

# 令和5年度糧食品に関する 習志野駐屯地規格書

習志野駐屯地業務隊 補給科 糧食班

文書管理者：習志野駐屯地業務隊総務総務科長  
保存期間：1年（6. 3. 31まで保存）  
枚数：89枚

目 次

章	分類等	規格番号	ページ
第 1 章	総 則		1～3
第 2 章	穀類及び加工品類	02-001～062	4～7
第 3 章	芋・澱粉及び加工品類	03-001～019	8・9
第 4 章	砂糖及び甘味類	04-001～009	10・11
第 5 章	油脂類	05-001～008	12・13
第 6 章	種実及び加工品類	06-001～017	14・15
第 7 章	豆及び加工品類	07-001～044	16～20
	共通規格（豆類）		17
第 8 章	魚介類及び加工品類	08-002～183	21～33
	共通規格（魚類）		24・25
第 9 章	獣鳥肉類及び加工品類	09-001～060	34～39
	共通規格（肉類）		35・36
第 10 章	卵・乳類及び加工品類	10-001～038	40～42
第 11 章	野菜及び加工品類	11-002～116	43～50
	共通規格（野菜類）		45
第 12 章	漬物及び佃煮類	12-002～055	51～55
	共通規格（漬物類）		52
第 13 章	果実類	13-001～039	56～60
	共通規格（果物類）		57
第 14 章	藻類及び加工品類	14-001～026	61～63
第 15 章	缶詰及びレトルトパック類	15-001～095	64～69
	共通規格（缶詰類）		65
第 16 章	調味料及び香辛料類	16-003～165	70～78
第 17 章	加工及び調理済食品類	17-001～049	79～81
第 18 章	冷凍食品類	18-015～140	82～86
	共通規格（冷凍品類）		83
第 19 章	その他	19-001～072	87～89

## 第1章 総 則

### 1 適用範囲

- (1) この規格書は、陸上自衛隊習志野駐屯地において調達する食品について規定する。
- (2) この規格書に定めのない糧食品については、その都度糧食購入予定表で示す。

### 2 納 品

- (1) 衛生科医務室において食品衛生管理官の行う検査を受けた後、糧食班納品場所に納めるものとする。
- (2) 納品場所  
陸上自衛隊習志野駐屯地糧食班検収所
- (3) 納品順路について  
ア 衛生科に、審査用及び保存検体用各1個を提出  
イ 糧食班に、検食用1個及び糧食納品書・検査調書を提出
- (4) 納品時間  
05:00～05:30及び08:30～10:30  
ア ただし鮮度等を要求される品目においてはその都度時間を示すものとする。  
イ 天候等の都合により納品開始時間内に納品出来ない場合は事前に糧食班047(466)2141内線(743)に連絡し、所要の調整をするものとする。
- (5) 宅配便により、納品する場合は平日の午前中必着とし、箱に契約業者名及び食品名を明記のうえ、納品書を箱の外側に添付する。  
生鮮品、野菜、肉類及び魚類について納品に使用する車両は、原則として自社の冷蔵車・保冷車・冷凍車を使用して各糧食品を適切な温度で納品するものとし、宅配便での納品は認めない。
- (6) 糧食納品書・(受領)及び検査調書を添える。  
3ページ「糧食納品書・(受領)検査調書」を参照にて、同様の様式に統一する。  
る。  
以下「糧食納品書」とする。
- (7) 納品時使用する容器等は、衛生管理上安全なものを使用するものとし、使用後に返却する。
- (8) 納品する糧食品は、賞味期限・品質保持期限・消費期限(以下「消費期限等」と言う)等表示された期限内の、鮮度良好なものとする。また、食品の消費期限等は、食品の特性に応じ一般的な期間を基準とし、有効範囲は納品日から起算し5分の4以上の日数を有するものとする。
- (9) 納品時、契約不履行が認められた場合は、契約担当官と給食担当官で協議し、返品及び弁償の処置をする。  
なお、糧食納品書を記入する際は、1ヶ月生鮮、3ヶ月生鮮、増加食、耐久品及び1ヶ月加給食を分けて作成する。
- (10) 冷凍の肉類及び魚類の納品の形態については、下処理作業上の都合から発注書の備考欄において半解凍等、別に示した状態で納品をする。
- (11) 納品のため、朝6時以前に駐屯地へ入門する者は、事前登録申請済み業者のみとする。申請は糧食班担当者と調整する。

### 3 検 査

- (1) 本規格書により受領検査(品質、数量検査)を実施する。
- (2) 納品する糧食品は、全て食品衛生管理官の検査に合格したものでなければならない。その際、基準50gを保存用として提出する。
- (3) 化学検査等を必要とする場合は、双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関等に検査を依頼するものとする。
- (4) 本規格書に定める糧食品の添加物等は、食品衛生法で認められているものとし、添加物の表示を規定されている糧食品は、同法に定める表示を行うものとする。
- (5) パン(長期保存パン除く)、おにぎり及び弁当の納品について官側が発注した数量に加えて、審査用1個、保存検体用1個及び検食用1個の計3個を納入時提出するものとする。  
ただし、作成箇所が複数に分かれる場合には作成箇所ごとに保存用の検体を1個提出するものとする。

#### 4 見本提出

- (1) 見本提出を必要とする糧食品については、糧食購入予定表の一連番号に○印を記したものとする。
- (2) 提出された見本が仕様書、規格書及び要求書の内容に著しく相違がある場合は、入札不可とする。
- (3) 新規に契約した場合は、事前に契約食材について見本を提出又は、管理栄養士と調整のうえ、納品するものとする。
- (4) 肉類については、見本提出の際、P. 36. P37 共通規格（肉類）7項原本審査内容を参照の上、原木を持参するものとする。  
(平成23年12月JAS法：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)

#### 5 その他

- (1) 本規格書において定めのない事項について疑義がある場合は、契約担当官又は給食担当官と調整するものとする。
- (2) 本規格書は、令和5年4月1日から施行する。
- (3) 入札時に「食品衛生監視表」（6ヶ月以内、保健所長の確認印のあるものの写し）を提出するものとする。

納入先		陸上自衛隊習志野駐屯地										糧食納品書・(受領)検査調書									
契約者	住所、会社名、代表者印					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			
														1. 2. 3. X							
番号	物品番号	品名			規格等		程度	単位	数量	単価	金額		受領数量	処置コード							
食品衛生検査	食品衛生検査の結果は、下記のとおりである。													受 入 ・ 受 領	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 年 月 日  受領者 所 属 官職氏名 印						
	判定		食品衛生検査官 ( )官 職 氏 名			④		指令番号		方式		納入年月日								判定	
	種類		場所		検査年月日		所見		上記のとおり検査結果を報告する。 年 月 日		検査官所属 官 職 氏 名		④								

㉓

## 第2章 穀類及び加工品類

規格番号	品名	頁	摘要
02-001	うるち米	5	
02-002	もち米	5	
02-003	ビタミン強化米新玄	5	
02-004	白玉もち	5	
02-005	せんべい	5	
02-006	ビーフン	5	
02-007	小麦粉	5	
02-008	天ぷら粉	5	
02-009	パン粉	5	
02-010	食パン	5	
02-012	ホットドッグ用パン	5	
02-013	クロワッサン	5	
02-014	菓子パン	5	
02-021	冷凍うどん	5	
02-022	アジアヌードルフォー	5	
02-023	太打ラーメン	6	
02-024	冷凍つけ麺用ラーメン	6	
02-025	そうめん（乾麺）	6	
02-026	冷凍中華めん	6	
02-027	蒸し焼きそば	6	
02-028	スパゲッティ	6	
02-029	マカロニ	6	
02-031	焼きそば	6	
02-032	フルーツグラノーラ	6	
02-033	餅	6	
02-036	麩	6	
02-037	庄内麩	6	
02-038	きりたんぼ	6	
02-039	おにぎり	6	
02-040	太巻き寿司	6	
02-041	黒米雑穀	6	
02-044	クルトン	6	
02-045	かた焼そば	7	
02-046	揚玉	7	
02-047	寿し飯	7	

規格番号	品名	頁	摘要
02-048	ナシ	7	
02-049	無洗米	7	
02-050	アルファ米	7	
02-051	長期常温保存パン	7	
02-052	雑穀	7	
02-054	カップ麺	7	
02-055	スティックごはん	7	
02-056	米粉パウダー	7	
02-057	ペンネ	7	
02-058	携帯おにぎり	7	
02-059	冷凍そば	7	
02-060	もち麦ごはんの素	7	
02-061	白がゆ	7	
02-062	玄米	7	

規格番号	品名	単位	規格	備考
02-001	うるち米	k g	1 場合によりとう、精検査立ち合いを要望する。 2 精米に当たり、玄米の水分量を考慮されたもの	
02-002	もち米	袋	水稻もち玄米をとう精したもの	
02-003	ビタミン強化米新玄	箱	1 2.5 k g × 4 袋 / 箱のもの 2 ビタミンミネラル入のもの	
02-004	白玉もち	k g	1 冷凍されたもの 2 賞味期限等表示されたもの	
02-005	せんべい	袋	1 k g / 袋のもの	
02-006	ビーフン	k g	1 カット済のもの 2 乾燥状態良好で折れのないもの 3 異臭、混ざりものを認めないもの 4 水に浸して弾力のあるもの 5 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
02-007	小麦粉	k g	1 袋入りの薄力粉 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
02-008	天ぷら粉	k g	1 袋入りの薄力粉 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
02-009	パン粉	k g	1 ソフトパン粉 2 乾燥良好、乳白色で風味良好なもの 3 きょう雑物を認めないもの 4 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
02-010	食パン	袋	1 63 g 程度 × 6 枚 / 袋のもの 2 精製した上質の小麦粉を使用したもの 3 角形で弾力、パン特有の芳香のあるもの 4 賞味期限等表示があるもの	
02-012	ホットドッグ用パン	袋	1 1個40 g 程度 × 5 個 / 袋のもの 2 精製した上質の小麦粉を使用したもの 3 パン特有の芳香を持ち、均等に良く焼け弾力のあるもの 4 切れ目入のもの 5 賞味期限が2日以上あるもの	
02-013	クロワッサン	袋	1 40 g 程度 × 4 個 / 袋のもの 2 精製した上質の小麦粉を使用したもの 3 賞味期限等表示があるもの	
02-014	菓子パン	個	1 精製した上質の小麦粉を使用したもの 2 常温保存できるもの 3 消費期限が3日以上あるもの	
02-021	冷凍うどん	箱	1 冷凍250 g × 5 玉 × 8 袋 / 箱のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 シマダヤ・マルちゃん・テーブルマーク同等品のもの 4 賞味期限等表示があるもの	
02-022	アジアンヌードルフォー	箱	1 冷凍200 g × 5 食 × 4 × 2 合 / 箱のもの 2 茹でのび防止タイプでコシのあるもの 3 賞味期限等表示があるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
02-023	太打ラーメン	箱	1 冷凍200g×40玉入/箱 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 シマダヤ・マルちゃん・テーブルマーク同等品のもの	
02-024	冷凍つけ麺 用ラーメン	箱	1 冷凍240g×40玉/箱のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 真打極太ラーメン同等品のもの 4 賞味期限等表示があるもの	
02-025	そうめん (乾麺)	箱	500g×20束/箱のもの	
02-026	冷凍中華めん	箱	1 200g×40玉入/箱のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 シマダヤ・マルちゃん・テーブルマーク同等品のもの	
02-027	蒸し焼きそば	箱	1 1kg×12袋/箱のもの 2 蒸し麺のもの	
02-028	スパゲッティ	kg	1 太さ1.7mmのもの 2 デュラムセモリナ100%のもの 3 乾燥良好で、折れないもの	
02-029	マカロニ	kg	1 乾燥良好で折れないもの 2 管状カット済のもの 3 シェル型、ツイストはその都度示す。	
02-031	焼きそば	kg	1 蒸したもの 2 焼きそば用のもの	
02-032	フルーツ グラノーラ	箱	1 50g×32袋/箱のもの 2 全種類 3 カルビー同等品のもの	
02-033	餅	箱	1 切り餅50g×100個/箱のもの 2 異物、カビ等を認めないもの	
02-036	麩	袋	1 100g/袋のもの 2 白玉麩・花麩 3 賞味期限が8ヶ月以上あるもの	
02-037	庄内麩	袋	1 100g/袋のもの 2 戻すと輪状になるもの 3 庄内麩 4 賞味期限が8ヶ月以上あるもの	
02-038	きりたんぽ	袋	1 15g×100個/袋のもの 2 冷凍焼き目入のもの	
02-039	おにぎり	個	1 個包装のもの 2 当日朝5:30までに冷蔵納品 3 賞味期限等表示があるもの	
02-040	太巻き寿司	個	400g/個のもの	
02-041	黒米雑穀	袋	1 500g/袋のもの 2 もち米・黒米・もろこし・小豆・大麦・そば・はと 麦・黒豆・黒ごま・白ごま・発芽玄米・ホワイトソ ルガム・もちあわ・もちきび・アマランサス入のもの	
02-044	クルトン	袋	1 150g/袋のもの 2 理研同等品のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
02-045	かた焼そば	袋	1 60g/袋のもの 2 細揚げ麺(皿うどん用)のもの	
02-046	揚玉	袋	1kg/袋のもの	
02-047	寿司飯	袋	1 米100gに対し酢15g含む7kg/袋のもの 2 千葉県産のもの	
02-048	ナン	袋	1 冷凍70g/袋のもの 2 個別に包装されたもの	
02-049	無洗米	袋	10kg/袋のもの	
02-050	アルファ米	個	1 100g/個のもの 2 賞味期限が4年以上あるもの	
02-051	長期常温 保存パン	個	1 個包装のもの 2 賞味期限が30日あるもの 3 外装が破損及びつぶれていないもの	
02-052	雑穀	箱	1 500g×10袋/箱のもの 2 キヌア・大麦・赤米・黒米入のもの	
02-054	カップ麺	個	1 常温保存のもの 2 賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
02-055	スティック ごはん	個	1 常温保存のもの 2 ボイリングパックのもの 3 賞味期限が3年以上あるもの	
02-056	米粉パウダー	箱	1 1kg×10袋/箱のもの 2 国内産うるち米を使用したもの 3 日乃国同等品のもの	
02-057	ペンネ	袋	2kg/袋のもの	
02-058	携帯おにぎり	個	1 45g/個のもの 2 賞味期限が5年以上あるもの 3 五目おこわ・わかめ等 4 尾西同等品のもの	
02-059	冷凍そば	箱	1 200g×40玉/箱のもの 2 茹でのび防止のもの	
02-060	もち麦ごはん の素	箱	1 800g×6袋/箱の 2 はくばく同等品のもの	
02-061	白がゆ	袋	1 250g/袋のもの 2 アルミパウチのもの	
02-062	玄米	袋	1 10kg/袋のもの 2 精選玄米異物処理済のもの 3 1等級同等品のもの	

### 第3章 芋・澱粉及び加工品類

規格番号	品名	頁	摘要
03-001	馬鈴薯	9	
03-002	さつまいも	9	
03-003	里芋	9	
03-008	長芋	9	
03-010	こんにゃく	9	
03-011	糸こんにゃく	9	
03-012	玉こんにゃく	9	
03-013	白滝	9	
03-014	澱粉	9	
03-018	サラダ用こんにゃく	9	
03-019	カット馬鈴薯	9	

規格番号	品名	単位	規格	備考
03-001	馬鈴薯	k g	1 Lサイズ・はりの良いもの 2 発芽のない鮮度良好なもの 3 日焼・緑化・腐れ・奇形・傷物のないもの 4 場合によっては納品時、スライス確認	
03-002	さつまいも	k g	1 Mサイズのもの 2 日焼・緑化・腐れ・奇形・傷物のないもの 3 発芽のないもの 4 水洗品のもの	
03-003	里芋	k g	1 Mサイズのもの 2 腐れ、日焼等のないもの 3 上皮及び根を除いた水洗品のもの 4 出始め時期（9月頃）は、25g以上のもの 5 水洗品のもの 6 国産（3月～9月は国外産可） 7 小芋（親芋及び孫芋は除く）	
03-008	長芋	k g	1 腐れ、折れ、傷等がないもの 2 ひげ根を除き水洗したのもの	
03-010	こんにやく	k g	1 1枚250g程度のもの 2 白色又は灰白色で弾力のあるもの 3 異物等の混入無いもの 4 あく味、異臭のないもの 5 板状で国産のもの 6 賞味期限が60日程度あるもの	
03-011	糸こんにやく	k g	1 白色又は灰白色で弾力のあるもの 2 異物の混入が無いもの 3 あく味、異臭のないもの	
03-012	玉こんにやく	袋	1 400g/袋のもの 2 白色又は灰白色で弾力のある国産品のもの 3 異物の混入がないもの 4 あく味、異臭のないもの	
03-013	白滝	k g	1 5cmカットされたもの 2 白色又は灰白色で弾力のあるもの 3 異物の混入が無いもの 4 あく味、異臭のないもの	
03-014	澱粉	k g	1 じゃがいも精製澱粉のもの 2 梱包単位25kgのもの 2 農産物検査規格合格2等品以上のもの 3 白色で、光沢のあるもの 4 異物等の混入が無いもの 5 あく味、異臭のないもの 6 製造日から2ヶ月以内のもの	
03-018	サラダ用こんにやく	袋	500g/袋のもの	
03-019	カット馬鈴薯	袋	1 1kg/袋のもの 2 皮、芽取りされた50g程度にカットされたもの	

#### 第4章 砂糖及び甘味類

規格番号	品名	頁	摘要
04-001	上白糖	11	
04-004	はちみつ	11	
04-005	ジャム	11	
04-006	はちみつ2	11	
04-007	三温糖	11	
04-008	水あめ	11	
04-009	黒砂糖	11	

規格番号	品名	単位	規格	備考
04-001	上白糖	k g	1 純白で光沢のあるもの 2 サラサラした細紛状を呈すもの 3 塊、異物を認めないもの	
04-004	はちみつ	箱	1 700 g × 12本/箱のもの 2 純粋なもの 3 加藤美蜂園同等品のもの	
04-005	ジャム	個	1 15 g / 個のもの 2 ブレザースタイルのもの 3 全糖のもの	
04-006	はちみつ2	箱	1 15 g × 40個/箱のもの 2 賞味期限表示されたもの	
04-007	三温糖	k g	1 黄褐色で光沢のあるもの 2 サラサラした大きな結晶状を呈すもの 3 塊、異物を認めないもの	
04-008	水あめ	箱	1 265 g × 12個/箱のもの 2 ソントン同等品のもの	
04-009	黒砂糖	箱	300 g × 10袋/箱のもの	

## 第5章 油脂類

規格番号	品名	頁	摘要
05-001	胡麻油	13	
05-002	サラダ油A	13	
05-003	個包装マーガリン	13	
05-004	ポーションバター	13	
05-006	コンパウンドバター	13	
05-007	オリーブ油	13	
05-008	アマニ油	13	

規格番号	品名	単位	規格	備考
05-001	胡麻油	本	1 400g/本のもの 2 ごま100%のもの 3 純正のもの	
05-002	サラダ油A	本	1.35kg/本のもの	
05-003	個包装マーガリン	箱	1 1.8g×50入/箱のもの 2 マリンフード同等品のもの	
05-004	ポーションバター	箱	1 7g×960個/箱のもの 2 個包装のもの	
05-006	コンパウンドバター	個	1 450g/個のもの 2 バター40%以上を含むもの 3 賞味期限が4ヶ月以上あるもの	
05-007	オリーブ油	本	1 1L/本のもの 2 ピュアオイルのもの 3 納入時に賞味期限が1年以上あるもの	
05-008	アマニ油	本	1 170g/本、朝日同等品のもの 2 払出は本単位(発注は12本単位) 3 納入時に賞味期限が1年以上あるもの	

## 第6章 種実及び加工品類

規格番号	品名	頁	摘要
06-001	すり白ごま	15	
06-002	すり黒ごま	15	
06-003	いり白胡麻	15	
06-004	いり黒ごま	15	
06-005	ごま塩	15	
06-006	ごまペースト	15	
06-007	ピーナッツバター	15	
06-008	栗	15	
06-009	むき栗	15	
06-010	むきぎんなん	15	
06-011	栗水煮	15	
06-012	スライスアーモンド	15	
06-014	ココナッツミルク	15	
06-015	練りごま	15	
06-016	ピーナッツパウダー	15	
06-017	ピーナッツチョップ	15	

規格番号	品名	単位	規格	備考
06-001	すり白ごま	箱	1 80g×10袋/箱、チャック付のもの 2 着色されていないもの 3 完全な成熟品とし、年越物は不可 4 異味異臭、きょう雑物を認めないもの	
06-002	すり黒ごま	箱	1 80g×10袋/箱、チャック付のもの 2 着色されていないもの 3 完全な成熟品とし、年越物は不可 4 異味異臭、きょう雑物を認めないもの	
06-003	いり白胡麻	袋	1 90g/袋、チャック付のもの 2 着色されていないもの 3 完全な成熟品とし、年越物は不可 4 異味異臭、きょう雑物を認めないもの	
06-004	いり黒胡麻	箱	1 90g×10袋/箱、チャック付のもの 2 着色されていないもの 3 完全な成熟品とし、年越物は不可 4 異味異臭、きょう雑物を認めないもの 5 賞味期限等表示があるもの	
06-005	ごま塩	個	1 35g/個のもの 2 黒ごま、塩入りのもの	
06-006	ごまペースト	個	1 230g/個のもの 2 ごま100%純正品のもの 3 滑らかで、特有の風味があるもの 4 異味、異臭のないもの 5 賞味期限等表示があるもの	
06-007	ピーナッツバター	箱	1 3.5kg/箱のもの 2 常温保存できるもの 3 ソントン同等品のもの	
06-008	栗	kg	1 Mサイズのもの 2 全体に丸みがあり、つやのあるもの	
06-009	むき栗	kg	1 Mサイズのもの 2 全体に丸みがあり、つやのあるもの 3 渋皮を完全に除去したもの	
06-010	むきぎんなん	kg	1 大粒のもの 2 実がみずみずしく、充実したもの	
06-011	栗水煮	kg	1 Mサイズのもの 2 全体に丸みがあり、つやのあるもの 3 渋皮を完全に除去したもの 4 味付したものは不可	
06-012	スライスアーモンド	袋	1 500g/袋のもの 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
06-014	ココナッツミルク	缶	410g/缶のもの	
06-015	練りごま	袋	1kg/袋のもの	
06-016	ピーナッツパウダー	箱	1 500g×10袋/箱のもの 2 常温保存できるもの	
06-017	ピーナッツチョップ	箱	500g×10袋/箱のもの	

## 第7章 豆及び加工品類

規格番号	品名	頁	摘要
07-001	大豆	18	
07-002	あずき	18	
07-003	ささげ	18	
07-004	つぶあん	18	
07-005	大豆水煮	18	
07-006	煮豆	18	
07-007	納豆	18	
07-008	木綿豆腐	18	
07-009	豆腐	18	
07-010	ひきわり納豆	18	
07-011	うずら豆煮豆	18	
07-012	焼き豆腐	18	
07-013	高野豆腐	18	
07-014	押し豆腐	18	
07-015	油揚げ(生)	19	
07-016	ミックスビーンズ	19	
07-017	生揚げ	19	
07-018	がんもどき	19	
07-019	糲味噌	19	
07-020	おから	19	
07-021	春雨	19	
07-023	きなこ	19	
07-024	五目煮豆	19	
07-025	豆乳飲料	19	
07-026	赤味噌	19	
07-027	白味噌	19	
07-028	八丁味噌	19	
07-029	便利豆腐	19	
07-030	パック木綿豆腐	20	
07-031	パック絹ごし豆腐	20	
07-032	乾燥大豆	20	
07-033	充てん豆腐	20	
07-034	ひよこ豆	20	
07-035	豆乳飲料 1 L	20	
07-037	パック燻豆腐	20	

規格番号	品名	頁	摘要
07-038	パック缶揚げ	20	
07-039	パック豆腐	20	
07-040	レッド毬ドニー	20	
07-041	粉とうふ	20	
07-042	パック押し豆腐	20	
07-043	肉詰めいなり	20	
07-044	冷凍カップ納豆	20	

※共通規格（豆類）

1 品 質

- (1) 加工品は、良質の豆を加工したもの
- (2) 大きさが揃っているもの
- (3) 遺伝子組み換えをしていないもの

2 J A S 製品

「J A S 合格品」と示す場合は、定められた表示があるもの

3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたもので、同法で定められた表示があるもの

4 包 装

- (1) 製造工場の元詰品、品目ごと同一メーカーが製造したもの
- (2) 包装に、内容量、賞味期限及び製造業者名が表示されているもの

規格番号	品名	単位	規格	備考
07-001	大豆	kg	1 国産品、皮の破れがないもの 2 粒が揃って、固有の光沢を有するもの 3 乾燥良好で、きょう雑物を認めないもの	
07-002	あずき	kg	1 国産品のもの 2 品種特有の形で色と種皮が薄いもの 3 年越物は不可	
07-003	ささげ	kg	1 国産品のもの 2 品種特有の形で色と種皮が薄いもの 3 年越物は不可	
07-004	つぶあん	箱	1 800g×6袋/箱のもの 2 常温保存できるもの	
07-005	大豆水煮	袋	1 1kg/袋のもの 2 遺伝子組み換え原料を未使用のもの 3 レトルトパウチに入ったもの 4 粒が揃って成熟したもの	
07-006	煮豆	箱	1 1kg×6袋入×2合/箱のもの 2 全糖、煮くずれないもの	
07-007	納豆	個	1 40g程度、発泡トレ入のもの 2 よく発酵した糸引きするもの 3 風味良好で、きょう雑物を認めないもの 4 たれ・辛子付が小分けされたもの	
07-008	木綿豆腐	kg	1 300g程度のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 納入当日製造したもの 4 完全冷却したもの 5 賞味期限が3日以上あるもの	
07-009	豆腐	kg	1 300g程度のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 納入当日に製造されたもの 4 完全冷却したもの 5 賞味期限が3日以上あるもの	
07-010	ひきわり納豆	個	1 45g程度、発泡トレ入のもの 2 よく発酵した糸引きするもの 3 風味良好で、きょう雑物を認めないもの 4 たれ・辛子が小分けされたもの	
07-011	うずら豆煮豆	kg	甘さ控えめで荷崩れのないもの	
07-012	焼き豆腐	kg	1 350g程度のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 完全冷却したもの 4 両面均一に焼き上げたもの	
07-013	高野豆腐	kg	1. 5cm角切りされたもの	
07-014	押し豆腐	kg	1 250g程度のもの 2 加熱殺菌処理をしたもの 3 納入当日に製造されたもの 4 賞味期限が3日以上あるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
07-015	油揚げ(生)	kg	1 1枚15g程度のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 特有の香り、味、色つやのあるもの 4 納入当日に製造されたもの	
07-016	ミックス ビーンズ	kg	1 ガルバンゾレドキドニー等が入ったもの 2 賞味期限等表示されたもの	
07-017	生揚げ	kg	1 1枚150g程度のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 特有の香り、味、色つやのあるもの 4 納入当日に製造されたもの 5 賞味期限が3日以上あるもの	
07-018	がんもどき	kg	1 100g程度のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 特有の香り、味、色つやのあるもの 4 人参・牛蒡・山芋・胡麻・昆布・ひじきが入ったもの 5 納入当日に製造されたもの	
07-019	糰味噌	箱	1 1kg×10袋/箱のもの 2 米糰10%入のもの	
07-020	おから	kg	1 色沢一様であり、固く絞ったもの 2 特有の豆臭があるもの 3 異味異臭、きょう雑物を認めないもの 4 納入当日に製造されたもの	
07-021	春雨	kg	1 乾燥良好、変質及び折れくだけないもの 2 光沢があり、水浸して弾力のあるもの 3 賞味期限が1年以上あるもの	
07-023	きなこ	袋	1 100g/袋のもの 2 乾燥良好、異味異臭、きょう雑物がないもの 3 特有の香味を有するもの	
07-024	五目煮豆	kg	1 薄味で煮くずれのないもの 2 大豆・こんにやく・人参・昆布・ごぼうが入ったもの 3 賞味期限が10日以上あるもの	
07-025	豆乳飲料	個	1 200ml紙パックストロー付のもの 2 大豆固形が4%以上あるもの 3 味はその都度示す。 4 常温保存できるもの 5 賞味期限が1ヶ月以上あるもの	
07-026	赤味噌	kg	1 熟成米味噌及び風味・塩味等良好なもの 2 カビ、異味異臭及びきょう雑物がないもの 3 製造業者元詰のもの 4 塩分含有量が13%以下のもの 5 梱包単位20kgのもの	
07-027	白味噌	kg	1 熟成米味噌、風味及び塩味が良好なもの 2 カビ、異味異臭及びきょう雑物を認めないもの 3 製造業者元詰のもの 4 塩分含有量が13%以下のもの 5 梱包単位20kgのもの	
07-028	八丁味噌	kg	1 500g又は1kgのもの 2 豆味噌のもの	
07-029	便利豆腐	kg	1 冷凍、サイコロカットされたもの 2 遺伝子組み換え大豆未使用のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
07-030	パック木綿豆腐	個	1 350g/個のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 大和屋同等品のもの	
07-031	パック絹ごし豆腐	個	1 350g/個のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 大和屋同等品のもの	
07-032	乾燥大豆	箱	1 100g×10袋/箱のもの 2 水戻し3.6倍になるもの	
07-033	充てん豆腐	箱	1 290g×6個/箱のもの 2 冷蔵で40日以上保存可能なもの	
07-034	ひよこ豆	箱	1kg×6袋/箱のもの	
07-035	豆乳飲料1L	本	1 1L/本のもの 2 無調整のもの	
07-037	パック焼豆腐	個	1 330g/個のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 大和屋同等品のもの	
07-038	パック生揚げ	個	1 220g/個のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 大和屋同等品のもの	
07-039	パック豆腐	個	1 100g/個のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 こざる豆腐同等品のもの	
07-040	レッドキドニー	kg	1 加圧加熱殺菌済のもの 2 キューピー同等品のもの	
07-041	粉とうふ	箱	1 140g×10袋×6合/箱のもの 2 高野豆腐を粉末にしたもの 3 旭松同等品のもの	
07-042	パック押し豆腐	個	1 220g/個のもの 2 木綿豆腐のもの 3 大和屋同等品のもの	
07-043	肉詰めいなり	箱	1 23g×30入×12袋/箱のもの 2 冷凍されたもの 3 味の素同等品のもの	
07-044	冷凍カップ納豆	箱	30g×50個入/箱のもの	

## 第8章 魚介類及び加工品類

規格番号	品名	頁	摘要	規格番号	品名	頁	摘要
08-002	骨なし赤魚	26		08-048	骨なししいら（生）	27	
08-003	赤魚西京焼	26		08-049	さんま（生）	27	
08-004	鰯西京焼	26		08-050	さんま（冷凍）	27	
08-005	あじ	26		08-051	さんま開き干	27	
08-006	あじ開き	26		08-052	鯖みりん干	27	
08-007	鰯干物	26		08-053	ししゃも	27	
08-010	冷凍あなご	26		08-054	白きす開き（生）	28	
08-011	あゆ	26		08-055	白きす開き（冷凍）	28	
08-012	いさき	26		08-058	まだい切り身（冷凍）	28	
08-013	いなだ	26		08-060	鯖みりん漬焼	28	
08-014	いかキムチ	26		08-061	太刀魚切り身（生）	28	
08-015	刺身用はまち	26		08-062	太刀魚切り身（冷凍）	28	
08-016	ぶり切り身	26		08-063	骨なしまだら	28	
08-020	開きいわし	26		08-064	骨なしたら	28	
08-021	うるめいわし	26		08-065	銀だら切り身	28	
08-025	うなぎ蒲焼	26		08-071	はまち	28	
08-026	うなぎ蒲焼（短冊）	26		08-072	鯖の塩焼き	28	
08-027	辛子明太子	26		08-073	ほっけ（生）	28	
08-028	かつお切り身	26		08-074	ほっけ（冷凍）	28	
08-029	かつおたたき（刺身用）	26		08-075	ほっけ（干物）	28	
08-032	かます干物	27		08-076	鉄火用鯖	28	
08-033	かれい（生）	27		08-077	まぐろ（冷凍）	28	
08-034	ムキカレイ	27		08-078	ネギトロ	28	
08-035	金目鯛切り身（生）	27		08-079	かじきマグロ切り身	28	
08-036	金目鯛切り身（冷凍）	27		08-080	めかじき切り身	28	
08-037	銀むつ切り身	27		08-082	骨なし秋鮭	28	
08-038	生鮭切り身	27		08-083	生鮭切り身カット	29	
08-040	鮭ほぐし身	27		08-084	メルルーサ切り身	29	
08-041	甘塩鮭切り身	27		08-086	わかさぎ（冷凍）	29	
08-042	スモークサーモン	27		08-087	しらす干し	29	
08-043	鯖切り身（生）	27		08-088	ちりめんじゃこ	29	
08-044	鯖切り身（冷凍）	27		08-089	さば味噌煮	29	
08-045	骨なしさば	27		08-090	かつおぶし（いとけずり）	29	
08-047	骨なしさわら切り身	27		08-091	うに	29	

規格番号	品名	頁	摘要
08-092	いくら	29	
08-093	数の子	29	
08-094	味付け数の子	29	
08-096	たらこ	29	
08-097	カット辛子明太子	29	
08-098	あさり	29	
08-099	あさり水煮	29	
08-101	かき	29	
08-102	かきむき身	30	
08-104	しじみ	30	
08-105	はまぐり	30	
08-106	はまぐりむき身	30	
08-108	ほたて貝	30	
08-109	ほたて貝むき身	30	
08-111	ほたて貝柱	30	
08-113	小柱(生)	30	
08-114	小柱(冷凍)	30	
08-115	いか(生)	30	
08-116	あかいか	30	
08-117	いかソーメン	30	
08-118	いか団子	30	
08-119	皮むきいか	30	
08-120	つぼぬきいか輪切り	30	
08-121	開きいか	30	
08-122	ロールいか	30	
08-123	むらさきいか	30	
08-124	いか塩辛	31	
08-125	えび	31	
08-127	ムキエビ2	31	
08-128	ブラックタイガー	31	
08-129	甘えび	31	
08-131	干し桜えび	31	
08-132	たこ	31	
08-134	味付けたこ	31	

規格番号	品名	頁	摘要
08-135	酢だこ	31	
08-136	かに	31	
08-138	かにフレーク	31	
08-139	塩くらげ	31	
08-140	中華くらげ	31	
08-141	子持ち昆布	31	
08-142	沖縄かまぼこ	31	
08-143	ズワイガニ水煮	31	
08-144	かまぼこ(赤)	31	
08-145	かまぼこ(白)	32	
08-146	でんぶ	32	
08-147	笹かまぼこ	32	
08-148	焼かまぼこ	32	
08-149	花咲きいか	32	
08-150	チーズかまぼこ	32	
08-151	ごぼう巻	32	
08-152	さつま揚げ	32	
08-155	伊達巻き	32	
08-156	焼き竹輪	32	
08-157	味付け竹輪	32	
08-158	チーズ竹輪	32	
08-159	つみれ	32	
08-160	なると	32	
08-161	はんぺん	32	
08-162	あられはんぺん	32	
08-163	かにかまぼこフレーク冷凍	33	
08-164	黒はんぺん	33	
08-165	たらばがに(ゆで)	33	
08-166	たらばがにフレーク	33	
08-167	生たらこフレーク	33	
08-168	明太子フレーク	33	
08-169	シロサバフグ	33	
08-170	紅鮭切り身	33	
08-171	帆立貝柱水煮	33	

規格番号	品名	頁	摘要
08-172	ホンビノス（殻付生）	33	
08-173	魚肉ソーセージ	33	
08-174	銀鮭筒切り	33	
08-176	シーフードミックス	33	
08-177	すずき（生）	33	
08-178	ホキ（生）	33	
08-179	メダイ	33	
08-180	煮干し	33	
08-181	あんこう	33	
08-183	甘塩鮭切り身	33	

## ※共通規格（魚類）

### 1 鮮魚共通

- (1) 新鮮で体表面の光沢が良く弾力性があり、鱗は固着しているもの
- (2) 眼球は透明で膨らんでおり、エラは鮮紅色のもの
- (3) 特有の鮮魚臭を有し、異味、異臭がないもの
- (4) 大きさが一様であり、腹切れ及び身欠き等の損傷を認めないもの
- (5) 検量時は、正味量とする。
- (6) 内臓・鱗等を取除く場合及び切り身の形状と重量は、その都度示す。
- (7) 切り身は、骨なしのもの
- (8) 刺身用とする場合は、特に鮮度良好なものとする。

### 2 冷凍魚共通

- (1) 原料となる魚類は、鮮度良好で特有の光沢があり損傷及び汚染等のないもの
- (2) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可
- (3) 解凍後に鮮度不良なものは、返品交換するものとする。
- (4) 容器は、ダンボール箱又は発泡スチロール箱とする。
- (5) 形状
  - ア ラウンド・・・魚体そのままのもの
  - イ セミドレス・・・内臓及びエラを除いたもの
  - ウ ドレス・・・セミドレスの頭を除いたもの
  - エ ペンドレス・・・ドレスのヒレ類を除いたもの
  - オ フィレ・・・三枚に卸したもの
  - カ ステーキ・・・切り身にしたもの

### 3 塩魚共通

- (1) 鮮度良好なもの、内臓を良く取除き、塩蔵性の高いもの
- (2) 変質及び油焼け等がなく、色沢形態良好なもの
- (3) 異味・異臭がなく、損傷及び汚染がないもの

### 4 乾燥魚共通

- (1) 鮮度良好なもので、内臓を完全に除去、乾燥程度は品種に適したもの
- (2) 乾燥魚特有の香りを有し、異味・異臭がないもの
- (3) 外観が良好で、異物の付着がなく清潔なもの
- (4) 色沢が鮮明で、特有の色彩を保っているもの

### 5 貝類共通

- (1) 鮮度良好なもの、死貝、泥及び砂等の異物を認めないもの
- (2) 粒が揃ったもの
- (3) ムキ身は異種混合の無く、指定した重量の粒が揃ったもの

## 6 加工品等共通

### (1) 練製品

- ア 鮮度良好な魚肉を原料とし、練り上げが良好なもの
- イ 香味及び色沢良好で弾力性があり、大きさ・形状が均一のあるもの
- ウ 食品添加物は、食品衛生法で規定された物を使用し、指定表示があるもの
- エ 異味、異臭、異物及びネト等がなく、漂白剤を使用していないもの
- オ 製法、取扱法ともに衛生的で、そのまま食する事ができるもの
- カ 製造業者名及び賞味期限等を表示したもの

### (2) 味噌漬等

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

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-002	骨なし赤魚	枚	1 140g/枚程度のもの 2 骨なし、ナガサワ同等品のもの	
08-003	赤魚西京焼	袋	50g×10枚/袋のもの	
08-004	鰯西京焼	袋	100g×10枚/袋のもの	
08-005	あじ	kg	1 150g/枚程度のもの 2 形状は、セミドレスのもの 3 内蔵、うろこ、えらを除いたもの	
08-006	あじ開き	kg	1 80g/枚程度のもの 2 頭、せいごを除いたもの	
08-007	鰯干物	kg	150g/枚程度のもの	
08-010	冷凍あなご	kg	マアナゴで、無頭、背開き、骨抜きのもの	
08-011	あゆ	kg	1 120g/匹程度のもの 2 ラウンドのもの	
08-012	いさき	kg	1 120g/枚程度のもの 2 冷凍不可	
08-013	いなだ	kg	1 120g/枚程度のもの 2 冷凍不可	
08-014	いかキムチ	kg	1 いか塩辛・にら・胡麻・唐辛子・玉葱が入ったもの 2 冷蔵で賞味期限が20日程度あるもの	
08-015	刺身用はまち	kg	1 1枚15g/枚程度のもの 2 刺身用のもの 3 冷凍不可 4 当日朝に切込みしたもの	
08-016	ぶり切り身	kg	1 120g/枚程度のもの 2 冷凍不可	
08-020	開きいわし	kg	1 40g/枚程度のもの 2 蒲焼用の骨なしのもの	
08-021	うるめいわし	kg	1 1尾15g/枚程度のもの 2 丸干しのもの	
08-025	うなぎ蒲焼	kg	1 150g/枚程度のもの 2 無頭の開きで骨なしのもの 3 味付良好で、ボイリングパックされたもの 4 山椒・タレ付で製造者名等表示されたもの	
08-026	うなぎ蒲焼 (短冊)	kg	冷凍、幅1.5cm×長さ2.5cmのもの	
08-027	辛子明太子	kg	着色の淡いもの	
08-028	かつお切り身	kg	1 120g/枚程度のもの 2 冷凍不可	
08-029	かつおたたき (刺身用)	kg	1 サクどりされ、皮目がやかれたもの 2 たれ付のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-032	かます干物	枚	150g/枚程度のもの	
08-033	かれい(生)	kg	120g/枚程度のもの	
08-034	ムキカレイ	kg	120g/枚程度、ムニエル用のもの	
08-035	金目鯛切り身(生)	kg	120g/枚程度のもの	
08-036	金目鯛切り身(冷凍)	kg	120g/枚程度のもの	
08-037	銀むつ切り身	kg	120g/枚程度のもの	
08-038	生鮭切り身	kg	1 120g/枚程度のもの 2 川遼上魚は、不可 3 刺身用の場合は、別に示す。 4 骨なしで国内産(北洋含む)のもの	
08-040	鮭ほぐし身	kg	1 冷凍ボイリングパックされたもの 2 銀鮭トリムC生食用を焼きほぐしのもの 3 添加物の少ない、着色の薄いもの	
08-041	甘塩鮭切り身	kg	1 甘塩を使用したもの 2 川遼上魚及びブナは、不可 3 トリムC、アトランティックサーモンを使用したもの 4 国内産(北洋含む)ウロコ・中骨がないもの	
08-042	スモークサーモン	kg	1 15g/枚程度のもの 2 冷凍、スライスされたもの	
08-043	鯖切り身(生)	kg	120g/枚程度の骨なしのもの	
08-044	鯖切り身(冷凍)	kg	1 120g程度の骨なしのもの 2 バラ凍結されているもの	
08-045	骨なしさば	箱	1 120g/枚程度×10枚/箱のもの 2 加水処理済のもの	
08-047	骨なしさわら切り身	袋	1 120g/枚程度×10枚/袋のもの 2 バラ凍結されているもの	
08-048	骨なしいら	枚	120g程度で3枚おろしのもの	
08-049	さんま(生)	kg	1 150g程度のもの 2 頭、内臓がついているもの	
08-050	さんま(冷凍)	kg	1 150g程度のもの 2 頭、内臓がついているもの	
08-051	さんま開き干	kg	150g程度のもの	
08-052	鯖みりん干	枚	1 100g/枚程度で骨なしのもの 2 乾燥十分、油やけないもの 3 みりん醤油は全面に塗布されているもの 4 胡麻がふりかけられたもの	
08-053	ししやも	kg	1 20g/匹程度のもの 2 子持ちで、腹割れがないもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-054	白きす開き (生)	k g	1 40 g / 枚程度のもの 2 頭・骨を除いたもの	
08-055	白きす開き (冷凍)	k g	1 40 g / 枚程度のもの 2 頭・骨を除いたもの	
08-058	まだい切り身 (冷凍)	k g	1 形状・重量は、その都度示す。 2 刺身用の場合は、別に示す。	
08-060	鯖みりん漬焼	箱	1 57 g / 枚程度 × 5枚 × 16袋 × 2合 / 箱のもの 2 味付・焼き目入でボイリングパックされたもの	
08-061	太刀魚切り身 (生)	k g	1 150 g / 枚程度のもの 2 銀膜がはがれていないもの。	
08-062	太刀魚切り身 (冷凍)	k g	1 150 g / 枚程度のもの 2 銀膜がはがれていないもの	
08-063	骨なしまだら	k g	100 g / 枚程度で骨なしのもの	
08-064	骨なしたら	枚	120 g / 枚程度のもの	
08-065	銀だら切り身	k g	150 g / 枚程度のもの	
08-071	はまち	k g	120 g / 枚程度のもの	
08-072	鯖の塩焼き	k g	1 冷凍50 g / 枚程度のもの 2 ボイリングパックされたもの	
08-073	ほっけ (生)	k g	150 g / 枚程度のもの	
08-074	ほっけ (冷凍)	k g	150 g / 枚程度のもの	
08-075	ほっけ (干物)	k g	150 g / 枚程度のもの	
08-076	鉄火用鯖	k g	1切れ15 g / 切程度のもの	
08-077	まぐろ (冷凍)	k g	1切れ20 g / 切程度のもの	
08-078	ネギトロ	k g	1 冷凍 使用日の前日納品 2 まぐろをねぎとろ用に加工したもの	
08-079	かじきマグロ 切り身	k g	厚み均一で120 g / 枚切り身程度のもの	
08-080	めかじき切り身	k g	厚み均一で120 g / 枚切り身程度のもの	
08-082	骨なし秋鮭	袋	1 120 g / 枚 × 10枚 / 袋のもの 2 ナガサワ同等品のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-083	生鮭切り身 カット	k g	1 120g/枚程度のもの 2 甘塩(鍋用)のもの 3 国内産(北洋含む)のもの	
08-084	メルルーサ切り身	k g	120g/枚程度のもの	
08-086	わかさぎ(冷凍)	k g	20g/匹程度のもの	
08-087	しらす干し	k g	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢良くきょう雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの 4 納入商品は、同種類統一されたもの	
08-088	ちりめんじゃこ	k g	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢が良く、きょう雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの 4 納入商品は同種類統一されたもの	
08-089	さば味噌煮	個	1 140g/個、ボイリングパックのもの 2 常温保存できるもの	
08-090	かつおぶし (いとけずり)	袋	1 500g/袋のもの 2 かつお100%、お浸し用のもの 3 乾燥良好で特有の香味を有し、カビ・きょう雑物を認めないもの 4 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
08-091	うに	k g	粒のそろったもの	
08-092	いくら	k g	粒が揃い甘塩のもの	
08-093	数の子	k g	1 形の崩れていないもの 2 塩漬けのもの	
08-094	味付け数の子	k g	1 形の崩れていないもの 2 適塩の味付けのもの	
08-096	たらこ	k g	1 1腹100g程度のもの 2 身くずれなく、着色が淡いもの 3 甘塩使用のもの 4 解凍されているもの	
08-097	カット辛子明 太子	袋	1 1kg/袋のもの 2 身くずれなく、着色が淡いもの 3 唐辛子・酒等のタレ漬けのもの 4 解凍されているもの 5 中辛程度のもの 6 内部まで良く浸透したもの 7 着色の薄いもの	
08-098	あさり	k g	1 Mサイズで殻付のもの 2 砂抜き十分なもの 3 死貝、きょう雑物を認めないもの	
08-099	あさり水煮	箱	1 1kg×6袋/箱のもの 2 レトルト天狗同等品のもの	
08-101	かき	k g	1 2Lサイズで生食用のもの 2 殻等の混入のないもの 3 冷凍不可	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-102	かきむき身	k g	1 2 Lサイズで加熱用のもの 2 殻等の混入のないもの 3 冷凍ばら凍結されたもの	
08-104	しじみ	k g	1 真しじみ・大和しじみとする。 2 砂抜き十分なもの 3 死貝、きょう雑物を認めないもの 4 種類及び内容量はその都度示す。	
08-105	はまぐり	k g	1 砂抜き十分なもの 2 死貝、きょう雑物を認めないもの 3 種類及び内容量はその都度示す。	
08-106	はまぐりむき身	k g	1 殻等の混入のないもの 2 種類及び内容量はその都度示す。	
08-108	ほたて貝	k g	1 2 Lサイズのもの 2 冷凍不可 3 生食用にスライスされたもの	
08-109	ほたて貝むき身	k g	1 殻等の混入のないもの 2 種類及び内容量はその都度示す。	
08-111	ほたて貝柱	k g	1 殻・ヒモ・内臓等を除いたもの 2 サイズ及び内容量はその都度示す。	
08-113	小柱（生）	k g	1 粒の揃ったもの 2 弾力性のあるもの	
08-114	小柱（冷凍）	k g	1 粒の揃ったもの 2 弾力性のあるもの	
08-115	いか（生）	k g	スルメイカ300g／杯程度のもの	
08-116	あかいか	k g	冷凍で1×3cmカットのもの	
08-117	いかソーメン	k g	刺身用で糸造りしたもの	
08-118	いか団子	k g	20g／個程度のもの	
08-119	皮むきいか	k g	1 150g／杯程度のもの 2 内臓、皮、足を除いたもの	
08-120	つぼぬきいか 輪切り	k g	1 チルド15g／切程度の輪切りのもの 2 内臓・足・耳を取除いたもの	
08-121	開きいか	k g	足付の200g／枚程度のもの	
08-122	ロールいか	k g	1cm輪切りのもの	
08-123	むらさきいか	k g	松笠切りの1.5cm×5cmのもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-124	いか塩辛	kg	新鮮ないかを使用した風味良好なもの	
08-125	えび	kg	1 60g/尾程度のもの 2 ブラックタイガー・バナメイであること。	
08-127	ムキエビ2	箱	1 31-40サイズのもの 2 1箱1.8kg140尾/箱のもの 3 小海老の殻を完全に除去したもの 4 異物等の混入ないもの 5 背わたを取り除いたもの	
08-128	ブラックタイガー	kg	1 60g/尾程度のもの 2 尾付き、無頭及びからむきのもの 3 背わたをとり筋切りをしたもの	
08-129	甘えび	kg	からむき、生食用のもの	
08-131	干し桜えび	袋	1 300g/袋のもの 2 乾燥良好かつ特有の香りを有し、カビ及びきょう雑物を認めないもの	
08-132	たこ	kg	1 サラダ用・刺身用・生食用のもの 2 茹でたもの	
08-134	味付けたこ	kg	肉質柔らかく食味良好なもの	
08-135	酢だこ	kg	肉質柔らかく食味良好なもの	
08-136	かに	kg	ズワイカニで、内容量は正味重量のもの	
08-138	かにフレーク	kg	ズワイカニ又はタラバカニで、内容量は正味重量のもの	
08-139	塩くらげ	kg	塩漬け半透明の黄白色で糸切りにしたもの	
08-140	中華くらげ	kg	味付良好な半透明の黄白色で、糸切りにしたもの	
08-141	子持ち昆布	kg	適塩で両面に子持ちであるもの	
08-142	沖縄かまぼこ	kg	冷凍3~4mm/枚スライスのもの	
08-143	ズワイガニ水煮	kg	1 レトルトのもの 2 宝幸同等品のもの	
08-144	かまぼこ(赤)	kg	1 澱粉含有率5%以内、冷凍スライス済のもの 2 賞味期限が20日以上で着色の淡いもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-145	かまぼこ（白）	kg	1 澱粉含有率5%以内、冷凍スライス済のもの 2 賞味期限が20日以上あるもの	
08-146	でんぶ	kg	1 着色の淡いもの 2 鮮度良好もの	
08-147	笹かまぼこ	kg	1 30g/枚程度のもの 2 賞味期限が3日以上あるもの	
08-148	焼かまぼこ	本	1 200g/本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 賞味期限が3日以上あるもの	
08-149	花咲きいか	kg	冷凍2cm×3cmのもの	
08-150	チーズかまぼこ	本	1 30g/本のもの 2 チーズ含有率10%以上あるもの 3 賞味期限が1ヶ月以上あるもの	
08-151	ごぼう巻	kg	1 20g/本程度のもの 2 新鮮なごぼうを使用したもの	
08-152	さつま揚げ	kg	1 50g/枚程度のもの 2 新鮮な魚のすり身を使用しているもの 3 良質の油で揚げているもの 4 澱粉の含有率が少ないもの	
08-155	伊達巻き	kg	1 400g/本程度のもの 2 賞味期限が7日以上あるもの	
08-156	焼き竹輪	kg	1 60g/本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 ネットのないもの 4 賞味期限が3日以上あるもの	
08-157	味付け竹輪	kg	1 40g/本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 賞味期限が3日以上あるもの	
08-158	チーズ竹輪	kg	1 20g/本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 賞味期限が3日以上あるもの	
08-159	つみれ	箱	1 22g×200個/箱のもの 2 JAS規格合格同等品のもの 3 新鮮な魚のすり身を使用のもの 4 賞味期限が3日以上あるもの	
08-160	なると	kg	1 200g/本程度のもの 2 賞味期限が3日以上あるもの	
08-161	はんぺん	kg	1 50g/枚程度のもの 2 特有の弾力性があるもの 3 賞味期限が7日以上あるもの	
08-162	あられはんぺん	kg	1 小粒で特有の弾力性があるもの 2 紅白混合はその都度示す 3 賞味期限が7日以上あるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
08-163	かにかまぼこ フレーク冷凍	k g	新鮮な魚のすり身を使用したもの	
08-164	黒はんぺん	k g	1 30 g / 枚程度のもの 2 特有の弾力があるもの 3 賞味期限が5日以上あるもの	
08-165	たらばがに (ゆで)	袋	1 75 g / 本程度で14入 / 袋のもの 2 刺身用のもの 2 ボイルタラバハーフポーションのもの	
08-166	たらばがにフ レーク	袋	1 500 g / 袋のもの 2 冷蔵のもの	
08-167	生たらこフ レーク	袋	1 4 k g / 袋 (真空パック) のもの 2 着色が淡いもの	
08-168	明太子フレーク	袋	2 k g / 袋のもの	
08-169	シロサバフグ	k g	1 1切40 g / 匹程度のもの 2 唐揚げ用 (冷凍) のもの	
08-170	紅鮭切り身	k g	1 120 g / 枚程度のもの 2 三枚おろしにされたもの	
08-171	帆立貝柱水煮	k g	固形量700 g程度のもの	
08-172	ホンビノス (殻付生)	個	1 80 g / 個程度のもの 2 殻つき、砂抜き済のもの	
08-173	魚肉ソーセージ	箱	1 65 g / 本×5本×20束 / 箱のもの 2 丸大フィッシュソーセージ同等品のもの	
08-174	銀鮭筒切り	k g	150 g / 枚程度のもの	
08-176	シーフード ミックス	k g	冷凍で一口大のいか、むきエビ、あさりが入ったもの	
08-177	すずき (生)	k g	120 g / 枚程度の骨なしのもの	
08-178	ホキ (生)	k g	1 100 g / 枚程度の骨なしのもの 2 三枚おろしにされたもの	
08-179	メダイ	枚	120 g / 枚程度の骨なしのもの	
08-180	煮干し	袋	400 g / 袋のもの	
08-181	あんこう	箱	冷凍500 g × 10袋 / 箱のもの	
08-183	甘塩鮭切り身	枚	1 国内産 (北洋含む) ウロコ中骨がないもの 2 川遼上魚及びブナは、不可 3 トリムC、アトランティックサーモンを使用したもの 4 甘塩使用 5 120 g / 枚程度のもの	

## 第9章 獣鳥肉類及び加工品類

規格番号	品名	頁	摘要	規格番号	品名	頁	摘要
09-001	牛サーロイン	37		09-048	鶏コマ肉	39	
09-003	牛バラ肉	37		09-049	ポークチョップハム	39	
09-004	牛ヒレ肉	37		09-050	厚切りチャーシュー	39	
09-005	牛もも肉 (2mmスライス)	37		09-052	豚コマ肉	39	
09-006	牛もも肉 (2.5cm角)	37		09-053	鶏手羽	39	
09-007	牛もも肉 (挽肉)	37		09-054	牛ロース	39	
09-009	牛肩ロース (赤肉生)	37		09-056	牛モツカット	39	
09-010	牛リブロース肉	37		09-057	豚肩ロース肉	39	
09-011	牛カルビ	37		09-058	いも豚ロース肉 (120g切身)	39	
09-012	豚バラ肉 (2mmスライス)	37		09-060	ロースハムスライス	39	
09-014	豚ヒレ肉	37					
09-015	豚もも肉 (2mm) カット	37					
09-016	豚もも肉 (2.5cm角)	37					
09-017	豚もも肉 (挽肉)	37					
09-018	豚肩ロース肉	37					
09-019	豚ロース	38					
09-020	豚肩ロース肉 5	38					
09-021	豚レバー	38					
09-022	豚ロース (赤肉生)	38					
09-025	皮なし鶏もも肉カット	38					
09-026	鶏胸肉	38					
09-027	鶏もも肉	38					
09-028	カット鶏もも肉	38					
09-029	鶏ささみ	38					
09-030	鶏ささみ (挽肉)	38					
09-032	骨付きフランク	38					
09-034	チューリップ	38					
09-035	フランクフルトソーセージ	38					
09-037	味付ラム肉	38					
09-038	豚ベーコン (1枚20g)	38					
09-039	きざみベーコン	38					
09-040	ロースハム (1枚20g)	38					
09-041	焼豚	39					
09-044	ソフトサラミソーセージ	39					
09-045	ロースハムスライス	39					
09-046	ポークウィンナーソーセージ	39					

※ 共通規格（肉類）

1 獣鳥肉類共通

- (1) 屠殺場法による検査合格品とし、品質取引基準「上」以上のもの
- (2) 特有の香りを持ち、異臭を認めないもの
- (3) 鮮度良好で、外観に異常を認めないもの
- (4) 適度の堅さと弾力を有するもの
- (5) 凍結による乾燥・油やけ・脂肪の変質等を認めないもの
- (6) よく「そうじ」され、付属脂肪厚は5mm以下のもの
- (7) 国内産品・輸入品の区分は、その都度示す。

2 牛肉共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の歩留等級「B」以上且肉質等級「3」以上のもの
- (2) 肉のきめが細かく鮮紅色で光沢があり脂肪は薄いクリーム色を呈すもの
- (3) 産地、等級はその都度示す。
- (4) 部位・産地・等級・賞味期限等を表示した元詰箱に、衛生的に詰めて納品
- (5) オーストラリア アメリカ カナダ 国産の冷蔵品のもの

3 豚肉共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「上物」以上のもの
- (2) 肉のきめが細かく、鮮やかな淡紅色で切り口に艶があり、脂肪部分は白くしまっているもの
- (3) 輸入または国産で、冷蔵品又は産地凍結品のもの
- (4) 部位・賞味期限・製造業者、産地表示した元詰箱に、衛生的に詰めて納品
- (5) 表層脂肪は1cm以下で2層に分離していないもの
- (6) 再凍結したものは不可
- (7) アメリカ、カナダ、スペイン、デンマーク、チリ、国産のもの

4 鶏肉共通

- (1) 食鶏小売規格の「A級」のもの
- (2) 食肉用若鶏とする。
- (3) 色が淡くつやがあり脂肪は黄色で少く、且毛穴が盛り上がったもの
- (4) ブラジル産（28-30）及び国産で、冷蔵品又は産地凍結品されたもの
- (5) 部位・賞味期限・製造業者等を表示した元詰箱に、衛生的に詰めて納品
- (6) 再凍結したものは不可とする。

5 肉類加工品共通

- (1) 賞味期限表示
- (2) 良質で鮮度良好な原料を使用し、衛生的に加工されたもの
- (3) 特有の香りがあり、異味・異臭を認めないもの

- (4) 適度な硬さと弾力があり、ケーシング内に液汁がないもの
- (5) 包装が完全なもの

## 6 冷凍肉類共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「上物」以上のもの
- (2) 急速冷凍品とし、鮮度良好で冷凍やけの認められないもの
- (3) 豚肉の場合、脂肪付着は5mm以内のもの
- (4) 納品の際は、内容量を10kgまでとする。

## 7 原木の審査内容

### (1) 鶏肉

ア ブラジル産または国内産で冷蔵品又は産地凍結品されたもの

イ 元詰箱には、部位、賞味期限及び製造業者等を表示すること。

ウ 産地及びブランド名を指定した場合は、証明書のコピーを添付すること。

### (2) 豚肉

ア アメリカ・カナダ・デンマーク・スペイン・国産で冷蔵又は産地凍結され

イ 元詰箱には、部位、賞味期限及び製造業者等を表示すること。

ウ 産地及びブランド名を指定の場合は、証明書のコピーを添付すること。

### (3) 牛肉

ア 元詰箱には、産地、部位、等級及び賞味期限等の表示をすること。

イ 原則として冷蔵品とし、冷凍品可能の場合は別に示す。

### (4) ロースハム、ソフトサラミソーセージ等

賞味期限の表示があること。

- (5) 見本審査の対象となった当該品目については、糧食班へ持参するものとする。  
また、見本審査時間内に元詰箱及び原木を提示するものとする。

規格番号	品名	単位	規格	備考
09-001	牛サーロイン	k g	1 厚さ1.5cm、付属脂肪厚は5mm以下のもの 3 ステーキ用にカットされた冷蔵ミドルグレインのもの 4 タンブリング筋切処理をされたもの 5 外装に「入数」を表示すること。 6 オーストラリア、アメリカ産のもの	
09-003	牛バラ肉	k g	1 筋間脂肪の適度（ショートグレイン）なもの 2 脂肪分30%のもの 3 ポイントエンドブリスケッド冷蔵のもの 4 スライス幅は別示 5 オーストラリア、アメリカ産のもの	
09-004	牛ヒレ肉	k g	1 ステーキ用にカットされた冷蔵のもの 2 グラスのもの 3 すじ・ひも除く成型済のもの 4 オーストラリア・アメリカ産のもの 5 外装に「入数」を表示すること。	
09-005	牛もも肉 (2mmスライス)	k g	1 ショートグレイン・トップサイドで、冷蔵されたもの 2 オーストラリア アメリカ産のもの	
09-006	牛もも肉 (2.5cm角)	k g	1 ショートグレイン・トップサイドで、冷蔵されたもの 2 オーストラリア アメリカ産のもの	
09-007	牛もも肉 (挽肉)	k g	1 ショートグレイン・トップサイドで、冷蔵されたもの 2 オーストラリア アメリカ産のもの	
09-009	牛肩ロース (赤肉生)	k g	1 5mmスライスされたもの 2 チャックロール同等品のもの	
09-010	牛リブロース 肉	k g	1 厚さ1~1.5cmにカットされ、冷蔵されたもの 2 ステーキ用カットされたもの 3 付属脂肪厚は、5mm以下のもの 4 外装に「入数」を表示すること。	
09-011	牛カルビ	k g	筋間脂肪の適度で冷蔵のもの	
09-012	豚バラ肉(2mmスライス)	k g	1 2mmスライス 2.5cm角カットのもの 2 脂肪の厚さ5mm以下のもの 3 表面の脂肪を整形したもの	
09-014	豚ヒレ肉	k g	1 周囲の脂肪を取り除いたもの 2 外装に「入数」を表示すること。	
09-015	豚もも肉(2mm)カット	k g	1 幅2mmスライス及び長さ4cmカット、ひと梱包あたり10kg以内、高さ10cm以内のもの 3 解凍時ドリップの少ないもの	
09-016	豚もも肉 (2.5cm角)	k g	1 ひと梱包あたり10kg程度、高さ10cm以内のもの 2 解凍時ドリップの少ないもの	
09-017	豚もも肉 (挽肉)	k g	1 ひと梱包あたり10kg以内、高さ10cm以内のもの 2 解凍時ドリップの少ないもの	
09-018	豚肩ロース肉	k g	1 2mmスライス 2 脂肪分20%以下で脂肪のかんでいないもの 3 外装に「入数」を表示すること。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
09-019	豚ロース	枚	1 110g/枚、脂肪分20%以下で脂肪のかんでいないもの 2 外装に「入数」を表示すること。	
09-020	豚肩ロース肉5	kg	1 5mmスライス、脂肪分20%以下で脂肪のかんでいないもの 2 外装に「入数」を表示すること。	
09-021	豚レバー	kg	1 新鮮で防疫処置がされ、異臭がなく寄生虫がいないもの 2 血抜きしてあるもの 3 厚さ5mm、6cm×4cmのもの	
09-022	豚ロース(赤肉生)	kg	2mmスライスしゃぶしゃぶ用のもの	
09-025	皮なし鶏もも肉カット	kg	唐揚げ用の1切40g程度で皮なしのもの	
09-026	鶏胸肉	kg	1 120g/枚、食鶏小売り規格品のもの 2 骨なし、皮付のもの 3 外装に「入数」を表示すること。 4 国内産と箱に明記されたもの	
09-027	鶏もも肉	kg	1 120g/枚、食鶏小売り規格品のもの 2 外装に「入数」を表示すること。	
09-028	カット鶏もも肉	kg	40g又は60gで、皮付きをカットしたもの	
09-029	鶏ささみ	kg	国産で冷凍(バラ凍結)筋なしのもの	
09-030	鶏ささみ(挽肉)	kg	国産で変色がなく、筋無しのもの	
09-032	骨付きフランク	kg	1 90g/本程度のボイル用のもの 2 ニチロ同等品のもの	
09-034	チューリップ	kg	1 L型40g/本程度で食鶏小売り規格品のもの 2 皮の付着は、10%以下で手羽先肉を加工したもの	
09-035	フランクフルトソーセージ	袋	1 着色がなく36g×8個/袋、粗挽きのもの 2 賞味期限が10日以上あるもの	
09-037	味付ラム肉	kg	1 800g/袋程度(真空パック)のもの 2 正肉で赤身90%以上でスライスしたもの	
09-038	豚ベーコン(1枚20g)	kg	1 赤身と脂肪断面比2:3でスライスされたもの 2 JAS規格燻製完全な良好なもの 3 賞味期限が10日以上のもの	
09-039	きざみベーコン	袋	1 500g/袋、短冊(1cm×4cm程度)のもの 2 バラ凍結されたもの	
09-040	ロースハム(1枚20g)	kg	特JAS規格、相模ハム本麓ホワイトロースハム同等品のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
09-041	焼豚	kg	1 肩ロース、ももを使用した、20g/枚程度のもの 2 煮上げてタレがからめられたもの 3 賞味期限が5日以上あるもの	
09-044	ソフトサラミソーセージ	kg	1 200g/枚程度、スライスされたもの 2 賞味期限が10日以上あるもの	
09-045	ロースハムスライス	袋	1 500g/袋で、1.8mm(12g程度)にスライスされ、真空パックにはいったもの 2 日本ハム、伊藤ハム同等品のもの 3 賞味期限が10日以上あるもの	
09-046	ポークウィンナーソーセージ	kg	1 18g/本程度の特JAS規格のもの 2 シャウエッセン同等品のもの	
09-048	鶏コマ肉	kg	皮がなく1.5cm又は2.5cmカットされた、から揚げ、または煮物用のもの	
09-049	ポークチョップハム	袋	500g/袋のもの	
09-050	厚切りチャーシュー	袋	肩ロース(スペイン産)38g×25~27枚入/袋のもの	
09-052	豚コマ肉	kg	1 大きさは別に示す。 2 豚もも脂身付のもの	
09-053	鶏手羽	kg	1 40g/本程度のもの 2 部位形態は、その都度示す。	
09-054	牛ロース	枚	冷凍 80g/枚、牛カツ用インジェクション加工された、輸入品のもの	
09-056	牛モツカット	箱	1 バラ凍結 1kg×6袋/箱でカット処理済のもの 2 国産品のもの	
09-057	豚肩ロース肉	kg	1 ボルシチ用 2cm角、脂肪分20%以下で脂肪のかんでいないもの 2 外装に「入数」を表示すること。	
09-058	いも豚ロース肉(120g切身)	枚	1 120g程度/枚、脂肪分20%以下のもの 2 千葉県産銘柄豚さつまいも飼料の表示付のもの 3 外装に「入数」を表示すること。	
09-060	ロースハムスライス	袋	1 16g×125枚/袋(2kg程度)のもの 2 米久同等品のもの	

## 第10章 卵・乳類及び加工品類

規格番号	品名	項	摘要
10-001	鶏卵	41	
10-002	鶏卵水煮	41	
10-003	卓上用粉チーズ	41	
10-004	卵豆腐	41	
10-005	牛乳	41	
10-006	パック牛乳	41	
10-007	LL飲料	41	
10-008	スキムミルク	41	
10-009	コーヒー牛乳	41	
10-010	乳酸菌飲料	41	
10-011	ヨーグルト	41	
10-012	ヨーグルト2	41	
10-013	パックヨーグルト	41	
10-014	フルーツヨーグルト	41	
10-016	発酵乳飲料	41	
10-017	プリン	41	
10-018	とろけるチーズ	41	
10-019	パック生クリーム	41	
10-020	ヨーグルト1L	41	
10-022	茶碗蒸し	41	
10-024	粉チーズ	42	
10-025	サラダチーズ	42	
10-027	ベビーチーズ	42	
10-028	ホイップクリーム	42	
10-029	とろーり半熟卵	42	
10-030	錦糸卵	42	
10-031	成分調整牛乳	42	
10-032	チーズデザート	42	
10-033	6P三角チーズ	42	
10-034	ローファットミルク	42	
10-035	天使のたまご	42	
10-036	凍結全卵	42	
10-037	ふわふわエッグ	42	
10-038	井用たまご	42	

規格番号	品名	単位	規格	備考
10-001	鶏卵	kg	1 1段ボール箱入りLサイズ(1個70g程度)のもの 2 表面には光沢がなく新鮮色を呈したもの 3 破損・汚れがないもの	
10-002	鶏卵水煮	袋	Sサイズ45g×10個/袋のもの	
10-003	卓上用粉チーズ	個	1 80g/個、パルメザンチーズ100%のもの 2 賞味期限が5ヶ月以上あるもの	
10-004	卵豆腐	個	1 1個90g程度、自然な卵色で肌がなめらかなもの 2 たれ付、小分けされたもの	
10-005	牛乳	個	1 200ml紙パックのもの 2 乳脂肪3.5%以上のもの 3 無脂肪固形分8.3%以上のもの	
10-006	パック牛乳	本	1 1000ml紙パックのもの 2 普通牛乳、脂肪分3.0以上成分無調整のもの	
10-007	LL飲料	個	1 200mlプリズマパックストロー付のもの 2 常温で50日保存できるもの	
10-008	スキムミルク	箱	1 185g×24袋/箱のもの 2 森永同等品のもの	
10-009	コーヒー牛乳	個	1 200ml紙パックのもの	
10-010	乳酸菌飲料	個	65mlのもの	
10-011	ヨーグルト	個	1 100g/個のもの 2 賞味期限が5日以上あるもの	
10-012	ヨーグルト2	個	1 70g/個 スプーン付のもの 2 シロタ株及び鉄分4mg、Ca100mg入のもの	
10-013	パックヨーグルト	個	1 400g/個のもの 2 賞味期限が6日以上あるもの	
10-014	フルーツヨーグルト	個	1 150g/個のもの 2 白ぶどう・りんご・オレンジ入のもの	
10-016	発酵乳飲料	個	1 125ml/個、ストロー付きのもの 2 シロタ株入のもの	
10-017	プリン	箱	1 85g×10個/箱、スプーン付のもの 2 苺牛乳、コーヒー等各種味のもの 3 森永同等品のもの	
10-018	とろけるチーズ	kg	ナチュラルチーズピザ用のもの	
10-019	パック生クリーム	本	1L/本、純乳脂肪品のもの	
10-020	ヨーグルト1L	本	1 1L紙パックのもの 2 無糖プレーンのもの 3 愛知ヨーク同等品のもの	
10-022	茶碗蒸し	個	1 150g/個程度のもの 2 まつたけ・かに風味のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
10-024	粉チーズ	k g	1 厚生労働省令合格品のもの 2 パルメザンチーズを使用した粉末状のもの	
10-025	サラダチーズ	k g	1 厚生労働省令合格品のもの 2 プロセスチーズ6mm角のもの	
10-027	ベビーチーズ	個	1 1個15g程度で四角又は三角の個包装されたもの 2 厚生労働省令合格品のもの 3 プレーン・ブラックペッパー・アーモンド・カマンベール味のもの	
10-028	ホイップクリーム	本	1 1kg/本のもの 2 冷凍のもの 3 絞り口付きのもの	
10-029	とろーり半熟卵	箱	1 55g×60/箱のもの 2 殺菌処理済のもの 3 キューピー同等品のもの 4 賞味期限が13日以上あるもの	
10-030	錦糸卵	箱	1 500g×6袋×2合/箱のもの 2 日本食研同等品のもの	
10-031	成分調整牛乳	本	1 1000ml/本、生乳100%使用したもの 2 森永まきばの空同等品のもの	
10-032	チーズデザート	箱	1 15g×6個×36パック/箱のもの 2 六甲バターレーズンナッツベリー同等品のもの	
10-033	6P三角チーズ	箱	1 15g×6P×12/1D×3合/箱のもの 2 QBB同等品のもの	
10-034	ローファットミルク	箱	1 200ml×24本/箱のもの 2 タカナシ乳業ストロー付常温保存同等品のもの	
10-035	天使のたまご	パック	1 10個/パックのもの 2 ネッカリッチ農法ビタミンE強化されたもの	
10-036	凍結全卵	箱	1 冷凍、1kg×10袋/箱のもの 2 サンホーム同等品のもの	
10-037	ふわふわエッグ	箱	1 冷凍、1kg×10袋/箱のもの 2 キューピー同等品のもの	
10-038	井用たまご	箱	1 500g×10入/箱のもの 2 キューピー同等品のもの	

## 第 1 1 章 野菜及び加工品類

規格番号	品 名	頁	摘 要	規格番号	品 名	頁	摘 要
11-001	アルファルファ (生)	46		11-052	とうもろこし	48	
11-002	う ど	46		11-053	トマト	48	
11-006	オクラ	46		11-055	プチトマト	48	
11-007	貝割れ大根	46		11-056	な す	48	
11-008	か ぶ	46		11-058	菜の花	48	
11-010	かぼちゃ	46		11-059	に ら	48	
11-011	からし菜	46		11-060	人 参	48	
11-012	カリフラワー	46		11-061	にんにく	48	
11-014	キャベツ	46		11-062	茎にんにく	48	
11-015	紫キャベツ	46		11-063	長 葱	48	
11-017	胡 瓜	46		11-064	にがうり	48	
11-019	グリーンアスパラガス	46		11-065	万能葱	48	
11-021	クレソン	46		11-066	白 菜	48	
11-022	ごぼう	46		11-067	パセリ	48	
11-023	小松菜	46		11-068	ピーマン	48	
11-026	サラダ菜	47		11-071	ブロッコリー	49	
11-028	ししとう	47		11-072	ほうれん草	49	
11-029	大 葉	47		11-073	みつば	49	
11-031	春 菊	47		11-074	むきえんどう	49	
11-032	根しょうが	47		11-075	むきそらまめ	49	
11-034	七草パック	47		11-076	みょうが	49	
11-035	乾燥野菜	47		11-077	もやし	49	
11-037	セロリ	47		11-078	大豆もやし	49	
11-038	そら豆	47		11-080	レタス	49	
11-039	大根おろし	47		11-081	サニーレタス	49	
11-040	大 根	47		11-082	れんこん	49	
11-041	大根つま	47		11-083	わけぎ	49	
11-044	たけのこ	47		11-085	切干大根	49	
11-045	玉 葱	47		11-088	えのき茸	49	
11-046	玉葱 (皮むき)	47		11-089	きくらげ	49	
11-047	紫玉葱	47		11-090	生しいたけ	49	
11-048	小玉葱	47		11-091	干椎茸	50	
11-049	チンゲン菜	47		11-092	しめじ	50	
11-051	とうがん	48		11-093	なめこ	50	

規格番号	品名	頁	摘要
11-094	マッシュルーム	50	
11-095	まいたけ	50	
11-099	赤パプリカ	50	
11-100	黄パプリカ	50	
11-101	橙パプリカ	50	
11-103	エリンギ	50	
11-104	みず菜	50	
11-106	グリーンカール	50	
11-107	山菜水煮	50	
11-108	サラダ用ほうれん草	50	
11-109	山菜水煮	50	
11-110	きのこ加工類	50	
11-111	まいたけ水煮	50	
11-112	ズッキーニ	50	
11-113	パクチー	50	
11-114	水煮れんこん薄切	50	
11-115	乾燥野菜	50	
11-116	ミントの葉	50	

※共通規格（野菜類）

- 1 鮮度が良好なもの
- 2 風味良好で異味・異臭を認めないもの
- 3 品種固有の色沢・形状を有し、大きさ及び重量等が均一のもの
- 4 病虫害及び外傷等がないもの
- 5 土、砂、異品種の混入及びきょう雑物等を認めないもの
- 6 とう立ち、す入り、枯葉及びひび割れ等のないもの
- 7 水洗いされ、水切りが完全なもの
- 8 指定のないものは、原則として国産品のもの

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-001	アルファルファ (生)	kg	変色無く鮮度よいもの	
11-002	うど	kg	1 光沢良好白色、赤い斑点及び変色品は不可 2 香りが強く、枝の少ないもの	
11-006	オクラ	kg	1 緑色鮮やかで完熟していないもの 2 細毛が密生し筋がはっきりと先の尖ったもの	
11-007	貝割れ大根	kg	茎の太さが一定、変色していないもの	
11-008	かぶ	kg	1 L又は2Lサイズのもの、葉が10cmついているもの 2 白色のもの 3 ひげ根を除き、ひび割れ及び肌あれのないもの 4 水洗いされ、水切りが完全なもの	
11-010	かぼちゃ	kg	1 Mサイズのもの 2 表面が無傷で、よく成長したもの	
11-011	からし菜	kg	1 Mサイズのもの 2 根部を除き、株を揃えたもの	
11-012	カリフラワー	kg	1 Mサイズのもの 2 外葉が8枚以内のもの 3 花が純白で、色沢良好なもの 4 固くしまっているもの 5 花つぼみから上部を、5cmに切り揃えたもの	
11-014	キャベツ	kg	1 2Lサイズのもの 2 結球が十分で、重量感のあるもの 3 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 4 春キャベツは、特に柔らかいもの	
11-015	紫キャベツ	kg	1 M又はLサイズのもの 2 結球が十分で、重量感のあるもの 3 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 4 春キャベツは、特に柔らかいもの 5 特有の色沢を有し、葉の肉厚のもの	
11-017	胡瓜	kg	1 A級・Mサイズのもの 2 緑色鮮やかで新鮮なもの 3 種子及び苦味のあるものは不可	
11-019	グリーンアスパラガス	kg	1 Mサイズのもの 2 鮮緑色、切口変色及び茎にしわがないもの 3 曲がりがなく、穂先がしまったもの	
11-021	クレソン	kg	1 芳香味十分なもので、傷みのないもの 2 小さな葉が多くついているもの 3 節の間隔がせまく茎が太く濃緑色のもの	
11-022	ごぼう	kg	1 Mサイズのもので、洗いされたもの 2 葉部とひげ根を除き股のないもの	
11-023	小松菜	kg	1 Mサイズのもの 2 根部を除き株を揃えたもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-026	サラダ菜	kg	1 Mサイズのもの 2 緑色鮮やかで、柔らかいもの 3 葉ずれ及び斑点がないもの 4 丈が短く丸みがあるもの 5 根部を除いたもの	
11-028	ししとう	kg	1 緑色鮮やかで、艶のあるもの 2 へたがしっかりしたもの	
11-029	大葉	枚	1 大きさ均一のもの 2 緑色鮮やかで、艶のあるもの 3 へたの部分がしっかりしていて切口が変色がないもの	
11-031	春菊	kg	1 Mサイズのもの 2 根部を除き、すぐりを良くしたもの	
11-032	根しょうが	kg	筋がなくて柔らかいもの	
11-034	七草パック	kg	鮮度よいもの	
11-035	乾燥野菜	袋	1 良く乾燥し、異物の混入のないもの 2 賞味期限6か月以上あるもの	
11-037	セロリ	kg	筋がなく、柔らかいもの	
11-038	そら豆	kg	1 Mサイズのもの 2 さやに3粒程均等に入っているもの	
11-039	大根おろし	袋	500g/袋(冷凍)のもの	
11-040	大根	kg	1 2Lサイズのもの 2 葉は10cm程度に揃えられたもの 3 す入りがなく病虫害を認めないもの 4 ひげ根を除き岐根と裂根がないもの	
11-041	大根つま	kg	1 規格番号11-040の大根を使用したもの 2 白髪切り、水にさらし水切り完全なもの	
11-044	たけのこ	kg	1 孟宗竹を使用した、Mサイズのもの 2 ずんぐりとし肉厚のもの 3 皮及び根部の固い部分を除いたもの	
11-045	玉葱	kg	1 Mサイズのもの 2 皮が良く乾燥し光沢があるもの 3 全体が固くしまり発芽のないもの 4 新玉葱は皮が薄く淡色のもの	
11-046	玉葱 (皮むき)	kg	1 Mサイズのもの 2 天地切されたもの 3 全体が固くしまり、発芽のないもの 4 新玉葱は皮が薄く淡色のもの 5 皮が良く乾燥し光沢があるもの	
11-047	紫玉葱 (皮むき)	kg	1 Mサイズのもの 2 天地切されたもの 3 赤紫色で傷がないもの 4 全体が固くしまり発芽のないもの	
11-048	小玉葱	kg	1 ペコロス 2 全体が固くしまり発芽のないもの	
11-049	チンゲン菜	kg	根部を除き株を揃えたもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-051	とうがん	kg	1個1.5kg以上のもの	
11-052	とうもろこし	kg	1 Mサイズのもの 2 外皮が緑色の新鮮なものを、皮むきしたもの 3 実が揃い、つやのあるもの 4 毛先が茶褐色になっているもの	
11-053	トマト	kg	1 A級、Mサイズのもの 2 成熟度70%程度のものもの 3 果皮がしっかりし光沢のあるもの 4 ヘタが緑色で張りのあるもの	
11-055	プチトマト	kg	1 Lサイズのもの 2 ヘタのないもの 3 がくの長いものは、不可	
11-056	なす	kg	1 Mサイズのもの 2 紫紺色で皮膚につやと張りのあるもの 3 種子が少なく成熟しすぎてないもの	
11-058	菜の花	kg	1 長さ10cm程度のもので束ねたもの 2 花のつぼみの付いた穂先のもの 3 濃緑色で切り口がみずみずしいもの	
11-059	にら	kg	1 葉の長さ20cm以上で束ねたもの 2 軟白部の長さ2~3cm程度のもの 3 濃緑色で葉が肉厚のもの	
11-060	人参	kg	1 す入りなく病虫害を認めないもの 2 ひげ根を除き変形と割れ等がないもの 3 葉は除いたもの	
11-061	にんにく	kg	1 す入がなく病虫害を認めないもの 2 ひげ根を除き変形や割れ等がないもの 3 葉を除いたもの 4 皮むきされ、真空パックされたもの	
11-062	茎にんにく	kg	1 切り揃え10本程度に束ねたもの 2 茎が若く柔らかいもの	
11-063	長葱	kg	1 軟白部が30cm以上、青葉部10cm程度のもの 2 太さと長さを揃えたもの 3 軟白部に光沢があり葉鞘・葉身・巻きがしっかりしているもの	
11-064	にがうり	kg	形良く、大きく曲がっていないもの	
11-065	万能葱	kg	1 長さ50cm程度のもの 2 葉鞘径が5mm程度のもの 3 青ねぎの若どりしたもの 4 葉先まで緑色鮮やかで柔らかいもの	
11-066	白菜	kg	1 根部を除き株を揃えたもの 2 抱被型のもの 3 結球が適度で固くしまったもの 4 切り口が割れていないもの 5 茎部及び外葉を除き球を揃えたもの	
11-067	パセリ	kg	1 濃緑色でみずみずしいもの 2 葉は枯れがなく良くちぢんだもの	
11-068	ピーマン	kg	1 中果種で粒揃いのもの 2 濃緑色で艶と弾力のあるもの 3 完熟品及び割れ等は不可	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-071	ブロッコリー	kg	1 Mサイズのもの 2 花つぼみから上部を5cm以内に切揃えたもの 3 濃緑色でつぼみが固くしまったもの 4 葉を除いたもの	
11-072	ほうれん草	kg	1 Mサイズのもの 2 葉茎の長さ20～25cm程度のも 3 根部を除きすぐりを良くしたもの	
11-073	みつば	kg	1 Mサイズ以上のもの 2 葉・茎が、緑色で柔らかいもの	
11-074	むきえんどう	kg	粒の揃った成熟したもの	
11-075	むきそらまめ	kg	粒の揃ったも成熟したもの	
11-076	みょうが	kg	1 花が咲く前のもの 2 先端が鮮やかな紅色のもの 3 全体的にふっくらしたもの	
11-077	もやし	kg	1 長さ5cm程度に揃っているもの 2 芽が白く変色していないもの 3 袋詰され、きょう雑物を認めないもの	
11-078	大豆もやし	kg	1 芽が変色なく豆が開いていないもの 2 袋詰され、きょう雑物を認めないもの	
11-080	レタス	kg	1 Mサイズのもの 2 根部及び外葉を除去したもの 3 結球が適度で傷等のないもの	
11-081	サニーレタス	kg	1 Mサイズのもの 2 葉に張りがあり切り口が新鮮なもの 3 葉先の赤みが適度なもの	
11-082	れんこん	kg	1 Lサイズのもの 2 ふっくらとしていて重たいもの 3 水洗い（漂白不可）が、完全なもの 4 筋が少なく節間が完全で無傷なもの	
11-083	わけぎ	kg	葉先まで緑色鮮やかで柔らかいもの	
11-085	切干大根	kg	1 乾燥良好なもので色付きは不可 2 変色・カビ・きょう雑物を認めないもの 3 内容量・賞味期限・製造業者名等が表示されたもの 4 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
11-088	えのき茸	kg	1 1束50g程度のもの 2 かさ直径1cm以下 3 白色又は乳白色のもの	
11-089	きくらげ	kg	1 500g程度のもの 2 乾燥良好で表面が黒いもの 3 変色・カビ・きょう雑物がないもの 4 乾燥が十分なもの	
11-090	生しいたけ	kg	1 Mサイズのもの 2 かさが肉厚で開きすぎず柄が太いもの 3 裏側のひだがはっきりとし白いもの 4 変色・傷・割れ等のないもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-091	干椎茸	kg	1 2mmスライスされたもの 2 乾燥良好なもの 3 内容量・賞味期限・製造業者名等が表示されているもの 4 賞味期限が5ヶ月以上あるもの	
11-092	しめじ	kg	1 100g程度のもの 2 かさは直径1cm程度に揃ったもの 3 ほんしめじ又はぶなしめじであること	
11-093	なめこ	kg	1 Mサイズのもの 2 色が濃くかさの開いていないもの	
11-094	マッシュルーム	kg	1 Mサイズのもの 2 かが開いていないもの 3 真っ白で変色及び傷のないもの	
11-095	まいたけ	kg	1 塊100g以上のもの	
11-099	赤パプリカ	kg	1 Lサイズのもの 2 皮が堅くないもの	
11-100	黄パプリカ	kg	1 Lサイズのもの 2 皮が堅くないもの	
11-101	橙パプリカ	kg	1 Lサイズのもの 2 皮が堅くないもの	
11-103	エリンギ	kg	鮮度良好なもの	
11-104	みず菜	kg	根部を除いたもの	
11-106	グリーンカール	kg	鮮度良く、溶け及びかれののないもの	
11-107	山菜水煮	箱	1 1.3kg×12袋/箱のもの 2 わらび細竹えのき木耳入太堀同等品のもの	
11-108	サラダ用 ほうれん草	kg	鮮度良く、溶け及びかれののないもの	
11-109	山菜水煮	kg	1 皮を除き十分あく抜きされ、水切りしたもの 2 真空パックのもの 3 賞味期限が3日以上あるもの	
11-110	きのこ加工 類	箱	1 kg×10袋/箱のもの	
11-111	まいたけ 水煮	箱	1 kg×10袋/箱のもの	
11-112	ズッキーニ	kg	鮮度良好なもの	
11-113	パクチー	kg	枯れののないもの	
11-114	水煮れん こん薄切	袋	1 固形量1kg/袋のもの 2 2mm～3mmでスライスされたもの	
11-115	乾燥野菜	缶	1 良く乾燥し異物の混入がないもの 2 賞味期限が6か月以上あるもの	
11-116	ミントの葉	袋	10g/袋のもの	

## 第12章 漬物及び佃煮類

規格番号	品名	頁	摘要	規格番号	品名	頁	摘要
12-002	ぬかみそ漬	53		12-041	いか佃煮 (切りいか)	55	
12-004	キャベツ漬	53		12-042	いか佃煮 (いかあられ)	55	
12-006	高菜漬	53		12-044	貝佃煮	55	
12-007	野沢菜漬	53		12-045	小魚佃煮	55	
12-009	白菜漬	53		12-046	昆布佃煮	55	
12-010	味付メンマ	53		12-048	のり佃煮	55	
12-011	かぶ漬	53		12-049	金山時みそ	55	
12-012	桜漬	53		12-050	朝鮮もやし漬	55	
12-013	大根桜漬	53		12-052	葉唐辛子	55	
12-014	たくあん漬	53		12-053	おぼろ	55	
12-015	つぼ漬	53		12-054	かつお角煮	55	
12-016	はりはり漬	53		12-055	スイートピクルス	55	
12-017	べったら漬	53					
12-018	甘酢生姜	53					
12-020	お好み漬	53					
12-021	楽京漬	53					
12-022	わさび漬	54					
12-023	梅干し	54					
12-024	にんにくしそ漬	54					
12-025	かつば漬	54					
12-026	きゅうり漬	54					
12-028	しば漬	54					
12-029	なす漬	54					
12-030	なら漬	54					
12-031	たらこ昆布	54					
12-032	無臭にんにくたまり漬	54					
12-033	ザーサイ (スライス)	54					
12-034	福神漬	54					
12-035	白菜キムチ	54					
12-036	胡瓜キムチ	54					
12-037	大根キムチ	54					
12-038	梅肉	54					
12-039	松前漬	55					
12-040	梅びしお	55					

※共通規格（漬物類）

1 漬物共通

- (1) 原料の野菜等は、鮮度・品質とも良好なもの
- (2) 固有の色沢を有し、塩味・漬かり具合適度なもの
- (3) 固有の香りを有し、苦味・異味・異臭を認めないもの
- (4) 腐敗・変質・カビがなく、きょう雑物等を認めないもの
- (5) 食品添加物は、食品衛生法で定められた表示があるもの
- (6) 人工甘味の使用は、不可とする。
- (7) 容器は衛生的なものを使用し、包装品は加工工場元詰のもの
- (8) 包装品については、定められた表示があるもの
- (9) 等級区分は「優」以上のもの
- (10) 検量時、汁・粕・味噌等は検量外とする。
- (11) 市販品中級以上のもの
- (12) 着色の薄いもの

2 佃煮共通

- (1) 鮮度良好で、良質の原料を使用し衛生的に加工されたもの
- (2) 固有の色沢・風味を有し、異味・異臭を認めないもの
- (3) 腐敗・変質・カビ等がなく、きょう雑物を認めないもの
- (4) 食品添加物は食品衛生法で定められた表示があるもの
- (5) 人工甘味料の使用は、不可とする。
- (6) 塩分は、努めて低塩のもの
- (7) 製造業者元詰のもの

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-002	ぬかみそ漬	k g	1 新鮮な米糠を使用したもの 2 香味・色沢等良好なもの 3 種類・内容量等は、その都度示す。	
12-004	キャベツ漬	k g	2つ割り又は4つ割りを漬けたもの	
12-006	高菜漬	箱	1 1 K g 1 6 袋／箱のもの 2 アサダ同等品のもの	
12-007	野沢菜漬	k g	緑色鮮やかなもの	
12-009	白菜漬	k g	2つ割り又は4つ割りを漬けたもの	
12-010	味付メンマ	k g	1 味付良好なもの 2 賞味期限等表示があるもの	
12-011	かぶ漬	k g	1 葉付小かぶで、Mサイズのもの 2 1／2にカットしたもの	
12-012	桜漬	k g	1 日野菜の根を漬けたもの 2 短冊に切り、塩漬したもの 3 賞味期限等表示があるもの	
12-013	大根桜漬	k g	拍子切りにして、甘酢漬したもの	
12-014	たくあん漬	袋	1 スライス済、1 k g／袋のもの 2 1～10月は古漬、11～12月は新漬のもの 3 甘口とし、国産無着色のもの 4 葉を除いたもの 5 賞味期限等表示があるもの	
12-015	つぼ漬	k g	1 新漬を使用したもの 2 スライスしたもの 3 賞味期限等表示があるもの	
12-016	はりはり漬	k g	切干大根・人参・れんこん・胡麻入のもの	
12-017	べったら漬	k g	1 葉を除いたもの 2 米麴及びみりんで漬けたもの 3 賞味期限等表示があるもの	
12-018	甘酢生姜	k g	1 新生姜を漬けた、着色の淡いもの 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 スライスしたもの 4 賞味期限等表示があるもの	
12-020	お好み漬	k g	1 新生姜を漬けたもの 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 千切り、無着色 4 にいたか屋同等品 5 賞味期限等表示があるもの	
12-021	楽京漬	k g	1 Lサイズ、1.5cm以上 2 表皮・葉さや・及び根を除いたもの 3 味が良く浸透したもの 4 賞味期限が3ヶ月以上あるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-022	わさび漬	k g	1 わさびは主として根茎部を使用したもの 2 良質の粕を使用したもの 3 辛味が十分なもので、根茎の下10%使用したもの 4 きょう雑物を認めず、汁気のないもの 5 賞味期限等表示があるもの	
12-023	梅干し	k g	1 しそ漬1k gのもの 2 つぼ詰5ヶ月常温6入のもの 3 うす塩梅漬梅一番同等品のもの	
12-024	にんにくしそ漬	k g	粒のそろったもの	
12-025	かっぱ漬	k g	きゅうりと生姜を醤油漬けたもの	
12-026	きゅうり漬	k g	1 新漬で、緑色鮮やかなもの 2 1本漬のもの	
12-028	しば漬	k g	1 なす・生姜・胡瓜・しその葉・しその実入りのもの 2 少々酸味があるもの 3 着色の薄いもの 4 賞味期限等表示があるもの	
12-029	なす漬	k g	新漬で、緑色鮮やかなもの	
12-030	なら漬	k g	1 にんにく、昆布、唐辛子等特有の風味があるもの 2 味が良く浸透したもの	
12-031	たらこ昆布	k g	衛生的に加工されたもの	
12-032	無臭にんにくたまり漬	袋	1 1k g/袋ピリ辛味のもの 2 衛生的に加工されたもの	
12-033	ザーサイ(スライス)	k g	1 厚さ3mm程度のスライス・油炒めたもの 2 完全塩抜きされたもの 3 あめ色に良く漬かったもの 4 賞味期限等表示があるもの	
12-034	福神漬	k g	1 れんこん・なす・大根・生姜・なた豆等を使用したもの 2 減塩品(食塩量5%程度)のもの 3 着色の淡い赤くないもの 4 賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
12-035	白菜キムチ	k g	1 本漬けのもの 2 にんにく・唐辛子・生姜入のもの 3 白菜は、4つ割以上のもの	
12-036	胡瓜キムチ	k g	1 本漬けのもの 2 にんにく・唐辛子・生姜入のもの	
12-037	大根キムチ	k g	1 本漬けのもの 2 にんにく・唐辛子・生姜入のもの	
12-038	梅肉	k g	1 1本100g程度のもの 2 純正な練り梅のもの 3 賞味期限等表示があるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-039	松前漬	k g	1 いか・昆布及び香味料2種以上混合したもの 2 賞味期限等表示があるもの	
12-040	梅びしお	箱	1 480g×10本/箱のもの 2 賞味期限等表示があるもの	
12-041	いか佃煮 (切りいか)	k g	1 良質のいか、水飴、砂糖等を使用したもの 2 足を除いたもの 3 着色品は不可 4 賞味期限等表示があるもの	
12-042	いか佃煮 (いかあら れ)	k g	1 良質のいか、水飴、砂糖等を使用したもの 2 足を除いたもの 3 着色品は不可 4 賞味期限等表示があるもの	
12-044	貝佃煮	k g	1 醤油及び生姜で煮込んだもの 2 賞味期限等表示があるもの	
12-045	小魚佃煮	k g	1 魚の大きさ3cm程度のもの 2 良質の調味料を使用し、良く煮つめたもの 3 賞味期限等表示があるもの	
12-046	昆布佃煮	k g	1 良質の昆布及び調味料を使用したもの 2 良く煮つめたもの 3 賞味期限等表示があるもの	
12-048	のり佃煮	本	1 8g/本のもの 2 常温可能なもの 3 三島食品同等品のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
12-049	金山時みそ	k g	1 良質の小麦糰、なす、大根等を使用したもの 2 速成品不可 水分の少ないもの 3 賞味期限等表示があるもの	
12-050	朝鮮もやし 漬	k g	にんにく、唐辛子、生姜を含むもの	
12-052	葉唐辛子	k g	1 新鮮な葉と実を使用したもの 2 煮込みが十分で、香味良好なもの 3 着色品は不可 4 賞味期限等表示があるもの	
12-053	おぼろ	k g	1 寿司用のもの 2 薄い紅色とし、過度の着色品は不可 3 賞味期限等表示があるもの	
12-054	かつお角煮	k g	1 2cm程度の角切りのもの 2 煮詰めて味が良く浸透したもの 3 醤油と生姜の薄切りを使用したもの 4 賞味期限等表示があるもの	
12-055	スイートピ クルス	箱	1 260g×12瓶/箱のもの 2 ギャバン同等品のもの	

### 第13章 果実類

規格番号	品名	頁	摘要
13-001	ゆず	58	
13-002	いちご	58	
13-003	デコポン	58	
13-004	柿	58	
13-005	干柿	58	
13-006	食べ頃キウイフルーツ	58	
13-007	さくらんぼ	58	
13-008	すいか	58	
13-009	桃	58	
13-010	ゴールドンキウイ	58	
13-013	梨	58	
13-014	パイナップル	58	
13-015	バナナ	58	
13-017	びわ	58	
13-018	ぶどう	58	
13-019	レーズン	59	
13-021	マンゴー	59	
13-022	メロン	59	
13-023	りんご	59	
13-024	みかん	59	
13-025	レモン	59	
13-026	ぼんかん	59	
13-027	かぼす	59	
13-028	オレンジ	59	
13-030	いよかん	59	
13-031	甘夏みかん	59	
13-032	グレープフルーツ	59	
13-033	スウィーティ	59	
13-035	小玉すいか	59	
13-036	すだち	59	
13-037	西洋なし	60	
13-038	はっさく	60	
13-039	アメリカンチェリー	60	

※共通規格（果物類）

- 1 成熟し、品種特有の芳香・形状・色沢等を有し、粒が揃ったもの
- 2 未熟・過熟・傷害・薬害・病虫害等のないもの
- 3 等級区分は、特に指定するもの以外は「優」以上のもの
- 4 正味・内容量・産地・業者名を表示があり、状況により産地等は指定する場合がある。

規格番号	品名	単位	規格	備考
13-001	ゆず	kg	1 Mサイズのもの 2 熟度適度で、色が均一なもの	
13-002	いちご	kg	1 Lサイズのもの 2 等級「優」以上のもの 3 果肉につやがあるもの 4 腐敗・破損のないもの	
13-003	デコポン	kg	1 Lサイズのもの 2 果皮につやがあり熟度適度で甘味十分なもの	
13-004	柿	kg	1 Lサイズのもの 2 鮮やかな橙紅色で、へたが緑色のもの 3 甘柿とする	
13-005	干柿	kg	1 渋みが良く抜け、甘味良好な国産品のもの 2 乾燥適度、カビ等のないもの	
13-006	食べ頃キウイフルーツ	kg	1 Lサイズの100g程度のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 熟度適度のもの	
13-007	さくらんぼ	kg	1 Mサイズのもの 2 佐藤錦又はナポレオンとする 3 上方から赤みがかかり、つやのあるもの 4 甘味十分なもの	
13-008	すいか	kg	1 Lサイズのもの 2 等級「秀」以上のもの 3 奇形・割れ・傷等のないもの 4 成熟し、果皮につやがあり、丸いもの	
13-009	桃	kg	1 中玉のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 皮に傷がなく、肉質の柔らかいもの	
13-010	ゴールドンキウイ	kg	1 等級「秀」以上のもの 2 果実が黄色く、適度に熟したもの	
13-013	梨	kg	1 Mサイズのもの 2 みじみずしく、形の良いもの	
13-014	パイナップル	kg	1 Mサイズのもの 2 色・香り良好で、熟度適度のもの 3 下部がどっしりとした下ぶくれのもの	
13-015	バナナ	kg	1 1本170g程度のもの 2 皮及び肉質に傷、腐敗等のないもの 3 青みのない黄金色で、房の揃っているもの	
13-017	びわ	kg	1 Mサイズのもの 2 等級「秀」以上のもの 3 皮及び肉質に傷、腐敗等のないもの 4 丸みがあり、色が濃いもの	
13-018	ぶどう	kg	1 Mサイズのもの 2 軸が新鮮で、色沢良好なもの 3 甘味良好で、粒揃いのもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
13-019	レーズン	k g	1 粒揃いで、きょう雑物を認めないもの 2 乾燥良好で、特有の風味を有するもの 3 黒いカリフォルニア産のもの	
13-021	マンゴー	k g	1 Lサイズのもの 2 熟度適度のもの 3 フィリピン、メキシコ及びブラジル産のもの	
13-022	メロン	k g	1 Mサイズのもの 2 等級「秀」以上のもの 3 熟度適度で、香り・甘味良好なもの	
13-023	りんご	k g	1 1個250g程度のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 特有の色沢・芳香を有し、熟度適度のもの 4 傷・割れ等のないもの	
13-024	みかん	k g	1 Mサイズの120g程度のもの 2 等級「優」以上のもの 3 果皮につやがあり皮がうすく色の濃いもの 4 きずが無いもの 5 熟度適度で、甘味十分なもの 6 早生は、静岡及び神奈川産を除く	
13-025	レモン	k g	1 1個100g程度のもの 2 果皮につやがあり、しっとりしたもの	
13-026	ぼんかん	k g	1 Lサイズのもの 2 等級「優」以上のもの 3 熟度適度で、甘味十分なもの 4 早生は、静岡及び神奈川産を除く	
13-027	かぼす	k g	1 Mサイズのもの 2 均一に緑色で、へたの切り口が新鮮なもの	
13-028	オレンジ	k g	1 1個200g程度のもの 2 皮のきめがこまかいもの	
13-030	いよかん	k g	1 1個220g程度のもの 2 濃朱色で、つやのあるもの 3 果肉は柔らかく、甘味十分なもの	
13-031	甘夏みかん	k g	1 Mサイズのもの 2 等級「秀」以上のもの 3 果皮につやがあり、へたが緑色のもの	
13-032	グレープフルーツ	k g	1 1個400g程度のルビー 2 丸みと張りがあり、重量感のあるもの	
13-033	スウィーティ	k g	1 1個400g程度のもの 2 丸みと張りがあり、重量感のあるもの	
13-035	小玉すいか	k g	1 1個600g程度のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 ひび 割れのないもの	
13-036	すだち	k g	1 Mサイズのもの 2 均一に緑色で、へたの切り口が新鮮なもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
13-037	西洋なし	k g	1 Lサイズのもの 2 納品当日食べ頃の痛みの無いもの	
13-038	はっさく	k g	1 Lサイズのもの 2 納品当日食べ頃の痛みが無いもの	
13-039	アメリカン チェリー	k g	1 外皮、果肉ともに濃い紫に近い赤色のもの 2 納品当日食べ頃の痛みの無いもの	

## 第 1 4 章 藻類及び加工品類

規格番号	品 名	頁	摘 要
14-001	乾燥千切りめかぶ	62	
14-002	刻み昆布	62	
14-004	とろろ昆布	62	
14-005	結び昆布	62	
14-006	あおのり	62	
14-007	海藻サラダ	62	
14-008	味付けのり	62	
14-009	味付けもみのり	62	
14-010	きざみのり	62	
14-011	焼きのり	62	
14-012	もずく（味付）	62	
14-014	ところてん	62	
14-015	若 布	62	
14-016	生若布	63	
14-018	干ひじき	63	
14-019	昆布巻き	63	
14-020	乾燥もずく	63	
14-021	三色寒天	63	
14-022	スープ用糸寒天	63	
14-023	だしこんぶ	63	
14-024	韓国のにり	63	
14-025	もずく	63	
14-026	塩昆布	63	

規格番号	品名	単位	規格	備考
14-001	乾燥千切り めかぶ	袋	1 100g/袋のもの 2 千切りしたもの 3 理研同等品のもの	
14-002	刻み昆布	kg	1 真昆布・三石昆布を使用したもの 2 細い糸状に刻んだもの 3 生のもの 4 賞味期限等表示があるもの	
14-004	とろろ昆布	箱	1 1袋2000枚×12入/箱のもの 2 国産カット昆布を使用したもの 3 賞味期限等表示があるもの	
14-005	結び昆布	kg	1 乾燥、おでん用のもの 2 着色不可 3 賞味期限等表示があるもの	
14-006	あおのり	箱	1 6g×6本/箱のもの 2 変色・変質等なくきょう雑物を認めないもの 3 乾燥良好で、特有の香味のあるもの	
14-007	海藻サラダ	kg	1 海藻のみをミックスしたもの 2 若布、茎若布、昆布、赤とさかのり、白とさかのり等5種類を使用したもの 3 乾燥良好で、粉のないもの 4 異物・異臭・きょう雑物を認めないもの 5 着色不可	
14-008	味付けのり	箱	1 5枚×160袋のもの/箱のもの 2 焼のりに調味料をつけたもの	
14-009	味付けもみのり	kg	1 幅3mm程度のもの 2 焼のりを細かく刻んだもの 3 乾燥良好で、特有の香味のあるもの 4 変色・変質等なく・きょう雑物を認めないもの 5 青のり不可	
14-010	きざみのり	袋	1 焼のり 幅2mmに刻み 2 100g程度 3 味付けのり不可	
14-011	焼きのり	袋	1 5枚/袋のもの 2 浅草のりを焼いたもの	
14-012	もずく(味付)	kg	味付け済のもの	
14-014	ところてん	個	1 天草100%のもの 2 きょう雑物を認めないもの 3 タレ・薬味付で、カップ入りのもの 4 タレの種類及び内容量は、その都度示す。	
14-015	若布	kg	1 戻した時点で、2cm程度にカットされたもの 2 乾燥良好で、香味十分なもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
14-016	生若布	k g	1 葉薄く柔らかく、緑褐色のもの 2 湯通し、塩蔵のもの 3 きょう雑物を認めないもの 4 着色不可 5 賞味期限等表示があるもの	
14-018	干ひじき	k g	1 芽ひじきを使用したもの 2 黒褐色で、つやがあるもの 3 乾燥良好で、粉のないもの 4 異味・異臭、きょう雑物を認めないもの 5 着色不可	
14-019	昆布巻き	k g	型崩れながないもの	
14-020	乾燥もずく	袋	50 g / 袋のもの	
14-021	三色寒天	缶	1号缶のもの	
14-022	スープ用 糸寒天	袋	100 g / 袋のもの	
14-023	だしこんぶ	箱	1 1000 g × 10袋のもの / 箱のもの 2 海部同等品のもの	
14-024	韓国のり	箱	8枚 × 3個 × 24袋のもの / 箱	
14-025	もずく	k g	1 1 k g 程度に梱包されたもの 2 スープ用のもの 3 塩抜き済のもの	
14-026	塩昆布	袋	1 37 g / 袋のもの 2 千切りされたもの	

## 第 1 5 章 缶詰及びレトルトパック類

規格番号	品 名	頁	摘 要	規格番号	品 名	頁	摘 要
15-001	アスパラガス水煮缶	66		15-065	肉じゃが	68	
15-003	ぎんなん水煮缶	66		15-066	大豆水煮	68	
15-004	くり甘露煮缶	66		15-067	鉄板焼きふっくらハンバーグ	68	
15-005	グリーンピース水煮缶	66		15-068	なめ茸茶漬	68	
15-006	十勝コーン団子クリーム	66		15-069	ビーフシチュー缶	68	
15-007	スイート豆餡缶	66		15-071	トマトホールダイス缶	68	
15-008	筍水煮缶	66		15-079	デザートアロエ	68	
15-009	おでん缶	66		15-080	甘夏缶	68	
15-010	なめこ水煮缶	66		15-081	黄桃缶耐久	68	
15-011	なめたけ缶	66		15-082	ココナッツミルク	68	
15-012	水煮ふき	66		15-083	すりおろしりんご	68	
15-013	マッシュルーム水煮缶	66		15-084	トマトケチャップ	68	
15-014	ごぼう水煮缶	66		15-086	パイン缶リングスライス	68	
15-017	山菜味付缶	66		15-088	ゆであずき缶	68	
15-021	パイン缶	66		15-090	れんこん水煮	68	
15-025	フルーツサラダ缶	66		15-091	ナタデココ	69	
15-028	みかん缶	67		15-093	煮 卵	69	
15-029	杏仁寒天缶	67		15-094	煮 魚	69	
15-033	チェリー缶	67		15-095	筍水煮ストリップ缶	69	
15-034	鯖味噌煮缶	67					
15-036	洋梨缶	67					
15-037	鯖油漬缶	67					
15-038	山菜サラダ缶	67					
15-041	さんま蒲焼缶	67					
15-042	赤貝味付缶	67					
15-045	うずら卵水煮缶	67					
15-049	やきとり缶	67					
15-053	ミートソース缶	67					
15-054	トマトホール缶	67					
15-055	味付けメンマ	67					
15-057	豚汁の具水煮缶	67					
15-061	ビーフカレー	68					
15-062	レトルトうなぎ蒲焼き	68					

※共通規格（缶詰類）

1 缶詰類

- (1) 缶体は J I S 規格に定められた品質以上のもので内面塗料缶のもの
- (2) 外観及び形状は帯締完全で錆・傷・汚染・変形・膨張等を認めないもの
- (3) 缶体に、品種・内容量・製造年月日あるいは賞味期限等・製造工場名が明記されているもの
- (4) 原則として J A S 規格合格品、または J A S 規格合格品に準ずるもの
- (5) 原料は全て新鮮で良質なものを使用し肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等ないもの
- (6) 原則として国産品のもの
- (7) 1 2 ヶ月以内に製造したもの
- (8) 納品時に賞味期限が 1 年以上あるもの
- (9) 缶体に不具合があった場合は、速やかに交換すること。

2 レトルトパック類

- (1) 原則として J A S 規格合格品、または J A S 規格合格品に準ずるもの
- (2) 良質な原料を使用し肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等がないもの
- (3) 原則として国産品のもの（見本提出）
- (4) 納入時に賞味期限が 1 年以上あるもの
- (5) 缶体に不具合があった場合は、速やかに交換すること。
- (6) 常温保存可能でアルミパウチされたもの

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-001	アスパラガス水煮缶	缶	1 4号缶のもの 2 Mサイズのもの	
15-003	ぎんなん水煮缶	缶	180g/缶のもの	
15-004	くり甘露煮缶	缶	1 2号缶のもの 2 Mサイズのもの 3 糖度50%以上のもの	
15-005	グリーンピース水煮缶	缶	1 4号缶のもの 2 Mサイズのもの 3 カゴメ同等品のもの	
15-006	十勝コーンクリーム	箱	1 500g×10袋/箱 2 常温保存 ソントン同等品のもの	
15-007	スイートコーン缶	缶	1 1号缶のもの 2 1840g/缶のもの	
15-008	筍水煮缶	缶	1 1号缶のもの 2 ホールのもの	
15-009	おでん缶	缶	1 1号缶で、定められた表示のあるもの 2 大根・山菜がんと・こんにゃく・結昆布が入ったもの	
15-010	なめこ水煮	袋	1 1200g/袋のもの 2 国産、国内加工及びPH調整剤不使用のもの 3 加熱不要なもの 4 水洗いされているもの 5 常温で1年保存できるもの	
15-011	なめたけ缶	缶	1 3kg/缶のもの 2 味付け調味済のもの	
15-012	水煮ふき	袋	1 固形量1kg程度のもの 2 4cmにカットされたもの	
15-013	マッシュルーム水煮缶	缶	1 1号缶のもの 2 内容量2840g、固形量1930gのもの 3 スライス済のもの	
15-014	ごぼう水煮缶	缶	1 1号缶のもの 2 内容量2850g、固形量1800gのもの 3 カット済のもの	
15-017	山菜味付缶	缶	1 1号缶のもの 2 わらび・ぜんまい・筍・木耳・えのき等混合で、醤油漬けにしたもの	
15-021	パイン缶	缶	1 1号缶のもの 2 冷凍原料使用不可 3 くさび形のもの 4 シロップ漬けのもの	
15-025	フルーツサラダ缶	缶	1 内容量3000g、固形量1950gのもの 2 1号缶のもの 3 シロップ漬けのもの 4 白桃・黄桃・みかん・パイン入のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-028	みかん缶	缶	1 内容量3050g、固形量1700gのもの 2 1号缶のもの 3 シロップ漬けのもの 3 Mサイズのもの	
15-029	杏仁寒天缶	缶	1 内容量3050g、固形量1700gのもの 2 シロップ漬けのもの	
15-033	チェリー缶	缶	1 枝付、4号缶のもの 2 Mサイズのもの 3 シロップ漬けのもの	
15-034	鯖味噌煮缶	缶	1 内容量1800g、固形量1400gのもの 2 T2K缶のもの	
15-036	洋梨缶	缶	1 4号缶のもの 2 Mサイズのもの 3 シロップ漬けのもの	
15-037	鯖油漬缶	缶	1 T2K缶のもの 2 ホワイトミート・チャンクのもの	
15-038	山菜サラダ缶	缶	1 内容量3240g、固形量3000gのもの 2 蕨・細竹・木耳・のき茸・人参・春雨が入ったもの	
15-041	さんま蒲焼缶	缶	1 内容量1800g、固形量1400gのもの 2 T2K缶のもの	
15-042	赤貝味付缶	缶	1 5号缶のもの 2 調味液濃度18%以上のもの	
15-045	うずら卵水煮缶	缶	1 固形量430g、55～65個入のもの 2 2号缶のもの	
15-049	やきとり缶	缶	1 内容量1750g、固形量1200gのもの 2 T2K缶のもの 3 串なし、バラのもの	
15-053	ミートソース缶	缶	1 内容量3240g、固形量3000gのもの 2 1号缶のもの 3 ビーフを使用したもの	
15-054	トマトホール缶	缶	1 固形量1530gのもの 2 1号缶のもの	
15-055	味付けメンマ	kg	醤油ベースのもの	
15-057	豚汁の具水煮缶	缶	1 固形量3000gのもの 2 1号缶のもの 3 豚肉・こんにゃく・馬鈴薯・牛蒡・玉葱・大根・人参等水煮が入ったもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-061	ビーフカレー	袋	1 レトルト、3kg/袋のもの 2 野菜及び肉入りのもの 3 ニチレイ欧風ビーフカレー又はS&Bディナービーフカレー同等品のもの	
15-062	レトルトうなぎ蒲焼	個	1 100g/個のもの 2 タレ・山椒付のもの	
15-065	肉じゃが	袋	1 120g以上/袋のもの 2 じゃが芋・人参・玉葱・牛肉入のもの 3 たかの同等品のもの 4 賞味期限が11ヶ月以上あるもの 5 常温保存できるもの	
15-066	大豆水煮	kg	1 水煮処理済みのもの 2 国産のもの	
15-067	鉄板焼き ふっくらハンバーグ	袋	90g×5個/袋のもの	
15-068	なめ茸茶漬	箱	1 1kg×12本×3合/箱のもの 2 飯島同等品のもの	
15-069	ビーフシチュー缶	缶	1 1号缶のもの 2 牛肉・じゃが芋・玉葱入のもの	
15-071	トマトホール ルダイス缶	缶	1 内容量1620g、固形量1500gのもの 2 1号缶のもの	
15-079	デザートア ロエ	缶	1 内容量3035g、固形量1800gのもの 2 1号缶のもの 3 アロエベラ・砂糖・酸味料入のもの	
15-080	甘夏缶	缶	1 内容量1670g、固形量1550gのもの 2 1号缶のもの 3 国産のもの	
15-081	桃缶耐久	缶	1 内容量3000g、固形量1800gのもの 2 1号缶のもの 3 スライスされたもの	
15-082	ココナツ ミルク	缶	410g/缶のもの	
15-083	すりおろし りんご	袋	1kg/袋、アルミパックのもの	
15-084	トマトケ チャップ	缶	1 3kg/缶のもの 2 1号缶のもの	
15-086	パイン缶の ものリングス ライス	缶	1 内容量565g、固形量340gのもの 2 3号缶のもの 3 輪切り、8枚～10枚/缶のもの	
15-088	ゆであずき 缶のもの	缶	1 1kg/缶のもの 2 2号缶のもの	
15-090	れんこん水 煮	袋	1kg/袋のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
15-091	ナタデココ	缶	1 1号缶のもの 2 ドール同等品のもの	
15-093	煮卵	袋	1 50g程度×25個/袋のもの 2 味付のもの	
15-094	煮魚	袋	1 140g/袋のもの 2 常温保存、ボイリングパックのもの	
15-095	筍水煮スト リップ缶	缶	1 内容量2900g、固形量1800gのもの 2 1号缶のもの	

## 第16章 調味料及び香辛料類

規格番号	品名	頁	摘要	規格番号	品名	頁	摘要
16-003	オイスターソース	72		16-058	唐辛子粉	74	
16-004	鰹だしの素	72		16-059	卓上用唐辛子粉	74	
16-005	赤ワイン	72		16-060	花 椒	74	
16-006	白ワイン	72		16-061	卸し生にんにく	74	
16-008	醬 油	72		16-062	ガーリックパウダー	74	
16-009	パック醤油	72		16-063	洋辛子粉	74	
16-014	食 塩	72		16-065	カレー粉	74	
16-016	卓上用食塩	72		16-067	胡 椒	74	
16-017	食 酢	72		16-069	わさび粉	74	
16-019	チキンコンソメ	72		16-072	フルーツチャツネ	74	
16-020	コーンポタージュ	72		16-073	豆板醤	74	
16-022	ソース	72		16-075	パプリカ	75	
16-026	小袋調味料	72		16-076	ベイリーフ	75	
16-027	パックソース	72		16-081	コチジャン焼き肉のたれ	75	
16-029	ふかひれ濃縮スープ	72		16-083	麻婆豆腐の素	75	
16-030	デミグラスソース	73		16-084	チリソース	75	
16-031	ホワイトソース	73		16-085	豚チゲスープ	75	
16-032	ホワイトカレーフレーク	73		16-089	チューブ入りトマトケチャップ	75	
16-033	豚背油こく粒	73		16-090	ナンプラー	75	
16-035	中華スープ	73		16-091	トムヤムペースト	75	
16-037	冷し中華スープ	73		16-095	ガラムマサラ	75	
16-038	トマト煮込みスープ	73		16-096	おろし生姜	75	
16-039	トマトピューレ	73		16-098	・卓上ラー油	75	
16-040	野菜ラーメンスープ	73		16-099	焼肉のたれ塩だれ	75	
16-041	とりがら醤油ラーメンスープ	73		16-100	ビーフシチューの素	75	
16-046	マヨネーズ調理	73		16-101	ドレッシング 1	75	
16-047	バジルオイルソース	73		16-102	ドレッシング 2	75	
16-048	小袋マヨネーズ	73		16-103	ドレッシング 3	75	
16-051	みりん	73		16-104	ガラスープ	76	
16-052	料理酒	73		16-105	マリネドレッシング	76	
16-053	つゆの素	73		16-106	カレーの素 (中辛)	76	
16-054	カレーの素 (甘口)	74		16-107	醤油 1. 8 L	76	
16-055	カレーの素 (辛口)	74		16-109	赤唐辛子	76	
16-056	ワイン香るデミグラスソース	74		16-110	粗挽き黒胡椒	76	

規格番号	品名	頁	摘要
16-111	粗挽きマスタード	76	
16-113	薄口醤油	76	
16-114	沖縄そばだし	76	
16-115	かつおだしパック	76	
16-117	からあげ粉	76	
16-118	カルボナーラ	76	
16-119	カレーホット	76	
16-121	コチュジャン	76	
16-124	レモン果汁	76	
16-125	キムチのたれ	76	
16-126	キムチの素	76	
16-127	しゃぶしゃぶのたれ	76	
16-128	卓上用胡椒	76	
16-129	タバスコ	76	
16-130	浅漬の素	77	
16-131	調理用ステーキソース	77	
16-132	チリパウダー	77	
16-133	チンジャオロースの素	77	
16-134	粒入りマスタード	77	
16-135	甜面醬	77	
16-136	マリナラソース	77	
16-137	メープルメイク	77	
16-139	ピーナッツ和えの素	77	
16-140	パスタベースペペロンチーノ	77	
16-141	ホイコーロウの素	77	
16-142	ホワイトカレーの素	77	
16-143	生塩麴	77	
16-144	焼きそばソース	77	
16-145	たまごかけごはん醤油	77	
16-146	卓上用ごま塩	77	
16-147	天井のたれ	77	
16-148	液体塩こうじ	77	
16-149	ラーメンスープの素	77	
16-150	ブラックペッパー	77	
16-151	5 k g マヨネーズ	78	
16-152	うなぎのたれ	78	

規格番号	品名	頁	摘要
16-153	バジルチップ缶	78	
16-154	輪切唐辛子	78	
16-155	香辛料	78	
16-156	ポン酢醤油	78	
16-157	チョレギサラダドレッシング	78	
16-158	白だし	78	
16-159	和風田楽ドレッシング	78	
16-160	香り胡麻田楽ドレッシング	78	
16-161	香味山椒団イル	78	
16-162	ワイン田楽ネガー	78	
16-163	サルサソース	78	
16-164	がらスープ豚白湯	78	
16-165	ドレッシング	78	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-003	オイスターソース	缶	1 450ml/缶のもの 2 賞味期限等表示があるもの	
16-004	鰹だしの素	kg	1 ヤマサ、理研及びヤマキ同等品のもの 2 かつおを主体としたもの 3 顆粒のもの 4 賞味期限等表示があるもの	
16-005	赤ワイン	本	1 1.8L/本のもの 2 アルコール分14%未満のもの 3 ペットボトルのもの 4 調理用のも 5 製造年月日から4ヶ月以内のもの	
16-006	白ワイン	本	1 1.8L/本のもの 2 アルコール分14%未満 3 ペットボトルのもの 4 調理用のも 5 製造年月日から4ヶ月以内のもの	
16-008	醤油	L	1 特級品のもの 2 濃口醤油とする。 3 賞味期限が4ヶ月以上あるのもの 4 賞味期限等表示があるもの	
16-009	パック醤油	本	1 450mL/本のもの 2 特級品、生醤油、濃口醤油とする。 3 90日鮮度を維持、酸化防止容器のもの 4 ヤマサ同等品のもの 5 賞味期限等表示があるもの	
16-014	食塩	kg	精製塩、塩化ナトリウム99.5%以上あるもの	
16-016	卓上用食塩	個	1 100g/個のもの 2 塩化ナトリウム99.5%以上あるもの	
16-017	食酢	本	1 1.8L/本のもの 2 米酢とする。 3 賞味期限等表示があるもの	
16-019	チキンコンソメ	kg	1 顆粒のもの 2 賞味期限等表示があるもの	
16-020	コーンポタージュ	kg	1 乾燥した顆粒状のもの 2 理研同等品のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
16-022	ソース	本	1 1.8L/本のもの 2 特級品のもの 3 中濃・ウスターとする。 4 賞味期限が10ヶ月以上あるのもの	
16-026	小袋のもの調味料	袋	賞味期限2ヶ月以上あるもの	
16-027	パックソース	本	1 300ml/本のもの 2 特級品のもの 3 中濃ソースとする。 4 賞味期限が10ヶ月以上あるのもの	
16-029	ふかひれ濃縮スープ	袋	1 1kg/袋のもの、真空パックのもの 2 リケン同等品のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-030	デミグラスソース	袋	1 1 k g / 袋のもの 2 賞味期限等表示があるもの	
16-031	ホワイトソース	k g	1 フレーク状のもの 2 食塩、化学調味料未使用 3 エスビー食品同等品のもの	
16-032	ホワイトカレーフレーク	箱	1 1 k g × 2 0 袋のもの / 箱のもの 2 ハウス食品同等品のもの	
16-033	豚背油こく粒	箱	1 8 0 0 g × 1 2 入 / 箱のもの 2 エバラ同等品のもの	
16-035	中華スープ	k g	1 中華用調味料 2 顆粒上のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
16-037	冷し中華スープ	本	1 内容量 1 5 2 0 g 程度 / 本のもの 2 濃縮 2 倍 エバラ同等品のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
16-038	トマト煮込みスープ	箱	1 2 L × 6 本 / 箱のもの 2 日本食研同等品のもの	
16-039	トマトピューレ	缶	1 1 号缶のもの 2 3 . 3 k g のもの	
16-040	野菜ラーメンスープ	箱	1 1 5 k g × 8 本 / 箱のもの 2 温冷兼用醤油味のもの 3 富士食品同等品のもの	
16-041	とりがら醤油ラーメンスープ	袋	1 2 k g / 袋のもの 2 1 0 倍希釈のもの 3 富士食品同等品のもの	
16-046	マヨネーズ調理	k g	1 黄卵のみ使用したもの 2 賞味期限等表示があるもの	
16-047	バジルソースオイル	個	1 7 0 0 g / 個のもの 2 漬込み用 3 日本食研同等品のもの	
16-048	小袋のものマヨネーズ	個	1 7 g / 個のもの 2 黄卵のみ使用したもの 3 箱のものに賞味期限等表示があるもの	
16-051	みりん	本	1 1 . 8 L / 本のもの 2 アルコール分 1 4 % 以上あるもの 3 ペットボトルのもの 4 本みりん、酒税法合格品のもの 5 賞味期限等表示があるもの	
16-052	料理酒	本	1 1 . 8 L / 本のもの 2 アルコール分 1 5 % 以内のもの 3 ペットボトルのもの 4 酒税法合格品のもの 5 賞味期限等表示があるもの	
16-053	つゆの素	本	1 1 . 8 L / 本のもの 2 濃縮タイプ、鰹節、鯖節、煮干入りのもの 3 賞味期限等表示があるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-054	カレーの素 (甘口)	k g	1 フレーク状のもの 2 甘口のもの 3 ハウス・エスビー食品同等品のもの 4 賞味期限等表示があるもの	
16-055	カレーの素 (辛口)	k g	1 フレーク状のもの 2 辛口のもの 3 賞味期限等表示があるもの 4 ハウス・エスビー食品同等品のもの	
16-056	ワイン香る デミグラス ソース	箱	1 1 k g × 6 袋のもの／箱、液体のもの 2 ハウス同等品のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
16-058	唐辛子粉	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 七味 4 賞味期限等表示があるもの	
16-059	卓上用唐辛子粉	個	1 28 g／個のもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 新鮮で、風味良好なもの 4 七味 5 賞味期限等表示があるもの	
16-060	花 椒	箱	1 12 g × 30 入／箱のもの 2 S & B パウダー同等品のもの	
16-061	卸し生にんにく	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 賞味期限等表示があるもの 3 賞味期限が4ヶ月以上あるもの	
16-062	ガーリック パウダー	缶	1 220 g／缶のもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 新鮮で、風味良好なもの 4 賞味期限等表示があるもの	
16-063	洋辛子粉	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 賞味期限等表示があるもの	
16-065	カレー粉	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 賞味期限等表示があるもの	
16-067	胡 椒	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 ホワイトとする。 4 賞味期限等表示があるもの	
16-069	わさび粉	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 賞味期限等表示があるもの	
16-072	フルーツ チャツネ	本	1 450 g／本のものもの 2 カレー用調味料のもの	
16-073	豆板醤	k g	新鮮で、風味良好なもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-075	パプリカ	缶	1 90g/缶のもの 2 パウダー状のもの 3 乾燥品 4 賞味期限等表示があるもの	
16-076	ベイリーフ	袋	1 50g程度/袋のもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 新鮮で、風味良好なもの(ローリエ) 4 賞味期限等表示があるもの	
16-081	コチジャン焼肉のたれ	本	1 2kg/本のもの 2 日本食研同等品のもの	
16-083	麻婆豆腐の素	kg	1 レトルトパウチされたもの 2 常温保存できるもの 3 賞味期限等表示があるもの	
16-084	チリソース	本	1 1L/本のもの 2 リケン同等品のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
16-085	豚チゲスープ	箱	1 160g×20入/箱のもの 2 理研同等品のもの	
16-089	チューブ入 トマトケ チャップ	本	1 1kg/本のもの 2 賞味期限等表示があるもの	
16-090	ナンプラー	箱	1 130g×12本/箱のもの 2 瓶のもの 3 S&B同等品のもの	
16-091	トムヤム ペースト	箱	1L×24入/箱のもの	
16-095	ガラムマサラ	缶	1 80g/缶のもの 2 エスピー食品同等品のもの	
16-096	おろし生姜	kg	1 新鮮で、風味良好なもの 2 賞味期限が4か月以上あるもの	
16-098	・卓上ラー油	本	1 31g/本のもの 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
16-099	焼き肉のタレ塩	本	1 1kg/本のもの 2 日本食研同等品のもの	
16-100	ビーフシ チューの素	箱	1 1kg×20袋のもの 2 顆粒ハウス同等品のもの	
16-101	ドレッシング グ1	個	1 7g/個のもの 2 トウミ深煎り胡麻同等品のもの 3 賞味期限3ヶ月以上あるもの	
16-102	ドレッシング グ2	個	1 7g/個のもの 2 トウミしょうゆドレッシング同等品のもの 3 賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
16-103	ドレッシング グ3	個	1 7g/個のもの 2 トウミノンオイル青じそ同等品のもの 3 賞味期限が3ヶ月以上あるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-104	ガラスープ	袋	1 1 k g / 袋のもの 2 リケン豚・鶏ガラ同等品のもの	
16-105	マリネドレッシング	箱	1 1 L × 9 本 / 箱のもの 2 キューピー同等品のもの	
16-106	カレーの素 (中辛)	k g	1 フレーク状のもの 2 ハウスエスビー同等品のもの 3 賞味期限表示があるもの	
16-107	醤油 1. 8 L	本	1 1. 8 L 入 / 本のもの 2 ポリボトル詰のもの	
16-109	赤唐辛子	袋	1 1 0 0 g / 袋のもの 2 よく乾燥しているもの	
16-110	粗挽き黒胡椒	缶	1 1 0 0 g / 缶のもの 2 エスビー同等品のもの	
16-111	粗挽きマスタード	本	1 3 2 0 g / 本のもの 2 エスビー同等品のもの	
16-113	薄口醤油	本	1 1. 8 L / 本のもの 2 ペットボトル	
16-114	沖縄そばだし	袋	1 1. 8 L / 袋のもの 2 濃縮豚骨を煮出しかつお節仕上げ 1. 7 ~ 1. 9 倍のもの	
16-115	かつおだしパック	袋	1 5 0 g × 5 個 / 袋のもの 2 混合 5 L 用のもの 3 煮出用のもの	
16-117	からあげ粉	袋	1 2 k g / 袋のもの 2 水どき用のもの	
16-118	カルボナーラ	箱	1 1 k g × 6 袋のもの / 箱のもの 2 スパゲティ用ソース	
16-119	カレーホット	本	1 2 7 0 m l / 本のもの 2 ハウス食品同等品のもの	
16-121	コチュジャン	k g	賞味期限が 3 ヶ月以上あるもの	
16-124	レモン果汁	本	1 7 2 0 m l / 本のもの 2 果汁 1 0 0 % のもの 3 ポッカ同等品のもの	
16-125	キムチのたれ	箱	1 1 5 2 0 g × 6 入 / 箱のもの 2 エバラ同等品のもの	
16-126	キムチの素	箱	1 1. 2 k g × 1 5 本 / 箱のもの 2 桃屋同等品のもの	
16-127	しゃぶしゃぶのたれ	本	1 1 L / 本のもの 2 ごまだれ味のもの 3 エバラ同等品のもの	
16-128	卓上用胡椒	個	1 2 0 g / 個のもの 2 エスビー同等品のもの	
16-129	タバスコ	本	5 6 g / 本のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-130	浅漬の素	箱	1 1480g×6本/箱のもの 2 エバラ食品同等品のもの	
16-131	調理用ステーキソース	本	1 1.8L/本のもの 2 赤ワイン、大根おろし入のもの 3 キノエネ同等品のもの	
16-132	チリパウダー	袋	100g/袋、乾燥品のもの	
16-133	チンジャオロースの素	本	1 1L/本のもの 2 理研同等品のもの	
16-134	粒入りマスタートード	本	260g/本のもの	
16-135	甜面醬	kg	賞味期限3ヶ月以上あるのもの	
16-136	マリナラソース	缶	1 1号缶のもの 2 オリーブ油・玉葱・ガーリック・トマトソースを使用したもの	
16-137	メープルメイク	箱	1 500g×6袋のもの/箱のもの 2 ソントン同等品のもの	
16-139	ピーナッツ和えのもと	箱	1 500g×20袋/箱のもの 2 三島食品同等品のもの	
16-140	パスタペペロンチーノ	箱	1 240g×10入/箱のもの 2 アラビキペペロンチーノ 3 丸美屋同等品のもの	
16-141	ホイコーロウの素	本	1 1L/本のもの 2 理研同等品のもの	
16-142	ホワイトカレーの素	箱	1 1kg×20袋のもの/箱のもの 2 ハウス食品同等品のもの	
16-143	生塩麴	箱	500g×20袋のもの/箱のもの	
16-144	焼きそばソース	本	1.8L/本のもの	
16-145	たまご掛けご飯醤油	箱	1 150ml×30本×2合/箱のもの 2 賞味期限が11か月程度あるもの	
16-146	卓上用ごま塩	本	75g/本のもの	
16-147	天井のたれ	本	1 2kgのもの 2 日本食研同等品のもの	
16-148	液体塩こうじ	本	500ml/本のもの	
16-149	ラーメンスープの素	箱	1 1kg×12袋のもの/箱のもの 2 塩・味噌・とんこつ・醤油味のもの	
16-150	ブラックペッパー	箱	1 100g×20入/箱のもの 2 グラインド同等品のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
16-151	5kgマヨネーズ	箱	1 5kg×2入/箱のもの 2 キューピー同等品のもの	
16-152	うなぎのたれ	箱	2kg×6本/箱のもの	
16-153	バジルチップ缶	箱	70g×12入/箱のもの	
16-154	輪切唐辛子	箱	1 20g×30袋のもの/箱のもの 2 ユウキ同等品のもの	
16-155	香辛料	袋	1 1kg/袋のもの 2 常温 3 賞味期限が3か月以上あるのもの	
16-156	ポン酢醤油	箱	1 190ml×12本/箱のもの 2 ミツカンちよいかけポン酢同等品のもの	
16-157	チョレギサラダドレッシング	本	1 1000ml/本のもの 2 梱包単位20本のもの 2 キューピー同等品のもの	
16-158	白だし	本	1 1.8L/本のもの 2 希釈用のもの	
16-159	和風ドレッシング	本	1 1L/本のもの 2 キューピー和風ドレッシングしょうゆ同等品のもの	
16-160	香り胡麻ドレッシング	本	1 1L/本のもの 2 キューピー香り胡麻和風ドレッシング同等品のもの	
16-161	香味山椒オイル	袋	700g/袋のもの	
16-162	ワインビネガー	本	1 1000ml/本のもの 2 白ワインを使用したもの	
16-163	サルサソース	箱	1 925g×12本/箱のもの 2 ピリカラカゴメチューブ同等品のもの	
16-164	がらスープ豚白湯	箱	1 1kg×12袋のもの/箱のもの 2 豚脂入、10倍濃縮のもの 3 エバラ同等品のもの	
16-165	ドレッシング	本	1 1L/本のもの 2 賞味期限が3か月以上あるのもの	

## 第17章 加工及び調理済食品類

規格番号	品名	頁	摘要
17-001	山菜水煮	80	
17-002	フライドガーリック	80	
17-003	桜ちらし	80	
17-006	わかめご飯の素	80	
17-007	肉まん	80	
17-008	あんまん	80	
17-009	ジャンボ焼きギョーザ	80	
17-010	肉シューマイ	80	
17-011	チリソースザンギ	80	
17-012	春巻	80	
17-013	筑前煮袋	80	
17-014	あめ色たまねぎソース	80	
17-025	まぐろ角煮	80	
17-031	即席味噌汁	80	
17-032	五目チャーハン	80	
17-035	弁当	80	
17-037	松茸ご飯の素	80	
17-039	紅白まんじゅう	80	
17-040	ポテトサラダ	80	
17-041	マカロニサラダ	81	
17-042	ごぼうサラダ	81	
17-043	鯖塩こうじ煮	81	
17-044	ビビンバ	81	
17-045	ゆかりごはんの素	81	
17-046	味付ちりめん	81	
17-047	フライド団ニオン	81	
17-048	チキンライス	81	
17-049	パンプキンサラダ	81	

規格番号	品名	単位	規格	備考
17-001	山菜水煮	箱	1 1.3kg×12袋/箱のもの 2 わらび細竹えのき木耳入のもの 3 太堀同等品のもの	
17-002	フライド ガーリック	箱	200g×20袋/箱のもの	
17-003	桜ちらし	箱	1 混ぜ合わせ用のもの 2 1.2kg×10入/箱のもの	
17-006	わかめご飯 の素	箱	1 風味良好、乾燥したもの 2 300g×20袋/箱のもの 3 三島食品同等品のもの 4 賞味期限等表示があるもの	
17-007	肉まん	個	1 120g程度/個のもの 2 蒸し上げたもの	
17-008	あんまん	個	1 120g程度/個のもの 2 蒸し上げたもの	
17-009	ジャンボ焼 きギョーザ	個	1 38g程度/個のもの 2 蒸し上げたもの	
17-010	肉シューマ イ	個	1 30g程度/個のもの 2 蒸し上げたもの	
17-011	チリソース ザンギ	袋	1 50g程度×20個入/700g/袋のもの 2 賞味期限が90日以上あるもの	
17-012	春巻	袋	1 50g×100個/袋のもの 2 揚げたもの	
17-013	筑前煮袋	袋	1 200g/袋、具120g以上のもの 2 たかの同等品のもの 3 賞味期限が11カ月以上あるもの	
17-014	あめ色たま ねぎソース	箱	1 500g×12入/箱のもの 2 ソントン同等品のもの 3 常温保存できるもの	
17-025	まぐろ角煮	kg	加熱調理済のもの	
17-031	即席味噌汁	袋	1 15g入/袋のもの 2 大根・しじみ・赤だし等 3 ハナマルキ同等品のもの	
17-032	五目チャー ハン	箱	1 1kg×10袋のもの入/箱のもの 2 混ぜ込み米3kg用のもの 3 三島同等品のもの	
17-035	弁当	個	細部は、仕様書で別に示す。	
17-037	松茸ご飯の 素	箱	1 1kg×10袋/箱のもの 2 炊き込み用 3 三島食品同等品のもの	
17-039	紅白まん じゅう	個	1 230g程度/個のもの 2 化粧箱、祝習志野駐屯地のし付	
17-040	ポテトサラ ダ	袋	1 1kg/袋のもの 2 冷蔵のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
17-041	マカロニサラダ	袋	1 1kg×6袋のもの入/箱のもの 2 冷蔵のもの	
17-042	ごぼうサラダ	箱	1 1kg×6袋のもの/箱のもの 2 冷蔵のもの	
17-043	鯖塩こうじ煮	袋	1 60g×10枚/袋のもの 2 常温保存できるもの	
17-044	ビビンバ	箱	1 1kg×15袋のもの/箱のもの 2 日本食研同等品のもの	
17-045	ゆかりごはんの素	箱	1 150g×20袋のもの/箱のもの 2 グルタミンソーダ無添加のもの 3 三島食品同等品のもの	
17-046	味付ちりめん	袋	1 1kg/袋のもの 2 調味済のもの	
17-047	フライドオニオン	箱	200g×5袋のもの/箱のもの	
17-048	チキンライスの素	箱	1kg×10袋/箱、混ぜ込、米3kg用三島同等品のもの	
17-049	パンプキンサラダ	箱	1 チルドシナモンヨーグルトフレーバー1kg×6袋/箱のもの 2 日本食研同等品のもの	

## 第18章 冷凍食品類

規格番号	品名	頁	摘要	規格番号	品名	頁	摘要
18-015	冷凍南瓜	84		18-091	ミニたいやき	86	
18-016	冷凍カリフラワー	84		18-093	冷凍かきあげ	86	
18-019	冷凍さやえんどう	84		18-097	冷凍にんにくの芽	86	
18-020	冷凍ブロッコリー	84		18-102	冷凍オクラスライス	86	
18-021	冷凍ほうれん草	84		18-103	中華野菜ミックス	86	
18-022	冷凍ぶなしめじ	84		18-107	アメリカンドッグ	86	
18-024	ロールキャベツ	84		18-109	マスカットゼリー(繊維入)	86	
18-025	ミックスベジタブル	84		18-115	カットコーン	86	
18-026	冷凍さやいんげん	84		18-116	カットマンゴー	86	
18-030	さといも(冷凍)	84		18-122	牛丼の具	86	
18-031	とろろ(長芋・山芋)	84		18-135	ポークシューマイ	86	
18-033	厚焼き卵	84		18-136	冷凍ミートボール	86	
18-034	オムレツ	84		18-138	冷凍モロヘイヤ	86	
18-038	クリームコロッケ	84		18-139	きざみとろろ	86	
18-044	卵焼き	84		18-140	洋風野菜ミックス	86	
18-045	ゼリー	85					
18-054	目玉焼風まるオムレツ	85					
18-058	とろっとたまご洋風	85					
18-061	おさつスティック	85					
18-062	ジャーマンポテト	85					
18-063	豆腐のハンバーグ	85					
18-066	白身魚フライ	85					
18-067	あじ開きフライ	85					
18-070	えびフライ	85					
18-071	かきフライ	85					
18-075	手延べうどん	85					
18-076	冷凍沖縄そば	85					
18-078	白玉もち	85					
18-079	冷凍枝豆	85					
18-080	冷凍むき枝豆	85					
18-081	冷凍そら豆	85					
18-082	むし鶏	85					
18-083	豚肉角煮	85					
18-084	ハムステーキ	86					
18-085	ローストチキン	86					
18-089	デリシャスチキン	86					

※共通規格（冷凍品類）

- 1 納品は、冷凍冷蔵車を使用すること。
- 2 成分表及び材料表の配合表を提示されたもの
- 3 完全凍結品とし、衛生的なもの
- 4 原料は新鮮で良質なものを使用し肉質、香味等良好で身崩れ等ないもの
- 5 賞味期限等表示のあるもの

規格番号	品名	単位	規格	備考
18-015	冷凍南瓜	k g	1 一口サイズのもの 2 賞味期限等表示があるもの	
18-016	冷凍カリフラワー	k g	1 バラ凍結花蕾から3～5cmの部分をつんだもの 2 洗浄良好なもの 3 賞味期限等表示があるもの	
18-019	冷凍さやえんどう	k g	1 500g程度のもの 2 在来種の若さで、すじを除いたもの 3 鮮度良好で、異品種の混合のないもの 4 賞味期限等表示があるもの	
18-020	冷凍ブロッコリー	k g	1 濃緑色鮮やかで、洗浄良好なもの 2 茎が柔らかいもの 3 賞味期限等表示があるもの	
18-021	冷凍ほうれん草	k g	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 IQF同等品のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
18-022	冷凍ぶなしめじ	箱	1kg 6袋×2合入/箱のもの	
18-024	ロールキャベツ	箱	1 65g×120個/箱のもの 2 肉巻がしっかりしたもの	
18-025	ミックスベジタブル	k g	1 グリンピース・スイートコーン・人参の3種同比率の混合のもの 2 賞味期限等表示があるもの	
18-021	冷凍ほうれん草	k g	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 IQF同等品のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
18-030	さといも(冷凍)	k g	1 Sサイズのもの 2 賞味期限等表示があるもの	
18-031	とろろ(長芋・山芋)	袋	1 500g程度/袋のもの 2 長芋・山芋等のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
18-033	厚焼き卵	k g	1 10分の1にカットされたもの 2 賞味期限等表示があるもの 3 ボイリングパックのもの	
18-034	オムレツ	個	1 60g程度/個のもの 2 プレーン味のもの 3 賞味期限等表示があるもの 4 ボイリングパックのもの	
18-038	クリームコロッケ	個	1 55g程度/個のもの 2 冷凍のもの 3 賞味期限等表示があるもの	
18-044	玉子焼	箱	1 18g×16個入×40袋/箱のもの 2 冷凍カット済のもの 3 ボイリングパックのもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
18-045	ゼリー	個	1 100g/個のもの 2 JAS合格品又は順じた定められた表示のあるもの 3 フルーツゼリーは、果汁入りのもの 4 賞味期限等表示があるもの 5 スプーンを付ること。	
18-054	目玉焼風まるオムレツ	箱	35g×120個/箱のもの	
18-058	とろっとたまご洋風	箱	1 500g×12袋/箱のもの 2 スノーマン同等品のもの 3 ボイリングパックのもの	
18-061	おさつスティック	kg	1 自然解凍されたもの 2 アーモンド付、黒胡麻だれをからめたもの 3 ニチレイ同等品のもの	
18-062	ジャーマンポテト	kg	1 豚ベーコン10%以上のもの 2 材料配合のもの 3 ボイリングパックのもの	
18-063	豆腐のハンバーグ	箱	100g×10個×6袋/箱のもの	
18-066	白身魚フライ	箱	1 90g×100枚/箱のもの 2 魚が水っぽくないもの	
18-067	あじ開きフライ	箱	1 100g×120枚/箱のもの 2 冷凍されたもの 3 開き・骨無しのもの	
18-070	えびフライ	kg	海老40g、衣20g、1本あたり60g程度のもの	
18-071	かきフライ(大)	箱	1 35g×160個/箱のもの 2 冷凍焼けのないもの	
18-075	手延べうどん	箱	1 250g程度/個のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの	
18-076	冷凍沖縄そば	kg	1 1玉200g程度のもの 2 サン食品同等品のもの	
18-078	白玉もち	kg	1 8g程度のもの 2 自然解凍されたもの	
18-079	冷凍枝豆	kg	1 豆がしっかりして甘味のあるもの 2 塩ゆでされたもの	
18-080	冷凍むき枝豆	kg	冷凍やけのないもの	
18-081	冷凍そら豆	kg	L又は2Lサイズのもの	
18-082	むし鶏	kg	1 むね肉をほぐしたもの 2 ボイリングパックのもの	
18-083	豚肉角煮	kg	1 1個35g程度のもの 2 三枚肉を煮込み、脂っぽくないもの 3 冷凍されたもの 4 ボイリングパックのもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
18-084	ハムステーキ	袋	1 60g×2枚/袋のもの 2 ボイリングパックのもの	
18-085	ローストチキン	袋	1 1本160g程度のもの 2 6本/袋のもの 3 ボイリングパックのもの	
18-089	デリシャスチキン	袋	1 160g×5枚/袋のもの 2 ハーブガーリック風味のもの 3 塩胡椒で味付けされたもの 4 ボイリングパックのもの	
18-091	ミニたいやき	個	40g程度/個で個包装のもの	
18-093	冷凍かきあげ	個	1 100g程度/個のもの 2 えび入のもの 3 ニチレイ同等品のもの	
18-097	冷凍にんじくの芽	kg	3cmカット程度のもの	
18-102	冷凍オクラスライス	袋	500g/袋のもの	
18-103	中華野菜ミックス	kg	1 筍・絹さや・茸・くわい入のもの 2 冷凍されたもの	
18-107	アメリカンドッグ	本	1 80g程度/本のもの 2 鶏肉を使用したもの 3 冷凍されたもの	
18-109	マスカットゼリー(繊維入)	袋	2kg/袋のもの	
18-115	カットコーン	個	長さ5cmにカットされたもの	
18-116	カットマンゴー	袋	1 500g/袋のもの 2 ダイカットされたもの	
18-122	牛井の具	袋	1 1350g/袋のもの 2 調理済みの牛肉と玉葱が内容量1350gの65%以上あるもの 3 ボイリングパックのもの	
18-135	ポークシューマイ	袋	1 18g×50個/袋のもの 2 味の素同等品のもの	
18-136	冷凍ミートボール	袋	15g程度×1kg/袋のもの	
18-138	冷凍モロヘイヤ	kg	500g程度のもの	
18-139	きざみとろろ	箱	1 500g×20袋/箱のもの 2 5mm幅せん切されたもの	
18-140	洋風野菜ミックス	kg	ブロッコリ・カリフラワー・人参入のもの	

## 第19章 その他（飲料等）

規格番号	品名	頁	摘要
19-001	100%果汁ジュース	88	
19-002	嗜好飲料	88	
19-009	トマトジュース缶	88	
19-016	なめらかプリン	88	
19-019	ポカリスエット	88	
19-022	麦茶（粉末）	88	
19-027	ティーパック（玄米茶）	88	
19-030	なめらかプリン	88	
19-037	お茶漬け	88	
19-042	あめ色玉ねぎソース	88	
19-045	粉末茶（煎茶）	88	
19-046	緑茶缶	88	
19-047	味噌汁の具	89	
19-049	氷菓	89	
19-050	小袋ふりかけ	89	
19-051	紙パック果汁飲料	89	
19-052	柿ピー	89	
19-053	お茶	89	
19-055	カルピスウォーター	89	
19-058	フルーチェ	89	
19-059	フルーツ牛乳	89	
19-060	菓子等	89	
19-061	ウーロン茶	89	
19-062	清涼飲料水	89	
19-063	和菓子	89	
19-065	洋菓子	89	
19-066	携行食	89	
19-069	ふりかけ（ごまニンニク）	89	
19-070	ゼリー飲料	89	
19-071	飲料水	89	
19-072	フルーツ缶詰	89	

規格番号	品名	単位	規格	備考
19-001	100%果汁 ジュース	個	1 紙パック200ml/個のもの	
19-002	嗜好飲料	缶	1 種類は、コーヒー・乳飲料・野菜果汁飲料・清涼飲料・乳酸菌飲料 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの 3 常温保存できるもの 4 細部は、その都度示す。	
19-009	トマトジュース缶	缶	1 190g程度/缶のもの 2 果汁100%（濃縮トマト還元）のもの 3 食塩無添加のもの 4 JAS規格合格同等品のもの 5 定められた表示があるもの 6 賞味期限等表示があるもの	
19-016	なめらかプリン	箱	1 105g×8個入/箱のもの 2 生洋菓子（冷蔵）のもの 3 カラメル・スプーン付のもの 4 メイトー同等品のもの 5 賞味期限等表示があるもの	
19-019	ポカリスエット	箱	1 74g（1L）×5袋/箱のもの 2 粉末希釈用のもの	
19-022	麦茶（粉末）	袋	1 500g/袋のもの 2 60倍濃縮のもの 3 風味良好で、きょう雑物を認めないもの 4 国内産麦を使用したもの 5 賞味期限等表示があるもの	
19-027	ティーパック（玄米茶）	kg	1 2g程度、テトラパックのもの 2 乾燥良好で、香りが高いもの 3 紙臭さ、きょう雑物・茎を認めないもの 4 緑茶・煎り玄米入のもの	
19-030	酒粕	kg	1 アルコール分5%程度のもの 2 新鮮で、変色・変質していないもの 3 板粕とする。 4 賞味期限等表示があるもの	
19-019	ポカリスエット	箱	1 74g（1L用）×5袋/箱のもの 2 粉末希釈用のもの	
19-042	あめ色玉ねぎソース	箱	500g×12袋/箱のもの	
19-045	粉末茶	袋	1 100g/袋、インスタントティー 2 給茶機用のもの 3 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
19-046	緑茶缶	缶	1 340g/缶のもの 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
19-047	味噌汁の具	袋	1 乾燥ほうれん草と乾燥油揚げが入ったもの 2 100g/袋(チャック付)のもの 3 理研同等品のもの	
19-049	氷菓	個	100g程度/個のもの	
19-050	小袋ふりかけ	袋	1 2g~3g/袋のもの 2 賞味期限が6ヶ月以上あるのもの 2 種類は、たまご・たらこ・すきやき・わさび・味道楽	
19-051	紙パック果汁飲料	本	1 1L/本のもの 2 果汁100%のもの	
19-052	柿ピー	袋	1 18g/袋のもの 2 ヤマノ同等品のもの	
19-053	お茶	本	1 500ml/本のもの 2 緑茶(ペットボトル) 3 伊藤園同等品のもの 4 賞味期限6ヶ月以上あるのもの	
19-055	カルピスウォーター	缶	350ml/缶のもの	
19-058	フルーチェ	袋	1 1Kg/袋のもの 2 味は、オレンジ・苺・ベリー・ピーチ・メロン・マスカット等各種	
19-059	フルーツ牛乳	個	1 200ml程度/個のもの 2 乳飲料フルーツ味のもの 3 常温100日プリズマパック同等品のもの 4 ストロー付のもの	
19-060	菓子等	個	1 常温保存できるもの 2 賞味期限が3ヶ月以上あるのもの	
19-061	ウーロン茶	本	11.5g/本のもの	
19-062	清涼飲料水	箱	1 200ml×24本入/箱のもの 2 紙パック入のもの	
19-063	和菓子	個	1 生菓子 2 当日朝納品	
19-065	洋菓子	箱	常温保存できるもの	
19-066	携行食	個	1 フリーズドライ・アルファ米 2 パック飯	
19-069	ふりかけ(ごまニンニク)	箱	110g×30本/箱のもの	
19-070	ゼリー飲料	個	1 150g/個のもの 2 賞味期限が3ヶ月以上あるのもの 3 常温保存のもの	
19-071	飲料水	本	1 500ml/本のもの 2 保存期間が2年以上あるもの	
19-072	フルーツミックス	個	1 220g程度のもの 2 レトルトパウチのもの 3 はごろも同等品のもの	