

糧 食 品 規 格 書

* 納入時間を厳守して下さい *

- 1 生鮮品については平日の8:30～11:30の間に納入して下さい
- 2 納入時間を指定された品目はその時間に納入して下さい

令 和 5 年 2 月 24 日

陸 上 自 衛 隊 新 発 田 駐 屯 地

1 総 則

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊新発田駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に記載されていない糧食品については、必要の都度示す。

2 検収(納入)場所

新発田駐屯地業務隊糧食班検収所等とし官側の指示に従うこと。
事前に衛生検査(医務室)に合格したもののみ検収を実施する。

3 検収(納入)時間等

- (1) 平 日

(生鮮) 08:30～11:30

原則、生鮮品は宅配便による納品は不可とする。

*但し、缶詰や乾物についての宅配便による納品は別途、調整すること。

(耐久品、加給食) 13:30～16:00

*但し、特定品についての時間は別に示す。

- (2) 土曜、日曜、祝祭日

原則として検収しない。(発注の都度別に示す。)

- (3) 納入業者は非常災害等の発生により前各項の定める時間に納入できない場合は事前に電話等により会計隊契約担当官(契約班長気付)及び給食担当官に連絡すること。連絡の無かった糧食品の検収は実施しない。

- (4) 荷おろしする食品及び場所は官側の指示に従うこと。

4 規格書使用要領

- (1) 糧食品の購入要求及び入札時使用する番号は、本規格書の規格番号とする。
- (2) 見本提出品は糧食購入要求書及び入札通知書の番号欄に○印を付して示す。
見本は、入札前に指定した日時に提出する。提出した見本が規格と合致しない場合及び見本提出しない場合は、当該品に対する入札書(見積書)は無効とする。
○印ないものでも同等品の場合は必ず見本提出のこと。
- (3) 見本を提出する際、品名、会社名(業者名)を明記すること。
- (4) 見本は原則として返却しない。但し、返却を希望する場合は事前に給食担当官(栄養担当官気付)と調整するものとする。見本品は50g以上を提出する。
- (5) この規格書で完全に表現し難い事項もあるので、業者各位は信義・誠実を旨とし、商習慣に従い良心的な納入を図るものとする。
- (6) 納入品については、市場出回り品の標準程度のものとする。
- (7) 発注の最小単位は規格書の単位とし、入れ数ごとの発注は実施しない。

目

次

第 1 章	穀類及び同加工品		4	、	18
第 2 章	豆類及び同加工品・種実類		5	、	22
第 3 章	いも類及び同加工品		6	、	25
第 4 章	野菜類・きのこ類		7	、	28
第 5 章	果物類及び同加工品		8	、	34
第 6 章	漬物類及び佃煮類		9	、	37
第 7 章	獣鳥肉類及び同加工品		10	、	41
第 8 章	卵乳類及び同加工品		11	、	47
第 9 章	魚介類及び同加工品		12	、	50
第 10 章	海草類・乾物類		14	、	57
第 11 章	缶詰類・レトルト類		15	、	59
第 12 章	調味料及びその他		16	、	63

第1章 穀類及び同加工品

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
101	うるち精米	18	131	麦茶	21
102	もち米	18	132	アルファ米	21
103	小麦粉	18			
104	天ぷら粉	18			
105	冷凍白玉	18			
106	パン粉	18			
107	マカロニ	18			
108	麴	18			
109	十五穀米	18			
110	ワンタン	19			
111	焼そば	19			
112	蒸し中華麺	19			
113	ゆでうどん	19			
114	ゆでそば	19			
115	干しうどん	19			
116	カップ麺	19			
117	冷麦	19			
118	干そば	19			
119	パン	19			
120	スパゲティ	19			
121	パック白飯	19			
122	折詰類	20			
123	手巻おにぎり	20			
124	生菓子類	20			
125	唐揚げ粉	20			
126	冷凍麺類	20			
127	冷凍すいとん	20			
128	切りもち	20			
129	冷凍焼もち	21			
130	冷凍焼そば	21			

第2章 豆類及び同加工品・種実類

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
201	大豆水煮	22			
202	小豆	22			
203	ごま	22			
204	すりごま	22			
205	アーモンドスライス	22			
206	豆腐	22			
207	焼豆腐	22			
208	油揚	22			
209	厚揚	22			
210	一口がんも	23			
211	冷凍豆腐	23			
212	絹豆腐	23			
213	納豆	23			
214	きなこ	23			
215	高野豆腐	23			
216	豆乳類	23			
217	おから	23			
218	巾着袋	24			
219	ピーナッツ和えの素	24			
220	カシューナッツ	24			
221	小倉あん	24			
222	黒胡麻塩	24			
223	むき栗	24			
224	豆腐ハンバーグ	24			
225	冷凍揚げ出豆腐	24			
226	押豆腐・絞り豆腐	24			
227	冷凍刻み油揚げ	24			
228	冷凍絹厚揚げ	24			

第3章 いも類及び同加工品

[illegible]

第4章 野菜類・きのこ類

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
401	玉葱	28	431	みょうが	30
402	大根	28	432	サラダ菜	30
403	サニーレタス	28	433	カリフラワー	30
404	かぶ	28	434	うど	31
405	キャベツ	28	435	大葉	31
406	長葱	28	436	紫キャベツ	31
407	レタス	28	437	赤玉葱	31
408	人参	29	438	菊	31
409	白菜	29	439	にんにく	31
410	もやし	29	440	オクラ	31
411	根生姜	29	441	とうもろこし	31
412	胡瓜	29	442	夕顔	31
413	パセリ	29	443	ブロッコリー	31
414	トマト	29	444	冷凍野菜類	31
415	れんこん	29	445	プチトマト	32
416	ごぼう	29	446	貝割大根	32
417	ほうれん草	29	447	スプラウト	32
418	小松菜	29	448	グリーンアスパラガス	32
419	水菜	29	449	葉ねぎ	32
420	春菊	29	450	菜の花	32
421	チンゲン菜	29	451	にがうり	32
422	カラーピーマン	29	452	冷凍野菜かき揚げ	32
423	ニラ	30	453	エリンギ	32
424	かぼちゃ	30	454	生しいたけ	32
425	ピーマン	30	455	えのき茸	32
426	金平ごぼう	30	456	なめこ	32
427	三ツ葉	30	457	しめじ茸	33
428	たけのこ	30	458	舞茸	33
429	セロリー	30	459	ししとう	33
430	長茄子	30			

第5章 果物類及び同加工品

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
501	みかん	34			
502	りんご	34			
503	はっさく	34			
504	甘夏	34			
505	いよかん	34			
506	プラム	34			
507	レモン	34			
508	ゆず	34			
509	グレープフルーツ	34			
510	柿	34			
511	梨	35			
512	桃	35			
513	ぶどう	35			
514	いちご	35			
515	びわ	35			
516	すいか	35			
517	さくらんぼ	35			
518	バナナ	35			
519	メロン	36			
520	レーズン	36			
521	ネーブル	36			
522	オレンジ	36			
523	キウイフルーツ	36			
524	アップルシャーベット	36			
525	冷凍パイ	36			
526	フルーツジュース	36			
527	フルーツゼリー	36			
528	ダイスゼリー	36			
529	パインアップル	36			

第6章 漬物類及び佃煮類

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
601	たくあん	37	631	大根桜漬	39
602	福神漬	37	632	かぶ胡瓜漬	39
603	楽京漬	37	633	茄子胡瓜漬	39
604	べったら漬	37	634	にんにく漬各種	40
605	紅生姜	37	635	高菜漬け	40
606	山菜ビビンバ	37	636	ねりうめ	40
607	サラダ各種	37			
608	辛子漬	37			
609	味付メンマ	37			
610	白菜キムチ	38			
611	はじかみ	38			
612	ザーサイ	38			
613	山菜漬	38			
614	梅干	38			
615	生姜甘酢漬	38			
616	しその実漬け	38			
617	野沢菜漬	38			
618	もやし朝鮮漬	38			
619	しば漬	38			
620	胡瓜かつば漬	38			
621	胡瓜漬	38			
622	白菜漬	39			
623	かぶ漬	39			
624	パックのり佃煮	39			
625	小女子佃煮	39			
626	金時煮豆	39			
627	昆布豆佃煮	39			
628	昆布佃煮	39			
629	つば漬	39			
630	なす漬	39			

第7章 獣鳥肉類及び同加工品

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
701	豚ロース肉	42	731	味付肉団子	45
702	豚肩肉	42	732	春巻	45
703	豚バラ肉	42	733	ささみフライ	45
704	豚ヒレ肉切身	42	734	冷凍鶏唐揚げ	45
705	牛肩ロース肉	42	735	冷凍チキンカツ	45
706	牛もも肉	42	736	冷凍ハムカツ	45
707	牛リブロース	42	737	グリルチキン	46
708	牛カルビ	42	738	冷凍とんかつ	46
709	鶏手羽元肉	42	739	もつ	46
710	鶏もも肉	42			
711	鶏ささみ	42			
712	鶏チューリップ	43			
713	むし鶏	43			
714	豚挽肉	43			
715	鶏挽肉	43			
716	ロースハム	43			
717	ポークハム	43			
718	ウィンナーソーセージ	43			
719	あらびきウィンナー	43			
720	ソフトサラミ	43			
721	ベーコン	43			
722	焼豚	44			
723	フランクフルトソーセージ	44			
724	肉詰いなり	44			
725	ピーマン肉詰フライ	44			
726	しゅうまい	44			
727	餃子・にらまんじゅう	44			
728	メンチカツ	44			
729	ハンバーグ	45			
730	ミートボール	45			

第8章 卵乳類及び同加工品

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
801	鶏卵	47			
802	からむき玉子	47			
803	温泉玉子	47			
804	うずら卵水煮	47			
805	厚焼玉子・五目玉子焼	47			
806	だし巻きたまご	47			
807	錦糸玉子・卵フレーク	47			
808	茶碗蒸し	47			
809	玉子豆腐	47			
810	オムレツ・フヨウハイ	47			
811	玉子巻	48			
812	パック牛乳・瓶牛乳	48			
813	パック牛乳(LL)	48			
814	コーヒーゼリー	48			
815	パックスラクトコーヒー・コーヒー牛乳	48			
816	パックスラクトフルーツ・フルーツ牛乳	48			
817	プリン	48			
818	ヨーグルト	48			
819	プレーンヨーグルト	48			
820	ヨーグルト飲料	48			
821	乳酸菌飲料	49			
822	煮玉子	49			
823	アイスクリーム	49			
824	粉末チーズ	49			
825	ダイスチーズ	49			
826	生クリーム	49			
827	冷凍液卵	49			
828	低脂肪牛乳	49			
829	冷凍卵加工品	49			
830	コーヒーフレッシュ	49			

第9章 魚介類及び同加工品

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
901	さば切身	51	931	あさり	53
902	さんま	51	932	あさりむきみ	53
903	あじ	51	933	帆立貝	54
904	いわし	51	934	銀だら	54
905	かれい	51	935	しらす干し	54
906	つば抜いか	51	936	ちりめんじゃこ	54
907	刺身いか	51	937	くらげ	54
908	たら切身	51	938	うなぎ蒲焼	54
909	塩ほっけ	51	939	東揚	54
910	鮪さく作り	51	940	竹輪	54
911	ねぎとろ	52	941	鳴戸	54
912	かつおたたき	52	942	笹蒲鉾・チーズ竹輪	54
913	赤魚切身	52	943	日の出蒲鉾	54
914	たこ	52	944	伊達巻	54
915	鮭切身	52	945	はんぺん	54
916	塩鮭切身	52	946	ごぼう巻	54
917	ます切身	52	947	かに風味蒲鉾	54
918	トラウト切身	52	948	いか塩辛	54
919	塩ます切身	52	949	シーフードミックス	55
920	えびしんじょう	52	950	帆立フレーク	55
921	えび	52	951	鮭フレーク	55
922	むきえび	53	952	いくら塩漬け	55
923	たらのこ	53	953	いくら	55
924	辛子明太子	53	954	味付数の子	55
925	すじこ	53	955	皮むきいか	55
926	冷凍辛子明太子チューブ	53	956	サーモン刺身	55
927	くらげ中華	53	957	みりん漬等	55
928	ぶり切身	53	958	えびフライ	55
929	ソーセージ	53	959	いかリングフライ	55
930	しじみ	53	960	いかフライ	55

第9章 魚介類及び同加工品 2

[illegible]

第10章 海草類・乾物類

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
1001	切干大根	57			
1002	支那竹	57			
1003	花かつお	57			
1004	昆布巻	57			
1005	切り昆布	57			
1006	結び昆布	57			
1007	もずく	57			
1008	ひじき	57			
1009	一口とろろ昆布	57			
1010	味付のり	57			
1011	もみのり	58			
1012	青のり	58			
1013	乾燥若布	58			
1014	干しいたけ	58			
1015	海草サラダ	58			
1016	きくらげ	58			
1017	ところ天	58			
1018	乾燥めかぶ	58			
1019	味噌汁の具	58			
1020	ゆかり	58			

第11章 缶詰類・レトルト類

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
1101	筍水煮	59	1131	煮込みハンバーグ	62
1102	ふき水煮	59	1132	ちらし寿司の素	62
1103	みかん缶	59	1133	鶏釜飯の素	62
1104	パイン缶	59	1134	三色寒天缶	62
1105	黄桃缶	59			
1106	甘夏缶	59			
1107	杏仁豆腐	60			
1108	フルーツサラダ缶	60			
1109	なめ茸茶漬	60			
1110	スイートコーン缶	60			
1111	鮭オイル缶	60			
1112	マッシュルーム	60			
1113	なめこ缶	60			
1114	焼とり缶	60			
1115	囲炉裏鍋ストック	61			
1116	さんま蒲焼	61			
1117	山菜風味缶	61			
1118	牛肉大和煮	61			
1119	缶ジュース	61			
1120	豚汁の具	61			
1121	ビーフシチュー缶	61			
1122	インスタントカレー	61			
1123	牛丼	61			
1124	親子丼	61			
1125	中華丼	61			
1126	やきとり丼	61			
1127	麻婆豆腐の素	61			
1128	レトルトおでん	62			
1129	レトルトすきやき	62			
1130	レトルト肉じゃが	62			

第12章 調味料・その他

規格番号	品 名	ページ	規格番号	品 名	ページ
1201	味噌	63	1231	サラダ油	65
1202	しょうゆ	63	1232	胡麻油	65
1203	卓上しょうゆ	63	1233	マーガリン	65
1204	食塩	63	1234	バター	65
1205	食卓塩	63	1235	ポケットマーガリン	65
1206	砂糖	63	1236	袋入ジャム	65
1207	精白糖	63	1237	レトルトパスタソース	65
1208	カレー粉	63	1238	料理用清酒	65
1209	カレーフレーク	63	1239	みりん	65
1210	ホワイトフレーク	63	1240	酒粕	65
1211	こしょう	64	1241	料理用ワイン	66
1212	洋辛子	64	1242	おろし生にんにく	66
1213	粉わさび	64	1243	中華味	66
1214	七味辛子	64	1244	和風だしの素	66
1215	あらびきこしょう	64	1245	ポタージュスープの素	66
1216	卓上粉さんしょう	64	1246	焼肉のタレ	66
1217	卓上こしょう	64	1247	キムチの素	66
1218	卓上七味辛子	64	1248	味噌スープの素	66
1219	ラー油	64	1249	坦々麺スープ	66
1220	トマトケチャップ	64	1250	ティーバック	66
1221	トマトピューレ	64	1251	冷し中華スープ	67
1222	デミグラソース	64	1252	麺つゆ	67
1223	ウスターソース	64	1253	カップ味噌汁	67
1224	中濃ソース	64	1254	中華調味料類	67
1225	とんかつソース	64	1255	寿司の素	67
1226	マヨネーズ	64	1256	ポン酢	67
1227	卓上マヨネーズ	64	1257	パウダー茶	67
1228	サラダドレッシング	64	1258	オイスターソース	67
1229	卓上サラダドレッシング	65	1259	トウバンジャン	67
1230	食酢	65	1260	コチジャン	67

第12章 調味料・その他 2

[illegible]

第 1 章 穀類及び同加工品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
101	うるち精米	kg	1 農林水産省規格 2 県内産水稻うるち米 3 細部は別紙仕様書で示す	30kg 三層クラフト紙袋入り
102	もち米	kg	1 農林水産省規格 2 こがねもち又は、はつねもち 3 1～2等	ビニール袋等袋入り
103	小麦粉	kg	1 乾燥良好、無添加、無漂白の薄力粉	1kg 袋入り
104	天ぷら粉	kg	1 薄力粉、卵黄、重曹、澱粉等を適宜に配合したもの	1kg 袋入り
105	冷凍白玉	kg	1 うるち米を原料とした白玉粉を用いたもので、カット (1個7～8g)されたもの 2 バラ冷凍のもの	1kg 袋入り
106	パン粉	kg	1 乾燥良好な、白ソフトパン粉 2 夾雑物のないもの	1kg 袋入り
107	マカロニ	kg	1 JAS合格品 2 折れ、ひび割れ、裂けがなく色沢良好なもの 3 乾燥良好でカットされたもの 4 形状 (1) 管状 (2) シェル (3) ペンネ 5 賞味期限は納入時から2年以上	1～4kg 袋入り
108	麴	kg	1 乾燥良好で、形の揃ったもの 2 賞味期限は納入時より9ヶ月以上 3 形状 (1) 切麴(小町麴・あられ麴) (2) 車麴(輪切り・幅1cm、直径6～8cm程度) 新潟県産 (3) 花麴	防湿包装
109	十五穀米	kg	1 大麦・発芽玄米・もちあわ・もちきびを含む穀類 15種類以上を含むもの 2 国内産 3 賞味期限は納入時より9ヶ月以上	500g～1kg 袋入り

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
110	ワ ン タ ン	kg	1 風味良好で弾力があり、異味異臭のないもの 2 具入りで1個10g～15g程度 3 バラ冷凍のもの	
111	焼 そ ば	kg	1 風味良好で弾力があり、異味異臭のないもの	
112	蒸 し 中 華 麵	個	1 風味良好で弾力があり、異味異臭のないもの 2 1個200g～250g 3 賞味期限は納入時から3日以上	袋入り 冷蔵品
113	ゆ で う ど ん	個	同上	同上
114	ゆ で そ ば	個	1 風味良好で弾力があり、異味異臭のないもの 2 1個160g～250g 3 賞味期限は納入時から2日以上	同上
115	干 し う ど ん	kg	1 乾燥良好で、折れ、砕けのないもの	200g～250g袋入り
116	カ ッ プ 麵	個	1 JAS合格品 2 包装良好で、くずれ、やぶれがないこと 3 種類、内容量は購入時示す 4 賞味期限は納入時から4ヶ月以上	
117	冷 麦	kg	1 乾燥良好で、折れ、砕けのないもの	200g～250g袋入り
118	干 そ ば	kg	1 日本そば 2 乾燥良好で、折れ、砕けのないもの	同上
119	パ ン (食パン類) (調理パン) (菓子パン)	個	1 かび、異味異臭、異物のないもの 2 種類、内容量は購入時示す 3 食パン類・菓子パンの消費期限は納入時から2日以上 4 調理パンの消費期限は喫食時に対応したもの 5 消費期限を表示すること	ポリ袋入りで、検食用として (1)医務室 ×2 (2)糧食班 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること
120	ス パ ゲ テ ィ	kg	1 JAS合格品 2 強力小麦粉を原料とした、ロングスパゲティとする 3 半透明のアメ色状で表面が滑らかでツヤのあるもの 4 デュラムセモリナ100%使用のもの(1.9mm) 5 賞味期限は納入時から2年以上	1～4kg袋入り
121	パ ッ ク 飯	個	1 食品衛生法施行規則の定める表示のあるもの 2 白飯・1個320gのもの 3 大量ボイル可能なシール密着の強固なもの 4 JAS合格品又は同等品 5 賞味期限は納入時から8ヶ月以上 6 業者名、賞味期限を表示 7 常温保存可能なもの	ダンボール箱詰め

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
122	折 詰 類 (幕 の 内 弁 当) (寿 司 折 詰) (そ の 他)	個	1 新鮮で風味良好なもの 2 包装は美麗で衛生的であること 3 はし付き 4 内容、重量、包装等の細部は、別紙仕様書で示す 5 製造元、製造年月日、消費期限の表示	検食用として (1)給食実施機関の長×1 (2)食品衛生官 ×1 (3)医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること
123	手 巻 お に ぎ り	個	1 新鮮で風味良好なもの 2 包装は美麗で衛生的であること 3 消費期限は納入時より4時間以上 4 ごはん、のりは「フィルム」で仕切ったもの 5 種類は購入時示す 6 製造元、製造年月日、消費期限の表示 7 1個100g以上	検食用として (1)医務室 ×2 (2)糧食班 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること
124	生 菓 子 類	個	1 かび、異味異臭、異物のないもの 2 種類、重量等は購入時示す 3 個包装	
125	唐 揚 げ 粉	kg	1 小麦粉、食塩、香辛料等を原料とする 2 粉末又は顆粒 3 種類 (1) しょうゆ味 (2) カレー味 (3) その他	500g～1kg防湿包装
126	冷 凍 麺 類	個	1 納入時完全凍結品で、解凍、再冷凍していないもの 2 冷凍食品認定マークのあるもの 3 種類 (1) 冷凍うどん(さぬき) 200g程度 (2) 冷凍そば(日本そば) 200g程度 (3) 冷凍ラーメン 200g程度 (4) 冷凍スパゲティ 250g程度 (5) 冷凍うどん 250g程度	1 ポリ袋入り 2 ダンボール箱詰め
127	冷 凍 す い と ん	kg	1 かび、異味異臭、異物のないもの 2 バラ冷凍のもの	1kg袋入り
128	切 り も ち	個	1 かび、異味異臭、異物のないもの 2 もち米100%を使用し、不純物を除き、添加物等使用していないもの 3 1個50g程度	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
129	冷 凍 焼 も ち	袋	1 もち米を使用し、焼いて冷凍したもの 2 自然解凍して食べられるもの 3 1個35g 4 マルちゃん同等品	1袋20個入り
130	冷 凍 焼 そ ば 冷 凍 塩 焼 そ ば	kg	1 味付きで加熱調理済みのもの 2 肉、野菜入りのもの	1kgボイリングパック入り
131	麦 茶	本	1 液体 2 50倍濃縮 3 賞味期限は納入時から1年以上	1L紙パック入り
132	ア ル フ ェ 米	個	1 1個100g以上袋入り 2 賞味期限は納入時より5年以上 3 種類については購入時示す	

第 2 章 豆類及び同加工品・種実類

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
201	大 豆 水 煮	kg	1 レトルトで、常温保存可能なもの 2 遺伝子組み換えでないもの	1kg袋入り
202	小 豆	kg	1 農産物規格規定2級合格品以上 2 1年越しのものは不可 3 病虫害なく、未熟物、しわ等がなく異物等のないもの	
203	ご ま	kg	1 無着色で乾燥良好で異物、夾雑物のないもの 2 いりごま 3 種類 (1) 白 (2) 黒	防湿包装
204	す り ご ま	kg	1 無着色で乾燥良好で異物、夾雑物のないもの 2 よくすりつぶしたもの 3 種類 (1) 白 (2) 黒	防湿包装
205	アーモンドスライス	kg	1 乾燥良好で、風味良好なもの 2 ロースト済みのもの	防湿包装
206	豆 腐 (も め ん)	個	1 適度な硬さを保ち、破損、異味異臭のないもの 2 1個400g程度 3 消費期限は納入時から3日以上 4 遺伝子組み換えでないもの 5 冷蔵品	1 検収時、水は除く 2 衛生的容器使用
207	焼 豆 腐	kg	1 もめん豆腐を圧搾水切りした後、均一に焼き上げたもの 2 形くずれ、異味異臭のないもの 3 消費期限は納入時から3日以上 4 遺伝子組み換えでないもの 5 冷蔵品	1 検収時、水は除く 2 衛生的容器使用
208	油 揚 (う す あ げ)	kg	1 良質の油を使用して揚げたもの 2 異味異臭、破損のないもの 3 消費期限は納入時から3日以上 4 遺伝子組み換えでないもの 5 冷蔵品	衛生的容器使用
209	厚 揚 (生 揚)	kg	1 良質の油を使用して揚げたもの 2 異味異臭、破損のないもの 3 消費期限は納入時から3日以上 4 遺伝子組み換えでないもの 5 冷蔵品	衛生的容器使用

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
210	一口がんも	kg	1 冷凍品 2 1個10～30g程度 3 遺伝子組み換えでないもの	
211	冷凍豆腐	kg	1 納入時完全凍結品で、解凍、再冷凍していないもの 2 1個2g～5g程度 3 1cm～1.5cm角 4 遺伝子組み換えでないもの	500g～1kg袋入り
212	絹豆腐	個	1 異味異臭、破損のないもの 2 消費期限は納入時から3日以上 3 1個400g程度 4 遺伝子組み換えでないもの	パック入り
213	納豆	個	1 よく発酵した糸引き納豆で、粒揃いのもの 2 遺伝子組み換えでないもの 3 種類 (1) 納豆(小粒) 30g以上 たれ、洋辛子付き 冷凍品・賞味期限は7日以上 (2) ひきわり納豆 40g以上 冷凍品・賞味期限は7日以上	紙、プラスチックもしくは 発泡スチロール入り
214	きなこ	kg	1 良質な青大豆を原料とし、特有の香味を有するもの 2 乾燥良好で異物等の混入のないもの 3 着色、変色のないもの 4 国内産 5 遺伝子組み換えでないもの	防湿包装
215	高野豆腐	kg	1 JAS合格品 2 乾燥良好で異味異臭のないもの 3 割れ、変質なく均一なもの 4 賞味期限を表示 5 形状 (1) 1枚20g程度 (2) 細切りにカットしたタイプ 6 賞味期限は納入時から4ヶ月以上	防湿包装
216	豆乳類	個	1 JAS合格品 2 種類 (1) 調理用調整豆乳 紙パック900ml～1000ml入り (2) 豆乳飲料(種類は購入時示す) 紙パック200ml入り、ストロー付き 3 常温保存可能品 4 賞味期限は納入時から7日以上	
217	おから	kg	1 遺伝子組み換えでないもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
218	巾 着 袋	個	1 冷凍品 2 1個30g程度 3 油揚げの中に、山菜・野菜・もち等を入れかんぴょうで縛ってあるもの	
219	ピーナッツ和えの素	kg	1 カッティングピーナッツ、かつお粉末等を使用し和え物用に味付けしたもの 2 0.5kg単位発注可能なもの	500g～1kg袋入り
220	カシューナッツ	kg	1 乾燥良好で風味良好、歯ざわりのよいもの 2 ロースト済みのもの 3 夾雑物、割れのないもの	ポリ袋入り
221	小 倉 あ ん	kg	1 国内産小豆使用 2 特有の香味を有し、夾雑物等の混入のないもの 3 加糖 4 つぶあん	1kg袋入り
222	黒 胡 麻 塩	個	1 炒り精製塩に炒り黒胡麻を添加したもの	70g程度瓶入り
223	む き 栗	kg	1 冷凍又はレトルト 2 ホール	500g～1kg袋入り
224	豆腐ハンバーグ	個	1 冷凍品 2 1個120g程度	
225	冷凍揚げ出豆腐	個	1 揚げ物用に衣付き 2 1個40g程度	
226	押 豆 腐 絞 り 豆 腐	kg	1 もめん豆腐を圧搾水切りしたもの 2 異味異臭のないもの 3 消費期限は納入時から3日以上 4 遺伝子組み換えでないもの	
227	冷凍刻み油揚げ	kg	1 納入時完全凍結品で、解凍、再冷凍していないもの 2 0.5～1センチ幅刻み、長さ3センチ程度 3 遺伝子組み換えでないもの	500g～1kg袋入り
228	冷凍絹厚揚げ	kg	1 納入時完全凍結品で、解凍、再冷凍していないもの 2 1個10g程度サイコロ型 3 遺伝子組み換えでないもの	500g～1kg袋入り

第 3 章 いも類及び同加工品

(いも類共通規格)

- 1 外観は品種固有の色沢、形状を有し大きさが均一で、異品種の混入のないもの。
- 2 鮮度良好なもの。
- 3 病虫害・傷害・腐敗等のないもの。
- 4 土・砂等の付着なく、夾雑物のないもの。
- 5 水切りが完全なもの。
- 6 わら等は、検収時重量から除く。
- 7 冷凍品については、納入時完全凍結品で、解凍、再冷凍していないもの

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
301	里 芋 (洗 い 里 芋)	kg	1 完熟した子芋で、親芋は除く 2 水洗いした皮むき品 3 発芽、腐敗、焼け等のないもの	
302	長 芋	kg	1 破損、割れ、曲がり等のないもの 2 土、小根を除いたもの	ダンボール箱詰め
303	馬 鈴 薯	kg	1 発芽、奇形、日焼け等のないもの 2 土の付着は最小限とする 3 1個150g以上	ダンボール箱詰め
304	さ つ ま 芋	kg	1 発芽、奇形、日焼け等のないもの 2 よく水洗いしたもの 3 直径5cm以上	ダンボール箱詰め
305	角 こ ん に や く	kg	1 弾力性があり、異味異臭なく夾雑物の混入のないもの 2 国内産 3 大きさ等均一なもの	1 検収時、水は除く 2 衛生的容器使用
306	糸 こ ん に や く	kg	1 弾力性があり、異味異臭なく夾雑物の混入のないもの 2 国内産 3 太さ、長さ等均一なもの	1 検収時、水は除く 2 衛生的容器使用
307	つきこんにやく	kg	同上	同上
308	マッシュポテト	kg	1 良質な馬鈴薯を原料とした、乾燥良好なもの 2 フレーク状のもの 3 賞味期限は納入時から4ヶ月以上	1kgクラフト紙袋入り

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
309	フライドポテト	kg	1 冷凍品 2 適熟な馬鈴薯を、加工冷凍したもの 3 冷凍ヤケ等のないもの 4 種類 (1) クリンクル (2) ストレート (3) ナチュラル	1kg袋入り
310	ナ タ デ コ コ	kg	1 ダイス状にカットされたもの	1kg袋入り (固形容量にて1kg)
311	春 雨	kg	1 乾燥良好で変質、折れ、砕けのないもの 2 光沢があって、無味、無臭のもの 3 水に浸して、弾力性のあるもの 4 緑豆春雨、長さ5～10cm 5 賞味期限は納入時から1年以上	1kg入り防湿包装
312	冷 凍 里 芋	kg	1 里芋の皮をむき、加工冷凍したもの 2 国内産(外国産可) 3 Sサイズ	1kg袋入り
313	片 栗 粉	kg	1 農産物規格規定合格品 2 精製馬鈴薯澱粉 3 純白で乾燥良好で、きめの細かいもの 4 異味異臭、夾雑物のないもの 5 賞味期限は納入時から1年以上	1kg袋入り
314	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100%	500g～1kg袋入り
315	コ ロ ッ ケ 類	個	1 冷凍食品認定マークのあるもの 2 衣は30%以下 3 種類 (1) 野菜コロッケ (2) カレーコロッケ (3) かぼちゃコロッケ (4) コーンコロッケ (5) 牛肉コロッケ (6) かにクリームコロッケ 4 1個60g以上とし、その他種類等の時は、購入時 示す	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
316	ジャーマンポテト	kg	1 冷凍品 2 加熱調理済み 3 ベーコン入り	500g～1kgボイリングパック入り
317	中 華 ポ テ ト	kg	1 冷凍品 2 大学芋風に調理加工済み 3 自然解凍し、食べられるもの	1kg入り
318	冷凍スイートポテト	個	1 自然解凍し、食べられるもの 2 1個40g～45g程度	1個ずつ個別包装 (袋入り)

第 4 章 野菜類・きのこ類

(野菜類・きのこ類共通規格)

- 1 鮮度良好で、品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が均一で異品種の混入のないもの。
- 2 国内産のもの。(411根生姜 422パプリカ 424かぼちゃ 439にんにく)
冷凍品は不可。(444冷凍野菜類 452冷凍野菜かき揚げ以外)
- 3 病虫害、外傷、腐敗等のないもの。土・砂等の付着なく、夾雑物のないもの。
- 4 水切りが完全なもの
- 5 とう、枯葉、ス入り、ひび割れ等のないもの。検収時、なわ、容器等の重量は除く。
- 6 納品方法は他業者による郵送・宅配便は不可(冷凍品は可)
- 7 冷凍品については、納入時完全凍結品で、解凍、再冷凍していないもの

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
401	玉 葱	kg	1 結球が充実し、裂球、発芽、変質等のないもの 2 乾燥良好で光沢があり、固くしまっているもの 3 1個150g以上	ダンボール箱詰め又は 網袋入り
402	大 根	kg	1 葉は除き、茎は10cm以内とする 2 ひげ根は除き、水洗いしたもの 3 重量合わせ以外でのカット大根は不可	
403	サニーレタス (グリーンリーフ)	kg	1 球が揃っていて、葉が濃緑色のもの 2 根部及び外葉を適切に除いたもの	
404	か ぶ	kg	1 茎は3cm以内とし、水洗いされたもの 2 柔らかく、球根の肌に割れ・傷等なく色白なもの	
405	キ ャ ベ ツ	kg	1 結球適度で、根部及び外葉を適切を除いたもの	
406	長 葱	kg	1 長さ、太さの揃ったもの 2 白色部分は、光沢があり柔らかく弾力性のあるもの 3 根切りし、水洗いしたもの 4 白根部は全長の2/3以上 (夏葱は除く) 5 夏葱の場合は、購入時示す	
407	レ タ ス	kg	1 結球適度で、根部及び外葉を適切を除いたもの 2 洗浄良好で、根部付近に土砂等の付着していないもの 3 市場規格「M」サイズ以上	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
408	人 参	kg	1 葉とひげ根を取り除き、水洗いしたもの 2 漬け物用の極端に巨大なものは不可	
409	白 菜	kg	1 結球適度で、病虫害・腐敗等のないもの 2 根部の切除及び、外葉の除去の適切なもの	
410	も や し	kg	1 種類 (1) 緑豆もやし (2) 大豆もやし 2 みずみずしい白さで、夾雑物のないもの 3 よく水切りしたもの	ポリ袋入り
411	根 生 姜	kg	1 よく土を落としたもので、発芽のないもの 2 皮にしわがなく、色のきれいなもの	
412	胡 瓜	kg	1 濃緑色で実の熟していないもの 2 太さが一様で、極端な曲がりのないもの	
413	パ セ リ	kg	1 鮮やかな緑色で、汚れなく葉先がよく縮れたもの 2 根部を除いたもの	
414	ト マ ト	kg	1 成熟度80%程度で、固くしまっており「へた」の青いもの 2 1個 200g程度(サイズM程度) 3 キズや割れのないもの	
415	れ ん こ ん	kg	1 肉質が柔らかく、水洗いしてあるもの 2 褐色・黒点等は不可 3 ふでひげ根を除いたもの	
416	ご ぼ う	kg	1 葉、茎を除き、水洗いしたもの 2 病虫害・す・割れ・変形等のないもの 3 直径 2cm～3cm程度 長さ 50cm程度	
417	ほ う れ ん 草	kg	1 鮮度よく、枯葉・とう立のないもの	
418	小 松 菜	kg	2 根部及び外葉を適切を除き、十分水洗いしたもの	
419	水 菜 (京 菜)	kg		
420	春 菊	kg		
421	チ ン ゲ ン 菜	kg		
422	パ プ リ カ (カラーピーマン)	kg	1 新鮮で肉厚で、皮の柔らかいもの 2 種類 (1) 黄色 (2) 赤色	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
423	ニ ラ	kg	1 みずみずしい葉で、つやがあり柔らかいもの 2 根立より切り取ったもの 3 茎が20cm以上のもの	
424	か ぼ ち や	kg	1 形状・色沢よく完熟したもの 2 1個 1.5kg以上	
425	ピ ー マ ン	kg	1 濃緑色を呈し、適度に熟したもので、皮の固くないもの。 2 赤色したものは不可 3 1個 30g程度	
426	金 平 ご ぼ う	kg	1 ごぼうと人参を炒めほどよく調味したもの 既製品 2 レトルトパウチ 3 kg発注が可能なもの	
427	三 ツ 葉	kg	1 柔らかく、傷み等のないもの 2 根三ツ葉、切り三ツ葉とする	
428	た け の こ	kg	1 太く短く、先端が黄色いもの 2 根部の固い部分を除いたもの 3 1本 1kg以上(皮つき) 4 あくぬき用米ぬか添付	
429	セ ロ リ ー	kg	1 茎が柔らかく、淡緑白色のもの 2 外葉・枯葉等は除き、根切りしたもの	
430	長 茄 子	kg	1 光沢のある紫紺色で、皮が柔らかく適度に熟しているもの 2 皮割れ、黒・茶色の斑点・種子のないもの	
431	み よ う が	kg	1 固有の芳香を有し、つぼみの開いていないもの 2 よく水洗いしたもの 3 1個 10g～20g程度	
432	サ ラ ダ 菜	kg	1 球が揃っていて、葉が濃緑色のもの 2 根部及び外葉を適切に除いたもの	
433	カ リ フ ラ ワ ー	kg	1 花蕾が純白で固くしまり、変色・乾燥していないもの 2 外葉8枚以内、花蕾から下部5cm以内	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
434	う ど	kg	1 太さが均一で、折れたものがなく新鮮なもの 2 根部の固い部分は除く 3 香りが強く、柔らかいもの 4 1本 200g程度	
435	大 葉	枚	1 葉の大きさが均一なもの 2 新鮮で濃緑色なもの	
436	紫 キ ャ ベ ツ	kg	1 結球適度で、根部及び外葉を適切を除いたもの	
437	赤 玉 葱 (紫 玉 葱)	kg	1 結球が充実し、裂球、発芽、変質等のないもの 2 乾燥良好で光沢があり、固くしまっているもの	
438	菊	kg	1 新鮮で夾雑物のないもの 2 種類:かきのもと 3 もいであるもの	
439	に ん に く	kg	1 根は除き、大きさを揃え傷玉を除く 2 茎を2cm以内に切断したもの 3 球径は4cm～5cm程度	
440	オ ク ラ	kg	1 新鮮で病虫害なく、成熟したもの 2 大きさが均一なもの	
441	とう も ろ こ し	本	1 鮮度良好で大きさが均一なもの 2 病虫害、鳥害、粒着不完全等なく成熟したもの 3 ハニーバンタム又はピーターコーン 4 1本 300g程度	
442	夕 顔	kg	1 鮮度良好で適度に熟し、病虫害等のないもの	
443	ブ ロ ッ コ リ ー	kg	1 鮮度良好で濃緑色で、花蕾が固くしまっているもの 2 葉及び茎を除いたもの 3 茎の長さ7cm以下 4 花の咲いたものは不可	
444	冷 凍 野 菜 類	kg	1 冷凍食品認定マークのあるもの又は、安全な食材を加工したもの 2 業務用急速冷凍品 3 ゆですぎ等なく、色沢良好なもの 4 原産国が表示されたもの 5 種類は購入時示す	500g～1kgポリ袋入り

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
445	プ チ ト マ ト	kg	1 鮮度良好で、成熟したもの 2 割れ、腐敗等のないもの 3 1個 15g～25g程度	
446	貝 割 大 根	kg	1 大根の双葉で、枯葉のない長さの揃ったもの 2 軟白部が柔らかく、みずみずしいもの	
447	ス プ ラ ウ ト	kg	1 鮮度良好で、みずみずしいもの 2 種類 (1) ブロッコリー (2) その他	
448	グ リ ー ン ア ス パ ラ ガ ス	kg	1 鮮度良好で、穂先の開いてないもの 2 根部を切り、穂先を揃えてあるもの 3 固くないもの	
449	葉 ね ぎ	kg	1 鮮度良好で、葉のふっくらしたみずみずしいもの 2 茎葉が柔らかいもの 3 太さの揃ったもの	
450	菜 の 花	kg	1 鮮度良好で、茎が柔らかくつばみ・花のないもの 2 葉に変色のないもの	
451	に が う り	kg	1 鮮度良好で、緑色の鮮やかなもの 2 極端に小さいものは不可	
452	冷凍野菜かき揚げ	個	1 冷凍品 2 野菜3種類以上が入ったもの 3 1個 40g以上	
453	エ リ ン ギ	kg	1 鮮度良好で、腐りのない特有の香りを有するもの 2 異物の付着のないもの	
454	生 し い た け	kg	1 鮮度良好で、かさの開きは7分程度 2 肉質厚く、柔らかいもの 3 大きさは、4cm～6cm程度	
455	え の き 茸	kg	1 鮮度良好で、腐りのない特有の香りを有するもの 2 異物の付着のないもの	ポリ袋入り
456	な め こ	kg	1 鮮度良好で、根切りして、よく水洗いしたもの 2 特有の香りを有し、腐敗等のないもの 3 「つばみ」とする	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
457	し め じ 茸	kg	1 鮮度良好で、腐りのない特有の香りを有するもの 2 根元が落とされていればバラ詰め可 3 かさの大きさ2cm以下	
458	舞 茸	kg	1 鮮度良好で、腐りのない特有の香りを有するもの 2 生のものとする 3 バラ(チップ)可	
459	し し と う	kg	1 色鮮やかで新鮮なもの 2 M～Lサイズ	

第 5 章 果物類及び同加工品

(果物類共通規格)

- 1 外観は、品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が均一で異品種の混入のないもの。
- 2 未熟・過熟・傷害・薬害・病虫害・荷傷等がないもの。
- 3 等級は市場規格の「秀」以上とする。
- 4 外装に品名・内容量・個数・規格・生産地等を表示する。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
501	み か ん	kg	1 皮が薄く、甘みがあり風味良好なもの 2 国内産 3 Mサイズ	10kgダンボール箱入り
502	り ん ご	個	1 病虫害なく、表皮のきれいな市販品 2 1個 250g程度 3 国内産 4 品種は購入時示す	ダンボール箱入り
503	は っ さ く	個	1 鮮度良好で、きめあらく苦みの強くないもの	ダンボール箱入り
504	甘 夏	個	2 国内産	
505	い よ か ん	個	3 Mサイズ	
			4 1個 250g～300g程度	
506	プ ラ ム	個	1 鮮度良好で、熟度良好なもの 2 1個 40g～50g程度	
507	レ モ ン	kg	1 鮮度良好で、水分が多いもの 2 内部が変色していないもの 3 1個 100g～150g程度	
508	ゆ ず	kg	1 鮮度良好で、皮が厚く、香りが高いもの 2 国内産	
509	グ レ ー プ フ ル ー ツ	個	1 鮮度良好で、甘味あり、多汁で芳香を有するもの 2 1個 400g～500g程度	
510	柿	個	1 国内産 2 1個 200g程度	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
511	梨	個	1 国内産 2 鮮度良好で、みずみずしいもの 3 Lサイズ 4 1個 250g～300g程度	
512	桃	個	1 国内産 2 鮮度良好で、みずみずしいもの 4 Mサイズ 5 品種は購入時示す 6 1個 230g程度	
513	ぶ ど う	kg	1 果粒がよく揃い、房からの離落のないもの 2 種類 (1) デラウェア・甲州 1房 100g程度 (2) キャンベル・巨峰 1房 300g程度 3 品種は購入時示す	
514	い ち ご	kg	1 国内産 2 鮮度良好で、カビ・傷み等のない粒揃いのもの 3 M～Lサイズ 4 品種は購入時示す	
515	び わ	個	1 鮮度良好で、病虫害・傷み等のない粒揃いのもの 2 1個 40g程度 3 国内産	
516	す い か	kg	1 鮮度良好で、熟成適度なもの 2 甘味・食味良好なもの 3 1個 5kg～8kg程度 4 国内産	
517	さ く ら ん ぼ	kg	1 国内産 2 破損及び腐敗のものは除く 3 粒揃いで熟成適度なもの 4 Mサイズ 5 アメリカンチェリー(輸入品)場合は別に示す	
518	バ ナ ナ	kg	1 特有の香味を有するもの 2 熟成適度なもので、大きさの揃ったもの 3 青いものは除く 4 1本 150g～180g程度	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
519	メ ロ ン	個	1 熟成適度なもので、病虫害等のないもの 2 Lサイズ 3 種類 (1) プリンスメロン 1個 500g程度 (2) アンデスメロン・アムスメロン 1個 1kg程度 4 その他の品種については、購入時示す 5 国内産	
520	レ ー ズ ン	kg	1 乾燥良好で粒揃いのもの 2 食味良好で異味異臭のないもの	1kgビニール袋入り
521	ネ ー ブ ル	個	1 鮮度良好で、甘味あり、多汁で芳香を有するもの	
522	オ レ ン ジ	個	2 病虫害・腐敗等のない粒揃いで、しなびれてないもの	
			3 Lサイズ	
523	キウイフルーツ	個	1 国内産又は輸入品 2 鮮度良好で、熟成適度なもの 3 1個 100g程度	
524	ア ッ プ ル シャーベット	個	1 冷凍品 2 ハーフ 3 1個 40g程度 4 賞味期限は納入時より7日以上	小袋入り
525	冷 凍 パ イ ン	個	1 冷凍品 2 皮なし 3 1個 40g程度 4 賞味期限は納入時より7日以上	小袋入り
526	フ ル ー ツ ジ ュ ー ス	個	1 果汁100% 2 200mlパック入り ストロー付き 3 種類は購入時示す 4 賞味期限は納入時より7日以上	
527	フルーツゼリー	個	1 果汁・果実使用 2 カップ入り・スプーン付き 3 種類・内容量は購入時示す 4 賞味期限は納入時より7日以上	
528	ダ イ ス ゼ リ ー	k g	1 果汁使用(杏仁豆腐・コーヒーゼリーは除く) 2 冷凍品 3 サイコロ状にカットされたもの	500g～1kg袋入り
529	パインアップル	k g	1 1個2～3kg程度 2 完熟したもの	

第 6 章 漬物類及び佃煮類

(漬物類及び佃煮類共通規格)

- 1 固有の色沢を有し、形状が均一なもの。
- 2 良質に食材を使用し、漬かりすぎ・生漬かりのないもの。
- 3 着色料は、食品衛生法に基づくものとし、過度に着色したものは不可とする。
- 4 材料は洗いが十分で、病虫害・かび・腐敗・変色等のないもの。
- 5 「す」入り、とう立ちのものは不可
- 6 漬け汁・漬け粕等は検収時、重量から除く。
- 7 製造業者・製造年月日を表示し、包装・容器は衛生的なものを使用する。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
601	た く あ ん	kg	1 大根を漬け込んだもの 2 スライス	1kg袋入り
602	福 神 漬	kg	1 賞味期限は納入時から5ヶ月以上	1kg袋入り
603	楽 京 漬	kg	1 風味良好なもの 2 1粒10～20g程度	1kg袋入り
604	べ っ た ら 漬	kg	1 大根を皮むきし、麴・みりん・粕で漬け込んだもの 2 内部まで味がよく浸透し、着色してないもの	
605	紅 生 姜	kg	1 色沢鮮明で、風味良好なもの 2 筋はなく、均一に色、味のしみ込んだもの 3 千切りのもの	1kg袋入り
606	山 菜 ビ ビ ン バ	kg	1 ぜんまい・人参・大豆もやし等をビビンバ風に味付けしたもの	1kg袋入り
607	サ ラ ダ 各 種	kg	1 風味良好のもの、既製品	1kg袋入り
608	辛 子 漬 (茄 子)	kg	1 一口茄子を使用したもの	
609	味 付 メ ン マ	kg	1 支那竹を、砂糖・塩・若干の油で程よく味付けしたもの	1kg袋入り

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
610	白 菜 キ ム チ	kg	1 適度な塩味・辛味を有し、風味良好に漬け込んだもの 2 刻んだもの 3 賞味期限は納入時から1週間以上	
611	は じ か み	袋	1 新生姜を甘酢に漬け込んだもの 2 1袋 50本入り	
612	ザ ー サ イ	kg	1 スライス 2 味付けしてあるもの(塩漬けのみは不可)	
613	山 菜 漬	kg	1 良質なわらび・たけのこ等を使用し薄い塩味もしくは醤油味に味付けしたもの 2 漬汁は清澄で異味のないもの	
614	梅 干	個	1 天然着色のもの 2 1個 240g～300g程度 1粒 10g程度 3 賞味期限は納入時から1年以上	ふた付きの卓上用容器入り
615	生 姜 甘 酢 漬	kg	1 良質の生姜をスライスし、甘酢に漬け込んだもの	
616	し そ の 実 漬 け	kg	1 刻んであるもの	1kg袋入り
617	野 沢 菜 漬	kg	1 新鮮な野沢菜を適度な塩味で、漬け込んだもの 2 酸味のあるものは不可 3 刻んだもの	冷凍品
618	も や し 朝 鮮 漬	kg	1 新鮮なもやしを原料とし、ごま油・唐辛子等で漬けたもの 2 歯切れのよいもの	
619	し ば 漬	kg	1 胡瓜・茄子・生姜・みょうが等を使用し、梅汁に漬け込んだもの 2 歯切れのよいもの	1kg袋入り
620	胡 瓜 か っ ぱ 漬	kg	1 胡瓜・生姜を使用し、風味よく漬け込んだもの 2 スライス	1kg袋入り
621	胡 瓜 漬	kg	1 細めで、種子の小さい胡瓜を使用したもの 2 浅漬 3 1cm～1.5cmカットしたもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
622	白 菜 漬	kg	1 四つ割にした白菜を使用したもの 2 漬かり過ぎ、生漬かりのものは不可	
623	か ぶ 漬	kg	1 新鮮なかぶを使用し、茎を少量混ぜて漬けてあるもの 2 漬かり過ぎ、生漬かりのものは不可 3 1cm～2cm厚スライス	
624	パックのり佃煮	個	1 よく煮詰め水分含有量適度なもの 2 1食用パック入りとする 3 賞味期限は納入時から6ヶ月以上 4 1個 10g程度	
625	小 女 子 佃 煮	kg	1 風味良好、異味異臭のないもの 2 形くずれなく、よく煮詰めたもの	
626	金 時 煮 豆	kg		
627	昆 布 豆 佃 煮	kg		
628	昆 布 佃 煮	kg	1 風味良好、異味異臭のないもの 2 形くずれなく、よく煮詰めたもの 3 細切り	
629	つ ぼ 漬	kg	1 大根を原料とし、醤油等調味液に漬け込んだもの 2 歯切れのよいもの 3 スライス	1kg袋入り
630	な す 漬	kg	1 なす紺色鮮やかなもので、浅漬けとする 2 1個 10g～20g程度、もしくはスライス	
631	大 根 桜 漬	kg	1 歯切れのよいもの 2 スライス	1kg袋入り
632	か ぶ 胡 瓜 漬	kg	1 新鮮なかぶと胡瓜を原料とし、塩漬けしたもの 2 浅漬け 3 1cm程度にカットしたもの 4 賞味期限は納入時より2日以上	
633	茄 子 胡 瓜 漬	kg	1 新鮮な茄子と胡瓜を原料とし、塩漬けしたもの 2 浅漬け 3 1cm程度にカットしたもの 4 賞味期限は納入時より2日以上	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
634	にんにく漬各種	kg	1 中粒で粒揃いのにんにくを原料とする	500g～1kg入り
635	高 菜 漬 け	kg	1 刻んであるもの	
636	ね り う め	kg	1 風味良好なもの 2 0.5kg単位発注可能なもの	500g～1kg入り

第 7 章 獣鳥肉類及び同加工品

(獣鳥肉類共通規格)

- 1 特有の香りを有し、異臭を認められず、鮮度良好なもの。
- 2 適度の硬さと弾力性を有し、肉類固有の色沢を有すること。
- 3 容器は衛生的なものを使用すること。
- 4 冷凍品は急速冷凍し、冷凍焼け、冷凍による乾燥及び異物の付着又は、混入のないもの。
解凍後でも不良品は、交換する。
- 5 納入品は、食肉衛生検査に合格したもの、又は加工品とする。
- 6 他獣肉の混入がないこと。
- 7 輸入品も可とする。(原産国を表示すること)
- 8 外装の箱の側面に内容部位・内容数量・製造業者名・製造年月日を表示する。

(1) 豚 肉

- ・ 肉色は、淡灰紅色を呈し、光沢のよいもの。
- ・ 脂肪は白色で適度に粘りがあり、つやがあるもの。
- ・ 表層脂肪は1cm以下で30%以内とし、二層分離していないもの。
- ・ と場法による検査合格品とする。
- ・ 通常納入時は「生」の状態とし、「冷凍」の場合は購入時示す。

(2) 牛 肉

- ・ 鮮紅色を呈し、肉質の柔らかいもの。
- ・ 脂肪は適度な柔らかさのある乳白色に近く、つやのあるもの。
- ・ と場法による検査合格品とする。
- ・ 通常納入時は「生」の状態とし、「冷凍」の場合は購入時示す。
- ・ 脂肪は10%以内とする。

(3) 鶏 肉

- ・ 食用肉として、飼育された若鶏とする。
- ・ 脱毛し、内臓・筋をのぞいた急速冷凍品で、冷凍による乾燥変質のないもの。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
701	豚 ロ ー ス 肉	kg 枚	1 背ロースの部分肉で脂肪は20%以下のもの 2 (1) スライス厚さ 2mm～3mm 6×4センチ程度 (2) 焼肉用厚さ 4mm～5mm 6×4センチ程度 (3) しゃぶしゃぶ用 厚さ1mm～1.5mm 6×4センチ程度 (4) 切身の厚さ1cm～1.5cm 重さ120g以上	
702	豚 肩 肉	kg	1 全体に厚く、広く豊満で脂肪は適度に均等についているもの 2 切り方は購入時示す	
703	豚 バ ラ 肉	kg	1 赤身と脂肪の割合の適度なもの 2 スライス厚さ 2mm～3mm 6×4センチ程度	
704	豚ヒレ肉切身	枚	1 周囲の脂肪を取り除いて、整形したもの 2 切身で1枚 50g程度	
705	牛 肩 ロ ー ス 肉	kg	1 全体に厚く、ロース芯の大きいもの 2 ロース芯の脂肪交雑は十分で筋肉間脂肪の適度な もの 3 (1) スライス厚さ 2mm～3mm 6×4センチ程度 (2) しゃぶしゃぶ用 厚さ1mm～1.5mm 6×4センチ程度	
706	牛 も も 肉	kg	1 赤身と脂肪の割合の適度なもの 2 スライスとし、厚さ1mm～2mm	
707	牛 サーロイン 牛 リブ ロ ー ス	kg 枚	1 ロース芯の脂肪交雑は十分で筋肉間脂肪の適度な もの、ショートグレン以上 2 スライス厚さ 2mm～3mm 6×4センチ程度 3 切身の場合の重量は購入時示す	
708	牛 カ ル ビ	kg	1 赤身と脂肪の割合の適度なもの 2 スライスとし、厚さ2mm～3mm 3 すじの混合がないもの	
709	鶏 手 羽 元 肉	個	1 骨付き 2 1個 50g～60g程度	
710	鶏 も も 肉	kg 本 枚	1 冷凍品 2 けずめの直上で切断したもの (1) 骨を取り除いた肉のみ (2) 骨付き1本 180g～200g程度 (3) 切身1枚120g以上	
711	鶏 さ さ み	kg	1 若鶏の肉で、肉以外の部分を含まないもの 2 筋をとったもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
712	鶏 チューリップ	個	1 「手羽先」を加工したもの 2 1個 40g程度	
713	む し 鶏	kg	1 胸肉を風味よく蒸し上げたもの 2 スライスし、真空包装したもの 3 冷凍品	500g入り ボ イ リ ン グ パ ッ ク
714	豚 挽 肉	kg	1 頭肉・骨・内臓・筋・皮を除いた肉を挽いたもの	
715	鶏 挽 肉	kg	2 納入当日に挽いたもので、異味異臭がなく、他畜肉 の混入していないもの	
			3 脂肪分30%以内	
716	ロ ー ス ハ ム	kg 枚	1 JAS合格品 2 (1) スライス 1枚 10g～15g程度 (2) ハムステーキ用 1枚 110g～120g程度 厚さ 1cm～2cm (尚、端は枚数に含めない)	
717	ポ ー ク ハ ム	kg	1 JAS合格品 2 スライス 1枚 10g～15g程度	
718	ウ イ ン ナ ー ソ ー セ ー ジ	kg	1 JAS合格品 2 皮つき 3 1個 13g～20g程度	
719	あ ら び き ウ イ ン ナ ー	kg	1 JAS合格品 2 皮つき 3 1個 13g～20g程度	
720	ソ フ ト サ ラ ミ	kg	1 JAS合格品 2 スライス 1枚 10g～15g程度	
721	ベ ー コ ン	kg	1 JAS合格品 2 スライス 1mm～2mm程度 3 大きさが不揃いのものは不可	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
722	焼 豚	kg	1 肉質柔らかく中心部まで十分に火が通っており、 焼き上がりの良好なもの 2 スライス 15g～20g程度 3 納入後に加熱の必要ないもの	
723	フランクフルト ソーセージ	個	1 JAS合格品 2 畜肉のみ使用 3 1個 30g～40g程度	
724	肉 詰 い な り	個	1 冷凍品 2 1個 50g程度	
725	ピ ー マ ン 肉 詰 フ ラ イ	個	1 冷凍品 2 1個 40g程度	
726	し ゅ う ま い	個	1 冷凍品 2 -18℃以下で保存され冷凍効果の失われていない もの 3 1個 25g以上(わさびしゅうまいは16g以上) 4 種類 (1) ポークしゅうまい (2) わさびしゅうまい (3) かにしゅうまい (4) えびしゅうまい 5 その他の種類は購入時示す	
727	餃 子 にらまんじゅう	個	1 冷凍品 2 -18℃以下で保存され冷凍効果の失われていない もの 3 1個 25g以上 4 餃子の種類 (1) ポーク (2) キムチ 5 その他の種類は購入時示す	
728	メ ン チ カ ツ	個	1 冷凍品 2 -18℃以下で保存され冷凍効果の失われていない もの 3 1個 60g以上	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
729	ハンバーグ	個	1 冷凍品 2 -18℃以下で保存され冷凍効果の失われていないもの 3 焼き目付き 4 牛肉・豚肉を主体とし、肉類と玉葱等ミックス(調味)し、焼き上げたもの 5 1個 120g以上	
730	ミートボール	kg	1 冷凍品 2 豚肉100% 3 1個 10～30g程度 4 タレ付きでないもの	
731	味付肉団子	kg	1 日本冷凍食品協会認定証付き 2 豚肉を主体とする 3 1個 10g～30g程度 4 しょうゆ味付き	1kgボイリングパック入り
732	春 巻	個	1 冷凍品 2 1個 50g以上	
733	ささみフライ	個	1 冷凍品 2 1個 50g以上	
734	冷凍鶏唐揚げ	kg	1 風味良好なもの 2 1kg袋に30個程度入ったもの 3 極端に衣の厚いものや他獣肉の入っているものは不可	
735	冷凍チキンカツ	個	1 冷凍品 2 1個 60g以上 3 骨なしもも肉の一枚肉を使用	
736	冷凍ハムカツ	個	1 風味良好なもの 2 1個 50g以上 3 極端に衣の厚いものや他獣肉の入っているものは不可	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
737	グリルチキン	個	1 冷凍品 2 1個 120g以上 3 骨なしもも肉使用 4 しょうゆ味つき 5 ボイリングパック	
738	冷凍とんかつ	個	1 冷凍品 2 1個 100g～120g 3 豚肉100%・一枚肉使用	
739	も っ	kg	1 豚腸 2 国内産 3 ボイル済み真空パックのもの・冷凍品可	

第 8 章 卵乳類及び同加工品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
801	鶏 卵	kg	1 表面に光沢なく、ザラザラして新鮮なもの 2 破卵・奇形卵・汚染・不潔品等のないもの 3 Mサイズ 4 生食用	1 箱詰 2 サイズ・入数・業者名の表示
802	からむき玉子	袋	1 殻をむいたゆで玉子 2 賞味期限表示 3 破卵・奇形卵・汚染・不潔品等のないもの 4 1個 40g～50g	1袋6個入り
803	温 泉 玉 子	個	1 破卵・奇形卵・汚染・不潔品等のないもの 2 1個 50g～60g 3 タレ付き 4 賞味期限表示	
804	うずら卵水煮	缶	1 新鮮な卵を茹でて、殻をむいたもの 2 破卵・奇形卵・汚染・不潔品等のないもの 3 1号缶	
805	厚 焼 玉 子 五 目 玉 子 焼	kg	1 冷凍品 2 1個 500g 3 10等分にカットされたもの	真空包装 (ボイリングパック)
806	だし巻きたまご	本	1 冷凍品 2 1本 300g 3 6等分にカットされたもの	真空包装 (ボイリングパック)
807	錦 糸 玉 子 卵 フ レ ー ク	kg	1 冷凍品 2 自然解凍にて食べられるもの	500g又は1kg真空包装
808	茶 碗 蒸 し	個	1 鶏卵・たけのこ・しいたけ等入っているもの 2 1個 100g以上	1 プラスチック耐熱容器入り 2 真空包装 3 イージーオープンのもの
809	玉 子 豆 腐	個	1 1個 100g以上 2 タレ付き	1 プラスチック容器入り 2 真空包装 3 イージーオープンのもの
810	オ ム レ ツ フ ヨ ウ ハ イ	個	1 冷凍品 2 オムレツの種類 (1) プレーン 1個 50g以上 (2) 具入り 1個 50g以上 (3) ジャンボ 1個 100g以上(具入り) 3 フヨウハイは1個50g程度	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
811	玉 子 卷	個 袋	1 冷凍品 2 1個 50g～60g、1袋50ないし60g×10個入り 3 種類 (1) プレーン (2) かに蒲鉾入り (3) その他	
812	パ ッ ク 牛 乳 普通牛乳(瓶)	個 本	1 厚生労働省令規格合格品・種類別名称 牛乳 2 賞味期限は納入時から4日以上 3 (1) 200mlパック入り (2) 1リットルパック入り (3) 180ml以上瓶入り	200mlパックはストロー付き 瓶は後日回収のこと
813	パ ッ ク 牛 乳 (L L)	個	1 厚生労働省令規格合格品・種類別名称 牛乳 2 賞味期限は納入時から30日以上 3 200mlパック入り	ストロー付き
814	コーヒーマゼリー	個	1 1個 80g以上を厳守 2 生クリーム付き	カップ入りスプーン付き
815	パ ッ ク ラ ク ト コ ー ヒ ー コーヒーマゼリー(瓶)	個 本	1 厚生労働省令規格合格品・種類別名称 乳飲料 2 賞味期限は納入時から4日以上 3 カフェオレは不可 4 (1) 200mlパック入り (2) 180ml以上瓶入り	200mlパックはストロー付き 瓶は後日回収のこと
816	パ ッ ク ラ ク ト フ ル ー ツ フルーツ牛乳(瓶)	個 本	1 厚生労働省令規格合格品・種類別名称 乳飲料 2 賞味期限は納入時から4日以上 3 (1) 200mlパック入り (2) 180ml以上瓶入り	200mlパックはストロー付き 瓶は後日回収のこと
817	プ リ ン	個	1 1個 80g以上を厳守	カップ入りスプーン付き
818	ヨ ー グ ル ト	個	1 厚生労働省令規格合格品・種類別名称 はっ酵乳 2 1個 100g以上を厳守・加糖 3 種類 (1) プレーン 特定保健用食品であること (2) フルーツ 果実入り 特定保健用食品でなくとも可	カップ入りスプーン付き
819	プレーンヨーグルト	個	1 厚生労働省令規格合格品・種類別名称 はっ酵乳 2 無糖 3 特定保健用食品	400g～500g容器入り
820	ヨーグルト飲料	個	1 厚生労働省令規格合格品・種類別名称 はっ酵乳 2 1個100g以上・加糖 3 種類 (1) プレーン 1個あたりカルシウム600mg以上 (2) フルーツ 1個あたりカルシウム200mg以上	ストロー付き

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
821	乳 酸 菌 飲 料	個	1 厚生労働省令規格合格品 種類別名称 乳酸菌飲料 2 特定保健用食品 3 1個 65ml以上	
822	煮 玉 子	袋	1 味付けたまご(鶏卵でしょうゆ味) 2 殻むき 3 1個 40g～50g	1袋10個入り
823	アイスクリーム	個	1 JAS規格及び厚生労働省令規格合格品 種類別名称 アイスクリーム類 2 内容量・種類については、購入時示す	カップ入りスプーン付き
824	粉 末 チ ー ズ	本	1 厚生労働省令規格合格品 種類別名称 プロセスチーズ 2 乾燥良好のパルメザンチーズ	80g卓上用容器入り
825	ダ イ ス チ ー ズ	kg	1 厚生労働省令規格合格品 種類別名称 プロセスチーズ 2 4mm角～7.5mm角	1kgポリ袋入り
826	生 ク リ ー ム	個	1 厚生労働省令規格合格品 種類別名称 乳等を主要原料とする食品 2 無糖	1Lパック入り
827	冷 凍 液 卵	kg	1 全卵 2 衛生的なもの	
828	低 脂 肪 牛 乳	本	1 厚生労働省令規格合格品 2 賞味期限は納入時から4日以上 3 180ml以上瓶入り 4 乳脂肪分0.5%以上1.5%以下	瓶は後日回収のこと
829	冷凍卵加工品	袋	1 冷凍品 2 1個(枚、切)40g～50g	1袋10個(枚、切)入り
830	コ ー ヒ ー フ レ ッ シ ュ	袋	1 コーヒー用クリーミング(液状)5ml×50個入り 2 賞味期限は納入時から30日以上	

第 9 章 魚介類及び同加工品

(第9章 共通規格)

産地を明記すること。いかなる理由があっても不良品はただちに交換すること。納品方法は他業者による郵送・宅配便は不可とする。

(鮮魚共通規格)

- 1 鮮度良好で、腐敗のないもの。(体表面は新鮮で光沢を有し、鱗が固着し張りがあり、角膜が透明であること。えらは、鮮紅色であり、弾力性のあるもの。)
- 2 固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないもの。
- 3 大きさが一様に揃っているもの。
- 4 腹切れ・身欠き・油焼け・破損等のないもの。
- 5 衛生的な容器又は、状態で納入されること。
- 6 水・氷は検量外であるが、納入時氷詰め等であること。

(冷凍魚介類共通規格・加工品含む)

- 1 十分凍結し、新鮮な光沢があり、外形は整って傷がなく、鱗の甚だしい脱落のないもの。
- 2 急速冷凍品の再冷凍は不可。解凍後は鮮魚と同様であること。
- 3 大きさが一様に揃っているもの。悪臭・油焼け・破損等のないもの。
- 4 パラ冷凍であること。1枚板のようにくっついて冷凍されているものは不可。
- 5 衛生的な容器又は、状態で納入されること。
- 6 水・氷は検量外であるが、納入時保冷を維持した状態であること。正味重量にて検収する。
- 7 解凍後でも、不良品はただちに交換する。

(貝類共通規格)

- 1 新鮮で品種固有の色と光沢があり、むきみの場合適度の弾力があって、身崩れのないもの。
- 2 大きさが概ね一様であること。
- 3 泥・石・砂その他異物等の混入のないもの。
- 4 衛生的な容器又は、状態で納入されること。

(練り製品共通規格)

- 1 新鮮な魚肉を原料に、でんぷん・調味料を加えて練り上げたもの。
- 2 大きさ・形状が整い、均一で香味・光沢良好で弾力性のあるもの。
- 3 食品衛生法により許可された調味料・甘味料を使用し、漂白剤を使用していないもの。
- 4 製法・販売法とも衛生的で適度な加熱をし、そのまま食に供することができるもの。
- 5 異物・夾雑物・異味異臭のないもの。
- 6 衛生的な容器又は、状態で納入されること。
- 7 製造業者・賞味期限を表示したもの。
- 8 板付きのものは、検収時重量から除く。

(塩乾物共通規格)

- 1 乾燥が適度で、腐敗・変質(油焼け等)・の兆候や、異味異臭がなく塩味が適度なもの。
- 2 衛生的な容器又は、状態で納入されること。
- 3 大きさが一様に揃っているもの。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
901	さ ば 切 身	枚	1 冷凍品 M級 2 1枚 120g以上 3 3枚卸 4 塩物については、購入時別に示す	
902	さ ん ま	尾	1 生又は急速冷凍品 2 1尾 120g～150g程度	
903	あ じ	尾	1 まあじ 2 1尾 150g～170g程度	
904	い わ し	kg 尾	1 生又は急速冷凍品 2 まいわし 3 1尾 100g～150g程度	
905	か れ い	kg 枚	1 冷凍品 2 1尾 200g～300g程度 3 切身の場合は、皮むきとする 1枚 100g以上	
906	つ ぼ 抜 き い か	kg	1 冷凍品 2 えら・足・内臓を除き、外側と内側をよく洗浄したもの 3 1パイ 120g～250g程度	
907	刺 身 い か	kg	1 冷凍品 2 刺身用で、えんべら・内臓・足・皮を除いたもの 3 糸づくりで、揃えてあるもの	1kg～2kg容器入り
908	た ら 切 身	枚	1 まだら及び助宗だら 2 3枚卸 3 1枚 120g以上	
909	塩 ほ っ け	枚	1 冷凍品 2 塩分適度なもの 3 1枚 100g以上	
910	鮪 さ く 作 り	kg	1 急速冷凍品 2 刺身用さく作りとし、形が整い、血合い・皮・骨を除いたもの 3 かじき・きはだ・めばち等 4 大きさ(板状のもの) 厚さ 2cm程度 幅 5cm程度 長さ 20cm程度	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
911	ね ぎ と ろ	kg	1 冷凍品(再冷凍のものは不可) 2 鮪以外の魚類の混入がないもの 3 茶褐色のものは不可	500g～1kg袋入り
912	かつおたたき	kg	1 冷凍品 2 新鮮なかつおを加工したもの 3 刺身用さく作り	真空包装
913	赤 魚 切 身	枚	1 冷凍品 2 3枚卸 3 1枚 100g以上	
914	た こ	kg	1 まだこ 2 ゆで上げてから急速冷凍したもの 3 頭は除き、足のみとする 4 太いところで3cm程度のもの	
915	鮭 切 身 (紅 鮭 切 身)	枚	1 生鮭 2 3枚卸 3 1枚 120g以上	
916	塩 鮭 切 身	枚	1 塩分適度なもので、生に塩をふっただけの状態のものは不可(甘口) 2 3枚卸 3 1枚 120g以上	
917	ま す 切 身	枚	1 3枚卸 2 (1) 1枚 50g以上 (2) 1枚 120g以上	
918	トラウト切身	枚	1 3枚卸 2 1枚 120g以上	
919	塩 ま す 切 身	枚	1 塩分適度なもので、生に塩をふっただけの状態のものは不可(甘口) 2 3枚卸 3 1枚 120g以上	
920	海 老 ボ ー ル	kg	1 冷凍品 2 1個10～30g程度	
921	え び	尾	1 冷凍品 2 品種・サイズ等は購入時示す 3 (1) 有頭 (2) 無頭	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
922	む き え び	kg	1 冷凍品(バラ凍結のもの) 2 えびの殻を完全に取り除いたもの 3 十分に水洗いしたもので、石・砂・海草等異物の混入 のないもの 4 サイズ 41/50	
923	た ら の こ	kg	1 風味良好なもの 2 強度の着色、塩辛いものは不可 3 冷凍品・生食用・切子	
924	辛 子 明 太 子	kg	1 風味良好なもの 2 強度の着色、塩辛いものは不可 3 冷凍品・生食用・切子	
925	す じ こ	kg	1 卵粒がはっきりしているもの 2 適度な塩味を有し、身崩れのしないもの 3 強度の着色は不可 4 冷凍品・生食用・切子	
926	冷凍辛子明太子 チ ュ ー ブ	kg	1 冷凍品 2 明太子バラ	チューブもしくは袋入り
927	く ら げ 中 華	kg	細切りしたくらげの、ごま等を加え風味よく味付けし たもの	2kg容器入り
928	ぶ り 切 身	枚	1 1枚 120g以上 2 3枚卸	
929	ソ ー セ ー ジ	本	1 JAS合格品 2 魚肉で1本ずつ包装してあるもの 3 1本 70g以上 4 1本あたりのカルシウム量が500mg以上のもの	
930	し じ み	kg	1 生きているもので、砂・石・泥等が除かれたきれいな もの 2 1～1.5cmの中粒で揃っているもの	
931	あ さ り	kg	1 生きているもので、砂・石・泥等が除かれたきれいな もの 2 1～2cmの中粒で揃っているもの	
932	あ さ り む き み	kg	1 冷凍品 2 貝の身だけ取り出したもので、身崩れのしないもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
933	帆 立 貝	kg	1 冷凍品 2 むきみ 3 (大) 40g程度 (小) 20g程度 (ベビー帆立貝)	
934	銀 だ ら 切		1 ギンダラ科ギンダラ 大きさ1m前後の成魚 2 冷凍品 1切れ120g以上 筒切り(輪切り) 3 脂ののったもの	
935	し ら す 干 し	kg	1 真いわし 2 異物等混入のないもの 3 色が白く光沢があり、適度に乾燥したもの 4 漂白してないもの	
936	ち り め ん じゃ こ	kg	1 乾燥よく、塩分良好なもの 2 異物等混入のないもの 3 無着色・無漂白のもの 4 大きさが均一なもの	
937	く ら げ	kg	1 細切りにした塩蔵品 2 余分な塩は検収時、重量から除く	
938	う な ぎ 蒲 焼	個	1 背開きにし、背骨・頭を除いたもの 2 調味液がよく浸透し、焼き上がり良好なもの 3 1個 200g～250g程度 4 冷凍品・自然解凍で食べられるもの	
939	東 揚	kg	1 冷凍品	
940	竹 輪	kg	1 冷凍品 2 0.1kg単位での発注可能なもの	
941	鳴 戸 本		1 冷凍品 2 1本150g～180g	
942	笹 蒲 鉾 チーズ入り竹輪	個 袋	1 冷凍品・自然解凍で食べられるもの 2 重量・個数等は購入時示す	
943	日 の 出 蒲 鉾	本	1 生食用 2 1本 180g～250g 3 板の重さは検収時、重量から除く	
944	伊 達 巻	kg	1 冷凍品	
945	は ん ペ ン	kg		
946	ご ぼ う 巻 (い か 巻)	kg		
947	かに風味蒲鉾	kg	1 生食可能なもの 2 一正同等品	
948	い か 塩 辛	kg	1 新鮮ないかを原料とし、色・風味良好なもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
949	シーフード ミックス	kg	1 冷凍品 2 むきえび・かのこいか・あさりむきみがミックスされたもの	1kg袋入り
950	帆立フレーク	kg	1 新鮮な貝柱をほぐし、水煮したもの	1kgレトルト入り
951	鮭 フレーク	kg	1 新鮮な鮭をほぐし、加熱したもの 2 低塩のもの	1kgレトルト入り
952	いくら塩漬	kg	1 塩漬け 2 卵粒が分離しているもの	
953	い くら	kg	1 醤油漬け 2 卵粒が分離しているもの	
954	味付数の子	kg	1 新鮮な数の子を使用し、風味良く味付けしたもの 2 冷凍品	
955	皮むきいか	kg	1 冷凍品 2 紋甲いか 3 皮・足・えんべら・内臓を除いたもの	
956	サーモン刺身	kg	1 冷凍品 2 4半身 500g程度	真空包装
957	みりん漬 生姜漬 たまり漬 西京漬 等	枚	1 漬け汁等が内部までよくしみ込んだもの 2 2枚又は、3枚卸 3 種類は購入時示す 4 1枚 120g以上	
958	えびフライ	個	1 日本冷凍食品協会認定証付き 2 衣の厚さ3mm以下 3 えびのサイズ13／15	
959	いかリングフライ	kg	1 1kgに45～55個入り	
960	いかフライ	個	1 日本冷凍食品協会認定証付き 2 1個 60g以上	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
961	帆立風味フライ	箱	1 日本冷凍食品協会認定証付き 2 1個 20g以上×25個入り	
962	白身魚フライ	個	1 急速冷凍品、衣の厚さ3mm以下 2 1個 60g以上	外国産可・加工地明記
963	サーモンフライ	個	1 急速冷凍品、衣の厚さ3mm以下 2 1個 60g以上	外国産可・加工地明記
964	冷凍いか天ぷら	個	1 1個 60g以上 2 いかがかたたくないもの	
965	冷凍えび天ぷら	個	1 4L 2 衣50%以下 3 えびサイズ13/15	
966	ボイリングパック	切	1 加熱処理されたもの 2 種類、重量等は購入時示す	ボイリングパック入り (真空でないものは不可)
967	鮭 塩 焼	袋	1 冷凍品	ボイリングパック入り (真空でないものは不可)
968	さわら西京焼	袋	2 加熱処理されたもの	
969	さば塩焼	袋	3 1袋 10切入	
			4 1切 30g以上	
970	冷凍魚類	枚 切 袋	1 冷凍品 2 1枚(切)60g以上 3 種類は購入時示す	
971	冷凍魚介寿司 ネ タ	袋	1 冷凍品、自然解凍可能品 2 1袋に1枚10～13g×10～20枚入り 3 種類は購入時示す	真空パック

第 10 章 海草類・乾物類

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1001	切 干 大 根	kg	1 乾燥良好なもの 2 かび・変質・夾雑物・変色等のないもの 3 細切りのもの 4 賞味期限は納入時から6ヶ月以上	1kg袋入り 防湿包装
1002	支 那 竹	kg	1 水煮 2 特有の香味を有し、夾雑物のないもの	内容量 1kg袋入り
1003	花 か つ お	袋	1 JAS合格品 2 かつおの薄削りで「糸づくり」 3 血合いは除く 4 1袋100g入り	防湿包装
1004	昆 布 巻	個	1 1個 30g～40g程度 2 鮭入りで、薄味とする	
1005	切 り 昆 布	kg	1 茶褐色等に変色したものは除く 2 無着色 3 乾燥 4 細切り	100g防湿包装
1006	結 び 昆 布	kg	1 良質の昆布を使用し、よく乾燥したもの 2 茶褐色等に変色したものは除く 3 おでん用	
1007	も ず く	kg	1 冷凍品(解凍にて使用可能なもの) 2 塩抜き・味なし 3 石・ごみ等の混入のないもの 4 リケン同等品	検収時、水は除く
1008	ひ じ き	kg	1 芽ひじきで、乾燥良好で粉のついていないもの 2 特有の香味を有し、異味異臭・夾雑物のないもの 3 賞味期限は納入時から18ヶ月以上	
1009	一 口 と ろ ろ 昆 布	袋	1 1個 1.1g程度 2 1袋 100個入り 3 賞味期限は納入時から6ヶ月以上	
1010	味 付 の り	束	1 特有の香味を有し、異味異臭・夾雑物のないもの 2 乾燥良好で光沢があり、変質・変色のないもの 3 賞味期限は納入時から9ヶ月以上 4 1束 4～5枚入り	防湿包装小袋入り

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1011	も み の り (刻 み の り)	kg	1 特有の香味を有し、異味異臭・夾雑物のないもの 2 乾燥良好で光沢があり、変質・変色のないもの 3 賞味期限は納入時から9ヶ月以上 4 焼のりを細切りにしたもの 5 太さ 2mm～3mm	100g防湿包装袋入り
1012	青 の り	kg	1 特有の香味を有し、異味異臭・夾雑物のないもの 2 乾燥良好で光沢があり、変質・変色のないもの	100g防湿包装袋入り
1013	乾 燥 若 布	kg	1 乾燥良好で光沢があり、変質・変色のないもの 2 カット若布 3 無着色のもの 4 賞味期限は納入時から9ヶ月以上	100g～200g防湿包装 袋入り
1014	干 し い た け	kg	1 乾燥良好で、かび・変質・異味異臭等のないもの 2 (1) ホール (2) スライス(せん切りは不可) 3 賞味期限は納入時から8ヶ月以上	防湿包装袋入り
1015	海 草 サ ラ ダ	kg	1 乾燥良好で、かび・変質・異味異臭等のないもの 2 若布・赤とさか・白とさか入り 3 賞味期限は納入時から9ヶ月以上	防湿包装袋入り
1016	き く ら げ	kg	1 乾燥良好で、かび・変質・異味異臭等のないもの 2 賞味期限は納入時から18ヶ月以上	防湿包装袋入り
1017	と こ ろ 天	個	1 1個 360g程度 2 たれ付き	個別の容器入り
1018	乾 燥 め か ぶ	kg	1 乾燥良好で、かび・変質・異味異臭等のないもの 2 千切り 3 賞味期限は納入時から9ヶ月以上	100g防湿包装袋入り
1019	味 噌 汁 の 具	kg	1 フリーズドライ 2 具は3種類以上 3 賞味期限6ヶ月以上	100g～200g防湿包装 袋入り
1020	ゆ か り 若 布 ご 飯 の 素 菜 飯 の 素	袋	1 混ぜ込み用 2 ゆかり1袋200g入り 菜飯の素1袋250g入り 若布ご飯の素1袋300g入り	

第 11 章 缶詰類・レトルト類
(缶詰類共通規格)

- 1 缶体には、品名・内容量・形状・賞味期限・製造業者名又は、販売者名(輸入品にあたっては、輸入業者名)を表示したもの。
- 2 外観は、サビ・変形・膨張・微細な孔がなく、密封が完全であること。
- 3 甘味料等は、食品衛生法に定められたものを使用のこと。
- 4 日本缶詰協会規格品及びJAS合格品とする。

(レトルト類共通規格)

- 1 レトルトパウチのものは密封され、ボイル時に水が浸入することがないものとする。
- 2 内容量・賞味期限が明記されていること。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1101	筍 水 煮	缶	1 外国産可 麻竹は不可 孟宗竹もしくは淡竹 2 1号缶 3 固形量 1800g程度 4 形状は全形 5 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1102	ふ き 水 煮	kg	1 国内産 2 レトルト水煮パック	
1103	み か ん 缶	缶	1 形状「ホール」 2 Mサイズ 3 1号缶 4 内容総量 3000g程度 固形量 1700g程度 5 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1104	パ イ ン 缶	缶	1 形状「ピース」もしくは「チビット」 2 1号缶 3 内容総量 3000g程度 固形量 1700g程度 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1105	黄 桃 缶	缶	1 形状「スライス」 2 1号缶 3 内容総量 3000g程度 固形量 1800g程度 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1106	甘 夏 缶	缶	1 形状「ホール」 2 1号缶 3 内容総量 3000g程度 固形量 1500g程度	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1107	杏 仁 豆 腐	缶	1 1号缶 2 内容総量 3000g程度 固形量 2000g程度 3 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上 4 杏仁豆腐のみ	
1108	フルーツサラダ缶	缶	1 1号缶 2 内容総量 3000g程度 固形量 1800g程度 3 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上 4 フルーツのみ 5 みかん・パイナップル・白桃・洋梨・和梨・黄桃・ぶどう チェリーのうち3種類以上入ったもの	
1109	な め 茸 茶 漬	個	1 1個400g入り 2 賞味期限3ヶ月以上	
1110	スイートコーン缶	缶	1 1号缶 2 内容総量 2000g程度 固形量 1800g程度 3 ホール 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1111	鯖 オ イ ル 缶	缶	1 T2K缶 2 内容総量 1700g程度 3 油漬、ライトフレーク 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1112	マッシュルーム	缶	1 形状「スライス」 2 国内加工品 3 内容総量 2800g程度 固形量 1900g程度 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1113	な め こ 缶	缶	1 形状「つぼみ」Mサイズ 2 1号缶 3 内容総量 2800g程度 固形量 1350g程度 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1114	焼 と り 缶	缶	1 形状「バラ」 2 T2K缶 3 内容総量 1700g程度 固形量 1200g程度 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1115	けんちん汁 缶	缶	1 1号缶 2 内容総量 3000g程度 固形量 1300g以上 3 大根・人参・車麩・油揚げ・鶏肉等具入り 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1116	さんま蒲焼 缶	缶	1 T2K缶 2 内容総量 1800g程度 固形量 1400g程度 3 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1117	山菜風味 缶	缶	1 1号缶 2 内容総量 3000g程度 固形量 1500g程度 3 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1118	牛肉大和煮 缶	缶	1 牛肉100% 2 T2K缶 3 内容総量 1800g程度 固形量 1200g程度 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1119	缶 ジュース	缶	1 (1)ジュース 果汁100% (2)野菜ジュース (3)その他 2 プルトップ缶 3 種類・内容量は購入時示す	
1120	豚汁の具 缶	缶	1 1号缶 2 固形量 1350g程度 3 水煮 4 豚肉・野菜入り 5 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1121	ビーフシチュー 缶	缶	1 1号缶 2 内容総量 3000g程度 3 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	
1122	インスタントカレー	個	1 国内産 1個200g以上 2 賞味期限は納入時から1年以上	レトルトパウチ
1123	牛 丼	個	1 国内産 1個200g以上 2 賞味期限は納入時から1年以上	レトルトパウチ
1124	親子 丼	個	1 国内産 1個180g以上 2 賞味期限は納入時から1年以上	レトルトパウチ
1125	中華 丼	個	1 国内産 1個200g以上 2 賞味期限は納入時から1年以上	レトルトパウチ
1126	やきとり 丼	個	1 国内産 1個200g以上 2 賞味期限は納入時から1年以上	レトルトパウチ
1127	麻婆 丼	個	1 国内産 1個200g以上 2 賞味期限は納入時から1年以上	レトルトパウチ

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1128	レトルトおでん	袋	1 国内産 2 常温保存のもの 3 玉子入り 4 1袋 380g程度 5 賞味期限は納入時から4ヶ月以上	ボイリングパック入り
1129	レトルトすきやき	袋	1 国内産 2 常温保存のもの 3 1袋 200g程度 4 賞味期限は納入時から9ヶ月以上	ボイリングパック入り
1130	レトルト肉じゃが	袋	1 国内産 2 常温保存のもの 3 1袋 200g程度 4 賞味期限は納入時から4ヶ月以上	ボイリングパック入り
1131	煮込みハンバーグ	袋	1 常温保存のもの 2 野菜入り 3 1個 160g以上(うちハンバーグ80g以上) 4 賞味期限は納入時から1年6ヶ月以上	ボイリングパック入り
1132	ちらし寿司の素	kg	1 レトルト 2 混ぜ込み用 3 五目	1kg袋入り
1133	鶏 釜 飯 の 素	kg	1 レトルト 2 炊き込み用 3 丸美屋同等品 4 米3kg用	1kg袋入り
1134	三 色 寒 天 缶	缶	1 寒天をダイスカットにしたもの 2 無色・桃色・緑色の3種類以上入ったもの 3 1号缶 内容総量 3000g程度 固形量 2000g程度	

第 12 章 調味料・その他

(調味料・その他共通規格)

- 1 食品衛生法で定められた着色料等使用したもの。
- 2 異味異臭なく、異物等の混入を認めず変色のないもの。
- 3 外装には、品名・内容量・賞味期限・製造業者名等を表示すること。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1201	味 噌	個	1 良質な大豆と米麴を原料としたもの 2 白味噌(こし味噌)・JAS表示品 3 香味・色沢・熟度・風味良好なもので、かびのないもの 4 賞味期限は納入時から5ヶ月以上	20kg入り
1202	し ょ う ゆ	缶	1 濃口しょうゆ 2 色調透明で固有の赤紫色を呈し、舌味良好のもの 3 賞味期限は納入時8ヶ月以上 4 JAS表示品	18L～20L入り
1203	卓 上 し ょ う ゆ	本	1 濃口しょうゆ 2 色調透明で固有の赤紫色を呈し、舌味良好のもの 3 賞味期限は納入時8ヶ月以上 4 JAS表示品 5 減塩しょうゆの場合は、購入時別に示す	500ml卓上用容器入り
1204	食 塩	袋	1 固まっていないもの	25kgクラフト袋入り
1205	食 卓 塩	本	2 精製塩もしくは並塩	100g瓶入り
1206	砂 糖	袋	1 特有の光沢があり、微粉状で固まっていないもの 2 三温糖(赤)	30kgクラフト袋入り
1207	精 白 糖	袋	1 特有の光沢があり、微粉状で固まっていないもの 2 上白糖	30kgクラフト袋入り
1208	カ レ ー 粉	缶	1 新鮮にしてカレー粉特有の香味を有し、固まりなく 夾雑物等の混入のないもの 2 ハウス・ギャバン又は同等品 3 賞味期限は納入時6ヶ月以上	400g缶
1209	カレーフレーク	kg	1 種類 (1)辛口 (2)甘口 2 風味良好で、特有の香味のあるフレーク状のもの 3 SB・ハウス又は同等品 4 賞味期限は納入時6ヶ月以上	1kg袋入り防湿包装
1210	ホワイトフレーク (シチューの素)	kg	1 顆粒又は微粉状 2 SB・ハウス・オリエンタル又は同等品	1kg袋入り防湿包装

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1211	こ し ょ う	kg	1 JAS表示品	1kg袋入り
1212	洋 辛 子	kg	2 香味・辛味・乾燥良好なもの	
1213	粉 わ さ び	袋	3 賞味期限は納入時6ヶ月以上	
1214	七 味 辛 子	kg	4 粉わさびは1袋300g入り	
1215	あらびきこしょう	kg		
1216	卓上粉さんしょう	本	同上	20g程度瓶入り
1217	卓 上 こ し ょ う	本	同上	20g程度瓶入り
1218	卓上七味辛子	本	同上	15g程度瓶入り
1219	ラ ー 油	本	1 純正植物油に唐辛子を入れたもの 2 (1)卓上用 33ml程度瓶入り (2)ペットボトル入り 920ml入り 3 賞味期限は納入時6ヶ月以上	
1220	トマトケチャップ	缶	1 JAS表示品	
1221	トマトピューレ	缶	2 1号缶 内容総量 3200g程度	
			3 無着色 4 賞味期限は納入時1年以上	
1222	デミグラソース	kg	1 レトルト	1kg袋入り
1223	ウスターソース	本	1 JAS表示品 2 (1) 1. 8L容器入り (2) 300ml卓上用容器入り (3) 170ml卓上用容器入り 3 賞味期限は納入時6ヶ月以上	
1224	中 濃 ソ ー ス	本	1 JAS表示品	
1225	とんかつソース	本	2 (1) 500ml卓上用容器入り (2) 300ml卓上用容器入り	
			3 賞味期限は納入時1年以上	
1226	マ ョ ネ ー ズ	kg	1 JAS表示品 2 キューピー・味の素又は同等品 3 賞味期限は納入時6ヶ月以上	1kg入り
1227	卓上マヨネーズ	本	1 JAS表示品 2 キューピー・味の素又は同等品 3 賞味期限は納入時6ヶ月以上	400～500gチューブ入り
1228	サラダドレッシング	kg	1 JAS表示品・賞味期限は納入時3ヶ月以上 2 種類(1) セパレート(分離) (2) 中華 (3) 和風 (4) フレンチ(白) (5) イタリアン 3 その他種類は購入時示す その他種類に関しては賞味期限は納入時7日以上	1kg容器入り

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1229	卓 上 サ ラ ダ ド レ ッ シ ン グ	本	1 JAS表示品 2 賞味期限は納入時3ヶ月以上 3 種類は購入時示す 4 卓上用	180ml程度容器入り
1230	食 酢	本	1 JAS表示品 2 醸造酢 3 賞味期限は納入時1年以上	1. 8Lポリ容器入り
1231	サ ラ ダ 油	本	1 JAS表示品 2 賞味期限は納入時9ヶ月以上	1. 3～1. 5Lポリ容器入り
1232	胡 麻 油	本	1 JAS表示品 2 胡麻100%のもの(純製) 3 賞味期限は納入時1年以上	1. 3～1. 8Lポリ容器入り
1233	マ ー ガ リ ン	個	1 JAS表示品 2 1個160g以上	
1234	バ タ ー	個	1 JAS表示品 2 有塩	アルミ包装200g以上
1235	ホ°ケットマーガリン	個	1 JAS表示品	10g程度ビニール袋入り
1236	袋 入 ジ ャ ム	個	1 JAS表示品 2 ジャムの種類 (1) いちご (2) りんご (3) マーマレード (4) ブルーベリー 3 賞味期限は納入時から3ヶ月以上	15g程度ビニール袋入り
1237	レトルトパスタソース	kg	1 レトルト 2 種類については購入時示す	レトルトパウチ
1238	料 理 用 清 酒	本	1 酒税法合格品 2 賞味期限は納入時9ヶ月以上	1. 8L容器入り
1239	み り ん	本	1 酒税法合格品 2 賞味期限は納入時6ヶ月以上 3 アルコール分 13%～14%程度 4 不純物がなく、混濁のないもの	1. 8Lポリ容器入り
1240	酒 粕	kg	1 アルコール分5度程度 2 変色・変質のないもの 3 銘柄の明確なもの	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1241	料 理 用 ワ イ ン	本	1 果実酒 2 酒税法合格品 3 賞味期限は納入時から9ヶ月以上 4 (1) 赤 (2) 白	1. 8L容器入り
1242	おろし生にんにく	kg	1 にんにく100%のもの 2 賞味期限は納入時から4ヶ月以上	1kgポリ容器入り
1243	中 華 味	kg	1 粉末又は顆粒状 2 リケン・味の素又は、同等品 3 にんにく・生姜エキス配合のもの 4 賞味期限は納入時から8ヶ月以上	1kg袋入り
1244	和 風 だ し の 素	kg	1 かつおエキスを主体とし、昆布・しいたけ等のエキスを調和させたもの 2 粉末又は顆粒状 3 香味良好にして、異物等の混入していないもの 4 賞味期限は納入時から8ヶ月以上	500g又は1kg袋入り
1245	ポ タ ー ジ ュ ス ー プ の 素	kg	1 粉末又は顆粒状 2 リケン・味の素又は、同等品 3 溶けやすくダマになりにくいもの 4 賞味期限は納入時から6ヶ月以上	500g又は1kg防湿袋入
1246	焼 肉 の タ レ	本	1 醤油味 2 賞味期限は納入時から6ヶ月以上 3 1～1.6L入り	ポリ容器もしくは 防水容器入り
1247	キ ム チ の 素	kg	1 風味良好なもの	1kg容器入り
1248	味噌ラーメンスープ	個	1 味噌ラーメン用 2 味の素・エバラ・創味	1kg袋入り
1249	坦 々 麺 ス ー プ	個	1 坦々麺用 2 味の素・エバラ・創味	1kg袋入り
1250	テ ィ ー バ ッ ク	個	1 賞味期限は納入時から6ヶ月以上 2 (1) 緑茶 (2) 玄米茶 (3) ウーロン茶	2gパック入り

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1251	冷し中華スープ	本	1 濃縮2～3倍 2 種類 (1) しょうゆだれ (2) ごまだれ	1. 8Lポリ容器入り
1252	麺 つ ゆ	本	1 3倍濃縮 2 賞味期限は納入時から9ヶ月以上	1. 8Lポリ容器入り
1253	カップ味噌汁	個	1 生味噌 20g程度 2 賞味期限は納入時から3ヶ月以上	
1254	中華調味料類	kg	1 風味良好のもの 2 種類は購入時示す	1kg容器入り
1255	寿 司 の 素	kg	1 寿司酢・粉末可 2 具なしのもの・混ぜ込み用	1kg袋入り
1256	ポ ン 酢	本	1 味ポン 2 賞味期限は納入時から6ヶ月以上 3 (1) 1. 8Lポリ容器入り (2) 360ml卓上用容器入り(瓶入り可) 4 ミツカンもしくはヤマサ	
1257	パ ウ ダ ー 茶	個	1 給茶機専用 2 緑茶 3 顆粒 4 賞味期限は納入時から6ヶ月以上	100g程度アルミ袋入り
1258	オイスターソース	缶	1 特有の香味を有し、異味異臭のないもの 2 4号缶	
1259	トウバンジャン	本	1 特有の辛味を有し、異味異臭のないもの	225g容器入り
1260	コ チ ジ ャ ン	kg	1 特有の辛味を有し、異味異臭のないもの	1kg容器入り
1261	焼 肉 塩 だ れ	kg	1 風味良好のもの	1kg容器入り
1262	タ バ ス コ	本	1 特有の辛味を有し、異味異臭のないもの 2 卓上用	60ml瓶入り
1263	タルタルソース	kg	1 異味異臭のないもの	1kgチューブ入り
1264	バンバンジーソース	本	1 異味異臭のないもの	1Lポリ容器入り
1265	ごまだれソース	本	1 しゃぶしゃぶ用	1Lポリ容器入り
1266	カ レ ー ホ ッ ト	本	1 液体 2 カレーライス辛味調整用 3 賞味期限は納入時から9ヶ月以上	300ml容器入り
1267	ラーメンスープ	個 本	1 濃縮 2 ラーメンスープ用	種類・内容量は購入時に示す
1268	ス パ イ ス	缶	1 風味良好のもの 2 ハウス・ギャバン又は同等品	60g～85g入り
1269	卓上トマトケチャップ	本	1 カゴメ・デルモンテ又は同等品 2 賞味期限は納入時から12ヶ月以上	500mlチューブ入り

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
1270	ハヤシカレーウ	kg	1 粉末又は顆粒 2 風味良好で、特有の香味のあるフレーク状のもの 3 SB・ハウス又は同等品	1kg袋入り防湿包装
1271	コンソメスー の素	kg	1 粉末又は顆粒 2 鶏及び獣鳥肉類のスープを精製し、調味料・香辛料を加え濃縮加工したもの 3 賞味期限は納入時から9ヶ月以上 4 味の素・リケン同等品	500g～1kg袋入り 防湿包装
1272	ふ り か け	個	1 種類は購入時示す 2 (1) 2～3g小袋入り (2) 100g程度卓上用容器入り 3 賞味期限は納入時から9ヶ月以上	
1273	部 外 委 託 (朝 食)	食	1 主食 うるち精米140g程度を炊飯 2 主菜 肉類・魚類・鶏卵・豆製品等調理した物 3 副菜 野菜類等調理した物 衛生面に留意して調理すること	副食は栄養のバランスに 留意して組み合わせる
1274	部 外 委 託 (昼 食 ・ 夕 食)	食	1 主食 うるち精米140g程度を炊飯 2 主菜 肉類・魚類・鶏卵・豆製品等調理した物 3 副菜 野菜類等調理した物 衛生面に留意して調理すること	副食は栄養のバランスに 留意して組み合わせる
1275	お 茶 漬 け	個	1 種類は購入時示す 2 4～6g小袋入り 3 賞味期限は納入時から9ヶ月以上	
1276	おろし生しょうが	kg	1 しょうが100%のもの 2 賞味期限は納入時から4ヶ月以上	1kgポリ容器入り
1277	ジャム&マーガリン はちみつ&マーガリン	個	1 JAS表示品、キューピー同等品 2 ジャム等の種類は購入時示す 3 賞味期限は納入時から3ヶ月以上	13g程度入り
1278	ペ ッ ト ボ ト ル 飲 料	本	1 種類、内容量については購入時示す 2 賞味期限は納入時8ヶ月以上 3 乳製品入りの賞味期限は納品時より4ヶ月以上	