

糧食品規格書

陸上自衛隊 宇都宮駐屯地

仕様書番号
作成年月日
作成責任者

糧 1
令和 5年 3月 3日
陸上自衛隊宇都宮駐屯地業務隊
3等陸尉 高橋 伸嘉

糧食品調達仕様書

1 適用範囲

この仕様書は、宇都宮駐屯地給食業務で調達する糧食品に適用する。

2 用語の定義

- 糧食品とは、「隊員等が喫食の用に供する食材」をいう。
- 食材とは、「食用に供するもので自然のままの形状、味覚、外観を備えた物で熱処理、裁断等を実施していないもの」をいう。
- 食品とは、「食材以外の食品」をいう。
- 前1～3号は、国の関係法令で定められた各種基準に合致したものをいう。

3 糧食品の形状・質・光沢・外観等

別添『糧食規格書』による。

4 糧食品の納入要領

- 別添『糧食規格書』に見本品の提示を求めているものは、事前に官側と調整した後提示するものとする。提示する時期は、入札以前とする。
- 納入要領及び納品の時期については、官側との調整による。

5 品質保証

- 納入業者は、糧食品の安全性について保障しなければならない。
ただし、官側の取り扱い及び保管要領等の不備に起因するものはこの限りでない。
- 品質保持期間
食品の品質保持期限は、賞味期限・消費期限・品質保持期限等の期限内とする。

6 包装

別添『糧食規格書』による。

7 検査

- 納入業者は納入の都度、官側の実施する食品衛生検査及び受領検査を受検し、品質確認を受けなければならない。食品衛生検査受検要領の細部は官側との調整による。
- 食品検査及び受領検査において不合格の判定を受けた糧食品は、速やかに納入業者負担で良品と交換するものとする。
- 納入糧食品で、病理学検査を要する事態が発生した場合は、納入業者の責に起因するものは、納入業者の経費負担とする。細部は、官側との調整にする。

8 この仕様書に疑義が生じた場合は、速やかに官側に届け出て協議するものとする。

1 目 的

本規格書は、宇都宮・北宇都宮駐屯地で調達する糧食品の品質及び形状等について規定し、常統的な衛生的かつ均一な糧食品の取得を目的とする。

2 規格書の構成

本規格書の構成は、「第1章 総 則」「第2章 索引表」及び「第3章 規 格」で構成する。

第 1 章 総 則

1 規格書の記述態度

本規格書に示す糧食品の品質(鮮度・光沢・質・味覚等)についての細部は記述してはいないが、社会一般の商通念に基づくものとし、国の関係法令に準拠したものでなければならない。

2 納品時間

平日 0830~1130

ただし、官側が納入時間を指定した物は、それに従って納入する。都合により指定時間までに納入出来ない場合は、契約担当官又は給食担当官(糧食班長・給食班長)に連絡する。

3 納入要領

- (1) 要冷蔵品は保冷車にて納入のこと。
- (2) 冷凍品は冷凍車にて納入のこと。
- (3) 加工品は一品ごと同一メーカー製品とすること。
- (4) 加工品は一品ごと同一の品質保持期間(賞味期限)の物に限る。
- (5) 食品を直接包装し、また梱包する材料にはPCB(ポリ塩化ビフェニル)を使用してはならない。
- (6) 空容器(発泡スチロールを含む)は速やかに各業者が責任をもって回収し、持ち帰ること。
- (7) 品名、内用量、賞味期限はわかりやすく表示すること。

4 本規格書の適用

本規格書は、宇都宮・北宇都宮駐屯地で調達する糧食品について適用する。本規格書の適用の時期は、官側が実施する衛生検査及び受領検査時において適用する。

5 本規格書に記述していない糧食品の規格

流通機構の充実・拡大の中にあつて食材・食品の多種多様化が加速的に進んでいる現状では、細部の食材・食品までを規格書に網羅することは極めて困難であることから、本規格書に記述していない糧食品については別に示す。

6 官側の検査と規格書の関係

糧食品を納入する際に、官側が実施する食品衛生検査及び受領検査は、関係規則に準拠した正当な行為であり、前記検査に合格した糧食品でなければならず、その判定基準は、前第1項及び「第3章 規格」によるところである。

7 この規格書に疑義がある場合は、速やかに官側に通報するものとする。

第 2 章 索引表

1. 穀類及び加工品

規格番号	品名	頁
101	内地米	13
102	もち米	13
103	上新粉	13
104	小麦粉	13
105	パン粉	13
106	もち	13
107	白玉粉	13
108	即席白玉	13
109	ビーン	13
110	乾麺類	13
111	茹麺類	14
112	マカロニ	14
113	スパゲティ	14
114	生中華そば	14
115	蒸し中華そば	14
116	インスタントラーメン	14
117	カップラーメン	14
118	わんたんの皮	14
119	ぎょうざの皮	14
120	麩類	14
121	パン類	15
122	中華まんじゅう	15
123	生めん	15
124	折詰類	15
125	菓子類	15
126	バミセリ	15
127	冷凍麺	15

2. 獣鶏肉類及び卵乳類・同製品(1)

規格番号	品名	頁
201	豚肉	16.17
202	豚もつ	17
203	味付もつ	17
204	牛肉	17.18
205	合挽肉	18
206	羊肉	18
207	鶏肉	18.19
208	鶏卵	20
209	骨付フランク	20
210	ベーコン	20
211	プレスハム・ソーセージ	20
212	ウインナーソーセージ・フランクフルトソーセージ	20
213	ロースハム	20
214	ポークハム	20
215	焼豚	20
216	サラミ・ソフトサラミ	20
217	牛乳	20
218	乳飲料	20
219	発酵乳	21
220	アイスクリーム	21
221	チーズ	21
222	スキムミルク	21
223	生クリーム	21
224	プリン	21
225	シュウマイ	21
226	ぎょうざ	21
227	とり肉団子	22
228	ハンバーグ	22
229	ミートボール	22
230	ローストチキン	22
231	卵巻	22
232	オムレツ	22
233	厚焼玉子	22

2. 獣鶏肉類及び卵乳類・同製品(2)

規格番号	品名	頁
234	スティック類	22
235	テーターロック	23
236	乳製品・乳酸菌飲料	23
237	焼きとり	23
238	錦糸玉子	23
239	春巻	23
240	ポイルエッグ	23
241	卵豆腐	23
242	スクランブルエッグ	23
243	肉団子あんからめ	23
244	ローストビーフ	23
245	スモークチキン	24

3. 魚介類及び加工品(1)

規格番号	品名	頁
300	魚介類及び加工品共通	25.26
301	うなぎ素焼・うなぎ蒲焼	26
302	鰻	26
303	鰻生開き	26
304	鰻干物	26
305	いわし	27
306	丸干しいわし	27
307	目刺	27
308	あなご	27
309	いか	27
310	つぼ抜きいか	27
311	開きいか	27
312	刺身いか	27
313	鰹	27
314	生利節	27
315	開き鯖	27
316	虹鱈	27
317	秋刀魚	27
318	開き秋刀魚	27
319	秋刀魚みりん干	28
320	たこ	28
321	すだこ	28
322	味付たこ	28
323	銀鱈	28
324	鱈	28
325	たらこ	28
326	鯛	28
327	かれい	28
328	まぐろ	28
329	かじきまぐろ	28
330	刺身用まぐろ	29
331	鮭・紅鮭	29
332	鱒	29

3. 魚介類及び加工品(2)

規格番号	品名	頁
333	塩 鮭	29
334	塩 鱒	29
335	鯖	29
336	鯖 文 化 干 し	29
337	鯖 フ ィ レ ー	29
338	し じ み	29
339	は ま ぐ り む き 身	29
340	桜 え び	29
341	白 す 干 ・ 小 女 子	29
342	削 り 節	30
343	煮 干	30
344	い か 塩 辛	30
345	も み じ い か	30
346	鯛 の 粕 漬	30
347	に し ん	30
348	身 欠 に し ん	30
349	ひ ら め	30
350	鯉	30
351	わ か さ ぎ	30
352	開 き キ ス	30
353	冷 凍 え び	30
354	む き 身 え び	30
355	塩 く ら げ	30
356	か き	31
357	あ さ り	31
358	あ さ り む き 身	31
359	か ま ぼ こ	31
〃	白 か ま ぼ こ	31
〃	日 の 出 か ま ぼ こ	31
〃	笹 か ま ぼ こ	31
〃	焼 か ま ぼ こ	31
〃	な る と	31
〃	は ん ペ ん	31

規格番号	品名	頁
359	竹 輪	31
〃	伊 達 巻	31
〃	つ み れ	31
〃	カ ニ フ レ ー ク	31
〃	カ ニ 棒	31
〃	そ の 他	31
360	さ つ ま 揚 げ	31
〃	い か 巻	31
〃	牛 ぼ う 巻	31
〃	揚 げ ボ ー ル	31
〃	う ず ら 卵 巻	31
〃	そ の 他	31
361	魚 肉 ソ ー セ ー ジ	31
362	赤 魚	31
363	鱈 フ ィ レ ー	31
364	は ま ち	31
365	た ら ば が に	32
366	は ま ぐ り	32
367	う に く ら げ	32
368	あ お や ぎ	32
369	と び う お	32
370	し し や も	32
371	こ は だ	32
372	帆 立 貝	32
373	い か リ ン グ フ ラ イ	32
374	ふ な の 甘 露 煮	32
375	こ は だ の う の 花 漬	32
376	あ ゆ	32
377	フ ィ ッ シ ュ ポ ー シ ョ ン	32
378	金 目 鯛	32
379	い く ら	32
380	辛 子 明 太 子	33
381	鯉 た た き	33

3. 魚介類及び加工品(3)

規格番号	品名	頁
382	シーフードミックス	33
383	ロールいか	33
384	中華くらげ	33
385	まな鰹	33
386	かます干物	33
387	いかそうめん	33
388	かのこいか	33
389	スモークサーモン	33
390	いか足	34
391	冷カットたこ	34
392	たちうお	34
393	いわし生開き	34

4. 豆類及び加工品

規格番号	品名	頁
401	大豆	35
402	小豆	35
403	ささげ	35
404	うずら豆・いんげん豆	35
405	木綿豆腐	35
406	絹ごし豆腐	35
407	絞り豆腐・押し豆腐	35
408	焼き豆腐	35
409	油揚げ	35
410	生揚げ	35
411	がんもどき	35
412	うの花	35
413	納豆	35
414	黄粉	35
415	高野豆腐	36
416	生あん	36
417	つぶしあん	36
418	ピーナツバター	36
419	ピーナツ	36
420	赤えんどう	36
421	豆乳	36
422	コーンポタージュ	36
423	ひたし豆	36
424	ゆで大豆	36
425	ゆば	36

5. 野菜類(1)

規格番号	品名	頁
500	野菜類共通	37
501	青菜	37
502	青じその葉	37
503	南瓜	37
504	春菊	37
505	にら	37
506	人参	37
507	パセリ	37
508	ピーマン	37
509	ほうれん草	38
510	切り人参	38
511	根三つ葉	38
512	レタス	38
513	アスパラガス	38
514	うど	38
515	枝豆	38
516	オクラ	38
517	かぶ	38
518	干びょう	38
519	キャベツ	38
520	紫キャベツ	38
521	胡瓜	38
522	グリーンピース	38
523	ごぼう	39
524	さやいんげん	39
525	さやえんどう	39
526	しな竹	39
527	葉生姜	39
528	根生姜・おろししょうが	39
529	すいか	39
530	セロリ	39
531	そら豆	39
532	大根	39

規格番号	品名	頁
533	切り干大根	39
534	たけのこ	39
535	さんしょう	40
536	玉葱	40
537	赤玉葱	40
538	とうもろこし	40
539	トマト	40
540	なす	40
541	にんにく・おろしにんにく	40
542	長葱	40
543	白菜	40
544	ラディッシュ	40
545	カリフラワー	41
546	ふき	41
547	ブロッコリー	41
548	みょうが	41
549	みょうが茸	41
550	芽キャベツ	41
551	もやし・大豆もやし	41
552	れんこん	41
553	わらび水煮	41
〃	ぜんまい水煮	41
554	分葱	41
〃	青葱	41
〃	葉玉葱	41
〃	万能葱	41
555	黄菊	41
556	切り牛ぼう	41
557	みつば	41
〃	水耕みつば	41
〃	せり	41
558	スイートコーン	42
559	ししとう	42

5. 野菜類(2)

規格番号	品名	頁
560	冷にんにくの茎	42
〃	冷ミックスベジタブル	42
〃	冷いんげん	42
〃	冷南瓜	42
〃	冷カリフラワー	42
〃	冷ほうれん草	42
〃	冷さやえんどう	42
〃	冷そら豆	42
〃	冷枝豆	42
〃	冷グリーンピース	42
〃	冷むき枝豆	42
〃	冷モロヘイヤ	42
〃	冷小松菜	42
〃	冷青梗菜	42
〃	冷ブロッコリー	42
561	サラダ菜	42
562	ふき水煮	42
563	クレソン	42
564	グリーンボール	42
565	貝割れ大根	42
566	青梗菜	42
567	エシャロット	42
568	サニーレタス	42
569	プリーツレタス	43
570	ミニトマト	43
〃	プチトマト	43
〃	チェリートマト	43
571	アルファルファもやし	43
572	ターツァイ	43
573	菜の花	43
574	にんにくの茎	43

6. 果物類(柑橘及びその他の果物)

規格番号	品名	頁
600	果物類共通	44
601	プラム・ソルダム	44
602	グレープフルーツ	44
603	夏みかん	44
〃	甘夏みかん	44
〃	はっさくかん	44
〃	ネーブルオレンジ	44
〃	いよかん	44
〃	ポンカン	44
〃	デコポン	44
〃	清見オレンジ	44
604	みかん	44
605	ゆず	44
606	レモン	44
607	いちご	44
608	柿	44
609	さくらんぼ	44
〃	アメリカンチェリー	44
610	なし	45
611	バナナ	45
612	びわ	45
613	ぶどう	45
614	レーズン	45
615	もも	45
616	メロン	45
617	りんご	45
618	干柿	45
619	キウイフルーツ	45
620	干あんず	45
621	パイナップル	45
622	フルーツジュース類	45
623	フルーツ飲料	45

7. 芋 類

規格番号	品 名	頁
701	甘 藷	46
702	馬 鈴 薯	46
703	山 い も	46
"	長 い も	46
"	大 和 い も	46
704	里 い も	46
705	こ ん に や く 類	46
706	で ん ぶ ん	46
707	春 雨	46
708	ポ テ ト フ ラ イ	46
709	フ レ ン チ ポ テ ト	46
710	冷 さ と い も	46
711	冷 大 学 い も	46

8. 漬物類

規格番号	品 名	頁
800	漬物類共通	47
"	佃煮類共通	47

9. 海草類

規格番号	品名	頁
901	浅草のり	48
902	寒天	48
903	昆布	48
904	とろろ昆布	48
905	ところてん	48
906	ひじき	48
907	若布	48
908	味付のり・焼海苔	48
909	青のり	48
910	もみのり・きざみのり	48
911	切り昆布	48
912	結び昆布	49
913	くき若布	49
914	とさかのり	49
915	青おごり	49
916	生刻み昆布	49
917	海草サラダ	49
918	もずく	49

10. きのこと類

規格番号	品名	頁
1001	えのき茸	50
〃	なめこ	50
〃	しめじ	50
〃	マッシュルーム	50
〃	舞茸	50
〃	エリンギ	50
1002	きくらげ	50
1003	干椎茸	50
1004	生椎茸	50
1005	冷マッシュルーム	50
〃	冷椎茸スライス	50
〃	冷きのこミックス	50

11. 種 実 類

規格番号	品 名	頁
1101	い り 胡 麻	51
1102	す り 胡 麻	51
1103	栗 ・ 生 む き 栗	51
1104	ア ー モ ン ド	51
1105	く る み	51
1106	松 の 実	51

12. 砂糖及び油脂類

規格番号	品 名	頁
1201	上 白 糖	52
1202	三 温 糖	52
1203	中 双 糖	52
1204	食 用 油 ・ 大 豆 白 絞 油	52
1205	サ ラ ダ 油	52
1206	胡 麻 油	52
1207	ラ ー 油	52
1208	バ タ ー	52
1209	マ ー ガ リ ン	52
1210	ラ ー ド	53
1211	オ リ ー ブ 油	53

13. 調味料(1)

規格番号	品名	頁
1301	赤味噌	54
1302	白味噌	54
1303	醤油・卓上醤油	54
1304	ソース類	54
〃	ウスターソース	54
〃	中濃ソース	54
〃	とんかつソース	54
〃	粉末ソース	54
1305	食酢・ワインビネガー	54
1306	食塩	54
1307	食卓塩	54
1308	酒粕	55
1309	グルタミン酸ソーダ	55
1310	カレー粉	55
1311	コシヨウ	55
1312	辛子粉	55
〃	マスタード	55
〃	わさび粉	55
1313	七味唐辛子・唐辛子	55
1314	粉さんしょう	55
1315	カレーの素	55
〃	固型カレー	55
1316	ハヤシの素	56
1317	ふりかけ	56
1318	トマトケチャップ	56
1319	マヨネーズ	56
〃	ドレッシング類	56
〃	タルタルソース	56
1320	料理用酒	56
1321	本みりん	56
1322	料理用ワイン	56
1323	ポン酢	56
1324	味ポン	56

規格番号	品名	頁
1325	チキンコンソメ	57
〃	中華風スープストック	57
〃	スープストック	57
〃	中華味がらスープ	57
〃	乾燥コンソメ	57
1326	ラーメンスープの素	57
1327	冷し中華スープの素	57
1328	ミートソース	57
1329	麺つゆ	57
1330	焼肉のたれ	57
1331	お茶漬け	57
1332	胡麻和えの素	57
〃	ピーナツ和えの素	57
1333	麻婆豆腐の素	57
1334	ジャム類	58
1335	インスタント味噌汁	58
〃	インスタント清汁	58
1336	麦茶・パック麦茶	58
1337	濃縮茶	58
1338	煎茶	58
1339	紅茶	58
1340	インスタントコーヒー	58
1341	和風だしの素	58
〃	鰹だしの素	58
1342	シチューの素	59
〃	ビーフシチューの素	59
1343	オイスターソース	59
〃	チリソース	59
1344	豆板醤	59
1345	甜面醤	59
1346	はちみつ	59
1347	減塩醤油	59
1348	チャーハンの素	59

13. 調味料(2)

規格番号	品名	頁
1348	ピラフの素	59
〃	混ぜご飯の素	59
〃	炊き込みご飯の素	59
1349	ガーリックパウダー	59
〃	パプリカ	59
〃	チリパウダー	59
1350	あらびきマスタード	59
〃	タバスコ	59
1351	おでんの素	59
1352	棒棒鶏ソース	60
1353	すし酢・粉末寿司の素	60
1354	デミグラスソース	60
1355	ピーナツバター	60
1356	ローリエ	60
1357	キムチの素	60

14. 缶詰類

規格番号	品名	頁
1400	缶詰類共通	61

第 3 章 規 格

1. 穀類及び加工品

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
101	内 地 米	別途、仕様書に示す	
102	も ち 米	農産物規格規定水稲もち米をとう精したもの	同 上
103	上 新 粉	うるち米を水洗後、乾燥させて挽いたもので上質微細なもの	
104	小 麦 粉	1. 乾燥良好な薄力粉とする 2. 日清・昭和・日東・日粉の元詰品とする 3. 内容量はその都度示す	
105	パ ン 粉	1. 乾燥良好なソフトパン粉で乳白色又はカラー(オレンジ)の風味良好なもの 2. 異物混入がないもの	
106	も ち	水稲もち米使用	
107	白 玉 粉	1. もち米を原料とした乳白色・柔軟・粘りの強いもの 2. 乾燥良好にして異味・異臭・夾雑物を認めない 3. 賞味期限表示のこと	
108	即 席 白 玉 (白 玉 餅)	1. もち米を原料とした白玉粉を用い加工(真空パック)包装したもの 2. 内容量はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
109	ビ ー フ ン	1. JAS標示品 2. 水に浸して弾力性のあるもの 3. 賞味期限表示のこと	
110	乾 麺 類 ひやむぎ そうめん 干うどん 干そば 干きしめん	1. JAS標示品 2. 乾燥良好で折れ・異臭がなく、夾雑物の混入がないもの 3. 賞味期限表示のこと	
111	茹 麺 類 茹うどん 茹そば 茹中華そば	1. 異味・異臭・夾雑物のないもの 2. 袋入りは品質保持期限表示のこと 3. 内容量はその都度示す	

規格番号	品名	規格内容	備考
112	マカロニ	1. JAS標示品 2. ひび割れ。折れ等のないもの 3. (1) 管状 (2) シェル (3) ツイスト 4. 賞味期限表示のこと 納品時、賞味期間が3ヶ月以上あること	袋入り
113	スパゲティ	1. JAS標示品 2. 1～4kg入りとする 3. 賞味期限表示のこと 納品時、賞味期間が3ヶ月以上あること 4. デュラム小麦粉100%製品 5. 直径指定ある時はその都度示す	
114	生中華そば	1. 規格番号 111 と同じ 2. 特有の弾力があり、風味良好で異臭が認められないもの	
115	蒸し中華そば	1. 規格番号 111 と同じ 2. かた蒸し、軟蒸しは別に示す	
116	インスタントラーメン	1. JAS標示品 2. 内容量はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納品時、賞味期間が3ヶ月以上あること	
117	カップラーメン	1. JAS標示品 2. 内容量はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納品時、賞味期間が3ヶ月以上あること	
118	わんたんの皮	1. 厚さが均一で変質していないもの 2. 品質保持期限表示のこと	
119	ぎょうざの皮	1. 厚さが均一で変質していないもの 2. 品質保持期限表示のこと	
120	麩類 切り麩・花麩・松たけ麩 あられ麩・車麩・その他	乾燥良好で割れ・くだけのないもの	

規格番号	品名	規格内容	備考
121	パン類	1. かび・異味・異臭のないもの 2. 納入24時間以内に製造したもの 3. 菓子パンを含む 4. 内容量・銘柄はその都度示す 5. ポリ包装とする 6. 賞味期限表示のこと	
122	中華まんじゅう 肉まん あんまん その他中華まんじゅう	1. 肉まんは、中身豚挽肉・玉葱・にんにく等を入れ皮に包んだもの 2. 胴割れ等なく、原型のくずれのないもの 3. 内容量・銘柄はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
123	生めん	1. 内容量・包装形態はその都度示す 2. 製造後24時間以内のもの	
124	折詰類 赤飯折詰 折詰すし 幕の内弁当 おにぎり弁当 その他弁当	1. 芳香で、新鮮な風味であること 2. 包装がきれいで箸が付いていること 3. 納入時に4時間以内の製造であること 4. その他内容量・包装はその都度示す	製造元・製造年月日・時間を表示すること
125	菓子類 まんじゅう類 もち菓子類 ショートケーキ類 その他	1. かび・異味・異臭のないもの 2. 品質保持期限表示のこと 3. 内容量・包装はその都度示す	
126	パミセリ	1. JAS標品 2. ひび割れ・折れ等のないもの	
127	冷凍麺	1. 業務用袋入りとする 2. 内容量はその都度示す 3. 品質保持期限表示のこと	

2. 獣鶏肉類及び卵乳類、同製品

規格番号	品名	規格内容	備考
201	豚肉	<p>1. と場法による検査合格品とする</p> <p>2. 肉質・色沢良好で脂肪は白を帯びていること</p> <p>3. 表層脂肪は1cm以下とする (2層に分離していないもの)</p> <p>4. 急速冷凍品は凍結による乾燥、脂肪の変色等の認められないもの</p> <p>5. 各切断片をポリエチレンシート等で包む</p> <p>6. 外装の箱の側面に各納部位名・各納数量・製造業者名・賞味期限・納入業者名を表示する</p> <p>7. 冷凍肉・生肉とする</p> <p>8. 日本産又は指定</p> <p>9. その他製品は納入時賞味期限は6ヶ月以上とする</p> <p>(1) ロース</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く広く長くロースしんが大きく筋間脂肪の適度なもの * 重量範囲 3.5～5.5kg <p>(2) 肩もも</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く広く肉つき良好で、筋間脂肪の適度なもの * 重量範囲 6～10kg <p>(3) ばら</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く広く長く肉つき一様で赤肉と脂肪の割合の適度なもの * 重量範囲 2.5～5kg <p>(4) 豚ヒレ</p> <ul style="list-style-type: none"> * 骨の前下に於いて後端6.5cm全部はずしとり周囲の脂肪を取り除き筋を取ったもの * 重量範囲 0.35～0.6kg 	

規格番号	品名	規格内容	備考
201	豚肉	<p>(5) 豚挽肉</p> <ul style="list-style-type: none"> * 当日挽きの新鮮なもの * 他畜産との合挽不可 * 脂肪30%以内 <p>(6) 豚レバー</p> <ul style="list-style-type: none"> * 特に新鮮で当日又は前日と殺のもので 病疫・異臭・寄生虫等のないもの 	
202	豚もつ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 白ゆでしたもの 2. 小腸のみ 3. 1～2cm程度に刻んだもの 	
203	味付もつ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 豚もつを味付けしたもの 2. 1～2cm程度に刻んだもの 	
204	牛肉	<ol style="list-style-type: none"> 1. と場法による検査合格品とする 2. 急速冷凍品は凍結による、乾燥・脂肪の変色等の認められないもの 3. 各切断片をポリエチレンシート等で包んだもの 4. 日本産または指定 5. 外装の箱の側面に各納部位名・各納数量・製造業者名・賞味期限・納入業者名を表示する <p>(1) ネック・うで</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く、形がよく肉がきめこまかく、しまりがよく、肉及び脂肪の色沢のよいもの <p>(2) 肩ロース・リブロース・サーロイン</p> <ul style="list-style-type: none"> * 全体に厚く、ロースのしんの大きいもの * ロースしんの脂肪交雑は十分で筋肉間脂肪の適度なもの * 皮下脂肪は均等に付着し、厚さ適なもの * 肉のきめ・しまり・色沢よく、脂肪の色沢と質のよいもの 	

規格番号	品名	規格内容	備考
204	牛 肉	<p>(3) かたばら・ともばら</p> <ul style="list-style-type: none"> * 全体に厚く、皮下脂肪及び筋肉間脂肪は適度に厚いもの * 脂肪交雑は十分で肉の色沢・きめしまりよく、脂肪の色沢と質のよいもの <p>(4) ヒレ</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く、形よく、肉の色沢・きめ・しまりよく、脂肪交雑は十分で脂肪の色沢と質のよいもの <p>(5) うちも・しんたま・らんいち・そとも</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く、広く、豊満で皮下脂肪は適度均等に付着しているもの * 脂肪交雑は十分で肉の色沢・きめしまりよく脂肪の色沢と質のよいもの <p>(6) すね</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く、形よく、肉の色沢・きめ・しまりのよいもの 	まえずね・ともずね・はばきを含む
205	合 挽 肉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 牛肉70%、豚肉30%を標準とした混合比率にて2回以上ミンチしたもので、脂肪含有量20%以下のもの 2. 牛肉及び豚肉がよく混合され、ばさばさせず、異味・異臭のないもの 	
206	羊 マトン ラム	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鮮度良好な冷凍品とする 2. 肉色は鮮やかな暗赤色であること 3. 脂肪層の幅は、5mm以下とする 4. たれ付きは別に示す 	
207	鶏 肉	<ol style="list-style-type: none"> 1. 食肉用として肥育された若鶏とする 2. 固有の新鮮な色沢香気、弾力があり肉質やわらかいもの 3. 脱毛され内臓、筋を除いた急速冷凍品で冷凍による乾燥変質等のないもの 4. 日本産または指定 	

規格番号	品名	規格内容	備考
207	鶏肉	<p>5. 外装箱の側面に品名・重量の表示のあること (骨付もも肉については本数を併記)</p> <p>6. 規格等については、食鶏小売規格(農林水産省畜産局長通達)による</p> <p>(1) 鶏正肉 * 「手羽もと」部分の皮付肉及び胸部の皮付肉で、余分な脂肪を除いたもの</p> <p>(2) 骨付もも * けづめの直上で切断したもの * 重量はその都度示す</p> <p>(3) 鶏小間肉 * 脂肪・皮・内臓のはぎ肉を除く</p> <p>(4) 鶏ぶつ切 * 手羽もと・もも・胸肉とする * 重量は、その都度示す</p> <p>(5) 鶏ささみ * 若鶏の肉で肉以外の部分を含まないもの</p> <p>(6) 鶏挽肉 * 骨・内臓・筋皮を除き若鶏をひいたもの</p> <p>(7) チューリップ * 「手羽先」を加工したもの * 1個40g程度したもの</p> <p>(8) 鶏ウイング * 骨は第一関節のみ * 1個50g程度のみ</p>	<p>「正肉Ⅲ型」とする 1枚180～220gとする</p>

規格番号	品名	規格内容	備考
208	鶏卵	1. 殻の表面に光沢なく、ザラザラした新鮮なもの 2. 破卵・奇形卵・汚卵等のないもの 3. 品質保持期限表示のこと サイズは別に示す	
209	骨付フランク	1. JAS標示品 2. 1本正味40g 3. 品質保持期限表示のこと	
210	ベーコン	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと	
211	プレスハム ソーセージ	1. JAS標示品 2. スライスの場合は1枚15g程度とする 3. 等級はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
212	ウインナーソーセージ フランクフルトソーセージ	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと	
213	ロースハム	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと	
214	ポークハム	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと 3. スライスの場合はその都度示す	
215	焼豚	1. 豚肉特有の香味を有し、異味・異臭のないもの 2. 品質保持期限表示のこと 3. 包装は真空パックとする 4. スライスの場合はその都度示す	
216	サラミ ソフトサラミ	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと 3. スライスの場合はその都度示す	
217	牛乳	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 瓶又はパック(ストロー付き)入りとする 4. 内容量はその都度示す	
218	乳飲料	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 瓶又はパック(ストロー付き)入りとする 4. 品質・内容量はその都度示す	

規格番号	品名	規格内容	備考
219	発 酵 乳	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 瓶又はカップ容器(スプーン付き)入り 4. 品質・内容量はその都度示す	
220	ア イ ス ク リ ー ム	1. 厚生省令第52号による合格品 2. JAS標示品及び品質保持期限表示のこと 3. カップ容器入り(スプーン付き) 4. 品質・内容量はその都度示す	
221	チ ー ズ ベビーチーズ スティックチーズ スライスチーズ 粉チーズ その他のチーズ	1. 厚生省令第52号による合格品 2. プロセスチーズ 3. 品質・内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと 5. 納入時品質保持期間が3ヶ月以上あること	
222	ス キ ム ミ ル ク	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 粉粒斉一で塊を含まないもの 3. 品質保持期限表示のこと	
223	生 ク リ ー ム	1. 品質保持期限表示のもの 2. 1本1000ml入りのものとする 3. 紙パック入りのもの	
224	プ リ ン	1. 牛乳・卵使用のもの、内容量はその都度示す 2. 品質保持期限表示のこと 3. 急冷・生はその都度示す 4. カップ容器入り(スプーン付き)	
225	シ ュ ウ マ イ	1. 強力粉を使用し、異味・異臭を認めず 風味良好、新鮮であること 2. 内容量はその都度示す 3. 急冷・生はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
226	ぎ よ う ざ	1. 強力粉を使用し、異味・異臭を認めず 風味良好、新鮮であること 2. 内容量はその都度示す 3. 急冷・生はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	

規格番号	品名	規格内容	備考
227	とり肉団子	1. 鶏挽肉50%以上使用のもの 2. 1個20g程度のもの 3. 急冷・生はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
228	ハンバーグ	1. 畜肉50%以上使用のもの 2. 急冷・生はその都度示す 3. 内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
229	ミートボール	1. 豚挽肉50%以上使用のもの 2. 品質保持期限表示のこと 2. 1個20g程度のもの	
230	ローストチキン	1. 塩・胡椒をふって鉄板に香味野菜類をひき、 植物油を時々かけながら蒸し焼きにしたもの 2. 内容量はその都度示す 3. 急冷はその都度示す	
231	卵巻	1. かにかま・ほうれん草・ウインナーなどを 芯としてそれぞれ卵で巻いたもの 2. 内容量はその都度示す 3. 急冷・生はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
232	オムレツ	1. 挽肉・野菜・チーズなどを具にしてパフ型に 焼いたもの 2. 急冷・生はその都度示す 3. 内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
233	厚焼玉子	1. 卵をだし汁でのばし焼いたもの 2. 急冷・生はその都度示す 3. 内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと 5. 生の場合は製造後24時間以内のもの	
234	ステック類	1. 新鮮な素材を用い、加工したもので、風味良好 ・異味・異臭を認められないもの 2. 異物・夾雑物を含まないものでパン粉が均一 でつきすぎでないもの 3. 品質保持期限表示のこと、内容量はその都度示す	

規格番号	品名	規格内容	備考
235	テータロック	1. 冷凍品 2. 1個60g程度のもの	
236	乳製品 乳酸菌飲料	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 瓶又はパック(ストロー付き)入りとする 4. 品質・内容量はその都度示す	
237	焼きとり	1. 調理済み、たれ付きで真空パック入りのもの 2. 内容量はその都度示す 3. 品質保持期限表示のもの	
238	錦糸玉子	1. 玉子の黄身で変色のないもの 2. 真空包装のもの 3. 品質保持期限表示のもの	
239	春巻	1. 豚肉・野菜・春巻き等を素材にし風味良好なもの 2. 品質・内容量はその都度示す 3. 品質保持期限表示のもの	
240	ポイルエッグ	1. 玉子の黄身と白身を別々に裏ごしし、黄身を芯に棒状にし真空包装したもの 2. 内容量はその都度示す 3. 品質保持期限表示のもの	
241	卵豆腐	1. 卵の凝固性を利用して豆腐状に固めパックに入れたもの 2. たれ付きとする 3. 内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
242	スクランブルエッグ	1. 1kgパック入り冷凍品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 納入時、品質保持期間が6ヶ月以上あること	
243	肉団子あんからめ	1. 肉団子に甘酢あんをからめたもの 2. 冷凍品・常温品はその都度示す 3. 品質保持期限表示のもの 納入時、品質保持期間が6ヶ月以上あること	
244	ローストビーフ	1. 中心が焼きすぎでないもの 2. ブロック又はスライスはその都度示す 3. たれ付きとする 4. 品質保持期限表示のこと	

規格番号	品名	規格内容	備考
245	スモークチキン	1. 鶏手羽を原料としたもの 2. 包装は真空パックのもの 3. 品質保持期限表示のこと 納品時、品質保持期間が3ヶ月以上あること	

3. 魚介類及び加工品

規格番号	品名	規格内容	備考
300	魚介類及び加工品共通	<p>(1) 鮮魚</p> <p>ア 魚体にうろこが密着するとともに、みずみずしい光沢を有し、えらは美しい赤色を示しているもの</p> <p>イ 眼球突出し、角膜透明で肉のしまりがよく弾力があるもの</p> <p>ウ 鮮魚特有の魚臭を有すること (アンモニア臭を感じないもの)</p> <p>エ 腹切れ・身欠き・油焼け・異味・異臭及び血液等異物付着がないもの</p> <p>オ 大きさがおおむねそろっていること</p> <p>(2) 冷凍魚</p> <p>ア 船内、水場地又は加工工場で急速冷凍したもので完全凍結なもの</p> <p>イ 解凍後、鮮魚と同様な鮮度を有すること</p> <p>ウ 多量のグレーズを認めず、冷凍焼け、腹切れ等のないもの</p> <p>エ 包装にくずれのないもの</p> <p>オ その他鮮魚と同じ</p> <p>(3) 塩蔵魚</p> <p>ア 内臓をよく除き、塩味良好なもの</p> <p>イ その他鮮魚と同じ</p> <p>(4) 加工魚(フィレー)</p> <p>ア 頭・ひれ・うろこ・内臓・骨を除去し整形良好で、身割れ、身くずれ、その他損傷のないもの</p> <p>イ 大きさが一様に揃っており、夾雑物が混入していないもの</p> <p>ウ その他鮮魚及び冷凍魚と同じ</p> <p>エ 切り身、内容量及び形状はその都度示す</p>	

規格番号	品名	規格内容	備考
300	魚介類及び加工品共通	<p>(5) スティック類</p> <p>ア 形状良好で、割れ・つぶれ等がなく衣が均一適当に付着しているもの</p> <p>イ 加熱後、中身の肉締まりが適当であるもの</p> <p>ウ 日本冷凍食品協会認定工場製</p> <p>エ 品質、内容量等はその都度示す</p> <p>(6) 貝類</p> <p>新鮮なもの、死貝、泥、砂利、海草等の夾雑物の混入なく粒の揃っているもの</p> <p>(7) 貝むき身類</p> <p>ア むき身は異品種・異物等の夾雑物の混入していないもの</p> <p>イ かき貝は、粒ごと生を冷凍、その他はポイル後冷凍したもので完全凍結なもの</p>	
301	うなぎ素焼	<p>1. 新鮮なうなぎを背開きにして素焼きしたもの</p> <p>2. 内容量はその都度示す</p> <p>3. 冷凍品・常温品はその都度示す</p> <p>4. 1項に2度たれつけをしてあたたかい焼き上がり100gとする</p> <p>5. 賞味期限表示のこと 納品時、賞味期間が3ヶ月以上あること</p> <p>6. たれ・粉山椒つき</p> <p>7. 産地はその都度示す</p>	
302	鰻	<p>1. 鮮度良好なもの</p> <p>2. 1匹130～150g程度のもの</p> <p>3. 氷詰めとする</p>	
303	鰻生開き	<p>1. 骨・頭・鱗除去</p> <p>2. 1枚50g程度</p> <p>3. フライ用</p>	
304	鰻干物	<p>1. 油揚げがなく乾燥良好なもの</p> <p>2. 虫くい、かび等が認められないもの</p> <p>3. 大きさはその都度示す</p>	

規格番号	品名	規格内容	備考
305	いわし	1. 鮮度良好なもの 2. 大羽もの1匹100～130g程度 3. 氷詰めとする	
306	丸干しいわし	1. 油焼けがなく、腹が開いたり、皮が破れたりせず、乾燥良好なもの 2. 特有の香りと適度の塩味があり刺激性香味のないこと 3. 大羽もの1匹100g程度	
307	目刺	いわし・丸干に準ず	
308	あなご	頭部・背骨を覗き枚100g以上のもの	
309	いか	1. 鮮度良好なもの 2. 大きさはその都度示す	
310	つぼ抜きいか	1. 産地凍結のもの 2. 足・内臓を除き、1杯200g程度とする	
311	開きいか	1. 産地凍結のもの 2. 内臓を除き、1杯100～150gとする	
312	刺身いか	1. 内臓・皮・足を除き、急速冷凍したもの 2. 小紋甲いかとする	
313	鯉	1. 鮮度良好、1匹2kg以上のもの 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
314	生利節	1. まぐろ・鯉の市販品で、300g以上のもの 2. 表裏にカビ・斑点等認められないもの 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
315	開き鯖	1. 表皮は濃銀色の光沢があり、内部はあめ色で変質を認めず肉は弾力性のあるもの 2. 特有の香気を有し、刺激性の味を認めないこと 3. 油焼け、カビ、異味・異臭のないもの	
316	虹鱒	1. 鮮度良好なもので1尾130～160gとする 2. 生きているもの・冷凍・生はその都度示す	
317	秋刀魚	1. 鮮度良好なもので1尾180～200gとする 2. 氷詰めとする	
318	開き秋刀魚	1. 油焼けがなく乾燥良好なもの 2. 1枚100g程度のもの	

規格番号	品名	規格内容	備考
319	秋刀魚みりん干	1. 油揚げがなく、みりん・醤油は全面に塗布され、胡麻又はけしを振ったもので乾燥充分なもの 2. 1枚50g程度	
320	たこ	1. ゆで上がりのもの 2. 真だこ、1匹500g～1kgのもの	清潔な容器入
321	すだこ	真だこを塩茹でし、酢で漬けたもの 着色等を施さない	同上
322	味付たこ	真だこ、冷凍可	同上
323	銀鱈	1. 産地急速冷凍品(ドレスのもの) 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
324	鱈	1. 銀鱈と同じ 2. 真鱈とする	
325	たらこ	1. 鮮度良好で適度の塩味を有するもの 2. 適度の着色及び切れの混入は不可 3. 等級・大きさはその都度示す 4. 消費期限表示のこと	
326	鯛	1. 鮮度良好、1匹200～250g 2. 内臓・うろこを除く 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
327	かれい	1. 鮮度良好 大1匹 300g程度 小1匹 150g程度 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す 3. 内臓は除く	
328	まぐろ	1. 鮮度良好 煮物・焼き物用 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
329	かじきまぐろ	まぐろに同じ	

規格番号	品名	規格内容	備考
330	刺身用まぐろ	1. 刺身用としてさくどりしたもので、さくどり後 冷凍したものを除く 2. 大めばち 3. 赤身、脂身均一で異味異臭のないもの 4. 血あい肉の混合しないもの 5. 著しくすじを含まないもの 6. 冷凍・生はその都度示す 7. ラウンドの場合、かま・尾を除く	
331	鮭・紅鮭	1. 鮮度良好、1匹2kg以上もの 2. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
332	鱒	鮭に同じ	
333	塩鮭	1. 塩味良好にして油焼け・肉の変質なく固有の 形態色沢があり肉に軟みのあるもの 2. 1匹2kg以上もの 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
334	塩鱒	塩鮭に同じ	
335	鯖	1. 鮮度良好、1匹400～600g 2. 切り身の場合、筒切りとし大きさはその都度 示す 3. 氷詰めとする	
336	鯖文化干し	塩味良好にして油焼け、肉の変質なく固有の 形態色沢があり肉に軟みのあるもの	
337	鯖フィレ	1. 鯖に準ずる 2. 大きさはその都度示す	
338	しじみ	1. 生きているもので土砂等除かれているもの 2. 冷凍品も可	
339	はまぐりむき身	1. 新鮮で殻及び破片等の異物を除いたもの 2. 冷凍品とする	
340	桜えび	1. 乾燥充分で異味異臭のないもの 2. 新鮮で変色・変質を認められないもの 3. 着色料を使用していないもの 4. 釜あげはその都度示す	
341	白す干・小女子	1. 乾燥充分で形くずれのないもの(むれていない もの)又、変色していないもの 2. 新鮮で特有の香味があり、異味異臭夾雑物の 混入していないもの	

規格番号	品名	規格内容	備考
342	削り節	JAS標示品	
343	煮干	1. 新鮮で油焼け、くずれ等がなく大きさが揃っているもの 2. 色沢鮮明で香味良好、刺激性カビ等ないもの	
344	いか塩辛	1. 新鮮ないかを原料にして、色沢、風味良好なもの 2. 容器又は包装紙には、製造工場製品名、品質保持期限、内容量が記入され相違のないこと	
345	もみじいか	いか塩辛に同じ	
346	鯛の粕漬	1切れ100g程度とする	
347	にしん	1. 船内急速冷凍品 2. 1切れ140～150gとする	
348	身欠にしん	1. 鮮度良好なもので異味異臭がなく、刺激などみとめない新鮮なもの 2. 油焼け・肉の変質がなく固有の形態色沢があること	
349	ひらめ	鮮度良好、切り身の場合、大きさはその都度示す	
350	鯉	1. 生きているもの 2. 1匹1kg以上のもの	
351	わかさぎ	1. 鮮度良好なもの 2. 体長は10cm程度のもの	
352	開きキス	1. 頭部・背骨を除く 2. 大きさ、トラキスはその都度示す	
353	冷凍えび	1. 鮮度良好、染色したものは除く 殻のしっかりついているもので、異物・石等の混入のないもの 2. サイズは8/12とする 3. 種類はその都度示す	
354	むき身えび	1. 鮮度良好、身くずれのないもの 2. サイズ31/40とする	
355	塩くらげ	1. せん切りにして塩漬けにしたもの 2. 太さ均一、塩加減適当なもの	

規格番号	品名	規格内容	備考
356	かき	1. 新鮮で殻及び破片等の異物を除いたもの 2. 粒状凍結したもの 3. 1粒30～40gとする	
357	あさり	1. 生きているもので土砂等除かれているもの 2. 冷凍品も可	
358	あさりむき身	1. 新鮮で殻及び破片等の異物を除いたもの 2. 冷凍品とする	
359	かまぼこ 白かまぼこ 日の出かまぼこ 笹かまぼこ 焼かまぼこ なる はんぺん 竹輪 伊達巻 つまれ カニフレーク カニ棒 その他	1. 白身の良質の魚を原料とし、でんぷん質の混和は8%以内のこと 2. 竹輪は、表面が一様に焼けていること 3. かまぼこ・小白板は、検量時板を除くこと 4. 品質保持期限表示のこと 5. 大きさはその都度示す	
360	さつま揚げ いか巻 牛ぼう巻 揚げボール うずら卵 その他	1. さつま揚げは、人参・牛ぼうの混入は10%以内とする 2. 良質の植物油を使用して揚げたもの 3. 品質保持期限表示のこと 4. 大きさはその都度示す	
361	魚肉ソーセージ	1. JAS標示品 2. 大きさはその都度示す	
362	赤魚	1. 冷凍品、セミドレスのもの 2. 1匹500g程度	
363	鱈フィレ	1. 真鱈とする 2. 大きさはその都度示す	
364	はまち	1. 生もの 2. 1匹3～4kg程度 3. 刺身の場合はさくどりとする	

規格番号	品名	規格内容	備考
365	たらばがに	足のみ、冷凍品	
366	はまぐり	1. あさに準ずる 2. 粒の大きさは1個30～40g程度	
367	うにくらげ	うにであえたもの	
368	あおやぎ	むき身として鮮度良好なもの	
369	とびうお	1. 生もの 2. 1匹200～250g	
370	ししやも	1. 半生で子持ちとする 2. 1匹30g程度とする	
371	こはだ	1. 生もの 2. 1匹150g程度とする	
372	帆立貝	1. 鮮度良好なものとし、冷凍・生はその都度示す 2. 粒の大きさは1個30～40g程度 3. うろなし	
373	いかリングフライ	1. 冷凍品とする 2. 1個20g程度とする 3. 品質保持期限表示とする	
374	ふなの甘露煮	1. 1匹50g程度のものを充分煮つめ、風味良好なもの 2. 消費期限表示のこと	
375	こはだのうの花漬	1. 1枚60g程度のもので卵の花でつけたもの 2. 消費期限表示のこと	
376	あゆ	1. 鮮度良好な生とする 2. 1匹100g程度とする	
377	フィッシュポーション	1. 冷凍品とする 2. 1個60g程度とする 3. 品質保持期限表示とする	
378	金目鯛	1. 鮮度良好なもの 2. 1匹3～5kg程度とする 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
379	いくら	1. 適度な塩味を有し良質なもの 2. コピー食品は不可 3. 容器、内容量はその都度示す 4. 消費期限表示のこと	

規格番号	品名	規格内容	備考
380	辛子明太子	1. 鮮度良好な原料を使用し、唐辛子・酒等のたれにつけ込んだもの 2. 適度の着色及び切れの混入品は不可 3. 等級・大きさはその都度示す 4. 消費期限表示のこと	
381	鰹たたき	1. 4つどりしたもの 2. 包装は真空パック、たれ付き 3. 1本400～500gのもの 4. 品質保持期限表示のこと、生は当日卸したもの	
382	シーフードミックス	1. 1kgパック入り冷凍品 2. むき身えび・紋甲いか・あさりむき身を混合したもの 3. 品質保持期限表示のこと	
383	ロールいか	1. 鮮度良好なもの 2. 1kgパック、冷凍品 3. 品質保持期限表示のこと	
384	中華くらげ	1. 1kgパック入り 2. 中華味に漬けたもの 3. 賞味期限表示のこと 納品時賞味期限は3ヶ月以上とする	
385	まな鰹	1. 頭部・内臓を除く 2. 1匹800g以上のもの 3. 切り身の場合、大きさはその都度示す	
386	かます干物	1. 開いたもの 2. 1枚100g程度のもの	
387	いかそうめん	1. 冷凍品 2. 500g～1kg詰めとする 3. 品質保持期限表示のこと	
388	かのこいか	1. むらさきいかをかのこ状に切り目を入れ、 1. 5～5cm程度にスライスしたもの 2. 1kg詰めのもの 3. 品質保持期限表示のこと	
389	スモークサーモン	1. スライスしたもの 2. 包装は真空パックとする 3. 品質保持期限表示のこと	

規格番号	品名	規格内容	備考
390	いか足	1. 真いかとする 2. 冷凍品、500g～1kg入りとする 3. 品質保持期限表示とする	
391	冷カットたこ	1. 1kg袋詰めとする、サイズM 2. 真だこが長さ3～4cm程度にカットしてあること	
392	たちうお	1. 1切れ130～140g程度のもの 2. 身の厚みのあるもの	
393	いわし生開き	1. 鮮度良好なものとし、冷凍・生はその都度示す 2. 1枚40g程度 3. フライ用	

4. 豆類及び加工品

規格番号	品名	規格内容	備考
401	大豆	1. 農産物規格規定に示す合格品 2. ひねは不可	
402	小豆	大豆と同じ	
403	ささげ	赤紫(かつ色)で新鮮なもの	
404	うずら豆 いんげん豆	1. 彩紋濃く鮮明なもの 2. 通常は中うずら	
405	木綿豆腐	1. 形くずれ及び異味異臭のないもの 2. パック入り、内容量はその都度示す 3. 消費期限表示のこと	
406	絹ごし豆腐	1. 形くずれ及び異味異臭のないもの 2. パック入り、内容量はその都度示す 3. 消費期限表示のこと	
407	絞り豆腐 押し豆腐	1. 豆腐を加熱水切りしたもの 2. 消費期限表示のこと	
408	焼き豆腐	1. 焼きすぎ、焼不足、焼きむらのないもの 2. 消費期限表示のこと	
409	揚げ	1. 手上げ風で特有の香味・色つやを有し、異味・異臭・くずれ・やぶれのないもの 2. 消費期限表示のこと	
410	生揚げ	1. 異味異臭・くずれ・やぶれのないもの 2. 消費期限表示のこと	
411	がんもどき	1. 豆腐を主体とし、牛ぼう・人参・昆布・胡麻・山いも等を3種類以上混合してあるもの 2. 大きさはその都度示す 3. 消費期限表示のこと	
412	うの花	1. 夾雑物の混入のないもの 2. 消費期限表示のこと	
413	納豆	1. 完全に発酵した糸引納豆で、異味異臭・夾雑物の混入なく、粒揃いのもの 2. 内容量はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
414	黄粉	1. 新鮮にて乾燥(煎)度良好 2. 異味異臭・夾雑物の混入のないもの 3. 着色又は変色なく、特有の淡黄色を有する 4. 賞味期限表示のこと	

規格番号	品名	規格内容	備考
415	高野豆腐	1. 乾燥良好にて、特にアンモニア臭なく還元状態良好なもの 2. 形状はさいの目とする 3. 賞味期限表示のこと	
416	生あん	賞味期限表示のこと	
417	つぶしあん	賞味期限表示のこと	
418	ピーナツバター	1. 風味良好なもの 2. 賞味期限表示のこと	
419	ピーナツ	1. 乾燥良好にして煎ったもの 2. 中粒のもの	
420	赤えんどう	1. 柔らかく煮くずれのないもの 2. 粒揃いで色よいもの、ただし着色は不可 3. 異味異臭を認めないもの	
421	豆乳	1. JAS標示品 2. 内容量、銘柄はその都度示す 3. 品質保持期限表示のこと	
422	コーンポタージュ	1. 品質保持期限表示のこと 2. 内容量・銘柄はその都度示す	
423	ひたし豆	1. 緑色を有し水で完全にもどしたもの 2. 内容量はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
424	ゆで大豆	1. 着色品は不可、夾雑物の混入のないもの 2. 内容量はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
425	ゆば	1. 生・冷凍・乾燥はその都度示す 2. 内容量、形状はその都度示す 3. 品質保持期限表示のこと	

5. 野菜類

規格番号	品名	規格内容	備考
500	野菜類共通	<p>(1) 野菜</p> <p>ア 鮮度良好で品種固有の色沢・形状を有し、おおむね揃っているもの</p> <p>イ 病虫害・外傷等なく、土・砂・異品種・夾雑物の付着又は混入のないもの</p> <p>ウ どう立・かれ葉・す入り・ひび割れ等のないもの</p> <p>エ 検査時には、なわ・容器等の重量を除く</p> <p>(2) 冷凍野菜</p> <p>ア 鮮度良好な野菜を加工したもので、品種特有の色沢・風味のあるもの</p> <p>イ 異品種・かれ葉・異物の混入なく、急速冷凍されたもので解凍後生野菜同様な鮮度があること</p> <p>ウ 賞味期限表示のこと</p>	
501	青菜	<p>1. 根切り・水洗い後、水切り完全なもの</p> <p>2. 季節によっては一部つぼみのあるものでも可</p>	
502	青じその葉	新鮮、洗浄品葉部のみとする	
503	南瓜	<p>1. みやこ・えびす・東京・くり南瓜で病害虫なくよく成熟したもので市販Mサイズのもの</p>	
504	春菊	<p>1. 根切りで水洗い後よく水切りしたもの</p> <p>2. 葉じくとも軟らかく、のびすぎしていないもの</p> <p>花、つぼみのないもの</p>	
505	にら	<p>1. 葉肉厚く、つやがあり軟らかいもの</p> <p>2. 根立ちより切り取ったもの</p>	
506	人参	<p>1. ひげ根・肌荒れのないもので、変形・どう立・割れす等の入らないもの</p> <p>2. 葉切りとする</p> <p>3. 長人参 300g程度 短人参 200g程度とする</p>	
507	パセリ	濃緑色のもので縮みのよいもの	
508	ピーマン	<p>1. 新鮮で皮の軟らかいもの</p> <p>2. 特有の香味・光沢を有するもの</p> <p>3. 1個30～40g程度のもの</p>	

規格番号	品名	規格内容	備考
509	ほうれん草	1. 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの 2. 洋種、在来種共可 3. 固い茎のあるもの及びしんのあるものを除く	
510	切り人参	1. 人参の皮を荒けずりした後、縦割せん切りしたもの 2. 長さ5～6cm程度	
511	根三つ葉	1. 根部は3cm程度に切り揃える 2. かれ葉なく、香味高い品質良好なもの	
512	レタス	1. 外葉をのぞき抱合完全で葉くずれ等のないもの 2. むき玉とする 3. 市販品サイズS又はM	
513	アスパラガス	1. 直径1cm程度及び長さ15～20cm程度 2. 穂先が堅くしまっていて緑色濃いもの	
514	うど	1. 白色で枝がなく、褐色または黒色の斑点のないもの 2. 根部の固い部分を除いたもの 3. 1本300g程度のもの(市販品サイズL)	
515	枝豆	1. 大豆の未成熟品とする 2. 根部からはずしたもの 3. 一さや2粒以上で黄色のものを除く	
516	オクラ	鮮度良好、病虫害なく成熟しすぎないもの	
517	かぶ	1. 葉付きで水洗い品 2. 軟らかく、肌荒れのないもの 3. 球根部直径市販品サイズM	
518	干びょう	特有の食感のあるもの	
519	キャベツ	1. 抱合完全で花けいのないもの 2. 霜害・黒斑葉は除去し、根部を除く また根部切り口に黒輪の入っていないもの 3. 1個1～2kg(春は700g程度も可)	
520	紫キャベツ	特有の色沢を有し、結球十分なもの	
521	胡瓜	1. 濃緑色で実の熟しない新鮮なもの 2. 市販品サイズMを標準とし、皮に刺のついているもので極端な曲がりを除く	
522	グリーンピース	1. 粒揃いで色よいもの 2. 異味異臭を認めない 3. 着色したものは不可	

規格番号	品名	規格内容	備考
523	ごぼう	1. 葉部・根・毛・土を除く 病虫害・割れ・す・変形等のないもの 2. 市販品サイズMとする	
524	さやいんげん	1. 萎縮品の混入なく、皮・実とも軟らかく繊維の粗くないもの 2. 筋なしS印とする	
525	さやえんどう	1. 絹さやとし、萎縮品の混入なく未成熟品とする 2. 皮の軟らかいもの、S印とする	
526	しな竹	風味良好で軟らかく人工着色のないもの	
527	葉生姜	1. 肉質軟らかく、繊維の少ないもの 2. 水洗いしたもの 3. 納入時葉切りとし、みきの長さ5cm程度とする	
528	根生姜 おろししょうが	1. 黒い斑点等のないもので、水洗いし発芽のないもの 2. 1個20g程度 3. おろししょうがは、1・2項をおろしたもので、1kg詰め容器入りとする 納入時、賞味期限が2ヶ月以上あること	
529	すいか	1. 成熟度良好なもので、果肉色良好なもの 2. 品質は秀とする 3. 大きさはその都度示す	
530	セロリ	1. 外葉を除く 2. 1株1kg程度で、繊維の細いもの	
531	そら豆	成熟したもので、1さや2～3粒正形のもの	
532	大根	1. 肌荒れなく、水洗いしてあるもの 2. 変形および「す」の入っているものを除く 3. 大きさ、葉付きはその都度示す	
533	切り干大根	1. 淡黄色光沢あり、齊一に仕上げたもの 2. 特有の香味あり、戻りのよいもの 3. 包装容器は、クラフト又はポリエチレン等の袋入り	
534	たけのこ	1. 孟宗たけとし、太く短く先端の黄色のもの 2. 皮付きで1本0.7～2kg程度、肉質の軟らかく、根部を取り除いたもの 3. 灰汁めきたけのこは水に漬けたもの	

規格番号	品名	規格内容	備考
535	さんしょう	1. 特有の香りが失われていないもの 2. 異物の混入なく(枝も含む)緑色の鮮やかなもの	
536	玉葱	1. 発芽していないもので、根部を除き病虫害腐りのないもの 2. 市販品サイズL程度 3. 4～6月は新玉でも可	
537	赤玉葱	玉葱の規格に準ず	
538	とうもろこし	1. 鳥虫害、粒着不完全なもの、粒の硬いもの及び先端のしなびたものを除く 2. 1本300～350g程度とする 3. 品種・冷凍・生はその都度示す	
539	トマト	1. 成熟度良好(70%程度)で硬くしまっており、へたの青いもの 2. 変形品、破損品は不可 3. 市販品サイズM程度	
540	なす	1. 光沢のある紫紺色で皮軟らかく、成熟度良好なもの 2. 皮割れ、黒色・茶色の斑点のないもの 3. 市販品サイズM程度	
541	にんにく おろしにんにく	1. 付根のところに土砂の付着のないこと 2. 大玉でよく乾燥しているもの 3. おろしにんにくは、1・2項をおろしたもので1kg容器入りとする	
542	長葱	1. ひげ根を除き水洗い水切り、かれ葉を落としたもの 夏期については水洗いしなくても可 トウの立っていないもの 2. 極端に細かいものを除く	
543	白菜	1. 結球白菜、抱合良好、かれ葉、病虫害のないもの 2. 根部を除いたもの 3. 1個3～4kg程度	
544	ラディッシュ	色沢良好で水洗いしたもの	

規格番号	品名	規格内容	備考
545	カリフラワー	1. 花が純白で硬くしまり、品質・色沢良好なもの 2. 茎と平行に葉を切ること 3. 大きさは市販品サイズMまたはLとする	
546	ふき	1. 葉切りで肉質の軟らかいもの 2. みきの長さが50cm程度とする	
547	ブロッコリー	1. 濃緑色のもの 2. 葉及び茎を除き軟らかいもの 3. 大きさは市販品サイズMまたはLとする	
548	みょうが	固有の芳香を有し、つぼみの開かないもの	
549	みょうが茸	固有の芳香を有し、軟らかいもの	
550	芽キャベツ	1. 抱合完全で結球硬いもの 2. 1個15～20g程度	
551	もやし 大豆もやし	1. みずみずしい白さで、夾雑物・異味異臭のないもの 2. よく水切りしたもの	
552	れんこん	1. 水洗いで肉質軟らかいもの 2. 黄・茶褐・黒色の斑点のあるものを除く 3. ふでひげ根を除き、中ひと節300g程度 4. 品質区分は、A級品とする	
553	わらび水煮 ぜんまい水煮	1. 固有の形をなし、太さ発育良好で、茎は軟らかく葉の開かないもの 2. ゆで灰出し、夾雑物の混入のないもの	
554	分青葉万能 葱玉葱葱	根部を除き水洗い水切りし、緑葉部が軟らかく肥ったものでトウの立っていないもの	
555	黄菊	1. 虫害及び、かれ花の混入のないもの 2. とりたて、新鮮なもの 3. 生・冷凍・乾燥については、その都度示す	
556	切り牛ぼう	1. 牛ぼうの皮をよくはぎ、あく抜き充分にしたあと縦割せん切りとし水抜きしたもの 2. 長さ5～6cm程度	
557	みづせ 水耕みづせ	1. 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの 2. 茎葉15～20cm程度 色は葉の付根まで純白、光沢をおび軟らかいもの 3. 水耕栽培は根を除いたもの	

規格番号	品名	規格内容	備考
558	スイートコーン	1. 冷凍品とする 2. ホール・クリームスタイルはその都度示す 3. 500g又は1kg袋詰めとする 4. 賞味期限表示のこと	
559	ししとう	1. 色鮮やかで新鮮なものとする 2. 大きさは市販品サイズMとする	
560	冷にんにくの茎 冷ミックスベジタブル 冷いんげん 冷南 瓜 冷カリフラワー 冷ほうれん草 冷さやえんどう 冷そら豆 冷枝豆 冷グリーンピース 冷むき枝豆 冷モロヘイヤ 冷小松菜 冷青梗菜 冷ブロッコリー	1. 業務用急冷ポリ入りとする 2. ミックスベジタブルは3色混合とする 3. カットものはその都度示す 4. 500g又は1kg袋入りとする 5. 賞味期限表示のこと	
561	サラダ菜	根切り、切り葉ずれ、枯葉のない球の揃ったもの	
562	ふき水煮	1. 皮むき、あく抜きしたもので形くずれのないもの 2. 着色品は不可、夾雑物の混入のないもの	
563	クレソン	1. 葉が大きいくたみなく、葉間がつまっており 茎の太いもの 2. 途中からひげ根の出ていないもの	
564	グリーンボール	株切りで損傷葉がなくよく球になっているもの	
565	貝割れ大根	大根の双葉で、枯葉のない長さの揃ったもの	
566	青梗菜	損傷葉及びしんのないもの	
567	エシャロット	特有の香味のあるもので褐色の外皮、根部は完全に除去し水洗い完全でよく水切りしたもの	
568	サニレタス	1. 株切りで、損傷葉のない新鮮なもの 2. 1株150～200g程度	

規格番号	品名	規格内容	備考
569	プリーツレタス	規格番号568に準ず	
570	ミニトマト プチトマト チェリートマト	1. 成熟度良好で新鮮なもの 2. 1個15~20g程度	
571	アルファルファもやし	1. みずみずしい白さで、夾雑物・異味異臭のないもの 2. よく水切りしたもの	
572	ターツアイ	破損葉及びしんのないもの	
573	菜の花	1. 茎が軟らかく、つぼみのもの 2. 葉に変色のないもの	
574	にんにくの茎	1. 緑色の鮮やかなもの 2. 曲がりの強くないもの 3. 肉質の軟らかいもの	

6. 果物類(かんきつおよびその他の果物)

規格番号	品名	規格内容	備考
600	果物類共通	1. 適度に熟成し、品種物の芳香・形状・色沢があり、粒等が一様に揃っていること 2. 未熟・過熟・傷害・葉害・病虫害・荷傷等の混入がないもの 3. 品質区分は秀とする	外装に品名、内容量、個数、規格、生産地等を表示したもの
601	プラム ソルダム	新鮮、色沢及び熟度が7分もの	
602	グレープフルーツ	1. 1個350～400g程度のもの 2. フロリダ産又はカリフォルニア産とする	
603	夏みかん 甘夏みかん はっさくかん ネーブルオレンジ いよかん ポンカン デコポン 清見オレンジ	1. 大きさはその都度示す 2. 風味良好で苦みが強くないもので、皮がうすくしなびていないもの	
604	みかん	1. 皮がうすく、甘みがあつて、風味良好なもの 2. 大きさはその都度示す	
605	ゆず	1. 新鮮で皮が厚く香りが高いもの 2. 1個50～60g程度のもの	
606	レモン	1個80～100g程度のもの	
607	いちご	1. ダナー・福羽・女峰・ワンダー・とちおとめ・とよのか等 2. 新鮮なもの、殆ど赤く熟れていて味のよいもの 破損及び腐敗は除く 3. 品質区分は秀とする サイズはその都度示す	
608	柿	1. 甘柿 富有かき、次郎かき、西村早生等 渋柿 渋ぬき完全な蜂屋、百目、身不知 平核無、愛宕等 2. 大きさはその都度示す	
609	さくらんぼ アメリカンチェリー	1. 新鮮なもの、殆ど赤く熟れていて味のよいもの 破損及び腐敗は除く 2. 品種・大きさはその都度示す	

規格番号	品名	規格内容	備考
610	なし (日本なし・西洋なし)	1. 日本なし・西洋なし共に1個350～400g程度標準とする 2. 品種はその都度示す	ダンボール詰め
611	バナナ	1. 熟度十分で、色付きのよいもの 2. 特有の香味と味を有するもの 3. 1本が大 200g程度 中 150g程度とする	
612	びわ	1. 新鮮でよく熟し、風味良好なもの 2. 大きさは市販品サイズ2L程度とする	
613	ぶどう	1. 新鮮でよく熟し、風味良好なもの 2. 品種・大きさはその都度示す	
614	レーズン	1. 乾燥完全にて粒揃い、夾雑物のないもの 2. 食味よく、異味異臭のないもの	
615	もも	1. 特有の芳香を有し、病虫害・変形・過度の成熟品を除く 2. 品種・大きさはその都度示す	
616	メロン	1. 病虫害なく、特有の芳香を有しよく熟したもの 2. 品種・大きさはその都度示す	
617	りんご	1. 病虫害なく、特有の芳香を有しよく熟したもの 2. 品種・大きさはその都度示す	
618	干柿	1. 適度に乾燥し白粉がふき、渋がぬけていること 2. 1個40～50g程度 3. セロハン包装	
619	キウイフルーツ	1. 病虫害なく、特有の芳香を有しよく熟したもの 2. 皮に破れのないもの 3. 1個100g程度	
620	干あんず	種を除き、よく乾燥したもの	
621	パイナップル	1. 病虫害なく、特有の芳香を有しよく熟したもの 2. 1個1.5～2kg程度	
622	フルーツジュース類	1. 天然果汁 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
623	フルーツ飲料	1. 清涼飲料水 2. 果汁含有量はその都度示す 3. 容量・容器はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと	

7. 芋 類

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
701	甘 藷	1. 水洗い品で、変質・冠水・発芽等のないもの 2. 1本150～200g程度 3. 品種としては、ベニアズマ・金時等	
702	馬 鈴 薯	1. 日焼け・冠水・緑化・奇形のないもの 2. 発芽・リンクロット等のないもの 3. 1個150～200g程度 4. 新馬鈴薯は1個100g程度	
703	山 い も 長 い も 大 和 い も	1. 折損、曲がりのないもの 2. 品種・大きさはその都度示す	
704	里 い も	1. 発芽・腐れ・焼け等を認めないもの 2. 親芋を除く1個60～70g程度	
705	こ ん に や く 類 こんにやく つきこんにやく 白たき 糸こんにやく 玉こんにやく さしみこんにやく こんにやくそうめん	1. 白色又は灰白色で弾力のあるもの 2. 夾雑物の混入がなく、あく味・異臭のないもの 3. 検量時は水分を除く	
706	で ん ぶ ん	馬鈴薯でんぷん又はコーンスターチとする	1kg又は25kg クラフト紙2重 入りとする
707	春 雨	1. 乾燥良好にて変質・折砕けのないもの 2. ミツカン製品同等品とする 3. 1袋1kg入りとする	
708	ポ テ ト フ ラ イ	1. 1個20g程度でよくパン粉のついたもの 2. 冷凍品とする	
709	フ レ ン チ ポ テ ト	1. 拍子切りにカットされたもの 2. 冷凍品とする	
710	冷 さ と い も	1. サイズMとする 2. 1袋500g又は1kg入りとする	
711	冷 大 学 い も	1. 調理済み、自然解凍後喫食可能なもの 2. 1袋500g又は1kg入りとする	

8. 漬物・佃煮類

規格番号	品名	規格内容	備考
800	漬物類共通	<ol style="list-style-type: none"> 1. 新鮮な野菜等を使用し、固有の色沢・香味 塩味・漬かりがあるもの 2. 歯切れがよく、肉質の著しく劣るもの等の混入のないもの 3. 異品種・夾雑物の混入がなく異味異臭がないもの 4. 漬け汁・酒粕・味噌漬け等は検収時に差し引くこと 5. 包装品については、加工工場元詰めとする 6. 賞味期限表示のこと 7. 食品衛生法で定められた着色料のみ使用 	
	佃煮類共通	<ol style="list-style-type: none"> 1. 鮮度良好な原料及び良質な調味品を使用して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・夾雑物の混入なきもの 3. 製造会社元詰め品 4. 賞味期限表示のこと 	

9. 海草類

規格番号	品名	規格内容	備考
901	浅草のり	1. 色黒く光沢があり、表面にむら穴あき・砂・ わらくずの混入のないもの 2. 1枚2g程度の厚みのあるもの	湿気防止保存 容器入り
902	寒天	夾雑物を認めないもの	
903	昆布	1. 茶褐色等に変色したものを除く 2. 着色品は不可	
904	とろろ昆布	1. 香味よいもの 2. 白又は初霜とろろで、夾雑物の混入のないもの	
905	ところてん	1. 原料のてんぐさは良質のものであること 2. 透明度良好なもの 3. 重量についてはその都度示す	
906	ひじき	1. 芽ひじきにて乾燥よく、砂のないもの 2. 特有の香味を有し、異味異臭・夾雑物を認め ないもの	
907	若布	☆ 干若布 1. 葉薄く、茎が細いもので人工着色された ものを除く 2. 防湿包装されたもの 3. 200g袋入り、カット済み ☆ 生若布 1. 葉薄く、やわらかく緑褐色をしているもの 2. 人工着色は不可 3. 塩蔵、冷凍法処理によるもの	
908	味付のり 焼海苔	1. 良質なのりを、醤油・みりん等で味付けしたもの 2. 防湿包装されたもの 3. 焼のりは良質なものを焼いたもの	
909	青のり	1. 乾燥良好で、変色・変質等の認められないもの 2. 夾雑物の混入のないもの	
910	もみのり きざみのり	1. 乾燥良好で、変色・変質等の認められないもの 2. 夾雑物の混入のないもの 3. 寿司のりをしようしたもの	
911	切り昆布	1. 砂がなく、着色のないもの 2. 1分もの 3. 乾燥・生はその都度示す	

規格番号	品名	規格内容	備考
912	結び昆布	1. おでん用 2. 乾燥・半生はその都度示す	
913	くき若布	塩蔵カットものとする	
914	とさかのり	自然色を呈し、夾雑物がなく、塩蔵冷凍法 処理によるもの	
915	青おごり	規格番号914に準ず	
916	生刻み昆布	1. 塩抜きものとする 2. バラ詰めのもの	
917	海草サラダ	1. 若布・白とさか・赤とさか・ふのり入りのものとする 2. 100g又は500g袋入りとする	
918	もずく	1. 味付きのもの、業務用 2. 品質保持期限表示のこと	

10. きのご類

規格番号	品名	規格内容	備考
1001	えのき茸 なめこ しめじ マッシュルーム 舞茸 エリンギ	1. 腐りのない新鮮なもの 2. かさの開きは中開き以下のもの	
1002	きくらげ	1. 乾燥良好、夾雑物のないもの 2. カビ・変色・変質の認められないもの 3. 洗淨もの、石づきのないもの	
1003	干椎茸	1. 乾燥良好、色白のもの 2. カビ・変色・変質の認められないもの 3. かさのみ、じくなし	
1004	生椎茸	1. 腐りのない新鮮なもの 2. かさの直径が4～5cm程度で肉厚のもの	
1005	冷マッシュルーム 冷椎茸スライス 冷きのごミックス	1. 業務用急冷ポリ袋入りとする 2. 賞味期限表示のこと	

11. 種実類

規格番号	品名	規格内容	備考
1101	いり胡麻	1. 異物・夾雑物を含まず熟成均一なもの 2. 水洗いしたもので、乾燥良好なものとして着色したものは不可	
1102	すり胡麻	1. 規格番号 1101 に準ず 2. 鮮度よく特有の香味を有するもの	
1103	栗 生むき栗	1. 色沢良好で病虫害を認めないもの 2. サイズはその都度示す 3. 国産のもの	
1104	アーモンド	1. 異物・夾雑物を含まず熟成均一なもの 2. ソフト・スライス等の区分はその都度示す 3. ローストものとする	
1105	くるみ	1. 殻を除いたもの 2. 煎ったもの	
1106	松の実	1. 乾燥良好なもの 2. 煎ったもの	

12. 砂糖及び油脂類

規格番号	品名	規格内容	備考
1201	上白糖	<ol style="list-style-type: none"> 1. 純白で光輝あること 2. サラサラした細分状でかたまりがなく、異物・異色を認めないもの 3. 異味異臭を感じず、爽快な甘味を有すること 4. 少量白色容器に入れ、清水を加えて不溶物を認めないこと 	30kgクラフト紙袋又は、1kgビニール袋入りとする
1202	三温糖	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色沢黄白色で光輝あること 2. サラサラした細分状でかたまりがなく、異物混入なきもの 3. 香味三温特有な甘味を有すること 4. ぶどう糖及び人工甘味料糖の混入なきもの 	
1203	中双糖	<ol style="list-style-type: none"> 1. 黄色光輝あること 2. サラサラした結晶粒をかたまりなく異物・異色を認めないこと 3. 異味異臭を感じず、爽快な甘味を有すること 4. 糖度97%以上 	
1204	食用大豆白絞油	<ol style="list-style-type: none"> 1. JAS標示品 2. 一般商業包装とし、1缶16.5kg入りとする 3. 賞味期限表示のこと 納品時賞味期限1年以上とする 	
1205	サラダ油	<ol style="list-style-type: none"> 1. JAS標示品 2. 容量はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 	
1206	胡麻油	<ol style="list-style-type: none"> 1. JAS標示品 2. 容量はその都度示す 3. 胡麻油100%のもの 	
1207	ラ一油	<ol style="list-style-type: none"> 1. 香味良好なもの 2. 瓶又はポリ入り 	
1208	バター	<ol style="list-style-type: none"> 1. フレッシュバターとする 2. 表面、内部に水滴のないもの 3. 内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと 	
1209	マーガリン	<ol style="list-style-type: none"> 1. JAS標示品 2. 内容量はその都度示す 3. 品質保持期限表示のこと 	

規格番号	品名	規格内容	備考
1210	ラード	1. 純白で硬化し、香味良好な市販中級品 2. 脂肪分99%以上で異味異臭及び夾雑物を認めず、少量を取り溶解すると液体が透明であること	
1211	オリブ油	1. 瓶又は缶入りとする 2. 容量はその都度示す 3. 製造年月日及び賞味期限表示のこと	

13. 調味料

規格番号	品名	規格内容	備考
1301	赤味噌	<ol style="list-style-type: none"> 1. 良質の大豆と米麴を原料としたもので、塩味よくなれたものとする 2. 色沢は熟成十分にして鮮赤褐色 3. 外観は細かく蜜に摺ってあって一様なあん状を呈し、かびを認めないもの 4. 香味・風味良好にして異味異臭を認めないこと 5. コップに取って油を注ぎ攪拌放置するとき、沈殿物の少ないもの 6. 製造年月日及び賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする 	容器はダンボール詰め(20kg)
1302	白味噌	<ol style="list-style-type: none"> 1. 規格番号1301に準ず 2. 色沢は熟成十分にして固有の色沢を有すること 	
1303	醬卓上醬油	<ol style="list-style-type: none"> 1. JAS標示品 2. 等級は特級とし、容量はその都度示す 3. 濃口醬油・薄口醬油 4. 賞味期限表示のこと 納品時賞味期間は6ヶ月以上とする 	
1304	ソース類 ウスターソース 中濃ソース とんかつソース 粉末ソース	<ol style="list-style-type: none"> 1. JAS標示品 2. 等級は特級とし、容量はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納品時賞味期間は6ヶ月以上とする 	
1305	食酢 ワインビネガー	<ol style="list-style-type: none"> 1. JAS標示品 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納品時賞味期間は6ヶ月以上とする 	
1306	食塩	<ol style="list-style-type: none"> 1. 色沢純白で光沢があること 2. 調理用(精製塩)とする 	業務用紙袋又は1kgポリエチレン袋入り
1307	食卓塩	塩化ナトリウム90%にグルタミン酸ソーダ10%添加したもの	500gカートン箱又は100g以上瓶入り

規格番号	品名	規格内容	備考
1308	酒粕	1. 新鮮にして変質変色していない板粕 2. 銘柄明瞭なもの	
1309	グルタミン酸ソーダ	1. サラサラし揃った柱状の結晶で着色を認めないもの 2. 特有の旨味のほか、塩味その他異味・異臭を生じないもの	1kgポリ袋詰め 又は缶入り
1310	カレー粉	1. 新鮮にしてカレー粉特有の香味を有し、かたまりなく夾雑物の混入なきもの 2. 賞味期限表示のこと 3. 容量・容器はその都度示す	
1311	コシヨウ	1. 新鮮にして香味良好、微粉末で乾燥良好であること 2. 異味・異臭、夾雑物を認めないもの 3. 容量・容器はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと	
1312	辛子粉 マスタード わさび粉	1. 乾燥良好で香りが高く、水どきした時、色沢良好なもの 2. 夾雑物の混入なし 3. 防湿包装されたもの 4. 容量・容器はその都度示す 5. 賞味期限表示のこと	
1313	七味唐辛子 唐辛子	1. 新鮮にして夾雑物の混入なく、虫等の付着ないもの 2. 粒子は適当な細かさになっていること 3. 容量・容器はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと	
1314	粉さんしょう	1. 新鮮なさんしょうの実をすりつぶしたもの 2. 香味・色沢良好なもの 3. 賞味期限表示のこと	
1315	カレーの素 固型カレー	1. 新鮮にしてカレーの素特有の香味及び旨味を有すること 2. 異味・異臭、夾雑物を認めないもの 3. 種類・容量・包装はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと 納入時賞味期間が6ヶ月以上あること	

規格番号	品名	規格内容	備考
1316	ハヤシの素	1. 新鮮にしてハヤシの素特有の香味及び旨味を有すること 2. 異臭・異物の混入のないもの 3. 形状・容量・包装はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする	
1317	ふりかけ	1. 乾燥よく香味良好なもの 2. 種類・容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする	
1318	トマトケチャップ	1. JAS標示品 2. 容量・容器はその都度示す 3. カゴメ・デルモンテ製品同等品 4. 賞味期限表示のこと 納品時、賞味期間は6ヶ月以上とする	
1319	マヨネーズ ドレッシング類 タルタルソース	1. JAS標示品 2. 種類・容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納品時、賞味期間は3ヶ月以上とする	
1320	料理用酒	1. 酒税法に合格したもの 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
1321	本みりん	1. 酒税法に合格したもの 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
1322	料理用ワイン	1. 果実酒 2. アルコール分14%未満 3. 種類・容量・容器はその都度示す	
1323	ポン酢	1. みかん等かんきつ果汁の醸造酢とする 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
1324	味ポン	1. ポン酢使用、風味良好 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
1325	チキンコンソメ 中華風スープストック スープストック 中華味がらスープ 乾燥コンソメ	1. 肉類のスープを精製、調味料・香辛料を加えて濃縮加工したもの 2. 固型・粉末・液体等で品質固有の香味があるもの 3. 異味異臭・不純物を含まないもの 4. 賞味期限表示のこと 納品時、賞味期間は6ヶ月以上あること	
1326	ラーメンスープの素	1. 調味良好な濃縮スープの素 2. 種類・容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
1327	冷やし中華スープの素	1. 調味良好な濃縮スープの素 2. 種類・容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
1328	ミートソース	1. 新鮮にしてミートソース特有の香味と旨味を有すること 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は3ヶ月以上とする	
1329	麺 つ ゆ	1. JAS標示品 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする	
1330	焼肉のたれ	1. 風味良好、異味異臭のないもの 2. 容量・容器はその都度示す	
1331	お茶漬け	1. 乾燥よく香味良好なもの 2. 種類・容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする	
1332	胡麻和えの素 ピーナツ和えの素	1. 乾燥よく香味良好なもの 2. 種類・容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
1333	麻婆豆腐の素	1. 唐辛子味噌・生姜・にんにく等の調味料をブレンドベース的に製造したもの 2. 風味良好で特有の香味があり、異物等の混入のないもの 3. 賞味期限表示のこと	

規格番号	品名	規格内容	備考
1334	ジャム類	1. JAS標示品 2. 等級標示 3. 種類・容量・容器はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと	
1335	インスタント味噌汁 インスタント清汁	1. 合成着色料・合成保存料を使用しないもの 2. 種類・容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は3ヶ月以上とする	
1336	麦パック麦茶	1. 精選した大麦を適度に煎ったもので香味良好なもの 2. 防湿包装されたもの 3. パック麦茶は、特製の紙袋を使用したもの 4. 容量・容器はその都度示す 5. 賞味期限表示のこと	
1337	濃縮茶	1. 乾燥良好、木部の混入・変色のないもの 2. 形状・容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
1338	煎茶	1. 乾燥香り良好で、変色しないもの 2. 色沢・香味良好で異味・異臭がなく、異物・夾雑物を認めないもの 3. 形状・容量・容器はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと	
1339	紅茶	1. 乾燥香り良好で、変色しないもの 2. 色沢・香味良好で異味異臭がなく、異物・夾雑物を認めないもの 3. 形状・容量・容器はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと	
1340	インスタントコーヒー	1. 乾燥良好で、特有の芳香を有する 2. 異味・異臭がなく、異物・夾雑物を認めないもの 3. 形状・容量・容器はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと	
1341	和風だしの素 鰹だしの素	1. 鰹のエキスを主体の調味料とする 2. 色沢・香味良好にして異臭・異物の混入のないもの 3. 防湿包装とし、容量・容器はその都度示す	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
1342	シ チ ュ ー の 素 ビ ー フ シ チ ュ ー の 素	1. シチューの香味・旨味を有するもの 2. 形状・容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする	
1343	オ イ ス タ ー ソ ー ス チ リ ソ ー ス	1. 特有の香味を有し、異味異臭のないもの 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は3ヶ月以上とする	
1344	豆 板 醤	1. 特有の香味を有し、辛味を有するもの 2. 異味異臭・かび・異物等の混入のないもの 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間3ヶ月以上とする	
1345	甜 面 醤	1. 特有の香味を有し、辛味を有するもの 2. 異味異臭・かび・異物等の混入のないもの 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間3ヶ月以上とする	
1346	は ち み つ	1. 純粋はちみつとする 2. 容量・容器はその都度示す	
1347	減 塩 醤 油	1. JAS標示品 2. 等級は特級とし、容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする	
1348	チャ ー ハ ン の 素 ピ ラ フ の 素 混 ぜ ご 飯 の 素 炊 き 込 み ご 飯 の 素	1. 香味・風味良好にして異味異臭を認めないこと 2. 容量・包装はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は3ヶ月以上とする	
1349	ガ ー リ ッ ク パ ウ ダ ー パ プ リ カ チ リ パ ウ ダ ー	1. 乾燥良好な特有の香味を有するもの 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
1350	あ ら び き マ ス タ ー ド タ バ ス コ	1. 特有の香味を呈し、異味異臭のないもの 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	
1351	お で ん の 素	1. 風味良好、特有の旨味を有するもの 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	

4. 賞味期限表示のこと

納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする

規格番号	品名	規格内容	備考
1352	棒 棒 鶏 ソ ー ス	1. 特有の香味を有し、異味異臭のないもの 2. 調味良好な液状タイプのもの 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は3ヶ月以上とする	
1353	す し 酢 粉 末 寿 司 の 素	1. JAS標示品 2. 原料は、醸造酢・砂糖・食塩・調味料とし 酸度4.0%以上のもの 3. 種類・容量・容器はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと	
1354	デ ミ グ ラ ス ソ ー ス	1. 原料は牛肉エキス・トマト・玉ねぎ・調味料等で 柔らかいゲル状で伸びのよいもの 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする	
1355	ピ ー ナ ツ バ タ ー	1. 落花生を原料とし、他の混入物なく特有の 香味を有し、異味異臭のないもの 2. 水分4%、たんぱく質30%、脂肪分50%以上 3. 容量・容器はその都度示す 4. 賞味期限表示のこと 納入時、賞味期間6ヶ月以上とする	
1356	口 ー リ エ	1. 乾燥良好で特有の香味を有するもの 2. 形状・容量・容器はその都度示す	
1357	キ ム チ の 素	1. 特有の香味を有し、異味異臭のないもの 2. 容量・容器はその都度示す 3. 賞味期限表示のこと	

14. 缶詰類

規格番号	品名	規格内容	備考
1400	缶詰類共通	<p>1. 缶類</p> <p>外観及び形状は巻締完全、外観良好でキズ・さび・汚染変形を認めないこと</p> <p>2. 製造規格</p> <p>JAS標示品を原則とする 但しそれ以外については別に示す</p> <p>3. 包装</p> <p>一般商業包装とする</p> <p>4. 表示</p> <p>(1) 缶蓋には、品種名・製造工場名・製造年月日を表わす記号を打ち出してあること</p> <p>(2) 缶胴には、品名・内容量・製造業社名が明記されていること</p> <p>(3) 外装には、品名・内容量・製造業社名又は納入業者名が明記されていること</p> <p>5. 検査</p> <p>(1) 製造・包装・数量検査を実施する</p> <p>(2) 製品の成分試験については社内試験成績書・品質保証書等の書類審査によることができる</p> <p>(3) JAS製品については標示の確認をすることにより内容量等の検査を省略することができる</p> <p>6. 保証期間等</p> <p>(1) 製品は納品前12ヶ月以内に製造されたものとする</p> <p>(2) 納入時、賞味期限は1ヶ年以上とする</p>	