

令和 5 年度

糧食品規格書

陸上自衛隊座間駐屯地

目 次

		貢
総 則	・・・・・・・・・・・・・・・・	3～5
第 1 章	穀類及び加工品	6～8
第 2 章	芋類及び加工品	9～10
第 3 章	豆類及び加工品	11～13
第 4 章	卵類及び加工品	14
第 5 章	乳類及び加工品	15～16
第 6 章	獣鶏肉類及び加工品	17～20
第 7 章	魚介類及び加工品	21～28
第 8 章	野菜類	29～36
第 9 章	果実類	37～40
第10章	冷凍食品（野菜・水産・畜産）及び調理加工品	41～45
第11章	漬物類及び佃煮類	46～50
第12章	海藻類	51～52
第13章	砂糖類及び油脂類	53
第14章	缶詰類	54～55
第15章	練製品類	56～57
第16章	調味料類	58～62
第17章	嗜好品類	63～64
第18章	その他	65
第19章	部外委託	66
第20章	地産地消食品	67

総 則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊座間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品目については、その都度示す。
- (3) 本規格書と糧食品購入要求書の規格と相違がある場合は、糧食購入要求書を優先する。

2 納入要領

- (1) 納入場所は座間駐屯地糧食班検収場とする。又、特に指定する場合は別に示す。
- (2) 納入時間は下記、納入時間表による。

0 8 1 5 ～ 1 1 4 5 の間

指定する品名、数量を納入できない場合は、事前に契約班に連絡するものとする。その他、指定する納入時間については、事前に糧食班に連絡するものとする。

官側が特に指定するものについては、その時間内に納入するものとする。

3 規格書使用上の注意

- (1) 糧食品の入札見積書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) 本規格書又は、入札見積書に指定した以外の銘柄品で入札に参加を希望する場合は、同等品申請書を提出し、官側の承認を受けておくものとする。
- (3) 本規格書で完全に表現し得ない事項もあるので、業者各位は、信義、誠実を旨とし、良心的な商習慣に従い納入するものとする。

4 納入時の検査

- (1) 納入品は全て食品衛生検査官の行う衛生検査を受けるものとする。
 - ア 業者は官側（食品衛生検査従事者）から検査に必要な検体（保存食等）の提出を求められた場合にはこれに応ずるものとする。なお、保存食については、納入数量に個数指定のあるものについては、1個、重量指定のものについては、50g程度を加えるものとする。
また、弁当及びパン（耐久パンも含む）等については、3個（検食用として2個、保存食用として1個）を加算して納入するものとする。
但し、1袋に検体が3個以上入っている場合は、1袋で良いものとする。
 - イ 衛生検査官は官能検査等を実施し、衛生危害（食品の安全性）発生のおそれがないものを「合格」とする。
- (2) 受領検査は主として品質、規格、数量（正味重量）について検査する。
 - ア 衛生検査又は受領検査において不合格となった品目については、契約担当官の指示を受ける。

イ 衛生検査又は受領検査の適否について、疑義を生じた場合は、官側（衛生科長・契約担当官・糧食班長等）と業者において協議し、迅速、的確に処理するものとする。

- (3) 納入後著しい規格外・不良品が発見された場合は、速やかに交換保証し、すべてにわたって良心的であること。

5 食品の安全性

- (1) 全ての食品は、食品衛生法及び食品の安全に関する関係法規並びに規則等に準拠していなければならない。
- (2) 食品の規格・表示については、J A S法に基づいたものとする。
- (3) 牛肉については、狂牛病検査合格品とする。
- (4) 食品用容器は、「清潔で衛生的である」「有毒有害の物質を含まない」こと。
- (5) 食品の各種証明書、栄養成分表、細菌検査表の提出依頼のあったものについては速やかに提出するものとし、提出されない場合又は食品の安全が確認されない場合は返品する。
- (6) 中国産の食品については、求めに応じて、輸入食品等試験成績証明書を提出すること。
- (7) 食品の運搬及び納入時、冷凍品及び冷蔵品に対して、適切な保冷の処置を施すこと。

6 見本提出

- (1) 官側は、購入要求に当たり、品質、調理、配食上の適否等を審査する為、特に指定して見本の提出を求めることができる。見本を提出する品目については、入札（見積）に「○」印で示す。
- (2) 提出を求められた品種・部位に応じ、納入品と同等のものを提出するものとする。
- (3) 提出された見本が検査の結果、官側において不適格（不合格）であると判定された場合、又は、見本提出があるにもかかわらず見本を提出しない場合は当該品目の入札は無効とする。
- (4) 提出を求めた見本中、落札したものについては官側でこれを保管し、その他はただちに業者側で引き取るものとする。なお、業者で引き取らない場合は、官側でこれを処分する。

7 一般共通規格

- (1) 糧食品は、所定の規格を満たすものであり、現に一般市場において市販品として流通しているものとする。
- (2) 「同程度」のものと規定されているもので、それに該当するものは、入札前に同等品判定依頼書を契約担当官に提示し、承認を受けるものとする。
- (3) 「銘柄指定」されているもので、他の同程度の銘柄品の納入を希望する場合は前項の手続きによるものとする。
- (4) 冷凍食品は、原則的に認定証のついたものとする。

- (5) 栄養改善法等関係法令に適合したもの。
 - (6) 公正競争規約の摘要を受けるものについては、その定めるところに従い製造表示されていること。
 - (7) 納入時に使用した容器や発泡スチロールは、速やかに回収すること。
 - (8) 調理済とは、食材を下処理し味をつけ、すでに食べられる状態のものを言う。
 - (9) 原則、賞味期限及び消費期限を表示すること。
 - (10) 賞味期限の指定が特に明示していない場合でも、努めて新鮮な食品を納入すること。
- 8 納入時、入出門パスの無い方は、以下の必要書類を必ず携行すること。
入出門は、米軍管理のため、必要書類は変更になる可能性有り。
- (1) 運転免許証
運転免許証更新時に登録した 8 桁のパスワードも必須
 - (2) 車検証
 - (3) 自賠責保険証
 - (4) 任意保険証
- 9 入出門パスの継続・更新については、有効期限 1 ヶ月前までに、必ず必要書類を提出すること
- 10 規格に疑義のある場合は、契約担当官又は糧食班に事前に連絡を行うものとする。
- 11 本規格書は、令和 5 年 4 月 1 日納入分から適用する。
- ※ 新「糧食品規格書」の発刊に伴い、旧「糧食品規格書」は破棄とする。

第 1 章 穀類及び加工品

共通規格

- 1 外装は J A S 法に基づく食品表示がなされていること。
- 2 乾燥物は、乾燥状態、形状、色沢、風味が良好で夾雑物の混入及び折損がないこと。
- 3 特に定めのない品目については、賞味期限 6 ヶ月以上とする。
- 4 弁当類は弁当及び惣菜の衛生規範及び厚生労働省環境衛生課長通知に基づくもの。

番号	品 名	単位	規 格		包装及び 納入規格
1 0 1	精 米	kg	1 品質証明書添付 2 生産年・銘柄・産地・等級等は その都度示す		10kg 袋ビニール 袋入
1 0 2	雑穀米	kg	1 大麦、アマランサス、粟、ひえ 等 4 種類以上配合されたもの 2 漬けこみ不要のもの		
1 0 3	もち米	kg	国内産水稻もち米 100%		ビニール袋入
1 0 4	ビタミン 強化米	kg	1 1g 中に、ビタミン B1 が 1.8mg 以上、ビタミン B2 が 0.1 mg 以上 含まれているもの 2 1 kg 単位で納入できること		1 kg 入
1 0 5	古代米	kg	赤米・黒米		
1 0 6	おにぎり	個	1 1 個 100 g 以上 2 消費期限を表示すること 3 内容は、その都度示す		個包装 A 手巻き B 直巻き
1 0 7	乾 麺	kg	1 把 250g～1kg		
1 0 8	麺 類	kg	種 類	1 個当たり重量	衛生的な容器 A ゆで麺 B 蒸し麺 C 冷凍麺
			うどん	250g 程度	
			日本そば	200g 程度	
			中華そば	220g 程度	
			スパゲティ	250g 程度	
			フェトチーネ	200g 程度	
			チャンポン麺	200g 程度	
			揚げ麺	60g 程度	
			すいとん	10g 程度	
			その他	別 示	
1 0 9	皿うどん用 乾麺	個	1 50g～60g 2 中華麺を油で揚げたもの		

番号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 1 0	弁 当	個	1 内容は、その都度示す 2 賞味期限表示 3 衛生的な容器使用	仕様書の示すと おり
1 1 1	長期保存 可能パン	個	1 賞味期限 40 日以上 2 1 個 75g 以上	個包装
1 1 2	パ ン	個	1 当日製造したもので、賞味期限 3 日以上 2 ホットドッグ、ハンバーガーは 切り目を入れる	
			種 類	共通規格
			サンドイッチ用	12 枚スライス
			ハンバーガー用	1 個約 60g
			食卓ロール	1 個約 35g
			ホットドッグ用	1 個約 45g
1 1 3	調理パン	個	1 内容はその都度示す 2 消費期限表示すること	
1 1 4	菓子パン	個	「1 1 3」に準ずる	
1 1 5	和菓子	個	1 内容及びグラム数は別示 2 消費期限表示	A 冷凍品可 B 冷凍品不可
1 1 6	洋菓子	個	1 冷凍可 2 内容及びグラム数は別示 3 消費期限表示	個包装
1 1 7	天かす	kg	乾燥良好で酸化していないもの	
1 1 8	パン粉	kg	1 乾燥良好品 2 賞味期限 2 カ月以上 3 1kg ビニール袋入	
1 1 9	小麦粉	kg	1 25kg 入。市販上級品 2 薄力粉 1 等品	
1 2 0	天ぷら粉	kg	1 800g 程度入 2 市販上級品	
1 2 1	唐揚げ粉	kg	粉末タイプ	1 kg 入
1 2 2	乾燥パスタ類	kg	1 デュラム小麦のセモリナ 100% 2 スパゲティは、1.9mm 程度 3 1 kg 単位で納入できること	A スパゲティ B マカロニ C ペンネ

番号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 2 3	麴	kg	1 着色は食品衛生法に基づく食 用色素使用 2 乾燥良好で、砕けのないもの	500g 袋入 防湿包装
1 2 4	ビーフン	kg	1 国内産で、ストレートタイプ 2 約 15 c m カット	
1 2 5	コーン フレーク	個	A プレーン 200g 以上 B チョコ 200g 以上 C フルーツグラノーラ 700g 以上	
1 2 6	ホットケーキ ミックス	kg	1 ベーキングパウダーと砂糖入 2 市販上級品	
1 2 7	ビタバアレー	kg	1 ビタミンBが強化された麦 2 米粒麦 3 賞味期限 3 か月以上	

第2章 芋類及び加工品

共通規格

- 1 品種固有の光沢・形状を有し、大きさが一様に揃っており異品種の混入がない新鮮なもの。
- 2 鮮度・風味良好で、異味異臭の認められないもの。
- 3 病虫害、外傷、腐敗、発芽、折れ及び凍結のないもの。
- 4 検査時には、容器及び緩衝材並びに水分等の重量を除く。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
201	馬鈴薯	kg	病虫害、日焼、冠水、発芽、 緑化、外傷のないもの	
			品 種 共通規格	
			北あかり	
			男 爵	
			メーカーイン	サイズ M
202	さつま芋	kg	1 腐れ、冠水、発芽、日焼、 奇型、傷のないもの	
			2 水洗いしてあり、変質・発 芽等のないもの	
			品 種 共通規格	
			紅あずま	
			金 時	市場規格「優」 サイズ L
203	里 芋	kg	1 切断面に赤斑点のないもの 2 サイズ M以上	
204	長 芋	kg	1 水洗いしたもの 2 1本600～800g以上のもの 3 充填物はのこくずを使用	
205	こんにやく	kg、 個 又は 袋	弾力性があり、新鮮なもの	1 衛 生 的 な容器使用 2 検 量 時 漬 水 分 は 除 く
			種 類 共通規格	
			こんにやく	
			糸こんにやく	
			つきこんにやく	
			玉こんにやく	
			結びこんにやく	
			刺身こんにやく	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
2 0 6	白 滝	個	1 弾力性があり異物の混入の ない新鮮なもの 2 180g以上	検 量 時 漬 水分は除く
2 0 7	春 雨	kg	1 主原料は緑豆でんぷん 2 100g入 3 長さ10cm以上、太さ1mm程度 のストレートタイプ	
2 0 8	でんぷん	kg	市販上級品	A 1kg入 B 25kg入
2 0 9	こんにやく米	kg	1 こんにやく精粉を米粒状の形 にしたもの 2 乾燥品で、そのまま炊飯で きるもの	A 150g程度 B 2kg程度

第3章 豆類及び加工品

共通規格

- 1 J A S法に基づく、食品表示がされていること。
- 2 品質良好で、粒形豊肥、粒揃いよく病虫害なきもの。
- 3 新鮮で特有の光沢を有し、異味、異臭、夾雑物の認められないもの。
- 4 豆類は乾燥良好、豆加工品は風味良好なもの。
- 5 豆加工品は衛生的容器を使用し、豆腐類の賞味期限は納入後3日以上あること。
- 6 遺伝子組換え大豆は使用していないこと。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格	
3 0 1	豆 腐	個	精選された原料を使用し、納入 当日製造したもので、異味異臭な く完全に冷却したもので、型崩れ れていないもの	衛 生 的 な 容 器	
			種 類		共通規格
			木 綿		1個300 g 程度
			絹ごし		
3 0 2	絞り豆腐	個	1 木綿豆腐を圧搾水切りしたも の（水分30%程度減） 2 異味異臭のないもの 3 1個200g程度	衛 生 的 な 容 器	
3 0 3	充填豆腐	個	1 角の容器を使用し、完全自動 加熱殺菌のもの 2 賞味期限1週間以上		
			種 類		共通規格
			木 綿		A 300g程度
			絹ごし		B 150g程度
3 0 4	焼き豆腐	個	1 木綿豆腐を30%程度水分減ら し、焼き上げたもの 2 納入当日製造したもので、両 面均一に焼き上げたもの 3 1個200g程度	パ ッ ク 入	
3 0 5	高野豆腐	kg	1 乾燥良好で、異味異臭ないもの 2 賞味期限3か月以上		
3 0 6	油 揚	kg	1 豆腐規格のものを良質植物油 を使用して揚げたもの 2 納入当日製造したもの 3 1枚20g～25g程度	衛 生 的 な 容器使用	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格	
3 0 7	大豆ミート	kg	1 大豆たんぱく質を繊維状にして、粒状にしたもの 2 乾燥品		
3 0 8	おから	kg	1 新鮮にして、固く絞ったもの 2 特有の豆臭あり、異味、異臭なく、夾雑物を認めないもの 3 納入当日製造したもの		
3 0 9	納 豆	個	1 賞味期限7日以上 2 個包装たれ、辛子付		
			種 類		共通規格
			大豆		1 1個40g程度
			ひきわり		2 パック及びカップ入
			糸引		
3 1 0	きなこ	kg	1 乾燥良好なもの 2 特有の香りを有し異味、異臭、夾雑物の認められないもの	500g～1kg 袋入	
3 1 1	ささげ	kg	1 乾燥良好で実が均一であり色沢のあるもの 2 当年又は前年度産のもの	500g～1kg 袋入	
3 1 2	小 豆	kg	1 農林規格規定2等合格品又は同等品 2 当年又は前年度産のもの	500g～1kg 袋入	
3 1 3	大豆水煮	袋	1 1kg入 2 賞味期限15日以上のもの		
3 1 4	あんこ	kg	1 小豆を砂糖等で味付けたもの 2 つぶあん		
3 1 5	厚 揚	個	1 良質の植物油で揚げたもの 2 異味異臭、くずれのないもの 3 厚さ2～3cm程度 4 1個150g程度	衛 生 的 な容器 又 は ポ リ 包装	
3 1 6	豆 乳	本	1 大豆固形分2%以上 2 A 200ml程度。ストロー付 B 1000ml		
3 1 7	ひよこまめ水煮	缶	400g程度入		
3 1 8	赤味噌	kg	1 10kg入 2 塩分10%程度 3 賞味期限4ヵ月以上		

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
3 1 9	白味噌	kg	「3 1 8」に準ずる	
3 2 0	京がんも	kg	1 豆腐を主とし、内容 4 種類以上混入（人参、牛蒡、山芋、胡麻、昆布）をしたもの 2 1個10g程度	冷凍可
3 2 1	煮 豆	kg	種 類	共通規格
			うぐいす豆	1 薄味
			金時豆	2 煮崩れのないもの
			黒 豆	
			うずら豆	
3 2 2	ミックスビーンズ	kg	ガルバンゾー・レッドキドニービーンズ等使用	
3 2 3	節分豆	個	1 大豆を煎ったもの 2 10g程度袋入	

第4章 卵類及び加工品

共通規格

- 1 特に鮮度良好で納品後、賞味期限10日以上あること。
- 2 検査時には、容器及び緩衝材等の重量を除く。
- 3 J A S 法に基づく食品表示がなされていること。
- 4 食品の安全性には、十分注意し衛生的な包装及び容器を使用

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
4 0 1	鶏 卵	kg	1 特に鮮度の高いもの 2 破卵、奇形卵、汚卵を含まないもの 3 サイズ MS 4 賞味期限を表示 5 0.1kg単位で納入できること	
4 0 2	うずら卵	個	1 特に鮮度の高いもの 2 破卵、奇形卵、汚卵を含まないもの 3 1個10g～20g	パック入
4 0 3	茶碗蒸	個	1 80g程度 2 種類はその都度示す 3 具材2種類以上使用	耐熱性のあるポリ容器
4 0 4	卵豆腐	個	1 200g程度 2 タレ付	パック入
4 0 5	ゆで卵水煮	缶	1 殻をむいた茹で卵 2 40個～48個入 3 1個40g～50g	1号缶

第5章 乳類及び加工品

共通規格

- 1 乳及び乳製品の成分規格等に関する厚生労働省令又は農林規格に基づくものとする。
- 2 ヨーグルト・プリン等には、スプーン付きとする。
- 3 200ml程度の個包装飲料は、ストロー付きとする。
- 4 賞味期限は、納入後の残り日数とする。
- 5 賞味期限は、特に記載ないものについては、1週間以上
- 6 発注単位は、1本単位を基本とする。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
5 0 1	牛乳（瓶）	本	1 180ml～200ml 2 賞味期限5日以上	
5 0 2	牛 乳	本	1 1000ml紙パック入 2 賞味期限5日以上	
5 0 3	LL牛乳	本	1 200ml程度 2 常温保存可能なもの 3 賞味期限2週間以上	
5 0 4	低脂肪乳	本	1 1000ml紙パック入 2 生乳に脱脂粉乳を加えた加工乳	
5 0 5	ドリンク ヨーグルト	本	1 カルシウム強化・加糖 2 腸菌群陰性	紙パック入
			種 類	
			A 200ml程度	
			B 1000ml	
5 0 6	ホイップ済み 生クリーム	個	1 植物性 2 冷凍品可 3 1000ml 程度	
5 0 7	生クリーム	本	1 A 動物性のもの B 植物性のもの 2 1000ml 程度	
5 0 8	ヨーグルト	個	1 無脂乳固形分8.0%以上 2 瓶は不可	A 80g程度 B 450g程度
5 0 9	プリン	個	80g程度カップ入	
5 1 0	乳酸菌飲料	本	1 無脂乳固形分3%未満 2 特定保健用食品	A 65ml B 80ml

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格	
5 1 1	発 酵 乳	本	1 特定保健用食品 2 無脂乳固形分8.0%以上 3 1個125ml 4 賞味期限5日以上		
5 1 2	バター	個	1 有塩タイプ 2 賞味期限3ヶ月以上	A 200g程度 B 450g程度	
5 1 3	アイス	個	1 ラクトアイス 2 溶けていないもの 3 50g以上カップ入 4 味については、別示	スプーン付	
5 1 4	粉末チーズ	本	1 賞味期限5ヶ月以上 2 乾燥良好、異味、異臭がないもの 3 1本80g程度	卓上容器入	
5 1 5	プロセスチーズ	kg	乳固形分40%以上		
			種 類	共通規格	
			カットチーズ	5mm程度 1kg入 15mm程度 1kg入	
			ベビーチーズ	キャンディタイプ 5g程度	
			スモークチーズ	スティックタイプ 15g	
			ピザ用チーズ	溶けるチーズ 1kg入	
5 1 6	切れてるバター	箱	1箱10個入（1個10g個包装）		
5 1 7	マーガリン	個	A 400g程度プラスチック容器入 B 2.5kg缶入 C 7g程度個包装		
5 1 8	サワークリーム	個	1 100g程度入 2 料理用		
5 1 9	その他の調整乳	本	1 180ml程度 2 内容は、その都度示す		

第6章 獣鶏肉類及び加工品

共通規格

- 1 と畜場法及び食品衛生法による検査合格品
- 2 食品固有の色沢及び硬さと弾力を有し、指で圧しても跡が直ちに消えるもの。
- 3 包装及び容器は、衛生的なものを使用すること。
- 4 消費期限を表示すること。
- 5 冷蔵の状態、消費期限4日あること。
確定発注通知書に記載されてある使用日に合わせ、場合により冷凍して納入すること
- 6 納入時国産についてはとさつ番号、枝肉番号を明記したと畜証明証を提出すること。
- 7 納品に際しては原則として保冷設備の設置された車両による。
- 8 指定品以外は不可とする。
- 9 J A S 法・食品衛生法による食品表示がなされていること。
- 10 添加物は全て厚生労働省認可品に限る。
- 11 牛 肉
 - (1) (社)日本食肉格付協会の格付け等肉質は級がB-3以上のものとする。
 - (2) 脂肪分10%以下のもので締結組織の少ないもので、脂肪が均一に分布しているもの。
 - (3) 肉質は鮮紅色で、脂肪は白色でつやがあり硬く粘りけのあるもので、キメ細かくしまっているもの。
- 12 豚 肉
 - (1) キメ細かく締まっており、淡灰色光沢があり鮮明で、粘りのあるもの。
 - (2) 脂肪は淡黄色で弾力性を有し、異味異臭のないもの。
- 13 鶏 肉
 - (1) 食肉用若鶏で、生後3ヶ月未満で、A級品
 - (2) 固有の新鮮な色沢・香気・弾力があり、肉質の柔らかいもの。
 - (3) 毛・頭・内臓・筋が除いてあり、血抜きが完全なもの。
 - (4) 国産品

規 格 番 号	品 名	単位	規 格			包装及び 納入規格
6 0 1	牛サーロイン	kg	1 筋切りしたもので、ステーキ 用に整形したもの 2 厚さ1cm程度で均一なこと 3 等級はその都度示す			A 1枚150g B 1切120g
6 0 2	牛バラ	kg	脂肪と赤身の割合が適度なこと			
			種 類	切り方	共通規格	
			薄切り	2mm以下	脂肪含有	
			角切り	2.5cm程度	60%以下	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格			包装及び 納入規格
6 0 3	牛もも	kg	種 類	切り方	共通規格	赤身の割合 8割以上
			薄切り	2mm以下		
			厚切り	4～5mm		
			角切り	2.5cm程度		
			千切り	4～6mm		
6 0 4	牛カルビ	kg	1 バラ肉 2 1切20g程度 3 焼肉用に均一カットしたもの			
6 0 5	牛肩ロース	kg	種 類	切り方	共通規格	赤褐色で肉 質の柔らか いもの
			薄切り	2mm以下		
			角切り	2.5cm程度		
			千切り	4～6mm		
6 0 6	味付けホルモン	kg	1 牛腸をボイルしたもの 2 一口大にカットしているもの			A 濃みそ味 B ピリ辛味
6 0 7	焼豚用肩ロース	kg	1 糸で巻いているもの 2 国産品			1本1kg程度
6 0 8	牛すじ	個	1 串に刺しているもの 2 1個20g程度 3 おでん用			
6 0 9	豚ロース	kg又は枚	種 類	切り方	共通規格	1 国産品 2 冷凍品不可
			切り身	120g	厚さ一定で脂肪 の厚さ1.5cm以内 筋切り済	
			薄切り	2～3mm程度		
			冷しゃぶ用	1～2mm		
6 1 0	豚ばら	kg	種 類	切り方	共通規格	脂身は30%以下
			薄切り	2～3mm程度		
			しゃぶしゃぶ用	1～2mm		
6 1 1	豚もも	kg	種 類	切り方	共通規格	脂肪の厚さ 1.2cm以内
			薄切り	2～3mm		
			角切り	2.5cm程度		
6 1 2	豚ひき肉	kg	1 当日挽いた新鮮なもの 2 赤身の割合が7割以上			冷凍品不可
6 1 3	牛ひき肉	kg	「6 1 2」に準ずる			

規 格 番 号	品 名	単位	規 格			包装及び 納入規格
6 1 4	豚ヒレ肉	kg	1 柔らかく太めのもの 2 まわりの脂肪を取り除く			A ブロック B 1切30g程度 ヒレカツ用
6 1 5	茹で豚もつ	kg	1 湯通し白もつ 2 1～2cmに切ったもの 3 特に新鮮で異臭のないもの 4 もつ鍋用			冷凍品不可
6 1 6	豚レバー	kg	1 新鮮で異味異臭のないもの 2 厚さ4mm程度の薄切りで、一口大にカットしたもの			冷凍品不可
6 1 7	豚 骨	kg	1 足・頭部・爪を除いたもの 2 新鮮なもの 3 スープだし用			
6 1 8	鶏 骨	kg	「6 1 7」に準ずる			
6 1 9	鶏ささみ	kg	1 1枚45g程度 2 すじを取り除いたもの			
6 2 0	鶏もも肉	kg	種 類	切り方	共通規格	食鶏取引 規格の標準 品
			薄切り	2～3mm		
			ぶつ切り	30g程度		
			こま切れ	10g程度		
			切り身	130g程度		
6 2 1	鶏骨付きもも	個	1 「あし」を「けずめ」の直上で切断したもの 2 1個270g程度、クリスマス用			
6 2 2	鶏手羽先	kg	1本50g～60g			
6 2 3	鶏手羽元	kg	1本40g～50g			
6 2 4	鶏むね肉	kg	厚さ1cm程度で均一なこと			A 1切30g程度 そぎ切り B 1切120g程度
6 2 5	鶏砂肝	kg	腺胃及び、内層を除去した筋胃で筋なしのもの			
6 2 6	鶏ひき肉	kg	1 当日挽きの新鮮なもの 2 鶏むね肉を使用			冷凍品不可
6 2 7	粉ゼラチン	袋	1 ふやかし不要のもの 2 200g以上			

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
6 2 8	チューリップ	kg	1 手羽先を加工したもの 2 1本40g～50g骨付き	
6 2 9	ミニウインナー	kg	1個10g程度	
6 3 0	ハムステーキ	個	1 賞味期限2年程度 2 1個110g程度	レトルト品
6 3 1	ラム肉	kg	1 ラム肉ロース 2 3mm以下の薄切り 3 赤肉の割合 8割以上 4 ジンギスカン用	
6 3 2	フランクフルト ソーセージ	kg	1 JAS規格品 2 過度に着色していないもの 3 1個60g程度	
6 3 3	ロング ウインナー	本	1 JAS規格品 2 1本50g以上のホットドッグ用 3 長さ13cm程度	
6 3 4	あらびきウインナー ソーセージ	kg	1 JAS規格品、オールポーク 2 1本15～20g 3 賞味期限 7 日以上のもの	
6 3 5	ロースハム	kg 又 は枚	1 オールポーク 2 賞味期限 7 日以上のもの 種 類 切り方 共通規格 薄切り 2～3mm 厚切り 60gカット	
6 3 6	ソフトサラミ ソーセージ	kg	1 製造後 1 ヶ月以内 2 薄切り 2～3mm	
6 3 7	ベーコン	kg	種 類 切り方 共通規格 薄切り 2～3mm 赤身と脂 角切り 1cm×1cm×4cm 肪断面比が 程度の拍子切 2:3程度 り	
6 3 8	ショルダー ベーコン	kg	1 豚バラとし、切り揃えたもの 2 薄切り 2～3mm	

第7章 魚介類及び加工品

1 鮮魚共通

- (1) 体表面が新鮮な光沢を有し、眼球は突出し、角膜が透明でえらが鮮光色を呈し魚体に弾力性があること。
- (2) 固有の鮮度臭を有し、異味、異臭がないもの。
- (3) 大きさが一様に揃って外観上異常なく水に入れると沈むこと。
- (4) 検量時水及び氷は除く。
- (5) 内臓、鱗等を除く場合は又は切り身等の場合はその都度示す。
- (6) 受領検査時不良品がある場合は、直ちに交換できること。

2 冷凍魚共通

- (1) 原料となる魚肉類は、鮮度良好、特有の光沢あり、おのおの固有の形態を有し、損傷、汚損部分のない粒ぞろいのもの。
- (2) 急速冷凍食品で納入時過剰の氷を認めない。また、氷やけ、油やけ、乾燥などの変化のないもので、解凍後鮮度の悪いものは返品する。
- (3) 防水処置した容器で納入
- (4) I Q F加工品であること。

3 塩魚共通

- (1) 内臓をよく除き適量の塩分で、油焼けなく、色沢・形態が良好なもの。
- (2) 異味、異臭がなく鮮度良好なもの。
- (3) 切り身の場合は、その都度示す。

4 乾燥魚共通

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

5 魚肉加工品（粕漬、みそ漬等）

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

6 刺身魚共通

- (1) 解凍済のもの納入
- (2) 生食用に処理したもの。
- (3) 国内産

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
7 0 1	あじ干物	kg	1 真あじで、1枚60g程度 2 特有の香りがあり、形が完全 で大きさが揃っているもの	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
7 0 2	あじフィレー	kg	1 3枚におろした後の切身 2 南蛮漬、塩焼用 3 真あじ	A 1切40g程度 B 1切60g程度
7 0 3	いわし	kg	1 頭とはらわたを除く 2 1匹80g～100g 3 煮付け用	冷凍品不可
7 0 4	めざし	kg	1 油焼けなく皮が破れたり、腹が 開いていないもの 2 特有のよい香りと適度の塩味 を有するもの 3 片口いわし、4本綴50g程度	
7 0 5	さ ば	kg	1 真さば及びごまさばを3枚お ろしの切身とし、重量はその都 度示す 2 塩漬けは不可	
7 0 6	塩さば切身	kg	1 1枚単位で納入できること 2 3枚におろした後、切身にし た甘塩のもの	A 100g程度 B 80 g 程度
7 0 7	さば筒切り	kg	1 1匹600g程度のものをぶつ切り にしたもの 2 頭、尾、内臓を除く 3 1切130g程度	
7 0 8	さばフィレー	kg	1 1枚100g程度、無塩 2 1枚単位で納入できること	
7 0 9	骨まで食べられ る冷カレイ	個	1 頭、内臓を除いたもの 2 1枚120g程度	
7 1 0	メルルーサ 切身	kg	骨なし	A 100g程度 B 20 g 程度
7 1 1	骨なし太刀魚 フィレー	kg	1 1切90g～100g 2 うろこ等除く	
7 1 2	さんま	kg	1 氷水に入れる 2 1匹130g程度	
7 1 3	さんま干物	kg	1 大ききの揃っているもの 2 適度の塩味が有り刺激臭のな いもの 3 1枚100g程度	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
7 1 4	さんまフィレー	kg	1 骨なし 2 1枚50g程度	
7 1 5	まかじき切身	kg	1 3枚おろしで、血合抜き 2 厚さ1cm程度 3 1切100g程度	
7 1 6	めかじき切身	kg	「7 1 5」に準ずる	
7 1 7	かつお切身	kg	1 30g程度にカットしたもの 2 厚さ1cm程度	
7 1 8	ほっけ開き	kg	1 内臓を除き、開いたもの 2 1枚220g程度	
7 1 9	スモーク サーモン	kg	1 厚さ4mm程度にスライスした 真空パック品 2 生食用	
7 2 0	なまさけ切身	kg	1 肉食は淡紅色をしたもの (皮は固くてぶちは不可) 2 3枚おろし 3 1切100g程度	A 銀鮭 B 紅鮭
7 2 1	塩鮭切身	kg	1 よく塩味がなじんだもの 2 3枚におろした後、切身にし たもの	A 100g程度 B 70g程度
7 2 2	たらフィレー	kg	1 生だら 2 3枚におろした後、切身にし たもの 3 1切100g程度	
7 2 3	その他の 魚切身	kg	1 3枚におろした後、切身にし たもの 2 1切100g程度	
7 2 4	いわしの開き	kg	1 頭・内臓除き、開いたもの 2 1匹40g程度	
7 2 5	銀だら切身	kg	1 3枚におろした後、切身にし たもの 2 1切100g程度	
7 2 6	きす開き	kg	1 頭、内臓を除き開いたもの 2 1枚30g程度	冷凍品
7 2 7	しめさば	kg	1 新鮮なもの 2 衛生的に処理されたもの 3 1切10g程度	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
7 2 8	まながつお切身	kg	1 頭・内臓・尾を取り、筒切り にしたもの 2 1切120g程度	
7 2 9	さわら切身	kg	1 3枚におろした後、切身にし たもの 2 1切100g程度	
7 3 0	ぶり切身	kg	「7 2 9」に準ずる	
7 3 1	ほき切身	kg	「7 2 9」に準ずる	
7 3 2	金目鯛切身	kg	「7 2 9」に準ずる	
7 3 3	開きあなご	kg	1 銀色又はきつね色にして頭、 骨を除き開いたもの 2 1枚50g程度	
7 3 4	魚の粕漬	kg	1 良質の酒粕を用い2～3日漬 け込み、食味良好なもの 2 3枚おろし、かすを除く重 量とする 3 冷凍は不可	
7 3 5	その他の魚漬	kg	「7 3 4」に準ずる	
7 3 6	にじます	kg	1 1匹180～200g 2 えら、内臓除いたもの	
7 3 7	わかさぎ	kg	1 大きさが揃っているもの 2 1匹6g～10g 3 内容についてはその都度示す	
7 3 8	あゆ	匹	1 あゆ特有の光沢があり鮮度良 好なもの 2 1匹80g程度	冷凍可
7 3 9	冷からすかれい	kg	A 1切20g程度にカットしたもの B 100g～110g	
7 4 0	冷帆立貝	kg	1 殻をとり、ひも付きでボイル 済みのもの 2 1個30g程度	
7 4 1	とび魚	kg	1匹300g程度	
7 4 2	はまぐり	kg	1 確実に砂出ししたもの 2 1粒30g～35g	当日08:30 まで納入
7 4 3	あさり	kg	1 確実に砂出ししたもの 2 大粒で粒の揃った殻付	当日08:30 まで納入
7 4 4	しじみ	kg	「7 4 3」に準ずる	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格		包装及び 納入規格
7 4 5	冷あさりむき身	kg	1 あさりの殻を取り、むき身にしたもの 2 品質表示されたもの 3 1kg入		
7 4 6	か き	kg	1 国内産 2 殻を除き、味切りの少ない中粒程度のもの 3 異物、夾雑物を含まないもの 4 無菌処理したものを、ポリエチレン袋に詰めてあるもの 5 内容についてはその都度示す		
7 4 7	帆立の貝柱	kg	1 刺身用・国内産 2 貝の破片等の混入がないもの 3 1粒30g程度 4 解凍済		当 日 09：30 まで納入
7 4 8	いくら	kg	1 みりん醤油等で漬けたもの 2 国内産、鮮度良好であること 3 解凍済		当 日 09：30 まで納入
7 4 9	かつおたたき	kg	1 1切12g～15g 2 生食用に処理したもの 3 解凍済		当 日 09：30 まで納入
7 5 0	まぐろ刺身用	kg	1 きはだ、めばち、ばちまぐろ、本まぐろとする 2 解凍済 3 内容についてはその都度示す		当 日 09：30 まで納入
			種 類	共通規格	
			スライス	1切12g～15g	
			さく取	1本150g程度	
			ぶつ切り	山かけ用	
			ネギトロ	500g袋入り	
7 5 1	いか刺身用	kg	1 もんごういか、やりいか、するめいか 2 刺身用に5mm幅にカットする 3 解凍済		当 日 09：30 まで納入
7 5 2	はまち刺身用	kg	1 養殖可 2 1切12g～15g 3 解凍済		当 日 09：30 まで納入

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
7 5 3	いかそうめん	kg	1 あおりいか、まいかとする 2 刺身用に処理し、機械で5mm 以内に千切りにしたもの 3 解凍済で、綺麗に並んだもの	当日09:30 まで納入
7 5 4	つば抜きいか	kg	1 するめいかとする 2 1杯120g程度とし、内臓、 足を除く 3 急速冷凍品とする 4 冷凍後、1年以内のもの	
7 5 5	むらさきいか	kg	1 内臓、足、耳、皮を除く 2 1kgに2～4入のサイズ	
7 5 6	甘えび刺身用	匹	1 頭、殻をむいているもの 2 1匹10g程度 3 解凍済	当日09:30 まで納入
7 5 7	冷尾付のばし海老	匹	1 ブラックタイガー・メキシコ ・ホワイト 2 サイズ A 21/25 1匹20g程度 B 13/15 1匹34g程度 C 8/12 1匹44g程度	
7 5 8	ちりめんじゃこ	kg	色白く光沢よく干し上がったもの	
7 5 9	茹でたこ	kg	1 まだこを塩ゆでにしたもの 2 刺身用 3 ボイル後の再凍結は不可 4 1匹1kg程度 5 頭は除く	
7 6 0	有頭えび	kg	1 13/15サイズ 2 1匹34g程度	
7 6 1	塩ます	kg	1 よく塩味がなじんだもの 2 3枚におろした後、切身にし たもの 3 1切80g程度	
7 6 2	身欠きにしん	枚	1 ソフトタイプ 2 1枚100g程度	
7 6 3	赤魚フィレー	kg	1 3枚におろした後、フィレー にしたもの 2 1切70g～80g	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
7 6 4	あじ生開き	kg	1 真あじ 2 フライ・天ぷら用 3 1匹90g程度	
7 6 5	あいなめ	kg	1 唐揚げ用 2 背開きで内臓除く 3 1匹140g程度	
7 6 6	明太子バラ子	kg	1 着色過度でないもの 2 皮をとった料理用	
7 6 7	辛子明太子	kg	1 新鮮な原料を使用し唐辛子、 酒等のタレに漬け込んだもの 2 内部まで、よく味が浸透した もので身の崩れていないもの 3 着色過度でないもの 4 生食用	
7 6 8	たらこ	kg	1 適度の塩味を有し、過度の着 色、腹切れは不可 2 冷凍不可 3 2等級の中以上 4 1腹60g程度	
7 6 9	カズノコ	kg	1 日本農林規格3等以上 2 薄味で味付き済み 3 1袋500g詰め	
7 7 0	しらす	kg	1 カタクチイワシとマイワシの 稚魚を主体としたもの 2 白色で半乾燥品 3 賞味期限3日以上あるもの	
7 7 1	あなご白焼き	kg	1 焼き色適度で特有の香りを有 するもの 2 「冷凍」又は「生」はその都 度示す 3 無頭、1匹調理後90g程度	
7 7 2	あなご蒲焼き	kg	「7 7 1」に準ずる	
7 7 3	あなご八幡巻き	kg	味付き済み	
7 7 4	子持ちししゃも	kg	1 乾燥・塩分適度で脂肪のまわ っていないもの 2 1匹18g程度 3 形が完全で大きさが揃ってい るもの	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
7 7 5	かます干物	kg	1 特有の香りがあり、形が完全 で大きさが揃っているもの 2 乾燥、塩分が適度で脂肪のま わっていないもの 3 1匹100g程度	
7 7 6	赤まんぼう	kg	フィレーを30g程度にカットし たもの	
7 7 7	鮭フレーク	kg	1 ほぐしているもの 2 減塩品	
7 7 8	くじら赤身	kg	1 2～3cmのサイコロカット 2 竜田揚げ用	
7 7 9	味付けくらげ	kg	1 味付き済み 2 カット済み	
7 8 0	無頭えび	kg	ブラックタイガー	A 16/20 B 21/25
7 8 1	むきえび	kg	1 ブラックタイガー 2 0.9kg単位で納入できること	A 100/200 B 31/40 C 16/20
7 8 2	うなぎ蒲焼き	個又 はkg	1 焼き色適度で特有の香りを有 するもの 2 内容はその都度示す	1 中国産 納入可 2 求めに 応じて試験 成績証明書 を提出する こと
			種 類	
			長 焼	
			白焼き	
			パック入 (100g以上)	
7 8 3	さば節	袋	1 さば100%（薄切り） 2 気密容器で、1kg袋入	
7 8 4	かつお節	袋	1 削りぶし（破片） 2 不活性ガス充填、気密容器	A 3g程度 B 100g程度
7 8 5	にぼし	袋	いわしを使用したもの	1kg入
7 8 6	桜エビ	kg	1 過度の着色は不可 2 乾燥良好品	

第8章 野菜類

共通規格

- 1 鮮度良好で品種固有の色沢、形状を有し、おおむね揃っているもの。
- 2 病虫害、外傷等なく土、砂、異品種、異物の付着、または混入のない物。
- 3 とう立ち、枯葉、す入り、ひび割れ等のない物で水洗いし水切り完全なもの。
- 4 受領検査時には、なわ、容器又は水分等の重量は除くものとする。
- 5 品質は特に指定してあるもの以外は、等級優・サイズL以上の格付けのもの。
- 6 外装は、名称・原産国・内容量及び販売業者の氏名又は名称及び住所を記載表示されているもの。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
8 0 1	ほうれん草	kg	1 葉は濃緑色で「とう」のたっていないもの 2 サイズ 茎葉の長さ20cm以上 1束300g程度	葉茎部をテープ等で巻く。
8 0 2	青梗菜	kg	1 新鮮で害虫のないもの 2 茎葉の長さ200mm以上 3 サイズ L以上	
8 0 3	春 菊	kg	1 同上 2 ポリ詰めは根切りし、300g程度に結束	葉茎部をテープ等で巻く
8 0 4	菜の花	kg	1 切口がみずみずしいもので中心まで緑色のもの 2 開花前の蕾状のもの	
8 0 5	サラダほうれん草	kg	1 生食用 2 えぐみ・あくのないもの	
8 0 6	レタス	kg	1 根切りでよく結球し枯れはななく球の揃ったもの 2 サイズ L以上	
8 0 7	サラダ菜	kg	「8 0 6」に準ずる	
8 0 8	サニーレタス	kg	「8 0 6」に準ずる	
8 0 9	万能ねぎ	kg	1 葉のふっくらしたもの 2 サイズ M以上 3 全長30cm以上	
8 1 0	ズッキーニ	kg	サイズM	
8 1 1	さやえんどう	kg	1 黄色化していない若莢 2 さやの長さ6cm程度	筋つき ばら詰

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
8 1 2	クレソン	kg	芳香十分で茎が太くて、葉が濃い緑色で光沢のあるもの	
8 1 3	七 草	kg	1 セリ・なずな・ゴギョウ・ハコベラ等7種類の草を混ぜたパック入りのもの 2 七草粥用	
8 1 4	パセリ	kg	香りが強く緑色が鮮明で縮みの良いもの	100g程度に結束したもの
8 1 5	人 参	kg	1 葉柄部は除き病虫害及び傷、肌あれのないもの 2 サイズ M～2 L	
8 1 6	かぼちゃ	kg	1 サイズ M以上 2 くりかぼちゃ	
8 1 7	ブロッコリー	kg	1 濃緑色で蕾みの粒が堅く小さくよくそろっているもの 2 葉をのぞき茎の長さ10cm程度 3 サイズ L	
8 1 8	豆 苗	kg	1 長さ15cm程度 2 根に付いているスポンジの重量は、除く	
8 1 9	大 葉	枚	1 色鮮やかで褐色、黒変のないもの 2 大きさがそろったもの	1束10枚入
8 2 0	千切人参	kg	1 人参の皮をむき千切りにする 2 金平ごぼう用	真空包装
8 2 1	千切ごぼう	kg	1 ごぼうの皮をよくそぎ十分あくぬきした後、千切りしたもの 2 金平ごぼう用に5cmカット 3 冷凍不可 4 漂白しているもの	真空包装
8 2 2	大 根	kg	1 葉は15cm以内に切除したもので「す」の入っていないもの 2 サイズ L以上	
8 2 3	ベビーリーフ	kg	1 水菜、エンダイブ等の3種類以上若菜を合わせたもの 2 サラダ用で、新鮮なもの	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
8 2 4	か ぶ	kg	1 肌あれのない色白のもの 2 葉付き、水洗いしたもの 3 「す」の入っていないもの 4 サイズ M	
8 2 5	かぶ玉	kg	1 かぶを葉切りにしたもの 2 サイズ M	
8 2 6	長ねぎ	kg	1 白色部分は光沢があり柔らか い感じで弾力せいのあるもの 2 硬く芯のあるものを除く 3 サイズ L以上 軟白部33cm以上	
8 2 7	セロリ	kg	1 茎が太くて長く、繊維の柔ら かいもの 2 「す」の入っていないもの 3 サイズ M以上	
8 2 8	ししとうがらし	kg	1 色鮮やかでつやのあるもの 2 へたの部分がしっかりしてい るもの	
8 2 9	さやいんげん	kg	1 加熱、病虫害、委縮のないも の 2 サイズ M 3 筋とり不要なもの	
8 3 0	そらまめ	kg	1 さや枝が緑色でみずみずし く、しわのないもの 2 さや2～3粒正形、サイズM	
8 3 1	キャベツ	kg	1 結球適度で裂球していないも の。茎の切除、外葉の除去を適 切に行う 2 サイズ M以上	
8 3 2	紫キャベツ	kg	1 結球十分な葉の肉厚のもの 2 茎の切除、外葉の除去を適切 に行う 3 1球0.7kg以上	
8 3 3	白 菜	kg	1 結球が適度で萎凋していない もの 2 サイズ M以上	
8 3 4	ささがきごぼう	kg	ごぼうをささがきにして、あく を抜いたもの	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
8 3 5	木の芽	kg	1 山椒特有の香りを有し、新鮮 で柔らかく変色していないもの 2 枝を除いたもの	
8 3 6	えだまめ	kg	1 1さや2粒以上の適熟なもの 2 緑色深く新鮮なもの 3 A級 4 300g又は500g入	さや詰め
8 3 7	ごぼう	kg	1 傷、割れ、「す」のない肉質 の柔らかいもの 2 水洗い、太さ、長さを揃える 3 サイズ M以上 長さ50cm以上	
8 3 8	サラダごぼう	kg	1 皮を剥いだ後そぎ、十分あく ぬきしたもの 2 サラダ用にたて割線切り3cm 程度にカットしたもの	真空包装
8 3 9	もやし (緑豆)	kg	原料が緑豆で、目の長さは5cm 程度	真空包装 又はビニール袋詰め
8 4 0	もやし (大豆)	kg	大豆を原料としたもので、長さは7cm以下	同 上
8 4 1	れんこん	kg	1 色白く肉質柔軟 2 水洗い品で節が少なくふっくらしたもの 3 サイズ S以上 1節300g～600g程度	
8 4 2	干椎茸	kg	1 100g入 2 スライス品	
8 4 3	たまねぎ	kg	1 虫害、発芽等のないもの 2 サイズ L 新玉葱 120g以上	5月には新 ものと切り かえ時期
8 4 4	レッドオニオン	kg	1 色鮮やかで発芽なく固くしまったもの 2 サイズ M	
8 4 5	ふ き	kg	1 葉切り、根を除き水洗いしたもの 2 サイズ M以上	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
8 4 6	ゴーヤ	kg	1 水々しく、虫食いのないもの 2 サイズ M 以上	
8 4 7	パプリカ	kg	1 適度に熟したもので皮がかた くないもの 2 サイズ M以上	A 赤 B 黄
8 4 8	ピーマン	kg	1 濃緑色で皮が柔らかく赤いも のを除く 2 皮の堅くないもの 3 サイズ M以上	
8 4 9	きゅうり	kg	1 新鮮な緑色を呈し、種子の多い もの及び苦みのあるものは不可 2 大小形状を揃える 3 極端に曲がったものは不可 4 サイズ M以上	
8 5 0	なす	kg	1 種子が少なく柔らかく成熟 しきらないもの 2 果皮に光沢があるもの 3 サイズ M以上	
8 5 1	トマト	kg	1 成熟度90%程度で青みの多 いものを除く 2 サイズ L 等級 A	
8 5 2	カリフラワー	kg	1 花が純白で固くしまったもの 2 サイズ M 3 外葉8枚以内、花つぼみから 上部を5cm以内に切りそろえる	
8 5 3	かいわれ大根	kg	1 新鮮でみずみずしいもの 2 スポンジ量等風袋を除いた重 量で納入	
8 5 4	スプラウト	kg	「8 5 3」に準ずる	
8 5 5	レタス	kg	1 よく結球した枯葉なく球のよ くそろったもの 2 サイズ M以上	
8 5 6	つるむらさき	kg	茎・葉が、新鮮で柔らかいもの	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
8 5 7	みょうが	kg	1 花みょうがは、紅をさした光沢のある身のしまったものでよく水洗いをした蕾の開いていないもの 2 みょうがたけは、赤みを帯びみずみずしさがああり、折れがなく柔らかいもの	1個10g程度
8 5 8	オクラ	kg	1 緑色が濃く細毛が密生し筋がはっきりした先のとがったもの 2 等級A サイズ M	
8 5 9	ラディッシュ	kg	1 色鮮やかで形のまるい傷割れないもの 2 葉付	
8 6 0	チェリートマト	kg	1 枝で完熟したミニトマト 2 サイズ M 有機栽培 3 200gパック詰め	
8 6 1	たけのこ水煮 (千切り)	kg	1 たけのこを茹でて皮をむき、千切りにしたもの 2 真空包装 3 水分込みの重量	
8 6 2	にんにく	kg	1 乾燥完全で傷球を除き、茎は、2cm以内に切る 2 サイズ M以上 3 輸入品可	網袋又はダンボール箱詰
8 6 3	とうもろこし	kg	1 外皮が青く粒着が密なもの 2 ハニーバンタム種 3 サイズ M	鮮度には特に注意（あさもぎが望ましい）
8 6 4	グリーン アスパラガス	kg	1 先端がかたくしまったもので緑色鮮やかなもの 2 A級、サイズ M	長さ約20cm
8 6 5	糸みつば	kg	1 緑色が鮮やかなもの 2 サイズ M 3 軟白部20cm以上	
8 6 6	水 菜	kg	1 枯れ葉なく「とう」のたっていないもので、根切り、水洗い後水切り完全なもの 2 生食可	サイズ M

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
8 6 7	むきくるみ	kg	1 乾燥良好で病虫害、腐れ等の 混入がないもの 2 料理用	500g～1kg
8 6 8	カシューナッツ	kg	「8 6 7」に準ずる	
8 6 9	スライス アーモンド	kg	1 「8 6 7」に準ずる 2 厚さ2mm	
8 7 0	松の実	kg	「8 6 7」に準ずる	
8 7 1	むき玉葱	kg	1 虫害、くさり及び発芽等のな いもの 2 黄玉、葉玉、小玉等指定する 場合がある 3 サイズ L 新玉葱 120g以上 4 天地切りとする	5 月は新 も のと切りか え時期
8 7 2	小松菜	kg	1 葉は濃緑色で「とう」のたっ ていないもの 2 サイズ M以上 茎葉の長さ20cm以上	
8 7 3	トレビス	kg	1 サラダ用 2 新鮮で枯れの無いもの	
8 7 4	エリンギ	kg	歯切れ、香りともによく、軸が 太く、色が白くて傘が大きいもの	
8 7 5	なめこ	kg	1 特有の香りを有し、歯ざわり のよいもの 2 柄の方は長さ1cm以上 3 サイズ L	
8 7 6	に ら	kg	1 葉内厚く特有の香りを有し 「ツヤ」のあるもの 2 サイズ M以上	100g結束
8 7 7	まいたけ	kg	1 肉質は柔らかい繊維質で、味、 香り、歯切れのよいもの 2 かぶの長さ約15cm 直径約15cm	
8 7 8	生椎茸	kg	笠は4～6cm程度、新鮮で黒班の ないもの	サイズ M

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
8 7 9	しめじ	kg	1 柄が太く笠が揃っているもの 2 特有の香りと色沢を呈し夾雑物の混入を認めないもの	1パック 100g～200g
8 8 0	えのき茸	kg	1 笠が小さく揃っていて白く、傷みがないもの 2 根腐れのない新鮮なもの	1 パック 100g～200g
8 8 1	根生姜	kg	1 皮にしわが少なく肉質柔らかいもの 2 害虫のないもの 3 良く水洗いし発芽していないもの	
8 8 2	葉生姜	kg	1 肉質やわらかく繊維の少ないもの 2 水洗いしたもの 3 種類 谷中	納入時葉切りとし、茎の長さ10cm程度とする
8 8 3	松 茸	kg	1 病虫害なく、新鮮なもので芳香良好なもの 2 産地は、その都度示す	
8 8 4	切干大根	kg	1 乾燥良好で、カビ、変色、夾雑物の認められないもの 2 生産県（組合）規格特選品 3 千切り	
8 8 5	山菜水煮ミックス	袋	1 筍、いもずる、わらび等入っているもの 2 食べやすくカットされたもの 3 総量1kg 内容量750g以上	真空パック品
8 8 6	ぜんまい水煮	袋	1 柔らかく歯ごたえのあるもの 2 1kg入	
8 8 7	ミニアスパラ	kg	1 冷凍品不可 2 長さ15cm以下 3 固い筋のないもの	
8 8 8	わけぎ	kg	1 柔らかく葉の先まで青く根本のみずみずしいもの 2 「とう」のたっていないもの 3 サイズ M	

第9章 果実類

共通規格

- 1 等級は市場規格の「秀」
- 2 未熟、過熟、傷、薬害、病虫害、荷傷、腐乱、変形等がないもの。
- 3 鮮度、味、熟度ともに良好で品種特有の芳香、形状、色沢を有し、粒が一樣に揃っているもの。
- 4 外装は、名称・原産国・内容及び販売業者の氏名又は名称及び住所を記載表示されていること。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
9 0 1	みかん	kg	1 温州みかん 2 果皮がやわらかく色鮮やかで 甘み十分なもの 3 100～130g	箱入
9 0 2	甘夏みかん	kg	1 酸味のまろやかなもの 2 ずっしりと重くへたのしっかりしたもの	箱入
9 0 3	はっさく	kg	1 サイズ M 2 熊本、広島、愛媛、大分産	箱入
9 0 4	伊予かん	kg	1 赤みのある黄色で、皮のやわらかなもの 2 サイズ M	箱入
9 0 5	ネーブル オレンジ	kg	1 果皮がきめ細かでへその大きいもの 2 サイズ M	箱入
9 0 6	その他の柑橘類	kg	1 内容別示 2 サイズ M	箱入
9 0 7	グレープ フルーツ	kg	1 果皮はきめ細かくずっしりと重いもの、多汁質のもの 2 主にカルフォルニア、フロリダ産、品種はその都度示す 3 1個400g程度	赤： ルビー 白： マーシュ ダンカン等
9 0 8	梨	kg	甘味が強く水分が十分なもの	
			種 類	
			20世紀	
			新 水	
			豊 水	
			共通規格	
			サイズ M	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
9 0 9	レモン	kg	1 つやのある皮の薄いもの 2 サイズM以上	
9 1 0	ゆ ず	kg	1 傷がなく皮がしなびていないもの 2 サイズ M	
9 1 1	いちご	kg	1 粒ぞろいで鮮度のよいもの 2 サイズ S 3 1粒10g程度	
9 1 2	も も	kg	1 形がよく皮に傷がなく、香りのよい肉質のやわらかいもの 2 品種 白鳳・白桃 3 サイズ M	
9 1 3	りんご	kg	1 各品種特有の色沢と芳香を有し熟度適当で新鮮なもの 2 はだのきれいなもの 3 サイズ M	
			品 種	
			ふじ	
			つがる	
			サンふじ 王林	
9 1 4	び わ	kg	1 丸みがあり皮が張り切ってつやがあり押傷等のないもの 2 サイズ M	
9 1 5	柿	kg	1 色鮮やかで渋みのないもの 2 サイズ M 3 品種は、次郎・富有	
9 1 6	すだち	kg	1 表面がただれていないもの 2 Mサイズ以上	
9 1 7	ぶどう	kg	品 種	共通規格
			デラウェア	
			ネオマスカット	
			藤みのり	
			巨 峰	
9 1 8	バナナ	kg	1 未熟かぜひき及び表皮に黒点のあるものは除く 2 1本150g程度	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
9 1 9	メロン	kg	1 甘味が強く芳香の高いもの 2 サイズ M 3 糖度13度以上 4 品 種 アムス・ハネジュー アンデス・プリンス	
9 2 0	さくらんぼ	kg	1 赤みがかかったつやのよい甘 味十分なもの 2 サイズ L 3 腐敗なく、病中果実の混入し てない粒揃ったもの 4 品 種 A 国内産さくらんぼ B アメリカンチェリー	
9 2 1	パイナップル	kg	1 半分くらい黄色くなった熟 度、適度なもの 2 1個2kg程度	
9 2 2	ネクタリン	kg	1 果皮は滑らかで赤っぽく、果 肉は黄色く、ほどよい酸味があ るもの 2 サイズ M	
9 2 3	プラム	kg	1 果皮はあめ色で赤褐色の条斑 があり、白い粉（花粉）が全般 に付着している 2 果肉は鮮やかな濃紅色，多汁 で味が濃厚で品質のよいもの 3 サイズ M	
9 2 4	すいか	kg	1 奇型、割れ、傷等のないもの で未熟、過熟でないもの 2 果肉は赤色で、たなおちもの は交換 3 サイズ L 4 糖度12度以上	箱入
9 2 5	冷フルーツ	個	1 個包装、自然解凍品 2 1個50g程度 3 内容別示	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
9 2 6	栗の甘露煮	袋	1 味付き済み 2 割れのないもの 3 1kg入	真 空 パ ッ ク 入
9 2 7	キウイフルーツ	kg	1 米国又はニュージーランド産 2 サイズ M 3 完熟品は不可	
9 2 8	ぎんなん	kg	1 殻をとって薄皮をむいたもの 2 粒が揃っているもの	真 空 パ ッ ク 詰又は缶詰
9 2 9	レーズン	kg	1 品種：カリフォルニア（黒） 2 特有の風味を有し、乾燥良好 で粒が揃い異味異臭の認められ ないもの 3 原産国、品名、輸入製造販売 元、賞味期限を明記	500g～1kg袋 入
9 3 0	むき甘栗	個	1 天津甘栗むき身 2 1袋35g程度 3 味付き済み	
9 3 1	ジャム	個	1 400g程度入 2 甘さ控えめ 3 味は、その都度示す	

第10章 冷凍食品（野菜・水産・畜産）及び調理加工品

共通規格

- 1 鮮度良好な原料により加工したもので、品質に優れているもの。
- 2 J A S表示品とする。特に国産のものは、冷凍食品協会の定める認定証マーク付
- 3 急速冷凍で、冷凍焼け・割れ・くだけ等がなく納入時冷凍が完全なもので、再凍結品は不可とする。
- 4 包装には、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者を表示
- 5 輸入ものの豆菜類、野菜類については1袋500g又は1kg入とし、原産国、輸入元を袋に表示したものとする。
- 6 賞味期限6ヶ月以上のものとする。
- 7 冷凍野菜については、ブランチング品

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 0 0 1	冷さやいんげん	kg	1 サイズM 2 1袋500g入 3 すじとりしたもの	A ストレート B カット (4cm程度)
1 0 0 2	冷きぬさや	kg	1 長さ6cm～7cm、 短径10cm～15cm 2 1袋500g	
1 0 0 3	冷ミックス ベジタブル	kg	サイコロ状になった人参・コーン・グリーンピースが、同じ割合で入っているもの	
1 0 0 4	冷里芋	kg	1 サイズS 2 1袋500g	
1 0 0 5	冷ホールコーン	kg	1袋1kg	
1 0 0 6	冷ほうれん草	kg	1 IQF（バラ凍結） 2 5cmカット	
1 0 0 7	冷甘栗かぼちゃ	kg	1 1袋500g 2 長辺約5cm、短辺約5cm、 厚さ約3cm	
1 0 0 8	冷人参	kg	1 1袋500g～1kg 2 シャトー	
1 0 0 9	冷グリーン アスパラ	kg	1 4cm程度にカットしたもの 2 サイズM	1袋500g
1 0 1 0	冷ニンニクの芽	kg	1 5cm程度にカットした穂先 2 サイズS	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 0 1 1	冷ブロッコリー	kg	1 IQF（バラ凍結） 2 1袋500g	
1 0 1 2	冷カリフラワー	kg	1 IQF（バラ凍結） 2 1袋500g 3 直径約5cm、短径約5cm	
1 0 1 3	冷フレンチ ポテト	kg	1 1袋1kg 2 A ナチュラルカット B 皮付きの楕形	
1 0 1 4	冷枝豆	kg	A 皮付き枝豆 B むき豆	自然解凍品
1 0 1 5	冷白身フライ	個	1個60g程度	
1 0 1 6	冷きすフライ	個	1 開きタイプ 2 1個30g程度	
1 0 1 7	冷いわしフライ	個	1 開きタイプ 2 1個60g程度	
1 0 1 8	冷あじフライ	個	1 開きタイプ 2 1個60g程度	
1 0 1 9	冷野菜類	kg	1 自然解凍品 2 食べやすくカット済	
1 0 2 0	冷オクラ スライス	kg	1 自然解凍品 2 1cm程度にカットしたもの	
1 0 2 1	冷えびフライ	個	1 サイズL 2 1個25g程度	
1 0 2 2	冷いかリング フライ	kg	1 1個20g程度 2 1袋1kg	
1 0 2 3	冷フライ	個	1個30g～60g	
1 0 2 4	冷珍珠丸子	個	1 もち米付き肉団子 2 1個28g程度	
1 0 2 5	冷むきそら豆	kg	皮を剥いているもの	
1 0 2 6	冷串カツ	個	1 豚ロースと玉葱使用 2 1個40g～60g程度	
1 0 2 7	冷クリーム コロッケ	個	1個35g～60g 程度	A プレーン B かに
1 0 2 8	冷白玉餅	kg	1 1個7g程度 2 自然解凍品 3 1kg入	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格		包装及び 納入規格
1 0 2 9	冷コロッケ	個	A プレーン B 牛肉 C かぼちゃ		1個50g以上
1 0 3 0	冷蓮根はさみ揚げ	個	1 衣付き 2 1個30g程度		
1 0 3 1	冷椎茸の肉詰め	個	1個30g程度		
1 0 3 2	冷豆腐の肉味噌 あん包み	個	1 豆腐の中に挽肉等を詰めた物 2 1個40g～60g程度		
1 0 3 3	冷その他の惣菜	個	A 30g程度 B 45g程度 C 60g程度		
1 0 3 4	冷オムライス	個	1 250g程度 2 味付き済みで、パック入		
1 0 3 5	冷スコッチエッグ	個	1 50g程度 2 味付き済みで、パック入		
1 0 3 6	冷オムライス用 シート	個	1 40g程度 2 味付き済みで、パック入		
1 0 3 7	冷大学芋	kg	味付き済み。自然解凍品		
1 0 3 8	冷鶏そぼろ信田	個	1 1個50g程度 2 味付き済みで、パック入		
1 0 3 9	冷むき枝豆	kg	1 枝豆をむいたもの 2 1kg入		
1 0 4 0	冷えびカツ	個	ムキえびを原料とし、衣付きのもの	A 120g程度 B 50g程度	
1 0 4 1	冷ミートボール	kg	1 JAS規格品 2 1個15g程度	A たれつき B たれなし	
1 0 4 2	冷春巻き	個	1個50g程度		
1 0 4 3	冷シューマイ	個	味は別示	A 30g程度 B 15g程度	
1 0 4 4	冷餃子	kg又 は個	種 類	規 格	
			焼き餃子	1個20g～25g	
			水餃子	1個15g程度	
			ワンタン	1個6g～10g	
1 0 4 5	冷にらまんじゅう	個	1個25g程度		
1 0 4 6	冷うずら卵 串フライ	個	1 3個串刺にしているもの 2 40g程度		

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 0 4 7	冷オムレツ	個	1個60g程度	A プレーン B ミート
1 0 4 8	冷ロールキャベツ	個	1個60g程度	
1 0 4 9	冷メンチカツ	個	牛ひき肉を主とした種の周りに 衣をつけたもの	A 100g程度 B 60g程度
1 0 5 0	冷ハンバーグ	個	牛肉を使用した味付き済みのもの	A 120g程度 B 80g程度 C 60g程度
1 0 5 1	冷たこ焼き	kg	1個25g程度	
1 0 5 2	冷チキンナゲット	kg	1 1個20g程度 2 味付き済み 3 衣付き	
1 0 5 3	冷グリーンピース	kg	500g～1kg入	
1 0 5 4	冷ボイルポテト	kg	乱切りカットした皮なし品	
1 0 5 5	冷厚焼き卵	個	1個500g程度	
1 0 5 6	冷錦糸卵	kg	幅2mm程度にカットしたもの	
1 0 5 7	冷グラタン	個	コンベクションで使用可能な容 器使用	A 200g程度 B 60g程度
1 0 5 8	冷ライチ	kg	1 Mサイズ 2 500g入	
1 0 5 9	冷中華ちまき	個	1 1個45g～60g程度 2 竹の皮で包んだ味付き済み	
1 0 6 0	冷鶏もも肉唐揚げ	kg	1 1kg入 2 衣厚すぎないもの 3 1個30g～40g	
1 0 6 1	冷シーフード ミックス	kg	1 えび：いか：あさり＝3:3:4 2 1kg入	
1 0 6 2	冷まんじゅう	個	種 類	共通規格
			あんまん	1 1個40g～60g程度
			肉まん	2 内容について
			中華まん	はその都度示す
1 0 6 3	冷さかなの ナゲット	kg	1 鰯等をすり身にし、衣をつけ たもの 2 1個20g程度	
1 0 6 4	冷焼き餅	個	1 個 35 g 程度。角型	トレー入

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 0 6 5	冷稲荷寿司	個	1 1個 50g 程度 2 自然解凍品で、味付き済み	
1 0 6 6	冷豆腐ハンバーグ	個	A 80g～100g B 60g程度	
1 0 6 7	冷ラビオリ	kg	1個10g程度	
1 0 6 8	冷小龍包	個	1個25g程度	
1 0 6 9	ポテトサラダ	kg	1 味付き済み 2 レトルトパック入 3 賞味期限2週間程度あるもの	
1 0 7 0	その他のサラダ	kg	「1 0 6 9」に準ずる	
1 0 7 1	冷パン	個	1 自然解凍品 2 種類、量は別示	
1 0 7 2	冷片目焼き	個	1個30g～40g程度	
1 0 7 3	冷スイートポテト	個	1 1個40g程度 2 個包装、自然解凍品	
1 0 7 4	冷チーズ入り じゃがもち	個	1 1個30g程度 2 中にチーズが入っているもの	
1 0 7 5	冷ミニ シューアイス	kg	1 自然解凍品 2 1個5g程度	
1 0 7 6	冷個包装デザート	個	1 自然解凍品 2 30～50g程度	
1 0 7 7	冷ミニケーキ	セッ ト	1 1個20g程度にカットしたケー キが160個程度入っているもの 2 味は3種類	
1 0 7 8	冷パイシート	袋	1 1kg程度入 2 20cm×20cm程度のパイシート 5枚入	

第 1 1 章 漬物類及び佃煮類

共通規格

- 1 J A S 法に基づく食品表示がなされていること。
- 2 品種良好な市販品とする。
- 3 新鮮な野菜を使用し、野菜本来の色を基調とし、着色はできるだけ少なくする。また着色等に関しては、食品衛生法に基づく色素、甘味料を使用のこと。
- 4 食材の破損なく適度に熟したものを用以漬かりすぎ、生漬かりのないこと。
- 5 「ス入り」、「とうだち」は不可
- 6 付汁、ぬか、味噌、粕等は検量外とする。
- 7 包装容器は衛生的なものを使用すること。
- 8 調味液込みの重量であること。しかし、調味液は、全体量の 4 割以下であること。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 1 0 1	たくあん漬	kg	1 傷物等がないもの 2 酸味のあるものは不可 3 1本500g 程度	
1 1 0 2	らっきょう漬	kg	1 表皮、葉さや及び根を除いた 物で粒の揃っている歯切れのよ いもの 2 Mサイズで適度の甘味、酸 味があるもの 3 1kg袋入	
1 1 0 3	福神漬	kg	1 JAS表示品 れんこん、切干大根、なす、生 姜、なた豆等5種類以上の材料 を配合した物 2 検量時漬汁10%以下とする	1kg袋入
1 1 0 4	塩こんぶ	kg	1 千切にした昆布を砂糖や醤油 等で炊き上げ半乾燥させたもの 2 100gあたり食塩量21g程度 3 そのまま食せるもの	
1 1 0 5	しば漬	kg	1 なす、胡瓜、根生姜等をしそ の葉、梅酢等で漬込んだもの 2 国内産	
1 1 0 6	千切紅生姜	kg	筋の少ない材料を使用したもの で、味がよく浸透し特有の刺激性 と風味を有するもの	1kg袋入

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 1 0 7	甘酢生姜	kg	1 筋の少ない材料を使用したもので、味がよく浸透し特有の刺激性と風味を有するもの 2 薄切り	1kg袋入
1 1 0 8	大根桜漬	kg	1 良質の大根を拍小木切にし甘酢に漬けた物 2 過度の着色は不可	1kg袋入
1 1 0 9	つぼ漬	kg	良質の大根を原料として、醤油、その他調味液に漬け風味良く歯切れ良好な物	1kg袋入
1 1 1 0	ゆず大根	kg	大根に柚子入りの調味液を漬けたもの	
1 1 1 1	はじかみ	個	1 新生姜を湯通しした後、甘酢に漬けたもの 2 過度の着色は不可 3 1本7g程度で、50本入	
1 1 1 2	はりはり漬	kg	1 丸干大根、人参、れんこん、胡麻等4種類以上混合したもの 2 歯切れのよいもの	
1 1 1 3	なす漬	kg	1 新鮮で皮の柔らかい茄子を2～3日漬込んだものでなす特有の色を保っていること 2 丸漬で加工用に漬けたものは不可	
1 1 1 4	野沢菜漬	kg	1 新鮮な野沢菜を漬けたもので、品種特有の香味を有するもの 2 塩味、辛味適度でみずみずしく歯ざわりのよいもの	1 カット品は不可 2 国産品
1 1 1 5	胡瓜キムチ	kg	胡瓜を主に風味良好なもの	
1 1 1 6	白菜漬	kg	1 結球した白菜を十分水洗いをし、2～4割にしたもの 2 塩漬けしたもので傷菜枯葉を含まないもの	1kg袋入
1 1 1 7	かぶ塩漬	kg	葉付小かぶ（Mサイズ）を良く水洗いして塩漬けしたもので、つかり具合が適度なものの	1kg袋入

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 1 1 8	かぶぬか漬	kg	1 葉付小かぶ（Mサイズ）を 良く水洗いしてぬか漬けしたも ので、つかり具合適度なもの 2 ぬかの風味良好なもの	1kg袋入
1 1 1 9	かぶ浅漬	kg	1 葉付小かぶ（Mサイズ）を 良く水洗いしてぬか漬けしたも ので、つかり具合適度なもの 2 かぶの風味を生かしあっさり 漬込んだもの入り	1kg袋入
1 1 2 0	胡瓜塩漬	kg	1 極端な曲がりのない胡瓜で長 さの揃ったもの 2 塩味の適度で1～2日漬込ん で緑色鮮やかなもの	1kg袋入
1 1 2 1	胡瓜ぬか漬	kg	1 極端な曲がりのない胡瓜で長 さの揃ったもの 2 ぬかの風味良好なもの	
1 1 2 2	白菜キムチ	kg	1 白菜を2～4割にし、にんに く、唐辛子、昆布等を適度に使 用したもの 2 風味良く適当になじんでいる もので過度の漬りでないこと	
1 1 2 3	梅 肉	kg	梅干の種を取り、ペースト状に 練った純正のもの	
1 1 2 4	梅 干	kg	1 1粒10～15g 2 国産 3 塩分8%程度 4 形崩れなく、柔らかなもの	
1 1 2 5	その他の漬物	kg	1 種類は、別示 2 1袋500g～1kg入	
1 1 2 6	刻み高菜漬	kg	1 味の良い古漬を細かく刻んだ もの 2 歯ざわりの良いもの 3 1kg入	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 1 2 7	にんにく漬	個	1 溜り醤油漬け 2 1個500g入 3 臭いの少ないもの	
1 1 2 8	カクテキ	kg	辛みと大根の歯ごたえのある 風味良好品	
1 1 2 9	中華もやし	kg	大豆もやしの朝鮮風漬	
1 1 3 0	キャベツ漬	kg	結球したキャベツを2～4割にし たもので、漬りぐあい適度なも ので漬りすぎは不可	
1 1 3 1	刻み たくあん漬	kg	5mm程度に刻んだもの	
1 1 3 2	松前漬	個	8g程度入	
1 1 3 3	長なす漬	kg	茄子特有の色を保っていること	
1 1 3 4	茄子ぬか漬	kg	「1 1 3 3」に準ずる	
1 1 3 5	油炒め ザーサイ	kg	1 ザーサイのうす切りに唐辛子 粉、調味料等で味付き済み 2 スライス済	
1 1 3 6	いか塩辛	kg	1 新鮮ないかを原料とし、異味、 異臭なく、麴を含まないもの 2 胴部と肝臓を使用した赤作り のもの	
1 1 3 7	昆布佃煮	kg	A 角切り B 千切り	500g～1kg入
1 1 3 8	のり佃煮	個	1個約8g袋入	
1 1 3 9	あさり佃煮	kg	1 新鮮な貝を原料として風味良 好、異味異臭しないもの 2 中粒程度のむき身 3 500g～1kg入	
1 1 4 0	その他の佃煮	kg	500g～1kg入	
1 1 4 1	味付けメンマ	kg	1 ラーメンのトッピング用 2 食べやすくカットされてい て、味付き済みのもの	
1 1 4 2	昆布巻	kg	1 にしんを昆布で巻いたもの 2 1個10g～15g	500g～1kg入
1 1 4 3	たこわさび	kg	わさび入りたこの塩漬	500g～1kg入

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 1 4 4	小女子佃煮	kg	1 よく煮しめたもの煮崩れの ないもの 2 賞味期限2ヶ月以上	
1 1 4 5	田作り	kg	1 カタクチイワシを使用 2 頭、尾がつき、形のくずれて いないもの 3 醤油・砂糖等で調理した風味 良好品	
1 1 4 6	かつお角煮	kg	1 1～1.5cmの角切り 2 賞味期限2ヶ月以上 3 500g～1kg入	

第 1 2 章 海藻類

共通規格

1 J A S 法に基づく食品表示がなされていること。

2 生塩蔵海藻類

- (1) 良質な素材を加工したもの。
- (2) 特有な香りを保ち、異臭を認めないもの。
- (3) 砂・その他夾雑物のないもの。
- (4) 防湿包装

3 乾燥海藻類

- (1) 乾燥良好で、特有の香りがあり、色沢良好で変質変色を認めないもの。
- (2) 砂・その他夾雑物のないもの。
- (3) 防湿包装

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 2 0 1	海藻サラダ	kg	1 若布、赤・白とさかのり等 をミックスしたもの 2 賞味期限3ヶ月以上 3 乾燥品	
1 2 0 2	ところてん	kg	食べやすくカットしているもの	
1 2 0 3	韓国のり	個	8切4枚程度入	個包装
1 2 0 4	乾燥わかめ	kg	100g袋入	
1 2 0 5	味付けもずく	個又 はkg	調味液込みのもの	A 1個50g 程度個包装 B 1kg入り
1 2 0 6	青のり粉	個	1 瓶入り 2 7g程度	
1 2 0 7	ひじき	kg	1 人口的な着色なく、黒褐色を呈しているもの 2 光沢を有し粉のないもの	
			種 類	共通規格
			長ひじき めひじき	1 防湿袋入 2 500g程度袋入
1 2 0 8	刻みのり	個	1 100g袋入 2 2～3mmカット	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 2 0 9	生刻み昆布	kg	1 糸状2～3cm 2 生（塩蔵不可）	
1 2 1 0	だし昆布	kg	1 着色、カビのないもの 2 1kg袋入	
1 2 1 1	きくらげ	kg	1 乾燥良好で破れのないもの 2 200g袋入	
1 2 1 2	とろろ昆布	kg	1 変色のないもの 2 500g袋入	
1 2 1 3	焼のり	個	1 賞味期限3カ月以上 2 A 1枚17×20cmが10枚入 B 12切5枚	
1 2 1 4	味のり	個	1 賞味期限3カ月以上 2 8切4枚又は、12切5枚	
1 2 1 5	の り	個	1 全型（約21cm×約19cm） 2 巻き寿司用	
1 2 1 6	味付けめかぶ	個	1 50g程度入 2 味付け済で、個包装 3 賞味期限10日以上	

第13章 砂糖類及び油脂類

共通規格

- 1 J A S法に基づく食品表示がなされていること。
- 2 市販中級品であること。
- 3 特に定めのない品目については、賞味期限を6ヶ月以上とする。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 3 0 1	サラダ油	本	1 1.35kg以上 2 ボトル入 3 大豆、なたね油使用	
1 3 0 2	オリーブオイル	本	1 1000ml入 2 エキストラバージンオイル	
1 3 0 3	サラダ油缶	缶	1 しらしめ油使用 2 16.5kg入	個包装
1 3 0 4	ごま油	本	1.65kgボトル入	
1 3 0 5	クッキングオイル	本	1 食用油脂使用 2 1000回分 3 1本300mlのスプレータイプ	
1 3 0 6	卓上ラー油	個	30g以上	瓶入
1 3 0 7	カレー用辛味油	個	1 1個250g～300g 2 ペットボトル又は瓶入	
1 3 0 8	上白糖	kg	1 1kg袋入 2 製造元詰	
1 3 0 9	グラニュー糖	kg	1 1kg入 2 顆粒	
1 3 1 0	はちみつ	個	1 500g程度入 2 水あめ使用不可	
1 3 1 1	コーヒーシュガー	個	1 3g程度のグラニュー糖 2 個包装スティックタイプ	
1 3 1 2	コーヒー フレッシュ	個	1 ポーションタイプ 2 5ml程度 3 賞味期限2カ月以上	
1 3 1 3	粉砂糖	個	70 g 程度で、製菓用	

第 1 4 章 缶詰類

共通規格

1 缶の状態

- (1) 錆、変形、膨張、ピンホールなく密封完全なもの。
- (2) 缶の内面、又は表面のメッキがはがれていないもの。

2 表示

- (1) J A S 法に基づく品質表示がなされているもの。
- (2) 輸入缶詰めにおいては、品名、原材料名、内容量（固形量）、内容総量、賞味期限、保存方法、原産国、輸入者が表示されていること。

3 賞味期限

原則として、納入時から1年以上を残すものとする。

4 内容品

加熱殺菌、冷却、湯通し完全なこと。

5 肉質、形状

(1) 獣肉

繊維に直角に裁断され、片の大きさが揃っており、屑肉、臓血管を含まず脂肪及び腹肉の少ないもの。

(2) 魚介類

クリーニングが完全で、肉片の大きさがなるべく斉一にして肉の切断面が平骨であり血液、たん白等の凝固物が付着しておらず、表紙のはがていないもの、肉が締まって弾力があり、脂肪に富み、骨の柔らかいもの、原料は鮮度良好にして、腹切肉、肉くずれ、皮はげのないもの。

(3) 野菜類

原料は、鮮度良好で大きさが揃い、硬さが適当であり、身崩れのないこと。

(4) 豆類

芯まで軟化し、腹切れのないこと。

(5) 色沢、香料異味・異臭・辛味・酸味のないこと。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 4 0 1	マッシュルーム缶	缶	1 2号缶 2 ピーセス&ステムス	
1 4 0 2	うずら卵水煮缶	缶	1 2号缶 2 固形量400g以上 3 内容個数55～65個	
1 4 0 3	ふき水煮	缶	1 2号缶 2 固形量500g以上 3 皮むき、ロング、太さの 均一なもの	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 4 0 4	グリーンピース缶	缶	1 4号缶 2 フレッシュ サイズ M	
1 4 0 5	トマト缶	缶	1号缶	A ホール B ダイス
1 4 0 6	スイートコーン ホール缶	缶	1 4号缶 2 黄色種	
1 4 0 7	スイートコーン クリーム缶	缶	「1 4 0 6」に準ずる	
1 4 0 8	ヤングコーン缶	缶	1 3号缶 2 内容量230g以上	
1 4 0 9	たけのこ水煮缶	缶	種 類	共通規格
			穂付き	1号缶
			スライス	
			たんざく	
1 4 1 0	さんま磯風味缶	缶	1 80～90切入。ひじき入 2 固形量1400g以上	T2K缶
1 4 1 1	ニューコンビーフ 缶	缶	1 2号缶 2 固形量850g以上	
1 4 1 2	まぐろ油漬缶	缶	1 T2K缶 2 固形量1600g以上	
1 4 1 3	鯖おろし煮缶	缶	1 18～22切入 2 固形量1400g以上	T2K缶
1 4 1 4	惣菜缶	缶	1 賞味期限2年以上 2 内容別示	
1 4 1 5	チェリー缶	缶	1 4号缶 2 着色過度でないもの	
1 4 1 6	杏仁フルーツ缶	缶	1 1号缶 2 杏仁寒天やチェリー等使用	
1 4 1 7	フルーツ カクテル缶	缶	1 1号缶 2 桃、みかん、パインが1口大 にカットしたもの	
1 4 1 8	パイン缶	缶	1 1号缶 2 一口大にカットしたもの	
1 4 1 9	黄桃缶	缶	1号缶	A 1 / 2 個 カット B スライス
1 4 2 0	みかん缶	缶	1 1号缶 2 砕けのないもの	

第 1 5 章 練製品類

共通規格

- 1 J A S 法に基づく食品表示がなされていること。
- 2 新鮮な魚肉を原料に、澱粉、調味料を加えて練りあげたもの。
- 3 香味、色沢良好なもの。
- 4 弾力性に富み、夾雑物、異味、異臭、粘り等を認めないもの。
- 5 製造会社名、品質保持期限（賞味期限）が表示されているもの。
- 6 品質保持期限（賞味期限）5 日以上のももの。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格		包装及び 納入規格
1 5 0 1	かまぼこ	個	種 類	共通規格	
			白	1 小板240g程度	
			赤	2 板の重量は除く	
1 5 0 2	笹かまぼこ	個	1 白身の魚を原料としたもの 2 弾力性に富み食感のよいもの 3 1個30g程度		
1 5 0 3	かに風味 かまぼこ	個又 はkg	1 白身の魚を原料としたもの 2 過度に着色していないもの		A 1本約20g の棒状のもの B 500g入。 フ レ ー ク タ イ プ
1 5 0 4	チーズかまぼこ	個	1 チーズ含有量10%以上 2 1個30g程度		
1 5 0 5	練製品	kg	1 1個20g～60g程度 2 味は、別示		
1 5 0 6	なると	本	1 真空過熱殺菌済 2 過度に着色していないもの 3 1本160g程度		冷凍品不可
1 5 0 7	さつま揚げ	kg	1 良質な植物油で揚げたもの 2 1個60g程度 3 0.1kg単位で納入すること		
1 5 0 8	野菜天	kg	1 良質な植物油で揚げたもの 2 1個20g程度		
1 5 0 9	ごぼう巻	kg	1 さつま揚げの材料にごぼうを 巻いたもの 2 1本50g程度		
1 5 1 0	いか巻	kg	1 さつま揚げの材料にいかを巻 いたもの 2 1本30g～40g程度		

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 5 1 1	つみれ	kg	1 A 原料が白身魚のもの B 原料が鰯のもの 2 1個15g程度	冷凍及びレトル トパック入も可
1 5 1 2	焼ちくわ	kg	1 穴の部分がべとつかず表面 が十分に焼けていること 2 1本80g程度	製造年月日表示
1 5 1 3	ちくわぶ	kg	1 1本170g程度 2 真空包装	
1 5 1 4	ちくわ	kg	1 生食用 2 1本40g程度	銘柄、製造年 月日表示
1 5 1 5	はんぺん	kg	1 はんぺん特有の弾力性を有 し、表面が平らで気孔のないも の 2 1枚50g以上のもの	
1 5 1 6	魚肉 ソーセージ	個	1 1個80g程度 2 賞味期限4ヶ月以上	

第 1 6 章 調味料類

共通規格

- 1 J A S 法に基づく食品表示がされていること。
- 2 食品用容器については、食品衛生法による「清潔で衛生的である」「有毒有害の物質を含まない」こと。
- 3 防腐剤、着色等は食品衛生法で定められたものを使用する。
- 4 異味、異臭、異物、異色、夾雑物を認めないもの。
- 5 特に定めのない品目については、賞味期限 6 ヶ月以上とする。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格		包装及び 納入規格
1 6 0 1	フレークカレー	kg	1 市販上級品 2 フレーク状 3 1kg袋入		A 甘口 B 中辛
1 6 0 2	シチューの素	kg	種 類	共通規格	
			ビーフ	1 顆粒	
			クリーム	2 1kg入	
			コーンクリーム		
1 6 0 3	カレー粉	缶	1 400g缶入 2 市販上級品		
1 6 0 4	ポタージュの素	kg	種 類	共通規格	
			クリーム	500g粉末	
			コーン		
1 6 0 5	マジックソルト	個	1 500 g 程度 2 岩塩、ハーブ、スパイス等配合品		
1 6 0 6	生おろしにんにく	個	1 1kg入 2 賞味期限3ヶ月以上		ポリ容器
1 6 0 7	生おろし生姜	個	「1 6 0 6」に準ずる		
1 6 0 8	ハヤシライスの素	kg	1 1kg袋入 2 フレーク顆粒		
1 6 0 9	塩こうじ	個	1 賞味期限 2ヶ月以上 2 500g程度入		
1 6 1 0	タバスコ	個	1 ガーリック 2 1本60ml以上		
1 6 1 1	タルタルソース	個	1kgチューブ入		

規 格 番 号	品 名	単位	規 格		包装及び 納入規格	
1 6 1 2	あえの素	袋	種 類	共通規格	アルミパウチ	
			ごま	1 500g入		
			ピーナツ	2 粉末		
1 6 1 3	棒々鶏ソース	本	ごま風味		1kg程度入	
1 6 1 4	麻婆豆腐の素	本	1 1kgボトル入 2 ストレートタイプ（中辛）			
1 6 1 5	チャンポン スープの素	個	1 1kg 程度入 2 10倍程度濃縮タイプ			
1 6 1 6	ラーメン スープの素	缶 又は 個	1 賞味期限8ヶ月以上 2 8倍以上の濃縮タイプ 3 内容については別に示す		缶又はレト ルトパウチ	
			種 類	1号缶		パウチ
			醬 油	3.1kg		
			味 噌	3.3kg		
			塩			1kg
			豚 骨			1kg
			1 1.8L入 2 濃縮2倍以上 3 醤油・ゴマはその都度示す			
			1 1kg以上入 2 賞味期限1年以上 3 8倍以上の濃縮タイプ			
1 6 1 9	マヨネーズ	個	賞味期限3カ月以上		A 1kg入 B 13g程度個 包装	
1 6 2 0	ガーリックチップ オニオンチップ	個	1 500g袋入 2 サラダのトッピング用に 小さくカットしている乾燥品			
1 6 2 1	オールスパイス	個	1 15g程度入 2 粉末乾燥品		瓶入	
1 6 2 2	ごま塩	個	1g以上の小袋入			
1 6 2 3	粒マスタード	個	1 300g以上 2 チューブ又は瓶入			
1 6 2 4	赤唐辛子	個	5g以上で、料理用			
1 6 2 5	七味唐辛子	個	A 1個15g程度瓶入 B 1kg袋入			
1 6 2 6	卓上胡椒	個	「1 6 2 5」に準ずる			

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 6 2 7	卓上ソース	個	1 賞味期限 1 年以上のもの 2 300ml ボトル入 3 A ウスター B 中濃 C とんかつ	
1 6 2 8	粉末調味料	kg又は袋	1 市販品上級品 2 賞味期限1年程度 3 A チキンコンソメ B ブイヨン C 中華 D 和風だし	1kg程度
1 6 2 9	小袋 調味料	個	1 味は、別示 2 内容量5ml以上 3 賞味期限3ヶ月以上	
1 6 3 0	業務用 ドレッシング	本	1 1kg程度ボトル入 2 賞味期限2ヶ月以上 3 味は、別示	
1 6 3 1	クッキングワイン	本	アルコール分12～15%程度	
			種 類 共通規格	
			白 内容量720ml以上	
			赤	
1 6 3 2	卓上香辛料	個	1 賞味期限3カ月以上 2 1個5g以上で、小瓶入	
1 6 3 3	卓上レモン果汁	個	1 卓上スタンドタイプ 2 長期保存可能品	200ml程度
1 6 3 4	柚子こしょう 練わさび 練からし	個	1 チューブタイプ 2 市販上級品 3 賞味期限6カ月以上	40g以上
1 6 3 5	わさび粉 洋からし粉	kg	1 1kg入 2 防湿包装	
1 6 3 6	粉だし	kg	かつお100%を粉末状にしたもの	500g袋入
1 6 3 7	ホワイト ソース	kg	1 リキッドタイプ 2 1 kg程度入	
1 6 3 8	デミグラス ソース	缶	1 ビーフエキス入り 2 リキッドタイプ 3 2号缶	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 6 3 9	ミートソース	缶	1 粗挽き牛肉100%使用 2 1号缶2.8kg以上 3 トマト風味	
1 6 4 0	オイスター ソース	本	1 カキ油又はカキエキス入 2 1.8Lボトル入	
1 6 4 1	洋風ステーキ ソース	本	1 賞味期限4カ月以上 2 1kgボトル入	
1 6 4 2	焼肉のたれ	本	1 1.8Lボトル入 2 甘 口	
1 6 4 3	その他の調味料	本	1 1kgボトル入 2 市販上級品	
1 6 4 4	めんつゆ	本	1 3倍以上濃縮 2 かつお昆布だし使用 3 1.8Lボトル入	
1 6 4 5	料理酒 みりん	本	1 アルコール分 12%～15%未満 2 1.8Lボトル入 3 市販上級品 4 みりんは、本みりん	
1 6 4 6	ポン酢	本	1 1.8Lボトル入 2 醤油入っていないもの	
1 6 4 7	ハーブミックス	缶	1 300g程度 2 シーズニングタイプ 3 バジル、ハーブ入	
1 6 4 8	ゆず入り 味付けぽん酢	本	1 360ml程度で、瓶入 2 醤油とかんきつ果汁等で 味付けしたもの	
1 6 4 9	味付けぽん酢	本	A 1.8Lボトル入 B 360ml瓶入	
1 6 5 0	ケチャップ	個	A 10g程度個包装 B 300g程度チューブタイプ C 1kg入レトルトパウチ品	
1 6 5 1	トマトソース	缶	1 2号缶 2 トマト、玉葱、にんにく に味付けし裏ごししたソース	

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 6 5 2	トマトピューレ	kg	1 JAS規格品 2 完熟トマト使用し味付けなしで濃縮したもの	1kg入
1 6 5 3	食 酢	本	1 1.8Lボトル入 2 市販上級品	
1 6 5 4	ナンプラー	本	1 750mlペット入 2 賞味期限1年以上	
1 6 5 5	焼きそば用ソース	個	1kg～2kgボトル入	
1 6 5 6	お好み焼きソース	個	1 1kg～2kgボトル入 2 甘 口	
1 6 5 7	甜面醬 豆板醬 コチュジャン	個	1 1kgボトル入 2 市販上級品	
1 6 5 8	味塩胡椒	個	1 粗挽き黒胡椒に、粒ガーリック、塩等を混合したもの 2 粗挽き黒胡椒使用	230g程度入
1 6 5 9	ブラックペッパー	缶	1 粉末、粗挽き 2 210g程度缶入	
1 6 6 0	胡 椒	kg	1 1kg入 2 白胡椒	
1 6 6 1	食 塩	kg又は個	A 25kg袋入 B 50g入。注ぎ口付	
1 6 6 2	醬 油	個	1 A 1斗缶入 B 1.8L入 C 150ml程度入。注ぎ口付 2 塩分16%程度 3 市販上級品、濃口	
1 6 6 3	白だし	本	1 1L以上 2 ペットボトル入 3 白醤油又は薄口醤油、みりん、だしを使用した濃縮タイプの調味料	

第 1 7 章 嗜好品類

共通規格

- 1 J A S 法に基づく食品表示がなされていること。
- 2 1000mlの飲料の賞味期限は、5日以上を基準とする。
- 3 200ml程度の個包装飲料は、ストロー付きとする。
- 4 1000ml程度の嗜好品は、すべて品名の頭に「（業）」がつく。
- 5 1000ml程度の嗜好品は、発注単位は、1 本単位とする。

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 7 0 1	乳飲料	本	1 賞味期限5日以上 2 紙パック入	
			種 類	
			フルーツ	
			カフェオレ	
			その他の飲料	
1 7 0 2	野菜ジュース	本	1 野菜3種類以上を使用した 野菜汁100%のもの 2 賞味期限5日以上	A 200ml 程度 B 1000ml
1 7 0 3	果汁ジュース	本	1 100%濃縮果汁還元 2 紙パック入	賞味期限 5日以上
			種 類	
			リンゴジュース	
			グレープフルーツ	
			オレンジジュース	
1 7 0 4	ペットボトル 飲料	本	1 内容別示 2 500ml入	賞味期限 3ヶ月以上
1 7 0 5	緑 茶	本	1 常温保存可能品 2 A 200ml程度紙パック入 B 190g程度缶入	賞味期限 3ヶ月以上
1 7 0 6	クエン酸 ウォーター	袋又は本	1 A 1kg程度ボトル入の液体 B 500g袋入の粉末 2 20倍～30倍濃縮タイプ	
1 7 0 7	野菜果汁 ジュース	本	野菜＋果汁＝100%	A 200ml程度 B 1000ml
1 7 0 8	食物繊維入り 清涼飲料水	本	1 食物繊維7g程度入 2 100ml。炭酸飲料	賞味期限 6ヶ月以上

規 格 番 号	品 名	単位	規 格		包装及び 納入規格
1 7 0 9	ゼリー	個	1 80g程度 2 A コーヒーゼリー クリーム付 B フルーツゼリー 3 賞味期限7日以上		スプーン付
1 7 1 0	果汁ジュース	本	1 果汁10%～100%未満のもの 2 賞味期限5日以上		
			種 類	共通規格	
			ミックスフルーツ	A 200ml	
			アセロラジュース	程度	
			その他のジュース	B 1000ml	
1 7 1 1	P 飲料	本	1 内容別示 2 200ml程度入 3 賞味期限3ヶ月以上あるもの		
1 7 1 2	インスタント コーヒー	個	1 100g以上で、顆粒 2 マドラー50本付		
1 7 1 3	ムースの素	個 又は 袋	1 液体は、1kg入 2 粉末は、300g入 3 牛乳を加えて完成させる液体		
1 7 1 4	濃縮麦茶	個	1 300ml入 2 約100人分		
1 7 1 5	ティーパック	個	約2g入の緑茶		
1 7 1 6	粉末お茶	袋	1 自動給茶器用で、約100g入 2 A 緑茶 B ウーロン茶 C 麦茶		賞味期限 1年程度
1 7 1 7	デザート の素	個 又は 袋	1 750g程度粉末入 2 牛乳等を加え、約50人前を 作成できるもの 3 内容は、その都度示す		
1 7 1 8	業飲料	本	1 1000ml程度紙パック入 2 賞味期限 1 週間以上		
1 7 1 9	粉末プリン の素	袋	1 750g袋入で、粉末 2 牛乳等を加え作成するもの		

第 18 章 その他

共通規格

- 1 J A S 法に基づく食品表示がなされていること。
 - 2 栄養素強化食品については、栄養価表示をすること。
 - 3 賞味期限は特に定める品目以外は1年以上とする。
 - 4 レトルト品に関しては、確実に糧食班検収所へ納入すること。
- 1 ゲートでの受け渡し不可

規 格 番 号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
1 8 0 1	混ぜご飯の素	袋	1 乾燥良好品 2 炊きあがったご飯に混ぜるタイプ	200g 程度 入
1 8 0 2	茶 漬	個	約6g入個包装	A 鮭味 B 梅味
1 8 0 3	白ゴマ 黒ゴマ	袋	1 80g以上 2 賞味期限5ヶ月以上	
1 8 0 4	すり白ゴマ	袋	70g以上	
1 8 0 5	ふりかけ	個	1 味別示 2 A 約2.5g入 B 100g卓上スタンドタイプ 乾燥剤入	賞味期限6 ヶ月以上
1 8 0 6	味噌汁の具	袋	1 フリーズドライ 2 150g程度	
1 8 0 7	P 白飯	個	1 300g以上 2 賞味期限10ヶ月以上 3 ボイル調理可能品	真空包装
1 8 0 8	P 総菜	個	1 内容別示 2 ボイル調理可能品	真空包装
1 8 0 9	カップ麺	個	賞味期限5ヶ月以上	
1 8 1 0	パック飯 セット	個	1 レトルト白飯300g以上とおかず (内容別示) 200g程度がトレー入りの セットになったもの 2 真空包装で、スプーン付き 3 賞味期限12ヶ月程度	無 菌 パ ッ ク ト レ ー 入
1 8 1 1	たきこみ ごはんの素	袋	種 類	共通規格
			炊き込みごはん	1 2升炊き用
			ひじきごはん	2 1kg 入
			その他	3 レトルトパウチ

第 19 章 部外委託

規 番	格 号	品 名	単位	規 格			包装及び 納入規格
1 9 0 1		部外委託 (朝食)	食	味噌汁、卵、のりなどの副食			
				主食	米	160 g 以上	
				副食	卵類及び乳類	60 g 程度	
					豆類及び豆加工品	40 g 程度	
					野菜類	100 g 以上	
					調味料	適宜	
				1 9 0 2		部外委託 (昼食)	
主食	米	200 g 以上					
副食	肉類及び魚類 (加工品でも可)	100 g 程度					
	卵類及び乳類	200 g 程度					
	豆類及び豆加工品	40 g 程度					
	野菜類	100 g 以上					
	調味料	適宜					
1 9 0 3		部外委託 (夕食)	食	肉や魚を主にした副食			
				主食	米	180 g 以上	
				副食	卵類及び乳類	60 g 程度	
					肉類及び魚類 (加工品でも可)	100 g 程度	
					豆類及び豆加工品	40 g 程度	
					野菜類	100 g 以上	
					調味料	適宜	

第 20 章 地産地消食品

共通規格

- 1 神奈川県産であること。
- 2 鮮度、味、熟度ともに良好なもの。
- 3 傷、薬害、病虫害、荷傷、腐乱、変形等がないもの。

番号	品 名	単位	規 格	包装及び 納入規格
2001	新 米	kg	1 精米していること 2 1等米 3 銘柄・産地等は、その都度示す	5kg～10kg 袋入
2002	神奈川県産 豆腐	個	1 神奈川県で製造された絹豆腐 2 賞味期限3日以上	300g 程度
2003	三浦大根 (三浦産大根)	kg	三浦半島で収穫された青首大根	
2004	三浦産 キャベツ	kg	三浦半島で収穫されたもの	
2005	大和芋	kg	座間市又は相模原市で収穫され たもの	