

令和6年度

糧食品規格書

木更津駐屯地

第1章 総 則

1 目 的

- (1) 本規格書は、木更津駐屯地において調達する食品等に適用する。
- (2) 本規格書に定めのない食品等については、その都度示す。

2 用語の定義

- (1) 「食品衛生管理官」とは、業務隊衛生科長をいう。
- (2) 「契約担当官」とは、第316会計隊木更津派遣隊長をいう。
- (3) 「給食担当官」とは、業務隊糧食班長をいう。
- (4) 「糧食受領検査官」とは、契約担当官が指名した者をいう。

3 見本の提出について

- (1) 入札前に見本提出を必要とする食品については、入札書の見本欄に○印を記したものとする。
- (2) 見本提出の数量は、次のとおりとする。

区 分	個 数	備 考
本規格書に指定されているもの	指定 g 程度	審査(試食)用
本規格書に指定の無いもの	100g 程度	
パン・おにぎり	1 個	審査用
弁当	1 個	

- (3) 提出された見本が選定の結果、不合格と判断された場合または、見本提出の指定にもかかわらず提出のない場合は、当該品目の入札書(見積書)は無効とする。
- (4) 見本選定には食味を含む。

4 納品について

(1) 糧食物品受領検査

ア 食品衛生検査所において、合格した食品は納入場所(糧食班検収所)で糧食受領検査官が行う本規格書及び見本品に基づいた品質・数量・納品書の有無等の検査を受け、合格したものを納品するものとする。

イ 品質・数量・納品書等に異常のある場合は、糧食受領検査官を通じ給食担当官と調整後、所要の処置を取るものとする。

(2) 納品場所等

陸上自衛隊木更津駐屯地業務隊補給科 糧食班(検収所)

(納品順路:別紙「納品順路」)

(3) 納品時間

08時15分~10時00分及び10時30分~11時00分とする。

ただし、パン、おにぎりにおいては、平日休日共に04時45分納品とす

る。弁当はその都度示す時間とする。また、都合により納品できない場合は事前に給食担当官に連絡し所要の調整を行うものとする。

現品の納品は指定時間を厳守すること。(08時00分納品の場合あり)

(4) 納品時提出する書類

納品する物品と納品書を1部、糧食受領検査官に提出するものとする。納品書がない場合は受領しないものとする。

(5) パン・おにぎり・弁当の納品

官側が発注した数量に加えて、受領検査用1個、保存検体用1個、検食用1個、計3個を納入時提出するものとする。ただし、作成箇所が複数に分かれる場合には作成箇所ごとに、保存用検体1個。

(6) 賞味期限等(以下「賞味期限等」という)

直接納入(宅配以外)する食品は、賞味期限等表示された期間内のものとする。ただし耐久性食品については、製造後から賞味期限等表示日数のうち当該期間の「5分の4」以上の賞味期限等を有するものとする

(7) 宅配等使用時の注意事項

原則として契約業者が直接納入するものとする。やむをえず宅配等により納品する場合は、以下の事項を厳守するものとする。

ア 指定された納品日に到着すること。やむをえず指定された納品日以前に到着する場合は給食担当官にその旨を連絡するものとする。

イ 納品数量は契約単位ごと発送するものとし、納品書は納品日に必着とする。

ウ 納品場所(糧食班検収所)以外の場所において納入品を納めないものとする。

エ 発送する食品は賞味期限、品質保持期限、消費期限の表示のあるものとし、製造後から賞味期限等表示日数のうち当該期間の「5分の4」以上の賞味期限等を有するものとする。

オ 衛生科で食品衛生検査を受けた後、納品とする。

上記事項を契約業者及び宅配業者が厳守しない場合は、契約不履行と見なし給食担当官は、契約担当官に通報するものとする。

(8) 食品衛生検査について

ア 納品する食材等は、食品衛生管理官の指定する食品衛生検査所において、賞味期限等を確認されたもの及び衛生管理上の規定(官能検査)に合格したものとする。

イ 納品業者は保存検体用として納品時に食品衛生検査所へ原材料等を50g程度ずつ清潔な容器(ビニール袋等)に入れて提出し、あわせて納品分の「納品書・検査調書」1部を提出する。

ただし肉及び魚は納品後、糧食班にて取り分けた物を保存する為納品時の検体提出は不要とする。

ウ 以下の食品については別紙にて書類を提出した場合に限り保存食の提出を必要としない。

(別紙には必ずロット番号を記入のこと)

乳類、缶詰類、調味料類、加工食品

エ 食品衛生管理官は調理済み食品、肉及び魚の保存検体を食品ごとに50g程度取り分けた物を糧食班から受領して食品衛生検査所で保存する。

オ 納品された食品について理化学検査等を必要とする場合は、双方立ち会いのうえ検体を採取し、公共機関等に検査を依頼する。この際、検査に必要な経費は業者側負担とする。

カ 本規格書に定める食品の添加物等は食品衛生法で認められているものとし、添加物の表示を規定されている食品は、同法に定める表示を行うものとする。

4 その他

- (1) 契約業者が納品時使用する容器等は、衛生管理上安全なものを使用するものとする。この際、使用した容器は契約業者に返却するものとする。
- (2) 冷凍食品、冷凍された獣鳥肉類の運搬容器（ダンボール等）の規格は縦30cm、横50cm、高さ30cm以下とする。
- (3) 契約業者が納入時使用する車両は、冷蔵車、保冷車、冷凍車等を使用し納入品を適切な温度で管理するとともに積載環境は衛生的な状態で納品するものとする。
- (4) 納入品を配送する者は、健康で清潔であること。
- (5) 本規格書において表現し得ない事項について疑義がある場合は、給食担当官と調整するものとする。

本規格書は、令和6年4月1日から施行し、1年間とする。

食品衛生検査官印

缶詰類・原材料元詰品乳類及び冷凍食品内訳表

業者名
納入年月日

品 名		
仕 入 元	名 称	
	所 在 地	
生産業者	名 称	
	所 在 地	
加工業者	名 称	
	所 在 地	
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	
仕入年月日		

1年保存

(A4縦仕様)

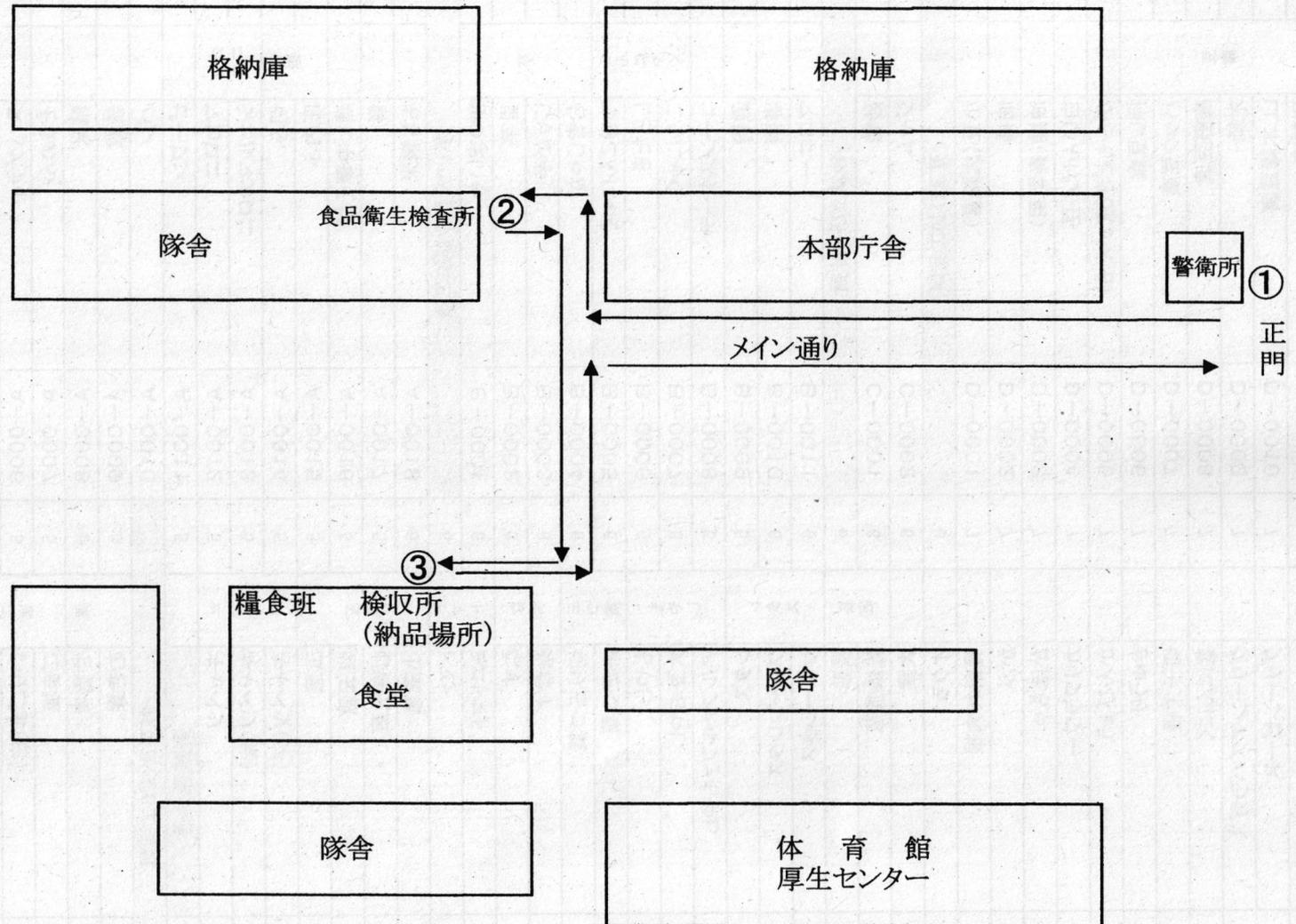
納入年月日

品 名		
仕 入 元	名 称	
	所 在 地	
生産業者	名 称	
	所 在 地	
加工業者	名 称	
	所 在 地	
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	
仕入年月日		

1年保存

(A4縦仕様)

納品順路



- ① 警衛所において所要の入門手続きを行う。
- ② 食品衛生検査所において食品衛生管理官が示す検査を受ける。
- ③ 糧食班検収所(納品場所)において品質・数量・納品書等の検査を受け合格したものを納品する。

目次その1

規格頁		類別・品名	規格番号	規格頁		類別・品名	規格番号
穀類及び加工品類				4			
1		小麦粉	A-0001	4	味噌	赤味噌	D-0016
1		天ぷら粉	A-0002	4		白味噌	D-0017
1		から揚げ粉	A-0003	4		赤だし味噌	D-0018
1		パン粉	A-0004			大豆水煮	D-0019
種実及び加工品類							
1		おにぎり	A-0005	4	ごま 栗	いりごま(黒)	E-0001
1		スパゲティ	A-0006	5		いりごま(白)	E-0002
1		そうめん	A-0007	5		ごま塩	E-0003
1		精米	A-0008	5		甘露煮	E-0004
1		雑穀	A-0009	5		むき栗	E-0005
野菜及び加工品類							
ピーフン				5		野菜類共通	F-9001
1	ロマ ニカ	マカロニ	A-0012	5	キャ ベツ	キャベツ	F-0001
1		シェルマカロニ	A-0013	5		キャベツ(紫)	F-0002
2	麩	切ふ	A-0014	5		キャベツ(芽)	F-0003
2		庄内ふ	A-0015	5	玉 葱	玉葱	F-0004
2	蒸し中華そば	A-0016	5	紫玉葱		F-0005	
2	餅	A-0017	5	むき玉葱		F-0006	
2	もち精米	A-0018	5	小玉葱		F-0007	
芋・でん粉及び加工類				6	ト マト	トマト	F-0008
2	芋	さつまいも	B-0001	6		ミニトマト	F-0009
2		里芋	B-0002	6	な す	なす	F-0010
2		じゃが芋	B-0003	6		米なす	F-0011
2		むきじゃが	B-0004	6	三 つ 葉	切り三つ葉	F-0012
2	つきこんにやく	B-0005	6	糸三つ葉		F-0013	
2	こ ん に ゃ く	しらたき	B-0006	6	も や し	もやし	F-0014
2		こんにやく	B-0007	6		大豆もやし	F-0015
2	コーンスターチ	B-0008	6	アルファルファもやし		F-0016	
3		澱粉	B-0009	6	レ タ ス	レタス	F-0017
3		春雨	B-0010	6		グリーンレタス	F-0018
3		マロニー	B-0011	6		サニーレタス	F-0019
砂糖及び甘味類				6	長 葱	長葱	F-0020
3		砂糖	C-0001	6		乾燥長葱	F-0021
3		ジャム	C-0002	6		大葉	F-0022
豆及び加工品類				6		オクラ	F-0023
3		小豆(大納言)	D-0001	7		貝割れ大根	F-0024
3		油揚	D-0002	7		かぶ	F-0025
3		油揚(寿司用)	D-0003	7		かぼちゃ	F-0026
3		白いんげん豆	D-0004	7		カリフラワー	F-0027
3		がんもどき(京がんも)	D-0005	7		かんぴょう	F-0028
4	豆 腐	押し豆腐	D-0006	7		きゅうり	F-0029
4		パック豆腐	D-0007	7		切干大根	F-0030
4		高野豆腐	D-0008	7		茎にんにく	F-0031
4		木綿	D-0009	7		グリーンアスパラガス	F-0032
4		LL木綿豆腐	D-0010	7		グリーンピース	F-0033
4		焼豆腐	D-0011	7		クレソン	F-0034
4		納豆	D-0012	7		ごぼう	F-0035
4		生揚	D-0013	7		さやいんげん	F-0036
4		おから	D-0014	7		さやえんどう	F-0037
4		豆乳飲料	D-0015	7		しし唐辛子	F-0038
		右欄へ続く				次頁へ続く	

目次その2

規格頁	類別・品名	規格番号	規格頁	類別・品名	規格番号		
野菜及び加工品類			11	福神漬	G-0023		
7	春菊	F-0039	11	べつたら漬	G-0024		
8	セロリ	F-0040	11	楽京漬	G-0025		
8	ぜんまい水煮	F-0041	果物類				
8	大根	F-0042	11	果物共通	H-9001		
8	たけのこ	F-0043	11	いちご	H-0001		
8	青梗菜	F-0044	11	いよかん	H-0002		
8	とうもろこし	F-0045	12	柿	H-0003		
8	トレビス	F-0046	12	グレープフルーツ	H-0004		
8	なばな	F-0047	12	すいか	H-0005		
8	にら	F-0048	12	スウィーティ	H-0006		
8	人参	F-0049	12	デコボン	H-0007		
8	にんにく	F-0050	12	梨	H-0008		
8	根生姜	F-0051	12	ネーブルオレンジ	H-0009		
8	白菜	F-0052	12	パイナップル	H-0010		
8	パセリ	F-0053	12	バナナ	H-0011		
9	パプリカ	F-0054	12	バレンシアオレンジ	H-0012		
9	万能葱	F-0055	12	びわ	H-0013		
9	ピーマン	F-0056	12	ぶどう	H-0014		
9	みずな	F-0057	12	みかん	H-0015		
9	みょうが	F-0058	12	メロン	H-0016		
9	ラディッシュ	F-0059	13	桃	H-0017		
9	れんこん	F-0060	13	モンキーバナナ	H-0018		
9	わけぎ	F-0061	13	ゆず	H-0019		
9	わらび	F-0062	13	りんご	H-0020		
漬物及び佃煮類			13	レモン	H-0021		
9	漬物共通	G-9001	きのこ類				
9	佃煮共通	G-9002	13	えのき茸	I-0001		
10	梅干	梅肉	G-0001	13	しめじ	I-0002	
10		梅干	G-0002	13	まいたけ	I-0003	
10		かつお梅	G-0003	13	エリンギ	I-0004	
10	生姜	甘酢生姜	G-0004	13	きくらげ	I-0005	
10		はじかみ生姜	G-0005	13	椎茸	I-0006	
10		紅生姜	G-0006	13		干椎茸	I-0007
10	朝鮮漬	胡瓜	G-0007	海藻及び加工品類			
10		大根	G-0008	14	昆布	一口とろろ昆布	J-0001
10	白菜	G-0009	14	結び昆布		J-0002	
10	佃煮	昆布巻佃煮	G-0010	14	のり	青のり粉	J-0003
10		ごまめ	G-0011	14		手巻き用のり	J-0004
10		のり	G-0012	14		味付のり	J-0005
10		桜でんぶ	G-0013	14		きざみのり	J-0006
10		ザーサイ	G-0014	14		焼のり	J-0007
10	しば漬	G-0015	14	乾燥若布	J-0008		
10	大根桜漬	G-0016	14	乾燥めかぶ	J-0009		
11	たくあん漬	G-0017	14	ひじき	J-0010		
11	つぼ漬	G-0018	14	乾燥海草	J-0011		
11	茄子漬	G-0019	魚介類及び加工品類				
11	奈良漬	G-0020	15	鮮魚共通	K-9001		
11	野沢菜漬	G-0021	15	冷凍魚共通	K-9002		
11	はりはり漬	G-0022	15	塩魚共通	K-9003		
	右欄へ続く			次頁へ続く			

目次その3

規格頁		類別・品名	規格番号	規格頁		類別・品名	規格番号
		魚介類及び加工品類		19		焼ちくわ	K-0047
15		干物類共通	K-9004	19		ぶり(切り身)	K-0048
15		貝類共通	K-9005	19	鮪	鮪(切り身)	K-0049
16		加工魚等共通	K-9006	19		鮪(刺身用)	K-0050
16	あじ	あじ	K-0001	19		あゆ	K-0051
16		小あじ	K-0002	19		いくら	K-0052
16		あじ照焼	K-0003	19		いわし丸干し	K-0053
16		あじ干物	K-0004	19		かに正肉	K-0054
16	あなご	あなご(生)	K-0005	19		銀だら	K-0055
16		あなご(冷凍)	K-0006	19		銀むつ	K-0056
16		あなごかば焼き	K-0007	19		刺身用たこ	K-0057
16	いか	むきいか輪切り	K-0008	20	さわら	さわら切り身	K-0058
16		塩辛	K-0009	20		さわら西京焼	K-0059
16		いか明太子	K-0010	20		ししゃも	K-0060
16	うなぎ	うなぎ蒲焼	K-0011	20		しらす干し	K-0061
17		うなぎ素焼	K-0012	20		すりみ(生)	K-0062
17	えび	甘えび	K-0013	20		たら(冷凍)	K-0063
17		尾付むきえび	K-0014	20		中華くらげ	K-0064
17		さくらえび	K-0015	20		ちりめんじゃこ	K-0065
17		むきえび	K-0016	20		にじます	K-0066
17	貝	あさり	K-0017	20		はまち	K-0067
17		あさりむき身(冷凍)	K-0018	20		ほっけ生干し	K-0068
17		しじみ	K-0019	20		メルルーサ	K-0069
17		ほたて貝柱(冷凍)	K-0020		獣鳥肉類及び加工品類		
17		ベビーほたて(冷凍)	K-0021	21		獣鳥肉類共通	L-9001
17	かつお	かつお削り節	K-0022	21		牛肉共通	L-9002
17		かつおタタキ	K-0023	21		豚肉共通	L-9003
17		とろかつお	K-0024	21		鶏肉共通	L-9004
17			さば	K-0025	21		肉類加工品共通
17	さば	さば干物	K-0026	21		冷凍肉類共通	L-9006
18		さばフィレ	K-0027	21	牛肉	ひき肉	L-0001
18	さば照焼	K-0028	21	ヒレ肉		L-0002	
18	さんま	さんま(生)	K-0029	21		肩ロース肉	L-0003
18		さんま(冷凍)	K-0030	22		肩ロース肉(角切り)	L-0004
18		さんま干物	K-0031	22		肩ロース肉(切り身)	L-0005
18	鮭	(生)鮭	K-0032	22		すね肉	L-0006
18		鮭フレーク	K-0033	22		もも肉	L-0007
18		塩鮭(焼塩鮭)	K-0034	22	鶏肉	ささ身	L-0008
18	スモークサーモン	K-0035	22	鶏骨		L-0009	
18	たらこ	辛子明太子	K-0036	22		手羽元	L-0010
18		たらこ	K-0037	22		ひき肉	L-0011
18		明太子ソース	K-0038	22		もも肉	L-0012
18		かまぼこ	K-0039	22		肩ロース肉	L-0013
18	練り製品	笹かまぼこ	K-0040	22		豚肉	肩ロース肉(角切り)
18		さつま揚げ	K-0041	22	肩ロース肉(切り身)		L-0015
18		伊達巻	K-0042	22	背ロース肉		L-0016
19		つみれ	K-0043	22	豚骨		L-0017
19		なると	K-0044	23	ひき肉		L-0018
19		はんぺん	K-0045	23	ヒレ肉		L-0019
19		豆ちくわ	K-0046	23	もつ		L-0020
		右欄へ続く				次頁へ続く	

目次その4

規格頁		類別・品名	規格番号	規格頁		類別・品名	規格番号		
獣鳥肉類及び加工品類				27	フルーツサラダ			P-0008	
23	豚肉	もも肉	L-0021	27		みかん	P-0009		
23	ラム	ラム	L-0022	27		パイン	P-0010		
23		フレンチラムチョップ	L-0023	27		マッシュルーム	P-0011		
23	加工品	ベーコン	L-0024	27		ミートソース	P-0012		
23		ロースハム	L-0025	27		かつおメンマ	P-0013		
23		あらびきソーセージ	L-0026	27		山菜風味	P-0014		
23		ソーセージ(フランクフルト)	L-0027	27		焼とり	P-0015		
23		豚肉角煮	L-0028	調味料及び香辛料類					
23		焼き豚角切り	L-0029	27	コ ア ル ル 類	料理酒	Q-0001		
24		フライドチキン	L-0030	27			ワイン	Q-0002	
24		チキンステーキ	L-0031	27			みりん	Q-0003	
卵類				28	塩	食塩	Q-0004		
24		厚焼玉子	M-0001	28			食卓塩	Q-0005	
24		錦糸玉子	M-0002	28		番 油	しょうゆ(卓上用)	Q-0006	
24		鶏卵	M-0003	28				減塩	Q-0007
乳類及び加工品類				28				ポン酢しょうゆ	Q-0008
24	アイス	アイスクリーム	N-0001	28			醤油(卓上用)	Q-0009	
24		アイスマルク	N-0002	28	ソ ー ス	ウスター	Q-0010		
24		ラクトアイス	N-0003	28			中濃	Q-0011	
24	牛 乳 類	牛乳	N-0004	28			とんかつ	Q-0012	
24		LL牛乳	N-0005	28			焼きそば	Q-0013	
24		コーヒー牛乳	N-0006	28	チ ュ ー プ 入 り	生にんにく	Q-0014		
24	パック牛乳	N-0007	28			洋辛子	Q-0015		
25	ムク 類	サワークリーム	N-0008	28			わさび	Q-0016	
25		生クリーム	N-0009	28			おろし根生姜	Q-0017	
25	チ ー ズ	粉チーズ	N-0010	29	ド レ ッ シ ン グ	ドレッシング	Q-0018		
25		スライスチーズ	N-0011	29			ドレッシング(卓上用)	Q-0019	
25		チーズ	N-0012	29			ドレッシング(卓上用、ノンオイル)	Q-0020	
25		チーズスティック	N-0013	29			ドレッシング(フレンチ)	Q-0021	
25		ベビーチーズ	N-0014	29			ドレッシング(小袋)	Q-0022	
25		ドリンクヨーグルト	N-0015	29		ベ ー ス	生姜焼きのたれ	Q-0023	
25	乳酸菌飲料	N-0016	29		チリソースの素		Q-0024		
25	ヨーグルト	N-0017	29		八宝菜の素		Q-0025		
油脂類				29			麻婆豆腐の素	Q-0026	
25		オリーブ油	O-0001	29			回鍋肉の素	Q-0027	
25		ごま油	O-0002	29			青椒肉絲の素	Q-0028	
25		サラダ油	O-0003	29			酢豚の素	Q-0029	
26		バター	O-0004	29			カレールウ	Q-0030	
26		バター(8g)	O-0005	29			ハヤシルウ	Q-0031	
26		マーガリン	O-0006	30			ホワイトルウ	Q-0032	
缶詰類				30		ビーフシチューの素	Q-0033		
26		缶詰類共通	P-9001	30		ポタージュスープの素	Q-0034		
26		うずら卵水煮	P-0001	30		めんつゆ	Q-0035		
26		鰯油漬	P-0002	30		ごまつゆ	Q-0036		
26		かに	P-0003	30		焼肉のたれ	Q-0037		
26	スイ ー ト コ ー ン 水 煮 缶	クリーム	P-0004	30		蒲焼きのたれ	Q-0038		
26		ホール	P-0005	30		丼のたれ	Q-0039		
26		たけのこ水煮	P-0006	30		ラーメンスープの素	Q-0040		
27		なめこ水煮	P-0007	30	唐 辛 子	一味唐辛子	Q-0041		
		右欄へ続く		30			七味唐辛子	Q-0042	
						次頁へ続く			

目次その5

規格頁		類別・品名	規格番号	規格頁		類別・品名	規格番号	
調味料及び香辛料類				34		あじフライ	R-0023	
30	調味料	浅漬けの素	Q-0043	34		かきフライ	R-0024	
30		オイスターソース	Q-0044	34		コロツケ	R-0025	
30		おろしにんにく	Q-0045	34		串カツ	R-0026	
31		おろし生姜	Q-0046	34		メンチカツ	R-0027	
31		カレー粉	Q-0047	34		ひれかつ	R-0028	
31		こしょう	Q-0048	34		炭火焼き風ハンバーグ	R-0029	
31		こしょう(卓上用)	Q-0049	その他				
31		粉山椒	Q-0050	34	スープ類	即席スープ	S-0001	
31		粉洋辛子	Q-0051	34		即席みそ汁	S-0002	
31		スパイス	Q-0052	34	茶類	ティーパック	S-0003	
31		食酢	Q-0053	34		粉末麦茶	S-0004	
31		だしの素	Q-0054	35	デザート類	緑茶	S-0005	
31		チャツネ	Q-0055	35		カスタードプリン	S-0006	
31		中華スープ	Q-0056	35		コーヒーゼリー	S-0007	
31		デミグラスソース	Q-0057	35		パパロア	S-0008	
31		豆板醤	Q-0058	35		プリン	S-0009	
31		トマトケチャップ	Q-0059	35		フルーツゼリー	S-0010	
32		トマトピューレ	Q-0060	35		レトルト	おでん	S-0011
32		ごま和えの素	Q-0061	35			なめ茸茶漬	S-0012
32	ネー マヨ	マヨネーズ	Q-0062	35			親子丼	S-0013
32		マヨネーズ(チューブ入)	Q-0063	35			牛丼	S-0014
32	だし	無塩がらスープ	Q-0064	35	中華丼		S-0015	
32		スープストック	Q-0065	35	さんまかば焼		S-0016	
32		冷中華スープ	Q-0066	35	塩味やきとり		S-0017	
32		レモン果汁	Q-0067	35	ビーフシチュー		S-0018	
冷凍食品				36			ビーフカレー(辛口)	S-0019
32		冷凍品類共通	R-9001	36			ビーフカレー	S-0020
32		焼きおにぎり	R-0001	36		ハヤシライス	S-0021	
32		オムライス	R-0002	36		お茶漬け	S-0022	
32		グリーンピース	R-0003	36		酒粕	S-0023	
32		コーン	R-0004	36		ふりかけ	S-0024	
33		里芋	R-0005			以下余白		
33		さやいんげん	R-0006					
33		とろろ芋	R-0007					
33		にんにくの芽	R-0008					
33		ほうれん草	R-0009					
33		小松菜	R-0010					
33		ささがきごぼう	R-0011					
33		千切りごぼう	R-0012					
33		オクラ	R-0013					
33		モロヘイヤ	R-0014					
33		ブロッコリー	R-0015					
33		ミックスベジタブル	R-0016					
33		ブルーベリー	R-0017					
33		ライチ	R-0018					
34	麺類	茹うどん	R-0019					
34		茹スパゲティ	R-0020					
34		茹日本そば	R-0021					
34		茹中華めん	R-0022					
		右欄へ続く						

規格番号	A	品名	単位	穀類及び加工品類	備考
A-0001		小麦粉	袋	1 薄力粉 2 1kg袋詰	
A-0002		天ぷら粉	袋	1 薄力粉 2 日精・日粉・昭和・日東元詰品 3 1kg袋詰	銘柄表示 防湿包装
A-0003		から揚げ粉	袋	1 しょう油味 2 1kg袋詰	銘柄表示 防湿包装
A-0004		パン粉	袋	1 ソフトパン粉 2 乾燥良好、乳白色で風味良好なもの 3 きょう雑物を認めないもの 4 1kg袋詰	防湿包装
A-0005		おにぎり	個	1 1個ずつ包装された物 2 内容については品名で示す 3 1個100～150g程度	衛生的な包装
A-0006		スパゲティ	kg	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、折れのないもの 3 デュラムセモリナ100%のもの 4 太さ1.7mmのもの 3 1kg袋詰	防湿包装
A-0007		そうめん	kg	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、折れのないもの 3 指定の無い時は1kg袋詰	防湿包装
A-0008		精米	kg	1 農水省農産物規格規定に基づく水稻うるち玄米を搗精した歩留まり91%のもの 2 銘柄、等級、生産年度はその都度示す 3 納入時、品質証明書を添付すること 4 30kg入り	3層クラフト紙
A-0009		雑穀	kg	1 乾燥良好なもの 2 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 200g袋入り 4 種類は品名で示す	
A-0010		パン	個	1 精製した上質の小麦粉を使用したもので、均等によく焼け肉質が均等で弾力がありパン特有の芳香のあるもの 2 銘柄、重量内容についてはその都度示す 3 見本提出日はその都度示す	衛生的な包装
A-0011		ビーフン	kg	1 カット品 2 乾燥良好で折れのないもの 3 異味・異臭を認めないもの 4 水に浸して弾力のあるもの 5 1kg袋詰	
A-0012	マカロニ	マカロニ	kg	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、折れのないもの 3 管状でカットしたもの 4 1kg袋詰	防湿包装
A-0013		シェルマカロニ	kg	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、折れのないもの 3 形状は品名で示す 4 1kg袋詰	防湿包装

A-0014	麩	まき麩	袋	1 乾燥良好で、割れ砕けのない形の揃ったもの 2 風味良好で、異味・異臭・きょう雑物を認めないもの 3 着色は、食品衛生法に基づく食用色素を使用したもの 4 庄内ふは、カットしたもの 5 庄内ふ1袋50g入り・まき麩1袋500g入りその他の場合は要相談	1 製造業者名等を表示 2 防湿包装
A-0015		庄内ふ			
A-0016		蒸し中華そば	kg	1 チルド麺 2 ソース無し 3 1kg程度入り	
A-0017		餅	kg	1 切り餅、もち米100%とする 2 異物・カビ等を認めないもの 3 1個50～55g程度 4 1kg袋詰	
A-0018		もち精米	kg	1 農水省農産物規格規定に基づく水稲もち玄米をとう精したもの 2 民間流通米 3 1kg入り	
規格番号	B	品名	単位	芋・澱粉及び加工類	備考
B-0001	芋	さつまいも	kg	1 日焼・緑化・冠水・腐れ・奇形・傷物を除く 2 発芽のないもの 3 Mサイズ(200g) 4 金時又は紅あずま	
B-0002		里芋	kg	1 腐れ・日焼等のないもの 2 Mサイズ(40g以上) 3 出始め時期(9月頃)は、25g以上 4 種類は、その都度示す	
B-0003		じゃが芋	kg	1 日焼・緑化・冠水・腐れ・奇形・傷物を除く 2 発芽のないもの 3 Mサイズ(130～180g) 4 新じゃがは、60g以上 5 原則として4～10月は男爵、11月～3月はメークインとする	
B-0004		むきじゃが	kg	1 じゃが芋を皮むきした物 2 2.5cm角切り 3 1kgパック入り 4 冷凍品不可	衛生的包装
B-0005	こんにやく	つきこんにやく	kg	1 白色又は灰白色で弾力のあるもの 2 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの	衛生的包装
B-0006		しらたき			
B-0007		こんにやく	kg	1 白色又は灰色で弾力のあるもの 2 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの 3 刺身用こんにやくは2～3mmにスライスされたもの	
B-0008		コーンスターチ	kg	1 とうもろこしでん粉 2 白色で光沢のあるもの 3 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの 4 1袋1kg入り	

B-0009	でん粉	袋	<ul style="list-style-type: none"> 1 ジャがいも精製澱粉 2 白色で、光沢のあるもの 3 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの 4 1kg袋詰 		
B-0010	春雨	袋	<ul style="list-style-type: none"> 1 乾燥良好で、変質及び折れくだけのないもの 2 光沢があり、水に浸して弾力のあるもの 3 異味・異臭のないもの 4 国産及び中国品 5 25～30cmにカットしたもの 6 0.5kg詰 		
B-0011	マロニー	袋	<ul style="list-style-type: none"> 1 乾燥良好で、変質及び折れくだけのないもの 2 異味・異臭のないもの 3 20cm以下にカットしたもの 4 0.5kg詰 		
規格番号	C	品名	単位	砂糖及び甘味類	備考
C-0001		砂糖	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 精製上白糖 2 サラサラした細粉状を呈し、塊がなく異物を認めないもの 3 1kg袋詰 	製造業者名等の表示
C-0002		ジャム	個	<ul style="list-style-type: none"> 1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 種類、内容量はその都度示す 	
規格番号	D	品名	単位	豆及び加工品類	備考
D-0001		小豆	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 国産品 2 品種特有の形・色を備え、種皮が薄いもの 3 年越物は、不可 4 内容量は、その都度示す 	販売業者名等の表示
D-0002		油揚	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 特有の香り・味・色つやのあるもの 3 1枚15g程度 	衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する
D-0003		油揚 (寿司用)	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 特有の香り・味・色つやのあるもの 3 1枚15g程度のものを開いたもの 	衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する
D-0004		白いんげん豆	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 国産品 2 品種特有の形・色を備え、種皮が薄いもの 3 年越物は、不可 4 1袋1～5kg入り 	販売業者名等の表示
D-0005		がんもどき (京がんも)	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 特有の香り・味・色つやのあるもの 3 豆腐を主とし、人参・ごぼう・山芋・胡麻・昆布・ひじき等 4 種類以上入れたもの 4 50g程度(京がんもは、10g程度) 	衛生的容器を使用し、運搬中の防じんを配慮する

D-0006	豆腐	押し豆腐	kg	1 加熱殺菌処理をしたもの 2 250g程度のパック詰	
D-0007		パック豆腐	個	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 賞味期限等3日以上のもの 3 1個100～150g程度	販売業者名等の表示
D-0008		高野豆腐	kg	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 一口大カット0.5～1kg袋詰とする 3 みすず印製同等品	防湿包装
D-0009		木綿	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 完全冷却したもの 3 1個400g程度	衛生的容器を使用し、運搬中の防じんを配慮する
D-0010		LL豆腐	個	1 丸大豆、塩化マグネシウムを使用したもの 2 1個250g程度 3 賞味期間9か月以上のもの	完全密封容器
D-0011		焼豆腐	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 完全冷却したもの 3 両面均一に焼き上げたもの	衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する
D-0012		納豆	個	1 よく発酵した糸引きとする 2 風味良好で、きょう雑物を認めないもの 3 たれ・辛子付 4 30g以上カップ入り	販売業者名等の表示
D-0013	生揚	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 特有の香り・味・色つやのあるもの 3 厚さ15～20mmで1枚150g程度	衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する	
D-0014	おから	kg	1 固く絞ってあるもの 2 5kg程度袋入り		
D-0015	豆乳飲料	個	1 200ml入り 2 種類についてはその都度示す	ストロー付	
D-0016	味噌	赤味噌	kg	1 良く熟成したもので、風味良好なもの 2 カビ・異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 製造業者元詰 4 塩分含有量12%以下 5 1kg入りとする 6 赤だし味噌は八丁味噌同等品とし、1kg入りとする	製造業者名等の表示
D-0017		白味噌			
D-0018		赤だし味噌			
D-0019	大豆水煮	kg	1 真空パック1kg入り 2 賞味期限6ヶ月以上のもの		
規格番号	E	品名	単位	種実及び加工品類	備考
E-0001	ごま	いりごま(黒)	袋	1 着色不可 2 完全な成熟品とし、年越物は不可 3 異味・異臭・を認めないもの 4 100g袋詰	製造業者名等の表示

E-0002	ごま	いりごま(白)	袋	1 着色不可 2 完全な成熟品とし、年越物は不可 3 異味・異臭・を認めないもの 4 100g袋詰	製造業者名等の表示
E-0003		ごま塩	個	1 黒ごま 2 卓上容器入り35g程度	製造業者名等の表示
E-0004	栗	甘露煮	kg	1 ピン又は缶入り 2 Mサイズ 3 糖度50%以上	
E-0005		むき栗	kg	全体に丸みをおびて、艶があり、栗の渋皮を完全に除去したもの	製造業者名等の表示
規格番号	F	品名	単位	野菜及び加工品類	備考
F-9001		野菜類共通		1 鮮度良好であること 2 香味・風味良好で異味・異臭を認めない物 3 品種固有の色沢・形状を有し、大きさ・重量等均一であること 4 病虫害・外傷等のないこと 5 土・砂・異品種の混入及びきょう雑物等を認めない物 6 とう立ち・す入り・枯葉・ひび割れ・霜害等のない物 7 水洗いし、水切り完全な物(芋類、ごぼうを除く) 8 国産指定の無い場合は外国産も可 9 品質等指定のない物は「B級」以上の格付けとする 10 検体用に切り落とした物等は納品する重量に含まないこと	
F-0001	キャベツ	キャベツ	kg	1 結球が十分で、重量感のあるもの 2 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 3 春キャベツは、特に柔らかいもの 4 1個1~2kg程度	
F-0002		キャベツ(紫)	kg	1 結球が十分で、重量感のあるもの 2 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 3 特有の色沢を有し、葉の肉厚のもの	
F-0003		キャベツ(芽)	kg	1 結球が固く、抱合完全なもの 2 球の揃ったもの 3 1個5~10g・直径2~3cm程度	
F-0004	玉葱	玉葱	kg	1 黄玉葱 2 皮が良く乾燥し、光沢があるもの 3 全体が固くしまり、発芽のないもの 4 1個200~300g程度 5 新玉葱は、皮が薄く、淡色のもの	
F-0005		紫玉葱	kg	1 赤紫色で、傷がないもの 2 全体が固くしまり、発芽のないもの 3 1個150~200g程度	
F-0006		むき玉葱	kg	1 F-0004に同じ 2 玉葱の皮のみ除いた物	
F-0007		小玉葱	kg	1 皮が良く乾燥し、光沢があるもの 2 1個20~30g程度	
F-0008	トマト	トマト	kg	1 成熟度70%程度のもの 2 果皮がしっかりし、光沢のあるもの 3 ヘタが緑色で、張りのあるもの 4 1個150g程度	

F-0009		ミニトマト	kg	1 完熟したもの 2 Mサイズ 1個10g程度	
F-0010	なす	なす	kg	1 中長ナスとする 2 紫紺色で、皮膚につやと張りのあるもの 3 種子少なく、成熟しすぎてないもの 4 A級・1個100g程度	
F-0011		米なす	kg	1 紫紺色で、皮膚につやと張りのあるもの 2 種子少なく、成熟しすぎてないもの 3 A級・1個250g程度	
F-0012	三つ葉	切り三つ葉	kg	1 茎が白く、葉が濃緑色のもの 2 株元から切りとったもの 3 軟白部20~25cm程度	
F-0013		糸三つ葉	kg	1 葉・茎とも緑色で、柔らかいもの 2 軟白部20~25cm程度	
F-0014	もやし	もやし	kg	1 芽が白く、変色していないもの 2 長さ5cm程度で、揃っているもの 3 袋詰とし、きょう雑物を認めないもの	
F-0015		大豆もやし	kg	1 芽が変色なく、豆が開いていないもの 2 袋詰とし、きょう雑物を認めないもの	
F-0016		アルファルファもやし	kg	1 芽が白く、変色していないもの 2 きょう雑物を認めないもの	
F-0017	レタス	レタス	kg	1 クリスペタスとする 2 結球が適度で、傷等のないもの 3 根部及び外葉を除去したもの 4 1個300g程度	
F-0018		グリーンレタス	kg	1 葉先に傷等のない物 2 葉に張りがあり、切り口が新鮮なもの 3 1個300g程度	
F-0019		サニーレタス	kg	1 葉先の赤みが適度なもの 2 葉に張りがあり、切り口が新鮮なもの 3 1個300g程度	
F-0020	長葱	長葱	kg	1 軟白部は光沢があり、巻きがしっかりしているもの 2 太さ・長さを揃えたもの 3 軟白部:30cm以上、青葉部:10cm程度、太さ:1.5~2cm程度	
F-0021		乾燥長葱	kg	1 長葱を乾燥させたもの。アルミパック入り	
F-0022		大葉	枚	1 緑色鮮やかで、褐色・黒変のないもの 2 大きさが均一で、1束10枚	
F-0023		オクラ	kg	1 緑色鮮やかで、完熟していないもの 2 細毛が密集し筋がはっきりした先の尖ったもの 3 1本6~8cm程度	
F-0024		貝割れ大根	kg	1 茎の太さが一定で、黄色に変色していないもの 2 軟白部が柔らかいもの	

F-0025	かぶ	kg	1 白色のもの 2 ひげ根を除き、ひび割れ・肌あれのないもの 3 水洗い・水切り完全なもの 4 球根部直径5~6cm程度 5 葉は20cm程度に揃える
F-0026	かぼちゃ	kg	1 黒皮栗又はえびすとする 2 表面無傷で、よく成長したもの 3 1個1kg以上
F-0027	カリフラワー	kg	1 花が純白で固くしまって、変色、カビ等を認めないもの 2 外葉8枚以内とし、花つぼみから上部を5cm以内に切り揃えたもの 3 1個0.8~1kg程度
F-0028	かんぴょう	kg	1 乾燥良好で、乳白色のもの 2 肉厚で、幅が広いもの 3 変色・カビを認めないもの
F-0029	きゅうり	kg	1 緑色鮮やかで、新鮮なもの 2 種子及び苦みのあるものは不可 3 A級・1本100~200g程度
F-0030	切干大根	kg	1 乾燥良好なもの 2 変色・カビを認めないもの 3 1kg入り 4 常温保存品
F-0031	茎にんにく	kg	1 茎が若く、柔らかいもの 2 直径5~6mm程度 3 切り揃え、10本程度束ねたもの
F-0032	グリーンアスパラガス	kg	1 緑色鮮やかで、切り口の変色及び茎にしわのないもの 2 曲がりがなく、穂先がしまったもの 3 A級・1本10~30g程度
F-0033	グリーンピース	kg	1 新えんどうで、粒の揃ったもの 2 むきえんどうとする
F-0034	クレソン	kg	1 芳香味十分なもの、痛みがないもの 2 小さな葉が多くついているもの 3 節の間隔がせまく茎が太く、濃緑色のもの
F-0035	ごぼう	kg	1 葉部・ひげ根を除き、股のないもの 2 1本150~200g程度
F-0036	さやいんげん	kg	1 緑色鮮やかで、しみ及び斑点が認められない物 2 萎縮、曲がりのないもの 3 太さ0.8cm以下
F-0037	さやえんどう	kg	若さやで、萎縮していないもの
F-0038	しし唐辛子	kg	1 緑色鮮やかで、つやのあるもの 2 ヘタの部分がしっかりしていて、切り口が変色していないもの
F-0039	春菊	kg	1 根部を除いたもの 2 葉の長さ15~20cm程度
F-0040	セロリ	kg	1 中間種とする 2 茎が肉厚で太く、筋がはっきりしているもの 3 長さ30~40cm程度

F-0041	ぜんまい水煮	kg	1 裸葉の良く巻き込んだもの 2 太くて、ながいもの 3 茹でて、アク抜きしたもの	
F-0042	大根	kg	1 青首大根とする 2 す入りがなく、病虫害を認めないもの 3 ひげ根を除き、岐根・裂根がないもの 4 葉は、10cm程度に揃える	
F-0043	たけのこ	kg	1 孟宗竹とする 2 ずんぐりとし、肉厚のもの 3 皮及び根部の固い部分を除いたもの 4 1本0.7~2kg程度	
F-0044	チンゲン菜	kg	1 根部を除き、株を揃えたもの 2 15~25cm程度	
F-0045	とうもろこし	kg	1 外皮が緑色の新鮮なもの 2 実が揃っていて、つやのあるもの 3 毛先が茶褐色になっているもの 4 1本250~300g程度	
F-0046	トレビス	kg	1 結球が十分で、重量感のあるもの 2 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 3 特有の色沢を有し、葉の肉厚のもの	
F-0047	なばな	kg	1 花のつぼみの付いた穂先のもの 2 濃緑色で、切り口がみずみずしいもの 3 長さ10cm程度で、束ねたもの 4 1束200g程度	
F-0048	にら	kg	1 濃緑色で、葉が肉厚のもの 2 軟白部の長さ2~3cm程度 3 葉の長さ20cm以上で、束ねたもの 4 1束100g程度	
F-0049	人参	kg	1 品質形状色沢の良好なもの。す入りがなく、病虫害を認めないもの 2 ひげ根を除き、変形・とう立・割れ等のないもの 3 葉は除いたもの 4 1本200~300g程度	
F-0050	にんにく	kg	1 乾燥完全で、傷のないもの 2 6個程度の大粒のりん片があるもの 3 1玉50g程度	
F-0051	根生姜	kg	1 皮にしわがなく、発芽のないもの 2 肉質柔軟で繊維の少ないもの 3 水洗い完全なもの 4 1個20g以上	
F-0052	白菜	kg	1 根部を除き、株を揃えたもの 2 抱被型とする 3 結球が適度で、固くしまったもの 4 切り口が割れていないもの 5 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 6 1個1.5kg程度	
F-0053	パセリ	kg	1 濃緑色で、みずみずしいもの 2 葉は枯れがなく、よくちぢんだもの	
F-0054	パプリカ	kg	1 粒ぞろいのもの 2 色はその都度示す	

F-0055		小ねぎ	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 九条ねぎの若どりしたもの 葉ねぎ(五訂による) 2 葉先まで緑色鮮やかで、柔らかいもの 3 軟白化していないもので、葉先のしおれがすくないもの 	
F-0056		ピーマン	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 中果種で、粒揃いのもの 2 濃緑色で、つやと弾力のあるもの 3 完熟品及び割れ等は不可 4 1個40~60g程度 	
F-0057		みずな	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 根部を除き、株を揃えたもの 2 生食用とする 	
F-0058		みょうが	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 花が咲く前のもの 2 先端が鮮やかな紅色で、全体にふっくら太った物 3 1個5~10g程度 	
F-0059		ラディッシュ	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 赤丸種とし、根の赤みが鮮やかなもの 2 傷・割れのないもの 3 葉付とする 4 A級・直径2~3cm程度 	
F-0060		れんこん	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 節が少なく、節間が完全で無傷なもの 2 ふっくらとしていて、重たいもの 3 水洗い完全なもの(漂白不可) 4 1節300~600g程度 5 新れんこんは、Lサイズ 	
F-0061		わけぎ	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 葉先まで緑色鮮やかで、柔らかいもの 2 直径6~7mm程度 	
F-0062		わらび	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 芽がこぶし状に巻き込んだもの 2 1本15g程度 3 茹で、アク抜きしたもの 	
規格番号	G	品名	単位	漬物及び佃煮類	備考
G-9001		漬物共通		<ul style="list-style-type: none"> 1 原料の野菜等は、鮮度・品質とも良好なものとする 2 固有の色沢を有し、塩味・漬かり具合適度な物とする 3 固有の香りを有し、苦み・異味・異臭を認めない物 4 腐敗・変質・カビがなく、きょう雑物等を認めない物 5 食品添加物は食品衛生法で定められた物で、定められた表示のある物 6 容器は衛生的な物を使用し、包装品については加工工場元詰とする 7 包装品については、定められた表示をする 8 等級区分は、「優」以上とする 9 検量時、汁・粕・味噌等は検量外とする 	
G-9002		佃煮共通		<ul style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好で、良好の原料を使用し衛生的に加工されたものとする 2 固有の香りを有し、苦み・異味・異臭を認めない物 3 腐敗・変質・カビがなく、きょう雑物等を認めない物 4 食品添加物は食品衛生法で定められた物で、定められた表示のある物 5 人工甘味料の使用は、不可とする 6 塩分は、できる限り低塩とする 7 製造業者元詰とする 	
G-0001	梅干	梅肉	kg	<ul style="list-style-type: none"> 1 練り梅とする 2 1kg入り 	

G-0002	梅干	梅干	kg	1 形くずれ・破れ等のないもの 2 中粒(1個10g程度)で、粒揃いのもの 3 果肉が柔らかで適度の水分があるもの 4 人工着色品及び過度の塩分使用は不可 5 純国内産 6 1kg入り	
G-0003		かつお梅	kg	1 形くずれ・破れ等のないもの 2 小粒で、粒揃いのもの 3 果肉が柔らかでかつお味付けされたもの 4 人工着色品及び過度の塩分使用は不可 5 1kg入り	
G-0004	生姜	甘酢生姜	kg	1 新生姜を漬けたもの 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 スライスしたもの 4 1kg又は2kgパック等詰	
G-0005		はじかみ生姜	kg	1 新生姜を甘酢漬したもの 2 過度の着色は、不可 3 50本入り	
G-0006		紅生姜	kg	1 新生姜を漬けたもの 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 千切りとする 4 1kg又は2kgパック等詰	
G-0007	朝鮮漬	胡瓜	kg	1 本漬とする 2 にんにく・唐辛子・生姜を含め、味が良く浸透したもの 3 白菜は、4ツ割以上とする	
G-0008		大根	kg	4 1kg又は2kgパック等詰	
G-0009		白菜	kg		
G-0010	佃煮	昆布巻佃煮	kg	1 良質の昆布・かんぴょう・調味料を使用したもの 2 小魚の入ったもので、1個10g程度	製造業者名等の表示
G-0011		ごまめ	kg	1 中羽使用 2 砂糖・水飴等を使用し、カラツとしたもの 3 破損等のないもの 4 1kg又は2kgパック等詰	製造業者名等の表示
G-0012		のり	個	1 良質ののり・調味料を使用したもの 2 10g程度パック入り	製造業者名等の表示
G-0013		桜でんぶ	kg	1 寿司用 2 薄い紅色とし、過度の着色品は不可	製造業者名等の表示
G-0014		ザーサイ	kg	1 あめ色に良く漬かったもの 2 厚さ3mm程度のスライス・油炒めしたもの 3 1kg又は2kgパック等詰	
G-0015		しば漬	kg	1 なす・生姜・みょうが・胡瓜・しその葉及びしその実等の5種以上を混合したもの 2 少々酸味があるもの 3 1kg又は2kgパック等詰	
G-0016		大根桜漬	kg	1 拍子切りにして、甘酢漬したもの 2 1kg又は2kgパック等詰	

G-0017		たくあん漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 病虫害「す」の入らない大根を使用したもので、葉を除いたもの 2 1～10月は古漬、11～12月は新漬 3 甘口とし、着色不可 4 1本ずつ包装された物 	
G-0018		つぼ漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 新漬を使用したもの 2 スライスしたもの 3 1kg又は2kgパック等詰 	
G-0019		茄子漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 新漬で、緑色鮮やかなもの 2 1kg又は2kgパック等詰 	
G-0020		奈良漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 瓜を粕漬したもの 2 味が良く浸透したもの 3 瓜以外の種類は、その都度示す 4 1kg又は2kgパック等詰 	
G-0021		野沢菜漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 新漬は、緑色鮮やかなもの 2 古漬は、べっこう色のもの 3 1kg又は2kgパック等詰 	
G-0022		はりはり漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 切干大根・人参・れんこん及び胡麻等の4種以上を混合したもの 2 1kg又は2kgパック等詰 	
G-0023		福神漬	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 れんこん・なす・切干大根・生姜・なた豆等の4種以上を混合したもの 2 1kg詰 3 3ヶ月以上保存可能なもの 	
G-0024		べったら漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 病虫害「す」の入らない大根を使用したもの 2 葉を除いたもの 3 1kg又は2kgパック等詰 4 米麴及びみりんで漬けたもの 	
G-0025		楽京漬	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 表皮・葉さや及び根を除いたもの 2 味が良く浸透したもの 3 大・小粒を除き、揃えたもの 4 1kg/パック等詰 	
規格番号	H	品名	単位	果物類	備考
H-9001		果物共通		<ol style="list-style-type: none"> 1 成熟し品種特有の芳香・形状・色沢等を有し粒揃えとする 2 未熟・過熟・傷害・葉害・病虫害等のない物とする 3 等級区分は、特に指定する物以外は「優」以上とする 4 正味・内容量・産地・業者名を表示し、産地等は指定する場合がある 	
H-0001		いちご	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 腐敗・破損のないもの 2 果肉につやがあるもの 3 350g程度パック入り 4 等級「優」以上 5 1個15～20g 	
H-0002		いよかん	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 濃朱色で、つやのあるもの 2 果肉は柔らかく、甘味・果汁が十分なもの 3 1個250g程度 	

H-0003	柿	kg	1 甘柿、または渋抜き完全なものとする 2 鮮やかな橙紅色で、ヘタが緑色のもの 3 品種は、その都度示す 4 1個150~200g程度
H-0004	グレープ フルーツ	kg	1 丸みと張りがあり、重量感のあるもの 2 1個400g程度
H-0005	すいか	kg	1 成熟し、果皮につやがあり、ふっくら丸いもの 2 奇形・割れ・傷等のないもの 3 等級「秀」以上 4 1個5~7kg程度
H-0006	スウィーティ	kg	1 丸みと張りがあり、重量感のあるもの 2 1個400g程度
H-0007	デコポン	kg	1 果肉につやがあり、熟度適度で甘味十分なもの 2 1個180g程度
H-0008	梨	kg	1 みずみずしく、形の良いもの 2 1個400g程度 3 豊水及び同等品
H-0009	ネーブル オレンジ	kg	1 皮のきめがこまかいもの 2 1個200g程度
H-0010	パイナップル	本	1 色・香り良好で、熟度適度のもの 2 下部がどっしりとした下ぶくれのもの 3 スィーティーパインとする 4 1本1kg程度
H-0011	バナナ	kg	1 青みのない黄金色で、房の揃っているもの 2 皮及び肉質に傷・腐敗等のないもの 3 1本200g程度
H-0012	バレンシア オレンジ	kg	1 皮のきめがこまかいもの 2 1個200g程度
H-0013	びわ	kg	1 丸みがあり、色が濃いもの 2 皮及び肉質に傷・腐敗等のないもの 3 等級「秀」以上 4 1個50g程度
H-0014	ぶどう	kg	1 軸が新鮮で、色沢良好なもの 2 甘味良好で、粒揃いのもの 3 Mサイズ 4 種類は、品名で示す
H-0015	みかん	kg	1 温州みかんとする 2 果皮につやがあり、皮がうすく色の濃いもの 3 熟度適度で、甘味十分なもの 4 早生は、静岡・神奈川産を除く 5 等級「優」以上 6 1個100g程度
H-0016	メロン	kg	1 熟度適度で、香り・甘味良好なもの 2 等級「秀」以上 3 1個600g程度 4 ネット系とする

H-0017		桃	kg	1 皮に傷がなく、はりがあり肉質の柔らかいもの 2 等級「秀」以上 3 1個250g程度 4 白桃とする	
H-0018		モンキーバナナ	kg	1 青みのない黄金色で、房の揃っているもの 2 皮及び肉質に傷・腐敗等のないもの 3 1本40g程度	
H-0019		ゆず	kg	1 熟度適度で、色が均一なもの 2 1個120g程度	
H-0020		りんご	kg	1 特有の色沢・芳香を有し、熟度適度のもの 2 傷・割れ等のないもの 3 等級「秀」以上 4 1個250g程度	
H-0021		レモン	kg	1 果皮につやがあり、しっとりしたもの 2 1個100g程度	
規格番号	I	品名	単位	きのこ類	備考
I-0001		えのき茸	kg	1 白色又は乳白色のもの 2 かさが小さく(直径1cm以下)柄の長さ10~12cm程度のもの 3 1束50g程度の袋詰	
I-0002		しめじ	kg	1 ぶなしめじとし、栽培もの 2 柄は白く、短く太いもの 3 かさは直径1cm程度で、揃ったもの	
I-0003		まいたけ	kg	1塊100g以上	
I-0004		エリンギ	kg	1 柄は白く、太いもの 2 1本30~80g程度	
I-0005		きくらげ	kg	1 乾燥良好で、黒いもの 2 変色・カビを認めないもの 3 4cm程度で揃ったもの	
I-0006		生椎茸	kg	1 かさが肉厚で開きすぎず、柄が太いもの 2 裏側のひだがはっきりし白いもの 3 変色・傷・割れ等のないもの 4 直径5cm程度	
I-0007	椎茸	干椎茸	kg	1 乾燥良好なもの 2 変色・カビを認めないもの 3 直径4cm程度 4 形状(全形・スライス)はその都度示す 5 1kg以内の袋詰 6 常温保存可能品	
規格番号	J	品名	単位	海藻及び加工品類	備考

J-0001	昆布	一口とろろ昆布	個	1 防湿包装 2 1個1.0g程度、100個入り	
J-0002		結び昆布	kg	1 生とする 2 着色不可 3 1個3g程度	
J-0003	のり	青のり粉	本	1 乾燥良好で、特有の香味のあるもの 2 変色・変質等のないもの 3 1本10g以上	
J-0004		手巻き用のり	袋	1 黒紫色でつやのあり、特有の香味のあるもの 2 厚みが均一で、穴あきがないもの 3 緑藻の混入がないもの 4 着色不可 5 2切りとし、1袋5枚入り	防湿包装
J-0005		味付のり	個	1 焼のりを調味料をつけたもの 2 8切りとし、1袋5枚入り 3 100袋程度の袋詰	防湿包装
J-0006		きざみのり	kg	1 焼のりを細かく刻んだもの 2 乾燥良好で、特有の香味のあるもの 3 変色・変質等ないもの 4 幅3mm程度 5 100g袋詰	防湿包装
J-0007		焼のり	個	1 特有の香味を有し、変色・変質が認められないもの 2 1袋10枚入り	防湿包装
J-0008		乾燥若布	袋	1 カット若布とし、乾燥良好で、香味十分なもの 2 戻した時点で、2cm程度のもの 3 200g袋詰	防湿包装
J-0009		乾燥めかぶ	袋	1 乾燥良好 2 千切り 3 100g袋入り	防湿包装
J-0010		ひじき	袋	1 芽ひじきとし、芽の細かいもの 2 黒褐色で、つやがあるもの 3 乾燥良好で、粉のないもの 4 異味・異臭を認めないもの 5 着色不可 6 0.5kg袋詰	防湿包装
J-0011		乾燥海草	袋	1 若布、茎若布、昆布、赤とさかのり、白とさかのり等5種類以上10種類以下をミックスした物 2 乾燥良好で、粉のないもの 3 異味・異臭を認めないもの 4 着色不可 5 100g袋詰	防湿包装
規格番号	K	品名	単位	魚介類及び加工品類	備考

K-9001	鮮魚共通	<ol style="list-style-type: none"> 1 体表面は新鮮で光沢が良く弾力性があり、鱗は固着している。 2 眼球は透明でふくらんでおり、エラは鮮紅色を呈している。 3 特有の鮮魚臭を有し、異味・異臭がないこと。 4 大きさが一様であり、腹切れ・身欠き等の損傷を認めないもの。 5 検収時は、水及び氷を除く。 6 内蔵、鱗等を除く場合及び切り身等の場合は形状及び重量をその都度示す。 7 刺身用とする場合は、別に示すとともに、各規格どおりとし、特に新鮮なものとする。 	
K-9002	冷凍魚共通	<ol style="list-style-type: none"> 1 原料となる魚肉類は、鮮度良好で特有の光沢があり損傷及び汚染等のないもの。 2 急速冷凍品とし、再冷凍品は不可とし、解凍後は鮮魚と同様であること。 3 解凍後、鮮度等不良なものは返品交換する物とする。 4 容器は、極力発砲スチロール箱とする。 (縦30cm、横50cm、高さ30cm以下) 5 形状はその都度示し、その区分は下記のとおりとする。 * ラウンド: 魚体そのままの物 * セミドレス: 内蔵及びエラを除いた物 * ドレス: セミドレスの頭を除いた物 * パンドレス: ドレスのヒレを除いたもの * ファイル: 3枚におろした物 * ステーキ(切り身): 切り身にした物 6 重量は、その都度示す 	
K-9003	塩魚共通	<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好なもので、内蔵を良く除き、塩蔵性の高い物。 2 変質及び油焼け等がなく色沢形態良好なもの。 3 異味・異臭がなく、損傷及び汚染のない物。 4 切り身の場合はその都度示す。 	
K-9004	干物類共通	<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好なもので、内臓を完全に除去し、乾燥程度は品種に適応したもの。 2 乾燥魚特有の香りを有し、異味・異臭がない物。 3 仕上がりが外観良好で、異物の付着がなく清潔な物。 4 色沢鮮明で、各々特有の色彩を保っている物。 	
K-9005	貝類共通	<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好な物で、死貝・泥・砂等夾雑物を認めない物。 2 粒の揃った物。 3 むき身は異種の混合がなくきょう雑物を認めない物で、指定した重量の粒揃えとする。 	

K-9006		加工魚等共通		<p>練製品</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好な魚肉を原料とし、練り上げ良好な物。 2 大きさ・形態が均一で香味色沢良好でありのある物。 3 食品添加物は、食品衛生法で規定された物で、定められた表示のある物。 4 異味・異臭・夾雑物及びネット等を認めず、漂白剤未使用の物。 5 製法・取扱法とも衛生的で、適度な加熱又は、そのまま食に供することのできる物。 6 冷凍品は不可。 7 製造業者名及び賞味期限等を表示した物。 <p>味噌漬等</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好な材料を使用し、味が内部まで浸透した物。 2 食品添加物は、食品衛生法で規定された物とする。 3 検量時、味噌等は検量外とする。 	
K-0001	あじ	あじ	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 マアジとする 2 1尾150g程度 3 形状は、セミドレス 4 冷凍不可 	
K-0002		小あじ	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 マアジとする 2 1尾20g程度 3 形状は、からあげ用とする 4 再冷凍不可 	
K-0003		あじ照焼	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 冷凍、ポイル用パック入りとする 2 1切れ50g、10切れ入り 	
K-0004		あじ干物	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 マアジとする 2 1枚150g程度(小あじは60g程度) 	
K-0005	あなご	あなご(生)	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 マアナゴとする 2 無頭・背開き・骨抜きとする 3 1枚70g程度 	
K-0006		あなご(冷凍)	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 マアナゴとする 2 無頭・背開き・骨抜きとする 3 1枚70g程度 	
K-0007		あなごかば焼き	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 マアナゴとする 2 無頭・背開き・骨抜きのかば焼きとする 3 1枚50g程度のパック入り 	
K-0008	いか	むきいか輪切り	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 皮なし 2 柔らかいイカで直径3.5cm以上 3 冷凍、1kg入り 	
K-0009		塩辛	kg	新鮮ないかを使用し、風味良好なもの	衛生的容器を使用 製造業者名等
K-0010		いか明太子	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮ないかを使用し、風味良好なもの 2 辛子明太子和えとする 	衛生的容器を使用 製造業者名等の表示
K-0011	うなぎ	うなぎ蒲焼	個	<ol style="list-style-type: none"> 1 無頭・開き・骨なしとする 2 1枚100g~150g程度 3 味付良好なもの 4 タレ付 5 食感がよく身が柔らかいもの 	

K-0012	うなぎ	うなぎ素焼	kg	1 無頭・開き・骨なしとする 2 1枚200g程度	
K-0013	えび	甘えび	kg	1 からむきとする 2 生食用とする 3 1本3g程度	
K-0014		尾付むきえび	kg	1 大正えび又はブラックタイガーとする 2 サイズは、1尾30g以上 3 無頭、からむきとする 4 背わたをとり、筋切りをする	
K-0015		さくらえび	kg	1 特有の香りがあり、きょう雑物を認めないもの 2 乾物 3 1袋50g程度	
K-0016		むきえび	kg	1 小海老の殻を完全に除去し、背わたを取り除いたもの 2 異物等の混入のないもの 3 ばら凍結内容量1kgとする。 4 1尾10g程度(大むきえびは1尾30g程度)	
K-0017		あさり	kg	1 殻つき鮮度良好なもの 2 砂抜き十分なもので、死貝、きょう雑物を認めない物 3 つぶの揃ったもの 4 冷凍品はばら凍結とする	
K-0018	貝	あさりむき身 (冷凍)	kg	1 殻等の混入のないもの 2 ばら凍結とする 3 1kg程度袋入り	
K-0019		しじみ	kg	1 真しじみ・大和しじみとする 2 砂抜き十分なもの 3 死貝、きょう雑物を認めないもの 4 国内産	
K-0020		ほたて貝柱 (冷凍)	kg	1 殻・ヒモ・内臓等を除いたもの(ベビーほたてはヒモ付き) 2 刺身用とする 3 1個30g程度	
K-0021		ベビーほたて (冷凍)	kg	1 殻・内臓等を除いたもの 2 1個10g程度	
K-0022		かつお	かつお削り節	袋	1 JAS規格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 かつお100%とし、100g袋入りとする 3 乾燥良好で特有の香味を有しカビ・夾雑物を認めないもの
K-0023	かつおタタキ		kg	1 サクドリ 2 皮目焼き 3 タレ付	真空パック
K-0024	とろかつお		kg	刺身用にサクドリされた物	
K-0025	さば	さば	kg	1 マサバ、タイセイヨウサバとする 2 ドレス、1尾300g以上	
K-0026		さば干物	kg	1 マサバ、タイセイヨウサバとする 2 甘塩とする 3 文化干し、1枚120g程度	

K-0027	さば	さばフィレ	kg	1 マサバ、タイセイヨウサバとする 2 1枚120g程度	
K-0028		さば照焼	袋	1 冷凍、ポイル用パック入りとする 2 1切れ50g、10切れ入り	
K-0029	さんま	さんま(生)	kg	1 ラウンド、1尾130~150g 2 刺身用の場合は、別に示す	
K-0030		さんま(冷凍)	kg	ラウンド、1尾130~150g	
K-0031		さんま干物	枚	1枚120g程度	
K-0032	鮭	(生)鮭	kg	1 紅・白・銀とし、その都度示す 2 国内産(北洋含む)甘塩鮭はチリ産 3 適度に脂があり、ぶな化していないもの。魚体に赤斑がないもの 4 一切れ100g程度	
K-0033		鮭フレーク	kg	1 甘塩のもの 2 冷凍可 3 賞味期限11ヶ月以上	
K-0034		塩鮭(焼塩鮭)	kg	1 冷凍、パック入りとする 2 1切れ40g、10切れ入り	
K-0035		スモーク サーモン	kg	1 スライスとする 2 1枚15g程度	真空パック 製造業者名等の表示
K-0036	たらこ	辛子明太子	kg	1 身くずれなく、過度の着色がないもの 2 1腹100g程度 3 唐辛子・酒等のタレに漬け、内部まで良く浸透したもの 4 中辛程度	製造業者名等の表示
K-0037		たらこ	kg	1 身くずれなく、過度の着色がないもの 2 甘塩使用 3 1腹100g程度	製造業者名等の表示
K-0038		明太子ソース	kg	1 スパゲティ用ソースとする 2 500g~1kg袋入り	
K-0039	練り製品	かまぼこ	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 澱粉含有率4%以内 3 小板とし、1本200g程度 4 赤かまぼこの場合は品名で示す	
K-0040		笹かまぼこ	kg	1 1枚30g程度 2 包装形状は、その都度示す	
K-0041		さつま揚げ	kg	1 新鮮な魚のすり身を使い、澱粉の含有率が少ないもの 2 良質の油で揚げ、表面の油が十分にきれいになっているもの 3 1枚50g程度	
K-0042		伊達巻	kg	1 冷凍品不可 2 甘すぎないもの 3 1本400g程度	
K-0043		つみれ	kg	1 新鮮な魚のすり身を使い、澱粉の含有率が少ないもの 2 1個15g程度	

K-0044		なると	kg	1本150~200g程度	真空パック
K-0045	練り製品	はんぺん	kg	1 特有の弾力性があるもの 2 1枚50g程度	
K-0046		豆ちくわ	kg	1 全体に均一に焼目のあるもの 2 ネットなどの発生していないもの 3 1本30g程度	
K-0047		焼ちくわ	kg	1 全体に均一に焼目のあるもの 2 ネットなどの発生していないもの 3 1本60g程度	
K-0048		ぶり(切り身)	kg	1 1切れ100g程度 2 冷凍不可	
K-0049	鮪	鮪(切り身)	kg	1 1枚100g程度 2 味噌漬、西京漬はその都度示す	
K-0050		鮪(刺身用)	kg	1 メパチ、キハダ、黒鮪とする 2 刺身用として、さく取りされたもの 3 さく取り後冷凍したものを除く 4 1さく300~500g程度 5 指示が無い限り解凍済み0800納品	
K-0051		あゆ	kg	1 ラウンド 2 1尾120g程度 3 冷凍不可	
K-0052		いくら	kg	1 粒のそろったもの 2 国産品 3 甘塩のもの	
K-0053		いわし丸干し	kg	1 腹切れ・油やけないもの 2 1尾50g程度	
K-0054		かに正肉	kg	1 ズワイガニとする 2 チルド、正味重量とする 3 1kg入り	衛生的容器を使用
K-0055		銀だら	kg	1 切り身とする 2 味噌漬、西京漬はその都度示す 3 1枚100g程度	
K-0056		銀むつ	kg	1 切り身とする 2 味噌漬、西京漬はその都度示す 3 1枚100g程度	
K-0057		刺身用たこ	kg	1 マダコとする 2 茹でたもの 3 1匹、1.7~1.8kg	
K-0058	さわら	さわら切り身	kg	1 切り身とする 2 味噌漬、西京漬はその都度示す 3 1枚100g程度	

K-0059	さわら	さわら西京焼	袋	1 冷凍、ボイル用パック入りとする 2 1切れ50g、10切れ入り	
K-0060		からふとししやも	kg	1 子持ちとする 2 腹われ、油やけしていないもの 3 1尾30g程度	
K-0061		しらす干し	kg	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢良く、夾雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの	
K-0062		すりみ(生)	kg	1 混合物の少ないもの 2 魚の種類は、その都度示す	製造業者名等の表示
K-0063		たら(冷凍)	kg	1 マダラとする 2 フィレ、1枚700g以上	
K-0064		中華くらげ	kg	1 半透明の黄白色とし、糸切りにしたもの 2 味付良好なもの	
K-0065		ちりめんじゃこ	kg	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢良く、夾雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの	
K-0066		にじます	kg	1 セミドレス、1尾150g程度 2 冷凍不可	
K-0067		はまち	kg	1 1切れ100g程度切り身 2 刺身の場合は別示 2 冷凍不可	
K-0068		ほっけ生干し	枚	1枚150g程度	
K-0069		メルルーサ	kg	1 フィレ 2 1枚700g以上 3 前日納品はチルドとする	
規格番号	L	品名	単位	獣鳥肉類及び加工品類	備考

L-9001	獣鳥肉類共通		<ol style="list-style-type: none"> 1 屠殺場法による検査合格品とし、品質取り引き基準「上」以上とする 2 特有の香りを持ち、異臭を認めない物 3 鮮度良好で、外観に異常を認めない物 4 適度の堅さと弾力を有する物 5 凍結による乾燥・油焼け・脂肪の変質等を認めない物 6 脂肪等、よく「そうじ」された物とする 7 納入時元詰箱の表示シールを添付するものとする 8 2kg袋詰
L-9002	牛肉共通		<ol style="list-style-type: none"> 1 日本食肉各付協会設定の歩留等級「B」以上及び肉質等級「3」以上とし、外国産はその品質に準ずる 2 肉のきめが細かく、鮮紅色で光沢があり、脂肪は薄いクリーム色を呈している物とする
L-9003	豚肉共通		<ol style="list-style-type: none"> 1 日本食肉各付協会設定の規格等級「上」以上とし、外国産はその品質に準ずる 2 肉のきめが細かく、鮮やかな淡紅色で切り口につやがあり、脂肪部分は真っ白くしまっている物 3 表層脂肪は8mm以内とする
L-9004	鶏肉共通		<ol style="list-style-type: none"> 1 食鶏小売規格の「A級」とし、外国産はその品質に準ずる 2 食肉用若鶏とする 3 色が淡くつやがあり、脂肪は黄色で少ない物とし、毛穴が盛り上がっている物とする
L-9005	肉類加工品共通		<ol style="list-style-type: none"> 1 JAS合格品とし、定められた表示のある物とし、小分けした物にも表示する物とする 2 良質で鮮度良好な原料を使用し、衛生的に加工された物 3 特有の香りがあり、異味・異臭を認めない物 4 適度な堅さと弾力がありケーシング内に液汁がないこと 5 包装が完全であること
L-9006	冷凍肉類共通		<ol style="list-style-type: none"> 1 日本食肉格付協会設定の規格等級「上」以上とする 2 急速冷凍品とし鮮度良好品で冷凍焼けの認められない物 3 豚肉の場合、脂肪付着1cm以内とする
L-0001	ひき肉	kg	牛もも肉を挽いた物
L-0002	ヒレ肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 ステーキ用 2 1枚の重量はその都度示す
L-0003	肩ロース肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 筋間脂肪の適度のもの 2 柔らかく筋のないもの 3 2mmスライスとする
L-0004	肩ロース肉 (角切り)	kg	<ol style="list-style-type: none"> 1 筋間脂肪の適度のもの 2 柔らかく筋のないもの 3 3cm角切りとする

L-0005	牛肉	肩ロース肉 (切り身)	kg	1 筋間脂肪の適度のもの 2 柔らかく筋のないもの 3 ステーキ用1枚120g程度とする	
L-0006		すね肉	kg	1 和牛とする 2 3.5cm角切りとする	
L-0007		もも肉	kg	1 筋間脂肪の適度のもの 2 柔らかく筋のないもの 3 1.5mmスライスとする	
L-0008	鶏肉	ささ身	kg	1 すじなしとする 2 1本50g程度	
L-0009		鶏骨	kg	1 新鮮なもの 2 爪・足・頭部を除いたもの 3 肉付がら	
L-0010		手羽元	kg	1本60g程度	
L-0011		ひき肉	kg	鶏胸肉を挽いた物	
L-0012		もも肉	kg	1 骨なし、皮付とする 2 製造業者元詰品とする 3 2kg入り 4 前日納品はチルドとする	
L-0013		肩ロース肉	kg	1 筋間脂肪の適度のもの 2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの 3 2~3mmスライスとする	
L-0014	豚肉	肩ロース肉 (角切り)	kg	1 筋間脂肪の適度のもの 2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの 3 3cm角とする	
L-0015		肩ロース肉 (切り身)	kg	1 筋間脂肪の適度のもの 2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの 3 筋切り機で筋切りされたもの 4 納入時凍結品除く 5 gはその都度示す	
L-0016		背ロース肉	kg	1 筋間脂肪の適度のもの 2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの 3 1枚130g程度、筋切り機で筋切りされたもの 4 納入時凍結品除く	
L-0017		豚骨	kg	1 新鮮なもの 2 ゲンコツとする	
L-0018		ひき肉	kg	豚もも肉を挽いた物	

L-0019	豚肉	ヒレ肉	kg	1 柔らかく、風味の優れているもの 2 周囲の脂肪を取り除いたもの 3 1枚30g程度(斜め切り除く) 4 納入時凍結品除く	
L-0020		もつ	kg	1 湯通しした白もつとする 2 新鮮で異臭のないもの 3 1~2cm程度のスライスとする	
L-0021		もも肉	kg	1 柔らかく、風味の優れているもの 2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの 3 2~3mmスライスとする	
L-0022	ラム	ラム	kg	1 ニュージーランド及びオーストラリア産の輸入肉とする 2 スライスとする 3 500g真空パック詰 4 生肉で赤身90%以上のもの	
L-0023		フレンチ ラムチョップ	kg	1 ニュージーランド及びオーストラリア産の輸入肉とする 2 スライスとする 3 1本40~50g	
L-0024	加工品	ベーコン	kg	1 JAS合格同等品とし、定められた表示のあるもの 2 赤身と脂肪断面比2:3程度 3 薫製完全で、風味良好なもの 4 スライス1枚20g程度	製造業者名等の表示
L-0025		ロースハム	kg	1 JAS合格同等品とする 2 1枚20g程度スライスとする	製造業者名等の表示
L-0026		あらびき ソーセージ	kg	1 着色不可 2 粗挽とする 3 1本20g程度	製造業者名等の表示
L-0027		ソーセージ (フランクフルト)	kg	1 JAS合格同等品とし、定められた表示のあるもの 2 着色不可 3 粗挽とする 4 1本50g程度	
L-0028		豚肉角煮	kg	1 冷凍品とする 2 バラ肉を使用したもの 3 肉が軟らかく、3cm角程度とする 4 1kgパック入り	
L-0029		焼き豚角切り	kg	1 冷凍品とする 2 もも、肩肉を使用したもの 3 肉が軟らかく、1cm角程度とする 4 1kgパック入り	
L-0030		フライドチキン	個	1 冷凍品とする 2 1個200g程度	
L-0031		チキンステーキ	個	1 冷凍品とする 2 にんにく味とする 3 1個に1切れ160gの5切れ入り	

規格番号	M	品名	単位	卵類	備考
M-0001		厚焼玉子	本	1 添加物未使用のもの 2 1本500g、10切れスライス 3 冷凍品	
M-0002		錦糸玉子	kg	1 添加物未使用品とする 2 太さ3mm程度の千切り 3 1kgパック入り 4 冷凍品	
M-0003		鶏卵	kg	1 表面には、光沢がなく、新鮮色を呈しているもの 2 破損・汚れを認めないもの 3 サルモネラ菌等の検査済みとする 4 生食用は品名で示す 5 1個60g程度	段ボール箱入 製造業者名等の表示
規格番号	N	品名	単位	乳類及び加工品類	備考
N-0001	アイス	アイスクリーム	個	1 JAS合格同等以上の成分を有し、定められた表示のあるもの 2 乳脂肪12%以上のもの 3 種類・内容量等は、その都度示す	スプーン付
N-0002	アイス	アイスマルク	個	厚生労働省令による合格品	スプーン付
N-0003		ラクトアイス	個	1 植物性脂肪を使用したもの 2 内容量は、その都度示す	スプーン付
N-0004	牛乳類	牛乳	個	1 厚生労働省令による合格品 2 200ml、ビン詰	
N-0005		LL牛乳	個	1 厚生労働省令による合格品 2 200ml入り紙パック詰 3 納入時賞味期限2週間以上の物	ストロー付
N-0006		コーヒー乳飲料	個	1 厚生労働省令による合格品 2 200ml入り紙パック詰	ストロー付
N-0007		パック牛乳	個	1 厚生労働省令による合格品 2 200ml入り紙パック詰	ストロー付
N-0008	クリーム	サワークリーム	個	1 厚生労働省令による合格品 2 180g程度入り	
N-0009		生クリーム	L	1 厚生労働省令による合格品 2 純乳脂肪品	

N-0010	チーズ	粉チーズ	本	1 厚生労働省令による合格品 2 パルメザンチーズ 3 卓上用1本80g程度	
N-0011		スライスチーズ	枚	1 厚生労働省令による合格品 2 1枚20g 3 1枚個別包装	
N-0012		チーズ	個	1 厚生労働省令による合格品 2 プロセスチーズ 3 200g入り	カートンケース
N-0013		チーズスティック	本	1 厚生労働省令による合格品 2 1本の内容量は、その都度示す 3 1袋50個入り	フィルムパック
N-0014		ベビーチーズ	個	1 厚生労働省令による合格品 2 四角又は三角形で、1個ずつ包装されたもの 3 種類、内容量はその都度示す	
N-0015		ドリンク ヨーグルト	個	1 厚生労働省令による合格品 2 1個200ml程度	ストロー付
N-0016		乳酸菌飲料	個	1 厚生労働省令による合格品 2 種類・内容量等は、その都度示す	ストロー付
N-0017		ヨーグルト	L	1 厚生労働省令による合格品 2 JAS同等品とし、定められた表示のあるもの 3 無糖 4 400ml以上	
規格 番号	0	品名	単位	油脂類	備考
0-0001		オリーブ油	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 純正とする 3 1本1L程度ペットボトル可	
0-0002		ごま油	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 純正とする 3 1本400g瓶詰	製造業者名等の表示
0-0003		調合油(サラダ油)	缶	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 1斗缶詰	製造業者名等の表示
0-0004	バター	バター	個	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 1個 450g程度	製造業者名等の表示
0-0005		バター(8g)	個	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 1個8g入り	製造業者名等の表示

0-0006		マーガリン	個	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 VA強化品 3 純植物性とする 4 1個8gパック詰(カット)	製造業者名等の表示
規格番号	P	品名	単位	缶詰類	備考
P-9001		缶詰類共通		1 缶体はJIS規格に定められた品質以上で、内面塗料缶とする 2 外観及び形状は、帯締完全で錆・傷・汚染・変形及び膨張等を認めない物 3 缶体に、品種・内容量・製造年月日あるいは賞味期限等・製造工場名が明記されている物とする 4 原則としてJAS表示品とし、指定のない物については、JAS合格品に準ずる物とする 5 原料は、全て新鮮で良質なものを使用し、肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等がない物とする 6 内容量が同じであればバキュームタイプ可	
P-0001		うずら卵水煮	缶	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶	
P-0002		鯖油漬	缶	1 JAS合格同等品とし、定められた表示のあるもの 2 ライトミート、チャンクとする 3 T2K缶	
P-0003		かに	缶	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 金線又はエクストラ 3 かに2号缶 4 たらば又はずわいとし、その都度示す 5 たらばは、一番脚肉53g以上の配合とする	
P-0004	スイートコーン 水煮缶	クリーム	缶	1 JAS同等品とする 2 1号缶	
P-0005		ホール	缶	1 JAS同等品とする 2 1号缶または1号缶同等品バキュームタイプ可	
P-0006		たけのこ水煮	缶	1 JAS同等品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶	
P-0007		なめこ水煮	缶	1 JAS同等品とする 2 つぼみとする 3 1号缶	
P-0008		フルーツサラダ	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶とする 3 シラップ漬け 4 白桃・黄桃・みかん・パイン・チェリー等混合したもの	

P-0009		みかん	缶	1 Mサイズ・ホール 2 1号缶 3 シロップ漬け(ライト)	
P-0010		パイナップル	缶	1 JAS同等品とし、定められた表示のあるもの 2 冷凍原料使用不可 3 1号缶 4 シロップ漬け(ライト)	
P-0011		マッシュルーム	缶	1 JAS同等品とする 2 粒揃いのもの 3 スライスとする 4 1号缶	
P-0012		ミートソース	缶	1 JAS合格同等品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶	
P-0013		かつおメンマ	缶	1 メンマ佃煮風 2 1号缶	
P-0014		山菜風味	缶	1 わらび、細竹、こごみ、木くらげ等4品以上 2 1号缶	
P-0015		焼とり	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 串なし 3 T2K缶	
規格番号	Q	品名	単位	調味料及び香辛料類	備考
Q-0001	アルコール類	料理酒	本	1 清酒タイプ発酵調味料可 2 1.8L詰	
Q-0002		料理用ワイン	本	1 果実酒 2 アルコール分14%未満 3 1.8L入り 4 品種は品名で示す	
Q-0003		本みりん	本	1 本みりん(酒税法合格品)とし、みりん風調味料は、不可 2 アルコール分13.5%以上 3 1.8L詰	
Q-0004	塩	食塩	kg	1 精製塩、塩化ナトリウム99.5%以上 2 1kg入り	
Q-0005		食卓塩	本	1 精製塩、塩化ナトリウム99.5%以上 2 100gビン入り	

Q-0006	醤油	醤油	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 濃口しょうゆとする 4 1Lペットボトル入り	
Q-0007		減塩	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 塩分9%以下 4 500ml入り	
Q-0008		ポン酢醤油	本	1 醸造しょう油 2 果物特有の香りのする物 3 1本360ml 4 ミツカン味ぽん同等品	
Q-0009		醤油(卓上用)	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 濃口しょうゆとする 4 200ml程度入り	
Q-0010	ソース	ウスター	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 300ml入り	
Q-0011		中濃	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 300ml入り	
Q-0012		とんかつ	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 300ml入り	
Q-0013		焼きそば	本	1 ソース焼きそば用とする 2 1.8L入り	
Q-0014	チューブ入り	生にんにく	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 300g程度入り 3 常温保存可能品	
Q-0015		洋辛子	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 300g程度入り	
Q-0016		わさび	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 300g程度入り	
Q-0017		おろし根生姜	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 280g程度入り	
Q-0018	ドレッシング類	ドレッシング	本	1 JAS同等品とし、定められた表示のあるもの 2 1L入り 3 種類は、その都度示す	
Q-0019		ドレッシング(卓上用)	本	1 JAS同等品 2 300ml程度容器入り 3 種類は品名で示す	

Q-0020	ドレッシング類	ドレッシング(卓上用、ノンオイル)	本	1 JAS同等品 2 300ml程度容器入り 3 種類は品名で示す	
Q-0021		ドレッシング(フレンチ)	本	1 JAS同等品とし、定められた表示のあるもの 2 白(乳化) 3 1L入り	
Q-0022		ドレッシング(小袋)	個	1 JAS同等品 2 1個10g程度の袋入り 3 種類は、その都度示す	
Q-0023	ベース	生姜焼きのたれ	本	1 1kg以上程度ボトル入り	
Q-0024		チリソースの素	本	1 中辛で特有の香りを有するもの 2 1L入り	
Q-0025		八宝菜の素	本	1 中華合わせ調味料 2 1Lボトル入り	
Q-0026		麻婆豆腐の素	本	1 中華合わせ調味料 2 中辛程度 3 1Lボトル入り	
Q-0027		回鍋肉の素	本	1 中華合わせ調味料 2 辛味が強くないもの 3 1Lボトル入り	
Q-0028		青椒肉絲の素	本	1 中華合わせ調味料 2 1Lボトル入り	
Q-0029		酢豚の素	本	1 中華合わせ調味料 2 1Lボトル入り	
Q-0030		カレールウ	kg	1 JAS同等品 2 フレーク 3 中辛程度 4 1kg入り	防湿包装
Q-0031		ハヤシルウ	kg	1 JAS同等品 2 フレーク 3 1kg入り	防湿包装
Q-0032	ホワイトルウ	kg	1 顆粒又は微粒状とする 2 0.5~1kg袋入り	防湿包装	
Q-0033	ビーフシチューの素	kg	1 JAS同等品 2 フレーク 3 1kg入り	防湿包装	

Q-0034	ベース	ポタージュ スープの素	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 顆粒又は微粒状とする 3 種類は品名で示す 4 0.5~1kg袋入り	防湿包装
Q-0035		めんつゆの素	本	1 濃縮タイプ(つけつゆ3~4倍希釈程度) 2 1.8Lボトル入り	
Q-0036		ごまつゆ	本	1 濃縮タイプ 2 1.8Lボトル入り	
Q-0037		焼肉のたれ	本	1 醤油味1.6kg程度ボトル入り 2 塩味は1.1kg程度	
Q-0038		蒲焼きのたれ	本	1 1kg以上ボトル入り	
Q-0039		丼のたれ	本	1kg以上ボトル入り	
Q-0040		ラーメンスープ の素	kg	1 濃縮タイプ 2 レトルトパウチ 3 種類は品名で示す 4 1kg入り	
Q-0041	唐辛子	一味唐辛子	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 15g程度の容器入り	
Q-0042		七味唐辛子	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 16g程度の容器入り	
Q-0043	調味料	浅漬けの素	本	1 レギュラー 2 ペットボトル 3 1kg程度入り	
Q-0044		オイスター ソース風	本	1 ペットボトル 2 1kg以上	
Q-0045		おろしにんにく	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 1kg入り	
Q-0046		おろし生姜	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 1kg入り	
Q-0047		カレー粉	缶	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 400g缶入り	

Q-0048	調味料	こしょう	缶	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 400g缶入 4 種類は品名で示す	
Q-0049		こしょう (卓上用)	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 20g程度卓上容器入 4 種類は品名で示す	
Q-0050		粉山椒	本	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 12g程度の容器入り	
Q-0051		粉洋辛子	kg	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの	
Q-0052		スパイス	袋	1 新鮮で、風味良好なもの 2 種類は品名で示す 3 形状はその都度示す 4 100g程度袋入り	
Q-0053		食酢	本	1 穀物酢とする 2 1.8L入り	
Q-0054		だしの素	kg	1 化学調味料無添加のもの 2 かつおを主体としたもの 3 顆粒又は粉末とする 4 0.5~1kg程度袋入り	ラミネート包装
Q-0055		チャツネ	袋	1 ペーストチャツネ 2 0.5kg程度入	
Q-0056		中華スープ	kg	1 中華用調味料 2 顆粒とする 3 1kg袋入	防湿包装
Q-0057		デミグラスソース	kg	1 レトルトパウチ 2 1kg入	
Q-0058		豆板醤	kg	1 新鮮で、風味良好なもの 2 1kg程度入	製造会社名等の表示
Q-0059		トマトケチャップ	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 1kgチューブ入	
Q-0060		トマトピューレ	缶	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶入	
Q-0061		ごま和えの素	kg	500g袋入	防湿包装
Q-0062	マヨネーズ	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 家庭用味付けされた物とする 3 1kg入		

Q-0063	マヨネーズ	マヨネーズ (チューブ入)	本	1 JAS合格品同等品とし、定められた表示のあるもの 2 400g又は、500g入	
Q-0064	だし	無塩がらスープ	kg	1 豚骨、鶏骨エキス 2 液状 3 レトルトパウチ 4 1kg入	
Q-0065		スープストック	kg	1 粉末とする 2 1kg袋入	
Q-0066		冷し中華スープ	本	1 濃縮(生)2倍 2 1.6L程度入	
Q-0067		レモン果汁	本	1 果汁100% 2 150ml程度ビン入り	
規格番号	R	品名	単位	冷凍食品類	備考
R-9001		冷凍品類共通		1 JAS合格品又はこれに準ずる物とし、定められた表示のある物 2 成分表及び材料表を提示する物とする 3 完全凍結品とし、衛生的な物とする 4 原料は、全て新鮮で良質な物を使用し、肉質・色沢・香味等良好で身くずれの等ない物とする	
R-0001		焼きおにぎり	個	1 ボイリングパック入とする 2 種類は品名で示す 3 内容量はその都度示す	
R-0002		オムライス	個	1 ボイリングパック入とする 2 1個250~280g	
R-0003		グリーンピース	kg	1 大粒で、揃っているもの 2 1kg程度袋入	
R-0004		コーン	kg	1 ホールコーンとし、粒が揃っているもの 2 1kg程度袋入	
R-0005		里芋	kg	1 形が揃っているもの 2 1kg程度袋入	
R-0006		さやいんげん	kg	1 濃緑色鮮やかで、筋なしとする 2 1kg程度袋入	
R-0007		とろろ芋	kg	1 長芋とする 2 1kg程度袋入	

R-0008		にんにくの芽	kg	1 緑色鮮やかで、香りのあるもの 2 A級 3 1kg程度袋入	
R-0009		ほうれん草	kg	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 1kg程度袋入	
R-0010		小松菜	kg	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 1kg程度袋入	
R-0011		ささがきごぼう	kg	1 国内産 2 1kg程度袋入 3 色、風味良く鮮度良好もの	
R-0012		千切りごぼう	kg	1 国内産 2 1kg程度袋入り 3 色、風味良く鮮度良好なもの	
R-0013		オクラ	kg	1 形状はその都度示す 2 500g程度袋入	
R-0014		モロヘイヤ	kg	1 パラ凍結 2 葉のみ3~4cmにカットしたもの 3 0.5~1kg入	
R-0015		ブロッコリー	kg	1 1袋0.5kg入	
R-0016		ミックス ベジタブル	kg	1 グリーンピース・スイートコーン・人参の3種とし、 同比率の混合とする 2 1kg程度袋入	
R-0017		ブルーベリー	kg	1 粒が揃っているもの 2 1袋0.5~1kg入	
R-0018		ライチ	kg	1 粒が揃っているもの 2 1袋0.5kg入	
R-0019	麺類	茹うどん	kg	1 1個250g程度 2 シマダヤ製同等品	
R-0020		茹スパゲティー	kg	1 1個250g程度 2 UCC製同等品	
R-0021		茹日本そば	kg	1 1個200g程度 2 ニチレイ製同等品	
R-0022		茹中華めん	kg	1 1個250g程度 2 シマダヤ製同等品	

R-0023		鰯フライ	個	1 骨なし、開きとする 2 1個60g程度	
R-0024		かきフライ	kg	1個25~30g	
R-0025		コロッケ	個	1 種類は品名で示す 2 1個60g程度	
R-0026		串カツ	個	1 玉葱、豚肉使用とする 2 1個60g程度	
R-0027		メンチカツ	個	1個80g程度	
R-0028		ひれかつ	個	1 豚ひれとする 2 1個30g程度	
R-0029		ハンバーグ	個	1 ボイル用パック入りとする 2 1個130g程度	
規格番号	S	品名	単位	その他	備考
S-0001	スープ類	即席スープ	個	種類は、その都度示す	
S-0002		即席みそ汁	個	1 生みそタイプ 2 種類は、その都度示す	
S-0003	茶類	ティーバッグ	kg	1 乾燥良好で、香りが高いもの 2 紙臭・茎を認めないもの 3 1個2g程度パック入り 4 種類は品名で示す	防湿包装
S-0004	茶類	濃縮麦茶	本	1 国内産麦使用 2 風味良好で、きょう雑物を認めないもの 3 18L希釈用のもの 4 1Lパック入り	
S-0005	茶類	緑茶	kg	1 煎茶とする 2 給茶機用で、刻み粉抜きしたもの 3 乾燥良好で、香りが高いもの 4 きょう雑物・茎を認めないもの 5 1kg袋詰	防湿包装
S-0006	デザート類	ヨーグルト	個	1 JAS同等品とする 2 種類・内容量は、その都度示す	スプーン付
S-0007		コーヒーゼリー	個	1 JAS同等品とする 2 生洋菓子 3 1個100g程度	スプーン付
S-0008		ババロア	個	1 JAS同等品とする 2 種類・内容量は、その都度示す	スプーン付

S-0009	デザート類	プリン	個	1 JAS同等品とする 2 生洋菓子 3 カラメル付 4 1個80g以上	スプーン付
S-0010		フルーツゼリー	個	1 JAS同等品とする 2 果肉入り 3 1個100~120g程度 4 種類は、その都度示す	スプーン付
S-0011	レトルト	おでん	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 大根、こんにゃく、玉子、昆布、竹輪等6品程度 4 380g程度入り	
S-0012		なめ茸茶漬	個	1 レトルト 2 賞味期限5ヶ月以上のもの 3 固形60%以上 4 1kg入り	
S-0013		親子丼	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 200g以上入り	
S-0014		牛丼	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 200g以上入り	
S-0015		中華丼	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 200g以上入り	
S-0016		さんまかば焼	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 1切れ20g以上	
S-0017		塩味やきとり	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 塩こしょう焼、500g入り	
S-0018		ビーフシチュー	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 270g以上入り	
S-0019		ビーフカレー (辛口)	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 辛口とする 4 200g以上入り	
S-0020		ビーフカレー	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 レギュラーとする 4 4kg以上入り	
S-0021		ハヤシライス	個	1 レトルト 2 賞味期限11ヶ月以上のもの 3 200g以上入り	
S-0022		お茶漬け	個	1 刻みのり・あられ等入り 2 乾燥良好なもの 3 1個10g程度袋入り 4 種類はその都度示す	防湿包装

S-0023	酒粕	kg	1 アルコール分5%程度 2 新鮮で、変色・変質していないもの 3 板粕とする	
S-0024	ふりかけ	本	1 100g程度入り 2 種類は、その都度示す 3 卓上容器入り	防湿包装
S-0025	ふりかけ小袋	個	1 2g程度入り 2 種類は、その都度示す 3 アルミ袋入り	防湿包装