

糧 食 品 規 格 書

令和6年4月1日

陸上自衛隊練馬駐屯地

目 次

	総 則	・・・・・・・・・・	1
第 1 章	穀 類 及 び 同 加 工 品	・・・・・・・・・・	4
第 2 章	芋 類 及 び 同 加 工 品	・・・・・・・・・・	8
第 3 章	豆 類 及 び 同 加 工 品	・・・・・・・・・・	10
第 4 章	種 実 類 及 び 同 加 工 品	・・・・・・・・・・	14
第 5 章	野 菜 及 び き の こ 類	・・・・・・・・・・	16
第 6 章	果 実 類	・・・・・・・・・・	25
第 7 章	漬 物 類	・・・・・・・・・・	29
第 8 章	海 藻 類 及 び 同 加 工 品 (冷凍含む)	・・・・・・・・	30
第 9 章	魚 介 類 及 び 同 加 工 品 (冷凍含む)	・・・・・・・・	33
第 10 章	練 製 品 類 (冷凍含む)	・・・・・・・・	44
第 11 章	肉 類 及 び 同 加 工 品 (冷凍含む)	・・・・・・・・	46
第 12 章	卵 乳 類 及 び 同 加 工 品	・・・・・・・・・・	50
第 13 章	油 脂 類	・・・・・・・・・・	53
第 14 章	菓 子 類 及 び し 好 飲 料 類	・・・・・・・・・・	55
第 15 章	缶 詰 類	・・・・・・・・・・	57
第 16 章	調 味 料 及 び 香 辛 料 類	・・・・・・・・・・	62
第 17 章	冷 凍 加 工 品 類	・・・・・・・・・・	71
第 18 章	レトルト及び調理済食品類	・・・・・・・・・・	78
第 19 章	部外委託給食及びその他	・・・・・・・・・・	80

総 則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊練馬駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に記載されていない糧食品については、入札公告に必要な都度示す。

2 衛生調査

食品衛生管理官は、随時に契約担当官等の補助者として業者の施設（これらの業者が販売業である場合は、取引先の製造業の施設を含む。）の現地調査を行うか、または食品衛生監視票（食品衛生法施行規則第18条の3に規定）の写しの提出を求める場合がある。

3 見 本

- (1) 見本提出品は、入札公告内訳書の見本欄に○印を付して示す。
- (2) 見本提出要領
 - ア 日 時
指定日の0830～1100 入札公告に示す
 - イ 場 所
糧食班事務室
 - ウ 見本品
 - (ア) 品名・業者名を記載した用紙等を貼付すること。
 - (イ) 1個または適量とし、規格・製造業者等がわかる資料を添付のこと。
 - エ 細部は別示とする。
- (3) 提出された見本品が規格と合致しない場合及び見本提出の指定があるにもかかわらず見本提出のない場合には、当該品目に対する入札書（見積書）は無効とする。

4 検 査

- (1) 食品衛生検査
 - ア 場 所
衛生科
 - イ 検 体
 - (ア) 生鮮品は検体として50g程度を衛生科に提出するものとする。
 - (イ) 検体を入れる容器は、清潔なビニール袋を使用し、「納品日・業者名」を記載した用紙等を貼付すること。ただし、以下のものは除く。
 - a 調味料（醤油・片栗粉・ドレッシング等）
 - b パック詰調理加工食品
 - c 缶詰類
 - d その他提出不要と認めたもの

- (ウ) 発注数に含まない。
- (2) 受領検査
 - ア 納入糧食品は、食品衛生管理官の行う食品衛生検査に合格したものとし、受領検査官が、品質及び数量等について検査を実施する。
 - イ 検量時、固体のみの重量とし、容器・漬け汁等は除いたものとする。
 - ウ 加工品は、一品ごと同一メーカー・期限表示のものに限る。
- (3) パン・おにぎり・弁当については、発注した数量に加えて検食用 3 個（衛生科 2 個・糧食班 1 個）を提出する。
- (4) 指定した糧食品については、製造加工業者の衛生管理の体制に関する書類を提出するものとする。
- (5) 物理又は化学検査を必要とする場合は、双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし、検査等に要する費用は、すべて契約業者側の負担とする。
- (6) 万が一、不備が発見された場合、契約業者は速やかに確認・交換が可能な態勢を整えるものとする。

5 納品

- (1) 場所
糧食班検収所（プラットホーム）
- (2) 時間
 - ア 0830～1100 とする。ただし、朝食用パン、おにぎり、弁当及び鮮度を要求される品目については、入札公告内訳書及び確定発注書にその都度示す。
 - イ 同一糧食品で使用日（食）が異なるものを同時に納品する場合は、使用日（食）毎に区分して納入するものとする。
 - ウ 都合により指定時間までに納入できない場合は、契約担当官又は給食担当官（糧食班長）に連絡してその指示を受ける。
- (3) 方法
 - ア 原則として、契約業者が直接納品するものとする。ただし、やむを得ず宅配便等により納品する場合は、事前に糧食班と調整し、以下の事項を厳守する。
 - (ア) 指定された納品日時に到着すること。
 - (イ) 食品衛生検査を受けること。
 - (ウ) 納品書を納品日に提出すること。
 - イ 検査官の指示に従い、納品物の開封、指定の場所への集積を実施する。
 - ウ 容器は衛生的なものとし、使用済み容器は契約業者側において速やかに回収するものとする。
 - エ 冷蔵車、保冷車、冷凍車等を使用し、各糧食品を適切な温度で納品すること。
- (5) 納品書（別紙のとおり）
 - 1 ヶ月契約（生鮮）・3 ヶ月契約（生鮮）・1 ヶ月契約（耐久）・3 ヶ

月契約（耐久）・加給食・随意契約、それぞれ別葉で記入のこと。

6 本規格書の使用要領

- (1) 東部方面隊統一調達品目については、東部方面総監の定める規格書によるものとする。
- (2) 入札公告別紙「入札公告内訳書」規格番号欄に使用する規格番号は本規格書の規格番号である。
- (3) 食品の表示については、食品表示法に基づいているものとする。
- (4) 「同等品」と規定されているもので、それに該当するものは、同等品確認書を契約担当官に提出し、承認を受けるものとする。
- (5) 「程度」の範囲は±10%とする。
- (6) 臨時給食実施機関を設置する場合又は現地調達による糧食品は、本規格書によるほか納入場所及び納入時間等は、その都度示す。
- (7) 本規格書では、完全に表現しがたい事項もあるので、業者各位は信義、誠実を旨とし商習慣に従い良心的な契約の履行を図るものとする。
- (8) 本規格書に疑義がある場合は、契約担当官又は給食担当官と調整するものとする。

7 その他

納品時、業者間の車両事故等に関しては、関与しないものとする。又、駐屯地内施設等を破損させた場合は、糧食班に通報し指示を受けること。

8 本規格書は、令和6年4月1日から適用する。

（ 連 絡 先 ）

1 駐屯地

住 所 〒179-8523
東京都練馬区北町4-1-1
代表電話 03-3933-1161

2 第338会計隊

契 約 班 長	内線	2350
契 約 係	〃	2352

3 練馬駐屯地業務隊補給科糧食班

給食担当官	内線	2311
栄養担当官	〃	2312
人員集計係	〃	2321
検 収 係	〃	2322
物品管理係	〃	2321

第 1 章 穀類及び同加工品

共通規格

- 1 変質、異物混入を認めないもの
- 2 特に定めのない品目については、国産品

番 号	品 名	頁
1 0 1	精 米	5
1 0 2	もち米	
1 0 3	強化精麦	
1 0 4	ビタミン強化米	
1 0 5	穀類混合品	
1 0 6	ビーフン	
1 0 7	小麦粉	
1 0 8	天ぷら粉	
1 0 9	唐揚げ粉	
1 1 0	パン粉	6
1 1 1	マカロニ	
1 1 2	スパゲティ	
1 1 3	ふ	
1 1 4	乾麺類	
1 1 5	蒸中華麺	
1 1 6	茹で麺	
1 1 7	皿うどん類	
1 1 8	カップ麺	
1 1 9	パ ン	
1 2 0	クルトン	
1 2 1	コーンフレーク	7
1 2 2	天かす	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 0 1	精 米	k g	1 粳米銘柄等は、その都度示す 2 搗精率 9 1 ～ 9 2 % 5 日以内に搗精されたもの 3 提出書類 (1) 品質証明書 (2) 玄米仕入れ伝票 (3) とう精台帳の写し (4) 精米品質検査書 (5) 玄米及び精米のサンプル (6) 玄米検査証明書	3 0 k g 三層 クラフト紙袋 及び 5 k g ビ ニール袋
1 0 2	もち米	k g	自主流通米の水稻、国産 1 0 0 %	
1 0 3	強化精麦	k g	東方規格に準ずる	2 0 k g 袋
1 0 4	ビタミン 強化米	袋	1 ビタミン（B1・B2・B6・ナイア シン・葉酸・パントテン酸）、鉄分 を強化したもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	
1 0 5	穀類混合品	袋 k g	1 雑穀等を混ぜ合わせたもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 0 6	ビーフン	袋 k g	1 乾燥良好、折れ等がなく水に浸し て弾力性のあるもの 2 国内メーカー品 3 内容量等は、その都度示す	
1 0 7	小麦粉	袋 k g	1 農産物規格による薄力粉 1 等品 2 乾燥良好で粒子が細かく、湿気 による塊のない白いもの	1 k g 袋
1 0 8	天ぷら粉	袋 k g	1 天ぷら用に調整された小麦粉 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	1 k g 袋
1 0 9	唐揚げ粉	袋 k g	1 小麦粉、食塩、香辛料を原料とし、 粉末又は顆粒とする 2 品名内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 1 0	パン粉	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 微粉少ないもの 3 内容量等は、その都度示す	
1 1 1	マカロニ	k g	1 形状等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 1 8 ヶ月以上	1 k g 袋
1 1 2	スパゲッティ	k g	1 デュラムセモリナ 1 0 0 % 使用の もので、ロングスパゲッティとする 2 形状等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 8 ヶ月以上	1 k g 袋
1 1 3	ふ	袋 k g	1 良質の強力粉を原料とし乾燥良好 で、雑物のないもの 2 形状内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 1 4	乾麺類	個 袋 k g	1 乾燥良好で折れ砕けのないもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 1 5	蒸中華麺	k g	1 風味良好なもの 2 納入時、期限表示 1 週間以上	
1 1 6	茹で麺	個 k g	1 風味良好なもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 1 7	皿うどん麺	袋	1 風味良好なもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 1 8	カップ麺	個	1 内装及び外装良好なもの 2 品名内容等は、その都度示す	
1 1 9	パ ン	個 枚 袋	1 風味良好なもの 2 強力粉 2 等以上使用 3 品名内容量等は、その都度示す	
1 2 0	クルトン	袋 k g	1 食パンを使用し、5 mm 程度のさい の目に揚げたもの 2 乾燥良好なもの 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 2 1	コーン フレーク	袋 箱	1 乾燥良好なもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 2 2	天かす	袋 k g	1 油が酸化していないもの 2 内容量等は、その都度示す	

第 2 章 芋類及び同加工品

共通規格

特に定めのない品目については、国産品

番 号	品 名	頁
2 0 1	じゃがいも	9
2 0 2	さつまいも	
2 0 3	洗い里芋	
2 0 4	長 芋	
2 0 5	春 雨	
2 0 6	緑豆春雨	
2 0 7	片栗粉	
2 0 8	こんにゃく類	
2 0 9	マッシュポテト	
2 1 0	タピオカ	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
201	じゃがいも	k g	1 損傷、奇形、冠水、日焼けのないもの 2 発芽していないもの 3 品種等は、その都度示す	品種、生産地を表示
202	さつまいも	k g	1 損傷、奇形、冠水、日焼けのないもの 2 発芽していないもの	同上
203	洗い里芋	k g	1 発芽、腐れ、焼け等のないもの 2 子芋、及び親芋を除く 3 水洗した皮むき品 4 1個40～80g程度	
204	長 芋	k g	1 折損、割れ、曲がりのないもの 2 手芋を除く	
205 206	春 雨 緑豆春雨	袋 k g	1 乾燥良好で変質、折れ、砕けのないもの 2 水に浸して、弾力性のあるもの 3 国内メーカー品 4 内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示12ヶ月以上	
207	片栗粉	袋 k g	1 馬鈴薯精製澱粉 2 純白で乾燥良好、きめ細かいもの 3 異味異臭、夾雑物のないもの 4 納入時、期限表示8ヶ月以上	1 k g 袋
208	こんにゃく 208-1 板こんにゃく 208-2 糸こんにゃく 208-3 しらたき 208-4 玉こんにゃく	k g	1 新鮮で弾力性があり、異物の混入のないもの 2 あく味、異臭のないもの 3 検量時、水分は除く 4 内容形状重量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示1ヶ月以上	衛生的容器使用
209	マッシュ ポテト	袋 k g	1 良質な馬鈴薯を使用した、乾燥良好なもの 2 フレーク状 3 内容量等は、その都度示す	
210	タピオカ	袋	1 水に戻して茹でたもの 2 内容量等は、その都度示す	

第 3 章 豆類及び同加工品

共通規格

- 1 大豆又は大豆加工品の原材料は、遺伝子組換えでないもの
- 2 特に定めのない品目については、国産品

番 号	品 名	頁
3 0 1	小 豆	1 1
3 0 2	あんこ	
3 0 3	納 豆	
3 0 4	豆 腐	
3 0 5	パック充てん豆腐	
3 0 6	充てん豆腐（常温）	
3 0 7	絞り豆腐	
3 0 8	焼き豆腐	
3 0 9	生 揚	
3 1 0	油 揚	1 2
3 1 1	がんもどき	
3 1 2	卵の花	
3 1 3	きな粉	
3 1 4	凍り豆腐	
3 1 5	豆 乳	
3 1 6	調製豆乳	
3 1 7	豆乳飲料	
3 1 8	湯 葉	
3 1 9	福 豆	1 3
3 2 0	ひよこまめ	
3 2 1	ミックス豆	
3 2 2	豆類加工品	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
3 0 1	小 豆	k g	1 農産物規格規定 2 等合格品以上 2 病虫害、未熟物、しわ等がなく 異物等の混入のないもの 3 1 年越しのものは不可	
3 0 2	あんこ	k g	1 小豆を原料とし光沢よく、新鮮な もの 2 特有の芳香を有し、夾雑物の混入 のないもの	1 k g 袋
3 0 3	納 豆	個 セッ ト 袋 k g	1 よく発酵した糸引納豆で粒揃いの もの 2 特有の香味を有し、異臭異物のな いもの 3 たれ、辛子付 4 形状内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示 5 日以上	
3 0 4	豆 腐 304-1木綿豆腐 304-2絹ごし豆腐	k g	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 納入時、期限表示 2 日以上	
3 0 5	パック 充てん豆腐	個	1 絹ごし豆腐 2 完全滅菌工程により製造したもの 3 ワンタッチ開放可能なもの 4 内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示 1 週間以上	
3 0 6	充てん豆腐 (常温)	個	1 常温品 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 4 ヶ月以上	
3 0 7	絞り豆腐	k g	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 納入時、期限表示 1 日以上	
3 0 8	焼き豆腐	k g	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 納入時、期限表示 2 日以上	
3 0 9	生 揚	k g	1 良質の油を使用し、異味異臭くず れ、破れのないもの 2 厚さ 1 5 mm 程度 1 枚 2 0 0 g 程度 3 納入時、期限表示 1 日以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
3 1 0	油 揚	k g	1 良質の油を使用し、異味異臭くず れ、破れのないもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 2 日以上	
3 1 1	がんもどき	k g	1 良質の油を使用したもの 2 山芋、胡麻等混入したもの 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示 1 日以上	
3 1 2	卵の花	k g	1 固くしぼった目の細かいもの 2 特有の豆臭があり、酸味のないこ と、異物等の混入のないもの 3 納入時、期限表示 1 日以上	
3 1 3	きな粉	k g	1 大豆を原料とし光沢よく、新鮮な もの 2 特有の芳香を有し、乾燥良好、夾雑 物の混入のないもの	
3 1 4	凍り豆腐	袋 k g	1 乾燥良好、変色、異味異臭ひび割れ のないもの 2 形状内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 4 ヶ月以上	
3 1 5	豆 乳	個 本	1 成分無調整 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 3 ヶ月以上	
3 1 6	調製豆乳	個 本	1 プレーン 2 大豆・水飴・とうもろこし・油・食 塩・着色料とする 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示 4 ヶ月以上	
3 1 7	豆乳飲料	個 本	1 原材料は大豆・水飴・とうもろこ し・油・麦芽エキス等とする 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 3 0 日以上	
3 1 8	湯 葉	袋 k g	1 干したもの 2 形状内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
3 1 9	福 豆	個 箱	1 節分用 2 内容量等は、その都度示す	
3 2 0	ひよこまめ	袋 k g	1 加圧加熱殺菌 2 窒素充填製法 3 国内メーカー品 4 内容量等は、その都度示す	
3 2 1	ミックス豆	袋 k g	1 数種類の豆を混ぜ合わせたもの 2 内容量等は、その都度示す	
3 2 2	豆類加工品	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	

第 4 章 種実類及び同加工品

共通規格

国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁
4 0 1	アーモンド	1 5
4 0 2	カシューナッツ	
4 0 3	栗	
4 0 4	栗甘露煮	
4 0 5	蒸し栗	
4 0 6	むきくるみ	
4 0 7	いりごま	
4 0 8	すりごま	
4 0 9	ねりごま	
4 1 0	松の実	
4 1 1	落花生（殻付）	
4 1 2	ピーナッツ	
4 1 3	ピーナッツバター	
4 1 4	種実類加工品	
4 1 5	ミックスナッツ	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
4 0 1	アーモンド	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物、割れの少ないもの 3 形状内容量等は、その都度示す	
4 0 2	カシュー ナッツ	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物、割れの少ないもの 3 内容量等は、その都度示す	
4 0 3	栗	袋 k g	1 夾雑物、割れの少ないもの 2 内容量等は、その都度示す	
4 0 4	栗甘露煮	袋 k g	1 調味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
4 0 5	蒸し栗	袋 k g	内容量等は、その都度示す	
4 0 6	むきくるみ	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物、割れの少ないもの 3 内容量等は、その都度示す	
4 0 7	いりごま 407-1 黒 407-2 白	袋 k g	1 乾燥良好で異物、夾雑物のないもの 2 内容量等は、その都度示す	
4 0 8	すりごま 408-1 黒 408-2 白	袋 k g	いりごまに準ずる	
4 0 9	ねりごま	個	いりごまに準ずる	
4 1 0	松の実	袋 k g	1 煎ったもの 2 乾燥良好なもの 3 内容量等は、その都度示す	
4 1 1	落花生 (殻付)	袋 k g	1 乾燥良好で、病虫害、夾雑物、未熟品の混入していないもの 2 内容量等は、その都度示す	
4 1 2	ピーナッツ	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 形状内容量等は、その都度示す	
4 1 3	ピーナッツ バター	袋 k g	1 ピーナッツをすり潰したもの 2 内容量等は、その都度示す	
4 1 4	種実類加工品	本	品名内容量等は、その都度示す	
4 1 5	ミックス ナッツ	個 袋	1 乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	

第 5 章 野菜及びきのこ類

共通規格

- 1 鮮度良好で、品種固有の光沢、形状を有しているもの
- 2 病虫害、外傷がなく、土砂、異物、夾雑物の混入又は付着していないもの
- 3 特に示す以外、水洗して水切り完全なもの
- 4 とう、枯葉、ス入り、ひび割れ等のないもの
- 5 検量時は、なわ、容器等の重量は除く
- 6 大きさ・重量は、一部を除いて定めない
- 7 生野菜・きのこは国産品、加工品は国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
5 0 1	グリーンアスパラガス	1 8	5 1 8	小松菜	1 9
5 0 2	さやいんげん		5 1 9	ししとう	
5 0 3	う ど		5 2 0	大 葉	
5 0 4	枝 豆		5 2 1	春 菊	
5 0 5	豆 苗		5 2 2	根しょうが	
5 0 6	さやえんどう		5 2 3	白 瓜	
5 0 7	おかひじき		5 2 4	ズッキーニ	
5 0 8	オクラ		5 2 5	せ り	
5 0 9	か ぶ		5 2 6	セロリ	
5 1 0	かぼちゃ		5 2 7	タアサイ	
5 1 1	カリフラワー	1 9	5 2 8	貝割大根	2 0
5 1 2	木の芽		5 2 9	大 根	
5 1 3	キャベツ			大 根（つま）	
5 1 4	紫キャベツ		5 3 0	切干大根	
5 1 5	胡 瓜		5 3 1	茹たけのこ	
5 1 6	クレソン	1 9	5 3 2	玉 葱	
5 1 7	ごぼう			むき玉葱	
	千切ごぼう		5 3 3	赤玉葱	
	ささがきごぼう		5 3 4	チンゲン菜	

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
5 3 5	干唐辛子（輪切）	2 0	5 6 1	紅たで	2 2
5 3 6	冬 瓜		5 6 2	もやし	
5 3 7	とうもろこし		5 6 3	モロヘイヤ	
5 3 8	トマト		5 6 4	レタス	
5 3 9	ミニトマト		5 6 5	サラダ菜	
5 4 0	な す	2 1	5 6 6	リーフレタス	2 3
5 4 1	七草セット		5 6 7	サニーレタス	
5 4 2	菜 花		5 6 8	ベビーリーフ	
5 4 3	にがうり		5 6 9	れんこん	
5 4 4	に ら		5 7 0	わけぎ	
5 4 5	人 参		5 7 1	きのこ類水煮	2 3
	千切人参		5 7 2	ぜんまい水煮	
	糸切人参		5 7 3	たらの芽水煮	
5 4 6	にんにくの芽		5 7 4	ふき水煮	
5 4 7	長 葱		5 7 5	細竹水煮	
5 4 8	こねぎ		5 7 6	れんこん水煮	
5 4 9	ハーブ類		5 7 7	わらび水煮	
5 5 0	白 菜		5 7 8	トマトジュース	
5 5 1	パセリ		5 7 9	野菜ミックスジュース	
5 5 2	ラディッシュ		5 8 0	えのきたけ	2 4
5 5 3	ピーマン		5 8 1	きくらげ	
5 5 4	赤ピーマン		5 8 2	生しいたけ	
5 5 5	黄ピーマン		5 8 3	干しいたけ	
5 5 6	ブロッコリー	2 2	5 8 4	ぶなしめじ	
5 5 7	ほうれん草		5 8 5	エリンギ	
5 5 8	みず菜		5 8 6	まいたけ	
5 5 9	みつば		5 8 7	マッシュルーム	
5 6 0	みょうが		5 8 8	松 茸	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
5 0 1	グリーン アスパラガス	k g	緑色濃厚、穂先が硬くしまったもの	
5 0 2	さやいんげん	k g	1 成熟適度で軟らかいもの 2 筋なし	
5 0 3	う ど	k g	1 白色で香りが強く、茎の太いもの 2 赤色斑点、変色等は不可	
5 0 4	枝 豆	k g	1 色が鮮やかなもの 2 豆外皮が硬くなっていないもの 3 枝は除き、さやのみのもの	
5 0 5	豆 苗	k g	濃緑色のもの	
5 0 6	さやえんどう	k g	1 成熟適度で軟らかいもの 2 筋なし	
5 0 7	おかひじき	k g	濃緑色のもの	
5 0 8	オクラ	k g	成熟しすぎないもの	
5 0 9	か ぶ	k g	1 肌がきれいなもの 2 葉、茎を切ったもの	
5 1 0	かぼちゃ	k g	よく完熟したもの	
5 1 1	カリフラワー	k g	しまって硬く密集したものとし変色、乾燥したものは不可	
5 1 2	木の芽	パック	1 特有の香りが失われていないもの 2 緑色の鮮やかなもの 3 内容量等は、その都度示す	容器入
5 1 3	キャベツ	k g	1 結球完全で根部を除いたもの 2 鬼葉、斑点をとり除き、葉は淡緑色であること	
5 1 4	紫キャベツ	k g	1 結球完全で根部を除いたもの 2 葉は紫赤色であること	
5 1 5	胡 瓜	k g	濃緑色を呈し、実の熟していないもの	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
5 1 6	クレソン	k g	1 葉が大きく傷みなく、葉間がつまっており、茎の太いもの 2 ひげ根の出ていないもの	
5 1 7	ごぼう	k g	1 葉、根、毛を除いたもの 2 肉質が軟らかいもの	
	千切ごぼう	k g	1 新鮮なごぼうの皮をむき、縦割千切（長さ5cm断面3mm角程度）、あく抜きしたもの 2 薬品により漂白したものは不可 3 納入時、期限表示3日以上	真空包装
	ささがきごぼう	k g	1 新鮮なごぼうの皮をむき、ささがきにし、あく抜きしたもの 2 薬品により漂白したものは不可	同 上
5 1 8	小松菜	k g	葉が密生していて濃緑色で艶と張りがあるもの	
5 1 9	ししとう	k g	1 色鮮やかで艶のあるもの 2 市場規格「M」	容器入
5 2 0	大 葉	枚	1 葉の大きさ斉一のもの 2 濃緑色のもの	容器入
5 2 1	春 菊	k g	根切りよく肥えて軟らかく伸びすぎない、品質良好なもの	
5 2 2	根しょうが	k g	新鮮にして黄灰色、発育良好なもの	
5 2 3	白 瓜	k g	外皮はなめらかで艶があり、肉質の硬いもの	
5 2 4	ズッキーニ	k g	濃緑色を呈し、実の熟していないもののきゅうりに準ずる	
5 2 5	せ り	k g	1 根部を除き、新鮮なもの 2 色鮮やかなもの	
5 2 6	セロリ	k g	1 外葉を除き、根切り、葉切りしたもの 2 新鮮で茎が軟らかく、淡緑白色のもの	
5 2 7	タアサイ	k g	葉が密生していて濃緑色で艶と張りがあるもの	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
5 2 8	貝割大根	k g	軟白部が軟らかく新鮮なもの	容器入
5 2 9	大 根	k g	1 肌荒れ、割れのないもの 2 変形（二股）のないもの 3 葉、茎及び毛根を除いたもの	
	大根（つま）	k g	1 刺身の飾り 2 大根をごく細い千切りにしたもの	
5 3 0	切干大根	k g	1 乾燥良好で、特有の香味を有し異臭のないもの 2 内容量等はその都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
5 3 1	茹たけのこ	袋 k g	形状内容量等は、その都度示す	
5 3 2	玉 葱	k g	乾燥良好で、硬くしまって重く、発芽していないもの	
	むき玉葱	k g	玉葱の皮をむいたもの	
5 3 3	赤玉葱	k g	玉葱に準ずる	
5 3 4	チンゲン菜	k g	1 葉が淡緑色のもの 2 根部を除いたもの	
5 3 5	干唐辛子	袋	1 乾燥良好なもの 2 形状内容量等は、その都度示す	
5 3 6	冬 瓜	k g	緑色の鮮やかなもの	
5 3 7	とうもろこし	k g	1 未熟、過熟なものを除く 2 皮をむいたもの	
5 3 8	トマト	k g	1 成熟度良好 2 変形品、破損品は不可 3 市場規格「L」	
5 3 9	ミニトマト	k g	1 成熟度良好で新鮮なもの 2 1個15～20g程度	容器入

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
5 4 0	な す	k g	1 光沢のある紫紺色で、皮軟らかく 熟度良好なもの 2 皮割れ、黒色茶色の斑点、種子の ないもの	
5 4 1	七草セット	パッ ク	1 春の七草が入ったもの 2 内容量等は、その都度示す	容器入
5 4 2	菜 花	k g	1 茎が軟らかく、つぼみのもの 2 葉に変色のないもの	
5 4 3	にがうり	k g	緑色の鮮やかなもの	
5 4 4	に ら	k g	1 葉肉厚く、艶があり軟らかいもの 2 根立より切り取ったもの	
5 4 5	人 参	k g	1 岐根、髭根を除く 2 葉部は全部切断したもの	
	千切人参	k g	1 新鮮な人参の皮をむき、縦割千切 (長さ5cm断面3mm角程度)したもの 2 納入時、期限表示3日以上	真空包装
	糸切人参	k g	1 新鮮な人参の皮をむき、糸切(刺身 用つま切 長さ5cm程度)したもの 2 納入時、期限表示3日以上	真空包装
5 4 6	にんにくの芽	k g	緑色を呈し、肉質の軟らかいもの	
5 4 7	長 葱	k g	1 固くて芯のないもの 2 白色部分は光沢があり、軟らかく 弾力性のあるもの	
5 4 8	こねぎ	k g	根部を除き、緑葉部が軟らかく肥っ たもの	
5 4 9	ハーブ類	k g	緑色の鮮やかなもの	
5 5 0	白 菜	k g	1 結球白菜で根部を除いたもの 2 抱合良好なもの	
5 5 1	パセリ	k g	1 鮮やかな緑色を呈し、葉先がよく 縮れたもの 2 根部を除いたもの	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
5 5 2	ラディッシュ	k g	色沢良好で、葉、髭根を除いたもの	
5 5 3	ピーマン	k g	濃緑色を呈し、適度に熟したもので皮の硬くないもの	
5 5 4	赤ピーマン	k g	1 品種固有の色を呈しているもの 2 韓国産可	
5 5 5	黄ピーマン			
5 5 6	ブロッコリー	k g	1 濃緑色を呈しているもの 2 しまって硬く密集したもの	
5 5 7	ほうれん草	k g	葉が密生していて濃緑色で艶と張りがあるもの	
5 5 8	みず菜	k g	茎葉の軟らかいもの	
5 5 9	みつば	k g	緑色が鮮やかで、みずみずしく軟らかいもの	
5 6 0	みょうが	k g	特有の香味があり、身がしまって硬いもの	
5 6 1	紅たで	パック	特有の色を呈したもの	容器入
5 6 2	もやし 562-1アルファルファ 562-2大豆もやし 562-3緑豆もやし	k g	1 根白く若葉は黄色で、特有の生臭を有し、外皮腐敗等のないもの 2 発育良好なもの 3 納入時水分を除く 4 品名等は、その都度示す	ポリ袋入
5 6 3	モロヘイヤ	k g	濃緑色で艶と張りがあるもの	
5 6 4	レタス	k g	1 結球良好なもの 2 根部、外葉を除いたもの	
5 6 5	サラダ菜	k g	1 葉が淡緑色のもの 2 根切りのもの	
5 6 6	リーフレタス			
5 6 7	サニーレタス			

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
5 6 8	ベビーリーフ	袋 k g	1 発芽後、1ヶ月位までの若い葉を 数種類混ぜたもの 2 サラダ用 3 内容量等は、その都度示す	
5 6 9	れんこん	k g	1 肉質の軟らかいもの 2 ふでひげ根を除く	
5 7 0	わけぎ	k g	根部を除き、緑葉部が軟らかく肥ったもの	
5 7 1	きのこ類水煮	袋	1 熱処理済みで軟らかいもの 2 内容量等は、その都度示す	ポリ袋入
5 7 2	ぜんまい水煮	袋	1 熱処理済みで軟らかく、充分にあ く抜きしたもの 2 内容量等は、その都度示す	ポリ袋入
5 7 3	たらの芽水煮	袋	1 熱処理済みで軟らかいもの 2 内容量等は、その都度示す	同 上
5 7 4	ふき水煮	袋	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 3 内容量等は、その都度示す	同 上
5 7 5	細竹水煮	袋	1 皮むき、あく抜きしたもので形く ずれのないもの 2 肉質の軟らかいもの 3 形状内容量等は、その都度示す	同 上
5 7 6	れんこん水煮	袋	1 皮むきしたもので、形くずれのな いもの 2 形状内容量等は、その都度示す	同 上
5 7 7	わらび水煮	袋	1 太さ発育良好で、茎は軟らかく葉 の開かないもの 2 充分にあく抜きしたもの 3 内容量等は、その都度示す	同 上
5 7 8	トマト ジュース	個 本	1 果汁100% 2 内容量等は、その都度示す	
5 7 9	野菜ミックス ジュース	個 本	1 野菜汁+果汁=100% 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示6ヶ月以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
580	えのきたけ	k g	1 特有の香りを有するもの 2 かさの開きは中開き以下のもの	ポリ袋入
581	きくらげ	袋	1 乾燥良好なもの 2 かび、しみ、変色のないもの 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示8ヶ月以上	
582	生しいたけ	k g	1 芳香良好で肉質厚く軟らかいもの 2 中国産可	
583	干しいたけ	袋 k g	1 乾燥良好で変色、割れのないもの 2 肉厚で柄の短い直径3～5cm程度 3 形状内容等は、その都度示す 4 納入時、期限表示8ヶ月以上	
584	ぶなしめじ	k g	1 特有の香りを有するもの 2 かさの開きは中開き以下のもの 3 カット品	ポリ袋入
585	エリンギ	k g	1 特有の香りを有するもの 2 かさの開きは中開き以下のもの	ポリ袋入
586	まいたけ	k g	特有の香りを有するもの	同 上
587	マッシュ ルーム	k g	肉質厚く軟らかいもの	
588	松 茸	k g	1 特有の香味を有し、異臭のないもの 2 カサは円錐形を呈し、身のしまったもの	

第 6 章 果 実 類

共通規格

- 1 等級は市場規格の「秀」であること
- 2 適度に熟成し、品種特有の芳香、形状、光沢を有し、粒が一様に揃っているもの
- 3 病虫害、未熟、過熟、傷、薬害、荷傷等がないもの

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
6 0 1	いちご	2 6	6 2 3	バナナ	2 7
6 0 2	いちじく		6 2 4	び わ	
6 0 3	甘 柿		6 2 5	ぶどう	
6 0 4	干 柿		6 2 6	レーズン	
6 0 5	いよかん		6 2 7	プラム	
6 0 6	みかん		6 2 8	プルーン	
6 0 7	オレンジ		6 2 9	乾燥プルーン	
6 0 8	グレープフルーツ		6 3 0	ブルーベリー	2 8
6 0 9	甘夏みかん		6 3 1	メロン	
6 1 0	はっさく		6 3 2	りんご	
6 1 1	すだち		6 3 3	カット果物	
6 1 2	ゆ ず		6 3 4	果物ジュース	
6 1 3	レモン		6 3 5	ドライフルーツ	
6 1 4	キウイフルーツ	2 7			
6 1 5	ゴールドキウイフルーツ				
6 1 6	ココナッツミルク				
6 1 7	さくらんぼ				
6 1 8	アメリカンチェリー				
6 1 9	すいか				
6 2 0	梨				
6 2 1	ネクタリン				
6 2 2	パインアッ プル				

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
6 0 1	いちご	k g	1 国産品 2 市場規格「L」 1個15g程度	
6 0 2	いちじく	k g	国産品	
6 0 3	甘 柿	k g	1 国産品 2 市場規格「M」 1個150g程度	
6 0 4	干 柿	k g	1 乾燥良好、汚物の付着していないもの 2 国産品 3 市場規格「M」 1個50g程度	
6 0 5	いよかん	k g	1 酸味が弱いもの 2 国産品 3 市場規格「M」 1個250g程度	
6 0 6	みかん	k g	1 酸味が弱く、皮が薄くて甘みが多いもの 2 国産品 3 市場規格「M」 1個100g程度	
6 0 7	オレンジ	k g	市場規格「M～L」	
6 0 8	グレープ フルーツ	k g	市場規格「M」	
6 0 9 6 1 0	甘夏みかん はっさく	k g	1 酸味が弱いもの 2 国産品 3 市場規格「M」 1個300～350g	
6 1 1	すだち	k g	1 国産品 2 1個25g程度	
6 1 2	ゆ ず	k g	1 国産品 2 1個100g程度	
6 1 3	レモン	k g	市場規格「L～2L」	
6 1 4	キウイ フルーツ	k g	市場規格「M」 1個100g程度	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
6 1 5	ゴールドキウ イフルーツ	k g	キウイフルーツに準ずる	
6 1 7	さくらんぼ	k g	1 国産品 2 市場規格「M」 1 個 5 ～ 1 0 g	
6 1 8	アメリカン チェリー	k g	市場規格「M」 1 個 1 0 g 程度	
6 1 9	すいか	k g	1 糖分の強いもの 2 国産品 3 市場規格「M」	
6 2 0	梨	k g	1 国産品 2 市場規格「M」 1 個 3 0 0 g 程度	
6 2 1	ネクタリン	k g	市場規格「M」	
6 2 2	パイ ン アップル	k g	市場規格「L」	
6 2 3	バナナ	k g	市場規格「M」 1 本 1 6 0 g 程度	
6 2 4	び わ	k g	1 国産品 2 市場規格「M」 1 個 4 0 ～ 5 0 g	
6 2 5	ぶどう	k g	1 品種等は、その都度示す 2 国産品 3 市場規格「M」	
6 2 6	レーズン	k g	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物の混入なきもの	
6 2 7	プラム	k g	市場規格「M」 1 個 6 0 ～ 7 0 g	
6 2 8	プルーン	k g	市場規格「M」 1 個 6 0 ～ 7 0 g	
6 2 9	乾燥プルーン	袋	1 1 個 1 0 g 程度 2 内容量等は、その都度示す	
6 3 0	ブルーベリー	k g	市場規格「M」	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
6 3 1	メロン	k g	1 国産品 2 市場規格「M」	
6 3 2	りんご	k g	市場規格「M」 1 個 3 0 0 g 程度	
6 3 3	カット果物	個 袋 k g	1 新鮮な果物を適度な大きさに切ったもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
6 3 4	果物ジュース	本 個	1 果汁 1 0 0 % 2 品名内容量等は、その都度示す	
6 3 5	ドライ フルーツ	個 袋	品名内容量等は、その都度示す	

第 7 章 漬物類

番 号	品 名	単位	規 格
7 0 0	共通規格	個 袋 k g	1 一 般 品質良好なもの 2 色 沢 固有の色沢を有すること 着色及び浸透が均一で、異色、光沢のないもの、色沢不良のものが混入していないこと 3 香 味 漬かりが充分で良好な香味を有し、異味、異臭のないもの 4 肉 質 腐敗、変質がなく、歯切れのよいこと 5 異 物 異物、夾雑物を含まないこと 6 添 加 物 すべて食品衛生法による許可品を使用 (着色料・甘味料・防腐剤・香料・保存料) 7 容器包装 ポリ袋詰内装、樽詰、ポリ樽、製造会社元詰品 8 期限表示 その都度示す 9 そ の 他 納入時、漬汁、ぬか、酒粕等計量しない 国産品または国内メーカー品

第 8 章 海藻類及び同加工品・佃煮類

共通規格

〔海藻及び同加工品〕

- 1 特有の香味があり、異味異臭を認めないもの
- 2 固有の色沢、形状を有し、変色、変質等を認めないもの
- 3 砂、その他夾雑物の混入なきもの
- 4 国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁
8 0 1	昆 布	3 1
8 0 2	乾燥わかめ	
8 0 3	干ひじき	
8 0 4	海藻ミックス	
8 0 5	生切昆布	
8 0 6	おごのり	
8 0 7	とさかのり	
8 0 8	スープ用糸寒天	
8 0 9	ところてん	
8 1 0	焼きのり	
8 1 1	手巻のり	
8 1 2	味付のり	
8 1 3	刻みのり	
	もみのり	
8 1 4	青のり	3 2
8 1 5	めかぶ	
8 1 6	もずく	

8 2 0	佃煮類共通規格	3 2
-------	---------	-----

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
8 0 1	昆 布 801-1だし昆布 801-2結び昆布 801-3とろろ昆布 801-4糸昆布	袋 k g	1 乾燥良好で、人工着色品は不可 2 かび、斑点、折れ等のないもの 3 色沢は、黒又は黒褐色で、色は一様であるもの 4 形状内容量等は、その都度示す	ポリ袋入
8 0 2	乾燥わかめ	k g	1 乾燥良好なもの 2 カット品 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	200g袋
8 0 3	干ひじき	k g	1 芽ひじき 2 乾燥良好なもの 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
8 0 4	海藻ミックス	袋 k g	1 若布、白とさか、赤とさか入 2 乾燥良好なもの 3 内容量等は、その都度示す	
8 0 5	生切昆布	k g	良質の生昆布を、1mm程度に細切りしたもの	
8 0 6	おごのり	k g	1 自然色を呈した塩蔵品 2 1mm程度に細切りしたもの	
8 0 7	とさかのり	k g	おごのりに準ずる	
8 0 8	スープ用寒天	袋	1 寒天とこんにゃくを合わせたもの 2 内容量等は、その都度示す	
8 0 9	ところてん	個	1 たれ、洋辛子付 2 内容量等は、その都度示す	
8 1 0	焼きのり	袋	1 良質なものを焼いたもの 2 1袋5枚入（1／12カット）	防湿包装
8 1 1	手巻のり	袋	1 乾燥良好なもの 2 全形1／2カット 1袋100枚入	ポリ袋密封
8 1 2	味付のり	袋	1 良質なのりを、醤油、みりん等で味付けしたもの 2 1袋5枚入（1／12カット）	防湿包装
8 1 3	刻みのり もみのり	袋 箱	1 乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
8 1 4	青のり	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
8 1 5	めかぶ	個 袋 k g	1 生の芽かぶを細切りしたもの 2 冷凍品 3 品名内容量等は、その都度示す	
8 1 6	もずく	個 袋 k g	1 冷凍品 2 品名内容量等は、その都度示す	

〔佃煮類〕

番 号	品 名	単位	規 格
8 2 0	共通規格	個 k g	1 鮮度のよい原料を、衛生的に加工製造したもの 2 佃煮特有の香味、色沢、照りを有し、煮姿のしっかりしたもの 3 夾雑物の混入していないもの 4 添加物は、すべて食品衛生法による許可品を使用したもの 5 製造会社元詰品 6 国産品 7 期限表示は、その都度示す

第9章 魚介類及び同加工品

生鮮魚共通規格

- 1 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが固着していること
- 2 眼球に張りがあり、角膜が透明であること
- 3 エラは鮮紅色で、唇口固く閉じていること
- 4 身が張り、弾力性があるが、外傷がなく、内臓の露出がないこと
- 5 固有の生臭はあるが、異臭のないこと
- 6 納入検量時、水分、氷は除き、衛生的な容器を使用すること

冷凍魚共通規格

- 1 急速冷凍したもので、解凍後、鮮魚と同等になり固有の生臭はあるが、異臭のないこと
- 2 大きさが一様に揃っていること
- 3 納入検査時、付着水分は除き、衛生的な容器を使用すること
- 4 冷凍魚は、製造後1年以内とする
- 5 冷凍やけ等ある場合は、解凍後においても交換する

塩干魚共通規格

- 1 完全に原形を保ち、乾燥程度は、品種に適応したもの
- 2 油焼け、異味異臭のないもの
- 3 大きさが一様に揃っているもの
- 4 味付、塩味が適度であるもの
- 5 衛生的な容器を使用すること

貝類共通規格

- 1 新鮮で品種固有の色と光沢があり、むき身の場合、適度の弾力があるが肉くずれのないもの
- 2 大きさが一様であること
- 3 泥、石、その他異物等の混入がないこと
- 4 衛生的な容器を使用すること

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
9 0 1	あ じ	3 6	9 2 2	銀ざけ切身 銀ざけ（一口大）	3 7
9 0 2	あじ切身		9 2 3	秋鮭切身	
9 0 3	あじ干物		9 2 4	鮭フレーク	
9 0 4	あなご切身		9 2 5	いくら	
9 0 5	煮あなご（刻み）		9 2 6	ます切身	3 8
9 0 6	あなご蒲焼		9 2 7	サーモントラウト切身	
9 0 6	赤魚切身 赤魚（一口大）		9 2 8	紅鮭切身	
9 0 8	あ ゆ		9 2 9	紅鮭くん製	
9 0 9	しらす干し		9 3 0	キングサーモン切身	
9 1 0	ちりめんじゃこ		9 3 1	さば切身	
9 1 1	うなぎ蒲焼 うなぎ蒲焼（刻み）		9 3 2	さば文化干	
9 1 2	めかじき切身 めかじき（一口大）		9 3 3	さわら切身	
9 1 3	かつお切身 かつお一口大	3 7	9 3 4	さわら西京漬	
9 1 4	かつお刺身用 かつおたたき		9 3 5	さんま	
9 1 5	かつお節		9 3 6	さんま開き	
9 1 6	かます干物		9 3 7	さんま干物	
9 1 7	むきかれい切身		9 3 8	さんまみりん干	
9 1 8	きす開き		9 3 9	しいら切身	
9 1 9	銀だら切身		9 4 0	ししゃも	3 9
9 2 0	銀だら粕漬 銀だら西京漬		9 4 1	舌平目切身	
9 2 1	金目鯛切身 金目鯛（一口大）		9 4 2	シルバー切身	
			9 4 3	すずき切身	
			9 4 4	鯛切身 鯛（一口大）	
			9 4 5	鯛刺身用	
			9 4 6	たちうお切身	

番 号	品 名		番 号	品 名	
9 4 7	たら切身 たら（一口大）	3 9	9 6 9	帆 立	4 1
9 4 8	たら粕漬		9 7 0	ベビー帆立	
9 4 9	たらこ		9 7 1	小 柱	
	ほぐしたたらこ		9 7 2	帆立（すし用）	
	ほぐし焼たらこ		9 7 3	帆立水煮フレーク	
9 5 0	辛子明太子	4 0	9 7 4	むきえび	4 2
	ほぐし明太子		9 7 5	甘えび刺身用	
9 5 1	でんぶ		9 7 6	開きえび（すし用）	
9 5 2	飛 魚		9 7 7	さくらえび（茹）	
9 5 3	みがきにしん			乾燥さくらえび	
9 5 4	数の子		9 7 8	ずわいがに棒肉刺身用	
9 5 5	かなとふぐ		9 7 9	かにフレーク	
9 5 6	ぶり切身 ぶり（一口大）		9 8 0	つぼぬきいか	
				つぼぬきいか（輪切）	
9 5 7	ぶり刺身用		9 8 1	い か	
9 5 8	ホキ切身		9 8 2	いか刺身用	
9 5 9	ほっけ干物		9 8 3	いか塩辛	
9 6 0	まぐろ切身 まぐろ（一口大）		9 8 4	ほたるいか（茹）	
			9 8 5	シーフードミックス	
9 6 1	まぐろ刺身用		9 8 6	無頭煮たこ	4 3
9 6 2	ねぎとろ		9 8 7	味付たこ	
9 6 3	まながつお切身		9 8 8	酢だこ	
9 6 4	めばる切身		9 8 9	たこ刺身用	
9 6 5	メルルーサ切身	4 1	9 9 0	たこ塩辛	
9 6 6	貝類（殻つき）		9 9 1	いいだこ	
9 6 7	貝類（むき身）		9 9 2	う に	
9 6 8	茹がき（冷凍）		9 9 3	塩くらげ	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
9 0 1	あ じ	尾	1 内臓等を除いたもの 2 重量は、その都度示す	
9 0 2	あじ切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 0 3	あじ干物	枚	1 肉に弾力性があり、えら抜きをしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 0 4	あなご切身	切	重量は、その都度示す	
9 0 5	煮あなご (刻み)	k g	1 肉が厚く、脂肪がのっており、味付 適度のもの 2 1 cm 程度に刻んだもの	
9 0 6	あなご蒲焼	枚	1 肉が厚く、脂肪がのっており、焼 色適度のもの 2 重量は、その都度示す (味付真空包装)	
9 0 7	赤魚切身 赤魚 (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
9 0 8	あ ゆ	尾	重量は、その都度示す	
9 0 9	しらす干し	k g	1 七分乾燥で、形のくずれていない もの 2 夾雑物の混入していないもの	
9 1 0	ちりめん じゃこ	k g	1 乾燥充分で、形のくずれていない もの 2 夾雑物の混入していないもの	
9 1 1	うなぎ蒲焼 うなぎ蒲焼 (刻み)	枚 k g	1 肉が厚く、脂肪がのっており、焼 色適度のもの 2 形状重量等は、その都度示す	
9 1 2	めかじき切身 めかじき (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
9 1 3	かつお切身 かつお (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
9 1 4	かつお刺身用 かつおたたき	k g	1 3枚おろしで皮、血合肉、骨を除 き、さくどりしたもの 2 形状等は、その都度示す	
9 1 5	かつお節	袋 k g	1 細削り (0. 2mm以下) したもの 2 窒素充填パック	1 0 0 g 袋
9 1 6	かます干物	枚	2 肉に弾力性がありえら抜きをした もの 3 重量は、その都度示す	
9 1 7	むきかれい 切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 1 8	きす開き	枚 箱	1 フライ用に開いたもの 2 内容量等は、その都度示す	
9 1 9	銀だら切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 2 0	銀だら粕漬 銀だら西京漬	切	1 銀だら切身を各種調味料に漬け込 み、味が内部までよく浸透したもの 2 重量は、その都度示す	
9 2 1	金目鯛切身 金目鯛 (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
9 2 2	銀ざけ切身 銀ざけ (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
9 2 3	秋鮭切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 2 4	鮭フレーク	袋 k g	1 新鮮な鮭を加熱し、ほぐしたもの 2 内容量等は、その都度示す	
9 2 5	いくら	k g	1 紅鮭の卵を塩蔵したもの 2 卵粒は分離して塩蔵してあるもの 3 市販の上等級	容器入

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
9 2 6	ます切身	切	1 3枚におろしたもの 3 重量は、その都度示す	
9 2 7	サーモン トラウト切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 2 8	紅鮭切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 2 9	紅鮭くん製	k g	1 枚 1 0 ～ 1 5 g にスライスしたもの	真空包装
9 3 0	キング サーモン切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 3 1	さば切身	切	1 3枚におろしたものの切身 2 重量は、その都度示す	
9 3 2	さば文化干	枚	1 肉に弾力性があるもの 2 重量は、その都度示す	
9 3 3	さわら切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 3 4	さわら西京漬	切	1 さわら切身を各種調味料に漬け込み、味が内部までよく浸透したもの 2 重量は、その都度示す	
9 3 5	さんま	尾	重量は、その都度示す	
9 3 6	さんま開き	枚	1 頭・内臓等を除き、開いたもの 2 重量は、その都度示す	
9 3 7	さんま干物	枚	1 肉に弾力性がありえら抜きをしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 3 8	さんま みりん干	枚	1 人工甘味料を使用せず、甘味は全面に塗布されているもの 2 ゴマ又はケシを振ってあるもの 3 重量は、その都度示す	
9 3 9	しいら切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
9 4 0	ししゃも	尾	1 子持ちとする 2 重量は、その都度示す	
9 4 1	舌平目切身	切	1 皮・骨なし 2 重量は、その都度示す	
9 4 2	シルバー切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 4 3	すずき切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 4 4	鯛切身 鯛（一口大）	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
9 4 5	鯛刺身用	k g	1 3枚おろしで皮、血合肉、骨を除 き、さくどりしたもの 2 切り方は、その都度示す	
9 4 6	たちうお切身	切	重量は、その都度示す	
9 4 7	たら切身 たら（一口大）	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
9 4 8	たら粕漬	切	1 たら切身を各種調味料に漬け込 み、味が内部までよく浸透したもの 3 重量は、その都度示す	
9 4 9	たらこ	k g	1 適度の塩味を有するもので、塩辛 いものは不可 2 過度に着色したものは不可 3 1腹80 g程度（2本）	
	ほぐしたらこ ほぐし 焼たらこ	袋 k g	薄皮除く	
9 5 0	辛子明太子	k g	1 新鮮な原料を使用し、唐辛子、酒 等のたれに漬け込んだもの 2 内部まで味がよく浸透したもの 3 過度に着色したものは不可 4 1腹80 g程度（2本）	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
9 5 0	ほぐし明太子	袋 k g	薄皮除く	
9 5 1	でんぶ	袋 k g	1 たら又はいわしの油の廻っていないものを、粉碎したもの 2 強度の着色をしたものは不可	
9 5 2	飛 魚	尾	1 内臓等を除いたもの 2 重量は、その都度示す	
9 5 3	みがきにしん	k g	よく油ののったにしんの頭、内臓等を除き 3 枚おろしにして乾燥させたもの	
9 5 4	かずのこ	k g	1 形が揃い、発育充分で黄色を呈し、光沢があり鮮度良好なもの 2 特有の香味を有し、異味異臭を認めず、雑物の混入なきもの	容器入
9 5 5	かなとふぐ	k g	1 内臓等を除いたもの 2 重量は、その都度示す	
9 5 6	ぶり切身 ぶり（一口大）	切 k g	1 3 枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
9 5 7	ぶり刺身用	k g	1 3 枚おろしで皮、血合肉、骨を除き、さくどりしたもの 2 切り方は、その都度示す	
9 5 8	ホキ切身	切	1 3 枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 5 9	ほっけ干物	枚	1 肉に弾力性がありえら抜きをしたもの 2 重量種類等は、その都度示す	
9 6 0	まぐろ切身 まぐろ （一口大）	切 k g	1 3 枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
9 6 1	まぐろ刺身用	k g	1 3 枚おろしで皮、血合肉、骨を除き、さくどりしたもの 2 切り方は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
9 6 2	ねぎとろ	k g	1 まぐろの身以外の混入がないもの 2 業務用元詰品	
9 6 3	まながつお 切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 6 4	めばる切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 6 5	メルルーサ 切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
9 6 6	貝類（殻つき） 966-1 あさり 966-2 しじみ	袋 k g	1 砂を充分吐かせたもの 2 あさり 10 g 程度 しじみ 5 g 程度 3 内容量等は、その都度示す	
9 6 7	貝類（むき身）	袋 k g	1 冷凍品 2 品名内容量等は、その都度示す	
9 6 8	茹がき	袋 k g	1 むき身・冷凍品 3 市場規格「L」 4 国産品 5 内容量等は、その都度示す	
9 6 9	帆 立	袋 k g	1 むき身・冷凍品 2 安全マークつき（“うろ”を除いて いるもの） 3 サイズ・内容量等は、その都度示す	
9 7 0	ベビー帆立	袋 k g	1 むき身・冷凍品 2 1個10 g 程度 3 内容量等は、その都度示す	
9 7 1	小 柱	袋 k g	1 むき身・冷凍品 2 サイズ・内容量等は、その都度示す	
9 7 2	帆立（すし用）	枚	1 スライス 2 重量は、その都度示す	
9 7 3	帆立水煮 フレーク	袋 k g	新鮮な帆立貝柱を水煮し、ほぐし たもの	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
9 7 4	むきえび	袋 k g	1 新鮮なえびを加工したもの 2 冷凍品 3 サイズ・内容量等は、その都度示す	
9 7 5	甘えび (刺身用)	尾	重量は、その都度示す	
9 7 6	開きえび (すし用)	枚	重量は、その都度示す	
9 7 7	茹さくらえび	袋 k g	1 新鮮なさくらえびを茹でたもの 2 内容量等は、その都度示す	
	乾燥 さくらえび	袋 k g	1 無着色で乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
9 7 8	ずわいがに 棒肉 (刺身用)	k g	重量は、その都度示す	
9 7 9	かにフレーク	袋 k g	1 ずわいがにの身をフレーク状にしたもの 2 冷凍品	
9 8 0	つぼぬきいか	杯	1 脚、内臓等を除き、内部をよく洗浄したもの 2 重量は、その都度示す	
	つぼぬきいか (輪切)	k g	1 cm 輪切りにしたもの	
9 8 1	い か	袋 k g	1 新鮮ないかを加工したもの 2 冷凍品 3 形状内容量等は、その都度示す	
9 8 2	いか (刺身用)	k g	1 紋甲いか、赤いかとする 2 刺身用に皮をむき、足、嘴を除いたもの	
9 8 3	いか塩辛	k g	1 適度の塩味を有し、塩辛いものは、不可 2 過度に着色したものは不可	
9 8 4	茹ほたるいか	k g	1 杯 5 g 程度	
9 8 5	シーフード ミックス	袋 k g	1 えび・あさり・いか入 2 冷凍品 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
9 8 6	無頭煮たこ	k g	肉質の柔らかいもの	
9 8 7	味付たこ	k g	美味で柔らかいもの	
9 8 8	酢だこ	k g	1 頭部は除き、肉質の柔らかいもの 2 過度に着色したものは不可	
9 8 9	たこ (刺身用)	枚	重量は、その都度示す	
9 9 0	たこ塩辛	k g	1 適度の塩味を有し、塩辛いものは、 不可 2 過度に着色したものは不可	
9 9 1	いいだこ	k g	1 杯 4 0 g 程度	
9 9 2	う に	k g	1 新鮮なもの 2 夾雑物の混入していないもの	容器入
9 9 3	塩くらげ	k g	1 細切りにした塩蔵品 2 納入検量時、余分な塩は除く	

第 1 0 章 練製品類

共通規格

- 1 新鮮な魚肉を原料に澱粉、調味料を加え練り上げ良好なもの
- 2 大きさ、形態整い均一で、香味、色沢良好で弾力性のあるもの
- 3 製法、販売法ともに衛生的であること
- 4 添加物は、すべて食品衛生法による許可品を使用したもの
- 5 異物、夾雑物、異味異臭、ネト等を認めず、漂白剤等はなるべく使用しないもの
- 6 納入時、期限表示 チルド10日以上、冷凍4ヶ月以上
- 7 国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁
1 0 0 1	スライスかまぼこ	4 5
1 0 0 2	飾りかまぼこ	
1 0 0 3	笹かまぼこ	
1 0 0 4	かに風味かまぼこ	
1 0 0 5	竹 輪	
1 0 0 6	なると	
1 0 0 7	はんぺん	
1 0 0 8	海鮮団子	
1 0 0 9	つみれ	
1 0 1 0	さつま揚げ	
	揚ボール	
	ごぼう巻	
	いか巻	
1 0 1 1	だて巻	
1 0 1 2	魚肉ソーセージ	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 0 0 1	スライス かまぼこ	本 袋 k g	1 生食用鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	真空包装
1 0 0 2	飾りかまぼこ	本 k g	1 生食用鮮度良好品 2 板は検量外とする 3 模様・内容量等は、その都度示す	
1 0 0 3	笹かまぼこ	袋 k g	1 生食用鮮度良好品 2 内容量等は、その都度示す	
1 0 0 4	かに風味 かまぼこ 1004-1 フレーク 1004-2 斜切 1004-3 棒肉	袋 k g	1 生食用鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 0 0 5	竹 輪	袋 k g	1 鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 0 0 6	なると	本 袋 k g	1 生食用鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 0 0 7	はんぺん	袋 k g	1 漂白しないもの 2 鮮度良好品 3 形状等は、その都度示す	
1 0 0 8	海鮮団子	袋 k g	原料・内容量等は、その都度示す	
1 0 0 9	つみれ	k g	原料・内容量等は、その都度示す	
1 0 1 0	さつま揚げ 揚げボール ごぼう巻 いか巻	袋 k g	1 鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 0 1 1	だて巻	本	1 練製品に鶏卵を適度に混入し、風味よく焼き上げたもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 0 1 2	魚肉 ソーセージ	本 袋	形状内容量等は、その都度示す	

第 1 1 章 肉類及び同加工品

共通規格

- 1 一 般 と場法による検査合格品
- 2 色 沢 固有の光沢を有し、表面が湿潤しているもの
- 3 肉 質 弾力があり、指で圧して跡が直ちに消えるもので加熱後軟らかいもの
- 4 外 観 異常を認めないもの
- 5 添 加 物 すべて食品衛生法による許可品を使用したもの
- 6 冷凍の場合 急速冷凍し、冷凍やけ及び表面乾燥などの異常がなく、鮮度良好である
こと 解凍後の不良品は交換する
- 7 そ の 他 国内加工品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 1 0 1	牛肉	4 7 4 8	1 1 1 9	チキンナゲット	4 9
1 1 0 2	豚肉		1 1 2 0	つくね	
1 1 0 3	鶏肉		1 1 2 1	鴨パストラミ	
1 1 0 4	羊肉	4 8			
1 1 0 5	合鴨肉				
1 1 0 6	味付ホルモン				
1 1 0 7	味付羊肉				
1 1 0 8	ローストビーフ				
1 1 0 9	焼 豚				
1 1 1 0	ロースハム				
1 1 1 1	ボンレスハム				
1 1 1 2	ソフトサラミ				
1 1 1 3	豚ベーコン				
1 1 1 4	ポークウィンナー				
1 1 1 5	チョリソー	4 9			
1 1 1 6	フランクフルト				
1 1 1 7	赤ウィンナー				
1 1 1 8	鶏ささみフレーク				

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 1 0 1	牛肉 1101-1 肩ロース 1101-2 リブロース 1101-3 サーロイン 1101-4 ばら 1101-5 もも 1101-6 ヒレ 1101-7 ひき肉 1101-8 タン 1101-9 レバー 1101-10 もつ 1101-11 牛すじ	枚 k g	1 日本食肉格付協会「牛枝肉取引規格」による部分肉とする 2 等級は「日本食肉格付協会」の格付「4」とする 外国産の場合は同等とする 3 外層脂肪は10mm以内とする 4 外装の表示 ア 部位名称 イ 規格等級 ウ 内容重量 エ 期限表示、製造工場、製造者名 5 1101-7 ひき肉 脂肪10%以下 6 形状等は、その都度示す	衛生的包・容器使用
1 1 0 2	豚肉 1102-1 肩 1102-2 肩ロース 1102-3 ロース 1102-4 ばら 1102-5 もも 1102-6 ヒレ 1102-7 スペアリブ 1102-8 ひき肉 1102-9 レバー 1102-10 もつ	個 枚 k g	1 日本食肉格付協会「豚枝肉取引規格」による部分肉とする 2 等級は「日本食肉格付協会」の格付「上」とする 外国産の場合は同等とする 3 外層脂肪は8mm以内とする 4 外装の表示 ア 部位名称 イ 規格等級 ウ 内容重量 エ 期限表示、製造工場、製造者名 5 1102-7 スペアリブ 50g程度 1102-8 ひき肉 脂肪15%以下 6 形状等は、その都度示す	同 上
1 1 0 3	鶏肉 1103-1 むね 1103-2 もも 1103-3 手羽先 1103-4 手羽元 1103-5 ささ身 1103-6 チューリップ (次ページへ)	枚 個 k g	1 食鶏取引(小売)規格「農林水産省畜産局長通達」の適合品であること 2 食鶏のうち「若鶏」とする 3 1103-2 もも 130g程度 1103-3 手羽先 50g程度 1103-4 手羽元 50g程度 1103-5 ささみ 25g程度	同 上

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 1 0 3	鶏肉 1103-7 ももぶつ切 1103-8 ひき肉 1103-9 レバー	個 k g	1103-6 チューリップ 手羽なかを加工したもの 4 0 g 程度 1103-7 ももぶつ切 骨付き 8 0 g 程度 4 形状等は、その都度示す	衛生的包・ 容器使用
1 1 0 4	羊肉 1104-1 ラム 1104-2 マトンロース	k g	1 特有の臭いはあるが、異味異臭がなく、鮮度良好なもの 2 スライス（2～3mm）	衛生的包・ 容器使用
1 1 0 5	合鴨肉	k g	1 異味異臭がなく、鮮度良好なもの 2 スライス（2～3mm）	衛生的包・ 容器使用
1 1 0 6	味付ホルモン	袋 k g	1 良質のもつに味付けしたもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 1 0 7	味付羊肉	袋 k g	1 良質の羊肉を、たれに漬けこんだもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 1 0 8	ロースト ビーフ	袋 k g	1 良質で新鮮な原料を、衛生的に加工し風味良好なもの 2 形状重量等は、その都度示す	
1 1 0 9	焼 豚	袋 k g	1 味の充分浸透したもの 2 形状重量等は、その都度示す	
1 1 1 0	ロースハム	袋 k g	1 良質で新鮮な原料を、衛生的に加工し風味良好なもの 2 形状重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示20日以上	
1 1 1 1	ボンレスハム			
1 1 1 2	ソフトサラミ			
1 1 1 3	豚ベーコン	袋 k g	1 良質で新鮮な原料を、衛生的に加工し風味良好なもの 2 形状重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示20日以上	
1 1 1 4	ポーク ウインナー	袋 k g	1 形状重量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示20日以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 1 1 5	チョリソー	袋 k g	1 ピリ辛ウィンナー 2 ポークウィンナーに準ずる 3 形状重量等は、その都度示す	
1 1 1 6	フランク フルト	袋 k g	1 形状重量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 2 0 日以上	
1 1 1 7	赤ウィンナー	袋 k g	ポークウィンナーに準ずる	
1 1 1 8	鶏ささみ フレーク	k g	1 ほぐしタイプ 2 国産品 3 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	レトルトパウ チ
1 1 1 9	チキン ナゲット	袋 k g	1 良質な鶏ひき肉を加工したもの 2 冷凍品 3 内容量等は、その都度示す	
1 1 2 0	つくね	袋 k g	1 良質な鶏ひき肉に調味料を加えて 丸めたもの 2 冷凍品 3 内容量等は、その都度示す	
1 1 2 1	鴨パストラミ	袋 k g	1 良質な鴨肉を使用したもの 2 形状重量等は、その都度示す	

第 1 2 章 卵乳類及び同加工品

共通規格

- 1 国産品
- 2 乳類及び同加工品については、厚生省令規格合格品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 2 0 1	鶏 卵	5 1	1 2 2 3	カッテージチーズ	5 2
1 2 0 2	温泉卵		1 2 2 4	クリームチーズ	
1 2 0 3	うずら卵				
1 2 0 4	茶碗蒸				
1 2 0 5	玉子豆腐				
1 2 0 6	プリン				
1 2 0 7	牛 乳				
1 2 0 8	パック牛乳（L L）				
1 2 0 9	乳飲料				
1 2 1 0	生クリーム				
1 2 1 1	ヨーグルト				
1 2 1 2	ヨーグルト（無糖）	5 2			
1 2 1 3	のむヨーグルト				
1 2 1 4	発酵乳飲料				
1 2 1 5	乳酸菌飲料				
1 2 1 6	希釈用乳酸菌飲料				
1 2 1 7	コンデンスミルク				
1 2 1 8	アイスクリーム				
1 2 1 9	プロセスチーズ				
1 2 2 0	ダイスチーズ				
1 2 2 1	粉末チーズ				
1 2 2 2	細切チーズ				

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 2 0 1	鶏 卵	k g	1 表面は光沢なく、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 市場規格「L」 4 納入時、期限表示 1 0 日以上	鶏卵専用容器
1 2 0 2	温泉卵	ケース	1 良質の鶏卵を使用したもの 2 重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 0 日以上	温泉卵専用ケース入
1 2 0 3	うずら卵	k g	1 鶏卵に準ずる 2 1 個 1 0 g 程度	うずら卵専用ケース入
1 2 0 4	茶碗蒸	個	1 耐熱容器入（ポリ系容器） 2 スプーン付 3 品名内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示 1 週間以上	
1 2 0 5	玉子豆腐	個	1 たれ、スプーン付 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 週間以上	
1 2 0 6	プリン	個	1 スプーン付 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 週間以上	
1 2 0 7	牛 乳	個 本	1 乳固形分 8. 2 % 以上、乳脂肪分 3. 5 % 以上 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 5 日以上	
1 2 0 8	パック牛乳 (L L)	個	1 常温保存可能 2 2 0 0 ml パック、ストロー付 3 納入時、期限表示 2 ヶ月以上	
1 2 0 9	乳飲料	個 本	品名内容量等は、その都度示す	
1 2 1 0	生クリーム	本	1 乳脂肪分 3 0 % 以上 2 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 1 0 日以上	
1 2 1 1	ヨーグルト	個 ケース	1 容器入、スプーン付 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 0 日以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 2 1 2	ヨーグルト (無糖)	個 本	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 1 0 日以上	
1 2 1 3	のむ ヨーグルト	個 本	1 品名内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 1 0 日以上	
1 2 1 4	発酵乳飲料	個	1 特定保健用食品 ヤクルト同等品 2 ストロー付 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示 1 0 日以上	
1 2 1 5	乳酸菌飲料	個	1 特定保健用食品 ヤクルト同等品 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 0 日以上	
	乳酸菌飲料	個 本	品名内容量等は、その都度示す	
1 2 1 6	希釈用 乳酸菌飲料	本	品名内容量等は、その都度示す	
1 2 1 7	コンデンス ミルク	個	1 加糖練乳 2 内容量等は、その都度示す	
1 2 1 8	アイス クリーム	個	1 スプーン付 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 2 1 9	プロセス チーズ	個 枚	品名内容量等は、その都度示す	
1 2 2 0	ダイスチーズ	袋 k g	1 サラダ用 2 8mm角カット 3 内容量等は、その都度示す	
1 2 2 1	粉末チーズ	本 袋 k g	1 粉末状で乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 6 ヶ月以上	防湿包装
1 2 2 2	細切チーズ	袋 k g	1 生食用 シュレッド 2 内容量等は、その都度示す	
1 2 2 3	カテージ チーズ	個 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 2 2 4	クリーム チーズ			

第 1 3 章 油脂類

番 号	品 名	頁
1 3 0 1	オリーブ油	5 4
1 3 0 2	ごま油	
1 3 0 3	サラダ油	
1 3 0 4	無塩バター	
1 3 0 5	マーガリン	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 3 0 1	オリーブ油	本	1 エキストラバージン 2 内容量等は、その都度示す	
1 3 0 2	ごま油 (p u r e)	本	1 香味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 3 0 3	サラダ油 1303-118L 缶入 1303-2 ポリ 1.5 kg 入	本 缶	1 清澄にして香味良好なもの 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 3 0 4	無塩バター	個	1 厚生省令規格合格品 2 内容量等は、その都度示す	
1 3 0 5	マーガリン	個 袋 k g	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 4 ヶ月以上	

第 1 4 章 菓子類及び嗜好飲料類

共通規格

- 1 品質良好なもの
- 2 国産品

番 号	品 名	頁
1 4 0 1	和菓子類	5 6
1 4 0 2	洋菓子類	
1 4 0 3	スナック類	
1 4 0 4	チョコレート類	
1 4 0 5	各種飲料	
1 4 0 6	煎茶パック	
1 4 0 7	煎茶（顆粒）	
1 4 0 8	麦茶（顆粒）	
1 4 0 9	液体クエン酸	
1 4 1 0	粉末飲料類	
1 4 1 1	風味飲料	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 4 0 1	和菓子類	個 本 箱	品名内容量等は、その都度示す	
1 4 0 2	洋菓子類	個 ケー ス 袋 k g		
1 4 0 3	スナック類	袋		
1 4 0 4	チョコレート 類	個		
1 4 0 5	各種飲料	個 本 L		
1 4 0 6	煎茶パック	k g	1 乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 0 ヶ月以上	
1 4 0 7	煎茶（顆粒）	k g	1 風味良好なもの 2 納入時、期限表示 1 0 ヶ月以上	
1 4 0 8	麦茶（顆粒）	k g	1 風味良好なもの 2 納入時、期限表示 4 ヶ月以上	
1 4 0 9	液体クエン酸	本	1 3 0 倍希釈 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 0 ヶ月以上	
1 4 1 0	粉末飲料	袋 個 袋 k g	1 粉末又は顆粒 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 4 1 1	風味飲料	袋	1 牛乳用 風味飲料の素 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 2 ヶ月以上	

第 1 5 章 缶詰類

共通規格

- 1 缶体には、J A S で定める品名、形状、期限表示、製造業者名又は販売者（輸入品にあつては輸入業者）、内容総量（内容量）、固形量等を表示したものであること
- 2 外観は、錆、変形、膨張等異常を認めないもの
- 3 国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 5 0 1	ゆで小豆缶	5 8	1 5 2 1	ふくろだけ水煮缶	6 0
1 5 0 2	大豆水煮缶		1 5 2 2	マッシュルーム水煮缶	
1 5 0 3	アスパラガス缶		1 5 2 3	さけ水煮缶	
1 5 0 4	クリームコーン缶		1 5 2 4	さば水煮缶	
1 5 0 5	ホールコーン缶		1 5 2 5	さば味噌煮缶	
1 5 0 6	ヤングコーン缶		1 5 2 6	さんま蒲焼缶	
1 5 0 7	トマト缶		1 5 2 7	まぐろ油漬缶	
1 5 0 8	竹の子水煮缶		1 5 2 8	牛肉大和煮缶	
1 5 0 9	アロエ缶	5 9	1 5 2 9	鶏手羽元揚缶	6 1
1 5 1 0	甘夏缶		1 5 3 0	ポトフ缶	
1 5 1 1	オリーブ缶		1 5 3 1	焼きとり缶	
1 5 1 2	栗水煮缶		1 5 3 2	豚汁の具	
1 5 1 3	ココナッツミルク缶		1 5 3 3	鶏卵水煮缶	
1 5 1 4	チェリー缶		1 5 3 4	鶏卵味付缶	
1 5 1 5	ナタデココ缶		1 5 3 5	うずら卵水煮缶	
1 5 1 6	パインアップル缶		1 5 3 6	中華杏仁缶	
1 5 1 7	みかん缶		1 5 3 7	寒天缶	
1 5 1 8	桃 缶				
1 5 1 9	フルーツミックス缶				
1 5 2 0	なめこ水煮缶	6 0			

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 5 0 1	ゆで小豆缶	缶	1 原 料：小豆、上白糖、調味料 2 缶 型：1号缶 3 内容量：固形量90%以上	
1 5 0 2	大豆水煮缶	缶	1 遺伝子組換えでない 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1 5 0 3	アスパラガス 缶	缶	1 種 類：ホワイト 2 サイズ：「M」（16～21本） 3 缶 型：4号缶 4 固形量：280g程度	
1 5 0 4	クリーム コーン缶	缶	1 スイートコーン 2 遺伝子組換えでない 3 缶 型：1号缶 4 内容量：3000g程度	
1 5 0 5	ホール コーン缶	缶	1 スイートコーン 2 遺伝子組換えでない 3 缶 型：1号缶 4 固形量：1800g程度 5 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1 5 0 6	ヤングコーン 缶	缶	1 遺伝子組換えでない 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1500g程度 4 形状等は、その都度示す	
1 5 0 7	トマト缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 内容量：2500g程度 3 形状等は、その都度示す	
1 5 0 8	竹の子水煮缶	缶	1 形 状：ホール 2 等 級：「上級」 3 サイズ：「M」又は「中」 (6～10個) 4 缶 型：1号缶 5 固形量：1800g程度 6 納入時、期限表示18ヶ月以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 5 0 9	アロエ缶	缶	1 形 状：サイコロ状カット 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1 8 0 0 g 程度	
1 5 1 0	甘夏缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 内容量：1 5 0 0 g 程度	
1 5 1 1	オリーブ缶	缶	1 塩漬加工品 2 缶 型：1号缶 3 内容量：1 5 0 0 g 程度	
1 5 1 2	栗水煮缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 内容量：1 8 0 0 g 程度	
1 5 1 3	ココナツ ミルク缶	缶	1 缶 型：4号缶 2 内容量：4 0 0 g 程度	
1 5 1 4	チェリー缶	缶	1 枝付のもの 2 サイズ：「M」 3 缶 型：4号缶 4 固形量：2 5 0 g 程度	
1 5 1 5	ナタデココ缶	缶	1 シラップ漬 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1 8 0 0 g 程度	
1 5 1 6	パイン アップル缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1 8 0 0 g 程度 3 形状等は、その都度示す	
1 5 1 7	みかん缶	缶	1 形 状：「全果粒」 2 サイズ：「M」 (1 0 0 g 当たり 2 1 ～ 3 5 個) 3 缶 型：1号缶 固形量 1 7 0 0 g 程度	
1 5 1 8	桃 缶	缶	1 種 類：「白桃」又は「黄桃」 2 サイズ：「M」 3 缶 型：1号缶 4 固形量：1 8 0 0 g 程度 5 形状等は、その都度示す	
1 5 1 9	フルーツ ミックス缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1 8 0 0 g 程度 3 納入時、期限表示 1 8 ヶ月以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 5 2 0	なめこ水煮缶	缶	1 形 状：「つぼみ」 2 サイズ：「M」 3 缶 型：1号缶 4 固形量：1 3 5 0 g 5 納入時、期限表示1 8 ヶ月以上	
1 5 2 1	ふくろだけ 水煮缶	缶	1 形 状：ハーフカット 2 缶 型：2号缶 3 固形量：5 0 0 g 程度	
1 5 2 2	マッシュ ルーム水煮缶	缶	1 形 状：スライス 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1 8 0 0 g 程度 4 納入時、期限表示1 8 ヶ月以上	
1 5 2 3	さけ水煮缶	缶	1 形 状：チャンク 2 缶 型：T 2 K缶 3 固形量：1 3 0 0 g 程度	
1 5 2 4	さば水煮缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1 5 0 0 g 程度	
1 5 2 5	さば味噌煮缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1 4 0 0 g 程度 3 個 数：2 5 個程度 4 納入時、期限表示1 8 ヶ月以上	
1 5 2 6	さんま蒲焼缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1 4 0 0 g 程度 3 個 数：4 0 枚	
1 5 2 7	まぐろ油漬缶	缶	1 形 状：チャンク 2 缶 型：T 2 K缶 3 固形量：1 7 0 0 g 程度 4 納入時、期限表示1 8 ヶ月以上	
1 5 2 8	牛肉大和煮缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1 2 0 0 g 程度 3 納入時、期限表示1 8 ヶ月以上	
1 5 2 9	鶏手羽元揚缶	缶	1 缶 型：T 2 K缶 2 固形量：1 3 0 0 g 程度 3 個 数：2 5 個程度 4 納入時、期限表示1 8 ヶ月以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 5 3 0	ポトフ缶	缶	1 牛肉（20%）、じゃが芋、人参 2 缶 型：1号缶 3 内容量：2900g程度 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1 5 3 1	焼きとり缶	缶	1 缶 型：T2K缶 2 固形量：1200g程度	
1 5 3 2	豚汁の具	缶	1 大根・人参・豚肉・蒟蒻・じゃが芋・牛蒡・玉葱など 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1650g程度	
1 5 3 3	鶏卵水煮缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1700g程度 3 個 数：M40～48個	
1 5 3 4	鶏卵味付缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1700g程度 3 個 数：M 40～48個 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1 5 3 5	うずら卵 水煮缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 個 数：200～240個 3 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1 5 3 6	中華杏仁缶	缶	1 形 状：2cm程ひし形 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度	
1 5 3 7	寒天缶	缶	1 形 状：1cm程サイコロ 3色入 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度	

第 1 6 章 調味料及び香辛料類

共通規格

- 1 固有の色沢、形状を有し、異味異臭のないもの
- 2 添加物は、すべて食品衛生法による許可品を使用したもの
- 3 国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 6 0 1	ソース	6 4	1 6 2 3	焼肉のたれ	6 6
1 6 0 2	豆板醤		1 6 2 4	キムチの素	
1 6 0 3	ラー油		1 6 2 5	ミートソース	
1 6 0 4	タバスコ		1 6 2 6	デミグラスソース	
1 6 0 5	カレーホット		1 6 2 7	調味ソース類	
1 6 0 6	上白糖		1 6 2 8	冷し中華の素	
1 6 0 7	はちみつ		1 6 2 9	ラーメンスープの素	
1 6 0 8	醬 油		1 6 3 0	がらスープ	
1 6 0 9	各種醤油		1 6 3 1	和風調味料	
1 6 1 0	食 塩		1 6 3 2	中華調味料	
1 6 1 1	食 酢		1 6 3 3	洋風調味料	
1 6 1 2	ポン酢醤油		1 6 3 4	肉用調味料	6 7
1 6 1 3	和風だし	6 5	1 6 3 5	和え物の素	
1 6 1 4	だしパック		1 6 3 6	浅漬の素	
1 6 1 5	鶏がらの素		1 6 3 7	鍋の素	
1 6 1 6	中華だし		1 6 3 8	焼そばソース（粉末）	
1 6 1 7	乾燥コンソメ		1 6 3 9	トマトピューレ	
1 6 1 8	めんつゆ		1 6 4 0	トマトケチャップ	
1 6 1 9	丼たれ		1 6 4 1	トマトソース	
1 6 2 0	オイスターソース		1 6 4 2	ドレッシング類	
1 6 2 1	エビチリの素		1 6 4 3	マヨネーズ	
1 6 2 2	麻婆豆腐の素		1 6 4 4	タルタルソース	

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 6 4 5	味 噌	6 7	1 6 7 1	ベーキングパウダー	7 0
1 6 4 6	ビタミン強化味噌		1 6 7 2	チャツネ	
1 6 4 7	カレールウ	6 8	1 6 7 3	小袋調味料類	
1 6 4 8	ハヤシルウ		1 6 7 4	小袋ジャム類	
1 6 4 9	ホワイトルウ		1 6 7 5	小袋スプレッド類	
1 6 5 0	まぜごはんの素		1 6 7 6	フルーツソース	
1 6 5 1	赤しそふりかけ		1 6 7 7	メープルシロップ	
1 6 5 2	小袋ふりかけ				
1 6 5 3	小袋茶漬				
1 6 5 4	酒かす				
1 6 5 5	本みりん				
1 6 5 6	料理酒				
1 6 5 7	料理用ワイン	6 9			
1 6 5 8	各種スパイス				
1 6 5 9	カレー粉				
1 6 6 0	洋からし粉				
1 6 6 1	ねりからし				
1 6 6 2	粒マスタード				
1 6 6 3	わさび粉				
1 6 6 4	ねりわさび				
1 6 6 5	胡 椒				
1 6 6 6	七味唐辛子				
1 6 6 7	生おろしにんにく				
1 6 6 8	生おろししょうが	7 0			
1 6 6 9	フライドガーリック				
1 6 7 0	各種乾燥ハーブ				

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 0 1	ソース	本袋	1 等級は「特級」 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	
1 6 0 2	豆板醤	本 k g	1 特有の香味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 0 3	ラー油	本 個	1 香味、辛味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 0 4	タバスコ	本	1 特有の香味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 0 5	カレーホット	本袋	1 香味、辛味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 0 6	上白糖	k g	1 大手製糖会社元詰品 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 0 7	はちみつ	個	1 風味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 0 8	醬 油	L 本袋	1 品種は濃口醤油 2 本醸造品で等級は「上級」 3 原材料は遺伝子組換えでないもの 4 内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	
1 6 0 9	各種醤油	本	1 醤油に準ずる 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 1 0	食 塩	個 k g	1 精製塩（塩化N a 9 9 %以上） 2 製造元詰品 3 内容量等は、その都度示す	
1 6 1 1	食 酢	本	2 酸度 3 . 5 %以上 4 内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	
1 6 1 2	ポン酢醤油	本	1 果汁・本醸造醤油・だしを調味した醸造酢 2 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 1 3	和風だし	k g	1 昆布鰹の旨味成分を配合した粉末 又は顆粒調味料 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 4	だしパック	k g	1 かつお節のだし 2 5 0 0 g 2 パック入 3 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 5	鶏がらの素	k g	1 粉末又は顆粒 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 6	中華だし	k g	粉末又は顆粒	
1 6 1 7	乾燥コンソメ	k g	1 肉汁濃縮物を主成分にした粉末調 味料 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 8	麺つゆの素	袋 本	1 醤油、削節、みりん、砂糖を原料と した、めん類用のつゆ 2 濃縮タイプ 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 9	井たれ	本	1 めんつゆに準ずる 井用のたれ 2 希釈用 2 1 0 0 g 程度 3 創味食品同等品	紙パック入
1 6 2 0	オイスター ソース	本	1 特有の香味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 2 1	エビチリの素	本	1 ペースト状の辛口 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 6 ヶ月以上	
1 6 2 2	麻婆豆腐の素	本 袋	1 唐辛子みそ・生姜・にんにく等の調 味料等をベースに製造したもの辛 口、ペースト状、風味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 6 ヶ月以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 2 3	焼肉のたれ	本	1 醤油味 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1 6 2 4	キムチの素	本 k g	1 特有の香味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 2 5	ミート ソース缶	缶	1 野菜および肉類をトマトペースト 等を加え調理したもの 2 内容量3000g程度	
1 6 2 6	デミグラス ソース	袋 缶	1 原料は牛肉エキス・トマト・玉葱・ 調味料等で、柔らかいゲル状で伸び のよいもの 2 内容量3000g程度	
1 6 2 7	調味ソース類	個 本 袋 缶 k g	1 特有の調味良好な液状タイプ 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 2 8	冷し中華の素	本 袋	1 冷し中華用スープ 2 濃縮タイプ 3 内容量等は、その都度示す	
1 6 2 9	ラーメン スープの素	本 袋	1 調味良好な濃縮タイプ 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 0	がらスープ	袋	1 豚骨・鶏骨・鶏肉を主原料にした 濃縮スープ 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 3 1	和風調味料	個 本 袋 箱 k g	1 特有の風味を有するもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 2	中華調味料	本 袋	1 中華特有の調味料 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 3	洋風調味料	本 袋	1 特有の風味を有するもの 2 品名内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 3 4	肉用調味料	袋 k g	1 肉をやわらかくする素 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 3 5	和え物の素	袋 k g	1 調味良好なもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 6	浅漬の素	本	品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 7	鍋の素	本	品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 8	焼そばソース	k g	1 粉末 2 リケン同等品	
1 6 3 9	トマト ピューレ	袋 缶	1 トマトを裏ごしし、煮詰めたもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 4 0	トマト ケチャップ	袋 箱 k g	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	
1 6 4 1	トマトソース	袋	1 トマトピューレを調味したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 4 2	ドレッシング 類	個 本 袋	1 品名内容量等は、その都度示す 2 納入時期限表示は、その都度示す	
1 6 4 3	マヨネーズ	袋 k g	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 4 ヶ月以上	
1 6 4 4	タルタル ソース	箱 k g	内容量等は、その都度示す	
1 6 4 5	味 噌	k g	1 品種は米味噌 2 原材料は、遺伝子組換えでない 3 製造元詰品 4 納入時、期限表示 4 ヶ月以上	
1 6 4 6	ビタミン 強化味噌	k g	1 味噌に準ずる 2 ビタミン類を強化したもの 3 納入時、期限表示 4 ヶ月以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 4 7	カレールウ	k g	1 特有の旨味のあるフレーク状 2 辛さは、その都度示す 3 ハウス又はエスビー同等品 4 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	
1 6 4 8	ハヤシルウ	k g	1 特有の旨味のあるフレーク状 2 ハウス又はエスビー同等品 3 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	
1 6 4 9	ホワイトルウ	k g	1 フレーク状 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 5 0	まぜごはん の素	袋	1 特有の風味を有するもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 5 1	赤しそ ふりかけ	袋	1 良質の赤しそを調味加工したもの 2 ゆかり同等品 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 5 2	小袋ふりかけ	個 袋	1 香味良好で、湿気を帯びていないもの 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 5 3	小袋茶漬	個 袋	1 香味良好で、湿気を帯びていないもの 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 5 4	酒かす	k g	1 アルコール分 5 %程度 2 形状は、その都度示す	
1 6 5 5	本みりん	本	1 本みりん（アルコール分 1 3 %程度） 2 酒税法合格品 3 1. 8 L 4 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	
1 6 5 6	料理酒	本	1 アルコール分 1 4 度以上 1 5 度未満 2 酒税法合格品 3 1. 8 L 4 納入時、期限表示 1 2 ヶ月以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 5 7	料理用ワイン 1657-1 赤 1657-2 白	本	1 アルコール分 1 5 %未満 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 5 8	各種スパイス	個 本 缶 袋 k g	1 特有の風味、辛味を有するもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 5 9	カレー粉	缶	1 乾燥良好な微粉末 2 ハウス又はエスビー同等品 3 納入時、期限表示 2 4 ヶ月以上	
1 6 6 0	洋からし粉	袋 k g	1 風味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 6 1	ねりからし	本 袋	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 6 2	粒マスタード	本	1 特有の風味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 6 3	わさび粉	袋 k g	1 風味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 6 4	ねりわさび	本 袋 箱	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 6 5	胡 椒	個 袋 k g	1 乾燥良好な微粉末 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 6 6	七味唐辛子	個 袋 k g	1 唐辛子・胡麻・麻の実・蜜柑皮・ 青海苔・紫蘇の実等をほどよく混合 したもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 6 7	生おろし にんにく	本 k g	1 にんにくを摺りつぶしたもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 5 ヶ月以上	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 6 6 8	生おろし しょうが	本 k g	にんにくに準ずる	
1 6 6 9	フライド ガーリック	袋 k g	1 にんにくをスライスし揚げたもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 7 0	各種乾燥 ハーブ	個 本 缶 袋	1 特有の風味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 7 1	ベーキング パウダー	個	内容量等は、その都度示す	
1 6 7 2	チャツネ	本	1 フルーツ配合45%以上 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 7 3	小袋調味料類	袋 箱	1 品名内容量等は、その都度示す 2 納入時期限表示は、その都度示す	
1 6 7 4	小袋ジャム類	袋	1 品名内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示4ヶ月以上	
1 6 7 5	小袋 スプレッド類	袋	品名内容量等は、その都度示す	
1 6 7 6	フルーツ ソース	本	品名内容量等は、その都度示す	
1 6 7 7	メープル シロップ	個 袋	内容量等は、その都度示す	

第 1 7 章 冷凍加工品類

共通規格

- 1 急速冷凍品で、納入時完全凍結のものとし、保管中に解凍、再凍結していないもの
- 2 形が斉一で、固有の形状をしているもの
- 3 冷凍やけ等のないもの
- 4 納入時、期限表示 8 ヶ月以上
- 5 国内メーカー品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 7 0 1	冷凍パン	7 3	1 7 2 2	冷凍カット葱	7 4
1 7 0 2	冷凍めん類		1 7 2 3	冷凍にんにくの芽	
1 7 0 3	冷凍すいとん		1 7 2 4	冷凍ほうれん草	7 5
1 7 0 4	冷凍白玉団子		1 7 2 5	冷凍小松菜	
1 7 0 5	冷凍焼餅		1 7 2 6	冷凍モロヘイヤ	
1 7 0 6	冷凍米加工品		1 7 2 7	冷凍芽キャベツ	
1 7 0 7	冷凍里芋		1 7 2 8	冷凍ブロッコリー	
1 7 0 8	冷凍長芋		1 7 2 9	冷凍カリフラワー	
1 7 0 9	冷凍ポテト		1 7 3 0	冷凍オクラ	
1 7 1 0	冷凍豆類		1 7 3 1	冷凍たらの芽	
1 7 1 1	冷凍豆類加工品		1 7 3 2	冷凍ごぼう	
1 7 1 2	冷凍グリーンアスパラガス		1 7 3 3	冷凍れんこん	
1 7 1 3	冷凍さやいんげん	7 4	1 7 3 4	冷凍ミックスベジタブル	7 6
1 7 1 4	冷凍さやえんどう		1 7 3 5	冷凍ミックス野菜	
1 7 1 5	冷凍スナップえんどう		1 7 3 6	冷凍裏ごし野菜	
1 7 1 6	冷凍グリーンピース		1 7 3 7	冷凍きのこ類	
1 7 1 7	冷凍かぼちゃ		1 7 3 8	冷凍フルーツ	
1 7 1 8	冷凍大根おろし		1 7 3 9	冷凍調理済魚類	
1 7 1 9	冷凍オニオンソテー		1 7 4 0	冷凍調理済肉類	
1 7 2 0	冷凍ホールコーン		1 7 4 1	凍結殺菌鶏卵	
1 7 2 1	冷凍人参		1 7 4 2	冷凍卵焼類	

番 号	品 名	頁
1 7 4 3	冷凍オムレツ類	7 6
1 7 4 4	冷凍ホイップクリーム	
1 7 4 5	冷凍デザート類	
1 7 4 6	冷凍点心類	7 7
1 7 4 7	冷凍コロッケ類	
1 7 4 8	冷凍フライ類	
1 7 4 9	冷凍唐揚げ類	
1 7 5 0	冷凍天ぷら類	
1 7 5 1	冷凍ハンバーグ	
1 7 5 2	冷凍肉団子	
1 7 5 3	冷凍和風惣菜類	
1 7 5 4	冷凍中華惣菜類	
1 7 5 5	冷凍洋風惣菜類	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 7 0 1	冷凍パン	個 袋 枚	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 0 2	冷凍めん類	個 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 0 3	冷凍すいとん	袋 k g	内容量等は、その都度示す	
1 7 0 4	冷凍白玉団子	袋 k g	1 自然解凍で団子の状態になるもの 2 1個10g程度 3 内容量等は、その都度示す	
1 7 0 5	冷凍焼餅	個 袋	1 自然解凍で焼餅の状態になるもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 0 6	冷凍米加工品	個 袋	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 0 7	冷凍里芋	袋 k g	1 里芋の皮をむき加工冷凍したもの 2 市場規格「S」 3 内容量等は、その都度示す	
1 7 0 8	冷凍長芋 (とろろ) (刻み)	袋 k g	1 長芋又は大和芋を使用したもの 2 国産品 3 形状内容量等は、その都度示す	
1 7 0 9	冷凍ポテト	袋 k g	1 適熟な馬鈴薯を加工冷凍したもの 2 遺伝子組換えでない 3 形状内容等は、その都度示す	
1 7 1 0	冷凍豆類	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 1 1	冷凍 豆類加工品	袋 k g	1 国産品 2 形状内容量等は、その都度示す	
1 7 1 2	冷凍グリーン アスパラガス	袋 k g	1 良質のグリーンアスパラガスを 加工冷凍したもの 2 カット品 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 7 1 3	冷凍 さやいんげん	袋 k g	1 適熟なさやいんげんの両端を落とし、スジを取って加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 1 4	冷凍 さやえんどう	袋 k g	1 幼葉及び過熟を除き、ナリ口を落として加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 1 5	冷凍スナップ えんどう	袋 k g	冷凍さやえんどうに準ずる	
1 7 1 6	冷凍グリーン ピース	袋 k g	1 適熟なグリーンピースを加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 1 7	冷凍かぼちゃ	袋 k g	1 北海道産甘栗かぼちゃ 2 乱切り、サイズ選別したもの 3 内容量等は、その都度示す	
1 7 1 8	冷凍 大根おろし	袋 k g	1 大根をおろし、冷凍したもの 2 国産品 3 内容量等は、その都度示す	
1 7 1 9	冷凍オニオン ソテー	袋 k g	1 玉葱をカットし、油で炒め濃縮、冷凍したもの 2 形状内容量等は、その都度示す	
1 7 2 0	冷凍 ホールコーン	袋 k g	1 適熟なホールコーンを、加工冷凍したもの 2 遺伝子組換えでない 3 内容量等は、その都度示す	
1 7 2 1	冷凍人参	袋 k g	1 適熟な人参を、加工冷凍したもの 2 形状内容量等は、その都度示す	
1 7 2 2	冷凍カット葱	袋 k g	1 5mmにカットし、冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 2 3	冷凍 にんにくの芽	袋 k g	1 良質のにんにくの芽を加工冷凍したもの 2 カット品 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 7 2 4	冷凍 ほうれん草	袋 k g	1 良質のほうれん草を加工冷凍したもの 2 カット品（バラ凍結） 3 内容量等は、その都度示す	
1 7 2 5	冷凍小松菜	袋 k g	1 良質の小松菜を加工冷凍したもの 2 カット品（バラ凍結） 3 内容量等は、その都度示す	
1 7 2 6	冷凍 モロヘイヤ	袋 k g	1 良質のモロヘイヤを加工冷凍したもの 2 カット品 3 内容量等は、その都度示す	
1 7 2 7	冷凍 芽キャベツ	袋 k g	1 枝葉、鬼葉を除き、根切りした芽 キャベツを加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 2 8	冷凍 ブロッコリー	袋 k g	1 濃緑色で良質のブロッコリーを、 太い茎を除き加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 2 9	冷凍 カリフラワー	袋 k g	1 良質のカリフラワーを加工冷凍した もの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 3 0	冷凍オクラ	袋 k g	1 適熟なオクラを、加工冷凍した もの 2 形状内容量等は、その都度示す	
1 7 3 1	冷凍たらの芽	袋 k g	1 良質のたらの芽を加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 3 2	冷凍ごぼう	袋 k g	1 良質のごぼうを加工冷凍したもの 2 カット品 3 形状内容量等は、その都度示す	
1 7 3 3	冷凍れんこん	袋 k g	1 良質のれんこんを加工冷凍した もの 2 カット品 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 7 3 4	冷凍ミックス ベジタブル	袋 k g	1 人参、グリーンピース、ホールコーン をさいの目大とし、加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 7 3 5	冷凍 ミックス野菜	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 3 6	冷凍 裏ごし野菜	袋 k g	1 適熟な野菜を裏ごし冷凍したもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 7 3 7	冷凍きのこ類	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 3 8	冷凍フルーツ	個 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 3 9	冷凍 調理済魚類	袋	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 4 0	冷凍 調理済肉類	枚 本 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 4 1	凍結殺菌鶏卵	k g	新鮮な鶏卵を使用した衛生的な液全 卵	1 k g 真空包装
1 7 4 2	冷凍卵焼類	個 枚 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 4 3	冷凍 オムレツ類	個 袋	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 4 4	冷凍ホイップ クリーム	袋 k g	内容量等は、その都度示す	
1 7 4 5	冷凍 デザート類	個 枚 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 7 4 6	冷凍点心類	個 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 4 7	冷凍 コロッケ類	個 袋	1 原材料は遺伝子組換えでないもの 2 衣は30%以下 3 製品に対する含有率は10%程度 4 品名内容量等は、その都度示す	
1 7 4 8	冷凍フライ類	個 枚 袋 k g	1 衣は40%以下 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 7 4 9	冷凍唐揚げ類	枚 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 5 0	冷凍天ぷら類	個 枚 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 5 1	冷凍 ハンバーグ	個 袋	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 5 2	冷凍肉団子	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 5 3	冷凍 和風惣菜類	個 枚 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 5 4	冷凍 中華惣菜類	個 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 7 5 5	冷凍 洋風惣菜類	個 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	

第 1 8 章 レトルト及び調理済食品類

レトルト食品類共通規格

- 1 常温品
- 2 J A S 表示品、又は同等品
- 3 国産品

調理済食品類共通規格

- 1 チルド又は冷凍
- 2 J A S 表示品、又は同等品
- 3 国産品

番 号	品 名	頁
1 8 0 1	レトルト類	7 9
1 8 0 2	調理済サラダ類 調理済和え物類	
1 8 0 3	調理済煮物	
1 8 0 4	パック飯	
1 8 0 5	カップみそ汁類 カップスープ類	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1 8 0 1	レトルト類	個 k g	1 レトルト食品類共通規格 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 8 0 2	調理済 サラダ類 調理済 和え物類	袋 k g	1 調理済食品類共通規格 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 2 週間以上	
1 8 0 3	調理済煮物	袋 k g	1 調理済食品類共通規格 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 3 ヶ月以上	
1 8 0 4	パック白飯	個	1 レトルト食品類共通規格 2 国産品 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示 1 1 ヶ月以上	
1 8 0 5	カップ みそ汁類 カップ スープ類	個	品名内容量等は、その都度示す	

第 1 9 章 部外委託給食及びその他

番 号	品 名	頁
1 9 0 1	朝 食	8 1
1 9 0 2	昼 食	
1 9 0 3	夕 食	
1 9 0 4	めん食	
1 9 0 5	パン食	
1 9 0 6	おにぎり	
1 9 0 7	パンセット	
1 9 0 8	弁 当	
1 9 0 9	ロングライフパン	
1 9 1 0	栄養補助食品	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1901	朝 食	食	1 主食 精米100g程度を炊飯 2 副食 (1) みそ汁 (2) 卵、納豆、煮付、佃煮、 味付のり、漬物、牛乳等 4品以上を基準とする	副食は栄養のバランスに留意して組み合わせる
1902	昼 食	食	1 主食 精米130g程度を炊飯 2 副食 (1) 汁物 (2) 肉、魚、サラダ、煮付等調理したもの3品以上を基準とする	同 上
1903	夕 食	食	昼食に準ずる	同 上
1904	めん食	食	1 めん食は、ゆで玉300g程度 2 干めん類は、120g程度	
1905	パン食	食	1 食パン4枚または菓子パン2個 2 牛乳又は乳製品、野菜、果物を組み合わせる	
1906	おにぎり	個	おにぎり 海苔フィルム包装	
1907	パンセット	袋	惣菜パンまたは菓子パン、2個の組み合わせ	
1908	弁 当	個	1 内容、重量等は仕様書にその都度示す 2 当日製造品 3 清潔な容器、袋入り割り箸付包装 4 包装に期限表示等する	
1909	ロングライフパン	袋 個	1 国内製造品 2 内容、重量等は仕様書にその都度示す 3 納入時、期限表示30日以上	
1910	栄養補助食品	袋 個	品名内容量等は、その都度示す	

糧 食 納 品 書 ・ （ 受 領 ） 検 査 調 書													
納入先	住所、会社名、代表者印				調達要求番号		発送年月日		物品管理官命令印		命令年月日		
契約者					確認番号（認証番号）		輸送方法				管理簿登記年月日		
					契約年月日		発送駅				証書番号		
					納期		分割納入				同上付与年月日		
資料種別	相手方番号	処理年月日	品名	物品番号	物品区分	要求番号	証書番号	記録区分	納期	分納区分	備考		
番号										1 2 3 X	額	受領数量	置換コード
食品衛生検査	食品衛生検査の結果は、下記のとおりである。				食品衛生検査官 官職氏名				検査結果及び物品管理官の受入命令（受領命令）により受領した。				
検査	判定 （ ）	方式		納入年月日		判定		受入・受領					
	指令番号	場所		検査年月日		所見		受領所 受領者 年 月 日					
	上記のとおり検査結果を報告する。				検査官所属 官職氏名		官職氏名						
										ページ中の第		ページ	