

糧食品調達規格書

令和6年4月1日

陸上自衛隊武山駐屯地

目 次

総 則		
項	項 目	規 格 N O
A	穀類及び穀類製品	1～27
B	調味料	51～130
C	海草及び乾物類	131～160
D	缶詰類及びレトルト食品	161～218
E	豆類及び同加工品	219～233
F	卵類及び同加工品	234～247
G	牛乳・乳製品及びデザート類	248～269
H	獣鶏肉類及び同加工製品	301～340
I	魚介類	341～409
J	練製品類	410～431
K	野菜類	432～533
L	野菜類（芋類）	534～543
M	果物類	651～680
N	漬物類	701～748

項	項 目	規 格 N O
O	佃煮類	801~836
P	飲料類	851~858
Q	調理加工食品類	901~914
R	加工品、飲料水等	929~945

総 則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊武山駐屯部隊において、調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に定められない糧食品については、必要の都度、入札公告に示す。
- (3) 日本農林規格（JAS規格）の定めのある糧食品については、これを遵守しなければならない。
- (4) 本規格書の「入札公告内訳書」において、「程度」とは1割以内とする。

2 見本の提出

- (1) 次に示す品目については、入札等の前に、見本品の提出を必要とする。
 - ア 本規格書中、「見本欄」に○印がある品目
 - イ 上記以外の品目で、会計隊が配布する納入予定表「番号欄」の番号に○印がある品目（必要に応じ、成分表提出）
- (2) 提出日時
 - ア 会計隊が配布する入札案内等による。
 - イ 提出時間は原則として見本選定当日08：30～09：30とし、時間厳守とする。
- (3) 提出された見本品の合否の判定は、官側が実施する。また、当該結果の通知は、入札等の当日、応札前に発表する。尚、糧食班からの事前発表は実施しないものとする。
- (4) 前号の発表で、不合格の通知を受けた品目及び見本提出が無かった納入者の入札は、無効とする。
- (5) 獣鳥肉類及び同加工品、魚介類の見本は、ビニール包装（トレーは不可）し、品名及び業者名を記載し、提出するものとする。
 - ア グラム指定の無い見本品は、30g程度とし、切身等は1切れとする。
 - イ 見本提出を希望する品目は、見本提出表に記載し、見本品と一緒に提出する。
 - ウ 見本提出及び指定されていない食材で、初めて入札参加を希望する食材については、入札前に必ず、糧食班担当者に調整、確認及び了解を得た後、入札に参加するものとする。

3 検 収

(1) 検 査

- ア 契約した品目の納品にあたっては、納入に先立ち、次の者の行う所定の検査を受検するものとする。食品衛生検査及び糧食品検査を合格したものを納入する。
 - (ア) 納入駐屯地部隊の「食品衛生検査官」の行う「食品衛生検査」
 - (イ) 納入駐屯地部隊の「糧食品検査官」の行う「受領検査」

イ 検体提出

(ア) 「食品衛生検査官」に検体として50g程度を提出するものとする。

検体を入れる容器は衛生的なビニール袋等を使用し、「納入日・業者名」を明記する。ただし以下のものは衛生科からの札を受領し納品時糧食班に提出する。

- a 調味料等
- b パックされた調理加工品・缶詰
- c 冷凍された獣鳥肉類等
- d その他提出不要と認められたもの

(イ) 「食品衛生検査官」及び「糧食品検査官」に提出

ウ 検査は、本規格書に基づき、実施する。

エ 検査の場所は、納入駐屯部隊の衛生科及び糧食班とする。部外における物理的又は化学的検査を必要とする場合は、官及び納入者双方立会いのうえ、検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は、納入者の負担とする。

(2) 納入

ア 納入する食品は、すべて前項の検査を終了後、食品衛生検査及び糧食品検査を合格したものを納入する。

イ 全ての輸入食品において、病虫害及び疾病等が原因による輸入禁止措置が執られた場合、措置前に輸入済みのものを含め、当該品（加工済み食品を含む。）の納入は、認めないものとする。

ウ 納入品は、品名、内容量及び賞味期限（消費期限）は、分かりやすく表示する。

エ 冷凍食品の納入については、次による。

(ア) 品名・内容量・賞味期限・製造者氏名または、会社名及び住所等が分かりやすく表示してあること。

(イ) 完全冷凍を原則とする。ただし、官側の指定する品目については、その指定する解凍方法により解凍し、納入するものとする。

(ウ) 段ボール箱等の破損が無い物とする。（ダンボールが潰れている物は不可）

オ パン、弁当等の納品

官側が発注した数量に加えて、駐屯地医務室等に保存検体用及び検食用を各1個、駐屯地糧食班食品検査官に規格確認用1個、計3個を納入時に提出する。

カ 納入場所

陸上自衛隊武山駐屯地糧食班北検収所及び南検収所とする。

キ 納入時間

(ア) 通常、0815～1100及び1300～1500（時間厳守）とする。

(イ) 朝食用パンについては、原則として、平日0500、休日0545とする。

- (ウ) 弁当類については、原則として、昼食1000、夕食1645とする。
- (エ) 官側が特に時間を指定するものについては、その時間に納入するものとする。
- (オ) 納入側の都合により指定時間に納入できない場合は、契約担当官または給食担当官（糧食班長）に通知し、その指示に従うものとする。

ク 納入心得

- (ア) 加工品は、納入品目ごと、同一メーカー製品とする。
- (イ) 食品を直接包装し、または梱包する材料に、PCB含有ポリエチレンフィルムを使用してはならない。
- (ウ) 食品を取り扱うものは、健康で清潔であること。また、食品容器等は、清潔で衛生的であること。
- (エ) 特に、生鮮食品の取り扱いにあたっては、食品衛生法の規定を遵守すること。
- (オ) 納入に使用した容器や発泡スチロール・ダンボールは、速やかに回収すること。（1週間以内が好ましい。）
- (カ) 加工品は一品ごと同一の品質保持期限（消費期限又は賞味期限）の物に限る。
- (キ) 納入後、著しく規格外が散見された場合は、速やかに交換し、全てにおいて、信義誠実かつ良心的であること。
- (ク) 高温・多湿・常温の食材等の温度管理に注意を払うこと。
- (ケ) 要冷蔵品は保冷車、冷凍品は冷凍車にて納入すること。
- (コ) 納入温度は生鮮魚介類、豆腐等は5℃以下、その他は10℃以下を厳守する。また、冷凍品は-15℃以下を厳守する。弁当類は、10℃～15℃とする。
- (サ) 納入は、契約業者による直接納入を原則とする。ただし、加給食については、やむを得ない場合、宅配等による納入を認める。その際は、以下の事項を厳守するものとする。
 - a 宅配により納入するものは、入札公告に示された見本提出品目にかかわらず官側が求めた場合には見本提出をするものとする。
 - b 指定された納品日に到着すること。やむを得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。
 - c 納品は同一品目ごと及び同一宅配業者等で発送するものとする。
 - d 納品は納入場所で行い、これ以外の場所に納めないものとする。
 - e 規格に合致しない場合は納入後であっても契約業者負担にて返品・交換に応じるものとする。
- (シ) 製造業者直納の際は、契約業者の立ち合いにより納品をすること。
- (ス) 輸入食品等においては、製造業者及び販売業者の氏名、または、名称及び住所・その他の表示事項があり、食品衛生法や計量法を含め、記載されていること。

- (セ) 納入時、納品業者担当者は、官側が準備した所定の履物に履き替えること。
- (ソ) 納入時必要な台車等は持参することが望ましい。
- (タ) 納入時、検査しにくい状況も加味し規格に合致しない場合は納入後でも、返品・交換に応じるものとする。
- (チ) 指定された納品日に納品すること。また官側指定の場所に納品すること。

ケ 宅配業者委託による納入は、原則として認めない。契約業者の都合により、宅配業者委託による納入を希望する場合は、事前に給食担当官の許可を受けるとともに、次の事項を承諾する旨を、書面をもって契約担当官に提出するものとする。

- (ア) 宅配業者に委託しようとする品目の明示
- (イ) 第3項に示す検収の実施要領
- (ウ) 納入時の数量誤り、または、仕様書誤り等があった場合、官側の受取拒否に対し、一切の疑義申し立てをしないこと。
- (エ) 官側の代替品納入依頼等に対し、迅速に対応する連絡手段を保持し、万が一、契約業者が対処できず、官側で代替品納入等を手配した場合は、当該、代換品に関する事項の一切を引き受け、契約業者が納入し、代替品販売業者に対し、支払いを実施すること。

コ その他

感染症対策について

- (ア) 事業者は、従業員の感染症の検査状況、診断結果等について、速やかに報告を受ける体制を取り、適切な情報収集に努める。
- (イ) 事業者は、感染予防を徹底する。
 - a 確実なマスクの着用（鼻マスクは禁止とし、咳エチケットの徹底に努めるものとする。）
 - b 体温測定、行動履歴の記録等を可能な限り実施する。
 - c 従業員等に発熱症状もしくは、感染症陽性とされた者との濃厚接触がある場合は、該当者が駐屯地に入出入りすることがないように処置をすること。
- (ウ) 官側への立ち入り等については、入口に設置されている消毒液を使用し、入室すること。
- (エ) 厚生労働省における感染症対策マニュアルに努めること。
- (オ) 大量調理施設衛生管理マニュアル（最終改正 平成28年10月6日付 生食発1006第1号）を参照

4 本規格書使用にあたっての注意事項

本規格書の細部については、完全に表現し難い事項もあるので、業者各位は疑義が生じた場合、その都度、「契約担当官」または「給食担当官」と、「契約業者」において、協議のうえ、決定するものとする。その他、本規格書に明記されていない事項

で疑義が生じた場合は、業者側と官側との調整の上、決定するものとする
5 本規格書は、令和6年4月1日から適用とする。

A 穀類及び穀類製品

共通規格

- 1 日本農林規格（JAS規格）を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合すること。
- 2 外装に品名、内容量、賞味期限及び製造業社名等を表示する。
- 3 異味、異臭、異物、異色を認めないもの。品揃い（粒揃い）で砕け、未熟なものがないこと。
- 4 特に定めのない品物については、賞味期限残1年以上

番号	品名		単位	見本	規格
1	(1) 精米		kg	○	1 (1)は玄米及び精米品質表示基準である。細部はその都度、仕様書に示す。 2 (2)は麦粒を縦溝部に沿って切断したものとする。 3 強化精麦、圧ぺんは押麦にしたものとする。 4 強化精麦・無圧ぺんは、形を粒立に近づけたものとする。細部はその都度示す。
	(2) 強化精麦				
	(3) 栄養強化米				
2	水稲糯米	(1) 1kg入	kg		1 農産物規格規程1～2等品をとう精したもの 2 10ポリエチレン元袋詰 3 賞味期限残は納入後、常温で4ヶ月以上あること
		(2) 5kg入			
		(3) 10kg入			
3	(1) 小麦粉		kg		1 日清、日東、日粉又は昭和の元詰品 2 20～25kg袋で乾燥良好な薄力粉 3 納入時に賞味期限残9ヶ月以上あるもの
	(2) 天ぷら粉				
4	焼麩	(1) 花麩	kg		1 着色は食品衛生法に基づく食用色素を使用 2 乾燥良好で、割れ、砕けのないもの 防湿包装の1kg元詰詰品 3 風味良好で異味・異臭のないもの 4 納入時賞味期限残8ヶ月以上あるもの
		(2) 玉麩			
		(3) 切り麩			
		(4) その他			
5	パン粉	(1) 10kg入	kg	○	1 乾燥良好で微粉少なく夾雑物の混入がなく大きさが概ね斉一であること 2 乳白色で風味良好のもの 3 納入時に賞味期限残が5ヶ月以上あるもの 4 10kg元詰品
		(2) 1kg入			

番号	品名		単位	見本	規格
6	澱	粉	kg		1 農産物規格1等品 2 20～25kg詰品 3 製造年月日から2年以内のもので白色で光沢のあるもの
7	ス	パゲテイ	kg		1 農産物規格合格品 2 100%デュラムセモリナ 3 太さ1.7～1.8mm 4 4kg元詰品でポリエチレン袋入り 5 納入時に賞味期限が6か月以上あること
8	ワ	ンタン皮	kg		破損の無いもの 1kg袋入り
9	マ	カ ロ ニ	kg	(1)管状	1 農産物規格合格品 2 乾燥良好で折れ、ひび割れ、色沢及び形状良好であること 3 (1)は管状カットのもの。 (2)の形はその都度示す。 4 乾燥良好で異物がないもの。 5 ア 4kg元詰品 イ 16kg元詰品 6 納入時に賞味期限残が6ヶ月以上あるもの。
				(2)シェル	
				(3)ツイスト	
				(4)ペンネ	
				(5)その他	
10	ビ	ー フ ン	kg	○	1 国産品 ストレートタイプ(ちぢみ不可) 2 乾燥良好で変質折れのないもの。 3 1kg元詰品でポリエチレン袋入り
11	春	雨		○	1 緑豆使用で、変質、折れ、砕けなく乾燥良好なストレートタイプ 2 1kg元詰品
12	カ	ッ プ 麵	kg	○	1 賞味期限残6ヶ月以上あるもの。 2 種類、重量その都度示す。
13	乾 め ん	(1) そ う め ん	kg		1 農産物規格合格品 2 乾燥良好で折れや異臭のないもの。 3 賞味期限残6ヶ月以上あるもの。 4 1kg元詰品でポリエチレン袋入り
		(2) 日 本 そ ば			

番号	品名	単位	見本	規格
14※	(1) 茹でうどん	kg		1 風味良好で弾力、こしがあり異臭の無いもので製造後24時間以内のもの。 2 冷凍うどん材料配合同等品以上 3 すだれ付の箱を使用し、衛生的なもの(容器返却)。 4 太さ及び出来上がり量 (1)は10番 (2)(3)は20～22番 5 (1)～(3)は茹で上がりの1玉重量はその都度示す。 (4)は1玉70g (5)(6)は1玉200g程度または150g程度その都度示す
	(2) 茹で中華そば			
	(3) 茹でちゃんぽん麺			
	(4) 揚げ麺			
	(5) 茹でちぢれ中華麺			
	(6) 茹で細中華麺			
	(7) 茹で極太中華麺			
	(8) その他			
15※	弁 当	個	○	1 内容、重量はその都度仕様書により示す。 2 消費期限表示 3 調味料、割箸付き ふた付き衛生的容器入り ラップ掛け 注意喚起貼付「お早めにお召し上がりください」と表示 4 納入時刻は、その都度、示す。 5 製造工程表示提出 6 運搬には保冷車を使用 7 納入時に消費期限が4時間以上あること。
16※	おにぎりセット	個	○	15に準ずる。
17※	(1) 手巻むすび	個	○	1 1個100g以上でセロファン包装組み合わせの内容や数はその都度示す。 2 消費期限表示し段ボール箱詰め
	(2) 直むすび			
18※	パン 共通	個	○	1 内容、形状、重量は、その都度示す。 2 消費期限表示及び食品添加物表示 3 カビの異味、異臭のないもの。 4 ポリ包装

番号	品名		単位	見本	規格
19※	長期保存パン		個	○	1 納入時に賞味期限残が40日以上あるもの。 2 内容、形状、重量は、種類により、その都度示す。 3 段ボール箱詰とする。
20※	(1) 洋菓子		個	○	1 納入時に賞味期限残が2日以上あるもので個別包装 2 必要に応じ保冷剤使用 3 種類、重量は、その都度、示す。
	(2) 和菓子		個	○	
21	ナ		個	○	1個100g程度冷凍小包装
22	餅	(1)バック入り	kg	○	1 切り餅 2 もち米100% 3 (1)は1個5g程度 (2)は1個18g程度の焼目入り
		(2)冷			
23	おかゆ	(1) 小袋	個	○	1 (1)は200g (2)は1kg程度 2 味は、その都度、示す。
		(2) 大袋			
24	雑穀米		kg		1 そば粉を除く大麦、餅きび、もちあられ、いりごま等 2 1kg元詰品
25	こんにやく加工食品		kg		1 でんぶん、食物繊維、こんにやく精粉、トレハース、グルコン酸Ca、増粘剤、調味料等 2 1kg元詰品
26	塩	麴	kg		1kg袋詰
27	シリアル		個		1 乾燥良好なもの。 2 種類は、その都度、示す。 3 1箱395g程度

B 調味料

共通規格

- 1 日本農林規格規定（JAS規格）に定められたもの。
- 2 外装に、銘柄、品名、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。
- 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、異色を認めないもの及び香味及び乳化の状態の良好であるもの。
- 5 特に定めのない品目については、納入から賞味期限残6ヶ月以上とする。

番号	品名		単位	見本	規格
51	醬	油	ℓ		1 濃口醬油 本醸造の上級品で農産物規格合格品 2 等級「特級」 3 本醸造品 4 色調透明で固有の赤紫色を示し、香味良好で特有の粘り気のあるもの 5 納入時賞味期限1年以上あるもの
52	醬油	(1) 卓上	個		1 ヤマサ、ヒゲタ、キッコーマン又はキノエネの特級品 2 (1)は、500mlワンタッチキャップ JAS表示品 3 (2)(ア)は、小袋入り3g~10g (2)(イ)は、小袋入り5g~10g 4 納入時賞味期限1年以上あるもの。
		(ア) 醬油			
		(イ) 減塩			
53	ソ	(1) 業務用ウスター	本		1 カゴメ、ブルドック、イカリ又はキッコーマンの特級品 2 (1)は1.8ℓ容器入り 3 (2)~(3)は500mlボトル入り 4 (4)(ア)~(ウ)は10g×100袋 5 賞味期限12ヶ月以上あるもの。
		(2) 卓上中濃			
		(3) 卓上トンカツ			
		(4) 小袋	個		
	(ア) ウスター	個			
	(イ) 中濃				
(ウ) とんかつ					
	味				
54	噌	(1) 白味噌	kg	○	1 成分分析提出 塩分含有量13%以下のもの。 2 製造会社元詰品 3 (1)は20kgダンボール箱内側ビニール包装元詰品 (2)は1kg袋詰 4 味噌製造後2ヶ月経過あるもの納入から賞味期限残4ヶ月以上あるもの。
		(2) 赤味噌			
		(3) 豆味噌			
55	上白砂糖	kg		1 30kg袋入り 2 製造会社元詰品 3 55は純白で光輝がありしっとりとした細粒状のもの。	
56	中双砂糖				4 56は固まりなく、異物・異色を認めないもの。

番号	品名		単位	見本	規 格
57	サラダ油	(1) 16.5缶	個		1 (1)は16.5缶 JAS規格 2 豊年、日清、味の素又は昭和 3 (2)は700g容器入 JAS規格 4 納入時残10ヶ月以上あるもの。
		(2) 卓上サラダ油			
58	ごま油		kg		1 純正1.65kg手つきポリ入り 2 納入時残賞味期限10ヶ月以上
59	マーガリン	(1) パック入り	個		1 明治又は森永 2 (1)は8gパック包装 3 (2)は400g~450g入り程度 4 賞味期限残3ヶ月以上あるもの。
		(2) 業務用	kg		
60	バター		kg		1 明治又は森永製品 2 450g入り程度
61	香辛料		kg		1 粉末 2 業務用丸缶
62	胡椒	(1) 白	kg		1 業務用400g程度丸缶 2 (2)は粗引きとする。
		(2) 黒			
63	わさび粉		kg		3 62は微粉で特有の香辛味を有するもの。
64	洋辛子粉		kg		4 63及び64は水溶き時色沢良好品
65	ナツメグパウダー		本		1 パウダー 2 20gビン入り
66	粉パプリカ		kg		1 納入時に賞味期限残が1年以上あるもの。 2 乾燥、香りともに良好なもの。
67	スパゲティミートソースレトルト		袋		1 カゴメ、デルモンテ又は長野 2 JAS規格品 賞味期限残10ヶ月以上あるもの。 3 内容量3kg袋入り
68	デミグラスソース		袋		納入時賞味期限残1年以上あるもの1kg入
69	(1) 一味唐辛子粉		kg		業務用 風味良好品
	(2) 七味唐辛子粉				
70	(1) 卓上一味唐辛子		個		1 15g瓶入り ハウスまたはエスピー 2 振出し口の小さいもの。
	(2) 卓上七味唐辛子				
71	ガーリック		kg		業務用400g程度丸缶
72	食酢	(1) ポリプロ詰	ℓ		1 特有の香味を有する醸造酢 2 (1)はミツカン印又はマルカン印の 20ℓ元詰品1.8ℓポリ容器JAS表示品 3 賞味期限残10ヶ月以上あるもの。
		(2) ペットボトル			

番号	品名		単位	見本	規格
73	塩	(1)食塩	kg		1 25kgクワト袋入 精製塩、塩化ナトリウム99%以上 2 (1) 国内産(原材料は外国産可) (2) にがりを適度に残し溶けやすいもの ア 5kgクワト袋入 イ 20kgクワト袋入
		(2)あら塩			
74	輪切り唐辛子		個		100g程度袋入り
75	食卓塩		本		100gビン入り
76	カレー粉		kg		1 特有の香味を有し乾燥良好なもの。 2 S&B、ハウス、明治キンケイのフレーク顆粒 3 業務用400~500g缶入り
77	(1)カレーの素(A)		kg		1 S&B、ハウス、交易又はテーオー 2 1kg元詰品 3 (1) 甘口 塩分控えめ (2) 中辛 塩分控えめ
	(2)カレーの素(B)				
78	ハヤシの素				4 納入時賞味期限残1年以上のあるもの。
79	ホワイトルウ		kg		1 S&B、ハウス、顆粒状 2 1kg元詰品 防湿包装
80	だしの素		kg	○	1 かつおエキスを主体とし、こんぶ、しいたけ、貝類等のエキスを調和させた顆粒調味料で、水で完全に溶解するもの。 2 色沢、香味良好にし異臭、異物の混入していないもの 和風・かつお味 3 1kg元詰品顆粒防湿包装
81	中華スープの素		kg		1 明治キンケイ、富士食品、理研又は味の素 2 1kg元詰品顆粒防湿包装
82	複合調味料		kg		1 味の素、ミタス、又はタケダ 2 1kg元詰品顆粒防湿包装
83	本みりん	(1)ポリプロ詰	ℓ		1 アルコール分14% 2 (1)は10ℓ詰 (2)は1.8ℓ詰
		(2)ペットボト	個		
84	ねり梅チューブ		個		1 業務用 300g以上 2 賞味期限納入残1年以上あるもの。
85	清酒	(1)1.8ℓ	個		1 (1)、(2)は紙容器 2 酒税法合格品
		(2)900ml			

番号	品名	単位	見本	規格	
86	りんご酢	個		1 10希釈用 2 10ペットボトル	
87	タバスコ	個		60mlビン入りペッパーソース	
88	コチジャン	kg		1kg元詰品	
89	あわもり	個		60mlビン入り	
90	ガラマサラ	缶		200g程度缶入り	
91	ラー油	(1)160gびん入 (2)30gびん入	本	香味、辛味良好なもの。	
92	ドレッシング	(1)業務用	本	○	1 納品日において賞味期限残4ヶ月以上 JAS規格 2 (2)は業務用10ボトル入り容器 (3)は150ml~200ml程度入り (4)は10ml~15ml程度入り×40個入り 種類は、その都度、示す。
		(2)卓上用1.0l	本		
		(3)卓上用350ml	個		
		(4)小袋	個		
93	マヨネーズ	(1)業務用(A)	kg	○	1 キューピー又は味の素 2 納入時に賞味期限残3ヶ月以上あるもの 3 (1)は1kgチューブ入り (2)は業務用5kg袋詰 (3)は500gチューブ入り (4)は15g程度袋入り
		(2)業務用(B)	袋		
		(3)卓上用	個		
		(4)小袋用	個		
94	ポン酢	(1)業務用	本		1 醤油・柑橘果汁・醸造酢 2 果実特有の香りを有するもの。 3 (1)は1.0l入り (2)は360ml
		(2)卓上用			
95	冷し中華の素	個			1 醸造酢 2 本醸造醤油・胡麻油等を原料とし風味良好なもの。 3 2倍希釈用 1.8l容器入り 4 納入時賞味期限残5ヶ月以上のもの。
96	麻婆豆腐の素	kg			風味良好なもの、アルミ業務包装
97	卓上用胡椒	(1)胡椒	個		1 S&B、ハウス又はマコーミック 2 微粉で特有の辛味を有するもの。
		(2)塩胡椒			
98	焼肉のタレ	(1)業務用	個		1 (1)は10ポリ容器入り (2)は300gビン入り 2 種類は、その都度、示す。 醤油・味噌・生姜・塩味等その都度示す
		(2)卓上用			
99	めんつゆ	個			1 1.8l紙容器入り 2 2倍希釈用
100	つゆの素	(1)そば	kg		粉末 業務用袋入り
		(2)うどん			

番号	品名		単位	見本	規格
101	ラーメン スープの素	(1)味噌	袋		1 1kgレトルトパック 2 内容量、希釈倍数は、その都度示す。 3 納入時の賞味期限が10ヶ月以上あるのも
		(2)醤油			
		(3)タンメン			
		(4)トンコツ			
		(5)塩			
		(6)坦々めん			
		(7)ちゃんぽん			
		(8)その他			
102	豆板	醬	個		300gポリ容器入り
103	にんにく	(1)おろし	kg		1 (1) 1kgポリ容器入り完全密封詰 2 (2) 300gポリ容器入 3 納入時賞味期限が3ヶ月以上あるもの
		(2)みじん	個		
104	生姜	(1)おろし	kg		1 (1) 1kgポリ容器入り完全密封詰 2 (2) 300gポリ容器入 3 納入時賞味期限が3ヶ月以上あるもの
		(2)みじん	個		
105	ガラスープ		kg		チキン顆粒状500g 防湿包装
106	回鍋肉の素		kg		業務用容器入り
107	トマトケチャップ	(1)卓上	個		(1) 300g入り賞味期限残1年以上あるもの。 (2) 8g程度 賞味期限残5ヶ月以上あるもの。
		(2)小袋	個		
108	棒々鶏ソース		個		10入り
109	食べるラー油		kg		1kg元詰品 賞味期限残1年以上あるもの。
110	粉山椒		缶		250g程度、丸缶入り
111	オイスターソース				1 1.80容器入り、風味良好なもの。
112	ワイン	(1)白	個		1 アルコール分14%未満 料理用 2 特有の香味有し1.80容器入り
		(2)赤			
113	コンソメ	(1)チキン	kg		1 JAS規格粉又は顆粒状 2 1kg防湿包装
		(2)ビーフ			
114	チリソース		本		10ポリ容器入り
115	ピーナッツバター		kg		1 ピーナツ100%1kg元詰品 2 ねり状黒糖
116	ジャム共通		個		ディスペンパック13g、種類は、その都度、示す。
117	ステーキソース		本		1 業務用容器入り 2 種類は、その都度、示す。
118	粒マスタード		個		300g程度チューブ入り
119	キムチの素		kg		業務用1kg容器入り
120	レモン果汁		本		果汁100%300ml~500mlボトル入り
121	タレ共通		個		業務用容器入り、種類は、その都度、示す。
122	八角		袋		100g程度 粉末

番号	品名	単位	見本	規格
123	オリーブオイル	缶		食用調合油 1 (1) 200ml (2) 250ml (3) 500ml 2 納入時に賞味期限が10カ月以上あるもの
124	はちみつ	本		500gチューブ入り
125	ターメリック	缶		業務用400g程度丸缶
126	乾燥パセリ	kg		500g袋入りで乾燥良好なもの。
127	サクサク醤油	kg		1 350g業務用、キッコーマン同等品以上 2 スタンディングパウチ
128	テンメンジャン	kg		1kg元詰品
129	ソース共通	本		業務用容器入り 種類・グラムは、その都度、示す。
130	カレーホット	本		1 内容量270g食用なやね油 2 香辛料、抽出物、パプリカ色素 3 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの

C 海草及び乾物類

共通規格

- 1 日本農林規格規定（JAS規格）に定められたもの。
- 2 乾物は乾燥良好で特有の色沢、味、香り等を有するもの。
- 3 変色、変質、カビ等のないもの及び夾雑物を含まないもの。
- 4 外装に品名、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。
- 5 特に指定のないものは、賞味期限残1年以上

番号	品名	単位	見本	規格
131	結び昆布	kg		1kg袋入り人口着色品不可1個0.7g以上
132	乾燥刻昆布	kg		1kg入り納入時残6ヶ月以上のもの。
133	とろろ昆布	kg		500g袋元詰品、着色品付加
134	ひじき (芽ひじき)	kg	○	1 乾燥しており着色していないもの。 2 500g袋元詰品 3 極端に細かいものは、不可
135	(1)切りのり	kg		1 着色していないもの。 2 (1)は細切り、長さ3cm位のもの。 3 100g防湿包装、乾燥剤入り 4 (3)は1/2カット、1袋5枚程度 5 納入時に賞味期限残が4ヶ月以上のもの。
	(2)青のり粉	kg		
	(3)手巻きのり	袋		
136	味付けのり	袋	○	1 1袋5枚、5×9cmビニール包装（紙包装不可） 2 密封した容器を使用し、乾燥剤を同封のこと。 3 内包装100袋単位程度 4 味付け良好のもの。
137	カット若布	kg	○	1 500g元詰品 2 色素による着色をしていないこと。 3 極端に軟らかいものや硬いものは不可
138	海草サラダ	kg	○	1 500g元詰品 2 水戻し約7倍以上とし若布、とさかのり等ミックスしたもので、ふのりの多いものは不可

番号	品名	単位	見本	規格
139	乾椎茸	kg	○	1 (1)は肉厚で、柄の短い直径3～5cm程度で大きさ均一のもので石付のないもの。 (2)は白く大きめなもので、傘70% 2 (1)は1～2kgビニール袋入り (2)は500g袋入り
	(1)丸			(2)スライス
140	かんぴょう	kg		乾燥良好、カビ、変質のない、一口サイズに切れているもの。
141	きくらげ	kg		乾燥良好なもの、100g程度袋入り
142	ごま	kg		1 よく実の入った煎りごまとする。 2 500g防湿包装 3 納入時賞味期限残4ヶ月以上のもの。
				(1)白ごま
143	すりごま	kg		1 白又は黒ごまを原料とし、すりつぶしたもの。 2 納入時賞味期限残4ヶ月以上のもの。 3 500g防湿包装
				(1)白
144	さいころ凍豆腐	kg	○	1 JAS表示品 2 さいの目切り、変色、割れ、著しい変形のないもの。 3 1kg元詰品防湿包装 4 納入時の賞味期限が10ヶ月以上のもの
145	ふりかけ	個	○	1 卓上用ビン入り100g以上、ビンまたは、プラスチックのものについては、その都度、示す。 2 賞味期限残10ヶ月以上のもの。 3 種類は、その都度、示す。 4 乾燥剤入り
146	ごま和えの素	kg		500g袋入り、防湿包装
147	ピーナツ和えの素	kg		粉末500g、防湿包装
148	ところてん	個	○	1 200g程度、タレ、ごま、青海苔、辛子 スプーン付 2 納入時に賞味期限残が10日以上あるもの。
149	切り干し大根	kg	○	1 乾燥良好で、かび、変質、夾雑物の混入のないもの 色付き不可 国内産 2 太さが均一のもの。

番号	品名		単位	見本	規格
150	めかぶ	(1)乾燥	個	○	(1)は夾雑物が含まれないもの 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの 乾燥良好で、変色変質の無いもの (2)は1mm程度千切り 味付けはその都度示す。 (3)は30gカップ入り 納入時賞味期限残が10日以上あるもの
		(2)冷凍			
		(3)味付			
151	バジリヨシーズニングフレーク		kg		真空パック700g
152	乾燥せん切りめかぶ		kg		乾燥良好1kg元詰品
153	クルトン		kg		500g袋入り
154	スライスアーモンド		kg		1g袋入り、良く乾燥されたもの。
155	乾燥食品	(1)乾燥刻み油あげ	kg	○	1 乾燥良好 2 200g詰
		(2)乾燥人参千切り			
		(3)乾燥ほうれん草			
		(4)乾燥キャベツ			
156	1食用	(1)ふりかけ	個	○	1 (1)は2g程度 (2)は3g程度 2 丸美屋、永谷園、又は三島 3 納品後残10ヶ月以上の期間あるもの。
		(2)お茶漬			
157	フライド	(1)ガーリック	個	○	1 (1)は500g袋詰 (2)400g袋詰め 2 乾燥良好なもの。 3 賞味期限納品後残10ヶ月以上のもの。
		(2)オニオン			
158	カシューナッツ		kg		1 異味、異臭のないもの。 2 ロースト
159	味噌汁の具	(1)豆腐	kg	○	1 乾燥わかめ入り 2 フローズドライ
		(2)麩			
		(3)油揚げ			
		(4)まいたけ			
160	のり佃煮	(1)卓上	個	○	1 500gボトル入り 2 (2)~(3)各5g程度アルミパック入り 3 賞味期限残4ヶ月から6ヶ月以上のもの。
		(2)小袋佃煮			
		(3)小袋減塩			
		(4)小袋高鉄			

D 缶詰類及びレトルト食品

共通規格

- 1 新鮮で良質な原料を使用し、肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等がないものとする。
- 2 食品添加物は、日本農林規格規定及び食品衛生法に定められたものを使用
- 3 缶体は、JIS規格に定められた規格で、内面塗装を施し、巻締完全、サビ、キズ、変形、膨張を認めないこと。
- 4 レトルトフィルムもしくは、金属箱又はこれらを多層に合せたものを、袋状その他の形状に成形した容器に調整した食品を詰め、熱容融により密封し加熱殺菌したもの。
- 5 品質、品名等、使用原材料名等、内容総量（内容量）、添加物総重量、賞味期限、製造業者名又は販売者（輸入品にあたっては輸入業者名記載）、製造工場名、及び製造年月日が表示されていること。
- 6 納入業者は、賞味期限内の製品について、瑕疵担保責任を有する。
- 7 賞味期限は次のとおり

(1) 缶詰

- ア 納入日から残2年以上とする。（国産品、輸入品）
- イ 缶詰の変形は認めない。
- ウ 缶詰の入った段ボール箱が、壊れていないもの。

(2) レトルトパウチ食品

- ア アルミ箔のものは納入日から残1年以上とする。
- イ 透明ビニールタイプの場合は、納入日から残3ヶ月以上とする。
- ウ タレを除き正味で納入のこと。

(3) 缶ジュース類等

製造後3ヶ月以内のものか、賞味期限残が1年以上とする。

番号	品名	単位	見本	規格
161	筍水煮缶	缶	○	1 1号缶、固形量1800g程度 2 孟宗竹、ホールLサイズ
162	ヤングコーン缶	缶		1号缶、固形量1500g程度 斜めカット
163	大豆水煮缶	缶		1号缶、固形量1900g程度
164	クリームコーン缶	缶		1号缶、固形量3000g程度
165	なめこ缶	缶	○	1 1号缶、Sサイズ 固形量1350g程度 2 国内産、つぼみ
166	トマト水煮缶	缶	○	1 1号缶、固形量1500g程度 2 ダイスカット
167	マッシュルーム缶	缶		1 (1) 1号缶、固形量1600g程度 (2) 2号缶、固形量450g 2 均等にサイズの揃ったスライスしたもの。
168	牛肉大和煮缶	缶		T2K缶、固形量1200g程度

番号	品名	単位	見本	規格
169	ホールコーン缶	缶		1 1号缶、固形量1800g程度 2 水抜き
170	グリーンピース缶	缶		(1) 1号缶 内容量3.15kg 固形量2kg
				(2) 4号缶 内容量450g 固形量285g
171	ぶどうライトシラップ缶	缶	○	1号缶、固形量1800g程度
172	みかん缶	缶	○	1 1号缶、固形量1700g程度 2 Mサイズでブロークンは不可
173	チェリー缶	缶	○	1 4号缶、固形量230g程度 2 CR、Y 枝付きのもの。
174	パイン缶	缶	○	(1) チビット 1号缶、固形量1790g程度
				(2) スライス 1号缶、固形量1700g程度
				(3) ベビースライス 1号缶、固形量1700g程度
175	甘夏みかん缶	缶	○	1号缶、固形量1550g程度、ホール
176	白桃缶	缶	○	1 1号缶、固形量1750g程度 2 ダイスカット
177	黄桃缶	缶	○	1 1号缶、固形量1750g程度 2 ダイスカット
178	フルーツ サラダ缶	缶	○	1 1号缶、固形量1800g程度 2 みかん、桃、パイナップル、チェリー等をミックスしたもの。 3 色、味良好なもの。
179	杏仁フルーツ缶	缶	○	1 1号缶、固形量1800g程度 2 みかん、桃、パイナップル等果物と牛乳羹を加えたもの。 3 色、味良好なもの。
180	なめ茸茶漬缶	缶		1 1号缶 2 固形量60%以上
181	鯖味噌煮缶	缶	○	1 1号缶、固形量1400g程度 2 色、味良好なもの。
182	かつお味付フレーク缶	缶	○	T2K缶、固形量1390程度
183	鶏卵水煮缶	缶	○	1 1号缶、固形量1700g程度 2 業務用、Mサイズ (40~50入り)
184	うずら卵水煮缶	缶	○	1号缶、固形量1600g程度
185	ホワイトソース缶	缶		1 1号缶、2850g程度 2 業務用
186	携帯用おかず缶	缶	○	1 種類、内容量は、その都度、示す。 2 プルトップ缶

番号	品名		単位	見本	規格
187	ド	(1)ウーロン茶缶	缶	○	1 種類、内容量、果汁含有率は、その都度、示す。 2 缶型、プルトップ 3 (1)、(2) 340mm程度 (3)~(10) 190~240ml以上 4 賞味期限納入時から残1年以上のもの。
		(2)煎茶缶			
	リ	(3)オレンジ缶			
		(4)パイナップ缶			
	ン	(5)コーヒー缶			
		(6)野菜缶			
	ク	(7)アップルジュース缶			
		(8)グレープフルーツジュース缶			
	缶	(9)フルーツミックスジュース缶			
		(10)ピーチ缶			
188	パックライス セ ッ ト		個	○	1 レトルト具材と白飯をボイリングパックしたもの。 (スプーン付、木製スプーン不可) 2 納入時賞味期限残8ヶ月以上のもの。 3 種類、内容量等、その都度、示す。 4 おかず160g~250g程度
189	白飯レトルトパック		個	○	1 内容量300g以上 (スプーン付、木製スプーン不可) 2 納入時賞味期限残8ヶ月以上のもの。
190	帆立水煮フレーク		kg	○	アルミパック業務用1kg包装
191	鯖油漬フレーク		kg	○	1 ライトミート、油量少ないもの。 液量30%以内 2 アルミパック業務用1kg包装 3 納入時賞味期限残1年以上のもの。
192	ささみフレーク		kg		1 水煮 アルミパック業務用1kg包装 2 納入時賞味期限残1年以上のもの。
193	和風チキン		kg		1 油量適量で醤油味で味無し不可 2 アルミパック業務用1kg包装 3 納入時賞味期限残1年以上のもの。
194	レトルトカレー	(1)業務用	kg	○	1 種類は、その都度、示す。 2 (1)は3kg、(2)は200g程度
		(2)個人用	個		
195	混ぜご飯の素		kg	○	1 アルミパック業務用包装については、調整による。 2 種類は、その都度、示す。 3 納入時賞味期限残1年以上のもの。 4 炊き上がり混ぜるもの

番号	品名	単位	見本	規格	
196	デザート ベース の 素	(1)ピーチ	kg		1 アルミパック業務用1kg包装 2 果汁入り 3 種類、内容量は、その都度、示す。 4 納入時賞味期限残1年以上
		(2)いちご			
		(3)ミックスベリー			
		(4)メロン			
		(5)ミックスオレンジ			
		(6)バナナ			
		(7)リンゴ			
		(8)その他			
197	調理済食品	kg	○	1 業務用レトルト包装 2 種類、内容量は、その都度、示す。	
198	いわし醤油煮缶	缶	○	1号缶、固形量1300g程度	
199	さんま缶	(1)蒲焼缶	缶	○	1 T2K缶 2 固形量1500g程度
		(2)味付け缶			
200	焼きとり缶	缶	○	1 T2K缶 2 固形量1200g	
201	山菜風味缶	缶	○	1 1号缶 2 固形量1500g程度	
202	アロエダイスカット	kg	○	固形量1000g程度袋入り	
203	コンビーフレトルト	kg		アルミパック業務用包装1kg	
204	小袋梅びしお	個	○	1 三島同等品以上 8g程度 2 賞味期限納品時3ヶ月以上のもの。	
205	洋なし缶	缶	○	1号缶、固形量1750g	
206	アルミパック調理済み食品	kg	○	1 アルミパック業務用包装1kg 2 賞味期限納品時1年以上のもの。	
207	ごぼう水煮缶	缶	○	1 1号缶、固形量1400g程度 2 新鮮な品を茹でアク抜きしたもの	
208	あさり水煮レトルト	kg	○	アルミパック業務用包装1kg	
209	ぎんなん水煮缶	缶	○	1 2号缶 2 固形量550g程度 3 天狗・日の出・SSK	
210	ふき水煮缶	缶	○	1 2号缶 2 固形量960g以上程度 3 Mサイズ 4 新鮮な品を茹でアク抜きしたもので、堅いものは不可	
211	鮭水煮缶	缶	○	1 2号缶、固形量1350g程度 2 T2K	
212	トマトケチャップ缶	缶		1 1号缶、3300g程度	

番号	品名		単位	見本	規格
213	トマトピューレ缶		缶	○	1 1号缶、3000g
214	フルーツみつ豆缶		缶		1 1号缶、固形量1800g程度 2 糖度13%以上 3 黄桃、パイナップル、みかん、赤えんどう 寒天入り
215	あんず缶		缶	○	1 1号缶、固形量1815g程度 2 2つ割り
216	りんご スライス	(1)缶	kg	○	1 国産 2 ダイスカット 3 固形量1.75kg程度
		(2)レトル ト			1 20mmさいのめ目状シロップ漬け 2 アルミパック業務用包装1kg 3 納入時賞味期限残1年以上
217	マンゴー缶		缶	○	1 1号缶 固形量1800g程度 2 ダイスカット シロップ漬け
218	マジック ライス 食品	(1)ライス	個	○	1 (1)100g程度段ボール20袋入り (2)200g程度
		(2)パスタ			2 賞味期限納入時残5年以上 3 種類は、その都度、示す。 4 スプーン付き木製不可

E 豆類及び同加工品

共通規格

- 1 品質良好で、異物の混入していないもの。
- 2 新鮮で異味・異臭のないもの。
- 3 豆類は、乾燥良好。豆加工品は、風味良好なもの。
- 4 豆加工品は、衛生的な容器を使用
- 5 豆類は、1年越しのものは不可
- 6 パック品等は消費期限を確認できること。

番号	品名		単位	見本	規 格
219	小	豆	kg		1 農産物規格規定2等合格品以上 2 30kg袋詰 年越物不可
220	冷	凍 油 揚	kg		1 細切り 2 1kg包装
221	冷	凍 豆 腐	kg		1 サイコロ状 2 業務用包装
222	豆 腐	(1)木綿	kg		1 納入当日又は前日に製造したもので、適度な硬さを有し、異味・異臭のない完全に冷却したもの。 2 300g程度 3 検量時に漬水分は除く
		(2)絹ごし			
223	パ	ック 豆 腐	kg 又は 個		1 150g 絹ごし 2 四角の容器に流し込み詰 3 納入当日製造したもの。
224	厚	揚	kg		当日又は前日製造
225	ひ	き わ り 大 豆	kg		ドライパック 1kg袋入り
226	ひ	よ こ 豆	kg		1個 1kg袋入り
227		絞 り 豆 腐	kg		「222」に準づる 1 木綿豆腐を30%水切り 2 納入時消費期限2日以上あるもの 3 検量時漬水分は除く。
228	焼 豆 腐	(1)パック	kg		1 木綿豆腐を圧搾水切りした後炊き上げたものであり炊き方が均一で破損のないもの。 2 当日又は前日製造 納入時に浸水分除く。 3 グラムは、その都度、示す。 (1)は300g程度
		(2)冷凍			
229	が ん も ど き	(1)生	kg		1 豆腐を主体に、ごぼう、人参、昆布、ごま、山芋等内容3種類以上を混入したもの 2 1個20g程度 3 (1)は、当日又は前日製造 4 (2)のグラムは、その都度、示す。
		(2)冷凍			

番号	品名		単位	見本	規格
230	油	揚	kg		1 異味、異臭なく特有の香味、色艶あり、当日又は前日製造
231	豆乳類	個			1 プリックパック 2 納入時に賞味期限が2ヶ月以上あるもの (1) 調整豆乳 (2) 果汁入り豆乳 (3) 麦芽入り豆乳 (4) その他 ア 200mlストロー付 イ 125ml ウ 1l
232	納豆	(1)小粒	kg		1 (1)は内容量40g紙容器入り (2)は30g紙容器入り 2 タレ、辛子付、その都度、示す。 3 (1)よく発酵した糸引き粒揃い納豆 4 納入時消費期限残7日以上あるもので冷凍不可
		(2)ひきわり			
233	きな粉	粉	kg		1 乾燥よく、異味、夾雑物のないもので特有の香味を有するもの。 2 業務用包装 3 納入時に賞味期限残6ヶ月以上あるもの。

F 卵類及び同加工品

共通規格

- 1 鮮度良好で、外観に異常を認めないもの。
- 2 包装及び容器は衛生的なものを使用すること。
- 3 加工品については特有の香りを有し、異味・異臭を認めないもの。

番号	品名		単位	見本	規格
234	鶏	卵	kg		<ol style="list-style-type: none"> 1 鶏卵規格取引要綱 (12.12.1)に基づく。 2 汚卵、奇形卵及び破卵等ないもので表面光沢なくざらざらした新鮮なもの。 3 10kg入り、ダンボール箱詰 ダンボールは、新箱、清潔、外見美を損わないもので、日付け確認ができること。 (手書き記載不可) 4 集卵から2日以内のもので管理良好なもの。納入時賞味期限残14日以上 5 検査結果報告書提出 6 Mサイズ又はLサイズ
235	う	ずら卵	個		<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮度良く、破卵、汚卵等のないもの。 2 1個10～12g 10個入り
236	厚焼卵	(1)冷凍 (2)チルド	kg		<ol style="list-style-type: none"> 1 (1)は納入時賞味期限残1年以上あるもの (2)は納入時消費期限残3日以上あるもの 2 500g10切れ入りパック
237	冷凍	巻卵	kg		<ol style="list-style-type: none"> 1 1個65g真空パック包装 10個入り 2 冷凍円筒形 種類は、その都度、示す。
238	冷凍	錦糸卵	kg		<ol style="list-style-type: none"> 1 真空冷凍 1kg袋入り 2 細切り
239	ゴールド スクランブルエッグ		kg		真空冷凍 1kg袋入り 賞味期限残1年
240	茶	椀蒸し	個		<ol style="list-style-type: none"> 1 納入時消費期限残5日以上あるもの 2 190g、スプーン付き 3 種類は、その都度、示す。
241	卵	豆腐	個		<ol style="list-style-type: none"> 1 製造業者名を表示 2 納入時賞味期限残4日以上あるもの。 3 イージーパックス付

番号	品名	単位	見本	規格
242	オムレツ	kg		(1) プレーン
				(2) その他
				(3) レア
243	ハーフスコッチエッグ	kg		1 50g 10個真空パック包装 2 真空冷凍 3 賞味期限残1年
244	目玉焼き	kg		40g程度 真空パック 5個入り 賞味期限残1年
245	レアスクランブルエッグ	kg		真空冷凍 1kg袋入り 賞味期限残1年
246	半熟卵	kg		1 パック入り 1個55g程度 2 無菌処理されたもの
247	冷凍全卵	kg		1 業務用調理用1kg元詰品 2 賞味期限納入時残18ヶ月 3 冷結卵HVN03同等品以上

G 牛乳・乳製品及びデザート類

共通規格

- 1 成分規格、製造方法の基準、保存方法の基準等が厚生省令に適合したもの。
- 2 鮮度良好、外観に異常がないもの。
- 3 異臭のないもの。
- 4 指定のないもの以外は、賞味期限残10日以上のものとする。
ロングライフ (LL) のものは、納品時2ヶ月以上の賞味期限残を有するもの。
- 5 スプーン又はストロー付
- 6 納入時バラ詰
- 7 賞味期限、消費期限記載のもの。

番号	品名		単位	見本	規格
248※	牛	乳	個		1 パック入り 乳脂肪分3.5～4.0%のもの。 2 納入時賞味期限残5日以上あるもの。 3 200ml以上ブリックパック
249	長期保存飲料	(1) 200ml	個		1 200gパック入り 2 ロングライフの種類は、その都度、示す。 3 納入時賞味期限残40日以上
		(2) 1ℓ			
250	パ ッ ク 牛 乳		ℓ		納入時賞味期限残7日以上あるもの。
254※	ヨーグルト	(1) 業務用	個		1 納入時賞味期限残7日以上あるもの。 2 (1)は500g程度 3 (2)は100g程度、紙容器 4 (3)70g程度 (4)(5)100g程度 (6)40～50g
		(2) 加糖			
		(3) カルシウムヨーグルト			
		(4) 乳酸菌ヨーグルト			
		(5) 無糖			
		(6) その他			
欠番					
255	飲むヨーグルト	(1) 200ml	個		パック入り
		(2) 100ml			
256※	ゼリー	(1) コーヒー	個		(1)～(3)は100g程度 (4)40～50g程度
		(2) フルーツ			
		(3) 果実入り			
		(4) その他			
257※	プ リ ン		個		100g程度
258※	乳 酸 菌 飲 料		個		1 65ml又は80mlについては、その都度、示す。 2 納入時賞味期限残7日以上あるもの。

番号	品名	単位	見本	規格
259 ※	フルーツ発酵乳	個		1 125ml程度 2 納入時賞味期限残7日以上あるもの。
260※	パックジュース (1)アルミパックジュース (2)果物ジュース (3)混合ジュース	個		(1)は果汁20%以上200ml (2)は200ml (3)は果汁と野菜が30%以上の混合飲料
261※	業務用ジュース (1)オレンジ (2)パイナップル (3)グレープ (4)アップル	ℓ		1 果汁100% 2 1ℓ容器入り
262※	ラクトアイス	個	○	1 種類、内容量は、その都度、示す。 2 容器別示 3 3つ以上納品時選択できること。 4 アイストッカーの借用ができること。
263	生クリーム	個		1 1000ml乳脂肪分18~25%以上のもの。 2 納入時賞味期限残40日以上あるもの。
264	ダイスチーズ	kg		1 約8mm角 2 賞味期限残3ヶ月以上あるもの。
265	プロセスチーズ	個		1 角型 20g程度 2 賞味期限残3ヶ月以上あるもの。
266	ナチュラルチーズ	kg		1 業務用包装 2 賞味期限残3ヶ月以上あるもの。
267	粉末チーズ (1)業務用 (2)卓上用	kg 個		1 (1)は業務用包装、(2)は40g 2 賞味期限残3ヶ月以上あるもの。
268	サワークリーム	個		1 生クリームを乳酸発酵させたもの。 2 500g紙容器又はプラ容器
269	ベビーチーズ	個		1 1個15g程度 2 四角又は三角 1個入り

H 獣鳥肉類及び同加工製品

1 鳥獣肉類共通規格

- (1) と畜法による検査合格品とし、品質取引基準「上」以上とする。
- (2) 冷凍工場は食品衛生法及び環境衛生法に基く保健所の環境衛生検査で「優」以上に格付けされていなければならない。
- (3) 特有の香りを持ち、異臭を認めないものとする。
- (4) 鮮度良好で外観に異常を認めないものとする。
- (5) 適度の堅さと弾力を有するものとし、肉質はきめ細かく締まっているもの。
- (6) 凍結による乾燥、油やけ、死亡の変質等をみとめないものとする。
- (7) 脂肪等、よく「そうじ」されたものとする。
- (8) 輸入原産国又は原産地の表示があるもの。
- (9) 冷凍食品は納品時まで -18°C 以下に保存・保冷されているもの。
- (10) 冷凍食品は急速冷凍を行っているもので再凍結していないもの。

2 牛肉共通規格

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「B」以上及び肉質等級「3」以上とする。
- (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しているものとする。
- (3) オーストラリア産、アメリカ産又は国内産

3 豚肉共通規格

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「上」以上とする。
- (2) 肉のきめが細かく、鮮淡紅色で切り口に艶があり脂肪部分は真っ白くしまっていること。
- (3) 国内産、カナダ産、アメリカ産又はメキシコ産

4 鶏肉共通規格

- (1) 食鳥検査法に基く検査で合格品とする。
- (2) 食肉用として飼育された若鶏であること。
- (3) 色が淡く艶があり、脂肪は黄色が少ないものとする。
- (4) 国内産又はブラジル産

5 肉類加工品共通

- (1) 日本農林規格規定（JAS規定）合格品とし、定められた表示のあるものとし、小分け等したのもも表示するものとする。
- (2) 良質で鮮度良好な原料を使用し、衛生的に加工されたもの。
- (3) 特有の香りがあり異味、異臭を認めないもの。
- (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。

6 出荷条件

- (1) 内装
製品一肉塊ごとポリエチレンシートなどで完全に包み、肉塊と空気との接触面をもたないこと。
- (2) 外装表示
数量・正味量が記入されていること。製造業者名、製造工場名及び賞味期限を記入

(3) 納入時荷姿は袋詰めブロック不可。荷姿は平にして納入のこと。

7 その他

(1) 解凍後、鮮度不良なものは返品交換するものとする。又、納入時やけ等、変質等がある物も返品交換するものとする。

(2) 段ボール箱等の破損がないもの。

番号	品名	単位	見本	規格
301	牛サーロインステーキ	kg	○	1 付随脂肪は5mm以下とする。
302	牛肩ロース肉スライス	kg	○	2 301は厚さ1cm程度、重量等、その都度、示す。
303	牛 も も 肉	kg	○	(1) スライス
				(2) 細切り
				(3) 角切り
				(4) 挽肉
				(5) こま切り
304	牛バラ肉	kg	○	(1) スライス
				(2) 角切り
305	牛舌角切り	kg	○	3 302は厚さ2~3mmで5cmカットしたもの。 4 303-(1)は厚さ2~3mm長さ5cm程度 (2)はチンジャオロース用 厚さ5~8mm、長さ5cm、幅8mm程度 (3)は2.5cm角程度 (4)は赤身80%以上 (5)は2~3cm程度カットしたもの。 5 304-(1)は厚さ2~3mm程度 304-(2)は1個20~30g程度 6 305は厚さ2cm程度か角切り
306	豚 ロ ス 肉	kg	○	(1) 焼き肉用
				(2) カツ用
				(3) しゃぶしゃぶ用
307	豚 背 ロ ー ス	kg	○	(1) スライス
				(2) 生姜焼き用
				(3) カツ用
308	豚バラ肉	kg	○	1 ロース幅 13~15cm 2 背脂肪 5mm以下 (1)は厚さ2mm程度 (2)は厚さ6~8mm程度 1枚60g程度 (3)は1枚の厚さはその都度示す。 1~3は306に準ずる。
				(1) 角切り
				(2) スライス
				(1)は厚さ2cm程度、1切れ50g 角切り、長方形切り不可 (2)は厚さ2mm程度5cmカットしたもの (1)は厚3さ~4cm程度、1切れ50g 角切り

番号	品名	単位	見本	規格	
309	豚 も も 肉	(1)細切り	kg	○	(1) 厚さ5～8mm、長さ5cm、幅8mm程度 (2) 2～3cm程度カットしたもの。 (3) 厚さ2mm程度5cmカットしたもの。 (4) 2.5cm角程度のもので20g程度 (5) 脂肪分15%以下、赤身80%以上 (6) 2.5cm角程度のもので20g程度
		(2)こま切り			
		(3)スライス			
		(4)角切り			
		(5)挽肉			
		(6)ぶつ切り			
310	鶏 肉	(1)ブロック	kg	○	1 骨、内臓、筋、首皮除く。 2 脂肪10%以下 3 アンモニア臭のないもの。 4 60日未満の若鶏 5 冷凍品は賞味期限1年以上 6 すきみ(小肉)を除く。 7 (2)は厚さ2mm程度スライスし2～3cmカットしたもの。 8 (3)(4)の重量は、その都度、示す。 (3)(4)は、2.5cm角切り程度のもの。
		(2)スライス			
		(3)ぶつ切り			
		(4)角切り			
311	鶏むね正肉	kg	○	1 特製むね肉はむね肉から顎皮及び手羽もとの正肉類を除去したもの。 2 重量は、その都度、示す。 3 冷凍品又は解凍品は、その都度、示す。 4 60日未満の若鶏 5 冷凍品は賞味期限残1年以上 6 アンモニア臭のないもの。	
312	鶏ささ身	kg	○	1 臄を除いたもの。 2 カット品で1枚30g以上とする。 3 冷凍品は賞味期限残1年以上 4 バラ凍結	
313	鶏もも肉	(1)正肉	kg	○	(1)1枚150程度バラ凍結 (2)うわもの骨除きすじ切りし開いたもの。 (3)1枚150程度バラ凍結 (4)30程度バラ凍結 (5)8g程度
		(2)骨抜き			
		(3)もも肉正肉			
		(4)角切り			
		(5)こまぎれ			
314	骨ぬき鶏ももぶつ切り	kg		1 鶏もも肉を1個30g程度にしたものでアンモニア臭のないもの。 2 冷凍品は賞味期限残1年以上	

番号	品名	単位	見本	規格
315	ラム肉	kg	○	<ol style="list-style-type: none"> 品質良好で特有の香を有し異臭の認められない新鮮な冷凍食品とする。 脂肪層の幅は5mm以下のもの。 スライス
316	味付牛肉	kg	○	<ol style="list-style-type: none"> 牛バラ、牛ももを使用したもの。 味付けは、その都度、示す。
317	豚味付ホルモン	kg		<ol style="list-style-type: none"> 豚の小腸又は大腸を使用 業務用袋入
318	味付け豚レトルト	kg		<ol style="list-style-type: none"> (1)1kg元詰品レトルト (2)冷凍400g元詰品レトルト
319	ロースハムスライス	kg		<ol style="list-style-type: none"> 納入時賞味期限残10日以上のももの。 普通サイズのもの。 319、320、321、322はJAS表示品準ずるもので、魚肉混合のもの不可 323は1枚15g程度とする。 味付、重量は、その都度、示す。 322は1個22~27gバラ納品
320	ボンレスハムスライス	kg		
321	プレスハムスライス	kg		
322	ウインナー各種	kg		
323	セミドライソーセージ	kg		
324	ウインナーソーセージ	kg		
325	フランクフルトソーセージ	kg		<ol style="list-style-type: none"> JAS表示品準ずるもの。 ウインナー1個22~27g程度、フランクフルト1個40g~50g程度で有害色素等を使用しないもの 納入時賞味期限残10日以上で、納入時ケーシングを除くもの。 ウインナーは繋がっていないもので串なし 1kg袋詰
326	ステーキ用ハム	kg		<ol style="list-style-type: none"> グラム数については、その都度、示す。 JAS表示品準ずるもの。業務用包装 納入時に賞味期限が7日以上あるもの

番号	品名		単位	見本	規格
327	ベーコンスライス		kg		1 JAS表示品準ずるもの。 2 漬け込みが完全で肉の内部まで液が浸透しているもので、くん煙が完全であり、風味良好なもの。 3 断面は赤肉層と脂肪層が交互に重なってそれぞれ3段をなし、層の厚みが同じ位のもの。 (チルド品も含む) 4 納入時賞味期限残7日以上
328	焼豚スライス		kg	○	1 くん煙完全であり煮豚・蒸し製品を除く、1枚10g程度 2 納入時賞味期限残7日以上 3 厚さ3～4mm以上スライスしたもの。 4 トレーパック入り
329	ミニウインナー		kg		1 1本3～5g程度 2 納入時賞味期限残7日以上
330	ポークハム刻み		kg		1 業務用包装 真空パック 2 納入時賞味期限残7日以上
331	調理済冷凍品		kg	○	1 業務用包装 2 種類、重量等、その都度、示す。
332	豚もつ		kg		1 小腸のみで網・脂肪混入不可 2 2～3cm程度にカットしたもの。 3 冷凍品は納入時賞味期限残4ヶ月以上あるもの。
333	味付豚肉		kg	○	1 豚バラ、豚ももを使用したもの。 2 味付けは、その都度、示す。
334	かも胸肉スライス		kg	○	1 2～3cm程度にカットしたもの。 2 整形したもの。
335	味付けカルビ	(1)牛カルビ	kg	○	1 スライス5cm程度にカットしたもの。 2 タレに漬け込み味が均一で着色料使用不可 3 脂肪分20～25%
		(2)豚カルビ			
		(3)豚味付塩カルビ			
		(4)豚トロ			
		(5)その他			
336	牛すじ煮込み用		kg		1 3cm程度カットしたもの。 2 ボイル済み冷凍品
337	牛すね肉		kg		1 厚さ5mm程度、3cmカット20～30g程度 角切り 2 処理済
338	合挽肉		kg	○	豚・牛もも赤身80%以上を豚と牛に別けて納品
339	ラード		kg		1 豚脂 2 ひき肉状にしたもの。
340	豚骨		kg		新鮮なケンコツとする。

I 魚介類

1 魚介類共通規格

- (1) 鮮度良好で、異臭のないもの。
- (2) 検量時は正味量で水及び氷を除くこと。
- (3) 清潔な容器を使用すること。
- (4) 油やけしていないこと。
- (5) 内臓、鱗等を除く場合または切り身等の場合は形状及び重量をその都度示す。
- (6) 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、刺身等の包装に消費・賞味期限があること。
- (7) 今後不良なものは直ちに返品交換するものとする。
- (8) 冷凍加工品については、納入時賞味期限残6ヶ月以上あるもので、銘柄、等級、賞味期限、製造業者名を表示する。
- (9) 冷凍食品は納品時まで -18°C 以下に保存・保冷されているもの。
- (10) ドリップの溶け出しの少ないもの。
- (11) 冷凍食品は急速冷凍を行っているもので再凍結していないもの。

2 鮮魚共通規格

- (1) 鮮度良好で、外観表面は光沢を有し、鱗が固着していること。
(鮮度良好とは、生食可能な状態をいう)
- (2) 眼球が突き出し、張りがあり、角膜が透明であること。
- (3) 大きさは一様に揃い、骨を除き、腹切れ、身欠け等の外観上異常がないこと。

3 冷凍魚共通規格

- (1) 充分凍結し、新鮮な光沢を有し、眼球が突き出したもので、角膜が混濁していないこと。
- (2) 鱗が甚だしく脱落していないこと。
- (3) 解凍後、鮮魚と同様になること。
- (4) 急速冷凍であり、凍りやけ等のないこと。
- (5) 腹切れ、骨を除き、身切れ及び雑物の混入がないもの。
- (6) 解凍後、鮮度不良なものは返品交換するものとする。

4 切身共通規格

- (1) 外観上、形がほぼ揃っていること。
- (2) かま、背びれ、胸びれ及び及び腹骨の部分を除くこと。
- (3) 一切れのグラム数はその都度、指示する重量であること。

5 塩干魚類共通規格

- (1) 新鮮な魚を原料としていること。
- (2) 内臓を完全に除去し、乾燥程度は品種に適応したもの。
- (3) 包装が確実で、製造業者名を明示してあるもの。
- (4) 異味、異臭、油やけ、かび、害虫等のないもの。
- (5) 乾燥魚特有の香りを有し大きさが一様に揃ったもので色沢鮮明で各々特有の色彩を保っているもの。

6 味噌漬け等

- (1) 鮮度良好な原料を使用し、味が内部まで良く浸透したもの。

(2) 食品添加物は、食品衛生法で規定されたものとする。

(3) 検量時、味噌等は軽量外とする。

7 その他

(1) 刺身等は4℃以下、その他は10℃以下で納入すること。

(2) 段ボール箱等の破損がないもの。

番号	品名		単位	見本	規 格
341	赤魚粕漬切身		kg	○	1 3枚おろしとし、重量は、その都度、示す。 2 良質の酒粕を用い2日～3日漬け込み食味良好なもの。 3 粕を除く重量とする。 4 冷凍不可
342	赤魚切身		kg	○	1 3枚おろしとし、骨取り除く。 2 重量は、その都度、示す。
343	(1) 冷凍あさり		kg	○	1 石、砂、海草、その他の貝類の夾雑物を含まないこと。 2 中粒で粒揃いのもの、殻の破損したものを除くこと。 3 よく砂を吐かせたもの。 4 油臭及びアンモニア臭のないもの。
	(2) 冷凍しじみ				
344	あさりむき身(冷凍)		kg	○	1 あさりの中身を取り、むき身にしたものでボイル済み。 2 Mサイズ以上とする。 3 業者名、賞味期限表示したもの。 4 業務用、IQF
345	あなご	(1)タレ付き刻み	kg	○	真空冷凍1kg袋詰め国産品又は輸入品可 60g程度×10本入り真空パック国産チルド
		(2)背開き			
346	あんこうぶつ切り		kg	○	20g程度、真空冷凍
347	かんぱち切身		kg	○	1 3枚おろし、かま下除く。 2 重量は、その都度、示す。
348	かのこ紋甲		kg	○	1kg袋 冷凍品
349	皮むきいか	(1)輪切いか	kg	○	1 皮をむきしたもの 2 冷凍食品認定証付 3 1kg元詰品 (1)は幅1cm程度 20g程度 (2)は長さ3cm 幅1cm 片面かのこ
		(2)たんざくいか			
350	いか加工品	(1)いかステーキ	kg	○	(1)はむらさきいかでかのこ目付 140～150g程度 味はその都度示す (2)はむらさきいかでかのこ目付 140～150g 醤油味
		(2)いかみりん漬			

番号	品名		単位	見本	規格
351	いか そうめん	(1) あおりいか	kg	○	1 刺身用に処理し、機械で5cm以内にせん切りしたもの。 2 冷凍品とする。 3 箱入り 齊一に並んだもの。
		(2) 真いか			
352	スモークサーモン		kg	○	1 ソフト 2 1枚10~15gスライスしたもの。 3 冷凍可
353	ほっけ干物		kg	○	一夜干し、塩味 重量等は、その都度、示す。
354	鮭フレーク		kg	○	真空冷凍包装1kg
355	かじき 切身	(1) 真かじき ア生 イ冷凍	kg	○	1 3枚おろし切身にしたもの。 血合抜き、皮取り 2 重量は、その都度、示す。 3 切身の厚さは1cm~2cmとし、その都度、示す。 4 もち切りで年輪がないもの。
		(2) めかじき ア生 イ冷凍			
356	みりん 干類	(1) さば	kg	○	(1) 3枚おろし 頭なし 100~110g (2) 開いたもの 100~120g (3) 3枚おろし 110~130g (4) 3枚おろし 110~131g (5) 100~120g (6) 本さわら 3枚おろし 100~110g (7) 1枚 25g程度 (8) 骨なし 100~120g (9) 3枚おろし 120~140g
		(2) さんま			
		(3) 赤魚			
		(4) つば鯛			
		(5) まぐろ			
		(6) さわら			
		(7) いわし			
		(8) 南むつ			
		(9) 金目鯛			
		(10) その他			
357	鯉切身	(1) 生	kg	○	1 本鯉で1尾1.5kg以上のものを使用 2 切身は3枚おろししたもの。 3 重量は、その都度、示す。
		(2) 冷凍			
358	みそ漬	(1) さば	kg	○	みそ味が均等で程よいもの (1) は1切130~150g (2) は1切100~120g (3) はむらさきいか 片面かのこ 1切130~150g (4) は本さわら 西京みそ漬 3枚おろし 1切100~120g (5) は銀さけ 西京みそ漬 1切120g程度
		(2) まぐろ			
		(3) いか			
		(4) さわら			
		(5) さけ			
359	粕漬	(1) 赤魚	kg	○	酒粕に付け込んだもので、味が内部までよく浸透し、味付けが良好なもの (1) は3枚おろし 1枚130~150g (2) はアラスカ紅鮭 3枚おろし 1切100~120g (3) は真かじき 1切100~120g
		(2) 鮭			
		(3) まぐろ			

番号	品名		単位	見本	規格
360	からす かれない	(1) フィレ	kg	○	(1) 5kg (4~5枚入り) (2) 重量はその都度示す。
		(2) 切身			
361	きす開き		kg	○	1 開きは頭、骨を除き1匹で 30gとする。 2 白きすとする。
362	秋鮭	(1) フィレ	kg	○	1 (1)は1~1.5kg程度 2 (2)は3枚おろしたもの。 3 重量は、その都度、示す。
		(2) 切身			
363	さば切身		kg	○	1 1尾500g以上の真さばとする。 2 3枚おろしにしたもの。 3 塩漬けは不可 4 重量は、その都度、示す。
364	さわら切身		kg	○	1 本鱈とする。サゴシ不可 2 3枚おろしにしたもの。 3 身くずれ・身ぎれのないもの。 4 重量は、その都度、示す。
365	さんま	(1) 生	kg	○	1 水氷に入れる。 2 重量は、その都度、示す。
		(2) 冷凍			
366	鯛		kg	○	1 鱗、内臓を除いたもの。 2 200g程度 3 さくら鯛又は真鯛で、粒ぞろい のもの。
367	味付たこ		kg	○	1 有害色素使用せず、どぎつい 着色でないこと。 2 1匹700g程度
368	冷凍たこ		kg	○	1 真だことする。 2 1匹1kg程度
369	塩さば切身		kg	○	1 塩味良好なもの。 2 重量はらつきのないもの。 3 1/2にカットしたもの。
370	冷凍たこ足		kg	○	1 ボイル真だこを使用し足のみ 2 1匹500g程度のものを使用
371	鱈	(1) フィレ	kg		1 真鱈 2 (1)は1kg以上 (2)は重量は、その都度、示す。
		(2) 切身			
372	活きかんぱち		kg	○	3~5kg程度、氷をいれる。

番号	品名		単位	見本	規格
373	ぶり切身	(1) 生	kg	○	1 (1)(2) 1尾7kg程度以上のもの。 2 3枚おろしにしたもの。 3 重量は、その都度、示す。
		(2) 冷凍			
374	ねぎとろ		kg	○	1 業務用元詰品、納品形態は、その都度、示す。 2 納入時賞味期限残2日以上あるもの。 3 アルコール臭のあるものは不可 4 鯖食感あるもので着色、生臭み黒ずみ不可
375	刺身用鯖	(1) 刺身用 さくどり	kg	○	1 ばち、きはだ又はびんちょうは、その都度、示す。 2 (1)は厚さ1.5cm、幅5cm、長さ25cm 3 (2)は2cm角程度、形の整っているもの。 3 (3)は1切れ15g程度カット 4 納品形態は、その都度、示す。
		(2) ぶつ切り			
		(3) 刺身用			
376	鯖	(1) 切身	kg	○	1 (1)は重量を、その都度、示す。 2 (2)は2~3cm程度、形整っているもの。
		(2) 角切り			
377	寿司ねた		個	○	1 種類、重量は、その都度、示す。 2 30枚パック入り 3 開き海老はボイル 4 穴子はタレ付
378	むきえび	(1) L	kg	○	1 冷凍、業務用、IQF 2 正味重量表示(1kgポリ袋入り) 正味重量1kg以上 3 付着している氷は少ないもの。
		(2) 3L			
379	ボイルサラダえび		kg	○	1 冷凍、生食用、IQF 2 正味重量表示(1kgポリ袋入り)
380	メルルーサ切身		kg	○	1 解凍したもので身くずれ、身切れせずにカットしたもので3枚おろしにしたもの。 2 500g以上フィレを使用したもの。重量は、その都度、示す。
381	紅鮭切身		kg	○	1 1~1.5kg程度を3枚おろしにしたもの。 2 内臓を除く。 3 重量は、その都度、示す。
382	開き干あじ		kg	○	1 真あじ、むろあじは、その都度、示す。 2 エラを除き、塩を振ったもの。 3 1尾130g程度
383	塩さけ切身		kg	○	1 塩味良好で変質のないアラスカ紅鮭 2 かまなし3枚おろし 3 重量はその都度示す。
384	桜えび	(1) 生	kg	○	着色が過度でないもの。
		(2) 冷凍			

番号	品名		単位	見本	規格
385	うなぎ	(1)蒲焼き	kg	○	1 活魚の頭骨を除き、開いたもの。 2 2回以上タレをつけて焼きあげたもの。 3 頭、骨を含み納入する。串無し、重量、その都度、示す。 4 1枚の重量180g 5 賞味期限残3ヶ月以内で冷凍焼けないもの。 6 (2)はタレ付で真空冷凍1kg袋詰め
		(2)刻み			
386	花かつお	(1)平削り	kg	○	
		(2)ソフト削り			
		(3)糸削り			
387	たらばがに正肉		kg	○	
388	塩くらげ		kg	○	1 業務用 1~2kg袋入り 2 塩量適量のもの。
389	塩鮭切身		kg	○	1 紅鮭の1級品 2 肉にやわらかみのあるもの。 3 1尾2kg程度の北洋産 4 3枚おろしの切身 5 重量は、その都度、示す。
390	さんま一夜干し		kg	○	1 塩味良好なもの 2 開き 3 7.5kg(50枚入り)150g程度
391	しらす干				kg
392	たらこ	(1)切身	kg	○	1 着色が過度でないもの。 2 1等中、片腹20g程度 3 銘柄、等級、製造業者名表示 4 (2)は真空冷凍包装
		(2)フレーク			
393	明太子		kg	○	1 1等中、片腹30g程度 2 銘柄、等級、製造業者名表示
394	ほっけ切身		kg	○	1 しまほっけとする。 2 3枚おろしにしたもの。 3 体長40~60cmのもの。 4 重量は、その都度、示す。
395	業務用	(1)たらこ	kg	○	1 内容量500g 2 冷凍品
		(2)明太子			
396	ししゃも		kg	○	1 冷凍バラ 2 1尾20g程度、腹われ油やけしていないもの。

番号	品名		単位	見本	規格
					ドリップ抽出しないもの。
398	ボイル ほたて	(1)ミニ (2)普通	kg	○	1 IQF 正味重量1kg以上 2 (1)は7g~10g (2)は50g程度
399	ほたて 貝柱	(1)小 (2)普通	kg	○	1 IQF 正味重量1kg以上 2 (1)は5g程度 (2)重量は、その都度、示す。
400	ちりめんじゃこ		kg	○	1 中型の粒揃いのもの。 2 乾燥十分なもの、異味異臭なく 夾雑物の混入がないもの。 3 釜揚げ後適度に乾燥したもの。
401	シーフードミックス		kg	○	IQF いか、あさり、えび等混合均等冷凍品 固形量80%以上1kg元詰品
402	味付数の子		kg	○	1kg程度 元詰め品 形の崩れて ないもの。
403	甘えび		kg	○	刺身用 皮むき 尾付
404	サーモン 切身	(1)キング (2)アトラン	kg	○	1 3枚おろし 2 重量は、その都度、示す。
405	むつ切身		kg	○	1切130~150g
406	ほき切身		kg	○	重量は、その都度、示す。
407	太刀魚切身		kg	○	1 さび太刀不可 2 尾部分除く 100g程度
408	加工魚	(1)冷凍焼魚 (2)冷凍煮魚 (3)冷凍バラ	kg	○	1 真空冷凍骨なしで味噌等重量は除く。 2 (1)10切れ入り 3 (2)(3)1切れの重量は、その都度示す。
409	すずき切身		kg	○	1 うろこ除去したもの。 2 重量は、その都度、示す。

J 練製品類

共通規格

- 1 日本農林規格規定（JAS規格）合格商品で鮮度良好な魚肉を原料とし、練り上げ良好なもの。
- 2 大きさ・形態が均一で香味色沢良好で弾力性に富み、異味異臭、ねとを認めないもの。
- 3 食品添加物は食品衛生法で規定されたもので定められた表示のあるもの。
- 4 製法・取扱法が衛生的で適度な過熱又はそのまま食することができるもの。
- 5 清潔な容器を使用すること。
- 6 製造会社名、賞味期限が明示されていること。
- 7 1品につき、同一銘柄であること。
- 8 納入時賞味期限納入日を含め残7日以上のもの。

番号	品名	単位	見本	規格		
410	かまぼこ	(1) 紅白かまぼこ	○	(1)は小板1枚230～300g 紅白半々で納品のこと。澱粉5%以下のもの (2)は1枚30g程度 (3)は1本35g程度 (4)は1本10～12g程度 (5)(6)の模様は、その都度、示す。		
		(2) 笹かまぼこ			kg	
		(3) チーズかまぼこ			本	
		(4) かにかまぼこ				
		(5) 飾りかまぼこ				kg
		(6) その他				kg
411	はんぺん	kg	○	1 表面が平らで気孔のないもの。 2 納品日において賞味期限残10日以上 3 1枚60～100g程度		
412	伊達巻	kg	○	1 納入時賞味期限3日以上のもの。 2 良質の白身魚のすり身と鶏卵を原料とし風味よく焼きあげたもの。 3 1本400g程度		
413	竹輪類	(1) 焼き竹輪	○	1 (1)1本60から70g程度 2 (2)1cm程度にカットしたもの。 3 (3)1個8～10g程度 4 (4)1個20g程度細の目切ったチーズ15%以上含んだもの。 5 (5)1本5mmスライス程度		
		(2) カット			kg	
		(3) 豆ちくわ				
		(4) チーズ入り竹輪				
		(5) 小焼き竹輪				
414	スライスかまぼこ			チルド納入時に賞味期限が7日以上あるもの (1)紅かまぼこ 610g(72枚入り) 5mmカット (2)焼かまぼこ 重量はその都度示す。 (3)その他		
415	なると巻き	kg	○	1 新鮮で弾力があり、固有の風味香味を有するもの 真空パック 2 チルドは納入時に賞味期限が7日以上あるもの (1)1平200g程度 (2)斜めスライス1切10g程度 (3)ダイスカット		

番号	品名	単位	見本	規格
417	さつま揚	kg	○	1 良質の植物油で揚げたもの。 2 新鮮で弾力があり固有の風味を有するもの (1) 1枚40～50g (2) 1枚60～70g (3) 1枚50～60g (4) 1平30～50g (5) 1平27g いんげん30%入 (6) 澱粉5%以下 冷凍 1枚48g (7) 澱粉5%以下 冷凍 1枚48g (8) 1枚110g程度 (9) 短冊切り (10) 10g程度 (11) いわしすり身使用 重量はその都度示す。
				(1) 普通
				(2) 野菜揚げ
				(3) ごぼう揚げ
				(4) ごぼう巻
				(5) いんげん揚げ
				(6) 揚げ木の葉
				(7) 蒸し木の葉
				(8) 揚げかまステーキ
				(9) カットさつま揚げ
				(10) 野菜金平さつま揚げ
				(11) 黒はんぺん
(12) その他				
418	すりみ団子	kg	○	1kg元詰品 20g程度

番号	品名	単位	見本	規格	
419	ごぼう巻き	kg	○	「ス」の入っていないごぼうを使用し 1個20g程度	
420	つみれ	kg	○	(1)いわし	白身魚を原料としすり身にしたもの。
				(2)野菜	ねぎ入、ねぎ無は、その都度、示す。
				(3)たこ	たこを原料としてすり身にしたもの。
				(4)えび	えびを原料としてすり身にしたもの。
				(5)いか	いかを原料としてすり身にしたもの。
				(6)さんま	(1)～(6)賞味期限残60日
				(7)その他	
421	欠				
422	欠				
423 ※	魚肉ソーセージ	本	○	1本50g程度とし、1本ごと完全 包装であること JAS規格 賞味期限納入時残3ヶ月以上あるもの	
424	かに風味フレーク	kg		1 フレーク状 スケトウダラ使用 冷凍品 2 1kg元詰品	
425	ちぎり	kg		(1)いか	1個20g程度
				(2)枝豆	
				(3)ごぼう	
426	豆腐揚	kg		1 魚類及び大豆を原料としたもの。 2 業務用包装	
428	ソフトいなり	kg		1 かに、チーズを原料としたもの。 2 60g程度	
429	ちぎり揚	kg		鶏肉のすり身に野菜等を混入したもの。	
430	(1)いかボール	kg		業務用冷凍1kg袋詰元詰品	
	(2)かにボール				
	(3)海鮮ボール				
	(4)たこボール				
431	あられはんぺん	kg		1 特有の弾力性があるもの。 2 小粒のもの。 3 紅・白・混合は、その都度、示す。	

K 野菜類

1 生野菜

共通規格

- (1) 品種固有の色彩、形状を有し、大きさが一様に揃っており、香味、風味良好で、異味、異臭のないもの。
- (2) 鮮度良好であること。
- (3) 病虫害、外傷がないこと。
- (4) 土砂、その他夾雑物がないこと。
- (5) 水切りの完全なもの。
- (6) 検量時包装用縄等を除く。
- (7) 「とお」の立ったものは不可
- (8) 枯葉、虫くい、「ス」入り等の不可食部分を除く。
- (9) 小袋不可
- (10) 業務用水煮包装は、納入時賞味期限残6ヶ月以上とする。
- (11) 納品時に鮮度不良、規格外と認められたものは直ちに返品交換するものとする。

2 冷凍野菜

共通規格

- (1) 鮮度良好な野菜を加工したもので、品質に秀れているもの。
- (2) 異品種・異物等の混入がなく、急速冷凍されたもので、解凍後生野菜と同等の鮮度があること、又鮮度が認められない場合は返品交換するものとする。
- (3) 冷凍食品規格とし、納入時賞味期限残1年以上とでIQFとする。
500g袋入りを基本とする元詰品であること。
- (4) 再冷凍品不可
- (5) 段ボール箱等の破損がないもの。
- (6) 冷凍焼け不可
- (7) 包装には、内容量、賞味期限及び製造業者を表示すること。

3 輸入野菜

生野菜共通規格(1)から(11)に準ずる。

番号	品名		単位	見本	規格
432	小松菜	生	kg		1 成育良好で肥えた茎の幅15～25mm及び花茎のないもの。 2 不揃いは除く。 3 (2)はカット品 5mm程度
		冷凍			
433	う	ど	kg		1 栽培品で、白根40cm以上で固有の香味があること。 2 全体に同じ太さで、80cm程度の長さのもの。 3 2Lサイズ以上
434	パプリカ	(1)赤	kg		1 適度に熟したもので皮が堅くないもの。 2 Mサイズ以上 バラ
		(2)黄			
		(3)オレンジ			

番号	品名		単位	見本	規格
435	えのき		kg		1 かさが揃ったもので白く傷のないもの。 2 A級
436	万能葱		kg		1 太さ5～7mm程度 2 色鮮やかで茎葉はやわらかいもの。
437	オクラ	(1)生	kg		1 緑色濃く、細毛が密生し筋がはっきりした先のとがったもの。 2 A級(7)Mサイズ、(4)Mサイズ程度 3 (2)は厚さ6mm程度輪切りスライス 4 500g元詰品
		(2)ア輪切り			
		冷凍イホール			
438	大葉		kg		1 緑色鮮やかで、適度の柔らかさを備えたもの。 2 大きな葉は除く。 3 1枚1g程度
439	かいわれ大根		kg		1 軟白部分が柔らかくみずみずしいもの。 2 バラ
440	桂大根		kg		1 新鮮で、良質な大根を、白髪切りし水にさらしたもの。 2 検量時は漬水分を除く。
441	かぶ	(1)葉付	kg		1 皮はだのきれいなもの。 2 「ス」入り病虫害裂根を除く。 3 Mサイズ以上で粒揃いで、よく水洗いしたもの。 4 (2)は茎、葉及び、ひげ根を除く。
		(2)かぶ玉			
442	かぼちゃ	(1)生	kg		1 よく完熟したもの Mサイズ以上 2 1個1.5～3kg程度
		(2)冷凍			
443	カリフラワー	(1)生	kg		1 花が純白でかたくしまり、外葉6枚以内とし花蕾から5cm上部を切り揃える。 2 根切りのもの。 3 Mサイズ以上
		(2)冷凍	kg		1 500g元詰品IQF 2 小房分けしたもの。
444	キャベツ	(1)キャベツ	kg		1 抱合完全で、枯葉・鬼皮及び根部を除いたもので割れは不可 2 (1)はL級以上 1玉1.2～1.8kg程度 3 芽球がきれいな緑色で丸く良くまきこんで張りの良いもの。
		(2)紫キャベツ			
		(3)芽キャベツ			
445	胡瓜		kg		1 B級以上でMサイズ以上 2 極端に曲りのあるものは不可
446	トレビス		kg		張り艶がありみずみずしいもの。

番号	品名		単位	見本	規格
447	グリーン アスパ ラガス	(1)生	kg		1 緑色濃厚、鮮やかなもので先端が堅くしまった鱗片の生き生きした新鮮なもの。 2 筋っぽく変色したものは認めない 秀のLサイズ 3 (2)はMサイズ 500g 元詰品 4 (2)はカット品で、穂先の形状崩れのないもの。
		(2)冷凍			
448	ごぼう		kg		1 葉首から切断し、切り口1.5cm程度のもので、極端に太いものは除き漂白剤使用不可 2 皮部に、傷荒れ等がなく肉質が柔らかく「ス」「とう」のあるものは、除く。 3 長さ50cm以上 洗いごぼうとする国産品
449	切りごぼう		kg		1 新鮮なものを原料としたもの。 2 皮をよく剥ぎ、縦割り千切りとし、よく水抜きをしたもの。 3 1kgの真空パック
450	クレソン		kg		葉大きく傷みなく、芳香味十分なもの。
451	さやいんげん	(1)生	kg		1 星のないケンタッキ又はサーベルで柔らかさが適度で緑色豊かなもの、すじを取り除いたもの。 2 すじを取り除いたもの。 3 (2)は3~4cm程度カット品 500g 元詰品 IQF
		(2)冷凍			
452	サラダ菜		kg		1 緑色濃厚にて葉部柔らかいもの 2 根切り葉ずれ枯葉などない球の揃ったもの。
453	ししとう		kg		1 濃い緑色を呈し形状の良い柔らかいもの。 2 Mサイズ
454	本しめじ		kg		1 柄が太くて短いもの。 2 特有の香りと色沢を呈し夾物の混入を認めないもの。 3 バラ
455	春菊		kg		葉茎とも柔らかく、伸びすぎでないもので根部を除去し水洗いしたもの。
456	セロリ		kg		1 茎が太く(肉厚)長く香りの良いもの 2 淡緑色で繊維の柔らかいもの。 3 Mサイズ以上

番号	品名	単位	見本	規格
457	エンダイブ	kg		茎が十分に軟白されていて苦味が強くないもの。
458	小 菊	kg		50個入り程度 新鮮なもの。
459	大 根	kg		1 葉、茎を除き水洗いしたもの。 2 大きさが揃い、1本800g以上とする。 3 どう立ち、「ス」入り、割れあるものは除き、肌荒れ傷のないもの。
460	たけのこ	kg		1 鮮度のよいもので、もうそう竹とする。 2 1本長さ20cm以上35cm以下のもの。 3 根元部の不可食部を除いたもの。
461	玉 葱	kg		1 結球良好で発芽していないもの。 2 Lサイズ以上 3 (2)は(1)の皮をむいた国産品又は輸入品
462	青 梗 菜	kg		鮮度良好な国内産
463	とうもろこし	kg		1 7月は300~350g 8月は400~450g程度で粒揃いのもの。 2 鳥害及び先端のしなびれたものを除く。 3 皮なし
464	ト マ ト	kg		1 未熟、過熟、割れ、病虫害のないもので形がよく整っているもの、へたの変色、取れないもの。 2 M又はLサイズ、その都度、示す。
465	プチトマト	kg		1 熟度適当 2 1個10g程度で不揃いを除く。
466	な す	kg		1 種子少なく、ひび割れのない皮の柔らかいもの。 2 熟度良好で光沢のあるもの。 3 B級以上及びMサイズ以上
467	長 葱	kg		1 白身の部分は、全体の2/3程度以上 2 根付きとし、ねぎ坊主がなくよく水洗いした国産品

番号	品名		単位	見本	規格
468	生	椎茸	kg		1 A級 Mサイズ 2 形状、色沢良好で芳香良好なもの。 3 病虫害、夾雑物、カビ、ぬめりを除く。 4 バラ詰
469	に	ら	kg		1 葉肉厚く、艶があり柔らかいもの。 2 根元より切り取り水洗いしたもの。
470	人	参	kg		1 水洗いしたもので、ひげ根肌あれのないもの、日焼け、青旨、傷害、裂根、病虫害被害のないもの。 2 形上、光沢良好なもので、特に「ス」の入っていないもの。 3 Lサイズ以上 国産品
471	に	んにく	kg		1 病虫害なく、土砂の付着していない乾燥したもの。 2 結球が大きく、鱗片の少ない(6片ぐらい)もの。
472	にんにくの芽	(1)生 (2)冷凍	kg		1 特有の緑色を呈し、かつ、みずみずしいもの。 2 太さ一様のものでバラ詰 3 (2)は3~4cm均等にカットしたもの。 4 (2)は500g元詰品 IQF
473	根	生姜	kg		1 皮に「しわ」「カビ」等が認められないもの。 2 良く水洗いしたもので土砂及び発芽のないもの。 3 大生姜の囲いとする。
474	白	菜	kg		1 抱合完全で、枯葉なく根部を除いたもの。 2 Mサイズ以上
475	葉	生姜	kg		1 長さ15cm以内で、良く水洗いしたのもの。 2 肉質柔らかく、繊維の少ないもの。
476	パ	セリ	kg		香り強く鮮やかな緑色を呈し、葉先がよく縮れているもの。
477	ピ	ーマン	kg		1 濃緑色を呈し、品質・形状の良い柔らかいもの。 2 バラ詰め 3 Mサイズ以上

番号	品名		単位	見本	規格
478	ブロッコリー	(1)生	kg	○	1 (1)花、蕾が濃緑色で堅く締まった香りの良い新鮮なもの。 2 (1)は茎の部分10cm程度 3 (2)(3)は業務用包装(箱入り不可)で崩れなきもので房分けし蕾が詰まっているもの。 (3)は2から4cm程度の花蕾 4 (2)(3) 500g元詰品 IQF
		(2)冷凍ブロッコリー			
		(3)冷凍ミニブロッコリー			
479	ほうれん草	(1)生	kg	○	1 生育良好で肥えた茎及び花茎のないもの。 2 (2)は3~4cmカット品 3 (2)は1kg及び500g元詰品 IQF
		(2)冷凍			
480	みつば		kg		緑色が鮮やかでみずみずしく柔らかいもの。
481	みょうが	(1)生花みょうが	kg		1 (1)は、紅をさした光沢のある身の締まったもので、良く水洗いをした蕾の開かないもの。 2 (2)は、赤みを帯び、折れがなく柔らかいもの。
		(2)みょうがたけ			
482	もやし	(1)緑豆	kg		1 (1)は、原料が緑豆で、芽の長さは概ね5cm程度 (2)は、大豆を原料としたもので長さ7cm程度 2 真空包装
		(2)大豆			
483	ラディッシュ		kg		1 色鮮やかで形の丸い、傷、割れない形揃いのもの。 2 葉及びひげ根を除き水洗いしたもの。 3 2Lサイズ
484	レタス	(1)レタス	kg		1 根切りで、よく結実し枯葉なく球の揃ったもの。 2 (1)(2)はMサイズ 3 (3)はLサイズ 4 ビニール包装以外のものは、捨て葉が1個3枚以内とする。
		(2)グリーンカール			
		(3)サニー			
485	れんこん水煮	(1)生	kg		(1)は(ア)肉質柔らかく、折れないもの。 (イ)ひげ根を除き、水洗いしたもの。 (2)はスライス水煮業務用包装 (3)は均等に乱切り業務用包装
		(2)スライス			
		(3)乱切り			
486	ふき水煮	(1)カット	kg		1 (1)は、カット済み包装 2 (2)は、業務用包装
		(2)業務用			
487	せん切りたけのこ		kg		1kg袋入り
488	まいたけ		kg		鮮度良好でバラ詰のもの。
489	冷凍にがうり		kg		業務用包装 カット済み。

番号	品名		単位	見本	規格
490	冷凍洋風ミックス		kg		業務用包装 均等にミックスされて る500g元詰品 IQF カットブロッコリー(35~45%) の比率 スライスキャロット(15~25%) の比率 カットカリフラワー(35~45%) の比率
491	ミックスベジタブル		kg		さいの目切りの人参及びスイート コーン、グリーンピースの3種類とし 同比率の混合の元詰品 IQF
492	冷凍ホールコーン		kg		1kg元詰品 IQF
493	三色ピーマン		kg		500g元詰品 IQF カット品赤黄色緑の ピーマンが均等に入っているもの。
494	冷凍さやえんどう		kg		1 形状色彩良好で、すじのない もの。 2 500g元詰品 IQF
500	冷凍 枝豆	(1)さや付 (2)むき豆	kg		1 500g元詰品 IQF 2 (1)は塩茹
501	冷凍そら豆		kg		500g元詰品 IQF
502	エリンギ		kg		1 傷みのない風味良好なもの。 2 バラ詰
503	せり		kg		1 新鮮で色鮮やかなもの。 2 根付き(1cm程度)
504	ぜんまい水煮		kg		業務用包装 茹で物 筋っぽくない もの。
505	菜の花	(1)生 (2)冷凍	kg		1 一束200~250g 開花 直前の蕾 2 (2)は4~8cmカット500g 元詰品 IQF
506	アルファルファもやし		kg		1kg袋入り
507	たらの芽		kg		水煮、1kg袋包装(固形量800g)
508	わらび		kg		水煮、1kg袋包装(固形量1000g)
509	穂しそ		kg		50個入り 長さ均等
510	木の芽		kg		みずみずしいもの長さ均等
511	水菜		kg		みずみずしいもの バラ
512	塩支那竹		kg		低塩分 業務用包装
513	冷凍 裏ごし 野菜	(1)南瓜 (2)スイートコーン (3)人参 (4)その他	kg		(1)着色の濃くない物、業務用包装 (2)1kg元詰品
514	冷凍青梗菜		kg		500g元詰品 IQF カット品

番号	品名	単位	見本	規格
515	ミックス野菜 (1)和風 (2)中華 (3)その他	kg		500gまたは1kg元詰品 カット品IQF
516	冷凍人参 (1)乱切り (2)千切り (3)梅形人参 (4)花形人参	kg		1 1500g元詰品 カット品IQF 2 サイズ均等なもの。
517	冷凍スライスオニオン	kg		500g元詰品IQF カット品
518	揚げなす乱切り	kg	○	500g元詰品IQF 乱切りカット で、1個10~15g程度
519	冷凍青葱	kg		500g元詰品IQFカット品3ミリスライス
520	冷凍ピーマン	kg		500g元詰品 カット品
521	冷凍さがきごぼう (1)千切ごぼう (2)笹がきごぼう (3)乱切ごぼう (4)刻みごぼう	kg		(1)千切にしたもの 1kg元詰品 (2)笹がきにしたもの 1kg元詰品 (3)厚さ揃えたもの 1kg元詰品 (4)5mm角程度 500g元詰品
522	冷凍大根おろし	kg		500g元詰品 カット品
523	冷凍白菜	kg		500g元詰品 カット品
524	冷凍もろへいや	kg		500g元詰品 カット品 筋のないもの。
525	冷凍水菜	kg		500g元詰品 カット品
526	冷凍きのこ (1)スライス椎茸 (2)スライスマッシュルーム (3)ミックス	kg		500g元詰品 カット品
527	冷凍長芋	kg		1 長芋皮むき 千切したもの。 2 1kg自然品
528	冷凍れんこん (1)スライス (2)乱切り	kg		1 (1)(2) 500gの元詰品 IQF 厚さが揃っているもの。 2 原材料を乱切りしたもの。
529	きのこミックス	kg		1 椎茸、ひらたけ、マッシュルーム 等が混ざったもの。 2 500g元詰品 IQF
530	クッキングビーンズミックス	kg		赤いんげん・白いんげん・ 枝豆混合 元詰品 IQF
531	冷凍むき栗	kg		500g元詰品 IQF
532	冷凍ブロッコリー& カリフラワー	kg		1 500g元詰品 IQF 2 ブロッコリーカリフラワー均等混合
533	ズッキーニ	kg		大きさが均等で、表面にツヤがあるもの 大き過ぎないもの

L 野菜類(芋類)

番号	品名	単位	見本	規格
534	こんにゃく (1)こんにゃく (2)糸こんにゃく (3)さしみこんにゃく (4)玉 (5)白滝 (6)結び白滝	kg		<ol style="list-style-type: none"> 1 異味、異臭、あく味、夾雑物のないもので白入り、又は灰色色で弾力のあるもの。 2 (1)は、こんにゃくを突いたもの (2)は、直径3cm程度 (3)は、30g程度 (4)は、2cm程度丸くしたもの。 (5)は、10cm程度カットしたもの (6)は、125g程度 3 検量時、漬水は除く。 4 業務用容器入り
535	さつま芋	kg		<ol style="list-style-type: none"> 1 農林系で繊維少ないもの。 2 Mサイズで揃っているもの 1本200g程度 3 水洗いしてあり、日焼け、緑化、冠水、腐れ、奇形、傷物を除く。
536	冷凍里芋 (1)冷凍 (2)スライス (3)皮むき里芋	kg	○	<ol style="list-style-type: none"> 1 (1)は2Sサイズ 2 (2)はスライスが均等であること。 3 (1)-(2)ともに冷凍やけのないもの。 4 500g元詰品IQF 5 (3)は皮むきしたものでパック入り
537	じゃがいも	kg		<ol style="list-style-type: none"> 1 発芽していないもので、でこぼこでなく、硬く重いもの、色が均一で新鮮なもの。 2 Mサイズ(130~180g)で日焼、緑化、冠水、腐れ、奇形、傷物病外虫を除く。 3 5月からは新じゃがいも60g以上 4 砂付着のないもの。
538	冷凍とろろ芋 (1)とろろ芋 (2)細切りとろろ芋	kg		<ol style="list-style-type: none"> 1 国産の大和芋と長葱を使用し、殺菌し、すりおろした後、急速に冷凍した新鮮なもの。 2 (1)(2)ともに500g元詰品
539	長芋	kg		<ol style="list-style-type: none"> 1 Lサイズ以上 真空パック 2 5~7月はおがくず詰 3 ひげ根を除いた水洗品

番号	品名		単位	見本	規格
540	冷凍 ポテト	(1)ホール	kg	○	1 約25～40gのSサイズ 2 (1)、(2)、(3)、(4)1kg詰品 3 賞味期限残3ヶ月以上 4 皮なし急速冷凍品 IQF
		(2)ハーフ			
		(3)スライス			
		(4)1/4カット			
541	冷凍 ポテト フライ	(1)シューestring	kg		1 急速冷凍品 2 切れ端除く。 3 賞味期限残3ヶ月以上 4 (1)～(4)元詰品 IQF
		(2)クリンクルカット			
		(3)ストレートカット			
		(4)ハッシュドポテト			
542	乾燥マッシュポテト		kg		1 JAS表示品 2 1kg詰品
543	カット 水煮	(1)短冊	kg		1 固形量1kg入 2 納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの (1)は幅1cm厚さ2mm程度
		(2)細切			
		(3)乱切			
		(4)その他			

M 果物類

共通規格

- 1 粒が一樣に揃い、未熟、過熱がなく、適度に成熟していること。
- 2 鮮度が良好であること。(輸入品同様)
- 3 品質特有の芳香を有し、風味良好であること。
- 4 検量時緩衝剤等除く。
- 5 障害、薬害、病虫害、荷傷等の被害果実が混入していないこと。(輸入品同様)
- 6 個包装等は賞味期限記載。
- 8 内容量・生産地・等級(品質)又は、階級(サイズ)・製造業者名を表示したもの。
- 9 納品時食べ頃であることが望ましい。

番号	品名		単位	見本	規格
651	甘夏みかん		kg		1 秀のLサイズ 2 重く、へたのしっかりしたもの。 3 甘味の強く多汁なもの。
652	いちご		kg		1 Mサイズ、粒揃い熟度甘未十分 2 かび、腐りのないもの。
653	いよかん		kg		1 秀のLサイズ 2 重く、へたのしっかりしたもの。
654	オレンジ	(1)パレンシアオレンジ	kg		1 果皮がこまかく、水分が十分にあるもの。 2 (2)は、へその大きなもの。 3 (1)は250g程度 (2)サイズは、その都度、示す。
		(2)ネーブル			
655	柿		kg		1 色鮮やかで渋味のないもの。 2 富有柿・次郎柿又は西村早生 3 Mサイズ 200g程度
656	キウイフルーツ	(1)グリーン	kg		(1)30個入 100g程度 (2)27個入 130g程度
		(2)ゴールド			
657	グレープフルーツ		kg		1 表皮が滑らかで黄白色を呈し艶があり、水分の多いもの。 2 フロリダ・カリフォルニア産 3 1個400g程度
658	栗		kg		1 全体的に丸みを帯びツヤの良いもので、病虫害の無いもの。 2 1個15g程度
659	さくらんぼ		kg		1 国内産、佐藤錦、ナポレオン、高砂 2 Mサイズ 3 1個4~6g

番号	品名	単位	見本	規格
660	すいか	kg		1 熟度が適度であり甘味が十分に割れ、傷がないもの。 2 1個6kg程度のもの
661	梨	kg		1 品種はその都度示す。 2 甘味があり多汁で、特有の食感があるもの。 3 優以上 1個270g程度 1箱10kg36個入 4 幸水、親水、豊水又は二十世紀等
662	ネットメロン	kg		1 特有の色調と網目を呈しているもの。 2 甘味強く芳香のあるもの。 3 秀のLサイズ
663	はっさく	kg		1 熟度良好、皮も薄く甘味の強く多汁なもの。 2 秀のLサイズ
664	バナナ	kg		1 青みがなく黄金色のもの。 2 1本170～180g程度で大きさの揃っているもの。 3 皮及び肉質に傷・腐敗のないもの。
665	びわ	kg		1 風味良好で丸みがあり皮にも張りがあるもの。 2 甘味あり種小さいもの。 3 秀のLサイズ
666	ぶ ど う	(1)デラウェア	kg	1 品種は、その都度、示す。 2 種なしで粒の大きさ均等なもの房付けのよいもの。 3 光沢あり甘味を有するもの。 4 優以上 5 1房400～500g程度
		(2)ネオマスカット		
		(3)巨峰		
		(4)ベリーA		
		(5)ピオーネ		
		(6)甲斐路		
		(7)甲州		
667	プラム	kg		1 実がみずみずしく甘味十分なもの。 2 Mサイズ
668	メロン	kg		1 甘味強く芳香のあるもの。 2 1個800～1000g
669	アメリカンチェリー	kg		粒ぞろい Mサイズ
670	干しぶどう	kg		乾燥良好で甘味適当なもの。
671	みかん	kg		1 秀のM又はLサイズ 2 熟度適度で果皮柔らかく色鮮やかな甘味十分のもの。
672	もも	kg		1 秀のMサイズ 2 熟度良好で、皮に傷がなく香りのよい肉質の柔らかいもの。
673	ゆず	kg		1 皮に傷がなく、しなびていないこと。 2 1個100g以上

番号	品名		単位	見本	規格
674	りんご		kg		1 特有の色沢・芳香を有し熟度適度で傷割れ等のないもの。 2 歯触りよく、多汁なもの。 3 ふじ、ふじ、つがる又はむつ等
675	レモン		kg		1 形状良好 2 Mサイズ 3 皮が厚くないもの。 4 1個100g程度のもので、へたが緑色のもの。
676	カットフルーツ	(1)チルド (2)冷凍	個		1 個別包装とし、種類、重量については、その都度、示す。 2 IQF冷凍業務用包装
677	スライスフルーツ		kg		種類その都度指示 1.5kg シロップ付け
678	ぼんかん		kg		等級は、その都度、示す。
679	デコポン		kg		果皮につやがあり、熟度適度で甘味十分なもの。 1個300g程度
680	冷凍マンゴー		個		冷凍500g元詰品 IQF

N 漬物類

共通規格

- 1 品質良好な原料を用いた味・風味良好なもの。
- 2 漬けあがり適度で、固有の香味を有し、かび臭、苦味、異味がなく歯切れのよいもの。
- 3 腐敗、変質、カビがなく夾雑物等を認めないもの。
- 4 固有の色沢を有し、着色料は食品衛生法に基づくもので、着色の強くないもの。
- 5 同一品種を材料とし、異品種等を混入しないこと。
- 6 衛生的容器を使用
- 7 むか、粕、味噌、汁等を検収時数量から除く。
- 8 業務用梱包
- 9 特に定めのない品目については、賞味期限残1ヶ月以上とする。
(特殊製品を除く。)
- 10 漬物類のカットの指定は、その都度、示す。

番号	品名	単位	見本	規格
701	青じそ漬	kg	○	青じその実を漬けたもの。
702	味付もやし	kg		大豆もやしを原料とし胡麻油唐辛子粉、醤油等を合わせた調味液に漬けたもの。
703	味なす漬	kg		塩蔵なすを醤油で味付けしたもの。
704	梅漬	kg		1 果肉の柔らかいもので、くずれは不可 2 国内産、粒揃いのもの。 3 500g卓上用容器入り 4 梅漬は赤色、Mサイズ 5 梅干は、Sサイズとし、干上り良好で形くずれのないもの。
705	梅干			6 着色過度は不可 7 塩分適量 8 賞味期限残10ヶ月以上
706	大阪漬	kg		病虫害「ス」の入らない大根を原料とし大根95%、新鮮な大根菜5%を小口切りし混ぜ合わせ12時間程度漬けたもの。
707	かっぱ漬	kg		1 胡瓜と生姜を醤油漬けたもの。 2 漬汁10%以下 青又は赤、その都度、示す。
708	かぶ漬	(1)塩漬		kg
		(2)ぬか漬		

番号	品名		単位	見本	規格
709	かちわり漬		kg	○	大きさ適度にして歯切れよく味良好のもの。
710	胡瓜漬	(1)塩漬	kg	○	1 極端な曲がりや長さは避け、長さの揃ったもの。 2 (1)は塩味の良いもので1～2日漬け込んで緑色鮮やかな歯切れの良い一本漬 3 (2)はぬかの風味が良好なもの。
		(2)ぬか漬			
711	桜大根漬		kg	○	1 良質の大根を拍子木切にし甘酢に漬けたもの。 2 極度の着色は不可
712	山菜漬		kg	○	わらび、蒨、細竹、たらの芽等を混ぜて漬けたもの。
713	胡瓜しば漬		kg	○	1 胡瓜、しその葉、みょうが、生姜を主原料とし、5種類以上の原料を配合したもの。 2 香味、色合共に良好なもの。
714	甘酢生姜		kg	○	スライス状で、筋なく味が内部まで良く浸透したもの。
715	千枚漬			○	1 蕉を薄く輪切りにし、昆布塩、みりん、化学調味料、唐辛子等を用いて漬けたもの。 2 特有の香りがあること。
716	沢庵漬	(1)沢庵漬	kg	○	1 病害虫「ス」の入らない折損傷等のないもの。 2 11月前後から新漬
		(2)しそ味			
		(3)かつお味			
		(4)うめ味			
717	刻み鰹味沢庵漬		kg	○	716(3)を細切りにしたもの。
718	つぼ漬		kg	○	大根を原料とし、醤油その他調味液に漬けて風味歯切れ良好なもの。
719	なす漬		kg	○	1 新鮮で皮の柔らかい茄子を2～3日漬けたもの。 2 茄子特有の色を保っていること。
720	なす辛子漬		kg	○	一口茄子を原料とし、辛子粉、麴水飴が適度に配合されたもの。
721	奈良漬		kg	○	1 白瓜を使用し2～3度酒粕で漬けて替え酒粕の香りが強く内部まで浸透したもの。 2 瓜のサイズは揃ったもの。
722	野沢菜漬		kg	○	1 新鮮な野沢菜を塩漬け(新漬け)したもので緑色鮮やかなもの。 2 着色不可

番号	品名	単位	見本	規 格
723	白 菜 漬	kg	○	よく結球した白菜を2つ割にし、塩漬けしたもので傷菜枯葉を含まないもの。
724	白 菜 朝 鮮 漬	kg	○	1 よく結球した白菜を2つ割にし、塩漬けしたものを使用し傷菜枯葉を含まないものカット品 2 キムチの素を付着した即席風のものは不可とする。
725	福 神 漬	kg	○	1 大根、蓮根、茄子、なた豆、しそ、生姜等6種類以上を使用したもので味付香味良好なもの。 2 検量時漬汁10% 3 無着色で赤色が強くないもの。(無添加食)
726	べ っ た ら 漬	kg	○	皮むきの大根を使用し(割りさいたものは不可)米麴漬したもので味が内部まで浸透したもの。
727	千 切 り 紅 生 姜	kg	○	筋がなく味が内部まで良く浸透したもの。
728	楽 京 漬	kg	○	Mサイズで粒揃いのものを使用し甘味、酸味 適度で歯切れのよいもの。
729	花 楽 京 漬	kg	○	1 粒揃いで歯切れのよいもの。 2 甘酢味
730	わ さ び 漬	kg	○	良質なわさびを使用した風味良好なもの。
731	胡 瓜 キ ム チ	kg	○	胡瓜を主にした風味良好なもの。
732	野 沢 菜 茶 漬	kg	○	野沢菜漬けをベースに生姜、ごま等使用した風味良好なもの。
733	つ ぼ 漬 山 菜	kg	○	新漬を使用しスライスしたもの。
734	に ん 漬 に く 漬	(1) しそ (2) 味噌鯉 (3) 梅 kg	○	業務用包装元詰品
735	に ん に く 醬 油 漬	個	○	1 350g 2 長期間漬け込んだもの。
736	大 根 キ ム チ 漬	kg	○	味、風味良好なもの。
737	小 な す 漬	kg	○	小なすを原料として漬上り良好なもの。
738	白 菜 松 前 漬	kg	○	昆布入りで風味良好なもの。
739	高 菜 油 炒	kg	◎	高菜を油で炒めた風味良好なもの。
740	明 太 子 野 沢 菜	kg	○	明太子を使用し辛味があるもの。
741	大 根 漬	kg	○	塩漬 カット品

番号	品名	単位	見本	規格
742	醬油漬	kg	○	胡瓜の古漬で風味良好なもの。
743	高菜漬	kg	○	新漬 カット品
744	練り梅	kg	○	色、酸味良好品
745	ザイサイ	kg	○	風味良好なものでスライス
746	大豆もやしナムル	kg	○	風味良好なもの 業務用包装
747	白菜ゆずっこ漬	kg	○	白菜をゆずで漬け込んだ風味良好なもの。
748	大根漬（ゆず）	kg	○	カットした大根をゆずで漬け込み風味良好なもの。

○ 佃 煮 類

共通規格

- 1 品質良好な原料を用いた味・風味良好なもの。
- 2 固有の色沢を有し、着色料は食品衛生法に基づくもので、着色の強くないもの。
- 3 腐敗、変質、カビ等がなく夾雑物を認めないもの。
- 4 塩分はできる限り低塩とする。
- 5 同一品種を材料とし、異品種等を混入しないこと。
- 6 衛生的容器を使用
- 7 貯蔵できるもの。
- 8 業務用梱包。製造会社元詰品
- 9 特に定めのない品目については、賞味期限残1ヶ月以上とする。
(特殊製品を除く)

番号	品 名	単位	見本	規 格	
801	山 菜 あ さ り	kg	○	風味良好なもの。	
802	い か 塩 辛	kg	○	新鮮ないかを原料とし、特有の香りを有し、異味異臭のないもので水分すくないもの。	
803	う ず ら 煮 豆	kg	○	煮くずれ不可	
804	こ う じ 塩 辛	kg	○	新鮮ないかを原料として、こうじの味がよくなれたもの。	
805	お 多 福 豆	kg	○	煮くずれ不可	
806	辛 子 昆 布	kg	○	昆布に辛子を混ぜたもの。	
807	甘 露 煮	(1)ふぐ	kg	○	1 煮くずれ不可 2 重量は、その都度、示す。
		(2)はぜ			
		(3)わかさぎ			
		(4)栗			
808	き く ら げ 風 味	kg	○	きくらげを主体として風味良好なもの。	
809	金 山 寺 味 噌	kg	○	小麦こうじ、なす等を主体としたもので速成不可	
810	黒 豆 甘 煮	kg	○	粒均一、煮くずれ不可、照りのでたもの。	
811	昆 布 巻	kg	○	良質の昆布をかんぴょうで結んだ風味良好なもの。	
812	五 目 豆	kg	○	大豆、こんにゃく、昆布、人参、ごぼう等を混入したもの。	
813	椎 茸 あ さ り	kg	○	椎茸とあさを煮たもの。	
814	椎 茸 昆 布	kg	○	椎茸10%の以上混入したもの。	

番号	品名	単位	見本	規格
815	お茶漬昆布	kg	○	ごま付き、要冷蔵
816	田作り(ごまめ)	kg	○	形崩れなく油揚げのないもの。
817	たらこ昆布	kg	○	昆布にたらこを均等にまぶしたもの。
818	桜でんぶ	kg	○	甘味良好で異味異臭のないもの。
819	海苔佃煮	kg	○	人口甘味料使用不可
820	ピーナッツ味噌	kg	○	ピーナッツ入りの香ばしい味のするもの。
821	くるみ甘露煮	kg	○	甘味良好
822	若布磯漬	kg	○	若布を使用した風味良好なもの。
823	わさび紋甲	kg	○	要冷蔵 要冷凍、元詰品
824	黄金白魚	kg	○	
825	明太子紋甲	kg	○	
826	いかキムチ	kg	○	
827	松味楽	kg	○	風味良好なもの。
828	花咲紋甲	kg	○	風味良好なもの。
829	鮪生姜煮	kg	○	風味良好なもの。
830	鮪昆布煮	kg	○	風味良好なもの。
831	数の子松前	kg	○	風味良好なもの。
832	栗きんとん	kg	○	500g元詰品
834	塩昆布	kg	○	500g元詰品
835	うぐいす豆	kg	○	煮くずれ不可
836	中華くらげ	kg	○	500g元詰品

P 飲料類

番号	品名	単位	見本	規格
851	アイスコーヒー	ℓ	○	1 加糖 賞味期限納入時1年以上 2 業務用容器入り (ポリ容器は不可)
852	ティーパック (1)煎茶 (2)玄米茶 (3)ウーロン茶 (4)紅茶	kg	○	1 糸なし 賞味期限納入時残1年以上 2 1kg真空パック 3 風味良好なもの。 4 乾燥良好で香り高いもの。
853	麦茶	kg	○	1 水だし用 賞味期限納入時残1年以上 2 10～12g紙パック入り1kg程度包装 3 国内産大麦使用
854	玄米茶	kg	○	業務用真空パック1kg包装
855	煎茶	kg	○	賞味期限納入時残1年以上
856	パウダー (1)緑茶 (2)ウーロン茶	kg	○	1 給茶機用で刻み、粉抜きしたもの。 2 風味良好で、夾雑物、茎を認めない。 3 100g袋入り 4 賞味期限納入時1年以上
857	濃縮麦茶	kg		1 厳選した大麦を抽出し、濃縮液状した希釈用(50～100倍)とする。 2 無菌包装テトラパック入り 1ℓ 3 賞味期限納入時残1年以上
858	インスタントコーヒー	個		ビン入り80g程度 賞味期限2年以上

Q 調理加工食品類

共通規格

- 1 品質良好かつ新鮮な原料を使用したもの。
- 2 食味良好で変質していないこと。
- 3 風味良好なもの。
- 4 食品添加物は食品衛生法に定められたものを使用
- 5 名称、原材料名、添加物、内容量、賞味期限（製造年月日）、保存方法、製造者名または梱包者名及び住所（輸入品の場合、原産国名と輸入業者及び住所を表示すること。
- 6 賞味期限残6ヶ月以上のもの。
- 7 業務用梱包、製造会社元詰品。
- 8 冷凍食品は再凍結品でないもの。（納品時まで -18°C に保存、保冷されているもの。）
- 9 段ボール箱等の破損がないもの。

番号	品名		単位	見本	規格
901	冷凍牛井の具		kg	○	1 真空パック冷凍品 1kg元詰品 2 固計量60%以上牛肉60%以上 3 ボイルパック加工 玉葱入り
902	冷凍コロッケ		kg	○	重量、種類等、その都度、示す。
903	プリフライ加工品		kg	○	種類、重量等、その都度、示す。
904	冷凍フライ		kg	○	1 パン粉等が均一に付着しているもの。 2 種類、重量等、その都度、示す。
905	天ぷら加工品		kg	○	1 衣が均一に付着しているもの。 2 種類、重量等、その都度、示す。
906	ハンバーグ	(1)バラ	個	○	1 主原料は牛・豚肉とする。 2 JAS表示品 3 焼き等加熱処理したもの。 4 (1)は1個120g程度で賞味期限残6ヶ月以上のもの。 (2)は5ヶ入り 真空パック冷凍品
		(2)パック入り	又は kg		
907	味付ハンバーグ		kg	○	1 主原料は鶏肉、牛肉とし、パック入りソース付き10個入り真空パック 2 種類、重量等、その都度、示す。 3 正味重量、タレ除く。
908	豆腐ハンバーグ		kg	○	重量等、その都度、示す。業務用包装元詰品
909	ロールキャベツ		kg	○	1 冷凍60g程度 2 キャベツ65%以上豚肉15%を使用し1個50~70gボイルパック加工したもの。
910	鶏肉加工品	(1)醤油	kg	○	1 (1)~(4)1個120g程度 2 ボイル加工品1袋5個入り 3 真空パック冷凍
		(2)塩			
		(3)タンドリー			
		(4)ハーブ			

番号	品名		単位	見本	規格
911	肉団子	(1)味付け	kg	○	1 1個15g～25gとし、鶏肉・豚肉・野菜等を使用したもの。 2 冷凍500g元詰品業務用包装 3 (1)は正味重量 (たれ除く1kg袋入り) 4 (1)の味は、その都度、示す。 5 (2)は味、タレ無し。
		(2)その他			
912	欠番				
913	ジャーマンポテト		kg	○	1 1kg包装真空冷凍 500g元詰品 2 じゃがいも、ベーコン混合品
914	冷凍ワンタン				冷凍8g 1kg袋入り

R 加工品、飲料水等、その他

番号	品名		単位	見本	規格
929	冷凍麺	(1)焼きそば	kg	○	1 肉、野菜入りの調理済み冷凍食品 2 野菜等混合 1 kg元詰品 3 賞味期限納入時残 6ヶ月以上
		(2)焼きビーフン			
		(3)焼きうどん			
		(4)スパゲティ			
		(5)塩焼きそば			
930	巾着	(1)餅	kg		1 冷凍30g程度賞味期限納入時6ヶ月以上 2 (1)は餅入り(2)鶏肉、野菜類6種類以上
		(2)五目			
931	季節菓子	(1)福豆	個	○	1 賞味期限は納入時残 6ヶ月以上 2 種類、重量等、その都度、示す。 3 個別包装
		(2)チョコレート			
		(3)ひなあられ			
932	サラダ	(1)ポテトサラダ	kg		1 賞味期限残 14日以上あるもの。 2 業務用包装 メーカー元詰品 3 冷蔵品 500g~1kgパック入り。
		(2)ごぼうサラダ			
		(3)れんこんサラダ			
		(4)マカロニサラダ			
		(5)スパゲティサラダ			
		(6)春雨サラダ			
		(7)パンプキンサラダ			
		(8)ビーンズサラダ			
		(9)細切りポテトサラダ			
		(10)ごぼう明太子サラダ			
		(11)オニオンロールスローサラダ			
		(12)ピピンバサラダ			
		(13)ツナサラダ			
		(14)シェルマカロニサラダ			
933	ナタデココ				1 遺伝子組み換えでないもの賞味期限残 1年以上 2 ダイスカットしたもので 1 kg元詰品
934	冷凍白玉				1 kg元詰品自然解凍賞味期限残 1年以上
935	揚玉				1 kg元詰品賞味期限残 1年以上
936	栄養調整食品	(1)ゼリー	個	○	1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残 1年以上
		(2)固形			
937	栄養機能食品		個	○	1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残 1年以上
938	ペットボトル飲料	(1)スポーツ飲料	個		1 500ml 2 賞味期限残 4ヶ月以上
		(2)ウーロン茶			
		(3)緑茶			
		(4)その他			
939	清涼飲料水		個		1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残 4ヶ月以上 3 500ml
940	スナック菓子		個	○	1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残 1年以上 3 箱入り又は袋入り

番号	品名	単位	見本	規格
941	クエン酸飲料	本	○	10ペットボトル賞味期限納入時残1年以上
942	冷凍デザート	個		1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残1月以上 3 箱入り又は袋入り。
943	5種豆と五穀	kg		五種豆と五穀 常温保存 賞味期限納入時残1年以上
944	塩 麴	kg		1 1kg袋詰 麴と塩・水を混ぜて発酵・熟成させたもの。 2 賞味期限納入時残1年以上
945	ゼリーの素	kg		600g入
	(1)ストロベリー			
	(2)コーヒー			
	(3)抹茶			