

# 糧食品規格書

(令和 7 年度)

朝霞駐屯地業務隊

# 目 次

| 章      | 分類     | 規格番号      | 頁  |
|--------|--------|-----------|----|
| 第 1 章  | 総則     |           | 3  |
| 第 2 章  | 耐久食品   | 101～232   | 6  |
| 第 3 章  | 生鮮野菜類  | 301～399   | 15 |
| 第 4 章  | 一般食品   | 401～542   | 23 |
| 第 5 章  | 肉類     | 601～633   | 31 |
| 第 6 章  | 魚類     | 701～779   | 35 |
| 第 7 章  | 漬物類    | 801～856   | 41 |
| 第 8 章  | 豆腐類    | 901～913   | 46 |
| 第 9 章  | パン・折詰類 | 1001～1044 | 48 |
| 第 10 章 | 牛乳類    | 1101～1129 | 53 |
| 第 11 章 | 部外委託   | 1201～1213 | 55 |
| 第 12 章 | 追加食品   | 1301～1478 | 57 |

# 第1章 総 則

## 1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊朝霞駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に掲載されていない糧食品については、必要の都度別に示す。

## 2 検 査

糧食品について、食品衛生検査及び受領検査を実施する。

### (1) 食品衛生検査

納入する糧食品は、朝霞駐屯地業務隊衛生科の食品衛生管理官が行う食品衛生検査に合格したものであること。納品時に検体として50g程度(乾物等少量納品の場合は適正量)衛生容器に入れ提出するものとする。その際、検体を入れる容器は、清潔なビニール袋を使用し「業者名、納品日」を記入した用紙等貼付する事が望ましい。

### (2) 受領検査

食品衛生検査に合格したものは、朝霞駐屯地業務隊補給科糧食班(以下「糧食班」という。)検収所で糧食品受領検査官が行う本規格書及び入札公告に添付している品目等内訳書の規格に基づき品質・官能・数量等の検査を実施し、合格したものを受領する。

## 3 納 品

### (1) 納入場所

糧食班検収所とし、別途場所を指定する場合はその都度調整する。

### (2) 納入時間

| 区分      | 納品時間            | 備考 |
|---------|-----------------|----|
| 生鮮・耐久品  | 0800～1000(納品完了) |    |
| おにぎり等   | 0430～0500(納品完了) |    |
| パン      | 0900～1100(納品完了) |    |
| 弁当(昼食分) | 0930～1000(納品完了) |    |
| 弁当(夕食分) | 1500～1530(納品完了) |    |

※別に納品時間を指定する場合は、確定発注状況(内訳表)等で示す。都合により指定時間までに納入できない場合、契約担当官及び糧食班長に必ず連絡調整するものとする。また、大井食堂払出分が遅延した場合は、大井食堂直納もありうるので注意すること。

### (3) 納品要領

ア 契約業者による直送を基準とする。ただし、やむを得ず納品に宅配便等を利用する場合は、事前に糧食班と調整し(2)で示す納入時間を基準とするものとする。

イ 確定発注状況(内訳表)の払出先(隊員食堂・大井食堂・特体食堂・他)・使用日・食区分・数量に仕分けて納品するものとする。

ウ 納品容器は、食材専用のコンテナ等で納品するものとする。その際、コンテナへは直入れではなく食品専用シート等で覆う等し異物混入に注意すること。

エ 肉・魚類等の重量単位で契約しているものについては、本規格書及び確定発注状況(内訳表)で示す切身数・枚数・個数等を基準とする。この規格に合わない場合は事前に官側と協議をするものとする。

オ 納入車両は、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。その際、品温については原材料、製品等の保存温度（５頁）を基準とする。

カ 納入品に不具合が発見された場合、契約業者は速やかな確認・交換が可能な態勢を整えるものとする。

#### 4 見本提出

- (1) 見本提出を要する食品は、公告で示す品目等内訳書の見本欄に○印が付してあるものとする。
- (2) 提出要領
  - ア 提出日時は公告で示すとおりとする。
  - イ 提出場所は糧食班事務室とする。
  - ウ 提出時、見本提示一覧に必要事項を記載し、提示品は食品専用トレー等に入れラップ等を施し中身が見える状態で提示をすること。また、提示品に「番号・品名・業者名」を記入した用紙等を貼付する事とする。
- (3) 提出された見本が検討の結果、不合格と判断された場合及び見本の指定があるにもかかわらず見本の提出をしない場合は、当該品目の入札書（見積書）は無効とする。
- (4) 不合格判定理由
  - ア 規格外の品目
  - イ 喫食嗜好に合わない品目
- (5) 見本検討メンバー
  - ア 契約担当官
  - イ 食品衛生管理官
  - ウ 給食委員
  - エ 補給科長
  - オ 糧食班長・栄養士・検収係・監督官・調達係
- (6) 見本は原則として返却しない。ただし、返却を希望する場合は事前に糧食班長と調整するものとする。

#### 5 その他

- (1) 使用済み容器については、速やかに納入業者において回収するものとする。
- (2) この規格書に疑義があるときは、糧食班長及び契約担当官と調整をするものとする。
- (3) 指定した糧食品については、最新の食品衛生監視票を提出するものとする。
- (4) 品質上の疑義が生じた場合は、納入業者が物理的又は科学的検査によりその品質を証明するものとする。

#### 6 本規格書は令和 7 年 4 月 1 日から適用する。

原材料、製品等の保存温度

| 食 品 名                                                       | 保 存 温 度 |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| 穀類加工品（小麦粉、デンプン）                                             | 室 温     |
| 砂糖                                                          | 室 温     |
| 食肉・鯨肉                                                       | 10℃以下   |
| 細切りした食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの                                | －15℃以下  |
| 食肉製品                                                        | 10℃以下   |
| 鯨肉製品                                                        | 10℃以下   |
| 冷凍食肉製品                                                      | －15℃以下  |
| 冷凍鯨肉製品                                                      | －15℃以下  |
| ゆでだこ                                                        | 10℃以下   |
| 冷凍ゆでだこ                                                      | －15℃以下  |
| 生食用かき                                                       | 10℃以下   |
| 生食用冷凍かき                                                     | －15℃以下  |
| 冷凍食品                                                        | －15℃以下  |
| 魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ                                      | 10℃以下   |
| 冷凍魚肉ねり製品                                                    | －15℃以下  |
| 液状油脂                                                        | 室 温     |
| 固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）                                | 10℃以下   |
| 殻付卵                                                         | 10℃以下   |
| 液卵                                                          | 8℃以下    |
| 凍結卵                                                         | －18℃以下  |
| 乾燥卵                                                         | 室 温     |
| ナッツ類                                                        | 15℃以下   |
| チョコレート                                                      | 15℃以下   |
| 生鮮果実・野菜                                                     | 10℃前後   |
| 生鮮魚介類（生食用生鮮魚介類を含む）                                          | 5℃以下    |
| 乳・濃縮乳                                                       | 10℃以下   |
| 脱脂乳                                                         | 10℃以下   |
| クリーム                                                        | 10℃以下   |
| バター                                                         | 15℃以下   |
| チーズ                                                         | 15℃以下   |
| 練乳                                                          | 15℃以下   |
| 清涼飲料水<br>（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるものについて<br>は、当該保存基準に従うこと。） | 室 温     |

※大量調理施設衛生管理マニュアル参照

## 第2章 耐久食品

### 缶詰類共通

- 1 缶体にはJASで定める品名、内容総量(内容量)、製造業者名(輸入品については原料、原産地、輸入業者名)を表示したもの。
- 2 外観はさび、きず、汚染、変色、膨張等認めないもの。
- 3 原料は肉質、色沢、香味良好で身くずれのないもの。  
内容量検査は固形量による。
- 5 納入前、農水産加工品2年、畜肉、加工品、ジュース類は1年以内に製造したもの。
- 6 特に指定したもの以外は納入時に賞味期限が1年以上あるもの。

### 冷凍野菜共通

- 1 鮮度良好な野菜を加工したもので品質特有の光沢風味のあるもの。
- 2 異品種、枯葉、異物の混入なく急速冷凍したもので、解凍後生野菜同様の鮮度があるもの。
- 3 国産品については認定マーク付。
- 4 ボイル冷凍品。
- 5 特に指定したもの以外は納入時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの。

| 規格<br>番号 | 品 名                | 単位 | 規 格                                                                                                      | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                                   |
|----------|--------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 101      | 精米                 | kg | 1 農産物規格規定に基づく水稻の<br>うるち玄米1～2等品をとう精したもの<br>2 自主流通米とする                                                     | 30kg袋入<br>3層クラフト紙                                    |
| 102      | 胚芽米                | kg | 1 101-1に準ずる<br>2 自主流通米とする                                                                                | 5kgビニール袋入                                            |
| 103      | もち米                | kg | 1 農産物規格規定に基づく水稻の<br>もち玄米1～2等品をとう精したもの<br>2 自主流通米とする                                                      | 5kgビニール袋入                                            |
| 104      | (1) 白味噌<br>(2) 赤味噌 | kg | 1 よく熟成した米みそでふくよか<br>な風味をもち塩味のよくなれたもの<br>2 塩分含有量13%以下<br>3 カビ等異味異臭を認めないもの<br>4 製造会社元詰品<br>5 ビタミン強化はその都度示す | 1 20kgダンボール 箱<br>詰<br>2 成分表提出<br>3 製造年月日、<br>製造業者名表示 |
| 105      | 醬 油                | 個  | 1 JAS特級<br>2 濃口醤油本醸造<br>3 キッコーマン、ヤマサ、ヒゲタ                                                                 | 180缶入り                                               |

| 規格<br>番号 | 品 名                      | 単位 | 規 格                                                               | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                           |
|----------|--------------------------|----|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 106      | 食 酢                      | 本  | 1 JAS特級<br>2 醸造酢<br>3 穀物酢                                         | 1.8ℓプラボトル詰・銘柄<br>製造年月日表示                     |
| 107      | みりん                      | 本  | 本みりん(酒税法合格品)<br>アルコール分13.5～14.5度未満)                               | 1.8ℓプラボトル詰                                   |
| 108      | 白砂糖                      | kg | 1 市販品<br>2 純白で光沢がありサラサラした細粉<br>状                                  | 1 1kg袋入<br>2 外装に品名、<br>内容量、製造年月日<br>製造業者名を表示 |
| 109      | 三温糖                      | kg | 1 市販品<br>2 三温砂糖                                                   | 1 30kg袋入<br>2 同上                             |
| 110      | 食 塩                      | kg | 天塩                                                                | 1kg袋詰<br>クラフト紙袋入                             |
| 111      | 小麦粉                      | kg | 1 銘柄 日清、日粉、昭和、日東<br>とする<br>2 薄力粉                                  | 1 1kg袋詰<br>2 業者名、銘柄、<br>内容量表示                |
| 112      | 天ぷら粉                     | kg | 1 銘柄 日清、日粉、昭和、日東と<br>する<br>2 黄金粉とする                               | 1 2kg袋詰<br>2 業者名、銘柄、<br>内容量表示                |
| 113      | パン粉                      | kg | 1 乾燥良好、乳白色の風味良好な<br>もの<br>2 異物、夾雑物のないもの<br>3 焙焼式白パン粉(ソフトパン粉白)     | 5kg詰                                         |
| 114      | 澱 粉                      | kg | 1 じゃが芋精製澱粉検査規格1等<br>品<br>2 色白く、混合物を含まず夾雑物<br>なく異臭のないもの            | 1kg袋詰                                        |
| 115      | 干冷麦                      | kg | 乾燥良好で折れのないもの                                                      | 業務用容器                                        |
| 116      | 和風だしの素                   | kg | 1 JAS表示品<br>2 かつおを主体とした顆粒とする<br>3 銘柄 ヤマサの風味だし<br>味の素ほんだし 同等品      | 1kg詰<br>ラミネート包装                              |
| 117      | 煮干<br>粉末いわし              | kg | 1 みそ汁用<br>2 乾燥良好で油やけのないもの                                         | 1 小袋包装はその<br>都度示す                            |
| 118      | 若 布                      | kg | 1 乾燥良好な品<br>2 カット若布<br>3 1袋200g                                   | 1 ポリ袋入<br>2 産地等表示                            |
| 119      | 干椎茸                      | kg | 1 乾燥良好で発カビ変色、変質の<br>認められないもので、破損屑等を除く<br>2 生椎茸をスライスし乾燥したもの        | 1 脱酸素剤入り<br>2 100g詰                          |
| 120      | ふ(1)切ふ<br>(2)花ふ<br>(3)玉ふ | kg | 1 市販品<br>2 乾燥良好、割れくだけのない形<br>状の揃ったもの<br>3 着色は食品衛生法に基づく食用<br>色素を使用 | 防湿包装<br>0.1kg～3kg詰とする                        |

| 規格<br>番号 | 品 名                 | 単位 | 規 格                                                                             | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                           |
|----------|---------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 121      | 胡 椒                 | kg | 1 新鮮な風味良好品<br>2 銘柄 SB、ハウス、コーエキ<br>シャトー、マコーミック<br>ギャバン、テイオー                      | 500g～1kgポリ袋<br>入のダンボール詰<br>銘柄製造年月日<br>製造業者表示 |
| 122      | 青のり粉                | 個  | 乾燥良好、変色変質なく夾雑物<br>(アオザ等)混入していない特有の<br>香味のあるもの                                   | 防湿100g入                                      |
| 123      | 洋辛子粉                | kg | 1 新鮮で風味良好<br>2 銘柄 SB、ハウス、コーエキ<br>シャトー、マコーミック<br>ギャバン、テイオー<br>千代田                | 500g～1kgポリ袋<br>入のダンボール詰<br>銘柄製造年月日<br>製造業者表示 |
| 124      | 七味唐辛子粉              | kg | 1 唐辛子、黒ごま、麻の実、粉山椒、<br>みかんの皮、青のり又はしそけしの実<br>等を混合したもの<br>2 銘柄 SB、ハウス、コーエキ<br>テイオー | 同上                                           |
| 125      | 粉わさび                | kg | 1 新鮮な風味良好品<br>2 同上                                                              | 同上                                           |
| 126      | カレー粉                | kg | 1 同上<br>2 銘柄 SB、マコーミック、ハウス、<br>テイオー、インデアン同等品                                    | 400g缶入<br>銘柄、製造年月日<br>製造業者名表示                |
| 127      | カレーの素               | kg | ハウスジャワカレーの「フレーク」とする                                                             | 防湿包装1kg入                                     |
| 128      | 粉にんにく               | kg | 胡椒に同じ                                                                           | 同上                                           |
| 129      | パック山椒粉              | 個  | 1 新鮮な風味良好品<br>2 1人用小袋詰                                                          | 防湿包装                                         |
| 130      | 業ウスターソース            | ℓ  | 1 JAS表示品<br>2 イカリ、カゴメ同等品                                                        | 1.8ℓプラボトル詰                                   |
| 131      | ポタージュ               | kg | 1 粉末又は顆粒状のもの<br>2 マギー、クノール、ハウス<br>ルーミック同等品                                      | 防湿包装                                         |
| 132      | ラーメンスープ<br>みそラーメンの素 | kg | 1 風味良好な市販品<br>2 エバラ、スター程度<br>(1)味噌<br>(2)醤油<br>(3)塩                             | 1号缶                                          |
| 133      | マカロニ                | kg | 1 JAS表示品<br>2 乾燥良好で屑のないもの<br>3 形状 (1)ホール<br>(2)シェル<br>(3)ツイスト<br>(4)カール         | 4kg元詰品                                       |
| 134      | 業マヨネーズ              | kg | 1 JAS表示品<br>2 製造後1ヶ月以内のもの                                                       | 5kg容器入                                       |

| 規格<br>番号 | 品 名          | 単位 | 規 格                                                              | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                          |
|----------|--------------|----|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 135      | ハンバーグ        | 個  | 1 JAS表示品<br>2 製造後1ヶ月以内<br>3 1個100g程度                             | パック包装                                       |
| 136      | ごま油          | 本  | 1 JAS表示品<br>2 純正ごま油<br>3 製造後6ヶ月以内のもの                             | 1 1.65kgプラボトル<br>2 品名、銘柄、<br>数量、製造年月日<br>表示 |
| 137      | サラダ油         | 本  | 1 JAS表示品表示品<br>2 製造後3ヶ月以内                                        | 1 1.5kgプラボトル<br>2 同上                        |
| 138      | 強化マヨネーズ      | 個  | 1 ヘム鉄入マヨネーズ<br>2 製造後1ヶ月以内のもの                                     | 1 300g入<br>2 同上                             |
| 139      | ポケットマーガリン    | 個  | 1 JAS表示又は強化マーガリンの<br>合格品<br>2 銘柄 明治、森永、雪印等<br>3 製造後3ヶ月以内のもの      | 1個8g                                        |
| 140      | ベビーチーズ       | 個  | 1 厚生省令規格合格品<br>2 製造後3ヶ月以内のもの                                     | 1個15g6ヶ詰                                    |
| 141      | 味付のり<br>焼のり  | 個  | 1 市販上級品<br>2 浦島乙女印同等品                                            | 1束5枚入り100袋<br>単位で密封した容器に<br>乾燥剤を同封すること      |
| 142      | 卓上醤油         | 個  | 1 JAS特級<br>2 うす塩しょうゆ塩分14%程度<br>3 製造後3ヶ月以内のもの<br>4 ヒゲタ、ヤマサ、キッコーマン | 450mlパック入                                   |
| 143      | 卓上ソース        | 個  | 1 JAS特級<br>2 イカリ、カゴメ、ブルドック、<br>チキン、キッコーマン印とする<br>3 製造後3ヶ月以内のもの   | 350mlパック                                    |
| 144      | 卓上マヨネーズ      | 個  | 1 JAS表示品<br>2 製造後2ヶ月以内のもの<br>3 キューピー同等品                          | 450gチューブ入                                   |
| 145      | 卓上フレンチドレッシング | 個  | 1 JAS表示品<br>2 製造後2ヶ月以内のもの<br>3 ソフトタイプ(乳化タイプ)<br>(1) 赤<br>(2) 白   | 200mlビン入                                    |
| 146      | 卓上胡椒         | 個  | 1 風味良好品<br>2 SB又はハウスとする<br>2 製造3ヶ月以内                             | 20gビン入                                      |
| 147      | 卓上七味唐辛子粉     | 個  | 同上                                                               | 13g～17gビン入                                  |
| 148      | 食卓塩          | 個  | 日本専売法による精製法                                                      | 100gビン入                                     |
| 149      | 梅漬           | kg | 1 うす塩、しそ色の風味良好品<br>2 中粒程度で形のくずれていない<br>もの。人工着色不可                 | 10kgポリ容器詰                                   |

| 規格<br>番号 | 品 名              | 単位 | 規 格                                                                              | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                                           |
|----------|------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| 150      | 梅干               | kg | 1 中粒程度の粒揃いで型のくずれないもの<br>2 果肉やわらかでうす塩(塩分8%程度のもの)<br>人工着色不可<br>3 紀州産、等級A<br>4 サイズ中 | 1 4kgポリ容器詰<br>2 銘柄産地表示                                       |
| 151      | ふりかけ             | 個  | 1 食塩10%とし味のよいもので<br>栄養強化の特色<br>2 乾燥良好なもの<br>3 製造3ヶ月以内<br>4 種類、内容量はその都度示す         | 製造年月日、業者名、<br>容量表示                                           |
| 152      | ポーションジャム         | 個  | 1 JAS表示品<br>2 セミリザーブ                                                             | 1個25g                                                        |
| 153      | にんにく漬            | 個  | 1 市販品<br>2 新鮮な風味良好品<br>3 製造後3ヶ月以内                                                | 1 1kgビニー ルパック<br>詰<br>2 製造年月日表示                              |
| 154      | パックふりかけ<br>(お茶漬) | 個  | 1 乾燥良好なもの<br>2 三島印同等品<br>3 製造後3ヶ月以内のもの<br>4 種類、内容量はその都度示す                        | 製造年月日、業者名、<br>容量表示                                           |
| 155      | ティーパック<br>(濃縮茶)  | kg | 1 全国茶組合標準規格中級以上の<br>もの<br>2 乾燥良好で変色なく香りのよい<br>もの<br>3 緑茶粉末とする<br>4 玄米40%以上混入の玄米茶 | 1 1袋2g<br>2 1kg真空包装<br>ダンボール箱詰<br>3 緑茶、玄米茶<br>各1/2づつ納入す<br>る |
| 156      | 卓上ケチャップ          | 個  | 1 JAS表示品<br>2 カゴメ、デルモンテ印同等品                                                      | 300gポリ容器入                                                    |
| 157      | 卓上練わさび           | 個  | 1 風味良好なもの<br>2 ハウス、SB                                                            | 40gスタンドチューブ入                                                 |
| 158      | 卓上練からし           | 個  | 1 風味良好なもの<br>2 ハウス、SB                                                            | 35gスタンドチューブ入                                                 |
| 159      | 卓上中華ドレッシング       | 個  | キューピー                                                                            | 200gビン入                                                      |
| 160      | 冷凍えび             | kg | 1 無頭、船凍品程度<br>2 大正えび、ブラックタイガー<br>フラワー<br>3 見本提出は2kgパックで提出のこと                     | 1 1.8～2kgパック詰<br>2 サイズ8～12(50g)<br>とする                       |
| 161      | (冷)パックうなぎ        | 個  | 1 冷凍品<br>2 製造6ヶ月以内<br>3 たれのよくしみこんだ味のいいもの<br>4 串付不可                               | 1 100g真空パック<br>2 品名、製造元及び<br>所在地表示                           |
| 162      | ソフトマーガリン缶        | 個  | 1 JAS表示品又は強化マーガ<br>リンの1級品<br>2 トースト卓上用美装缶<br>3 雪印同等品                             | 1 4kg詰缶入<br>2 業者名、容量、製<br>造年月日表示                             |
| 163      | 卓上食酢             | 個  | 市販品                                                                              | 100mlビン入                                                     |

| 規格<br>番号 | 品 名             | 単位 | 規 格                                                     | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                |
|----------|-----------------|----|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 164      | コーンポタージュ        | 個  | 1 防湿包装<br>2 日清印程度                                       | 1 カップ付19g<br>2 スティック16g           |
| 165      | 業トマトケチャップ       | 個  | 1 JAS特級品<br>2 カゴメ、デルモンテ印                                | 3kg詰                              |
| 166      | ミートソース缶         | 個  | 1 レストラン向完成品<br>2 日清フーズ印<br>3 製造後1年以上3年未満のもの<br>(味なれのため) | 1号缶                               |
| 167      | パック飯            | 個  | 1 缶詰類共通<br>2 包装完全なもの<br>3 製造後6ヶ月以内のもの                   | 1個の重量はその都度<br>示す                  |
| 168      | 五目飯缶            | 個  | 1 人参、ごぼうなどの炊き込みごはん<br>2 1缶375g<br>3 製造後1年以内のもの          | オパール缶                             |
| 169      | なめ茸茶漬缶          | 個  | 1 えのき茸正油煮<br>2 1級品固形60%以上                               | 1号缶                               |
| 170      | かに缶             | 個  | 1 フレーク固形量135g以上<br>2 ずわいがに                              | F2号缶                              |
| 171      | 業オレンジ50缶        | 個  | 1 5倍濃縮<br>2 バレンシアオレンジ<br>3 日清フーズ印                       | 1号缶                               |
| 172      | オレンジジュース缶       | 個  | 1 JAS表示品<br>2 果汁100%                                    | 190ml缶<br>ブルトップ缶                  |
| 173      | オレンジドリンク缶       | 個  | 1 JAS表示品<br>2 果汁50%                                     | 190ml缶<br>ブルトップ缶                  |
| 174      | りんごジュース缶        | 個  | 1 JAS表示品<br>2 果汁100%                                    | 190ml缶<br>ブルトップ缶                  |
| 175      | トマトジュース缶        | 個  | 1 JAS表示品<br>2 カゴメ、デルモンテ印同等品<br>3 果汁100%                 | 195ml缶<br>ブルトップ缶                  |
| 176      | オレンジジュース缶       | 個  | 1 JAS表示品<br>2 果汁20%                                     | 190ml缶<br>ブルトップ缶                  |
| 177      | 白桃黄桃缶           | 個  | スライス                                                    | 190g缶                             |
| 178      | コーヒー缶           | 個  | 1 ミルク入り 250g<br>2 コーヒーウェイ(カフェオレ)<br>190g                | 種類はその都度示す<br>ブルトップ缶               |
| 179      | パックオレンジ<br>ジュース | 個  | 1 JAS表示品<br>2 果汁100%<br>3 常温保存品                         | 200mlパック                          |
| 180      | 杏仁フルーツ缶         | 個  | みかん、パイン、黄桃、牛乳、羹<br>入り                                   | 1号缶<br>内容量2,800g以上<br>固形量1,810g以上 |
| 181      | みかん1号缶          | 個  | 1 JAS表示品<br>2 ブロークン除く<br>3 糖度14～18%                     |                                   |

| 規格<br>番号 | 品 名              | 単位 | 規 格                                               | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|------------------|----|---------------------------------------------------|--------------------|
| 182      | みかん5号缶           | 個  | 同上                                                | 内容量312g以上          |
| 183      | パイン1号缶           | 個  | ピーセス、糖度18～22%                                     |                    |
| 184      | パイン3号缶           | 個  | 輪切8枚スライス 沖縄産                                      |                    |
| 185      | つぶつぶオレンジ<br>ジュース | 個  | 1 JAS表示品<br>2 果汁40%以上                             | 190ml缶<br>プルトップ缶   |
| 186      | 黄桃1号缶            | 個  | 薄切り 糖度18%以上                                       |                    |
| 187      | みつ豆缶             | 個  | 糖度20%以上とし、みかん、あんず、洋なし、ぶどう、パインなどのほか、赤えんどう、寒天を配合のこと | 6号缶                |
| 188      | ツイスタップ牛乳         | 個  | 1 乳脂肪分3.5%以上<br>2 東海牛乳印<br>3 牛乳、コーヒーはその都度示す       | 200ml<br>ボトルタイプ    |
| 189      | チェリー缶            | 個  | サイズM 枝付                                           | 4号缶                |
| 190      | 鯖みそ煮缶            | 個  | 固形量150g以上                                         |                    |
| 191      | 鯖水煮缶             | 個  | 固形量1.4kg                                          | ツナ2kg缶             |
| 192      | いわし味付缶           | 個  | 固形量165g                                           | 6号缶                |
| 193      | まぐろ鉄板焼缶          | 個  | 固形量1.4kg                                          | ツナ2kg缶             |
| 194      | さんま蒲焼缶           | 個  | 固形量85g以上                                          |                    |
| 195      | シシヤモ昆布巻缶         | 個  | シシヤモを巻いたもの<br>固形量1.75kg                           | ツナ2kg缶             |
| 196      | さんま味付缶           | 個  | 固形量165g                                           | 6号缶                |
| 197      | 鯖油漬缶             | 缶  | 固形量1.65kg以上<br>ライトミート(チャンク)                       | ツナ2kg缶             |
| 198      | いか味付缶            | 個  | つば抜きとし足つき<br>固形量1.15kg                            | ツナ2kg缶             |
| 199      | ニューコンビーフ缶        | 個  | 固形量860g                                           | 2号缶                |
| 200      | あさり水煮缶           | 個  | 1 殻などの混入のないもの<br>2 固形量420g以上                      | 2号缶                |
| 201      | 焼肉たれパック          | 個  | 1 しょうゆ味とする<br>2 銘柄 エバラ印                           | 5kgパック入            |
| 202      | アスパラガス缶          | 個  | 1 ホワイト(国産)<br>2 サイズM<br>(固形量280g以上)               | 4号缶                |

| 規格<br>番号 | 品 名        | 単位 | 規 格                                                       | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                  |
|----------|------------|----|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 203      | スイートコーン缶   | 個  | 1 風味良好なもの<br>2 クリームスタイル                                   | 1号缶<br>(内容量3kg)                     |
| 204      | ホールコーン缶    | 個  | 1 風味良好なもの<br>2 ホールカーネル                                    | 1号缶<br>(固型量2kg)                     |
| 205      | 山菜風味缶      | 個  | 1 わらび、姫たけのこ、なめたけ<br>等を3センチ位に切り、うす味で<br>調味<br>2 製造1ヶ月以内のもの | 1号缶                                 |
| 206      | 業たけのこ水煮缶   | 個  | 1 新鮮で歯切れのよいもの<br>2 サイズCL 国内産<br>3 形状は全形又は二つ割              | 11kg詰<br>180缶                       |
| 207      | ふき水煮缶      | 個  | 1 歯切れのよいもの<br>2 形状はロング 人工着色不可                             | 11kg詰<br>180缶                       |
| 208      | 業うずら卵水煮缶   | 個  | 1 JAS表示品<br>2 くずれないもの<br>3 固形量1.62kg                      | 1号缶                                 |
| 209      | なめこ缶       | 缶  | 1 つぼみ<br>カサの茎16～22mm未満<br>2 固形量1300g                      | 1号缶                                 |
| 210      | なめたけのり缶    | 個  | 1 うす塩の風味良好品<br>2 海苔佃煮のなめたけ入り                              | 1号缶                                 |
| 211      | マッシュルーム缶   | 缶  | 1 スライス(ピースス不可)<br>2 固形量1600g以上                            | 1号缶                                 |
| 212      | インスタントコーヒー | 個  | マックスウェル、ネスカフェ                                             | 250gビン入                             |
| 213      | カフェスタ      | 個  | 個人パック(カフェオーレ)                                             | 15g防湿包装                             |
| 214      | パック紅茶      | 個  | 1 振り出し用パック<br>2 グラニュー糖10g付                                |                                     |
| 215      | 即席みそ汁      | 個  | 1 即席乾燥野菜入りのもの<br>2 個人用パック                                 | 1袋9g入りカップ付<br>銘柄、製造年月日表示            |
| 216      | 焼そばソース     | kg | 1 風味良好な市販品<br>2 カゴメ同等品                                    | 1kg粉末                               |
| 217      | 麺つゆ        | 本  | 1 かつお風味<br>2 2倍濃縮<br>3 キッコーマン、ヒゲタ、ヤマサ同等品                  | 1.8ℓプラボトル入り                         |
| 218      | ステーキソース    | ℓ  | 1 市販品<br>2 特に風味良好品                                        | 180缶入り                              |
| 219      | 卓上和風ドレッシング | 個  | 1 JAS表示品<br>2 セパレートタイプ                                    | 1 品名、重量、業者<br>名、製造年月日表示<br>2 180ml入 |
| 220      | コーンスープ     | 個  | 1 防湿包装<br>2 日清印                                           | 1 カップ付15g<br>2 スティック16g             |
| 221      | アストリア      | 個  | 1 アメリカンスタイル<br>2 防湿包装                                     | 1本12.1g                             |

| 規格<br>番号 | 品 名        | 単位 | 規 格                                                                                            | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                                                    |
|----------|------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 222      | 即席カップ麺     | 個  | 1 製造1ヶ月以内のもの<br>2 品名はその都度示す                                                                    | 1 ダンボール箱詰<br>2 品名、重量、製造<br>業者名、製造年月日<br>表示                            |
| 223      | チキンコンソメ    | kg | 1 肉汁の濃縮<br>2 マギー、クノール、味の素、<br>ハウス、SB同等品                                                        | 500g～1kgポリ袋のダ<br>ンボール詰                                                |
| 224      | パックカレー     | 個  | 1 JAS表示品<br>2 製造6ヶ月以内のもの<br>3 レトルトパウチ<br>4 180g又は270g                                          | 品名、重量、業者名、<br>製造年月日表示                                                 |
| 225      | スライスチーズ    | 枚  | 1 厚生省令規格合格品<br>2 プロセスチーズ<br>3 1枚15g～20g<br>4 雪印程度                                              | 同上<br>8枚パック詰                                                          |
| 226      | ピザセット      | 枚  | 1枚当たり<br>ピザソース 100g<br>ピザチーズ 150g<br>(ミックスチーズS)<br>ペパロニ 4枚(スライス)<br>クラスト 1枚(12インチ)<br>トロナジャパン印 |                                                                       |
| 227      | 豚かた        | kg | 1 脂肪の厚さ10mm以下とする<br>2 広く厚く肉づき良好で、筋間脂<br>肪の適度なもの<br>3 一塊 5.5～10.5kg                             | 1 日本食肉規格協会<br>格付(上)<br>2 一塊づつポリエチ<br>レンシートで包みダ<br>ンボール詰<br>3 6ヶ月以内のもの |
| 228      | (冷)豚背ロース   | kg | 1 上記1項に同じ<br>2 厚く広く長くロースしんが大きく<br>筋間脂肪の適度なもの<br>3 一塊 4.0～5.0kg                                 | 同上                                                                    |
| 229      | 豚ばら        | kg | 1 脂肪の厚さ10mm以下とする<br>2 広く厚く肉づき一様で、赤肉と<br>脂肪の割合の適度のもの<br>3 一塊 2.0～5.5kg                          | 1 食本食肉規格協会<br>各付(上)<br>2 一塊づつポリエチ<br>レンシートで包みダン<br>ボール詰<br>3 6ヶ月以内のもの |
| 230      | 豚もも        | kg | 1 上記1項に同じ<br>2 厚く広く充実に肉づきのよいもの<br>3 一塊 7.5～8.5kg                                               | 同上                                                                    |
| 231      | 豚肉もみじ焼     | 個  | 豚ももをスライスし、アーモンド<br>みそをからめたもの                                                                   | 100gパック詰<br>常温保管                                                      |
| 232      | (冷)グリーンピース | kg | ボイル冷凍                                                                                          | 1kg詰                                                                  |

## 第3章 生鮮野菜類

### 野菜共通

- 1 鮮度良好で品種固有の色沢、形状を有し、おおむね揃っているもの。
- 2 病虫害、外傷等なく土、砂、異品種、夾雑物の付着、又は混入のないもの。
- 3 どう立ち、枯葉、す入り、ひび割れ等のないもので水洗いし水切完全なもの。
- 4 検査時には、なわ、容器等の重量を除く。  
品質は特に指定してあるもの以外は、特級優以上の格付けのものとする。
- 5 専用容器に入れて納品するものとする。その際、直入れではなく食品専用シート等で覆う等し異物混入防止に配慮する事とする。

| 規格<br>番号 | 品 名               | 単位 | 規 格                                                | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                |
|----------|-------------------|----|----------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 301      | ほうれん草             | kg | 1 葉は濃緑色で「とう」の立っていないもの<br>2 サイズS以上<br>(茎葉の長さ20cm以上) | 1 葉茎部をテープ等で巻く<br>2 一束250g         |
| 302      | チンゲンサイ            | kg | 新鮮で害虫のないもの                                         |                                   |
| 303      | 春菊                | kg | 1 同上<br>2 規格M(葉茎20cm以上)                            | 1 葉茎部をテープ等で巻く<br>2 ポリ詰は根切して200g結束 |
| 304      | 菜の花               | kg | 切り口がみずみずしいもので中心まで緑色のもの                             |                                   |
| 305      | 山東菜               | kg | 1 結球適度なもの<br>2 根部の切除及び外葉の除去                        |                                   |
| 306      | サラダ菜<br>サニーレタス    | kg | 1 濃い緑色で柔らかく葉くずれ、斑点などのないもの<br>2 根を除く                |                                   |
| 307      | 分 葱<br>万能葱        | kg | 柔らかく葉の先まで青く根元のみみずみずしいもの                            |                                   |
| 308      | あさつき              | kg | 1 葉のふっくらしたみずみずしいもの<br>2 サイズM以上(20cm以内)             | 1袋100g                            |
| 309      | にら                | kg | 1 葉肉厚く特有の香りを有し「ツヤ」のあるもの<br>2 サイズM以上<br>(葉長20cm以上)  | 100g束とする                          |
| 310      | さやえんどう<br>(きぬさや)  | kg | 1 過熟 虫害のない若莢<br>2 黄色化していないもの<br>3 さやの長さ5～7cm程度     | 筋つき バラ詰                           |
| 311      | クレソン(みずがらし)<br>せり | kg | 芳香十分で葉のいたみないもの                                     |                                   |
| 312      | パセリ               | kg | 香りが強く緑色が鮮明で縮みよいもの                                  | 200g程度に結束                         |

| 規格<br>番号 | 品 名            | 単位 | 規 格                                                                                      | 包 装 及 び<br>納 入 規 格   |
|----------|----------------|----|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 313      | 人 参            | kg | 葉柄部は除き病虫害及び傷、肌あ<br>れのないもの<br>短人参サイズM以上<br>(100g以上)<br>長人参サイズM以上<br>(300g以上)              | 国産品                  |
| 314      | 南瓜             | kg | 1 表面無傷のものでよく成熟した<br>もの(未熟果を除く)<br>2 サイズM以上<br>3 くりかぼちや                                   |                      |
| 315      | ブロッコリー         | kg | 1 濃緑色で蕾の粒が堅く小さくよく揃<br>っているもの<br>2 葉をのぞき茎の長さ10cm程度<br>3 サイズL                              |                      |
| 316      | 根みつば           | kg | 1 緑色が鮮やかでみずみずしいもの<br>2 区分A(軟白部20cm以上)                                                    | 1束300g               |
| 317      | 糸みつば<br>(青みつば) | kg | 1 色鮮やかで軟らかいもの<br>2 サイズM                                                                  |                      |
| 318      | 青しその葉<br>(大葉)  | 枚  | 1 色鮮やかで褐色、黒変のないもの<br>2 大きさがそろったもの                                                        | 一束10枚ケース入<br>(100枚入) |
| 319      | 千切人参           | kg | 1 人参の皮をむき千切りしたもの<br>2 金平ごぼう用                                                             | 1 ビニール袋<br>2 国産品使用   |
| 320      | 切干大根           | kg | 1 乾燥良好でカビ変質変色のないもの<br>2 特有の香味を有し異臭のないもの<br>3 色付は不可<br>4 国産品                              | 200g～1kg<br>ポリ袋詰     |
| 321      | 大根             | kg | 1 葉は15cm以内に切除したもの<br>2 「す」の入ったものを除く<br>3 サイズS以上<br>青首系S(650g～850g)<br>つまり系2S(800g～1000g) |                      |
| 322      | アルファルファ        | kg | 1 新鮮であること<br>2 夾雑物の混入のないもの                                                               |                      |
| 323      | かぶ             | kg | 1 肌あれのない色白のもの<br>2 葉付き、水洗いしたもの<br>3 サイズM以上(直径4cm以上)                                      |                      |
| 324      | かぶ玉            | kg | かぶを葉切りしたもの 同上                                                                            |                      |
| 325      | 長葱             | kg | 1 白色部分は光沢があり柔らかい感じ<br>で弾力性のあるもの<br>2 硬く芯のあるものを除く<br>3 サイズL(軟白部30cm以上)                    | 5kgバラ詰<br>国産品        |
| 326      | セロリ            | kg | 1 茎が太くて長く繊維の軟らか<br>いもの<br>2 「す」の入っていないもの<br>3 サイズS以上                                     |                      |

| 規格<br>番号 | 品 名     | 単位 | 規 格                                                                     | 包 装 及 び<br>納 入 規 格       |
|----------|---------|----|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 327      | ししとうがらし | kg | 1 色鮮やかでつやのあるもの<br>2 へたの部分がしっかりしているもの                                    |                          |
| 328      | さやいんげん  | kg | 1 過熟、病虫害、萎縮のないもの<br>2 筋つき<br>3 サイズM<br>幅 (0.8cm～1.1cm)<br>長さ(15cm～18cm) |                          |
| 329      | むきえんどう  | kg | 1 新えんどうをむいたもの<br>2 虫害、夾雑物の混入なく黄色に変色していないもの                              |                          |
| 330      | そらまめ    | kg | 1 さや柄が緑色でみずみずしく、しわのないもの<br>2 さや2～3粒正當<br>サイズM(22g以上)以上                  |                          |
| 331      | キャベツ    | kg | 1 結球適度で裂球していないもの<br>2 茎の切除、外葉の除去を適切に行う<br>3 サイズM(1kg以上)<br>新キャベツ0.6kg以上 | 国産品                      |
| 332      | 紫キャベツ   | kg | 1 色鮮やかで結球十分な葉の肉厚なもの<br>2 茎の切除、外葉の除去を適切に行う<br>3 1球0.7kg以上                |                          |
| 333      | 白菜      | kg | 1 結球が適度で萎凋していないもの<br>2 サイズM以上(2kg以上)                                    |                          |
| 334      | つまみな    | kg | ゴミ等混入のないもの                                                              |                          |
| 335      | 切みつば    | kg | 1 香りのよい茎のやわらかいもの<br>2 切り口が変色していないもの<br>3 サイズL(軟白部20～25cm)               |                          |
| 336      | 枝豆      | kg | 1 1さや2粒以上の適熟なもの<br>2 緑色深く新鮮なもの<br>3 A級                                  | さや詰めとする<br>ネット300g又は500g |
| 337      | ごぼう     | kg | 1 傷、われ「す」のない肉質のやわらかいもの<br>2 サイズM(長さ60cm以上)<br>(太さ2～2.5cm)<br>3 洗いごぼう    | ビニール袋入<br>国産品            |
| 338      | 千切ごぼう   | kg | 同上を千切りにしたもの                                                             | ビニール袋入<br>薬品による漂白は除く     |
| 339      | もやし     | kg | 1 緑豆もやしで概ね長さ5cm以下とする<br>2 異臭等のないもの                                      | ビニール袋入                   |

| 規格<br>番号 | 品 名     | 単位 | 規 格                                                                                                              | 包 装 及 び<br>納 入 規 格           |
|----------|---------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 340      | れんこん    | kg | 1 色白く肉質柔軟<br>2 水洗品で節が少なくふっくらしたもの<br>3 サイズS以上<br>(1節300g～600g)                                                    |                              |
| 341      | たけのこ    | kg | 1 孟宗竹とし、たけの短いもの<br>2 サイズM                                                                                        |                              |
| 342      | 根生姜     | kg | 1 皮にしわが少なく肉質やわらかいもの<br>2 虫害のないもの<br>3 水洗いよく発芽していないもの                                                             |                              |
| 343      | 葉しょうが   | kg | 1 肉質やわらかく繊維の少ないもの<br>2 水洗いしたもの                                                                                   | 納入時葉切とし茎<br>の長さ10cm程度と<br>する |
| 344      | 玉葱      | kg | 1 虫害、くさり及び発芽等のないもの<br>2 黄玉とする<br>新玉、葉玉、小玉葱等指定する<br>場合がある<br>3 サイズL(190g以上)<br>新玉葱(120g以上)                        | 5月は新ものと切り<br>かえ時期            |
| 345      | レッドオニオン | kg | 1 色鮮やかで発芽なく固くしまったもの<br>2 サイズM                                                                                    |                              |
| 346      | ふき      | kg | 1 葉切り、根を除き水洗いしたもの<br>2 肉質やわらかいもの<br>3 サイズM程度<br>(茎の長さ40cm～50cm)                                                  |                              |
| 347      | うど      | kg | 1 光沢のよい白色で香りがつよく<br>枝のないもので赤い斑点変色不可<br>2 サイズM<br>(4kg箱に20本以内)                                                    |                              |
| 348      | 胡瓜      | kg | 1 新鮮なさえた緑色。種子の多いもの<br>及び苦みのあるもの不可<br>2 サイズS以上<br>(S90g～110、M110g～120g、L120g～<br>140g)<br>3 極端に曲がったもの不可。等級<br>B以上 |                              |
| 349      | 茄子      | kg | 1 種子少なく皮やわらかく成熟し<br>きらないもの<br>2 果皮に光沢があるもの<br>3 サイズM以上<br>M(75g～100g)<br>L(100g～130g)                            |                              |
| 350      | トマト     | kg | 1 成熟度90%程度で青みの多い<br>ものを除く<br>2 サイズL 18個以内<br>(240g～280g)<br>等級A                                                  | 4kg箱                         |

| 規格<br>番号 | 品 名               | 単位 | 規 格                                                                                     | 包 装 及 び<br>納 入 規 格           |
|----------|-------------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 351      | カリフラワー            | kg | 1 花が純白で固くしまったもの<br>2 サイズM(600g～750g)<br>外葉8枚以内、花つぼみから上部<br>を5cm以内に切りそろえる                |                              |
| 352      | 貝割大根              | kg | 1 新鮮でみずみずしいもの<br>2 スポンジ付                                                                |                              |
| 353      | みょうが              | kg | 1 紅をさした光沢のあるもの<br>2 香気ある新鮮なもの                                                           |                              |
| 354      | レタス               | kg | 1 よく結球し枯葉なく球のよくそろった<br>もの<br>2 サイズM(400g)以上                                             | ダンボール詰                       |
| 355      | ピーマン              | kg | 1 濃緑色で皮が軟らかく赤いものを除く<br>2 サイズL(35g)以上                                                    | ポリ袋<br>ダンボール箱詰               |
| 356      | 生椎茸               | kg | 笠は4～6cm程度あり新鮮で黒斑のな<br>いもので、等級B以上                                                        | 国産品                          |
| 357      | しめじ茸              | kg | 1 柄が太く笠(M2cm～2.5cm)<br>2 根腐れのない新鮮なもの                                                    | 1パック100g                     |
| 358      | えのき茸              | kg | 笠が小さく揃っていて白いもので、傷み<br>がないもの                                                             | 1袋100g                       |
| 359      | オクラ               | kg | 1 緑色が濃く細毛が密生し筋がはっきり<br>した先のとがったもの<br>2 A級、サイズM(10本以上)                                   | 1ネット100g                     |
| 360      | ラディッシュ<br>(二十日大根) | kg | 1 色鮮やかで形のまるい傷われのない<br>もの<br>2 葉付                                                        |                              |
| 361      | 茹たけのこ             | kg | 1 新たけのこを茹でて皮をむいた<br>もの<br>2 丸又は2割                                                       | 500g程度<br>ポリパック              |
| 362      | にんにく              | kg | 1 乾燥完全で傷玉をのぞき、茎は<br>1.5cm以内に切る<br>2 サイズM以上                                              | 網袋又は<br>ダンボール箱詰<br>国産品       |
| 363      | とうもろこし            | kg | 1 外皮が青く粒着が密なもの<br>2 サイズM(1本300g～350g)<br>3 ハニーバントム種                                     | 鮮度には特に注意<br>(あさもぎがのぞまし<br>い) |
| 364      | グリーンアスパラガス        | kg | 1 先端がかたくしまったもので緑<br>色鮮やかなもの<br>2 A級、M(10本～13本)<br>(切り口直径0.9cm以上)                        | 1束150g<br>長さ20cm             |
| 365      | プチトマト             | kg | 1 枝で完熟したミニトマト<br>2 サイズM パック入り                                                           | 1個22g程度<br>国産品               |
| 366      | 馬鈴薯(じゃがいも)        | kg | 1 病虫害、日焼け、冠水、発芽、<br>緑化、外傷のないもの<br>2 サイズL以上 (130g～200g)<br>3 男爵または豊白とする。メイクインに<br>ついては別示 | クラフト紙袋又はダン<br>ボール箱詰          |

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                                                                         | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                |
|----------|-----------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 367      | さつまいも     | kg | 1 腐れ、冠水、発芽、日焼け、奇形、<br>傷のないもの<br>2 水洗いしたもので固有の形を有して<br>いること<br>3 サイズ2L 等級A                   | クラフト紙袋又はダン<br>ボール箱詰               |
| 368      | 里芋        | kg | 1 腐れ、日焼け等のないもの<br>2 切断面に赤斑点のないもの<br>3 サイズM以上(80g以上)<br>4 国産品の洗い皮むき里芋とする                     | 土付はその都度示す                         |
| 369      | 新馬鈴薯      | kg | 1 病虫害、日焼け、冠水、発芽、<br>緑化、外傷のないもの<br>2 サイズS以上(80g以上)                                           |                                   |
| 370      | 長芋        | kg | 1 腐れ、折れ、傷がなく水洗いしたもの<br>2 サイズ2L以上 等級A<br>3 国産品                                               | ダンボール箱詰又は<br>木箱                   |
| 371      | みかん       | kg | 1 温州みかん<br>2 果皮がやわらかく色鮮やかで甘味十分<br>なもの<br>3 サイズM(100g～120g)<br>4 佐賀、熊本、広島、愛媛、大分、静岡<br>(三ヶ日)産 | 10kgダンボール箱<br>詰<br>銘柄、産地等級の表<br>示 |
| 372      | 甘夏かん      | kg | 1 酸味のまろやかなもの<br>2 ずっしりと重くへたのしっかりしたもの<br>3 等級秀以上<br>サイズM(300g～350g)<br>熊本、広島、愛媛、大分産          | ダンボール箱詰<br>銘柄、産地等級の表<br>示         |
| 373      | はっさく      | kg | 同上                                                                                          | 同上                                |
| 374      | 伊予柑       | kg | 1 赤みのある黄色で、皮のやわら<br>かめのもの<br>2 サイズL(230g～350g)<br>等級優以上                                     | ダンボール箱詰<br>銘柄、産地等級の表<br>示         |
| 375      | ネーブルオレンジ  | kg | 1 果皮がきめ細かでへその大きい<br>もの<br>2 サイズM(180g～200g)                                                 | ダンボール箱詰<br>銘柄、産地等級の表<br>示         |
| 376      | バレンシアオレンジ | kg | 1 ずっしりと重く果皮がきめあら<br>いもの<br>2 18kg入72個入(250g)                                                | ダンボール箱詰<br>銘柄、産地等級の表<br>示         |
| 377      | グレープフルーツ  | kg | 1 果皮はきめ細かくずっしりと重<br>いもの、多重質のもの<br>2 主としてカルフォルニア、フロリダ産<br>3 1個400g程度<br>4 ルビー                | ダンボール箱詰<br>銘柄、産地等級の表<br>示         |
| 378      | レモン       | kg | 1 いきいきとしたつやのあるもの<br>皮のうすいもの<br>2 サンキストM～L<br>(100～150g)                                     | ダンボール箱詰<br>銘柄、産地等級の表<br>示         |
| 379      | 柚子        | kg | 1 傷がなく皮がしなびていないもの<br>2 サイズM(100g以上)                                                         |                                   |

| 規格<br>番号 | 品 名     | 単位 | 規 格                                                                                                                                                                                                 | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                             |
|----------|---------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 380      | いちご     | kg | 1 粒ぞろいで鮮度のよいもの<br>2 サイズL(27粒以内)<br>2L(21粒以内)<br>3 品種はとちおとめ、あきひめ等                                                                                                                                    | 銘柄、等級の表示                                       |
| 381      | 桃       | kg | 1 形がよく皮に傷がなく、香りの<br>よい肉質のやわらかいもの<br>2 品種 白鳳・白桃<br>3 等級秀 サイズL(250g)                                                                                                                                  | ダンボール箱詰<br>銘柄、産地等級の表<br>示                      |
| 382      | りんご     | kg | 1 各品種特有の色沢と芳香を有し<br>熟度適当で新鮮なもの<br>2 肌のきれいなもの<br>3 等級優以上 サイズL<br>(1)祝 160g～180g<br>(2)ふじ 230g～250g<br>(3)つがる 200g～220g<br>(4)スターキング<br>260g～280g<br>(5)むつ 230g～250g<br>(6)旭 180g～200g<br>(7)他 その都度示す | 10kgダンボール箱<br>詰<br>銘柄、等級の表示<br>1箱36玉入り         |
| 383      | 梨       | kg | 1 みずみずしいもの<br>2 等級秀 サイズL<br>新水、幸水、豊水<br>250g～280g<br>20世紀 280g～300g                                                                                                                                 | 10kgダンボール箱<br>詰<br>銘柄、等級の表示                    |
| 384      | びわ      | kg | 1 丸みがあり皮が張り切ってつや<br>があり押傷等のないもの<br>2 等級秀 サイズM(40g)                                                                                                                                                  |                                                |
| 385      | 柿       | kg | 1 色鮮やかで渋味のないもの<br>2 富有、次郎<br>3 等級優以上<br>サイズL(209g～245g)                                                                                                                                             | ダンボール箱詰<br>銘柄、等級の表示                            |
| 386      | ぶどう     | kg | 1 軸の新鮮な色つやのよいもの<br>2 等級秀<br>3 サイズL<br>(1)デラウェア<br>110g～150g<br>(2)巨峰 300g～350g<br>(3)ネオマスカット<br>250g～500g                                                                                           | 品種サイズはその都<br>度示す<br>ダンボール箱詰<br>銘柄、等級の表示<br>4kg |
| 387      | バナナ     | kg | 1 未熟かぜひき及び表皮に黒点の<br>あるものは除く<br>2 1本160g～200gで揃った<br>もの                                                                                                                                              | 品種サイズはその都<br>度示す<br>ダンボール箱詰<br>銘柄、等級の表示        |
| 388      | プリンスメロン | kg | 1 甘味が強く芳香の高いもの<br>2 サイズL(1ヶ550g以上)<br>(5kg詰9ヶ入)<br>3 等級優以上                                                                                                                                          | 品種サイズはその都<br>度示す<br>ダンボール箱詰<br>銘柄、等級の表示        |

| 規格<br>番号 | 品 名                           | 単位 | 規 格                                                                            | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                             |
|----------|-------------------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|
| 389      | マスクメロン<br>(温室メロン)             | kg | 1 網目が細かく現われ芳香を有するもの<br>2 秀サイズL6玉詰                                              | 品種サイズはその都度示す<br>ダンボール箱詰<br>銘柄、等級の表示<br>糖度13度以上 |
| 390      | さくらんぼ                         | kg | 1 赤みがかったつやのよい甘味十分なもの<br>2 佐藤錦<br>3 等級優以上<br>4 サイズL                             |                                                |
| 391      | 栗                             | kg | 1 熟成度完全で病虫害、くされのないもの<br>2 サイズ2L 等級秀                                            | 10kg詰<br>バラ又は1kgあみ袋詰                           |
| 392      | ハネージュメロン                      | kg | 1 米国産<br>2 甘味芳香品<br>3 過熟品は不可                                                   | 1箱6個入                                          |
| 393      | キウイフルーツ                       | kg | 1 米国産又はニュージーランド産<br>2 サイズM(100g)<br>3 完熟のもの                                    | ダンボール箱詰<br>銘柄、等級の表示                            |
| 394      | パイナップル                        | 個  | 1 半分くらい黄色くなった熟度、適度なもの<br>2 10kg箱5～6個入                                          | ダンボール箱詰<br>銘柄、等級の表示                            |
| 395      | アンデスメロン<br>アムスメロン<br>クインシーメロン | kg | 1 甘味が強く芳香の高いもの<br>2 網目が均一で細かく現れたもの<br>3 サイズL(1ヶ870g以上)<br>4 等級優以上(糖度14度以上)     | ダンボール箱詰<br>銘柄、等級の表示<br>1箱4～5玉詰                 |
| 396      | ネクタリン                         | kg | 1 全体に赤みの散った果肉が弾力のあるもの<br>2 サイズM                                                |                                                |
| 397      | すいか                           | kg | 1 奇形、割れ、傷等のないもので未熟、過熟でないもの<br>2 果肉は赤色で、たなおちものは交換する<br>3 優以上、サイズL、又は2L(糖度12度以上) | ダンボール箱詰<br>銘柄、等級の表示<br>シール青・金<br>3個入           |
| 398      | 鶏卵                            | kg | 1 特に鮮度の高いもの<br>2 破損、汚れ等のないもの<br>3 サイズM(60g～65g程度)                              | 鶏卵専用10kg<br>ダンボール箱詰<br>銘柄の表示                   |
| 399      | うずら卵                          | kg | 1 特に鮮度の高いもの<br>2 破損、汚れ等のないもの<br>3 1個20g～25g程度                                  | うずら卵専用ケース                                      |

## 第4章 一般食品

| 規格<br>番号 | 品 名                        | 単位 | 規 格                                                                                | 包 装 及<br>納 入 規 格                                                       |
|----------|----------------------------|----|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 401      | 焼そばラーメン                    | kg | 1 焼そば用に弾力のある蒸し型で<br>めんじょう等に油をまぶしてほぐし<br>てあるもの<br>2 太さは20番程度<br>3 風味良好な市販品          | 1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの<br>2 運搬中のじんあい<br>防止を考慮する                            |
| 402      | ゆで中華そば                     | kg | 1 ゆで上がり新鮮でべとつかない<br>弾力性があるものでゆで方の均一<br>なこと<br>2 太さは20番程度<br>3 1玉250g<br>4 風味良好な市販品 | 1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの<br>2 運搬中のじんあい<br>防止を考慮する<br>3 個人用ビニール袋<br>入りはその都度示す |
| 403      | ゆでうどん                      | kg | 1 ゆで上がり新鮮で色白くねばり強い<br>もの<br>2 太さは12番程度<br>3 1玉250g納入当日製造品<br>4 風味良好な市販品            | 1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの<br>2 運搬中のじんあい<br>防止を考慮する<br>3 個人用ビニール袋<br>入りはその都度示す |
| 404      | ゆでそば                       | kg | 1 そば粉15%以上使用<br>2 太さは18～20番程度<br>3 1玉200g納入当日製造品<br>4 風味良好な市販品                     | 1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの<br>2 運搬中のじんあい<br>防止を考慮する<br>3 個人用ビニール袋<br>入りはその都度示す |
| 405      | 干うどん                       | kg | 1 シコシコとしのあるもの<br>2 川柳又はもずく                                                         | 業務用容器                                                                  |
| 406      | 即席白玉                       | kg | 1 真空パック<br>2 玉三印同等品                                                                | スライス                                                                   |
| 407      | コーンフレーク<br>(1)加糖<br>(2)無加糖 | kg | 1 よく乾燥したもの<br>2 340g<br>3 ケログ印同等品                                                  | 防湿包装                                                                   |
| 408      | 庄内ふ                        | kg | 1 乾燥良好なもの<br>2 防湿包装                                                                | スライスしたもの                                                               |
| 409      | ビーフン                       | kg | 1 原料うるち米<br>2 長さ10cm以上<br>3 乾燥良好で異味異臭のないもの                                         | 1kg程度にビニール包<br>装されたもの                                                  |
| 410      | 春雨                         | 袋  | 1 乾燥よく折れのないもの<br>2 3～4センチのカットもの<br>3 緑豆春雨                                          | 銘柄内容量表示<br>1袋500g                                                      |
| 411      | 凍豆腐(高野豆腐)                  | 袋  | 1 JAS表示品<br>2 製造後3ヶ月以内のもの<br>3 1ヶ16g程度のもの                                          | 防湿包装<br>1袋82g5ヶ詰                                                       |
| 412      | きなこ                        | kg | 1 市販品<br>2 大豆を原料とした新鮮で香りの<br>高いもの<br>3 乾燥よく淡黄色で変色していな<br>いもの<br>4 製造後1ヶ月以内のもの      | 1袋(ポリ袋包装)<br>110g詰程度                                                   |

| 規格<br>番号 | 品 名      | 単位 | 規 格                                                     | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                |
|----------|----------|----|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 413      | 大豆       | kg | 1 農産物規格2等合格品以上<br>2 越年ものは不可                             | 1 販売業者名表示<br>2 製造年月日表示            |
| 414      | 小豆       |    |                                                         |                                   |
| 415      | うずら豆     |    |                                                         |                                   |
| 416      | ささげ      |    |                                                         |                                   |
| 417      | うぐいす煮豆   | kg | 1 市販品                                                   | 1 真空パック2kg詰                       |
| 418      | うずら煮豆    |    |                                                         |                                   |
| 419      | 黒豆煮豆     |    |                                                         |                                   |
| 420      | お多福豆     |    |                                                         |                                   |
| 421      | 五目豆      |    |                                                         |                                   |
| 422      | 昆布豆      |    |                                                         |                                   |
| 423      | カップ納豆    | 個  | 1 市販品 辛子、タレ付き<br>2 よく発酵した糸引納豆とし風味<br>良好なもの<br>3 製造後1日以内 | 1 30～40gカップ入<br>(丸型)<br>2 製造年月日表示 |
| 424      | 厚焼卵(チルド) | kg | 1 生、製造後24時間以内のもの<br>2 1枚500g程度の風味良好な<br>完成品             | 衛生的容器                             |
| 425      | うす焼卵     | kg | 1 生、製造後24時間以内のもの<br>2 1枚20g程度の風味良好な完成品                  | 衛生的容器                             |
| 426      | ロール卵焼    | kg | 1 生、製造後24時間以内のもの<br>2 1本400g程度の風味良好な<br>完成品             | 衛生的容器                             |
| 427      | からむき茹卵   | 個  | 1 200個入<br>2 破損のないもの                                    |                                   |
| 428      | 茶碗蒸し     | 個  | 1 ぎんなん入りの風味良好な市販品<br>2 ミツヒロ印同等品                         | 180gカップ入<br>ふた切り付き                |
| 429      | 豆腐ステーキ   | 個  | 1 400gを圧縮して200gにし焼目をつける<br>2 豆友製                        | 1 1個200g<br>2 個人用パックはその<br>都度示す   |
| 430      | 業トマトジュース | 個  | 1 JAS表示品<br>2 カゴメ、デルモンテ同等品<br>3 果汁100%                  | 1 1Lパック入り<br>2 品名製造年月日表示          |
| 431      | パルメザンチーズ | 個  | 1 缶入<br>2 卓上用80g                                        |                                   |
| 432      | スキムミルク   | kg | 厚生省令規格合格品(乳固形分<br>95%以上水分5%以下)                          | 防湿包装                              |
| 433      | 酒粕       | kg | 新鮮な板かす                                                  | ポリ袋入                              |
| 434      | もろみ      | kg | 風味良好な市販品                                                | ポリ袋入                              |
| 435      | サラダチーズ   | kg | 1 0.5～1cmのサイの目切り<br>2 その他は粉チーズに同じ                       | 1kgポリ包装                           |
| 436      | 金山寺みそ    | kg | 1 小麦こうじ、なす等を原料としたもの<br>2 ねっとりやわらかいもの<br>3 速成もの不可        |                                   |

| 規格<br>番号 | 品 名              | 単位 | 規 格                                                                             | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                     |
|----------|------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 437      | 佃煮               | kg | 1 鮮度のよい原料を衛生的に加工<br>製造したもの、煮くずれの不良品<br>不可<br>2 添加物は食品衛生法による許可品<br>を使用           | 1 1kg～2kg詰<br>ポリ包装<br>2 品名、製造業者名<br>表示 |
| 438      | 卵豆腐              | 個  | 1 風味良好な完成品<br>2 タレ付                                                             | 1ヶ100g程度<br>ふた切りつき                     |
| 439      | 即席すまし            | 個  | 1 東洋スープ製(ふ、わかめ入)<br>2 和風お吸い物                                                    | 3g程度                                   |
| 440      | ぜんまい水煮           | kg | 1 変色、夾雑物の混入ないもの<br>2 カットもの不可                                                    | 1kg～2kgのポリ包装                           |
| 441      | 中華スープの素          | kg | 風味良好品                                                                           | 1kg～2kgの防湿包装                           |
| 442      | ひじき              | kg | 1 色黒く乾燥良好でくだけのないもの<br>2 芽ひじき                                                    |                                        |
| 443      | 大学いも             | kg | 1 拍子木切、油であげ砂糖あめを<br>からめたもの<br>2 炒りごまかけ                                          | 1kgバック包装                               |
| 444      | 細切のり             | kg | 焼いて細く切ったもの                                                                      | 防湿包装                                   |
| 445      | とろろ昆布<br>(おぼろ昆布) | kg | 1 市販品<br>2 着色不可                                                                 | 防湿包装                                   |
| 446      | おにぎりのり           | kg | 1 市販品<br>2 すし用のりで乾燥良好、変色、<br>変質、型くずれ等の認められない<br>もの<br>3 17cm×20cm表面むら穴のない<br>もの | 10枚入り<br>乾燥剤使用                         |
| 447      | 糸昆布              | kg | 糸切りした昆布                                                                         |                                        |
| 448      | 結び昆布             | kg | 1 市販品で乾燥したもの<br>2 着色不可<br>3 1ヶ4g程度                                              |                                        |
| 449      | だし昆布             | kg | 1 リシリ、ミツイシ、ナガコンブ<br>2 乾燥良好でカビを認めないもの<br>3 2等検合格品                                |                                        |
| 450      | パックおでん           | 個  | 1 大根、こんにゃく、結び昆布、<br>ちくわ等5種程度<br>2 調味完成品                                         | 1パック360g<br>(内容量200g以上)程<br>度          |
| 451      | かんぴょう            | kg | 1 乾燥良好で変色、カビのないもの<br>2 ロング                                                      |                                        |
| 452      | ひなあられ            | 個  | 乾燥良好なもの                                                                         | 内容量についてはそ<br>の都度示す<br>外袋にひな祭り模様<br>入   |
| 453      | きくらげ             | kg | 乾燥良好で色が平均化しているもの                                                                | 銘柄内容量表示                                |
| 454      | 味付メンマ            | 缶  | 歯切れよく、味のよいもの                                                                    | 1号缶                                    |
| 455      | 白胡麻              | kg | 1 市販品で着色不可<br>2 水洗いし実のよく入ったもの                                                   | 銘柄内容量表示                                |
| 456      | 黒胡麻              |    |                                                                                 |                                        |

| 規格<br>番号 | 品 名             | 単位 | 規 格                                                   | 包 装 及 び<br>納 入 規 格     |
|----------|-----------------|----|-------------------------------------------------------|------------------------|
| 457      | すり白ごま           | kg | 炒った白ごまをすりつぶしたもの                                       | 銘柄内容量表示                |
| 458      | ピーナツバター         | kg | 1 市販品<br>2 ピーナツ100%、異味異臭なく舌触りなめらかなもの<br>3 製造後3ヶ月以内のもの |                        |
| 459      | フルーツソース         | kg | 1 風味甘味適度なもの<br>2 ブルーベリー                               | 500ml<br>チューブ          |
| 460      | バター             | 個  | 1 厚生省令規格合格品<br>2 製造後4ヶ月以内のもの                          | 1箱400～500g             |
| 461      | 日本酒             | 本  | 1 酒税法により合格したもの<br>2 清酒1級                              | 180mlビン                |
| 462      | 業ラー油            | ℓ  | 香味良好なもの                                               | 容器適宜                   |
| 463      | ジャンボ焼ぎょうざ       | kg | 1 市販品<br>2 1個35g×3ヶつらなり<br>3 納入指定 1時間前に焼き上げた完成品       | 衛生的な保温容器               |
| 464      | むし餃子            | kg | 1 市販品<br>2 1ヶ20g×2ヶつらなり<br>3 納入指定 1時間前に蒸し揚げたもの        | 衛生的な保温容器               |
| 465      | ジャンボ海老<br>シューマイ | kg | 1 1個35g<br>2 市販品<br>3 納入指定 1時間前に蒸し揚げたもの               | 衛生的な保温容器               |
| 466      | 魚肉ソーセージ         | 個  | 1 JAS表示品<br>2 製造後30日以内のもの<br>3 1本52g<br>4 マルハ同等品      | ケーシング入<br>製造年月日銘柄表示    |
| 467      | 揚春巻             | 個  | 1 市販品<br>2 1ヶ50gの完成品<br>3 納入指定 1時間前に揚げたもの             | 衛生的な保温容器               |
| 468      | ハムロール           | 個  | 1 1個50g程度<br>2 味のよい市販品<br>3 納入指定 1時間前にむしたもの           | 衛生的な保温容器               |
| 469      | スコッチエッグ         | 個  | 1 1個100g程度<br>2 変質、異臭のないもの<br>3 納入指定 1時間前に揚げたもの       | 衛生的な保温容器               |
| 470      | クッキングオイル        | 個  | サラダ油に準ずる<br>(油がはねないもの)                                | 180gビン入<br>卓上キャップ付     |
| 471      | ラード             | kg | 純白で硬化したもの                                             | 15kg缶入                 |
| 472      | ドミグラスソース        | 袋  | 1 ハイツ、カゴメ同等品<br>2 レトルトソースベースタイプ                       | 3kg                    |
| 473      | 冷中華のたれ          | 本  | ミツカンごま醤油同等品                                           | 1.8ℓプラボトル入り<br>1ℓ又は18ℓ |
| 474      | エバラ黄金のたれ        | 個  | 1 市販品<br>2 中辛<br>3 フルーツ&スパイス                          | 210mlビン入               |
| 475      | キッチンワイン         | 本  | 1 果実酒の白<br>2 アルコール分14%未満                              | 600mlビン入               |

| 規格<br>番号 | 品 名              | 単位 | 規 格                                                      | 包 装 及 び<br>納 入 規 格     |
|----------|------------------|----|----------------------------------------------------------|------------------------|
| 476      | トマトピューレ          | 個  | 1 JAS特級<br>2 カゴメ、森永同等品                                   | 1号缶                    |
| 477      | かつおぶし            | kg | 1 ちっそ充填<br>2 にんべん同等品                                     | 業務包装                   |
| 478      | ミニパックかつおぶし       | 個  | 1 くずれの少ない<br>2 にんべん同等品                                   | 2kg袋                   |
| 479      | 粉末アーモンド          | kg | 1 新鮮なもの<br>2 ローストアーモンド                                   |                        |
| 480      | ピクルス             | 個  | きゅうり辛口                                                   | 550gビン詰                |
| 481      | 節分豆              | 個  | 1 炒り大豆で、新鮮なもの<br>2 内容量はその都度示す                            | 外袋に節分の印刷付              |
| 482      | 寒天               | 個  | 1 市販品<br>2 棒寒1本5g程度とする                                   |                        |
| 483      | ヤングコーン           | 個  | 1 形のそろったもの<br>2 サイズS、M                                   | 1号缶2.9kg<br>固形量1.5kg以上 |
| 484      | 大豆水煮             | kg | 大豆をふっくら煮たもの                                              | 1kgパック詰め               |
| 485      | みそだれ             | kg | 1 市販品エバラ程度<br>2 製造6ヶ月以内                                  | 3.3kg入                 |
| 486      | クックドゥ            | ℓ  | 1 酢豚、八宝菜、麻婆豆腐等はその<br>都度示す<br>2 即席調味液                     | 10ボトル                  |
| 487      | 調味酢              | ℓ  | ミツカン程度                                                   | 20ℓポリ詰                 |
| 488      | ルーミックソース<br>ミックス | kg | 1 市販品<br>2 粉末の即席ミートソース                                   | 防湿包装                   |
| 489      | 業フレンチ<br>ドレッシング  | ℓ  | 1 製造後2ヶ月以内のもの<br>2 種類(ア)赤<br>(イ)白<br>(ウ)コールスロー<br>(エ)マリネ | 10ポリ容器入                |
| 490      | ベリーープ            | 個  | よく乾燥したもの                                                 | 1袋60g入り                |
| 491      | パプリカ             | kg | 1 新鮮で風味良好なもの<br>2 SB、ハウス、マコーミック、コーエ                      | 18gビン入り                |
| 492      | ナツメグ             | 本  | キ、ギャバン、テイオー、シャトー                                         |                        |
| 493      | 清酒               | 本  | 1 酒税法により合格したもの<br>2 清酒2級                                 | 1.8ℓ紙パック入              |
| 494      | カルピス             | 個  | 製造後2ヶ月以内のもの                                              | 633mlパック詰              |
| 495      | レーズン             | kg | 1 乾燥度3分程度<br>2 異物、夾雑物、かびはえのないもの                          | 衛生的容器                  |
| 496      | パック辛子ラー油         | 個  | 辛子正油                                                     | 1袋12g入                 |
| 497      | 白湯スープ<br>清湯スープ   | 個  | 1 風味良好なもの<br>2 協和発酵程度                                    | 1号缶                    |

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                                                          | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                        |
|----------|-----------|----|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 498      | マクスウェルハウス | kg | 1 シティローストのストロング<br>2 100%コーヒー豆<br>3 コーヒー1kgにつき<br>マリーム 300g<br>グラニュー糖 800g添付 | 1 500g～1kgラミネート<br>2 直径15cmろ紙付<br>1kgに10枚 |
| 499      | 業中華ドレッシング | ℓ  | 製造後2ヶ月以内のもの                                                                  | 1ℓポリ容器入                                   |
| 500      | マカロニグラタン  | 個  | 1 チルドスタイル<br>2 衛生管理十分に製造                                                     | 1ヶ90g程度<br>ホイルケース入り<br>納入時間厳守             |
| 501      | クノーデル     | 個  | 1 チルドスタイル<br>2 ビーフ、野菜、カレーはその都度                                               | 1ヶ60g<br>納入時間厳守                           |
| 502      | 釜飯の素      | 個  | レトルト                                                                         | 1kgパック                                    |
| 503      | スプライト     | 本  | 1 市販品<br>2 ボトル入り                                                             | 1.5ℓ入                                     |
| 504      | カロリーメイト   | 個  | 1 フルーツ、チーズ、チョコ、メープル、<br>プレーン味<br>2 2本ラミネート包装し2包入                             | 1箱80g入                                    |
| 505      | 干そうめん     | kg | 乾燥良好で折れのないもの                                                                 | 業務用                                       |
| 506      | 焼ビーフン     | kg | 味付調理済食品                                                                      | 1kgパック                                    |
| 507      | 海そういか     | kg | 味付                                                                           | 1kgパック                                    |
| 508      | やきとり      | 本  | 若鶏の生を串刺し30g                                                                  | タレは別納                                     |
| 509      | 金時煮豆      | kg | 金時豆                                                                          | 2kg詰                                      |

# (冷凍品)

| 規格<br>番号 | 品 名             | 単位 | 規 格                                                   | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                                                                                                                                             |
|----------|-----------------|----|-------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 510      | 冷ポテトコロッケ        | 個  | 1個60g程度                                               | 1 500g ～1kgポリ包装<br>の上、ダンボール詰<br>2 急速冷凍で納入時<br>完全冷凍保管中解<br>凍や再冷凍してない<br>もの<br>3 容器に製造業者名、<br>製造年月日、1個の固<br>形重量を明記したもの<br>4 認定書マークのある<br>もの<br>5 製造後1年半以内の<br>もの |
| 511      | 冷カニコロッケ         | 個  | 1個40g程度俵型                                             |                                                                                                                                                                |
| 512      | 冷クリームコロッケ       | 個  | 1個40g程度俵型                                             |                                                                                                                                                                |
| 513      | 冷フレンチポテト        | kg | シック、クリンクル、シュースtring                                   |                                                                                                                                                                |
| 514      | 冷ミックスベジタブル      | kg | ボイル冷凍 サイコロ切りの人参、<br>コーン、グリーンピース                       |                                                                                                                                                                |
| 515      | 冷いんげん           | kg | ボイル冷凍 カットもの不可                                         |                                                                                                                                                                |
| 516      | 冷マカロニサラダ        | kg | ボイル冷凍 シェルマカロニ<br>馬鈴薯、人参、グリーンピース                       |                                                                                                                                                                |
| 517      | 冷きぬさや           | kg | ボイル冷凍 両端を落としすじとり<br>したものくだけの少ない物                      |                                                                                                                                                                |
| 518      | 冷南瓜             | kg | ボイル冷凍 えびす又は栗かぼちゃ                                      |                                                                                                                                                                |
| 519      | 冷にんにくの芽         | kg | ボイル冷凍                                                 |                                                                                                                                                                |
| 520      | 冷ほうれん草          | kg | ボイル冷凍 くずもの混入不可                                        |                                                                                                                                                                |
| 521      | 冷メンチカツ          | 個  | 1個60g程度                                               |                                                                                                                                                                |
| 522      | 冷オムレツ           | 個  | 1個50g程度                                               |                                                                                                                                                                |
| 523      | 冷いり卵            | kg | あらめのいり卵                                               |                                                                                                                                                                |
| 524      | 冷イカリングフライ       | 個  | 1個25g程度                                               |                                                                                                                                                                |
| 525      | 冷ロールキャベツ        | 個  | 1個100g程度                                              |                                                                                                                                                                |
| 526      | 冷卵コロッケ          | 個  | 1個40g程度                                               |                                                                                                                                                                |
| 527      | 冷フーヨーハイ         | 個  | 1個80g程度                                               |                                                                                                                                                                |
| 528      | 冷ジョンガラ揚         | 個  | 1 120g程度<br>2 ノックス印                                   |                                                                                                                                                                |
| 529      | 冷ミートボール         | kg | 1個15g程度                                               |                                                                                                                                                                |
| 530      | 冷ピラフ            | kg | 1 270gポリ袋入 味の素<br>2(1)カレーピラフ<br>(2)チキンピラフ<br>(3)えびピラフ |                                                                                                                                                                |
| 531      | 冷ハンバーガ<br>ハンバーグ | 個  | 40gの丸型うす型<br>味の素                                      |                                                                                                                                                                |

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                        | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                                                                                                                                             |
|----------|-----------|----|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 532      | 冷プチグラタン   | 個  | 1 80gホイル詰<br>2 風味良好な物                      | 1 500g ～1kgポリ包装<br>の上、ダンボール詰<br>2 急速冷凍で納入時<br>完全冷凍保管中解<br>凍や再冷凍してない<br>もの<br>3 容器に製造業者名、<br>製造年月日、1個の固<br>形重量を明記したもの<br>4 認定書マークのある<br>もの<br>5 製造後1年半以内の<br>もの |
| 533      | 冷かきフライ    | kg | 1個30g程度                                    |                                                                                                                                                                |
| 534      | 冷ジャンボオムレツ | 個  | 1個100g程度                                   |                                                                                                                                                                |
| 535      | 冷有頭えびフライ  | 個  | 1個(えび8～12使用)                               |                                                                                                                                                                |
| 536      | 冷えびフライ    | 個  | 1個60g程度<br>イースイ(えび8～12程度)                  |                                                                                                                                                                |
| 537      | 冷いわしフリッター | 個  | 1個25g程度                                    |                                                                                                                                                                |
| 538      | 冷いかフリッター  | 個  | 1個50g程度                                    |                                                                                                                                                                |
| 539      | 冷貝柱フライ    | 個  | 1個33g程度                                    |                                                                                                                                                                |
| 540      | 冷えび天      | 個  | 1個60g程度                                    |                                                                                                                                                                |
| 541      | 冷ししゃもフライ  | 個  | 1個35g程度                                    |                                                                                                                                                                |
| 542      | 冷やきとり     | 本  | 1 若鶏をタレで焼き上げた物<br>2 1本27g程度を30本程度の<br>パック詰 |                                                                                                                                                                |

## 第5章 肉 類

### 獣鳥肉類

- 1 と畜場法による検査合格品とし、食肉規格協会の「上」又は1級以上とする。
- 2 特有の香りを持ち、異臭を認めないもの。
- 3 鮮度良好、外観に異常を認めないもの。
- 4 凍結による乾燥、油やけ、脂肪の変色等の認められないもの。
- 5 肉類専用容器(穴無し・蓋付)に入れて納品するものとする。その際、直入れではなく食品専用シート等で覆う等し異物混入防止に配慮する事とする。
- 6 使用日まで品質保持が懸念される場合、真空状態指定をする場合がある。その際、確定発注状況(内訳表)で示す。

| 規格<br>番号 | 品 名                                              | 単位 | 規 格                                                                                          | 包 装 及 び<br>納 入 規 格      |
|----------|--------------------------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 601      | 牛ステーキ用<br>(1)サーロイン<br>(2)リブロース<br>(3)ヒレ<br>(4)もも | kg | 1 付随脂肪は5mm程度とする。<br>2 特にやわらかく筋のない味のよいもの<br>3 (1) 100gステーキ筋切りしたもの<br>(2) 150gステーキ筋切りしたもの      | 取扱いには衛生的に行いポリエチレンシートで包む |
| 602      | 牛ロース                                             | kg | 1 肉は褐色で脂肪は5mm以下とする<br>2 やわらかく筋のない味のよいもの<br>3 (1) 7cmの角切り(シチュー用)<br>(2) 2mmスライスで非冷凍とする(すきやき等) |                         |
| 603      | 牛もも                                              | kg |                                                                                              |                         |
| 604      | 牛肩ロース                                            | kg |                                                                                              |                         |
| 605      | 牛バラ                                              | kg |                                                                                              |                         |
| 606      | 豚ひれ                                              | kg | 1 やわらかく太めのもの<br>2 まわりの脂肪を取り除く<br>3 1本0.3kg～0.7kg                                             | 取扱いには衛生的に行いポリエチレンシートで包む |
| 607      | 豚もつ                                              | kg | 1 湯通し白モツ:赤モツ1:1の割合<br>2 1cm～2cm程度に切ったもの<br>3 特に新鮮なもので異臭のないもの                                 | 同上                      |
| 608      | 豚レバー                                             | kg | 特に新鮮なもので異臭、寄生虫等ないもの                                                                          | 同上                      |
| 609      | 豚ロース切身                                           | kg | 1 解凍品不可<br>2 110～120gにそろえて切る<br>3 生肉で納入                                                      | 同上                      |
| 610      | 豚ひき肉                                             | kg | 1 当日挽きの新鮮なもの<br>2 本規格の肩、バラ肉を2回以上挽いたもので他畜肉との合挽不可<br>3 脂肪25%以内<br>4 非冷凍する                      | 同上                      |
| 611      | 鶏肉ささ身                                            | kg | 1本45～50g程度                                                                                   |                         |

| 規格<br>番号 | 品 名    | 単位 | 規 格                                                    | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|--------|----|--------------------------------------------------------|--------------------|
| 612      | 鶏骨付きもも | kg | 1 「あし」を「けずめ」の直上で<br>切断したもの<br>2 1本180g～200g程度<br>3 国産品 |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名            | 単位 | 規 格                                                           | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                          |
|----------|----------------|----|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 613      | 鶏ひなもも<br>鶏ひなむね | kg | 1 ブロイラーで羽根、ワタ、足、<br>頭を除く<br>2 余分な脂肪を除いたもの<br>3 国産品            |                                             |
| 614      | 冷チキンナゲット       | kg | 1 風味良好な市販品<br>2 1ヶ20g～30g                                     | 1kgパック                                      |
| 615      | チキンカツ用         | kg | 1 むね肉とする<br>2 飾骨つき1枚100g程度                                    |                                             |
| 616      | チューリップ         | kg | 1 手羽先を加工したもの<br>2 皮の付着部分は10%以下<br>3 1個40g程度                   |                                             |
| 617      | 鶏ウイング          | kg | 1 骨は第1関節のみ(手羽もと)<br>2 1個50g程度                                 |                                             |
| 618      | 鶏挽肉            | kg | 1 当日挽きの新鮮なもの<br>2 他畜肉との合挽不可<br>3 脂肪20%以内                      |                                             |
| 619      | 鶏もつ            | kg | 特に新鮮なもので病疫、異臭、寄<br>生虫等のないもの                                   |                                             |
| 620      | 鶏骨             | kg | 1 つめ、足、頭部を除く<br>2 特に新鮮なもの                                     |                                             |
| 621      | ラム             | kg | 1 ニュージーランド又はオーストラリア<br>産の輸入肉<br>2 ラムロームとし、納品はスライスとす<br>る。     |                                             |
| 622      | マトン            | kg | 1 ニュージーランド又はオースト<br>ラリア産の輸入肉<br>2 脂肪層の巾は5mm以下とする。             | 納入時スライスとする                                  |
| 623      | スモークビーフ        | 個  | 1 牛ひれをスモーク<br>2 スライスし、たれをかけ青色系<br>の容器に盛付けたもの<br>3 当日製造品       | 50g詰<br>季節によりカイワレ<br>等を添える                  |
| 624      | 焼豚             | kg | 1 豚のもも又はかた肉を使用した<br>もの<br>2 スライスし、たれをからめたもの<br>3 製造後1日以内      | 衛生的に取扱う                                     |
| 625      | ロースハム          | kg | 1 JAS表示品標準<br>2 オールポーク<br>3 製造後1ヶ月以内<br>4 伊藤ハム程度              | 製造業者名、製造<br>年月日を表示                          |
| 626      | スモークレバー        | kg | 1 豚レバーのくんせい<br>2 製造1ヶ月以内                                      | 真空パック                                       |
| 627      | フランクフルト        | 個  | 1 JAS表示品上級<br>2 オールポークの腸詰製品<br>3 製造1週間以内<br>4 着色不可<br>5 1個60g | 1 1kgポリ袋詰のダ<br>ンボール<br>2 製造業者名、製造<br>年月日を表示 |

| 規格<br>番号 | 品 名             | 単位 | 規 格                                                                     | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                |
|----------|-----------------|----|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 628      | ウインナーソーセージ      | kg | 上記1～4項に同じ<br>1本15g程度                                                    | 同上                                |
| 629      | ベーコン            | kg | 1 JAS表示品<br>2 豚バラとし赤肉と脂肪断面比<br>2:3程度であること                               | 納入時スライスとする<br>同上                  |
| 630      | あらびきウインナー       | kg | 1 手作り風<br>2 1本25g程度                                                     | 1 1kgポリ袋詰<br>2 製造業者名、製造<br>年月日を表示 |
| 631      | サラミソーセージ        | kg | 1 JAS表示品<br>2 製造後1ヶ月以内                                                  |                                   |
| 632      | ソフトサラミ<br>ソーセージ | kg | 1 JAS表示品<br>2 製造後10日以内のもの                                               | 納入時スライスとする                        |
| 633      | ポークソーセージ        | kg | 1 JAS表示品<br>2 製造後1ヶ月以内<br>3 肉質均一でキメ細かくやわらかで<br>弾力があり折りまげても簡単に折れ<br>ないもの | 製造業者名、製造年<br>月日を表示                |

## 第6章 魚 類

### 1 鮮魚共通

- (1) 体表面が新鮮な光沢を有し、鱗が魚体に密着していること。眼球は突出し角膜が透明で、えらが鮮光色を呈し魚体に弾力性があること。
- (2) 固有の鮮魚臭を有し、異味、異臭がないもの。
- (3) 大きさが一様に揃って外観上異常なく水に入れると沈むこと。
- (4) 検量時水及び氷を除く。
- (5) 内臓、鱗等を除く場合又は切身等の場合はその都度示す。

### 2 冷凍魚共通

- (1) 原料となる魚肉類は、鮮度良好、特有の光沢あり、各々固有の形態を有し、損傷、汚損部分のない粒揃いのもの。
- (2) 急速冷凍品で納入時過剰の氷を認めない。また、氷やけ、油やけ、乾燥などの変化のないもの。
- (3) 解凍後鮮度の悪いものは、返品する。
- (4) ラウンド(魚体そのままのもの)、セミドレス(内臓とエラを除いたもの)、ドレス(セミドレスの頭を除いたもの)、バンドレス(ドレスのヒレ類を除いたもの)、チャンク(輪切りにしたもの)、フィレ(三枚に卸したもの)、ステーキ(切り身にしたもの)の別は、その都度示す。

### 3 塩魚共通

- (1) 内臓をよく除き適量の塩分で肉の変質、油やけなく、色沢形態良好なもの。
- (2) 異味、異臭がなく鮮度良好なもの。
- (3) 切身の場合は、その都度示す。

### 4 乾燥魚共通

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

### 5 魚肉加工品(粕漬、味噌漬等)

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

### 6 練製品

- (1) 新鮮、良質な魚肉を原料とした上級品とする。
- (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) 着色料、甘味料及び保存料等ともに食品衛生法に規定されたもの。
- (4) 製法、販売法共に衛生的で適度な加熱又は、そのまま食に供することができるもの。
- (5) 異物、夾雑物、破損物、異味、異臭、ネト等を認めない。
- (6) 急速冷凍品は製造後6ヶ月以内とし、冷凍やけのないもの。
- (7) 製造業者名、製造年月日を表示したもの。
- (8) gについては、その都度示す。

### 7 納品要領

魚類専用容器(穴無し)に入れて納品するものとする。その際、直入れではなく食品専用シート等で覆う等し異物混入防止に配慮する事とする。

| 規格<br>番号 | 品 名     | 単位 | 規 格                                                                          | 包 装 及 び<br>納 入 規 格          |
|----------|---------|----|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 701      | あじ      | kg | 1 まあじ(鮮魚)<br>2 1尾150g程度                                                      |                             |
| 702      | あじ干物    | kg | まあじで1枚50g程度                                                                  |                             |
| 703      | あじ冷開    | kg | 1 頭、骨、ぜいごを除く<br>2 1枚50g程度フライ用<br>3 まあじ                                       |                             |
| 704      | いわし     | kg | 1 まいわし<br>2 1尾100g程度<br>3 鮮魚                                                 |                             |
| 705      | 目刺      | kg | 1 油やけなく皮が破れたり腹が開<br>いていないもの<br>2 特有のよい香りと適度の塩味を<br>有するもの<br>3 片口いわし、4本綴50g程度 |                             |
| 706      | 丸干いわし   | kg | 1 上記1. 2項に準ずる<br>2 まいわしとし1尾50g程度                                             |                             |
| 707      | つぼ抜きいか  | kg | 1 1杯150～200g程度<br>(内臓、足をのぞく)<br>2 急速冷凍品とする<br>3 するめいかとする                     |                             |
| 708      | いか刺身    | kg | 1 えら、内臓、軟骨、頭、脚部、<br>表皮をのぞいたもの<br>2 刺身用に処理し、切ったもの<br>(1)機械でせん切りした冷凍品          | 1 100gパック入<br>2 2kgケース詰     |
| 709      | むらさきいか  | kg | 1 内臓、足、耳、皮を除く<br>2 冷凍<br>3 1kgに2～4入サイズ                                       |                             |
| 710      | かつおたたき  | 個  | 1 鮮度良好な1本もの<br>2 1人前60g                                                      | 氷入り容器                       |
| 711      | かれい切身   | kg | 1 「黒がしら」「まがれい」とする<br>2 バンドレス150g程度の切身                                        |                             |
| 712      | からすがれい  | kg | 1 ファイレ<br>2 切身はその都度示す                                                        | LL5kg 詰                     |
| 713      | さわら切身   | kg | 1 本さわら又は平さわら<br>2 3枚卸120g                                                    |                             |
| 714      | (冷)むきえび | kg | 1 皮をむいたえびをバラ凍結した<br>もの<br>2 1尾10g～20g<br>3 冷凍品                               | 1kgパック<br>製造年月日、製造業者<br>名表示 |
| 715      | 有頭えび    | kg | 1 ブラックタイガー<br>2 1尾70g程度                                                      |                             |

| 規格<br>番号 | 品 名        | 単位 | 規 格                                                                                     | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|------------|----|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 716      | まぐろさしみ     | 個  | 1 本マグロ、きはだ、めばち、ま<br>かじきとする<br>2 鮮度品質良好なもの<br>3 船内急速冷凍品で4つ割りとした<br>ものを使用<br>4 1人前まぐろ150g |                    |
| 717      | まぐろさしみ用    | kg | 1 1～3項まぐろさしみに準じる<br>2 作り<br>(1) 山かけ用ぶつ切<br>(2) 鉄火井用そぎ切                                  |                    |
| 718      | めかじき切身     | kg | 1 1切120g程度<br>2 1切160g程度                                                                |                    |
| 719      | 生さけ切身      | kg | 1 肉色は淡紅色をしたもの<br>(皮は固くてぶちは不可)<br>2 3枚卸<br>3 非冷凍とする                                      |                    |
| 720      | 時さけ切身      | kg | 1 よく塩味がなじんだもので甘塩<br>のもの(生に塩をふっただけのも<br>の不可)<br>2 油やけしていないもの<br>3 2枚卸しとし1切80g程度          |                    |
| 721      | 塩ます        | kg | 1 1尾700g程度<br>2 甘塩                                                                      |                    |
| 722      | さば切身       | kg | 1 本さばで1尾600g程度のものを<br>2枚卸し4切にしたもの<br>2 1切120g程度                                         |                    |
| 723      | にじます       | kg | 1 1尾150g程度<br>2 冷凍不可                                                                    |                    |
| 724      | さばつつ切      | kg | 1 本さばで1尾600g程度のものを<br>ぶつ切り<br>2 頭、尾、内臓を除き、1切150g程度                                      |                    |
| 725      | さばフィレ      | kg | 1 本さば<br>2 1枚120g～150g程度                                                                |                    |
| 726      | 新巻さけ       | kg | 1 白、銀、紅、スケのいずれか<br>2 時さけで5～7月にとれたもの                                                     | 1箱17.5kg<br>5～10尾入 |
| 727      | さんま        | kg | 1 1尾150g程度<br>2 鮮魚                                                                      | 8kg箱氷詰<br>50～55匹詰  |
| 728      | さんま干物      | kg | 1枚100g程度                                                                                |                    |
| 729      | たこ         | kg | 1 アフリカだこ又はまだこ<br>2 1匹0.8kg～2kg程度のもの                                                     |                    |
| 730      | れんこだい(きだい) | kg | 1 1尾200g程度で大きさのそろった<br>もの<br>2 うろこ、内臓を除き切れめを入れる                                         |                    |
| 731      | 桜だい        | kg |                                                                                         |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                                       | 包 装 及 び<br>納 入 規 格           |
|----------|-----------|----|-----------------------------------------------------------|------------------------------|
| 732      | 太刀魚切身     | kg | 1 ドレスのままつつ切り<br>2 1切120g程度<br>3 背びれ骨をとる                   |                              |
| 733      | 生鱈切身      | kg | まだら(鮮魚)<br>(1)1切70～80g<br>(2)フィレ800g程度                    |                              |
| 734      | むつ切身      | kg | 1 2枚おろし<br>2 1切120g程度                                     |                              |
| 735      | にしん       | kg | ラウンド350g程度                                                |                              |
| 736      | ぶり切身      | kg | 1 本ぶりとし3枚卸<br>2 1切110～120g                                |                              |
| 737      | はまち切身     | kg | 1 3枚卸<br>2 1切150g程度                                       |                              |
| 738      | さば文化干     | kg | 1 3枚卸 味付<br>2 1枚200g～300g<br>3 寒さばとする                     |                              |
| 739      | 桜えび       | kg | 過度の着色は不可                                                  |                              |
| 740      | しらす干      | kg | 1 色白く光沢よく釜揚げ後適度に<br>乾燥したもの<br>2 異物の混入ないもの<br>3 甘塩         |                              |
| 741      | たらこ(もみじ子) | kg | 1 助宗たらの子を原料としたもの<br>2 1等検サイズ中(1腹80g程度)<br>3 過度の着色不可       | 銘柄等級、製造業者名<br>表示<br>ポリ袋内装の樽詰 |
| 742      | あさり       | kg | 1 生きているもので石砂、海藻等<br>の雑物を含まないこと<br>2 中粒で粒ぞろいのもの<br>3 国内産   |                              |
| 743      | ほっけ開      | kg | 1 鮮度良好な開き生干<br>2 1枚500g程度                                 |                              |
| 744      | はまぐり      | kg | 1 生きているもので石砂、海藻等<br>の雑物を含まないこと<br>2 中粒で粒ぞろいのもの            |                              |
| 745      | しじみ       | kg | あさりと同じ                                                    |                              |
| 746      | かき        | kg | 1 新鮮で殻及び破片等を除いたも<br>ので加熱調理用生かきとする<br>2 冷凍不可<br>サイズM～L、国内産 | 製造年月日を表示                     |
| 747      | 二色さしみ     | 個  | 1 まぐろさしみに準ずる<br>2 1人前まぐろさしみ80g<br>はまちさしみ40g               | はまちは1匹のまま氷入<br>りで持ち込み卸す      |
| 748      | わかさぎ      | kg | 冷凍、カナダ産、サイズS                                              |                              |
| 749      | あゆ        | kg | 1 生<br>2 1尾100g程度                                         |                              |
| 750      | 塩くらげ      | kg | 1 塩蔵の市販上級品<br>2 キザミ                                       |                              |

| 規格<br>番号 | 品 名             | 単位 | 規 格                                                                         | 包 装 及 び<br>納 入 規 格           |
|----------|-----------------|----|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 751      | かに正肉            | kg | 1 タラバズワイガニ<br>2 冷凍品<br>(1)フレーク<br>(2)刺身用棒肉1本10g程度                           | 1kgポリ袋入<br>製造年月日、製造業者<br>名表示 |
| 752      | ずわいがに           | kg | 1 生食用、足のみ<br>2 サイズ中、1本100g程度                                                |                              |
| 753      | 子持ちししゃも         | kg | 乾燥良好で1尾15g～20g程度                                                            | ポリ袋入の<br>ダンボール詰              |
| 754      | 赤魚粕漬            | kg | 2枚卸とし、粕の味が内部までよくしみこんだもの                                                     |                              |
| 755      | 赤板かまぼこ          | 個  | 1 市販上級品<br>2 小板240g程度とする<br>3 生食                                            | 板つき包装<br>銘柄、製造年月日表示          |
| 756      | 白板かまぼこ          | 個  | 同上                                                                          | 同上                           |
| 757      | 焼板かまぼこ          | 個  | 同上(表面が一様に焼けたもの)                                                             | 同上                           |
| 758      | 笹かまぼこ           | 個  | 1 市販上級品、生食<br>2 1枚30g程度<br>3 原産地かまぼこ上級品                                     | 銘柄、製造年月日表示                   |
| 759      | ちくわ             | 個  | 1 生食用<br>2 1本30g程度                                                          | 銘柄、製造年月日表示                   |
| 760      | なるとまき           | 個  | 1 市販上級品<br>2 1本160g程度                                                       | 銘柄、製造年月日表示                   |
| 761      | チーズかまぼこ         | 個  | 1 JAS表示品又はそれに準ずるもの<br>2 レトルト製造後1ヶ月以内のもの<br>3 チーズ含有量10%以上のもの<br>4 1本30～35g程度 | 銘柄、製造年月日表示                   |
| 762      | はんぺん            | kg | 1 はんぺん特有の弾力性を有するもの<br>2 1枚50g以上                                             | 同上                           |
| 763      | あられはんぺん<br>(紅白) | kg | 1 はんぺん特有の弾力性を有するもの<br>2 小粒のもの                                               | 同上                           |
| 764      | 焼ちくわ            | kg | 1 1本60g程度<br>2 穴の部分がべとつかず表面が十分に焼けていること                                      | 製造後3日以内のもの<br>製造年月日表示        |
| 765      | さつま揚げ           | kg | 1 でんぷんの混合率が少なく良質な油で揚げ表面の油が十分切れているもの<br>2 冷凍不可、1枚50g程度<br>3 野菜等の混入しないもの      | 同上                           |
| 766      | かに足かまぼこ         | 個  | 1 かまぼこと同質のもの<br>細い繊維状にし、かに棒スタイルに加工したもの<br>2 1本15g程度 冷凍                      | 同上                           |

| 規格<br>番号 | 品 名         | 単位 | 規 格                                                                                   | 包 装 及 び<br>納 入 規 格     |
|----------|-------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 767      | ごぼう巻<br>いか巻 | kg | 1 スの通っていないごぼうを短冊<br>状に切断しほぼ中央に巻いてある<br>もの(いかの場合は足をのぞく)<br>2 1本30g程度<br>3 その他さつま揚げに準ずる | 製造後5日以内のもの<br>製造年月日表示  |
| 768      | つみれ         | kg | さつま揚げに準ずる<br>(1個20g程度)                                                                | 同上                     |
| 769      | 伊達巻         | kg | 1 紀文、浜藤、入船程度以上<br>2 1本375g程度                                                          | 同上                     |
| 770      | ミニチーズ入ちくわ   | 個  | 1 1個20g程度<br>2 ミニちくわにチーズをさしこんだもの                                                      | 同上                     |
| 771      | 貝柱          | kg | 大粒の平貝貝柱                                                                               |                        |
| 772      | 帆立貝         | kg | 1 むきみ ひも付<br>2 冷凍品1個30g程度                                                             |                        |
| 773      | 辛子明太子       | kg | 1 もみじ子に準ずる<br>2 福岡産程度<br>3 本漬とする                                                      |                        |
| 774      | いか塩辛        | kg | 1 新鮮ないかを原料とする<br>2 こうじ漬は不可                                                            | 銘柄、製造業者名表示<br>の容器、樽詰   |
| 775      | ジャンボちくわ     | 個  | 1 生食用<br>2 1本80g程度                                                                    | 銘柄、製造年月日表示             |
| 776      | くきわかめ       | kg | 特有の色と歯ざわりをもつ風味良好<br>なもの                                                               | 1kg～2kgポリ袋入<br>製造業者名表示 |
| 777      | 笹の雪         | 個  | はんぺんを新笹の葉で包んだ                                                                         | 1個50g程度                |
| 778      | シーフードウインナー  | kg | 新鮮なもの                                                                                 | 1本20g程度                |
| 779      | とびっ子        | kg | 1 新鮮で風味良好なもの<br>2 強度の着色不可                                                             |                        |

## 第7章 漬 物 類

### 共通規格

- (1) 原料の生野菜等は、鮮度、品質共に良好なものをよく洗浄して使用すること。
- (2) 固有の色沢を有し、塩味、漬りが適度で、固有のよい香味を有しカビ、苦味、異臭味のないこと。
- (3) 腐敗、変質したもの、歯ぎれのわるいもの等、肉質の劣るものが混入しないこと。
- (4) 異物、夾雑物が認められないもの。
- (5) 着色料、保存料等添加物は、食品衛生法に基づくものを使用し過度の使用は不可。
- (6) 人口甘味料の使用は不可。
- (7) 容器は衛生的なものを使用し、包装品については、加工工場元詰品。
- (8) 検収時汁、粕、味噌等は、検量外とする。
- (9) 特殊なものについては、銘柄を指定する場合もある。
- (10) 包装食品については定められた表示を明記すること。

| 規格<br>番号 | 品 名    | 単位 | 規 格                                                                                                                                | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|--------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 801      | たくあん漬  | kg | 1 病虫害「す」の入らない折損、<br>傷物のないもの<br>2 甘口、葉は除く<br>3 酸味のあるものは不可                                                                           |                    |
| 802      | 味噌漬    | kg | 1 大根、生姜、人参、牛蒡、茄子<br>瓜、胡瓜、山牛蒡等を原料とした<br>もので、内部までよく味噌が浸透<br>し、風味良好なもの<br>2 良質の味噌を使用し、納入時品<br>質保持のため適度の味噌を添付す<br>る<br>3 品質についてはその都度示す |                    |
| 803      | らっきょう漬 | kg | 1 表皮、葉さや及び根をのぞいた<br>もので粒の揃っている歯切れのよ<br>いもの<br>2 極度の大粒、小粒をさける<br>(1粒5～10g程度)<br>3 甘味                                                | 1kg～2kgポリ袋入        |
| 804      | 福神漬    | kg | 1 れんこん、切干大根、生姜、茄子、<br>なた豆等4種類以上の材料を配合<br>したもの<br>2 液汁は20%以下とする                                                                     | 同上                 |

| 規格<br>番号 | 品 名     | 単位 | 規 格                                                                                                                                      | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|---------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 805      | かつおたくあん | kg | 1 甘口たくあんに鰹節をまぶして<br>味付けしたもの<br>2 歯切れのよく味のよいもの                                                                                            |                    |
| 806      | 紅生姜     | kg | 1 筋の少ない材料を使用したもので、<br>味がよく浸透し特有の刺激性と風味を有するもの<br>2 適度の液汁入り<br>3 刻んだもの                                                                     | 1kg～2kgポリ袋入        |
| 807      | 甘酢しょうが  | kg | 同上(ただしうす切り)                                                                                                                              | 同上                 |
| 808      | わさび漬    | kg | 1 わさびは根茎の部分を主として<br>使用したもの(葉は根茎の10%以下で良質の粕を使用したもの)<br>2 辛味が充分あり、夾雑物の混入なく汁気のないもの                                                          |                    |
| 809      | べったら漬   | kg | 1 病害虫、「す」の入らない大根を原料としたもの<br>2 米こうじ及び「みりん」で漬けたもの                                                                                          |                    |
| 810      | 奈良漬     | kg | 1 瓜を原料として、酒粕にしたもの、<br>内部までよく味が浸透し、あめ色を呈し歯切れよい適度の硬さのあるもの<br>2 瓜のヘタ、ワタは取除いたもの<br>3 適度の粕を添付すること。但し検量外とする<br>4 その他の品種(胡瓜、茄子、西瓜、牛蒡等)は、その都度示す。 |                    |
| 811      | しその実漬   | kg | しその実及び根しょうが、大根を原料とし、大根は0.2cm角サイの目に切り調味料に漬けたもの                                                                                            |                    |
| 812      | しその実塩漬  | kg | しその実を塩漬けたもの                                                                                                                              |                    |
| 813      | ザーサイ    | kg | 1 乾いた感じのないもの<br>2 表面に白っぽいカビ状のものがでていないもの<br>3 刻んだもの(味付け)                                                                                  |                    |
| 814      | 味付茎わかめ  | kg | 1 正油漬(白ごま入)<br>2 誠和印                                                                                                                     | 1kg～2kgポリ袋入        |
| 815      | かちわり漬   | kg | 歯切れのよく味のしみたもの                                                                                                                            |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名                | 単位 | 規 格                                                                                 | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|--------------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 816      | はりはり漬              | kg | 1 丸干大根、人参、れんこん、ごま等<br>4種以上を混合した歯切れの<br>よく、美味であること<br>2 金久印                          |                    |
| 817      | かつぱ漬               | kg | きゅうりとしょうがを正油漬したもの                                                                   |                    |
| 818      | 千枚漬                | kg | かぶをうすくわ切りにし、昆布と<br>甘酢でつけたもの                                                         |                    |
| 819      | しば漬                | kg | 茄子、しょうが、しその葉、実を<br>使用し、少々酸味があり歯切れの<br>よいもの                                          |                    |
| 820      | 梅肉                 | kg | 梅干のたねを除きつぶしねったも<br>ので純正なもの                                                          |                    |
| 821      | つぼ漬                | kg | 1 歯切れのよいもの<br>2 新漬のつぼ漬をスライスし調味<br>液につけたもの                                           | 1kg～2kgポリ袋入        |
| 822      | 松前漬                | kg | するめ、昆布を千切りとし、するめ<br>60%、数の子5%、昆布35%程度で<br>味のよいもの                                    | 1kg～2kgポリ袋入        |
| 823      | はくさい漬              | kg | 1 結球した白菜を十分に水洗いし、<br>2～4つ割したもの<br>2 漬り適度なもの                                         |                    |
| 824      | 白菜朝鮮漬<br>(きゅうり朝鮮漬) | kg | 1 白菜を2～4つ割にし、にんにく<br>唐辛子、昆布等を適度に使用し<br>風味よく適当になじんでいるもの<br>で過度の漬りでないこと。<br>2 胡瓜は拍子木切 |                    |
| 825      | キャベツ漬              | kg | 結球したキャベツを2～4つ割したも<br>ので、漬り具合適度なもので漬り過ぎ<br>は不可                                       |                    |
| 826      | かぶ漬                | kg | 1 葉付小かぶ(サイズM)をよく<br>水洗いして塩漬したもので、つか<br>り具合適度なもの<br>2 塩味適度、みずみずしく歯ざわりの<br>よいもの       |                    |
| 827      | だいこんゆず漬            | kg | 1 いちょう切りし塩漬したもので<br>柚子を刻み混ぜたもの<br>2 塩味適度、みずみずしく歯切れ<br>のよいもの                         |                    |
| 828      | 青菜漬                | kg | 1 特に虫卵が付着していないこと<br>2 漬かり具合適度なもの                                                    |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名     | 単位 | 規 格                                                                               | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|---------|----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 829      | 京菜漬     | kg | 1 特に虫卵が付着していないこと<br>2 漬かり具合適度なもの                                                  |                    |
| 830      | かつお梅干   | kg | 良質の小梅干を使用し、かつお節<br>をまぶしたもの                                                        | 業務用パック又は10<br>kg樽  |
| 831      | 新高菜漬    | kg | 1 新漬、塩漬とし緑色鮮やかなロング<br>とする<br>2 漬かり具合適度なもの                                         |                    |
| 832      | 刻み高菜漬   | kg | 1 味のよい古漬を細かく刻んだも<br>の<br>2 歯ざわりのよいもの                                              | 1kg～2kgポリ袋入        |
| 833      | 野沢菜漬    | kg | 1 新鮮な野沢菜を漬けたもので、<br>品質特有の香味を有するもの<br>2 唐辛子を適度に使用し、塩味、<br>辛味適度、みずみずしく歯ざわり<br>のよいもの |                    |
| 834      | ぬかみそ漬共通 | kg | 1 新鮮な米ぬかを使用したもので<br>浅づかり、漬けすぎは不可<br>2 香味、色沢等が良好なもの                                |                    |
| 835      | 味なす     | kg | なすの色鮮やかに、漬け風味良好<br>なもの                                                            |                    |
| 836      | 味付わらび   | kg | きざみもので筋っぽくなく歯切れ<br>のよいもの                                                          | 1kgポリ袋入り           |
| 837      | なす辛子漬   | kg | なす等を原料とし、辛子が新鮮で<br>まろやかな味であること                                                    |                    |
| 838      | 小茄子一夜漬  | kg | 1 山形産小茄子丸漬<br>2 山形県郷土漬                                                            |                    |
| 839      | なす漬     | kg | 1 色は黒紫色を呈し茶褐色酸味の<br>ものを除く<br>2 丸漬で加工用につけたものは不<br>可<br>3 塩味適度で新鮮なもの                |                    |
| 840      | しそ漬大根   | kg | 銀杏切りの大根を梅酢に漬けたも<br>の                                                              |                    |
| 841      | なます漬    | kg | 大根(80%)と人参(20%)<br>を千切りにし、甘酢漬したもの                                                 |                    |
| 842      | きゅうり漬   | kg | 1 色は緑色にして黄変、酸味のも<br>のは除く<br>2 歯切れのよい一本漬<br>3 塩味適度で新鮮なもの                           |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                         | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|-----------|----|---------------------------------------------|--------------------|
| 843      | 酢れんこん     | kg | れんこんを薄切りにし甘酢に漬けたもの                          |                    |
| 844      | 中華もやし     | kg | 大豆もやしの朝鮮風漬                                  |                    |
| 845      | 鉄砲漬       | kg | 上質なうりを正油漬したもので香味良好歯切れのよいもの                  |                    |
| 846      | もりもり漬     | kg | 拍子切した大根(80%)ときゅうり(20%)を朝鮮漬したもので香味、歯切れ共良好なもの |                    |
| 847      | もみ漬       | kg | キャベツ、人参、きゅうり、生姜をきざんで塩漬したもの                  |                    |
| 848      | 小梅漬       | kg | 小粒漬、歯切れのよいもの                                |                    |
| 849      | 白うり漬      | kg | 二つ割種除き塩漬、歯切れのよいもの                           |                    |
| 850      | たくあんキムチ   | kg | 良質のたくあんを使用すること                              |                    |
| 851      | せいさい漬     | kg | 山形県郷土漬                                      |                    |
| 852      | おみ漬       | kg | 山形県郷土漬                                      |                    |
| 853      | 本場キムチ(白菜) | kg | 韓国産の材料を漬けこんだ風味良好品                           | 衛生的な包装             |
| 854      | カクテキ漬     | kg | 1 同上<br>2 大根の角切り                            | 同上                 |
| 855      | 狭山茶漬      | kg | なす、きゅうりなどこまかく刻んだもの<br>生姜風味                  | パック詰               |
| 856      | カリカリ梅     | kg | 大粒の梅で歯ごたえのあるもの                              |                    |

## 第8章 豆 腐 類

| 規格<br>番号 | 品 名                   | 単位 | 規 格                                                                                                                 | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|-----------------------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 901      | (1) 木綿豆腐<br>(2) 絹ごし豆腐 | 個  | 1 市販品<br>2 納入当日または前日製造したもので破損していないもの<br>3 鮮度よく、異味、異臭、異物の混入の認められないもの                                                 | 衛生的容器<br>1個400g詰基準 |
| 902      | パック豆腐                 | 個  | 1 丸大豆、塩化マグネシウム使用<br>2 角の容器を使用し、完全自動加熱殺菌のもの<br>3 製造後24時間以内のもの                                                        | 1個150g詰            |
| 903      | ミニパック豆腐               | 個  | 同上                                                                                                                  | 1個100g詰            |
| 904      | 焼豆腐                   | 個  | 1 市販品<br>2 納入当日または前日製造(原料)したもので、両面均一に焼き上げたもの<br>3 異味、異臭、異物を認めず破損しないもの                                               | 1個220g詰基準          |
| 905      | 油揚                    | kg | 1 市販品<br>2 特有の香、味、色つやを有し、ふっくらとしたもの(10mm以内)で1枚18g程度×5枚入りのもの<br>3 納入24時間以内に製造したもの<br>4 異味、異臭、破損のないもの<br>5 ビニールパック入り   | 衛生的容器              |
| 906      | 厚揚                    | 個  | 1 油揚げに準ずる<br>2 厚さ15～20mm1枚150g                                                                                      | 衛生的容器              |
| 907      | がんもどき<br>(京がんも)       | kg | 1 市販品<br>2 豆腐を主とし、内容4種類以上混入(人参、牛蒡、山芋、胡麻、昆布、ひじき等)したもの<br>3 出来上がり30g程度(京がんも場合は、10g程度)<br>4 納入当日または前日製造したもの<br>5 50個入り | 衛生的容器              |
| 908      | こんにゃく                 | kg | 1 弾力性があり異物の混入がなく新鮮なもの<br>2 納入時水分を除く                                                                                 | 衛生的容器              |
| 909      | 突こんにゃく                | kg | 1 こんにゃくを突いたもの<br>2 弾力性があり異物の混入がなく新鮮なもの<br>3 納入時水分を除く                                                                | 衛生的容器              |
| 910      | 白滝                    | kg | 弾力があり異物の混入がなく新鮮なもの                                                                                                  | 衛生的容器              |

| 規格<br>番号 | 品 名      | 単位 | 規 格                                                                   | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|----------|----|-----------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 911      | 卵の花      | kg | 1 新鮮にして色沢一様であり、固く絞ったもの<br>2 特有の豆臭あり、異味、異臭なく、夾雑物を認めないもの<br>3 納入当日作ったもの | 衛生的容器              |
| 912      | 絞り豆腐     | kg | 1 もめん豆腐を30%程度絞ったもの<br>2 納入当日または前日製造したもの                               | 衛生的容器              |
| 913      | さしみこんにゃく | kg | 1 こんにゃくに準ずる<br>2 緑色                                                   | 衛生的容器              |

## 第9章 パン・折詰類

### 共通規格

- 1 必要に応じ衛生科による立入り検査を行う。
- 2 納品時ケース等に入れる際は、ケースごとに入数を表記すること。

|      | 品 名        | 単位 | 規 格                                                                                                                        | 包 装 及 び<br>納 入 規 格       |
|------|------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1001 | 厚切パン       | 個  | 1 精製した上質の小麦粉を使用し<br>均等によく焼け品質が緊密で弾力がありパン独特の芳香のあるもの<br>2 納入24時間以内に製造したもの<br>3 3斤パン(100g以上)の両耳を除き<br>18枚程度にスライスし<br>ポリ包装したもの | 1 衛生的な包装とする<br>2 製造年月日表示 |
| 1002 | 食パン        | 個  | 1 厚切パン1. 2項に準ずる<br>2 形状は角型で1斤6枚スライス<br>(1枚60g以上)を4枚ポリ包装したもの                                                                | 1 衛生的な包装とする<br>2 製造年月日表示 |
| 1003 | サンドイッチ用食パン | 個  | 1 厚切パン1. 2項に準ずる<br>2 3斤パンの両耳をのぞき34枚<br>スライス(1枚30g以上)しポリ包装したもの                                                              | 1 衛生的な包装とする<br>2 製造年月日表示 |
| 1004 | バターロール     | 個  | 1 厚切パン1. 2項に準ずる<br>2 1個40g以上                                                                                               | 1 1個ごと包装<br>2 製造年月日表示    |
| 1005 | ハンバーガーパン   | 個  | 1 厚切パン1. 2項に準ずる<br>2 1個60g程度                                                                                               | 横にスライスを入れる               |
| 1006 | あんぱん       | 個  | 1 厚切パン1. 2項に準ずる<br>2 小倉あん入1個90g程度                                                                                          | 1 1個ずつポリ包装<br>2 製造年月日表示  |
| 1007 | 調理パン       | 個  | 1 厚切パン1項に同じ<br>2 納入6時間以内に製造したもので<br>納入後6時間保証<br>3 重量、内容、銘柄はその都度示す                                                          | 1 1個ずつポリ包装<br>2 製造年月日表示  |
| 1008 | サンドイッチ     | 個  | 1 調理パン1. 2項に準ずる<br>2 (1) ランチサンド140g程度<br>具3種類<br>(2) 三角サンド120g程度<br>具3種類<br>(3) スペシャルサンド220g<br>程度具3種類以上で6枚入               | 1 1個ずつポリ包装<br>2 製造年月日表示  |
| 1009 | 詰合パン       | 個  | 1 厚切パン1. 2項に準ずる<br>2 製造後24時間以内のもので納入<br>後24時間保証<br>3 2～3個入りで250g以上のもの                                                      | 1 1個ずつポリ包装<br>2 製造年月日表示  |

|      | 品 名          | 単位 | 規 格                                                   | 包 装 及 び<br>納 入 規 格               |
|------|--------------|----|-------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 1010 | うぐいすもち       | 個  | 1 やわらかい生地で黄粉がけ、1個60g程度<br>2 納入当日製造の風味良好な市販品           |                                  |
| 1011 | 桜もち          | 個  | 1 焼ごくら、塩漬葉使用<br>1個60g程度<br>2 納入当日製造の風味良好な市販品          |                                  |
| 1012 | 柏もち          | 個  | 1 小豆あん入、柏葉使用<br>1個65g程度<br>2 納入当日製造の風味良好な市販品          |                                  |
| 1013 | おはぎ(ぼたもち)    | 個  | 1 小倉あん、もちは不可<br>1個65g程度<br>2 納入当日製造の風味良好な市販品          | ホイルカップ入り                         |
| 1014 | 大福もち         | 個  | 1 うす紅色、小倉あん<br>1個90g程度<br>2 納入当日製造の風味良好な市販品           |                                  |
| 1015 | 草もち          | 個  | 1 田舎風のよもぎもち<br>1個100g程度<br>2 納入当日製造の風味良好な市販品          |                                  |
| 1016 | 三笠山          | 個  | 1 小倉あん<br>2 1個100g程度<br>3 納入当日製造の風味良好な市販品             | セロファン包<br>製造年月日表示                |
| 1017 | あんまん         | 個  | 1 風味良好な市販品<br>1個80g<br>2 冷凍食品は製造6ヶ月以内のもの              | 1 製造業者名表示の紙ひき<br>2 ダンボールに製造年月日表示 |
| 1018 | 肉まん          | 個  | 1 風味良好な市販品<br>1個80g<br>2 冷凍食品は製造6ヶ月以内のもの              | 1 製造業者名表示の紙ひき<br>2 ダンボールに製造年月日表示 |
| 1019 | むしパン         | 個  | 1 白パン、黒パンとも小豆入<br>1個200g程度<br>2 納入当日製造の風味良好な市販品       | 1 1個ずつポリ包装<br>2 製造年月日表示          |
| 1020 | むし赤飯<br>栗おこわ | kg | 1 むしたての赤飯で納入時あたたかいこと<br>2 黒ごま塩は別添付(一人2g)<br>3 栗は10%以上 | 保温容器とし特に衛生的であること                 |
| 1021 | いなりずし        | 個  | 1 白ごま入、1個60g程度<br>2 製造後4時間以内のもの<br>3 風味良好な市販品         | バラ納入<br>衛生的容器                    |

|      | 品 名    | 単位 | 規 格                                                                                                                                                                                        | 包 装 及 び<br>納 入 規 格              |
|------|--------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1022 | 太巻     | 個  | 1 かんぴょう、でんぶ入り<br>1個35g程度に切ったもの<br>2 製造後4時間以内のもの<br>3 風味良好な市販品                                                                                                                              | バラ納入<br>衛生的容器                   |
| 1023 | 細巻     | 個  | 1 かんぴょう入、1個25g程度<br>にきったもの<br>2 製造後4時間以内のもの<br>3 風味良好な市販品                                                                                                                                  | バラ納入<br>衛生的容器                   |
| 1024 | すし折詰   | 個  | 1 容器 8寸折程度、割り箸<br>手ふき付き<br>2 内容<br>(1)<br>細巻(かんぴょう)<br>25g×3個<br>太巻(かんぴょう、でんぶ)<br>30g×2個<br>いなりずし 50g×3個<br>(2)揚げ物、フルーツ、漬物な<br>ど7種類以上90g以上の割込<br>内容総量375g以上<br>3 製造後4時間以内のもの<br>4 風味良好な市販品 | 1 製造時刻表示のもの<br>2 のし紙はその都度<br>示す |
| 1025 | 幕の内弁当  | 個  | 1 容器 8寸折程度、割り箸<br>手ふき付き<br>2 内容<br>(1)塩ます、魚のフライ、昆布巻<br>などを盛り合わせ200g以上<br>の割込<br>(2)ごはん300g小梅、ごま<br>塩、内容総量500g以上<br>3 製造後4時間以内のもの<br>4 風味良好な市販品                                             | 1 製造時刻表示のもの<br>2 のし紙はその都度<br>示す |
| 1026 | 洋風弁当   | 個  | 1 容器 角8寸折程度、割り箸<br>手ふき付き<br>2 内容<br>(1)トンカツ(豚ロースで30<br>g×2枚)、とり唐揚げ、ハンバーグ<br>などを盛り合わせ170g以上の<br>割込<br>(2)ごはん300g小梅、ごま塩、<br>内容総量470g以上<br>3 製造後4時間以内のもの<br>4 風味良好な市販品                        | 1 製造時刻表示のもの<br>2 のし紙はその都度<br>示す |
| 1027 | おにぎり弁当 | 個  | 1 容器 衛生的容器、割り箸<br>手ふき付き<br>2 内容<br>(1)1個90g以上でのりを全体に<br>まく。つめものは、梅干<br>たらこ、塩さけの3個詰<br>(2)たくあん、桜大根を30g<br>3 製造後6時間以内のもの                                                                     | 製造時刻表示のこと                       |

|      | 品 名     | 単位 | 規 格                                                                                                                                                                                | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                    |
|------|---------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1028 | おせち折    | 個  | 1 容器 7寸程度、割り箸<br>手ふき付き<br>2 内容<br>お正月にふさわしい縁起物を<br>10種以上詰めたもの<br>内容量280g以上<br>3 製造後12時間以内のもの<br>4 風味良好な市販品                                                                         | 製造時刻表示のこと                             |
| 1029 | 赤飯折     | 個  | 1 容器 6寸折<br>2 内容<br>むし赤飯300g、ごま塩付き<br>3 製造後4時間以内のもの                                                                                                                                | 製造時刻表示のこと                             |
| 1030 | 重ね折     | 個  | 1 容器 主食、副食別詰<br>割り箸、手ふき付き<br>2 内容<br>(1)祝い事にふさわしい盛り合わせ<br>とし10種類以上で230g以上と<br>する<br>(2)ごはん300g以上<br>小梅、ごま塩<br>3 製造後4時間以内のもの<br>4 風味良好な市販品                                          | 製造時刻表示のこと<br>のし紙はその都度示す               |
| 1031 | 紅白まんじゅう | 個  | 1 容器 紙箱<br>2 1個90g紅白2個詰小倉あん<br>3 納入当日製造のもの<br>4 風味良好な市販品                                                                                                                           | 製造年月日表示<br>のし紙はその都度示す                 |
| 1032 | 紅白大福    | 個  | 同上                                                                                                                                                                                 | 同上                                    |
| 1033 | 菓子詰合    | 個  | 1 容器 紙箱<br>2 内容 3～5個詰<br>3 納入当日製造のもの<br>4 風味良好な市販品                                                                                                                                 | 製造年月日表示<br>のし紙はその都度示す                 |
| 1034 | すし盛合    | 個  | 1 容器 長径45cm銀皿<br>バラン適宜<br>2 内容<br>太巻 40g×10切<br>細巻(干びょう)16g×30切<br>細巻(きゅうり)16g×30切<br>いなりずし 50g×5個<br>甘酢生姜 30g<br>内容総量1640g以上<br>3 盛付<br>パーティにふさわしいはなやかな盛<br>付とする<br>4 製造後6時間以内のもの | 1 乾燥を防ぐための<br>ラップで覆うこと<br>2 製造時刻表示のこと |

|      | 品 名       | 単位 | 規 格                                                                                                                                                        | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                       |
|------|-----------|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1035 | 鮭弁当       | 個  | 1 容器 角8寸折程度、割り箸<br>手ふき付き<br>2 内容<br>(1) 甘塩さけ焼60g、トンカツ<br>40g×2枚など4種類以上で<br>170g以上の割込<br>(2) ごはん280g以上、小梅、<br>ごま塩、内容総量450g以上<br>3 製造後4時間以内のもの<br>4 風味良好な市販品 | 製造時刻表示のこと                                |
| 1036 | 豆大福もち     | 個  | 1 豆もち、小倉あん<br>1個90g程度<br>2 納入当日製造の風味良好な市販<br>品                                                                                                             |                                          |
| 1037 | 串団子       | 個  | 1 1個60g程度<br>(1) 草もち、小倉あん<br>(2) 焼団子、醤油あん<br>2 納入当日製造の風味良好な市販<br>品                                                                                         |                                          |
| 1038 | 山菜おこわ     | kg | 1 むしたてのおこわで納入時あたた<br>かいこと<br>2 うすくしょうゆ味<br>3 山菜は15%以上                                                                                                      | 保温容器とし特に衛生的<br>であること                     |
| 1039 | のしもち      | kg | 1枚2.8kg (30cm×45cm×1. 5cm)                                                                                                                                 |                                          |
| 1040 | 五目ちらしずし弁当 | 個  | 1 祝いごとに使用するのですしの飾り<br>はていねいにする<br>2 帆立、そぼろなど12種程度                                                                                                          | 14.5cmの角型容器のイ<br>メージ                     |
| 1041 | あんみつ      | 個  | 1 寒天、フルーツ、あん求肥<br>2 総量280g(固型量220g以上)<br>カップ入                                                                                                              | 製造5日以内                                   |
| 1042 | つぶしあん     | kg | さとう入ねりあん                                                                                                                                                   | 2kgパック                                   |
| 1043 | クレープの皮    | 枚  | 10枚ずつ包装 冷凍品                                                                                                                                                | 1枚18g                                    |
| 1044 | 携行パン      | 個  | 1 形状、味のことなる3種類の詰合せ<br>2 四半期毎に見本提出の上決定する                                                                                                                    | 透明ケースに詰め<br>紙ナプキンを添える<br>業者名、製造月日を<br>表示 |

## 第10章 牛 乳 類

### 共通規格

- 1 容器に製造年月日、銘柄、製造業者名、内容量を表示
- 2 製造後2日以内のもの

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                                                             | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                                                              |
|----------|-----------|----|---------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 1101     | 牛乳        | 個  | 成分は厚生省令第52号「乳及び乳<br>製品の成分規格等に関する省令」によ<br>る適合品<br><br>乳固型分 8.2%以上<br>乳脂肪分 3.3%以上 | 1 びんは180ml詰<br>2 紙パックは200ml詰<br>でストロー付<br>3 500ml牛乳は500m<br>l詰<br>4 業牛乳は1000ml詰 |
| 1102     | パック牛乳     | 個  |                                                                                 |                                                                                 |
| 1103     | 500ml牛乳   | 個  |                                                                                 |                                                                                 |
| 1104     | 業牛乳       | 個  |                                                                                 |                                                                                 |
| 1105     | スポーツ牛乳    | 個  | スポーツタイプ牛乳(タンパク質カルシ<br>ウムを30%濃くしたもの)                                             | 紙パック200ml詰 スト<br>ロー付                                                            |
| 1106     | ローファット牛乳  | 個  | 乳脂肪1%以下                                                                         | 同上                                                                              |
| 1107     | サワークリーム   | 個  | 厚生省令規格合格品                                                                       | 950ml容器入                                                                        |
| 1108     | ポーションパック  | 個  | 1 1個20ml程度<br>2 コンデンスミルク                                                        |                                                                                 |
| 1109     | 生クリーム     | 個  | 1 厚生省令規格合格品<br>(乳脂肪18%以上)<br>2 製造後1日以内                                          | 900mlパック入                                                                       |
| 1110     | ヨーグルト     | 個  | 1 厚生省令規格合格品<br>(乳脂肪0.8%以上)<br>2 プレーン                                            | スプーン付<br>90ml～100ml入                                                            |
| 1111     | 業ヨーグルト    | 個  | 1 厚生省令規格合格品<br>(乳脂肪3%以上)<br>2 無糖 プレーン                                           | 1000mlパック                                                                       |
| 1112     | ヨーグルトドリンク | 個  | 1 発酵乳ドリンクスタイル<br>2 リーダー印                                                        | 200mlプラスチック容器<br>入                                                              |
| 1113     | カスタードプリン  | 個  | 1 風味良好な市販品<br>2 無菌包装                                                            | 1 100～130ml入<br>2 スプーン付                                                         |

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                                          | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                              |
|----------|-----------|----|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1114     | 乳酸菌飲料     | 個  | 厚生省令規格合格品<br>(乳固型量1%以上)                                      | 60～80ml入                                        |
| 1115     | フルーツヨーグルト | 個  | 1 ヨーグルトに同じ<br>2 全糖<br>3 フルーツ内容はその都度示す                        | 1 スプーン付<br>2 90～130ml詰                          |
| 1116     | アイスクリーム   | 個  | 1 JAS表示品<br>2 乳脂肪15%以上<br>3 溶けていないもの                         | 1 溶けないよう保冷の<br>できる容器使用<br>2 150mlカップ<br>3 スプーン付 |
| 1117     | 豆乳        | 個  | 1 牛乳の1、2、3、項に同じ<br>2 成分はアルカリ度7.2～7.6の調整<br>豆乳<br>3 種類はその都度示す | 1 200mlパック詰<br>2 ストロー付                          |
| 1118     | コーヒーゼリー   | 個  | 1 風味良好な市販品<br>2 無菌包装                                         | 1 100～130ml入<br>2 スプーン付                         |
| 1119     | 氷菓        | 個  | 1 溶けていないもの<br>2 風味良好な市販品                                     | 1 溶けないよう保冷の<br>できる容器使用<br>2 130～150ml           |
| 1120     | フローズンプレーン | 個  | ホイップ用生クリーム                                                   | 1 1000ml<br>2 口金つき                              |
| 1121     | フルーツゼリー   | 個  | 1 口さわりのよいもの<br>2 メロン、オレンジはその都度示す                             | 1 130g<br>2 スプーン付                               |
| 1122     | リンゴジュース   | 個  | 1 果汁30%以上<br>2 さわやかな味                                        | 180mlビン入                                        |
| 1123     | のむヨーグルト   | 個  | 1 はっ酵乳<br>2 乳脂肪分1.5%                                         | 100ml入                                          |
| 1124     | 豆乳プリン     | 個  | 1 海草エキス入<br>2 紀文印程度                                          | 1 90g入<br>2 スプーン付                               |
| 1125     | アイスクリーム   | 個  | 1 完全冷凍製造6ヶ月以内品<br>2 バニラ、ストロベリー、アーモンド<br>クランチ等種類はその都度示す       | 50又は100                                         |
| 1126     | シャーベット    | 個  | 1 完全冷凍製造6ヶ月以内品<br>2 メロン、オレンジの別はその都度<br>示す                    | 50又は100                                         |
| 1127     | ジョア       | 個  | 1 はっ酵乳<br>2 種類はその都度示す                                        | 125ml                                           |
| 1128     | 低温牛乳      | 個  | 60℃30分殺菌                                                     | 1lパック                                           |
| 1129     | 牛乳(低温)    | 個  | 60℃30分殺菌                                                     | 180mlビン詰                                        |

## 第11章 部外委託

|             |      |             |               |    |               |    |            |    |
|-------------|------|-------------|---------------|----|---------------|----|------------|----|
|             |      |             |               |    |               |    |            |    |
| 区分          | 規格番号 |             | 1201          |    | 1202          |    | 1203       |    |
|             | 食区分  |             | 朝食            |    | 昼食            |    | 夕食         |    |
|             | 献立名  |             | みそ汁、卵、のりなどの副食 |    | おにぎり等携行に便利なもの |    | 肉や魚を主にした副食 |    |
|             | 食区分  |             | 1人当g          | 備考 | 1人当g          | 備考 | 1人当g       | 備考 |
| 一般食         | 主食   | 米           | 160           |    | 200           |    | 180        |    |
|             | 副食   | 肉 類         |               |    |               |    | 100        |    |
|             |      | 魚 類         |               |    | 60            |    | 60         |    |
|             |      | 卵 乳 類       | 60            |    | 205           |    |            |    |
|             |      | 芋 類         |               |    |               |    | 80         |    |
|             |      | 豆 及 び 加 工 品 | 40            |    | 40            |    | 80         |    |
|             |      | 野 菜 類       | 100           |    | 100           |    | 100        |    |
|             |      | 果 実 類       |               |    | 100           |    |            |    |
|             |      | 漬 物 類       | 30            |    | 40            |    | 30         |    |
|             |      | 調 味 料       | 適宜            |    | 適宜            |    | 適宜         |    |
| 特体食（トレーニング） | 規格番号 |             | 1204          |    | 1205          |    | 1206       |    |
|             | 食区分  |             | 朝食            |    | 昼食            |    | 夕食         |    |
|             | 献立名  |             | パン食           |    | 携行に便利なもの      |    | 肉を主としたもの   |    |
|             | 主食   | パ ン ・ 米     | 200           |    | 145           |    | 145        |    |
|             | 副食   | 肉 類         | 50            |    |               |    | 170        |    |
|             |      | 魚 類         |               |    | 50            |    |            |    |
|             |      | 卵 乳 類       | 420           |    | 320           |    | 374        |    |
|             |      | 芋 類         | 50            |    | 50            |    | 60         |    |
|             |      | 豆 及 び 加 工 品 | 50            |    | 30            |    | 20         |    |
|             |      | 野 菜 類       | 200           |    | 230           |    | 200        |    |
|             |      | 果 実 類       | 100           |    |               |    | 120        |    |
|             |      | 調 味 料       | 適宜            |    | 適宜            |    | 適宜         |    |

| 規格番号 | 品 名       | 単位 | 規 格     | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|------|-----------|----|---------|--------------------|
| 1207 | ヤクルト      | 個  | 増加食甲額   | 60ml～65ml入         |
| 1208 | 鶏卵        | kg | 増加食甲額   | 100g               |
| 1209 | 牛乳        | 個  | 増加食乙額   | 200ml入             |
| 1210 | ヨーグルト     | 個  | 増加食乙額   | 90ml～100ml入        |
| 1211 | フルーツヨーグルト | 個  | 増加食丙額   | 90ml～130ml入        |
| 1212 | 昼食        | 食  | スクーリング分 | 別紙1                |
| 1213 | 夕食        | 食  | スクーリング分 | 別紙1                |

| 仕 様 書                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |    |           |                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|---------------------|
| 品名                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 単位 | 作 成 年 月 日 | 平成 年 月 日            |
| 昼食                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 食  | 作 成 者     | 朝霞駐屯地業務隊<br>糧 食 班 長 |
| 夕食                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |           | 等 陸 尉 氏 名           |
| <p>1 総則<br/>この仕様書は、朝霞駐屯地所在部隊(隊員)がスクーリング等のため出先現地で調理を委託加工する食堂において、給食を必要とする際の調理加工食事について規定する。</p> <p>2 加工・献立基準<br/>(1) 営業のための通常の調理作業によるものとする。<br/>(2) 献立は次を基準とする。<br/>ア 各種定食<br/>イ カレーライス<br/>ウ 各種丼物<br/>(3) 内容の基準は、主食250g、副食250g</p> <p>3 衛 生<br/>食品衛生法及び同施行令に基づく営業許可を受け、かつ同法による各検査に合格している飲食店、営業者が衛生的に調理加工し、製造された飲食物であること。</p> <p>4 検 査<br/>食品衛生検査は、必要に応じそれぞれの加工工程、製造検査を行う。</p> |    |           |                     |

## 第12章 追加食品

| 規格<br>番号 | 品 名          | 単位 | 規 格                                         | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|--------------|----|---------------------------------------------|--------------------|
| 1301     | 紅鮭水煮缶        | 個  | 1 缶詰類共通とする。<br>2 JAS合格品とする。<br>3 固形量1.35kg  | 2kg缶               |
| 1302     | さんま昆布巻缶      | 個  | 1 缶詰類共通とする。<br>2 JAS合格品とする。<br>3 固形量1.6kg   | 2kg缶               |
| 1303     | トマトピューレ缶     | 個  | 1 缶詰類共通とする。<br>2 JAS合格品とする。<br>3 カゴメ、デルモンテ印 | 1号缶 3kg缶           |
| 1304     | キムチの素        | kg | 1 JAS合格品とする。<br>2 1kg入り                     |                    |
| 1305     | ピーナツ和えの素     | kg | 1 三島食品程度<br>2 500g入り                        | 防湿包装               |
| 1306     | 胡麻和えの素       | kg | 1 三島食品程度<br>2 500g入り                        | 防湿包装               |
| 1307     | ビーフシチューの素    | kg | 1 JAS合格品とする。<br>2 1kg入り                     | 防湿包装               |
| 1308     | ホワイトルー       | kg | 1 JAS合格品とする。<br>2 1kg入り                     | 防湿包装               |
| 1309     | ホワイトソース缶     | kg | 1 JAS合格品とする。<br>2 1号缶(3kg)                  |                    |
| 1310     | 豆板醤          | kg | 1個1kg入り                                     | ポリ容器入り             |
| 1311     | 鰻のたれ         | 缶  | 1缶18l入り                                     | 缶容器入り              |
| 1312     | 業イタリアンドレッシング | ℓ  | 1 JAS表示品<br>2 製造後2ヶ月以内のもの<br>3 1l入り         | ポリ容器入り             |
| 1313     | 業アイランドドレスィング | ℓ  | 1 JAS表示品<br>2 製造後2ヶ月以内のもの<br>3 1l入り         |                    |
| 1314     | 回鍋肉用ソースの素    | ℓ  | 1 JAS表示品<br>2 製造後2ヶ月以内のもの<br>3 1l入り         |                    |
| 1315     | 味ボン酢         | 本  | 1本360mlとする                                  |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名          | 単位 | 規 格                                                                           | 包 装 及 び<br>納 入 規 格      |
|----------|--------------|----|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1316     | 焼肉のたれジャン生パック | 個  | 1 モランボン相当品<br>2 1.2kg入り                                                       |                         |
| 1317     | アーモンドカル      | 個  | 1 乾燥良好なもの<br>2 1袋8gとする                                                        |                         |
| 1318     | 粉ナツメグ        | 本  | 1 防湿されたもの<br>2 1本15gとする                                                       |                         |
| 1319     | ビタミン強化米      | kg | 1 ハウス相当品<br>2 5kg入り                                                           |                         |
| 1320     | コーヒー豆セット     | 個  | 1 AGF相当品で1袋250gとする<br>2 濾紙付きとする                                               | 防湿包装                    |
| 1321     | ハチミツ         | 個  | 1 純粋ハチミツとする<br>2 1本500gとする                                                    |                         |
| 1322     | カシューナッツ      | kg | 1 乾燥良好なもの<br>2 1kg入り                                                          |                         |
| 1323     | 粉山椒          | 個  | 1 乾燥良好なもの<br>2 (1) 1本12gとする<br>(2) 1本225gとする                                  |                         |
| 1324     | 麦納豆          | 個  | 1 市販品、辛子つき<br>2 よく発酵した糸引納豆とし<br>風味良好なもの<br>3 製造後1日以内                          | 30gカップ入り(丸型)製<br>造年月日表示 |
| 1325     | 水羊羹          | 個  | 1個80gとする                                                                      | スプーン付き                  |
| 1326     | トコロテン        | 個  | 1 1個200gとする<br>2 パック、フタ、たれ付とする                                                |                         |
| 1327     | 赤とうがらし       | 袋  | 1 乾燥良好なもの<br>2 1袋200g入り<br>3 輪切り                                              |                         |
| 1328     | むきくるみ        | kg | 1 乾燥良好なもの<br>2 1kg入り                                                          |                         |
| 1329     | 五目野菜ミックス     | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 内容の割合は<br>キャベツ30%<br>玉ねぎ 30%<br>人参 10%<br>ピーマン10%<br>もやし 20% |                         |

| 規格<br>番号 | 品 名              | 単位 | 規 格                                                                                                    | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|------------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1330     | (冷)むき枝豆          | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 新枝豆をむいたもの                                                                             |                    |
| 1331     | 京菜               | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 枯れ葉なく「とう」の立っていないもの<br>3 根切り、水洗い後水切り完全なもの                                              |                    |
| 1332     | むき小玉ねぎ           | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 1個30g程度とする                                                                            |                    |
| 1333     | 水菜               | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 根切り、水洗い後水切り完全なもの                                                                      |                    |
| 1334     | 芽キャベツ            | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 結球固く、緑色を呈しているもの<br>3 1個15g～20gとする                                                     |                    |
| 1335     | 赤ピーマン<br>(黄ピーマン) | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 赤色を呈していること<br>3 サイズL(35g)以上                                                           |                    |
| 1336     | 菊の花              | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 新鮮な食用菊の花のみとする<br>3 花弁の黒ずんだもの、しおれたものは不可とする<br>4 もってのほかとする                              | ポリパック入れ            |
| 1337     | チコリ              | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 葉が細く縮れて良く軟化したものとする                                                                    |                    |
| 1338     | パパイヤ             | kg | 1 外観は品種特有の形状色沢を有し、粒が概ね揃っていること<br>2 成熟度は適度にて未過熟のないこと<br>3 鮮度風味良好にて、腐敗なく、病虫果実の混入していないこと<br>4 1個500g程度とする |                    |
| 1339     | アメリカンチェリー        | kg | 1 外観は品種特有の形状色沢を有し、粒が概ね揃っていること<br>2 成熟度は適度にて未過熟のないこと<br>3 鮮度風味良好にて、腐敗なく、病虫果実の混入していないこと<br>4 1個10g程度とする  |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名         | 単位 | 規 格                                                     | 包 装 及 び<br>納 入 規 格                                                                                                |
|----------|-------------|----|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1340     | チキンコーン      | 個  | 1個60g程度とする                                              | 1 急速冷凍で納入時<br>完全冷凍保管中解凍<br>や再冷凍してないもの<br>2 認定マークのある<br>もの<br>3 製造後1年半以内<br>のもの<br>4 容器に製造業者名、<br>製造年月日を明記し<br>たもの |
| 1341     | ささみフライ      | 個  | 1個40g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1342     | ハムチーズフライ    | 個  | 1個40g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1343     | 帆立風味フライ     | 個  | 1個30g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1344     | ビーフコロッケ     | 個  | 1個60g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1345     | カニ爪クリームフライ  | 個  | 1個60g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1346     | (冷)すいとん     | kg | 1個15g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1347     | 餅巾着         | 個  | 1個40g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1348     | 野菜かき揚げ      | 個  | 1個100g程度とする                                             |                                                                                                                   |
| 1349     | (冷)ピラフ      | kg | 1袋1kg詰とする                                               |                                                                                                                   |
| 1350     | カニフレークパック   | kg | 1袋1kg詰とする                                               |                                                                                                                   |
| 1351     | いか天ぷら       | 個  | 1個60g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1352     | ミニハンバーグ(冷凍) | 個  | 1個60g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1353     | カットコーン      | 個  | 1個120g程度とし、1袋4個入りとする                                    |                                                                                                                   |
| 1354     | ニンニクの芽(冷凍)  | kg | 1袋1kg詰とする                                               |                                                                                                                   |
| 1355     | いわしフライ      | 個  | 1個50g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1356     | エビ天ぷら       | 個  | 1個50g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1357     | いか天ぷらソフトフライ | 個  | 1個60g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1358     | 白身魚の天ぷら     | 個  | 1個60g程度とする                                              |                                                                                                                   |
| 1359     | 超ミニウインナー    | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 JAS合格品<br>3 1本3g～5gとする               |                                                                                                                   |
| 1360     | 豚ヒレパン粉付き    | 個  | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 1個40g程度とする                           |                                                                                                                   |
| 1361     | 牛たたき        | 個  | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 牛ヒレ76g、レタス5g、たれ18g付き                 |                                                                                                                   |
| 1362     | とりがら        | kg | 1 鮮度良好で、異臭なく、外観に<br>異常を認めないもの<br>2 1個200g程度とする          |                                                                                                                   |
| 1363     | ポークウインナー    | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 JAS合格品<br>3 1本25g程度とする<br>4 製造後1ヶ月以内 |                                                                                                                   |

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                                          | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|-----------|----|--------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1364     | ショルダーベーコン | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 JAS合格品                                    |                    |
| 1365     | 生ハム       | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 JAS合格品                                    |                    |
| 1366     | ローストビーフ   | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 1枚40g程度とする                                |                    |
| 1367     | 鰯生開き      | kg | 1 魚肉加工品類共通規格とする<br>2 1枚60g程度とする<br>3 骨なし                     |                    |
| 1368     | いくら       | kg | 1 生食用とする<br>2 1kg入り<br>3 合成品不可                               |                    |
| 1369     | 金目鯛切身     | kg | 1 鮮魚共通規格とする<br>2 1切110～120g程度とする<br>3 骨なし                    |                    |
| 1370     | シーフードミックス | kg | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 イカ、ムキエビ、貝類が入って<br>いること<br>3 1kg入り          |                    |
| 1371     | 鮭刺身       | 個  | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 生食用とする<br>3 1切15gが50個入り<br>4 チルド・冷凍はその都度示す |                    |
| 1372     | 刺身用帆立貝柱   | kg | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 生食用とする<br>3 1個20g程度とする                     |                    |
| 1373     | うなぎ白焼     | 個  | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 1本200g程度とする<br>3 1串100g程度とする               |                    |
| 1374     | いか入りさつま揚げ | kg | 1 練製品共通規格とする<br>2 1枚60g程度とする                                 |                    |
| 1375     | 紅鮭切身      | kg | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 1切110～120g程度とする<br>3 骨なし                   |                    |
| 1376     | 刺身用無頭甘海老  | kg | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 生食用とする<br>3 1個8g程度とする                      |                    |
| 1377     | 鰯空揚げ      | kg | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 1切110g程度とする                                |                    |
| 1378     | スモークサーモン  | kg | 1 魚肉加工品共通規格とする<br>2 1kg入り<br>3 1枚10gスライスとする<br>4 生食用とする      |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                                             | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|-----------|----|-----------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1379     | 赤魚切身      | kg | 1 鮮魚共通規格とする<br>2 1切110～120g程度とする<br>3 骨なし                       |                    |
| 1380     | かつお切身     | kg | 1 鮮魚共通規格とする<br>2 1切120g程度とする                                    |                    |
| 1381     | 生かき       | kg | 1 鮮魚共通規格とする<br>2 1個20g程度とする                                     |                    |
| 1382     | 貝柱フレークパック | kg | 1 魚肉加工品共通規格とする<br>2 帆立貝柱を使用し、アルミ包装の<br>固形量 700gとする<br>3 生食用とする  |                    |
| 1383     | あんこう(肝)   | kg | 1 鮮魚共通規格とする<br>2 1切15g程度の角切りとする                                 |                    |
| 1384     | あんこう(正肉)  | kg | 1 鮮魚共通規格とする<br>2 1切20g程度の角切りとする                                 |                    |
| 1385     | 殻むきえび     | 尾  | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 (1)1尾32g程度<br>(2)1尾28g程度<br>3 筋切り伸ばしエビ、尾せんカット |                    |
| 1386     | 本さわら西京漬   | kg | 1 魚肉加工品共通規格とする<br>2 1切130g程度とする                                 |                    |
| 1387     | 鯖味噌煮      | 個  | 1 魚肉加工品共通規格とする<br>2 1個100g程度とする                                 |                    |
| 1388     | 鯖フィレー     | kg | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 1切140～150g程度とする<br>3 フィーレ                     |                    |
| 1389     | にしん生ボシ    | kg | 1 塩魚共通規格とする<br>2 1枚90g程度とする                                     |                    |
| 1390     | カジキ鮪      | kg | 1 冷凍魚共通規格とする<br>2 1切110～120g程度とする                               |                    |
| 1391     | ちりめんじゃこ   | kg | 1 乾燥魚共通規格とする<br>2 鮮度良好とする                                       |                    |
| 1392     | パックアップル   | 個  | 1 JAS合格品<br>2 1個200mlとする<br>3 還元果汁100%とする<br>4 長期常温保存可能品とする     |                    |
| 1393     | オリゴCC     | 本  | 1本100mlとする                                                      |                    |
| 1394     | PF21ドリンク  | 本  | 1本450mlとする                                                      |                    |
| 1395     | ピーチネクター   | 個  | 1 JAS合格品<br>2 1缶250mlとする                                        |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名            | 単位 | 規 格                                                                                  | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|----------------|----|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1396     | 野菜ジュース缶        | 個  | 1 JAS合格品<br>2 1缶195mlとする                                                             |                    |
| 1397     | 鉄骨飲料           | 個  | 1本120mlとする                                                                           |                    |
| 1398     | 緑茶缶            | 個  | 1缶190mlとする                                                                           |                    |
| 1399     | ウーロン缶          | 個  | 1缶190mlとする                                                                           |                    |
| 1400     | シーマックス500+アイアン | 個  | 1個4.6gとする                                                                            |                    |
| 1401     | ゲータレード180      | 袋  | 1袋37gとする                                                                             |                    |
| 1402     | はちみつレモン        | 個  | 1缶195mlとする                                                                           |                    |
| 1403     | パック麦茶          | 個  | 北極麦茶相当品                                                                              |                    |
| 1404     | アクエリアスレモン      | 個  | 1缶350mlとする                                                                           |                    |
| 1405     | 濃厚牛乳           | 個  | 1 厚生省令第52号による合格品とする<br>2 無脂肪固形分9.0%以上<br>3 乳脂肪分4.3%以上<br>4 1個1000mlとする               |                    |
| 1406     | パックLL牛乳        | 個  | 1 厚生省令第52号による合格品とする<br>2 1個200mlとする<br>3 長期常温保存可能品とする                                |                    |
| 1407     | コーヒー乳飲料        | 個  | 1 厚生省令第52号による合格品とする<br>2 1個200mlとする                                                  | ストロー付き紙パック         |
| 1408     | フルーツ乳飲料        | 個  | 1 厚生省令第52号による合格品とする<br>2 1個200mlとする                                                  | ストロー付き紙パック         |
| 1409     | パック茹きしめん       | 袋  | 1 茹で上り新鮮で、風味良好で光沢、弾力性のあるもの<br>2 異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの<br>3 1袋250gとする                 |                    |
| 1410     | 流水麺セット         | 袋  | 1 茹で上り新鮮で、風味良好で光沢、弾力性のあるもの<br>2 異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの<br>3 「茶そば」とする<br>4 1袋440gとする   |                    |
| 1411     | 冷し中華麺          | 袋  | 1 茹で上り新鮮で、風味良好で光沢、弾力性のあるもの<br>2 異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの<br>3 パックたれ付きとする<br>4 1袋440gとする |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名     | 単位 | 規 格                                                                                                      | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|---------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1412     | たらこ昆布   | kg | 1 437に準ずる<br>2 1kg入り                                                                                     |                    |
| 1413     | 小女子佃煮   | kg | 1 437に準ずる<br>2 1kg入り                                                                                     |                    |
| 1414     | 味付くらげ   | kg | 1 437に準ずる<br>2 1kg入り                                                                                     |                    |
| 1415     | 田作り     | kg | 1 437に準ずる<br>2 1kg入り                                                                                     |                    |
| 1416     | 味付数の子   | kg | 1 437に準ずる<br>2 1kg入り                                                                                     |                    |
| 1417     | 栗きんとん   | kg | 1 437に準ずる<br>2 1kg入り<br>3 栗が50%以上のもの                                                                     |                    |
| 1418     | はぜ甘露煮   | kg | 1 437に準ずる<br>2 1kg入り                                                                                     |                    |
| 1419     | 海草サラダ   | kg | 1 鮮度良好な原料と良質の調味料を<br>使用し、衛生的に調理加工したもの<br>2 特有の色沢・風味を有し異味、異臭<br>なく、夾雑物の混入していないもの<br>3 「チルド」とする<br>4 1kg入り |                    |
| 1420     | 中華サラダ   | kg |                                                                                                          |                    |
| 1421     | 春雨サラダ   | kg |                                                                                                          |                    |
| 1422     | 若布サラダ   | kg |                                                                                                          |                    |
| 1423     | 紅白なます   | kg |                                                                                                          |                    |
| 1424     | 生きざみ昆布  | kg | 1 鮮度良好で、特有の色沢・風味を<br>有し異味、異臭なく、夾雑物の混入<br>していないもの<br>2 1kg入り                                              |                    |
| 1425     | 肉入りワンタン | kg | 1 鮮度良好な原料を衛生的に調理<br>加工したもので「生」とする<br>2 1個15g程度とする                                                        |                    |
| 1426     | エビグラタン  | 個  | 1 鮮度良好な原料と良質の調味料を<br>使用し、衛生的に調理加工したもの<br>2 「チルド」とする<br>3 1個100g程度とする                                     |                    |
| 1427     | 肉団子     | kg | 1 鮮度良好な原料と良質の調味料を<br>使用し、衛生的に調理加工したもの<br>2 1個20g程度とする<br>3 当日製造品とする                                      |                    |
| 1428     | 串団子     | 個  | 1 1本120g程度とする<br>2 (1)「あん」味とする<br>(2)「醤油」味とする                                                            |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名        | 単位 | 規 格                                                                                | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|------------|----|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 1429     | 小倉あん       | kg | 1 鮮度良好な原料と良質の調味料を使用し、衛生的に調理加工したもの<br>2 特有の色沢・風味を有し異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの<br>3 1kg入り |                    |
| 1430     | フルーツババロア   | 個  | 1 風味良好な市販品<br>2 1個100gとする                                                          | 無菌包装 スプーン付き        |
| 1431     | 牛丼パック      | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋150gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1432     | すき焼丼       | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋155gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1433     | 中華丼        | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋250gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1434     | 天津丼        | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋250gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1435     | もぐり寿司      | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋1.5kgとする<br>3 三島相当品とする                                          | 無菌包装               |
| 1436     | オムライス      | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋250gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1437     | すしの素 五目ちらし | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋750gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1438     | 炊き込み御飯の素   | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 (1) 筍ごはんの素は1袋950g<br>(2) 松茸釜めしの素は1袋1kg<br>(3) 五目釜めしの素は1袋1kg       | 無菌包装               |
| 1439     | スーパードライカレー | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋375gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1440     | スタミナピラフ    | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋375gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1441     | 焼おにぎり      | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋180gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1442     | いかごはん      | 個  | 1 レトルト食品とする<br>2 1袋160gとする                                                         | 無菌包装               |
| 1443     | はじかみ       | 袋  | 1 漬物類共通規格とする<br>2 1袋500g50本入り 紅白                                                   |                    |

| 規格<br>番号 | 品 名         | 単位 | 規 格                                                                           | 包 装 及<br>納 入 規 格  |
|----------|-------------|----|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 1444     | 深大寺漬        | kg | 1 漬物類共通規格とする<br>2 1kg入り                                                       |                   |
| 1445     | 桜大根漬        | kg |                                                                               |                   |
| 1446     | 広東菜漬        | kg |                                                                               |                   |
| 1447     | 胡瓜古漬        | kg |                                                                               |                   |
| 1448     | 五目もやし       | kg |                                                                               |                   |
| 1449     | 大阪漬         | kg |                                                                               |                   |
| 1450     | 胡瓜味噌漬       | kg |                                                                               |                   |
| 1451     | 大根味噌漬       | kg |                                                                               |                   |
| 1452     | なたわり漬       | kg |                                                                               |                   |
| 1453     | ジャーマンヨーグルト  | 個  | 1 厚生省規格合格品<br>2 1個100gとする<br>3 加糖とする                                          |                   |
| 1454     | ミルミルS       | 個  | 1 厚生省規格合格品<br>2 1個100mlとする                                                    |                   |
| 1455     | ビフィーラ       | 個  | 1 厚生省規格合格品<br>2 1個100mlとする                                                    |                   |
| 1456     | ヤクルト80Ace   | 個  | 1 厚生省規格合格品<br>2 1個80mlとする                                                     |                   |
| 1457     | パックグレープフルーツ | 個  | 1 JAS合格品<br>2 1個200mlとする<br>3 還元果汁100%とする<br>4 長期常温保存可能品とする                   |                   |
| 1458     | ソファールヨーグルト  | 個  | 1 厚生省規格合格品<br>2 1個90～100mlとする<br>3 加糖とする                                      | スプーン付             |
| 1459     | 牛カルビ        | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 プライムとする<br>3 3mmスライス                                       |                   |
| 1460     | 牛もも肉スライス    | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 肉はかつ色で脂肪は5mm以下とする<br>3 やわらかく筋のない味の良いもの<br>4 2mmスライスで非冷凍とする |                   |
| 1461     | 牛もも肉角切り     | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 肉はかつ色で脂肪は5mm以下とする<br>3 やわらかく筋のない味の良いもの<br>4 2cm角切りで非冷凍とする  |                   |
| 1462     | 豚もも肉スライス    | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 脂肪の厚さ10mm以下とする<br>3 2mmスライスで非冷凍とする                         | 日本食肉規格協会格付<br>(上) |

| 規格<br>番号 | 品 名       | 単位 | 規 格                                                         | 包 装 及 び<br>納 入 規 格              |
|----------|-----------|----|-------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| 1463     | 豚ばら肉スライス  | kg | 1 獣鳥肉類共通規格とする<br>2 脂肪の厚さ10mm以下とする<br>3 2mmスライスで非冷凍とする       | 日本食肉規格協会格付<br>(上)               |
| 1464     | ボンレスハム    | kg | 1 JAS表示品標準<br>2 オールポーク<br>3 製造後1ヶ月以内<br>4 伊藤ハム同等品           | 製造業者名・製造年月<br>日を表示<br>1本1.5～2kg |
| 1465     | 白髪大根      | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 321に準ずる<br>3 大根の皮をむき、つま切りしたもの              | ビニール袋入り                         |
| 1466     | 小松菜       | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 301に準ずる<br>3 根部の切除及び外葉を除く                  |                                 |
| 1467     | むき玉葱      | kg | 1 野菜共通規格とする<br>2 344に準ずる<br>3 天地切りとする                       | 国産品<br>サイズL                     |
| 1468     | 糸切り鰹      | kg | 1 ちっそ充填<br>2 にんべん印同等品                                       |                                 |
| 1469     | 大粒納豆      | 個  | 1 市販品 辛子、たれ付け<br>2 よく発酵した糸引納豆とし風味良好<br>なもの<br>3 製造後1日以内     | 50gパック入り 製造<br>年月日・消費年月日表<br>示  |
| 1470     | ひきわり納豆    | kg | 1 市販品<br>2 よく発酵した糸引納豆とし風味良好<br>なもの<br>3 製造後1日以内<br>4 500g入り | 製造年月日・消費年月<br>日表示               |
| 1471     | 卸にんにく     | 個  | 1 市販品<br>2 1kgのポリ容器入り                                       | 製造年月日・消費年月<br>日表示               |
| 1472     | くき若布佃煮    | kg | 1 437に準ずる<br>2 1kg入り                                        | 製造年月日・消費年月<br>日表示               |
| 1473     | 葉唐昆布      | kg | 1 437に準ずる<br>2 1kg入り                                        | 製造年月日・消費年月<br>日表示               |
| 1474     | 赤ワイン      | 本  | 1 果実酒の赤<br>2 アルコール分14%未満<br>3 1.8l入り                        | ポリ容器入り                          |
| 1475     | 白ワイン      | 本  | 1 果実酒の白<br>2 アルコール分14%未満<br>3 1.8l入り                        | ポリ容器入り                          |
| 1476     | 業和風ドレッシング | ℓ  | 1 製造後2ヶ月以内のもの<br>2 1ℓ入り                                     | ポリ容器入り                          |

| 規格<br>番号 | 品 名    | 単位 | 規 格                                     | 包 装 及 び<br>納 入 規 格 |
|----------|--------|----|-----------------------------------------|--------------------|
| 1477     | 糸こんにゃく | kg | 1 弾力性があり異物の混入がなく<br>新鮮なもの<br>2 納入時水分を除く | 衛生的容器              |
| 1478     | 玉こんにゃく | kg | 1 弾力性があり異物の混入がなく<br>新鮮なもの<br>2 納入時水分を除く | 衛生的容器              |