

令和 7 年度糧食品に関する 習志野駐屯地規格書

習志野駐屯地業務隊 補給科糧食班

文書管理者：習志野駐屯地業務隊総務科長
保存期間：1 年
枚数：8 5 枚

第1章 総 則

1 適用範囲

この規格書は、陸上自衛隊習志野駐屯地において調達する食品について規定する。

2 納 品

- (1) 衛生科医務室において食品衛生官の検査を受けた後、糧食班納品場所に納めるものとする。

(2) 納品場所

陸上自衛隊習志野駐屯地糧食班検収所

(3) 提出物

ア 衛生科

審査用及び保存検体用各1個を提出

イ 糧食班

検食用1個及び糧食納品書・検査調書を提出

ウ 糧食納品書

- (ア) P.5「糧食納品書・（受領）検査調書（以下「糧食納品書」という。）を参照し、同様の様式に統一する。

- (イ) 糧食納品書を作成する際は、1ヶ月生鮮、3ヶ月生鮮、1ヶ月耐久、3ヶ月耐久に分けて作成する。

- (ウ) 検収所に食品を納品する際に、食品衛生検査官の検査を受け糧食納品書に署名、捺印された書類を提出する。

- (エ) 宅配・物流便を利用する場合は、納品書を箱に添付する。なお、FAXによる送付は不可とする。

(4) 納品時間

ア おにぎり等（当日納品で朝食使用分） 05:00～05:30

イ 生鮮及び耐久品 08:15～11:00

ただし官側の要求により時間調整する場合はその限りではない。

ウ 天候等の都合により納品時間に納品が困難な場合及び早朝に納品する必要がある場合は、糧食班へ通報し調整する。

エ 宅配便での生鮮の納品は不可とする。

オ 食品の温度管理は、「大量調理マニュアル」に基づく要領とする。

(5) 宅配、物流等で納品する場合

上記納品時間必着とし、食品の納品に使用する車両は、原則自社の冷蔵車・保冷車・冷凍車を使用し、各食品を適切な温度で納品する。

- (6) 納品時使用する容器等
衛生管理上安全なものを使用し、使用後に返却する。
- (7) 納品する食品
賞味期限・品質保持期限・消費期限（以下「消費期限等」という。）等表示された期限内の、鮮度良好なものとする。また、食品の消費期限等は、食品の特性に応じ一般的な期間を基準とし、有効範囲は納品日から起算し4／5以上の日数を有するものとする。食品により細部を規格に示すものもある。
- (8) 契約不履行
納品時の各種検査において、官側の検査に不合格の場合は、契約不履行とする。
この際、契約担当官と給食担当官で協議し、返品及び弁償の処置を通知する。
- (9) 肉類及び魚類の納品状態
調理要領を容易にするため、確定発注書にて納品時期、冷蔵又は冷凍で納品調整を実施する。

3 検 査

- (1) 本規格書及び検査指令書に基づき受領検査（品質・包装・数量）を実施する。
- (2) 納品する食品は、全て食品衛生管理官の検査に合格したものでなければならない。
この際、食品の保存検体50g（基準）を提出する。
- (3) 事案発生時、化学検査等を必要とする場合は、双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関等に検査を依頼する。
- (4) 本規格書に定める食品の添加物等は、食品衛生法で認められているものとする。
- (5) 検査用にパン（長期保存パンを除く。）、おにぎり、弁当及びサラダ等を納品する際は、官側が発注した数量に3個（審査用・保存検体用・検食用）加えて納品する。
ただし、同一食品であっても作成された場所が異なるものが混在する場合は、作成場所ごとに検体用食品を3個提出する。

4 見本提出

- (1) 見本提出を必要とする食品は、糧食購入予定表の一連番号に○印を記載
- (2) 提出された見本が仕様書、規格書及び要求書の内容に著しく相違がある場合は、入札不可とする。
- (3) 新規に契約を希望する場合は、事前に食品の見本を管理栄養士に提出し調整する。
- (4) 肉類の見本提出は、P36、P37共通規格（肉類）7項原本審査内容を参照の上、原木を持参し検査を受けるものとする。（平成23年12月JAS法：農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）

5 入 札

入札時に会計隊に「食品衛生監視表」（6ヶ月以内、保健所長の確認印のある写し。）を提出するものとする。

6 その他

- (1) 本規格書において定めていない食品は、その都度糧食購入予定表で示す。
その糧食購入表で不明な点があり調整がある必要な場合は、管理栄養士と調整する。
- (2) 配達作業員は、日本国籍を有し、かつ日本語で意思疎通ができるものとする。
- (3) 本規格書は、令和7年4月1日から施行する。

納入先 陸上自衛隊習志野駐屯地										糧食納品書・(受領)検査調書									
住所、会社名、代表者印										調達要求番号		発送年月日		物品管理官命令印		命令年月日			
										確認番号(認証番号)		輸送方法		管理簿登記年月日					
										契約年月日		発送駅							
										納期		分割納入				証書番号			
資料種別		相手方番号		処理年月日		物品区分		要求番号		証書番号		記録区分		納期		分納区分		備考	
																1. 2. 3. X			
番号		物品番号		品名		規格		等級		程度		単位		数量		金額		受領数量 処置コード	
食品衛生検査の結果は、下記のとおりである。										検査結果及び物品管理官の受入命令(受領命令)により受領した。									
食品衛生検査判定()官職氏名		方式		納入年月日		判定		受入		年		月		日					
種類		場所		検査年月日		所見		受領者		年		月		日					
検査		検査官所屬官職氏名		年		月		日		受領所		年		月		日			
										受領官職氏名								印	

目 次

章	分 類 等	規 格 番 号	ページ
第 1 章	総 則		1～6
第 2 章	穀類及び加工品類	02-001～061	7～10
第 3 章	芋・澱粉及び加工品類	03-001～019	11・12
第 4 章	砂糖及び甘味類	04-001～009	13・14
第 5 章	油脂類	05-001～008	15・16
第 6 章	種実及び加工品類	06-001～017	17・18
第 7 章	豆及び加工品類	07-001～045	19～22
	共通規格（豆類）		20
第 8 章	魚介類及び加工品類	08-002～181	23～34
	共通規格（魚類）		26・27
第 9 章	獣鳥肉類及び加工品類	09-001～060	35～40
	共通規格（肉類）		36・37
第10章	卵・乳類及び加工品類	10-001～038	41～43
第11章	野菜及び加工品類	11-002～116	44～51
	共通規格（野菜類）		46
第12章	漬物及び佃煮類	12-002～055	52～56
	共通規格（漬物類）		53
第13章	果実類	13-001～039	57～60
	共通規格（果物類）		58
第14章	藻類及び加工品類	14-001～026	61～63
第15章	缶詰及びレトルトパック類	15-001～095	64～68
	共通規格（缶詰類）		65
第16章	調味料及び香辛料類	16-003～165	69～76
第17章	加工及び調理済食品類	17-001～045	77・78
第18章	冷凍食品類	18-015～140	79～82
	共通規格（冷凍品類）		80
第19章	その他	19-001～072	83～85

第2章 穀類及び加工品類

規格番号	品 名	貢
02-001	うるち米	8
02-002	もち米	8
02-003	ビタミン強化米信玄	8
02-004	白玉もち	8
02-005	せんべい	8
02-006	ビーフン	8
02-007	小麦粉	8
02-008	天ぷら粉	8
02-009	パン粉	8
02-010	食パン	8
02-012	ホットドック用パン	8
02-013	クロワッサン	8
02-014	菓子パン	8
02-021	冷凍うどん	8
02-022	アジアヌードルフォー	8
02-023	太打ラーメン	8
02-024	冷凍つけ麺用ラーメン	8
02-025	そうめん（乾麺）	8
02-026	冷凍中華めん	9
02-027	蒸し焼きそば	9
02-028	スパゲッティ	9
02-029	マカロニ	9
02-031	焼きそば	9
02-032	フルーツグラノーラ	9
02-033	餅	9
02-036	麩	9
02-037	庄内麩	9
02-038	きりたんぽ	9
02-039	おにぎり	9
02-040	太巻き寿司	9
02-041	黒米雑穀	9
02-044	クルトン	9
02-045	かた焼きそば	9
02-046	揚 玉	9

規格番号	品 名	貢
02-048	ナ ン	9
02-049	無洗米	9
02-050	アルファ米	10
02-051	長期常温保存パン	10
02-052	雑 穀	10
02-054	カップ麺	10
02-055	スティックごはん	10
02-057	ペンネ	10
02-058	携帯おにぎり	10
02-059	冷凍そば	10
02-060	もち麦ごはんの素	10
02-061	白がゆ	10

規格番号	品 名	単位	規 格
02-001	うるち米	Kg	1 調整によりとう精検査立ち合いを実施 2 精米時、玄米の水分量を考慮されたもの
02-002	もち米	袋	水稻もち玄米をとう精したもの
02-003	ビタミン強化米信玄	袋	1 2.5Kg × 4袋 2 ビタミンミネラル入りのもの
02-004	白玉もち	Kg	1 冷凍されたもの 2 賞味期限が9ヶ月以上のもの
02-005	せんべい	袋	1Kg/袋のもの
02-006	ビーフン	袋	1 乾燥状態良好でカット済みのもの 2 異臭、混ざりのないもの 3 水に浸して弾力のあるもの 4 賞味期限が6ヶ月以上あるもの
02-007	小麦粉	Kg	1 袋入りの薄力粉 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの
02-008	天ぷら粉	Kg	1 袋入りの薄力粉 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの
02-009	パン粉	Kg	1 ソフトパン粉 2 乾燥良好、乳白色で風味良好なもの 3 きょう雑物がないもの 4 賞味期限が6ヶ月以上あるもの
02-010	食パン	袋	1 63g程度×6枚/袋のもの 2 精製した上質の小麦粉を使用したもの 3 角形で弾力、パン特有の芳香のあるもの 4 賞味期限が2日以上あるもの
02-012	ホットドック用パン	袋	1 1個40g程度×5個/袋のもの 2 精製した上質の小麦粉を使用したもの 3 切れ目入りのもの 4 賞味期限が2日以上あるもの
02-013	クロワッサン	袋	1 1個40g程度×4個/袋のもの 2 精製した上質の小麦粉を使用したもの 3 賞味期限が2日以上あるもの
02-014	菓子パン	個	1 精製した上質の小麦粉を使用したもの 2 常温保存でき賞味期限が3日以上あるもの
02-021	冷凍うどん	箱	1 冷凍250g×5玉×8袋/箱のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 シマダヤ・マルちゃん・テーブルマーク同等品 4 賞味期限が9ヶ月以上あるもの
02-022	アジアヌードルフォー	箱	1 冷凍200g×5食×4×2合/箱のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 賞味期限が9ヶ月以上あるもの
02-023	太打ラーメン	箱	1 冷凍200g×40玉入/箱のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 シマダヤ・マルちゃん・テーブルマーク同等品 4 賞味期限が9ヶ月以上あるもの
02-024	冷凍つけ麺用ラーメン	箱	1 冷凍240g×40玉入/箱のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 真打極太ラーメン同等品 4 賞味期限が9ヶ月以上あるもの
02-025	そうめん（乾麺）	箱	1 200g×40玉入/箱のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 シマダヤ・マルちゃん・テーブルマーク同等品

規格番号	品 名	単位	規 格
02-026	冷凍中華めん	箱	1 冷凍200g×40玉入／箱のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 シマダヤ・マルちゃん・テーブルマーク同等品 4 賞味期限が9ヶ月以上あるもの
02-027	蒸し焼きそば	箱	1 1Kg×12袋のもの 2 蒸し麺のもの 3 賞味期限が7日以上あるもの
02-028	スパゲッティ	Kg	1 太さ1.7mmのもの 2 デュラムセモリナ100%のもの 3 乾燥良好で折れないもの
02-029	マカロニ	Kg	1 乾燥良好で折れないもの 2 管状カット済みのもの 3 シェル型、ツイストはその都度示す。
02-031	焼きそば	Kg	1 蒸したもの 2 焼きそば用のもの 3 賞味期限が7日以上あるもの
02-032	フルーツグラノーラ	箱	1 50g×32袋／箱のもの 2 全種類 3 カルビー同等品
02-033	餅	箱	1 切り餅50g×100個／箱 2 異物及びカビがないもの
02-036	麴	袋	1 100g／袋のもの 2 白玉麴・花麴 3 賞味期限が8ヶ月以上あるもの
02-037	庄内麴	袋	1 100g／袋のもの 2 戻すと輪状になる庄内麴 3 賞味期限が8ヶ月以上あるもの
02-038	きりたんぽ	袋	1 15g×100個／袋のもの 2 冷凍焼き目入りのもの
02-039	おにぎり	個	1 個包装のもの 2 当日朝05:30までに冷蔵納品 3 賞味期限が12:00以降のもの
02-040	太巻き寿司	個	1 350g程度/個 個包装 2 芯(卵 椎茸 でんぶ かんぴょう)
02-041	黒米雑穀	袋	1 500g／袋のもの 2 もち米・黒米・もろこし・小豆・大麦・そば・ はと麦・黒豆・黒ごま・白ごま・発芽米・米・ ホワイトソルトガム・もちあわ・もちきび・アマ ランサス入りの物
02-044	クルトン	袋	1 150g／袋のもの 2 理研同等品 3 賞味期限が6ヶ月以上あるもの
02-045	かた焼きそば	袋	1 60g／袋 2 細揚げ麺(皿うどん)のもの
02-046	揚 玉	袋	1Kg／袋の物
02-048	ナ ン	袋	1 冷凍70g／袋 2 個別に包装されたもの
02-049	無洗米	袋	10Kg／袋のもの

規格番号	品 名	単位	規 格
02-050	アルファ米	個	1 100g／個のもの 2 賞味期限が4年以上あるもの
02-051	長期常温保存パン	個	1 個包装のもの 2 賞味期限が30日以上あるもの 3 外装が破損及び潰れていないもの
02-052	雑 穀	箱	1 500g×10袋／箱のもの 2 キヌア・大麦・赤米・黒米いりのもの
02-054	カップ麺	個	1 常温保存のもの 2 賞味期限が3ヶ月以上あるもの
02-055	スティックごはん	個	1 常温保存ができボイリングパックのもの 2 賞味期限が3年以上あるもの
02-057	ペンネ	袋	2Kg／袋のもの
02-058	携帯おにぎり	個	1 45g／個のもの 2 五目おこわ・わかめ等 3 賞味期限が5年以上あるもの
02-059	冷凍そば	箱	1 200g×40玉／箱のもの 2 茹でのび防止のもの
02-060	もち麦ごはんの素	袋	1 800g／袋のもの 6単位 2 はくばく同等品
02-061	白がゆ	袋	1 250g／袋のもの 2 アルミパウチのもの

第3章 芋・澱粉及び加工品類

規格番号	品 名	貢
03-001	馬鈴薯	12
03-002	さつまいも	12
03-003	里 芋	12
03-008	長 芋	12
03-010	こんにゃく	12
03-011	糸こんにゃく	12
03-012	玉こんにゃく	12
03-013	白 滝	12
03-014	澱 粉	12
03-018	サラダ用こんにゃく	12
03-019	カット馬鈴薯	12

規格番号	品 名	単位	規 格
03-001	馬鈴薯	Kg	1 Lサイズで日焼・緑化・腐れ・奇形・傷物のないもの 2 発芽のない鮮度良好なもの 3 場合により納品時スライスし品質確認
03-002	さつまいも	Kg	1 Mサイズで腐れ、日焼等のないもの 2 日焼・緑化・腐れ・奇形・傷物のないもの 3 発芽のない鮮度良好なもの 4 水洗い品
03-003	里 芋	Kg	1 Mサイズで腐れ、日焼等のないもの 2 上皮及び根を除いた水洗いのもの 3 出始め時期（9月頃）は、25g以上のもの 4 国産（3月～9月は国外産可） 5 小芋（親芋及び孫芋は除く。）
03-008	長 芋	Kg	1 腐れ、折れ、傷等がないもの 2 ひげ根を除き水洗いしたもの
03-010	こんにゃく	Kg	1 1枚250g程度の板状で国産品 2 白色又は灰白色で弾力があるもの 3 異物混入、あく味、異臭がないもの 4 賞味期限が60日以上あるもの
03-011	糸こんにゃく	Kg	1 白色又は灰白色で弾力があるもの 2 異物混入、あく味、異臭がないもの 3 つきこんにゃく可
03-012	玉こんにゃく	袋	1 400g／袋で国産品 2 白色又は灰白色で弾力があるもの 3 異物混入、あく味、異臭がないもの 4 賞味期限が60日以上あるもの
03-013	白 滝	Kg	1 5cmカットされたもの 2 白色又は灰白色で弾力があるもの 3 異物混入、あく味、異臭がないもの 4 賞味期限が60日以上あるもの
03-014	澱 粉	Kg	1 じゃがいも精製澱粉のもの 2 梱包単位25Kgのもの 3 農産物検査規格合格2等品以上のもの 4 白色で光沢があるもの 5 異物混入、あく味、異臭がないもの 6 賞味期限が12ヶ月以上（袋に期限を表示）
03-018	サラダ用こんにゃく	袋	500g／袋のもの
03-019	カット馬鈴薯	袋	1 皮、芽取して50g程度にカットされたもの 2 1Kg／袋入りのもの

第4章 砂糖及び甘味類

規格番号	品 名	貢
04-001	上白糖	14
04-004	はちみつ	14
04-005	ジャム	14
04-006	はちみつ2	14
04-007	三温糖	14
04-008	水あめ	14
04-009	黒砂糖	14

規格番号	品 名	単位	規 格
04-001	上白糖	Kg	1 純白で光沢のあるもの 2 サラサラした細粉状のもの 3 塊、異物がないもの
04-004	はちみつ	箱	1 700g×12本／箱 2 純粋なもの 3 加藤美蜂園同等品 4 賞味期限が1年以上あるもの（表示あり。）
04-005	ジャム	個	1 15g／個のもの 2 プレザースタイルのもの 3 全糖のもの 4 賞味期限が9ヵ月以上あるもの（表示あり。）
04-006	はちみつ2	箱	1 15g×40個／箱のもの 2 全糖のもの 3 賞味期限が5ヵ月以上あるもの（表示あり。）
04-007	三温糖	Kg	1 黄褐色で光沢のあるもの 2 塊、異物がないもの
04-008	水あめ	Kg	1 265g×12個／箱のもの 2 ソントン同等品 3 賞味期限が9ヵ月以上あるもの（表示あり。）
04-009	黒砂糖	箱	300g×10袋／箱のもの

第5章 油脂類

規格番号	品 名	貢
05-001	胡麻油	16
05-002	サラダ油A	16
05-003	個包装マーガリン	16
05-004	ポーションバター	16
05-005	大豆白絞油	16
05-006	コンパウンドバター	16
05-007	オリーブ油	16
05-008	アマニ油	16

規格番号	品 名	単位	規 格
05-001	胡麻油	本	1 400g／本のもの 2 ごま100％で純正のもの
05-002	サラダ油A	本	1 1.35Kg／本のもの 2 食用大豆、食用なたね、食用とうもろこし油使用 3 賞味期限10か月以上のもの
05-003	個包装マーガリン	箱	1 1.8Kg×50入／箱のもの 2 マリンフード同等品 3 賞味期限が6か月以上あるもの
05-004	ポーションバター	箱	1 7g×960個／箱のもの 2 個包装のもの 3 賞味期限が6か月以上あるもの
05-005	大豆白絞油	缶	1 16.5Kg／ブリキ缶 2 常温600日以上 3 特有のコクとうま味をもつコシの強い大豆油
05-006	コンパウンドバター	個	1 450g／個のもの 2 バターが40％以上含むもの 3 賞味期限が4か月以上あるもの
05-007	オリーブ油	本	1 1L／本のもの 2 ピュアオイルのもの 3 納品時に賞味期限が1年以上あるもの
05-008	アマニ油	本	1 170g／本、朝日同等品 2 払出は本単位（発注は12本単位） 3 納品時に賞味期限が1年以上あるもの

第6章 種実及び加工品類

規格番号	品 名	貢
06-001	すり白ごま	18
06-002	すり黒ごま	18
06-003	いり白胡麻	18
06-004	いり黒胡麻	18
06-005	ごま塩	18
06-006	ごまペースト	18
06-007	ピーナッツバター	18
06-008	栗	18
06-009	むき栗	18
06-010	むきぎんなん	18
06-011	栗水煮	18
06-012	スライスアーモンド	18
06-014	ココナッツミルク	18
06-015	練りごま	18
06-016	ピーナッツパウダー	18
06-017	ピーナッツチョップ	18

規格番号	品 名	単位	規 格
06-001	すり白ごま	箱	1 80g×10袋／箱、チャック付き 2 無着色で異味異臭、きょう雑物がないもの
06-002	すり黒ごま	箱	1 80g×10袋／箱、チャック付き 2 無着色で異味異臭、きょう雑物がないもの
06-003	いり白胡麻	袋	1 90g／袋、チャック付き 2 無着色で異味異臭、きょう雑物がないもの
06-004	いり黒胡麻	箱	1 90g／袋、チャック付き 2 無着色で異味異臭、きょう雑物がないもの
06-005	ごま塩	個	1 35g／個のもの 2 黒ごま、塩入りのもの
06-006	ごまペースト	個	1 230g／個のもの 2 ごま100％純正品 3 異味異臭のないもの 4 賞味期限1年以上のもの
06-007	ピーナッツバター	箱	1 3.5Kg／箱のもの 2 常温保存できるもの 3 賞味期限10ヶ月以上のもの 4 ソントン同等品
06-008	栗	Kg	1 Mサイズのもの 2 全体に丸みがあり、つやのあるもの
06-009	むき栗	Kg	1 Mサイズのもの 2 全体に丸みがあり、つやのあるもの 3 渋皮を完全に除去した物
06-010	むきぎんなん	Kg	大粒で実がみずみずしいもの
06-011	栗水煮	Kg	1 Mサイズで丸みがあり、つやのあるもの 2 渋皮を完全に除去したもの 3 味付したものは不可
06-012	スライスアーモンド	袋	1 500g／袋のもの 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの
06-014	ココナッツミルク	缶	410g／缶のもの
06-015	練りごま	袋	1Kg／袋のもの
06-016	ピーナッツパウダー	箱	1 500g×10袋／箱のもの 2 常温保存できるもの
06-017	ピーナッツチョップ	箱	500g×10袋／箱のもの

第7章 豆及び加工品類

規格番号	品 名	貢
07-001	大 豆	21
07-002	あずき	21
07-003	ささげ	21
07-004	つぶあん	21
07-005	大豆水煮	21
07-006	煮 豆	21
07-007	納 豆	21
07-010	ひきわり納豆	21
07-011	うずら豆煮豆	21
07-013	高野豆腐	21
07-015	油揚げ（生）	21
07-016	ミックスビーンズ	21
07-018	がんもどき	21
07-019	糀味噌	21
07-020	おから	21
07-021	春 雨	21
07-023	きなこ	21
07-024	五目煮豆	21
07-025	豆乳飲料	22
07-026	赤味噌	22
07-027	白味噌	22
07-028	八丁味噌	22
07-029	便利豆腐	22
07-030	パック木綿豆腐	22
07-031	パック絹ごし豆腐	22
07-032	乾燥大豆	22
07-033	充てん豆腐	22
07-034	ひよこ豆	22

規格番号	品 名	貢
07-035	豆乳飲料 1 L	22
07-037	パック熨豆腐	22
07-038	パック缶揚げ	22
07-039	パック豆腐	22
07-040	レッド豆ドニー	23
07-042	パック押し豆腐	23
07-043	肉詰めいなり	23
07-044	冷凍カップ納豆	23
07-045	パック豆乳	23

※共通規格（豆類）

1 品 質

- (1) 加工品は、良質の豆を加工したもの
- (2) 大きさが揃っているもの
- (3) 遺伝子組み換えをしていないもの

2 J A S 製品

「J A S 合格品」と示す場合は、定められた表示があるもの

3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたもので、同法で定められた表示があるもの

4 包 装

- (1) 製造工場の元詰品、品目ごと同一メーカーが製造したもの
- (2) 包装に内容量、賞味期限及び製造業者名が表示されているもの

規格番号	品 名	単位	規 格
07-001	大 豆	k g	1 国産品、皮の破れがないもの 2 粒が揃って、固有の光沢を有するもの 3 乾燥良好で、きょう雑物がないもの
07-002	あずき	k g	1 国産品 2 品種特有の形で色と種皮が薄いもの
07-003	ささげ	k g	1 国産品のもの 2 品種特有の形で色と種皮が薄いもの
07-004	つぶあん	箱	1 800g×6袋/箱のもの 2 常温保存できるもの
07-005	大豆水煮	袋	1 1kg/袋のもの 2 遺伝子組み換え原料を未使用のもの 3 レトルトパウチに入ったもの 4 粒が揃って成熟したもの
07-006	煮 豆	箱	1 1kg×6袋入×2合/箱のもの 2 全糖、煮くずれないもの
07-007	納 豆	箱	1 あづま:30g×3個×6パック/箱 2 おかめ:45g×3個×12パック/箱 3 共通:たれ、からし付
07-010	ひきわり納豆	個	1 40g/個 たれ、からし付 2 発砲トレー 36単位
07-011	うずら豆煮豆	k g	甘さ控えめで荷崩れのないもの
07-013	高野豆腐	k g	1 1枚15g程度のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 特有の香り、味、色つやのあるもの 4 納入当日に製造されたもの
07-015	油揚げ（生）	k g	1. 5cmに角切りされたもの
07-016	ミックスビーンズ	k g	1 ガルバンゾレッドキドニー等が入ったもの 2 賞味期限等表示されたもの
07-018	がんもどき	k g	1 100g程度で特有の香り、味、色つやのあるもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 人参・牛蒡・山芋・胡麻・昆布・ひじき入りのもの 4 納入当日に製造されたもの
07-019	糰味噌	箱	1 1kg×10袋/箱のもの 2 米糰10%入のもの
07-020	おから	k g	1 色沢一様であり、固く絞ったもの 2 特有の豆臭があるもの 3 異味異臭、きょう雑物を認めないもの 4 納入当日に製造されたもの
07-021	春 雨	k g	1 乾燥良好、変質及び折れくだけないもの 2 光沢があり、水浸して弾力のあるもの 3 賞味期限が1年以上あるもの
07-023	きなこ	袋	1 100g/袋のもの 2 乾燥良好、異味異臭、きょう雑物がないもの 3 特有の香味を有するもの
07-024	五目煮豆	k g	1 薄味で煮くずれのないもの 2 大豆・こんにゃく・人参・昆布・ごぼう入りのもの 3 賞味期限が10日以上あるもの

規格番号	品 名	単位	規 格
07-025	豆乳飲料	個	1 200ml 紙パックストロー付のもの 2 大豆固形が4%以上あるもの 3 味はその都度示す。 4 常温保存できるもの 5 賞味期限が1ヶ月以上あるもの
07-026	赤味噌	kg	1 熟成米味噌及び風味・塩味等良好なもの 2 カビ異味異臭及びきょう雑物がないもの 3 製造業者元詰のもの 4 塩分含有量が13%以下のもの 5 梱包単位20kgのもの
07-027	白味噌	kg	1 熟成米味噌、風味及び塩味が良好なもの 2 カビ、異味異臭及びきょう雑物を認めないもの 3 製造業者元詰のもの 4 塩分含有量が13%以下のもの 5 梱包単位20kgのもの
07-028	白味噌	kg	1 熟成米味噌、風味及び塩味が良好なもの 2 カビ、異味異臭及びきょう雑物を認めないもの 3 製造業者元詰のもの 4 塩分含有量が13%以下のもの 5 梱包単位21kgのもの
07-029	便利豆腐	kg	1 冷凍、サイコロカットされたもの 2 遺伝子組み換え大豆未使用のもの
07-030	パック木綿豆腐	個	1 350g/個、破損・異味異臭のないもの 2 大和屋同等品
07-031	パック絹ごし豆腐	個	1 350g/個、破損・異味異臭のないもの 2 大和屋同等品
07-032	乾燥大豆	箱	1 100g×10袋/箱のもの 2 水戻し3.6倍になるもの
07-033	充てん豆腐	箱	1 290g×6個/箱のもの 2 冷蔵で40日以上保存可能なもの
07-034	ひよこ豆	箱	1kg×6袋/箱のもの
07-035	豆乳飲料1L	本	1L/本で、無調整のもの
07-037	パック焼豆腐	個	1 330g/個、破損・異味異臭のないもの 2 大和屋同等品
07-038	パック缶揚げ	個	1 220g/個、破損・異味異臭のないもの 2 大和屋同等品
07-039	パック豆腐	個	1 100g/個のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 こざる豆腐同等品
07-040	レッド缶ドニー	kg	1 加圧加熱殺菌済 2 キューピー同等品
07-041	粉とうふ	箱	1 140g×10袋×6合/箱のもの 2 高野豆腐を粉末にしたもの 3 旭松同等品
07-042	パック押し豆腐	個	1 220g/個、木綿豆腐のもの 2 大和屋同等品
07-043	肉詰めいなり	箱	1 23g×30入×12袋/箱のもの 2 冷凍されたもの 3 味の素同等品
07-044	冷凍カップ納豆	箱	30g×50個入/箱のもの
07-045	パック豆乳	箱	1 200ml×18個/箱のもの 2 常温保存、ストロー付きのもの 3 キッコーマン同等品

第8章 魚介類及び加工品類

規格番号	品 名	貢
08-001	赤魚干物	28
08-002	骨なし赤魚	28
08-003	赤魚西京焼	28
08-004	鰯西京焼	28
08-005	あ じ	28
08-006	あじ開き	28
08-007	鰯干物	28
08-010	冷凍あなご	28
08-011	あ ゆ	28
08-012	いさき	28
08-013	いなだ	28
08-015	刺身用はまち	28
08-016	ぶり切り身	28
08-020	開きいわし	28
08-021	うるめいわし	28
08-025	うなぎ蒲焼	28
08-026	うなぎ蒲焼（短冊）	28
08-027	辛子明太子	28
08-028	かつお切り身	28
08-029	かつおたたき（刺身用）	28
08-032	かます干物	28
08-033	かれい（生）	28
08-034	ムキカレイ	28
08-035	金目鯛切り身（生）	28
08-036	金目鯛切り身（冷凍）	28
08-037	銀むつ切り身	28
08-038	生鮭切り身	29
08-040	鮭ほぐし身	29
08-041	甘塩鮭切り身	29
08-042	スモークサーモン	29
08-043	鯖切り身（生）	29
08-044	鯖切り身（冷凍）	29
08-045	骨なしさば	29
08-047	骨なしさわら切り身	29

規格番号	品 名	貢
08-048	骨なししいら（生）	29
08-048	骨なししいら（生）	29
08-049	さんま（生）	29
08-050	さんま（冷凍）	29
08-051	さんま開き干	29
08-052	鯖みりん干	29
08-053	ししゃも	29
08-054	白きす開き（生）	29
08-055	白きす開き（冷凍）	29
08-058	まだい切り身（冷凍）	29
08-061	太刀魚切り身（生）	29
08-062	太刀魚切り身（冷凍）	29
08-063	骨なしまだら	29
08-064	骨なしたら	29
08-065	銀だら切り身	29
08-071	はまち	29
08-073	ほっけ（生）	30
08-074	ほっけ（冷凍）	30
08-075	ほっけ（干物）	30
08-076	鉄火用鮪	30
08-077	まぐろ（冷凍）	30
08-078	ネギトロ	30
08-079	かじきマグロ切り身	30
08-080	めかじき切り身	30
08-082	骨なし秋鮭	30
08-083	生鮭切り身カット	30
08-084	メルルーサ切り身	30
08-086	わかさぎ（冷凍）	30
08-087	しらす干し	30
08-088	ちりめんじゃこ	30
08-089	さば味噌煮	30
08-090	かつおぶし（いとけずり）	30
08-091	う に	30
08-092	いくら	30

規格番号	品 名	頁
08-093	数の子	31
08-094	味付け数の子	31
08-096	たらこ	31
08-097	カット辛子明太子	31
08-098	あさり	31
08-099	あさり水煮	31
08-101	か き	31
08-102	かきむき身	31
08-104	しじみ	31
08-105	はまぐり	31
08-106	はまぐりむき身	31
08-108	ほたて貝	31
08-109	ほたて貝むき身	31
08-111	ほたて貝柱	31
08-113	小柱（生）	31
08-114	小柱（冷凍）	31
08-115	いか（生）	31
08-116	あかいか	31
08-117	いかソーメン	31
08-118	いか団子	31
08-119	皮むきいか	31
08-120	つぼぬきいか輪切り	32
08-121	開きいか	32
08-122	ロールいか	32
08-123	むらさきいか	32
08-124	いか塩辛	32
08-125	えび	32
08-127	ムキエビ2	32
08-128	ブラックタイガー	32
08-129	甘えび	32
08-131	干し桜えび	32
08-132	た こ	32
08-134	味付けたこ	32
08-135	酢だこ	32

規格番号	品 名	頁
08-136	か に	32
08-138	かにフレーク	32
08-139	塩くらげ	32
08-140	中華くらげ	32
08-141	子持ち昆布	32
08-142	沖縄かまぼこ	32
08-143	ズワイガニ水煮	32
08-144	かまぼこ（赤）	32
08-145	かまぼこ（白）	32
08-146	でんぶ	32
08-147	笹かまぼこ	32
08-148	焼かまぼこ	32
08-149	花咲きいか	32
08-150	チーズかまぼこ	33
08-151	ごぼう巻	33
08-152	さつま揚げ	33
08-155	伊達巻き	33
08-156	焼き竹輪	33
08-157	味付け竹輪	33
08-158	チーズ竹輪	33
08-159	つみれ	33
08-160	なると	33
08-161	はんぺん	33
08-162	あられはんぺん	33
08-163	かにかまぼこフレーク冷凍	33
08-164	黒はんぺん	33
08-165	たらばがに（ゆで）	33
08-166	たらばがにフレーク	33
08-167	生たらこフレーク	33
08-168	明太子フレーク	34
08-169	シロサバフグ	34
08-170	紅鮭切り身	34
08-171	帆立貝柱水煮	34
08-172	ホンビノス（殻付生）	34

規格番号	品名	頁
08-173	魚肉ソーセージ	34
08-174	銀鮭筒切り	34
08-176	シーフードミックス	34
08-177	すずき（生）	34
08-178	ホキ（生）	34
08-179	メダイ	34
08-180	煮干し	34
08-181	あんこう	34
08-183	甘塩鮭切り身	34

※共通規格（魚類）

1 鮮魚共通

- (1) 新鮮で体表面の光沢が良く弾力性があり、鱗は固着しているもの
- (2) 眼球は透明で膨らんでおり、エラは鮮紅色のもの
- (3) 特有の鮮魚臭を有し、異味、異臭がないもの
- (4) 大きさが一様であり、腹切れ及び身欠き等の損傷を認めないもの
- (5) 検量時は、正味量とする。
- (6) 内臓・鱗等を取除く場合及び切り身の形状と重量は、その都度示す。
- (7) 切り身は、骨なしのもの
- (8) 刺身用とする場合は、特に鮮度良好なものとする。

2 冷凍魚共通

- (1) 原料となる魚類は鮮度良好で特有の光沢があり損傷及び汚染等のないもの
- (2) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可
- (3) 解凍後に鮮度不良なものは、返品交換するものとする。
- (4) 容器は、袋を二重にしてダンボール箱又は発泡スチロール箱とする。
- (5) 形 状
 - ア ラウンド・・・・魚体そのままのもの
 - イ セミドレス・・・・内臓及びエラを除いたもの
 - ウ ドレス・・・・・・セミドレスの頭を除いたもの
 - エ ペンドレス・・・・ドレスのヒレ類を除いたもの
 - オ フィレ・・・・・・三枚に卸したもの
 - カ ステーキ・・・・切り身にしたもの

3 塩魚共通

- (1) 鮮度良好なもの、内臓を良く取除き、塩蔵性の高いもの
- (2) 変質及び油焼け等がなく、色沢形態良好なもの
- (3) 異味・異臭がなく、損傷及び汚染がないもの

4 乾燥魚共通

- (1) 鮮度良好なもので、内臓を完全に除去、乾燥程度は品種に適したもの
- (2) 乾燥魚特有の香りを有し、異味・異臭がないもの
- (3) 外観が良好で、異物の付着がなく清潔なもの
- (4) 色沢が鮮明で、特有の色彩を保っているもの

5 貝類共通

- (1) 鮮度良好なもの、死貝、泥及び砂等の異物を認めないもの
- (2) 粒が揃ったもの
- (3) ムキ身は異種混合の無く、指定した重量の粒が揃ったもの

6 加工品等共通

(1) 練製品

- ア 鮮度良好な魚肉を原料とし、練り上げが良好なもの
- イ 香味及び色沢良好で弾力性があり、大きさ・形状が均一のあるもの
- ウ 食品添加物は、食品衛生法で規定された物を使用し指定表示があるもの
- エ 異味、異臭、異物及びネト等がなく、漂白剤を使用していないもの
- オ 製法、取扱法ともに衛生的で、そのまま食する事ができるもの
- カ 製造業者名及び賞味期限等を表示したもの

(2) 味噌漬等

- ア 鮮度良好な原料を使用し、味が内部まで良く浸透したもの
- イ 食品添加物は、食品衛生法で規定された物を使用し指定表示があるもの
- ウ 検量時、味噌等は検量外とする。

7 全共通

輪ゴムを使用した梱包不可とする。

※共通規格（野菜類）

- 1 鮮度が良好なもの
- 2 風味良好で異味・異臭を認めないもの
- 3 品種固有の色沢・形状を有し、大きさ及び重量等が均一のもの
- 4 病虫害及び外傷等がないもの
- 5 土、砂、異品種の混入及びきょう雑物等を認めないもの
- 6 とう立ち、す入り、枯葉及びひび割れ等のないもの
- 7 水洗いされ、水切りが完全なもの
- 8 指定のないものは、原則として国産品のもの
- 9 発泡スチロールでの納品不可

規格番号	品 名	単位	規 格
08-001	赤魚干物	枚	1 4 0 g ～ 1 6 0 g 程度／枚のもの
08-002	骨なし赤魚	枚	1 1 4 0 g／枚程度のもの 2 骨なし、ナガサワ同等品
08-003	赤魚西京焼	袋	5 0 g × 1 0 枚／袋のもの
08-004	鰯西京焼	袋	1 0 0 g × 1 0 枚／袋のもの
08-005	あ じ	k g	1 1 5 0 g／枚程度のもの 2 形状は、セミドレスのもの 3 内蔵、うろこ、えらを除いたもの
08-006	あじ開き	k g	1 8 0 g／枚程度のもの 2 頭、せいごを除いたもの
08-007	鰯干物	k g	1 5 0 g／枚程度のもの
08-010	冷凍あなご	k g	マアナゴで、無頭、背開き、骨抜きのもの
08-011	あ ゆ	k g	1 1 2 0 g／匹程度のもの 2 ラウンドのもの
08-012	いさき	k g	1 1 2 0 g／枚程度のもの 2 冷凍不可
08-013	いなだ	k g	1 1 2 0 g／枚程度のもの 2 冷凍不可
08-015	刺身用はまち	k g	1 1 5 g／枚 程度のもの 2 刺身用のもので、冷凍不可 3 当日朝に切込みしたもの
08-016	ぶり切り身	k g	1 1 2 0 g／枚程度のもの 2 冷凍不可
08-020	開きいわし	k g	1 4 0 g／枚程度のもの 2 蒲焼用の骨なしのもの
08-021	うるめいわし	k g	1 1 5 g／尾程度のもの 2 丸干しのもの
08-025	うなぎ蒲焼	k g	1 1 5 0 g／枚程度のもの 2 無頭の開きで骨なしのもの 3 味付良好で、ボイリングパックされたもの 4 山椒・タレ付で製造者名等表示されたもの
08-026	うなぎ蒲焼（短冊）	k g	冷凍、幅 1. 5 c m × 長さ 2. 5 c m のもの
08-027	辛子明太子	k g	着色の淡いもの
08-028	かつお切り身	k g	1 1 2 0 g／枚程度のもの 2 冷凍不可
08-029	かつおたたき （刺身用）	k g	1 サクどりされ、皮目がやかれたもの 2 たれ付のもの
08-032	かます干物	枚	1 5 0 g／枚程度のもの
08-033	かれい(生)	k g	1 2 0 g／枚程度のもの
08-034	ムキカレイ	k g	1 2 0 g／枚程度、ムニエル用のもの
08-035	金目鯛切り身(生)	k g	1 2 0 g／枚程度のもの
08-036	金目鯛切り身(冷凍)	k g	1 2 0 g／枚程度のもの
08-037	銀むつ切り身	k g	1 2 0 g／枚程度のもの

規格番号	品 名	単位	規 格
08-038	生鮭切り身	k g	1 120g／枚程度のもの 2 川遡上魚は、不可 3 刺身用の場合は、別に示す。 4 骨なしで国内産（北洋含む）のもの
08-040	鮭ほぐし身	k g	1 冷凍バイリングパックされたもの 2 銀鮭トリムC生食用を焼きほぐしのもの 3 添加物の少ない、着色の薄いもの
08-041	甘塩鮭切り身	枚	1 国内産（北洋含む）ウロコ中骨がないもの 2 川遡上魚及びブナは、不可 3 トリムC、アトランティックサーモンを使用したもの 4 甘塩使用 5 120g／枚程度のもの
08-042	スモークサーモン	k g	1 15g／枚程度のもの 2 冷凍、スライスされたもの
08-043	鯖切り身（生）	k g	120g／枚程度の骨なしのもの
08-044	鯖切り身（冷凍）	k g	1 120g程度の骨なしのもの 2 バラ凍結されているもの
08-045	骨なしさば	枚	1 120g／枚 2 加水処理済のもの
08-047	骨なしさわら切り身	袋	1 120g／枚程度×10枚／袋のもの 2 バラ凍結されているもの
08-048	骨なしいら	枚	120g程度で3枚おろしのもの
08-049	さんま（生）	k g	1 150g程度のもの 2 頭、内臓がついているもの
08-050	さんま（冷凍）	k g	1 150g程度のもの 2 頭、内臓がついているもの
08-051	さんま開き干	k g	150g程度のもの
08-052	鯖みりん干	枚	1 100g／枚程度で骨なしのもの 2 乾燥十分、油やけないもの 3 みりん醤油、胡麻は全面に塗布されているもの
08-053	ししやも	k g	1 15g／匹程度のもの 2 子持ちで、腹割れがないもの
08-054	白きす開き（生）	k g	1 40g／枚程度のもの 2 頭・骨を除いたもの
08-055	白きす開き（冷凍）	k g	1 40g／枚程度のもの 2 頭・骨を除いたもの
08-058	まだい切り身（冷凍）	k g	1 形状・重量は、その都度示す。 2 刺身用の場合は、別に示す。
08-061	太刀魚切り身（生）	k g	1 150g／枚程度のもの 2 銀膜がはがれていないもの。
08-062	太刀魚切り身（冷凍）	k g	1 150g／枚程度のもの 2 銀膜がはがれていないもの
08-063	骨なしまだら	k g	100g／枚程度で骨なしのもの
08-064	骨なしたら	枚	120g／枚程度のもの
08-065	銀だら切り身	枚	150g／枚程度のもの
08-071	はまち	k g	120g／枚程度のもの

規格番号	品 名	単位	規 格
08-073	ほっけ（生）	k g	1 枚 1 5 0 g 程度のもの
08-074	ほっけ（冷凍）	k g	1 切れ 1 5 0 g 程度のもの
08-075	ほっけ（干物）	k g	1 枚 1 5 0 g 程度のもの
08-076	鉄火用鮓	k g	1 切れ 1 5 g 程度のもの
08-077	まぐろ（冷凍）	k g	1 切れ 2 0 g 程度のもの
08-078	ネギトロ	k g	1 冷凍 使用日の前日納品 2 まぐろをねぎとろ用に加工したもの
08-079	かじきマグロ切り身	k g	厚み均一で 1 2 0 g / 枚切り身程度のもの
08-080	めかじき切り身	k g	厚み均一で 1 2 0 g / 枚切り身程度のもの
08-082	骨なし秋鮭	袋	1 1 2 0 g / 枚 × 1 0 枚 / 袋のもの 2 ナガサワ同等品
08-083	生鮭切り身カット	k g	1 1 2 0 g / 枚程度のもの 2 甘塩（鍋用）のもの 3 国内産（北洋含む）のもの
08-084	メルルーサ切り身	k g	1 2 0 g / 枚程度のもの
08-086	わかさぎ（冷凍）	k g	2 0 g / 匹程度のもの
08-087	しらす干し	k g	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢良くきょう雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの 4 納入商品は、同種類統一されたもの
08-088	ちりめんじゃこ	k g	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢が良く、きょう雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの 4 納入商品は同種類統一されたもの
08-089	さば味噌煮	個	1 1 4 0 g / 個、ボイリングパックのもの 2 常温保存できるもの
08-090	かつおぶし （いとけずり）	袋	1 5 0 0 g / 袋のもの 2 かつお 1 0 0 %、お浸し用のもの 3 乾燥良好で特有の香味を有し、カビ・きょう雑物がないもの 4 賞味期限が 6 ヶ月以上あるもの
08-091	うに	k g	粒のそろったもの
08-092	いくら	k g	粒が揃い甘塩のもの

規格番号	品 名	単位	規 格
08-093	数の子	k g	1 形の崩れていないもの 2 塩漬けのもの
08-094	味付け数の子	k g	1 形の崩れていないもの 2 適塩の味付けのもの
08-096	たらこ	k g	1 1腹100g程度のもの 2 身くずれなく、着色が淡いもの 3 甘塩使用のもの 4 解凍されているもの
08-097	カット辛子明太子	袋	1 1kg/袋のもの 2 身くずれなく、着色が淡いもの 3 唐辛子・酒等のタレ漬けのもの 4 解凍されているもの 5 中辛程度のもの 6 内部まで良く浸透したもの 7 着色の薄いもの
08-098	あさり	k g	1 Mサイズで殻付のもの 2 砂抜き十分なもの 3 死貝、きょう雑物がないもの
08-099	あさり水煮	箱	1 1kg×6袋/箱のもの 2 レトルト天狗同等品のもの
08-101	か き	k g	1 2Lサイズで生食用のもの 2 殻等の混入のないもの 3 冷凍不可
08-102	かきむき身	k g	1 2Lサイズで加熱用のもの 2 殻等の混入のないもの 3 冷凍ばら凍結されたもの
08-104	しじみ	k g	1 真しじみ・大和しじみとする。 2 砂抜き十分なもの 3 死貝、きょう雑物がないもの 4 種類及び内容量はその都度示す。
08-105	はまぐり	k g	1 砂抜き十分なもの 2 死貝、きょう雑物がないもの 3 種類及び内容量はその都度示す。
08-106	はまぐりむき身	k g	1 殻等の混入のないもの 2 種類及び内容量はその都度示す。
08-108	ほたて貝	k g	1 2Lサイズのもの 2 冷凍不可 3 生食用にスライスされたもの
08-109	ほたて貝むき身	k g	1 殻等の混入のないもの 2 種類及び内容量はその都度示す。
08-111	ほたて貝柱	k g	1 殻・ヒモ・内臓等を除いたもの 2 サイズ及び内容量はその都度示す。
08-113	小柱（生）	k g	1 粒の揃ったもの 2 弾力性のあるもの
08-114	小柱（冷凍）	k g	1 粒の揃ったもの 2 弾力性のあるもの
08-115	いか（生）	k g	スルメイカ300g/杯程度のもの
08-116	あかい	k g	冷凍で1cm×3cmカットのもの
08-117	いかソーメン	k g	刺身用で糸造りしたもの
08-118	いか団子	k g	20g/個程度のもの
08-119	皮むきいか	k g	1 150g/杯程度のもの 2 内臓、皮、足を除いたもの

規格番号	品 名	単位	規 格
08-120	つぼぬきいか輪切り	k g	1 チルド15 g／切程度の輪切りのもの 2 内臓・足・耳を取除いたもの
08-121	開きいか	k g	足付の200 g／枚程度のもの
08-122	ロールいか	k g	1 c m輪切りのもの
08-123	むらさきいか	k g	松笠切りの1. 5 c m×5 c mのもの
08-124	いか塩辛	k g	新鮮ないかを使用した風味良好なもの
08-125	え び	k g	1 60 g／尾程度のもの 2 ブラックタイガー・バナメイであること。
08-127	ムキエビ2	箱	1 31－40サイズのもの 2 1箱1. 8 k g 140尾／箱のもの 3 小海老の殻を完全に除去したもの 4 異物等の混入しないもの 5 背わたを取り除いたもの
08-128	ブラックタイガー	k g	1 60 g／尾程度のもの 2 尾付き、無頭及びからむきのもの 3 背わたをとり筋切りをしたもの
08-129	甘えび	k g	からむき、生食用のもの
08-131	干し桜えび	袋	1 300 g／袋のもの 2 乾燥良好かつ特有の香りを有し、カビ及びきょう雑物がないもの
08-132	た こ	k g	1 サラダ用・刺身用・生食用のもの 2 茹でたもの
08-134	味付けたこ	k g	肉質柔らかく食味良好なもの
08-135	酢だこ	k g	肉質柔らかく食味良好なもの
08-136	か に	k g	ズワイカニで、内容量は正味重量のもの
08-138	かにフレーク	k g	ズワイカニ又はタラバカニで正味重量のもの
08-139	塩くらげ	k g	塩漬け半透明の黄白色で糸切りにしたもの
08-140	中華くらげ	k g	味付良好な半透明の黄白色で、糸切りにしたもの
08-141	子持ち昆布	k g	適塩で両面に子持ちであるもの
08-142	沖縄かまぼこ	k g	冷凍3～4 mm／枚スライスのもの
08-143	ズワイガニ水煮	k g	1 レトルトのもの 2 宝幸同等品のもの
08-144	かまぼこ（赤）	kg	1 澱粉含有率5％以内、冷凍スライス済のもの 2 賞味期限が20日以上で着色の淡いもの
08-145	かまぼこ（白）	kg	1 澱粉含有率5％以内、冷凍スライス済のもの 2 賞味期限が20日以上あるもの
08-146	でんぶ	k g	1 着色の淡いもの 2 鮮度良好もの
08-147	笹かまぼこ	k g	1 30 g／枚程度のもの 2 賞味期限が3日以上あるもの
08-148	焼かまぼこ	本	1 200 g／本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 賞味期限が3日以上あるもの
08-149	花咲きいか	k g	冷凍2 c m×3 c mのもの

規格番号	品 名	単位	規 格
08-150	チーズかまぼこ	本	1 30g／本のもの 2 チーズ含有率10%以上あるもの 3 賞味期限が1ヶ月以上あるもの
08-151	ごぼう巻	kg	1 20g／本程度のもの 2 新鮮なごぼうを使用したもの
08-152	さつま揚げ	kg	1 50g／枚程度のもの 2 新鮮な魚のすり身を使用しているもの 3 良質の油で揚げているもの 4 澱粉の含有率が少ないもの
08-155	伊達巻き	kg	1 400g／本程度のもの 2 賞味期限が7日以上あるもの
08-156	焼き竹輪	kg	1 60g／本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 ネットのないもの 4 賞味期限が3日以上あるもの
08-157	味付け竹輪	kg	1 40g／本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 賞味期限が3日以上あるもの
08-158	チーズ竹輪	kg	1 20g／本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 賞味期限が3日以上あるもの
08-159	つみれ	箱	1 22g×200個／箱のもの 2 JAS規格合格同等品のもの 3 新鮮な魚のすり身を使用のもの 4 賞味期限が3日以上あるもの
08-160	なると	kg	1 200g／本程度のもの 2 賞味期限が3日以上あるもの
08-161	はんぺん	kg	1 50g／枚程度のもの 2 特有の弾力性があるもの 3 賞味期限が7日以上あるもの
08-162	あられはんぺん	kg	1 小粒で特有の弾力性があるもの 2 紅白混合はその都度示す 3 賞味期限が7日以上あるもの
08-163	かにかまぼこ フレーク冷凍	kg	新鮮な魚のすり身を使用したもの
08-164	黒はんぺん	kg	1 30g／枚程度で特有の弾力があるもの 2 賞味期限が5日以上あるもの
08-165	たらばがに（ゆで）	袋	1 75g／本程度で14入／袋のもの 2 刺身用のもの 2 ボイルタラバハーフポーションのもの
08-166	たらばがにフレーク	袋	1 500g／袋のもの 2 冷蔵のもの
08-167	生たらこフレーク	袋	1 4kg／袋（真空パック）のもの 2 着色が淡いもの

規格番号	品 名	単位	規 格
08-168	明太子フレーク	袋	2 k g / 袋のもの
08-169	シロサバフグ	k g	1 1 切 4 0 g / 匹程度のもの 2 唐揚げ用 (冷凍) のもの
08-170	紅鮭切り身	k g	1 1 2 0 g / 枚程度のもの 2 三枚おろしにされたもの
08-171	帆立貝柱水煮	k g	固形量 7 0 0 g 程度のもの
08-172	ホンビノス (殻付生)	個	1 8 0 g / 個程度のもの 2 殻つき、砂抜き済のもの
08-173	魚肉ソーセージ	箱	1 6 5 g / 本 × 5 本 × 2 0 束 / 箱のもの 2 丸大フィッシュソーセージ同等品のもの
08-174	銀鮭筒切り	k g	1 5 0 g / 枚程度のもの
08-176	シーフードミックス	k g	冷凍で一口大のいか、むきエビ、あさりが入ったもの
08-177	すずき (生)	k g	1 2 0 g / 枚程度の骨なしのもの
08-178	ホキ (生)	k g	1 1 0 0 g / 枚程度の骨なしのもの 2 三枚おろしにされたもの
08-179	メダイ	枚	1 2 0 g / 枚程度の骨なしのもの
08-180	煮干し	袋	4 0 0 g / 袋のもの
08-181	あんこう	箱	冷凍 5 0 0 g × 1 0 袋 / 箱のもの

※ 共通規格（肉類）

1 獣鳥肉類共通

- (1) 屠殺場法による検査合格品とし、品質取引基準「上」以上のもの
- (2) 特有の香りを持ち、異臭を認めないもの
- (3) 鮮度良好で、外観に異常を認めないもの
- (4) 納品指示、冷凍、冷蔵表示に準じたもの
- (5) 凍結による乾燥・油やけ・脂肪の変質等を認めないもの
- (6) よく「そうじ」され、付属脂肪厚は5mm以下のもの
- (7) 国内産品・輸入品の区分は、その都度示す。

2 牛肉共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の歩留等級「B」以上且肉質等級「3」以上のもの
- (2) 肉のきめが細かく鮮紅色で光沢があり脂肪は薄いクリーム色を呈すもの
- (3) 産地、等級はその都度示す。
- (4) 部位・産地・等級・賞味期限等を表示した元詰箱に衛生的に詰めて納品
- (5) オーストラリア、アメリカ、カナダ、国産の冷蔵品のもの

3 豚肉共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「上物」以上のもの
- (2) 肉のきめが細かく、鮮やかな淡紅色で切り口に艶があり、脂肪部分は白くしまっているもの
- (3) 輸入または国産で、冷蔵品又は産地凍結品のもの
- (4) 部位・賞味期限・製造業者、産地表示した元詰箱に、衛生的に詰めて納品
- (5) 表層脂肪は1cm以下で2層に分離していないもの
- (6) 再凍結したものは不可
- (7) アメリカ、カナダ、スペイン、デンマーク、チリ、国産のもの

4 鶏肉共通

- (1) 食鶏小売規格の「A級」のもの
- (2) 食肉用若鶏とする。
- (3) 色が淡くつやがあり脂肪は黄色で少く、且毛穴が盛り上がったもの
- (4) ブラジル産（28－30）及び国産で冷蔵品又は産地凍結品されたもの
- (5) 部位・賞味期限・製造業者等を表示した元詰箱に、衛生的に詰めて納品
- (6) 再凍結したものは不可とする。

5 肉類加工品共通

- (1) 賞味期限表示
- (2) 良質で鮮度良好な原料を使用し、衛生的に加工されたもの
- (3) 特有の香りがあり、異味・異臭を認めないもの
- (4) 適度な硬さと弾力があり、ケーシング内に液汁がないもの
- (5) 包装が完全なもの

6 冷凍肉類共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「上物」以上のもの
- (2) 急速冷凍品とし、鮮度良好で冷凍やけの認められないもの
- (3) 豚肉の場合、脂肪付着は5mm以内のもの
- (4) 納品の際は、内容量を10kgまでとする。
- (5) 使用日により、納品形態指示、冷凍、冷蔵に準じたもの

7 原木の審査内容

- (1) 鶏肉
 - ア ブラジル産または国内産で冷蔵品又は産地凍結品されたもの
 - イ 元詰箱には、部位、賞味期限及び製造業者等を表示すること。
 - ウ 産地及びブランド名を指定した場合は証明書のコピーを添付すること。
- (2) 豚 肉
 - ア アメリカ、カナダ、デンマーク、スペイン、国産で冷蔵又は産地凍結されたもの
 - イ 元詰箱には、部位、賞味期限及び製造業者等を表示すること。
 - ウ 産地及びブランド名を指定の場合は、証明書のコピーを添付すること。
- (3) 牛 肉
 - ア 元詰箱には、産地、部位、等級及び賞味期限等の表示をすること。
 - イ 原則として冷蔵品とし、冷凍品可能の場合は別に示す。
- (4) ロースハム、ソフトサラミソーセージ等
賞味期限の表示があること。
- (5) 見本審査の対象となった当該品目については、糧食班へ持参するものとする。また、見本審査時間内に元詰箱及び原木を提示するものとする。

第9章 獣鳥肉類及び加工品類

規格番号	品 名	頁
09-001	牛サーロイン	38
09-003	牛バラ肉	38
09-004	牛ヒレ肉	38
09-005	牛もも肉（2mmスライス）	38
09-006	牛もも肉（2.5cm角）	38
09-007	牛もも肉（挽肉）	38
09-009	牛肩ロース（赤肉生）	38
09-010	牛リブロース肉	38
09-011	牛カルビ	38
09-012	豚バラ肉（2mmスライス）	38
09-014	豚ヒレ肉	38
09-015	豚もも肉（2mm）カット	38
09-016	豚もも肉（2.5cm角）	39
09-017	豚もも肉（挽肉）	39
09-018	豚肩ロース	39
09-019	豚ロース	39
09-020	豚肩ロース肉5	39
09-021	豚レバー	39
09-022	豚ロース（赤肉生）	39
09-025	皮なし鶏もも肉カット	39
09-026	鶏胸肉	39
09-027	鶏もも肉	39
09-028	カット鶏もも肉	39
09-029	鶏ささみ	39
09-030	鶏ささみ（挽肉）	39
09-032	骨付きフランク	39
09-034	チューリップ	39
09-035	フランクフルトソーセージ	39
09-037	味付ラム肉	40
09-038	豚ベーコン（1枚20g）	40
09-039	きざみベーコン	40
09-040	ロースハム（1枚20g）	40
09-041	焼 豚	40
09-044	ソフトサラミソーセージ	40
09-045	ロースハムスライス	40

規格番号	品 名	頁
09-046	ポークウィンナーソーセージ	40
09-048	鶏コマ肉	40
09-049	ポークチョップハム	40
09-050	厚切りチャーシュー	40
09-052	豚コマ肉	40
09-053	鶏手羽	40
09-054	牛ロース	40
09-056	牛モツカット	40
09-057	豚肩ロース切り身	40
09-058	いも豚ロース肉（120g切身）	40
09-060	ロースハムスライス	40

規格番号	品 名	単位	規 格
09-001	牛サーロイン	k g	1 厚さ1.5 c m、付属脂肪厚5 m m以下のもの 2 ステーキ用にカットされた冷蔵ミドルグレインのもの 3 タンブリング筋切処理をされたもの 4 外装に「入数」を表示 5 オーストラリア、アメリカ産のもの
09-003	牛バラ肉	k g	1 筋間脂肪の適度（ショートグレイン）なもの 2 脂肪分30 %以下 3 ポイントエンドブリスケット冷蔵のもの 4 スライス幅は別示 5 オーストラリア、アメリカ産のもの
09-004	牛ヒレ肉	k g	1 ステーキ用にカットされた冷蔵のもの 2 グラスのもの 3 すじ・ひも除く成型済のもの 4 オーストラリア・アメリカ産のもの 5 外装に「入数」を表示
09-005	牛もも肉 (2 m mスライス)	k g	1 ショートグレイン・トップサイドで、冷蔵されたもの 2 オーストラリア アメリカ産のもの
09-006	牛もも肉 (2. 5 c m角)	k g	1 ショートグレイン・トップサイドで、冷蔵されたもの 2 オーストラリア アメリカ産のもの
09-007	牛もも肉 (挽肉)	k g	1 ショートグレイン・トップサイドで、冷蔵されたもの 2 オーストラリア アメリカ産のもの
09-009	牛肩ロース (赤肉生)	k g	1 5 m mスライスされたもの 2 チャックロール同等品
09-010	牛リブロース肉	k g	1 厚さ1～1. 5 c mでステーキ用にカットされ、冷蔵されたもの 2 付属脂肪厚は、5 m m以下のもの 3 外装に「入数」を表示
09-011	牛カルビ	k g	筋間脂肪の適度で冷蔵のもの
09-012	豚バラ肉 (2 m mスライス)	k g	1 2 m mスライス 2. 5 c m角カットのもの 2 脂肪の厚さ5 m m以下のもの 3 表面の脂肪を整形したもの
09-014	豚ヒレ肉	k g	1 周囲の脂肪を取り除いたもの 2 外装に「入数」を表示
09-015	豚もも肉カット (2 m m)	k g	1 幅2 m mスライス及び長さ4 c mカット ひと梱包あたり10 k g以内および高さ10 c m 以内のもの 2 解凍時ドリップの少ないもの

規格番号	品 名	単位	規 格
09-016	豚もも肉 (2.5cm角)	kg	1 ひと梱包あたり10kg程度、高さ10cm以内のもの 2 解凍時ドリップの少ないもの
09-017	豚もも肉 (挽肉)	kg	1 ひと梱包あたり10kg以内、高さ10cm以内のもの 2 解凍時ドリップの少ないもの
09-018	豚肩ロース	kg	1 2mmスライス 2 脂肪分20%以下で脂肪のかんでいないもの 3 外装に「入数」を表示すること。
09-020	豚肩ロース肉5	kg	1 5mmスライス、脂肪分20%以下で脂肪のかんでいないもの 2 外装に「入数」を表示すること。
09-021	豚レバー	kg	1 新鮮で防疫処置がされ、異臭がなく寄生虫がないもの 2 血抜きしてあるもの 3 厚さ5mm、6cm×4cmのもの
09-022	豚ロース(赤肉生)	kg	2mmスライスしゃぶしゃぶ用のもの
09-025	皮なし鶏もも肉カット	kg	唐揚げ用の1切40g程度で皮なしのもの
09-026	鶏胸肉	枚	1 140g/枚、食鶏小売り規格品のもの 2 骨なし、皮付のもの 3 外装に「入数」を表示すること。 4 国内産と箱に明記されたもの
09-027	鶏もも肉	枚	1 140g/枚、食鶏小売り規格品のもの 2 外装に「入数」を表示すること。
09-028	カット鶏もも肉	kg	40g又は60gで、皮付きをカットしたもの
09-029	鶏ささみ	kg	国産で冷凍(バラ凍結)筋なしのもの
09-030	鶏ささみ(挽肉)	kg	国産で変色がなく、筋無しのもの
09-032	骨付きフランク	kg	1 90g/本程度のボイル用のもの 2 ニチロ同等品のもの
09-034	チューリップ	kg	1 L型40g/本程度で食鶏小売り規格品のもの 2 皮の付着は、10%以下で手羽先肉を加工したもの
09-035	フランクフルトソーセージ	袋	1 着色がなく36g×8個/袋、粗挽きのもの 2 賞味期限が10日以上あるもの

規格番号	品 名	単位	規 格
09-037	味付ラム肉	k g	1 800 g／袋程度（真空パック）のもの 2 正肉で赤身90％以上でスライスしたもの
09-038	豚ベーコン （1枚20g）	k g	1 赤身と脂肪断面比2：3でスライスされたもの 2 JAS規格燻製完全な良好なもの 3 賞味期限が10日以上のもの
09-039	きざみベーコン	袋	1 500 g／袋、短冊（1cm×4cm程）のもの 2 バラ凍結されたもの
09-040	ロースハム （1枚20g）	k g	特JAS規格、相模ハム本麓ロースハム同等品
09-041	焼 豚	k g	1 肩ロース、ももを使用し、20g／枚程度のもの 2 煮上げてタレがからめられたもの 3 賞味期限が5日以上あるもの
09-044	ソフトサラミ ソーセージ	k g	1 20g／枚程度、スライスされたもの 2 賞味期限が10日以上あるもの
09-045	ロースハムスライス	袋	1 500 g／袋で、1.8mm（12g程度）に スライスされ、真空パックにはいったもの 2 日本ハム、伊藤ハム同等品のもの 3 賞味期限が10日以上あるもの
09-046	ポークウィンナー ソーセージ	k g	1 18g／本程度の特JAS規格のもの 2 シャウエッセン同等品
09-048	鶏コマ肉	k g	皮がなく1.5cm又は2.5cmカットまたは煮物用のもの
09-049	ポークチョップハム	袋	500 g／袋のもの
09-050	厚切りチャーシュー	袋	肩ロース（スペイン産）38g×25～27枚入／袋
09-052	豚コマ肉	k g	1 大きさは別に示す。 2 豚もも脂身付のもの
09-053	鶏手羽	k g	40 g／本程度のもの
09-054	牛ロース	枚	冷凍 80 g／枚、牛カツ用インジェクション加工された、輸入品のもの
09-056	牛モツカット	箱	1 バラ凍結1kg×6袋／箱でカット処理済のもの 2 国産品のもの
09-057	豚もも肉 （2.5cm角）	k g	1 ボルシチ用2cm角、脂肪分20％以下のもの 2 外装に「入数」を表示すること。
09-058	いも豚ロース肉 （120g切身）	枚	1 120g程度／枚、脂肪分20％以下のもの 2 千葉県産銘柄豚さつまいも飼料の表示付のもの 3 外装に「入数」を表示すること。
09-060	ロースハム スライス	袋	1 16g×125枚／袋（2kg程度）のもの 2 米久同等品

第 10 章 卵・乳類及び加工品類

規格番号	品 名	貢
10-001	鶏 卵	42
10-002	固茹玉子	42
10-003	卓上用粉チーズ	42
10-005	牛 乳	42
10-006	パック牛乳	42
10-007	L L 飲料	42
10-008	スキムミルク	42
10-009	コーヒー牛乳	42
10-010	乳酸菌飲料	42
10-011	ヨーグルト	42
10-012	ヨーグルト 2	42
10-013	パックヨーグルト	42
10-014	フルーツヨーグルト	42
10-016	発酵乳飲料	42
10-017	プリン	42
10-018	とろけるチーズ	42
10-019	パック生クリーム	42
10-020	ヨーグルト 1 L	42
10-022	茶碗蒸し	42
10-024	粉チーズ	42
10-025	サラダチーズ	42
10-027	ベビーチーズ	43
10-028	ホイップクリーム	43
10-029	温泉たまご	43
10-030	錦糸卵	43
10-031	成分調整牛乳	43
10-032	チーズデザート	43
10-033	6 P 三角チーズ	43
10-034	ローファットミルク	43
10-035	天使のたまご	43
10-036	凍結全卵	43
10-037	ふわふわエッグ	43
10-038	井用たまご	43

規格番号	品 名	単位	規 格
10-001	鶏 卵	k g	1 段ボール箱入りLサイズ（70 g／個程度）のもの 2 表面には光沢がなく新鮮色を呈したもの 3 破損・汚れがないもの
10-002	固茹玉子	箱	1 Sサイズ45 g×50個／箱のもの 2 賞味期限が13日以上あるもの
10-003	卓上用粉チーズ	個	1 80 g／個、パルメザンチーズ100％のもの 2 賞味期限が5ヶ月以上あるもの
10-005	牛 乳	個	1 200 m l 紙パックのもの 2 乳脂肪3.5％以上のもの 3 無脂肪固形分8.3％以上のもの
10-006	パック牛乳	本	1 1000 m l 紙パックのもの 2 普通牛乳、脂肪分3.0以上成分無調整のもの
10-007	L L 飲料	個	1 200 m l プリズマパックストロー付のもの 2 常温で50日保存できるもの
10-008	スキムミルク	箱	1 175 g×24袋／箱のもの 2 森永同等品
10-009	コーヒー牛乳	個	200 m l 紙パックのもの
10-010	乳酸菌飲料	個	65 m l のもの
10-011	ヨーグルト	個	1 100 g／個のもの 2 賞味期限が5日以上あるもの
10-012	ヨーグルト2	個	1 70 g／個 スプーン付のもの 2 シロタ株及び鉄分4 m g、C a 100 m g 入のもの
10-013	パックヨーグルト	個	1 400 g／個のもの 2 賞味期限が6日以上あるもの
10-014	フルーツヨーグルト	個	1 150 g／個のもの 2 白ぶどう・りんご・オレンジ入のもの
10-016	発酵乳飲料	個	1 125 m l／個、ストロー付きのもの 2 シロタ株入のもの
10-017	プリン	箱	1 85 g×10個／箱、スプーン付のもの 2 苺牛乳、コーヒー等各種味のもの 3 森永同等品
10-018	とろけるチーズ	k g	ナチュラルチーズピザ用のもの
10-019	パック生クリーム	本	1 L ／本 、純乳脂肪品のもの
10-020	ヨーグルト1 L	本	1 1 L 紙パックのもの 2 無糖プレーンのもの 3 愛知ヨーク同等品のもの
10-022	茶碗蒸し	個	1 150 g／個程度のもの 2 まつたけ・かに風味のもの
10-024	粉チーズ	k g	1 厚生労働省令合格品 2 パルメザンチーズを使用した粉末状のもの
10-025	サラダチーズ	k g	1 厚生労働省令合格品 2 プロセスチーズ6 mm角のもの

規格番号	品 名	単位	規 格
10-027	ベビーチーズ	個	1 1個15g程度で四角又は三角の個包装されたもの 2 厚生労働省令合格品 3 プレーン・ブラックペッパー・アーモンド・カマンベール味のもの
10-028	ホイップクリーム	本	1 1kg／本のもの 2 冷凍のもの 3 絞り口付きのもの
10-029	温泉たまご	箱	1 55g×180個／箱のもの 2 殺菌処理済のもの 3 イセデリカ同等品 4 賞味期限が20日以上あるもの
10-030	錦糸卵	箱	1 500g×6袋×2合／箱のもの 2 日本食研同等品
10-031	成分調整牛乳	本	1 1000ml／本、生乳100%使用したもの 2 森永まきばの空同等品
10-032	チーズデザート	箱	1 15g×6個×36パック／箱のもの 2 六甲バターレーズンナッツベリー同等品
10-033	6P三角チーズ	箱	1 15g×6P×12／1D×3合／箱のもの 2 QBB同等品
10-034	ローファットミルク	箱	1 200ml×24本／箱のもの 2 タカナシ乳業ストロー付常温保存同等品
10-035	天使のたまご	パック	1 10個／パックのもの 2 ネッカリッチ農法ビタミンE強化されたもの
10-036	凍結全卵	箱	1 冷凍、1kg×10袋／箱のもの 2 サンホーム同等品
10-037	ふわふわエッグ	箱	1 冷凍、1kg×10袋／箱のもの 2 キューピー同等品
10-038	井用たまご	箱	1 500g×10入／箱のもの 2 キューピー同等品

第 1 1 章 野菜及び加工品類

規格番号	品 名	貢
11-002	う ど	47
11-006	オクラ	47
11-007	貝割れ大根	47
11-008	か ぶ	47
11-010	かぼちゃ	47
11-011	からし菜	47
11-012	カリフラワー	47
11-014	キャベツ	47
11-015	紫キャベツ	47
11-017	胡 瓜	47
11-019	グリーンアスパラガス	47
11-021	クレソン	47
11-022	ごぼう	47
11-023	小松菜	47
11-026	サラダ菜	47
11-028	ししとう	47
11-029	大 葉	47
11-031	春 菊	47
11-032	根しょうが	47
11-037	セロリ	47
11-038	そら豆	47
11-039	大根おろし	48
11-040	大 根	48
11-041	大根つま	48
11-044	たけのこ	48
11-045	玉 葱	48
11-046	玉葱（皮むき）	48
11-047	紫玉葱（皮むき）	48
11-048	小玉葱	48
11-049	チンゲン菜	48
11-051	とうがん	48
11-052	とうもろこし	48
11-053	トマト	48
11-055	プチトマト	48

規格番号	品 名	貢
11-056	な す	48
11-058	菜の花	48
11-059	に ら	49
11-060	人 参	49
11-061	にんにく	49
11-062	茎にんにく	49
11-063	長 葱	49
11-064	にがうり	49
11-065	万能葱	49
11-066	白 菜	49
11-067	パセリ	49
11-068	ピーマン	49
11-071	ブロッコリー	49
11-072	ほうれん草	49
11-073	みつば	49
11-074	むきえんどう	50
11-075	むきそらまめ	50
11-076	みょうが	50
11-077	もやし	50
11-078	大豆もやし	50
11-080	レタス	50
11-081	サニーレタス	50
11-082	れんこん	50
11-083	わけぎ	50
11-085	切干大根	50
11-088	えのき茸	50
11-089	きくらげ	50
11-090	生しいたけ	50
11-091	干椎茸	51
11-092	しめじ	51
11-093	なめこ	51
11-094	マッシュルーム	51
11-095	まいたけ	51
11-099	赤パプリカ	51

規格番号	品名	頁
11-100	黄パプリカ	51
11-101	橙パプリカ	51
11-103	エリンギ	51
11-104	みず菜	51
11-106	グリーンカール	51
11-107	山菜水煮	51
11-108	サラダ用ほうれん草	51
11-109	山菜水煮	51
11-110	きのこ加工類	51
11-111	まいたけ水煮	51
11-112	ズッキーニ	51
11-113	パクチー	51
11-114	水煮れんこん薄切	51
11-116	ミントの葉	51

規格番号	品 名	単位	規 格
11-002	う ど	k g	1 光沢良好白色、赤い斑点及び変色品は不可 2 香りが強く、枝の少ないもの
11-006	オクラ	k g	1 緑色鮮やかで完熟していないもの 2 細毛が密生し筋がはっきりと先の尖ったもの
11-007	貝割れ大根	k g	茎の太さが一定、変色していないもの
11-008	か ぶ	k g	1 2 L サイズのもの 2 白色のもの 3 ひげ根を除きひび割れ及び肌あれのないもの 4 水洗いされ、水切りが完全なもの
11-010	かぼちゃ	k g	1 M サイズのもの 2 表面が無傷で、よく成長したもの
11-011	からし菜	k g	1 M サイズのもの 2 根部を除き、株を揃えたもの
11-012	カリフラワー	k g	1 M サイズのもの 2 外葉が8枚以内のもの 3 花が純白で、色沢良好なもの 4 固くしまっているもの 5 花つぼみから上部を5 c mに切り揃えたもの
11-014	キャベツ	k g	1 2 L サイズのもの 2 結球が十分で、重量感のあるもの 3 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 4 春キャベツは、特に柔らかいもの
11-015	紫キャベツ	k g	1 M又はLサイズのもののもの 2 結球が十分で、重量感のあるもの 3 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 4 春キャベツは、特に柔らかいもの 5 特有の色沢を有し、葉の肉厚のもの
11-017	胡瓜	k g	1 A級・Mサイズのもののもの 2 緑色鮮やかで新鮮なもの 3 種子及び苦味のあるものは不可
11-019	グリーン アスパラガス	k g	1 Mサイズのもののもの 2 鮮緑色、切口変色及び茎にしわがないもの 3 曲がりがなく、穂先がしまったもの
11-021	クレソン	k g	1 芳香味十分なもの、傷みのないもの 2 小さな葉が多くついているもの 3 節の間隔がせまく茎が太く濃緑色のもの
11-022	ごぼう	k g	1 Mサイズのもので、洗いされたもの 2 葉部とひげ根を除き股のないもの
11-023	小松菜	k g	1 Mサイズのもの 2 根部を除き株を揃えたもの
11-026	サラダ菜	k g	1 Mサイズのもの 2 緑色鮮やかで、柔らかいもの 3 葉ずれ及び斑点がないもの 4 丈が短く丸みがあるもの 5 根部を除いたもの
11-028	ししとう	k g	1 緑色鮮やかで、艶のあるもの 2 へたがしっかりしたもの
11-029	大 葉	枚	1 大きさ均一で緑色鮮やかで、艶のあるもの 2 へたの部分がしっかりと切口が変色がないもの
11-031	春 菊	k g	1 Mサイズのもの 2 根部を除き、すぐりを良くしたもの
11-032	根しょうが	k g	筋がなく柔らかいもの
11-037	セロリ	k g	筋がなく、柔らかいもの
11-038	そら豆	k g	1 Mサイズのもの 2 さやに3粒程均等に入っているもの

規格番号	品 名	単位	規 格
11-039	大根おろし	袋	5 0 0 g／袋（冷凍）のもの
11-040	大 根	k g	1 2 Lサイズのもの 2 葉は1 0 c m程度に揃えられたもの 3 す入りがなく病虫害を認めないもの 4 ひげ根を除き岐根と裂根がないもの
11-041	大根つま	k g	1 規格番号11-040の大根を使用したもの 2 白髪切り、水にさらし水切り完全なもの
11-044	たけのこ	k g	1 孟宗竹を使用した、Mサイズのもの 2 ずんぐりとし肉厚のもの 3 皮及び根部の固い部分を除いたもの
11-045	玉 葱	k g	1 Mサイズのもの 2 皮が良く乾燥し光沢があるもの 3 全体が固くしまり発芽のないもの 4 新玉葱は皮が薄く淡色のもの
11-046	玉 葱（皮むき）	k g	1 Mサイズのもの 2 天地切されたもの 3 全体が固くしまり、発芽のないもの 4 新玉葱は皮が薄く淡色のもの 5 皮が良く乾燥し光沢があるもの
11-047	紫玉葱（皮むき）	k g	1 Mサイズのもの 2 天地切されたもの 3 赤紫色で傷がないもの 4 全体が固くしまり発芽のないもの
11-048	小玉葱	k g	1 ペコロス 2 全体が固くしまり発芽のないもの
11-049	チンゲン菜	k g	1 根部を除き株を揃えたもの 2 発泡スチロールでの納品不可
11-051	とうがん	k g	1 個1．5 k g 以上のもの
11-052	とうもろこし	k g	1 Mサイズのもの 2 外皮が緑色の新鮮なものを、皮むきしたもの 3 実が揃い、つやのあるもの 4 毛先が茶褐色になっているもの
11-053	トマト	k g	1 A級、Mサイズのもの 2 成熟度7 0 %程度のもののもの 3 果皮がしっかりし光沢のあるもの 4 ヘタが緑色で張りのあるもの
11-055	プチトマト	k g	1 Lサイズのもの 2 ヘタのないもの 3 がくの長いものは、不可
11-056	な す	k g	1 Mサイズのもの 2 紫紺色で皮膚につやと張りのあるもの 3 種子が少なく成熟しすぎてないもの
11-058	菜の花	k g	1 長さ1 0 c m程度のもので束ねたもの 2 花のつぼみの付いた穂先のもの 3 濃緑色で切り口がみずみずしいもの

規格番号	品 名	単位	規 格
11-059	に ら	k g	1 葉の長さ20cm以上で束ねたもの 2 軟白部の長さ2～3cm程度のもの 3 濃緑色で葉が肉厚のもの
11-060	人 参	k g	1 す入りなく病虫害を認めないもの 2 ひげ根を除き変形と割れ等がないもの 3 葉は除いたもの
11-061	にんにく	k g	1 す入がなく病虫害を認めないもの 2 ひげ根を除き変形や割れ等がないもの 3 葉を除いたもの 4 皮むきされ、真空パックされたもの
11-062	茎にんにく	k g	1 切り揃え10本程度に束ねたもの 2 茎が若く柔らかいもの
11-063	長 葱	k g	1 軟白部が30cm以上、青葉部10cm程度のもの 2 太さと長さを揃えたもの 3 軟白部に光沢があり、葉鞘・葉身・巻きがしっかりしているもの
11-064	にがうり	k g	形良く、大きく曲がっていないもの
11-065	万能葱	k g	1 長さ50cm程度のもの 2 葉鞘径が5mm程度のもの 3 青ねぎの若どりしたもの 4 葉先まで緑色鮮やかで柔らかいもの
11-066	白 菜	k g	1 根部を除き株を揃えたもの 2 抱被型のもの 3 結球が適度で固くしまったもの 4 切り口が割れていないもの 5 茎部及び外葉を除き球を揃えたもの
11-067	パセリ	k g	1 濃緑色でみずみずしいもの 2 葉は枯れがなく良くちぢんだもの
11-068	ピーマン	k g	1 中果種で粒揃いのもの 2 濃緑色で艶と弾力のあるもの 3 完熟品及び割れ等は不可
11-071	ブロッコリー	k g	1 Mサイズのもの 2 花つぼみから上部5cm以内に切揃えたもの 3 濃緑色でつぼみが固くしまったもの 4 葉を除いたもの
11-072	ほうれん草	k g	1 Mサイズのもの 2 葉茎の長さ20～25cm程度のもの 3 根部を除きすぐりを良くしたもの
11-073	みつば	k g	1 Mサイズ以上のもの 2 葉・茎が、緑色で柔らかいもの

規格番号	品 名	単位	規 格
11-074	むきえんどう	k g	粒の揃った成熟したもの
11-075	むきそらまめ	k g	粒の揃ったも成熟したもの
11-076	みょうが	k g	1 花が咲く前のもの 2 先端が鮮やかな紅色のもの 3 全体的にふっくらしたもの
11-077	もやし	k g	1 長さ5 c m程度に揃っているもの 2 芽が白く変色していないもの 3 袋詰され、雑物がないもの 4 1 2 k g 以上の発注の場合4 k g／袋を基準
11-078	大豆もやし	k g	1 芽が変色なく豆が開いていないもの 2 袋詰され、きょう雑物がないもの
11-080	レタス	k g	1 Mサイズのもの 2 根部及び外葉を除去したもの 3 結球が適度で傷等のないもの
11-081	サニーレタス	k g	1 Mサイズのもの 2 葉に張りがあり切り口が新鮮なもの 3 葉先の赤みが適度なもの
11-082	れんこん	k g	1 Lサイズのもの 2 ふっくらとしていて重たいもの 3 水洗い（漂白不可）が、完全なもの 4 筋が少なく節間が完全で無傷なもの
11-083	わけぎ	k g	葉先まで緑色鮮やかで柔らかいもの
11-085	切干大根	k g	1 乾燥良好なもので色付きは不可 2 変色・カビ・きょう雑物がないもの 3 内容量・賞味期限・製造業者名等が表示されたもの 4 賞味期限が6ヶ月以上あるもの
11-088	えのき茸	k g	1 1束50 g程度のもの 2 かさ直径1 C m以下 3 白色又は乳白色のもの
11-089	きくらげ	k g	1 500 g程度のもの 2 乾燥良好で表面が黒いもの 3 変色・カビ・きょう雑物がないもの 4 乾燥が十分なもの
11-090	生しいたけ	k g	1 Mサイズのもの 2 かさが肉厚で開きすぎず柄が太いもの 3 裏側のひだがはっきりとし白いもの 4 変色・傷・割れ等のないもの

規格番号	品 名	単位	規 格
11-091	干椎茸	k g	1 2mmスライスされたもの 2 乾燥良好なもの 3 内容量・賞味期限・製造業者名等が表示されているもの 4 賞味期限が5ヶ月以上あるもの
11-092	しめじ	k g	1 100g程度のもの 2 かさは直径1cm程度に揃ったもの 3 ほんしめじ又はぶなしめじであること
11-093	なめこ	k g	1 Mサイズのもの 2 色が濃くかさの開いていないもの
11-094	マッシュルーム	k g	1 Mサイズのもの 2 かさが開いていないもの 3 真っ白で変色及び傷のないもの
11-095	まいたけ	k g	1 塊100g以上のもの
11-099	赤パプリカ	k g	1 Lサイズのもの 2 皮が堅くないもの
11-100	黄パプリカ	k g	1 Lサイズのもの 2 皮が堅くないもの
11-101	橙パプリカ	k g	1 Lサイズのもの 2 皮が堅くないもの
11-103	エリンギ	k g	鮮度良好なもの
11-104	みず菜	k g	根部を除いたもの
11-106	グリーンカール	k g	鮮度良く、溶け及びかれのしないもの
11-107	山菜水煮	箱	1 1.3kg×12袋/箱のもの 2 わらび細竹えのき木耳入太堀同等品
11-108	サラダ用ほうれん草	k g	鮮度良く、溶け及びかれのしないもの
11-109	山菜水煮	k g	1 皮を除き十分あく抜きされ、水切りしたもの 2 真空パックのもの 3 賞味期限が3日以上あるもの
11-110	きのこ加工類	箱	1 kg×10袋/箱のもの
11-111	まいたけ水煮	箱	1 kg×10袋/箱のもの
11-112	ズッキーニ	k g	鮮度良好なもの
11-113	パクチー	k g	枯れのしないもの
11-114	水煮れんこん薄切	袋	1 固形量1kg/袋のもの 2 2mm～3mmでスライスされたもの
11-116	ミントの葉	袋	10g/袋のもの

第 1 2 章 漬物及び佃煮類

規格番号	品 名	貢
12-002	ぬかみそ漬	54
12-004	キャベツ漬	54
12-006	たかな漬	54
12-007	野沢菜漬	54
12-009	白菜漬	54
12-010	味付メンマ	54
12-011	かぶ漬	54
12-012	桜 漬	54
12-013	大根桜漬	54
12-014	たくあん漬	54
12-015	つぼ漬	54
12-016	はりはり漬	54
12-017	べったら漬	54
12-018	甘酢生姜	54
12-020	お好み漬	54
12-021	楽京漬	54
12-022	わさび漬	54
12-023	梅干し	55
12-024	にんにくしそ漬	55
12-025	かつば漬	55
12-026	きゅうり漬	55
12-028	しば漬	55
12-029	なす漬	55
12-030	なら漬	55
12-031	たらこ昆布	55
12-032	無臭にんにくたまり漬	55
12-033	ザーサイ（スライス）	55
12-034	福神漬	55
12-035	白菜キムチ	55
12-036	胡瓜キムチ	55
12-037	大根キムチ	55
12-038	梅 肉	55
12-039	松前漬	55
12-040	梅びしお	55

規格番号	品 名	貢
12-041	いか佃煮（切りいか）	55
12-042	いか佃煮（いかあられ）	55
12-044	貝佃煮	55
12-045	小魚佃煮	56
12-046	昆布佃煮	56
12-048	のり佃煮	56
12-049	金山時みそ	56
12-050	朝鮮もやし漬	56
12-052	葉唐辛子	56
12-053	おぼろ	56
12-054	かつお角煮	56
12-055	スイートピクルス	56

※共通規格（漬物類）

1 漬物共通

- (1) 原料の野菜等は、鮮度・品質とも良好なもの
- (2) 固有の色沢を有し、塩味・漬かり具合適度なもの
- (3) 固有の香りを有し、苦味・異味・異臭を認めないもの
- (4) 腐敗・変質・カビがなく、きょう雑物等を認めないもの
- (5) 食品添加物は、食品衛生法で定められた表示があるもの
- (6) 人工甘味の使用は、不可とする。
- (7) 容器は衛生的なものを使用し、包装品は加工工場元詰のもの
- (8) 包装品については、定められた表示があるもの
- (9) 等級区分は「優」以上のもの
- (10) 検量時、汁・粕・味噌等は検量外とする。
- (11) 市販品中級以上のもの
- (12) 着色の薄いもの

2 佃煮共通

- (1) 鮮度良好で、良質の原料を使用し衛生的に加工されたもの
- (2) 固有の色沢・風味を有し、異味・異臭を認めないもの
- (3) 腐敗・変質・カビ等がなく、きょう雑物を認めないもの
- (4) 食品添加物は食品衛生法で定められた表示があるもの
- (5) 人工甘味料の使用は、不可とする。
- (6) 塩分は、努めて低塩のもの
- (7) 製造業者元詰のもの

規格番号	品 名	単位	規 格
12-002	ぬかみそ漬	k g	1 新鮮な米糠を使用したもの 2 香味・色沢等良好なもの 3 種類・内容量等は、その都度示す。
12-004	キャベツ漬	k g	2つ割り又は4つ割りを漬けたもの
12-006	たかな漬	箱	1 1 k g 1 6 袋／箱のもの 2 アサダ同等品
12-007	野沢菜漬	k g	緑色鮮やかなもの
12-009	白菜漬	k g	2つ割り又は4つ割りを漬けたもの
12-010	味付メンマ	k g	1 味付良好なもの 2 賞味期限等表示があるもの
12-011	かぶ漬	k g	1 葉付小かぶで、Mサイズのもの 2 1／2にカットしたもの
12-012	桜 漬	k g	1 日野菜の根を漬けたもの 2 短冊に切り、塩漬したもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-013	大根桜漬	k g	拍子切りにして、甘酢漬したもの
12-014	たくあん漬	袋	1 スライス済、1 k g／袋のもの 2 1～1 0 月は古漬、1 1～1 2 月は新漬のもの 3 甘口とし、国産無着色のもの 4 葉を除いたもの 5 賞味期限等表示があるもの
12-015	つぼ漬	k g	1 新漬を使用したもの 2 スライスしたもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-016	はりはり漬	k g	切干大根・人参・れんこん・胡麻入のもの
12-017	べったら漬	k g	1 葉を除いたもの 2 米麴及びみりんを漬けたもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-018	甘酢生姜	k g	1 新生姜を漬けた、着色の淡いもの 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 スライスしたもの 4 賞味期限等表示があるもの
12-020	お好み漬	k g	1 新生姜を漬けたもの 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 千切り、無着色 4 にいたか屋同等品 5 賞味期限等表示があるもの
12-021	楽京漬	k g	1 Lサイズ、1. 5 c m以上 2 表皮・葉さや・及び根を除いたもの 3 味が良く浸透したもの 4 賞味期限が3ヶ月以上あるもの
12-022	わさび漬	k g	1 わさびは主として根茎部を使用したもの 2 良質の粕を使用したもの 3 辛味が十分なもので根茎の下1 0 %使用したもの 4 きょう雑物がなく、汁気のないもの 5 賞味期限等表示があるもの

規格番号	品 名	単位	規 格
12-023	梅干し	k g	1 しそ漬1 k gのもの 2 つぼ詰5ヶ月常温6入のもの 3 うす塩梅漬梅一番同等品
12-024	にんにくしそ漬	k g	粒のそろったもの
12-025	かつば漬	k g	きゅうりと生姜を醤油漬けたもの
12-026	きゅうり漬	k g	1 新漬で、緑色鮮やかなもの 2 1本漬のもの
12-028	しば漬	k g	1 なす・生姜・胡瓜・しその葉・しその実入りのもの 2 少々酸味があり、着色の薄いもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-029	なす漬	k g	新漬で、緑色鮮やかなもの
12-030	なら漬	k g	1 にんにく、昆布、唐辛子等特有風味があるもの 2 味が良く浸透したもの
12-031	たらこ昆布	k g	衛生的に加工されたもの
12-032	無臭にんにく たまり漬	袋	1 1 k g／袋ピリ辛味のもの 2 衛生的に加工されたもの
12-033	ザーサイ (スライス)	k g	1 厚さ3 mm程度のスライス・油炒めしたもの 2 完全塩抜きされたもの 3 あめ色に良く漬かったもの 4 賞味期限等表示があるもの
12-034	福神漬	k g	1 れんこん・なす・大根・生姜入 2 減塩品(食塩量5 %程度)のもの 3 着色の淡い赤くないもの 4 賞味期限が3ヶ月以上あるもの
12-035	白菜キムチ	k g	1 本漬けのもの 2 にんにく・唐辛子・生姜入のもの 3 白菜は、4つ割以上のもの
12-036	胡瓜キムチ	k g	1 本漬けのもの 2 にんにく・唐辛子・生姜入のもの
12-037	大根キムチ	k g	1 本漬けのもの 2 にんにく・唐辛子・生姜入のもの
12-038	梅 肉	k g	1 1本100 g程度のもの 2 純正な練り梅のもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-039	松前漬	k g	1 いか・昆布及び香味料2種以上混合したもの 2 賞味期限等表示があるもの
12-040	梅びしお	箱	1 480 g×10本／箱のもの 2 賞味期限等表示があるもの
12-041	いか佃煮 (切りいか)	k g	1 良質のいか、水飴、砂糖等を使用したもの 2 足を除いたもの 3 着色品は不可 4 賞味期限等表示があるもの
12-042	いか佃煮 (いかあられ)	k g	1 良質のいか、水飴、砂糖等を使用したもの 2 足を除いたもの 3 着色品は不可 4 賞味期限等表示があるもの
12-044	貝佃煮	k g	1 醤油及び生姜で煮込んだもの 2 賞味期限等表示があるもの

規格番号	品 名	単位	規 格
12-045	小魚佃煮	k g	1 魚の大きさ3 c m程度のもの 2 良質の調味料を使用し、良く煮つめたもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-046	昆布佃煮	k g	1 良質の昆布及び調味料を使用したもの 2 良く煮つめたもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-048	のり佃煮	本	1 8 g／本のもの 2 常温可能なもの 3 三島食品同等品のもの 4 賞味期限等表示があるもの
12-049	金山時みそ	k g	1 良質の小麦糰、なす、大根等を使用したもの 2 速成品不可 水分の少ないもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-050	朝鮮もやし漬	k g	にんにく、唐辛子、生姜を含むもの
12-052	葉唐辛子	k g	1 新鮮な葉と実を使用したもの 2 煮込みが十分で、香味良好なもの 3 着色品は不可 4 賞味期限等表示があるもの
12-053	おぼろ	k g	1 寿司用のもの 2 薄い紅色とし、過度の着色品は不可 3 賞味期限等表示があるもの
12-054	かつお角煮	k g	1 2 c m程度の角切りのもの 2 煮詰めて味が良く浸透したもの 3 醤油と生姜の薄切りを使用したもの 4 賞味期限等表示があるもの
12-055	スイートピクルス	箱	1 260 g×12瓶／箱のもの 2 ギャバン同等品

第 1 3 章 果実類

規格番号	品 名	頁
13-001	ゆ ず	59
13-002	いちご	59
13-003	デコポン	59
13-004	柿	59
13-005	干 柿	59
13-006	食べ頃キウイフルーツ	59
13-007	さくらんぼ	59
13-008	すいか	59
13-009	桃	59
13-010	ゴールドエンキウイ	59
13-013	梨	59
13-014	パイナップル	59
13-015	バナナ	59
13-017	び わ	59
13-018	ぶどう	59
13-019	レーズン	59
13-021	マンゴー	60
13-022	メロン	60
13-023	りんご	60
13-024	みかん	60
13-025	レモン	60
13-026	ぼんかん	60
13-027	かぼす	60
13-028	オレンジ	60
13-030	いよかん	60
13-031	甘夏みかん	60
13-032	グレープフルーツ	60
13-033	スウィーティ	60
13-035	小玉すいか	60
13-036	すだち	60
13-037	西洋なし	60
13-038	はっさく	60
13-039	アメリカンチェリー	60

※共通規格（果物類）

- 1 成熟し、品種特有の芳香・形状・色沢等を有し、粒が揃ったもの
- 2 未熟・過熟・傷害・薬害・病虫害等のないもの
- 3 等級区分は、特に指定するもの以外は「優」以上のもの
- 4 正味・内容量・産地・業者名を表示があり、状況により産地等は指定する場合がある。

規格番号	品 名	単位	規 格
13-001	ゆ ず	k g	1 Mサイズのもの 2 熟度適度で、色が均一なもの
13-002	いちご	k g	1 Lサイズのもの 2 等級「優」以上のもの 3 果肉につやがあるもの 4 腐敗・破損のないもの
13-003	デコポン	k g	1 Lサイズのもの 2 果皮につやがあり熟度適度で甘味十分なもの
13-004	柿	k g	1 Lサイズのもの 2 鮮やかな橙紅色で、へたが緑色のもの 3 甘柿とする
13-005	干 柿	k g	1 渋みが良く抜け、甘味良好な国産品のもの 2 乾燥適度、カビ等のないもの
13-006	食べ頃 キウイフルーツ	k g	1 Lサイズの100g程度のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 熟度適度のもの
13-007	さくらんぼ	k g	1 Mサイズのもの 2 佐藤錦又はナポレオンとする 3 上方から赤みがかかり、つやのあるもの 4 甘味十分なもの
13-008	すいか	k g	1 Lサイズのもの 2 等級「秀」以上のもの 3 奇形・割れ・傷等のないもの 4 成熟し、果皮につやがあり、丸いもの
13-009	桃	k g	1 中玉のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 皮に傷がなく、肉質の柔らかいもの
13-010	ゴールデンキウイ	k g	1 等級「秀」以上のもの 2 果実が黄色く、適度に熟したもの
13-013	梨	k g	1 Mサイズのもの 2 みじみずしく、形の良いもの
13-014	パイナップル	k g	1 Mサイズのもの 2 色・香り良好で、熟度適度のもの 3 下部がどっしりとした下ぶくれのもの
13-015	バナナ	k g	1 1本170g程度のもの 2 皮及び肉質に傷、腐敗等のないもの 3 青みのない黄金色で、房の揃っているもの
13-017	び わ	k g	1 Mサイズのもの 2 等級「秀」以上のもの 3 皮及び肉質に傷、腐敗等のないもの 4 丸みがあり、色が濃いもの
13-018	ぶどう	k g	1 Mサイズのもの 2 軸が新鮮で、色沢良好なもの 3 甘味良好で、粒揃いのもの
13-019	レーズン	k g	1 粒揃いで、きょう雑物を認めないもの 2 乾燥良好で、特有の風味を有するもの 3 黒いカリフォルニア産のもの

規格番号	品 名	単位	規 格
13-022	メロン	k g	1 Mサイズのもの 2 等級「秀」以上のもの 3 熟度適度で、香り・甘味良好なもの
13-023	りんご	k g	1 1個250g程度のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 特有の色沢・芳香を有し、熟度適度のもの 4 傷・割れ等のないもの
13-024	みかん	k g	1 Mサイズの120g程度のもの 2 等級「優」以上のもの 3 果皮につやがあり皮がうすく色の濃いもの 4 きずが無いもの 5 熟度適度で、甘味十分なもの 6 早生は、静岡及び神奈川産を除く
13-025	レモン	k g	1 1個100g程度のもの 2 果皮につやがあり、しっとりしたもの
13-026	ぼんかん	k g	1 Lサイズのもの 2 等級「優」以上のもの 3 熟度適度で、甘味十分なもの 4 早生は、静岡及び神奈川産を除く
13-027	かぼす	k g	1 Mサイズのもの 2 均一に緑色で、へたの切り口が新鮮なもの
13-028	オレンジ	k g	1 1個200g程度のもの 2 皮のきめがこまかいもの
13-030	いよかん	k g	1 1個220g程度のもの 2 濃朱色で、つやのあるもの 3 果肉は柔らかく、甘味十分なもの
13-031	甘夏みかん	k g	1 Mサイズのもの 2 等級「秀」以上のもの 3 果皮につやがあり、へたが緑色のもの
13-032	グレープフルーツ	k g	1 1個400g程度のルビー 2 丸みと張りがあり、重量感のあるもの
13-033	スウィーティ	k g	1 1個400g程度のもの 2 丸みと張りがあり、重量感のあるもの
13-035	小玉すいか	k g	1 1個600g程度のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 ひび 割れのないもの
13-036	すだち	k g	1 Mサイズのもの 2 均一に緑色で、へたの切り口が新鮮なもの
13-037	西洋なし	k g	1 Lサイズのもの 2 納品当日、食べ頃で痛みの無いもの
13-038	はっさく	k g	1 Lサイズのもの 2 納品当日、食べ頃で痛みが無いもの
13-039	アメリカンチェリー	k g	1 外皮、果肉ともに濃い紫に近い赤色のもの 2 納品当日食べ頃の痛みの無いもの

第 1 4 章 藻類及び加工品類

規格番号	品 名	頁
14-001	乾燥千切りめかぶ	62
14-002	刻み昆布	62
14-004	とろろ昆布	62
14-005	結び昆布	62
14-006	あおのり	62
14-007	海藻サラダ	62
14-008	味付けのり	62
14-009	味付けもみのり	62
14-010	きざみのり	62
14-011	焼きのり	62
14-012	もずく（味付）	62
14-014	ところてん	62
14-015	若 布	62
14-016	生若布	63
14-018	干ひじき	63
14-019	昆布巻き	63
14-020	乾燥もずく	63
14-021	三色寒天	63
14-022	スープ用糸寒天	63
14-023	だしこんぶ	63
14-024	韓国のり	63
14-025	もずく	63
14-026	塩昆布	63

規格番号	品 名	単位	規 格
14-001	乾燥千切りめかぶ	袋	1 100g／袋のもの 2 千切りのもの 3 理研同等品
14-002	刻み昆布	k g	1 真昆布・三石昆布を使用したもの 2 細い糸状に刻んだもの 3 生のもの 4 賞味期限等表示があるもの
14-004	とろろ昆布	箱	1 1袋2000枚×12入／箱のもの 2 国産カット昆布を使用したもの 3 賞味期限等表示があるもの
14-005	結び昆布	k g	1 乾燥、おでん用のもの 2 着色不可 3 賞味期限等表示があるもの
14-006	あおのり	箱	1 6g×6本／箱のもの 2 変色・変質等なくきょう雑物でないもの 3 乾燥良好で、特有の香味のあるもの
14-007	海藻サラダ	k g	1 海藻のみをミックスしたもの 2 若布、茎若布、昆布、赤とさかのり、白とさかのり等5種類を使用したもの 3 乾燥良好で、粉のないもの 4 異物・異臭・きょう雑物でないもの 5 着色不可
14-008	味付けのり	箱	1 5枚×160袋のもの／箱のもの 2 焼のりに調味料をつけたもの
14-009	味付けもみのり	k g	1 幅3mm程度のもの 2 焼のりを細かく刻んだもの 3 乾燥良好で、特有の香味のあるもの 4 変色・変質等なく・きょう雑物でないもの 5 青のり不可
14-010	きざみのり	袋	1 焼のり 幅2mmに刻んだもの 2 100g程度 3 味付けのり不可
14-011	焼きのり	袋	1 5枚／袋のもの 2 浅草のりを焼いたもの
14-012	もずく（味付）	k g	味付け済のもの
14-014	ところてん	個	1 天草100%のもの 2 きょう雑物でないもの 3 タレ・薬味付で、カップ入りのもの 4 タレの種類及び内容量は、その都度調整
14-015	若 布	k g	1 戻した時点で、2cm程度にカットされたもの 2 乾燥良好で、香味十分なもの

規格番号	品 名	単位	規 格
14-016	生若布	k g	1 葉薄く柔らかく、緑褐色のもの 2 湯通し、塩蔵のもの 3 きょう雑物でないもの 4 着色不可 5 賞味期限等表示があるもの
14-018	干ひじき	k g	1 芽ひじきを使用したもの 2 黒褐色で、つやがあるもの 3 乾燥良好で、粉のないもの 4 異味・異臭、きょう雑物でないもの 5 着色不可
14-019	昆布巻き	k g	型崩れがないもの
14-020	乾燥もずく	袋	5 0 g／袋のもの
14-021	三色寒天	缶	1 号缶のもの
14-022	スープ用糸寒天	袋	1 0 0 g／袋のもの
14-023	だしこんぶ	箱	1 1 0 0 0 g×1 0 袋のもの／箱のもの 2 海部同等品のもの
14-024	韓国のり	箱	8 枚×3 個×2 4 袋のもの／箱
14-025	もずく	k g	1 1 k g 程度に梱包されたもの 2 スープ用のもの 3 塩抜き済のもの
14-026	塩昆布	袋	1 2 8 g／袋のもの 2 千切りされたもの 3 鈴木食品同等品

第15章 缶詰及びレトルトパック類

規格番号	品 名	頁
15-001	アスパラガス水煮缶	66
15-003	ぎんなん水煮缶	66
15-004	くり甘露煮缶	66
15-005	グリーンピース水煮缶	66
15-006	十勝コーン固りクリーム	66
15-007	スイート豆一缶	66
15-008	筍水煮缶	66
15-010	なめこ水煮缶	66
15-011	なめたけ缶	66
15-012	水煮ふき	66
15-013	マッシュルーム水煮缶	66
15-014	ごぼう水煮缶	66
15-017	山菜味付缶	66
15-021	パイン缶	66
15-025	フルーツサラダ缶	66
15-028	みかん缶	66
15-029	杏仁寒天缶	66
15-033	チェリー缶	67
15-034	鯖味噌煮缶	67
15-036	洋梨缶	67
15-037	鮪油漬缶	67
15-038	山菜サラダ缶	67
15-041	さんま蒲焼缶	67
15-042	赤貝味付缶	67
15-045	うずら卵水煮缶	67
15-049	やきとり缶	67
15-053	ミートソース缶	67
15-054	トマトホール缶	67
15-055	味付けメンマ	67
15-057	豚汁の具水煮缶	67
15-061	ビーフカレー	67
15-062	レトルトうなぎ蒲焼き	67

規格番号	品 名	頁
15-065	肉じゃが	67
15-066	大豆水煮	68
15-067	鉄板焼きふくらハンバーグ	68
15-068	なめ茸茶漬	68
15-069	ビーフシチュー缶	68
15-071	トマトホールダイス缶	68
15-079	デザートアロエ	68
15-080	甘夏缶	68
15-081	黄桃缶	68
15-082	ココナッツミルク	68
15-083	すりおろしりんご	68
15-084	トマトケチャップ	68
15-086	パイン缶リングスライス	68
15-088	ゆであずき缶	68
15-090	れんこん水煮	68
15-091	ナタデココ	68
15-093	煮 卵	68
15-094	煮 魚	68
15-095	筍水煮ストリップ缶	68

※共通規格（缶詰類）

1 缶詰類

- (1) 缶体は J I S 規格に定められた品質以上のもので内面塗料缶のもの
- (2) 外観及び形状は帯締完全で錆・傷・汚染・変形・膨張等を認めないもの
- (3) 缶体に、品種・内容量・製造年月日あるいは賞味期限等・製造工場名が明記されているもの
- (4) 原則として J A S 規格合格品、または J A S 規格合格品に準ずるもの
- (5) 原料は全て新鮮で良質なものを使用し肉質・色沢・香味等良好で身くずれのないもの
- (6) 原則として国産品のもの
- (7) 1 2 ヶ月以内に製造したもの
- (8) 納品時に賞味期限が 1 年以上あるもの
- (9) 缶体に不具合があった場合は、速やかに交換すること。

2 レトルトパック類

- (1) 原則として J A S 規格合格品、または J A S 規格合格品に準ずるもの
- (2) 良質な原料を使用し肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等がないもの
- (3) 原則として国産品のもの（見本提出）
- (4) 納入時に賞味期限が 1 年以上あるもの
- (5) 缶体に不具合があった場合は、速やかに交換すること。
- (6) 常温保存可能でアルミパウチされたもの

規格番号	品 名	単位	規 格
15-001	アスパラガス水煮缶	缶	1 4号缶 2 Mサイズのもの
15-003	ぎんなん水煮缶	缶	1 8 0 g / 缶のもの
15-004	くり甘露煮缶	缶	1 2号缶 2 Mサイズのもの 3 糖度50%以上のもの
15-005	グリーンピース水煮缶	缶	1 4号缶 2 Mサイズのもの 3 カゴメ同等品
15-006	十勝コーンクリーム	箱	1 500 g × 10袋 / 箱 2 常温保存 ソントン同等品
15-007	スイートコーン缶	缶	1 1号缶 2 内容量2125g 固形量1850gのもの
15-008	筍水煮缶	缶	1 1号缶 2 内容量2950g 固形量1800gのもの
15-010	なめこ水煮	袋	1 1200g / 袋のもの 2 国産、国内加工及びPH調整剤不使用のもの 3 加熱不要なもの 4 水洗いされているもの 5 常温で1年保存できるもの
15-011	なめたけ缶	缶	1 3kg / 缶のもの 2 味付け調味済のもの
15-012	水煮ふき	袋	1 固形量1kg程度のもの 2 4cmにカットされたもの
15-013	マッシュルーム水煮缶	缶	1 内容量2840g、固形量1932gの1号缶 2 スライス済のもの
15-014	ごぼう水煮缶	缶	1 1号缶 2 内容量2850g、固形量1800gのもの 3 カット済のもの
15-017	山菜味付缶	缶	1 1号缶 2 わらび・ぜんまい・筍・木耳・えのき等混合 で、醤油漬けにしたもの
15-021	パイン缶	缶	1 1号缶 2 内容量3050g 固形量1840gのもの 3 くさび形のもの 4 シロップ漬けのもの
15-025	フルーツサラダ缶	缶	1 内容量3000g、固形量1800gの1号缶 2 シロップ漬けのもの 3 白桃・黄桃・みかん・パイン入のもの
15-028	みかん缶	缶	1 内容量3050g、固形量1700gの1号缶 2 シロップ漬けのもの 3 Mサイズのもの
15-029	杏仁寒天缶	缶	1 内容量3050g、固形量1700gのもの 2 シロップ漬けのもの

規格番号	品 名	単位	規 格
15-033	チェリー缶	缶	1 枝付、4号缶 2 Mサイズのもの 3 シロップ漬けのもの
15-034	鯖味噌煮缶	缶	1 内容量1800g、固形量1400gのもの 2 T2K缶
15-036	洋梨缶	缶	1 4号缶 2 Mサイズのもの 3 シロップ漬けのもの
15-037	卸し生にんにく	缶	1 T2K缶のもの 2 ホワイトミート・チャンクのもの
15-038	山菜サラダ缶	缶	1 内容量3240g、固形量3000gのもの 2 蕨・細竹・木耳・のき茸・人参・春雨が入ったもの
15-041	さんま蒲焼缶	缶	1 内容量1800g、固形量1400gのもの 2 T2K缶のもの
15-042	赤貝味付缶	缶	1 5号缶のもの 2 調味液濃度18%以上のもの
15-045	うずら卵水煮缶	缶	1 固形量1620g、180～200個入のもの 2 2号缶
15-049	やきとり缶	缶	1 内容量1750g、固形量1200gのもの 2 T2K缶 3 串なし、バラのもの
15-053	ミートソース缶	缶	1 内容量3240g、固形量3000gの1号缶 2 ビーフを使用したもの
15-054	トマトホール缶	缶	1 固形量1530gのもの 2 1号缶
15-055	味付メンマ	kg	醤油ベースのもの
15-057	豚汁の具水煮缶	缶	1 固形量3000gの1号缶 2 豚肉・こんにゃく・馬鈴薯・牛蒡・玉葱・大根・人参等水煮が入ったもの
15-061	ビーフカレー	袋	1 レトルト、3kg／袋のもの 2 野菜及び肉入りのもの 3 ニチレイ欧風ビーフカレー又はS&Bディナービーフカレー同等品
15-062	レトルトうなぎ蒲焼	個	1 100g／個のもの 2 タレ・山椒付のもの
15-065	肉じゃが	袋	1 120g以上／袋のもの 2 じゃが芋・人参・玉葱・牛肉入のもの 3 たかの同等品 4 賞味期限が11ヶ月以上あるもの 5 常温保存できるもの

規格番号	品 名	単位	規 格
15-066	大豆水煮	k g	1 水煮処理済みのもの 2 国産のもの
15-067	鉄板焼き ふっくらハンバーグ	袋	9 0 g × 5 個／袋のもの
15-068	なめ茸茶漬	箱	1 1 k g × 1 2 本 × 3 合／箱のもの 2 飯島同等品
15-069	ビーフシチュー缶	缶	1 1 号缶 2 牛肉・じゃが芋・玉葱入のもの
15-071	トマトホール ダイス缶	缶	1 内容量 1 6 2 0 g、固形量 1 5 0 0 g の 1 号缶
15-079	デザートアロエ	缶	1 内容量 3 0 3 5 g、固形量 1 8 0 0 g の 1 号缶 2 アロエベラ・砂糖・酸味料入のもの
15-080	甘夏缶	缶	1 内容量 1 6 7 0 g、固形量 1 5 5 0 g の 1 号缶 2 国産のもの
15-081	黄桃缶	缶	1 内容量 3 0 0 0 g、固形量 1 8 0 0 g の 1 号缶 2 スライスされたもの
15-082	ココナッツミルク	缶	4 1 0 g／缶のもの
15-083	すりおろしりんご	袋	1 k g／袋、アルミパックのもの
15-084	トマトケチャップ	缶	1 3 k g／缶 2 1 号缶
15-086	パイン缶輪切り	缶	1 内容量 5 6 5 g、固形量 3 4 0 g の 3 号缶 2 輪切り、8 枚～1 0 枚／缶のもの
15-088	ゆであずき缶	缶	1 1 k g／缶 2 2 号缶
15-090	れんこん水煮	袋	1 k g／袋のもの
15-091	ナタデココ	缶	1 1 号缶 2 ドール同等品
15-093	煮卵	袋	1 5 0 g 程度 × 2 5 個／袋のもの 2 味付のもの
15-094	煮魚	袋	1 1 4 0 g／袋のもの 2 常温保存、ボイリングパックのもの
15-095	筍水煮ストリップ缶	缶	内容量 2 9 0 0 g、固形量 1 8 0 0 g の 1 号缶

第 16 章 調味料及び香辛料類

規格番号	品 名	頁
16-003	オイスターソース	71
16-004	鰹だしの素	71
16-005	赤ワイン	71
16-006	白ワイン	71
16-008	醬 油	71
16-009	パック醤油	71
16-014	食 塩	71
16-016	卓上用食塩	71
16-017	食 酢	71
16-019	チキンコンソメ	71
16-020	コーンポタージュ	71
16-022	ソース	71
16-026	小袋調味料	71
16-027	パックソース	71
16-029	ふかひれ濃縮スープ	71
16-030	デミグラスソース	71
16-031	ホワイトソース	72
16-032	ホワイトカレーフレーク	72
16-033	豚背油	72
16-035	中華スープ	72
16-037	冷し中華スープ	72
16-038	トマト煮込みスープ	72
16-039	トマトピューレ	72
16-040	野菜ラーメンスープ	72
16-041	とりがら醤油ラーメンスープ	72
16-046	マヨネーズ調理	72
16-047	バジルオイルソース	72
16-048	小袋マヨネーズ	72
16-051	みりん	72
16-052	料理酒	72
16-053	つゆの素	72
16-054	カレーの素（甘口）	73
16-055	カレーの素（辛口）	73
16-056	ワイン香るデミグラスソース	73

規格番号	品 名	頁
16-058	唐辛子粉	73
16-059	卓上用唐辛子粉	73
16-060	花 椒	73
16-061	卸し生にんにく	73
16-062	ガーリックパウダー	73
16-063	洋辛子粉	73
16-065	カレー粉缶	73
16-067	胡 椒	73
16-069	わさび粉	73
16-072	フルーツチャツネ	73
16-073	トウバンジャン	73
16-075	パプリカ	73
16-076	ベイリーフ	73
16-081	コチジャン焼き肉のたれ	73
16-083	麻婆豆腐の素	73
16-084	チリソース	74
16-085	豚チゲスープ	74
16-089	チューブ入トマトケチャップ	74
16-090	ナンプラー	74
16-091	トムヤムペースト	74
16-095	ガラムマサラ	74
16-096	おろし生姜	74
16-098	卓上ラー油	74
16-099	焼肉のたれ塩だれ	74
16-100	ビーフシチューの素	74
16-101	ドレッシング 1	74
16-102	ドレッシング 2	74
16-103	ドレッシング 3	74
16-104	ガラスープ	74
16-105	マリネドレッシング	74
16-106	カレーの素（中辛）	74
16-107	醤油 1. 8 L	74
16-109	赤唐辛子	74
16-110	粗挽き黒胡椒	74

規格番号	品 名	頁
16-111	粗挽きマスタード	74
16-113	薄口醤油	74
16-114	沖縄そばだし	74
16-115	かつおだしパック	75
16-117	からあげ粉	75
16-118	カルボナーラ	75
16-119	カレーホット	75
16-121	コチュジャン	75
16-124	レモン果汁	75
16-125	キムチのたれ	75
16-126	キムチの素	75
16-127	しゃぶしゃぶのたれ	75
16-128	卓上用胡椒	75
16-129	タバスコ	75
16-130	浅漬の素	75
16-131	調理用ステーキソース	75
16-132	チリパウダー	75
16-133	チンジャオロースの素	75
16-134	粒入りマスタード	75
16-135	甜面醬	75
16-136	マリナラソース	75
16-137	メープルメイク	75
16-139	ピーナッツ和えの素	75
16-140	パスタベースペペロンチーノ	75
16-141	ホイコーロウの素	75
16-142	ホワイトカレーの素	75
16-143	生塩麴	75
16-144	焼きそばソース	76
16-146	卓上用ごま塩	76
16-147	天井のたれ	76
16-148	液体塩こうじ	76
16-149	ラーメンスープの素	76
16-150	ブラックペッパー	76
16-151	5 k g マヨネーズ	76
16-152	うなぎのたれ	76

規格番号	品 名	頁
16-153	バジルチップ缶	76
16-154	輪切唐辛子	76
16-155	香辛料	76
16-156	ポン酢醤油	76
16-157	チョレギサラダドレッシング	76
16-158	白だし	76
16-159	和風田レッシング	76
16-160	香り胡麻田レッシング	76
16-161	香味山椒団イル	76
16-162	ワイン田ネガー	76
16-163	サルサソース	76
16-164	がらスープ豚白湯	76
16-165	ドレッシング	76

規格番号	品 名	単位	規 格
16-003	オイスターソース	缶	1 450ml／缶のもの 2 賞味期限等表示があるもの
16-004	鰹だしの素	k g	1 ヤマサ、理研及びヤマキ同等品 2 かつおを主体としたもの 3 顆粒のもの
16-005	赤ワイン	本	1 1.8L／本のもの 2 アルコール分14%未満のもの 3 ペットボトルのもの 4 調理用のもの 5 製造年月日から4ヶ月以内のもの
16-006	白ワイン	本	1 1.8L／本のもの 2 アルコール分14%未満 3 ペットボトルのもの 4 調理用のもの 5 製造年月日から4ヶ月以内のもの
16-008	醬 油	L	1 特級品のもの 2 濃口醤油とする。 3 賞味期限が4ヶ月以上あるのもの 4 賞味期限等表示があるもの 5 20Lポリタンク入
16-009	パック醤油	本	1 450mL／本のもの 2 特級品、生醤油、濃口醤油とする。 3 90日鮮度を維持、酸化防止容器のもの 4 ヤマサ同等品 5 賞味期限等表示があるもの
16-014	食 塩	k g	精製塩、塩化ナトリウム99.5%以上あるもの
16-016	卓上用食塩	個	1 100g／個のもの 2 塩化ナトリウム99.5%以上あるもの
16-017	食 酢	本	1 1.8L／本のもの 2 米酢とする。 3 賞味期限等表示があるもの
16-019	チキンコンソメ	k g	1 顆粒のもの 2 賞味期限等表示があるもの
16-020	コーンポタージュ	k g	1 乾燥した顆粒状のもの 2 理研同等品 3 賞味期限等表示があるもの
16-022	ソース	本	1 1.8L／本のもの 2 特級品のもの 3 中濃・ウスターとする。 4 賞味期限が10ヶ月以上あるのもの
16-026	小袋調味料	袋	賞味期限2ヶ月以上あるのもの
16-027	パックソース	本	1 300ml／本のもの 2 特級品のもの 3 中濃ソースとする。 4 賞味期限が10ヶ月以上あるのもの
16-029	ふかひれ濃縮スープ	袋	1 1kg／袋のもの、真空パックのもの 2 リケン同等品
16-030	デミグラスソース	袋	1 1kg／袋のもの 2 賞味期限等表示があるもの

規格番号	品 名	単位	規 格
16-031	ホワイトソース	k g	1 フレーク状のもの 2 食塩、化学調味料未使用 3 エスビー食品同等品
16-032	ホワイトカレーフレーク	箱	1 1 k g × 2 0 袋のもの／箱のもの 2 ハウス食品同等品
16-033	豚背油	箱	1 8 0 0 g × 1 2 入／箱のもの 2 エバラ同等品
16-035	中華スープ	k g	1 中華用調味料 2 顆粒上のもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-037	冷し中華スープ	本	1 内容量 1 5 2 0 g 程度／本のもの 2 濃縮 2 倍で賞味期限等表示があるもの 3 エバラ同等品
16-038	トマト煮込みスープ	箱	1 2 L × 6 本／箱のもの 2 日本食研同等品
16-039	トマトピューレ	缶	1 1 号缶 2 3 . 3 k g のもの
16-040	野菜ラーメンスープ	箱	1 1 5 k g × 8 本／箱のもの 2 温冷兼用醤油味のもの 3 富士食品同等品
16-041	とりがら醤油ラーメン スープ	袋	1 2 k g ／袋のもの 2 1 0 倍希釈のもの 3 富士食品同等品
16-046	マヨネーズ調理	本	1 黄卵のみ使用したもの 2 賞味期限等表示があるもの
16-047	バジルオイルソース	個	1 7 0 0 g ／個のもの 2 漬込み用 3 日本食研同等品
16-048	小袋マヨネーズ	個	1 7 g ／個のもの 2 黄卵のみ使用したもの 3 箱のものに賞味期限等表示があるもの
16-051	みりん	本	1 1 . 8 L ／本のもの 2 アルコール分 1 4 % 以上あるもの 3 ペットボトルのもの 4 本みりん、酒税法合格品のもの 5 賞味期限等表示があるもの
16-052	料理酒	本	1 1 . 8 L ／本のもの 2 アルコール分 1 5 % 以内のもの 3 ペットボトルのもの 4 酒税法合格品のもの 5 賞味期限等表示があるもの
16-053	つゆの素	本	1 1 . 8 L ／本のもの 2 濃縮タイプ、鰹節、鯖節、煮干入りのもの 3 賞味期限等表示があるもの

規格番号	品 名	単位	規 格
16-084	チリソース	箱	1 1 L×6本／箱のもの 2 リケン同等品 3 賞味期限等表示があるもの
16-085	豚チゲスープ	箱	1 1 6 0 g×2 0 入／箱のもの 2 理研同等品
16-089	チューブ入トマトケチャップ	本	1 1 k g／本のもの 2 賞味期限等表示があるもの
16-090	ナンプラー	箱	1 1 3 0 g×1 2 本／箱のもの 2 瓶のもの 3 S & B 同等品
16-091	トムヤムペースト	箱	1 L×2 4 入／箱のもの
16-095	ガラムマサラ	缶	1 8 0 g／缶のもの 2 エスビー食品同等品
16-096	おろし生姜	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 賞味期限が4か月以上あるもの
16-098	卓上ラー油	本	1 3 1 g／本のもの 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの
16-099	焼き肉のたれ塩だれ	箱	1 1 k g×6 本／箱のもの 2 エバラ同等品
16-100	ビーフシチューの素	箱	1 1 k g×2 0 袋のもの 2 顆粒ハウス同等品
16-101	ドレッシング 1	個	1 7 g／個のもの 2 トウミ深煎り胡麻同等品 3 賞味期限3ヶ月以上あるもの
16-102	ドレッシング 2	個	1 7 g／個のもの 2 トウミしょうゆドレッシング同等品 3 賞味期限が3ヶ月以上あるもの
16-103	ドレッシング 3	個	1 1 5 g／個のもの 2 ノンオイル和風キューピー同等品 3 賞味期限が3ヶ月以上あるもの
16-104	ガラスープ	袋	1 1 k g／袋のもの 2 リケン豚・鶏ガラ同等品
16-105	マリネドレッシング	箱	1 1 L×9 本／箱のもの 2 キューピー同等品
16-106	カレーの素 (中辛)	k g	1 フレーク状のもの 2 ハウスエスビー同等品 3 賞味期限表示があるもの
16-107	醤油 1. 8 L	本	1 1. 8 L入／本のもの 2 ポリボトル詰のもの
16-109	赤唐辛子	袋	1 1 0 0 g／袋のもの 2 よく乾燥しているもの
16-110	粗挽き黒胡椒	缶	1 1 0 0 g／缶のもの 2 エスビー同等品
16-111	粗挽きマスタード	本	1 3 2 0 g／本のもの 2 エスビー同等品
16-113	薄口醤油	本	1 1. 8 L／本のもの 2 ペットボトル
16-114	沖縄そばだし	袋	1 1. 8 L／袋のもの 2 濃縮豚骨を煮出し、かつお節仕上げ 1 7 ～ 1 9 倍

規格番号	品 名	単位	規 格
16-115	かつおだしパック	袋	1 50g×5個／袋 2 混合5L用 3 煮出用のもの
16-117	からあげ粉	袋	1 2kg／袋 2 水どき用のもの
16-118	カルボナーラ	箱	1 1kg×6袋／箱 2 スパゲティ用ソース
16-119	カレーホット	本	1 270ml／本 2 ハウス食品同等品
16-121	コチュジャン	kg	賞味期限が3ヶ月以上あるもの
16-124	レモン果汁	本	1 720ml／本 2 果汁100% 3 ポッカ同等品
16-125	キムチのたれ	箱	1 1520g×6入／箱 2 エバラ同等品
16-126	キムチの素	箱	1 1kg×12本／箱 2 日本食研同等品
16-127	しゃぶしゃぶのたれ	箱	1 1L×6本／箱 2 ごまだれ味のもの 3 エバラ同等品
16-128	卓上用胡椒	個	1 20g／個 2 エスビー同等品の
16-129	タバスコ	本	56g／本のもの
16-130	浅漬の素	箱	1 1480g×6本／箱のもの 2 エバラ食品同等品
16-131	調理用ステーキソース	本	1 1.8L／本 2 赤ワイン、大根おろし入のもの 3 キノエネ同等品
16-132	チリパウダー	袋	100g／袋、乾燥品
16-133	チンジャオロースの素	本	1 1L／本のもの 2 理研同等品
16-134	粒入りマスタード	本	260g／本のもの
16-135	甜面醬	kg	賞味期限3ヶ月以上あるのもの
16-136	マリナラソース	缶	1 1号缶のもの 2 オリーブ油・玉葱・ガーリック・トマトソース を使用したもの
16-137	メープルメイク	箱	1 500g×6袋／箱 2 ソントン同等品
16-139	ピーナッツ和えのもと	箱	1 500g×20袋／箱のもの 2 三島食品同等品
16-140	パスタベースペペロン チーノ	箱	1 240g×10入／箱のもの 2 アラビキペペロンチーノ 3 丸美屋同等品
16-141	ホイコーローの素	本	1 1L／本のもの 2 理研同等品
16-142	ホワイトカレーの素	箱	1 1kg×20袋のもの／箱のもの 2 ハウス食品同等品
16-143	生塩麴	箱	500g×20袋のもの／箱のもの

規格番号	品 名	単位	規 格
16-144	焼きそばソース	本	1. 8 L／本のもの
16-146	卓上用ごま塩	本	7 5 g／本のもの
16-147	天井のたれ	本	1 2 k g のもの 2 日本食研同等品
16-148	液体塩こうじ	本	5 0 0 m l／本のもの
16-149	ラーメンスープの素	箱	1 1 k g × 1 2 袋のもの／箱のもの 2 塩・味噌・とんこつ・醤油味のもの
16-150	ブラックペッパー	箱	1 1 0 0 g × 2 0 入／箱のもの 2 グラインド同等品
16-151	5 k g マヨネーズ	箱	1 5 k g × 2 入／箱のもの 2 キューピー同等品
16-152	うなぎのたれ	箱	2 k g × 6 本／箱のもの
16-153	バジルチップ缶	箱	7 0 g × 1 2 入／箱のもの
16-154	輪切唐辛子	箱	1 2 0 g × 3 0 袋のもの／箱のもの 2 ユウキ同等品
16-155	香辛料	袋	1 1 k g／袋のもの 2 乾燥したもの 3 賞味期限が 1 0 か月以上あるのもの
16-156	ボン酢醤油	箱	1 1 9 0 m l × 1 2 本／箱のもの 2 ミツカンちよいかけボン酢同等品
16-157	チョレギサラダ ドレッシング	本	1 1 0 0 0 m l／本のもの 2 梱包単位 2 0 本のもの 2 キューピー同等品
16-158	白だし	本	1 1. 8 L／本のもの 2 希釈用のもの
16-159	和風ドレッシング	本	1 1 L／本のもの 2 キューピー和風ドレッシングしょうゆ同等品
16-160	香り胡麻 ドレッシング	本	1 1 L／本のもの 2 キューピー香り胡麻和風ドレッシング同等品
16-161	香味山椒オイル	袋	7 0 0 g／袋のもの
16-162	ワインビネガー	本	1 1 0 0 0 m l／本のもの 2 白ワインを使用したもの
16-163	サルサソース	箱	1 9 2 5 g × 1 2 本／箱のもの 2 ピリカラカゴメチューブ同等品
16-164	がらスープ豚白湯	箱	1 1 k g × 1 2 袋のもの／箱のもの 2 豚脂入、1 0 倍濃縮のもの 3 エバラ同等品
16-165	ドレッシング	本	1 1 L／本のもの 2 賞味期限が 3 か月以上あるのもの

第 17 章 加工及び調理済食品類

規格番号	品 名	頁
17-002	フライドガーリック	78
17-003	桜ちらし	78
17-006	わかめご飯の素	78
17-011	チリソースザンギ	78
17-012	春 巻	78
17-014	あめ色たまねぎソース	78
17-031	即席味噌汁	78
17-032	五目チャーハン	78
17-035	弁 当	78
17-037	松茸ご飯の素	78
17-043	鯖塩こうじ煮	78
17-044	ビビンバ	78
17-045	ゆかりごはんの素	78

規格番号	品 名	単位	規 格
17-002	フライドガーリック	箱	200g×20袋／箱のもの
17-003	桜ちらし	箱	1 混ぜ合わせ用のもの 2 1.2kg×10入／箱のもの
17-006	わかめご飯の素	箱	1 風味良好、乾燥したもの 2 300g×20袋／箱のもの 3 三島食品同等品 4 賞味期限等表示があるもの
17-011	チリソースザンギ	袋	1 50g程度×20個入／700g／袋のもの 2 賞味期限が90日以上あるもの
17-012	春 巻	袋	1 50g×100個／袋のもの 2 揚げたもの
17-014	あめ色たまねぎソース	箱	1 500g×12入／箱のもの 2 ソントン同等品 3 常温保存できるもの
17-031	即席味噌汁	袋	1 15g入／袋のもの 2 大根・しじみ・赤だし等 3 ハナマルキ同等品
17-032	五目チャーハン	箱	1 1kg×10袋のもの入／箱のもの 2 混ぜ込み米3kg用のもの 3 三島同等品
17-035	弁 当	個	細部は、仕様書で別示
17-037	松茸ご飯の素	箱	1 1kg×10袋／箱のもの 2 炊き込み用 3 三島食品同等品
17-043	鯖塩こうじ煮	袋	1 60g×10枚／袋のもの 2 常温保存できるもの
17-044	ビビンバ	箱	1 1kg×15袋のもの／箱のもの 2 日本食研同等品
17-045	ゆかりごはんの素	箱	1 150g×20袋のもの／箱のもの 2 グルタミンソーダ無添加のもの 3 三島食品同等品

第18章 冷凍食品類

規格番号	品 名	頁
18-015	冷凍南瓜	81
18-016	冷凍カリフラワー	81
18-017	冷凍さやいんげん	81
18-019	冷凍さやえんどう	81
18-020	冷凍ブロッコリー	81
18-021	冷凍ほうれん草	81
18-022	冷凍ぶなしめじ	81
18-024	ロールキャベツ	81
18-025	ミックスベジタブル	81
18-030	さといも（冷凍）	81
18-031	とろろ（長芋・山芋）	81
18-033	厚焼き卵	81
18-034	オムレツ	81
18-038	クリームコロッケ	81
18-044	厚焼き玉子	81
18-045	ゼリー	81
18-054	目玉焼風まるオムレツ	81
18-058	とろっとたまご洋風	81
18-062	ジャーマンポテト	81
18-063	豆腐のハンバーグ	81
18-066	白身魚フライ	81
18-067	あじ開きフライ	82
18-071	かきフライ（大）	82
18-075	手延べうどん	82
18-076	冷凍沖縄そば	82
18-078	白玉もち	82
18-079	冷凍枝豆	82
18-080	冷凍むき枝豆	82
18-081	冷凍そら豆	82
18-082	むし鶏	82
18-083	豚肉角煮	82
18-089	デリシャスチキン	82
18-097	冷凍にんにくの芽	82
18-102	冷凍オクラスライス	82
18-107	アメリカンドッグ	82

規格番号	品 名	頁
18-109	マスカットゼリー（繊維入）	82
18-116	カットマンゴー	82
18-122	牛丼の具	82
18-135	ポークシューマイ	82
18-136	冷凍ミートボール	82
18-138	冷凍モロヘイヤ	82
18-139	きざみとろろ	82
18-140	洋風野菜ミックス	82

※共通規格（冷凍品類）

- 1 納品は、冷凍冷蔵車を使用すること。
- 2 成分表及び材料表の配合表を提示されたもの
- 3 完全凍結品とし、衛生的なもの
- 4 原料は新鮮で良質なものを使用し肉質、香味等良好で身崩れ等ないもの
- 5 賞味期限等表示のあるもの

規格番号	品 名	単位	規 格
18-015	冷凍南瓜	k g	1 一口サイズのもの 2 賞味期限等表示があるもの
18-016	冷凍カリフラワー	k g	1 バラ凍結花蕾から3～5 c mの部を摘んだもの 2 洗浄良好なもの 3 賞味期限等表示があるもの
18-017	冷凍さやいんげん	k g	1 5 0 0 gまたは1 k g入りのもの 2 鮮度良好で変色のないもの 3 すじを除き、3 c m程度にカットしたもの
18-019	冷凍さやえんどう	k g	1 5 0 0 gまたは1 k g程度のもの 2 在来種の若さで、すじを除いたもの 3 鮮度良好で、異品種の混合のないもの 4 賞味期限等表示があるもの
18-020	冷凍ブロッコリー	k g	1 濃緑色鮮やかで、洗浄良好なもの 2 茎が柔らかいもの 3 賞味期限等表示があるもの
18-021	冷凍ほうれん草	k g	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 I Q F同等品 3 賞味期限等表示があるもの
18-022	冷凍ぶなしめじ	箱	1 k g 6 袋×2 合入／箱のもの
18-024	ロールキャベツ	箱	1 6 5 g×1 2 0 個／箱のもの 2 肉巻がしっかりしたもの
18-025	ミックスベジタブル	k g	1 グリンピース・スイートコーン・人参の3 種同 比率の混合のもの 2 賞味期限等表示があるもの
18-030	さといも (冷凍)	k g	1 Sサイズのもの 2 賞味期限等表示があるもの
18-031	とろろ (長芋・山芋)	袋	1 5 0 0 g 程度／袋のもの 2 長芋・山芋等のもの 3 賞味期限等表示があるもの
18-044	厚焼き玉子	本	1 5 4 0 g／本、1 2 スライス手作り風 2 1 2 カット済のもの 3 ボイリングパックのもの
18-054	目玉焼風まる オムレツ	箱	3 5 g×1 2 0 個／箱のもの
18-058	とろっとたまご洋風	箱	1 5 0 0 g×1 2 袋／箱のもの 2 スノーマン同等品のもの 3 ボイリングパックのもの
18-062	ジャーマンポテト	k g	1 豚ベーコン1 0 %以上のもの 2 材料配合のもの 3 ボイリングパックのもの
18-063	豆腐のハンバーグ	箱	1 0 0 g×1 0 個×6 袋／箱のもの
18-066	白身魚フライ	箱	1 9 0 g×1 0 0 枚／箱のもの 2 魚が水っぽくないもの

規格番号	品 名	単位	規 格
18-067	あじ開きフライ	箱	1 100g×120枚／箱のもの 2 冷凍されたもの 3 開き・骨無しのもの
18-071	かきフライ（大）	箱	1 35g×160個／箱のもの 2 冷凍焼けのないもの
18-075	手延べうどん	箱	1 250g程度／個のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの
18-076	冷凍沖縄そば	k g	1 1玉200g程度のもの 2 サン食品同等品
18-078	白玉もち	k g	1 8g程度のもの 2 自然解凍されたもの
18-079	冷凍枝豆	k g	1 豆がしっかりして甘味のあるもの 2 塩ゆでされたもの
18-080	冷凍むき枝豆	k g	冷凍やけのないもの
18-081	冷凍そら豆	k g	L又は2Lサイズのもの
18-082	むし鶏	k g	1 むね肉をほぐしたもの 2 ボイリングパックのもの
18-083	豚肉角煮	k g	1 1個35g程度のもの 2 三枚肉を煮込み、脂ぼくないもの 3 冷凍されたもの 4 ボイリングパックのもの
18-089	デリシャスチキン	袋	1 130g×6枚／袋のもの 2 照り焼き味 ボイリングパック 3 昭和企画同等品
18-097	冷凍にんにくの芽	k g	3cmカット程度のもの
18-102	冷凍オクラスライス	袋	500g／袋のもの
18-107	アメリカンドッグ	箱	1 80g×100本／箱のもの 2 鶏肉を使用したもの 3 冷凍されたもの
18-109	マスカットゼリー （繊維入）	袋	2kg／袋のもの
18-116	カットマンゴー	袋	1 500g／袋のもの 2 ダイカットされたもの
18-122	牛井の具	袋	1 1350g／袋のもの 2 調理済みの牛肉と玉葱が内容量1350gの 65%以上あるもの 3 ボイリングパックのもの
18-135	ポークシューマイ	袋	1 18g×50個／袋のもの 2 味の素同等品
18-136	冷凍ミートボール	袋	15g程度×1kg／袋のもの
18-138	冷凍モロヘイヤ	kg	500g程度のもの
18-139	きざみとろろ	箱	1 500g×20袋／箱のもの 2 5mm幅せん切されたもの
18-140	洋風野菜ミックス	k g	ブロッコリ・カリフラワー・人参入のもの

第 19 章 その他（飲料等）

規格番号	品 名	頁
19-001	100%果汁ジュース	84
19-002	嗜好飲料	84
19-016	なめらかプリン	84
19-022	麦茶（粉末）	84
19-027	ティーパック（玄米茶）	84
19-045	粉末茶（煎茶）	84
19-046	緑茶缶	84
19-047	味噌汁の具	84
19-049	氷 菓	84
19-050	小袋ふりかけ	84
19-051	紙パック果汁飲料	84
19-052	柿ピー	84
19-053	お 茶	84
19-058	フルーチェ	84
19-059	フルーツ牛乳	85
19-060	菓子等	85
19-062	清涼飲料水	85
19-066	携行食	85
19-071	飲料水	85
19-072	フルーツ缶詰	85

規格番号	品 名	単位	規 格
19-001	100%果汁ジュース	個	1 紙パック 200ml / 個のもの
19-002	嗜好飲料	缶	1 種類は、コーヒー・乳飲料・野菜果汁飲料・清涼飲料・乳酸菌飲料 2 賞味期限が6ヶ月以上あるもの 3 常温保存できるもの 4 細部は、その都度示す。
19-016	なめらかプリン	箱	1 105g × 8個入 / 箱のもの 2 生洋菓子（冷蔵）のもの 3 カaramel・スプーン付のもの 4 メイトー同等品 5 賞味期限等表示があるもの
19-022	麦茶（粉末）	袋	1 500g / 袋のもの 2 60倍濃縮のもの 3 風味良好で、きょう雑物を認めないもの 4 国内産麦を使用したもの 5 賞味期限等表示があるもの
19-027	ティーパック （玄米茶）	kg	1 2g 程度、テトラパックのもの 2 乾燥良好で、香りが高いもの 3 紙臭さ、きょう雑物・茎を認めないもの 4 緑茶・煎り玄米入のもの
19-045	粉末茶（煎茶）	袋	1 100g / 袋、インスタントティー 2 給茶機用のもの 3 賞味期限が6ヶ月以上あるのもの 4 さらさらとして完全に溶けるもの
19-046	緑茶缶	缶	1 340g / 缶のもの 2 賞味期限が6ヶ月以上あるのもの
19-047	味噌汁の具	袋	1 乾燥ほうれん草、乾燥油揚げ、若布が入ったもの 2 100g / 袋（チャック付）のもの 3 理研同等品
19-049	氷 菓	個	100g 程度 / 個のもの
19-050	小袋ふりかけ	袋	1 2g ~ 3g / 袋のもの 2 賞味期限が6ヶ月以上あるのもの 3 種類は、たまご・たらこ・すきやき・わさび・味道楽
19-051	紙パック果汁飲料	本	1 1L / 本のもの 2 果汁100%のもの
19-052	柿ピー	袋	1 18g / 袋のもの 2 ヤマノ同等品
19-053	お 茶	本	1 500ml / 本のもの 2 緑茶（ペットボトル） 3 伊藤園同等品 4 賞味期限6か月以上あるのもの
19-058	フルーチェ	袋	1 1Kg / 袋のもの 2 味は、オレンジ・苺・ベリー・ピーチ・メロン・マスカット等

規格番号	品 名	単位	規 格
19-059	フルーツ牛乳	個	1 200ml 程度／個のもの 2 乳飲料フルーツ味のもの 3 常温100日プリズマパック同等品 4 ストロー付のもの
19-060	菓子等	個	1 常温保存できるもの 2 賞味期限が3ヶ月以上あるのもの
19-062	清涼飲料水	箱	1 200ml×24本入／箱のもの 2 紙パック入のもの
19-066	携行食	個	1 フリーズドライ・アルファ米 2 パック飯
19-071	飲料水	本	1 500ml／本のもの 2 保存期間が2年以上あるもの
19-072	フルーツ ミックス	個	1 220g 程度のもの 2 レトルトパウチのもの 3 はごろも同等品

規格番号	品 名	単位	規 格
16-054	カレーの素 (甘口)	k g	1 フレーク状で甘口のもの 2 ハウス・エスビー食品同等品 3 賞味期限等表示があるもの
16-055	カレーの素 (辛口)	k g	1 フレーク状で辛口のもの 2 賞味期限等表示があるもの 3 ハウス・エスビー食品同等品
16-056	ワイン香るデミグラス ソース	箱	1 1 k g × 6 袋のもの／箱、液体のもの 2 ハウス同等品 3 賞味期限等表示があるもの
16-058	唐辛子粉	k g	1 新鮮で、風味良好な七味 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-059	卓上用唐辛子粉	個	1 2 8 g ／個のもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 新鮮で、風味良好な七味 4 賞味期限等表示があるもの
16-060	花 椒	箱	1 1 2 g × 3 0 入／箱のもの 2 S & B パウダー同等品
16-061	卸し生にんにく	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 賞味期限等表示があるもの 3 賞味期限が 4 ヶ月以上あるもの
16-062	ガーリックパウダー	缶	1 2 2 0 g ／缶のもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 新鮮で、風味良好なもの 4 賞味期限等表示があるもの
16-063	洋辛子粉	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-065	カレー粉缶	缶	1 4 0 0 g /缶 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-067	胡 椒	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 ホワイトとする。 4 賞味期限等表示があるもの
16-069	わさび粉	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-072	フルーツチャツネ	本	1 4 5 0 g ／本のもの 2 カレー用調味料
16-073	トウバンジャン	本	1 k g ／本 納品時賞味期限 1 年以上
16-075	パプリカ	缶	1 9 0 g ／缶のもの 2 パウダー状の乾燥品 3 賞味期限等表示があるもの
16-076	ベイリーフ	袋	1 5 0 g 程度／袋のもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 新鮮で、風味良好なもの（ローリエ） 4 賞味期限等表示があるもの
16-081	コチジャン焼肉のたれ	本	1 2 k g ／本のもの 2 日本食研同等品
16-083	麻婆豆腐の素	k g	1 レトルトパウチされたもの 2 常温保存できるもの 3 賞味期限等表示があるもの