

令和7年度

糧食品規格書

陸 上 自 衛 隊
相 馬 原 駐 屯 地
新 町 駐 屯 地

第 1 章 総 則

1 総 則

- (1) 本規格書は、相馬原駐屯地・新町駐屯地（群馬地区）において調達する食品について適用する。
- (2) 本規格書に定められていない食品については、その都度、購入要求書に示す。
- (3) 重量、梱包数量等の規格変更及び内容量が記載されていない場合は、その都度、納入条件の欄に示す。購入要求書に示されている場合は、それを基準とする。（新町については単位がk gとなっているものもあるので注意すること）
- (4) 納入業者は、食品が納入時間内に納品できないと予測される場合は、電話等により速やかに契約担当官に連絡すると共に、給食担当官に通知し、納入時間等じ後の調整を実施する。
- (5) 重量に関し「g 程度」という表現があるが、指定された重量であるのが最も望ましいが、1個当たりの重量の±10%の誤差である場合は可とする。
なお、不明な点があれば給食担当官とその都度調整する。

2 納入場所及び時間、納入方法について

- (1) 納入場所は、相馬原駐屯地糧食班検収所および新町駐屯地糧食班検収所と吉井分屯地管理班糧食とする。
- (2) 納入時間は、08:15から12:00までとする。ただし、弁当等の消費期限の短いものは、その都度別に示す。やむを得ず納品が遅れる場合、糧食班に電話連絡する事。
- (3) 納入業者は、駐屯地医務室で食品衛生検査を受けた後、検収所に直接納入するものとする。
- (4) 納品書を商品と一緒に添付すること。やむを得ず遅れる場合は1週間以内に送ること。
- (5) 納入時、発注数量とは別に、衛生検査用及び検食用として糧食品の数量を追加し納品する。
- (6) 糧食確定発注通知書（内訳表）を受領した場合、使用日・使用区分（ア）（ヒ）（ユ）・払出し先（部隊名）ごとに納入する。また、冷凍、冷蔵、常温品は同一梱包は避け、分別して納品する事。

3 規格書使用要領

- (1) 糧食品の規格は、索引表の規格番号をもって表示する。
- (2) 精米・弁当の詳細に関しては、仕様書で示す。
- (3) 見本提示品等
ア 納入予定表の番号欄に丸印があるものについては、必ず見本を提出するものとする。
イ 見本を提出する品目は、見本品提出品目表に記載すること。（相馬原について）
ウ 指定した時間までに見本品を提出しない場合、または提出した見本品が糧食品規格書と合致せず官側が不合格と判定した場合は、当該品目に対する入札は無効とする。
ただし、入札書（見積書）提出時に納入しているものと同一品質の場合については、入札書（見積書）にその旨を記入することにより、省略できる。
エ 提出された見本品は原則として返却しない。
オ 見本を提出する際は最低でも20g以上入れること。（品物にもよる、その時は要相談）
- (4) この規格書で完全に表現し難い事項もあるので、業者各位は信義・誠実を旨とし、商習慣に従い良心的な納入を行うものとする。
- (5) 獣鶏肉類、卵乳類、魚介類及び加工品は賞味期限又は加工日を表示すること。又、獣鶏肉類（生肉）に関しては、見本品提出品目表に原産地を記載する。但し、見本品と実際納品されるものは、原産地が同一であることを原則とする。（相馬原について）
- (6) 一部生鮮食品を除き、包装されている食材の場合は賞味期限を表示するものとする。
- (7) 本規格書に疑義のあるときは、給食担当官及び契約担当官と調整すること。
- (8) 品名欄に【○○類】と表記され、規格No欄に番号が記載されている場合、規格欄の（ ）の番号の規格をみること。

4 検 査

- (1) 検査は、本規格書により官能検査及び数量検査を実施する。
- (2) なお、物理又は科学的検査を必要とする場合は、双方立会いのうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし、検査に要する費用は納入業者の負担とする。
- (3) 納入食品は、すべて医務室において駐屯地食品衛生管理官の行う衛生検査を受検し、これに合格したものでなければならない。（予め確定発注状況（内訳表）の使用日を考慮し、納品時に鮮度等問題があると予測される場合、事前調整を行う事。）
- (4) 本規格書に規定する食品に対する添加物等は、食品衛生法によりその使用を認められたもののみとする。また、食品衛生法に標示を規定された食品については、同法に定める標示をするものとする。

5 本規格書は、令和7年4月1日から適用する。

1 穀類及び加工品
(規格番号：101～162)

規格No.	品 名	頁
101	精米	18
102	もち米	18
103	上新粉	18
104	小麦粉	18
105	パン粉類	18
106	天ぷら粉	18
107	白玉粉	18
108	ビタミン強化麦	18
109	十五穀米	18
110	コーンフレーク類	18
111	クルトン	18
112	きりたんぼ	18
113	ナン類	19
114	餅菓子類	19
115	和菓子	19
116	おはぎ	19
117	餅いなり類	19
118	チーズポテト餅	19
119	もち類	19
120	だんご類	19
121	ずんだ餅	19
122	麴類	19・20
123	冷凍麺類	20
124	そうめん・ひやむぎ	21
125	茹でうどん	21
126	半生麺類	21
127	蒸し中華そば	21
128	かたやき麺類	21
129	カップ麺類	21
130	ビーフン	21
131	ポーク焼きそば・塩焼きそば	21

規格No.	品 名	頁
132	マカロニ	21
133	スパゲティ	21
134	その他加工品	21
135	わんたんの皮・ぎょうざの皮	21
136	おにぎり類	21
137	中華まんじゅう類	21・22
138	パン類	22
139	折詰類・弁当類	22
140	巻き寿司類	22
141	ちまき	22
142	サラダ類	22
143	わらび餅類	22
144	とうもろこし	22
145	レモンカスタードタルト	22
146	冷凍ご飯類	22
147	冷凍おにぎり類	22
148	ビタミン強化米	22
149	五穀の笹ちまき	22
150	冷凍焼きうどん	22
151	寿司用にぎりご飯	23
152	ピザ生地	23
153	パイシート	23
154	ホットケーキミックス	23
155	サーターアンドギーミックス	23
156	冷凍パン	23
157	冷凍ホットケーキ類	23
158	たい焼き	23
159	きねつき餅	23
160	ひとくち桃まんじゅう	23
161	カットバンズ	23
162	もち麦	23

索引表

1 穀類及び加工品
(規格番号：163～165)

[illegible][illegible]

2 獣鶏肉類及び加工品
(規格番号：200～248)

規格No.	品 名	頁
200	肉類共通	24
201	豚肉共通	24・25
202	豚もつ	25
203	味付もつ	25
204	焼豚	25
205	豚角煮	25
206	もつ煮	25
207	ホルモン類	25
208	牛肉共通	25・26
209	ローストビーフ類	26
210	鶏肉共通	26・27
211	ローストチキン類	27
212	炭火焼き鳥	27
213	チキンレッグ	28
214	フライドチキン類	28
215	ほぐし蒸し鶏	28
216	若鶏唐揚げ類	28
217	調理済鶏肉類	28・29
218	獣鶏肉フライ類	29
219	ベーコン	29
220	ハム類	29・30
221	ハムステーキ類	30
222	ウィンナー類	30
223	ソーセージ類	30
224	シュウマイ類	30・31
225	ぎょうざ類	31
226	春巻類	31
227	肉入りワンタン	31
228	肉団子類	31
229	肉団子加工品類	31・32
230	ミートボール類	32

[illegible]

3 魚介類及び加工品
(規格番号：300～361)

規格No.	品 名	頁
300	魚介類及び加工品共通	34・35
301	うなぎ・あなご類	35
302	あじ類	35
303	虹ます	35
304	さんま類	35
305	かれい類	35
306	めかじき類	36
307	まぐろ類	36
308	ねぎとろ	36
309	さけ類	36
310	さば類	36
311	ぶり類	37
312	はまち刺身	37
313	鯛類	37
314	金目鯛切り身	37
315	ナイルパーチ切身	37
316	うに	37
317	開ききす	37
318	赤魚類	37
319	たら類	37
320	子持ちししゃも	37
321	わかさぎ	37
322	あゆ	37
323	かつお類	37・38
324	ヤマメ	38
325	太刀魚切り身	38
326	すずき類	38
327	さわら類	38
328	メルルーサ類	38
329	ほっけ類	38
330	いわし類	38

規格No.	品 名	頁
331	つみれ	38
332	いか類	38・39
333	塩辛類	39
334	シーフードミックス	39
335	切りワタリガニ	39
336	たこ類	39
337	えび類	39
338	殻付き貝類	39
339	あさりむき身	39
340	かき類	39
341	帆立貝類	39・40
342	いくら類	40
343	竹輪類	40
344	魚肉ソーセージ	40
345	かまぼこ類	40
346	かに風かまぼこ	40
347	さつま揚げ類	40
348	たらこ	40
349	明太子類	40・41
350	はんぺん	41
351	すり身ボール類	41
352	桜えび	41
353	小型魚類	41
354	削り節類	41
355	煮干し	41
356	ふかひれスープ	41
357	味付けくらげ	41
358	えびにら饅頭	41
359	えび水晶包み	41
360	たこわさび	41
361	調理済み魚類	42

3 魚介類及び加工品
(規格番号：362～382)

[illegible][illegible]

4 卵乳類・同製品
(規格番号：401～437)

規格No.	品 名	頁
400	卵類乳類共通	46
401	鶏卵	46
402	凍結全卵	46
403	卵豆腐	46
404	スクランブルエッグの素	46
405	錦糸卵	46
406	温泉たまご	46
407	茶碗蒸し類	46
408	玉子巻き・ピカタ	46
409	オムレツ類	46・47
410	厚焼卵類	47
411	卵加工品類	47・48
412	かに玉類	48
413	伊達巻	48
414	牛乳類	48
415	調理用牛乳	48
416	生クリーム	48
417	スキムミルク	48
418	乳飲料類	48
419	乳酸菌飲料類	48・49
420	乳製品類	49
421	チーズ類	49・50
422	プリン類	50
423	フローズンホイップ	50
424	アイスクリーム類	50・51
425	ショートケーキ	51
426	シュークリーム類	51
427	コンデンスミルク	51
428	サワークリーム	51
429	クリームチーズ	51
430	チーズマスカルポーネ	51

[illegible]

5 野菜類
(規格番号：500～561)

規格No.	品名	頁
500	野菜類共通	52
501	小松菜	52
502	つるむらさき	52
503	ほうれん草	52
504	チンゲン菜	52
505	春菊	52
506	白菜	52
507	菜の花類	52
508	サラダ菜	52
509	レタス	52
510	キャベツ類	52
511	サニーレタス・グリーンカール	52
512	もやし類	53
513	ブロッコリー	53
514	カリフラワー	53
515	みょうが	53
516	さやいんげん	53
517	さやえんどう	53
518	生姜類	53
519	にんにく類	53
520	にんにくの芽	53
521	大根	53
522	切干し大根	53
523	貝割大根	53
524	かぶ	53
525	人参	54
526	ごぼう類	54
527	たけのこ類	54
528	グリーンアスパラ	54
529	玉葱類	54
530	葉葱類	54

規格No.	品名	頁
531	長葱	54
532	にら	54
533	パセリ類	54
534	糸みつば	55
535	せり	55
536	モロヘイヤ	55
537	ふき類	55
538	ふきのとう	55
539	セロリ	55
540	クレソン	55
541	香菜	55
542	みずな	55
543	大葉	55
544	穂じそ	55
545	山菜類	55
546	山菜ビビンバ	55
547	茄子	55
548	プチトマト	56
549	トマト	56
550	胡瓜	56
551	ピーマン類	56
552	しし唐辛子	56
553	すいか類	56
554	南瓜類	56
555	干びょう	56
556	オクラ	56
557	じゅんさい	56
558	カットれんこん類	56
559	れんこん	56
560	冷凍野菜類	56・57
561	かきあげ	57

(規格番号：562～581)

[illegible]

6 果実類（かんきつ及びその他の果実）
（規格番号：600～636）

規格No.	品 名	頁
600	果物類共通	59
601	プラム類	59
602	グレープフルーツ類	59
603	スウィーティー	59
604	みかん・オレンジ類	59
605	ゆず類	59
606	レモン類	59
607	梨	59
608	いちご	60
609	柿	60
610	さくらんぼ類	60
611	バナナ	60
612	びわ	60
613	もも	60
614	りんご	60
615	ぶどう類	60
616	レーズン	60
617	キウイ類	60
618	メロン類	60・61
619	パインアップル	61
620	マンゴー	61
621	フルーツジュース類	61
622	フルーツ飲料類	61
623	フルーツゼリー類	61・62
624	ナタデココ	62
625	濃縮オレンジ	62
626	シャーベット	62
627	フルーツソース	62
628	ココナッツミルク	62
629	すだち	62
630	アセロラジュレ	62

[illegible]

7 芋類
(規格番号：700～711)

7 芋類
(規格番号：700～711)

8 漬物・佃煮類
(規格番号：800～802)

8 漬物・佃煮類
(規格番号：800～802)

(規格番号：900～916)

[illegible]

(規格番号：1000～1007)

[illegible]

(規格番号：1100～1114)

[illegible]

(規格番号：1200～1227)

規格No.	品 名	頁
1200	砂糖及び油脂類共通	72
1201	上白糖	72
1202	グラニュー糖	72
1203	黒糖	72
1204	粉糖	72
1205	サラダ油類	72
1206	ごま油類	72
1207	ラー油	72
1208	バター	72
1209	チョコレートソース	72
1210	マーガリン類	72
1211	オリーブ油	72
1212	揚げ玉	72
1213	ジャム類	72
1214	はちみつ	73
1215	アラザン	73
1216	黒蜜	73
1217	豚背あぶら（ラーメン用）	73
1218	チョコレート	73
1219	ショートニング	73
1220	無塩バター	73
1221	ガーリックバターソース	73
1222	キャラメルペースト	73
1223	スパイス入りスプレッド	73
1224	ラード	73
1225	麻辣油	73
1226	ネギ油	73
1227	大学芋のたれ	73

(規格番号：1300～1334)

[illegible]

1 4 調味料等

(規格番号：1 4 0 0～1 4 6 1)

規格No.	品 名	頁
1400	調味料類共通	77
1401	味噌類	77
1402	醤油類	77
1403	麺つゆ類	77
1404	ソース類	77・78
1405	トマトケチャップ類	78
1406	料理酒	78
1407	みりん類	78
1408	料理用ワイン	78
1409	ブランデー	78
1410	食酢類	78
1411	すしのこ	78
1412	ボン酢類	78
1413	液体ソース類	78・79
1414	マヨネーズ類	79
1415	あらびき粒マスタード	79
1416	食塩	79
1417	卓上塩類	79
1418	胡椒類	79
1419	からし・わさび類	79
1420	唐辛子類	79・80
1421	山椒粉	80
1422	ゆず胡椒	80
1423	スープストック類	80
1424	和風だしの素	80
1425	チゲの素	80
1426	中華調味料	80
1427	ラム酒	80
1428	パウダー類	80・81
1429	ローリエ	81
1430	バジルソース	81

規格No.	品 名	頁
1431	カレー粉	81
1432	カレーの素類	81
1433	ハヤシルウ	81
1434	カレーホット	81
1435	スープカレーの素	82
1436	ナンプラー	82
1437	バルサミコ酢	82
1438	シーズニング類	82
1439	タバスコ	82
1440	唐揚げの素	82
1441	炒め物の素	82
1442	肉のたれ類	82
1443	麻婆豆腐の素	83
1444	棒棒鶏ソース	83
1445	キムチの素	83
1446	サルサソース	83
1447	杏仁豆腐の素	83
1448	ベーキングパウダー	83
1449	重曹	83
1450	液体塩こうじ類	83
1451	ホワイトソース	83
1452	デミグラスソース類	83
1453	ミートソース類	83
1454	おでんの素	83
1455	ラーメンスープの素類	83・84
1456	冷し中華の素	84
1457	沖縄そばだし	84
1458	焼きそばソース類	84
1459	パスタソース	85
1460	ヤンニョムチキンのたれ	85
1461	シチューソース	85

(規格番号：1462～1494)

規格No.	品 名	頁
1462	御飯用調味料類	85
1463	桜ご飯の素	85
1464	バニラエッセンス	85
1465	チャツネ	85
1466	ゆかり	85
1467	梅肉・ねり梅	85
1468	ドレッシング小	85・86
1469	ドレッシング大	86
1470	ふりかけ類	86
1471	さけ茶漬	87
1472	タコライスソース	87
1473	ステーキソース類	87
1474	だしパック	87
1475	合わせだしパック	87
1476	その他のたれ類	87
1477	スープの素	87
1478	食べるラー油	87
1479	グリーンカレーペースト	87
1480	ペペロンチーノソース	88
1481	液体バジルソース	88
1482	牛のコク	88
1483	スパイシーナッツソース	88
1484	フリーズドライしょうゆ	88
1485	トマトソース類	88
1486	ブーケガルニ	88
1487	うまみ調味料	88
1488	ぶっかけつゆ	88
1489	サフランライスの素	88
1490	スパイスペースト	88
1491	ローストビーフのタレ	88
1492	金沢風カレー	88

[illegible]

(規格番号：1501～1531)

規格№.	品 名	頁
1501	濃縮茶	89
1502	煎茶	89
1503	紅茶	89
1504	濃縮コンク類	89
1505	フルーツオレ	89
1506	野菜飲料	89
1507	果物野菜ジュース	89
1508	野菜ドリンク	89
1509	かき氷シロップ	89
1510	炭酸飲料水	89
1511	清涼飲料水	89
1512	クエン酸コンク	89
1513	粉末ウーロン茶・麦茶	89
1514	コーラ	89
1515	ティーパック	89
1516	コーンクリームスープ	89
1517	インスタントコーヒー	89
1518	ココアパウダー	90
1519	抹茶類	90
1520	デザートベース	90
1521	ゼリー類	90
1522	鉄分入杏仁豆腐	90
1523	インスタント味噌汁・インスタント吸物	90
1524	ペットボトル飲料	90
1525	トマトジュース	90
1526	ジャスミン茶	90
1527	杏仁豆腐ベース	90
1528	アーモンド飲料	90
1529	ミルメイク	90
1530	ドリンクベースラッシーの素	90
1531	冷製豆乳入りスープ	90

(規格番号：1600～1613)

[illegible]

第 3 章 規 格

1 穀類及び加工品

規格No.	品 名	単 位	規 格
100	穀類及び加工品		1 共通仕様 2 賞味（消費）期限表示のこと 3 味違い等については、その都度表示する。
101	精米	k g	1 農産物規格規定水稻うるち米をとう精したもの。 2 30kgクラフト3重紙袋入り。 3 必要に応じ、とう精作業を実施する。とう精作業は納入日前日とする。 4 納入時、品質証明書・玄米仕入れ伝票・とう精台帳のコピーを納品書に添付すること。 5 納入時の賞味期限6ヶ月以上 6 詳細に関しては、仕様書で示す。
102	もち米	袋	1 農産物規格規定水稻もち米をとう精したもの。 2 1袋5kg入りを基本とする。 3 とう精日を記入すること。
103	上新粉	k g	うるち米を水洗い後、乾燥させ挽き上質微細なもの。
104	小麦粉	袋	1 乾燥良好な薄力粉とする。 2 日清・昭和・日東・日粉の元詰めとする。 3 1袋1kg入り。 4 納入時の賞味期限6ヶ月以上
105	【パン粉類】		1 1袋1kg入り。 2 異物の混入なきもの。 3 品目別細部仕様
(1)	パン粉	袋	(1) パン粉 乾燥良好なパン粉で乳白色又、カラー（オレンジ）の風味良好なもの。納入時賞味期限3ヶ月以上。
(2)	生パン粉	k g	(2) 生パン粉 荒目、冷凍、常温どちらでも可。納入時の賞味期限1ヶ月以上。
(3)	細目パン粉	袋	(3) 細目パン粉 1袋1kg、乾燥パン粉
106	天ぷら粉	袋	1 1袋700g以上、膨張剤入り。 2 納入時の賞味期限6ヶ月以上
107	白玉粉	袋	1 もち米を原料とした乳白色・柔軟・粘り強いもの。 2 乾燥良好で異味・異臭・交雑物を認めないもの。 3 1袋1kg入り。
108	ビタミン強化麦	k g	1 大麦又は裸麦を脱穀、切断したものにビタミンB1とB2を強化含有させたもの。粒状。 2 乾燥良好にして異味・異臭・交雑物のないもの。 3 製造年月日表示のこと。
109	十五穀米	袋	1 発芽玄米・大麦・黒米・もち米・そば米・黒豆・小豆・もちあわ・もちきび・はと麦・アマザラシ・トウモロコシ・うるちひえ・黒ごま・白ごま入り 2 1袋500g入り、炊き込み用 3 納入時の賞味期限6ヶ月以上
110	【コーンフレーク類】		1 納入時の賞味期限10ヶ月以上 2 他の味（種類）や内容量についてはその都度示す。
(1)	コーンフレーク	個	(1) コーンフレーク 無糖、1個340g程度入り。
(2)	チョコフレーク	個	(2) チョコフレーク 1個400g程度入り。クリスピー状も可。
(3)	フルーツグラノーラ	袋	(3) フルーツグラノーラ 1個420g程度入り。シリアル、パフ、ドライフルーツ等入り
111	クルトン	袋	1 油が劣化していないもの。 2 1袋200g程度
112	きりたんぽ	袋	1 1本60g程度、1袋5本入り。 2 真空パック包装、冷凍品

規格No.	品 名	単 位	規 格
113	【ナン類】		1 異臭・交雑物のないもの。 2 個包装、冷凍品、納入時賞味期限が3ヵ月以上 3 品目別細部仕様 (1) ナン 1個60g以上 (2) ナン（小） 1個70g程度
114	【餅菓子類】		1 小豆あんを餅でくるみ、葉（柏・桜）で包んだもの。 2 1個50g以上 3 中身のはみ出しや形状のくずれのないもの。 4 品目別細部仕様 (1) かしわ餅 葉は柏とする。 (2) 桜餅 餅は道明寺粉使用を基本とし、葉は桜とする。 薄皮使用時はその都度示す。 (3) 笹餅 あんを包んだ餅を笹に包んだものとする。
115	和菓子	個	1 かび・異臭のないもの。 2 内容量・種類は、その都度示す。
116	おはぎ	個	1 小豆あんを付けたもの。 2 1個60g程度 3 冷凍品不可
117	【餅いなり類】		1 冷凍品 (1) 餅いなり 1個35g程度 餅のみ入り、かんぴょうで結んでいないもの。 (2) もち巾着 油揚げの中に餅が入り、口をかんぴょう等でとめたもの。 1個40g程度、冷凍品
118	チーズポテト餅	袋	1 カマンベールチーズ入り、冷凍品 2 1個40g程度、1袋20個入り。
119	【もち類】		1 水稻もち米100%使用、切り餅 2 品目別細部仕様 (1) もち 1kg袋入り、20個程度入り。 (2) 冷凍焼き餅 1袋700g、20個入り。 (3) 冷凍白玉もち・冷凍白玉団子 1袋1kg入り、1個10g程度、球形もち粉30%入り。 (4) 冷凍焼き白餅・紅餅 1袋30個入り、1個18g、角形、自然解凍使用。 焼き白餅は、白餅、焼き紅餅は桃色であること。 (5) 冷凍煮込み餅 1袋100個入り、1個10g、白餅、煮崩れしないもの。
120	【だんご類】		1 かび・異臭なく、乾燥がないもの。 2 品目別細部仕様 3 その他、品名の細部等その都度示す。 (1) 串だんご 1個150g程度、醤油ダレ付き。 (2) 笹だんご 1個50g程度、1袋10個入り。 (3) 胡麻団子 1個30g程度、冷凍品
121	ずんだ餅	袋	1 ずんだあんが餅のまわりにつたもの、冷凍品 2 1袋1kg入り、1個25g程度（40個入り）
122	【麩類】		1 乾燥良好で、われ・くだけのないもの。 2 直径3cm以内、納入時の賞味期限6ヶ月以上 3 着色は食品衛生法に基づく食用色素を使用 4 品目別細部仕様

規格No.	品 名	単 位	規 格
(1)	焼き麩	袋	(1) 焼き麩 1袋70g、おつゆ麩
(2)	花麩	袋	(2) 花麩 1袋200g、桜または梅の形をしたもの。 新町については1kg又は500g入り
(3)	切り麩	kg	(3) 切り麩 1袋500g、1袋350～400個入り、筒状輪切り形
(4)	車麩	kg	(4) 車麩 グルテンを主原料とした加工品。ドーナツ型
123	【 冷 凍 麺 類 】		1 業務用袋入り。 2 その他の麺についてはその都度示す。 3 品目別細部仕様 (1) 冷凍うどん 1個250g (2) 冷凍讃岐うどん 1個250g、包丁切、4mm (3) 冷凍稲庭うどん 1個200g、乱切り (4) 冷凍そば 1個200g以上、乱切り、そば粉5割使用したもの。 (5) 冷凍ほうとう 1個240g、角3・4 (6) 冷凍細麺うどん 1個250g、手もみ風 (7) 冷凍すいとん 1袋1kg、100～120個 (8) 冷凍沖縄そば 1個200g (9) 冷凍スパゲティ 1個220g以上、1.5mm (10) 冷凍ひやむぎ 1個230g以上 (11) 冷凍冷麺 1個230g、角20 (12) 冷凍中華麺 1個200g以上、角20 (13) 茶そば 1個200g、角20、着色料使用不可、抹茶入り、冷凍品 (14) フォー 1個200g以上、平麺、冷凍品 (15) 冷凍ちゃんぽん 1個200g以上 (16) 冷凍梅うどん 1個200g、細打ち (17) 冷凍笹香うどん 1個200g、熊笹パウダー入り。 (18) 冷凍そうめん 1個230g、丸30 (19) つけめん用極太麺 1個200g以上 (20) 冷凍ちぢれ中華太麺 1個200g程度、ミニダブル、角18 (21) 冷凍極太中華麺 1個240g、ミニダブル、角14 (22) 冷凍きしめん 1個240g、ミニダブル、幅広めん (23) 冷凍手延べうどん 1個250g、手延べ製法、「パチ」あり (24) 冷凍細打ち中華そば 1個200g、ミニダブル

規格No.	品 名	単 位	規 格
124	そうめん ひやむぎ	k g	1 1袋1 k g 入り。乾燥良好で折れや異臭のないもの。 2 納入時の賞味期限6ヶ月以上
125	茹でうどん	個	1 異臭・交雑物のないもの。 2 袋入りの場合、賞味期限表示のこと。 3 1個180g程度
126	【半生麺類】 (1) 半生ほうとう (2) 水沢風うどん	袋 個	1 異味・異臭・交雑物のないもの。 2 品目別細部仕様 (1) 生ほうとう 1袋400g、山芋入り。 (2) 水沢風うどん 1個220g以上
127	蒸し中華そば	袋	1 味付きでなく、具の入っていないもの。 2 かた蒸し、軟蒸しは別に示す。 3 焼きそば用、1袋1kg入り。
128	【かたやき麺類】 (1) かたやきそば (2) 長崎皿うどん	個 個	1 麺を油で揚げたもの。 2 品目別細部仕様 (1) かたやきそば 1個50g以上 (2) 長崎皿うどん 1個70g程度、国産小麦100%使用のもの。
129	【カップ麺類】 (1) カップラーメン (2) カップ焼きそば	個	1 J A S 標品 2 内容量、銘柄等はその都度示す。 3 納入時の賞味期限5ヵ月以上
130	ビーフン	袋	1 乾燥良好で変質・折れ・砕け等のないもの。 2 10cm以内カットもの。 3 水に浸して弾力性のあるもの。 5 ストレートタイプ、1袋1kg入り。
131	ボーク焼きそば 塩焼きそば 焼きラーメン	袋	1 豚肉・キャベツ入り。 2 1袋1kg入り、冷凍。 3 調理済み、ボイリングパック入り。
132	マカロニ	袋	1 J A S 標品 2 通常はツイスト型で、その他の場合、その都度示す。 3 乾燥良好にして光沢（黄金色）良好なもの。 4 ひび割れ・折れ等のないもの。 5 1袋4kg入り。 6 納入時の賞味期限6ヵ月以上
133	スパゲティ	袋	1 1袋4kg入り。（新町については1kg入りも可） 2 内径1.7～1.9mm程度、デュラム小麦粉100%製品 3 ハーフカット不可（新町については可） 4 納入時の賞味期間6ヵ月以上
134	【その他加工品】 (1) エビグラタン (2) マカロニグラタン (3) ポテトカップグラタン	個 個 個	1 アルミホイル製器に入ったもの。 2 その他のグラタン類については、その都度示す。 3 品目別細部仕様 (1) エビグラタン 1個200g程度、エビが表面にのっているもの。 (2) マカロニグラタン 1個200g以上、エビ入り。 (3) ポテトカップグラタン ジャガ芋の器に入ったグラタン、1個50g程度。
135	わんたんの皮 春巻きの皮 ぎょうざの皮	袋	1 厚さが均一で弾力があり、変質していないもの。 2 皮同士がくっついていないもの。 3 内容量等についてはその都度示す。
136	おにぎり類	個	1 芳香で、新鮮な風味であること。 2 個包装、セルフパック入り。 3 製造元・製造年月日・消費期限を表示すること。 4 品名の細部については、その都度示す。 5 1個100g程度
137	【中華まんじゅう類】		1 冷凍品を基本とする。賞味期限表示のこと。 2 胴割等なく、原型のくずれのないもの。 3 品目別細部仕様

規格No.	品 名	単 位	規 格
(1)	にらまんじゅう	袋	(1) にらまんじゅう 1袋30個入り、1個32g程度
(2)	中華まんじゅう	個	(2) 中華まんじゅう 1個100g程度、肉まん・カレーまん、ピザまん等 冷凍品不可
(3)	小型肉まん	袋	(3) 小型肉まん 1袋10個入り、1個60g、豚肉・筍・椎茸入り。
138	【パン類】		
(1)	パン各種	個	1 かび・異臭・異物混入のないもの。 2 1個内容量80g程度・その他の銘柄はその都度示す。 3 納入24時間以内に製造したもの。 4 ポリ包装とする。 5 品目別細部仕様
(2)	酵母パン（LLパン）	個	(2) 酵母パン（LLパン） 納入時の賞味期限2ヶ月以上、天然酵母を使用 クリーム、チョコレート、メープル、黒糖、メロン、コー ヒー、ジャム、チーズ味等
(3)	バターロール	袋	(3) バターロール 1袋10個入り、1個30g以上、冷凍品、自然解凍のもの。
(4)	ホワイトブレッド	袋	(4) ホワイトブレッド 1袋10個入り、1個24g以上、冷凍品、自然解凍のもの。
(5)	長期熟成パンセット	個	(5) 長期熟成パンセット 製造時賞味期限60日、パネトーネ種使用2個セット
(6)	長期保存パン	個	(6) 長期保存パン 4号缶、3年保存可能、内容総量100g、パン2個入り。
139	折詰類 弁当類	個	1 芳香で、新鮮な風味であること。 2 包装は衛生的で箸付き、手ふき付きとする。 3 その他、品名の細部、内容量等は仕様書で示す。 4 製造元・製造年月日・時間を表示、消費期限表示のこと。
140	【巻き寿司類】		1 製造元・製造年月日・時間を表示
(1)	冷凍いなり寿司	個	2 品目別細部仕様 (1) 冷凍いなり寿司 1個40g程度
(2)	冷凍太巻き	個	(2) 冷凍太巻き 1個30g程度
141	ちまき	個	1 冷凍品 2 1個40g以上、1袋10個入り、肉ちまき
142	【サラダ類】	袋	1 1袋1kg入り。 2 調理加工済
(1)	マカロニサラダ		
(2)	春雨中華サラダ		
(3)	スパゲティサラダ		
143	【わらび餅類】		1 本わらび粉の澱粉を使用したもの。 2 冷凍品、味が違う場合はその都度示す。
(1)	わらび餅（きなこ）	袋	(1) 1袋1kg入り、1個約10g程度
(2)	わらび餅	袋	(2) 1袋15個入り、1個25g程度、抹茶味
144	とうもろこし	kg	1 鳥虫害・粒着不完全なもの・粒の硬いもの・先端のしなびた ものを除く。 2 生で実がつまっているもの、Mサイズ
145	レモンカスタードタルト	個	1 冷凍品 2 カルシウム・鉄分・ビタミンCが添加されているもの。 3 1個40g以上
146	冷凍ご飯類	kg	1 各味付け済みで、油で炒める又は蒸すだけのもの。 2 品名の細部についてその都度示す。 3 内容量は1kg又は500g入り。 4 その他のものについては、その都度示す。
147	冷凍おにぎり類	個	1 真空パック入り。 2 品名の細部については、その都度示す。
148	ビタミン強化米 (新玄)	袋	1 1袋1kg、オールコーティング製法 2 7種のビタミン・ミネラル入り。
149	五穀の缶ちまき	個	1 個45g程度、冷凍品
150	冷凍焼きうどん	個	1 1袋1kg程度入り。グラム違い等についてはその都度示す。 2 調理済み、ボイリングパック入り。

規格No.	品 名	単 位	規 格
151	寿司用にぎりご飯	個	1 異味・異臭・交雑物のない酢飯をにぎったもの 2 1個15～20g程度、冷凍
152	ピザ生地	袋	1 1枚100g以上、1袋5枚入り、ミラノ風クラスト、9インチ 2 冷凍品
153	パイシート	袋	1 1袋1kg入り、1袋5枚入り。 2 冷凍品
154	ホットケーキミックス	袋	1 小麦粉・糖類・ベーキングパウダー等を含有し、風味良好な もの 2 1袋1kg入り。 3 納入時の賞味期限6ヶ月以上
155	サーターアンドギーミックス	袋	1 小麦粉・糖類・ベーキングパウダー等を含有し、風味良好な もの。黒糖味についてはその都度示す。 2 1袋500g入り。 3 納入時の賞味期限6ヶ月以上
156	冷凍パン	袋	1 小麦粉・糖類・ベーキングパウダー等を含有し、風味良好な もの 2 品名の細部についてその都度示す。
157	【冷凍ホットケーキ類】		1 小麦粉・糖類・ベーキングパウダー等を含有し、風味良好な もの 2 品目別細部仕様
(1)	冷凍ホットケーキ	袋	(1) 冷凍ホットケーキ 1袋2枚入り、1枚50g程度
(2)	ミニパンケーキ	袋	(2) ミニパンケーキ 1袋24枚入り、1枚15g程度
158	たい焼き	袋	1 1個40g程度、1袋40個入り 2 冷凍、個包装
159	きねつき餅	袋	1 1袋1kg入り。 2 冷凍、北海道産
160	ひとくち桃まんじゅう	袋	1 1袋500g入り、20個入り 2 バラ凍結
161	カットバンズ	個	1 冷凍品不可 2 バンズに切り込みがあるもの。
162	もち麦	袋	1 1袋1kg入り。 2 二条大麦、納入時賞味期限6ヶ月以上 3 別の規格品についてはその都度示す
163	発芽玄米	袋	1 1袋600g入り 2 発芽させた後、アルファー化処理したもの 3 納入時賞味期限6ヶ月以上
164	結着バター卵入り	袋	1 1袋1kg入り 2 卵粉末、塩・胡椒入り 3 納入時賞味期限10ヶ月以上
165	フレンチトーストミックス	袋	1 1袋1kg入り 2 クリーミングパウダー、香料、砂糖、卵粉末、バニラビーンズシード、シナモンパウダー等入り 3 納入時賞味期限10ヶ月以上

2 獣鶏肉類及び加工品

規格No.	品 名	単位	規 格
200	【肉 類 共 通】		1 共通仕様 (1) 屠殺法による検査合格品とする。 (2) 肉質・色沢良好で脂肪は白を帯びていること。 (3) 表層脂肪は1 cm以下（2層に分離していないもの） (4) チルド品を基本とし、冷凍品の場合は、その都度示す。 (5) 鮮度良好で異味・異臭を認めず、異物混入のなきもの。 (6) 急速冷凍品は凍結による乾燥、脂肪の変色等のないもの。 (7) 各切断片をポリエチレンシート等で包む。 (8) 外装の箱の側面に格納部位名・格納数量・製造業者名・賞味期限・納入業者名を表示する。 2 見本品について 見本品と納入品が同一産地であること。見本品提出の際、原料肉の産地を記載すること。
201	【豚 肉 共 通】 (豚ロース類)		1 肉はきめが細かく、色は淡灰紅色で光沢を有し、脂肪は白くよくしまっているもの。 2 付随脂肪は、8 mm以下（1層に分離していないもの） 3 脂の比率は、20%以下 4 品目別細部仕様 (1) 厚切り豚背ロース 枚 チルド品、スライス、1枚120g程度、サーロイン 筋切り済み（脂切り不可、赤身と脂身の境に切り込みの入ったものまたは、筋切り器を使用して処理したもの。） (2) 薄切り豚背ロース k g チルド品、スライス、厚さ3～4 mm、しゃぶしゃぶとして使用する以外の場合は、その都度示す。 (3) 豚ロース 枚 チルド、スライス、生姜焼き用、厚さ5 mm程度、1枚50 g以上
	(豚もも肉類)		1 ロースの1と同規格 2 脂の比率は、30%以下 3 品目別細部仕様 (4) 豚もも肉スライス k g チルド品、スライス、厚さ2～3 mm、こまぎれでないもの。 (5) 豚もも肉ダイス k g 豚もも肉ダイス 1切20～30 g程度、サイコロ状、酢豚用 (6) 豚もも肉ブロック k g 豚もも肉ブロック 1袋2 kg入り、真空パック入り、冷凍品 1袋ずつ、納入業者名（加工業者名）・賞味期限を明記 納入時賞味期限6ヶ月以上 (7) 豚ももひき肉 k g 豚ももひき肉 豚もも肉規格のものを、二度挽きしたもの。 他畜産との合挽不可、脂肪30%以内、チルド (8) 豚もも肉細切り k g 豚もも肉細切り 脂の比率は、30%以下、チルド、厚さ3～4 mm、1 cm幅 チンジャオロース用
	(豚ばら肉類)		1 ロースの1と同規格 2 付随脂肪は、8 mm以下（1層に分離していないもの） 3 脂の比率は、20%以下 4 チルド品、スライス、厚さ2～3 mm、こまぎれでないもの。
	(豚ばら肉類)		1 ロースの1と同規格 2 脂の比率は、50%以下 3 脂肪の多すぎないもの。 4 品目別細部仕様 (10) 豚ばら肉スライス k g チルド品、スライス、厚さ2～3 mm、こまぎれでないもの。 (11) 豚ばら肉ダイス k g 豚ばら肉ダイス 1切20 g程度、サイコロ状、酢豚用 (12) 豚ばら肉ブロック k g 豚ばら肉ブロック 5 cm程度の板状のもの。

規格No.	品 名	単位	規 格
(13)	豚ヒレ肉	枚	1 ロース肉の1と同規格 2 骨の前下において後ろ端6.5mm全部はずしとり、周囲の脂肪を取り除き、すじをとったもの。 3 1枚60gを基本とする。それ以外の重量の場合、その都度示す。厚さ8～10mmのヒレカツ用、筋切り済みのもの。
(14)	豚トロスライス	k g	(14) 豚トロスライス 厚さ3～4mm、こまぎれでないもの。
202	豚もつ	k g	1 白ゆでして臭みのないもの。 2 小腸部分であること。 3 2～3cm程度に刻んだもの。 4 味付けしていないもの。
203	味付もつ	k g	1 豚もつを味付けしたもの。 2 1～2cm程度に刻んだもの。
204	焼豚	k g	1 豚肉特有の香味を有し、異臭のないもの。 2 真空パック包装、タレ付き 3 焼豚風のハムではなく、焼いてあり、燻煙していないもの。 4 スライス、厚さ5～7mm、1枚20g程度
205	豚角煮	袋	1 豚のばら肉を大ぶりの角切りにして、酒・醤油・砂糖等で長時間煮込んだもの。 2 真空パック包装、耐熱包装 3 1袋1kg、冷凍品 4 1個30g程度
206	もつ煮	袋	1 1袋1kg入り、味付けしてあるもの。 2 もつ・こんにゃく入り、固形分60%以上で、もつ固形分の48%以上であるもの。
207	【ホルモン類】		1 味付けしてあるもの。 2 国産豚を使用したもの。
(1)	豚ホルモンみそ味	k g	
(2)	豚ホルモン塩味	k g	
208	【牛肉共通】		1 共通仕様 (1) 屠殺法による検査合格品とする。 (2) 急速冷凍品は凍結による乾燥、脂肪の変色等のないもの。 (3) 各切断片をポリエチレンシート等で包む。 (4) 外装の箱の側面に格納部位名・格納・数量・製造業者名・賞味期限・納入業者名を表示する。 2 区分別細部仕様 下記区分で示すとおり。
	(牛かた肉類)		1 肉は赤褐色で光沢を有し、脂肪は淡黄色で付随脂肪は5mm以下とする。 2 脂の比率は、30%以下 3 品目別細部仕様
(1)	牛かた肉スライス	k g	(1) 牛かた肉スライス チルド品、厚さ1～2mm程度、 削除 長さ4～5cmカット
(2)	牛かたひき肉	k g	(2) 牛かたひき肉 牛かた肉規格のものを二度挽きしたもの、他畜産との合挽不可、チルド品
(3)	牛肩肉ブロック	k g	(3) 牛肩肉ブロック 1袋2kg入り、真空パック入り、冷凍品 1袋ずつ、納入業者名（加工業者名）・賞味期限を明記 納入時賞味期限6ヶ月以上
(4)	牛かたロースダイス	k g	(4) 牛かたロースダイス 1個20～30g程度、ダイスカット、チルドカレー用
(5)	牛バラ肉スライス	k g	(5) 牛バラ肉スライス 肉は赤褐色で光沢を有し、脂肪は淡黄色であること。 脂の比率は、50%以下 チルド品、厚さ1～2mm程度、 削除 長さ4～5cmカット
(6)	牛ヒレ肉	枚	1 肉は赤褐色で光沢を有し、脂肪交雑は十分で肉のきめ・しまりのよいもの。 2 厚さが1～1.5cm程度のもの、チルド品 3 枚数で購入する場合、1枚150gを基本とする。 4 グラム違いについてはその都度示す。

規格No.	品 名	単位	規 格
(7)	牛カルビスライス	k g	1 チルド品、焼肉用、脂の比率は50%以下 2 厚さ1～2mm程度、長さ3～4cmカット 3 新町については厚さ3mm程度、スライスのみ
	(牛もも肉類)		1 肉は赤褐色で光沢を有し、脂肪は淡黄色で付随脂肪は5mm以下とする。脂の比率は30%以下 2 肉の色沢・きめ・しまりのよいもの。 3 新町についてはスライスのみ 4 品目別細部仕様
(8)	牛もも肉スライス	k g	(8) 牛もも肉スライス チルド、厚さ2～3mm程度、長さ4～5cmカット
(9)	牛もも肉ブロック	k g	(9) 牛もも肉ブロック チルド、5cm程度の板状のもの。
(10)	牛もも肉細切り	k g	(10) 牛もも肉細切り チルド品、長さ4～5cm、0.5cm幅でカット、チンジャオロース用
	(牛サーロイン類)		1 肉は赤褐色で光沢を有し、脂肪は淡黄色で霜降り状、付随脂肪は5mm以下とする。 2 脂の比率は、20%以下、チルド 3 品目別細部仕様
(11)	牛サーロインステーキ	枚	(11) 牛サーロインステーキ ステーキ用、厚さ1～1.5cm、1枚150g程度、筋切り済み（脂切り不可、赤身と脂身の境に切り込み入り、筋切器使用可）
(12)	牛サーロインダイス		(12) 牛サーロインダイス 1切20g～30g程度、サイコロ状、角切りステーキ用
(13)	牛バラ肉ブロック		(13) 牛バラブロック 脂の比率は、50%以下、チルド、肉の色が良好なもの。
209	【ローストビーフ類】		1 中心が焼きすぎでないもの。 2 塩・胡椒味 3 品目別細部仕様
(1)	ローストビーフスライス	袋	(1) ローストビーフスライス 1袋1kg、約70～90枚、B Lサイズ
(2)	ローストビーフ	k g	(2) ローストビーフ 牛もも肉を香辛料とワインで下味付けしたもの。冷凍
210	【鶏肉共通】		1 共通仕様 (1) 食肉用として肥育された若鶏とする。 (2) 固有の新鮮な色沢香気を有し、弾力あり肉質の軟かいもの。 (3) 脱毛された内臓・筋を除いた急速冷凍品で冷凍による乾燥変質等のないもの。 (4) 外装箱の側面に品名・重量を表示(骨付きもも肉については本数を併記) (5) 規格等については、食鶏小売規格による。 2 区分別細部仕様 下記区分で示すとおり。
	(鶏もも肉類)		1 「手羽もと」部分の皮付肉及び胸部の皮付き肉で、肉からはみ出た皮筋、余分な脂肪を除いたもの。 2 すじ切り済みのもの。 3 チルド品、骨のないもの。 4 脂肪30%以内 5 品目別細部仕様
(1)	鶏もも正肉	k g	(1) 鶏もも生肉 1枚180～220g程度、それ以外はその都度示す。
(2)	鶏もも肉	枚	(2) 鶏もも肉 1枚130g以上、筋切り済みのもの。
(3)	鶏ももひき肉	k g	(3) 鶏ももひき肉 鶏もも肉規格のものを、二度挽きしたもの。 他畜産との合挽不可
(4)	鶏もも正肉カット	k g	(4) 鶏もも正肉カット 「手羽もと」部分の皮付肉及び胸部の皮付き肉で、肉からはみ出た皮筋、余分な脂肪を除いたもの。 1個30g程度にカットしたもの、唐揚げ用、チルド品

規格No.	品 名	単位	規 格
(5)	赤城鶏もも肉	枚	(5) 赤城鶏もも肉 1枚70g以上、筋切り済みのもの。
(6)	鶏骨付もも肉	本	(6) 鶏骨付もも肉 1本180g程度、レッグ
(7)	鶏ささみ	k g	(7) 鶏ささみ 1 若鶏の肉で肉以外の部分を含まないもの。 2 軟らかく淡白で、すじのないもの。チルド品
(8)	鶏挽肉	k g	(8) 鶏挽肉 1 骨・内臓・筋皮を除き若鶏を挽いたもの。 2 チルド品
	【 鶏 手 羽 】		1 もも肉に似ており、味が濃厚なもの。チルド品 2 品目別細部仕様
(9)	手羽先	本	(9) 手羽先 先端がゼラチン質に富むもの。 1本50～70gのもの、全体から手羽元を除いた部分
(10)	鶏手羽中	k g	(10) 鶏手羽中 1本40～50g、手羽先から手指部分を除いた部分
(11)	鶏手羽元	本	(11) 鶏手羽元 1本40～50g、上腕部分
(12)	とり手羽	k g	(12) とり手羽（皮付き） 1袋2kg入り、真空パック入り、冷凍品 1袋ずつ、納入業者名（加工業者名）・賞味期限を明記 納入時賞味期限6ヶ月以上
(13)	砂肝	k g	(13) 砂肝 大きさがそろっているもの。
(14)	鶏むね肉	k g	(14) 鶏むね肉 1 大胸筋と小胸筋が主で、軟らかく淡白なもの。（手羽元を含む。） 2 皮なしで骨の混入していないもの、1枚130g程度
211	【ローストチキン類】		1 塩、胡椒をふって鉄板に香味野菜類等をひき、植物油をときどきかけながら蒸し焼きにしたもの。 2 調理加工済みで、加工後、急速冷凍、1枚肉のもの。 3 ボイルパック包装を基本とし、それ以外はその都度示す。 4 袋の入数を指定するもの以外は、1個単位から納入可能であること。 5 品目別細部仕様
(1)	ガーリックチキン	個	(1) ガーリックチキン 1個130g
(2)	ハーブチキン	個	(2) ハーブチキン 1個130g、ハーブ風味
(3)	照り焼きチキン	個	(3) 照り焼きチキン 1個130g以上
(4)	七味焼きチキン	袋	(4) 七味焼きチキン 1袋5個入り、1個130g程度
(5)	鶏あぶり焼き塩味	個	(5) 鶏あぶり焼き塩味 1個130g程度
(6)	あぶり焼きチキン	個	(6) あぶり焼きチキン 1個35g程度、1袋30個入り
(7)	若鶏の照り焼き	袋	(7) 若鶏の照り焼き 1袋1kg入り、1袋20個入り、1個50g
(8)	鶏肉の香草焼き	個	(8) 鶏肉の香草焼き 1個100g程度、1袋10個入り、国産若鶏もも肉使用
212	【焼き鳥類】		1 加熱調理済み、タレ付きで真空パック入りのもの。 2 品目別細部仕様
(1)	炭火焼き鳥	袋	(1) 炭火焼き鳥 1袋20本入り、ボイリングパック、1本約25g程度
(2)	炭火鶏皮焼とり	袋	(2) 炭火鶏皮焼とり 約40g×10本入り、素焼き、加熱調理済み
(3)	炭火もも焼とり	袋	(3) 炭火もも焼とり 約40g×10本入り、素焼き、加熱調理済み

規格No.	品 名	単位	規 格
213	チキンレッグ	本	1 鶏手羽を原料としたもの。 2 真空包装 3 納入時の品質保持期間3ヶ月以上 4 1本130g以上、タレ付き。
214	【フライドチキン類】		1 冷凍品 2 品目別細部仕様 (1) タンドリーチキン 1個70g、1枚肉のもの、ボイリングパック、国産鶏使用 (2) フライドチキン 1個120g程度、1袋5個入り、味付き、 骨無し 、サイ・ドラムについてはその都度示す。 (3) チキンナゲット 1個20g程度、1袋48個入り、骨なし。 (4) タンドリー風チキン 1袋720g、1袋30個入り
215	ほぐし蒸し鶏	袋	1 冷凍品、真空パック包装 2 新町については単位はkgとする 3 蒸した鶏をほぐしたもの、鶏肉の胸肉又はささみ肉使用。1袋500g入り。
216	【若鶏唐揚げ類】		1 鶏肉に衣を付けて揚げたもの。（加熱処理済みのもの。） 2 冷凍品 3 肉片をつなぎ合わせたもの不可 4 品目別細部仕様 (1) 若鶏もも竜田揚げ 醤油とみりんの下味で、1袋1kg、30個程度入り。 (2) 若鶏もも唐揚げ 1袋800g、30個入り、粉ふきタイプ、衣の比率が35%以下のもの。鶏もも肉59%以上配合 (3) 若鶏南蛮揚げ 1個60g、鶏むね肉を原料としたもの。 (4) 若鶏マスタート風味揚げ 1袋900g入り、1個30g (5) 若鶏レモンバジル風味揚げ 1袋900g入り、1個30g (6) チキン竜田 1個65g以上、骨なしのもの (7) 鶏肉の唐揚げ 醤油等で味付けし、衣を付けて揚げたもの、1袋1kg、30個程度入り。 (8) ミニチキン唐揚げ 1袋720g、30個入り、醤油味、冷凍 (9) 手羽先唐揚げ 1個50g、1袋20個入り (10) 手羽元唐揚げ 1個45g程度、1袋20個入り、チューリップ、骨付き
217	【調理済鶏肉類】		1 納入時の賞味期限1ヶ月以上 2 冷凍品 3 品目別細部仕様 (1) ごぼう鶏肉巻き 1本230g以上 (2) チキンピカタ 1個40g程度、1袋10個入り、ボイルパック (3) 鶏つくね 1袋1kg、1個20g程度、味付けしていないもの (4) 野菜入り鶏つくね 1個30g、1袋25個、キャベツ・人参・玉ねぎ、ボイル使用 (5) つくねハンバーグ 1袋10個入り、1個60g、ボイルパック入り、味付き。 (6) 炭火鶏つくね焼き 1袋720g以上、20個入り、軟骨入り。

規格No.	品 名	単位	規 格
(7)	若鶏のピカタ	袋	(7) 若鶏のピカタ 1袋500g、10個入り、ボイルパック
(8)	串つきつくね	袋	(8) 串つきつくね 1袋400g、10本入り、冷凍品、加熱してあるもの（加熱後包装）、炭火焼き
218	【獣鶏肉フライ類】		1 新鮮な素材を用い、加工したもので、風味良好・異臭を認めないもの。 2 パン粉が均一で、衣がつきすぎてないもので、衣重量が材料重量の40%以下のもの。 3 冷凍品 4 品目別細部仕様
(1)	ロースとんかつ	枚	(1) ロースとんかつ 1枚120g以上、厚さ1cm程度、1枚肉を使用、混合肉でなく未加熱の豚肉にパン粉を付けたもの。
(2)	マヨたまカツ	個	(2) マヨたまカツ 1個85g程度
(3)	ヒレかつ	枚	(3) ヒレかつ 1個60g程度、厚さ2cm程度、赤身100%使用、パン粉付き
(4)	チーズインチキンカツ	袋	(4) チーズインチキンカツ 1個80g程度、1袋40個入り、国産品
(5)	メンチカツ	個	(5) メンチカツ 1個90g以上 グラム違いについてはその都度示す
(6)	ビッグメンチカツ	個	(6) ビッグメンチカツ 1個125g、生パン粉使用、生メンチカツ
(7)	しそ入りミルフィーユカツ	袋	(7) しそ入りミルフィーユカツ 1個140g、1袋8枚、三元豚としそ・チーズ重ねたもの。
(8)	ポークハムカツ	枚	(8) ポークハムカツ 1枚70g以上
(9)	チーズ入りミルフィーユカツ	袋	(9) チーズ入りミルフィーユカツ 1個90g、1袋10枚、豚ばら肉を重ね、チーズを入れたもの。
(10)	ササミチーズフライ	袋	(10) ササミチーズフライ 1個50g以上、1袋10個入り。
(11)	チキンカツ	個	(11) チキンカツ 1個60g、生肉にパン粉を付けたもの、肉厚1cm以上
(12)	ミラノ風チキンカツ	個	(12) ミラノ風チキンカツ 1個60g
(13)	クリームチーズ入りかつ	袋	(13) クリームチーズ入りかつ 1個80g、1袋10個入り
(14)	チーズハムカツ	個	(14) チーズハムカツ 1個60g
(15)	チーズメンチカツ	個	(15) チーズメンチカツ 1個80g以上
(16)	ジューシーチキンカツ	袋	(16) ジューシーチキンカツ 1個80g、1袋10個入り、国産鶏むね肉使用
(17)	とろたまメンチ	個	(17) とろたまメンチ 1個110g以上
(18)	ギョウザメンチ	個	(18) ギョウザメンチ 1個70g以上、1袋12個入り、三元豚使用
(19)	キャベツメンチ	袋	(19) キャベツメンチ 1個70g以上、1袋45個入り
219	ベーコン	kg	1 J A S 標示品、賞味期限表示のこと。 2 スライスしたもので、小間切れになっていないもの。
220	【ハム類】		1 J A S 標示品 2 スライスしてあるもの。 3 品目別細部仕様
(1)	ロースハム	kg	(1) ロースハム 1枚15g程度
(2)	ホワイトロースハム	kg	(2) ホワイトロースハム 国産豚使用、J A S 特級、1枚20g程度

規格No.	品 名	単位	規 格
(3)	プレスハム	k g	(3) プレスハム スライス、千切りしてあるもの。
(4)	プレスハムスライス	k g	(4) プレスハムスライス スライス、1枚40g程度、千切りになっていないもの
(5)	パストラミボークハム	個	(5) パストラミボークハム 1個500g、25～30枚入りのもの。
221	【ハムステーキ類】		1 冷凍品 2 真空パック 3 品目別細部仕様
(1)	粗挽きハムステーキ	枚	(1) 粗挽きハムステーキ 1枚120g、ハムの周りが橙色に着色していないもの。
(2)	ソーセージステーキ	袋	(2) ソーセージステーキ 1枚50g以上、1袋10枚入り、ボイル使用、焼き目付き。
(3)	マイルドハムステーキ	袋	(3) マイルドハムステーキ 1袋600g、10枚入り、ソーセージをベーコンで巻いたもの。
222	【ウィンナー類】		1 J A S 標示品 2 品目別細部仕様
(1)	ハーブウィンナー	袋	(1) ハーブウィンナー 粗挽き、1袋20本入り、1本25g、冷凍品
(2)	ボークウィンナー	k g	(2) ボークウィンナー あらびきウィンナー、1本20g、冷凍品可
(3)	カットウィンナー	袋	(3) カットウィンナー 1袋500g、冷凍、斜めにカットしたもの。
(4)	冷凍フランクフルト	本	(4) 冷凍フランクフルト 1本60g程度、粗挽きのもの、串なし
(5)	骨付きフランク	本	(5) 骨付きフランク 1本90g程度、あらびきボーク、耐熱包装
(6)	豆腐ウィンナー	k g	(6) 豆腐ウィンナー 1本20g程度、豆腐を練り込んであるもの
(7)	串付きフランク	袋	(7) 串付きフランク 1袋55g、1袋10本入り、ボイリングパック、串にアルミはくが巻いてあるもの。
(8)	ジャンボフランク	本	(8) ジャンボフランク 1本80g以上、通常プレーン味、それ以外の味は、その都度示す、ヤヨイフーズ等
(9)	チョリソーウィンナー	k g	(9) チョリソーウィンナー 豚肉等を原料に香辛料を混ぜたソーセージ、ピリ辛味
223	【ソーセージ類】		1 味付けしてあるもの。 2 国産豚を使用したもの。 3 品目別細部仕様
(1)	マリネソーセージ	k g	(1) マリネソーセージ クックドソーセージ、1枚10gスライス、桃色
(2)	ウィンナーソーセージ	k g	(2) ウィンナーソーセージ 1本20g程度、あらびきのもの。
224	【シュウマイ類】		1 強力粉を使用し、異味異臭を認めず風味良好、新鮮なもの。 2 冷凍品 3 品目別細部仕様
(1)	シュウマイ	個	(1) シュウマイ 肉しゅうまい、1個18g程度
(2)	えびしゅうまい	個	(2) えびしゅうまい 1個18g程度を基本とする。それ以外は、その都度示す。
(3)	かにしゅうまい	個	(3) かにしゅうまい 1個30g程度
(4)	梅しそしゅうまい	袋	(4) 梅しそしゅうまい 1個30g程度、1袋10個入り、トレー入り。
(5)	ボークしゅうまい	個	(5) ボークしゅうまい 1個30g程度
(6)	豆腐しゅうまい	個	(6) 豆腐しゅうまい 1個25g程度、トレー入り。
(7)	えびのせしゅうまい	個	(7) えびのせしゅうまい 1個47g程度、えびが上にのせてあるもの。

規格No.	品 名	単位	規 格
(8)	野菜しゅうまい	袋	(8) 野菜しゅうまい 1 個28 g 程度、1 袋15個、いんげん・人参・筍・豆腐・キャベツ等入り
225	【ぎょうざ類】		1 強力粉を使用し、風味良好のもの。 2 冷凍品を基本とする。 3 品目別細部仕様
(1)	ゆでぎょうざ	袋	(1) ゆでぎょうざ 1 袋500g、50個入り、えび入り。
(2)	むしぎょうざ	個	(2) むしぎょうざ 1 個20g、肉ぎょうざ、蒸し冷凍したもの。
(3)	手羽先の餃子風	袋	(3) 手羽先の餃子風 1 個50g、1 袋10個入り。
(4)	えび海鮮餃子	袋	(4) えび海鮮餃子 1 個18g、1 袋12個入り。
(5)	焼き餃子	袋	(5) 焼き餃子 1 個24g以上、1 袋10個入り、焼き調理済み、大蒜抜き。
(6)	エビひすい餃子	袋	(6) エビひすい餃子 1 個18g程度、1 袋10個・トレー入り、皮をほうれん草で着色したもの。
(7)	小籠包	個	(7) 小籠包 1 個25g
(8)	水餃子	袋	(8) 水餃子 1 袋500g、1 個10～18 g 程度
(9)	海鮮えび餃子	袋	(9) 海鮮えび餃子 1 個20 g 以上、1 袋12個入り
(10)	白玉ぎょうざ	袋	(10) 白玉ぎょうざ 1 個20 g 程度、1 袋20個入り、黒豚肉入り。
(11)	ヒスイ餃子	袋	(11) ヒスイ餃子 1 個20 g 程度、1 袋30個トレー入り、皮が緑色
(12)	ひとくち餃子	袋	(12) ひとくち餃子 1 個13 g 程度、1 袋50個
226	【春 巻 類】		1 豚肉・筍・椎茸・春雨等を素材にし、風味良好なもの。 2 冷凍品 3 品目別細部仕様
(1)	春巻	本	(1) 春巻 1 本50g程度
(2)	エビチリ春巻	本	(2) エビチリ春巻 1 本50g程度
(3)	パリパリ春巻き	個	(3) パリパリ春巻き 1 個35 g 以上
(4)	ミニ春巻	個	(4) ミニ春巻 1 個25g程度
(5)	網目春巻き	袋	(5) 網目春巻き 1 本35g、1 袋20本入り、ラップで巻いたもの。
227	肉入りワンタン	袋	1 肉を主原料とする詰め物を、小麦粉で作った皮（ワンタン）で巻いたもの。 2 割れ・異物の混入なきもの。 3 1 袋500g、50個以上入り。
228	【肉 団 子 類】		1 鶏挽肉50%以上、冷凍品 2 品目別細部仕様
(1)	とり肉団子	個	(1) とり肉団子 1 個20g程度
(2)	鶏つくね団子	個	(2) 鶏つくね団子 1 個60g、タレ付き。
229	【肉団子加工品類】		1 冷凍品 2 ボイルパック入り。 3 品目別細部仕様
(1)	肉団子甘辛煮	袋	(1) 肉団子甘辛煮 1 袋1 kg、30個入り
(2)	肉団子チリソース煮	袋	(2) 肉団子チリソース煮 1 袋900 g、30個入り、国産若鶏使用

規格No.	品 名	単位	規 格
(3)	きんぴら肉団子	袋	(3) きんぴら肉団子 1袋900g、25個入り、国産鶏と豚肉ベースの肉団子使用
230	【ミートボール類】		1 冷凍品 2 品目別細部仕様
(1)	冷凍ミートボール	k g	(1) 冷凍ミートボール 1個15～20g程度、加熱済みのもの。
(2)	味付きミートボール	袋	(2) 味付きミートボール 1個15～20g程度、1袋1kg程度入り、中華味付き。
231	【ハンバーグ類】		1 畜肉50%以上、加熱調理済みのもの。 2 冷凍品 3 袋の入数を指定するもの以外は、1個単位から納入可能であること。 4 ボイルパックを基本とする。 5 グラム違いについてはその都度示す。 6 品目別細部仕様
(1)	チーズハンバーグ	袋	(1) チーズハンバーグ 1個120g以上、1袋10個入り、3種のチーズ入り
(2)	ジューシーハンバーグ	個	(2) ジューシーハンバーグ 1個110g以上、ボイルパック
(3)	グリエハンバーグ小	袋	(3) グリエハンバーグ小 1個60g、1袋25個入り、牛・豚挽き
(4)	ふんわりハンバーグ	個	(4) ふんわりハンバーグ 1個120g程度
(5)	ミニミニハンバーグ	個	(5) ミニミニハンバーグ 1個30g程度
(6)	チーズインハンバーグ	袋	(6) チーズインハンバーグ 1個60g以上、1袋10個入り
(7)	チーズ入りハンバーグ	袋	(7) チーズ入りハンバーグ 1個80g程度、1袋20個入り、ボイルパック入りでなくても可
(8)	グリエハンバーグ	袋	(8) グリエハンバーグ 1個120g、1袋10個入り、マルチスチーム製法
(9)	ミニハンバーグ	袋	(9) ミニハンバーグ 1個60g程度、1袋25個入り、牛・豚合びき、マルチスチーム製法
(10)	冷凍ハンバーグ	個	(10) 冷凍ハンバーグ 1個120g程度
232	【ロールキャベツ類】		1 肉を主原料とする詰め物を巻いて、かんぴょう等で巻き、加熱調理したもの。 2 味つきの場合、その都度示す。 3 冷凍品 4 品目別細部仕様
(1)	ロールキャベツ	個	(1) ロールキャベツ 1個60g
(2)	プチロールキャベツ	袋	(2) プチロールキャベツ 1個20g、1袋25個入り、薄味
233	ゼラチン	袋	1 粉ゼラチン 2 牛骨、牛皮を原料としたもの。 3 1袋450g入り。
234	鴨肉	k g	1 食肉として飼育されたもので、生又は冷凍品 2 固有の新鮮色沢香気、弾力があり肉質の柔らかいもの。 3 合鴨、むね又はもも肉、5mm程度にスライスしたもの。
235	羊肉 マトン ラム 味付きジンギスカン	k g	1 鮮度良好な冷凍品とする。 2 肉色は鮮やかな暗赤色であること。 3 脂肪層の幅は5mm以下 4 味付き肉はたれ30%以内、冷凍品とする。
236	ガツサラダ	k g	1 原料肉は乳白色を呈し、弾力に富むものを使用 2 牛の第一胃または豚の胃を味付けしてしてあるもの。 3 ねぎの入ったもので、2mm程度に刻んだもの。 4 ねぎの割合は15%以内

3 魚介類及び加工品

規格No.	品 名	単 位	規 格
300	【魚介類及び加工品共通】		1 鮮魚 (1) 魚介にうろこが密着するとともに、水々しい光沢を有し、えらは美しい赤色を示しているもの。 (2) 眼球が突出し、角膜透明で肉のしまりがよく弾力があるもの。 (3) 鮮魚特有の魚臭を有すること。(アンモニア臭を感じないもの) (4) 腹切れ・身欠き・油焼け・異味異臭及び血液等異物付着がないもの。 (5) 切り身の場合、大きさはその都度示す。 2 冷凍魚 (1) 船内、水揚げ地又は加工工場で急速、冷凍したもので凍結完全なもの。 (2) 解凍後、鮮魚と同様な鮮度を有す。 (3) 多量のグレーズを認めず、冷凍焼、腹切等のないもの。 (4) 包装にくずれのないもの。 (5) その他鮮魚と同じ。 3 塩蔵魚 (1) 内臓をよく除き、塩味良好なもの (2) その他鮮魚と同じ 4 加工魚（フィレ） (1) 頭・ひれ・うろこ・内臓・骨を除去し、整形良好で、身割れ、身くずれ、その他損傷のないもの。 (2) 大きさが一様に揃っており、交雑物が混入していないもの。 (3) その他鮮魚及び冷凍魚と同じ。 (4) 切り身、内容量及び形状はその都度示す。 5 干物類 (1) 完全な原形を保ち乾燥度、塩度が適当で油焼けがなく、異味異臭のないもの。 (2) 大きさが一様に揃っているもの。 6 みりん干類 (1) 油焼けがなく、大きさが一様に揃っているもの。 (2) 全面に調味料が塗布され白胡麻又はけしの実をふってあるもの。 (3) 特有の風味を有し、異味異臭のないもの。 7 粕漬類 (1) ドレスしたものを酒粕に漬け込んだもので、酒粕の味が内部によく浸透し、異味異臭がないもの。 (2) その他加工魚に準ずる。 (3) 検量時、酒粕を除く。(酒粕5%以内) 8 練製品、魚介加工品 (1) 鮮度良好な魚肉を原料に、でん粉・調味料を加え練り上げ良好なもの。 (2) 大きさや形態が整い、香味、色沢良好で弾力性のあるもの。 (3) 合成保存料・着色料及び甘味料ともに食品衛生法に規定されたもの。 (4) 製法、取扱法共に衛生的で、加熱適切にてそのまま食しても不安のないもの。 (5) 異物・交雑物・破損物・異味異臭・ネト等を認めず、漂白剤等はあるべく使用しないもの。 (6) 消費期限又は、賞味期限表示のこと。 9 スティック類 (1) 形状良好で割れ・つぶれ等がなく、衣が均一適当に付着しているもの。 (2) 加熱後、中身の肉締りが適当であるもの。 (3) 日本冷凍食品協会認定工場製

規格No.	品 名	単 位	規 格
300	【魚介類及び加工品共通】		(4) 品質、内容量等はその都度示す。 10 貝類 新鮮なもの・死貝・泥・砂利・海草等の交雑物の混入なく粒の揃っているもの。 11 貝類（むき身） (1) 異品種・異物等の交雑物の混入していないもの。 (2) かきは、粒ごと生を冷凍、その他はボイル後冷凍したもので凍結完全なもの。
301	【うなぎ・あなご類】		1 新鮮なうなぎを背開きにして素焼きしたもの。 2 冷凍品を基本とする。 3 1 項に 2 度たれ付けして焼き上がり 100g とする。 4 納入時の賞味期間 6 ヶ月以上 5 タレ・粉山椒付き 6 品目別細部仕様 (1) うなぎ蒲焼き 1 袋 100g、真空パック、1 枚もの、タレ・粉山椒付き、無添加使用 (2) きざみうなぎ蒲焼 2 ～ 3 cm のきざみ、タレ付、1 袋 500g 入り (3) あなご開き 1 枚 70g 以上、1 袋 10 枚入り、肉厚で長さが 25cm 程度 真穴子で味付きでなく、脂がのった鮮度の良いもの。 (4) 鰻蒲焼き 1 枚 120 g 程度、串なし、たれ・山椒付き（別添）、長焼き状 (5) うなぎ長蒲焼 1 尾約 200 g 程度、25 尾/箱、無頭
302	【あじ類】		1 内蔵・うろこを除く。 2 品目別細部仕様 (1) あじ開き 骨・頭・鱗除去、生・骨なしとする。1 枚 100 g 程度 (2) 鰹干物 油揚げ、虫くい、カビ等が認められず、乾燥良好なもの。 1 枚 150g 程度 (3) 鰹三枚開き 1 枚 40 g 以上、骨・頭・鱗・ぜいごを除去、フライ用 (4) 冷凍あじ開き 1 枚 50 g 以上、中骨・頭・腹骨除去、フライ用 (5) あじフィレー 1 切れ 120g 程度 (6) あじ切り身 1 切れ 60g 程度、骨無し
303	虹ます	尾	1 内蔵・うろこを除く。 2 鮮度良好な生とし、はらわたを除去したもの。 1 尾 130 ～ 160g 程度、紅ます、尾頭付き
304	【さんま類】		1 内蔵・うろこを除く。 2 鮮度良好なもの。 3 品目別細部仕様 (1) さんま 1 尾 150g ～ 200 g 程度、氷詰めとする。 (2) さんま開き干し 油揚げがなく乾燥良好で、1 枚 120 g のもの。 (3) さんま生開き 頭を除いたさんまを腹開きにし中骨を除いたもの。 1 枚 120g 程度のもの、フライ用
305	【かれい類】		1 内蔵・うろこを除く。 2 鮮度良好で、内臓は除いたもの。 3 品目別細部仕様 (1) かれい 1 枚 150g 以上の切り身とする。 (2) スキンレスカレイフィレー 1 切 120g 程度、骨なし。あぶらカレイは不可。

規格No.	品 名	単 位	規 格
306	【めかじき類】	枚	1 内蔵・うろこを除く。 2 鮮度良好のもの。
(1)	めかじき	枚	(1) めかじき 1枚120g程度、厚さ2cm程度
(2)	めかじき角切り	kg	(2) めかじき角切り 1個30g程度に角切りしたもの。
(3)	めかじき切り身	枚	(3) めかじき切り身 1枚120g程度
307	【まぐろ類】		1 本鮪・かじき（めかじきを除く）・きはだ鮪 2 赤身、脂身均一で異味異臭のないもの。 3 血あい肉が混入せず、著しくすじを含まないもの。 4 冷凍・生はその都度示す。かま・尾を除く。 5 品目別細部仕様
(1)	鮪刺身	kg	(1) 鮪刺身 1切れ15～20g程度にカットしてあるもの、冷凍品。 基本的に赤みの帯びた鮪を使用するものとする。 (びんちょう鮪不可、種類の違う鮪は混ぜないこと。) (相馬原の場合、柵取りしたもの。)
(2)	まぐろぶつ切り	kg	(2) まぐろぶつ切り 1切10～15gとし、ダイスカット
(3)	まぐろ刺身中とろ	kg	(3) まぐろ刺身中とろ 魚の脂肪の多い筋肉の部分で、体側から上部外側であり、濃厚な味のするもの。柵取りしたもの。
(4)	鮪刺身切り落とし	kg	(4) 鮪刺身切り落とし 1切れ10～15g程度
(5)	かじきまぐろフィレー 黒皮まぐろフィレー	kg	(5) かじきまぐろフィレー・黒皮まぐろフィレー 1切120g程度、厚さ1.5～2cm程度
(6)	びんちょうまぐろ	kg	(6) びんちょうまぐろ 鮮度良く、薄いピンク色を有しているもの。
308	ねぎとろ	袋	1 生食用、冷凍 2 真空パック、1袋1kg入り（新町については1袋500g） 3 キハダ、メバチマグロ混合のもの、油脂類混合率20%以下
309	【さけ類】		1 1尾2kg以上の鮭で皮に赤っぽい模様が入っていないもの。 2 品目別細部仕様
(1)	生さけ切り身	枚	(1) 生さけ切り身 1枚120g以上、トラウト可、ホッチャレ・ブナは不可
(2)	塩鮭切り身	枚	(2) 塩鮭切り身 塩味良好にして油焼け・肉の変質ないもの、甘塩鮭 1枚40gで新巻さけと同等品のもの。白鮭は不可。
(3)	鮭刺身	kg	(3) 鮭刺身 鮮度良好なもの、真空パック入り、刺身用、フィレー、冷凍品可
(4)	トラウトサーモンフィレー	kg	(4) トラウトサーモンフィレー 1切れ120g程度
(5)	鮭フィレー	kg	(5) 鮭フィレー 1切れ120g程度、赤みを帯びたもの、骨なし、白鮭不可。
310	【さば類】		1 内蔵・うろこを除く。 2 品目別細部仕様
(1)	生さば切り身	枚	(1) 生さば切り身 三枚おろし、骨を除き、1枚120g以上、フィレ、冷凍品
(2)	文化鯖	枚	(2) 文化鯖 塩味良好で油焼け・肉の変質なく、固有の形態色沢があり、肉に軟らかみのあるもの、1枚150g程度
(3)	鯖フィレー	kg	(3) 鯖フィレー 1枚120g程度、冷凍品
(4)	しめさば	枚	(4) しめさば 1枚120g程度、真空パック入り、冷凍
(5)	鯖切り身	切	(5) 鯖切り身 1枚60g程度、骨無し

規格No.	品 名	単 位	規 格
311	【 ぶり 類 】		1 内蔵・うろこを除く。 2 照り焼き用、冷凍品 3 品目別細部仕様
(1)	ぶり切り身	枚	(1) ぶり切り身 1 枚120g程度のもの、本ぶりを三枚卸しにしたもの。
(2)	ぶりフィレー はまちフィレー	k g	(2) ぶりフィレー・はまちフィレー 1 切れ120 g 程度、かまの部分は除く
(3)	ぶり刺身	k g	(2) ぶり刺身 柵どりしたもの、冷凍品不可
312	はまち刺身	k g	1 内蔵・うろこを除く。 2 冷凍品でなく大きさが均一のもの、生もの、当日納品 3 さくどり後、1 枚15～20gに切ったもの、寿司ねた用 さくどりのみの場合はその都度示す。
313	【 鯛 類 】		1 内蔵・うろこを除く。 2 品目別細部仕様
(1)	つば鯛切り身	枚	(1) つば鯛切り身 1 枚130g、骨なし
(2)	鯛の刺身	k g	(2) 鯛の刺身 柵どりしたもの、真鯛、冷凍品不可
314	金目鯛切り身	枚	1 内蔵・うろこを除く。 2 1 枚120g程度、うろこを取り、骨のないもの。
315	ナイルパーチ切身	枚	1 1 枚120g以上とする。 2 フィレ
316	うに	k g	1 1 切5～8g程度のもの。 2 殻から出してあるもの、生うに
317	開ききす	枚	1 頭部・背骨を除く。 2 トラキスはその都度示す。 3 1 枚30g程度、冷凍品
318	【 赤 魚 類 】		1 冷凍品、セミドレスのもの。 2 1 匹500g程度 3 品目別細部仕様
(1)	赤魚切身	枚	(1) 赤魚切身 1 枚120g程度
(2)	赤魚粕漬	枚	(2) 赤魚粕漬 1 枚120g程度、魚類共通の粕漬けに準ずる。検量時、酒粕を除く。(酒粕5%以内)(新町は150g程度) 適度な塩味を有するものとする。
(3)	赤魚フィレー	k g	(3) 赤魚フィレー 1 切れ150 g 程度、骨無し
319	【 た ら 類 】		1 真鱈とする。 2 フィレーについては、単位をk g とし1 切れ120g程度とする。 3 品目別細部仕様
(1)	たら切り身	枚	(1) たら切り身 1 枚120g、塩分を控えたもの、産地急速冷凍品(ドレスのもの)
(2)	銀鱈切り身	枚	(2) 銀鱈切り身 産地急速冷凍品(ドレスのもの)、1 枚120 g 程度のもの。
(3)	鱈フィレー	k g	(3) 鱈フィレー 1 切れ120 g 程度
(4)	銀鱈フィレー	k g	(4) 銀鱈フィレー 1 切れ120 g 程度
320	子持ちししやも	k g	1 チルド品(新町は冷凍可)で子持ちとする。 2 1 匹25g程度、串刺し不可
321	わかさぎ	k g	1 1 匹10～20gのもの。 2 形、大きさが均一なもの。 3 基本は、冷凍品であること、生でも可
322	あゆ	尾	1 鮮度良好な生とする。 2 1 尾80 g 以上とする。
323	【 かつ お 類 】		1 内蔵・うろこを除く。 2 品目別細部仕様

規格No.	品 名	単 位	規 格
(1)	かつおフィレー	k g	(1) かつおフィレー 1切れ120g程度
(2)	かつおたたき	k g	(2) かつおたたき 包装は真空パック、別添たれ付き、1本400～500gのもの、冷凍品可、4つどりしたもの
324	ヤマメ	尾	1 鮮度良好な生とし、はらわたを除去したもの。 2 1枚100g程度のもの。
325	【太刀魚類】 (1) 太刀魚切り身 (2) たち魚切り身	枚 切	1 品目別細部仕様 (1) 太刀魚切り身 1切れ150g以上、表面の光具合が良好、キズ等のないもの。 (2) たち魚切り身 1切れ60g程度、骨無し
326	【すずき類】 (1) すずき切り身 (2) すずきフィレー	枚 k g	1 骨・頭・鱗・内臓除去し、3枚に卸したもの。 2 品目別細部仕様 (1) すずき切り身 1枚120g程度、フライ用、生・骨なし (2) すずきフィレー 1切れ120g程度、冷凍可
327	【さわら類】 (1) さわら切り身 (2) さわら西京漬け (3) さわらフィレー (4) 鱈切り身	枚 枚 k g 枚	1 本さわら 2 品目別細部仕様 (1) さわら切り身 1枚120g程度のもの。グラム違いについてはその都度示す。 (2) さわら西京漬け 1枚120g程度、そのまま焼いてもよい状態のもの (3) さわらフィレー 1枚120g程度 (4) 鱈切り身 1枚60g以上
328	【メルルーサ類】 (1) メルルーサ切身 (2) メルルーサフィレー	枚 k g	1 2Lサイズのフィレーをカットしたもの。 2 1切れ120g程度 3 品目別細部仕様 (1) メルルーサ切身 (2) メルルーサフィレー
329	【ほっけ類】 (1) ほっけ開干し (2) ほっけ	枚 k g	1 センターカット、縞ほっけ 2 塩味、鮮度良好なものとする。 (1) ほっけ開干し 1枚170g程度 (2) ほっけ 1枚120g程度
330	【いわし類】 (1) いわし (2) まいわし開き	尾 枚	1 鮮度良好なもの。 2 品目別細部仕様 (1) いわし 1尾50g程度、頭・内臓なし・丸のもの、氷詰めのもの。 (2) まいわし開き 1枚40g程度、冷凍品、頭・骨なし、開き
331	つみれ	袋	1 基本として冷凍品 2 手つみ風さんまのつみれの場合、1袋1kg入り。 3 良質な鰯・秋刀魚等をすりみにしたもの。
332	【いか類】 (1) むきいか短冊 (2) ロールいか (3) つぼぬきいか (4) 刺身用いか	k g k g k g k g	1 透明感があり、光沢のあるもの。 2 冷凍品を基本とする。 3 品目別細部仕様 (1) むきいか短冊 身のみで1枚2～3cm、厚さ5mm以上 (2) ロールいか 鮮度良好なもので、かのこ入り。 (3) つぼぬきいか 産地凍結のもの。 足・内臓を除き、1尾200g程度とする。 (4) 刺身用いか 内臓・皮・足を除き急速冷凍したもの。 小紋甲いかとする。1枚15g程度にカットしたもの。

規格No.	品 名	単 位	規 格
(5)	いかそうめん	k g	(5) いかそうめん 刺身用、長さ6～7cm、幅3～6cm程度
333	【 塩 辛 類 】		1 新鮮ないかを原料にして、色沢・風味良好なもの。 2 容器又は包装紙には、製造工場製品名・品質保持期限・内容量が記入され相違のないこと。 3 異味、異臭、異物なきもの。 4 品目別細部仕様
(1)	塩辛チューブ	本	(1) 塩辛チューブ チューブ入り、1本1kg、冷蔵で20日保存可能なもの。
(2)	いか塩辛	k g	(2) いか塩辛 1kg入り
334	シーフードミックス	k g	1 冷凍品 2 むき身えび・紋甲いか・あさりむき身を混合したもの。
335	切りワタリガニ	k g	1 冷凍品 2 Mサイズ、かにが1/2にカットされているもの。
336	【 た こ 類 】		1 チルド品を基本とする。 2 品目別細部仕様
(1)	たこ	k g	(1) たこ ゆで上がりのもの。真だこの足のみとする。 1匹500g～1kgのたこを使用し、乱切り、1切10～12g程度
(2)	真だこ	k g	(2) 真だこ 身が締まり、ボイル済み、1切10～12gにカット
(3)	釜揚げたこ	袋	(3) 釜揚げたこ 1袋500g入り、スライスパック、冷凍
337	【 え び 類 】		1 冷凍品 2 品目別細部仕様
(1)	むきえび	袋	(1) むきえび 1袋1kg入り、7Lサイズ、バラ凍結したもの。 解凍後えび内容量900g以上
(2)	むき身えび	k g	(2) むき身えび 1袋1kg入り、2Lサイズ サイズ違いについてはその都度示す
(3)	無頭ブラックタイガー	箱	(3) 無頭ブラックタイガー 規格13/15、1箱1.8kg、約56尾入り、インドネシア産
(4)	ブラックタイガー	箱	(4) ブラックタイガー 規格8/12、1箱1.3kg、約25尾入り
(5)	のし海老	本	(5) のし海老 1本18～20g程度、長さ15～16cm、天ぷら用
338	【 殻 付 き 貝 類 】	k g	1 生きているもので、土砂等除いているもの。 2 殻付き、貝の破損がないもの。 3 Mサイズ 4 はまぐりの場合、1個30g程度
(1)	しじみ		
(2)	殻付あさり		
(3)	はまぐり		
(4)	冷凍殻付きあさり		
339	あさりむき身	袋	1 殻及び破片等の異物を除いたもの。 2 生むき身で大粒のもの。 3 1袋1kgとする。冷凍品
340	【 か き 類 】		1 新鮮で殻及び破片等の異物を除いたもの。 2 品目別細部仕様
(1)	焼きかき	袋	(1) 焼きかき 冷凍品、1袋1kg、60個程度入り、Mサイズ、遠赤外線処理済みのもの。
(2)	冷凍かき	袋	(2) 冷凍かき 加熱用、冷凍用、むき身、1袋1kg入り、Lサイズ、粒の大きさがそろっているもの、粒状凍結したもの。
341	【 帆 立 貝 類 】		1 鮮度良好なもの、通常、冷凍品 2 外套なし 3 品目別細部仕様
(1)	ベビー帆立	袋	(1) ベビー帆立 1袋1kg入り、Lサイズ、1袋150～200個入り、ボイル、生食可のもの。

規格No.	品 名	単 位	規 格
(2)	帆立フレーク	袋	(2) 帆立フレーク 1 袋 1 kg 入り、レトルトパウチ袋入り。
(3)	ほたてがい	個	(3) ほたてがい 1 個 220g 程度、貝殻付き、鮮度良好なもの。
(4)	ほたて貝柱	k g	(4) ほたて貝柱 1 個 30g 程度のも、殻つきでないもの、生ほたて (新町については、生食用、冷凍品)
(5)	ボイル帆立	袋	(5) ボイル帆立 1 袋 1 kg 入り、 20粒程度、L サイズ
342	【 い く ら 類 】		1 鮭の卵（コピー食品は不可） 2 適度な塩味を有し、鮮度良好なもの。 3 品目別細部仕様
(1)	いくら	k g	(1) いくら 甘塩味、1 箱 1 kg 入り。
(2)	味付けいくら	箱	(2) 味付けいくら 醤油味、1 箱 500g 入
343	【 竹 輪 類 】		1 良質な白身魚を原料とし、澱粉質の混和は 8 % 以内 2 品目別細部仕様
(1)	焼竹輪	k g	(1) 焼竹輪 表面が一樣に焼けているもの、1 本 50g 程度
(2)	チーズ竹輪	k g	(2) チーズ竹輪 姫竹輪の中芯にチーズが入ったもの、1 本 30 g 程度
344	魚肉ソーセージ	本	1 魚肉を原料としてケーシングに詰めた後、加熱したもの。 2 J A S 標示品 3 1 本 75g 程度
345	【 か ま ぼ こ 類 】		1 良質な白身魚を原料とし、澱粉質の混和は 8 % 以内 2 品目別細部仕様 3 かまぼこ・小白板は、検量時板を除くこと。
(1)	かまぼこ	本	(1) かまぼこ 1 本 240g 程度
(2)	笹かまぼこ	枚	(2) 笹かまぼこ 1 枚 20g 程度
(3)	なると	k g	(3) なると 1 本 140g～160 g 程度、真空パック入り。
(4)	スライス板なし かまぼこ	袋	(4) スライス板なし かまぼこ 1 袋 500g 程度、厚さ 3mm にスライス後、揃えて真空パック
(5)	紅・白 かまぼこ	本	(5) 紅・白 かまぼこ 1 本 230g 以上
(6)	祝なると	本	(6) 祝なると 1 本 160 g 程度、祝の文字入り、60 枚程度にスライスしてある もの。 冷凍品
346	かに風かまぼこ	k g	1 かに風味かまぼこを使用したもの。 2 ほぐしてあるもの。冷凍品 新町については 1 袋 500g 程度。
347	【 さ つ ま 揚 げ 類 】		1 良質の植物油を使用して揚げたもの。 2 良質な白身魚を原料とし、澱粉質の混和は 8 % 以内 3 おでん用（さつま揚げを除く） 4 品目別細部仕様
(1)	さつま揚げ	k g	(1) さつま揚げ 人参・ごぼうの混入は 10% 以内、生食用、1 枚 50 g 程度
(2)	ごぼう巻	k g	(2) ごぼう巻 1 本 25g 程度
(3)	小判揚げ	k g	(3) 小判揚げ 1 個 20 g 程度
348	たらこ	k g	1 鮮度良好で適度の塩味を有するもの。 2 すけそうだらの卵巣を塩漬けにしたもの。 3 発色剤使用、合成着色料使用・過度の着色料は不可 4 切れの混入不可（切りこの指定があれば可）
349	【 明 太 子 類 】		1 鮮度良好な原料を使用し、唐辛子・鮭等のたれにに漬け込んだ もの。

規格No.	品 名	単 位	規 格
349	【明太子類】		2 発色剤使用、合成着色料使用・過度の着色料は不可 3 品目別細部仕様
(1)	辛子明太子	k g	(1) 辛子明太子 1個5～6cm程度のもの。切り子可
(2)	カット辛子明太子	箱	(2) カット辛子明太子 1cmでカット、1カット11g程度、1箱500g入り
(3)	明太子ペースト	個	(3) 明太子ペースト 1個500g入り。 合成着色料のあまり強くないもの。
350	はんぺん	個	1 白身の良質の魚（サメ類等）を原料とし、大和芋の混和が10～20%量を加え、正方形・半月形に成形し、煮上げたもの。 2 1個100g程度
351	【すり身ボール類】		1 すり身をボール状にして加熱したもの。 2 冷凍品 3 品目別細部仕様
(1)	いかボール	袋	(1) いかボール 1袋1kg入り、1個10～15g程度のもの。
(2)	えびボール	袋	(2) えびボール 1袋1kg入り、1個10～15g程度のもの。
(3)	鹿の子えび団子	袋	(3) 鹿の子えび団子 1個25g入り、1袋30個入り、クルトンの衣、くわい入り。
(4)	えびしんじょ	袋	(4) えびしんじょ 1袋1kg、1個10g以上
352	桜えび	袋	1 乾燥充分で異味異臭のないもの。 2 新鮮で変色・変質を認められないもの。 3 着色料を使用していないもの。 4 1袋500g入り。 5 釜あげ、小えび、干しえびは、その都度示す。
353	【小型魚類】		1 新鮮で特有の香味があり、異味異臭交雑物の混入していないもの。 2 乾燥十分で型くずれのないもの（むれていないもの）又、変色していないもの。 3 塩水で煮沸し、1時間～1日間干して製品にする。 4 品目別細部仕様
(1)	しらす干し	k g	(1) しらす干し かたくちいわしの幼魚
(2)	ちりめん雑魚	k g	(2) ちりめん雑魚 しらす干しより、乾燥度の強いもの。
(3)	釜揚げしらす	k g	(3) 釜揚げしらす 塩味の濃すぎず、新鮮でさっと塩ゆでしたもの。
354	【削り節類】		1 J A S 標品 2 乾燥良好で、変色・変質等の認められないもの。 3 品目別細部仕様
(1)	花かつお	袋	(1) 花かつお 1袋80g程度
(2)	かつお節パック	袋	(2) かつお節パック 1袋1g、削りもの、袋入り、納入時賞味期限6ヶ月以上
355	煮干し	k g	1 新鮮で油焼け、くずれ等がなく大きさが揃っているもの。 2 色沢鮮明で香味良好、刺激性カビ等ないもの。
356	ふかひれスープ	袋	1 香味・風味良好にして異味異臭を認めないもの。 2 1袋1kg、3倍濃縮のもの。
357	味付けくらげ	袋	1 1袋1kg入りで、良質なくらげを中華味に漬け込んだもの。 2 冷凍品
358	えびにら饅頭	袋	1 冷凍品 2 1袋20個入り、1個30g以上のもの。
359	えび水晶包み	袋	1 冷凍品とする。 2 1個25g、1袋20個入り、トレー入り、澄麺皮使用のもの。
360	たこわさび	袋	1 冷凍品 2 1袋1kg入り

規格№.	品 名	単 位	規 格
361	【調理済み魚類】		1 冷凍品を基本とする。 2 ボイリングパック 3 品目別細部仕様 (1) 鯖の西京焼き 1袋10枚入り、1枚50g (2) 鯖の塩焼き 1袋300g、10枚入り、1枚30g、フィレ (3) さんまのかつお煮 1袋20枚入り、1枚45g以上 (4) さんま煮付け 1袋10枚入り、1個50g以上、しょうゆダレ (5) 鯖の塩焼き 1袋300g、10枚入り、1枚30g、フィレ (6) さんま塩焼 1個80g、1ポーションタイプ、常温 (7) サンマ蒲焼 1袋1kg入り、1袋25枚程度 (8) さんまのみぞれ煮 1枚50g程度、1袋10枚入り、うまみ調味料無添加 (9) 鮭甘塩焼き 1枚30g以上、1袋10枚入り。 (10) さばの照り煮 1個50g以上、1袋10枚入り、おかか風味 (11) 鮭のムニエル 1枚40g以上、1袋10枚入り。 (12) あじ塩焼き 1枚30g以上、1袋10枚入り。 (13) いわしの梅煮 1枚40g以上、1袋10枚入り。 (14) さばの生姜煮 1枚50g以上、1袋10枚入り。 (15) ししやも焼き 1袋約90尾入り、1kg入り、ピリ辛味 (16) ぶり照焼き 1袋500g以上、10切入り。 (17) ます塩焼き 1枚30g、1袋10枚入り。 (18) あじ黄金焼き 1個40g以上、1袋10個入り。 (19) さんま甘露煮 1袋33g以上、30枚入り。 (20) いわしの煮付け 1枚40g以上、1袋10枚入り (21) お魚と野菜のステーキ 1個50g程度、1袋25個入り。 (22) レトルトさば味噌煮 1袋120g、新含気包装、1ポーション (23) さばの味噌煮B 1個50g以上、1袋10個入り、ボイルパック (24) さばのみぞれ煮 1個50g以上、1袋10枚入り、ボイルパック
362	【寿司ネタ】		1 冷凍品（刺身用いか・サーモンを除く） 2 スライス、均一の大きさにカットしたもの。 3 袋入りのものは、真空パック入り。 4 品目別細部仕様 (1) 刺身用紋合いいか 1袋20枚入り、1枚10g程度、 (2) あまえび Lサイズ、1袋50尾入り、鮮度良好、生食用、頭無し、皮むき、 尾つきのもの。

規格No.	品 名	単 位	規 格
(3)	ボイルエビ	袋	(3) ボイルエビ 1枚15g程度、1袋30枚入り。3Lまたは36/40 頭とわたを除き、尾先の1節を残して殻をむいたもの。
(4)	刺身用たこ	袋	(4) 刺身用たこ 1枚8g程度、1袋20枚入り。
(5)	生たこ刺し身	k g	(5) 生たこ刺し身 足の部分、刺身用
(6)	煮穴子スライス	袋	(6) 煮穴子スライス 1枚8g程度、1袋20枚入り。
(7)	サーモンスライス	袋	(7) サーモンスライス 1枚8g程度、1袋20枚入り。
(8)	サーモン	k g	(8) サーモン 柵どりしたもの。
(9)	かんぱち刺身	k g	(9) かんぱち刺身 柵どりしたもの。
(10)	冷凍えび（寿司用）	袋	(10) 冷凍えび（寿司用） 1袋20枚入り、ボイル開き海老
(11)	こはだ（寿司用）	袋	(11) こはだ（寿司用） 1袋20枚入り、酢締めしてあるもの
363	【魚介類フライ類】		1 冷凍品を基本とする。 2 衣つきのもの、衣が多すぎないもの。 3 グラム違い等についてはその都度示す。 4 品目別細部仕様
(1)	えびの天ぷら	本	(1) えびの天ぷら 1本40g以上、8/12又は13/15
(2)	天麩羅用穴子	枚	(2) 天麩羅用穴子 1枚60g程度、打ち粉付き
(3)	いか天ぷら	枚	(3) いか天ぷら 1枚60g以上、ムラサキいか使用、半油調品
(4)	いかリングフライ	k g	(4) いかリングフライ 1個20g程度、Mサイズ
(5)	えびフライ	本	(5) えびフライ 1本55g以上、8/12又は13/15、通常頭つきとする
(6)	かに爪フライ	個	(6) かに爪フライ 1個40g以上
(7)	サーモンフライ	個	(7) サーモンフライ 1個60g以上
(8)	いわし梅しそフライ	個	(8) いわし梅しそフライ 1個70g程度
(9)	カレイ唐揚げ	個	(9) カレイ唐揚げ 1個100g以上
(10)	かきフライ	袋	(10) かきフライ 1袋660g、20粒入り、Lサイズ
(11)	冷凍アジフライ	個	(11) 冷凍アジフライ 1個55g程度
(12)	いかフライ	個	(12) いかフライ 1個60g以上
(13)	白身魚フライ	個	(13) 白身魚フライ 1個60g以上
(14)	帆立風味フライ	個	(14) 帆立風味フライ 1個20g程度、1袋25個入り。
(15)	冷凍たこから揚げ	袋	(15) 冷凍たこから揚げ 1袋1kg入り、約80個入り。
(16)	えびかつ	個	(16) えびかつ 1個75g、魚やえびのすり身を使用しないもの。
(17)	さば竜田揚げ	個	(17) さば竜田揚げ 1個60g以上
(18)	さんま竜田揚げ	個	(18) さんま竜田揚げ 1個50g以上
(19)	いわしの竜田揚げ	個	(19) いわしの竜田揚げ 1個60g以上

規格No.	品 名	単 位	規 格
(20)	さんまフライ	個	(20) さんまフライ 1 個70g以上
(21)	子持ちししゃもフライ	k g	(21) 子持ちししゃもフライ 1 本20g程度
(22)	ジャンボえびフライ	本	(22) ジャンボえびフライ 1 本60g以上、えびのサイズ13/15又はLサイズ、頭つき可
(23)	かに爪クリームフライ	個	(23) かに爪クリームフライ 1 個30g、クリーム入り。
(24)	はんぺんチーズフライ		(31) はんぺんチーズフライ 1 個40 g 以上、1 袋25個入り、衣つき
(25)	白身カツ	袋	(25) 白身カツ 1 個70 g 以上、1 袋50個入り、スケトウダラ原料
(26)	えびフライ (小)	本	(26) えびフライ 1 本20g以上
(27)	ナリッシュフライ	個	(27) ナリッシュフライ 1 個100 g 程度
(28)	はんぺんチーズサンドフライ	個	(28) はんぺんチーズサンドフライ 1 個50g以上
(29)	鮭ソフトカツ	個	(29) 鮭ソフトカツ 1 個60g以上、チーズ入り
(30)	えびフライ B	個	(30) えびフライ B バナメイ種、Mサイズ、1 個40本入り、1 個960 g
(31)	冷凍カレイ	個	(31) 冷凍カレイ 1 枚100～130 g、1 個 6 枚入り、中骨除去、バラ凍結
(32)	サーモンチーズフライ	個	(32) サーモンチーズフライ 1 個60g以上
(33)	アジフライ	個	(33) アジフライ 1 個100 g 程度
(34)	まぐろメンチ串カツ	袋	(34) まぐろメンチ串カツ 1 本22～28 g、1本15 g 入り、冷凍、串つき
364	鮭フレーク	袋	1 鮮度良好な原料を使用したもの。 2 1 袋500 g 程度、冷凍品
365	【 に し ん 類 】		1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 品目別細部仕様
(1)	にしん	k g	(1) にしん 1 匹150 g 程度、船内急速冷凍品
(2)	身欠にしん	k g	(2) 身欠にしん 1 切れ120g程度
366	【 む つ 類 】		1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 品目別細部仕様
(1)	むつフィレー	k g	(1) むつフィレー 1 切120 g 程度、メロでも可
(2)	むつ切身	枚	(2) むつ切身 1 切120 g 以上
367	【 ホ キ 類 】		1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 品目別細部仕様
(1)	ホキフィレー	k g	(1) ホキフィレー 1 切120g程度、三枚卸しにしたもの、冷凍品
(2)	ホキ切り身	枚	(2) ホキ切り身 1 切120g以上、冷凍品
368	アンチョビ	缶	1 1 缶48 g 2 かたくちいわしを油漬けたもの。
369	【 あ ん こ う 類 】		1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 品目別細部仕様
(1)	あんこう切り身	k g	(1) あんこう切り身 よく洗浄しており、泥等付着してないもの、鍋に使用
(2)	あんこうセット	k g	(2) あんこうセット よく洗浄しており、泥等付着してないもの、鍋に使用、切り身・肝等が入っているもの、スープやタレ入りは不可
(3)	あんこうフィレー	k g	(3) あんこうフィレー 1 袋 (1 k g) に 7 ～ 9 本程度の切り身入り、冷凍

規格№.	品 名	単 位	規 格
370	もうかフィレー	k g	1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 1 切120 g 程度
371	ツナフレーク	袋	1 鮮度良好で異味・異臭ないもの。 2 1 袋500 g 入り。 3 キハダ・メバチマグロ加工品、ライト 4 レトルトパウチ、内容量2400 g 以上
372	イワナ	尾	1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 1 尾100 g 程度のもの。
373	白身魚フリッター	袋	1 1 袋1 k g、65～75ヶ入り 2 ホキ、一口サイズ、冷凍
374	かつお粉	袋	1 1 袋1 k g 入り 2 粉状のもの。削り粉不可
375	メバル切り身	枚	1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 1 枚150 g 以上
376	シルバー切り身	枚	1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 1 枚120 g 以上
377	煮干粉末	袋	1 1 袋90 g 程度入り 2 納入時賞味期限 3 ヶ月以上のもの
378	じゃこ天	袋	1 1 枚80 g 程度、1 袋10枚入り 2 良質な白身魚を原料とし、澱粉質の混和は 8 % 以内
379	あじ入りさんが	袋	1 1 袋800 g、20個入り。 2 冷凍、国産、Ca入り。
380	パンガシウス	k g	1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 1 切れ200 g、冷凍、フィレーのもの。
381	チーズロール	袋	1 1 個50 g、1 袋15個入り 2 かまぼこにチーズが入っているもの。
382	そいフィレー	k g	1 鮮度良好で異味・異臭なく、新鮮なもの。 2 1 枚120 g 以上

4 卵乳類・同製品

規格No.	品 名	単 位	規 格
400	【卵乳類共通】		加工品に関しては、消費期限又は賞味期限表示のこと。
401	鶏卵	個	1 製造所又は加工所の所在地及び製造所を明示 2 生食用である旨の表示 3 Mサイズ、1個60g程度 4 破卵、奇形卵、汚染卵等でないもの。
402	凍結全卵	袋	1 冷凍品、調理用 2 1袋1kg入り、紙パック入り不可
403	卵豆腐	個	1 卵をダシでのばしてパックしたもの。 2 1個100g以上、タレ付き。
404	スクランブルエッグの素	袋	1 1kg、ピロー袋入り。 2 納入時の賞味期限は6カ月以上
405	錦糸卵	袋	1 卵の黄身で変色のないもの。 2 玉子を薄焼きにして、細切りしたもの。(3mm程度) 3 真空包装かつ、耐熱包装 4 1袋500g入り。
406	温泉たまご	個	1 卵黄が固化し、卵白が軟らかいもの。 2 破卵・奇形卵・汚卵等のないもの。 3 1個50g程度、タレ付き。
407	【茶碗蒸し類】		1 品目別細部仕様
(1)	茶碗蒸し	個	(1) 茶碗蒸し カップ入り、1個100g以上、真空パック開封用のスプーン付き。
(2)	茶碗蒸しの素	本	(2) 茶碗蒸しの素 1本1.8kg入り、濃縮タイプ、冷凍品 その他内容量等違うものについてはその都度示す。
408	【玉子巻き・ピカタ】		1 チルド品を基本とする。 2 具材を芯としてそれぞれ卵で巻いたもの。 3 真空パック基本とする。 4 品目別細部仕様
(1)	カニ棒入り玉子ロール	個	(1) カニ棒入り玉子ロール 1個50g以上、冷凍品
(2)	しらす若布入り玉子巻き	本	(2) しらす若布入り玉子巻き 1本500g、1/10カット
(3)	ハムピカタ	個	(3) ハムピカタ 四角形で、1個60g程度
(4)	チーズピカタ	個	(4) チーズピカタ 四角形で、1個60g程度
(5)	中華風玉子巻	本	(5) 中華風玉子巻 1本530g（卵焼き400g、タレ130g）、1/10カット
(6)	ハムチーズピカタ	個	(6) ハムチーズピカタ 四角形で、1個40g程度
(7)	玉子ロール	個	(7) 玉子ロール 1個60g程度
(8)	北海卵巻き	袋	(8) 北海卵巻き 1個60g程度、1袋10個入り、かに棒が入ったもの。
(9)	花五目卵巻き	袋	(9) 花五目卵巻き 1個30g程度、1袋16個、ひじき・鶏肉・椎茸等入り。
(10)	厚巻き卵	袋	(10) 厚巻き卵 1本50g程度、1袋10個入り、ウインナー巻き等
(11)	葱入り卵巻き	袋	(11) 葱入り卵巻き 1個30g程度、1袋16個、葱入り。
(12)	野菜のキッシュ	袋	(12) 野菜のキッシュ 1個12個入り、1個75g程度、カットしたもの。
(13)	きのこ卵焼き	袋	(13) きのこ卵焼き 1個40g程度、1袋10個入り、きのこがはいったもの。
(14)	野菜たまごよせ	袋	(14) 野菜たまごよせ 1個50g、1袋10個入り、冷凍
409	【オムレツ類】		1 冷凍品 2 ボイリングパック包装、耐熱包装、パフ状に焼いたもの。

規格No.	品 名	単 位	規 格
409	【オムレツ類】		3 袋の入数を指定するもの以外は、1個単位から納入可能であること。 4 品目別細部仕様 (1) チーズオムレツ 袋 1個60g程度、1袋5個入り。 (2) プレーンオムレツ 個 1個60g程度、重量違いの場合、その都度示す。 (3) 半熟ミニオムレツ 袋 1個60g以上、1袋4個入り。 (4) ツナオムレツ 個 1個60g、チルド品 (5) 半熟オムレツ 個 1個120g、加熱しても半熟、トレー入り、個包装、帆立エキス入り。 (6) ふわふわオムレツ 個 1個60g、手作り風 (7) スペイン風オムレツ 袋 1個50g、1袋10個入り。 (8) アンサンブルエッグ 袋 1個50g、1袋10個入り。 アンサンブルエッグ（南瓜） (9) ウィンナードームオムレツ 袋 1個30g程度、1袋10個入り。 (10) レアオムレツ 袋 1個60g程度、1袋5個入り。 (11) レストランオムレツ 個 1個120g程度、挽肉等入り (12) まるオムレツ 個 1個50g、丸型、冷凍、半熟卵を白身で包んだもの。 (13) オムレツ 個 1個50g程度、中に味付き挽肉の入っているもの (14) コンビネーションオムレツ 袋 1個40g程度、1袋10個入り、中に具が入っているもの (15) ミニオムレツ 個 1個30g程度、プレーンオムレツ
410	【厚焼卵類】		1 卵をだし汁でのばし焼いたもの。 2 チルド品の場合、賞味期限7日以上 3 ボイリングパック包装 4 品目別細部仕様 (1) 五目厚焼き玉子 本 1本500g、1/10カット (2) ねぎ焼き卵 本 1本300g、1/10カット (3) 厚焼き卵ベーコン巻 袋 1個40g以上、1袋10個入り。 (4) だしまき卵 本 1本300g、1/10カット (5) ツナ入り厚焼玉子 本 1本500g、1/10カット、冷凍品（チルド品可） (6) ひじき入り厚焼玉子 本 1本500g、1/10カット、冷凍品（チルド品可） (7) ほうれん草入り厚焼玉子 本 1本500g、1/10カット、冷凍品（チルド品可） (8) 金平入り厚焼玉子 本 1本500g、1/10カット、冷凍品（チルド品可） (9) 厚焼卵 本 1本500g、1/10カット、冷凍品（チルド品可） (10) 枝豆入り厚焼玉子 本 1本500g、1/10カット
411	【卵加工品類】		1 冷凍品 2 真空包装かつ、耐熱包装 3 品目別細部仕様

規格No.	品 名	単 位	規 格
(1)	袋卵	個	(1) 袋卵 1 個45g以上、油揚げに味付玉子を入れたもの。
(2)	冷凍スコッチエッグ	個	(2) 冷凍スコッチエッグ 1 個50g、ハーフのもの、鶏卵のゆで卵1/2の周りに挽肉を付け揚げたもの。（うずら卵のものは不可）
(3)	丸目玉焼き	袋	(3) 丸目玉焼き 1 個35g程度、1 袋10個入り
(4)	ベーコンエッグ	袋	(4) ベーコンエッグ 1 袋10個入り、1 個50g程度
(5)	炒りたまご	袋	(5) 炒りたまご 1 袋1 k g 入り、加熱済み、そばろ状（大きな粒子） ボイル又は解凍後そのまま使用できるもの。
(6)	とろっと半熟たまご	袋	(6) とろっと半熟たまご 1 袋1 k g 入り、和風、加熱しても固まらないもの。冷凍
(7)	トッピングエッグ	袋	(7) トッピングエッグ 1 袋500 g、冷凍、茹で卵を細かく刻んだもの、解凍使用
(8)	ハーフたまご	袋	(8) ハーフたまご 1 袋300 g、15個入り、冷凍
(9)	スライスたまご	袋	(9) スライスたまご 1 袋105 g、15枚入り、冷凍、半熟風
(10)	ふんわり玉子	袋	(10) ふんわり玉子 1 袋20個入り、1 個25 g、冷凍、球形
(11)	オムライスシート	袋	(11) オムライスシート 1 袋10枚入り、1 枚40 g、冷凍、丸形
412	【 か に 玉 類 】		1 かにと野菜等入りの卵焼で、加熱調理済みのもの。 2 冷凍品、真空パック包装かつ、耐熱包装調理用 3 品目別細部仕様
(1)	かに玉	個	(1) かに玉 1 個80g以上
(2)	フヨウハイ	袋	(2) フヨウハイ 1 袋800g（卵焼600g、タレ200g）、1 袋10個入り。
413	伊達巻	本	1 良質の白身魚を原料とし、でん粉質の混和が8%以内 2 1 本288 g 程度、冷凍品 3 1 本16枚入り、1 枚18g程度
414	【 牛 乳 類 】		1 厚生省令第52号による合格品 2 1 個200ml、ブリックパック入り。（ストロー付き） 3 乳飲料、加工乳不可
(1)	牛乳	個	(2) に関しては、賞味期限60日以上
(2)	LL牛乳	個	(3) に関しては、1 本180ml、葉酸添加、栄養機能食品
(3)	カルシウムと鉄分添加牛乳	本	
415	調理用牛乳	本	1 厚生省令第52号による合格品 2 パック入り、1 本1000ml
416	生クリーム	本	1 1 本1000ml、賞味期限表示のこと。 2 乳脂肪分18%、植物性脂肪分27%程度のもの。 3 ケーキのホイップ用
417	スキムミルク	個	1 厚生省令第52号による合格品 2 粉粒齊で塊を含まないもの、賞味期限表示のこと。 3 1 個250g程度
418	【 乳 飲 料 類 】		1 厚生省令第52号による合格品 2 ブリックパック入り。（ストロー付き） 3 品目別細部仕様
(1)	コーヒー牛乳	個	(1) コーヒー牛乳 苦味のきつくないもの、1 個200ml、人工甘味料を不使用
(2)	コーヒー牛乳大	個	(2) コーヒー牛乳大 1 本1000ml
419	【乳酸菌飲料類】		1 パック入り。（ストロー付き） 2 品目別細部仕様
(1)	発酵乳飲料	本	(1) 発酵乳飲料 1 本125ml、ブルーベリー、苺味等
(2)	乳酸菌飲料	本	(2) 乳酸菌飲料 1 本80ml、Ca・Fe強化、特定保健用食品

規格No.	品 名	単 位	規 格
(3)	ドリンクヨーグルト	本	(3) ドリンクヨーグルト 1本190ml以上、カルシウム強化したもの。
(4)	ブルーベリードリンクヨーグルト	本	(4) ブルーベリードリンクヨーグルト 1本180ml以上
(5)	プレーン鉄分入ドリンクヨーグルト	本	(5) プレーン鉄分入ドリンクヨーグルト 1本200ml以上
(6)	ドリンクヨーグルトB	本	(6) ドリンクヨーグルトB 1本120ml以上、果糖ブドウ糖入り不可。
(7)	ビフィズス菌飲料大	本	(7) ビフィズス菌飲料大 1本1000ml、ビフィズス菌・ミルクオリゴ糖入り、乳性飲料
(8)	乳性飲料	本	(8) 乳性飲料 1本200ml、清涼飲料水、プリズマパック入り
(9)	カルピス	本	(9) カルピス 1本470ml程度入り
(10)	ビフィズス菌飲料	本	(10) ビフィズス菌飲料 1本100ml、オリゴ糖入り
(11)	ドリンクヨーグルト（大）	本	(11) ドリンクヨーグルト（大） 1本1000ml、ブルーベリー味等
420	【乳製品類】		1 スプーン付き、カップ入り。 2 味・種類の指定がない場合、その都度示す。 3 品目別細部仕様 (1) ヨーグルト 1個70g以上 (2) バニラヨーグルト 1個100g以上 (3) アロエヨーグルト 1個75g以上、BE80菌入り。 (4) いちごヨーグルト 1個75g以上 (5) 豆乳ヨーグルト 1個80g以上、フルーツ味 (6) プレーンヨーグルト 1個400g以上入り、無糖 (7) フルーツ入りヨーグルト 1個80g、4個付きのもの、ナタデココ、アロエ、ブルーベリー、ストロベリー、キウイ、ミックス、白桃等 (8) 低糖ヨーグルト 1個80g程度、生乳60%使用 (9) 葉酸・鉄分入りヨーグルト 1個90g、栄養機能食品、ミックスベリー味 (10) 果物ヨーグルト 1個75g、ストロベリー、ブルーベリー、アロエ、バナナ、もも等が入ったもの。 (11) ブルーベリーヨーグルト 1個60g以上 (12) フローズンヨーグルト 1個60g、アイスクリームタイプ、低カロリーのもの。 (13) りんごヨーグルト 1個70g以上、角切りりんご入り、低脂肪 (14) なめらかヨーグルト 1個70g以上、Fe・Ca強化、乳酸菌シロタ株入り。 (15) ギリシャヨーグルト 高たんぱくヨーグルト 1個100g程度、ブルーベリー味等ソース入り (16) 生クリームヨーグルト 1個80g程度、生クリーム、乳酸菌シロタ株入り
421	【チーズ類】		1 厚生省令第52号による合格品 2 納入時の品質保持期限は3ヵ月以上 3 品目別細部仕様 (1) サラダチーズ ダイスカット7～8mm程度、プロセスチーズ、1袋1kg

規格No.	品 名	単 位	規 格
(2)	粉末チーズ缶	本	(2) 粉末チーズ缶 1本80g程度、パルメザンチーズ100%
(3)	クッキングチーズ	k g	(3) クッキングチーズ ピザ用チーズ
(4)	スライスチーズ	枚	(4) スライスチーズ 1枚20g程度
422	【プリン類】		1 牛乳・卵使用のもの。 2 スプーン付き。 3 品目別細部仕様 (1) 焼きプリン 1個65g以上、焼き目の付いているもの。 (2) マンゴープリン 1袋1kg入り、ダイスカット、冷凍品 (3) マンゴープリンB 1個80g程度 (4) カスタードプリン 1個60g以上 (5) カボチャプリン 1個70g以上 (6) プリン 1個70g程度 (7) 抹茶プリン 1袋500g入り、冷凍品 (8) カップカボチャプリン 1個50g、冷凍品、北海道産かぼちゃ使用 (9) ブラマンジェ 1個80g、生乳70%使用しているもの、ババロア風 (10) 牛乳プリン 1個70g以上 (11) マンゴー入りプリン 1個50g以上、冷凍 (12) ホイップクリームプリン 1個80g以上、生クリームがホイップしてある (13) 杏仁豆腐 1個65g以上、カップ入り。 (14) なめらかプリン 1個50g以上 (15) あわせるデザート 杏仁豆腐等、味についてはその都度示す。 冷凍品、1袋500g入り (16) カップ入りマンゴープリン 1個70g以上 (17) チャイプリン 1個500g、アッサム茶使用、冷凍 (18) プリンミックス 1袋500g入り、粉末
423	フローゼンホイップ	袋	1 生クリームを攪拌し、ショ糖等を加え、泡立てたもの。 2 冷凍品、1袋500g入り。 3 クリームの中の脂肪率は30%以上含むもの。
424	【アイスクリーム類】		1 冷凍状態のよいもの。 2 厚生労働省令第52号による合格品 3 その他のアイスについてはその都度示す。 4 スプーン付き。 5 品目別細部仕様 (1) アイスクリーム 1個100g程度のもの。 (2) シューアイス 1個40g以上のもの。 (3) アイスクリームA 業務用、2kg入り。細部はその都度示す。

規格No.	品 名	単 位	規 格
(4)	アイスクリーム B	個	(4) アイスクリーム B 業務用、2 kg 入り。細部はその都度示す。
(5)	ハーゲンダッツ	箱	(4) ハーゲンダッツ 1 箱 6 個入り、1 個 110 ml 程度、抹茶味等 ハーゲンダッツ (小) は 70 ml、3 種味入り、1 箱 6 個入り
425	ショートケーキ	個	1 デコレーション等についてはその都度示す。 2 1 個 100 g 程度、種類についてはその都度示す。
426	【シュークリーム類】		1 クリームが適度に入り、空洞の少ないもの。 2 チルド品 (シュークリーム B を除く。)
(1)	シュークリーム	個	3 品目別細部仕様 (1) シュークリーム 1 個 50 g 程度
(2)	シュークリーム B	個	(2) シュークリーム B 1 個 46 g、冷凍品、カスタードクリームとホイップクリーム が 2 層のもの。
(3)	エクレア	袋	(3) エクレア 1 個 25 g 以上、1 袋 15 個入り、シュー生地チョコをトッピングしたもの。
427	コンデンスミルク	本	1 加糖とする。 2 1 本 140 g 程度、チューブ入り。
428	サワークリーム	個	1 1 個 500 g 2 新鮮な白色のもの。
429	クリームチーズ	個	1 1 個 1 kg 入り 2 なめらかなペースト状で、新鮮な白色のもの。
430	チーズマスカルポーネ	個	1 1 個 1 kg 入り 2 なめらかなペースト状で、新鮮な白色のもの。
431	冷凍ケーキ	箱	1 内容量、味についてはその都度示す。 2 冷凍状態のよいもの。
432	凍結卵白	袋	1 1 袋 1 kg 入り。 2 冷凍状態のよいもの。
433	ハムエッグフライ	個	1 1 個 80 g 以上 2 冷凍状態のよいもの。
434	タピオカ入りココナッツミルク	袋	1 1 袋 700 g 2 タピオカボール入り。
435	ココアドリンク	個	1 1 個 200 ml 2 ブリックパック入り。(ストロー付き)
436	チーズソース	袋	1 1 袋 400 g、焼き込み用 2 3 種のチーズ入り。
437	氷アイス	個	1 基本は 1 個 100 g 以上、味等についてはその都度示す。 2 マルチパックの場合はその都度示す。 3 マルチパックの場合は、60 g 程度が 7 本入りのもの。

5 野菜類

規格No.	品 名	単 位	規 格
500	【野菜類共通】		1 野菜 (1) 鮮度良好で品種固有の色沢・形状を有し、おおむねそろっているもの。 (2) 病虫害・外傷等なく、土・砂・異品種・交雑物の付着又は混入のないもの。 (3) とう立・枯れ葉・す入り・ひび割等のないもの。 (4) 検査時には、なわ・容器等の重量を除く。 (5) B級品又はA級品のもの。 2 冷凍野菜 (1) 鮮度良好な野菜を加工、品種特有の色沢・風味のあるもの。 (2) 異品種・かれ葉・異物の混入なく、急速冷凍されたもので解凍後生野菜と同様な鮮度があること。 (3) 消費期限・賞味期限表示のこと。
501	小松菜	k g	1 根部、損傷・枯葉なく、よく水洗いされているもの。 2 季節によっては一部つぼみあるものでも可 3 国産品を基本とする。 4 Mサイズ、損傷・枯葉ある葉取り除かれているもの。
502	つるむらさき	k g	1 根切り・水洗後、水切り完全で茎のやわらかいもの 2 季節によっては一部つぼみあるものでも可 3 国産品を基本とする。
503	ほうれん草	k g	1 根部、損傷・枯葉なく、よく水洗いされているもの。 2 洋種、在来種共通可、国産品を基本とする。 3 固い茎のあるもの及び芯のあるものを除く。 4 Mサイズを基本とする。
504	チンゲン菜	k g	1 損傷葉及び枯葉ある葉が取り除かれているもの。 2 茎に張りがあり、葉がみずみずしい緑色のもの。 3 Lサイズ、国産品を基本とする。
505	春菊	k g	1 根部、損傷・枯葉なく、よく水洗いされているもの。 2 葉じくとも軟らかく、伸びすぎず、花、つぼみのないもの。
506	白菜	k g	1 結球白菜、抱合良好のもので病虫害のないもの。 2 霜害・黒斑葉・損傷葉・枯葉・根部を除去し、根部切口に黒輪の入っていないもの。 3 1個3～4k g、2L・Lサイズ
507	【菜の花類】		1 茎が軟らかく、つぼみのもの。葉に変色のないもの。 2 品目別細部仕様 (1) 菜の花 茎の長さがそろっているもの。 (2) かき菜 大きくなりすぎていないもの。柔らかいもの。
508	サラダ菜	k g	根切り、切り葉ずれ、枯葉のない球のないもの。
509	レタス	k g	1 根部・外葉を除き、抱合完全で、傷み等のないもの。 2 よく結球し、球のそろったもの。 3 むき玉、大きさはMサイズとする。
510	【キャベツ類】		1 抱合完全で花けいのないもの。 2 霜害・黒斑葉・損傷葉・枯葉を完全に除去し、根部を除き、根部切り口に黒輪の入っていないもの。 3 汚れた外葉が剥いてあり、病虫害のないもの。 4 むき玉であること。 5 薹（とう）がたっていないもの。 6 品目別細部仕様 (1) キャベツ 1個1.5～2k g程度（春は700g程度可）、Lサイズ (2) 紫キャベツ 特有の色沢を有し、結球十分なもの。
511	サニーレタス グリーンカール	k g	1 株切りで損傷葉なく、水洗後、水切り完全なもの。 2 葉先の赤紫部分がきれいに出ていて、葉に張りがあり、切り口の新しいもの。 3 1株150g以上、Lサイズ

規格No.	品 名	単 位	規 格
512	【 も や し 類 】		
(1)	もやし	k g	1 みずみずしい白さで、交雑物・異臭のないもの。
(2)	大豆もやし	k g	2 よく水切りしたもの。
513	ブロッコリー	k g	1 濃緑色のもので、軟らかいもの。 2 葉及び茎が除いてあり、廃棄部分が少ないもの。 3 大きさM又はLとする。 4 冷凍もの不可、国産品を基本とする。
514	カリフラワー	k g	1 花が純白で硬くしまり、品質・色沢良好なもの。 2 茎と平行に葉を切ること。 3 大きさはM又はLとする。
515	みょうが	k g	1 固有の芳香を有し軟らかいもの。 2 A等級のもの。 3 先端の紅が鮮やかで、全体にふっくらしたもの。 4 1個5～15g程度
516	さやいんげん	k g	1 萎縮品の混入なく、皮、実が柔らかく繊維の粗くないもの。 2 S印、筋なしとする。
517	さやえんどう	k g	1 絹さやとし、萎縮品の混入なく未成熟品とする。 2 A等級、皮の軟らかいもの、Sサイズ 3 筋のないもの。
518	【 生 姜 類 】		
(1)	根生姜	k g	1 黒い斑点等がなく、水洗いし、発芽のないもの。 2 納入時賞味期限3ヶ月以上 3 品目別細部仕様 (1) 根生姜 1個20g程度
(2)	おろし生姜	本	(2) おろし生姜 1本270g詰めのもの。
(3)	おろし生姜B	本	(3) おろし生姜B 1本1000g、ポリ容器入り。
(4)	きざみ生姜	個	(4) きざみ生姜 1個205g程度の瓶詰めのもの。
519	【 にんにく類 】		
(1)	にんにく	k g	1 付根のところに土砂の付着していないもの。 2 納入時賞味期限3ヶ月以上 3 品目別細部仕様 (1) にんにく 大玉でよく乾燥したもの。
(2)	おろしにんにく	本	(2) おろしにんにく 1本290g詰めのもの。
(3)	おろしにんにくB	本	(3) おろしにんにくB 1本1000g、ポリ容器入り。
(4)	にんにくスライス	袋	(4) にんにくスライス 1袋100g入り、フライドガーリック
(5)	フライドガーリック	袋	(5) フライドガーリック 1袋200g程度入り。
520	にんにくの芽	k g	1 緑色の鮮やかなもの。 2 肉質の軟らかく、曲がりの強くないもの。 3 冷凍品不可
521	大根	k g	1 葉が取り除かれており、よく水洗されているもの。 2 変形、肌荒れ、「す」の入っているものを除く。 3 Lサイズを基本とする。
522	切干し大根	袋	1 淡黄色光沢あり、齊一に仕上げたもの。 2 特有の香味あり、戻りのよいもの。 3 包装容器は、クラフト又はポリエチレンの袋入り。 4 無漂白もの。 5 納入時の賞味期限6ヶ月以上 6 1袋1kg入り。
523	貝割大根	k g	1 大根の双葉で、枯葉のない長さの揃ったもの。 2 1パック風袋込みの重さのもので、100g程度のもの。
524	かぶ	k g	1 葉が取り除かれており、よく水洗されているもの。 2 軟らかく、肌荒れのないもの。 3 球根部直径市販Lサイズ

規格No.	品 名	単 位	規 格
525	人参	k g	1 ひげ根・肌荒れ・変形・とう立・割れ・す等入らないもの。 2 葉切りとする、極端に太くないもの。 3 長人参300g程度、短人参200g程度、2 L サイズ 4 国産品を基本とする。
526	【 ご ぼ う 類 】		1 葉部・根・毛・土を除き、病虫害・割れ・す・変形等のないごぼうであること。 2 品目別細部仕様 (1) ごぼう 市販Mサイズとする。 (2) 千切りごぼう 皮をよくはぎ、あく抜きを充分にした後、太さ3mm×3mmに千切りにしたもの、真空パック入り。 金平用で、長さ5～6cmのもの。 (3) ささがきごぼう 皮をよくはぎ、あく抜きを充分にした後、太さ3mm×3mmに千切りにしたもの、真空パック入り。 長さ3～4cm、1袋1kg、冷凍品、真空パック入り（削除）。
527	【 た け の こ 類 】		1 あくを抜いた、肉質の軟らかいもの。 2 根部をきれいに除いたもの。 3 太く短く先端の黄色のもの。 4 品目別細部仕様 (1) 千切りたけのこ 太さ3mm×3mm、1袋1kg入り (2) 姫竹水煮 1瓶20～24本入り、国産の五三竹使用 (3) ゆで筍 天ぷら用、色良く、歯ごたえのあるもの。 (3) 筍水煮ハーフ 1袋1kg程度入り、納入時賞味期限6か月以上
528	グリーンアスパラ	k g	1 直径1cm以内で、長さ15～20cm 2 太さ・長さが均一であるもの。 3 穂先が硬くしまっていて緑色濃く、冷凍品不可 4 L サイズ
529	【 玉 葱 類 】		1 発芽なく、根部を除き病虫害腐りのないもの。 2 結球が充実していて、固くしまっているもの。 3 品目別細部仕様 (1) 玉葱 1個300～350g程度、2 L サイズ 4～6月は白玉にて可、国産品を基本とする。 (2) 紫玉葱 1個200g程度
530	【 葉 葱 類 】		1 損傷葉・枯葉、根部を除き水洗い水切りしたもの。 2 緑葉部が軟らかく、肥ったものでトウの立たないもの。
	(1) 分葱 (2) 万能ねぎ	k g k g	
531	長葱	k g	1 ひげ根を除き水洗い水切り、かれ葉・青葉を落としたもの。 2 トウの立っていないもの。 3 極端に細かいものを除く。 4 L サイズ 5 国産品を基本とする。
532	にら	k g	1 葉肉厚く、つやがあり軟らかいもの。 2 根立ちより切り取ってある枯れないもの。 3 L サイズ
533	【 パ セ リ 類 】		1 特有の香味あるもの。 2 納入時賞味期限6ヶ月以上 3 品目別細部仕様 (1) パセリ 濃緑色のもので縮みのよいもの。 (2) 粉パセリ 1缶80g程度、細かさ均一、乾燥良好なもの。 (3) 乾燥パセリ 1袋80g、細かさ均一、乾燥良好なもの。防湿包装
	(1) パセリ (2) 粉パセリ (3) 乾燥パセリ	k g 缶 袋	

規格No.	品 名	単 位	規 格
534	糸みつば	k g	1 水洗い後、よく水切りしたもの。 2 茎葉15～20cm程度のもの。 3 かれ葉なく、香味高い品質良好なもの。
535	せり	k g	1 やわらかく、枯葉なく、香気にすぐれているもの。 2 水洗い後、よく水切りしたもの。 3 茎葉15～20cm程度のもの。 4 根とりしてあるもの。
536	モロヘイヤ	k g	1 濃緑色のもので新鮮なもの。 2 A等級、茎24～26cm程度のもの。
537	【 ふ き 類 】		1 葉切りで肉質の軟らかいもの。 2 太さ1 cm以内のもの。 3 品目別細部仕様
(1) ふき	k g	(1) ふき 幹の長さが50cm程度とする。Mサイズ	
(2) 露水煮	k g	(2) 露水煮 皮むき、灰汁抜きしたもの。 着色品は不可、交雑物の混入ないもの。 5 cm程度にカットしたもの。	
538	ふきのとう	k g	1 変色した葉や茶色の外葉は取り除く。 2 1個8～10g程度のもの。 3 つぼみの開ききっていないもの。
539	セロリ	k g	1 外葉を除く、Mサイズ 2 1株1 k g 程度で繊維の細いもの。
540	クレソン	k g	1 葉が大きいくいたみなく、葉間がつまっており、茎の部分を極力 取り除いたもの。 2 途中からひげ根の出ているもの。
541	香菜	k g	1 特有の香りが失われていないもの。 2 緑色の鮮やかなもので、根とりしてあるもの。
542	みずな	k g	1 京菜 2 葉・茎が軟らかく、折れ・損傷葉及び枯葉、腐れ等ないもの。 3 緑色の鮮やかで泥の付いていないもの。 4 ある葉が取り除かれているもの。
543	大葉	k g	1 新鮮で、洗浄品葉部のみとする。 2 変色や虫食いのないもの。 3 1枚1 g 程度、100枚トレー入り。
544	穂じそ	箱	1 特有の香りが失われていないもの。 2 異物の混入なく（枝も含む）緑色の鮮やかなもの。 3 1箱30本入り、1箱50 g 程度
545	【 山 菜 類 】		1 太さ発育良好で、特有の香りが失われていないもの。 2 品目別細部仕様
(1) ぜんまい水煮	k g	(1) ぜんまい水煮 固有の形をなし、茎は軟らかで葉の開かないもの。 ゆで灰汁抜きし、交雑物等の混入なきもの。	
(2) たらの芽	k g	(2) たらの芽 長さ7 cm程度で袴が黒すぎず、成長しすぎでないもの。 変色なく、軟らかくつぼみのもの。A 2 L, A Lサイズ	
(3) 木の芽	箱	(3) 木の芽 異物の混入なく（枝も含む）緑色の鮮やかなもの。 1箱60枚入り。山椒の葉であること。	
(4) うど	k g	(4) うど 白色で枝がなく、褐色又は黒色の斑点のないもの。 根部の固い部分を除いたもの。1本300g程度、市販L	
(5) たらの芽水煮	袋	(5) たらの芽水煮 ゆで灰汁抜きし、交雑物等の混入なきもの。 1袋1.2 k g、1袋105～145個入り。	
546	山菜ビビンバ	袋	1 1袋1 kg入り。 2 大豆もやし・山菜入り・キムチ味 3 賞味期限表示のこと。
547	茄子	k g	1 光沢ある紫紺色で皮軟らかく、熟度良好なもの。 2 皮割れ・黒色・茶色の斑点のないもの。 3 Mサイズ、1個80 g 程度

規格No.	品 名	単 位	規 格
548	プチトマト	k g	1 成熟度良好で新鮮なもの、割れのないもの。 2 Lサイズ
549	トマト	k g	1 成熟度良好(70%)で硬くしまっており、へたの青いもの。 2 変形品破損品は不可 3 A等級、Mサイズ、160～200g程度
550	胡瓜	k g	1 濃緑色で実の熟しない新鮮なもの。 2 M印を標準とし皮に刺のついているもので極端な曲りは除く。 3 張り艶のあるもの。 4 B級品以上
551	【ピーマン類】 (1) ピーマン (2) 赤ピーマン (3) 黄ピーマン	k g k g k g	1 新鮮で皮のやわらかいもの。 2 特有の香味・光沢を有するもの。 3 ピーマンは1個15～30g程度、赤・黄ピーマンは1個150g程度のもの。
552	しし唐辛子	k g	1 色鮮やかで新鮮なもの。 2 大きさはMサイズとする。
553	【すいか類】 (1) すいか (2) 小玉西瓜	 k g k g	1 成熟度・果肉色が良好なもの、す入りがいいもの。 2 品質は優又は秀とする。 3 品目別細部仕様 (1) すいか 1玉5kg以上、Lサイズ、通常赤肉種 (2) 小玉西瓜 Lサイズ、1個1.5kg程度
554	【南瓜類】 (1) 南瓜 (2) スライス南瓜	k g 袋	1 みやこ・えびす・東京・くり南瓜で、よく成熟したもの。 2 品目別細部仕様 (1) 南瓜 Mサイズ、1個1500g程度 (2) スライス南瓜 1袋500g、1枚25g程度、冷凍、てんぷら用にカット。
555	干びょう	k g	特有の香味のあるもの。
556	オクラ	k g	1 大小混じらず、形状の同じもの。 2 鮮度良好、病虫害なく成熟しすぎないもの。 3 Mサイズ、長さ8cm程度のもの。
557	じゅんさい	袋	1 1袋650g、内容量500g入り。 2 生風、冷蔵品、中国製
558	【カットれんこん類】 (1) スライスれんこん (2) 乱切りれんこん (3) れんこん水煮	袋 袋 袋	1 あく抜きし、水煮したもの。 2 品目別細部仕様 (1) スライスれんこん 厚さ3～4mm、金平用、1袋1kg入り。 (2) 乱切りれんこん 厚さ3～4mm、1袋500g入り。 (2) れんこん水煮 厚さ1mm、1袋1kg入り。
559	れんこん	k g	1 水洗いで肉質軟らかいもの。 2 黄・茶褐・黒色の斑点のないもの。 3 ふでひげ根を除き、中1節300g程度、生もの。 4 品質区分は秀とする。
560	【冷凍野菜類】 (1) 冷凍さやいんげん (2) 冷凍さやえんどう (3) 冷凍ほうれん草 (4) 冷凍小松菜 (5) 冷凍グリーンアスパラ	 袋 袋 袋 袋 袋	1 冷凍品、袋に穴(空気穴)があいているものは不可 2 賞味期限表示のこと。 3 新町については単位をkgとする 4 品目別細部仕様 (1) 冷凍さやいんげん カットもので、1袋500g入り (2) 冷凍さやえんどう 1袋500g入り (3) 冷凍ほうれん草 1袋1kg、カットもの、国産品 (4) 冷凍小松菜 1袋500g、カットもの (5) 冷凍グリーンアスパラ カットもの、1袋500g入、スジの少ないもの。

規格No.	品 名	単 位	規 格
(6)	冷凍南瓜	袋	(6) 冷凍南瓜 1 袋500 g 入り、角切り
(7)	うらごし南瓜	袋	(7) うらごし南瓜 1 袋1 k g 入り、ペースト状のもの。
(8)	冷凍ブロッコリー	袋	(8) 冷凍ブロッコリー 1 袋500 g 入り
(9)	冷凍カリフラワー	袋	(9) 冷凍カリフラワー 1 袋500g 入り、フローレット
(10)	うらごし人参	袋	(10) うらごし人参 1 袋1 k g 入り
(11)	冷凍モロヘイヤ	袋	(11) 冷凍モロヘイヤ 1 袋500g 入り、1 個10 g、ポーション
(12)	冷凍菜の花	袋	(12) 冷凍菜の花 1 袋500g 入り、7 cm 程度にカットしたもの
(13)	冷凍ホールコーン	袋	(13) 冷凍ホールコーン 1 袋1 k g 入り。
(14)	冷凍むき枝豆	袋	(14) 冷凍むき枝豆 1 袋500 g (60～70粒) 入り、栗御飯用、ホール、バラ凍結。
(15)	冷凍グリーンピース	袋	(15) 冷凍グリーンピース 1 袋1 k g 入り。
(16)	冷凍ミックスベジタブル	袋	(16) 冷凍ミックスベジタブル コーン・人参・グリーンピースの3 種混合、1 袋1 kg 入り。
(17)	冷凍さざみオクラ	袋	(17) 冷凍さざみオクラ 1 袋500 g 入り、I Q F 凍結
(18)	冷凍枝豆ペースト	袋	(18) 冷凍枝豆ペースト 1 袋1 k g 入り。
(19)	ほうれんそうピューレー	袋	(19) ほうれん草ピューレー 1 袋1 k g 入り。
(20)	冷凍チンゲンサイ	袋	(20) 冷凍チンゲンサイ 1 袋500 g 入り。
(21)	冷凍にんにくの芽	袋	(21) 冷凍にんにくの芽 1 袋500 g 入り。
(22)	レッドピーマンスライス	袋	(22) レッドピーマンスライス 1 袋1 k g 入り、5～7 mm 幅程度にカットしてあるもの、変色したもの。
(23)	ビーンズミックス	袋	(23) ビーンズミックス 1 袋1 k g 入り。
(24)	冷凍そら豆	袋	(24) 冷凍そら豆 1 袋500 g 入り。
(25)	冷凍乱切りごぼう	袋	(25) 冷凍乱切りごぼう 1 袋1 k g 入り。
(26)	冷凍千切りごぼう	袋	(26) 冷凍千切りごぼう 1 袋1 k g 入り。
(27)	冷凍乱切りれんこん	袋	(27) 冷凍乱切りれんこん 1 袋500 g 入り。
(28)	揚げなす	k g	(28) 揚げなす 乱切りで、1 度素揚げしたもの
(29)	3 色ピーマンスライス	k g	(29) 3 色ピーマンスライス 1 袋1kg 入り、赤・黄・緑ピーマン入り。
(30)	冷凍野菜ミックス	袋	(30) 冷凍野菜ミックス 1 袋1 k g 入り、赤ピーマン・ヤングコーン・さつま芋・ズッキーニ入りのもの。
(31)	冷凍スナッペンどう	k g	(31) 冷凍スナッペンどう 1 袋500g 入り
(32)	冷スライスおくら	k g	(32) 冷スライスおくら 1 袋500g 入り、輪切りになったもの。
(33)	冷凍さがきごぼう	k g	(33) 冷凍さがきごぼう 1 袋500g 入りを基準とする。
561	かきあげ	個	1 衣の多すぎなく、油の劣化していないもの。冷凍品 2 1 個80g 以上

規格No.	品 名	単 位	規 格
562	フライドオニオン	袋	1 乾燥状態の良いもの。 2 1袋350 g程度、トッピング用
563	コーンスープの素	k g	1 納品時賞味期限6か月以上のもの 2 液状タイプ、2倍濃縮のもの
564	スナップえんどう	k g	1 身が大きく膨らんでいるもの。 2 皮のやわらかいもの。
565	とうがん	k g	1 表面に傷等がなく、中身のしっかり詰まっているもの。 2 種の多すぎないもの。
566	ごぼうサラダ れんこんサラダ	袋	1 千切りごぼう（ スライスれんこん ）をマヨネーズで和えたもの。 2 1袋1kg入り。
567	にがうり	k g	1 表面のいぼいぼがしっかりして、割れないもの。 2 長さ20～30cm程度、極端に太くないもの。 3 鮮やか緑色で表面が黄色くなっていないもの。
568	七草セット	個	1 せり、なずな、おぎょう、はこべら、ほとけのぞ、すずな すずしろが1種類ずつ入っているもの。 2 葉っぱ等しおれていないもの
569	コーンフライ	個	1 1個60 g入り、冷凍品 2 生地中にスイートコーンを85%以上使用したもの。
570	下仁田ねぎ	k g	1 ひげ根を除き水洗い水切りし、かれ葉等を落としたもの。 2 トウの立っていないもの。 3 太さ2 cm以上のもの、Lサイズ 4 群馬県内産を基本とする。
571	ズッキーニ	k g	1 表面に傷等がなく、中身のしっかり詰まっているもの。 2 太すぎず、種の多すぎないもの。
572	山菜ミックス	袋	1 ゆで灰汁抜きし、交雑物等の混入なきもの。味付不可 2 1袋1 k g、内容量750 g以上のもの。
573	あしたば（生）	k g	特有香味のあるもので褐色の外皮・根部は完全に除去し水洗完全でよく水切りしたもの。
574	ミント	袋	1 香りのよいもの。 2 1袋15～20 g程度
575	【バジル類】 (1) バジル (2) バジル粉	k g 缶	1 香りのよいもの。 2 品目別細部仕様 (1) バジル 鮮度良く、生のもの、乾燥品不可 (2) バジル粉 1缶60 g入り。
576	わらび粉	袋	1 1袋1 k g入り。 2 乾燥良好でわらび餅に使用するもの。
577	よもぎ粉	袋	1 1袋25 g入り。 2 乾燥良好・色よきもの。
578	とうもろこし香ばし揚げ	袋	1 1個30 g、1袋30個入り。 2 とうもろこし76%以上、いより鯛すりみ
579	パンプキンサラダ	袋	1 1袋1 k g、冷凍 2 角切りかぼちゃをマヨネーズで和えたもの。
580	【乾燥野菜類】 (1) 乾燥人参 (2) 乾燥小松菜 (3) 乾燥野菜ミックス (4) 乾燥長葱	袋 袋 袋 袋	1 乾燥状態・色彩の良いもの。納入賞味期限6ヶ月以上 (1) 乾燥人参 1袋200 g、千切り (2) 乾燥小松菜 1袋200 g (3) 乾燥野菜ミックス 1袋200 g、ごぼう・人参・れんこうが混合しているもの。 (4) 乾燥長葱 1袋200 g、輪切り
581	クコの実	袋	1 乾燥状態、変色・異味異臭交雑物のないもの。 2 1袋15 g以上

6 果実類（かんきつ及びその他の果実）

規格No.	品 名	単 位	規 格
600	【果実類共通】		1 適度に熟成し、品種物の芳香・形状・色沢があり、粒等がー様に揃っていること。 2 未熟・過熟・傷害・薬害・病虫害・荷傷等の混入がないもの。 3 品質区分は秀とする。 4 外装に品名・内容量・個数・規格等を表示
601	【 プ ラ ム 類 】		1 新鮮で、色沢及び熟度が七割程度のもの。 2 秀のもの。 3 品目別細部仕様
(1)	ソルダム	k g	(1) ソルダム 1個80g程度のもの。
(2)	プラム	k g	(2) プラム Lサイズ
602	【グレープフルーツ類】		1 1個300g程度で、みずみずしいもの。 2 フロリダ産又はカルフォルニア産とする。 3 皮の厚すぎないもの。 4 品目別細部仕様
(1)	グレープフルーツ	k g	(1) グレープフルーツ 果肉が黄色
(2)	グレープフルーツB	k g	(2) グレープフルーツB ルビー種、果肉が赤桃色
603	スウィーティー	k g	1 1個300g程度で、みずみずしいもの。 2 フロリダ産又はカルフォルニア産とする。 3 皮の厚すぎないもの。
604	【みかん・オレンジ類】		1 風味良好で苦味が強くないもので、皮が薄く、しなびていないもの。 2 品目別細部仕様
(1)	ネーブルオレンジ	k g	(1) ネーブルオレンジ 1個250g程度、秀、ハウスもの可
(2)	デコポン	k g	(2) デコポン 1個250g程度、秀、ハウスもの可
(3)	あまなつみかん	k g	(3) あまなつみかん 1個300～400g程度、秀、ハウスもの可
(4)	いよかん	k g	(4) いよかん 1個200～250g程度、秀、ハウスもの可
(5)	はっさく	k g	(5) はっさく 1個250～300g程度、秀、ハウスもの可
(6)	みかん	k g	(6) みかん 皮がうすく、甘味があつて、風味良好なもの。 1個100g程度、Mサイズ、秀、ハウスもの可
(7)	きよみオレンジ	k g	(7) きよみオレンジ 1個200g程度
605	【 ゆ ず 類 】		1 新鮮で皮が厚く、香りが高いもの。 2 表皮に傷・黒ずみのないもの。 3 品目別細部仕様
(1)	ゆず	k g	(1) ゆず 1個100g程度のもの。
(2)	刻み柚子	個	(2) 刻みゆず 1個100g入り、冷凍品
606	【 レ モ ン 類 】		1 新鮮で皮が厚く香りが高もの。 2 品目別細部仕様
(1)	レモン	k g	(1) レモン 1個80～100g程度
(2)	液体レモン	個	(2) 液体レモン 1個450ml入り、レモン果汁100%
607	梨	k g	1 大きさは1個350g以上 2 秀、ダンボール詰めとする。 3 表面に傷、汚れのないもの。 4 品種はその都度示す。

規格No.	品 名	単 位	規 格
608	いちご	k g	1 ダナー、福羽、女峰、やよいひめ、とち乙女等 2 新鮮なもの、殆ど赤く熟していて味のよいもの、破損及び腐敗は除く。なるべく大きさの揃ったもの。 3 秀・2 L・1 個15g程度、1 パック18個程度入り。
609	柿	k g	1 特に指定がない場合、甘柿とする。 甘柿： 富有り柿、次郎柿等 渋柿： 渋抜き完全な蜂屋及び身不知 2 種なし柿で1 個200g程度 3 秀のもの。
610	【さくらんぼ類】		1 新鮮なもの、殆ど赤く熟していて味のよいもので、破損及び腐敗は除く。 2 1粒5～8g程度 3 表面に傷、汚れのないもの。 4 品目別細部仕様
(1)	さくらんぼ	k g	(1) さくらんぼ 国産を基本とする。
(2)	アメリカンチェリー	k g	(2) アメリカンチェリー 甘味が多く、酸味の少ないもの。
611	バナナ	k g	1 熟度十分で、色付きのよく、皮に腐敗の兆候の現れていないもの。 2 特有の香味と味を有するもの。 3 1 本150g程度とする。 4 完熟バナナ(スウィーティ)の場合、その都度示す。
612	びわ	k g	1 新鮮でよく熟し、風味良好なもの。 2 表面に傷、しわのないもの。 3 2 Lサイズ、1 個30g以上
613	もも	k g	1 特有の芳香を有し、病虫害・変形・過度の成熟品を除く。 2 サイズはM・Lサイズとし、1 個200g以上 3 秀のもの。
614	りんご	k g	1 1 玉300g以上のもの。 2 病虫害なく、一般市販品でよく熟したもの。 3 表面に傷・しわ等のないもの。 4 秀、蜜入り。 5 品種はその都度示す。
615	【ぶどう類】		1 新鮮でよく熟し、風味良好なもの。 2 大きさはMサイズ、秀とする。 3 品目別細部仕様
(1)	巨峰	k g	(1) 巨峰 1 房400g以上
(2)	デラウェア	k g	(2) デラウェア 1 房150g以上
(3)	マスカット	k g	(3) マスカット 1 房350g以上
(4)	レッドグローブ	k g	(4) レッドグローブ 1 房350g以上
616	レーズン	k g	1 乾燥完全にて粒揃い交雑物のないもの。 2 食味よく、異味異臭のないもの。
617	【キウイ類】		1 1 個100g程度で適度に熟したもの。 2 皮に破れのないもの。 3 品目別細部仕様
(1)	キウイフルーツ	k g	(1) キウイフルーツ Lサイズ
(2)	ゴールドキウイ	k g	(2) ゴールドキウイ 1 個80g以上、Lサイズ、果肉の黄色いもの。
618	【メロン類】		1 病虫害なく、一般市販品でよく熟したもの。 2 変形果・裂果・過熟果・未過熟果及び果梗がないものを除く。 3 秀のもの。 4 品目別細部仕様
(1)	赤肉メロン	k g	(1) 赤肉メロン 1 玉1.5kg以上

規格No.	品 名	単 位	規 格
(2)	アンデスメロン	k g	(2) アンデスメロン 2 Lサイズ
(3)	プリンスメロン	k g	(3) プリンスメロン Lサイズ
(4)	ハネジュウ	k g	(4) ハネジュウ Lサイズ
619	パインアップル	k g	1 熟度良好なもの。 2 1個1.5kg以上、病虫害、傷のないもの。
620	【マンゴー類】		1 品目別細部仕様
(1)	マンゴー	k g	(1) マンゴー 熟度良好なもの、1個400g程度のもの
(2)	冷凍ダイスカットマンゴー	k g	(2) 冷凍ダイスカットマンゴー 1袋500g、冷凍、カット済み
621	【フルーツジュース類】		1 果汁100%ものを基本とする。 2 賞味期限表示、200ml程度のものは、ストロー付き。 3 品目別細部仕様
(1)	アップルジュース	本	(1) アップルジュース 1本200ml以上
(2)	アップルジュース大	本	(2) アップルジュース大 1本900ml
(3)	オレンジジュース	本	(3) オレンジジュース 1本200ml以上
(4)	オレンジジュース大	本	(4) オレンジジュース大 1本900ml
(5)	フルーツミックスジュース	本	(5) フルーツミックスジュース 1本200ml以上、桃・マンゴー・キウイ・オレンジ・トロピ カルフルーツ・マスカット等を混合したもの。
(6)	フルーツミックスジュース大	本	(6) フルーツミックスジュース大 1本1000ml、ピーチ・りんご・パイン混合
(7)	グレープフルーツジュース	本	(7) グレープフルーツジュース 1本200ml以上
(8)	グレープフルーツジュース大	本	(8) グレープフルーツジュース大 1本900ml
(9)	フルーツオレ	本	(9) フルーツオレ 1本200ml、バナナ・いちご・フルーツ味
(10)	果汁100%ジュース	個	(10) 果汁100%ジュース 1個200ml、プリズマパック、グレープフルーツ・オレンジ・りんご等
(11)	ブドウジュース	本	(11) ブドウジュース 1本200ml以上
(12)	ブドウジュース (大)	本	(12) ブドウジュース (大) 1本900ml以上
(13)	パインジュース (大)	本	(13) パインジュース (大) 1本900ml以上
622	【フルーツ飲料類】		1 清涼飲料水 2 賞味期限表示 3 品目別細部仕様
(1)	アロエドリンク	本	(1) アロエドリンク 1本200ml以上
(2)	アロエドリンク大	本	(2) アロエドリンク大 1本1000ml、保健機能食品
(3)	ブルーベリージュース	本	(3) ブルーベリージュース 1本200ml以上
(4)	アセロラドリンク	本	(4) アセロラドリンク 1本250ml程度、果汁3%
(5)	アセロラドリンク大	本	(5) アセロラドリンク大 1本1000ml入り。
(6)	V C 3000ジュース	本	(6) V C 3000ジュース 1本1000ml入り、アセロラ味等
623	【フルーツゼリー類】		1 果汁入り、業務用以外のものは、スプーン付き。 2 ゼリーの形のくずれのないもの。

規格No.	品 名	単 位	規 格
623	【フルーツゼリー類】		3 その他グラムや味違い等はその都度示す。 4 賞味期限表示のこと。 5 品目別細部仕様
(1)	オレンジゼリー	個	(1) オレンジゼリー 1 個50g、冷凍品
(2)	グレープフルーツゼリー	個	(2) グレープフルーツゼリー 1 個150g以上
(3)	フルーツゼリー	個	(3) フルーツゼリー 1 個75 g 以上、いちご・オレンジ・ぶどう味等
(4)	ブルーベリーゼリー	個	(4) ブルーベリーゼリー 1 個60g、ビタミンC・鉄分強化、冷凍品
(5)	柚子ゼリー	袋	(5) 柚子ゼリー 1 袋500g、冷凍、カット済み、こんにゃく・柚子皮入り
(6)	りんごゼリー	個	(6) りんごゼリー 1 個80g以上
(7)	野菜・果物ゼリー	個	(7) 野菜・果物ゼリー 1 個50g、21種の野菜と3種の果物入り
(8)	みかんゼリー	個	(8) みかんゼリー 1 個150g以上
(9)	ぶどうゼリー	個	(9) ぶどうゼリー 1 個50g以上、ビタミンC強化、ぶどう果汁50%使用。
(10)	あわせるゼリー	k g	(10) あわせるゼリー ピーチ・マスカット味等、冷凍品
(11)	果汁100%ゼリー	k g	(11) 果汁100%ゼリー 1 個100 g、オレンジ・グレープ味、ポンジューズ等
(12)	マスカットゼリー	袋	(12) マスカットゼリー 1 袋1 k g、鉄・Ca強化、冷凍、ダイスカット
(13)	アセロラゼリー	袋	(13) アセロラゼリー 1 袋500 g 入り、冷凍
624	ナタデココ	袋	1 1 袋1 kg入り。 2 シロップ漬け、ダイスカット
625	濃縮オレンジ	箱	1 1 箱1 ガロン（約3.78ℓ）とする。 2 5 倍濃縮
626	シャーベット	個	1 冷凍状態の良好なもの。 2 1 個2 k g 入り、味についてはその都度示す。
627	フルーツソース	個	1 ラクチュロース（ミルクオリゴ糖入り）配合 2 1 個150g入り。
628	ココナッツミルク	個	1 4 号缶 2 液体、舌触りがなめらかなもの。
629	すだち	k g	1 新鮮で皮が厚く香りが高いもの。 2 表面に傷・しわがないもの。 3 直径4～5 cm、1 個30g程度、秀のもの。
630	アセロラジュレ	袋	1 1 袋1 kg入り 2 冷凍、クラッシュタイプのゼリー
631	アップルソース	個	1 1 個1 kg、アルミパック入り。 2 良質なリングをすりおろし、変色・異味異臭交雑物のないもの。 3 納入時賞味期限6 ヶ月以上
632	アップルプレザーブ	個	1 1 個2 kg入り、扇型、糖度30度程度 2 良質なリングをシロップ漬けにしたもの、変色・異味異臭交雑物のないもの。
633	ラム酒漬けフルーツ	袋	1 1 袋500 g 2 レーズン・オレンジ・ピール・アーモンド・チェリー・ウォールナッツ等の混合、ドライフルーツ不可
634	おろしりんご	個	1 1 個1 kg入り 2 国産りんご使用、パウチ、砂糖・着色料不使用
635	カットグレープフルーツ	袋	1 冷凍、グレープフルーツ（ルビー種） 2 1 袋1 k g 入り。
636	マルチビタミンドリンク	本	1 1 本125ml、ブリックパック 2 水溶性ビタミン6 種配合

8 漬物・佃煮類

規格No.	品 名	単 位	規 格
800	【漬物類共通】		1 新鮮な野菜等を使用し、固有の色沢・香味・塩味・漬りがあるもの。 2 歯切れ良く、肉質の著しく劣るもの等の混入のないもの。 3 異品種・交雑物の混入がなく異味異臭がないもの。 4 漬汁・酒粕・味噌等は検収時に差し引くこと。 5 包装品については、加工工場元詰品 6 賞味期限表示 7 納入時の賞味期間は1ヵ月以上 8 食品衛生法で定められた着色料のみ使用
801	【漬物】		1 品目別細部仕様
(1)	白菜キムチ	k g	(1) 白菜キムチ 大根・にら・人参の具入り。刻んであり、株のままでないもの。味の良くついているもの。
(2)	ピクルス	k g	(2) ピクルス 胡瓜の酢漬け
(3)	青かっぱ	袋	(3) 青かっぱ 1袋1kg入り、きゅうりの漬物
(4)	胡瓜の醤油漬け	袋	(4) 胡瓜の醤油漬け 1袋1kg入り、良質の胡瓜を原料としていて、適度に漬かり、歯切れのよいもの。
(5)	ザーサイ油炒め	袋	(5) ザーサイ油炒め 1袋1kg入り、ピリ辛味付きのもの。
(6)	ゆず大根漬	袋	(6) ゆず大根漬 1袋500g入り、甘酢漬け
(7)	ゆず白菜漬	袋	(7) ゆず白菜漬 1袋1kg入り、刻みもの。
(8)	つぼ漬	袋	(8) つぼ漬 1袋1kg入り。
(9)	白菜漬	k g	(9) 白菜漬 刻んでいないもの。
(10)	しば漬	袋	(10) しば漬 1袋1kg入り。
(11)	ザーサイ	袋	(11) ザーサイ 1袋1kg入り、刻みもの、ピリ辛味
(12)	ごま昆布	袋	(12) ごま昆布 1袋1kg入り。
(13)	高菜漬油炒め	袋	(13) 高菜漬油炒め 1袋1kg入り、刻みもの、風味よく炒めたもの。
(14)	沢庵	k g	(14) 沢庵 1本漬けのもの、無着色もの、1本500g程度
(15)	野沢菜漬	k g	(15) 野沢菜漬 着色の強くないもの、褐色に変色したもの等は不可、清浄な野沢菜を塩漬けにしたもの。
(16)	味付けメンマ	袋	(16) 味付けメンマ 1袋1kg入り、そのまま食べられるもの。
(17)	はじかみ	袋	(17) はじかみ 1袋50本入り、紅白又は赤いもの
(18)	千切り紅生姜	袋	(18) 千切り紅生姜 1袋1kg入り。
(19)	甘酢生姜	k g	(19) 甘酢生姜 着色のきつくないもの。
(20)	にんにくたまり漬	本	(20) にんにくたまり漬 1本500g、完全無臭製法、ピリ辛味、瓶入り、納品時の賞味期限10ヶ月以上
(21)	福神漬	袋	(21) 福神漬 1袋1kg入り、納入時の賞味期限3ヶ月以上、常温可能なもの。

[illegible]

7 芋類

規格No.	品 名	単 位	規 格
700	いも類共通		加工品に関しては、賞味期限表示のこと。
701	甘藷	k g	1 水洗品で、変質・冠水・発芽等のないもの。 2 1本200g程度
702	馬鈴薯	k g	1 日焼・冠水・緑化・奇形のないもの。 2 発芽・リンクロット等のないもの。 3 1個150～200g 4 新馬鈴薯は1個100g程度 5 傷がなく、芯の腐敗がなく、土の付着は最小限とする。
703	【山芋・長芋類】		1 折損、曲がりなきもの。 2 Lサイズ 3 品目別細部仕様
(1)	長芋	k g	(1) 長芋 泥つきでないもの。
(2)	ダイスカット長芋	袋	(2) ダイスカット長芋 1袋1kg入り。冷凍品
(3)	千切り長芋	袋	(3) 千切り長芋 1袋1kg、太さ3mm×3mm程度のもの、冷凍品
(4)	冷山いも	袋	(4) 冷山いも 1袋1kg入り、国産品、長芋とろろ不可
(5)	冷凍長芋	袋	(5) 冷凍長芋 1袋1kg入り、すりおろしてあるもの、味付けのないもの。
(6)	冷凍とろろ芋	袋	(6) 冷凍とろろ芋 1袋1kg入り、味付け不可
704	【里芋類】		1 発芽・腐れ・焼け等を認めないもの。 2 品目別細部仕様
(1)	里芋	k g	(1) 里芋 親芋を除く1個70g以上
(2)	冷凍里芋	袋	(2) 冷凍里芋 1袋500g入り、S又はMサイズ、皮をむいてあり、大きさが均一に揃っているもの。
705	【こんにゃく類】		1 白色又は灰白色で弾力のあるもの。 2 交雑物の混入がなく、あく味・異臭のないもの。 3 納入時は水分を除く。 4 品目別細部仕様
(1)	こんにゃく	k g	(1) こんにゃく 形の整ったもの、通常黒板こんにゃく
(2)	つきこんにゃく	k g	(2) つきこんにゃく 形が整い、直径5mm角、長さ6cm程度にカットしたもの
(3)	白滝	k g	(3) 白滝 形が整い、固まりのないもの、直径1～2mm程度
(4)	玉こんにゃく	k g	(4) 玉こんにゃく 1個7～10g程度、直径2～3cm程度
(5)	刺身こんにゃく	k g	(5) 刺身こんにゃく スライスもの、青海苔入り、生食用
(6)	サラダこんにゃく	袋	(6) サラダこんにゃく 1袋1kg入り、500切れ程度にスライス
(7)	白こんにゃく	k g	(7) 白こんにゃく 白色のもの。
706	澱粉	袋	1 馬鈴薯でんぷん粉又はコーンスターチとする。 2 1袋1kg入り。 3 納入時の賞味期限3ヶ月以上
707	【調理加工ポテト類】		1 冷凍品 2 品目別細部仕様
(1)	ポテトフライ	袋	(1) ポテトフライ 1袋1kg入り、拍子切りにカットされたもので、1個20g程度、ストレートタイプを基本とする。
(2)	ボイルポテト	袋	(2) ボイルポテト 1袋1kg入り、Mサイズ

規格No.	品 名	単 位	規 格
(3)	フレンチポテト	袋	(3) フレンチポテト 1袋1kg入り、クリンクル（波形）、5mm角程度のもの。
(4)	ステーキカットポテト	袋	(4) ステーキカットポテト 1袋1kg入り、皮むき、くし型にカットしたもの。
(5)	フライドポテト	袋	(5) フライドポテト 皮付き、くし型にカットしたもの、1袋1kg入り。
(6)	ポテトサラダ	袋	(6) ポテトサラダ 1袋1kg入り、冷蔵・冷凍可
(7)	星形ポテトフライ	袋	(7) 星形ポテトフライ 1袋2250g入り、ハッシュドポテトの星形
(8)	ポテトチップス	袋	(8) ポテトチップス 1袋200g入り、うす塩味
(9)	乾燥マッシュポテト	kg	(9) 乾燥マッシュポテト 乾燥良好なもの、粉末状でないフレーク状のもの
708	【さつまいも加工品】		1 冷凍品で芋のくずれ等の混入のないもの。 2 品目別細部仕様
(1)	中華ポテト	kg	(1) 中華ポテト 1袋1kg入り、冷凍、周りがパリッとしているもの。
(2)	大学芋	kg	(2) 大学芋 揚げてあり黒胡麻がからめてあるもの。真空パック、冷凍品
(3)	スイートポテト	個	(3) スイートポテト 甘さ控えめ、自然解凍使用。個包装、1個40g以上
709	【コロッケ類】		1 衣の多すぎないもの。 2 冷凍品を基本とする。 3 グラム違いについては、その都度示す。 4 品目別細部仕様
(1)	ビーフコロッケ	個	(1) ビーフコロッケ 1個80g以上
(2)	カレーコロッケ	個	(2) カレーコロッケ 1個80g以上
(3)	カニクリームコロッケ	個	(3) カニクリームコロッケ 1個70g以上、俵型
(4)	コンクリームコロッケ	個	(4) コンクリームコロッケ 1個75g以上、俵型
(5)	里芋のえび包み揚げ	袋	(5) 里芋のえび包み揚げ 1袋15個入り、1個18g、里芋75%以上
(6)	コーンコロッケ	個	(6) コーンコロッケ 1個70g以上
(7)	コロッケメンチ	個	(7) コロッケメンチ 1個80g、馬鈴薯・豚ひき肉・玉葱入り、手作り風
(8)	一口コロッケ	袋	(8) 一口コロッケ 1袋20個、1個30g程度、イペリコ豚ベーコン入り。
(9)	ツナサラダコロッケ	個	(9) ツナサラダコロッケ 1個70g以上
(10)	チーズコロッケ	個	(10) チーズコロッケ 1個80g以上
(11)	南瓜コロッケ	個	(11) 南瓜コロッケ 1個70g以上
(12)	ポークコロッケ	個	(12) ポークコロッケ 1個100g、群馬県産豚使用
(13)	野菜コロッケ	個	(13) 野菜コロッケ 1個80g以上
(14)	肉じゃがコロッケ	個	(14) 肉じゃがコロッケ 1個70g以上
710	【馬鈴薯加工品】		1 冷凍品 2 品目別細部仕様
(1)	明太入りポテト餅	個	(1) 明太入りポテト餅 1個40g、1袋20個入り。北海道馬鈴薯使用
(2)	チーズ入りポテト餅	袋	(2) チーズ入りポテト餅 1個40g程度、1袋20個入り、カマンベールチーズ入り

9 海藻類

規格No.	品 名	単 位	規 格
900	【海藻類共通】		加工品に関しては、賞味期限表示のこと。
901	【寒 天 類】		1 交雑物を認めないもの。 2 品目別細部仕様
(1) 寒天	袋	(1) 寒天 天草を原料としたもの。棒寒天（角）、1袋2本入り、1本7.5g	
(2) 粉寒天	個	(2) 粉寒天 1本4g、1個20本入り、紅藻類を原料とした国産品	
902	日高昆布 (だし用昆布)	k g	1 茶褐色等に変色したものを除く。 2 着色品は不可
903	とろろ昆布	個	1 香味よいもの。 2 白又は初霜とろろで、交雑物の混入なきもの。 3 圧縮したもの、1個250g入り。 4 納入時賞味期限6ヶ月以上
904	刻み昆布	k g	1 塩抜きものとする。 2 幅1mm程度、乾燥。
905	【結び昆布類】		1 水に浸したものの、乾燥ものはその都度示す。 2 おでん用で、葉薄く、茎が細いもの。 3 品目別細部仕様
(1) 結び昆布	k g	(1) 結び昆布 黒色を帯び、旨味が強く、昆布を一口大に結んだもの。	
(2) 乾燥結び昆布	袋	(2) 乾燥結び昆布 1kg袋入り、600個程度入っているもの。	
906	ところてん	個	1 原料のてんぐさは良質のものであること。 2 透明度良好なもの。 3 1個150g程度で、内容固形量が100g程度、タレ・練辛子付 4 賞味期限表示のこと。
907	芽ひじき	袋	1 特有の香味を有し、異味異臭・交雑物を認めない。 2 1袋1kg入り。 3 納入時の賞味期限6ヶ月以上 4 褐藻類で乾燥よく砂のないもの。
908	乾燥若布	袋	1 葉薄く、茎が細いもので、人工着色されたものを除く。 2 納入時賞味期限3ヶ月以上 3 防湿包装され、1袋200g入り、フレーク状、乾燥状態が良好で、変質・変色のないもの。
909	【海 苔 類】		1 防湿包装されたもの。 2 良質なものを焼いたもの。 3 乾燥良好で、変色・変質等の認められないもの。 4 品目別細部仕様
(1) 焼き海苔	袋	(1) 焼き海苔 1袋10枚入り、納入時の賞味期限6ヶ月以上	
(2) 味付海苔	個	(2) 味付海苔 1個に海苔が5枚入り、納入時の賞味期限6ヶ月以上、良質な海苔を、醤油・みりん等で味付けしたもの。	
(3) あおさ	k g	(3) あおさ 素干し、青色の鮮やかなもの、納入時賞味期限1ヶ月以上、味噌汁に使用するもの。	
(4) 刻みのり	袋	(4) 刻みのり 1袋100g入り。	
(5) 青のり粉	袋	(5) 青のり粉 1袋100g以上、交雑物の混入なきもの。	
(6) 韓国海苔	袋	(6) 韓国海苔 8切、1個8枚入り、1袋12個入り	
(7) あおさのり	袋	(7) あおさのり 1袋100g入り、青のり粉不可、みそ汁用、納入時賞味期限3ヵ月以上	

規格No.	品 名	単 位	規 格
910	海藻サラダ	袋	1 若布・白とさか・赤とさか・ふのり・赤さくらそう入り。 2 乾燥もの 3 1袋100g入り。 4 納入時の賞味期限6ヶ月以上
911	【も ず く 類】		1 三杯酢もの、業務用 2 品目別細部仕様
(1)	味付けもずく	k g	(1) 味付けもずく 変色のないもの。冷凍品。1袋500g程度
(2)	冷凍もずく	袋	(2) 冷凍もずく 1袋1kg入り。味付けしていないもの。
912	炊き込み若布	袋	1 乾燥良好で、変色・変質等の認められないもの。 2 1袋200g入り。 3 グルタミン酸ソーダ入り不可 4 賞味期限表示のこと。
913	【め が ぶ 類】		1 変色・変質等の認められないもの。 2 納入時の賞味期限6ヶ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	乾燥千切りめかぶ	袋	(1) 乾燥千切りめかぶ アルミ袋入り、1袋100g入り、乾燥良好なもの。
(2)	味付け芽かぶ		(2) 味付け芽かぶ 1袋500g入り、冷凍品。
914	塩昆布	袋	1 砂が無く、着色のないもの。 2 1袋145g程度入り、佃煮風でないもの。 3 グラム違いについてはその都度示す
915	マンナンごはん	袋	1 1袋1kg入り 2 米粒状加工食品
916	昆布巻き	袋	1 1袋1kg入り、70個程度入り 2 にしんを昆布で巻き、かんぴょうで結んだものを味付けしたもの

10 きのか類

規格No.	品 名	単 位	規 格
1000	【きのか類共通】		加工品に関しては、賞味期限表示のこと。
1001	【きのか類】		1 腐りのなき新鮮なもの。 2 かさの開きは中開き以下 3 A等級 4 品目別細部仕様
(1)	えのき茸	k g	(1) えのき茸 白色・乳白色で、ぬめりのないもの、1束100g程度
(2)	松茸	k g	(2) 松茸 特有の芳香を有する新鮮なもの、あまり傘の開きすぎていないもの、産地については、その都度示す。
(3)	本しめじ	k g	(3) 本しめじ 茶褐色で直径が1～2cm程度で、柄が5～7cm程度、かさの折れがなく、1パック200g入り、小さすぎないもの。
(4)	マッシュルーム	k g	(4) マッシュルーム 傘の折れがなく、白っぽく弾力のあるもの。生とする。
(5)	まいたけ	k g	(5) まいたけ 傘・柄とも肉質の厚いもの、チップ不可、いしづき部分が少なく、傘の部分が折れにくいもの。
(6)	エリンギ	k g	(6) エリンギ 傘・柄共に肉質の厚いもの、交雑物を除く、大ききの揃っているもの、大きすぎないもの
1002	きくらげ	袋	1 乾燥良好、カビ・変色・変質の認められないもの。 2 洗浄済みで、大きく、軽く、表面が黒く石搗きのないもの。 3 1袋500g
1003	干椎茸	袋	1 乾燥良好・交雑物なきもの。 2 カビ・変色・変質の認められないもの。 3 納入時賞味期限6ヶ月以上とする。 4 乾燥良好・色白のもの、かび・変色・変質の認められないもの、かさのみ、じくなし、1袋500g、刻みもの不可
1004	生しいたけ	k g	1 傘が肉厚で、開きすぎず、軸の太いもので、傘の直径が4～6cmのもの。 2 裏側のひだがはっきりしていて、白いもの。黄色くなったものは不可。 3 Lサイズ 4 国産品
1005	【まつたけ類】		1 香りの良いもの。 2 品目別細部仕様
(1)	まつたけ水煮	袋	(1) まつたけ水煮 薄切り、1袋300g入り、4～5cm程度でカットしたもの。
(2)	まつたけスライス	袋	(2) まつたけスライス 水煮、中国産、吸物用、1袋150g、1袋80枚程度
1006	【冷凍きのか類】		1 品目別細部仕様
(1)	冷凍椎茸	k g	(1) 冷凍椎茸 1袋500g入り、ホールのもの、じくなし。
(2)	冷凍きのかミックス	袋	(2) 冷凍きのかミックス しめじ、エリンギ、椎茸等カットして入っているもの
1007	なめこ水煮	袋	1 1袋1kg入り、内容量750g以上 新町については1袋1.2kg（内容量1kg入り）のもの 2 つばみMサイズ 3 納入時賞味期限10か月以上

1 1 種実類

規格No.	品 名	単 位	規 格
1100	【種実類共通】		賞味期限表示
1101	【いり胡麻類】		1 異物・交雑物を含まず熟成均一なもの。 2 水洗いした後、乾燥良好なもので、着色したものは不可 3 鮮度良く特有の香味を有するもの。 4 煎ってあるもの。 5 納入時の賞味期限3ヶ月以上 6 品目別細部仕様
(1)	白胡麻	袋	(1) 白胡麻 1袋1kg入り。
(2)	黒胡麻	袋	(2) 黒胡麻 1袋1kg入り。
(3)	黒胡麻スティック	袋	(3) 黒胡麻スティック 1個3g、1袋15個入り。
(4)	すり胡麻	袋	(4) すり胡麻 白胡麻（いり胡麻）をすったものを基本とする。 1袋1kg入りを基本とする。
1102	【栗 類】		1 色沢良好で病虫害を認めないもの。 2 賞味期限表示のこと。 3 品目別細部仕様
(1)	栗水煮	k g	(1) 栗水煮 多少の甘さがついていて、ホールのもの。 アルミ包装、真空パック入り、1kg入り
(2)	栗甘露煮	k g	(2) 栗甘露煮 固形650g、40～50粒入り
(3)	冷凍むき栗	袋	(3) 冷凍むき栗 1袋500g入り、約60～70粒、栗飯用、ホール、バラ凍結
1103	アーモンド	k g	1 異物・交雑物を含まず熟成均一なもの。 2 スライス薄切り 3 ローストしたもの。
1104	アーモンドプードル	袋	1 1袋1kg入り 2 アーモンドを細かい粉状にしたもの。
1105	くるみ	k g	1 生くるみ、殻を剥いたもの。 2 無塩、植物油不使用
1106	【和えごろも】		1 異物・交雑物を含まないもの、各調味料が混ざっているもの。 2 納入時賞味期限3ヶ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	ピーナッツ和えの素	袋	(1) ピーナッツ和えの素 1袋500g入り。
(2)	胡麻和えの素	袋	(2) 胡麻和えの素 1袋500g入り。
1107	マロンペースト	袋	1 1袋1kg入り、黄色 2 モンブラン菓子用
1108	カシューナッツ	k g	1 異物・交雑物を含まず熟成均一なもの。 2 ローストして殻をむいたもの、味付けなし。
1109	【ごまペースト類】		1 着色したものは不可、ペースト状のもの 2 品目別細部仕様
(1)	ごまペースト	個	(1) ごまペースト 1個1kg入り、白ごまを使用。
(2)	黒胡麻ペースト	個	(2) 黒胡麻ペースト 1個300g入り。
(3)	白胡麻ペースト	個	(2) 白胡麻ペースト 1個1kg入り。
1110	【アボカド類】	k g	1 適度に熟しており、あたりのないもの 2 黒く変色していないもの 3 品目別細部仕様
(1)	アボカド		(1) アボカド 病虫害、傷のないもの、1個200～300g程度

1 2 砂糖及び油脂類

規格No.	品 名	単 位	規 格
1200	【砂糖及び油脂類共通】		賞味期限表示のこと。
1201	上白糖	袋	1 純白で光輝あること。 2 サラサラの細分状で固まりなく、異物・異色の無いもの。 3 異味異臭を感じず、爽快な甘味を有すること。 4 少量白色容器に入れ、清水を加えて不溶物を認めないこと。 5 1袋1kg入り。
1202	グラニュー糖	袋	1 純白で光輝あること。 2 1袋1kg入り。（グラム違いについてはその都度示す。）
1203	黒糖	袋	1 1袋300g入り。 2 異味異臭を感じないもの。
1204	粉糖	袋	1 純白で光輝あること。 2 1袋1kg入り。（グラム違いについてはその都度示す。）
1205	【サラダ油類】		1 J A S 標示品、食用油 2 納入時賞味期限6ヶ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	サラダ油	缶	(1) サラダ油 1缶1650g入り。一斗缶
(2)	食用サラダ油	缶	(2) 食用サラダ油 1缶1650g入り、菜種油、一斗缶
(3)	ペットボトル入サラダ油	本	(3) ペットボトル入サラダ油 1本1500ml、食用菜種油、ペットボトル入り。
1206	【ごま油類】		1 J A S 標示品 2 胡麻油100% 3 納入時賞味期限6ヶ月以上 4 品目別細部仕様
(1)	ゴマ油	本	(1) ゴマ油 1本400g
(2)	胡麻油	本	(2) 胡麻油 1本200g以上
1207	ラー油	本	1 香味良好なもの。 2 瓶又はペットボトル入り。 3 1本30ml以上 4 納入時賞味期限6ヶ月以上
1208	バター	個	1 フレッシュバターとする。納入時賞味期限3ヶ月以上 2 表面、内部に水滴のないもの。 3 1個450gを基本とし、それ以外の場合、その都度示す。 4 基本は有塩のものとする。
1209	チョコレートソース	個	1 1個540g程度
1210	【マーガリン類】		1 品目別細部仕様 2 納入時賞味期限3ヶ月以上
(1)	マーガリン	個	(1) J A S 標示品、1個8g以上
(2)	ジャム&マーガリン	個	(2) ディスペンパック、1個11g程度 ジャムについては、いちご・ブルーベリー・はちみつ・メープル等各種その都度示す。
1211	オリーブ油	本	1 瓶又は缶入りとする。 2 1本900ml以上
1212	揚げ玉	袋	1 油が劣化していないもの。 2 1袋1kg入り。
1213	【ジャム類】		1 J A S 標示品 2 等級表示のこと。 3 品目別細部仕様
(1)	あんずジャム	個	(1) あんずジャム 1個1kg
(2)	ブルーベリージャム	個	(2) ブルーベリージャム 1個300g程度
(3)	いちごジャム	袋	(3) いちごジャム 1袋300g、スパウト付きスタンドパック入り。

規格No.	品 名	単 位	規 格
1214	はちみつ	本	1 純粋はちみつとする。 2 香味良好なもの。 3 1本1kg入り。
1215	アラザン	袋	1 1袋200入り 2 0号、銀色、製菓用
1216	黒蜜	k g	1 黒糖シロップ 2 香味良好なもの。
1217	豚背あぶら（7-1/2用）	袋	1 油が劣化していないもの。 2 1袋700g程度。
1218	チョコレート	個	1 洋生用チョコレート 2 1個2kg、洋生食、スイート、コーティング用
1219	ショートニング	個	1 個800g程度
1220	無塩バター	個	1 1個450g、砂糖不使用のもの。 2 表面、内部に水滴のないもの。
1221	ガーリックバターソース	個	1 個500g程度
1222	キャラメルペースト	個	1 1袋1kg 2 香味良好なもの。
1223	スパイス入りスプレッド	個	1 1個260g、バジル&チーズスプレッド 2 常温保存のもの。
1224	ラード	k g	1 動物の脂を精製加工した食用油脂 2 変色していないもの、常温保存
1225	麻辣油	本	1 1本900g 2 花椒入り。
1226	ネギ油	本	1 1本900g 2 ペットボトル入り。
1227	大学芋のたれ	袋	1 1袋1kg入り 2 黒糖風味

1 3 豆類及び同加工品

規格No.	品 名	単 位	規 格
1300	【豆 類 共 通】		鮮度が良いもの、加工品に関しては、消費・賞味期限表示
1301	ささげ	k g	赤紫（かつ色）で新鮮なもの。
1302	枝豆	k g	1 大豆の未成熟品とする。 2 枝からはずしたもので、1 鞘 2 粒以上で黄色のものを除く。 3 A 等級のもの。
1303	豆腐ウインナー	k g	1 豆腐を使用し、1 本20g程度、冷凍 2 ボイルパック仕様
1304	【ゆ で 豆 類】		1 着色品は不可、交雑物の混入のないもの。 2 粒のしっかりしているもの。 3 納入時消費期限 3 ヶ月以上とする。 4 品目別細部仕様
(1)	ゆで小豆	缶	(1) ゆで小豆 2 号缶、1 kg 入り。
(2)	大豆水煮	k g	(2) 大豆水煮 1 袋 1 kg 入り。
1305	豆腐	k g	1 木綿ごしで、形くずれ及び異味異臭のないもの。 2 木綿豆腐 3 1 丁400g程度、納入時消費期限 4 日以上とする。
1306	充てん豆腐	個	1 絹ごし鮮度良好品 2 四角の容器に流し込み詰め 3 1 個150g 程度、グラム違いについてはその都度示す。 4 納入時消費期限 4 日以上とする。
1307	焼き豆腐	k g	1 焼きすぎ・焼き不足・焼きむらのないもの。 2 消費期限表示のこと。
1308	揚出し豆腐	個	1 冷凍品 2 水分の切れた豆腐に片栗粉等がついたもの。 3 1 個60g以上
1309	高野豆腐	個	1 乾燥良好にして、アンモニア臭なく還元状態良好なもの。 2 変色していないもの、遺伝子組み換え大豆使用不可 3 納入時の賞味期限 6 ヶ月以上 4 1 個15 g 程度
1310	【厚 揚 げ 類】		1 異味異臭・くずれ・やぶれのないもの。 2 品目別細部仕様
(1)	厚揚げ	k g	(1) 厚揚げ 1 枚150～180g程度
(2)	一口厚揚げ	k g	(2) 一口厚揚げ 1 個20～30g程度
(3)	冷凍絹揚げ	k g	(3) 冷凍絹揚げ 1 個10～20g程度
1311	【油 揚 げ 類】		1 特有の香味・色つやを有し、異味異臭・やぶれのないもの。 2 品目別細部仕様
(1)	油揚げ	袋	(1) 油揚げ 1 袋 1 kg 入り、通常、1 切3cm×5mmの刻みもの。刻んでないもの場合はその都度示す。
(2)	味付け油揚げ	袋	(2) 味付け油揚げ 1 袋 40 枚入り、1 枚20 g 以上
(3)	冷凍カット油揚げ	k g	(3) 冷凍カット油揚げ 1 袋 1 kg 入り。千切りされているもの。
1312	ミニがんも	k g	1 豆腐を主体とし、ごぼう・人参・昆布・胡麻・山いも等を 2 種類以上混合してあるもの。 2 冷凍品 3 1 個10g程度
1313	【お か ら 類】		1 交雑物の混入のないもの。 2 1 袋 1 kg 入り。 3 チルド品（冷凍品可） 4 品目別細部仕様
(1)	うの花	k g	(1) うの花 野菜等が入っていないもの、袋詰め。

規格No.	品 名	単 位	規 格
(2)	うの花炒り煮	袋	(2) うの花炒り煮 ねぎ・人参等の具材入り。1袋1kg入り。
(3)	おから	kg	(3) おから 味付け無し、具材等も入っていないもの。
1314	きなこ	袋	1 新鮮にて乾燥（煎）度良好 2 異味・異臭・交雑物の混入のないもの。 3 着色又は変色なく、特有の淡黄色を有するもの。 4 1袋1kg入り。
1315	【 納 豆 類 】		1 完全に発酵した糸引納豆で、異味・異臭・交雑物の混入なく、粒揃いのもの。 2 タレ・辛子付き、カップ入り。 3 品目別細部仕様
(1)	納豆	個	(1) 納豆 1個30g以上、極小粒、遺伝子組換えでないもの、おかめ納豆・金のつぶ同等品、有機大豆使用
(2)	納豆B	個	(2) 納豆B 1個30g、極小粒、遺伝子組み換えでないもの、しそ青海苔タレ付き、有機大豆使用
(3)	ひきわり納豆	個	(3) ひきわり納豆 1個30～40g程度
(4)	冷凍ひきわり納豆	袋	(4) 冷凍ひきわり納豆 1袋300g入り
1316	【 あ ん 】		1 特有の香味・色つやを有し、異味異臭のないもの。 2 納入時消費期限3ヶ月以上とする。 3 品目別細部仕様
(1)	つぶあん	袋	(1) つぶあん 1袋1kg入り、あずき、粒のそろっているもの。
(2)	こしあん	袋	(2) こしあん 1袋1kg入り。
(3)	白あん	個	(3) 白あん 1袋1kg入り。
1317	豆乳飲料	本	1 ストロー付き、1本200ml 2 抹茶・ココア・コーヒー味等であること。 上記以外の味についてはその都度示す。
1318	緑豆春雨	袋	1 折れ・砕けなく乾燥良好なもの。 2 1袋1kg入り、5cmにカット 4 納入時賞味期限6ヶ月以上
1319	野菜信田	個	1 油揚げを袋状にして具を入れたもの。 2 冷凍品 3 1個50g程度、南瓜・人参・枝豆・ひじき入り。
1320	【 巾 着 袋 煮 】		1 油揚げを袋状にして具を入れたもの。 2 冷凍品 3 品目別細部仕様
(1)	五目巾着袋	袋	(1) 五目巾着袋 1個30g程度、1袋50個入り、鶏肉・豆腐・野菜入り。
(2)	山菜入り巾着袋	袋	(2) 山菜入り巾着袋 1個30g程度、1袋50個入り、ぜんまい・人参・いんげん・春雨・凍り豆腐入り。
1321	豆乳	本	1 JAS標示品 2 1本1リットル入り、成分無調整のもの。
1322	【豆腐ハンバーグ類】		1 風味良好なもの。 2 冷凍品 3 品目別細部仕様
(1)	豆腐ハンバーグ	個	(1) 豆腐ハンバーグ 1個120g以上で、豆腐に挽肉等を混ぜたもの。 グラム違いについてはその都度示す。
(2)	鶏と野菜の豆腐ハンバーグ	袋	(2) 鶏と野菜の豆腐ハンバーグ 1個60g、1袋20個入り、別添タレ付き。
1323	湯葉	袋	1 冷凍品 2 1袋1kg

規格No.	品 名	単 位	規 格
1324	ミニ羊かん	個	1 1個60g程度、小倉・小豆・ねりの混合のもの。 2 納入時賞味期限6ヶ月以上
1325	豆腐のふんわり天	袋	1 白身魚のすり身に枝豆や野菜等を加え豆腐状に仕上げたもの。 2 1個40g程度、1袋20個入り、タレつき 3 種類についてはその都度示す。
1326	豆腐のそぼろあん包み (豆腐肉味噌あん包み)	袋	1 豆腐・人参、枝豆、鶏肉入り。 2 1個50g程度、1袋10個入り、ボイル使用 3 真空パック入り。
1327	甘納豆	k g	1 あずき、粒のそろっているもの 2 納入時賞味期限3ヶ月以上
1328	赤飯の素	袋	1 1袋360g程度入り。 2 小豆と小豆の煮汁が入っているもの。
1329	大豆ボール	袋	1 1袋500g、30個入り、照り焼きタレ入り。 2 国産大豆使用、ボイルパック
1330	三色いなり	袋	1 1個40g程度、25個入り。冷凍、俵型 2 南瓜、人参、若布、椎茸、筍、鶏肉入り。
1331	豆乳鍋の素	本	1 1本1000ml入り、7倍加水、塩こうじ・コラーゲン入り。 2 納入時賞味期限1ヶ月以上
1332	大豆たんぱく	k g	1 1袋1kg入り、乾燥。 2 納入時賞味期限3ヶ月以上
1333	かにのふわふわ豆腐	袋	1 1袋500g、20個入り。 2 白身魚のすり身・豆乳・かに入り、自然解凍
1334	黒煮豆	袋	1 1袋1.5kg入り、固形量1kg 2 北海道産黒豆を甘く煮たもの

1 4 調味料等

規格No.	品 名	単 位	規 格
1400	【調味料類共通】		1 賞味期限表示のこと。 2 箱出荷の場合（冷凍品を除く）、品目毎、記載のないものであっても賞味期限3ヶ月以上を基準とする。それ以外は規格外品とする。
1401	【 味 噌 類 】		1 良質の大豆と米麴を原料とし、塩味のよくなれたもの。 2 色沢は熟成十分にして固有の色沢を有するもの。 3 外観は細かく蜜に摺ってあって一様なあん状を呈し、かびを認めないもの。 4 香味・風味良好にして異味異臭を認めないこと。 攪拌放置するとき、沈殿物の少ないもの。 5 納入時の賞味期限は5ヶ月以上 6 製造年月日及び賞味期限表示のこと。 7 品目別細部仕様 (1) 赤味噌 袋 (1) 赤味噌 1袋1kg入り。 (2) 白味噌 袋 (2) 白味噌 色沢は熟成十分にして固有の色沢を有するもの、1袋1kg入り。 (3) 金山寺みそ 袋 (3) 金山寺みそ 1袋1kg入り。 (4) 味噌 箱 (4) 味噌 1箱20kg、無添加、こしタイプ (5) 八丁味噌 個 (5) 八丁味噌 1個1kg入り、豆みそ
1402	【 醬 油 類 】		1 濃口醤油 2 納入時の賞味期限は6ヶ月以上 3 品目別細部仕様 (1) 醤油 本 (1) 醤油 1本1000ml、J A S 特級 (2) 卓上醤油 本 (2) 卓上醤油 1本450ml、硬質ボトル、二重構造、真空 (3) 薄口しょうゆ 本 (3) 薄口しょうゆ 1本1800ml、ペットボトル入り。 (4) 生しぼり醤油 本 (4) 生しぼり醤油 1本450ml入り、硬質ボトル、二重構造、真空 (5) しょうゆ小袋 袋 (5) しょうゆ小袋 1個5g程度 (6) だししょうゆ 本 (1) だししょうゆ 1本200ml程度入り
1403	【 麵 つ ゆ 類 】		1 納入時の賞味期限6ヶ月以上 2 品目別細部仕様 (1) 麵つゆ 本 (1) 麵つゆ 1本1800ml、3～4倍濃縮、J A S 標示品 (2) ゴマだれつゆ 本 (2) ゴマだれつゆ 1本1800ml、2倍濃縮 (3) そばつゆ 本 (3) そばつゆ 1本1800ml、かつおとさば節を使用 (4) 白だし 本 (4) 白だし 1本1000ml、国産100%、真昆布・いりこ入り、6倍希釈 (5) ぶっかけつゆ 箱 (5) ぶっかけつゆ 1箱18L、鰹節（焼津産）とさば節入り
1404	【 ソ ー ス 類 】		1 J A S 標示品 2 等級は標準とする。 3 納入時の賞味期限は6ヶ月以上 4 品目別細部仕様 (1) 中濃ソース 本 (1) 中濃ソース 1本270ml以上、J A S 特級

規格No.	品 名	単 位	規 格
(2)	卓上ソース	本	(2) 卓上ソース 1 本200ml以上、ウスターソース、J A S 特級 新町については中濃ソース、1 本270ml程度
(3)	ウスターソース	本	(3) ウスターソース 1 本270ml以上、J A S 特級
(4)	お好み焼きソース	本	(4) お好み焼きソース 1 本1800ml入り、
(5)	ソース小袋	袋	(5) ソース小袋 1 袋10 g 程度、中濃ソース
(6)	とんかつソース	本	(5) とんかつソース 1 本300ml程度、
1405	【トマトケチャップ類】		1 J A S 標示品 2 納入時賞味期限5ヶ月以上
(1)	トマトケチャップ	本	(1) トマトケチャップ 1 本500g、チューブ入り。
(2)	パケットトマトケチャップ		(2) パケットトマトケチャップ 1 個12 g
1406	料理酒	本	1 1 本1800ml以上、ペットボトル入り。 2 納入時賞味期限3ヶ月以上 3 酒税法対象外のもの
1407	【みりん類】		1 本1800ml、ペットボトル入り。 納入時賞味期限3ヶ月以上
(1)	みりん	本	1 みりん風調味料、酒税法対象外のもの。
(2)	本みりん	本	1 酒税法に合格したもの。みりん風調味料でないもの。
1408	【料理用ワイン】		1 ワイン風発酵調味料 2 アルコール分14%未満、酒税法対象外のもの。 3 1 本1.8ℓ、それ以外についてはその都度示す。 4 保管状態の良好なもの、納入時賞味期限3ヶ月以上
(1)	料理用赤ワイン	本	
(2)	料理用白ワイン	本	
(3)	クッキング白ワイン	本	1 1 本500g 2 ワイン風発酵調味料不可
1409	ブランデー	本	1 ぶどう酒またはりんご・桃等の果実酒を蒸留し、樽に永年貯蔵して熟成させた酒 2 1 本680ml程度
1410	【食 酢 類】		1 J A S 標示品 2 納入時の賞味期限は6ヶ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	食酢	本	(1) 食酢 米酢とし、1 本1800ml、ペットボトル入り。
(2)	ワインビネガー	本	(2) ワインビネガー 1 本1000ml程度
(3)	黒酢	本	(3) 黒酢 1 本1000ml入り、米酢
1411	すしのこ	袋	1 J A S 標示品 2 原料は、醸造酢・砂糖・食塩・調味料のもの。 3 酸度4.0%以上 4 納入時賞味期限6ヶ月以上 5 1 袋500g程度
1412	【ポ ン 酢 類】		1 かんきつ果汁の醸造酢使用したもの、風味良好品 2 品目別細部仕様
(1)	卓上味ポン	本	(1) 卓上味ポン 1 本360mlを基本とする。
(2)	味ぽん	本	(2) 味ぽん 1 本1.8ℓ程度
1413	【液体ソース類】		1 特有の香味を有し異味異臭のないもの。 2 納入時の賞味期限3ヶ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	オイスターソース	缶	(1) オイスターソース 4 号缶、1 缶450g入り。
(2)	チリソース	本	(2) チリソース 1 本1 k g、干焼蝦仁用、りんごピューレ入り、プラボトル入り。

規格No.	品 名	単 位	規 格
(3)	スイートチリソース	本	(3) スイートチリソース 1本200ml入り、甘みのあるもの。
(4)	カンシャオシャーレ	本	(4) カンシャオシャーレ 1本1kg以上
1414	【マヨネーズ類】		1 JAS標示品 2 納入時の賞味期限6ヶ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	マヨネーズ	本	(1) マヨネーズ 1本1kg入り。
(2)	パックマヨネーズ	個	(2) パックマヨネーズ 1個12g程度。
(3)	カロリーハーフマヨネーズ	本	(3) カロリーハーフマヨネーズ 1本400g以上入り、カロリー1/2
(4)	燻製マヨネーズ	個	(4) 燻製マヨネーズ 1個200g程度入り、納入時賞味期限3ヶ月以上
(5)	タルタルソース	本	(5) タルタルソース 1本1kg入り。ピクルス入り。
1415	あらびき粒マスタード	本	1 特有の香味を呈し、異臭のないもの。 2 1本500g入り。
1416	食塩	袋	1 色沢純白で光沢があること。 2 調理用（精製塩）とする。 3 1袋（ポリエチレン）1kg入り。
1417	【卓上塩類】		1 色沢純白で光沢があること。 2 調理用（精製塩）とする。 3 品目別細部仕様
(1)	卓上味塩	本	(1) 卓上味塩 塩化ナトリウム90%にグルタミン酸ソーダ10%添加したもの、1本100g以上
(2)	卓上塩	本	(2) 卓上塩 1本100g入り、瓶入り。
1418	【胡椒類】		1 香味良好・微粉末で乾燥良好のもの。 2 異味異臭・交雑物を認めないもの。 3 納入日賞味期限6ヶ月以上 4 品目別細部仕様
(1)	胡椒	袋	(1) 胡椒：1袋1kg入り。
(2)	あらびき粒黒こしょう	缶	(2) あらびき粒黒こしょう 1缶210g程度のもの
(3)	あらびき粒こしょうB	本	(3) あらびき粒こしょうB 1本100g入り。
(4)	卓上胡椒	本	(4) 卓上胡椒 1本18～20g入り、瓶入り。白胡椒
1419	【からし・わさび類】		1 乾燥良好で香り高く、水どきした場合、色沢良好なもの。 2 防湿包装されたもの。 3 納入日賞味期限5ヶ月以上 4 品目別細部仕様
(1)	和がらし粉	袋	(1) 和がらし粉 1袋300g
(2)	わさび粉	袋	(2) わさび粉 1袋300g
(3)	練りがらし小パック	個	(3) 練りがらし小パック 1個2g程度
1420	【唐辛子類】		1 香味良好にして交雑物の混入なく、虫等の付着なきもの。 2 粒子は適当な細かさになっていること。 3 納入日賞味期限6ヶ月以上 4 品目別細部仕様
(1)	卓上唐辛子	本	(1) 卓上唐辛子 1本15g以上、瓶入り、一味唐辛子
(2)	七味唐辛子	本	(2) 七味唐辛子 1本15g以上、瓶入り、七味唐辛子
(3)	干唐辛子	袋	(3) 干唐辛子 1袋100g程度、輪切りのもの。

規格No.	品 名	単 位	規 格
(4)	唐辛子粉	個	(4) 唐辛子粉 一味唐辛子、1個300g入り。
1421	山椒粉	本	1 新鮮な山椒の実をすりつぶし、香味・色沢良好なもの。 2 1本250g程度
1422	ゆず胡椒	本	1 柚子皮・青唐辛子・昆布を原料としたもの。
1423	【スープストック類】		1 肉類のスープを精製し、調味料・香辛料を添加、濃縮加工 2 納入時の賞味期限6ヵ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	コンソメ	袋	(1) コンソメ 1袋500g入り、粉末タイプ
(2)	無塩ガラスープ	缶	(2) 無塩ガラスープ 1号缶、1缶2900g、豚骨、液体
(3)	無塩ガラスープ（小）	袋	(3) 無塩ガラスープ（小） 1袋1kg入り
(4)	顆粒鶏がらスープ	本	(4) 顆粒鶏ガラスープ 1本500g、顆粒タイプ
(5)	中華味	箱	(5) 中華味 1箱1kg（1袋500gが2袋でも可）入り。
(6)	チキンがらスープ	袋	(6) チキンがらスープ 1袋1kg、中濃縮、化学調味料不使用、パウチ、無塩
(7)	チキン&ポークだしパック	袋	(7) チキン&ポークだしパック 1袋1kg、冷凍、だしパック
(8)	豚皮だし	袋	(8) 豚皮だし 1袋1kg、冷凍、国産豚皮原料使用
(9)	牛骨だし	袋	(9) 牛骨だし 1袋1kg、液体を冷凍したもの、濃厚白濁スープ
(10)	濃厚かつおだし	本	(10) 濃厚かつおだし 1本1ℓ、ペースト状、さば・かつお節、昆布エキス入り。
1424	【和風だしの素類】		1 納入時賞味期限6ヶ月以上 2 品目別細部仕様
(1)	和風だしの素	袋	(1) 和風だしの素 1箱1kg（1袋500gが2袋でも可）入り。 鰹のエキスを主体とし、香味良好、防湿包装されたもの。
(2)	いりこだし粉末	袋	(2) いりこだし粉末 1袋1kg入り。煮干しだし。
(3)	食塩無添加かつおだし	袋	(3) 食塩無添加かつおだし 1袋500g入り。食塩不使用のもの。
1425	チゲの素	本	1 1本1ℓ、液体、濃縮タイプ7倍加水のもの。 2 韓国産唐辛子使用
1426	【中華調味料】		1 特有の香味・辛味を有し、異物混入等のないもの。 2 納入時の賞味期限3ヶ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	豆板醤	本	(1) 豆板醤 1本1kg
(2)	甜面醤	本	(2) 甜面醤 1本1kg
(3)	XO醤	個	(3) XO醤 1個120g程度
(4)	芝麻醤	本	(4) 芝麻醤 1本800g
(5)	コチジャン	本	(5) コチジャン 1本1kg
1427	ラム酒	本	1 1本1.8L、アルコール度数40度以上 2 調味良好なもの。
1428	【パウダー類】		1 乾燥良好な特有の香味を有するもの。 2 納入日賞味期限6ヶ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	ホットガラムマサラ	個	(1) ホットガラムマサラ 1個350g程度、粉末、唐辛子・クミン・クローブ等入り

規格No.	品 名	単 位	規 格
(2)	チリパウダー	本	(2) チリパウダー 1 本90g程度
(3)	ナツメグ	本	(3) ナツメグ 1 本225g程度
(4)	ガラムマサラ	缶	(4) ガラムマサラ 1 缶225g程度
(5)	パプリカパウダー	本	(5) パプリカパウダー 1 本400g程度
(6)	ターメリック	本	(6) ターメリック 1 本400g程度
(7)	コリアンダー	個	(7) コリアンダー 1 個220 g 程度
(8)	オールスパイス	本	(8) オールスパイス 1 缶300g程度
(9)	レッドペッパー	個	(9) レッドペッパー 1 個80 g、S サイズ、カエンペッパー
(10)	ハバネロパウダー	袋	(10) ハバネロパウダー 1 袋100g程度
(11)	クミンパウダー	袋	(11) クミンパウダー 1 袋300g程度
(12)	コリアンダーパウダー	個	(12) コリアンダーパウダー 1 個350 g
1429	ローリエ	袋	1 月桂樹の葉とし、乾燥良好で特有の香味を有するもの。 2 1 袋100g入り、ホール
1430	バジルソース	本	1 特有の香味を呈し、液状（ペースト状）のもの。 2 1 本200 g、冷凍品。 (新町については1 本300 g 程度、冷蔵品可)
1431	カレー粉	本	1 特有の香味を有し、辛みが強く、固まり、異物混入なきもの。 2 赤唐辛子が入ったもので、納入日賞味期限6 ヶ月以上 3 1 本400g
1432	【カレーの素類】		1 カレーの香味良好、溶けやすくダマになりにくいもの。 2 異味異臭・交雑物を認めず、納入時賞味期限6 ヶ月以上 3 記載がない場合、フレーク状、1 袋1 kg入り。（粉状は不可） 4 その他別名品についてはその都度示す。 5 品目別細部仕様
(1)	カレーの素	袋	(1) カレーの素 ココナッツペースト入り。
(2)	カレーの素C	個	(2) カレーの素C 甘口、りんご・はちみつ入り。
(3)	ジャワカレー	k g	(3) ジャワカレー 辛口カレールー
(4)	グリーンカレーペースト	個	(4) グリーンカレーペースト 1 個1 k g、タイ原産
(5)	ホワイトカレールウ	個	(5) ホワイトカレールウ 1 個1 k g、フレーク状のもの。粉末状不可
(6)	タイ風グリーンカレーソース	袋	(6) タイ風グリーンカレーソース 1 袋2 k g、レトルトパウチ食品、液体状
(7)	レッドカレーレトルト	袋	(7) レッドカレーレトルト 1 袋2 k g、レトルトパウチ食品、液体状
(8)	ブラックカレーソース	袋	(8) ブラックカレーソース 1 袋3 k g、レトルトパウチ食品、液体状
1433	ハヤシルウ	袋	1 香味野菜と赤ワインでじっくり煮込んだデミグラスソースの香味と旨味を有すること。 2 香味焙煎、フレーク状、1 袋1 kg入り。 3 納入時賞味期限3 ヶ月以上
1434	カレーホット	本	1 1 本270ml入り。 2 特有の香味を呈し、異味異臭のないもの。 3 液体状のもの。 4 納入時賞味期限3 ヶ月以上

規格No.	品 名	単 位	規 格
1435	スープカレーの素	袋	1 中辛味、チャツネ・ココナッツミルク入り。 2 1袋1kg入り。 3 納入時の賞味期限1年以上
1436	ナンプラー	本	1 魚醤 2 1本70ml以上
1437	バルサミコ酢	本	1 酢味 2 1本500ml程度
1438	【シーズニング類】		1 スパゲティ用シーズニング 2 品目別細部仕様
(1)	ペペロンチーノシーズニング	袋	(1) ペペロンチーノシーズニング 1袋100g
(2)	バジリコシーズニング	袋	(2) バジリコシーズニング 1袋100g
1439	タバスコ	本	1 特有の香味を呈し、異臭のないもの。 2 1本60g程度、納入時賞味期限6ヶ月以上
1440	唐揚げの素	袋	1 1袋2kg入り、漬け込み用、粉末時はその都度示す。 2 納入時の賞味期限6ヵ月以上
1441	【炒め物の素】		1 風味良好で特有の香味があり、異臭がなく異物等の混入のないもの。 2 納入時の賞味期限3ヵ月以上 3 1本1kg以上
(1)	酢豚の素	本	
(2)	八宝菜の素	本	
(3)	エビマヨの素	本	
(4)	回鍋肉の素	本	
(5)	青椒肉糸の素	本	
(6)	パンロンツァイ	本	
(7)	ナシゴレンの素	本	
1442	【肉のたれ類】		1 風味良好、異味異種のないもの。 2 納入時の賞味期限3ヶ月以上 3 規格違いについてはその都度示す 4 品目別細部仕様
(1)	焼肉の塩ダレ	本	(1) 焼肉の塩ダレ 1本1800ml以上（新町は1000ml程度のもの）
(2)	焼き肉のたれA	本	(2) 焼き肉のたれA 1本1000ml程度のもの
(3)	焼き肉のたれB	本	(3) 焼き肉のたれB 1本1800ml程度のもの
(4)	タンドリーチキンの素	個	(4) タンドリーチキンの素 1個700ml程度
(5)	バーベキューソース	袋	(5) バーベキューソース 1袋1kg入り、ピロー袋
(6)	バジルソテーオイル	本	(6) バジルソテーオイル 1本700ml、漬け込み用
(7)	トンテキオイル	本	(7) トンテキオイル 1本700ml、13種類のスパイス入り
(8)	山賊焼のたれ	本	(8) 山賊焼のたれ 1本1000ml以上
(9)	テリヤキソース	本	(9) テリヤキソース 1本1000ml、醤油ベース、甘辛風味、上塗り用
(10)	すき焼きのタレ	本	(10) すき焼きのタレ 1本2000ml
(11)	レモンペッパー焼きオイル	本	(11) レモンペッパー焼きオイル 1袋700ml程度
(12)	山椒レモンだれ	本	(12) 山椒レモンだれ 1本1100ml、花椒入り
(13)	ジンジャーソース	本	(13) ジンジャーソース 1本1000ml、りんご・タイム入り
(14)	カルビ井のたれ	本	(14) カルビ井のたれ 1本2000ml入り

規格No.	品 名	単 位	規 格
1443	麻婆豆腐の素	本	1 唐辛子味噌・生姜・にんにく等の調味料をブレンドベース的に製造したもの。豆豉、花椒入り、ひき肉入り不可、四川風 2 風味良好で特有の香味があり、異物等の混入のないもの。 3 1本1kg入り、合わせ調味料、プラボトル入り。
1444	棒棒鶏ソース	本	1 特有の香味を有し、異臭のないもの。 2 調味良好な液体タイプ、ひき肉入り不可 3 納入時の賞味期限3ヶ月以上、1本1110g程度
1445	キムチの素	本	1 特有の香味を有し、異臭のないもの。 2 納入時の賞味期限3ヶ月以上 3 浅漬けの素 4 1本900g以上入り。
1446	サルサソース	本	1 特有の香味を有し、異臭のないもの。 2 1本925g程度
1447	杏仁豆腐の素	袋	1 1袋400g、アーモンドパウダー入り 2 熱湯と牛乳を入れて使用するもの。粉末状
1448	ベーキングパウダー	本	1 1本100g程度 2 乾燥良好のもの。
1449	重曹	個	1 1個1kg 2 乾燥良好のもの。
1450	【液体こうじ類】	個	1 納入時賞味期限6ヶ月以上 2 液体状で、独特の風味を有するもの 3 品目別細部仕様
(1)	液体塩こうじ	個	(1) 液体塩こうじ 1個100入り、非加熱製法（新町は1本500g程度）
(2)	塩こうじ	kg	(2) 塩こうじ 1個500g程度又は1kg程度入り。液体でないもの。
(3)	醤油こうじ	kg	(3) 醤油こうじ 1袋500g程度入り。液体でないもの。
1451	ホワイトソース	缶	1 1号缶 2 納入時の賞味期限6ヶ月以上
1452	【デミグラスソース類】		1 原料は牛肉エキス・トマト・玉葱・調味料等で、柔らかいゲル状で伸びのよいもの。 2 納入時の賞味期限6ヶ月以上 3 レストラン用
(1)	デミグラスソース	袋	(1) デミグラスソース 1袋3kg入り
(2)	デミグラスソースB	kg	(2) デミグラスソースB 1袋1kg入り
(3)	ワイン風味デミグラスソース	袋	(3) ワイン風味デミグラスソース 1袋1kg、赤ワイン入り、レトルトパウチ
1453	【ミートソース類】		1 新鮮にしてミートソース特有の香味と旨味を有すること。 2 納入時の賞味期限6ヵ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	ミートソース	袋	(1) ミートソース レストラン用、パウチフィルム入り、1袋3kg入り。
(2)	ミートソース缶	缶	(2) ミートソース缶 1缶3kg入り
1454	おでんの素	個	1 風味良好、特有の旨味を有するもの。 2 納入時の賞味期限6ヶ月以上
1455	【ラーメンスープの素類】		1 調味良好な濃縮スープの素 2 品目別細部仕様
(1)	醤油ラーメンスープの素	個	(1) 醤油ラーメンスープの素 1缶3300g
(2)	醤油ラーメンスープの素B	袋	(2) 醤油ラーメンスープの素B 1袋1kg入り
(3)	味噌ラーメンスープの素	個	(3) 味噌ラーメンスープの素 1缶3300g
(4)	味噌ラーメンスープの素B	kg	(4) 味噌ラーメンスープの素B 1袋1kg入り
(5)	塩ラーメンスープの素	個	(5) 塩ラーメンスープの素 1缶3300g、海鮮塩味

規格No.	品 名	単 位	規 格
(6)	塩ラーメンスープB	袋	(6) 塩ラーメンスープB 1袋1kg入り
(7)	坦々麺スープの素	個	(7) 坦々麺スープの素 1缶1kg入り
(8)	担々麺スープの素B	kg	(8) 担々麺スープの素B 1袋1kg入り
(9)	豚骨ラーメンスープ	袋	(9) 豚骨ラーメンスープ アルミレトルトパウチ、1袋1kg入り。
(10)	ざるラーメンスープ	本	(10) ざるラーメンスープ 1本1800ml、冷えても固まりにくいもの。
(11)	ちゃんぽんの素	本	(11) ちゃんぽんの素 1本1800ml、とんこつ味
(12)	冷やしごまだれつゆの素	本	(12) 冷やしごまだれつゆの素 1本1000ml入り、濃縮3～4倍希釈、クリーミー濃厚味
(13)	冷麺のつゆ	本	(13) 冷麺のつゆ 1本1800ml入り、濃縮4～5倍希釈
(14)	冷やし担々麺スープ	本	(14) 冷やし担々麺スープ 1本1800ml、2倍希釈のもの。
(15)	韓国冷麺のつゆ	本	(15) 韓国冷麺のつゆ 1本1リットル以上
(16)	カレーラーメンのつゆ	個	(16) カレーラーメンのつゆ 1個1kg入り、濃縮スープ、4倍希釈以上
(17)	つけ麺スープ	本	(17) つけ麺スープ 1本1000ml入り、2倍希釈、煮干風味、濃厚タイプ
(18)	酸辣タンメンスープの素	本	(18) 酸辣タンメンスープの素 1本1000ml入り、1.1倍希釈
(19)	和風混ぜそばの素	本	(19) 和風混ぜそばの素 1本500ml入り、鰹節・和山椒・ゴマ油・香味オイル入り
(20)	ラーメンサラダのたれ	本	(20) ラーメンサラダのたれ 1本1000ml入り、ごま、とうもろこし味等
(21)	つけ麺だれ濃厚魚介醤油	袋	(21) つけ麺だれ濃厚魚介醤油 1袋1kg、つけ麺専用、とんこつベース
(22)	油そばのたれ	本	(22) 油そばのたれ 1本500g、まぜそば専用、ポークエキス入り
(23)	冷やしごまだれつゆ	本	(23) 冷やしごまだれつゆ 1本2050ml、中華風、甘口
(24)	つけ麺塩ラーメンスープの素	袋	(24) つけ麺塩ラーメンスープの素 1袋1kg、つけ麺専用、和風
(25)	つけ麺味噌ラーメンスープの素	袋	(25) つけ麺味噌ラーメンスープの素 1袋1kg、つけ麺専用
(26)	辛麺用スープ	袋	(26) 辛麺用スープ 1袋1kg、常温品、鶏肉・きくらげ入り、宮崎風
(27)	豚骨醤油ラーメンスープ	袋	(27) 豚骨醤油ラーメンスープ 1袋1kg入り
(28)	ブラックラーメンスープ	袋	(28) ブラックラーメンスープ 1袋1kg入り
1456	冷し中華の素	本	1 調味良好な濃縮スープの素 2 醤油味（りんご酢入り）を基本とし、それ以外、その都度示す。 3 1本1800ml
1457	沖縄そばだし	袋	1 1袋1800g 2 濃縮タイプ
1458	【焼きそばソース類】		1 焼きそば用 2 品目別細部仕様
(1)	焼きそばソース	袋	(1) 焼きそばソース 1袋1kg入り。
(2)	焼きそば用ソース	本	(2) 焼きそば用ソース 1本2.1kg、濃厚、おたふくソース同等品

規格No.	品 名	単 位	規 格
1459	【パスタソース】		1 アルミレトルトパウチ、1袋1kg入り。 2 納入時賞味期限3ヶ月以上、規格違いはその都度示す。 3 品目別細部仕様
(1)	カルボナーラソース	袋	(1) カルボナーラソース 生クリーム・卵・チーズ入り。
(2)	アラビアータソース	袋	(2) アラビアータソース 辛口、冷製用、ガーリック味
(3)	パスタ用オイルソース	本	1 液体、しょうゆペッパー味 2 1本1000ml
1460	ヤンニョムチキンのたれ	個	1 1本565g入り。 2 納入時賞味期限5ヶ月以上
1461	【シチューソース】		1 シチューの香味、旨味を有するもの。 2 納入時の賞味期限6ヶ月以上 3 フレーク状のもの。1袋1kg入り。 4 品目別細部仕様
(1)	シチューの素	袋	(1) シチューの素 乳糖入り不可
(2)	ビーフシチューの素	袋	(2) ビーフシチューの素 デミグラスソースの旨みを有すること。
(3)	ベシヤメルソース	袋	(3) ベシヤメルソース 乳糖入り不可
1462	【御飯用調味料類】		1 香味・風味良好にして異味異臭を認めないこと。 2 納入時の賞味期限3ヶ月以上 3 品目別細部仕様
(1)	チャーハン用調味料	袋	(1) チャーハン用調味料 1袋500g、顆粒タイプ
(2)	炊き込み御飯調味料	本	(2) 炊き込み御飯調味料 1本1000ml以上、液体
(3)	菜飯の素	袋	(3) 菜飯の素 1袋250g
(4)	ピラフ用調味料	袋	(4) ピラフ用調味料 1袋500g入り、顆粒タイプ
(5)	松茸御飯の素	袋	(5) 松茸御飯の素 1袋1kg入り。
(6)	ドライカレー用調味料	袋	(6) ドライカレー用調味料 1袋 500g入り、焦げにくいもの。炊き込み用
(7)	チキンライスの素	本	(7) チキンライスの素 1本1kg、液体、トマトペースト入り。
1463	桜ご飯の素	袋	1 鮮度良好な原料及び良質な調味品を使用して衛生的に加工されたもの。 2 納入時の賞味期限3ヶ月以上 3 1袋400g入り、桜の花・細竹・アーモンド・桜葉入り。
1464	バニラエッセンス	本	1 特有の香味を有するもの。 2 1本30ml以上
1465	チャツネ	個	1 マンゴー、りんご、唐辛子、レーズン等を煮詰めたもの。 2 1個450g入り。
1466	ゆかり	袋	1 塩漬にした赤しその葉を乾燥・粉碎し、適度な塩と混合したもの。 2 1袋200g入りを基本とする。
1467	梅肉 ねり梅	袋	1 梅肉をペースト状にしたもの。 2 1袋320g入り。
1468	【ドレッシング小】		1 納入時の賞味期限3ヶ月以上 2 その他別名品についてはその都度示す。 3 品目別細部仕様
(1)	中華ドレッシング小	個	(1) 中華ドレッシング小 1個15g
(2)	香りごまドレッシング小	個	(2) 香りごまドレッシング小 1個10g
(3)	ノンオイル中華ドレッシング小	個	(3) ノンオイル中華ドレッシング小 1個15g

規格No.	品 名	単 位	規 格
(4)	サウザンアイランドドレッシング小	個	(4) サウザンアイランドドレッシング小 1 個15g
(5)	ノンオイルドレッシング	個	(5) ノンオイルドレッシング 1 個15g程度、和風味
(6)	ノンオイル香味和風ドレッシング小	個	(6) ノンオイル香味和風ドレッシング小 1 個15g
(7)	ノンオイル青しそドレッシング小	個	(7) ノンオイル青しそドレッシング小 1 個15g
(8)	フレンチドレッシング小	個	(8) フレンチドレッシング小 1 個15g
(9)	ドレッシング小パック	個	(9) ドレッシング小パック 1 個15 g 程度、種類についてはその都度示す。
1469	【ドレッシング大】		1 納入時の賞味期限は3ヶ月以上 2 1 本1000mlのもの。 3 その他別名品についてはその都度示す。 4 品目別細部仕様 (1) コブサラダドレッシング ナッツ・パプリカ入り。 (2) フレンチドレッシング 白、乳化タイプ (3) シーザードレッシング パルメザンチーズを使用したもの。 (4) 中華ドレッシング 直火焙煎ごまの風味と辛味のきいたもの。 (5) イタリアンドレッシング ベーコンとエキストラバージンオリーブオイル入り。 (6) サウザンアイランドドレッシング クリーミーなもの。 (7) マリネドレッシング ほどよい酸味のあるもの。 (8) すりおろし玉葱ドレッシング ハーブとすりおろし玉葱のバジル風味 (9) ノンオイルドレッシング香味和風 低カロリーのもの。 (10) ノンオイルドレッシング青じそ 低カロリーのもの。 (11) ノンオイルドレッシング中華 低カロリーのもの。 (12) ごまドレッシング クリーミーベースのもの。 (13) 玉葱和風ドレッシング 醤油ベースのもの。 (14) 香りごまドレッシング 炒りごまの風味に、醤油・三温糖・椎茸を配合したもの。 (15) ノンオイルドレッシングおろし醤油 醤油ベースのドレッシング (16) 冷しゃぶドレッシング ゴマだれ味 (17) すりおろし野菜ドレッシング 玉葱・人参・りんごが25%以上含まれているもの。 (18) コーンドレッシング スイートコーンパウダー入り
1470	【ふりかけ類】		1 乾燥良好・香味良好なもの。 2 納入時の賞味期限6ヶ月以上 3 1 本100g程度 4 プラスチック又は瓶入り。 5 透明な容器であること。 (6) ふりかけ 1 個3 g 程度、鮭味等

規格No.	品 名	単 位	規 格
1471	さけ茶漬	個	1 乾燥よく香味良好、納入時の賞味期限6ヵ月以上のもの。 2 1個7.5g程度、個食タイプ、ゴマ・あられ・鮭・海苔入り。
1472	タコライスソース	本	1 1本1000ml 2 沖縄黒糖を使用したもの。
1473	【ステーキ用ソース】		1 1本1000ml以上 2 品目別細部仕様
(1)	和風おろしソース	本	(1) 和風おろしソース 大根おろし入り
(2)	シャリアビンスステーキソース	本	(2) シャリアビンスステーキソース しょうゆベースのもの。
(3)	テリヤキソース	本	(3) テリヤキソース 1本1250g、炭火焼風、和風、三温糖入り、甘辛味
(4)	ステーキソース	本	(4) ステーキソース 1本1130g、和風醤油味、国産大根30%配合、りんご酢入り
1474	だしパック	袋	1 鰹のエキスを主体としたかつお風味の調味料 2 1個50g、1袋10個、防湿包装、納入時賞味期限6ヶ月以上 3 色沢、香味良好にして異臭、異物の混入なきもの。
1475	合わせだしパック	袋	1 鰹・いわし・かつお節入り。 2 1個75g、1袋5個入り、納入時賞味期限6ヶ月以上 3 色沢、香味良好にして異臭、異物の混入なきもの。
1476	【その他のたれ類】		1 特有の旨味のほか、異味異臭を生じないもの。 2 1本2kg程度、内容量が違う場合はその都度示す。 3 納入時賞味期限3ヶ月以上
(1)	みそかつのたれ	本	
(2)	南蛮漬けのたれ	本	
(3)	天井のたれ	本	
(4)	蒲焼きのたれ	本	
1476	【その他のたれ類】		1 特有の旨味のほか、異味異臭を生じないもの。 2 1本2kg程度、内容量が違う場合はその都度示す。 3 納入時賞味期限3ヶ月以上
(5)	あんかけ甘酢	本	
(6)	焼き鳥のたれ	本	
(7)	黒酢あんかけのタレ	本	
1477	【スープの素】		1 調味良好な濃縮スープの素 2 品目別細部仕様
(1)	白湯スープ	本	(1) 白湯スープ 1本1.8リットル以上、紙パック入り
(2)	コク辛スープ	本	(2) コク辛スープ 1本500ml、液体、4～5倍加水、コチュジャン入り
(3)	鍋スープの素	本	(3) 鍋スープの素 1本1ℓ、寄せ鍋風、鯛・帆立・昆布・かつお使用、10倍希釈
(4)	ビーフスープ	袋	(4) ビーフスープ 1袋1.19kg、ビーフ・チキンエキス入り、5種のハーブ入り、洋風調味料
(5)	ビーフコンソメ	個	(5) ビーフコンソメ 1個820g、2倍希釈
(6)	もつ鍋用スープ	本	(6) もつ鍋用スープ 1本1000ml程度
(7)	きりたんぼ鍋スープ	袋	(7) きりたんぼ鍋スープ 1袋200g程度入り
(8)	鶏香湯	本	(8) 鶏香湯 1本555g、チキンオイル・エキス使用、かえしの素
(9)	豚骨白湯	袋	(9) 豚骨白湯 1袋1kg、低濃縮、ラーメンスープ
(10)	鶏そばスープ	本	(10) 鶏そばスープ 1本1000ml程度、濃縮タイプのもの
(11)	鶏白湯鍋の素	個	(11) 鶏白湯鍋の素 1個1110g入り、濃縮タイプのもの
(12)	トマトスープの素	袋	(12) トマトスープの素 1袋1kg入り、完熟トマト使用
1478	食べるラー油	個	1 特有の旨味のほか、異味異臭を生じないもの。 2 1個100g以上
1479	グリーンカレーペースト	個	1 特有の旨味を有するもの。 2 1個400g程度

規格No.	品 名	単 位	規 格
1480	ペペロンチーノソース	本	1 ガーリックや赤唐辛子を含む液体調味料 2 1本1000ml入り、納入時賞味期限3か月以上
1481	液体バジルソース	本	1 肉にもみ込んで使用するもの。 2 1本700ml入り
1482	牛のコク	袋	1 1袋200g 2 スープ・ソースに対し0.5～1%使用
1483	スパイシーナッツソース	本	1 1本1070ml 2 ビーナッツバター調味料
1484	フリーズドライしょうゆ	袋	1 1袋400g 2 フライドにんにく・ロースト玉葱・ゴマ入りオイルソース
1485	【トマトソース類】		1 新鮮にして特有の香味と旨味を有すること。 2 品目別細部仕様
(1)	具入りトマトソース	袋	(1) 具入りトマトソース 1袋900g、ダイス状のトマト入り、具沢山
(2)	トマト煮込みソース	本	(2) トマト煮込みソース 1本2kg、ソース2：水1で使用するもの。
1486	ブーケガルニ	袋	1 1袋3g（3個入り） 2 乾燥良好な特有の香味を有するもの。
1487	うまみ調味料	個	1 1個1kg 2 昆布の旨み99%、かつお・椎茸旨み1%入り
1488	ぶっかけつゆ	箱	1 1箱180 2 かつお節（焼津産）とさば節入り。
1489	サフランライスの素	本	1 1個500g 2 抹茶、あさり、カキベース
1490	スパイスペースト	個	1 1個400g 2 オールスパイスを油で焙煎したもの。
1491	ローストビーフのタレ	本	1 1本10程度 2 にんにく風味
1492	金沢風カレー	袋	1 1袋1kg 2 ココナッツミルク入り。
1493	韓国風チゲの素	本	1 1本10、液体、濃縮タイプ2～4倍 2 コチュジャンベース
1494	香草ミックス	袋	1 1袋1kg、納入時賞味期限3か月以上のもの。 2 乾燥良好、特有の香味を有し、パン粉、食塩、チーズ、赤ピーマン、乾燥人参、トマトパウダー等入っているもの。

1 5 飲料類等

規格No.	品 名	単 位	規 格
1501	濃縮茶	k g	1 乾燥良好、木部の混入、変色のないものを粉末にし、ティーパックに入れたもの。 2 深蒸し、緑茶 3 1個1.5～2g程度
1502	煎茶	k g	1 乾燥香り良好で、変色しないもの。 2 色沢、香味良好で異臭がなく、異物・交雑物のないもの。 3 内容量70g、粉末のもの。 4 納入時賞味期限6ヶ月以上のもの。
1503	紅茶	k g	1 市販品で2～2.5gのティーパック入り。 2 ポリ袋入各々を一つの防湿ポリエチレン袋入りにして1個とする。
1504	【濃縮コンク類】 (1) 濃縮ウーロン (2) 濃縮麦茶	箱 本	1 液体濃縮コンクのもの。 2 品目別細部仕様 (1) 濃縮ウーロン 1箱1ガロン(約3.78ℓ)とする、10倍濃縮 (2) 濃縮麦茶 1本1ℓ、50倍濃縮
1505	フルーツオレ (LL乳飲料)	本	1 1本200ml入り。 2 いちご・バナナ、フルーツ味等
1506	野菜飲料	本	1 1本200ml 2 野菜汁60%、果汁40%、野菜120g入り、紫色・黄色・緑色 6 砂糖・食塩不使用
1507	果物野菜ジュース	本	1 1本200ml以上 2 ストロー付き。 3 野菜汁40%と果汁60%混合
1508	野菜ドリンク	本	1 1本200ml以上 2 ストロー付き。 3 18種類の野菜と5種類の果汁混合、野菜汁50%、果汁40%混合したもの。
1509	かき氷シロップ	本	1 特有の甘味を有し、異物混入のなきもの。 2 1本1.8リットル程度 3 味については、その都度示す。 4 納入時賞味期限1年以上
1510	炭酸飲料水	本	1 1本1500ml程度 2 甘味のあるもの。 3 賞味期限表示のこと。
1511	清涼飲料水	本	1 納入時の賞味期限6ヶ月以上 2 内容量・種類等はその都度示す。
1512	クエン酸コンク	本	1 1本900ml以上 2 ロイヤルゼリー・はちみつ入り。 3 液体、20～30倍希釈のもの。 4 納入時の賞味期限1年以上
1513	粉末ウーロン茶・麦茶	個	1 乾燥香り良好で、変色しないもの。 2 色沢、香味良好で異臭がなく、異物・交雑物のないもの。 3 1個70g入り、粉末のもの。 4 納入時賞味期限10ヵ月以上のもの。
1514	コーラ	本	1 ペットボトル入り。 2 1本1500ml程度を基本とする。 3 納入時の賞味期限3ヶ月以上
1515	ティーパック	k g	1 乾燥良好、木部の混入、変色のないものを粉末にし、特製の紙袋に入れたもの。 2 納入時賞味期限6ヶ月以上のもの。 3 1個2g程度
1516	コーンクリームスープ	缶	1 クリーミータイプ 2 2号缶、内容量840g
1517	インスタントコーヒー	個	1 コーヒー特有の芳香を有するもの。 2 異物、交雑物を認めないもの。 3 1個500g入りのもの 4 納入時の賞味期限6ヶ月以上。

規格No.	品 名	単 位	規 格
1518	ココアパウダー	個	1 ピュアココア、砂糖入り不可、バンホーテン等 2 1個400g
1519	【抹茶類】 (1) 抹茶パウダー (2) 抹茶	個 缶	1 品目別細部仕様 (1) 抹茶パウダー ケーキ用、1個300g程度 (2) 抹茶 1缶40g程度入り、納入時賞味期限3ヶ月以上
1520	デザートベース	袋	1 牛乳と1対1の割合で混ぜてゲル状になるもの。 2 1袋1kg入り、アルミレトルトパウチ入り。 3 果肉入り、フルーチェ同等 4 味については、その都度示す。
1521	【ゼリー類】 (1) コーヒーゼリー (2) ベースゼリー抹茶 (3) クリーム入りコーヒーゼリー (4) 粉末ゼリーの素 (5) 愛玉子ゼリーの素 (6) ベースゼリー柚子	個 袋 個 袋 袋 個	1 品目別細部仕様 (1) コーヒーゼリー ゼリー1個につき練乳クリーム1個付き、1個65g以上、苦味のきつくないもの。 (2) ベースゼリー抹茶 1袋500g、冷凍、36～44個程度にダイスカット済みのもの。 (3) クリーム入りコーヒーゼリー 1個80g以上、ゼリーの上にクリームがのっているもの。 (4) 粉末ゼリーの素 1袋600g程度入り、オレンジ味等 納入時賞味期限6か月以上のもの (5) 愛玉子ゼリーの素 1袋600g、ジャスミン風味、粉末、常温保存 (6) ベースゼリー柚子 1個500g、冷凍、36～44個程度にダイスカット済みのもの。
1522	鉄分入杏仁豆腐	袋	1 1袋1kg入り。 2 鉄分が添加してあるもの。 3 カットしてあるもの。
1523	【インスタント味噌汁・インスタント吸物】 (1) カップ味噌汁 (2) インスタント味噌汁 (3) 松茸のお吸い物	個 個 袋	1 合成着色料、合成保存料を使用しないもの。 2 納入時の賞味期限3ヶ月以上 3 品目別細部仕様 (1) カップ味噌汁 1個22g程度、油揚げ・豆腐・若布等の具入り、生みそ (2) インスタント味噌汁 生タイプ：1個16g程度 乾燥タイプ：1個5g程度、粉末 (3) 松茸のお吸い物 乾燥香り良好で、異物・交雑物のないもの。 1袋4個入り
1524	ペットボトル飲料	本	1 1本500ml入り 2 味等についてはその都度示す 3 納入時の賞味期限8ヵ月以上
1525	トマトジュース	本	1 1本900ml入り 2 無塩
1526	ジャスミン茶	本	1 1本1500ml入り 2 ペットボトル入り。
1527	杏仁豆腐ベース	袋	1 1袋1kg、液体 2 牛乳と1対1の割合で混ぜてゲル状になるもの。
1528	アーモンド飲料	個	1 1本200ml程度入り、加糖のものを基本とする 2 納入時の賞味期限3か月以上
1529	ミルメイク	個	1 1個10g程度、液体、コーヒー味等 2 味違いについてはその都度示す
1530	ドリンクベースラッシーの素	個	1 1個800g入り、味についてはその都度示す。 2 キャップ付き容器入り
1531	冷製豆乳入りスープ	個	1 1個500g入り、ストレートタイプ。 2 味についてはその都度示す。

16 缶詰類、瓶類、レトルトパウチ類

規格No.	品 名	単 位	規 格
1600	【缶詰類・ 瓶詰類共通】		1 缶 型 外観及び形状は、巻締完全、外観良好で、キズ・さび・汚染変形を認めないこと 2 製品規格 (1) J A S 標示品を原則とする。 (2) 上記以外の場合は、別に示す。 3 包 装 一般商業包装とする 4 表 示 (1) 缶蓋には、品種名・製造工場名・製造年月日を表す記号を打ち出していること (2) 缶胴と外装には、品名・内容量・製造業者名又は納入業者名を明記のこと。 5 検 査 (1) 製造、包装、数量検査を実施する (2) 製品の成分試験については、社内試験成績書・品質保証書等の書類審査によることができる。 (3) J A S 製品については、標示を確認することにより内容量等の検査を省略することができる。 6 保証期間等 (1) 製品は納入前1年以内に製造されたものとし、それ以外の場合、個別に示す。 (2) 納入時の賞味期間1ヵ年以上とする。
1601	【きのこ類缶詰】 (1) なめこ水煮缶 (2) マシュルーム缶 (3) マシュルーム缶(小) (4) なめこ水煮缶(小)	缶 缶 缶 缶	1 品目別細部仕様 (1) なめこ水煮缶 1号缶、つぼみMサイズ、固形量1350g以上 (2) マシュルーム缶 1号缶、スライスもの、フレッシュタイプ、固形量1930g、内容量2840g (3) マシュルーム缶(小) 2号缶、スライスもの、固形量450g以上 (4) なめこ水煮缶(小) 4号缶、つぼみSサイズ、固形量200g程度
1602	【果物類缶詰】 (1) 白桃缶詰 (2) 2つ割白桃缶詰 (3) フルーツサラダ缶 (4) パイン缶 (5) チェリー缶 (6) みかん缶 小 (7) 黄桃缶 (8) 白桃缶 小 (9) 黄桃缶(小) (10) パイン缶(小) (11) フルーツカクテル缶(小)	缶 缶 缶 缶 缶 缶 缶 缶 缶 缶 缶	1 品目別細部仕様 (1) 白桃缶詰 1号缶、固形量1800g程度、ダイスカット (2) 2つ割白桃缶詰 1缶、固形量1750g、E O 缶 (3) フルーツサラダ缶 1号缶、固形量1.8kg以上、白桃・黄桃・パイン・チェリー、みかん混合 (4) パイン缶 1号缶、固形量1750g以上、相馬原については輪切りのもの、新町についてはピースのもの。 (5) チェリー缶 1缶425g、固形量230g、Mサイズ (6) みかん缶 小 固形量100g以上、プルトップ缶 (7) 黄桃缶 1号缶、固形量1700g以上、2つ割又はスライス (8) 白桃缶 小 4号缶、固形量250g程度、2つ割り (9) 黄桃缶(小) 4号缶、固形量235g程度、2つ割り (10) パイン缶(小) 3号缶、固形量340g程度 (11) フルーツカクテル缶(小) 2号缶、固形量500g程度、黄桃、洋ナシ、パイン等入り

規格No.	品 名	単 位	規 格
1603	【なめ茸茶漬類】		1 納入時の賞味期限 5 ヶ月以上 2 品目別細部仕様
(1)	なめ茸茶漬瓶	瓶	(1) なめ茸茶漬瓶 1 瓶400g
(2)	なめ茸茶漬け	缶	(2) なめ茸茶漬け 1 号缶、内容量3000g程度、えのき固形量80%
1604	【豆 類 缶 詰】		1 品目別細部仕様
(1)	大豆水煮缶	缶	(1) 大豆水煮缶 1 号缶、固形量1900g
(2)	ゆで小豆缶	缶	(2) ゆで小豆缶 2 号缶、840g以上
1605	【卵 類 缶 詰】		1 品目別細部仕様 2 納入時の賞味期限 2 年以上
(1)	鶏卵水煮缶	缶	(1) 鶏卵水煮缶 1 号缶、固形量1.7kg以上、1 級、M(40～45個) サイズ
(2)	うずら卵水煮缶	缶	(2) うずら卵水煮缶 J A S 標示品、固形量1.6kg以上、1 号缶、1 缶200～220個入
(3)	うずら卵缶 (小)	缶	(3) うずら卵缶 (小) J A S 標示品、固形量430g以上、2 号缶
1606	【野 菜 類 缶 詰】		1 品目別細部仕様
(1)	クリームコーン缶	缶	(1) クリームコーン缶 1 号缶、クリームスタイル
(2)	クリームコーン缶 (小)	缶	(2) クリームコーン缶 (小) 4 号缶、固形量260g以上
(3)	ホールコーン缶	缶	(3) ホールコーン缶 1 号缶、固形量1930g、納入時の賞味期限 2 年以上
(4)	ホールコーン缶 (小)	缶	(4) ホールコーン缶 (小) 4 号缶、固形量260g以上
(5)	ダイスカットトマト	缶	(5) ダイスカットトマト 1 缶2500g入り。
(6)	山菜ミックス缶	缶	(6) 山菜ミックス缶 内容量 3 kg 入り、1 号缶、内容量1800g、納入時の賞味期限 2 年以上、わらび・筍・きくらげ・うど・えのき茸等混合のもの。
(7)	筍水煮缶	缶	(7) 筍水煮缶 1 号缶、固形量1.8kg以上、麻竹もの不可、国産Mサイズ、納入時の賞味期限 2 年以上
(8)	ホールトマト缶	缶	(8) ホールトマト缶 1 号缶、内容量1.5kg以上
(9)	トマトペースト	缶	(9) トマトペースト 1缶3300g、1 号缶、高い粘度のもの、ホットブレイク製法
(10)	ヤングコーン	缶	(10) ヤングコーン 1 缶270g、31～35本入り。
(11)	ピザソース	缶	(11) ピザソース 2 号缶、内容量840g程度入り。
(12)	銀杏水煮缶	缶	(12) 銀杏水煮缶 固形量180g以上
(13)	ダイスカットトマト缶	缶	(13) ダイスカットトマト缶 4 号缶、固形量240 g 程度入り。
1607	【魚 介 類 缶 詰】		1 品目別細部仕様
(1)	帆立貝水煮缶	缶	(1) 帆立貝水煮缶 内容量1400g、T 2 K 缶、ベビー帆立、納入時の賞味期限 6 ヶ月以上
(2)	マグロオイル漬	缶	(2) マグロオイル漬 T 2 K 缶、内容量1.7kg以上、油の少なめ、ほぐし、フレーク不可
(3)	かに缶	缶	(3) かに缶 ずわいがに、1 缶110g程度
1608	【その他缶詰】		1 品目別細部仕様
(1)	三色寒天缶	缶	(1) 三色寒天缶 1 号缶、固形量1800 g 以上

規格No.	品 名	単 位	規 格
(2)	ナタデココ缶	缶	(2) ナタデココ缶 1号缶、1缶1.5kg、シロップ漬け、ダイスカット、ナタデココのみのもの。
(3)	フルーツみつ豆缶	缶	(3) フruitsみつ豆缶 1号缶、固形量1950g、みかん、黄桃、赤えんどう、寒天入
1609	【調理済缶詰】		1 品目別細部仕様
(1)	鉄板焼肉缶	缶	(1) 鉄板焼肉缶 固形量45g、プルトップ缶、納入時、賞味期限2年以上
(2)	金平ごぼう缶	缶	(2) 金平ごぼう缶 1缶40g、プルトップ缶、納入時の賞味期限2年以上
(3)	さんま蒲焼き缶	缶	(3) さんま蒲焼き缶 内容量1缶80g以上、プルトップ缶
(4)	焼き鳥缶	缶	(4) 焼き鳥缶 1缶65g程度
(5)	さんま生姜煮缶	缶	(5) さんま生姜煮缶 1缶総量90g、固形量50g程度
(6)	豚汁水煮の具缶	缶	(6) 豚汁水煮の具缶 1号缶、固形量2000g以上
(7)	さば水煮缶	缶	(7) さば水煮缶 1缶150g程度、納入時賞味期限1年以上
(8)	さば味噌煮缶	缶	(8) さば味噌煮缶 1缶150g程度、納入時賞味期限1年以上
1610	【ジュース類缶詰】		1 品目別細部仕様
(1)	緑茶缶	本	(1) 緑茶缶 1本185ml程度、E O缶、納入時賞味期限1年以上
(2)	ウーロン茶	本	(2) ウーロン茶 1本185ml程度、E O缶、納入時賞味期限1年以上
(3)	オレンジジュース缶	本	(3) オレンジジュース缶 1本190ml程度、E O缶、納入時の賞味期限1年以上、果汁100%
(4)	野菜ジュース缶	本	(4) 野菜ジュース缶 1本190ml、納入時賞味期限1年以上
(5)	コーヒー飲料缶	缶	(5) コーヒー飲料缶 1缶190ml、炭焼きコーヒー、納入時賞味期限1年以上
(6)	りんごジュース缶	本	(6) りんごジュース缶 1本190ml程度、E O缶、納入時の賞味期限1年以上、果汁100%
(7)	フルーツジュース缶	個	(7) フルーツジュース缶 1本190ml程度、E O缶、納入時の賞味期限1年以上、パイン、グレープ味等
1611	【パック飯類】		1 納入時の賞味期限10ヶ月以上 2 無菌パック、スプーン付、ボイル仕様 3 品目別細部仕様
(1)	パック白飯	個	(1) パック白飯 1個300g、無添加
(2)	丸型パック白飯	個	(2) 丸型パック白飯 1個300g、無添加
(3)	スティックタイププレート飯	個	(3) スティックタイププレート飯 1個180g、納入時賞味期限18か月以上
1612	【携 行 食】		1 納入時の賞味期限8ヶ月以上 2 1袋にボイル白米300g以上・具材パック、スプーンが同封（真空パック）してあるものを基本とする。それ以外はその都度示す。 3 品目別細部仕様
(1)	ビーフカレーセット	食	(1) ビーフカレーセット 210g以上
(2)	牛丼セット	食	(2) 牛丼セット 200g以上
(3)	ビーフシチューセット	食	(3) ビーフシチューセット 220g以上
(4)	ハッシュドビーフセット	食	(4) ハッシュドビーフセット 250g以上

規格No.	品 名	単 位	規 格
(5)	親子丼セット	食	(5) 親子丼セット 180g以上
(6)	高菜チャーハン	食	(6) 高菜チャーハン 1食375g、レトルトパウチ入り、無菌パック
(7)	たこ飯	食	(7) たこ飯 1食375g、レトルトパウチ入り、無菌パック
(8)	スタミナ丼セット	食	(8) スタミナ丼セット 180g以上
(9)	牛すじ丼セット	食	(9) 牛すじ丼セット 160g以上
(10)	豚角煮丼セット	食	(10) 豚角煮丼セット 180g以上
(11)	洋風ピラフ	食	(11) 洋風ピラフ 1食375g、レトルトパウチ入り、無菌パック
(12)	鶏ごぼう飯	食	(12) 鶏ごぼう飯 1食375g、レトルトパウチ入り、無菌パック
(13)	マーボ茄子丼セット	食	(13) マーボ茄子丼セット 1食200g以上
(14)	パン缶セット	食	(14) パン缶セット 4号缶、3年保存可能、内容総量100g、パン2個入り、外観及び形状は、巻締完全、外観良好で、キズ・さび・汚染変形を認めないこと。
(15)	オムレツカレーセット	食	(15) オムレツカレーセット オムレツカレー250g
(16)	チリソースザンギセット	食	(16) チリソースザンギセット ザンギ4個入り
(17)	肉じゃがセット	食	(17) 肉じゃがセット 味噌肉じゃが180g
1613	【レトルトパウチ類】		1 納入時の賞味期限1年以上 2 アルミレトルトパウチ包装 3 冷凍品不可、常温保存可能なもの。 4 品目別細部仕様 (1) 牛丼の素 1袋200g以上 (2) すきやき丼の素 1個220g以上 (3) レトルトカレー 1個200g程度 (4) 肉じゃが 1袋220g以上、実沢山もの。 (5) レトルトさば味噌煮 1袋120g以上 (6) ビーフシチュー 1袋270g程度 (7) 野菜入りハンバーグ 1個150g以上 (8) あぶり焼きチャーシュー 1個200g (9) 中華丼の素 1個160g以上 (10) さば味噌煮 真空パック、1枚120g以上、1ポーションのもの。 (11) パックカレー 1袋210g以上、ビーフ、マッシュルーム入り。 (12) ハッシュドビーフ 1個250g程度 (13) 炭火やきとり丼の素 1個230g程度 (14) 親子丼の素 1袋180g程度

