

令和7年度

糧食品規格書



立川駐屯地業務隊
東立川駐屯地業務隊

目 次

第 1 章 総 則

第 2 章 品名早見表

第 3 章 規 格 内 容

総 則

第1章

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊立川駐屯地・東立川駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に掲載していない糧食品については、必要の都度、別に示す。
- (3) 日本農林規格（JAS）の定める食品については、すべてこれを遵守しなければならない。

2 現地調査

食品衛生管理官は、契約担当官等の補助者として業者の施設（これらの業者が販売業である場合は、取引先の製造業の施設を含む。）の現地調査を必要に応じて行う場合はそれに応じること。

3 検 査

(1) 食品衛生検査

ア 検査場所：各駐屯地衛生科

イ 糧食品は、食品衛生管理者（食品衛生官及び同補助者）の行う食品衛生検査に合格したものであること（運送業者に委託した場合も含む。）

ウ 生鮮品目については納入時に検体として50g程度を提出するものとする。
弁当・パン等については（2個を原則とする）清潔なビニール袋を使用し「業者名、納品日」を記入した用紙を添付すること
ただし以下のものは除く。

未開封の調味料、メーカー元詰め未開封の調理済流通食品、缶詰類等

エ 部外における理化学検査を依頼する場合は、双方立ち合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。

オ 検体用は発注数に含まれない。

(2) 受領検査

ア 食品衛生検査に合格したものは、糧食品受領検査官が行う本規格書及び見本品に基づいた品質・官能・数量等の検査を実施し、合格品を受領する。

イ 検量時、納品個体重量のみの重量とし、容器・漬け汁等を除いたものとする。

ウ 冷凍品で納入するものについては解凍後、品質・規格について検査を実施する。

4 納 品

(1) 場 所

各駐屯地業務隊糧食班検収場とする。

(2) 時 間

立川駐屯地 0815～1200の間

東立川駐屯地 0800～1200の間

ただし、朝食用パンは0530～0600の間とする。演習用現品については0815厳守とする。特に指定した品目については、その都度示す。

ア 都合により指定時間に納品できない場合は契約担当官又は給食担当官に連絡するものとする。

イ 連絡又は理由なく指定時間に納品できない場合は納品を受け付けない場合がある。

ウ 宅配便・郵便小包等での納品は、上記に示す時間内に指定し納品すること

(3) 納品方法

ア 原則として、契約業者が直接、納品書を2部持参して納品するものとする。
ただし、やむを得ず輸送業者に委託する場合は、納品書を納品日前日までに郵送するものとする。

イ 不良品については直ちに返品・交換をする。また納入後に不良品が発見された場合についても返品・交換に応ずるものとする。

(4) 納品書

契約区分毎(1ヶ月契約(生鮮)・3ヶ月契約(生鮮)・1ヶ月契約(耐久)・3ヶ月契約(耐久)加給食等)に、それぞれ別様で記入のこと。

(5) 納品容器

ア 清潔で衛生的な容器であること。

イ 納入に使用した空容器(発砲スチロール・段ボール含む。)は納入業者が責任をもって速やかに回収すること。

(6) 納品車両

ア 冷蔵車、保冷車、冷凍車等を使用し、各糧食品を適切な温度で納品すること。

イ 輸送車両等の糧食品積載環境は、衛生的であること。

(7) 納入者

食品を取り扱う者は、健康で清潔な服装であること。

5 入札見本品等の提出要領

- (1) 提出日時・方法についてはその都度示す。
- (2) 提出時は、調達要求書の見本欄に○印を示す。
- (3) 提出品には、「番号・品名・業者名」を記入した用紙を添付すること。
- (4) 提出品が規格と合致しない場合及び、見本提出の指定があるにも関わらず見本提出のない場合には、当該品目に対する入札書(見積書)は無効とする。
- (5) 見本は原則として返却しない。但し、返却を希望する場合は事前に給食担当官と調整するものとする。

6 一般共通規格

- (1) 納入品の品質については市場出回り品の標準以上の物とする。
- (2) 本規格書に規定する食品に関する添加物は、食品衛生法により、その使用を認められた物のみとする。
- (3) 食品表示法に基づき、賞味期限、栄養表示等を表示すること。
- (4) 調理済流通食品等については、同一品目毎、同メーカー製品及び同一賞味期限とする。
- (5) 肉類、魚介類等のグラム当たりの枚数、切れ数を指定している場合は梱包ごとに入り数を記載すること。
- (6) 重量規格に「約」及び「程度」等の記載がある場合、基本的に±5%を誤差の許容範囲とする。
- (7) 調味料や調理済流通食品等については、必要に応じて、栄養成分分析表及び構成成分表を提出するものとする。

7 本規格書使用要領

- (1) 糧食品の規格は、規格番号をもって示す。
- (2) 規格内容を検索する際に、各共通規格及び各品目の規格を必ず確認し、規格を満たすものを納品すること。
- (3) この規格書で完全に表現し難い事項もあるため、業者各位は信義、誠実を旨とし、商習慣に従い、良心的な納入をはかるものとする。また、規格書・要求書及び見本と異なるものを故意に納入したと判断された場合は、契約担当官の指示に従うものとする。
- (4) 本規格書に疑義のある場合は契約担当官と調整するものとする。

8 本規格書は令和7年4月1日より適用する。

第2章 品名早見表

1 穀類及び同加工品

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
101	精米	24	129	茹そうめん	26
102	十五穀米	24	130	茹冷麦	26
103	もち米	24	131	蒸中華そば	26
104	小麦粉	24	132	茹ちゃんぽん麺	26
105	天ぷら粉	24	133	生うどん	26
106	マカロニ	24	134	生更科そば	26
107	ビーフン	24	135	生中華そば	26
108	スパゲティ	24	136	冷凍白玉団子	26
109	パン粉	24	137	クルトン	27
110	切麩	25	138	切餅	27
111	花麩	25	139	丸切餅	27
112	松茸麩	25	140	肉まん	27
113	あられ麩	25	141	あんまん	27
114	庄内麩	25	142	カレーまん	27
115	乾冷麦	25	143	酒粕	27
116	乾そうめん	25	144	稲荷寿司	27
117	乾そば	25	145	太巻	27
118	乾うどん	25	146	細巻	27
119	食パン	25	147	弁当	27
120	ハンバーガー用パン	26	148	パック弁当	27
121	クロワッサン	26	149	シャリ玉	28
122	チーズクロワッサン	26	150	冷凍うどん	28
123	バターロールパン	26	151	冷凍日本そば	28
124	茹そば	26	152	冷凍ラーメン	28
125	茹きしめん	26	153	冷凍スパゲッティ	28
126	茹うどん	26	154	冷凍ほうとううどん	28
127	茹更科そば	26	155	冷凍茹ちゃんぽん麺	28
128	茹中華そば	26	156	きりたんぽ	28

2 耐久品、調味料

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
201	醤油	29	229	パック削節	31
202	薄口醤油	29	230	うまみ調味料	31
203	卓上醤油	29	231	糸切り鰹	31
204	ウスターソース	29	232	だしの素	31
205	卓上ウスターソース	29	233	マヨネーズ	31
206	卓上中濃ソース	29	234	卓上マヨネーズ	31
207	卓上トンカツソース	29	235	ミニマヨネーズ	32
208	トマトピューレ	29	236	ポン酢	32
209	トマトケチャップ	30	237	しゃぶしゃぶのたれ	32
210	食塩	30	238	白味噌	32
211	並塩	30	239	赤味噌	32
212	食卓塩	30	240	ソーダ鰹節	32
213	みりん	30	241	削節（花鰹）	32
214	クリームポタージュ	30	242	おろしにんにく	32
215	スープストック	30	243	おろし生姜	32
216	乾燥コンソメ	30	244	料理酒	32
217	中華スープの素	30	245	赤ワイン	32
218	食酢	30	246	白ワイン	32
219	胡椒	30	247	おでんの素	33
220	卓上胡椒	30	248	麻婆豆腐の素	33
221	カレー粉	30	249	ゆかり粉	33
222	カレーの素	31	250	焼きそばのたれ	33
223	ハヤシの素	31	251	ドレッシング	33
224	洋辛子粉	31	252	和風ドレッシング	33
225	わさび粉	31	253	中華ドレッシング	33
226	七味唐辛子粉	31	254	フレンチドレッシング	33
227	あらびき胡椒	31	255	コールスロウドレッシング	33
228	辛口カレーの素	31	256	シーザードレッシング	33

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
257	マリネドレッシング	33	285	粉玄米茶	35
258	青しそドレッシング	33	286	粉茶	35
259	小袋ドレッシング	33	287	パック緑茶	35
260	卓上和風ドレッシング	33	288	パックウーロン茶	35
261	卓上中華ドレッシング	33	289	レギュラーコーヒー	35
262	卓上青しそドレッシング	33	290	焼肉のたれ	35
263	卓上サウザンドドレッシング	33	291	そばつゆの素	35
264	卓上フレンチドレッシング	33	292	棒棒鶏ソース	35
265	ワインビネガー	34	293	粒マスタード	35
266	梅肉	34	294	タバスコ	35
267	卓上用胡椒塩	34	295	豆板醤	35
268	寿司の素	34	296	キムチの素	35
269	寿司酢	34	297	オイスターソース	36
270	ナツメグ	34	298	チリソース	36
271	パプリカ	34	299a	デミグラスソース	36
272	シナモン	34	299b	ビーフシチューの素	36
273	ローリエ	34	299c	ステーキソース	36
274	ピーナッツバター	34	299d	チューブ入りわさび	36
275	ふりかけ	34			
276	ごまふりかけ	34			
277	のり玉子ふりかけ	34			
278	かつおみりんふりかけ	34			
279	インスタント味噌汁	34			
280	インスタント吸物	34			
281	カップ味噌汁	35			
282	カップ吸物	35			
283	濃縮麦茶	35			
284	パック玄米茶	35			

3 缶詰類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
301	秋刀魚おろし煮缶	37	329	銀杏水煮缶	39
302	鯖味噌煮缶	37	330	鶏ガラスープ	40
303	蟹水煮缶	37	331	プルトップ缶	40
304	オイルツナ缶	37	332	トマト水煮缶	40
305	秋刀魚蒲焼缶	38	333	副食缶詰	40
306	牛肉大和煮缶	38	334	ミートソース缶	40
307	うずら卵水煮缶	38	335	ラーメンスープ缶	40
308	蓮根水煮缶	38	336	味噌ラーメンスープ缶	40
309	筍水煮缶	38	337	醤油ラーメンスープ缶	40
310	スイートコーン缶（ホール）	38	338	塩ラーメンスープ缶	40
311	スイートコーン缶（クリーム）	38	339	とんこつラーメンスープ缶	40
312	アスパラガス缶	38	340	ちゃんぽんスープ缶	40
313	ヤングコーン缶	38	341	なめこ缶	40
314	マッシュルーム缶	38	342	ウーロン茶缶	40
315	なめ茸茶漬け缶	38	343	緑茶缶	40
316	飯缶詰	38	344	ホールトマト缶	40
317	みかん缶	39			
318	白桃缶	39			
319	黄桃缶	39			
320	フルーツサラダ缶	39			
321	パイン缶（スライス）	39			
322	パイン缶（ピース）	39			
323	チェリー缶	39			
324	杏仁フルーツ缶	39			
325	杏仁豆腐缶	39			
326	ゆで小豆缶	39			
327	フルーツジュース缶	39			
328	トマトジュース缶	39			

[illegible][illegible]

6 芋類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
601	こんにやく	44			
602	刺身こんにやく	44			
603	糸こんにやく	44			
604	突こんにやく	44			
605	玉こんにやく	44			
606	白滝	44			
607	さつま芋	44			
608	里芋	44			
609	八つ頭	44			
610	冷凍里芋	44			
611	馬鈴薯	44			
612	新馬鈴薯	44			
613	長芋	45			
614	大和芋	45			
615	コーンスターチ	45			
616	京芋	45			
617	冷凍とろろ	45			
618	春雨	45			
619	澱粉	45			

7 獣鳥鯨肉類及び加工品類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
701	レトルトハンバーグ	46	729	フランクフルトソーセージ	48
702	牛バラ肉	46	730	ウインナーソーセージ 白	48
703	牛背ロース肉	46	731	ウインナーソーセージ 赤	49
704	牛もも肉	46	732	ベーコン	49
705	牛挽肉	46	733	ショルダーベーコン	49
706	牛サーロイン	46	734	ソフトサラミ	49
707	牛ヒレ肉	46	735	ドライサラミ	49
708	豚背ロース肉	46	736	スモークチキン	49
709	豚もも肉	47	737	ローストチキン	49
710	豚バラ肉	47	738	スモークビーフ	49
711	豚挽肉	47	739	鶏挽肉	49
712	スペアリブ	47			
713	豚ヒレ肉	47			
714	豚レバー	47			
715	焼豚	47			
716	鶏肉	47			
717	鶏正肉（手羽内・胸肉）	47			
718	若鶏もも肉	47			
719	若鶏骨付もも肉	48			
720	若鶏ぶつ切	48			
721	鶏ウイング	48			
722	鶏チューリップ	48			
723	鶏ささ身	48			
724	鶏手羽先	48			
725	鶏ガラ	48			
726	ロースハム	48			
727	ポークソーセージ	48			
728	あらびきウインナー	48			

8 卵・乳類同加工品

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
801	鶏卵	50	829	バター	52
802	生食用鶏卵	50			
803	錦糸卵	50			
804	厚焼卵	50			
805	卵豆腐	50			
806	カスタードプリン	50			
807	牛乳	50			
808	牛乳L	50			
809	乳飲料コーヒー	50			
810	乳飲料コーヒーL	51			
811	低脂肪牛乳	51			
812	濃厚牛乳	51			
813	ロングライフ牛乳	51			
814	プレーンヨーグルト	51			
815	飲むヨーグルト	51			
816	ヨーグルト	51			
817	乳飲料	51			
818	乳酸菌飲料	51			
819	生クリーム	51			
820	アイスクリーム	51			
821	氷菓	51			
822	サワークリーム	51			
823	ナチュラルチーズ	51			
824	スライスチーズ	52			
825	ベビーチーズ（6Pチーズ）	52			
826	スティックチーズ	52			
827	チーズ	52			
828	パルメザンチーズ	52			

9 魚介類及び加工品類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
9 共-1	鮮魚共通	53	918	むきえび	56
9 共-2	冷凍魚共通	53	919	鰯切身	56
9 共-3	味噌漬魚共通	53	920	キス	56
9 共-4	粕漬魚共通	53	921	生鮭	56
9 共-5	塩蔵魚共通	53	922	紅鮭切身	56
9 共-6	干物共通	53	923	銀鮭切身	56
9 共-7	みりん干類共通	54	924	キングサーモン切身	56
9 共-8	加工魚共通	54	925	鰯切身	56
9 共-9	練製品共通	54	926	秋刀魚	56
9 共-10	貝類共通	54	927	秋刀魚フィレ	56
9 共-11	貝むき身共通	54	928	鯛	56
901	鰯	54	929	鰯	57
902	鰯生開き	54	930	鰯	57
903	鰯フィレ	54	931	虹鱒	57
904	鰯	55	932	塩鮭切身（120 g）	57
905	鰯つつ切れ	55	933	塩鮭切身（60 g）	57
906	鰯フィレ	55	934	塩鱒	57
907	カジキ鰯切身	55	935	塩くらげ	57
908	とび魚	55	936	鰯の開き	57
909	あなご	55	937	鯖文化干	57
910	むらさきロールイカ	55	938	丸干鰯	57
911	いかげそ	55	939	目刺	57
912	いか	55	940	秋刀魚干物	57
913	いか開き	55	941	しらす干	57
914	いわし	55	942	ちりめんじゃこ	57
915	おひょう	55	943	桜海老	57
916	殻むきえび	55	944	子持ちししやも	58
917	有頭えび	56	945	赤尾鯛粕漬	58

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
946	鱈西京漬	58	974	チーズ竹輪	60
947	まながつお西京漬	58	975	鳴門	60
948	銀鮭粕漬	58	976	はんぺん	60
949	身欠にしん	58	977	紅白はんぺん	60
950	なまり節	58	978	つみれ	60
951	たらこ	58	979	さつま揚げ	60
952	辛子明太子	58	980	揚げボール	60
953	スモークサーモン	58	981	ごぼう巻	60
954	酢たこ	58	982	いか巻	60
955	刺身用鮪（赤身）	58	983	だて巻	60
956	刺身用鮪（中トロ）	58	984	チーズ蒲鉾	60
957	ねぎとろ	58	985	魚肉ソーセージ	60
958	刺身用ハマチ	59	986	蟹足かまぼこ	60
959	刺身用いか	59	987	ほぐし蟹足かまぼこ	61
960	刺身用たこ	59	988	蟹正肉	61
961	鮎	59	989	ずわい蟹	61
962	えび鯛	59	990	刺身用鰹	61
963	鰹土佐造り	59	991	鰻蒲焼	61
964	太刀魚	59	992	鰻蒲焼（直食用）	61
965	あなご蒲焼	59	993	鱈切身	61
966	開きはも	59	994	銀鱈切身	61
967	味付たこ	59	995	銀ムツ切身	61
968	白板かまぼこ	59	996	甘えび	61
969	赤板かまぼこ	59	997	つば抜きいか	61
970	焼かまぼこ	59			
971	笹かまぼこ	59			
972	竹輪	60			
973	焼竹輪	60			

10 豆類及び豆加工品

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
1001	小豆	62			
1002	ささげ	62			
1003	大豆	62			
1004	黄粉	62			
1005	納豆	62			
1006	挽割納豆	62			
1007	絹豆腐	62			
1008	木綿豆腐	62			
1009	パック入絹豆腐	63			
1010	パック入木綿豆腐	63			
1011	絞豆腐	63			
1012	焼豆腐	63			
1013	油揚	63			
1014	油揚（稲荷寿司袋詰用）	63			
1015	生揚（厚揚）	63			
1016	がんもどき	63			
1017	一口がんもどき	63			
1018	高野豆腐	63			
1019	おから	64			
1020	小豆生あん	64			
1021	豆乳	64			
1022	揚げ出し豆腐	64			
1023	茹大豆	64			
1024	無菌パック豆腐	64			

11 野菜類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
1101	ほうれん草	65	1129	赤玉葱	67
1102	小松菜	65	1130	大根	67
1103	水菜	65	1131	かつら大根	67
1104	春菊	65	1132	ラディッシュ	67
1105	山東菜	65	1133	かぶ	68
1106	青菜	65	1134	かぶ玉	68
1107	摘み菜	65	1135	蓮根	68
1108	みつ葉	65	1136	筍（生）	68
1109	パセリ	66	1137	ふき	68
1110	にら	66	1138	うど	68
1111	長葱	66	1139	さやいんげん	68
1112	分葱	66	1140	さやえんどう	68
1113	あさつき	66	1141	絹さや	68
1114	人参	66	1142	むきえんどう	68
1115	木の芽	66	1143	もやし	68
1116	ピーマン	66	1144	大豆もやし	68
1117	ししとう	66	1145	根生姜	68
1118	オクラ	66	1146	葉生姜（芽、谷中）	69
1119	南瓜	66	1147	胡瓜	69
1120	セリ	66	1148	茄子	69
1121	大葉	67	1149	トマト	69
1122	レタス	67	1150	にんにく	69
1123	プリーツレタス	67	1151	枝豆	69
1124	白菜	67	1152	そら豆	69
1125	キャベツ	67	1153	みょうが	69
1126	レッドキャベツ	67	1154	みょうが竹	69
1127	芽キャベツ	67	1155	カリフラワー	69
1128	玉葱	67	1156	ブロッコリー	69

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
1157	セロリ	70	1185	切干大根	72
1158	サラダ菜	70	1186	プチトマト	72
1159	グリーンアスパラガス	70	1187	サラダホウレン草	72
1160	とうもろこし	70	1188	まい茸	72
1161	チコリ（エンダイブ）	70			
1162	貝割菜	70			
1163	菜の花	70			
1164	菊の花	70			
1165	小菊	70			
1166	おし菊	70			
1167	切ごぼう	70			
1168	切人参	70			
1169	クレソン	70			
1170	冬瓜	70			
1171	松茸	70			
1172	生椎茸	71			
1173	えのき茸	71			
1174	しめじ	71			
1175	なめこ（生）	71			
1176	干椎茸	71			
1177	きくらげ	71			
1178	青梗菜	71			
1179	サニーレタス	71			
1180	にんにくの芽	71			
1181	ごぼう	71			
1182	ぜんまい水菜	71			
1183	山菜味付け	71			
1184	わらび水煮	71			

12 果物類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
1201	りんご	73	1229	スウィーティー	75
1202	みかん	73	1230	干柿	75
1203	早生みかん	73	1231	キウイフルーツ	76
1204	甘夏柑	73	1232	パインフルーツ	76
1205	はっさく	73	1233	バレンシアオレンジ	76
1206	伊予柑	74	1234	プラム	76
1207	柿	74	1235	ネクタリン	76
1208	梨	74	1236	西瓜	76
1209	デラウェア	74	1237	レーズン	76
1210	ネオマスカット	74	1238	ハニーパイン	76
1211	巨峰	74	1239	グレープジュース	76
1212	桃	74	1240	オレンジジュース	76
1213	いちご	74	1241	アップルジュース	76
1214	柚子	74	1242	グレープジュースL	76
1215	すだち	74	1243	オレンジジュースL	76
1216	レモン	74	1244	アップルジュースL	76
1217	バナナ	74	1245	冷凍ライチ	76
1218	ホームランメロン	74			
1219	アンデスメロン	75			
1220	アムスメロン	75			
1221	マスクメロン	75			
1222	びわ	75			
1223	栗	75			
1224	むき栗	75			
1225	さくらんぼ	75			
1226	アメリカンチェリー	75			
1227	ネーブル	75			
1228	グレープフルーツ	75			

13 漬物類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
1301	沢庵	77	1329	カクテキ	79
1302	朝鮮漬	77	1330	高菜漬	79
1303	胡瓜漬	77	1331	新高菜漬	79
1304	茄子漬	77	1332	山菜漬	79
1305	茄子味噌漬	77	1333	辛子菜漬	79
1306	胡瓜味噌漬	77	1334	水菜浅漬	79
1307	大根味噌漬	77	1335	野沢菜漬	79
1308	山ごぼう味噌漬	77	1336	広島菜漬	79
1309	生姜味噌漬	77	1337	しば漬	79
1310	お好み漬	77	1338	花昆布漬	79
1311	わさび漬	78	1339	江戸っ子漬	79
1312	大阪漬	78	1340	ハッスル漬	79
1313	らっきょう漬	78	1341	千枚漬	80
1314	福神漬	78	1342	桜大根漬	80
1315	べったら漬	78	1343	味付わらび	80
1316	奈良漬	78	1344	味付もやし	80
1317	山海漬	78	1345	かっぱ漬	80
1318	紅生姜	78	1346	つぼ漬	80
1319	甘酢生姜	78	1347	あちやら漬	80
1320	筆生姜	78	1348	味茄子漬	80
1321	紅白はじかみ	78	1349	ピーマン漬	80
1322	茄子辛子漬	78	1350	深大寺漬	80
1323	茄子与一漬	78	1351	胡瓜ぬか漬	80
1324	紫蘇の実漬	79	1352	茄子ぬか漬	80
1325	はりはり漬	79	1353	かぶぬか漬	80
1326	松前漬	79	1354	ザーサイ	80
1327	紫蘇漬大根	79	1355	ピクルス	80
1328	昆布入沢庵	79	1356	鉄砲漬	80

14 調理加工食品及び冷凍食品

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
1357	梅肉	80	1401	フレンチポテト	82
1358	酢蓮根	81	1402	ポテトフライ	82
1359	白菜漬	81	1403	コロッケ	82
1360	卓上梅干	81	1404	クリームコロッケ	82
1361	かつお梅	81	1405	焼売	82
1362	味付メンマ	81	1406	ギョウザ	82
1363	小茄子の浅漬	81	1407	ハンバーグ	83
1364	かちわり鰹沢庵	81	1408	ボイルハンバーグ	83
1365	胡瓜キムチ	81	1409	メンチカツ	83
1366	ゆず白菜	81	1410	ロールキャベツ	83
			1411	ミートボール	83
			1412	春巻	83
			1413	中華巻	83
			1414	ワンタン	83
			1415	スコッチエッグ	83
			1416	ささみチーズ巻	83
			1417	グラタン	83
			1418	ミニグラタン	83
			1419	蟹甲羅グラタン	84
			1420	若鶏串カツ	84
			1421	串カツ	84
			1422	魚フライ	84
			1423	茶碗蒸	84
			1424	プレーンオムレツ	84
			1425	オムレツ	84
			1426	うずら卵フライ	84
			1427	ところてん	84
			1428	珍味丸子	85

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
1429	いか荒磯	85	1457	肉団子甘辛煮	86
1430	卵豆腐揚げ	85	1458	天かす	86
1431	鶏ささみチーズカツ	85	1459	かき揚げ	86
1432	シーフードミックス	85			
1433	南瓜フライ	85			
1434	凍菜類	85			
1435	サンドイッチ用ハンバーグ	85			
1436	サンドイッチ用オムレツ	85			
1437	豚肉野菜巻	85			
1438	ポーク三色巻	85			
1439	ビーフ三色巻	85			
1440	パック入調理食品	85			
1441	冷凍フライ	85			
1442	ミックスベジタブル	86			
1443	冷凍グリーンピース	86			
1444	むき枝豆	86			
1445	冷凍ホールコーン	86			
1446	カットコーン	86			
1447	冷凍さやいんげん	86			
1448	冷凍さやえんどう	86			
1449	冷凍ほうれん草	86			
1450	冷凍ブロッコリー	86			
1451	冷凍カリフラワー	86			
1452	冷凍にんにくの芽	86			
1453	信田煮	86			
1454	餅巾着	86			
1455	焼餃子	86			
1456	肉団子	86			

15 佃煮・でんぶ及び煮豆類

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
1501	小女子佃煮	87	1529	うずら豆佃煮	88
1502	あさり佃煮	87	1530	うぐいす豆佃煮	88
1503	はぜ佃煮	87	1531	黒豆佃煮	89
1504	のり佃煮	87	1532	とら豆佃煮	89
1505	塩昆布	87	1533	栗きんとん	89
1506	塩吹昆布	87	1534	豆きんとん	89
1507	きやらぶき	87	1535	おたふく豆佃煮	89
1508	えび佃煮	87	1536	赤貝佃煮	89
1509	しぐれ昆布	87	1537	昆布巻佃煮	89
1510	あみ佃煮	87	1538	しそ昆布佃煮	89
1511	うにくらげ	87	1539	椎茸昆布佃煮	89
1512	昆布佃煮	87	1540	くき若芽佃煮	89
1513	切いか佃煮	87	1541	炊き込み若芽	89
1514	いか塩辛	88	1542	さざえ珍味	89
1515	かつお塩辛	88	1543	たらこ佃煮	89
1516	こうじ入塩辛	88	1544	味の花	89
1517	ふな甘露煮	88			
1518	田作り	88			
1519	かつお角煮	88			
1520	まぐろ角煮	88			
1521	昆布豆佃煮	88			
1522	葉唐辛子佃煮	88			
1523	もろみ味噌	88			
1524	でんぶ	88			
1525	金山寺味噌	88			
1526	鉄火味噌	88			
1527	ピーナッツ味噌	88			
1528	鯛味噌	88			

16 海藻類

17 その他

規格番号	品 名	頁	規格番号	品 名	頁
1601	海藻サラダ	90	1701	桜餅	92
1602	味付のり	90	1702	柏餅	92
1603	焼のり	90	1703	うぐいす餅	92
1604	くき若布	90	1704	おはぎ (ぼたもち)	92
1605	乾燥若布	90	1705	草餅	92
1606	若布	90			
1607	干のり	90			
1608	もみのり	90			
1609	とろろ昆布	90			
1610	おぼろ昆布	90			
1611	だし昆布	90			
1612	ひじき	91			
1613	結び昆布	91			
1614	うご	91			
1615	もずく	91			
1616	赤とさか	91			
1617	青とさか	91			
1618	生刻み昆布	91			
1619	粉末寒天	91			
1620	味付もずく	91			
1621	青のり粉	91			

[illegible][illegible]

第3章 規 格 内 容

1 穀類及び同加工品

番号	品 名	単位	規 格	備 考
101	精米	k g	1 種子および生産履歴確認米 2 とう精した歩溜り89～92% 3 品質証明書添付 4 生産年、銘柄、産地、等級等は、その都度示す	30kg3層クラフト紙入り
102	十五穀米	k g	1 発芽米・もち米等15～18種類の雑穀が入ったもの 2 500g袋入り	
103	もち米	k g	国内産水稻もち米をとう精したもので、政府で定めた品位基準に合格したもの	10kg入り
104	小麦粉	k g	1 JAS合格品、薄力粉1等品 2 乾燥良好で塊のない白いもの 3 日清、昭和、日本製粉	25kg3層クラフト紙入り
105	天ぷら粉	k g	1 JAS合格品、市販上級品 2 日清、昭和、日本製粉	1～20kg防湿袋入り
106	マカロニ	k g	1 JAS合格品 2 乾燥良好にして光沢（黄金色）良好なもの 3 製造後3カ月以内 4 折れ、ひび割れ、砕け等の無いもの 5 形状は管状とする	4kg×4の16kg袋入り
107	ビーフン	k g	1 良質な米粉を原料としたもの 2 乾燥良好、変質、折れくだけ等ないもの 3 10cm以内カットもので国内産とする	防湿包装袋入り
108	スパゲティ	k g	1 JAS合格品 2 乾燥良好で折れのないもの 3 太さ1.9mm程度のもの 4 製造後3カ月以内のもの	防湿包装袋入り
109	パン粉	k g	1 乾燥良好なソフトパン粉で白色光沢の良く風味良好なもの 2 微粉少なく、きょう雑物の混入がないもの 3 細目	クルトン

番号	品 名	単位	規 格	備 考
110	切麴	k g	1 強力小麦粉使用 2 乾燥良好で割れ、砕けのない 形体の揃ったもの 3 着色は食品衛生法に基づく食 用色素を使用 4 直径2～3 c m	防湿包装1kg袋入 り
111	花麴	k g	1 切麴1, 2, 3項に準ずる 2 強度の着色不可	同上
112	松茸麴	k g	1 切麴1, 2, 3項に準ずる 2 風味良好	同上
113	あられ麴	k g	1 切麴1, 2, 3項に準ずる 2 風味良好	同上
114	庄内麴	k g	1 切麴1, 2, 3項に準ずる 2 カットものとする	同上
115	乾冷麦	k g	1 J A S 合格品 2 乾燥良好で折れの無いもの 3 製造後3カ月以内のもの 4 麺の太さ 17-24番	J A S マーク表 示
116	乾そうめん	k g	1 乾冷麦1, 2, 3項に準ずる 2 麺の太さ 20-27番	同上
117	乾そば	k g	1 乾冷麦1, 2, 3項に準ずる 2 麺の太さ 18-20番	同上
118	乾うどん	k g	1 乾冷麦1, 2, 3項に準ずる 2 麺の太さ 18-20番	同上
119	食パン	個	1 均等に良く焼け品質緊密で弾 力があり、パン独特の芳香のあ るもの 2 製造後24時間以内のもの 3 内容量 区分 1枚の重量 枚数 A-1 60 g 3枚 A-2 60 g 2枚 B 70 g 2枚 C-A 80 g 2枚 C-B 80 g 1枚 D 3斤帽スライス 4 区分についてはその都度示す	1 ポリ袋入り 2 消費期限を 表示

番号	品 名	単位	規 格	備 考
120	ハンバーガー用パン	個	1 食パン 1, 2 項に準ずる 2 1 個 4 0 g 以上切れ目入り	1 ポリ袋入り 2 消費期限を表示
121	クロワッサン	個	1 食パン 1, 2 項に準ずる 2 1 個 6 0 g 以上	同上
122	チーズクロワッサン	個	1 食パン 1, 2 項に準ずる 2 1 個 8 0 g 以上	同上
123	バターロールパン	袋	1 食パン 1, 2 項に準ずる 2 1 個 4 0 g、6 個入り	同上
124	茹そば	個	1 市販上級品 2 風味良好で光沢、弾力性のあるもの 3 異味、異臭無く、きょう雑物の混入していないもの 4 納入当日製造したもの 5 1 玉の重量は、その都度示す 6 全国なま麺公取協認定マーク番号表示	1 1 玉つつ包装 2 耐熱性ポリ袋入り
125	茹きしめん	個		
126	茹うどん	個		
127	茹更科そば	個		
128	茹中華そば	個		
129	茹そうめん	個		
130	茹冷麦	個		
131	蒸中華そば	k g	1 異味、異臭無く、きょう雑物の混入していないもの 2 型崩れ無く、光沢弾力性のあるもの 3 納入当日製造したもの	耐熱性ポリ袋入り
132	茹ちゃんぽん麺	個		
133	生うどん	k g	1 規格番号120～130に準ずる 2 全国なま麺公取協認定マーク番号表示	
134	生更科そば	k g		
135	生中華そば	k g		
136	冷凍白玉団子	k g	1 良質のもち米を使用 2 1 個の重量 1 0 g 程度	真空パック包装

番号	品 名	単位	規 格	備 考
137	クルトン	k g	乾燥良好で割れ砕けのないもの	真空パック包装
138	切餅	個	1 1枚50g程度のもの 2 品質保持期限を表示 3 種類は、その都度示す	真空パック包装
139	丸切餅	個	1 1個32g 2 1kg入り 3 品質保持期限を表示	真空パック包装
140	肉まん	個	1 風味良好な市販中級品 2 1個80g以上 3 冷凍品可 4 品質保持期限を表示	ダンボール箱入り
141	あんまん	個		
142	カレーまん	個		
143	酒粕	k g	1 風味良好で新鮮なもの 2 板状	ポリ袋入り
144	稲荷寿司	個	1 風味良好な市販品 2 白ごま入りとし、1個60g以上 3 製造後4時間以内のもの	衛生的容器バラ納入
145	太巻	本	1 風味良好な市販品 2 かんぴょう、でんぶ入りで1本280g以上 3 製造後4時間以内のもの	衛生的容器
146	細巻	本	1 風味良好な市販品 2 1本120g以上 3 製造後4時間以内のもの 4 種類については、その都度示す	同上
147	弁当	個	1 内容量は、その都度示す 2 折り箱、割り箸、お手拭、包装紙付 3 表示 (1) 製造年月日、時刻 (2) 「〇〇時までにお召し上がり下さい」 を表示(時間は別に示す) 4 製造後4時間以内のもの	同上
148	パック弁当	個	1 飯、おかず共にレトルト食品 2 納入後、賞味期限が10カ月以上 3 種類については、その都度示す	真空パック包装

番号	品 名	単位	規 格	備 考
149	シャリ玉	個	1 1ケ25g程度 2 製造後4時間以内のもの	衛生的容器
150	冷凍うどん	個	1 冷凍焼けなく、きょう雑物の 混入していないもの 2 カトキチ同等品1個250g	1 ポリ袋入り 2 ダンボール 箱詰 3 品質保持期 限表示
151	冷凍日本そば	個	1 冷凍焼けなく、きょう雑物の 混入していないもの 2 武蔵野、日清同等品、1個200g	同上
152	冷凍ラーメン	個	1 冷凍焼けなく、きょう雑物の 混入していないもの 2 武蔵野、日清同等品、1個200g 3 藻塩使用	同上
153	冷凍スパゲ ティ	個	1 規格番号108に準じたものを ボイル加工したもの 2 1個250g	同上
154	冷凍ほうとう うどん	個	1 規格番号108に準じたものを ボイル加工したもの 2 1個200g	同上
155	冷凍茹ちゃん ぽん麺	個	1 冷凍焼けなく、きょう雑物の 混入していないもの 2 1個200g	同上
156	きりたんぽ	本	1本65g程度	

2 耐久品・調味料

共 通 規 格

- (1) J A S規格
- (2) 防腐剤、着色料、甘味料、保存料等添加物は食品衛生法に定められた範囲内で使用し、過度の着色不可
- (3) 品質固有の光沢、香りを有し異味、異臭、異物等を認めないもの
- (4) ダンボール箱等できちんと外装されたもの、つぶれたものは不可
- (5) 外装には銘柄名、品名、内容量、品質保持期限、製造業者名等を表示
- (6) 保証期間は、それぞれの食品の定められた期間内とする

番号	品 名	単位	規 格	備 考
201	醤油	缶	1 本醸造品の濃口醤油 2 色調透明で固有の赤紫色の呈し、香味良好で特有の粘り気のあるもの 3 キッコーマン、ヤマサ、ヒゲタ、マルキン 4 製造後2ヶ月以内のもの	
202	薄口醤油	本	1 規格番号201の1～3に準ずる 2 1.8リットル入り	
203	卓上醤油	本	1 規格番号201の1～3に準ずる 2 さし口付、500ml入り	
204	ウスターソース	本	1 市販特級品 2 キッコーマン、チキン、カゴメ、イカリ、ブルドック 3 1.8リットル入り	
205	卓上ウスターソース	本	1 市販特級品 2 キッコーマン、チキン、カゴメ、イカリ、ブルドック 3 300ml入り	
206	卓上中濃ソース	本		
207	卓上トンカツソース	本		
208	トマトピューレ	本	1 市販特級品 2 カゴメ、デルモンテ 3 650g入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
209	トマトケ チャップ	本	1 規格番号208の1, 2に準ずる 2 500g入り 3 1kg入り	
210	食塩	kg	1 塩化ナトリウム99.5%以上 2 精製塩	25kgクラフト 紙袋入り
211	並塩	kg	塩化ナトリウム95%以上	同上
212	食卓塩	個	1 塩化ナトリウム99%以上 2 炭酸マグネシウム0.4% 3 100g瓶入り	
213	みりん	本	1 酒税法に合格したもの 2 本みりん 3 1.8リットル入り	
214	クリームポ タージュ	kg	1 粉末状のもの 2 500g入り	
215	スープストッ ク	kg	1 粉末状のもの 2 マギー、クノール、SB、ハ ウス	防湿包装
216	乾燥コンソメ	kg	1 規格番号215の1, 2に準ずる 2 500g入り	同上
217	中華スープの 素	kg	1 理研、味の素同等品 2 500g入り又は1kg入り 3 ラーメンスープ用は不可	同上
218	食酢	本	1 醸造酢、酸度4%以上のもの 2 ミツカン、玉の井、マルキン 3 1.8リットル入り	
219	胡椒	缶	1 微粉で特有の辛味を有する 2 SB、ハウス、ギャバン 3 400g又は420g缶入り で、いずれかはその都度示す	
220	卓上胡椒	個	1 規格番号219の1, 2に準ずる 2 50g瓶入り	
221	カレー粉	缶	1 乾燥良く適度の辛味を有する 2 SB、ハウス 3 37g又は400g缶入りで いずれかは、その都度示す	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
222	カレーの素	k g	1 粉末又は固形 2 S B、ハウス 3 1 k g パック入り	
223	ハヤシの素	k g	規格番号222に準ずる	
224	洋辛子粉	k g	1 新鮮で風味良好品 2 S B、ハウス	
225	わさび粉	k g	規格番号224の 1, 2 に準ずる	
226	七味唐辛子粉	個	1 唐辛子、胡麻、麻の実、密柑皮、青海苔、紫蘇の実等を程よく混合したもの 2 S B、ハウス、コーエキ、やげん堀 3 200 g 缶入り又は15 g 瓶入りの卓上用で、いずれかはその都度示す	
227	あらびき胡椒	缶	1 規格番号219の 1, 2 に準ずる 2 430 g 入り	
228	辛口カレーの素	個	1 規格番号222の 1, 2 に準ずる 2 固形250 g 入り	
229	パック削節	袋	1 鰹節、薄削り（0.2 mm以下）したものを1 g 窒素充填パック詰したもの 2 メーカー元詰め品	原材料名、内容量、製造業者名表示
230	うまみ調味料	k g	1 特有の旨味があり、塩味、異味異臭のないもの 2 サラサラして揃った粒状の結晶で、食品添加物の規格基準合格品 3 味の素、旭化成の元詰め品 4 500 g パック入り	
231	糸切り鰹	k g	1 500 g 窒素充填パック詰 2 メーカー元詰め品	
232	だしの素	k g	1 かつお風味のだしの素、各種旨味成分を配合した粉末調味料 2 500 g 又は1 k g 入り	
233	マヨネーズ	本	1 キューピー、味の素 2 1 k g チューブ入り	
234	卓上マヨネーズ	本	1 キューピー、味の素 2 450 g チューブ入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
235	ミニマヨネーズ	袋	1 キューピー、味の素 2 1食用12g入り	
236	ポン酢	本	1 醸造酢 2 果実特有の香りを有するもの 3 ミツカン等のメーカー品 4 1ℓ入り	
237	しゃぶしゃぶのたれ	個	1 ミツカン等のメーカー品 2 1ℓ入り、胡麻味噌	
238	白味噌	k g	1 良く熟成した米味噌で特有な色彩と香味を兼ね備えたもので塩味も良く馴染み、黴、異味、異臭を認めないもの	1 成分表提出 2 20kg ダンボール箱詰 3 銘柄、製造業者、品質保持期限、内容量を表示したもの
239	赤味噌	k g	2 製造業者元詰め品 3 A－中級品 B－上級品	
240	ソーダ鰹節	k g	1 ソーダ鰹節薄削りしたもの(0.2mg以下) 2 500g 窒素充填パック 3 メーカー元詰め品	1 原材料名、製造業者名表示 2 防湿袋入りのものをダンボール箱詰め
241	削節（花鰹）	k g	1 乾燥良好で特有の香味を有するもの 2 規格番号2402，3に準ずる	同上
242	おろしにんにく	個	1 にんにくをおろし瓶詰にしたもので、異味、異臭を認めないもの 2 完全密封1kg 詰め	原材料名、内容量、製造業者名を表示
243	おろし生姜	個	1 根生姜をおろし瓶詰にしたもので、異味、異臭を認めないもの 2 完全密封1kg 詰め	同上
244	料理酒	本	1 酒税法に合格したもの 2 アルコール分14度～15度未満 3 鬼ごろし同等品1.8リットル入り	
245	赤ワイン	本	1 酒税法に合格したもの 2 720ml 入り	
246	白ワイン	本		

番号	品 名	単位	規 格	備 考
247	おでんの素	k g	1 風味良好な市販品 2 1 k g 防湿パック入り	
248	麻婆豆腐の素	個	1 風味良好な市販品 2 1 k g 入り	
249	ゆかり粉	k g	1 風味良好な市販品 2 2 0 0 g 防湿パック入り	
250	焼きそばのたれ	本	1 風味良好な市販品 2 1 . 8 リットル入り	
251	ドレッシング	本	1 マコーミック、キューピー、 味の素、リケン、同等品以上 2 納入後6ヶ月以上賞味期限のあるもの 3 種類については、その都度示す 4 1 リットル入り	
252	和風ドレッシング	本		
253	中華ドレッシング	本		
254	フレンチドレッシング	本		
255	コールスロードレッシング	本		
256	シーザードレッシング	本		
257	マリネドレッシング	本		
258	青しそドレッシング	本		
259	小袋ドレッシング	個	1 規格番号251の1～3に準ずる 2 内容量は、その都度示す	
260	卓上和風ドレッシング	本	1 規格番号251の1，2に準ずる 2 2 1 0 m l	
261	卓上中華ドレッシング	本	1 規格番号251の1，2に準ずる 2 1 7 0 m l	
262	卓上青しそドレッシング	本	1 規格番号251の1，2に準ずる 2 3 0 0 m l	
263	卓上サウザンドレッシング	本	1 規格番号251の1，2に準ずる 2 1 7 0 m l	
264	卓上フレンチドレッシング	本	1 規格番号251の1，2に準ずる 2 1 7 0 m l	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
265	ワインビネガー	本	1 熟成良好で風味良好な葡萄酒 2 キューピー、ミツカン等 3 赤白については、別示 4 1 7 0 m l 入り	
266	梅肉	k g	1 梅漬の種を除きつぶしたもの 2 1 k g パック入り	
267	卓上用胡麻塩	個	3 5 g 瓶入り	
268	寿司の素	k g	1 粉末寿司酢 2 玉の井、寿司の子、ミツカン等のメーカー品 3 5 0 0 g パック入り	
269	寿司酢	個	液体寿司酢、3 6 0 m l	
270	ナツメグ	個	1 風味良好品 2 S B、ハウス等のメーカー品 3 小瓶入り	
271	パプリカ	個		
272	シナモン	個		
273	ローリエ	個		
274	ピーナッツバター	個	1 良質の原材料を使用したもの 2 1 瓶 8 0 g 入り	
275	ふりかけ	個	1 乾燥風味良好なもの 2 種類及び内容量については、その都度示す 3 プルトップ缶又は瓶入り	
276	ごまふりかけ	個	1 乾燥風味良好なもの 2 プラスチック容器入り 110 g	ごま元気
277	のり玉子ふりかけ	個	1 乾燥風味良好なもの 2 プルトップ缶又は瓶入り 100 g	
278	かつおみりんふりかけ	個	1 乾燥風味良好なもの 2 プルトップ缶又は瓶入り 100 g	
279	インスタント味噌汁	袋	1 1 食用 2 乾燥味噌 8 g 程度	1 0 0 袋入り
280	インスタント吸物	袋	1 食用 2. 5 g パック入り	同上

番号	品 名	単位	規 格	備 考
281	カップ味噌汁	個	1 1 食用カップ入り 2 種類については、その都度示す	
282	カップ吸物	個	1 1 食用カップ入り 2 種類については、その都度示す	
283	濃縮麦茶	本	1 50～100倍希釈用 2 濃縮 1 ℓ入り	
284	パック玄米茶	袋	1 上質の玄米茶を和紙詰めした もの 2 2 g 入り	
285	粉玄米茶	袋	1 上質の玄米茶を粉状にしたもの 2 1 袋 5 5 g 入り、給茶器用	
286	粉茶	袋	1 上質の煎茶の葉を粉状にしたもの 2 1 袋 7 2 g 入り、給茶器用	
287	パック緑茶	個	1 上質の煎茶の葉を和紙詰めした もの 2 2 g 袋入り	
288	パックウーロン茶	個	1 上質のウーロン茶葉を和紙詰め したもの 2 2 g 袋入り	
289	レギュラー コーヒー	k g	1 ブレンドで U C C、マキシム、 K E Y 同等品 2 中挽き、風味豊かなもの	
290	焼肉のたれ	本	1 エバラ、モランボン、同等品以 上 2 2 リットル入り	
291	そばつゆの素	本	1 桃屋、ミツカン、キッコーマ ン等 2 1. 8 リットル入り	
292	棒棒鶏ソース	本	1 リケン等のメーカー品 2 1. 2 リットル入り	
293	粒マスタード	瓶	1 5 3 0 g 入り 2 外国産も可	
294	タバスコ	個	1 6 0 m l 入り 2 外国産も可	
295	豆板醤	個	1 良く熟成させたもの 2 完全密封で 1 3 0 g 入り又は 1 k g 入りで、いずれかは、そ の都度示す	
296	キムチの素	本	1 桃屋等 2 1 k g 入り	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
297	オイスターソース	本	1 理研等 2 4 5 0 g 入り	
298	チリソース	本	1 味の素、理研等 2 1 リットル入り	
299 a	デミグラスソース	k g	1 味の素、理研等 2 1 kg 入り	
299 b	ビーフシチューの素	k g		
299 c	ステーキソース	本	和風 1 リットル入り	
299 d	チューブ入わさび	本	3 0 0 g 入り	

3 缶詰類

共 通 規 格

- (1) 缶胴には品種、内容量、製造工場名が表示されていること
- (2) 缶蓋には製造年月日、品種名、形体、サイズ、製造工場名を明記、輸入缶においてもこれに準ずる
- (3) 人工甘味料は食品衛生法で定められたものを使用すること
- (4) 缶体のブリキは J I S 規格に定められた品質以上のもので、内面塗装缶を使用すること
- (5) 外観及び形状は巻締完全外観良好で傷錆、汚染、変形、膨張等が無いこと
- (6) 製品は納入時において、1 年以内に製造したもので保証期間は納入後 1 年以上とする。輸入缶においてもこれに準ずる
- (7) 内容については J A S 合格品とし、缶体に J A S マークを表示したメーカー品とする
- (8) ダンボール箱等できちんと外装されたもの、つぶれたものは不可

番号	品 名	単位	規 格	備 考
301	秋刀魚おろし煮缶	缶	1 6 号缶 (1) 内容総量 2 0 0 g 程度 (2) 固形量 1 5 0 g 程度	
302	鯖味噌煮缶		2 ツナ 2 k g 缶 (1) 内容総量 1 8 0 0 g 程度 (2) 固形量 1 4 0 0 g 程度	
303	蟹水煮缶	缶	1 たらばがに (金線) (1) 固形量 1 3 5 g 程度 (2) ツナ 2 号缶 2 ずわいがに (1) 固形量 1 3 5 g (2) ツナ 2 号缶	
304	オイルツナ缶	缶	1 ライトミールとする 2 ソリドパック (1) 内容総量 1 8 8 0 g 程度 (2) 固形量 1 4 0 0 g 程度 (3) ツナ 2 k g 缶 3 フレーク (1) 内容総量 1 7 0 5 g 程度 (2) 固形量 1 4 0 0 g 程度 (3) ツナ 2 k g 缶 4 チャンク フレークに同じ	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
305	秋刀魚蒲焼缶	缶	1 角5号A缶 2 内容総量100g程度 3 固形量 85g程度	
306	牛肉大和煮缶	缶	1 内容総量1800g 2 固形量 1200g 3 T2K缶	
307	うずら卵水煮缶	缶	1 固形量1600g程度 2 個数200～240個 3 1号缶	
308	蓮根水煮缶	缶	固形量8kg	
309	筍水煮缶	缶	1 形状：丸又は2つ割り 2 サイズM以上 3 固形量1800g 4 外国産可	
310	スイートコーン缶（ホール）	缶	ホールカーネル A 1号缶 B 4号缶	
311	スイートコーン缶（クリーム）	缶	輸入品可 A 1号缶 B 4号缶	
312	アスパラガス缶	缶	1 ホワイトとし頭部100% 2 サイズM 3 4号缶 固形量280g 4 外国産可	
313	ヤングコーン缶	缶	1 サイズ ホールM 2 3号缶 総量 540g 固形量270g	
314	マッシュルーム缶	缶	1 水煮 2 形状 スライス 3 固形量 1700g 4 マッシュルーム1号缶	1 ケース6缶入り
315	なめたけ茶漬け缶	缶	1 内容総量3000g 2 1号缶	
316	飯缶詰	缶	1 オーバル 缶切付 上記以外の缶型の場合別示 2 内容量、種類については、その都度示す	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
317	みかん缶	缶	1 形状ホールでMサイズ 2 1号缶 内容総量 3 1 2 0 g 固形量 1 7 0 0 g 3 5号缶 内容総量 3 1 2 g 固形量 1 7 5 g	
318	白桃缶	缶	4号缶 内容総量 4 2 5 g 固形量 2 5 0 g 2つ割り	
319	黄桃缶	缶	規格番号318に準ずる	
320	フルーツサラ ダ缶	缶	1 糖度18%以上とし、ムーン スタイルした白桃、密柑、パイ ン、林檎等4種類以上にチェリ ーを加えてもの 2 1号缶 内容総量 3 1 2 0 g 固形量 1 9 5 0 g	
321	パイン缶（ス ライス）	缶	3号缶 内容総量 5 6 5 g 固形量 3 4 0 g 10枚入り	
322	パイン缶 （ピース）	缶	1号缶 内容総量 3 0 1 5 g 固形量 1 7 9 0 g	
323	チェリー缶	缶	1 枝付とする 2 4号缶 内容総量 4 2 5 g 固形量 2 5 0 g 3 サイズM	
324	杏仁フルーツ 缶	缶	1 1号缶 2 みかん、パイン、桜桃、杏仁 豆腐入り	
325	杏仁豆腐缶	缶	1 1号缶 2 内容総量 3 0 0 0 g 3 固形量 2 0 0 0 g 4 豆乳入り杏仁豆腐	
326	ゆで小豆缶	缶	2号缶 内容総量 1 0 0 0 g	
327	フルーツ ジュース缶	缶	1 種類、内容量、果汁量につい ては別示 2 その他共通規格による	
328	トマトジュ ース缶	缶	1 果汁100% 2 カゴメ、デルモンテ同等品 3 内容量については別示	
329	銀杏水煮缶	缶	7号缶 固形量 1 8 0 g	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
330	鶏ガラスープ	缶	1 2号缶、内容量810g 2 無塩	
331	プルトップ缶	缶	1 個人用小型缶 2 種類内容については、その都度示す	
332	トマト水煮缶	缶	1 形状：ホール（全形）とし、 トマトジュース漬けも可 2 種類、内容量、缶型等については、その都度示す	
333	副食缶詰	缶	1 缶詰類共通規格による 2 種類、内容量、缶型等については、その都度示す	
334	ミートソース缶	缶	1 カゴメ、MMC、ハインツ製品 2 1号缶 3kg以上	
335	ラーメンスープ缶	缶	1 3kg缶入り 2 種類は、その都度示す	
336	味噌ラーメンスープ缶	缶	3kg缶入り	
337	醤油ラーメンスープ缶	缶		
338	塩ラーメンスープ缶	缶		
339	とんこつラーメンスープ缶	缶		
340	ちゃんぽんスープ缶	缶	2号缶 900ml入り	
341	なめこ缶	缶	1 つぼみとする 2 カサの径16～22mm未満 3 外国産も可 A 1号缶 B 4号缶	
342	ウーロン茶缶	缶	1 アサヒ、麒麟、サントリー 伊藤園 2 内容量 340g	
343	緑茶缶	缶		
344	ホールトマト缶	缶	1 内容総量2550g 2 固形量 1560g	

4 種実類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
401	ピーナッツ	k g	1 炒り適度で納入後、湿り気なきもの 2 中粒以上とし、ミックス缶は不可 3 1年越のものは不可	防湿包装
402	アーモンド	k g	1 良質の原材料使用のもの 2 形状 (1) スライス (2) ダイス (3) パウダー 3 フレッシュ又はローストとする	同上
403	むき銀杏	k g	1 実がみずみずしくて充実しているもの 2 大粒なもの	同上
404	白胡麻	k g	1 当年又は前年産で市販上級品 2 異物、きょう雑物を含まず、熟成良好なもの 3 水洗い乾燥良好とし、着色品は不可 4 すり胡麻は胡麻を炒って潰したものの	同上
405	すり白胡麻	k g		
406	黒胡麻	k g		
407	すり黒胡麻	k g		
408	くるみ	k g	1 規格番号401に準ずる 2 乾燥良好	同上
409	カシューナッツ	k g		

4 種実類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
401	ピーナッツ	k g	1 炒り適度で納入後、湿り気なきもの 2 中粒以上とし、ミックス缶は不可 3 1年越のものは不可	防湿包装
402	アーモンド	k g	1 良質の原材料使用のもの 2 形状 (1) スライス (2) ダイス (3) パウダー 3 フレッシュ又はローストとする	同上
403	むき銀杏	k g	1 実がみずみずしくて充実しているもの 2 大粒なもの	同上
404	白胡麻	k g	1 当年又は前年産で市販上級品 2 異物、きょう雑物を含まず、熟成良好なもの 3 水洗い乾燥良好とし、着色品は不可 4 すり胡麻は胡麻を炒って潰したものの	同上
405	すり白胡麻	k g		
406	黒胡麻	k g		
407	すり黒胡麻	k g		
408	くるみ	k g	1 規格番号401に準ずる 2 乾燥良好	同上
409	カシューナッツ	k g		

5 砂糖・油脂類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
501	ジャム	袋	1 J A S 合格品 2 種類 (1) イチゴジャム (2) リンゴジャム (3) マーマレード (4) ブルーベリージャム とし、1 袋あたりの g 数とともに別に示す	1 製造業者名及び品質保持期限を表示 2 個人用小袋詰をダンボール箱詰
502	袋マーガリン	袋	1 J A S 合格品 2 ソフトマーガリンとする 3 1 0 g 袋入り	同上
503	マーガリン	個	1 J A S 合格品 2 森永、明治、小岩井等 3 品質保持期限表示 4 1 箱 1 8 0 g の紙箱入り 5 製造後 1 ヶ月以内のもの	同上
504	蜂蜜	個	純粋蜂蜜で 1 k g 入り	同上
505	上白砂糖	k g	1 色彩純白で光沢のあるもの 2 しっとりとした細粉状で塊りがなく異物異色の認められないもの 3 製造元詰め品	3 0 k g クラフト紙袋入り
506	中双砂糖	k g	1 色彩黄褐色にして光沢のあるもの 2 製造元詰め品	
507	卓上用ラー油	個	1 S B、マコーミック、ハウス 2 1 瓶 3 1 g 入り	1 0 本箱入り
508	食用油	k g	1 J A S 表示品 2 3 ヶ月以内に製造したもので保証期限は納入後 1 年 3 1 缶 1 6 . 5 k g 入り	つぶれた缶は不可
509	胡麻油	個	1 J A S 表示品 2 純正とする A 1 . 6 5 リットル入り B 2 0 0 m l 入り	ダンボール入り
510	サラダ油	缶	1 J A S 表示品 2 大豆、トウモロコシ、綿実を精製したもの 3 純正とする 4 1 缶 1 6 . 5 k g 入り	同上

番号	品 名	単位	規 格	備 考
511	ポリサラダ油	本	1 規格番号510に準ずる 2 1. 6 5 リットル入り	ダンボール入り
512	オリーブ油	本	1 J A S 表示品 2 輸入品も可 A 1 リットル入り B 2 5 0 m l 入り	同上

6 芋類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
601	こんにやく	k g	1 きょう雑物がなく、あく味、異臭のないもの 2 特有の光沢を持ち、鮮度良く弾力に富むもの 3 国内産とする 4 検量時、漬け水は除く 5 刺身こんにやくは、白又は青のりとし区分は、その都度示す	1 枚280～300 g
602	刺身こんにやく	k g		1 枚230～280 g
603	糸こんにやく	k g		
604	突こんにやく	k g		こんにやくを突いたもの
605	玉こんにやく	k g		
606	白滝	k g		白色こんにやく
607	さつま芋	k g	1 農林系で奇形、損傷、細根小孔、変質、冠水、発芽等のないもので、品種生産地の表示のあるもの 2 紅あずまとする 3 重量は下記による M 150～200 g L 250～300 g 4 M、Lは混入は不可、納入は同一のものとする	ダンボール箱詰
608	里芋	k g	1 通常、根及び芽を除いた洗い芋とする泥付きの場合は別に示す 2 親芋、孫芋を含まない 3 完熟した子芋で1個40 g以上とする	同上
609	八つ頭	k g	1 土、毛、根を除く 2 腐敗や変色していないもの	同上
610	冷凍里芋	k g	1 完全に凍結したもの 2 急速冷凍とし、再冷凍は不可	同上
611	馬鈴薯	k g	1 病虫害、日焼、冠水、奇形、発芽、土、緑色の損傷等のないもの 2 1個120 g以上 3 端境期においてもできるだけ上記に近いものとする	同上
612	新馬鈴薯	k g	1 規格番号611の1項に準ずる 2 1個80 g以上	同上

613	長芋	k g	1 土砂を良く落とし毛根をとり 除き折れ、割れ、曲がり及び変 形していないもの 2 黒褐色の斑点の少ないもの 3 直径5 c m以上とする 4 病虫害のないもの 5 1本400 g以上	衛生的な容器使用
614	大和芋	k g	1 規格番号613の1～4に準ずる 2 1個300 g以上	同上
615	コーンスターチ	k g	1 とうもろこしの澱粉を摩砕したもの	25 k g クラフト紙袋詰
616	京芋	k g	1 腐敗や変色していないもの 2 洗い芋とする 3 1個300 g以上	ダンボール箱詰
617	冷凍とろろ	k g	1 長芋をすりおろしたもの 2 1 k g 入り	衛生的な容器使用
618	春雨	k g	1 乾燥良好で変質、折れ、砕けないもの 2 水に浸して弾力性と光沢があり、無味無臭であること 3 防湿完全で1 k g 袋入り 4 カットされたもの	防湿包装袋入り
619	澱粉	k g	1 J A S 表示品 2 馬鈴薯製澱粉とする 3 きょう雑物等を含まないもの 4 純白で「きめ」細かく乾燥良好なもの	25 k g クラフト紙袋詰

7 獣鳥鯨肉類及び加工品類

共 通 規 格

- (1) 特有の香りを持ち異味、異臭を認めないもの
- (2) 鮮度良好、外観に異常を認めないもの
- (3) 食品固有の適度な硬さと弾力性を有するもの
- (4) 包装及び容器は衛生的なものを使用するものとする
- (5) 肉類加工品は品質保持期限を表示すること
- (6) 国内産の肉は個体識別番号を表示する（現在、牛肉だけだが、豚肉等に適用された場合も同様とする）
- (7) 輸入牛を納品する場合は、「ブランド（輸入国の肉質等級等）」「輸入商社名」「輸入年月日」「k g 換算重量」「輸入国名」が必ず表示してあること
- (8) 納入時においては、半解凍済みのものを納品する（解凍、冷凍の場合は別示）

番号	品 名	単位	規 格	備 考
701	レトルトハンバーグ	個	1 ボイル用パック入りとする 2 牛肉43%以上のものとする 3 1個のg数は、その都度示す 4 冷凍不可	
702	牛バラ肉	k g	1 肩バラ、ともバラ 2 脂身30%以下 3 厚みのあるもの	日本食肉格付協会「牛部分肉取引規格」による部分肉規格「3」以上 輸入牛は同等品以上 オーストラリア産はショート以上
703	牛背ロース肉	k g	1 肉質の柔らかいもの 2 肉色は鮮紅色にして光沢を有し、新鮮なものとする	
704	牛もも肉	k g		
705	牛挽肉	k g	規格番号704の牛もも肉を2度挽いたもの	
706	牛サーロイン	k g	1 規格番号703に準ずる 2 1枚150gのステーキ用 3 外国産の場合はミドル以上	
707	牛ヒレ肉	k g	規格番号706に準ずる	
708	豚背ロース肉	k g	1 肉質の柔らかいもの 2 肉色は淡灰紅色にして光沢を有し、新鮮なものとする 3 脂身は20%以下とする 4 筋切のこと	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
709	豚もも肉	k g	規格番号708に準ずる	
710	豚バラ肉	k g	1 規格番号708の1, 2項に準ずる 2 脂身は30%以下とする 3 厚みのあるもの	
711	豚挽肉	k g	規格番号709の豚もも肉を2度挽いたもの	
712	スペアリブ	k g	1 豚骨付きあばら肉 2 1本70g程度	
713	豚ヒレ肉	k g	1 1本800g程度 2 生、冷凍は別示	
714	豚レバー	k g	1 鮮度が良く、異臭、寄生虫等のないもの 2 血抜きしたもの	冷凍品可
715	焼豚	k g	1 焼きあがり十分な風味良好なもの 2 スライスとし、1枚の重量は別示	冷凍品可
716	鶏肉	k g	1 「食鶏取引（小売）規格」（農林省畜産局長通達）の適合品であること 2 食鶏のうち「若鶏」とする 3 特有の光沢、正常なおい弾力性のあるもの 4 冷凍品は変色、乾燥等していないもの 5 品質表示「A級」のもの 6 使用期限を表示したもの 7 輸入品の場合は同等以上	解体規格品は1袋2kgの真空パックとし、ダンボールに6袋詰としたもの
717	鶏正肉 (手羽肉・胸肉)	k g	1 「手羽もと」「胸部」の皮付き肉とする皮筋、余分の脂肪は除き、取引規格「正肉Ⅲ型」とする 2 冷凍品 3 品質保持期限を表示したもの	A 2kg 冷凍 B フレッシュ
718	若鶏もも肉	k g	1 ももの正肉で、腹部、尾部は含まないこと 2 取引規格「ももⅡ型」 3 冷凍品 4 品質保持期限を表示したもの 5 1枚250g程度	A 2kg 冷凍 B フレッシュ C I Q F

※ I Q F : Individual Quick Frozen (個別急速冷凍)

番号	品 名	単位	規 格	備 考
719	若鶏骨付もも肉	k g	1 大腿関節で分割し、足を関節で切断したもの 2 取引規格「骨付もも肉Ⅱ型」 3 冷凍品 4 品質保持期限を表示したもの	A 160～180 g B 180～200 g C 200～220 g
720	若鶏ぶつ切	k g	1 手羽もと、もも、胸肉で1個40～60gとする 2 その他、規格番号716に準ずる	
721	鶏ウイング	k g	1 骨は第一関節のみ 2 1個50g程度 3 その他、規格番号716に準ずる	
722	鶏チューリップ	k g	1 「手羽先」を加工したもの 2 1個40g程度 3 その他、規格番号716に準ずる	
723	鶏ささ身	k g	1 重量区分「大」（1枚25g以上）とする 2 腱を除いたもの	
724	鶏手羽先	k g	1 1個40g程度 2 その他、規格番号716に準ずる	
725	鶏ガラ	k g	1 小肉を除去した骨とする（頭、足を除く） 2 異味、異臭、変色等を有さないもの	
726	ロースハム	k g	1 JAS規格中級品以上 2 通常20gスライス、これによらないときは別示	1 JAS表示品で見本提示時にJAS表示部分を提出のこと 2 包装に品名、重量、品質保持期限、製造業者名が表示されていること 包装に品名、重量、品質保持期限、製造業者名が表示されていること
727	ポークソーセージ	k g	1 JAS規格上級品 2 オールポーク 3 丸又は角型とし、20gスライス 4 製造後、1週間以内のもの	
728	あらびきウインナー	k g	1 規格番号727の1，2，4に準ずる 2 手作り風あらびき 3 1本20g程度	
729	フランクフルトソーセージ	k g	1 規格番号727の1，2，4に準ずる 2 1本60g程度 3 冷凍不可	
730	ウインナーソーセージ白	k g	1 JAS規格上級品 2 無着色のもの 3 製造後1週間以内のもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
731	ウインナー ソーセージ赤	k g	1 J A S 規格上級品 2 着色のものとする ただし、過度の着色は不可 3 製造後 1 週間以内のもの	1 J A S 表示品 で見本提示時に J A S 表示部分 を提出のこと 2 包装に品名、 重量、品質保持 期限、製造業者 名が表示されて いること 包装に品名、重 量、品質保持期 限、製造業者名 が表示されてい ること
732	ベーコン	k g	1 市販中級品以上 2 2 mm スライス 3 豚バラを使用した燻煙完全で 風味良好なもの 4 製造後、1 ヶ月以内のもの	
733	ショルダー ベーコン	k g	1 規格番号732の1, 2, 4に準 ずる 2 豚肩肉を使用した燻煙完全で 風味良好なもの	
734	ソフトサラミ	k g	1 市販中級品以上 2 セミドライサラミソーセージ 3 20 日以内製造のもの 4 1 枚 20 g スライス	
735	ドライサラミ	k g	1 規格番号732の1, 3, 4に準 ずる 2 ドライサラミソーセージ	
736	スモークチキ ン	k g	1 市販中級品以上 2 若鶏の腿肉を使用した燻煙完 全で風味良好なもの	同上 3 真空パック包 装
737	ローストチキ ン	本	1 市販中級品 2 骨付腿肉に調味液をしみ込ま せ風味良く焼き上げたもの (1) 1 本 160 g 程度 (2) 1 本 180 g 程度 (3) 1 本 200 g 程度 いずれかは、その都度示す	
738	スモークビー フ	k g	1 牛腿肉を整形し香辛料で調味 し、塩漬スモーク乾燥したもの 2 重量とスライス、丸について は別示 3 たれ付き 4 品質保持期限を表示	1 丸の場合、 ケーシング包装 とし J A S マー ク表示 2 原材料名、製 造業者名表示
739	鶏挽肉	k g	1 正肉を 2 度挽きしたもの 2 脂肪含有量 10 % 以内 3 製造後、12 時間以内の生 4 上記によらない場合は別示	

8 卵・乳類同加工品

共 通 規 格

- (1) 特有の香りを持ち異味、異臭を認めないもの
- (2) 鮮度良好、外観に異常を認めないもの
- (3) 食品固有の適度な硬さと弾力性を有するもの
- (4) 包装及び容器は衛生的なものを使用するものとする
- (5) 冷凍食品・牛乳・乳製品は品質保持期限を表示すること
- (6) 厚生省令規格による合格品「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」

番号	品 名	単位	規 格	備 考
801	鶏卵	k g	1 表面に光沢なく新鮮色を呈しザラザラしたもの 2 破卵、奇形卵、汚卵等のないもの 3 割ると黄身がこんもり盛り上がったもの 4 市場規格 特級 M (1個60～65g)	10kgダンボール箱入り
802	生食用鶏卵	k g	1 規格番号801に準ずる 2 衛生殺菌したもの	衛生的容器
803	錦糸卵	k g	1 冷凍又は常温 2 せん切、500gパック入り 3 品質保持期限を表示	
804	厚焼卵	k g	1 1個500g程度の完成品 2 冷凍、チルド別についてはその都度示す 3 品質保持期限を表示	
805	卵豆腐	個	1 全卵30%以上使用のもの 2 品質保持期限の表示 3 110g入り 4 内容成分表提示	
806	カスタードプリン	個	1 カップ入り 2 内容量100g 3 品質保持期限を表示 4 森永等のメーカー品	スプーン付
807	牛乳	個	1 無視乳固形分8%以上 2 製造後2日以内のもの 3 200mlパック	ストロー付
808	牛乳L	個	1 規格番号807の1, 2項に準ずる 2 1000mlパック	
809	乳飲料コーヒ	個	1 無視乳固形分4%程度 2 製造後2日以内のもの 3 200mlパック	ストロー付

番号	品 名	単位	規 格	備 考
810	乳飲料コー ヒーL	個	1 規格番号809の1, 2項に準 ずる 2 1000ml パック	
811	低脂肪牛乳	個	1 乳脂肪分1～1.5% 2 製造後2日以内のもの 3 180ml 又は200ml パ ック	ストロー付
812	濃厚牛乳	個	1 乳脂肪分1～1.5% 2 製造後2日以内のもの 3 180ml 又は200ml パ ック	ストロー付
813	ロングライフ 牛乳	個	1 製造後60日常温保存可能で 製造後15日以内のもの 2 無脂乳固形分8%以上 3 200ml パック	ストロー付
814	プレーンヨー グルト	個	1 500g 入り 2 製造後3日以内のもの	砂糖付
815	飲むヨーグル ト	個	1 180ml パック 2 製造後3日以内のもの 3 種類については、その都度示す	ストロー付
816	ヨーグルト	個	1 90g 以上の個人用 2 製造後3日以内のもの 3 種類については、その都度示す	スプーン付
817	乳飲料	個	1 乳糖分解酵素入 2 180ml 以上 3 製造後3日以内のもの	ストロー付
818	乳酸菌飲料	個	1 活性乳酸菌入 2 無脂乳固形分3%以上 3 種類・容量は、その都度示す 4 成分表提示 5 製造後3日以内のもの	ポリ容器
819	生クリーム	個	1 乳脂肪分18%以上 2 200ml 入り 3 製造後3日以内のもの	
820	アイスクリー ム	個	1 雪印、明治、森永、名糖とする 2 90ml カップ入り 3 種類については、その都度示す	スプーン付
821	氷菓	個	規格番号820に準ずる	スプーン付
822	サワークリー ム	本	1 中沢乳業等のメーカー品とする 2 1本900ml 入りとする 3 製造後3日以内のもの	
823	ナチュラル チーズ	個	1 1箱225g 入り 2 品質保持期限を表示	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
824	スライスチーズ	枚	1 プロセスチーズ 2 1枚20g程度 3 納入後4ヶ月以上の賞味期限があるもの	
825	ベビーチーズ (6Pチーズ)	個	1 プロセスチーズ 2 1個28g 3 納入後4ヶ月以上の賞味期限があるもの	
826	スティック チーズ	本	規格番号825に準ずる	
827	チーズ	個	1 プロセスチーズ 2 1箱200g入り 3 雪印、森永、明治、小岩井の乳製品 4 納入後4ヶ月以上の賞味期限があるもの	
828	パルメザン チーズ	個	1 規格番号827の1, 3, 4項に準ずる 2 1缶80g入り	
829	バター	個	1 雪印、明治、小岩井 2 200g箱入り 3 無塩の場合は別示	

9 魚介類及び加工品類

番号	品 名	単位	規 格	備 考
9 共-1	鮮魚共通		1 魚体に鱗が密着すると共に新鮮な光沢を有し、エラは鮮紅色を呈していること 2 眼球が突出し角膜透明で肉締まり良く弾力のあるもので、腹切りのもので、身の欠けたものがないこと 3 鮮魚特有の魚臭を有し、異臭のないもの 4 大きさが一様に揃っていること 5 検量時、氷、余分の水分を除く	衛生的容器
9 共-2	冷凍魚共通		1 冷凍法 捕獲地点において速やかに魚介類を急速冷凍したもの 2 外観 油やけ、腹切れ、身の欠けたものなどがないこと 3 納入時、解凍済みのこと 4 製造業者名、品質保持期限を表示	ダンボール箱詰
9 共-3	味噌漬魚共通		1 鮮魚及び冷凍魚共通に準ずる切り身魚を味噌に付け込んだもので、内部まで良く浸透し異味異臭を呈さないもの 2 検量時、味噌の量は除く（5%以内は可） 3 製造業者名、品質保持期限を表示	衛生的容器
9 共-4	粕漬魚共通		1 鮮魚及び冷凍魚共通に準ずる切り身魚を酒粕に付け込んだもので、酒粕の味が内部まで良く浸透し異味異臭を呈さないもの 2 検量時、酒粕の量は除く 3 品質保持期限を表示	同上
9 共-5	塩蔵魚共通		1 鮮魚共通規格に準ずる 2 塩味良好なもの 3 塩やけ等がないもの	同上
9 共-6	干物共通		1 乾燥度及び塩度が適当で、油やけ、異味、異臭の認められないもの 2 虫喰、黴等の認められないもの 3 大きさが一様にそろっているもの	同上

9 共-7	みりん干類共通		1 油やけがなく大きさが一様に揃っているもの 2 虫喰、黴等の認められないもの 3 特有の風味を有し、異味、異臭のないもの	衛生的な容器
9 共-8	加工魚共通		1 鮮魚及び冷凍魚の頭、鰭、鱗、内臓、骨を除去し、整形良好で身割れ、その他損傷のないもの 2 大きさが一様に揃っていてきょう雑物が混入していないもの 3 切り身、重量及び形状はその都度示す	同上
9 共-9	練製品共通		1 鮮度良好な魚肉を原料に澱粉調味料を加え、練り上げ良好なもの 2 大きさ、形態が均一にて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、取扱法ともに衛生的で加熱適切にて、そのまま食せるもの 5 異質物、きょう雑物、異味、異臭、「ネット」等を認めず、漂白剤等はなるべく使用しないもの 6 品質保持期限及び食品衛生法に規定された表示を明記する 7 揚物については、植物油を使用し、油を十分に切っていること 8 冷凍不可	同上
9 共-10	貝類共通		新鮮なもので、死貝、泥、砂、石、海草等のきょう雑物の混入なく、粒のそろっているもの	同上
9 共-11	貝むき身共通		1 むき身は異品種、異物等のきょう雑物の混入していないもの 2 別示とある場合を除き、冷凍品とする 3 冷凍品は急速冷凍品で凍結が完全なもの	同上
901	鰹	k g	1 150 g 程度の真鰹 2 その他、鮮魚共通による	同上
902	鰹生開き	k g	1 フライ用に頭、ゼイゴ、骨を除き開いたもの 2 1枚40 g 程度 3 その他、鮮魚共通による	同上
903	鰹フィレ	k g	1 1切30 g 程度 2 その他、鮮魚共通による	同上

904	鰹	k g	1 真鰹とし、1本1.5kg以上のもの 2 切り身の場合、1枚あたりのg数は、その都度示す 3 その他、鮮魚共通による	衛生的な容器
905	鯖つつ切れ	k g	1 1切150g程度 2 その他、冷凍魚共通による	同上
906	鯖フィレ	k g	1 1切100g程度 2 その他、冷凍魚共通による	同上
907	カジキ鯖切身	k g	1切120g程度	同上
908	とび魚	k g	1 1匹150～180g 2 その他、鮮魚共通による	同上
909	あなご	k g	1 頭、内臓を除き、開き骨抜きした真あなごとする 2 その他、鮮魚共通による	同上
910	むらさきロールイカ	k g	1 鮮魚冷凍魚共通による 2 表皮を除きロール状に巻き冷凍したもの 3 1枚300～500g	同上
911	いかげそ	k g	1 紋甲いかの足をゆでた後、冷凍したもの 2 1kgパック入り	同上
912	いか	k g	1 するめいか、やりいか、紋甲いかも可 2 1パイ300g程度 3 その他、鮮魚冷凍魚共通による	同上
913	いか開き	k g	1 いかの内臓を除き開き、急速冷凍したもの 2 足付1パイ150g程度	同上
914	いわし	k g	1 大きさ (1) 大羽100～130g程度 (2) 中羽60g程度 どちらかは、その都度示す 2 種類は、真いわし 3 その他、鮮魚共通による	同上
915	おひょう	k g	1 頭、内臓を取り除いたもの 2 切り身の場合、皮びき3枚おろしで1切120g程度 3 その他、鮮魚共通による	同上
916	殻むきえび	k g	1 大正海老、ブラックタイガーとする 2 大扇とそれに接する関節を残し、頭胸部、内臓、背綿を除去し、皮をむき筋切りしたもの 3 1尾20g程度 4 納入時「生」のこと	同上

917	有頭えび	k g	1 大正海老、ブラックタイガーとする 2 1匹80g程度 3 冷凍魚共通による 4 ベトナム、インドネシア産同等とする	衛生的容器
918	むきえび	k g	1 冷凍品 2 1匹10～20g 3 品質表示期限を表示	1kgパック入
919	鰯切身	k g	1 真鰯、めいた鰯、まこ鰯とする 2 1切130g程度 3 その他、冷凍魚共通による	衛生的容器
920	キス	k g	1 冷凍品 2 白鰯を背開きし、頭、骨を除いたもの 3 1枚22～31g程度 4 製造メーカー名を表示 5 品質保持期限を表示 6 その他、加工魚共通による	箱詰
921	生鮭	k g	鮮魚共通による	衛生的容器
922	紅鮭切身	k g	1 1切120g程度 2 その他、鮮魚共通による	同上
923	銀鮭切身	k g		同上
924	キングサーモン切身	k g	1 1切150g程度 2 筒切れ 3 その他、鮮魚共通による	同上
925	鱈切身	k g	1 新鮮なもので、特有の黒斑があるもの 2 他の類似魚（バラクーダ等）を鱈として納入は不可 3 1切120g程度 4 その他、鮮魚共通による	同上
926	秋刀魚	k g	1 1匹120～150g 2 その他、鮮魚共通による 3 通常は生とし、冷凍の場合はその都度示す	同上
927	秋刀魚フィレ	k g	1 1切40g程度 2 その他、鮮魚共通による	同上
928	鯛	k g	1 桜鯛、れんこ鯛とする 2 えら、内臓、鱗を除き、切れ目を入れる 3 1匹180g程度 4 丸の場合は220g程度とし、大きさの揃ったもの	同上

929	鰺	k g	1 冷凍魚共通による 2 1 匹 2 0 0 g 程度	衛生的容器
930	鰯	k g	1 本鰯とする 2 丸の場合、1 匹 5 k g 以上 3 切り身の場合、3 枚おろしで 1 切 1 2 0 g 程度	同上
931	虹鱒	k g	1 鮮度良好で内臓を除いたもの 2 1 匹 1 2 0 g 程度	同上
932	塩鮭切身 (120 g)	k g	1 良く塩味が馴染んだもので、 甘塩のもの（生に塩をふっただ けのものは不可） 2 1 切 1 2 0 g 程度	同上
933	塩鮭切身 (60 g)	k g	1 規格番号932の1項に準ずる 2 1 切 6 0 g 程度	同上
934	塩鱒	k g	規格番号932に準ずる	同上
935	塩くらげ	k g	1 塩蔵品とする 2 千切りしたもので大きさが同一のも の	パック入り
936	鰺の開き	k g	1 真鰺とする 2 1 枚 8 0 g 程度 3 干物共通による	衛生的容器
937	鯖文化干	k g	1 1 枚 1 2 0 g 程度 2 干物共通による	
938	丸干鰯	k g	1 表皮青白色で皮、腹が破損し ていないもの 2 特有の香りと適度の塩味を有 すること 3 真鰯で1尾70g程度	同上
939	目刺	k g	1 規格番号938の1, 2項に準ず る 2 1 匹 1 5 g 程度	同上
940	秋刀魚干物	k g	1 規格番号938の1, 2項に準ず る 2 1 枚 1 2 0 g 程度	同上
941	しらす干	k g	1 色白で光沢良く適度に乾燥したもの 2 水分率70～50%	同上
942	ちりめんじゃ こ	k g	1 941をしっかりと乾燥させたもの 2 水分率40%程度	同上
943	桜海老	k g	1 着色していないもの 2 乾燥良好で異味、異臭、異物 の混入の無いもの 3 大きさが一様に揃っているも ので、小物は不可	同上

944	子持ちししゃも	k g	1 乾燥良好で1尾20g程度 2 その他乾物共通による	衛生的容器
945	赤尾鯛粕漬	k g	1 粕漬魚共通とする 2 骨無しとする 3 1切120g程度	同上
946	鱸西京漬	k g	1 味噌漬魚共通とする 2 骨無しとする 3 1切120g程度	同上
947	まながつお西京漬	k g		
948	銀鮭粕漬	k g	1 規格番号946の2, 3項に準ずる 2 粕漬魚共通による	同上
949	身欠にしん	k g	1 乾燥十分で1本40g程度 2 固有の香りがあり悪臭、刺激臭のないもの 3 食中黴等の認められないもの	同上
950	なまり節	k g	1 刺激性の味無く脂身の場合、かまの部分を除く 2 1本400g以上	同上
951	たらこ	k g	1 鮮度良好な市販上級品（生食可能品） 2 過度の着色不可 3 甘口のもの 4 1腹80g程度	同上
952	辛子明太子	k g	1 規格番号951に準ずる 2 生食用	同上
953	スモークサーモン	k g	1 特有の味と香りを有するよう燻煙加工されたもの 2 スライス 3 真空パックされたもの	同上
954	酢たこ	k g	1 市販上級品 2 大きさが一様に揃っている事 3 無着色品	同上
955	刺身用鮪（赤身）	k g	1 本鮪、めばち、きはだとする 2 頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとする 3 生、冷凍については、その都度示す 4 さくどり（幅5cm, 厚み2cm）	同上
956	刺身用鮪（中トロ）	k g	規格番号955に準ずる	同上
957	ねぎとろ	k g	1 規格番号955に準ずる 2 冷凍品	真空パック入り

958	刺身用ハマチ	k g	1 鮮度良好で刺身用の生とする 2 1匹4 k g程度の丸 3 さくどり 4 2, 3については別に示す	衛生的容器
959	刺身用いか	k g	1 皮、足等を除き刺身用に加工したもので、生又は冷凍とする 2 1枚200 g程度 3 冷凍・生については、その都度示す	同上
960	刺身用たこ	k g	1 真蛸とする 2 近海もので刺身用 3 1匹1.5～2 k g	同上
961	鮎	k g	1 生又は冷凍とする 2 1匹100～200 g程度 3 1については、その都度示す	同上
962	えび鯛	k g	1 えら内臓を除き1匹140 g程度 2 文化干	同上
963	鯉土佐造り	k g	1 1本500 g以上 2 真空パックでたれ付 3 新鮮な鯉を原料としたもの	同上
964	太刀魚	k g	1 冷凍魚共通による 2 1切120 g程度	同上
965	あなご蒲焼	k g	1 人工着色不可、調理後100 g程度 2 チルド、冷凍については、その都度示す 3 たれ付きとし、量は総量の100%を納入	同上
966	開きはも	k g	1 鮮度良好なはもを開いたもの 2 1匹300～500 g程度 3 生・冷凍については、その都度示す4	同上
967	味付たこ	k g	1 肉質柔らかく食味良好なもの 2 極度の着色不可 3 1匹1.5 k g程度	同上
968	白板かまぼこ	k g	1 練製品共通による 2 検量時板は除く 3 食品衛生法に基づく表示等を明示したものとする 4 夕月同等品	同上 製造業者、品質保持期限を表示
969	紅板かまぼこ	k g		
970	焼かまぼこ	k g		
971	笹かまぼこ	k g	1 規格番号968の1, 3項に準ずる 2 1枚40 g程度	同上

972	竹輪	k g	1 練製品共通による（生食用） 2 竹笛同等品、1本40g程度	衛生的容器 製造業者、品質 保持期限を表示
973	焼竹輪	k g	1 練製品共通による 2 表面が一様に焼けていること 3 1本90g程度	同上
974	チーズ竹輪	k g	1 練製品共通による 2 1本40g程度	同上
975	鳴門	k g	1 練製品共通による 2 1本200g程度	同上
976	はんぺん	k g	1 練製品共通による 2 1枚50g	同上
977	紅白はんぺん	k g	練製品共通による	同上
978	つみれ	k g	1 練製品共通による 2 1個20g程度	同上
979	さつま揚げ	k g	1 練製品共通による 2 人参、ごぼうの混入は10% 以内とし、良質の植物油で揚げ たもの 3 1枚50g程度	同上
980	揚げボール	k g	1 規格番号979の1、2項に準 ずる 2 1個10g程度	同上
981	ごぼう巻	k g	1 規格番号979の1、2項に準 ずる	同上
982	いか巻		2 規格番号979の材料で、ごぼ う又はいかを巻いたもの	
983	だて巻	k g	1 練製品共通による 2 1本375g程度	同上
984	チーズ蒲鉾	k g	1 練製品共通による 2 1本35g以上とし、チーズ は10%程度入っているもの	同上
985	魚肉ソーセー ジ	本	1 練製品共通による 2 着色は食品衛生法で許可され たもの 3 1本あたりの重量は、その都 度示す 4 J A S 合格品	同上
986	蟹足かまぼこ	k g	1 練製品共通による 2 蟹肉10%以上	同上

987	ほぐし蟹足かまぼこ	k g	規格番号986をほぐしたもの	衛生的容器 製造業者、品質 保持期限を表示
988	蟹正肉	k g	1 冷凍可 2 軟骨を除いた棒状フレーク 3 ずわい蟹	衛生的容器
989	ずわい蟹	k g	1 カットものとし、生食鍋物用 は別示 2 殻つき足身 3 1本70g程度	同上
990	刺身用蟹	k g	1 頭、内臓、骨、尾を取り除き 腹をすいて刺身用にカットした もの 2 生 3 1節400g程度	同上
991	鰻蒲焼	個	1 焼色適度で油が適度にのった 味付良好なもの 2 串なし 3 たれ、山椒つき 4 品質保持期限を表示 5 製造業者名、内容量を表示 6 真空パック入り冷凍品 7 1個80g	同上
992	鰻蒲焼（直食用）	k g	1 焼きたてのもの 2 1串100g 3 タレ、山椒付き	同上
993	鱈切身	k g	1 1枚あたり120g程度の切 身にしたもの 2 その他、鮮魚共通による	同上
994	銀鱈切身	k g		同上
995	銀ムツ切身	k g		同上
996	甘えび	k g	1 1尾20g程度 2 殻むき頭付き 3 その他、鮮魚共通の3，4， 5項に準ずる	同上
997	つば抜きいか	k g	1 するめいか、やりいか、紋甲 いか 2 1枚170g程度 3 その他、冷凍魚共通による	同上

1 0 豆類及び豆加工品

共 通 規 格

- (1) 鮮度及び乾燥良好で黴、きょう雑物の混入が認められないもの
- (2) 粒揃いでそれぞれが固有の色彩、風味を有すること
- (3) 品質良好なもので、病虫害のないもの（１年越しは不可）
- (4) 加工品は（３）に基づく原料を使用し、食品衛生法による許可薬品以外のものを使用していないこと
- (5) 容器は衛生的なものを使用すること
- (6) 輸送中の衛生には、特に注意を払うこと
- (7) 容器は返却する

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1001	小豆	k g	1 共通規格による 2 農産物規格規定 2 等合格品以上 3 整粒 8 0 % 以上	防湿袋入り
1002	ささげ	k g		
1003	大豆	k g		
1004	黄粉	k g	1 新鮮な大豆を使用し、鮮度・乾燥度良好なもの 2 こうばしい香りを有し、粉末齊一で異味、異臭、きょう雑物の混入がないもの 3 着色、変色が無く、特有の淡黄色を有するもの	
1005	納豆	個	1 良く発酵した糸引き納豆 2 粒揃いで柔らかい外観及び納豆特有の香味を有し、異味、異臭、異物の混入がないもの 3 内容量 5 0 g 入り、たれ付	カートン又はサンドバールケース入り
1006	挽割納豆	個	1 規格番号1005の 1 , 2 項に準ずる 2 バラ入りとする	
1007	絹豆腐	k g	1 当日製造したものとする 2 型崩れ及び異味、異臭の無いもの 3 破損品は返却交換とする	
1008	木綿豆腐	k g	規格番号1007に準ずる	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1009	パック入絹豆腐	個	1 絹こしとし、生地がなめらかで弾力があり、型崩れないもの 2 角カップ入り 3 品質保持期限を表示 4 完全殺菌工程により製造したもの 5 内容量300g詰	
1010	パック入木綿豆腐	個	1 規格番号1009の2, 3, 4項に準ずる 2 内容量150g	
1011	絞豆腐	kg	1 木綿豆腐を水分50%程度に絞り水切りしたもの 2 当日製造したもの	
1012	焼豆腐	kg	1 木綿豆腐を水分50%程度に水切りした後焼き上げたもの 2 均一に焼け厚さ2.5cm以下で破損していないもの 3 当日製造したもの 4 1個200g程度のもの	
1013	油揚	kg	1 淡黄色に色良く揚げ2時間以上経過したもの 2 特有の香り味色艶を有し、ふっくらとして破損のないもの 3 良質植物油を使用のこと 4 当日製造したもの	
1014	油揚（稲荷寿司袋詰用）	kg	1 規格番号1013に準ずる 2 中開きがしてあり、縦8cm横15cm程度とする 3 当日製造したもの	
1015	生揚（厚揚）	kg	1 規格番号1013に準ずる 2 厚さ1.5～2cm程度 3 当日製造したもの	
1016	がんもどき	kg	1 豆腐を主として内容4種類（人参、ごぼう、山芋、胡麻等）以上混入してあり、良質の植物油を使用した新鮮なもの 2 1個40～50g程度	
1017	一口がんもどき	kg	1 規格番号1016の1項に準ずる 2 1個10g程度	
1018	高野豆腐	kg	1 気泡孔細密にして乾燥良好な異味、異臭の認められないもの（ただし、膨軟加工上用いたアンモニア臭は除く） 2 形状は、さいの目とする	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1019	おから	k g	1 新鮮で、色彩一様硬く絞ったもの 2 特有の豆臭があり、異味、異臭無く、きょう雑物のないもの 3 当日製造したもの	
1020	小豆生あん	k g	1 小豆を原材料として製造され鮮度良好で固く絞ったもの 2 赤並あんとする 3 品質保持期限を表示 4 加糖、無糖は、その都度示す	
1021	豆乳	個	1 J A S 規格品 2 2 0 0 m l 入りストロー付とする (1) プレーン (2) 果汁入り (3) コーヒー入り いずれかは、その都度示す 3 品質保持期限を表示	
1022	揚げ出し豆腐	個	1 個 2 0 g 又は 2 5 g	
1023	茹大豆	k g	粒の揃っているもの	真空パック
1024	無菌パック豆腐	k g	1 規格番号1007の2，3項に準ずる 2 長期保存可能なもの	

1 1 野菜類

共 通 規 格

- (1) 市場規格B以上のもの
- (2) 鮮度良好で、品種固有の色沢、形状を有し、大きさが一様に揃っており、異品種の混入しないもの
- (3) 香味、風味良好で、異味、異臭のを認めないもの
- (4) 病虫害、外傷等がなく、土、砂、きょう雑物の付着又は混入のないもの
- (5) 「とう立ち」「枯葉」「す」入り、「ひび割れ」「マタワレ」等ないもの
- (6) 廃棄量分（毛、根、葉等）を除くこと
- (7) 検量時は、容器等の重量を除くこと
- (8) 水洗いし、水切り完全なもの
- (9) 衛生的容器やダンボール箱にきちんと入れられたもの、むき出しのままのものは不可

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1101	ほうれん草	k g	1 枯葉無く「とう」の立っていないもの 2 根切り、水洗い後、水切り完全なもの	
1102	小松菜	k g		
1103	水菜	k g		
1104	春菊	k g		
1105	山東菜	k g	1 結球適度なもの 2 根部の切除及び外葉の除去	
1106	青菜	k g	1 青い部分が70%以上のもの 2 「繊維」柔らかく「とう」の無い新鮮なもので、根切り、枯葉、病虫害なく水切り完全で、水切れ良いもの	
1107	摘み菜	k g	1 枯葉無く不純物混入不可 2 体長約7cmまでのもの	
1108	みつ葉	k g	1 特有の形状香味を有し、発育良好で緑色鮮やかな柔らかいもので、市場納入規格M以上とする 2 水洗い完全で、伸びすぎではないもの 3 切りみつ葉（糸みつ葉）軟白部分は15cm以上とする	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1109	パセリ	k g	香り強く鮮やかな緑色を呈し、 葉先の良く縮れているもの	
1110	にら	k g	1 葉肉厚く、柔らかくみずみず しい淡色を呈し、艶がある幅太 もので特有の香りを有するもの 2 根立より切り取ったもの 3 長さ18cm以上	
1111	長葱	k g	1 白色部分は光沢があり、柔ら かい感じで弾力性のあるもの 2 青葉は軟白部の長さの1/3 以下とする	
1112	分葱	k g	規格番号1111に準ずる	
1113	あさつき	k g	葉のすっきりしたみずみずしい もので、柔らかいもの	
1114	人参	k g	1 葉、茎、毛根を除いた市販品 で、傷、肌荒れ、病虫害の無い もの 2 色濃く鮮やかで、特に「す」 の入っていないもの 3 短人参 200～250g程度	
1115	木の芽	k g	特有の香りを有する新葉とし、 新鮮なもの	
1116	ピーマン	k g	1 濃緑色を呈し、品質、形状の 良い柔らかいもの 2 赤色や黒の縞が入ったものは 不可 3 1個50g以上	
1117	ししとう	k g	1 規格番号1116の1、2項に準 ずる 2 1個5g以上	
1118	オクラ	k g	1 緑色が濃く細毛が密生し、筋 がはっきりした先のとがったも の 2 1個10g程度	
1119	南瓜	k g	1 完全成熟とし、品質形状良好 なもの 2 1個1kg以上 3 品種別示ない限り、西洋南瓜 とする	
1120	セリ	k g	1 色鮮やかで、柔らかく特有の 香味を有するもので「とう」が たっていないもの 2 根部は除く 3 長さ15cm以上	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1121	大葉	k g	1 緑色鮮やかな褐色黒変していないもの 2 適度の柔らかさを備えたもの	
1122	レタス	k g	1 結球良く根切り、葉づれ、枯葉の無い球揃いのもの 2 切り口みずみずしく白鮮やかな葉の厚い柔らかいもの 3 1個400g以上	
1123	プリーツレタス	k g	1 規格番号1122に準ずる 2 1個200g以上	
1124	白菜	k g	1 緑葉少なく抱合完全で、くき広く鮮度良好なもの 2 病虫害枯葉斑点無く「とう」のたっていないもの 3 1個1.5kg以上	
1125	キャベツ	k g	1 結球固く抱合完全なもので、外葉、根部は除く 2 1個1～2kg 3 新キャベツ（春キャベツ）は新鮮な淡緑色を呈し、抱合完全で外皮を除き病虫害枯葉のないもので、1個700g程度	
1126	レッドキャベツ	k g	1 規格番号1125の1, 2項に準ずる 2 色鮮やかな濃紫色をしたもの 3 葉肉の厚いもの	
1127	芽キャベツ	k g	1 結球固く緑色を呈しているもの 2 1個20g程度	
1128	玉葱	k g	1 乾燥良好で光沢あり、固く締って重い黄玉葱とする 2 黒斑腐りのないもの 3 1個200～300g 4 新玉葱は白玉葱とし、市場規格M以上	
1129	赤玉葱	k g	1 色鮮やかで、発芽なく固く締ったもの 2 市場規格M	
1130	大根	k g	1 白く肌の美しいもので、「肌荒れ」「す」のないもの 2 葉の首上10cm以下に切ったもの 3 水洗い完全なもの 4 1本1.2kg程度	
1131	かつら大根	k g	1 変色していないもの 2 水切りしたもの	
1132	ラディッシュ	k g	1 外被が鮮やかな赤色を呈し、形の丸い傷割れ虫喰いのない形揃いのもの 2 葉付きとし、市場規格M	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1133	かぶ	k g	1 肌荒れの無い色白のもの 2 「す」入り病害虫裂根を除く 3 葉付き水洗いしたもの 4 直径4 c m以上で粒揃いとする	
1134	かぶ玉	k g	かぶを葉切りしたもの	
1135	蓮根	k g	1 肉質柔らかく色沢（白色）良好品 2 水洗品で筋が少なくふっくらとしたもので、外皮に傷等を認められないもの 3 2節3節で重量1 k g、長さ65 c m程度	
1136	筍（生）	k g	1 孟宗竹とする 2 太くて短く先端の黄色いもの 3 肉質柔らかいもので、根の固い部分を除く 4 2 L	
1137	ふき	k g	1 色沢良好太さ均一で、肉質柔らかいもの 2 茎の長さ50 c m以上	
1138	うど	k g	1 かすかにピンクがかった白色で、光沢の良い香りの強いもの 2 枝のない太いもので、赤い斑点や変色品は不可	
1139	さやいんげん	k g	1 色鮮やかで形良く萎縮、黒斑が認められないもの 2 つる、筋を除く	
1140	さやえんどう	k g	規格番号1139に準ずる	
1141	絹さや	k g	規格番号1139に準ずる	
1142	むきえんどう	k g	1 新えんどうにて粒揃いのもの 2 雑物の混入していないもの	
1143	もやし	k g	1 緑豆もやしとし、長さ5 c m以下とする 2 みずみずしい白さで、きょう雑物異臭の認められないもの	真空パック
1144	大豆もやし	k g	1 大豆を原料とした長さ7 c m以下のもの 2 規格番号1143の2項に準ずる	同上
1145	根生姜	k g	1 皮に「皺」「黴」等が認められない肥大豊満なもの 2 土砂及び発芽のない水切り十分なもの 3 1個150 g以上	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1146	葉生姜（芽、谷中）	k g	1 葉や茎がみずみずしいもの 2 葉付きとし根の部分より10cm程度残して切断とする（葉の部分10cm以下） 3 大きさの均一なもの	
1147	胡瓜	k g	1 新鮮で緑色を呈し、種が少なく熟していないもの 2 種の多いものや皮が厚く黄色味及び赤色苦味成熟しきらないものは不可 3 1本80～100g 4 形状は直線に近いもの	
1148	茄子	k g	1 光沢のある紫紺色で種子が少なく皮の固くない皮割れ茶色の斑点のない成熟しきらないもの 2 1個80g程度	
1149	トマト	k g	1 成熟度70%程度で固く締り弾力性のあるもの 2 同一品種、品質のもので破損品及び変形品を含まないもの 3 1個150～200g	
1150	にんにく	k g	乾燥完全で1玉40g程度	
1151	枝豆	k g	1 色沢良好な若さやで1さやに二粒以上の成熟適度なもの 2 枝を除く	
1152	そら豆	k g	1 色沢良好な若さやで成熟適度なもの 2 むいたもの	
1153	みょうが	k g	1 紅をさした光沢のある身の締まった特有の香りを有するもの 2 1個20g以上	
1154	みょうが竹	k g	赤味がかかり折れがなく、固くないもの	
1155	カリフラワー	k g	1 花つぼみが純白かクリーム色で固く締まった香りの良い新鮮なもの 2 外葉8枚以内で花つぼみから上部を5cm以内に切りそろえたもの 3 1kg以上	
1156	ブロッコリー	k g	1 花つぼみが濃緑色で固く締まった香りの良い新鮮なもの 2 外葉2枚程度ついた直径10cm以上のもの 3 0.8～1kg	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1157	セロリ	k g	1 茎が太く（肉厚）長く香り良いもの 2 淡緑白色を呈するもので病害虫なきもの 3 1株1.4 k g 以上	
1158	サラダ菜	k g	1 緑色濃厚にて葉部柔らかく厚いもの 2 根切り葉擦れ枯葉などない球の揃ったもの	
1159	グリーンアスパラガス	k g	1 緑色濃厚鮮やかなもので、真直ぐに伸び先端が固く締まった鱗片の生き生きした新鮮なもの 2 筋っぽく変色したものは不可 3 1束13～19本 1本あたり20～25 g 程度	
1160	とうもろこし	k g	1 外皮が青く新鮮なもので適度に成熟した身の揃って艶のあるもの 2 1本300 g 程度 3 種類は、その都度示す	
1161	チコリ（エンダイブ）	k g	葉が細く縮れて良く軟化したもの	
1162	貝割菜	k g	軟白部が柔らかくみずみずしいもの	ポリパック入り
1163	菜の花	k g	新鮮なもので「とう」のたったものは不可	
1164	菊の花	k g	1 新鮮な食用菊の花のみとする 2 花弁の黒ずんだもの、しおれたものは不可	ポリパック入り
1165	小菊	k g		
1166	おし菊	k g	規格番号1164を乾燥させたもの	
1167	切ごぼう	k g	ごぼうの皮を良く剥ぎ、あく抜きを十分した後、縦割り千切りしたもの（長さ5 c m）	
1168	切人参	k g	人参の皮を荒削りした後、縦割千切りしたもの（長さ5 c m）	
1169	クレソン	k g	芳香味十分で、葉が大きく痛みなく葉間がつまっており、茎の太いもの	
1170	冬瓜	k g	外皮が淡緑色を呈するもの（1個3 k g 程度）	
1171	松茸	k g	特有の芳香を有する新鮮なもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1172	生姜茸	k g	1 中つぼみで、かさの開きが7分程度で肉付き良く厚いもの 2 かさの直径4～6 c mとする	
1173	えのき茸	k g	1 かが揃ったもので、白く痛み 2 根分の不可食部分は、市場例による	
1174	しめじ	k g	1 特有の香りと色沢を呈し、雑物の混入を認めないもの 2 柄が太くて短いもの 3 100 g程度の袋入り、又はポリパック入り	
1175	なめこ（生）	k g	1 つぼみでなめこ特有の色沢とぬめりを呈し、雑物を認めないもの 2 真空パック詰めとする	
1176	干椎茸	k g	1 乾燥良好にして、黴、変色、変質、折れ等の認められないもの 2 「かさ」の直径4 c m以上とする 3 防湿完全な1 k g袋入り	
1177	きくらげ	k g	1 乾燥良好、きょう雑物のないもの 2 黴、変色、変質の認められないもの 3 形状はMとする	
1178	青梗菜	k g	1 中国野菜特有の色形をしていること 2 鮮度良好な国内産とする	
1179	サニーレタス	k g	1 根切り葉擦れ枯葉のない大きさが一様なもの 2 みずみずしく特有の色沢を呈したものの	
1180	にんにくの芽	k g	1 特有の緑色を呈し、みずみずしいもの 2 1本25 c m以上とし、太さ一様のもの	
1181	ごぼう	k g	1 葉部、根、毛、土を除き、病虫害、割れ、す、変形等のないもの 2 真直ぐにのび、直径2 c m位長さ50 c m以上 3 洗いごぼう	
1182	ぜんまい水煮	k g	1 新鮮な材料を原料としたもの 2 衛生状態完全な状態で水煮したものを1 k g入り	
1183	山菜味付け	k g		
1184	わらび水煮	k g		

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1185	切干大根	k g	乾燥良好、黴、変色、変質、き よう雑物の認められないもの	
1186	プチトマト	k g	1 規格番号1149の1，2項に準 ずる 2 1個20g程度	
1187	サラダホウレ ン草	k g	1 規格番号1101に準ずる 2 生食用	
1188	まい茸	k g	1 かさの上面は淡い黄色の褐色 又は灰色で、裏面は白いもの 2 品質、食感良好なもの	

1 2 果物類

共 通 規 格

- (1) 外観は品種特有の形状色沢を有し、粒が概ね揃っていること
- (2) 成熟度は適度で未加熟のないこと
- (3) 鮮度良好なものであること
- (4) 障害、腐敗、害虫果実の混入していないこと
- (5) 品種特有の芳香を有し、風味良好であること
- (6) 栗、さくらんぼを除き正味、内容量、産地、業者名表示とする
- (7) 等級は優以上とする
- (8) 衛生的容器やダンボール箱にきちんと入れられたもの、むき出しのままは
不可

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1201	りんご	k g	肌のきれいなもので、品種は次により、その都度示す	
			品種	
			1 個当り重量	
			ふじ スターキング ゴールドエンゼルリヤス	
			2 5 0 ～ 2 7 0 g	
			紅玉 国光	
			2 0 0 ～ 2 3 0 g	
			旭 祝	
			1 3 0 ～ 2 3 0 g	
1202	みかん	k g	1 温州みかんとする 2 果皮が柔らかく、色鮮やかな 甘味十分なもの 3 1 0 0 ～ 1 3 0 g	
1203	早生みかん	k g	1 規格番号1202の1, 2項に準ずる 2 果皮が緑かかったものも可 3 Mサイズ	
1204	甘夏柑	k g	1 皮は特有の凸凹があり、張りがあって新鮮なもの 2 黒ずんだ汚れや未熟色のない 鮮やかな橙色をしているもの 3 酸味の少ないまろやかなもの 4 重くへたのしっかりしたもの 5 3 5 0 ～ 4 0 0 g	
1205	はっさく	k g	1 熟度良好、皮が薄く傷斑点等がなく甘味が新鮮なもの 2 重くへたのしっかりしたもの 3 2 5 0 ～ 4 0 0 g	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1206	伊予柑	k g	1 皮が薄く形状良好で傷斑点等がなく水分が十分にあるもの 2 熟し過ぎてパサパサしたもの 3 250～300 g	
1207	柿	k g	1 新鮮な富有柿又は次郎柿とし渋味のあるものは不可 2 1個200 g程度	
1208	梨	k g	1 形状良く熟度水分十分なもの 2 品種は次によりその都度示す長十郎、新水、辛水、豊水、 1個300～350 g 二十世紀1個250～300 g	
1209	デラウエア	k g	1 病虫害腐敗品のない新鮮な色艶のあるもの 2 1房100～150 g	
1210	ネオマスカット	k g	1 規格番号1209の1項に準ずる 2 1房400～500 g	
1211	巨峰	k g		
1212	桃	k g	1 熟度良好で光沢良好、皮に傷のない香りの良い肉質柔らかいもの 2 品種：白桃、大久保 3 1個200～250 g	
1213	いちご	k g	1 粒揃い、熟度良好で甘味十分なもの 2 へた新しく腐れ押され黴等のない鮮度良好なもの 3 1粒15 g程度	
1214	柚子	k g	1 皮に傷がなく萎えていないこと 2 1個100 g以上	
1215	すだち	k g	皮に損傷なく特有の香味酸味のあるもの	
1216	レモン	k g	1 サンキスト 2 形状良好で腐敗品のないもの 3 1個100 g程度	
1217	バナナ	k g	1 青みがなく黄金色のもので、表皮に変色のないもの 2 1本160 g程度	
1218	ホームランメロン	k g	1 表面黄色で光沢があり、傷等ない形状良好で鮮度良好なもの 2 果肉は淡黄緑でみずみずしいさっぱりした甘味のあるもの 3 1個500 g程度	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1219	アンデスメロン	k g	1 表皮濃緑色で、特有の黄色の線が鮮やかなもの 2 甘味強く芳香のあるもの 3 1個700～800g	
1220	アムスメロン	k g	1 特有の色調と網目を呈しているもの 2 甘味強く芳香あるもの 3 1個700～800g	
1221	マスクメロン	k g	1 規格番号1218の1項に準ずる 2 甘味強く高尚な芳香のある鮮度良好なもの 3 1個700g程度	
1222	びわ	k g	1 粒揃い鮮度良好で病害虫なく新鮮なもの 2 風味良好で丸みがあり、皮に張りがあるもの 3 1個50～60g程度	
1223	栗	k g	1 熟成度完全で、病害虫腐れないもの 2 丹波又は地もの 3 1個30g以上	ネット入り
1224	むき栗	k g	規格番号1223をむいたもの	
1225	さくらんぼ	k g	1 赤みがかった艶の良い甘味十分なもの 2 国内産で佐藤錦、ナポレオンとし、1個10g程度	500gポリ容器入り
1226	アメリカンチェリー	k g	1 規格番号1225の1項に準ずる 2 外国産	
1227	ネーブル	k g	1 果皮がきめ細かく、へその大きいもの 2 1個200～250g	
1228	グレープフルーツ	k g	1 表皮が滑らかで黄白色を呈し艶があり水分の多いもの 2 1個400～500g程度 3 果肉はルビーとする	
1229	スウィーティー	k g	規格番号1228の1，2項に準ずる	
1230	干柿	k g	1 甘味良好で渋味が良く抜け、乾燥適度なもの 2 黴、腐敗を認めない甘味強いもの 3 漂白及び防腐剤を使用していないもの 4 1個50g程度 5 あんぽ柿は別示とし、1個100g程度	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1231	キウイフルーツ	k g	1 1個100g程度 2 傷当りのないもので熟度良好なもの	
1232	パインフルーツ	k g	1 熟度良好なもの 2 1個1.2kg程度	
1233	バレンシアオレンジ	k g	1 皮が薄く艶があり、形状良好で傷斑点がなく水分が十分にあるもの 2 1個250g程度	
1234	プラム	k g	1 特有の色鮮やかで酸味甘味が十分あること 2 品質形状とも良好で粒揃いのものとし、病虫害傷等認められないもの 3 1個80g程度	
1235	ネクタリン	k g	1 全体に赤みの散った果肉で弾力のあるもの 2 規格番号1234に準ずる	
1236	西瓜	k g	1 熟度良好で甘味不十分にせず未熟、加熱、割、傷ものを除く 2 1個4kg程度とする	
1237	レーズン	k g	1 乾燥完全にて粒揃い、きょう雑物の混入していないもの 2 食味良く異味異臭なきもの 3 柔らかくふっくらしたもの	
1238	ハニーパイン	k g	1 規格番号1232に準ずる 2 葉落とし	
1239	グレープジュース	個	1 果汁100% 2 200ml入り	ストロー付
1240	オレンジジュース	個		
1241	アップルジュース	個		
1242	グレープジュースL	個	1 果汁100% 2 1000ml入り	
1243	オレンジジュースL	個		
1244	アップルジュースL	個		
1245	冷凍ライチ	k g	粒の大きいもの	1kg入り

1 3 漬物類

共 通 規 格

- (1) 新鮮な原料を使用したもの
- (2) 固有の色沢を有し、斉一なもの
- (3) 漬かりが適度で固有の香味を有し、黴、臭、苦汁、異味等ないもの
- (4) 歯切れの良くないもの及び肉質の著しく劣るもの等の混入を避ける
- (5) 着色料は食品衛生法に基づくものを使用する
- (6) 異品種雑物のないもの
- (7) 漬け汁、糖、酒粕、味噌等は検量外とする
- (8) ポリ袋入りを更に衛生的な容器に入れる

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1301	沢庵	k g	1 病害虫「す」の入らない折損傷等のないもの 2 1～10月までは、ひね（本沢庵）、11～12月までは、新漬けとする 3 甘口	
1302	朝鮮漬	k g	1 白菜を原料とし、特有の香味を有すること 2 キムチの素を付着した即席風のものは不可	
1303	胡瓜漬	k g	新漬、塩漬とし、緑色鮮やかで歯切れの良い一本漬	
1304	茄子漬	k g	1 新鮮で皮の柔らかい茄子を甘口に塩漬けしたもの 2 茄子特有の色を保っていること	
1305	茄子味噌漬	k g	良好な味噌を使用し、内部まで味噌がしみこんでいるもの	
1306	胡瓜味噌漬	k g		
1307	大根味噌漬	k g		
1308	山ごぼう味噌漬	k g		
1309	生姜味噌漬	k g		
1310	お好み漬	k g	1 紫蘇の実、生姜、胡瓜を細かく醤油漬けしたもの 2 緑色鮮やかで食味良きもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1311	わさび漬	k g	良質なわさびを使用した風味良好なもの	
1312	大阪漬	k g	病害虫「す」の入らない大根を原料とし、大根を95%新鮮な大根葉を5%の小口切りを混入し、12時間程度つけたもの	
1313	らっきょう漬	k g	1 小粒らっきょうを甘酢漬したもので歯切れの良いもの 2 甘らっきょう、花らっきょう	
1314	福神漬	k g	1 蓮根、茄子、なた豆、紫蘇、生姜、胡瓜等の中で6種類以上を使用し、割干し椎茸は必ず使用したもので、香味良好なもの 2 塩辛いだけのもの、極度の着色は不可	
1315	べったら漬	k g	1 良質の白大根を原料とし、米麴付したもので、味が内部まで浸透したもの 2 極度の人口甘味料を使用したものは不可	
1316	奈良漬	k g	1 2～3回酒粕で、漬け替え酒粕の香りが強く内部まで浸透したもの 2 赤茶けた色で内面が崩れているもので、極度の人口甘味料は不可	
1317	山海漬	k g	1 大根、白瓜、くらげ、胡瓜等を混ぜたもの 2 酒粕は新鮮であること	
1318	紅生姜	k g	1 新生姜を漬けたもので筋がなく味が内部まで良く浸透したもの 2 千切りスライス	
1319	甘酢生姜	k g	1 規格番号1318の1項に準ずる 2 スライス	
1320	筆生姜	k g	1 新生姜を甘酢漬けしたもの 2 赤 3 15本入り	
1321	紅白はじかみ	k g	1 新生姜を甘酢漬けしたもの 2 50本入り	
1322	茄子辛子漬	k g	濃紫色で辛味強く内部まで良く浸透したもの	
1323	茄子与一漬	k g	一口茄子を粕漬けしたもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1324	紫蘇の実漬	k g	青紫蘇の実を漬けたもの	
1325	はりはり漬	k g	切干大根、蓮根、人参、胡麻等 4種類以上混ぜつけたもので、歯 切れの良いもの	
1326	松前漬	k g	するめ、昆布、人参等の千切り を醤油みりんに漬けたもの	
1327	紫蘇漬大根	k g	良質の大根を原料とし、梅酢に 漬けたもの	
1328	昆布入沢庵	k g	1 細切り昆布入りの沢庵 2 歯切れ良く風味良好なもの	
1329	カクテキ	k g	拍子木切した大根（80％）と 胡瓜（20％）を朝鮮漬にしたも ので、香味歯切れとも良好なもの	
1330	高菜漬	k g	べっこう色を呈し、漬け込み完 全なロングもの	
1331	新高菜漬	k g	新漬、塩漬とし、緑色鮮やかな ロングもの	
1332	山菜漬	k g	わさび、蔘、細竹、たらの芽等 を混ぜて漬けたもの	
1333	辛子菜漬	k g	新鮮な材料を使用し、塩漬けに したもの	
1334	水菜浅漬	k g		
1335	野沢菜漬	k g	新鮮な野沢菜を塩漬けに（新漬 け）したもので、緑色鮮やかなロ ングもの	
1336	広島菜漬	k g	規格番号1334に準ずる	
1337	しば漬	k g	1 茄子、胡瓜、紫蘇の実、みよ うが、生姜を原料とし、5種類 以上の原料を配合したもの 2 香味、色合い共に良好なもの	
1338	花昆布漬	k g	切干大根、人参、切昆布胡麻等 を原料としたもの	
1339	江戸っ子漬	k g	茄子、根生姜等を使用した市販 中級品以上	
1340	ハッスル漬	k g	1 大根、胡瓜を使用し、にんに く唐辛子の汁で漬け込んだもの 2 特有の香りがあること	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1341	千枚漬	k g	1 蕪を薄く輪切りにし、昆布、塩みりん、化学調味料、唐辛子等を用いて漬け込んだもの 2 特有の香りがあること	
1342	桜大根漬	k g	1 良質の大根を拍子木切にし、甘酢に漬けたもの 2 極度の着色は不可	
1343	味付わらび	k g	刻みもので、筋っぽくないもの	
1344	味付もやし	k g	大豆もやしを原料とし、胡麻油唐辛子粉、醤油等を合せた調味液に漬けたもの	
1345	かつぱ漬	k g	胡瓜と生姜を醤油漬したもの	
1346	つぼ漬	k g	大根を原料とし、醤油その他調味液に漬け風味歯切れ良好なもの	
1347	あちやら漬	k g	蕪の玉と人参昆布等を甘酢漬けたもの	
1348	味茄子漬	k g	1 漬かり良好なもの 2 茄子特有の色度鮮明なもの 3 味まろやかで風味良好なもの 4 形状丸とする	
1349	ピーマン漬	k g	1 ピーマンを細かく刻んだもの 2 強度の着色は不可	
1350	深大寺漬	k g	共通規格による	
1351	胡瓜ぬか漬	k g	風味良好な糖床を使用し、原材料特有の鮮色を保っていること	
1352	茄子ぬか漬	k g		
1353	かぶぬか漬	k g		
1354	ザーサイ	k g	1 ザーサイを唐辛子粉、調味料等で味付けしたもの 2 スライス	
1355	ピクルス	個	1 酸味の程よく効いたもの 2 胡瓜とする 3 500gビン詰	
1356	鉄砲漬	k g	1 上質の瓜を醤油漬けたもの 2 歯切れ良いもの	
1357	梅肉	k g	梅干しの種を除いたものを漬し練ったもので純正なもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1358	酢蓮根	k g	蓮根を薄切りにし、甘酢に漬けたもの	
1359	白菜漬	k g	1 新鮮な白菜を使用し、塩漬けにしたもの 2 浅漬かり、漬かり過ぎ（褐色に変色したもの）は不可	
1360	卓上梅干	個	1 形崩れなく、干しあげ良好で漬かり具合良好なもの 2 国内産の中粒で紀州産とする 3 1個10～15g 4 果質柔らかで低塩のもの	
1361	かつお梅	個	規格番号1360に準ずる	
1362	味付メンマ	k g	特有の香りがあり、繊維が少なく、人口着色のないもの	
1363	小茄子の浅漬	k g	規格番号1304に準ずる	
1364	かちわり鰹沢庵	k g	1 鰹節入りの沢庵 2 歯切れ良く風味良好なもの	
1365	胡瓜キムチ	k g	胡瓜を朝鮮漬けにしたもので、香味歯切れとも良好なもの	
1366	ゆず白菜	k g	浅漬けの白菜にゆずを加えたもの	

1 4 調理加工食品及び冷凍食品

品 名	共 通 規 格
生もの	消費期限を表示したもの
レトルト食品	使用期限を表示したもの
冷凍食品	(1) J A S 表示品又はこれに準ずるもの (認定書マーク付きのもの) (2) 冷凍やけのないもの (3) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可 (4) 包装には名称、使用期限、製造業者名を表示 (5) 衛生的容器やダンボール箱にきちんと入れられたもの（むき出しのままは不可） (6) 賞味期限は1 5 日以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1401	フレンチポテト	k g	1 冷凍品とする 2 切れ端を除く 3 メーカー品とする 4 皮つき	
1402	ポテトフライ	k g	1 冷凍品とする 2 1 個 2 0 g 以上 3 原材料の重量パーセントと成分表示	
1403	コロッケ	個	1 冷凍品とする 2 メーカー品とする 3 種類、重量については、別に示す 4 規格番号1402の3項に準ずる	
1404	クリームコロッケ	個	1 規格番号1403に準ずる 2 重量 4 0 g 又は 6 0 g どちらかは、その都度示す 3 規格番号1402の3項に準ずる	
1405	焼売	k g	1 冷凍・生の別は、その都度示す 2 メーカー品とする 3 種類は、その都度示す 4 1 個 1 5 ～ 3 0 g 程度とし、その都度示す 5 規格番号1402の3項に準ずる	
1406	ギョウザ	k g	1 規格番号1405の1～3及び5項に準ずる 2 1 個 2 2 ～ 2 4 g	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1407	ハンバーグ	個	1 冷凍品とする 2 牛肉、豚肉の比率 6 : 4 の割合のもの 3 1 個当たりの重量は、その都度示す 4 原材料の重量パーセントと成分表示 5 メーカー品とする	
1408	ボイルハンバーグ	個	鶏肉、牛肉固形 6 0 g 程度	
1409	メンチカツ	個	1 冷凍品とする 2 1 個 6 0 g 以上 3 規格番号1407の 4, 5 項に準ずる	
1410	ロールキャベツ	個	1 冷凍品とする 2 1 個 4 0 g ~ 4 8 g 以上 3 規格番号1407の 4, 5 項に準ずる	
1411	ミートボール	k g	1 冷凍品とする 2 1 個 1 5 g 程度 3 規格番号1407の 4, 5 項に準ずる	
1412	春巻	個	1 冷凍品とする 2 1 本 6 0 g 程度のロール状のもの 3 メーカー品とする 4 規格番号1407の 4 項に準ずる	
1413	中華巻	個	1 調理完成品、直食用 2 1 個 6 0 g 程度	
1414	ワンタン	k g	1 市販上級品 2 1 個 1 0 g 程度 3 変色、変質、異臭のないもの	
1415	スコッチエッグ	個	1 冷凍品とする 2 1 個 8 0 g 程度 3 規格番号1407の 4, 5 項に準ずる	
1416	ささみチーズ巻	個	1 冷凍品とする 2 新鮮な若鶏肉にチーズを巻きパン粉を付けたもの 3 1 個 (50 g、60 g、70 g) でいずれかは、その都度示す 4 ヨコオフーズ、三英食品同等	
1417	グラタン	個	1 冷凍品とする 2 マカロニ、玉葱、えび使用 3 1 個 1 7 0 g 程度	
1418	ミニグラタン	個	1 冷凍品とする 2 マカロニ、玉葱、えび使用 3 1 個 1 0 0 g 程度	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1419	蟹甲羅グラタン	個	1 冷凍品とする 2 蟹、マカロニ、チーズ、玉葱使用 3 1個（100g、140g）で、いずれかは、別に示す 4 メーカー品とする	
1420	若鶏串カツ	本	1 冷凍品とする 2 新鮮な若鶏肉を均等にカットし、竹串に刺し、パン粉をつけたもの 3 1本50gのもの	
1421	串カツ	本	1 冷凍品とする 2 豚肉を均等にカットし、竹串に刺してパン粉をつけ、カツ状にしたもの 3 種類、1本当りのg数は別示	
1422	魚フライ	個	1 小麦粉、パン粉を均一に付着した冷凍品とする 2 以下の品目を含むものとし、その都度品名重量等を示す（海老フライ、帆立貝フライ、かきフライ、イカリリングフライ、いかフライ、白身魚フライ、かれいフライ）	
1423	茶碗蒸	個	1 1個200g程度 2 原材料の重量パーセント表示 3 冷凍品、真空パック入りとし、冷凍品は製造後3ヶ月以内、チルド品は前日製造のもの 4 品名、品質保証期限、メーカー名表示	1 耐熱性完全衛生的容器に入っていること 2 スプーン付とする
1424	プレーンオムレツ	個	1 1個60g以上の冷凍品 2 味の素、日冷、極洋等のメーカー品 3 規格番号1423の4項に準ずる	
1425	オムレツ	個	1 1個60g以上の冷凍品 2 スタッルドオムレツ 3 味の素、日冷、極洋等のメーカー品 4 規格番号1423の2，4項に準ずる	
1426	うずら卵フライ	個	1 うずら卵3個を串に刺した	
1427	ところてん	個	1個200g程度の密封パック	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1428	珍珠丸子	個	1 冷凍品とする 2 餅米、御飯をまぶした肉団子 3 1個35g	
1429	いか荒磯	個	1 冷凍品とする 2 魚すり身、むらさきいか、人参、若布を原料とした小判型に加工ボイルを冷凍したもの 3 1個60g	
1430	卵豆腐揚	個	1 1個100g以上の冷凍品 2 新鮮な鶏肉、卵、野菜と大豆蛋白を使用し、豆腐状に仕上げたもの	
1431	鶏ささみチーズカツ	個	1 冷凍品とする 2 鶏ささみにチーズ入り衣をつけてフライ状にしたもの 3 1枚(40g、50g)いずれかは、その都度示す	
1432	シーフードミックス	kg	皮むきむらさきいか、むきえび及びあさを新鮮なままバラ凍結したもの	
1433	南瓜フライ	個	1 栗南瓜をカットし、蒸してパン粉をつけてフライ状にしたもの 2 1個60g	
1434	凍菜類	kg	1 新鮮な野菜を加工し、冷凍したもの 2 種類は、その都度示す	
1435	サンドイッチ用ハンバーグ	個	1 冷凍品とする 2 ソフト薄型ハンバーグ 3 1個60g	
1436	サンドイッチ用オムレツ	個	1 冷凍品とする 2 ソフト角型薄焼オムレツ 3 1個60g	
1437	豚肉野菜巻	個	1 冷凍品とする 2 いんげん、人参、ごぼうを豚肉で巻いたもの 3 1個30g	
1438	ポーク三色巻	個	1 規格番号1437の1, 2項に準ずる 2 1個65g	
1439	ビーフ三色巻	個	規格番号1438に準ずる	
1440	パック入調理食品	kg	1 真空パック入り 2 種類、内容量については、その都度示す	
1441	冷凍フライ	個	1 種類、重量については、その都度示す 2 原材料の重量パーセントと成分表提示	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1442	ミックスベジ タブル	k g	1 人参、グリーンピース、とうも ろこしの3種類入り 2 1 k g パック入り	
1443	冷凍グリーン ピース	k g	1 新鮮なままバラ凍結したもの 2 1 k g パック入り	
1444	むき枝豆	k g		
1445	冷凍ホール コーン	k g		
1446	カットコーン	個	5 c mカット、1 k g 入り	
1447	冷凍さやいん げん	k g	1 ロングもの 2 ブルーブレイク S サイズ	
1448	冷凍さいえん どう	k g	くだけないもの	
1449	冷凍ほうれん 草	k g	1 根元が揃っているもの 2 くずもの混入不可	
1450	冷凍ブロッコ リー	k g	1 品種固有の濃緑色を呈してい るもの 2 茎 3 c m 以内	
1451	冷凍カリフラ ワー	k g	1 砕けていないもの 2 茎 2 c m 以内	
1452	冷凍にんにく の芽	k g	1 3 c m カット 2 肉質柔らかいもの	
1453	信田煮	個	1 個 6 0 g	
1454	餅巾着	個	1 個 4 0 g	
1455	焼餃子	個	1 調理完成品、直食用 2 納入指定時刻の3時間以内に 製造したもの 3 市販上級品 4 1 個 2 0 g	
1456	肉団子	k g	1 規格番号1455の1～3に準ず る 2 1 個 3 0 g	
1457	肉団子甘辛煮	k g	1 1 k g、真空パック入り 2 味付良好	
1458	天かす	k g	1 風味良好にて食感の良いもの 2 えび入り	
1459	かき揚げ	個	1 風味良好にて食感の良いもの 2 1 個 6 0 g 3 冷凍品とする	

1 5 佃煮・でんぶ及び煮豆類

共 通 規 格

- (1) 鮮度良好な原料と良質の調味料を使用し、衛生的に加工したもの
- (2) 特有の色沢・風味を有し、異味、異臭、きょう雑物の混入ないもの
- (3) 製造会社元詰め品、会社名表示
- (4) 着色料、調味料、防腐剤等の添加物は、食品衛生法に定められた範囲内であること
- (5) 包装・容器は、衛生的なものを使用すること

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1501	小女子佃煮	k g	1 十分煮詰めたもので、光沢を有するもの 2 魚体がくずれていないもの	
1502	あさり佃煮	k g	1 他の貝類、異物等の混入なきもの 2 中粒程度のむき身を使用	
1503	はぜ佃煮	k g	規格番号1501に準ずる	
1504	のり佃煮	k g	1 人工甘味料を使用していない調味最良のもの 2 小袋入の場合、1袋あたりのg数は別示	
1505	塩昆布	k g	1 角切り 2 塩辛味が適当なもの	
1506	塩吹昆布	k g	1 昆布を千切りしたもの 2 塩辛味が適当なもの	
1507	きやらぶき	k g	1 柔らかいもの 2 煮くずれないもの	
1508	えび佃煮	k g	1 小エビのあめ煮 2 細切昆布85%、あさり貝15%	
1509	しぐれ昆布	k g	くず等混入ないもの	
1510	あみ佃煮	k g	規格番号1509に準ずる	
1511	うにくらげ	k g	くらげをうにで和えたもの	
1512	昆布佃煮	k g	1 昆布を千切りにしたもの 2 塩辛味が適当なもの	
1513	切いか佃煮	k g	するめいかを短冊に切り、あめ煮したもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1514	いか塩辛	k g	1 白造りで甘辛とし、味がまろやかな特有の風味あるもの 2 塩辛だけのものは不可	
1515	かつお塩辛	k g	規格番号1514に準ずる	
1516	こうじ入塩辛	k g	1 こうじを用いた塩辛とし、こうじの味が良くなれたもの 2 いか、かつおとし、種類については、その都度示す	
1517	ふな甘露煮	k g	十分煮たもので照りのあるもの	
1518	田作り	k g	本羽でカリッとしたもの	
1519	かつお角煮	k g	1 角切を甘辛く煮詰めたもの 2 煮くずれ品不可	
1520	まぐろ角煮	k g	規格番号1519に準ずる	
1521	昆布豆佃煮	k g	大豆と昆布を風味良く煮たもの	
1522	葉唐辛子佃煮	k g	葉唐辛子をを甘辛く煮詰めたもの	
1523	もろみ味噌	k g	1 風味良好な市販品 2 もろみ特有の甘味のあるもの	
1524	でんぶ	k g	1 桜でんぶ、茶でんぶとし、その都度示す 2 過度の着色品は不可	
1525	金山寺味噌	k g	1 小麦こうじ、なすを原料とし水分の少ないもの 2 特有の赤みを帯び、艶のあるもの	
1526	鉄火味噌	k g	大豆、ごぼう、ごま、赤味噌、砂糖、七味等で作ったもの	
1527	ピーナッツ味噌	k g	ピーナッツ入りの香ばしい味のもの	
1528	鯛味噌	k g	鯛等魚肉に味噌、砂糖を加え、なめらかに加工したもの	
1529	うずら豆煮豆	k g	粒が均一で、煮くずれなく色合い適度なもの	
1530	うぐいす豆煮豆	k g	粒が均一で、煮くずれないもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1531	黒豆煮豆	k g	1 黒豆を甘煮したもの 2 粒が均一で煮くずれなく照り 適度なものの	
1532	とら豆煮豆	k g	1 粒が均一で煮くずれないもの 2 煮汁適度に含んでいるもの	
1533	栗きんとん	k g	栗を砂糖で煮詰めたもの	
1534	豆きんとん	k g	白いんげん豆を砂糖で煮詰めた もの	
1535	おたふく豆煮 豆	k g	粒均一で煮くずれないもの	
1536	赤貝佃煮	k g	1 他の貝類の混入なきもの 2 粒均一なもの	
1537	昆布巻佃煮	k g	1 昆布のみを巻き煮たもの 2 1個15g程度のもの	
1538	しそ昆布佃煮	k g	細切昆布にしその実を混入した もの	
1539	椎茸昆布佃煮	k g	椎茸10%以上混入したもの	
1540	くき若布佃煮	k g	若布のくきを千切にし煮たもの	
1541	炊き込み若芽	k g	乾燥昆布に適度の塩等の調味料 で味付したもの	300gポリ袋 入防湿包装
1542	さざえ珍味	k g	共通規格による	
1543	たらこ佃煮	k g	たらこのみを使用し、1kgパ ック詰めとする	
1544	味の花	k g	1kgパック詰めとする	

1 6 海草類

共 通 規 格

- (1) 乾物については光沢あり、よく乾燥され特有の香りあり、きょう雑物のないもの
- (2) 生ものについては、鮮度良く特有の色を呈し、雑物の混入ないもの
- (3) 塩蔵のものについては、適度の塩で加工され、雑物の混入ないもの
- (4) 防湿保存容器、又は衛生的容器とする

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1601	海藻サラダ	k g	若布、赤トサカ、白トサカ、ふのり等を乾燥させたもの	5 0 0 g 真空パック入り
1602	味付のり	袋	1 A－市販上級品以上のもの B－市販中級品以上のもの 2 1袋5枚以上入ったもの 3 大きさ8ツ切	
1603	焼のり	袋	1 干海苔を材料としたもの 2 1帖とする	1 0 0 g 袋単位で密封した容器に乾燥剤を同封すること
1604	くき若布	k g	1 長さ3 c m程度にカットしたもの 2 湯通しした後、塩蔵したもの	
1605	乾燥若布	k g	1 伊勢、鳴門、三陸産又は準ずるもので、変色、変質していないもの 2 着色品は不可	
1606	若布	k g		
1607	干のり	枚	1 色黒く光沢あり、表面にむら穴あきや砂わらくずの混入していないもの 2 1枚2 g程度の厚みのあるもの	
1608	もみのり	k g	1 規格番号1607に準ずる 2 形状は細切り	
1609	とろろ昆布	k g	1 特有の香味があり、異味、異臭がなく新鮮で乾燥適度なもの 2 黴の発生、きょう雑物の混入していないもの	
1610	おぼろ昆布	k g	1 真昆布、利尻昆布、白板昆布を薄く削ったもの 2 黴の発生しているものは不可	
1611	だし昆布	k g	乾燥良好で特有の香味を有し、異味、異臭黴のないもので、変質変色していないもの	

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1612	ひじき	k g	1 乾燥良好で変色、変質等が認められない、きょう雑物の混入していないもの 2 着色品は不可 3 長ひじき又は芽ひじきとする	
1613	結び昆布	k g	1 乾燥良好なもの 2 1個3～5 g程度 3 おでん用	
1614	うご	k g	共通規格による	
1615	もずく	k g		
1616	赤とさか	k g		
1617	青とさか	k g		
1618	生刻み昆布	k g		
1619	粉末寒天	k g	1 乳白色で着色していないもの 2 溶解した時、透明度高く凝固力の強いもの 3 粉寒天1 k gに対して水90 c c程度のもの	
1620	味付もずく	k g	もずくに味付したもの	
1621	青のり粉	個	1 青海苔を材料とし、乾燥良く特有の香味を有するもの 2 きょう雑物の混入ないもの 3 30 g入り	

1 7 その他

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1701	桜餅	個	1 焼ざくら、塩漬葉使用60g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品又は冷凍品	衛生容器使用
1702	柏餅	個	1 柏葉使用で1個65g程度 2 種類は白蓬とする 3 あんの種類については、その都度示す	同上
1703	うぐいす餅	個	1 柔らかい生地で黄粉がけ1個60g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品	同上
1704	おはぎ（ぼたもち）	個	1 小倉あん（つぶし）、こしあんとし、1個60g程度 2 餅は不可 3 納入当日製造の風味良好な市販品又は冷凍品	同上
1705	草餅	個	1 田舎風の蓬餅1個85g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品又は冷凍品	同上

1 7 その他

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1701	桜餅	個	1 焼ざくら、塩漬葉使用60g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品	衛生容器使用
1702	柏餅	個	1 柏葉使用で1個65g程度 2 種類は白蓬とする 3 あんの種類については、その都度示す	同上
1703	うぐいす餅	個	1 柔らかい生地で黄粉がけ1個60g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品	同上
1704	おはぎ（ぼたもち）	個	1 小倉あん（つぶし）、こしあんとし、1個60g程度 2 餅は不可 3 納入当日製造の風味良好な市販品	同上
1705	草餅	個	1 田舎風の蓬餅1個100g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品	同上

18 宿舍借上げ

番号	規 格		
1801	1 献立及び栄養量は、次を基準とする (1) 1日分献立基準例		
		朝	昼
		夕	
	献立一人当り素材量	ごはん 味噌汁 ハムエッグ 線キャベツ 白和え 漬物 精白米 150g 味噌 25g だしの素 1g 若布 5g 長葱 10g ハム 40g 卵 60g キャベツ 60g ほうれん草 60g 豆腐 30g 漬物 30g	携行食(弁当) とんかつ 焼き魚 煮物 佃煮 漬物 精白米 180g 豚肉 60g 小麦粉 5g パン粉 15g 卵 20g 揚げ油 30g 魚 50g レタス 10g 里芋 30g 人参 20g 昆布佃煮 10g 煮豆 10g
		ごはん 天ぷら 味噌汁 漬物 果物 牛乳 精白米 160g 魚 100g 芋 60g 大根 60g 野菜 40g 味噌 25g だしの素 1g 豆腐 60g なめこ 20g 果物 100g 牛乳 200g	
	(2) 栄養量の基準 ア 1日あたりの栄養価 熱量(キロカロリー) 3200 蛋白質(g) 110 脂肪(g) 60 カルシウム(mg) 800 ビタミンA(IU) 2500 ビタミンB1(mg) 2 ビタミンB2(mg) 2 ビタミンC(mg) 120 イ 類別 穀類(g) 580 芋類(g) 80 肉類(g) 100 卵乳類(g) 265 魚介類(g) 120 豆類(g) 160 野菜類(g) 300 果物(g) 100 漬物類(g) 100		
	2 摂取量の基準 (1) 栄養量の基準とも、訓練度に応じて増減する (2) 調和のとれたものとする (3) 朝・昼・夕の比率は、朝23%、昼40%、夕37%とする		
	項目	内容	
1802	増加食 甲	果実 50g 卵類 50g	
1803	増加食 乙	果実 100g 卵類 50g	
1804	増加食 丙	牛乳 200cc 果実 100g	
1805	増加食 丁	ハム類 40g 果実 100g	

1 9 加給食・夜食

共 通 規 格

- (1) 同メーカー、同一品及び同一規格とする
- (2) 賞味期限が梱包材及び製品に表示されたもの
- (3) 梱包荷姿に変形、破損がないもの

番号	品 名	単位	規 格	備 考
1901	缶入飲料	本	1 規格、内容量はその都度示す 2 納入時、賞味期限は10ヶ月以上のもの	
1902	ペットボトル飲料	本	1 規格、内容量はその都度示す 2 納入時、賞味期限は5ヶ月以上のもの	
1903	菓子類	個	1 規格、内容量はその都度示す 2 納入時、賞味期限は5ヶ月以上のもの	
1904	カップ麺類	個	1 規格、内容量はその都度示す 2 納入時、賞味期限は4ヶ月以上	
1905	レトルトパウチ類	個	1 規格、内容量はその都度示す 2 納入時、賞味期限は10ヶ月以上のもの	
1906	その他		規格、内容量はその都度示す	