

糧食品調達規格書

令和 7 年 4 月 1 日

陸上自衛隊武山駐屯地

目 次

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

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

総 則

1 適用範囲

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

2 見本の提出

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

3 検 収

(1) 検 査

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

イ 検体提出

(ア) 「食品衛生検査官」に検体として50g程度を提出するものとする。

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

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

(イ) 「食品衛生検査官」及び「糧食品検査官」に提出

ウ 検査は、本規格書に基づき、実施する。

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

(2) 納 入

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

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

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

エ 冷凍食品の納入については、次による。

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

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

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

オ パン、弁当等の納品

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

カ 納入場所

陸上自衛隊武山駐屯地糧食班北検収所及び南検収所とする。

キ 納入時間

(ア) 通常、0815～1100及び1300～1500（時間厳守）とする。

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

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

ク 納入心得

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

- (セ) 納入時、納品業者担当者は、官側が準備した所定の履物に履き替えること。
- (リ) 納入時必要な台車等は持参することが望ましい。
- (タ) 納入時、検査しにくい状況も加味し規格に合致しない場合は納入後でも、返品・交換に応じるものとする。
- (チ) 指定された納品日に納品すること。また官側指定の場所に納品すること。
- ケ 宅配業者委託による納入は、原則として認めない。契約業者の都合により、宅配業者委託による納入を希望する場合は、事前に給食担当官の許可を受けるとともに、次の事項を承諾する旨を、書面をもって契約担当官に提出するものとする。
- (ア) 宅配業者に委託しようとする品目の明示
- (イ) 第3項に示す検収の実施要領
- (ウ) 納入時の数量誤り、または、仕様書誤り等があった場合、官側の受取拒否に対し、一切の疑義申し立てをしないこと。
- (エ) 官側の代替品納入依頼等に対し、迅速に対応する連絡手段を保持し、万が一、契約業者が対処できず、官側で代替品納入等を手配した場合は、当該、代換品に関する事項の一切を引き受け、契約業者が納入し、代替品販売業者に対し、支払いを実施すること。

コ その他

感染症対策について

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

4 本規格書使用にあたっての注意事項

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

で疑義が生じた場合は、業者側と官側との調整の上、決定するものとする

5 本規格書は、令和7年4月1日から適用とする。

A 穀類及び穀類製品
共通規格

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

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

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

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
19※	長 期 保 存 パ ン		個	○	1 納入時に賞味期限残が40日以上あるもの。 2 内容、形状、重量は、種類により、その都度示す。 3 段ボール箱詰とする。
20※	(1) 洋 菓 子		個	○	1 納入時に賞味期限残が2日以上あるもので個別包装 2 必要に応じ保冷剤使用 3 種類、重量は、その都度、示す。
	(2) 和 菓 子		個	○	
21	ナ		個	○	1個100g程度冷凍小包装
22	餅	(1)バック入り	kg	○	1 切り餅 2 もち米100% 3 (1)は1個5g程度 (2)は1個18g程度の焼目入り
		(2)冷			
23	おかゆ	(1) 小袋	個	○	1 (1)は200g (2)は1kg程度 2 味は、その都度、示す。
		(2) 大袋			
24	雑	穀 米	kg		1 そば粉を除く大麦、餅きび、もちあられ、いりごま等 2 1kg元詰品
25	こ ん に や く 加 工 食 品		kg		1 でんぷん、食物繊維、こんにやく精粉、トレハース、グルコン酸Ca、増粘剤、調味料等 2 1kg元詰品
26	塩	麴	kg		1kg袋詰
27	シ	リ ア ル	個		1 乾燥良好なもの。 2 種類は、その都度、示す。 3 1箱395g程度

B 調味料

共通規格

- 1 日本農林規格規定（J A S 規格）に定められたもの。
- 2 外装に、銘柄、品名、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示する。
- 3 防腐剤、着色等は食品衛生法で定められたものを使用する。
- 4 異味、異臭、異物、異色を認めないもの及び香味及び乳化の状態の良好であるもの。
- 5 特に定めのない品目については、納入から賞味期限残6ヶ月以上とする。

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
57	サラダ 油	(1) 16.5缶	個		1 (1)は16.5缶 JAS規格
		(2) 卓上サラダ油			2 豊年、日清、味の素又は昭和
58	ご ま 油		kg		3 (2)は700g容器入 JAS規格
					4 納入時残10ヶ月以上あるもの。
59	マー ガ リン	(1) パック入り	個		1 明治又は森永
		(2) 業務用	kg		2 (1)は8gパック包装
60	バ タ ー		kg		3 (2)は400g～450g入り程 度
					4 賞味期限残3ヶ月以上あるもの。
61	香 辛 料		kg		1 明治又は森永製品
					2 450g入り程度
62	胡 椒	(1) 白	kg		1 粉末
		(2) 黒			2 業務用丸缶
63	わ さ び 粉		kg		3 62は微粉で特有の香辛味を有 するもの。
64	洋 辛 子 粉		kg		4 63及び64は水溶き時色沢良 好品
65	ナ ツ メ グ パ ウ ダ ー		本		1 パウダー
66	粉 パ プ リ カ		kg		2 20gビン入り
					1 納入時に賞味期限残が1年以上 あるもの。
67	スパゲティミートソースレトルト		袋		2 乾燥、香りともに良好なもの。
					1 カゴメ、デルモンテ又は長野
68	デ ミ グ ラ ソ ー ス		袋		2 JAS規格品
					賞味期限残10ヶ月以上あるもの。
69	(1) 一味唐辛子粉		kg		3 内容量3kg袋入り
	(2) 七味唐辛子粉				納入時賞味期限残1年以上あるもの1kg入
70	(1) 卓上一味唐辛子		個		業務用 風味良好品
	(2) 卓上七味唐辛子				1 15g瓶入り ハウスまたはエスビー
71	ガ ー リ ッ ク		kg		2 振出し口の小さいもの。
72	食酢	(1)ポリプロ詰	ℓ		業務用400g程度丸缶
		(2)ペットボトル			1 特有の香味を有する醸造酢
72	食酢	(1)ポリプロ詰	ℓ		2 (1)はミツカン印又はマルカン印の 20ℓ元詰品1.8ℓポリ容器JAS表示品
		(2)ペットボトル			3 賞味期限残10ヶ月以上あるもの。

番号	品 名		単位	見本	規 格
73	塩	(1)食塩	kg		1 25kgクラフト袋入 精製塩、塩化ナトリウム99%以上
		(2)あら塩			2 (1) 国内産(原材料は外国産可) (2) にがりを適度に残し溶けやすいもの ア 5kgクラフト袋入 イ 20kgクラフト袋入
74	輪 切 り 唐 辛 子		個		100g程度袋入り
75	食 卓 塩		本		100gビン入り
76	カ レ ー 粉		kg		1 特有の香味を有し乾燥良好なもの。 2 S＆B、ハウス、明治キンケイのフレーク顆粒 3 業務用400～500g缶入り
77	(1)カレーの素 (A)		kg		1 S＆B、ハウス、交易又はテーオー
	(2)カレーの素 (B)				2 1kg元詰品 3 (1) 甘口 塩分控えめ (2) 中辛 塩分控えめ
78	ハ ヤ シ の 素				4 納入時賞味期限残1年以上のあるもの。
79	ホ ワ イ ト ル ウ		kg		1 S＆B、ハウス、顆粒状 2 1kg元詰品 防湿包装
80	だ し の 素		kg	○	1 かつおエキスを主体とし、こんぶ、しいたけ、貝類等のエキスを調和させた顆粒調味料で、水で完全に溶解するもの。 2 色沢、香味良好にし異臭、異物の混入していないもの 和風・かつお味 3 1kg元詰品顆粒防湿包装
81	中 華 ス ー プ の 素		kg		1 明治キンケイ、富士食品、理研又は味の素 2 1kg元詰品顆粒防湿包装
82	複 合 調 味 料		kg		1 味の素、ミタス、又はタケダ 2 1kg元詰品顆粒防湿包装
83	本みりん	(1)ポリプロ詰	ℓ		1 アルコール分14%
		(2)ペットボト	個		2 (1)は10ℓ詰 (2)は1.8ℓ詰
84	ね り 梅 チ ュ ー ブ		個		1 業務用 300g以上 2 賞味期限納入残1年以上あるもの。
85	清 酒	(1)1.8ℓ	個		1 (1)、(2)は紙容器
		(2)900ml			2 酒税法合格品

番号	品 名	単位	見本	規 格
86	り ん ご 酢	個		1 1ℓ希釈用 2 1ℓペットボトル
87	タ バ ス コ	個		60mℓビン入りペッパーソース
88	コ チ ジ ャ ン	kg		1kg元詰品
89	あ わ も り	個		60mℓビン入り
90	ガ ラ ム マ サ ラ	缶		200g程度缶入り
91	ラ ー 油	(1)160gびん入 (2)30gびん入	本	香味、辛味良好なもの。
92	ド レ ッ シ ン グ	(1)業務用 (2)卓上用1.0ℓ (3)卓上用350mℓ (4)小 袋	本 本 個 個	○ 1 納品日において賞味期限残4ヶ月以上 JAS規格 2 (2)は業務用1ℓボトル入り容器 (3)は150mℓ～200mℓ程度入り (4)は10mℓ～15mℓ程度入り×40個入り 種類は、その都度、示す。
93	マ ヨ ネ ー ズ ポ ン	(1)業務用(A) (2)業務用(B) (3)卓上用 (4)小袋用	kg 袋 個 個	○ 1 キューピー又は味の素 2 納入時に賞味期限残3ヶ月以上あるもの 3 (1)は1kgチューブ入り (2)は業務用5kg袋詰 (3)は500gチューブ入り (4)は15g程度袋入り
94	ポ ン 酢	(1)業務用 (2)卓上用	本	1 醤油・柑橘果汁・醸造酢 2 果実特有の香りを有するもの。 3 (1)は1.0ℓ入り (2)は360mℓ
95	冷 し 中 華 の 素		個	1 醸造酢 2 本醸造醤油・胡麻油等を原料とし風味良好なもの。 3 2倍希釈用 1.8ℓ容器入り 4 納入時賞味期限残5ヶ月以上のももの。
96	麻 婆 豆 腐 の 素		kg	風味良好なもの、アルミ業務包装
97	卓上用胡椒	(1)胡椒 (2)塩胡椒	個	1 S&B、ハウス又はマコーミック 2 微粉で特有の辛味を有するもの。
98	焼 肉 の タ レ	(1)業務用 (2)卓上用	個	1 (1)は1ℓポリ容器入り (2)は300gビン入り 2 種類は、その都度、示す。 醤油・味噌・生姜・塩味等その都度示す
99	め ん つ ゆ		個	1 1.8ℓ紙容器入り 2 2倍希釈用
100	つゆの 素	(1)そば (2)うどん	kg	粉末 業務用袋入り

番号	品 名		単位	見本	規 格
101	ラー メン スー プの 素	(1)味噌	袋		1 1kgレトルトパック 2 内容量、希釈倍数は、その都度 示す。 3 納入時の賞味期限が10ヶ月以上 あるのも
		(2)醤油			
		(3)タンメン			
		(4)トンコツ			
		(5)塩			
		(6)坦々めん			
		(7)ちゃんぽん			
		(8)その他			
102	豆	板 醤	個		300gポリ容器入り
103	にんにく	(1)おろし	kg		1 (1)1kgポリ容器入り完全密封詰 2 (2)300gポリ容器入 3 納入時賞味期限が3ヶ月以上あるも の
		(2)みじん	個		
104	生 姜	(1)おろし	kg		1 (1)1kgポリ容器入り完全密封詰 2 (2)300gポリ容器入 3 納入時賞味期限が3ヶ月以上あるも の
		(2)みじん	個		
105	ガ ラ ス ー プ		kg		チキン顆粒状500g 防湿包装
106	回 鍋 肉 の 素		kg		業務用容器入り
107	トマトケ チャップ	(1)卓上	個		(1)300g入り賞味期限残1年以上あるもの。
		(2)小袋	個		(2)8g程度 賞味期限残5ヶ月以上あるもの。
108	棒 々 鶏 ソ ー ス		個		1ℓ入り
109	食 べ る ラ ー 油		kg		1kg元詰品 賞味期限残1年以上あるもの。
110	粉 山 椒		缶		250g程度、丸缶入り
111	オ イ ス タ ー ソ ー ス				1 1.8ℓ容器入り、風味良好なもの。
112	ワイン	(1)白	個		1 アルコール分14%未満 料理用 2 特有の香味有し1.8ℓ容器入り
		(2)赤			
113	コンソメ	(1)チキン	kg		1 JAS規格粉又は顆粒状 2 1kg防湿包装
		(2)ビーフ			
114	チ リ ソ ー ス		本		1ℓポリ容器入り
115	ピーナッツバター		kg		1 ピーナツ100%1kg元詰品 2 ねり状黒糖
116	ジ ャ ム 共 通		個		デispensパック13g、種類は、 その都度、示す。
117	ス テ ー キ ソ ー ス		本		1 業務用容器入り 2 種類は、その都度、示す。
118	粒 マ ス タ ー ド		個		300g程度チューブ入り
119	キ ム チ の 素		kg		業務用1kg容器入り
120	レ モ ン 果 汁		本		果汁100%300ml～500ml 1ボトル入り
121	タ レ 共 通		個		業務用容器入り、種類は、その都度、 示す。
122	八 角		袋		100g程度 粉末

番号	品 名	単位	見本	規 格
123	オ リ ー ブ オ イ ル	缶		食用調合油 1 (1) 2 0 0 m l (2) 2 5 0 m l (3) 5 0 0 m l 2 納入時に賞味期限が10カ月以上 あるもの
124	は ち み つ	本		5 0 0 g チューブ入り
125	タ ー メ リ ッ ク	缶		業務用 4 0 0 g 程度丸缶
126	乾 燥 パ セ リ	kg		5 0 0 g 袋入りで乾燥良好なもの。
127	サ ク サ ク 醬 油	kg		1 350 g 業務用、キッコーマン同等品以上 2 スタンディングパウチ
128	テ ン メ ン ジ ャ ン	kg		1 kg 元詰品
129	ソ ー ス 共 通	本		業務用容器入り 種類・グラムは、その都度、示す。
130	カ レ ー ホ ッ ト	本		1 内容量 2 7 0 g 食用なやね油 2 香辛料、抽出物、パプリカ色素 3 納入時に賞味期限が 6 ケ月以上 あるもの

C 海草及び乾物類

共通規格

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

番号	品 名	単位	見本	規 格
131	結 び 昆 布	kg		1 kg袋入り人口着色品不可1個0.7 g 以上
132	乾 燥 刻 昆 布	kg		1 k g 入り納入時残6ヶ月以上のもの。
133	と ろ ろ 昆 布	kg		5 0 0 g 袋元詰品、着色品付加
134	ひ じ き (芽 ひ じ き)	kg	○	1 乾燥しており着色していないもの。 2 5 0 0 g 袋元詰品 3 極端に細かいものは、不可
135	(1)切 り の り	kg		1 着色していないもの。 2 (1)は細切り、長さ3 cm位のもの。 3 1 0 0 g 防湿包装、乾燥剤入り 4 (3)は1/2カット、1袋5枚程度 5 納入時に賞味期限残が4ヶ月以上のもの。
	(2)青 の り 粉	kg		
	(3)手 巻 き の り	袋		
136	味 付 け の り	袋	○	1 1袋5枚、5×9 cmビニール包装（紙包装不可） 2 密封した容器を使用し、乾燥剤を同封のこと。 3 内包装1 0 0 袋単位程度 4 味付け良好のもの。
137	カ ッ ト 若 布	kg	○	1 5 0 0 g 元詰品 2 色素による着色をしていないこと。 3 極端に軟らかいものや硬いものは不可
138	海 草 サ ラ ダ	kg	○	1 5 0 0 g 元詰品 2 水戻し約7倍以上とし若布、とさかのり等ミックスしたもので、ふのりの多いものは不可

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

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

D 缶詰類及びレトルト食品

共通規格

- 1 新鮮で良質な原料を使用し、肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等がないものとする。
- 2 食品添加物は、日本農林規格規定及び食品衛生法に定められたものを使用
- 3 缶体は、J I S規格に定められた規格で、内面塗装を施し、巻締完全、サビ、キズ、変形、膨張を認めないこと。
- 4 レトルトフィルムもしくは、金属箱又はこれらを多層に合せたものを、袋状その他の形状に成形した容器に調整した食品を詰め、熱容融により密封し加熱殺菌したもの。
- 5 品質、品名等、使用原材料名等、内容総量（内容量）、添加物総重量、賞味期限、製造業者名又は販売者（輸入品にあたっては輸入業者名記載）、製造工場名、及び製造年月日が表示されていること。
- 6 納入業者は、賞味期限内の製品について、瑕疵担保責任を有する。
- 7 賞味期限は次のとおり
 - (1) 缶 詰
 - ア 納入日から残2年以上とする。（国産品、輸入品）
 - イ 缶詰の変形は認めない。
 - ウ 缶詰の入った段ボール箱が、壊れていないもの。
 - (2) レトルトパウチ食品
 - ア アルミ箔のものは納入日から残1年以上とする。
 - イ 透明ビニールタイプのものは、納入日から残3ヶ月以上とする。
 - ウ タレを除き正味で納入のこと。
 - (3) 缶ジュース類等

製造後3ヶ月以内のものか、賞味期限残が1年以上とする。

番号	品 名	単位	見本	規 格
161	筍 水 煮 缶	缶	○	1 1号缶、 固形量1800g程度 2 孟宗竹、 ホールLサイズ
162	ヤ ン グ コ ー ン 缶	缶		1号缶、 固形量1500g程度 斜めカット
163	大 豆 水 煮 缶	缶		1号缶、 固形量1900g程度
164	ク リ ー ム コ ー ン 缶	缶		1号缶、 固形量3000g程度
165	な め こ 缶	缶	○	1 1号缶、Sサイズ 固形量1350g程度 2 国内産、 つぼみ
166	ト マ ト 水 煮 缶	缶	○	1 1号缶、 固形量1500g程度 2 ダイスカット
167	マッシュ ルー ム 缶	(1) 1号缶 (1) 2号缶	缶	1 (1) 1号缶、固形量1600g程度 (2) 2号缶、固形量450g 2 均等にサイズの揃ったスライスしたもの。
168	牛 肉 大 和 煮 缶	缶		T2K缶、 固形量1200g程度

番号	品 名	単位	見本	規 格
169	ホ ー ル コ ー ン 缶	缶		1 1号缶、 固形量1800g程度 2 水抜き
170	グリーン ピース缶	(1) 1号缶 (2) 4号缶	缶	1号缶 内容量3.15kg 固形量2kg 4号缶 内容量450g 固形量285g
171	ぶどうライトシラップ缶	缶	○	1号缶、固形量1800g程度
172	み か ん 缶	缶	○	1 1号缶、 固形量1700g程度 2 Mサイズでブローケンは不可
173	チ ェ リ ー 缶	缶	○	1 4号缶、 固形量230g程度 2 CR、Y 枝付きのもの。
174	パ イ ン	(1)チビット (2)スライス (3)ベビースライス	缶	○ 1号缶、 固形量1790g程度 1号缶、 固形量1700g程度 1号缶、 固形量1700g程度
175	甘 夏 み か ん 缶	缶	○	1号缶、 固形量1550g程度、 ホール
176	白 桃 缶	缶	○	1 1号缶、 固形量1750g程度 2 ダイスカット
177	黄 桃 缶	缶	○	1 1号缶、 固形量1750g程度 2 ダイスカット
178	フ ル ー ツ サラダ缶	缶	○	1 1号缶、 固形量1800g程度 2 みかん、桃、パイン、チェリー等 をミックスしたもの。 3 色、味良好なもの。
179	杏 仁 フ ル ー ツ 缶	缶	○	1 1号缶、 固形量1800g程度 2 みかん、桃、パイン等果物と牛乳 羹を加えたもの。 3 色、味良好なもの。
180	な め 茸 茶 漬 け 缶	缶		1 1号缶 2 固形量60%以上
181	鯖 味 噌 煮 缶	缶	○	1 1号缶、 固形量1400g程度 2 色、味良好なもの。
182	かつお味付フレーク缶	缶	○	T2K缶、 固形量1390程度
183	鶏 卵 水 煮 缶	缶	○	1 1号缶、 固形量1700g程度 2 業務用、 Mサイズ (40～50入り)
184	う ず ら 卵 水 煮 缶	缶	○	1号缶、 固形量1600g程度
185	ホ ワ イ ト ソ ー ス 缶	缶		1 1号缶、 2850g程度 2 業務用
186	携 帯 用 お か ず 缶	缶	○	1 種類、内容量は、その都度、 示す。 2 プルトップ缶

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

番号	品名	単位	見本	規格
196	デザート ベース の 素 (1)ピーチ (2)いちご (3)ミックスベリー (4)メロン (5)ミックスオレンジ (6)バナナ (7)リンゴ (8)その他	kg		1 アルミパック業務用 1 kg 包装 2 果汁入り 3 種類、内容量は、その都度、示す。 4 納入時賞味期限残 1 年以上
197	調理済食品	kg	○	1 業務用レトルト包装 2 種類、内容量は、その都度、示す。
198	いわし醤油煮缶	缶	○	1号缶、固形量 1 3 0 0 g 程度
199	さんま缶 (1)蒲焼缶 (2)味付け缶	缶	○	1 T 2 K 缶 2 固形量 1 5 0 0 g 程度
200	焼きとり缶	缶	○	1 T 2 K 缶 2 固形量 1 2 0 0 g
201	山菜風味缶	缶	○	1 1号缶 2 固形量 1 5 0 0 g 程度
202	アロエダイスカット	kg	○	固形量 1 0 0 0 g 程度袋入り
203	コンビーフレトルト	kg		アルミパック業務用包装 1 k g
204	小袋梅びしお	個	○	1 三島同等品以上 8 g 程度 2 賞味期限納品時 3 ヶ月以上のもの。
205	洋なし缶	缶	○	1号缶、固形量 1 7 5 0 g
206	アルミパック 調理済み食品	kg	○	1 アルミパック業務用包装 1 k g 2 賞味期限納品時 1 年以上のもの。
207	ごぼう水煮缶	缶	○	1 1号缶、固形量 1 4 0 0 g 程度 2 新鮮な品を茹でアク抜きしたもの
208	あさり水煮レトルト	kg	○	アルミパック業務用包装 1 k g
209	ぎんなん水煮缶	缶	○	1 2号缶 2 固形量 5 5 0 g 程度 3 天狗・日の出・SSK
210	ふき水煮缶	缶	○	1 2号缶 2 固形量 9 6 0 g 以上程度 3 Mサイズ 4 新鮮な品を茹でアク抜きしたもので、堅いものは不可
211	鮭水煮缶	缶	○	1 2号缶、固形量 1 3 5 0 g 程度 2 T 2 K
212	トマトケチャップ缶	缶		1号缶、3 3 0 0 g 程度

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

E 豆類及び同加工品

共通規格

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

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

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

F 卵類及び同加工品

共通規格

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

番号	品名	単位	見本	規 格
234	鶏 卵	kg		1 鶏卵規格取引要綱 (1 2. 1 2. 1) に基づく。 2 汚卵、奇形卵及び破卵等ないもので表面光沢なくざらざらした新鮮なもの。 3 1 0 kg 入り、ダンボール箱詰 ダンボールは、新箱、清潔、外見美を損わないもので、日付け確認ができること。 (手書き記載不可) 4 集卵から 2 日以内のもので管理良好なもの。納入時賞味期限残 1 4 日以上 5 検査結果報告書提出 6 M サイズ又は L サイズ
235	う ゑ ら 卵	個		1 鮮度良く、破卵、汚卵等のないもの。 2 1 個 1 0 ～ 1 2 g 1 0 個入り
236	厚 焼 卵	kg		1 (1) は納入時賞味期限残 1 年以上あるもの (2) は納入時消費期限残 3 日以上あるもの 2 5 0 0 g 1 0 切れ入りパック
237	冷 凍 巻 卵	kg		1 1 個 6 5 g 真空パック包装 1 0 個入り 2 冷凍 円筒形 種類は、その都度、示す。
238	冷 凍 錦 糸 卵	kg		1 真空冷凍 1 k g 袋入り 2 細切り
239	ゴ ー ル ド スクランブルエッグ	kg		真空冷凍 1 kg 袋入り 賞味期限残 1 年
240	茶 碗 蒸 し	個		1 納入時消費期限残 5 日以上あるもの 2 1 9 0 g 、スプーン付き 3 種類は、その都度、示す。
241	卵 豆 腐	個		1 製造業者名を表示 2 納入時賞味期限残 4 日以上あるもの。 3 イージーパックタレ付き

番号	品名	単位	見本	規格
242	オムレツ	kg		1 真空パック、10個入り
				2 60g又は70gについては、その都度示す。
				3 賞味期限残1年
243	ハーフスコッチエッグ	kg		1 50g 10個真空パック包装 2 真空冷凍 3 賞味期限残1年
244	目玉焼き	kg		40g程度 真空パック 5個入り 賞味期限残1年
245	レアスクランブルエッグ	kg		真空冷凍 1kg袋入り 賞味期限残1年
246	半熟卵	kg		1 パック入り 1個55g程度 2 無菌処理されたもの
247	冷凍全卵	kg		1 業務用調理用1kg元詰品 2 賞味期限納入時残18ヶ月 3 冷結卵HVN03同等品以上

G 牛乳・乳製品及びデザート類

共通規格

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

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
259 ※	フ ル ー ツ 発 酵 乳		個		1 1 2 5 m l 程度 2 納入時賞味期限残 7 日以上あるもの。
260※	パ ッ ク ジ ュ ー ス	(1)アルミ パ ッ ク ジ ュ ー ス	個		(1)は果汁 2 0 %以上 2 0 0 m l (2)は 2 0 0 m l (3)は果汁と野菜が 3 0 %以上の混合飲料
		(2)果物 ジュース			
		(3)混合 ジュース			
261※	業務用 ジュース	(1)オレンジ	ℓ		1 果汁 1 0 0 % 2 1 ℓ容器入り
		(2)パイン			
		(3)グレープ			
		(4)アップル			
262※	ラ ク ト ア イ ス		個	○	1 種類、内容量は、その都度、示す。 2 容器別示 3 3 つ以上納品時選択できること。 4 アイスストッカーの借用ができること。
263	生 ク リ ー ム		個		1 1 0 0 0 m l 乳脂肪分 1 8 ～ 2 5 % 以上のもの。 2 納入時賞味期限残 4 0 日以上あるもの。
264	ダ イ ス チ ー ズ		kg		1 約 8 m m 角 2 賞味期限残 3 ヶ月以上あるもの。
265	プ ロ セ ス チ ー ズ		個		1 角型 2 0 g 程度 2 賞味期限残 3 ヶ月以上あるもの。
266	ナ チ ュ ラ ル チ ー ズ		kg		1 業務用包装 2 賞味期限残 3 ヶ月以上あるもの。
267	粉末チーズ	(1)業務用	kg		1 (1)は業務用包装、(2)は 4 0 g 2 賞味期限残 3 ヶ月以上あるもの。
		(2)卓上用	個		
268	サ ワ ー ク リ ー ム		個		1 生クリームを乳酸発酵させたもの。 2 5 0 0 g 紙容器又はプラ容器
269	ベビーチーズ		個		1 1 個 1 5 g 程度 2 四角又は三角 1 個入り

H 獣鳥肉類及び同加工製品

1 鳥獣肉類共通規格

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

2 牛肉共通規格

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「B」以上及び肉質等級「3」以上とする。
- (2) 肉のきめが細かく、鮮紅色で光沢があり、脂肪は薄いクリーム色をしているものとする。
- (3) オーストラリア産、アメリカ産又は国内産

3 豚肉共通規格

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

4 鶏肉共通規格

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

5 肉類加工品共通

- (1) 日本農林規格規定（JAS規定）合格品とし、定められた表示のあるものとし、小分け等したものも表示するものとする。
- (2) 良質で鮮度良好な原料を使用し、衛生的に加工されたもの。
- (3) 特有の香りがあり異味、異臭を認めないもの。
- (4) 適度な堅さと弾力がありケーシング内に液汁がないこと。
- (5) 包装が完全であること。

6 出荷条件

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

(3) 納入時荷姿は袋詰めブロック不可。荷姿は平にして納入のこと。

7 その他

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

(2) 段ボール箱等の破損がないもの。

番号	品名	単位	見本	規格
301	牛サーロインステーキ	kg	○	1 付随脂肪は5mm以下とする。
302	牛肩ロース肉スライス	kg	○	2 301は厚さ1cm程度、重量等、その都度、示す。
303	牛もも肉	kg	○	3 302は厚さ2～3mmで5cmカットしたもの。
				4 303-(1)は厚さ2～3mm長さ5cm程度
				(2)はチンジャオロース用 厚さ5～8mm,長さ5cm、幅8mm程度
				(3)は2.5cm角程度
				(4)は赤身80%以上
304	牛バラ肉	kg	○	(5)は2～3cm程度カットしたもの。
				5 304-(1)は厚さ2～3mm程度 304-(2)は1個20～30g程度
305	牛舌角切り	kg	○	6 305は厚さ2cm程度か角切り
306	豚ロース肉	kg	○	1 ロースしんの大きさ及び節間脂肪の厚さの適度なものと
				2 脂肪率20%以下
				3 水豚、黄豚でないもの。
307	豚背ロース	kg	○	4 ロース幅13～15cm
				(1)はスライスしたもの 厚さ2～3mm程度
				(2)は1枚の厚さはその都度示す。
308	豚バラ肉	kg	○	(3)はスライスしたもの 厚さ1mm程度
				1 ロース幅 13～15cm
				2 背脂肪 5mm以下
309	豚バラ肉	kg	○	(1)は厚さ2mm程度
				(2)は厚さ6～8mm程度 1枚60g程度
				(3)は1枚の厚さはその都度示す。
310	豚バラ肉	kg	○	(1)～(3)は306に準ずる。
				(1)は厚さ2cm程度、1切れ50g 角切り、長方形切り不可
				(2)は厚さ2mm程度5cmカットしたもの
311	豚バラ肉	kg	○	(1)は厚3さ～4cm程度、1切れ50g 角切り

番号	品 名		単位	見本	規 格
309	豚 も も 肉	(1)細切り	kg	○	(1) 厚さ 5 ～ 8mm、長さ 5 cm、幅 8mm程度
		(2)こま切り			(2) 2 ～ 3 cm程度カットしたもの。
		(3)スライス			(3) 厚さ 2mm程度 5 cmカットしたもの。
		(4)角切 り			(4) 2. 5 cm角程度のもので 2 0 g程度
		(5)挽肉			(5) 脂肪分 1 5 %以下、赤身 8 0 %以上
		(6)ぶつ切り			(6) 2. 5 cm角程度のもので 2 0 g程度
310	鶏 肉	(1) ブロッ ク	kg	○	1 骨、内臓、筋、首皮除く。
		(2) スライ ス			2 脂肪 1 0 %以下
		(3) ぶつ切 り			3 アンモニア臭のないもの。
		(4) 角切り			4 6 0 日未満の若鶏
311	鶏 む ね 正 肉		kg	○	5 冷凍品は賞味期限 1 年以上
					6 すきみ（小肉）を除く。
					7 (2)は厚さ 2 mm程度スライスし 2 ～ 3 cmカットしたもの。
					8 (3) (4) の重量は、その都度、示 す。
					(3) (4) は、2. 5 cm角切り程度 のもの。
312	鶏 さ さ 身		kg	○	1 特製むね肉はむね肉から顎皮 及び手羽もとの正肉類を除去した もの。
					2 重量は、その都度、示す。
					3 冷凍品又は解凍品は、その都度、 示す。
					4 6 0 日未満の若鶏
					5 冷凍品は賞味期限残 1 年以上
					6 アンモニア臭のないもの。
313	鶏もも肉	(1)正肉	kg	○	1 腱を除いたもの。
		(2)骨抜き			2 カット品で 1 枚 3 0 g 以上と する。
		(3)もも肉正肉			3 冷凍品は賞味期限残 1 年以上
		(4)角切り			4 バラ凍結
		(5)こまぎれ			
314	骨ぬき鶏ももぶつ切り		kg		1 鶏もも肉を 1 個 3 0 g 程度にし たものでアンモニア臭のないもの。 2 冷凍品は賞味期限残 1 年以上

番号	品名	単位	見本	規格
315	ラム肉	kg	○	1 品質良好で特有の香を有し異臭の認められない新鮮な冷凍食品とする。 2 脂肪層の幅は5mm以下のもの。 3 スライス
316	味付牛肉	kg	○	1 牛バラ、牛ももを使用したもの。 2 味付けは、その都度、示す。
317	豚味付ホルモン	kg		1 豚の小腸又は大腸を使用 2 業務用袋入
318	味付け豚レトルト	kg		1 (1)1kg元詰品レトルト 2 (2)冷凍400g元詰品レトルト
319	ロースハムスライス	kg		1 納入時賞味期限残10日以上のも もの。 2 普通サイズのもの。 3 319、320、321、 322はJAS表示品準ずるもので、魚肉混合のもの不可 4 323は1枚15g程度とする。 5 味付、重量は、その都度、示す。 6 322は1個22～27g バラ納品
320	ボンレスハムスライス	kg		
321	プレスハムスライス	kg		
322	ウインナー各種	kg		
323	セミドライソーセージ	kg		
324	ウインナーソーセージ	kg		1 JAS表示品準ずるもの。 2 ウインナー1個22～27g程度、フランクフルト1個40g～50g程度で有害色素等を使用しないもの 3 納入時賞味期限残10日以上で、納入時ケーシングを除くもの。 4 ウインナーは繋がっていないもので申なし 5 1kg袋詰
325	フランクフルトソーセージ	kg		
326	ステーキ用ハム	kg		1 グラム数については、その都度、示す。 2 JAS表示品準ずるもの。 業務用包装 3 納入時に賞味期限が7日以上あるもの

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

I 魚 介 類

1 魚介類共通規格

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

2 鮮魚共通規格

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

3 冷凍魚共通規格

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

4 切身共通規格

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

5 塩干魚類共通規格

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

6 味噌漬け等

- (1) 鮮度良好な原料を使用し、味が内部まで良く浸透したもの。

(2) 食品添加物は、食品衛生法で規定されたものとする。

(3) 検量時、味噌等は軽量外とする。

7 その他

(1) 刺身等は4℃以下、その他は10℃以下で納入すること。

(2) 段ボール箱等の破損がないもの。

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

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
360	からす かれい	(1) フィレ	kg	○	(1) 5 k g (4～5 枚入り)
		(2) 切身			(2) 重量はその都度示す。
361	き す 開 き		kg	○	1 開きは頭、骨を除き1匹で 30gとする。 2 白きすとする。
362	秋鮭	(1) フィレ	kg	○	1 (1)は1～1.5kg程度
		(2) 切身			2 (2)は3枚おろしたものの。 3 重量は、その都度、示す。
363	さ ば 切 身		kg	○	1 1尾500g以上の真さばとする。 2 3枚おろしにしたもの。 3 塩漬けは不可 4 重量は、その都度、示す。
364	さ わ ら 切 身		kg	○	1 本鰭とする。サゴシ不可 2 3枚おろしにしたもの。 3 身くずれ・身ぎれのないもの。 4 重量は、その都度、示す。
365	さんま	(1) 生	kg	○	1 水氷に入れる。
		(2) 冷凍			2 重量は、その都度、示す。
366	鯛		kg	○	1 鱗、内臓を除いたもの。 2 200g程度 3 さくら鯛又は真鯛で、粒ぞろい のもの。
367	味 付 た こ		kg	○	1 有害色素使用せず、どぎつい 着色でないこと。 2 1匹700g程度
368	冷 凍 た こ		kg	○	1 真だことする。 2 1匹1kg程度
369	塩 さ ば 切 身		kg	○	1 塩味良好なもの。 2 重量はらっきのないもの。 3 1/2にカットしたもの。
370	冷 凍 た こ 足		kg	○	1 ボイル真だこを使用し足のみ 2 1匹500g程度のものを使用
371	鱈	(1) フィレ	kg		1 真 鱈
		(2) 切身			2 (1)は1kg以上 (2)は重量は、その都度、示す。
372	活 き か ん ぱ ち		kg	○	3～5kg程度、氷をいれる。

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
385	う な ぎ	(1)蒲焼き	kg	○	1 活魚の頭骨を除き、開いたもの。 2 2回以上タレをつけて焼きあげたもの。 3 頭、骨を含み納入する。 串無し、重量、その都度、示す。 4 1枚の重量180g 5 賞味期限残3ヶ月以内で冷凍焼けないもの。 6 (2)はタレ付で真空冷凍1kg袋詰め
386	花かつお	(1)平削り (2)ソフト削り (3)糸削り	kg	○	1 賞味期限残3ヶ月以内500g元詰品 2 乾燥良好で特有の香味を有しカビ、夾雑物を認めないもの。 3 やけていないもの。
387	た ら ば が に 正 肉		kg	○	正肉、業務用1～2kg包装
388	塩 く ら げ		kg	○	1 業務用 1～2kg袋入り 2 塩量適量のもの。
389	塩 鮭 切 身		kg	○	1 紅鮭の1級品 2 肉にやわらかみのあるもの。 3 1尾2kg程度の北洋産 4 3枚おろしの切身 5 重量は、その都度、示す。
390	さんま一夜干し		kg	○	1 塩味良好なもの 2 開き 3 7. 5kg(50枚入り) 150g程度
391	し ら す 干		kg	○	1 中型の粒揃いのもの。 2 乾燥十分なもの、異味異臭なく 夾雑物の混入がないもの。 3 釜揚げ後適度に乾燥したもの。
392	た ら こ	(1)切身 (2)フレーク	kg	○	1 着色が過度でないもの。 2 1等中、片腹20g程度 3 銘柄、等級、製造業者名表示 4 (2)は真空冷凍包装
393	明 太 子		kg	○	1 1等中、片腹30g程度 2 銘柄、等級、製造業者名表示
394	ほ っ け 切 身		kg	○	1 しまほっけとする。 2 3枚おろしにしたもの。 3 体長40～60cmのもの。 4 重量は、その都度、示す。
395	業 務 用	(1)た ら こ (2)明 太 子	kg	○	1 内容量500g 2 冷凍品
396	し し や も		kg	○	1 冷凍 バラ 2 1尾20g程度、腹われ油やけしていないもの。

番号	品 名		単位	見本	規 格
397	いくら	(1) 生	kg	○	(1) 鮮度、塩味、風味良好な粒の揃ったもの。
		(2) 醤油			(2) 皮硬くなく、500g 元詰品 ドリップ抽出しないもの。
398	ボイル ほたて	(1) ミニ	kg	○	1 IQF 正味重量 1kg 以上
		(2) 普通			2 (1) は 7g ～ 10g (2) は 50g 程度
399	ほたて 貝柱	(1) 小	kg	○	1 IQF 正味重量 1kg 以上
		(2) 普通			2 (1) は 5g 程度 (2) 重量は、その都度、示す。
400	ち り め ん じ ゃ こ		kg	○	1 中型の粒揃いのもの。 2 乾燥十分なもの、異味異臭なく 夾雑物の混入がないもの。 3 釜揚げ後適度に乾燥したもの。
401	シーフードミックス		kg	○	IQF いか、あさり、えび等混合均等冷凍品 固形量 80% 以上 1kg 元詰品
402	味 付 数 の 子		kg	○	1kg 程度 元詰め品 形の崩れて ないもの。
403	甘 え び		kg	○	刺身用 皮むき 尾付
404	サーモン 切 身	(1) キング	kg	○	1 3 枚おろし
		(2) アトラン			2 重量は、その都度、示す。
405	む つ 切 身		kg	○	1 切 130 ～ 150g
406	ほ き 切 身		kg	○	重量は、その都度、示す。
407	太 刀 魚 切 身		kg	○	1 さび太刀不可 2 尾部分除く 100g 程度
408	加工魚	(1) 冷凍焼魚	kg	○	1 真空冷凍骨なしで味噌等重量は除く。
		(2) 冷凍煮魚			2 (1) 10 切れ入り
		(3) 冷凍バラ			3 (2) (3) 1 切れの重量は、その都度示す。
409	す ず き 切 身		kg	○	1 うろこ除去したもの。 2 重量は、その都度、示す。

J 練 製 品 類

共通規格

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

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

番号	品名	単位	見本	規格
417	さつま揚げ	kg	○	1 良質の植物油で揚げたもの。 2 新鮮で弾力があり固有の風味を有するもの (1) 1枚40～50g (2) 1枚60～70g (3) 1枚50～60g (4) 1平30～50g (5) 1平27g いんげん30%入 (6) 澱粉5%以下 冷凍 1枚48g (7) 澱粉5%以下 冷凍 1枚48g (8) 1枚110g程度 (9) 短冊切り (10) 10g程度 (11) いわしすり身使用 重量はその都度示す。
418	すりみ団子	kg	○	1kg元詰品 20g程度

番号	品 名		単位	見本	規 格
419	ご ぼ う 巻 き		kg	○	「ス」の入っていないごぼうを使用し 1個20g程度
420	つ み れ	(1)いわし	kg	○	白身魚を原料としすり身にしたもの。
		(2)野菜			ねぎ入、ねぎ無は、その都度、示す。
		(3)たこ			たこを原料としてすり身にしたもの。
		(4)えび			えびを原料としてすり身にしたもの。
		(5)いか			いかを原料としてすり身にしたもの。
		(6)さんま			(1)～(6)賞味期限残60日
		(7)その他			
421	欠				
422	欠				
423 ※	魚 肉 ソ ー セ ー ジ		本	○	1本50g程度とし、1本ごと完全 包装であること JAS規格 賞味期限納入時残3ヶ月以上あるもの
424	かに 風 味 フ レ ー ク		kg		1 フレーク状 スケトウダラ使用 冷凍品 2 1kg元詰品
425	ちぎり	(1)いか	kg		1個20g程度
		(2)枝豆			
		(3)ごぼう			
426	豆 腐 揚		kg		1 魚類及び大豆を原料としたもの。 2 業務用包装
428	ソ フ ト い な り		kg		1 かに、チーズを原料としたもの。 2 60g程度
429	ち ギ り 揚		kg		鶏肉のすり身に野菜等を混入したもの。
430	(1)いかボール		kg		業務用冷凍1kg袋詰元詰品
	(2)かにボール				
	(3)海鮮ボール				
	(4)たこボール				
431	あ ら れ は ん ペ ン		kg		1 特有の弾力性があるもの。 2 小粒のもの。 3 紅・白・混合は、その都度、示す。

K 野菜類

1 生野菜

共通規格

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

2 冷凍野菜

共通規格

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

3 輸入野菜

生野菜共通規格(1)から(11)に準ずる。

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

番号	品 名			単位	見本	規 格
435	え の き			kg		1 かさが揃ったもので白く傷のないもの。 2 A級
436	万 能 葱			kg		1 太さ5～7mm程度 2 色鮮やかで茎葉はやわらかいもの。
437	オクラ	(1) 生		kg		1 緑色濃く、細毛が密生し筋がはっきりした先のとがったもの。 2 A級(7)Mサイズ、(4)Mサイズ程度 3 (2)は厚さ6mm程度輪切りスライス 4 500g元詰品
		(2)	ア 輪切り			
		冷凍	イ ホール			
438	大 葉			kg		1 緑色鮮やかで、適度の柔らかさを備えたもの。 2 大きな葉は除く。 3 1枚1g程度
439	か い わ れ 大 根			kg		1 軟白部分が柔らかくみずみずしいもの。 2 バラ
440	桂 大 根			kg		1 新鮮で、良質な大根を、白髪切りし水にさらしたもの。 2 検量時は漬水分を除く。
441	かぶ	(1)葉付		kg		1 皮はだのきれいなもの。 2 「ス」入り病虫害裂根を除く。 3 Mサイズ以上で粒揃いで、よく水洗いしたもの。 4 (2)は茎、葉及び、ひげ根を除く。
		(2)かぶ玉				
442	かぼちゃ	(1)生		kg		1 よく完熟したもの Mサイズ以上 2 1個1.5～3kg程度
		(2)冷凍				
443	カリフラワ―	(1)生		kg		1 花が純白でかたくしまり、外葉6枚以内とし花蕾から5cm上部を切り揃える。 2 根切りのもの。 3 Mサイズ以上
		(2)冷凍		kg		1 500g元詰品IQF 2 小房分けしたもの。
444	キャベツ	(1)キャベツ		kg		1 抱合完全で、枯葉・鬼皮及び根部を除いたもので割れは不可 2 (1)はL級以上 1玉1.2～1.8kg程度 3 芽球がきれいな緑色で丸く良くまきこんで張りの良いもの。
		(2)紫キャベツ				
		(3)芽キャベツ				
445	胡 瓜			kg		1 B級以上でMサイズ以上 2 極端に曲りのあるものは不可
446	ト レ ビ ス			kg		張り艶がありみずみずしいもの。

番号	品 名		単位	見本	規 格
447	グ リ ー ア ス パ ラ ガ ス	(1) 生 (2) 冷凍	kg		1 緑色濃厚、鮮やかなもので先端が堅くしまった鱗片の生き生きした新鮮なもの。 2 筋っぽく変色したものは認めない 秀のLサイズ 3 (2)はMサイズ 500 g 元詰品 4 (2)はカット品で、穂先の形状崩れのないもの。
448	ご ぼ う		kg		1 葉首から切断し、切り口1.5 cm程度のもので、極端に太いものは除き漂白剤使用不可 2 皮部に、傷荒れ等がなく肉質が柔らかく「ス」「とう」のあるものは、除く。 3 長さ50 cm以上 洗いごぼうとする国産品
449	切 り ご ぼ う		kg		1 新鮮なものを原料としたもの。 2 皮をよく剥ぎ、縦割り千切りとし、よく水抜きをしたもの。 3 1 kgの真空パック
450	ク レ ソ ン		kg		葉大きく傷みなく、芳香味十分なもの。
451	さ や い ん げ ん	(1) 生 (2) 冷凍	kg		1 星のないケンタッキ又はサーベルで柔らかさが適度で緑色豊かなもの、すじを取り除いたもの。 2 すじを取り除いたもの。 3 (2)は3～4 cm程度カット品 500 g 元詰品 I Q F
452	サ ラ ダ 菜		kg		1 緑色濃厚にて葉部柔らかいもの 2 根切り葉ずれ枯葉などない球の揃ったもの。
453	し し と う		kg		1 濃い緑色を呈し形状の良い柔らかいもの。 2 Mサイズ
454	本 し め じ		kg		1 柄が太くて短いもの。 2 特有の香りと色沢を呈し夾物の混入を認めないもの。 3 バラ
455	春	菊	kg		葉茎とも柔らかく、伸びすぎていないもので根部を除去し水洗いしたもの。
456	セ ロ リ		kg		1 茎が太く(肉厚)長く香りの良いもの 2 淡緑色で繊維の柔らかいもの。 3 Mサイズ以上

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

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
478	ブ ロ ッ コ リ ー	(1)生	kg	○	1 (1)花、蕾が濃緑色で堅く締まった香りの良い新鮮なもの。 2 (1)は茎の部分10cm程度 3 (2)(3)は業務用包装(箱入り不可)で崩れなきもので房分けし蕾が詰まっているもの。 (3)は2から4cm程度の花蕾 4 (2)(3) 500g元詰品 IQF
		(2)冷凍ブ ロッコリー			
		(3)冷凍ミニ ブロッコリー			
479	ほ う れ ん 草	(1)生	kg	○	1 生育良好で肥えた茎及び花茎のないもの。 2 (2)は3～4cmカット品 3 (2)は1kg及び500g元詰品 IQF
		(2)冷凍			
480	み つ ば		kg		緑色が鮮やかでみずみずしく柔らかいもの。
481	み よ う が	(1)生 花みょうが	kg		1 (1)は、紅をさした光沢のある身の締まったもので、良く水洗いをした蕾の開かないもの。 2 (2)は、赤みを帯び、折れがなく柔らかいもの。
		(2) みょうがたけ			
482	も や し	(1)緑豆	kg		1 (1)は、原料が緑豆で、芽の長さは概ね5cm程度 (2)は、大豆を原料としたもので長さ7cm程度 2 真空包装
		(2)大豆			
483	ラ デ イ ッ シ ュ		kg		1 色鮮やかで形の丸い、傷、割れない形揃いのもの。 2 葉及びひげ根を除き水洗いしたもの。 3 2Lサイズ
484	レ タ ス	(1)レタス	kg		1 根切りで、よく結実し枯葉なく球の揃ったもの。 2 (1)(2)はMサイズ 3 (3)はLサイズ 4 ビニール包装以外のものは、捨て葉が1個3枚以内とする。
		(2)グリーン カール			
		(3)サニー			
485	れ ん こ ん 水 煮	(1)生	kg		(1)は(ア)肉質柔らかく、折れのないもの。 (イ)ひげ根を除き、水洗いしたもの。 (2)はスライス水煮業務用包装 (3)は均等に乱切り業務用包装
		(2)スライス			
		(3)乱切り			
486	ふ き 水 煮	(1)カット	kg		1 (1)は、カット済み包装 2 (2)は、業務用包装
		(2)業務用			
487	せん 切 り た け の こ		kg		1kg袋入り
488	ま い た け		kg		鮮度良好でバラ詰のもの。
489	冷 凍 に が う り		kg		業務用包装 カット済み。

番号	品 名	単位	見本	規 格
490	冷 凍 洋 風 ミ ッ ク ス	kg		業務用包装 均等にミックスされて る 500 g 元詰品 I Q F カットブロッコリー (35～45%) の比率 スライスキャロット (15～25%) の比率 カットカリフラワー (35～45%) の比率
491	ミックスベジタブル	kg		さいの目切りの人参及びスイート コーン、グリーンピースの3種類とし 同比率の混合の元詰品 I Q F
492	冷 凍 ホ ー ル コ ー ン	kg		1 k g 元詰品 I Q F
493	三 色 ピ ー マ ン	kg		500 g 元詰品 I Q F カット品赤黄色緑の ピーマンが均等に入っているもの。
494	冷 凍 さ や え ん ど う	kg		1 形状色彩良好で、すじのない もの。 2 500 g 元詰品 I Q F
500	冷 凍 (1) さや付 枝 豆 (2) むき豆	kg		1 500 g 元詰品 I Q F 2 (1) は塩茹
501	冷 凍 そ ら 豆	kg		500 g 元詰品 I Q F
502	エ リ ン ギ	kg		1 傷みのない風味良好なもの。 2 バラ詰
503	せ り	kg		1 新鮮で色鮮やかなもの。 2 根付き (1 cm 程度)
504	ぜ ん ま い 水 煮	kg		業務用包装 茹で物 筋っぽくない もの。
505	菜 の 花 (1) 生 (2) 冷凍	kg		1 一束 200～250 g 開花 直前の蕾 2 (2) は 4～8 cm カット 500 g 元詰品 I Q F
506	アルファルファもやし	kg		1 kg 袋入り
507	た ら の 芽	kg		水煮、1 kg 袋包装 (固形量 800 g)
508	わ ら び	kg		水煮、1 kg 袋包装 (固形量 1000 g)
509	穂 し そ	kg		50 個入り 長さ均等
510	木 の 芽	kg		みずみずしいもの長さ均等
511	水 菜	kg		みずみずしいもの バラ
512	塩 支 那 竹	kg		低塩分 業務用包装
513	冷 凍 (1) 南瓜 裏 ご し (2) スイートコーン 野 菜 (3) 人参 (4) その他	kg		(1) 着色の濃くない物、業務用包装 (2) 1 kg 元詰品
514	冷 凍 青 梗 菜	kg		500 g 元詰品 I Q F カット品

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

L 野菜類(芋類)

番号	品 名		単位	見本	規 格
534	こ ん に ゃ く	(1) こんにゃく (2) 糸 こんにゃく (3) さしみ こんにゃく (4) 玉 (5) 白滝 (6) 結び白滝	kg		1 異味、異臭、あく味、夾雑物のないもので白入り、又は灰色色で弾力のあるもの。 2 (1)は、こんにゃくを突いたもの (2)は、直径3cm程度 (3)は、30g程度 (4)は、2cm程度丸くしたもの。 (5)は、10cm程度カットしたもの (6)は、125g程度 3 検量時、漬水は除く。 4 業務用容器入り
535	さ つ ま 芋		kg		1 農林系で繊維少ないもの。 2 Mサイズで揃っているもの 1本200g程度 3 水洗いしてあり、日焼け、緑化、冠水、腐れ、奇形、傷物を除く。
536	冷凍里芋	(1) 冷凍 (2) スライス (3) 皮むき里芋	kg	○	1 (1)は2Sサイズ 2 (2)はスライスが均等であること。 3 (1)(2)ともに冷凍やけのないもの。 4 500g元詰品IQF 5 (3)は皮むきしたものでパック入り
537	じ ゃ が い も		kg		1 発芽していないもので、でこぼこでなく、硬く重いもの、色が均一で新鮮なもの。 2 Mサイズ(130～180g)で日焼、緑化、冠水、腐れ、奇形、傷物病外虫を除く。 3 5月からは新じゃがいも60g以上 4 砂付着のないもの。
538	冷凍とろろ	(1) とろろ芋 (2) 細切りとろろ芋	kg		1 国産の大和芋と長葱を使用し、殺菌し、すりおろした後、急速に冷凍した新鮮なもの。 2 (1)(2)ともに500g元詰品
539	長 芋		kg		1 Lサイズ以上 真空パック 2 5～7月はおがくず詰 3 ひげ根を除いた水洗品

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

M 果 物 類

共通規格

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
651	甘 夏 み か ん		kg		1 秀のLサイズ 2 重く、へたのしっかりしたもの。 3 甘味の強く多汁なもの。
652	い ち ご		kg		1 Mサイズ、粒揃い熟度甘未十分 2 かび、腐りのないもの。
653	い よ か ん		kg		1 秀のLサイズ 2 重く、へたのしっかりしたもの。
654	オ レ ン ジ	(1) バレンシアオレンジ	kg		1 果皮がこまかく、水分が十分にあるもの。 2 (2)は、へその大きなもの。 3 (1)は 2 5 0 g 程度 (2)サイズは、その都度、示す。
		(2)ネーブル			
655	柿		kg		1 色鮮やかで渋味の少ないもの。 2 富有柿・次郎柿又は西村早生 3 Mサイズ 2 0 0 g 程度
656	キウイフ ル ー ツ	(1)グリーン	kg		(1) 3 0 個入 1 0 0 g 程度 (2) 2 7 個入 1 3 0 g 程度
		(2)ゴールド			
657	グ レ ー プ フ ル ー ツ		kg		1 表皮が滑らかで黄白色を呈し艶があり、水分の多いもの。 2 フロリダ・カリフォルニア産 3 1 個 4 0 0 g 程度
658	栗		kg		1 全体的に丸みを帯びツヤの良いもので、病虫害の無いもの。 2 1 個 1 5 g 程度
659	さ く ら ん ぼ		kg		1 国内産、佐藤錦、ナポレオン、高砂 2 Mサイズ 3 1 個 4 ～ 6 g

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
674	り	ん ご	kg		1 特有の色沢・芳香を有し熟度適度で傷割れ等のないもの。 2 歯触りよく、多汁なもの。 3 ふじ、ふじ、つがる又はむつ等
675	レ	モ ン	kg		1 形状良好 2 Mサイズ 3 皮が厚くないもの。 4 1個100g程度のもので、へたが緑色のもの。
676	カ ッ ト フルーツ	(1)チルド (2)冷凍	個		1 個別包装とし、種類、重量については、その都度、示す。 2 I Q F 冷凍業務用包装
677	ス ラ イ ス フ ル ー ツ		kg		種類その都度指示 1. 5 k g シロップ付け
678	ぼ	ん か ん	kg		等級は、その都度、示す。
679	デ	コ ポ ン	kg		果皮につやがあり、熟度適度で甘味十分なもの。 1個300g程度
680	冷 凍 マ ン ゴ ー		個		冷凍500g元詰品 I Q F

N 漬物類

共通規格

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
701	青 じ そ 漬		kg	○	青じその実を漬けたもの。
702	味 付 も や し		kg		大豆もやしを原料とし胡麻油唐辛子粉、醤油等を合わせた調味液に漬けたもの。
703	味 な す 漬		kg		塩蔵なすを醤油で味付けしたもの。
704	梅	漬	kg		1 果肉の柔らかいもので、くずれは不可 2 国内産、粒揃いのもの。 3 500g卓上用容器入り 4 梅漬は赤色、Mサイズ 5 梅干は、Sサイズとし、干上り良好で形くずれないもの。 6 着色過度は不可 7 塩分適量 8 賞味期限残10ヶ月以上
705	梅	干			病虫害「ス」の入らない大根を原料とし大根95%、新鮮な大根菜5%を小口切りし混ぜ合わせ12時間程度漬けたもの。
706	大 阪 漬		kg		1 胡瓜と生姜を醤油漬けたもの。 2 漬汁10%以下 青又は赤、その都度、示す。
707	か っ ぱ 漬		kg		1 かぶはMサイズで「ス」の入らないもの。葉の長さは10cm程度 2 (1)は上記のかぶを塩漬けたもので塩分適量 3 (2)は風味良好な糖床を使用したもの。
708	かぶ漬	(1)塩 漬	kg		
		(2)ぬか漬			

番号	品 名		単位	見本	規 格
709	かわり漬		kg	○	大きさ適度にして歯切れよく味良好のもの。
710	胡 瓜 漬	(1)塩 漬	kg	○	1 極端な曲がりは避け、長さの揃ったもの。 2 (1)は塩味の良いもので1～2日漬け込んで緑色鮮やかな歯切れの良い一本漬 3 (2)はぬかの風味が良好なもの。
		(2)ぬか漬			
711	桜 大 根 漬		kg	○	1 良質の大根を拍子木切にし甘酢に漬けたもの。 2 極度の着色は不可
712	山 菜 漬		kg	○	わらび、蒨、細竹、たらの芽等を混ぜて漬けたもの。
713	胡 瓜 し ば 漬		kg	○	1 胡瓜、しその葉、みょうが、生姜を主原料とし、5種類以上の原料を配合したもの。 2 香味、色合共に良好なもの。
714	甘 酢 生 姜		kg	○	スライス状で、筋なく味が内部まで良く浸透したもの。
715	千 枚 漬			○	1 蕉を薄く輪切りにし、昆布塩、みりん、化学調味料、唐辛子等を用いて漬け込んだもの。 2 特有の香りがあること。
716	沢 庵 漬	(1)沢庵漬	kg	○	1 病害虫「ス」の入らない折損傷等のないもの。 2 1 1 月前後から新漬
		(2)しそ味			
		(3)かつお味			
		(4)うめ味			
717	刻 み 鰹 味 沢 庵 漬		kg	○	7 1 6 (3)を細切りにしたもの。
718	つ ぼ 漬		kg	○	大根を原料とし、醤油その他調味液に漬け風味歯切れ良好なもの。
719	な す 漬		kg	○	1 新鮮で皮の柔らかい茄子を2～3日漬け込んだもの。 2 茄子特有の色を保っていること。
720	な す 辛 子 漬		kg	○	一口茄子を原料とし、辛子粉、麴水飴が適度に配合されたもの。
721	奈 良 漬		kg	○	1 白瓜を使用し2～3度酒粕で漬け替え酒粕の香りが強く内部まで浸透したもの。 2 瓜のサイズは揃ったもの。
722	野 沢 菜 漬		kg	○	1 新鮮な野沢菜を塩漬け（新漬け）したもので緑色鮮やかなもの。 2 着色不可

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

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

○ 佃 煮 類

共通規格

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

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

番号	品 名	単位	見本	規 格
815	お 茶 漬 昆 布	kg	○	ごま付き、 要冷蔵
816	田 作 り （ ご ま め ）	kg	○	形崩れなく油焼けのないもの。
817	た ら こ 昆 布	kg	○	昆布にたらこを均等にまぶしたもの。
818	桜 で ん ぶ	kg	○	甘味良好で異味異臭のないもの。
819	海 苔 佃 煮	kg	○	人口甘味料使用不可
820	ピ ー ナ ッ ツ 味 噌	kg	○	ピーナッツ入りの香ばしい味のするもの。
821	く る み 甘 露 煮	kg	○	甘味良好
822	若 布 磯 漬	kg	○	若布を使用した風味良好なもの。
823	わ さ び 紋 甲	kg	○	要冷蔵 要冷凍、元詰品
824	黄 金 白 魚	kg	○	
825	明 太 子 紋 甲	kg	○	
826	い か キ ム チ	kg	○	
827	松 味 楽	kg	○	風味良好なもの。
828	花 咲 紋 甲	kg	○	風味良好なもの。
829	鮪 生 姜 煮	kg	○	風味良好なもの。
830	鮪 昆 布 煮	kg	○	風味良好なもの。
831	数 の 子 松 前	kg	○	風味良好なもの。
832	栗 き ん と ん	kg	○	5 0 0 g 元詰品
834	塩 昆 布	kg	○	5 0 0 g 元詰品
835	う ぐ い す 豆	kg	○	煮くずれ不可
836	中 華 く ら げ	kg	○	5 0 0 g 元詰品

P 飲 料 類

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

Q 調理加工食品類

共通規格

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

番号	品 名		単位	見本	規 格
901	冷 凍 牛 井 の 具		kg	○	1 真空パック冷凍品 1kg元詰品 2 固計量60%以上牛肉60%以上 3 ボイルパック加工 玉葱入り
902	冷 凍 コ ロ ッ ケ		kg	○	重量、種類等、その都度、示す。
903	プ リ フ ラ イ 加 工 品		kg	○	種類、重量等、その都度、示す。
904	冷 凍 フ ラ イ		kg	○	1 パン粉等が均一に付着しているもの。 2 種類、重量等、その都度、示す。
905	天 ぷ ら 加 工 品		kg	○	1 衣が均一に付着しているもの。 2 種類、重量等、その都度、示す。
906	ハ ン バ ー グ	(1)バラ	個	又は ○	1 主原料は牛・豚肉とする。 2 JAS表示品 3 焼き等加熱処理したもの。 4 (1)は1個120g程度で賞味期限残6ヶ月以上のもの。 (2)は5ヶ入り 真空パック冷凍品
		(2)パック入り	kg		
907	味 付 ハ ン バ ー グ		kg	○	1 主原料は鶏肉、牛肉とし、パック入りソース付き10個入り真空パック 2 種類、重量等、その都度、示す。 3 正味重量、タレ除く。
908	豆 腐 ハ ン バ ー グ		kg	○	重量等、その都度、示す。業務用包装元詰品
909	ロ ー ル キ ャ ベ ツ		kg	○	1 冷凍60g程度 2 キャベツ65%以上豚肉15%を使用し1個50～70gボイルパック加工したもの。
910	鶏肉加工品	(1)醤油	kg	○	1 (1)～(4)1個120g程度 2 ボイル加工品1袋5個入り 3 真空パック冷凍
		(2)塩			
		(3)タンドリー			
		(4)ハーブ			

番号	品名	単位	見本	規格
番号	品名	単位	見本	規格

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

R 加工品、飲料水等、その他

番号	品名	単位	見本	規格
929	冷凍麺	kg	○	1 肉、野菜入りの調理済み冷凍食品 2 野菜等混合 1 kg 元詰品 3 賞味期限納入時残 6 ヶ月以上
930	巾着	kg		1 冷凍 30 g 程度賞味期限納入時 6 ヶ月以上 2 (1)は餅入り (2)鶏肉、野菜類 6 種類以上
931	季節菓子	個	○	1 賞味期限は納入時残 6 ヶ月以上 2 種類、重量等、その都度、示す。 3 個別包装
932	サラダ	kg		1 賞味期限残 1 4 日以上あるもの。 2 業務用包装 メーカー元詰品 3 冷蔵品 5 0 0 g ～ 1 k g パック入り。
933	ナ タ デ コ コ			1 遺伝子組み換えでないもの賞味期限残 1 年以上 2 ダイスカットしたもので 1 k g 元詰品
934	冷凍白玉			1 kg 元詰品 自然解凍賞味期限残 1 年以上
935	揚玉			1 kg 元詰品 賞味期限残 1 年以上
936	栄養調整食品	個	○	1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残 1 年以上
937	栄養機能食品	個	○	1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残 1 年以上
938	ペットボトル飲料	個		1 5 0 0 m l 2 賞味期限残 4 ヶ月以上
939	清涼飲料水	個		1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残 4 ヶ月以上 3 5 0 0 m l
940	スナック菓子	個	○	1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残 1 年以上 3 箱入り又は袋入り

番号	品 名		単位	見本	規 格
941	ク エ ン 酸 飲 料		本	○	1ℓペットボトル賞味期限納入時残1年以上
942	冷 凍 デ ザ ー ト		個		1 種類、重量等、その都度、示す。 2 賞味期限残1月以上 3 箱入り又は袋入り。
943	5 種 豆 と 五 穀		kg		五種豆と五穀 常温保存 賞味期限納入時残1年以上
944	塩	麴	kg		1 1kg袋詰 麴と塩・水を混ぜて発酵・熟成させたもの。 2 賞味期限納入時残1年以上
945	ゼリーの素	(1)ストロベリー (2)コーヒー (3)抹茶	kg		600g入