

糧食品規格書

(令和8年度)

朝霞駐屯地業務隊

目 次

総	則		
第	1	章	穀類 1
第	2	章	いも及びでん粉類 3
第	3	章	砂糖及び甘味類 4
第	4	章	豆類 5
第	5	章	種実類 7
第	6	章	野菜類 8
第	7	章	果実類 16
第	8	章	きのこ類 20
第	9	章	藻類 21
第	10	章	魚介類 22
第	11	章	肉類 27
第	12	章	卵類 31
第	13	章	乳類 32
第	14	章	油脂類 34
第	15	章	菓子類 35
第	16	章	嗜好飲料類 36
第	17	章	調味料及び香辛料類 37
第	18	章	調理済み流通食品類 40
第	19	章	部外委託 43

第1章 総 則

1 適用範囲

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

2 検 査

糧食品について、食品衛生検査及び受領検査を実施する。

(1) 食品衛生検査

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

(2) 受領検査

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

3 納 品

(1) 納入場所

糧食班検収所とし、別途場所を指定する場合はその都度調整する。

(2) 納入時間

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

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

(3) 納品要領

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

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

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

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

オ 納入車両は、冷蔵車、保冷車、冷凍車等を使用し、各糧食品を適切な温度で納品すること。その際、品温については原材料、製品等の保存温度(5頁)を基準とす

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

4 見本提出

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

5 その他

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

6 本規格書は令和8年4月1日から適用する。

原材料、製品等の保存温度

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

※大量調理施設衛生管理マニュアル参照

第1章 穀類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
01001	小麦粉	箱	1 銘柄 日清、日粉、昭和、日東とする 2 薄力粉 3 1kg×15袋	業者名、銘柄、内容量表示
01002	天ぷら粉	箱	1 銘柄 日清、日粉、昭和、日東とする 2 黄金粉とする 3 2kg×6袋	業者名、銘柄、内容量表示
01003	食パン	個	形状は角型で1斤6枚スライス(1枚60g以上)を4枚ポリ包装したもの	1 衛生的な包装とする 2 製造年月日表示
01004	ゆでうどん	kg	1 ゆで上がり新鮮で色白くねばり強いもの 2 太さは12番程度 3 1玉250g納入当日製造品 4 風味良好な市販品	1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの 2 運搬中のじんあい防止を考慮する 3 個人用ビニール袋入りはその都度示す
01005	干うどん	kg	1 シコシコとこしのあるもの 2 川柳又はもずく	業務用容器
01006	干そうめん	kg	乾燥良好で折れのないもの	業務用
01007	ゆで中華そば	kg	1 ゆで上がり新鮮でべとつかない弾力性があるものでゆで方の均一なこと 2 太さは20番程度 3 1玉250g 4 風味良好な市販品	1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの 2 運搬中のじんあい防止を考慮する 3 個人用ビニール袋入りはその都度示す
01008	焼そばラーメン	kg	1 焼そば用に弾力のある蒸し型でめんに均等に油をまぶしてほぐしてあるもの 2 太さは20番程度 3 風味良好な市販品	1 すだれ付の箱を使用し衛生的なもの 2 運搬中のじんあい防止を考慮する
01009	マカロニ	kg	1 JAS表示品 2 乾燥良好で屑のないもの 3 形状 (1)ホール (2)シェル (3)ツイスト (4)カール	4kg元詰品
01010	ふ(1)切ふ (2)花ふ (3)玉ふ (4)板ふ(庄内ふ)	kg	1 市販品 2 乾燥良好、割れくだけのない形状の揃ったもの 3 着色は食品衛生法に基づく食用色素を使用	防湿包装 0.1kg～3kg詰とする
01011	パン粉	箱	1 乾燥良好、乳白色の風味良好なもの 2 異物、夾雑物のないもの 3 焙焼式白パン粉(ソフトパン粉白) 3 5kg×4袋	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
01012	精米	kg	1 農産物規格規定に基づく水稻の うるち玄米1～2等品をとう精したもの 2 自主流通米とする	30kg袋入 3層クラフト紙
01013	ビーフン	kg	1 原料うるち米 2 長さ10cm以上 3 乾燥良好で異味異臭のないもの	1kg程度にビニール包 装されたもの
01014	ゆでそば	kg	1 そば粉15%以上使用 2 太さは18～20番程度 3 1玉200g納入当日製造品 4 風味良好な市販品	1 すだれ付の箱を使 用し衛生的なもの 2 運搬中のじんあい 防止を考慮する 3 個人用ビニール袋 入りはその都度示す
01015	コーンフレーク (1)加糖 (2)無加糖	kg	1 よく乾燥したもの 2 340g 3 ケロッグ印同等品	防湿包装
01016	もち米	kg	1 農産物規格規定に基づく水稻の もち玄米1～2等品をとう精したもの 2 自主流通米とする	5kgビニール袋入
01017	ビタミン強化米	kg	1 ハウス相当品 2 5kg入り	

第2章 いも及びでん粉類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
02001	こんにやく	kg	1 弾力性があり異物の混入がなく新鮮なもの 2 納入時水分を除く	衛生的容器
02002	突こんにやく	kg	1 こんにやくを突いたもの 2 弾力性があり異物の混入がなく新鮮なもの 3 納入時水分を除く	衛生的容器
02003	さしみこんにやく	kg	1 こんにやくに準ずる 2 緑色	衛生的容器
02004	玉こんにやく	kg	1 弾力性があり異物の混入がなく新鮮なもの 2 納入時水分を除く	衛生的容器
02005	白滝	kg	弾力性があり異物の混入がなく新鮮なもの	衛生的容器
02006	糸こんにやく	kg	1 弾力性があり異物の混入がなく新鮮なもの 2 納入時水分を除く	衛生的容器
02007	里芋	kg	1 腐れ、日焼け等のないもの 2 切断面に赤斑点のないもの 3 サイズM以上(80g以上) 4 国産品の洗い皮むき里芋とする	土付はその都度示す
02008	長芋	kg	1 腐れ、折れ、傷がなく水洗いしたもの 2 サイズ2L以上 等級A 3 国産品	ダンボール箱詰又は木箱
02009	でん粉	kg	1 ジャガイモ精製澱粉検査規格1等品 2 色白く、混合物を含まず夾雑物なく異臭のないもの	1kg袋詰
02010	春雨	袋	1 乾燥よく折れのないもの 2 3～4センチのカットもの 3 緑豆春雨	銘柄内容量表示 1袋500g
02011	さつまいも	kg	1 腐れ、冠水、発芽、日焼け、奇形、傷のないもの 2 水洗いしたもので固有の形を有していること 3 サイズ2L 等級A	クラフト紙袋又はダンボール箱詰
02012	馬鈴薯(じゃがいも)	kg	1 病虫害、日焼け、冠水、発芽、緑化、外傷のないもの 2 サイズL以上(130g～200g) 3 男爵または豊白とする。メイクインについては別示	クラフト紙袋又はダンボール箱詰
02013	新馬鈴薯	kg	1 病虫害、日焼け、冠水、発芽、緑化、外傷のないもの 2 サイズS以上(80g以上)	

第3章 砂糖及び甘味類

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
03001	白砂糖	ケース	1 市販品 2 純白で光沢がありサラサラした細粉状 3 1kg×20袋	1 1kg袋入 2 外装に品名、 内容量、製造年月日 製造業者名を表示
03002	三温糖	kg	1 市販品 2 三温砂糖	1 30kg袋入 2 同上
03003	はちみつ	個	1 純粋はちみつとする 2 1本500gとする	

第4章 豆類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
04001	小豆	kg	1 農産物規格2等合格品以上 2 越年ものは不可 3 粒ぞろいで乾燥良好	1 販売業者名表示 2 製造年月日表示
04002	うずら豆	kg	1 農産物規格2等合格品以上 2 越年ものは不可 3 粒ぞろいで乾燥良好	1 販売業者名表示 2 製造年月日表示
04003	ささげ	kg	1 農産物規格2等合格品以上 2 越年ものは不可 3 粒ぞろいで乾燥良好	1 販売業者名表示 2 製造年月日表示
04004	うぐいす煮豆	kg	1 市販品 2 煮くずれは不可 3 全糖	1 真空パック2kg詰 2 製造1ヶ月以内もの 3 製造業者名 製造年月日表示
04005	うずら煮豆	kg	1 市販品 2 煮くずれは不可 3 全糖	1 真空パック2kg詰 2 製造1ヶ月以内もの 3 製造業者名 製造年月日表示
04006	黒豆煮豆	kg	1 市販品 2 煮くずれは不可 3 全糖	1 真空パック2kg詰 2 製造1ヶ月以内もの 3 製造業者名 製造年月日表示
04007	お多福豆	kg	1 市販品 2 煮くずれは不可 3 全糖	1 真空パック2kg詰 2 製造1ヶ月以内もの 3 製造業者名 製造年月日表示
04008	大豆	kg	1 農産物規格2等合格品以上 2 越年ものは不可 3 粒ぞろいで乾燥良好	1 販売業者名表示 2 製造年月日表示
04009	大豆水煮	kg	大豆をふっくら煮たもの	1kgパック詰め
04010	(1)木綿豆腐 (2)絹ごし豆腐	個	1 市販品 2 納入当日または前日製造したもので破損していないもの 3 鮮度よく、異味、異臭、異物の混入の認められないもの	衛生的容器 1個400g詰基準
04011	パック豆腐	個	1 丸大豆、塩化マグネシウム使用 2 角の容器を使用し、完全自動加熱殺菌のもの 3 製造後24時間以内のもの	1個150g詰
04012	ミニパック豆腐	個	同上	1個120g詰
04013	絞り豆腐	kg	1 もめん豆腐を30%程度絞ったもの 2 納入当日または前日製造したもの	衛生的容器

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
04014	焼豆腐	個	1 市販品 2 納入当日または前日製造(原料)したもので、両面均一に焼き上げたもの 3 異味、異臭、異物を認めず破損しないもの	1個220g詰基準
04015	厚揚	個	1 油揚げに準ずる 2 厚さ15～20mm1枚150g	衛生的容器
04016	油揚	kg	1 市販品 2 特有の香、味、色つやを有し、ふっくらとしたもの(10mm以内)で1枚18g程度×5枚入りのもの 3 納入24時間以内に製造したもの 4 異味、異臭、破損のないもの 5 ビニールパック入り	衛生的容器
04017	がんもどき (京がんも)	kg	1 市販品 2 豆腐を主とし、内容4種類以上混入(人参、牛蒡、山芋、胡麻、昆布、ひじき等)したもの 3 出来上がり30g程度(京がんも場合は、10g程度) 4 納入当日または前日製造したもの 5 50個入り	衛生的容器
04018	凍豆腐(高野豆腐)	袋	1 JAS表示品 2 製造後3ヶ月以内のもの 3 1ヶ16g程度のもの	防湿包装 1袋82g5ヶ詰
04019	カップ納豆	個	1 市販品 辛子、タレ付き 2 よく発酵した糸引納豆とし風味良好なもの 3 製造後1日以内	1 30～40gカップ入(丸型) 2 製造年月日表示
04020	大粒納豆	個	1 市販品 辛子、たれ付け 2 よく発酵した糸引納豆とし風味良好なもの 3 製造後1日以内	50gパック入り 製造年月日・消費年月日表示
04021	ひきわり納豆	kg	1 市販品 2 よく発酵した糸引納豆とし風味良好なもの 3 製造後1日以内 4 500g入り	製造年月日・消費年月日表示
04022	豆乳	個	1 牛乳の1、2、3、項に同じ 2 成分はアルカリ度7.2～7.6の調整豆乳 3 種類はその都度示す	1 200mlパック詰 2 ストロー付 3 常温保管
04023	きなこ	kg	1 市販品 2 大豆を原料とした新鮮で香りの高いもの 3 乾燥よく淡黄色で変色していないもの 4 製造後1ヶ月以内のもの	1袋(ポリ袋包装) 110g詰程度

第5章 種実類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
05001	粉末アーモンド	kg	1 新鮮なもの 2 ローストアーモンド	
05002	カシューナッツ	kg	1 乾燥良好なもの 2 1kg入り	
05003	栗	kg	1 熟成度完全で病虫害、くされのないもの 2 サイズ2L 等級秀	10kg 詰 バラ又は1kgあみ袋詰
05004	むきくるみ	kg	1 乾燥良好なもの 2 1kg入り	
05005	白胡麻	kg	1 市販品で着色不可 2 水洗いし実のよく入ったもの	銘柄内容量表示
05006	黒胡麻	kg	1 市販品で着色不可 2 水洗いし実のよく入ったもの	銘柄内容量表示
05007	すり白ごま	kg	炒った白ごまをすりつぶしたもの	銘柄内容量表示
05008	ピーナツバター	kg	1 市販品 2 ピーナツ100%、異味異臭なく舌触りなめらかなもの 3 製造後3ヶ月以内のもの	

第6章 野菜類

野菜共通

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

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
06001	あさつき	kg	1 葉のふっくらしたみずみずしいもの 2 サイズM以上(20cm以内)	1袋100g
06002	アスパラガス缶	個	1 ホワイト(国産) 2 サイズM (固形量280g以上)	4号缶
06003	グリーンアスパラガス	kg	1 先端がかたくしまったもので緑色鮮やかなもの 2 A級、M(10本～13本) (切り口直径0.9cm以上)	1束150g 長さ20cm
06004	さやいんげん	kg	1 過熟、病虫害、萎縮のないもの 2 筋つき	
06005	冷いんげん	kg	ボイル冷凍 カットもの不可	500g ～1kgポリ包装
06006	うど	kg	1 光沢のよい白色で香りがつよく枝のないもので赤い斑点変色不可 2 サイズM (4kg箱に20本以内)	
06007	枝豆	kg	1 1さや2粒以上の適熟なもの 2 緑色深く新鮮なもの 3 A級	さや詰めとする ネット300g又は500g
06008	(冷)むき枝豆	kg	1 野菜共通規格とする 2 新枝豆をむいたもの	
06009	さやえんどう (きぬさや)	kg	1 過熟 害虫のない若莢 2 黄色化していないもの 3 さやの長さ5～7cm程度	筋つき バラ詰
06010	むきえんどう	kg	1 新えんどうをむいたもの 2 虫害、夾雑物の混入なく黄色に変色していないもの	
06011	(冷)きぬさや	kg	ボイル冷凍 両端を落としすじとりしたものだけの少ない物	500g ～1kgポリ包装
06012	(冷)グリーンピース	kg	ボイル冷凍	1kg詰

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
06013	オクラ	kg	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 A級、サイズM(10本以上)	1 ネット100g
06014	かぶ	kg	1 肌あれのない色白のもの 2 葉付き、水洗いしたもの 3 サイズM以上(直径4cm以上)	
06015	かぶ玉	kg	1 肌あれのない色白のもの 2 葉付き、水洗いしたもの 3 サイズM以上(直径4cm以上) 4 かぶを葉切りしたもの	
06016	かぶ漬	kg	1 葉付小かぶ(サイズM)をよく水洗いして塩漬したもので、つかり具合適度なもの 2 塩味適度、みずみずしく歯ざわりのよいもの	
06017	南瓜	kg	1 表面無傷のものでよく成熟したもの(未熟果を除く) 2 サイズM以上 3 くりかぼちゃ	
06018	冷南瓜	kg	ボイル冷凍 えびす又は栗かぼちゃ	500g ~1kgポリ包装
06019	カリフラワー	kg	1 花が純白で固くしまったもの 2 サイズM(600g~750g) 外葉8枚以内、花つぼみから上部を5cm以内に切りそろえる	
06020	かんぴょう	kg	1 乾燥良好で変色、カビのないもの 2 ロング	
06021	菊の花	kg	1 野菜共通規格とする 2 新鮮な食用菊の花のみとする 3 花卉の黒ずんだもの、しおれたものは不可とする 4 もつてのほかとする	ポリパック入れ
06022	キャベツ	kg	1 結球適度で裂球していないもの 2 茎の切除、外葉の除去を適切に行う 3 サイズM(1kg以上) 新キャベツ0.6kg以上	国産品
06023	キャベツ漬	kg	結球したキャベツを2~4つ割したもので、漬り具合適度なもので漬り過ぎは不可	
06024	芽キャベツ	kg	1 野菜共通規格とする 2 結球固く、緑色を呈しているもの 3 1個15g~20gとする	
06025	紫キャベツ	kg	1 色鮮やかで結球十分な葉の肉厚なもの 2 茎の切除、外葉の除去を適切に行う 3 1球0.7kg以上	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
06026	胡瓜	kg	1 新鮮なさえた緑色。種子の多いもの及び苦みのあるもの不可 2 サイズS以上 (S90g~110、M110g~120g、L120g~140g) 3 極端に曲がったもの不可。等級B以上	
06027	きゅうり漬	kg	1 色は緑色にして黄変、酸味のもののは除く 2 歯切れのよい一本漬 3 塩味適度で新鮮なもの	
06028	かっぱ漬	kg	きゅうりとしょうがを正油漬したもの	
06029	ピクルス	個	きゅうり辛口	550gビン詰
06030	水菜	kg	1 野菜共通規格とする 2 根切り、水洗い後水切り完全なもの	
06031	クレソン(みずがらし) せり	kg	芳香十分で葉のいたみないもの	
06032	ごぼう	kg	1 傷、われ「す」のない肉質のやわらかいもの 2 サイズM(長さ60cm以上) (太さ2~2.5cm) 2 洗いごぼう	真空パック入 国産品
06033	千切ごぼう	kg	同上を千切りにしたもの	ビニール袋入 薬品による漂白は除く
06034	小松菜	kg	1 野菜共通規格とする 2 301に準ずる 3 根部の切除及び外葉を除く	
06035	ザーサイ	kg	1 乾いた感じのないもの 2 表面に白っぽいカビ状のものがでていないもの 3 刻んだもの(味付け)	
06036	山東菜	kg	1 結球適度なもの 2 根部の切除及び外葉の除去	
06037	ししとうがらし	kg	1 色鮮やかでつやのあるもの 2 へたの部分がしっかりしているもの	
06038	青しその葉 (大葉)	枚	1 色鮮やかで褐色、黒変のないもの 2 大きさがそろったもの	一束10枚ケース入 (100枚入)
06039	春菊	kg	1 同上 2 規格M(葉茎20cm以上)	1 葉茎部をテープ 等で巻く 2 ポリ詰は根切して 200g結束
06040	葉しょうが	kg	1 肉質やわらかく繊維の少ないもの 2 水洗いしたもの	納入時葉切とし茎 の長さ10cm程度と する

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
06041	根生姜	kg	1 皮にしわが少なく肉質やわらかいもの 2 虫害のないもの 3 水洗いよく発芽していないもの	
06042	紅生姜	kg	1 筋の少ない材料を使用したもので、味がよく浸透し特有の刺激性と風味を有するもの 2 適度の液汁入り 3 刻んだもの	1kg～2kgポリ袋入
06043	はじかみ	袋	1袋500g50本入り 紅白	
06044	甘酢しょうが	kg	スライスされたもの	1kg程度袋詰め
06045	セロリ	kg	1 茎が太くて長く繊維の軟らかいもの 2 「す」の入っていないもの 3 サイズS以上	
06046	ぜんまい水煮	kg	1 変色、夾雑物の混入ないもの 2 カットもの不可	1kg～2kgのポリ包装
06047	そらまめ	kg	1 さや柄が緑色でみずみずしく、しわのないもの 2 さや2～3粒正当 サイズM(22g以上)以上	
06048	貝割大根	kg	1 新鮮でみずみずしいもの 2 スポンジ付	
06049	大根	kg	1 葉は15cm以内に切除したもの 2 「す」の入ったものを除く 3 サイズS以上 青首系S(650g～850g) つまり系2S(800g～1000g)	
06050	切干だいこん	袋	1 乾燥良好でカビ変質変色のないもの 2 特有の香味を有し異臭のないもの 3 色付は不可 4 国産品	200g～1kg ポリ袋詰
06051	たくあん漬	kg	1 病虫害「す」の入らない折損、傷物のないもの 2 甘口、葉は除く 3 酸味のあるものは不可	
06052	つぼ漬	kg	1 歯切れのよいもの 2 新漬のつぼ漬をスライスし調味液につけたもの	1kg～2kgポリ袋入
06053	カクテキ漬	kg	1 同上 2 大根の角切り	同上
06054	福神漬	kg	1 れんこん、切干大根、生姜、茄子、なた豆等4種類以上の材料を配合したもの 2 液汁は20%以下とする	同上

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
06055	つまみな	kg	ゴミ等混入のないもの	
06056	たけのこ	kg	1 孟宗竹とし、たけの短いもの 2 サイズM	
06057	茹たけのこ	kg	1 新たけのこを茹でて皮をむいたもの 2 丸又は2割	500g程度 ポリパック
06058	玉葱	kg	1 虫害、くさり及び発芽等のないもの 2 黄玉とする 新玉、葉玉、小玉葱等指定する 場合がある 3 サイズL(190g以上) 新玉葱(120g以上)	5月は新ものと切り かえ時期
06059	むき玉葱	kg	1 野菜共通規格とする 2 06057に準ずる 3 天地切りとする	国産品 サイズL
06060	レッドオニオン	kg	1 色鮮やかで発芽なく固くしまったもの 2 サイズM	
06061	チコリ	kg	1 野菜共通規格とする 2 葉が細く縮れて良く軟化したものとする	
06062	チンゲンサイ	kg	新鮮で害虫のないもの	
06063	とうもろこし	kg	1 外皮が青く粒着が密なもの 2 サイズM(1本300g~350g) 3 ハニーバンタム種	鮮度には特に注意 (あさもぎがのぞましい)
06064	スイートコーン缶	個	1 風味良好なもの 2 クリームスタイル	1号缶 (内容量3kg)
06065	ホールコーン缶	缶	1 風味良好なもの 2 ホールカーネル	1号缶 (固型量2kg)
06066	ヤングコーン	個	1 形のそろったもの 2 サイズS、M	1号缶2.9kg 固形量1.5kg以上
06067	トマト	kg	1 成熟度90%程度で青みの多いものを除く 2 サイズL 18個以内 (240g~280g) 等級A	4kg箱
06068	プチトマト	kg	1 枝で完熟したミニトマト 2 サイズM パック入り	1個22g程度 国産品
06069	業トマトジュース	個	1 JAS表示品 2 カゴメ、デルモンテ同等品 3 果汁100%	1 1Lパック入り 2 品名製造年月日表示
06070	茄子	kg	1 種子少なく皮やわらかく成熟し きらないもの 2 果皮に光沢があるもの 3 サイズM以上 M(75g~100g) L(100g~130g)	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
06071	なす漬	kg	1 色は黒紫色を呈し茶褐色酸味のものを除く 2 丸漬で加工用につけたものは不可 3 塩味適度で新鮮なもの	
06072	しば漬	kg	茄子、しょうが、しその葉、実を使用し、少々の酸味があり歯切れのよいもの	
06073	菜の花	kg	切り口がみずみずしいもので中心まで緑色のもの	
06074	にら	kg	1 葉肉厚く特有の香りを有し「ツヤ」のあるもの 2 サイズM以上 (葉長20cm以上)	100g束とする
06075	人参	kg	葉柄部は除き病虫害及び傷、肌あれののないもの 短人参サイズM以上 (100g以上) 長人参サイズM以上 (300g以上)	国産品
06076	千切人参	kg	1 人参の皮をむき千切りしたもの 2 金平ごぼう用	1 真空パック 2 国産品使用
06077	にんにく	kg	1 乾燥完全で傷玉をのぞき、茎は1.5cm以内に切る 2 サイズM以上	網袋又は ダンボール箱詰 国産品
06078	おろしにんにく	個	1 市販品 2 500gのポリ容器入り	製造年月日・消費年月 日表示
06079	冷にんにくの芽	kg	ボイル冷凍	500g ~1kgポリ包装
06080	長葱	kg	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 硬く芯のあるものを除く 3 サイズL(軟白部30cm以上)	5kgバラ詰 国産品
06081	野沢菜漬	kg	1 新鮮な野沢菜を漬けたもので、品質特有の香味を有するもの 2 唐辛子を適度に使用し、塩味、辛味適度、みずみずしく歯ざわりのよいもの	
06082	白菜	kg	1 結球が適度で萎凋していないもの 2 サイズM以上(2kg以上)	
06083	はくさい漬	kg	1 結球した白菜を十分に水洗いし、2~4つ割したもの 2 漬り適度なもの	
06084	白菜朝鮮漬 (きゅうり朝鮮漬)	kg	白菜を2~4つ割にし、にんにく唐辛子、昆布等を適度に使用し風味よく適当になじんでいるもので過度の漬りでないこと。	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
06085	白菜キムチ	kg	韓国産の材料を漬けこんだ風味良好品	衛生的な包装
06086	パセリ	束	香りが強く緑色が鮮明で縮みよいもの	200g程度に結束
06087	ラディッシュ(二十日大根)	kg	1 色鮮やかで形のまるい傷われのないもの 2 葉付	
06088	ピーマン	kg	1 濃緑色で皮が軟らかく赤いものを除く 2 サイズL(35g)以上	ポリ袋 ダンボール箱詰
06089	赤ピーマン (黄ピーマン)	kg	1 野菜共通規格とする 2 赤色を呈していること 3 サイズL(35g)以上	
06090	ふき	kg	1 葉切り、根を除き水洗いしたもの 2 肉質やわらかいもの 3 サイズM程度 (茎の長さ40cm～50cm)	
06091	ブロッコリー	kg	1 濃緑色で蕾の粒が堅く小さくよく揃っているもの 2 葉をのぞき茎の長さ10cm程度 3 サイズL	
06092	ほうれん草	kg	1 葉は濃緑色で「とう」の立っていないもの 2 サイズS以上 (茎葉の長さ20cm以上)	1 葉茎部をテープ 等で巻く 2 一束250g
06093	切みつば	kg	1 香りのよい茎のやわらかいもの 2 切り口が変色していないもの 3 サイズL(軟白部20～25cm)	
06094	根みつば	kg	1 緑色が鮮やかでみずみずしいもの 2 区分A(軟白部20cm以上)	1束300g
06095	糸みつば (青みつば)	kg	1 色鮮やかで軟らかいもの 2 サイズM	
06096	みょうが	kg	1 紅をさした光沢のあるもの 2 香気ある新鮮なもの	
06097	アルファルファ	kg	1 新鮮であること 2 夾雑物の混入のないもの	
06098	もやし	kg	1 緑豆もやしで概ね長さ5cm以下とする 2 異臭等のないもの	1～4kg真空パック
06099	楽京漬	kg	1 表皮、葉さや及び根をのぞいたもので粒の揃っている歯切れのよいもの 2 極度の大粒、小粒をさける (1粒5～10g程度) 3 甘味	1kg～2kgポリ袋入

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
06100	サラダ菜 サニーレタス グリーンカール	kg	1 濃い緑色で柔らかく葉くずれ、 斑点などのないもの 2 根を除く	
06101	レタス	kg	1 よく結球し枯葉なく球のよくそろった もの 2 サイズM(400g)以上	ダンボール詰
06102	れんこん	kg	1 色白く肉質柔軟 2 水洗品で節が少なくふっくらしたも の 3 サイズS以上 (1節300g~600g)	
06103	分 葱 万能葱	kg	柔らかく葉の先まで青く根元のみ ずみずしいもの	
06104	冷ミックスベジタブル	kg	ボイル冷凍 サイコロ切りの人参, コーン、グリーンピース	500g ~1kgポリ包装

第7章 果実類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
07001	いちご	kg	1 粒ぞろいで鮮度のよいもの 2 サイズL(27粒以内) 2L(21粒以内) 3 品種はとちおとめ、あきひめ等	銘柄、等級の表示
07002	梅漬	kg	1 うす塩、しそ色の風味良好品 2 中粒程度で形のくずれていないもの。人工着色不可	10kgポリ容器詰
07003	小梅漬	kg	小粒漬、歯切れのよいもの	
07004	梅干	kg	1 中粒程度の粒揃いで型のくずれないもの 2 果肉やわらかでうす塩(塩分8%程度のもの) 人工着色不可 3 紀州産、等級A 4 サイズ中	1 4kgポリ容器詰 2 銘柄産地表示
07005	伊予柑	kg	1 赤みのある黄色で、皮のやわらかめのもの 2 サイズL(230g~350g) 等級優以上	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
07006	みかん	kg	1 温州みかん 2 果皮がやわらかく色鮮やかで甘味十分なもの 3 サイズM(100g~120g) 4 佐賀、熊本、広島、愛媛、大分、静岡 (三ヶ日)産	10kgダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
07007	なつみかん	kg	1 酸味のまろやかなもの 2 ずっしりと重くへたのしっかりしたもの 3 等級秀以上 サイズM(300g~350g) 熊本、広島、愛媛、大分産	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
07008	はっさく	kg	同上	同上
07009	オレンジジュース缶	個	1 JAS表示品 2 果汁100%	190ml缶 プルトップ缶
07010	パックオレンジジュース	個	1 JAS表示品 2 果汁100% 3 常温保存品	200mlパック
07011	みかん缶	缶	1 JAS表示品 2 ブロークン除く、1号缶 3 糖度14~18%	
07012	ネーブルオレンジ	kg	1 果皮がきめ細かでへその大きいもの 2 サイズM(180g~200g)	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
07013	バレンシアオレンジ	kg	1 ずっしりと重く果皮がきめあらいもの 2 18kg入72個入(250g)	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
07014	グレープフルーツ	kg	1 果皮はきめ細かくずっしりと重いもの、多重質のもの 2 主としてカルフォルニア、フロリダ産 3 1個400g程度 4 ルビー	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
07015	パックグレープフルーツ	個	1 JAS合格品 2 1個200mlとする 3 還元果汁100%とする 4 長期常温保存可能品とする	
07016	柿	kg	1 色鮮やかで渋味のないもの 2 富有、次郎 3 等級優以上 サイズL(209g~245g)	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
07017	キウイフルーツ	kg	1 米国产又はニュージーランド産 2 サイズM(100g) 3 完熟のもの	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
07018	さくらんぼ	kg	1 赤みがかつたつやのよい甘味十分なもの 2 佐藤錦 3 等級優以上 4 サイズL	
07019	アメリカンチェリー	kg	1 外観は品種特有の形状色沢を有し、粒が概ね揃っていること 2 成熟度は適度にて未過熟のないこと 3 鮮度風味良好にて、腐敗なく、病虫果実の混入していないこと 4 1個10g程度とする	
07020	チェリー缶	個	サイズM 枝付	4号缶
07021	すいか	kg	1 奇形、割れ、傷等のないもので未熟、過熟でないもの 2 果肉は赤色で、たなおちものは交換する 3 優以上、サイズL、又は2L(糖度12度以上)	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示 シール青・金 3個入
07022	梨	kg	1 みずみずしいもの 2 等級秀 サイズL 新水、幸水、豊水 250g~280g 20世紀 280g~300g	10kgダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
07023	パイナップル	個	1 半分くらい黄色くなった熟度、適度なもの 2 10kg箱5~6個入	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
07024	パイン1号缶	個	ピースス、糖度18~22%	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
07025	バナナ	kg	1 未熟かぜひき及び表皮に黒点のあるものは除く 2 1本160g～200gで揃ったもの	品種サイズはその都度示す ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
07026	パパイヤ	kg	1 外観は品種特有の形状色沢を有し、粒が概ね揃っていること 2 成熟度は適度にて未過熟のないこと 3 鮮度風味良好にて、腐敗なく、病虫果実の混入していないこと 4 1個500g程度とする	
07027	びわ	kg	1 丸みがあり皮が張り切ってつやがあり押傷等のないもの 2 等級秀 サイズM(40g)	
07028	ぶどう	kg	1 軸の新鮮な色つやのよいもの 2 等級秀 3 サイズL (1)デラウェア 110g～150g (2)巨峰 300g～350g (3)ネオマスカット 250g～500g	品種サイズはその都度示す ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示 4kg
07029	レーズン	kg	1 乾燥度3分程度 2 異物、夾雑物、かびはえのないもの	衛生的容器
07030	プリンスメロン	kg	1 甘味が強く芳香の高いもの 2 サイズL(1ヶ550g以上) (5kg詰9ヶ入) 3 等級優以上	品種サイズはその都度示す ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示
07031	マスクメロン (温室メロン)	kg	1 網目が細かく現われ芳香を有するもの 2 秀サイズL6玉詰	品種サイズはその都度示す ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示 糖度13度以上
07032	ハネージュメロン	kg	1 米国産 2 甘味芳香品 3 過熟品は不可	1箱6個入
07033	アンデスメロン アムスメロン クインシーメロン	kg	1 甘味が強く芳香の高いもの 2 網目が均一で細かく現れたもの 3 サイズL(1ヶ870g以上) 4 等級優以上(糖度14度以上)	ダンボール箱詰 銘柄、等級の表示 1箱4～5玉詰
07034	桃	kg	1 形がよく皮に傷がなく、香りのよい肉質のやわらかいもの 2 品種 白鳳・白桃 3 等級秀 サイズL(250g)	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示
07035	ネクタリン	kg	1 全体に赤みの散った果肉が弾力のあるもの 2 サイズM	
07036	黄桃缶(スライス)	缶	1 薄切り 糖度18%以上 2 1号缶	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
07037	柚子	kg	1 傷がなく皮がしなびていないもの 2 サイズM(100g以上)	
07038	りんご	kg	1 各品種特有の色沢と芳香を有し 熟度適当で新鮮なもの 2 肌のきれいなもの 3 等級優以上 サイズL (1)祝 160g~180g (2)ふじ 230g~250g (3)つがる 200g~220g (4)スターキング 260g~280g (5)むつ 230g~250g (6)旭 180g~200g (7)他 その都度示す	10kgダンボール箱詰 銘柄、等級の表示 1箱36玉入り
07039	アップルジュース缶	缶	1 JAS表示品 2 果汁100%	190ml缶 プルトップ缶
07040	レモン	kg	1 いきいきとしたつやのあるもの 皮のうすいもの 2 サンキストM~L (100~150g)	ダンボール箱詰 銘柄、産地等級の表示

第8章 きのこと類

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
08001	えのき茸	kg	笠が小さく揃っていて白いもので、傷みがないもの	1袋100g
08002	きくらげ	kg	乾燥良好で色が平均化しているもの	銘柄内容量表示
08003	生椎茸	kg	笠は4～6cm程度あり新鮮で黒斑のないもので、等級B以上	国産品
08004	干椎茸	袋	1 乾燥良好で発カビ変色、変質の認められないもので、破損屑等を除く 2 生椎茸をスライスし乾燥したもの	1 脱酸素剤入り 2 100g詰
08005	しめじ茸	kg	1 柄が太く笠(M2cm～2.5cm) 2 根腐れのない新鮮なもの	1パック100g
08006	なめこ缶	缶	1 つぼみ カサの茎16～22mm未満 2 固形量1300g	1号缶
08007	マッシュルーム缶	缶	1 スライス(ピース不可) 2 固形量1600g以上	1号缶

第9章 藻類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
09001	青のり粉	個	乾燥良好、変色変質なく夾雑物(アオザ等)混入していない特有の香味のあるもの	防湿100g入
09002	刻みのり	袋	焼いて細く切ったもの	防湿包装
09003	おにぎりのり	kg	1 市販品 2 すし用のりで乾燥良好、変色、変質、型くずれ等の認められないもの 3 17cm×20cm表面むら穴のないもの	10枚入り 乾燥剤使用
09004	味付のり 焼のり	個	1 市販上級品 2 浦島乙女印同等品	1束5枚入り100袋 単位で密封した容器に乾燥剤を同封すること
09005	結び昆布	kg	1 市販品で乾燥したもの 2 着色不可 3 1ヶ4g程度	
09006	だし昆布	kg	1 リシリ、ミツイシ、ナガコンブ 2 乾燥良好でカビを認めないもの 3 2等検合格品	
09007	刻み昆布	kg	糸切りした昆布、乾燥品	
09008	生きざみ昆布	kg	1 鮮度良好で、特有の色沢・風味を有し異味、異臭なく、夾雑物の混入していないもの 2 1kg入り	
09009	とろろ昆布 (おぼろ昆布)	kg	1 市販品 2 着色不可	防湿包装
09010	わかめ	袋	1 乾燥良好な品 2 カット若布 3 1袋200g	1 ポリ袋入 2 産地等表示
09011	ひじき	袋	1 色黒く乾燥良好でくだけのないもの 2 芽ひじき 3 1袋200g	

第10章 魚介類

1 鮮魚共通

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

2 冷凍魚共通

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

3 塩魚共通

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

4 乾燥魚共通

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

5 魚肉加工品(粕漬、味噌漬等)

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

6 練製品

- (1) 新鮮、良質な魚肉を原料とした上級品とする。
- (2) 大きさ、形態整い、均一で香味色沢良好で弾力性のあるもの。
- (3) 着色料、甘味料及び保存料等ともに食品衛生法に規定されたもの。
- (4) 製法、販売法共に衛生的で適度な加熱又は、そのまま食に供することができるもの。
- (5) 異物、夾雑物、破損物、異味、異臭、ネト等を認めない。
- (6) 急速冷凍品は製造後6ヶ月以内とし、冷凍やけのないもの。
- (7) 製造業者名、製造年月日を表示したもの。
- (8) gについては、その都度示す。

7 納品要領

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

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
10001	赤魚切身	kg	1 鮮魚共通規格とする 2 1切110～120g程度とする 3 骨なし	
10002	赤魚粕漬	kg	2枚卸とし、粕の味が内部までよくしみこんだもの	
10003	あじ	kg	1 まあじ(鮮魚) 2 1尾150g程度	
10004	あじ冷開	kg	1 頭、骨、ぜいごを除く 2 1枚50g程度フライ用 3 まあじ	
10005	あじ干物	kg	まあじで1枚50g程度	
10006	丸干いわし	kg	1 上記1. 2項に準ずる 2 まいわしとし1尾50g程度	
10007	しらす干	kg	1 色白く光沢よく釜揚げ後適度に乾燥したもの 2 異物の混入ないもの 3 甘塩	
10008	ちりめんじゃこ	kg	1 乾燥魚共通規格とする 2 鮮度良好とする	
10009	(冷)パックうなぎ	個	1 冷凍品 2 製造6ヶ月以内 3 たれのよしみこんだ味のいいもの 4 串付不可	1 100g真空パック 2 品名、製造元及び所在地表示
10010	うなぎ白焼	個	1 冷凍魚共通規格とする 2 1本200g程度とする 3 1串100g程度とする	
10011	(冷)メカジキ鮪	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 1切110～120g程度とする	
10012	ミニパックかつおぶし	個	1 くずれの少ない 2 にんべん同等品	2kg袋
10013	かつお削り	袋	1 ちっそ充填 2 にんべん印同等品	0.5kg袋
10014	かれい切身	kg	1 「黒がしら」「まがれい」とする 2 パンドレス150g程度の切身	
10015	からすがれい	kg	1 ファイル 2 切身はその都度示す	LL5kg詰
10016	金目鯛切身	kg	1 鮮魚共通規格とする 2 1切110～120g程度とする 3 骨なし	
10017	生さけ切身	kg	1 肉色は淡紅色をしたもの (皮は固くてぶちは不可) 2 3枚卸 3 非冷凍とする	
10018	紅鮭切身	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 1切110～120g程度とする 3 骨なし	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
10019	いくら	kg	1 生食用とする 2 1kg入り 3 合成品不可	
10020	スモークサーモン	kg	1 魚肉加工品共通規格とする 2 1kg入り 3 1枚10gスライスとする 4 生食用とする	
10021	(冷)鯖フィーレ	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 1切140～150g程度とする 3 フィーレ	
10022	さば文化干	kg	1 3枚卸 味付 2 1枚200g～300g 3 寒さばとする	
10023	鯖水煮缶	個	固形量1. 4kg	ツナ2kg缶
10024	さわら切身	kg	1 本さわら又は平さわら 2 3枚卸120g	
10025	本さわら西京漬	kg	1 魚肉加工品共通規格とする 2 1切130g程度とする	
10026	さんま	kg	1 1尾150g程度 2 鮮魚	8kg箱氷詰 50～55匹詰
10027	さんま干物	kg	1枚100g程度	
10028	子持ちししゃも	kg	乾燥良好で1尾15g～20g程度	ポリ袋入の ダンボール詰
10029	たらこ(もみじ子)	kg	1 助宗たらの子を原料としたもの 2 1等検サイズ中(1腹80g程度) 3 過度の着色不可	銘柄等級、製造業者名 表示 ポリ袋内装の樽詰
10030	辛子明太子	kg	1 もみじ子に準ずる 2 福岡産程度 3 本漬とする	
10031	とびっ子	kg	1 新鮮で風味良好なもの 2 強度の着色不可	
10032	ぶり切身	kg	1 本ぶりとし3枚卸 2 1切110～120g	
10033	開ほっけ	kg	1 鮮度良好な開き生干 2 1枚500g程度	
10034	まぐろさしみ用	kg	1 1～3項まぐろさしみに準じる 2 作り (1) 山かけ用ぶつ切 (2) 鉄火井用そぎ切	
10035	むっ切身	kg	1 2枚おろし 2 1切120g程度	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
10036	あさり	kg	1 生きていますので石砂、海藻等の雑物を含まないこと 2 中粒で粒ぞろいのもの 3 国内産	
10037	しじみ	kg	あさりと同じ	
10038	はまぐり	kg	1 生きていますので石砂、海藻等の雑物を含まないこと 2 中粒で粒ぞろいのもの	
10039	帆立貝	kg	1 むきみ ひも付 2 冷凍品1個30g程度	
10040	刺身用帆立貝柱	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 生食用とする 3 1個20g程度とする	
10041	貝柱フレークパック	kg	1 魚肉加工品共通規格とする 2 帆立貝柱を使用し、アルミ包装の固形量 700gとする 3 生食用とする	
10042	(冷)むきえび	kg	1 皮をむいたえびをバラ凍結したもの 2 1尾10g～20g 3 冷凍品	1kgパック 製造年月日、製造業者名表示
10043	殻むきえび	尾	1 冷凍魚共通規格とする 2 (1)1尾32g程度 (2)1尾28g程度 3 筋切り伸ばしエビ、尾せんカット	
10044	有頭えび	kg	1 ブラックタイガー 2 1尾70g程度	
10045	桜えび	kg	過度の着色は不可	
10046	つぼ抜きいか	kg	1 1杯150～200g程度 (内臓、足をのぞく) 2 急速冷凍品とする 3 するめいかとする	
10047	いか刺身	kg	1 えら、内臓、軟骨、頭、脚部、表皮をのぞいたもの 2 刺身用に処理し、切ったもの (1)機械でせん切りした冷凍品	1 100gパック入 2 2kgケース詰
10048	いか塩辛	kg	1 新鮮ないかを原料とする 2 こうじ漬は不可	銘柄、製造業者名表示の容器、樽詰
10049	たこ	kg	1 アフリカだこ又はまだこ 2 1匹0.8kg～2kg程度のもの	
10050	塩くらげ	kg	1 塩蔵の市販上級品 2 キザミ	
10051	味付くらげ	kg	1kg入り	
10052	かに足かまぼこ	個	1 かまぼこと同質のもの 細い繊維状にし、かに棒スタイルに加工したもの 2 1本15g程度 冷凍	同上

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
10053	笹かまぼこ	個	1 市販上級品、生食 2 1枚30g程度 3 原産地かまぼこ上級品	銘柄、製造年月日表示
10054	チーズかまぼこ	個	1 JAS表示品又はそれに準ずるもの 2 レトルト製造後1ヶ月以内のもの 3 チーズ含有量10%以上のもの 4 1本30～35g程度	銘柄、製造年月日表示
10055	竹輪	個	1 生食用 2 1本20g程度	銘柄、製造年月日表示
10056	焼竹輪	個	1 1本60g程度 2 穴の部分がべとつかず表面が十分に焼けていること	製造年月日表示
10057	ミニチーズ入ちくわ	個	1 1個20g程度 2 ミニちくわにチーズをさしこんだもの	同上
10058	伊達巻	kg	1 紀文、浜藤、入船程度以上 2 1本375g程度	同上
10059	つみれ	kg	さつま揚げに準ずる (1個20g程度)	同上
10060	なるとまき	個	1 市販上級品 2 1本160g程度	銘柄、製造年月日表示
10061	はんぺん	kg	1 はんぺん特有の弾力性を有するもの 2 1枚50g以上	同上
10062	あられはんぺん (紅白)	kg	1 はんぺん特有の弾力性を有するもの 2 小粒のもの	同上
10063	さつま揚げ	kg	1 でんぷんの混合率が少なく良質な油で揚げ表面の油が十分切れているもの 2 1枚50g程度 3 野菜等の混入しないもの	同上
10064	ごぼう巻 いか巻	kg	1 スの通っていないごぼうを短冊状に切断しほぼ中央に巻いてあるもの(いかの場合は足をのぞく) 2 1本30g程度 3 その他さつま揚げに準ずる	製造後5日以内のもの 製造年月日表示
10065	魚肉ソーセージ	個	1 JAS表示品 2 製造後30日以内のもの 3 1本52g 4 マルハ同等品	ケーシング入 製造年月日銘柄表示
10066	シーフードミックス	kg	1 冷凍魚共通規格とする 2 イカ、ムキエビ、貝類が入っていること 3 1kg入り	

第11章 肉類

獣鳥肉類

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

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
11001	牛ステーキ用 (1)サーロイン (2)リブロース (3)ヒレ (4)もも	kg	1 付随脂肪は5mm程度とする。 2 特にやわらかく筋のない味のよいもの 3(1) 100gステーキ筋切りしたもの (2) 150gステーキ筋切りしたもの	取扱いは衛生的に行いポリエチレンシートで包む
11002	牛ロース	kg	1 肉は褐色で脂肪は5mm以下とする 2 やわらかく筋のない味のよいもの 3(1) 3cmの角切り(シチュー用) (2) 2mmスライスで非冷凍とする(すきやき等)	
11003	牛肩ロース	kg	1 肉は褐色で脂肪は5mm以下とする 2 やわらかく筋のない味のよいもの 3(1) 3cmの角切り(シチュー用) (2) 4mmスライスで非冷凍とする(すきやき等)	
11004	牛バラ	kg	1 肉は褐色で脂肪は5mm以下とする 2 やわらかく筋のない味のよいもの 3(1) 7cmの角切り(シチュー用) (2) 2~3mmスライスで非冷凍とする(すきやき等)	
11005	牛カルビ	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 プライムとする 3 3mmスライス	
11006	牛もも	kg	1 肉は褐色で脂肪は5mm以下とする 2 やわらかく筋のない味のよいもの 3(1) 3cmの角切り(シチュー用) (2) 3mmスライスで非冷凍とする(すきやき等)	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
11007	牛もも肉スライス	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 肉はかつ色で脂肪は5mm以下とする 3 やわらかく筋のない味の良いもの 4 2mmスライスで非冷凍とする	
11008	牛もも肉角切り	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 肉はかつ色で脂肪は5mm以下とする 3 やわらかく筋のない味の良いもの 4 2~3cm角切りで非冷凍とする	
11009	ローストビーフ	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 1枚10~20g程度とする	真空パック
11010	豚ロース切身	kg	1 解凍品不可 2 切身の重量はその都度示す 3 生肉で納入	
11011	豚ばら肉スライス	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 脂肪の厚さ10mm以下とする 3 2mmスライスで非冷凍とする	日本食肉規格協会格付(上)
11012	豚もも肉スライス	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 脂肪の厚さ10mm以下とする 3 2mmスライスで非冷凍とする	日本食肉規格協会格付(上)
11013	豚ひれ	kg	1 やわらかく太めのもの 2 まわりの脂肪を取り除く 3 1本0.3kg~0.7kg	取扱いは衛生的に行いポリエチレンシートで包む
11014	豚ひき肉	kg	1 当日挽きの新鮮なもの 2 本規格の肩、バラ肉を2回以上挽いたもので他畜肉との合挽不可 3 赤身90%程度 4 非冷凍する	同上
11015	豚レバー	kg	特に新鮮なもので異臭、寄生虫等ないもの	同上
11016	豚もつ	kg	1 湯通し白モツ:赤モツ1:1の割合 2 1cm~2cm程度に切ったもの 3 特に新鮮なもので異臭のないもの	同上
11017	ボンレスハム	kg	1 JAS表示品標準 2 オールポーク 3 製造後1ヶ月以内 4 伊藤ハム同等品	製造業者名・製造年月日を表示 1本1.5~2kg
11018	ロースハム	kg	1 JAS表示品標準 2 オールポーク 3 製造後1ヶ月以内 4 伊藤ハム程度	製造業者名、製造年月日を表示
11019	生ハム	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 JAS合格品	
11020	ベーコン	kg	1 JAS表示品 2 豚バラとし赤肉と脂肪断面比2:3程度であること	納入時スライスとする 同上

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
11021	ショルダーベーコン	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 JAS合格品	
11022	ウインナーソーセージ	kg	1 JAS表示品上級 2 オールポークの腸詰製品 3 製造1週間以内 4 着色不可 5 1個15g程度	1 1kgポリ袋詰のダンボール 2 製造業者名、製造年月日を表示
11023	ポークソーセージ	kg	1 JAS表示品 2 製造後1ヶ月以内 3 肉質均一でキメ細かくやわらかで弾力があり折りまげても簡単に折れないもの	製造業者名、製造年月日を表示
11024	ポークウインナー	kg	1 獣鳥肉類共通規格とする 2 JAS合格品 3 1本20g程度とする 4 製造後1ヶ月以内	
11025	あらびきウインナー	kg	1 手作り風 2 1本25g程度	1 1kgポリ袋詰 2 製造業者名、製造年月日を表示
11026	ソフトサラミソーセージ	kg	1 JAS表示品 2 製造後10日以内のもの	納入時スライスとする
11027	サラミソーセージ	kg	1 JAS表示品 2 製造後1ヶ月以内	
11028	フランクフルト	個	1 JAS表示品上級 2 オールポークの腸詰製品 3 製造1週間以内 4 着色不可 5 1個60g	1 1kgポリ袋詰のダンボール 2 製造業者名、製造年月日を表示
11029	焼豚	kg	1 豚のバラ・もも・かた肉を使用したもの 2 20～30gにスライスしたもの 3 製造後1日以内	真空パック納品
11030	マトン	kg	1 ニュージーランド又はオーストラリア産の輸入肉 2 脂肪層の巾は5mm以下とする。	納入時スライスとする
11031	ラム	kg	1 ニュージーランド又はオーストラリア産の輸入肉 2 ラムロームとし、納品はスライスとする。	
11032	鶏ひなもも 鶏ひなむね	kg	1 ブロイラーで羽根、ワタ、足、頭を除く 2 余分な脂肪を除いたもの 3 国産品	
11033	鶏骨付きもも	kg	1 「あし」を「けずめ」の直上で切断したもの 2 1本180g～200g程度 3 国産品	
11034	鶏肉ささ身	kg	1本45～50g程度	
11035	鶏挽肉	kg	1 当日挽きの新鮮なもの 2 他畜肉との合挽不可 3 脂肪10%程度	

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
11036	鶏もつ	kg	特に新鮮なもので病疫、異臭、寄 生虫等のないもの	
11037	チューリップ	kg	1 手羽先を加工したもの 2 皮の付着部分は10%以下 3 1個40g程度	
11038	鶏ウイング	kg	1 骨は第1関節のみ(手羽もと) 2 1個50g程度	

第12章 卵類

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
12001	うずら卵	kg	1 特に鮮度の高いもの 2 破損、汚れ等のないもの 3 1個20g～25g程度	うずら卵専用ケース
12002	業うずら卵水煮缶	個	1 JAS表示品 2 くずれのないもの 3 固形量1.62kg	1号缶
12003	鶏卵	kg	1 特に鮮度の高いもの 2 破損、汚れ等のないもの 3 サイズM(60g～65g程度)	鶏卵専用10kg ダンボール箱詰 銘柄の表示
12004	卵豆腐	個	1 風味良好な完成品 2 タレ付	1ヶ100g程度 ふた切りつき
12005	厚焼卵(チルド)	kg	1 生、製造後24時間以内のもの 2 1枚500g程度の風味良好な 完成品 3 カットしてあるもの	衛生的容器

第13章 乳類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
13001	牛乳	個	成分は厚生省令第52号「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による適合品 乳固型分 8.2%以上 乳脂肪分 3.3%以上	びん180ml詰
13002	パック牛乳	個	成分は厚生省令第52号「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による適合品 乳固型分 8.2%以上 乳脂肪分 3.3%以上	200ml詰でストロー付
13003	500ml牛乳	個	成分は厚生省令第52号「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による適合品 乳固型分 8.2%以上 乳脂肪分 3.3%以上	500ml詰
13004	業牛乳	個	成分は厚生省令第52号「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による適合品 乳固型分 8.2%以上 乳脂肪分 3.3%以上	1000ml詰
13005	パックLL牛乳	個	1 厚生省令第52号による合格品とする 2 1個200mlとする 3 長期常温保存可能品とする	
13006	濃厚牛乳	個	1 厚生省令第52号による合格品とする 2 無脂肪固形分9.0%以上 3 乳脂肪分4.3%以上 4 1個1000mlとする	
13007	コーヒー乳飲料	個	1 厚生省令第52号による合格品とする 2 1個200mlとする	ストロー付き紙パック
13008	フルーツ乳飲料	個	1 厚生省令第52号による合格品とする 2 1個200mlとする	ストロー付き紙パック
13009	スキムミルク	kg	厚生省令規格合格品(乳固形分95%以上水分5%以下)	防湿包装
13010	生クリーム	個	1 厚生省令規格合格品(乳脂肪18%以上) 2 製造後1日以内	900mlパック入
13011	サワークリーム	個	厚生省令規格合格品	950ml容器入
13012	ヨーグルト	個	1 厚生省令規格合格品(乳脂肪0.8%以上) 2 プレーン	スプーン付 90ml~100ml入

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
13013	業ヨーグルト	個	1 厚生省令規格合格品 (乳脂肪3%以上) 2 無糖 プレーン	1000mlパック
13014	フルーツヨーグルト	個	1 ヨーグルトに同じ 2 全糖 3 フルーツ内容はその都度示す	1 スプーン付 2 90~130ml詰
13015	ソファールヨーグルト	個	1 厚生省規格合格品 2 1個90~100mlとする 3 加糖とする	スプーン付
13016	のむヨーグルト	個	1 はっ酵乳 2 乳脂肪分1.5%	100ml入
13017	乳酸菌飲料	個	厚生省令規格合格品 (乳固型量1%以上)	60~80ml入
13018	ジョア	個	1 はっ酵乳 2 種類はその都度示す	125ml
13019	ミルミルS	個	1 厚生省規格合格品 2 1個100mlとする	
13020	ビフィーラ	個	1 厚生省規格合格品 2 1個100mlとする	
13021	ヤクルト80Ace	個	1 厚生省規格合格品 2 1個80mlとする	
13022	パルメザンチーズ	個	1 缶入 2 卓上用80g	
13023	ベビーチーズ	個	1 厚生省令規格合格品 2 製造後3ヶ月以内のもの	1個15g6ヶ詰
13024	スライスチーズ	枚	1 厚生省令規格合格品 2 プロセスチーズ 3 1枚15g~20g 4 雪印程度	同上 8枚パック詰
13025	サラダチーズ	kg	1 0.5~1cmのサイの目切り 2 その他は粉チーズに同じ	1kgポリ包装
13026	アイスクリーム	個	1 JAS表示品 2 乳脂肪15%以上 3 溶けていないもの	1 溶けないよう保冷のできる容器使用 2 150mlカップ 3 スプーン付

第14章 油脂類

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
14001	ごま油	個	1 JAS表示品 2 純正ごま油 3 製造後6ヶ月以内のもの	1 1.65kgプラボトル 2 品名、銘柄、 数量、製造年月日 表示
14002	サラダ油	個	1 JAS表示品表示品 2 製造後3ヶ月以内	1 1.5kgプラボトル 2 同上
14003	バター	個	1 厚生省令規格合格品 2 製造後4ヶ月以内もの	400～500g

第15章 菓子類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
15001	柏もち	個	1 小豆あん入、柏葉使用 1個65g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品	
15002	草もち	個	1 田舎風のよもぎもち 1個100g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品	
15003	串団子	個	1 1個60g程度 (1) 草もち、小倉あん (2) 焼団子、醤油あん 2 納入当日製造の風味良好な市販品	
15004	桜もち	個	1 焼ざくら、塩漬葉使用 1個60g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品	
15005	大福もち	個	1 うす紅色、小倉あん 1個90g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品	
15006	紅白大福	個	1 容器 紙箱 2 1個90g紅白2個詰小倉あん 3 納入当日製造のもの 4 風味良好な市販品	製造年月日表示 のし紙はその都度示す
15007	豆大福もち	個	1 豆もち、小倉あん 1個90g程度 2 納入当日製造の風味良好な市販品	
15008	カスタードプリン	個	1 風味良好な市販品 2 無菌包装	1 100～130ml入 2 スプーン付
15009	コーヒーゼリー	個	1 風味良好な市販品 2 無菌包装	1 100～130ml入 2 スプーン付
15010	菓子パン	個	1 納入6時間以内に製造したもので 納入後6時間保証 2 重量、内容、銘柄はその都度示す	1 1個ずつポリ包装 2 製造年月日表示
15011	杏仁フルーツ缶	個	みかん、パイン、黄桃、牛乳、羹 入り	1号缶 内容量2,800g以上 固形量1,810g以上
15012	みつ豆缶	個	糖度20%以上とし、みかん、あんず、洋なし、ぶどう、パインなどのほか、赤えんどう、寒天を配合のこと	6号缶
15013	氷菓	個	1 溶けていないもの 2 風味良好な市販品	1 溶けないよう保冷のできる容器使用 2 130～150ml

第16章 し好飲料類

規格 番号	品 名	単位	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
16001	料理用酒	本	1 酒税法合格品 2 1.8リットル容器入り	
16002	白ワイン	本	1 果実酒の赤 2 アルコール分14%未満 3 1.8l入り	ポリ容器入り
16003	赤ワイン	本	1 果実酒の白 2 アルコール分14%未満 3 1.8l入り	ポリ容器入り
16004	本みりん	個	1 酒税法合格品 2 1.8リットル容器入り	
16005	緑茶缶	缶	1缶190mlとする	
16006	パック麦茶	個	北極麦茶相当品	
16007	ウーロン缶	缶	1缶190mlとする	
16008	コーヒー豆セット	個	1 AGF相当品で1袋250gとする 2 濾紙付きとする	防湿包装

第17章 調味料及び香辛料類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
17001	業ウスターソース	個	1 JAS表示品 2 イカリ、カゴメ同等品	1.8ℓプラボトル詰
17002	卓上ソース	個	1 JAS特級 2 イカリ、カゴメ、ブルドック、チキン、キッコーマン印とする 3 製造後3ヶ月以内のもの	350mlパック
17003	豆板醤	個	1 ユウキ、テーオー同等品 2 (1)500g入り (2)1kg入り	ポリ容器入り
17004	醤油	個	1 JAS特級 2 濃口醤油本醸造 3 キッコーマン、ヤマサ、ヒゲタ	180缶入り
17005	卓上醤油	個	1 JAS特級 2 うす塩しょうゆ塩分14%程度 3 製造後3ヶ月以内のもの 4 ヒゲタ、ヤマサ、キッコーマン	450mlパック入
17006	食塩	箱	1 天塩 2 1kg×12袋	1kg袋詰
17007	食卓塩	個	日本専売法による精製法	100gビン入
17008	食酢	個	1 JAS特級 2 醸造酢 3 穀物酢	1.8ℓプラボトル詰・銘柄 製造年月日表示
17009	チキンコンソメ	kg	1 肉汁の濃縮 2 マギー、クノール、味の素、ハウス、SB同等品	500g～1kgポリ袋のダンボール詰
17010	中華スープの素	kg	1 風味良好品、粉末 2 1kg袋入り 2 リケン同等品	防湿包装
17011	和風だしの素	kg	1 JAS表示品 2 かつおを主体とした顆粒とする 3 銘柄 ヤマサの風味だし 味の素ほんだし 同等品	1kg詰 ラミネート包装
17012	麺つゆ	個	1 かつお風味 2 2倍濃縮 3 キッコーマン、ヒゲタ、ヤマサ同等品	1.8ℓプラボトル入り
17013	トマトピューレ	個	1 JAS特級 2 カゴメ、デルモンテ同等品	1号缶
17014	卓上トマトケチャップ	本	1 JAS表示品 2 カゴメ、デルモンテ印同等品	500gポリ容器入
17015	業トマトケチャップ	個	1 JAS特級品 2 カゴメ、デルモンテ印	3kg詰

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
17016	業中華ドレッシング	本	製造後2ヶ月以内のもの	10ポリ容器入
17017	業イタリアンドレッシング	ℓ	1 JAS表示品 2 製造後2ヶ月以内のもの 3 1ℓ入り	ポリ容器入り
17018	業アイランドドレッシング	ℓ	1 JAS表示品 2 製造後2ヶ月以内のもの 3 1ℓ入り	ポリ容器入り
17019	業和風ドレッシング	ℓ	1 製造後2ヶ月以内のもの 2 1ℓ入り	ポリ容器入り
17020	業フレンチドレッシング	ℓ	1 製造後2ヶ月以内のもの 2 種類(ア)赤 (イ)白 (ウ)コールスロー (エ)マリネ	10ポリ容器入
17021	業マヨネーズ	個	1 JAS表示品 2 製造後1ヶ月以内のもの	5kg容器入
17022	卓上マヨネーズ	本	1 JAS表示品 2 製造後2ヶ月以内のもの 3 キューピー同等品	450gチューブ入
17023	(1)白味噌 (2)赤味噌	kg	1 よく熟成した米みそでふくよかな風味をもち塩味のよくなれたもの 2 塩分含有量13%以下 3 カビ等異味異臭を認めないもの 4 製造会社元詰品 5 ビタミン強化はその都度示す	1 20kgダンボール 箱詰 2 成分表提出 3 製造年月日、 製造業者名表示
17024	カレーの素	kg	ハウスジャワカレーの「フレーク」とする	防湿包装1kg入
17025	ベーリーブ	個	よく乾燥したもの	1袋60g入り
17026	洋辛子粉	kg	1 新鮮で風味良好 2 銘柄 SB、ハウス、コーエキシヤトー、マコーミック ギャバン、テイオー 千代田	500g～1kgポリ袋入のダンボール詰 銘柄製造年月日 製造業者表示
17027	カレー粉	個	1 同上 2 銘柄 SB、マコーミック、ハウス、 テイオー、インデアン同等品	400g缶入 銘柄、製造年月日 製造業者名表示
17028	胡椒	kg	1 新鮮な風味良好品 2 銘柄 SB、ハウス、コーエキシヤトー、マコーミック ギャバン、テイオー	500g～1kgポリ袋入のダンボール詰 銘柄製造年月日 製造業者表示
17029	卓上胡椒	個	1 風味良好品 2 SB又はハウスとする 2 製造3ヶ月以内	20gビン入
17030	粉山椒	個	1 乾燥良好なもの 2 (1)1本12gとする (2)1本225gとする	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
17031	七味唐辛子粉	kg	1 唐辛子、黒ごま、麻の実、粉山椒、 みかんの皮、青のり又はしそけしの実 等を混合したもの 2 銘柄 SB、ハウス、コーエキ、テイ オー	
17032	卓上七味唐辛子粉	個	1 風味良好品 2 SB又はハウスとする 2 製造3ヶ月以内	13g～17gビン入
17033	赤とうがらし	袋	1 乾燥良好なもの 2 1袋100g入り 3 輪切り	
17034	粉ナツメグ	本	1 新鮮で風味良好なもの 2 SB、ハウス、マコーミック、コーエ キ、ギャバン、テイオー、シャトー	18gビン入り
17035	粉にんにく	kg	胡椒に同じ	
17036	パプリカ	kg	1 新鮮で風味良好なもの 2 SB、ハウス、マコーミック、コーエ キ、ギャバン、テイオー、シャトー	18gビン入り
17037	粉わさび	袋	1 新鮮な風味良好品 2 同上	300～350g入り
17038	ドミグラスソース	袋	1 ハイツ、カゴメ同等品 2 レトルトソースベースタイプ	3kg
17039	ビーフシチューの素	kg	1 JAS合格品とする。 2 1kg入り	防湿包装
17040	冷中華のたれ	本	ミツカンごま醤油同等品	1.8ℓプラボトル入り 1ℓ又は18ℓ
17041	ホワイトルー	kg	1 JAS合格品とする。 2 1kg入り	防湿包装
17042	焼肉のたれ	個	1 しょうゆ味とする 2 銘柄 エバラ印	1.5～2.2kg程度 ハンディボトル入り
17043	鰻のたれ	本	1.6kg入り	ボトル入り
17044	キムチの素	kg	1 JAS合格品とする。 2 1kg入り	
17045	味ポン	本	1本1800mlとする	
17046	回鍋肉用ソースの素	ℓ	1 JAS表示品 2 製造後2ヶ月以内のもの 3 1ℓ入り	
17047	焼そばソース	kg	1 風味良好な市販品 2 カゴメ同等品	1kg粉末
17048	クックドゥ	本	1 酢豚、八宝菜、麻婆豆腐等はその 都度示す 2 即席調味液	10ボトル

第18章 調理済み流通食品類

規格番号	品名	単位	規格	包装及び納入規格
18001	ハンバーグ	個	1 JAS表示品 2 製造後1ヶ月以内 3 1個100g程度	パック包装
18002	肉団子	kg	1 鮮度良好な原料と良質の調味料を使用し、衛生的に調理加工したもの 2 1個20g程度とする 3 当日製造品とする	
18003	ジャンボ焼きようぎ	kg	1 市販品 2 1個35g×3ヶつらなり 3 納入指定 1時間前に焼き上げた完成品	衛生的な保温容器
18004	ジャンボ海老シューマイ	kg	1 1個35g 2 市販品 3 納入指定 1時間前に蒸し揚げたもの	衛生的な保温容器
18005	(冷)肉入りワンタン	kg	1 鮮度良好な原料を衛生的に調理加工したもので「生」とする 2 1個15g程度とする	
18006	鯖味噌煮	個	1 魚肉加工品共通規格とする 2 1個100g程度とする	
18007	いか天ぷら	個	1個60g程度とする	
18008	松前漬	kg	するめ、昆布を千切りとし、するめ60%、数の子5%、昆布35%程度で味のよいもの	1kg～2kgポリ袋入
18009	豆腐ステーキ	個	1 400gを圧縮して200gにし焼目をつける 2 豆友製	1 1個200g 2 個人用パックはその都度示す
18010	餅巾着	個	1個40g程度とする	
18011	茶碗蒸し	個	1 ぎんなん入りの風味良好な市販品 2 ミツヒロ印同等品	180gカップ入 ふた切り付き
18012	スコッチエッグ	個	1 1個100g程度 2 変質、異臭のないもの 3 納入指定 1時間前に揚げたもの	衛生的な保温容器
18013	(冷)オムレツ	個	1個50g程度	
18014	(冷)ピラフ	kg	1袋1kg詰とする	
18015	焼ビーフン	kg	味付調理済食品	1kgパック
18016	(冷)すいとん	kg	1個15g程度とする	

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
18017	トコロテン	個	1 1個200gとする 2 パック、フタ、たれ付とする	
18018	大学いも	kg	1 拍子木切、油であげ砂糖あめを からめたもの 2 炒りごまかけ	1kgパック包装
18019	栗きんとん	kg	1 1kg入り 2 栗が50%以上のもの	
18020	金時煮豆	kg	金時豆	2kg詰
18021	節分豆	個	1 炒り大豆で、新鮮なもの 2 内容量はその都度示す	外袋に節分の印刷付
18022	パックおでん	個	1 大根、こんにゃく、結び昆布、 ちくわ等5種程度 2 調味完成品	1パック360g (内容量200g以上)程 度
18023	各種サラダ	kg	1 鮮度良好な原料と良質の調味料を 使用し、衛生的に調理加工したもの 2 特有の色沢・風味を有し異味、異臭 なく、夾雑物の混入していないもの 3 「チルド」とする 4 0.5~1kg入り	
18024	カロリーメイト	個	1 フルーツ、チーズ、チョコ、メープル、 プレーン味 2 2本ラミネート包装し2包入	1箱80g入
18025	ポタージュ	kg	1 粉末又は顆粒状のもの 2 マギー、クノール、ハウス ルーミック同等品	防湿包装
18026	コーンポタージュ	個	1 防湿包装 2 日清印程度	1 カップ付19g 2 スティック16g
18027	即席みそ汁	個	1 即席乾燥野菜入りのもの 2 個人用パック	1袋9g入りカップ付 銘柄、製造年月日表示
18028	ピーナツ和えの素	kg	1 三島食品程度 2 500g入り	防湿包装
18029	胡麻和えの素	kg	1 三島食品程度 2 500g入り	防湿包装
18030	すしの素 五目ちらし	個	1 レトルト食品とする 2 1袋750gとする	無菌包装
18031	炊き込み御飯の素	個	1 レトルト食品とする 2 (1) 筍ごはんの素は1袋950g (2) 松茸釜めしの素は1袋1kg (3) 五目釜めしの素は1袋1kg	無菌包装
18032	ステーキソース	ℓ	1 市販品 2 特に風味良好品	18ℓ缶入り

規格番号	品名	単位	規格	包装及び 納入規格
18033	ふりかけ	個	1 食塩10%とし味のよいもので 栄養強化の特色 2 乾燥良好なもの 3 製造3ヶ月以内 4 種類、内容量はその都度示す	製造年月日、業者名、 容量表示
18034	パックふりかけ (お茶漬)	個	1 乾燥良好なもの 2 三島印同等品 3 製造後3ヶ月以内のもの 4 種類、内容量はその都度示す	製造年月日、業者名、 容量表示
18035	ポーションジャム	個	1 JAS表示品 2 セミリザーブ	1個25g
18036	フルーツソース	kg	1 風味甘味適度なもの 2 ブルーベリー	500ml チューブ
18037	調理パン	個	1 納入6時間以内に製造したもので 納入後6時間保証 2 重量、内容、銘柄はその都度示す	1 1個ずつポリ包装 2 製造年月日表示
18038	各種弁当	個	1 容器 8寸折程度、割り箸 手ふき付き 2 内容 (1) 塩ます、魚のフライ、昆布巻 などを盛り合わせ200g以上 の割込 (2) ごはん300g小梅、ごま 塩、内容総量500g以上 3 製造後4時間以内のもの 4 風味良好な市販品	1 製造時刻表示のもの 2 のし紙はその都度 示す

第19章 部外委託

規格番号	品名	単位	規 格	包装及び 納入規格
規格番号	ヤクルト	個	増加食甲額	60ml～65ml入
19002	鶏卵	kg	増加食甲額	100g
19003	牛乳	個	増加食乙額	200ml入
19004	ヨーグルト	個	増加食乙額	90ml～100ml入
19005	フルーツヨーグルト	個	増加食丙額	90ml～130ml入
19006	昼食	食	スクーリング分	別紙1
19007	夕食	食	スクーリング分	別紙1

区分	規格番号 食区分		19101		19102		19103		
			朝食		昼食		夕食		
	献立名		みそ汁、卵、のりなどの副食		おにぎり等携行に便利なもの		肉や魚を主にした副食		
			1人当g	備考	1人当g	備考	1人当g	備考	
一般食	主食	米	160		200		180		
	副食	肉 類						100	
		魚 類				60		60	
		卵 乳 類		60		205			
		芋 類						80	
		豆及び加工品		40		40		80	
		野菜類		100		100		100	
		果実類				100			
		漬物類		30		40		30	
調味料		適宜		適宜		適宜			
特体食 (トレーニング)	規格番号 食区分		19104		19105		19106		
			朝食		昼食		夕食		
	献立名		パン食		携行に便利なもの		肉を主としたもの		
			1人当g	備考	1人当g	備考	1人当g	備考	
	主食	パン・米	200		145		145		
	副食	肉 類		50				170	
		魚 類				50			
		卵 乳 類		420		320		374	
		芋 類		50		50		60	
豆及び加工品			50		30		20		
野菜類			200		230		200		
果実類			100				120		
調味料		適宜		適宜		適宜			

