

# 糧食品規格書

令和8年度

陸上自衛隊 霞ヶ浦駐屯地

## 目 次

第1章	総 則	．．． 1
第2章	規 格	
A	穀類及び加工品類	．．． 6
B	芋・澱粉及び加工類	．．． 7
C	砂糖及び甘味類	．．． 7
D	豆及び加工品類	．．． 7
E	種実及び加工品類	．．． 8
F	野菜及び加工品類	．．． 8
G	漬物及び佃煮類	．．． 11
H	果実類	．．． 12
I	きのこ類	．．． 13
J	海藻及び加工品類	．．． 13
K	魚介類及び加工品類	．．． 14
L	獣鳥肉類及び加工品類	．．． 16
M	卵類	．．． 18
N	乳類及び加工品類	．．． 18
O	油脂類	．．． 18
P	缶詰類	．．． 19
Q	調味料及び香辛料類	．．． 19
R	冷凍食品類	．．． 22
S	その他	．．． 23

## 第1章 総 則

### 1 目 的

- (1) 本規格書は、霞ヶ浦駐屯地において調達する食品に適応する。
- (2) 本規格書に定めのない食品等については、その都度示す。
- (3) 日本農林規格（JAS）に規定する食品については、すべてこれを遵守しなければならない。

### 2 用語の定義

- (1) 「食品衛生管理官」とは、業務隊衛生科長をいう。
- (2) 「契約担当官」とは、第413会計隊長をいう。
- (3) 「給食担当官」とは、業務隊糧食班長をいう。
- (4) 「糧食受領検査官」とは、給食担当官が上申し、契約担当官が指名した者をいう。

### 3 見本品の提出について

- (1) 見本品の提出を求める食品については、糧食購入要求書の一連番号に印を記したものとする。
- (2) 見本品は、見本提出日までに、見本判定書兼結果通知書と合わせて提出するものとする。また、見本品提出までに見本の提出が難しい場合、官側と調整し合意を得られた場合は、官側の指示に従い見本判定を受ける。
- (3) 同等品での納品を要望する場合は、見本品提出日までに、同等品と見本判定書兼結果通知書に相違点を記入し、提出するものとする。
- (4) 提出された見本品が、選定の結果、不合格と判断された場合、または見本品提出の指定があるにも関わらず、未提出の場合には、当該品目に対する入札書（見積書）は無効とする。
- (5) 提出する見本品の分量は100g程度を基準と提出、または、本規格書や調達要求書に指示されている分量で提出する。変更等がある場合は別示とする。また、指示された分量で見本品の提出が困難な場合は官側と調整するものとする。
- (6) 見本品は、包装等に「品名、業者名、数量」を明記するものとする。
- (7) 見本品は、原則として返却しないものとする。

### 4 各検査について

#### (1) 食品衛生検査官

ア 納品する食品は、食品衛生管理官の指定する食品衛生検所において、衛生管理上の規格に合格したものとする。

イ 納品する食品は、賞味期限又は消費期限を包装等に明瞭かつ明確に表示すること。なお、耐久性食品及び調味料等については、製造日から賞味期限日数が当該期限の「5分の4」以上の賞味期限を有するものとする。

ウ 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を使用し、「納品日、業者名」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。

- (7) 調味料（味噌、醤油、でんぷん等）

(イ) 調理加工食品のパック詰め、缶詰、乳飲料類

(ウ) 冷凍された獣鳥肉類

エ 納品された食品について理化学検査等を必要とする場合は、双方立会のうえ検体を採取し、公共機関等に検査を依頼する。この際、検査等に必要経費は契約業者側の負担とする。

オ 本規格書に定める食品の添加物等は、食品衛生法で定められているものとし、添加物の表示を規定されている食品は、同法に定める表示を行うものとする。

(2) 糧食物品受領検査官

ア 食品衛生検査に合格した食品は、納品場所（糧食班検収所）において、糧食受領検査官が行う本規格書、見本品及び糧食購入要求書に基づいた品質、数量及び納品書の書類検査を受検し、合格した物を納品するものとする。

イ 品質、数量、納品書等に異状のある場合（糧食受領検査官が異状を指摘した場合等を含む。）は、糧食受領検査官を通じ、給食担当官と調整後、所要の処置を取るものとする。

5 納品について

(1) 納品場所

陸上自衛隊霞ヶ浦駐屯地業務隊補給科 糧食班（検収所）

（納品順路：別紙第1「納品順路」）

(2) 納品時間

平日：8時30分～11時00分

土日祝日：9時00分～11時00分

鮮度を要求される品目（弁当、生鮮魚等）においては、その都度官側が示す時間に納品する。なお、時間内に納品できない場合は、事前に契約担当官等に連絡し、所要の処置を取るものとする。

(3) 納品時提出する書類

納品する食品と納品書1部を、糧食受領検査官に提出するものとする。なお、納品書がない場合は、受領しないものとする。

(4) パン、おにぎり、弁当の納品

官側が発注した数量に加えて、保存検体用1個、検食用2個を納品時に提出するものとする。

(5) 宅配便等使用時の注意事項

納品は、原則として契約業者が直接納品するものとする。ただし、宅配便等を利用し納品する場合は、契約担当官等に事前に連絡し、以下の事項を厳守するものとする。

ア 指定された納品日に必着すること。なお、指定された納品日と異なる場合は、すみやかに契約担当官等に連絡するものとする。

イ 発送は、契約単位ごとの数量とし、納品書を食品の梱包包装の外側（明瞭かつ明確に確認できる位置）に添付するものとする。また、添付できない場合は、事前に納品書を送付するものとする。

(6) 原則として、納品場所（糧食班検収所）以外における納品は認めない。ただし、官側の指定する近傍の場所（5km～15km圏内）へ納品を依頼された場合は、一旦、霞ヶ浦駐屯地に

寄って所要の検査を受けたのち、所要の場所へ納品するものとする。

(7) 不良品

不良品については、契約業者に対して速やかに返品、交換等の処置を取るものとする。また、納品後に不良品が発見された場合についても、返品、交換等に応じるものとする。

(8) 要冷蔵品は保冷車等で、冷凍品は冷凍車等で、定められた品温を保持して納品するものとする。品温については、大量調理施設衛生管理マニュアルが定める保存温度（別紙第2）による。

(9) 上記事項を契約業者及び宅配業者が厳守しない場合は、契約不履行とみなし、糧食受領検査官は、契約担当官等に通報後、所要の処置を取るものとする。

6 その他

(1) 契約業者が納品に使用する容器等は、万全な衛生管理を徹底した安全なものを使用するものとする。

(2) 契約業者は入札前に確実に規格書を確認するとともに、入札後は規格書を確認し落札したものとする。

(3) 原則として、官側が要求する発注数量に応じて納品するものとする。ただし、やむを得ず梱包数量に合わせた発注が必要な場合、契約担当官及び給食担当官に事前に調整するものとする。

(4) 輸送に関して、魚介類、肉類、野菜類等の混載を禁じる。

(5) 冷凍食品、冷凍された獣鳥肉類の運搬容器（ダンボール等）の規格は、縦30cm、横50cm、高さ30cm以下とする。

(6) 契約業者が保冷を要する食材の納品に使用する車両は、保冷機能を有するものとし、納入品を適切な温度で管理するとともに、衛生的な積載環境で納品するものとする。品温については、別紙第2「原材料、製品等の保存温度」を基準とする。

(7) 配送する者は、健康かつ清潔であること。

(8) 弁当業者は官側が要求した際、調理従事者等による検便検査結果を提出するものとする。

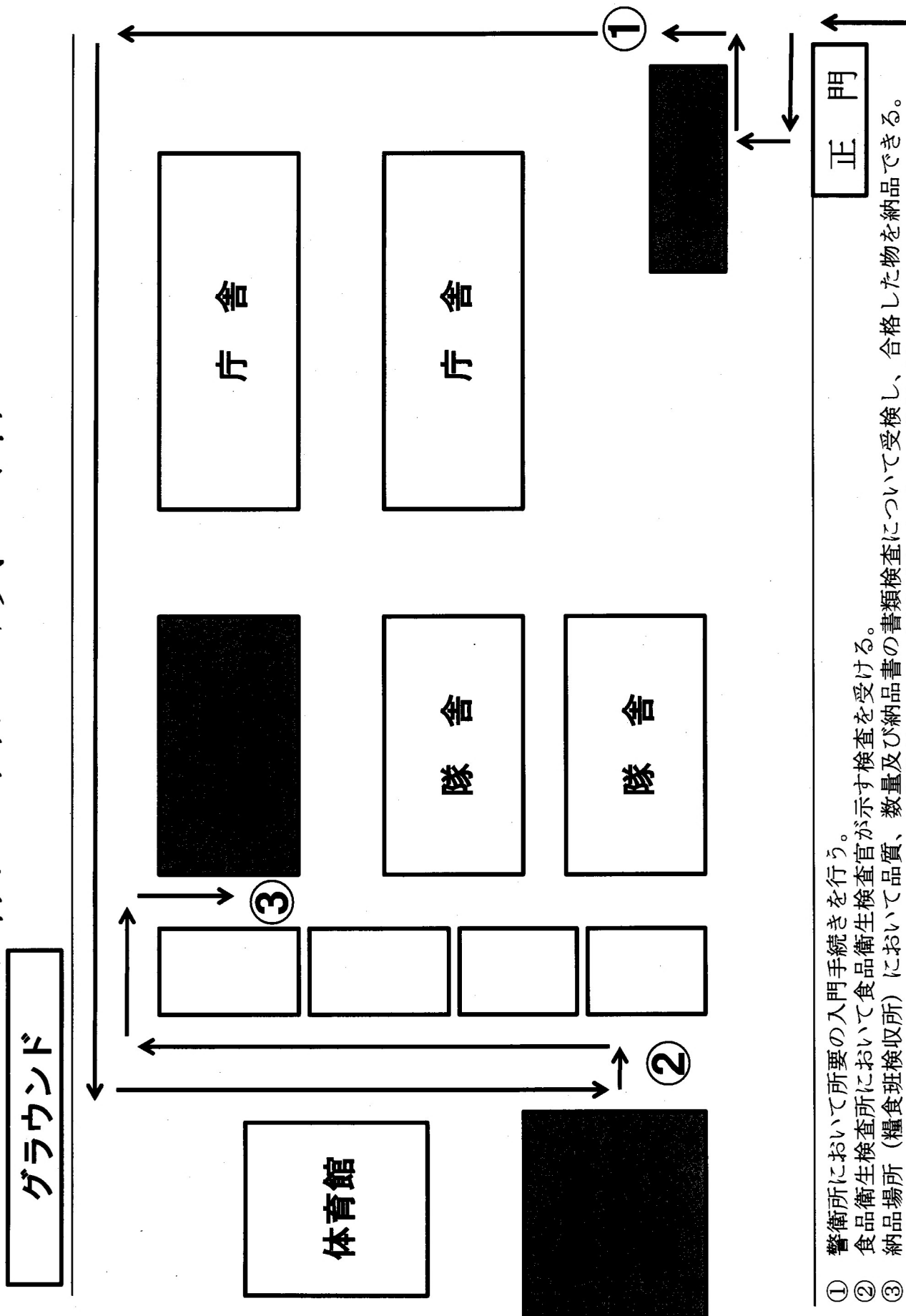
(9) 野菜等の輸入品については、見本品選定時に同等品申請をするものとする。

(10) 本規格書において表現し得ない事項について、疑義等が生じた場合は、契約担当官及び給食担当官と調整するものとする。

7 期間

本規格書は、令和8年4月1日から施行し、期間は1年間とする。

# 納品順路



- ① 警衛所において所要の入門手続きを行う。
- ② 食品衛生検査所において食品衛生検査官が示す検査を受ける。
- ③ 納品場所（糧食班検収所）において品質、数量及び納品書の書類検査について受検し、合格した物を納品できる。
- ④ 上記の順路は基準であり、駐屯地で行われる行事等によって順路が変更になる可能性がある。

## 原材料、製品等の保存温度

温 度	食 品 名
室 温	穀類加工品（小麦粉、でんぷん）、砂糖、液状油脂、乾燥卵、清涼飲料水（食品衛生法の食品、添加物の規格基準に規定のあるものについては、当該基準に従事すること。）
15℃以下	ナッツ類、チョコレート、チーズ、練乳
10℃以下	食肉、鯨肉、食肉製品、鯨肉製品、ゆでたこ、生食用かき、魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ、固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）、殻付卵、生鮮果実、野菜類、乳濃縮乳、脱脂乳、クリーム、バター
8℃以下	液卵
5℃以下	生鮮魚介類（生食用鮮魚介類含む）
-15℃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、冷凍食肉製品、冷凍鯨肉製品、冷凍ゆでたこ、生食用冷凍かき、冷凍食品、冷凍魚肉ねり製品
-18℃以下	凍結卵

\* 大量調理施設衛生管理マニュアル参照

第2章 規格

規格番号	品名	単位	穀類及び加工品類
A-0001	小麦粉	kg	1 農産物規格による薄力粉1等品 2 乾燥良好で粒子が細かく、かび湿気による塊がない白いもの 3 納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする 4 1kg密封包装
A-0002	天ぷら粉	kg	1 薄力粉を主原料とし、でん粉、卵粉等の材料を配合したものとする 2 揚げ上手または黄金または同等品以上のもの 3 納入時、賞味期限は10ヶ月以上 4 1kg密封包装
A-0003	パン粉	kg	1 ソフトパン粉 2 乾燥良好、乳白色で風味良好なもの 3 納入時、賞味期限は4ヶ月以上 4 2kg密封包装
A-0004	おにぎり	個	1 ラップ等の簡易包装は禁止とし、衛生的に密封包装されたもの 2 内容については品名で示す 3 1個100g程度 4 消費期限と保管温度が印字されたもの
A-0005	スパゲッティ	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、折れないもの 3 デュラムセモリナ100%のもの 4 太さ1.7mmのもの 5 1kg密封包装
A-0006	そうめん	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、折れないもの 3 1kg密封包装とし、帯のないもの
A-0007	精米	kg	仕様書による
A-0008	パン	個	1 精製した上質の小麦粉を使用したもので、均等によく焼けまたは蒸し、弾力があり、パン特有の芳香のあるもの 2 銘柄、重量内容についてはその都度示す 3 消費期限は、5～10月は30℃、11～4月は25℃の保管温度の検査で、十分安全を見込んだものとし、袋に期限が印字されたもの 4 ラップ等の簡易包装は禁止とし、衛生的に密封包装されたもの
A-0009	ビーフン	kg	1 カット品 2 乾燥良好で折れないもの 3 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 4 水に浸して弾力のあるもの 5 1kg密封包装
A-0010	マカロニ	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、折れないもの 3 4kg密封包装とする 4 ツイスト
A-0011	切麩	kg	1 乾燥良好で、割れ砕けのない形の揃ったもの 2 風味良好で、異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 着色は、食品衛生法に基づく食用色素を使用したもの 4 1kg(庄内麩は0.5kg)密封包装 5 庄内麩は、カットしたもの
A-0012	蒸し中華そば	kg	1 異味・異臭・夾雑物を認めないもの
A-0013	冷し中華そば	kg	1 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 2 特有の弾力があり、風味良好で異臭を認められない 3 人工色素使用不可 4 流水解凍可能種であること
A-0014	餅	kg	1 切り餅 2 もち米100%とする 3 異物・カビ等を認めないもの 4 1個50g程度 5 1kg密封包装
A-0015	もち精米	kg	1 農林水産省農産物規格規定に基づく水稲もち玄米を搗精したもの 2 10kg密封包装
A-0016	十六穀米	kg	1 発芽玄米、黒米、赤米、黒豆、小豆を含む16種類の雑穀入り 2 粒揃いで品種固有の形をしているもの 3 白米と一緒にに入れて炊飯できるもの 4 500g密封包装
A-0017	ビタミン・鉄分強化米	kg	1 精白米にビタミンB1、B2、B6、葉酸、パントテン酸及び鉄分を強化したもの 2 1箱250g(50g袋×5)入りとする 3 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする 4 ハウスウェルネスフーズまたは同等品以上のもの
A-0018	パック白飯	個	1 レトルト 2 納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする 3 1個300g以上
A-0019	冷麦	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 乾燥良好で、折れないもの 3 1kg密封包装とし、帯のないもの

規格番号	品名	単位	芋・澱粉及び加工類
B-0001	甘しよ	kg	1 日焼・緑化・冠水・腐れ・奇形・傷物を除く 2 発芽のないもの 3 Mサイズ(200g) 4 金時又は紅あづま
B-0002	里芋	kg	1 腐れ・日焼等のないもの 2 上皮及び根を除いた水洗品 3 Mサイズ(40g以上) 4 出始め時期(9月頃)は、25g以上
B-0003	じゃが芋	kg	1 日焼・緑化・冠水・腐れ・奇形・傷物を除く 2 発芽のないもの 3 Lサイズ(150~200g) 4 原則として男爵とする
B-0004	新じゃが	kg	1 日焼・緑化・冠水・腐れ・奇形・傷物を除く 2 発芽のないもの 3 新じゃがは、90g以上 4 原則として男爵とする
B-0005	つきこんにゃく	kg	1 白色又は灰白色で弾力のあるもの 2 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの
B-0006	白滝		
B-0007	こんにゃく	kg	1 灰白色で弾力のあるもの 2 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの 3 刺身用こんにゃくは白又は青のりとし2~3mmにスライスされたもの
B-0008	澱粉	kg	1 じゃがいも精製澱粉 2 農林水産省農産物検査規格合格2等級以上 3 白色で、光沢のあるもの 4 異物等の混入がなく、あく味・異臭のないもの 5 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする 6 25kg密封包装
B-0009	マンナンヒカリ	kg	1 100gで食物繊維27.5g 2 1kg密封包装 3 白米と一緒に入れて炊飯できるもの
B-0010	緑豆春雨	kg	1 乾燥良好で、変質、折れ及び砕けのないもの 2 光沢があり、水に浸して弾力のあるもの 3 異味・異臭のないもの 4 緑豆でん粉でつくられたもの 5 1kg密封包装
B-0011	普通春雨	kg	1 乾燥良好で、変質、折れ及び砕けのないもの 2 光沢があり、水に浸して弾力のあるもの 3 異味・異臭のないもの 4 じゃが芋澱粉にコーンスターチを配合したもの 5 カットマロニー5cmまたは同等品以上のもの 6 1kg密封包装
規格番号	品名	単位	砂糖及び甘味類
C-0001	上白糖	kg	1 純白で光輝であること 2 サラサラした細粉状でかたまりなく、異物混入、異色を認めないこと 3 異味異臭を感じず、爽快な甘みを呈すること 4 1kg
C-0002	中双糖	kg	1 黄色光輝であること 2 サラサラした細粉状でかたまりなく、異物混入、異色を認めないこと 3 異味異臭を感じず、爽快な甘みを有すること 4 1kg
規格番号	品名	単位	豆及び加工品類
D-0001	小豆(大納言)	kg	1 品種特有の形・色を備え、種皮が薄いもの 2 年越物は不可 3 内容量はその都度示す
D-0002	油揚げ	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 特有の香り・味・色つやのあるもの 3 納入時、消費期限は4日以上のもの 4 衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する 5 1枚15g程度
D-0003	がんもどき	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 特有の香り・味・色つやのあるもの 3 豆腐を主とし、人参・ごぼう・山芋・胡麻・昆布・ひじき等4種類以上入れたもの 4 衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する 5 1個35g程度
D-0004	押し豆腐	kg	1 加熱殺菌処理をしたもの 2 250g程度のパック詰
D-0005	絹ごし	個	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 賞味期限3日以上のもの 3 内容量はその都度示す

D-0006	高野豆腐	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 一口大カットとし、防湿包装とする 3 みずず印製または同等品以上のもの 4 1袋500g
D-0007	木綿	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 納入時、消費期限は3日以上とする 3 完全冷却したもの 4 1個300g程度とし、密封容器とする
D-0008	焼豆腐	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する 3 完全冷却したもの 4 両面均一に焼き上げたもの
D-0009	納豆	個	1 よく発酵した糸引きとする 2 風味良好で、夾雑物を認めないもの 3 たれ・辛子付 4 賞味期限を表示する 5 1個45g程度
D-0010	挽きわり納豆	個	1 よく発酵した糸引きとする 2 風味良好で、夾雑物を認めないもの 3 たれ・辛子付 4 賞味期限を表示する 5 1個50g程度
D-0011	生揚げ	kg	1 破損なく、異味・異臭のないもの 2 特有の香り・味・色つやのあるもの 3 納入時、消費期限は3日以上のもの 4 衛生的容器を使用し、運搬中の防塵を配慮する 5 厚さ15～20mmで1枚150g程度
D-0012	豆乳飲料	個	1 200ml入りストロー付き 2 種類についてはその都度示す
D-0013	ミックスピース	kg	1 ガルパンゾ、マローファットピース、レッドキドニー入り 2 1kg密封包装
D-0014	淡色辛味噌	kg	1 八丁味噌・豆味噌、それ以外は米味噌で、風味良好なもの 2 カビ・異味・異臭・夾雑物を認めないもの 3 製造業者元詰め 4 塩分含有量12%以下 5 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする 6 1kg
D-0015	白味噌		
D-0016	赤だし味噌		
D-0017	八丁味噌		
D-0018	大豆水煮	kg	1 納入時、賞味期限は11ヶ月以上とする 2 レトルト1kg入り
規格番号	品名	単位	種実及び加工品類
E-0001	いりごま	kg	1 着色不可 2 完全な成熟品とし、年越物は不可 3 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 4 白・黒は別に示す 5 1kg密封包装
E-0002	すりごま	kg	1 着色不可 2 完全な成熟品とし、年越物は不可 3 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 4 白・黒は別に示す 5 1kg密封包装
E-0003	ごま塩	本	1 黒ごま 2 35g
E-0004	むき栗	kg	全体に丸みをおびて、艶があり、栗の渋皮を完全に除去したもの
規格番号	品名	単位	野菜及び加工品類
F-9001	野菜類共通		1 鮮度良好であること 2 香味・風味良好で異味・異臭を認めないもの 3 品種固有の色沢・形状を有し、大きさ・重量等均一であること 4 病虫害・外傷等のないこと 5 土・砂・異品種の混入及び夾雑物等を認めないもの 6 しん・とう立ち・す入り・枯葉・ひび割れ・霜害等のないもの 7 水洗いし、水切り完全なもの 8 指定のないものは、原則として国産とする 9 品質等指定のないものは「B級」以上の格付けとする 10 納品時、コンテナなどへ移し替えたものを禁止とする。また、原産地を示したものの以外は納品不可とする。
F-0001	キャベツ	kg	1 結球が十分で、重量感のあるもの 2 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 3 春キャベツは、特に柔らかいもの 4 1個2～3kg程度
F-0002	キャベツ(紫)	kg	1 結球が十分で、重量感のあるもの 2 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 3 特有の色沢を有し、葉の肉厚のもの 4 1個800g以上

F-0003	玉葱	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 黄玉葱</li> <li>2 皮が良く乾燥し、光沢があるもの</li> <li>3 全体が固くしまり、発芽のないもの</li> <li>4 1個200~300g程度</li> <li>5 新玉葱は、皮が薄く淡色のもの</li> </ol>
F-0004	紫玉葱	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 赤紫色で、傷がないもの</li> <li>2 全体が固くしまり、発芽のないもの</li> <li>3 1個150~200g程度</li> </ol>
F-0005	むき玉葱	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 黄玉葱</li> <li>2 玉葱の皮のみ除いたもの</li> <li>3 発芽のないもの</li> <li>4 可食部のみ、変色のないもの</li> </ol>
F-0006	トマ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 成熟度70%程度のもの</li> <li>2 果皮がしっかりし、割れがなく光沢のあるもの</li> <li>3 ヘタが緑色で、張りのあるもの</li> <li>4 Mサイズ</li> </ol>
F-0007	ミニトマト	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 完熟したもの</li> <li>2 1個15~20g程度</li> </ol>
F-0008	なす	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 中長ナスとする</li> <li>2 紫紺色で、皮肌につやと張りのあるもの</li> <li>3 種子少なく、成熟しすぎてないもの</li> <li>4 A級、1個100g程度</li> </ol>
F-0009	小松菜	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 根を除き、株を揃えたもの</li> <li>2 FG袋で包装されており、1袋200g程度</li> </ol>
F-0010	糸みつば	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 葉・茎とも緑色で、柔らかいもの</li> <li>2 軟白部20~25cm程度</li> </ol>
F-0011	もやし	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 芽が白く、変色していないもの</li> <li>2 長さ5cm程度で、揃っているもの</li> <li>3 FG袋包装とし、夾雑物を認めないもの</li> </ol>
F-0012	大豆もやし	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 芽が変色なく、豆が開いていないもの</li> <li>2 FG袋包装とし、夾雑物を認めないもの</li> </ol>
F-0013	レタ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 クリスピーヘッド型とする</li> <li>2 結球が適度で傷等がなく、芯の部分に変色がないもの</li> <li>3 根部及び外葉を除去したもの</li> <li>4 1個300g程度</li> </ol>
F-0014	グリーンレタス	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 葉先に傷等のない物</li> <li>2 葉に張りがあり、切り口が新鮮なもの</li> <li>3 1個300g程度</li> </ol>
F-0015	サニーレタス	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 葉先の赤みが適度な物</li> <li>2 葉に張りがあり、切り口が新鮮なもの</li> <li>3 1個300g程度</li> </ol>
F-0016	ベビーリーフ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 発芽後10~30日程度の若い葉菜とする</li> <li>2 ルッコラ、エンダイブ、カラシナ、テーブルビート、ホウレンソウなど、彩りや味の異なる数種類の葉が混ざったもので、種類の表示があるもの</li> </ol>
F-0017	長葱	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 軟白部は光沢があり、巻きがしっかりしているもの</li> <li>2 太さ・長さを揃えたもの</li> <li>3 太さ2.0cm~2.3cm、長さ軟白部30cm以上、青葉部10cm程度</li> </ol>
F-0018	大葉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 緑色鮮やかで、褐色・黒変のないもの</li> <li>2 大きさが均一で、1束10枚</li> </ol>
F-0019	オクラ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 緑色鮮やかで、完熟していないもの</li> <li>2 細毛が密集し筋のはっきりした先の尖ったもの</li> <li>3 1本6~8cm程度</li> </ol>
F-0020	貝割れ大根	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 茎の太さが一定で、黄色に変色していないもの</li> <li>2 軟白部が柔らかいもの</li> </ol>
F-0021	かぶ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 白色のもの</li> <li>2 ひげ根を除き、ひび割れ・肌あれのないもの</li> <li>3 水洗い・水切り完全なもの</li> <li>4 球根部直径5cm程度</li> <li>5 茎・葉部は5cm以内とする</li> </ol>
F-0022	かぼちや	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 黒皮栗又はえびすとすする</li> <li>2 表面無傷で、よく成長したもの</li> <li>3 1個1kg以上</li> </ol>
F-0023	カリフラワー	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 花が純白で固くしまり、変色、カビ等を認めないもの</li> <li>2 外葉4枚以内とし、花つぼみから上部を5cm以内に切り揃えたもの</li> <li>3 1個0.8~1kg程度</li> </ol>
F-0024	かんぴょう	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥良好で、乳白色のもの</li> <li>2 肉厚で、幅が広いもの</li> <li>3 変色・カビ・夾雑物等を認めないもの</li> <li>4 1袋500g入り</li> </ol>
F-0025	きゅうり	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 緑色鮮やかで、新鮮なもの</li> <li>2 種子及び苦みのあるものは不可</li> <li>3 A級、1本100~200g程度</li> <li>4 トゲがしっかりしたもの</li> </ol>
F-0026	切干大根	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥良好なもの</li> <li>2 変色・カビ・夾雑物等を認めないもの</li> </ol>

F-0027	茎にんにく	kg	1 茎が若く、柔らかいもの 2 直径5mm程度 3 切り揃え、10本程度束ねたもの
F-0028	グリーンアスパラガス	kg	1 緑色鮮やかで、切り口の変色及び茎にしわのないもの 2 曲がりがなく、穂先がしまったもの 3 A級、1本30g程度
F-0029	ごぼう	kg	1 葉部・ひげ根を除き、股のないもの 2 Mサイズ、長さ65cm~70cm、直径2cm
F-0030	さやいんげん	kg	1 緑色鮮やかで、しみ及び斑点が認められないもの 2 萎縮、曲がりのないもの 3 太さ0.8cm以下
F-0031	さやえんどう	kg	若さやで、萎縮していないもの
F-0032	しし唐辛子	kg	1 緑色鮮やかで、つやのあるもの 2 ヘタの部分がしっかりしていて、切り口が変色していないもの
F-0033	春菊	kg	1 根部を除き、すぐりを良くしたもの 2 葉の長さ15~20cm程度 3 葉、軸とも軟らかく、のび過ぎていないもので、花、つぼみがないもの 4 添加物に、石油由来のタール色素等を使用していないもの
F-0034	セロリ	kg	1 中間種とする 2 茎が肉厚で太く、筋がはっきりしているもの 3 長さ30~40cm程度
F-0035	ぜんまい水煮	kg	1 裸葉の良く巻き込んだもの 2 茹でて、アク抜きしたもの
F-0036	大根	kg	1 青首大根とする 2 す入りがなく、病虫害を認めないもの 3 ひげ根を除き、岐根・裂根がないもの 4 葉は、10cm程度に揃える 5 Lサイズ以上
F-0037	たけのこ	kg	1 孟宗竹とする 2 ずんぐりとし、肉厚のもの 3 根部の固い部分を除いたもの 4 皮付きで1本0.7~2kg程度
F-0038	チンゲン菜	kg	1 根部を除き、株を揃えたもの 2 15~25cm程度
F-0039	とうもろこし	kg	1 外皮が緑色の新鮮なもの 2 実が揃っていて、つやのあるもの 3 毛先が茶褐色になっているもの 4 1本250~300g程度
F-0040	なばな	kg	1 花のつぼみの付いた穂先のもの 2 濃緑色で、切り口がみずみずしいもの 3 長さ10cm程度で、束ねたもの 4 1束200g程度
F-0041	にら	kg	1 濃緑色で、葉が肉厚のもの 2 軟白部の長さ2~3cm程度 3 葉の長さ20cm以上で、束ねたもの 4 1束100g程度
F-0042	人参	kg	1 す入りがなく、病虫害を認めないもの 2 ひげ根を除き、変形・とう立・割れ、変色等のないもの 3 葉は除いたもの 4 1本200~300g程度
F-0043	にんにく	kg	1 乾燥完全で、傷のないもの 2 6個程度の大粒のりん片があるもの 3 1玉50g程度
F-0044	根生姜	kg	1 皮にしわがなく、発芽のないもの 2 肉質柔軟で繊維の少ないもの 3 水洗い完全なもの 4 1個20g以上
F-0045	白菜	kg	1 根部を除き、株を揃えたもの 2 抱被型とする 3 結球が適度で、固くしまったもの 4 切り口が割れていないもの 5 茎部及び外葉を除き、球を揃えたもの 6 1個3kg程度
F-0046	パセリ	kg	1 濃緑色で、みずみずしいもの 2 葉は枯れがなく、よくちぢんだもの
F-0047	パプリカ	kg	1 粒ぞろいのもの 2 色はその都度示す
F-0048	こねぎ	kg	1 青ねぎを若取りしたもの 2 葉先まで緑色鮮やかで、柔らかいもの 3 長さ50cm程度
F-0049	ピーマン	kg	1 中果種で、粒揃いのもの 2 濃緑色で、つやと弾力のあるもの 3 完熟品及び割れ等は不可 4 1個40~60g程度

F-0050	みずな	kg	1 根部を除き、株を揃えたもの 2 生食用とする 3 FG袋で包装されており、1袋200g程度
F-0051	みょうが	kg	1 花が咲く前のもの 2 先端が鮮やかな紅色で、全体にふっくら太ったもの 3 1個5~10g程度
F-0052	れんこん	kg	1 節が少なく、節間が完全で無傷なもの 2 ふっくらとしていて、重たいもの 3 水洗い完全なもの(漂白不可) 4 1節300~600g程度 5 新れんこんは、Lサイズ
F-0053	ほうれん草	kg	1 根を除き、株を揃えたもの 2 FG袋で包装されており、1袋200g程度
F-0054	七草粥セット	kg	セリ、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ入り
F-0055	乾燥人参	袋	1 千切り 2 賞味期限1ヶ月以上のもの 3 200g密封包装
F-0056	乾燥キャベツ	袋	1 カットされたもの 2 消費期限1ヶ月以上のもの 3 200g密封包装
規格番号	品名	単位	漬物及び佃煮類
G-9001	漬物共通		1 原料の野菜等は、鮮度・品質とも良好なもの 2 固有の色沢を有し、塩味・漬かり具合適度なもの 3 固有の香りを有し、苦み・異味・異臭を認めないもの 4 腐敗・変質・カビがなく、夾雑物等を認めないもの 5 食品添加物は食品衛生法で定められた物で、定められた表示のあるもの 6 人工甘味料の使用、手作りは不可とする 7 容器は衛生的な物を使用し、包装品については加工工場元詰とする 8 包装品については、定められた表示をする 9 等級区分は、「優」以上とする 10 検査時、汁・粕・味噌等は検査外とする
G-9002	佃煮共通		1 鮮度良好で、良好の原料を使用し衛生的に加工されたものとする 2 固有の香りを有し、苦み・異味・異臭を認めないもの 3 腐敗・変質・カビがなく、夾雑物等を認めないもの 4 食品添加物は食品衛生法で定められたもので、定められた表示のあるもの 5 人工甘味料の使用は不可とする 6 塩分は、できる限り低塩とする 7 容器は衛生的な物を使用し、製造業者元詰めとする
G-0001	梅干	kg	1 形くずれ・破れ等のないもの 2 中粒(1個10g程度)で、粒揃いのもの 3 果肉が柔らかく適度の水分があるもの 4 人工着色品及び過度の塩分使用は不可 5 純国内産 6 1kg入り
G-0002	甘酢生姜	kg	1 新生姜を漬けたもの 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 スライスしたもの 4 1kg密封包装
G-0003	紅生姜	kg	1 新生姜を漬けたもの 2 筋がなく、味が良く浸透したもの 3 千切りとする 4 1kg密封包装
G-0004	胡瓜	kg	1 本漬とする
G-0005	大根	kg	2 味が良く浸透したもの 3 白菜は、4つ割以上とする
G-0006	白菜	kg	4 1kg密封包装
G-0007	昆布巻佃煮	kg	1 良質の昆布・かんぴょう・調味料を使用したもの 2 小魚の入ったもので、1個10g程度
G-0008	大根桜漬	kg	1 拍子切りにして、甘酢漬したもの 2 1kg密封包装
G-0009	たくあん漬	kg	1 病虫害及び「す」の入らない大根を使用したもので、葉を除いたもの 2 1~10月は古漬、11~12月は新漬 3 甘口とし、着色不可 4 カット済み 5 1kg密封包装
G-0010	つぼ漬	kg	1 新漬を使用したもの 2 スライスしたもの 3 1kg密封包装
G-0011	野沢菜漬	kg	1 新漬は、緑色鮮やかなもの 2 古漬は、べっこう色のもの 3 1kg密封包装
G-0012	福神漬	kg	1 れんこん・なす・切干大根・生姜・なた豆等の4種以上を混合したもの 2 減塩品(食塩量5%程度)とする 3 1kg密封包装 4 3ヶ月以上保存可能なもの

G-0013	べ っ た ら 漬	kg	1 病虫害及び「す」の入らない大根を使用したもの 2 葉を除いたもの 3 1kg密封包装 4 米麹及びみりんで漬けたもの
G-0014	楽 京 漬	kg	1 表皮・葉さや及び根を除いたもの 2 味が良く浸透したもの 3 大・小粒を除き、揃えたもの 4 1kg密封包装
G-0015	ザ ー サ イ	kg	1 あめ色に良く漬かったもの 2 厚さ3mm程度のスライス・油炒めしたもの 3 1kg密封包装
規格 番号	品 名	単 位	果物類
H-9001	果 物 共 通		1 成熟し品種特有の芳香・形状・色沢等を有し粒揃えとする 2 未熟・過熟・腐敗・奇形・傷害・薬害・病虫害等のないもの 3 等級区分は、特に指定する物以外は「優」以上 4 正味・内容量・産地・業者名を表示し、産地等は指定する場合がある 5 加給食用は同等級を使用
H-0001	い ち ご	kg	1 果肉につやがあるもの 2 350g程度パック入り 3 等級「優」以上 4 Lサイズ
H-0002	い よ か ん	kg	1 濃朱色で、つやのあるもの 2 果肉は柔らかく、甘味・果汁が十分なもの 3 1個250g程度
H-0003	柿	kg	1 甘柿とする 2 鮮やかな橙紅色で、ヘタが緑色のもの 3 品種は、その都度示す 4 1個150~200g程度
H-0004	キ ウ イ フ ル ー ツ	kg	1 完熟したもので、酸味の少ないもの 2 等級「秀」以上 3 1個100g程度
H-0005	グ レ ー プ フ ル ー ツ	kg	1 丸みと張りがあり、重量感のあるもの 2 1個400g程度
H-0006	さ く ら ん ぼ	kg	1 佐藤錦又はナボレオンとする 2 上方から赤みがあり、つやのあるもの
H-0007	す い か	kg	1 成熟し、果皮につやがあり、ふっくら丸いもの 2 等級「秀」以上 3 1個5~7kg程度
H-0008	梨	kg	1 みずみずしく、形の良いもの 2 1個300g程度 3 等級「秀」以上
H-0009	ネ ー ブ ル オ レ ン ジ	kg	1 皮のきめがこまかいもの 2 1個200g程度
H-0010	パ イ ナ ッ プ ル	kg	1 色・香り良好で、熟度適度のもの 2 下部がどっしりとした下ぶくれのもの 3 ゴールデン種 4 1個1.3kg程度
H-0011	バ ナ ナ	kg	1 青みのない黄金色で、房の揃っているもの 2 皮及び肉質に傷・腐敗等のないもの 3 1本140g程度
H-0012	バ レ ン シ ア オ レ ン ジ	kg	1 皮のきめがこまかいもの 2 1個200g程度
H-0013	ぶ ど う	kg	1 軸が新鮮で、色沢良好なもの 2 甘味良好で、粒揃いのもの 3 Mサイズ 4 種類は、品名で示す
H-0014	み か ん	kg	1 温州みかんとする 2 果皮につやがあり、皮がうすく色の濃いもの 3 熟度適度で、甘味十分なもの 4 等級「優」以上 5 1個150g程度
H-0015	メ ロ ン	kg	1 熟度適度で、香り・甘味良好なもの 2 等級「秀」以上 3 サイズは4L(2kg)とする 4 ネット系とする
H-0016	り ん ご	kg	1 特有の色沢・芳香を有し、熟度適度のもの 2 傷・割れ等のないもの 3 等級「秀」以上 4 1個250g程度
H-0017	レ モ ン	kg	1 果皮につやがあり、しっとりしたもの 2 1個100g程度

規格番号	品名	単位	まのこ類
I-0001	えのき茸	kg	1 白色又は乳白色のもの 2 かが小さく(直径1cm以下)柄の長さ10~12cm程度のもの 3 1束50g程度の袋詰
I-0002	しめじ	kg	1 しろたもぎたけとし、栽培もの 2 柄は白く、短く太いもの 3 かがは直径1cm程度で、揃ったもの 4 カット済みでないもの
I-0003	まいたけ	kg	塊100g以上
I-0004	エリンギ	kg	1 柄は白く、太いもの 2 1本30~80g程度
I-0005	きくらげ	kg	1 乾燥良好で、黒いもの 2 変色・カビ・夾雑物等を認めないもの 3 4cm程度で揃ったもの
I-0006	生椎茸	kg	1 かが肉厚で開きすぎず、柄が太いもの 2 裏側のひだがはっきりし白いもの 3 変色・傷・割れ等のないもの 4 直径5cm程度 5 国産品とする
I-0007	干し椎茸	kg	1 乾燥良好なもの 2 変色・カビ・夾雑物等を認めないもの 3 どんことする 4 形状はスライス2~3mm 5 1kg密封包装 6 国産品とする
規格番号	品名	単位	海藻及び加工品類
J-0001	結び昆布	kg	1 着色不可 2 1個3g程度
J-0002	糸昆布	kg	1 着色不可 2 1kg密封包装
J-0003	青のり粉	kg	1 乾燥良好で、特有の香味のあるもの 2 変色・変質を認めないもの 3 100g防湿包装
J-0004	手巻き用のり	袋	1 黒紫色でつやがあり、特有の香味のあるもの 2 厚みが均一で、穴あきがないもの 3 変色・変質を認めないもの 4 着色不可 5 2切り、1袋5枚入りで防湿包装とする
J-0005	きざみのり	袋	1 焼のりを細かく刻んだもの 2 乾燥良好で、特有の香味のあるもの 3 変色・変質を認めないもの 4 幅3mm程度 5 100g袋詰め防湿包装とする
J-0006	焼のり	個	1 浅草のりを焼いたもの 2 変色・変質を認めないもの 3 8切り、1袋5枚入り 4 100袋程度の袋詰め防湿包装とする
J-0007	のり佃煮	本	1本13g程度
J-0008	乾燥若布	kg	1 カット若布とし、乾燥良好で、香味十分なもの 2 戻した時点で、2cm程度のもの 3 200g袋詰め防湿包装とする
J-0009	ひじき	kg	1 長ひじきとし、芽の細かいもの 2 黒褐色で、つやがあるもの 3 乾燥良好で、粉のないもの 4 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 5 着色不可 6 1kg防湿包装とする
J-0010	乾燥海藻	kg	1 若布、茎若布、赤とさかのり、白とさかのり、寒天等5種類以上 10種類以下をミックスしたもの 2 乾燥良好で、粉のないもの 3 異味・異臭・夾雑物を認めないもの 4 着色不可 5 100g防湿包装とする
J-0011	乾燥めかぶ	kg	1 乾燥良好 2 千切り 3 100gアルミ袋入り防湿包装とする

規格番号	品名	単位	魚介類及び加工品類
K-9001	鮮魚共通		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 体表面は新鮮で光沢が良く弾力性があり、鱗は固着している</li> <li>2 眼球は透明でふくらんでおり、エラは鮮紅色を呈している</li> <li>3 特有の鮮魚臭を有し、異味・異臭がないこと</li> <li>4 大きさが一様であり、腹切れ・身欠き等の損傷を認めないもの</li> <li>5 検収時は、水及び氷を除く</li> <li>6 内臓、鱗等を除く場合及び切り身等の場合は形状及び重量をその都度示す</li> <li>7 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、特に新鮮なもの</li> </ol>
K-9002	冷凍魚共通		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原料となる魚肉類は、鮮度良好で特有の光沢があり損傷及び汚染等のないもの</li> <li>2 急速冷凍品とし、再冷凍品は不可とし、解凍後は鮮魚と同様であること</li> <li>3 解凍後、鮮度等不良なものは返品交換するものとする</li> <li>4 冷凍焼けのないもの</li> <li>5 容器は、ダンボール箱又は発砲スチロールのものとする(縦30cm、横50cm、高さ30cm以下)</li> <li>6 形状はその都度示し、その区分は下記のとおりとする <ul style="list-style-type: none"> <li>*ラウンド：魚体そのままのもの</li> <li>*セミドレス：内臓及びエラを除いたもの</li> <li>*ドレス：セミドレスの頭を除いたもの</li> <li>*フィレー：3枚におろしたもの</li> <li>*ステーキ：切り身にしたもの</li> </ul> </li> <li>7 大きさが一様にそろっていること</li> <li>8 多量のグレースを認めないもの</li> <li>9 重量は、その都度示す</li> </ol>
K-9003	塩魚共通		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好なもので、内臓を良く除き、塩蔵性の高いもの</li> <li>2 変質及び油焼け等がなく色沢形態良好なもの</li> <li>3 異味・異臭がなく、損傷及び汚染のないもの</li> <li>4 切り身の場合はその都度示す</li> </ol>
K-9004	干物類共通		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好なもので、内臓を完全に除去し、乾燥させたもの</li> <li>2 乾燥魚特有の香りを有し、異味・異臭がないもの</li> <li>3 仕上がり外観良好で、異物の付着がなく清潔なもの</li> <li>4 色沢鮮明で、各々特有の色彩を保っているもの</li> </ol>
K-9005	貝類共通		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好なもので、死貝・泥・砂等夾雑物を認めない</li> <li>2 粒の揃ったもの</li> <li>3 ムキ身は異種の混合がなく夾雑物を認めないもので、指定した重量の粒揃えとする</li> </ol>
K-9006	加工魚等共通		<p>練製品</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好な魚肉を原料とし、練り上げ良好なもの</li> <li>2 大きさ・形態が均一で香味色沢良好であるもの</li> <li>3 食品添加物は、食品衛生法で規定されたもので、定められたもの</li> <li>4 異味・異臭・夾雑物及びネット等を認めず、漂白剤未使用のもの</li> <li>5 製法・取扱法とも衛生的で、適度な加熱又は、そのまま食に供することができるもの</li> <li>6 冷凍品は不可</li> <li>7 製造業者名及び賞味期限等を表示したもの</li> </ol> <p>味噌漬等</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好な材料を使用し、味が内部まで浸透したもの</li> <li>2 食品添加物は、食品衛生法で規定されたもの</li> <li>3 検量時、味噌等は検量外とする</li> </ol>
K-0001	小あじ	枚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 マアジとする</li> <li>2 1尾20g程度</li> <li>3 形状は、からあげ用とする</li> <li>4 解凍したもの、再冷凍不可</li> </ol>
K-0002	あじ干物	枚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 マアジとする</li> <li>2 1枚150g程度(小あじは60g程度)</li> </ol>
K-0003	かのこいか	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ムラサキイカとし、厚さ2cm程度のもの</li> <li>2 表面にかのこ切りをしたもの</li> <li>3 形状・重量は、その都度示す</li> </ol>
K-0004	つぼ抜き	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 スルメイカとする</li> <li>2 内臓、足を除いたもの</li> <li>3 1杯180g程度</li> </ol>
K-0005	うなぎかば焼	枚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 無頭・開き・骨なしとする</li> <li>2 1枚200g程度</li> <li>3 味付良好なもの</li> <li>4 タレ付</li> </ol>
K-0006	尾付むきえび	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 大正えび又はブラックタイガーとする</li> <li>2 サイズは、1尾40g以上</li> <li>3 無頭、からむきとする</li> <li>4 背わたをとり、筋切りをする</li> </ol>
K-0007	むきえび	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 小海老の殻を完全に除去し、背わたを取り除いたもの</li> <li>2 異物等の混入のないもの</li> <li>3 パラ凍結とする</li> <li>4 1尾10g程度</li> <li>5 計量時、氷水等を除く</li> </ol>
K-0008	干しえび	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥良好なもの</li> <li>2 特有の香りがありカビ、夾雑物を認めないもの</li> </ol>

K-0009	あさりむき身(冷凍)	kg	1 殻等の混入のないもの 2 1kg袋入り
K-0010	かきむき身(冷凍)	kg	1 殻等の混入のないもの 2 国内産 3 パラ凍結されたもの 4 サイズは、別に表示
K-0011	しじみ	kg	1 真しじみ・大和しじみとする 2 砂抜き十分なもの 3 死貝、夾雑物を認めないもの
K-0012	ほたて(冷凍)	kg	1 殻・ヒモ・内臓等を除いたもの(ベビーほたてはヒモ付き) 2 貝柱は1個40g程度、ベビーほたては1個10g程度 3 種類は品に示す
K-0013	削り節	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 かつお100%とする 3 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 4 幅3mm程度 5 1袋100g入り
K-0014	かつおたたき	kg	1 サクどり、真空パック詰め 2 皮目焼き 3 タレ付
K-0015	さば味噌煮	袋	1 骨なしとする 2 真空パック包装、1袋110g程度
K-0016	さば干物	kg 枚	1 マサバとする 2 甘塩とする 3 文化干し、1枚150g程度 4 単位はその都度示す
K-0017	さばフィレ	枚	1 マサバとする 2 1枚120g程度
K-0018	さんま(生)	尾	1 ラウンド、1尾160g程度 2 刺身用の場合は、別に表示
K-0019	さんま(冷凍)	尾	ラウンド、1尾160g程度
K-0020	さんま干物	枚	1 枚120g程度
K-0021	鮭切り身	kg 枚	1 紅鮭とする 2 ます類は不可 3 川瀬上魚は、不可 4 1枚120g程度 5 単位はその都度示す
K-0022	焼き鮭	kg 袋	1 冷凍、真空パック詰めとする 2 1枚50g程度、10枚入り 3 単位はその都度示す
K-0023	スモークサーモン	kg	1 1枚15g程度のスライスとする 2 真空パック詰めとする
K-0024	辛子明太子	kg	1 身くずれなく、過度の着色がないもの 2 1腹100g程度 3 唐辛子・酒等のタレに漬け、内部まで良く浸透したもの 4 中辛程度
K-0025	たらこ	kg	1 身くずれなく、過度の着色がないもの 2 甘塩使用 3 1腹100g程度
K-0026	明太子ソース	kg	1 冷凍品とする 2 スパゲッティ用ソースとする 3 1kg袋入り
K-0027	かまぼこ	kg	1 JAS規格合格品とし、定められた表示のあるもの 2 澱粉含有率4%以内 3 小板とし、1本200g程度 4 赤白はその都度示す 5 冷凍品不可
K-0028	笹かまぼこ	kg	1 1枚30g程度 2 包装形状は、その都度示す
K-0029	さつま揚げ	kg	1 新鮮な魚のすり身を使い、澱粉の含有率が少ないもの 2 良質の油で揚げ、表面の油が十分にきれているもの 3 1枚50g程度
K-0030	伊達巻	本	その都度示す
K-0031	つみれ	kg	1 新鮮な魚のすり身を使い、澱粉の含有率が少ないもの 2 1個15g程度 3 魚種等はその都度示す
K-0032	なるど	kg	1 1本150~200g程度 2 赤のうずまきのもの 3 真空パック詰めとする 4 冷凍不可
K-0033	はんぺん	kg	1 特有の弾力性があるもの 2 1枚50g程度
K-0034	焼ちくわ	kg	1 全体に均一に焼目のあるもの 2 1本60g程度

K-0035	めかじき切り身	kg 枚	1 1枚120g程度 2 単位はその都度示す
K-0036	ぶり切り身	kg 枚	1 1枚120g程度 2 単位はその都度示す
K-0037	鯖(刺身用)	kg	1 メバチ、キハダ、本鯖とするが、その都度示す 2 刺身用として、さく取りされたもの 3 さく取り後冷凍したものを除く 4 1さく500g程度で、均等な大きさのもの 5 スジが少ないもの
K-0038	あゆ	kg	1 ラウンド 2 1尾120g程度 3 冷凍不可
K-0039	いくら	kg	1 粒のそろったもの 2 国産品 3 甘塩のもの
K-0040	いわし丸干し	kg	1 腹切れ・油やけないもの 2 1尾50g程度
K-0041	かれい切り身	kg 枚	1 マガレイ又はマコガレイとする 2 重量は、その都度示す 3 単位はその都度示す
K-0042	銀だら切り身	kg 枚	1 味噌漬、西京漬はその都度示す 2 1枚120g程度 3 単位はその都度示す
K-0043	銀むつ切り身	kg	1 味噌漬、西京漬はその都度示す 2 1枚120g程度
K-0044	刺身用たこ	kg	1 マダコとする 2 茹でたもの 3 1匹、1.7~1.8kg
K-0045	さわら切り身	kg 枚	1 切り身とする 2 味噌漬、西京漬はその都度示す 3 1枚120g程度 4 単位はその都度示す
K-0046	ししやも	尾	1 子持ちとする 2 腹われ、油やけしていないもの 3 1尾20g程度
K-0047	白す干	kg	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢良く、夾雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの
K-0048	中華くらげ	kg	1 半透明の黄白色とし、糸切りにしたもの 2 味付良好なもの
K-0049	ちりめんじゃこ	kg	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢良く、夾雑物を認めないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの 4 小女子ちりめんは不可
K-0050	はまち	kg	1 ラウンド、1尾3kg程度 2 冷凍不可
K-0051	ほっけ生干し	kg 枚	1 1枚150g程度 2 頭なし 3 単位はその都度示す
K-0052	すずき切り身	kg 枚	1 1枚120g程度 2 うろこを落とししたもの 3 単位はその都度示す
K-0053	さんま梅煮缶		内容量1800g、固形量1300g
規格番号	品名	単位	獣鳥肉類及び加工品類
L-9001	獣鳥肉類共通		1 屠殺場法による検査合格品とし、品質取り引き基準「上」以上とする 2 特有の香りを持ち、異臭を認めないもの 3 鮮度良好で、外観に異常を認めないもの 4 適度の堅さと弾力を有するもの 5 凍結による乾燥・油焼け・脂肪の変質等を認めないもの 6 トリミングされたもの 7 納入時元詰箱の表示シールを添付するもの
L-9002	牛肉共通		1 日本食肉格付協会設定の歩留等級「B」以上及び肉質等級「3」以上とし、外国産はその品質に準ずる 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呈しているものとする
L-9003	豚肉共通		1 日本食肉格付協会設定の規格等級「上」以上とし、外国産はその品質に準ずる 2 肉のきめが細かく、鮮やかな淡紅色で切り口につやがあり、脂肪部分は真っ白くしまっているもの 3 表層脂肪は8mm以内とする
L-9004	鶏肉共通		1 食鶏小売規格の「A級」とし、外国産はその品質に準ずる 2 食肉用若鶏とする 3 色が淡くつやがあり、脂肪は黄色で少ないものとし、毛穴が盛り上がっているもの

L-9005	肉類加工品共通		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 JAS合格品とし、定められた表示のあるものとし、小分けしたのものにも表示する</li> <li>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</li> <li>3 特有の香りがあり、異味・異臭を認めないもの</li> <li>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</li> <li>5 包装が完全であること</li> </ol>
L-9006	冷凍肉類共通		<ol style="list-style-type: none"> <li>1 日本食肉格付協会設定の規格等級「上」以上とする</li> <li>2 急速冷凍品とし鮮度良好品で冷凍焼けの認められないもの</li> <li>3 豚肉の場合、脂肪付着1cm以内とする</li> </ol>
L-0001	牛ひき肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 牛もも肉を挽いたもの</li> <li>2 脂肪20%以内</li> </ol>
L-0002	牛ヒレ肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 脂肪混雜は十分で、肉の色彩、きめ、しまりよく、脂肪の色彩と質のよいもの</li> <li>2 ステーキ用</li> <li>3 1枚の重量はその都度示す</li> </ol>
L-0003	牛肩ロース肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 筋間脂肪が適度で柔らかく筋のないもの</li> <li>2 肉の色彩、きめ、しまりよく、脂肪の色彩と質のよいもの</li> <li>3 3mmスライスとする</li> </ol>
L-0004	牛肩ロース肉(角切り)	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 筋間脂肪が適度で柔らかく筋のないもの</li> <li>2 肉の色彩、きめ、しまりよく、脂肪の色彩と質のよいもの</li> <li>3 3cm角切りとする</li> </ol>
L-0005	牛肩ロース肉(切り身)	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 筋間脂肪が適度で柔らかく筋のないもの</li> <li>2 肉の色彩、きめ、しまりよく、脂肪の色彩と質のよいもの</li> <li>3 ステーキ用1枚170g程度、厚さ0.6mm程度とする</li> </ol>
L-0006	牛もも肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 筋間脂肪が適度で柔らかく筋のないもの</li> <li>2 肉の色彩、きめ、しまりよく、脂肪の色彩と質のよいもの</li> <li>3 3mmスライスとする</li> </ol>
L-0007	鶏ささ身	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 すじなしとする</li> <li>2 1本50g程度</li> </ol>
L-0008	鶏手羽元	kg	1本60g程度
L-0009	鶏ひき肉	kg	鶏もも肉を挽いたもの
L-0010	鶏もも肉	kg 枚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 骨なし、皮付とする</li> <li>2 1切れ20~120g程度でスライスされたもの</li> <li>3 製造業者元詰品とする</li> <li>4 重量についてはその都度示す</li> </ol>
L-0011	薄切り豚背ロース切身	kg 枚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 筋間脂肪の適度のもの</li> <li>2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの</li> <li>3 1枚40g程度のスライスとする</li> <li>4 単位はその都度示す</li> </ol>
L-0012	豚肩ロース肉(角切り)	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 筋間脂肪の適度のもの</li> <li>2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの</li> <li>3 3cm角程度とする</li> </ol>
L-0013	豚肩ロース肉(切り身)	kg 枚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 筋間脂肪の適度のもの</li> <li>2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの</li> <li>3 1枚120g程度、筋切り機で筋切りされたもの</li> <li>4 納入時凍結品除く</li> <li>5 単位はその都度示す</li> </ol>
L-0014	豚背ロース肉	kg 枚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 筋間脂肪の適度のもの</li> <li>2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの</li> <li>3 1枚120g程度、筋切り機で筋切りされたもの</li> <li>4 納入時凍結品除く</li> </ol>
L-0015	豚バラ肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 筋間脂肪の適度のもの</li> <li>2 納入形態(ブロック、スライス)は、別に示す</li> <li>3 納入時凍結品除く</li> <li>4 重さ、厚さはその都度示す</li> </ol>
L-0016	豚ひき肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 豚もも肉を挽いたもの</li> <li>2 赤身100%とする</li> </ol>
L-0017	豚ヒレ肉	kg 枚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 柔らかく、風味の優れているもの</li> <li>2 周囲の脂肪を取り除いたもの</li> <li>3 納入時凍結品除く</li> <li>4 重量はその都度示す</li> </ol>
L-0018	豚もつ	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 湯通しした白もつとする</li> <li>2 新鮮で異臭のないもの</li> <li>3 1~2cm程度のスライスとする</li> </ol>
L-0019	豚もも肉	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 柔らかく、風味の優れているもの</li> <li>2 外層脂肪は1cm以下とし、整形したもの</li> <li>3 2~3mmスライスとする</li> </ol>
L-0020	ベーコン	kg 枚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 燻製が十分で風味鮮度良好であること</li> <li>2 色彩は黄色~肉桃色で脂肪は半透明白色で長方形</li> <li>3 赤身と脂肪断面比3:2程度</li> <li>4 スライス1枚20g程度</li> <li>5 単位はその都度示す</li> </ol>
L-0021	ロースハム	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 豚ロース肉を加工したもの</li> <li>2 1枚20g程度とする</li> </ol>

L-0022	ソーゼンジャー (ウインナー)	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 着色不可 3 豚肉・粗挽とする 4 1本20gか40gとするがその都度示す
L-0023	ソーゼンジャー (フランクフルト)	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 着色不可 3 粗挽とする 4 1本50g程度
<b>規格番号</b>	<b>品名</b>	<b>単位</b>	<b>卵類</b>
M-0001	厚焼玉子	本	1 添加物未使用のもの 2 1本500g、10切れにスライス
M-0002	鶏卵	kg	1 表面には、光沢がなく、新鮮色を呈しているもの 2 破損・汚れを認めないもの 3 サルモネラ菌等の検査済みとする 4 納入時賞味期限は2週間以上のものとする 5 Mサイズ1個60g程度
M-0003	温泉卵	kg	1 表面には、光沢がなく、新鮮色を呈しているもの 2 破損・汚れを認めないもの 3 サルモネラ菌等の検査済みとする 4 卵黄部分は半熟、卵白部分は半凝固状態とする 5 納入時賞味期限は2週間以上のものとする 6 Mサイズ1個60g程度
<b>規格番号</b>	<b>品名</b>	<b>単位</b>	<b>乳類及び加工品類</b>
N-0001	アイスクリーム	個	1 JAS合格品以上の成分を有し、定められた表示のあるもの 2 乳脂肪12%以上のもの 3 スプーン付き 4 種類・内容量等は、その都度示す
N-0002	牛乳	L	1 厚生労働省令による合格品 2 1Lパック詰め 3 納入時、賞味期限は6日以上のもの
N-0003	コーヒー乳飲料	個	1 厚生労働省令による合格品 2 200ml入り紙パック詰め 3 ストロー付き 4 納入時、賞味期間は2週間以上のもの
N-0004	パック牛乳	個	1 厚生労働省令による合格品 2 200ml入り紙パック詰め 3 ストロー付き 4 納入時、賞味期限は6日以上のもの
N-0005	生クリーム	L	1 厚生労働省令による合格品 2 純乳脂肪品 3 1L入り
N-0006	粉チーズ(粉末)	kg	1 厚生労働省令による合格品 2 パルメザンチーズ 3 1袋500g~1kg入り 4 生食用
N-0007	スライスチーズ	枚	1 厚生労働省令による合格品 2 1枚20g 3 1枚個別包装
N-0008	プロセスチーズ	個	1 厚生労働省令による合格品 2 200g
N-0009	溶けるチーズ	kg	1 厚生労働省による合格品 2 加熱用は加熱調理で溶けるもの、生食用は余熱で溶けるものとし別に示す 3 細切りチーズとする 3 1kg
N-0010	ドリンクヨーグルト	本	1 厚生労働省令による合格品 2 ストロー付き 3 200ml程度
N-0011	乳酸菌飲料	本	1 厚生労働省令による合格品 2 ストロー付き 3 種類・内容量等は、その都度示す
N-0012	プレーンヨーグルト	個	1 厚生労働省令による合格品とし、定められた表示のあるもの 2 グラニュー糖付き 3 1個400g
<b>規格番号</b>	<b>品名</b>	<b>単位</b>	<b>油脂類</b>
O-0001	オリーブ油	本	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 純正とする 3 1本500g程度

0-0002	胡 麻 油	本	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 調合胡麻油 3 1本1.65L詰
0-0003	サ ラ ダ 油	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 16.5kg一斗缶
0-0004	マ ー ガ リ ン	個	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 450g程度カートン箱
0-0005	バ タ ー	個	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 450g程度加塩
<b>規格番号</b>	<b>品 名</b>	<b>単 位</b>	<b>缶詰類</b>
P-9001	缶 詰 類 共 通		1 缶体はJIS規格に定められた品質以上で、内面塗料缶とする 2 外観及び形状は、帯縮完全で錆・傷・汚染・変形及び膨張等を認めないもの 3 缶体に、品種・内容量・製造年月日あるいは賞味期限等・製造工場名が明記されているもの 4 JAS指定のないものについては、例外としてJAS合格品に準ずるものとする。 5 原料は、全て新鮮で良質なものを使用し、肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等がないもの 6 原則として国内産とする
P-0001	う ず ら 卵 水 煮	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶
P-0002	鯖 油 漬	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 形状はフレークとする 3 1kg
P-0003	た け の こ 水 煮	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 国産品、ホール 3 缶型は、その都度示す
P-0004	な め こ 水 煮	缶	1 JAS合格品とする 2 つぼみとする 3 1号缶
P-0005	黄 桃	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶とする 3 シロップ漬け(ライト) 4 二つ割
P-0006	白 桃	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶とする 3 シロップ漬け(ライト) 4 二つ割り
P-0007	フ ル ー ツ サ ラ ダ	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶とする 3 シロップ漬け(ライト) 4 白桃・黄桃・みかん・パイン・チェリー等混合したもの
P-0008	み か ん	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 Mサイズ・ホール 3 1号缶 4 シロップ漬け(ライト)
P-0009	パ イ ン	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 冷凍原料使用不可 3 シロップ漬け(ライト) スライス 4 1号缶
P-0010	マ ッ シ ュ ル ー ム	缶	1 JAS合格品とする 2 粒揃いのもの 3 スライスとする 4 1号缶
P-0011	ミ ー ト ソ ー ス	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1号缶
P-0012	味 付 げ メ ン マ	缶	1 メンマ佃煮風 2 1号缶
P-0013	鶏 卵 水 煮	缶	1 ホール・サイズMまたはS 2 缶型は、その都度示す
P-0014	ヤ ン グ コ ー ン	缶	1 業務用1号缶 2 斜めカット
<b>規格番号</b>	<b>品 名</b>	<b>単 位</b>	<b>調味料及び香辛料類</b>
Q-0001	料 理 酒	本	1 塩分2% 2 アルコール分14~15% 3 1.8Lペットボトル

Q-0002	料理用ワイン	本	1 果実酒 2 アルコール分14%未満 3 1.8L入り 4 品種は品名で示す
Q-0003	みりん	本	1 本みりん(酒税法合格品)とし、みりん風調味料は不可 2 アルコール分14%以上 3 1.8Lペットボトル
Q-0004	食塩	kg	1 精製塩、塩化ナトリウム99.5%以上 2 5kg
Q-0005	食卓塩	本	1 精製塩、塩化ナトリウム99.5%以上 2 100gビン入り
Q-0006	醤油	L	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 濃口しょうゆとする 4 1.8L 5 形状については別途指示する。
Q-0007	減塩パック醤油	個	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 塩分濃度5%以下 4 5ml入り
Q-0008	醤油(卓上用)	本	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 濃口しょうゆとする 4 500ml入り
Q-0009	減塩パックソース	個	1 塩分 (1)ウスター:3.6%以下 (2)中濃:2.2%以下 2 10mlパック詰
Q-0010	ウスターソース	本	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 1.8Lペットボトル
Q-0011	中濃ソース	本	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 300ml入り
Q-0012	とんかつソース	本	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 特級品 3 300ml入り
Q-0013	焼きそばソース	本	1 ソース焼きそば用とする 2 1.8L入り
Q-0014	洋辛子	本	1 風味良好なもの 2 40g入り
Q-0015	わさび	本	1 風味良好なもの 2 40g入り
Q-0016	ドレッシング	本	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1L入り 3 種類は、その都度示す
Q-0017	ドレッシング(小袋)	個	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1個15g程度の袋入り 3 種類は、その都度示す
Q-0018	チリソースの素	本	1 中辛で特有の香りを有するもの 2 1Lボトル入り 3 CookDoまたは同等品以上のもの
Q-0019	八宝菜の素	本	1 中華合わせ調味料 2 1Lボトル入り 3 CookDoまたは同等品以上のもの
Q-0020	麻婆豆腐の素	本	1 中華合わせ調味料 2 中辛程度 3 1Lボトル入り 4 CookDoまたは同等品以上のもの
Q-0021	回鍋肉の素	kg	1 中華合わせ調味料 2 辛味が強くないもの 3 1Lボトル入り 4 CookDoまたは同等品以上のもの
Q-0022	青椒肉絲の素	本	1 中華合わせ調味料 2 1Lボトル入り 3 CookDoまたは同等品以上のもの
Q-0023	酢豚の素	本	1 中華合わせ調味料 2 1Lボトル入り 3 CookDoまたは同等品以上のもの
Q-0024	カレーウ	kg	1 JAS合格品 2 フレーク 3 辛口程度 4 1kg
Q-0025	ハヤシルウ	kg	1 JAS合格品 2 フレーク 3 1kg

Q-0026	ホワイトルウ	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 顆粒又は微粒状とする 3 1kg
Q-0027	ビーフシチューの素	kg	1 JAS合格品 2 フレーク 3 1kg
Q-0028	ポタージュスープの素	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 顆粒又は微粒状とする 3 種類は品名で示す 4 0.5kg袋入り防湿包装とする
Q-0029	めんつゆ	本	1 濃縮タイプ(つけつゆ3~4倍希釈程度) 2 1Lボトル入り
Q-0030	ごまつゆ	本	1 濃縮タイプ 2 1.8Lボトル入り
Q-0031	焼肉のたれ	本	1 醤油味(塩味は品名で示す) 2 エバラ食品または同等品以上のものとする 3 1.6L~1.8Lボトル入り
Q-0032	蒲焼きのたれ	本	1.7L以上ボトル入り
Q-0033	井のたれ	本	1.7L以上ボトル入り
Q-0034	ラーメンスープの素	kg	1 濃縮タイプ 2 レトルトパウチ 3 種類は品名で示す 4 1kg入り
Q-0035	一味唐辛子	kg	1 風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 300g
Q-0036	七味唐辛子	kg	1 風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 300g
Q-0037	オイスターソース	本	1Lボトル入り
Q-0038	おろしにんにく	kg	1 風味良好なもの 2 1kg入り
Q-0039	おろし生姜	kg	1 風味良好なもの 2 1kg入り
Q-0040	カレー粉	kg	1 風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 2kg
Q-0041	こしょう	kg	1 風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 300g 4 種類は品名で示す
Q-0042	こしょう(卓上用)	本	1 風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 20g程度卓上容器入り 4 種類は品名で示す
Q-0043	ビーナッツ和えの素	kg	500g入り
Q-0044	寿司の子	kg	1 粉末とする 2 500g
Q-0045	パジル粉	本	4g程度小瓶入り
Q-0046	コチュジャン	kg	1kg
Q-0047	麩の素	kg	200g
Q-0048	鶏ガラスープの素	缶	2号缶
Q-0049	白湯スープ	kg	1.8kg紙パック入り
Q-0050	粉山椒	本	1 風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 12g程度の容器入り
Q-0051	粉わさび	kg	1 風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 300g
Q-0052	粉洋辛子	kg	1 風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 300g
Q-0053	食酢	L	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 米酢とする 3 20L入り
Q-0054	だしの素	kg	1 食塩、化学調味料無添加のもの 2 かつおを主体としたもの 3 顆粒又は粉末とする 4 0.5kg袋入りラミネート包装とする

Q-0055	たかのつめ	kg	1 風味良好なもの 2 種を取り除いて、小口切りにしたもの 3 100g入りジッパー付き 4 GABAN、SBまたは同等品以上のもの
Q-0056	中華スープ	kg	1 中華用調味料 2 顆粒とする 3 1kg袋入り防湿包装とする
Q-0057	デミグラスソース	kg	1 レトルトパウチ 2 1kg入り
Q-0058	豆板醤	kg	1 風味良好なもの 2 1kg程度入り
Q-0059	トマトケチャップ	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 3kg缶入り 3 デルモンテ、カゴメまたは同等品以上のもの
Q-0060	トマトピューレ	缶	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 3kg缶入り 3 デルモンテ、カゴメまたは同等品以上のもの
Q-0061	ごま和えの素	kg	500g袋入り防湿包装とする
Q-0062	マヨネーズ	kg	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 黄卵のみ使用品とする 3 1kg入り
Q-0063	マヨネーズ(小袋)	個	1 JAS規格合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1個10g程度の袋入り 3 キュービーまたは同等品以上のもの
Q-0064	ハーフマヨネーズ(小袋)	個	1 JAS規格合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1個10g程度の袋入り 3 キュービーまたは同等品以上のもの
Q-0065	野菜ブイヨン	kg	1 アレルギーマテリアル該当なしのもの 2 理研ビタミンまたは同等品以上のもの 3 500g程度
Q-0066	冷し中華スープ	本	1 濃縮(生)3倍 2 1.8L入り
Q-0067	レモン果汁	本	1 果汁100% 2 250ml程度ビン入り
Q-0068	乾燥コンソメ	kg	業務用500g
Q-0069	卓上トマトケチャップ	本	卓上用300g
Q-0070	トマトケチャップ(小袋)	個	1 JAS合格品とし、定められた表示のあるもの 2 1個8g
Q-0071	ラー油	本	卓上用31g程度
Q-0072	味付け柚子ポン酢	本	卓上用360ml程度
Q-0073	ガラマサラ	缶	1 業務用L缶350g 2 GABANまたは同等品以上のもの
Q-0074	チリパウダー	缶	1 業務用450g 2 GABANまたは同等品以上のもの
Q-0075	カレーホット	本	業務用270g
Q-0076	鶏がらスープの素(顆粒)	kg	1 鶏肉のがらを煮出したスープの素 2 業務用1kg 3 味の素または同等品以上のもの
<b>規格番号</b>	<b>品名</b>	<b>単位</b>	<b>冷凍食品類</b>
R-9001	冷凍品類共通		1 JAS合格品又はこれに準ずるものとし、定められた表示のあるもの 2 成分表及び材料表を提示するもの 3 完全凍結品とし、衛生的なもの 4 原料は、全て新鮮で良質なものを使用し、肉質・色沢・香味等良好で身くずれの等ないもの
R-0001	厚焼玉子	本	1 1本500g 2 10切れ
R-0002	錦糸玉子	kg	1 添加物未使用品とする 2 極細とする 3 500g
R-0003	グリーンピース	kg	1 大粒で、揃っているもの 2 1kg
R-0004	コーン	kg	1 ホールコーンとし、粒が揃っているもの 2 1kg

R-0005	里芋	kg	1 形が揃っているもの 2 1kg 3 Mサイズ
R-0006	さやいんげん	kg	1 濃緑色鮮やかで、筋なしとする 2 カットしているもの 3 1kg
R-0007	とろろ芋	kg	1 大和芋とする 2 1kg
R-0008	にんにくの芽	kg	1 緑色鮮やかで、香りのあるもの 2 A級 3 1kg
R-0009	ほうれん草	kg	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 1kg 3 カットしているもの
R-0010	小松菜	kg	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 1kg 3 カットしているもの
R-0011	モロヘイヤ	kg	1 パラ凍結 2 葉のみ3~4cmにカットしたもの 3 0.5kg
R-0012	ブロッコリー	袋	1 ソフトフリーズ製品とする 2 500g
R-0013	ミックスベジタブル	kg	1 グリーンピース・スイートコーン・人参の3種とし、同比率の混合とする 2 1kg
R-0014	冷凍うどん	kg	1 シマダヤまたは同等品以上のもの 2 1個250g
R-0015	冷凍スパゲッティ	kg	1個200g
R-0016	冷凍日本そば	kg	1 シマダヤまたは同等品以上のもの 2 1個230g
R-0017	冷凍中華めん	kg	1 シマダヤまたは同等品以上のもの 2 1個200g
R-0018	鱈フライ	個	1 骨なし、開きとする 2 1個60g
R-0019	お魚ソーセージ	袋	1 1本70g、10本入り 2 保存料、発色剤不使用
R-0020	コーンコロケ	個	1個60g
R-0021	メンチカツ	個	1個80g程度
R-0022	豚カツ	kg	1 1個120g 2 加工肉ではないもの
R-0023	肉団子	kg	1 ボイリングパック入りとする 2 タレ付き 3 1kg 4 大きさはその都度示す
R-0024	ハンバーグ	個	1 1個60g 2 内容量の表示が牛肉から始まるもの
R-0025	オムレツ	個	1 1個60g 2 1袋10個入り 3 ボイル可能品
R-0026	スクランブルエッグ	kg	1 ミルクとバター風味を活かしたもの 2 1kg
R-0027	杏仁豆腐	kg	1 1kg 2 カット済み 3 日東ベストまたは同等品以上のもの
規格番号	品名	単位	その他
S-0001	ティーバック	kg	1 乾燥良好で、香りが高いもの 2 紙臭・夾雑物・茎を認めないもの 3 1個2g程度バック入り 4 種類は品名で示す
S-0002	即席みそ汁	個	1 生みそタイプ 2 種類、内容量はその都度示す
S-0003	粉末麦茶	本	1 国内産麦使用 2 風味良好で、夾雑物を認めないもの 3 18L希釈用のもの 4 100gアルミ袋入り

S-0004	緑茶	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>煎茶とする</li> <li>刻み粉抜きしたもの</li> <li>乾燥良好で、香りが高いもの</li> <li>次雑物・茎を認めないもの</li> <li>60g袋入り防湿包装とする</li> </ol>
S-0005	水出し用お茶	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>ティーパック</li> <li>1袋10g程度1kg入り</li> <li>緑茶とする</li> </ol>
S-0006	カップ麺	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>乾燥タイプの即席麺とする</li> <li>容器はカップ状の耐熱耐水とし、食器として使用できるものとする</li> <li>種類、内容量はその都度示す</li> </ol>
S-0007	コーヒーゼリー	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>生洋菓子</li> <li>クリーム・シロップ別添内蔵</li> <li>スプーン付き</li> <li>1個100g程度</li> </ol>
S-0008	プリン	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>生洋菓子</li> <li>カaramel付</li> <li>スプーン付き</li> <li>1個80g以上</li> </ol>
S-0009	フルーツゼリー	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>果肉入り</li> <li>スプーン付き</li> <li>1個100~120g程度</li> <li>種類は、その都度示す</li> </ol>
S-0010	親子丼	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>レトルト</li> <li>賞味期限11ヶ月以上のもの</li> <li>200g以上入り</li> </ol>
S-0011	牛丼	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>レトルト</li> <li>賞味期限11ヶ月以上のもの</li> <li>200g以上入り</li> </ol>
S-0012	中華丼	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>レトルト</li> <li>賞味期限11ヶ月以上のもの</li> <li>240g以上入り</li> </ol>
S-0013	肉じゃが	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>レトルト</li> <li>賞味期限11ヶ月以上のもの</li> <li>200g以上入り</li> </ol>
S-0014	さんまかば焼	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>レトルト</li> <li>賞味期限11ヶ月以上のもの</li> <li>1kg50枚入り</li> </ol>
S-0015	チリソースザンギ	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>レトルト</li> <li>賞味期限11ヶ月以上のもの</li> <li>700g、20個入り</li> </ol>
S-0016	ビーフシチュー	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>レトルト</li> <li>賞味期限11ヶ月以上のもの</li> <li>270g以上入り</li> </ol>
S-0017	ビーフカレー	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>レトルト</li> <li>賞味期限11ヶ月以上のもの</li> <li>中辛とする</li> <li>200g以上入り</li> </ol>
S-0018	カレー(レトルトパウチ)	袋	<ol style="list-style-type: none"> <li>賞味期限11ヶ月以上のもの</li> <li>1袋3kg</li> <li>ハウス食品または同等品以上のもの</li> </ol>
S-0019	お茶漬	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>刻みのり・あられ等入り</li> <li>乾燥良好なもの</li> <li>1個6g、100袋入り防湿包装とする</li> <li>種類はその都度示す</li> </ol>
S-0020	ふりかけ	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>乾燥良好なもの</li> <li>1個2.5g、40袋入り防湿包装とする</li> <li>種類は、その都度示す</li> </ol>
S-0021	豚丼の具	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1350g</li> <li>吉野家または同等品以上のもの</li> </ol>
S-0022	牛丼の具	kg	<ol style="list-style-type: none"> <li>1000g</li> <li>吉野家または同等品以上のもの</li> </ol>
S-0023	野菜ジュース	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>野菜汁、果汁100%</li> <li>200ml紙パック</li> <li>ストロー付き</li> <li>カゴメまたは同等品以上のもの</li> </ol>
S-0024	フルーツジュース	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>果汁100%</li> <li>内容量はその都度示す</li> <li>200mlはストロー付きとする</li> <li>サンキストまたは同等品以上のもの</li> </ol>
S-0025	ビタミン補給飲料	個	<ol style="list-style-type: none"> <li>りんご、オレンジ、ぶどう等のフルーツと12種類のビタミンがブレンドされたもの</li> <li>200ml紙パック</li> <li>ストロー付き</li> </ol>

S-0026	カルシウム補給飲料	個	1 吸収性の高いカルシウム (CCM) 配合 2 200ml紙パック 3 ストロー付き
S-0027	クエン酸飲料	本	1 液体クエン酸900ml 2 30倍希釈
S-0028	缶ジュース	缶	1 190g 2 果汁100%、濃縮還元 3 味はその都度示す
S-0029	缶コーヒー	缶	1 190g 2 ブラック無糖
S-0030	栄養機能食品	個	1 栄養成分の機能を表示したもの 2 種類、味は別に示す