

# 糧食品規格書

## (令和8年度)

陸上自衛隊東部方面隊  
古河駐屯地

## 糧食品規格書目次

第1章	総則	…	3
	原材料、製品等の保存温度基準	…	5
第2章			
1	穀類及び同加工品	…	6
2	いも類及び同加工品	…	10
3	豆類及び同加工品	…	12
4	種実類及び同加工品	…	15
5	野菜類	…	16
6	果実類	…	22
7	きのこ類	…	26
8	藻類	…	27
9	魚介類及び同加工品	…	30
10	肉類及び同加工品	…	40
11	卵類及び同加工品	…	45
12	乳類及び同加工品	…	48
13	油脂類及び砂糖類	…	50
14	調味料及び香辛料類	…	52
15	調理加工食品及び冷凍食品	…	64
16	漬物	…	71
17	佃煮類	…	74
18	缶詰類	…	75
19	レトルト・パック類	…	79
20	その他	…	82

## 第1章 総則

### 1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊古河駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に定められていない食品については、その都度示す。
- (3) 日本農林規格(JAS)の定めのある食品については、すべてこれを遵守しなければならない。

### 2 見本

- (1) 見本提出品は、糧食調達要求書の番号欄に○印を付して示す。
- (2) 見本は、入札前に指定した日時に提出するものとする。
- (3) 提出された見本が規格と合致しない場合及び見本提出の指定があるにも関わらず見本提出のない場合には、当該品目に対する入札書(見積書)は無効とする。
- (4) 見本は指定した日に、品名、番号、会社名を明記して糧食班検収所に納入の形態で提出することとする。  
ただし、形態の大きい物はその限りではない。
- (5) 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。

### 3 納入要領

- (1) 納入場所は古河駐屯地糧食班検収場とする。
- (2) 納入時間は生鮮・耐久品は8時～11時30分の間とし、精米は13時～を基準とする。  
朝食用のパン等は5時10分～5時30分の間とし、特に鮮度を要求される品目については、その都度示す。  
都合により納入基準時間までに納入できない場合は、契約担当官または糧食班長に連絡調整すること。  
ただし、要求書に納入時間を明記してあるものは、それに従うものとする。  
※注:連絡又は理由なく指定時間内に納入出来ない場合は、納入を受けない場合もある。
- (3) 宅配便・ゆうパック等での納品は、3(2)項に示す時間内に時間指定し納品すること。  
また、郵便及びメール便等の納品は不可とする。
- (4) 納品書について  
1ヶ月契約(生鮮)・3ヶ月契約(生鮮)・1ヶ月契約(耐久)・3ヶ月契約(耐久)加給食・随意契約、  
それぞれ別様で記入のこと。また、運送業者に委託する場合は納品書を納入日前日までに郵送するものとする。
- (5) 不良品については直ちに返品・交換をする。また、納入後に不良品が発見された場合についても返品・交換に応ずるものとする。
- (6) 要冷蔵品は保冷車で、冷凍品は冷凍車で納品するものとする。  
品温については原材料、製品の保存温度表(5ページ目)を基準とする。
- (7) 納入時、容器は使用する場合は清潔な容器とし、輸送に関して魚介類、肉類、野菜類の混載を禁じる。  
また、冷凍食品については保冷库等適切な処置をすること。
- (8) 納入に使用した空容器(発泡スチロール、段ボール含む。)は納入業者が責任をもって速やかに回収するものとする。

#### 4 検査

- (1) 検査は、本規格書により、官能検査、数量検査、品温測定等を実施する。
- (2) 納入食品はすべて古河駐屯地食品衛生管理官の行う衛生検査に合格したものでなければならない。  
(運送業者に委託した場合も含む。)
- (3) 本規格書に規定する食品に対する添加物等は、食品衛生法により、その使用を認められた物のみとする。  
また、食品衛生法に表示を規定された食品については同法に定める表示をするものとする。

#### 5 一般共通規格

- (1) 納入品の品質については市場出回り品の標準以上の物とする。
- (2) 製造物責任法(PL法)に基づき表示されるべきものは、確実に表示してあるものを納入すること。
- (3) 食品衛生法に基づき、賞味(消費)期限を表示すること。賞味(消費)期限を訂正した食品は納入を認めない。
- (4) 加工品については、同一品目毎、同メーカー製品及び同一賞味期限とする。
- (5) 肉類、魚介類等のグラム当たりの枚数、切れ数を指定している場合は梱包ごとに入り数を記載すること。

#### 6 本規格書使用要領

- (1) 糧食品の規格は、規格番号をもって表示する。
- (2) この規格書で完全に表現し難い事項もあるので、業者各位は信義、誠実を旨とし、商習慣に従い良心的な納入をはかるものとする。
- (3) 本規格書に疑義のある場合は契約担当官または糧食班長と調整するものとする。

#### 7 その他

- (1) 原材料(加工品を除く生鮮品の肉類・魚介類・野菜類・果物類・米等)を直接糧食班に納入する者は、定期的に検便検査結果の提出を求める場合はそれに応じること。
- (2) 納入品を配送する者は、健康で清潔であること。

#### 8 本規格書は、令和8年4月1日より適用する。

## 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(平成29年6月16日付け生食発0616第1号)参照

第2章 規格

1 穀類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考				
101	精	米	1 農産物規格水稲うるち米をとう精したもの 2 30kg袋入り 3 種類、等級、その他は仕様書に従うものとする		クラフト3重紙袋				
102	も	ち	米	1 農産物規格水稲もち米をとう精したもの 2 国内産100%					
103	お	に	ぎ	り	各	種	1 1個100g程度、個包装されているもの 2 栄養成分、消費期限を表示		
104	小	麦	粉	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、かび湿気による塊のない白いもの 3 日清・昭和・日東・日粉の元詰とする 4 納入時賞味期限は8ヶ月以上とする					
				a	25kg詰め				
				b	内容量はその都度示す				
105	パ	ン	粉	1 乾燥良好なソフトパン粉で乳白又はカラー(オレンジ)の風味良好なもの 2 異物混入なきもの 3 粗挽きのもの 4 納入時賞味期限は5ヶ月以上とする					
				a	7kg詰め				
				b	1kg詰め				
				c	内容量はその都度示す				
106	天	ぶ	ら	粉	1 日清・昭和・日東・日粉の元詰とする 2 薄力粉、卵黄、重曹、でんぷんを適当に配合したもの 3 納入時賞味期限は6ヶ月以上とする				
					a	20kg詰め			
					b	1kg詰め			
					c	内容量はその都度示す			
107	か	ら	揚	げ	粉	1 乾燥良好なもの 2 納入時賞味期限は6ヶ月以上とする			
						a	1kg詰め		
						b	2kg詰め、水溶性用、エバラ程度		
						c	2kg詰め、粉のまま揚げられるもの		
						d	150g入り、顆粒状		
						e	内容量はその都度示す		
108	も	ち	ち	水稲もち米使用、切り餅					
				a	1個50g、1袋20個入り(真空パック包装)				
				b	内容量はその都度示す				
109	強	化	精	麦	1 1袋20kg詰め 2 その他の内容については仕様書に示す				
110	白	玉	も	ち	1 もち米を原料とした白玉粉を用い加工(真空パック)包装したもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時賞味期限は20日以上とする 4 内容量はその都度示す				

規格番号	品名	規	格	備	考
111	ビーフン	1 JAS標示品 2 水に浸したとき弾力性のあるもの 3 乾燥良好、変質、折れ等ないもの 4 10cm以内カットもの 5 賞味期限表示のこと 6 納入時賞味期限は5ヶ月以上とする 7 内容量はその都度示す		防湿包装袋入り	
112	乾 麵 ひやむぎ そうめん そば うどん	1 JAS標示品 2 乾燥良好にして異味・異臭・夾雑物を認められない 3 賞味期限表示のこと 4 納入時賞味期限は8ヶ月以上とする			
113	茹 麵	1 異味・異臭・夾雑物のないもの 2 袋入りは賞味期限表示のこと	a	1袋250g	
			b	1袋200g	
			c	内容量はその都度示す	
114	生 麵 生中華そば	1 規格番号113と同じ 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 納入時、賞味期限は1週間以上とする	a	1袋250g	
			b	1袋200g	
			c	内容量はその都度示す	
115	蒸 麵 蒸し中華そば 業務用焼そば麵	1 規格番号113と同じ 2 かた蒸し、軟蒸しはその都度示す	a	1袋250g	
			b	1袋200g	
			c	内容量はその都度示す	
116	マカロニ パスタコンキリエ	1 JAS標示品 2 ひび割れ・折れ・砕け等のないもの 3 乾燥良好にして光沢(黄金色)良好なもの 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期限は2年以上とする	a	管状	1袋1kg入り
			b	シェル	
			c	ツイスト	
			d	花形	
			e	その他	
117	スパゲティ	1 JAS標示品 2 1kg入りとする 3 デュラム小麦粉100%製品 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期限は2年以上とする 6 ロングサイズとする			防湿包装袋入り

規格番号	品名	規	格	備	考
118	スナック類	1 JAS標示品 2 賞味期限表示のこと 3 異味・異臭・夾雑物を認められない 4 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする			
119	ワンタン皮 ぎょうざの皮	1 厚さが均一で変質していないもの 2 皮どうしがくっついていないもの 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は7日以上とする			
		a 大判 190g	20枚入り		
		b 小判 140g	24枚入り		
120	春巻きの皮	規格番号119と同じ			
		a 1枚約20×約20cmチルド製品10枚入り			
		b 1枚約20×約20cm冷凍製品50枚入り(業務用)			
121	麩 切り麩 花麩 松たけ麩 あられ麩 車麩 その他	1 乾燥良好で割れ、砕けないもの 2 強力小麦粉使用 3 着色は食品衛生法に基づく食用色素を使用する 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする			
		a 500g詰め			
		b 200g詰め			
		c 40g詰め			
		d 内容量はその都度示す			
122	パン類	1 かび・異味・異臭のないもの 2 納入時、24時間以内に製造されたもの 3 菓子パンを含む 4 内容量・銘柄はその都度示す 5 食品成分表の提出をすること 6 ポリ包装とする			製造元・賞味期限を表示すること
123	耐久パン	1 かび・異味・異臭のないもの 2 ポリ包装とする 3 納入時、賞味期限は45日以上とする 4 内容量・銘柄はその都度示す			
124	折詰類 赤飯折詰 折詰寿司 折詰幕の内 その他弁当	1 芳香で新鮮な風味であること 2 包装がきれいで箸等がついていること 3 納入時、3時間以上の消費期限があるもの 4 その他、内容量・包装は仕様書によりその都度示す			製造元・消費期限時間を表示すること
125	クルトン	1 乾燥良好で夾雑物のないもの 2 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする 3 1袋200g詰め			
126	天かす	a 1袋1kg詰め			
		b 内容量はその都度示す			
127	ちくわ麩	1 生麩の一種で小麦粉を練ったものとする 2 内容量はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
128	業務用かた焼そば	1 賞味期限表示のこと			
		2 納入時、賞味期限は2ヶ月以上とする			
		a 1個60g			
		b 内容量はその都度示す			
129	コーンフレーク	1 内容量はその都度示す			
		2 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする			
		a プレーン味			
		b チョコ味			
		c その他			
130	十穀米 発芽玄米 黒米 赤米	1 精米に1～2割混ぜてそのまま炊くものとする			
		2 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする			
		3 そのまま炊けるもの			
		a 1袋1.2kg詰め			
		b 1袋1kg詰め			
		c 1袋500g詰め			
		d 内容量はその都度示す			
131	プレミックス粉	1 1袋1kg詰め			
		2 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする			
		a ホットケーキミックス			
		b クレープミックス			
		c お好み焼きミックス			
		d その他			
132	しゃり	1 寿司用とする			製造元・賞味期限を表示すること
		2 納入当日に製造したもの			
		a 1個15g程度			
		b 大きさについてはその都度示す			
133	細巻 太巻 恵方巻	1 寿司用とする			製造元・賞味期限を表示すること
		2 納入当日に製造したもの			
		3 カットする場合はその都度示す			
		a 1本90g程度 6等分カットとする			
		b 1本300g程度			
		c 大きさについてはその都度示す			
134	もち	麦	1 もち種の麦		
			2 1kg防湿包装		
			3 納入時、製造年月日1ヶ月以内のもの		
135	強化	米	1 ビタミンB群(ビタミンB1が100g当たり150mg以上)強化されたもの		
			2 1袋1kg詰め		
			3 納入時、賞味期限8ヶ月以上		
			4 ビタミン・鉄分強化米程度、ハウス食品程度		
136	二条大	麦	1 栃木県産(とちのいぶぎ)程度		
			2 1袋1kg(精麦度70%)		

2 いも類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考	
201	こんにゃく類	1 特有の光沢を持ち鮮度がよく弾力に富むもの 2 夾雑物の混入がなく、あく味・異臭のないもの 3 検量時は漬け水は除く 4 刺し身こんにゃくは白又は青のりとし区分はその都度示す				
		a	こんにゃく			
		b	刺し身こんにゃく	納入時に賞味期限は7日以上のもので白又は青海苔のスライスとし、並べて包装してあるもの		
		c	糸こんにゃく			
		d	白滝			
		e	玉こんにゃく	2cm程度にまるくしたもの		
		f	こんにゃくそうめん	生食用、納入時に賞味期限は7日以上とする		
202	甘藷 (さつまいも)	1 水洗い品で、病害虫・日焼・冠水・発芽等を認めないもの 2 品種及び生産地を表示のあるもの 3 Mサイズ:200~350g、Lサイズ:350~500g				
203	馬鈴薯	1 病害虫・日焼・冠水・発芽等を認めないもの 2 土砂を落とし、異品種は混ぜない 3 Lサイズ:1個130~180g程度、2Lサイズ:1個180~250g未満 4 品種及び生産地を表示のあるもの				
		a	メークイン			
		b	男爵			
204	新馬鈴薯	1 規格番号203に準ずる 2 1個100g				
		a	メークイン			
		b	男爵			
205	里芋	1 発芽・腐れ・焼け等が認めないもの 2 親芋及び孫芋を除く。芽・根・毛を除いた洗い芋とする 3 Mサイズ:1個40g以上、Lサイズ:1個70g以上				
		a	里芋			
		b	皮むき里芋	205aを皮むきしたもの		
206	長芋	1 折損、変形、曲がりなきもの 2 病虫害の被害なく、圧傷等の傷害を受けてないもの 3 直径5cm以上 4 Mサイズ:1本600~800g、Lサイズ:1本800~1000g				
207	大和芋	1 規格番号206の1~3頁に準ずる 2 1個300g以上				
208	春雨	1 乾燥良好で変質・折砕けのないもの 2 19~20cmカット、1袋500g詰め 3 水に浸して弾力性と光沢があり、無味無臭であること 4 納入時に賞味期限は6ヶ月以上とする			防湿包装袋入り	
		a	緑豆春雨			
		b	芋でん粉			

規格番号	品名	規	格	備	考
209	でんぷん	1 JAS標示品			
		2 馬鈴薯精製でん粉とする			
		3 夾雑物等を含まないこと			
		4 純白でキメ細かく乾燥良好なもの			
		5 納入時に賞味期限は6ヶ月以上とする			
		a	25kg詰め		
		b	1kg詰め		
210	さつま金時煮	1kg詰め			
		a	水あめで煮たもの		
		b	レモン果汁入り		
211	くずきり	1 白色で光沢のあるもの			
		2 異物等の混入がなく、あく味、異臭のないもの			
		3 鍋用とする			
		4 乾燥のもの			
212	コンスターチ	1 とうもろこしでんぷん			
		2 白色で光沢のあるもの			
		3 異物等の混入がなく、あく味、異臭のないもの			

3 豆類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
300	豆 類 共 通 規 格	1 良質の豆及び同豆を加工したものであること 2 鮮度及び乾燥良好で夾雑物の混入を認めないもの 3 品質良好のもので病虫害のないもので1年越しのものは不可 4 加工品は1～3に基づく原料を使用し食品衛生法による許可薬品以外のものを使用しないこと 5 容器は衛生的なものを使用すること 6 輸送中の衛生には特に注意を払うこと			
301	あ ず き	1 規格番号300に準ずる 2 農産物規格規定に示す合格品		防湿袋入り	
302	大 豆	1 規格番号300に準ずる 2 農産物規格規定に示す合格品		同上	
303	さ さ げ	1 規格番号300に準ずる 2 赤紫(褐色)で新鮮なもの		同上	
304	う ず ら 豆 い ん げ ん 豆	1 規格番号300に準ずる 2 農産物規格規定に示す合格品 3 彩紋濃く鮮明なもので通常は中うずら		同上	
305	黒 花 豆	1 規格番号300に準ずる 2 農産物規格規定に示す合格品		同上	
306	き な 粉	1 規格番号300に準ずる 2 着色又は変色なく、特有の淡黄色を有するもの 3 賞味期限表示のこと			
307	豆 腐	1 型くずれ・異味・異臭のないこと 2 消費期限表示のこと 3 破損品は返却交換とする 4 1丁400g			
		a 木綿			
		b 絹ごし			
308	パ ッ ク 入 り 豆 腐	1 充填絹ごし鮮度良好品 2 消費期限表示のこと 3 納入時に賞味期限が5日以上とする 4 1個150g程度			
309	絞 り 豆 腐 押 し 豆 腐	1 型くずれ・異味・異臭のないこと 2 豆腐と加圧水切りしたもの 3 消費期限表示のこと			
310	焼 き 豆 腐	1 木綿豆腐を水切りした後、表面を焼いて焼き目をつけたもの 2 型崩れ、異味異臭のないもの 3 消費期限表示のこと 4 1丁250g程度			
311	油 揚 げ 冷 凍 刻 み 油 揚 げ	1 特有の香味・色つやを有し異味・異臭・くずれ・やぶれのないもの 2 良質植物油を使用のこと 3 消費期限表示のこと 4 厚さが5mm程度			
312	厚 揚 げ	1 規格番号311 1～3頁に準ずる 2 厚さが15～20mm 3 にかりの強くないもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
313	が ん も ど き	1	規格番号311 1～2頁に準ずる		
		2	山芋・ごぼう・人参・昆布・ごま等のうち3種類以上混合したもの		
		3	にがりの強くないもの		
		4	消費期限表示のこと		
	a	1個25～35g			
	b	1個40～50g			
	c	大きさはその都度示す			
314	凍 り 豆 腐 ( 高 野 豆 腐 )	1	乾燥良好にして、特にアンモニア臭なく還元状態良好なもの		
		2	形状は1.6cm角のさいの目とする		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時に賞味期限が5ヶ月以上あるもの		
	a	1袋500g詰め			
	b	容量はその都度示す			
315	納 豆 ひ き わ り 納 豆	1	良く発酵した糸引き納豆		
		2	粒揃いで柔らかい外観及び納豆特有の香味を有し、 異味・異臭・異物の混入のないもの		
		3	タレ・からし付き		
		4	賞味期限表示のこと		
	a	1個45g			
	b	1個40g			
	c	内容量はその都度示す			
316	う の 花	1	新鮮で衛生的に処理したもの		
		2	納入当日に製造したもの		
317	豆 乳	1	JAS標品		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時に賞味期間は2ヶ月以上とする		
		a	プレーン	200ml、パック詰め、ストロー付き	
		b	果汁入り		
		c	コーヒー入り		
		d	調整豆乳	1本1L	
		e	ココア	200ml、パック詰め、ストロー付き	
f	バナナ				
g	いちご				
318	生 あ ん	1	小豆を原料とし、異味・異臭なきもの		
		2	水分65%以下		
		3	納入時に賞味期限が2日以上とする		
	a	つぶあん			
	b	こしあん			
319	練 り あ ん	1	生あんを加糖したもの、1kg詰め		
		2	納入時に賞味期限は15日以上とする		
		a	つぶあん		
	b	こしあん			
320	ゆ ば	1	冷凍品		
		2	1袋1kg		
		3	賞味期限表示のこと		

規格番号	品名	規	格	備	考
321	巻 き ゆ ば	1 乾燥品 2 内容量はその都度示す 3 賞味期限表示のこと			
322	い な り 用 油 揚 げ	1 味がよくなっているもの 2 納入時に賞味期限が2ヶ月以上とする			
		a 1袋1kg詰め、40枚入り			
		b 内容量はその都度示す			
323	揚 げ 出 し 豆 腐 冷 凍 厚 揚 げ	チルド製品または冷凍品			
		a 1個50g			
		b 内容量はその都度示す			
324	大 豆 ペ ー ス ト 白 い ん げ ん ピ ュ ー レ ー	1 賞味期限表示のこと 2 納入時賞味期限6ヶ月以上のもの 3 遺伝子組み換え大豆を使用していないもの			
		a 1袋200g詰め			
		b 1袋1kg詰め			
		c 内容量はその都度示す			
325	ひ よ こ 豆	1 カゴメ程度、2つ割のもの不可 2 納入時賞味期限10ヶ月以上のもの			
		a 1袋1kg詰め			
		b 1袋200g詰め			
		c 内容量はその都度示す			
326	大 豆 ミ ー ト	1 大豆から出来た植物性大豆たんぱく質 2 ミンチタイプのもの、まめプラスM(ミンチ)程度 3 1kg詰め			
327	豆 腐 製 品	a ボイルもの			
		b 揚げるもの			
		c 煮るもの			
		d その他			

## 4 種実類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
401	ア ー モ ン ド	1 良質の原材料を使用のもの			防湿包装袋入り
		2 異物・夾雑物を含まず熟成均一なもの			
		3 乾燥良好なもの			
		4 ローストしたものとする			
a	スライス				
b	ダイス				
c	パウダー				
402	カ シ ュ ー ナ ツ ツ	1 異物・夾雑物を含まず熟成均一なもの 2 煎ったもの 3 乾燥良好なもの			同上
403	栗 生 む き 栗	1 色彩良好で病虫害を認めないもの 2 サイズはその都度示す 3 国産のものとする			同上
404	栗 水 煮 栗 甘 露 煮	1 賞味期限表示のこと 2 納入時賞味期間が3ヶ月以上あるもの 3 ピン詰め:固形量650g程度、レトルトパウチ:1kg 4 品名・内容量・製造業者名を記入すること			
405	銀 む き 銀 杏 杏	1 色彩良好で病虫害を認めないもの 2 サイズはその都度示す 3 実がみずみずしく充実しているもの 4 大粒で国産のもの			
406	く る み	1 殻を除いたもの 2 煎ったもの			防湿包装袋入り
407	松 の 実	1 乾燥良好なもの 2 煎ったもの			同上
408	ピ ー ナ ツ ツ	1 炒り適度で納入後、湿り気なきもの 2 中粒以上としミックス缶は不可			同上
409	ピ ー ナ ツ バ タ ー	1 落花生を原料とし、他の混入物なく特有の香味を有し異味異臭のないもの 2 練り状 3 容量、容器はその都度示す、賞味期限6か月以上とする			
410	い り 胡 麻 ( 白 ・ 黒 )	1 当年又は前年産で市販上級品			防湿包装
		2 異物、夾雑物を含まず熟成良好なもの			
		3 水洗い乾燥良好とし着色品は不可			
		a			
b	1袋1kg詰め				
c	1袋500g詰め				
411	す り 胡 麻 ( 白 ・ 黒 )	1 規格番号410に準ずる			防湿包装
		2 鮮度良く特有の香味を有するもの			
		a			
b	1袋500g詰め				
412	練 り 胡 麻 ( 白 ・ 黒 )	1 規格番号410に準ずる 2 香ばしく煎った胡麻を滑らかなペースト状にしたもの			

## 5 野菜類

規格番号	品名	規格	格備	考
500	野菜類共通規格	1 市場規格はA級のものとする 2 鮮度良好で品種固有の色彩、形状を有し大きさが一様に揃っており、異品種の混入がないもの 3 香味、風味良好で異味・異臭を認めないこと 4 病害虫、外傷等なく土、砂、夾雑物の付着又は混入のないもの 5 どう立ち・枯葉・す入りひび割れ・マタワレ等ないもの 6 廃棄量分(毛・根・葉等)を除くこと 7 検量時は縄・容器・スポンジ等は除く 8 特に示す以外、水洗いし水切完全なもの 9 衛生的な容器やダンボール箱にきちんと入れられたもの むき出しのままのもの不可		
501	青じその葉	新鮮、洗浄品葉部のみとする		
502	あさつき	葉のすっきりしたみずみずしいもので柔らかいもの		
503	アスパラガス	1 緑色濃厚鮮やかなもので、真直ぐに伸び穂先が堅く締まったもの 2 筋っぽく変色したものは認めない 3 Mサイズ:1束6~8本、Lサイズ:4~5本		
504	さやいんげん	1 萎縮品の混入なく、皮・実とも柔らかで繊維のあらくないもの 2 つる・筋を除く 3 Mサイズ、長さ14~16cm以内、幅0.8cm以上		
505	さやえんどう	1 絹さやとする 2 規格番号504の1~2頁に準ずる		
506	うど	1 かすかにピンクがかった白色で光沢の良い香りの強いもの 2 枝のない太いもので赤い斑点や変色品は不可 3 根部の固い部分を除いたもの 4 Lサイズ、1本300g程度		
507	エシャロット	特有の香味のあるもので褐色の外皮根部分は完全に除去し、水洗完全で水切りしたもの		
508	枝豆	1 緑色鮮やかなもの 2 枝は除き、さやのみのもの 3 1さや2粒以上の成熟度適当なもの		
509	スナップえんどう	規格番号504の1~2頁に準ずる		
510	おかひじき	1 緑色鮮やかなもの 2 1本5~10g程度のもの		
511	オクラ	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 Mサイズ、長さ8~10cm		
512	貝割れ大根	大根の双葉で枯葉のない長さの揃ったもの		

規格番号	品名	規	格	備	考		
513	か (こ か ぶ)	ぶ	1 葉なしで水洗品 2 軟らかく、肌荒れや割れない、白いもの 3 Lサイズ:球根部直径5cm~6cm未満				
514	ラ デ ィ ッ シ ユ		1 色鮮やかで水洗いしたもの 2 葉付きとして市場規格Mとする				
515	南	瓜	1 完全成熟とし品質形状良好なもの 2 Lサイズ:1個1500g以上2000g未満 3 品種別示なき限り西洋南瓜とする				
516	芥	子	菜	1 根部の固い部分を除いたもの 2 Mサイズ 3 葉の長さは20~25cm程度			
517	カ リ フ ラ ワ ー		1 花が純白で強く締まり、品質・色彩良好なもの 2 茎と平行に葉を切ること 3 大きさはMまたはLとL800g以上1300g程度				
518	干	び	よ	う	1 特有の風味のあるもの 2 かび、変質等の認められないもの		
519	黄		菊	1 虫害及び、かれ花の混入しないもの 2 とりたて、新鮮なものとする			
520	キ ャ ベ ツ		1 抱合完全で花けいのないもの 2 霜害・黒班葉は除去し、根部・外葉を除く 3 形状・球状のよいもので玉ぞろいをよくする 4 Mサイズ:1個1100g以上、Lサイズ:1個1300g以上 5 新キャベツの場合、Mサイズ1000g以上				
521	紫	キ ャ ベ ツ	1 抱合完全なもの 2 特有の色彩を有し、球根十分なもの				
522	芽	キ ャ ベ ツ	1 抱合完全で結球がかたい緑色のもの 2 1個10~15g程度				
523	胡		瓜	1 濃緑色で新鮮なもの、過熟・われ・傷みのないもの 2 Mサイズ:1本100~120g			
524	ク レ ソ ン		1 葉が大きく傷みなく、葉間がつまっており、茎の太いもの 2 途中からひげ根の出していないもの				
525	グ リ ー ン ポ ー ル		1 株切りで損傷葉がなく良く玉になっているもの 2 Mサイズ、1個840g基準				
526	グ リ ー ン ピ ー ス		1 粒揃いで色が良いもの 2 異味・異臭を認めないもの 3 着色したものは不可				
527	ご	ぼ	う	1 葉部・細根・土を除く、病害虫・割れ・す・変形等のないもの 2 Mサイズ:長さ70cm以上、直径2.2cm			
528	切 り ご ぼ う		1 規格番号527の1頁に準ずるごぼうの皮をよくはぎ、あく抜き充分にした後、縦割千切りとし、水抜きしたもの 2 長さ5~6cm、金平用 3 真空包装のもの				

規格番号	品名	規	格	備	考
529	小松菜	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの 2 固い茎のあるもの及び葉先に傷のあるものは除く 3 Mサイズ:葉茎の長さ25cm以上30cm未満			
530	水菜	1 枯葉・折れ茎のないもの 2 鮮線度保持フィルムを使用詰めとする 3 Mサイズ:35~40cm			
531	さんしょう木	1 特有の香りが失われていないもの 2 異物混入なく(枝も含む)緑色の鮮やかなもの			
532	ししとうがらし	1 色鮮やかで新鮮なもの 2 Mサイズ:5~7cm			
533	春菊	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの 2 葉じくとも軟らかく、のび過ぎていないもので花、つぼみがないもの 3 葉茎の長さ20cm以上24cm以下とする			
534	葉生姜	1 肉質軟らかく、繊維の少ないもの 2 水洗いしたもの 3 納入時葉切りし、幹の長さ5cm程度とする			
535	根おろし生姜	黒い斑点等のないもので、水洗いし発芽のないもの			
		a 1個50g程度			
		b おろし生姜は1~2頁をおろしたもので1kg詰め			
536	せり	1 新鮮で色鮮やかなもの 2 根付き(1cm程度)			
537	ズッキーニ	1 皮が濃い緑色で張りつつやがあるもの 2 へたの切り口がみずみずしいもの 3 1本150g程度のもの			
538	セロリ	1 外葉を除く 2 Mサイズ、茎数6~7本、節間13cm以上17cm未満			
539	そら豆	成熟したもので、1さや2~3粒、成形のもの			
540	大根	1 肌荒れなく、水洗品とする。長さ太さが同等のもの 2 変形及び「す」の入ったものを除く、ひげ根を除く 3、Lサイズ:1000g以上1200g未満、葉なしとする			
541	切干大根	1 淡黄色光沢あり、齊一に仕上げたもの 2 特有の香味あり、戻りのよいもの 3 包装容器は、クラフト又はポリエチレン等袋入り			
542	たけのこ	1 孟宗竹とする			
	灰汁ぬきたけのこ	2 太く短く先端に黄色のもの 3 皮付で0.7~2kg程度、肉質の軟らかいもの 4 根部をきれいに取り除いたもの 5 灰汁ぬきたけのこは水に漬けたもの			
543	しな竹	1 風味良好で軟らかく人工着色のないもの 2 味つきのもの			
544	玉葱	1 発芽しないもので、根部を除き病虫害腐りのないもの 2 Lサイズ、直径8cm以上9.5cm未満			
545	赤玉葱	1 発芽しないもので、根部を除き病虫害腐りのないもの 2 直径7cm以上9.5cm未満 3 市販M又はLとする			

規格番号	品名	規	格	備	考
546	たらの芽	1 5cmに伸びた若芽とする 2 葉が柔らかく、つぼみのもの 3 葉に変色のないもの 4 異味・異臭を認めないもの			
547	ターツァイ	1 損傷葉及び芯のないもの 2 「とう」の立ったものは不可			
548	チンゲンサイ	1 鮮度良く、損傷葉や黄変のないもの 2 「とう」の立ったものは不可 3 Mサイズ:1株80g以上100g未満			
549	葉大根	1 葉を食べるために育成されたもの 2 「とう」の立ったものは不可			
550	冬瓜	1 外皮が淡緑色を呈するもので1個3kg程度のもの			
551	とうもろこし	1 鳥虫害、粒着不完全のもの、粒の硬いもの及び先端のしなびたものを除く 2 Mサイズ:250g以上300g未満 3 品種・冷凍・生はその都度示す			
552	トマト	1 成熟度良好で硬くしまっており、へたの青いもの 2 変形品破損品は不可 3 Mサイズ:1箱24個入り150g以上200g程度			
553	ミニトマト プチトマト チェリートマト	1 成熟度良好で新鮮なもの、裂果や傷み果を除く 2 Lサイズ:10g以上15g未満			
554	とんぶり	1 灰褐色で直径2mm程度のもの 2 水煮加工してあるもの			
555	なす	1 光沢のある紫紺色で皮が軟らかく、成熟良好なもの 2 皮割れ、茶色の斑点、傷のないもの 3 Mサイズ:75g以上100g未満			
556	米なす	1 規格番号555に準ずる 2 1個300g程度のもの			
557	菜の花	1 茎が軟らかく、つぼみのもの 2 葉に変色のないもの			
558	にが瓜	1 特有の香味・光沢を有するもの 2 Lサイズ:長さ20~25cm			
559	にら	1 濃緑色で葉肉厚く、病虫害や枯葉のないもの、葉幅8mm以上 2 テープ結束、切り口を揃える 3 Mサイズ:葉長25cm以上30cm未満			
560	人参	1 洗いよく、ひげ根のないもの、変形・とう立・割れ・す等の入らないもの 2 葉部は切り揃える 3 1本当たりの標準規格 Mサイズ:150g以上 Lサイズ:200g以上 LLサイズ:300g以上~400g以下			
561	切り人参	1 規格番号560の1頁に準ずる人参の皮を荒削りした後、縦割千切りしたもの 2 長さ5~6cm、金平用 3 真空包装のもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
562	にんにく おろしにんにく	1 付根のところに土砂の付着していないもの 2 大玉でよく乾燥したもの 3 おろしにんにくは1~2頁をおろしたもので1kg詰め、生、無塩のもの			
563	にんにく芽	1 緑色の鮮やかで、曲がりの強くないもの 2 肉質の軟らかいもの			
564	白葱	1 ひげ根を除き水洗い水切りし、枯葉を落としたもの 2 トウのたっていないもの、みずみずしいもの 3 Mサイズ:太さ1.7cm以上2.0cm未満 軟白部の長さ 夏:25cm以上、秋冬:30cm以上			
565	青葱	葉肉薄く軟らかいもの			
		a 葉葱			
		b 薬味用葱	万能ねぎ等		
		c わけぎ	Mサイズ:長さ50cm以内、白身の長さ:5~10cm		
566	白菜	1 結球白菜、抱合良好、枯葉・病虫害のないもの 2 根部・外葉を適切に除いたもの 3 1株3~4kgとする			
567	パセリ	1 濃緑色のもので縮みのよいもの 2 茎の長さ20cm			
568	ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン	1 新鮮で皮のやわらかいもの 2 特有の香味・光沢を有するもの			
		a Sサイズ、1個30g以上50g未満			
		b M~Lサイズ			
569	ふき	1 葉切りで肉質の軟らかいもの 2 茎の長さが50cm程度			
570	ふきのとう	1 葉が開いておらず、引き締まったもの 2 1個6g程度のもの			
571	ベビーリーフ	1 サラダ用 2 15cmほどで摘み取られた幼葉 3 主にレッドオークレタス、ルッコラ、タアサイ、ロロロッサ、ほうれん草、水菜、芥子菜、小松菜等約6種類使用したもの			
572	ブロッコリー	1 濃緑色のもの 2 葉及び茎を除き軟らかいもの 3 Lサイズ、250g以上375g未満			
573	ほうれん草	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの 2 洋種、在来種共可 3 固い茎のあるもの及び葉先に傷や枯れのあるものは除く 4 Mサイズ:葉茎の長さ26~30cm未満 Lサイズ:葉茎の長さ30~33cm未満			
574	糸みつば 水耕みつば	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの 2 茎の長さ15cm以上 3 色は葉の付け根まで純白、光沢をおび、軟らかいもの 4 水耕栽培は根を除いたもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
575	根 み つ ば	1 根部を8cm程度に切る、白い茎部分は12cm以上 2 枯葉なく、香味高い品質良好なもの			
576	み よ う が	固有の芳香を有し、つぼみの開かないもの			
577	み よ う が 茸	1 固有の芳香を有し柔らかいもの 2 茎が白く、巻いた葉の紅が鮮やかなもの			
578	も や し 大 豆 も や し	1 みずみずしい白さで、夾雑物・異臭のないもの 2 よく水切りしたもの 3 漂白剤使用不可			
579	モ ロ ヘ イ ヤ	1 葉先がピンとしていて厚みがあるもの 2 新鮮で色鮮やかなもの 3 切り口が茶色に変色していないもの 4 茎に弾力があって柔らかいもの			
580	ゆ う が お	1本5～6kg程度のもの			
581	レ タ ス	1 外葉を除き、抱合完全で葉くずれ等のないもの 2 むき玉とする 3 Mサイズ:320～430g、Lサイズ:400～550g、2Lサイズ:500～650g			
582	サ ラ ダ 菜	根切り、切り葉ずれ、枯葉のない球の揃ったもの			
583	サ ニ ー レ タ ス	1 株切りで損傷葉のない新鮮なもの 2 Mサイズ、250g以上300g未満			
584	プ リ ー ツ レ タ ス	1 規格番号583に準ずる 2 1株250g程度			
585	れ ん こ ん	1 水洗いで肉質軟らかいもの 2 黄・茶褐・黒色の斑点のあるものを除く 3 ふでひげ根を除き、中1節300g程度 4 品質区分は秀とする			
586	わ ら び 水 煮 ぜ ん ま い 水 煮 ふ き 水 煮	1 固有の形をなし、太さ発育良好で、茎は軟らかで葉の開かないもの 2 ゆで灰出し、夾雑物等の混入なきもの			
587	七 草 パ ッ ク	七草を袋詰めしたもの			
		a 1袋150g詰め			
		b 内容量はその都度示す			
588	ス プ ラ ウ ト	枯葉のない長さの揃ったもの			
589	サ ラ ダ ほ う れ ん 草	1 規格番号573に準ずる 2 生食用とする			

## 6 果実類

規格番号	品名	規	格	備	考
600	果実類共通規格	1 適度に熟成し、品種物の芳香・形状・色彩があり、粒等が一様に揃っていること 2 未熟・過熟・傷害・病虫害・荷傷等の混入がないもの 3 品質区分は秀とする 4 衛生的な容器やダンボール箱にきちんと入れられたもの、むき出しのままのもの破損及び腐敗は除く 5 外装に品名、内容量、個数、規格、生産地等を表示したもの			
601	アボカド	1 適度に熟しているもの 2 1個250～300g程度			
602	いちご	1 品種はその都度示す(とちおとめ、スカイベリー等) 2 粒揃いで熟度良好で甘味十分なもの 3 破損及び腐敗は除く 4 サイズはその都度示す			
603	いちじく	1 形状よく熟度十分なもの 2 1個40～50g程度のもの			
604	いよかんでこぼん	1 皮が薄く形状良好で傷斑点等がなく水分が十分にあるもの 2 熟しすぎてパサパサしたものは不可 3 1個250～300g			
605	みかん	1 温州みかんとする 2 果皮がやわらかく、色鮮やかな甘味十分なもの 3 早生みかんは果皮が緑がかかったもの可			
		a S 90g			
		b M 100g			
		c L 120g			
606	オレンジ	1 果皮きめ細かく、へその大きいもの 2 1個250g程度			
		a ネーブル			
		b パレンシア			
607	柿	1 色鮮やかなもの 2 渋味のなく、甘いもの 3 富有柿または次郎柿とする 4 種無しの場合はその都度示す			
608	干し柿	1 甘味良好で渋味が良く抜け、乾燥適度なもの 2 漂白及び防腐剤を使用していないもの 3 セロハン包装 4 1個50g程度			
609	キウイフルーツ ゴールデンキウイ	1 Lサイズ、1個100g～120g程度で適度に熟したもの 2 皮に損傷がないもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
610	きんかん	1 粒揃いで熟度良好で甘味十分なもの 2 1個10g程度			
611	グレープフルーツ	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 フロリダ産又はカリフォルニア産とする			
		a ルビー b ホワイト	1個400～500g程度		
612	さくらんぼ アメリカンチェリー	1 新鮮なもの、殆ど赤く熟れていて味のよいもの 2 破損及び腐敗は除く			
		a 佐藤錦 b アメリカンチェリー	Mサイズ以上		
613	すいか 小玉すいか こがねすいか	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 品質は優又は秀とする			
		a すいか	1個5～6kg		
		b 小玉すいか	1個2kg程度		
		c 品種、大きさはその都度示す			
614	スイーティー (オロブランコ)	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 1個400g程度			
615	すもも (プラム)	1 特有の色鮮やかで酸味甘味が十分であること 2 品質形状とも良好で粒揃いのものとし病虫害等認められないもの 3 サイズM以上で大石早生、ソルダムなど			
616	ソルダム	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 1個70～80g程度			
617	梨	熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く			
		a 幸水	Lサイズ		
		b 豊水	(400g以上)		
		c 二十一世紀			
		d 新高	1個450g以上500g未満		
		e 品種及び大きさはその都度示す			
618	洋梨	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 1個200g程度			
619	夏みかん 甘夏柑	1 皮は特有の凹凸があり張りがあつて新鮮なもの 2 黒ずんだ汚れや未熟色のない鮮やかな橙色をしている酸味の少ないもの 3 重くへたのしっかりしたもの 4 1個350～400g程度			
620	パイナップル	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 1個1.2kg程度			
621	はっさく	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 重くへたのしっかりしたもの 3 1個330g程度			
622	バナナ	1 青みがなく黄金色のもので表皮に変色のないもの 2 1本160～180g程度			
623	パパイヤ	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 1個300g程度			
624	ネクタリン	1 全体に赤みの散った果肉で弾力のあるもの 2 規格番号615に準ずる 3 1個130～150g程度			

規格番号	品名	規	格	備	考
625	びわ	1 丸みがあり艶があり、皮が張っているもの 2 粒揃いで熟度良好で甘味十分なもの 3 1個50g程度			
626	ぶどう	1 病害虫腐敗品のない新鮮な色艶のあるもの 2 酸味が少なく果粒の揃っているもの 3 房のしっかりしているもの			
		a デラウェア	1房110～150g		
		b 巨峰	1房300～350g		1粒当たり 10～15g程度
		c マスカット ロザリオビアンコ	1房300～400g		
		d 品種及び大きさはその都度示す			
627	ぼんかん	1 熟度良好で甘味十分に未熟、加熱割、傷物を除く 2 1個130程度			
628	干しあんず	種を除き、良く乾燥したもの			
629	マンゴー	1 熟度良好で甘味十分に未熟、加熱割、傷物を除く 2 1個200g程度			
630	メロン	1 病害虫なく、一般市販品でよく熟したもの			
		a マスクメロン			
		b アムス			
		c アンデス、クインシー			
		d 品種及び大きさはその都度示す			
631	ゆず	1 皮に傷がなく、皮がしなびてないもの 2 1個60g程度、黄色く色付いているものとする			
632	桃	1 特有の芳香を有し、病虫害・変形・過度の成熟品を除く、甘いもの 2 白鳳又は白桃 3 Lサイズ、1個300g程度			
633	林檎	1 肌のきれいなもの 2 病害虫なく、一般市販品で適度に熟したもの			
		a つがる	基準は一果重は275g以上		
		b 千秋			
		c ふじ			
		d むつ			
		e ジョナゴールド			
		f 品種及び大きさはその都度示す			
634	レモン	1 サンキスト 2 形状良好で腐敗品のないもの 3 1個80～100g程度			
635	レモン濃縮果汁	1 レモン果汁100%濃縮還元してあるもの 2 種類、容量、容器はその都度示す 3 賞味期限表示のこと 4 納入時賞味期限4ヶ月以上のもの			
636	レーズン	1 美味にしてカビがなく、異物、夾雑物の混入なきもの 2 乾燥良好なもの			
637	かぼす	1 皮に傷がなく、皮がしなびてないもの 2 形状良好で腐敗品のないもの 3 直径4cm程度			
638	ドライプルーン	1個18～20g程度、種なしのもの			

規格番号	品名	規	格	備	考	
639	アップルピューレ	1 1kg詰め 2 常温で保存可能 3 納入時賞味期限17ヶ月以上のもの				
640	果肉入りフルーツソース	1 冷蔵で保存可能 2 デザート用のソース 3 納入時賞味期限5ヶ月以上のもの 4 たっぷり果実シリーズ程度、果肉約50%以上配合 5 1袋500g				
641	フルーツソース	1 冷凍品または常温保存品とし、その都度示す				
		2 デザート用のソース				
		3 納入時賞味期限5ヶ月以上のもの				
		a ストロベリーソース				
		b ブルーベリーソース				冷凍品の場合は200g詰め/袋 常温品の場合は440~500g詰め/本
		c カシス				
d フランボワーズ						
e その他						

## 7 きのご類

規格番号	品名	規	格	備	考
701	え の き 茸	1 傘の揃った腐りのない新鮮なもの 2 傘の開きは10mm以内、軸は白く茎の長さは13cm以内 3 根分の不可食部分は市場例による 4 100g程度/パックにしたもの			
702	エ リ ン ギ	腐りのない新鮮なもの			
703	き く ら げ	1 乾燥良好・夾雑物なきもの 2 かび・変色・変質の認められないもの 3 洗浄もの、石づきのないもの		防湿包装袋入り	
704	生 椎 茸	1 傘の開きが6分開き以内のもの 2 色彩及び形状が良好で、傘の肉が厚く、水分含有量は比較的少ないもの 3 汚染及び病虫害のないもの 4 Mサイズ:傘の直径4~6cm、1個15g程度 5 品質区分は秀又はA品とする			
		a 国産品			
		b 輸入品はその都度、原産国を示す			
705	乾 燥 椎 茸	1 乾燥良好・夾雑物なきもの 2 かび・変色・変質の認められないもの 3 傘にみ、じくなし 4 賞味期限1年以上		防湿包装袋入り	
		a スライス 1袋500g			
		b 形状、容量、容器はその都度示す			
706	し め じ 本 し め じ	1 腐りのない新鮮なもの 2 傘の開きは中開き以下のもの 3 Mサイズ:傘の直径2cm以上 4 100g程度/パックにしたもの			
707	生 な め こ	1 腐りのない新鮮なもの 2 つぼみでなめこ特有の色形とぬめりを呈し、雑物を認めない			
708	ひ ら た け	1 腐りのない新鮮なもの 2 色彩は良好、肉質は固くしまっているもの			
709	ま い た け	1 腐りのない新鮮なもの 2 色彩は良好、肉質は固くしまっているもの 3 Mサイズ A品とする 4 カットされていない、いしづき付きとする			
710	マ ッ シ ュ ル ー ム	1 白っぽく弾力があり、傷のないもの 2 生(ホール)とする			
711	ま つ た け	特有の芳香を有する新鮮なもの			
		a 国産品			
		b 輸入品はその都度、原産国を示す			

## 8 藻類

規格番号	品名	規	格	備	考
800	藻類共通規格	1 乾燥品は、乾燥良好・夾雑物なきもの、防湿包装されたもの 2 良質な原料を使用し、加工されたもの 3 賞味期限表示のこと			
801	青のり	1 乾燥良好で変色・変質等の認められないもの 2 夾雑物の混入なきもの			
		a 1袋100g程度			
		b 内容量はその都度示す			
802	浅草のり (千のり)	1 色黒く色彩があり、表面にむら穴あき砂・わらくずの混入なきもの 2 1枚2g程度の厚みのあるもの			
803	味付けのり	1 良質なのりを、醤油・みりん等で味付けしたもの 2 防湿包装されたもの 3 1袋5枚入り			
804	とさかのり 青おごり	自然色を呈し、夾雑物がなく、塩蔵冷凍法処置によるもの			
805	焼きのり	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 2 防湿包装されたもの			
		a 1袋10枚入り			
		b 手巻寿司用、1/4切り5枚袋入り			
		c 内容量はその都度示す			
806	もみのり きざみのり	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 2 夾雑物の混入なきもの 3 寿司のりを使用したもの			
		a 1袋10g			
		b 1袋100g			
		c 内容量はその都度示す			
807	寒天	夾雑物の混入なきもの			
		a 棒寒天			
		b 糸寒天(細寒天)			
808	寒天シロップ漬	1 1袋1.5kg詰め 2 カットされたもの 3 納入時、賞味期限90日程度			
809	昆布	1 茶褐色等に変色したものを除く 2 着色品は不可			
810	切り昆布	1 砂がなく、着色のないもの 2 千切り(1ミリ幅のもの) 3 乾燥品とする			
811	結び昆布	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 2 乾燥もの、1袋500g			
		a 1個1~2g			
		b 大きさはその都度示す			
812	生刻み昆布	1 塩抜きものとする 2 バラ詰めのもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
813	一口とろろ昆布	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 2 夾雑物の混入なきもの	a 1袋100個入り(1個約1g) b 内容量はその都度示す		
814	もずく	1 味つけのもの 2 賞味期限表示のこと	a 1個60gのもの b 内容量はその都度示す		
815	ところてん	1 原料のてんぐさは良質のものであること 2 透明度良好なもの			
816	ひじき	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 2 乾燥良く、夾雑物の混入なきもの	a 長ひじき b 芽ひじき	1kg詰め	
817	わかめ	《干しわかめ》 1 葉薄く、茎が細いもので人工着色されたものを除く 2 防湿包装されたもの  《生わかめ》 1 葉薄く、やわらかく緑褐色をしているもの 2 人工着色は不可 3 塩蔵、冷凍法処理によるもの	a 200g b 500g c 1kg d 容器、容量はその都度示す	ポリ袋入り	
818	茎わかめ 細切り茎わかめ	カットされたものとする	a 1kg詰め b 容器、容量はその都度示す		
819	乾燥めかぶ	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 2 夾雑物の混入なきもの 3 1袋100g入り			
820	海草サラダ	わかめ・白とさか・赤とさか・ふのり入りのものとする	a 乾燥1袋70g b 生、内容量はその都度示す		
821	味付けめかぶ	賞味期限表示のこと	a 1個50g カップ入り b 子持ち c 生姜風味 d ピリ辛仕立て	納入時、賞味期限は10日以上とする 1袋200g入り、冷凍品 納入時、賞味期限は180日間以上とする	

規格番号	品名	規	格	備	考
822	さくらそう	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 2 夾雑物の混入なきもの	a	1袋100g	
			b	内容量はその都度示す	
823	あおいそう	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 2 夾雑物の混入なきもの	a	1袋100g	
			b	内容量はその都度示す	
824	味噌汁の具	a わかめと舞茸 b わかめとお麩 c ほうれん草と油揚げ d 内容量はその都度示す	a	1袋100g	
			b		
			c		
			d	内容量はその都度示す	
825	ところてんの素	1 伊那食品程度 2 納入時、賞味期限11ヶ月以上とする	a	4g×20袋	
			b	内容量はその都度示す	
826	粉寒天	1 伊那食品、かんでんクック程度 2 納入時、賞味期限11ヶ月以上とする	a	4g×20袋	
			b	内容量はその都度示す	
827	海藻麺	1 海藻ビードロ・海藻クリスタル程度。1袋100g 2 海藻から抽出された成分でできていて、プチプチした食感のもの			

9 魚介類及び同加工品

規格番号	品名	規格	備考
900	鮮魚共通規格	1 魚体にうろこが密着とするとともに水々しい色彩を有し、えらは美しい赤色を示しているもの 2 魚球突き出し、魚膜透明で肉のしまり、よく弾力があるもの 3 鮮魚特有の魚臭を有すること(アンモニア臭を感じないもの) 4 腹切り・身欠け・油焼き・異味異臭及び血液等異物付着がないもの 5 切り身大きさがおおむね揃っていること 6 骨取りの場合はその都度示す	衛生的容器
	冷凍魚共通規格	1 船内、水場地又は加工工場で急冷凍したもので凍結完全なもの 2 解凍後、鮮魚と同様な鮮度を有すること但し不良品は解凍後においても交換保証とする 3 多量のグレースを認めず、冷凍腹切等ないもの 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする 6 包装にくずれのないもの 7 その他鮮魚と同じ	衛生的容器
	味噌漬魚共通規格	1 鮮魚及び冷凍魚共通規格に準ずる 2 切り身魚を味噌に漬け込んだもので内部まで良く浸透し、異味、異臭を呈さないもの	衛生的容器
	粕漬魚共通規格	1 鮮魚及び冷凍魚共通規格に準ずる 2 切り身魚を酒粕に漬け込んだもので内部までよく浸透し、異味、異臭を呈さないもの 3 検量時、酒粕を除く(酒粕5%以内)	衛生的容器
	塩蔵魚共通規格	1 鮮魚共通規格に準ずる 2 塩味良好なもの 3 塩やけ等がないもの	衛生的容器
	干物魚共通規格	1 乾燥度及び塩度が適当で、油やけ風味、異味、異臭の認められないもの 2 虫喰、カビ等の認められないもの 3 大きさがおおむね揃っていること	衛生的容器
	みりん干類共通規格	1 油やけがなく大きさがおおむね揃っているもの 2 全面に調味料が塗布され白胡麻、又はけしの実がふっであるもの 3 特有の風味を有し、異味、異臭のないもの	衛生的容器
	加工魚共通規格 (フイレ)	1 頭・ひれ・うろこ・内臓・骨を除去し、整形良好で、身割れ、身くずれその他損傷のないもの 2 大きさが一様に揃っており、夾雑が混入していないもの 3 その他、鮮魚及び冷凍魚同じ 4 切り身、内容及び形状はその都度示す	衛生的容器

規格番号	品名	規	格	備	考
900	練製品共通規格	1 鮮度良好な魚肉を原料に澱粉調味料を加え、練り上げ良好なもの 2 大きさ、形態が均一にて香味光沢良好で弾力性のあるもの 3 合成保存料、着色料及び甘味料ともに食品衛生法に規定されたもの 4 製法、取扱法ともに衛生的で加熱適切にてそのまま食せるもの 5 異質物夾雑物異味異臭「ネト」等を認めず漂白剤等はなるべく使用しないもの 6 賞味期限及び食品衛生法に規定された表示を明記すること 7 揚げ物については植物油を使用し油を十分に切っていること		衛生的容器	
	貝類共通規格	新鮮なもので死貝、泥、砂、石、海草類等の夾雑物の混入なく粒の揃っているもの		衛生的容器	
	貝むき身共通規格	1 むき身は異品種、異物等の夾雑物の混入していないもの 2 別示ある場合を除き、冷凍品とする 3 冷凍品は急速凍結品で凍結完全なもの		衛生的容器	
901	あじ切り身	1 3枚おろして1切れの大きさはその都度示す 2 塩焼き用他 3 その他鮮魚共通規格に準ずる			
902	あじ生開き	1 フライ用に骨・頭・鱗除去 2 その他鮮魚共通規格に準ずる			
903	あじ干物	1 真あじとする 2 干物共通規格に準ずる			
		a 1枚160g程度			
		b 大きさがその都度示す			
904	あゆ	1 鮮度良好なもの 2 1匹100g程度のもの 3 その他鮮魚共通規格に準ずる			
905	あなご(開き)	1 頭・内臓を除き、開き骨抜きした真あなごとする 2 その他鮮魚共通規格に準ずる			
		a 1枚100g程度のもの			
		b 天ぷら用のもの			
906	あなご蒲焼 刻み煮込みあなご	1 人工着色不可 2 チルド、冷凍についてはその都度示す 3 たれつきとし、量は総量の10%とする			
		a 調理後100g程度			
		b 1kg詰め			
907	赤魚切り身	1 加工魚共通規格に準ずる 2 切り身の大きさはその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
908	い わ し	1 真いわしとする 2 塩焼き用、ワタを抜いたもの 3 その他鮮魚共通規格に準ずる			
			a	大羽100～130g程度	
			b	中羽60g程度	
909	丸 干 し い わ し	1 1匹50g程度、大羽は100g程度 2 表皮青白色で皮、腹が破損していないもの 3 特有の香りと適度の塩味を有すること 4 干物共通規格に準ずる			
910	う な ぎ 蒲 焼	1 1個当たりの重量、及び真空包装の有無はその都度示す 2 たれ・山椒付			
911					
912					
913	か じ き 鮪 切 り 身	1 鮮魚・冷凍共通規格に準ずる 2 めかじきとする			
914	粕 漬 け	粕漬魚共通規格に準ずる			
			a	鮭・たら	1切れ100～120g
			b	赤魚	1切れ130～150g
			c	鮪	1切れ100～120g
			d	鯛	1切れ130～140g
			e	その他	
915	か つ お	1 鮮魚共通規格に準ずる 2 真鰹とする			
916	鰹 土 佐 造 り	1 1本500g以上 2 新鮮な鰹を原料としたもの、たれつき			
917	刺 身 用 鰹	1 頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとする 2 生・たたきはその都度示す			
			a	1節は400g程度	
			b	1本5kg程度	
			c	大きさはその都度示す	
918	か ま す 干 物	1 開いたもの 2 1枚100g程度のもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
919	か れ い	切り身の大きさは、その都度示す			
		a	むきかれい(骨・皮なし)		
		b	からすかれい		
920	刺 身 用 か ん ぱ ち	頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとする			
		a	さくどりしてあるもの		
		b	大きさはその都度示す		
921	き す	1 冷凍品 2 白きすを背開きし、頭・骨を除いたもの 3 1枚40g程度 4 その他加工魚共通規格に準ずる			
922	み り ん 漬 け 袖 庵 漬 け	1 鮮魚・冷凍共通規格に準ずる 2 切り身魚を各々のたれに漬け込んだもので内部までよく浸透し 異味、異臭を呈さないもの			
923	こ は だ	1 1匹150g程度 2 その他鮮魚共通規格に準ずる			
924	こ は だ の う の 花 漬	1 1枚60g程度のものをうの花で漬けたもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期間は3日以上とする			
925	鮭	1 紅鮭・銀鮭・キングサーモン 2 鮮魚・冷凍共通規格に準ずる 3 切り身の場合、大きさはその都度示す			
926	鯖	1 鮮魚・冷凍共通規格に準ずる 2 大西洋鯖とする 3 切り身の場合、大きさはその都度示す			
927	鯖 干 物	1 干物共通規格に準ずる 2 頭を除いたもの 3 文化干し			
		a	1枚120g程度		
		b	大きさはその都度示す		
928	さ わ ら	1 鮮魚・冷凍共通規格に準ずる 2 切り身の場合、大きさはその都度示す			
929	さ わ ら の 西 京 漬 け	1 新鮮なもので特有の黒斑があるもの 2 他の類似魚(バラクーダ等)を鯖として納入は不可 3 その他鮮魚共通規格に準ずる 4 切り身の大きさはその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
930	秋 刀 魚	1	鮮度良好なもの		
		2	塩焼き用		
		a	頭、内臓を取り除いたもの、1尾100g～150g程度		
		b	丸のままのもの、1尾150g程度		
931	秋 刀 魚 干 物	1	1枚120g程度		
		2	表皮青白色で皮、腹が破損していないもの		
		3	特有の香りと適度の塩味を有すること		
		4	干物共通規格に準ずる		
932	塩 蔵 魚	1	塩蔵魚共通規格に準ずる		
		2	よく塩味が馴染んだもので甘塩のもの (生に塩をふっただけのものは不可)		
		3	丸の場合1匹1.5kg程度		
		4	切り身の場合はその都度示す		
		a	鱒	1切れ120g程度	
b	鮭				
c	鯖				
d	その他				
933	子 持 ち し し ゃ も	1	乾燥良好で1尾20g程度		
		2	串刺しは不可		
		3	その他は干物共通規格による		
934	す ず き 切 り 身	1	鮮魚・冷凍共通規格に準ずる		
		2	切り身の場合、大きさはその都度示す		
935	鯛 切 り 身	1	鮮魚・冷凍共通規格に準ずる、真鯛、金目鯛とする		
		2	切り身の場合、大きさはその都度示す		
936	刺 身 用 鯛	頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとする			
		a	さくどりしてあるもの		
		b	大きさはその都度示す		
937	銀 鱈	1	鮮魚共通規格に準ずる		
		2	産地急速冷凍品(ドレスのもの)		
		3	真鱈とする		
		a	1切れ120g程度		
		b	切り身の場合、大きさはその都度示す		
938	ヒ ラ ス 切 り 身	1	鮮魚・冷凍共通規格に準ずる		
		2	青ヒラス、銀ヒラス		
939	太 刀 魚 切 り 身	1	鮮魚・冷凍共通規格に準ずる		
		2	頭、内臓を取り除いたもの		
		3	背びれ抜きをすること		
		4	切り身の大きさはその都度示す		
940	骨 取 り 魚	1	1袋5切入り		
		2	冷凍のまま調理可能なもの		
		3	オカフーズ(骨取り切身百選)程度		
		4	魚の種類はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
942	にしん	1 船内急速冷凍品 2 冷凍魚共通規格に準ずる 3 1匹150g程度			
943	身欠にしん	1 乾燥十分で1本40g程度 2 固有の香りがあり、悪臭、刺激臭のないもの 3 虫食カビ等の認められないもの			
944	刺身用はまち 刺身用サーモン	頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとする			
		a さくどりしてあるもの			
		b 大きさはその都度示す			
945	はたはた干物	1 干物共通規格に準ずる 2 1本20g程度			
946	ひらめ (おひょう)	1 頭、内臓を取り除いたもの 2 切り身の場合皮びき3枚おろしで1切れ120g程度 3 その他鮮魚共通規格に準ずる			
947	ぶり切身	1 本鮓とする 2 その他鮮魚共通規格に準ずる			
948	ほっけ干物	1 塩味良好な一夜干し 2 干物共通規格に準ずる			
		a 1枚もの	160~180g		
		b 切り身	120~160g		
949	まぐろ	1 鮮魚共通規格に準ずる 2 切り身の場合、大きさはその都度示す			
950	刺身用まぐろ	1 本鮓、めばち、きわだとする 2 頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとする 3 生、冷凍、チルドについてはその都度示す			
		a 刺身用にカットしたもの			
		b さくどりしてあるもの			
		c ねぎとろ	500g~1kg詰め		
		d 大きさはその都度示す			
951	味噌漬け 西京漬け	味噌漬魚共通規格に準ずる			
		a さわら	1切れ120g程度		
		b 鮪			
		c まながつお			
		d 鯖			
		e いか	1枚130~150g		
		f その他			
952	むつ切り身	1 鮮魚共通規格に準ずる 2 銀むつとする			
953	目刺	1 丸干しイワシに準ずる 2 1匹15g程度			
954	メルルーサ切り身	1 2Lサイズのフィレをカットしたもの 2 切り身の大きさはその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考	
955	みりん干し	みりん干類共通規格に準ずる				
		a	鰯	1枚30g		
		b	赤魚	3枚おろし120～140g		
		c	いわし	1枚35g		
		d	金目鯛	3枚おろし120～140g		
		e	つば鯛	100～130g		
		f	鯖	3枚おろし、頭なし 120g		
		g	さわら	本鯖、3枚おろし 100～110g		
		h	秋刀魚	開いたもの 100～120g		
		i	にしん	40g、頭なし		
		j	まぐろ	100～120g		
		k	南むつ	骨なし 100～120g		
		l	その他			
956	わかさぎ	1 鮮魚共通規格に準ずる				
		2 大きさはその都度示す				
957	殻付き貝類	1 貝類共通規格に準ずる				
		2 砂抜きしてあるもの				
		3 生きているもの				
		a	あさり	1粒15g程度		
b	しじみ	1粒5g程度				
c	はまぐり	1粒30g程度				
958	むき身貝類	貝むき身共通規格に準ずる				
		a	あおやぎ			
		b	あさり	ポイル済、300～500粒入り/kg		
		c	かき貝	粒状凍結したもの		
		d	つぶ貝			
e	その他					
959	帆立貝柱	1 貝類共通規格に準ずる				
		2 うろなし				
		a	1kg詰めのもので23～25個入り			
		b	2Sサイズ 1kg詰めのもので35～40個入り			
c	粒の大きさはその都度示す					
960	ベビー帆立	ポイルし冷凍、うろとりしたもの、1袋1kg詰め				
		a	Lサイズ	80個～100個入り		
		b	Mサイズ	100個～150個入り(1粒1.5～2cm程度)		
		c	Sサイズ	150個～200個入り		
961	帆立水煮	1 1kg詰めのもの				
		2 賞味期限表示のこと				
		3 食品添加無添加 固形量640g				
962	刺身用帆立貝柱	新鮮なもの、生食品				
		a	Mサイズ			
b	Sサイズ					
963	えび	1 大正海老、ブラックタイガーとする				
		2 冷凍魚共通規格による				
		3 ベトナム、インドネシア産程度				
a	1箱1.8kg、頭なし13～15サイズ					
b	大きさ、容量はその都度示す					

規格番号	品名	規	格	備	考
964	殻むきえび	1 大正海老、ブラックタイガー、バナメイエビとする。8Lサイズ 2 背綿、尾を除去したもの 3 冷凍魚共通規格とする			
965	むき身えび	1 冷凍魚共通規格による 2 Lサイズのもの 3 固形量600g程度 4 賞味期限を表示			
966	桜えび	1 乾燥十分で、異味異臭のないもの 2 新鮮で変色・変質を認められないもの 3 着色料を使用していないもの 4 釜あげはその都度示す		1袋500g入り	
967	甘えび	1 皮むき尾付き 2 500gトレー入り 3 生食用			
968	ずわい蟹	1 カットものとし、生食用、鍋物用はその都度示す 2 殻付き足身 3 1本70g程度			
969	たらば蟹 (蟹むき身)	1 足のみ 2 冷凍魚共通規格による			
970	ロールいか	1 鮮度良好なもの 2 冷凍品、1箱5kg入り(5枚程度入り) 3 皮なしのもの 4 冷凍魚共通規格による			
971	いかそうめん	1 冷凍品 2 500g~1kg詰め 3 冷凍魚共通規格による			
972	いか足	1 真いかとする 2 500g入りとする 3 賞味期限表示とする 4 冷凍魚共通規格による			
973	刺身用いか	1 皮、足等を除き刺身用に加工したもので生又は冷凍とする 2 1枚200g程度 3 冷凍、生についてはその都度示す			
974	カットいか	1 1袋1kg 2 皮なしのもの、冷凍魚共通規格に準ずる a 輪切り b 短冊 c 花いか d その他			
975	いか飯	1 真空パック、ボイルもので、味付けもち米ごはんが入ったもの 2 1パイ250gのもの			
976	いか塩辛	1 新鮮ないかを原料にして、色彩・風味良好なもの 2 容器または包装紙には製造工場製品名・賞味期限・ 内容量が記入され相違のないもの			
977	つぼ抜きいか	1 脚、内臓等を除き、内部をよく洗浄したもの 2 1パイ180g程度			

規格番号	品名	規	格	備	考
978	い く ら	1 適度な塩味を有し良質なものの、サケの魚卵とする。 2 塩気が強くない、醤油漬けのもの 3 コピー食品は不可 4 容器・内容量はその都度示す 5 消費期限表示のこと			
979	た 刺 身 用 た こ	1 ゆで上がりのもの 2 1匹500g～1kg程度のもの 3 真だことする、水だこは不可 4 足のみとする			
980	酢 だ こ	1 真だこを塩ゆでし、酢で漬けたもの 2 着色等施さない			
981	味 付 た こ	真だこ、冷凍も可			
982	明 太 ば ら こ	1 1袋500gの冷凍品 2 生食用(過度な着色不可)			
983	た ら こ 辛 子 明 太 子	1 鮮度良好な市販上級品(生鮮可能品) 2 形くずれのないもの 3 過度の着色不可 4 塩気が強くない、甘口のもの 5 1腹80g程度 6 薄皮を除く場合はその都度示す			
984	え び 団 子 い か 団 子	1 冷凍品とする 2 1kg詰め			
985	う に	1 新鮮なもの、生食用 2 1箱100g入り			
986	う に く ら げ	うにで和えたもの			
987	塩 く ら げ	1 織切りにして塩漬けにしたもの 2 太さ均一、塩加減適当なもの			
988	中 華 く ら げ	1 中華味に漬け込んだもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は3ヶ月以上とする			
989	ス モ ー ク サ ー モ ン	1 特有の味と香りを有するよう熟煙加工されたもの 2 スライス 3 真空パックされたもの			
990	さ け フ レ ー ク	1 鮭を粗ほぐしたもの 2 塩気の強くないもの			
991	し ら す 干 し 釜 揚 げ し ら す 小 女 子	1 乾燥十分で形くずれないもの(むれていないもの) 又変色していないもの 2 新鮮で特有の香味があり、異味異臭、夾雑物の混入していないもの 3 釜揚げしらすの場合は鮮度良好なもの			
992	味 付 か ず の こ	a	1本のもの	1kg元詰品 重量はその都度示す	
		b	折れ	1kg元詰品 3折れ	

規格番号	品名	規	格	備	考
993	さつま揚げ いか巻 魚川岸揚げ ごぼう巻 揚げポール うずら卵巻	1	さつま揚げは、人参・ごぼうの混入は10%以内とする		
		2	良質の植物油を使用のこと		
		a	1個25g程度		
		b	1個40g程度		
		c	大きさはその都度示す		
994	魚肉ソーセージ	1	JAS標品、1袋700gのものニツスイ程度		
		2	カットタイプは1本、ハーフ、クウォーター、スライス		
		3	大きさはその都度示す		
995	かまぼこ かまぼこ(白赤) かに風味かまぼこ 笹かまぼこ 焼き竹輪 伊達巻 つみれ なる はんぺん その他	1	白身の良質な魚を原料としたもの 混和は8%以内のこと		
		2	焼き竹輪の場合は表面が一樣に焼けていること		
		3	かまぼこ・小白板は、検量時板を除くこと		
		4	賞味期限表示のこと		
		a	1個240g程度		
		b	長さ20cm、真空包装、縦に裂けるもの		
		c	1個10g程度		
		d	1個20g程度		
		e	1個25g程度		
		f	1個60g程度		
		g	1本160g程度		
		h	1枚100g程度		
i	1本70g、直径3~4cm程度、おでん用				
j	1本40g程度				
k	大きさはその都度示す				
996	ふなの甘露煮	1	1匹25g程度のものを十分に煮つめ風味良好なもの		
		2	消費期限表示のこと		
997	削り節	1	JAS標品		
		2	1袋100g程度		
998	魚塩焼き 西京焼き 照り焼き 煮魚	1	オカフーズ程度		
		2	調理済み、真空包装、そのままボイルできるもの		
		a	1切れ30g		
		b	1切れ40g		
		c	1切れ45g		
		d	大きさはその都度示す		
999	いわしすり身 あじすり身	頭・内臓を除いた鮮度良好な魚をすりつぶしたもの			

## 10 肉類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
1000	牛肉共通規格	1 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの 2 鮮度良好で外観に異常が認めないもの 3 食品固有の堅さと弾力性を有するもの 4 包装及び容器は、衛生的なものを使用する 5 と場法による検査合格品とする 6 冷凍品は、凍結による乾燥、脂肪の変色等の認めないもの 7 各切断面は、ポリエチレンシート等で包む 8 外装箱の側面に各部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示したもの 9 輸入品は原産国表示すること			プラスチックコンテナ入り
1001	牛肩ロース 牛リブロース 牛サーロイン	1 スライス 2 厚く広く長くロースしんが大きく筋間脂肪の適度なもの 3 肉はきめ、しまり、色彩が良好で、脂肪は色彩と質のよいもの			
		a スライス、ステーキ用			
		b 切り身(g)はその都度示す			
1002	牛バラ	厚く広く肉づき一様で赤肉と脂肪の割合の適度なもの			
		a スライス			
		b ブロック			
		c 形態はその都度示す			
1003	牛もも肉	1 厚く、広く、豊満で皮下脂肪は適度均等に付着しているもの 2 脂肪混雑は十分で肉の色彩・きめ・しまりよく脂肪の色彩と質のよいもの			
		a スライス			
		b 形態はその都度示す			
1004	牛ひき肉	1 当日挽きの新鮮なもの 2 他畜産との合挽不可 3 脂肪20%以内			
1005	合挽肉	1 牛肉70%、豚肉30%を標準とした混合率にて2回以上ミンチしたもので脂肪含有量20%以下のもの 2 牛肉及び豚肉がよく混合され、パサパサせず、異味異臭のないもの			
1006	牛ヒレ	脂肪混雑は十分で肉の色彩・きめ・しまりよく、脂肪の色彩と質のよいもの			
		a スライス、ステーキ用			
		b 切り身(g)はその都度示す			
1007	牛すじ	減伸屈筋腱など及び汚染部位を除去して整形したもの			
		a チルド、新鮮な色彩・質のよいもの			
		b 冷凍ボイル済み牛すじ、一口大にカットされたもの			
1008	牛もつ	1 下処理、ボイル済みのもの、1袋1kg 2 一口大にカットし、バラ凍結したもの			
1009	牛肉ロース	1 厚く広く長くロースしんが大きく筋間脂肪の適度なもの 2 面積13cm×7cm程度 3 厚さが均一なもの 4 切り方はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1010	豚肉共通規格	1 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの 2 鮮度良好で外観に異常が認めないもの 3 食品固有の堅さと弾力性を有するもの 4 包装及び容器は、衛生的なものを使用する 5 と場法による検査合格品とする 6 肉質、色彩良好で、脂肪は白を帯びていること 7 表層脂肪は1cm以下とし、2層に分離していないこと 8 冷凍品は、凍結による乾燥、脂肪の変色等の認められないもの 9 各切断面は、ポリエチレンシート等で包む 10 水豚、玉付、黄豚、経産、むれ豚、がり豚及び極度脂肪を含むものは不可 11 外装箱の側面に各部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示したもの 12 冷凍又は生肉の別はその都度示す 13 輸入品は原産国表示すること			プラスチックコンテナ入り
1011	豚背ロース	1 厚く広く長くロースしんが大きく筋間脂肪の適度なもの 2 重量範囲 3.5～4kg 3 面積13cm×7cm程度 4 厚さが均一なもの 5 切り方についてはその都度示す			
1012	豚肩ロース	1 厚く広く肉づき良好で筋間脂肪の適度なもの 2 重量範囲 3.5～4kg 3 厚さが均一なもの			
1013	豚バラ	1 厚く広く肉づき一様で赤肉と脂肪の割合の適度なもの 2 重量範囲 3.5～4kg 3 厚さが均一なもの 4 切り方についてはその都度示す			
1014	豚もも肉	1 厚く広く肉づき良好で筋間脂肪の適度なもの 2 重量範囲 6～10kg 3 スライスのもの			
1015	豚ひき肉	1 当日挽きの新鮮なもの 2 他畜産との合挽不可 3 脂肪20%以内			
1016	豚ヒレ	1 骨の前下において後端6.5cm全部はずしとり周囲の脂肪を取り除き筋を取ったもの 2 重量0.35～0.6kgのもの			
		a	スライス、ヒレかつ用		
		b	切り方についてはその都度示す		
1017	豚レバ 牛レバ	1 特に新鮮で当日又は前日と殺のもので疫病・異臭・寄生虫のないもの、血抜きしたもの 2 スライス			
1018	スペアリブ	1 豚骨付きあばら肉 2 1本70g程度			
1019	豚もつ	1 白ゆでしたもの 2 小腸のみ 3 1～2cm程度に刻んだもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
1020	味付もつ	1 豚もつを味付けしたもの 2 1~2cm程度に刻んだもの a 味噌味 b 醤油味 c 塩味 d その他			
1021	鴨	肉 1 食肉用として肥育されたかもとする固有の新鮮な色彩、香気、弾力があり肉質柔らかいもの 2 脱毛された内臓、筋を除いた急速冷凍品で冷凍による乾燥変質等のないもの 3 形の整っているもの 4 合鴨、真鴨等その都度示す。		プラスチックコンテナ入り	
1022	鶏肉共通規格	1 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの 2 鮮度良好で外観に異常が認めないもの 3 食品固有の堅さと弾力性を有するもの 4 包装及び容器は、衛生的なものを使用する 5 食肉用として、飼育された若鶏であること 6 固有の新鮮な色彩・香気・弾力があり肉質柔らかいもの 7 冷凍による乾燥・変質のないもの 8 輸入品は原産国表示すること		プラスチックコンテナ入り	
1023	鶏手羽先	1 1ヶ70g程度 2 その他は共通規格に準ずる			
1024	鶏むね肉	1 手羽もとと部分の皮付肉及び胸部の皮付肉で肉からはみ出た皮筋、余分な脂肪を除いたもの 2 2kg詰め(8枚入り)			
1025	鶏小間肉	脂肪・皮・内臓のはぎ肉を除く			
1026	鶏ささみ	若鶏の肉で肉以外の部分を含まないもの			
1027	鶏もも骨なし	1 若鶏の皮付き肉で肉以外の部分を含まないもの 2 2kg詰め(8枚入り)			
1028	鶏ひき肉	骨・内臓・筋皮を除き若鶏をひいたもの			
1029	鶏ぶつ切り	1 手羽もと・もも・胸肉とする 2 重量はその都度示す			
1030	鶏チューリップ	1 手羽先を加工したもの 2 1ヶ40g程度			
1031	鶏ウイング 手羽元 手羽先	a 1本60g前後 b 1本70g前後 c その他			
1032	羊マトム	肉 1 鮮度良好な冷凍品とする 2 肉色は鮮やかな暗赤色であること 3 脂肪層の幅は、5mm以下とする 4 たれ付きは別に示す			
1033	ソフトサラミ	1 JAS標示品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は20日以上とする 4 スライス			

規格番号	品名	規	格	備	考
1034	ローストビーフ	1 中心が焼きすぎでないもの 2 ブロック又はスライスはその都度示す 3 冷凍、真空パック 4 賞味期限表示のこと			
1035	ボンレスハム	1 賞味期限表示のこと 2 納入時、賞味期限は10日以上とする			
		a スライス			
		b ブロック	四角いもの		
1036	ロースハム	1 JAS標示品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は20日以上とする			
		a スライス			
		b ブロック			
1037	プレスハム	1 JAS標示品 2 1枚15gにスライスしてあるもの 3 等級はその都度示す 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期限は20日以上とする			
1038	生ハム	1 スライスしてあるもの 2 1枚ずつはがれやすくしてあるもの			
1039	ベーコン	1 JAS標示品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は20日以上とする 4 香りの良いもの			
1040	ウインナーソーセージ フランクフルトソーセージ	1 JAS標示品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は10日以上とする 4 歯ごたえ、形のよいもの			
		a 1本20g			
		b 1本50g			
		c 1本60g			
		d 大きさはその都度示す			
1041	骨付きフランク	1 JAS標示品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は10日以上とする 4 1本正味40g			
1042	焼き豚	1 豚肉特有の香味を有し、異味異臭のないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期間は20日以上とする 4 包装は真空パックとする 5 付け汁を十分含み、乾燥していないもの			
		a スライス			
		b ブロック			

規格番号	品名	規	格	備	考
1043	豚角煮	1 1袋1kg詰め約30枚入りのもの 2 冷凍品とする			
1044	デリシャスチキン	1 冷凍、真空包装、そのままボイルできるもの 2 1枚160g程度、5枚入り			
1045	味付焼肉	1 そのままボイルできるもの、味の素、日東ベスト程度 a 1袋1kg詰め b 1袋400g詰め c その他容量はその都度示す			
1046	リブフランク	豚肉100%の粗挽き肉を使用したもの a 100g×10本 b 50g×20本			
1047	味付ジンギスカン	1 ロース肉を使用 2 1kg詰めもの 3 肉70%、タレ30% 冷凍品とする			

11 卵類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
1101	うずら卵	1 新鮮なもの 2 破卵、奇形卵及び汚卵等のないもの 3 1パック10個入り			
1102	鶏卵	1 表面は色彩なく、ざらざらした新鮮なもの 2 破卵、奇形卵及び汚卵等のないもの 3 納入時、賞味期限12日以上あるもの		ダンボール入り	
		a Mサイズとする			
		b 大きさはその都度示す			
1103	玉子豆腐	1 製造業者名を表示 2 納入時、賞味期限が7日以上あるもの 3 イージパック、たれつき			
		a 1個50g			
		b 1個80g			
		c 1個100g			
1104	玉子焼 厚焼き玉子	1 卵を出し汁でのばして焼いたもの 2 賞味期限表示のこと 3 生の場合は製造後24時間以内のもの			
		a 内容量は500g程度			
		b 内容量は200g程度			
		c 内容量はその都度示す			
1105	温泉玉子	1 1個60g 2 たれ付き 3 賞味期限表示のこと			
1106	錦糸玉子	1 玉子の黄身で変色のないもの 2 真空包装とする 3 賞味期限表示のこと			
1107	玉子巻き	1 ウイナー、かにかまぼこ等を芯としてそれぞれ卵で巻いたもの 2 賞味期限表示のこと			
		a 芯はかにかまぼこ、1個50g			
		b 芯はウイナー、1個50g			
		c 種類、内容量はその都度示す			
1108	茶碗蒸し	1 耐熱容器(ポリ系)入り 2 納入時に賞味期限が5日以上あるもの 3 内容量はその都度示す 4 カッター付きスプーンをつける			
		a えび			
		b かにかまぼこ			
		c 松茸			
		d 帆立			
		e その他			

規格番号	品名	規	格	備	考
1109	オムレツ	1	挽肉、ベーコン、ハム、チーズ、野菜等は具にしてパフ形又は長方形に焼いたもの		
		2	具はその都度、示す		
		3	急冷・生はその都度示す		
		4	賞味期限表示のこと		
		a	1個30g	蒸し又はボイルするもの	
		b	1個35g		
		c	1個40g		
d	1個50g				
e	1個60g				
f	内容量はその都度示す				
1110	オムライス	1	1個250g程度		
		2	そのままボイルできるもの		
1111	オムライス用玉子焼	1	1枚40g、1袋10枚入り、直径20cm		
		2	そのままボイルできるもの		
		3	真空パック		
1112	煮込みおふくろ卵	1	1個50g、1袋10個入り		
		2	そのままボイルできるもの		
		3	味付きのもの		
1113	中華風玉子巻	1	1袋400g、タレ130g付きのもの、10カット		
1114	月見スコッチエッグ	1	1個50g、1袋10個入り		
		2	そのままボイルできるもの		
		3	真空パック		
1115	アンサンプルエッグ	1	1袋500g程度、10カット		
		2	そのままボイルできるもの		
1116	茶巾		蒸しもの		
		a	1個25g		
		b	1個30g		
		c	1個40g		
1117	玉子ロール にらっこ 京合わせ ベーコンエッグ		蒸すもの		
		a	1個20g		
		b	1個50g		
		c	1個60g		
		d	1個30g		
1118	磯華玉子巻き	1	そのままボイルできるもの		
		2	1袋300g、10カット		
1119	だし巻きたまご	1	そのままボイルできるもの		
		2	1袋300g、10カット		
1120	丸目玉焼き	1	1個40g、1袋5個入り		
		2	そのままボイルできるもの		
1121	味付たまご ハーフ味付たまご	1	そのままボイルできるもの		
		2	真空パック		
		a	1個34g、1袋10個入り		
		b	1個17g、1袋10個入り		
1122	ねぎたま焼き	1	そのままボイルできるもの		
		2	1袋300g、10カット		
1123	天津かに玉	1	蒸すもの		
		2	1個80g		

規格番号	品名	規	格	備	考
1124	とろっとたまご	1 1袋1kg詰め、そのままボイルできるもの 2 加熱しても半熟状のもの、スノーマンとろっとたまご程度 3 和風、洋風、プレーン			
1125	飾り細エカップ	1 1個12g×10個トレイ袋 2 円柱(直径)50×H25mmとする			
		a 玉子			
		b ほうれん草			
1126	玉子水煮	1 1個50g程度、殻むきのもの			
		a 固茹で			
		b 半熟			
1127	目玉焼風丸オムレツ	1 自然解凍可能なもの、半熟状のもの			
		a 1個35g			
		b 1個50g			
1128	凍結全卵	1 殺菌凍結全卵 2 鶏卵の持つ粘りと繋がりを残したもの 3 賞味期限15ヶ月以上 4 1袋1kg、調理用HVNo. 3、キューピー程度			
1129	凍結卵白	1 起泡力に優れたもの 2 殺菌加工凍結卵 3 1本1kg			
1130	凍結卵黄	1 1袋1Kg、プレーンタイプ 2 解凍後そのまま使用できるもの			
1131	スクランブルエッグ	1 1袋500g、ボイルもの			

## 12 乳類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
1201	牛乳 パック牛乳 ビン牛乳	1	厚生省令第52号による合格品		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は4日以上とする		
		4	ビン等の返納についてはその都度示す		
		a	ビン又はパック(ストロー付)入り200mlのもの		
		b	パック詰め1000mlのもの		
		c	内容量はその都度示す		
1202	乳飲料 コーヒー牛乳 いちご牛乳 フルーツ牛乳 ミルクココア ミルクティー	1	厚生省令第52号による合格品		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は4日以上とする		
		4	ビン等の返納についてはその都度示す		
		a	ビン又はパック(ストロー付)入り200mlのもの		
		b	内容量はその都度示す		
1203	低脂肪牛乳	1	乳脂肪分1~1.5%		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は4日以上とする		
		4	生乳使用のもの		
		a	ビン又はパック(ストロー付)入り200mlのもの		
		b	パック詰め1000mlのもの		
		c	内容量はその都度示す		
1204	濃厚牛乳	1	乳脂肪分4~4.5%		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は4日以上とする		
		a	ビン又はパック(ストロー付)入り200mlのもの		
		b	内容量はその都度示す		
1205	生クリーム	1	乳脂肪分30%以上		
		2	1000ml入り		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は10日以上とする		
		5	パック詰め		
1206	サワークリーム	1	生クリームを乳酸発酵させたもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	1本1kg入りとする		
1207	プレーンヨーグルト	1	厚生省令第52号による合格品		
		2	クッキングヨーグルトは不可		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期間は7日以上とする		
		a	内容量500g		
		b	内容量400g		
		c	内容量はその都度示す		
1208	ヨーグルト	1	厚生省令第52号による合格品		
		2	納入時、賞味期間が7日以上あるもの		
		a	100g	加糖、スプーン付き	
		b	110g		
		c	80ml		
d	内容量はその都度示す				

規格番号	品名	規	格	備	考	
1209	発酵乳飲料 乳酸菌飲料	賞味期限表示のこと				
		a	プラスチックビン(ストロー付き) 125ml			
		b	バック(ストロー付き) 100ml			
		c	プラスチックビン180ml			
		d	プラスチックビン65ml			
		e	品質、内容量はその都度示す			
1210	アイスクリーム	1 厚生省令第52号による合格品				
		2 JAS標示品				
		3 スプーン付き				
		4 賞味期限表示のこと				
		5 納入時、賞味期間は5ヶ月以上とする				
		a	バニラ味	100g、スプーン付け		
b	業務用アイスクリーム、4Lパルク入り					
c	品質、内容量はその都度示す					
1211	氷	1 規格番号1210に準ずる				
		2 1個110g				
1212	スキムミルク	1 雪印、明治及び森永製品500g入り				
		2 賞味期限表示のこと				
		3 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする				
		4 粉粒齊一で塊を含まないもの				
1213	コンデンスミルク	加糖とする				
		a	480g			
		b	内容量はその都度示す			
1214	プロセスチーズ	1 厚生省令第52号による合格品				
		2 賞味期限表示のこと				
		3 納入時、賞味期間は2ヶ月以上とする				
		a	サラダチーズ	5mm角程度		
		b	ベビーチーズ	1個15g程度		
		c	ステックチーズ	その都度示す		
d	スライスチーズ	とろけるタイプ 1枚20g程度				
1215	ナチュラルチーズ	1 厚生省令第52号による合格品				
		2 賞味期限表示のこと				
		a	カッテージ	納入時賞味期限は2週間以上とする		
		b	パルメザン	1本80gのもの 納入時賞味期限は4ヶ月以上とする		
		c	細切りチーズ	納入時賞味期限2ヶ月以上とする		
d	モッツァレラチーズ	納入時賞味期限は10日以上とする				
1216	とろけるチーズ	1 規格番号1214に準ずる				
		2 1袋1kg詰め				
		3 納入時賞味期限2ヶ月以上とする				
1217	クリームチーズ	1 1kg詰め、アルミ袋入り				
		2 柔らかいクリーム状				
		3 賞味期限表示のこと				
		4 納入時、賞味期限は20日以上とする				
1218	ロングライフ牛乳 ロングライフ乳飲料	1 1本200ml、ストロー付き				
		2 常温保存可能なもの				
		3 納入時、賞味期限は80日以上とする				

## 13 油脂及び砂糖類

規格番号	品名	規	格	備	考
1301	オリーブ油	1	ビン又は缶入りとする		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		a	200g		
		b	900g		
		c	容量はその都度示す		
1302	胡麻油	1	JAS標品		
		2	純正胡麻油		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする		
		5	ビン詰め不可、1本1650g程度		
1303	砂糖 (上白糖)	1	純白で光輝であること		1kg詰め
		2	サラサラした細分状でかたまりなく、異物混入を認めないこと		
		3	異味異臭を感じず、爽快な甘味を有すること		
		4	少量白色容器に入れ、清水を加えて不純物を認めないこと		
1304	砂糖 (三温糖)	1	色彩黄土色で光輝あること		同上
		2	サラサラした細分状でかたまりなく、異物混入を認めないこと		
		3	香味三温特有な甘味を有すること		
		4	ぶどう糖及び人工甘味料等のなきもの		
1305	砂糖 (中双糖)	1	黄色光輝であること		同上
		2	サラサラした結晶粒でかたまりなく、異物混入を認めないこと		
		3	異味異臭を感じず、爽快な甘味を有すること		
		4	糖度97%以上		
1306	食用大豆白絞油	1	JAS標品		
		2	一般商業包装とし、1缶16.5kg入りとする		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時賞味期間は1年以上とする		
1307	サラダ油	1	JAS標品		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時賞味期間は1年以上とする		
		a	取っ手付きペットボトル入り1500g詰め		
		b	内容量はその都度示す		
1308	バター	1	フレッシュバター、有塩とする		
		2	表面、内部に水滴のないもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時賞味期間は6ヶ月以上とする		
		a	200g		
		b	450g		
		c	7g ポーション		
		d	容器、容量はその都度示す		
1309	マーガリン	1	JAS標品		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時賞味期間は6ヶ月以上とする		
		a	1袋8g入り、ビニールパック入り		
		b	1袋10g入り、ビニールパック入り		
		c	容器、容量はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考	
1310	はちみつ	1 純粋なはちみつとする 2 内容量はその都度示す				
1311	ジャム	1 JAS標品 2 製造業者名及び賞味期限を表示してあるもの 3 個人用小袋詰めとする、賞味期限4ヶ月以上				
		a いちごジャム	内容量はその都度示す			
		b りんごジャム				
		c マーマレード				
		d ブルーベリージャム				
		e いちご&マーガリン	1個11~13g、デイスベンパック			
		f ブルーベリー&マーガリン				
		g はちみつ&マーガリン				
		h メープル風シロップ				
		i あん&マーガリン				
		j 黒ごま&マーガリン				
		k マーマレード&マーガリン				
		l チョコスプレッド	1個15g程度			
		m ビーナッツスプレッド				
n その他						
1312	マヨネーズ	1 JAS標品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期間は3ヶ月以上とする 4 1kg詰め				
1313	卓上マヨネーズ	1 JAS標品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期間は7ヶ月以上とする 4 450g詰め、ポリ容器詰め				
1314	パックマヨネーズ	1 JAS標品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期間は2ヶ月以上とする 4 10g詰め、袋詰め				
1315	ラード	1 純白で硬化し、香味良好な市販中級品 2 脂肪分99%以上で異味異臭及び夾雑物を認めず 少量を取り溶解する液体が透明であること				
1316	ラード油	1 香味良好なもの 2 ビン又はポリ容器入り 3 1本30~33g 4 賞味期限表示のこと 5 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする				
1317	黒蜜	1本200g				
1318	スティックシュガー	1本1.2g、1袋120本入り、パルスweet程度				

14 調味料及び香辛料類

規格番号	品名	規	格	備	考
1400	調味料及び香辛料 共通規格	1 JAS標示品 2 防腐剤、着色料、甘味料、保存料等添加物は食品衛生法に定められた範囲内で使用し過度の着色不可 3 品質固有の光沢、香りを有し異味、異臭、異物等を認めないもの 4 ダンボール箱等できちんと外装されたもの、つぶれたものは不可 5 保証期間はそれぞれの食品の定められた期間内とする			
1401	うま味調味料	1 サラサラし揃った柱状の結晶で着色を認めないもの 2 特有の旨味のほか、塩味その他異味異臭を生じないもの 3 1kgポリ袋詰め又は缶入り			
1402	オイスターソース (かき油) チリソース	1 特有の香味を有し異味異臭のないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時賞味期間は3ヶ月以上とする			
		a 1本100g、ビン詰め			
		b 1缶520gエバラ程度、又は4号缶			
		c 1本1kg、ペットボトル詰め			
		d 容量、容器はその都度示す			
1403	辛子粉	1 乾燥良好で香り高く、水溶きした時色彩良好なもの 2 夾雑物の混入しないもの 3 賞味期限表示のこと 4 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			防湿包装したものの チャック付きポリ袋
		a 1袋350g			
		b 1袋300g			
		c 容量、容器はその都度示す			
1404	カレーの素 固形カレー インド風カレーの素 タイ風カレーの素 スープカレーの素	1 新鮮にしてカレーの素特有の香味及び旨みを有すること 2 異臭異物の混入なきもの 3 賞味期限表示のこと 4 納入時賞味期間は12ヶ月以上とする			
		a 1kg詰め、ハウス食品、フレーク状、種類はその都度示す			
		b 3kg詰め、ハウス食品程度			
		c 1kg詰め、甘口、スープのみ			
		d 種類、内容、包装はその都度示す			
1405	カレー粉	1 新鮮にしてカレーの粉特有の香味を有しかたまりなく夾雑物の混入なきもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時賞味期間は24ヶ月以上とする			
		a 1缶2kg詰め S&B程度			
		b 1缶400g			
		c 容量、容器はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1406	胡椒	胡椒	1	新鮮にして香味良好、微粉末で乾燥良好であること	
			2	異味異臭・夾雑物を認めないもの	
			3	賞味期限表示のこと	
			4	納入時賞味期間は6ヶ月以上とする	
			a	1缶420g	
			b	1袋350g	
			c	1袋300g	
1407	料理酒		1	特有の香味を有し異味異臭のないもの	
			2	賞味期限表示のこと	
			3	納入時賞味期間は18ヶ月以上とする	
			4	食塩が添加されたもの	
			a	1本600ml、ペットボトル入り	
			b	1本1.8L、ペットボトル入り	
			c	容量、容器はその都度示す	
1408	酒	かす	1	新鮮にして変質変色していない板粕	
			2	銘柄明瞭なもの	
			3	1袋1kg詰め	
1409	さんしょう		1	新鮮なさんしょうの実をすり潰し粉にしたもの	
			2	香味・色彩良好なもの	
			3	賞味期限表示のこと	
			4	納入時賞味期間は6ヶ月以上とする	
1410	ソース類	ウスターソース 中濃ソース 濃厚ソース 粉末ソース お好み焼きソース	1	等級は標準とする	
			2	賞味期限表示のこと	
			3	納入時賞味期間は12ヶ月以上とする	
			a	1本1.8L、ポリ容器入り	
			b	1本300ml、卓上用、ブルドックソース程度	
			c	1本1L、ペットボトル入り	
			d	1本1.2L、おたふくソース	
e	容量、容器はその都度示す				
1411	デミグラスソース		1	原料は牛肉エキス・トマト・玉葱・調味料等で柔らかいゲル状で伸びのよいもの	
			2	賞味期限表示のこと	
			3	納入時賞味期間は12ヶ月以上とする	
a	1kg詰め、レトルトパウチ				
b	容量、容器はその都度示す				
1412	ミートソース		1	新鮮にしてミートソースの素特有の香味と旨味を有すること	
			2	賞味期限表示のこと	
			3	納入時賞味期間は18ヶ月以上とする	
a	1缶3kg詰め				
b	容量、容器はその都度示す				

規格番号	品名	規	格	備	考
1413	豆板醤 甜面醤 (練唐辛子) X O 醤 コチジャン	1 特有の香味・辛味を有するもの			
		2 異味異臭、カビ、異物等の混入しないもの			
		3 賞味期限表示のこと			
		4 納入時賞味期間は4ヶ月以上とする			
		a 1本90g、ビン詰め			
		b 1本330g、ビン詰め			
		c 1本1kg詰め			
		d 容量、容器はその都度示す			
1414	辛子味噌炒めソース 回鍋肉の素 ピリ辛コチジャンだれ	1 風味良好で特有の香味があり、異味異臭がなく異物等の混入のないもの			
		2 賞味期限表示のこと、納入時賞味期限4ヶ月以上とする			
		a 1本1L詰め			
		b 1本2kg詰め			
1415	棒々鶏ソース	1 特有の香味を有し異味異臭のないもの 2 調味良好な液状タイプのもの 3 賞味期限表示のこと 4 納入時賞味期間は4ヶ月以上とする			
1416	醤油類 濃口醤油 薄口醤油 減塩醤油	1 等級は上級とする			
		2 濃口醤油・薄口醤油は明記する			
		3 賞味期限表示のこと			
		4 納入時、賞味期間は18ヶ月以上とする			
		a 本醸造、1斗缶またはポリ容器18L、濃口			
		b 本醸造、ペットボトル容器1.8L、濃口			
		c 本醸造、ペットボトル入り、差し口付、200ml入り減塩のもの			
		d 1袋5g入りのもの			
		e 容量、容器はその都度示す			
1417	食塩	1 色彩純白で光沢があること 2 調理用(精製塩)する 3 1袋1kg詰め			業務用紙袋又は ポリエチレン袋入り
1418	食卓塩	1 塩化ナトリウム90%にグルタミン酸ソーダ10%添加したもの 2 100gビン入り			
1419	食酢 ワインビネガー	1 賞味期限表示のこと			
		2 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a 20L、ポリボトル入りのもの			
		b 1.8L、ペットボトル入りのもの			
		c 容量、容器はその都度示す			
1420	ポン酢	1 みかん等柑橘果汁の醸造酢とする 2 1本360ml、ビンまたはプラ容器 3 賞味期限表示のこと 4 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			

規格番号	品名	規	格	備	考
1421	寿司の子 すし酢	1 原料は醸造酢・砂糖・食塩・調味料とし酸度4.0%以上のもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a 1袋500g詰め			
		b 1袋100g詰め			
		c 種類、容量、容器はその都度示す			
1422	麵つゆ	1 賞味期限表示のこと			
		2 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		3 3倍希釈のもの			
		a 1.8L、ポリ容器入れ			
		b 容量、容器はその都度示す			
1423	だしの素類 鰹だしの素 和風だしの素 鰹だしパック 混合だしパック 白だし	1 鰹エキスを主体とした調味料とする			
		2 色彩、香味良好にして異臭・異物の混入なきもの			
		3 防湿包装とする			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a 1kg詰め			
		b 75gだしパック×5 無添加のもの			
		c 50gだしパック×5 無添加のもの			
		d 1本1000ml、温泉卵用だし汁			
		e 容量、容器はその都度示す			
1424	鶏がらだし ガラスープ	1 肉類のスープを精製、調味料・香辛料を加えて濃縮加工したもの			
		2 固型・粉末・液体等で品質固有の香味があるもの			
		3 異味異臭、不純物を含まないもの			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a 液体状、1kg詰め			
		b 粉末状、1kg詰め			
1425	中華スープの素 中華だし	1 肉類のスープを精製、調味料・香辛料を加えて濃縮加工したもの			
		2 固型・粉末・液体等で品質固有の香味があるもの			
		3 異味異臭、不純物を含まないもの			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a 液体状			
		b 粉末状、1kg詰め			
1426	乾燥コンソメ	1 肉類のスープを精製、調味料・香辛料を加えて濃縮加工したもの			
		2 固型・粉末・液体等で品質固有の香味があるもの			
		3 異味異臭、不純物を含まないもの			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時賞味期間は8ヶ月以上とする			
		a 1袋1kg詰めまたは500g詰め			
		b 容量、容器はその都度示す			
1427	トマトケチャップ 卓上トマトケチャップ	1 賞味期限表示のこと			
		2 納入時賞味期間は18ヶ月以上とする			
		a 1本500g			
		b 1袋3kg			
		c 容量、容器はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1428	ドレッシング類 フレンチドレッシング 中華ドレッシング 和風ドレッシング その他ドレッシング	1	種類はその都度示す		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時賞味期間は4ヶ月以上とする		
		4	キューピー、理研程度		
		a	1Lポリ容器入り		
		b	400ml入り		
		c	380ml入り		
		d	300ml入り		
		e	250ml入り		
		f	200ml入り		
		g	150ml入り		
		h	15mlポリ袋入り		
i	10mlポリ袋入り				
j	1本720g入り				
k	1本800g入り				
l	容量、容器はその都度示す				
1429	赤味噌	1	良質の大豆と米麴を原料としたもので塩味のよくなれたものとする		
		2	色彩は熟成十分にして鮮赤褐色外観は細かく密にすってあって一様なあん状を呈し、かびを認めないもの		
		3	香味・風味良好にして異味異臭を認めないこと		
		4	コップに取って湯を注いで攪拌放置する時、沈殿物の少ないもの		
		5	賞味期限表示のこと		
6	納入時賞味期間は6ヶ月以上とする				
a	10kg詰め				
b	20kg詰め				
c	1kg詰め				
d	容量、容器はその都度示す				
1430	白味噌	1	赤味噌に準ずる		
		2	色彩は熟成十分にして固有の色彩を有するもの		
		3	だし入りとし、箱に明記してあるもの		
a	20kg詰め				
b	容量、容器はその都度示す				
1431	ハヤシの素	1	新鮮にしてハヤシの素特有の香味と旨味を有すること		
		2	異臭異物の混入のなきもの		
		3	賞味期限表示のこと		
4	納入時賞味期間は18ヶ月以上とする				
a	1kg詰め、フレーク状				
b	形状、容量、容器はその都度示す				
1432	ビーフシチューの素 クリームシチューの素	1	シチューの香味、旨みを有するもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時賞味期間は18ヶ月以上とする		
a	顆粒状、1kg詰め、ハウス食品程度				
b	形状、容量、容器はその都度示す				

規格番号	品名	規	格	備	考
1433	チャーハンの素 ピラフの素 混ぜご飯の素 炊き込みご飯の素	1 香味・風味良好にして異味異臭を認めないもの			
		2 容量・包装はその都度示す			
		3 賞味期限表示のこと			
		a 1袋200g	混ぜ込み		
		b 1袋250g			
		c 1袋300g			
		d 1袋500g			
		e 1袋1kg			
		f 1袋1kg	炊き込み		
		g 1袋1.1kg			
		h 1袋1.2kg			
i 1袋2kg					
j 容量、容器はその都度示す					
1434	キムチの素	1 特有の香味を有し、異味異臭のないもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は7ヶ月以上とする			
		a 1本1L、ペットボトル入り			
b 1本900ml入り					
c 容量、容器はその都度示す					
1435	チゲ鍋の素	1 風味良好で特有の香味があり、異味異臭がなく 異物等の混入のないもの			
		2 辛味が強くないもの			
		3 賞味期限表示のこと			
		4 納入時賞味期間は5ヶ月以上とする			
		5 1L、ペットボトル詰めのもの			
1436	酢豚の素 甘酢あんのたれ 南蛮あんのたれ 油淋鶏の素 チンジャオロースの素	1 風味良好で特有の香味があり、異味異臭がなく 異物等の混入のないもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a 1L詰め、ミツカン、理研ビタミン程度			
b 1本2kg詰め					
c 容量、容器はその都度示す					
1437	コーンスープの素	1 粉末のもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
1438	ふかひれスープの素 玉子スープの素	1 フリードライのもの			
		2 アルミ包装			
		3 賞味期限表示のこと			
		4 納入時賞味期間は18ヶ月以上とする			
1439	ピーナッツ和えの素 胡麻和えの素	1 乾燥よく香味良好なもの			チャック付きポリ袋
		2 容量、容器はその都度示す			
		3 賞味期限表示のこと			
a 1袋500g詰め					
b 容量、容器はその都度示す					

規格番号	品名	規	格	備	考
1440	ラーメンスープの素 醤油味 味噌味 とんこつ味 塩 坦々麺つゆ	1	調味良好な濃縮スープの素		
		2	種類はその都度示す		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時賞味期間は6ヶ月以上とする		
		a	1袋1kg詰めレトルトパウチのもの		
		b	1袋2kg詰めレトルトパウチのもの		
		c	1袋3kg詰めレトルトパウチのもの		
		d	1缶3.3kgのもの		
e	1本1100gのもの				
f	1本1.8L、濃縮パックとする				
g	容量、容器はその都度示す				
1441	麻婆豆腐の素	1	唐辛子味噌・生姜・にんにく等の調味料をブレンドベース的に製造したもの		
		2	風味良好で特有の香味があり、異味異臭がなく異物等の混入しないもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時賞味期間は4ヶ月以上とする		
a	2kg詰め				
b	1L詰め、理研ビタミン程度				
c	容量、容器はその都度示す				
1442	冷し中華スープの素 しょうゆ味 ごまだれ味	1	調味良好な濃縮スープの素		
		2	種類はその都度示す		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時賞味期間は6ヶ月以上とする		
		5	容量、容器はその都度示す		
1443	八宝菜の素	1	風味良好で特有の香味があり、異味異臭がなく異物等の混入のないもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時賞味期間は6ヶ月以上とする		
a	1L詰め、理研ビタミン程度				
b	容量、容器はその都度示す				
1444	唐辛子 七味唐辛子	1	新鮮にして夾雑物の混入なく、虫等の付着なきもの		チャック付きポリ袋
		2	粒子は適当な細かさになっていること		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする		
a	1袋300g、一味とする				
b	1本15g、ビン詰め卓上用とする				
c	容量、容器はその都度示す				
1445	たれ類 焼肉のたれ すき焼きの素	1	風味良好、異味異臭のないもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする		
	a	1本270ml、ビン詰め			
	b	1本1560g、ペットボトル詰め			
	c	1本1L、ペットボトル詰め			
	d	1本1550g、ペットボトル詰め			
e	1袋700g詰め				
f	容量、容器はその都度示す				
	塩だれ	a	1本270ml、ビン詰め		
	ごまだれ	b	1本1560g、ペットボトル詰め		
	オイルソース	c	1本1L、ペットボトル詰め		
		d	1本1550g、ペットボトル詰め		
		e	1袋700g詰め		
		f	容量、容器はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
1446	濃縮茶 (ティーパック)	1 乾燥良好、木部の混入、変色のないもの、粉末にし、 特製の紙袋に入れたもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a 1個2g程度、ひもなしとする			
		b 容量、容器はその都度示す			
1447	麦パック麦茶 濃縮麦茶	1 精選した大麦を適度に煎ったもので香味良好なもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a パック麦茶は防湿包装され、特製の紙袋を使用した水出し用 1個10gのもの、50包入り			
		b 濃縮麦茶はビン入り、1本300ml、60倍希釈			
1448	紅茶	1 市販品で2~2.5g入りティーパック入り 2 ポリ袋入各々を1つの防湿ポリエチレン袋入り			
1449	インスタント コーヒー	1 コーヒー豆を焙焼粉碎し、通常熱水または冷水で抽出できるもの			
		2 賞味期限6ヶ月以上とする			
		a 1袋180g			
		b 1袋300g、ユニカフェインポーモウンテン程度			
1450	ポトラー	1 賞味期限表示のこと			
		2 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a オレンジ	ミニッツメイドFKA 100%程度、BIB1ガロン		
		b ウーロン茶	茶流彩彩ウーロン茶 10倍希釈程度 BIB1ガロン		
		c アクエリアス	ペット2ガロン		
1451	あらびきマスタード タバスコ マイルドマスタード	1 特有の香味を呈し、異味異臭のないもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a 1本60ml、ビン詰め			
		b 1本260g、ポリ容器詰め			
		c 容量、容器はその都度示す			
1452	お茶漬け	1 乾燥よく風味良好なもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時賞味期間は8ヶ月以上とする 4 6g小袋入り 5 種類、容量はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1453	ふりかけ	1 乾燥よく香味良好なもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は8ヶ月以上とする			
		a ごま	1本120g		
		b ごま詰め替え用	1袋1kg詰め		
		c たまご	2.5g小袋入り		
		d かつお	2.5g小袋入り		
		e たらこ	2.5g小袋入り		
		f さけ	1本100g		
		g わさび			
		h のりたまご	1本100g		
		i 焼肉			
j	種類、容量、包装はその都度示す				
1454	カップスープ類	1 合成着色料、合成保存料を使用しないもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は3ヶ月以上とする			
		4 カップ入りとする			
		a 油揚げ入り	1個22g程度		
		b ほうれん草入り	1個24g程度		
		c 豆腐入り	1個25g程度		
		d あさり入り	1個22g程度		
		e とん汁	1個21.8g程度		
		f 長ねぎ入り	1個22g程度		
		g なめこ入り	1個21g程度		
		h わかめスープ	1個4.2g程度		
i たまごスープ	1個7.5g程度				
j	種類、容量、容器はその都度示す				
1455	みりん	1 特有の香味を有し異味異臭のないもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時賞味期間は18ヶ月以上とする			
4 本みりんとする					
a	1本1.8L、ペットボトル入り				
b	容量、容器はその都度示す				
1456	調理用ワイン	1 果実酒			
		2 アルコール分14%未満			
		3 種類はその都度示す			
a	1本500ml、紙パック				
b	容量、容器はその都度示す				
1457	わさび粉	1 色彩良好で辛味の強いもの			チャック付きポリ袋
		2 SB、ハウスの元詰品			
		3 賞味期限表示のこと			
4 納入時賞味期間は1年以上とする					
a	1袋300g				
b	容量、容器はその都度示す				
1458	口ーリ工	1 月桂樹の葉とし、乾燥良好で特有の香味を有するもの			
		2 形状、容量、容器はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1459	大 学 い も の た れ	1 賞味期限表示のこと 2 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする			
		a 500g詰めまたは1kg詰めのもの			
		b 容量、容器はその都度示す			
1460	ガ ー リ ッ ク パ ウ ダ ー パ ブ リ カ チ リ パ ウ ダ ー バ ジ ル タ イ ム シ ナ モ ン タ ー メ リ ッ ク サ フ ラ ン ゆ ず 胡 椒	1 乾燥良好な特有の香味を有するもの 2 容量、容器はその都度示す 3 賞味期限表示のこと 4 納入時賞味期間は1年以上とする			
		a 1缶60g入り			
		b 1本15g、ビン詰め			
		c 1本17g、ビン詰め			
		d 1本18g、ビン詰め			
		e 1本5g、ビン詰め			
		f 1本50g、ビン詰め			
		g 1袋500g			
		h 1袋40g入り			
		i 1缶250g			
		j 1缶400g			
		k その他			
1461	ア ン チ ョ ビ ソ ー ス	1本80g、ビン詰め			
1462	ゼ リ ー の 素 プ リ ン の 素	a ストロベリー b コーヒー c オレンジ d 青りんご e クール f グレープフルーツ g プリン h その他	1袋600g詰め 1袋750g詰め		
1463	粉 ゼ ラ チ ン	1箱500g詰め			
1464	バ ニ ラ エ ッ セ ン ス	1 水性 2 1本30ml入り			
1465	塩 こ う じ 醤 油 こ う じ	1 風味良好、異味異臭のない、国産米100%使用 2 麴と塩・水を混ぜて発酵・熟成させたもの、麴の粒が残ってるのもの 3 焼き物、炒め物、和え物等に使用できるもの 4 1袋500g			
1466	鍋 の 素 ク ッ パ の 素	1 賞味期限表示のこと 2 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする 3 容量、容器はその都度示す			
1467	ス プ レ ッ ド フ ィ リ ン グ	1 ソントン程度 2 納入時賞味期間は3ヶ月以上とする 3 パンやデザート等にサンド、包み込み、トッピング焼成、コーティングできるもの			
1468	か に ス ー プ	1 1袋500g 2 2倍濃縮タイプのもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
1469	ミルメーク	1 賞味期限6ヶ月以上とする 2 顆粒タイプ、個食用 3 いちご、コーヒー、ココア、バナナ、キャラメル、紅茶など混合納品			
1470	香味油 鶏油 ねぎ油 にんにく油	1 賞味期限表示のこと 2 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする a 1袋300g詰め b 1袋700g詰め			
1471	液体だし	1 10~20倍希釈して使用するもの 2 納入時賞味期間は6ヶ月以上とする a 鰹だし b しいりこ合わせだし c 白だし			
1472	食物繊維補助食品	1 水に溶け、顆粒状のもの 2 100g中に85g程度の食物繊維入り 3 賞味期限表示のこと 4 納入時賞味期限は11ヶ月以上とする 5 1袋500g詰め			
1473	カレーホット	1 カレー香辛料 2 ハウス食品程度 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は11ヶ月以上とする 5 1本270ml			
1474	焼肉のたれ 生姜焼きのたれ	1 漬け込み用 2 肉を柔らかくする作用、理研食品程度 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする 5 1本2.1kg詰め			
1475	香草ミックス	1 1袋1kg詰め 2 パン粉・チーズ、赤ピーマン・パセリ等が粉末状になっているもの 3 日本食研程度			
1476	デミグラス煮込ソース トマト煮込ソース 山賊焼きのたれ 唐揚げ漬込用たれ	1 風味良好、異味異臭のないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期間は6ヶ月以上とする a 1.8kg詰め b 2kg詰め c その他			
1477	サルサソース	1袋500g			
1478	コーレーグース	1 1本120g、ビン詰め 2 賞味期限表示のこと			
1479	茶碗蒸しの素	1袋1kg詰め、流水解凍とする、2倍希釈			
1480	ベーキングパウダー	1 重曹に酸性剤やコーンスターチ、小麦粉などを混ぜたもの 2 1袋40g			
1481	練りからし 練りわさび	チューブ入りのもの、1本43g程度のもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
1482	サ ラ ダ ト ッ ピ ン グ	a	ベーコン風味	500g詰め、賞味期限12ヶ月以上	
		b	オニオンチップ	100g詰め、賞味期限8ヶ月以上	
		c	フライドレンコン	100g詰め、賞味期限5ヶ月以上	
		d	フライドゴボウ	100g詰め、賞味期限7ヶ月以上	
		e	その他		
1483	乾 燥 野 菜	1	フリーズドライ(FD)又はエアードライ(AD)されたもの		
2	賞味期限納入6ヶ月以上とする				
3	賞味期限表示のこと				

## 15 調理加工食品及び冷凍食品

規格番号	品名	規	格	備	考
1500	冷凍食品共通規格	1 鮮度良好なもので、冷凍効果の失われていないもの 2 国産品は、日本冷凍食品協会の認定証マーク付きとする 3 急速冷凍品とし、再凍結品は不可 4 特に指定したものの以外は、納入時に賞味期間6ヶ月以上あること 5 冷凍やけ等のないもの 6 輸入品は原産国を表示する 7 包装には内容量・賞味期限・製造業者名を表示のこと 8 衛生的容器やダンボール箱にキッチンと入れられたものむきだしのままのものは不可			
1501	冷凍青菜類 冷凍小松菜 冷凍ほうれん草	1 軽く湯通ししたものを急速冷凍したもの 2 くずもの混入不可 a 1袋500g b 1袋1kg			
1502	冷凍さやいんげん	1 丸さやで細く柔らかく筋のないもの 2 カットものは不可			
1503	冷凍きぬさや 冷凍スナップえんどう	砕けのないもの			
1504	冷凍コーン	a カットコーン(5cmカット) b カーネルコーン(IQF)			
1505	冷凍グリーンピース	1kgパック入りとする			
1506	冷凍枝豆	500g又は1kg詰め			
1507	冷凍むき枝豆	むき豆 a 1袋500g b 1袋1kg			
1508	冷凍里芋	皮がむいてあるもの、Mサイズ			
1509	冷凍南瓜 冷凍冬瓜	乱切り a 1袋500g b 1袋1kg			
1510	冷凍ミックスベジタブル	1 人参、グリーンピース、とうもろこしの3種類入りとする 2 1kg入りとする			
1511	冷凍にんにく芽	1 3cmカット 2 肉質柔らかいもの a 1袋500g b 1袋1kg			
1512	冷凍ブロッコリー	1 品種固有の濃緑色を呈しているもの 2 茎3cm以内 a 1袋500g b 1袋1kg			
1513	冷凍カリフラワー	1 砕けのないもの 2 茎2cm以内 a 1袋500g b 1袋1kg			
1514	冷凍グリーンアスパラ	a 1袋500g b 1袋1kg			
1515	冷凍そら豆	a 1袋500g b 1袋1kg			

規格番号	品名	規	格	備	考
1516	冷凍人参	500g又は1kg詰め			
		a	シャトー		
		b	梅形		
		c	花形		
1517	冷凍ナス	a	焼きなす(1本60g×5本入り)		
		b	揚げなす(IQF、一口大素揚げのもの)		
1518	冷凍ライチ	500g詰め			
1519	冷凍オクラ	色鮮やかなオクラをバラ凍結したもの			
		a	刻みオクラ(3~5mmスライス)		
		b	ホール(長さ7~9cm)		
1520	スイートポテト	1個45gのもの			
1521	冷刻みゆず	1 1袋100g、冷凍品			
		2 黄色のゆず皮を千切りに刻んであるもの			
1522	冷凍野菜	乱切り、千切り、笹がき、スライス等カット済みのもの			
1523	冷凍フルーツ				
1524	冷凍むき栗	a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
1525					
1526					
1527	冷凍マンゴー 冷凍アボカド	a	1袋500g詰め、ダイスカットされたもの		
		b	その他		
1528	冷凍焼きそば	豚肉、野菜入りのソース焼きそば			
		a	2kg詰め		
		b	1kg詰め		
1529	焼きおにぎり	冷凍、1個80g程度			
1530	冷凍中華ちまき	重量は、その都度示す			
1531	冷凍白玉 冷凍すいとん				
1532	冷凍ピラフ 冷凍チャーハン	a	1kg詰め		
		b	500g詰め		
		c	280g詰め		
		d	270g詰め		
		e	250g詰め		
1533	中華まん	重量はその都度示す			
1534	ワンタン	1 強力粉を使用し、異味異臭を認めず、風味良好、新鮮であること			
		2 1袋500g			
		a	1個8~10g、具入りのもの		
		b	内容量はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考	
1535	冷凍麺類	風味良好で、弾力のあるもの				
		a	うどん	1個250g		
		b	細うどん	1個250g		
		c	そうめん	1個230g		
		d	きしめん	1個240g		
		e	日本そば	1個200g		
		f	茶そば	1個200g		
		g	中華そば	1個200g		
		h	1.5mmスパゲティ	1個200g		
		i	1.7mmスパゲティ	1個200g		
		j	ちゃんぽん	1個200g		
		k	讃岐うどん	1個250g		
		l	稲庭うどん	1個250g		
		m	ほうとう	1個240g		
		n	梅うどん	1個200g		
		o	フィットチーネ	1個170g		
		p	ビーフン	1個200g		
		q	平打ちラーメン	1個200g		
		r	冷麺	1個230g		
		s	沖縄そば	1個200g		
		t	細打ち中華そば	1個200g		
u	平麺(フォー)	1個200g				
v	もみ打ちラーメン	1個200g				
w	その他					
1536	コロツケ類	a	1個30g			
		b	1個50g			
		c	1個60g			
		d	1個65g			
		e	1個70g			
		f	1個75g			
		g	1個80g			
		h	1個85g			
		i	1個90g			
		j	その他			
		1537	ハンバーグ 豆腐ハンバーグ	1	冷凍	
2	賞味期限表示のこと					
a	1個120g、焼くもの					
b	1個120g、そのままボイルできるもの					
c	1個60g、焼くもの					
d	1個60g×10ヶ入り、ボイルできるもの					
e	種類、重量、包装はその都度示す					
1538	グラタン	a	1個60g			
		b	その他			
1539	フレンチポテト	1袋1kg詰め				
		a	クリンクル			
		b	シューestring			
c	皮付き					

規格番号	品名	規	格	備	考
1540	シューマイ 小龍包子	1 強力粉を使用し、異味異臭を認めず、風味良好、新鮮であること 2 冷凍 3 賞味期限表示のこと			
			a	1個15g	
			b	1個16g	
			c	1個18g	
			d	1個24g	
			e	1個25g	
			f	1個28g	
			g	1個30g	
			h	1個22g、20個入り、真空のもの	
			i	内容量はその都度示す	
1541	餃子	1 強力粉を使用し、異味異臭を認めず、風味良好、新鮮であること 2 冷凍 3 賞味期限表示のこと			
			a	1個10g	
			b	1個12g	
			c	1個16g	
			d	1個18g	
			e	1個20g	
			f	1個21g	
			g	1個22g	
			h	1個25g	
			i	1個27g	
			j	1個38g	
			k	1個40g	
			l	1個28g	
m	内容量はその都度示す				
1542	春巻	1 豚肉・筍・椎茸・春雨等を素材にし風味良好なもの 2 皮が白いもの			
			a	1個23g	
			b	1個30g	
			c	1個50g	
			d	1個60g	
			e	1袋20本入り	
			f	内容量はその都度示す	
1543	ミートボール 肉団子 金平肉団子 大きな肉団子 チーズ入り肉団子	1 賞味期限表示のこと 2 納入時賞味期間は1ヶ月以上とする			
			a	15g程度のもの	
			b	30g、袋ごとボイルできる、たれ付きのもの	
			c	1袋1kg詰め、約65個、たれ350g入り	
			d	1袋900g詰め、約25個、たれ275g入り	
			e	1袋1.4kg詰め(肉団子25g×40+たれ400g)	
			f	1袋900g、1個60g、たれ付き	
			g	内容量はその都度示す	

規格番号	品名	規	格	備	考
1544	ロールキャベツ	a	1個20g		
		b	1個40g		
		c	1個60g		
1545	冷凍チキン類	a	チキンナゲット	1袋1kg(50個入り)	
		b	フライドチキン	ドラムまたはサイ(1本当たり100g前後)	
		c	ローストチキン	味付き(1本当たり150~200g程度)	
1546	アメリカンドック	a	1本70g		
		b	その他		
1547	いももち	a	1個10g		
		b	1個40g		
		c	その他		
1548	団子類 ごま団子 もち米肉団子	a	1個20g		
		b	1個25g		
		c	1個30g		
		d	その他		
1549	ホイップクリーム カスタードクリーム	1	絞りだし袋に入っているもの		
		2	賞味期限4ヶ月以上のもの		
		a	1袋1000ml		
		b	1袋500g		
1550	鶏団子	1	鶏挽肉50%以上		
		2	賞味期限4ヶ月以上のもの		
1551	冷凍煮魚	a	かつお	重量はその都度示す	
		b	秋刀魚		
		c	鯖		
		d	いわし		
		e	その他		
1552	きりたんぼ	1	1本70g程度		
1553	ベーコン巻き	a	ウインナー	1個40g、串刺	
		b	アスパラ	1個25g	
		c	その他		
1554	にらまんじゅう 中華ドック串	1	1個30g		
		2	蒸すもの		
1555	アップルパイ	1	1個60g		
		2	焼くもの		
1556	信田	a	菜の花	1個70g	
		b	筍		
		c	舞茸		
		d	彩り野菜	1個40~50g	
		e	きつねもち		

規格番号	品名	規	格	備	考
1557	天ぷら各種	衣が薄いもの			
		a	1個20g		
		b	1個25g		
		c	1個30g		
		d	1個35g		
		e	1個40g		
		f	1個55g		
		g	1個60g		
		h	1個140g		
		i	その他		
1558	野菜のチップス 野菜のスティック 野菜のリング	1 揚げるもの(レンコン、ゴボウ、オニオン等)、加熱するもの(野菜ミックス等)			
		2 賞味期限3ヶ月以上			
		a	1袋500gまたは1kg詰め		
		b	内容量はその都度示す		
1559	フライ各種	衣が薄いもの			
		a	1個20g		
		b	1個25g		
		c	1個30g		
		d	1個35g		
		e	1個40g		
		f	1個45g		
		g	1個50g		
		h	1個55g		
		i	1個60g		
		j	1個65g		
		k	1個70g		
		l	1個75g		
		m	1個80g		
		n	1個100g		
		o	1個110g		
		p	1個120g		
		q	1個130g		
		r	1個140g		
s	その他				
1560	冷凍生地	1 賞味期限5ヶ月以上のもの			
		a	クレープシート	1枚20g×10枚入り	
		b	ピザクラスト	7インチのもの	
		c	パイシート	1枚150g	
		d	その他		
1561	冷凍パン類	a	自然解凍		
		b	焼くもの		
		c	揚げるもの		
1562	フリッター類	1 衣がふんわりとして軽いもの			
1563	唐揚げ類	1 衣が薄いもの			
1564	巻き寿司の芯	1 冷凍のまま使用できるもの			
		2 1本の芯になっているもの			
		3 重量、具の内容はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1565	冷凍シーフードミックス	1 1袋1kg詰め、エビ・イカ・アサリ等が混合されたもの			
1566	冷凍たこ焼き	1 1袋1kg詰め 2 揚げ又は焼きもの			
1567	ピーマン肉詰め	1 1個50g 2 焼くもの			
1568	ラビオリ	1袋1kg詰め、約100~120個入りのもの			
1569	冷凍ビーンズミックス	1袋500g詰め			
1570	冷凍うらごし野菜	a かぼちゃ	1kg詰め		
		b さつまいも	400g詰め		
1571	かためるデザート	a 黒ごま	1袋300g詰め		
		b かぼちゃ			
		c カカオ			
		d カシス			
		e レアチーズケーキ			
		f マンゴープリン			
		g その他			
1572	味付レバー	1袋500g詰め、冷凍品 解凍後そのまま使用できるもの			
		a 豚レバー			
		b 鶏レバー			

## 16 漬物類

規格番号	品名	規	格	備	考
1600	漬物類共通規格	1 新鮮な原料を使用したもの 2 固有の色彩を有し斉一なるもの 3 漬かりが適度で固有の香味を有しカビ臭、苦汁異味等ないもの 4 歯切れのよくないもの肉質の著しく劣るもの等の混入はさける 5 着色料は食品衛生法に基づくものを使用とする 6 異品種、夾雑物のないもの 7 漬け汁、糠、酒粕、味噌等は検量外とする 8 包装品にあたっては、製造工場も元詰品であること 9 賞味期限表示のこと 10 納入時賞味期間は2ヶ月以上とする			
1601	梅干 梅	し 1 梅の干し上げ、風味・塩味・漬かりが良好なもの 肉 2 中粒程度に揃ったもので、色彩・形状良好のものでつぶれ・破れのないもの 3 梅肉は梅干の種を除いたものを漬し、練ったもので純正なもの			
		a	紀州産、南高梅、味付、塩分8%、Lサイズ、1kg詰め、つぼ型容器とする		
		b	1本300gチューブ詰めとする		
		c	1本490gチューブ詰めとする、食物繊維強化		
		d	産地、品種、塩分、サイズ、容量についてその都度示す		
1602	あとひき大根	1 良質な大根を原料としたもの 2 歯ごたえの良いもの			
1603	桜大根	1 良質な大根を拍子木切りにし、甘酢に漬けたもの 2 調味液は検量外とする 3 人工着色料が強いものは不可			
1604	味なす漬	1 なす紺色鮮やかに漬け、風味良好なもの 2 カット済み			
1605	なすキムチ漬	一口なすをキムチで漬けたもの			
1606	なすからし漬	一口なすを辛子で漬けたもの			
1607	白菜漬	1 「とう」のたっていない結球した白菜を2つ割又は4つ割にしたもので、漬かり具合適度なもの 2 病虫害、枯葉等が混入していないもの			
1608	朝鮮漬	1 味が良くしみたもの 2 病虫害、枯葉等が混入していないもの			
		a	白菜	その都度示す	
		b	沢庵	拍子木切り、2kg	
		c	胡瓜	乱切り又は拍子木切り	
		d	胡瓜ナムル	花きゅうり	
		e	もやしナムル	大豆もやし	
		f	茎わかめ	その都度示す	
		g	ソウルキムチ	1kg元詰め品	
		h		3cm程度カット品	
		i	種類、内容量はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
1609	カクテキ				
				拍子木切りにした大根(80%)と胡瓜(20%)を 朝鮮漬けにしたもので香味歯切れとも良好なもの	
1610	ザーサイ				
				1 ザーサイを唐辛子粉、調味料等で味付けしたもの 2 油炒め、スライスのもの 3 あまり塩気が強くないもの	
1611	赤かぶ漬				
				1 歯ごたえの良いもの 2 人工着色料が強いものは不可	
1612	千枚漬				
				聖護院かぶと昆布を風味良く漬けたもの	
1613	ぬか漬類				
				1 歯ごたえの良いもの 2 風味良好な糠床を使用し原料特有の鮮色を保っていること	
		a	胡瓜	1本漬けとする	
		b	なす		
		c	大根		
		d	かぶ		
1614	味噌漬類				
				1 歯ごたえの良いもの 2 良好な味噌を使用し内部まで味噌がしみ込んでいるもの	
		a	胡瓜		
		b	なす		
		c	大根		
		d	生姜		
		e	山ごぼう		
1615	しば漬				
				1 なす、胡瓜、しその葉、みょうが、生姜を主材料とし、5種類以上の原料を配合したもの 2 香味、色合い共に良好なもの	
1616	高菜漬				
				べっこう色を呈し漬け込み完全なもの	
		a	ロング		
		b	カット		
1617	奈良漬				
				1 2~3回酒粕で漬け替え酒粕の香りが強く内部まで浸透したもの 2 赤茶けた色で内面が崩れていないもの 3 強度の人工甘味料を使用したもの不可	
		a	縦割りしたもの		
		b	スライスしたもの		
1618	相馬漬				
				1 歯ごたえの良いもの 2 人工着色料が強いものは不可	
1619	甘酢生姜				
				1 新鮮な生姜を甘酢漬けたもの 2 風味良好なものを、薄切りしたもの	
1620	紅生姜				
				新生姜を漬けたもので、筋がなく味が内部まで浸透したものを 千切りにしたもの	
1621	にんにくたまり漬				
				1 中粒で粒揃いのにんにくを原料としたもの 2 内容総量500g、固形量300g	
		a	味噌漬		
		b	醤油漬		
		c	たまり漬		
		d	しそかつお		

規格番号	品名	規	格	備	考
1622	野 沢 菜 漬	1 新漬 2 塩漬で緑色鮮やかなもの			
		a ロング			
		b カット			
1623	福 神 漬	1 蓮根、なす、切干大根、なた豆、根生姜を原料とし、5種類以上を漬け込み味付けしたもの 2 香味良好なもの 3 人工着色料が強いもの(赤く着色されたもの)は不可			
1624	ら っ き ょ う 漬	1 甘味・酸味とも適度で風味良好なもの 2 歯ごたえの良いもの 3 粒は中粒程度とし、青首は除く 4 新進程度、粒の揃っているもの			
		a 甘らっきょう			
		b 花らっきょう			
1625	は じ か み 酢 漬	1 新生姜を甘酢漬けたもの 2 1等品 3 人工着色料が強いものは不可			
		a 内容量500g、固形量250g、1本5g×50本			
		b その他			
1626	た く あ ん 漬	1 良質な大根を原料としたもの 2 甘口 3 人工着色料が強いものは不可 4 スライス			
1627	ピ ク ル ス	胡瓜を酢漬けにしたもの			
1628	べ っ た ら 漬	1 良質な大根を原料としたもの 2 米麴漬したもので味が内部まで浸透したもの			
1629	わ さ び 漬	わさびが適度にきき、風味良好なもの			
1630	松 前 漬	するめ、昆布、人参等の千切りを醤油、みりんに漬けたもの			
1631	鉄 砲 漬	上質なうりを醤油漬にしたもので香味良好、歯切れの良いもの			
		a 葉唐辛子詰め			
		b しその実詰め			
1632	水 菜 漬	1 風味・塩味・漬け良好なもの 2 病虫害、枯葉等が混入していないもの 3 硬く筋っぽいものは不可			
1633	ゆ ず 沢 庵 漬 け	1袋620g、1本入りのもの			
1634	わ さ び 菜 お ひ た し	1 1袋1kg詰め(固形量800g) 2 賞味期限納入時5ヶ月以上 3 日本食研程度			
1635	き の こ ら ー 油	1 えのき、エリンギ、なめこ、木耳を使用したもの 2 1袋1kg詰め、賞味期限納入時6ヶ月以上 3 日本食研程度			

17 佃煮類

規格番号	品名	規	格	備	考	
1700	佃煮類共通規格	1 鮮度良好な原料及び調味品を使用して衛生的に加工したもの 2 固有の香味・色彩を有し、異味・異臭がなく異物の混入がないもの 3 着色料は食品衛生法に基づくものを使用とする 4 包装品にあたっては、製造工場元詰品であること 5 納入時賞味期間は2ヶ月以上とする				
1701	のり佃煮	1 調味料で十分煮つめたもの 2 1個10gポリ袋入り				
1702	小女子佃煮	1 十分煮つめたもの				
		2 魚体が崩れていないもの				
		a	1kg元詰品			
b	10gパック入り					
1703	あさり佃煮	1 十分煮つめたもの 2 1kg元詰品				
1704	昆布和え類	細切りした昆布にまぜたもの				
		a	あさり	1kg詰め又は2kg詰め元詰品		
		b	しそ			
		c	たらこ			
1705	昆布巻き類	a	昆布のみを巻いたもの	1個15g程度		
		b	鮭巻	1個25g程度		
		c	にしん巻			
		d	その他			
		1706				
a	黒豆	1kg元詰品				
b	うずら					
c	うぐいす					
d	おたふく					
1707	ピーナツ味噌	1 金紋江戸甘味噌を使用しているもの 2 鮮度良好な原料及び良質な調味品を使用して衛生的に加工されたもの 3 固有の色彩・風味を有し異味異臭・夾雑物の混入なきもの 4 製造会社元詰品 5 賞味期限表示のこと 6 納入時、賞味期間は3ヶ月以上とする 7 1個15g				
1708	ごぼうこんにゃく	1袋1kg詰め、カットされたもの				
1709	桜でんぶ	1 たら又はいわしの油の廻っていないものを粉砕したもの 2 強度の着色をしたものは不可				

## 18 缶詰類

規格番号	品名	規	格	備	考
1800	缶詰類共通規格	1 缶型 外観及び形状は巻締完全、外観良好で傷、さび、汚染変形のないもの			
		2 製品規格 JAS標品を原則とする、ただしそれ以外については別に示す			
		3 包装 一般商業包装とする			
		4 表示 (1) 缶蓋には、品名・製造工場名・賞味期限等を表す記号を打ち出していること  (2) 缶胴には、品名・内容量・製造業者名を明記すること  (3) 外装には、品名・内容量・製造業者名を明記すること			
		5 検査 (1) 製造、包装、数量検査を実施する (2) 製品の成分試験については社内試験成績書・品質保証書等の書類審査によることができる (3) JAS製品については標示を確認することにより内容量等の検査を省略することができる			
		6 保証期間等 (1) 製品は納入前12ヶ月以内に製造されたものとする (2) 納入時賞味期限はその製品の最長のものを納品とする			
1801	筍水煮缶	1 1号缶(固形量1800g以上)、サイズM～L、産地表示のこと			
		2 賞味期限2ヶ年			
		a 全形			
		b スライス			
		c 千切り			
1802	銀杏水煮	1 内容総量290g、固形量180g、7号缶とする			
		2 賞味期限3ヶ年			
1803	トマト水煮缶	1 缶800g程度			
		a ホール			
		b カット			
1804	大豆水煮	1 着色品は不可、夾雑物の混入しないもの			
		a 1号缶			
		b 1袋1kg入り			
1805	アスパラガス缶	1 ホワイトとし頭部100%			
		2 サイズM			
		3 4号缶 固形量280g			
		4 国内産とする			
1806	マッシュルーム缶	1 水煮とする			
		2 形状 スライスとする			
		3 固形量 450g			
		4 2号缶とする			

規格番号	品名	規	格	備	考
1807	なめこ 缶	1	つぼみとする		
		2	かさの径16~22mm未満		
		3	産地表示をする		
	a	1号缶			
	b	4号缶			
1808	なめ茸茶漬 缶	1	内容総量 3000g		
		2	1号缶とする		
		3	えのき固形量60%		
1809	山菜風味 缶	1	1号缶とする		
		2	内容はわらび、山みつば、細竹、きくらげ、こごみ、なめこ、えのき等		
1810	スイートコーン 缶 (ホール)	ホールカーネルとする			
		a	1号缶		
		b	4号缶(EO缶とする)		
					固形量275g
1811	スイートコーン 缶 (クリーム)	輸入品可			
		a	1号缶		
		b	2号缶		
1812	ヤングコーン 缶	1	サイズ ホールM		
		2	3号缶とする		
		3	内容量540g		
		4	固形量270g		
1813	かつおメンマ 缶	1	1号缶とする		
		2	内容量3000g		
		3	固形量2000g		
1814	みかん 缶	1	1号缶とする		
		2	形状 全果粒		
		3	サイズM(100g当たり21~35個)		
1815	パイ 缶	1	1号缶とする		
		2	輪切りまたはチビット(くさび形)		
1816	白桃 缶	1	M2EO缶とする		
		2	2つ割り		
1817	黄桃 缶	1	1号缶とする		
	洋梨 缶	2	2つ割り		
1818	チェリー 缶	1	枝付きとする		
		2	4号缶、内容量425g、50粒入り		
		3	サイズM		
1819	夏みかん 缶	1	ホールとする		
		2	1号缶とする		
		3	固形量1.55kg		
1820	あんず 缶	1	5号缶とする		
		2	内容量300g		
		3	固形量165g		
1821	ぶどう 缶	1	2号缶とする		
		2	内容量810g		
		3	固形量510g		

規格番号	品名	規	格	備	考
1822	ド リ ン ク 缶 類	1 JAS標示品			
		2 缶形 プルトップ缶			
		3 果汁含有率は、その都度示す			
		a オレンジ	1缶190ml、100%果汁入り		
		b パイン	重量はその都度示す		
		c ピーチ			
		d アップル			
		e コーヒー			
		f ウーロン茶	1缶190ml		
		g 緑茶			
		h 有塩トマト	1缶190ml		
		i 野菜	1缶190ml		
		j 無塩トマト	重量はその都度示す		
k その他					
1823	コ ン ビ ー フ 缶	a コンビーフ	1缶100g		
		b ニューコンビーフ			
1824	う ず ら 卵 水 煮 缶	2号缶、固形量430g程度(55~60個)			
1825	鶏 卵 水 煮 缶	1 1号缶とする			
		2 固形量 1.7kg(M40~45個)			
1826	焼 鳥 缶	1 内容量1750g			
		2 固形量1200g(バラ)			
		3 T2K缶			
1827	ジ ャ ン ボ 缶 カ レ ー	9kg缶入り(約50人前)			
1828	ビ ー フ シ チ ュ ー 缶	1号缶とする			
1829	豚 汁 の 具	1 1号缶とする			
		2 人参、大根、玉葱、豚肉入り			
1830	ゆ で あ ず き 缶	1 原料は小豆、上白糖、調味料			
		2 2号缶とする			
		3 内容量1000g			
1831	ツ ナ 缶	1 フレークとする			
		2 T2K缶			
		3 内容量1705g			
1832	サル サ ポ モ ド ー ロ マ リ ナ ラ ソ ース	1 1号缶			
		2 カゴメ程度			
1833	か に 缶	1 ズワイガニ、フレークもの			
		2 T2号缶(固形量135g)			
1834	ホ ワ イ ト ソ ース	1号缶			
1835	フル ー ツ サ ラ ダ 缶	1 1号缶			
	フル ー ツ カ ク テ ル 缶	2 黄桃、白桃、パインアップル、チェリー、みかん等入り			
1836	フル ー ツ み つ 豆 缶	1 1号缶			
		2 固形量1950g			
		3 内容量3120g			
1837	ト ロ ピ カ ル フ ル ー ツ 缶	1 1号缶			
		2 固形量1800g			
		3 パインアップル、パパイヤ、グアバ等入り			
1838	ア ン チ ョ ビ フィレ	45g EO缶			

規格番号	品名	規	格	備	考
1839	オレンジパイ	缶	1 固形量100g、朝からフルーツパイミン程度 2 パイン、みかん入り、(黄桃など数種フルーツ入りでも可) 3 賞味期限3ヶ年		
1840	さんま蒲焼き	缶	1 内容総量100g、固形量80g、角5号缶 2 賞味期限3ヶ年		
1841	焼鳥	缶	1 1缶85g、EO缶 2 賞味期限製造日より3ヶ年		
1842	赤貝味付け	缶	1 1缶45g、EO缶 2 賞味期限製造日より3ヶ年		
1843	コーヒー牛乳	缶	1 1缶250ml 2 賞味期限製造日より6ヶ月以上		
1844	山菜サラダ	缶	1 1号缶 2 山菜、春雨、人参、細竹、えのき、木耳入り 2 賞味期限3ヶ年		
1845	がらすーぷ	缶	1 20~30倍程度希釈して使用するもの、豚骨・鶏骨を使用のもの	1袋1kg	
			2 賞味期限1ヶ年		
			a チキン		
b ポーク&チキン					
1846	鯖味噌煮	缶	1 内容総量190g、固形量140g 2 プルトップ缶 3 賞味期限3ヶ年		
1847	マンゴー	缶	1 1号缶 2 賞味期限1ヶ年		
1848	アロエ	缶	1 サイコロ状カット 2 1号缶 3 固形量1800g 4 賞味期限1ヶ年		
1849	ナタデココ		サイコロ状カット		
1850	ミネストローネスープ	缶	1 2号缶、内容量850g 2 ほしえぬ程度 3 賞味期限2ヶ年		
1851	パンプキンクリームスープ クラムチャウダー		1 1袋500g、レトルトパウチ詰め 2 ほしえぬ程度 3 賞味期限1年		
1852	杏仁フルーツ	缶	1 中華デザート、固形量1950g、1号缶 2 賞味期限1ヶ年		
1853	帆立バター炒め	缶	1 1缶90g、EO缶 2 賞味期限3ヶ年		

19 レトルト・パック類

規格番号	品名	規格	格備考
1900	レトルト・パック類 共通規格	1 レトルトパウチ 外観及び形状は巻締完全、外観良好で傷、さび、汚染変形のないもの  2 包装 一般商業包装とする  3 表示 (1)レトルトパウチには、品種名・製造工場名・賞味期限を表す記号を記入してあること  (2)外装には、品名・内容量・製造業者名を明記のこと  4 検査 (1)製造、包装、数量検査を実施する (2)製品の成分試験については社内試験成績書・品質保証書等の書類審査によることができる (3)JAS製品については標示を確認することにより内容量等の検査を省略することができる	
1901	レトルトおでん	1個380g 鶏卵、ごぼう巻き他4品入り、スタンディングパウチ、賞味期限1年以上	
1902	煮込みハンバーグ	1個160g、5個入り	
1903	レトルト肉じゃが	1個220g 固形量150g以上、賞味期限2年以上	
1904	レトルト親子丼	1 1袋210g程度、丸美屋程度 2 納入時賞味期限1年以上	
1905	レトルト豚丼	1 1袋200g程度、厚切り豚ロース丼程度 2 納入時賞味期限2年以上	
1906	レトルト牛丼	1 1袋200g程度、厚切り牛丼程度 2 納入時賞味期限2年以上	
1907	パックジュース類	1 天然果汁100% 2 納入時に賞味期間が14日以上あるもの 3 容量についてはその都度示す 4 個食用(～200ml程度)はストロー付き	
1908	オイルツナ	1 レトルト 2 1kg詰め 3 納入時に賞味期間が8ヶ月以上あるもの a チャンク b フレーク	

規格番号	品名	規	格	備	考
1909	チルドサラダ	1	1kg元詰品		
		2	納入時に賞味期間が14日以上あるもの		
		a	ごぼうサラダ		
		b	れんこんサラダ		
		c	たけのこサラダ		
		d	ポテトサラダ		
		e	マカロニサラダ		
		f	スパゲティサラダ		
		g	タラモサラダ		
		h	明太ごぼうサラダ		
		i	ひじきと豆のヘルシーサラダ		
		j	パンプキンサラダ		
k	その他				
1910	ゆであずき デザート黒大豆	1	1袋300g、レトルトパウチ詰め		
		2	納入時に賞味期間が11ヶ月以上あるもの		
1911	フルーツみつ豆	1	内容総量1000g		
		2	固形量600g		
		3	りんご、黄もも、パインアップル、みかん入り		
1912	レトルト中華丼の具	1	1袋200g程度、うずら卵入り		
		2	賞味期限2年以上		
1913	レトルト豚角大根	1	内容量200g(固形量130g)、豚肉と角切大根煮		1ケース30個入り
		2	賞味期限2年以上		
1914	レトルト筑前煮	1	内容量200g(固形量140g)、鶏肉と混合野菜の味付け		1ケース36個入り
		2	賞味期限2年以上		
1915	レトルトカレー レトルトビーフシチュー	1	常温保存可能なもの		
		2	内容総量200g以上		
		3	賞味期限2年以上		
1916	ファイバー飲料	1	1本200ml		
		2	食物繊維10g入り		
		3	ストロー付き		
1917	カルシウムパーラー	1	1本200ml		
		2	ストロー付き、カルシウムが150mg/本入り		
1918	ビタミンパーラー	1	1本200ml		
		2	ストロー付き、ビタミンB2が0.4mg以上/本入り		
1919	フルーチェ	1	1kg詰め		
		2	賞味期限6ヶ月以上のもの		
		3	牛乳を加えて作るデザート		
		4	イチゴ・バナナ・ピーチ・ミックスオレンジ・ミックスベリー等の味		
1920	ココナッツミルク レアクリーム杏仁 マンゴープリン 抹茶プリン いちごミルクプリン カラメルプリン 南瓜とさつま芋のプディング ブラマンジェ	1	カットされたものは表示する		
		2	冷凍品		
		3	納入時、賞味期限4ヶ月以上		
		a	1kg詰め		
		b	500g詰め		
		c	200g詰め		
d	700g詰め				
e	その他				

規格番号	品名	規	格	備	考
1921	レトルトパスタ	1 もっちりソフト麺170g×2個入り 2 パスタソース付(ミートソース、ツナクリーム、カルボナーラ等) ソースの種類はその都度示す 3 賞味期限8ヶ月以上			
1922	レトルトミートボール	1 内容量120g(固形75g) 2 石井食品程度 3 賞味期限1年3ヶ月以上			
1923	レトルトハンバーグ	1 内容量135g(固形90g) 2 石井食品程度 3 賞味期限1年3ヶ月以上			
1924	たたきごぼう	1 経だして炊いたゴボウをゴマで和えたもの、1kg詰め 2 賞味期限100日(冷暗所)			チルド品不可
1925	金平ごぼう	1 ゴボウと人参の金平、1kg詰め 2 賞味期限150日(冷暗所)			チルド品不可
1926	ピリ辛ビビンバ	1 大豆もやし・セリ・ぜんまい・木耳が入ったピリ辛のナムル風、1kg詰め 2 賞味期限150日(冷暗所)			チルド品不可
1927	春雨サラダ	1 パプリカ、木耳、山くらげ、人参等入り、1kg詰め 2 賞味期限120日(冷暗所)			チルド品不可
1928	根菜マリネ	1 3種類の根菜をマリネ風に仕上げた洋風惣菜、1kg詰め 2 賞味期限110日(冷暗所)			チルド品不可
1929	レトルトさば味噌煮	1 1袋160g(固形140g)、大きなさばの切り身入り 2 賞味期限24か月(冷暗所)			

## 20 その他

規格番号	品名	規格	格備考
2000	菓子類、その他 共通規格 まんじゅう類 もち菓子類 ケーキ菓子類 その他	1 かび・異味異臭のないもの 2 賞味期限表示のこと 3 内容量・包装はその都度示す	
2001	柏草	餅 餅 1 あんの種類はその都度示す 2 納入当日製造の風味良好な市販品 3 個別包装 4 1個50～60g程度	
2002	桜	餅 1 あんの種類はその都度示す 2 納入当日製造の風味良好な市販品 3 個別包装 4 1個50g～60g程度	
		a 道明寺種皮	
		b 小麦粉皮	
2003	まんじゅう	1 あんの種類はその都度示す 2 納入当日製造の風味良好な市販品 3 個別包装 4 重量はその都度示す	
		a 薄皮	
		b 小麦粉皮	
		c 月見	
		d 黒糖	
2004	どらやき たいやき	1 個別包装 2 重量はその都度示す	
2005	串団子	1 個別包装 2 重量はその都度示す	
		a あん	
		b たれ	
		c ごま	
2006	ぼた餅	1 あんの種類はその都度示す 2 1個50～60g程度	
2007	おはぎ	1 あんの種類はその都度示す 2 1個50～60g程度	
2008	福豆	1 重量はその都度示す	
2009	ひなあられ	2 スプーンが必要なものにはスプーンを付ける	
2010	チョコレート		
2011	あんみつ		
2012	カステラ		
2013	ババロア		
2014	クレームプ		
2015	プリン		
2016	ケーキ		

規格番号	品名	規	格	備	考
2017	冷凍ケーキ 冷凍カップケーキ	a	1個45g		
		b	1個60g		
		c	1個65g		
		d	1個70g		
		e	1個75g		
		f	1個80g		
		g	1個40g		
		h	1個50g		
		i	1個30g		
		j	1個20g		
		k	その他(フリーカットのもの等)		
2018	シュークリーム	重量はその都度示す			
		a	生クリーム		
		b	カスタード		
		c	ペア		
2019	ゼリー プリン 杏仁豆腐	1	重量はその都度示す		
		2	賞味期限表示のこと 納入時賞味期間は10日以上とする		
		3	カップ入り個食用		
		4	コーヒーゼリーはクリーム付き		
2020	大福	1	個別包装		
		2	重量はその都度示す		
		a	大福		
		b	いちご大福		
		c	豆大福		
d	梅大福				
2021	チーズデザート	1	ナチュラルチーズ、ヴェルージュ程度		
		2	プラスチックスプーン付き		
		3	1個95g		
2022	デリシャントロピカ	1	果肉25%以上(ピーチ&パイン)		
		2	1kg詰め		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時賞味期間は6ヶ月以上とする		
2023	原宿ドック	a	アセロラ	1個40g個包装のもの、ニチレイ程度	
		b	カスタード		
		c	チーズ		
		d	ココアバナナ		
2024	ミルク寒天サラダ	1	ヨーグルト味とする		
		2	1袋1kg詰め		
2025	アップルスイートポテト	1	さつまいも、りんご入り		
		2	1袋1kg詰め		
2026	パンプキンサラダ	1	マヨネーズ和えとする		
		2	1袋1kg詰め		

規格番号	品名	規	格	備	考
2027	カ ッ ト ゼ リ ー	a	グレープゼリー		
		b	ヨーグルトゼリー		
		c	抹茶ゼリー		
		d	りんごゼリー		
		e	ライチティーゼリー		
		f	いちごゼリー		
		g	コーヒーゼリー		
		h	レモンゼリー		
		i	その他		
2028	ア ロ エ ゼ リ ー	1	マスカット味		
2	1個190g				
3	食物繊維6g入り				
2029	サ イ ダ ー	1	本1500ml入り		
2030	ジ ュ レ	a	ライチ		
		b	アセロラ		
2031	芋 よ う か ん	1	冷凍品とする		
		2	1箱558g、9カット		
2032	タ ル ト	1	容量、味などはその都度示す		
2033	ミックスカラスプレー	1	製菓材料		
		2	1袋250g詰め		
2034	金 の 烏 龍 茶	1	1本350ml		
		2	ペットボトル入り		
2035	ク エ ン 酸 飲 料	1	1本1000ml、クエン酸120000mg&GABA2500mg入り		
		2	冷水で20~30倍に希釈するもの		
		3	賞味期限納入時、8ヶ月以上とする		
2036	ラ ム ネ	1	1本250ml		
		2	トンボ赤ラベル程度		
2037	甘 酒	1	1袋1升入り		
		2	希釈してあるもの		
2038	お し る こ	1	缶190g		