

令和 8 年度
糧食品に関する
習志野駐屯地規格書

習志野駐屯地業務隊 補給科糧食班

文書管理者：習志野駐屯地業務隊総務科長
保存期間：1 年
枚数：8 5 枚

第1章 総則

1 適用範囲

この規格書は、陸上自衛隊習志野駐屯地において調達する食品について規定する。

2 納品

(1) 衛生科医務室において食品衛生官の検査を受けた後、糧食班納品場所に納めるものとする。

(2) 納品場所

陸上自衛隊習志野駐屯地糧食班検収所

(3) 提出物

ア 衛生科

審査用及び保存検体用各1個を提出

イ 糧食班

検食用1個及び糧食納品書・検査調書を提出

ウ 糧食納品書

(ア) P.5「糧食納品書・(受領)検査調書(以下「糧食納品書」という。)を参照し、同様の様式に統一する。

(イ) 糧食納品書を作成する際は、1ヵ月生鮮、3ヵ月生鮮、1ヵ月耐久、3ヵ月耐久に分けて作成する。

(ウ) 検収所に食品を納品する際に、食品衛生検査官の検査を受け糧食納品書に署名、捺印された書類を提出する。

(エ) 宅配・物流便を利用する場合は、納品書を箱に添付する。なお、FAXによる送付は不可とする。

(4) 納品時間

ア おにぎり等(当日納品で朝食使用分) 05:00~05:30

イ 生鮮及び耐久品 08:15~11:00

ただし官側の要求により時間調整する場合はその限りではない。

ウ 天候等の都合により納品時間に納品が困難な場合及び早朝に納品する必要がある場合は、糧食班へ通報し調整する。

エ 宅配便での生鮮の納品は不可とする。

オ 食品の温度管理は、「大量調理マニュアル」に基づく要領とする。

(5) 宅配、物流等で納品する場合

上記納品時間必着とし、食品の納品に使用する車両は、原則自社の冷蔵車・保冷

車・冷凍車を使用し、各食品を適切な温度で納品する。

(6) 納品時使用する容器等

衛生管理上安全なものを使用し、使用後に返却する。

(7) 納品する食品

賞味期限・品質保持期限・消費期限（以下「消費期限等」という。）等表示された期限内の、鮮度良好なものとする。また、食品の消費期限等は、食品の特性に応じ一般的な期間を基準とし、有効範囲は納品日から起算し4／5以上の日数を有するものとする。食品により細部を規格に示すものもある。

(8) 契約不履行

納品時の各種検査において、官側の検査に不合格の場合は、契約不履行とする。この際、契約担当官と給食担当官で協議し、返品及び弁償の処置を通知する。

(9) 肉類及び魚類の納品状態

調理要領を容易にするため、確定発注書にて納品時期、冷蔵又は冷凍で納品調整を実施する。

3 検査

(1) 本規格書及び検査指令書に基づき受領検査（品質・包装・数量）を実施する。

(2) 納品する食品は、全て食品衛生管理官の検査に合格したものでなければならない。

この際、食品の保存検体50g（基準）を提出する。

ただし、以下のものは除く。

ア 調味料

イ パック詰めされた調理加工品、缶詰

ウ 冷凍された鳥獣肉類及びその他提出不要と認めたもの

(3) 事案発生時、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、公共の検査機関等に検査を依頼する。

(4) 本規格書に定める食品の添加物等は、食品衛生法で認められているものとする。

(5) 検査用にパン（長期保存パンを除く。）、おにぎり、弁当及びサラダ等を納品する際は、官側が発注した数量に3個（審査用・保存検体用・検食用）加えて納品する。

ただし、同一食品であっても作成された場所が異なるものが混在する場合は、作成場所ごとに検体用食品を3個提出する。

4 見本提出

(1) 見本提出を必要とする食品は、入札公告の一連番号に○印を記載

(2) 提出された見本が仕様書、規格書及び要求書の内容に著しく相違がある場合は、入札不可とする。

5 入 札

入札時に会計隊に「食品衛生監視表」（6 ヶ月以内、保健所長の確認印のある写し。）を提出するものとする。

6 その他

- (1) 本規格書において定めていない食品は、その都度入札公告で示す。
その糧食購入表で不明な点があり調整がある必要な場合は、管理栄養士と調整する。
- (2) 配達作業員は、日本国籍を有し、かつ日本語で意思疎通ができるものとする。
- (3) 本規格書は、令和8年4月1日から施行する。

糧食納品書・(受領)検査調書												
納入先	陸上自衛隊習志野駐屯地			調達要求番号	物品管理官命令印			命令年月日				
	住所、会社名、代表者印			発送年月日				管理簿登記年月日				
契約者				確認番号(認証番号)	輸送方法				証書番号			
				契約年月日	発送駅				同上付与年月日			
				納期	分割納入							
資料種別	相手方番号	処理年月日	物品区分	要求番号	証書番号	記録区分	納期	分納区分	備考			
								1. 2.				
								3. X				
番号	物品番号	品名	規格	等級	程度	単位	数量	単価	金額	受領数量	処置コード	
食品衛生検査	食品衛生検査の結果は、下記のとおりである。											
	判定	食品衛生検査官										
	()官	職氏名										
検査	指令番号	方式	納入年月日	判定	受入							受領
	種類	場所	検査年月日	所見								
	上記のとおり検査結果を報告する。											
	年 月 日											
	検査官所属										職氏名	印

検査結果及び物品管理官の受入命令(受領命令)により受領した。

受領者
所属
官職氏名

目 次

章	分類等	規格番号	ページ
第 1 章	総 則		1～6
第 2 章	穀類及び加工品類	02-001～061	7～10
第 3 章	芋・澱粉及び加工品類	03-001～019	11・12
第 4 章	砂糖及び甘味類	04-001～009	13・14
第 5 章	油脂類	05-001～008	15・16
第 6 章	種実及び加工品類	06-001～017	17・18
第 7 章	豆及び加工品類	07-001～045	19～22
	共通規格(豆類)		20
第 8 章	魚介類及び加工品類	08-002～181	23～34
	共通規格(魚類)		26・27
第 9 章	獣鳥肉類及び加工品類	09-001～060	35～40
	共通規格(肉類)		36・37
第 10 章	卵・乳類及び加工品類	10-001～038	41～43
第 11 章	野菜及び加工品類	11-002～116	44～51
	共通規格(野菜類)		46
第 12 章	漬物及び佃煮類	12-002～055	52～56
	共通規格(漬物類)		53
第 13 章	果実類	13-001～039	57～60
	共通規格(果物類)		58
第 14 章	藻類及び加工品類	14-001～026	61～63
第 15 章	缶詰及びレトルトパック類	15-001～095	64～68
	共通規格(缶詰類)		65
第 16 章	調味料及び香辛料類	16-003～165	69～76
第 17 章	加工及び調理済食品類	17-001～045	77・78
第 18 章	冷凍食品類	18-015～140	79～82
	共通規格(冷凍品類)		80
第 19 章	その他	19-001～072	

第2章 穀類及び加工品類

規格番号	品名	貢
02-001	うるち米	8
02-002	もち米	8
02-003	ビタミン強化米信玄	8
02-004	白玉もち	8
02-005	せんべい	8
02-006	ビーフン	8
02-007	小麦粉	8
02-008	天ぷら粉	8
02-009	パン粉	8
02-010	食パン	8
02-012	ホットドック用パン	8
02-013	クロワッサン	8
02-014	菓子パン	8
02-021	冷凍うどん	8
02-022	アジアンヌートルフォー	8
02-023	太打ラーメン	8
02-024	冷凍つけ麺用ラーメン	8
02-025	そうめん(乾麺)	8
02-026	冷凍中華めん	9
02-027	蒸し焼きそば	9
02-028	スパゲッティ	9
02-029	マカロニ	9
02-032	フルーツグラノーラ	9
02-033	餅	9
02-036	麩	9
02-037	庄内麩	9
02-038	きりたんぼ	9
02-039	おにぎり	9
02-040	太巻き寿司	9
02-041	黒米雑穀	9
02-044	クルトン	9
02-045	かた焼きそば	9
02-046	揚玉	9
02-048	ナシ	9

規格番号	品名	貢
02-049	無洗米	9
02-050	アルファ米	10
02-051	長期常温保存パン	10
02-052	雑穀	10
02-054	カップ麺	10
02-055	スティックごはん	10
02-057	ペンネ	10
02-058	携帯おにぎり	10
02-059	冷凍そば	10
02-060	もち麦ごはんの素	10
02-061	白がゆ	10

規格番号	品名	単位	規格
02-001	うるち米	Kg	仕様書のとおり
02-002	もち米	袋	農産物規格規定に基づく水稲もち完全精米
02-003	ビタミン強化米信玄	袋	1 2.5kg/袋単位 2 ビタミンミネラル入りのもの
02-004	白玉もち	Kg	1 冷凍されたもの 2 賞味期限が9ヵ月以上のもの
02-005	せんべい	袋	1kg/袋のもの
02-006	ビーフン	袋	1 乾燥状態良好でカット済みのもの 2 異臭、混ざりのないもの 3 水に浸して弾力のあるもの 4 納入時に賞味期限が5ヵ月以上あること
02-007	小麦粉	Kg	1 袋入りの乾燥良好な薄力粉 2 日清・日粉・昭和・日東の元詰品 3 納入時に賞味期限が6ヵ月以上あること
02-008	天ぷら粉	Kg	1 日清・日粉・昭和・日東の元詰品 2 納入時に賞味期限が6ヵ月以上あること
02-009	パン粉	Kg	1 乾燥良好なソフトパン粉で風味良好なもの 2 微粉少なく夾雑物のないもの 3 納入時に賞味期限が5ヵ月以上あること
02-010	食パン	袋	1 60g程度で袋入りのもの 2 精製した上質の小麦粉を使用したもの 3 角形で弾力、パン特有の芳香のあるもの 4 納入時に賞味期限が2日以上あること
02-012	ホットドック用パン	袋	1 40g/個程度で袋入りのもの 2 精製した上質の小麦粉を使用したもの 3 切れ目入りのもの 4 納入時に賞味期限が2日以上あること
02-013	クロワッサン	袋	1 40g/個程度で袋入りのもの 2 精製した上質の小麦粉を使用したもの 3 納入時に賞味期限が2日以上あること
02-014	菓子パン	個	1 精製した上質の小麦粉を使用したもの 2 常温保存でき納入時に賞味期限が2日以上あること
02-021	冷凍うどん	個	1 冷凍で250g/個のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 賞味期限が9ヵ月以上あるもの
02-022	アジアヌードルフォー	個	1 冷凍で200g/個のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 賞味期限が9ヵ月以上あるもの
02-023	太打ラーメン	個	1 冷凍で200g/個のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 賞味期限が9ヵ月以上あるもの
02-024	冷凍つけ麺用ラーメン	個	1 冷凍で240g/個のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 賞味期限が9ヵ月以上あるもの
02-025	そうめん(乾麺)	個	1 200g/個 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの

規格番号	品名	単位	規格
02-026	冷凍中華めん	個	1 冷凍で200g/個のもの 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの 3 賞味期限が9ヵ月以上あるもの
02-027	蒸し焼きそば	袋	1 1kg/袋 2 蒸し麺 チルド 3 納入時に賞味期限が3日以上あるもの
02-028	スパゲッティ	Kg	1 太さ1.7mm程度 2 デュラムセモリナ100%のもの 3 乾燥良好で折れのないもの 4 納入時に賞味期限が6ヵ月以上あること
02-029	マカロニ	Kg	1 折れ・ひび割れ・砕けがなく色沢良好なもの 2 乾燥良好で異物のないもの 3 シェル型、ツイストはその都度示す。 4 納入時に賞味期限が6ヵ月以上あること
02-032	フルーツグラノーラ	個	1 50g/個 2 種類はその都度示す
02-033	餅	個	1 切り餅50g/個 2 異物及びカビがないもの
02-036	麩	袋	1 100g/袋のもの 2 白玉麩・花麩 3 納入時に賞味期限が8ヵ月以上あること
02-037	庄内麩	袋	1 100g/袋のもの 2 水で戻すと輪状になる麩 3 納入時の賞味期限が8ヵ月以上あること
02-038	きりたんぼ	袋	1 15g程度のものが多数袋入りのもの 2 冷凍焼き目入りのもの
02-039	おにぎり	個	1 個包装のもの 2 朝食で使用する際は当日05:30までに冷蔵納品 3 納入時に消費期限が6時間以上あること
02-040	太巻き寿司	個	1 350g程度/個 個包装 2 芯(卵 椎茸 でんぶ かんぴょう)
02-041	黒米雑穀	袋	1 500g/袋のもの 2 もち米・黒米・もろこし・小豆・大麦・そば・ はと麦・黒豆・黒ごま・白ごま・発芽米・米・ ホワイトソルトガム・もちあわ・もちきび・アマ ランサス入りの物
02-044	クルトン	袋	1 1cm程度角切り 2 アルミ防湿包装 3 内容量及びノンフライ等はその都度示す。
02-045	かた焼きそば	袋	1 60g/袋 2 細揚げ麺(皿うどん)のもの
02-046	揚玉	袋	1kg元詰品
02-048	ナシ	袋	1 冷凍70g/袋 2 個別に包装されたもの
02-049	無洗米	袋	10Kg/袋のもの

規格番号	品名	単位	規格
02-050	アルファ米	個	1 約100g/個 2 納入時に賞味期限が4年以上あるもの
02-051	長期常温保存パン	個	1 個包装 2 納入時に賞味期限が30日以上あること 3 アルコール製剤不使用
02-052	雑穀	箱	配合・内容量はその都度示す
02-054	カップ麺	個	1 品名・内容量はその都度示す 2 納入時に賞味期限が4ヵ月以上あること
02-055	スティックごはん	個	1 常温保存可能なボイリングパック 2 納入時に賞味期限が2年以上あること
02-057	ペンネ	袋	2Kg/袋のもの
02-058	携帯おにぎり	個	1 45g/個のもの 2 五目おこわ・わかめ等 3 納入時に賞味期限が3年以上あること
02-059	冷凍そば	箱	1 200g/玉で、多数箱入りのもの 2 茹でのび防止のもの
02-060	もち麦ごはんの素	袋	800g/袋
02-061	白がゆ	袋	1 250g/袋 2 アルミパウチ

第3章 芋・澱粉及び加工品類

規格番号	品名	貢
03-001	馬鈴薯	12
03-002	さつまいも	12
03-003	里芋	12
03-008	長芋	12
03-010	こんにやく	12
03-011	糸こんにやく	12
03-012	玉こんにやく	12
03-013	白滝	12
03-014	澱粉	12
03-018	サラダ用こんにやく	12
03-019	カット馬鈴薯	12
03-020	春雨	12

規格番号	品名	単位	規格
03-001	馬鈴薯	Kg	1 M～Lサイズで日焼・緑化・腐れ・奇形・傷物のないもの 2 発芽及びリングロッドのないもの 3 品種及び生産地を表示し正梱のもの 4 土砂の付着のないもの 5 5月納入分より新じゃが芋
03-002	さつまいも	Kg	1 Mサイズ 2 日焼・緑化・腐れ・奇形・傷物のないもの 3 発芽のない鮮度良好なもの 4 水洗い品
03-003	里芋	Kg	1 発芽、腐れ、日焼等のないもの 2 1個40g以上（上皮及び根を除いた水洗いのもの） 3 土・毛及び根を除く
03-008	長芋	Kg	1 正梱 A級以上 2 腐れ、折れ、傷等がないもの 3 ひげ根を除き水洗いしたもの
03-010	こんにやく	Kg	1 1枚250g程度の板状で国産品 2 白色又は灰白色で弾力があるもの 3 異物混入、あく味、異臭がないもの 4 納入時に賞味期限が50日以上あるもの
03-011	糸こんにやく	Kg	1 白色又は灰白色で弾力があるもの 2 異物混入、あく味、異臭がないもの 3 つきこんにやく可
03-012	玉こんにやく	袋	1 400g／袋で国産品 2 白色又は灰白色で弾力があるもの 3 異物混入、あく味、異臭がないもの 4 納入時に賞味期限が50日以上あるもの
03-013	白滝	Kg	1 10cm程度にカット 2 白色又は灰白色で弾力があるもの 3 異物混入、あく味、異臭がないもの 4 納入時に賞味期限が50日以上あるもの
03-014	澱粉	Kg	1 じゃがいも精製澱粉 2 梱包単位25Kg元詰品 3 農産物検査規格合格2等品以上のもの 4 異物混入、あく味、異臭がないもの 5 納入時に賞味期限が6ヵ月以上（袋に期限を表示）
03-018	サラダ用こんにやく	袋	500g／袋のもの
03-019	カット馬鈴薯	袋	1 皮、芽取して50g程度にカット 2 1kg／袋入りのもの
03-020	春雨	kg	1 乾燥良好、変質及び折れくだけないもの 2 光沢があり、水浸して弾力のあるもの 3 賞味期限が1年以上あるもの

第4章 砂糖及び甘味類

規格番号	品名	頁
04-001	上白糖	14
04-004	はちみつ	14
04-005	ジャム	14
04-006	はちみつ2	14
04-007	三温糖	14
04-008	水あめ	14
04-009	黒砂糖	14

規格番号	品名	単位	規格
04-001	上白糖	Kg	1 純白で光輝があり、しっとりとした細粒状のもの 2 製造会社元詰品
04-004	はちみつ	本	1 700g/本 2 納入時に賞味期限が11ヶ月年以上あること
04-005	ジャム	個	1 15g/個のもの 2 プレザースタイルのもの 3 納入時に賞味期限が9ヶ月以上あること
04-006	はちみつ2	個	1 15g/個 2 納入時に賞味期限が5ヶ月以上あること
04-007	三温糖	Kg	1 黄褐色で光沢のあるもの 2 塊、異物がないもの
04-008	水あめ	個	1 265g/個 2 納入時に賞味期限が9ヶ月以上あること
04-009	黒砂糖	袋	300g/袋が箱詰めされたもの

第5章 油脂類

規格番号	品名	頁
05-001	胡麻油	16
05-002	サラダ油A	16
05-003	個包装マーガリン	16
05-004	ポーションバター	16
05-005	大豆白絞油	16
05-006	コンパウンドバター	16
05-007	オリーブ油	16
05-008	アマニ油	16

規格番号	品名	単位	規格
05-001	胡麻油	本	1 400g/本のもの 2 ごま100%で純正のもの
05-002	サラダ油A	本	1 約1.5Kg/本ポリ入 2 食用大豆、食用なたね、食用とうもろこし油使用 3 納入時に賞味期限10ヵ月以上あること
05-003	個包装マーガリン	個	1 1.8K/個が箱詰めされたもの 2 納入時に賞味期限が6ヵ月以上あること
05-004	ポーションバター	個	1 7g/個が箱詰めされたもの 2 納入時に賞味期限が6ヵ月以上あること
05-005	大豆白絞油	缶	1 16.5Kg/缶 2 納入時に賞味期限が18ヵ月以上あること
05-006	コンパウンドバター	個	1 450g/個のもの 2 バターが40%以上含むもの 3 納入時に賞味期限が4ヵ月以上あること
05-007	オリーブ油	本	1 1L/本 2 ピュアオイルのもの 3 納入時に賞味期限が1年以上あること
05-008	アマニ油	本	1 170g/本 2 納入時に賞味期限が1年以上あること

第6章 種実及び加工品類

規格番号	品名	貢
06-001	すり白ごま	18
06-002	すり黒ごま	18
06-003	いり白胡麻	18
06-004	いり黒胡麻	18
06-005	ごま塩	18
06-006	ごまペースト	18
06-007	ピーナッツバター	18
06-008	栗	18
06-009	むき栗	18
06-010	むきぎんなん	18
06-011	栗水煮	18
06-012	スライスアーモンド	18
06-014	ココナッツミルク	18
06-015	練りごま	18
06-016	ピーナッツパウダー	18
06-017	ピーナッツチョップ	18

規格番号	品名	単位	規格
06-001	すり白ごま	個	1 80g/個(チャック付)が箱詰めされたもの 2 無着色で異味異臭、夾雑物がないもの
06-002	すり黒ごま	個	1 80g/個(チャック付)が箱詰めされたもの 2 無着色で異味異臭、夾雑物がないもの
06-003	いり白胡麻	袋	1 90g/個(チャック付)が箱詰めされたもの 2 無着色で異味異臭、夾雑物がないもの
06-004	いり黒胡麻	個	1 90g/個(チャック付)が箱詰めされたもの 2 無着色で異味異臭、夾雑物がないもの
06-005	ごま塩	個	1 35g/個 2 黒ごま、塩入りのもの
06-006	ごまペースト	個	1 230g/個 2 ごま100%純正品 3 異味異臭のないもの 4 納入時に賞味期限が1年以上あること
06-007	ピーナッツバター	個	1 3.5Kg/個のもの 2 無糖でねり状のもの 3 納入時に賞味期限6ヵ月以上あること
06-008	栗	Kg	1 Mサイズのもの 2 全体に丸みがあり、つやのあるもの
06-009	むき栗	Kg	1 Mサイズのもの 2 全体に丸みがあり、つやのあるもの 3 渋皮を完全に除去した物
06-010	むきぎんなん	Kg	大粒で実がみずみずしいもの
06-011	栗水煮	Kg	1 Mサイズで丸みがあり、つやのあるもの 2 渋皮を完全に除去したもの 3 味付したものは不可
06-012	スライスアーモンド	袋	1 500g/袋 2 納入時に賞味期限が5ヵ月以上あるもの
06-014	ココナッツミルク	缶	410g/缶
06-015	練りごま	袋	1Kg/袋
06-016	ピーナッツパウダー	袋	1 500g/袋 2 常温保存できるもの
06-017	ピーナッツチョップ	袋	500g/袋

第7章 豆及び加工品類

規格番号	品名	貢
07-001	大豆	21
07-002	あずき	21
07-003	ささげ	21
07-004	つぶあん	21
07-005	大豆水煮	21
07-006	煮豆	21
07-007	納豆	21
07-010	ひきわり納豆	21
07-011	うずら豆煮豆	21
07-013	高野豆腐	21
07-015	油揚げ(生)	21
07-016	ミックスビーンズ	21
07-018	がんもどき	21
07-019	糀味噌	21
07-020	おから	21
07-021	春雨	21
07-023	きなこ	21
07-024	五目煮豆	21
07-026	赤味噌	22
07-027	白味噌	22
07-028	八丁味噌	22
07-029	便利豆腐	22
07-030	パック木綿豆腐	22
07-031	パック絹ごし豆腐	22
07-032	乾燥大豆	22
07-033	充てん豆腐	22
07-034	ひよこ豆	22
07-035	豆乳飲料1L	22

規格番号	品名	貢
07-037	パック焼豆腐	22
07-038	パック生揚げ	22
07-039	パック豆腐	22
07-040	レッドキドニー	22
07-042	パック押し豆腐	22
07-043	肉詰めいなり	22
07-044	冷凍カップ納豆	22
07-045	パック豆乳	22

※共通規格（豆類）

1 品質

- (1) 加工品は、良質の豆を加工したもの
- (2) 大きさが揃っているもの
- (3) 遺伝子組み換えをしていないもの

2 JAS製品

「JAS合格品」と示す場合は、定められた表示があるもの

3 添加物

使用する添加物は、食品衛生法により許可されたもので、同法で定められた表示があるもの

4 包装

- (1) 製造工場の元詰品、品目ごと同一メーカーが製造したもの
- (2) 包装に内容量、賞味期限及び製造業者名が表示されているもの

規格番号	品名	単位	規格
07-001	大豆	k g	1 国産品、皮の破れがないもの 2 粒が揃って、固有の光沢を有するもの 3 乾燥良好で、夾雑物がないもの
07-002	あずき	k g	1 国産品 2 品種特有の形で色と種皮が薄いもの
07-003	ささげ	k g	1 国産品のもの 2 品種特有の形で色と種皮が薄いもの
07-004	つぶあん	袋	1 800g/袋 2 常温保存できるもの
07-005	大豆水煮	袋	1 1kg/袋 2 遺伝子組み換え原料を未使用のもの 3 レトルトパウチに入ったもの 4 粒が揃って成熟したもの
07-006	煮豆	袋	1 1kg/袋 2 全糖、煮くずれないもの
07-007	納豆	個	1 45g/個 2 たれ、からし付
07-010	ひきわり納豆	個	1 40g/個 2 たれ、からし付
07-011	うずら豆煮豆	k g	甘さ控えめで荷崩れのないもの
07-013	高野豆腐	k g	1 1枚15g程度のもの 2 色つやがあり、破損及び異味異臭のないもの 3 納入当日に製造されたもの
07-015	油揚げ(生)	k g	1. 5cmに角切りされたもの
07-016	ミックスビーンズ	k g	1 ガルバンゾレッドキドニー等が入ったもの 2 賞味期限等表示されたもの
07-018	がんもどき	k g	1 100g/個のもの 2 破損なく、異味異臭のないもの 3 人参・牛蒡・山芋・胡麻・昆布・ひじき入り 4 納入当日に製造されたもの
07-019	糰味噌	袋	1 1kg/袋 2 米糰10%入のもの
07-020	おから	k g	1 色沢一様であり、固く絞ったもの 2 特有の豆臭があるもの 3 夾雑物を認めないもの 4 納入当日に製造されたもの
07-023	きなこ	袋	1 100g/袋のもの 2 乾燥良好、異味異臭、夾雑物がないもの 3 特有の香味を有するもの
07-024	五目煮豆	k g	1 薄味で煮くずれのないもの 2 大豆・こんにゃく・人参・昆布・ごぼう入りのもの 3 賞味期限が10日以上あるもの

規格番号	品名	単位	規格
07-026	赤味噌	k g	1 熟成米味噌及び風味・塩味等良好なもの 2 カビ・異味・異臭及び夾雑物がないもの 3 製造業者元詰のもの 4 塩分含有量が13%以下のもの 5 梱包単位20kgのもの
07-027	白味噌	k g	1 熟成米味噌、風味及び塩味が良好なもの 2 カビ、異味・異臭及び夾雑物を認めないもの 3 製造業者元詰のもの 4 塩分含有量が13%以下のもの 5 梱包単位20kgのもの
07-029	便利豆腐	k g	1 冷凍、サイコロカットされたもの 2 遺伝子組み換え大豆未使用のもの
07-030	パック木綿豆腐	個	1 350g/個 2 破損・異味・異臭のないもの
07-031	パック絹ごし豆腐	個	1 350g/個 2 破損・異味・異臭のないもの
07-032	乾燥大豆	袋	1 100g/袋 2 水戻し約3.6倍になるもの
07-033	充てん豆腐	個	1 290g/個 2 冷蔵で40日以上保存可能なもの
07-034	ひよこ豆	袋	1kg/袋
07-035	豆乳飲料1L	本	1L/本で、無調整のもの
07-037	パック焼豆腐	個	1 330g/個 2 破損・異味・異臭のないもの
07-038	パック生揚げ	個	1 220g/個 2 破損・異味・異臭のないもの
07-039	パック豆腐	個	1 100g/個のもの 2 破損なく、異味・異臭のないもの
07-040	レッドキドニー	k g	加圧加熱殺菌済
07-042	パック押し豆腐	個	1 220g/個 2 木綿豆腐のもの
07-043	肉詰めいなり	袋	1 23g/個 2 冷凍されたもの
07-044	冷凍カップ納豆	個	30g/個
07-045	パック豆乳	個	1 200ml/個 2 常温保存 ストロー付

第8章 魚介類及び加工品類

規格番号	品名	貢
08-001	赤魚干物	28
08-002	赤魚フィーレ	28
08-003	赤魚西京焼	28
08-004	鰯西京焼	28
08-005	あじ	28
08-006	あじ開き	28
08-007	鰯干物	28
08-010	冷凍あなご	28
08-011	あゆ	28
08-012	いさき	28
08-013	いなだ	28
08-015	刺身用はまち	28
08-016	ぶり切り身	28
08-020	開きいわし	28
08-021	うるめいわし	28
08-025	うなぎ蒲焼	28
08-026	うなぎ蒲焼(短冊)	28
08-027	辛子明太子	28
08-028	かつお切り身	28
08-029	かつおたたき(刺身用)	28
08-032	かます干物	28
08-033	かれい(生)	28
08-034	ムキカレイ	28
08-035	金目鯛切り身(生)	28
08-036	金目鯛切り身(冷凍)	28
08-037	銀むつ切り身	28
08-038	生鮭切り身	29
08-040	鮭ほぐし身	29
08-041	甘塩鮭切り身	29
08-042	スモークサーモン	29
08-043	鯖切り身(生)	29
08-044	鯖切り身(冷凍)	29
08-045	サバフィーレ	29
08-047	骨なしさわら切り身	29

規格番号	品名	貢
08-048	骨なししいら(生)	29
08-048	骨なししいら(生)	29
08-049	さんま(生)	29
08-050	さんま(冷凍)	29
08-051	さんま開き干	29
08-052	鯖みりん干	29
08-053	ししゃも	29
08-054	白きす開き(生)	29
08-055	白きす開き(冷凍)	29
08-058	まだい切り身(冷凍)	29
08-061	太刀魚切り身(生)	29
08-062	太刀魚切り身(冷凍)	29
08-063	骨なしまだら	29
08-064	骨なしたら	29
08-065	銀だら切り身	29
08-071	はまち	29
08-073	ほっけ(生)	30
08-074	ほっけフィーレ	30
08-075	ほっけ(干物)	30
08-076	鉄火用鮭	30
08-077	まぐろ(冷凍)	30
08-078	ネギトロ	30
08-079	かじきマグロ切り身	30
08-080	めかじき切り身	30
08-082	骨なし秋鮭	30
08-083	生鮭切り身カット	30
08-084	メルルーサ切り身	30
08-086	わかさぎ(冷凍)	30
08-087	しらす干し	30
08-088	ちりめんじゃこ	30
08-089	さば味噌煮	30
08-090	かつおぶし(いとけずり)	30
08-091	うに	30
08-092	いくら	30

第8章 魚介類及び加工品類

規格番号	品名	頁
08-093	数の子	31
08-094	味付け数の子	31
08-096	たらこ	31
08-097	カット辛子明太子	31
08-098	あさり	31
08-099	あさり水煮	31
08-101	かき	31
08-102	かきむき身	31
08-104	しじみ	31
08-105	はまぐり	31
08-106	はまぐりむき身	31
08-108	ほたて貝	31
08-109	ほたて貝むき身	31
08-111	ほたて貝柱	31
08-113	小柱（生）	31
08-114	小柱（冷凍）	31
08-115	いか（生）	31
08-116	あかいか	31
08-117	いかソーメン	31
08-118	いか団子	31
08-119	皮むきいか	31
08-120	つぼぬきいか輪切り	32
08-121	開きいか	32
08-122	ロールいか	32
08-123	むらさきいか	32
08-124	いか塩辛	32
08-125	えび	32
08-127	ムキエビ2	32
08-128	ブラックタイガー	32
08-129	甘えび	32
08-131	干し桜えび	32
08-132	たこ	32
08-134	味付けたこ	32
08-135	酢だこ	32

規格番号	品名	頁
08-136	かに	32
08-138	かにフレーク	32
08-139	塩くらげ	32
08-140	中華くらげ	32
08-141	子持ち昆布	32
08-142	沖縄かまぼこ	32
08-143	ズワイガニ水煮	32
08-144	かまぼこ（赤）	32
08-145	かまぼこ（白）	32
08-146	でんぶ	32
08-147	笹かまぼこ	32
08-148	焼かまぼこ	32
08-149	花咲きいか	32
08-150	チーズかまぼこ	33
08-151	ごぼう巻	33
08-152	さつま揚げ	33
08-155	伊達巻き	33
08-156	焼き竹輪	33
08-157	味付け竹輪	33
08-158	チーズ竹輪	33
08-159	つみれ	33
08-160	なると	33
08-161	はんぺん	33
08-162	あられはんぺん	33
08-163	かにかまぼこフレーク冷凍	33
08-164	黒はんぺん	33
08-165	たらばがに（ゆで）	33
08-166	たらばがにフレーク	33
08-167	生たらこフレーク	33
08-168	明太子フレーク	34
08-169	シロサバフグ	34
08-170	紅鮭切り身	34
08-171	帆立貝柱水煮	34
08-172	ホンビノス（殻付生）	34

第8章 魚介類及び加工品類

規格番号	品名	頁
08-173	魚肉ソーセージ	34
08-174	銀鮭筒切り	34
08-176	シーフードミックス	34
08-177	すずき（生）	34
08-178	ホキ（生）	34
08-179	メダイ	34
08-180	煮干し	34
08-181	あんこう	34

※共通規格（魚類）

1 鮮魚共通

- (1) 新鮮で体表面の光沢が良く弾力性があり、鱗は固着しているもの
- (2) 眼球は透明で膨らんでおり、エラは鮮紅色のもの
- (3) 特有の鮮魚臭を有し、異味、異臭がないもの
- (4) 大きさが一様であり、腹切れ及び身欠き等の損傷を認めないもの
- (5) 検量時は、正味量とする。
- (6) 内臓・鱗等を取除く場合及び切り身の形状と重量は、その都度示す。
- (7) 切り身は、骨なしのもの
- (8) 刺身用とする場合は、特に鮮度良好なものとする。

2 冷凍魚共通

- (1) 原料となる魚類は、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
- (2) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可
- (3) 解凍後に鮮度不良なものは、返品交換するものとする。
- (4) 容器は、袋を二重にしてダンボール箱又は発泡スチロール箱とする。
- (5) 形状
 - ア ラウンド・・・魚体そのままのもの
 - イ セミドレス・・・内臓及びエラを除いたもの
 - ウ ドレス・・・セミドレスの頭を除いたもの
 - エ ペンドレス・・・ドレスのヒレ類を除いたもの
 - オ フィレ・・・三枚に卸したもの
 - カ ステーキ・・・切り身にしたもの

3 塩魚共通

- (1) 鮮度良好なもの、内臓を良く取除き、塩蔵性の高いもの
- (2) 変質及び油焼け等がなく、色沢形態良好なもの
- (3) 異味・異臭がなく、損傷及び汚染がないもの

4 乾燥魚共通

- (1) 鮮度良好なもので、内臓を完全に除去、乾燥程度は品種に適したもの
- (2) 乾燥魚特有の香りを有し、異味・異臭がないもの
- (3) 外観が良好で、異物の付着がなく清潔なもの
- (4) 色沢が鮮明で、特有の色彩を保っているもの

5 貝類共通

- (1) 鮮度良好なもの、死貝、泥及び砂等の異物を認めないもの
- (2) 粒が揃ったもの
- (3) ムキ身は異種混合の無く、指定した重量の粒が揃ったもの

6 加工品等共通

(1) 練製品

- ア 鮮度良好な魚肉を原料とし、練り上げが良好なもの
- イ 香味及び色沢良好で弾力性があり、大きさ・形状が均一のあるもの
- ウ 食品添加物は、食品衛生法で規定された物を使用し、指定表示があるもの
- エ 異味、異臭、異物及びネト等がなく、漂白剤を使用していないもの
- オ 製法、取扱法ともに衛生的で、そのまま食することができるもの
- カ 製造業者名及び賞味期限等を表示したもの

(2) 味噌漬等

- ア 鮮度良好な原料を使用し、味が内部まで良く浸透したもの
- イ 食品添加物は、食品衛生法で規定された物を使用し、指定表示があるもの
- ウ 検量時、味噌等は検量外とする。

7 全共通

輪ゴムを使用した梱包不可とする。

規格番号	品名	単位	規格
08-001	赤魚干物	枚	1切 140g～160g/枚
08-002	赤魚フィーレ	枚	1 140g/枚程度のもの 2 骨なし
08-003	赤魚西京焼	袋	50g×10枚/袋のもの
08-004	鱈西京焼	袋	100g×10枚/袋のもの
08-005	あじ	kg	1 1枚の重量はその都度示す。 2 内蔵、うろこ、えらを除いたもの
08-006	あじ開き	kg	1 1枚の重量はその都度示す。 2 頭、せいごを除いたもの
08-007	鱈干物	kg	1枚の重量はその都度示す。
08-010	冷凍あなご	kg	マアナゴで、無頭、背開き、骨抜きのもの
08-011	あゆ	kg	1 120g/匹程度のもの 2 ラウンドのもの
08-012	いさき	kg	1 120g/枚程度のもの 2 冷凍不可
08-013	いなだ	kg	1 120g/枚程度のもの 2 冷凍不可
08-015	刺身用はまち	kg	1 15g/枚程度のもの 2 刺身用のもので、冷凍不可 3 当日朝に切込みしたもの
08-016	ぶり切り身	kg	1 120g/枚程度のもの 2 冷凍不可
08-020	開きいわし	kg	1 40g/枚程度のもの 2 蒲焼用の骨なしのもの
08-021	うるめいわし	kg	1 15g/尾程度のもの 2 丸干しのもの
08-025	うなぎ蒲焼	kg	1 150g/枚程度のもの 2 無頭の開きで骨なしのもの 3 味付良好で、ボイリングパックされたもの 4 山椒・タレ付で製造者名等表示されたもの
08-026	うなぎ蒲焼(短冊)	kg	冷凍、幅1.5cm×長さ2.5cmのもの
08-027	辛子明太子	kg	着色の淡いもの
08-028	かつお切り身	kg	1 120g/枚程度のもの 2 冷凍不可
08-029	かつおたたき (刺身用)	kg	1 サクどりされ、皮目がやかれたもの 2 たれ付のもの
08-032	かます干物	枚	150g/枚程度のもの
08-033	かれい(生)	kg	120g/枚程度のもの
08-034	ムキカレイ	kg	120g/枚程度、ムニエル用のもの
08-035	金目鯛切り身(生)	kg	120g/枚程度のもの
08-036	金目鯛切り身(冷凍)	kg	120g/枚程度のもの
08-037	銀むつ切り身	kg	120g/枚程度のもの

規格番号	品名	単位	規格
08-038	生鮭切り身	k g	1 重量はその都度示す。 2 刺身用の場合は、別に示す。 3 骨なしで国内産（基準）のもの
08-040	鮭ほぐし身	k g	1 冷凍ボイリングパックされたもの 2 添加物の少ない、着色の薄いもの
08-041	甘塩鮭切り身	枚	1 国内産又はアトランティックサーモンを使用したもの 2 ウロコ中骨がないもの 3 甘塩使用 4 重量はその都度示す
08-042	スモークサーモン	k g	1 1枚10～15gにスライスしたもの 2 冷凍可
08-043	鯖切り身（生）	k g	120g／枚程度の骨なしのもの
08-044	鯖切り身（冷凍）	k g	1 120g程度の骨なしのもの 2 バラ凍結されているもの
08-045	サバフィレー	枚	1 120g／枚
08-047	骨なしさわら切り身	袋	1 120g／枚程度×10枚／袋のもの 2 バラ凍結されているもの
08-048	骨なしいら	枚	120g程度で3枚おろしのもの
08-049	さんま（生）	k g	1 150g程度のもの 2 頭、内臓がついているもの
08-050	さんま（冷凍）	k g	1 150g程度のもの 2 頭、内臓がついているもの
08-051	さんま開き干	k g	150g程度のもの
08-052	鯖みりん干	枚	1 100g／枚程度で骨なしのもの 2 乾燥十分、油やけないもの 3 みりん醤油、胡麻は全面に塗布されているもの
08-053	ししゃも	k g	1 15g／匹程度のもの 2 子持ちで、腹割れがないもの
08-054	白きす開き（生）	k g	1 40g／枚程度のもの 2 頭・骨を除いたもの
08-055	白きす開き （冷凍）	k g	1 40g／枚程度のもの 2 頭・骨を除いたもの
08-058	まだい切り身 （冷凍）	k g	1 形状・重量は、その都度示す 2 刺身用の場合は、別に示す
08-061	太刀魚切り身（生）	k g	1 150g／枚程度のもの 2 銀膜がはがれていないもの
08-062	太刀魚切り身 （冷凍）	k g	1 150g／枚程度のもの 2 銀膜がはがれていないもの
08-063	骨なしまだら	k g	100g／枚程度で骨なしのもの
08-064	骨なしたら	枚	120g／枚程度のもの
08-065	銀だら切り身	枚	150g／枚程度のもの
08-071	はまち	k g	120g／枚程度のもの

規格番号	品名	単位	規格
08-074	ホッケフィーレ	枚	150g/枚
08-075	ほっけ(干物)	kg	1枚150g程度のもの
08-076	鉄火用鯖	kg	1切れ15g程度のもの
08-077	まぐろ(冷凍)	kg	1切れ20g程度のもの
08-078	ネギトロ	kg	1 冷凍 使用日の前日納品 2 まぐろをねぎとろ用に加工したもの
08-079	かじきマグロ切り身	kg	厚み均一で120g/枚切り身程度のもの
08-080	めかじき切り身	kg	厚み均一で120g/枚切り身程度のもの
08-082	骨なし秋鮭	枚	120g/枚
08-083	生鮭切り身カット	kg	1 120g/枚程度のもの 2 甘塩(鍋用)のもの 3 国内産(北洋含む)のもの
08-084	メルルーサ切り身	kg	120g/枚程度のもの
08-086	わかさぎ(冷凍)	kg	20g/匹程度のもの
08-087	しらす干し	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がないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの 4 納入商品は、同種類統一されたもの
08-088	ちりめんじゃこ	kg	1 カタクチイワシを使用したもの 2 色白く光沢が良く夾雑物がないもの 3 釜揚げ後、適度に乾燥したもの 4 納入商品は同種類統一されたもの
08-089	さば味噌煮	個	1 140g/個、ボイリングパックのもの 2 常温保存できるもの
08-090	かつおぶし (いとけずり)	袋	1 500g/袋 2 かつお100%、お浸し用のもの 3 乾燥良好で特有の香味を有し、カビ・夾雑物がないもの 4 納入時に賞味期限が6ヵ月以上あるもの
08-091	うに	kg	粒のそろったもの
08-092	いくら	kg	粒が揃い甘塩のもの

規格番号	品名	単位	規格
08-093	数の子	k g	1 形の崩れていないもの 2 塩漬けのもの
08-094	味付け数の子	k g	1 形の崩れていないもの 2 適塩の味付けのもの
08-096	たらこ	k g	1 1腹100g程度のもの 2 身くずれなく、着色が淡いもの 3 甘塩使用のもの 4 解凍されているもの
08-097	カット辛子明太子	袋	1 1kg/袋のもの 2 身くずれなく、着色が淡いもの(解凍) 3 唐辛子・酒等のタレ漬けのもの 4 中辛程度のもの
08-098	あさり	k g	1 Mサイズで殻付のもの 2 砂抜き十分なもの 3 死貝、夾雑物がないもの
08-099	あさり水煮	袋	1kg/袋
08-101	かき	k g	1 2Lサイズで生食用のもの 2 殻等の混入のないもの 3 冷凍不可
08-102	かきむき身	k g	1 2Lサイズで加熱用のもの 2 殻等の混入のないもの 3 冷凍ばら凍結されたもの
08-104	しじみ	k g	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、夾雑物がないもの 4 種類及び内容量はその都度示す
08-105	はまぐり	k g	1 砂抜き十分なもの 2 死貝、夾雑物がないもの 3 種類及び内容量はその都度示す
08-106	はまぐりむき身	k g	1 殻等の混入のないもの 2 種類及び内容量はその都度示す
08-108	ほたて貝	k g	1 2Lサイズのもの 2 冷凍不可 3 生食用にスライスされたもの
08-109	ほたて貝むき身	k g	1 殻等の混入のないもの 2 種類及び内容量はその都度示す
08-111	ほたて貝柱	k g	1 殻・ヒモ・内臓等を除いたもの 2 サイズ及び内容量はその都度示す
08-113	小柱(生)	k g	粒が揃っていて弾力性のあるもの
08-114	小柱(冷凍)	k g	粒が揃っていて弾力性のあるもの
08-115	いか(生)	k g	スルメイカ300g/杯程度のもの
08-116	あかいか	k g	冷凍で1cm×3cmカットのもの
08-117	いかソーメン	k g	刺身用で糸造りしたもの
08-118	いか団子	k g	20g/個程度のもの
08-119	皮むきいか	k g	1 150g/杯程度のもの 2 内臓、皮、足を除いたもの

規格番号	品名	単位	規格
08-120	つぼぬきいか輪切り	k g	1 チルド15g/切程度の輪切りのもの 2 内臓・足・耳を取除いたもの
08-121	開きいか	k g	足付の200g/枚程度のもの
08-122	ロールいか	k g	1cm輪切りのもの
08-123	むらさきいか	k g	松笠切りの1.5cm×5cmのもの
08-124	いか塩辛	k g	新鮮ないかを使用した風味良好なもの
08-125	えび	k g	1 60g/尾程度のもの 2 ブラックタイガー・バナメイであること
08-127	ムキエビ2	個	1 31-40サイズのもの 2 1箱1.8kg(140尾)/個のもの 3 小海老の殻を完全に除去したもの 4 異物等の混入ないもの 5 背わたを取り除いたもの
08-128	ブラックタイガー	k g	1 60g/尾程度のもの 2 尾付き、無頭及びからむきのもの 3 背わたをとり筋切りをしたもの
08-129	甘えび	k g	からむき、生食用のもの
08-131	干し桜えび	袋	1 300g/袋のもの 2 乾燥良好かつ特有の香りを有し、カビ及び夾雑物が ないもの
08-132	たこ	k g	1 サラダ用・刺身用・生食用のもの 2 茹でたもの
08-134	味付けたこ	k g	肉質柔らかく食味良好なもの
08-135	酢だこ	k g	肉質柔らかく食味良好なもの
08-136	かに	k g	ズワイカニで、内容量は正味重量のもの
08-138	かにフレーク	k g	ズワイカニ又はタラバカニで正味重量のもの
08-139	塩くらげ	k g	塩漬け半透明の黄白色で糸切りにしたもの
08-140	中華くらげ	k g	味付良好な半透明の黄白色で、糸切りにしたもの
08-141	子持ち昆布	k g	適塩で両面に子持ちであるもの
08-142	沖縄かまぼこ	k g	冷凍3~4mm/枚スライスのもの
08-143	ズワイガニ水煮	k g	レトルトのもの
08-144	かまぼこ(赤)	kg	1 澱粉含有率5%以内、冷凍スライス済のもの 2 納入時に賞味期限が20日以上あるもの
08-145	かまぼこ(白)	kg	1 澱粉含有率5%以内、冷凍スライス済のもの 2 納入時に賞味期限が20日以上あるもの
08-146	でんぶ	k g	1 着色の淡いもの 2 鮮度良好もの
08-147	笹かまぼこ	k g	1 30g/枚程度のもの 2 納入時に賞味期限が3日以上あるもの
08-148	焼かまぼこ	本	1 200g/本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 納入時に賞味期限が3日以上あるもの
08-149	花咲きいか	k g	冷凍2cm×3cmのもの

規格番号	品名	単位	規格
08-150	チーズかまぼこ	本	1 30g/本のもの 2 チーズ含有率10%以上あるもの 3 納入時に賞味期限が1ヵ月以上あるもの
08-151	ごぼう巻	kg	1 20g/本程度のもの 2 新鮮なごぼうを使用したもの
08-152	さつま揚げ	kg	1 50g/枚程度のもの 2 新鮮な魚のすり身を使用しているもの 3 良質の油で揚げているもの 4 澱粉の含有率が少ないもの
08-155	伊達巻き	kg	1 400g/本程度のもの 2 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
08-156	焼き竹輪	kg	1 60g/本程度のもの 2 全体に均一に焼目でネトのないもの 3 納入時に賞味期限が3日以上あるもの
08-157	味付け竹輪	kg	1 40g/本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 納入時に賞味期限が3日以上あるもの
08-158	チーズ竹輪	kg	1 20g/本程度のもの 2 全体に均一に焼目のあるもの 3 納入時に賞味期限が3日以上あるもの
08-159	つみれ	個	1 22g/個のもの 2 新鮮な魚のすり身を使用のもの 3 納入時に賞味期限が3日以上あるもの
08-160	なると	kg	1 200g/本程度のもの 2 納入時に賞味期限が3日以上あるもの
08-161	はんぺん	kg	1 50g/枚程度のもの 2 特有の弾力性があるもの 3 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
08-162	あられはんぺん	kg	1 小粒で特有の弾力性があるもの 2 紅白混合はその都度示す 3 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
08-163	かにかまぼこ フレーク冷凍	kg	新鮮な魚のすり身を使用したもの
08-164	黒はんぺん	kg	1 30g/枚程度で特有の弾力があるもの 2 納入時に賞味期限が5日以上あるもの
08-165	たらばがに(ゆで)	袋	1 75g×14/袋のもの 2 刺身用のもの 2 ボイルタラバハーフポーションのもの
08-166	たらばがにフレーク	袋	1 500g/袋のもの 2 冷蔵のもの
08-167	生たらこフレーク	袋	1 4kg/袋(真空パック)のもの 2 着色が淡いもの

規格番号	品名	単位	規格
08-168	明太子フレーク	袋	2 k g / 袋のもの
08-169	シロサバフグ	k g	1 1 切 4 0 g / 匹程度のもの 2 唐揚げ用 (冷凍) のもの
08-170	紅鮭切り身	k g	1 1 2 0 g / 枚程度のもの 2 三枚おろしにされたもの
08-171	帆立貝柱水煮	k g	固形量 7 0 0 g 程度のもの
08-172	ホンビノス (殻付生)	個	1 8 0 g / 個程度のもの 2 殻つき、砂抜き済のもの
08-173	魚肉ソーセージ	本	7 5 g / 本
08-174	銀鮭筒切り	k g	1 5 0 g / 枚程度のもの
08-176	シーフードミックス	k g	冷凍で一口大のいか、むきエビ、あさりが入ったもの
08-177	すずき (生)	k g	1 2 0 g / 枚程度の骨なしのもの
08-178	ホキ (生)	k g	1 1 0 0 g / 枚程度の骨なしのもの 2 三枚おろしにされたもの
08-179	メダイ	枚	1 2 0 g / 枚程度の骨なしのもの
08-180	煮干し	袋	4 0 0 g / 袋のもの
08-181	あんこう	袋	冷凍 5 0 0 g / 袋のもの

第9章 獣鳥肉類及び加工品類

規格番号	品名	頁
09-001	牛サーロイン	38
09-003	牛バラ肉	38
09-004	牛ヒレ肉	38
09-005	牛もも肉（2mmスライス）	38
09-006	牛もも肉（2.5cm角）	38
09-007	牛もも肉（挽肉）	38
09-009	牛肩ロース（赤肉生）	38
09-010	牛リブロース肉	38
09-011	牛カルビ	38
09-012	豚バラ肉（2mmスライス）	38
09-014	豚ヒレ肉	38
09-015	豚もも肉（2mm）カット	38
09-016	豚もも肉（2.5cm角）	39
09-017	豚もも肉（挽肉）	39
09-018	豚肩ロース	39
09-019	豚ロース	39
09-020	豚肩ロース肉5	39
09-021	豚レバー	39
09-022	豚ロース（赤肉生）	39
09-025	皮なし鶏もも肉カット	39
09-026	鶏胸肉	39
09-027	鶏もも肉	39
09-028	カット鶏もも肉	39
09-029	鶏ささみ	39
09-030	鶏ささみ（挽肉）	39
09-032	骨付きフランク	39
09-034	チューリップ	39
09-035	フランクフルトソーセージ	39
09-037	味付ラム肉	40
09-038	冷凍ベーコンスライス	40
09-039	きざみベーコン	40
09-040	ロースハム（1枚20g）	40
09-041	焼豚	40

規格番号	品名	頁
09-046	ポークウィンナーソーセージ	40
09-048	鶏コマ肉	40
09-049	ポークチョップハム	40
09-050	厚切りチャーシュー	40
09-052	豚コマ肉	40
09-053	鶏手羽	40
09-054	牛ロース	40
09-056	牛モツカット	40
09-057	豚肩ロース切り身	40
09-058	いも豚ロース肉（120g切身）	40
09-060	ロースハムスライス	40

※ 共通規格（肉類）

1 獣鳥肉類共通

- (1) 屠殺場法による検査合格品とし、品質取引基準「上」以上のもの
- (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) 納品指示、冷凍、冷蔵表示に準じたもの
- (5) 凍結による乾燥・油やけ・脂肪の変質等を認めないもの
- (6) よく「そうじ」され、付属脂肪厚は5mm以下のもの
- (7) 国内産品及び輸入品

2 牛肉共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の歩留等級「B」以上且肉質等級「3」以上のもの
- (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すもの
- (3) 輸入または国産で、冷蔵品又は産地凍結品のもの

3 豚肉共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「上物」以上のもの
- (2) 肉のきめが細かく、鮮やかな淡紅色で切り口に艶があり、脂肪部分は白くしまっているもの
- (3) 輸入または国産で、冷蔵品又は産地凍結品のもの
- (4) 部位・賞味期限・製造業者、産地表示した元詰箱に、衛生的に詰めて納品
- (5) 表層脂肪は1cm以下で2層に分離していないもの
- (6) 再凍結したものは不可

4 鶏肉共通

- (1) 食鶏小売規格の「A級」のもの
- (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く、且毛穴が盛り上がったもの
- (4) ブラジル産（28－30）及び国産で、冷蔵品又は産地凍結品されたもの
- (5) 部位・賞味期限・製造業者等を表示した元詰箱に、衛生的に詰めて納品
- (6) 再凍結したものは不可とする。

5 肉類加工品共通

- (1) 賞味期限表示
- (2) 良質で鮮度良好な原料を使用し、衛生的に加工されたもの
- (3) 特有の香りがあり、異味・異臭を認めないもの
- (4) 適度な硬さと弾力があり、ケーシング内に液汁がないもの
- (5) 包装が完全なもの

6 冷凍肉類共通

- (1) 日本食肉格付協会設定の規格等級「上物」以上のもの
- (2) 急速冷凍品とし、鮮度良好で冷凍やけの認められないもの
- (3) 豚肉の場合、脂肪付着は5mm以内のもの
- (4) 納品の際は、内容量を10kgまでとする。
- (5) 使用日により、納品形態指示、冷凍、冷蔵に準じたもの

7 原木の産地は指定しないものとする。

規格番号	品名	単位	規格
09-001	牛サーロイン	k g	1 厚さ1.2～1.6cm(背脂肪5mm以下) 2 ステーキ用にカットされた冷蔵ミドルグレインのもの 3 産地・等級が記載された包装材を同梱のこと 4 産地・等級・冷凍及び生肉はその都度示す。
09-003	牛バラ肉	k g	1 筋間脂肪の適度(ショートグレイン)なもの 2 脂肪分30%以下 3 スライス幅は別示 4 産地・等級が記載された包装材を同梱のこと
09-004	牛ヒレ肉	k g	1 ステーキ用にカットされた冷蔵のもの 2 グラスのもの 3 すじ・ひも除く成型済のもの 4 産地・等級が記載された包装材を同梱のこと
09-005	牛もも肉 (2mmスライス)	k g	1 産地・等級・冷凍及び生肉はその都度示す。 2 産地・等級が記載された包装材を同梱のこと
09-006	牛もも肉 (2.5cm角)	k g	1 産地・等級・冷凍及び生肉はその都度示す。 2 産地・等級が記載された包装材を同梱のこと
09-007	牛もも肉 (挽肉)	k g	1 産地・等級・冷凍及び生肉はその都度示す。 2 産地・等級が記載された包装材を同梱のこと
09-009	牛肩ロース (赤肉生)	k g	5mmスライスされたもの
09-010	牛リブロース肉	k g	1 厚さ1～1.5cmでステーキ用にカット (脂肪厚5mm以下) 2 産地・等級が記載された包装材を同梱のこと
09-011	牛カルビ	k g	筋間脂肪の適度で冷蔵のもの
09-012	豚バラ肉 (2mmスライス)	k g	1 2mmスライス 2.5cm角カットのもの 2 脂肪の厚さ5mm以下のもの 3 表面の脂肪を整形したもの
09-014	豚ヒレ肉	k g	1 周囲の脂肪を取り除いたもの 2 外装に「入数」を表示
09-015	豚もも肉カット (2mm)	k g	1 幅2mmスライス及び長さ4cmカット 2 解凍時ドリップの少ないもの

規格番号	品名	単位	規格
09-016	豚もも肉 (2.5cm角)	kg	1 ひと梱包あたり10kg程度、高さ10cm以内 2 解凍時ドリップの少ないもの
09-017	豚もも肉 (挽肉)	kg	1 ひと梱包あたり10kg以内、高さ10cm以内 2 解凍時ドリップの少ないもの
09-018	豚肩ロース (2mmスライス)	kg	1 2mmスライスで脂肪分20%以下 2 外装に「入数」を表示すること。
09-020	豚肩ロース肉 (5mmスライス)	kg	1 5mmスライスで脂肪分20%以下 2 外装に「入数」を表示すること。
09-021	豚レバー	kg	1 新鮮で防疫処置がされ異臭がないもの 2 血抜きしてあるもの 3 厚さ5mm、6cm×4cmのもの
09-022	豚ロース(赤肉生)	kg	2mmスライスしゃぶしゃぶ用のもの
09-025	皮なし鶏もも 肉カット	kg	唐揚げ用の1切40g程度で皮なしのもの
09-026	鶏胸肉	枚	1 140g/枚、食鶏小売り規格品のもの 2 骨なし、皮付のもの 3 産地が記載された包装材を同梱のこと
09-027	鶏もも肉	枚	1 140g/枚、食鶏小売り規格品のもの 2 産地が記載された包装材を同梱のこと
09-028	カット鶏もも肉	kg	40g又は60gで、皮付きをカットしたもの
09-029	鶏ささみ	kg	国産で冷凍(バラ凍結)筋なしのもの
09-030	鶏ささみ(挽肉)	kg	国産で変色がなく、筋無しのもの
09-032	骨付きフランク	kg	90g/本程度のボイル用のもの
09-034	チューリップ	kg	1 L型40g/本程度で食鶏小売り規格品のもの 2 皮の付着は、10%以下で手羽先肉を加工したもの
09-035	フランクフル トソーセージ	袋	1 着色がなく36g程度で粗挽きのもの 2 納入時に賞味期限が10日以上あるもの

規格番号	品名	単位	規格
09-037	味付ラム肉	k g	1 800g/袋程度(真空パック)のもの 2 正肉で赤身90%以上でスライスしたもの
09-038	冷凍ベーコン スライス	袋	1kg/袋
09-039	きざみベーコン	袋	1 500g/袋、短冊(1cm×4cm程)のもの 2 バラ凍結されたもの
09-041	焼豚	k g	1 肩ロース、ももを使用し、20g/枚程度のもの 2 煮上げてタレがからめられたもの 3 納入時に賞味期限が5日以上あるもの
09-044	ソフトサラミ スライス	袋	1 500g×10/袋 2 冷凍
09-046	ポークウィンナー ソーセージ	袋	450g/袋
09-048	鶏コマ肉	k g	皮がなく1.5cm又は2.5cmカットまたは煮物用のもの
09-049	ポークチョップハム	袋	500g/袋のもの
09-050	厚切りチャーシュー	袋	肩ロース(スペイン産)38g×25~27枚入/袋
09-052	豚コマ肉	k g	1 大きさは別に示す。 2 豚もも脂身付のもの
09-053	鶏手羽	k g	40g/本程度のもの
09-054	牛ロース	枚	冷凍80g/枚、牛カツ用インジェクション加工されたもの
09-056	牛モツカット	袋	1 バラ凍結1kg/袋でカット処理済のもの 2 国産品のもの
09-057	豚もも肉 (2.5cm角)	k g	1 ボルシチ用2cm角、脂肪分20%以下のもの 2 外装に「入数」を表示すること。
09-058	いも豚ロース肉 (120g切身)	枚	1 120g程度/枚、脂肪分20%以下のもの 2 千葉県産銘柄豚さつまいも飼料の表示付のもの 3 外装に「入数」を表示すること。
09-060	ロースハム スライス	袋	16g/枚/袋(2kg程度)のもの

第10章 卵・乳類及び加工品類

規格番号	品名	貢
10-001	鶏卵	42
10-002	固茹玉子	42
10-003	卓上用粉チーズ	42
10-005	牛乳	42
10-006	パック牛乳	42
10-007	LL飲料	42
10-008	スキムミルク	42
10-009	コーヒー牛乳	42
10-010	乳酸菌飲料	42
10-011	ヨーグルト	42
10-012	ヨーグルト2	42
10-013	パックヨーグルト	42
10-014	フルーツヨーグルト	42
10-016	発酵乳飲料	42
10-017	プリン	42
10-018	とろけるチーズ	42
10-019	パック生クリーム	42
10-020	ヨーグルト1L	42
10-022	茶碗蒸し	42
10-024	粉チーズ	42
10-025	サラダチーズ	42
10-027	ベビーチーズ	43
10-028	ホイップクリーム	43
10-029	温泉たまご	43
10-030	錦糸卵	43
10-031	成分調整牛乳	43
10-032	チーズデザート	43
10-033	6P三角チーズ	43
10-034	ローファットミルク	43
10-035	鶏卵（生食用）	43
10-036	凍結全卵	43
10-037	ふわふわエッグ	43
10-038	井用たまご	43

規格番号	品名	単位	規格
10-001	鶏卵	k g	1 Lサイズ(70g/個程度) 2 表面には光沢がなく新鮮色を呈したもの 3 破損・汚れがないもの
10-002	固茹玉子	箱	1 Sサイズ45g/個/箱のもの 2 賞味期限が13日以上あるもの
10-003	卓上用粉チーズ	個	1 80g/個、パルメザンチーズ100%のもの 2 納入時に賞味期限が5ヵ月以上あるもの
10-005	牛乳	個	1 200ml紙パック(ストロー付) 2 厚生労働省令52号(26.12.27)「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による適合品であること 3 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
10-006	パック牛乳(1ℓ)	本	1 1000ml紙パックのもの 2 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
10-007	LL飲料	個	1 200ml(ストロー付) 2 常温で50日保存できるもの
10-008	スキムミルク	袋	1 175g/袋のもの 2 納入時に賞味期限が6ヵ月以上あるもの
10-009	コーヒー牛乳	個	1 200ml紙パック(ストロー付) 2 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
10-010	乳酸菌飲料	個	65mlのもの
10-011	ヨーグルト	個	1 100g/個 2 賞味期限が5日以上あるもの
10-012	ヨーグルト2	個	1 70g/個 スプーン付のもの 2 シロタ株及び鉄分4mg、Ca100mg入のもの
10-013	パックヨーグルト	個	1 400g/個 2 納入時に賞味期限が6日以上あるもの
10-014	フルーツヨーグルト	個	1 150g/個 2 白ぶどう・りんご・オレンジ入のもの
10-016	発酵乳飲料	個	1 125ml/個、ストロー付きのもの 2 シロタ株入のもの
10-017	プリン	箱	1 85g×10個/箱、スプーン付のもの 2 苺牛乳、コーヒー等各種味のもの
10-018	とろけるチーズ	k g	ナチュラルチーズピザ用のもの
10-019	生クリーム	本	1L/本、純乳脂肪品のもの
10-020	ヨーグルト1L	本	1 1L紙パックのもの 2 無糖プレーンのもの
10-022	茶碗蒸し	個	1 150g/個程度のもの 2 まったけ・かに風味のもの
10-024	粉チーズ	k g	1 厚生労働省令合格品 2 パルメザンチーズを使用した粉末状のもの
10-025	サラダチーズ	k g	1 厚生労働省令合格品 2 プロセスチーズ6mm角のもの

規格番号	品名	単位	規格
10-027	ベビーチーズ	個	1 1個15g程度で四角又は三角の個包装 2 厚生労働省令合格品 3 プレイン・ブラックペッパー・アーモンド・カマンベール味のもの
10-028	ホイップクリーム	本	1 1kg/本のもの 2 冷凍のもの 3 絞り口付きのもの
10-029	温泉たまご	個	1 60g/個のもの 2 殺菌処理済のもの
10-030	錦糸卵	袋	500g/袋のもの
10-031	成分調整牛乳	本	1000ml/本、生乳100%使用したもの
10-032	チーズデザート	個	15g/個のもの
10-033	6P三角チーズ	個	15g/個のもの
10-034	ローファットミルク	本	200ml/本のもの
10-035	鶏卵（生食用）	パック	1 10個/パック 2 サルモネラ菌検索結果添付 生食用
10-036	凍結全卵	袋	1 冷凍 2 1kg/袋のもの
10-037	ふわふわエッグ	袋	1 冷凍 2 1kg/袋のもの
10-038	井用たまご	袋	500g/袋のもの

第11章 野菜及び加工品類

規格番号	品名	貢
11-002	うど	47
11-006	オクラ	47
11-007	貝割れ大根	47
11-008	かぶ	47
11-010	かぼちゃ	47
11-011	からし菜	47
11-012	カリフラワー	47
11-014	キャベツ	47
11-015	紫キャベツ	47
11-017	胡瓜	47
11-019	グリーンアスパラガス	47
11-021	クレソン	47
11-022	ごぼう	47
11-023	小松菜	47
11-026	サラダ菜	47
11-028	ししとう	47
11-029	大葉	47
11-031	春菊	47
11-032	根しょうが	47
11-037	セロリ	47
11-038	そら豆	47
11-039	大根おろし	48
11-040	大根	48
11-041	大根つま	48
11-044	たけのこ	48
11-045	玉葱	48
11-046	玉葱(皮むき)	48
11-047	紫玉葱(皮むき)	48
11-048	小玉葱	48
11-049	チンゲン菜	48
11-051	とうがん	48
11-052	とうもろこし	48
11-053	トマト	48
11-055	プチトマト	48

規格番号	品名	貢
11-056	なす	48
11-058	菜の花	48
11-059	にら	49
11-060	人参	49
11-061	にんにく	49
11-062	茎にんにく	49
11-063	長葱	49
11-064	にがうり	49
11-065	万能葱	49
11-066	白菜	49
11-067	パセリ	49
11-068	ピーマン	49
11-071	ブロッコリー	49
11-072	ほうれん草	49
11-073	みつば	49
11-074	むきえんどう	50
11-075	むきそらまめ	50
11-076	みょうが	50
11-077	もやし	50
11-078	大豆もやし	50
11-080	レタス	50
11-081	サニーレタス	50
11-082	れんこん	50
11-083	わけぎ	50
11-085	切干大根	50
11-088	えのき茸	50
11-089	きくらげ	50
11-090	生しいたけ	50
11-091	干椎茸	51
11-092	しめじ	51
11-093	なめこ	51
11-094	マッシュルーム	51
11-095	まいたけ	51
11-099	赤パプリカ	51

第 1 1 章 野菜及び加工品類

規格番号	品 名	頁
11-100	黄パプリカ	51
11-101	橙パプリカ	51
11-103	エリンギ	51
11-104	みず菜	51
11-106	グリーンカール	51
11-107	山菜水煮	51
11-108	サラダ用ほうれん草	51
11-109	山菜水煮	51
11-110	きのこ加工類	51
11-111	まいたけ水煮	51
11-112	ズッキーニ	51
11-113	パクチー	51
11-114	水煮れんこん薄切	51
11-116	ミントの葉	51

※共通規格（野菜類）

- 1 市場規格「A」で正梱のもの
- 2 特に示す以外は国内産とする
- 3 品種固有の色沢・形状を有し、大きさ及び重量等が均一のもの
- 4 病虫害及び外傷等がないもの
- 5 土、砂、異品種の混入及び夾雑物等を認めないもの
- 6 とう立ち、枯葉、「ス」入り及びひび割れ等ないもの
- 7 水洗いされ、水切りが完全なもの
- 8 外装に品名、内容量、個数、規格及び生産地等を表示したもの
- 9 発泡スチロールでの納品不可
- 10 低温障害に留意し、10℃前後で納入する

規格番号	品名	単位	規格
11-002	うど	k g	1 光沢良く白色で、香りが強く、茎の太いもの 2 赤色斑点等変色したものは不可
11-006	オクラ	k g	1 長さ7cm以内で肉質の柔らかいもの 2 大きさが揃っているもの
11-007	貝割れ大根	k g	茎の太さが一定でみずみずしいもの
11-008	かぶ	k g	1 1個40g以上の小かぶ 2 茎を20cm以下に切り落としたもの 3 外傷のないもの、葉を除く
11-010	かぼちゃ	k g	1 完全成熟、品質・形状良好なもの 2 表面が無傷で、よく成長したもの 3 国内産・ニュージーランド産・メキシコ産
11-011	からし菜	k g	1 Mサイズのもの 2 根部を除き、株を揃えたもの
11-012	カリフラワー	k g	1 花が純白で堅く締まり品質・色沢良好なもの 2 外葉は8枚以内とし花より下部を7cm程度に切りそろえたもの
11-014	キャベツ	k g	1 抱合完全なもので根部を除いたもの 2 市場規格「M」以上 3 新キャベツの場合は「S」700g以上
11-015	紫キャベツ	k g	1 抱合完全なもの 2 色鮮やかで葉肉の厚いもの
11-017	胡瓜	k g	1 市場規格「M～L」 2 緑色鮮やかで新鮮なもの 3 種子及び苦味のあるものは不可
11-019	グリーン アスパラガス	k g	1 市場規格「M」 2 鮮緑色、切口変色及び茎にしわがないもの 3 長さ20～25cm程度のもの
11-021	クレソン	k g	芳香味十分で葉が大きく、葉間が詰まっているもの
11-022	ごぼう	k g	1 市場規格「M」（長さ50cm以上） 2 傷・割れ・肌荒れがなく肉質の柔らかなもの
11-023	小松菜	k g	1 市場規格「M」 2 根部を除き株を揃えたもの
11-026	サラダ菜	k g	1 市場規格「M」 2 緑色鮮やかで、柔らかく葉ずれがないもの 3 根切り
11-028	ししとう	k g	1 緑色鮮やかで、艶のあるもの（赤色は不可） 2 長さ5cm程度
11-029	大葉	枚	1 大きさ均一で緑色鮮やかで、艶のあるもの 2 へたの部分がしっかりと切口が変色がないもの
11-031	春菊	k g	1 市場規格「M」 2 根切り
11-032	根しょうが	k g	古根を水洗いしたもので発芽のないもの
11-037	セロリ	k g	1 市場規格「M」 2 茎が太く長く、葉が生き生きしたもの
11-038	そら豆	k g	1 市場規格「M」 2 さやに3粒程均等に入っているもの

規格番号	品名	単位	規格
11-039	大根おろし	袋	500g/袋(冷凍)のもの
11-040	大根	kg	1 2Lサイズのもの 2 茎(10cm以下)付きで、肌荒れ・割れ・傷のないもの 3 変形していないもの
11-044	たけのこ	kg	1 市場規格「M」 2 肉厚の孟宗竹 3 皮及び根部の固い部分を除いたもの
11-045	玉葱	kg	1 市場規格「M」 2 皮が良く乾燥し光沢があるもの 3 全体が固くしまり発芽のないもの 4 新玉葱は皮が薄く淡色のもの
11-046	玉葱(皮むき)	kg	1 市場規格「M」 2 天地切されたもの 3 皮が良く乾燥し光沢があるもの 4 全体が固くしまり発芽のないもの 5 新玉葱は皮が薄く淡色のもの
11-047	紫玉葱(皮むき)	kg	1 市場規格「M」 2 天地切されたもの 3 赤紫色で傷がないもの 4 全体が固くしまり発芽のないもの
11-048	小玉葱	kg	1 ペコロス 2 全体が固くしまり発芽のないもの
11-049	チンゲン菜	kg	1 根部を除き株を揃えたもの 2 発泡スチロールでの納品不可
11-051	とうがん	kg	1個1.5kg以上のもの
11-052	とうもろこし	kg	1 市場規格「M」 2 外皮が緑色の新鮮なものを、皮むきしたもの 3 実が揃い、つやのあるもの 4 毛先が茶褐色になっているもの
11-053	トマト	kg	1 A級、市場規格「M」 2 成熟度70%程度のものもの 3 実が赤く、かたくしまった「ヘタ」の青いもの
11-055	プチトマト	kg	1 市場規格「L」 2 ヘタのないもの 3 成熟度良好で新鮮なもの
11-056	なす	kg	1 市場規格「M~L」 2 紫紺色で皮膚につやと張りのあるもの 3 種子が少なく成熟しすぎてないもの
11-058	菜の花	kg	1 長さ10cm程度のもので束ねたもの 2 花のつぼみの付いた穂先のもの 3 濃緑色で切り口がみずみずしいもの

規格番号	品名	単位	規格
11-059	にら	k g	1 葉の長さ20cm以上で束ねたもの 2 軟白部の長さ2～3cm程度のもの 3 濃緑色で葉が肉厚のもの
11-060	人参	k g	1 傷・割れ・肌荒れのないもの 2 ひげ根及び葉を除いたもの
11-062	茎にんにく	k g	1 切り揃え10本程度に束ねたもの 2 茎が若く柔らかいもの
11-063	長葱	k g	1 白色部分は光沢があり、柔らかく弾力性のあるもの 2 市場規格「L」以上(軟白色の長さ25cm以上) 3 青葉は軟白部の1/3以下
11-064	にがうり	k g	形良く、大きく曲がっていないもの
11-065	万能葱	k g	1 長さ50cm程度で葉鞘径が5mm程度のもの 2 青ねぎの若どりしたもの 3 葉先まで緑色鮮やかで柔らかいもの
11-066	白菜	k g	1 白色部分は光沢があり、柔らかく弾力性のあるもの 2 市場規格「L」以上(軟白色の長さ25cm以上) 3 青葉は軟白部の1/3以下
11-067	パセリ	k g	1 濃緑色でみずみずしいもの 2 葉は枯れがなく良くちぢんだもの
11-068	ピーマン	k g	1 市場規格「M」以上のもの 2 濃緑色で艶と弾力のあるもの 3 完熟品及び割れ等は不可
11-071	ブロッコリー	k g	1 市場規格「M」 2 花つぼみから上部5cm以内に切揃えたもの 3 濃緑色でつぼみが固くしまったもの 4 葉を除いたもの
11-072	ほうれん草	k g	1 市場規格「M」 2 葉茎の長さ20～25cm程度のもの 3 根切りしたもの
11-073	みつば	k g	1 市場規格「M」以上のもの 2 葉・茎が、緑色で柔らかいもの

規格番号	品名	単位	規格
11-074	むきえんどう	k g	粒の揃った成熟したもの
11-075	むきそらまめ	k g	粒の揃ったも成熟したもの
11-076	みょうが	k g	1 特有の香りがあり、身がしまってかたいもの 2 花が咲いていないもの 3 水洗いし、土砂の付着していないもの
11-077	もやし	k g	1 みずみずしい白さで、夾雑物の混入していないもの 2 変色・異臭の呈していないもの 3 水切りしたもの
11-078	大豆もやし	k g	1 みずみずしい白さで、夾雑物の混入していないもの 2 変色・異臭の呈していないもの 3 水切りしたもの
11-080	レタス	k g	1 市場規格「M」 2 根元及び外葉を除去し、結球が適度で傷等のないもの 3 3 むき球とし、300~400g
11-081	サニーレタス	k g	1 市場規格「M」 2 葉に張りがあり切り口が新鮮なもの 3 土砂の付着してないもの
11-082	れんこん	k g	1 市場規格「L」 2 根毛を除き中心直径5cm以上 3 水洗い（漂白不可）が、完全なもの
11-083	わけぎ	k g	葉先まで緑色鮮やかで柔らかいもの
11-085	切干大根	k g	1 乾燥良好なもの（色付きは不可） 2 変色・カビ・夾雑物がないもの 3 内容量・賞味期限（納入時から6ヵ月以上）・製造業者名等が表示されたもの 4 賞味期限が6ヵ月以上あるもの
11-088	えのき茸	k g	1 1束50g程度のもの 2 かさ直径1cm以下 3 白色又は乳白色のもの
11-089	きくらげ	k g	1 500g程度のもの 2 乾燥良好で表面が黒いもの 3 変色・カビ・夾雑物がないもの
11-090	生しいたけ	k g	1 市場規格「M」 2 かさが肉厚で開きすぎず柄が太いもの 3 裏側のひだがはっきりとし白いもの 4 変色・傷・割れ等のないもの

規格番号	品名	単位	規格
11-091	干椎茸	k g	1 2mmスライスされたもの 2 乾燥良好なもの 3 内容量・賞味期限（納入時から5ヵ月以上）・製造業者名等が表示されているもの
11-092	しめじ	k g	1 100g程度のもの 2 かさは直径1cm程度に揃ったもの 3 ほんしめじ又はぶなしめじであること
11-093	なめこ	k g	1 市場規格「M」 2 色が濃くかさの開いていないもの
11-094	マッシュルーム	k g	1 市場規格「M」 2 かさが開いていないもの 3 真っ白で変色及び傷のないもの
11-095	まいたけ	k g	1塊100g以上のもの
11-099	赤パプリカ	k g	1 市場規格「L」 2 適度に熟したもので、皮がかたくなくツヤのあるもの
11-100	黄パプリカ	k g	1 市場規格「L」 2 適度に熟したもので、皮がかたくなくツヤのあるもの
11-101	橙パプリカ	k g	1 市場規格「L」 2 適度に熟したもので、皮がかたくなくツヤのあるもの
11-103	エリンギ	k g	鮮度良好なもの
11-104	みず菜	k g	根部を除いたもの
11-106	グリーンカール	k g	鮮度良く、溶け及びかれないもの
11-108	サラダ用ほうれん草	k g	鮮度良く、溶け及びかれないもの
11-109	山菜水煮	k g	1 皮を除き十分あく抜きされ、水切りしたもの 2 真空パックのもの 3 賞味期限が3日以上あるもの
11-110	きのこ加工類	袋	1kg程度で袋詰めされているもの
11-111	まいたけ水煮	袋	1kg程度で袋詰めされているもの
11-112	ズッキーニ	k g	鮮度良好なもの
11-113	パクチー	k g	枯れないもの
11-114	水煮れんこん薄切	袋	1 固形量1kg/袋のもの 2 2mm～3mmでスライスされたもの
11-116	ミントの葉	袋	10g/袋のもの

第12章 漬物及び佃煮類

規格番号	品名	頁
12-002	ぬかみそ漬	54
12-004	キャベツ漬	54
12-006	たかな漬	54
12-007	野沢菜漬	54
12-009	白菜漬	54
12-010	味付メンマ	54
12-011	かぶ漬	54
12-012	桜漬	54
12-013	大根桜漬	54
12-014	たくあん漬	54
12-015	つぼ漬	54
12-016	はりはり漬	54
12-017	べったら漬	54
12-018	甘酢生姜	54
12-020	お好み漬	54
12-021	楽京漬	54
12-022	わさび漬	54
12-023	梅干し	55
12-024	にんにくしそ漬	55
12-025	かっぱ漬	55
12-026	きゅうり漬	55
12-028	しば漬	55
12-029	なす漬	55
12-030	なら漬	55
12-031	たらこ昆布	55
12-032	無臭にんにくたまり漬	55
12-033	ザーサイ (スライス)	55
12-034	福神漬	55
12-035	白菜キムチ	55
12-036	胡瓜キムチ	55
12-037	大根キムチ	55
12-038	梅肉	55
12-039	松前漬	55
12-040	梅びしお	55

規格番号	品名	頁
12-041	いか佃煮 (切りいか)	55
12-042	いか佃煮 (いかあられ)	55
12-044	貝佃煮	55
12-045	小魚佃煮	56
12-046	昆布佃煮	56
12-048	のり佃煮	56
12-049	金山時みそ	56
12-050	朝鮮もやし漬	56
12-052	葉唐辛子	56
12-053	おぼろ	56
12-054	かつお角煮	56
12-055	スイートピクルス	56

※共通規格（漬物類）

1 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、苦味・異味・異臭を認めないもの
- (4) 腐敗・変質・カビがなく、きょう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表示があるもの
- (6) 人工甘味の使用は、不可とする。
- (7) 容器は衛生的なものを使用し、包装品は加工工場元詰のもの
- (8) 包装品については、定められた表示があるもの
- (9) 等級区分は「優」以上のもの
- (10) 検量時、汁・粕・味噌等は検量外とする。
- (11) 市販品中級以上のもの
- (12) 着色の薄いもの

2 佃煮共通

- (1) 鮮度良好で、良質の原料を使用し衛生的に加工されたもの
- (2) 固有の色沢・風味を有し、異味・異臭を認めないもの
- (3) 腐敗・変質・カビ等がなく、きょう雑物を認めないもの
- (4) 食品添加物は食品衛生法で定められた表示があるもの
- (5) 人工甘味料の使用は、不可とする。
- (6) 塩分は、努めて低塩のもの
- (7) 製造業者元詰のもの

規格番号	品名	単位	規格
12-002	ぬかみそ漬	k g	1 新鮮な米糠を使用したもの 2 香味・色沢等良好なもの 3 種類・内容量等は、その都度示す。
12-004	キャベツ漬	k g	2つ割り又は4つ割りを漬けたもの
12-006	たかな漬	袋	1 k g / 袋のもの
12-007	野沢菜漬	k g	緑色鮮やかなもの
12-009	白菜漬	k g	2つ割り又は4つ割りを漬けたもの
12-010	味付メンマ	k g	1 味付良好なもの 2 賞味期限等表示があるもの
12-011	かぶ漬	k g	1 市場規格「M」の葉付小かぶ 2 1/2にカットしたもの
12-012	桜漬	k g	1 日野菜の根を漬けたもの 2 短冊に切り、塩漬したもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-013	大根桜漬	k g	拍子切りにして、甘酢漬したもの
12-014	たくあん漬	袋	1 スライス済、1 k g / 袋のもの 2 1～10月は古漬、11～12月は新漬のもの 3 甘口とし、国産無着色のもの 4 葉を除いたもの 5 賞味期限等表示があるもの
12-015	つぼ漬	k g	1 新漬を使用したもの 2 スライスしたもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-016	はりはり漬	k g	切干大根・人参・れんこん・胡麻入のもの
12-017	べったら漬	k g	1 葉を除いたもの 2 米麹及びみりんで漬けたもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-018	甘酢生姜	k g	1 新生姜を漬けた、着色の淡いもの 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 賞味期限等表示があるもの
12-020	お好み漬	k g	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、無着色 4 賞味期限等表示があるもの
12-021	楽京漬	k g	1 市場規格「L」、1.5 cm以上 2 表皮・葉さや・及び根を除いたもの 3 味が良く浸透したもの 4 賞味期限が3ヵ月以上あるもの
12-022	わさび漬	k g	1 わさびは主として根茎部を使用したもの 2 良質の粕を使用したもの 3 辛味が十分なもので根茎の下10%を使用したもの 4 夾雑物がなく、汁気のないもの 5 賞味期限等表示があるもの

規格番号	品名	単位	規格
12-023	梅干し	k g	1 しそ漬1 k gのもの 2 つば詰で5ヵ月以上常温管理できるもの 3 100 g当たり、食塩相当量が11.9 g以下
12-024	にんにくしそ漬	k g	中粒で粒揃いのにんにくを原料としたもの
12-025	かつば漬	k g	きゅうりと生姜を醤油漬けたもの
12-026	きゅうり漬	k g	1 新漬で、緑色鮮やかなもの 2 1本漬のもの
12-028	しば漬	k g	1 なす・生姜・胡瓜・しその葉・しその実入りのもの 2 少々酸味があり、着色の薄いもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-029	なす漬	k g	新漬で、緑色鮮やかなもの
12-030	なら漬	k g	1 にんにく、昆布、唐辛子等特有風味があるもの 2 味が良く浸透したもの
12-031	たらこ昆布	k g	衛生的に加工されたもの
12-032	無臭にんにく たまり漬	袋	1 1 k g／袋ピリ辛味のもの 2 衛生的に加工されたもの
12-033	ザーサイ (スライス)	k g	1 厚さ3 mm程度のスライス・油炒めたもの 2 完全塩抜きされたもの 3 あめ色に良く漬かったもの 4 賞味期限等表示があるもの
12-034	福神漬	k g	1 れんこん・なす・大根・生姜入 2 減塩品(食塩量5%程度)のもの 3 賞味期限が3ヵ月以上あるもの
12-035	白菜キムチ	k g	1 本漬けのもの 2 にんにく・唐辛子・生姜入のもの 3 白菜は、4つ割以上のもの
12-036	胡瓜キムチ	k g	1 本漬けのもの 2 にんにく・唐辛子・生姜入のもの
12-037	大根キムチ	k g	1 本漬けのもの 2 にんにく・唐辛子・生姜入のもの
12-038	梅肉	k g	1 1本100 g程度のもの 2 純正な練り梅のもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-039	松前漬	k g	1 いか・昆布及び香味料2種以上混合したもの 2 賞味期限等表示があるもの
12-040	梅びしお	本	1 480 g／本 2 賞味期限等表示があるもの
12-041	いか佃煮 (切りいか)	k g	1 良質のいか、水飴、砂糖等を使用したもの 2 足を除いたもの 3 無着色 4 賞味期限等表示があるもの
12-042	いか佃煮 (いかあられ)	k g	1 良質のいか、水飴、砂糖等を使用したもの 2 足を除いたもの 3 着色品は不可 4 賞味期限等表示があるもの
12-044	貝佃煮	k g	1 醤油及び生姜で煮込んだもの 2 賞味期限等表示があるもの

規格番号	品名	単位	規格
12-045	小魚佃煮	k g	1 魚の大きさ3cm程度のもの 2 良質の調味料を使用し、良く煮つめたもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-046	昆布佃煮	k g	1 良質の昆布及び調味料を使用したもの 2 良く煮つめたもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-048	のり佃煮	本	1 8g/本のもの 2 常温可能なもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-049	金山時みそ	k g	1 良質の小麦糰、なす、大根等を使用したもの 2 速成品不可 水分の少ないもの 3 賞味期限等表示があるもの
12-050	朝鮮もやし漬	k g	にんにく、唐辛子、生姜を含むもの
12-052	葉唐辛子	k g	1 新鮮な葉と実を使用したもの 2 煮込みが十分で、香味良好なもの 3 着色品は不可 4 賞味期限等表示があるもの
12-053	おぼろ	k g	1 寿司用のもの 2 薄い紅色とし、過度の着色品は不可 3 賞味期限等表示があるもの
12-054	かつお角煮	k g	1 2cm程度の角切りのもの 2 煮詰めて味が良く浸透したもの 3 醤油と生姜の薄切りを使用したもの 4 賞味期限等表示があるもの
12-055	スイートピクルス	本	260g/本のもの

第13章 果実類

規格番号	品名	頁
13-001	ゆず	59
13-002	いちご	59
13-003	デコボン	59
13-004	柿	59
13-005	干柿	59
13-006	食べ頃キウイフルーツ	59
13-007	さくらんぼ	59
13-008	すいか	59
13-009	桃	59
13-010	ゴールデンキウイ	59
13-013	梨	59
13-014	パイナップル	59
13-015	バナナ	59
13-017	びわ	59
13-018	ぶどう	59
13-019	レーズン	59
13-021	マンゴー	60
13-022	メロン	60
13-023	りんご	60
13-024	みかん	60
13-025	レモン	60
13-026	ぼんかん	60
13-027	かぼす	60
13-028	オレンジ	60
13-030	いよかん	60
13-031	甘夏みかん	60
13-032	グレープフルーツ	60
13-033	スウィーティ	60
13-035	小玉すいか	60
13-036	すだち	60
13-037	西洋なし	60
13-038	はっさく	60
13-039	アメリカンチェリー	60

※共通規格（果物類）

- 1 成熟し、品種特有の芳香・形状・色沢等を有し、粒が揃ったもの
- 2 未熟・過熟・傷害・葉害・病虫害等のないもの
- 3 等級区分は、特に指定するもの以外は「優」以上のもの
- 4 正味・内容量・産地・業者名を表示があり、状況により産地等は指定する場合がある。

規格番号	品名	単位	規格
13-001	ゆず	k g	1 市場規格「M」のもの 2 熟度適度で、色が均一なもの
13-002	いちご	k g	1 市場規格「L」のもの 2 等級「優」以上のもの 3 果肉につやがあり、腐敗・破損のないもの
13-003	デコボン	k g	1 市場規格「L」のもの 2 果皮につやがあり、熟度適度で甘味十分なもの
13-004	柿	k g	1 市場規格「L」のもの 2 鮮やかな橙紅色で、へたが緑色のもの 3 甘柿とする
13-005	干柿	k g	1 渋みが良く抜け、甘味良好な国産品のもの 2 乾燥適度、カビ等のないもの
13-006	キウイフルーツ	k g	1 市場規格「L」で100g程度のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 熟度適度のもの
13-007	さくらんぼ	k g	1 市場規格「M」のもの 2 上方から赤みがかかり、つやのあるもの 3 甘味十分なもの
13-008	すいか	k g	1 市場規格「L」のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 奇形・割れ・傷等のないもの 4 成熟し、果皮につやがあり、丸いもの
13-009	桃	k g	1 中玉のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 皮に傷がなく、肉質の柔らかいもの
13-010	ゴールデンキウイ	k g	1 等級「秀」以上のもの 2 果実が黄色く、適度に熟したもの
13-013	梨	k g	1 市場規格「M」のもの 2 みじみずしく、形の良いもの
13-014	パイナップル	k g	1 市場規格「M」のもの 2 色・香り良好で、熟度適度のもの 3 下部がどっしりとした下ぶくれのもの
13-015	バナナ	k g	1 1本170g程度のもの 2 皮及び肉質に傷、腐敗等のないもの 3 青みのない黄金色で、房の揃っているもの
13-017	びわ	k g	1 市場規格「M」のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 皮及び肉質に傷、腐敗等のないもの 4 丸みがあり、色が濃いもの
13-018	ぶどう	k g	1 市場規格「M」のもの 2 軸が新鮮で、色沢良好なもの 3 甘味良好で、粒揃いのもの
13-019	レーズン	k g	1 粒揃いで、夾雑物を認めないもの 2 乾燥良好で、特有の風味を有するもの 3 黒くカリフォルニア産のもの

規格番号	品名	単位	規格
13-022	メロン	k g	1 市場規格「M」のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 熟度適度で、香り・甘味良好なもの
13-023	りんご	k g	1 1個250g程度のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 特有の色沢・芳香を有し、熟度適度のもの 4 傷・割れ等のないもの
13-024	みかん	k g	1 市場規格「M」120g程度のもの 2 等級「優」以上のもの 3 果皮につやがあり皮がうすく色の濃いもの 4 熟度適度で、甘味十分なもの
13-025	レモン	k g	1 1個100g程度のもの 2 果皮につやがあり、しっとりしたもの
13-026	ぼんかん	k g	1 市場規格「L」のもの 2 等級「優」以上のもの 3 熟度適度で、甘味十分なもの
13-027	かぼす	k g	1 市場規格「M」のもの 2 均一に緑色で、へたの切り口が新鮮なもの
13-028	オレンジ	k g	1 1個200g程度のもの 2 皮のきめがこまかいもの
13-030	いよかん	k g	1 1個220g程度のもの 2 濃朱色で、つやのあるもの 3 果肉は柔らかく、甘味十分なもの
13-031	甘夏みかん	k g	1 市場規格「M」のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 果皮につやがあり、へたが緑色のもの
13-032	グレープフルーツ	k g	1 1個400g程度のルビー 2 丸みと張りがあり、重量感のあるもの
13-033	スウィーティ	k g	1 1個400g程度のもの 2 丸みと張りがあり、重量感のあるもの
13-035	小玉すいか	k g	1 1個600g程度のもの 2 等級「秀」以上のもの 3 ひび・割れのないもの
13-036	すだち	k g	1 市場規格「M」のもの 2 均一に緑色で、へたの切り口が新鮮なもの
13-037	西洋なし	k g	1 市場規格「L」のもの 2 食べ頃で痛みの無いもの
13-038	はっさく	k g	1 市場規格「L」のもの 2 食べ頃で痛みが無いもの
13-039	アメリカンチェリー	k g	1 外皮、果肉ともに濃い紫に近い赤色のもの 2 食べ頃の痛みの無いもの

第14章 藻類及び加工品類

規格番号	品名	頁
14-001	乾燥千切りめかぶ	62
14-002	刻み昆布	62
14-004	とろろ昆布	62
14-005	結び昆布	62
14-006	あおのり	62
14-007	海藻サラダ	62
14-008	味付けのり	62
14-009	味付けもみのり	62
14-010	きざみのり	62
14-011	焼きのり	62
14-012	もずく（味付）	62
14-014	ところてん	62
14-015	若布	62
14-016	生若布	63
14-018	干ひじき	63
14-019	昆布巻き	63
14-020	乾燥もずく	63
14-021	三色寒天	63
14-022	スープ用糸寒天	63
14-023	だしこんぶ	63
14-024	韓国のり	63
14-025	もずく	63
14-026	塩昆布	63

規格番号	品名	単位	規格
14-001	乾燥千切りめかぶ	袋	1 100g/袋のもの 2 千切りのもの
14-002	刻み昆布	kg	1 真昆布・三石昆布を使用したもの 2 細い糸状に刻んだもの 3 生のもの 4 賞味期限等表示があるもの
14-004	とろろ昆布	袋	1 1袋2000枚/袋のもの 2 国産カット昆布を使用したもの 3 賞味期限等表示があるもの
14-005	結び昆布	kg	1 乾燥、おでん用のもの 2 着色不可 3 賞味期限等表示があるもの
14-006	あおのり	箱	1 6g/本のもの 2 変色・変質等なく夾雑物でないもの 3 乾燥良好で、特有の香味のあるもの
14-007	海藻サラダ	kg	1 海藻のみをミックスしたもの 2 若布、茎若布、昆布、赤とさかのり、白とさかのり 等5種類を使用したもの 3 乾燥良好で、粉のないもの 4 異物・異臭・夾雑物がないもの 5 着色不可
14-008	味付けのり	袋	1 5枚/袋のもの 2 焼のりに調味料をつけたもの
14-009	味付けもみのり	kg	1 幅3mm程度のもの 2 焼のりを細かく刻んだもの 3 乾燥良好で、特有の香味のあるもの 4 変色・変質等なく・夾雑物でないもの 5 青のり不可
14-010	きざみのり	袋	1 焼のり 幅2mmに刻んだもの 2 100g程度 3 味付けのり不可
14-011	焼きのり	袋	1 5枚/袋のもの 2 浅草のりを焼いたもの
14-012	もずく(味付)	kg	味付け済のもの
14-014	ところてん	個	1 天草100%のもの 2 夾雑物がないもの 3 タレ・薬味付で、カップ入りのもの 4 タレの種類及び内容量は、その都度調整
14-015	若布	kg	1 戻した時点で、2cm程度にカットされたもの 2 乾燥良好で、香味十分なもの

規格番号	品名	単位	規格
14-016	生若布	k g	1 葉薄く柔らかく、緑褐色のもの 2 湯通し、塩蔵のもの 3 夾雑物がないもの 4 着色不可 5 賞味期限等表示があるもの
14-018	干ひじき	k g	1 芽ひじきを使用したもの 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、夾雑物がないもの 5 着色不可
14-019	昆布巻き	k g	型崩れがないもの
14-020	乾燥もずく	袋	50 g / 袋のもの
14-021	三色寒天	缶	1号缶のもの
14-022	スープ用糸寒天	袋	100 g / 袋のもの
14-023	だしこんぶ	袋	1000 g / 袋のもの
14-024	韓国のり	袋	8枚 / 個 / 袋のもの
14-025	もずく	k g	1 1 k g 程度に梱包されたもの 2 スープ用のもの 3 塩抜き済のもの
14-026	塩昆布	袋	1 約28 g / 袋 2 千切りされたもの

第15章 缶詰及びレトルトパック類

規格番号	品名	頁
15-001	アスパラガス水煮缶	66
15-003	ぎんなん水煮缶	66
15-004	くり甘露煮缶	66
15-005	グリーンピース水煮	66
15-006	十勝コーンクリーム	66
15-007	スイートコーン缶	66
15-008	筍水煮缶	66
15-010	なめこ水煮缶	66
15-011	なめたけ缶	66
15-012	水煮ふき	66
15-013	マッシュルーム水煮缶	66
15-014	ごぼう水煮缶	66
15-017	山菜味付缶	66
15-021	パイン缶	66
15-025	フルーツサラダ缶	66
15-028	みかん缶	66
15-029	杏仁寒天缶	66
15-033	チェリー缶	67
15-034	鯖味噌煮缶	67
15-036	洋梨缶	67
15-037	鮭油漬缶	67
15-038	山菜サラダ缶	67
15-041	さんま蒲焼缶	67
15-042	赤貝味付缶	67
15-045	うずら卵水煮缶	67
15-049	やきとり缶	67
15-053	ミートソース缶	67
15-054	トマトホール缶	67
15-055	味付けメンマ	67
15-057	豚汁の具水煮缶	67
15-061	ビーフカレー	67
15-062	レトルトうなぎ蒲焼き	67

規格番号	品名	頁
15-065	肉じゃが	67
15-067	鉄板焼きふっくらハンバーグ	68
15-068	なめ茸茶漬	68
15-069	ビーフシチュー缶	68
15-071	トマトホールダイス缶	68
15-079	デザートアロエ	68
15-080	甘夏缶	68
15-081	黄桃缶	68
15-082	ココナッツミルク	68
15-083	すりおろしりんご	68
15-084	トマトケチャップ	68
15-086	パイン缶リングスライス	68
15-088	ゆであずき缶	68
15-090	れんこん水煮	68
15-091	ナタデココ	68
15-093	煮卵	68
15-094	煮魚	68
15-095	筍水煮ストリップ缶	68

※共通規格（缶詰類）

1 缶詰類

- (1) 缶体はJ I S規格に定められた品質以上のもので内面塗料缶のもの
- (2) 外観及び形状は帯締完全で錆・傷・汚染・変形・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) 原則としてJ A S規格合格品、またはJ A S規格合格品に準ずるもの
- (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ないもの
- (6) 原則として国産品のもの
- (7) 1 2ヶ月以内に製造したもの
- (8) 納品時に賞味期限が1年以上あるもの
- (9) 缶体に不具合があった場合は、速やかに交換すること。

2 レトルトパック類

- (1) 原則としてJ A S規格合格品、またはJ A S規格合格品に準ずるもの
- (2) 良質な原料を使用し肉質・色沢・香味等良好で身くずれ等がないもの
- (3) 原則として国産品のもの（見本提出）
- (4) 納入時に賞味期限が1年以上あるもの
- (5) 缶体に不具合があった場合は、速やかに交換すること。
- (6) 常温保存可能でアルミパウチされたもの

規格番号	品名	単位	規格
15-001	アスパラガス水煮缶	缶	1 4号缶 2 サイズ「M」
15-003	ぎんなん水煮缶	缶	180g/缶
15-004	くり甘露煮缶	缶	1 2号缶 2 サイズ「M」 3 糖度50%以上のもの
15-005	グリーンピース水煮	袋	1 1kg/袋 2 冷凍
15-006	クリームコーン	袋	1 500g/袋 2 常温保存
15-007	スイートコーン缶	缶	1 1号缶 2 内容量2125gで固形量1850gのもの
15-008	筍水煮缶	缶	1 1号缶 2 内容量2950gで固形量1800gのもの
15-010	なめこ水煮	袋	1 1200g/袋 2 国産、国内加工及びPH調整剤不使用のもの 3 加熱不要なもの 4 水洗いされているもの 5 常温で1年保存できるもの
15-011	なめたけ缶	缶	1 3kg/缶 2 味付け調味済のもの
15-012	水煮ふき	袋	1 固形量1kg程度のもの 2 4cmにカットされたもの
15-013	マッシュルーム水煮缶	缶	1 内容量2840g、固形量1932gの1号缶 2 スライス済のもの
15-014	ごぼう水煮缶	缶	1 1号缶 2 内容量2850g、固形量1800gのもの 3 カット済のもの
15-017	山菜味付缶	缶	1 1号缶 2 わらび・ぜんまい・筍・木耳・えのき等混合で、 醤油漬けにしたもの
15-021	パイナップル缶	缶	1 1号缶 2 内容量3050g、固形量1840gのもの 3 くさび形で、シロップ漬けのもの
15-025	フルーツサラダ缶	缶	1 内容量3000g、固形量1800gの1号缶 2 シロップ漬けのもの 3 白桃・黄桃・みかん・パイナップル入のもの
15-028	みかん缶	缶	1 内容量3050g、固形量1700gの1号缶 2 シロップ漬けのもの 3 Mサイズのもの
15-029	杏仁寒天缶	缶	1 内容量3050g、固形量1700gのもの 2 シロップ漬けのもの

規格番号	品名	単位	規格
15-033	チェリー缶	缶	1 枝付、4号缶 2 サイズ「M」 3 シロップ漬けのもの
15-034	鯖味噌煮缶	缶	1 内容量1800g、固形量1400gのもの 2 T2K缶
15-036	洋梨缶	缶	1 4号缶 2 サイズ「M」 3 シロップ漬けのもの
15-037	卸し生にんにく	缶	1 T2K缶 2 ホワイトミート・チャンクのもの
15-038	山菜サラダ缶	缶	1 内容量3240g、固形量3000gのもの 2 蕨・細竹・木耳・のき茸・人参・春雨が入ったもの
15-041	さんま蒲焼缶	缶	1 内容量1800g、固形量1400gのもの 2 T2K缶
15-042	赤貝味付缶	缶	1 5号缶 2 調味液濃度18%以上のもの
15-045	うずら卵水煮缶	缶	1 固形量1620g、180～200個入のもの 2 1号缶
15-049	やきとり缶	缶	1 内容量1750g、固形量1200gのもの 2 T2K缶 3 串なし、バラのもの
15-053	ミートソース缶	缶	1 内容量3240g、固形量3000gの1号缶 2 ビーフを使用したもの
15-054	トマトホール缶	缶	1 固形量1530gのもの 2 1号缶
15-055	味付メンマ	kg	醤油ベースのもの
15-057	豚汁の具水煮缶	缶	1 固形量3000gの1号缶 2 豚肉・こんにゃく・馬鈴薯・牛蒡・玉葱・大根・人参等水煮が入ったもの
15-061	ビーフカレー	袋	1 レトルトで3kg/袋 2 野菜及び肉入りのもの
15-062	レトルトうなぎ蒲焼	個	1 100g/個のもの 2 タレ・山椒付のもの
15-065	肉じゃが	袋	1 120g以上/袋のもの 2 じゃが芋・人参・玉葱・牛肉入のもの 3 賞味期限が11ヵ月以上あるもの 4 常温保存できるもの

	品名	単位	規格
15-067	鉄板焼き ふっくらハンバーグ	袋	90g/個/袋
15-071	トマトホール ダイス缶	缶	1 内容量2000g、固形量1500gの1号缶
15-079	デザートアロエ	缶	1 内容量3035g、固形量1800gの1号缶 2 アロエベラ・砂糖・酸味料入のもの
15-080	甘夏缶	缶	1 内容量1670g、固形量1550gの1号缶 2 国産のもの
15-081	黄桃缶	缶	1 内容量3000g、固形量1800gの1号缶 2 スライスされたもの
15-082	ココナッツミルク	缶	410g/缶
15-083	すりおろしりんご	袋	1kg/袋 (アルミパック)
15-084	トマトカチャップ	缶	1 3kg/缶 2 1号缶
15-086	パイ缶輪切り	缶	1 内容量565g、固形量340gの3号缶 2 輪切り、8枚~10枚/缶
15-091	ナタデココ	缶	1 1号缶 2 アップル香料で風味付け
15-093	煮卵	袋	1 50g程度/50個程度/袋 2 味付のもの
15-094	煮魚	袋	1 140g/袋 2 常温保存、ボイリングパックのもの
15-095	筍水煮ストリップ缶	缶	内容量2900g、固形量1800gの1号缶

第16章 調味料及び香辛料類

規格番号	品名	頁
16-003	オイスターソース	71
16-004	鰹だしの素	71
16-005	赤ワイン	71
16-006	白ワイン	71
16-008	醤油	71
16-009	パック醤油	71
16-014	食塩	71
16-016	卓上用食塩	71
16-017	食酢	71
16-019	チキンコンソメ	71
16-020	コーンポタージュ	71
16-022	ソース	71
16-026	小袋調味料	71
16-027	パックソース	71
16-029	ふかひれ濃縮スープ	71
16-030	デミグラスソース	71
16-031	ホワイトソース	72
16-032	ホワイトカレーフレーク	72
16-033	豚背油	72
16-035	中華スープ	72
16-037	冷し中華スープ	72
16-038	トマト煮込みスープ	72
16-039	トマトピューレ	72
16-040	野菜ラーメンスープ	72
16-041	とりがら醤油ラーメンスープ	72
16-046	マヨネーズ調理	72
16-047	バジルオイルソース	72
16-048	小袋マヨネーズ	72
16-051	みりん	72
16-052	料理酒	72
16-053	つゆの素	72
16-054	カレーの素(甘口)	73
16-055	カレーの素(辛口)	73
16-056	ワイン香るデミグラスソース	73

規格番号	品名	頁
16-058	唐辛子粉	73
16-059	卓上用唐辛子粉	73
16-060	花椒	73
16-061	卸し生にんにく	73
16-062	ガーリックパウダー	73
16-063	洋辛子粉	73
16-065	カレー粉缶	73
16-067	胡椒	73
16-069	わさび粉	73
16-072	フルーツチャツネ	73
16-073	トウバンジャン	73
16-075	パプリカ	73
16-076	ベイリーフ	73
16-081	コチジャン焼き肉のたれ	73
16-083	麻婆豆腐の素	73
16-084	チリソース	74
16-085	豚チゲスープ	74
16-089	チューブ入トマトケチャップ	74
16-090	ナンプラー	74
16-091	トムヤムペースト	74
16-095	ガラムマサラ	74
16-096	おろし生姜	74
16-098	卓上ラー油	74
16-099	焼肉のたれ塩だれ	74
16-100	ビーフシチューの素	74
16-101	ドレッシング1	74
16-102	ドレッシング2	74
16-103	ドレッシング3	74
16-104	ガラスープ	74
16-105	マリネドレッシング	74
16-106	カレーの素(中辛)	74
16-107	醤油1.8L	74
16-109	赤唐辛子	74
16-110	粗挽き黒胡椒	74

第16章 調味料及び香辛料類

規格番号	品名	頁
16-111	粗挽きマスタード	74
16-113	薄口醤油	74
16-114	沖縄そばだし	74
16-115	かつおだしパック	75
16-117	からあげ粉	75
16-118	カルボナーラ	75
16-119	カレーホット	75
16-121	コチュジャン	75
16-124	レモン果汁	75
16-125	キムチのたれ	75
16-126	キムチの素	75
16-127	しゃぶしゃぶのたれ	75
16-128	卓上用胡椒	75
16-129	タバスコ	75
16-130	浅漬の素	75
16-131	調理用ステーキソース	75
16-132	チリパウダー	75
16-133	チンジャオロースの素	75
16-134	粒入りマスタード	75
16-135	甜面醬	75
16-136	マリナラソース	75
16-137	メープルメイク	75
16-139	ピーナッツ和えの素	75
16-140	パスタベースペペロンチーノ	75
16-141	ホイコーロウの素	75
16-142	ホワイトカレーの素	75
16-143	生塩麴	75
16-144	焼きそばソース	76
16-146	卓上用ごま塩	76
16-147	天井のたれ	76
16-148	液体塩こうじ	76
16-149	ラーメンスープの素	76
16-150	ブラックペッパー	76
16-151	5kg マヨネーズ	76
16-152	うなぎのたれ	76

規格番号	品名	頁
16-153	バジルチップ缶	76
16-154	輪切唐辛子	76
16-155	香辛料	76
16-156	ボン酢醤油	76
16-157	チョレギサラダドレッシング	76
16-158	白だし	76
16-159	和風ドレッシング	76
16-160	香り胡麻ドレッシング	76
16-161	香味山椒オイル	76
16-162	ワインビネガー	76
16-163	サルサソース	76
16-164	がらスープ豚白湯	76
16-165	ドレッシング	76

規格番号	品名	単位	規格
16-003	オイスターソース	缶	1 450mℓ/缶 2 賞味期限等表示があるもの
16-004	鰹だしの素	kg	1 かつおを主体としたもの 2 顆粒のもの
16-005	赤ワイン	本	1 1.8L/本 (ペットボトル) 2 アルコール分14%未満のもの 3 調理用のもの 4 製造年月日から4ヵ月以内のもの
16-006	白ワイン	本	1 1.8L/本 (ペットボトル) 2 アルコール分14%未満 3 調理用のもの 4 製造年月日から4ヵ月以内のもの
16-008	醤油	L	1 特級品の濃口醤油とする。 2 納入時に賞味期限が4ヵ月以上あるのもの 3 賞味期限等表示があるもの 4 20Lポリタンク入
16-009	パック醤油	本	1 450mℓ/本 2 特級品、生醤油及び濃口醤油とする。 3 開封後、100日以上鮮度を維持できるもの 4 賞味期限等表示があるもの
16-014	食塩	kg	精製塩、塩化ナトリウム99.5%以上
16-016	卓上用食塩	個	1 100g/個 2 塩化ナトリウム99.5%以上あるもの
16-017	食酢	本	1 1.8L/本 2 米酢とする 3 賞味期限等表示があるもの
16-019	チキンコンソメ	kg	1 顆粒のもの 2 賞味期限等表示があるもの
16-020	コーンポタージュ	kg	1 乾燥した顆粒状のもの 2 賞味期限等表示があるもの
16-022	ソース	本	1 1.8L/本 2 特級品のもの 3 中濃又は、ウスターとする。 4 納入時に賞味期限が10ヵ月以上あること
16-026	小袋調味料	袋	納入時に賞味期限が6ヵ月以上あること
16-027	パックソース	本	1 300mℓ/本 2 特級品のもの 3 中濃ソースとする。 4 賞味期限が10ヵ月以上あるのもの
16-029	ふかひれ濃縮スープ	袋	1kg/袋で真空パック
16-030	デミグラスソース	袋	1 1kg/袋 2 賞味期限等表示があるもの

規格番号	品名	単位	規格
16-031	ホワイトソース	k g	1 フレーク状のもの 2 食塩、化学調味料未使用
16-032	ホワイトカレーフレーク	袋	1 k g / 袋
16-033	豚背油	袋	8 0 0 g / 袋
16-035	中華スープ	k g	1 中華用調味料 2 顆粒上のもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-037	冷し中華スープ	本	1 内容量 1 5 2 0 g 程度 / 本 2 濃縮 2 倍で賞味期限等表示があるもの
16-038	トマト煮込みスープ	本	1 L / 本
16-039	トマトピューレ	缶	1 1 号缶 2 3 . 3 k g のもの
16-040	野菜ラーメンスープ	本	1 1 5 k g / 本 2 温冷兼用醤油味のもの
16-041	とりがら醤油ラーメン スープ	袋	1 2 k g / 袋 2 1 0 倍希釈のもの
16-046	マヨネーズ	本	1 黄卵のみ使用したもの 2 賞味期限等表示があるもの
16-047	バジルオイルソース	個	1 7 0 0 g / 個 2 漬込み用
16-048	小袋マヨネーズ	個	1 7 g / 個のもの 2 黄卵のみ使用したもの 3 箱のものに賞味期限等表示があるもの
16-051	みりん	本	1 1 . 8 L / 本のもの 2 アルコール分 1 4 % 以上あるもの 3 ペットボトルのもの 4 本みりん、酒税法合格品のもの 5 賞味期限等表示があるもの
16-052	料理酒	本	1 1 . 8 L / 本のもの 2 アルコール分 1 5 % 以内のもの 3 ペットボトルのもの 4 酒税法合格品のもの 5 賞味期限等表示があるもの
16-053	つゆの素	本	1 1 . 8 L / 本のもの 2 濃縮タイプ、鰹節、鯖節、煮干入りのもの 3 賞味期限等表示があるもの

規格番号	品名	単位	規格
16-054	カレーの素 (甘口)	k g	1 フレーク状で甘口のもの 2 賞味期限1年以上
16-055	カレーの素 (辛口)	k g	1 フレーク状で辛口のもの 2 賞味期限1年以上
16-056	ワイン香るデミグラス ソース	袋	1 k g / 袋 (液体)
16-058	唐辛子粉	k g	1 新鮮で、風味良好な七味 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-059	卓上用唐辛子粉	個	1 28 g / 個 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がない風味良好な七味 3 賞味期限等表示があるもの
16-060	花 椒	袋	1 2 g / 袋 (本)
16-061	卸し生にんにく	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 賞味期限等表示があるもの 3 賞味期限が4ヵ月以上あるもの
16-062	ガーリックパウダー	缶	1 220 g / 缶 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がなく風味良好なもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-063	洋辛子粉	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-065	カレー粉缶	缶	1 400 g / 缶 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-067	胡 椒	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 ホワイトペッパーとする。 4 賞味期限等表示があるもの
16-069	わさび粉	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 乾燥良好で、害虫・カビ等がないもの 3 賞味期限等表示があるもの
16-072	フルーツチャツネ	本	1 450 g / 本 2 カレー用調味料
16-073	トウバンジャン	本	1 1 k g / 本 2 納入時に賞味期限が1年以上あること
16-075	パプリカ	缶	1 90 g / 缶 2 パウダー状の乾燥品 3 賞味期限等表示があるもの
16-076	ベイリーフ	袋	1 50 g 程度 / 袋 2 乾燥良好で、害虫・カビ等を認めないもの 3 新鮮で、風味良好なもの (ローリエ) 4 賞味期限等表示があるもの
16-081	コチジャン焼肉のたれ	本	2 k g / 本
16-083	麻婆豆腐の素	k g	1 レトルトパウチされたもの 2 常温保存できるもの 3 賞味期限等表示があるもの

規格番号	品名	単位	規格
16-084	チリソース	本	1 1 L/本 2 賞味期限等表示があるもの
16-085	豚チゲスープ	袋	1 6 0 g/袋
16-089	チューブ入トマトカチャップ	本	1 1 k g/本 2 賞味期限等表示があるもの
16-090	ナンプラー	本	1 1 3 0 g/本 2 瓶のもの
16-091	トムヤムペースト	本	1 L/本
16-095	ガラムマサラ	缶	8 0 g/缶
16-096	おろし生姜	k g	1 新鮮で、風味良好なもの 2 納入時に賞味期限が4ヵ月以上あること
16-098	卓上ラー油	本	1 約31g/本 2 納入時に賞味期限が6ヵ月以上あること
16-099	焼き肉のたれ塩だれ	本	1 k g/本
16-100	ビーフシチューの素	袋	1 k g/袋
16-101	胡麻ドレッシング	個	1 7 g/個 2 納入時に賞味期限3ヵ月以上あること
16-102	和風ドレッシング	個	1 7 g/個 2 納入時に賞味期限3ヵ月以上あること
16-103	ノンオイルドレッシング	個	1 1 5 g/個 2 納入時に賞味期限3ヵ月以上あること
16-104	ガラスープ	袋	1 k g/袋
16-105	マリネドレッシング	本	1 L/本
16-106	カレーの素 (中辛)	k g	1 フレーク状のもの 2 賞味期限表示があるもの
16-107	醤油1.8L	本	1 1.8L入/本 2 ポリボトル詰
16-109	赤唐辛子	袋	1 1 0 0 g/袋 2 よく乾燥しているもの
16-110	粗挽き黒胡椒	缶	1 0 0 g/缶
16-111	粗挽きマスタード	本	3 2 0 g/本
16-113	薄口醤油	本	1 1.8L/本 2 ペットボトル
16-114	沖縄そばだし	袋	1 1.8L/袋 2 濃縮豚骨を煮出し、かつお節仕上げ 3 17~19倍

規格番号	品名	単位	規格
16-115	かつおだしパック	袋	1 50g/個 2 混合5L用 3 煮出用
16-117	からあげ粉	袋	1 2kg/袋 2 水どき用
16-118	カルボナーラ	袋	1 1kg/袋 2 スパゲティ用ソース
16-119	カレーホット	本	270ml/本
16-121	コチュジャン	kg	納入時に賞味期限3ヵ月以上あること
16-124	レモン果汁	本	1 720ml/本 2 果汁100%
16-125	キムチのたれ	袋	1520g/袋
16-126	キムチの素	本	1kg/本
16-127	しゃぶしゃぶのたれ	本	1 1L/本 2 ごまだれ味
16-128	卓上用胡椒	個	20g/個
16-129	タバスコ	本	56g/本
16-130	浅漬の素	本	1480g/本
16-131	調理用ステーキソース	本	1 1.8L/本 2 赤ワイン、大根おろし入のもの
16-132	チリパウダー	袋	100g/袋(乾燥品)
16-133	チンジャオロースの素	本	1L/本
16-134	粒入りマスタード	本	260g/本
16-135	甜面醬	kg	納入時に賞味期限3ヵ月以上あること
16-136	マリナラソース	缶	1 1号缶 2 オリーブ油・玉葱・ガーリック・トマトソースを使用したもの
16-137	メープルメイク	袋	500g/袋
16-139	ピーナッツ和えのもと	袋	500g/袋
16-140	パスタベースペペロンチーノ	袋	1 240g/袋 2 アラビキペペロンチーノ
16-141	ホイコーローの素	本	1L/本
16-142	ホワイトカレーの素	袋	1kg/袋
16-143	生塩麴	袋	500g/袋

規格番号	品名	単位	規格
16-144	焼きそばソース	本	1.8L/本
16-146	卓上用ごま塩	本	75g/本
16-147	天井のたれ	本	2kg
16-148	液体塩こうじ	本	500ml/本
16-149	ラーメンスープの素	袋	1 1kg/袋 2 塩・味噌・とんこつ・醤油味のもの
16-150	ブラックペッパー	袋	100g/袋
16-151	5kgマヨネーズ	袋	5kg/袋
16-152	うなぎのたれ	本	2kg/本
16-153	バジルチップ缶	袋	70g/袋
16-154	輪切唐辛子	袋	20g/袋
16-155	香辛料	袋	1 1kg/袋 2 乾燥したもの 3 納入時に賞味期限が10ヵ月以上あること
16-156	ボン酢醤油	本	190ml/本
16-157	チョレギサラダ ドレッシング	本	1000ml/本
16-158	白だし	本	1 1.8L/本 2 希釈用
16-159	和風ドレッシング	本	1L/本
16-160	香り胡麻 ドレッシング	本	1L/本
16-161	香味山椒オイル	袋	700g/袋
16-162	ワインビネガー	本	1 1000ml/本 2 白ワインを使用したもの
16-163	サルサソース	本	925g/本
16-164	がらスープ豚白湯	袋	1 1kg/袋 2 豚脂入、10倍濃縮のもの
16-165	ボトル ドレッシング	本	1 1L/本 2 納入時に賞味期限3ヵ月以上あること

第17章 加工及び調理済食品類

規格番号	品名	頁
17-002	フライドガーリック	78
17-003	桜ちらし	78
17-006	わかめご飯の素	78
17-011	チリソースザンギ	78
17-012	春巻	78
17-014	あめ色たまねぎソース	78
17-031	即席味噌汁	78
17-032	五目チャーハン	78
17-035	弁当	78
17-037	松茸ご飯の素	78
17-043	鯖塩こうじ煮	78
17-044	ビビンバ	78
17-045	ゆかりごはんの素	78

規格番号	品名	単位	規格
17-002	フライドガーリック	袋	200g/袋
17-003	桜ちらし	袋	1 混ぜ合わせ用 2 1.2kg/袋
17-006	わかめご飯の素	袋	1 風味良好、乾燥したもの 2 300g/袋 3 賞味期限等表示があるもの
17-011	チリソースザンギ	袋	1 50g程度/袋 2 賞味期限が90日以上あるもの
17-012	春巻	袋	1 50g/袋 2 揚げたもの
17-014	あめ色たまねぎソース	袋	1 500g/袋 2 常温保存できるもの
17-031	即席味噌汁	袋	1 15g入/袋 2 大根・しじみ・赤だし等
17-032	五目チャーハン	袋	1 1kg/袋 2 混ぜ込み米3kg用のもの
17-035	弁当	個	細部は、仕様書で別示
17-037	松茸ご飯の素	袋	1 1kg/袋 2 炊き込み用
17-043	鯖塩こうじ煮	袋	1 60g/袋 2 常温保存できるもの
17-044	ビビンバ	袋	1kg/袋
17-045	ゆかりごはんの素	袋	1 150g/袋 2 グルタミンソーダ無添加のもの

第18章 冷凍食品類

規格番号	品名	頁
18-015	冷凍南瓜	81
18-016	冷凍カリフラワー	81
18-017	冷凍さやいんげん	81
18-019	冷凍さやえんどう	81
18-020	冷凍ブロッコリー	81
18-021	冷凍ほうれん草	81
18-022	冷凍ぶなしめじ	81
18-024	ロールキャベツ	81
18-025	ミックスベジタブル	81
18-030	さといも (冷凍)	81
18-031	とろろ (長芋・山芋)	81
18-033	厚焼き卵	81
18-034	オムレツ	81
18-038	クリームコロッケ	81
18-044	厚焼き玉子	81
18-045	ゼリー	81
18-054	目玉焼風まるオムレツ	81
18-058	とろっとたまご洋風	81
18-062	ジャーマンポテト	81
18-063	豆腐のハンバーグ	81
18-066	白身魚フライ	81
18-067	あじ開きフライ	82
18-071	かきフライ (大)	82
18-075	手延べうどん	82
18-076	冷凍沖縄そば	82
18-078	白玉もち	82
18-079	冷凍枝豆	82
18-080	冷凍むき枝豆	82
18-081	冷凍そら豆	82
18-082	むし鶏	82
18-083	豚肉角煮	82
18-089	デリシャスチキン	82
18-097	冷凍にんにくの芽	82
18-102	冷凍オクラスライス	82
18-107	アメリカンドッグ	82

規格番号	品名	頁
18-109	マスカットゼリー (繊維入)	82
18-116	カットマンゴー	82
18-122	牛丼の具	82
18-135	ポークシューマイ	82
18-136	冷凍ミートボール	82
18-138	冷凍モロヘイヤ	82
18-139	きざみとろろ	82
18-140	洋風野菜ミックス	82

※共通規格（冷凍品類）

- 1 納品は、冷凍冷蔵車を使用すること。
- 2 成分表及び材料表の配合表を提示されたもの
- 3 完全凍結品とし、衛生的なもの
- 4 原料は新鮮で良質なものを使用し肉質、香味等良好で身崩れ等ないもの
- 5 賞味期限等表示のあるもの

規格番号	品名	単位	規格
18-015	冷凍南瓜	k g	1 一口サイズのもの 2 賞味期限等表示があるもの
18-016	冷凍カリフラワー	k g	1 バラ凍結花蕾から3～5cmの部を摘んだもの 2 洗浄良好なもの 3 賞味期限等表示があるもの
18-017	冷凍さやいんげん	k g	1 500gまたは1kg入り 2 鮮度良好で変色のないもの 3 すじを除き、3cm程度にカットしたもの
18-019	冷凍さやえんどう	k g	1 500gまたは1kg程度 2 在来種の若さで、すじを除いたもの 3 鮮度良好で、異品種の混合のないもの 4 賞味期限等表示があるもの
18-020	冷凍ブロッコリー	k g	1 濃緑色鮮やかで、洗浄良好なもの 2 茎が柔らかいもの 3 賞味期限等表示があるもの
18-021	冷凍ほうれん草	袋	1 濃緑色鮮やかで、枯葉がないもの 2 500g/袋
18-022	冷凍ぶなしめじ	k g	1kg程度
18-024	ロールキャベツ	k g	1 65g程度 2 肉巻がしっかりしたもの
18-025	ミックスベジタブル	k g	1 グリンピース・スイートコーン・人参の3種同 比率の混合のもの 2 賞味期限等表示があるもの
18-030	さといも (冷凍)	k g	1 Sサイズ 2 賞味期限等表示があるもの
18-031	とろろ (長芋・山芋)	袋	1 500g程度/袋 2 長芋・山芋等のもの 3 賞味期限等表示があるもの
18-044	厚焼き玉子	本	1 540g/本(12スライス手作り風) 2 12カット済 3 ボイリングパックのもの
18-054	目玉焼風まる オムレツ	個	35g/個
18-058	とろっとたまご洋風	袋	1 500g/袋 2 ボイリングパックのもの
18-062	ジャーマンポテト	k g	1 豚ベーコン10%以上 2 材料配合のもの 3 ボイリングパックのもの
18-063	豆腐のハンバーグ	個	100g/個
18-066	白身魚フライ	個	1 90g/個 2 魚が水っぽくないもの

規格番号	品名	単位	規格
18-067	あじ開きフライ	個	1 100g/個 2 冷凍されたもの 3 開き・骨無しのもの
18-071	かきフライ (大)	個	1 35g/個 2 冷凍焼けのないもの
18-075	手延べうどん	個	1 250g程度/個 2 茹でのび防止タイプ、コシのあるもの
18-076	冷凍沖縄そば	kg	1玉200g程度のもの
18-078	白玉もち	kg	1 8g程度のもの 2 自然解凍されたもの
18-079	冷凍枝豆	kg	1 豆がしっかりして甘味のあるもの 2 塩ゆでされたもの
18-080	冷凍むき枝豆	kg	冷凍やけのないもの
18-081	冷凍そら豆	kg	L又は2Lサイズ
18-082	むし鶏	kg	1 むね肉をほぐしたもの 2 ボイリングパック
18-083	豚肉角煮	kg	1 1個35g程度 (冷凍) 2 三枚肉を煮込み、脂ほくないもの 3 ボイリングパック
18-089	デリシャスチキン	袋	1 130g×6枚/袋 2 照り焼き味 ボイリングパック
18-097	冷凍にんにくの芽	kg	3cmカット程度
18-102	冷凍オクラスライス	袋	500g/袋
18-107	アメリカンドッグ	袋	1 80g/袋 (本) 2 鶏肉を使用したもの 3 冷凍されたもの
18-109	マスカットゼリー (繊維入)	袋	2kg/袋
18-116	カットマンゴー	袋	1 500g/袋 2 ダイカットされたもの
18-122	牛丼の具	袋	1 1350g/袋 2 調理済みの牛肉と玉葱が内容量1350gの 65%以上あるもの 3 ボイリングパックのもの
18-135	ポークシューマイ	袋	18g/袋
18-136	冷凍ミートボール	袋	15g程度/袋
18-138	冷凍モロヘイヤ	kg	500g程度
18-139	きざみとろろ	袋	1 500g/袋 2 5mm幅せん切されたもの
18-140	洋風野菜ミックス	kg	ブロッコリ・カリフラワー・人参入

第19章 その他（飲料等）

規格番号	品 名	頁
19-001	100%果汁ジュース	84
19-002	嗜好飲料	84
19-016	なめらかプリン	84
19-022	麦茶（粉末）	84
19-027	ティーパック（玄米茶）	84
19-045	粉末茶（煎茶）	84
19-046	緑茶缶	84
19-047	味噌汁の具	84
19-049	氷 菓	84
19-050	小袋ふりかけ	84
19-051	紙パック果汁飲料	84
19-052	柿ピー	84
19-053	お 茶	84
19-058	フルーチェ	84
19-059	フルーツ牛乳	85
19-060	菓子等	85
19-062	清涼飲料水	85
19-066	携行食	85
19-071	飲料水	85
19-072	フルーツミックス	85

規格番号	品名	単位	規格
19-001	100%果汁ジュース	個	1 紙パック200ml/個
19-002	嗜好飲料	缶	1 種類は、コーヒー・乳飲料・野菜果汁飲料・清涼飲料・乳酸菌飲料 2 賞味期限が6ヵ月以上（常温保存） 3 細部は、その都度示す。
19-016	なめらかプリン	個	1 105g/個 2 生洋菓子（冷蔵）のもの 3 カラメル・スプーン付のもの 4 賞味期限等表示があるもの
19-022	麦茶（粉末）	袋	1 500g/袋 2 60倍濃縮のもの 3 風味良好で、きょう雑物を認めないもの 4 国内産麦を使用したもの 5 賞味期限等表示があるもの
19-027	ティーパック （玄米茶）	kg	1 2g程度、テトラパック 2 乾燥良好で、香りが高いもの 3 紙臭さ、きょう雑物・茎を認めないもの 4 緑茶・煎り玄米入のもの
19-045	粉末茶（煎茶）	袋	1 100g/袋、インスタントティー 2 給茶機用のもの 3 賞味期限が6ヵ月以上あるのもの 4 さらさらとして完全に溶けるもの
19-046	緑茶缶	缶	1 340g/缶 2 賞味期限が6ヵ月以上あるのもの
19-047	味噌汁の具	袋	1 乾燥ほうれん草、乾燥油揚げ、若布が入ったもの 2 100g/袋（チャック付）のもの
19-049	氷菓	個	100g程度/個
19-050	小袋ふりかけ	袋	1 2g～3g/袋 2 賞味期限が6ヵ月以上あるのもの 3 種類は、たまご・たらこ・すきやき・わさび・味道楽
19-051	紙パック果汁飲料	本	1 1L/本 2 果汁100%のもの
19-052	柿ピー	袋	18g/袋
19-053	お茶	本	1 500ml/本 2 緑茶（ペットボトル） 3 賞味期限6ヵ月以上あるのもの
19-058	フルーチェ	袋	1 1kg/袋 2 味は、オレンジ・苺・ベリー・ピーチ・メロン・マスカット等

規格番号	品名	単位	規格
19-059	フルーツ牛乳	個	1 200ml程度/個(ストロー付) 2 乳飲料フルーツ味 3 常温100日保存
19-060	菓子等	個	1 常温保存できるもの 2 賞味期限が3ヵ月以上あるのもの
19-062	清涼飲料水	箱	1 200ml×24本入/箱 2 紙パック入のもの
19-066	携行食	個	1 フリーズドライ・アルファ米 2 パック飯
19-071	飲料水	本	1 500ml/本 2 保存期間が2年以上あるもの
19-072	フルーツ ミックス	個	1 220g程度のもの 2 レトルトパウチ