

糧 食 品 規 格 書

令和8年4月1日

陸上自衛隊練馬駐屯地

目 次

	総 則	・・・・・・・・・・・・・・・・	1
第 1 章	穀類及び同加工品	・・・・・・・・・・・・・・・・	4
第 2 章	芋類及び同加工品	・・・・・・・・・・・・・・・・	8
第 3 章	豆類及び同加工品	・・・・・・・・・・・・・・・・	10
第 4 章	種実類及び同加工品	・・・・・・・・・・・・・・・・	14
第 5 章	野菜及びきのこ類	・・・・・・・・・・・・・・・・	16
第 6 章	果 実 類	・・・・・・・・・・・・・・・・	25
第 7 章	漬 物 類	・・・・・・・・・・・・・・・・	29
第 8 章	海藻類及び同加工品 (冷凍含む)	・・・・・・・・	30
第 9 章	魚介類及び同加工品 (冷凍含む)	・・・・・・・・	33
第 10 章	練 製 品 類 (冷凍含む)	・・・・・・・・	44
第 11 章	肉類及び同加工品 (冷凍含む)	・・・・・・・・	46
第 12 章	卵乳類及び同加工品	・・・・・・・・・・・・・・・・	50
第 13 章	油 脂 類	・・・・・・・・・・・・・・・・	53
第 14 章	菓子類及び嗜好飲料類	・・・・・・・・・・・・・・・・	55
第 15 章	缶 詰 類	・・・・・・・・・・・・・・・・	57
第 16 章	調味料及び香辛料類	・・・・・・・・・・・・・・・・	62
第 17 章	冷凍加工品類	・・・・・・・・・・・・・・・・	71
第 18 章	レトルト及び調理済食品類	・・・・・・・・・・・・・・・・	78
第 19 章	部外委託給食及びその他	・・・・・・・・・・・・・・・・	80

総 則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊練馬駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に記載されていない糧食品については、入札公告に必要な都度示す。

2 衛生調査

食品衛生管理官は、随時に契約担当官等の補助者として業者の施設（これらの業者が販売業である場合は、取引先の製造業の施設を含む。）の現地調査を行うか、または食品衛生監視票（食品衛生法施行規則第18条の3に規定）の写しの提出を求める場合がある。

3 見 本

- (1) 見本提出品は、入札公告内訳書の見本欄に○印を付して示す。
- (2) 見本提出要領
 - ア 日 時
指定日の0830～1100 入札公告に示す
 - イ 場 所
糧食班事務室
 - ウ 見本品
 - (ア) 品名・業者名を記載した用紙等を貼付すること。
 - (イ) 1個または適量とし、規格・製造業者等がわかる資料を添付のこと。
 - エ 細部は別示とする。
- (3) 提出された見本品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かか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 検 査

- (1) 食品衛生検査
 - ア 場 所
衛生科
 - イ 検 体
 - (ア) 生鮮品は検体として50g程度を衛生科に提出するものとする。
 - (イ) 検体を入れる容器は、清潔なビニール袋を使用し、「納品日・業者名」を記載した用紙等を貼付すること。ただし、以下のものは除く。
 - a 調味料（醤油・片栗粉・ドレッシング等）
 - b パック詰調理加工食品
 - c 缶詰類
 - d その他提出不要と認めたもの
 - (ウ) 発注数に含まない。

(2) 受領検査

- ア 納入糧食品は、食品衛生管理官の行う食品衛生検査に合格したものと し、受領検査官が、品質及び数量等について検査を実施する。
 - イ 検量時、固体のみの重量とし、容器・漬け汁等は除いたものとする。
 - ウ 加工品は、一品ごと同一メーカー・期限表示のものに限る。
- (3) パン・おにぎり・弁当については、発注した数量に加えて検食用3個（衛生科2個・糧食班1個）を提出する。
- (4) 指定した糧食品については、製造加工業者の衛生管理の体制に関する書類を提出するものとする。
- (5) 物理又は化学検査を必要とする場合は、双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし、検査等に要する費用は、全て契約業者側の負担とする。
- (6) 万が一、不備が発見された場合、契約業者は速やかに確認・交換が可能な態勢を整えるものとする。

5 納品

(1) 場 所

糧食班検収所（プラットホーム）

(2) 時 間

- ア 0830～1100とする。ただし、朝食用パン、おにぎり、弁当及び鮮度を要求される品目については、入札公告内訳書又は仕様書にその都度示す。
- イ 同一糧食品で使用日（食）が異なるものを同時に納品する場合は、使用日（食）毎に区分して納入するものとする。
- ウ 都合により指定時間までに納入できない場合は、契約担当官又は給食担当官（糧食班長）に連絡してその指示を受ける。

(3) 方 法

- ア 原則として、契約業者が直接納品するものとする。ただし、やむを得ず宅配便等により納品する場合は、事前に糧食班と調整し、以下の事項を厳守する。
 - (ア) 指定された納品日時に到着すること。
 - (イ) 食品衛生検査を受けること。
 - (ウ) 納品書を納品日に提出すること。
- イ 検査官の指示に従い、納品物の開封、指定の容器への仕分け、指定の場所への集積を実施する。
- ウ 容器は衛生的なものとし、使用済み容器は契約業者側において速やかに回収するものとする。
- エ 冷蔵車、保冷車、冷凍車等を使用し、各糧食品を適切な温度で納品すること。

(5) 納品書（別紙のとおり）

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、それぞれ別葉で記入のこと。

6 本規格書の使用要領

- (1) 東部方面隊統一調達品目については、東部方面総監の定める規格書によるものとする。
- (2) 入札公告別紙「入札公告内訳書」規格番号欄に使用する規格番号は本規格書の規格番号である。
- (3) 食品の表示については、食品表示法に基づいているものとする。
- (4) 「同等品」と規定されているもので、それに該当するものは、同等品確認書を契約担当官に提出し、承認を受けるものとする。
- (5) 「程度」の範囲は±10%とする。
- (6) 臨時給食実施機関を設置する場合又は現地調達による糧食品は、本規格書によるほか納入場所及び納入時間等は、その都度示す。
- (7) 本規格書では、完全に表現しがたい事項もあるので、業者各位は信義、誠実を旨とし商習慣に従い良心的な契約の履行を図るものとする。
- (8) 本規格書に疑義がある場合は、契約担当官又は給食担当官と調整するものとする。

7 その他

納品時、業者間の車両事故等に関しては、関与しないものとする。又、駐屯地内施設等を破損させた場合は、糧食班に通報し指示を受けること。

8 本規格書は、令和8年4月1日から適用する。

(連 絡 先)

1 駐屯地

住 所 〒179-8523
東京都練馬区北町4-1-1
代表電話 03-3933-1161

2 第338会計隊

契約班長	内線	2350
契約係	〃	2352

3 練馬駐屯地業務隊補給科糧食班

給食担当官	内線	2311
栄養担当官	〃	2312
人員集計係	〃	2321
検収係	〃	2322
物品管理係	〃	2321

第 1 章 穀類及び同加工品

共通規格

- 1 変質、異物混入を認めないもの
- 2 特に定めのない品目については、国産品

番 号	品 名	頁
1 0 1	精 米	5
1 0 2	もち米	
1 0 3	強化精麦	
1 0 4	ビタミン強化米	
1 0 5	穀類混合品	
1 0 6	ビーフン	
1 0 7	小麦粉	
1 0 8	天ぷら粉	
1 0 9	唐揚粉	
1 1 0	パン粉	
1 1 1	マカロニ	
1 1 2	スパゲティ	
1 1 3	ふ	
1 1 4	乾麺類	
1 1 5	蒸中華麺	
1 1 6	茹で麺	
1 1 7	皿うどん類	
1 1 8	カップ麺	
1 1 9	パ ン	
1 2 0	クルトン	7
1 2 1	コーンフレーク	
1 2 2	天かす	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
101	精 米	k g	1 粳米銘柄等は、その都度示す 2 搗精率91～92% 5日以内に搗精されたもの 3 提出書類 (1) 品質証明書 (2) 玄米仕入れ伝票 (3) とう精台帳の写し (4) 精米品質検査書 (5) 玄米及び精米のサンプル (6) 玄米検査証明書	30kg 三層 クラフト紙袋 及び5kg ビ ニール袋
102	もち米	k g	自主流通米の水稻、国産100%	
103	強化精麦	k g	東方規格に準ずる	20kg袋
104	ビタミン 強化米	袋	1 ビタミン（B1・B2・B6・ナイ アシン・葉酸・パントテン酸）、鉄 分を強化したもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示12ヶ月以上	
105	穀類混合品	袋 k g	1 雑穀等を混ぜ合わせたもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
106	ビーフン	袋 k g	1 乾燥良好、折れ等がなく水に浸し て弾力性のあるもの 2 国内メーカー品 3 内容量等は、その都度示す	
107	小麦粉	袋 k g	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、湿気 による塊のない白いもの	1kg袋
108	天ぷら粉	袋 k g	1 天ぷら用に調整された小麦粉 2 納入時、期限表示8ヶ月以上	1kg袋
109	唐揚粉	袋 k g	1 小麦粉、食塩、香辛料を原料と し、粉末又は顆粒とする 2 品名内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
110	パン粉	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 微粉少ないもの 3 内容量等は、その都度示す	
111	マカロニ	k g	1 形状等は、その都度示す 2 納入時、期限表示18ヶ月以上	1 k g 袋
112	スパゲッティ	k g	1 デュラムセモリナ100%使用の もので、ロングスパゲッティとする 2 形状等は、その都度示す 3 納入時、期限表示18ヶ月以上	1 k g 袋
113	ふ	袋 k g	1 良質の強力粉を原料とし乾燥良好 で、雑物のないもの 2 形状内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
114	乾麺類	個 袋 k g	1 乾燥良好で折れ砕けのないもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
115	蒸中華麺	k g	1 風味良好なもの 2 納入時、期限表示1週間以上	
116	茹で麺	個 k g	1 風味良好なもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
117	皿うどん麺	袋	1 風味良好なもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
118	カップ麺	個	1 内装及び外装良好なもの 2 品名内容等は、その都度示す	
119	パ ン	個 枚 袋	1 風味良好なもの 2 強力粉2等以上使用 3 品名内容量等は、その都度示す	
120	クルトン	袋 k g	1 食パンを使用し、5mm程度のさい の目に揚げたもの 2 乾燥良好なもの 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1 2 1	コーン フレーク	袋 箱	1 乾燥良好なもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 2 2	天かす	袋 k g	1 油が酸化していないもの 2 内容量等は、その都度示す	

第2章 芋類及び同加工品

共通規格

特に定めのない品目については、国産品

番 号	品 名	頁
201	じゃがいも	9
202	さつまいも	
203	洗い里芋	
204	長 芋	
205	春 雨	
206	緑豆春雨	
207	片栗粉	
208	こんにゃく類	
209	マッシュポテト	
210	タピオカ	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
201	じゃがいも	k g	1 損傷、奇形、冠水、日焼けのないもの 2 発芽していないもの 3 品種等は、その都度示す	品種、生産地を表示
202	さつまいも	k g	1 損傷、奇形、冠水、日焼けのないもの 2 発芽していないもの	同上
203	洗い里芋	k g	1 発芽、腐れ、焼け等のないもの 2 子芋、及び親芋を除く 3 水洗した皮むき品 4 1個40～80g程度	
204	長 芋	k g	1 折損、割れ、曲がりのないもの 2 手芋を除く	
205 206	春 雨 緑豆春雨	袋 k g	1 乾燥良好で変質、折れ、砕けのないもの 2 水に浸して、弾力性のあるもの 3 国内メーカー品 4 内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示12ヶ月以上	
207	片栗粉	袋 k g	1 馬鈴薯精製澱粉 2 純白で乾燥良好、きめ細かいもの 3 異味異臭、夾雑物のないもの 4 納入時、期限表示8ヶ月以上	1 k g 袋
208	こんにゃく 208-1 板こんにゃく 208-2 糸こんにゃく 208-3 しらたき 208-4 玉こんにゃく	k g	1 新鮮で弾力性があり、異物の混入のないもの 2 あく味、異臭のないもの 3 検量時、水分は除く 4 内容形状重量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示1ヶ月以上	衛生的容器使用
209	マッシュ ポテト	袋 k g	1 良質な馬鈴薯を使用した、乾燥良好なもの 2 フレーク状 3 内容量等は、その都度示す	
210	タピオカ	袋	1 水に戻して茹でたもの 2 内容量等は、その都度示す	

第 3 章 豆類及び同加工品

共通規格

- 1 大豆又は大豆加工品の原材料は、遺伝子組換えでないもの
- 2 特に定めのない品目については、国産品

番 号	品 名	頁
301	小 豆	11
302	あんこ	
303	納 豆	
304	豆 腐	
305	パック充てん豆腐	
306	充てん豆腐（常温）	
307	絞り豆腐	
308	焼き豆腐	
309	生 揚	
310	油 揚	
311	がんもどき	
312	卵の花	
313	きな粉	
314	凍り豆腐	
315	豆 乳	
316	調製豆乳	
317	豆乳飲料	
318	湯 葉	
319	福 豆	13
320	ひよこまめ	
321	ミックス豆	
322	豆類加工品	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
301	小 豆	k g	1 農産物規格規定2等合格品以上 2 病虫害、未熟物、しわ等がなく 異物等の混入のないもの 3 1年越しのものは不可	
302	あんこ	k g	1 小豆を原料とし光沢よく、新鮮な もの 2 特有の芳香を有し、夾雑物の混入 のないもの	1 k g 袋
303	納 豆	個 セッ ト 袋 k g	1 よく発酵した糸引納豆で粒揃いの もの 2 特有の香味を有し、異臭異物のな いもの 3 たれ、辛子付 4 形状内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示5日以上	
304	豆 腐 304-1木綿豆腐 304-2絹ごし豆腐	k g	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 納入時、期限表示2日以上	
305	パック 充てん豆腐	個	1 絹ごし豆腐 2 完全滅菌工程により製造したもの 3 ワンタッチ開放可能なもの 4 内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示1週間以上	
306	充てん豆腐 (常温)	個	1 常温品 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示4ヶ月以上	
307	絞り豆腐	k g	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 納入時、期限表示1日以上	
308	焼き豆腐	k g	1 形くずれ、異味異臭のないもの 2 納入時、期限表示2日以上	
309	生 揚	k g	1 良質の油を使用し、異味異臭くず れ、破れのないもの 2 厚さ15mm程度1枚200g程度 3 納入時、期限表示1日以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
310	油 揚	k g	1 良質の油を使用し、異味異臭くず れ、破れのないもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示2日以上	
311	がんもどき	k g	1 良質の油を使用したもの 2 山芋、胡麻等混入したもの 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示1日以上	
312	卵の花	k g	1 固くしぼった目の細かいもの 2 特有の豆臭があり、酸味のないこ と、異物等の混入のないもの 3 納入時、期限表示1日以上	
313	きな粉	k g	1 大豆を原料とし光沢よく、新鮮な もの 2 特有の芳香を有し、乾燥良好、夾 雑物の混入のないもの	
314	凍り豆腐	袋 k g	1 乾燥良好、変色、異味異臭ひび割 れのないもの 2 形状内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示4ヶ月以上	
315	豆 乳	個 本	1 成分無調整 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示3ヶ月以上	
316	調製豆乳	個 本	1 プレーン 2 大豆・水飴・とうもろこし・油・ 食塩・着色料とする 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示4ヶ月以上	
317	豆乳飲料	個 本	1 原材料は大豆・水飴・とうもろこ し・油・麦芽エキス等とする 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示30日以上	
318	湯 葉	袋 k g	1 干したもの 2 形状内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
319	福 豆	個 箱	1 節分用 2 内容量等は、その都度示す	
320	ひよこまめ	袋 k g	1 加圧加熱殺菌 2 窒素充填製法 3 国内メーカー品 4 内容量等は、その都度示す	
321	ミックス豆	袋 k g	1 数種類の豆を混ぜ合わせたもの 2 内容量等は、その都度示す	
322	豆類加工品	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	

第4章 種実類及び同加工品

共通規格

国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁
401	アーモンド	15
402	カシューナッツ	
403	栗	
404	栗甘露煮	
405	蒸し栗	
406	むきくるみ	
407	いりごま	
408	すりごま	
409	ねりごま	
410	松の実	
411	落花生（殻付）	
412	ピーナッツ	
413	ピーナッツバター	
414	種実類加工品	
415	ミックスナッツ	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
401	アーモンド	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物、割れの少ないもの 3 形状内容量等は、その都度示す	
402	カシュー ナッツ	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物、割れの少ないもの 3 内容量等は、その都度示す	
403	栗	袋 k g	1 夾雑物、割れの少ないもの 2 内容量等は、その都度示す	
404	栗甘露煮	袋 k g	1 調味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
405	蒸し栗	袋 k g	内容量等は、その都度示す	
406	むきくるみ	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物、割れの少ないもの 3 内容量等は、その都度示す	
407	いりごま 407-1 黒 407-2 白	袋 k g	1 乾燥良好で異物、夾雑物のないもの 2 内容量等は、その都度示す	
408	すりごま 408-1 黒 408-2 白	袋 k g	いりごまに準ずる	
409	ねりごま	個	いりごまに準ずる	
410	松の実	袋 k g	1 煎ったもの 2 乾燥良好なもの 3 内容量等は、その都度示す	
411	落花生 (殻付)	袋 k g	1 乾燥良好で、病虫害、夾雑物、未熟品の混入していないもの 2 内容量等は、その都度示す	
412	ピーナッツ	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 形状内容量等は、その都度示す	
413	ピーナッツ バター	袋 k g	1 ピーナッツをすり潰したもの 2 内容量等は、その都度示す	
414	種実類加工品	本	品名内容量等は、その都度示す	
415	ミックス ナッツ	個 袋	1 乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	

第 5 章 野菜及びきのこ類

共通規格

- 1 鮮度良好で、品種固有の光沢、形状を有しているもの
- 2 病虫害、外傷がなく、土砂、異物、夾雑物の混入又は付着していないもの
- 3 特に示す以外、水洗して水切り完全なもの
- 4 とう、枯葉、ス入り、ひび割れ等のないもの
- 5 検量時は、なわ、容器等の重量は除く
- 6 大きさ・重量は、一部を除いて定めない
- 7 生野菜・きのこは国産品、加工品は国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
501	グリーンアスパラガス	18	518	小松菜	19
502	さやいんげん		519	ししとう	
503	う ど		520	大 葉	
504	枝 豆		521	春 菊	
505	豆 苗		522	根しょうが	
506	さやえんどう		523	白 瓜	
507	おかひじき		524	ズッキーニ	
508	オクラ		525	せ り	
509	か ぶ		526	セロリ	
510	かぼちゃ		527	タアサイ	
511	カリフラワー		528	貝割大根	
512	木の芽	529	大 根		
513	キャベツ		大 根 (つま)		
514	紫キャベツ	530	切干大根		
515	胡 瓜	531	茹たけのこ		
516	クレソン	532	玉 葱		
517	ごぼう		むき玉葱		
	千切ごぼう		533	赤玉葱	
	ささがきごぼう	534	チンゲン菜		

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
535	干唐辛子 (輪切)	20	561	紅たで	22
536	冬 瓜		562	もやし	
537	とうもろこし		563	モロヘイヤ	
538	トマト		564	レタス	
539	ミニトマト		565	サラダ菜	
540	な す	21	566	リーフレタス	23
541	七草セット		567	サニーレタス	
542	菜 花		568	ベビーリーフ	
543	にがうり		569	れんこん	
544	に ら		570	わけぎ	
545	人 参		571	きのこ類水煮	
	千切人参		572	ぜんまい水煮	
	糸切人参		573	たらの芽水煮	
546	にんにくの芽		574	ふき水煮	
547	長 葱		575	細竹水煮	
548	こねぎ		576	れんこん水煮	
549	ハーブ類		577	わらび水煮	
550	白 菜		578	トマトジュース	
551	パセリ		579	野菜ミックスジュース	
552	ラディッシュ		22	580	
553	ピーマン	581		きくらげ	
554	赤ピーマン	582		生しいたけ	
555	黄ピーマン	583		干しいたけ	
556	ブロッコリー	584		ぶなしめじ	
557	ほうれん草	585		エリンギ	
558	みず菜	586		まいたけ	
559	みつば	587		マッシュルーム	
560	みょうが	588		松 茸	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
501	グリーン アスパラガス	k g	緑色濃厚、穂先が硬くしまったもの	
502	さやいんげん	k g	1 成熟適度で軟らかいもの 2 筋なし	
503	う ど	k g	1 白色で香りが強く、茎の太いもの 2 赤色斑点、変色等は不可	
504	枝 豆	k g	1 色が鮮やかなもの 2 豆外皮が硬くなっていないもの 3 枝は除き、さやのみのもの	
505	豆 苗	k g	濃緑色のもの	
506	さやえんどう	k g	1 成熟適度で軟らかいもの 2 筋なし	
507	おかひじき	k g	濃緑色のもの	
508	オクラ	k g	成熟しすぎないもの	
509	か ぶ	k g	1 肌がきれいなもの 2 葉、茎を切ったもの	
510	かぼちゃ	k g	よく完熟したもの	
511	カリフラワー	k g	しまって硬く密集したものとし変色、乾燥したものは不可	
512	木の芽	パッ ク	1 特有の香りが失われていないもの 2 緑色の鮮やかなもの 3 内容量等は、その都度示す	容器入
513	キャベツ	k g	1 結球完全で根部を除いたもの 2 鬼葉、斑点をとり除き、葉は淡緑色であること	
514	紫キャベツ	k g	1 結球完全で根部を除いたもの 2 葉は紫赤色であること	
515	胡 瓜	k g	濃緑色を呈し、実の熟していないもの	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
516	クレソン	k g	1 葉が大きく傷みなく、葉間がつまっております、茎の太いもの 2 ひげ根の出していないもの	
517	ごぼう	k g	1 葉、根、毛を除いたもの 2 肉質が軟らかいもの	
	千切ごぼう	k g	1 新鮮なごぼうの皮をむき、縦割千切（長さ5cm断面3mm角程度）、あく抜きしたもの 2 薬品により漂白したものは不可 3 納入時、期限表示3日以上	真空包装
	ささがきごぼう	k g	1 新鮮なごぼうの皮をむき、ささがきにし、あく抜きしたもの 2 薬品により漂白したものは不可	同 上
518	小松菜	k g	葉が密生していて濃緑色で艶と張りがあるもの	
519	ししとう	k g	1 色鮮やかで艶のあるもの 2 市場規格「M」	容器入
520	大 葉	枚	1 葉の大きさ斉一のもの 2 濃緑色のもの	容器入
521	春 菊	k g	根切りよく肥えて軟らかく伸びすぎない、品質良好なもの	
522	根しょうが	k g	新鮮にして黄灰色、発育良好なもの	
523	白 瓜	k g	外皮はなめらかで艶があり、肉質の硬いもの	
524	ズッキーニ	k g	濃緑色を呈し、実の熟していないものきゅうりに準ずる	
525	せ り	k g	1 根部を除き、新鮮なもの 2 色鮮やかなもの	
526	セロリ	k g	1 外葉を除き、根切り、葉切りしたもの 2 新鮮で茎が軟らかく、淡緑白色のもの	
527	タアサイ	k g	葉が密生していて濃緑色で艶と張りがあるもの	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
528	貝割大根	k g	軟白部が軟らかく新鮮なもの	容器入
529	大 根	k g	1 肌荒れ、割れのないもの 2 変形（二股）のないもの 3 葉、茎及び毛根を除いたもの	
	大根（つま）	k g	1 刺身の飾り 2 大根をごく細い千切りにしたもの	
530	切干大根	k g	1 乾燥良好で、特有の香味を有し異臭のないもの 2 内容量等はその都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
531	茹たけのこ	袋 k g	形状内容量等は、その都度示す	
532	玉 葱	k g	乾燥良好で、硬くしまつて重く、発芽していないもの	
	むき玉葱	k g	玉葱の皮をむいたもの	
533	赤玉葱	k g	玉葱に準ずる	
534	チンゲン菜	k g	1 葉が淡緑色のもの 2 根部を除いたもの	
535	干唐辛子	袋	1 乾燥良好なもの 2 形状内容量等は、その都度示す	
536	冬 瓜	k g	緑色の鮮やかなもの	
537	とうもろこし	k g	1 未熟、過熟なものを除く 2 皮をむいたもの	
538	トマト	k g	1 成熟度良好 2 変形品、破損品は不可 3 市場規格「L」	
539	ミニトマト	k g	1 成熟度良好で新鮮なもの 2 1個15～20g程度	容器入

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
540	な す	k g	1 光沢のある紫紺色で、皮軟らかく 熟度良好なもの 2 皮割れ、黒色茶色の斑点、種子の ないもの	
541	七草セット	パッ ク	1 春の七草が入ったもの 2 内容量等は、その都度示す	容器入
542	菜 花	k g	1 茎が軟らかく、つぼみのもの 2 葉に変色のないもの	
543	にがうり	k g	緑色の鮮やかなもの	
544	に ら	k g	1 葉肉厚く、艶があり軟らかいもの 2 根立より切り取ったもの	
545	人 参	k g	1 岐根、髭根を除く 2 葉部は全部切断したもの	
	千切人参	k g	1 新鮮な人参の皮をむき、縦割千切 (長さ5cm断面3mm角程度) したも の 2 納入時、期限表示3日以上	真空包装
	糸切人参	k g	1 新鮮な人参の皮をむき、糸切(刺 身用つま切 長さ5cm程度) したも の 2 納入時、期限表示3日以上	真空包装
546	にんにくの芽	k g	緑色を呈し、肉質の軟らかいもの	
547	長 葱	k g	1 固くて芯のないもの 2 白色部分は光沢があり、軟らかく 弾力性のあるもの	
548	こねぎ	k g	根部を除き、緑葉部が軟らかく肥っ たもの	
549	ハーブ類	k g	緑色の鮮やかなもの	
550	白 菜	k g	1 結球白菜で根部を除いたもの 2 抱合良好なもの	
551	パセリ	k g	1 鮮やかな緑色を呈し、葉先がよく 縮れたもの 2 根部を除いたもの	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
552	ラディッシュ	k g	色沢良好で、葉、髭根を除いたもの	
553	ピーマン	k g	濃緑色を呈し、適度に熟したもので皮の硬くないもの	
554	赤ピーマン	k g	1 品種固有の色を呈しているもの 2 韓国産可	
555	黄ピーマン			
556	ブロッコリー	k g	1 濃緑色を呈しているもの 2 しまって硬く密集したもの	
557	ほうれん草	k g	葉が密生していて濃緑色で艶と張りがあるもの	
558	みず菜	k g	茎葉の軟らかいもの	
559	みつば	k g	緑色が鮮やかで、みずみずしく軟らかいもの	
560	みょうが	k g	特有の香味があり、身がしまって硬いもの	
561	紅たで	パック	特有の色を呈したもの	容器入
562	もやし 562-1アルファルファ 562-2大豆もやし 562-3緑豆もやし	k g	1 根白く若葉は黄色で、特有の生臭を有し、外皮腐敗等のないもの 2 発育良好なもの 3 納入時水分を除く 4 品名等は、その都度示す	ポリ袋入
563	モロヘイヤ	k g	濃緑色で艶と張りがあるもの	
564	レタス	k g	1 結球良好なもの 2 根部、外葉を除いたもの	
565	サラダ菜	k g	1 葉が淡緑色のもの 2 根切りのもの	
566	リーフレタス			
567	サニーレタス			

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
568	ベビーリーフ	袋 k g	1 発芽後、1ヶ月位までの若い葉を 数種類混ぜたもの 2 サラダ用 3 内容量等は、その都度示す	
569	れんこん	k g	1 肉質の軟らかいもの 2 ふでひげ根を除く	
570	わけぎ	k g	根部を除き、緑葉部が軟らかく肥つたもの	
571	きのこ類水煮	袋	1 熱処理済みで軟らかいもの 2 内容量等は、その都度示す	ポリ袋入
572	ぜんまい水煮	袋	1 熱処理済みで軟らかく、充分にあ く抜きしたもの 2 内容量等は、その都度示す	ポリ袋入
573	たらの芽水煮	袋	1 熱処理済みで軟らかいもの 2 内容量等は、その都度示す	同 上
574	ふき水煮	袋	1 皮むき、あく抜きしたもので形く ずれのないもの 2 着色品は不可 3 内容量等は、その都度示す	同 上
575	細竹水煮	袋	1 皮むき、あく抜きしたもので形く ずれのないもの 2 肉質の軟らかいもの 3 形状内容量等は、その都度示す	同 上
576	れんこん水煮	袋	1 皮むきしたもので、形くずれのな いもの 2 形状内容量等は、その都度示す	同 上
577	わらび水煮	袋	1 太さ発育良好で、茎は軟らかく葉 の開かないもの 2 充分にあく抜きしたもの 3 内容量等は、その都度示す	同 上
578	トマト ジュース	個 本	1 果汁100% 2 内容量等は、その都度示す	
579	野菜ミックス ジュース	個 本	1 野菜汁+果汁=100% 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示6ヶ月以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
580	えのきたけ	k g	1 特有の香りを有するもの 2 かさの開きは中開き以下のもの	ポリ袋入
581	きくらげ	袋	1 乾燥良好なもの 2 かび、しみ、変色のないもの 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示8ヶ月以上	
582	生しいたけ	k g	1 芳香良好で肉質厚く軟らかいもの 2 中国産可	
583	干しいたけ	袋 k g	1 乾燥良好で変色、割れのないもの 2 肉厚で柄の短い直径3～5cm程度 3 形状内容等は、その都度示す 4 納入時、期限表示8ヶ月以上	
584	ぶなしめじ	k g	1 特有の香りを有するもの 2 かさの開きは中開き以下のもの 3 カット品	ポリ袋入
585	エリンギ	k g	1 特有の香りを有するもの 2 かさの開きは中開き以下のもの	ポリ袋入
586	まいたけ	k g	特有の香りを有するもの	同 上
587	マッシュ ルーム	k g	肉質厚く軟らかいもの	
588	松 茸	k g	1 特有の香味を有し、異臭のないもの 2 カサは円錐形を呈し、身のしまったもの	

第6章 果実類

共通規格

- 1 等級は市場規格の「秀」であること
- 2 適度に熟成し、品種特有の芳香、形状、光沢を有し、粒が一様に揃っているもの
- 3 病虫害、未熟、過熟、傷、薬害、荷傷等がないもの

番号	品名	頁	番号	品名	頁
601	いちご	26	623	バナナ	27
602	いちじく		624	びわ	
603	甘柿		625	ぶどう	
604	干柿		626	レーズン	
605	いよかん		627	プラム	
606	みかん		628	プルーン	
607	オレンジ		629	乾燥プルーン	
608	グレープフルーツ		630	ブルーベリー	28
609	甘夏みかん		631	メロン	
610	はっさく		632	りんご	
611	すだち		633	カット果物	
612	ゆず		634	果物ジュース	
613	レモン		635	ドライフルーツ	
614	キウイフルーツ		27		
615	ゴールドキウイフルーツ				
616	ココナッツミルク				
617	さくらんぼ				
618	アメリカンチェリー				
619	すいか				
620	梨				
621	ネクタリン				
622	パインアップル				

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
601	いちご	k g	1 国産品 2 市場規格「L」1個15g程度	
602	いちじく	k g	国産品	
603	甘 柿	k g	1 国産品 2 市場規格「M」1個150g程度	
604	干 柿	k g	1 乾燥良好、汚物の付着していないもの 2 国産品 3 市場規格「M」1個50g程度	
605	いよかん	k g	1 酸味が弱いもの 2 国産品 3 市場規格「M」1個250g程度	
606	みかん	k g	1 酸味が弱く、皮が薄くて甘みが多いもの 2 国産品 3 市場規格「M」1個100g程度	
607	オレンジ	k g	市場規格「M～L」	
608	グレープ フルーツ	k g	市場規格「M」	
609 610	甘夏みかん はっさく	k g	1 酸味が弱いもの 2 国産品 3 市場規格「M」 1個300～350g	
611	すだち	k g	1 国産品 2 1個25g程度	
612	ゆ ず	k g	1 国産品 2 1個100g程度	
613	レモン	k g	市場規格「L～2L」	
614	キウイ フルーツ	k g	市場規格「M」1個100g程度	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
615	ゴールドキウイフルーツ	k g	キウイフルーツに準ずる	
616	ココナッツミルク	本	内容量等は、その都度示す	
617	さくらんぼ	k g	1 国産品 2 市場規格「M」1個5～10g	
618	アメリカンチェリー	k g	市場規格「M」1個10g程度	
619	すいか	k g	1 糖分の強いもの 2 国産品 3 市場規格「M」	
620	梨	k g	1 国産品 2 市場規格「M」1個300g程度	
621	ネクタリン	k g	市場規格「M」	
622	パインアップル	k g	市場規格「L」	
623	バナナ	k g	市場規格「M」1本160g程度	
624	びわ	k g	1 国産品 2 市場規格「M」1個40～50g	
625	ぶどう	k g	1 品種等は、その都度示す 2 国産品 3 市場規格「M」	
626	レーズン	k g	1 乾燥良好なもの 2 夾雑物の混入なきもの	
627	プラム	k g	市場規格「M」1個60～70g	
628	プルーン	k g	市場規格「M」1個60～70g	
629	乾燥プルーン	袋	1 1個10g程度 2 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
630	ブルーベリー	k g	市場規格「M」	
631	メロン	k g	1 国産品 2 市場規格「M」	
632	りんご	k g	市場規格「M」 1個300g程度	
633	カット果物	個 袋 k g	1 新鮮な果物を適度な大きさに切ったもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
634	果物ジュース	本 個	1 果汁100% 2 品名内容量等は、その都度示す	
635	ドライ フルーツ	個 袋	品名内容量等は、その都度示す	

第 7 章 漬物類

番 号	品 名	単 位	規 格
700	共通規格	個 袋 k g	<p>1 一 般 品質良好なもの</p> <p>2 色 沢 固有の色沢を有すること 着色及び浸透が均一で、異色、光沢のないもの、色沢不良のものが混入していないこと</p> <p>3 香 味 漬かりが充分で良好な香味を有し、異味、異臭のないもの</p> <p>4 肉 質 腐敗、変質がなく、歯切れのよいこと</p> <p>5 異 物 異物、夾雑物を含まないこと</p> <p>6 添 加 物 すべて食品衛生法による許可品を使用 (着色料・甘味料・防腐剤・香料・保存料)</p> <p>7 容器包装 ポリ袋詰内装、樽詰、ポリ樽、製造会社元詰品</p> <p>8 期限表示 その都度示す</p> <p>9 そ の 他 納入時、漬汁、ぬか、酒粕等計量しない 国産品または国内メーカー品</p>

第 8 章 海藻類及び同加工品・佃煮類

共通規格

〔海藻及び同加工品〕

- 1 特有の香味があり、異味異臭を認めないもの
- 2 固有の色沢、形状を有し、変色、変質等を認めないもの
- 3 砂、その他夾雑物の混入なきもの
- 4 国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁
801	昆 布	31
802	乾燥わかめ	
803	干ひじき	
804	海藻ミックス	
805	生切昆布	
806	おごのり	
807	とさかのり	
808	スープ用糸寒天	
809	ところてん	
810	焼きのり	
811	手巻のり	
812	味付のり	
813	刻みのり	
	もみのり	
814	青のり	32
815	めかぶ	
816	もずく	
820	佃煮類共通規格	32

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
801	昆 布 801-1だし昆布 801-2結び昆布 801-3とろろ昆布 801-4糸昆布	袋 k g	1 乾燥良好で、人工着色品は不可 2 かび、斑点、折れ等のないもの 3 色沢は、黒又は黒褐色で、色は一様であるもの 4 形状内容量等は、その都度示す	ポリ袋入
802	乾燥わかめ	k g	1 乾燥良好なもの 2 カット品 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	200g袋
803	干ひじき	k g	1 芽ひじき 2 乾燥良好なもの 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
804	海藻ミックス	袋 k g	1 若布、白とさか、赤とさか入 2 乾燥良好なもの 3 内容量等は、その都度示す	
805	生切昆布	k g	良質の生昆布を、1mm程度に細切りしたもの	
806	おごのり	k g	1 自然色を呈した塩蔵品 2 1mm程度に細切りしたもの	
807	とさかのり	k g	おごのりに準ずる	
808	スープ用寒天	袋	1 寒天とこんにゃくを合わせたもの 2 内容量等は、その都度示す	
809	ところてん	個	1 たれ、洋辛子付 2 内容量等は、その都度示す	
810	焼きのり	袋	1 良質なものを焼いたもの 2 1袋5枚入(1/12カット)	防湿包装
811	手巻のり	袋	1 乾燥良好なもの 2 全形1/2カット 1袋100枚入	ポリ袋密封
812	味付のり	袋	1 良質なのりを、醤油、みりん等で味付けしたもの 2 1袋5枚入(1/12カット)	防湿包装
813	刻みのり もみのり	袋 箱	1 乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
814	青のり	袋 k g	1 乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
815	めかぶ	個 袋 k g	1 生の芽かぶを細切りしたもの 2 冷凍品 3 品名内容量等は、その都度示す	
816	もずく	個 袋 k g	1 冷凍品 2 品名内容量等は、その都度示す	

〔佃煮類〕

番 号	品 名	単 位	規 格
820	共通規格	個 k g	1 鮮度のよい原料を、衛生的に加工製造したもの 2 佃煮特有の香味、色沢、照りを有し、煮姿のしっかりしたもの 3 夾雑物の混入していないもの 4 添加物は、すべて食品衛生法による許可品を使用したもの 5 製造会社元詰品 6 国産品 7 期限表示は、その都度示す

第9章 魚介類及び同加工品

生鮮魚共通規格

- 1 表面は新鮮な光沢を有し、うろこが固着していること
- 2 眼球に張りがあり、角膜が透明であること
- 3 エラは鮮紅色で、唇口固く閉じていること
- 4 身が張り、弾力性があるが外傷がなく、内臓の露出がないこと
- 5 固有の生臭はあるが、異臭のないこと
- 6 納入検量時、水分、氷は除き、衛生的な容器を使用すること

冷凍魚共通規格

- 1 急速冷凍したもので、解凍後、鮮魚と同等になり固有の生臭はあるが異臭のないこと
- 2 大きさが一様に揃っていること
- 3 納入検査時、付着水分は除き、衛生的な容器を使用すること
- 4 冷凍魚は、製造後1年以内とする
- 5 冷凍やけ等ある場合は、解凍後においても交換する

塩干魚共通規格

- 1 完全に原形を保ち、乾燥程度は、品種に適応したもの
- 2 油焼け、異味異臭のないもの
- 3 大きさが一様に揃っているもの
- 4 味付、塩味が適度であるもの
- 5 衛生的な容器を使用すること

貝類共通規格

- 1 新鮮で品種固有の色と光沢があり、むき身の場合、適度の弾力があるが肉くずれのないもの
- 2 大きさが一様であること
- 3 泥、石、その他異物等の混入がないこと
- 4 衛生的な容器を使用すること

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁	
901	あ じ	36	922	銀ざけ切身	37	
902	あじ切身			銀ざけ (一口大)		
903	あじ干物			923		秋鮭切身
904	あなご切身			924		鮭フレーク
905	煮あなご (刻み)		925	いくら	38	
906	あなご蒲焼		926	ます切身		
906	赤魚切身		927	サーモントラウト切身		
	赤魚 (一口大)		928	紅鮭切身		
908	あ ゆ		929	紅鮭くん製		
909	しらす干し		930	キングサーモン切身		
910	ちりめんじゃこ	931	さば切身			
911	うなぎ蒲焼	932	さば文化干			
	うなぎ蒲焼 (刻み)	933	さわら切身			
912	めかじき切身	934	さわら西京漬			
	めかじき (一口大)	935	さんま			
913	かつお切身	37	936	さんま開き	39	
	かつお一口大		937	さんま干物		
914	かつお刺身用		938	さんまみりん干		
	かつおたたき		939	しいら切身		
915	かつお節		940	ししゃも		
916	かます干物		941	舌平目切身		
917	むきかれい切身		942	シルバー切身		
918	きす開き		943	すずき切身		
919	銀だら切身		944	鯛切身		
920	銀だら粕漬			鯛 (一口大)		
		銀だら西京漬	945	鯛刺身用		
921	金目鯛切身	946	たちうお切身			
	金目鯛 (一口大)					

番 号	品 名		番 号	品 名	
947	たら切身	39	969	帆立	41
	たら (一口大)		970	ベビー帆立	
948	たら粕漬		971	小 柱	
949	たらこ		972	帆立 (すし用)	
	ほぐしたらこ ほぐし焼たらこ		973	帆立水煮フレーク	
950	辛子明太子		974	むきえび	42
	ほぐし明太子		975	甘えび刺身用	
951	でんぶ		976	開きえび (すし用)	
952	飛 魚		977	さくらえび (茹)	
953	みがきにしん			乾燥さくらえび	
954	数の子	978	ずわいがに棒肉刺身用		
955	かなとふぐ	979	かにフレーク		
956	ぶり切身	40	980	つぼぬきいか	
	ぶり (一口大)		つぼぬきいか (輪切)		
957	ぶり刺身用		981	い か	
958	ホキ切身		982	いか刺身用	
959	ほっけ干物		983	いか塩辛	
960	まぐろ切身		984	ほたるいか (茹)	
	まぐろ (一口大)		985	シーフードミックス	
961	まぐろ刺身用		986	無頭煮たこ	
962	ねぎとろ		987	味付たこ	
963	まながつお切身		988	酢だこ	
964	めばる切身	989	たこ刺身用		
965	メルルーサ切身	990	たこ塩辛		
966	貝類 (殻つき)	991	いいだこ		
967	貝類 (むき身)	992	う に		
968	茹がき (冷凍)	993	塩くらげ		

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
901	あ じ	尾	1 内臓等を除いたもの 2 重量は、その都度示す	
902	あじ切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
903	あじ干物	枚	1 肉に弾力性があり、えら抜きをしたもの 2 重量は、その都度示す	
904	あなご切身	切	重量は、その都度示す	
905	煮あなご (刻み)	k g	1 肉が厚く、脂肪がのっており、味付適度のもの 2 1 cm 程度に刻んだもの	
906	あなご蒲焼	枚	1 肉が厚く、脂肪がのっており、焼色適度のもの 2 重量は、その都度示す (味付真空包装)	
907	赤魚切身 赤魚 (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
908	あ ゆ	尾	重量は、その都度示す	
909	しらす干し	k g	1 七分乾燥で、形のくずれていないもの 2 夾雑物の混入していないもの	
910	ちりめん じゃこ	k g	1 乾燥充分で、形のくずれていないもの 2 夾雑物の混入していないもの	
911	うなぎ蒲焼 うなぎ蒲焼 (刻み)	枚 k g	1 肉が厚く、脂肪がのっており、焼色適度のもの 2 形状重量等は、その都度示す	
912	めかじき切身 めかじき (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
913	かつお切身 かつお (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
914	かつお刺身用 かつおたたき	k g	1 3枚おろしで皮、血合肉、骨を除 き、さくどりしたもの 2 形状等は、その都度示す	
915	かつお節	袋 k g	1 細削り(0.2mm以下)したもの 2 窒素充填パック	100g袋
916	かます干物	枚	2 肉に弾力性がありえら抜きをした もの 3 重量は、その都度示す	
917	むきかれい 切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
918	きす開き	枚 箱	1 フライ用に開いたもの 2 内容量等は、その都度示す	
919	銀だら切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
920	銀だら粕漬 銀だら西京漬	切	1 銀だら切身を各種調味料に漬け込 み、味が内部までよく浸透したもの 2 重量は、その都度示す	
921	金目鯛切身 金目鯛 (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
922	銀ざけ切身 銀ざけ (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
923	秋鮭切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
924	鮭フレーク	袋 k g	1 新鮮な鮭を加熱し、ほぐしたもの 2 内容量等は、その都度示す	
925	いくら	k g	1 紅鮭の卵を塩蔵したもの 2 卵粒は分離して塩蔵してあるもの 3 市販の上等級	容器入

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
926	ます切身	切	1 3枚におろしたもの 3 重量は、その都度示す	
927	サーモン トラウト切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
928	紅鮭切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
929	紅鮭くん製	k g	1枚10～15gにスライスしたもの	真空包装
930	キング サーモン切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
931	さば切身	切	1 3枚におろしたものの切身 2 重量は、その都度示す	
932	さば文化干	枚	1 肉に弾力性があるもの 2 重量は、その都度示す	
933	さわら切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
934	さわら西京漬	切	1 さわら切身を各種調味料に漬け込み、味が内部までよく浸透したもの 2 重量は、その都度示す	
935	さんま	尾	重量は、その都度示す	
936	さんま開き	枚	1 頭・内臓等を除き、開いたもの 2 重量は、その都度示す	
937	さんま干物	枚	1 肉に弾力性がありえら抜きをしたもの 2 重量は、その都度示す	
938	さんま みりん干	枚	1 人工甘味料を使用せず、甘味は全面に塗布されているもの 2 ゴマ又はケシを振ってあるもの 3 重量は、その都度示す	
939	しいら切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
940	ししゃも	尾	1 子持ちとする 2 重量は、その都度示す	
941	舌平目切身	切	1 皮・骨なし 2 重量は、その都度示す	
942	シルバー切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
943	すずき切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
944	鯛切身 鯛（一口大）	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
945	鯛刺身用	k g	1 3枚おろしで皮、血合肉、骨を除 き、さくどりしたもの 2 切り方は、その都度示す	
946	たちうお切身	切	重量は、その都度示す	
947	たら切身 たら （一口大）	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
948	たら粕漬	切	1 たら切身を各種調味料に漬け込 み、味が内部までよく浸透したもの 3 重量は、その都度示す	
949	たらこ	k g	1 適度の塩味を有するもので、塩辛 いものは不可 2 過度に着色したものは不可 3 1腹80g程度（2本）	
	ほぐしたらこ ほぐし 焼たらこ	袋 k g	薄皮除く	
950	辛子明太子	k g	1 新鮮な原料を使用し、唐辛子、酒 等のたれに漬け込んだもの 2 内部まで味がよく浸透したもの 3 過度に着色したものは不可 4 1腹80g程度（2本）	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
950	ほぐし明太子	袋 k g	薄皮除く	
951	でんぶ	袋 k g	1 たら又はいわしの油の廻っていないものを、粉碎したもの 2 強度の着色をしたものは不可	
952	飛 魚	尾	1 内臓等を除いたもの 2 重量は、その都度示す	
953	みがきにしん	k g	よく油ののつたにしんの頭、内臓等を除き3枚おろしにして乾燥させたもの	
954	かずのこ	k g	1 形が揃い、発育充分で黄色を呈し、光沢があり鮮度良好なもの 2 特有の香味を有し、異味異臭を認めず、雑物の混入なきもの	容器入
955	かなとふぐ	k g	1 内臓等を除いたもの 2 重量は、その都度示す	
956	ぶり切身 ぶり (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
957	ぶり刺身用	k g	1 3枚おろしで皮、血合肉、骨を除き、さくどりしたもの 2 切り方は、その都度示す	
958	ホキ切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
959	ほっけ干物	枚	1 肉に弾力性がありえら抜きをしたもの 2 重量種類等は、その都度示す	
960	まぐろ切身 まぐろ (一口大)	切 k g	1 3枚におろしたもの 2 形状重量等は、その都度示す	
961	まぐろ刺身用	k g	1 3枚おろしで皮、血合肉、骨を除き、さくどりしたもの 2 切り方は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
962	ねぎとろ	k g	1 まぐろの身以外の混入がないもの 2 業務用元詰品	
963	まながつお 切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
964	めばる切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
965	メルルーサ 切身	切	1 3枚におろしたもの 2 重量は、その都度示す	
966	貝類 (殻つき) 966-1 あさり 966-2 しじみ	袋 k g	1 砂を充分吐かせたもの 2 あさり 10 g程度 しじみ 5 g程度 3 内容量等は、その都度示す	
967	貝類 (むき身)	袋 k g	1 冷凍品 2 品名内容量等は、その都度示す	
968	茹がき	袋 k g	1 むき身・冷凍品 3 市場規格「L」 4 国産品 5 内容量等は、その都度示す	
969	帆 立	袋 k g	1 むき身・冷凍品 2 安全マークつき（“うろ”を除いているもの） 3 サイズ・内容量等は、その都度示す	
970	ベビー帆立	袋 k g	1 むき身・冷凍品 2 1個10 g程度 3 内容量等は、その都度示す	
971	小 柱	袋 k g	1 むき身・冷凍品 2 サイズ・内容量等は、その都度示す	
972	帆立 (すし用)	枚	1 スライス 2 重量は、その都度示す	
973	帆立水煮 フレーク	袋 k g	新鮮な帆立貝柱を水煮し、ほぐしたもの	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
974	むきえび	袋 k g	1 新鮮なえびを加工したもの 2 冷凍品 3 サイズ・内容量等は、その都度示す	
975	甘えび (刺身用)	尾	重量は、その都度示す	
976	開きえび (すし用)	枚	重量は、その都度示す	
977	茹さくらえび	袋 k g	1 新鮮なさくらえびを茹でたもの 2 内容量等は、その都度示す	
	乾燥 さくらえび	袋 k g	1 無着色で乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
978	ずわいがに 棒肉 (刺身用)	k g	重量は、その都度示す	
979	かにフレーク	袋 k g	1 ずわいがにの身をフレーク状にしたもの 2 冷凍品	
980	つぼぬきいか	杯	1 脚、内臓等を除き、内部をよく洗浄したもの 2 重量は、その都度示す	
	つぼぬきいか (輪切)	k g	1 cm 輪切りにしたもの	
981	い か	袋 k g	1 新鮮ないかを加工したもの 2 冷凍品 3 形状内容量等は、その都度示す	
982	いか (刺身用)	k g	1 紋甲いか、赤いかとする 2 刺身用に皮をむき、足、嘴を除いたもの	
983	いか塩辛	k g	1 適度の塩味を有し、塩辛いものは不可 2 過度に着色したものは不可	
984	茹ほたるいか	k g	1 杯5 g 程度	
985	シーフード ミックス	袋 k g	1 えび・あさり・いか入 2 冷凍品 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
986	無頭煮たこ	k g	肉質の柔らかいもの	
987	味付たこ	k g	美味で柔らかいもの	
988	酢だこ	k g	1 頭部は除き、肉質の柔らかいもの 2 過度に着色したものは不可	
989	たこ (刺身用)	枚	重量は、その都度示す	
990	たこ塩辛	k g	1 適度の塩味を有し、塩辛いものは不可 2 過度に着色したものは不可	
991	いいだこ	k g	1杯40g程度	
992	う に	k g	1 新鮮なもの 2 夾雑物の混入していないもの	容器入
993	塩くらげ	k g	1 細切りにした塩蔵品 2 納入検量時、余分な塩は除く	

第 10 章 練製品類

共通規格

- 1 新鮮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、形態整い均一で、香味、色沢良好で弾力性のあるもの
- 3 製法、販売法ともに衛生的であること
- 4 添加物は、すべて食品衛生法による許可品を使用したもの
- 5 異物、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 納入時、期限表示 チルド10日以上、冷凍4ヶ月以上
- 7 国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁
1001	スライスかまぼこ	45
1002	飾りかまぼこ	
1003	笹かまぼこ	
1004	かに風味かまぼこ	
1005	竹 輪	
1006	なると	
1007	はんぺん	
1008	海鮮団子	
1009	つみれ	
1010	さつま揚げ	
	揚ボール	
	ごぼう巻	
	いか巻	
1011	だて巻	
1012	魚肉ソーセージ	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1001	スライス かまぼこ	本 袋 k g	1 生食用鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	真空包装
1002	飾りかまぼこ	本 k g	1 生食用鮮度良好品 2 板は検量外とする 3 模様・内容量等は、その都度示す	
1003	笹かまぼこ	袋 k g	1 生食用鮮度良好品 2 内容量等は、その都度示す	
1004	かに風味 かまぼこ 1004-1 フルク 1004-2 斜切 1004-3 棒肉	袋 k g	1 生食用鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	
1005	竹 輪	袋 k g	1 鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	
1006	なると	本 袋 k g	1 生食用鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	
1007	はんぺん	袋 k g	1 漂白しないもの 2 鮮度良好品 3 形状等は、その都度示す	
1008	海鮮団子	袋 k g	原料・内容量等は、その都度示す	
1009	つみれ	k g	原料・内容量等は、その都度示す	
1010	さつま揚げ 揚ボール ごぼう巻 いか巻	袋 k g	1 鮮度良好品 2 品名内容量等は、その都度示す	
1011	だて巻	本	1 練製品に鶏卵を適度に混入し、風味よく焼き上げたもの 2 内容量等は、その都度示す	
1012	魚肉 ソーセージ	本 袋	形状内容量等は、その都度示す	

第 1 1 章 肉類及び同加工品

共通規格

- | | | | | |
|---|---|---|---------------------------------|---|
| 1 | 一 | 般 | と場法による検査合格品 | |
| 2 | 色 | 沢 | 固有の光沢を有し、表面が湿潤しているもの | |
| 3 | 肉 | 質 | 弾力があり、指で圧して跡が直ちに消えるもので加熱後軟らかいもの | |
| 4 | 外 | 観 | 異常を認めないもの | |
| 5 | 添 | 加 | 物 | すべて食品衛生法による許可品を使用したもの |
| 6 | 冷 | 凍 | の場合 | 急速冷凍し、冷凍やけ及び表面乾燥などの異常がなく、鮮度良好であること。解凍後の不良品は交換する |
| 7 | そ | の | 他 | 国内加工品 |

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1101	牛肉	47 48	1119	チキンナゲット	49
1102	豚肉		1120	つくね	
1103	鶏肉		1121	鴨パストラミ	
1104	羊肉	48			
1105	合鴨肉				
1106	味付ホルモン				
1107	味付羊肉				
1108	ローストビーフ				
1109	焼 豚				
1110	ロースハム				
1111	ボンレスハム				
1112	ソフトサラミ				
1113	豚ベーコン				
1114	ポークウィンナー				
1115	チョリソー	49			
1116	フランクフルト				
1117	赤ウィンナー				
1118	鶏ささみフレーク				

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1101	牛肉 1101-1 肩ロース 1101-2 リブロース 1101-3 サーロイン 1101-4 ばら 1101-5 もも 1101-6 ヒレ 1101-7 ひき肉 1101-8 タン 1101-9 レバー 1101-10 もつ 1101-11 牛すじ	枚 k g	1 日本食肉格付協会「牛枝肉取引規格」による部分肉とする 2 等級は「日本食肉格付協会」の格付「4」とする 外国産の場合は同等とする 3 外層脂肪は10mm以内とする 4 外装の表示 ア 部位名称 イ 規格等級 ウ 内容重量 エ 期限表示、製造工場、製造者名 5 1101-7 ひき肉 脂肪10%以下 6 形状等は、その都度示す	衛生的包・容器使用
1102	豚肉 1102-1 肩 1102-2 肩ロース 1102-3 ロース 1102-4 ばら 1102-5 もも 1102-6 ヒレ 1102-7 スペアリブ 1102-8 ひき肉 1102-9 レバー 1102-10 もつ	個 枚 k g	1 日本食肉格付協会「豚枝肉取引規格」による部分肉とする 2 等級は「日本食肉格付協会」の格付「上」とする 外国産の場合は同等とする 3 外層脂肪は8mm以内とする 4 外装の表示 ア 部位名称 イ 規格等級 ウ 内容重量 エ 期限表示、製造工場、製造者名 5 1102-7 スペアリブ 50g程度 1102-8 ひき肉 脂肪15%以下 6 形状等は、その都度示す	同 上
1103	鶏肉 1103-1 むね 1103-2 もも 1103-3 手羽先 1103-4 手羽元 1103-5 ささ身 1103-6 チューリップ (次ページへ続く)	枚 個 k g	1 食鶏取引（小売）規格「農林水産省畜産局長通達」の適合品であること 2 食鶏のうち「若鶏」とする 3 1103-2 もも 130g程度 1103-3 手羽先 50g程度 1103-4 手羽元 50g程度 1103-5 ささみ 25g程度	同 上

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1103	鶏肉 1103-7 ももぶつ切 1103-8 ひき肉 1103-9 レバー	個 k g	1103-6 チューリップ 手羽なかを加工したもの 40g程度 1103-7 ももぶつ切 骨付き 80g程度 4 形状等は、その都度示す	衛生的包・ 容器使用
1104	羊肉 1104-1 ラム 1104-2 マトンローズ	k g	1 特有の臭いはあるが、異味異臭がなく、鮮度良好なもの 2 スライス（2～3mm）	衛生的包・ 容器使用
1105	合鴨肉	k g	1 異味異臭がなく、鮮度良好なもの 2 スライス（2～3mm）	衛生的包・ 容器使用
1106	味付ホルモン	袋 k g	1 良質のもつに味付けしたもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1107	味付羊肉	袋 k g	1 良質の羊肉を、たれに漬けこんだもの 2 内容量等は、その都度示す	
1108	ロースト ビーフ	袋 k g	1 良質で新鮮な原料を、衛生的に加工し風味良好なもの 2 形状重量等は、その都度示す	
1109	焼 豚	袋 k g	1 味の充分浸透したもの 2 形状重量等は、その都度示す	
1110	ロースハム	袋 k g	1 良質で新鮮な原料を、衛生的に加工し風味良好なもの 2 形状重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示20日以上	
1111	ボンレスハム			
1112	ソフトサラミ			
1113	豚ベーコン	袋 k g	1 良質で新鮮な原料を、衛生的に加工し風味良好なもの 2 形状重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示20日以上	
1114	ポーク ウインナー	袋 k g	1 形状重量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示20日以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1115	チョリソー	袋 k g	1 ピリ辛ウィンナー 2 ポークウィンナーに準ずる 3 形状重量等は、その都度示す	
1116	フランク フルト	袋 k g	1 形状重量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示20日以上	
1117	赤ウィンナー	袋 k g	ポークウィンナーに準ずる	
1118	鶏ささみ フレーク	k g	1 ほぐしタイプ 2 国産品 3 納入時、期限表示12ヶ月以上	レトルトパウ チ
1119	チキン ナゲット	袋 k g	1 良質な鶏ひき肉を加工したもの 2 冷凍品 3 内容量等は、その都度示す	
1120	つくね	袋 k g	1 良質な鶏ひき肉に調味料を加えて 丸めたもの 2 冷凍品 3 内容量等は、その都度示す	
1121	鴨パストラミ	袋 k g	1 良質な鴨肉を使用したもの 2 形状重量等は、その都度示す	

第 1 2 章 卵乳類及び同加工品

共通規格

- 1 国産品
- 2 乳類及び同加工品については、厚生省令規格合格品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 2 0 1	鶏 卵	5 1	1 2 2 3	カッテージチーズ	5 2
1 2 0 2	温泉卵		1 2 2 4	クリームチーズ	
1 2 0 3	うずら卵		5 2		
1 2 0 4	茶碗蒸				
1 2 0 5	玉子豆腐				
1 2 0 6	プリン				
1 2 0 7	牛 乳				
1 2 0 8	パック牛乳 (L L)				
1 2 0 9	乳飲料				
1 2 1 0	生クリーム				
1 2 1 1	ヨーグルト				
1 2 1 2	ヨーグルト (無糖)				
1 2 1 3	のむヨーグルト				
1 2 1 4	発酵乳飲料				
1 2 1 5	乳酸菌飲料				
1 2 1 6	希釈用乳酸菌飲料				
1 2 1 7	コンデンスミルク				
1 2 1 8	アイスクリーム				
1 2 1 9	プロセスチーズ				
1 2 2 0	ダイスチーズ				
1 2 2 1	粉末チーズ				
1 2 2 2	細切チーズ				

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1201	鶏 卵	k g	1 表面は光沢なく、ザラザラした新鮮なもの 2 破卵、奇形卵、汚卵等のないもの 3 市場規格「L」 4 納入時、期限表示10日以上	鶏卵専用容器
1202	温泉卵	ケース	1 良質の鶏卵を使用したもの 2 重量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示10日以上	温泉卵専用ケース入
1203	うずら卵	k g	1 鶏卵に準ずる 2 1個10g程度	うずら卵専用ケース入
1204	茶碗蒸	個	1 耐熱容器入（ポリ系容器） 2 スプーン付 3 品名内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示1週間以上	
1205	玉子豆腐	個	1 たれ、スプーン付 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示1週間以上	
1206	プリン	個	1 スプーン付 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示1週間以上	
1207	牛 乳	個 本	1 乳固形分8.2%以上、乳脂肪分3.5%以上 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示5日以上	
1208	パック牛乳 (LL)	個	1 常温保存可能 2 200mlパック、ストロー付 3 納入時、期限表示2ヶ月以上	
1209	乳飲料	個 本	品名内容量等は、その都度示す	
1210	生クリーム	本	1 乳脂肪分30%以上 2 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示10日以上	
1211	ヨーグルト	個 ケース	1 容器入、スプーン付 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示10日以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1 2 1 2	ヨーグルト (無糖)	個 本	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示10日以上	
1 2 1 3	のむ ヨーグルト	個 本	1 品名内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示10日以上	
1 2 1 4	発酵乳飲料	個	1 特定保健用食品 ヤクルト同等品 2 ストロー付 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示10日以上	
1 2 1 5	乳酸菌飲料	個	1 特定保健用食品 ヤクルト同等品 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示10日以上	
	乳酸菌飲料	個 本	品名内容量等は、その都度示す	
1 2 1 6	希釈用 乳酸菌飲料	本	品名内容量等は、その都度示す	
1 2 1 7	コンデンス ミルク	個	1 加糖練乳 2 内容量等は、その都度示す	
1 2 1 8	アイス クリーム	個	1 スプーン付 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 2 1 9	プロセス チーズ	個 枚	品名内容量等は、その都度示す	
1 2 2 0	ダイスチーズ	袋 k g	1 サラダ用 2 8mm角カット 3 内容量等は、その都度示す	
1 2 2 1	粉末チーズ	本 袋 k g	1 粉末状で乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示6ヶ月以上	防湿包装
1 2 2 2	細切チーズ	袋 k g	1 生食用 シュレッド 2 内容量等は、その都度示す	
1 2 2 3	カテージ チーズ	個 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1 2 2 4	クリーム チーズ			

第 1 3 章 油脂類

番 号	品 名	頁
1 3 0 1	オリーブ油	5 4
1 3 0 2	ごま油	
1 3 0 3	サラダ油	
1 3 0 4	無塩バター	
1 3 0 5	マーガリン	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1301	オリーブ油	本	1 エキストラバージン 2 内容量等は、その都度示す	
1302	ごま油 (pure)	本	1 香味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1303	サラダ油 1303-1 18L缶入 1303-2 ポリ1.5kg入	本 缶	1 清澄にして香味良好なもの 2 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1304	無塩バター	個	1 厚生省令規格合格品 2 内容量等は、その都度示す	
1305	マーガリン	個 袋 kg	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示4ヶ月以上	

第 1 4 章 菓子類及び嗜好飲料類

共通規格

- 1 品質良好なもの
- 2 国産品

番 号	品 名	頁
1 4 0 1	和菓子類	5 6
1 4 0 2	洋菓子類	
1 4 0 3	スナック類	
1 4 0 4	チョコレート類	
1 4 0 5	各種飲料	
1 4 0 6	煎茶パック	
1 4 0 7	煎茶（顆粒）	
1 4 0 8	麦茶（顆粒）	
1 4 0 9	液体クエン酸	
1 4 1 0	粉末飲料類	
1 4 1 1	風味飲料	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1401	和菓子類	個 本 箱	品名内容量等は、その都度示す	
1402	洋菓子類	個 ケ-ス 袋 k g		
1403	スナック類	袋		
1404	チョコレート類	個		
1405	各種飲料	個 本 L		
1406	煎茶パック	k g	1 乾燥良好なもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	
1407	煎茶（顆粒）	k g	1 風味良好なもの 2 納入時、期限表示10ヶ月以上	
1408	麦茶（顆粒）	k g	1 風味良好なもの 2 納入時、期限表示4ヶ月以上	
1409	液体クエン酸	本	1 30倍希釈 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示10ヶ月以上	
1410	粉末飲料	袋 個 袋 k g	1 粉末又は顆粒 2 品名内容量等は、その都度示す	
1411	風味飲料	袋	1 牛乳用 風味飲料の素 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示2ヶ月以上	

第 1 5 章 缶詰類

共通規格

- 1 缶体には、J A Sで定める品名、形状、期限表示、製造業者名又は販売者（輸入品にあつては輸入業者）、内容総量（内容量）、固形量等を表示したものであること
- 2 外観は、錆、変形、膨張等異常を認めないもの
- 3 国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 5 0 1	ゆで小豆缶	5 8	1 5 2 1	ふくろだけ水煮缶	6 0
1 5 0 2	大豆水煮缶		1 5 2 2	マッシュルーム水煮缶	
1 5 0 3	アスパラガス缶		1 5 2 3	さけ水煮缶	
1 5 0 4	クリームコーン缶		1 5 2 4	さば水煮缶	
1 5 0 5	ホールコーン缶		1 5 2 5	さば味噌煮缶	
1 5 0 6	ヤングコーン缶		1 5 2 6	さんま蒲焼缶	
1 5 0 7	トマト缶		1 5 2 7	まぐろ油漬缶	
1 5 0 8	竹の子水煮缶		1 5 2 8	牛肉大和煮缶	
1 5 0 9	アロエ缶	5 9	1 5 2 9	鶏手羽元揚缶	6 1
1 5 1 0	甘夏缶		1 5 3 0	ポトフ缶	
1 5 1 1	オリーブ缶		1 5 3 1	焼きとり缶	
1 5 1 2	栗水煮缶		1 5 3 2	豚汁の具	
1 5 1 3	ココナッツミルク缶		1 5 3 3	鶏卵水煮缶	
1 5 1 4	チェリー缶		1 5 3 4	鶏卵味付缶	
1 5 1 5	ナタデココ缶		1 5 3 5	うずら卵水煮缶	
1 5 1 6	パインアップル缶		1 5 3 6	中華杏仁缶	
1 5 1 7	みかん缶		1 5 3 7	寒天缶	
1 5 1 8	桃 缶				
1 5 1 9	フルーツミックス缶				
1 5 2 0	なめこ水煮缶		6 0		

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1501	ゆで小豆缶	缶	1 原 料：小豆、上白糖、調味料 2 缶 型：1号缶 3 内容量：固形量90%以上	
1502	大豆水煮缶	缶	1 遺伝子組換えでない 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1503	アスパラガス缶	缶	1 種 類：ホワイト 2 サイズ：「M」（16～21本） 3 缶 型：4号缶 4 固形量：280g程度	
1504	クリーム コーン缶	缶	1 スイートコーン 2 遺伝子組換えでない 3 缶 型：1号缶 4 内容量：3000g程度	
1505	ホール コーン缶	缶	1 スイートコーン 2 遺伝子組換えでない 3 缶 型：1号缶 4 固形量：1800g程度 5 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1506	ヤングコーン 缶	缶	1 遺伝子組換えでない 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1500g程度 4 形状等は、その都度示す	
1507	トマト缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 内容量：2500g程度 3 形状等は、その都度示す	
1508	竹の子水煮缶	缶	1 形 状：ホール 2 等 級：「上級」 3 サイズ：「M」又は「中」 (6～10個) 4 缶 型：1号缶 5 固形量：1800g程度 6 納入時、期限表示18ヶ月以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1509	アロエ缶	缶	1 形状：サイコロ状カット 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度	
1510	甘夏缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 内容量：1500g程度	
1511	オリーブ缶	缶	1 塩漬加工品 2 缶 型：1号缶 3 内容量：1500g程度	
1512	栗水煮缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 内容量：1800g程度	
1513	ココナツ ミルク缶	缶	1 缶 型：4号缶 2 内容量：400g程度	
1514	チェリー缶	缶	1 枝付のもの 2 サイズ：「M」 3 缶 型：4号缶 4 固形量：250g程度	
1515	ナタデココ缶	缶	1 シラップ漬 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度	
1516	パイン アップル缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1800g程度 3 形状等は、その都度示す	
1517	みかん缶	缶	1 形 状：「全果粒」 2 サイズ：「M」 (100g当たり21～35個) 3 缶 型：1号缶 固形量1700g程度	
1518	桃 缶	缶	1 種 類：「白桃」又は「黄桃」 2 サイズ：「M」 3 缶 型：1号缶 4 固形量：1800g程度 5 形状等は、その都度示す	
1519	フルーツ ミックス缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1800g程度 3 納入時、期限表示18ヶ月以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1520	なめこ水煮缶	缶	1 形 状：「つぼみ」 2 サイズ：「M」 3 缶 型：1号缶 4 固形量：1350g 5 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1521	ふくろだけ 水煮缶	缶	1 形 状：ハーフカット 2 缶 型：2号缶 3 固形量：500g程度	
1522	マッシュ ルーム水煮缶	缶	1 形 状：スライス 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1523	さけ水煮缶	缶	1 形 状：チャンク 2 缶 型：T2K缶 3 固形量：1300g程度	
1524	さば水煮缶	缶	1 缶 型：T2K缶 2 固形量：1500g程度	
1525	さば味噌煮缶	缶	1 缶 型：T2K缶 2 固形量：1400g程度 3 個 数：25個程度 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1526	さんま蒲焼缶	缶	1 缶 型：T2K缶 2 固形量：1400g程度 3 個 数：40枚	
1527	まぐろ油漬缶	缶	1 形 状：チャンク 2 缶 型：T2K缶 3 固形量：1700g程度 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1528	牛肉大和煮缶	缶	1 缶 型：T2K缶 2 固形量：1200g程度 3 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1529	鶏手羽元揚缶	缶	1 缶 型：T2K缶 2 固形量：1300g程度 3 個 数：25個程度 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1530	ポトフ缶	缶	1 牛肉（20%）、じゃが芋、人参 2 缶 型：1号缶 3 内容量：2900g程度 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1531	焼きとり缶	缶	1 缶 型：T2K缶 2 固形量：1200g程度	
1532	豚汁の具	缶	1 大根・人参・豚肉・蒟蒻・じゃが 芋・牛蒡・玉葱など 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1650g程度	
1533	鶏卵水煮缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1700g程度 3 個 数：M40～48個	
1534	鶏卵味付缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 固形量：1700g程度 3 個 数：M40～48個 4 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1535	うずら卵 水煮缶	缶	1 缶 型：1号缶 2 個 数：200～240個 3 納入時、期限表示18ヶ月以上	
1536	中華杏仁缶	缶	1 形 状：2cm程ひし形 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度	
1537	寒天缶	缶	1 形 状：1cm程サイコロ 3色入 2 缶 型：1号缶 3 固形量：1800g程度	

第 1 6 章 調味料及び香辛料類

共通規格

- 1 固有の色沢、形状を有し、異味異臭のないもの
- 2 添加物は、すべて食品衛生法による許可品を使用したもの
- 3 国産品または国内メーカー品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 6 0 1	ソース	6 4	1 6 2 3	焼肉のたれ	6 6
1 6 0 2	豆板醤		1 6 2 4	キムチの素	
1 6 0 3	ラー油		1 6 2 5	ミートソース	
1 6 0 4	タバスコ		1 6 2 6	デミグラスソース	
1 6 0 5	カレーホット		1 6 2 7	調味ソース類	
1 6 0 6	上白糖		1 6 2 8	冷し中華の素	
1 6 0 7	はちみつ		1 6 2 9	ラーメンスープの素	
1 6 0 8	醬 油		1 6 3 0	がらスープ	
1 6 0 9	各種醤油		1 6 3 1	和風調味料	
1 6 1 0	食 塩		1 6 3 2	中華調味料	
1 6 1 1	食 酢		1 6 3 3	洋風調味料	
1 6 1 2	ポン酢醤油		1 6 3 4	肉用調味料	
1 6 1 3	和風だし	1 6 3 5	和え物の素		
1 6 1 4	だしパック	1 6 3 6	浅漬の素		
1 6 1 5	鶏がらの素	1 6 3 7	鍋の素		
1 6 1 6	中華だし	1 6 3 8	焼そばソース (粉末)		
1 6 1 7	乾燥コンソメ	1 6 3 9	トマトピューレ		
1 6 1 8	めんつゆ	1 6 4 0	トマトケチャップ		
1 6 1 9	丼たれ	1 6 4 1	トマトソース		
1 6 2 0	オイスターソース	1 6 4 2	ドレッシング類		
1 6 2 1	エビチリの素	1 6 4 3	マヨネーズ		
1 6 2 2	麻婆豆腐の素	1 6 4 4	タルタルソース		

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 6 4 5	味 噌	6 7	1 6 7 1	ベーキングパウダー	7 0
1 6 4 6	ビタミン強化味噌		1 6 7 2	チャツネ	
1 6 4 7	カレールウ	6 8	1 6 7 3	小袋調味料類	
1 6 4 8	ハヤシルウ		1 6 7 4	小袋ジャム類	
1 6 4 9	ホワイトルウ		1 6 7 5	小袋スプレッド類	
1 6 5 0	まぜごはんの素		1 6 7 6	フルーツソース	
1 6 5 1	赤しそふりかけ		1 6 7 7	メープルシロップ	
1 6 5 2	小袋ふりかけ				
1 6 5 3	小袋茶漬				
1 6 5 4	酒かす				
1 6 5 5	本みりん				
1 6 5 6	料理酒				
1 6 5 7	料理用ワイン	6 9			
1 6 5 8	各種スパイス				
1 6 5 9	カレー粉				
1 6 6 0	洋からし粉				
1 6 6 1	ねりからし				
1 6 6 2	粒マスタード				
1 6 6 3	わさび粉				
1 6 6 4	ねりわさび				
1 6 6 5	胡 椒				
1 6 6 6	七味唐辛子				
1 6 6 7	生おろしにんにく	7 0			
1 6 6 8	生おろししょうが				
1 6 6 9	フライドガーリック				
1 6 7 0	各種乾燥ハーブ				

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1601	ソース	本袋	1 等級は「特級」 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示12ヶ月以上	
1602	豆板醤	本kg	1 特有の香味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1603	ラー油	本個	1 香味、辛味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1604	タバスコ	本	1 特有の香味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1605	カレーホット	本袋	1 香味、辛味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1606	上白糖	kg	1 大手製糖会社元詰品 2 内容量等は、その都度示す	
1607	はちみつ	個	1 風味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1608	醤油	L本袋	1 品種は濃口醤油 2 本醸造品で等級は「上級」 3 原材料は遺伝子組換えでないもの 4 内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示12ヶ月以上	
1609	各種醤油	本	1 醤油に準ずる 2 品名内容量等は、その都度示す	
1610	食塩	個kg	1 精製塩（塩化Na99%以上） 2 製造元詰品 3 内容量等は、その都度示す	
1611	食酢	本	2 酸度3.5%以上 4 内容量等は、その都度示す 5 納入時、期限表示12ヶ月以上	
1612	ポン酢醤油	本	1 果汁・本醸造醤油・だしを調味した醸造酢 2 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1 6 1 3	和風だし	k g	1 昆布鰹の旨味成分を配合した粉末 又は顆粒調味料 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 4	だしパック	k g	1 かつお節のだし 2 5 0 0 g 2 パック入 3 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 5	鶏がらの素	k g	1 粉末又は顆粒 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 6	中華だし	k g	粉末又は顆粒	
1 6 1 7	乾燥コンソメ	k g	1 肉汁濃縮物を主成分にした粉末調 味料 2 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 8	麺つゆの素	袋 本	1 醤油、削節、みりん、砂糖を原料 とした、めん類用のつゆ 2 濃縮タイプ 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示 8 ヶ月以上	
1 6 1 9	井たれ	本	1 めんつゆに準ずる 井用のたれ 2 希釈用 2 1 0 0 g 程度 3 創味食品同等品	紙パック入
1 6 2 0	オイスター ソース	本	1 特有の香味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 2 1	エビチリの素	本	1 ペースト状の辛口 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 6 ヶ月以上	
1 6 2 2	麻婆豆腐の素	本 袋	1 唐辛子みそ・生姜・にんにく等の 調味料等をベースに製造したもの 辛口、ペースト状、風味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示 6 ヶ月以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1 6 2 3	焼肉のたれ	本	1 醤油味 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1 6 2 4	キムチの素	本 k g	1 特有の香味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 2 5	ミート ソース缶	缶	1 野菜および肉類をトマトペースト 等を加え調理したもの 2 内容量3000g程度	
1 6 2 6	デミグラス ソース	袋 缶	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 内容量3000g程度	
1 6 2 7	調味ソース類	個 本 袋 缶 k g	1 特有の調味良好な液状タイプ 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 2 8	冷し中華の素	本 袋	1 冷し中華用スープ 2 濃縮タイプ 3 内容量等は、その都度示す	
1 6 2 9	ラーメン スープの素	本 袋	1 調味良好な濃縮タイプ 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 0	がらスープ	袋	1 豚骨・鶏骨・鶏肉を主原料にした 濃縮スープ 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 3 1	和風調味料	個 本 袋 箱 k g	1 特有の風味を有するもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 2	中華調味料	本 袋	1 中華特有の調味料 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 3	洋風調味料	本 袋	1 特有の風味を有するもの 2 品名内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1 6 3 4	肉用調味料	袋 k g	1 肉をやわらかくする素 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 3 5	和え物の素	袋 k g	1 調味良好なもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 6	浅漬の素	本	品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 7	鍋の素	本	品名内容量等は、その都度示す	
1 6 3 8	焼そばソース	k g	1 粉末 2 リケン同等品	
1 6 3 9	トマト ピューレ	袋 缶	1 トマトを裏ごしし、煮詰めたもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 4 0	トマト ケチャップ	袋 箱 k g	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示12ヶ月以上	
1 6 4 1	トマトソース	袋	1 トマトピューレを調味したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 4 2	ドレッシング 類	個 本 袋	1 品名内容量等は、その都度示す 2 納入時期限表示は、その都度示す	
1 6 4 3	マヨネーズ	袋 k g	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示4ヶ月以上	
1 6 4 4	タルタル ソース	箱 k g	内容量等は、その都度示す	
1 6 4 5	味 噌	k g	1 品種は米味噌 2 原材料は、遺伝子組換えでない 3 製造元詰品 4 納入時、期限表示4ヶ月以上	
1 6 4 6	ビタミン 強化味噌	k g	1 味噌に準ずる 2 ビタミン類を強化したもの 3 納入時、期限表示4ヶ月以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1 6 4 7	カレールウ	k g	1 特有の旨味のあるフレーク状 2 辛さは、その都度示す 3 ハウス又はエスビー同等品 4 納入時、期限表示12ヶ月以上	
1 6 4 8	ハヤシルウ	k g	1 特有の旨味のあるフレーク状 2 ハウス又はエスビー同等品 3 納入時、期限表示12ヶ月以上	
1 6 4 9	ホワイトルウ	k g	1 フレーク状 2 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1 6 5 0	まぜごはん の素	袋	1 特有の風味を有するもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1 6 5 1	赤しそ ふりかけ	袋	1 良質の赤しそを調味加工したもの 2 ゆかり同等品 2 内容量等は、その都度示す	
1 6 5 2	小袋ふりかけ	個 袋	1 香味良好で、湿気を帯びていない もの 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1 6 5 3	小袋茶漬	個 袋	1 香味良好で、湿気を帯びていない もの 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1 6 5 4	酒かす	k g	1 アルコール分 5%程度 2 形状は、その都度示す	
1 6 5 5	本みりん	本	1 本みりん（アルコール分13% 程度） 2 酒税法合格品 3 1.8L 4 納入時、期限表示12ヶ月以上	
1 6 5 6	料理酒	本	1 アルコール分14度以上15度 未満 2 酒税法合格品 3 1.8L 4 納入時、期限表示12ヶ月以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1657	料理用ワイン 1657-1 赤 1657-2 白	本	1 アルコール分15%未満 2 内容量等は、その都度示す	
1658	各種スパイス	個 本 缶 袋 k g	1 特有の風味、辛味を有するもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1659	カレー粉	缶	1 乾燥良好な微粉末 2 ハウス又はエスビー同等品 3 納入時、期限表示24ヶ月以上	
1660	洋からし粉	袋 k g	1 風味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1661	ねりからし	本 袋	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1662	粒マスタード	本	1 特有の風味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1663	わさび粉	袋 k g	1 風味良好なもの 2 内容量等は、その都度示す	
1664	ねりわさび	本 袋 箱	1 内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1665	胡 椒	個 袋 k g	1 乾燥良好な微粉末 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1666	七味唐辛子	個 袋 k g	1 唐辛子・胡麻・麻の実・蜜柑皮・ 青海苔・紫蘇の実等をほどよく混合 したもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示8ヶ月以上	
1667	生おろし にんにく	本 k g	1 にんにくを摺りつぶしたもの 2 内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示5ヶ月以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1668	生おろし しょうが	本 k g	にんにくに準ずる	
1669	フライド ガーリック	袋 k g	1 にんにくをスライスし揚げたもの 2 内容量等は、その都度示す	
1670	各種乾燥 ハーブ	個 本 缶 袋	1 特有の風味、辛味を有するもの 2 内容量等は、その都度示す	
1671	ベーキング パウダー	個	内容量等は、その都度示す	
1672	チャツネ	本	1 フルーツ配合45%以上 2 内容量等は、その都度示す	
1673	小袋調味料類	袋 箱	1 品名内容量等は、その都度示す 2 納入時期限表示は、その都度示す	
1674	小袋ジャム類	袋	1 品名内容量等は、その都度示す 2 納入時、期限表示4ヶ月以上	
1675	小袋 スプレッド類	袋	品名内容量等は、その都度示す	
1676	フルーツ ソース	本	品名内容量等は、その都度示す	
1677	メープル シロップ	個 袋	内容量等は、その都度示す	

第 1 7 章 冷凍加工品類

共通規格

- 1 急速冷凍品で、納入時完全凍結のものとし、保管中に解凍、再凍結していないもの
- 2 形が斉一で、固有の形状をしているもの
- 3 冷凍やけ等のないもの
- 4 納入時、期限表示 8 ヶ月以上
- 5 国内メーカー品

番 号	品 名	頁	番 号	品 名	頁
1 7 0 1	冷凍パン	7 3	1 7 2 2	冷凍カット葱	7 4
1 7 0 2	冷凍めん類		1 7 2 3	冷凍にんにくの芽	
1 7 0 3	冷凍すいとん		1 7 2 4	冷凍ほうれん草	7 5
1 7 0 4	冷凍白玉団子		1 7 2 5	冷凍小松菜	
1 7 0 5	冷凍焼餅		1 7 2 6	冷凍モロヘイヤ	
1 7 0 6	冷凍米加工品		1 7 2 7	冷凍芽キャベツ	
1 7 0 7	冷凍里芋		1 7 2 8	冷凍ブロッコリー	
1 7 0 8	冷凍長芋		1 7 2 9	冷凍カリフラワー	
1 7 0 9	冷凍ポテト		1 7 3 0	冷凍オクラ	
1 7 1 0	冷凍豆類		1 7 3 1	冷凍たらの芽	
1 7 1 1	冷凍豆類加工品		1 7 3 2	冷凍ごぼう	
1 7 1 2	冷凍グリーンアスパラガス		1 7 3 3	冷凍れんこん	
1 7 1 3	冷凍さやいんげん		7 4	1 7 3 4	冷凍ミックスベジタブル
1 7 1 4	冷凍さやえんどう	1 7 3 5		冷凍ミックス野菜	
1 7 1 5	冷凍スナップえんどう	1 7 3 6		冷凍裏ごし野菜	
1 7 1 6	冷凍グリーンピース	1 7 3 7		冷凍きのこ類	
1 7 1 7	冷凍かぼちゃ	1 7 3 8		冷凍フルーツ	
1 7 1 8	冷凍大根おろし	1 7 3 9		冷凍調理済魚類	
1 7 1 9	冷凍オニオンソテー	1 7 4 0		冷凍調理済肉類	
1 7 2 0	冷凍ホールコーン	1 7 4 1		凍結殺菌鶏卵	
1 7 2 1	冷凍人参	1 7 4 2		冷凍卵焼類	

番 号	品 名	頁
1743	冷凍オムレツ類	76
1744	冷凍ホイップクリーム	
1745	冷凍デザート類	
1746	冷凍点心類	77
1747	冷凍コロッケ類	
1748	冷凍フライ類	
1749	冷凍唐揚類	
1750	冷凍天ぷら類	
1751	冷凍ハンバーグ	
1752	冷凍肉団子	
1753	冷凍和風惣菜類	
1754	冷凍中華惣菜類	
1755	冷凍洋風惣菜類	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1701	冷凍パン	個 袋 枚	品名内容量等は、その都度示す	
1702	冷凍めん類	個 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1703	冷凍すいとん	袋 k g	内容量等は、その都度示す	
1704	冷凍白玉団子	袋 k g	1 自然解凍で団子の状態になるもの 2 1個10g程度 3 内容量等は、その都度示す	
1705	冷凍焼餅	個 袋	1 自然解凍で焼餅の状態になるもの 2 内容量等は、その都度示す	
1706	冷凍米加工品	個 袋	品名内容量等は、その都度示す	
1707	冷凍里芋	袋 k g	1 里芋の皮をむき加工冷凍したもの 2 市場規格「S」 3 内容量等は、その都度示す	
1708	冷凍長芋 (とろろ) (刻み)	袋 k g	1 長芋又は大和芋を使用したもの 2 国産品 3 形状内容量等は、その都度示す	
1709	冷凍ポテト	袋 k g	1 適熟な馬鈴薯を加工冷凍したもの 2 遺伝子組換えでない 3 形状内容等は、その都度示す	
1710	冷凍豆類	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1711	冷凍 豆類加工品	袋 k g	1 国産品 2 形状内容量等は、その都度示す	
1712	冷凍グリーン アスパラガス	袋 k g	1 良質のグリーンアスパラガスを 加工冷凍したもの 2 カット品 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1713	冷凍 さやいんげん	袋 k g	1 適熟なさやいんげんの両端を落とし、スジを取って加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1714	冷凍 さやえんどう	袋 k g	1 幼葉及び過熟を除き、ナリ口を落として加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1715	冷凍スナップ えんどう	袋 k g	冷凍さやえんどうに準ずる	
1716	冷凍グリーン ピース	袋 k g	1 適熟なグリーンピースを加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1717	冷凍かぼちゃ	袋 k g	1 北海道産甘栗かぼちゃ 2 乱切り、サイズ選別したもの 3 内容量等は、その都度示す	
1718	冷凍 大根おろし	袋 k g	1 大根をおろし、冷凍したもの 2 国産品 3 内容量等は、その都度示す	
1719	冷凍オニオン ソテー	袋 k g	1 玉葱をカットし、油で炒め濃縮、冷凍したもの 2 形状内容量等は、その都度示す	
1720	冷凍 ホールコーン	袋 k g	1 適熟なホールコーンを、加工冷凍したもの 2 遺伝子組換えでない 3 内容量等は、その都度示す	
1721	冷凍人参	袋 k g	1 適熟な人参を、加工冷凍したもの 2 形状内容量等は、その都度示す	
1722	冷凍カット葱	袋 k g	1 5mmにカットし、冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1723	冷凍 にんにくの芽	袋 k g	1 良質のにんにくの芽を加工冷凍したもの 2 カット品 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1724	冷凍 ほうれん草	袋 k g	1 良質のほうれん草を加工冷凍した もの 2 カット品（バラ凍結） 3 内容量等は、その都度示す	
1725	冷凍小松菜	袋 k g	1 良質の小松菜を加工冷凍したもの 2 カット品（バラ凍結） 3 内容量等は、その都度示す	
1726	冷凍 モロヘイヤ	袋 k g	1 良質のモロヘイヤを加工冷凍した もの 2 カット品 3 内容量等は、その都度示す	
1727	冷凍 芽キャベツ	袋 k g	1 枝葉、鬼葉を除き、根切りした芽 キャベツを加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1728	冷凍 ブロッコリー	袋 k g	1 濃緑色で良質のブロッコリーを、 太い茎を除き加工冷凍したもの 2 内容量等は、その都度示す	
1729	冷凍 カリフラワー	袋 k g	1 良質のカリフラワーを加工冷凍し たもの 2 内容量等は、その都度示す	
1730	冷凍オクラ	袋 k g	1 適熟なオクラを、加工冷凍した もの 2 形状内容量等は、その都度示す	
1731	冷凍たらの芽	袋 k g	1 良質のたらの芽を加工冷凍したも の 2 内容量等は、その都度示す	
1732	冷凍ごぼう	袋 k g	1 良質のごぼうを加工冷凍したもの 2 カット品 3 形状内容量等は、その都度示す	
1733	冷凍れんこん	袋 k g	1 良質のれんこんを加工冷凍した もの 2 カット品 3 内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1734	冷凍ミックス ベジタブル	袋 k g	1 人参、グリーンピース、ホールコーン をさいの目大とし、加工冷凍した もの 2 内容量等は、その都度示す	
1735	冷凍 ミックス野菜	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1736	冷凍 裏ごし野菜	袋 k g	1 適熟な野菜を裏ごし冷凍したもの 2 品名内容量等は、その都度示す	
1737	冷凍きのこ類	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1738	冷凍フルーツ	個 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1739	冷凍 調理済魚類	袋	品名内容量等は、その都度示す	
1740	冷凍 調理済肉類	枚 本 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1741	凍結殺菌鶏卵	k g	新鮮な鶏卵を使用した衛生的な液全 卵	1 k g 真空包装
1742	冷凍卵焼類	個 枚 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1743	冷凍 オムレツ類	個 袋	品名内容量等は、その都度示す	
1744	冷凍ホイップ クリーム	袋 k g	内容量等は、その都度示す	
1745	冷凍 デザート類	個 枚 袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1746	冷凍点心類	個袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1747	冷凍 コロッケ類	個袋	1 原材料は遺伝子組換えでないもの 2 衣は30%以下 3 製品に対する含有率は10%程度 4 品名内容量等は、その都度示す	
1748	冷凍フライ類	個枚袋 k g	1 衣は40%以下 2 品名内容量等は、その都度示す	
1749	冷凍唐揚げ類	枚袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1750	冷凍天ぷら類	個枚袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1751	冷凍 ハンバーグ	個袋	品名内容量等は、その都度示す	
1752	冷凍肉団子	袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1753	冷凍 和風惣菜類	個枚袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1754	冷凍 中華惣菜類	個袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	
1755	冷凍 洋風惣菜類	個袋 k g	品名内容量等は、その都度示す	

第 1 8 章 レトルト及び調理済食品類

レトルト食品類共通規格

- 1 常温品
- 2 J A S 表示品、又は同等品
- 3 国産品

調理済食品類共通規格

- 1 チルド又は冷凍
- 2 J A S 表示品、又は同等品
- 3 国産品

番 号	品 名	頁
1 8 0 1	レトルト類	7 9
1 8 0 2	調理済サラダ類 調理済和え物類	
1 8 0 3	調理済煮物	
1 8 0 4	パック飯	
1 8 0 5	カップみそ汁類 カップスープ類	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1801	レトルト類	個 k g	1 レトルト食品類共通規格 2 品名内容量等は、その都度示す	
1802	調理済 サラダ類 調理済 和え物類	袋 k g	1 調理済食品類共通規格 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示2週間以上	
1803	調理済煮物	袋 k g	1 調理済食品類共通規格 2 品名内容量等は、その都度示す 3 納入時、期限表示3ヶ月以上	
1804	パック白飯	個	1 レトルト食品類共通規格 2 国産品 3 内容量等は、その都度示す 4 納入時、期限表示11ヶ月以上	
1805	カップ みそ汁類 カップ スープ類	個	品名内容量等は、その都度示す	

第 19 章 部外委託給食及びその他

番 号	品 名	頁
1901	朝 食	81
1902	昼 食	
1903	夕 食	
1904	めん食	
1905	パン食	
1906	おにぎり	
1907	パンセット	
1908	弁 当	
1909	ロングライフパン	
1910	栄養補助食品	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1901	朝 食	食	1 主食 精米100g程度を炊飯 2 副食 (1) みそ汁 (2) 卵、納豆、煮付、佃煮、味付のり、漬物、牛乳等4品以上を基準とする	副食は栄養のバランスに留意して組み合わせる
1902	昼 食	食	1 主食 精米130g程度を炊飯 2 副食 (1) 汁物 (2) 肉、魚、サラダ、煮付等調理したもの3品以上を基準とする	同 上
1903	夕 食	食	昼食に準ずる	同 上
1904	めん食	食	1 めん食は、ゆで玉300g程度 2 干めん類は、120g程度	
1905	パン食	食	1 食パン4枚または菓子パン2個 2 牛乳又は乳製品、野菜、果物を組み合わせる	
1906	おにぎり	個	おにぎり 海苔フィルム包装	
1907	パンセット	袋	惣菜パンまたは菓子パン、2個の組み合わせ	
1908	弁 当	個	1 内容、重量等は仕様書にその都度示す 2 当日製造品 3 清潔な容器、袋入り割り箸付包装 4 包装に期限表示等する	
1909	ロングライフパン	袋 個	1 国内製造品 2 内容、重量等は仕様書にその都度示す 3 納入時、期限表示30日以上	
1910	栄養補助食品	袋 個	品名内容量等は、その都度示す	

納入先 ※		種食納品書・(受領)検査調書											
契約者	住所、会社名、代表者 ※	調達要求番号 ※		物品管理官命令 ③		物品管理官命令 ③		物品管理官命令 ③		物品管理官命令 ③		物品管理官命令 ③	
	※	発送年月日 ※	物品区分	要求番号	証書番号	証書番号	証書番号	証書番号	証書番号	証書番号	証書番号	証書番号	証書番号
	※	確認番号 (認証番号) ※	規格等 ※	程度 ※	単位 ※	数量 ※	単価 ※	金額 ※	納期	分納区分	分納区分	分納区分	備考
	※	契約年月日 ※	規格外 ※	程度 ※	※	※	※	※	※	※	※	※	※
資料種別	相手方番号	処理年月日	物品名	物品番号	物品番号	物品番号	物品番号	物品番号	物品番号	物品番号	物品番号	物品番号	物品番号
△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△
番号 ※	物品番号 ※	品名 ※	規格 ※	程度 ※	単位 ※	数量 ※	単価 ※	金額 ※	納期	分納区分	分納区分	分納区分	備考
※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※	※
① 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												
② 検査	指令番号	方式	納入年月日	判定									
種類	場所	検査年月日	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													
官職氏名													
受入・受領													
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。													
年 月 日													
受領者													
所属													
官職氏名													
ページ中の第													
ページ													

※欄は、契約者（業者）が記載する。契約者欄に業者責任者及び担当者氏名及び連絡先を記載する。ただし、押印する場合は連絡先等の記載は不要とする。