

2. 獣鶏肉類及び卵乳類、同製品

規格番号	品名	規格内容	備考
201	豚肉	<p>1. と場法による検査合格品とする</p> <p>2. 肉質・色沢良好で脂肪は白を帯びていること</p> <p>3. 表層脂肪は1cm以下とする (2層に分離していないもの)</p> <p>4. 急速冷凍品は凍結による乾燥、脂肪の変色等の認められないもの</p> <p>5. 各切断片をポリエチレンシート等で包む</p> <p>6. 外装の箱の側面に各納部位名・各納数量・製造業者名・賞味期限・納入業者名を表示する</p> <p>7. 冷凍肉・生肉とする</p> <p>8. 産地表示すること</p> <p>9. その他製品は納入時賞味期限は6ヶ月以上とする</p> <p>(1) ロース</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く広く長くロースしんが大きく筋間脂肪の適度なもの * 重量範囲 3.5～5.5kg <p>(2) 肩もも</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く広く肉づき良好で、筋間脂肪の適度なもの * 重量範囲 6～10kg <p>(3) ばら</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く広く長く肉づき一様で赤肉と脂肪の割合の適度なもの * 重量範囲 2.5～5kg <p>(4) 豚ヒレ</p> <ul style="list-style-type: none"> * 骨の前下に於いて後端6.5cm全部はずしとり周囲の脂肪を取り除き筋を取ったもの * 重量範囲 0.35～0.6kg 	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
201	豚 肉	<p>(5) 豚挽肉</p> <ul style="list-style-type: none"> * 当日挽きの新鮮なもの * 他畜産との合挽不可 * 脂肪30%以内 <p>(6) 豚レバー</p> <ul style="list-style-type: none"> * 特に新鮮で当日又は前日と殺のもので 病疫・異臭・寄生虫等のないもの 	
202	豚 も つ	<p>1. 白ゆでしたもの</p> <p>2. 小腸のみ</p> <p>3. 1～2cm程度に刻んだもの</p>	
203	味 付 も つ	<p>1. 豚もつを味付けしたもの</p> <p>2. 1～2cm程度に刻んだもの</p>	
204	牛 肉	<p>1. と場法による検査合格品とする</p> <p>2. 急速冷凍品は凍結による、乾燥・脂肪の変色等の認められないもの</p> <p>3. 各切断片をポリエチレンシート等で包んだもの</p> <p>4. 産地表示すること</p> <p>5. 外装の箱の側面に各納部位名・各納数量・製造業者名・賞味期限・納入業者名を表示する</p> <p>(1) ネック・うで</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く、形がよく肉がきめこまかく、しまりがよく、肉及び脂肪の色沢のよいもの <p>(2) 肩ロース・リブロース・サーロイン</p> <ul style="list-style-type: none"> * 全体に厚く、ロースのしんの大きいもの * ロースしんの脂肪交雑は十分で筋肉間脂肪の適度なもの * 皮下脂肪は均等に付着し、厚さ適なもの * 肉のきめ・しまり・色沢よく、脂肪の色沢と質のよいもの 	

規格番号	品名	規格内容	備考
204	牛 肉	<p>(3) かたばら・ともばら</p> <ul style="list-style-type: none"> * 全体に厚く、皮下脂肪及び筋肉間脂肪は適度に厚いもの * 脂肪交雑は十分で肉の色沢・きめしまりよく、脂肪の色沢と質のよいもの <p>(4) ヒ レ</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く、形よく、肉の色沢・きめ・しまりよく、脂肪交雑は十分で脂肪の色沢と質のよいもの <p>(5) うちも・しんたま・らんいち・そとも</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く、広く、豊満で皮下脂肪は適度均等に付着しているもの * 脂肪交雑は十分で肉の色沢・きめしまりよく脂肪の色沢と質のよいもの <p>(6) す ね</p> <ul style="list-style-type: none"> * 厚く、形よく、肉の色沢・きめ・しまりのよいもの 	まえずね・ともずね・はばきを含む
205	合 挽 肉	<p>1. 牛肉70%、豚肉30%を標準とした混合比率にて2回以上ミンチしたもので、脂肪含有量20%以下のもの</p> <p>2. 牛肉及び豚肉がよく混合され、ばさばさせず、異味・異臭のないもの</p>	
206	羊 マトン ラム	<p>1. 鮮度良好な冷凍品とする</p> <p>2. 肉色は鮮やかな暗赤色であること</p> <p>3. 脂肪層の幅は、5mm以下とする</p> <p>4. たれ付きは別に示す</p>	
207	鶏 肉	<p>1. 食肉用として肥育された若鶏とする</p> <p>2. 固有の新鮮な色沢香気、弾力があり肉質やわらかいもの</p> <p>3. 脱毛され内臓、筋を除いた急速冷凍品で冷凍による乾燥変質等のないもの</p> <p>4. 産地表示すること</p>	

規格番号	品名	規格内容	備考
207	鶏肉	<p>5. 外装箱の側面に品名・重量の表示のあること (骨付もも肉については本数を併記)</p> <p>6. 規格等については、食鶏小売規格(農林水産省畜産局長通達)による</p> <p>(1) 鶏正肉</p> <ul style="list-style-type: none"> * 「手羽もと」部分の皮付肉及び胸部の皮付肉で、余分な脂肪を除いたもの <p>(2) 骨付もも</p> <ul style="list-style-type: none"> * けづめの直上で切断したもの * 重量はその都度示す <p>(3) 鶏小間肉</p> <ul style="list-style-type: none"> * 脂肪・皮・内臓のはぎ肉を除く <p>(4) 鶏ぶつ切</p> <ul style="list-style-type: none"> * 手羽もと・もも・胸肉とする * 重量は、その都度示す <p>(5) 鶏ささみ</p> <ul style="list-style-type: none"> * 若鶏の肉で肉以外の部分を含まないもの <p>(6) 鶏挽肉</p> <ul style="list-style-type: none"> * 骨・内臓・筋皮を除き若鶏をひいたもの <p>(7) チューリップ</p> <ul style="list-style-type: none"> * 「手羽先」を加工したもの * 1個40g程度したもの <p>(8) 鶏ウイング</p> <ul style="list-style-type: none"> * 骨は第一関節のみ * 1個50g程度のみ 	「正肉Ⅲ型」とする 1枚180～220gとする

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
208	鶏 卵	1. 殻の表面に光沢なく、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. 品質保持期限表示のこと サイズは別に示す	
209	骨 付 フ ラ ン ク	1. JAS標示品 2. 1本正味40g 3. 品質保持期限表示のこと	
210	ベ ー コ ン	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと	
211	プ レ ス ハ ム ソ ー セ ー ジ	1. JAS標示品 2. スライスの場合は1枚15g程度とする 3. 等級はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
212	ウ イ ン ナ ー ソ ー セ ー ジ フ ラ ン ク フ ル ト ソ ー セ ー ジ	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと	
213	ロ ー ス ハ ム	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと	
214	ポ ー ク ハ ム	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと 3. スライスの場合はその都度示す	
215	焼 豚	1. 豚肉特有の香味を有し、異味・異臭のないもの 2. 品質保持期限表示のこと 3. 包装は真空パックとする 4. スライスの場合はその都度示す	
216	サ ラ ミ ソ フ ト サ ラ ミ	1. JAS標示品 2. 品質保持期限表示のこと 3. スライスの場合はその都度示す	
217	牛 乳	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 瓶又はパック(ストロー付き)入りとする 4. 内容量はその都度示す	
218	乳 飲 料	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 瓶又はパック(ストロー付き)入りとする 4. 品質・内容量はその都度示す	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
219	発 酵 乳	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 瓶又はカップ容器(スプーン付き)入り 4. 品質・内容量はその都度示す	
220	ア イ ス ク リ ー ム	1. 厚生省令第52号による合格品 2. JAS標示品及び品質保持期限表示のこと 3. カップ容器入り(スプーン付き) 4. 品質・内容量はその都度示す	
221	チ ー ズ ベビーチーズ スティックチーズ スライスチーズ 粉チーズ その他のチーズ	1. 厚生省令第52号による合格品 2. プロセスチーズ 3. 品質・内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと 5. 納入時品質保持期間が3ヶ月以上あること	
222	ス キ ム ミ ル ク	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 粉粒斉一で塊を含まないもの 3. 品質保持期限表示のこと	
223	生 ク リ ー ム	1. 品質保持期限表示のもの 2. 1本1000ml入りのものとする 3. 紙パック入りのもの	
224	プ リ ン	1. 牛乳・卵使用のもの、内容量はその都度示す 2. 品質保持期限表示のこと 3. 急冷・生はその都度示す 4. カップ容器入り(スプーン付き)	
225	シ ュ ウ マ イ	1. 強力粉を使用し、異味・異臭を認めず 風味良好、新鮮であること 2. 内容量はその都度示す 3. 急冷・生はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
226	ぎ ょ う ざ	1. 強力粉を使用し、異味・異臭を認めず 風味良好、新鮮であること 2. 内容量はその都度示す 3. 急冷・生はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
227	と り 肉 団 子	1. 鶏挽肉50%以上使用のもの 2. 1個20g程度のもの 3. 急冷・生はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
228	ハ ン バ ー グ	1. 畜肉50%以上使用のもの 2. 急冷・生はその都度示す 3. 内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
229	ミ ー ト ボ ー ル	1. 豚挽肉50%以上使用のもの 2. 品質保持期限表示のこと 2. 1個20g程度のもの	
230	ロ ー ス ト チ キ ン	1. 塩・胡椒をふって鉄板に香味野菜類をひき、 植物油を時々かけながら蒸し焼きにしたもの 2. 内容量はその都度示す 3. 急冷はその都度示す	
231	卵 巻	1. かにかま・ほうれん草・ウインナーなどを 芯としてそれぞれ卵で巻いたもの 2. 内容量はその都度示す 3. 急冷・生はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
232	オ ム レ ツ	1. 挽肉・野菜・チーズなどを具にしてパフ型に 焼いたもの 2. 急冷・生はその都度示す 3. 内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
233	厚 焼 玉 子	1. 卵をだし汁でのばし焼いたもの 2. 急冷・生はその都度示す 3. 内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと 5. 生の場合は製造後24時間以内のもの	
234	ス テ ィ ッ ク 類	1. 新鮮な素材を用い、加工したもので、風味良好 ・異味・異臭を認められないもの 2. 異物・夾雑物を含まないものでパン粉が均一 でつきすぎでないもの 3. 品質保持期限表示のこと、内容量はその都度示す	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
235	テ ー タ ー ロ ッ ク	1. 冷凍品 2. 1個60g程度のもの	
236	乳 製 品 乳 酸 菌 飲 料	1. 厚生省令第52号による合格品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 瓶又はパック(ストロー付き)入りとする 4. 品質・内容量はその都度示す	
237	焼 き と り	1. 調理済み、たれ付きで真空パック入りのもの 2. 内容量はその都度示す 3. 品質保持期限表示のもの	
238	錦 糸 玉 子	1. 玉子の黄身で変色のないもの 2. 真空包装のもの 3. 品質保持期限表示のもの	
239	春 巻	1. 豚肉・野菜・春巻き等を素材にし風味良好なもの 2. 品質・内容量はその都度示す 3. 品質保持期限表示のもの	
240	ボ イ ル エ ッ グ	1. 玉子の黄身と白身を別々に裏ごしし、黄身を芯に棒状にし真空包装したもの 2. 内容量はその都度示す 3. 品質保持期限表示のもの	
241	卵 豆 腐	1. 卵の凝固性を利用して豆腐状に固めパックに入れたもの 2. たれ付きとする 3. 内容量はその都度示す 4. 品質保持期限表示のこと	
242	ス ク ラ ン ブ ル エ ッ グ	1. 1kgパック入り冷凍品 2. 品質保持期限表示のこと 3. 納入時、品質保持期間が6ヶ月以上あること	
243	肉 団 子 あ ん か ら め	1. 肉団子に甘酢あんをからめたもの 2. 冷凍品・常温品はその都度示す 3. 品質保持期限表示のもの 納入時、品質保持期間が6ヶ月以上あること	
244	ロ ー ス ト ビ ー フ	1. 中心が焼きすぎでないもの 2. ブロック又はスライスはその都度示す 3. たれ付きとする 4. 品質保持期限表示のこと	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
245	ス モ ー ク チ キ ン	1. 鶏手羽を原料としたもの 2. 包装は真空パックのもの 3. 品質保持期限表示のこと 納品時、品質保持期間が3ヶ月以上あること	

