

## 5. 野菜類

規格番号	品名	規格内容	備考
500	野菜類共通	<p>(1) 野菜</p> <p>ア 鮮度良好で品種固有の色沢・形状を有し、おおむね揃っているもの</p> <p>イ 病虫害・外傷等なく、土・砂・異品種・夾雑物の付着又は混入のないもの</p> <p>ウ とう立・かれ葉・す入り・ひび割れ等のないもの</p> <p>エ 検査時には、なわ・容器等の重量を除く</p> <p>(2) 冷凍野菜</p> <p>ア 鮮度良好な野菜を加工したもので、品種特有の色沢・風味のあるもの</p> <p>イ 異品種・かれ葉・異物の混入なく、急速冷凍されたもので解凍後生野菜同様な鮮度があること</p> <p>ウ 賞味期限表示のこと</p>	
501	青菜	<p>1. 根切り・水洗い後、水切り完全なもの</p> <p>2. 季節によっては一部つぼみのあるものでも可</p>	
502	青じその葉	新鮮、洗浄品葉部のみとする	
503	南瓜	1. みやこ・えびす・東京・くり南瓜で病害虫なくよく成熟したもので市販Mサイズのもの	
504	春菊	<p>1. 根切りで水洗い後よく水切りしたもの</p> <p>2. 葉じくとも軟らかく、のびすぎしていないもの</p> <p>花、つぼみのないもの</p>	
505	にら	<p>1. 葉肉厚く、つやがあり軟らかいもの</p> <p>2. 根立ちより切り取ったもの</p>	
506	人参	<p>1. ひげ根・肌荒れのないもので、変形・とう立・割れす等の入らないもの</p> <p>2. 葉切りとする</p> <p>3. 長人参 300g程度 短人参 200g程度とする</p>	
507	パセリ	濃緑色のもので縮みのよいもの	
508	ピーマン	<p>1. 新鮮で皮の軟らかいもの</p> <p>2. 特有の香味・光沢を有するもの</p> <p>3. 1個30～40g程度のもの</p>	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
509	ほうれん草	1. 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの 2. 洋種、在来種共可 3. 固い茎のあるもの及びしんのあるものを除く	
510	切り人参	1. 人参の皮を荒けずりした後、縦割せん切りしたもの 2. 長さ5～6cm程度	
511	根三つ葉	1. 根部は3cm程度に切り揃える 2. かれ葉なく、香味高い品質良好なもの	
512	レタス	1. 外葉をのぞき抱合完全で葉くずれ等のないもの 2. むき玉とする 3. 市販品サイズS又はM	
513	アスパラガス	1. 直径1cm程度及び長さ15～20cm程度 2. 穂先が堅くしまっていて緑色濃いもの	
514	うど	1. 白色で枝がなく、褐色または黒色の斑点のないもの 2. 根部の固い部分を除いたもの 3. 1本300g程度のもの(市販品サイズL)	
515	枝豆	1. 大豆の未成熟品とする 2. 根部からはずしたもの 3. 一さや2粒以上で黄色のものを除く	
516	オクラ	鮮度良好、病虫害なく成熟しすぎないもの	
517	かぶ	1. 葉付きで水洗い品 2. 軟らかく、肌荒れのないもの 3. 球根部直径市販品サイズM	
518	干びょう	特有の食感のあるもの	
519	キャベツ	1. 抱合完全で花けいのないもの 2. 霜害・黒斑葉は除去し、根部を除く また根部切り口に黒輪の入っていないもの 3. 1個1～2kg(春は700g程度も可)	
520	紫キャベツ	特有の色沢を有し、結球十分なもの	
521	胡瓜	1. 濃緑色で実の熟しない新鮮なもの 2. 市販品サイズMを標準とし、皮に刺のついている もので極端な曲がりを除く	
522	グリーンピース	1. 粒揃いで色よいもの 2. 異味異臭を認めない 3. 着色したものは不可	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
523	ご ぼ う	1. 葉部・根・毛・土を除く 病虫害・割れ・す・変形等のないもの 2. 市販品サイズMとする	
524	さ や い ん げ ん	1. 萎縮品の混入なく、皮・実とも軟らかく繊維の粗くないもの 2. 筋なしS印とする	
525	さ や え ん ど う	1. 絹さやとし、萎縮品の混入なく未成熟品とする 2. 皮の軟らかいもの、S印とする	
526	し な 竹	風味良好で軟らかく人工着色のないもの	
527	葉 生 姜	1. 肉質軟らかく、繊維の少ないもの 2. 水洗いしたもの 3. 納入時葉切りとし、みきの長さ5cm程度とする	
528	根 生 姜 お ろ し し ょ う が	1. 黒い斑点等のないもので、水洗いし発芽のないもの 2. 1個20g程度 3. おろししょうがは、1・2項をおろしたもので、1kg詰め容器入りとする 納入時、賞味期限が2ヶ月以上あること	
529	す い か	1. 成熟度良好なもので、果肉色良好なもの 2. 品質は秀とする 3. 大きさはその都度示す	
530	セ 口 リ	1. 外葉を除く 2. 1株1kg程度で、繊維の細いもの	
531	そ ら 豆	成熟したもので、1さや2～3粒正形のもの	
532	大 根	1. 肌荒れなく、水洗いしてあるもの 2. 変形および「す」の入っているものを除く 3. 大きさ、葉付きはその都度示す	
533	切 り 干 大 根	1. 淡黄色光沢あり、斉一に仕上げたもの 2. 特有の香味あり、戻りのよいもの 3. 包装容器は、クラフト又はポリエチレン等の袋入り	
534	た け の こ	1. 孟宗たけとし、太く短く先端の黄色のもの 2. 皮付きで1本0.7～2kg程度、肉質の軟らかく、根部を取り除いたもの 3. 灰汁ぬきたけのこは水に漬けたもの	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
535	さんしょう	1. 特有の香りが失われていないもの 2. 異物の混入なく(枝も含む)緑色の鮮やかなもの	
536	玉 葱	1. 発芽していないもので、根部を除き病虫害腐りのないもの 2. 市販品サイズL程度 3. 4～6月は新玉でも可	
537	赤 玉 葱	玉葱の規格に準ず	
538	とうもろこし	1. 鳥虫害、粒着不完全なもの、粒の硬いもの及び先端のしなびたものを除く 2. 1本300～350g程度とする 3. 品種・冷凍・生はその都度示す	
539	ト マ ト	1. 成熟度良好(70%程度)で硬くしまっており、へたの青いもの 2. 変形品、破損品は不可 3. 市販品サイズM程度	
540	な す	1. 光沢のある紫紺色で皮軟らかく、成熟度良好なもの 2. 皮割れ、黒色・茶色の斑点のないもの 3. 市販品サイズM程度	
541	に ん に く お ろ し に ん に く	1. 付根のところに土砂の付着のないこと 2. 大玉でよく乾燥しているもの 3. おろしにんにくは、1・2項をおろしたもので1kg容器入りとする	
542	長 葱	1. ひげ根を除き水洗い水切り、かれ葉を落としたもの 夏期については水洗いしなくても可 トウの立っていないもの 2. 極端に細かいものを除く	
543	白 菜	1. 結球白菜、抱合良好、かれ葉、病虫害のないもの 2. 根部を除いたもの 3. 1個3～4kg程度	
544	ラ デ ィ ッ シ ュ	色沢良好で水洗いしたもの	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
545	カ リ フ ラ ワ ー	1. 花が純白で硬くしまり、品質・色沢良好なもの 2. 茎と平行に葉を切ること 3. 大きさは市販品サイズMまたはLとする	
546	ふ き	1. 葉切りで肉質の軟らかいもの 2. みきの長さが50cm程度とする	
547	ブ ロ ッ コ リ ー	1. 濃緑色のもの 2. 葉及び茎を除き軟らかいもの 3. 大きさは市販品サイズMまたはLとする	
548	み よ う が	固有の芳香を有し、つぼみの開かないもの	
549	み よ う が 茸	固有の芳香を有し、軟らかいもの	
550	芽 キ ャ ベ ツ	1. 抱合完全で結球硬いもの 2. 1個15～20g程度	
551	も や し 大 豆 も や し	1. みずみずしい白さで、夾雑物・異味異臭のないもの 2. よく水切りしたもの	
552	れ ん こ ん	1. 水洗いで肉質軟らかいもの 2. 黄・茶褐・黒色の斑点のあるものを除く 3. ふでひげ根を除き、中ひと節300g程度 4. 品質区分は、A級品とする	
553	わ ら び 水 煮 ぜ ん ま い 水 煮	1. 固有の形をなし、太さ発育良好で、茎は軟らかく葉の開かないもの 2. ゆで灰出し、夾雑物の混入のないもの	
554	分 葱 青 葱 葉 玉 万 能 葱	根部を除き水洗い水切りし、緑葉部が軟らかく肥ったものでトウの立っていないもの	
555	黄 菊	1. 虫害及び、かれ花の混入のないもの 2. とりたて、新鮮なもの 3. 生・冷凍・乾燥については、その都度示す	
556	切 り 牛 ぼ う	1. 牛ぼうの皮をよくはぎ、あく抜き充分にしたあと縦割せん切りとし水抜きしたもの 2. 長さ5～6cm程度	
557	み つ ば 水 耕 み つ ば せ り	1. 根部を除き水洗い後よく水切りしたもの 2. 茎葉15～20cm程度 色は葉の付根まで純白、光沢をおび軟らかいもの 3. 水耕栽培は根を除いたもの	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
558	ス イ ー ト コ ー ン	1. 冷凍品とする 2. ホール・クリームスタイルはその都度示す 3. 500g又は1kg袋詰めとする 4. 賞味期限表示のこと	
559	し し と う	1. 色鮮やかで新鮮なものとする 2. 大きさは市販品サイズMとする	
560	冷 に ん に く の 茎 冷 ミ ッ ク ス ベ ジ タ ブ ル 冷 い ん げ ん 冷 南 瓜 冷 カ リ フ ラ ワ ー 冷 ほ う れ ん 草 冷 さ や え ん ど う 冷 そ ら 豆 冷 枝 豆 冷 グ リ ン ピ ー ス 冷 む き 枝 豆 冷 モ ロ ヘ イ ヤ 冷 小 松 菜 冷 青 梗 菜 冷 ブ ロ ッ コ リ ー	1. 業務用急冷ポリ入りとする 2. ミックスベジタブルは3色混合とする 3. カットものはその都度示す 4. 500g又は1kg袋入りとする 5. 賞味期限表示のこと	
561	サ ラ ダ 菜	根切り、切り葉ずれ、枯葉のない球の揃ったもの	
562	ふ き 水 煮	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、夾雑物の混入のないもの	
563	ク レ ソ ン	1. 葉が大きいたみなく、葉間がつまっており 茎の太いもの 2. 途中からひげ根の出ていないもの	
564	グ リ ー ン ボ ー ル	株切りで損傷葉がなくよく球になっているもの	
565	貝 割 れ 大 根	大根の双葉で、枯葉のない長さの揃ったもの	
566	青 梗 菜	損傷葉及びしんのないもの	
567	エ シ ヤ ロ ッ ト	特有の香味のあるもので褐色の外皮、根部は完全に除去し水洗い完全でよく水切りしたもの	
568	サ ニ ー レ タ ス	1. 株切りで、損傷葉のない新鮮なもの 2. 1株150～200g程度	

規格番号	品 名	規 格 内 容	備 考
569	プ リ ー ツ レ タ ス	規格番号568に準ず	
570	ミ ニ ト マ ト プ チ ト マ ト チ ェ リ ー ト マ ト	1. 成熟度良好で新鮮なもの 2. 1個15～20g程度	
571	ア ル フ ァ ル フ ァ も や し	1. みずみずしい白さで、夾雑物・異味異臭のないもの 2. よく水切りしたもの	
572	タ ー ツ ア イ	破損葉及びしんのないもの	
573	菜 の 花	1. 茎が軟らかく、つぼみのもの 2. 葉に変色のないもの	
574	に ん に く の 茎	1. 緑色の鮮やかなもの 2. 曲がりの強くないもの 3. 肉質の軟らかいもの	

