

令和7年度

糧 食 品 規 格 書

陸上自衛隊 小平駐屯地

第1章 総則

1 総則

(1) 本規格書は、陸上自衛隊小平駐屯地（以下、「小平駐屯地」という。）において調達する糧食品に適用し、本章第1項第3号に規定する「品目等内訳書」の一部を成す。

(2) 本規格書に掲載していない糧食品は、契約相手方の決定及び発注に際して官側が発行する「品目等内訳書」によりその都度示す。

(3) 用語の定義

ア 契約担当官

企業等との間において契約の締結等を行う陸上自衛隊小平学校（以下、「小平学校」という。）総務部会計課長をいう。

イ 給食担当官

給食実施に伴う業務を担当し、糧食品の調達、調理、倉庫等を管理する小平学校総務部管理課糧食班長をいう。

ウ 検査官（検収係）

糧食品の受領検査を行う契約担当官の補助者をいう。

エ 食品衛生管理官

糧食品の衛生検査を行う小平学校総務部衛生課長をいう。

オ 栄養担当官

総務部管理課糧食班の栄養士をいう。

カ 品目等内訳書

調達する糧食品の品目、規格、単位、数量及び納入時期を記載したものであって、官側の発する公告、指名競争通知書及び見積依頼書または発注書等に付するものをいう。

キ 大量調理施設衛生管理マニュアル

厚生労働省が定める「大量調理施設衛生管理マニュアル」をいう。

ク 栄養成分表

文部科学省より公表されている「日本食品標準成分表（八訂）増補2023年」に準じた形式の栄養成分が記載されたものをいう。

ケ 生鮮食品

肉・魚・豆腐・卵・野菜など卸売市場から仕入れ後または製造直後の食材で鮮度が新鮮なものをいう。

コ 耐久品

缶詰、調味料等一括購入でき、かつ一定期間、在庫として管理できる食品をいう。

サ 加工食品

食品に何らかの加工をしたもので水産練り製品、肉加工品、乳加工品等を行い「食品表示法」により食品表示が記載されているものをいう。

シ 調理済食品

仕出し弁当等、納入後、調理せずに提供できるものをいう。

2 納入要領

(1) 納入場所

小平学校総務部管理課糧食班検収所（東京都小平市喜平町2-3-1）とする。

(2) 納入時間

ア 品目等内訳書において時間を指定する糧食品
記載された食品

イ 耐久品

08:15～16:45の間

ウ 上記以外の糧食品

08:15～16:45の間

エ 留意事項

（ア）受注者は、上記の納入時間を厳守する。やむを得ず時間の変更を要する場合は、官側に申し出て許可を得るものとする。

（イ）年末年始休暇、ゴールデンウィーク等、閉庁時期における納入日が有るので、予め承知しておくこと。

(3) 納入順序

納入品は、食品衛生検査の後に糧食班検収所に持ち込むものとする。

(4) 荷姿及び発送方法

ア 納入の際は、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づくものとする。特に包装容器及び配送方法は厳守して品質保持に努める。

イ 生鮮食品の納入にあたっては、受注者または受注者の指名する者が立ち会うものとし、納入品に破損、傷みなどの契約不適合があった場合は、速やかに交換するものとする。

ウ 生鮮食品のほか、官側の許可の無い宅配便及びこれに類似する方法による納入は認めない。

エ 官側の許可を得て宅配便及びこれに類似する方法により納入した際、納入品に破損、傷みなどの契約不適合があった場合は、受注者の責において速やかに交換するものとする。

オ 納入単位は、品目等内訳書に示す単位を厳守するものとする。やむを得ず、発注数量を満たしかつ他の単位、荷姿をもって納入を希望する場合は、競争入札または見積合わせ以前に官側へ申し出て許可を得るものとする。

3 検査

- (1) 受注者は、納入に際して各品目を納入数量のほか保存検体用及び検食用として官側の示す数量を納入する。
- (2) 検査は、本規格書により官能検査及び受領検査を実施する。
- (3) 納入品は全て食品衛生管理官の行う食品衛生検査に合格したものとする。
- (4) 化学検査を必要とする場合は、官側及び受注者双方が立会の上、検体を採取し、官側の指定する公共の検査機関に検体を提出して検査を依頼する。その際の検査等に要する費用は受注者の負担とする。
- (5) 納入する糧食品に添加する添加物等は、食品衛生法により使用を認められたものに限る。
- (6) 日本農林規格及びその他の公的機関が定める表示は、明瞭に表示する。

4 消費期限及び賞味期限

- (1) 消費期限または賞味期限の表示方法は、食品衛生法及び農林物資の規格等に関する法律の定めに従う。
- (2) 耐久品に対する賞味期限の指定は、本規格書の各食品群の共通規格にて示す。
- (3) 受注者は、納入品の消費期限または賞味期限内においてその品質を保証し、不良品があった場合は速やかに交換する。

5 見本品の事前提出

- (1) 受注者の決定に先立ち、見本品の提出を要する糧食品は、品目等内訳書の一連番号に○印を付して示す。
- (2) 見本品は、指定された日時に小平学校管理課糧食班（栄養担当官気付）宛に品名、品番及び企業等名を記入して提出する。
- (3) 提出された見本品が不合格と判定された場合または見本品が提出されない場合、当該品目に対する入札または見積は、無効とする。
- (4) 提出する見本品の数量は、次のとおりとする。
 - ア 品目等内訳書に示した規格のものを2点（保存用と試食用）
 - イ 重量は、1点につき150～200gを基準とする。

6 成分表等の事前提出

- (1) 加工食品及び調理済食品は、契約締結後4日以内に、栄養成分表（または材料割合表）及び品質証明書（原料原産地、アレルギー物質含有食品表示及び遺伝子組み換え食品表示等、法令で表示が義務づけられているもの）を提出すること。
- (2) パン及びおにぎりは、入札または見積合わせの期日までに品目等内訳書に記載のある糧食品の各1個当たりの栄養価（熱量、たんぱく質、脂質及び塩分相当量）を示す書類を提出すること。

7 一般共通規格

- (1) 納入品に求める品質等要求は、本規格書の示すほか必要に応じて品目等内訳書において示す。
- (2) 規格内容に示す「〇〇g程度」とは、上下幅5%までとする。
- (3) 規格内容に示す「〇〇g以上」とは、上限10%までとする。

8 受注及び納入における一般的心得

- (1) 競争入札等への参加にあたり、本規格書及び品目等内訳書に示す条件を確認し、その内容を満たすこと。
- (2) 競争入札等への参加及び納入にあたっては、信義誠実を旨とし、適正な商習慣に従い、競争等への参加及び納入を図るものとする。

9 本規格書の使用

- (1) 品目等内訳書の規格番号欄に示す番号は、本規格書の規格番号を意味する。
- (2) 臨時に設置した給食実施機関または現地調達に際して本規格書を使用する場合、納入場所及び納入時期は別に示す。
- (3) 本規格書に疑義がある場合は、官側と調整するものとする。

官側連絡先

ア 契約担当官

小平学校総務部会計課契約班 契約係

電話 042-322-0661 内線350

FAX 042-321-0664

イ 給食担当官及び栄養担当官

小平学校総務部管理課糧食班 糧食班長、栄養士

電話 (前項に同じ) 内線290、295

10 本規格書は、令和7年4月1日より適用する。

11 令和7年3月31日以前の糧食品規格書は適用を終了する。

100 穀類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
101	精米	32	126	切餅	33
102	餅米	32	127	耐久パン	33
103	小麦粉	32	128	スリットドッグロール	33
104	強力粉	32	129	おにぎり	33
105	生パン粉	32	130	食パン	33
106	麴	32	131	菓子パン 調理パン	33
107	マカロニ	32	132	バターロール	33
108	スパゲッティ	32	133	クロワッサン	33
109	サラダ用クルトン	32	134	弁当	33
110	かた焼きそば	32	135	もち麦	34
111	冷凍調理ソース焼そば	32	136	十六穀米	34
112	冷凍生パスタ	32	137	ビタミン強化米	34
113	冷凍そうめん	32	138	パック白飯	34
114	冷凍チャンポン	33	139	パック弁当(チキンステーキ)	34
115	冷凍きしめん	33	140	パック弁当(親子丼)	34
116	冷凍冷やし中華	33	141	パック弁当(天津飯丼)	34
117	冷凍ほうとう	33	142	パック弁当(牛しめじ)	34
118	冷凍白玉団子	33	143	パック弁当(ダッカルビ)	34
119	冷凍沖縄そば	33	144	パック弁当(肉じゃが)	34
120	冷凍うどん	33	145	パック弁当(和風ハンバーグ)	35
121	冷凍そば	33	146	黒糖ロール	35
122	冷凍冷麺	33	147	12穀ロール	35
123	冷凍平麺(フォー)	33	148	塩バターフランスパン	35
124	冷凍ラーメン	33	149	ベーグル	35
125	冷凍スパゲッティー	33	150	コーヒーロール	35

100 穀類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
151	茶そば	35			
152	そうめん	35			
153	ドーナツ粉	35			
154	油麴	35			
155	ワッフル	35			
156	発芽玄米	35			
157	カルシウム強化米	35			
158	キヌアミックス	36			
159	フリッター粉	36			
160	ドライパン粉	36			
161	冷凍乱切うどん	36			
162	パック弁当(チキントマト)	36			
163	パック弁当(中華風肉団子)	36			
164	パック弁当(塩豚カルビ)	36			
165	パック弁当(焼き鳥丼)	36			
166	干うどん	36			
167	干そば	36			
168	ビタミン強化精麦	36			
169	蒸し中華そば	36			

200 芋類及び芋類加工品

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
201	こんにゃく	37			
202	糸こんにゃく	37			
203	白滝	37			
204	刺身こんにゃく	37			
205	春雨	37			
206	さつま芋	37			
207	里芋	37			
208	メークイン	38			
209	馬鈴薯	38			
210	新馬鈴薯	38			
211	長芋	38			
212	大和芋	38			
213	澱粉	38			
214	コーンスターチ	38			

300 砂糖(甘味類含む)及び油脂類

[illegible]

400 調味料類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
401	濃口醤油	40	426	中華だし	41
402	うす口醤油	40	427	一味唐辛子	41
403	ウスターソース	40	428	乾燥コンソメ	41
404	中濃ソース	40	429	ドレッシング	41
405	めんつゆ	40	430	クッキングワイン	41
406	食塩	40	431	ワインビネガー	41
407	食卓塩	40	432	粉末寿司酢	41
408	みりん風調味料	40	433	にんにく辛味噌	41
409	酢	40	434	トマト煮込みソース	42
410	ラー油	40	435	韓国ナムルの素	42
411	胡椒	40	436	ラーメンスープ	42
412	卓上胡椒	40	437	パエリアの素	42
413	カレー粉	40	438	中華料理の素	42
414	カレーの素	40	439	キムチの素	42
415	ハヤシの素	40	440	マンゴチャツネ	42
416	チリソースの素	40	441	あらびきマスタード	42
417	からし	41	442	ターメリックライスの素	42
418	チョレギサラダの素	41	443	冷やし中華スープ	42
419	わさび	41	444	冷麺スープ	42
420	ボロニアミートソース	41	445	沖縄そばだし	42
421	七味唐辛子	41	446	ホットチリ	42
422	卓上七味唐辛子	41	447	浅漬の素	42
423	赤唐辛子	41	448	中華スープの素	42
424	マヨネーズ	41	449	卓上ケチャップ	42
425	鶏がらスープ	41	450	焼そばソースの素	42

400 調味料類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
451	業務用和風だしの素	42	476	塩焼肉のたれ	43
452	チャンポンスープの素	42	477	焼肉のたれ	43
453	デミグラスソース	42	478	ぼん酢	43
454	ホワイトソース	42	479	塩ポン酢	43
455	ナポリタンソース	42	480	ステーキソース	43
456	オイスターソース	42	481	ハンバーグソース	43
457	XO醤	42	482	バニラエッセンス	43
458	タバスコ	42	483	かにスープの素	43
459	あらびき胡椒	43	484	中華風コンスープの素	44
460	ブラックペッパー	43	485	参鶏湯スープの素	44
461	ガーリックパウダー	43	486	担々麺スープの素	44
462	オレガノ	43	487	チゲ鍋の素	44
463	バジル	43	488	クリームシチューの素	44
464	タイム	43	489	カルボナーラソース	44
465	カイエンペッパー	43	490	インド風カレーの素	44
466	garam masala	43	491	カレールー	44
467	ナツメグ	43	492	塩麴	44
468	パプリカ	43	493	料理酒	44
469	シナモン	43	494	松茸御飯の素	44
470	豆板醤	43	495	スンドゥブチゲの素	44
471	コチュジャン	43	496	タコライスソース	44
472	広東風八宝菜ソース	43	497	大学いものたれ	44
473	フカヒレスープの素	43	498	ケイジャンスパイスミックス	44
474	蒲焼のたれ	43	499	丼のたれ	44
475	タルタルソース	43			

400 調味料類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
400-1	トマト鍋の素	45	400-26	アリオリソース	46
400-2	めんつゆ(関西風)	45	400-27	ケイジャンソース	46
400-3	白だし	45	400-28	明太子ソース	46
400-4	梅だれ	45	400-29	焼き込み用チーズソース	46
400-5	あんかけ甘酢のたれ	45	400-30	ターメリック	46
400-6	みそかつのたれ	45	400-31	業務用オイスターソース	46
400-7	スープカレーの素	45	400-32	黒酢	46
400-8	ねぎ塩焼オイル	45	400-33	ブルーベリージャム	46
400-9	ガリバタチキンの素	45	400-34	ピーナツクリーム	46
400-10	油淋鶏の素	45	400-35	パーポアの素	46
400-11	ザンギの素	45	400-36	あさり御飯の素	47
400-12	山賊焼のたれ	45	400-37	ピザソース	47
400-13	トンテキオイル	45	400-38	ひじきと麦御飯の素	47
400-14	バジルオイル	45	400-39	旭川風醤油ラーメンスープ	47
400-15	レモンペッパーオイル	45	400-40	ボロニアミートソース	47
400-16	タンドリーチキンオイル	45	400-41	麻婆豆腐の素	47
400-17	海老マヨソース	45	400-42	キムチ鍋の素	47
400-18	いちごジャム&マーガリン	46	400-43	バーベキューソースの素	47
400-19	ブルーベリージャム&マーガリン	46	400-44	もつ鍋の素	47
400-20	とんかつソース	46	400-45	南蛮漬の素	47
400-21	ハニーマスタードソース	46	400-46	プルコギの素	47
400-22	塩だれ	46	400-47	ソースかつ丼ソース	47
400-23	冷やしタンメンスープ	46	400-48	マリナラソース	47
400-24	豆乳鍋の素	46	400-49	ダイストマトソース	47
400-25	寄せ鍋の素	46	400-50	糀甘酒	47

400 調味料類

[illegible]

500 豆類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
501	小豆	49	526	おから	51
502	ささげ	49	527	白胡麻豆腐	51
503	白花豆	49	528	黒胡麻豆腐	51
504	きな粉	49	529	白いんげんペースト	51
505	白味噌	49	530	ビーンズミックス	51
506	赤味噌	49	531	大豆水煮	51
507	強化味噌	49	532	福豆	51
508	納豆	49	533	節分豆	51
509	挽きわり納豆	49	534	豆腐ドーナツ	51
510	木綿豆腐	50	535	黒豆(蒸し)	51
511	寄せ豆腐	50	536	ブラックビーンズ	51
512	絹ごし豆腐	50	537	大豆クラッシュ	51
513	枝豆腐	50	538	無調整豆乳	51
514	押し豆腐	50	539	調整豆乳	52
515	焼豆腐	50	540	豆乳飲料	52
516	刻み油揚	50	541	発酵豆乳	52
517	油揚	50	542	五種豆と五穀	52
518	厚揚(生揚)	50	543	充填豆腐	52
519	がんもどき	50	544	大豆肉	52
520	一口がんもどき	50			
521	白いんげん豆	50			
522	金時煮豆	51			
523	うぐいす煮豆	51			
524	黒豆煮豆	51			
525	おたふく煮豆	51			

600 魚介類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
601	生鮮魚共通	53	626	子持ちかれい切身	55
602	冷凍魚共通	53	627	かれい切身	55
603	味噌漬魚共通	53	628	冷凍中骨なしカレイ	55
604	粕漬魚共通	53	629	刺身用かんぱち	55
605	塩蔵魚共通	53	630	冷凍開きキス	55
606	干物共通	53	631	銀だら切身	55
607	みりん干類共通	54	632	金目鯛切身	55
608	加工魚共通	54	633	鮭	55
609	練り製品共通	54	634	鮭切身	56
610	貝類共通	54	635	刺身用サーモン	56
611	貝むき身共通	54	636	焼鮭粗ほぐし	56
612	鰯	54	637	鯖切身	56
613	鰯開き	54	638	鯖文化干し	56
614	真鰯開き干し	54	639	赤魚粕漬	56
615	あんこう	55	640	さわら切身	56
616	あんこう(肝)	55	641	さわら西京漬	56
617	いくら	55	642	秋刀魚	56
618	いさき切身	55	643	秋刀魚開き	56
619	鰯	55	644	魚肉ソーセージ	56
620	いわしすりみ	55	645	子持ちししゃも	56
621	トロにしん切身	55	646	すずき切身	56
622	あなご白焼	55	647	鯛切身	56
623	しらす干し	55	648	刺身用鯛	56
624	めかじき切身	55	649	真鯛粕漬	56
625	刺身用鰹	55	650	真鯛西京漬	56

600 魚介類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
651	桜でんぶ	56	676	生力キ	58
652	メルルーサ切身	56	677	冷凍力キ	58
653	たら切身	56	678	刺身用帆立貝柱	58
654	たら切身(鍋用)	56	679	海老(無頭)	58
655	たらこ	57	680	寿司えび	58
656	辛子明太子	57	681	むき海老	58
657	マトウダイ	57	682	ちりめんじゃこ	58
658	いかそうめん	57	683	塩くらげ	58
659	刺身用紋甲いか	57	684	刺身用たこ	58
660	つぼ抜きいか	57	685	スモークサーモン	58
661	ロールいか	57	686	蒲鉾	58
662	烏賊足	57	687	竹輪	58
663	身欠きにしん	57	688	焼竹輪	58
664	沖めだい	57	689	ナルト	59
665	味付かずのこ	57	690	はんぺん	59
666	ねぎとろ	57	691	つみれ	59
667	はまち切身	57	692	さつま揚げ	59
668	刺身用はまち	57	693	揚げボール	59
669	ぶり切身	57	694	伊達巻	59
670	ぶり切身(鍋用)	57	695	かに風味蒲鉾	59
671	ほっけ開き	57	696	白さつま揚げ	59
672	刺身用鯖	57	697	骨なしあんこう	59
673	まながつお切身	57	698	釜揚げ桜海老	59
674	わかさぎ	57	699	釜揚げしらす	59
675	あさり	58			

600 魚介類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
600-1	真鯔三枚おろし	60			
600-2	中華くらげ	60			
600-3	むらさきいか	60			
600-4	ピーチシャーク切身	60			
600-5	縞ほっけねぎ塩焼	60			
600-6	鯖の醤油昆布だし	60			
600-7	刺身用かんぱち	60			
600-8	太刀魚切身	60			
600-9	いわし丸干し	60			
600-10	いわし開き	60			
600-11	うなぎ長焼	60			
600-12	サーモン切身	60			
600-13	びんながまぐろ	60			
600-14	赤魚あご出汁塩こうじ	60			
600-15	かんぱちそぼろカルシウム	61			

700 獣鳥鯨肉類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
701	牛肉	62	726	ベーコン	65
702	牛レバー	62	727	スモークチキン	65
703	牛ステーキ用肉	62	728	ソフトサラミ	65
704	牛挽肉	63	729	パストラミビーフ	65
705	豚肉	63	730	牛タン	65
706	豚背ロース肉	63	731	牛すじ肉	65
707	豚モモ肉	63	732	合鴨ロース肉	65
708	豚肩ロース肉	63	733	焼豚	65
709	豚バラ肉	63	734	粉ゼラチン	65
710	豚挽肉	63	735	若鶏味噌漬	65
711	スペアリブ	63	736	鶏ウイング	66
712	豚ヒレ肉	64	737	鶏レバー	66
713	鶏肉	64	738	鶏ガラ	66
714	ひなどりむね肉	64	739	鶏軟骨	66
715	ひなどりもも肉	64	740	牛もつ	66
716	鶏ささ身肉	64	741	ガラパックポーク	66
717	鶏挽肉	64	742	豚レバー	66
718	ロースハム	64	743	ロングウィンナー	66
719	ボンレスハム	64			
720	ショルダーハム	64			
721	パストラミポーク	64			
722	粗びきウィンナー	64			
723	角切ハム	65			
724	フランクフルトソーセージ	65			
725	チョリソーソーセージ	65			

800 卵類・乳類・デザート類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
801	鶏卵	67	826	サイコロチーズ	68
802	錦糸卵	67	827	パルメザンチーズ	68
803	オムレツ	67	828	フルーツゼリー	68
804	厚焼玉子	67	829	フルーチェ	68
805	オムライス用卵	67	830	プリン _{の素}	68
806	プリン	67	831	緑茶	68
807	牛乳	67	832	レモンはちみつ飲料	69
808	無脂肪牛乳(1リットル)	67	833	フルーツジュース	69
809	牛乳(1リットル)	67	834	フルーツジュース(1リットル)	69
810	乳性飲料	67	835	野菜ジュース	69
811	低脂肪牛乳(1リットル)	67	836	ベリームースミックス	69
812	乳酸菌飲料	67	837	フルーチェベース	69
813	飲むヨーグルト	67	838	マンゴープリン _{の素}	69
814	ロングライフ牛乳	68	839	いちごみるくプリン _{の素}	69
815	プレーンヨーグルト	68	840	わらびもち	69
816	ヨーグルト	68	841	レアチーズミックス	69
817	果肉ヨーグルト	68	842	加工たまご	69
818	プロバイオティクスヨーグルト	68	843	アロエベラ	69
819	生クリーム	68	844	カスタードミックス	69
820	発酵乳	68	845	ティラミスミックス	70
821	アイスクリーム	68	846	ショコラムースミックス	70
822	クリームチーズ	68	847	杏仁豆腐ミックス	70
823	スライスチーズ	68	848	抹茶水ようかんの素	70
824	ピザ用チーズ	68	849	プリンミックス	70
825	モッツアレラチーズ	68	850	かぼちゃプリン _{の素}	70

800 卵類・乳類・デザート類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
851	コーヒーゼリーの素	70	876	ショートケーキ	71
852	クッキングゼリーの素	70	877	チーズケーキ	71
853	グレープゼリー	70	878	スペイン風玉子焼	71
854	エスプレッソ飲料	70			
855	カフェオレ	70			
856	カフェオレ(1リットル)	70			
857	ココア飲料	70			
858	栄養サポート飲料	70			
859	乳飲料	70			
860	紅茶	70			
861	紅茶(1リットル)	70			
862	ゼリーベース	71			
863	ウーロン茶	71			
864	桜餅	71			
865	黒胡麻プリンの素	71			
866	串団子	71			
867	ロングライフ乳酸菌飲料	71			
868	ロングライフカルシウム強化ドリンク	71			
869	笹餅	71			
870	柏餅	71			
871	おはぎ	71			
872	ラッシーの素	71			
873	ホイップクリームミックス	71			
874	カルシウム強化ヨーグルト	71			
875	ショコラトルテケーキ	71			

900 野菜類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
901	ほうれん草	72	926	ししとう	73
902	サラダ用ほうれん草	72	927	レタス	73
903	小松菜	72	928	プリーツレタス	73
904	水菜	72	929	サニーレタス	73
905	春菊	72	930	エンダイブ	73
906	白瓜	72	931	サラダ菜	73
907	ベビーリーフ	72	932	セロリ	73
908	根三つ葉	72	933	グリーンアスパラガス	73
909	糸三つ葉	72	934	とうもろこし	73
910	パセリ	72	935	白菜	73
911	あさつき	72	936	蓮根	73
912	にら	72	937	筍	73
913	長葱	72	938	蒟	74
914	分葱	72	939	うど	74
915	人参	72	940	キャベツ	74
916	切人参	72	941	紫キャベツ	74
917	菜の花	73	942	グリーンピース	74
918	貝割れ大根	73	943	玉葱	74
919	そら豆	73	944	赤玉葱	74
920	枝豆	73	945	小玉葱	74
921	大葉	73	946	ごぼう	74
922	オクラ	73	947	切ごぼう	74
923	たらのめ	73	948	大根	74
924	南瓜	73	949	ラディッシュ	74
925	ピーマン	73	950	かぶ	74

900 野菜類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
951	かぶ玉	74	976	なめこ水煮	76
952	もやし	74	977	マッシュルーム	76
953	子大豆もやし	74	978	ズッキーニ	76
954	根生姜	74	979	しなちく	76
955	ぜんまい	74	980	モロヘイヤ	76
956	胡瓜	75	981	カラーピーマン	76
957	茄子	75	982	さやえんどう	76
958	米茄子	75	983	さやいんげん	76
959	トマト・プチトマト	75	984	スナップえんどう	76
960	にんにく	75	985	ふきのとう	76
961	みょうが	75	986	トレビス	76
962	カリフラワー	75	987	せり	76
963	ブロッコリー	75			
964	クレソン	75			
965	冬瓜	75			
966	にがうり	75			
967	青梗菜	75			
968	豆苗	75			
969	空芯菜	75			
970	エリンギ	75			
971	松茸	75			
972	生椎茸	75			
973	えのき茸	75			
974	しめじ	75			
975	舞茸	75			

1000 果実類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
1001	みかん	77	1026	梨	78
1002	甘夏みかん	77	1027	さくらんぼ	78
1003	干しぶどう	77	1028	アメリカンチェリー	78
1004	いよかん	77	1029	マンゴー	78
1005	ブルーベリー	77	1030	ラ・フランス	78
1006	オレンジ	77	1031	すだち	78
1007	メロン	77	1032	かぼす	78
1008	西瓜	77	1033	小玉西瓜	78
1009	ポンカン	77			
1010	デコポン	77			
1011	グレープフルーツ	77			
1012	キウイフルーツ	77			
1013	レモン	77			
1014	りんご	78			
1015	柚子	78			
1016	バナナ	78			
1017	パインアップル	78			
1018	びわ	78			
1019	むき栗	78			
1020	桃	78			
1021	莓	78			
1022	アボカド	78			
1023	柿	78			
1024	巨峰	78			
1025	デラウェア	78			

1100 海藻類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
1101	焼きのり	79			
1102	刻みのり	79			
1103	味付けのり	79			
1104	生刻み昆布	79			
1105	味付もずく酢	79			
1106	だし昆布	79			
1107	干ひじき	79			
1108	青のり粉	79			
1109	カット若布	79			
1110	太切りめかぶ	79			
1111	海藻サラダ	79			
1112	カラフル海藻ミックス	79			
1113	千切めかぶ	79			
1114	刻み韓国味付のり	79			
1115	とろろ昆布	80			
1116	粉寒天	80			
1117	結び昆布	80			

1200 漬物類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
1201	沢庵漬	81	1226	味付もやし	82
1202	白菜キムチ	81	1227	桜大根漬	82
1203	梅干	81			
1204	にんにく漬	81			
1205	わさび漬	81			
1206	らっきょう漬	81			
1207	福神漬	81			
1208	赤かぶ漬	81			
1209	刻み紅生姜	81			
1210	甘酢生姜	81			
1211	はじかみ	81			
1212	ザーサイ漬	81			
1213	梅肉	82			
1214	刻み沢庵漬	82			
1215	ピクルス	82			
1216	しその実漬	82			
1217	はりはり漬	82			
1218	松前漬	82			
1219	つぼ漬	82			
1220	高菜漬	82			
1221	山菜漬	82			
1222	山ごぼう大根漬	82			
1223	かっぱ漬	82			
1224	野沢菜漬	82			
1225	しば漬	82			

1300 冷凍食品類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
1301	ジンギスカン	83	1326	豆腐焼売	84
1302	コロッケ	83	1327	3種の野菜入り鶏つくね	84
1303	焼売	83	1328	ナン	84
1304	餃子	83	1329	チキン南蛮	84
1305	春巻	83	1330	ヴィシソワーズ	84
1306	にら饅頭	83	1331	凍菜類	84
1307	肉入りワンタン	83	1332	鯛飯の具	84
1308	かきフライ	83	1333	冷凍ブルーベリー	84
1309	黒糖肉団子	83	1334	赤ウィンナー	84
1310	ハンバーグ	83	1335	水餃子	84
1311	ミニハンバーグ	83	1336	黒はんぺんフライ	84
1312	冷凍豆腐	83	1337	かにたま	84
1313	メンチカツ	83	1338	オム焼きそば	84
1314	鰯フライ	83	1339	つみれ	84
1315	白身魚フライ	83	1340	水まんじゅう	84
1316	いわしカツ	83	1341	桜小餅	84
1317	ハッシュドポテト	83	1342	ダブルクリームワッフル	84
1318	ロールキャベツ	83	1343	ごま団子	84
1319	いかフライ	83	1344	冷凍ケーキ	85
1320	シーフードミックス	84	1345	冷凍マンゴー	85
1321	ミックスベジタブル	84	1346	冷凍いちご	85
1322	海老フライ	84	1347	冷凍レモンゼリー	85
1323	ジャンボ海老フライ	84	1348	海老天ぷら	85
1324	オニオンリング	84	1349	海老かきあげ	85
1325	豆腐ハンバーグ	84	1350	いか天ぷら	85

1300 冷凍食品類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
1351	まぐろメンチ串カツ	85	1376	子持ちししゃもフライ	86
1352	豚串カツ	85	1377	あまおう苺ゼリー	86
1353	新生姜入り肉団子	85	1378	シャインマスカットゼリー	86
1354	ローストチキン	85	1379	トマトソース	86
1355	フライドチキン	85	1380	ボロニアソーセージ	86
1356	豆腐ハンバーグ	85	1381	秋刀魚フライ	86
1357	天井セット	85	1382	豚レバーカツ	86
1358	海老カツ	85	1383	冷凍アボカド	86
1359	サーモンフライ	85	1384	水餃子	86
1360	ピーツ	85	1385	ホッキサラダ	86
1361	ちりめん御飯の素	85	1386	秋刀魚味付すりみ	87
1362	あさり御飯の素	85	1387	ミニいわしつみれ	87
1363	天ぷら用穴子	85	1388	宇治抹茶ババロア	87
1364	キハダマグロカツレツ	85			
1365	ビッグチキンカツ	86			
1366	たこつみれ	86			
1367	くきわかめ	86			
1368	ローストポーク	86			
1369	豚角煮	86			
1370	ミニ豆腐ハンバーグ	86			
1371	ベリー大福餅	86			
1372	チェリートマト	86			
1373	オクラ	86			
1374	ササミ梅しそカツ	86			
1375	豚レバー打粉付	86			

1400 調理加工食品類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
1401	蒸し焼売	88	1426	レトルトパック(ビーフシチュー)	90
1402	焼き餃子	88	1427	レトルトパック(中華丼)	90
1403	ごぼうの鶏そぼろ和え	88	1428	レトルトパック(麻婆丼)	90
1404	ビーフシチュー	88	1429	レトルトパック(ハッシュドビーフ)	90
1405	レトルトパック(牛野菜カレー)	88	1430	パンプキンスープ	90
1406	牛カルビ丼の素	88	1431	根菜マリネ	90
1407	おでん	88	1432	ザーサイ高菜	90
1408	ビビンバの具	88	1433	大根菜のピリ辛そぼろ炒め	90
1409	鶏肉みぞれ煮	88	1434	金平れんこん	90
1410	真いわし梅煮	89	1435	甘酢肉団子	90
1411	鯖味噌煮	89	1436	ハンバーグ	90
1412	さんま蒲焼	89	1437	レトルトふき	90
1413	さんま生姜煮	89	1438	肉団子味噌味	90
1414	にしん甘露煮	89			
1415	レトルトむき栗	89			
1416	ビーフカレー	89			
1417	レトルトパック(生姜焼)	89			
1418	レトルトパック(親子丼)	89			
1419	レトルトパック(牛しめじ)	89			
1420	レトルトパック(ダッカルビ)	89			
1421	レトルトパック(チキンガーリックバター)	89			
1422	レトルトパック(和風ハンバーグ)	89			
1423	キーマカレー	89			
1424	栗ごはんセット	89			
1425	コーンクリームスープ	89			

1500 缶詰類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
1501	牛肉大和煮	91	1526	スイートコーン(クリーム)	92
1502	ビーツ水煮	91	1527	白桃	92
1503	海鮮ミックス	91	1528	パインアップル	92
1504	焼鮭四川風	91	1529	チェリー	92
1505	山海巻さんま	91	1530	みかん	92
1506	鮭	91	1531	フルーツサラダ	92
1507	紅鮭味噌煮	91	1532	トロピカルフルーツミックス	92
1508	紅鮭昆布巻	91	1533	杏仁豆腐	92
1509	鯖味噌煮	91	1534	三色寒天	92
1510	八丁鯖味噌煮	91	1535	トマトソース	92
1511	貝柱フレーク	91	1536	トマト水煮	92
1512	ベビー帆立水煮	91	1537	トマトピューレ	92
1513	ツナ	91	1538	トマトケチャップ	92
1514	秋刀魚ワイン風味	91	1539	ミートソース	92
1515	秋刀魚四川風	92	1540	マッシュルーム	92
1516	秋刀魚和風味	92	1541	豚汁の具	93
1517	秋刀魚蒲焼	92	1542	コーヒー	93
1518	鮭中骨水煮	92	1543	練り胡麻	93
1519	アンチョビ	92	1544	ヤングコーン	93
1520	カニ	92	1545	照焼チキン	93
1521	焼きとり	92	1546	フルーツみつ豆	93
1522	うずら卵水煮	92	1547	銀杏水煮	93
1523	茹で小豆	92	1548	黄桃	93
1524	筍水煮	92	1549	野菜果汁ミックスジュース	93
1525	スイートコーン	92	1550	野菜ジュース	93

1500 缶詰類

[illegible]

1600 乾物・即席・種実類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
1601	鰹節(本鰹)	94	1626	カップ味噌汁	95
1602	鰹節(ミニパック)	94	1627	ピュアココア	95
1603	煮干	94	1628	スライス松茸	95
1604	胡麻	94	1629	クコの実	95
1605	すり胡麻	94	1630	粉末ほうじ茶	95
1606	ピーナツ	94	1631	ふりかけ	95
1607	ピーナツ和えの素	94	1632	インスタントコーヒー	95
1608	アーモンドスライス	94	1633	こんにゃく寒天	95
1609	カシューナッツ	94	1634	黒ウーロン茶	95
1610	松の実	94			
1611	干椎茸	94			
1612	ゆかり	94			
1613	桜海老	94			
1614	きくらげ	94			
1615	くるみ	94			
1616	コーンスープの素	94			
1617	かんぴょう	94			
1618	切干大根	94			
1619	お茶漬け	95			
1620	玄米茶	95			
1621	パウダー緑茶	95			
1622	わかめごはんの素	95			
1623	わかめ鮭ごはんの素	95			
1624	業務用ふりかけ	95			
1625	味噌汁の具	95			

1700 佃煮類

規格 番号	品 名	頁	規格 番号	品 名	頁
1701	あさり佃煮	96			
1702	くき若布佃煮	96			
1703	昆布佃煮	96			
1704	うずら豆佃煮	96			
1705	うぐいす豆佃煮	96			
1706	黒豆佃煮	96			
1707	おたふく豆佃煮	96			
1708	いか塩辛	96			
1709	田作り	96			
1710	もろみ味噌	96			
1711	ピーナツ味噌	96			
1712	栗きんとん	96			
1713	しそ昆布佃煮	96			
1714	のりの佃煮	96			

100 穀類

共通規格

- 1 乾燥、風味良好で折れ、ひび割れ、くだけのないもの
- 2 品名、製造業者名、容量、消費期限又は賞味期限を表示すること。
- 3 賞味期限については、規格欄に示す。尚、冷凍品については納入時に6か月以上賞味期限があるものとする。

番号	品名	単位	規格
101	精米	kg	1 細部は仕様書に示す。
102	餅米	kg	1 国内産100パーセントとする。 2 複数原料米は可 3 1キログラム入り 4 11月納品分迄は6年産とし12月納品分からは7年産とする。
103	小麦粉	kg	1 薄力粉 2 納入時に賞味期限が6か月以上あるもの
104	強力粉	kg	1 硬質小麦 2 タンパク質の含有量が12パーセント程度のもの 3 納入時に賞味期限が6か月以上あるもの
105	生パン粉	kg	1 白色で、光沢があり、柔らかいもの 2 脱酸素剤、アルコール剤封入り 3 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
106	麴	kg	1 強力小麦粉使用 2 着色は食品衛生法許可品とする。 3 種類、形状はその都度示す。 4 納入時に賞味期限が5か月以上あるもの
107	マカロニ	kg	1 色沢（黄金色）良好なもの 2 デュラムセモリナ100パーセント 3 特に指定のない場合は、長さ3センチ程度のものとする。 4 外装袋にゆで時間を記載していること。 5 納入時に賞味期限が1年以上あるもの
108	スパゲッティ	kg	1 デュラムセモリナ100パーセント 2 太さ1.6～1.7ミリの棒状 3 納入時に賞味期限が1年以上あるもの
109	サラダ用クルトン	袋	1 1袋250グラム以上 2 ノンフライ製法 3 5ミリ程度のさいの目 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
110	かた焼きそば	kg	1 重量はその都度示す。 2 袋に入れて納品 3 納入時に賞味期限が3日以上あるもの
111	冷凍調理 ソース焼きそば	個	1 1個1キログラム入り 2 具なしのもの 3 スパイス香る濃厚な味付けのもの
112	冷凍生パスタ	個	1 1個200グラム。袋入り（上限5個） 2 特に指定のない場合は「フェットチーネ」とする。
113	冷凍そうめん	個	1 1個230グラム 袋入り（上限5個）

番号	品 名	単位	規 格
114	冷凍チャンポン	個	1 1個200グラム 袋入り（上限5個）
115	冷凍きしめん	個	1 1個240グラム 袋入り（上限5個）
116	冷凍冷やし中華	個	1 1個200グラム 袋入り（上限5個）
117	冷凍ほうとう	個	1 1個240グラム 袋入り（上限5個） 2 麺にとろみがついたもの
118	冷凍白玉団子	個	1 1個10グラム程度
119	冷凍沖縄そば	個	1 1個200グラム 袋入り（上限5個）
120	冷凍うどん	個	1 1個250グラム 袋入り（上限5個） 2 国産小麦粉使用
121	冷凍そば	個	1 1個200グラム 袋入り（上限5個） 2 更科そば。
122	冷凍冷麺	個	1 1個200グラム 袋入り（上限5個）
123	冷凍平麺（フォー）	個	1 1個200グラム 袋入り（上限5個）
124	冷凍ラーメン	個	1 1個200グラム 袋入り（上限5個）
125	冷凍スパゲッティ	個	1 1個250グラム 袋入り（上限5個） 2 デュラムセモリナ100パーセント使用
126	切餅	kg	1 1個50グラム 2 国内産水稻餅米100パーセント使用 3 個別包装とする。 4 納入時に賞味期限が30日以上あるもの
127	耐久パン	個	1 特に指定のない場合は、「耐久パンA」は包あんタイプ、「耐久パンB」はデニッシュ練りこみタイプとする。「耐久パンC」は菓子パンとする。 2 個別包装で1個90グラム程度 3 納入時に賞味期限が45日以上あるもの
128	スリットドッグ ロール	袋	1 指定のない時は1袋5個入り 2 1個47グラム程度 3 納品時間は別途指定する。 4 納入時に消費期限が2日以上あるもの
129	おにぎり	個	1 風味良好な市販品で個別包装とする。 2 種類、重量はその都度示す。 3 納品時間は別途指定する。 4 納入時に消費期限が10時間以上あるもの
130	食パン	袋	1 個別包装とする。 2 1袋360グラム（6枚切り） 3 納入時に消費期限が2日以上あるもの
131	菓子パン 調理パン	個	1 風味良好な市販品で個別包装とする。 2 種類、重量はその都度示す。 3 納品時間は別途指定する。 4 納入時に消費期限が10時間以上あるもの
132	バターロール	袋	1 指定のない時は1袋5個入り 2 1個30グラム程度 3 風味良好な市販品 4 納品時間は別途指定する。 5 納入時に消費期限が10時間以上あるもの
133	クロワッサン	袋	1 指定のない時は1袋4個入り 2 1個30グラム程度 3 風味良好な市販品 4 納品時間は別途指定する。 5 納入時に消費期限が10時間以上あるもの
134	弁当	個	1 仕様書にてその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格
135	もち麦	kg	1 もち性の大麦とする。 2 1キログラム入り 3 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
136	十六穀米	kg	1 1キログラム入り 2 16種類（はだか麦、もち玄米、丸麦、発芽玄米、黄大豆、もち麦、もち黒米、黒大豆、黒千石（100パーセント）小豆、もち赤米、たかきび、とうもろこし、もちきび、もちあわ、ハト麦）が入っているもの 食物繊維が100グラム中7.5グラム含まれていること。 3 雑穀類は国内産100パーセントとする。 4 納入時に賞味期限が1年2か月以上あるもの
137	ビタミン強化米	袋	1 1袋2.5キログラム入り 2 納入時に賞味期限が1年以上あるもの 3 ハウスウェルネスフーズ株式会社の「新玄」と同等の栄養価のもの
138	パック白飯	個	1 1個300グラム以上 2 ボイル用無菌パック 3 白飯トレー入り 4 納入時に賞味期限が9か月以上あるもの
139	パック弁当 (チキンステーキ)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が9か月以上あるもの 3 白飯300グラム以上 4 チキンステーキ180グラム以上 5 無菌パック
140	パック弁当 (親子丼)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が9か月以上あるもの。 3 白飯300グラム以上 4 親子丼の具160グラム以上 5 無菌パック。
141	パック弁当 (天津飯丼)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が9か月以上あるもの。 3 白飯300グラム以上 4 天津飯丼の具240グラム以上 5 無菌パック。
142	パック弁当 (牛しめじ)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が9か月以上あるもの。 3 白飯300グラム以上 4 牛肉としめじのデミグラスソース煮150グラム以上 5 無菌パック。
143	パック弁当 (ダッカルビ)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が9か月以上あるもの。 3 白飯300グラム以上 4 ダッカルビ130グラム以上 5 無菌パック。
144	パック弁当 (肉じゃが)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が9か月以上あるもの。 3 白飯300グラム以上 4 肉じゃが150グラム以上 5 無菌パック。

番号	品 名	単位	規 格
145	パック弁当 (和風ハンバー グ)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が9か月以上あるもの 3 白飯300グラム以上 4 和風オニオンハンバーグ180グラム以上 5 無菌パック
146	黒糖ロール	袋	1 指定のない時は1袋5個入り 2 1個34グラム程度 3 風味良好な市販品 4 納品時間は別途指定する。 5 納入時に消費期限が10時間以上あるもの
147	12穀ロール	袋	1 指定のない時は1袋5個入り 2 1個34グラム程度 3 風味良好な市販品 4 納品時間は別途指定する。 5 納入時に消費期限が10時間以上あるもの
148	塩バター フランスパン	個	1 1個200グラム程度 2 7枚スライス 3 風味良好な市販品 4 納品時間は別途指定する。 5 納入時に消費期限が10時間以上あるもの
149	ベーグル	袋	1 指定のない時は1袋4個入り 2 1個58グラム程度 3 風味良好な市販品 4 納品時間は別途指定する。 5 納入時に消費期限が10時間以上あるもの
150	コーヒーロール	個	1 1個115グラム程度 2 5切り入り 3 風味良好な市販品 4 納品時間は別途指定する。 5 納入時に消費期限が10時間以上あるもの
151	茶そば	kg	1 折れがないもの 2 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
152	そうめん	kg	1 折れがないもの 2 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
153	ドーナツ粉	kg	1 1キログラム入り 2 もっちりタイプ 3 冷水1キログラムに対して水600ミリリットルを加えるタイプのもの 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
154	油麴	袋	1 1袋250グラム入り 2 85～90個入り 3 厚さ14ミリタイプのもの 4 納入時に賞味期限が1か月以上あるもの
155	ワッフル	個	1 1個80グラム 2 納入時に賞味期限が1か月以上あるもの
156	発芽玄米	kg	1 漬け置きなしの無洗米 2 国産コシヒカリとし、納入時、品質証明を添付
157	カルシウム強化米	袋	1 1袋500グラム入り 2 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの 3 ハウスウェルネスフーズ株式会社の「カルシウム強化米」と同等の栄養価のもの

番号	品 名	単位	規 格
158	キヌアミックス	袋	1 1袋100グラム入り 2 キヌア50パーセント以上で大麦、赤米、黒米が入っているもの 3 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの
159	フリッター粉	袋	1 1袋1.5キログラム入り 2 同量の水でのばすタイプ 3 納入時賞味期限が2か月以上あるもの
160	ドライパン粉	kg	1 1キログラム入り 2 中粒タイプ 3 納入時に賞味期限が1か月以上あるもの
161	冷凍乱切うどん	個	1 1個250グラム。袋入り（上限5個） 2 小麦粉の外皮入り 3 4種類の番手を使用したタイプ
162	パック弁当 (チキントマト)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの 3 白飯300グラム以上 4 チキントマト200グラム以上 5 無菌パック
163	パック弁当 (中華風肉団子)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの 3 白飯300グラム以上 4 中華風肉団子220グラム以上 5 無菌パック
164	パック弁当 (塩豚カルビ)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの 3 白飯300グラム以上 4 塩豚カルビ180グラム以上 5 無菌パック
165	パック弁当 (焼き鳥丼)	個	1 スプーン付 2 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの 3 白飯300グラム以上 4 焼き鳥丼200グラム以上 5 無菌パック
166	干うどん	袋	1 1袋250グラム
167	干そば	袋	1 1袋200グラム
168	ビタミン 強化精麦	kg	1 原産地は日本国内とする。 2 原材料は大麦、ビタミンB1、ビタミンB2とする。 3 無圧ペン 4 1袋20kg入り 5 包装資材はクラフト袋（3層）とする。 6 約45～55%外皮を精麦（米粒状に精麦）し、ビタミンB1とビタミンB2を強化したもの 水分は14%以下 7 栄養価は100グラム当たり、エネルギー：343kcal、ビタミンB1：1.5mg、ビタミンB2：0.7mg以上含まれているもの 8 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
169	蒸し中華そば	袋	1 1袋3kg入り

200 芋類及び芋類加工品

共通規格

- 1 鮮度良好で、品種固有の色沢、形状を有し、大きさが一様に揃っており、異品種が混入されていないもの
- 2 香味、風味良好で異味、異臭を認めないこと。
- 3 病虫害、外傷等がなく土、砂、きょう雑物、農薬の付着又は混入のないもの。
- 4 検量時、容器、漬け水の重量を除くこと。
- 5 国産品とし銘柄を明確にしていること。

	品 名	単位	規 格
201	こんにやく	kg	1 弾力性のあるもの 2 アク抜きしたもの 3 色指定の無い場合は「白」とする。 4 個別袋入り 5 納入時に賞味期限が20日以上あるもの
202	糸こんにやく	kg	1 弾力性があるもの 2 アク抜きしたもの 3 指定の無い場合は「黒」とする。 4 太さ5ミリ程度の、つきこんにやく 5 個別袋入り 6 納入時に賞味期限が20日以上あるもの
203	白滝	kg	1 弾力性があるもの 2 アク抜きしたもの 3 指定の無い場合は「白」とする。 4 太さ1～2ミリ程度 5 個別袋入り 6 納入時に賞味期限が20日以上あるもの
204	刺身こんにやく	kg	1 青のり粉入り 2 厚さ2ミリ程度のスライスとする。 3 個別袋入り 4 納入時に賞味期限が20日以上あるもの
205	春雨	kg	1 緑豆春雨とする。 2 乾燥良好で変質、折れ、砕けのないもの 3 水に浸して弾力性と光沢があるもの 4 無味、無臭であること 5 1キログラム梱包 6 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの
206	さつま芋	kg	1 農林系で奇形、損傷、細根、小孔、変質、冠水、発芽等のないもので、品種生産地の表示のあるもの 2 金時又は紅東とする。 3 指定のない場合は1本300～500グラム程度で、幅4～6センチ程度
207	里芋	kg	1 根（ひげ根含む）毛及び芽を除き、予洗いしたもの。 2 泥や土が付着しているものは不可 3 完全皮むきの場合は別途指定する。 4 完熟した小芋で親芋、孫芋を含まない。 5 1個80～100グラム程度

	品 名	単位	規 格
208	メイクイン	kg	1 日焼、冠水、奇形、発芽、土、緑色の損傷などのないもの 2 指定のない場合は150～200グラム程度
209	馬鈴薯	kg	1 日焼、冠水、奇形、発芽、土、緑色の損傷などのないもの 2 「男爵」「とうや」「出島」のいずれかとする。 3 6月以降は新馬鈴薯とする。 4 指定のない場合は180～200グラム程度とする。 5 馬鈴薯Aの場合は1個80グラム程度とし、指定した個数を納品すること
210	新馬鈴薯	kg	1 209の1、4に準ずる。 2 「男爵」「きたあかり」のいずれかとする。
211	長芋	kg	1 毛、根をとり除き、折れ、割れ、曲がり及び変形していないもの 2 黒褐色の斑点の少ないもの 3 直径センチ以上とする。 4 1本400グラム以上
212	大和芋	kg	1 211に準ずる。 2 1本200グラム以上
213	澱粉	kg	1 馬鈴薯澱粉とする。 2 「白」で「きめ」細かく乾燥良好なもの
214	コーンスターチ	kg	1 1キログラム入り

3 0 0 砂糖(甘味類含む) 及び油脂類

共通規格

- 1 防腐剤、着色料、甘味料、保存料等添加物は食品衛生法に定められた範囲内で使用し過度の着色不可
- 2 品質固有の光沢、香りを有し異味、異臭、異物等を認めないもの
- 3 外装には銘柄、品名、内容量、賞味期限(規格番号301、302を除く)、製造業者名を表示すること。
- 4 保証期間内に異常がある場合は速やかに交換すること。
- 5 製造業者元詰品(販売業者の小分け品は不可)
- 6 油脂類は、納入時に半年以上賞味期限があるものとする。

番号	品 名	単位	規 格
301	上白糖	kg	1 色沢純白で光沢のあるもの 2 しっとりとした細粉状で塊がなく異物、異色の認められないもの 3 1袋30キログラム入りの業務用
302	中ざら糖	kg	1 色沢黄褐色にして光沢のあるもの 2 301の2及び3に準ずる。
303	胡麻油	本	1 純正とする。 2 1本1650グラム
304	オリーブオイル	本	1 エキストラヴァージンとする。 2 1本900グラム
305	食塩不使用バター	個	1 1個400～450グラム 2 冷凍品
306	調理油	本	1 JAS規格品 2 サラダ油 3 1本1500グラム
307	はちみつ	個	1 1個1キログラム 2 外国産可
308	メープルシロップ	個	1 1個250グラム 2 外国産可
309	黒みつ	本	1 1本200グラム
310	粉砂糖	袋	1 1袋200グラム
311	マーガリン	個	1 有塩タイプ 2 1個800グラム 3 チルド製品

400 調味料類

共通規格

- 1 防腐剤、着色料、甘味料、保存料など添加物は食品衛生法に定められた範囲内で使用し過度の着色は不可
- 2 品質固有の光沢、香りを有し異味、異臭、異物等を認めないこと。
- 3 外装には品名、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示すること。
- 4 保証期間はそれぞれの食品の定められた期間内とする。
- 5 缶詰は外観良好で変形、錆、汚染、傷等が認められないこと。
- 6 冷凍品は不可とする。
- 7 表示のないものは、納入時に賞味期限が8か月以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
401	濃口醤油	缶	1 J A S規格品上級 2 本醸造品 3 18リットル入り
402	うす口醤油	本	1 J A S規格品上級 2 1.8リットル入り
403	ウスターソース	本	1 J A S規格品 2 500ミリリットル入り
404	中濃ソース	本	1 J A S規格特級 2 500ミリリットル入り
405	めんつゆ	本	1 3倍濃縮タイプ 2 1.8リットル入り 3 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
406	食塩	kg	1 塩化ナトリウム95%以上
407	食卓塩	本	1 塩化ナトリウム99パーセント以上 2 炭酸マグネシウム0.4パーセント 3 100グラム入り
408	みりん風調味料	本	1 1.8リットル入り
409	酢	本	1 穀物酢とする。 2 酸度4パーセント程度 3 1.8リットル入り
410	ラー油	本	1 香味良好なもの 2 30～33グラム入り
411	胡椒	缶	1 微粉で特有の辛味を有するもの 2 400グラム入り
412	卓上胡椒	瓶	1 411の1に準ずる。 2 50～55グラム入り
413	カレー粉	缶	1 乾燥度良好で適度の辛味を有するもの 2 400グラム入り
414	カレーの素	kg	1 固形タイプ 2 こくまろタイプ 3 レトルトパウチ入り 4 1キログラム入り
415	ハヤシの素	kg	1 完熟トマトタイプ 2 レトルトパウチ入り 3 1キログラム入り
416	チリソースの素	本	1 甘口タイプ 2 1リットル入り

番号	品 名	単位	規 格
417	からし	缶	1 新鮮で風味良好なもの 2 洋からしとする。 3 200グラム入り 4 粉タイプ
418	チョレギ サラダの素	本	1 1090グラム入り
419	わさび	缶	1 新鮮で風味良好なもの 2 西洋わさびとする。 3 200グラム入り 4 粉タイプ
420	ボロニア ミートソース	袋	1 1袋1キログラム入り 2 レトルトパウチ
421	七味唐辛子	kg	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
422	卓上七味唐辛子	本	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 15～18グラム
423	赤唐辛子	袋	1 200グラム入り 2 輪切り
424	マヨネーズ	kg	1 JAS規格品 2 納入時に賞味期限が60日以上あるもの 3 1キログラム入り
425	鶏がらスープ	kg	1 丸鶏パウダー使用 2 チャック袋付き 3 1キログラム入り 4 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
426	中華だし	kg	1 ポーク、チキンの旨味があるもの 2 チャック袋付き 3 1キログラム入り 4 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
427	一味唐辛子	袋	1 1袋300グラム入り 2 細かく粉碎されたもの 3 チャック付袋とする。
428	乾燥コンソメ	kg	1 チキンの旨味をベースにオニオンや香辛料の風味が あるもの 2 チャック袋付き 3 1キログラム入り 4 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
429	ドレッシング	本	1 特に指定のない場合は1本1リットル入りとする。 2 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
430	クッキングワイン	本	1 赤、白についてはその都度示す。 2 1.8リットル入り 3 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
431	ワインビネガー	本	1 熟成、風味共良好なもの 2 JAS規格品 3 白とする。 4 150ミリリットル入り
432	粉末寿司酢	kg	1 防湿袋入り
433	にんにく辛味噌	袋	1 1袋480～500グラム 2 加熱なしで使用できるもの

番号	品 名	単位	規 格
434	トマト煮込みソース	本	1 1本2キログラム入り 2 果肉感のある完熟トマトを使用したもの 3 納入時に賞味期限が1か月以上あるもの
435	韓国ナムルの素	本	1 1リットル入り 2 にんにくと胡麻油をベースにしたもの
436	ラーメンスープ	缶	1 種類はその都度示す。 2 1号缶
437	パエリアの素	袋	1 1袋370グラム入り 2 液状の炊きこみタイプで、トマト、玉葱入り
438	中華料理の素	本	1 種類、内容量はその都度示す。 2 プラスチックボトル入り
439	キムチの素	kg	1 1キログラム入り
440	マンゴチャツネ	瓶	1 スイートタイプ 2 450～500グラム入り
441	あらびき マスタード	個	1 風味良好で適度な辛さのあるもの 2 530～580グラム入り
442	ターメリック ライスの素	本	1 ペーストタイプ 2 260～280グラム入り
443	冷やし中華スープ	本	1 1本1580グラム 2 りんご果汁と洋梨果汁入り 3 2倍希釈
444	冷麺スープ	本	1 鶏骨をベースにしたもの 2 7～8倍に希釈したもの 3 1.8リットル入り
445	沖縄そばだし	本	1 豚骨とかつおだしをベースにしたもの 2 1.8リットル入り 3 16～17倍濃縮
446	ホットチリ	本	1 辛味のある液体状油 2 270ミリリットル入り 3 カレーライスに使用できるもの
447	浅漬の素	本	1 納入時に賞味期限が60日以上あるもの 2 1本1480グラム入り
448	中華スープの素	kg	1 1キログラム入り 2 粉末タイプ
449	卓上ケチャップ	本	1 300グラム入り
450	焼そばソースの素	本	1 1.8リットル入り
451	業務用和風 だしの素	kg	1 かつお節をベースとし昆布エキスも入っているもの 1キログラム入り 2
452	チャンポン スープの素	缶	1 900グラム入り 2 8～10倍濃縮タイプ
453	デミグラスソース	袋	1 赤ワインの風味があるもの 2 3キログラム入り
454	ホワイトソース	袋	1 1キログラム入り
455	ナポリタンソース	缶	1 完熟したトマト使用で、ソースの中にトマトの果肉 が残っているもの 2 1号缶
456	オイスターソース	本	1 100パーセント牡蠣油使用 2 250～270ミリリットル入り
457	XO醬	瓶	1 干し貝柱、干しエビ、唐辛子等を調合したもの 2 330グラム入り
458	タバスコ	本	1 60ミリリットル入り

番号	品 名	単位	規 格
459	あらびき胡椒	缶	1 黒胡椒使用 2 420グラム入り
460	ブラックペッパー	袋	1 14～16グラム入り
461	ガーリックパウダー	袋	1 100グラム入り
462	オレガノ	瓶	1 3～5グラム入り
463	バジル	瓶	1 4～6グラム入り
464	タイム	袋	1 100グラム入り
465	カイエンペッパー	袋	1 100グラム入り（チリペッパーと同じ）
466	ガラムマサラ	瓶	1 13～16グラム入り
467	ナツメグ	袋	1 100グラム入り
468	パプリカ	瓶	1 15～18グラム入り
469	シナモン	瓶	1 12～15グラム入り
470	豆板醤	kg	1 1キログラム入り
471	コチュジャン	kg	1 1キログラム入り
472	広東風八宝菜ソース	本	1 1本1リットル（1174グラム）入り 2 塩味ベース 3 XO醤、帆立エキス、海老エキス入りで老酒のコクがあるもの 4 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
473	フカヒレスープの素	袋	1 1キログラム入り 2 3倍濃縮タイプ
474	蒲焼のたれ	本	1 1本2200グラム入り 2 納入時に賞味期限が5か月以上あるもの
475	タルタルソース	kg	1 1キログラム入り 2 常温タイプ 3 レモンの酸味とピクルスの食感があるタイプ
476	塩焼肉のたれ	本	1 2100～2300グラム入り 2 納入時に賞味期限が5か月以上あるもの
477	焼肉のたれ	本	1 1本1.8リットル入り 2 生のにんにく、玉葱を使用したもの
478	ぽん酢	本	1 1本1リットル入り 2 だいたい、かぼす、柚子入り 3 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
479	塩ポン酢	本	1 1リットル入り 2 サラダに使用できるもの 3 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
480	ステーキソース	本	1 特に指定のない場合は、ガーリックとオニオンの風味があるもの 2 1リットル入り 3 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
481	ハンバーグソース	本	1 種類はその都度示す。 2 1リットル入り 3 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
482	バニラエッセンス	個	1 30グラム入り 2 1滴ずつだせるタイプのもの
483	かにスープの素	袋	1 500グラム入り 2 かに、筍、鶏肉が入っているもの 3 中華味ベース 4 2倍濃縮タイプ 5 レトルトパウチ

番号	品 名	単位	規 格
484	中華風 コーンスープの素	袋	1 500グラム入り 2 ほたて貝柱、コーンが入っているもの 3 中華味ベース 4 2倍濃縮タイプ 5 レトルトパウチ
485	参鶏湯スープの素	袋	1 160グラム入り 2 個食用レトルト 3 高麗人参、生姜、にんにく、ナツメが入った塩ベースのスープに鶏肉、もち米が入ったもの 4 コラーゲン1000ミリグラム配合
486	担々麺スープの素	個	1 1個1キログラム入り 2 深煎り胡麻を使用し、ポークの旨味があるもの
487	チゲ鍋の素	本	1 1リットル入り 2 コチュジャン、にんにく入り
488	クリーム シチューの素	kg	1 1キログラム入り 2 フレークタイプ 3 生クリームとチーズの風味があるもの
489	カルボナーラソース	kg	1 1キログラム入り 2 生クリーム、チーズ、卵、マッシュルーム、ベーコン、玉葱が入っているカルボナーラスパゲッティ専用ソース 3 レトルトパウチ
490	インド風カレーの素	袋	1 3キログラム入り 2 ヨーグルトを使用したタイプ 3 隠し味としてコリアンダー等のスパイスを使用したもの
491	カレールー	kg	1 1キログラム入り 2 中辛口 3 ストレートタイプ 4 玉葱を全体の1/3使用しているもの 5 牛肉の旨味と炒め玉葱の甘味があるもの 6 袋入り 7 納入時に賞味期限が1年半以上あるもの
492	塩麴	kg	1 甘味と塩味のあるもの 2 原材料は、米麴、食塩、酒精とすること
493	料理酒	本	1 料理専用のも 2 1.8リットル入り
494	松茸御飯の素	袋	1 1袋1キログラム入り 2 レトルトパウチ 3 松茸以外のきのこは含まれていないこと
495	スンドゥブチゲの素	個	1 1個500ミリリットル入り 2 指定のないときはストレートタイプ
496	タコライスソース	本	1 1本1100～1200グラム 2 クミン、オレガノが入っているもの
497	大学いものたれ	袋	1 1袋500グラム入り
498	ケイジャンスパイス ミックス	袋	1 1袋100グラム入り 2 ジャンバラヤに使用できるもの 3 パウダー状
499	井のたれ	本	1 1本2000～2300グラム入り 2 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの

400 調味料類

番号	品名	単位	規格
400-1	トマト鍋の素	本	1 1本1リットル（1150グラム）入り 2 チキンの風味とバジルの香りがあるもの
400-2	めんつゆ（関西風）	本	1 1本1.8リットル入り
400-3	白だし	本	1 1本1リットル入り 2 かつお節と昆布を使用したもの 3 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
400-4	梅だれ	本	1 1本1100グラム入り 2 梅粒入り 3 納入時に賞味期限が1か月以上あるもの
400-5	あんかけ甘酢のたれ	本	1 1本2キログラム入り 2 黒酢とはちみつを利用しているもの 3 マイルドな味 4 納入時に賞味期限が1か月以上あるもの
400-6	みそかつのたれ	本	1 1本2キログラム入り 2 八丁味噌使用 3 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
400-7	スープカレーの素	袋	1 1袋1キログラム入り 2 2倍希釈
400-8	ねぎ塩焼オイル	本	1 1本700グラム入り 2 にんにくの風味があるもの 3 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
400-9	ガリバタチキンの素	本	1 1本1キログラム入り
400-10	油淋鶏の素	本	1 1本2キログラム入り 2 豆板醤とりんご酢が入っているもの 3 納入時に賞味期限が1か月以上あるもの
400-11	ザンギの素	本	1 1本1.8リットル入り
400-12	山賊焼のたれ	本	1 1本2キログラム入り 2 黒胡椒とにんにくの風味が強いもの 3 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
400-13	トンテキオイル	本	1 1本700グラム入り 2 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
400-14	バジルオイル	本	1 1本700グラム入り 2 バジルの風味があるもの 3 魚焼用 4 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
400-15	レモンペッパー オイル	本	1 1本700グラム入り 2 レモンピール入り 3 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
400-16	タンドリーチキン オイル	本	1 1本700グラム入り 2 10種類以上の香辛料を使用したもの 3 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
400-17	海老マヨソース	個	1 1個400グラム入り 2 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
400-18	いちごジャム& マーガリン	個	1 1個10グラム以上 2 ディスペンパック 3 20個単位の納品とする。
400-19	ブルーベリージャム &マーガリン	個	1 1個10グラム以上 2 ディスペンパック 3 20個単位の納品とする。
400-20	とんかつソース	個	1 JAS規格品 2 500ミリリットル入り
400-21	ハニーマスタード ソース	本	1 1本1リットル入り 2 マスタードの形状があるもの 3 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
400-22	塩だれ	個	1 1個2060グラム入り 2 チキンの旨味に黒胡椒の風味を効かせ胡麻油で仕上げたもの
400-23	冷やしタンメン スープ	個	1 1個500ミリリットル入り 2 えび塩風味 3 5～6倍希釈
400-24	豆乳鍋の素	個	1 1個1リットル入り 2 コラーゲン入り 3 8倍希釈 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
400-25	寄せ鍋の素	個	1 1個1リットル(1190グラム)入り 2 鶏と帆立貝のエキスをを使用 3 11～13倍希釈
400-26	アリオリソース	個	1 1個740グラム入り 2 にんにく、卵黄、レモン果汁入りのソース
400-27	ケイジャンソース	個	1 1個550グラム入り 2 クミン、パプリカ入りのスパイシーソース
400-28	明太子ソース	個	1 1個700グラム入り 2 明太子の食感があるタイプ 3 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
400-29	焼き込み用チーズ ソース	個	1 1個400グラム入り 2 3種のチーズを使用 3 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
400-30	ターメリック	袋	1 1袋100グラム入り
400-31	業務用オイスター ソース	袋	1 1袋1キログラム入り 2 納入時に賞味期限が1年以上あるもの
400-32	黒酢	本	1 1本500ミリリットル入り 2 納入時に賞味期限が1年半以上あるもの
400-33	ブルーベリージャム	個	1 1個15グラム入り 2 パンに塗るタイプ 3 切れ目入り
400-34	ピーナツクリーム	個	1 1個15グラム入り 2 パンに塗るタイプ 3 切れ目入り
400-35	パーポアの素	個	1 1個60グラム入り 2 粉末タイプの水溶き用

番号	品 名	単位	規 格
400-36	あさり御飯の素	袋	1 1袋700グラム入り 2 レトルトパウチ入り 3 あさりの他、筍、油揚げが入っているもの 4 炊き込みタイプ
400-37	ピザソース	袋	1 1袋300グラム入り 2 トマトの味が濃くスパイシーなタイプ
400-38	ひじきと麦御飯の素	袋	1 1袋1キログラム入り 2 炊き込み用タイプ 3 ひじき、大麦、油揚げ、人参入り
400-39	旭川風醤油ラーメン スープ	袋	1 1袋1キログラム入り 2 鰹節、昆布、鶏ガラの旨味が混ぜ合わさったもの
400-40	ボロニアミート ソース	袋	1 1袋1キログラム入り 2 レトルトパウチ
400-41	麻婆豆腐の素	本	1 1本1リットル（1150グラム）入り 2 甜麺醬、トウチ、豆板醬が入った味付けのもの
400-42	キムチ鍋の素	本	1 1本1リットル（1130グラム）入り 2 あさり、ほたて、鰯、オキアミ、鮭、鰹の旨味があるもの
400-43	バーベキューソース の素	本	1 1本1.2キログラム入り 2 トマトの酸味と蜂蜜のコクと10数種類のスパイスをブレンドしたもの 3 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
400-44	もつ鍋の素	本	1 1本1リットル（1190グラム）入り 2 醤油ベース 3 魚介と鶏ガラの旨味があるもの
400-45	南蛮漬の素	本	1 1本1リットル入り 2 醤油等が入っていない透明タイプ
400-46	プルコギの素	本	1 1本1リットル（1190グラム）入り
400-47	ソースかつ丼ソース	本	1 1本1560グラム入り 2 ハンディボトルタイプ
400-48	マリナラソース	袋	1 1袋3キログラム入り 2 アサリとワインの風味があるもの 3 納入時賞味期限が半年以上あるもの
400-49	ダイストマトソース	袋	1 1袋3キログラム入り 2 トマトの固形が入ったソースでパスタ料理に使用できるもの 3 納入時賞味期限が2か月以上あるもの
400-50	糴甘酒	個	1 1リットル入り 2 アルコールと砂糖が入っていないもの 3 料理に適しているもの 4 指定のないときは粒入り、無塩タイプとする。 5 納入時賞味期限が半年以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
400-51	豚バラみその素	本	1 1本1リットル入り 2 八丁味噌ベースのもの
400-52	回鍋肉の素	本	1 1本1リットル（1520グラム）入り 2 豆板醤、豆鼓入り
400-53	やきとりのたれ	本	1 1本2キログラム入り 2 焼成前にぬるタイプ 3 焼き上がり後、照り、艶が残るもの 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
400-54	香草ミックス	袋	1 1袋1キログラム入り 2 チャック式袋入り 3 具材に対し10パーセントふりかけるもの 4 チーズとハーブ入り 5 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
400-55	自然だしパック	袋	1 粉体状の配合出汁（粒度40メッシュ以下）を不織布パック詰めとする 2 国産鰹荒節と国産昆布を原料とする 3 1パック250グラム。12パックを1袋とし、外袋に原材料名、賞味期限、製造元を表示 4 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
400-56	ハンバーグソース （デミグラス）	本	1 1本1リットル（1100グラム）入り 2 牛のkokと香りが本格的なデミグラスソース
400-57	おろししょうが	個	1 新鮮で風味良好なもの 2 加熱なしで使用できるもの 3 1個1キログラム入り
400-58	おろしにんにく	個	1 新鮮で風味良好なもの 2 加熱なしで使用できるもの 3 1個1キログラム入り
400-59	乾燥パセリ	個	1 新鮮で風味良好なもの 2 加熱なしで使用できるもの 3 1個16キログラム入り
400-60	こしあん	袋	1 1袋キログラム程度

共通規格

- 1 特有の香りを持ち、風味良好で異味、異臭を認めないもの
- 2 鮮度及び乾燥良好で、きょう雑物の混入がないこと。
- 3 粒揃いで、それぞれが固有の色彩、風味を有すること。
- 4 品質良好で、病虫害のないもので1年越しのものは不可
- 5 加工品は3に基づく原料を使用し、食品衛生法による許可薬品以外のものを使用していないこと。
- 6 容器は衛生的なものを使用すること。
- 7 輸送中の衛生には留意すること。
- 8 外装には、品名、内容量、賞味期限又は消費期限、製造業者名を表示すること。
- 9 表示のないものは、納入時に賞味期限が6か月以上あるもの
- 10 製造業者元詰品（納入業者の小分け品は不可）
- 11 特に指定のないものは、冷凍品不可
- 12 規格番号510～516（生鮮豆腐類）は、冷蔵専用車で納品

番号	品 名	単位	規 格
501	小豆	kg	1 農産物規格規定2等合格品以上 2 整粒80パーセント以上 3 防湿袋入り
502	ささげ	kg	1 農産物規格規定2等合格品以上 2 整粒80パーセント以上 3 防湿袋入り
503	白花豆	kg	1 農産物規格規定2等合格品以上 2 整粒80パーセント以上 3 防湿袋入り
504	きな粉	kg	1 香ばしい香で、粉末斉一で異味異臭のないもの 2 着色、変色がなく特有の淡黄色を有するもの
505	白味噌	kg	1 よく熟した米味噌で特有な色沢と香味があるもの 2 納入時に100日以上賞味期限があるもの
506	赤味噌		
507	強化味噌	kg	1 栄養素ビタミンB ₂ を強化した味噌で、0.9ミリグラム／100グラム以上含まれているもの。ビタミンB ₁ も通常の米味噌より5倍程度多く含まれているもの 2 納入時に130日以上賞味期限があるもの
508	納豆	個	1 完全に発酵した糸引き納豆 2 使用大豆の農薬等の履歴を提出すること。 3 粒揃いで柔らかい外観及び納豆特有の香味を有し異味異臭、異物の混入がないもの 4 指定のない場合は1個40グラム 5 タレ、辛子付とし、蓋付き、カップ入り 6 納入時に賞味期限が8日以上あるもの
509	挽きわり納豆	個	1 508に準じる。

番号	品 名	単位	規 格
510	木綿豆腐	kg	1 使用大豆の銘柄を豆腐の容器に記載してあるもの 2 使用大豆は、アメリカ産またはカナダ産とする。 3 特有の風味があり、異味、異臭のないもの 4 納入時に賞味期限が6日以上あるもの 5 1丁400グラム入り 6 栄養成分表示が記載されているもの 7 衛生的なパックに詰めたもの
511	寄せ豆腐	個	1 使用大豆の銘柄を豆腐の容器に記載してあるもの 2 使用大豆は、アメリカ産またはカナダ産とする。 3 特有の風味があり、異味、異臭のないもの 4 納入時に賞味期限が6日以上あるもの 5 1丁80グラム入り 6 栄養成分表示が記載されているもの 7 衛生的なパックに詰めたもの
512	絹ごし豆腐	kg	1 510に準ずる。
513	枝豆腐	個	1 使用大豆の銘柄を豆腐の容器に記載してあるもの 2 使用大豆は、アメリカ産またはカナダ産とする。 3 特有の風味があり、異味、異臭のないもの 4 納入時に賞味期限が6日以上あるもの 5 1丁80グラム入り 6 枝豆ペースト入り 7 栄養成分表示が記載されているもの 8 衛生的なパックに詰めたもの
514	押し豆腐	kg	1 510に準じた豆腐を20パーセント程度水切りしたもの 2 納入時に賞味期限が6日以上あるもの 3 栄養成分表示が記載されているもの 4 衛生的なパックに詰めたもの
515	焼豆腐	kg	1 510に準じた豆腐を使用 2 焼きが均一に入っているもの 3 納入時に賞味期限が6日以上あるもの 4 栄養成分表示が記載されているもの 5 衛生的なパックに詰めたもの
516	刻み油揚	kg	1 淡黄色に揚げ上がったもの 2 冷凍品 3 長さ5センチ、幅2ミリ程度とする。 4 原材料原産地記載
517	油揚	kg	1 淡黄色に揚げ上がったもの 2 1枚15グラム程度とする。 3 原材料原産地記載 4 納入時に消費期限が4日以上あるもの
518	厚揚（生揚）	個	1 1個1キログラム 2 冷凍品 3 油抜き不要タイプ 4 原材料原産地記載
519	がんもどき	個	1 1個25グラム 2 冷凍品 3 油抜き不要タイプ 4 原材料原産地記載
520	一口がんもどき	個	1 1個10グラム 2 冷凍品 3 油抜き不要タイプ 4 原材料原産地記載
521	白いんげん豆	袋	1 真空パック 2 1袋1キログラム入り 3 加熱なしに使用できるもの 4 納入時に消費期限が60日以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
522	金時煮豆	kg	1 1キログラム入り 2 煮豆でふっくらしてつやのあるもの 3 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
523	うぐいす煮豆	kg	1 良質で粒が均一な豆を使用し、煮崩れのないもの 2 真空包装 3 納入時に賞味期限が40日以上あるもの
524	黒豆煮豆	kg	
525	おたふく煮豆	kg	
526	おから	kg	1 当日製造したもの
527	白胡麻豆腐	kg	1 510の1～9に準ずる。 2 1丁300グラムとする。 3 胡麻の風味が良好なもの
528	黒胡麻豆腐	kg	1 527に準ずる。
529	白いんげん ペースト	袋	1 真空パック 2 1袋1キログラム入り 3 なめらかなペーストタイプ 4 加熱なしに使用できるもの
530	ビーンズミックス	kg	1 真空パック 2 1キログラム入り 3 レッドキドニー、ガルバンゾー、マローファットピース入り 4 加熱なしに使用できるもの
531	大豆水煮	kg	1 レトルト1キログラム入り 2 納入時に賞味期限が30日以上あるもの
532	福豆	袋	1 1袋10グラム入り 2 炒り大豆とミニあられ煎餅入り 3 炒り大豆に刻みのりをコーティングしたもの 4 納入時に賞味期限が30日以上あるもの
533	節分豆	kg	1 炒り大豆のみとする。 2 プレーンタイプ 3 1個5グラム包装 4 納入時に賞味期限が30日以上あるもの
534	豆腐ドーナツ	個	1 1個50～70グラム程度 2 個別包装 3 国産絹ごし豆腐が40パーセント以上含まれていること。 4 納入時に消費期限が2日以上あるもの
535	黒豆（蒸し）	kg	1 国産黒大豆を蒸したもの 2 ドライパック 3 1キログラム入り 4 固形100パーセントで煮汁が入っていないもの 5 納入時に賞味期限が90日以上あるもの
536	ブラックビーンズ	kg	1 常温保存品 2 1キログラム入り
537	大豆クラッシュ	袋	1 1袋100グラム入り 2 乾燥ミンチタイプ 3 チャック付袋 4 納入時に賞味期限が9か月以上あるもの
538	無調整豆乳	個	1 容量はその都度示す。 2 大豆固形分8パーセント以上で大豆タンパク質3.8パーセント以上 3 納入時に賞味期限が90日以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
539	調整豆乳	個	1 容量はその都度示す。 2 大豆固形分6パーセント以上で大豆タンパク質3.0パーセント以上 3 納入時に賞味期限が90日以上あるもの
540	豆乳飲料	個	1 1個200ミリリットル入り 2 フレーバーはその都度示す。 3 納入時に賞味期限が90日以上あるもの
541	発酵豆乳	個	1 1個100ミリリットル入り 2 ヨーグルト風味のもの 3 脂肪、コレステロールゼロタイプ 4 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
542	五種豆と五穀	袋	1 1袋500グラム 2 ひよこ豆、えんどう豆、レンズ豆、小豆、大豆、玄米、大麦、あわ、きび、胡麻入り 3 加熱なしに使用できるもの 4 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
543	充填豆腐	個	1 1個250グラム以上 2 使用大豆の証明書添付 3 料理用タイプ 4 納入時に賞味期限が50日以上あるもの
544	大豆肉	袋	1 1袋90グラム入り 2 乾燥フィレタイプ 3 チャック付袋 4 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの

600 魚介類

- 1 特有の香りを持ち、風味良好で異味、異臭を認めないもの
- 2 鮮度良好、外観に異常がなく、病液、寄生虫等が認められないもの
- 3 適度の硬さと弾力を有するもので加熱後柔らかいもの
- 4 容器は衛生的なものを使用すること。
- 5 納入容器は、検収係と調整の上、速やかに持ち帰ること。
- 6 外国産可

番号	品 名	単位	規 格
601	生鮮魚共通	kg	1 新鮮な光沢を有し、えらは鮮紅色を呈し、うろこは除去すること。 2 眼球が突出し角膜透明で肉締まりが良く、弾力あるもので、腹切れがなく、身の欠けたものがないもの 3 鮮魚特有の魚臭さを有し、異味、異臭のないもの 4 大きさが一様に揃っていること。 5 切身魚は、特に指定のない時は、3枚卸しで、腹骨を除去したものを加工すること。 6 検量時、氷、余分な水分を除く。 7 特に指定のない場合は、解凍魚は不可とする。 8 当日仕入れたものを納品すること。 9 重量はその都度示す。
602	冷凍魚共通	kg	1 捕獲地点において速やかに鮮度良好な魚介類を急速に冷凍したもの 2 鱗は除去し油焼け腹切れ身欠けがないこと。 3 解凍後、生鮮魚と同様な鮮度を有することとする。但し不良品は解凍後においても交換する。 4 製造業者名を表示すること。 5 当日仕入れたものを納品すること。 6 重量はその都度示す。 7 商品は、バラ凍結とする。
603	味噌漬魚共通	kg	1 602共通規格に準ずる。 2 切身魚を味噌に漬け込んだもので内部までよく浸透し異味、異臭を呈さないもの 3 検量時、味噌は除く（5%以内は可）
604	粕漬魚共通	kg	1 602共通規格に準ずる 2 切身魚を酒粕に漬け込んだもので酒粕の味が内部までよく浸透し異味、異臭を呈さないもので、酒粕に生米が混入していないもの 3 検量時、酒粕は除く（5%以内は可）
605	塩蔵魚共通	kg	1 生鮮魚（601）共通規格に準ずる。 2 塩味良好で、塩やけ等ないもの 3 重量はその都度示す。
606	干物共通	kg	1 乾燥度及び塩味が適度で油焼け、異味、異臭の認められないもの 2 虫喰等がないこと。 3 大きさが一様に揃っていること。 4 当日仕入れたものを納品すること。 5 重量はその都度示す。

番号	品 名	単位	規 格
607	みりん干類共通	kg	1 油揚げがなく大きさが一様に揃っているもの 2 全面に調味料が塗布され白胡麻又はけしの実をふってあるもの 3 特有の風味を有し、異味、異臭のないもの 4 ソフトの場合は別に示す。 5 当日仕入れたものを納品すること。 6 重量はその都度示す。
608	加工魚共通	kg	1 新鮮な鮮魚及び冷凍魚の頭、鰭、鱗、内蔵、骨を除去し、整形良好で身割れ、身崩れその他損傷のないもの 2 大きさが一様に揃っているもの 3 きょう雑物が混入していないもの 4 砂ぬき済み 5 当日仕入れたものを納品すること。 6 切身、重量及び形状はその都度示す。
609	練り製品共通	kg	1 鮮度良好な魚肉を原料に澱粉、調味料を加え練り上げたもの 2 大きさ形態が均一にて香味色沢良好で、弾力性のあるもの 3 合成保存料、着色料及び甘味料ともに食品衛生法に指定されたもの 4 製造、取扱共に衛生的で、加熱適切にてそのまま食せるもの 5 異質物、きょう雑物、異味、異臭「ネット」等を認めず漂白剤等は使用していないもの 6 賞味期限及び食品衛生法に規定された表示を明記すること 7 揚げ物については食物油を使用し油を十分にきってあること 8 納入時に賞味期限が10日以上あるもの 9 当日仕入れたものを納品すること 10 板付の場合、板の重量を除いて納品すること
610	貝類共通	kg	1 新鮮なもので死貝、泥、石、海藻等のきょう雑物の混入がなく粒の揃っているもの 2 当日仕入れたものを納品すること
611	貝むき身共通	kg	1 むき身は異品種、異物等のきょう雑物が混入していないもの 2 別示ある場合を除き冷凍品とする。 3 冷凍品は急速冷凍品で凍結完全なもの 4 当日仕入れたものを納品すること 5 納入時に賞味期限が60日以上あるもの
612	鰺	kg	1 真鰺とする。 2 内臓、えらを除く。 3 冷凍魚（602）共通による。
613	鰺開き	kg	1 頭、ゼイゴ、骨、腹骨を除き開いたもの 2 1枚40グラム程度 3 天ぷら用 4 冷凍魚（602）共通による。
614	真鰺開き干し	kg	1 1枚70グラム程度とする。 2 干物（606）共通による。

番号	品 名	単位	規 格
615	あんこう	kg	1 ぶつ切り（鍋用）とする。 2 あん肝は含まない。 3 冷凍魚（６０２）共通による。
616	あんこう（肝）	kg	1 冷凍品 2 あんこう肝のみとする。
617	いくら	kg	1 白鮭の卵巣 2 冷凍品 3 鮮度良好なもので生食用 4 納入時に賞味期限が６０日以上あるもの
618	いさき切身	kg	1 冷凍魚（６０２）共通による。
619	鰯	kg	1 真鰯とする。 2 １尾１２０グラム程度のものを頭、えら、内蔵を除き ６０グラム程度とする。 3 冷凍魚（６０２）共通による。
620	いわしすりみ	kg	1 冷凍品 2 真空パック 3 他の魚は含まれていないこと
621	トロにしん切り身	袋	1 １枚３０枚入り 2 １枚５０グラム程度 3 腹骨なしのもの 4 冷凍品
622	あなご白焼	kg	1 冷凍品 2 １枚６０～１００グラム
623	しらす干し	kg	1 色白で光沢良く適度に乾燥し異物の混入のないもの 2 無漂白 3 納入時に賞味期限が１０日以上あるもの
624	めかじき切身	kg	1 冷凍魚（６０２）共通による。
625	刺身用鰹	kg	1 頭、内蔵、骨、血の塊、血合い、尾をとり除き腹をすい て刺身用にさくどりしたもの 2 生、たたきについてはその都度示す。 3 １節３００～４００グラム程度とする。 4 当日仕入れたものを納品すること
626	子持ちかれい切身	kg	1 冷凍魚（６０２）共通による。
627	かれい切身	kg	1 真かれい、めいたかれい、まこかれいとする。 2 冷凍魚（６０２）共通による。
628	冷凍中骨なしカレイ	個	1 １個１００～１３０グラム程度 種類は、コガネカレイとする。 2 頭、骨をとり除いたもの 3 冷凍魚（６０２）共通による。
629	刺身用かんぱち	kg	1 ４キログラム程度のものをさくどり 2 鮮度良好なもの 3 当日仕入れたものを納品すること
630	冷凍開きキス	kg	1 白きすを背開きし頭、骨を除いたもの 2 製造メーカー名表示 3 加工魚（６０８）共通による。
631	銀だら切身	kg	1 冷凍魚（６０２）共通による。
632	金目鯛切身	kg	1 冷凍魚（６０２）共通による。
633	鮭	kg	1 １尾２キログラム以上 2 種類はその都度示す。 3 ３枚卸しで、カマ、腹骨を除去したもの 4 その他冷凍魚（６０２）共通による。

番号	品 名	単位	規 格
634	鮭切身	kg	1 種類、重量はその都度示す。 2 冷凍魚（６０２）共通による。
635	刺身用サーモン	kg	1 冷凍品 2 ３枚卸しで腹骨を除去、小骨抜き、皮なし 3 真空パック 4 サーモントラウト
636	焼鮭粗ほぐし	袋	1 １袋３００グラム入り 2 紅鮭使用 3 冷凍品
637	鯖切身	kg	1 真鯖とし重量はその都度示す。 2 冷凍魚（６０２）共通による。
638	鯖文化干し	kg	1 干物（６０６）共通による。
639	赤魚粕漬	kg	1 粕漬魚（６０４）共通による。
640	さわら切身	kg	1 体長５センチ以上のもので体上部が青灰色で腹部が銀白色を呈し新鮮なもので鰭特有の黒斑があるもの 2 他の類似品（バラグーダ）を鰭として納入は不可 3 冷凍魚（６０２）共通による。
641	さわら西京漬	kg	1 味噌漬魚（６０３）共通による。
642	秋刀魚	kg	1 全体が色鮮やかで艶があり腹がしっかりしているもの 2 生鮮魚（６０１）又は冷凍魚（６０２）はその都度示す。
643	秋刀魚開き	kg	1 程度の塩味があるもの 2 干物（６０６）共通による。
644	魚肉ソーセージ	個	1 １個７０グラム
645	子持ちししゃも	kg	1 乾燥良好で１尾１７グラム程度とする。 2 干物（６０６）共通による。
646	すずき切身	kg	1 体長６センチ以上で鮮度良好なもの 2 冷凍魚（６０２）共通による。
647	鯛切身	kg	1 種類はその都度示す。 2 その他冷凍魚（６０２）共通による。
648	刺身用鯛	kg	1 特に指定のない場合は真鯛とする。 2 さくどり 3 当日おろしたものを納品すること。
649	真鯛粕漬	kg	1 養殖可 2 その他粕漬魚（６０４）共通による。
650	真鯛西京漬	kg	1 養殖可 2 その他味噌漬魚（６０３）共通による。
651	桜でんぶ	kg	1 すけとうだら、鯛等をから炒りして細かくほぐし、塩、醤油、砂糖を加えて練りあげたもの 2 甘味のあるもの 3 納入日に賞味期限が５日以上あるもの
652	メルルーサ切身	kg	1 冷凍魚（６０２）共通による。
653	たら切身	kg	1 冷凍魚（６０２）共通による。
654	たら切身（鍋用）	kg	1 ６５３のたらを鍋用にカットしたもの 2 １切３０グラム。可食部９０パーセント以上 3 骨なし

番号	品 名	単位	規 格
655	たらこ	kg	1 鮮度良好な市販上級品（生食可能品） 2 無着色又は無着色にちかいもの 3 甘口のもの 4 1 腹80グラム程度 5 納入日に賞味期限が10日以上あるもの 6 外装に品名、内容量、製造業者名を表示すること。 7 冷凍品
656	辛子明太子	kg	1 655に準ずる。
657	マトウダイ	袋	1 1袋10切入り 2 1袋100～120グラム程度 3 骨なし 4 バラ凍結
658	いかそうめん	kg	1 するめいかとする。 2 冷凍品
659	刺身用紋甲いか	kg	1 真空パック 2 1枚450グラム程度とする。 3 冷凍品
660	つば抜きいか	kg	1 冷凍魚（602）共通による。
661	ロールいか	kg	1 冷凍魚（602）共通による。
662	烏賊足	kg	1 紋甲いか又はするめいかの足を茹でた後、急速冷凍したもの
663	身欠きにしん	kg	1 乾燥良好で1本40グラム程度とする。 2 固有の香りがあり悪臭、刺激臭のないもの 3 虫喰等のないもの
664	沖めだい	kg	1 フィレ（三枚卸しで腹骨を除去したもの） 2 冷凍魚（602）共通による。
665	味付かずのこ	kg	1 ホールとする。 2 塩抜きしてあり、すぐに食べられるもの 3 納入日に賞味期限が20日以上あるもの
666	ねぎとろ	kg	1 1袋500グラム入り 2 めばちまぐろ30パーセント、きはだまぐろ70パーセントの混合とする。 3 冷凍品 4 真空パック入り
667	はまち切身	kg	1 鮮魚（601）共通による。
668	刺身用はまち	kg	1 1尾4キログラム程度のものをさくどり。 2 鮮度良好なもの 3 当日おろしたものを納品すること
669	ぶり切身	kg	1 重量はその都度示す。 2 冷凍魚（602）共通による。
670	ぶり切身（鍋用）	kg	1 669のぶりを鍋用にカットしたもの 2 1切50グラム
671	ほっけ開き	kg	1 干物（606）共通による。
672	刺身用鮪	kg	1 特に指定のない場合は「めばちまぐろ」とする。 2 頭、内蔵、骨を取り除いて刺身用にさくどり。 3 さくは、20×2×5センチ程度としたもの 4 冷凍品 5 当日仕入れたものを納品すること。
673	まながつお切身	kg	1 冷凍魚（602）共通による。
674	わかさぎ	kg	1 1尾10グラム程度 2 冷凍魚（602）共通による。

番号	品 名	単位	規 格
675	あさり	kg	1 生とし鮮度良好なもの。 2 養殖可で1個3～5グラム程度とする。 3 貝むき身（611）共通による。
676	生カキ	kg	1 1個10～15グラム。 2 生食用のもの。 3 パックに消費期限が記載されているもの。 4 当日仕入れたものを納品すること。 5 冷凍品不可 6 業務用不可 7 正味の重量で納品すること（水分は除く）
677	冷凍カキ	kg	1 1個10～15グラム程度 2 バラ凍結 3 固計量で納品すること。 4 貝むき身（611）共通による。
678	刺身用帆立貝柱	kg	1 特に指定のない場合は、1個30グラム。 2 養殖可 3 その他貝むき身（611）共通による。
679	海老（無頭）	kg	1 重量は、その都度示す。 2 種類はその都度示す。 3 殻とり、背ワタ抜、すじ伸ばしとする。 4 養殖可 5 冷凍魚（602）共通による。
680	寿司えび	kg	1 ボイル済みで開いてあるもの。 2 1枚10センチ程度。 3 冷凍品
681	むき海老	kg	1 1尾15～17グラム程度 2 バナメイ種 3 バラ凍結とする。 4 その他冷凍魚（602）共通による。
682	ちりめんじゃこ	kg	1 乾燥良好で塩分が強くないもの
683	塩くらげ	kg	1 塩蔵品とする。 2 千切りにしたもので大きさが同一のもの
684	刺身用たこ	kg	1 やなぎ蛸または真蛸とし、ボイル済。 2 刺身用（外国産可） 3 1パイ1～1.5キログラム程度とする。 4 冷凍品
685	スモークサーモン	kg	1 特有の味と香りを有するよう燻煙加工されたもの。 2 防湿虫喰等認められないもの 3 種類についてはその都度示す。 4 2ミリ程度にスライス 5 真空パック 6 冷凍品 7 納入時に賞味期限が60日以上あるもの
686	蒲鉾	kg	1 種類はその都度示す。 2 個別包装とする。 3 練製品（609）共通による。
687	竹輪	kg	1 1本40グラム程度とする。 2 生食用。 3 練製品（609）共通による。
688	焼竹輪	kg	1 表面が一様に焼けていること。 2 1本55グラム程度とする。 3 練製品（609）共通による。

番号	品 名	単位	規 格
689	ナルト	kg	1 1本150グラム程度とする。 2 練製品（609）共通による。
690	はんぺん	kg	1 指定のない場合は白はんぺんとする。 2 1枚100グラムとする。 3 練製品（609）共通による。
691	つみれ	kg	1 1個15グラム。 2 練製品（609）共通による。
692	さつま揚げ	kg	1 指定のない場合は、人参、牛蒡の混入は10パーセント以内とし、良質の植物油で揚げたもの。 2 1枚50グラム程度とする。 3 練製品（609）共通による。
693	揚げボール	kg	1 1個10グラム程度とする。 2 練製品（609）共通による。
694	伊達巻	kg	1 重量はその都度示す。 2 練製品（609）共通による。
695	かに風味蒲鉾	kg	1 魚肉（タラ・イトヨリ）使用 2 カニエキス入り 3 固形量を示しているもの 4 崩しタイプも可 5 納入時に賞味期限が10日以上あるもの 6 練製品（609）共通による。
696	白さつま揚げ	kg	1 枝豆と人参が入っているもの 2 1個20グラム 3 練製品（609）共通による。
697	骨なしあんこう	袋	1 1袋500グラム入り 2 1個15グラム 3 冷凍品 4 その他冷凍魚（602）共通による。
698	釜揚げ桜海老	kg	1 冷凍品 2 桜海老独特のピンク色を呈しふっくらしているもの 3 その他冷凍魚（602）共通による。
699	釜揚げしらす	kg	1 冷凍品 2 その他冷凍魚（602）共通による。

600 魚介類

番号	品名	単位	規格
600-1	真鰯三枚おろし	kg	1 1枚80グラム程度 2 冷凍魚（602）共通による。
600-2	中華くらげ	kg	1 冷凍品 2 1袋500グラム入り 3 胡麻油で中華風に味付けしたもの
600-3	むらさきいか	袋	1 1個35グラム程度 2 天ぷら用 3 表面はカノコ状、裏面に筋目が入っているもの 4 冷凍品
600-4	ピーチシャーク切身	袋	1 1袋10切れ入りで1切60グラム程度 2 骨、皮がないもの
600-5	縞ほっけねぎ塩焼	個	1 冷凍品 2 1個120～130グラム程度 3 ねぎ塩に漬け込んであるもの
600-6	鯖の醤油昆布だし	個	1 冷凍品 2 1個130～140グラム程度 3 昆布だしに漬け込んであるもの
600-7	刺身用かんぱち	kg	1 冷凍品 2 4キログラム程度のものをさくどり
600-8	太刀魚切身	kg	1 指定のない場合は1枚60グラム程度とする。 2 骨なしとする。 3 冷凍魚（602）共通による。
600-9	いわし丸干し	kg	1 指定のない場合は1尾70グラム程度とする。 2 冷凍魚（602）共通による。
600-10	いわし開き	kg	1 指定のない場合は1枚50グラム程度とする。 2 天ぷら用に骨なしとする。 3 冷凍魚（602）共通による。
600-11	うなぎ長焼	kg	1 外国産可 2 冷凍品 3 焼き色が良く脂が適度によって味付良好なもの 4 1尾180～200グラム程度 5 蒲焼とし大きさはその都度示す。 6 原料原産地の証明を添付すること
600-12	サーモン切身	kg	1 指定のない場合は1切90グラム程度とする。 2 フライ用斜め切り 3 冷凍魚（602）共通による。
600-13	びんながまぐろ	kg	1 刺身用ブロック 2 冷凍魚（602）共通による。
600-14	赤魚あご出汁 塩こうじ	個	1 冷凍品 2 1個110グラム程度 3 あご出汁に塩こうじに漬け込んであり身がふっくらしたもの。

番号	品 名	単位	規 格
600-15	かんぱちそぼろ カルシウム	kg	1 原料国産 2 かんぱちの身と骨をブレンドしたもの 3 乾燥度及び塩味が適度で油焼け、異味、異臭の認められないもの 4 虫食等がないこと。 5 常温品。 6 納品時に賞味期限が60日以上あるもの

共通規格

- 1 特有の香りを持ち、風味良好で異味、異臭を認めないもの
- 2 鮮度良好、外観に異常がなく、病液、寄生虫等が認められないもの
- 3 適度の硬さと弾力を有するもので加熱後柔らかいもの
- 4 容器は衛生的なものを使用すること。
- 5 生肉は、納入当日スライスしたものとし、形、重量が一定のもの
- 6 納品後、使用日迄に冷蔵保管の上で、黒ずみ等認められた場合は交換すること。
- 7 納入時に賞味期限を明記する。
- 8 見本品提出時及び納入時には品質証明書を添付することとし、豚肉については、社団法人日本食肉格付協会の証明書（部分肉規格証票（シール））を添付すること。

番号	品 名	単位	規 格
701	牛肉	kg	1 原料肉 (1) 品種 (2) 生産地 ア 国産：日本食肉格付協会によって格付された等級のものとする。特に指定のない場合はB3ランク以上とする。納入時には品質、等級を表示し、産地証明を添付すること。 イ 外国産：オーストラリア産又はアメリカ産とする。特に指定しない場合は穀物飼育以上とする。納入時に輸入商社名・日付・品質証明などを表示していること。 2 牛肉共通規格 (1) 飼育3～5年もの、去勢したものは牡牛1等級品、枝肉（半丸）12キログラム以上 (2) 水分75パーセント程度、脂肪3～10パーセント程度で結締組織の少ないもの (3) 脂肪が均一に分布し、固有の色沢を呈し付随脂肪は10ミリ以下とする。 3 解体された肉片から大筋、脂、軟骨、よごれを除去したもの 4 納入方法は指定のない場合は冷凍とする。 5 肉質はきめが細かく締まっていて、柔らかいもの 6 部位、厚さはその都度示す。 7 国産の場合、日本食肉格付協会の証明書、個体識別番号、BSE検査結果を添付する。 8 指定のない場合は外国産も可とする。
702	牛レバー	kg	1 1口大のそぎ切りにカットしたもの 2 冷凍品
703	牛ステーキ用肉	kg	1 特に指定のない場合は、1枚150グラムで厚さ1センチ以上のもの 2 ステーキ用に適した柔らかいもの 3 適度に脂肪があるもの 4 牛脂付き 5 和牛注入肉入り 6 納入時に枚数を表示すること。 7 その他701に準ずる。

番号	品 名	単位	規 格
704	牛挽肉	kg	1 バラで2回以上ひいたもの 2 脂肪含有量が15パーセント以内であること。 3 牛モモ肉使用 4 その他701に準ずる。
705	豚肉	kg	1 原料肉 多頭飼育法によって飼育された肉用豚種で生後6か月以内の牡、又は去勢した牡を屠殺したもの 2 農林水産省豚部分肉取引規格の上級とする。 3 急速冷凍とし、コンタクトフリーザー又はエアースラスト方式により24時間以内に品温を-25度以下にする。 4 保管は-20度以下で冷凍焼け及び表面乾燥等異常ないこと。 5 枝肉重量は、各部位の1片の重量についてはその都度示す。 6 枝肉納入規格は、各部位共、骨、軟骨、腹脂肪、腎臓、血だまり、リンパ組織、皮膚は完全に取り除きスタンプ、毛及びその他の異物の付着がないもの 7 豚肉規格証「上」を貼付し「屠畜番号」を明示する。 部位及び解体整形方法 8 部位：肩、肩ロース、モモ、バラ、ウデとする。 解体整形方法：ロース、肩の切断面に最も近い肋骨の最上部から肋骨の長さの1/3の場所を背線に平行に切断し骨を除いたもので、その他は6に準ずる。モモは最後腰椎の間を背線にほぼ直角に切断し骨を除いたものでその他は4に準ずる。 9 製造後3か月以内とする。 10 内装は製品肉塊ごと完全に包み、空気に触れないようにする。 11 納入方法は指定のない場合は冷凍とする。 12 外国産納品は可とする。その場合、生産国名を表示すること。
706	豚背ロース肉	kg	1 背肉ロースとする。 2 脂肪含有量10パーセント以内 3 その他705に準ずる。 4 重量、厚さはその都度示す。
707	豚モモ肉	kg	1 内モモ、外モモとする。 2 脂肪含有量10パーセント以内 3 その他705に準ずる。 4 重量、厚さはその都度示す。
708	豚肩ロース肉	kg	1 脂肪含有量15パーセント以内 2 その他705に準ずる。 3 重量、厚さはその都度示す。
709	豚バラ肉	kg	1 脂肪含有量30パーセント以内 2 その他705に準ずる。 3 重量、厚さはその都度示す。
710	豚挽肉	kg	1 肩、モモ、バラを2回以上ひいたもの 2 脂肪含有量15%以内 3 その他705に準ずる。
711	スペアリブ	kg	1 豚骨付あばら肉 2 1本70グラム程度 3 その他705に準ずる。

番号	品 名	単位	規 格
712	豚ヒレ肉	kg	1 1本600グラム程度 2 直径5センチ程度とする。 3 その他705に準ずる。
713	鶏肉	kg	1 「食鶏取引規格（小売）」（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 特有の光沢、正常な臭い、弾力性のあるもの 4 特に指定のない場合は外国産も可とする。 5 産地を証明できるものを添付する。 6 ブロイラーとする。 7 冷凍品
714	ひなどりむね肉	kg	1 手羽もと胸肉、余分な脂肪は除き正肉Ⅲ型とする。 2 1枚200グラム程度 3 その他713に準ずる。 4 皮つき、皮なしはその都度示す。
715	ひなどりもも肉	kg	1 腿の正肉で、腹部、尾部は含まない。 2 取引規格「モモⅢ型」とする。 3 1枚300グラム程度 4 その他713に準ずる。 5 皮つき、皮なしはその都度示す。
716	鶏ささ身肉	kg	1 1本50グラム程度とする。 2 腱を除いたもの 3 713の1～7に準ずる。
717	鶏挽肉	kg	1 割合はもも肉7割、むね肉3割とし、2回以上ひいたもの 2 脂肪含有量が15パーセント以内であること。 3 冷凍品 4 713の1～5に準ずる。
718	ロースハム	kg	1 JAS規格標準 2 1枚20グラムスライス、丸形 3 賞味期限、会社名、品名表示 4 納入時に賞味期限が10日以上あるもの 5 外国産、冷凍品不可
719	ボンレスハム	kg	1 JAS規格標準 2 1枚20グラムスライス、角形 3 賞味期限、会社名、品名表示 4 718の4、5に準ずる。
720	ショルダーハム	kg	1 JAS規格上級 2 賞味期限、会社名、品名表示 3 718の4、5に準ずる。
721	パストラミポーク	kg	1 粗びき胡椒等3種類程度のスパイスを加えたハム 2 豚ロース使用 3 賞味期限、会社名、品名表示 4 718の4、5に準ずる。
722	粗びきウィンナー	kg	1 オールポーク使用 2 スモークタイプ 3 JAS規格標準 4 賞味期限、会社名、品名表示 5 1本20グラム程度 6 718の4、5に準ずる。

番号	品 名	単位	規 格
723	角切ハム	個	1 1個120グラム程度 2 厚さ1センチ程度のボンレスのハムカツ用
724	フランクフルトソーセージ	kg	1 オールポーク使用 2 JAS規格標準 3 賞味期限、会社名、品名表示 4 1本60グラム程度 5 粗びきタイプは不可 6 718の4、5に準ずる。
725	チョリソーソーセージ	kg	1 赤ワインで熟成した豚の粗びき肉を使用し唐辛子、パプリカ等をきかせたセミドライタイプのソーセージとする。 2 賞味期限、会社名、品名表示 3 1本20グラム程度 4 718の4、5に準ずる。
726	ベーコン	kg	1 豚バラ肉使用で赤身と脂肪の比率は5：5とする。 2 JAS規格標準 3 賞味期限、会社名、品名表示 4 1枚20グラム程度にスライス。 5 718の4、5に準ずる。
727	スモークチキン	袋	1 1袋500グラム入り。（固形量350グラム） 2 冷凍品 3 2ミリ程度にスライスしたものをマリネ液で和えたもの 4 納入時に賞味期限が6か月以上あるもの
728	ソフトサラミ	kg	1 脂肪分多めで口当たりが柔らかいもの 2 加熱処理後、乾燥させていないもの 3 賞味期限、会社名、品名表示 4 1枚10g程度にスライス。 5 718の4、5に準ずる。
729	パストラミビーフ	kg	1 粗びき胡椒等3種類程度のスパイスを加えたハム。 2 牛モモ肉使用 3 賞味期限、会社名、品名表示 4 718の4、5に準ずる。
730	牛タン	kg	1 皮むきとし、形状はその都度示す。 2 冷凍品
731	牛すじ肉	kg	1 脂、異物（骨等）がついていないもの 2 肌に近い色 3 冷凍品 4 一口大にカットしたもの
732	合鴨ロース肉	kg	1 厚さ3ミリ程度のスライス 2 冷凍品
733	焼豚	kg	1 厚さ3ミリ程度のスライス 2 特に指定のない場合は1枚35グラム 3 脂肪含有量1／3程度 4 自家製でタレ付き
734	粉ゼラチン	袋	1 1袋500グラム入り 2 賞味期限が半年以上あるもの
735	若鶏味噌漬	kg	1 若鶏もも肉を赤味噌ベースの調味だれに漬けこんだもの 2 肉にしっかり味がしみこんでいるもの

番号	品 名	単位	規 格
736	鶏ウイング	kg	1 冷凍品 2 手羽元 3 1本60グラム程度とする。
737	鶏レバー	kg	1 冷凍品 2 ハツはとり除く 3 特に指定のない場合は一口大にカットしたもの
738	鶏ガラ	kg	1 冷凍品 2 5kg単位での発注に対応できること。
739	鶏軟骨	kg	1 冷凍品 2 粗びき
740	牛もつ	kg	1 冷凍品 2 バラ凍結 3 洗浄、ボイルなどの下処理済み 4 1キロ袋入り
741	ガラパックポーク	kg	1 冷凍品 2 国産の豚骨使用 3 1キログラム袋入り
742	豚レバー	kg	1 冷凍品 2 一口大 3 そぎ切り
743	ロングウィンナー	kg	1 1本35～40グラム程度 2 長さ15～18センチ程度 3 指定した個数を納品すること。 4 718の4、5に準ずる。

800 卵類・乳類・デザート類

共通規格

- 1 特有の香りを有し、異味、異臭を認めないもの
- 2 鮮度良好で外観に異常を認めないこと。
- 3 食品固有の固さと弾力を有するもの
- 4 包装及び容器は衛生的なものを使用すること。
- 5 乳及び乳製品は厚生労働省令第52号「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。
- 6 指定のない限り牛乳は乳固形分 8.2%、乳脂肪分 3.4%以上、ヨーグルト、発酵乳は乳固形分は8%以上、乳酸菌飲料は乳固形分は3%以上とする。
- 7 ドリンク類はストロー付き、カップ類はスプーン付きとする。
- 8 外装には品名、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示すること。
- 9 指定のないものは冷凍品不可とする。
- 10 冷凍品は、冷凍食品類共通規格に準ずる。

番号	品 名	単位	規 格
801	鶏卵	kg	1 農林水産省が制定した「鶏卵の取引規格」に基づき選別されたMS玉とする。 2 破卵、奇形卵、汚染等ないもの。また、表面に「くもの巣型」のヒビが入っていないもの 3 割ると卵黄がこんもりと盛り上がったもの 4 納入時に生食で賞味期限が12日以上あるもの
802	錦糸卵	kg	1 冷凍品 2 2ミリ程度の千切り。
803	オムレツ	kg	1 指定のない時は1個50グラム。 2 冷凍品 3 種類はその都度示す。
804	厚焼玉子	kg	1 冷凍品 2 1個50グラムにカット済み。
805	オムライス用卵	kg	1 冷凍品 2 1キログラム入り。 3 とろっとタイプ（スクランブルエッグ状）
806	プリン	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 納入時に賞味期限が15日以上あるもの
807	牛乳	個	1 200ミリリットルパック 2 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
808	無脂肪牛乳 (1リットル)	個	1 1リットルパック 2 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
809	牛乳 (1リットル)	個	1 1リットルパック 2 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
810	乳性飲料	個	1 125ミリリットルパック 2 1個にカルシウムが125ミリグラム以上あるもの 3 納入時に賞味期限が80日以上あるもの
811	低脂肪牛乳 (1リットル)	個	1 1リットルパック 2 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
812	乳酸菌飲料	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 納入時に賞味期限が15日以上あるもの
813	飲むヨーグルト	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 納入時に賞味期限が10日以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
814	ロングライフ牛乳	個	1 200ミリリットルパック 2 納入時に賞味期限が40日以上あるもの
815	プレーン ヨーグルト	個	1 食べるタイプ 2 1個400グラム入り 3 納入時に賞味期限が8日以上あるもの
816	ヨーグルト	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 納入時に賞味期限が15日以上あるもの
817	果肉ヨーグルト	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 果物の果肉が入っているもの 3 納入時に賞味期限が15日以上あるもの
818	プロバイオティクス ヨーグルト	個	1 1個100グラム 2 特定保健用食品 3 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
819	生クリーム	個	1 200ミリリットルパック。 2 乳脂肪分18パーセント以上 3 納入時に賞味期限が50日以上あるもの
820	発酵乳	個	1 1個900グラム 2 ビフィズス菌入り 3 納入時に賞味期限が20日以上あるもの
821	アイスクリーム	箱	1 1箱6個入り 2 1個50～60グラム程度 3 特に指定がない場合は「チョコ」とする。
822	クリームチーズ	kg	1 アルミレトルト、やわらかいもの（固形不可） 2 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
823	スライスチーズ	枚	1 1枚18～20グラム程度 2 特に指定のない場合は、「とろけるタイプ」とする。 3 納入時に賞味期限が90日以上あるものとする。
824	ピザ用チーズ	袋	1 1袋1キログラム入り 2 チルド 3 納入時に賞味期限が30日以上あるもの
825	モッツァレラチーズ	個	1 1個100グラム入り 2 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
826	サイコロチーズ	kg	1 5ミリ程度のあられ切り、サラダに使用できるもの 2 1キログラム入り 3 納入時に賞味期限が60日以上あるもの
827	パルメザンチーズ	本	1 1本80グラム入り 2 納入時に賞味期限が60日以上あるもの
828	フルーツゼリー	個	1 1個70グラム入り 2 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
829	フルーチェ	kg	1 1キログラム入り 2 種類はその都度示す。 3 同量の牛乳で和えるタイプ 4 常温品 5 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
830	プリン の素	個	1 1個1リットル入りパック 2 常温品 3 ピーチ風味 4 納入時に賞味期限が7か月以上あるもの
831	緑茶	個	1 1個200ミリリットルパック 2 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
832	レモンはちみつ飲料	個	1 1個195グラム以上 2 果汁15パーセント入り 3 無炭酸 4 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
833	フルーツジュース	個	1 200ミリリットルパック 2 果汁100パーセント 3 種類はその都度示す。 4 納入時に賞味期限が60日以上あるもの
834	フルーツジュース (1リットル)	個	1 1個1000ミリリットルパック 2 果汁100パーセント 3 種類はその都度示す。 4 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
835	野菜ジュース	個	1 種類、内容量はその都度示す。 2 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
836	ベリームース ミックス	個	1 1個500グラム入り 2 常温品 3 4倍の牛乳でのばすタイプのもの 4 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
837	フルーチェベース	個	1 1個1キログラム入り 2 種類はその都度示す。 3 果肉が入っていないもの 4 常温品 5 同量の牛乳と混ぜるタイプのもの 6 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
838	マンゴープリンの素	個	1 1個200グラム 2 常温品 3 200ミリリットル以上の牛乳と混ぜるタイプのもの 4 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
839	いちごみるく プリンの素	個	1 1個200グラム 2 常温品 3 200ミリリットル以上の牛乳と混ぜるタイプのもの 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
840	わらびもち	個	1 1個1キログラム 2 餅は冷凍品 3 きなこ100g付とする。 4 納入時に賞味期限が6か月以上あるもの
841	レアチーズ ミックス	個	1 1個500グラム 2 常温品 3 4倍の牛乳でのばすタイプのもの 4 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
842	加工たまご	個	1 MS玉 2 生卵を加熱殺菌してあるもので、黄身がとろりとした液状のもの 3 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
843	アロエベラ	個	1 1個500グラム入り(固形量) 2 肉厚タイプでシロップ漬け 3 常温品 4 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
844	カスタードミックス	個	1 1個1キログラム入り 2 3倍の牛乳と混ぜるタイプ 3 常温品 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
845	ティラミスミックス	個	1 1個500グラム 2 常温品 3 4倍の温めた牛乳で溶かすもの 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
846	ショコラムースミックス	個	1 1個500グラム 2 常温品 3 1倍の湯と3倍の牛乳でのばすタイプのもの 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
847	杏仁豆腐ミックス	個	1 1個500グラム 2 常温品 3 2倍の水と3倍の牛乳でのばすタイプのもの 4 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
848	抹茶水ようかんの素	個	1 1個500グラム 2 常温品 3 5倍の熱湯でのばすタイプのもの 4 納入時に賞味期限が1か月以上あるもの
849	プリンミックス	個	1 1個800グラム 2 常温品 3 3.6リットルのお湯でのばすタイプのもの 4 納入時に賞味期限が7か月以上あるもの
850	かぼちゃプリンの素	個	1 1個200グラム 2 常温品 3 200ミリリットル以上の牛乳と混ぜるタイプのもの 4 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
851	コーヒーゼリーの素	個	1 1個500グラム 2 4倍の湯でのばすもの 3 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
852	クッキングゼリーの素	個	1 1個600グラム入り 2 透明に仕上がるもの 3 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの
853	グレープゼリー	個	1 1個60グラム入り 2 食物繊維3グラム、鉄4ミリグラム配合 3 納入時に賞味期限が15日以上あるもの
854	エスプレッソ飲料	個	1 1個200ミリリットル入り 2 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
855	カフェオレ	個	1 1個200ミリリットル入り 2 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
856	カフェオレ (1リットル)	個	1 1リットルパック 2 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
857	ココア飲料	個	1 1個200ミリリットル入り 2 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
858	栄養サポート飲料	個	1 1個200ミリリットルパック入り 2 食物繊維強化タイプ 3 納入時に賞味期限が20日以上あるもの
859	乳飲料	個	1 1個200ミリリットルパック入り 2 種類はその都度示す。 3 納入時に賞味期限が15日以上あるもの
860	紅茶	個	1 1個200ミリリットル入り 2 特に指定のない場合はレモンティーとする。 3 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あるもの
861	紅茶 (1リットル)	個	1 特に指定のない場合はレモンティーとする。 2 納入時に賞味期限が15日以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
862	ゼリーベース	個	1 1キログラム入り 2 同量の湯でのばすもの 3 種類はその都度示す。 4 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
863	ウーロン茶	個	1 1個200ミリリットルパック 2 納入時に賞味期限が1ヶ月以上あるもの
864	桜餅	個	1 1個50グラム程度 2 指定のない場合はピンク色の焼皮とする。
865	黒胡麻プリンの素	個	1 1個800グラム入り 2 牛乳で作るタイプのもの
866	串団子	個	1 1個50～80グラム程度 2 種類はその都度示す。
867	ロングライフ 乳酸菌飲料	個	1 200ミリリットルパック 2 納入時に賞味期限が60日以上あるもの
868	ロングライフ カルシウム強化 ドリンク	個	1 200ミリリットルパック 2 カルシウム250ミリグラム含まれているもの 3 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あるもの
869	笹餅	個	1 1個50グラム程度 2 よもぎ餅とする。
870	柏餅	個	1 1個50グラム程度 2 柏の葉で包んであるもの 3 白餅とする。
871	おはぎ	個	1 1個50グラム程度 2 つぶあんとする。
872	ラッシーの素	個	1 1個800グラム 2 牛乳と混ぜるタイプ 3 6倍希釈 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
873	ホイップクリーム ミックス	個	1 1個500グラム 2 常温品 3 3倍の牛乳を加えて混ぜ合わせるタイプのもの 4 納入時に賞味期限が1か月以上あるもの
874	カルシウム強化 ヨーグルト	個	1 1個100グラム 2 1個にカルシウムが240ミリグラム以上含まれているもの 3 納入時に賞味期限が7日以上あるもの
875	ショコラトルテ ケーキ	個	1 1個200グラム 2 常温品 3 ケース入り 4 納入時に賞味期限が2日以上あるもの
876	ショートケーキ	個	1 1個200グラム 2 常温品 3 ケース入り 4 納入時に賞味期限が2日以上あるもの
877	チーズケーキ	個	1 1個200グラム 2 常温品 3 ケース入り 4 納入時に賞味期限が2日以上あるもの
878	スペイン風玉子焼	個	1 冷凍品 2 500グラム入り（1切50グラムカット済） 3 ジャガイモ、タマネギ、その他野菜入りのもの

900 野菜類

共通規格

- 1 鮮度良好で品種固有の色沢と形状があるもの
- 2 大きさが一様に揃っており、異品種が混入していないもの
- 3 香味、風味良好で異味、異臭を認めないこと。
- 4 病害虫、外傷等がなく土、砂、きょう雑物、農薬の付着又は混入のないもの
- 5 「とう立ち」「枯葉」「す」入り「ひび割れ」「また割れ」等がないもの
- 6 廃棄分量（毛、根、葉等）を除くこと。
- 7 検量時は容器等の重量を除くこと。
- 8 水洗いし水切り完全なもの
- 9 生野菜類はダンボール等の箱入りで、銘柄、等級表示を明確にしていること。
- 10 国産品とするが、端境期などやむを得ない場合は、産地国を表示した輸入品とする。輸入品を納入の場合は入札前に糧食班栄養担当官と調整する。但し、規格欄にて外国産可の表示をしているものはこの限りでない。
- 11 遺伝子組換え品は納入不可とする。

番号	品 名	単位	規 格
901	ほうれん草	kg	1 葉が密生していて濃緑色で艶と張りがあるもの
902	サラダ用 ほうれん草	kg	1 生食用で殺菌処理してあるもの 2 葉が密生していて緑色で艶と張りがあるもの
903	小松菜	kg	1 901に準ずる。
904	水菜	kg	1 901に準ずる。
905	春菊	kg	1 901に準ずる。
906	白瓜	kg	1 外皮は滑らかで、傷のないもの
907	ベビーリーフ	kg	1 水菜、サラダほうれん草等3種類以上のミックス
908	根三つ葉	kg	1 根葉2センチ以内とし軟白部分は8センチ以上とする。 2 特有の香りを有するもの
909	糸三つ葉	kg	1 軟白部分は1.5センチ程度とする。
910	パセリ	kg	1 香りが強く鮮やかな緑色を呈していて、葉先がよく縮れているもの
911	あさつき	kg	1 葉がすっきりしていて、柔らかいもの
912	にら	kg	1 葉肉厚く、柔らかくみずみずしい緑色を呈し艶があり、幅太いもので特有の香りを有するもの 2 葉がしおれているものは不可
913	長葱	kg	1 白色部分は光沢があり、柔らかい感じで弾力性のあるもの 2 青葉は軟白部の長さの1/3以下とする。
914	分葱	kg	1 葉がしおれているものは不可
915	人参	kg	1 濃い橙色のもの 2 ひげ根跡のくぼみの少ないもの 3 1本15センチ以上で300～350グラム程度とする。
916	切人参	kg	1 人参の皮を荒削りした後、縦割千切（長さ5センチ）にしたもの 2 2ミリ角程度とする。

番号	品 名	単位	規 格
917	菜の花	kg	1 濃緑色でつぼみが固く締まっているもの 2 茎の切り口がみずみずしいもの
918	貝割れ大根	kg	1 軟白部が柔らかくみずみずしいもの
919	そら豆	kg	1 さやからむいてあるもの 2 1個10～15グラム程度とする。 3 黄緑色を呈し、身がしっかりつまっていること。
920	枝豆	kg	1 枝とりとし、1さや2～4グラムとする。
921	大葉	kg	1 緑色鮮やかで褐色、黒変していないもの 2 適度の柔らかさを備えたもの 3 香りが豊かなもの
922	オクラ	kg	1 濃緑色で細毛が密生し筋がはっきりした先の尖ったもの。長さ6～10センチ程度とする。
923	たらのめ	kg	1 天麩羅用とし、大きさが揃っているもの
924	南瓜	kg	1 完全熟成とし品質形状良好なものとする。 2 1個1.5～2キログラム程度とする。 3 品種は西洋南瓜とする。
925	ピーマン	kg	1 濃緑色を呈し品質、形状の良い柔らかいもの 2 赤色や黒の縞のはいったものは不可 3 1個40～60グラム程度とする。
926	ししとう	kg	1 濃緑色を呈し品質、形状の良い柔らかいもの 2 赤色や黒の縞のはいったものは不可 3 長さ5～10センチ程度とする。
927	レタス	kg	1 結球良く根切り葉づれの無い球揃いのもの 2 切り口がみずみずしく、白緑鮮やかな葉の厚い柔らかいもの
928	ブリーツレタス	kg	1 鮮緑色を呈し葉が縮れて柔らかいもの 2 根切り葉づれの無いみずみずしいもの
929	サニーレタス	kg	1 葉先の部分が特有の赤紫色をしていること。 2 根切り葉づれの無いみずみずしいもの
930	エンダイブ	kg	1 葉の部分が細かく縮れていること。 2 根切り葉づれの無いみずみずしいもの
931	サラダ菜	kg	1 濃緑色で葉の部分が厚く柔らかいもの
932	セロリ	kg	1 茎が太く（肉厚）長く、香りが良いもの 2 淡緑白色を呈するもの
933	グリーンアスパラガス	kg	1 濃緑色で真っ直ぐに伸びて先端が堅く締まっているもの 2 筋っぽく変色したものは不可 3 1本当たり20～30グラム程度とする。
934	とうもろこし	kg	1 外皮が青く新鮮なもので適度に成熟した実の揃って艶のあるもの 2 1本300グラム程度の「ゴールドラッシュ」又は「ホワイトコーン」とする。 3 皮は2枚程度つけて納品すること。
935	白菜	kg	1 緑葉少なく抱合完全で、くきが広く鮮度良好なもの。 2 斑点がないもの
936	蓮根	kg	1 肉質柔らかく、白色で良品。 2 水洗品で筋が少なくふくらとしたもので外皮に傷がないもの 3 市場規格品（2節3節。長さ50～65センチ、幅5～7センチ程度）
937	筍	kg	1 国産品の新物でボイルしてあるもの 2 短く太くて先端の黄色いもの 3 肉質柔らかいもので根の固い部分は除く。 4 当日茹でたものとし、納入時間は要求書において示す。

番号	品 名	単位	規 格
938	蒨	kg	1 色沢良好、太さ均一で肉質柔らかいもの 2 茎の長さ80センチ以上とする。
939	うど	kg	1 ピンクがかった白色で光沢の良い香りの強いもの 2 枝のない太いもので赤い斑点や変色品は不可 3 時期により、「山うど」も可
940	キャベツ	kg	1 結球固く抱合完全なもので外葉、根部は除く。 2 1個1～2キログラム程度 3 春キャベツは、新鮮な淡緑色を呈し抱合完全なもので、600グラム程度
941	紫キャベツ	kg	1 940の1、2に準ずる。 2 色鮮やかな濃紫色をしたもの
942	グリーンピース	kg	1 青々しく豆が硬いもの 2 むきみ
943	玉葱	kg	1 乾燥良好で光沢があり固く締まって重い黄玉葱とする。 2 皮むきとし、皮剥き後1日以内のもの 3 根部を除き発芽締まりのないもの 4 濃く腐りのないもの 5 新玉葱は白玉葱とする。
944	赤玉葱	kg	1 色鮮やかで発芽なく固く締まったもの 2 皮むきとし、皮剥き後1日以内のもの
945	小玉葱	kg	1 乾燥良好で光沢があり固く締まっているもの 2 皮むきとし、皮剥き後1日以内のもの 3 ペコロスとし1個10～20グラムとする。
946	ごぼう	kg	1 真っ直ぐに伸びていて直径1～1.5センチ程度で長さ70～90センチ程度とし泥がついていないもの 2 洗いごぼうとする。（土、泥付は不可）
947	切ごぼう	kg	1 ごぼうの皮を良く剥きあく抜きを十分にした後、縦割し長さ5センチ程度の千切り 2 酢水に浸してから水切りし、真空パックにつめたもの 3 2ミリ角程度
948	大根	kg	1 色白で、表面が均一なもの 2 葉は首上10センチ以下に切ったもの 3 1本1.5～2キログラム以上、長さ40センチ程度 4 折曲がったもの不可
949	ラディッシュ	kg	1 外皮が鮮やかな赤色を呈し、形の丸い傷割れ虫喰いのない形揃いのもの
950	かぶ	kg	1 色白で、表面が均一なもの 2 葉付きとし葉は総重量の20パーセント迄とする。
951	かぶ玉	kg	1 950の蕪を茎、葉とも切り落としたもの 2 1玉70～100グラム程度とする。
952	もやし	kg	1 「緑豆もやし」とし長さ5センチ以下とする。 2 みずみずしい白さのもの 3 根切りもやしは、ベストもやし相当とする。 4 真空パック入り
953	子大豆もやし	kg	1 大豆もやしを原料とする。 2 みずみずしい白さのもの 3 真空パック入り
954	根生姜	kg	1 皮にカビ等がなく肥大豊満なもの 2 発芽のないもの 3 指定のない場合は外国産可
955	ぜんまい	kg	1 水煮とし、袋入り。

番号	品 名	単位	規 格
956	胡瓜	kg	1 緑色を呈し、種が少ないもの 2 形状は直線状とする。所謂B品の曲がり、肩落ち、尻太り、尻細り、障害は認めない。 3 SまたはMサイズで苦味の少ないもの 4 熟しすぎ及び未熟なものは不可
957	茄子	kg	1 光沢のある濃紫紺色で種子が少なく皮の固くない皮割れ、茶色の斑点のない成熟していないもの 2 1個80～100グラム程度とする。
958	米茄子	kg	1 957に準ずる。 2 1個350グラム程度とする。 3 丸茄子も可
959	トマト・ プチトマト	kg	1 成熟度80パーセント程度で固く締まり弾力性のあるもの 2 鮮やかな赤色を呈しているもの 3 同一品質のもので破損品及び変形品を含まない。 4 1個120～180グラム程度とする。 5 プチトマトは1個10～15グラムとする。
960	にんにく	kg	1 指定のない場合は外国産可 2 乾燥が完全なもの
961	みょうが	kg	1 紅をさした光沢のある身の締まった特有の香りを有するもの
962	カリフラワー	kg	1 花蕾が純白か、クリーム色で固く締まった香りの良いもの 2 外葉6枚以内で、花蕾から上部を5センチ以内に切り揃える。 3 芯の太さ2.5センチ程度とする。
963	ブロッコリー	kg	1 花蕾が濃緑色で固く締まった香りの良いもの 2 外葉2枚程度ついた直径10センチ以上のもの 3 芯の太さ2.5センチ程度とする。
964	クレソン	kg	1 芳香味じゅうぶんで葉が大きく傷みがなく葉間がつまっております茎の太いもの
965	冬瓜	kg	1 外皮が淡緑色を呈するもので1個3キログラム程度のもの
966	にがうり	kg	1 外皮が濃緑色で特有のデコボコがあり、ずっしりしたもの 2 1本200～250グラム程度のものとする。
967	青梗菜	kg	1 901に準ずる。
968	豆苗	kg	1 鮮やかな緑色で葉、茎とも柔らかいもの 2 えんどう特有の風味があるもの 3 パック入り
969	空芯菜	kg	1 色艶が良く、形の崩れていないもの
970	エリンギ	kg	1 かさが薄茶色で柄が白いもの 2 長さ10センチ程度とする。
971	松茸	kg	1 かさが五分開きで軸が太く弾力があり、ひだに湿り気があるもの 2 指定のない場合は外国産可
972	生椎茸	kg	1 中つぼみで、かさが七分開きで肉付よく厚いもの 2 かさの直径4～6センチ程度とする。
973	えのき茸	kg	1 かさが揃ったもので白く傷みのないもの 2 真空パック
974	しめじ	kg	1 本しめじで枝が太くて短いもの
975	舞茸	kg	1 かさが薄く扇形をしているもの

番号	品 名	単位	規 格
976	なめこ水煮	袋	1 1袋1200グラム 2 固形量1キログラム以上 3 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
977	マッシュルーム	kg	1 かさの部分に傷がなく、丸形をしているもの 2 色についてはその都度示す。
978	ズッキーニ	kg	1 指定のない場合は緑色とする。 2 太さ2～3センチ程度とする。
979	しなちく	袋	1 味付 2 1キログラム袋に固形量が850グラム入り
980	モロヘイヤ	kg	1 葉が密生していて濃緑色で艶と張りがあるもの
981	カラーピーマン	kg	1 肉厚で形がしっかりとして特有の甘味があるもの
982	さやえんどう	kg	1 絹さや種とし、緑色の鮮やかなもの 2 張りあるもので、すじとりしてあるもの
983	さやいんげん	kg	1 どじょういんげんとし、緑色の鮮やかなもの 2 張りあるもので、すじとりしてあるもの
984	スナップえんどう	kg	1 緑色であざやかなもの 2 ふっくらと厚みのあるものですじとりしてあるもの
985	ふきのとう	kg	1 1個10～15グラム程度とする。
986	トレビス	kg	1 結球固く抱合完全なもので外葉、根部は除く 2 軸の部分が白いもの
987	せり	kg	1 葉がみずみずしく緑色が鮮やかなもの 2 茎が太くなく、ゆがんでいないもの

1000 果実類

共通規格

- 1 鮮度良好で品種固有の色沢と形状があるもの
- 2 大きさが一様に揃っているもの
- 3 成熟度は良好で未過熟のないもの
- 4 品種特有の芳香があるもの
- 5 障害、腐敗、病害虫、奇形、土、砂、きょう雑物、農薬の付着、混入がないもの
- 6 納入時、異品種は含まない。
- 7 納入時、ダンボール等の箱入りで銘柄、内容量、産地、業者名を表示する。

番号	品 名	単位	規 格
1001	みかん	kg	1 温州蜜柑とする。 2 果皮が柔らかく、甘味十分なもの 3 早生蜜柑は果皮が緑がかかったものも可 4 1個90グラム程度
1002	甘夏みかん	kg	1 重量感があり、へたがしっかりしているもの 2 1個350グラム程度
1003	干しぶどう	kg	1 乾燥剤入り。1キログラム単位で納品可能なもの
1004	いよかん	kg	1 水分が十分あるもの 2 1個250グラム程度
1005	ブルーベリー	kg	1 型崩れのないもので丸々としたもの 2 表面に白っぽい粉（ブルーム）がついているもの
1006	オレンジ	kg	1 バレンシア又はマーコットとする。 2 1個250グラム程度 3 9時まで納品とする。
1007	メロン	kg	1 網目のあるもので外観に傷、割れがあるものは不可 2 緑色の果肉のものとする。 3 1個500～800グラム程度 4 9時まで納品とする。
1008	西瓜	kg	1 外観に傷、割れがあるものは不可 2 1個4キログラム程度 3 表面は黒白の縦線でたたいて良い音がするもの。 4 割ると赤色をしてみずみずしくシャリシャリしているもの 5 9時まで納品とする。
1009	ポンカン	kg	1 1個100グラム程度
1010	デコポン	kg	1 1個300グラム程度
1011	グレープフルーツ	kg	1 1個350グラム程度 2 指定のない場合は、ホワイトとする。 3 9時まで納品とする。
1012	キウイフルーツ	kg	1 外国産の場合はゼスプリ製品を基準とする。 2 1個100グラム程度 3 種類はその都度示す。 4 9時まで納品とする。
1013	レモン	kg	1 外国産の場合はサンキスト製品を基準とする。 2 1個100グラム程度

番号	品 名	単位	規 格
1014	りんご	kg	1 富士、さんさ、千秋、津軽、ジョナゴールド、しなのスイートなど季節の出回り品を優先する。 2 1個250グラム程度 3 納入時までには品種を栄養担当官まで連絡すること。 4 9時まで納品とする。
1015	柚子	kg	1 1個80グラム程度
1016	バナナ	kg	1 ドール製品、デルモンテ製品、チキータ製品のいずれかとする。 2 1本130～160グラム程度
1017	パイナップル	kg	1 葉の部分を除いて納品すること。 2 甘味の強い品種 3 9時まで納品とする。
1018	びわ	kg	1 国内産 2 丸みがあり、皮に張りがあるもの 3 1個40グラム程度
1019	むき栗	kg	1 外国産の場合、原産国を明記 2 1個15～20グラム程度 3 納入日より3日以内にむいたもの
1020	桃	kg	1 白桃とする。 2 1個250グラム程度
1021	苺	kg	1 甘味十分なもの。 2 1個10～15グラム程度
1022	アボカド	kg	1 1個100～150グラム程度
1023	柿	kg	1 平たねなし柿とし、1個200グラム程度 2 渋みがあるものは不可 3 9時まで納品とする。
1024	巨峰	kg	1 1房600～800グラム程度 2 種なし
1025	デラウェア	kg	1 1房120グラム程度
1026	梨	kg	1 水分が十分あるもの 2 幸水、新高など季節の出回り品を優先する。 3 納入時までには品種を栄養担当官まで連絡すること。 4 9時まで納品とする。
1027	さくらんぼ	kg	1 佐藤錦とする。 2 甘味十分なもの 3 1粒5～7グラム程度
1028	アメリカンチェリー	kg	1 カリフォルニア又はワシントン産とする。 2 甘味が十分なもの 3 1粒10グラム程度
1029	マンゴー	kg	1 アップルマンゴーを基準とするが、市場にない場合は、季節の出回り品を優先とする。その際は、納入時までには品種を栄養担当官まで連絡すること。
1030	ラ・フランス	kg	1 1個250グラム程度 2 9時まで納品とする。
1031	すだち	kg	1 1個25グラム程度
1032	かぼす	kg	1 1個40グラム程度
1033	小玉西瓜	kg	1 外観に傷、割れがあるものは不可 2 1個1.5～2キログラム程度 3 割ると赤色をしてみずみずしくシャリシャリとした食感があるもの 4 9時まで納品とする。

1 1 0 0 海藻類

共通規格

- 1 乾物については光沢があり、乾燥良好、特有の香りがあるもので、きょう雑物の混入がないもの
- 2 生物については鮮度が良く、特有の色を呈しきょう雑物の混入がないもの
- 3 塩蔵の物については適度の塩で加工されきょう雑物の混入がないもの
- 4 外装には品名、内容量、賞味期限、製造業者名を表示する。
- 5 記載のないものについては、納入時に賞味期限が4か月以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
1101	焼きのり	袋	1 干しのりを材料とする。 2 色黒く光沢あり表面にむら、穴あき、砂等が混入していないもの 3 1枚2グラム程度の厚みのあるもので、20センチ×20センチサイズのもの 4 1袋10枚入り
1102	刻みのり	袋	1 1袋100グラム入り 2 形状は細切り
1103	味付けのり	個	1 干しのりを材料とし、みりん及び醤油等で味付 2 1袋4枚以上とし上級品 3 1個100袋入りとし、100袋単位で密封した容器に乾燥剤を同封すること。
1104	生刻み昆布	kg	1 2ミリ程度の細さとする。 2 納入時に消費期限が3日以上あるもの
1105	味付もずく酢	kg	1 もずくに味付したもの 2 納入時に消費期限が3日以上あるもの
1106	だし昆布	kg	1 板状のもの 2 100グラム単位で納品できるもの 3 変質、変色していないもの
1107	干ひじき	kg	1 変質、変色がないもの 2 着色品不可 3 芽ひじきとする。
1108	青のり粉	袋	1 青のりを材料とする。 2 1袋50グラム以上
1109	カット若布	kg	1 乾燥若布を細かくカットしたもの
1110	太切りめかぶ	袋	1 1袋100グラム入り 2 7～8倍に増えるもの 3 乾燥品
1111	海藻サラダ	kg	1 若布、茎若布、白きくらげ、こんにゃく寒天、赤つのまたが入っているもの 2 もどした時に一口大のサイズであること。 3 乾燥品
1112	カラフル海藻ミックス	袋	1 乾燥白きくらげ、つのまた（赤・青・黄）乾燥昆布の5種類のみ入っていて昆布は20%以内とする。 2 1袋100グラム入り 3 乾燥品
1113	千切めかぶ	袋	1 1袋200グラム入り 2 冷凍品
1114	刻み韓国味付のり	袋	1 1袋200グラム入り 2 乾燥品

番号	品 名	単位	規 格
1115	とろろ昆布	kg	1 1 キログラム入り 2 乾燥品
1116	粉寒天	kg	1 1 キログラム入り 2 乾燥品
1117	結び昆布	kg	1 1 個 1 グラム程度 2 おでん用 3 乾燥品

1 2 0 0 漬物類

共通規格

- 1 新鮮な原料を使用したもの
- 2 固有の色沢を有しているもので過度な着色がないもの（無着色の場合は別示）
- 3 漬かりが適度で酸味、異味、異臭、きょう雑物のないもの
- 4 食品衛生法による食品添加物使用で低塩のもの
- 5 歯切れのよくないもの、肉質の著しく劣るもの等の混入は避ける。
- 6 賞味期限を表示。生鮮は納入時に賞味期限が５日以上あるものとし、耐久品は規格欄に表示する。
- 7 漬け汁、糠、酒粕、味噌等は検量外とする。
- 8 外装に品名、内容量、製造業者名等を表示すること。
- 9 製造業者元詰品（販売業者の小分けは不可）

番号	品 名	単位	規 格
1201	沢庵漬	kg	1 病虫害、「す」が入っていないもの 2 折れ、損傷のないもの 3 １～１０月は、ひね（本沢庵）とし、１１～１２月迄は新漬けとする。 4 甘口とする。
1202	白菜キムチ	kg	1 白菜を原料とし特有の香味を有すること。 2 キムチの素を付着した即席風のものは不可 3 国内産
1203	梅干	kg	1 外国産可 2 １個５グラム程度の種なし 3 塩分がきつくないものとし塩分濃度８％以下程度のもの 4 納入時に賞味期限が３ヶ月以上あるもの
1204	にんにく漬	瓶	1 １瓶５００グラム入り（固形量３００グラム） 2 無添加・無臭製法 3 納入時に賞味期限が８ヶ月以上あるもの
1205	わさび漬	kg	1 良好なわさびを使用した風味良好なもの
1206	らっきょう漬	kg	1 小粒楽京を甘酢漬したもので歯切れのよいもの 2 酸味が少ないもの 3 納入時に賞味期限が５０日以上あるもの
1207	福神漬	kg	1 ３種類以上入っているもの 2 塩辛いだけのものは不可 3 過度の着色は不可 4 納入時に賞味期限が５０日以上あるもの
1208	赤かぶ漬	kg	1 かぶに着色しただけのものは不可
1209	刻み紅生姜	kg	1 新生姜を漬けたもので筋がなく味が内部まで良く浸透したもの 2 千切りスライス
1210	甘酢生姜	kg	1 新生姜を漬けたもので筋がなく味が内部まで良く浸透したもの 2 スライス
1211	はじかみ	袋	1 新生姜を甘酢漬けしたもの 2 白とする。 3 １袋５０本入り
1212	ザーサイ漬	kg	1 塩分がきつくないものとし、塩分濃度１０パーセント程度のもの

番号	品 名	単位	規 格
1213	梅肉	kg	1 梅干しの種を除き漬し練ったもので純正なもの 2 過度な着色は不可とする。
1214	刻み沢庵漬	kg	1 千切り沢庵とする。 2 甘口タイプ 3 1201の3、4に準ずる。
1215	ピクルス	kg	1 酸味の良くきいたもの 2 胡瓜とする。
1216	しその実漬	kg	1 青紫蘇の実を漬けたもの
1217	はりはり漬	kg	1 切り干し大根、蓮根、人参、胡麻等4種類以上のものを漬けたもの
1218	松前漬	kg	1 するめ、昆布、人参等の千切りを醤油みりんに漬けたもの
1219	つぼ漬	kg	1 大根を原料とし醤油その他調味液に漬け風味、歯切りが良好なもの
1220	高菜漬	kg	1 べっこう色を呈し漬けこみ完全なロングのもの
1221	山菜漬	kg	1 わらび、細竹、なめこ、きくらげ、ぜんまい入り 2 昆布や魚介の上品な旨味がきいたもの 3 固計量700グラム以上
1222	山ごぼう大根漬	kg	1 山ごぼうと大根をたまり醤油で漬けたもの
1223	かっぱ漬	kg	1 胡瓜と生姜を醤油漬けしたもの
1224	野沢菜漬	kg	1 新鮮な野沢菜を塩漬け（新漬け）したもので緑色鮮やかなロングのもの
1225	しば漬	kg	1 香味、色味ともに良好なもの 2 茄子、胡瓜、紫蘇の葉、茗荷、生姜などを主原料とし漬けたもの
1226	味付もやし	kg	1 大豆もやしを原料とし、胡麻油、唐辛子粉醤油等を合わせた調味液に漬けたもの
1227	桜大根漬	kg	1 良質の大根を拍子切りにし甘酢に漬けたもの 2 過度の着色は不可

1 3 0 0 冷凍食品類

共通規格

- 1 特有の香りを持ち、風味良好で異味、異臭を認めないもの
- 2 鮮度良好、外観に異常がなく、病液、寄生虫等が認められないもの
- 3 適度の硬さと弾力を有するもので加熱後柔らかいもの
- 4 賞味期限を表示すること。
- 5 冷凍焼けのないもの
- 6 急速冷凍品で納入時完全凍結のもので、保管中に解凍、再凍結していないもの
- 7 容器には品名、内容量、製造業者名を表示すること。
- 8 納入時に賞味期限が半年以上あるもの
- 9 製造業者元詰品（納入業者の小分けは不可）
- 1 0 特に指定のない場合はバラ凍結とする。

番号	品 名	単位	規 格
1301	ジンギスカン	kg	1 ラム肉はニュージーランド産またはオーストラリア産とし、肉が7割以上であること 2 1キログラム入り 3 納入時に賞味期限が4か月以上あること
1302	コロッケ	個	1 特に指定のない場合は、1個70グラム程度
1303	焼売	個	1 1個18グラム 2 1個単位で納品できるもの
1304	餃子	個	1 1個23グラム 2 1個単位で納品できるもの
1305	春巻	個	1 1個50グラム 2 1個単位で納品できるもの
1306	にら饅頭	個	1 特に指定のない場合は、1個25グラム 2 にらと豚挽肉が入っていること
1307	肉入りワンタン	kg	1 市販上級品 2 1個8グラム程度とする。 3 変色、変質、異臭のないこと
1308	かきフライ	個	1 特に指定のない場合は、1個25グラム 2 先端まで、牡蠣がつまっていること
1309	黒糖肉団子	袋	1 1袋1キログラム（固形量650グラム） 2 1個13グラム 3 黒糖をベースに味付けしているもの
1310	ハンバーグ	個	1 特に指定のない場合は、1個120グラム
1311	ミニハンバーグ	個	1 特に指定のない場合は、1個30グラム
1312	冷凍豆腐	kg	1 15ミリダイスカット 2 カルシウム強化タイプ
1313	メンチカツ	個	1 特に指定のない場合は、1個80グラム
1314	鯰フライ	個	1 骨なし 2 重量は、その都度示す。
1315	白身魚フライ	個	1 1個90グラム 2 ホキ、タラ、カレイのいずれかとする。
1316	いわしカツ	個	1 1個20グラム 2 青じそで巻いてあるもの
1317	ハッシュドポテト	個	1 1個60～70グラム程度 2 縦10センチ×横5センチ×幅1センチ程度
1318	ロールキャベツ	個	1 1個40～48グラム 2 粗引き豚肉使用
1319	いかフライ	個	1 1個80グラム 2 サクサクした衣を使用

番号	品 名	単位	規 格
1320	シーフードミックス	kg	1 皮むきいか、むきえび、あさりを新鮮なままバラ凍結したもの
1321	ミックスベジタブル	kg	1 コーン30パーセント、人参40パーセント、グリーンピース30パーセント程度とする。
1322	海老フライ	尾	1 特に指定のない場合は1尾30グラム
1323	ジャンボ海老フライ	尾	1 1尾70グラム程度とする。 2 長さ20センチ程度で、先端まで海老がつまっているもの
1324	オニオンリング	kg	1 1個18グラム程度 2 国産玉葱使用
1325	豆腐ハンバーグ	kg	1 1個90～98グラム程度 2 鶏肉、野菜、魚のすりみ、ひじき入り
1326	豆腐焼売	個	1 1個27グラム 2 1個単位で納品できるもの
1327	3種の野菜入り 鶏つくね	袋	1 1袋750グラム 2 1個30グラム キャベツ、人参、玉葱入り
1328	ナン	個	1 特に指定のない場合は、1個50グラム
1329	チキン南蛮	袋	1 1袋900グラム入り 2 1個30グラム
1330	ヴィシソワーズ	kg	1 冷・温両用タイプ 2 ストレートタイプ
1331	凍菜類	kg	1 新鮮な野菜を加工し冷凍したもの 2 種類についてはその都度示す。 3 バラ凍結とし、アスパラガス、いんげん等食材をカットしていないもの
1332	鯛飯の具	袋	1 真空パック 2 鯛の半身で皮・骨がないもの 3 1袋350グラム程度
1333	冷凍ブルーベリー	kg	1 解凍後、すぐに食べられるもの 2 身が崩れていないもの
1334	赤ウィンナー	kg	1 1キログラム入り 2 国産鶏肉、国産豚肉を使用したもの 3 切れ目が3から4か所入っているもの
1335	水餃子	kg	1 1個15グラム程度
1336	黒はんぺんフライ	個	1 1個40グラム 2 骨ごとすり身の鰯と鱈を使用したもの
1337	かにたま	個	1 1個160グラム 2 タレ付（甘酢しょうゆ味）
1338	オム焼きそば	個	1 1個250グラム 2 ふんわり卵タイプ
1339	つみれ	kg	1 1個20～25グラム 2 いわしを主体としたもの
1340	水まんじゅう	個	1 1個25グラム 2 透明な生地で紫芋あんを包んだもの
1341	桜小餅	個	1 1個30グラム 2 桃色のやわらかいもち米で包んだもの
1342	ダブルクリーム ワッフル	個	1 1個30グラム 2 カスタードクリームとホイップクリームのブレンド 3 1トレーに4個入りまでとする。
1343	ごま団子	個	1 1個30グラム 2 黒ごまあんを使用 3 中華用デザート

番号	品 名	単位	規 格
1344	冷凍ケーキ	個	1 1個350～380グラム程度 2 フリーカットタイプ 3 指定のない場合は苺ショートとする。
1345	冷凍マンゴー	kg	1 解凍後、すぐに食べられるもの 2 皮むきアップルマンゴーを1センチ程度のダイスカットにしたもの
1346	冷凍いちご	kg	1 解凍後、すぐに食べられるもの 2 1センチ程度のダイスカットにしたもの
1347	冷凍レモンゼリー	kg	1 1キログラム入り 2 ダイスカットにしたもの
1348	海老天ぷら	尾	1 特に指定のない場合は、1尾30グラム
1349	海老かきあげ	個	1 1個80グラム程度 2 野菜3種以上と海老入り
1350	いか天ぷら	個	1 特に指定のない場合は、1個50グラム
1351	まぐろメンチ 串カツ	個	1 1個25グラム程度 2 ダイスカットにしたまぐろを使用
1352	豚串カツ	個	1 1個40～45グラム程度 2 豚ロース肉使用
1353	新生姜入り肉団子	袋	1 1袋900グラム入り 2 固計量500グラムで1個あたり18グラム程度
1354	ローストチキン	個	1 1個150～180グラム程度 2 タレに漬け込み後、焼いたもの 3 骨付（レッグ） 4 自然解凍で食べられるもの
1355	フライドチキン	個	1 1個95～130グラム程度 2 鶏もも肉使用 3 骨なし 4 スパイシーなもの
1356	豆腐ハンバーグ	個	1 1個50グラム。 2 豆腐に白身魚のすりみ、ひじき、野菜、鶏肉を混ぜ合わせハンバーグ状にしたもの
1357	天井セット	個	1 海老天、烏賊天、野菜かきあげ、南瓜天、蓮根天、いんげん天を1セットとする。
1358	海老カツ	個	1 1個100グラム 2 海老の食感があるもの
1359	サーモンフライ	個	1 1個55～65グラム程度 2 カラフトマス使用
1360	ビーツ	袋	1 1袋500グラム入り 2 ダイスカット
1361	ちりめん御飯の素	袋	1 1袋300グラム入り 2 ちりめん、野沢菜、オキアミが入っているもの 3 炊き上がり御飯に混ぜるタイプ
1362	あさり御飯の素	袋	1 1袋300グラム入り 2 人参、葉大根が入っているもの 3 炊き上がり御飯に混ぜるタイプ
1363	天ぷら用穴子	袋	1 1袋5個入り 2 1個27グラム以上 3 長さ20センチ以上 4 天ぷら用に下処理済で、折れ曲がっていないもの。 5 衣がついていないもの
1364	キハダマグロ カツレツ	個	1 1個100グラム程度

番号	品 名	単位	規 格
1365	ビッグチキンカツ	個	1 1個130～140グラム程度 2 厚さ2センチ程度
1366	たこつみれ	袋	1 1個20グラム程度 2 1袋50個入り
1367	くきわかめ	袋	1 1袋500グラム 2 細切り
1368	ローストポーク	kg	1 1本500～600グラム程度 2 原料肉は豚肩ロース肉とする。 3 炭火焼製法 4 真空パック
1369	豚角煮	袋	1 1袋1キログラム入り 2 固形量700グラム、煮汁300グラム程度 3 20～21個入り 4 脂浮きしないもの
1370	ミニ豆腐 ハンバーグ	個	1 1個45～50グラム 2 鶏肉、野菜、魚のすりみ、ひじき入り
1371	ベリー大福餅	個	1 1個25グラム程度 2 ストロベリージャムとブルーベリーレアチーズク リームをラズベリー果汁入り餅生地で包んだもの
1372	チェリートマト	kg	1 へたなし 2 半割り 3 セミドライ製法
1373	オクラ	kg	1 Sサイズ 2 ホール
1374	ササミ梅しそカツ	個	1 1個100グラム 2 梅ペーストとシソを乗せてパン粉で包んだもの
1375	豚レバー打粉付	kg	1 1キログラム入り 2 IQF製法 3 1個15～20グラム程度のそぎ切り 4 国産豚レバー使用
1376	子持ちししやも フライ	個	1 1個20グラム
1377	あまおう苺ゼリー	kg	1 1キログラム入り 2 ダイスカット 3 鉄とカルシウム強化
1378	シャインマスカット ゼリー	kg	1 1キログラム入り 2 ダイスカット 3 鉄とカルシウム強化
1379	トマトソース	袋	1 加熱なしで使用できる粗ごしタイプ。 2 にんにく、バジル、ワインの香りがあるもの 3 賞味期限が1年以上あるもの
1380	ボロニア ソーセージ	袋	1 1袋225グラム入り。（15スライス入り） 2 ブラックペッパーの風味があるもの
1381	秋刀魚フライ	個	1 1個100グラム
1382	豚レバーカツ	個	1 1個60グラム 2 国産豚レバー使用
1383	冷凍アボカド	kg	1 解凍後、すぐに食べられるもの 2 皮むきアボカドを1センチ程度のダイスカットにし たもの
1384	水餃子	kg	1 1個12.5グラム 2 皮がもちもちしたタイプ 3 スチームコンベクションで調理可能なもの
1385	ホッキサラダ	袋	1 1袋1キログラム入り 2 ホッキ貝をマヨネーズで和えたもの

番号	品 名	単位	規 格
1386	秋刀魚味付すりみ	袋	1 1袋1キログラム入り 2 秋刀魚だけのすりみとする。
1387	ミニいわしつみれ	袋	1 1袋1キログラム入り 2 140個以上入っているもの
1388	宇治抹茶ババロア	個	1 1袋1キログラム入り 2 1センチ角程度にカットされたもの

1 4 0 0 調理加工食品類

共通規格

- 1 特有の香りを持ち、風味良好で異味、異臭を認めないもの
- 2 鮮度良好、外観に異常がなく、病液、寄生虫等が認められないもの
- 3 適度の硬さと弾力を有するもので加熱後柔らかいもの
- 4 規格書番号1 4 0 1～1 4 0 3は、当日調理したものとし、調理終了後、速やかに（1時間以内）に納品することとする。
- 5 記載のないものは常温品とする。

番号	品 名	単位	規 格
1401	蒸し焼売	kg	1 糧食購入要求書及び確定発注通知書において納品時間を示す。 2 時間指定納品とする。 3 納入の際は適温を保ち、輸送方法には特に留意すること。 4 容器は衛生的なものを利用すること。 5 品名、製造会社名、消費期限を添付して納品すること。 6 種類、重量はその都度示す。
1402	焼き餃子	kg	1 1 4 0 1 に準ずる。
1403	ごぼうの 鶏そぼろ和え	袋	1 1 袋5 0 0 グラム入り（固形量4 5 0 グラム以上） 2 斜め切りごぼうといちょう切り人参と鶏そぼろを和風調味料で味付したもの 3 納入時に賞味期限が3 か月以上あるもの
1404	ビーフシチュー	袋	1 馬鈴薯、人参、玉葱、牛肉が固形で入っているものとする。 2 1 袋1 キログラム入り 3 納入時に賞味期限が半年以上あるもの 4 レトルトパウチ
1405	レトルトパック (牛野菜カレー)	個	1 ビーフと野菜で2 2 0 グラム以上 2 無菌パック 3 納入時に賞味期限が1 年8 か月以上あるもの
1406	牛カルビ丼の素	個	1 1 個1 5 0 グラム以上 2 牛肉を焼肉のたれで味付けしたもの 3 納入時に賞味期限が半年以上あるもの 4 レトルトパウチ
1407	おでん	個	1 1 個3 8 0 グラム以上 2 卵、牛蒡巻きの他2 品以上入っているもの 3 納入時に賞味期限が2 か月以上あるもの 4 レトルトパウチ
1408	ビビンバの具	kg	1 味付 2 大豆もやし、ぜんまい、人参、木耳が含まれているもの 3 納入時に賞味期限が2 か月以上あるもの
1409	鶏肉みぞれ煮	袋	1 1 袋3 0 0 グラム入り 2 1 0 切れ入り 3 納入時に賞味期限が6 か月以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
1410	真いわし梅煮	袋	1 1袋1キログラム入り 2 70切れ程度入り 3 納入時に賞味期限が5か月以上あるもの
1411	鯖味噌煮	袋	1 1袋700グラム入り 2 1袋10切れ入り 3 1切70グラム程度 4 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
1412	さんま蒲焼	袋	1 1袋1キログラム入り 2 1袋に35切れ程度入り 3 納入時に賞味期限が5か月以上あるもの
1413	さんま生姜煮	袋	1 1袋500グラム入り 2 1袋18切れ入り 3 納入時に賞味期限が4か月以上あるもの
1414	にしん甘露煮	袋	1 1袋1キログラム入り 2 1袋に40切れ程度入り 3 納入時に賞味期限が5か月以上あるもの
1415	レトルトむき栗	袋	1 1袋1キログラム入り 2 甘く味付してあるもの 3 納入時に賞味期限が10日以上あるもの
1416	ビーフカレー	袋	1 中辛 2 1袋3キログラム入り 3 納入時に賞味期限が1年2か月以上あるもの
1417	レトルトパック (生姜焼)	個	1 豚肉生姜焼140グラム以上 2 ボイル用無菌パック 3 納入時に賞味期限が1年半以上あるもの
1418	レトルトパック (親子丼)	個	1 親子丼の具210グラム以上 2 ボイル用無菌パック 3 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの
1419	レトルトパック (牛しめじ)	個	1 牛肉としめじのハッシュドビーフで150グラム以上 2 ボイル無菌パック 3 納入時に賞味期限が9か月以上以上あるもの
1420	レトルトパック (ダッカルビ)	個	1 ダッカルビの具が140グラム以上 2 ボイル無菌パック 3 納入時に賞味期限が10か月以上以上あるもの
1421	レトルトパック (チキンガーリックバター)	個	1 チキンガーリックバターが130グラム以上 2 ボイル無菌パック 3 納入時に賞味期限が11か月以上以上あるもの
1422	レトルトパック (和風ハンバーグ)	個	1 和風ハンバーグが170グラム以上 2 ボイル無菌パック 3 納入時に賞味期限が12か月以上以上あるもの
1423	キーマカレー	個	1 1個3キログラム入り 2 レトルトパウチ 3 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
1424	栗ごはんセット	個	1 1個250グラム入り 2 栗200グラム、栗ごはん用調味液50グラム 3 炊き込み用 4 納入時に賞味期限が2か月以上あるもの
1425	コーンクリーム スープ	個	1 1個1キログラム入り 2 ストレートタイプ 3 アセプティックタイプ 4 納入時に賞味期限が4か月以上以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
1426	レトルトパック (ビーフシチュー)	個	1 ビーフシチュー220グラム以上 2 ボイル用無菌パック 3 納入時に賞味期限10か月以上あるもの
1427	レトルトパック (中華丼)	個	1 中華丼210グラム以上 2 ボイル用無菌パック 3 納入時に賞味期限10か月以上あるもの
1428	レトルトパック (麻婆丼)	個	1 麻婆丼210グラム以上 2 ボイル用無菌パック 3 納入時に賞味期限10か月以上あるもの
1429	レトルトパック (ハッシュドビーフ)	個	1 ハッシュドビーフ210グラム以上 2 ボイル用無菌パック 3 納入時に賞味期限10か月以上あるもの
1430	パンプキンスープ	個	1 1個1キログラム入り 2 ストレートタイプ 3 納入時に賞味期限4か月以上あるもの
1431	根菜マリネ	袋	1 1袋1キログラム(固形量800グラム)入り 2 蓮根、玉葱、牛蒡、人参入り 3 納入時に賞味期限3か月以上あるもの
1432	ザーサイ高菜	袋	1 1袋500グラム入り 2 納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
1433	大根菜の ピリ辛そぼろ炒め	袋	1 1袋1キログラム入り 2 そぼろは、小麦たんぱくで作ったもの 3 納入時に賞味期限3か月以上あるもの
1434	金平れんこん	個	1 1袋1キログラム(固形量750グラム)入り 2 ピリ辛味 3 納入時に賞味期限4か月以上あるもの
1435	甘酢肉団子	袋	1 1袋1キログラム入り 2 個計量650グラム 3 納入時に賞味期限8か月以上あるもの
1436	ハンバーグ	個	1 1個150グラム程度 2 レトルトパック 3 納入時に賞味期限1年以上あるもの
1437	レトルトふき	袋	1 1袋840グラム程度 2 固計量500グラム 3 納入時に賞味期限3か月以上あるもの
1438	肉団子味噌味	袋	1 1袋1キログラム入り 2 固計量650グラム 3 納入時に賞味期限8か月以上あるもの

1 5 0 0 缶詰類

共通規格

- 1 特有の香りを持ち、風味良好で異味、異臭を認めないもの
- 2 使用食材が鮮度良好、外観に異常がなく、病液、寄生虫等が認められないもの
- 3 適度の硬さと弾力を有するもので加熱後柔らかいもの
- 4 缶胴には品種、内容量、製造業者名が表示されていること。
- 5 缶蓋には、品名、原材料名、内容量（固形量）、賞味期限、販売者名を明記し輸入缶もこれに準ずる。
- 6 人工甘味料は食品衛生法で定められたものを使用すること。
- 7 缶体のブリキは J I S 規格に定められた品質以上のもので、内面塗装缶を使用すること。
- 8 外観及び形状は巻締完全外観良好で傷錆、汚染、変形、膨張などがないこと。
- 9 賞味期限内に変質がある場合は速やかに交換すること。
- 1 0 輸入缶においても 6 に準ずる。
- 1 1 納入時に賞味期限が 1 年以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
1501	牛肉大和煮	缶	1 内容総量 1 8 0 0 グラム以上 2 固形量 1 2 0 0 グラム以上 3 T 2 K 缶
1502	ビーツ水煮	缶	1 固形量 2 4 0 グラム以上
1503	海鮮ミックス	缶	1 海老、帆立貝、あさりの 3 種類が入っていること。 2 固形量 9 0 0 グラム以上
1504	焼鮭四川風	缶	1 固形量 1 2 0 0 グラム以上 2 1 個 6 0 グラム× 2 0 切れ以上 3 焼鮭を南蛮たれで味付けしたもの
1505	山海巻さんま	缶	1 固形量 1 2 0 0 グラム入り 2 1 個 3 0 グラム× 4 0 個以上 3 秋刀魚と蕎麦を干瓢で巻いたもの
1506	鮭	缶	1 固形量 1 3 5 0 グラム入り 2 カラフトマス使用 3 フレークタイプのもの
1507	紅鮭味噌煮	缶	1 固形量 1 2 0 0 グラム以上 2 1 個 3 0 グラム× 4 0 切れ以上
1508	紅鮭昆布巻	缶	1 固形量 1 6 0 0 グラム以上 2 1 個 4 0 グラム× 4 0 切れ以上
1509	鯖味噌煮	缶	1 固形量 1 4 0 0 グラム以上
1510	八丁鯖味噌煮	缶	1 固形量 1 4 0 0 グラム以上 2 2 2 切れ以上
1511	貝柱フレーク	缶	1 固形量 1 0 5 グラム以上 2 良質な帆立貝柱状とする。
1512	ベビー帆立水煮	缶	1 固形量 9 0 0 グラム以上 2 T 2 K 缶
1513	ツナ	缶	1 ライトミートとする。 2 原料は、きはだまぐろとする。 3 内容量 1 7 0 0 グラム以上
1514	秋刀魚ワイン風味	缶	1 固形量 1 2 0 0 グラム以上 2 3 0 切れ以上

番号	品 名	単位	規 格
1515	秋刀魚四川風	缶	1 固形量1 2 0 0グラム以上 2 醤油で味付けしたもの
1516	秋刀魚和風味	缶	1 固形量1 2 0 0グラム以上
1517	秋刀魚蒲焼	缶	1 固形量1 4 0 0グラム以上
1518	鮭中骨水煮	缶	1 固形量1 2 0 0グラム以上
1519	アンチョビ	缶	1 1 缶3 5グラム（固形量1 8グラム）
1520	カニ	缶	1 固形量1 2 0グラム以上
1521	焼きとり	缶	1 固形量1 2 0 0グラム以上 2 T 2 K缶
1522	うずら卵水煮	缶	1 固形量1 6 0 0グラム以上 2 個数2 0 0～2 4 0個程度
1523	茹で小豆	缶	1 内容総量1 キログラム以上 2 上白糖で煮詰めたもの
1524	筍水煮	缶	1 形状は丸、又は2つ割りとする。 2 サイズはM以上 3 固形量1 8 0 0グラム以上 4 孟宗竹とする。
1525	スイートコーン	缶	1 固形量1 8 5 0グラム以上 2 ホールカーネル
1526	スイートコーン （クリーム）	缶	1 固形量2 9 0 0グラム以上 2 甘味が強いもの
1527	白桃	缶	1 固形量1 7 5 0グラム以上 2 形状はハーフとする。
1528	パインアップル	缶	1 固形量1 7 9 0グラム以上 2 形状はスライスとする。
1529	チェリー	缶	1 固形量2 5 0グラム以上 2 枝付きとする。 3 サイズはM以上とする。
1530	みかん	缶	1 固形量2 3 5グラム以上 2 形状はホールとする。
1531	フルーツサラダ	缶	1 固形量1 8 3 0グラム以上 2 黄桃5 0 0グラム、白桃3 0 0グラム、りんご4 3 0グラム、パインアップル4 0 0グラム、みかん2 0 0グラムが含まれているもの 3 桃はムーンスタイルとする。 4 糖度1 3 パーセント程度
1532	トロピカル フルーツミックス	缶	1 固形量1 7 5 0グラム以上 2 パパイヤ、グアバ、パインアップルの3種類以上使用したもの
1533	杏仁豆腐	缶	1 固形量1 8 0 0グラム以上
1534	三色寒天	缶	1 1号缶 2 白・赤・青の角寒天が入っているもの
1535	トマトソース	缶	1 内容総量2 9 5 0グラム以上
1536	トマト水煮	缶	1 形状はホールとし、ジュース漬可 2 内容総量2 5 5 0グラム以上
1537	トマトピューレ	缶	1 内容総量2 9 5 0グラム以上
1538	トマトケチャップ	缶	1 内容総量3 2 0 0グラム以上
1539	ミートソース	缶	1 ビーフ1 0 0パーセント 2 あらびきタイプ 3 1号缶
1540	マッシュルーム	缶	1 固形量4 5 0グラム入り 2 スライス

番号	品 名	単位	規 格
1541	豚汁の具	缶	1 固形量1350グラム以上 2 人参、大根、豚肉、大根入り
1542	コーヒー	缶	1 190グラム入り
1543	練り胡麻	缶	1 1缶300グラム
1544	ヤングコーン	缶	1 3号缶 2 固形量270グラム以上 3 Mサイズ 4 1本5グラム程度
1545	照焼チキン	缶	1 固形量1000グラム以上 2 鶏モモ肉60g程度が17枚入り
1546	フルーツみつ豆	缶	1 固形量1950グラム入り 2 パイナップル、みかん、豆入り
1547	銀杏水煮	缶	1 1号缶 2 固形量1800グラム以上 3 1個5グラム以上
1548	黄桃	缶	1 固形量1750グラム以上 2 形状はハーフとする。
1549	野菜果汁 ミックスジュース	缶	1 1缶185グラム以上 2 野菜汁65%果汁35% 3 野菜120グラム以上使用したもの 4 砂糖、食塩、甘味料不使用
1550	野菜ジュース	缶	1 1缶190グラム以上 2 野菜汁100%
1551	野菜350g ジュース	缶	1 1缶190グラム以上 2 野菜汁100% 3 納品時に賞味期限が2年半以上あるもの 4 野菜30品目以上
1552	スパム	缶	1 1缶340グラム入り 2 うす塩タイプ
1553	けんちん汁の具	缶	1 内容総量3キログラム 2 わらび、きのこ類、油揚げ、蒟蒻、大根が入っているもの
1554	アセロラ（10% 果汁入り飲料）	缶	1 1缶185グラム以上
1555	筑前煮	缶	1 固形量1800グラム以上 2 鶏肉、筍、蓮根、人参、牛蒡、蒟蒻入り
1556	栗水煮	缶	1 固形量1800グラム以上 2 4つ割りタイプ 3 納品時に賞味期限が6か月以上あるもの
1557	グレープフルーツ	缶	1 固形量1650グラム以上 2 ホワイト種 3 グレープフルーツのライトシロップ漬
1558	オレンジスライス	缶	1 固形量500グラム以上 2 ネーブル種 3 50枚程度入り
1559	キウイフルーツ	缶	1 固形量470グラム以上 2 国産キウイフルーツ約9個分 3 10ミリのダイスカット
1560	ピザソース	缶	1 2号缶
1561	ベーキング パウダー	缶	1 1缶100グラム

1 6 0 0 乾物・即席・種実類

共通規格

- 1 乾燥良好で、異味、異臭がなく、きょう雑物等の混入が認められないこと。
- 2 商品名、製造業者名、製造年月日又は品質保持期限を表示すること。
- 3 食品固有の風味良好なもの
- 4 表示のないものは、納入時に賞味期限が3か月以上あるもの
- 5 製造業者元詰品（販売業者の小分け品は不可）

番号	品 名	単位	規 格
1601	鰹節（本鰹）	kg	1 鰹節薄削り（0.2ミリ以下）したもので鰹節のみ 2 500グラム窒素充填パック 3 原材料名表示 4 花かつお同等品
1602	鰹節（ミニパック）	袋	1 1601の1、3、4に準ずる。 2 0.5グラム以上の窒素充填パック詰め
1603	煮干	kg	1 煮干特有の光沢を有しているもの 2 油焼け、虫喰いが無いもの 3 1本5グラム程度
1604	胡麻	kg	1 当年又は前年産で市販中級品 2 熟成良好なもの 3 着色品不可 4 色はその都度示す。
1605	すり胡麻	kg	1 1604の胡麻を炒ってすり潰したもの 2 色についてはその都度示す。
1606	ピーナツ	kg	1 炒り適度で納入時、湿気のないもの 2 中粒以上としミックス品は不可 3 1年越しのものは不可
1607	ピーナツ和えの素	個	1 1個540～580グラム 2 野菜と混ぜ合わせるタイプ
1608	アーモンドスライス	kg	1 良質の原材料を使用する。 2 ローストタイプ
1609	カシューナッツ	kg	1 1606に準ずる。
1610	松の実	kg	1 1606に準ずる。
1611	干椎茸	kg	1 黴、変色、変質、折れがなく足きりしてあるもの 2 どんことし、2グラム以上とする。 3 防湿袋入り
1612	ゆかり	袋	1 風味良好なもの 2 防湿袋入り 3 200グラム入り
1613	桜海老	kg	1 無着色 2 特に指定のない場合は外国産も可とする。 3 500グラム単位で納品できるもの
1614	きくらげ	kg	1 変色、変質のないもの。
1615	くるみ	kg	1 1606に準ずる。
1616	コーンスープの素	kg	1 1キログラム入り 2 納入時に賞味期限が1年以上あるもの 3 微粒タイプ
1617	かんぴょう	kg	1 色白なもの。
1618	切干大根	kg	1 製造日から5か月以上あるものを納品すること。

番号	品 名	単位	規 格
1619	お茶漬け	個	1 1個3グラム以上 2 特に指定のない時は、梅・海苔風味のものとする。 3 納入日に賞味期限が半年以上あるもの
1620	玄米茶	kg	1 国産茶葉使用 2 ティーパック2.5グラム程度 3 納入日に賞味期限が8か月以上あるもの
1621	パウダー緑茶	kg	1 緑茶100パーセント 2 1袋100グラム入り 3 自動お茶入れ機に使用可能なもの 4 パウダーまたは顆粒
1622	わかめごはんの素	袋	1 1袋300グラム 2 チャック付 3 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの
1623	わかめ鮭ごはんの素	袋	1 1袋250グラム 2 チャック付 3 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの
1624	業務用ふりかけ	kg	1 個別包装 2 乾燥剤入り 3 白胡麻ベース 4 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
1625	味噌汁の具	袋	1 1袋100グラム 2 麩と長葱入り 3 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの
1626	カップ味噌汁	個	1 種類はその都度示す。 2 個食用 3 生みそタイプ 4 納入時に賞味期限が5か月以上あるもの
1627	ピュアココア	個	1 1個100グラム 2 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
1628	スライス松茸	袋	1 1袋30枚入り 2 松茸を縦長にスライスしたもの 3 納入時に賞味期限が7か月以上あるもの
1629	クコの実	袋	1 1袋100グラム
1630	粉末ほうじ茶	袋	1 ほうじ茶100パーセント 2 1袋500グラム入り 3 自動お茶入れ機に使用可能なもの 4 パウダーまたは顆粒
1631	ふりかけ	個	1 1個2.5グラム 2 個食袋 3 種類はその都度示す。 4 納入時に賞味期限が8か月以上あるもの
1632	インスタント コーヒー	個	1 1個200グラム入り 2 顆粒タイプのもの 3 納入時に賞味期限が10か月以上あるもの
1633	こんにゃく寒天	個	1 1個100グラム入り 2 耐熱タイプ 3 スープに使用できるもの 4 納入時に賞味期限が2年以上あるもの
1634	黒ウーロン茶	袋	1 1袋240グラム入り 2 粉末タイプ 3 茶葉は色種、水仙、鉄観音とする。 4 納入時に賞味期限が1年半以上あるもの

1700 佃煮類

共通規格

- 1 鮮度良好な原料と良質の調味料を使用し、衛生的に加工したもの
- 2 特有の色沢、風味を有し、異味、異臭、きょう雑物の混入がないもの
- 3 製造会社元詰品
- 4 着色料、調味料、防腐剤等の添加物は食品衛生法に定められた範囲内であること。
- 5 包装、容器は衛生的なものを使用すること。
- 6 外袋には品名、内容量、賞味期限、製造業者名等を表示すること。
- 7 納入時に賞味期限が10日以上あるもの

番号	品 名	単位	規 格
1701	あさり佃煮	kg	1 他の貝類、異物等の混入がないもの 2 中粒程度のむき身を使用のもの
1702	くき若布佃煮	kg	1 若布のくきを千切りにしたもの
1703	昆布佃煮	kg	1 昆布を千切りにしたもの 2 塩辛味が適当なもの
1704	うずら豆佃煮	kg	1 粒が均一で煮崩れなく色合い適度なもの
1705	うぐいす豆佃煮	kg	1 粒が均一で煮崩れなく色合い適度なもの
1706	黒豆佃煮	kg	1 粒が均一で煮崩れなく照りが適度で甘過ぎないもの
1707	おたふく豆佃煮	kg	1 粒が均一で煮崩れなく艶のあるもの
1708	いか塩辛	kg	1 白造りで甘塩のものとし、味のまろやかな特有の風味のあるもの 2 塩辛いものは不可
1709	田作り	kg	1 本羽でカリッとしたもの
1710	もろみ味噌	kg	1 もろみ特有の甘味のあるもの
1711	ピーナッツ味噌	kg	1 ピーナッツ入りの香ばしい味のするもの
1712	栗きんとん	kg	1 市販品で容器入り 2 栗は、くずしも可
1713	しそ昆布佃煮	kg	1 しその風味良好なもの
1714	のりの佃煮	kg	1 1個6グラム 2 スティックタイプ 3 有明海産 4 減塩タイプ

1800 宿舍借上げ

番号	規			格		
1801	1 献立及び栄養類別摂取量は次を基準とする。 (1) 1日分献立基準例					
		朝		昼		夕
	献立名	御飯 味噌汁 ハムエッグ せんきやべつ 白和え 漬物		携行食（弁当） 豚カツ 焼き魚 煮物 漬物		御飯 天麩羅 味噌汁 漬物 果物 牛乳
	一	【内訳】 精米 1 3 0 g 味噌 1 5 g だしの素 1 g 若布 5 g 長葱 1 0 g ハム 2 5 g 卵 5 0 g きやべつ 6 0 g ほうれん草 6 0 g 豆腐 3 0 g 漬物 5 g		【内訳】 精米 1 3 0 g 豚ロース肉 8 0 g 小麦粉 1 0 g パン粉 1 5 g 卵 1 5 g 揚げ油 1 5 g 魚 5 0 g （鮭、鰹、鯖の中から1品） 里芋 3 0 g ごぼう 3 0 g 人参 2 0 g 煮豆 1 0 g 漬物 5 g		【内訳】 精米 1 3 0 g 魚（えび2尾） 7 0 g さつま芋 6 0 g 大根 6 0 g 野菜 4 0 g 味噌 1 5 g だしの素 1 g 豆腐 6 0 g なめこ 2 0 g 果物 1 0 0 g 牛乳 2 0 0 g 漬物 5 g
	人当り材料量					
		朝		昼		夕
	献立名	御飯 味噌汁 鮭塩焼 大根おろし ほうれん草お浸し 漬物		携行食（弁当） 鶏肉の唐揚げ 焼売 煮物 野菜炒め 漬物		御飯 すき焼き 胡麻和え 味噌汁 漬物 果物 牛乳
	一	【内訳】 精米 1 3 0 g 味噌 1 5 g だしの素 1 g 麩 2 g わかめ 5 g 鮭切身（甘塩） 6 0 g 大根 6 0 g ほうれん草 7 0 g かつお節 1 g 漬物 5 g 味付のり 3 g		【内訳】 精米 1 3 0 g 鶏もも肉 1 0 0 g 小麦粉 1 0 g パン粉 1 5 g 卵 1 5 g 揚げ油 1 5 g 焼売 2 0 g 人参 1 5 g 椎茸 1 0 g 筍 1 5 g キャベツ 2 0 g ピーマン 1 0 g 人参 1 0 g 漬物 5 g		【内訳】 精米 1 3 0 g 牛もも肉 7 0 g 春菊 3 0 g 長葱 3 0 g 人参 2 5 g 豆腐 5 0 g いんげん 3 0 g ごま 1 g 大根 2 0 g 油揚げ 5 g 味噌 1 5 g だしの素 1 g 漬物 5 g 果物 1 0 0 g 牛乳 2 0 0 g
	人当り材料量					

番号	規	格
1801	(2) 栄養類別摂取基準 ア 栄養価 (1日当たり) 熱量 3 0 0 0 kcal たんぱく質 1 2 4 g 脂質 8 3 g カリウム 3 5 1 0 m g マグネシウム 3 7 0 m g リン 1 0 0 0 m g 鉄 1 1 . 0 m g 亜鉛 1 1 . 0 m g ビタミンA 9 0 0 μ g RAE ビタミンB1 1 . 6 2 m g ビタミンB2 1 . 8 0 m g ビタミンC 1 0 0 m g ビタミンD 8 . 5 μ g ビタミンE 7 . 0 m g α TE ビタミンK 1 5 0 μ g カルシウム 8 0 0 m g 食物繊維 2 4 . 0 g 以上 食塩 1 0 . 0 g 未満	イ 類 別 穀類 4 3 0 g 芋類 1 1 0 g 肉類 1 2 0 g 魚類 1 1 0 g 豆類 1 0 5 g 野菜類 3 5 0 g 果物類 1 5 0 g 卵類 5 0 g 乳類 2 4 0 g 海藻類 6 g

【留意事項】

- 1 営業のための通常の調理作業によるものとする。
- 2 栄養類別摂取基準とも、訓練度に応じて増減するものとする。
- 3 調和のとれたものとする。
- 4 朝、昼、夕の比率は、朝 2 5 % 昼 3 9 % 夕 3 6 % とする。
- 5 令和 7 年 4 月以降、一部変更になる場合があります。

番号	規 格	
		内 容
1802	増 加 食（甲）	果 実 5 0 g 鶏 卵 5 0 g
1803	増 加 食（乙）	果 実 1 0 0 g 鶏 卵 5 0 g
1804	増 加 食（丙）	牛 乳 2 0 0 c c 果 実 1 0 0 g
1805	増 加 食（丁）	ハム類 4 0 g 果実類 1 0 0 g