

# 糧食品標準規格書

令和5年7月1日改訂

陸上自衛隊 久居駐屯地

# 総 則

## 1 適用範囲

本規格書は、陸上自衛隊久居駐屯地において調達する糧食品に適用する

## 2 全般共通規格

- (1) 一般に市販されているものの区分概念で中級以上、等級「優」以上、市場形量「M」程度のものとする
- (2) 食品衛生法及び関係法令等により、品質組成、添加物、要冷蔵、冷凍、消費・賞味期限、包装等の表示を要するよう規定されているものは、所定の事項を表示するものとする
- (3) 駐屯地食品衛生管理者の実施する衛生検査に合格したものとする

### (4) 共通規格

#### ア 生鮮食品類

- (ア) 鮮度良好で品質固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること
- (イ) 容器は衛生的なものを使用する
- (ウ) 納入時、容器等の重量は除いて計量する

#### イ 冷凍食品類

- (ア) 完全に凍結したもの
- (イ) 認定書マーク付きとする
- (ウ) 特に指定したもの以外は、賞味期限は納入後6ヶ月以上のもの
- (エ) 過剰の氷の付着「氷ヤケ」「油ヤケ」「乾燥」「冷凍ヤケ」のないもの
- (オ) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可
- (カ) 表示
  - a 品名
  - b 原材料名
  - c 内容総量
  - d 固形量
  - e 賞味期限
  - f 保存方法
  - g 使用方法
  - h 加熱調理の必要性
  - i 製造業者等(輸入品については輸入業者)の氏名又は名称及び住所  
ただし、品目によって多少の違いがあってもよい

#### ウ チルド食品

- (ア) 賞味期限は納入後4日以上
- (イ) 表示(冷凍食品に準ずる)

#### エ 乾物類

- (ア) 乾燥良好で特有の香味があるもの
- (イ) 色沢良好で変質、変色の無いもの
- (ウ) 保存に耐えうる包装、容器が使用してあるもの
- (エ) 賞味期限は納入後6ヶ月以上とする

#### オ 缶詰類

- (ア) 缶体には、品名、形状、製造年月日、製造業者名又は販売業者(輸入品については輸入業者)、内容総量、固形量等を表示したものとする
- (イ) 外観は錆、変形、膨張、ピンホール等異常を認めないもの
- (ウ) 納入時1年以内に製造したもので、賞味期限は納入後1年以上とする

#### カ レトルト食品

- (ア) 膨張、ピンホール等異常ないもの
- (イ) 特に指定したもの以外は、賞味期限は納入後1年以上のもの
- (ウ) 表示
  - a 品名
  - b 原材料名
  - c 内容量

- d 製造者または販売者の住所、氏名
- e 賞味期限
- f 保存方法
- g 原産国(輸入品である場合)

### 3 見本による規格の指定

- (1) 本規格書で規格を完全に表現し得ない場合は、見本の提出を求める  
見本の提出を要するものは、糧食品購入要求書で示すものとする
- (2) 提出された見本が規格と合致しない場合及び提出されていない場合は無効とする
- (3) 牛肉の見本提出については別紙第1「牛肉の見本等の提出要領について」の書類とともに提出するものとする

### 4 検収

本規格書及び購入要求書により実施する

### 5 検査

検査は、本規格書に基づき主として品質・規格・数量について検査を実施する  
なお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、検査機関において検査を依頼する

### 6 納入

納入は契約担当官の指定する日時までに指定した場所に納入する

- (1) 納入時間
  - ア 8:00~12:00 (平日、土日、祝日も共通)
  - イ その他 (購入要求書・確定発注通知書により明記された場合はその指定時に納入)
- (2) 納入場所 (久居駐屯地糧食班の指定する場所)
- (3) 都合により、指定時間までに納入できない場合、又は納入品目、数量に不備の生じる場合は、事前に会計隊に連絡するとともに糧食班に通報するものとする
- (4) 納入業者は、納品前に衛生科において衛生検査を受けたのち、糧食班に納品する
- (5) 業者は官側(食品衛生管理官)へ別紙第2の書類とともに検査に必要な検体を提出
  - 別紙第2-1 「野菜類納入内訳表」
  - 別紙第2-2 「魚介類及び肉類納入内訳表」
  - 別紙第2-3 「豆腐類内容証明書」
  - 別紙第2-4 「缶詰類・原材料元詰品及び冷凍食品内訳表」
  - 別紙第2-5 「パン等食品内訳表」(別紙類については、食品衛生管理官に提出し検印受領後、糧食班に提出する)

#### (保存食)

- ア 通常、納入数量に対し個数指定の物については、1個
- イ 重量指定の物については、50g程度
- ウ 以下の食品については別紙にて書類を提出した場合に限り保存食の提供を必要としない  
(別紙には必ずロット番号を記入のこと)
  - 乳類、缶詰類、調味料類、加工食品
- エ 以下の食品については別紙の書類と併せて、納品時に保存食を提出する  
米、農産物、畜産物(卵を含む)、水産物

### 7 その他

- (1) 本規格書及び購入要求書において、「同等品」と規格しているものは、入札前に見本又は分析表を提出する
- (2) 「その都度示す」と規定されているものの規格は、購入要求書に明示する
- (3) 検収において変質又は不良品と認められた場合は、返品又は取り替えを要求する
- (4) 食品衛生管理官並びに給食担当官が検食用及び保存用として要求する品目に対しては、納入時に提出する
- (5) 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、真義、誠実を旨とし、商習慣に従い、良心的に納入する
- (6) 本規格書に疑義ある場合は、契約担当官又は給食担当官と調整する
- (7) 本規格書は、令和5年7月1日より適用する

## 第1章 穀類

### 共通規格

#### 1 菓子パン

- (1) 製造24時間以内のもの
- (2) 消費期限、保存方法、製造元の表示のあるもの
- (3) 内容、形状、重量等はその都度示す

#### 2 調理パン

- (1) 製造12時間以内のもの
  - (2) 消費期限、保存方法、製造元の表示のあるもの
  - (3) 内容、形状、重量等はその都度示す
- ※パン類については納入日翌日の10:00以降の消費期限のものに限る

#### 3 折詰等

- (1) 消費期限表示のあるもの
- (2) 内容、形状、重量等はその都度示す

#### 4 乾物類

- (1) 乾燥良好で割れ、くだけ、異味、異臭、きょう雑物のないもの
- (2) 賞味期限表示のあるもの

規格番号	食 品 名	規 格	備 考												
101	精 米	1 農産物規格書に基づく水稻うるち玄米をとう精したもの 2 類別、等級についてはその都度示す 3 歩留まり89%、水分13%以上、白度38%以上 4 とう精工場元詰品 5 30kg三層クラフト紙袋入り													
102	も ち 米	1 農産物規格書に基づく水稻もち玄米(1~2等級品)をとう精したもの 2 とう精工場元詰品													
103	切 り 餅	1 もち米100% 2 包装形態・重量はその都度示す													
104	白 玉 餅	形状・重量及び品質についてはその都度示す													
105	強化精麦	ビタミンB、添加食品100g中1.5mg以上強化してあること。													
106	ビタミン強化米	ビタミンB、添加食品100g中150mg以上強化してあること。	新玄												
107	小 麦 粉	1 薄力粉 2 漂白剤を使用していないもの 3 製造会社元詰品	25kg、1kg 袋詰め												
108	天 ぷ ら 粉	製造会社元詰品													
109	お 好 み 焼 粉	製造会社元詰品													
110	パ ン 粉	1 乾燥良好なソフトパン粉で、風味良好なもの 2 微粉の少ないもの 3 生の場合はその都度示す													
111	マ カ ロ ニ	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>管状</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>シェル</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>ツイスト</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>ペンネ</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	管状	B	シェル	C	ツイスト	D	ペンネ			
種 類															
A	管状														
B	シェル														
C	ツイスト														
D	ペンネ														
112	ス パ ゲ テ ィ	デュラムセモリナ 100% 太さはその都度示す													
113	ビ ー フ ン	長さ10cm以上のもの													
114	乾 麵	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>干うどん</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ひやむぎ</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>そうめん</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>きしめん</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>日本そば</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	干うどん	B	ひやむぎ	C	そうめん	D	きしめん	E	日本そば	
種 類															
A	干うどん														
B	ひやむぎ														
C	そうめん														
D	きしめん														
E	日本そば														

規格番号	食 品 名	規 格	備 考																		
115	生 麵	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>生うどん</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>生中華そば</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>生日本うどん</td> </tr> </tbody> </table> 賞味期限 24時間以上のもの	種 類		A	生うどん	B	生中華そば	C	生日本うどん											
種 類																					
A	生うどん																				
B	生中華そば																				
C	生日本うどん																				
116	ゆ で 麵	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>ゆでうどん</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ゆで中華そば</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>油中華そば</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>ゆできしめん</td> </tr> </tbody> </table> 1 賞味期限 12時間以上のもの  2 玉量の必要な場合はその都度示す	種 類		A	ゆでうどん	B	ゆで中華そば	C	油中華そば	D	ゆできしめん									
種 類																					
A	ゆでうどん																				
B	ゆで中華そば																				
C	油中華そば																				
D	ゆできしめん																				
117	冷 凍 麵	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>冷凍うどん</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>冷凍稲庭うどん</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>冷凍きしめん</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>冷凍中華そば</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>冷凍チャンポン麺</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>冷凍日本そば</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>冷凍茶そば</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>冷凍スパゲティ</td> </tr> </tbody> </table> 玉量の必要な場合はその都度示す	種 類		A	冷凍うどん	B	冷凍稲庭うどん	C	冷凍きしめん	D	冷凍中華そば	E	冷凍チャンポン麺	F	冷凍日本そば	G	冷凍茶そば	H	冷凍スパゲティ	
種 類																					
A	冷凍うどん																				
B	冷凍稲庭うどん																				
C	冷凍きしめん																				
D	冷凍中華そば																				
E	冷凍チャンポン麺																				
F	冷凍日本そば																				
G	冷凍茶そば																				
H	冷凍スパゲティ																				
118	冷 凍 調 理 麵	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>焼うどん</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>焼きそば(具入り)</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>焼きそば(具なし)</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>焼ビーフン</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>スパゲティ</td> </tr> </tbody> </table> 内容の必要な場合はその都度示す	種 類		A	焼うどん	B	焼きそば(具入り)	C	焼きそば(具なし)	D	焼ビーフン	E	スパゲティ							
種 類																					
A	焼うどん																				
B	焼きそば(具入り)																				
C	焼きそば(具なし)																				
D	焼ビーフン																				
E	スパゲティ																				
119	麩	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>切麩</td> <td>D</td> <td>庄内麩</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>花麩</td> <td>E</td> <td>餅麩</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>松茸麩</td> <td>F</td> <td>てまり麩</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		種 類		A	切麩	D	庄内麩	B	花麩	E	餅麩	C	松茸麩	F	てまり麩	防湿包装		
種 類		種 類																			
A	切麩	D	庄内麩																		
B	花麩	E	餅麩																		
C	松茸麩	F	てまり麩																		
120	ワンタンの皮	乾燥良好なもの																			
121	ワ ン タ ン	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>生</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>冷凍</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	生	B	冷凍													
種 類																					
A	生																				
B	冷凍																				

規格番号	食 品 名	規 格	備 考	
122	冷 凍 米 飯	種 類		
		A		エビピラフ
		B		シーフードピラフ
		C		ドライカレー
		D		チキンライス
		E		五目炒飯
123	冷凍焼おにぎり	種類、重量はその都度示す		
124	天 か す	油やけしていないもの		
125	ク ル ト ン	1 賞味期限1ヶ月以上のもの 2 乾燥良好なもの		
126	冷 凍 ケ ー キ	種類、包装、重量はその都度しめす		
127	スパゲティサラダ	内容・包装形態はその都度示す		
128	マカロニサラダ			
129	調理スパゲティ	1 チルド 2 内容・包装形態はその都度示す		

## 第2章 芋 類

### 共通規格

- 1 腐敗、外傷、日焼、冠水、発芽、病虫害、土のないもの、形が著しく歪なものは不可
- 2 サイズはM～Lとする



規格番号	食 品 名	規 格	備 考																		
201	さつまいも	つる、ひげ根のないもの 凹凸の著しいものは除く																			
202	じゃがいも	<table border="1"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>メークイン</td></tr> <tr><td>B</td><td>男しゃく</td></tr> </table>	種 類		A	メークイン	B	男しゃく													
種 類																					
A	メークイン																				
B	男しゃく																				
203	長 芋	曲がりのないもの																			
204	里 芋	<table border="1"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>洗い芋</td></tr> <tr><td>B</td><td>土芋</td></tr> </table> <p>皮及び根を除き水洗いしたもの 親芋、孫芋は除く</p>	種 類		A	洗い芋	B	土芋													
種 類																					
A	洗い芋																				
B	土芋																				
205	こんにやく	<table border="1"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>板こんにやく</td></tr> <tr><td>B</td><td>糸こんにやく</td></tr> <tr><td>C</td><td>結び糸こんにやく</td></tr> <tr><td>D</td><td>玉こんにやく</td></tr> <tr><td>E</td><td>つきこんにやく</td></tr> <tr><td>F</td><td>さしみこんにやく</td></tr> </table> <p>検量時 水分を除く</p>	種 類		A	板こんにやく	B	糸こんにやく	C	結び糸こんにやく	D	玉こんにやく	E	つきこんにやく	F	さしみこんにやく					
種 類																					
A	板こんにやく																				
B	糸こんにやく																				
C	結び糸こんにやく																				
D	玉こんにやく																				
E	つきこんにやく																				
F	さしみこんにやく																				
206	冷凍さつまいも	<table border="1"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>らん切り</td></tr> <tr><td>B</td><td>輪切り</td></tr> </table> <p>加熱済み・生の別はその都度示す</p>	種 類		A	らん切り	B	輪切り													
種 類																					
A	らん切り																				
B	輪切り																				
207	冷凍じゃがいも	<table border="1"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>ボイルポテト</td></tr> <tr><td>B</td><td>ダイスポテト</td></tr> <tr><td>C</td><td>フレンチポテト</td></tr> <tr><td>D</td><td>フレンチポテト</td></tr> <tr><td>E</td><td>フレンチポテト</td></tr> <tr><td>F</td><td>フレンチポテト</td></tr> <tr><td>G</td><td>ホールポテト</td></tr> <tr><td>H</td><td>スパイシーポテト</td></tr> </table> <p>らん切り、角切り、輪切り ダイスカット 拍子木型 拍子木波型 ナチュラルカット シューestring 皮付き 味付き</p>	種 類		A	ボイルポテト	B	ダイスポテト	C	フレンチポテト	D	フレンチポテト	E	フレンチポテト	F	フレンチポテト	G	ホールポテト	H	スパイシーポテト	
種 類																					
A	ボイルポテト																				
B	ダイスポテト																				
C	フレンチポテト																				
D	フレンチポテト																				
E	フレンチポテト																				
F	フレンチポテト																				
G	ホールポテト																				
H	スパイシーポテト																				
208	冷凍とろろいも	<table border="1"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>大和芋</td></tr> <tr><td>B</td><td>長芋</td></tr> </table>	種 類		A	大和芋	B	長芋	1kg 小袋												
種 類																					
A	大和芋																				
B	長芋																				
209	冷 凍 里 芋	<p>1 粒がおおむね揃っているもの 2 サイズ・形状は、その都度示す</p>	SS:10g S :20g M :40g																		

第2章芋類

規格番号	食 品 名	規 格	備 考												
210	調 理 ポ テ ト	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄ</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>ﾏｾﾄﾞｱﾝｻﾗﾀﾞ</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>大 学 い も</td> </tr> </tbody> </table> 冷凍・チルドの別はその都度示す	種 類		A	ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄ	B	ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ	C	ﾏｾﾄﾞｱﾝｻﾗﾀﾞ	D	ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ	E	大 学 い も	
種 類															
A	ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄ														
B	ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ														
C	ﾏｾﾄﾞｱﾝｻﾗﾀﾞ														
D	ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ														
E	大 学 い も														
211	で ん ぶ ん	じゃがいも精製でんぷん粉													
212	春 雨	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>ｶｯﾄ</td> <td>9cm</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ﾛﾝｸﾞ</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	ｶｯﾄ	9cm	B	ﾛﾝｸﾞ						
種 類															
A	ｶｯﾄ	9cm													
B	ﾛﾝｸﾞ														

## 第3章 砂糖類

規格番号	食 品 名	規 格	備 考								
301	砂 糖	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>白砂糖</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>中双</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>グラニュー糖</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	白砂糖	B	中双	C	グラニュー糖	(1) 1kgポリ袋 (2) 500gポリ袋 (3) 3g、6g小袋
種 類											
A	白砂糖										
B	中双										
C	グラニュー糖										
302	は ち み つ	100%純粋の天然はちみつ	(1) 1.8リットルビン (2) 1kgポリボトル (3) 500gビン (4) 400gポリボトル								
303	ガムシロップ	1 ポーションパック入り 2 容量はその都度示す									

## 第4章 油脂類

規格番号	食 品 名	規 格	備 考						
401	食 用 油	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>大豆白絞油</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>サラダ油</td> </tr> </table> 1 賞味期限1年以上の 2 内容量はその都度示す	種 類		A	大豆白絞油	B	サラダ油	
種 類									
A	大豆白絞油								
B	サラダ油								
402	ご ま 油	100%純正品							
403	ラ ー 油	ごま油に香辛料が加わったもの							
404	ラ ー ド	豚脂をよく煮つめ、色は純白							
405	ヘ ッ ド	牛脂をよく煮つめ、色は純白							
406	マ ー ガ リ ン	1 賞味期限5ヶ月以上のもの 2 容量は、その都度示す	(1)8g (2)10g (3)200g (4)450g						
407	バ タ ー	1 賞味期限5ヶ月以上のもの 2 容量は、その都度示す	(1)8g (2)200g (3)450g						
408	米 油	賞味期限1年以上のもの							
409	オ リ ー ブ 油	1 果実含有量40～60% 2 エキストラバージンオイルはその都度示す							

## 第5章 獣鳥肉類

### 共通規格

#### 1 全般

- (1) 鮮度良好で外観に異常を認められないもの
- (2) 容器は衛生的なものを使用し、食品全体を包装したもの
- (3) スライスが必要な場合は、重量形状についてその都度示す

#### 2 牛肉・豚肉・馬肉・羊肉

- (1) と畜場法による検査合格品とする
- (2) 肉類は、冷凍品とし、冷凍による乾燥、脂肪の変色等認められないもの
- (3) 各節断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの
- (4) 箱詰の場合は外装箱の側面に部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示したもの
- (5) 納入時は解凍済みのものとし、冷凍が必要な場合は、その都度示す

#### 3 鶏肉

- (1) 食肉用として飼育された若鶏であること
- (2) 生鮮・冷凍の別は、その都度示す
- (3) 冷凍による乾燥、変質のないもの

規格番号	食品名	規 格		備 考						
501	牛	かたロース	部位：背中の筋肉部分	1.きめ細かく柔らかであること 2.ロース芯が大きいこと 3.脂肪の厚さは、12mm以内のもの						
502		リブロース	部位：肋骨部の背肉							
503		サーロイン	部位：リブロースの後部に続く部分							
504	肉	ヒレ	1 部位：サーロインの内側左右に1つづある細長い円錐形の肉 2 きめ細かく柔らかであること							
505		かたばら	1 部位：肩の部分の肋骨の外側の肉 2 皮下脂肪が適度に付着しているもの							
506		ともばら	1 部位：リブロースとサーロインに接続する腹側の肉 2 赤身肉と脂肪が交互に3層位になっていること							
507		もも	1 脂肪が少なく赤身肉の多いもの 2 肉質の柔らかいもの							
508		すね	部位：足のふくらはぎの部分	形よくしまりのよいもの						
509		すじ								
510		スペアリブ	1 部位：かたロースから前バラに続く三角バラの骨付き肉 2 脂肪の整形状態が良好であること							
511	豚	かたロース	部位：肩の部分のロース肉	1 全体に厚くロース芯の大きいもの 2 きめが細かく適度に脂肪があつて柔らかいもの						
512		背ロース	部位：かたロースに続く背中の中央部の肉							
513		ヒレ	きめが細かい赤身肉で、脂肪が少なく柔らかいもの							
514	肉	ばら	1 赤身肉と脂肪が交互に3層になっていること 2 肉の「きめ」「しまり」のよいもの							
515		もも	1 脂肪が少なく赤身肉の多いもの 2 肉の柔らかいもの							
516		スペアリブ	1 部位：豚ばら及び第1～第4肋骨の前バラ部分の骨付き肉 2 脂肪の整形状態が良好であること							
517	鶏	手羽元	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>骨つき</td></tr> <tr><td>B</td><td>骨なし</td></tr> </table> 上腕部分	種 類		A	骨つき	B	骨なし	「大」35g以上  手羽 部位：腕から羽先までの部分
種 類										
A		骨つき								
B	骨なし									
518	手羽中	手羽先から手指部分を除去した残部								
519	肉	むね肉	「手羽元」の正肉類を含む胸部の正肉類 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>皮つき</td></tr> <tr><td>B</td><td>皮なし</td></tr> </table> 脂肪を除く	種 類		A	皮つき	B	皮なし	
種 類										
A	皮つき									
B	皮なし									
520	もも肉	もも肉の正肉類 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>皮つき</td></tr> <tr><td>B</td><td>皮なし</td></tr> </table> 脂肪を除く	種 類		A	皮つき	B	皮なし		
種 類										
A	皮つき									
B	皮なし									



規格番号	食品名		規 格	備 考												
521	鶏 肉	骨付もも肉	大腿関節で分割し、あしを「けずめ」の直上で切断したもの 1 筋切りしたもの 2 1本160～180g													
522		さ さ み	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>すじあり</td> <td>臛のついたもの</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>すじとり</td> <td>臛を除去したもの</td> </tr> </tbody> </table> 1本40g以上	種 類		A	すじあり	臛のついたもの	B	すじとり	臛を除去したもの					
種 類																
A	すじあり	臛のついたもの														
B	すじとり	臛を除去したもの														
523	こ に く	正肉類及びささみを除去した骨に付着している肉を切り取ったもの														
524	牛 内 臓	タ ン	舌	1 タンもと 2 表皮及び脂肪の部分をとりぞいたもの 3 切り口には霜降りが見られること 4 味付きの場合はその都度示す												
525	豚 内 臓	レ バ ー	肝臓													
526		羊 肉	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>マトン</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ラム</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	マトン	B	ラム							
種 類																
A	マトン															
B	ラム															
527		挽 肉	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>牛挽肉</td> <td rowspan="3">1 部位はその都度示す 2 製造後12時間以内 3 一度挽き</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>豚挽肉</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>鶏挽肉</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>合挽肉</td> <td>           1 牛肉50% 豚肉50%を標準とした混合率のもの            2 牛肉、豚肉がよくまざり「バサバサ」していないもの         </td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	牛挽肉	1 部位はその都度示す 2 製造後12時間以内 3 一度挽き	B	豚挽肉	C	鶏挽肉	D	合挽肉	1 牛肉50% 豚肉50%を標準とした混合率のもの 2 牛肉、豚肉がよくまざり「バサバサ」していないもの	
種 類																
A	牛挽肉	1 部位はその都度示す 2 製造後12時間以内 3 一度挽き														
B	豚挽肉															
C	鶏挽肉															
D	合挽肉	1 牛肉50% 豚肉50%を標準とした混合率のもの 2 牛肉、豚肉がよくまざり「バサバサ」していないもの														
528		スタミナ焼肉	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>牛 肉</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>豚 肉</td> </tr> </tbody> </table> 1 スライス肉をたれにつけこみパック詰にしたもの 2 冷凍可 3 部位については、その都度示す	種 類		A	牛 肉	B	豚 肉							
種 類																
A	牛 肉															
B	豚 肉															
529		肉みそ漬	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>牛 肉</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>豚 肉</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>鶏 肉</td> </tr> </tbody> </table> 1 味が内部までよくしみこんだもの 2 部位、重量はその都度示す	種 類		A	牛 肉	B	豚 肉	C	鶏 肉					
種 類																
A	牛 肉															
B	豚 肉															
C	鶏 肉															

規格番号	食品名	規 格	備 考								
530	ローストビーフ	1 うちもも 2 スライス									
531	牛肉大和煮	1 牛肉を甘辛く煮つめたもの 2 缶またはレトルト									
532	焼 豚	1 スライスしたもの 2 たれ、部位の必要な場合は、その都度示す 3 冷凍・チルドはその都度示す									
533	とりささみ油漬	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>チャンク</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>フレーク</td> </tr> </table> 1kgレトルトパック	種 類		A	チャンク	B	フレーク			
種 類											
A	チャンク										
B	フレーク										
534	とりほぐし肉	1 1kgレトルトパック 2 皮なし									
535	とりのから揚げ	1 1切20～30gに切った肉を味付けした半加工品 2 冷凍可									
536	チキンバー	1 手羽中肉 2 味付き 3 冷凍									
537	プレスハム	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>特 級</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>上 級</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>標 準</td> </tr> </table> 1 スライスしたもの	種 類		A	特 級	B	上 級	C	標 準	
種 類											
A	特 級										
B	上 級										
C	標 準										
538	ロースハム										
539	ボンレスハム										
540	ハムステーキ	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>脂身10%～15%付</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>あらびきタイプ</td> </tr> </table> 重量についてはその都度示す	種 類		A	脂身10%～15%付	B	あらびきタイプ			
種 類											
A	脂身10%～15%付										
B	あらびきタイプ										
541	ボロニアソーセージ	スライスの場合はその都度示す									
542	ソフトサラミソーセージ										
543	サラミソーセージ										
544	ウインナーソーセージ	1個あたりの重量はその都度示す									
545	ウインナーソーセージ(赤)	1 切れ目入り 2 1個あたりの重量はその都度示す									
546	あらびきウインナー	1 ポーク100% 2 1個あたりの重量はその都度示す									
547	フランクフルトソーセージ										
548	ベーコン	1 脂身50%以下 2 スライスしたもの									

## 第6章 卵乳類

### 共通規格

乳類

1 容量、重量、種類は必要の都度示す

規格番号	食 品 名	規 格	備 考										
601	牛 乳 ( A )	250ml、200mlパック	賞味期限4日以上										
602	牛 乳 ( B )	180ml、200mlビン											
603	牛 乳 ( C )	1000mlパック											
604	L L 牛 乳	1 ブリックパック入 2 賞味期限40日以上 3 200ml、250ml、1000ml											
605	加 工 乳	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>カルシウム強化</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>食物繊維強化</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>ビタミン強化</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>低脂肪</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	カルシウム強化	B	食物繊維強化	C	ビタミン強化	D	低脂肪	賞味期限4日以上
種 類													
A	カルシウム強化												
B	食物繊維強化												
C	ビタミン強化												
D	低脂肪												
606	カルシウム入牛乳	1 カルシウム0.2%以上のもの 2 180ml、200ml、300ml	賞味期限4日以上										
607	乳 飲 料	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>コーヒー乳飲料</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>フルーツ乳飲料</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	コーヒー乳飲料	B	フルーツ乳飲料	1 賞味期限4日以上 2 180ml、200ml、1000ml				
種 類													
A	コーヒー乳飲料												
B	フルーツ乳飲料												
608	ヨ ー グ ル ト	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>加 糖</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>無 糖</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	加 糖	B	無 糖	賞味期限4日以上				
種 類													
A	加 糖												
B	無 糖												
609	発 酵 乳	無脂乳固形分8%以上	種類等はその都度示す										
610	乳 製 品 乳 酸 菌 飲 料	1 無脂乳固形分3%以上のもの 2 賞味期限4日以上											
611	乳 酸 菌 飲 料	1 無脂乳固形分3%未満のもの 2 賞味期限4日以上											
612	ホイップクリーム	1 乳脂肪18%以上のもの 2 賞味期限4日以上 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>加 糖</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>無 糖</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	加 糖	B	無 糖	200ml 1000ml				
種 類													
A	加 糖												
B	無 糖												
613	アイスクリーム	乳脂肪8%以上のもの											
614	ラクトアイス	植物性脂肪6%以上のもの											
615	粉 チ ー ズ	1 パルメザンチーズ100% 2 賞味期限3ヶ月以上	50g、80g 1kg、500g										

規格番号	食 品 名	規 格	備 考																					
616	チ ー ズ	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> <td rowspan="7">賞味期限3ヶ月以上</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>大型徳用</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ポーション</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>ダイス</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>シュレット</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>パウダー</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>スライス</td> </tr> </table>	種 類		賞味期限3ヶ月以上	A	大型徳用	B	ポーション	C	ダイス	D	シュレット	E	パウダー	F	スライス	<table border="1"> <tr> <td>800gカルトシラシル包装</td> </tr> <tr> <td>5g、20g</td> </tr> <tr> <td>1kg入、5m/m角</td> </tr> <tr> <td>8m/m角又は15g、20g</td> </tr> <tr> <td>1kgピザ用</td> </tr> <tr> <td>乳等原料チーズ分30%</td> </tr> </table>	800gカルトシラシル包装	5g、20g	1kg入、5m/m角	8m/m角又は15g、20g	1kgピザ用	乳等原料チーズ分30%
			種 類			賞味期限3ヶ月以上																		
			A	大型徳用																				
			B	ポーション																				
			C	ダイス																				
			D	シュレット																				
			E	パウダー																				
F	スライス																							
800gカルトシラシル包装																								
5g、20g																								
1kg入、5m/m角																								
8m/m角又は15g、20g																								
1kgピザ用																								
乳等原料チーズ分30%																								
617	鶏 卵	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> <td rowspan="3">サイズはその都度示す</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>粒揃い</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>不揃い</td> </tr> </table> <p>表面は光沢なく「サラサラ」した新鮮なもの</p>	種 類		サイズはその都度示す	A	粒揃い	B	不揃い	<table border="1"> <tr> <td>10kg段ボール</td> </tr> <tr> <td>L : 63～70g</td> </tr> <tr> <td>M : 57～63g</td> </tr> <tr> <td>MS : 50～57g</td> </tr> </table>	10kg段ボール	L : 63～70g	M : 57～63g	MS : 50～57g										
			種 類			サイズはその都度示す																		
			A	粒揃い																				
B	不揃い																							
10kg段ボール																								
L : 63～70g																								
M : 57～63g																								
MS : 50～57g																								
618	茹 鶏 卵	<p>1 鶏卵をボイルし、皮をむいたもの、破損のないもの</p> <p>2 チルド 50g</p>	ポリ袋																					
619	鶏 卵 水 煮	<p>国産に限る</p> <table border="1"> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th colspan="2">内容個数</th> </tr> <tr> <td rowspan="5">1号</td> <td rowspan="5">1,700</td> <td>G</td> <td>39以下</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>40～44</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>45～49</td> </tr> <tr> <td>S</td> <td>50～54</td> </tr> <tr> <td>T</td> <td>55以下</td> </tr> </table>	かん型	固形量(g)	内容個数		1号	1,700	G	39以下	L	40～44	M	45～49	S	50～54	T	55以下						
			かん型	固形量(g)	内容個数																			
			1号	1,700	G	39以下																		
					L	40～44																		
					M	45～49																		
					S	50～54																		
T	55以下																							
620	う ず ら 卵	<p>表面に光沢なく、新鮮色を呈し、破損、不潔品のないこと</p>	<table border="1"> <tr> <td>1個</td> </tr> <tr> <td>10g～12g</td> </tr> </table>	1個	10g～12g																			
1個																								
10g～12g																								
621	茹 う ず ら 卵	<p>うずら卵をボイルし、皮をむいたもの、破損のないもの</p>	ポリ袋																					
622	う ず ら 卵 水 煮 缶	<p>国産に限る</p> <table border="1"> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>個数</th> </tr> <tr> <td>1号</td> <td>1,620</td> <td>200～240</td> </tr> <tr> <td>2号</td> <td>430</td> <td>55～65</td> </tr> <tr> <td>4号</td> <td>220</td> <td>25～30</td> </tr> <tr> <td>7号</td> <td>150</td> <td>18～20</td> </tr> <tr> <td>小型2号</td> <td>45</td> <td>6</td> </tr> </table>	かん型	固形量(g)	個数	1号	1,620	200～240	2号	430	55～65	4号	220	25～30	7号	150	18～20	小型2号	45	6				
			かん型	固形量(g)	個数																			
			1号	1,620	200～240																			
			2号	430	55～65																			
			4号	220	25～30																			
			7号	150	18～20																			
小型2号	45	6																						
623	錦 糸 卵	<p>1 うす焼卵を細かく切ったもの</p> <p>2 冷凍</p>																						
624	スクランブルエッグ	<p>1 調理済、鶏卵100%</p> <p>2 冷凍</p> <table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>プレーン</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>レア</td> </tr> </table>	種 類		A	プレーン	B	レア																
			種 類																					
			A	プレーン																				
B	レア																							

規格番号	食 品 名	規 格	備 考								
625	厚 焼 卵	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>チルド</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>冷凍</td> </tr> </tbody> </table> 重量・カットの有無は、その都度示す	種 類		A	チルド	B	冷凍			
種 類											
A	チルド										
B	冷凍										
626	オ ム レ ヅ	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>プレーン</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>スタップド</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>レア</td> </tr> </tbody> </table> 1 冷凍完成品 2 重量はその都度示す	種 類		A	プレーン	B	スタップド	C	レア	
種 類											
A	プレーン										
B	スタップド										
C	レア										
627	芙 蓉 蟹	冷凍完成品	180g								
628	茶 碗 蒸	1 耐熱容器(ポリ型) 種類・容量は 2 賞味期限5日以上 その都度示す									
629	カスタード <sup>®</sup> プリン	重量はその都度示す									
630	コーヒーフレッシュ	1 ポーションパック入 2 容量はその都度示す	3ml、5ml								
631	卵 豆 腐	たれつき	50g、100g 200g、300g								
632	冷 凍 全 卵	<table border="1"> <thead> <tr> <th>種 類</th> <th>容 量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A 凍結全卵</td> <td>1kg、1,8kg、500g</td> </tr> <tr> <td>B 凍結全卵(調理用)</td> <td>1kg、500g</td> </tr> <tr> <td>C 濃縮茶碗蒸しの素</td> <td>1,8kg、500g</td> </tr> </tbody> </table>	種 類	容 量	A 凍結全卵	1kg、1,8kg、500g	B 凍結全卵(調理用)	1kg、500g	C 濃縮茶碗蒸しの素	1,8kg、500g	
種 類	容 量										
A 凍結全卵	1kg、1,8kg、500g										
B 凍結全卵(調理用)	1kg、500g										
C 濃縮茶碗蒸しの素	1,8kg、500g										

## 第7章 魚介類

### 共通規格

#### 1 鮮魚類

- (1) 体表面は、新鮮な光沢を示し、眼球は透明でふくらんでおり、エラは鮮紅色で固くしまり、弾力性のあるもの
- (2) 腹切れ、身欠き及び異物等の付着がないもの
- (3) 要求に応じる大きさ、重量で形状良好、おおむね均一なもの
- (4) 納入時、水分、氷及び加工品の味噌、酒粕等は除いて計量する
- (5) さくどりした刺身魚は解凍又は、生納入のこと

#### 2 冷凍魚介類

- (1) 急速冷凍のもので冷凍充分であるもの
- (2) 形が整い、損傷なく、油やけ、冷凍やけ、乾燥及び悪臭のないもの

#### 3 塩干魚

- (1) 乾燥良好で脂肪がまわっていないもの
- (2) 要求に応じる大きさ、重量で形状良好、おおむね均一なもの

#### 4 貝

- (1) 粒がおおむね揃ったもの
- (2) 死貝、泥、砂利、海草等が混入していないもの

#### 5 練製品

- (1) 魚介類を原料とし、でん粉、調味料を加え練りあげた良好なもの
- (2) 食品衛生法により許可された「食品添加物」のみ使用されているもの

規格番号	食 品 名	規 格	備 考										
701	あ じ	1 真あじ 2 内臓、ぜいごを取り除く 3 生・冷凍の別及び重量は、その都度示す											
702	さ ば	1 真さば、ごまさば 2 重量はその都度示す											
703	た い	1 桜鯛 2 1尾180～200gで、ウロコをひき、内臓を取り除き、切れ目の入ったもの											
704	に じ ま す	1 冷凍、生はその都度示す 2 冷凍は内臓を取り除いたもの 1尾120～130g 3 生は、150～160g											
705	あ ゆ	1 生 2 1尾90～100g											
706	さ ん ま	1 7.5kgで50尾 2 新さんまは、その都度示す											
707	わ か さ ぎ	1 冷凍可 2 1尾6～10g											
708	い わ し	1 まいわし 2 1尾50～80g											
709	舌 ビ ラ メ	1 赤舌ビラメ 2 重量はその都度示す											
710	開 き い わ し	1 「まいわし」の頭、内臓、骨を取り除き開いたもの 2 1枚30～50g											
711	開 き あ な ご	1 冷凍可 2 1枚80～100g											
712	開 き き す	1 白ぎす、青ぎす 2 冷凍可 3 1枚30～40g											
713	開 き に ぎ す	1 冷凍可 2 1枚50～60g											
714	魚 フ ィ レ	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>あじフィレ</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>さばフィレ</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>メルルーサフィレ</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>さわらフィレ</td> </tr> </tbody> </table> 1 冷凍可 2 重量又はサイズはその都度示す	種 類		A	あじフィレ	B	さばフィレ	C	メルルーサフィレ	D	さわらフィレ	
種 類													
A	あじフィレ												
B	さばフィレ												
C	メルルーサフィレ												
D	さわらフィレ												



規格番号	食 品 名	規 格	備 考																											
715	魚 切 り 身	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>さば切身</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ぶり切身</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>生鮭切身</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>紅鮭切身</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>さわら切身</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>たら切身</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>かつお切身</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>まぐろ切身</td> </tr> <tr> <td>I</td> <td>めかじき切身 (かじきまぐろ)</td> <td>血合を除く 皮の有無は、その都度示す</td> </tr> <tr> <td>J</td> <td>かれい切身</td> <td>S、M、L</td> </tr> <tr> <td>K</td> <td>銀ダラ切身</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>1 冷凍可 2 頭、内臓、骨、尾を取り除き、腹をすく 3 重量又はサイズは、その都度示す</p>	種 類		A	さば切身	B	ぶり切身	C	生鮭切身	D	紅鮭切身	E	さわら切身	F	たら切身	G	かつお切身	H	まぐろ切身	I	めかじき切身 (かじきまぐろ)	血合を除く 皮の有無は、その都度示す	J	かれい切身	S、M、L	K	銀ダラ切身		
種 類																														
A	さば切身																													
B	ぶり切身																													
C	生鮭切身																													
D	紅鮭切身																													
E	さわら切身																													
F	たら切身																													
G	かつお切身																													
H	まぐろ切身																													
I	めかじき切身 (かじきまぐろ)	血合を除く 皮の有無は、その都度示す																												
J	かれい切身	S、M、L																												
K	銀ダラ切身																													
716	魚 筒 切 り	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>さば筒切</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>まながつお筒切</td> </tr> </tbody> </table> <p>1 頭、腹、尾を取り除いたもの 2 重量は、その都度示す</p>	種 類		A	さば筒切	B	まながつお筒切																						
種 類																														
A	さば筒切																													
B	まながつお筒切																													
717	刺 身 魚	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>刺身まぐろ</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>刺身さわら</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>刺身かつお</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>刺身しび</td> <td>近海もの、冷凍不可</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>刺身はまち</td> </tr> </tbody> </table> <p>厚さ1.5～2cm、巾4.5～5cm 長さ30～40cm程度に作取したもの</p>	種 類		A	刺身まぐろ	B	刺身さわら	C	刺身かつお	D	刺身しび	近海もの、冷凍不可	E	刺身はまち	衛生的な容器														
種 類																														
A	刺身まぐろ																													
B	刺身さわら																													
C	刺身かつお																													
D	刺身しび	近海もの、冷凍不可																												
E	刺身はまち																													
718	かつおたたき	<p>1 節おろしにしたかつおを焼いたもの 2 冷凍可 3 1本450～500g</p>	真空パック																											
719	うなぎ白焼	<p>1 新鮮なうなぎを開き、頭を除いて素焼きしたもの 2 冷凍の場合は、その都度示す 3 重量はその都度示す</p>																												
720	うなぎかば焼き	<p>1 焼色適度で、特有の香りを有するもの 2 冷凍の場合は、その都度示す 3 焼き上がり重量は、その都度示す</p>																												
721	塩蔵魚切身	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>塩さば切身</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>塩鮭切身</td> </tr> </tbody> </table> <p>1 塩味良好で油やけしていないもの 2 重量はその都度示す</p>	種 類		A	塩さば切身	B	塩鮭切身																						
種 類																														
A	塩さば切身																													
B	塩鮭切身																													

規格番号	食 品 名	規 格	備 考												
722	魚干もの	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>開きあじ干もの</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>開きさんま干もの</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>開きかます干もの</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>いわし丸干し</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>ししやも</td> </tr> </tbody> </table> 重量は、その都度示す	種 類		A	開きあじ干もの	B	開きさんま干もの	C	開きかます干もの	D	いわし丸干し	E	ししやも	
種 類															
A	開きあじ干もの														
B	開きさんま干もの														
C	開きかます干もの														
D	いわし丸干し														
E	ししやも														
723	魚みりん干し	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>さばみりん干し</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>さんまみりん干し (さくら干し)</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>皮はぎみりん干し</td> </tr> </tbody> </table> 重量は、その都度示す	種 類		A	さばみりん干し	B	さんまみりん干し (さくら干し)	C	皮はぎみりん干し					
種 類															
A	さばみりん干し														
B	さんまみりん干し (さくら干し)														
C	皮はぎみりん干し														
724	い か	1 するめいか、やりいかで鮮度良好なもの 2 冷凍可	1尾 250～300g												
725	刺身用いか	1 えら、内臓、軟骨、頭、脚部、表皮を除いたもの 2 紋甲いか、やりいか、むらさきいか 3 冷凍可													
726	いかそうめん	1 刺身用 2 やりいか、あおりいか 3 冷凍可 4 味付不可													
727	つぼ抜きいか	1 船凍のするめいかをつぼ抜きしたもの 2 1枚の重量は、その都度示す													
728	皮むきいか	1 紋甲いか、むらさきいかのバラ棟又はロールになったもの 2 サイズは、その都度示す	バラ凍 1kg6～8枚 ロール 5kg5～6本												
729	かのこいか	1 むらさきいか 2 かのこ目 3 サイズは、その都度示す													
730	切 い か	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>輪切り</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>たんざく</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>花さき</td> </tr> </tbody> </table> 内臓および足、エンペラを除いたもの	種 類		A	輪切り	B	たんざく	C	花さき					
種 類															
A	輪切り														
B	たんざく														
C	花さき														
731	げ そ	紋甲いか、むらさきいか、するめいかの足の部分 冷凍可													
732	ゆ で た こ	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>ゆで</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>蒸し</td> </tr> </tbody> </table> サイズはその都度示す	A	ゆで	B	蒸し									
A	ゆで														
B	蒸し														
733	味 付 た こ	<table border="1"> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>醤油</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>酢</td> </tr> </tbody> </table> サイズはその都度示す	A	醤油	B	酢									
A	醤油														
B	酢														
734	冷 凍 た こ	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>遠赤外線タコ</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>スライスタコ</td> </tr> </tbody> </table> 1Kg10～12本 ボイル済生食タコを使用、足先・頭部の混入不可	種 類		A	遠赤外線タコ	B	スライスタコ							
種 類															
A	遠赤外線タコ														
B	スライスタコ														

規格番号	食 品 名	規 格	備 考						
735	甘 え び	<table border="1"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>有頭殻付</td></tr> <tr><td>B</td><td>無頭尾付殻無</td></tr> </table> 1 刺身用 2 冷凍可 3 サイズは、その都度示す	種 類		A	有頭殻付	B	無頭尾付殻無	1kg L :70~90尾 LL:50~70尾
種 類									
A	有頭殻付								
B	無頭尾付殻無								
736	桜 え び	1 乾燥充分なもの 2 着色(紅)は、食品衛生法により許可されているもの							
737	え び	<table border="1"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>無頭</td></tr> <tr><td>B</td><td>有頭</td></tr> </table> 種類、サイズ、殻付きの有無はその都度示す	種 類		A	無頭	B	有頭	サイズは下記資料参考
種 類									
A	無頭								
B	有頭								
738	む き え び	1 バラ棟元詰品 2 NET100% 3 サイズはその都度示す							

### ★エビのサイズ表示

通常1ポンド(453.6g)当たりの入り数で表示されます。

国際的には4ポンドだての包装が標準規格の主流をしめ、2キロ版などの形態もそれを基準に作られています。

サイズ規格	一枚の尾数(尾)	一尾の重さ(g)
U/6	24尾以下	75以上
6/8	24-32	56-75
8/12	32-48	37-56
13/15	52-60	29-37
16/20	64-80	22-29
21/25	84-100	18-22
26/30	104-120	15-18
31/40	124-160	11-15
41/50	164-200	9-11
51/60	204-240	7-9
61/70	244-280	6-7
71/90	284-360	5-6
91/over	360以上	5以下

上記表は無頭エビのサイズです。有頭エビも基本的には同じサイズ規格ですが、オーストラリアタイガーは1.5Kgブロックの物が多く、ブラックタイガーの有頭は1.3Kgブロックの尾数だての物が多い。

規格番号	食 品 名	規 格	備 考																						
739	か に 棒 肉	1 大棒肉・中棒肉は、その都度示す 2 冷凍可																							
740	か に 肉	1 ずわいがにの身をほぐしたもの 2 固形量80%以上	1kgレトルトパウチ																						
741	か き	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>生かき</td> <td>むき身1個8～10g</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>冷凍かき</td> <td>サイズM 1kg60-70入</td> </tr> </tbody> </table>	種 類			A	生かき	むき身1個8～10g	B	冷凍かき	サイズM 1kg60-70入														
種 類																									
A	生かき	むき身1個8～10g																							
B	冷凍かき	サイズM 1kg60-70入																							
742	貝	1 砂だししたもの <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>浅利貝</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>しじみ貝</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>はまぐり</td> <td>1個20～25g</td> </tr> </tbody> </table> 2 中粒以上、1粒のサイズが必要な時は別に示す	種 類			A	浅利貝		B	しじみ貝		C	はまぐり	1個20～25g											
種 類																									
A	浅利貝																								
B	しじみ貝																								
C	はまぐり	1個20～25g																							
743	貝むきみ	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>浅利むき身</td> <td>10個÷30g</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>帆立貝むき身</td> <td>2S、S、M、L</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>帆立貝柱</td> <td>2S、S、M、L</td> </tr> </tbody> </table> 1 水洗いを完全にしたもの 2 生・冷凍・ボイルは、その都度示す	種 類			A	浅利むき身	10個÷30g	B	帆立貝むき身	2S、S、M、L	C	帆立貝柱	2S、S、M、L											
種 類																									
A	浅利むき身	10個÷30g																							
B	帆立貝むき身	2S、S、M、L																							
C	帆立貝柱	2S、S、M、L																							
744	ボイルスワイガニ	1 冷凍 殻付 肩・足のみ 2 サイズはその都度示す																							
745	う に	1 生食用 2 生・冷凍はその都度示す																							
746	すしねた	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>えび</td> <td rowspan="9">1 すし用 2 重量又はサイズはその都度示す</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>たこ</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>紋甲いか</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>穴子</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>煮込み穴子</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>サーモン</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>甘えび</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>うなぎ</td> </tr> <tr> <td>I</td> <td>まぐろ</td> </tr> </tbody> </table>	種 類			A	えび	1 すし用 2 重量又はサイズはその都度示す	B	たこ	C	紋甲いか	D	穴子	E	煮込み穴子	F	サーモン	G	甘えび	H	うなぎ	I	まぐろ	衛生的な容器 M.L.2L.3L.4L.5L.6L 真だこ 6g.15g 6g 8g 10g 6g 8g 10g 18～20g 6g 8g 開きの場合M 蒲焼き 6g 8g 10g
種 類																									
A	えび	1 すし用 2 重量又はサイズはその都度示す																							
B	たこ																								
C	紋甲いか																								
D	穴子																								
E	煮込み穴子																								
F	サーモン																								
G	甘えび																								
H	うなぎ																								
I	まぐろ																								
747	スモークサーモン	1 スライスしてあること 2 皮なしに限る																							
748	ちりめんじゃこ	色白く、光沢よく干し上がったもの																							
749	しらす干し	かたくちいわし・まいわしの稚魚を塩水で煮熟後、軽く乾燥したもの																							
750	い く ら																								
751	いくら醤油漬	生食用、粒の均一なもの																							

規格番号	食 品 名	規 格	備 考														
752	か ず の こ	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>塩漬かずのこ</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>味付かずのこ</td> </tr> </table> サイズはその都度示す	種 類		A	塩漬かずのこ	B	味付かずのこ									
種 類																	
A	塩漬かずのこ																
B	味付かずのこ																
753	た ら こ	1 生食用	別名 もみじこ														
754	明 太 子	2 一腹90～100g 3 スライスの有無はその都度示す	プラスチック容器														
755	うらごしたらこ	冷凍 生食用															
756	く ら げ	千切りにしたくらげを塩漬したもの															
757	魚 肉 ソ ー セ ー ジ	1 賞味期限は2ヶ月以上 2 重量は、その都度示す															
758	え び フ ラ イ	1 冷凍品															
759	え び 天 ぷ ら	2 えびのサイズ、衣つきの重量はその都度示す															
760	だ て ま き	重量は、その都度示す															
761	スライスかまぼこ	1 真空パック入															
762	スライスなるとまき	2 賞味期限は5日以上 3 厚さ、重量はその都度示す															
763	か ま ぼ こ	1 賞味期限3日以上のもの 2 重量は必要のある場合は、その都度示す															
764	半 片		1個 100～120g														
765	な る と ま き		1本 170～200g														
766	つ み れ		1個 20～30g														
767	さ つ ま 揚 げ		1個 30～60g														
768	丸 天																
769	ご ぼ う 巻 き																
770	い か 巻 き																
771	う ず ら 巻 き																
772	冷 凍 焼 竹 輪		1 煮込み用 2 重量はその都度示す														
773	竹 輪	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>焼竹輪</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>豆竹輪</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>チーズ竹輪</td> </tr> </table> 1 生食用 2 賞味期限3日以上 もの	種 類		A	焼竹輪	B	豆竹輪	C	チーズ竹輪							
種 類																	
A	焼竹輪																
B	豆竹輪																
C	チーズ竹輪																
774	か ま ぼ こ ( 生 食 用 )	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>特上かまぼこ</td> <td>紅白200～250g</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>焼かまぼこ</td> <td>110～120g</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>笹かまぼこ</td> <td>25～30g</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>松茸かまぼこ</td> <td></td> </tr> </table> 1 生食用 2 賞味期限3日以上のもの 3 板は、納入重量より除く 4 重量は、その都度示す	種 類		A	特上かまぼこ	紅白200～250g	B	焼かまぼこ	110～120g	C	笹かまぼこ	25～30g	D	松茸かまぼこ		
種 類																	
A	特上かまぼこ	紅白200～250g															
B	焼かまぼこ	110～120g															
C	笹かまぼこ	25～30g															
D	松茸かまぼこ																

規格番号	食 品 名	規 格	備 考											
775	チーズかまぼこ	1 賞味期限2ヶ月以上 2 重量は、その都度示す												
776	かに風味かまぼこ	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>スティック</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>フレーク</td> </tr> </table> 1 生食用 2 賞味期限3日 以上のもの	種 類		A	スティック	B	フレーク						
種 類														
A	スティック													
B	フレーク													
777	花 かつ お	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>糸切り</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>けずり節</td> </tr> </table> 粉末状のものを含まないこと 重量はその都度示す	種 類		A	糸切り	B	けずり節						
種 類														
A	糸切り													
B	けずり節													
778	魚 介 佃 煮	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>こうなご佃煮</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>たつくり(ごまめ)</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>浅利佃煮</td> </tr> </table> 1 煮くずれなくよく煮つめたもの	種 類		A	こうなご佃煮	B	たつくり(ごまめ)	C	浅利佃煮				
種 類														
A	こうなご佃煮													
B	たつくり(ごまめ)													
C	浅利佃煮													
779	魚 介 甘 露 煮	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>いわし甘露煮</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>さんま甘露煮</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>ししゃも甘露煮</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>あゆ甘露煮</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>わかさぎ甘露煮</td> </tr> </table> 2 重量が必要な場合はその都度示す	種 類		A	いわし甘露煮	B	さんま甘露煮	C	ししゃも甘露煮	D	あゆ甘露煮	E	わかさぎ甘露煮
種 類														
A	いわし甘露煮													
B	さんま甘露煮													
C	ししゃも甘露煮													
D	あゆ甘露煮													
E	わかさぎ甘露煮													
780	い か 黄 金	いかの胴部を使用し、ししゃもの卵10%以上混入												
781	い か 塩 辛	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>塩漬</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>こうじ漬</td> </tr> </table>	種 類		A	塩漬	B	こうじ漬						
種 類														
A	塩漬													
B	こうじ漬													
782	桜 で ん ぶ	油のまわっていないさば、いわし、たら、を原料としたもの												
783	い か 味 付 缶	<table border="1"> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容量(g)</th> </tr> <tr> <td>T2缶</td> <td>1400</td> <td>1800</td> </tr> <tr> <td>携帯</td> <td>115</td> <td>165</td> </tr> </table> 肉片数の必要な場合はその都度示す	かん型	固形量(g)	内容量(g)	T2缶	1400	1800	携帯	115	165			
かん型	固形量(g)	内容量(g)												
T2缶	1400	1800												
携帯	115	165												
784	ま ぐ ろ 水 煮	フレーク状、ホワイト・ライトはその都度示す												
785	ま ぐ ろ 油 漬	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>ソリッド</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>チャンク</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>フレーク</td> </tr> </table> ホワイト・ライトはその都度示す	種 類		A	ソリッド	B	チャンク	C	フレーク				
種 類														
A	ソリッド													
B	チャンク													
C	フレーク													

規格番号	食 品 名	規 格	備 考												
786	まぐろ味付	フレーク													
787	サケフレーク	サケ100% 包装形態、重量はその都度示す													
788	まぐろ鉄板焼	<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容量(g)</th> <th>肉片数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>T2缶</td> <td>1400</td> <td>1800</td> <td>55~60</td> </tr> </tbody> </table> 型くずれの少ないもの	かん型	固形量(g)	内容量(g)	肉片数	T2缶	1400	1800	55~60					
かん型	固形量(g)	内容量(g)	肉片数												
T2缶	1400	1800	55~60												
789	さんま蒲焼缶	<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容量(g)</th> <th>肉片数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>T2缶</td> <td>1400</td> <td>1800</td> <td>35~40</td> </tr> <tr> <td>携帯</td> <td>85</td> <td>100</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> 型くずれの少ないもの	かん型	固形量(g)	内容量(g)	肉片数	T2缶	1400	1800	35~40	携帯	85	100	2	
かん型	固形量(g)	内容量(g)	肉片数												
T2缶	1400	1800	35~40												
携帯	85	100	2												
790	シーフードミックス	1 冷凍 2 えび、いか、あさり、ホタテ、ホッキ貝、タコの うち3種類以上混入したもの 3 生食用の場合はその都度示す													
791	イカフライ	1 冷凍品 ムラサキイカ													
792	イカリングフライ	2 重量はその都度示す													
793	いか天ぷら														

## 第8章 豆類



規格番号	食 品 名	規 格	備 考												
901	豆 腐	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> <td></td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>木綿ごし</td> <td></td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>絹ごし</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>しぼり</td> <td>水分40%減にする</td> </tr> </table>	種 類			A	木綿ごし		B	絹ごし		C	しぼり	水分40%減にする	
種 類															
A	木綿ごし														
B	絹ごし														
C	しぼり	水分40%減にする													
902	パ ッ ク 豆 腐	1 完全殺菌工程により製造したもの 2 製造業者名、賞味期限を表示	150g												
903	焼 豆 腐	木綿豆腐を圧縮水切りした後、均一に焼きあげたもの													
904	プ チ 豆 腐	1 冷凍	8g、40g												
905	揚 豆 腐	2 重量は、その都度示す	50g、60g												
906	油 揚	共通規格に準ずる													
907	厚 揚														
908	が ん も ど き	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> <td rowspan="3">重量は、その都度示す</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>生</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>冷凍</td> </tr> <tr> <td></td> <td>C</td> <td>味付</td> <td></td> </tr> </table>	種 類		重量は、その都度示す	A	生	B	冷凍		C	味付			
種 類		重量は、その都度示す													
A	生														
B	冷凍														
	C	味付													
909	す し あ げ	1 いなりずし用の小型油揚 2 味付の有無は、その都度示す													
910	うの花(おから)	共通規格に準ずる													
911	うの花旨煮	冷凍、具入り													
912	納 豆	1 よく発酵した糸引納豆であり、粘着力のよいもの 2 土砂、ワラ屑等の夾雑物のないもの 3 製造業者名を表示													
913	ひきわり納豆	4 賞味期限4日以上 5 容器、バラ、パックの別はその都度示す 6 辛子、たれ付き													
914	茹 大 豆	病虫害、未熟物、しわ等のない粒揃いの大豆を使用したもの	ポリパック 缶												
915	赤 だ し み そ	1 醸造成分 水分           50%以下 蛋白質        9%以上 塩分           13%以下	納入時、自社証明書提出のこと (1ヶ月以内のもの)												
916	ミックスみそ	2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好なもの 3 かび、異味異臭を認めないもの													
917	米こうじみそ	4 銘柄、製造業者名、容量等を表示したもの 5 賞味期限5か月以上													
918	白 み そ														
919	西 京 み そ	塩分6~8% 水分40~45% 糖分25% 1kgビニール袋入													

規格番号	食 品 名	規 格	備 考						
920	金 山 寺 み そ	1 小麦こうじ、なす等を原料として発酵させ、水分の少ないもの 2 特有の赤みをおび、ねっとりやわらかく、つやのあるもの							
921	高 野 豆 腐	1 乾燥良好 2 変色、割れ及び著しい変形のないもの 3 元詰品 4 賞味期限3ヶ月以上 5 形状、味付けはその都度示す	形状 サイコロ型 (1.5cm角程度) 長方形 (1個14g程度)						
922	小 豆	1 粒揃いで乾燥良好なもの 2 病虫害、未熟物、しわ等がなく、夾雑物がないもの 3 中粒							
923	あ ず き あ ん	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>つぶあん</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>こしあん</td> </tr> </tbody> </table> 小豆を原料とし、異味 異臭のないもの	種 類		A	つぶあん	B	こしあん	
種 類									
A	つぶあん								
B	こしあん								
924	き な こ	共通規格に準ずる							
925	黒 豆 佃 煮	粒が均一で煮くずれなく、よく照りのでたもの							
926	金 時 豆 佃 煮								
927	お た ふ く 豆								
928	味 付 乾 燥 豆	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>昆布豆</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>金時豆</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	昆布豆	B	金時豆	
種 類									
A	昆布豆								
B	金時豆								
929	豆 乳 飲 料	容量、種類はその都度示す							

## 第9章 野菜類

### 共通規格

#### 1 生鮮野菜

- (1) 等級優以上、市場計量Mサイズであるもの。特別なものについてはその都度示す
- (2) 大きさ、重量が揃っているもの
- (3) 「病虫害」「変色」「トウ立ち」「ス入り」「ヒビワレ」「くされ」「ハナ咲き」「マタワレ」「過熟品」「未熟品」のないもの。土砂、きょう雑物が付着していないもの
- (4) 納入時、容器等の重量は除いて計量する。
- (5) 野菜類の「根切り」については、その都度示す
- (6) 品名、産地名など農林水産省がガイドラインに準拠した表示がしてあるもの
- (7) 端境期で、この規格によりがたい時は入札前、契約担当官に申し出る
- (8) 国産(流通等の関係で国産が難しい野菜については入札前に申し出る)

規格番号	食 品 名	規 格	備 考								
1001	青 ね ぎ	葉肉はうすく、柔らかいもの									
1002	わ け ぎ										
1003	ほうれん草	葉は濃緑色で「葉たけ」の大きくないもの									
1004	み つ ば	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの									
1005	春 菊	特有の香りを有し、よく肥えて柔らかくのびすぎていないもの									
1006	な ば な	若い菜の花のつぼみに青葉がついたもの									
1007	小 松 菜	繊維が柔らかいもの									
1008	水 菜										
1009	山 東 菜										
1010	に ら	葉肉厚く特有の香りを有し「つや」のあるもの									
1011	に ん じ ん	1 カットのものは不可 2 必要のある時のみ品種を示す									
1012	さがぎにんじん	にんじんの皮を荒削りしたあと立割にし 「さがぎ」「せん切り」「けん」にしたもの									
1013	せん切りにんじん										
1014	にんじんけん										
1015	ピ ー マ ン	共通規格に準ずる 赤の場合は、その都度示す									
1016	パ プ リ カ	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>赤</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>黄</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>オレンジ</td> </tr> </tbody> </table> 共通規格に準ずる	種 類		A	赤	B	黄	C	オレンジ	
種 類											
A	赤										
B	黄										
C	オレンジ										
1017	か ぼ ち ゃ	共通規格に準ずる 必要のある時のみ品種を示す	栗かぼちゃ えびすかぼちゃ								
1018	ト マ ト	1 熟度80%程度で堅くしまったもの 2 サイズ及び品種が必要な場合は、その都度示す	4kg箱入数 M :23~24								
1019	プ チ ト マ ト	サイズが必要な場合は、その都度示す									
1020	絹 さ や	1 濃緑色で柔らかく、黄色化していないもの 2 すじとりしたもの									
1021	さやいんげん										
1022	青 じ そ	共通規格に準ずる	折り容器 100枚入								
1023	パ セ リ										
1024	サ ラ ダ 菜										
1025	グリーンアスパラ	1 可食部のみ 2 サイズはその都度示す	長さ 24~26cm								
1026	ブ ロ ッ コ リ ー	濃緑色でつぼみがしまったもの									
1027	お く ら	濃緑色で細毛が密生し筋がはっきりし、先のとがったもの									
1028	ク レ ソ ン	特有の香りを有し葉間が、つまったもの									
1029	チンゲンツァイ	緑色部分の肉質が柔らかく株元のしまったもの									
1030	白 菜	1 結球白菜で根部を除いたもの 2 抱合良好なもの	15kg箱入り LL:2.6 L:2.3 M:1.5~1.8kg以上								
1031	キ ャ ベ ツ	共通規格に準ずる									

規格番号	食 品 名	規 格	備 考						
1032	レッドキャベツ	共通規格に準ずる							
1033	白 ね ぎ	白色部分は、光沢・弾力性があり、青色部分は全体の3分の1以下とする							
1034	木 の 芽								
1035	大 根	1 葉を除いたもの 2 カットものは不可							
1036	せん切り大根	大根の皮を荒削りしたあと立割りし							
1037	白 髪 大 根	「せん切り」及び「けん」にしたもの							
1038	か ぶ	葉が2cm程度ついているもの							
1039	ご ぼ う	カットものは不可							
1040	ささがきごぼう	1 ごぼうの皮を除き、充分アク抜きした後、立割りし「ささがき」及び「せん切り」にしたもの							
1041	せん切りごぼう	2 白くさらしたもの(漂白不可)							
1042	れ ん こ ん	1 茶褐色で変色していないもの、穴の中に青黒いアクがまわっていないもの 2 一握りの太さ以上のもの							
1043	た け の こ	1 孟宗竹で太く短く、先端の黄色いもの 2 根部のかたい部分は除く							
1044	に ん に く	1 大玉でよく乾燥したもの 2 発芽不可							
1045	た ま ね ぎ	1 固くしまって、重く発芽のないもの 2 黄玉とする 3 むき玉葱は、その都度示す 4 外国産不可							
1046	も や し	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> <tr> <td>A</td> <td>緑豆もやし</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>大豆もやし</td> </tr> </table> みずみずしく、はりのあるもの	種 類		A	緑豆もやし	B	大豆もやし	
種 類									
A	緑豆もやし								
B	大豆もやし								
1047	き ゅ う り	1 濃緑色で、赤みを帯びない新鮮なもの 2 種子が少なく、曲がりや3cm以内で両端の太さが均一なもの							
1048	せん切りきゅう	1047のきゅうりを「せん切り」にしたもの							
1049	きゅうりけん	1047のきゅうりを「けん」にしたもの長さ10cm程度							
1050	に が う り	共通規格に準ずる							
1051	ズ ッ キ ー ニ	共通規格に準ずる 緑、黄色の別はその都度示す							
1052	な す	共通規格に準ずる							
1053	むきえんどう								
1054	枝 豆	1 柔らかく、緑鮮やかで新鮮なもの 2 葉及び莖を除く							
1055	ししとうがらし								
1056	と う が ん	共通規格に準ずる							
1057	セ ロ リ ー								
1058	レ タ ス								

規格番号	食 品 名	規 格	備 考							
1059	サニーレタス	共通規格に準ずる								
1060	グリーンリーフ									
1061	ラディッシュ									
1062	レッドオニオン									
1063	カリフラワー	1 花は固くしまったもの 2 外葉は除く								
1064	みょうが	共通規格に準ずる								
1065	とうもろこし	1 粒着良好なもの 2 皮つき、皮なしはその都度示す								
1066	土しょうが	共通規格に準ずる								
1067	かいわれ	葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかく、みずみずしさを呈しているもの								
1068	切干大根 (せん切り)	共通規格に準ずる								
1069	ふき水煮	1 新鮮なものを茹で、アク抜きしたもの 2 特有の風味を持ち、固いものは不可								
1070	わらび水煮									
1071	ぜんまい水煮									
1072	たけのこ水煮									
1073	れんこん水煮	1 皮を除き、充分アク抜きしたあと白くさらしたもの(漂白不可) 2 酸味の強いものは不可								
1074	冷凍ほうれん草	1 丸葉、大葉、肉厚、繊維の柔らかいもの 2 株元が整一に揃っているもの 3 国産	500g 1kg 元詰品							
1075	冷凍にんじん	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <td rowspan="3">繊維が柔らかく煮くずれのないもの</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>シャトー</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>コイン</td> </tr> </table>	種 類		繊維が柔らかく煮くずれのないもの	A	シャトー	B	コイン	500g 1kg 元詰品
種 類		繊維が柔らかく煮くずれのないもの								
A	シャトー									
B	コイン									
1076	冷凍かぼちゃ	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <td rowspan="3">色沢良好な完熟品</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>乱切り</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>スライス</td> </tr> </table>	種 類		色沢良好な完熟品	A	乱切り	B	スライス	500g 元詰品
種 類		色沢良好な完熟品								
A	乱切り									
B	スライス									
1077	冷凍絹さや	色沢良好ですじのないもの	500g、1kg 元詰品							
1078	冷凍さやいんげん									
1079	冷凍 グリーンアスパラ	1 色が鮮明なもので、くずれのないもの 2 ロング、カットの別はその都度示す	1kg 元詰品							
1080	冷凍ブロッコリー	緑色が鮮明で、褐色のしみがなく、つぼみがしまったもの	500g 元詰品							
1081	冷凍枝豆	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <td rowspan="3">緑鮮やかなもの</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>さやつき</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>さやなし</td> </tr> </table>	種 類		緑鮮やかなもの	A	さやつき	B	さやなし	500g 1kg 元詰品
種 類		緑鮮やかなもの								
A	さやつき									
B	さやなし									

規格番号	食 品 名	規 格	備 考										
1082	冷凍グリーンピース	緑鮮やかで粒揃いのもの	500g、1kg 元詰品										
1083	冷凍カーネルコーン	完熟のとうもろこしを原料とする	500g、1kg 元詰品										
1084	冷凍にんにくの芽	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> <td rowspan="3">緑鮮やかなもの</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>ロング</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>カット</td> </tr> </table>	種 類		緑鮮やかなもの	A	ロング	B	カット	500g 1kg 元詰品			
種 類		緑鮮やかなもの											
A	ロング												
B	カット												
1085	冷凍れんこん	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> <td rowspan="3">皮を除き、充分アク抜 したもの</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>乱切り</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>輪切り</td> </tr> </table>	種 類		皮を除き、充分アク抜 したもの	A	乱切り	B	輪切り	500g 1kg 元詰品			
種 類		皮を除き、充分アク抜 したもの											
A	乱切り												
B	輪切り												
1086	冷凍とうもろこし	共通規格に準ずる											
1087	冷 凍 ミックスベジタブル	グリーンピース、にんじん、とうもろこしを 混合したもの	500g、1kg 元詰品										
1088	生 に ん に く	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>おろし</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>みじん切り</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>スライス</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>皮むき</td> </tr> </table>	種 類		A	おろし	B	みじん切り	C	スライス	D	皮むき	
種 類													
A	おろし												
B	みじん切り												
C	スライス												
D	皮むき												
1089	生 し ょ う が	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>おろし</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>みじん切り</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>針状</td> </tr> </table>	種 類		A	おろし	B	みじん切り	C	針状			
種 類													
A	おろし												
B	みじん切り												
C	針状												
1090	トマトシ'ユース	完熟トマト100% 容量はその都度示す											
1091	野菜ジュース	野菜100% 種類・容量はその都度示す											
1092	トマト水煮 缶	缶詰共通規格に準ずる											
1093	たけのこ水煮	形状はその都度示す(二つ割、全形)											
1094	アスパラガス缶	缶詰共通規格に準ずる											
1095	スイートコーン缶	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">種 類</td> <td rowspan="3">缶詰共通規格に準ずる</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>ホール</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>クリーム</td> </tr> </table>	種 類		缶詰共通規格に準ずる	A	ホール	B	クリーム				
種 類		缶詰共通規格に準ずる											
A	ホール												
B	クリーム												
1096	ヤングコーン缶	缶詰共通規格に準ずる											
1097	グリーンピース缶												
1098	ぎ ん な ん 缶												

規格番号	食 品 名	規 格	備 考
1099	オニオンソテー	形状、濃縮率(水分量)はその都度示す	スライス ダイス ピューレー



## 第10章 果物類

### 共通規格

- 1 等級優以上であること
- 2 大きさ、重量が揃っていること
- 3 病中害、外傷、変色、しみがないもの
- 4 未熟品、過熟品のないもの

規格番号	食 品 名	規 格	備 考												
1201	りんご	品種・サイズは、その都度示す													
1202	みかん	1 サイズ・重量はその都度示す 2 温室ミカンの場合は、その都度示す													
1203	ゆず	共通規格に準ずる													
1204	レモン	1 皮が薄く肌のキメが細かいもの 2 1個90g～100g													
1205	バレンシアオレンジ	1 酸味の少ないもの													
1206	ネーブルオレンジ	2 表皮の色むらや、青みがかつたものは不可													
1207	伊予柑	3 サイズ・重量はその都度示す													
1208	グレープフルーツ	1個400g～500g <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>ホワイト</td></tr> <tr><td>B</td><td>ルビー</td></tr> </table>	種 類		A	ホワイト	B	ルビー							
種 類															
A	ホワイト														
B	ルビー														
1209	バナナ	共通規格に準ずる													
1210	桃	等級・サイズは、その都度示す													
1211	梨	品種・サイズは、その都度示す													
1212	柿														
1213	干柿	過度の漂白及び防腐剤を使用していないもの													
1214	びわ	1 左右対称にふくらみ、皮につやがあるもの 2 1個40g～50g													
1215	ぶどう	1 果皮全体に白い粉がふき、果軸が緑で太いもの 2 房のしっかりしたもの 3 品種・サイズは、その都度示す													
1216	いちご	サイズは、その都度示す	Lサイズ*300gパック15個入り												
1217	すいか	1 たなおち物は不可 2 サイズは、その都度示す													
1218	メロン	品種・サイズは、その都度示す													
1219	むき栗	1 渋皮まで取り除いたもの 2 種類・サイズは、その都度示す <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>生</td></tr> <tr><td>B</td><td>生冷凍</td></tr> <tr><td>C</td><td>水煮</td><td>ホール</td></tr> <tr><td>D</td><td>蒸し</td><td>ホール、1/2カット、1/4カット</td></tr> </table>	種 類		A	生	B	生冷凍	C	水煮	ホール	D	蒸し	ホール、1/2カット、1/4カット	
種 類															
A	生														
B	生冷凍														
C	水煮	ホール													
D	蒸し	ホール、1/2カット、1/4カット													
1220	レーズン	適度に乾燥し、発カビ異物の混入のないもの													
1221	キウイフルーツ	1個100g～120g ゴールドについてはその都度示す													
1222	パイナップル	1 形は下ぶくれ型で葉がしまり、緑の濃いもの 2 重量は、その都度示す <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>皮付き</td></tr> <tr><td>B</td><td>身抜き</td><td>皮・芯を取り除き、円筒状になったもの、やや濃く黄変したもの</td></tr> </table>	種 類		A	皮付き	B	身抜き	皮・芯を取り除き、円筒状になったもの、やや濃く黄変したもの						
種 類															
A	皮付き														
B	身抜き	皮・芯を取り除き、円筒状になったもの、やや濃く黄変したもの													

規格番号	食 品 名	規 格	備 考	
1223	オレンジジュース	1 果汁100% 2 容量は、その都度示す	ロングライフ商品については納入時、賞味期限90日以上のもの	
1224	アップルジュース			
1225	パインジュース			
1226	グレープジュース			種類 A 紙パック ストローが必要な場合はその都度示す
1227	グレープフルーツジュース			B びん 賞味期限3日以上 C 缶 缶詰の規格に準ずる D ペットボトル
1228	パイン(シロップ漬)	包装(缶・パウチ)・種類はその都度示す 種類 A スライス B ベビースライス C ピーセス(小片) D チビット(くさび)		
1229	チェリー缶	缶型・サイズ・種類はその都度示す 種類 A 枝付 B 枝無		
1230	フルーツみつ豆缶	赤えんどう(固形量の5%以上)、みかん、レッドチェリー桃、洋なし、びわ等配合してあるもの		
1231	フルーツサラダ缶	1 みかん、桃、チェリー、洋なし、りんご、びわ、あんずぶどう、夏みかん、パイナップルのうち4種類以上が配合されシロップ漬したもの(杏仁フルーツは杏仁豆腐が配合) 2 缶型又は容器についてはその都度示す		
1232	杏仁フルーツ			
1233	みかん(シロップ漬)	包装(缶・パウチ)・種類はその都度示す	全果粒	
1234	甘夏(シロップ)			
1235	桃(シロップ漬)	包装(缶・パウチ)・種類はその都度示す 種類 A 白桃 B 黄桃	2つ割り 4つ割り 薄切り 立方形	
1236	レモン果汁	果汁100%		

## 第11章 漬物類

### 共通規格

- 1 新鮮な野菜等を原料とし固有の色沢、香味、漬け込み調味料の味を有するもの
- 2 食品衛生法により許可された着色料、保存料のみを、使用したもの
- 3 納入時、漬汁の重量を除いて計量する
- 4 包装品にあつては、製造工場の元詰とし、賞味期限は常温で50日以上とする。(特殊な製品はその都度示す)

規格番号	食 品 名	規 格	備 考										
1301	沢 あ ん	共通規格に準ずる											
1302	かつお沢あん												
1303	べったら漬												
1304	大根粕漬												
1305	つ ぼ 漬												
1306	ゆず大根漬												
1307	はりはり漬												
1308	らっきょう漬	1 はぎれのよいもの 2 粒は、中粒程度											
1309	胡瓜ピクルス	形状はその都度示す											
1310	千 枚 漬	かぶと昆布を酢、砂糖、調味料で漬けたもの											
1311	梅 干 し	1 塩分8%以下 2 賞味期限は常温で3ヶ月以上											
1312	種抜き梅干し	共通規格に準ずる											
1313	かつお梅干し												
1314	小 梅	小梅を梅酢、しその葉、調味料で漬けたもの											
1315	梅 肉	梅干しの果肉を「うらごし」し、調味したもの											
1316	うめびしお	梅肉、しその実を調味したもの											
1317	桜大根漬	共通規格に準ずる											
1318	し ば 漬												
1319	甘 酢 生 姜			スライス、せん切り									
1320	筆生姜(はじかみ)			紅白									
1321	紅 生 姜			形状はその都度示す									
1322	あ ち ゃ ら 漬	人参、胡瓜、キャベツ、しその実、白菜等をあわせて塩漬したもの											
1323	す ぐ き 漬	共通規格に準ずる											
1324	ひ の な 漬												
1325	朝 鮮 漬	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>白菜朝鮮漬</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>胡瓜朝鮮漬</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>大根朝鮮漬</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>もやし朝鮮漬</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	白菜朝鮮漬	B	胡瓜朝鮮漬	C	大根朝鮮漬	D	もやし朝鮮漬	品質良好な材料をキムチの素、赤唐辛子七味、にんにく等で漬けたもの 味付良好なもの
種 類													
A	白菜朝鮮漬												
B	胡瓜朝鮮漬												
C	大根朝鮮漬												
D	もやし朝鮮漬												
1326	ぬ か 漬	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>なすぬか漬</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>胡瓜ぬか漬</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	なすぬか漬	B	胡瓜ぬか漬	漬かり過ぎ・漬かり不十分なものは不可				
種 類													
A	なすぬか漬												
B	胡瓜ぬか漬												
1327	み そ 漬	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>ごぼうみそ漬</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>大根みそ漬</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>人参みそ漬</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>うりみそ漬</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	ごぼうみそ漬	B	大根みそ漬	C	人参みそ漬	D	うりみそ漬	漬かり過ぎ・漬かり不十分なものは不可
種 類													
A	ごぼうみそ漬												
B	大根みそ漬												
C	人参みそ漬												
D	うりみそ漬												

規格番号	食 品 名	規 格	備 考																				
1328	奈 良 漬	うりを酒、酒かす、砂糖等で調味し、歯切れのよいもの																					
1329	浅 漬	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>胡瓜漬</td> <td>E</td> <td>うり漬</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>なす漬</td> <td>F</td> <td>大根漬</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>かぶ漬</td> <td>G</td> <td>きゃべつ漬</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>小かぶ漬</td> <td>H</td> <td>白菜漬</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		種 類		A	胡瓜漬	E	うり漬	B	なす漬	F	大根漬	C	かぶ漬	G	きゃべつ漬	D	小かぶ漬	H	白菜漬	漬かり過ぎ・漬かり不十分なものは不可
種 類		種 類																					
A	胡瓜漬	E	うり漬																				
B	なす漬	F	大根漬																				
C	かぶ漬	G	きゃべつ漬																				
D	小かぶ漬	H	白菜漬																				
1330	福 神 漬	大根、なす、生姜、しその実、れんこん、なた豆、ごまの7種類を漬け込み、味付けしたもの(着色不可)																					
1331	しその実漬	共通規格に準ずる																					
1332	なす辛子漬																						
1333	野 沢 菜 漬																						
1334	高 菜 漬																						
1335	山 菜 漬	わらび、たけのこ、せり等を醤油、調味料で漬けたもの																					
1336	か っ ぱ 漬	胡瓜、生姜、しその実を醤油、調味料で漬けたもの																					
1337	ピ ー マ ン 漬	細かく刻んだピーマンと生姜を醤油、調味料で漬けたもの																					
1338	にんにく漬	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>味噌漬</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>醤油漬</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>たまり漬</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>しば漬</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	味噌漬	B	醤油漬	C	たまり漬	D	しば漬											
種 類																							
A	味噌漬																						
B	醤油漬																						
C	たまり漬																						
D	しば漬																						
1339	味付ザーサイ	2～5mmにスライスしたもの																					

## 第12章 海草類

規格番号	食 品 名	規 格	備 考										
1401	若 布	1 生若布を加工し、水洗い、切断(細かくカット)乾燥したもの 2 膨潤率8倍以上											
1402	生 若 布	塩蔵または冷凍法処理のもの											
1403	若布ご飯の素	細かくカットしてあり、塩味のついているもの											
1404	茎 若 布	1 塩蔵 2 長さ3~4cmにカットしたもの											
1405	海 藻 ミ ッ ク ス	1 乾燥 2 若布、赤トサカ、白トサカ、ふのり等が混合されているもの											
1406	乾 燥 昆 布	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>糸切り</td></tr> <tr><td>B</td><td>角切り</td></tr> </table>	種 類		A	糸切り	B	角切り					
種 類													
A	糸切り												
B	角切り												
1407	とろろ昆布	共通規格に準ずる											
1408	一口とろろ昆布	1 固形 2 重量はその都度示す											
1409	塩 吹 昆 布	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>糸切り</td></tr> <tr><td>B</td><td>角切り</td></tr> </table> 特有の白い粉がふいているもの	種 類		A	糸切り	B	角切り					
種 類													
A	糸切り												
B	角切り												
1410	昆 布 佃 煮	細切りごま入り											
1411	味 付 昆 布	1 変色、変質のない昆布を味付したもの 2 1袋5枚入											
1412	昆 布 卷 佃 煮	種類、重量はその都度示す											
1413	の り	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>ほしのり</td></tr> <tr><td>B</td><td>焼のり</td></tr> <tr><td>C</td><td>味付のり</td></tr> <tr><td>D</td><td>細切りのり</td></tr> </table> 全形1/2カット、1/4カット 枚数はその都度しめす 焼いて2~5mm巾にカット 型くずれ、やぶれ等の認められないもの	種 類		A	ほしのり	B	焼のり	C	味付のり	D	細切りのり	
種 類													
A	ほしのり												
B	焼のり												
C	味付のり												
D	細切りのり												
1414	青 の り 粉	青のりの切りくず粉											
1415	ひ じ き	黒褐色で光沢を有し、粉末状のものとの混入は不可 <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>米ひじき</td></tr> <tr><td>B</td><td>長ひじき</td></tr> </table>	種 類		A	米ひじき	B	長ひじき					
種 類													
A	米ひじき												
B	長ひじき												
1416	も ず く	細い糸状で黒褐色を有し、粘滑質で柔軟であること 味付の場合はその都度示す											
1417	の り 佃 煮	容量はその都度しめす											



## 第13章 調理加工品類

規格番号	食 品 名	規 格	備 考												
1501	ギ ョ ー ザ	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <td rowspan="4">1個の重量は その都度示す</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>冷蔵ギョーザ</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>冷凍ギョーザ</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>冷凍焼ギョーザ</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>焼ギョーザ</td> <td>納入当日焼き上げたもの</td> </tr> </table>	種 類		1個の重量は その都度示す	A	冷蔵ギョーザ	B	冷凍ギョーザ	C	冷凍焼ギョーザ	D	焼ギョーザ	納入当日焼き上げたもの	ポリ袋
種 類		1個の重量は その都度示す													
A	冷蔵ギョーザ														
B	冷凍ギョーザ														
C	冷凍焼ギョーザ														
D	焼ギョーザ	納入当日焼き上げたもの													
1502	シ ュ ー マ イ	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <td rowspan="3">冷蔵・冷凍</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>ポークシューマイ</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>エビシューマイ</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>カニシューマイ</td> <td></td> </tr> </table> <p>1個の重量はその都度示す</p>	種 類		冷蔵・冷凍	A	ポークシューマイ	B	エビシューマイ	C	カニシューマイ		ポリ袋		
種 類		冷蔵・冷凍													
A	ポークシューマイ														
B	エビシューマイ														
C	カニシューマイ														
1503	春 卷	1 冷凍又はレトルト 2 1個の重量はその都度示す	ポリ袋												
1504	ハンバーグ														
1505	メンチカツ														
1506	カ レ ー	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <td rowspan="3">1 完成品 2 容量、甘口・辛口は、 その都度示す</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>レトルトカレー</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>カレー缶</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>パックカレー</td> <td></td> </tr> </table>	種 類		1 完成品 2 容量、甘口・辛口は、 その都度示す	A	レトルトカレー	B	カレー缶	C	パックカレー		レトルトパック 缶		
種 類		1 完成品 2 容量、甘口・辛口は、 その都度示す													
A	レトルトカレー														
B	カレー缶														
C	パックカレー														
1507	麻婆豆腐の素	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <td rowspan="2">1 甘口、辛口は その都度示す 2 理研、エバラ 味の素、ハウス テーオー</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>ストレート</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>濃縮</td> <td></td> </tr> </table>	種 類		1 甘口、辛口は その都度示す 2 理研、エバラ 味の素、ハウス テーオー	A	ストレート	B	濃縮		レトルトパック ポリボトル 缶				
種 類		1 甘口、辛口は その都度示す 2 理研、エバラ 味の素、ハウス テーオー													
A	ストレート														
B	濃縮														
1508	ミートソース	1 完成品 2 MCC、ハインツ、長野トマト、カゴメ、 明治屋、キューピー、ハウス	レトルトパック 缶												
1509	コ ロ ッ ケ	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">種 類</th> <td rowspan="2">1個の重量、内容は その都度示す</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>ポテト</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>クリーム</td> <td></td> </tr> </table>	種 類		1個の重量、内容は その都度示す	A	ポテト	B	クリーム		ポリ袋				
種 類		1個の重量、内容は その都度示す													
A	ポテト														
B	クリーム														
1510	ミートボール	1 冷凍 2 油調済みの場合は、その都度示す 3 サイズはその都度示す	ポリ袋												
1511	グ ラ タ ン	1 冷凍アルミカップ入 2 種類、重量はその都度示す													

## 第14章 その他

### 共通規格

#### 1 きのこと類(生鮮)

- (1) 大きさ重量が揃っているもの
- (2) 病中害、外傷、変色、しみ、くされ、かびがないもの

#### 2 調味料

賞味期限は、記載してあるもの以外は、納入後6ヶ月以上とする

規格番号	食 品 名	規 格	備 考																																														
1601	醬 油	<table border="1"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>濃口醬油</td></tr> <tr><td>B</td><td>薄口醬油</td></tr> <tr><td>C</td><td>さしみ醬油</td></tr> <tr><td>D</td><td>卓上醬油</td></tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="3">濃 口 醬 油</th></tr> <tr> <td rowspan="2">成分</td> <td>区分</td> <td>特 級</td> <td>上 級</td> </tr> <tr> <td>全窒素分</td> <td>1.50%以上</td> <td>1.35%以上</td> </tr> <tr> <td></td> <td>エキス分</td> <td>16%以上</td> <td>14%以上</td> </tr> <tr> <td></td> <td>塩 分</td> <td>14%~19%</td> <td>14%~19%</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr><th colspan="3">薄 口 醬 油</th></tr> <tr> <td rowspan="2">成分</td> <td>区分</td> <td>特 級</td> <td>上 級</td> </tr> <tr> <td>全窒素分</td> <td>1.15%以上</td> <td>1.05%以上</td> </tr> <tr> <td></td> <td>エキス分</td> <td>14%以上</td> <td>12%以上</td> </tr> <tr> <td></td> <td>塩 分</td> <td>19%未満</td> <td>19%未満</td> </tr> </table> <p>1 特級、上級品は、その都度示す  2 表示：銘柄、等級、容量、製造業者名  3 容量、容器はその都度示す</p>	種 類		A	濃口醬油	B	薄口醬油	C	さしみ醬油	D	卓上醬油	濃 口 醬 油			成分	区分	特 級	上 級	全窒素分	1.50%以上	1.35%以上		エキス分	16%以上	14%以上		塩 分	14%~19%	14%~19%	薄 口 醬 油			成分	区分	特 級	上 級	全窒素分	1.15%以上	1.05%以上		エキス分	14%以上	12%以上		塩 分	19%未満	19%未満	
種 類																																																	
A	濃口醬油																																																
B	薄口醬油																																																
C	さしみ醬油																																																
D	卓上醬油																																																
濃 口 醬 油																																																	
成分	区分	特 級	上 級																																														
	全窒素分	1.50%以上	1.35%以上																																														
	エキス分	16%以上	14%以上																																														
	塩 分	14%~19%	14%~19%																																														
薄 口 醬 油																																																	
成分	区分	特 級	上 級																																														
	全窒素分	1.15%以上	1.05%以上																																														
	エキス分	14%以上	12%以上																																														
	塩 分	19%未満	19%未満																																														
1602	塩	<table border="1"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>塩</td><td>精製塩(塩化ナトリウム99.5%以上)</td></tr> <tr><td>B</td><td>食卓塩</td><td></td></tr> <tr><td>C</td><td>味 塩</td><td>精製塩に化学調味料を加えたもの</td></tr> </table>	種 類		A	塩	精製塩(塩化ナトリウム99.5%以上)	B	食卓塩		C	味 塩	精製塩に化学調味料を加えたもの																																				
種 類																																																	
A	塩	精製塩(塩化ナトリウム99.5%以上)																																															
B	食卓塩																																																
C	味 塩	精製塩に化学調味料を加えたもの																																															
1603	ソ ー ス	<table border="1"> <tr><th colspan="2">種 類</th></tr> <tr><td>A</td><td>ウスターソース</td></tr> <tr><td>B</td><td>卓上ウスターソース</td></tr> <tr><td>C</td><td>卓上中濃ソース</td></tr> <tr><td>D</td><td>卓上とんかつソース</td></tr> </table> <p>1 容量は、その都度示す  2 カゴメ、イカリ、SB、キッコーマン、サンジルス  3 コーミ、ブルドッグ</p>	種 類		A	ウスターソース	B	卓上ウスターソース	C	卓上中濃ソース	D	卓上とんかつソース																																					
種 類																																																	
A	ウスターソース																																																
B	卓上ウスターソース																																																
C	卓上中濃ソース																																																
D	卓上とんかつソース																																																
1604	ドミグラスソース (デミグラス)	容量は、その都度示す																																															

規格番号	食 品 名	規 格	備 考
1605	トマトケチャップ	1 カゴメ、デルモンテ、ハインツ、長野トマト 2 容量は、その都度示す	
1606	トマトピューレ	1 容量は、その都度示す	
1607	み り ん	種類	
		A 本みりん	酒税法合格品アルコール分13.5～14.5度
		B 合成みりん	発酵調味料 アルコール分8～20% 塩分1.5～2.5%
		C みりん風調味料	アルコール分1%未満
1608	清 酒	1 酒税法合格品 2 容量はその都度示す	
1609	料 理 酒	1 醸造成分 アルコール分14.5%以下 2 容量はその都度示す	
1610	酢	種類	1 醸造酢 2 ミツカン、山三、タノ井 3 マルキ 容量は、その都度
		A 食酢	
		B すし酢	
		C 味ポン酢	
		D おろし味ポン酢	
1611	ワ イ ン	種類	1 料理酒 2 醸造成分 アルコール分 14%未満 エキス分 7%未満 果汁糖度 26g以下
		A 赤ワイン	
		B 白ワイン	
1612	ハヤシルー	形状は、その都度示す 固形、フレーク、か粒、微粒、粉末、ペースト	
1613	カレールー		
1614	ホワイトルー	形状は、その都度示す ペースト、か粒、微粒、固形	
1615	冷やし中華の素	種類	容量・濃縮倍率は その都度示す
		A ストレート液体	
		B 濃縮液体	

規格番号	食 品 名	規 格	備 考																		
1616	スープの素	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>ポタージュ</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>コンクリームスープ</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>コンソメ</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>ブイヨン</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>ホワイトシチュー</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>ビーフシチュー</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>中華あじ</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>スープストック</td> </tr> </tbody> </table> 形状は、その都度示す 粉末、か粒、固形、ペースト、液体	種 類		A	ポタージュ	B	コンクリームスープ	C	コンソメ	D	ブイヨン	E	ホワイトシチュー	F	ビーフシチュー	G	中華あじ	H	スープストック	
種 類																					
A	ポタージュ																				
B	コンクリームスープ																				
C	コンソメ																				
D	ブイヨン																				
E	ホワイトシチュー																				
F	ビーフシチュー																				
G	中華あじ																				
H	スープストック																				
1617	ラーメンスープの素	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>醤油</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>みそ</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>塩</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>チャンポン</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>とんこつ</td> </tr> </tbody> </table> 容量・形状はその都度示す	種 類		A	醤油	B	みそ	C	塩	D	チャンポン	E	とんこつ							
種 類																					
A	醤油																				
B	みそ																				
C	塩																				
D	チャンポン																				
E	とんこつ																				
1618	ガラスープの素	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>ポーク</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>チキン</td> </tr> </tbody> </table> 1 肉類のスープを精製し、香辛料を加えて濃縮加工したもの 2 無塩	種 類		A	ポーク	B	チキン													
種 類																					
A	ポーク																				
B	チキン																				
1619	めんつゆ	1 濃縮液体 2 ミカン、創味、イビキ、ヤマキ																			
1620	白だし	容量は、その都度示す																			
1621	マース	ペーストチャツネ	1 容量は、その都度示す 2 メーカー元詰 SB、ハウス テーオー、ギャバン																		
1622	カレー粉																				
1623	胡椒	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>混合</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>黒</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>白</td> </tr> </tbody> </table> 1 胡椒100% 2 あらびきの場合はその都度示す	種 類		A	混合	B	黒	C	白											
種 類																					
A	混合																				
B	黒																				
C	白																				

規格番号	食 品 名	規 格	備 考																		
1624	ガーリック		1 容量はその都度示す 2 メーカー元詰 SB、ハウス、テーオー、ギャハン																		
1625	洋辛子粉																				
1626	粉わさび																				
1627	粉山椒																				
1628	唐辛子粉																				
1629	七味唐辛子粉			唐辛子100%																	
1630	タバスコ																				
1631	パプリカ																				
1632	ローリエ																				
1633	ナツメグ																				
1634	味付塩胡椒																				
1635	つぶマスタード	容量は、その都度示す																			
1636	ねり辛子	1 チルド 2 容量は、その都度示す																			
1637	生わさび	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>ねり</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>おろし</td> </tr> </tbody> </table> 容量は、その都度示す	種 類		A	ねり	B	おろし													
種 類																					
A	ねり																				
B	おろし																				
1638	赤唐辛子	光沢があり、変色のないよく乾燥したもの																			
1639	カット唐辛子	赤唐辛子を2～3mmにカットしてあるもの																			
1640	豆板醤	容量は、その都度示す																			
1641	甜面醤	共通規格に準ずる																			
1642	コチュジャン																				
1643	グルタミン酸ソーダ	グルタミン酸ナトリウム97%以上																			
1644	複合化学調味料	グルタミン酸ナトリウム92%以上																			
1645	中華ベース	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>白湯</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>青椒肉絲</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>湯元</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>八宝菜</td> </tr> <tr> <td>E</td> <td>焼肉醬</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>酢豚</td> </tr> <tr> <td>G</td> <td>回鍋肉</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>干焼蝦仁</td> </tr> </tbody> </table> 1 液体又はペースト状 2 ミツカン、味の素、理研 協和発酵、創味 キューピー	種 類		A	白湯	B	青椒肉絲	C	湯元	D	八宝菜	E	焼肉醬	F	酢豚	G	回鍋肉	H	干焼蝦仁	
種 類																					
A	白湯																				
B	青椒肉絲																				
C	湯元																				
D	八宝菜																				
E	焼肉醬																				
F	酢豚																				
G	回鍋肉																				
H	干焼蝦仁																				
1646	ごまあえの素	ごまを香りよく煎り、すりつぶし調味料をほどよく合わせたもの																			
1647	ピーナッツあえの素	ピーナッツをよく煎り、適当な大きさに砕き調味料をほどよく合わせたもの																			
1648	白あえの素	1 ペースト状 2 冷凍																			

規格番号	食 品 名	規 格		備 考
1649	た れ	種 類		
		A	焼肉たれ(醤油味)	
		B	焼肉たれ(ごま味)	
		C	うなぎ用たれ	
		D	大学芋たれ	
E	井たれ			
1650	ステーキソース	共通規格に準ずる		
1651	オイスター			
1652	焼きそばソース			
1653	マヨネーズ	1 賞味期限(袋入2か月、チューブ入3か月以上) 2 容量は、その都度示す 3 味の素、キューピー		
		包装:業務用袋、業務用チューブ、デイスペンパック、小袋 種類:脂質100%、1/2(カロリーハーフ)、1/4(カロリークォーター)		
1654	キョーサのたれ	1 ラー油入り 2 容量は、その都度示す		
1655	ジ ャ ム	種 類		容量、形態はその都度示す
		A	イチゴ	
		B	アップル	
1656	ドレッシング	種 類		
		A	タルタルソース	
		B	フレンチドレッシング(赤)	
		C	フレンチドレッシング(白)	
		D	和風ドレッシング	
		E	中華ドレッシング	
		F	コールスロートドレッシング	
		G	サウザンアイルランドドレッシング	
		H	イタリアンドレッシング	
		I	青じそドレッシング	
		J	和風クリームドレッシング	
		K	和風ごまドレッシング	
		L	わさびクリームドレッシング	
		M	ハンバンジードレッシング	
N	シーザーサラダドレッシング			
		1 賞味期限2ヶ月以上 2 容量は、その都度示す 3 味の素、キューピー、ミツカン、理研		
1657	か ら 揚 粉	小麦粉に塩、香辛料、調味料、脱脂粉乳 ブドウ糖の入ったもの		
1658	だ し 昆 布	共通規格に準ずる		
1659	だ し の 素	種 類		1 和風あじ 2 無塩
		A	粉末	
		B	か粒	



規格番号	食 品 名	規 格	備 考								
1660	削 節	<table border="1"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>かつお</td></tr> <tr><td>B</td><td>めじか</td></tr> <tr><td>C</td><td>うるめ</td></tr> </table>	種 類		A	かつお	B	めじか	C	うるめ	
種 類											
A	かつお										
B	めじか										
C	うるめ										
1661	す り ご ま	良質の白ごまをよくすりつぶしたもの									
1662	炒 り ご ま	<table border="1"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>白</td></tr> <tr><td>B</td><td>黒</td></tr> </table>	種 類		A	白	B	黒			
種 類											
A	白										
B	黒										
1663	味 付 ご ま	<table border="1"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>醤油味</td></tr> <tr><td>B</td><td>カレー味</td></tr> <tr><td>C</td><td>にんにく味</td></tr> </table>	種 類		A	醤油味	B	カレー味	C	にんにく味	容量は、その都度示す
種 類											
A	醤油味										
B	カレー味										
C	にんにく味										
1664	ね り ご ま	白ごまを炒り、ペースト状に練ったもの									
1665	干 び よ う	ロング									
1666	味付干びょう	<table border="1"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>ロング</td></tr> <tr><td>B</td><td>カット</td></tr> </table>	種 類		A	ロング	B	カット			
種 類											
A	ロング										
B	カット										
1667	干ししいたけ	1 中かサのもので虫喰いなく、かけらの混入は2%以下 2 いしづきをとったもの									
1668	きざみしいたけ	「1667」の干ししいたけを細切りしたもの									
1669	マッシュルーム水煮	1 包装形態は、その都度示す 2 形状は、その都度示す ホール、ボタン(石突き)、スライス、ピース									
1670	なめこ水煮 (つぼみ)	包装形態は、その都度示す									
1671	なめ茸茶漬	1 なめ茸を2～3cmに切ったものを調味したもの 2 固形分80%以上									
1672	きくらげ	<table border="1"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>全型</td></tr> <tr><td>B</td><td>5ミリスライス</td></tr> </table>	種 類		A	全型	B	5ミリスライス			
種 類											
A	全型										
B	5ミリスライス										
1673	濃縮むぎ茶	<table border="1"> <tr><td colspan="2">種 類</td></tr> <tr><td>A</td><td>液状</td></tr> <tr><td>B</td><td>粉末</td></tr> </table>	種 類		A	液状	B	粉末			
種 類											
A	液状										
B	粉末										

規格番号	食 品 名	規 格	備 考										
1674	粉 茶	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>緑茶</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ウーロン茶</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>麦茶</td> </tr> </tbody> </table> 1 ドリンクディスプレイ用 2 容量は、その都度示す	種 類		A	緑茶	B	ウーロン茶	C	麦茶	防湿包装		
種 類													
A	緑茶												
B	ウーロン茶												
C	麦茶												
1675	ティーパック	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>緑茶(玉露)</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>緑茶(煎茶)</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>玄米茶(玄米)</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>ウーロン茶</td> </tr> </tbody> </table> 重量は、その都度示す	種 類		A	緑茶(玉露)	B	緑茶(煎茶)	C	玄米茶(玄米)	D	ウーロン茶	防湿包装
種 類													
A	緑茶(玉露)												
B	緑茶(煎茶)												
C	玄米茶(玄米)												
D	ウーロン茶												
1676	清涼飲料茶	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>緑茶</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>ウーロン茶</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>ほうじ茶</td> </tr> </tbody> </table> 容量・容器は その都度示す	種 類		A	緑茶	B	ウーロン茶	C	ほうじ茶			
種 類													
A	緑茶												
B	ウーロン茶												
C	ほうじ茶												
1677	濃縮冷凍コーヒー	バックインボックス	2kg										
1678	松 茸	特有の芳香があり、カサが開いていないもの											
1679	松 茸 水 煮	1 スライス済 2 サイズのそろったもの											
1680	生しいたけ	カサの開きは、7分以下											
1681	し め じ	共通規格に準ずる											
1682	え の き 茸												
1683	な め こ												
1684	ま い た け												
1685	エ リ ン ギ												
1686	マッシュルーム												
1687	冷凍きのこ	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">種 類</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>しいたけ</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>まいたけ</td> </tr> <tr> <td>C</td> <td>エリンギ</td> </tr> <tr> <td>D</td> <td>ミックス</td> </tr> </tbody> </table>	種 類		A	しいたけ	B	まいたけ	C	エリンギ	D	ミックス	
種 類													
A	しいたけ												
B	まいたけ												
C	エリンギ												
D	ミックス												
1688	味 付 山 菜	ワラビ、ふき、えのき茸、山うど等をミックスしたもの											
1689	きゃらぶき	山ぶきを調味液で煮つめ、適度に柔らかく煮くずれのないもの											
1690	味 付 メ ン マ	メンマを風味よく味付けしたもの	缶、ポリ袋、レトル										
1691	酢 れ ん こ ん	1 スライス済み 2 厚さは、その都度示す											
1692	豚 骨	爪、足、頭部を除く											
1693	鶏 ガ ラ												
1694	牛 テ ー ル	共通規格に準ずる											

給食担当官	栄養担当官	検収係

## 牛肉の見本等の提出要領について

- 1 輸入肉については見本提出時、下記の様式書類を提出

記

業 者 名

納入年月日

見本牛肉原産国一覧表

番 号	材 料 名	原 産 国
1		産
2		産
3		産
4		産
5		産
6		産
7		産
8		産

1年保存

(A4縦仕様)

- 2 国産については見本提出時、見本の部位の「と畜証明書」及び「と畜検査合格書」等を提出及び納入時「個体証明書」を呈示



食品衛生検査官印

魚介類及び肉類納入内訳表

業 者 名

納入年月日 . . .

品 名		
産 地	名 称 (国又は県)	
仕 入 元	名 称	
	所 在 地	
加工業者	名 称 (所在地)	
	年 月 日	
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	
仕入年月日		

1年保存

(A4縦仕様)

納入年月日 . . .

品 名		
産 地	名 称 (国又は県)	
仕 入 元	名 称	
	所 在 地	
加工業者	名 称 (所在地)	
	年 月 日	
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	
仕入年月日		

1年保存

(A4縦仕様)

食品衛生検査官印

豆腐類内容証明書

業 者 名

納入年月日 . . .

品 名		
原材料名		
内容量		
賞味期限		
保存方法		
製造業者	名 称	
	所在地	

遺伝子組換大豆の使用不可  
1年保存

(A4縦仕様)

業 者 名

納入年月日 . . .

品 名		
原材料名		
内容量		
賞味期限		
保存方法		
製造業者	名 称	
	所在地	

遺伝子組換大豆の使用不可  
1年保存

(A4縦仕様)

食品衛生検査官印

缶詰類・原材料元詰品及び冷凍食品内訳表

業 者 名  
納入年月日

品 名		
仕 入 元	名 称	
	所 在 地	
生産業者	名 称	
	所 在 地	
加工業者	名 称	
	所 在 地	
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	
仕入年月日		

1年保存

(A4縦仕様)

納入年月日

品 名		
仕 入 元	名 称	
	所 在 地	
生産業者	名 称	
	所 在 地	
加工業者	名 称	
	所 在 地	
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	
仕入年月日		

1年保存

(A4縦仕様)

食品衛生検査官印

パン等食品内訳表

業者名  
納入年月日

品名	
ロット番号	
賞味期限(年月日)	
仕入年月日	

品名	
ロット番号	
賞味期限(年月日)	
仕入年月日	