

糧 食 品 規 格 書

陸上自衛隊出雲駐屯地

第1章 総則

1 適用範囲

本規格書は、陸上自衛隊出雲駐屯地において調達する糧食品について適用する。

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～L」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、賞味期限・消費期限、包装等の表示を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) 包装(外装・内装・容器等)は、特に指定のあるもの以外は業者の包装規格により、衛生的なものを使用すること。
- (4) 駐屯地食品衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものとする。
- (5) 共通規格

ア 佃煮類

- (ア) 鮮度良好な原料及び調味料を使用して、衛生的に加工したもの。
- (イ) 固有の香味色沢を有し、異味異臭がなく、異物の混入がないもの。
- (ウ) 着色料、甘味料等は、食品衛生法に基づくものを使用したもの。
- (エ) 包装容器は、衛生的なものを使用すること。
- (オ) 製造会社元詰品
- (カ) 保証期間：納入後3ヶ月以上あるものとする。

イ 缶詰類

- (ア) 缶体には、JASで定める品名、形状、賞味期限、製造業者名または形量販売業者(輸入品にあたっては輸入業者)、内容総量(内容量)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1年以内に製造したもので保証期間は納入後1年以上あるものとする。

ウ 冷凍食品

- (ア) 完全に凍結したもの。
- (イ) 認定証マーク付きとする。
- (ウ) 特に指定したもの以外は製造後1年以内のもの。
- (エ) 過剰の氷の付着「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。

エ 表示

容器もしくは包装の見やすい箇所と納品書等に表示する。

- (ア) 品名
- (イ) 原材料名
- (ウ) 内容量
- (エ) 消費期限又は賞味期限
- (オ) 保存方法
- (カ) 使用方法
- (キ) 加熱調理の必要の有無
- (ク) 製造業者等の氏名または名称及び住所。
ただし品目によっては多少の違いがあってもよい。
- (ケ) 輸入品においては原産国名、輸入業者を記載。

3 見本による規格の指定

- (1) 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。
- (2) 見本の提出を要するものは、調達要求書又は品名番号指定表で示すものとする。
- (3) 本規格書外の糧食品の見本を要するものは、調達要求書で示すものとする。
- (4) 提出した見本が規格と合致しない場合及び提出されない場合は無効とする。

4 検収

本規格書及び調達要求書により実施する。

5 検査

検査は、本規格書、調達要求書に基づき機能検査及び数量検査を実施、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公共の検査機関に検査を依頼する。ただし、検査に要する費用は納入業者の負担とする。

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へ納入する。

(1) 納入時間

納入は、指定日の午前9時までに行うことを原則とする。但し特定・緊急又は天災等によりやむをえない場合は、別に指定する時間とする。

(2) 納入場所

糧食班 検収庫

7 その他

- (1) 納入時には、食品衛生管理官並びに給食担当官に対し、検食用及び保存用糧食品を提出するものとする。提出食品については、無償であるものとする。
- (2) 「その都度示す」と規定しているものの規格は、調達要求書に明示する。
- (3) 検収において変質又は不良品と認められた場合は返納または取り替えを要求する。
- (4) 本規格書において「同程度」と規定しているものは、入札前に見本又は分析表を提出するものとする。
- (5) 本規格書では、完全に表現し難い事項もあるので業者各位は、信義、誠実を旨とし商習慣に従い良心的に納入するものとする。
- (6) 本規格書に疑義ある場合は、契約担当官または給食担当官と調整するものとする。
- (7) 本規格は、令和 3 年 4 月 1 日から適用する。

第2章 糧食品規格

分類番号	食品分類名	ページ
1	穀類及び同加工品	4
2	芋類及び同加工品	6
3	砂糖類	6
4	油脂類	6
5	肉類及び同加工品	7
6	卵類・乳類及び同加工品	9
7	魚介類及び同加工品	10
8	豆類及び同加工品	13
9	野菜類	15
10	果実類	18
11	漬物類	20
12	海藻類	21
13	調理加工食品類	22
14	その他	23

1 穀類及び同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
共通規格		乾物類は乾燥良好で割れ、砕け、異味、異臭、きょう雑のないものとする。	
101	精米	1 農産物規格規程に基づく水稲うるち玄米をとう精したもの。 2 種類、等級については、その都度示す。 3 歩溜り91%前後、水分13.5%～15% 4 とう精工場元詰品	30kg 三層クラフト紙袋入り
102	もち米	1 農産物規格規程に基づく水稲もち玄米(1～3等品)をとう精したもの。 2 とう精工場元詰品	1kg、5kg、10kg 三層クラフト紙袋、 ポリ袋入り
103	(冷)白玉餅	1 丸型 2 真空、生、冷凍	
104	強化米麦粒	健康増進法に基づく特別栄養食品の表示事項、量目及び種類が示してあること。	
105	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	1Kg
106	天ぷら粉	1 製造会社元詰品 2 日清、日本、日東、昭和	1Kg
107	パン粉	1 乾燥良好なソフトパン粉で、乳白色の風味良好なもの。 2 微粉の少ないもの。 3 生の場合は、その都度示す。	1Kg
108	フライミックス	1 小麦粉50%、コーン粉末30%同等品 2 日本食研、日清、昭和、キッコーマン	1kg
109	管状マカロニ	1 JAS表示品	
110	シェルマカロニ	2 折れがなく色沢良好なもの。	
111	カールマカロニ	3 製造後1ヵ月以内のもの。	
112	スパゲティ		1. 6mm
113	ビーフン	1 原料うるち米 2 長さ10cm以上	500g袋・1kg袋
114	そうめん	1 JAS表示品	
115	ひやむぎ	2 折れがなく色沢良好なもの。 3 製造後、1ヶ月以内のもの。	
116	冷凍麺中華そば	ちぢれ麺、製造後1～2週間以内のもの。	200g/玉
117	ゆでうどん	1 光沢、弾力性のあるもの。	
118	ゆで中華冷麺	2 製造後、3時間以内のもの。	
119	ゆで日本そば	3 玉量、包装形態は、その都度示す。	
120	冷凍麺さぬきうどん	1 光沢、弾力性のあるもの。 2 製造後、1～2週間以内のもの。	200g/玉
121	焼きそば麺	1 光沢、弾力性のあるもの。 2 製造後、3時間以内のもので冷凍品不可。 3 包装形態は、その都度示す。	150g/玉
122	切麩	1 製造会社元詰品	
123	(冷)スパゲティ	1. 7mm、8秒で茹で上がるもの。	220g/玉
124	生そば	1 包丁きり 2 無添加 3 当日製造のもの。	400g袋
125	(冷)日本そば	製造後1～2週間以内のもの。	200g/玉

126	パン類	<ul style="list-style-type: none"> 1 かび、異味、異臭、異色のないもの。 2 良質な中力粉以上を原料として製造し、焼き上がり、風味良好なもの。 3 使用する材料すべて純良品で鮮度良好であること。 4 衛生的に個別包装してあるもの。 5 内容、形状、重量等は、その都度示す。 6 納品当日製造のもの。 7 見本提出時、各品目ごとに内容規格を添付 8 消費期限表示 9 耐久パン(ロングライフパン)については、納品後の消費期限が40日以上とあるもの。 	
127	折り詰め弁当等 (弁当・おにぎり)	<ul style="list-style-type: none"> 1 折箱入り、割り箸付きとする。 2 製造後1時間以内のもの。 3 消費期限の表示があるもの。 4 内容、形状、重量等は、その都度示す。 5 納入時間はその都度示す。 	

2 芋類及び同加工品

規格番号	品名	規格	備考
201	さつまいも	1 腐敗、外傷、日焼け、冠水、発芽等のないもの。 2 つる、ひげ根のないもの。 3 水洗いしたもの。	
202	男爵	1 病虫害、日焼け、冠水、発芽、土、外傷のないもの。	
203	メークイン	2 サイズM～L	
204	長芋	1 土砂の付着のないもの。 2 折れ、割れ、曲がりのないもの。	
205	里芋 さといも(生)	1 病虫害、日焼け、冠水、発芽、外傷のないもの。 2 親芋、孫芋は除く。 3 皮及び根を除き、水洗いしたもの。	
206	板こんにやく	1 弾力性があり、異物の混入がなく新鮮なもの。	
207	糸こんにやく	2 検量時、水分を除く。	
208	さしみこんにやく	3 唐辛子、黒胡麻、青のり入りの必要な時はその都度示す。	スライスカット済み
209	(冷)フレンチポテト	ナチュラルカット	
210	(冷)里芋	粒が概ね揃っているもの。	
211	でん粉	1 農産物規格合格品 2 じゃがいも精製でんぷん	
212	春雨	乾燥良好で、折れ、くだけ等の認められないもの。	
213	でん粉麺	1 乾燥良好で、折れ、くだけ等の認められないもの。 2 春雨よりやや太めのもの。 3 マロニー同等品	

3 砂糖類

規格番号	品名	規格	備考
301	上白糖	1 銘柄、容量表示してあること。 2 製造会社元詰品	
302	はちみつ	純度、容量については、その都度示す。	

4 油脂類

規格番号	品名	規格	備考
401	大豆白絞油	1 JAS表示品 缶 : 製造後1ヶ月以内 瓶 : 製造後1ヶ月以内 ポリ: 製造後1ヶ月以内	18ℓ缶
402	サラダ油		
403	ゴマ油	2 味の素、日清、豊年、昭和、竹本油脂、かどや製油	100%純正品
404	ラー油	ゴマ油に香辛料が加わって、独特の芳香を有するもの。	
405	バター	1 製造後、1ヶ月以内のもの。 2 容量は450gのもの。 3 明治、雪印、森永	
406	マーガリン	1 製造後、1ヶ月以内のもの。 2 容量は450gのもの。 3 明治、雪印、森永、日清製油	
407	小袋マーガリン	1 製造後、1ヶ月以内のもの。 2 内容量は、その都度示す。 3 明治、雪印、森永	

5 肉類及び同加工品

規格番号	品名	規格	備考
	全 般 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 と蓄場法による検査合格品とする。 3 鮮度良好で、適度の硬さと弾力を有するもの。 4 外観に異常を認められないもの。 5 各切断面はポリエチレンシートで、包んだもの。包装及び容器は衛生的なものを使用すること。 6 スライス、カットの必要場合は重量、形状について、その都度示すものとする。 7 輸入品については防疫検査所等の検認のあるものとする。 8 納入は、冷蔵状態を基本とするが、冷凍が必要な場合はその都度示す。	
共通規格	豚肉類	肉質、色沢良好で、脂肪は白色を帯びているもの。	
	鶏肉類	1 食肉用として飼育された若鶏であること。 2 固有の新鮮な色沢、香気、弾力があり、肉質の柔らかなもの。	
	肉加工品類	1 JAS表示及び包装に品名、重量、賞味期限、製造業者名が表示されているもの。 2 良質な原料を衛生的に加工したもの。	
501	牛ヒレ	1 厚みがあり、形よく肉の色沢、きめ、しまりのよいもの。 2 脂肪交雑は十分で、脂肪の色沢と質のよいもの。	
502	牛肩ロース	1 全体に厚くロース芯の大きいもの。 2 ロース芯の脂肪交雑が十分で筋肉間脂肪の適度なもの。	
503	牛サーロイン	3 皮下脂肪は、均等に付着し、厚さが適度なもの。	
504	牛モモ	1 全体に厚く広く豊満で、皮下脂肪は適度に均等に付着しているもの。 2 脂肪交雑は十分で、肉の色沢、きめ、しまりのよいもの。 3 脂肪の色と質のよいもの。 4 ナカニク、シキンボウを除く。	
505	牛肩バラ	1 全体に厚く、皮下脂肪及び筋肉間脂肪の適度なもの。 2 脂肪交雑は十分で、肉のきめ、しまりのよいもの。	
506	牛すじ	肉の色沢良好なもの。	
507	牛タン	1 部位：舌 2 表皮及び脂肪の部分を取り除いたもの。 3 切り口には、霜降りが見られること。	
508	牛スペアリブ	1 部位：肩ロースから前バラに続く三角バラ 2 骨付き肉	
509	牛肉たたき	1 フレッシュ肉の牛モモ(赤身)を、たたきにしたもの。 2 たれの必要な場合は、その都度示す。	
510	豚ヒレ	厚みがあり、形よく肉の光沢、きめ、しまりのよいもの。	
511	豚肩ロース	1 全体に厚くロース芯の大きいもの。 2 ロース芯の脂肪交雑が十分で、筋肉間脂肪の適度なもの。	
512	豚モモ	1 全体に厚く広く豊満で、皮下脂肪は適度に均等に付着しているもの。 2 脂肪交雑は十分で、肉の光沢、きめ、しまりのよいもの。 3 脂肪の色と質のよいもの。	
513	豚バラ	1 全体に厚く、皮下脂肪及び筋肉間脂肪の適度なもの。 2 脂肪交雑は十分で、肉のきめ、しまりのよいもの。	
514	豚スペアリブ	1 部位：豚バラ及び第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もの。	
515	鶏手羽元	部位：上腕部分	

516	鶏手羽先	部位:上腕から指先までの全体から、手羽元を除去した残部。	
517	鶏骨付むね	部位:手羽元の精肉類を含む胸部の精肉類を飾骨付きに加工したもの。	
518	鶏骨付もも	1 部位:大腿関節で分割し、あしをけずめの直上で切断したもの。 2 150~180g/本 程度	
519	鶏もも	部位:股の精肉類	
520	鶏むね	部位:手羽元の精肉類を含む胸部の精肉類	
521	鶏ささみ	筋を除去したもの。	
522	鶏きも	部位:心臓(血抜きし、上部を除去したもの)及び肝臓	
523	鶏すなぎも	部位:腺胃及び内層を除去した筋胃	
524	鶏チューリップ	手羽元の部位をチューリップ状にしたもの。	
525	焼豚	1 市販上級品で、スライスしたもの。 2 タレの必要な場合は、その都度示す。	
526	牛挽肉	1 他畜肉等が混入してないもの。 2 赤身85%以上	
527	豚挽肉	3 製造後5時間以内	
528	鶏挽肉	4 2度挽きしたもの。	
529	牛レバー	1 鮮度がよく、風味、異臭がなく、形くずれのないもの。	
530	豚レバー	2 サイズはその都度示す。	
531	プレスハム	製造後1~2週間以内 標準以上	
532	ロースハム	製造後1~2週間以内 ポーク100% 標準以上	
533	ソーセージ	製造後1~2週間以内 脂身10~15%	
534	ベーコン	製造後1~2週間以内	
535	ウインナーソーセージ	製造後1週間以内 標準以上	
536	ポークソーセージ	製造後1週間以内 ポーク100%	
537	フランクフルトソーセージ	製造後1週間以内 標準以上	
538	鶏照焼き	1 調理済 2 真空パック可	120g
539	鶏ガラ	1 鮮度良好 2 つめ、足、頭部を除く	

6 卵類・乳類及び同加工品

規格番号	品名	規格	備考
601	牛乳(200ml)	1 厚生労働省令規格合格品 2 前日製造のもの。	
602	牛乳(1ℓ)		
603	低脂肪牛乳	乳脂肪0.5%以上、3%未満のもの。	200ml
604	カルシウム牛乳	普通牛乳の約1.5~2倍のカルシウムが含まれているもの。	
	カルシウム強化牛乳		
605	コーヒー乳飲料	前日製造のもの。	200ml
606	フルーツ乳飲料		
607	プレーンヨーグルト	1 厚生労働省令規格合格品 2 製造後2日以内のもの。	500ml
608	加糖ヨーグルト	3 内容量はその都度示す。	100g
609	ヨーグルト飲料	1 厚生労働省令規格合格品 2 無脂乳固形分8%以上	200ml
610	乳酸菌飲料	1 無脂乳固形分3%未満のもの。 2 製造後2日以内のもの。	100ml
611	生クリーム	乳脂肪7%以上のもの。純乳	200ml
612	アイスクリーム	1 JAS適合品 2 乳脂肪8%以上のもの。	内容量・味はその都度示す。
613	ラクトアイス	1 JAS適合品 2 乳脂肪8%未満のもの。	
614	練乳	1 厚生労働省令規格合格品 2 397g缶、加糖	
615	粉チーズ	1 パルメザンチーズ100% 2 製造後1ヶ月以内のもの。	80~85g
616	スライスチーズ	1 JAS表示品 2 プロセスチーズ	15~20g
617	ダイスチーズ	3 製造後1ヶ月以内のもの。	8mm角
618	鶏卵	1 表面は光沢なく、ザラザラした新鮮なもの。 2 奇形卵、汚卵、薄殻卵、砂卵等、格外卵を含まないもの。 3 生食用	サイズM
619	うずら卵	表面に光沢なく、新鮮色を呈し破損、不潔品のないこと。	
620	うずら卵水煮缶	うずら卵をポイルし、皮をむいたもので破損のないもの。	2号缶
621	(冷)錦糸卵	薄焼き卵を細かく切ったもの。	
622	(冷)厚焼卵	1 完成品 2 真空ボイリングパック	500g程度
623	卵豆腐	1 製造後2日以内のもの。 2 タレ付き	100g/個
624	(冷)茶碗蒸	1 耐熱容器(ポリ系) 2 製造後1~2週間以内のもの。 3 内容量はその都度示す。	
625	(冷)オムレツ	1 完成品 2 種類	60g程度
		A: プレーン	
		B: ほうれん草	
		C: チーズ	
		D: ミート	

7 魚介類及び同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
	共通規格	<p>1 生鮮、冷凍魚</p> <p>(1) 体表面は、新鮮な光沢を有し、鱗が密着して、眼球は透明でふくらんでおり、エラは鮮紅食で固くしまり、弾力性のあるもの。</p> <p>(2) 固有の魚臭を有し、悪臭のないもの。</p> <p>(3) 腹切れ、身欠き及び異物等の付着のないもの。</p> <p>(4) 冷凍魚は、冷凍良好にして解凍したとき、鮮度良好なもの。</p> <p>(5) 要求に応じる大きさ、重量で形状良好、概ね斉一なもの。</p> <p>(6) 納入時、水分、氷及び、加工品の味噌、酒粕等は除いて計算する。</p> <p>(7) 切身は、うろこ、頭、内臓、骨、尾を取り除き、3枚に下ろし、腹骨をすき、切身にしたもの。骨なし</p> <p>(8) フィレーは、うろこ、頭、内臓、骨、尾を取り除き、3枚に下ろし、腹骨をすいたもの。骨なし</p> <p>(9) 開きは、うろこ、頭、内臓、骨を取り除き、開いたもの。</p> <p>2 塩干魚</p> <p>(1) 乾燥良好で刺激臭のないもの。</p> <p>(2) 脂肪がまわっていないもの。</p> <p>(3) 要求に応じる大きさ、重量で形状良好、概ね斉一なもの。</p> <p>3 貝</p> <p>(1) 新鮮で品種固有の色と光沢があり、むき身の場合適度の弾力があって肉くずれのないもの。</p> <p>(2) 粒が概ね揃ったもの。</p> <p>(3) 死貝、泥、砂石、海藻等が混入していないもの。</p> <p>4 練り製品</p> <p>(1) 魚肉を原料とし、澱粉、調味料を加えて練りあげた良好なもの。</p> <p>(2) 大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性のあるもの。</p> <p>(3) 食品衛生法により許可された「食品添加物」が使用されているもの。</p> <p>(4) 異物、きょう雑物、異味、異臭、ねばり等を認めず、漂白剤等を使用していないもの。</p> <p>(5) 製法、販売法とも衛生的で、適度な加熱をしてそのまま食に供することができるもの。</p>	
701	たい	<p>1 櫻鯛</p> <p>2 1尾180～200gでウロコをひき、内蔵を取り除き、切れ目の入ったもの。</p>	
702	あゆ	<p>1 1尾90～100g</p> <p>2 冷凍可</p> <p>3 養殖可</p>	
703	さんま	<p>1 1尾140～150g</p> <p>2 冷凍可</p>	
704	わかさぎ	<p>1 1尾6～10g</p> <p>2 冷凍可</p>	
705	(冷)開きあじ	<p>1 真あじ</p> <p>2 頭、内臓、ぜいご、中骨を取り除き、腹開きしたもの。</p>	
706	(冷)開きさんま	頭、中骨を取り、開いたもの。	
707	(冷)いわし開き	<p>1 まいわしの頭、内臓、骨を取り除き、開いたもの。</p> <p>2 1枚40g</p>	
708	(冷)さば	真さば・ごまさば。200～500g	
709	(冷)塩さば	塩味良好で油焼け、骨は除く。	
710	(冷)鮭	紅鮭・しろ鮭。1kg～1.5kg、フィレー	
711	(冷)塩ます	塩味良好で油焼け、骨は除く。	
712	(冷)ぶり切身	1 頭、内臓、骨、尾を取り除き、腹骨をすき、切身にしたもの。	
713	(冷)かれい切身	2 サイズはその都度示す。	

714	(冷)塩鮭切身	1 塩味良好で油揚げしていないもの。	
715	(冷)塩さば切身	2 サイズはその都度示す。	
716	(冷)塩ます切身	3 骨なし	
717	(冷)メルルーサフィレ	頭、内臓、骨を取り除き、3枚におろしたもの。	
718	(冷)たら	サイズ3L	
719	(冷)太刀魚		
720	まるご	近海もの、冷凍不可	
721	(冷)まぐろ (冷)カジキマグロ	刺身用にブロックにしてあるもの。	
722	(冷)かつおたたき	1 節おろしにしたかつおを焼いたもの。 2 1本400～500g 3 タレ付き	
723	(冷)赤魚	ドレス、サイズL	
724	(冷)さわら	ドレス	
725	(冷)うなぎ蒲焼き	1 焼き色適度で、特有の香りを有するもの。 2 焼上がり重量はその都度示す。	
726	ししゃも	1 新鮮なししゃもを干物にしたもの。 2 子持ち	
727	めざし	新鮮ないわしを干物にしたもの。	
728	(冷)鯖みりん干し	140～150g	
729	(冷)いかそうめん	1 刺身用 2 やりいか、あおりいか	
730	(冷)つば抜きいか	するめいかつば抜きにしたもの。	
731	(冷)ロールイカ	皮、内臓、耳、足を除き、ロール状にしたもの。	
732	(冷)ゆでだこ (冷)たこ	1 刺身用真だことする。 2 低温脱水たこ	
733	(冷)味付だこ	肉質柔らかく、食味良好なもの。	
734	(冷)甘えび	1 刺身用、無頭、殻無し 2 1尾6g程度	
735	(冷)伸ばしえび	無頭、殻無し、18～22g/尾程度	
736	(冷)むきえび	1 頭・背わた・尾・皮を除いたもの。 2 汁物、和え物、煮物用	
737	桜えび	1 乾燥十分なもの。 2 着色(紅)は食品衛生法により許可されているもの。	
738	(冷)えびフライ	衣つき、30g/尾程度	
739	(冷)えび天ぷら	衣つき、40g/尾程度	
740	(冷)カニむき身	1 ずわいがにの身をほぐしたもの。 2 固形量80%以上	
741	(冷)かき	遠赤外線加工、サイズM	
742	浅利貝	1 鮮度良好であり、砂抜きしてあるもの。 2 納品日時指定可能	
743	しじみ貝	1 鮮度良好であり、砂抜きしてあるもの。 2 納品日時指定可能	
744	はまぐり	1 鮮度良好であり、砂抜きしてあるもの。 2 納品日時指定可能	1個20～25g
745	赤貝	1 鮮度良好であり、表面が洗ってあるもの。 2 岡山県産(国内産) 3 納品日時指定可能	
746	(冷)浅利むき身	浅利の身だけを取り出し、水洗いを完全にしたもの。	
747	スモークサーモン	1 スライスしてあること。 2 皮なし	
748	ちりめんじゃこ	色白く、光沢よく干し上がったもの。	

749	味付かずのこ	サイズM	
750	たらこ	生食用	
751	くらげ	千切りしたくらげを塩漬けたもの。	
752	かまぼこ	1 前日、もしくは当日製造のもの。 2 板付きは納入量より除く。	
753	半片	1 前日、もしくは当日製造のもの。	
754	なるとまき	2 生食用	
755	竹輪		
756	揚半ぺん		
757	ごぼう巻き		50～60g
758	野焼竹輪		あご入り
759	かにかまぼこ	1 かにかい肉10%以上 2 生食用	真空包装
760	いか塩辛	1 胴部と内臓を付け込んだ赤作り 2 塩漬	
761	いわし甘露煮	魚体のくずれなく、よく煮つめたもの。	
762	花かつお	1 かつおを原料としたもの。 2 粉末状のものを含まないこと。 3 けずり節	
763	まぐろ油漬缶	T2K缶、ライト、フレーク	
764	さんま蒲焼缶	T2K缶、固形量1400g以上	
765	ししゃも昆布巻缶	T2K缶、固形量1600g以上	
766	厚焼きかまぼこ	1 白身の魚を原料とし、でん粉混入2%以下で卵黄30%使用したものの。 2 よく焼き上げ、黒こげのないもの。 3 製造後24時間以内のもの。	
767	(冷)いか天ぷら	衣つき、40g程度	
768	(冷)ねぎとろ用まぐろ	1 新鮮なまぐろを刻んだもの。 2 やや荒挽き	
769	(冷)赤魚フィレー	1 頭、内臓、骨を取り除き、3枚に下ろしたもの。 2 サイズはその都度示す。	
770	(冷)かつお切身	1 頭、内臓、骨、尾を取り除き、腹骨をすき、切身にしたもの。骨なし 2 80g程度	
771	(冷)鮭切身	1 頭、内臓、骨、尾を取り除き、腹骨をすき、切身にしたもの。骨なし 2 80g程度	
772	(冷)さわら切身	1 頭、内臓、骨、尾を取り除き、腹骨をすき、切身にしたもの。骨なし 2 80g程度	
773	まぐろ油漬(チャンク)	1 レトルトパウチ食品 2 1Kg入り	
774	魚切身(シルバー)	1 頭、内臓、骨、尾を取り除き、腹骨をすき、切身にしたもの。骨なし 2 80g程度	
775	(冷)あじ	1 100～120g程度 2 腹わた、うろこ、ぜいごを取り除いたもの。	

8 豆類及び同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
901	木綿豆腐	1 形くずれ、風味、異臭のないこと。	パック入り
902	絹ごし豆腐	2 納入当日製造のもの。	パック入り
903	焼豆腐	1 木綿豆腐を圧搾水切りした後、均一に焼上げたもの。 2 破損のないもの。 3 納入当日製造のもの。	パック入り
904	(冷)揚豆腐	60g程度	
905	油揚	1 良質の油を使用し、異味異臭、くずれ、破れのないもの。	袋入り
906	厚揚	2 納入当日製造のもの。	袋入り
907	生がんとどき	1 良質の油を使用した新鮮なもの。 2 ひじき・昆布・人参・ごま・ごぼう・山芋など3種類以上混入したもの。 3 40g程度 4 納入当日製造のもの。	袋入り
908	すしあげ	1 良質の油を使用し、異味異臭、くずれ、破れのないもの。 2 いなりずし用の小型油揚げ 3 冷凍品不可、納入当日製造のもの	袋入り
909	うの花	1 新鮮で固くしぼっており、衛生的に処置したもの。 2 納入当日製造のもの。	袋入り
910	納豆	1 良く発酵した糸引き納豆であり、粘着力のよいもの。 2 土砂、ワラ屑等ないもの。 3 製造業者、賞味期限を表示	パック入り
911	ゆで大豆	1 病害虫、未熟物、しわ等ない粒揃いの大豆を使用したもの。 2 真空包装	賞味期限1ヶ月以上
912	赤味噌	1 醸造成分 水分 53%以下 たんぱく質 12%以上 塩分 10~14% 2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好なもの。 3 かび、異味異臭をみとめないもの。	1kg袋
913	中味噌	4 銘柄、製造業者名、容量等を表示したもの。 5 製造後、3カ月以内のもの。	
914	白味噌	6 見本提出時、公共機関の証明書を提出のこと。(1カ月以内のもの。)	
915	金山寺味噌	1 小麦こじ、なす等を原料として発酵させ水分のすくないもの。 2 特有の赤味をおび、粘っとりとやわらかく、つやのあるもの。 3 真空包装	
916	高野豆腐	1 JAS表示品 2 乾燥良好 3 変色、割れ及び著しい変形のないもの。 4 製造後1カ月以内のもの。 5 長方形、14g/個	
917	小豆	1 農林規格規定2等合格品又は、同等品 2 粒揃いで乾燥良好なもの。 3 煮えてないもの、病害虫、未熟物、しわ等がなく夾雑物がないもの。 4 当年度産もの。	
918	つぶあん缶	1 小豆を原料とし、異味異臭のないもの。 2 2号缶	
919	きなこ	乾燥良好、異味異臭、爽雑物のないもの。山吹	
920	黒豆佃煮	粒が均一な黒豆を甘煮したもの。	

921	昆布豆	風味良好、大豆と昆布の醤油煮	
922	豆乳飲料	1 JAS表示品 2 200mlパック、ストロー付き 3 製造後1週間以内のもの。	
923	豆乳飲料(1ℓ)	1 JAS表示品 2 1ℓ 3 製造後1週間以内のもの。	
924	即席味噌汁	1 乾燥わかめ・野菜・味噌各種調味料入り。 2 18g、折りたたみ容器	

9 野菜類

規格番号	品名	規格	備考
	共通規格	<p>1 生野菜</p> <p>(1) 等級「優」以上、市場計量「M」程度であるもの。</p> <p>(2) 鮮度良好で品種固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が揃っているもの。</p> <p>(3) 病虫害、外傷等がなく土砂、異物、きょう雑物の付着又は混入のないもの。</p> <p>(4) トウ立ち、ス入り、ひび割れ、腐れ、はな咲、また割れ、過熟品、未熟品のないもの。</p> <p>(5) 根部、茎、外葉は適切に除去されているもの。</p> <p>(6) 端境期等で、この規格に寄りたい時は、入札時に契約担当官に申し出るものとする。</p> <p>(7) 特に示す以外は、水洗いをし、水切り完全なもの。</p> <p>(8) 納入時、縄、容器、スポンジの水分、漬水等の重量を除いて計算する。</p> <p>(9) 葉菜類の根切りについてはその都度示すものとする。</p> <p>(10) カット物は不可。</p> <p>2 冷凍野菜</p> <p>(1) 日本冷凍食品協会の認定を受けているもの。</p> <p>(2) 原料は新鮮で品質良好であり、製造後一ヶ月以内のもの。</p> <p>(3) 急速冷凍品で、外観上特有の形状光沢を有し、納入時完全凍結したもの。</p> <p>(4) 調理廃棄量のないもの。</p>	
1001	青ねぎ	葉肉はうすく、柔らかいもの。小ねぎ	
1002	わけぎ	葉肉はうすく、柔らかいもの。	
1003	ほうれん草	葉は濃緑色で、葉たけのあまり大きくないもの。	
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、伸びすぎてないもの。	
1006	菜の花	若い菜の花のつぼみに4cm程度の青葉がついたもの。	
1007	小松菜	繊維が柔らかいもの。	
1008	にら	葉肉厚く特有の香りを有し、ツヤのあるもの。	
1009	にんじん	1 葉及びひげ、根を除き水洗いしたもの。 2 カットものは不可	
1010	ピーマン	1 濃緑色を呈し、適度に熟し、皮が柔らかいもの。 2 赤いものは不可	
1011	かぼちゃ	形状、色沢の良好な完熟品	
1012	トマト	1 熟度80%程度で固くしまったもの。 2 サイズM程度	
1013	プチトマト	完熟で割れがなく大きさの揃っているもの。	
1014	(冷)絹さや	柔らかく、すじのないもの。	
1015	(冷)いんげん	1 丸さやで細かく柔らかくすじのないもの。 2 カットものは不可	
1016	青じそ	1 新鮮で色鮮やかなもの。 2 大きさが均一なもの。	
1017	パセリ	1 香りが強く、緑色が鮮明なもの。 2 葉先がよく、ちぢれ、汚れ、しみのないもの。	
1018	サラダ菜	葉ずれ、枯れ葉のないもの。	
1019	グリーンアスパラガス	1 色が鮮明で穂先の開いてないもの。 2 繊維のやわらかいもの。	
1020	ブロッコリー	濃緑色で、褐色のしみがなく、つぼみがしまったもの。	
1021	オクラ	濃緑色で、細毛が密生し、筋がはっきりし、先のとがっているもの。	
1022	クレソン	芳香味十分で葉が大きく、葉間がつまっておりますもの。	

1023	チンゲン菜	緑色部分の肉質が柔らかいもの。	
1024	白菜	1 結球白菜で根部を除いたもの。 2 抱合良好なもの。	
1025	キャベツ	1 抱合完全で、外部の緑葉は除く。 2 新キャベツの場合はS(700g)サイズ以上。	
1026	白ねぎ	1 白色部分は光沢があり、弾力性のあるもの。 2 青葉は軟白部の1/3以下とする。	
1027	木の芽	山椒の若芽、余分の枝、茎を除く。	
1028	大根	1 葉、ひげ及び根部を除いたもの。	
1029	かぶ	2 カットものは不可	
1030	ごぼう	1 葉、ひげ及び根部を除いたもの。 2 カットものは不可 3 軸が太めで、太さが均一なもの	
1031	(冷)せん切りごぼう (冷)ささがきごぼう	ごぼうの皮を除き、十分アク抜きした後、ささがき及び立て割り千切りとし、白くさらして(無漂白)水切りしたもの。	
1032	ふき水煮缶	1 新鮮な品をゆでアク抜きしたもの。	2号缶
1033	たけのこ水煮	2 特有の風味をもち、固いものは不可	真空包装
1034	たけのこ	1 孟宗竹で太く短く、先端の黄色いもの。 2 根部の固い部分は除く。皮つき 3 ぬか付き	
1035	にんにく	1 太玉で、よく乾燥したもの。 2 発芽不可	
1036	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。	
1037	緑豆もやし	みずみずしい白さで、水切りしたもの。	
1038	きゅうり	1 濃緑色で、赤味を帯びない新鮮なもの。 2 種子の多いもの、大きく曲がったもの不可	
1039	なす	1 光沢のある紫紺色を呈し、皮が柔らかく、成熟していないもの。 2 皮割れ、黒色、茶色の斑点、外傷のないもの。	
1040	ししとうがらし	色鮮やかで、つやのあるもの。	
1041	とうがん	熟度適当で新鮮なもの。	
1042	レッドキャベツ	1 色鮮やかで、葉肉の厚いもの。 2 抱合完全なもの。	
1043	セロリ	繊維が柔らかく、淡緑白色のもの。	
1044	レタス	1 結球良好で、枯葉のないもの。 2 球のよく揃っているもの。	
1045	サニーレタス	葉の上部が赤茶色のさえたもので枯れ葉のないもの。	
1046	カリフラワー	1 花が純白で固くしまったもの。 2 外葉は8枚以内のもの。	
1047	生とうもろこし	粒着完全で損傷のないもの。	
1048	土しょうが	1 水洗いしたもので、発芽のないもの。 2 繊維が柔らかいもの。	
1049	かいわれ	1 大根の種を原料とし、適度の長さに発芽したもの。 2 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。	
1050	切干大根	乾燥良好で色白、せん切り。	
1051	味付メンマ	メンマを風味よく味付けしたもの。	
1052	(冷)枝豆	さやつき	
1053	(冷)にんにくの芽	緑色が鮮明でロングもの。	
1054	(冷)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1/3程度の比率で混入したもの。	
1055	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(漂白さらしは不可) 2 酸味の強いものは不可	

1056	おろしにんにく	1 独特の芳香をもつ生おろし 2 味の素・SB・ハウス・テオー	
1057	おろししょうが	1 風味良好品 2 SB・ハウス・コーエキ・メタル・テオー	
1058	アスパラガス缶	1 JAS適合品 2 ホワイト	
1059	スイートコーン(ホール)缶	1 JAS適合品	
1060	スイートコーン(クリーム)缶	2 2号缶	
1061	ヤングコーン缶	1 JAS適合品 2 3号缶	
1062	グリーンピース缶	1 JAS適合品 2 4号缶	
1063	ぎんなん缶	JAS適合品	
1064	モロヘイヤ	1 柔らかく、緑鮮やかで新鮮なもの。 2 葉ずれ、枯葉のないもの。	
1065	(冷)シャトーにんじん	繊維が柔らかく、煮くずれのないもの。	
1066	しめじ	茎が太く、笠柄とも肉質であり、根腐れ、カビや腐れのないもの。	
1067	エリンギ		
1068	なめこ		
1069	松茸	特有の芳香があり、虫食いのないもの。	
1070	えのき茸	1 笠が小さく揃い、白く、カビや腐れのないもの。 2 根部の不可食部分市条例による。	
1071	まいたけ	カビや腐れのないもの。	
1072	生しいたけ	1 笠の開きは7分程度のもの。 2 肉付きが良く、水気の少ない白色状の茶褐色を呈したもので、カビや腐れがなく、虫のついていないもの。	
1073	干しいたけ	1 中笠で、芳香が高く、乾燥充分で虫食いでないもの。 2 カビ、変色の認められないもの。 3 かけらの混入が少ないもの。	
1074	赤ピーマン 黄ピーマン	適度に熟し、色が均一で濃く、皮につやのあるもの。パプリカ	
1075	水菜	株が大きめで、切り口が小さく、しおれていないもの。	
1076	レッドオニオン	固くしまって重く、発芽のないもの。	
1077	きくらげ	乾燥良好で、変色、カビのないもの。	
1078	マッシュルーム缶	1 JAS適合品 2 スライス 3 2号缶	
1079	しそ飯の素	乾燥させたしその葉に塩味など調味料が加工してあるもの。	

10 果実類

規格番号	品名	規格	備考
	共通規格	1 等級は、市場規格「優」以上であること。 2 新鮮で品質固有の色沢、形状、香りを有し、粒が一樣に揃っていること。 3 病虫害、外傷等がなく土砂、異物、きょう雑物の付着又は混入のないもの。 4 トウ立ち、ス入り、ひび割れ、腐れ、はな咲、また割れ、過熟品、未熟品のないもの。	
1201	りんご	堅く、肌のきれいなもの。	
1202	みかん	皮が柔らかく、色鮮やかで新鮮なもの。 Sサイズ	
1203	レモン	1 形と色付きがよく、皮が薄く肌のきめ細かいもの。 2 サンキスト、ゴールド、SR 3 1個100～110g	
1204	甘夏柑	酸味の少ないもの。	
1205	オレンジ	1 皮が薄く、甘味のあるもの。	
1206	伊予柑	2 表皮の色むらや、青みがかかったものは不可	
1207	はっさく		
1208	グレープフルーツ	1個400～500g、ホワイト・ルビー	
1209	バナナ	1 未熟の青バナナは不可 2 1本150～200g	
1210	桃	色沢良好、粒揃いのもので皮に傷のないもの。	
1211	梨	みずみずしいもの。	
1212	柿	色鮮やかで、渋味のないもの。	
1213	びわ	1 左右対称にふくらみ、皮につやがあるもの。 2 1個40～50g	
1214	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 房のしっかりしているもの。	
1215	いちご	1 赤い色が濃く、つやが良くへたが濃い緑色のもの。 2 粒揃いでみずみずしいもの。	
1216	すいか	1 熟度は適当で未熟・過熟・割れ傷物でないこと。 2 色つやがよくて、しまがくっきりしたもの。一番成り。 3 たなおち物は交換	
1217	アムスメロン	熟度良好、特有の芳香があり、甘味の強いもの。	
1218	むき栗	病虫害、腐敗のない栗の皮、渋皮をとり除いたもの。	
1219	ゆず	皮に損傷なく、特有の香味酸味のあるもの。	
1220	レーズン	適度に乾燥し、発かび、異物の混入のないもの。	
1221	キウイフルーツ	1 特有の芳香があり、熟度良好なもの。 2 1個100～120g	
1222	ネクター	1 ピーチブレンド 2 内容量はその都度示す。	
1223	オレンジジュース	1 果汁100%	
1224	アップルジュース	2 内容量はその都度示す。	
1225	パイナップル缶	1 JAS適合品、スライス 2 3号缶	
1226	チェリー缶	1 JAS適合品、枝付き 2 4号缶	
1227	フルーツみつ豆缶	1 JAS適合品 2 1号缶	

1228	フルーツサラダ缶	1 JAS適合品 2 1号缶 3 4種類以上果物が配合されシロップ漬けたもの。	
1229	杏仁フルーツ缶	1 JAS適合品 2 1号缶 3 みかん・黄桃・パイナップル・チェリーなど4種類以上と杏仁豆腐が配合され、シロップ漬けたもの。	
1230	みかん缶	1 JAS適合品 2 全果粒 3 1号缶	
1231	甘夏缶	1 JAS適合品 2 全果粒 3 1号缶	
1232	黄桃缶	1 JAS適合品	
1233	白桃缶	2 2つ割り	
1234	パイナップル(生)	1 熟度良好なもの 2 9玉サイズ	
1235	ゴールドキウイ	1 鮮度良好なもの 2 1個100~120g	

11 漬物類

規格番号	品名	規格	備考
	共通規格	1 新鮮な野菜を原料とし、固有の色沢、香味、漬けこみ調味料の味を有するもの。 2 歯切れよく、肉質の著しく劣るもの等の混入がないもの。 3 異品種、きょう雑物の混入がなく異味、異臭のないもの。 4 食品衛生法により許可された着色料、保存料の重量を除いて計算する。 5 包装品にあたっては、製造工場の元詰めとする。	
1301	沢あん	大根を調味料、砂糖等で漬けたもの。 「す」の入っていない大根を使用。	
1302	白菜キムチ	品質良好な原料をキムチの素、赤唐辛子、七味、ニンニク等で漬けたもの。	
1303	大根キムチ		
1304	なすぬか漬	1 品質良好な原料を米ぬか、調味料で漬けたもの。	
1305	胡瓜ぬか漬	2 酸っぱく変化したものは不可	
1306	つぼ漬	干し大根を果糖液等で漬けたもの。	
1307	胡瓜漬	品質良好な原料を塩、調味料等12時間から24時間漬けたもの。	
1308	なす漬		
1309	かぶ漬		
1310	きゃべつ漬		
1311	白菜漬		
1312	らっきょう漬	らっきょうを酢、砂糖、蜂蜜で漬けたもの。	
1313	ピクルス	1 胡瓜を原料とし、甘味、酸味とも適度なものの。 2 300g瓶程度	
1314	梅干し	梅を塩、有機酸、しその葉で漬けて天日で干したもの。	
1315	梅肉	梅の果肉を裏ごししたもの。	
1316	しば漬	胡瓜にみょうが・生姜等を加えて梅酢で漬けたもの。	
1317	紅生姜	新生姜を漬けたもので、筋がなく、味が内部まで浸透したものを千切りにしたもの。	
1318	福神漬	大根・茄子・生姜・しその実・れんこん・なた豆・ごまを原料とし、そのうち5種類以上を漬け込み、味付けしたもの。	
1319	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。	
1320	しその実漬	しその実を醤油、調味料で漬けたもの。	
1321	にんにく醤油漬	中粒で、粒揃いのにんにくを原料にしたもの。	
1322	かつば漬	胡瓜、生姜、しその実を醤油、調味料で漬けたもの。	
1323	野沢菜漬	野沢菜を醤油、調味料で漬けたもの。	
1324	高菜漬	高菜に白ごま、赤唐辛子を加えて醤油、調味料で漬けたもの。	
1325	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。	
1326	ザーサイ	スライスしてあり、味付けしたもの。	
1327	べったら漬	1 大根を調味料、砂糖等で漬けたもの。 2 「す」の入っていない大根を使用。	

12 海藻類

規格番号	品名	規格	備考
	共通規格	1 乾燥良好で特有の香味があり、色沢良好で変質、変色を認めないもの。 2 砂、その他のきょう雑物が混入していないもの。 3 品揃いであるもの。 4 湿気防止のため、保存に耐える包装、容器が使用してあるもの。	
1401	乾燥若布 乾燥カットワカメ	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10倍以上のもの。	
1402	塩蔵若布 生若布	1 塩蔵 2 製造後1ヶ月以内のもの。	
1403	炊き込み若布の素	細かくカットしてあり、塩味のついているもの。 混ぜ込み用	
1404	海藻サラダ	若布・赤トサカ・白トサカ・ふのり等が混合されているもの。	
1405	とろろ昆布	かびの発生を認めないもの。	
1406	味付のり	1 形くずれ、破れ等のないもの。 2 1袋5枚入り	
1407	細切のり	焼いて2～5mm巾にカット	
1408	青のり粉	青のりの切りくず粉	
1409	ひじき	黒褐色で光沢を有し、粉末状のものの混入は不可	
1410	塩吹昆布	1 特有の白い粉がふいているもの。 2 糸切り	
1411	のり佃煮	1 のりを調味料で、十分煮つめたもの。 2 7～10g/袋	
1412	もずく	1 細い糸状で黒褐色を呈し、粘滑質で柔軟であること。 2 味付き	
1413	さけ昆布巻	1 良質の昆布を原料としたもの。	
1414	にしん昆布巻	2 佃煮	
1415	たらこ昆布巻		
1416	だし昆布	乾燥良好で特有の香味を有し、異味・異臭・カビを認めないもの。	

13 調理加工食品類

規格番号	品名	規格	備考
1501	(冷)ギョーザ	1個10～15g程度	
1502	(冷)ポークシューマイ	1個16～25g程度	
1503	(冷)春巻	55～60g程度	
1504	(冷)ハンバーグ	120g程度	
1505	(冷)ミートボール	1個15g程度 (たれなし)	
1506	即席カレー	1 完成品、200～250g 2 中辛 3 レトルトパックで、ボイル加熱が出来るもの。	
1507	麻婆豆腐の素	1 風味良好品 2 中辛、とろみ付き	缶
1508	ミートソース缶	1 完成品 2 2号缶 3 MCC、ハイツ、味の素、カゴメ、明治屋	
1509	(冷)クリームコロッケ	60g程度	
1510	(冷)ワンタン	15g程度	
1511	(冷)メンチカツ	60g程度	
1512	(冷)カレーコロッケ	60g程度	
1513	(冷)ビーフコロッケ	60g程度	
1514	(冷)しいたけ肉詰フライ	30g程度	
1515	(冷)ピーマン肉詰め	1 フライ用に衣がついているもの 2 30g程度	
1516	(冷)ジャンボギョーザ	60g程度	
1517	(冷)トンカツ	120g程度	
1518	(冷)かぼちゃコロッケ	60g程度	
1519	(冷)野菜コロッケ	60g程度	
1520	(冷)ポテトコロッケ	60g程度	
1521	(冷)ロールキャベツ	70g程度	
1522	(冷)カキフライ	25g程度	
1523	(冷)グラタン	1 アルミトレイ入り 2 200g程度	

14 その他

規格番号	品名	規格	備考
1601	濃口醤油	1 JAS表示品 2 標準 3 色調透明で固有の色を呈し、香味良好で特有の粘りけがあるもの。	20ℓ
1602	薄口醤油	4 銘柄・等級・容量・製造業者名を表示	18ℓ
1603	さしみ醤油	5 製造後2ヶ月以内のもの。 6 見本提出時に公共機関の証明書又は、自社の証明書(1ヶ月以内のもの)を提出のこと。	500ml。 さし口付き
1604	卓上醤油		500ml。 さし口付き
1605	食塩	塩化ナトリウム99.5%以上	25kgクラフト袋
1606	卓上塩	食塩90%・グルタミン酸ナトリウム10%	110g瓶
1607	卓上味塩	1 L-グルタミン酸ナトリウム97.5%・5'-リボヌクレオチドナトリウム 2 味の素同等品	
1608	ウスターソース	1 JAS表示品 2 製造後1ヶ月以内のもの。	160ml
1609	とんかつソース	3 その都度示す。	
1610	デミグラスソース缶	1 特有の風味を有するもの。 2 製造後半年以内のもの。	840g缶
1611	トマトケチャップ	JAS表示品	500g
1612	トマトピューレ缶	1 JAS表示品 2 2号缶	
1613	食酢	1 JAS表示品 2 醸造酢	20ℓ
1614	味付ポン酢	3 特有の香りを有するもの。	1.8ℓ
1615	本みりん	酒税法合格品	1.8ℓ
1616	料理酒	酒税法合格品	1.8ℓ
1617	料理用白ワイン	1 果実酒 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	1.8ℓ
1618	料理用赤ワイン		
1619	ハヤシルー	1 賞味期限が表示されているもの。	1kg
1620	カレールー	2 固形・フレーク、辛さについてはその都度示す。 3 SB・ハウス	防湿包装
1621	ポタージュスープの素	1 JAS表示品 2 粉末	500g袋
1622	コンソメスープの素	3 マギー・味の素・理研・SB・ハウス	
1623	冷し中華の素	風味良好品、ストレート液体	1.8ℓ
1624	みそラーメンの素	1 ペースト状	
1625	チャンポンスープの素	2 内容量は、その都度示す。	
1626	めんつゆ	1 和風麺用 2 風味良好品 3 濃縮液体	1.8ℓ
1627	中華スープの素	1 微・粒状	1Kg袋
1628	スープストック	2 味の素・理研	防湿包装
1629	カレー粉	独特の芳香を持つ純カレー粉	
1630	胡椒	1 胡椒100%	
1631	卓上胡椒	2 微粉で特有の辛味を有するもの。	20g瓶

1632	ガーリック	辛味・特有の匂いを有するもの。	
1633	洋辛子粉	乾燥良好で香り高く、水どきした時色沢良好なもの。	
1634	わさび粉	色沢良好で辛味の強いもの。	
1635	タバスコ	独特の香りと辛味を有するもの。	60ml瓶
1636	卓上七味唐辛子粉	唐辛子、山椒、黒胡麻など7種類の香辛料を混合したもの。	18g瓶
1637	ローリエ	乾燥良好な香草	
1638	カット唐辛子	乾燥良好・2～3mmカット	
1639	豆板醤	香味・辛味の強いもの。	
1640	グルタミン酸ソーダ	L-グルタミン酸ナトリウム	防湿包装
1641	複合化学調味料	1 L-グルタミン酸ナトリウム92%・5'-リボヌクレオチドナトリウム 8% 2 ハイミー同等品	防湿包装
1642	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。	
1643	ピーナツあえの素	ピーナツを香りよく煎り、適当な大きさに砕き、調味料をほどよく合わせたもの。	
1644	焼肉のたれ	1 風味良好な完成品 2 醤油味	1. 8ℓ程度
1645	うなぎのたれ	風味良好な完成品	
1646	ステーキソース		
1647	オイスターソース		
1648	焼きそばソース		1. 2ℓ
1649	マヨネーズ	1 JAS表示品	1kg
1650	卓上マヨネーズ	2 製造後1ヶ月以内のもの。	300g
1651	フレンチドレッシング	3 内容量はその都度示す。	
1652	和風ドレッシング		
1653	中華ドレッシング		
1654	から揚げ粉	1 小麦粉に調味料を加えているもの。 2 水溶き、まぶしの両方で使用できるもの	1kg
1656	だしの素	1 JAS表示品 2 かつお風味	1kg
1657	炒り白ごま	1 よく実の入ったもの。	
1658	炒り黒ごま	2 水洗い後、無着色で乾燥し適度に炒りあげたもの。	
1659	すりごま	良質の白ごまをよくすりつぶしたもの。	
1660	粗びきこしょう	卓上用 21g程度	
1661	粉山椒	卓上用 18g程度	
1662	インスタントティー 玄米茶	緑茶・玄米茶・オリゴ糖・環状オリゴ糖・ビタミンCが原料となっているもの。	
1663	インスタントティー ほうじ茶	ほうじ茶・オリゴ糖・環状オリゴ糖が原料となっているもの。	
1664	イチゴジャム	パン用・14g個食用	
1665	マーマレードジャム		
1667	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60%以上	
1668	濃縮麦茶	60倍希釈	300ml
1676	板粕	新鮮なもので、変質・変色のないもの。	
1677	プリン	1 製造後、3日以内のもの。 2 80g～100g	
1678	ウーロン茶	190g缶	
1679	コーヒーゼリー	1 製造後、3日以内のもの。 2 80g～100g、ミルク付き	
1680	唐辛子粉	唐辛子100%	
1681	コーヒー	365ml・パック入り	