

# 糧食品標準規格書

(陸上自衛隊京滋地区用)

2021年4月1日

# 目 次

第1章	総則		1	頁
第2章	食品類別共通規格			
	区 分	1	米麦雑穀	3 頁
	区 分	2	油 脂 類	3 頁
	区 分	3	調 味 料	3 頁
	区 分	4	乾 物	3 頁
	区 分	5	ビン詰缶詰レトルト食品	3 頁
	区 分	6	野 菜 類	3 頁
	区 分	7	冷凍野菜及び加工品	3 頁
	区 分	8	果 物 類	4 頁
	区 分	9	獣鳥肉類及び加工品	4 頁
	区 分	10	魚 介 類	4 頁
	区 分	11	塩干魚介類	4 頁
	区 分	12	魚介類加工品	4 頁
	区 分	13	豆 類	5 頁
	区 分	14	牛乳、乳製品、卵、卵加工品	5 頁
	区 分	15	漬 物	5 頁
	区 分	16	佃煮及び惣菜	5 頁
	区 分	17	調理加工品	5 頁
	区 分	18	パ ン	5 頁
	区 分	19	おにぎり	5 頁
	区 分	20	麵 類	5 頁
第3章	食品別分類規格			
	分類番号	1	穀 類	6 頁
	分類番号	2	いも類及びでん粉類	9 頁
	分類番号	3	砂糖及び甘味料	11 頁
	分類番号	4	豆 類	12 頁
	分類番号	5	種 実 類	14 頁
	分類番号	6	野 菜 類	15 頁
	分類番号	7	果 実 類	23 頁
	分類番号	8	きのこ類	25 頁
	分類番号	9	藻 類	26 頁
	分類番号	10	魚 介 類	28 頁
	分類番号	11	肉 類	32 頁
	分類番号	12	卵 類	35 頁
	分類番号	13	乳 類	36 頁
	分類番号	14	油 脂 類	37 頁
	分類番号	15	嗜好飲料類	38 頁
	分類番号	16	調味料及び香辛料	39 頁
	分類番号	17	調理加工品	44 頁
	分類別食品名一覧表			46 頁

## 第1章 総則

### 1 適用範囲

この規格書は、糧食品の調達実施要領について、京滋グループ（宇治、桂、大久保、大津、今津の各駐屯地）において調達する糧食品について適用する。

### 2 納入要領

- (1) 納入は特に示した場合を除き、各駐屯地の業務開始時間から指定された時間までに納入するものとする。

各駐屯地の指定時間

宇 治：	1 2 時	桂	：	1 2 時
大 津：	1 3 時	今 津：		1 2 時
大久保：	1 2 時			

ただし、天災等やむを得ない理由により納入できない場合、事前に官側に通知するものとする。

- (2) 納入場所は、指定された場所とする。
- (3) 納入品については、衛生的に管理された方法で運搬するとともに梱包または包装等に汚れ等がないものとする。
- (4) 冷凍品についてはマイナス18℃、冷蔵品については10℃以下で納入するものとする。
- (5) この規格書の賞味期限等は、納入日後の賞味期限をいう。
- (6) パック弁当については、納入時に作業工程表を添付すること。
- (7) 納入においては、納入数量とは別に衛生検査用及び検食用の糧食品を追加するものとする。

### 3 一般共通規格

- (1) 糧食品は、所定の規格を満たすものであり、現に一般市場において市販品として流通している鮮度良好なものとする。
- (2) 食品衛生法及び関係法（省）令並びに公正競争規約の適用を受けるものについては、その定めるところに従い製造表示等がされているものとする。
- (3) 包装(外装、内装、容器等)は、別に指定するものを除き業者包装規格による。
- (4) ダンボール・発砲スチロール等の梱包資材は業者引取りとする。
- (5) 要求時に示す仕様又は規格は、本規格書に優先する。

### 4 見本品

- (1) 見本品の提出は、入札通知書によって示す。
- (2) 見本品は、指定された時間に提出するものとする。
- (3) 次の場合は、当該品目の入札には参加できないものとする。

ア 見本提出のない場合

イ 規格と合致しない場合

- (4) 提出された見本のうち、当該入札の落札以外の見本は検査等に使用したもの

を除き、全て業者に返却するものとする。

## 5 検査

- (1) 納入糧食品の検査は全て、この規格書及び別に定めた検査項目により行う。
- (2) 納入糧食品は全て、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であるものとする。

ただし、科学的検査を必要とする場合は、双方立会のうえ検体を採取し自衛隊側から公共検査機関に検査を依頼する。

なお、検査等に要する経費は納入業者の負担とする。

## 6 その他

この規格書によりがたい時、又は疑義がある場合は入札前に官側に申し出るものとする。

連絡先： 電話

宇 治：0774 (31) 8121 (内線 契約班293、給養班238)

桂 　：075 (381) 2125 (内線 契約班348、給養班364)

大久保：0774 (44) 0001 (内線 契約班359、糧食班336)

大 津：077 (523) 0034 (内線 契約班349、糧食班323)

今 津：0740 (22) 2581 (内線 契約班348、糧食班324)

連絡先： FAX

宇 治：0774 (32) 4580 (調達会計部)

桂 　：075 (381) 2125 (内線 会計課349、給養班363)

大久保：0774 (44) 0001 (内線 契約班348、糧食班381)

大 津：077 (523) 0034 (内線 契約班464、糧食班324)

今 津：0740 (22) 2581 (内線 契約班358、糧食班323)

この規格書で表現し得ない事項については、信義誠実の原則及び商慣習に従い良心的に納入するものとする。

## 第2章 食品類別共通規格

区 分		規 格
1	米麦雑穀	<p>(1) 粒形が肥満していて、粒揃いが良好であること。</p> <p>(2) 乾燥良好で色沢が鮮明斉一で固有の光沢を有していること。</p> <p>(3) 未熟品、病虫害がなく、割れ、くだけ、異味、異臭、夾雑物のないもの。</p> <p>(4) 賞味期限は、納入後、常温保存で3ヶ月以上とする。</p>
2	油脂類	<p>(1) J A S規格品、メーカー元詰めとする。</p> <p>(2) 賞味期限は、特に示した場合を除き1年以上とする。</p>
3	調味料	<p>(1) 鮮度良好で品種固有の色沢を有していること。</p> <p>(2) 包装単位等については、要求書に合致したもので生産者元詰めとする。</p> <p>(3) 賞味期限は、特に示した場合を除き1年以上とする。</p>
4	乾 物	<p>(1) 乾燥良好で特有の香味があり、色沢良好で変質・変色（異味、異臭、腐敗、カビ等）のないもの。</p> <p>(2) 砂、その他の夾雑物の混入していないもの。</p> <p>(3) 品質、サイズが均一であること。</p> <p>(4) 常温保存が可能なもの。</p> <p>(5) 防湿包装とし、賞味期限が3ヶ月以上とする。</p>
5	ビン詰 缶 詰 レトルト食品	<p>(1) 品名、形状、量、個数等及び原材料名、内容量（固形量、総量）、製造年月日、原産国名（輸入品の場合）、製造者又は販売者の住所、氏名（名称）を表示すること。</p> <p>(2) 缶の状態は、錆・変形・膨張・ピンホールがなく完全密封のもの。原則として、製造後1年以内のものとする。</p> <p>(3) レトルト食品は、納入日より賞味期限が1年以上とする。</p>
6	野菜類	<p>(1) 品種固有の色沢形状を有し、過熟、未熟品を含まず鮮度良好で大きさが一様に揃っており、異品種の混入がないこと。</p> <p>(2) 発芽・トウ立ち・ス入り・ひび割れ・腐れ・花咲・またわれ・枯れ葉・病虫害・傷害・萎れ・縮みがなく市場において市販品として流通しているものとする。</p> <p>(3) サイズは別に示すほか「M」とする。 等級は別に示すほか「優」以上とする。</p> <p>(4) 別に示されない限り土・砂は除去し、その他夾雑物を除いたものとする。</p> <p>(5) 端境期等でこの規格によりがたい時は、入札時に契約担当官に申し出ること。</p> <p>(6) 流通規格に該当しないものは不可。</p> <p>(7) 産地表示されたもの。生産者元詰め。</p>
7	冷凍野菜及び 加工品	<p>(1) 原料は新鮮で品質良好であること。</p> <p>(2) 急速冷凍品で外観上、特有の形状色沢を有し、納入時完全凍結したものとする。</p> <p>(3) 調理廃棄量の少ないもの。</p>

区 分		規 格
8	果物類	<p>(1) 品種固有の色沢形状を有し、病虫害、傷害、腐れ、変形がなく、鮮度、味、熟度ともに良好で大きさが一様に揃っているものとする。</p> <p>(2) サイズは別に示すほか「M」とする。 等級は別に示すほか「優」以上とする。</p> <p>(3) 産地表示されたもの。生産者元詰め。</p>
9	獣鳥肉類及び加工品	<p>(1) 肉特有の色沢を有し、異味、異臭を認めないこと。</p> <p>(2) 外観に異常を認めないこと。</p> <p>(3) 牛、豚、鶏肉は小売品質基準及び食鶏取引規格による部位を納入すること。</p> <p>(4) 形状(角切り肉、スライス肉等)は、別に示す。</p> <p>(5) 冷凍規格品は整梱のまま納入すること。</p> <p>(6) 加工品は賞味期限1ヶ月以上のものとする。</p> <p>(7) 産地表示されたもの。</p>
10	魚介類	<p>○ 鮮 魚</p> <p>(1) 鮮度良好で腐敗等の兆候のないもの(体表面は新鮮で光輝、光沢を有し、うろこが固着していること。眼球突出し、張りがあり、角膜が透明であること。えらは鮮紅色であり、弾力性があること。)とする。</p> <p>(2) 固有の鮮魚臭を有し悪臭がないこと。</p> <p>(3) 形状が良好で、大きさ及び重量が概ね斉一なもの。</p> <p>(4) 納入時、氷詰めであること。</p> <p>(5) 衛生的な容器又は状態で納入すること。</p> <p>(6) 検量時、水分、氷は除くものとする。</p> <p>(7) 切り身で要求するものについては、部位の偏りがないこと。</p> <p>○ 冷 凍</p> <p>(1) 鮮度良好なものを十分凍結したもので、冷凍焼け、乾燥部分のないもの。</p> <p>(2) 急速冷凍品とし再凍結品は不可(腹切り、身欠き、夾雑物、過剰の氷は認めない。)とする。</p> <p>(3) 形状が良好で、大きさ及び重量が概ね斉一なもの。</p> <p>(4) 衛生的な容器又は状態で納入すること。</p> <p>(5) 切り身で要求するものについては、部位に偏りがないこと。</p> <p>○ 貝 類</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身崩れのないこと。</p> <p>(2) 大きさが一様であること。</p> <p>(3) 死貝、泥、その他夾雑物がないこと。</p>
11	塩干魚介類	<p>(1) 腐敗、変質(油やけ等)がなく適度な塩味であること。</p> <p>(2) 乾物類は乾燥が適度であること。</p> <p>(3) 形状が良好で、大きさが一様であること。</p> <p>(4) 衛生的な容器又は状態で納入すること。</p>

区 分		規 格
1 2	魚介類加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 新鮮な魚介類を原料として製造したもの。</li> <li>(2) 大きさ、形状が均一で製品特有の風味、色沢を有するもの。</li> <li>(3) 食品衛生法により許可された添加物を使用していること。</li> <li>(4) 製法、販売法とも衛生的で、適度な加熱をし、そのまま食せるもの。</li> <li>(5) 異物、夾雑物、異味、異臭、ネト等を認めず漂白剤等は使用していないもの。</li> <li>(6) 練製品については冷凍品は不可とする。</li> <li>(7) 衛生的な容器で保管されたもの。</li> <li>(8) 板付き等の納入品は、板部等の重量は除く。</li> </ul>
1 3	豆 類	形状が均一で異味、異臭、夾雑物がなく破損していないもの。
1 4	牛乳、乳製品 卵、卵加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 鮮度良好であること。</li> <li>(2) 卵類は、生産者元詰めとする。</li> <li>(3) 賞味期限等は納入日より5日以上とする。</li> </ul>
1 5	漬 物	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 品質良好な原料を用いた一般市販品とする。</li> <li>(2) 食品衛生法により許可された添加物を使用し着色の強くないもの。</li> <li>(3) 漬けあがりか適度で固有の香味を有し、異味、異臭がなく、歯切れが良好であること。</li> <li>(4) 検量時、余分なぬか、粕、水等を除く。</li> </ul>
1 6	佃煮及び惣菜	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 品質良好な原料を用いた一般市販品とする。</li> <li>(2) 砂、その他夾雑物の混入、異味、異臭がなく風味良好なもの。</li> <li>(3) 食品衛生法により許可された添加物を使用し着色の強くないもの。</li> <li>(4) 砂糖、良質醤油、あめ等で煮詰めたもの。</li> </ul>
1 7	調理加工品	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 品質良好な一般市販品とする。</li> <li>(2) 製造業者元詰めとする。</li> </ul>
1 8	パ ン	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 一般市販品で焼き上がり良好、形状が斉一であること。</li> <li>(2) サンドイッチ、調理パン等の消費期限は24時間以上とする。</li> </ul>
1 9	おにぎり	消費期限は24時間以上とする。
2 0	麺 類	特有の「こし」、「歯ごたえ」のあるもの。

### 第3章 食品別分類規格

#### 分類番号 1 穀類

No.	食品名	規格
1	油揚げ麺	皿うどん用細麺、1個50g以上。
2	アルファ米（白飯）	米でん粉をアルファ化させ、熱風乾燥したもの。水分を加え2.6倍に増えるもの。出来上がり260g×30食分。割り箸、容器付き。3kg箱入り。
3	アルファ米（赤飯）	アルファ化もち米と茹で小豆を乾燥させて混合したもの。2kg袋入り。
4	(冷)ピラフ	えび、山菜、高菜、焼肉等種類はその都度示す。1kg袋入り。
5	(冷)チキンライス	鶏肉、玉葱、人参、グリーンピース等を使用したもの。1～2kg袋入り。
6	おにぎり	1個100g以上、個包装のもの。
7	から揚げ粉	小麦粉に香辛料、調味料をブレンドしたもの。1kg袋入り。
8	乾そうめん	乾燥良好で色白く、折れがなく、光沢のよいもの。
9	米粒麦	大麦を米粒状に加工したもの。
10	クルトン	0.5cm角のもの。乾燥剤入り。
11	パン（調理パン）	1 個包装したもの。 2 種類及びグラム数についてはその都度示す。
12	パン（菓子パン）	1 個包装したもの。 2 種類及びグラム数についてはその都度示す。
13	パン（ロングライフ）	1 個包装したもの。 2 種類及びグラム数についてはその都度示す。
14	パン（食パン）	1 個包装したもの。 2 種類及びグラム数についてはその都度示す。
15	(冷)ナン	1個50～70g。自然解凍してそのまま食せるもの。
16	小麦粉	薄力粉。無漂白のもの。
17	(冷)白玉だんご	1個8～10g。1kg袋入り。

分類番号 1 穀類

No.	食 品 名	規 格
18	スパゲッティ (乾)	1 JAS規格品 2 デュラムセモリナ100%、直径1.2~1.6mm。 3 4kg袋入り
19	(冷)スパゲッティ	1 熱湯に30秒程度浸したらコシの強いスパゲッティになるもの。 2 直径1.6mm程度、1玉200~210g。
20	(冷)そば飯	焼きそば入りチャーハン。1kg袋入り。
21	(冷)玉うどん	1 熱湯に30秒程度浸したらコシの強い茹でうどん状になるもの。 2 1玉200g以上
22	(冷)玉うどん (細)	1 熱湯に30秒程度浸したらコシの強い茹でうどん状になるもの。 2 細麺、1玉200g以上。
23	(冷)茶そば	1 熱湯に30秒程度浸したらコシの強いそば状になるもの。 2 1玉200g以上
24	(冷)中華そば	1 熱湯に30秒程度浸したらコシの強い中華そば状になるもの。 2 1玉200g以上
25	(冷)流水解凍中華麺	1 流水で解凍しそのまま食せるもの。 2 1玉200g以上
26	天かす	油やけしていないもの。
27	天ぷら粉	小麦粉をベースにでんぷん、ベーキングパウダーを加えたもの。
28	内地精米	1 水稻うるち玄米を搗精したもの。銘柄、産地、等級については、その都度示す。歩留まり91%以上。 2 水分13~14.5%のもの。搗精後1日以上冷却。 3 30kg三層クラフト紙袋入り、搗精工場元詰め品とする。
29	(冷)日本そば	1 熱湯に30秒程度浸したら、コシの強いそば状になるもの。 2 1玉200g以上
30	胚芽精米	胚芽の残存率80%のもの。脱酸素剤入り、5kg入り。
31	パン粉	1 乾燥良好で異味、異臭、虫つづれなく風味良好なもの。中目、白色で粉末の少ないもの。 2 生の場合はその都度示す。

分類番号 1 穀類

No.	食 品 名	規 格
32	麩（きざみ庄内麩）	1 k g 入り
33	麩（切麩）	焼麩。焼き上げ後の気孔が緻密で一様で、乾燥良好なもの。 5 0 0 g 袋入り。
34	マカロニ（乾）	1 J A S 規格品 2 デュラムセモリナ 1 0 0 % のもの。 3 4 k g 袋入り
35	もち米	1 水陸稲もち玄米（1～2等品）を搗精したもので搗精工場 元詰め品。 2 1 k g 袋入り
36	(冷)焼きそば	豚肉、キャベツ、人参等の具入りのソース焼きそば。 1 k g ボイリングパック入り。
37	(冷)焼きビーフン	野菜入り焼きビーフン、塩味。1 k g 袋入り。
38	(冷)ワンタン	1 個 6 g 程度。肉入りワンタン。

分類番号 2 いも類及びでん粉

No.	食 品 名	規 格
1	板こんにゃく	長方形で弾力良好、新鮮なもの。1丁240g以上。
2	糸こんにゃく	糸状で弾力良好、新鮮なもの。
3	こんにゃくゼリー	1 1個22g以上でオレンジ・ピーチ・グレープ等各種で果汁入りとする。 2 アルコール抽出方法により安全なグルコマンナン抽出を行った製品であること。
4	刺身こんにゃく	1切れ7g程度にカットしたもの。 水洗い後、そのまま食せる緑色のもの。
5	三角こんにゃく	1切れ60g程度にカットしたもの。黒・赤・白の三色。
6	つきこんにゃく	規格番号2-1「板こんにゃく」をついたもの。
7	さつま芋	1 完全に水洗いしたもの。 2 病虫害、傷物を含まず甘味のあるもの。 3 M～Lサイズ
8	(冷)里芋	1 形状の長いものを含まないこと。S～Mサイズ。 2 500g～1kg入り
9	(冷)ジャーマンポテト	1kgボイリングパック入り
10	じゃが芋	1 発芽、しわ、病虫害、腐食、ジャミのあるものは不可。 2 形状がある程度整ったもの。 3 L～2Lサイズ
11	(冷)大学芋	1 自然解凍してそのまま食せるもの。 2 500g～1kg入り
12	でん粉	1 馬鈴薯精製でん粉。製造業者元詰め品。 2 1kg袋入り
13	(冷)卸し長芋	1 白色または乳白色で変色していないもの。 2 1kg袋入り
14	(冷)長芋短冊	長芋を短冊状にカットしたもの。
15	(冷)ナチュラルカットポテト	1 皮付きの馬鈴薯をくさび形に切ったもの。 2 1kg袋入り
16	春雨	1 乾燥良好で折れ、くだけのないもの。水に浸して弾力性のあるもの。 2 18～20cmカット 3 1kg袋入り

分類番号 2 いも類及びでん粉

No.	食 品 名	規 格
17	(冷)フレンチポテト	1 拍子木、波形など形状はその都度示す。 2 1 k g 袋入り
18	マッシュポテト	乾燥マッシュポテト。1 k g 袋入り。

分類番号 3 砂糖及び甘味料

No.	食 品 名	規 格
1	上白糖	1 純白で光沢があり乾燥度よく、かたまりがなく夾雑物が混入していないもの。 2 1 k g 袋入り

分類番号 4 豆類

No.	食 品 名	規 格
1	赤だし味噌	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 赤褐色を呈しわずかな苦みのある豆みそ。八丁味噌も可。</li> <li>2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好なもの。</li> <li>3 カビ、異味、異臭のないこと。</li> <li>4 銘柄、製造業者、容量の表示のあるもの。重量についてはその都度示す。</li> <li>5 賞味期限3ヶ月以上</li> </ol>
2	合わせ味噌	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 米味噌、甘口で淡黄色のすりみそ。</li> <li>2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好なもの。</li> <li>3 カビ、異味、異臭のないこと。</li> <li>4 銘柄、製造業者、容量の表示のあるもの。重量についてはその都度示す。</li> <li>5 賞味期限3ヶ月以上</li> </ol>
3	白味噌	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 白色を呈し甘味が強いもの。西京味噌等の甘みそ。</li> <li>2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好なもの。</li> <li>3 カビ、異味、異臭のないこと。</li> <li>4 銘柄、製造業者、容量の表示のあるもの。重量についてはその都度示す。</li> <li>5 賞味期限3ヶ月以上</li> </ol>
4	(冷)揚げ出し豆腐	デンプンの衣をつけたもの。1個40g以上。
5	味付油揚げ	甘辛く煮込んだもの。きつねうどん用。サイズ等についてはその都度示す。
6	味付け乾燥大豆	水を加えて煮詰めるだけで軟らかくなるもの。無添加・無着色のもの。1kg袋入り。
7	味付け乾燥いんげん豆	水を加えて煮詰めるだけで軟らかくなるもの。無添加・無着色のもの。白いんげん。1kg袋入り。
8	味付け乾燥金時豆	水を加えて煮詰めるだけで軟らかくなるもの。無添加・無着色のもの。1kg袋入り。
9	小豆	乾燥良好で粒が揃い光沢のあるもの。
10	厚揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 豆腐を油でかるく揚げたもの。良質の植物油を使用し、淡黄色に仕上がっており、くずれがなく、よく油切りしたもの。</li> <li>2 納入当日製造のもの。1枚80g以上。</li> </ol>
11	油揚げ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 良質の植物油を使用し、淡黄色に仕上がっており、くずれ破れのないもの。よく油切りしたもの。</li> <li>2 納入当日製造のもの。1枚100g以上。</li> </ol>
12	えび豆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 大豆と小えびを風味よく煮たもの。</li> <li>2 容量等についてはその都度示す。</li> </ol>
13	おから	納入当日製造のもの。
14	納豆(カップ入り)	糸引納豆。30g以上紙パック等入り。糸引きのよいもの。タレ、辛子付き。

分類番号 4 豆類

No.	食 品 名	規 格
15	納豆	糸引納豆。1 k g 入り。糸引きのよいもの。
16	きな粉	乾燥良好で香ばしい香りを有し、粉末が斉一なもの。 良質の黄大豆を使用し、夾雑物のないもの。
17	絹ごし豆腐	納入当日製造のもの。舌触りが滑らかなもの。
18	絞り豆腐	納入当日製造のもの。木綿豆腐より水分40～50%減とする。
19	充填豆腐	1 豆腐分子が細かく口当たりがよいもの。 2 容器に完全密封の後、加熱・凝固したもの。 3 1個150g程度
20	木綿豆腐	納入当日製造のもの。1丁400g以上。
21	焼き豆腐	豆腐を均一に焼き上げたもの。
22	金山寺味噌	大麦を材料とし、風味よく発酵させたもの。
23	金時豆甘煮	醤油、砂糖等で煮たもの。
24	高野豆腐	1 J A S規格に準ずるもの。 2 乾燥良好で変色、割れ及び著しい変形のないもの。 組織が緻密で気孔が目立たないもの。 3 風味良好で異味、異臭のないもの。 4 1個の重量は特に示さない限り20g以上。 5 賞味期限3ヶ月以上 6 すし用、サイの目の区分はその都度示す。
25	(冷)白和えの素	自然解凍又は流水解凍し、下ごしらえした野菜、こんにゃく等の具と和えるもの。500g～1kg入り。
26	調整豆乳	大豆固形分6%以上。1リットル紙パック入り。
27	豆乳飲料	大豆固形分4%以上。果汁、コーヒー等を添加したもの。 200ml紙パック、ストロー付き。
28	福豆	煎り大豆。内容量はその都度示す。
29	(冷)プチ豆腐	冷凍豆腐。15mm角のサイコロタイプで1kg袋入り。
30	(冷)茹で大豆	国内産大豆使用のもの。大豆の水煮で1kg袋入り。

分類番号 5 種実類

No.	食 品 名	規 格
1	カシューナッツ	塩味のついていない生のもの。
2	(冷)むき栗	ホール、カットはその都度示す。M～Lサイズ。
3	いりごま(白・黒)	夾雑物の混入なく熟成斉一なもの。着色不可、防湿容器入り。
4	すりごま	白ごまを炒ってすりつぶしたもの。
5	胡麻豆腐	1個110g程度。タレ、わさび付。

分類番号 6 野菜類

No.	食 品 名	規 格
1	あさつき	1 葉肉がうすくて柔らかいもの。 2 根付きで水洗いし、揃えて適当な大きさに束ねたもの。
2	グリーンアスパラガス (生)	色が鮮明なもの。Mサイズ。
3	(冷) アスパラガス	15cm程度にカットしたもの。根部の太さは1cm程度。
4	うど	太く、白さが鮮やかなもの。
5	(冷) 枝豆 (さやつき)	さやが鮮緑色で実のよく入った枝豆をゆでて冷凍にしたもの。
6	(冷) むき枝豆	実がよく入った枝豆をゆでてさやから出し冷凍にしたもの。 適度な塩味の付いたもの。500g～1kg入り。
7	(冷) さやえんどう	1 さやの長さ4cm以上の若さやを使用したもの。 2 筋取りがしてあるきぬさやえんどう。
8	(冷) スナックえんどう	鮮度良好なスナックえんどうを茹でて冷凍にしたもの。 500g～1kg入り。
9	むきえんどう	粒が揃って淡緑色で弾力のあるもの。 芽が出ているものは不可。
10	(冷) グリンピース	粒揃い良く淡緑色のもの。Mサイズ以上。
11	グリンピース缶	内容量450g、固形量285g以上。
12	(冷) 裏ごし グリンピース	グリンピースを潰してペースト状にしたもの。1kg袋入り。
13	おくら	長さ5～6cmで濃緑色で弾力のあるもの。
14	白かぶら	葉、ひげを除いた太く丸い形で張りのある新鮮な白色のもの。
15	ラディッシュ	鮮やかな濃赤色の球形をしたもの。
16	かぼちゃ	玉揃いで適度に熟していること。2Lサイズ。
17	(冷) かぼちゃ	栗かぼちゃを3cm×5cm程度にカットしたもの。
18	(冷) 裏ごしかぼちゃ	かぼちゃを潰してペースト状にしたもの。1kg袋入り。
19	カリフラワー	花の部分が広く開花せず適当な固さを保ち、茎ともに鮮やかな白色つやのあるもので外葉等余分の茎を除いたもの。

分類番号 6 野菜類

No.	食 品 名	規 格
20	(冷) カリフラワー	バラ凍結、500g袋入り。
21	キャベツ	巻がかたく根部、枯れ葉を除いたもの。M～2Lサイズ。
22	紫キャベツ	1 葉の表面が赤紫色、切り口の内部が白く固く巻いているもの。 2 M～2Lサイズ
23	芽キャベツ	1 直径3cm程度、淡緑色で結球の良いもの。 2 病虫害品を除き、粒揃いのもの。
24	木の芽	緑色で香り高く、葉が整ったもの。
25	胡瓜	1 緑色が鮮やかであること。 2 優品(曲がり程度2cm以内)
26	クレソン	1 葉先に芳香があり、茎がしっかりしたもので濃緑色の鮮やかなもの。 2 適当な大きさに束ねたもの。
27	ごぼう	1 やや土が付着しているもので葉、ひげを取り除いたもの。 2 M～Lサイズ
28	ささがきごぼう	1 鮮度の良いごぼうを水洗いし、細長く切断したもの。変色や水洗不完全な品を除く。 2 切りはしのみは不可。
29	小松菜	1 緑色鮮やかで柔らかいもの。 2 適当な束にし、業者元詰め。
30	(冷) 三度豆	鮮緑で細く柔らかいもの。カットは不可。
31	しし唐辛子	濃緑色で光沢のあるもの。M～Lサイズ。
32	青じその葉	1 濃緑色の鮮やかなもので葉の広いもの。 2 香りが高く虫食いのないもの。 3 適当に束ね、衛生的に並べたもの。
33	春菊	1 鮮やかな緑色をしたもの。黄色、茶褐色のものは不可。 2 根を切って水洗いし、束ねたもの。
34	土生姜	土を除去し、褐色のつやのあるもの。
35	おろし生姜	賞味期限3ヶ月以上のもの。 A 生しょうが。無塩タイプ。1kg容器入り。 B チューブ入り。250～290g。
36	セロリ	1 茎の長さが平均20～30cmで、葉が薄緑色で香りの高いもの。 2 M～Lサイズ

分類番号 6 野菜類

No.	食 品 名	規 格
37	ぜんまい水煮	1 新鮮な品をゆで、あく抜きしたもの。 2 特有の風味を持つもの。固いものは不可。
38	貝割れ大根	衛生的に栽培した鮮度良好な一般市販品。
39	大根の葉	乾燥大根葉を刻んだもの。100g袋入り。
40	大根	1 葉及びひげを除き、水洗いしたもの。 2 直径5cm以上、白色、鮮やかなもの。
41	大根ケン	鮮度の良い大根を使い、衛生的に機械又は手で切ったもの。
42	切干大根	1 乾燥良好で変色のないもの。 2 特に示さない限りは千切りとする。
43	皮むき筍	1 根太りのよい筍の皮をむいた衛生的で新鮮なもの。 2 当日皮をむいたもの。
44	フレッシュ筍 (茹で筍)	当年の新鮮な筍をボイルしてアク抜きしたもの。 全形又は半形、レトルト不可。
45	筍水煮 (タンザク)	1 JAS規格品 2 乾燥良好で特有の香味を有し、異味、異臭のないもの。
46	筍水煮 (ホール)	1 新鮮な品を茹で、あく抜きしたもの。 2 特有の風味を持つもの。固いものは不可。 3 袋入り
47	筍水煮缶詰	全形。缶のサイズはその都度示す。
48	玉葱	1 球が固くしっかりしたもの。頭部が柔らかいものや芽の出ているものは不可。 2 皮付き 3 L～3Lサイズ(1玉250～300g)
49	皮むき玉ねぎ	1 球が固くしっかりしたもの。頭部が柔らかいものや芽の出ているものは不可。 2 L～3Lサイズ
50	レッドオニオン	結球が良く深桃色で、球が固くしっかりしたもの。頭部が柔らかいものや芽の出ているものは不可。
51	皮むきレッドオニオン	規格番号6-49「皮むき玉ねぎ」に準ずる。
52	チンゲン菜	鮮度良好で特有の緑色を呈し、株がよく張ったもので適当な束にしてあるもの。業者元詰め。
53	(冷) 軸付き カットコーン	1個4～5cmで大粒のもの。

分類番号 6 野菜類

No.	食 品 名	規 格
54	スイートコーン缶 (クリームタイプ)	トウモロコシを煮た後、潰してクリーム状にしたもの。
55	(冷) ホールコーン	鮮黄色の色沢良好で熟度適当な粒揃いのもの。
56	豆苗	鮮度良好なもの。
57	ヤングコーン缶	内容総量540g、固形量270g以上。
58	トマト	1 色づきが平均していてへタの部分に緑色がやや残っているもの。 2 丸形。変形や変色したものを除く。 3 M～Lサイズ
59	プチトマト	赤色で丸型、Mサイズ。
60	トマトピューレ缶	JAS規格品
61	トマト水煮ホール缶	1号缶入り
62	茄子	1 表面が無傷で暗紫色つやがあり、身が張っているもの。 2 M～Lサイズ
63	(冷) 焼き茄子	へたつき。1個40g程度。
64	七草	春の七草(せり、なずな、ごぎょう、はこべ、ほとけのざ、すずな、すずしろ)のセット。七草粥用。鮮度良好なもの。
65	菜の花	長さ5～7cm、結実はうす黄色で、鮮度の良いもの。
66	にがうり	色沢のよいもの。Mサイズ。
67	にら	1 葉肉厚く「ツヤ」のあるもの。 2 水洗いし、きれいに揃えて束にしたもの。
68	人参	1 水洗いを完全にし、サイズを揃え、ヒゲ根、葉及び茎部をとったもの。 2 長さ15cm程度のもの。
69	人参ケン	鮮度の良い人参を刺身ケン用に切ったもの。
70	金時人参	色鮮やかな上級品、Mサイズ。

分類番号 6 野菜類

No.	食 品 名	規 格
71	(冷) 裏ごし人参	1 k g 袋入り
72	人参味付缶	グラッセ用、1号缶、コイン又はシャトウ。
73	(冷) にんにくの芽	4～5 c mにカットしたもの。5 0 0 g入り。
74	青葱	1 葉肉がうすくて柔らかいもの。 2 根付きで水洗いしたもので、枯れ葉を除いたもの。
75	万能葱	根付き。水洗いしたもので、柔らかいもの。
76	白葱	1 緑黄部は1 0 c m程度とし、太さは直径1. 5 c m程度で軟らかく、概ね斉一であること。 2 水洗完全で根切りとする。
77	にんにく	完全球にて球が固く、しっかりしたもの。芽の出していないもの。
78	おろしにんにく	賞味期限2ヶ月以上のもので、容量はその都度示す。
79	白菜	外葉が緑で巻きがかたいもの。M～2 Lサイズ。
80	ふき	1 茎の伸びが良く葉先が濃緑色でみずみずしい新鮮なもの。 2 L～2 Lサイズ、適当な束にまとめていること。
81	ふき水煮 (カット)	1 新鮮茎を茹でてあく抜きし、4～5 c mにカットしたもの。 2 1 k g 袋入り
82	パセリ	濃緑色をし、密集した葉の部分の面積が広いもので、葉先や葉面に淡褐色のしみのないもの。
83	ピーマン	1 肉厚があり濃緑色で光沢のあるもの。変色したものは除く。 2 Mサイズ
84	パプリカ赤	肉厚で鮮度良好なもの。M～Lサイズ。
85	パプリカ黄	肉厚で鮮度良好なもの。M～Lサイズ。
86	ブロッコリー	緑色が濃く、つぼみが固くしまったもので、褐色のしみのないもの。外葉、余分の茎を除いたもの。
87	(冷) ブロッコリー	軸が短く、鮮緑色のもの。バラ凍結品。

分類番号 6 野菜類

No.	食 品 名	規 格
88	ほうれん草	1 長さ20～25cm前後で葉が密生していて厚みがあり面積の広いもの。 2 濃緑色で変色した葉は除去してあること。 3 根付きのまま水洗いし1束200g以上に束ねたもの。
89	(冷) カットほうれん草	1 新鮮で繊維が柔らかいほうれん草を、カットしたもの。 2 500g～1kg袋入り
90	水菜	緑色で鮮度良好なもの。サラダ用。
91	三ツ葉	1 根付きでみずみずしく葉全体が緑色のもの。変色したものは不可。 2 特有の香りがあり茎の柔らかいもの。
92	(冷) ミックスベジタブル	人参、馬鈴薯(いずれもさいの目切り)、グリーンピース、ホールコーンのうち、3種類以上を同比率で混合したもの。
93	みょうが	淡紅色で鮮度良く、芳香があり茎のしっかりしたもの。
94	大豆もやし	製品工程、水洗い、発芽が完全で鮮度極上、変色等がないもの。
95	緑豆もやし	1 緑豆を材料とした太もやし。 2 製品工程、水洗い、発芽が完全で、鮮度極上、変色等がないもの。
96	根取り緑豆もやし	鮮度極上、変色等がないもの。
97	百合根	1 木くずで保管した白色の鮮度良好なもの。 2 Lサイズ
98	レタス	1 うす緑色で結球柔らかく巻のよいもの。 2 M～Lサイズ
99	グリーンリーフ	1 緑色の柔らかい葉で、葉の長さ25cm程度。 2 M～Lサイズ
100	サニーレタス	1 茶緑色の柔らかい葉で、葉の長さ25cm程度。 2 M～Lサイズ
101	サラダ菜	1 うす緑色で、柔らかく結球し、鮮度良好なもの。 2 1個70g前後
102	れんこん	水洗いしたもので、変色や外皮にキズがないもの。
103	れんこん(茹)	1 新鮮な品を茹で、あく抜きをしたもの。 2 特有の風味を持つもの。固いものは不可。 3 スライス、乱切り等はその都度示す。
104	酢れんこん	形状が概ね揃った輪切りれんこんの甘酢漬け。

分類番号 6 野菜類

No.	食 品 名	規 格
105	ルッコラ	生食、サラダ用。
106	分葱	1 葉肉が薄くて軟らかいもの。 2 根付きで水洗いし、枯れ葉を除いたもの。 3 揃えて適当な大きさに束ねたもの。
107	山菜味付缶	わらび、細たけのこ、きくらげ、えのきだけ、ぜんまい等 4種類の調味漬け。
108	味付けメンマ	支那竹を調味料で味よく煮付けたもの。
109	あちゃら漬	かぶらの根部と人参、昆布等を甘酢漬にしたもの。
110	赤かぶら漬け	赤かぶらのぬか漬け。葉つき。
111	梅干し	うす塩、着色少ないもの（調味梅干）。
112	梅肉	梅干しの果肉のみをねったもの。500g袋入り。
113	きゅうりぬか漬	ぬか漬けで色沢良好なもの。極端に曲がった胡瓜は不可。
114	胡瓜朝鮮漬	塩、塩味、漬かり具合良好なもの。極端に曲がった胡瓜は 不可。
115	小茄子辛子漬	小茄子を塩漬けにし、こうじ、辛子等で味付けしたもの。
116	ザーサイ	ザーサイの薄切りを唐辛子粉、調味料等で味付けしたもの。
117	しば漬	胡瓜、茄子、みょうが、生姜等4種以上をしそで風味よく漬け たもの。
118	生姜酢漬	スライス生姜の甘酢漬け。すし用。
119	千枚漬	昆布、唐辛子入り。甘酢味。
120	大根キムチ	大根を塩漬けした後、風味よく漬け込んだもの。
121	高菜風味漬	高菜漬けを刻んで味付けしたもの。
122	たくあん漬	1 塩味、色沢良好なもの。 2 刻み、スライスの場合はその都度示す。

分類番号 6 野菜類

No.	食 品 名	規 格
123	千切り沢庵	沢庵を千切りにしたもの。
124	つぼ漬	干し大根の輪切りを調味液に漬けたもの。風味、歯切れ良好なもの。
125	茄子漬	調味漬けで色沢良好なもの。
126	茄子ぬか漬	適度に漬かり色沢良好なもの。
127	奈良漬	歯切れ良く、色沢、風味良好なもの。
128	にんにくたまり漬	1 ビン500g入り。賞味期限5ヶ月以上。
129	野沢菜漬	1 調味液で風味よく味付けしたもの。 2 極度の味付けは不可。
130	白菜朝鮮漬	風味よく適度に漬けたもの。
131	白菜漬	1 タカのみつめ等を入れ、風味よく適度に漬けたもの。 2 1/2～1/4割り
132	日の菜漬	風味よく適度に漬けたもの。
133	福神漬	大根、れんこん、なす、生姜等4種以上の野菜を使用したもの。
134	筆生姜	新生姜の根、茎の甘酢漬け。
135	紅生姜	風味よく内部までよく漬かったもの。
136	千切り紅生姜	梅酢によく漬かり、特有の風味を有するもの。
137	ミックス漬	白菜、人参、胡瓜、大根等を一口大に切り一夜漬けにし、適度に漬かったもの。
138	もやしキムチ漬	新鮮な大豆もやしを朝鮮風に漬けたもの。
139	柚子大根	1 柚子と大根を風味よく漬けたもの。 2 カットしたもの。
140	らっきょう漬	1 甘味酸味適度のもので、かんで歯ごたえの良いもの。 2 中粒程度のらっきょう使用のもの。

分類番号 7 果実類

No.	食 品 名	規 格
1	いちご	1 粒が揃い深紅色で熟度適度で甘味十分なもの。 2 押され等のないもの。 3 サイズ等はその都度示す。
2	伊予柑	1 皮がうすく、形状が良好で、キズ、斑点のないもの。 2 水分、糖度が十分にあるもの。
3	みかん	1 皮が柔らかく、ひきしまり、色鮮やかで新鮮なもの。 2 糖度が十分にあるもの。 3 サイズ等はその都度示す。
4	みかん缶	ホール。容量等はその都度示す。
5	ネーブルオレンジ	1 皮がうすく、水分、糖度が十分にあるもの。 2 1個200g程度
6	バレンシアオレンジ	皮がうすく、水分、糖度が十分にあるもの。
7	柿	1 表皮が深みのある濃橙色で中腰高で玉揃いの良いもの。 2 キズ、斑点のあるものは不可。 3 品種及びサイズ等はその都度示す。
8	キウイフルーツ	1個90g以上
9	グレープフルーツ	表皮が薄紅色で芳香があり糖度十分でキズ、斑点等のないもの。
10	アメリカンチェリー	形状が良くキズのないもの。Mサイズ以上。
11	チェリー缶	枝つき。容量等はその都度示す。
12	すだち	特有の芳香をもち、酸度が十分であること。
13	西瓜	1 熟度は適度で糖度十分なもの。 2 割れ、傷物を含まず形の良いもの。たな落ちは不可。 3 L～3Lサイズ
14	ソルダム	特有の色鮮やかさで酸度、甘味が十分であること。
15	干プルーン	1粒20g以上。2粒入り、個別包装。
16	梨	1 形状が良く熟度、糖度が十分で「キズ」は除く。 2 品種、サイズ等はその都度示す。

分類番号 7 果実類

No.	食 品 名	規 格
17	(冷) カットパイン	1個50g。パインの実部のみを個別包装したもの。
18	パイン缶	輪切り。容量等はその都度示す。
19	ミックスフルーツ缶	1 ノンシュガー、リンゴ他5種類以上入り。 2 容量等はその都度示す。
20	バナナ	1 熟度が十分で、表皮に変色、キズがなく形状の良いもの。 2 1本180g以上
21	びわ	1 熟度が十分で、表皮に変色、キズがなく形状の良いもの。 2 1個60g以上
22	ぶどう(デラウェア、ネオマスカット、巨峰等)	1 房の形状が整ったもの。 2 果皮全体に白い粉がふき、果軸が緑で太いもの。 3 品種はその都度示す。
23	レーズン	乾燥良好なもの。製造元詰め包装。
24	メロン	形状良好、糖度が十分で適度の芳香を有する熟度のもの。 品種はその都度示す。
25	桃	熟度80～90%で糖度が十分のったもの。
26	白桃缶	固形量190g以上、二つ割り、プルトップ缶。
27	柚子	1 芳香、酸度十分であること。 2 濃緑色、時期によっては黄色も可。
28	(冷) ライチ	1kg入り、Lサイズ。
29	ラ・フランス缶	2つ割、1号缶。
30	りんご	1 病虫害、変形を含まず、玉太りがよく重いもの。 2 糖度と酸度が適度で歯ごたえのあるもの。
31	レモン	1 形状が良好でキズのないもの。 2 芳香が良く、酸度が十分なもの。
32	アップルジュース	果汁100%、容量等はその都度示す。
33	オレンジジュース	果汁100%、容量等はその都度示す。

分類番号 8 きのこと類

No.	食 品 名	規 格
1	えのき茸	茎が白く、透明で伸びのよい品。
2	エリンギ	茎が硬く、白くしっかりしていて欠けのないもの。
3	きくらげ	1 乾燥良好で、変色、カビの認められないもの。 2 大きさが揃っているもの。
4	刻みきくらげ	1 k g 包装
5	きのこミックス	1 レトルト1 k g、固形約800 g。 2 シメジ、ナメコ、ヒラ茸、エノキ茸等4種以上入り。
6	生椎茸	1 かさ、茎ともに虫食いや破れのない形状で鮮度良好なもの。 2 Lサイズ、軸重量20%未満。
7	干椎茸	1 乾燥良好で中カサのもの。 2 虫害、カビ、変色等がなく、かけ、粉等が著しく認められないもの。 3 石づきをとったもの。
8	刻み干し椎茸	干し椎茸を細切りにしたもの。長さ3cm程度。
9	味付け椎茸（ホール）	干し椎茸を甘辛く味付けしたもの。1個7g程度。
10	本しめじ	柄が太く病虫害なく鮮度良好なもの。
11	なめこ水煮缶	A 4号缶 B 1号缶、つぼみ、Sサイズ。
12	なめ茸茶漬	A ビン入り。内容量はその都度示す。 B 1号缶。固形量60%以上。
13	まいたけ	病虫害なく鮮度良好なもの。
14	マッシュルーム	色が白く新鮮なもの。
15	マッシュルーム缶	スライス。内容総量800g以上、固形量450g以上。
16	松茸	かさの開いたもの可。虫食い、かけのないもの。冷凍不可。

分類番号 9 藻類

No.	食 品 名	規 格
1	青海苔粉	1 本青のりのみ使用のもので着色品は不可。 2 切りくず粉で可、100g程度袋入り。
2	赤とさかのり	1 塩蔵、塩含量20%以下のもの。 2 自然色を呈し、異物等がないもの。
3	味付け乾燥ひじき	1 水を加えて煮つめるだけで速やかに煮えるもの。 2 完全密封包装
4	干しひじき	芽ひじきで、乾燥よく砂のないもの。
5	味付もずく	甘酢味付け、カップ入り。
6	もずく	細い糸状で黒褐色を呈している芽の部分。
7	味付けのり	1 乾燥良好、黒色、光沢良好で特有の香味のあるもの。 2 全形12切れの5枚袋入り。 3 100袋ずつ乾燥剤をいれて大袋に包んだもの。
8	細切り焼きのり	焼きのりを細切りにしたもので粉末状の混入がないもの。 ビニール袋入りで乾燥剤入り。
9	細切り味付のり	味付のりを細切りにしたもので粉末状の混入がないもの。 ビニール袋入りで乾燥剤入り。
10	手巻き海苔	1 色黒く、光沢があり破れのないもの。 2 全形4ツ切を5枚入れたもので乾燥剤入り。
11	茶漬のり	刻みのり、あられ、抹茶、調味料等が入り風味良好なもの。
12	海藻サラダ(干)	乾燥したもので、若布、赤とさか、白とさか、ふのり等が混合されているもの。
13	茎わかめ	1 塩蔵、塩含量50%以下のもの。 2 縦割りにし、3~4cmの長さにカットしたもの。
14	小袋のり佃煮	1袋10~15g
15	昆布佃煮	良質のこんぶ、醤油を使用したもの。
16	だし昆布	乾燥良好で、特有の香味を有し、変色、変質していないもの。
17	とろろ昆布	1 特有の香味があり、乾燥適度で新鮮な、食味良好なもの。 2 黒とろろと示さない限り白とろろとする。

分類番号 9 藻類

No.	食 品 名	規 格
18	一口とろろ昆布	とろろ昆布を圧縮し2 c m角に切断したもの。
19	干しわかめ	1 水洗いして1 c m位にカットし、加熱乾燥したもの。 2 膨張率10倍以上のもの。
20	生わかめ	塩蔵、塩含量50%以下のもの。

分類番号 10 魚介類

No.	食 品 名	規 格
1	あさり貝 (パック入り)	1 砂を完全にはかせたもので加熱処理済み。 2 真空パック入り
2	(冷) あさりむき身	1 水洗いを完全にしたもの。 2 粒揃いで、特に貝殻の混入のないこと。
3	味付け数の子	塩抜き後、かつお風味のダシにつけこんだもの。 2～3割れ可。
4	うなぎ蒲焼き	調味液がよく浸透し、焼き上がり良好なもの。
5	(冷) あまえび	頭、殻を除いたもの。1尾5g以上。
6	あゆ	1尾70～90g
7	いか塩辛	1 胴部と内臓を漬け込んだ赤作り。 2 新鮮ないかを原料にした色沢・風味良好なもの。
8	(冷) いかそうめん	刺身用いかを糸づくりにしたもの。
9	いくら	鮭の卵をひと粒ずつほぐして塩蔵にしたもの。粒が赤く、皮に張りや弾力があるもの。
10	一汐いわし	節分用、1尾100g程度で薄塩のもの。
11	(冷) いわしつみれ	いわしを小骨ごとすり身にし、一口大に丸めて茹でたもの。
12	(冷) いわし開き	1枚40g。身が厚く、骨を抜き取ったもの。
13	うに	100gパック入り
14	(冷) 尾付きむきエビ	背の関節をはずし、のばしたもの。天ぷら用。
15	皮むき大正えび	バラ凍結、尾なし。サイズはその都度示す。
16	(冷) 無頭エビ	サイズ、殻の有無についてはその都度示す。
17	(冷) むきエビ	バラ凍結品。1kg入り。
18	(冷) 有頭海老	1尾60g程度

分類番号 10 魚介類

No.	食品名	規格
19	寿司用開きエビ	背わたをとり、背の関節を伸ばし、開いたもの。
20	(冷) ほたて貝柱	1個20g以上
21	(冷) かき	新鮮で殻及び破片の混入なく、粒揃いのもの。
22	(冷) 鰹たたき	4つ割り。1切300～500g、真空パック。
23	(冷) かのこいか	1 むらさきいかにかのこ状に切り目を入れ、 1. 5cm×4cmの程度の短冊状にしたもの。 2 バラ凍結、1kg入り。
24	(冷) つぼ抜きイカ	するめイカ。足、内臓を除いたもの。
25	胴イカ輪切り	1 1個20g程度で揃ったもの。切りはし不可。 2 バラ凍結、1kg入り。
26	(冷) 辛子明太子	1 スケトウダラの卵巣を唐辛子を加えたタレに漬け込んだもの。 2 3cmにカットしたもので、端部のみは不可。 3 形が整い、くずれていないもの。 4 着色が薄いもの。
27	(冷) きす開き	1枚30g程度。無頭無骨。
28	子持ち焼きししゃも	アルミレトルトパック20本入り。1匹15～20g程度。
29	サーモン(刺身用)	刺身用で骨、皮まで除いたもの。真空包装。
30	(冷) 鮭塩焼	焼鮭1切れ100g。1袋5切れ入り。袋ごとボイル可能なもの。
31	焼き塩鮭(小)	1切れ40g程度。ボイリングパック入り。
32	さんま	1尾150g以上
33	さんま蒲焼き	焼き色適度で、10%のタレ付き。
34	(冷) シーフードミックス	海老、いか、アサリ、ホタテ、タコのうち3種類以上を軽くボイルし、バラ凍結したもの。
35	塩くらげ	千切りにしたくらげを塩漬けにしたもの。

分類番号 10 魚介類

No.	食 品 名	規 格
36	しじみ貝	砂を完全にはかせたもの。
37	(冷) しめさば	個包装
38	しらす干し	1 大きさが揃っていて長さが2cm以内のもの。 2 七分乾燥のもの。
39	スライスたこ (刺身用)	生食用。スライス (厚さ2mm斜め切り)。1kg真空包装。遠赤加工済みのもの。
40	(冷) パック茹蛸	足のみ
41	鯛 (刺身用)	正身四つ割り
42	はものおとし	湯引きしたもの。業者元詰めで衛生的に包装したもの。
43	ちりめん雑魚	色白く、光沢よく適度に乾燥し異物混入のないもの。
44	にしん甘辛煮	身欠にしんを1本ごと甘辛く煮たもの。1匹20g程度にしんそば用、ボイリングパック入り。
45	花かつお	1 JAS規格品 2 乾燥良好で特有の香味を有し、異味、異臭のないもの。
46	はまぐり	1個20g以上
47	はまち (刺身用)	正身四つ割り、中骨・血合を除いたもの。納入当日に加工したもの。
48	はんぺん	賞味期限3日以上のもの。
49	(冷) ベビー帆立	バラ凍結品 (IQF)。Mサイズ。1kg入り。
50	まぐろ (刺身用)	形が揃い、刺身用におろしたもの。
51	(冷) まぐろ (刺身用中トロ)	形が揃い、刺身用におろしたもの。
52	(冷) まぐろ (角どり)	刺身用に角取りされたもの。
53	ツナ缶	ツナ2kg缶入り

分類番号 10 魚介類

No.	食 品 名	規 格
54	(冷) わかさぎ	Mサイズ、1尾20g程度。
55	魚フィレ	A メルルーサフィレ B 鯡フィレ C その他 冷凍可、大きさはその都度示す。
56	魚切身	A 鯖切身 B 鮭切身 C からすがれい切身 D 鯖切身 E 銀だら切身 F 太刀魚切身 G 鯛切身 H ぶり切身 I その他 1 冷凍可、頭、内臓、骨、尾を取り除き腹をすく。 2 部位に偏りのないこと。 3 1切れ当たりの大きさはその都度示す。
57	塩蔵魚切身	A 塩鯖切身 B 塩鮭切身 C 塩ます切身 1 塩味良好、油焼けしていないこと。 2 1切れ当たりの大きさはその都度示す。
58	魚みりん干し	A 鯡みりん干し B 鰯みりん干し C 鯖みりん干し D さんまみりん干し E ふぐみりん干し 1 形が完全で大きさが揃っており、刺激性の味、臭いを認めないこと。 2 大きさはその都度示す。
59	魚開き干し	A 鯡開き干し B さんま開き干し C ほっけ開き干し 1 形が完全で大きさが揃っており、刺激性の味、臭いを認めないこと。 2 大きさはその都度示す。
60	かまぼこ (白)	生食用、賞味期限4日以上のもの。冷凍不可。
61	かまぼこ (紅)	生食用、賞味期限4日以上のもの。冷凍不可。
62	魚肉ソーセージ	JAS規格品。ケーシング詰め。賞味期限2ヶ月以上。
63	笹かまぼこ	生食用、1枚25g以上、賞味期限3日以上のもの。
64	ごぼう天	1個60g以上。賞味期限3日以上のもの。
65	さつま揚げ	1個40g以上。賞味期限3日以上のもの。
66	チーズ竹輪	生食用、賞味期限3日以上のもの。
67	竹輪	生食用、1本80g以上、賞味期限3日以上のもの。
68	鳴門巻	賞味期限3日以上のもの。

分類番号 11 肉類

No.	食 品 名	規 格 等
1	牛ウデ肉	煮込み用。脂肪20%以内。
2	牛肩ロース肉（うす切り）	背脂肪1cm以内
3	牛カルビ	肉質軟らかい上質品。 厚さ2mm、8cm×4cm程度にスライスしたもの。
4	牛すじ肉	腱を含まないもの。煮込み用。
5	牛タン（スライス）	1mm程度スライス、端部含まないもの。 巾5cm以上のもの。
6	牛バラ肉	かたバラ、スライス。皮下脂肪が適度に付着しているもの。
7	牛ひき肉	ネック、すね肉使用、二度挽きしたもの。 他の肉の混入を認めないもの。
8	牛ヒレステーキ肉	1枚150g以上、ステーキ用カット、圧着加工肉不可。 きめ細かく軟らかであること。
9	牛サーロイン （ステーキ用）	1枚150g以上、厚さ15mm程度、背脂肪1cm以内、肉 質軟らかい上質品。
10	牛サーロイン （サイコロカット）	2～2.5cmのダイス状カット。肉質軟らかい上質品。
11	牛もも肉（角切）	2.5cmのダイス状カット。そともも。脂肪が少なく赤身肉 の多いもの。
12	牛もも肉（スライス）	そともも。脂肪が少なく赤身肉の多いもの。肉質軟らかいも の。
13	牛焼肉用	ともバラ上質品。肉と脂肪が交互に三層になっているもの。肉 質軟らかいもの。
14	豚肩ロース（角切り）	2cmのダイス状カット。脂肪がきわめて少ないもの。 肉質軟らかいもの。
15	豚背ロース肉（スライス）	肉質きわめて軟らかいもの。背脂肪1cm以内。
16	豚ばら肉	ともバラ、スライス。
17	豚ひき肉	もも肉使用、二度挽きしたもの。他の肉の混入が無いもの。
18	豚ヒレ肉	脂肪、スジを取り除いたもの、ブロック。

分類番号 11 肉類

No.	食 品 名	規 格 等
19	豚もも肉（角切）	1 2cmのダイス状カット。 2 脂肪10%以下。肉質軟らかい上質品。
20	豚もも肉（スライス）	脂肪10%以下。肉質軟らかい上質品。
21	ソフトサラミソーセージ	スライスしたもの。
22	豚ロース肉	1枚100g程度カツ用カット、背脂肪1cm以内。 圧着加工肉不可。肉質軟らかい上質品。
23	ベーコン	JAS規格品。燻製のよくきいた上級品。 1mm厚さにスライスしたもの。
24	スライスチャーシュー	豚もも肉使用のもの。厚さ2mm程度。
25	ロースハム	JAS規格品。直径8cm程度丸型。
26	豚ロース（スライス）	背脂肪1cm以内。肉質軟らかい上質品。
27	ポークあらびきウインナー	JAS規格品。無着色、1個5cm程度に揃ったもの。
28	合い挽き肉	牛肉、豚肉を50%ずつ混ぜたもの。二度挽きしたもの。
29	（冷）合鴨もも肉	200g以上の袋入り。
30	ボンレスハム	JAS規格品。詳細はその都度示す。
31	合鴨ロース（スライス）	2mm程度にスライスしたもの。
32	鶏がら	頭部と足部分以外の骨でこ肉を除いたもの。 新鮮なもの。
33	鶏小肉	正肉を除去した胸椎、首、胸骨、腰骨に付着した肉（せせり肉）を細かく切ったもの。
34	鶏ささ身	腱を含まないもの。冷凍品不可。1本20g以上。
35	鶏ひき肉	二度挽きしたもの。鶏こ肉使用。他の肉の混入を認めないこと。
36	（冷）鶏骨付き手羽元	上腕部分。「大」、35g以上のもの。

分類番号 11 肉類

No.	食 品 名	規 格 等
37	鶏むね肉	手羽元の正肉を含む胸部の正肉。
38	鶏胸肉（皮なし）	鶏胸肉の皮を除いたもの。
39	鶏もも肉（皮付き）	ももの正肉で腹部、尾部は、含まないこと。
40	（冷）カット鶏もも肉	から揚げ用にカットしたもの。
41	（冷）フライドチキン	骨付き鶏むね肉使用、衣付き、1個100g以上。
42	蒸し鶏（せん切り）	1kg袋入り
43	（冷）チキンナゲット	1個20g。1kg袋入り。
44	（冷）味付ジンジスカン	味付けラム肉。肉70%、タレ30%。1kg入り。
45	ローストチキン	1 JAS規格品 2 乾燥良好で特有の香味を有し、異味、異臭のないもの。

分類番号 12 卵類

No.	食 品 名	規 格 等
1	厚焼きたまご	1個300g程度、焼き色付き、ボイリングパック。
2	うずら卵	生食用。10個パック入り、1個約10g以上。新鮮で破損卵なくよごれの少ないもの。
3	温泉卵	MSサイズ、ダシ付き、納入日前日以降に製造されたもの。
4	皮むき茹卵	MSサイズ、無傷。袋入り。
5	鶏卵	新鮮で破損卵なく、洗浄卵、鶏卵取引規格に準ずる。サイズはその都度示す。
6	だし巻う巻玉子	1本300g以上、ボイリングパック。
7	だし巻玉子	す巻き風焼き目入り、天然だし使用のもの。ボイリングパック入り。容量等はその都度示す。
8	卵豆腐	1個300g以上、充填容器入り、ダシ付き。全卵30%以上使用。
9	生食用特殊鶏卵	赤玉、Mサイズ。サルモネラ対策済み。賞味期限は納入日より10日以上。
10	ねぎ入りだし巻	1本300g以上、ボイリングパック。
11	(冷) プレーンオムレツ	1個60g以上
12	鶏卵水煮	Mサイズ、真空包装。缶詰めの場合はその都度示す。
13	(冷) 目玉焼	1個50g以上、ボイリングパック。

分類番号 13 乳類

No.	食 品 名	規 格 等
1	牛乳（パック）	1個200ml、公正マーク入り。 無脂乳固形分8.3%以上、乳脂肪分3.5%以上。
2	調理牛乳	1000ml紙パック、公正マーク入り。成分は牛乳に同じ。
3	低脂肪乳	1個200ml紙パック、公正マーク入り。 無脂乳固形分8%以下、乳脂肪分3%以下。
4	乳飲料（コーヒー）	1個200ml紙パック、公正マーク入り、コーヒー味。
5	乳飲料（フルーツ）	1個200ml紙パック、公正マーク入り、フルーツ味。
6	アイスクリーム	1 1個80g程度のカップ入り、スプーン付き。 2 種類については、その都度示す。
7	ラクトアイス	1 1個80g程度のカップ入り、スプーン付き。 2 乳脂肪分3%未満のもの。 3 種類についてはその都度示す。
8	果肉入りヨーグルト	1個100mlカップ入り。白桃、みかん等入り。
9	プレーンヨーグルト	無糖。450～500ml容器入り。
10	クッキングチーズ	グラタン及びピザ用、刻みチーズ、とろけるチーズ。
11	スライスチーズ	1枚15～20gのプロセスチーズ。
12	ダイスチーズ	2～5mmダイス、500g袋入り。
13	粉チーズ	80g容器入り、パルメザンチーズ。
14	生クリーム	1ℓ紙パック入り。乳脂肪分40%。厚生労働省令規格合格品。
15	ホワイトソース	グラタン等用、薄味のもの。内容、大きさはその都度示す。
16	ロングライフ牛乳	常温保存可能品。200mlストロー付き紙パック。

分類番号 14 油脂類

No.	食 品 名	規 格 等
1	オリーブ油	純正品。容量等についてはその都度示す。
2	小袋マーガリン	1袋10g程度。賞味期限5ヶ月以上のもの。
3	胡麻油	純正品、1.8ℓポリ容器入り。
4	サラダ油	大豆白絞油。JAS規格品、16.5kg缶入り。
5	サラダ油（調合油）	JAS規格品、16.5kg缶入り。
6	バター	厚生労働省令規格合格品の天然バター、賞味期限6ヶ月以上。 1個450g。

分類番号 15 嗜好飲料類

No.	食 品 名	規 格
1	清酒	1 酒税法合格品、アルコール分13度以上。 2 容器、容量についてはその都度示す。
2	袋入茶	1 香味、風味、色沢良好なもの。 2 和紙小袋詰、防湿包装。 3 玄米茶、緑茶、煎茶の種類及び容量はその都度示す。
3	袋入麦茶	荒挽きしたもので、和紙袋詰で業務用。 防湿包装、1袋10～20g入り。
4	麦茶	1 水でうすめるか溶かすだけで風味のよい麦茶となるもの。 2 容器、容量、液状・粉状についてはその都度示す。
5	粉末茶	1 自動給茶器用 2 香味、風味、色沢良好なもの。 3 防湿包装 4 玄米茶、緑茶、煎茶の種類及び容量はその都度示す。

分類番号 16 調味料及び香辛料

No.	食 品 名	規 格
1	ウスターソース	JAS規格品、ペットボトル300ml以上入り。 賞味期限3ヶ月以上。
2	濃厚ソース	JAS規格品、ペットボトル300ml以上入り。 賞味期限3ヶ月以上。
3	豆板醤	1 中華料理用で風味のよい調味ベース。 2 内容量についてはその都度示す。
4	タバスコソース	60mlビン入り
5	濃口醤油	1 本醸造・JAS規格品、色調透明で固有の色を呈し 香味良好で特有の粘りけのあるもの。 2 200ml入り。賞味期限3ヶ月以上のもの。
6	薄口醤油	1 本醸造・JAS規格品、色調透明で固有の色を呈し 香味良好で特有の粘りけのあるもの。 2 200ml入り。賞味期限3ヶ月以上のもの。
7	卓上醤油	1 JAS規格品、色調透明で固有の色を呈し香味良好で 特有の粘りけのあるもの。 2 300mlペットボトル入り。賞味期限3ヶ月以上。
8	だし割り醤油	1本750ml。100g当り食塩相当量7.2g(低塩)。
9	食塩	1 精製塩(塩化ナトリウム99.5%以上) 2 1kg包装
10	卓上塩	精製塩の小ビン入り。100g程度ビン入り。
11	食酢	1 JAS規格品 2 醸造酢、酸度4%以上で特有の香りを有するもの。 3 200ml容器入り。賞味期限3ヶ月以上のもの。
12	寿司の酢	米酢使用のすし加工酢。醸造酢は不可。1.8l入り。
13	いりこだしパック	いりこを粒状にして煮干エキスをコーティングしたもの。 A 1パック50g、1袋5個入り。 B 1パック200g、1袋5個入り。
14	和風だしの素	JAS規格品。1kg入り。
15	中華スープの素	肉エキスをベースとし、各種旨味成分を配合した粉末調味料。 1kg包装。
16	スープストック	粉末調味料、業務用、1kg包装。

分類番号 16 調味料及び香辛料

No.	食 品 名	規 格
17	コンソメスープの素	J A S規格品、1 k g 包装。
18	めんつゆの素	薄口醤油をベースにし風味豊かなもの。希釈タイプ、1. 8 l入り。
19	そばつゆ	薄口醤油をベースにし風味豊かなもの。希釈タイプ、5 0 0 ml入り。
20	冷やし中華スープの素	希釈タイプ、1. 8 l入り。
21	味付けゆずポン	1 本3 6 0 ml以上入り。
22	味ポン酢	1 風味良好で賞味期限6 ヶ月以上のもの。 2 1 本3 6 0 ml以上入り。
23	オイスターソース	かきエキスを原料とした風味良好なもの。
24	ステーキソース	辛みが強く風味良好で適度のとろみがあるもの。 1 l容器入り。
25	デミグラスソース	1 固有の風味を有するもので業務用、中級品。 2 1 k g レトルト入り
26	ピザソース	トマトをベースにタマネギや各種スパイスを調合したもの。
27	焼肉用タレ	風味良好で適度のとろみがあるもの。
28	麻婆豆腐の素	1 食肉、食用油脂、豆板醤を主体とし、でん粉、肉エキス、醤油、香辛料をくわえたもの。 2 1 k g 包装
29	チゲ鍋の素	1 0 倍希釈タイプ、1 l入り。
30	キムチの素	1 9 0 g 以上のビン入り。
31	酢豚の素	1 l入り
32	ミートソース	パスタソースで風味よく味付けしたもの。
33	トマトケチャップ	1 k g 入り。J A S 特級品。
34	チリソース	1 lボトル入り

分類番号 16 調味料及び香辛料

No.	食 品 名	規 格
35	ドレッシングタイプ和風調味料（ノンオイル）	1ℓ入り。賞味期限3ヶ月以上のもの。
36	ドレッシング（分離型）	1ℓ入り。賞味期限3ヶ月以上のもの。
37	ドレッシング（乳化型）	1ℓ入り。賞味期限3ヶ月以上のもの。
38	棒棒鶏ソース	風味良好な完成品。
39	マヨネーズ	JAS規格品、賞味期限2ヶ月以上のもの。
40	小袋マヨネーズ	JAS規格品、賞味期限2ヶ月以上のもの。
41	カレールウ	固形又はフレーク、賞味期限4ヶ月以上、防湿包装。
42	ハヤシルウ	固形又はフレーク、賞味期限3ヶ月以上、防湿包装。
43	クリームシチューの素	業務用、固形、1kg入り。
44	ビーフシチューの素	形状は顆粒。防湿包装、1kg入り。
45	ポタージュスープの素	1 JAS規格品 2 乾燥良好で特有の香味を有し、異味、異臭のないもの。
46	酒かす	新鮮な白板かす。変質、変色していないもの。
47	洋辛子粉	辛味、乾燥良好なもの。かたまり、異味、異臭なく雑物混入のないもの。
48	練り辛子チューブ入り	1 特有の香りを有する鮮度良好のもの。 2 40g程度入り 3 賞味期限3ヶ月以上
49	粒マスタード	鼻腔を刺激する辛味を有し色沢良好なもの。 330gチューブ入り。
50	カレー粉	辛味、乾燥良好なもの。賞味期限6ヶ月以上。
51	胡椒	辛味、乾燥良好なもの。かたまり、異味、異臭のないもの。
52	卓上胡椒	辛味、乾燥良好なもの。かたまり、異味、異臭のないもの。

分類番号 16 調味料及び香辛料

No.	食品名	規格
53	あらびき黒こしょう	辛味、乾燥良好なもの。かたまり、異味、異臭のないもの。
54	粉山椒	風味良好なもの。12g程度のビン入り。
55	カット唐辛子	たかのつめを細かくスライスした乾燥充分なもの。
56	卓上一味唐辛子	辛味、乾燥良好なもの。17g程度のビン入り。
57	七味唐辛子	辛味、乾燥良好なもの。300g缶入り。
58	卓上七味唐辛子	辛味、乾燥良好なもの。17g程度のビン入り。
59	パセリフレーク	パセリを乾燥粉末にしたもの。80g缶入り。
60	わさび粉	辛味、乾燥良好なもの。かたまり、異味、異臭なく雑物混入のないもの。
61	練りわさびチューブ入り	1 特有の香りを有する鮮度良好のもの。 2 40g程度入り 3 賞味期限3ヶ月以上
62	赤ワイン（調理用）	果実酒、醸造成分アルコール分14%未満、エキス分7%未満、果汁糖度26%以下。
63	白ワイン（調理用）	果実酒、醸造成分アルコール分14%未満、エキス分7%未満、果汁糖度26%以下。
64	ガラムマサラ	風味良好なもの。40g缶入り。
65	ギョウザのタレ	風味良好なもの。
66	グルタミン酸ソーダ	L-グルタミン酸ナトリウム98.5%、5'-リボヌクレオタイドナトリウム1.5%成分を表示したもの。
67	コチュジャン	1kgポリ容器入り
68	ごま和えの素	香りよく煎った胡麻をつぶして、粉末醤油、かつお粉末等、各調味料で味付したもの。500g包装。
69	ピーナツ和えの素	香りよく煎ったピーナツをつぶして、粉末醤油及び各種調味料で味付したもの。500g防湿包装。
70	ごまもろみ	1kg入り

分類番号 16 調味料及び香辛料

No.	食 品 名	規 格
71	シーズニングスパイス レッド	500g入り。完全防湿包装。
72	タルタルソース	1kgチューブ入り
73	チャツネ	カレーの風味をひきたてる果実を煮詰めたペースト状のもの。
74	複合調味料	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%成分を表示したもの。
75	本みりん	1 酒税法合格品、アルコール分13.5～14.5度。 2 1.8ℓ入り
76	料理酒	1 アルコール分14.0度未満、塩分2.1%以上。 2 500ml入り
77	しそ粉	1 赤しその葉を調味して乾燥粉末にしたもの。 2 200g袋入り、乾燥剤入り。 3 賞味期限6ヶ月以上
78	鮭菜飯の素	広島菜、紅鮭、京菜、ごま、大根葉使用。 1袋250g以上入り。
79	ちらし寿司の素	人参、干びょう、椎茸、れんこん、たけのこ、調味料等の 入ったもの。

分類番号 17 調理加工品

No.	食 品 名	規 格
1	(冷) アジフライ	1 骨抜きした鯷にパン粉をつけたもの。 2 1個60g程度
2	(冷) いかリングフライ	いかの胴をボイルしてリング状に切り、パン粉をつけたもの。 1kg(50個)入り。
3	(冷) いわしフライ	1 骨抜きしたいわしにパン粉をつけたもの。 2 1個60g程度
4	(冷) えびしゅうまい	1 海老すり身入り風味良好なもの。 2 1個20g以上
5	(冷) エビフライ	1個55g以上、中身のえびは25g以上。
6	(冷) カキフライ	1個25g以上
7	(冷) ギョウザ	1 豚肉、野菜などを餃子の皮で包んだもの。 2 1個20g以上
8	きんぴらごぼう	調理済み惣菜。賞味期限が5日以上のもの。1kg入り。
9	ごぼうサラダ	千切りゴボウを茹でてマヨネーズで和えたもの。
10	(冷) シュウマイ	食肉に玉葱、でん粉、調味料等を加えたものをしゅうまいの皮に包んだもの。1個20g以上。
11	(冷) 白身魚フライ	白身魚をバター液につけてからパン粉をつけたもの。 1個60g以上。
12	たけのこ土佐煮	調理済み惣菜。賞味期限が5日以上のもの。1kg入り。
13	(冷) たこ焼	1個20g程度、1kg包装。
14	筑前煮	常温保存可能品、1kg入り。
15	(冷) ハンバーグ	1 牛、豚、羊、鶏肉を使用したもの。 2 1個100g以上、タレ付。
16	(冷) 春巻	えび入り。1個60g以上。
17	ビーフカレー缶	600g以上入り
18	ポテトサラダ	じゃがいも、人参、玉葱等を入れたマヨネーズ味サラダ。

分類番号 17 調理加工品

No.	食 品 名	規 格
19	ミートボール	鶏肉25%、豚肉20%以上のもの。1個15g以上で、袋のままボイル可能な1kg入りのもの。タレ付き。
20	水ぎょうざ	1個15g以上、煮崩れしないもの。
21	(冷) 有頭エビフライ	大きさについてはその都度示す。
22	レトルト親子丼	1袋180g以上。鶏肉、玉葱を風味よく煮込んだものを玉子でとじたもの。ボイリングパック。
23	レトルト牛丼の素	1袋180g以上。牛肉、玉葱を風味よく煮込んだもの。ボイリングパック。
24	レトルトビーフカレー	1袋260g以上入り。ボイリングパック。
25	(冷) ロース豚カツ	豚ロース肉を使用し衣をつけたもので肉の大きさは80g以上。
26	(冷) ロールキャベツ	巻きのしっかりしたもの。1個60～80g。

分類別食品名一覧表

No.	食品名	頁	No.	食品名	頁
<b>分類番号 1 穀類</b>					
1	油揚げ麺	6	20	(冷)そば飯	7
2	アルファ米 (白飯)	6	21	(冷)玉うどん	7
3	アルファ米 (赤飯)	6	22	(冷)玉うどん (細)	7
4	(冷)ピラフ	6	23	(冷)茶そば	7
5	(冷)チキンライス	6	24	(冷)中華そば	7
6	おにぎり	6	25	(冷)流水解凍中華麺	7
7	から揚げ粉	6	26	天かす	7
8	乾そうめん	6	27	天ぷら粉	7
9	米粒麦	6	28	内地精米	7
10	クルトン	6	29	(冷)日本そば	7
11	パン (調理パン)	6	30	胚芽精米	7
12	パン (菓子パン)	6	31	パン粉	7
13	パン (ロングライフ)	6	32	麩 (きざみ庄内麩)	8
14	パン (食パン)	6	33	麩 (切麩)	8
15	(冷)ナン	6	34	マカロニ (乾)	8
16	小麦粉	6	35	もち米	8
17	(冷)白玉だんご	6	36	(冷)焼きそば	8
18	スパゲッティ (乾)	7	37	(冷)焼きビーフン	8
19	(冷)スパゲッティ	7	38	(冷)ワンタン	8
<b>分類番号 2 いも類及びでん粉類</b>					
1	板こんにやく	9	10	じゃが芋	9
2	糸こんにやく	9	11	(冷)大学芋	9
3	こんにやくゼリー	9	12	でん粉	9
4	刺身こんにやく	9	13	(冷)卸し長芋	9
5	三角こんにやく	9	14	(冷)長芋短冊	9
6	つきこんにやく	9	15	(冷)ナチュラルカットポテト	9
7	さつま芋	9	16	春雨	9
8	(冷)里芋	9	17	(冷)フレンチポテト	10
9	(冷)ジャーマンポテト	9	18	マッシュポテト	10
<b>分類番号 3 砂糖及び甘味料</b>					
1	上白糖	11			

No.	食品名	頁	No.	食品名	頁
<b>分類番号 4 豆類</b>					
1	赤だし味噌	1 2	16	きな粉	1 3
2	合わせ味噌	1 2	17	絹ごし豆腐	1 3
3	白味噌	1 2	18	絞り豆腐	1 3
4	(冷)揚げ出し豆腐	1 2	19	充填豆腐	1 3
5	味付油揚	1 2	20	木綿豆腐	1 3
6	味付け乾燥大豆	1 2	21	焼き豆腐	1 3
7	味付け乾燥いんげん豆	1 2	22	金山寺味噌	1 3
8	味付け乾燥金時豆	1 2	23	金時豆甘煮	1 3
9	小豆	1 2	24	高野豆腐	1 3
10	厚揚げ	1 2	25	(冷)白和えの素	1 3
11	油揚げ	1 2	26	調整豆乳	1 3
12	えび豆	1 2	27	豆乳飲料	1 3
13	おから	1 2	28	福豆	1 3
14	納豆 (カップ入り)	1 2	29	(冷)プチ豆腐	1 3
15	納豆	1 3	30	(冷)茹で大豆	1 3
<b>分類番号 5 種実類</b>					
1	カシューナッツ	1 4	4	すりごま	1 4
2	(冷)むき栗	1 4	5	胡麻豆腐	1 4
3	いりごま(白・黒)	1 4			
<b>分類番号 6 野菜類</b>					
1	あさつき	1 5	14	白かぶら	1 5
2	グリーンアスパラガス(生)	1 5	15	ラディッシュ	1 5
3	(冷)アスパラガス	1 5	16	かぼちゃ	1 5
4	うど	1 5	17	(冷)かぼちゃ	1 5
5	(冷)枝豆(さやつき)	1 5	18	(冷)裏ごしかぼちゃ	1 5
6	(冷)むき枝豆	1 5	19	カリフラワー	1 5
7	(冷)さやえんどう	1 5	20	(冷)カリフラワー	1 6
8	(冷)スナックえんどう	1 5	21	キャベツ	1 6
9	むきえんどう	1 5	22	紫キャベツ	1 6
10	(冷)グリーンピース	1 5	23	芽キャベツ	1 6
11	グリーンピース缶	1 5	24	木の芽	1 6
12	(冷)裏ごしグリーンピース	1 5	25	胡瓜	1 6
13	おくら	1 5	26	クレソン	1 6

No.	食 品 名	頁	No.	食 品 名	頁
分類番号 6 野菜類					
27	ごぼう	1 6	60	トマトピューレ缶	1 8
28	ささがきごぼう	1 6	61	トマト水煮ホール缶	1 8
29	小松菜	1 6	62	茄子	1 8
30	(冷) 三度豆	1 6	63	(冷) 焼き茄子	1 8
31	しし唐辛子	1 6	64	七草	1 8
32	青じその葉	1 6	65	菜の花	1 8
33	春菊	1 6	66	にがうり	1 8
34	土生姜	1 6	67	にら	1 8
35	おろし生姜	1 6	68	人参	1 8
36	セロリ	1 6	69	人参ケン	1 8
37	ぜんまい水煮	1 7	70	金時人参	1 8
38	貝割れ大根	1 7	71	(冷) 裏ごし人参	1 9
39	大根の葉	1 7	72	人参味付缶	1 9
40	大根	1 7	73	(冷) にんにくの芽	1 9
41	大根ケン	1 7	74	青葱	1 9
42	切干大根	1 7	75	万能葱	1 9
43	皮むき筍	1 7	76	白葱	1 9
44	フレッシュ筍 (茹で筍)	1 7	77	にんにく	1 9
45	筍水煮 (タンザク)	1 7	78	おろしにんにく	1 9
46	筍水煮 (ホール)	1 7	79	白菜	1 9
47	筍水煮缶詰	1 7	80	ふき	1 9
48	玉葱	1 7	81	ふき水煮 (カット)	1 9
49	皮むき玉ねぎ	1 7	82	パセリ	1 9
50	レッドオニオン	1 7	83	ピーマン	1 9
51	皮むきレッドオニオン	1 7	84	パプリカ赤	1 9
52	チンゲン菜	1 7	85	パプリカ黄	1 9
53	(冷) 軸付きカットコーン	1 7	86	ブロッコリー	1 9
54	スイートコーン缶 (クリームタイプ)	1 8	87	(冷) ブロッコリー	1 9
55	(冷) ホールコーン	1 8	88	ほうれん草	2 0
56	豆苗	1 8	89	(冷) カットほうれん草	2 0
57	ヤングコーン缶	1 8	90	水菜	2 0
58	トマト	1 8	91	三ツ葉	2 0
59	プチトマト	1 8	92	(冷) ミックスベジタブル	2 0

No.	食品名	頁	No.	食品名	頁
<b>分類番号 6 野菜類</b>					
93	みょうが	20	117	しば漬	21
94	大豆もやし	20	118	生姜酢漬	21
95	緑豆もやし	20	119	千枚漬	21
96	根取り緑豆もやし	20	120	大根キムチ	21
97	百合根	20	121	高菜風味漬	21
98	レタス	20	122	たくあん漬	21
99	グリーンリーフ	20	123	千切り沢庵	22
100	サニーレタス	20	124	つぼ漬	22
101	サラダ菜	20	125	茄子漬	22
102	れんこん	20	126	茄子ぬか漬	22
103	れんこん(茹)	20	127	奈良漬	22
104	酢れんこん	20	128	にんにくたまり漬	22
105	ルッコラ	21	129	野沢菜漬	22
106	分葱	21	130	白菜朝鮮漬	22
107	山菜味付缶	21	131	白菜漬	22
108	味付けメンマ	21	132	日の菜漬	22
109	あちゃら漬	21	133	福神漬	22
110	赤かぶら漬け	21	134	筆生姜	22
111	梅干し	21	135	紅生姜	22
112	梅肉	21	136	千切り紅生姜	22
113	きゅうりぬか漬	21	137	ミックス漬	22
114	胡瓜朝鮮漬	21	138	もやしキムチ漬	22
115	小茄子辛子漬	21	139	柚子大根	22
116	ザーサイ	21	140	らっきょう漬	22
<b>分類番号 7 果実類</b>					
1	いちご	23	9	グレープフルーツ	23
2	伊予柑	23	10	アメリカンチェリー	23
3	みかん	23	11	チェリー缶	23
4	みかん缶	23	12	すだち	23
5	ネーブルオレンジ	23	13	西瓜	23
6	バレンシアオレンジ	23	14	ソルダム	23
7	柿	23	15	干プルーン	23
8	キウイフルーツ	23	16	梨	23

No.	食品名	頁	No.	食品名	頁
<b>分類番号 7 果実類</b>					
17	(冷) カットパイナップル	24	26	白桃缶	24
18	パイナップル缶	24	27	柚子	24
19	ミックスフルーツ缶	24	28	(冷) ライチ	24
20	バナナ	24	29	ラ・フランス缶	24
21	びわ	24	30	りんご	24
22	ぶどう(デラウェア、ネオマスカット、巨峰等)	24	31	レモン	24
23	レーズン	24	32	アップルジュース	24
24	メロン	24	33	オレンジジュース	24
25	桃	24			
<b>分類番号 8 きのこと類</b>					
1	えのき茸	25	9	味付け椎茸(ホール)	25
2	エリンギ	25	10	本しめじ	25
3	きくらげ	25	11	なめこ水煮缶	25
4	刻みきくらげ	25	12	なめ茸茶漬	25
5	きのこミックス	25	13	まいたけ	25
6	生椎茸	25	14	マッシュルーム	25
7	干椎茸	25	15	マッシュルーム缶	25
8	刻み干し椎茸	25	16	松茸	25
<b>分類番号 9 藻類</b>					
1	青海苔粉	26	11	茶漬のり	26
2	赤とさかのり	26	12	海藻サラダ(干)	26
3	味付け乾燥ひじき	26	13	茎わかめ	26
4	干しひじき	26	14	小袋のり佃煮	26
5	味付もずく	26	15	昆布佃煮	26
6	もずく	26	16	だし昆布	26
7	味付けのり	26	17	とろろ昆布	26
8	細切り焼きのり	26	18	一口とろろ昆布	27
9	細切り味付のり	26	19	干しわかめ	27
10	手巻き海苔	26	20	生わかめ	27
<b>分類番号 10 魚介類</b>					
1	あさり貝(パック入り)	28	4	うなぎ蒲焼き	28
2	(冷) あさりむき身	28	5	(冷) あまえび	28
3	味付け数の子	28	6	あゆ	28

No.	食 品 名	頁	No.	食 品 名	頁
分類番号 10 魚介類					
7	いか塩辛	28	38	しらす干し	30
8	(冷) いかそうめん	28	39	スライスたこ (刺身用)	30
9	いくら	28	40	(冷) パック茹蛸	30
10	一汐いわし	28	41	鯛 (刺身用)	30
11	(冷) いわしつみれ	28	42	はものおとし	30
12	(冷) いわし開き	28	43	ちりめん雑魚	30
13	うに	28	44	にしん甘辛煮	30
14	(冷) 尾付きむきエビ	28	45	花かつお	30
15	皮むき大正えび	28	46	はまぐり	30
16	(冷) 無頭エビ	28	47	はまち (刺身用)	30
17	(冷) むきエビ	28	48	はんぺん	30
18	(冷) 有頭海老	28	49	(冷) ベビー帆立	30
19	寿司用開きエビ	29	50	まぐろ (刺身用)	30
20	(冷) ほたて貝柱	29	51	(冷) まぐろ (刺身用中トロ)	30
21	(冷) かき	29	52	(冷) まぐろ (角どり)	30
22	(冷) 鰹たたき	29	53	ツナ缶	30
23	(冷) かのこいか	29	54	(冷) わかさぎ	31
24	(冷) つぼ抜きイカ	29	55	魚フィレ	31
25	胴イカ輪切り	29	56	魚切身	31
26	(冷) 辛子明太子	29	57	塩蔵魚切身	31
27	(冷) きす開き	29	58	魚みりん干し	31
28	子持ち焼きししゃも	29	59	魚開き干し	31
29	サーモン (刺身用)	29	60	かまぼこ (白)	31
30	(冷) 鮭塩焼	29	61	かまぼこ (紅)	31
31	焼き塩鮭 (小)	29	62	魚肉ソーセージ	31
32	さんま	29	63	笹かまぼこ	31
33	さんま蒲焼き	29	64	ごぼう天	31
34	(冷) シーフードミックス	29	65	さつま揚げ	31
35	塩くらげ	29	66	チーズ竹輪	31
36	しじみ貝	30	67	竹輪	31
37	(冷) しめさば	30	68	鳴門巻	31
分類番号 11 肉類					
1	牛ウデ肉	32	2	牛肩ロース肉 (うす切り)	32

No.	食品名	頁	No.	食品名	頁
<b>分類番号 11 肉類</b>					
3	牛カルビ	32	25	ロースハム	33
4	牛すじ肉	32	26	豚ロース (スライス)	33
5	牛タン (スライス)	32	27	ポークあらびきウインナー	33
6	牛バラ肉	32	28	合い挽き肉	33
7	牛ひき肉	32	29	(冷) 合鴨もも肉	33
8	牛ヒレステーキ肉	32	30	ボンレスハム	33
9	牛サーロイン (ステーキ用)	32	31	合鴨ロース (スライス)	33
10	牛サーロイン (サイコロカット)	32	32	鶏がら	33
11	牛もも肉 (角切)	32	33	鶏小肉	33
12	牛もも肉 (スライス)	32	34	鶏ささ身	33
13	牛焼肉用	32	35	鶏ひき肉	33
14	豚肩ロース (角切り)	32	36	(冷) 鶏骨付き手羽元	33
15	豚背ロース肉 (スライス)	32	37	鶏むね肉	34
16	豚ばら肉	32	38	鶏胸肉 (皮なし)	34
17	豚ひき肉	32	39	鶏もも肉 (皮付き)	34
18	豚ヒレ肉	32	40	(冷) カット鶏もも肉	34
19	豚もも肉 (角切)	33	41	(冷) フライドチキン	34
20	豚もも肉 (スライス)	33	42	蒸し鶏 (せん切り)	34
21	ソフトサラミソーセージ	33	43	(冷) チキンナゲット	34
22	豚ロース肉	33	44	(冷) 味付ジンギスカン	34
23	ベーコン	33	45	ローストチキン	34
24	スライスチャーシュー	33			
<b>分類番号 12 卵類</b>					
1	厚焼きたまご	35	8	卵豆腐	35
2	うずら卵	35	9	生食用特殊鶏卵	35
3	温泉卵	35	10	ねぎ入りだし巻	35
4	皮むき茹卵	35	11	(冷) プレーンオムレツ	35
5	鶏卵	35	12	鶏卵水煮	35
6	だし巻う巻玉子	35	13	(冷) 目玉焼	35
7	だし巻玉子	35			
<b>分類番号 13 乳類</b>					
1	牛乳 (パック)	36	3	低脂肪乳	36
2	調理牛乳	36	4	乳飲料 (コーヒー)	36

No.	食品名	頁	No.	食品名	頁
<b>分類番号 13 乳類</b>					
5	乳飲料（フルーツ）	36	11	スライスチーズ	36
6	アイスクリーム	36	12	ダイスチーズ	36
7	ラクトアイス	36	13	粉チーズ	36
8	果肉入りヨーグルト	36	14	生クリーム	36
9	プレーンヨーグルト	36	15	ホワイトソース	36
10	クッキングチーズ	36	16	ロングライフ牛乳	36
<b>分類番号 14 油脂類</b>					
1	オリーブ油	37	4	サラダ油	37
2	小袋マーガリン	37	5	サラダ油（調合油）	37
3	胡麻油	37	6	バター	37
<b>分類番号 15 嗜好飲料類</b>					
1	清酒	38	4	麦茶	38
2	袋入茶	38	5	粉末茶	38
3	袋入麦茶	38			
<b>分類番号 16 調味料及び香辛料</b>					
1	ウスターソース	39	19	そばつゆ	40
2	濃厚ソース	39	20	冷やし中華スープの素	40
3	豆板醤	39	21	味付けゆずポン	40
4	タバスコソース	39	22	味ポン酢	40
5	濃口醤油	39	23	オイスターソース	40
6	薄口醤油	39	24	ステーキソース	40
7	卓上醤油	39	25	デミグラスソース	40
8	だし割り醤油	39	26	ピザソース	40
9	食塩	39	27	焼肉用タレ	40
10	卓上塩	39	28	麻婆豆腐の素	40
11	食酢	39	29	チゲ鍋の素	40
12	寿司の酢	39	30	キムチの素	40
13	いりこだしパック	39	31	酢豚の素	40
14	和風だしの素	39	32	ミートソース	40
15	中華スープの素	39	33	トマトケチャップ	40
16	スープストック	39	34	チリソース	40
17	コンソメスープの素	40	35	ドレッシングタイプ和風調味料（ノンオイル）	41
18	めんつゆの素	40	36	ドレッシング（分離型）	41

No.	食 品 名	頁	No.	食 品 名	頁
<b>分類番号 16 調味料及び香辛料</b>					
37	ドレッシング (乳化型)	4 1	59	パセリフレーク	4 2
38	棒棒鶏ソース	4 1	60	わさび粉	4 2
39	マヨネーズ	4 1	61	練りわさびチューブ入り	4 2
40	小袋マヨネーズ	4 1	62	赤ワイン (調理用)	4 2
41	カレールウ	4 1	63	白ワイン (調理用)	4 2
42	ハヤシルウ	4 1	64	ガラムマサラ	4 2
43	クリームシチューの素	4 1	65	ギョウザのタレ	4 2
44	ビーフシチューの素	4 1	66	グルタミン酸ソーダ	4 2
45	ポタージュスープの素	4 1	67	コチュジャン	4 2
46	酒かす	4 1	68	ごま和えの素	4 2
47	洋辛子粉	4 1	69	ピーナツ和えの素	4 2
48	練り辛子チューブ入り	4 1	70	ごまもろみ	4 2
49	粒マスタード	4 1	71	シーズニングスパイス レッド	4 3
50	カレー粉	4 1	72	タルタルソース	4 3
51	胡椒	4 1	73	チャツネ	4 3
52	卓上胡椒	4 1	74	複合調味料	4 3
53	あらびき黒こしょう	4 2	75	本みりん	4 3
54	粉山椒	4 2	76	料理酒	4 3
55	カット唐辛子	4 2	77	しそ粉	4 3
56	卓上一味唐辛子	4 2	78	鮭菜飯の素	4 3
57	七味唐辛子	4 2	79	ちらし寿司の素	4 3
58	卓上七味唐辛子	4 2			
<b>分類番号 17 調理加工品</b>					
1	(冷) アジフライ	4 4	11	(冷) 白身魚フライ	4 4
2	(冷) いかリングフライ	4 4	12	たけのこ土佐煮	4 4
3	(冷) いわしフライ	4 4	13	(冷) たこ焼	4 4
4	(冷) えびしゅうまい	4 4	14	筑前煮	4 4
5	(冷) エビフライ	4 4	15	(冷) ハンバーグ	4 4
6	(冷) カキフライ	4 4	16	(冷) 春巻	4 4
7	(冷) ギョウザ	4 4	17	ビーフカレー缶	4 4
8	きんぴらごぼう	4 4	18	ポテトサラダ	4 4
9	ごぼうサラダ	4 4	19	ミートボール	4 5
10	(冷) シュウマイ	4 4	20	水ぎょうざ	4 5

No.	食 品 名	頁	No.	食 品 名	頁
分類番号 17 加工食品					
21	(冷) 有頭エビフライ	4 5	24	レトルトビーフカレー	4 5
22	レトルト親子丼	4 5	25	(冷) ロース豚カツ	4 5
23	レトルト牛丼の素	4 5	26	(冷) ロールキャベツ	4 5