

発行日付 3. 4. 1

# 糧食品規格書

陸上自衛隊

# 1 章 総 則

## 1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊海田市駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に定めてないか、もしくは本規格書によりがたい糧食品については、その都度別に示す。

## 2 納入要領

- (1) 納入は、指定日時までに行うことを原則とする。  
指定日時は、特に示す場合のほか、納入指定日 0730～0930 までを原則とする。
- (2) 納入に使用する容器は、品目・形状・流通・衛生的に支障のないものであること。
  - ア 納入に使用した容器は原則として業者が回収するものとする。
  - イ 次の容器は、回収し、納入業者において処分し、回収用ゴミ袋を持参するものとする。
    - (ア) 牛乳及び乳製品等
    - (イ) 発泡スチロール・大箱及びその他の容器
- (3) 納品に際しては、保冷設備の付いた車両等によるものとする。
- (4) 納入は、契約業者が直接行うものとする。
- (5) 規格内容に示す「程度」とは上下5%以内とする。
- (6) 野菜、果物は業者専用キャリー納入とし、キャリーの回収は当日又は翌日とする。

## 3 規格書使用上の注意

- (1) 糧食品の購入要求書及び入札時使用する記号は、本規格書の規格番号とする。
- (2) 本規格書又は、調達要求書に指定した以外の銘柄品で入札に参加を希望する場合は事前に見本を提出し、官側の承認を受けておくものとする。
- (3) 本規格書で、完全に表現し得ない事項もあるので、業者各位は、信義誠実を旨とし良心的な商習慣に従い納入するものとする。

## 4 見本提出

- (1) 官側は、購入要求にあたり、品質、調理、配食上に適否等を審査するため、特に指定して、見本の提出を求めることができる。
- (2) 前項の指定見本を提出しなかった場合及び指定見本を官側で審査の結果、不合格となった場合は、規格外品として処理する場合がある。
- (3) 提出を求められた品種・部位に応じ、納入品と同一のものを指定数量以上、衛生的な袋又は容器に入れて提出するものとする。
- (4) 提出を求められた見本は結果の如何に関わらず官側でこれを処分する。

## 5 納入時の検査

(1) 納入食品は、全て事前に衛生検査を受けるものとする。

ア 業者は、官側（食品衛生検査従事者）から、検査に必要な検体の提出を求められた場合には、これに応ずるものとする。

イ 衛生検査は、感応検査、理化学検査及び細菌検査を併用し、衛生上危害発生のおそれがないものを「合格」とする。

(2) 衛生検査合格品に対し、受領検査を実施する。

(3) 受領検査は主として、品質・規格・数量について検査する。

ア 衛生検査は、受領検査において不合格となった品目については、契約担当官の指示をうける。

イ 衛生検査又は、受領検査の適否について疑義を生じた場合には、官側（衛生課長・契約班長・糧食班長等）と業者において協議し、双方納得の上、迅速・的確に処理するものとする。

## 6 食品衛生法等への適合

本規格書について、食品衛生法等により、規定されているものについては、その規定基準に適合したものでなければならない。

## 7 納入数量について

(1) 各品目に対する予定数量を示すが、納入品目、納入数量は、確定発注にて通知するものとする。

(2) kg単位のものについては、発注時においてkg単位以下もありうる。

## 8 糧食品の日付表示について

糧食品について、加工食品の規格を規定する場合、「賞味期限」等の表示とする。

## 9 その他

(1) 納入時食品衛生管理官並びに給食担当官に対し、検査用及び保存用糧食品を提出するものとする。

(2) 糧食班への発注当日の確定発注量の問い合わせは、受け付けないものとする。

10 本規格書は、平成26年8月1日から適用する。

第 2 章 糧 食 品 規 格

(H 8. 4. 1 改正)

(H 1 0. 4. 1 改正)

(H 1 1. 4. 1 改正)

(H 1 5. 4. 1 改正)

(H 1 8. 4. 1 改正)

(H 2 0. 4. 1 改正)

(H 2 5. 4. 1 改正)

(H 2 6. 8. 1 改正)

分 類 番 号 及 び 分 類 表

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	9
3	豆類及び同加工品	1 0
4	魚介類及び同加工品	1 2
5	肉類及び同加工品	2 0
6	卵乳類	2 6
7	野菜類	2 9
8	果物・果汁類	3 3
9	乾物	3 6
1 0	調味料等	3 9
1 1	漬物・佃煮類	4 8
1 2	瓶・缶詰類	5 0
1 3	部外委託	5 3

1 穀類および同加工品

番 号	品 名	規 格
101	内地精米	1 農産物規格規程に示す水稻うるち玄米から搗精されたもの 2 類別、等級についてはその都度示す 3 荷姿は、10kg袋詰 4 表示事項 「名称」「原料玄米」「内容量」「精米年月日」 「販売業者等の氏名または名称、住所及び電話番号」
102	もち精米	101と同様
103	小麦粉	1 薄力粉 2 荷姿は、25kgのクラフト紙袋で、メーカー元詰 3 銘 柄 日清製粉「フラワー」 日本製粉「ハート」 昭和産業「フレンド」 鳥越製粉「オランダ舟」 4 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
104	パン粉	1 乾燥良好で色白、夾雑物のないもの フレークス大型程度 2 10kg(1kg×10)のクラフト紙袋で、メーカー元詰 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
105	麩	1 乾燥良好で、破損のないもの 2 着色したものは、食品衛生法等で許可された着色料を使用したもの 3 1袋1kgのビニール袋入 4 種類は、その都度示す (切麩・巻庄内麩・花麩・松茸麩他) 5 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
106	マカロニ (ツイスト) (シエル)	1 乾燥良好で、破損のないもの 2 JAS規格品 3 スパゲティーも同様
107	乾そうめん	1 JAS規格品 2 1袋 250g程度 3 納入時、賞味期限残13ヶ月以上とする
108	干うどん	1 JAS規格品 2 1袋 250g程度 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
109	茹 麵 共通規格	1 衛生的なビニール袋入 2 納品当日製造し、納品時には完全冷却されたもの、納入時間は0800とする

番 号	品 名	規 格			
109	茹 麵 共通規格	3 1袋 200g入とする 4 茶そばは1%以上の抹茶入、田舎そばは30%程度のそば粉入とする 5 種類は、その都度示す 6 土曜日納品可であること			
110	冷凍麵	1 うどんは1ヶ250g 2 中華麵、日本そばは、1ヶ200g以上。冷凍中華麵はヤマヒロ 3 ニッサイ、カトキチ、味の素、ヤマヒロ			
111	調理パン	1 毎日納品可能とするもの 2 メーカーが、通常市販しているもの 3 納品当日に製造されたもの、カレーパン、チーズパン及びソーセージパンは調理パンとする 4 消費期限を表示 5 納品は原則として、納入指定日0500~0600とする 6 パン箱の回収は、当日または翌日とする			
112	菓子パン	1 毎日納品可能とする 2 メーカーが、通常市販しているもの 3 納品当日又は前日、製造されたもの 4 消費期限を表示 5 納品は毎日とし、納入期日・時間は別示する 6 見本提示のときは、調理パン・菓子パンの表示をする納入は当日1600とする 7 パン箱の回収は、当日または翌日とする			
113	食パン	1 1斤 370~380gで、5枚切で2枚1袋のもの 以下、規格番号「112」の2~7項に同じ パン箱の回収は、当日または翌日とする			
114	強化米	養成分分析			
		水 分	9.3%	ビタミンB <sub>1</sub>	1.5mg/1g
		たん白質	7.6%	ビタミンB <sub>2</sub>	1.06mg/1g
		脂 肪	5.7%	サイアミン	6.2mg/1g
		糖 質	73.9%	パントテン酸	2.34mg/1g
		繊 維	0.4%	ビタミンB <sub>6</sub>	0.08mg/1g
		灰 分	3.1%	ビタミンE	1.38mg/1g
		カルシウム	8.0mg/1g	鉄	1.2mg/1g
		エネルギー量(100g当り) 390cal			
		乾燥減量分	9.3%	水分損失量	0.4%
		碎 米	0.9%		
		以上の条件をみたすもの 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする			

番 号	品 名	規 格																								
114	強化精麦	栄養成分分析（100g当り）																								
		<table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>335kcal</td> <td>食物繊維</td> <td>8.7g</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>13g</td> <td>ナトリウム</td> <td>2mg</td> </tr> <tr> <td>たん白質</td> <td>6.6g</td> <td>カルシウム</td> <td>17mg</td> </tr> <tr> <td>脂 質</td> <td>1.3g</td> <td>鉄</td> <td>1.2mg</td> </tr> <tr> <td>糖 質</td> <td>70g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>灰 分</td> <td>0.6g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	エネルギー	335kcal	食物繊維	8.7g	水分	13g	ナトリウム	2mg	たん白質	6.6g	カルシウム	17mg	脂 質	1.3g	鉄	1.2mg	糖 質	70g			灰 分	0.6g		
		エネルギー	335kcal	食物繊維	8.7g																					
		水分	13g	ナトリウム	2mg																					
		たん白質	6.6g	カルシウム	17mg																					
		脂 質	1.3g	鉄	1.2mg																					
		糖 質	70g																							
灰 分	0.6g																									
115	弁 当 共通規格	1 衛生的な安全性を考慮したもの																								
		2 主食・副食は、栄養のバランスを組み合わせる																								
		3 同一施設で調理ができ、下請けしないこと																								
		4 金額・内容については、その都度指定																								
		5 納入場所：糧食班事務所																								
		6 納入時間：別に示す																								
		7 納入当日の製造であること																								
		8 梱包・表示等																								
		(1) 食品衛生法に基づく表示をすること																								
		(2) 消費期限を表示すること																								
(3) 衛生的な運搬方法による（保冷車等使用）																										
(4) 食品は放熱、冷却して包装すること																										
(5) 1梱包、10食入り																										
(6) はし、おしぼり付																										
9 空容器の回収について 納入時は、容器等回収用のゴミ袋を持参(透明又は半透明)空容器の回収時刻は別に示す																										
10 納入日時は別に示す																										
116	(冷)海老ピ ラフ	1 業務用 2 ニチレイ、味の素、カトキチの製品とする 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする																								
117	(冷)まいた けごはん	1 業務用 2 こしひかり米使用のこと 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする																								
118	生丸餅	1 1kg 16～17ヶ入り 2 真空包装であること 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする																								
119	(冷)白玉も ち	1 1袋 1kg入り 2 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする																								
120	(冷)オムラ イス	1 1個250g入り 2 真空包装・ボイリングパックであること 3 玉葱・鶏肉・米・グリーンピースの入ったもの 4 開封用切込目入り 5 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする																								

番 号	品 名	規 格
1 2 1	(冷)焼きそば	1 1袋 1kg 入り真空包装・ボイリングパックであること、 豚肉5%、野菜5%、麺25%、人参2.5%のもの 2 味の素またはベスト食品の製品とする 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1 2 2	(冷)お好み焼き	1 1枚 300g 入り真空包装・ボイリングパック開封 切込目入り 2g 青のり粉・40g お好みソース付であること 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1 2 3	カップ麺類	1 内容量・麺量・品名は別に示す 2 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする
1 2 4	(冷)肉まん	1 1ヶ70～80g とする 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1 2 5	(冷)あんまん	1 1ヶ70～80g とする 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1 2 6	シュークリーム	1 1ヶ100g 個別包装してあること 2 納入日時指定可能とする
1 2 7	(冷)たこやき	1 1ヶ20g キャベツ(16.3%)、葱(1.9%)、紅生姜(0.6 蛸(16.4%)、小麦粉・澱粉・食油・調味料入りとする 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1 2 8	柏もち	1 1ヶ60g のポリ袋またはフィルム包み 2 当日製造で、日時指定可能とする
	豆大福 桜もち みたらし団子	1 1ヶ100g 程度 2 柏もちに準ずる
	どらやき	1 1ヶ80g 程度 2 柏もちに準ずる
1 2 9	エクレア	1 1ヶ90g で小袋入り 2 当日製造で、日時指定可とする
1 3 0	苺大福	1 1ヶ100g 程度、フィルム包み 2 当日製造で、日時指定可とする

番 号	品 名	規 格
1 3 1	握り寿司	1 握り寿司の種類 内容についてはその都度指定する 2 事前に見本提出するものとする。(提出時期別途指定) 3 納入場所：糧食班事務所 4 製 造：納入当日であること 5 梱包・表示等 (1) 食品衛生法に基づく表示をすること (2) 衛生的なプラスチック容器入りであること (3) 衛生的かつ適温での運搬可能な方法による (保冷車等使用) (4) 賞味期限表示を行うこと 6 製造工程表の通知 確定発注後速やかに製造工程表を官側に提出するものとする 7 空容器の回収について 納品時は、容器等回収用ゴミ袋を持参 容器等の回収は、指定された時刻に行うこと ※ 納入日時及び容器回収日時はその都度指定
1 3 2	助六寿司	1 内容量の基準 (1) 全体量 300g (2) のり巻き4切等、いなり3個等、寿司生姜、ばらん付 (3) 容器は、衛生的なプラスチック容器入りとする (4) のり巻きの中身は、おぼろ、厚焼卵、かんぴょう、椎茸、うなぎ等とする 2～7項については、握り寿司と共通
1 3 4	(冷)ワンタン	1 500g、77ヶ入り 2 こわれにくいもの
1 3 5	(冷)カットコーン	ハニーバンダムの両端を切り、1ヶ5cm程度にカットしたもの

## 2 芋類および同加工品

番 号	品 名	規 格
201	共通事項	1 新鮮で、色沢・形状良好であり、病虫害・奇形・冠水・発芽・腐敗・傷等のないもの 2 豊熟し、土砂・異物等の混入なきもの 3 加工品については、賞味期限を表示すること
202	甘 藷	L又は2Lとする
203	馬鈴薯	1 陽焼け、緑化、甚だしい凹凸のないもの 2 L又は2Lサイズとする 3 品種は、その都度示す
204	刺身 こんにやく	1 白色スライス 2 500g入り
205	長 芋	1 折れ、割れ、曲がりのないもの 2 トロロとして、粘質が強いもの、調理後の変質の少ないもの 3 1本 600g以上
206	マロニー	1 折れ損がなく、水に戻した時弾力があり、無味無臭であること 2 1袋2kg入りの、段ボール箱詰 3 長さは、約18cmのもの 4 納入時、賞味期限残30ヶ月以上とする
207	澱 粉	1 良質馬鈴薯を原料としたきめ細かな粉末であること 2 乾燥良好で、雑物の混入なきもの 3 クラフト紙 25kg入 4 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
208	板こんにやく	1 1枚 300g程度 2 納品時には、完全冷却されたもの
209	糸こんにやく	納品時には、完全冷却されたもの
210	(冷)里 芋	1 Mサイズ、「ス」の著しく入ったものは不可 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
211	(冷)フレンチ ポテト	1 クリンクルカット 長さ5cm程度 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする 3 スパイシーポテトの皮付きウェッジは12種類の香料入り
212	ポテトサラダ	1 1kg ナイロンポリエチレンパックとする 2 馬鈴薯、玉葱、人参入り 3 納入時、賞味期限残3週間以上（チルド状態）とする
213	(冷)大学芋	1 1kg入り 2 自然解凍で食するものとする

### 3 豆類および同加工品

番 号	品 名	規 格
301	共通事項	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 良質の豆及び同豆を加工したものであること</li> <li>2 新鮮で特有の風味・形状を有すること</li> <li>3 大豆加工品は、衛生的な容器に入れて納品すること</li> <li>4 豆腐及び同加工品についての製造は、納品当日製造を原則とするが、やむを得ない場合、最も近い日に製造したものととする</li> <li>5 豆腐及び同加工品の納品は当日特に示す以外は0730とする</li> <li>6 賞費期限を表示する</li> </ol>
302	大 豆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 農産物規格2等、合格品又は同等以上</li> <li>2 虫害なく、粒揃いで、夾雑物の混入していないもの</li> <li>3 乾燥良好であり、煮えの良いもの</li> </ol>
303	豆 腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 俗称「もめん豆腐」</li> <li>2 純白で、きめ細かく、適度の弾力性を有し、割れ・くだけ等のないもの</li> <li>3 出来上がり後、1時間以上冷却したもの</li> <li>4 納入当日、製造したもの</li> <li>5 1丁 400～450g程度のもの</li> </ol>
304	絹ごし豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 「もめん豆腐」より、幾分水分を多く含み、きめが細かく口あたりのよいもの</li> <li>2 1丁300g程度のもの</li> <li>3 その他、「豆腐」に準ずる</li> </ol>
305	プロトン豆腐	「絹ごし豆腐」に準ずる
306	焼豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 「もめん豆腐」を圧搾り水切りした後、均一に焼き上げたもので、破損品がないこと</li> <li>2 良質な油を使用したもの</li> </ol>
307	凍豆腐	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 乾燥良好で、変色・割れ等が無く、形状均一であること</li> <li>2 1個 15～20g程度のもの</li> <li>3 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする</li> </ol>
308	油 揚	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 良質の植物油（白絞・菜種油等）で揚げたもの</li> <li>2 異味・異臭・くずれ・破れのないもの</li> </ol>
309	生 揚 (厚 揚)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 暑さ20mm程度のもの</li> <li>2 その他「油揚」に準ずる</li> </ol>
310	枝豆がんも	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 枝豆・乾燥マッシュポテト入り</li> <li>2 その他「油揚」に準ずる</li> <li>3 1個 30g程度</li> <li>4 冷凍品でも可能とする</li> </ol>
311	納 豆	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 ひきわり納豆、又は納豆（パック納豆は、1ヶ40g）小袋からし小袋たれ付き</li> <li>2 消費期限を表示し、製造後2日以内のもの</li> <li>3 内容及び種類については、その都度示す</li> <li>4 納入時、消費期限残3日以上とする</li> </ol>

番 号	品 名	規 格
3 1 2	うの花	1 新鮮で固く絞っており、風味良好で夾雑物の混入なきもの 2 納入当日製造したもの 3 完全に冷却されたものであること 4 衛生的な容器で納品
3 1 3	きな粉	1 良質の青大豆を原料とし、炒り上がり良好で黄褐色を呈する物 2 乾燥良好で、虫等の混入していないもの 3 粗びきでなく、きめ細かなもの
3 1 4	小豆	大豆に準ずる
3 1 5	餅入り きんちやく	1 油揚で餅を包み、かんぴょうで口を閉じているもの 2 1個 40g程度のもの 3 餅にカビがないこと 4 冷凍品（納入時、賞味期限残10ヶ月以上）可
3 1 6	豆乳飲料	1 JAS規格品 2 180～200mlのパックで、ストロー付 3 納入時、賞味期限残80日以上とする 4 種類は、コーヒー・フルーツ・オレンジ・ココア・ヨーグルト風味で、その都度示す
3 1 7	小倉あん	1 1kg入り 粒あん 加糖、缶入り 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
3 1 8	大豆水煮	1 袋入り 水分量は量目に含まない 2 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする
3 1 9	もろみみそ	1 市販中級品以上 2 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする
3 2 0	うずら煮豆	市販品
3 2 1	黒豆煮豆	かち栗入り
3 2 2	(冷)サイコロカット 豆 腐	1 サイズ 15mm×15mm×15mm 2 1kg入りテンドレ、フジ製油、宝幸
3 2 3	冷焼豆腐	1 サイズ 20mm×20mm×20mm 2 1ヶ20gテンドレ、フジ製油、宝幸

4 魚介類および同加工品

番 号	品 名	規 格
401	魚 類 一般規格	<p>1 用語の定義は次による</p> <p>(1) R (ラウンド) 魚体そのままのもの</p> <p>(2) SD (セミドレス) 開腹して、内臓・えらを除いたもの</p> <p>(3) D (ドレス) 頭・内臓・血液等を除いたもの</p> <p>(4) PD (パンドレス) ドレスから背びれ・腹びれ・胸びれ等を除いたもの</p> <p>(5) C (チャック) ドレス又はパンドレスを大きく輪切りにしたもの</p> <p>(6) F (フィーレ) 三枚におろしたもの</p> <p>(7) S (スティック) 魚肉をさく取りしたもの</p> <p>2 鮮魚・冷凍魚の区分、用途、g数についてはその都度指定することがある</p> <p>3 冷凍魚については、加工年月日を表示、g数については正味量(氷を除く)とする</p>
402	鮮 魚 共通規格	<p>1 鱗に光沢があり、体に密着し、粘液を被っていないもの</p> <p>2 弾力があり、骨に密着しているもの</p> <p>3 固有の生臭のほか、異臭のないもの</p> <p>4 鮮度を保存するため、砕氷を用い、包覆したもの(砕氷は、量目外とする)</p>
403	冷凍品 共通規格	<p>1 前処理を施し、当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ、包装されたもの</p> <p>2 鮮度良好な魚で、冷凍やけ・油やけ・損傷等がなく、固有の光沢・香りを有するもの</p> <p>3 納入に際しては、保冷設備の施された車両等によるものとする</p> <p>4 加工年月日を容器及び包装袋に表示するものとする</p> <p>5 冷凍品の重量は氷を含まないものとする</p>
404	赤 魚	<p>1 D (ドレス) 又はSD (セミドレス) 一匹 150~200市販上級品</p> <p>2 冷凍品でも可、うろこ取り</p>
405	あ じ	<p>1 D (ドレス) 又はSD (セミドレス) 一匹 90~120g F (フィーレ) ぜいご等を取った一匹もの 揚物・焼物用一枚120g程度</p> <p>2 冷凍品でも可</p>
406	あ ゆ	<p>1 塩焼き用</p> <p>2 1kg10尾入り</p>

番 号	品 名	規 格
407	つぼ抜きいか	1 足・内臓を除いたマツイカ 2 煮物・焼きもの用 3 40枚 7.5kgとする
408	いかそうめん	1 1袋 500gまたは1kg入り 2 アオリイカを加工し、極端な長短のないこと
409	皮剥き紋甲いか	1 皮・耳・足を除く 2 サイズ 8/12 3 生食用・加熱用はその都度指定
410	いさき	1 煮もの・焼きもの用 2 頭・内臓を除く 3 1匹 15~20cm
411	いわし	1 塩焼き・煮もの・フライ用 2 1尾 40g程度 3 干しもの・生もの・半生ものとし、その都度指示する
412	いわしすり身	1 いわし100%使用 2 煮もの・天ぷら用
413	かつおタタキ	冷凍品可 生食、小袋のタレ付、タタキ（刺身用）
414	(冷) カレイ切り身	1 カレイの切身、1切 140g程度 2 頭・尾・内臓を除く、調理済、切込目入り 3 煮付・フライ用・バラ凍結されたもの
415	キ ス	1 D（ドレス）冷凍品でも可 2 生、干しものはその都度指定 3 フライ・すまし汁用
416	鯨	1 鯨の赤肉2級、六ツ切 2 焼きもの、汁物用
417	開きキス	1 生キスの頭・内臓を除いて開いたもの 2 1枚30g程度
418	生 鮭	1 アラスカ紅鮭とする 2 鮮紅色を呈するもの 3 特に示す場合のほか、1枚100~110g程度 フィーレ・切り身は別に示す
419	塩 鮭	1 頭・内臓・尾を除く 2 焼きもの用 3 適度な塩味を有するもの 4 1切100~110g程度に切身にしたもの
420	鯖	1 パンドレス、フィーレ（中骨・腹骨を除く） 2 煮付・焼きもの・揚げもの用 3 生・半生・干しもの・塩蔵とし、その都度指定 4 パンドレス 1匹 500g以上 フィーレ、切身 1枚 120g程度 5 冷凍品可とする、バラ凍結 6 フィーレ、切身は1匹ものとする（中骨・腹骨除去する）

番 号	品 名		規 格
4 2 0	塩鯖切身		1 一匹もの、フィーレの中骨・腹骨除去したもの 2 1枚120g程度
	鯖みりん干し		1 フィーレで焼物用 2 1匹もの、ごま付・1枚120～125g
	しめさば		1 鮮度良好、1ヶ150g、真空包装 2 大丸同等品以上
4 2 1	さわら		1 F（フィーレ） 2 焼きもの用・揚げもの用 3 1枚 100g程度
4 2 2	さんま		1 1尾 130～150g程度のもの 2 焼きもの用 3 生・塩さんまは不可
4 2 3	ししゃも		1 形が壊れていないもの 2 乾燥・塩分が適度で油のまわっていないもの 3 1尾 20～30g程度のもの、4Lサイズ 4 子持ちししゃもとする 5 焼きもの用
4 2 4	しらうお		1 白色・半透明で形の崩れていないもの 2 和えもの・汁もの用
4 2 5	すずき		1 頭・内臓・尾を除く 2 焼きもの・煮付け用
4 2 6	鯛	SD	1 焼きもの・すまし用 2 きしま鯛・連子鯛・真鯛とし、その都度指定 3 焼きもの用連子鯛は5kg30尾入り170～200g
		刺身用 切 身	1 真鯛フィーレ（600g以上）えらのカマ・皮を除く 2 小袋刺身醤油付 3 納入は0600とする
4 2 7	た こ		1 茹だことする 2 生食用 3 5～6匹／5kgのまだこ
4 2 8	太刀魚切身		1 頭・尾を除く 2 g数については、その都度指定する 3 塩焼き用
4 2 9	た ら		1 頭・内臓・尾を除く 2 フライ・焼もの用 3 干もの・生ものはその都度指定する 4 1匹 300～400g
4 3 1	なまこ		1 腹わた・砂を抜き食べやすいようにカットしたもの 2 塩水は量目外とする 3 酢のもの用、日時指定可能とする

番 号	品 名	規 格
4 3 3	はまち	1 頭・内臓・尾・エラのカマ、腹部の黄色い部分を除いたもの、皮は残す 2 刺身用に切り身にしたもの（切り身で2kg以上） 3 生食用 4 小袋刺身醤油付 5 納入は0600とする
4 3 4	はも	1 枚 100g程度で骨切り済みのもの
4 3 5	ひらめ	1 煮付け用・無頭 2 1匹 2.5～3kg
4 3 6	(冷) 本ぶり切身	1 フィーレ 中骨除いたもの 2 1切 120g程度 3 沖ブリ生姜タレ漬は120gとする
4 3 7	(冷)まぐろ 刺身用切身	1 メバチマグロとする 2 3×6×15cm程度の（板状）とする
4 3 8	(冷) まなかつお	1 頭・内臓・尾を除く 2 1匹 300～330g程度 3 焼きもの・煮付け用
	(冷)まなかつお (西京焼)	1 1ヶ80～90g 2 味噌のついていないもの
4 3 9	(冷)メルルーサ フィーレ	1 1枚 350g以上 2 フライ用
4 4 0	(冷)メタフィーレ	フライ用フィーレで大きさはその都度指定
4 4 1	やず	1 頭・内臓・尾を除く 2 塩焼き・煮付け用
4 4 2	ちりめん	1 乾燥良好で光沢が良く、夾雑物のないもの 2 ちりめん・しらす干（太白ちりめん）とする
4 4 3	にぼし	1 1尾 7cm程度のもの 2 鱗の剥離が少なく油が抜けていないもの 3 過乾燥していないもの 4 油焼けしていないもの 5 10～15kg程度、クラフト袋入り
4 4 4	たらこ	1 たらこ又はたいの子とする 2 適度の塩味（塩分8%以下）を有し、過度の着色、腹切れの混入は不可
4 4 5	辛子明太子	3 生食用、2等級の中以上 4 市販価格 2700円/kg程度 5 1腹 40g程度
4 4 6	わかさぎ	1 頭から尾まで含め、1尾10cm程度のもの 2 フライ用、Sサイズ
4 4 7	(冷) エビフライ	1 エビサイズ 21/25 無頭 2 新鮮なエビをフライ用・天ぷら用に加工したものの切り込み・
	(冷) エビ天ぷら	3 衣は、60%以下

番号	品名	規 格	
449	(冷)無頭エビ	1 急速ブロック凍結したもの 2 ブラックタイガー、サイズ 21/25 3 有頭海老はサイズ13/15でブラックタイガー	
450	みりん干し	1 頭・腹わたを除く 2 さんま・あじ・いわし同等品 3 軽く焼いて食べられるもの 4 適度の味つけを施したもの	まいわし 1 ひらき40g程度 2 鮮度良好 (白胡麻付)
		1 穴子又はうなぎの背又は腹を割り、骨を抜き蒲焼き風に加工したもの 2 無頭10kg50尾 3 適度の味付、并用 4 うなぎの蒲焼き1枚につき、小袋山椒粉2袋つけること 5 冷凍品可とする 6 たれ不要	
451	穴子蒲焼		
452	うなぎ蒲焼		
453	ねり製品 共 通	1 鮮度良好ないわし、白身魚を使用して、加工したもの 2 不純物の混入していない良質な油を使用したもの 3 適度な弾力があり、塩分ひかえめであるもの 4 納入日時指定可能とする 5 漂白剤等を使用しないもの	
454	特上かまぼこ	1 良質な魚を材料として用いたもの 2 納入時、板のないもの	
455	焼きかまぼこ	3 特上かまぼこの色は赤又は白としその都度指定する 4 うずらかまぼこは、うずら卵いりとする	
456	刺身かまぼこ	1 良質な魚を材料として用いたもの 2 納入時、板のないもの	
457	す 卷 (なると巻)	1 良質な魚を材料として用いたもの 2 中心付近に二重の輪を入れたもの	
458	竹 輪	1 良質な材料を使用し、味・香りの良好なもの	
459	白竹輪	2 適度な弾力性を有するもの	
460	揚 半	良質な材料を使用し、良質な油を用い、味・香りの良好なもの	
462	魚 肉 ソーゼージ	1 JAS規格品 2 1本 100g程度のもの 3 保証期間、冷蔵庫(10℃以下)で3ヶ月 4 マルハ又はニッスイ	
463	貝 類 共通規格	納入品については、産地名を梱包容器に明示すること、国産のみとする	
464	カ キ	1 殻をとり、衛生状態良好な塩水で砂等を取り除いたもの 2 鮮度良好で、特有の風味を有するほか、異臭を認めないもの 3 身の粒が揃っているもの 4 適度な弾力性を有するもの 5 塩水は、量目外とする 6 生食用、国内産(証明書提出) 7 納入日時指定可能とする	

番 号	品 名	規 格	
465	あさり	1粒 10g程度	1 鮮度良好であり、砂抜き（泥抜き）したもの
466	はまぐり	1粒 30g程度	2 粒揃いのもの
467	しじみ	1粒 3g程度	3 食塩・真水は量目外とする 4 発包容器、塩水又は真水入り 5 納入日時指定可能
468	あさりむき身	1 あさりの身だけを取り出したもの 2 砂・異物の混入がないもの 3 レトルト、冷凍品	
469	(冷) はたて貝	1 1ヶ50g程度 うろなし、貝柱生食用 貝柱のみの場合は、サイズ2S 1ヶ25g程度 2 鮮度良好で解凍したとき形が崩れていないもの 3 適度の弾力性を有するもの	
470	塩くらげ	1 くらげを細切りにし、塩漬けたもの 2 種類は、ビゼンクラゲ又はエチゼンクラゲとする 3 1kgポリ袋詰 4 塩分含有率10%以下のもの 5 納入時、賞味期限残1ヶ月以上とする	
471	生若布	1 葉が薄く、柔らかで、濃緑色のもの 2 塩蔵処理によるもの 3 1kgポリ袋詰 4 納入時、賞味期限残1ヶ月以上とする	
472	冷凍むきえび	1 バラ凍結 71/90 2 1袋1kgで正味量600gのもとする	
473	かにかま ほぐし身	1 蟹正肉10%入り 2 1kgポリ袋詰	
474	(冷) 花咲きイカ	1 新鮮なイカに格子状切目を入れ、湯通ししたもの 2 1kgポリ袋詰	
475	(冷) 鹿の子イカ	1 紫イカの耳・足・内臓の皮を取り除き、鹿の子の切目を 入 れたもの 2 3cm×1cm	
476	いくら	1 コピー商品不可 2 冷凍品可 3 塩漬・醤油漬	
477	いか塩辛	1 塩分8%以下 2 市販中級品以上	
478	角煮	1 成型すり身の甘辛煮 2 納入時、賞味期限残8ヶ月以上とする	
479	冷うどん用 天ぷら	1 うどん用えび天 2 1ヶ70～80g 丸形、完全油調	
480	(冷) カキフライ	1 鮮度良好、1ヶ25gとする。 2 納入時、賞味期限残8ヶ月以上とする	

番 号	品 名	規 格
481	(冷)尾付むきえび(開き)	1 サイズ21/25 ブラックタイガー 2 天ぷら、フライ用
482	(冷)いか天ぷら	1ヶ40g程度
483	(冷)あじフライ	1 ひらきアジのフライ 2 1ヶ60g程度
484	(冷)鮭塩焼	1 1ヶ40g程度の鮭の切り身を焼いたものを10ヶ真空ボイリングバックにしたもの 2 味の素・ニチレイ製45g、大冷40gとする。
485	スモークサーモン	1 冷凍品 2 スライス 1枚10g程度 皮なし 3 真空パック
486	まいわしみりん干し	1 ひらき1枚40g程度 白ごま付 2 鮮度良好なもの
487	ごぼう天	453に準ずる
488	(冷)白身魚フライ	1 笹型手切り 1ヶ60g程度 2 ニッスイ又はカトキチ製
489	(冷)カリングフライ	1ヶ20g程度
490	尾付むき海老	1 サイズ21/25ブラックタイガーの尾を残して殻をむいたもの。冷凍品 2 切りこみ・のばしなし
491	(冷)甘えび	1 刺身・生食用 尾付き殻むき 2 1尾6g程度 衛生的容器入
492	(冷)ずわい蟹(カット)	1 ずわいがに(カット) 2 Mサイズ 4~5切/kg
493	(冷)海鮮カツ	1 1ヶ140g程度 2 えび40%以上含有
494	うにくらげ	市販中級品以上
495	(冷)ほたて串フライ	1 1ヶ60g程度 2 4ヶ串刺し
496	(冷)焼塩鮭フレーク	1 鮮度のよい鮭を焼き、厚皮を取り除き、ほぐし身にしたもの 2 1袋 1kg入レトルトパウチ
497	(冷)サーモンフライ	1ヶ60g、宝幸・大冷・ニチロ
498-1	(冷)エビフライ	1 サイズ16/20 2 飾り衣なし、切り込みのばしなし
498-2	(冷)エビ天ぷら	1 サイズ16/20 2 飾り衣なし、切り込みのばしなし
498-3	(冷)さわら西京焼	1 さわら100gの味噌漬を焼き、真空ボイリングバックにしたもの 2 本さわらで中に味噌のないもの
498-4	あんこう	1 皮、内臓、頭を除去したもの、肝は不要 一口大カット 2 冷凍品は不可、日時指定可とする
498-5	(冷)しいら(フィーレ)	1 3枚卸で皮は除去したもの 2 1枚120g程度

番 号	品 名	規 格
4 9 8 - 6	田作り	正月用・ごまめのいり煮、色つやの良いもの
4 9 8 - 7	(冷) かにの身	1 かに棒肉、かに100% 2 かに脚肉をサラダ用にくずしたもの、1kg入り
4 9 8 - 8	(冷) ビーフコロッケ	1 ポテトタイプ、1ヶ60g 2 生パン粉、玉葱、馬鈴薯、牛挽肉使用
4 9 8 - 9	(冷) カストロ	まぐろ揚物用、1ヶ100gの切り身トンボ不可
4 9 8 - 1 0	野菜天ぷら	1ヶ50g、5ヶ入り、トレー・ラップ包装
4 9 8 - 1 1	うずら かまぼこ	1 ウズラ卵入り 2 納入日時指定可
4 9 8 - 1 2	笹かまぼこ	1袋5枚入り、150g、紙袋入り

5 肉類および同加工品

番 号	品 名	規 格	
501	食 肉 共通規格	<p>1 国内産の牛・豚肉は、日本食肉格付協会（日食協）による「牛・豚部分肉取引格付品」を、食鶏取引規格による「若鶏解体品」のⅢ型（凍結品）を、各々納品すること（ただし、チルドのものを除く）</p> <p>2 輸入の牛・豚は、畜産振興事業団による、検印を受けた枝肉の解体品を、各々納品すること（ただし、チルドのものを除く）</p> <p>3 製品は、加工後4ヶ月以内のものとし、-18℃以下で管理されているもの</p> <p>4 ア 国産牛はトレーサビリティ法適用 イ 国体識別法、識別番号表示 ウ JAS法においては産地表示</p> <p>5 輸入肉は、輸入時の荷姿とし、「ブランド」「輸入商社名」「輸入年月日」「kg換算重量」が表示してあること</p> <p>6 納品に際しては、原則として保冷車によるものとする</p> <p>7 特有の香りを有し、異色・異臭・乾燥・氷焼け・異物の混入を認めないもの</p>	
502	(冷) 牛肉ロース	<p>1 部位 「リブロース」又は 「リブアイロール」</p> <p>2 重量区分 リブロース：M リブアイロール：5～6kg</p> <p>3 品種・性別は特に指定をしない</p> <p>4 脂肪は、乳白色又は白色で1cm以下に整形したもの</p>	<p>肉質等級は、日食協による牛部分肉取引規格「2」以上</p> <p>輸入肉は、同等品以上のアメリカ産、オーストラリア産のもの</p> <p>肉質等級は、牛部分肉取引規格の「3」以上</p> <p>納品の際はスライス前に収納されていた表示項目の記載があるダンボール箱に入れること</p>
503	(冷) 牛肉モモ	<p>1 部位 「うちもも」「しんたま」又は「インサイドラウンド」「ナックル」</p> <p>2 重量区分 うちもも：M しんたま：M インサイドラウンド：9～10kg ナックル：5～6kg</p> <p>3 品種・性別は特に指定をしない</p> <p>4 「うちもも」又は「インサイドラウンド」は納品の際は、2kg程度にカットする</p>	<p>肉質等級は、日食協による牛部分肉取引規格「2」以上</p> <p>輸入肉は、同等品以上のアメリカ産、オーストラリア産のもの</p> <p>肉質等級は、牛部分肉取引規格の「3」以上</p> <p>納品の際はスライス前に収納されていた表示項目の記載があるダンボール箱に入れること</p>

番 号	品 名	規 格	
504	(冷) 牛バラ	1 部位 「カタバラ」又は「トモバラ」 2 脂肪（10%以下）は、乳白色で粘り光沢のあるもので、ばさつきのないもの 3 3mm程度にスライスして、ばらばらの状態で納品すること（再凍結団子状不可）	肉質等級は、日食協による牛部分肉取引規格「2」以上 輸入肉は、同等品以上のアメリカ産、オーストラリア産のもの 肉質等級は、牛部分肉取引規格の「3」以上 納品の際はスライス前に収納されていた表示項目の記載があるダンボール箱に入れること
505	(冷)牛レバー	スライスで一口大にカットすること	
506	(冷) 牛スジボイル	1 部位「アキレステンドウ」 2 ボイルして3～4cmにカットしたもの 3 毛のついていないもの 4 アキレスをボイルしてカットしたもの	
507	(冷) 豚ヒレ	1 部位「ポークテンダー」 2 1本 400～450g	
508	(冷) 豚肉ロース	1 部位「背ロース」 2 脂肪は、5mmに整形すること 3 1塊（3.5kg標準）ずつポリエチレン包装し、1箱4本入り、17kgとすること 4 納品の際は、2kgでいどにカットすること	日食協による豚部分肉取引規格の「上級」 輸入肉は、同等以上のもの
509	(冷)豚肉モモ	1 部位「うちもも」又は「しんたま」 2 脂肪は、1cm以内に整形すること 3 1塊が8～9kgを標準とする 4 スライス2～3mmスライス・カットは、その都度示 5 角切りの場合は、2cm角切り、バラ凍結処理	
510	(冷)豚肉カタ	1 部位「うで」とし、「かたはら」を含まない 2 脂肪は、1cm以内に整形すること 3 1塊が2kg程度を標準とし、ポリエチレン包装とする	
511	(冷)鶏モモ肉	1 正肉 2 2kgのポリエチレン袋詰	

番 号	品 名	規 格	
5 1 2	(冷) 鶏モモぶつ切	1 骨付きモモ (Ⅲ型) を30～40gに、カットしたもの 2 ばら凍結処理の施されたもの	
5 1 3	(冷)鶏ささみ	1 1切れ 25g以上 2 2kgのポリエチレン袋詰 (ブロック凍結) とする	
5 1 4	(冷)鶏レバー	2kgのポリエチレン袋詰 (ブロック凍結) とする	
5 1 5	(冷)砂肝		
5 1 6	(冷) マトン	1 部位「レッグ」の正肉 2 焼肉用にスライスして納品すること	
5 1 7	ロースハム	1 JAS (標準) 規格品 2 1枚、20g程度にスライスして納品すること	
5 1 8	ベーコン	1 JAS (標準) 規格品 2 2～3mmにスライスして納品すること	「製造業者名」 「スライスした年月日」を表示する
5 1 9	焼 豚	1 豚枝肉取引規格の中級品以上を使用したもの 2 2～3mmにスライスして納品すること	
5 2 0	フランクフルト	1 JAS (上級) 規格品 2 1本40g皮付き 3 原料の肉は、豚肉のみ使用したもの	1 包装に表示すべき事項 (1) 原材料名 (2) 内容量 (3) 製造年月日 (4) 製造業者氏名 又は名称及び住所 2 製造後、10日以内のもの 3 1kg包装とする
5 2 1	荒びき ウインナー	1 JAS (標準) 規格品 2 1本 20g程度 3 原料の肉は、豚肉を主に使用したもの	
5 2 2	カクテル ウインナー	1 JAS (標準) 規格品 2 1本 10g程度 3 薄い桃色のものとする	
5 2 3	花形 ソーセイージ	1 1本 270g程度 2 原料の肉は、豚肉・とり肉を使用したもの	
5 2 4	(冷) ローストチキン	1 骨付きもも (Ⅲ型) で、色合い味付ともに良好に焼き上げたもの 1個真空で納入時、1本180g以上200g未満であること 2 耐熱ポリエチレンで真空包装し、急速凍結したもの 3 開袋用切込目入り	
5 2 5	ソフトサラミ	1 15gにスライスして納入すること 2 製造後、3日以内のもの	
5 2 6	冷凍鶏胸肉 (皮なし)	1 胸Ⅲ型のもの 2 2kg真空パックポリエチレン袋詰	

番 号	品 名	規 格
5 2 7	ハムステーキ	ハムステーキ用で、1枚120gとする
5 2 8	ミニウインナー	1本3gで、製造後10日以内のもの
5 2 9	(冷) ミートボール	1 煮込み用、スープ用、揚物用は、1個10g程度とする 2 中華肉団子はボイリングパック入りKS食品、ヤハタ又はベスト製
5 3 0	スモーク ウインナー	1 1本 20g程度 2 日本ハム、又は伊藤ハムのもの
5 3 1	(冷)パック ハンバーグ	1 蓄肉類60%以上で1ヶ160gのハンバーグ 2 ハンバーグを耐熱ポリエチレンで真空パックしたもの(開袋用切込目入) 3 手作り風、こげ目のついたもの 厚さ1.5cm～2cmのもの 4 製造後3ヶ月以内のもの 5 ハンバーグ1ヶにつき、ハンバーグ用デミグラスソースの小袋1ヶ付けること 6 味の素又はニチレイのもの
5 3 2	牛肉タタキ	1 部位は内もも カブリ、筋などを除き赤身のみにしたもの 2 一塊300g程度(小袋タレ4袋付)切り口4～5cm四方形度、又は直径4cm程度の円形 3 真空包装であること 4 加工後3日以内、鮮度良好なもの 5 部位・加工日・加工場所を梱包、又は包装に明示すること 6 納入日時指定可能なこと
5 3 3	(冷) 牛肉カタ角切り	1 2cm角切り バラ凍結処理の施されたもの
5 3 4	(冷) ブロイドセブン	1 若鶏の骨無しもも肉を照り焼きソースに漬け込み調理したもの 2 ボイリングパック入り 3 1袋750g、6枚入り
5 3 5	(冷) 味付手羽元	1 手羽元をスパイスに漬け込んだもの 2 1本60g程度
5 3 6	(冷)やきとり	1 1個25g程度 10本入り 2 炭火焼き 正肉使用 3 大冷又は味の素製
5 3 7	(冷)グレイビーハンバーグ	1 1ヶ60gのハンバーグをグレイビーソースにからめたもの 2 縦8cm×横5.5cm×高さ1.5cmのもの 3 ボイリングパック入り

番 号	品 名	規 格
538	(冷) 味付つくね	1 炭火焼き つくねタレ味付 2 1本30g程度 ボイリングパック入り
539	(冷)串カツ	1 豚背ロースと玉葱を交互に刺した串カツ 2 1本40g程度 素材重量中60%以上が肉であるこ
540	(冷)ギョーザ	1ヶ20g程度
541	(冷)たこやき	1 1ヶ20g程度 2 小麦粉・澱粉・食油・調味料・葱(1.9%)・キャベツ(16.3%)・たこ(16.4%)・紅生姜(0.6%)入り 3 その都度示す
542	(冷) シューマイ	1 1ヶ30g程度 楕円形 2 グリーンピースののったもの
543	(冷)ハムカツ	1 1ヶ80g又は90g 2 カトキチ、ベスト、ヤヨイ製
544	(冷)チキンゲット	1ヶ20g 1kg50ヶ入り
545	牛スタミナ漬	1 牛ハラミをタレ漬けにしたもの 2 細切りのもの不可 たれ：肉＝4：6
546	(冷)ミンチカツ	1ヶ60gで牛肉を主原料としたもの
547	(冷)ビーフ コロッケ	1 1ヶ60g程度 玉葱、馬鈴薯、牛ひき肉 2 生パン粉のフライ衣使用、カレーコロッケも準ずる
548	(冷) ロールキャベツ	1 1ヶ70g程度 かんぴょう巻 2 中身30g以上(鶏肉17%豚肉30%以上)
549	(冷) カルビ丼の具	1 1ヶ90g入り、具材は調理済みとする 2 真空ボイルパック切込目入り
550	(冷)マーボー 丼の具	1 1ヶ180g入り、具材は調理済みとする 2 真空ボイルパック切込目入り
551	(冷) チキンごぼう	1 1本220g程度 2 鶏ミンチをロール状にし、その芯にごぼうをいれて蒸したものの、くんせい
552	(冷)ポーク ヒレカツ	1 30～40g 2 ベスト・大冷・カトキチ
553	(冷)豚バラ肉 スライス	1 三枚肉を厚さ2～3mmスライス 2 スライス後の再凍結不可
554	(冷)豚もも肉 スライス	1 規格509のスライス、厚さ2～3mm 2 スライス後の再凍結不可
555	(冷)鶏もお肉(皮 なし)	511に準ずる

番 号	品 名	規 格
556	(冷) イタリアンカツ	1 1ヶ120g、ミンチカツの中にチーズを挟み込んだもの 2 牛肉・チーズ・オニオン・トマト・バター粉・パン粉 香辛料入り
557	(冷)チキン チーズカツ	1 1ヶ100g程度 2 ベスト又はニチロ
558	(冷)春 巻	1 手巻き1ヶ50g 2 牛巻き、味の素又はニチレイ
559	デリシャス ポーク	1個80g 1袋5個入り
560	(冷)鶏足	280～300g

6 卵 乳 類

番 号	品 名	規 格												
601	共通事項	<p>鮮度良好なこと</p> <p>1 乳製品</p> <p>(1) 製造後2日以内のもの（やむを得ない場合、最も近い日に製造したもの）</p> <p>(2) 保証期間</p> <p>(3) 厚生労働省令規格合格品であること</p> <p>(4) 賞味期限を表示</p> <p>(5) 乳製品・ゼリー等の個食に関しては必ずスプーン付きとする</p> <p>(6) 乳製品・乳飲料・ゼリー・パックジュース等については0.830納品とする</p> <p>2 生 卵</p> <p>(1) 殻にウロコ状がないもの</p> <p>(2) 粒が揃っていて、殻の表面がすべすべしていませんもの</p> <p>(3) 突起状のすべすべしていない物</p> <p>(4) 賞味期限を表示</p>												
602	鶏 卵	<p>1 粒が揃い、破損卵・不潔卵等の格外卵を含まないこと</p> <p>2 「L」であること、1kg単位の発注を行う</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>1個あたり g 数</th> <th>1箱当たり個数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L</td> <td>70～64g</td> <td>143～156個</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>64～58g</td> <td>157～172個</td> </tr> <tr> <td>MS</td> <td>58～52g</td> <td>173～192個</td> </tr> </tbody> </table>	区分	1個あたり g 数	1箱当たり個数	L	70～64g	143～156個	M	64～58g	157～172個	MS	58～52g	173～192個
区分	1個あたり g 数	1箱当たり個数												
L	70～64g	143～156個												
M	64～58g	157～172個												
MS	58～52g	173～192個												
603	錦糸卵	<p>1 全卵70%程度のもの</p> <p>2 適度な焼き上がりで、均等にせん切りしたもの</p> <p>3 冷凍品・乾燥品でも可</p> <p>4 真空パックで、製造後4ヶ月以内のもの</p>												
604	冷凍磯辺厚焼き	<p>1 適度な焼き上がりで、1枚300g程度のもの</p> <p>2 厚焼き卵に、ちりめん・青海苔を加えたもの</p> <p>3 10等分してあること</p> <p>4 真空ボイリングパック</p>												
605	温泉卵	<p>1 製造業者名・賞味期限の表示がしてあること</p> <p>2 保証期間 常温で3日 冷蔵庫（10℃以下）で10日</p> <p>3 卵1個につき、1袋のタレ付</p> <p>4 1個 50g程度</p>												
606	うずら卵	<p>1 鶏卵1に同じ</p> <p>2 1個 10g程度のもの</p>												

番 号	品 名	規 格
607	牛 乳	1 無脂肪固形分8%以上、乳脂肪分3%以上で公正マーク入り 2 輸送に当たっては、冷蔵設備もしくは同等の設備を備え付け、かつ温度管理を実施するものとする 3 200mlのブリックパック入り（ストロー付） 4 厚生労働省令規格による合格品であること 5 調理用は18L容器入りであること 6 LLは、250mlパック入り（ストロー付） 7 納品時、賞味期限残1ヶ月以上
608	ローファット牛乳	1 乳脂肪分2.0%以下 無脂乳固形分9.5~10% 2 納品時、賞味期限残5日以上 3 180~200mlのパック入り（ストロー付）
609	チーズ	1 乳固形分40%以上 2 雪印・森永・明治のプロセスチーズ 3 内容量は、その都度示す、ダイスチーズは4.5m角 4 厚生労働省令規格による合格品であること 5 納品時、賞味期限残8ヶ月以上：チーズ 6 納品時、賞味期限残6ヶ月以上：スライスチーズ 7 納品時、賞味期限残1ヶ月以上：ダイスチーズチーズ
610	発酵乳	1 無脂乳固形分8%以上 2 生乳酸菌数1個当たり1,000万個以上 3 納品時、賞味期限残10日以上 4 種類・内容量はその都度示す 90ml以上のものは糊状 調理用は450ml入り 5 カップ（スプーン付）又はパック（ストロー付）入りとする 6 厚生労働省令規格による合格品であること 7 80mlのものについては、ストロベリー・アロエ・ブルーベリー・5つの果実等であること
611	乳製品 乳酸菌飲料	1 無脂乳固形分3%以上 2 生乳酸菌数1ml当たり1,000万個以上 3 80mlの容器入り 4 納品時、賞味期限残10日以上
612	ラクトコーヒー (パックコーヒー)	1 乳脂肪分0.6%、無脂乳固形分4.8%以下 厚生労働省令規格による合格品であること 2 200ml程度のブリックパック入り（ストロー付）
613	ドリンク ヨーグルト	1 ヤクルトジョア同等以上1ヶ125ml以上 2 納品時、賞味期限残10日以上
614	生クリーム	1 乳脂肪分18%以上（動脂又は植脂） 2 500ml又は、1,000mlのパック入り 3 納品時、賞味期限残10日以上 4 厚生労働省令規格による合格品であること

番 号	品 名	規 格
615	ピフィーネ	1 1本100ml 2 納品時、賞味期限残10日以上
616	パルメザン チーズ	1 森永・雪印・明治のもの 2 納品時、賞味期限残10ヶ月以上 3 防湿包装 4 厚生労働省令規格による合格品であること 5 1本 80g入り
617	(冷)スコッチエッグ (ハーフ)	1 1ヶ60g程度 鶏卵2つ割り 2 真空ボイリングパック
618	(冷)オムレツ	1 1ヶ100g程度 鶏卵60%以上 ミンチ使用 2 真空ボイリングパック 開封用切込入り
619	(冷)ソフト チーズエッグ	1 1ヶ60g程度 丸型卵焼きにプロセスチーズをいれたもの 2 真空ボイリングパック 開封用切込入り
620	鶏卵水煮缶	1号缶 1缶40～50ヶ入り
621	プリン	1ヶ90ml以上 ばらしてあること
622	加糖練乳	缶入り、1缶397g 森永・ネスレ・雪印のもの
623	コーヒーゼリー	1 1ヶ100g程度 2 フレッシュミルク付 ばらしてあること
624	(冷)厚焼き卵 (カニ風味)	1 1ヶ65g程度 厚焼き卵の芯にかにかま(棒)を入れたもの 2 真空ボイリングパック
625	(冷) フヨーハイ	1 フヨーハイ：40g タレ：30g 2 10ヶ入り 真空ボイリングパック
626	コーヒーフレッシュ	モコモットME
627	卵豆腐	1 120g容器入り 2 1ヶにつき1袋のタレ、開封用切込目入り 3 賞味期限残7日以上であること
628	フルーツ 乳飲料	1 常温保存可能品(LL) 2 1ヶ250ml 3 果汁10%入りフルーツオレ同等品
629	カップ茶碗蒸し	1 1ヶ150g 2 えび、カニ、松茸のいずれかを指定 3 個別スプーン付
630	(冷)アンザンブ ルエッグ	1 スパニッシュオムレツ 2 1袋500g 3 10等分カット、ボイリングパック入り

## 7 野菜類

番号	品名	規格
701	共通事項	1 鮮度良好で、固有の色・風味を有し、腐敗・しおれ・病虫害等を受けていないもの 2 大きさが揃っており、異物・土砂・枯葉等が付着していないこと
702	ほうれん草	1 茎・葉がよく育って濃緑色を呈し、「トウ」が立っていないもの 2 根・枯葉等を除いたもの
703	春 菊	1 特有の香りを有し、よく肥えて柔らかく、伸びすぎでないもの 2 青葉の種類
704	水 菜	小松菜・高菜・京菜・からし菜・青便菜
705	青 菜	
706	三ツ葉	特有の香りを有し、茎の柔らかいもの
707	に ら	1 葉肉厚く、特有の香りを有し、「ツヤ」のあるもの
708	パセリ	2 濃緑色を呈し、褐変等がないもの
709	青ねぎ	1 根付きで水洗いし、枯葉を除いたもの 2 葉は濃緑色を呈し、折れ等が殆どないもの 3 白い斑点を有するものは不可、直径5mm程度
710	ブロッコリー	1 つぼみの緑色が濃いもので、褐色のしみがないく、つぼみが堅くしまったもの 2 茎の部分は、全体の1/3程度以下とする 3 ばらばらの物を束ねた物は不可
711	青じその葉	1 茎の部分を2cm程度つけ、10枚程度を束ねたもの 2 濃緑色の鮮やかなもので、葉が広く、虫食いのないもの
712	オクラ	1 肉質柔軟なもの
713	ししとうがらし	2 果実の長さ8cm程度で未熟なもの
714	ピーマン	1 濃緑色を呈し、過熟していないもの 2 辛味の弱いもの又は辛味のないもので、変色したものは、除外すること 3 1ヶ30g以上
715	トマト	1 熟度70%程度で、粒揃いのもの 2 趣旨が未熟であること 3 ファースト、桃太郎、M又はLサイズとする
716	南 瓜	1 表面が無傷のもで、良く成熟したもの 2 適度な甘味を有すること 3 1ヶ1kg以上のもの
717	人 参	1 葉・茎及び鬚根を除いたもの 2 肌割・股・すだち等のないもの 3 Lサイズ 1本200～250g
718	白 菜	1 抱合良好な結球白菜（春～夏を除く） 2 根部・外葉を除き、土を洗い落としたもの 3 1玉 2kg以上のもの

番 号	品 名	規 格
719	カリフラワー	1 花の部分が広く、固くしまり、又褐色になっていないもの 2 外葉、余分の茎を除く 3 1玉 800g以上のもの
720	キャベツ	1 外葉を除き、土を洗い落としたもの 2 1玉1kg以上のもの 3 グリーンボールは1ヶ1kg程度
721	大 根	1 鬚根を除去し、葉は根元から落とす 2 股割・股・す入り・著しい曲がり等のないもの 3 胴切りのしていないもの 4 10kg8本いりのもの
722	か ぶ	1 表面が滑らかで、水気を帯びているもの 2 鬚根・葉（根元から切断）を除去したもの 3 肉質はきめ細かく、す及び割れのないもの 4 甘味を有するもの 5 1ヶ 1kg程度のもの
723	皮むきごぼう	1 長さ50cm以上、頭根直径2cm程度のごぼうの皮をそいだもの 2 す入りがないもの
724	ささがき ごぼう	1 良質なごぼうをささがきにしたもの 2 納入時は、水を除く
725	れんこん	1 直径5cm以上、節の長さ15cm以上のもの 2 泥つきのもの可 3 先端、変色、腐りかけたものは不可
726	玉ねぎ	1 表皮は良く乾燥しているもの 2 根・上茎・葉を除去して、発芽していないもの 3 新玉ねぎによることもできる 4 サイズL（大）又はLL
727	にんにく	1 表皮は良く乾燥しているもの 2 上茎・根毛・首を除去して、発芽していないもの 3 粒の大きさが揃い、球状をしているもの、球茎4cm以上のもの
728	な す	1 長茄子 2 表皮が滑らかで、種子が未熟で皮柔らかく成熟しきらないもの 3 極端な曲がりのないもの 4 1ヶ 60g以上のもの
729	きゅうり	1 突起状（とげ）があり、概ね真っ直ぐなもの 2 種子は少なく、成熟しきっていないもの 3 M又はLサイズとする
730	レタス	1 清浄栽培によるもの 2 結球良好で、枯葉なく球の良く揃ったもの 3 1玉 300g以上500g以下 4 外葉を除去したもの

番 号	品 名	規 格
731	サラダ菜	1 葉ずれ、枯葉がないもの
732	サニーレタス	2 葉が茶緑色で、柔らかいもの
733	かいわれ菜	1 清浄栽培によるもの 2 発育良好で、枯葉のないもの 3 可食部10cm程度のもの
734	もやし	1 清浄栽培によるもの 2 ブラックマアッペ又は緑豆を原料としたもの 3 水切りを良くしたもの
735	生姜	発芽していないもの
736	みょうが	1 発育良好なもの 2 夏みょうが、秋みょうががどちらでも可
737	白ねぎ	1 青ねぎ規格に準ずる 2 軟白質は、全長の2/3程度以上とし、柔らかいもの 3 Mサイズ以上
738	生しいたけ	等級「A」 笠の直径7cm程度のもの
739	えのきだけ	1 等級「A」 2 ねとを引いていないもの
740	しめじ	等級「A」
741	菜の花	蕾が咲きかけたものは不可
742	冬瓜	1 熟度良好なもの 2 傷・斑点のないもの
743	むきえんどう	1 虫喰い、未熟な物の混入がなく、黄色化していないもの 2 納入日時指定可
744	枝豆	虫喰い、未熟な物の混入がなく、黄色化していないもの
745	赤唐辛子	光沢があり、虫喰い変色のない良く乾燥していて、輪切りのもの
746	大豆もやし	もやし規格に準ずる
747	紫キャベツ	1 色鮮やかで葉肉の厚いもの 2 抱合良好なもの
748	セロリ	1 可食部分の繊維が柔らかく、すが入っていないもの 2 1株 1.4kg以上2kg以下
749	ラディッシュ	1 色が鮮明で、葉の瑞々しいもの 2 割れ目の入ったものは不可。葉は除く
750	レッドオニオン	1 赤紫色 2 発芽していないもの
751	グリーンアスパラ	市場規格「M」サイズ
752	とうもろこし	1 熟度良好、目の詰まったもの 2 外皮を除く 3 1本 300～350g程度のもの
753	むきぐり	1 熟度良好で外皮しぶ皮を取ったもの1ヶ15kg 2 浸水状態で納品、甘露煮は瓶入り固形量650g

番 号	品 名	規 格
753	むきぐり	3 形くずれなく大きさが均等であるもの 4 変色防止のため、浸水状態で納入すること
754	(冷)凍野菜 共通事項	1 鮮度良好な野菜を完全に水洗いし、加工したもので、折れ・破損がないもの 2 加工後、急速冷結したもので、解凍後、生鮮野菜と同様な鮮度を保っていること 3 原則として、加工後6ヶ月以内のものとするが、グリーンアスパラガス・インゲン・キヌサヤ・菜の花・うらごしほうれん草・にんにく芽・ほうれん草・ミックスベジタブル等、年一作ものは加工後1年以内とする、菜の花については蕾の状態での納入 4 加工年月日又は輸入年月日を表示 5 サイズについては、その都度示す
755	う ど	1 光沢の良い白色で、香りが強く、枝のないもので、赤い斑点のあるものは不可 2 変色したものは不可 3 サイズLとする
756	おろし 生にんにく	1 賞味期限表示 2 納入時、賞味期限残4ヶ月以上のもの 3 270g容器入り
757	おろし生生姜	1 賞味期限表示 2 納入時、賞味期限残2ヶ月以上のもの 3 270g容器入り
758	(冷)うらごしか ぼちや	かぼちやを均質なペースト状にうらごししたもの
759	(冷)南瓜天プラ	1ヶ60g程度
760	ミニトマト	1ヶ10～15g
761	金時人参	717に準ずる 色の良いもの
762	木の芽	山椒で成長し過ぎたものは不可
763	乱切り蓮根	浸水したもの
764	金平用蓮根	浸水したもの
765	(冷)枝豆	実入りのないもの不可
766	まつたけ まいたけ	1 虫喰い、変色、傷ものは不可 2 輸入品可 まいたけは、輸入品不可
767	(冷) サツマイモ	1ヶ50g程度
768	七草	粥用
769	ごぼうサラダ	納入時、賞味期限残14日以上

8 果実・果汁類

番 号	品 名	規 格
801	共通事項	1 鮮度、熟度、形状良好であり、それぞれ特有の色・風味・旨味・甘味を有するもの 2 大きさが揃っており、腐敗・病中害・流通もしくは取扱上発生したと思われる外傷等を有しないもの 3 すが出来ていないもの
802	みかん	1 等級は「優」以上 2 サイズはM又はL（みかんは、サイズM） 3 皮が柔らかいもの
803	甘夏柑	1 等級は「優」以上 2 サイズはM又はL
804	はっさく	1 皮が薄く、甘味のあるもの 2 その他、みかんに準ずる 3 Lサイズ 10kg 35～36ヶ入り
805	ネーブル	1 等級は「優」以上 2 サイズはM以上
806	オレンジ	1 88ヶ／17kg 2 ネーブル規格に準ずる
807	伊予柑	1 等級は「優」以上 2 サイズ M（200g）、L（230～250g）
808	グレープ フルーツ	1 酸味・苦みが少ないもの 2 1ヶ380g～400g程度のもの
809	レモン	1 サンキストレモン 2 1玉 80～100g程度のもの
810	りんご	1 等級は「優」以上 2 種類 富士、むつ、津軽、玉林 3 種類については、その都度示す 4 1玉 200～230gのもの 「富士」については 40玉／10kg
811	バナナ	1 成熟良好なもの 2 等級は「優」以上 3 1本 160～200g程度のもの
812	いちご	1 成熟良好で、未（過）熟・割れ、傷ものでないこと 2 等級は「秀」以上 3 サイズは、「M」とする
813	西 瓜	1 成熟良好で、過熟・割れ、傷物でないこと 2 水分豊富で甘味十分なもの 3 等級は「優」以上 4 サイズは、「M」とする。鳥取県産

番 号	品 名	規 格
815	ぶどう	1 成熟良好で、過熟・未熟でないこと 2 房の形状が整っているもの 3 品種・重量 デラウェアー 110～150g程度(L) キャンベラ 280～400g程度 甲州ぶどう 190～250g程度 ネオマスカット200～290g程度 4 種類については、その都度指定する
816	も も	1 適度に熟し、甘味良好なもの、岡山産は4kg/18玉 2 等級は「優」以上 3 サイズは、1個200g程度
817	び わ	1 もも、1・2項に同じ 2 1粒 40g程度
818	な し	1 成熟良好で甘味強く、水分が豊富なもの 2 「幸水」又は「20世紀」同等以上 3 等級は「優」以上、鳥取県産 4 サイズは、1玉 250g程度
819	柿	1 濃橙色が鮮やかで、玉揃いの良好なもの 2 「富有柿」「あたご柿」同等以上 3 等級は「優」以上 4 サイズは、1玉 200g程度
820	キーウイ	1 適度に熟しているもの 2 1個 120g程度
821	ゆ ず	1 熟度良好なもの 2 水気の豊富なもの
822	パインアップル	1 熟度良好なもの 2 納入時、葉を除くこと
823	ジュース	1 果汁100%、JAS規格品 2 缶（開缶つまみ付）又はパック（ストロー付）入り 3 内容量 165ml以上、その都度指定する 4 納入時賞味期限残 (1) 缶入りは、10ヶ月以上 (2) パック入り（LL包装）は、室内常温において5ヶ月以上 (3) パック入りは、冷蔵庫内（10℃以下）に置いて10日以上 5 種類 オレンジ・アップル・パイン・グレープフルーツ・グレープ 他、その都度指定する
824	レーズン	1 市販中級品・1袋1kg入り 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上

番 号	品 名	規 格
826	レッドグレープ ジュース	1 823基準 内容量 200ml以上 2 缶又はLL包装パック
827	生むきぐり	1 形くずれがなく、大きさが均等であるもの 2 変色防止のため、浸水状態で納入のこと 3 甘露煮はびん入りで固型量650g
828	カット フルーツ	1 801に準ずる 2 納入日、当日カットしたものであること 3 衛生的容器と、保冷車使用

9 乾 物

番 号	品 名	規 格
901	共通事項	1 乾燥良好で、特有の色沢・味・香り等を有し、異味・異臭のないこと 2 カビ・虫害・破損等のないもの 3 土砂・夾雑物等の混入していないもの 4 防湿包装を施したもの
902	ご ま	1 生食可能なもの 2 豊熟したもので、乾燥良好なもの 3 無着色とする 4 黒・白の別は、その都度示す 5 炒りごまであること 6 納入時、賞味期限残2ヶ月以上とする 7 一袋1kg入りとする
903	すりごま	1 良質ごまを炒ったもので、風味良好なもの 2 業務用包装袋使用 3 黒・白の別は、その都度示す 4 1袋 1kg入りとする
904	干椎茸	1 笠の大きさ5cm程度のもので、虫喰い・変色・変質のないもの 2 1kg程度を内容物が確認できる包装袋に入れたもの 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
905	かんぴょう	1 10mm～15mm の中で、厚み2mm～1mm 程度に長くスライスしたもの 2 乾燥良好なもの 3 2kg程度を内容物が確認できる包装袋に入れたもの
906	千切大根	1 1袋 1kg入り 2 納入時、賞味期限残2ヶ月以上とする
907	麦 茶	1 大麦・小麦・はと麦同等品とする 2 良質原料を炒ったもの 3 1袋 8.5g程度の麦茶パック 4 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
908	乾燥むきえび	1 海老の頭・背わた・尾・殻を除き、熱湯で茹で、真空凍結乾燥したもの 2 大きさ、Mサイズとする 200～240匹/100gを基準にする 3 破損・異物の混入が無く、桜色の鮮やかなもの 4 1袋 500g入り 5 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
909	ティーパック	1 1袋 2g程度のパック入り 2 煎茶・麦茶等の区分については、その都度示す 3 真空包装とし、内容物が確認できる包装袋入りとする 4 納入時、賞味期限残8ヶ月以上とする

番 号	品 名	規 格
910	干若布	1 柔らかく、茎・根を除いたもの 2 1kg程度を束ねたもの 3 内容物が確認できる包装袋入りとする
911	出汁昆布	1 北海道産2等合格品又は同等以上 2 内容物が確認できる包装袋入りとする 3 1袋 200g入り 4 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
912	とろろ昆布 おぼろ昆布	1 良質の昆布を引いたもの 2 500gを内容物が確認できる包装袋に入れたもの 3 人口着色は不可 4 納入時、賞味期限残8ヶ月以上とする
913	ひじき	1 適度に成熟したもの 2 500g程度を内容物が確認できる包装袋に入れたもの 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
914	味付けのり	1 5枚程度を、1束としたもの 2 適度な味付け 3 乾燥剤を入れ、内容物が確認できる包装容器又は包装袋入りとする 4 広島海苔「銀扇」相当とする 5 納入時、賞味期限残8ヶ月以上とする
915	青のり粉	1 乾燥良好な「青のり」を粉碎したもの 2 300g程度を、内容物が確認できる包装容器又は包装袋に入れたもの
916	もずく	1 適度に生育したものであること 2 衛生的に良好な内容物が確認できる包装袋入りとする 3 塩蔵品とする 4 日時指定可とする
917	花かつお (削りぶし)	1 JAS規格品(かつお100%) 2 内容物が確認できる密封包装したもの 3 内容量は、1袋1g入りと250g入りとしその都度示す 4 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
918	寒 天	1 着色・漂白の少ない比較的透明で弾力性のあるもの 2 JAS2等合格品以上 3 四角い棒状とする 4 赤・緑・白色として、その都度示す
919	海草サラダ	1 若布・トサカ(赤・白)等がミックスされているもの 2 内容物が確認できる包装袋入り 3 高木海藻又はみゆき食品の製品とする 4 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする

番 号	品 名	規 格
920	きくらげ	1 細く千切りしたもの 2 1袋 1kg入り 3 納入時、賞味期限残2ヶ月以上とする
921	ピーナッツ	1 良質の南京豆を炒ったもの 2 割り、荒挽きしたもの
922	茎わかめ	3～4cmにカットしたもの 塩蔵品
923	カシューナッツ	1 料理用 生タイプ 2 1缶 11.34kg入り
924	粉山椒	1本13g入り
925	コーヒー豆	モコモットME
926	たきこみ 若布の素	1 乾燥品 2 混ぜ込み型
927	鮭菜飯用 ふりかけ	1 乾燥品、鮭のほぐしみ、広島菜漬入り 2 混ぜ込み型、1ヶ300g入り
928	氷	1 1ヶ2kg 2 衛生的ポリ袋入り
929	しそめし用ふり かけ	ゆかり、業務用
930	結び昆布	1 乾燥品 2 1ヶ2g程度
931	細切りのり	1 500gを内容物が確認できる包装袋に入れたもの 2 人工着色は不可 3 納入時、賞味期限残8ヶ月以上とする
932	粉抹茶	1ヶ70g入り

10 調味料

番 号	品 名	規 格
1001	砂糖（白）	1 純白で、光沢・乾燥良好なもの 2 サラサラした細粉状で、夾雑物なきもの 3 30kg、クラフト（3層）紙入り 4 納入時、賞味期限残12ヶ月以上とする
	コーヒースUGA <sup>®</sup>	CMシュガー、ST3g
1002	食 塩	1 精製塩 2 結晶細かく「サラサラ」して粒子が均一なもの 3 25kg程度、クラフト袋詰
1003	食 酢	1 醸造酢とする 酸度4%以上のもの 2 JAS表示品 3 1.8Lのビン、又はポリ容器入り 4 ミツカン・オタフク・千成・豊年・タマノイの製品とする 5 納入時、賞味期限残18ヶ月以上とする
1004	寿司酢	1 醸造酢・砂糖・塩等を適度に調合したもの 2 合成酢酸の使用不可 3 食酢、3・4・5項に同じ 4 1.8L入り
1005	とんかつソース	1 JAS表示品 2 調味料・香辛料の配合良く、独特の旨味と辛味を有したもの 3 香味・色沢ともに良好で、粘度があり、暗褐色で夾雑物なきもの 4 1.8Lの容器入り 5 イカリ・カゴメ・ナガノ・オタフクの製品とする 6 納入時、賞味期限残14ヶ月以上とする
1006	だしの素	1 JAS規格・合格品 2 1kg又は500g程度をアルミ袋等に入れたもの 3 ヤマサ・味の素・ヤマキ・リケン同等品以上 4 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1007	中華の素	1 新鮮で、香味・調味良好な連状又は液状で異味・異臭せず、夾雑物なきもの 2 温湯に溶解良好なもの 3 1kg程度のアルミ袋入り 4 納入時、賞味期限残14ヶ月以上とする
1008	みりん	1 本みりん、アルコール13.5%以上、塩分1%以下、エキス分45%以上50%以下 原材料 もち米・米・米こうじ。醸造アルコール・糖類 2 酒税法合格品 3 1.8Lポリ容器入り 4 納入時、賞味期限残14ヶ月以上とする
1009	マヨネーズ	1 JAS規格品 2 容器の中で分離していないもの

番 号	品 名	規 格
1009	マヨネーズ	3 業務用ポリ容器（1kg）又は1人用小袋用（15g）とし、その都度示す 4 キューピー又は味の素の製品とする。1Kg入りはキューピー（カロリーーフ）とする。 5 納入時、賞味期限残5ヶ月以上：業務用 6 納入時、賞味期限残7ヶ月以上：小袋
1010	マーガリン	1 JAS規格品（業務用は450g） 2 植物性油脂、学校給食用1個8g程度 3 保存は、冷蔵庫（10℃以下）とする 4 納入時、賞味期限残5ヶ月以上とする
1011	みそ 共通事項	1 本規格書において用いる用語の定義 味噌とは、大豆もしくは大豆及び米・麦等の穀類を蒸煮したものに、麹菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮して、麹菌を培養したもの、もしくは、これに米・麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び、熟成させた半固体状のものをいう 2 納入に用いる味噌の容器又は、包装に表示すべき事項 (1) 品名 (2) 原材料名 (3) 内容量 (4) 製造業者の氏名又名称及び住所 3 前項各号の表示は、次による (1) 品名 ア 「米味噌」あるいは「米みそ」 イ 「麦味噌」あるいは「麦みそ」 ウ 「豆味噌」あるいは「豆みそ」 エ 「調合味噌」あるいは「調合みそ」 と記載する (2) 原材料名 使用した原料を次のアからイの区分により製品に占める重量の割合の多いものから、順にそれぞれアからイまでに規定するところより記載する ア 原料 「大豆」「米」「裸麦」「小麦」「大麦」「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載する ただし、「調合みそ」の場合には、「米みそ」「麦みそ」又は「米みそ」「豆みそ」と記載し、その文字の次に括弧を付して当該味噌に使用した原料の名称を記載する イ 原料及び食品添加物以外の原材料 「砂糖」「水あめ」等その最も一般的な名称を記載する

番 号	品 名	規 格
1011	共通事項	<p>4 入札参加資格  (1) 見本の提出に応じ、官側が実施する官能検査に合格した商品であること  (2) 見本は、入札・落札のいかんを問わず、官側でこれを処分する</p> <p>5 納品要領  ポリ袋2重内装のダンボール箱詰10kg、又は2kg小袋入りとし、比率については、その都度示す</p> <p>6 新庄・ますやの製品とする</p>
1012	中味噌	<p>1 米みそ（淡色みそ）  2 大豆（脱脂加工大豆を除く 以下同じ）を蒸煮したものに米を蒸煮して麹菌を培養したもの（以下「米麹」という）を加えたものに、食塩を混合し、発酵・熟成させた半固体状のもの  3 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする</p>
1013	赤味噌	<p>1 麦みそ  2 大豆を蒸煮したものに、大麦又は、裸麦を蒸煮して麹菌を培養したもの（以下「麦麹」という）を加えたものに食塩を混合し、発酵させた半固体状のもの  3 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする</p>
1014	白味噌	<p>1 米みそより、米麹を数倍多く用いて、まろやかな甘味をつけたもの  2 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする</p>
1015	バター	<p>1 450g程度を、硫酸白紙等で内包し、業者規定の紙包装にしたもの  2 組織良好、横断面は軟膏状を呈することなく、水滴の遊離していないもの  3 均等に、特有の淡黄色を呈し、斑点及び波紋等のないもの  4 有塩  5 雪印・明治の製品とする  6 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする</p>
1016	食 油	<p>1 大豆白絞油、JAS規格品  2 内容量16.5kg缶入り及び1.65kg入りとし、比率については、その都度示す  3 オイリオ・Jオイル・ミルズ・辻の製品とする  4 納入時、賞味期限残14ヶ月いじょうとする</p>
1017	ごま油	<p>1 JAS表示品  2 1.8Lの瓶又はポリ容器入り  3 食油、3項の製品に同じ  4 納入時、賞味期限残14ヶ月以上とする</p>
1018	ハヤシルー	<p>1 業務用  2 SB又はハウスの製品とする  3 納入時、賞味期限残14ヶ月以上とする</p>

番 号	品 名	規 格
1019	ドレッシング 共通事項	1 JAS規格品 2 1L容器入り 3 乳化タイプ又は、セパレートタイプで、酸味・香り良好なもの 4 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする 5 QP・味の素・ミツカン・リケンの製品とする 6 種類は、その都度示す (1) 中華ドレッシング : 胡麻醤油味 (2) マリネドレッシング (3) 和風ドレッシング : ユズ入り醤油味 (4) 青じそドレッシング : ノンオイル (5) サウザンアイランド
1020	焼肉のタレ	1 醤油・香辛料・果物・にんにく・調味料等を調整したもの 2 中辛とする 3 業務用1.8Lポリ容器入り 4 納入時、賞味期限残18ヶ月以上とする 5 エバラ・オタフクの製品とする
1021	ごま和えの素	1 炒りごまを擦り潰し、鰹粉末・砂糖等旨味成分を混ぜ合わせたもの 2 1袋 500g程度入り 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする 4 三島食品・QPの製品とする
1022	カレー粉	1 強い芳香を有し、辛味良好で塊のないこと 2 400g入り 3 納入時、賞味期限残30ヶ月以上とする 4 SB・ハウスの製品とする
1023	カレールー	1 フレーク状のもの 2 1kg程度、ポリ袋入り 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする 4 ハウスのカレーフレークスペシャル・SBのディナーカレーフレークとする
1024	こしょう	1 辛味強力で、特有の香味を有するもの 2 微粉末で、乾燥良好なもの 3 300g程度のポリ袋入り 4 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする 5 SB・ハウスの製品とする
1025	グルタミン酸ソーダ(GS) (複化同等)	1 サラサラした白色柱状結晶粉末 2 乾燥良好で、純度99%以上 3 500g程度のポリ袋入り
1026	七味唐辛子	1 各種原料の配合良好で、特有の香味辛味を有するもの 2 乾燥良好なもの 3 300g程度のポリ袋入り 4 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする 5 SB・ハウスの製品とする

番 号	品 名	規 格
1027	洋辛子粉	1 辛味良好で、不快臭なく粉質良好なもの 2 300g程度のポリ袋入り 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする 4 SB・ハウスの製品とする
1028	わさび粉	1 微粉末にして、特有の色沢を有し、辛味・香味良好なもの 2 300g程度のポリ袋入り 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする 4 SB・ハウスの製品とする
1029	インスタント カレー	1 JAS規格品、中辛 2 特に示す場合の他、1袋180g程度のアルミ袋入り冷凍 品不可 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする 4 SB・ハウス・大塚食品製品とする
1030	卓上こしょう	1 こしょう、1・2項に同じSB又はハウス 2 1瓶の内容量20g程度のもの 3 納入時、賞味期限残30ヶ月以上とする
1031	卓上食塩	味塩で、1瓶の内容量110g程度のもの
1032	卓上醤油	1 JAS規格品、特級とする 2 350mlの容器入り 3 濃口・薄口・減塩等その都度指定する 4 納入時、賞味期限残14ヶ月以上とする
1033	卓上 ドレッシング	1 JAS規格品 2 1瓶 150ml～200ml 3 種類は、その都度指定する 4 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする
1034	卓上ソース	1 JAS規格品 2 300mlのポリ容器入り、蓋付、高さ16cm 3 ウスターソース 4 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする
1035	卓上 七味唐辛子	1 七味唐辛子を、内容量18g程度の瓶詰にしたもの 2 納入時、賞味期限残30ヶ月以上とする
1036	ふりかけ	1 乾燥・風味良好なもの 2 品種・包装等その都度示す 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1037	小袋ジャム類	1 JAS規格品 内容量：25g/袋 2 品種・包装等その都度示す 3 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする 4 チョコスプレッドもジャムに準ずる
1038	ポタージュの素	1 小麦粉・粉乳・コーンスターチ・食塩等を調合した粉末又 は、顆粒の調味料 2 完全防湿密封、1kg入り 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする

番 号	品 名	規 格
1039	酒 粕	1 新鮮で、白色又は淡黄色を呈し、特有の芳香を有するもの 2 変色・カビがなく、酸味・苦味等の異味異臭を有しないもの 3 板粕とする
1040	濃口醤油	1 特級・上級・標準とし、その都度指定する 2 本醸造又は、新式醸造とする 3 18L又は20L蛇口つき 4 表示事項 (1) 品名(醸造方式) (2) 現在料名 (3) 製造者(含む住所) (4) JAS規格品であるという証明書 5 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする 6 見本提出とし、官能検査を実施する
1041	牛丼の具	1 レトルトで冷凍品でないもの 2 吉野家牛丼の具同等品以上 3 業務用、1.5kgボイリングP入り 4 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1042	コンソメスープの素	1 1kg容器入り 2 チキンコンソメ 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1043	空揚げの粉	1 市販中級品 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1044	調理酒	1 1.8L入り、アルコール14%以上 2 納入時賞味期限残10ヶ月以上とする
1045	クッキングワイン	1 1.8L入り、アルコール10%以上、塩分1%以下 赤・白についてはその都度示す 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1046	タルタルソース	1 1kg容器入り 2 納入時、賞味期限残2ヶ月以上とする
1047	中華ベース	1 液体又はペースト状 2 種類は、その都度示す A：白湯、B：タンリャク、C：湯元 D：八宝菜、E：焼肉正油、F：酢豚 G：回鍋肉、H：干焼蝦仁、I：麻婆野菜の素 J：麻婆茄子の素、K：チンジャオロースの素 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上：八宝菜 4 納入時、賞味期限残8ヶ月以上：酢豚 味の素・ミツカン・理研・協和発酵の製品とする。 ただしHは味の素のみとする
1048	のり佃煮	1 市販中級品以上13gパック
1049	肉みそ	2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする

番 号	品 名	規 格
1050	お茶漬海苔	1 NET6g入り、4袋24g 2 永谷園とする
1051	インスタント 若芽スープ	1 粉末で、市販中級品3.2gパック 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1052	インスタント みそ汁	1 粉末で、市販中級品(赤)9gパック 2 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1053	ピーナッツ 和えの素	1 ピーナッツ・鰹エキス・砂糖等旨味成分を混ぜ合わせたもの 2 1袋500g程度入り 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする 4 三島食品・QPの製品とする
1054	肴の土手鍋味噌	業務用 調理味噌
1055	田楽みそ	市販中級中
1056	ゆずポン酢	1本 360ml
1057	薄口正油	1044に準ずる、JAS、特級1L入り
1058	オイスターソース	1ヶ 450g入り
1059	白湯ラーメンの たれ	1 中華味・フェイジャン・味の素・白湯ラーメンのたれ 2 レトルトの液状1kg入り 塩分添加 3 納入時、賞味期限残30ヶ月以上とする
1060	みそラーメンス ープ	1 赤みそ 1号缶 平和・エバラ 2 納入時、賞味期限残30ヶ月以上とする
1061	醤油ラーメンス ープ	1 1号缶 3.1kg 濃縮タイプ 平和・エバラ 2 納入時、賞味期限残30ヶ月以上とする
1062	ビーフシチュー の素	1 顆粒又はフレーク 2 ハウス又はSB製 業務用 3 納入時、賞味期限残16ヶ月以上とする
1063	袋入り餃子の外	1ヶ13ml ポリ袋入り(開封用切込目入り)
1064	パンプキンスー プの素	1 パンプキンポタージュの素 2 粉末 500gアルミパック 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1065	カレーピラフの 素	1 炊き込み用、アルミ気密性容器入、加圧・加熱殺菌 2 レトルトパウチ 1袋 1kg 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする
1066	五目釜飯の素	1 炊き込み用、アルミ気密性容器入、加圧・加熱殺菌 2 レトルトパウチ 1袋 1kg 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする
1067	あさりご飯の素	1 あさり・人参・ごぼう・油揚・こんにゃく入り 2 レトルトパウチ 1袋1kg、アルミ気密性容器入り、加圧・ 加熱殺菌 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする
1068	お好みソース	1 2.2kg ペットボトル入り 2 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする
1069	がらスープ	1 2号缶入り 塩分添加、860g 2 納入時、賞味期限残30ヶ月以上とする

番 号	品 名	規 格
1070	牛肉入りうどん スープ	1 牛肉・豚骨エキス等を使用したうどんスープ 2 レトルトパウチ 1袋 1kg 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上とする
1071	小袋ステーキソ ース	1 1袋 20g程度 2 日本食研又は大昌食品製 3 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする
1072	桜寿司の素	1 市販中級品、混ぜ込みよう、アルミ気密性容器入り、加 圧・加熱殺菌 2 レトルトパウチ 1袋 1kg 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする
1073	チャーハンの素	1 混ぜこみ用、アルミ気密性容器入り、加圧・加熱殺菌 2 レトルトパウチ 1袋 1kg 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする
1074	そうめんつゆ	1 2倍希釈 甘口タイプ 1本1.8L入り 2 納入時、賞味期限残16ヶ月以上とする
1075	冷麺スープ	1 業務用 ストレート甘口タイプ 2 1本1.8L入り 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする
1076	松茸ご飯の素	1 レトルトパウチ 1kg入り、炊き込み用、アルミ気密性容 器入り、加圧・加熱殺菌 2 松茸、ひら茸、人参、筍、こんにゃく、油揚げ入り 3 納入時、賞味期限残20ヶ月以上とする
1077	ほたて釜飯の素	1 ほたて、筍入り、炊きこみ用、アルミ気密性容器入り、加 圧・加熱殺菌 2 1kg、レトルトパウチ
1078	鯛ご飯の素	1kg、レトルトパウチ、炊き込み用、アルミ気密性容器入 り、加圧・加熱殺菌
1079	もぐり寿司の素	1 人参、黒豆、あなご、れんこん、高野豆腐、インゲン入り 2 混ぜこみ型、アルミ気密性容器入り、加圧・加熱殺菌
1080	チキンライスの 素	1 レトルトパウチ 2 混ぜこみ用、1袋1kg入り 3 アルミ気密性容器入り、加圧・加熱殺菌
1081	ワンカップ	1 清酒・上選 2 ライトカップ・180ml
1082	缶ビール(大)	1 500ml入り 2 アサヒスーパードライ又はキリンラガー
1083	濃縮うどんだし	1 1.8L入り、10倍希釈 2 おたふく、みつかん、創美
1084	タバスコ	1瓶60ml入り
1085	デリシャトピカ	業務用でフルーチェ同等品

番 号	品 名	規 格
1086	混ぜ込み用ふりかけ	1 ゆかり・わかめ・鮭菜飯等 2 業務用
1087	ソースカツ丼ソース	1個2.2kg入り
1088	和風おろしソース	太鼓おろし入り NET 2kg入り

1 1 漬物・佃煮類

番 号	品 名	規 格
1 1 0 1	共通事項	1 適 用 J A S ・ 食 品 添 加 物 等 の 基 準 に 基 づ く も の 2 材 料 新 鮮 で 、 品 質 良 好 菜 も の ( 冷 凍 品 除 く ) 3 品 質 ( 1 ) 固 有 の 色 沢 を 有 し 、 香 味 ・ 肉 質 ・ 形 状 ・ 調 整 が 良 好 な も の ( 2 ) 異 臭 ・ 腐 敗 ・ 変 質 等 が 認 め ら れ ない も の ( 3 ) 味 が 適 度 に 浸 透 し て い る も の ( 4 ) 清 汁 ・ 酒 粕 ・ み そ 等 な ど は 、 検 量 外 4 包 装 品 に あ っ て は 、 製 造 工 場 の 元 詰 で 、 賞 味 期 限 表 示 し た も の と す る ( 特 殊 な 製 品 除 く ) 5 納 入 時 、 賞 味 期 限 残 1 0 ヶ 月 以 上 と す る
1 1 0 2	白菜漬	1 白 菜 を 十 分 に 水 洗 い し 、 唐 辛 子 ・ 塩 等 を 加 え て 漬 け た も の 2 塩 味 ・ 辛 味 は 適 度 で 酸 味 な く 風 味 良 好 な も の
1 1 0 3	菜 漬	1 種 類 広 島 菜 ・ 辛 子 菜 ・ 水 菜 ・ 高 菜 ・ 野 沢 菜 等 と し 、 そ の 都 度 指 定 す る 2 そ の 他 、 白 菜 漬 に 準 ず る
1 1 0 4	茄子漬	1 米 ぬ か ・ 塩 ・ 唐 辛 子 を 加 え て 漬 け た も の 2 納 入 に 際 し て は 、 軽 く 米 ぬ か を 拭 い 去 っ て 計 量 す る
1 1 0 5	胡瓜漬	1 極 端 に 曲 が り の な い 胡 瓜 を 用 い る 2 そ の 他 、 茄 子 漬 に 準 ず る
1 1 0 6	沢庵漬	枝 割 れ 、 ま た 割 れ の な い 比 較 的 ま つ す ぐ な 大 根 を 用 い る
1 1 0 7	べったら漬	1 麴 に 漬 け た も の 2 沢 庵 漬 に 準 ず る
1 1 0 8	奈良漬	1 成 熟 良 好 な 身 の 厚 い 瓜 を 使 用 し た も の 2 味 が 良 く 浸 透 し 、 歯 切 れ が 良 く 、 適 度 の 硬 さ が あ る も の 3 そ の 他 、 茄 子 漬 に 準 ず る
1 1 0 9	らっきょう漬	1 食 酢 に 砂 糖 ・ 塩 を 加 え 漬 け 込 ん だ も の 2 人 工 甘 味 料 は 使 用 不 可 3 液 汁 は 、 量 目 外 と す る 4 1 ヶ 5 g 程 度
1 1 1 0	はりはり漬	1 沢 庵 漬 に 準 ず る 2 薄 切 り に し た 大 根 を 昆 布 、 生 姜 、 唐 辛 子 等 を 加 え て 漬 け 込 ん だ も の 3 内 容 物 が 液 に 浸 み る 程 度 で 計 量 す る
1 1 1 1	福神漬	1 蓮 根 ・ 大 根 ・ 茄 子 ・ し そ ・ 生 姜 等 を 砂 糖 ・ 醬 油 等 に 漬 け 込 ん だ も の 2 そ れ ぞ れ の 具 に 味 が 適 度 に 浸 透 し て い る も の 3 そ の 他 、 は り は り 漬 に 準 ず る

番 号	品 名	規 格
1 1 1 2	わさび漬	1 根・茎の部分を主として使用したもの 2 良質な粕を使用し、辛味が十分で汁気の少ないもの
1 1 1 3	朝鮮漬	白菜に、にんにく・唐辛子・キムチ・大根等を配合し、塩漬 けにしたもの
1 1 1 4	味噌漬	1 茄子・胡瓜・大根のいずれかを味噌に漬け込んだもの 2 味噌は、量目外とする
1 1 1 5	山菜漬	1 山ごぼう・三ツ葉・なめこ・しめじ・人参・菜の花等を適 度な塩漬けにしたもの 2 固形分800g、水分200g含めて1kgとする
1 1 1 6	もやしキムチ	1 良質な大豆モヤシを、キムチに漬けこんだもの 2 その他、はりはり漬けに準ずる
1 1 1 7	梅干し	1 シソで色付したもの 2 1ヶ10～15g程度で、塩漬けして陰干ししたもの 3 1kg入り、ぼり坪容器入り（蓋付）
1 1 1 8	山菜水煮 （山菜醤油）	1 わらび・人参・筍・ぜんまい等の水煮 2 固形分800g、水分200g、含めて1kgとする 3 醤油漬も同様
1 1 1 9	にんにく 醤油漬	1 粒揃いで傷がないもの 2 焼きにんにくは不可 3 納入時、賞味期限残4ヶ月以上とする
1 1 2 0	菜の花ごぼう	1 菜の花・ごぼう・人参・きくらげの浅漬 2 固形分800g、水分200g、含めて1kgとする
1 1 2 1	子持ち昆布	たらこをまぶした細切り昆布製品
1 1 2 2	するめ佃煮	刻みするめ製品
1 1 2 3	かぶ漬	1 1 0 2 に準ずる
1 1 2 4	胡瓜キムチ	1 1 0 1 ・ 1 1 1 3 に準ずる
1 1 2 5	キューちゃん漬	1 1 0 1 に準ずる
1 1 2 6	うり浅漬	1 1 0 2 に準ずる
1 1 2 7	しば漬	胡瓜・なす等のしそ風味漬
1 1 2 8	千切紅生姜	1 1 0 1 に準ずる
1 1 2 9	しその実昆布	しその実の香りのある佃煮昆布、細切り

1 2 瓶・缶詰類

番 号	品 名	規 格
1 2 0 1	共通事項	1 錆・汚れ・変形・膨張・漏れ等のないもの 2 表示等 (1) 表示は、食品缶詰の表示に関する公正競争規約（公正取引委員会告示第59号S43.9.2）に定めるところによる (2) 缶マークの他、品名・製造業者（輸入品については輸入業者）・内容量・添加物等表示したもの 3 納入時、賞味期限残2ヶ月以上とする ただし、飲料缶を除く。
1 2 0 2	赤貝味付 1号缶	1 赤貝むき身 2 JAS規格品 3 固形量 3120g
1 2 0 4	うずら缶 1号缶	1 1缶 200～240個入り 2 固形総量 1,620g 3 JAS規格品
1 2 0 5	蟹缶詰	1 「たらば蟹」の金線とする 2 C2号缶、固形量175g
1 2 0 6	貝柱味付 2号缶	1 たいら貝、貝柱 2 内容総量 210g程度 3 JAS規格品
1 2 0 7	ヤングコーン3号缶	1缶 20本程度
1 2 0 8	ぎんなん水煮缶	1 1缶 固形量 180g：7号缶 固形量 1,800g：1号缶 2 Mサイズ 69～82粒：7号缶 3 国産品
1 2 0 9	グリーンピース水 煮1号缶	1 豆粒均一、もどし豆又は新鮮豆、Sサイズ以上、適当な柔らかさを有しているもの 2 青緑色を呈し、液汁は清澄しているもの 3 固形総量 2kg以上 4 JAS規格品
1 2 1 0	鯨大和煮	1 ナガス鯨、マッコウ鯨 2 170g程度の缶入り
1 2 1 1	鮭水煮	1 紅鮭 2 内容総量 220g程度 3 2号缶以上
1 2 1 2	鯖味付	1 内容量 220g程度 2 JAS規格品 3 2号缶以上
1 2 1 3	鯖水煮	
1 2 1 4	鯖味噌煮6号缶	内容総量 210g以上
1 2 1 5	鯖照煮角5号缶	1缶 100g程度
1 2 1 6	鯖フレーク5号缶	1缶 280g程度

番 号	品 名	規 格
1 2 1 7	さんま蒲焼缶	1 固形量 85 g以上：角5A缶 1, 400 g以上：1号缶 2 内容量 100 g以上：角5A缶 1, 800 g以上：1号缶 3 極洋、ホテイ、宝幸
1 2 1 8	スイートコーン	1 とうもろこし、クリームスタイル 2 内容量 450 g以上 3 4号缶 4 JAS規格品
1 2 1 9	筍水煮	1 等級A、サイズM又はL 2 形状は、「ホール」 3 国内産とし、11kg缶入りとする 4 納入時、賞味期限残14ヶ月以上とする
1 2 2 0	なめこ水煮	1 Mサイズ 2 内容量 400 g、固形量200 g以上
1 2 2 1	はじかみ	1 Mサイズ 2 固形量 65 g以上
1 2 2 2	ふき煮	1 M以上、皮なし、茹でたもの 2 11kg缶入り
1 2 2 3	まぐろ油漬 1号缶	1 業務用チャック、T2K缶 2 内容量 1, 700 g程度のもの
1 2 2 4	杏仁フルーツサ ラダ	1 1号缶入り 2 固形量 1950 g
1 2 2 5	みかん缶詰 1号缶	1 内容量 3.1kg、固形総量 1.7kg以上 2 M以上 3 JAS規格品
1 2 2 6	みかん缶 5号缶	1 内容量 312 g、固形総量 175 g以上 2 M以上 3 JAS規格品
1 2 2 7	マッシュルーム 水煮缶	1 スライスしたもの 2 固形量 450 g以上
1 2 2 8	味付メンマ	1 特有の風味を持ち、カビ・変色・変質のない支那竹を味付 けたもの 2 業務用、スライスしたもの 3 内容量 1kg（固形量 800 g以上）
1 2 2 9	パインアップル 1号缶	1 輪切り 2 内容量 3kg、固形総量 1.7kg以上
1 2 3 0	白桃缶 4号缶	1 白桃の皮を剥ぎ、2つ割りにしたもの 2 内容量 425 g、固形量 250 g以上
1 2 3 1	チェリー缶4号缶	Mサイズ、枝付き
1 2 3 2	トマトケチャップ 1号丸缶	1 トマトに香辛料、食塩、砂糖、酢等を使用し加工したもの 2 内容量 3.3kg以上 3 JAS規格品 4 トマトケチャップ1号の無いときは3kg以上のレトルト可

番 号	品 名	規 格
1 2 3 3	焼とり缶	1 内容量 100g、固形総量 75g以上 2 JAS規格品
1 2 3 4	焼肉缶	1 牛肉、マトン、鯨肉同等品とし、その都度指定する 2 固形量 55g以上
1 2 3 5	山菜味付缶	1 わらび・ぜんまい・たけのこ・山ごぼう・せり等を塩茹し、適当の大きさに刻み込んだもの 2 5kg以上
1 2 3 6	スパゲティーマイトソースの素 1号丸缶	1 牛肉、豚肉、玉ねぎ、小麦粉等に調味料を加えて加熱し、適度に煮込んだもの 2 内容量 3kg以上
1 2 3 7	オレンジドリンク (缶入り)	1 果実(汁)30%以上 2 内容量 250g以上 3 納品時、賞味期限残10ヶ月以上
1 2 3 8	コーヒー缶	1 ミルク入りコーヒー飲料 2 内容量 250g以上 3 納入時、賞味期限残10ヶ月以上
1 2 3 9	ピーチネクター (缶入り)	1 果実(汁)30%以上 2 内容量 250g以上 3 納品時、賞味期限残10ヶ月以上
1 2 4 0	なめ茸茶漬缶	1 えのき茸を醤油・砂糖・塩等で、味付けしたもの 2 1缶 3.3kg入り、固形量80%
1 2 4 1	お茶 (缶入り)	1 340g～350g 2 緑茶
1 2 4 2	豆板醤	1 市販中級品以上 2 内容量は、90g・500g・1kgとし、その都度指定する 3 納入時、賞味期限残24ヶ月以上
1 2 4 3	ホールコーン缶	1 ホールカーネル1号バキューム缶 2 固形量：1930g
1 2 4 4	ホワイト アスパラ缶	1 4号缶 固形量：285g 2 Mサイズ12～18本入り
1 2 4 5	黄桃4号缶	固形量：240g
1 2 4 6	栗甘露煮	びん入り 固形量：650g
1 2 4 7	ファイブミニ	1 NET 100＝市販品 2 空容器回収及び回収用ポリ袋添付のこと
1 2 4 8	みつ豆缶 (M2号)	1 プルトップ 2 いなば又は宝幸水産
1 2 4 9	パイミン (T2号)	1 プルトップ 2 NET195g、固形量115g、パイン・みかん入り
1 2 5 0	野菜ジュース	1 缶入り、NET190g 2 伊藤園充実野菜又はカゴメの野菜生活

13 部外委託

番 号	品 名	規 格
1301	朝 食	1 主食 精米170gを炊飯 2 副食 (1) みそ汁 (2) 漬物 (3) その他 味付け糊・佃煮・牛乳等3品以上を基準とする 3 副食は、栄養のバランスに留意して組み合わせる
1302	昼 食	1 主食 精米190gを炊飯 2 副食 (1) みそ汁 (吸い物) (2) 漬物 (3) その他、肉・魚・野菜等を調理したもの、2～3品以上を基準とする 3 副食は、栄養のバランスに留意して組み合わせる
1303	夕 食	昼食規格に準ずる