

糧食品標準規格書

陸上自衛隊高知駐屯地

令和5年4月1日施行

目次

総則等

1	一般事項	2
2	規格書使用上の注意事項	2
3	見本提出	2
4	納入要領	2
5	納入時の検査	2
6	一般共通規格	3
7	その他	4
(1)	穀物類及び同加工品	13
(2)	芋類及び同加工品	18
(3)	豆類及び同加工品	20
(4)	種実類及び同加工品	24
(5)	野菜類及び同加工品	26
(6)	果実類及び同加工品	37
(7)	海藻類及び同加工品	41
(8)	魚介類及び同加工品	43
(9)	獣鳥肉類及び同加工品	53
(10)	卵類及び同加工品	59
(11)	乳類及び同加工品	61
(12)	油脂類及び同加工品	64
(13)	嗜好飲料類及びその他嗜好品	66
(14)	調味料類	68

総 則

1 一般事項

本規格書は、陸上自衛隊高知駐屯地において調達する糧食品について適用する。

2 規格書使用上の注意事項

- (1) 糧食品の入札（見積）案内書及び入札時使用する番号は、本規格書の規格番号とする。
- (2) 本規格書又は、入札（見積）案内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、完全に表現しえ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。

3 見本提出

- (1) 官側は、購入要求にあたり、品質、調理、配食上の適否等を審査する為、特に指定して見本の提出を求めることができる。
見本提出を要する品名については、入札（見積）案内書で示す。
- (3) 提出された見本が検査の結果、官側において不適格（不合格）であると判定された場合又は、見本提出があるにもかかわらず、見本を提出しない場合は当該品目の入札は無効とする。
- (4) 提出を求めた見本中、落札したものについては官側でこれを保管し、その他はただちに官側でこれを処分する。
- (5) 見本提出は特に示された場合を除き、当日の午後13時00分までに提出するものとする。
- (6) 肉類の見本提出については別紙第1の書類とともに、当日の午後13時00分までに提出するものとする。

4 納入要領

- (1) 納入場所は、高知駐屯地検収室とする又、特に指定する場合は別に示す。
- (2) 納入時間は、下記に示す時間を原則とし、特定品目については、その都度時間を指示する。

又、緊急・天災等によりやむを得ない場合は、別に指定する時間とする。

ア 生鮮品 午前8時00分から午前10時00分まで

イ 耐久品 午前8時00分から午後15時00分まで

但し、午前11時00分から午後13時00分までの間は除く。

- (3) 納入時には、必ず納品書と内訳書を提出すること。
- (4) 都合により、指定時間までに納入できない場合、又は納入品目、数量に不備の生じる場合は事前に会計隊又は、糧食班に連絡するものとする。
- (5) 宅配便により納入する業者については、納入時間を会計隊から別途調整する。

5 納入時の検査

- (1) 納入業者は、納品前に高知駐屯地内衛生科において衛生検査を受けたのち、糧食班（検）に納品する。

(2) 業者は官側（食品衛生管理官）へ別紙第2の書類とともに検査に必要な検体を自ら提出する。

（保存食）

ア 別紙については、食品衛生管理官に提出し検印受領後、糧食班に提出する。

イ 通常、納入数量に対し個数指定の物については、1個

ウ 重量指定の物については、50g程度

エ 弁当については、2個（検食用として1個、保存用として1個）

オ 以下の食品については納品時、書類を提出した場合に限り保存食の提供を必要としない。（別紙には必ずロット番号を記入のこと）

米、乳類、缶詰類、調味料類、加工食品

カ 以下の食品については納品時、書類と保存食を併せて提出する。

農産物、畜産物（卵を含む）、水産物

(3) 衛生検査は官能検査等を実施し、衛生危害発生のおそれがないものを「合格」とする。

(4) 受領検査は主として品質・規格・数量について検査する。

ア 衛生検査又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受ける。

イ 衛生検査又は受領検査の適否について、疑義を生じた場合は、官側（食品衛生管理官・契約担当官・糧食班長等）と業者において協議し、迅速・的確に処理するものとする。

6 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ものとする。

(2) 「同程度」のものと規定されているもので、それに該当するものは、入札前に見本成分表（分析表）等を契約担当官に提示し、承認を受けるものとする。

(3) 「銘柄指定」されているもので、他の同程度の銘柄品の納入を希望する場合は前項の手続きによるものとする。

(4) 食品衛生法（省）令・PL法に適合したものでなければならない。

食品等の取扱いは、清潔で衛生的に行われなければならない（調理・貯蔵・運搬陳列）

(5) 表示

食品表示制度に基づくものとする。

① 品名 ② 原材料名 ③ 内容量 ④ 品質保存期限又は賞味期限
⑤ 保存方法 ⑥ 製造者及び住所 ⑦ 原産国

(6) 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されていること。

(7) 「耐久」で発注の品物については、品質保持期限を3ヶ月以上残すものとする。

(8) 米・強化精麦・味噌・醤油・調理加工品等指定のものについては入札時、日本食品標準成分表及び食品構成成分表を提出する。

(9) 缶詰

ア 錆、変形、膨張、ピンホールなく密封完全なもの。

イ 缶の内面、又は表面のメッキが剥がれていないもの。

ウ 製品規格は、国内産はJAS表示品を原則とするただし、それ以外はJASに準じた品質とし、別に示す。

- エ 品質保持期限を18ヶ月以上とする。
- (10) 冷凍食品
 - ア 国産のものは冷凍食品協会の定める認定証マーク付とする。
 - イ 冷凍焼けのないもの。
 - ウ 再冷凍品は不可
 - エ 輸入ものの豆菜類、野菜類については1Kg袋又は500g袋入とする。
- (11) 調理加工品
 - ア 冷凍品は、冷凍食品の規格に準ずる。
 - イ 品名、内容量については、その都度示す。
 - ウ 日本食品標準成分表、原材料名、構成比を呈示
- (12) 「規格書に準ずる」については、この一般共通規格書を適用するものとする。

7 その他

規格に疑義のある場合は、契約担当官又は糧食班に事前に連絡を行うものとする。

獣鳥肉類の見本の提出要領について

- 1 見本提出時、下記の様式書類を提出

記

入札用獣鳥肉類原産国一覧表

業 者 名

納入年月日

番 号	品 名	原 産 国
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		

- 2 国産については見本提出時、出荷証明書等、国産とわかるものを提出
- 3 見本及び提出書類は、入札当日の1030までに提出（時間厳守）

食品衛生検査官印

--

野菜類納入内訳表

業 者 名

納入年月日

品 名	生 産 地	仕入れ市場	

1年保存

(A4縦仕様)

※ 外国産輸入品（野菜類）は、生産地に原産国を国産品については産地の記載をお願いします

食品衛生検査官印

--

魚介類及び肉類納入内訳表

業 者 名

納入年月日

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

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

1年保存

(A4縦仕様)

食品衛生検査官印

--

豆腐類内容証明書

業 者 名

納入年月日

品 名		
原材料名		
内 容 量		
賞味期限		
保存方法		
製造業者	名 称	
	所 在 地	

遺伝子組換大豆の使用不可

品 名		
原材料名		
内 容 量		
賞味期限		
保存方法		
製造業者	名 称	
	所 在 地	

遺伝子組換大豆の使用不可

1年保存

食品衛生検査官印

缶詰類・原材料元詰品及び冷凍食品内訳表

業 者 名

納入年月日

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

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

1年保存

(A 4 縦仕様)

食品衛生検査官印

--

乳類・加工食品及び調味料内訳表

業者名

納入年月日

品名		
仕入元	名称	
	所在地	
生産業者	名称	
	所在地	
加工業者	名称	
	所在地	
ロット	番号	
	年月日	
仕入年月日		

品名		
仕入元	名称	
	所在地	
生産業者	名称	
	所在地	
加工業者	名称	
	所在地	
ロット	番号	
	年月日	
仕入年月日		

1年保存

(A4縦仕様)

精米業者納入時における提出書類について

- 1 米穀業者とう精記録（付紙）
- 2 品質証明書
記載事項
（産地）・（年産）・（銘柄）・（区分）・（取引期間）・（取引先）・
（契約数量）
- 3 玄米仕入先の確認書
契約相手が玄米を購入した時の集荷業者等の仕入れ先が発行するもの。
- 4 とう精台帳
契約業者若しくは、とう精業者が管理する義務付けられた帳票又はその写し
- 5 精米品質検査書
契約相手方若しくは、契約相手方が委託した、とう精業者が発行する納入精米
の検査書結果（検査者名・検査企業名記載）を証明するもの。

米 穀 業 者 と う 精 記 録

とう精年月日 :

とう精業者 :

銘柄 (産地) :

等 級 :

運 搬 業 者 :

米穀納入日 :

会 社 名	
代表者名 印	

1年保存

分類 番号	1	穀物類及び同加工品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	内地精米		
2	もち米		
3	十六穀米		
4	強化精麦		
5	そば米		
6	小麦粉		
7	天ぷら粉		
8	唐揚げ粉		
9	フライミックス		
10	パン粉		
11	切り麩		
12	花麩		
13	渦巻き麩		
14	マカロニ		
15	冷凍麺スパゲティ		
16	パスタ		
17	ビーフン		
18	そうめん		
19	冷凍うどん		
20	中華麺冷凍		
21	冷麺用中華麺冷凍		
22	焼きそば用中華麺		
23	冷凍日本そば		
24	白玉餅		
25	カラフルボール		
26	煮込み餅		
27	パン		
28	おにぎり		
29	弁当類		
30	おかゆ		
31	クルトン		
32	即席麺		
33	ナン		
34	皿うどん用揚げ麺		
35	調理済焼きそば		
36	フルーツグラノーラ		
37	ホットケーキミックス		
38	冷凍パン		
39	いなり寿司		
40			

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	内地精米	<ol style="list-style-type: none"> 1 農産物規格規程に基づく水稻うるち玄米2等級以上を完全精米したもの 2 当該穀米年度高知県産の「コシヒカリ」又は「ヒノヒカリ」及びその同等品とする 3 どう精工場元詰品 4 精米年月日は納入前1週間以内のもの 5 10月以降は新米とする 	等級2等級別紙第3に基づき書類を提出(10Kgポリ袋で15段積み可能なもの)
2	もち米	<ol style="list-style-type: none"> 1 農産物規格規程に基づく水稻もち玄米を完全精米したもの 2 農産物規格規程2等級以上とする 3 10月以降は新米とする 	ビニール袋又は、クラフト・紙袋
3	十六穀米	<ol style="list-style-type: none"> 1 モチキビ・モチアワ・黒豆・黄大豆・ひえ・小豆・もち黒米・もち赤米・発芽玄米・もち玄米・丸麦・発芽押麦・もち麦・青大豆・ハト麦・とうもろこし入り 2 粒形は富肥よく、粒揃いで品種固定の形をしているもの 3 納入時賞味期限を6ヶ月以上残すもの 	500g/袋
4	強化精麦	<ol style="list-style-type: none"> 1 特選米粒麦 栄養改善法に基づく特殊栄養食品の表示項 2 栄養改善法に基づく特殊栄養食品の表示項目、量目及び種類表示 3 ビタミンB1、添加食品100g中1.5mg以上強化していること 4 検査証表示すること 5 納入時賞味期限を6ヶ月以上残すもの 	1Kg/袋
5	そば米	<ol style="list-style-type: none"> 1 フリーズドライパック 2 冷蔵(味心程度) 	300g/袋
6	小麦粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 薄力粉1級品 2 日本製粉・日清製粉 程度 	1Kg/袋
7	天ぷら粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 小麦粉・でん粉・植物性たん白・全卵粉・ベーキングパウダー等含む 2 日本製粉・日清製粉 程度 	1Kg/袋
8	唐揚げ粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 小麦粉・食塩・香辛料・ブドウ糖等含む 2 日清製粉・昭和 程度 3 醤油味 	1Kg/袋
9	結着バター	でん粉・食塩・砂糖・卵粉末等を含む	1Kg/袋
10	パン粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 乾燥良好なソフトカラーパン粉(オレンジ)で風味良好なもの 2 粉子一様、変質のないもの 3 納入時、賞味期限6ヶ月以上残すもの 	1Kgナイロン袋
11	切り麩	<ol style="list-style-type: none"> 1 乾燥良好にして、割れなく、丸切形、厚さ1cm位に切ったもの 2 納入時、賞味期限を6ヶ月以上残すもの 	防湿包装 (500g)

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
12	花 麩	1 乾燥良好でくだけの無いもの 2 使用着色料については、食品衛生法に基づいて表示 3 小花麩	防湿包装 (25g)
13	渦巻き麩	1 荘内、乾燥良好でくだけの無いもの 2 花麩の規格に準ずる 3 納入時、賞味期限を6ヶ月以上残すもの	防湿包装 (500g)
14	マカロニ	1 デュラムセモリナ100% 2 形状はループを基準とし、それ以外はその都度示す 3 日本製粉、日清製粉 4 納入時、賞味期限6ヶ月以上残すもの	JAS合格品
15	冷凍麺 スパゲティ	1 デュラムセモリナ100% 2 1玉200g 3 四国日清	
16	パスタ	1 デュラムセモリナ100% 2 太さ1.7mm 3 日本製粉、日清製粉 4 納入時、賞味期限6ヶ月以上残すもの	JAS合格品 1Kg袋
17	ビーフン	1 うるち米100% 2 長さ15~20cmにカットしたもの 3 ケンミン程度 4 納入時、賞味期限6ヶ月以上残すもの	1Kg/袋
18	そうめん	1 中力小麦粉1等品を使用したもの 2 JAS規格表示又は手延べそうめん類 3 品質表示基準により表示したもの 4 半田そうめん 同等品	300g/袋
19	冷凍うどん	1 1玉200g 2 カトキチ、味の素程度	
20	中華麺冷凍	種 類 規 格 1 中華麺冷凍 1玉 200g(ウェーブ) 2 チャンボン麺冷凍 1玉 200g 3 ストレート切刀#20 1玉 180g(カトキチ)程度	
21	冷麺用中華 麺冷凍	1 1玉 200g	セイロ又は個包装
22	焼きそば用 中華麺	1 学校給食用焼きそば用の中華麺 2 冷凍 3 日東ベスト	1Kg/袋
23	冷凍 日本そば	1 そうめんの規格に準ずる 2 小麦粉とそば粉の割合は特に示さない場合は 5 : 5 (冷凍日本そば200g)	
24	白玉餅	1 1個10g程度 2 冷凍	1Kg/袋

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
25	カラフルボール	1 上新粉42.7%使用 2 1個10g程度 3 冷凍	500g/袋
26	煮込み餅	1 1個20g程度 2 耐熱性餅 3 冷凍	
27	パン	1 契約購入は見本又はその都度指示するものとする 2 見本提出時、各品目に、品名、量、単価を表示 3 良質強力粉を使用し、焼き上がり風味良好なもの 4 検食用1個含む (1) 菓子パン 原則として午前8時00分から10時00分の間を納品時間とする (2) 調理パン ア 納品時間は菓子パンに準ずる イ 季節を問わず常温(25℃以下)で保存管理できるものに限定する 5 かび・異味・異臭・異物のない市販品 6 製造年月日と納品日が同一のものを原則とする	商品名及び原材料名表示 製造年月日又は賞味期限明記 ポリ袋包装
28	おにぎり	1 消費期限を明記し、温度10℃以下で管理し、運搬時も同様に管理すること 2 おにぎりの海苔はフィルムで仕切ったもの 3 検食、保存食を含む(各1個) 4 内容品(芯)はその都度示す 5 栄養価を見本提出時に提出 6 原則として午前5時40分納入厳守	1個90～100g
29	弁当類	1 弁当及び惣菜の衛生規範 厚生労働省環境衛生食品衛生課長通知に基づくもの 2 仕様書のとおり 3 検食1個、保存食1個 4 注意事項 (1) 生物の使用不可(生野菜の使用も不可) (2) 消費期限を表示(納入時間より2時間) (3) 食中毒の恐れのないように食品の選定には充分吟味し衛生的に細心の注意を払う (4) 細部内容及び栄養価を見本時に提出(栄養価、エネルギー、タンパク質、脂質、塩分、食物繊維)	平成7年10月12日 食品第188号 食品第211号 第119号
30	おかゆ	1 白がゆ 2 味の素 3 納入時、賞味期限1年以上残すもの	280gレトルトパウチ
31	クルトン	市販同等品	容量についてはその都度示す
32	即席麺	1 種類 (1) 即席中華麺 (2) 即席和風麺 (3) 即席欧風麺	共通規格 購入要求書参照
33	ナン	1 1個100g程度 2 冷凍	個包装

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
34	皿うどん用 揚げ麺	1 1個60g 2 丸型・細麺	
35	調理済 焼きそば	1 塩味又はソース味 2 肉野菜入り調理済み冷凍品 3 日東ベスト程度	1kg/袋
36	フルーツグラ ノーラ	麦・玄米・とうもろこし等を主とし、ドライフルーツが入っ たもの	
37	ホットケーキ ミックス	森永程度	1Kg/袋
38	冷凍パン	1 1袋10個入りテーブルマーク 2 種類、大きさはその都度示す	
39	いなり寿司	480g/パック 冷凍12個入り	

分類 番号	2	芋 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	馬鈴薯		
2	甘藷		
3	里芋		
4	長芋		
5	でん粉		
6	春雨		
7	こんにゃく類		
8	フライドポテト		
9	大学芋		
10	スイートポテト		
11	ポテトサラダ		
12	(冷) コロッケ		
13	とろろ芋		
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	馬鈴薯	1 市場規格「優」L (1個110g~170g程度) 2 種類 (1)メークイン (2)男爵 3 発芽していないもの 4 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの 5 乾燥を十分にして玉揃いをよくする 6 皮むけのないもの	
2	甘薯	1 1本350~400g程度(2Lサイズ) 2 品種「金時」 3 傷なく、発芽していないもの 4 ひげ根、茎を除去したもの	
3	里芋	1 サイズS(20~30g) 2 水洗い、皮むきしたもの 3 冷凍の場合は冷凍食品の規格に準ずる	
4	長芋	1 1本400g以上のもの 2 折損、割れ、曲りのないもの 3 水洗いし、毛根を取り除く水きりは十分に 首は、1.5cmのところを切る 4 品種固有の形状、光沢を有しているもの	1 ダンボール箱 (入り目5%含む) 2 充填物は木屑を使用
5	でん粉	1 農産物規格合格品 2 じゃが芋精製でん粉	1Kg/袋
6	春雨	1 馬鈴薯でん粉又は甘薯でん粉を原料とした白色で 光沢良好なもの(緑豆はるさめ不可) 2 水に浸した時、弾力のあるもの 3 長さ10~20cmにカットしたもの(Uカット不可)	国産 1Kg/袋
7	こんにゃく類	1 弾力があり、異物の混入のないもの 2 あく味、異臭のなく新鮮なもの 3 防腐剤・漂白剤を使用していないもの 4 種類 こんにゃく 1枚250g程度 糸こんにゃく 紐状 つきこんにゃく 5cm程度についているもの 一口こんにゃく 穴あき3cm程度 刺身こんにゃく 市販程度1kg入り種類はその都 度示す くじらこんにゃく 市販程度1kg入り こんにゃく加工品 梅ふぶき しらたき	国産
8	フライドポテト	1 クrinkル、ナチュラルカット、ストレート、シュースト リングポテトの種類については、その都度示す 2 冷凍	1Kg袋
9	大学芋	1 素揚げポテトをアメでからめたもの 2 冷凍	
10	スイートポテト	1 1個45g 2 冷凍	
11	ポテトサラダ	1 1Kgメーカー元詰め 2 種類はその都度示す 3 賞味期限1週間以上残すもの	1Kg/袋
12	(冷)コロッケ	1 1個60g 2 中身:馬鈴薯60%以上配合しているもの 3 国内自社工場で製造したもの	
13	とろろ芋	1 国産大和芋・長芋使用、冷凍、粘りが強いもの 2 耐久品は、賞味期限6か月以上残すもの	1Kg/袋

分類 番号	3	豆 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	味噌	41	
2	もろみ	42	
3	パウチ味噌汁	43	
4	豆腐	44	
5	ミニ奴	45	
6	サイコロ高野	46	
7	絞り豆腐	47	
8	厚揚げ	48	
9	油揚げ	49	
10	きざみ油揚げ	50	
11	味付油揚げ	51	
12	寿司揚げ	52	
13	がんもどき	53	
14	焼き豆腐	54	
15	納豆	55	
16	卵豆腐	56	
17	胡麻豆腐	57	
18	節分豆	58	
19	大豆水煮	59	
20	小豆	60	
21	そら豆	61	
22	卵の花	62	
23	豆乳	63	
24	あん	64	
25	うぐいす豆	65	
26	黒豆	66	
27	金時豆	67	
28	しょうゆ豆	68	
29	ガルバンゾひよこ豆	69	
30	餅入り巾着	70	
31	レッドキドニービーンズ	71	
32	ビーンズピューレー	72	
33	クッキングビーンズミックス	73	
34	あずき(ゆで)	74	
35	揚げだし豆腐	75	
36		76	
37		77	
38		78	
39		79	
40		80	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	味噌	1 米、大豆、食塩を主原料とするもの 3 賞味期限4ヶ月以上あるもの 4 公共機関の証明書又は、自社証明書を提出 (原料明記) (1ヶ月以内のもの) 水分 50%以上 脂肪 2~5% PH 5.0±0.2 5 銘柄・製造業者名・容量等を表示 6 種類 規格 容量 ソフト赤だし 塩分10%程度・だし入 1kg 中味噌 塩分10%程度 20kg 白味噌 塩分5%程度 1kg	メーカー元詰
2	もろみ	1 市販中級品 2 熟成・風味良好品	500g/袋
3	パウチ味噌汁	1 簡易カップ入り、マドラー付き 2 中味噌味 3 種類 内容量 A 18g B 27g 豚汁 4 納入時、賞味期限6ヶ月以上残すもの	
4	豆腐	1 1丁320~400gとし、個別包装された一般市販品とする 2 異味、異臭なく破損していないもの 種類は都度示す 3 容器は水漏れしない衛生的なものとし、型崩れが起こらないようにしたもの 4 製造年月日と納品日が同一のものを原則とする 5 納入時、消費期限4日以上残すもの	個包装
5	ミニ奴	1 1個120g 2 異味、異臭なく破損していないもの 3 容器は水漏れしない衛生的なものとし、型崩れが起こらないようにしたもの 4 納入時、消費期限5日以上残すもの	個包装
6	サイコロ高野	1 JAS合格品とする 2 変色、欠損、ひび割れのないもの 3 1cmサイコロカット 4 納入時、消費期限6ヶ月以上残すもの	防湿包装 (500g梱包)
7	絞り豆腐	1 木綿豆腐を圧搾水切りしたもの(水分40%減) 2 異味異臭のないもの	
8	厚揚げ	1 良質の植物油で揚げたもの 2 異味異臭、くずれのないもの 3 厚さ2~3cmの長方体とする 4 製造年月日と納品日が同一のものを原則とする 5 納入時、消費期限3日以上残すもの	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
9	油揚げ	<ol style="list-style-type: none"> 1 良質の植物油で揚げたもの 2 異味異臭・くずれ・やぶれの無いもの 3 1枚40g～50gを標準とし、ビニール袋等で包装されたもの(納品時、ビニール袋のみの場合は二重袋とする) 4 製造年月日と納品日が同一のものを原則とする 5 納入時、消費期限3日以上残すもの 	
10	きざみ油揚げ	<ol style="list-style-type: none"> 1 油揚げを乾燥したもの(ドライフーズ) 2 幅1cm以内、長さ1.5cm程度 	防湿包装 1kg袋
11	味付油揚げ	<ol style="list-style-type: none"> 1 寿司揚げに味を付けたもの 2 7～8cm角程度 	
12	寿司揚げ	<ol style="list-style-type: none"> 1 油揚げの規格に準ずる 2 7～8cm角程度 	
13	がんもどき	<ol style="list-style-type: none"> 1 良質の植物油で揚げたもの 2 山芋・牛蒡・人参・昆布・胡麻等のうち3種類以上混入したもの 3 1個 15g程度 4 冷凍 	50個入り(750g袋)
14	焼き豆腐	<ol style="list-style-type: none"> 1 1丁350～400gとし、個別包装された一般市販品とする 2 木綿豆腐を圧搾水切りした後、焼き上げたもの 3 均一に焼けており、異味異臭、くずれの無いもの 4 原料豆腐は、当日製造したもの 5 製造年月日と納品日が同一のものを原則とする 6 納入時、消費期限3日以上残すもの 	個包装
15	納豆	<ol style="list-style-type: none"> 1 発酵良好の糸引納豆 2 たれ、からし付 3 種類は指定により極小粒 	30gカップ
16	卵豆腐	<ol style="list-style-type: none"> 1 1ヶ120g タレ付き 2 異味、異臭なく破損していないもの 3 容器は底部に爪のある取り出しやすいもので、水漏れしない衛生的なものとし、型崩れが起こらないようにしたもの 4 納入時、消費期限5日以上残すもの 	個包装
17	胡麻豆腐	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個50g 2 異味、異臭なく破損していないもの 3 容器は底部に爪のある取り出しやすいもので、水漏れしない衛生的なものとし、型崩れが起こらないようにしたもの 4 GFC程度 	個包装
18	節分豆	<ol style="list-style-type: none"> 1 大豆を煎ったもの 2 25g程度 	小袋
19	大豆水煮	<ol style="list-style-type: none"> 1 国産 2 500g 3 芯まで軟化し、腹切れのないこと 	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
20	小豆	1 農林規格規定2等合格品又は同等品 2 当年度又は前年度産のもの	
21	そら豆	市場規格:「優」 M	
22	卵の花	異味(酸味)・異臭不可	
23	豆乳	1 大豆固形分 2%以上 2 味はその都度示す 3 ストロー付き 4 調理用は、1Lパック	JAS規格品 (200ml)
24	あん	1 原料:小豆 2 種類:(1)粒あん (2)こしあん 3 加熱殺菌済	メーカー元詰 500g又は1Kg真空詰
25	うぐいす豆	1 うす味 2 煮崩れなし 3 加工済食品	500g又は1Kg
26	黒豆	1 うす味 2 煮崩れなし 3 加工済食品	500g又は1Kg
27	金時豆	1 乾燥良好、虫くいのないもの 2 粒の揃ったもの	500g又は1Kg
28	しょうゆ豆	1 そら豆を煎って砂糖醤油につけたもの 2 煮崩れなし 3 加工済食品	
29	ガルバンゾ ひよこ豆	1 ゆで1Kg入り 2 原材料:ガルバンゾー、食塩 3 キューピー程度	1Kg袋
30	餅入り巾着	1 餅入り 30g 2 冷凍	
31	レッドキドニー ビーンズ	1 ゆで1Kg入り 2 原材料:レッドキドニー、食塩 3 キューピー程度	1Kg袋
32	ビーンズ ピューレー	1 冷凍 2 キューピー程度 3 種類についてはその都度示す	1Kg袋
33	クッキング ビーンズ ミックス	1 ゆで1Kg入り 2 原材料:ガルバンゾー、マローファットピース、 レッドキドニー、食塩 3 キューピー程度	1Kg袋
34	あずき(ゆで)	粒のつぶれていないもの	500g/袋
35	揚げだし豆腐	冷凍、1個40g 不二製油	

分類 番号	4	種 実 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	カシューナッツ		
2	ぎんなん7号缶		
3	白胡麻		
4	黒胡麻		
5	松の実		
6	むき栗		
7	スライスアーモンド		
8	ピーナッツバター		
9	くるみ		
10	練りごま		
11	ピーナッツ		
12	白ごま(すり)		
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
1	カシュー ナッツ	1 市販中級品 2 くだけないもの 乾燥良好なもの	500g/袋
2	ぎんなん 7号缶	内容量290g・固形量180g	サイズ M
3	白胡麻	1 乾燥良好な煎りごまと、夾雑物がなく、熟成齊一な もの 2 着色不可	1Kg/袋
4	黒胡麻	「白胡麻」の規格に準ずる	1Kg/袋
5	松の実	1 乾燥良好なもの 2 粒ぞろい	
6	むき栗	1 冷凍 2 1/4カット	500g/袋
7	スライス アーモンド	1 市販品 乾燥品 2 メーカー元詰め	500g又は1Kg/袋
8	ピーナッツ バター	市販中級品	300g/瓶
9	くるみ	1 製菓子用 2 市販中級品(殻ナシ生)	500g又は1Kg/袋
10	練りごま	市販中級品	300g
11	ピーナッツ	薄皮のついていないもの	
12	白ごま(すり)	すりごま	1Kg/袋

分類 番号	5	野 菜 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	あさつき	41	プチトマト
2	グリーンアスパラ	42	茄子
3	さやいんげん	43	菜の花
4	冷凍さやいんげん	44	にら
5	うど	45	人参
6	冷凍むき枝豆	46	にんにく
7	冷凍きぬさや	47	スライスにんにく
8	さやえんどう	48	にんにくの茎
9	えんどうまめ	49	白葱
10	うらごしグリーンピース	50	青葱
11	オクラ	51	白菜
12	かぶ（白色）	52	パセリ
13	かぼちゃ	53	ピーマン
14	カリフラワー	54	黄ピーマン
15	干びょう	55	レッドピーマン
16	キャベツ・グリーンボール	56	ふき水煮
17	紫キャベツ	57	ブロッコリー
18	胡瓜（短形種）	58	ベビーリーフ
19	水菜	59	ほうれん草
20	春菊	60	冷凍ほうれん草
21	チンゲンサイ	61	三つ葉
22	クレソン	62	みょうが(花)
23	牛蒡	63	大豆もやし
24	ささがき牛蒡	64	もやし
25	小松菜	65	レタス
26	万葉	66	サラダ菜
27	貝割大根	67	サニーレタス、リーフレタス
28	ししとう	68	れんこん
29	大葉	69	酢れんこん
30	生姜	70	わけぎ
31	セロリー	71	ミックスベジタブル
32	ぜんまい	72	中華野菜ミックス
33	大根	73	春の七草
34	切干し大根	74	たらの芽
35	筍	75	たらの芽水煮
36	玉葱	76	木の芽
37	赤とうがらし	77	えのき茸
38	スイートコーン	78	生しいたけ
39	冷凍コーン	79	しめじ茸
40	トマト	80	なめこ

分類 番号	5	野 菜 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
81	エリンギ	121	かぶら漬
82	まいたけ	122	千枚漬
83	マッシュルーム（青果用）	123	菊花かぶ
84	松茸	124	生姜甘酢漬
85	野菜ジュース	125	大根朝鮮漬
86	青汁	126	胡瓜朝鮮漬
87	生にんにく	127	味付けザーサイ
88	グリーンピース缶	128	福神漬
89	たけのこ水煮	129	筆生姜
90	たけのこ水煮1号缶	130	酢れんこん
91	味付メンマ	131	みそ漬
92	スイートコーン缶ホール	132	はりはり漬
93	スイートコーン缶クリーム	133	広島菜漬
94	ヤングコーン缶	134	ミックス漬
95	ホールトマト缶	135	胡瓜漬(一夜)
96	れんこん水煮	136	ねりうめ
97	山菜味付	137	もやしキムチ
98	木くらげ	138	スプラウト
99	干し椎茸	139	レッドオニオン
100	スライス椎茸	140	オニオンアッセ60
101	なめこ水煮	141	フライドオニオン
102	マッシュルーム缶	142	焼き茄子
103	なめ茸ミニパック	143	冷凍グリーンアスパラ
104	梅干	144	冷凍チンゲンサイ
105	つぼ漬け	145	冷凍カリフラワー
106	沢庵	146	冷凍小松菜
107	べったら漬	147	生おろし生姜
108	朝鮮漬	148	きのこミックス
109	白菜漬	149	冷凍にんにくの茎
110	良京漬		
111	奈良漬		
112	茄子ぬか漬		
113	茄子辛子漬		
114	胡瓜ぬか漬		
115	胡瓜醤油漬		
116	うりぬか漬		
117	しば漬		
118	野沢菜漬		
119	高菜漬		
120	紅生姜		

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	あさつき	1 市場規格:「優」 2 (全長40cm以上)	
2	グリーン アスパラ	1 品質固有の形状色沢を有する 2 病害虫等による損傷がない物 穂先が開かず 曲りのないもの 3 長さ約25cmを基準とする	市場規格「秀」M又はL 識別テープ:紫
3	さやいんげん	市場規格:「秀」M又はL	
4	冷凍さや いんげん	1 筋なし、サイズM 2 国産品	500g又は1Kg/袋
5	うど	1 茎は柔らかく病虫害のない新鮮なもの 2 1本の重量は200g以上のもの	
6	冷凍むき 枝豆	1 緑色鮮やかなもの 2 ブランチング済み	500g又は1Kg/袋
7	冷凍 きぬさや	1 色艶、形状が良好 2 若さや・筋なし	500g又は1Kg/袋
8	さやえんどう	市場規格:「秀」M又はL	
9	えんどうまめ	1 緑色又は濃藍色で粒が揃い、病虫害、雑物なく 水洗いして新鮮なもの 2 皮をむいたもの	
10	うらごしグリ ンピース	1 素材食品 2 ペースト状	1Kg/袋
11	オクラ	1 市場規格:「秀」サイズM 長さ8cm程度 2 緑色が濃く細毛が密生し、筋がはっきりし、 先の尖ったもの	
12	かぶ(白色)	1 茎葉及び毛根を除き病虫害なく水洗いした新鮮な もの 2 市場規格:M(6cm以上7cm未満)又は L(7cm以上8cm未満)	
13	かぼちゃ	1 品質固有の形状色沢を有する 2 病害及びその他損傷がなく、腐敗・変質が無い物 3 市場規格:「秀」2L	1.8kg以上 2.5kg未満
14	カリフラワー	1 市場規格:「優」M又はL 2 花蕾のしまり及び軟白よく白色の正常品であること 3 周りの葉を取り除いたもの	M 10個 L 8個
15	干びょう	1 細長く1cm程度に切断したもの 2 白色	メーカー元詰
16	キャベツ・ グリーン ボール	1 市場規格:「優」M又はL 2 色鮮やかなもの 3 腐敗・変質がなく病害・傷害が無い物	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
17	紫キャベツ	1 市場規格:「優」M又はL 2 色鮮やかなもの 3 腐敗・変質がなく病害・傷害が無い物	
18	胡瓜 (短形種)	1 市場規格:「優」M・L 2 肩おち、尻太り、尻細りが目立たない物 3 曲りの程度 2.0cm以内の物で傷害の無い物	
19	水菜	1 市場規格「標準品位」 2 「とう」がたっていないもので、軸の太さ、大きさの揃ったもの 3 根を切ったもの	
20	春菊	1 市場規格:L 2 「水菜」の規格に準ずる	
21	チンゲンサイ	「水菜」の規格に準ずる	
22	クレソン	芳香味十分で葉が大きく、葉間が詰まっているもの	発砲スチロール又は木箱入り
23	牛蒡	1 市場規格:L 太さ2cm以上2.5cm未満長さ60cm以上 2 毛根を除き、土を落としたもの	
24	ささがき牛蒡	1 牛蒡をささがきにして、あく抜きしたもの 2 冷凍不可	メーカー元詰 1kg/袋
25	小松菜	1 市場規格:L 葉先の傷まないもの 2 「とう」のたっていないもの	
26	万葉	「小松菜」の規格に準ずる	
27	貝割大根	1 茎が柔らかく、みずみずしさ呈しているもの 2 可食部10cm程度のもの	約50gパック
28	ししとう	1 色鮮やかで、つやのあるもの 2 長さ5cm程度のもの	
29	大葉	1 新鮮で色鮮やかなもの 2 大きさが均一	1束10枚
30	生姜	1 肉質柔軟で組織少なく、味強く病虫害のないもの 2 水洗いしたもの 3 1個140g以上	
31	セロリー	1 市場規格:L、2L「憂」 2 病虫害による損傷がなく、スの無いもの 3 萎凋、黄変していないもの	
32	ぜんまい	1 新鮮な物を茹で、あく抜きしたもの 2 大きさの揃ったもの	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
33	大根	1 市場規格:「A」M、L (直径7cm以内) 2 腐敗、変質がなく、病害及び凍害の無い物 3 土砂などの付着がないもの 4 規格外 : 変形、割れ、スのはいったもの、マタ 5 葉は除去する	
34	切干し大根	1 乾燥良好でカビ・変質・変色夾雑物の認められないもの 2 せん切り	
35	筍	1 土及び特に下部の堅い部分を除いたもの 2 カットしたもの(仕様はその都度示す)	
36	玉葱	1 市場規格:「優」(2Lサイズ程度) 2 腐敗・変質がなく、病虫害及び傷害が無いもの 3 甲高種、偏平種、どちらも可 4 皮をむいたもの 5 皮つきはその都度示す	350g程度 国産品
37	赤とうがらし	市販中級品 鷹のつめ 輪切り乾燥されたもの	18g/袋
38	スイートコーン	1 Lサイズ、皮をむいたもの、軸付 2 ハニーバンダム・ピーターコーン 3 冷凍の場合は別示	
39	冷凍コーン	鮮黄色の光沢良好で熟度適当な粒揃いなもの	200g/袋
40	トマト	1 市場規格:「A」 M(1個160g程度) 2 傷害及び空洞がなく、適度に熟したもの	
41	プチトマト	1 市場規格:M 2 へたの乾きがなく、実の割れの無いもの 3 粒の大きさが均一なもの	
42	茄子	1個90g以上	
43	菜の花	1 新鮮で「とう」がたっていないもの 2 花がひらいてないもの	
44	にら	市場規格:「秀」 M	
45	人参	1 市場規格 : L 洋人参 2 規格外 : ワレ、マタ、切断したもの	国産品
46	にんにく	1 市場規格 : 「優」 L又は2L 2 表皮は、よく乾燥しているもの 3 上茎・首を除去し発芽していないもの 4 粒の大きさが揃い、球状をしているもの(横径5~6cm)	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
47	スライス にんにく	1 ハンフライドライ 2 割れないもの	100g袋
48	にんにくの茎	1 紫帯 2 新鮮なもの	
49	白葱	1 市場規格:「優」M 2 白沢良好な物、葉部の軟白25cm以上	
50	青葱	1 市場規格 : 「優」 2 白沢良好な物 全長40cm以上	
51	白菜	1 市場規格:「優」M・L・2L 2 適度に結球し、裂球していないもの 3 抽たいしていないもの	
52	パセリ	1 市場規格:「秀」L 2 品質が秀で、縮みのよいもの	
53	ピーマン	1 市場規格:L (1個35g以上) 2 変形がなく、虫害のないもの 3 皮の堅くないもの 4 赤色等表面の変色のないもの	
54	黄ピーマン	市販中級品 パプリカ	
55	レッドピーマン	市販中級品 パプリカ	
56	ふき水煮	1 サイズA級「M」(1本145g~170g) 2 葉切りして水洗いしたもので肉質柔らかく新鮮なもの 3 缶詰は固形量530g2号缶、皮むき	
57	ブロッコリー	1 市場規格:「優」M又はL 2 花らいのしまりがよく、挿し葉のないもの 2 濃緑色、花蕾が固くしまったもので、しみ・褐色のないもの 3 冷凍は、冷凍食品の規格に準ずる	
58	ベビーリーフ	1 新鮮で色鮮やかなもの 2 みずみずしさ呈しているもの	
59	ほうれん草	1 市場規格 : S又はM 2 抽たいしてなく、虫害がないもの 3 根を切り、土砂や枯葉、病葉を除去したもの 4 「とう」のたっていないもの	草丈 (20cm以上28cm未満)
60	冷凍 ほうれん草	1 ブランチング済 2 カットしたもの	1kg/袋
61	三つ葉	1 茎が柔らかくいたみのないもの 2 水洗い完全で根切り	
62	みょうが(花)	1 特有の香りがあり、身がしまつて固いもの 2 水洗いし、土砂の付着していないもの 3 1個10g程度	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
63	大豆もやし	1 みずみずしい白さで夾雑物が混入していないもの 2 変色、異臭を呈していないもの 3 水切りしたもの	
64	もやし	1 みずみずしい白さで夾雑物が混入していないもの 2 変色、異臭を呈していないもの 3 水切りしたもの	
65	レタス	1 市場規格:M・L・2L (350g以上) 2 適熟、正形及びやや変形でボリューム感があり色艶が良く切り口に変色がない等、品質が秀でたもの 3 非結球型のレタスは除く 4 外葉をつける場合は1枚を標準とする	
66	サラダ菜	1 新鮮にして枯れ葉のないもの 2 緑色鮮やかで肉質の柔らかいもの	
67	サニーレタス	1 市場規格:「優」L (250g以上)	
68	れんこん	1 肉質柔軟で根毛を除き土を落とし水洗いした新鮮なもの 2 変色無く1節200g以上、2節以上 3 水煮 ホール	
69	酢れんこん	1 れんこんを0.5cm又は0.2cmの厚さにスライスし甘酢に漬けたもの 2 歯ごたえのあるもの	厚さはその都度示す
70	わけぎ	市場規格 : 「優」 全長40cm以上	
71	ミックス ベジタブル	1 人参、コーン、グリーンピースを各1/3標準とする 2 グリーンピース、コーンは大粒のもの、人参は8mmさいの目カット~9mmさいの目カット 3 賞味期限6ヶ月以上残すもの	500g又は1Kg/袋
72	中華野菜 ミックス	1 適熟品使用 2 固有の風味があり変色していないもの 3 ブランチング済 4 筍千切、人参、きくらげ、ヤングコーン	500g又は1Kg/袋 冷凍
73	春の七草	1 セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロの入ったもの 2 土、砂を除いたもの	
74	たらの芽	1 市販品 2 芽が柔らかく、みずみずしさ呈しているもの	
75	たらの芽水煮	1 個軽量800g 2 日本食研程度	1.2Kg/袋
76	木の芽	1 山椒特有の香りを有し、新鮮で柔らかく変色していないもの 2 枝を除き葉部を水切りしたもの	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
77	えのき茸	かさが小さく揃っていて、白く痛みのないもの	100g又は200g/袋
78	生しいたけ	1 市場規格:「秀」L又は2L 2 品質固有の形状色沢を有し、病虫害等による損傷のないもの 3 8分開き以内で過剰水分のないもの 4 国産品	
79	しめじ茸	1 本しめじ 2 柄が太く根腐れ、病虫害のない新鮮なもの 3 カビてないもの	100g又は200g/袋
80	なめこ	黄褐色で笠の表面がなめらかで粘性をおびた新鮮なもの	
81	エリンギ	市販中級品	125g/袋 (内容量115g、プラスチック容器10g)
82	まいたけ	熟度適当で下部の堅い部分を除いた新鮮なもの	120g/袋 (内容量110g、プラスチック容器10g)
83	マッシュルーム (青果用)	1 市場規格:「秀」M又はL 2 傘裏の膜の切れてないもの	
84	松茸	病虫害なく、新鮮なもので芳香良好なもの	
85	野菜ジュース	200ml	紙パック・ストロー付
86	青汁	200ml	紙パック・ストロー付
87	生にんにく	1 風味良好 2 新鮮な材料をすりおろしたもの	1Kg プラスチック容器
88	グリーン ピース缶	1 フレッシュ Mサイズ 2 4号缶 固形量 260～285g	
89	たけのこ 水煮	1 水煮処理したもの 缶詰不可 2 硬さが適当で見崩れのないもの 3 円錐形	1Kg
90	たけのこ 水煮 1号缶	1 固形量1800g 2 ホール2級B 3 サイズL4～5	
91	味付メンマ	市販中級品 桃屋程度	
92	スイートコーン 缶ホール	1号缶 固形量 1860～1930g	
93	スイートコーン 缶クリーム	1号缶 固形量 2960～3050g	
94	ヤング コーン缶	1号缶 固形量 1500g	
95	ホール トマト缶	1 ダイストマト 2 内容量 2500g 固形量 1500g	
96	れんこん 水煮	1 ホール水煮(真空パック) 2 固形量 1kg	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
97	山菜味付	醤油で薄味をつけたもの	800g/袋
98	木くらげ	1 乾燥良好で、カビ・変色・病虫害等のないもの 2 黒きくらげ 3 賞味期限6ヶ月以上あるもの	1kg/袋
99	干し椎茸	1 中傘 2 乾燥良好、カビ・変色・病虫害のないもの	100g/袋
100	スライス椎茸	1 椎茸を2～3mmにスライスしたもの 2 軸を含んでないもの	100g/袋
101	なめこ水煮缶	1号缶 固形量 1350g	
102	マッシュルーム缶	1 1号缶 固形量 1700g 2 ピーセス	
103	なめ茸ミニパック	市販中級品	
104	梅干	1 ビニール袋等で包装し密封されたもの (納品時、ビニール袋のみの場合は二重袋とする) 2 消費期限を表示すること	100g/袋
105	つぼ漬け	大根を原料とし醤油、その他調味液に漬け、風味、歯切れ良好なもの	
106	沢庵	1 大根を原料とし、葉・茎・根毛を除き、漬けたもの 2 ビニール袋等で包装し密封されたもの (納品時、ビニール袋のみの場合は二重袋とする) 3 消費期限を表示すること	100g/袋
107	べったら漬	1 良質な皮むき大根をコウジ・砂糖・食塩の混合物の中に漬けたもの 2 風味良好なもの 3 ビニール袋等で包装し密封されたもの (納品時、ビニール袋のみの場合は二重袋とする) 4 消費期限を表示すること	100g/袋
108	朝鮮漬	白菜を唐辛子・にんにく等の薬味を加え調味し、漬け込んだもの	
109	白菜漬	1 よく結球した白菜で傷葉、枯葉を含まない塩漬けのもの 2 大きさにより二つ割・四つ割	
110	良京漬	1 中粒程度のらっきょうを根と葉をおとして酢漬けにしたもの 2 歯ごたえのよいもの(カリカリしたもの)	1Kg/袋
111	奈良漬	1 白うり、青うりを酒粕に漬けたもの 2 香味良好、歯きれのよいもの 3 塩辛くないこと	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
112	茄子ぬか漬	果枝はへたに接し、短く切除のこと	
113	茄子辛子漬	果枝はへたに接し、短く切除のこと	
114	胡瓜ぬか漬	極端に曲ったものは不可	
115	胡瓜醤油漬	極端に曲ったものは不可	
116	うりぬか漬	中程度の大きさのもの	
117	しば漬	胡瓜・茄子・しそ等を風味よく漬け込んだもの	
118	野沢菜漬	1 新鮮な野沢菜を調味液で風味よく漬け込んだもの 2 カットしたものは不可	
119	高菜漬	1 新鮮な材料を適度に漬け込んだもの 2 刻んだもの	
120	紅生姜	1 生姜を梅酢に漬けたもの 2 せん切り、薄切りはその都度示す	1Kg/袋
121	かぶら漬	1 葉を含む小かぶを漬けたもの 2 塩分は適度のもの	
122	千枚漬	かぶを1.5～3mmの厚さの輪切りにし、昆布・塩・みりん・ 化学調味料・唐辛子等を用いて漬け込んだもの	
123	菊花かぶ	1 市販同等品 2 くずれてないもの	
124	生姜甘酢漬	1 新生姜を甘酢に漬け込んだもの 2 せん切り、薄切り、刻みはその都度示す	
125	大根朝鮮漬	大根のみを乱切り(一口大)に切って漬けたもの	
126	胡瓜朝鮮漬	極端に曲ったものは不可	
127	味付け ザーサイ	ザーサイのうす切りに唐辛子粉、調味料等で味付したもの	1Kg/袋
128	福神漬	1 大根・れんこん・茄子・しその実・なた豆・生姜・ 胡瓜等の野菜を下漬けにしておき細切り後、塩 抜きし、醤油・みりん等の調味液に漬け込んだもの 2 銘柄:新進、大安程度 3 納入時、賞味期限4ヶ月以上残すもの	1kg/袋
129	筆生姜	1 芽生姜を甘酢で漬けたもの 2 1袋50本程度 3 ピンク入	
130	酢れんこん	1 れんこんを0.5cm又は0.2cmの厚さにスライスし甘酢 に漬けたもの厚さはその都度示す 2 歯ごたえのあるもの	
131	みそ漬	1 内部までよく味噌が浸透し、人口甘味なく風味良好 なもの 2 大根・牛蒡・人参・うり等使用 3 種類はその都度示す	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
132	はりはり漬	切干し(丸干し)大根を細切りにし、せり・ごま・酢・醤油・みりん等を用いて漬かり良く香味のよいもの	
133	広島菜漬	1 新鮮な広島菜を調味液で風味よく漬け込んだもの 2 カットしたものは不可	
134	ミックス漬	白菜・人参・胡瓜・大根等を一夜漬け込んだもの	
135	胡瓜漬(一夜)	胡瓜を塩・調味液等で12～24時間漬けたもの	
136	ねりうめ	350g	
137	もやしキムチ	大豆もやしキムチ 1Kgパック	
138	スプラウト	市販品 100gパック	
139	レッドオニオン	市販中級品 玉葱の規格に準ずる	
140	オニオンアッセ60	濃縮率60%	
141	フライドオニオン	200g袋入り	
142	焼き茄子	1 1ヶ50g程度 2 冷凍	1袋5本入り
143	冷凍グリーンアスパラ	2～3cmにカットしたもの Mサイズ	500g又は1kg/袋
144	冷凍チンゲンサイ	カットしたもの	500g/袋
145	冷凍カリフラワー	3～5cmにカットしたもの	500g/袋
146	冷凍小松菜	カットしたもの	500g/袋
147	生おろし生姜		1kg
148	きのこミックス	1 まいたけ、えりんぎ、しめじ、なめこ、えのきを含む 2 日本食研	1.2kg/袋
149	冷凍にんにくの茎	変色なく、緑色のもの	1kg/袋

共通規格

- 1 青果物の規格については、農林水産省食品流通局長及び高知県青果物出荷規格推進指導要綱及び実施要領に基づくものとする。
- 2 外装は、規格表示を明確にすること。
- 3 品位基準は標準品位のもの。
- 4 野菜は国産とする。(凍菜、水煮、乾物等は除く)
但し、国産が入手困難な場合は、糧食班に事前に相談を行うものとする。

分類 番号	6	果 実 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	いちご	41	ナタデココ
2	いちご(フローズン)		
3	柿		
4	キウイフルーツ		
5	西瓜		
6	梨		
7	フレッシュパイン		
8	バナナ		
9	ぶどう		
10	ブルーベリー		
11	メロン		
12	りんご		
13	オレンジ		
14	グレープフルーツ		
15	すだち		
16	みかん		
17	ゆず		
18	ゆず果汁		
19	レモン		
20	レモン果汁		
21	オレンジジュース		
22	オレンジ100%		
23	りんごジュース		
24	グレープフルーツジュース		
25	グレープジュース		
26	パインアップルジュース		
27	その他果汁飲料		
28	ゼリー類		
29	干しぶどう		
30	みかん缶		
31	パイン缶		
32	白桃缶		
33	黄桃缶		
34	チェリー4号缶		
35	フルーツサラダ缶		
36	ライチ		
37	マンゴーカット		
38	洋ナシ2つ割り		
39	フルーツソース		
40	ぽんかん		

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	いちご	1 1粒15～20g 2 粒が揃い深紅色で熟度が適度、甘味十分なもの 3 異品種の混入がないもの 4 品種はその都度示す	1パック 280～300g
2	いちご (フローズン)	1 ホール 2 サイズ SS	500g
3	柿	1 色鮮やかで渋味のないもの 2 富有柿又は次郎柿 3 1個200g程度	
4	キウイフルーツ	1 1個100g程度 2 日焼け、病害、薬害、毛じの脱落が無いもの 3 切り傷、刺傷、圧傷等がないもの 4 カットの場合はその都度示す	
5	西瓜	1 市場規格「B」 M玉(1個5～6Kg) 2 水分豊富で甘味十分 3 納入時、冷蔵されたもの 4 変形の度合い、空洞の程度が軽微なもの	
6	梨	1 サイズ L、LL 2 甘味強く、水分が良いもの 3 豊水、幸水(その他は、その都度示す)	
7	パイナップル	1 葉を切り落としたもの 2 果実部分が700g以上のもの	
8	バナナ	1 青みのない黄金色のもの、変色がない等、品質が秀でたもの 2 1本160g程度	
9	ぶどう	1 房の形状が揃っているもの 2 種類についてはその都度示す	
10	ブルーベリー	1 冷凍 2 つぶれていないもの	500g/袋
11	メロン	1 形状良好、糖度が十分で適度の芳香を有するもの 2 品種はその都度示す	
12	りんご	時期的に納入可能な品種	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
13	オレンジ	1 サンキスト程度 2 1個250g程度 3 形が良く、引き締まっているもの	
14	グレープフルーツ	1 表皮が滑らかで芳香のあるもの 2 赤肉種 ピンクマーシュ・フォスター・ルビー、ブラッシュ 白肉種 マーシュ、ダンカン 3 1個350～400g程度	
15	すだち	市販規格:L又はLL	
16	みかん	1 市販規格 : M以上(1個100g程度) 2 皮が柔らかく引き締まり、甘味強く新鮮なもの 3 大きさは高知県青果物出荷規格指導要領による	
17	ゆず	1 1個120g程度 2 表面がただれていないもの	
18	ゆず果汁	果汁 100%	300ml
19	レモン	1 サンキスト程度、新鮮なもの 2 1個 110g程度	
20	レモン果汁	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す	
21	オレンジジュース	果汁 100%	200ml
22	オレンジ100%	1 果汁 100% 2 キャップ付き	1L
23	りんごジュース	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す	
24	グレープフルーツジュース	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す	
25	グレープジュース	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す	
26	パインアップルジュース	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す	
27	その他果汁飲料	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す	
28	ゼリー類	1 容量は、その都度示す 2 果汁、果実等表示付き、ゼラチン使用 3 栄養価表示	カップ入り スプーン付
29	干しぶどう	1 品種 : カリフォルニア(黒) サンタナ(色の薄いもの) 2 特有の風味を有し、乾燥良好で粒揃い異味異臭の認められないもの	1kg袋

規格番号	品名	内容規格			包装及び納品規格
30	みかん缶	缶型 1号缶 4号缶	固形量(g) 1700 250	形状 ホール ホール	
31	パイ缶	1号缶 3号缶	1850 340	チビット ピース又はチビット	
32	白桃缶	1号缶	1750	2つ割り	
33	黄桃缶	1号缶	1800	2つ割り	
34	チェリー4号缶	4号缶	230	M寸	
35	フルーツ サラダ缶	缶型 1号缶	固形量(g) 1950	内 容 パイ、みかん、 桃、アップル、 チェリー、洋梨 ジュース漬け、 ノンシュガー	
36	ライチ	冷 凍			500g又は1Kg
37	マンゴーカット	缶型 1号缶	固形量(g) 1750	形状 ダイス	
38	洋ナシ 2つ割り	1 固型量1Kg18個入りシロップ付けフルーツ 羽衣程度 2 パウチ入り			
39	フルーツ ソース	1 GSフード 2 味についてはその都度示す			500g/本
40	ぼんかん	Lサイズ			
41	ナタデココ				1kg/袋

共 通 規 格

- 1 未熟、過熟、傷、薬害、病虫害、荷傷、腐乱、変形等がないもの。
- 2 鮮度、味、熟度ともに良好で品種特有の芳香、形状、色沢を有し、粒が一様に揃っているもの。
- 3 外装に品名、内容量、個数、規格、生産地等を表示したもの。

分類 番号	7	海 藻 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	生若布		
2	青のり粉		
3	結び昆布		
4	だし用昆布		
5	とろろ昆布		
6	ひじき		
7	カット若布		
8	スクランブルサラダ		
9	海藻サラダ		
10	もずく		
11	茎若布		
12	味付のり		
13	のり佃煮		
14	塩昆布		
15	糸切り焼きのり		
16	ところてん		
17	粉寒天		
18	寿司用巻き海苔		
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
1	生若布	無塩蔵	容器適宜 衛生的なもの
2	青のり粉	乾燥良好、変色変質の認められない市販同等品	10g/袋
3	結び昆布	1 味付なし、カビのないもの 2 1個3～5g程度	500g/袋
4	だし用昆布	1 着色、カビのないもの 2 日高程度	100g/袋
5	とろろ昆布	市販同等品	100g/袋
6	ひじき	1 粉末状のものが混入していないもの 2 特有の香味を有し、異臭がないもの 3 「若ひじき」又は「新芽ひじき」とする	1Kg/袋
7	カット若布	乾燥良好、変色変質の認められない市販同等品	防湿包装 100g/袋
8	スクランブル サラダ	1 若布・茎若布・細切り昆布・白きくらげ・千切り人参・ いか入り 2 タレ付き 3 賞味期限3ヶ月以上あるもの	500g/袋
9	海藻サラダ	1 糸寒天・つのもた・若布・茎若布を含むもの 2 賞味期限6ヶ月以上あるもの	100g/袋
10	もずく	1 細い糸状で、黒褐色を呈しているもの 2 無塩蔵	容器適宜 衛生的なもの
11	茎若布	1 市販同等品 生 2 4～5cmにカットしたもの	
12	味付のり	1 破れのないもの 2 1束5枚入り	100束ポリ袋入り
13	のり佃煮	良質の海苔を原料とし風味良好、異味異臭なく 雑物を含まず、水分適度なもの	8g入り 小袋切れ目つき
14	塩昆布	市販同等品	150g/袋
15	糸切り 焼きのり	1 「味付のり」の規格に準ずる 2 形状は、細切り	100g/袋
16	ところてん	市販同等品	1Kg入り
17	粉寒天	市販同等品	100g単位
18	寿司用巻き 海苔	焼き海苔、板海苔(はね海苔不可)	10枚/袋

分類 番号	8	魚 介 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	あじ	41	蒸しかき（冷凍）
2	あじ生開き	42	しじみ貝
3	あじ三枚おろし	43	小柱
4	あなご	44	ほたて刺身
5	あゆ	45	ホタテ貝
6	いわし	46	ほたて貝柱
7	いさぎ	47	ほき貝
8	秋刀魚	48	むきえび
9	鯖切り身	49	有頭えび
10	鯖筒切り	50	ブラックタイガー
11	いわし開き	51	殻むき無頭海老
12	かじきまぐろ切り身	52	かにしぶき
13	かつお（刺身）	53	かに缶
14	かつお角切り	54	カニポーション
15	鮭切り身	55	紋甲いか刺身
16	鍋用鮭切り身	56	いかソーメンチルド
17	きす開き	57	（冷）かのこいか
18	鱈切り身	58	いか（すしねた）
19	鱈刺身	59	いか下足
20	鱈西京漬	60	りんぐいか
21	秋刀魚生開き	61	茹蛸
22	しいら	62	たこ刺身
23	とびっこ	63	たこスライス
24	舌ビラメ	64	ウニ
25	鯛切り身	65	なまこ
26	鯛刺身	66	（冷）シーフードミックス
27	鯛そぎ切り（井用）	67	（冷）赤魚
28	太刀魚切り身	68	（冷）カレイ
29	鱈切り身	69	鯖味噌煮
30	湯ぶきはも（冷凍）	70	さんま磯風味
31	鰯切り身	71	いわし磯風味
32	鰯ぶつ切り	72	さんま蒲焼き
33	はまち切り身	73	鮪ステーキ缶
34	はまち刺身	74	マグロ油漬缶（シーチキン）
35	はまち刺身用さく	75	鮫開き一夜干し
36	鮪刺身	76	かちり
37	ねぎとろ用鮪	77	ちりめんじゃこ
38	まながつお切り身	78	鯖みりん干し
39	すり身	79	秋刀魚開き干し
40	あさり貝	80	子持ちししゃも

分類 番号	8	魚 介 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
81	(耐)子持ちししゃも	121	スモークサーモン
82	甘塩鮭	122	あさり水煮
83	辛子明太子	123	にしん甘露煮
84	いか塩辛	124	いかと里芋煮
85	塩くらげ	125	鯖塩焼
86	中華くらげ	126	金目鯛
87	かまぼこ	127	まなかつお西京漬け
88	なると	128	ほっけ
89	すまき	129	チーズ入り竹輪
90	紅白かまぼこ	130	笹かまぼこ
91	さつまあげ	131	きびなご
92	じゃこ天	132	桜えび
93	カニ蒲鉾	133	生節
94	カニ蒲ステック	134	ごろごろ海鮮ミックス
95	棒てんぷら	135	(冷)バサ
96	ちくわ	136	かつお切り身
97	海老つみれ	137	きびなごの唐揚げ
98	いわしつみれボール	138	
99	魚肉ソーセージ	139	
100	魚そうめん	140	
101	いか団子	141	
102	野菜天	142	
103	穴子白焼き	143	
104	穴子蒲焼き	144	
105	うなぎ白焼き	145	
106	うなぎ蒲焼き	146	
107	そうだ節	147	
108	糸削りかつお	148	
109	鮭フレーク	149	
110	いくら 冷凍	150	
111	鮭塩焼き (大)	151	
112	鮭塩焼き (小)	152	
113	しめ鯖	153	
114	エビフライ	154	
115	有頭エビフライ	155	
116	鰯フライ	156	
117	イカリングフライ	157	
118	白身魚フライ	158	
119	かきフライ	159	
120	サーモンフライ	160	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	あじ	1 真あじ、内臓、ぜいごを除く 2 1匹140g程度	
2	あじ生開き	1 真あじ フライ・天ぷら用、無頭 2 1匹60g程度	
3	あじ三枚おろし	1 真あじを三枚におろしたもの 2 1切120g～130g	
4	あなご	1 開いたもの 頭部除く 2 40g程度	金属探知器検査済
5	あゆ	1 1尾90～100g程度 2 「生」の場合は、その都度示す	
6	いわし	1 品種まいわし 2 「生」の場合は、その都度示す	
7	いさぎ	1 内臓、うろこを除く 2 1匹140g程度	
8	秋刀魚	1 1尾140～150g程度 2 「生」の場合はその都度示す	
9	鯖切り身	サイズ及び「生」の場合はその都度示す	
10	鯖筒切り	1 「生」の場合はその都度示す 2 80g程度	
11	いわし開き	1 品種まいわし 2 「生」の場合は、その都度示す 3 1匹40g以上 骨なし	
12	かじきまぐろ切り身	サイズ及び「生」の場合はその都度示す	
13	かつお(刺身)	1 1切れ15g程度に切ったもの 2 たたきの場合はわら焼きとする	
14	かつお角切り	3cm角程度 冷凍	
15	鮭切り身	g数はその都度示す	
16	鮭鍋用切り身	g数はその都度示す	
17	きす開き	1 頭を取り除いたもの 2 1枚20g程度	
18	鯖切り身	サイズ及び「生」の場合はその都度示す	
19	鯖刺身	1 1切れ13g程度 2 刺身用に処理したもの	
20	鯖西京漬	1 鯖切り身を味噌漬けにしたもの 2 サイズ及び「生」の場合はその都度示す	
21	秋刀魚生開き	1 生 1枚110g程度 2 無頭 3 開いたもの	
22	しいら	1 切り身にしたもの 2 サイズ及び「生」の場合はその都度示す	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
23	とびっこ	1 とびうおの卵 2 冷凍 3 500gパック入り	
24	舌ビラメ	1 頭・内臓を除いたもの 2 1匹200g程度	
25	鯛切り身	3枚おろし、サイズはその都度示す	
26	鯛刺身	1 1切れ13g程度 2 こりこりしたもの	
27	鯛そぎ切り (井用)	1 1切れ10g程度 2 こりこりしたもの	
28	太刀魚切り身	1 1切れ120g程度 2 「生」の場合はその都度示す	
29	鱈切り身	1 サイズ及び「生」の場合はその都度示す 2 3枚おろし	
30	湯びきはも (冷凍)	7×5×1cm GFC程度	
31	鰯切り身	1切れ120g程度(5kg以上の鰯対象)	
32	鰯ぶつ切り	サイズはその都度示す	
33	はまち切り身	1切れ120g程度	
34	はまち刺身	1 1切れ13g程度 2 こりこりしたもの	
35	はまち 刺身用さく	さくどりしたもの	
36	鮭刺身	1 クロマグロ、キハダ、メバチ、ビンナガ 2 1切れ15g程度 3 赤くてすじのないもの 4 ユッケ用についてはその都度示す	
37	ねぎとろ 用鮭	1 生食用 2 鮭をねぎとろ用にたたいたもの 3 脂が適当に混入しているもの 4 冷凍	500g袋入り
38	まながつお 切り身	サイズはその都度示す	
39	すり身	1 たら使用 2 異味、異臭のないもの	100g又は200gパック
40	あさり貝	1 砂出ししたもの 2 大粒・生、粒の揃ったもの 3 国産	メーカー元詰め NET表示
41	蒸しかき (冷凍)	1 サイズ L (約55粒/1kg) 2 遠赤外線加工 3 バラ凍結(IQF)	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
42	しじみ貝	1 サイズ M 2 砂出したもの 3 生	メーカー元詰め NET表示
43	小柱	1 サイズ M 2 バラ凍結(IQF) 3 うろとり	
44	ほたて刺身	1 新鮮なもの 2 Lサイズのを刺身用にスライスしたもの	
45	冷凍ベビーホタテ貝	150～200粒 フレーク不可	1kg/袋
46	ほたて貝柱	1 サイズ L (1Kg袋入り) 2 ノードリップトンネルフリーザー仕様	
47	ほき貝	1 半割り 2 うろとり 3 冷凍	1Kg/袋
48	むきえび	1 100/200サイズ 2 バラ凍結(IQF)	1Kg/袋 NET800g以上
49	有頭えび	1 Mサイズ 15g程度 2 ビキニスタイル(バナメイ)	500g(33尾入り)
50	ブラックタイガー	1 尾付21/25サイズ 1尾20g程度 2 背わたを除き筋切りしたもの	
51	殻むき無頭海老	1 尾付8/12サイズ 1尾35～45g程度 2 背わたを除き筋切りしたもの	
52	かにしぶき	1 フレーク状 2 はかり売りできるもの	
53	かに缶	1 フレーク状CT2号缶 2 内容135g入り	
54	カニポーション	1 本ズワイガニ爪肉 2 冷凍 3 31/35サイズ	
55	紋甲いか刺身	1 品種、紋甲いか 1切れ15g程度 2 刺身用に処理したもの	
56	いかソーメンチルド	アオリイカをそうめん状に細く切ったもの	

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
57	(冷) かのこいか	1 片面にかのこ切れ目を入れ、短冊に切ったもの 2 ペルーの赤いか可 3 1.5cm幅に切ったもの	1Kg/袋 NET 800g以上
58	いか (すしねた)	1 冷凍・真空パック 2 1枚約8g	
59	いか下足	1 紋甲8～12個/kg 2 冷 凍	
60	りんぐいか	1 するめいかを1.5cm幅に切ったもの 2 「ふね」「みみ」を取り除いたもの 3 冷 凍	メーカー元詰め 1Kg/袋
61	茹 蛸	1 まだこ 2 1杯 1～1.5kg程度 3 ボイル後の再凍結は不可	
62	たこ刺身	1 頭部、足の先除く 2 1切れ15g	
63	たこスライス	1 1切れ5～7g程度 2 冷凍	真空パック 1kg/袋
64	ウ ニ	1 新鮮なもの 2 赤ウニ 3 専用ケース入り 1枚150g	
65	なまこ	1 生食用 2 一口大スライス	メーカー表示付袋入 NET表示
66	(冷) シーフード ミックス	いか:えび:あさり 3 : 3 : 4	メーカー元詰め 1kg/袋 NET 900g
67	(冷)赤魚	1 頭・内臓・うろこをのぞいたもの 2 「生」の場合は、その都度示す	
68	カラスカレイフィレ	1 冷凍焼けのないもの 2 切り身	
69	鯖味噌煮	1 850g 2 10切入/袋 3 日本食研程度	
70	さんま 磯風味	1 T2K缶 2 固形量 1410g 3 ホテイ程度	
71	いわし 磯風味	1 T2K缶 2 固形量 1410g 3 宝幸程度	
72	さんま 蒲焼き	1 T2K缶 2 固形量 1400g 3 ホテイ程度	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
73	鮪ステーキ缶	1 T2K缶 2 固形量 1400g、50～55枚	
74	マグロ油漬缶(シーチキン)	1 T2K缶 2 固形量 1705g 3 ライトミート	
75	鯨開き一夜干し	1 形が完全で大きさが揃っており、特有の香りがあり刺激性の味を認めないもの 2 乾燥、塩分が適度で脂肪のまわっていないもの 3 70g程度	
76	かちり	色白く光沢よく干し上がったもの	
77	ちりめんじゃこ	1 カタクチイワシとマイワシの稚魚を主体としたもの 2 白色でつやを有し、太いもの 3 納品時冷凍不可	
78	鯖みりん干し	1 形が完全で大きさが揃っており、特有の香りがあり、刺激性の味を認めないもの 2 乾燥、塩分が適度で脂肪のまわっていないもの 3 100g程度	
79	秋刀魚開き干し	1 形が完全で大きさが揃っており、刺激性の味を認めないもの 2 乾燥、塩分が適度なもの 3 80g～120g	
80	子持ちししゃも	1 乾燥、塩分適度で脂肪のまわっていないもの 2 形が完全で大きさが揃っており、特有の香りがあり刺激性の味を認めないもの 3 1尾20g程度	フライ用、焼き用は 随時指定
81	(耐)子持ちししゃも	1 乾燥、塩分適度で脂肪のまわっていないもの 2 形が完全で大きさが揃っており、特有の香りがあり刺激性の味を認めないもの 3 1尾16g程度 アルミトレット20尾入り	
82	甘塩鮭	1 3枚おろし 2 サイズはその都度示す	
83	辛子明太子	1 新鮮な原料を使用し唐辛子、酒等のたれに漬け込んだもの 2 内部まで良く味が浸透したもので身のくずれてないもの	メーカー表示付袋入 NET表示
84	いか塩辛	1 新鮮ないかの胴部を原料としたもの 2 異味・異臭・異物のないもの	メーカー元詰め 1kg瓶又は袋
85	塩くらげ	1 糸切り 2 塩含有量10%以下のもの	
86	中華くらげ	千切りくらげの中華味付品	
87	かまぼこ	1 適度の焼色がついたもの 2 板のないもの 3 250g程度	容器衛生的なもの
88	なると	かまぼこの原料を使用し、内部に赤い線でうずまきの模様をいれたもの	容器衛生的なもの

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
89	すまき	1 かまぼこの原料を使用し、内部に赤い線で円の模様をいれたもの 2 1本40g程度	
90	紅白かまぼこ	かまぼこに準じる、紅白で板のないもの	容器衛生的なもの
91	さつまあげ	1 魚肉のすり身を油で揚げたもの 2 1個100g程度	容器衛生的なもの
92	じゃこ天	新鮮な小魚を70%程度使用し、頭部・内臓を除去し、骨皮ごとおしつぶしてあげたもの	
93	カニ蒲鉾	魚のすり身に、かに風味をつけたもの	
94	カニ蒲ステック	1 魚のすり身に、かに風味をつけたもの 2 1本10g程度	
95	棒てんぷら	1 練製品のなかに牛蒡を入れたもの 2 1本60g程度	容器衛生的なもの
96	ちくわ	1本70g程度	容器衛生的なもの
97	海老つみれ	ふんわり海老つみれ	500g/袋
98	いわしつみれボール	1 1個20g程度 2 冷凍	1Kg/袋
99	魚肉ソーセージ	1 賞味期限明記 2 1本70g4本束 ニッサイ、マルハニチロ程度 3 個別包装	JAS規格
100	魚そうめん	1 白身魚のすり身をそうめん状にしたもの 2 500gパック入り 3 紅白はその都度示す	レトルトパウチ
101	いか団子	1 紋甲いか入団子 2 48～53個/kg 3 宝幸程度	
102	野菜天	1 魚肉のすり身を野菜に混ぜたもの 2 1個65g程度	容器衛生的なもの
103	穴子白焼き	1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 「冷凍」又は「生」はその都度示す 3 無頭、1匹調理後90g程度	1箱11匹 金属探知機通過済表示のもの
104	穴子蒲焼き	1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 「冷凍」 1匹調理後200g程度	メーカー元詰め
105	うなぎ白焼き	1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 「冷凍」 1匹 調理後200g程度	
106	うなぎ蒲焼き	1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 「冷凍」 1匹調理後200g程度 タレ付き	メーカー元詰め
107	そうだ節	500g(だし用)	容器衛生的なもの
108	糸削りかつお	1 乾燥良好で特有の香味を有し異味異臭のないもの 2 削り方が薄く一様で、粉末状のものを含有しないこと 3 賞味期限3ヶ月以上あるもの 4 マルトモ程度	100g袋入
109	鮭フレーク	1 適度に味付され粗目にほぐしたもの 2 1kg入り	真空パック

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
110	いくら(冷凍)	1 国産品 特印 2 冷凍	500gパック入り
111	鮭塩焼き (大)	1 1枚40g 2 10枚入りボイルパック	ピンホールのないもの
112	鮭塩焼き (小)	1 1枚20g 2 10枚入りボイルパック	ピンホールのないもの
113	しめ鯖	1 新鮮なもの 2 衛生的に処理されたもの 3 1切れ10g	
114	エビフライ	1 形が均一で衣がくずれてないこと 2 エビの肉質がしっかりしていること 3 衣の率は50%以下 4 サイズはその都度示す 5 納品単位表の提出	トレー
115	有頭エビ フライ	1 形が均一で衣がくずれてないこと 2 エビの肉質がしっかりしていること 3 衣の率は30%以下 4 6/8サイズ 5 納品単位表の提出	トレー
116	鯰フライ	1 衣の率は50%以下 2 無頭でかま、えら、ぜいご、骨は除く 3 バラ凍結(IQF) 4 60g 5 納品単位表の提出	
117	イカリングフライ	1 肉質がしっかりしていること 2 30g程度	1kg/袋
118	白身魚フライ	1 タラ類 2 衣の率は50%以下 3 バラ凍結(IQF) 4 筐型 5 60g 6 納品単位表の提出	
119	かきフライ	1 1個約35g 2 広島産カキ L玉使用 3 納品単位表の提出	
120	サーモンフライ	1 冷凍 2 60g 3 納品単位表の提出	
121	スモークサーモン	1 4/6サイズ 2 トラウト1級 3 スライスパック	500g

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
122	あさり水煮	冷凍1kg ボイル済み	
123	にしん甘露煮	1kg30枚入り	レトルトパウチ
124	いかと里芋煮	1 里芋・人参・いか入り 2 1kg・穂高程度 3 賞味期限2年	レトルトパウチ
125	鯖塩焼	50g ボイルパック	
126	金目鯛	1 煮魚用 2 1切れ120g程度	
127	まなかつお 西京漬け	1 まなかつお切り身を味噌漬けにしたもの 2 1切れ100g程度	
128	ほっけ	1 干物(脂焼けしていないもの) 2 150g程度	
129	チーズ入り竹輪	1 1袋8個入り 2 1個17g程度 紀文程度	
130	笹かまぼこ	1枚24g	市販品
131	きびなご	新鮮なもの	
132	桜えび	1袋25g	市販品
133	生節	1 生のかつおを5枚におろして、 ゆでる又は蒸したもの 2 骨は除去	
134	ごろごろ海鮮ミックス	1 エビ、イカベビーホタテ入り 2 生食用 日本食研	500g/袋
135	(冷)バサ	1 1切60g×5枚 2 キョクヨー	
136	かつお切り身	1切80g程度	
137	きびなごの唐揚げ	粉付き冷凍	

分類 番号	9	獣 鳥 肉 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	牛肩ロース	41	ミートボール
2	牛肉サーロイン	42	ハンバーグ
3	牛肉ロース	43	ビーフメンチカツ
4	牛カルビ	44	ベーコン
5	牛肉バラ肉	45	焼き豚
6	牛もも肉	46	合鴨ロース
7	牛肉ヒレ	47	ロールキャベツ
8	牛肉ヒレ (カツ用)	48	冷凍シュウマイ
9	牛肉ミンチ	49	冷凍ギョウザ
10	牛タン	50	グリルチキン
11	牛ハラミ	51	肉団子
12	牛もつカット (下処理済み)	52	豚骨 (ガラポン)
13	牛すじ (下処理済み)	53	ガラパッキン (チキン)
14	牛すじ (カレー用)	54	鶏団子
15	マトン	55	冷凍春巻き
16	スペアリブ (豚)	56	デミグラスソースハンバーグ
17	豚もも肉	57	牛ホルモン
18	豚ヒレ	58	サイコロステーキ
19	豚肩ロース	59	ローストビーフ
20	豚ロース	60	
21	豚バラ肉	61	
22	豚骨	62	
23	豚レバー	63	
24	鶏手羽肉	64	
25	鶏もも肉	65	
26	(冷凍) 鶏もも角切り	66	
27	鶏ササ身	67	
28	鶏レバー	68	
29	鶏むね肉	69	
30	鶏骨付もも	70	
31	鶏骨 (鶏がら)	71	
32	焼き鳥缶バラ	72	
33	串カツ	73	
34	ロースハム	74	
35	ソフトサラミソーセージ	75	
36	ウインナーソーセージ	76	
37	ウインナー	77	
38	ミニウインナー	78	
39	ホットドック用ウインナー	79	
40	チキンバー	80	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	牛肩ロース	1 背脂肪は淡黄色で1cm以内 2 赤褐色で肉質のやわらかいもの 3 切り方はその都度示す	アメリカ産不可
2	牛肉 サーロイン	1 厚さ1～1.5cm 2 1枚160～170g	アメリカ産不可
3	牛肉ロース	1 厚さ5mm 2 70g	アメリカ産不可
4	牛カルビ	焼肉用	アメリカ産不可
5	牛バラ肉	スライス 厚さ2mm	アメリカ産不可
6	牛もも肉	種類 切り方 共通規格 スライス 厚さ4mm 赤身80%以上 厚さ2mm // 角切り 2～2.5cm // チンジャオロース用 厚さ8mm長さ6cm程度	アメリカ産不可
7	牛肉ヒレ	1 ステーキ用に整形したもの 2 100g	アメリカ産不可
8	牛肉ヒレ (カツ用)	1 上記に準ずる 2 40g	アメリカ産不可
9	牛肉ミンチ	1 2回以上ミンチしたもの 2 脂身1/5以下	アメリカ産不可
10	牛タン	1 焼肉用はスライスしたもの 2 カレー・シチュー用は、角切り1.5cm～2cm程度	アメリカ産不可
11	牛ハラミ	焼肉用	アメリカ産不可
12	牛もつカット (下処理済み)	1 下処理(ボイル)したもの 2 日本食研	アメリカ産不可 1kg/袋
13	牛すじ (下処理済み)	下処理(ボイル)したもの	アメリカ産不可 1kg/袋
14	牛すじ (カレー用)	削ぎ切りにしたもの	アメリカ産不可
15	マトン	1 焼き肉用 2 生肉ロース赤身90%以上	
16	スペアリブ (豚)	1 脂身1/5以下 2 大きさ 80～90g	国産品
17	豚肉もも肉	1 厚く広く充実し、肉付きのよいもの 2 脂身1/5以下、脂肪の厚さ1.2cm以内 3 種類 共通規格 スライス 厚さ3mm 厚さ5mm 角切り 2～2.5cm ミンチ 2度以上ミンチにかけたもの	国産品

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
18	豚肉ヒレ	1 太く肉量に富み、形状のよいもの 2 厚さ1cm、1切れ40g 3 ヒレカツ用に切ったもの、大きさ一定 4 筋切りしたもの	国産品
19	豚肉 肩ロース	1 厚く、広く、肉つき良好でロース芯が大きく筋間 脂肪の適度なもの 2 1枚120gに切ったもので厚さ一定 3 筋切りしたもの	国産品
20	豚肉ロース	種類 共通規格 カツ用 1切れ120gに切ったもので厚さ一定 筋切りしたもの スライス 厚さ3mm 厚さ5mm * 脂身1/5以下、脂肪の厚さ1cm以内	国産品
21	豚バラ肉	1 脂身1/4以下、脂肪の厚さ1.5cm以内 2 種類 共通規格 角煮 厚さ3cm×4cm×3cm角に切ったもの スライス 厚さ3mm	国産品
22	豚骨	1 新鮮であること 2 げんこつ 3 割った状態である事	国産品
23	豚レバー	新鮮で異味・異臭がないもの	国産品
24	鶏手羽肉	種類 共通規格 鶏手羽元 50~60g 鶏上肉 A 手羽もとを15gに切ったもの 皮なし手羽肉 B 手羽もとを5gに切ったもの 鶏手羽先 グラム数その都度指定	冷凍の場合 製造業者、製造年月日 又は賞味期限部位別 名称を明記 再凍結不可 市販中級品 国産品
25	鶏もも肉	1 ももの正肉腹部・尾部は含まないこと 2 脂身は取り除く 3 食鶏取引規格、ももⅢ種型のもの 4 種類 共通規格 鶏ももぶつ切り 骨なし、グラム数は その都度指定 鶏もも骨ぶつ切り 骨付き、その他は同上 鶏もも骨付き 骨付き、切っていないもの 皮なし鶏もも肉 骨なし、グラム数は その都度指定 鶏ももミンチ 2度挽きしたもの	国産品
26	(冷凍) 鶏もも角切り	1 冷凍品の規格に準ずる(2kg袋入り) 2 骨なし、30~40g 3 賞味期限1年以上残すもの	製造業者、製造年月日又は 賞味期限部位別名称 を明記 再凍結不可

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
27	鶏ササ身	種類 共通規格 鶏ササ身 1本40～50g程度のもので筋を除く 鶏ササ身ミンチ 上記を2度挽きしたもの	国産品
28	鶏レバー	新鮮で異味・異臭のないもの	国産品
29	鶏むね肉	大きさはその都度示す	国産品
30	鶏骨付もも	1 骨付きもも肉 ひな 2 1本250g程度	国産品
31	鶏骨(鶏がら)	1 頭部と脚部以外の骨 2 新鮮でネトをひいていないもの	国産品
32	焼き鳥缶バラ	1 T2k缶 2 固形量 1200g	
33	串カツ	種類 共通規格 豚 1 豚肉と玉葱を交互に刺したもの 2 パン粉付 70g 鶏 同上で鶏肉を使用したもの	
34	ロースハム	1 豚上肉を使用したJAS規格品で切り口は淡紅色を有し、特性の燻製の香りのするもの 2 直径9cm程度のものでスライスして納品 3 1枚15～20g	JAS標準
35	ソフトサラミソーセージ	1 赤身がかったもの 2 豚肉60%、マトン25%	
36	ウインナーソーセージ	1本60g程度	
37	ウインナー	鶏肉含有表示付き	
38	ミニウインナー	1本15g以下	
39	ホットドッグ用ウインナー	長さ1本15～20cmあるもの	
40	チキンバー	1 1個17g程度 2 納品単位表の提出	
41	ミートボール	1 1個15g程度 2 納品単位表の提出	
42	ハンバーグ	1 牛肉、玉葱、パン粉を使用したもの 2 牛肉が重量の30%以上 3 グラム数、生・冷凍又はボイル用はその都度示す 4 ハンバーグ(小)は30g 5 納品単位表の提出	
43	ビーフメンチカツ	1 ハンバーグの規格に準ずる 2 1個120g 3 納品単位表の提出	
44	ベーコン	1 合成品不可 2 脂身50%以内	JAS標準

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
45	焼き豚	1 脂肪40%以下、豚もも又は、肩を使用し、焼いたもので切り口は光沢よく弾力のある新鮮なもの 2 厚さ5mm、1切れ25gに切ったもの 3 ハム加工されたものは不可	
46	合鴨ロース	1 1枚15g程度 2 スライス(そばのトッピング用) 3 納品単位表の提出	国産品
47	ロールキャベツ	1 鶏肉ミンチ・野菜等をキャベツでくるみ、干びょうで結んだもの 2 肉の多いもの 3 1個80g 4 納品単位表の提出	冷凍
48	冷凍シュウマイ	1 1個18g 2 無添加国産 3 納品単位表の提出	
49	冷凍ギョウザ	1 にんにく入り 2 1個20g 3 納品単位表の提出	
50	グリルチキン	1 ハーブ風味・プレーン風味 2 1個120g (味の素程度) 3 納品単位表の提出	
51	肉団子	1 国産鶏豚使用 2 1個10g 3 納品単位表の提出	
52	豚骨(ガラポン)	1 豚骨・豚肉・豚脂 不織布入り 2 丸善食品程度	国産品
53	ガラパック(チキン)	1 鶏骨入り 2 1Kg冷凍パック 3 丸善食品程度	
54	鶏団子	1 冷凍 2 1個約10g	
55	冷凍春巻き	1 1個35g 2 ニチレイフーズ 3 納品単位表の提出	
56	デミグラスソースハンバーグ	1 1個 200g 2 冷凍・真空パック 3 賞味期限が10ヶ月以上あるもの	
57	牛ホルモン	1 アメリカ産不可 2 3cmカット	
58	サイコロステーキ	1 牛肉サーロインステーキ用肉をカットしたもの 2 大きさ 2.5cm角 3 成形肉でないもの	アメリカ産不可

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
59	ローストビーフ	1 特定加熱食品精肉 2 厚さ 2～3mm	

共通規格

- 1 鮮度良好で外観に異常を認めないもの。
- 2 食品固有の硬さと弾力性を有するもの。
- 3 包装及び容器は、衛生的なものを使用
- 4 入札時において国産の場合は保証書、輸入肉については原産国明記書類を提出
- 5 納入時国産については「とさつ番号」「枝肉番号」を明記した「と蓄証明書」を提出
- 6 納品に際しては原則として保冷設備の設置された車両による。
- 7 冷凍規格肉は、整梱(冷凍)のまま納入

加工品共通規格

- 1 賞味期限、製造業者、JASマークが表示されたもの。
- 2 日本食品標準成分表及び原材料、配分割合を呈示

分類 番号	10	卵 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	うずらの卵		
2	鶏卵		
3	ミニ卵豆腐		
4	厚焼卵		
5	ミックスオムレツ		
6	オムレツ		
7	錦糸卵スライスシート		
8	タマゴサラダ		
9	うずら卵水煮缶		
10	からむき茹卵		
11	(冷) 目玉焼き		
12	プリン		
13	3分卵		
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	うずらの卵	1 表面に光沢なく、新鮮色を呈し、破損、不潔品のないこと 2 1個10g程度（生） 3 サルモネラ菌検査報告書提出	パック入り
2	鶏卵	1 ザラザラした新鮮なもの 2 破卵、奇形卵、汚卵を含まない 3 規格L・70g程度・白色 4 納入時産卵日呈示 5 サルモネラ菌検査報告書提出	
3	ミニ卵豆腐	1 NET120g程度タレ付き 2 シールのあけやすいもの 3 底部に爪があり取り出しやすい物	ビニールパック入
4	厚焼卵	1 1本200g程度 2 チルド又は冷凍	
5	ミックスオムレツ	1 冷凍食品の規格に準ずる 2 人参、ハム、コーン、グリーンピース、チーズ入り 3 1個50g	100個入り
6	オムレツ	1 冷凍食品の規格に準ずる 2 プレーン・冷凍又はチルド 3 グラム数はその都度示す 4 蒸し用又はボイル用、揚げ用 5 納品単位表の提出	
7	錦糸卵	1 冷凍 2 錦糸90×2mm 3 厚切りは、別示	500g入り 真空パック
8	タマゴサラダ	1 茹卵をつぶしてマヨネーズであえたもの 2 チルド(賞味期限1週間残すもの) 3 他の混合物は不可	1kg入り
9	うずら卵 水煮缶	1 1号缶 2 固形量 1620g	
10	からむき 茹卵	1 50g程度 2 チルド状態で納入	衛生的なポリ容器
11	(冷) 目玉焼き	1 完成品 2 全卵使用 3 50g程度 4 冷凍食品の規格に準ずる 5 納品単位表の提出	ボイルパック
12	プリン	1 寒天、凝固剤不可 2 内容、容量はその都度示す	スプーン付き
13	3分卵	1 殺菌処理済 生食用 2 賞味期限4日以上残すもの(キューピー程度)	

分類 番号	11	乳 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	牛乳		
2	ロングライフ牛乳		
3	低脂肪牛乳		
4	カルシウム強化牛乳		
5	低温殺菌牛乳		
6	コーヒー加工乳		
7	カフェオレ		
8	粉チーズ		
9	カッテージチーズ		
10	カマンベールチーズ		
11	スライスチーズ		
12	とろけるチーズ		
13	チーズ蒲鉾		
14	ピザ用チーズ		
15	ベビーチーズ		
16	ダイスチーズ		
17	ジョア		
18	ミルージュ		
19	ミルミル・ミルミルS		
20	ミニ練乳		
21	生クリーム		
22	コーヒーフレッシュ		
23	ヨーグルト		
24	ヨーグルトプレーン		
25	ピュアベリーヨーグルト		
26	ヨーグルト3種		
27	ドリンクヨーグルト		
28	ドリンクヨーグルトフルーツ		
29	乳酸菌飲料		
30	ビフィーネS		
31	アイスクリーム		
32	杏仁豆腐		
33	果肉入りヨーグルト		
34	ゼリー各種		
35			
36			
37			
38			
39			
40			

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	牛乳	賞味期限5日以上あるもの	200ml 1L
2	ロングライフ牛乳	60日間常温保存可能なもの	200ml
3	低脂肪牛乳	低脂肪	200ml
4	カルシウム強化牛乳	Ca2倍 鉄分強化	200ml 1L
5	低温殺菌牛乳	1 賞味期限5日以上あるもの 2 ホモジナイズ処理をしていないもの	1L
6	コーヒー加工乳	牛乳に準じる コーヒー風味	200ml 1L
7	カフェオレ	炭焼きカフェオレ 125ml カートカン	
8	粉チーズ	80g	卓上容器入
9	カッテージチーズ	1個200g程度	
10	カマンベールチーズ	1個100g程度	
11	スライスチーズ	内容量200g 10枚入り	防湿パック
12	とろけるチーズ	内容量128g 7枚入り	防湿パック
13	チーズ蒲鉾	1 1個30g 2 高温加熱殺菌処理	個別包装
14	ピザ用チーズ	とろけるチーズ 1kg袋入り 業務用	
15	スティックチーズ	市販同等品	
16	ダイスチーズ	乳固形40%以上 3~5mmにカットしているもの	
17	ジョア	1 125ml 2 味はその都度示す	
18	ミルージュ	カルシウム125mg入り	
19	ミルミル ミルミルS	100ml	
20	ミニ練乳	1 乳等を主原料とする食品 2 無脂乳固形分7.0% 3 内容量140g	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
21	生クリーム	1 乳脂肪分18%以上 2 1000mlの衛生的容器入り	
22	コーヒー フレッシュ	1 コーヒー用液状クリーミング 2 植物性油脂 3 5ml 4 常温保存可	
23	ヨーグルト	1 無脂乳固形分8.0以上 2 乳酸菌数1mlあたり1000万	
24	カルシウム ヨーグルト	カルシウム量240mg入り 森永	100g/個
25	ピュアベリー ヨーグルト	1 ブルーベリー入りソフトヨーグルト 2 健康維持食品 3 90g	
26	ヨーグルト 3種	1 「ヨーグルト」1～2項に準ずる 2 果肉入り 3 120g程度 ゼラチン入不可 4 内容はその都度示す	
27	ドリンク ヨーグルト	200ml	
28	ドリンクヨーグ ルトフルーツ	1 果肉量、種類は別示 2 200ml	
29	乳酸菌飲料	1 乳製品乳酸菌飲料 2 65ml	
30	リープル	1 カルシウム量110mg 2 200ml	
31	アイス クリーム	1 乳脂肪分8%以上 2 容量、風味はその都度示す	
32	杏仁豆腐	1 あわせるデザート 杏仁豆腐 2 500g入り 冷凍	
33	果肉入り ヨーグルト	1 ストロベリー 2 オレンジ	
34	ゼリー 各種	味・量はその都度示す	カップ入り スプーン付
35	ソフール	味はその都度示す	

分類 番号	12	油 脂 類 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	オリーブオイル		
2	ごま油		
3	サラダ油 A		
4	サラダ油 B		
5	豚背脂		
6	バター（調）		
7	ラー油		
8	マーガリン		
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
1	オリーブ オイル	1 市販中級品 2 純正	500ml
2	ごま油	1 JAS規格品 2 純正 3 賞味期限3ヶ月以上あるもの	1650gポリ容器入
3	サラダ油 A	1 JAS規格品 植物性油(フライ専用油) 2なたね油 3 シリコーンを含まないもの	16.5kg 1斗缶
4	サラダ油 B	1 JAS規格品 植物性油 2 シリコーンを含まないもの	1.35kgポリ容器入
5	豚背脂	市販中級品	市販中級品
6	バター(調)	1 厚生労働省規格合格品 2 無塩、450g	
7	ラー油	市販中級品	内容量はその都度示す
8	マーガリン	1 小袋マーガリン 2 1個8g	
9			
10			

分類 番号	13	嗜好飲料類及びその他嗜好品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	玄米茶		
2	パウダー玄米茶		
3	茶		
4	ウーロン茶		
5	お茶		
6	むぎ茶		
7	ファイブミニ		
8	ゼリー		
9	缶ジュース		
10	アセロラドリンク		
11	コーヒーセット		
12	繊維入飲料		
13	玄米茶ティーパック		
14	インスタントコーヒー		
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			
31			
32			
33			
34			
35			
36			
37			
38			
39			
40			

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	玄米茶	1 乾燥良好、色、香りのよいもので、夾雑物の混入なきもの 2 10gティーパック	防湿包装 (500g入り)
2	パウダー玄米茶	1 「玄米茶」の規格に準ずる 2 自動給茶機用 55g 3 「TOSHIBA 自動お茶入れ機」で使用可能なもの	防湿包装
3	茶	1 番茶 2 乾燥良好で変色、カビのないもの	防湿包装 1kg袋入
4	ウーロン茶	1 缶又は、パック 2 容量は、その都度示す	
5	お茶	1 缶又は、パック 2 容量は、その都度示す	
6	むぎ茶	1 10gティーパック防湿加工 2 賞味期限4ヶ月以上残すもの	防湿包装 (500g入り)
7	ファイブミニ	1 プリデキストース 7.0g 2 特定保健食品 100ml	
8	ゼリー	1 ゼリー 60g 2 食物繊維7g 3 うめ味・りんご味	スプーン付
9	缶ジュース	1 錆、変形、誇張等なく密封完全なもの 2 容量はその都度示す	
10	アセロラドリンク	1 200ml紙パック入り 2 ニチレイ程度	
11	コーヒーセット	1 エクセルコーヒー EHG100g 2 紙コップ SH20510ケ 3 チェストイトシュガー 3g×10 4 カフェプラス 5ml×10 5 コーヒーフィルター No.270×1枚 // No.420×1/3枚 6 マドラー 10本	
12	繊維入飲料	食物繊維10g/100ml	1000ml入
13	玄米茶パック	1 2gティーパック 2 賞味期限6ヶ月以上残すもの	
14	インスタントコーヒー	ネスカフェブレンドコーヒー程度	150g瓶入り

共通規格

1 表示規格

① 品名 ② 原材料品 ③ 内容量 ④ 賞味期限 ⑤ 製造者及び住所

2 栄養素強化食品については、栄養価表示をすること。

分類 番号	14	調味料類	
規格 番号	品名	規格 番号	品名
1	塩	41	トマトソース
2	卓上用味塩	42	料理酒
3	黒ごま塩	43	酒粕
4	淡口醤油	44	クッキングワイン赤・白
5	濃口醤油	45	ガラスープ
6	小袋しょうゆ	46	スープの素
7	卓上醤油	47	ホワイトソース
8	刺身醤油	48	デミグラスソース
9	砂糖上白	49	ミートソース
10	三温糖	50	チリソース
11	みりん	51	複合調味料
12	食酢	52	だしパック
13	黒酢	53	だしの素
14	ポン酢	54	こんぶだし顆粒
15	ゆずポン酢	55	おでんの素
16	マヨネーズ (1.0kg)	56	麻婆豆腐の素
17	マヨネーズ (0.5kg)	57	豆板醤
18	小袋マヨネーズ	58	コチジャン
19	ウスターソース	59	焼肉のタレ
20	とんかつソース	60	濃縮うどん用だし
21	卓上ソース	61	めんつゆ
22	卓上とんかつソース	62	冷麺のタレ
23	卓上中濃ソース	63	ラーメンのタレ
24	ステーキソース	64	中華スープ
25	棒々鶏ソース	65	フカヒレスープ
26	オイスターソース	66	中華あわせ甘酢味
27	フレークカレー	67	ごま和えの素
28	カレー粉	68	しゃぶしゃぶごまだれ
29	カレーピラフの素	69	ピーナッツ和えの素
30	ターメリック	70	ドレッシング
31	カレーホット	71	おろし醤油ドレッシング
32	ガーリック	72	小袋ドレッシング
33	コショウ	73	フルーツチャツネ
34	洋辛子粉	74	マスタード
35	わさび粉	75	キムチの素
36	唐辛子粉	76	ウェイパー
37	ローレル	77	梅干し茶漬
38	卓上コショウ	78	さけ茶漬
39	卓上七味唐辛子	79	ふりかけのりたま
40	山椒	80	鰹ふりかけ

分類 番号	14	調 味 料 類	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
81	焼肉ふりかけ	121	
82	食物繊維ふりかけ	122	
83	スタミナふりかけ	123	
84	ゆかり	124	
85	わかめ御飯の素	125	
86	桜御飯の素	126	
87	即席カレー	127	
88	親子丼の素	128	
89	牛丼の素	129	
90	タバスコ	130	
91	テンメンジャン	131	
92	イタリアンハーブソルト	132	
93	レトルトセット	133	
94	ごはんにせんい	134	
95	トマトケチャップ	135	
96	黒砂糖	136	
97	はちみつ	137	
98	和からし粉	138	
99	ナツメグ	139	
100	ブラックペッパー (あらびき)	140	
101		141	
102		142	
103		143	
104		144	
105		145	
106		146	
107		147	
108		148	
109		149	
110		150	
111		151	
112		152	
113		153	
114		154	
115		155	
116		156	
117		157	
118		158	
119		159	
120		160	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	塩	JT製程度	1kg袋入り
2	卓上用味塩	1 塩化ナトリウム(NaCl)99%以上 2 炭酸マグネシウム(MgCo3)0.4%	110g瓶入り
3	黒ごま塩	1 食塩と黒胡麻を適度に調合したもの 2 エスビー程度	35g瓶入
4	淡口醤油	1 JAS特級品(本醸造) 2 規格等 塩分 18~20% 窒素 1.05% 色度 18番以上	納入時、検査証を付ける 10L
5	濃口醤油	1 JAS特級品(本醸造) 2 規格等 塩分 6~17% 窒素 1.35% 色度 18番未満	同 上
6	小袋しょうゆ	パック醤油5g	
7	パック醤油	1 減塩200ml卓上ボトル 2 キッコーマン程度	
8	刺身醤油	JAS特級品(たまり醤油)	1. 8L
9	砂糖上白	市販同等品	20kg 1kg×20ポリ袋 紙袋
10	三温糖	市販同等品	20kg 1kg×20ポリ袋 紙袋
11	みりん	1 本みりん 2 アルコール分 13.5~14.5度	1.8Lポリ容器
12	食酢	1 JAS規格品、米酢 2 酸度4.5% 3 ミツカン・マルカン程度 4 成分呈示	1.8Lポリ容器
13	黒酢	国産玄米100%使用 (ミツカン程度)	500ml
14	ポン酢	1 市販同等品 2 銘柄:ミツカン・タマノ井・オタフク又は同等品	1.8Lはポリ容器
15	ゆずポン酢	同 上	360ml瓶
16	マヨネーズ (1.0kg)	1 JAS規格品 2 賞味期限3ヶ月以上あるもの 3 ライト不可	1kg チューブ入
17	マヨネーズ (0.5kg)	マヨネーズの規格に準じる	0.5kg チューブ入
18	小袋マヨネーズ	「マヨネーズ」の規格に準ずる	8g小袋 切れ目付き

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
19	ウスターソース	1 JAS特級品 2 はぐるま・ブルドッグ・キッコーマン程度	1. 8Lポリ容器
20	とんかつソース	1 JAS特級品 2 はぐるま・ブルドッグ・キッコーマン程度	1. 8Lポリ容器
21	卓上ソース	1 JAS特級品 2 300ml	
22	卓上とんかつソース	1 JAS特級品 2 300ml	
23	卓上中濃ソース	1 JAS特級品 2 300ml	
24	ステーキソース	市販中級品	
25	棒々鶏ソース	市販中級品	1kg
26	オイスターソース	1 カキ油又はカキエキス入り 2 ユーキ食品程度	480g
27	フレークカレー	銘柄 : その都度示す	1kg
28	カレー粉	1 風味良好 2 銘柄 : SB・ハウス 程度	400g
29	カレーピラフの素	NET 1kg	レトルトパウチ
30	ターメリック	1 市販品 2 40g入り	
31	カレーホット	市販品	
32	ガーリック	1 風味良好 2 銘柄 : SB	メーカー元詰め400g缶
33	コショウ	1 市販品 2 風味良好 SB・ハウス 程度	メーカー元詰め300g
34	洋辛子粉	1 市販品 2 風味良好 SB・ハウス 程度	メーカー元詰め300g
35	わさび粉	1 市販品 2 風味良好 SB・ハウス 程度	メーカー元詰め300g
36	唐辛子粉	1 市販品 2 風味良好 SB・ハウス 程度	メーカー元詰め300g
37	ローレル	パウダー	瓶 16g入り
38	卓上コショウ	風味良好	瓶 NET20g
39	卓上七味唐辛子	風味良好	瓶 NET18g

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
40	山椒	1 市販品 2 ハウス食品程度	NET12g
41	トマトソース	1 JAS特級品 2 銘柄：デルモンテ・カゴメ・イカリ等同等品	1kg
42	料理酒	1 アルコール14%未満 2 無塩、料理用清酒と銘記したもの	1.8L
43	酒粕	新鮮にして変色変質していないもの	容器適宜
44	クッキング ワイン赤・白	1 アルコール 10～13% 2 無塩	1.8L紙パック又は ポリ容器
45	ガラスープ	1 中国料理用 チキンエキス(ビーフエキス野菜入り) 2 顆粒、有紀食品	1kg 業務用
46	スープの素	ポタージュ パンプキン ビーフシチュー コンソメ ブイヨン コーンクリーム 1 顆粒状又は微粒状 2 銘柄：リケン 味の素 マギー ハウス程度	防湿包装 1kg
47	ホワイト ソース	1 リキッドタイプ 2 ハウス エスビー 程度	アセプティック タイプ 1kg
48	デミグラス ソース	1 ビーフエキス入り 2 リキッドタイプ	1kg
49	ミートソース	1 あらびき牛肉100%使用 2 レトルトパウチ 3 トマト風味	1kg 2kg
50	チリソース	豆板醤油がきいていて、味がはっきりしたもの	1Lボトル
51	複合調味料	L-グルタミン酸ナトリウム 92% リボヌクレオチドナトリウム 8%	1kg
52	だしパック	種類 共通規格 いりこ (いりこ・かつお・さば・こぶ) いりこ35% かつお (かつお、昆布)かつお93.5%	200g袋
53	だしの素	1 JAS規格品 2 かつお風味のだしの素で各種旨味物質を配合した 粉末調味料	メーカー元詰め 500g
54	こんぶだし 顆粒	1 JAS規格品 2 天然昆布を使用した風味調味料	メーカー元詰め 500g
55	おでんの素	1 顆粒状 2 ハウス・エスビー程度	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
56	麻婆豆腐の素	1 食肉(鶏・豚)、増粘多糖類分析表示 2 銘柄：リケン・ハウス程度	1kg レトルトパウチ
57	豆板醤	市販中級品 (ユーキ食品程度)	130g瓶入り
58	コチジャン	市販中級品 (ユーキ食品程度)	1kg入り
59	焼肉のタレ	にんにく入り醤油味	1kg
60	濃縮うどん用だし	1 風味良好(淡口醤油使用) 2 10~12倍濃縮	1.8L
61	めんつゆ	1 風味良好(濃口醤油使用) 2 3倍濃縮	2.0L紙パック
62	冷麺のタレ	1 濃縮タイプ 2 濃縮度は別示	1L又は1.8L
63	ラーメンのタレ	内容量は、その都度示す	
64	中華スープ	1 濃縮タイプ 2 内容量20g程度	小袋 切れ目付き
65	フカヒレスープ	市販同等品	1.1kg入
66	中華あわせ甘酢味	1 トマト・醤油ベースの調味料 2 味の素 程度	1L
67	ごま和えの素	1 胡麻を香りよく煎り、調味料とほどよく合わせたもの 2 納入時、賞味期限6ヶ月以上残すもの	500g袋
68	しゃぶしゃぶごまだれ	1 白味噌仕立て 2 銘柄：みつかん程度	1L
69	ピーナッツ和えの素	1 カッティングピーナッツ・アーモンド・かつお粉末入り 2 納入時、賞味期限6ヶ月以上残すもの	500g袋
70	ドレッシング	1 種類はその都度示す 2 銘柄：キューピー・味の素・ミツカン・ピエトロ・リケン・日本食研・SSK	1Lポリ容器又はビン
71	おろし醤油ドレッシング	1 ハンオイル 2 大根おろし入り	1L
72	小袋ドレッシング	1 種類はその都度示す 2 銘柄：キューピー・味の素・ミツカン・ピエトロ・リケン・日本食研 程度	15ml切れ目付き
73	フルーツチャツネ	450g S&B程度	
74	粒マスタード	1 あらびき 2 S&B	40gチューブ
75	キムチの素	市販同等品	1L
76	ウェイパー	1 市販同等品 2 賞味期限3ヶ月以上あるもの	500g

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
77	梅干し茶漬	1 刻みのり・あられ・調味料入り 2 賞味期限6ヶ月以上あるもの 3 永谷園程度	防湿包装 5.5g
78	さけ茶漬	1 刻みのり・あられ・調味料入り 2 賞味期限6ヶ月以上あるもの 3 永谷園程度	防湿包装 5.5g
79	ふりかけ のりたま	1 100g 2 卵黄・鰹節・胡麻・海苔・昆布 3 賞味期限6ヶ月以上あるもの	防湿 紙容器
80	鰹 ふりかけ	1 100g 2 鰹節・胡麻・海苔・昆布 3 賞味期限6ヶ月以上あるもの	防湿 紙容器
81	焼肉 ふりかけ	1 100g 2 乳糖・胡麻・ビーフエキス・海苔 3 賞味期限6ヶ月以上あるもの	防湿 紙容器
82	食物繊維 ふりかけ	1 100g 2 削り節・胡麻・小麦胚芽粒 3 賞味期限6ヶ月以上あるもの	防湿 紙容器
83	スタミナ ふりかけ	1 100g 2 胡麻・にんにくエキス 3 賞味期限6ヶ月以上あるもの	防湿 ポリ容器
84	ゆかり	200g袋	袋
85	わかめ 御飯の素	1 グルソー無添加 2 NET 200g	袋
86	桜御飯の素	1 NET1.2kg 2 れんこん・たけのこ・人参・桜の花、干びょう・しらす 入り 3 グルソー無添加	レトルトパウチ
87	即席カレー	牛肉・野菜入、中辛 (ハウス程度)	レトルト 300g
88	親子丼の素	鶏卵・鶏肉・玉葱入り	レトルト 180g
89	牛丼の素	牛肉・糸こんにゃく・玉葱入り カクイチ程度	レトルト 200g
90	タバスコ	1 市販品 2 60mlビン入り	
91	テンメン ジャン	市販中級品(有紀食品程度)	1kg
92	イタリアン ハーブソルト	1 市販品 2 食塩・パセリ・バジル・ブラックペッパー他	53gハウス程度

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
93	レトルトセット	1 市販品 スプーン付 2 内容量については、その都度示す 3 賞味期限12ヶ月以上	カレー ハヤシ ハンバーグ等
94	ごはんに せんい	1 食物繊維加工食品 2 業務用 500g 3 賞味期限3ヶ月以上 成分分析表(100gあたり) エネルギー365Kcal ナトリウム 3mg ナイアシン130mgたんぱく質0.4g カルシウム900mg ビタミンE 44mg脂質0.2g ビタミンB1 17mg 食物繊維 47.2g 糖質 43.3g ビタミンB6 26mg	林兼産業K.K程度
95	トマト ケチャップ	1 JAS規格品 2 賞味期限3ヶ月以上あるもの	1kg チューブ入
96	黒砂糖	500g袋	市販品
97	はちみつ	500gチューブ	市販品
98	和からし粉	1 市販品 2 風味良好 SB・ハウス 程度	メーカー元詰め300g
99	ナツメグ	1 市販品 2 風味良好 SB・ハウス 程度	NET225g/缶
100	ブラックペッ パー(あらび き)	1 市販品 2 風味良好 SB・ハウス 程度	NET200g