# 糧 食 品 標 準 規 格 書

令 和 7 年 度

陸 上 自 衛 隊
松 山 駐 屯 地

# 総　　則

1　適用範囲

(1)　本規格書は、陸上自衛隊松山駐屯地において調達する糧食品について適用する。

(2)　本規格書に定めていないか、もしくは、本規格書によりがたい糧食品については、その都度別示する。

2　規格書使用上の注意

(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）案内書に記述した銘柄品以外で、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)　本規格書では、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。

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ため、特に指定して、見本の提出を求める事ができる。

(2)　見本提出を要する品目については、入札（見積）案内書に「○」印で示す。指定日時までに納入品と同等のものを提出すること。（単価表別添別示）

(3)　提出された見本が審査の結果、不適格（不合格）と判定された場合、又は、見本提出指定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に参加できないものとする。

(4)　落札された見本は、1ヶ月又は3ヶ月間駐屯地内冷凍庫に保管（納入期間終了後は廃棄処分とする）し、納入時の指針とする。なお、落札されなかった見本は、業者側で引き取るものとする。（業者側で引き取らなかった場合は官側にて廃棄処分する）

(5)　見本提出を要する品目について、指定日に提出すること。その際、見本には業者名、品名、産地を記入するものとする。

4　納入要領

(1)　納入は指定日の07:00～11:00までに行なう事を原則とする。
上記時間外の納品の場合等は相互調整とする。

(2)　特定品目について、時間指定をしてある場合は、指定時間内に納入すること。

(3)　納入場所は指定がない限り、松山駐屯地糧食班とする。（指定がある場合は別示）

(4)　緊急又は、天災等によりやむを得ず指定時間までに納入できない場合、又は、納入品目・数量に不備が生じる場合は、事前に連絡すること。

※　連絡なく納入時間が遅れる、指定内容・規格と異なる品目を納入する等、業者側の態度に問題が生じた時は、会計契約班の指示に従うこと。

5 納入時検査

(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、これに応ずるものとする。(保存食等)

イ 保存食については、個数指定品は 1 個、重量指定品は 50g以上を加えるものとする。なお、弁当等については、3個(検食用として2個、保存食用として1個)を加えて納入するものとするが、ロット番号などで管理されているものについては除外とする。

ウ 衛生検査は官能検査等を実施し、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・数量等について実施する。

(4) 衛生検査又は、受領検査においての適否について疑義を生じた場合は、官側と業者において協議し、迅速・的確に処理すること。

6 検品

(1) 「食品衛生法」「製造物責任法(PL法)」に適合したものとする。

(2) 納入糧食品において、賞味期限等の表示内容を変更・改竄をしたと見なされる場合については、返品・交換をすることとする。その際、悪質な場合についても、次月・次期の入札には参加できないか、業者登録を抹消することも有り得る。

(3) 納入糧食品については、風袋・氷・水等の食品以外と認められる物については、取り除いた賞味単位で検品することとする。

(4) 納入糧食品について、納品量・品質等に問題があると見なされた場合は、指定時間内での追加・返品・交換をすること。

7 その他

(1) 納品時、最少ロット数等のある食品については、入札終了後、速やかに連絡すること。

(2) 本規格書に疑義又は、不明な点がある場合は、下記のどちらかに連絡・調整するものとする。

・糧食班 Tel 089-975-0911 ( 内線: 341 又は 342 )

・会計隊 同 上 ( 内線: 348 )

Fax 089-975-0099

※ 本規格書は令和7年 4 月 1 日契約分より適用する。

# 分類番号及び分類表

| | 総　　則 |
|---|---|
| 分類番号 | 食品分類名 |
| 1 | 穀類・同加工品 |
| 2 | 魚介類・同加工品 |
| 3 | 獣鳥肉類・同加工品 |
| 4 | 卵類・同加工品 |
| 5 | 乳類・同加工品 |
| 6 | 豆類・同加工品 |
| 7 | 野菜類・同加工品 |
| 8 | 芋類・同加工品 |
| 9 | 茸類・同加工品 |
| 10 | 果実類・同加工品 |
| 11 | 藻類・同加工品 |
| 12 | 漬物類・佃煮類 |
| 13 | 砂糖類・菓子類 |
| 14 | 嗜好飲料類 |
| 15 | 油脂類 |
| 16 | 種実類 |
| 17 | 缶詰類・調理加工品類 |
| 18 | 調味料類・その他 |

1　穀類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | 30 | 乾　素麺 |
| 1 | 内地精米 | 31 | 欠 |
| 2 | 欠 | 32 | 冷凍　うどん |
| 3 | 餅米 | 33 | 欠 |
| 4 | 強化精麦 | 34 | 欠 |
| 5 | 新玄 | 35 | 冷凍　中華麺 |
| 6 | 冷凍　餅 | 36 | 欠 |
| 7 | 欠 | 37 | 欠 |
| 8 | 冷凍　白玉餅 | 38 | 冷凍　和そば |
| 9 | 欠 | 39 | 欠 |
| 10 | ビーフン | 40 | 欠 |
| 11 | 欠 | 41 | 揚げ麺 |
| 12 | 欠 | 42 | 冷凍　ちゃんぽん用麺 |
| 13 | 小麦粉 | 43 | カップ麺類 |
| 14 | から揚げの素 | 44 | 欠 |
| 15 | パン粉 | 45 | 調理用パン |
| 16 | 切麩 | 46 | 菓子パン |
| 17 | 欠 | 47 | 調理パン |
| 18 | その他の麩類 | 48 | おにぎり |
| 19 | 欠 | 49 | 弁当 |
| 20 | 春巻の皮 | 50 | 飯缶 |
| 21 | 欠 | 51 | 冷凍　ピラフ類 |
| 22 | 欠 | 52 | レトルト飯 |
| 23 | マカロニ | 53 | クルトン |
| 24 | 欠 | 54 | ロングライフパン |
| 25 | スパゲティ | | |
| 26 | 欠 | | |
| 27 | その他のパスタ類 | | |
| 28 | 欠 | | |
| 29 | 欠 | | |

1　穀類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 穀　　類 | 1　形状が丸く、粒揃いであること<br>2　乾燥良好で、色沢が鮮明均一であること<br>3　固有の光沢を有していること<br>4　賞味期限年月日表示<br>（賞味期限は原則として2年以上あるものとするが、別示についてはこれに準じない） |
| ② | パスタ類 | 1　折れ・ひび割れ・砕けがなく、色沢良好なもの<br>2　賞味期限年月日表示<br>（賞味期限は原則として2年以上あるものとする） |
| ③ | 麺　　類 | 1　折れ・ひび割れ・砕けがなく、色沢良好なもの<br>2　賞味期限年月日表示 |
| ④ | 冷凍麺類 | 1　輸入品不可<br>2　冷凍焼け・崩れ・壊れ等のないもの<br>3　再凍結品不可 |
| ⑤ | パン類 | 1　指定日時に見本提出あり<br>（見本提出時、単価表別添）<br>2　賞味期限年月日表示 |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 内地精米 | 1 農産物規格規程に基づく水稲うるち玄米をとう精したもの<br>2 完全精米2等級以上<br>3 4～9月：前年度産、10～3月：本年度産<br>4 産地は指定しない（指定の場合、別示）<br>5 単一銘柄<br>6 とう精日は納入日の前1週間以内とする。<br>7 精米はとう精後1日冷却したとう精工場元詰品とする。<br>8 納入時に害虫、異物等の混入が認められた場合、受領検査不合格とする。その際、輸送費は業者負担とする。<br>9 提出書類<br>(1)精米品質検査書（検査証明書添付）<br>(2)玄米仕入れ伝票（写し可、送り状、請求書等）<br>(3)とう精記録<br>(4)玄米、精白米（各150g程度、納入米と同じ物、袋入り） | 10kg<br>ポリ米袋入<br>（各袋にJAS法に基づき品質表示） |
| 3 | 餅　米 | 1 国内産水稲餅玄米を91％以上搗精したもの<br>2 農産物検査規格2等級以上<br>3 ①品種名 ②年度産 ③種類 ④正味重量 ⑤生産地等が記入されているもの | 1kg<br>ビニール袋詰 |
| 4 | 強化精麦 | 1 特選米粒麦<br>2 ビタミン$B_1$、添加食品100g中1.5mg以上強化していること | |
| 5 | 新　玄 | 1 ビタミン強化米<br>2 賞味期限1年以上 | 1kg×8袋 |
| 6 | 冷凍 餅 | 1 自然解凍品<br>2 焼き目付<br>3 賞味期限1ヶ月以上 | |
| 8 | 冷凍 白玉餅 | 1 自然解凍品<br>2 1ケ10g程度<br>3 賞味期限1ヶ月以上 | |
| 10 | ビーフン | 1 うるち米を原料とし、乾燥良好で変質・折れのないもの<br>2 10cm程度にカット<br>3 賞味期限1ヶ月以上 | 1kg<br>ビニール袋詰×8<br>ダンボール箱入 |
| 13 | 薄力小麦粉 | 1 薄力粉1級品<br>2 メーカー元詰品 | 1kg |
| 14 | から揚げの素 | 小麦粉・食塩・香辛料等を原料とした、粉末のもの | NET1kg |
| 15 | パ ン 粉 | 1 乾燥良好なソフトパン粉で、乳白色の風味良好な中目のもの<br>2 微粉が少なく、爽雑物のないもの<br>3.メーカー元詰品 | 2kg<br>クラフト紙袋詰 |
| 16 | 切　麩 | 1 強力粉で製造したもので、折れ・砕け・異味異臭がなく、乾燥良好なもの<br>2 もち麩、丸切形、厚さ1cm程度 | |
| 18 | その他の麩類 | 1 強力粉で製造したもので、折れ・砕け・異味異臭がなく、乾燥良好なもの<br>2 使用着色料については食品衛生法に基づいて表示する<br>3 品名・形状等については別示 | |
| 20 | 春巻の皮 | 角型、冷凍、50枚入り | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 23 | マカロニ | 1 JAS合格品<br>2 メーカー元詰、デュラムセモリナ100%<br>3 賞味期限2年以上 | 4kgビニール袋入<br>16kg<br>ダンボール箱詰 |
| 25 | スパゲティ | 1 JAS合格品<br>2 メーカー元詰、デュラムセモリナ100%<br>3 2.0mm<br>4 賞味期限2年以上 | |
| 27 | その他の<br>パスタ類 | 1 「スパゲティ」全項に準ずる<br>2 品名・内容等については別示 | |
| 30 | 乾　素麺 | 半田素麺(太さ:1.4～1.6mm) | |
| 32 | 冷凍　うどん | 1 太麺、メーカー箱詰品<br>2 中力麺用粉2等級品以上使用<br>3 異味・異臭・爽雑物の混入等がなく、白色で粘り・こしのあるもの<br>4 再凍結品不可<br>5 手打ちタイプ、一玉250g(細麺不可)<br>6 賞味期限3ヶ月以上<br>7 「カトキチ」製品 | 5玉又は10玉<br>ビニール袋詰 |
| 35 | 冷凍　中華麺 | 1 「かん水」を適度に使用したもので、異味・異臭のない特有の風味を呈したもの<br>2 再凍結品不可<br>3 こしの強いちぢれ麺、メーカー箱詰品、一玉200g<br>4 賞味期限3ヶ月以上<br>5 「カトキチ」製品 | |
| 38 | 冷凍　和そば | 1 そば粉30%以上使用<br>2 色沢良好で特有の風味を有し、異味・異臭のないもの<br>3 再凍結品不可<br>4 一玉200g<br>5 賞味期限3ヶ月以上<br>6 「カトキチ」製品 | |
| 41 | 揚　げ　麺 | 1 小麦粉に「かん水」を使用した、あんかけ用揚げ麺<br>2 折れ・割れ・砕けのないもの<br>3 一玉60g程度 | 一玉ビニール袋入 |
| 42 | 冷凍<br>ちゃんぽん用麺 | 1 一玉200g程度<br>2 「カトキチ」「日清」製品 | |
| 43 | カップ麺類 | 1 形態・色沢・香気が良好で、損傷・異味・異臭・油焼け・砕けのないもの<br>2 種類・内容についてはその都度示す<br>3 賞味期限4ヶ月以上 | ダンボール箱詰 |
| 45 | 調理用パン | 1 良質の強力粉を使用した、焼き上がり良好なもの<br>2 賞味期限表示 | ポリ袋又はパック包装<br>衛生的コンテナー<br>使用 |
| 46 | 菓子パン | | |
| 47 | 調理パン | | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 48 | おにぎり | 1 「のり」をフィルムで仕切った手巻きタイプ<br>2 1個100g程度<br>3 内容(具)はその都度指示する<br>4 納品時間別示<br>5 消費期限表示 | |
| 49 | 弁　当 | 1 仕様書の示す通り<br>2 消費期限表示 | |
| 50 | 飯　缶 | 1 錆・変形・膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの<br>2 ①品名 ②形状 ③内容量 ④固形量 ⑤賞味期限 ⑥製造者の住所・氏名を表示<br>3 原則として納入時において賞味期限を2年以上残すものとする<br>4 品名・内容量等別示 | ダンボール箱詰 |
| 51 | 冷凍 ピラフ類 | 1 日本冷凍食品協会認定品<br>2 ①品名 ②原材料名 ③配分割合 ④内容量 ⑤賞味期限 ⑥保存方法 ⑦調理方法 ⑧冷結前加熱有無 ⑨製造者の住所・氏名を表示<br>3 原則として納入時において、賞味期限を6ヶ月以上残すものとする<br>4 品名・内容量等別示 | ビニール袋詰 |
| 52 | レトルト飯 | 1 ①品名 ②原材料名 ③配分割合 ④内容量 ⑤賞味期限 ⑥製造者の住所・氏名を表示<br>2 原則として納入時において、賞味期限を1年以上とする。(その他の場合、別示)<br>3 品名・内容量等別示 | |
| 53 | クルトン | 0.5cm角切り | NET200g |
| 54 | ロングライフパン | 1 品名・重量等別示<br>2 賞味期限30日以上 | |

2 魚介類･同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | 30 | 欠 |
| 1 | 冷凍　アカウオ | 31 | 冷凍　サバ |
| 2 | 欠 | 32 | 冷凍　サバチャンク |
| 3 | 冷凍　アジ | 33 | 欠 |
| 4 | 欠 | 34 | 欠 |
| 5 | 欠 | 35 | 冷凍　サワラ |
| 6 | 冷凍　穴子蒲焼き | 36 | 生サンマ |
| 7 | 欠 | 37 | 冷凍　サンマ |
| 8 | 欠 | 38 | 欠 |
| 9 | 冷凍　アユ | 39 | 欠 |
| 10 | 欠 | 40 | 欠 |
| 11 | 欠 | 41 | 欠 |
| 12 | 欠 | 42 | 欠 |
| 13 | 冷凍　イワシ | 43 | 刺身用　タイ |
| 14 | 冷凍　イワシの開き | 44 | 冷凍　タイ |
| 15 | 欠 | 45 | 欠 |
| 16 | 欠 | 46 | 欠 |
| 17 | 冷凍　うなぎ蒲焼き | 47 | 冷凍　タチウオ |
| 18 | 欠 | 48 | 冷凍　タラ |
| 19 | 欠 | 49 | 欠 |
| 20 | 刺身用　鰹 | 50 | 欠 |
| 21 | 冷凍　鰹のたたき | 51 | 欠 |
| 22 | 冷凍　ホキ | 52 | 活　はまち |
| 23 | 冷凍　切りカレイ | 53 | 刺身用　はまち |
| 24 | 欠 | 54 | 欠 |
| 25 | 冷凍　開ききす | 55 | 欠 |
| 26 | 欠 | 56 | 冷凍　ふぐ |
| 27 | 欠 | 57 | 欠 |
| 28 | 欠 | 58 | 冷凍　ブリ |
| 29 | 欠 | 59 | 冷凍　ベニザケ |

2 魚介類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| 60 | 冷凍　刺身用　マグロ | 90 | 欠 |
| 61 | 冷凍　マグロ | 91 | 欠 |
| 62 | 冷凍　ダイスマグロ | 92 | 冷凍　かに棒肉 |
| 63 | 欠 | 93 | 欠 |
| 64 | 欠 | 94 | 欠 |
| 65 | 欠 | 95 | 欠 |
| 66 | 欠 | 96 | 欠 |
| 67 | 欠 | 97 | 欠 |
| 68 | 冷凍　つぼ抜きイカ | 98 | たこ |
| 69 | 冷凍　刺身用　イカ | 99 | 冷凍　ゆでたこ |
| 70 | 冷凍　リングイカ | 100 | たらこ |
| 71 | 欠 | 101 | バラコ |
| 72 | 冷凍　イカスティック | 102 | 焼きたらこ |
| 73 | 欠 | 103 | 辛子明太子 |
| 74 | いくら | 104 | 塩くらげ |
| 75 | 粒ウニ | 105 | あさり殻付き |
| 76 | 欠 | 106 | 欠 |
| 77 | 欠 | 107 | 冷凍　あさりむき身 |
| 78 | 冷凍　刺身用　甘エビ | 108 | 冷凍　かきむき身 |
| 79 | 冷凍　刺身用　サーモン | 109 | しじみ殻付き |
| 80 | すしえび | 110 | 欠 |
| 81 | 欠 | 111 | はまぐり |
| 82 | 冷凍　ブラックタイガー | 112 | 欠 |
| 83 | 欠 | 113 | 欠 |
| 84 | 冷凍　むきエビ | 114 | 欠 |
| 85 | 欠 | 115 | 欠 |
| 86 | 有頭エビ | 116 | 欠 |
| 87 | 冷凍　有頭エビフライ | 117 | 欠 |
| 88 | 欠 | 118 | 欠 |
| 89 | 味付け　数の子 | 119 | 欠 |

2 魚介類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| 120 | スモークサーモン | 150 | 白かまぼこ |
| 121 | 欠 | 151 | 紅かまぼこ |
| 122 | 欠 | 152 | 焼かまぼこ |
| 123 | 欠 | 153 | 欠 |
| 124 | 欠 | 154 | 欠 |
| 125 | 欠 | 155 | 欠 |
| 126 | 欠 | 156 | 欠 |
| 127 | 欠 | 157 | カニかまぼこ |
| 128 | 欠 | 158 | すまき |
| 129 | アジの開き | 159 | 竹輪 |
| 130 | 冷凍　サンマの開き | 160 | 欠 |
| 131 | ほっけ開き干し | 161 | 棒天 |
| 132 | 欠 | 162 | ごぼう天 |
| 133 | 欠 | 163 | じゃこ天 |
| 134 | 欠 | 164 | 鰯一口天ぷら |
| 135 | 欠 | 165 | 欠 |
| 136 | しらす干し | 166 | 欠 |
| 137 | ちりめん雑魚 | 167 | 欠 |
| 138 | 欠 | 168 | 真空パック入り　焼魚 |
| 139 | 田作り | | |
| 140 | 花かつお | | |
| 141 | 欠 | | |
| 142 | 欠 | | |
| 143 | でんぶ | | |
| 144 | 欠 | | |
| 145 | 欠 | | |
| 146 | 魚のすり身 | | |
| 147 | つみれ | | |
| 148 | 欠 | | |
| 149 | はんぺん | | |

2 魚介類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 共　　通 | 1 魚処理要領<br>① ラウンド:処理しないそのままのもの<br>② セミドレス:内臓・エラ・血液・うろこ・膜を除去したもの<br>③ ドレス:セミドレスから頭・ヒレを除去したもの<br>④ パンドレス:ドレスから尾ヒレを除去したもの<br>⑤ チャンク:ドレス又はパンドレスを輪切りにしたもの<br>⑥ フィーレ:三枚おろし(原則として骨なしであること)<br>⑦ 切身:フィーレを指定の重量に切ったもの<br>**2 JAS法において産地表示のこと(納品書に記入)** |
| ② | 鮮　　魚 | 1 鮮度良好で腐敗等なく、固有の鮮魚臭を有したもの<br>(体表面は新鮮で光輝・光沢を有し、張りがあり、角膜が透明であること、エラは鮮紅色であり、弾力性があり、腹切れ等がないこと)<br>2 大きさ・重量・形状等が概ね均一であること<br>3 尾数・匹数・切数等指定の場合、要求に応ずる重量・数量であること<br>4 当日使用の為、納入は原則として当日08:00～08:30の間とする<br>5 重量・切数・匹数不足については、直ちに追加・交換を行ない、風袋、水、氷等は検量外とする<br>6 衛生的な容器又は、状態で納品すること |
| ③ | 冷 凍 魚 | 1 冷凍焼・乾燥等がなく、外形が整い、傷・崩れ等のないもの<br>2 急速冷凍品で再凍結品は不可<br>3 解凍後は鮮魚と同等なもの<br>4 数量はNETととし、要求に応ずる形・重量・匹数で形状良好・大きさが概ね均一であること<br>5 表面の過剰な氷等は認めない。又、解凍後においても重量・切数不足・不良品等については、直ちに追加・交換するものとする<br>6 衛生的な容器又は、状態で納品すること |
| ④ | 貝　　類 | 1 新鮮で品種固有の色と光沢があり、泥・石・死貝・その他爽雑物がなく、大きさが一様であること<br>2 むき身の場合、適度な弾力があり、肉崩れ等のないもの<br>3 冷凍品については、バラ凍結品で、数量をNETととする<br>4 急速冷凍品で、再凍結は不可<br>5 表面の過剰な氷等は認めない。又、解凍後においても重量・切数不足・不良品等については、直ちに追加・交換するものとする<br>6 衛生的な容器又は、状態で納品すること |
| ⑤ | 塩干魚類 | 1 腐敗・変質・油焼等の徴候や異味・異臭のないもので、乾燥・塩味が適度であること<br>2 要求に応ずる大きさ・重量で形状良好・大きさが概ね均一であること<br>3 衛生的な容器又は、状態で納品すること |
| ⑥ | 練 製 品 | 1 新鮮な魚肉を原料に、でん粉・調味料を加えて練りあげたものを衛生的で適度な加熱をした生食に適するもの<br>2 食品衛生法により、許可された着色料・甘味料を使用<br>3 大きさ・形態が均一で、香味・光沢良好で弾力性のあるもの<br>4 異物・爽雑物・異味異臭等を認めず、漂白剤等なるべく使用していないもの<br>5 衛生的な容器又は、状態で納品すること<br>6 原則として前日又は、当日製造したもの<br>(冷凍品可の場合は、製造後3日以内のもの) |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 冷凍　アカウオ | 1 「アラスカメヌケ」「バラメヌケ」等<br>2 頭・内臓・鱗・尾ヒレを取り除いたもの<br>3 ドレス・・・煮付け用、140g<br>フィーレ・・・焼き、揚げ用、100～120g | |
| 3 | 冷凍　アジ | 1 「まあじ」、養殖品可<br>2 ゼイゴを取り除いたもの、塩なし、フィーレ<br>3 一尾100～120g | |
| 6 | 冷凍<br>穴子蒲焼き | 1 頭・腹・骨を除いて開いたもの<br>2 バラ凍結品、養殖品可<br>3 一匹80～100g<br>4 調味たれをつけて焼きあげたもの | |
| 9 | 冷凍　アユ | 1 養殖品可<br>2 一尾100g | |
| 13 | 冷凍　イワシ | 1 「まいわし」<br>2 頭・内臓・うろこを取り除いたもの、塩なし<br>3 一尾60～70g | |
| 14 | 冷凍<br>イワシの開き | 1 「まいわし」<br>2 頭・内臓・うろこ・骨を取り除いて開いたもの、塩なし<br>3 一枚50～55g | |
| 17 | 冷凍<br>うなぎ蒲焼き | 1 頭(胸びれ含む)・腹・骨を除いて開いたもの<br>2 バラ凍結品、養殖品可<br>3 一匹調理後、200g程度<br>4 産地別示<br>5 調味たれをつけて焼きあげたもの | |
| 20 | 刺身用　鰹 | 1 皮むき、作どりにしたもので、鮮度良好なもの<br>2 08:00～08:30納品<br>3 背身:腹＝5:5<br>4 一節500g以上 | |
| 21 | 冷凍<br>鰹のたたき | 1 真空パック品、「小袋　たれ」別添、別示<br>2 背身:腹＝5:5<br>3 一節300～400g | |
| 22 | 冷凍　ホキ | 1 フィーレ切り身<br>2 一切100～120g程度 | |
| 23 | 冷凍<br>切りカレイ | 1 「カラスガレイ」<br>2 尾に近い細い切り身は総量の1/3以下<br>3 一切100～130g | |
| 25 | 冷凍<br>開ききす | 1 「シロギス」「アオギス」等<br>2 頭・内臓・骨を除いて開いたもの<br>3 一枚22～30g程度 | |
| 31 | 冷凍　サバ | 1 「マサバ」「ゴマサバ」「ニシマサバ」等<br>2 フィーレ切り身、塩なし<br>3 一切100～120g程度 | |
| 32 | 冷凍<br>サバチャンク | 1 「マサバ」「ゴマサバ」「ニシマサバ」等<br>2 チャンク、塩なし<br>3 一切100～120g程度 | |
| 35 | 冷凍　サワラ | 1 「ヒラサワラ」等<br>2 フィーレ切り身、塩なし<br>3 一切100～120g | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 36 | 生サンマ | 1　08:00～08:30納品<br>2　ラウンド、塩なし<br>3　一尾120～150g | |
| 37 | 冷凍　サンマ | 1　ラウンド、塩なし<br>2　一尾120～150g | |
| 43 | 刺身用　タイ | 1「マダイ」、養殖可<br>2　皮むき、作どりしたもので鮮度良好なもの<br>3　08:00～08:30納品<br>4　背身:腹身＝5:5<br>5　一節250～300g程度 | |
| 44 | 冷凍　タイ | 1「マダイ」、養殖可<br>2　フィーレ切り身、塩なし<br>3　一切100～120g | |
| 47 | 冷凍　タチウオ | 1　600g程度のものを切り身にしたもの<br>2　尾の細い、身の薄い部分は除く<br>3　一切100～120g | |
| 48 | 冷凍　タラ | 1「マダラ」「ギンダラ」可<br>2　フィーレ切り身、塩なし<br>3　一切100～120g | |
| 52 | 活　はまち | 1　刺身用、養殖可<br>2　当日水揚げされた、鮮度良好なもの<br>3　08:00～08:30納品<br>4　一尾4～5kg<br>5　エラ・内臓を取り除き、水洗いしたもの | |
| 53 | 刺身用　はまち | 1　2.52に準じたものを作どりしたもの<br>2　08:00～08:30納品 | |
| 56 | 冷凍　ふぐ | 1「マフグ」「ショウサイフグ」等、輸入品可<br>2　頭・尾を除き、皮むき、骨付きぶつ切り<br>3　一切30～40g | |
| 58 | 冷凍　ブリ | 1　フィーレ切り身、塩なし<br>2　一切100～120g | |
| 59 | 冷凍　ベニザケ | 1「ピンクサーモン」可<br>2　フィーレ切り身、塩なし<br>3　一切100～120g | |
| 60 | 冷凍<br>刺身用　マグロ | 1「キハダマグロ」「メバチマグロ」等<br>2　形を揃え、作どりした板状のもの<br>・厚さ・・・1.5～2cm<br>・幅　・・・4.5～5cm<br>・長さ・・・15～20cm<br>3　一本200～300g | |
| 61 | 冷凍　マグロ | 1　焼き物用、骨なし切り身<br>2　一切100～120g | |
| 62 | 冷凍　ダイスマグロ | 2～3cmに角切りしたもの | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 68 | 冷凍<br>つぼ抜きイカ | 1 「スルメイカ」<br>2 内臓・足・軟骨を除いたもの | |
| 69 | 冷凍<br>刺身用イカ | 1 「アオリイカ」<br>2 皮むき | |
| 70 | 冷凍<br>リングイカ | 1 「ヤリイカ」「スルメイカ」等<br>2 1～1.5cm幅に輪切りにしたもの | 1kg袋<br>NET800g以上 |
| 72 | 冷凍<br>イカスティック | 1 内臓・足・軟骨・エンペラ・皮等を除き、鹿の子状に切り目を入れ、短冊に切ったもの<br>2 1枚4cm×15cm程度 | |
| 74 | い く ら | 1 秋鮭の子<br>2 冷凍品可<br>3 醤油漬け | プラスチックトレー入<br>NET500g |
| 75 | 粒 ウ ニ | 1 国産、生食用<br>2 「赤ウニ」「白ウニ」別示 | 木箱詰 |
| 78 | 冷凍<br>刺身用甘エビ | 1 尾付き、頭・殻等は除いた、むき身<br>2 むき身で一匹7g以上 | プラスチックトレー入 |
| 79 | 冷凍<br>刺身用 サーモン | 1 トラウト<br>2 皮、骨なし<br>3 フィーレ（スライスの場合別示） | |
| 80 | すしえび | 3L、90mm程度 | |
| 82 | 冷凍<br>ブラックタイガー | 1 尾付き、頭・殻等は除いた、むき身<br>2 筋切り、腹のばし<br>3 13/15、30g程度 | |
| 84 | 冷凍 むきエビ | 1 バラ凍結品<br>2 41/50(その他のサイズの場合別示) | |
| 86 | 有頭エビ | 1 冷凍別示<br>2 ブラックタイガー<br>3 殻なし、のばし<br>4 40g程度 | |
| 87 | 冷凍<br>有頭エビフライ | 17～18cm(その他の場合別示) | |
| 89 | 味つけ数の子 | 1 「マルトモ」製品（かつお風味）<br>2 折れ、崩れのないもの<br>3 1/2品等の場合は別示 | |
| 92 | 冷凍<br>かに棒肉 | 1 「ベニズワイガニ」「オオズワイガニ」可<br>2 殻を除いた第一足肉<br>3 大棒肉、中棒肉、別示 | |
| 98 | た　こ | 1 「マダコ」<br>2 塩でよくもみ、墨袋を取り除いたもの<br>3 当日水揚げされた、鮮度良好なもの<br>4 08:00～08:30納品<br>5 一尾1～2kg | |
| 99 | 冷凍<br>ゆでたこ | 1 「マダコ」「アフリカマダコ」、輸入品可<br>2 内臓を取り除き、ボイルしたもの、急速冷凍品<br>3 再凍結品不可<br>4 一尾1～2kg<br>5 足のみの場合は別示 | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 100 | た ら こ | 1 「スケソウダラ」「スケトウダラ」の真子<br>2 生食用<br>3 食品衛生法許可色素使用のもの<br>4 過度な着色・塩分・腹切れ品は不可<br>5 冷凍品は前日に解凍後納品のこと<br>6 一腹40g以上 | |
| 101 | バ ラ コ | 1 「たらこ」に準ずるもの<br>2 冷凍品は解凍後納品のこと | |
| 102 | 焼きたらこ | 1 「たらこ」に準ずるものを遠赤外線で焼いたもの<br>2 カット・フレーク別示 | |
| 103 | 辛子明太子 | 1 新鮮な原料を使用し、唐辛子、酒等に漬け込んだもの<br>2 その他「たらこ」全項に準ずる | |
| 104 | 塩くらげ | 1 「ビゼンクラゲ」「エチゼンクラゲ」等<br>2 細切り、塩含有量10%以下 | |
| 105 | あさり殻付き | 1 砂出しを充分にした、中粒以上のもの<br>2 08:00～08:30納品<br>3 冷凍の場合は別示 | |
| 107 | 冷凍<br>あさりむき身 | 1 水洗いを完全にし、貝殻・砂等の混入のないもの<br>2 バラ凍結品<br>3 サイズM以上 | |
| 108 | 冷凍<br>かきむき身 | 1 養殖品、IQF（遠赤外線加工）<br>2 バラ凍結品<br>3 原則として加熱用（生食用の場合、別示）<br>4 サイズM以上 | |
| 109 | しじみ殻付き | 1 砂出しを充分にした中粒以上のもの<br>2 08:00～08:30納品 | |
| 111 | はまぐり | 1 「チョウセンハマグリ」、輸入品可<br>2 砂出しを充分にしたもの<br>3 08:00～08:30納品<br>4 30～40g | |
| 120 | スモーク<br>サーモン | 1 「キングサーモン」<br>2 スライス、真空パック品 | NET500g |
| 129 | アジの開き | 1 生干し、冷凍品可<br>2 適度な塩分のもの<br>3 一枚120～130g | |
| 130 | 冷凍<br>サンマの開き | 1 一枚70g程度<br>2 内臓、頭、骨なし<br>3 IQF | |
| 131 | ほっけ開き干し | 1 チルド（冷凍別示）<br>2 180～220g<br>3 北海道産 | |
| 136 | しらす干し | 1 「カタクチイワシ」「マイワシ」<br>2 釜あげ | |
| 137 | ちりめん雑魚 | 1 「カタクチイワシ」<br>2 崩れ、砕けのないもの<br>3 3.0cm以下 | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 139 | 田 作 り | 1 「カタクチイワシ」<br>2 頭・尾付き、形の崩れなく、風味良好なもの | |
| 140 | 花かつお | 1 JAS規格品<br>2 かつお100%、トッピング用<br>3 賞味期限10ヶ月以上 | NET100g |
| 143 | で ん ぶ | 1 「サバ」「イワシ」「タラ」を原料とする<br>2 食品衛生法許可色素使用のもの、過度な着色は不可 | |
| 146 | 魚のすり身 | 1 「スケソウダラ」等<br>2 皮・骨等除いた身のみ使用<br>3 納品前日にすり身にしたもの<br>4 冷凍品可 | |
| 147 | つ み れ | 1 「スケソウダラ」等<br>2 皮・骨等除いた身を団子状にしたもの<br>3 生・ボイル・冷凍等、別示 | |
| 149 | はんぺん | 1 「サメ」等のすり身に山芋・上新粉を加えて加熱したもの<br>2 一枚60～70g程度<br>3 賞味期限4日以上 | |
| 150 | 白かまぼこ | 1 板なし<br>2 冷凍の場合別示 | |
| 151 | 紅かまぼこ | 1 食品衛生法許可色素使用、過度な着色は不可<br>2 板なし<br>3 冷凍の場合別示 | |
| 152 | 焼かまぼこ | 1 適度な焼き色がついたもの<br>2 板なし<br>3 冷凍の場合別示 | |
| 157 | カニかまぼこ | フレーク、スティック、ロングスティック別示<br>・フレーク・・・細かくほぐしてあるもの<br>・スティック・・・一本10g程度<br>・ロングスティック・・・一本30g程度 | |
| 158 | す ま き | 1 「なるとまき」<br>2 ストロー等を除いたもの<br>3 一本80g程度 | |
| 159 | 竹　輪 | 1 表面は一様に焼けているもの<br>2 一本60g程度 | |
| 161 | 棒　天 | 1 良質の油で揚げたもの<br>2 一本50g程度 | |
| 162 | ごぼう天 | 1 ごぼうを詰めて揚げたもの<br>2 一本50g程度 | |
| 163 | じゃこ天 | 1 いわしのすり身を骨・皮ごと混ぜ込み、平たく形づくり揚げたもの<br>2 一枚40～50g程度 | |
| 164 | 鰯一口天ぷら | 1 鰯のすり身を骨・皮ごと混ぜ込み、団子状に作り、揚げたもの<br>2 一個10～20g程度 | |
| 168 | 真空パック入り焼魚 | 1 一切30g程度、焼き上げたもの<br>2 真空パック品<br>3 品名は別示<br>4 冷凍品可 | |

3 獣鳥肉類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | 30 | 鶏肉 |
| 1 | 牛かた肉 | 31 | 鶏レバー肉 |
| 2 | 牛かたロース肉 | 32 | 冷凍　鶏もも角切 |
| 3 | 牛ヒレ肉 | 33 | 欠 |
| 4 | 欠 | 34 | 欠 |
| 5 | 牛サーロイン肉 | 35 | 欠 |
| 6 | 牛バラ肉 | 36 | 欠 |
| 7 | 欠 | 37 | 冷凍　チキンボール |
| 8 | 牛もも肉 | 38 | 焼豚 |
| 9 | 欠 | 39 | ベーコン |
| 10 | 欠 | 40 | ロースハム |
| 11 | 欠 | 41 | プレスハム |
| 12 | 欠 | 42 | 欠 |
| 13 | 欠 | 43 | 欠 |
| 14 | 冷凍　牛すじ肉 | 44 | 欠 |
| 15 | 豚かた肉 | 45 | 欠 |
| 16 | 豚かたロース肉 | 46 | 欠 |
| 17 | 豚ロース肉 | 47 | あらびきウィンナーソーセージ |
| 18 | 豚ヒレ肉 | 48 | 冷凍　レバニラ豚レバー |
| 19 | 豚バラ肉 | 49 | 冷凍　牛すじ煮込み |
| 20 | 豚もも肉 | | |
| 21 | スペアリブ | | |
| 22 | 鶏もも肉 | | |
| 23 | 鶏もも骨つき | | |
| 24 | 鶏もも骨つきぶつ切り | | |
| 25 | 鶏手羽元 | | |
| 26 | 鶏手羽先 | | |
| 27 | 欠 | | |
| 28 | 鶏ささ身 | | |
| 29 | 鶏胸肉 | | |

3 獣鳥肉類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 共　　通 | 1 日本食肉格付協会により定められた部分肉を、指定どおりにカットしたもの<br>2 食品固有の硬さと弾力性を有するもの<br>3 切り方・スライス等発注時指定あり<br>4 枚数指定がある場合は、大きさ・形を揃えること<br>5 指定以外の肉種・部位等の混入を認めないこと<br>6 包装及び容器は、衛生的なものを使用すること<br>7 納品は原則として保冷設備の設置された車両によること<br>8 冷凍納品(解凍、生での納品の場合は別示)<br>**9 JAS法において産地表示のこと(納品書に記入)** |
| ② | 牛　　肉 | 1 適度な熟成により、鮮紅色を呈し、肉質の柔らかいもの<br>2 脂肪は適度な柔らかさのある、乳白色で、ツヤのあるもの<br>3 輸入品可<br>4 国産牛については、トレーサビリティ法適用、固体識別法、識別番号を表示、納入時に記載のこと |
| ③ | 鶏　　肉 | 1 食肉用として飼育されていた若鶏とする<br>2 固有の新鮮な色沢、香気、弾力があり、肉質の柔らかいもの |
| ④ | 豚　　肉 | 1 肉色は淡灰紅色を呈し、光沢のよいもの<br>2 脂肪は白色で適度に粘りがあり、ツヤのあるもの |
| ⑤ | ハ　ム・<br>ソーセージ類 | 1 JAS規格品<br>2 賞味期限1週間以上<br>3 ①品名　②原材料名　③内容量　④製造年月日　⑤賞味期限　⑥保存温度及び保存方法　⑦製造業者の住所・氏名等を表示してあること |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 牛かた肉 | 1　腕を中心とした部分肉で、殆ど脂肪を含まないもの<br>2　煮込み用：2～3cm程度、角切り<br>その他：スライス | |
| 2 | 牛かたロース肉 | 1　首から肩にかけてのロース部で、霜降りが多く、付随脂肪10％以下とする<br>2　焼肉用：一口大、焼肉用カット<br>カツ用：1cmスライス、80～100g（枚数指定あり）<br>しゃぶしゃぶ用：しゃぶしゃぶ用スライス<br>その他：スライス | |
| 3 | 牛ヒレ肉 | 1　サーロインから続いている尻に近い部分の肉で、きめ細かく柔らかいもの、付随脂肪を全く含まないもの<br>2　ステーキ用：重量別示　（枚数指定あり） | |
| 5 | 牛サーロイン肉 | 1　リブロースから続いているロース部で、かぶりが殆どなく、付随脂肪20％以下とする<br>2　ステーキ用：重量別示　（枚数指定あり） | |
| 6 | 牛バラ肉 | 1　腹側の肉で、脂肪と赤身肉が層になっているもので、目視脂肪35％程度のもの<br>2　煮込み用：2～3cm程度、角切り<br>その他：挽肉、挽肉用(2cm角こま切れ)、スライス別示 | |
| 8 | 牛もも肉 | 1　脂肪を含まない、内もも肉とする<br>2　たたき用：500g程度、ブロック<br>その他：スライス | |
| 14 | 牛すじ肉 | 1　メンブレン<br>2　煮込み用素材、ボイル済み、2～4cm程度カット | |
| 15 | 豚かた肉 | 1　肩部分の肉で脂肪をあまり含まないもの<br>2　煮込用：2～3cm程度、角切り<br>その他：スライス | |
| 16 | 豚かたロース肉 | 1　肩の部分に近いロースを指し、付随脂肪は10％以下とする<br>2　焼肉用：一口大、焼肉用カット<br>カツ・ステーキ用：1cmスライス、100～120g（枚数指定あり）<br>生姜焼用：0.4cm厚さ、生姜焼用スライス<br>しゃぶしゃぶ用：しゃぶしゃぶ用スライス | |
| 17 | 豚ロース肉 | 1　背肉の中央部分の肉で、付随脂肪は0.5～0.8cmに整形してあり、20％以下にしてあるもの<br>2　カツ・ステーキ用：1cmスライス、100～120g（枚数指定あり）<br>しゃぶしゃぶ用：しゃぶしゃぶ用スライス | |
| 18 | 豚ヒレ肉 | 1　腰椎の腹側に付着している、脂肪を全く含まない、柔らかいもの<br>2　カツ用：1cmスライス、30～40g | |
| 19 | 豚バラ肉 | 1　腹側の肉で脂肪と赤身肉が層になっているもので、目視脂肪30％以下のもの<br>2　煮込用：2～3cm程度、角切り<br>その他：挽肉、挽肉用(2cm角こま切れ)、スライス別示 | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 20 | 豚もも肉 | 1　臀部からももにかけての部分で、脂肪を取り除いたもの<br>2　煮込用：2～3cm程度、角切り<br>その他：挽肉、挽肉用(2cm角こま切れ)、スライス別示 | |
| 21 | スペアリブ | 煮込み用：10cm程度カット | |
| 22 | 鶏もも肉 | 1　ももの正肉で腹部、尾部は含まないもの<br>2　一枚280～300g(枚数指定あり) | |
| 23 | 鶏もも骨つき | 1　足から腿、そのつけ根一帯の骨つきのもの<br>2　一本180～200g | |
| 24 | 鶏もも骨つき<br>ぶつ切り | 1　大腿関節で分割し、足先を取り除いたもの<br>2　一個40～50g | |
| 25 | 鶏手羽元 | 1　腕から羽先までの手羽を第一関節から先を切り除いた部分。ウィングステック<br>2　一個40～50g | |
| 26 | 鶏手羽先 | 1　手羽の第一関節から先を切り取った手羽中<br>2　一個30～40g | |
| 28 | 鶏ささ身 | 1　鶏の第二胸筋にあたる部位で、筋を取り除いたもの<br>2　一本40～50g | |
| 29 | 鶏　胸　肉 | 1　胸の部分にあたる部位<br>2　皮なし | |
| 30 | 鶏　肉 | 1　「もも」「むね」等の肉を取り混ぜたもので、皮の含有率は20％以下とする<br>2　2cm角程度のこま切れにしたもの<br>3　挽肉別示 | |
| 31 | 鶏レバー肉 | 1　暗赤褐色で、良く引き締まっており、鮮度良好なもの<br>2　はつ（心臓）と脂を取り除いたもの | |
| 32 | 冷凍<br>鶏もも角切 | 1　NET1kg<br>2　賞味期限1年程度<br>3　真空パック<br>4　1個40g程度 | |
| 37 | 冷凍<br>チキンボール | 1　1個10～15g<br>2　煮物用 | |
| 38 | 焼　豚 | 1　豚もも肉を使用した、脂肪の少ないもの<br>2　ブロック、真空パック（端数のみカット可）<br>3　スライスの場合別示 | |
| 39 | ベーコン | 1　豚のバラ肉を整形し、塩漬け・くん煙したもの<br>2　スライス納品（ブロック別示） | |
| 40 | ロースハム | 1　直径9cm程度のもの<br>2　スライス納品（ブロック別示） | |
| 41 | プレスハム | 「ロースハム」全項に準ずる | |
| 47 | あらびきウインナー<br>ソーセージ | 1　無着色<br>2　25g程度 | |
| 48 | 冷凍　レバニラ<br>豚レバー | 1　国産<br>2　表面を油でさっと揚げかため、中心は生のまま状態<br>レバー本来の旨味を閉じ込め、柔らかく弾力ある食感のもの | |
| 49 | 冷凍<br>牛すじ煮込み | 1　赤身肉すじ、メンブレン使用<br>2　甘辛く煮込んだもの | |

4 卵類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | | |
| 1 | 欠 | | |
| 2 | 鶏卵 | | |
| 3 | 卵豆腐 | | |
| 4 | 欠 | | |
| 5 | 欠 | | |
| 6 | 冷凍　錦糸卵 | | |
| 7 | 欠 | | |
| 8 | 冷凍　厚焼卵 | | |
| 9 | 欠 | | |
| 10 | 冷凍　伊達巻 | | |
| 11 | 冷凍　目玉焼 | | |
| 12 | 冷凍　プレーンオムレツ | | |
| 13 | 欠 | | |
| 14 | 欠 | | |
| 15 | 欠 | | |
| 16 | 欠 | | |
| 17 | 欠 | | |
| 18 | 欠 | | |
| 19 | 欠 | | |
| 20 | 欠 | | |
| 21 | 欠 | | |
| 22 | 欠 | | |
| 23 | 欠 | | |
| 24 | プリン | | |
| 25 | 欠 | | |
| 26 | 缶詰　うずら卵 | | |
| 27 | 缶詰　水煮卵 | | |
| 28 | 半熟たまご | | |
| 29 | その他の冷凍卵製品 | | |

4 卵類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 生 卵 類 | 新鮮で、奇形・破損・不潔品等がなく、大きさが概ね揃っているもの |
| ② | 冷凍品類 | 1 鮮度良好な卵により、衛生的に製造されたもの<br>2 急速冷凍品とし、再凍結品不可<br>3 冷凍焼け等がないもの |
| ③ | 缶 詰 類 | 1 錆・変形・膨張・ピンホールなく、密封完全なもの<br>2 缶の内面、又は、表面のメッキがはがれていないもの<br>3 加熱殺菌・冷却・湯通し完全なもの<br>4 食材の品質良好で、大きさ等が均一で、形崩れ・身崩れ等のないもの<br>5 異味・異臭・辛味・酸味等のないこと<br>6 ①品名 ②形状 ③内容量 ④固形量 ⑤賞味期限 ⑥製造者名・住所（輸入の場合は輸入元）等が表示されているもの<br>7 箱及び、缶詰等の表示が明確なもの<br>8 原則として賞味期限が1年以上あるものとするが、製造時期等により、納入困難な物に関しては、これに準じない。但し、要事前調整 |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 2 | 鶏　卵 | 1 表面に光沢なく、ザラザラしたもの<br>2 サイズ別示<br>L　：64～70g未満<br>M　：58～64g未満<br>MS：52～58g未満<br>3 賞味期限表示<br>4 賞味期限2週間以上<br>5 生食用 | 10kg箱 |
| 3 | 卵 豆 腐 | 1 全卵30％以上使用のもの<br>2 一個220～300g程度のもの<br>3 「小袋たれ」別添別示<br>4 賞味期限4日以上 | ビニールパック<br>衛生的容器 |
| 6 | 冷凍 錦糸卵 | 1 薄焼きにし均一にカットしたもの、細切り<br>2 賞味期限1ヶ月以上 | |
| 8 | 冷凍 厚焼卵 | 1 甘味を押さえたもの。ノーカット(カットの場合別示)<br>2 一本500g(その他の場合別示)<br>3 賞味期限1週間以上 | |
| 10 | 冷凍 伊達巻 | 1 全卵30％以上使用、焼色良好なもの<br>2 一本200g以上<br>3 賞味期限1週間以上 | |
| 11 | 冷凍 目玉焼 | 1 片目、ボイル品<br>2 一個45g以上<br>3 賞味期限1週間以上 | |
| 12 | 冷凍<br>ﾌﾟﾚｰﾝｵﾑﾚﾂ | 1 一個50g以上<br>2 賞味期限1週間以上 | |
| 24 | プ リ ン | 1 洋生菓子<br>2 一個95g以上、スプーン付<br>3 賞味期限10日以上<br>4 冷凍別示 | |
| 26 | 缶詰 うずら卵 | 1 Mサイズ<br>2 2号缶、固形量430g以上 | |
| 27 | 缶詰 水煮卵 | 1号缶、M:40～48個入り | |
| 28 | 半熟たまご | 1 賞味期限2週間程度<br>2 10個パック入り | |
| 29 | その他の<br>冷凍卵製品 | 品名、規格別示 | |

5 乳類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | 30 | 欠 |
| 1 | 生クリーム | 31 | 欠 |
| 2 | チーズ | 32 | プレーンヨーグルト |
| 3 | スライスチーズ | 33 | 欠 |
| 4 | 粉チーズ | 34 | フルーツヨーグルト |
| 5 | 牛乳 | 35 | その他のヨーグルト類 |
| 6 | 欠 | 36 | 欠 |
| 7 | 欠 | 37 | アイスクリーム |
| 8 | ローファット牛乳 | 38 | ラクトアイス |
| 9 | コーヒー牛乳 | 39 | 練乳 |
| 10 | 欠 | 40 | 牛乳（大） |
| 11 | 欠 | | |
| 12 | 欠 | | |
| 13 | 欠 | | |
| 14 | 欠 | | |
| 15 | 欠 | | |
| 16 | 欠 | | |
| 17 | 欠 | | |
| 18 | 欠 | | |
| 19 | 欠 | | |
| 20 | 欠 | | |
| 21 | 欠 | | |
| 22 | 欠 | | |
| 23 | 欠 | | |
| 24 | 欠 | | |
| 25 | 欠 | | |
| 26 | 欠 | | |
| 27 | 欠 | | |
| 28 | 欠 | | |
| 29 | 欠 | | |

5 乳類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 乳　　類 | 1 成分規格に関しては、厚生労働省令又は、農林規格に基づくものとする<br>2 輸送にあたっては、冷蔵設備、もしくは、同等の設備を備え付け、温度管理の徹底を実施すること<br>3 必要に応じ、ストロー・スプーンを付けること<br>4 賞味期限年月日表示 |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 生クリーム | 1 乳脂肪分18%以上<br>2 200ml<br>3 賞味期限4日以上 | |
| 2 | チ ー ズ | 1 プロセス、乳固形分40%以上<br>2 賞味期限1ヶ月以上 | |
| 3 | スライスチーズ | 1 プロセス、乳固形分40%以上<br>2 一枚20g程度<br>3 賞味期限1ヶ月以上 | |
| 4 | 粉チーズ | 1 パルメザン、プロセス可<br>2 NET80g程度<br>3 「森永」製品<br>4 賞味期限7日以上 | |
| 5 | 牛　乳 | 1 無脂乳固形分8%以上、乳脂肪分3%以上<br>2 200ml紙パック<br>3 賞味期限4日以上 | |
| 8 | ローファット牛乳 | 1 加工乳<br>2 無脂乳固形分10%以上、乳脂肪分1%以下<br>3 200ml紙パック<br>4 賞味期限4日以上 | |
| 9 | コーヒー牛乳 | 1 乳飲料<br>2 無脂乳固形分4%以上、乳脂肪分0.5%以上<br>3 200ml紙パック<br>4 賞味期限4日以上 | |
| 32 | プレーン<br>ヨーグルト | 1 発酵乳、無糖<br>2 400g以上、プラ容器<br>3 賞味期限10日以上 | |
| 34 | フルーツ<br>ヨーグルト | 1 発酵乳、果実入り、低糖タイプ<br>2 品名・容量等別示<br>3 賞味期限10日以上 | |
| 35 | その他の<br>ヨーグルト類 | 1 発酵乳、加糖<br>2 品名・容量等別示<br>3 賞味期限10日以上 | |
| 37 | アイスクリーム | 1 乳脂肪分8%以上<br>2 品名・容量等別示<br>3 賞味期限30日以上 | |
| 38 | ラクトアイス | 1 品名・容量等別示<br>2 賞味期限30日以上 | |
| 39 | 練　乳 | 1 コンデンスミルク、加糖<br>2 480g、ポリチューブ | |
| 40 | 牛乳（大） | 1 5-5に準じたもの<br>2 1L紙パック | |

6　豆類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | 30 | 欠 |
| 1 | 小豆 | 31 | 欠 |
| 2 | 缶詰　ゆで小豆 | 32 | 欠 |
| 3 | 粒あん | 33 | 欠 |
| 4 | こしあん | 34 | 赤すりみそ |
| 5 | 欠 | 35 | 甘口すりみそ |
| 6 | 水煮　大豆 | | |
| 7 | きな粉 | | |
| 8 | 豆腐 | | |
| 9 | 押し豆腐 | | |
| 10 | 絹ごし豆腐 | | |
| 11 | 焼豆腐 | | |
| 12 | 高野豆腐 | | |
| 13 | 厚揚 | | |
| 14 | 一口厚揚 | | |
| 15 | 油揚 | | |
| 16 | きざみ油揚 | | |
| 17 | 欠 | | |
| 18 | がんもどき | | |
| 19 | 一口がんもどき | | |
| 20 | パック・カップ納豆 | | |
| 21 | 豆乳 | | |
| 22 | 小袋　節分豆 | | |
| 23 | 欠 | | |
| 24 | 欠 | | |
| 25 | 欠 | | |
| 26 | 欠 | | |
| 27 | 欠 | | |
| 28 | 欠 | | |
| 29 | 欠 | | |

6　豆類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| | 共　　通 | 1　遺伝子組み換え大豆使用不可<br>2　①品名　②原材料名　③内容量　④賞味期限　⑤保存方法　⑥製造者名・住所等表示 |
| ① | 豆　　類 | 1　良質の豆を乾燥させたもので、粒揃いのもの<br>2　特有の風味・形状・色彩を有すること<br>3　病中害がなく、未熟物・しわ等がなく、異物等の混入がないもの |
| ② | 豆　腐　類 | 1　食品衛生法による。許可薬品以外の使用を禁ずる<br>2　衛生的な容器又は、状態で納品されること<br>3　原則として前日又は、当日製造したもので、賞味期限は3日以上であること |
| ③ | 冷凍品類 | 1　鮮度良好な材料により、衛生的に製造されたもの<br>2　急速冷凍品とし、再凍結品不可<br>3　冷凍焼け・崩れ・壊れ等のないもの<br>4　本数・個数納品のものについては、端数納品可能なこと<br>5　原則として賞味期限1年以上とする |
| ④ | 味　噌　類 | 1　見本提出時、公共機関又は、自社の分析成績表を提出（原材料、栄養成分、塩分等明記）<br>2　容器に銘柄、製造業者名、容量等表示<br>3　賞味期限3ヶ月以上 |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 小　豆 | 1 農林規格規定2等級合格品又は、同等品<br>2 当年度又は、前年度のもの | |
| 2 | 缶詰 ゆで小豆 | 1 錆・変形・膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの<br>2 内容総量430g以下<br>3 賞味期限1年以上 | |
| 3 | 粒 あ ん | 1 小豆を原料とし、半つぶにしたもの<br>2 賞味期限4日以上 | NET1kg |
| 4 | こしあん | 1 小豆を原料とし、こしたもの<br>2 ドライタイプの場合は別示<br>3 賞味期限4日以上 | |
| 6 | 水煮 大豆 | 1 「大豆」に準ずるものの、ボイル品<br>2 賞味期限4日以上 | NET1kg以下 |
| 7 | き な 粉 | 1 良質の黄大豆又は、青大豆を使用した、乾燥良好な、異味異臭のないもの<br>2 賞味期限1ヶ月以上 | |
| 8 | 豆　腐 | 1 木綿豆腐<br>2 純白できめ細かく、適度の弾力性を有し、割れ砕けのないもの<br>3 形崩れ、異味異臭のないもの<br>4 一丁400g程度のパック包装 | |
| 9 | 押し豆腐 | 1 「木綿豆腐」を圧搾水切りしたもので、形崩れのないもの<br>2 一丁300g程度のパック包装 | |
| 10 | 絹ごし豆腐 | 1 きめ細かく口あたりの良いもの<br>2 一丁400gのパック包装 | |
| 11 | 焼 豆 腐 | 1 「木綿豆腐」を圧搾水切りした後、均一に焼きあげたもので、割れ・崩れ等のないもの<br>2 一丁200g程度 | |
| 12 | 高野豆腐 | 1 JAS合格品<br>2 1/20サイズ<br>3 乾燥良好できめ細かく、表面に凹みがなく、割れ・砕けのないもの | |
| 13 | 厚 揚 | 1 良質油を使用し、崩れ・異味異臭のないもの<br>2 厚さ2～3cm、一枚150g程度 | |
| 14 | 一口厚揚 | 1 良質油を使用し、崩れ・異味異臭のないもの<br>2 3cm程度、サイコロ切り | |
| 15 | 油 揚 | 1 良質の油を使用し、淡黄色に仕上がり、異味異臭・崩れ・破れ等のない、ふっくらしているもの<br>2 刻み | |
| 16 | きざみ油揚 | フリーズドライ | NET100kg |
| 18 | がんもどき | 1 良質の油を使用し、ふっくらしているもの<br>2 ひじき・昆布・人参・ごぼう等3種以上混入したもの<br>3 1個30g程度 | |
| 19 | 一口がんもどき | 1 「がんもどき」1、2項に準ずる<br>2 1個10g程度 | |
| 20 | パック・カップ納豆 | 1 種類、容量等別示。小袋辛子、たれ付き<br>2 よく発酵した糸引納豆<br>3 風味良好で異味異臭のないもの<br>4 賞味期限5日以上 | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 21 | 豆　乳 | 1 ストロー付き<br>2 品名、容量他別示<br>3 賞味期限2ヶ月以上<br>4 常温保存品 | |
| 22 | 小袋 節分豆 | 1 香ばしく煎ったもの<br>2 内容量等別示 | |
| 34 | 赤すりみそ | 1 JAS合格品又は同等品<br>2 麦みそ(合わせ可)<br>3 塩分11%以下 | 容器、重量別途指定 |
| 35 | 甘口すりみそ | 1 JAS合格品又は同等品<br>2 麦みそ(合わせ可)<br>3 塩分8～9% | |

7　野菜類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | 30 | 白かぶ |
| 1 | 青葱 | 31 | 白葱 |
| 2 | 青しその葉 | 32 | 春菊 |
| 3 | 欠 | 33 | 生姜 |
| 4 | 欠 | 34 | 欠 |
| 5 | 欠 | 35 | セロリ |
| 6 | 欠 | 36 | そら豆 |
| 7 | 欠 | 37 | 大根 |
| 8 | 欠 | 38 | 大根ケン |
| 9 | 欠 | 39 | 玉葱 |
| 10 | かぼちゃ | 40 | 紫玉葱 |
| 11 | 欠 | 41 | 欠 |
| 12 | 貝割れ大根 | 42 | 欠 |
| 13 | 木の芽 | 43 | チンゲン菜 |
| 14 | キャベツ | 44 | 欠 |
| 15 | 紫キャベツ | 45 | 欠 |
| 16 | 欠 | 46 | トマト |
| 17 | きゅうり | 47 | 欠 |
| 18 | 欠 | 48 | プチトマト |
| 19 | 欠 | 49 | なす |
| 20 | 欠 | 50 | 菜の花 |
| 21 | 欠 | 51 | にら |
| 22 | 欠 | 52 | 人参 |
| 23 | ごぼう | 53 | 欠 |
| 24 | 小松菜 | 54 | 生おろしにんにく |
| 25 | サニーレタス | 55 | 白菜 |
| 26 | サラダ菜 | 56 | パセリ |
| 27 | 水菜 | 57 | ピーマン |
| 28 | 欠 | 58 | 欠 |
| 29 | ししとう | 59 | 欠 |

7　野菜類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| 60 | 欠 | 90 | 冷凍　にんにくの芽 |
| 61 | レタス | 91 | 冷凍　ブロッコリー |
| 62 | ほうれん草 | 92 | 冷凍　ほうれん草 |
| 63 | 三つ葉 | 93 | 冷凍　ほうれん草ペースト |
| 64 | みょうが | 94 | 冷凍　ごぼう |
| 65 | もやし | 95 | 冷凍　ミックスベジタブル |
| 66 | 大豆もやし | 96 | 欠 |
| 67 | 欠 | 97 | 欠 |
| 68 | ブロッコリースプラウト | 98 | 欠 |
| 69 | 赤ピーマン | 99 | 欠 |
| 70 | 黄ピーマン | 100 | 水煮　ぜんまい |
| 71 | 水煮　れんこん | 101 | 水煮　竹の子 |
| 72 | 欠 | 102 | 水煮　ふき |
| 73 | 分葱 | 103 | 水煮　輪切りれんこん |
| 74 | 欠 | 104 | 水煮　わらび |
| 75 | 冷凍　むき枝豆 | 105 | 水煮　山菜 |
| 76 | 冷凍　かぼちゃ | 106 | 缶詰　アスパラガス |
| 77 | 冷凍　かぼちゃペースト | 107 | 缶詰　スイートコーン |
| 78 | 冷凍　カリフラワー | 108 | 欠 |
| 79 | 欠 | 109 | 缶詰　ホールトマト |
| 80 | 冷凍　グリーンアスパラガス | 110 | 欠 |
| 81 | 冷凍　グリンピース | 111 | 切干大根 |
| 82 | 冷凍　さやいんげん | 112 | かんぴょう |
| 83 | 冷凍　さやえんどう | 113 | 輪切り唐辛子 |
| 84 | 冷凍　空豆 | 114 | スライスガーリック |
| 85 | 欠 | 115 | 欠 |
| 86 | 冷凍　カットコーン | 116 | 欠 |
| 87 | 冷凍　菜の花 | 117 | トマトジュース |
| 88 | 冷凍　人参 | 118 | 欠 |
| 89 | 冷凍　人参ペースト | 119 | 欠 |

7 野菜類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| 120 | 欠 | | |
| 121 | 野菜ジュース | | |
| 122 | 欠 | | |
| 123 | その他のジュース類 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

7 野菜・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 生野菜類 | 1 鮮度良好（当日仕入）で品種固有の形状・色沢を有し、概ね大きさが揃っているもの<br>2 病中害・外傷等なく、土・砂・異品種・異物等の付着又は、混入のないもの<br>3 とう立ち・枯葉・す入り・ひび割れ・たなおち・発芽・また割れ等のないもの<br>4 サイズ・等級等の指定がないものについては、Mサイズ・優以上とする<br>5 検査時には、包装・容器・ゴム・ひも等の重量を除く<br>6 端境期等で規格に準じ得ない場合は、会計隊又は、糧食班まで申し出ること<br>7 JAS法において産地表示のこと（納品書に記入） |
| ② | 冷凍野菜類 | 1 原則として、日本冷凍食品協会の認定を受けているもの。輸入品の場合は原産国明記のこと<br>2 新鮮で品質良好な原材料を使用したもの<br>3 急速冷凍品で、外観上、特有の形状・色沢を有し、再凍結品不可<br>4 異品種・枯葉・異物等の混入のないもの<br>5 ①品名 ②メーカー名 ③NET ④製造業者（輸入元） ⑤製造年月日等が記入されているもの<br>6 製造後1年以内納品 |
| ③ | 水煮野菜類 | 1 新鮮で品質良好な原材料を使用し、メーカー又は、業者等で素材に応じてボイルしたもの<br>2 異品種・枯葉・異物・爽雑物等の混入のないもの |
| ④ | 缶詰野菜類 | 1 錆・変形・膨張・ピンホール等がなく、密封完全なもの<br>2 原材料は鮮度良好で大きさが揃い、硬さが適当であり、身崩れのないこと<br>3 缶蓋：①原料名 ②調理方法 ③サイズ ④製造工場名 ⑤製造年月日<br>缶胴：①商品名 ②材料名 ③内容量 ④固形量 ⑤製造業者名（輸入業者名）<br>外装：①商品名 ②材料名 ③内容量 ④固形量 ⑤製造業者名（輸入業者名） ⑥保証年月日<br>等が記入されているもの<br>4 原則として納入時において、保証期限を2年以上残すものとする |
| ⑤ | 乾燥野菜類 | 1 良質な原材料を使用し、乾燥良好なフリーズドライ品とする<br>2 砕け・崩れ等がなく、爽雑物等の混入のないもの<br>3 賞味期限3ヶ月以上あるもの |
| ⑥ | ジュース類 | 1 成分規格等に関しては、厚生省令又は、農林規格に基づくものとする<br>2 輸送にあたっては、冷蔵設備若しくは、同等の設備を備え付け、温度管理の徹底を実施すること<br>3 原則として200ml、紙パック、ストロー付<br>4 賞味期限年月日表示 |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 青　葱 | 1 鮮度良好で肉質柔らかく、特有の芳香を有したもの<br>2 表皮が乾いているもの、褐変しているもの、葉先が痛んでカットしてあるもの等は不可<br>3 根付、水洗い | |
| 2 | 青しその葉 | 1 「大葉」<br>2 香り高く、濃緑色の鮮やかなもので、葉が大きく揃っているもの<br>3 葉先が縮れ、痛み等のないもの | |
| 10 | かぼちゃ | 1 西洋南瓜種「えびす南瓜」「くり南瓜」<br>2 日本かぼちゃ種の場合は別示<br>3 色が濃く、皮が硬く、軸の周囲が盛り上がった重量感のあるもの<br>4 成熟よく、表皮のきれいなもの<br>5 1個1～1.5kg程度 | |
| 12 | 貝割れ大根 | 1 清浄栽培によるもの<br>2 発育良好で、枯葉のないもの<br>3 可食部10cm以上<br>4 可食部1パック70g程度 | |
| 13 | 木 の 芽 | 1 「山椒」「たらの芽」<br>2 新鮮な緑色をした、特有の香りを有したもの<br>3 葉の大きさ・形が整ったもので、変色葉・枝等を取り除いたもの | |
| 14 | キャベツ | 1 グリーンボール可<br>2 巻きが固く、結球完全で重量感のあるもの<br>3 霜害品・黒斑葉・赤葉等及び根部を取り除いたもの可食分<br>4 1個1kg程度 | |
| 15 | 紫キャベツ | 1 鮮やかな暗紫色をした結球完全なもの<br>2 外葉・根部を取り除いたもの<br>3 1個500g程度 | |
| 17 | きゅうり | 1 濃緑色でつやがあり、みずみずしいもの<br>2 太いもの、細いもの、黄色かがったもの、曲がったりねじれたりしているものは不可<br>3 1本100～150g程度 | |
| 23 | ご ぼ う | 1 特有の香りが高く、形のよいもの<br>2 葉部・根・毛・土砂を除き、割れ・す・黒変等のないもの<br>3 直径1.5～2.5cm、長さ50～80cm程度 | |
| 24 | 小 松 菜 | 1 新鮮な緑色で、肉質のやわらかいもの<br>2 とうがたったもの、葉先が痛んだもの等除く | |
| 25 | サニーレタス | 1 茶緑色の柔らかい葉でみずみずしいもの<br>2 傷・腐れ等を除いた株切りのもの | |
| 26 | サラダ菜 | 1 新鮮な黄色味かかった緑色で、色つやよく、肉質の柔らかいもの<br>2 根切り、切り葉ずれ、枯葉等のない、大きさの揃った株切りのもの | |
| 27 | 水　菜 | 1 特有の香りを有し、よく肥えて柔らかく、伸びすぎていないもの<br>2 サラダ用 | |
| 29 | ししとう | 1 新鮮で色鮮やかなつやがあり、肉厚なもの<br>2 変形・変色等不可<br>3 長さ5cm程度 | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 30 | 白 か ぶ | 1 白くて張りのある、表面が滑らかで肉質の細かいもの<br>2 す・割れ・変形等なく、末端が急に細くなっていないもの<br>3 茎葉及び、毛根を除き水洗いしたもの<br>（葉付、小かぶ等別示）<br>4 一個150～200g程度<br>（小かぶの場合は100～150g） | |
| 31 | 白　葱 | 1 根深葱<br>2 葉の緑が濃く、肉質が充実し、茎のよくしまったつやのあるもの<br>3 白っぽい葉・枯葉・表皮の乾いているもの・とうのたっているもの等不可<br>4 2本入り、2Lサイズ程度 | |
| 32 | 春　菊 | 特有の香りを有し、よく肥えて柔らかく、伸びすぎていないもの | |
| 33 | 生　姜 | 1 根生姜<br>2 実が充実した滑らかな光沢のあるもの<br>3 組織が少なく、黒斑点等のない水洗品 | |
| 35 | 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<br>2 外葉を除き、茎の長さ20～30cm程度 | |
| 36 | そ ら 豆 | 1 むき身<br>2 前日又は当日むいた、鮮度のよい緑色の実の充実したもの<br>3 未熟品・過熟品・黄変品等の混入不可 | |
| 37 | 大　根 | 1 髭根を切除<br>2 変形・割れ・曲がり・す・股割れ・斑点等なく、とうのたっていないもの<br>3 切断品不可<br>5 一本1kg程度 | |
| 38 | 大根ケン | 衛生的環境で作られたもので、異物・夾雑物等の混入のないもの | |
| 39 | 玉　葱 | 1 乾燥良好で、外皮につやがあり、身の固くしまった結球充実品<br>2 腐敗・変質・発芽・裂球・傷害等不可<br>3 一個150～250g程度<br>4 皮むき別示 | |
| 40 | 紫 玉 葱 | 1 レッドオニオン<br>2 色鮮やかで身の固くしまった結球充実品<br>3 変形・発芽・腐敗等不可<br>4 一個100～200g程度 | |
| 43 | チンゲン菜 | 1 鮮度のよい薄緑色をし、巻きのしっかりとした葉の柔らかく、みずみずしいもの<br>2 黄変化・折れ・虫食い等の葉は除いたもの | |
| 46 | ト マ ト | 1 熟成、一様に適度で、つや・形良く、みずみずしいもの<br>2 変形・変色・裂果・空洞等不可<br>3 一個150～200g程度 | |
| 48 | プチトマト | 1 丸形完全で赤色濃く、皮の薄く、柔らかいもの<br>2 大きさ・形等の揃ったへたつきのもの<br>3 一個10～15g程度 | |
| 49 | な　す | 1 中長・卵形・大長種<br>2 黒紫色でとつやと弾力があり、皮の柔らかいもの<br>3 割れ・すれ・日焼・曲がり等不可<br>4 200g程度 | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 50 | 菜 の 花 | 1 茎が柔らかく、つぼみのもので、若葉がついているもの<br>2 花の開いたもの、葉の変色したもの等不可<br>3 長さ10～15cm程度 | |
| 51 | に　ら | 1 緑色が濃く、つやがあり、葉肉が厚く、柔らかいもの<br>2 黄ばんだもの、葉先の痛んだもの等不可<br>3 水洗い後、揃えて束にしてあるもの | |
| 52 | 人　参 | 1 濃色で色つやよく、外皮が滑らかで凹凸の少ないもの<br>2 けい部の緑化の著しいもの、裂根・虫食い・腐敗・変色等不可<br>3 切断品不可<br>4 一本200～250g程度（国産）<br>5 一本250～400g程度（中国産） | |
| 54 | 生おろし<br>にんにく | 1 賞味期限5ヶ月以上<br>2 1kgポリ容器(ポリチューブの場合別示) | 1kgポリ容器<br>43gポリチューブ |
| 55 | 白　菜 | 1 抱合良好な結球品<br>2 根部・外葉を除き、土を洗い落としたもの、可食分納品<br>3 一玉2～4kg程度 | |
| 56 | パ セ リ | 葉の色がつやのある濃緑色で縮みの細かい特有の香りを有するもの | |
| 57 | ピーマン | 1 硬くてつやがあり、丸々とし肉づきがよく、傷や軟斑がなく、色が鮮やかでほどよく弾力のあるもの<br>2 一個30～40g程度（緑） | |
| 61 | レ タ ス | 1 清浄栽培によるもの<br>2 結球良好で、枯葉なく、球のよく揃ったもの、可食分納品<br>3 一個400～500g程度 | |
| 62 | ほうれん草 | 1 茎・葉がよく育って濃緑色を呈し、とうがたっていないもの<br>2 根・枯葉等を除いたもの | |
| 63 | 三 つ 葉 | 1 茎が柔らかく、傷みのないもの<br>2 水洗い完全で根切りしたもの | |
| 64 | みょうが | 1 特有の香りを有し、身がしまってつぼみの開いていないもの<br>2 水洗いし、土砂のついていないもの<br>3 一個10g程度 | |
| 65 | も や し | 1 緑豆もやし、水切り品<br>2 新鮮で色が白く、みずみずしいもの<br>3 変色、異臭等なく、 夾雑物等の混入のないもの | |
| 66 | 大豆もやし | 1 水切り品<br>2 「もやし」2、3項に準ずる | |
| 68 | ブロッコリー<br>スプラウト | 1 清浄栽培によるもの<br>2 発育良好で、枯葉のないもの<br>3 可食部1パック20～25g程度 | |
| 69 | 赤ピーマン | パプリカ | |
| 70 | 黄ピーマン | | |
| 71 | 水煮れんこん | 1 ホール<br>2 200g程度<br>3 缶不可 | |
| 73 | 分　葱 | 「青葱」に準ずる | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 75 | 冷凍<br>むき枝豆 | 1 ブランチング済み<br>2 鮮緑色で、砕け、割れ、つぶれ等がなく、熟度、硬軟が適度なもの | NET1kg又は500g<br>ビニール袋<br>メーカー元詰 |
| 76 | 冷凍<br>かぼちゃ | 1 ブランチング済み<br>2 果肉厚く、大きさや形が揃っていて、割れ、崩れ等がなく、特有の明るいオレンジ色のもの<br>3 変色したもの、未熟なもの、乾燥し過ぎたもの、異味異臭、夾雑物の混入等は不可 | |
| 77 | 冷凍<br>かぼちゃペースト | 1 裏ごしかぼちゃ<br>2 滑らかな口当たりで色のよいもの | |
| 78 | 冷凍<br>カリフラワー | 1 ブランチング済み<br>2 房の大きさや形が揃い、均一な白さのもので、砕け、割れ等のないもの | |
| 80 | 冷凍<br>グリーンアスパラガス | 1 ブランチング済み<br>2 鮮緑色で、形よく、長さ、太さが揃っていて、先折れ、身割れ、砕け等なく、基部に固い部分がないもの<br>3 ノーカット(カットの場合別示) | |
| 81 | 冷凍<br>グリンピース | 1 大粒な粒揃いのもので、過熟、未熟品除く<br>2 割れ、砕け、しわ等なく、付着氷少なく、葉、茎、さや、筋、種皮等の混入のないもの | |
| 82 | 冷凍<br>さやいんげん | 1 ブランチング済み<br>2 濃緑色のさえたもので、肉厚で筋が少なく、黄ばんだもの、過熟品や古いもの等を除く<br>3 ノーカット(カットの場合別示) | |
| 83 | 冷凍<br>さやえんどう | 1 筋とり、ブランチング済み<br>2 緑色濃く、実の入りの少ない、品質、形状等良好で、折れ、割れ、黄色い物等は除く | |
| 84 | 冷凍　空豆 | 1 大粒な粒揃いのもので、過熟・未熟品を除く<br>2 割れ・砕け・しわ等のないもので、付着氷少なく、さや・筋等の混入のないもの | |
| 85 | 冷凍<br>オニオンソテー | スライス、50 | |
| 86 | 冷凍<br>カットコーン | 1 軸付きカットコーン<br>2 「冷凍スイートコーン」2項に準ずるもの<br>3 1個50g程度 | |
| 87 | 冷凍　菜の花 | 1 ブランチング済み<br>2 鮮緑色で余分な茎・葉等取り除いた、つぼみの損傷のないもの | NET1kg又は500g<br>ビニール袋<br>メーカー元詰 |
| 88 | 冷凍　人参 | 1 ブランチング済み<br>2 繊維質が柔らかく、筋っぽくないもの<br>3 シャトー切り、クリンクルカット等別示 | |
| 89 | 冷凍<br>人参ペースト | 1 裏ごし人参<br>2 滑らかな口当たりの色のよいもの | |
| 90 | 冷凍<br>にんにくの芽 | 1 にんにくの茎、ブランチング済<br>2 緑色鮮やかで、曲がりが少なく、折れ・砕け等のないもの | |
| 91 | 冷凍<br>ブロッコリー | 1 ブランチング済<br>2 房の大きさや形が揃い、均一な鮮緑色で、割れ、崩れ等がなく、付着氷の少ないもの | |
| 92 | 冷凍<br>ほうれん草 | 1 4～5cmカット、ブランチング済<br>2 整形よく、鮮緑色で、つぶれや大きな氷の塊等なく、繊維質でないもの | NET1kg又は500g<br>ビニール袋<br>メーカー元詰 |
| 93 | 冷凍<br>ほうれん草ペースト | 1 裏ごしほうれん草<br>2 滑らかな口当たりの色のよいもの | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 94 | 冷凍　ごぼう | せん切り | NET1kg又は500g<br>ビニール袋<br>メーカー元詰 |
| 95 | 冷凍<br>ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ | 1　人参・コーン・グリンピース各1/3標準<br>2　人参は8mm角切り、コーン、グリンピースは大粒のもの | |
| 100 | 水煮<br>ぜんまい | 1　こごみ可<br>2　充分にアクを抜いたもので、若芽のみ5cm程度にしたもの | |
| 101 | 水煮　竹の子 | 1　ずんぐりとした、肉厚なもので、適度な弾力を有した香味・光沢のよいもの<br>2　ホール(1/2カットの場合別示)<br>3　缶不可 | |
| 102 | 水煮　ふき | 1　皮むき、アク抜きしたもので、筋等の完全に除去されたもの<br>2　径1cm以下、長さ30cm以上、着色品不可 | |
| 103 | 水煮<br>輪切りれんこん | 1　黒ずみ・褐変等ない色の白いもの、酢味のしないもの<br>2　径5cm以上、1cm程度輪切り | |
| 104 | 水煮　わらび | 1　茎は柔らかで、若芽の伸びすぎていないもので、充分にアク抜きしてあるもの<br>2　長さ10～15cm程度 | |
| 105 | 水煮　山菜 | 1　わらび・ぜんまい・姫竹・ふき等<br>2　バランスよくミックスしたもので、水煮適度なもの | |
| 106 | 缶詰<br>ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ | 1　ホワイトアスパラガス<br>2　L又はM、4号缶、固形量285g以上<br>3　太さが揃っていて、硬さが適当なもので、基部の硬い部分が1/3以下で、頭部100%あり、液の澄んだ、沈殿物等のないもの | |
| 107 | 缶詰<br>ｽｲｰﾄｺｰﾝ | 1　ホールカーネル、2号缶、固形量550g以上<br>2　粒の硬さが適度で、形や大きさがよく揃っており、液が澄んだもの | |
| 109 | 缶詰<br>ホールトマト | 1　ソリッドパック(皮むきホール)、M、1号缶、固形量2,550g<br>2　香味・色沢良好で、適度な柔らかさのもの | |
| 111 | 切干大根 | 1　特有の香味、光沢があり、太さ、乾燥を均一に仕上げたもの<br>2　かび、変色、変質の認められないもの | |
| 112 | かんぴょう | 1　白色でつやがあり、均質で異味、異臭のないもの<br>2　かび、変色等なく、繊維質なものは不可 | |
| 113 | 輪切り唐辛子 | 1　たかのつめ<br>2　濃赤色で乾燥良好な種無し輪切り品 | NET5g |
| 114 | スライス<br>ガーリック | 1　にんにくのスライス乾燥品<br>2　折れ、割れ、砕け等のないもの | NET300g |
| 117 | トマトジュース | 1　濃縮トマト還元、野菜汁100%<br>2　賞味期限30日以上 | |
| 121 | 野菜ジュース | 1　野菜汁100%<br>2　賞味期限30日以上 | |
| 123 | その他の<br>ジュース類 | 1　果汁＋野菜汁100%<br>2　品名等はその都度示す<br>3　賞味期限30日以上 | |

8.芋類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | | |
| 1 | さつまいも | | |
| 2 | 欠 | | |
| 3 | じゃがいも | | |
| 4 | 長芋 | | |
| 5 | 板こんにゃく | | |
| 6 | 糸こんにゃく | | |
| 7 | つきこんにゃく | | |
| 8 | 欠 | | |
| 9 | 欠 | | |
| 10 | ねじりこんにゃく | | |
| 11 | 冷凍　むき里芋 | | |
| 12 | 欠 | | |
| 13 | 冷凍　フレンチポテト | | |
| 14 | 欠 | | |
| 15 | 欠 | | |
| 16 | 欠 | | |
| 17 | でん粉 | | |
| 18 | 春雨 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

8.芋類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 芋　　類 | 1　土砂・泥等を除去して、納品のこと<br>2　凹凸が少なく、大きさ・形等が揃っているもの<br>3　検収時、無作為抽出により、1～2個切って腐れ・す等があった場合は直ちに交換するものとする<br>**4　JAS法において産地表示のこと（納品書に記入）** |
| ② | こんにゃく類 | 1　染色料・防腐剤・漂白剤等を使用せず、あく味・異臭のないもの<br>2　弾力性があり、爽雑物等の混入していないもの<br>3　検量時、水等含まないこと |
| ③ | 冷凍品類 | 1　原則として、日本冷凍食品協会の認定を受けているもの<br>2　新鮮で品質良好な原材料を使用したもの<br>3　急速冷凍品で再凍結不可<br>4　製造後1年以内のもの |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | さつまいも | 1 よく身のしまった皮張りのよい、色のきれいなもの<br>2 ひげ根の少なく、黒斑、病虫害品等のないもの<br>3 2L、500g程度 | |
| 3 | じゃがいも | 1 原則としてメークイン(その他の場合は別示)<br>2 皮の色の白い(淡黄色)もので、凹凸が少なく、芽の出ていないもの<br>3 しわや傷等で表面が荒れているものや緑がかったものは不可<br>4 一個150～200g程度 | |
| 4 | 長　芋 | 1 折れ、割れ、曲がり、病害等がなく、土砂等の付着のないもの<br>2 形の起伏が少なく、腐敗、傷等のないもの<br>3 一本600～800g程度 | |
| 5 | 板こんにゃく | 1 一枚300g程度<br>2 納品時には完全冷却されたもの | |
| 6 | 糸こんにゃく | 納品時には完全冷却されたもの | |
| 7 | つきこんにゃく | 5cm程度カット | |
| 10 | ねじりこんにゃく | 1 糸こんにゃくが棒状の束になったもの<br>2 3cm程度カット<br>3 納品時には完全冷却されたもの | |
| 11 | 冷凍<br>むき里芋 | 1 球状、皮むき、色沢良好品<br>2 Sサイズ | NET500g |
| 13 | 冷凍<br>フレンチポテト | N:ナチュラルカット(くし形)<br>C:クリンクルカツト(拍子木波形)<br>S:シューストリングカット(ストレート形) | |
| 17 | で ん 粉 | 1 馬鈴薯精製でん粉<br>2 農産物規格合格品<br>3 乾燥良好な夾雑物等の混入のないもの<br>4 製造後3ヶ月以内納品 | 25kg<br>クラフト紙袋入 |
| 18 | 春　雨 | 1 緑豆、馬鈴薯又は、甘藷でん粉を原料とした白色で光沢良好なもの<br>2 水に浸して弾力のあるもの<br>3 10cm程度のカット | |

9 茸類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | | |
| 1 | えのき茸 | | |
| 2 | 生しいたけ | | |
| 3 | しめじ | | |
| 4 | 舞茸 | | |
| 5 | 欠 | | |
| 6 | 松茸 | | |
| 7 | スライス松茸 | | |
| 8 | きくらげ | | |
| 9 | 干しいたけ | | |
| 10 | 缶詰　なめこ | | |
| 11 | 缶詰　マッシュルーム | | |
| 12 | スライス椎茸 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

9 茸類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 茸　　類 | 1 新鮮な品種良好なもの<br>2 特有の香りを有し、異物等の付着のないもの<br>**3 JAS法において産地表示のこと(納品書に記入)** |
| ② | 乾燥茸類 | 乾燥良好な市販同等品 |
| ③ | 缶詰茸類 | 1 錆・変形・膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの<br>2 原材料は鮮度良好で大きさが揃い、硬さが適当であり、身崩れのないこと<br>3 缶蓋:①原料名 ②調理方法 ③サイズ ④製造工場名 ⑤製造年月日<br>缶胴:①商品名 ②材料名 ③内容量 ④固形量 ⑤製造業者名(輸入業者名)<br>外装:①商品名 ②材料名 ③内容量 ④固形量 ⑤製造業者名(輸入業者名) ⑥保証年月日<br>等が記入されているもの<br>4 原則として納入時において、保証期限を2年以上残すものとする |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | えのき茸 | 1 病虫害、夾雑物等がなく、新鮮なもの<br>2 黄褐色に変色していない、5～6分開きのもの<br>3 カサの直径1cm以内、軸の長さ11～14cm | |
| 2 | 生しいたけ | 1 肉質厚く、色沢、形状良好にして新鮮なもの<br>2 八分開き以内で過剰水分のないもの<br>3 カサの大きさ5～8cm程度 | 1P5～6個入 |
| 3 | し め じ | 1 ヒラタケ、シロモギタケ可<br>2 カサの開きが小さく、柄が太く、根割れ等のないもの<br>3 径1cm程度 | |
| 4 | 舞 茸 | 1 肉質白く、硬くしまって、弾力のあるもの<br>2 崩れ、砕け等がなるべく少ない状態で納品 | |
| 6 | 松 茸 | 1 寸が短く、柄の太く、弾力があり、肉厚なもの<br>2 病虫害なく、新鮮なもので芳香良好なもの | |
| 7 | スライス松茸 | 1 「松茸」に準ずるもの<br>2 NET500g程度 | レトルトパウチ袋 |
| 8 | きくらげ | 1 乾燥良好、異物等、夾雑物の混入のないもの<br>2 かび、変色、変質等の認められないもの<br>3 軸カット品<br>4 一枚5～10cm程度 | 1kgビニール袋入 |
| 9 | 干しいたけ | 1 乾燥良好、異物等、夾雑物の混入のないもの<br>2 かび、変色、変質等の認められないもの<br>3 カサの開きすぎていないもので、軸カット品<br>4 中葉、径4～5cm程度 | 500g |
| 10 | 缶詰 なめこ | 1 つぼみ<br>2 M、4号缶、固形量454g以上<br>3 香味、光沢がよく、液が清澄で、夾雑物等の混入のないもの | |
| 11 | 缶詰<br>マッシュルーム | 1 スライス<br>2 2号缶、固形量200g以上<br>3 カサの部分が少なくても固形量の30%以上<br>4 切り口の状態がよく、損傷、斑点、変色、虫害等がなく、液の清澄なもの | |
| 12 | スライス椎茸 | 9.9に準じたものを4mm程度にスライスしたもの | |

10　果実類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | 30 | 欠 |
| 1 | 甘夏柑 | 31 | レーズン |
| 2 | いちご | 32 | プルーン |
| 3 | 欠 | 33 | 缶詰　甘夏かん |
| 4 | 伊予柑 | 34 | 欠 |
| 5 | オレンジ | 35 | 欠 |
| 6 | 柿 | 36 | レトルト　パインアップル |
| 7 | キウイフルーツ | 37 | レトルト　みかん |
| 8 | 欠 | 38 | 欠 |
| 9 | グレープフルーツ | 39 | その他の果物缶詰類 |
| 10 | 欠 | 40 | フルーツミックスジュース |
| 11 | すいか | 41 | アップルジュース |
| 12 | すだち | 42 | オレンジジュース |
| 13 | 欠 | 43 | グレープジュース |
| 14 | 梨 | 44 | グレープフルーツジュース |
| 15 | 欠 | 45 | 欠 |
| 16 | はっさく | 46 | 欠 |
| 17 | バナナ | 47 | 欠 |
| 18 | びわ | 48 | 欠 |
| 19 | ぶどう | 49 | その他フルーツジュース類 |
| 20 | ぽんかん | 50 | フルーツ飲料 |
| 21 | みかん | 51 | 缶　フルーツ飲料 |
| 22 | メロン | 52 | 欠 |
| 23 | 欠 | 53 | フルーツシャーベット |
| 24 | 欠 | | |
| 25 | ゆず | | |
| 26 | レモン | | |
| 27 | りんご | | |
| 28 | 欠 | | |
| 29 | 欠 | | |

10　果実類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 果　物　類 | 1　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、粒の形・大きさが一様に揃っているもの<br>2　未熟・加熟・腐乱・変形・傷害・薬害・病中害・荷傷等の混入のないもの<br>3　特別に指示のない限り、サイズM・等級「秀」以上とする<br>**4　JAS法において産地表示のこと（納品書に記入）** |
| ② | 水煮果物類 | 1　鮮度良好な原材料により製造したもの<br>2　衛生的な状況による製造で、ボイル加減適度なもの |
| ③ | 冷凍果物類 | 1　鮮度良好な原材料により製造したもの<br>2　冷凍焼け等がなく、再凍結品不可 |
| ④ | 干果物類 | 1「果物類」①、②項に準ずるものを使用すること<br>2　柔らかさの残った適度な干し加減で、カビ等がないもの<br>3　輸入品については、原産国明記のこと |
| ⑤ | 缶詰果物類 | 1　錆・変形・膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの<br>2　原材料は鮮度良好で大きさが揃い、硬さが適当であり、身崩れのないこと<br>3　缶蓋：①原料名　②調理方法　③サイズ　④製造工場名　⑤製造年月日<br>缶胴：①商品名　②材料名　③内容量　④固形量　⑤製造業者名（輸入業者名）<br>外装：①商品名　②材料名　③内容量　④固形量　⑤製造業者名（輸入業者名）　⑥保証年月日<br>等が記入されているもの<br>4　原則として納入時において、保証期限を2年以上残すものとする |
| ⑥ | ジュース類 | 1　成分規格等に関しては、厚生省令又は、農林規格に基づくものとする<br>2　輸送にあたっては冷蔵設備若しくは、同等の設備を備え付け、温度管理の徹底を実施すること<br>3　必要に応じストローを付けること<br>4　賞味期限年月日表示 |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 甘 夏 柑 | 1 未熟色のない鮮やかな色をしているもので、苦味、酸味等の少ないもの<br>2 汚れ、傷等なく、皮が薄く、重量感のあるしなびていないもの<br>3 一個230～250g程度 | |
| 2 | い ち ご | 1 等級「秀」以上<br>2 成熟良好で、未(過)熟、割れ、傷、腐敗等なく、粒揃いのもの<br>3 サイズM | |
| 4 | 伊 予 柑 | 1 「甘夏柑」に準ずる | |
| 5 | オレンジ | 1 ネーブル、バレンシア<br>2 「甘夏柑」に準ずる | |
| 6 | 柿 | 1 「富有柿」又は「次郎柿」(その他の場合別示)<br>2 熟度、色沢良好で、部分的な未熟箇所が少なく、玉太りの良いもの<br>3 一個200g程度 | |
| 7 | ｷｳｲﾌﾙｰﾂ | 1 熟成適度なもの<br>2 一個120g程度 | |
| 9 | ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ | 1 赤肉種 「ピンクマーシュ」「フォスタールビー」等<br>白肉種 「マーシュ」「ダンカン」等<br>2 色沢、芳香良好で表皮が柔らかなもの<br>3 一個400～500g程度 | |
| 11 | す い か | 1 原則として、赤玉(黄玉の場合は別示)<br>2 熟度良好で甘味十分で水分豊富なもの<br>3 過熟、割れ、傷、たな落ち等のないもの<br>4 M玉、一個5～6kg | |
| 12 | す だ ち | 1 特有の香味、酸味のあるもので、腐敗、変色、傷等のないもの<br>2 一個10g以上 | |
| 14 | 梨 | 1 「幸水」又は「20世紀」同等以上<br>2 成熟良好で甘味が強く、水分が豊富なもの<br>3 一個250g程度 | |
| 16 | はっさく | 1 「甘夏柑」に準ずる<br>2 一個250～300g程度 | |
| 17 | バ ナ ナ | 1 成熟良好なもの<br>2 一本150g程度 | |
| 18 | び　わ | 1 熟度・風味良好で、左右対称にふくらみ、皮につやのあるもの<br>2 病虫害等なく、皮に傷等がないもの<br>3 一個40～50g程度 | |
| 19 | ぶ ど う | 1 種なし「ピオーネ」「ニュー巨峰」(その他の場合別示)<br>2 成熟良好で、過熟、未熟でないこと<br>3 房の形状、粒の大きさが揃っているもの | |
| 20 | ぽんかん | 1 芳香、風味良好で甘味の強いもの<br>2 病虫害等なく、重量感のある果肉の柔らかいもの<br>3 一個100～150g程度 | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 21 | み か ん | 1 温州みかん<br>2 色沢良く、つやがあり、皮の薄いもの<br>3 玉太り、実太り、多汁、甘味、酸味良く、重量感のあるもの<br>4 Mサイズ、南柑 | |
| 22 | メ ロ ン | 1 「アールス」(その他の場合別示)<br>2 熟成適度で芳香、甘味のあるもの<br>3 一個800～1kg程度<br>4 静岡県産 | |
| 25 | ゆ　ず | 1 新鮮で皮が厚く、香りが高いもの<br>2 皮の表面にただれ、黒斑、褐変等のないもの<br>3 一個120g程度 | |
| 26 | レ モ ン | 1 「サンキスト」<br>2 一個100g程度 | |
| 27 | り ん ご | 1 「ふじ」「サンふじ」「スターキング」等<br>2 一個250～300g程度 | |
| 31 | レーズン | 1 カリフォルニア(黒)、サルタナ(薄色)等<br>2 特有の風味を有し、乾燥良好で粒揃いなもの<br>3 賞味期限3ヶ月以上 | NET500g |
| 32 | プルーン | 1 種なし<br>2 「レーズン」2、3項に準ずる | |
| 33 | 缶詰　甘夏かん | 1 全果粒<br>2 ブロークン | NET1,550g |
| 36 | レトルト<br>パインアップル | 1 チビット<br>2 レトルトパウチ | NET1,000g |
| 37 | レトルト　みかん | 1 ホール、M<br>2 レトルトパウチ | |
| 39 | その他の<br>果物缶詰類 | 品名、缶種等別示 | |
| 40 | ﾌﾙｰﾂﾐｯｸｽｼﾞｭｰｽ | 1 果汁100%(濃縮果汁還元)<br>2 200ml、紙パック<br>3 賞味期限14日以上 | |
| 41 | ｱｯﾌﾟﾙｼﾞｭｰｽ | | |
| 42 | ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ | | |
| 43 | ｸﾞﾚｰﾌﾟｼﾞｭｰｽ | | |
| 44 | ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂｼﾞｭｰｽ | | |
| 49 | その他の<br>ﾌﾙｰﾂｼﾞｭｰｽ類 | 1 果汁100%(濃縮果汁還元)<br>2 品名等別示<br>3 賞味期限50日以上 | |
| 50 | ﾌﾙｰﾂ飲料 | 1 果汁入り、清涼飲料水<br>2 品名・果汁含有量等別示<br>3 賞味期限14日以上 | |
| 51 | 缶　ﾌﾙｰﾂ飲料 | 1 果汁入り、清涼飲料水<br>2 品名・果汁含有量等別示<br>3 賞味期限14日以上 | |
| 53 | ﾌﾙｰﾂ<br>ｼｬｰﾍﾞｯﾄ | 1 容器はフルーツをくり抜いたもの<br>2 果汁と果肉を使ったもの<br>3 品名等別示 | |

11　藻類・同加工品

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | | |
| 1 | 出し用昆布 | | |
| 2 | 刻み昆布 | | |
| 3 | 欠 | | |
| 4 | とろろ昆布(小分け) | | |
| 5 | 青のり粉 | | |
| 6 | 欠 | | |
| 7 | 味付のり | | |
| 8 | 欠 | | |
| 9 | 刻みのり | | |
| 10 | 欠 | | |
| 11 | 欠 | | |
| 12 | 欠 | | |
| 13 | 乾　カットわかめ | | |
| 14 | 乾　海藻サラダ | | |
| 15 | わかめ御飯の素 | | |
| 16 | 乾　ひじき | | |
| 17 | もずく | | |
| 18 | ところてん | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

11　藻類・同加工品

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 生・塩蔵<br>海藻類 | 1　新鮮かつ、良質な素材を使用すること<br>2　特有な香りをもち、異臭等を認めないこと<br>3　砂・その他爽雑物等の混入のないもの |
| ② | 乾燥海藻類 | 1　乾燥・色沢良好で、特有の香味があるもの<br>2　変質・変色等認めないもの<br>3　砂・その他爽雑物等の混入のないもの<br>4　防湿包装 |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 出し用昆布 | 1　マコンブ、リシリコンブ、ヒダカコンブ等<br>2　肉厚な、つやのあるもので、白い粉の少ないもの<br>3　表面が荒れているもの・ちぢみ・しわ・かれ・傷等は不可 | NET1kg |
| 2 | 刻み昆布 | 1　マコンブ、リシリコンブ等<br>2　「出し用昆布」に準ずるものを、糸状の細切れにしたもの | NET1kg以下 |
| 4 | とろろ昆布<br>（小分け） | 1　国内産昆布使用<br>2　無添加<br>3　1.3g×100個<br>4　賞味期限9ヶ月以上 | |
| 5 | 青のり粉 | 1　濃い緑色を有し、独特の香りのあるもの<br>2　大きさが均一で、色むらの出ているもの、砕けたものは不可 | NET18g |
| 7 | 味付のり | 1　5枚1束<br>2　適度な味付け<br>3　乾燥剤入り<br>4　賞味期限8ヶ月以上 | 100食チャック付袋入り |
| 9 | 刻みのり | 細切り | NET100g以下 |
| 13 | 乾　カットわかめ | 1　葉体を中心にカットしたもの<br>2　膨潤率10倍程度 | NET200g<br>チャック付袋 |
| 14 | 乾　海藻サラダ | 1　わかめ・赤とさか・白とかさ・ふのり等が、バランスよく、ミックスしたもの<br>2　膨潤率10倍程度 | NET100g |
| 15 | わかめ御飯の素 | 混ぜ込み御飯の素 | NET250g |
| 16 | 乾　ひじき | 1　めひじき<br>2　黒褐色の光沢を有し、粉のないもの<br>3　膨張率4～7倍程度 | NET500g |
| 17 | も　ず　く | 1　黒褐色を呈した細い糸状のもの<br>2　たれ付き別示<br>3　賞味期限7日以上 | NET1kg |
| 18 | ところてん | 1　不純物を含まず、太さの一定しているもの<br>2　固形量100g程度、パック品<br>3　たれ付きの場合別示<br>4　賞味期限7日以上 | |

12　漬物類・佃煮類

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | 30 | 欠 |
| 1 | 欠 | 31 | 欠 |
| 2 | 欠 | 32 | 欠 |
| 3 | 卓　梅干(大) | 33 | 欠 |
| 4 | 欠 | 34 | 欠 |
| 5 | 欠 | 35 | 欠 |
| 6 | せん切り紅生姜 | 36 | 欠 |
| 7 | 欠 | 37 | 欠 |
| 8 | 生姜甘酢漬 | 38 | 欠 |
| 9 | 欠 | 39 | 欠 |
| 10 | 欠 | 40 | 欠 |
| 11 | 欠 | 41 | 欠 |
| 12 | かつお入り沢庵 | 42 | 欠 |
| 13 | 福神漬 | 43 | 欠 |
| 14 | 良京漬 | 44 | 山菜漬 |
| 15 | 欠 | 45 | 欠 |
| 16 | 欠 | 46 | 欠 |
| 17 | 欠 | 47 | 欠 |
| 18 | 欠 | 48 | 欠 |
| 19 | 欠 | 49 | 欠 |
| 20 | 欠 | 50 | キムチきゅうり漬 |
| 21 | 欠 | 51 | キムチ白菜漬 |
| 22 | 欠 | 52 | キムチ大根漬 |
| 23 | 欠 | 53 | キムチもやし漬 |
| 24 | 欠 | 54 | 欠 |
| 25 | 欠 | 55 | 欠 |
| 26 | 欠 | 56 | 欠 |
| 27 | 欠 | 57 | 欠 |
| 28 | 欠 | 58 | 欠 |
| 29 | 欠 | 59 | 欠 |

12　漬物類・佃煮類

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| 60 | 欠 | | |
| 61 | 塩吹昆布 | | |
| 62 | 欠 | | |
| 63 | 欠 | | |
| 64 | 欠 | | |
| 65 | 欠 | | |
| 66 | 田作り | | |
| 67 | たたきごぼう | | |
| 68 | 味付メンマ | | |
| 69 | 欠 | | |
| 70 | 欠 | | |
| 71 | 小袋　のり佃煮 | | |
| 72 | 欠 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

12　漬物類・佃煮類

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 漬　物　類 | 1　品質良好な市販同等品とする<br>2　野菜本来の色を基調とし、着色は出来るだけ少なくする<br>（使用の際は、食品衛生法に基づく色素・人工甘味料を使用のこと）<br>3　「す入り」「とう立ち」等のない、品質の良い材料を使用のこと<br>4　材料は洗浄が十分で、衛生的に作られたものとし、病虫害・カビ・変質・腐敗等のないこと<br>5　NET指定以外は原則として100g単位で納入すること<br>6　生漬かり・漬かり過ぎ等なく、喫食日に食べ頃になるもの<br>（平日：納入日の翌日、土日祝日：納入日より2～3日後）<br>7　漬汁・ぬか・味噌・粕等は検量外とする |
| ② | 佃　煮　類 | 1　品質良好な市販同等品とする<br>2　鮮度良好な原材料及び、品質良好な調味料を使用し、衛生的に調理加工されたものとする<br>3　着色料・甘味料等は食品衛生法に基づくものを使用すること |
| ③ | 小袋佃煮 | アルミパック　　：賞味期限10ヶ月以上<br>ビニールパック：賞味期限 5ヶ月以上 |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 3 | 卓　梅干(大) | 1　南高梅<br>2　自然色、1kg、Lサイズ、壷入り<br>3　塩分8%<br>3　賞味期限9ヶ月以上 | |
| 6 | せん切り紅生姜 | 新生姜を甘酢に漬け込んだものを細切りにしたもの | |
| 8 | 生姜甘酢漬 | 1　新生姜を甘酢に漬け込んだもの<br>2　薄切り(せん切り、刻みの場合は別示) | |
| 12 | かつお入り沢庵 | 1　刻みたくあん漬、かつお風味<br>2　賞味期限3ヶ月以上 | NET500g<br>真空パック包装 |
| 13 | 福　神　漬 | 1　大根、れんこん、茄子、しその実、なた豆、生姜、きゅうり等使用<br>2 いちょう切り品不可 | NET1,000g<br>真空パック包装 |
| 14 | 良　京　漬 | 1　中粒程度のものを使用し、甘味、酸味等の適度なもの<br>2　噛みごたえがあり、漬かりすぎのないもの | |
| 44 | 山　菜　漬 | わらび、細筍、きくらげ、えのき茸、ぜんまい等を調味液に漬け込んだもの | |
| 50 | キムチきゅうり漬 | キムチで適度に漬け込んだもの | |
| 51 | キムチ白菜漬 | | |
| 52 | キムチ大根漬 | | |
| 53 | キムチもやし漬 | 大豆もやし使用 | |
| 61 | 塩吹昆布 | 1　千切りで特有の塩を吹かせたもの<br>2　乾燥良好で市販中級品以上 | NET100g以下 |
| 66 | 田　作　り | 形崩れのない風味良好なもの | |
| 67 | たたきこぼう | 拍子切りのごぼうをボイルし、すりごま入り調味液で和えたもの | |
| 68 | 味付メンマ | 支那竹を適度な調味液で煮付けたもの | |
| 71 | 小袋　のり佃煮 | 1　8g<br>2　減塩<br>3　賞味期限5ヶ月以上 | |

13　砂糖類・菓子類

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | | |
| 1 | 砂糖（上白） | | |
| 2 | グラニュー糖 | | |
| 3 | 三温糖 | | |
| 4 | はちみつ | | |
| 5 | 欠 | | |
| 6 | 欠 | | |
| 7 | 欠 | | |
| 8 | 欠 | | |
| 9 | 和菓子類 | | |
| 10 | 洋菓子類 | | |
| 11 | スナック菓子類 | | |
| 12 | 欠 | | |
| 13 | カップデザート | | |
| 14 | 欠 | | |
| 15 | 氷菓類 | | |
| 16 | 栄養補助食品類 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

13　砂糖類・菓子類

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 砂　糖　類 | 1　メーカー元詰品<br>2　賞味期限年月日表示<br>3　賞味期限は原則として1年以上あるものとするが、別示についてはこれに準じない |
| ② | 生菓子類 | 1　衛生的に調理・加工されたもの<br>2　個数納品<br>3　納入時、成分表提示の場合あり<br>4　製造年月日又は、賞味期限等明記のこと |
| ③ | その他の菓子類 | 1　メーカー元詰品、製造者氏名・住所等明記<br>2　個数納品<br>3　納入時、成分表提示の場合あり<br>4　製造年月日又は、賞味期限等明記のこと |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 砂糖(上白) | 1 純白で光沢があり、乾燥度良い塊等のない、夾雑物等の混入のないもの<br>2 ①銘柄 ②容量 ③製造年月日等表示 | 30kg<br>三層クラフト紙袋入り |
| 2 | グラニュー糖 | 1 純白で特有の光沢と粉状を呈し、塊のないもの<br>2 ①銘柄 ②容量 ③製造年月日等表示 | 1kgビニール袋詰 |
| 3 | 三 温 糖 | 1 色沢、黄白色で光輝のあるもの<br>2 細分状で塊等のないもの<br>3 ブドウ糖、人工甘味料等の混入のないもの<br>4 ①銘柄 ②容量 ③製造年月日等表示 | |
| 4 | はちみつ | 1 天然純正のもの<br>2 れんげ、輸入品可<br>3 ①輸入元 ②銘柄 ③容量 ④製造年月日等表示<br>4 瓶、チューブ別示 | |
| 9 | 和菓子類 | 1 生・冷凍、内容等別示(冷凍の場合、自然解凍品)<br>2 ①品名 ②製造者 ③賞味期限明記 | |
| 10 | 洋菓子類 | | |
| 11 | スナック菓子類 | 1 メーカー袋詰<br>2 品名、内容量等別示<br>3 原則として賞味期限5ヶ月以上 | |
| 13 | カップデザート | 1 品名、内容量等別示<br>2 スプーン付<br>3 賞味期限1ヶ月以上 | |
| 15 | 氷 菓 類 | 1 品名、内容量等別示<br>2 再凍結品不可<br>3 カップ入りのものについては、スプーン付<br>4 賞味期限1ヶ月以上 | |
| 16 | 栄養補助食品類 | 1 品名、内容量等別示<br>2 原則として賞味期限5ヶ月以上 | |

14 嗜好飲料類

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | | |
| 1 | 粉砕茶 | | |
| 2 | 小袋　玄米茶 | | |
| 3 | 麦茶パック | | |
| 4 | 欠 | | |
| 5 | パック　茶 | | |
| 6 | コーヒー | | |
| 7 | 缶　茶 | | |
| 8 | スポーツドリンク | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

14 嗜好飲料類

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | パック飲料類 | 1 膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの<br>2 紙パック入り、ストロー付<br>3 箱及びパックの表示が明確なこと<br>4 原則として賞味期限1ヶ月以上あるもの |
| ② | パウチ飲料 | 1 変形・膨張等なく、密封完全なもの<br>2 箱及び容器の表示が明確なこと<br>3 原則として賞味期限6ヶ月以上あるもの |
| ③ | 缶 飲料類 | |
| ⑤ | 瓶 飲料類 | |
| ⑥ | ペットボトル飲料類 | |
| ⑦ | 粉末飲料類 | |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 粉 砕 茶 | 1 給茶機用<br>2 煎茶 | 100g<br>アルミ袋 |
| 2 | 小袋 玄米茶 | 1 香味、乾燥良好なもの<br>2 2g程度のティーパック入り<br>3 賞味期限3ヶ月以上 | |
| 3 | 麦茶パック | 1 精選した大麦を適度に煎り、荒挽きしたもの<br>2 乾燥、風味良好で、夾雑物を含まないもの<br>3 10g程度のティーパック入り<br>4 賞味期限3ヶ月以上 | |
| 5 | パック 茶 | 1 銘柄別示<br>2 200ml紙パック、ストロー付<br>3 原則として賞味期限1ヶ月以上 | |
| 6 | コーヒー | 1 200ml紙パック、ストロー付<br>2 賞味期限3ヶ月以上 | |
| 7 | 缶 茶 | 1 190g<br>2 原則として賞味期限6ヶ月以上 | |
| 8 | スポーツドリンク | 1 品名別示<br>2 500mlペットボトル | |

15　油脂類

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | | |
| 1 | 食油 | | |
| 2 | サラダ油 | | |
| 3 | ごま油 | | |
| 4 | 欠 | | |
| 5 | ラー油 | | |
| 6 | オリーブオイル | | |
| 7 | バター | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

15 油脂類

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 油 脂 類 | 1 JAS規格品<br>2 メーカー元詰品 |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 食　油 | 1　大豆白絞油<br>2　加熱調理用<br>3　賞味期限1年以上 | 1斗缶 |
| 2 | サラダ油 | 1　菜種、大豆、とうもろこし等二種類以上の植物油を混合したもの<br>2　賞味期限1年以上 | |
| 3 | ご　ま　油 | 1　100%純正ごま油<br>2　賞味期限1年以上<br>3　ポリボトル入り | 1,650g |
| 5 | ラ　ー　油 | 唐辛子油 | 45ml瓶 |
| 6 | オリーブオイル | 1　輸入元等表示 | 900g |
| 7 | バ　タ　ー | 1　生乳、牛乳又は特別牛乳から得られた脂肪粒を練圧したもの。乳脂肪80.0%以上、水分17%以下、大腸菌群　陰性<br>2　「森永」「明治」製品<br>3　無塩（有塩の場合別示）<br>4　賞味期限3ヶ月以上 | 450g～500g |

16 種実類

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | | |
| 1 | 白ごま | | |
| 2 | 黒ごま | | |
| 3 | 欠 | | |
| 4 | アーモンドスライス | | |
| 5 | ピーナッツ | | |
| 6 | カシューナッツ | | |
| 7 | 缶詰　銀杏 | | |
| 8 | むき栗 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

16 種実類

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 種 実 類 | 1 異物・爽雑物等を含まない、粒揃いのもの<br>2 メーカー元詰品 |
| ② | 缶 詰 類 | 1 錆・変形・膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの<br>2 ①品名 ②形状 ③内容量 ④固形量 ⑤賞味期限 ⑥製造者の住所・氏名等が表示されているもの<br>3 原則として納入時において、賞味期限を1年以上残すものとする |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 白 ご ま | 1 生食可能なもの<br>2 豊熟したもので乾燥良好なもの<br>3 無着色<br>4 賞味期限6ヶ月以上 | NET1kg |
| 2 | 黒 ご ま | 「白ごま」に準ずる | NET60g |
| 4 | アーモンド<br>スライス | 1 異物を含まず、熟成均一なもの<br>2 割れ、砕け等のない、スライス品 | |
| 5 | ピーナッツ | 1 香ばしく煎ったピーナッツを荒挽きしたもの<br>2 無塩 | |
| 6 | カシューナッツ | 1 乾燥良好な煎ったもの<br>2 無塩 | |
| 7 | 缶詰 銀杏 | 1 4号缶<br>2 内容総量250g以上 | |
| 8 | む き 栗 | 1 皮むき栗、サイズM以上使用<br>2 色、形良好で病虫傷害、腐敗等ないものを鬼皮、渋皮とも剥いたもの<br>3 保存料不可 | |

17　缶詰類・調理加工品類

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | | |
| 1 | 欠 | | |
| 2 | ライトツナフレーク | | |
| 3 | 欠 | | |
| 4 | 欠 | | |
| 5 | 欠 | | |
| 6 | コンバットレーション | | |
| 7 | 欠 | | |
| 8 | レトルト丼 | | |
| 9 | ボーディングアウト | | |
| 10 | レトルト惣菜 | | |
| 11 | 欠 | | |
| 12 | 欠 | | |
| 13 | 欠 | | |
| 14 | スパゲティ用ソース類 | | |
| 15 | その他のソース類 | | |
| 16 | カップ味噌汁 | | |
| 17 | 欠 | | |
| 18 | 欠 | | |
| 19 | 欠 | | |
| 20 | サラダ類 | | |
| 21 | 冷凍　えびチリソース類 | | |
| 22 | 冷凍　ハンバーグ | | |
| 23 | 冷凍　揚げ物類 | | |
| 24 | 冷凍　惣菜類 | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

17　缶詰類・調理加工品類

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 缶　詰　類 | 1　錆・変形・膨張・ピンホールなく密封完全なもの<br>2　缶の内面又は、表面のメッキがはがれてないもの<br>3　加熱殺菌・冷却・湯通しの完全なもの<br>4　食材の品質良好、大きさ等均一で、形崩れ・身崩れ等のないもの<br>5　異味・異臭・辛味・酸味等のないこと<br>6　①品名　②形状　③内容総量　④固形量　⑤賞味期限　⑥製造者氏名、住所（輸入の場合は輸入元）等が表示されているもの<br>7　箱及び、缶詰等の表示が明確なもの<br>8　原則として賞味期限1年以上あるものとするが、製造時期等により納入困難な物に関しては、これに準じない。但し、要事前調整 |
| ② | ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ<br>食品類 | 1　破れ・膨張等なく密封完全なもの<br>2　加熱殺菌・冷却・湯通しの完全なもの<br>3　食材の品質良好・大きさ等が均一で、形崩れ・身崩れ等のないもの<br>4　異味・異臭・辛味・酸味等のないこと<br>5　①品名　②形状　③内容総量　④固形量　⑤賞味期限　⑥製造者氏名・住所（輸入の場合は輸入元）等が表示されているもの<br>6　箱及び袋等の表示が明確なもの<br>7　原則として賞味期限1年以上あるものとするが、製造時期等により納入困難な物に関しては、これに準じない。但し、要事前調整 |
| ③ | 冷凍品類 | 1　原則として、日本冷凍食品協会の認定を受けているもの<br>2　新鮮で品質良好な原材料を使用したもの<br>3　急速冷凍品で再凍結不可<br>4　製造後1年以内のもの |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 2 | ライトツナフレーク | レトルトパウチ | NET1kg |
| 6 | コンバットレーション | 1　品名、容量他別示<br>2　賞味期限1年2ヶ月以上 | |
| 8 | レトルト丼 | 1　品名、容量他別示<br>2　賞味期限9ヶ月以上 | |
| 9 | ボーディングアウト | | |
| 10 | レトルト惣菜 | 1　品名、容量他別示<br>2　レトルトパウチ<br>3　賞味期限9ヶ月以上 | |
| 14 | スパゲティ用<br>ソース類 | 品名、容量他別示 | |
| 15 | その他の<br>ソース類 | | |
| 16 | カップ味噌汁 | 1　生味噌タイプ、20g以上<br>2　内容等別示<br>3　賞味期限4ヶ月以上 | |
| 20 | サラダ類 | 品名、容量他別示 | |
| 21 | 冷凍<br>えびチリソース煮 | 1　むきえびM以上使用<br>2　賞味期限10ヶ月以上 | NET1kg |
| 22 | 冷凍<br>ハンバーグ | 1　焼き目付き<br>2　1個100g程度<br>3　真空パック包装<br>4　賞味期限10ヶ月以上 | |
| 23 | 冷凍　揚げ物類 | 1　品名、容量他別示<br>2　賞味期限10ヶ月以上 | |
| 24 | 冷凍　惣菜類 | | |

18　調味料類・その他

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| | 共通規格 | 30 | クリームシチュー |
| 1 | 食塩 | 31 | ハヤシフレーク |
| 2 | 卓　味塩 | 32 | 欠 |
| 3 | 濃口しょうゆ | 33 | 中華スープ |
| 4 | 淡口しょうゆ | 34 | 中華調味料 |
| 5 | 刺身しょうゆ | 35 | その他の中華調味料 |
| 6 | 卓上しょうゆ | 36 | 欠 |
| 7 | 欠 | 37 | 欠 |
| 8 | 食酢 | 38 | 欠 |
| 9 | ポン酢 | 39 | 欠 |
| 10 | ウスターソース | 40 | 缶詰　オイスターソース |
| 11 | 欠 | 41 | カレーフレーク |
| 12 | 卓　中濃ソース | 42 | 欠 |
| 13 | エスパルニョールソース | 43 | 豆板醤 |
| 14 | トマトピューレ | 44 | コチュジャン |
| 15 | ケチャップ | 45 | ラーメンスープ |
| 16 | 欠 | 46 | その他のラーメンスープ |
| 17 | 欠 | 47 | 欠 |
| 18 | 欠 | 48 | 欠 |
| 19 | みりん風味 | 49 | 欠 |
| 20 | 料理酒 | 50 | だしパック |
| 21 | クッキングワイン | 51 | 焼そば用ソース |
| 22 | 和風出しの素 | 52 | 焼肉のたれ |
| 23 | スープストック | 53 | 生姜焼肉のたれ |
| 24 | G.ソーダ | 54 | 蒲焼きのたれ |
| 25 | 欠 | 55 | 照り焼きソース |
| 26 | チキンコンソメ | 56 | そばつゆ |
| 27 | ビーフコンソメ | 57 | 和風だし |
| 28 | コーンクリームスープ | 58 | 冷し中華の素 |
| 29 | ポタージュスープ | 59 | おでんの素 |

18　調味料類・その他

| 規格番号 | 品　　名 | 規格番号 | 品　　名 |
|---|---|---|---|
| 60 | ピーナッツ和えの素 | 90 | 欠 |
| 61 | ごま和えの素 | 91 | 欠 |
| 62 | 冷しゃぶのたれ | 92 | 欠 |
| 63 | 1/2マヨネーズ(大) | 93 | 欠 |
| 64 | 1/2マヨネーズ | 94 | 欠 |
| 65 | 欠 | 95 | 欠 |
| 66 | 欠 | 96 | 欠 |
| 67 | 欠 | 97 | 混ぜ御飯の素 |
| 68 | 欠 | 98 | 炊き込み御飯の素 |
| 69 | ドレッシング類 | 99 | 欠 |
| 70 | 欠 | 100 | 欠 |
| 71 | 欠 | 101 | 欠 |
| 72 | 欠 | 102 | 小袋　お茶漬類 |
| 73 | 欠 | 103 | 御飯ふりかけ |
| 74 | 欠 | | |
| 75 | 欠 | | |
| 76 | 欠 | | |
| 77 | 粒マスタード | | |
| 78 | カレー粉 | | |
| 79 | 缶　こしょう | | |
| 80 | 卓　こしょう | | |
| 81 | わさび粉 | | |
| 82 | 辛子粉 | | |
| 83 | 欠 | | |
| 84 | 卓　七味唐辛子 | | |
| 85 | 七味唐辛子 | | |
| 86 | 本生わさび | | |
| 87 | 生おろし生姜 | | |
| 88 | 練り辛子 | | |
| 89 | 欠 | | |

18　調味料類・その他

| 共通規格 | 品　　名 | 規　　格 |
|---|---|---|
| ① | 調味料類 | 1　メーカー元詰品<br>2　異味・異臭等なく、爽雑物等の混入のないもの<br>3　容器等に変形・膨張なく、衛生的密封状態のもの<br>4　①品名　②原材料名　③内容総量　④固形量　⑤賞味期限⑥製造者名・住所（輸入の場合は輸入元）等が表示されているもの<br>5　箱・袋・容器等の表示が明確なもの<br>6　原則として賞味期限1年以上あるものとし、それ以外のものについては別示する |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 1 | 食　塩 | 1　精製塩<br>2　純白で光沢があり、結晶細かく、塊等のないもの | 25kg<br>三層クラフト紙袋 |
| 2 | 卓　味塩 | 「味の素」製品 | 60g、瓶 |
| 3 | 濃口しょうゆ | 1　JAS合格品又は、同等以上 | 20L程度 |
| 4 | 淡口しょうゆ | 2　賞味期限3ヶ月以上 | ポリ容器 |
| 5 | 刺身しょうゆ | JAS合格品又は、同等以上、たまりしょうゆ | 1.8L、瓶 |
| 6 | 卓上しょうゆ | 1　減塩<br>2　「キッコーマン」「ヤマサ」製品<br>3　賞味期限18ヶ月以上 | 200ml<br>硬質ボトル |
| 8 | 食　酢 | 1　JAS合格品又は、同等以上<br>2　醸造酢、酸度4%以上<br>3　「ミツカン」等、同等品 | 20L程度<br>ポリ容器 |
| 9 | ポ　ン　酢 | 1　本醸造しょうゆ、柑橘類果汁及び、クエン酸を原材料とする<br>2　「ミツカン」製品 | 360ml<br>瓶 |
| 10 | ウスターソース | JAS合格品 | 1.8L<br>ポリボトル |
| 12 | 卓　中濃ソース | 1　JAS合格品<br>2　「カゴメ」「イカリ」製品 | 300ml<br>ポリボトル |
| 13 | エスパルニョールソース | 1　粉末調味料<br>2　「リケン」製品 | |
| 14 | トマトピューレ | 1　JAS合格品<br>2　1号缶、内容総量3,200g以上<br>3　「カゴメ」「デルモンテ」「イカリ」「ハインツ」製品 | |
| 15 | ケチャップ | 1　JAS合格品、トマトケチャップ<br>2　「カゴメ」「デルモンテ」「おたふく」「ハインツ」製品 | 500g<br>ポリチューブ |
| 19 | みりん風味 | 1　みりん風味調味料<br>2　アルコール分1%未満 | 1.8L<br>ポリボトル |
| 20 | 料　理　酒 | アルコール分12%程度 | |
| 21 | クッキングワイン | 1　不可飲処置、料理専用調味料<br>2　白 | |
| 22 | 和風出しの素 | 顆粒、かつお風味 | |
| 23 | スープストック | 1　粉末調味料<br>2　「リケン」「味の素」製品 | NET1kg |
| 24 | G.ソーダ | グルタミン酸ナトリウム | |
| 26 | チキンコンソメ | 1　粉末調味料 | NET1kg |
| 27 | ビーフコンソメ | 2　「クノール」製品 | 缶 |
| 28 | コーンクリームスープ | 1　粉末 | NET1kg |
| 29 | ポタージュスープ | 2　クノール「クッキングスープ」シリーズ | |
| 30 | クリームシチュー | 1　顆粒、シチューミックス<br>2　「ハウス」製品 | |
| 31 | ハヤシフレーク | 「ハウス」「S&B」製品 | |
| 33 | 中華スープ | 創味シャンタン | 1kg缶 |
| 34 | 中華調味料 | 1　ストレートタイプ<br>2　「味の素（COOK　DO）」製品<br>3　麻婆豆腐、八宝菜、酢豚等別示 | 1L<br>ポリボトル |
| 35 | その他の中華調味料 | 品名、容量等別示 | |
| 40 | オイスターソース | 牡蠣油（ハオユウ） | 580g<br>ポリボトル |

| 規格No | 品　名 | 規　格 | 備　考 |
|---|---|---|---|
| 41 | カレーフレーク | 「ハウス(こくまろ)」製品 (その他の場合別示) | NET1kg |
| 43 | 豆 板 醤 | 「ユウキ」製品 | 130g、瓶 |
| 44 | コチュジャン | | |
| 45 | ラーメンスープ | 1 「創味」製品<br>2 醤油、味噌、塩等別示 | |
| 46 | その他の<br>ラーメンスープ | 品名、容量等別示 | |
| 50 | だしパック | 1 ティーパック方式<br>2 「創味」製品 (その他の場合別示)<br>3 赤ラベル又はいりこ風味 (別示)<br>4 賞味期限10ヶ月以上 | 100g×10袋 |
| 51 | 焼きそば用<br>ソース | 1 風味良好品<br>2 「おたふく」製品 | NET1.2kg<br>EPパック |
| 52 | 焼肉のたれ | 品名、容量他別示 | |
| 53 | 生姜焼肉のたれ | 風味良好品 | NET1.8L、EPパック |
| 54 | 蒲焼きのたれ | | NET1L、ペットボトル |
| 55 | 照り焼きソース | | NET1.8L、ペットボトル |
| 56 | そばつゆ | 1 だし風味良好品<br>2 濃縮タイプ | NET1.8L、EPパック |
| 57 | 和風だし | | |
| 58 | 冷し中華の素 | 濃縮タイプ | NET1.8L、ペットボトル |
| 59 | おでんの素 | | 80g、箱入 |
| 60 | ピーナッツ和え<br>の素 | 風味良好品 | NET500g、アルミ袋 |
| 61 | ごま和えの素 | | NET60g、アルミ袋 |
| 62 | 冷しゃぶのたれ | ごまみそ | NET300g、ペットボトル |
| 63 | 1/2 マヨネーズ<br>(大) | 1 カロリーハーフ<br>2 「キューピー」製品<br>3 賞味期限5ヶ月以上 | NET1kg<br>ポリチューブ |
| 64 | 1/2 マヨネーズ | 1 カロリーハーフ<br>2 「キューピー」製品<br>3 賞味期限10ヶ月以上 | NET400g<br>ポリチューブ |
| 69 | ドレッシング類 | 1 種類・容量他別示<br>2 賞味期限3ヶ月以上 | |
| 77 | 粒マスタード | 1 風味良好品<br>2 「キューピー」製品 | 350g、瓶 |
| 78 | カレー粉 | 1 「ハウス」製品<br>2 特製カレーパウダー | 400g、缶 |
| 79 | こしょう | 「ハウス」製品 | 400g、缶 |
| 80 | 卓 こしょう | | 20g、瓶 |
| 81 | わさび粉 | 風味良好品 | 300g<br>チャック付袋 |
| 82 | 辛子粉 | | |
| 84 | 卓 七味唐辛子 | 「ハウス」製品 | 17g、瓶 |
| 85 | 七味唐辛子 | 風味良好品 | 100g、缶 |
| 86 | 本生わさび | 「ハウス」「エスビー」製品 | 42～43g<br>ポリチューブ |
| 87 | 生おろし生姜 | | |
| 88 | 練り辛子 | | |
| 97 | 混ぜ御飯の素 | 1 品名、容量他別示<br>2 賞味期限6ヶ月以上 | |
| 98 | 炊き込み御飯の素 | | |
| 102 | 小袋 お茶漬類 | 1 6g程度<br>2 賞味期限6ヶ月以上 | |
| 103 | 御飯ふりかけ | 1 100g以上<br>2 ポリ、紙又は瓶容器<br>3 賞味期限6ヶ月以上 | |