

食品基準規格書

陸上自衛隊徳島駐屯地

令和3年4月1日施行

目次

総則等

- 1 一般事項
- 2 目的
- 3 規格書使用上の注意事項
- 4 見本提出
- 5 納入要領
- 6 納入時の検査
- 7 一般共通規格
- 8 精米業者納入時における提出書類
- 9 その他

- (1) 穀物類及び同加工品
- (2) 芋類及び同加工品
- (3) 豆類及び同加工品
- (4) 種実類
- (5) 野菜類
- (6) 果実類
- (7) 海藻類
- (8) 魚介類及び同加工品
- (9) 獣鳥肉類及び同加工品
- (10) 卵類及び同加工品
- (11) 乳類
- (12) 油脂類
- (13) 嗜好飲料
- (14) 調味料類

総 則

1 一般事項

本規格書は、陸上自衛隊徳島駐屯地（以下、「駐屯地」という。）が調達する糧食品について適用する。

2 目 的

本規格書は、駐屯地が調達する糧食品を合規適正かつ効果的に納入することを目的とする。

3 規格書使用上の注意事項

- (1) 糧食品の入札（見積）案内書及び入札時に使用する番号は、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内容量等で入札に参加を希望する場合、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えない事項もあるので、業者各位は、真偽・誠実を旨とし、良心的な商習慣に従い納入するものとする。
- (4) 「同等品」とは、規格が同じものをいう。

4 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）案内書に「○」印で示す。
- (2) 見本提出を求められた品種・部位に応じ、納入品と同等のものを提出する。
- (3) 提出された見本が検査の結果、官側において不適合（不合格）であると判定された場合又は、見本提出と示してい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) 提出を求めた見本品中、落札したものについては官側でこれを保管し、その他は直ちに業者側で引き取るものとする。
尚、業者側で引き取らない場合は、官側でこれを処分する。
- (5) 牛・豚肉の見本提出は、別紙第1「牛・豚肉・鶏肉の見本提出要領」の書類を添付する。
- (6) 見本提出は、特に示された場合を除き「当日の正午まで」とする。

5 納入要領

- (1) 納入場所は、駐屯地糧食班検収場とする。また、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

指示する。また、緊急、天災等によりやむを得ない場合は、別に示す時間とする。

ア 生鮮品・・・午前8時30分から午前12時まで

イ 耐久品・・・午前8時30分から午後3時30分まで

- (2) 都合により、時間までに納入ができない場合、又は納入品目、数量に不備の生じる場合は、事前に会計隊（契約班）に連絡するとともに糧食班に通報するものとする。
- (3) 冷蔵・冷凍食品は、保冷機能を有する車両にて納入するものとする。
- (4) 休日前日の食材納品については、休日明けの平日に使用をするため、消費（賞味）期限を使用日までの期限を有するものとする。
- (5) 加給食については、納品日の6ヶ月以上の消費（賞味）期限を有するものとする。

6 納入時の検査

- (1) 納入業者は、納品前に衛生科において衛生検査を受けた後、糧食班に納品する。

- (2) 納入業者は、官側（食品衛生管理官）へ提出書類とともに保存食を提出する。

（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 納入個数に対して個数指定のものは、1個（保存食）を食品衛生管理官に提出する。

ウ 重量物については、50g程度（保存食）を食品衛生管理官に提出する。

エ 弁当・パンともに1個（保存食）を食品衛生管理官に提出する。

ただし、個数の提出が困難な場合は、それぞれの食材を50g程度（保存食）とすることができる。

オ 以下の食品については、別紙にて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する。

乳類、缶詰類、調味料類、加工食品類

カ 以下の食品については、別紙にて納入時、保存食と併せて提出する。

米、農産物、畜産物（生卵類を含む。）、水産物

（提出書類）

ア 別紙第2-1「野菜類納入内訳表」

イ 別紙第2-2「魚介類及び肉類納入内訳表」

ウ 別紙第2-3「豆腐類内容証明書」

エ 別紙第2-4「缶詰類原材料元詰品及び冷凍食品内訳表」

オ 別紙第2-5「パン等食品内訳表」

- (3) 衛生科不在の場合は、糧食班に提出するものとする。

- (4) 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。
- (5) 受領検査は、主として品質・規格・数量について検査をする。
 - 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おいて、疑問を生じた場合は、官側（契約担当官、食品衛生管理官、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。

7 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」のものと指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）等を給食担当官に提示し、承認を受けるものとする。
- (3) 食品衛生法（省）令・P L法に適合したものでなければならない。
食品等の取り扱いは、清潔で衛生的に行わなければならない。
- (4) 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 品質保持期限又は賞味期限
 - ⑤ 保存方法
 - ⑥ 製造者及び住所
 - ⑦ 原産国
- (5) 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。
- (6) 「耐久」で発注の品物については、品質保持期限を「4か月以上」残すものとする。
- (7) 米・強化精麦・味噌・醤油・加工調理品等指定のものについては、入札時に「五訂成分分析表」及び「構成成分表」を提出する。
- (8) 缶詰類
 - ア サビ、変形、膨張、ピンホール等がなく密封が完全なもの
 - イ 缶の内面又は表面のメッキがはがれていないもの
 - ウ 製品規格は、国内産は「J A S」表示品を原則とし、それ以外は「J A S」に準じた品質とし別に示す。
- (9) レトルト類
 - ア レトルトパウチ食品である旨、その特性を表示する。
 - イ 品名、内容量については、その都度示す。
 - ウ 品質保持期限「6か月以上」残すものとする。
- (10) 冷凍食品
 - ア 納入時に提出書類を提出する。

- イ 冷凍焼け、再冷凍の糧食品は納入不可とする。
- ウ 輸入物豆腐野菜類については、「1kg」又は「500g」袋入りとする。
- エ 国産製品は、冷凍食品協会の定める「認定証マーク」付とする。

(11) 調理加工品

- ア 冷凍食品は、冷凍食品の規格に準ずる。
- イ 五訂栄養成分表、原材料名、構成比を呈示する。
- ウ 品名、内容量については、その都度示す。

(12) 部外委託基準献立

標準献立表

食品類別定量（1人/日）	
品名内訳	分量（g）
米類	360
小麦類	40
芋類	80
魚介類	100
獣鳥肉類	100
野菜類	300
果実類	100
海藻類	6

8 精米業者納入時における提出書類

- (1) 別紙第3「米穀業者とう精記録」
- (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結果を証明するもの（検査者名・検査機名記載）

9 その他

この規格書に疑義がある場合は、契約担当官又は給食担当官に事前に連絡を行うものとする。

牛・豚肉・鶏肉の見本等の提出要領

- 1 輸入牛・豚肉・鶏肉については見本提出時、下記の様式書類を提出

記

業 者 名

納入年月日

入札用見本牛肉・豚肉・鶏肉原産国一覧表

番号	材 料 名	原産国
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		

(A 4 縦仕様)

- 2 国産については、見本提出時 見本部位の「と畜証明証」及び「と畜検査合格書」等を提出し納入時「固体証明証」を呈示する。
- 3 見本及び提出書類は、官側が示した場合を除き入札当日の午前10時30分まで（時間厳守）に提出する。

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	仕入市場	仕入日

1 年保存

(A 4 縦仕様)

外国産輸入品は、生産地に原産国を記載し、国内産については、生産地の欄に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		

1年保存

(A 4 縦仕様)

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		

1年保存

(A 4 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	

遺伝子組み換え大豆の使用不可
1年保存

(A 4 縦仕様)

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	

遺伝子組み換え大豆の使用不可
1年保存

(A 4 縦仕様)

食品衛生検査官印

缶詰類原材料元詰め品及び冷凍食品内訳表

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		

1年保存

(A 4 縦仕様)

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		

1年保存

(A 4 縦仕様)

食品衛生検査官印

パン等食品内訳表

業 者 名

納入年月日

品 名		
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	

納入年月日

品 名		
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	

納入年月日

品 名		
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	
仕入年月日		

納入年月日

品 名		
ロ ッ ト	番 号	
	年 月 日	
仕入年月日		

1年保存

(A 4 縦仕様)

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	
-------------------	--

(A 4 縦仕様)

1年保存

分類 番号	1	穀 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	十五穀米		
4	強化精麦		
5	そば米		
6	小麦粉		
7	天ぷら粉		
8	フライミックス		
9	パン粉		
10	切り麩		
11	ビーフン		
12	パスタ		
13	マカロニ		
14	冷凍麺スパゲティ		
15	そうめん		
16	冷凍うどん		
17	揚げ麺皿うどん用		
18	冷凍中華麺		
19	冷凍ちゃんぽん麺		
20	冷凍日本そば		
21	白玉餅		
22	パン		
23	おにぎり		
24	弁当類		

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	内地精米	1 等級1等級 2 農産物規格規定に基づく水稲うるち玄米を「とう精」したもの 3 銘柄 (1) 単品種かつコシヒカリまたは、それと同等品 (2) 「同等品」とは、コシヒカリの納入が何らかの理由により困難な場合に本規格書に準ずる銘柄をいう。この際、銘柄のみを指定せず米穀業者とう精記録において、その銘柄(単品種のもの)を確実に明記する。 4 産年等 徳島県内において本年度内に生産されたもの(10月以降、新米) とう精工場元詰品 5 精米年月日は納入前1週間以内のもの	別紙第3に基づき書類を提出 (10kg入りポリエチレン袋)
2	もち米	1 水稲もち米 2 2等級以上 3 11月以降は新米のこと 4 容量はその都度示す。	ビニール袋又はクラフト紙袋
3	十五穀米	1 もち米、黒米、トウモロコシ、小豆、大麦、そば、ハト麦、黒豆、黒ゴマ、白ゴマ、発芽玄米、ホワイトソルダム、もちあわ、もちきび、アマランサス 2 乾燥良好で、夾雑物が混入していないもの	500g袋 成分表呈示
4	そば米	1 乾燥良好で夾雑物が混入していないもの 2 国内産のもの	300g袋
5	ビタミン・鉄分強化米	1 ビタミンB1・B2を強化したもの 2 国内産のもの	1kg袋 メーカー元詰
6	小麦粉	1 「日清、日粉、昭和、日東」と同等品 2 粉の種類はその都度示す。	1kg袋 メーカー元詰
7	天ぷら粉	1 乳化剤入り 2 「日本食研」と同等品 3 水溶き使用のもの	1kg袋
8	フライミックス	小麦粉50%、コーン粉末33.4%、植物性蛋白質5%、膨張剤入り	1.5kg袋
9	パン粉	1 粉子一様、変質のないもの 2 乾燥十分なもの 3 種類はその都度示す。	2kg袋
10	切り麩	1 乾燥良好にして、割れ・くだけがなく、風味良好で異臭、異味のないもの 2 丸切形、厚さ1cm位にカットされたもの	500g袋 防湿包装
11	ビーフン	1 白色で形状良好なもの 2 1.5cm程度にカット 3 「ケンミン」と同等品	1kg ポリ袋

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
12	パスタ	1 デュラムセモリナ100% 2 種類・容量はその都度示す。 3 「昭和、オーマイ、日清」と同等品	500g袋 防湿包装
13	マカロニ	1 デュラムセモリナ100% 2 JAS規格 3 形状・容量はその都度指定する。 4 「昭和」と同等品	1kg袋 防湿包装
14	スパゲティ (冷凍)	1 デュラムセモリナ100% 2 1玉250g	1袋5玉入り
15	そうめん (乾)	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品質表示 基準により表示したもの 3 半田そうめん	300g袋
16	うどん (冷凍)	1 1玉200g 2 「テーブルマーク、讃岐うどん、味の素」と同 等品	1袋5玉入り
17	揚げ麵 皿うどん用	1個50g	1個単位 個包装
18	冷凍中華麵	1 種 類 規 格 (1)中華麵冷凍 1玉 200g (ウエーブ) (2)ストレート切刀#14 1玉 200g 2 「カトキチ」と同等品 3 その他の種類はその都度規格を示す	1袋5玉入り
19	チャンポン麵 (冷凍)	1玉 200g	1袋5玉入り
20	冷凍 日本そば	1 小麦粉とそば粉の割合は特に示さない場合は 5割そば#20 2 1玉200g	1袋5玉入り
21	白玉餅	1 1ヶ10g程度 2 冷凍 3 市販中級品	1kg メーカー元詰

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
22	パン	<p>1 契約購入は、見本又はその都度指示するものとする。</p> <p>2 見本提出時、各品目に原材料・量・単価を表示</p> <p>3 良質強力粉を使用し、焼き上がり風味良好なもの</p> <p>4 かび・異味・異臭・異物のない市販品</p> <p>5 検食及び保存食用として1個を含む。ただし、ロット番号を別紙2-5「パン等食品内訳表」にて提出の場合は、検食及び保存食用は不要とする。</p> <p>(1) 菓子パン 原則として16時納入厳守</p> <p>(2) 調理・惣菜パン ア 原則として午前5時40分納入 イ 温度10℃以下で保存管理・運搬 ウ 指定された場合は、内容量・項目を提出</p> <p>(3) 冷凍パン ア 焼成冷凍されたもの イ 1袋10個包装 ウ 種類グラム数はその都度示す。</p> <p>(4) ロングライフパン ア 1個包装されたもの イ 種類グラム数はその都度示す。</p>	<p>商品名及び原材料名 表示 製造年月日又は消費期 限・賞味期限明記 ポリ袋包装</p>
23	おにぎり	<p>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</p> <p>2 おにぎりの海苔はフィルムで仕切ったもの</p> <p>3 検食用2個、保存食用1個を含む。</p> <p>4 内容品(芯)はその都度示す。</p> <p>5 栄養価を見本提出時に提出 (エネルギー、タンパク質、脂質、塩分、食物繊維)</p> <p>6 納入時刻は、午前5時40分厳守すること</p> <p>7 作業工程表をその都度提出する。</p>	<p>1ヶ70～100g</p>
24	弁当類	<p>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</p> <p>2 仕様書の示すとおり</p> <p>3 保存食1個を含む。ただし、個数の提出が困難な場合は、それぞれの食材を50g程度(保存食)とすることができる。</p> <p>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) 細部内容量及び栄養価を見本時に提出 (エネルギー、タンパク質、脂質、塩分、食物繊維、カルシウム、ビタミンB1・B2・B6) (5) 作業工程表をその都度提出する。 (6) 容器は回収(時間別示す)</p>	<p>平成7年10月12日 衛食第188号 衛乳第211号 衛化第119号</p>

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」M又はL 2 発芽していないもの 3 メークイン、男爵についてはその都度示す。 4 乾燥十分なもの 5 皮むけのないもの	
2	甘薯	1 傷なく、発芽していないもの 2 切り落としのないもの 3 市場規格：「丸」M又はL 4 鳴門金時とするが、5～7月は指定無し。	
3	里芋	市場規格：「優」M	
4	(冷)里芋	サイズSS、冷凍食品の規格に準ずる。	500g袋
5	長芋	1 折損、割れ、曲りのないもの 2 1本400g以上のもの 3 水洗いしていないもの 4 品種固有の形状、光沢を有しているもの	
6	でん粉	1 農産物規格合格品 2 じゃが芋精製でん粉	1kg袋
7	春雨	1 馬鈴薯澱粉又は甘薯澱粉を原料とした白色で 光沢良好なもの(緑豆はるさめ) 2 水に浸した時、弾力のあるもの 3 20cm程度にカットしたストレート状のもの 4 味付けでないもの	1kg袋
8	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280g～300g程 度 糸こんにゃく 紐状 しらたき 結び つきこんにゃく 5mm程度の太さについた もの	内容量表示 ・品名 ・原産地 ・賞味期限明記

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			
2	豆腐			
3	焼き豆腐			
4	絞り豆腐			
5	絹ごし豆腐			
6	ミニ奴			
7	厚揚げ			
8	がんもどき			
9	凍り豆腐			
10	サイコロ高野			
11	油揚げ			
12	きざみ油揚げ			
13	カップ納豆（丸）			
14	大豆水煮パック			
15	そら豆			
16	豆乳			
17	あん			
18	クッキングミックスビーンズ水煮			

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	味噌	1 J A S、規格品又は同等品 2 米味噌 3 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) 5 水分 50%以上 脂肪 2~5% P H 5.0±0.2 6 銘柄・製造業者名・容量等を表示 7 種類 規格 ソフト赤だし 塩分10%程度・だし入 中味噌 塩分10%程度 白味噌 塩分5%程度	メーカー元詰め
2	豆腐	1 木綿豆腐を圧搾水切りしたもの 2 型崩れ、異味異臭のないもの 3 1ヶ 400g程度	
3	焼き豆腐	1 木綿豆腐を圧搾水切りした後、焼き上げたもの 2 1ヶ 400g程度 3 均一に焼けているもの 4 異味異臭、くずれのないもの 5 原料豆腐は、当日製造したもの	
4	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	
5	絹ごし豆腐	1 型崩れ、異味異臭のないもの 2 1ヶ 400g程度	
6	ミニ奴	1 型崩れ、異味異臭のないもの 2 1ヶ 150g 3 充填	個包装
7	厚揚げ	1 良質の植物油(白紋・菜種油等)で揚げたもの 2 異味異臭、くずれのないもの 3 厚さ2~3cm程度のもの	
8	がんもどき	1 良質の油を使用したもの 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ヶ 30g程度 4 冷凍可	
9	凍り豆腐	1 J A S、又は品質表示基準に合格したもの 2 かん水を使用したもの 3 1ヶ 18~20g程度	防湿包装 500g 梱包
10	サイコロ高野	1 J A S又は品質表示基準に合格したもの 2 1cm角にカットされたもの	1kg 梱包
11	油揚げ	1 異味異臭・くずれ・やぶれ不可 2 1枚約60g	
12	きざみ油揚げ	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	500g

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
13	納豆カップ (丸)	1 発酵良好の糸引納豆 2 たれ、からし付 3 種類 極小粒	30g丸カップ入り
14	大豆水煮パック	1 合成保存料を使用していないもの 2 遺伝子組み換えていないもの 3 芯まで軟化し、腹切れのないもの 4 常温保存ができるもの	1kg入り
15	そら豆	市場規格：「優」M	
16	豆乳	1 JAS規格品 2 大豆固形分 2%以上 3 種類はその都度示す。	1L
17	あん	1 原料：小豆 2 粒あん、こしあんについてはその都度示す。 3 加熱殺菌済	
18	クッキング ミックス ビーンズ 水煮	1 ガルバンゾ・マローファットピース・レッドキ ドニーの3種類を水煮にしたもの 2 良質な原材料を使用 3 腹切れのないもの 4 「キューピー」と同等品	800g入り

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
1	ぎんなん 水煮缶	1 材 料 ぎんなん Mサイズ 2 缶 型 7号缶 3 内容総量 290g 4 固形量 180g	
2	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	1 k g
3	黒胡麻	「白胡麻」の規格に準ずる。	

分類 番号	5	野 菜 類 及 び 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	あさつき	41	人参
2	アスパラガス (グリーン)	42	にんにく
3	大葉	43	にんにくの芽
4	さやいんげん	44	おろしにんにく
5	(冷) さやいんげん	45	白葱
6	枝豆	46	青葱
7	(冷) むき枝豆	47	白菜
8	(冷) きぬさや	48	パセリ
9	オクラ	49	ピーマン
10	かぶ (白色)	50	黄ピーマン
11	かぼちゃ	51	レッドピーマン
12	干びょう	52	ブロッコリー
13	木の芽	53	ベビーリーフ
14	キャベツ・紫キャベツ・グリーンボール	54	ほうれん草
15	胡瓜 (短形種)	55	(冷)ほうれん草
16	水菜	56	三つ葉
17	牛蒡	57	みょうが(花)
18	ささがき牛蒡	58	もやし
19	小松菜	59	レタス
20	春菊	60	サニーレタス
21	生姜	61	サラダ菜
22	セロリ	62	れんこん
23	チンゲンサイ	63	れんこん水煮
24	大根	64	わけぎ
25	切干し大根	65	ミックスベジタブル
26	貝割大根	66	えのき茸
27	たけのこ	67	なめ茸ミニパック
28	たけのこ水煮	68	エリンギ
29	玉葱	69	生しいたけ
30	レッドオニオン	70	干し椎茸 (スライス)
31	ししとう	71	しめじ茸
32	冷凍コーン	72	なめこ水煮缶 4号
33	スイートコーン缶ホール	73	まいたけ
34	スイートコーン缶クリーム	74	マッシュルーム缶
35	トマト	75	松茸
36	ミニトマト	76	木くらげ (ホール)
37	ダイストマト缶 2号	77	野菜ジュース
38	茄子	78	かつお梅干し
39	菜の花	79	刻み沢庵
40	にら	80	良京漬

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：M 2 長さ40cm以上で太さが均等なもの	
2	アスパラガス (グリーン)	1 市場規格：「秀」L 2 長さ約25cmを基準とする	識別テープ：紫
3	大葉	1 新鮮で色鮮やかなもの、傷みのないもの 2 大きさが均一	10枚1束
4	さやいんげん	市場規格：「秀」M又はL	
5	(冷) さやいんげん	筋なし、サイズM	500g袋
6	枝豆	市場規格：(L)	
7	(冷) むき枝豆	1 緑色鮮やかなもの 2 ブランチング済み	500g袋
8	(冷) きぬさや	1 色艶、形状が良好 2 若さや・筋なし	500g袋
9	オクラ	1 市場規格：「優」M 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	100g詰
10	かぶ(白色)	1 市場規格：「秀」M又はL 2 茎葉及び毛根を除く。	
11	かぼちゃ	市場規格：「秀」2L	
12	干びょう	1 白色で乾燥良好なもの 2 かび及び変色の生じていないもの	メーカー元詰
13	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	
14	キャベツ・ 紫キャベツ・ 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・傷害が無いもの	
15	胡瓜(短形種)	市場規格：「B」	
16	水菜	1 市場規格：「秀」L 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	
17	牛蒡	1 市場規格：「秀」2L又は3L 2 毛根を除き、土を落としたもの	
18	ささがき牛蒡	牛蒡をささがきにして、あく抜きしたもの	1kg袋
19	小松菜	1 市場規格：「秀」L 2 葉先の傷みのないもの 3 「とう」のたっていないもの	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
20	春菊	1 市場規格：「秀」L 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	
21	生姜	市場規格：M又はL	
22	セロリ	1 市場規格：「優」L又は2L 2 病害虫による損傷がなく、「す」の無いもの 3 萎凋、黄変していないもの	
23	チンゲンサイ	1 市場規格：「秀」M又はL 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	
24	大根	1 市場規格：「秀」M又はL（直径10cm以内） 2 葉切り 3 中長系、つまり系、宮重系、尻丸系、中太系 4 土砂などの付着がないもの	
25	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 せん切り加工しているもの	100gパック
26	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	100gパック
27	たけのこ	1 市場規格「秀」M又はL 2 土及び特に下部の堅い部分を除いたもの	
28	たけのこ水煮	1 水煮処理したのも、缶詰不可 2 硬さが適当で型崩れのないもの 3 容量はその都度示す。	1kg真空パック詰め
29	玉葱	1 横径7cm～10cm 2 腐敗・変質がなく、病害虫及び傷害が無いもの 3 甲高種、扁平種、どちらも可	
30	レッドオニオン	玉葱の規格に準ずる。	
31	ししとう	1 市場規格：「優」M 2 色鮮やかで、つやのあるもの	
32	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	500g袋
33	スイートコーン缶ホール	1 スイートコーンの粒を水煮にしたもの 2 4号缶	
34	スイートコーン缶クリーム	1 スイートコーンの粒をクリーム状に加工したもの 2 4号缶	
35	トマト	1 市場規格：「優」M又はL 2 花落ちあとが目立たないもの 3 傷害及び空洞がなく、適度に熟したもの 4 へたが有るもの	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
36	ミニトマト	1 市場規格：「優」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 4 糖度6度以上	200gパック
37	ダイストマト缶 2号	2号缶 内容総量 800g 固形量 500g	
38	茄子	1 市場規格：「優」M 2 卵形系、中長系、大長系	
39	菜の花	1 市場規格「秀」 2 花がひらいてないもの 3 新鮮で「とう」がたっていないもの	
40	にら	市場規格：「秀」M	
41	人参	1 市場規格：「赤秀」L、洋人参 2 青首が1cm以内のもの	
42	にんにく	1 市場規格：「秀」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	
43	にんにくの芽	1 紫帯 2 新鮮なもの 3 冷凍の場合は別示	
44	おろしにんにく	1 風味良好 2 新鮮な材料をすりおろしたもの	1kg
45	白葱	1 市場規格：「優」M、葉部の軟白2.5cm以上 2 白沢良好な物、	
46	青葱	1 市場規格：「優」長さ50cm以上 2 白沢良好なもの	
47	白菜	1 市場規格：「優」M又はL 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	
48	パセリ	市場規格：「優」	
49	ピーマン	1 市場規格：「秀」L又は2L 2 皮の堅くないもの	
50	黄ピーマン	1 市販中級品パプリカ 2 傷等ないもの	
51	レッド ピーマン	1 市販中級品パプリカ 2 傷等ないもの	
52	ブロッコリー	1 市場規格：「秀」M又はL 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。	冷凍は500g袋 メーカー元詰め

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
53	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	
54	ほうれん草	1 市場規格：「秀」M又はL 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	
55	(冷) ほうれん草	1 緑色鮮やかなもの 2 ブランチング済み	1 k g 袋
56	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	
57	みょうが(花)	1 市場規格：「青秀」 2 特有の香りがあり、身がしまって固いもの 3 水洗いし、土砂の付着していないもの 4 1ヶ10g程度	100g パック
58	もやし	1 みずみずしい白さで夾雑物が混入していない 2 変色、異臭を呈していないもの 3 水切りしたもの	
59	レタス	1 市場規格：「優」S又はM 2 適熟、正形及びやや変形でポリウム感があり 色艶が良く切り口に変色のないもの 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。	
60	サニーレタス	市場規格：「秀」M又はL (250g以上)	
61	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	
62	れんこん	1 市場規格：M又はL 2 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	
63	れんこん水煮	1 水煮処理したのも、缶詰不可 2 硬さが適当で型崩れのないもの 3 ホール	1 k g パック袋
64	わけぎ	市場規格：「優」	
65	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～9mmさいの目カット 3 冷凍品	1 k g
66	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 袋
67	なめ茸 ミニパック	内容量20gのアルミパウチ包装とする。	
68	エリンギ	市販中級品	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
69	生しいたけ	1 市場規格：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	
70	干し椎茸 (スライス)	1 椎茸を2～3mmスライスし、軸を含まないもの 2 乾燥良好で変色、かび及び害虫のないもの 3 固有の色沢を有し、肉質が優良なもの	
71	しめじ茸	1 ブナシメジ 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袋
72	なめこ水煮缶	4号缶 内容総量 400g 固形量 200g	
73	まいたけ	下部の堅い部分を除いた新鮮なもの	
74	マッシュルーム缶	1 2～3mmにスライスしたもの(ピース) 2 2号缶 内容量 850g 固形量 454g	
75	松茸	病虫害なく、新鮮なもので芳香良好なもの	
76	木くらげ(ホール)	1 乾燥良好で変色、かび及び害虫のないもの 2 黒 3 賞味期限6ヶ月以上残すもの	
77	野菜ジュース	市販品のもの	紙パック 200mlはストロー付
78	かつお梅干し	1 完熟種無し 2 塩分11%カット 3 賞味期限4ヶ月以上残すもの	500g
79	刻み沢庵	沢庵を千切りにしたもの	1kg袋
80	良京漬	1 陰干しにしたラッキョウの根及び青くびを切り落とし、表皮をのぞき、中花以下の粒ぞろいとする。 2 歯ごたえの良いもの	
81	紅生姜	1 筋のない新生姜を使用し梅酢に漬けたもの 2 千切り	250g袋
82	紅生姜桜	1 筋のない新生姜を使用し梅酢に漬けたもの 2 薄切り	1kg袋
83	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 賞味期限4ヶ月以上残すもの	1kg袋

共通規格

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
----------	-----	---------	----------

- 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徳島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 青果物の形状は、バラつきが少ないもの

分類 番号	6	果 実 及 び 同 加 工 品	
規格 番号	品 名	規格 番号	品 名
1	いちご		
2	柿		
3	キーウィ フルーツ		
4	西瓜		
5	梨		
6	パイナップル		
7	バナナ		
8	ぶどう		
9	メロン		
10	りんご		
11	オレンジ		
12	グレープフルーツ		
13	すだち		
14	みかん		
15	ゆず		
16	レモン		
17	レモン果汁		
18	オレンジジュース		
19	りんごジュース		
20	グレープフルーツジュース		
21	グレープジュース		
22	パインアップルジュース		
23	ゼリー類		
24	干しぶどう		
25	みかん 2 号缶		
26	パイン 3 号缶		
27	白桃 2 号缶		
28	黄桃 2 号缶		
29	カットマンゴー		

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	いちご	1 等級「秀」サイズL 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。	300gパック詰め
2	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ヶ200g程度	
3	キーウイフルーツ	1 サイズL、1個100g程度、糖度16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 種類については、その都度示す。	
4	西瓜	1 市場規格「優」M玉 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	
5	梨	1 サイズL又はLL 2 甘味強く、水分が良なもの 3 豊水、幸水（その他はその都度示す。）	
6	パイナップル	1 糖度14度 2 サイズはその都度示す。	
7	バナナ	1 青みのない黄金色のもの、変色のない等、品質が秀でたもの 2 1本180g程度	
8	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。	
9	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。	
10	りんご	時期的に下記の種類が納入不可能な場合は入札時に調整のこと 品 種 1ヶ当りの重量 スターキング 270g程度 ふ じ 280～300g程度	ワックスのついていないもの
11	オレンジ	1 「サンキスト」と同等品 2 1ヶ250g	
12	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ヶ400～500g程度	
13	すだち	市販規格：L又はLL	
14	みかん	1 市販規格：L以上（1ヶ130g程度） 2 皮が柔らかく引き締まり、甘味強く新鮮なもの 3 大きさは徳島県青果物出荷規格指導要領による。	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
15	ゆず	1 1ケ120g程度 2 表面がただれていないもの	
16	レモン	1 「サンキスト」と同等品、新鮮なもの 2 1ケ100g程度	
17	レモン果汁	1 果汁 100% 2 濃縮還元ではないもの 3 内容量はその都度示す。 4 長期保管が出来るもの	500g
18	オレンジジュース	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す。 3 200mlは、3ヶ月以上の賞味期限を有するもの	1L又は200ml
19	りんごジュース	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す。 3 200mlは、3ヶ月以上の賞味期限を有するもの	1L又は200ml
20	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。 3 200mlは、3ヶ月以上の賞味期限を有するもの	1L又は200ml
21	グレープジュース	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す。 3 200mlは、3ヶ月以上の賞味期限を有するもの	1L又は200ml
22	パイナップルジュース	1 果汁 100% 2 内容量はその都度示す。 3 200mlは、3ヶ月以上の賞味期限を有するもの	1L又は200ml
23	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
24	干しぶどう	1 品種 : カリフォルニア(黒) 1kg入り 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	
25	みかん 2号缶	1 固形量 430g 2 サイズ 2号缶、Mサイズ	
26	パイナップル 3号缶	1 固形量 340g 2 チビット状又は輪切り状にカットされたもの 3 形状は、その都度示す。	
27	白桃2号缶	1 固形量 500g 2 Mサイズ2つ割り	
28	黄桃2号缶	1 固形量 480g 2 Mサイズ2つ割り	

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
29	カットマンゴー	市販流通品のもの	1 k g フローズン

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。

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	1 風味豊かな磯の香りを有するもの 2 乾燥良好で、夾雑物の混入、異臭のないもの 3 鮮やかな緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの	10g入り
3	結び昆布	1 上質な昆布を使用したもの 2 乾燥良好なもの 3 特有の黒色を呈しているもの 4 1個3g程度のもの	70g袋 乾燥剤封入
4	とろろ昆布	1 市販同等品 2 200枚入	200枚入
5	ひじき	1 粉末状のものが混入していないもの 2 固有の香気を有し、異臭のないもの 3 芽ひじき	1kg入り袋
6	カット若布	1 市販同等品 2 湯通し塩蔵 3 塩分18.8%/100g	200g チャック付き袋
7	海藻サラダ	1 若布、赤つのまた、白キクラゲ、茎若布、 こんにゃく、寒天、赤またふのり、青つのまた、 昆布等 2 賞味期限3か月以上残すもの	100g入り
8	茎若布	市販同等品 生	
9	味付のり	1 干しのりにみりん及び醤油等により味付けを したもので特有の香味を有するもの 2 人工甘味料を使用していないもの 3 市販品上級品 4 12切り5枚を1束とし、ポリエチレン袋に詰め たもの 5 適量の乾燥剤を封入したもの 6 「大野海苔・白子海苔」と同等品	100束入り
10	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	10g入り 小袋切れ目つき 100個入箱
11	糸切り焼きのり	1 特有の磯香を有するもの 2 雑海藻の混入がないもの 3 2mm巾 4 市販同等品	

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	辛子明太子
2	あじ開き	42	焼蒲鉾
3	あなご開き	43	紅白蒲鉾
4	穴子白焼き	44	なると
5	穴子蒲焼き	45	さつまあげ
6	(冷)あゆ	46	竹輪
7	いわし	47	チーズ入り竹輪
8	いわし開き	48	魚肉ソーセージ
9	ちりめんじゃこ	49	糸削りかつお
10	しらす	50	かきフライ
11	うなぎ蒲焼き	51	鮪油漬缶
12	かつおたたき (スライス)	52	フィッシュカツ
13	まながつお切り身		
14	(冷)カレイ切り身		
15	きす開き		
16	生紅鮭切り身		
17	生紅鮭ぶつ切り		
18	さば切り身		
19	さわら切り身		
20	秋刀魚		
21	(耐)子持ちしししゃも		
22	鯛切り身		
23	太刀魚切り身		
24	鱈切り身		
25	はまち切り身		
26	はまち刺身用 (スライス)		
27	ぶり切り身		
28	ほっけ		
29	鮪刺身用 (スライス)		
30	ねぎとろ用鮪		
31	りんぐいか		
32	たこスライス		
33	いくら(冷凍)		
34	ウニ		
35	あさり水煮		
36	ほたて貝貝柱		
37	むきえび		
38	尾付きムキエビ		
39	(冷)シーフードミックス		
40	中華くらげ		

番号	品名	単位	規格
8	鮮魚肉類共通規格		<p>〈鮮魚〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 肉質に弾力があり、鮮度良好なもの 2 固有の鮮度臭があり、異臭のないこと 3 大きさは概ね一様に揃い、外観異常のないもの 4 計量時水、氷等は除く。 5 指定のない限り解凍された状態で納品とする。 <p>〈冷凍魚〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 急冷凍のもので、冷凍十分であるもの 2 形が整い、損傷なく、油やけ、冷凍やけ、乾燥及び悪臭のないもの <p>〈練り製品〉</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 添加剤は、食品衛生法で許可されたものとする。 2 賞味期限表示のあるもの <p>〈その他〉</p> <p>包装加工食品及び冷凍食品については、品名、内容量、製造（加工）者及び賞味期限表示のあるものとし、冷凍食品については、賞味期限まで6ヶ月以上あるもの</p>

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	あじ	1 真あじの内臓、ぜんごを取り除いたもの 2 1匹のグラム数については、その都度示す。	
2	あじ開き	1 真あじの頭、内臓、ぜんごを取り除き開いたもの 2 フライ・天ぷら用 3 1枚のグラム数については、その都度示す。 4 冷凍・生については、その都度示す。	
3	あなご開き	1 頭、内臓を取り除き開いたもの 2 1枚のグラム数については、その都度示す。	金属探知器検査済
4	穴子白焼き	1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 生又は冷凍については、その都度示す。 3 無頭、1匹調理後100g程度	金属探知機通過済 表示のもの
5	穴子蒲焼き	1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 生又は冷凍については、その都度示す。 3 無頭、1匹調理後100g程度	金属探知機通過済 表示のもの
6	(冷)あゆ	1尾 約100g前後	
7	いわし	1 まいわし 2 1匹のグラム数については、その都度示す。 3 生・冷凍品については、その都度示す。	
8	いわし開き	1 まいわしの頭、内臓を取り除き開いたもの 2 1枚のグラム数については、その都度示す。 3 生・冷凍品については、その都度示す。	
9	ちりめんじゃこ	色白く光沢よく干し上がったもの	
10	しらす	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 かまあげ	
11	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 3 1匹調理後200g程度 4 納入時原産地証明書を提出する。	金属探知機通過済 表示のもの
12	かつおたたき (スライス)	1 1切15～20g 2 納入時間指定	
13	まながつお 切り身	1 三枚おろし 2 1切のグラム数については、その都度示す。	
14	(冷) カレイ切り身	1 冷凍焼けのないもの 2 骨なし 3 1切のグラム数は、その都度示す。	
15	きす開き	1 頭、内臓を取り除き開いたもの 2 1匹のグラム数については、その都度示す。 3 生・冷凍については、その都度示す。	
16	生紅鮭切り身	1 三枚おろし 2 1切のグラム数については、その都度示す。	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
17	生紅鮭 ぶつ切り	1 三枚おろし 2 1切のグラム数については、その都度示す。	
18	さば切り身	1 三枚おろし 2 1切のグラム数は、その都度示す。 3 冷凍品は骨抜きのもの	
19	さわら切り身	1 三枚おろし 2 1切のグラム数については、その都度示す。 3 生・冷凍品については、その都度示す。	
20	秋刀魚	1 1匹のグラム数についてはその都度示す。 2 生・冷凍品についてはその都度示す。	
21	(耐) 子持ち ししゃも	1 抱卵焼きししゃも 2 1尾13g程度	20本入り アルミレトルト
22	鯛切り身	1 三枚おろし、うろこを取り除く。 2 1切のグラム数については、その都度示す。	
23	太刀魚切り身	1 冷凍品、骨なし 2 1切のグラム数については、その都度示す。	
24	鱈切り身	1 三枚おろし 2 1切のグラム数については、その都度示す。 3 生・冷凍品については、その都度示す。	
25	はまち切り身	1切のグラム数については、その都度示す。	
26	はまち刺身用 (スライス)	1 1切15g程度 2 納品時間指定	
27	ぶり切り身	1切のグラム数については、その都度示す。	
28	ほっけ	1 干物、脂焼けしていないもの 2 1匹のグラム数については、その都度示す。	
29	鮪刺身用 (スライス)	1 クロマグロ、キハダ、メバチ、ビンチョウ 2 1切15g程度 5mm厚 3 赤くてすじのないもの	
30	ねぎとろ用鮪	1 鮪をねぎとろ用にたたいたもの 2 脂が適度に混入しているもの 3 冷凍品	
31	りんぐいか (冷)	1 紋甲いか又はするめいか 2 1.5cm幅の輪状に切ったもの	
32	たこスライス	1 1切れ5～7g程度 2 真空パック1kg入り	
33	いくら(冷凍)	1 発色剤、着色料、保存料等の添加物を使用していないもの 2 冷凍、市販上級品	1kg 木箱又はプラスチックの容器詰
34	ウニ	1 新鮮な物 2 赤ウニ 3 専用ケース入り 1枚150g	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
35	あさり水煮	冷凍、ボイル済み	1 k g
36	ほたて貝柱	1 サイズL 2 ノードリップトンネルフリーザー仕様	1 k g 袋
37	むきえび	1 サイズ指定 2 バラ凍結 (IQF)	1 k g NET 800 g 以上
38	尾付きムキエビ	1 フラワー8/12サイズ 2 背わたを除き筋切りしたもの 3 フライ用に処理したもの	
39	(冷) シーフード ミックス	1 いか、えび、あさり入りのもの 2 対数は、いか：えび：あさり=3：3：4の割合とする。	メーカー元詰め 1 k g 袋
40	中華くらげ	千切りくらげの中華味付品	メーカー元詰め 1 k g 袋
41	辛子明太子	1 新鮮な原料を使用し唐辛子、酒等のたれの漬け込んだもの 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
42	焼蒲鉾	1 適度の焼色がついたもの 2 板を除いた重量が60～80g/個 3 市販同等品	容器衛生的なもの
43	紅白蒲鉾	1 半月状 2 板を除いた重量が70g程度 3 市販同等品	容器衛生的なもの
44	なると	1 かまぼこの原料を使用し、内部に赤い線で渦巻き模様をいれたもの 2 140～150g/個 3 市販同等品	容器衛生的なもの
45	さつまあげ	1 魚肉のすり身を油で揚げたもの 2 1ヶ40g程度	容器衛生的なもの
46	竹輪	1本60g程度	容器衛生的なもの
47	チーズ入り 竹輪	1 1袋6個入り 2 1個17g程度 3 「紀文」と同等品	
48	魚肉 ソーセージ	1 グラム数は、その都度示す。 2 個別包装とする。 3 賞味期限明記したもの	
49	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 「マルトモ」と同等品	花かつお 100g袋入
50	かきフライ	1 1個約25g衣付き 2 広島産カキ L玉使用	

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
51	鮪油漬缶	1 T2缶 2 内容量 180～185g 4 「イナバ」と同等品	
52	フィッシュ カツ	1 市販流通のもの 2 徳島県産のもの	

分類 番号	9	獣鳥肉類及び同加品	
規格 番号	品名	規格 番号	品名
1	牛ヒレ		
2	牛もも		
3	牛カルビ（焼肉用）		
4	牛ハラミ（焼肉用）		
5	牛タン（角切り）		
6	牛すじ肉		
7	牛肉ミンチ		
8	豚肉ロース		
9	豚バラ肉		
10	豚もも		
11	鶏手羽肉		
12	鶏むね肉		
13	鶏もも肉		
14	（冷凍）鶏ももカット		
15	鶏ささ身		
16	鶏レバー		
17	ベーコン（スライス）		
18	ロースハム		
19	ソフトサラミソーセージ		
20	ボイルウインナー		

番号	品名	単位	規格
9	獣鳥肉類共通規格		<ol style="list-style-type: none"> 1 肉特有の色沢を有し、異味臭を認めないこと 2 鮮度良好で適度の硬さと弾力を有するもの 3 牛、豚肉は、日本食肉格付協会による牛、豚枝肉取引規格品 鶏肉は、鶏肉取引規格による部位を納入すること 4 品名、内容量、製造（加工）者及び賞味期限表示のあるもの 5 冷凍食品は、冷凍状態が良好で冷凍やけ冷凍乾燥のないもので等量袋詰めされたものとし、賞味期限まで6ヶ月以上あるもの 6 肉は、ビニール袋2重包装とし、冷凍の場合はバラ凍結とする。

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	牛ヒレ	1 種類 規格 ステーキ用 1枚100g 1.5cm厚程度 カツ用 1枚40g 2 種類はその都度示す。	
2	牛もも	1 種類 切り方 共通規格 薄切り 厚さ2mm 赤身80%以上 角切り 2~2.5cm // 細切り 5×5×60mm // 程度の棒状 チンジャオロース用 2 種類はその都度示す。	
3	牛カルビ (焼肉用)	1枚30g・厚さ5mm程度	
4	牛ハラミ (焼肉用)	同上	
5	牛タン (角切り)	2~2.5cm角切り	
6	牛すじ肉	1 1個15g程度 2 おでん串・どて焼き、カレー用	
7	牛肉ミンチ	1 2回以上ミンチしたもの 2 脂身1/5以下	
8	豚肉ロース	1 脂身1/5以下、脂肪の厚さ1cm以内 2 種類 規格 厚切り 10mm程度で一定 g数はその都度指定 薄切り 厚さ3mmスライス 3 種類はその都度示す。	
9	豚バラ肉	1 脂身1/4以下、脂肪の厚さ1.5cm以内 2 種類 切り方 薄切り 2mm厚 角煮用 40×30×20mm角程度 焼肉用 5mm厚 3 種類はその都度示す。	
10	豚もも	1 脂身1/5以下、脂肪の厚さ1.2cm以内 2 種類 切り方 薄切り 厚さ3mmスライス ミンチ 2度以上ミンチにかけたもの 3 種類はその都度示す。	
11	鶏手羽肉	1 種類 鶏手羽肉 上腕から指先までの全体1枚 120g皮付き 鶏手羽先 1個60~70g程度 鶏手羽元 1本50g程度 2 グラム数指定のないものは、その都度示す。 3 種類はその都度示す。	・冷凍の場合 製造業者、製造年月日 又は賞味期限を明記 部位別名称を明記 再凍結不可 市販中級品

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
12	鶏むね肉	1 皮付き、皮無しは、その都度示す。 2 グラム数は、その都度示す。	・冷凍の場合 製造業者、製造年月日 又は賞味期限を明記 部位別名称を明記 再凍結不可 市販中級品
13	鶏もも肉	1 ももの正肉腹部・尾部は含まないこと 2 食鶏取引規格、ももⅢ種型のもの 3 皮付き、皮無しは、その都度示す。 4 グラム数は、その都度示す。	・冷凍の場合 製造業者、製造年月日 又は賞味期限を明記 部位別名称を明記 再凍結不可 市販中級品
14	(冷凍) 鶏ももカット	1 冷凍品の規格に準ずる。 2 2kg袋入り 3 骨なし、30～40gカット	製造業者、製造年月日 又は賞味期限を明記 部位別名称を明記 再凍結不可
15	鶏ささ身	1 種類 共通規格 鶏ささ身 1本60g程度のもの で筋を除く 鶏ささ身ミンチ 2度挽きしたもの 2 種類はその都度示す。	
16	鶏レバー	新鮮で異味・異臭のないもの、血抜き済のもの	
17	ベーコン (スライス)	1 豚バラ肉を整形し、塩漬後くん塩したもの 2 形態及び燻煙状態良好で、損傷・汚れのないもの 3 脂身50%以内 4 厚さ2mm程度 5 ハーフカット	JAS標準
18	ロースハム	1 豚上肉を使用したJAS規格品で切り口は薄紅色を有し、特性の燻製の香りのするもの 2 スライスしたもの 3 1枚10g程度	
19	ソフトサラミ ソーセージ	1 赤身かかったものJAS規格品をスライスしたもの 1.5mm厚 2 豚肉60%、マトン25%	
20	ボイル ウインナー	1 1本15～20g程度 2 豚肉80%以上	

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 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

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 五訂食品成分表及び原材料、配分割合を呈示

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 サルモネラ菌検査報告書提出	パック入り
2	うずら卵 水煮 2号缶	固形量 430g	
3	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	
4	ミニ卵豆腐	1 1個65g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もの	
5	厚焼き卵	1 1本200g程度 2 チルド又は冷凍 3 形状約14cm×6cm×2.5cm	
6	オムレツ	1 冷凍又はチルド 2 冷凍は冷凍食品の規格に準ずる。 3 g数・種類はその都度示す。 4 蒸し又はボイル用	
7	3分卵	1 殺菌処理済、生食用 2 1個60g程度 3 賞味期間4日以上残すもの 4 「キューピー」と同等品	

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
1	牛乳	1 賞味期限4日以上あるもの 2 内容規格についてはその都度示す。	200ml又は 1L
2	ロング ライフ牛乳	60日間常温保存可能	200ml
3	コーヒー牛乳	1 牛乳に準じる。コーヒー風味 2 カルシウム60mg/100ml含有	1L
4	粉チーズ	1本80gのもの	卓上容器入
5	とける スライス チーズ	1枚18gの13枚入り袋	防湿パック
6	ピザ用 チーズ	1 とろけるチーズ シュレッド 2 容量はその都度示す。	
7	乳酸菌飲料	1 乳製品乳酸菌飲料 2 種類・容量はその都度示す。	
8	練乳	1 乳等を主原料とする食品 2 無脂乳固形分7.0% 3 容量はその都度示す。	チューブ入り
9	生クリーム	1 乳脂肪分18%以上 2 合成したものは不可 3 容量はその都度示す。	衛生的容器入り
10	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 3 無糖	
11	ドリンク ヨーグルト	1 「ヨーグルト」1～2項に準ずる。 2 種類・容量はその都度示す。	ストロー付
12	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。	

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 純生	400ml 瓶入り
2	ごま油	1 JAS規格品 2 純正	400ml 瓶入り
3	サラダ油A	1 JAS規格品 植物性油（フライ専用油） 2なたね油入り 3 シリコーンを含まないもの	16.5kg 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	1.5kg ポリ容器 ボトル
5	バター	1 厚生労働省規格合格品 2 無塩	450g メーカー元詰
6	オイル スプレー	1 サラダ油が入ったもの 2 500ml スプレー缶入りのもの	市販品

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、夾雑物の混入のないもの 2 1個25gティーパックとする。	防湿包装 500g入り
2	パウダー 玄米茶	1 粉末状 2 国産茶葉100%使用したもの 3 乾燥十分で異物の混入なく、色及び香りのよいもの 4 給茶器に使用可能なもの 5 種類・容量についてはその都度示す。	防湿包装
3	ゼリー飲料	1 ゲル化剤を使用した飲料 2 種類・内容量はその都度示す。	アルミパウチ仕様 ストロー付き

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	食塩	41	焼肉のたれ
2	食卓塩	42	豆板醬
3	淡口醬油	43	コチジャン
4	濃口醬油	44	テンメンジャン
5	刺身醬油	45	めんつゆ
6	ウスターソース	46	ごま和えの素
7	とんかつソース	47	ピーナッツ和えの素
8	卓上用中濃ソース	48	ドレッシング
9	砂糖上白	49	小袋ドレッシング
10	三温糖	50	キムチの素
11	みりん	51	ウェイパー
12	食酢	52	お茶漬け類
13	黒酢	53	ふりかけ類
14	味ポン酢	54	ゆかり
15	ゆずポン酢	55	わかめ御飯の素
16	マヨネーズ	56	即席カレー
17	小袋マヨネーズ	57	親子丼の素
18	オイスターソース	58	牛丼の素
19	フレークカレー	59	タバスコ
20	カレー粉	60	ごはんにせんい
21	カレーホット		
22	ターメリック		
23	コショウ		
24	卓上コショウ		
25	わさび粉		
26	唐辛子粉		
27	卓上七味唐辛子		
28	料理酒		
29	洋辛子粉		
30	練からし		
31	ローリエ		
32	クッキングワイン (赤・白)		
33	ガラスープ		
34	ホワイトソース		
35	デミグラスソース		
36	ミートソース		
37	スイートチリソース		
38	複合調味料		
39	だしの素		
40	こんぶだし顆粒		

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
1	食塩	粗塩でないもの	1 k g ポリ袋
2	食卓塩	1 塩化ナトリウム99%以上 2 炭酸マグネシウム0.4%	110g 瓶入り
3	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ボックス容器
4	濃口醤油	1 JAS特級品(本醸造) 2 規格等 塩分 16~17% 窒素 1.35% 色度 18番未満	納入時、検査証を付ける。 10Lボックス容器
5	刺身醤油	1 JAS特級品(たまり醤油) 2 容量はその都度示す。	
6	ウスターソース	1 JAS特級品 2 「ブルドック」「カゴメ」「はぐるま」と同等品	1.8L 瓶又はポリ容器
7	とんかつソース	JAS特級品	1.8L 瓶又はポリ容器
8	卓上用 中濃ソース	1 ウスターソースの規格に準ずる。 2 JAS特級品	300mlポリ容器
9	砂糖上白	市販同等品	1kgポリ袋
10	三温糖	市販同等品	1kgポリ袋
11	みりん	1 本みりん 2 アルコール分 13.5~14.5度	1.8L 瓶又はポリ容器
12	食酢	1 JAS規格品、米酢 2 酸度4.5% 3 「ミツカン」「マルカン」と同等品 4 成分表呈示	1.8L 瓶又はポリ容器
13	黒酢	1 国産玄米100%使用 「ミツカン」と同等品 2 容量はその都度示す。	
14	味ポン酢	1 市販同等品 2 「ミツカン」「タマノ井」「オタフク」と同等品 3 容量はその都度示す。	
15	ゆずポン酢	同 上	
16	マヨネーズ	1 JAS規格品 2 賞味期限3ヶ月以上残すもの 3 容量はその都度示す。	1kgチューブ入り
17	小袋 マヨネーズ	「マヨネーズ」1~2項の規格に準ずる。	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
18	オイスター ソース	1 カキ油又はカキエキス入り 2 容量はその都度示す。	
19	フレーク カレー	1 肉エキス入り 2 辛さは、その都度示す。 3 「S&B」「ハウス」と同等品	1 k g
20	カレー粉	1 風味良好 2 「S&B」「ハウス」と同等品	4 0 0 g
21	カレーホット	市販同等品	3 0 0 m l
22	ターメリック	市販同等品	4 0 g 入り
23	コショウ	「S&B」「ハウス」と同等品	メーカー元詰 3 0 0 g
24	卓上コショウ	コショウの規格に準ずる。	瓶 2 0 g
25	わさび粉	「S&B」「ハウス」と同等品	メーカー元詰 3 0 0 g
26	唐辛子粉	「S&B」「ハウス」と同等品	メーカー元詰 3 0 0 g
27	卓上七味唐辛子	「S&B」「ハウス」と同等品	瓶 1 8 g
28	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	1.8 L 瓶又はポリ容器
29	洋辛子粉	「S&B」「ハウス」と同等品	メーカー元詰 3 0 0 g
30	練からし	市販流通品のもの	4 3 g チューブ容器
31	ローリエ	1 ホール 2 「S&B」と同等品	小袋 4 g 程度
32	クッキング ワイン (赤・白)	1 アルコール 10~13% 2 無塩	1.8 L 紙パック
33	ガラスープ	1 中華料理用チキンエキス（ビーフエキス野菜入り） 2 顆粒のもの（ウェット顆粒は不可） 3 「有紀食品」と同等品	1 k g
34	ホワイト ソース	1 アセプティックタイプとする。 2 「ハウス」「S&B」と同等品	1 k g パウチ包装
35	デミグラス ソース	1 アセプティックタイプとする。 2 「ハウス」「S&B」と同等品	1 k g パウチ包装
36	ミートソース	1 アセプティックタイプとする。 2 「ハウス」「S&B」と同等品	1 k g パウチ包装

規格番号	品名	内容規格	包装及び納品規格
37	スイートチリソース	1 「ネスレ」と同等品 2 賞味期限6ヶ月以上残すもの	335g瓶
38	複合調味料	5' L-グルタミン酸ナトリウム 92% 5' リボヌクレオチドナトリウム 8%	1kg
39	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 500g
40	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 500g
41	焼肉のたれ	1 味噌味・甘口 2 「エバラ」「キンリユウ」と同等品	
42	豆板醤	市販品同等	100g瓶
43	コチジャン	市販品同等	100g瓶
44	テンメンジャン	市販品同等	100g瓶
45	めんつゆ	1 風味良好（濃口醤油使用） 2 3倍濃縮	1.8L
46	ごま和えの素	「三島食品」と同等品	500g チャック袋
47	ピーナッツ和えの素	「三島食品」と同等品	500g チャック袋
48	ドレッシング	1 種類はその都度示す。 2 「キューピー」「味の素」「ミツカン」「ピエトロ」「リケン」「日本食研」と同等品	1Lポリ容器
49	小袋ドレッシング	1 種類・容量はその都度示す。 2 賞味期限3ヶ月以上残すもの 3 「キューピー」「味の素」「ミツカン」「ピエトロ」「リケン」「日本食研」と同等品	切れ目付き 15ml程度
50	キムチの素	市販同等品	1L
51	ウェイパー	市販同等品	500g
52	お茶漬け類	1 「永谷園」と同等なもの 2 種類についてはその都度示す。	5.5g程度 防湿包装
53	ふりかけ類	種類についてはその都度示す。	防湿
54	ゆかり	1 賞味期限3ヶ月以上残すもの 2 グルソー無添加	40g
55	わかめ御飯の素	1 賞味期限3ヶ月以上残すもの 2 グルソー無添加	200g

規格 番号	品 名	内 容 規 格	包装及び納品規格
56	即席カレー	1 レトルト、ボイル用 2 牛肉・野菜入、中辛 3 「ハウス」と同等品 4 容量はその都度示す。	
57	親子丼の素	1 レトルト、ボイル用 2 鶏卵・鶏肉・玉葱入り	1 8 0 g
58	牛丼の素	1 レトルト、ボイル用 2 牛肉・糸こんにゃく・玉葱入り 3 「カクイチ」と同等品	2 0 0 g
59	タバスコ	市販同等品	6 0 m l ビン入
60	ご飯にせんい	1 食物繊維加工食品 2 1 0 0 g あたり、エネルギー 3 6 5 Kcal ナトリウム 3 m g ・ナイアシン 1 3 0 m g タンパク質 0 . 4 m g ・カルシウム 9 0 0 m g ビタミンE 4 4 g ・脂質 0 . 2 g ビタミンB 1 1 7 m g ・食物繊維 4 2 . 2 g 糖質 4 3 . 4 g ・ビタミンB6 2 6 m g 3 賞味期限 3 か月以上残すもの 4 「林産業KK産業」と同等品	1 k g 入り チャック付袋