糧食品標準規格書

令和7年4月１日施行

陸上自衛隊　豊川駐屯地

添付書類　　：別紙１、別紙２、別紙３
文書管理者　：豊川駐屯地業務隊総務科長
作成年月日　：７．３．２１
保存期間　　：１年未満②（８．３．３１まで保存）
枚数　　：６５枚

総　則

1 適用範囲
本規格書は、陸上自衛隊豊川駐屯地において調達する糧食品に適用する

2 全般共通規格
（1） 一般に市販されているものの区分概念で中級以上、等級「優」以上、市場形量「M」程度のものとする
（2） 食品衛生法及び関係法令等により、品質組成、添加物、要冷蔵、冷凍、消費・賞味期限、包装等の表示を要するよう規定されているものは、所定の事項を表示するものとする
（3） 駐屯地食品衛生管理者の実施する衛生検査に合格したものとする
（4） 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、「 五訂成分分析表 」及び「 構成成分表 」を提出する
（5） 共通規格
ア　生鮮食品類
（ア）鮮度良好で品質固有の色沢形状を有し、大きさ、重量がそろっていること
（イ）容器は衛生的なものを使用する
（ウ）納入時、容器等の重量は除いて計量する
イ　冷凍食品類
（ア）完全に凍結したもの
（イ）認定書マーク付きとする
（ウ）特に指定したもの以外は、賞味期限は納入後6ヶ月以上のもの
（エ）過剰の氷の付着「氷ヤケ」「油ヤケ」「乾燥」「冷凍ヤケ」のないもの
（オ）急速冷凍品とし、再凍結品は不可
（カ）表示
ａ 品名
ｂ 原材料名
ｃ 内容総量
ｄ 固形量
ｅ 賞味期限
ｆ 保存方法
ｇ 使用方法
ｈ 加熱調理の必要性
ｉ 製造業者等（輸入品については輸入業者）の氏名又は名称及び住所
ただし、品目によって多少の違いがあってよい

ウ　チルド食品
（ア）賞味期限は納入後4日以上
（イ）表示（冷凍食品に準ずる）

エ　乾物類
（ア）乾燥良好で特有の香味があるもの
（イ）色沢良好で変質、変色の無いもの
（ウ）保存に耐えうる包装、容器が使用してあるもの
（エ）賞味期限は納入後6ヶ月以上とする

オ　缶詰類
（ア）缶体には、JASで定める品名、形状、製造年月日、製造業者名又は販売業者（輸入品については輸入業者）、内容総量、固形量等を表示したものとする
（イ）外観は錆、変形、膨張、ピンホール等異常を認めないもの
（ウ）納入時1年以内に製造したもので、賞味期限は納入後1年以上とする

カ　レトルト食品
（ア）膨張、ピンホール等異常ないもの
（イ）特に指定したもの以外は、賞味期限は納入後1年以上のもの

（ウ）JASに基づいた表示
ａ 品名
ｂ 殺菌方法
ｃ 内容量
ｄ 製造者の氏名、所在地
ｅ 賞味期限
ｆ 保存及び使用方法
ｇ 原産国（輸入品である場合）

3 見本による規格の指定
（1） 本規格書で規格を完全に表現し得ない場合は、見本の提出を求める
見本の提出を要するものは、調達要求書で示すものとする
（2） 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ものとする
（3） 提出された見本が規格と合致しない場合及び提出されていない場合は無効とする
（4） 牛肉の見本提出については別紙第1「 牛肉の見本等の提出要領について 」の書類とともに
提出するものとする

4 検収
本規格書及び調達要求書により実施する

5 検査
検査は、本規格書に基づき主として品質・規格・数量について検査を実施する
なお物理又は化学検査を必要とする場合は、双方立会のうえ、検体を採取し、検査機関において
検査を依頼する

6 納入
納入は契約担当官の指定する日時までに指定した場所に納入する
（1） 生鮮納入時間
ア 平日 （ 8:30～15:00 但し11:45～13:00を除く ）
イ 土・日・祭日 （ 10:00～11:00 ）
ウ その他 （ 調達要求書・発注依頼書により明記 された場合はその指定時に納入 ）

（2） 耐久納入時間
ア 平日 （ 8:30～11:00 ）
イ 土・日・祭日 （ 10:00～11:00 ）

（3） 納入場所 （ 豊川駐屯地糧食班の指定する場所 ）

（4） 都合により、指定時間までに納入できない場合（早期に納入する場合も含む）、又は納入品目、数量に
不備の生じる場合は、事前に会計隊に連絡するとともに糧食班に通報するものとする

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

（6） 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提出
別紙第2－1 「 野菜類納入内訳表 」
別紙第2－2 「 魚介類及び肉類納入内訳表 」
別紙第2－3 「 豆腐類内容証明書 」
別紙第2－4 「 缶詰類・原材料元詰品及び冷凍食品内訳表 」
別紙第2－5 「 パン等食品内訳表 」

（保存食）
ア 別紙類については、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、3 個（ 検食用として2 個、保存用として1 個 ）
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のこと ）
乳類、缶詰類、調味料類、加工食品

カ 以下の食品については別紙の書類と併せて、納品時に保存食を提出する
米、農産物、畜産物（ 卵を含む ）、水産物

7 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（ 別紙第3 ）
（2） 品質証明書
（3） 玄米仕入先の確認書(送り状等)
（4） とう精台帳
（5） 精米品質検査書

8 その他
（1） 本規格書及び調達要求書において、「同等品」と規格しているものは、入札前に見本又は分析表を提出する
（2） 「その都度示す」と規定されているものの規格は、発注依頼書に明示する
（3） 検収において変質又は不良品と認められた場合は、返品又は取り替えを要求する
（4） 食品衛生管理官並びに給食担当官が検食用及び保存用として要求する品目に対しては、納入時に提出する
（5） 本規格書では完全に表現しがたい事項もあるので、業者各位は、真義、誠実を旨とし、商習慣に従い、良心的に納入する
（6） 本規格書に疑義ある場合は、契約担当官又は給食担当官と調整する
（7） 本規格書は 令和 7 年 4 月 1 日 より適用する

※ 納入業者各位にお願い
新「 糧食品標準規格書 」の発刊に伴い、旧「糧食品標準規格書」は、 本規格の適用をもって破棄とします

第1章　　穀類

共通規格

1 菓子パン
（1） 消費期限表示のあるもの
（2） 内容、形状、重量等はその都度示す

2 調理パン
（1） 消費期限表示のあるもの
（2） 内容、形状、重量等はその都度示す
※パン類については納入日翌日の10：00以降の消費期限のものに限る

3 折詰等
（1） 消費期限表示のあるもの
（2） 内容、形状、重量等はその都度示す

4 乾物類
（1） 乾燥良好で割れ、くだけ、異味、異臭、きょう雑物のないもの
（2） 賞味期限表示のあるもの

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>101</td><td>精　　米</td><td>1 農産物規格書に基づく水稲うるち玄米
をとう精したもの
2 類別、等級についてはその都度示す
3 歩留まり89%、水分14%以上、
白度38%以上
4 とう精工場元詰品
5 30kg三層クラフト紙袋入り</td><td></td></tr>
<tr><td>102</td><td>も　ち　米</td><td>1 農産物規格書に基づく水稲もち玄米
(1～2等級品)をとう精したもの
2 とう精工場元詰品</td><td>三層クラフト紙袋
またはポリ</td></tr>
<tr><td>103</td><td>切　り　餅</td><td>1 もち米100%
2 包装形態・重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>104</td><td>白　玉　餅</td><td colspan="2">形状・重量及び品質についてはその都度示す</td></tr>
<tr><td>105</td><td>強化精麦</td><td>ビタミンB、添加食品100g中1.5mg以上
強化してあること。</td><td></td></tr>
<tr><td>106</td><td>ビタミン強化米</td><td>ビタミンB、添加食品100g中150mg以上
強化してあること。</td><td>新玄</td></tr>
<tr><td>107</td><td>小　麦　粉</td><td>1 薄力粉
2 漂白剤を使用していないもの
3 製造会社元詰品</td><td>25kg、1kg
袋詰め</td></tr>
<tr><td>108</td><td>天 ぷ ら 粉</td><td>製造会社元詰品</td><td></td></tr>
<tr><td>109</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>110</td><td>パ　ン　粉</td><td>1 乾燥良好なソフトパン粉で、風味良好なもの
2 微粉の少ないもの
3 生の場合はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>111</td><td>マ カ ロ ニ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>管状</td></tr><tr><td>B</td><td>シェル</td></tr><tr><td>C</td><td>ツイスト</td></tr><tr><td>D</td><td>ペンネ</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>112</td><td>ス パ ゲ テ ィ</td><td colspan="2">デュラムセモリナ　100%　太さはその都度示す</td></tr>
<tr><td>113</td><td>ビ ー フ ン</td><td colspan="2">長さ10cm以上のもの</td></tr>
<tr><td>114</td><td>乾　　麺</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>干うどん</td></tr><tr><td>B</td><td>ひやむぎ</td></tr><tr><td>C</td><td>そうめん</td></tr><tr><td>D</td><td>きしめん</td></tr><tr><td>E</td><td>日本そば</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>115</td><td>生　　麺</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>生うどん</td></tr>
<tr><td>B</td><td>生中華そば</td></tr>
<tr><td>C</td><td>生日本うどん</td></tr>
</table>
賞味期限
24時間以上のもの
</td><td></td></tr>
<tr><td>116</td><td>ゆ　で　麺</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>ゆでうどん</td></tr>
<tr><td>B</td><td>ゆで中華そば</td></tr>
<tr><td>C</td><td>油中華そば</td></tr>
<tr><td>D</td><td>ゆできしめん</td></tr>
</table>
1　賞味期限
12時間以上のもの

2　玉量の必要な場合
はその都度示す
</td><td></td></tr>
<tr><td>117</td><td>冷　凍　麺</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>冷凍うどん</td></tr>
<tr><td>B</td><td>冷凍稲庭うどん</td></tr>
<tr><td>C</td><td>冷凍きしめん</td></tr>
<tr><td>D</td><td>冷凍中華そば</td></tr>
<tr><td>E</td><td>冷凍ﾁｬﾝﾎﾟﾝﾒﾝ</td></tr>
<tr><td>F</td><td>冷凍日本そば</td></tr>
<tr><td>G</td><td>冷凍茶そば</td></tr>
<tr><td>H</td><td>冷凍ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ</td></tr>
</table>
玉量の必要な場合
はその都度示す
</td><td></td></tr>
<tr><td>118</td><td>冷凍調理麺</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>焼うどん</td></tr>
<tr><td>B</td><td>焼きそば(具入り)</td></tr>
<tr><td>C</td><td>焼きそば(具なし)</td></tr>
<tr><td>D</td><td>焼ビーフン</td></tr>
<tr><td>E</td><td>スパゲティ</td></tr>
</table>
内容の必要な場合
はその都度示す
</td><td></td></tr>
<tr><td>119</td><td>麩</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>切麩</td><td>D</td><td>庄内麩</td></tr>
<tr><td>B</td><td>花麩</td><td>E</td><td>餅麩</td></tr>
<tr><td>C</td><td>松茸麩</td><td>F</td><td>てまり麩</td></tr>
</table>
</td><td>防湿包装</td></tr>
<tr><td>120</td><td>ワンタンの皮</td><td>乾燥良好なもの</td><td></td></tr>
<tr><td>121</td><td>ワ　ン　タ　ン</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>生</td></tr>
<tr><td>B</td><td>冷凍</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>122</td><td>冷 凍 米 飯</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>エビピラフ</td></tr><tr><td>B</td><td>ｼｰﾌｰﾄﾞﾋﾟﾗﾌ</td></tr><tr><td>C</td><td>ﾄﾞﾗｲｶﾚｰ</td></tr><tr><td>D</td><td>ﾁｷﾝﾗｲｽ</td></tr><tr><td>E</td><td>五目炒飯</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>123</td><td>冷凍焼おにぎ</td><td>種類、重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>124</td><td>天　か　す</td><td>油やけしていないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>125</td><td>ク ル ト ン</td><td>1 賞味期限1ヶ月以上のもの
2 乾燥良好なもの</td><td></td></tr>
<tr><td>126</td><td>冷 凍 ケ ー キ</td><td>種類、包装、重量はその都度しめす</td><td></td></tr>
<tr><td>127</td><td rowspan="2">ｽﾊﾟｹﾞﾃｨｻﾗﾀﾞ
ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ</td><td rowspan="2">内容・包装形態はその都度示す</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>128</td></tr>
<tr><td>129</td><td>調理ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ</td><td>1 チルド
2 内容・包装形態はその都度示す</td><td></td></tr>
</table>

第2章　　芋類

共通規格

1 腐敗、外傷、日焼、冠水、発芽、病害虫、土のないもの
2 サイズはM～Lとする

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>201</td><td>さ つ ま い も</td><td>つる、ひげ根のないもの　凹凸の著しいものは除く</td><td></td></tr>
<tr><td>202</td><td>じ ゃ が い も</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>メークイン</td></tr><tr><td>B</td><td>男しゃく</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>203</td><td>長　　芋</td><td>曲がりのないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>204</td><td>里　　芋</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>洗い芋</td></tr><tr><td>B</td><td>土芋</td></tr></table>皮及び根を除き水洗いしたもの
親芋、孫芋は除く</td><td></td></tr>
<tr><td>205</td><td>こ ん に ゃ く</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>板こんにゃく</td></tr><tr><td>B</td><td>糸こんにゃく</td></tr><tr><td>C</td><td>結び糸こんにゃく</td></tr><tr><td>D</td><td>玉こんにゃく</td></tr><tr><td>E</td><td>つきこんにゃく</td></tr><tr><td>F</td><td>さしみこんにゃく</td></tr></table>検量時
水分を除く</td><td></td></tr>
<tr><td>206</td><td>冷凍さつまいも</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>らん切り</td></tr><tr><td>B</td><td>輪切り</td></tr></table>加熱済み・生の別はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>207</td><td>冷凍じゃがいも</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>ボイルポテト</td><td>らん切り、角切り、輪切り</td></tr><tr><td>B</td><td>ダイスポテト</td><td>ダイスカット</td></tr><tr><td>C</td><td>フレンチポテト</td><td>拍子木型</td></tr><tr><td>D</td><td>フレンチポテト</td><td>拍子木波型</td></tr><tr><td>E</td><td>フレンチポテト</td><td>ナチュラルカット</td></tr><tr><td>F</td><td>フレンチポテト</td><td>シューストリング</td></tr><tr><td>G</td><td>ホールポテト</td><td>皮付き</td></tr><tr><td>H</td><td>スパイシーポテト</td><td>味付き</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>208</td><td>冷凍とろろいも</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>大和芋</td></tr><tr><td>B</td><td>長芋</td></tr></table></td><td>1kg
小袋</td></tr>
<tr><td>209</td><td>冷　凍　里　芋</td><td>1 粒がおおむね揃っているもの
2 サイズ・形状は、その都度示す</td><td>SS：10g
S　：20g
M　：40g</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　格</th><th>備　考</th></tr>
<tr><td>210</td><td>調 理 ポ テ ト</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄ</td></tr>
<tr><td>B</td><td>ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ</td></tr>
<tr><td>C</td><td>ﾏｾﾄﾞｱﾝｻﾗﾀﾞ</td></tr>
<tr><td>D</td><td>ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ</td></tr>
<tr><td>E</td><td>大学いも</td></tr>
</table>
冷凍・チルドの別はその都度示す
</td><td></td></tr>
<tr><td>211</td><td>で ん ぷ ん</td><td>じゃがいも精製でんぷん粉</td><td></td></tr>
<tr><td>212</td><td>春　　雨</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr>
<tr><td>A</td><td>カット</td><td>9cm</td></tr>
<tr><td>B</td><td>ロング</td><td></td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

第3章　　砂糖類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>301</td><td>砂　　糖</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>白砂糖</td></tr><tr><td>B</td><td>中双</td></tr><tr><td>C</td><td>ｸﾞﾗﾆｭｰ糖</td></tr></table></td><td>(1)1kgﾎﾟﾘ袋
(2)500gﾎﾟﾘ袋
(3)3g、6g小袋</td></tr>
<tr><td>302</td><td>は　ち　み　つ</td><td>100%純粋の天然はちみつ</td><td>(1)1.8ﾘｯﾄﾙﾋﾞﾝ
(2)1kgﾎﾟﾘﾎﾞﾄﾙ
(3)500gﾋﾞﾝ
(4)400gﾎﾟﾘﾎﾞﾄﾙ</td></tr>
<tr><td>303</td><td>ガムシロップ</td><td>1 ポーションパック入り
2 容量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

規格番号	食　品　名	規　　格	備　　考

第4章　　油脂類

規格番号	食　品　名	規　　格	備　　考
401	食　用　油	種　類 A　大豆白絞油 B　サラダ油 1 JAS規格品 2 賞味期限1年以上のもの 3 内容量はその都度示す	
402	ご　ま　油	100%純正品	
403	ラ　ー　油	ごま油に香辛料が加わったもの	
404	ラ　ー　ド	豚脂をよく煮つめ、色は純白	
405	ヘ　ッ　ド	牛脂をよく煮つめ、色は純白	
406	マーガリン	1 JAS規格品 2 賞味期限5ヶ月以上のもの 3 容量は、その都度示す	(1)8g (2)10g (3)200g (4)450g
407	バ　タ　ー	1 JAS規格品 2 賞味期限5ヶ月以上のもの 3 容量は、その都度示す	(1)8g (2)200g (3)450g
408	米　　油	賞味期限1年以上のもの	
409	オリーブ油	1 果実含有量40～60% 2 ｴｷｽﾄﾗﾊﾞｰｼﾞﾝｵｲﾙはその都度示す	

規格番号	食　品　名	規　　格	備　　考

第5章　鳥獣肉類

共通規格

1 全般
（1） 鮮度良好で外観に異常を認められないもの
（2） 容器は衛生的なものを使用し、食品全体を包装したもの
（3） スライスの必要な場合は、重量形状についてその都度示す
（4） 重量やカット指示の誤差については、15%以内とする
（5） 冷凍による乾燥、変質のないもの

2 牛肉・豚肉・馬肉・羊肉
（1） と畜場法による検査合格品とする
（2） 肉類は、冷凍品とし、冷凍による乾燥、脂肪の変色等認められないもの
（3） 各節断面は、ポリエチレンシート等で包んだもの
（4） 箱詰の場合は外装箱の側面に部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示したもの
（5） 納入時は解凍済みのものとし、冷凍が必要な場合は、その都度示す

3 鶏肉
（1） 食肉用として飼育された若鶏であること
（2） 生鮮・冷凍の別は、その都度示す

<table>
<tr><th>規格番号</th><th colspan="2">食品名</th><th colspan="2">規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>501</td><td rowspan="10">牛肉</td><td>かたロース</td><td colspan="2">部位 ： 背中の筋肉部分</td><td rowspan="3">1.きめ細かく柔らかであること
2.ロース芯が大きいこと
3.脂肪の厚さは、12mm以内のもの</td></tr>
<tr><td>502</td><td>リブロース</td><td colspan="2">部位 ： 助骨部の背肉</td></tr>
<tr><td>503</td><td>サーロイン</td><td colspan="2">部位 ： ﾘﾌﾞﾛｰｽの後部に続く部分</td></tr>
<tr><td>504</td><td>ヒ　　レ</td><td colspan="3">1 部位 ： サーロインの内側左右に1つづある細長い円錐形の肉
2 きめ細かく柔らかであること</td></tr>
<tr><td>505</td><td>か た ば ら</td><td colspan="2">1 部位 ： 肩の部分の助骨の外側の肉
2 皮下脂肪が適度に付着しているもの</td><td></td></tr>
<tr><td>506</td><td>と も ば ら</td><td colspan="3">1 部位 ： ﾘﾌﾞﾛｰｽとｻｰﾛｲﾝに接続する腹側の肉
2 赤身肉と脂肪が交互に3層位になっていること</td></tr>
<tr><td>507</td><td>も　　も</td><td colspan="2">1 脂肪が少なく赤身肉の多いもの
2 肉質の柔らかいもの</td><td></td></tr>
<tr><td>508</td><td>す　　ね</td><td>部位 ： 足のふくらはぎの部分</td><td rowspan="2">形よくしまりのよいもの</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>509</td><td>す　　じ</td><td></td></tr>
<tr><td>510</td><td>スペアリブ</td><td colspan="2">1 部位 ： かたﾛｰｽから前ﾊﾞﾗに続く三角ﾊﾞﾗの骨付き肉
2 脂肪の整形状態が良好であること</td><td></td></tr>
<tr><td>511</td><td rowspan="4">豚肉</td><td>かたロース</td><td>部位 ： 肩の部分のロース肉</td><td rowspan="2">1 全体に厚くﾛｰｽ芯の大いもの
2 きめが細かく適度に脂肪があって柔らかいもの</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>512</td><td>背 ロ ー ス</td><td>部位 ： かたﾛｰｽに続く背中の中央部の肉</td></tr>
<tr><td>513</td><td>ヒ　　レ</td><td colspan="3">きめが細かい赤身肉で、脂肪が少なく柔らかいもの</td></tr>
<tr><td>514</td><td>ば　　ら</td><td colspan="2">1 赤身肉と脂肪が交互に3層になっていること
2 肉の 「きめ」「しまり」 のよいもの</td><td></td></tr>
<tr><td>515</td><td>も　　も</td><td colspan="2">1 脂肪が少なく赤身肉の多いもの
2 肉の柔らかいもの</td><td></td></tr>
<tr><td>516</td><td>スペアリブ</td><td colspan="2">1 部位 ： 豚ばら及び第1～第4助骨の前ﾊﾞﾗ部分の骨付き肉
2 脂肪の整形状態が良好であること</td><td></td></tr>
<tr><td>517</td><td rowspan="3">鶏肉</td><td>手　羽　元</td><td colspan="2">種類 A 骨つき / B 骨なし　　上腕部分</td><td>「大」35g以上
手羽
部位：腕から羽先までの部分</td></tr>
<tr><td>518</td><td>手　羽　中</td><td colspan="2">手羽先から手指部分を除去した残部</td><td></td></tr>
<tr><td>519</td><td>む　ね　肉</td><td colspan="2">「手羽元」の正肉類を含む胸部の正肉類
種類 A 皮つき / B 皮なし 脂肪を除く</td><td></td></tr>
<tr><td>520</td><td>も　も　肉</td><td colspan="2">もも肉の正肉類
種類 A 皮つき / B 皮なし 脂肪を除く</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th colspan="2">食品名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>521</td><td rowspan="3">鶏肉</td><td>骨付もも肉</td><td>大腿関節で分割し、あしを「けずめ」の直上で切断したもの
1 筋切りしたもの
2 1本160～180g</td><td></td></tr>
<tr><td>522</td><td>さ　さ　み</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>すじあり</td><td>腱のついたもの</td></tr><tr><td>B</td><td>すじとり</td><td>腱を除去したもの</td></tr></table>1本40g以上</td><td></td></tr>
<tr><td>523</td><td>こ　に　く</td><td>正肉類及びささみを除去した骨に付着している肉を切り取ったもの</td><td></td></tr>
<tr><td>524</td><td>牛内臓</td><td>タ　　ン</td><td>舌</td><td>1 タンもと
2 表皮及び脂肪の部分をとりのぞいたもの
3 切り口には霜降りがみられること
4 味付きの場合はその都度示す</td></tr>
<tr><td>525</td><td>豚内臓</td><td>レ　バ　ー</td><td>肝臓</td><td></td></tr>
<tr><td>526</td><td colspan="2">羊　　肉</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>マトン</td></tr><tr><td>B</td><td>ラム</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>527</td><td colspan="2">挽　　肉</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>牛挽肉</td><td rowspan="3">1 部位はその都度示す
2 製造後12時間以内
3 一度挽き</td></tr><tr><td>B</td><td>豚挽肉</td></tr><tr><td>C</td><td>鶏挽肉</td></tr><tr><td>D</td><td>合挽肉</td><td>1 牛肉50%　豚肉50%を標準とした混合率のもの
2 牛肉、豚肉がよくまざり「ﾊﾞｻﾊﾞｻ」していないもの</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>528</td><td colspan="2">ｽﾀﾐﾅ焼肉</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>牛　　肉</td></tr><tr><td>B</td><td>豚　　肉</td></tr></table>1 ｽﾗｲｽ肉をたれにつけこみﾊﾟｯｸ詰にしたもの
2 冷凍可
3 部位については、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>529</td><td colspan="2">肉みそ漬</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>牛　　肉</td></tr><tr><td>B</td><td>豚　　肉</td></tr><tr><td>C</td><td>鶏　　肉</td></tr></table>1 味が内部までよくしみこんだもの
2 部位、重量はその都度示す</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食品名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>530</td><td>ローストﾋﾞｰﾌ</td><td>1 うちもも
2 スライス</td><td></td></tr>
<tr><td>531</td><td>牛肉大和煮</td><td>1 牛肉を甘辛く煮つめたもの
2 缶またはレトルト</td><td></td></tr>
<tr><td>532</td><td>焼　　豚</td><td>1 スライスしたもの
2 たれ、部位の必要な場合は、その都度示す
3 冷凍・チルドはその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>533</td><td>とりささみ油漬</td><td>種　類
A チャンク
B フレーク
1kgレトルトパック</td><td></td></tr>
<tr><td>534</td><td>とりほぐし肉</td><td>1 1kgレトルトパック
2 皮なし</td><td></td></tr>
<tr><td>535</td><td>とりのから揚</td><td>1 1切20～30gに切った肉を味付けした半加工品
2 冷凍可</td><td></td></tr>
<tr><td>536</td><td>チキンバー</td><td>1 手羽中肉
2 味付き
3 冷凍</td><td></td></tr>
<tr><td>537</td><td>プレスハム</td><td rowspan="3">種　類
A 特　級
B 上　級
C 標　準
1 スライスしたもの</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>538</td><td>ロースハム</td></tr>
<tr><td>539</td><td>ボンレスハム</td></tr>
<tr><td>540</td><td>ハムステーキ</td><td>種　類
A 脂身10%～15%付
B あらびきタイプ
重量についてはその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>541</td><td>ボロニアソーセージ</td><td rowspan="3">スライスの場合はその都度示す</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>542</td><td>ソフトサラミソーセージ</td></tr>
<tr><td>543</td><td>ｻﾗﾐｿｰｾｰｼﾞ</td></tr>
<tr><td>544</td><td>ウインナーソーセージ</td><td>1個あたりの重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>545</td><td>ウインナーソーセージ（　赤　）</td><td>1 切れ目入り
2 1個あたりの重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>546</td><td>あらびきウインナー</td><td rowspan="2">1 ポーク100%
2 1個あたりの重量はその都度示す</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>547</td><td>フランクフルトソーセージ</td></tr>
<tr><td>548</td><td>ベーコン</td><td>1 脂身50%以下
2 スライスしたもの</td><td></td></tr>
</table>

第6章　　卵乳類

共通規格

乳類
1 容量、重量、種類は必要の都度示す

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　格</th><th>備　考</th></tr>
<tr><td>601</td><td>牛 乳 （ Ａ ）</td><td>250ml、200mlパック　賞味期限4日以上</td><td></td></tr>
<tr><td>602</td><td>牛 乳 （ Ｂ ）</td><td>180ml、200mlビン</td><td></td></tr>
<tr><td>603</td><td>牛 乳 （ Ｃ ）</td><td>1000mlパック</td><td></td></tr>
<tr><td>604</td><td>Ｌ Ｌ 牛 乳</td><td>1 ブリックパック入
2 賞味期限80日以上
3 200ml、250ml、1000ml</td><td></td></tr>
<tr><td>605</td><td>加　工　乳</td><td>種類：A カルシウム強化／B 食物繊維強化／C ビタミン強化／D 低脂肪　賞味期限4日以上</td><td></td></tr>
<tr><td>606</td><td>カルシウム入牛乳</td><td>1 カルシウム0.2%以上のもの
2 180ml、200ml、300ml　賞味期限4日以上</td><td></td></tr>
<tr><td>607</td><td>乳　飲　料</td><td>種類：A コーヒー乳飲料／B フルーツ乳飲料
1 賞味期限4日以上
2 180ml、200ml、1000ml</td><td></td></tr>
<tr><td>608</td><td>ヨ ー グ ル ト</td><td>種類：A 加　糖／B 無　糖　賞味期限4日以上</td><td></td></tr>
<tr><td>609</td><td>発　酵　乳</td><td>無脂乳固形分8%以上　種類等はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>610</td><td>乳　製　品
乳酸菌飲料</td><td>1 無脂乳固形分3%以上のもの
2 賞味期限4日以上　種類等はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>611</td><td>乳酸菌飲料</td><td>1 無脂乳固形分3%未満のもの
2 賞味期限4日以上　種類等はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>612</td><td>ホイップクリーム</td><td>1 乳脂肪18%以上のもの
2 賞味期限4日以上
種類：A 加　糖／B 無　糖</td><td>200ml
1000ml</td></tr>
<tr><td>613</td><td>アイスクリーム</td><td>乳脂肪8%以上のもの</td><td></td></tr>
<tr><td>614</td><td>ラクトアイス</td><td>植物性脂肪6%以上のもの</td><td></td></tr>
<tr><td>615</td><td>粉 チ ー ズ</td><td>1 パルメザンチーズ100%
2 賞味期限3ヶ月以上</td><td>50g、80g
1kg、500g</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>616</td><td>チ　ー　ズ</td><td>賞味期限3ヶ月以上<table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>大型徳用</td></tr><tr><td>B</td><td>ポーション</td></tr><tr><td>C</td><td>ダイス</td></tr><tr><td>D</td><td>シュレッド</td></tr><tr><td>E</td><td>パウダー</td></tr><tr><td>F</td><td>スライス</td></tr></table></td><td>
800gｶﾙﾄﾝﾊﾟﾗｼｰﾙ包装
5g、20g
1kg入、5m/m角
8m/m角又は15g､20g
1kgﾋﾟｻﾞ用
乳等原料ﾁｰｽﾞ分30%
</td></tr>
<tr><td>617</td><td>鶏　　卵</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>粒揃い</td><td>ｻｲｽﾞはその都度示す</td></tr><tr><td>B</td><td>不揃い</td><td></td></tr></table>表面は光沢なく｢ｻﾞﾗｻﾞﾗ｣した新鮮なもの</td><td>10kg段ﾎﾞｰﾙ
L：63～70g
M：57～63g
MS：50～57g</td></tr>
<tr><td>618</td><td>茹　鶏　卵</td><td>1 鶏卵をﾎﾞｲﾙし、皮をむいたもの、破損のないもの
2 ﾁﾙﾄﾞ 50g</td><td>ポリ袋</td></tr>
<tr><td>619</td><td>鶏 卵 水 煮</td><td>国産に限る<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(g)</th><th colspan="2">内容個数</th></tr><tr><td rowspan="5">1号</td><td rowspan="5">1,700</td><td>G</td><td>39以下</td></tr><tr><td>L</td><td>40～44</td></tr><tr><td>M</td><td>45～49</td></tr><tr><td>S</td><td>50～54</td></tr><tr><td>T</td><td>55以下</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>620</td><td>う　ず　ら　卵</td><td>表面に光沢なく、新鮮色を呈し、破損、不潔品のないこと</td><td>1個
10g～12g</td></tr>
<tr><td>621</td><td>茹 う ず ら 卵</td><td>うずら卵をボイルし、皮をむいたもの、破損のないもの</td><td>ポリ袋</td></tr>
<tr><td>622</td><td>う　ず　ら　卵
水　煮　缶</td><td>国産に限る<table><tr><th>かん型</th><th>固形量(g)</th><th>個数</th></tr><tr><td>1号</td><td>1,620</td><td>200～240</td></tr><tr><td>2号</td><td>430</td><td>55～65</td></tr><tr><td>4号</td><td>220</td><td>25～30</td></tr><tr><td>7号</td><td>150</td><td>18～20</td></tr><tr><td>小型2号</td><td>45</td><td>6</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>623</td><td>錦　糸　卵</td><td>1 うす焼卵を細かく切ったもの
2 冷凍</td><td></td></tr>
<tr><td>624</td><td>ｽｸﾗﾝﾌﾞﾙｴｯｸﾞ</td><td>1 調理済、鶏卵100%
2 冷凍<table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>プレーン</td></tr><tr><td>B</td><td>レア</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>625</td><td>厚　焼　卵</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>チルド</td></tr><tr><td>B</td><td>冷凍</td></tr></table>重量・カットの有無は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>626</td><td>オ　ム　レ　ツ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>プレーン</td></tr><tr><td>B</td><td>スタッフド</td></tr><tr><td>C</td><td>レア</td></tr></table>1 冷凍完成品
2 重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>627</td><td>芙　蓉　蟹</td><td>冷凍完成品</td><td>180g</td></tr>
<tr><td>628</td><td>茶　碗　蒸</td><td>1 耐熱容器(ポリ型)　種類・容量は
2 賞味期限5日以上　その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>629</td><td>ｶｽﾀｰﾄﾞﾌﾟﾘﾝ</td><td>重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>630</td><td>コーヒーフレッシュ</td><td>1 ポーションパック入
2 容量はその都度示す</td><td>3ml、5ml</td></tr>
<tr><td>631</td><td>卵　豆　腐</td><td>たれつき</td><td>50g、100g
200g、300g</td></tr>
<tr><td>632</td><td>冷　凍　全　卵</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th>容　量</th></tr><tr><td>A</td><td>凍結全卵</td><td>1Kg、1.8Kg、500g</td></tr><tr><td>B</td><td>凍結全卵(調理用)</td><td>1Kg、500g</td></tr><tr><td>C</td><td>濃縮茶碗蒸しの素</td><td>1.8Kg、500g</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

第7章　　魚介類

共通規格

1 鮮魚類
（1） 体表面は、新鮮な光沢を示し、眼球は透明でふくらんでおり、エラは鮮紅色で固くしまり、弾力性のあるもの
（2） 腹切れ、身欠き及び異物等の付着がないもの
（3） 要求に応じる大きさ、重量で形状良好、おおむね均一なもの
（4） 納入時、水分、氷及び加工品の味噌、酒粕等は除いて計量する
（5） さくどりした刺身魚は解凍又は、生納入のこと

2 冷凍魚介類
（1） 急速冷凍のもので冷凍充分であるもの
（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

3 塩干魚
（1） 乾燥良好で脂肪がまわっていないもの
（2） 要求に応じる大きさ、重量で形状良好、おおむね均一なもの

4 貝
（1） 粒がおおむね揃ったもの
（2） 死貝、泥、砂利、海草等が混入していないもの

5 練製品
（1） 魚介類を原料とし、でん粉、調味料を加え練りあげた良好なもの
（2） 食品衛生法により許可された「食品添加物」のみ使用されているもの

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>701</td><td>あ　　じ</td><td>1 真あじ
2 内臓、ぜいごを取り除く
3 生・冷凍の別及び重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>702</td><td>さ　　ば</td><td>1 真さば、ごまさば
2 重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>703</td><td>た　　い</td><td>1 桜鯛
2 1尾180～200gで、ウロコをひき、内臓を
取り除き、切れ目の入ったもの</td><td></td></tr>
<tr><td>704</td><td>に じ ま す</td><td>1 冷凍、生はその都度示す
2 冷凍は内臓を取り除いたもの
1尾120～130g
3 生は、150～160g</td><td></td></tr>
<tr><td>705</td><td>あ　　ゆ</td><td>1 生
2 1尾90～100g</td><td></td></tr>
<tr><td>706</td><td>さ　ん　ま</td><td>1 7.5kgで50尾
2 新さんまは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>707</td><td>わ か さ ぎ</td><td>1 冷凍可
2 1尾6～10g</td><td></td></tr>
<tr><td>708</td><td>い　わ　し</td><td>1 まいわし
2 1尾50～80g</td><td></td></tr>
<tr><td>709</td><td>舌 ビ ラ メ</td><td>1 赤舌ビラメ
2 重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>710</td><td>開 き い わ し</td><td>1 「まいわし」の頭、内臓、骨を取り除き
開いたもの
2 1枚30～50g</td><td></td></tr>
<tr><td>711</td><td>開 き あ な ご</td><td>1 冷凍可
2 1枚80～100g</td><td></td></tr>
<tr><td>712</td><td>開　き　き　す</td><td>1 白ぎす、青ぎす
2 冷凍可
3 1枚30～40g</td><td></td></tr>
<tr><td>713</td><td>開 き に ぎ す</td><td>1 冷凍可
2 1枚50～60g</td><td></td></tr>
<tr><td>714</td><td>魚 フ ィ レ</td><td>種　類
A あじフィレ
B さばフィレ
C メルルーサフィレ
D さわらフィレ

1 冷凍可
2 重量又はサイズ
はその都度示す</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>715</td><td>魚 切 り 身</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr>
<tr><td>A</td><td>さば切身</td><td></td></tr>
<tr><td>B</td><td>ぶり切身</td><td></td></tr>
<tr><td>C</td><td>生鮭切身</td><td></td></tr>
<tr><td>D</td><td>紅鮭切身</td><td></td></tr>
<tr><td>E</td><td>さわら切身</td><td></td></tr>
<tr><td>F</td><td>たら切身</td><td></td></tr>
<tr><td>G</td><td>かつお切身</td><td></td></tr>
<tr><td>H</td><td>まぐろ切身</td><td></td></tr>
<tr><td>I</td><td>めかじき切身
(かじきまぐろ)</td><td>血合を除く
皮の有無は、その都度示す</td></tr>
<tr><td>J</td><td>かれい切身</td><td>S、M、L</td></tr>
<tr><td>K</td><td>銀ダラ切身</td><td></td></tr>
<tr><td>L</td><td>赤魚切身</td><td></td></tr>
</table>
1 冷凍
2 頭、内臓、骨、ヒレ、尾を取り除き、腹をすく
3 重量又はサイズは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>716</td><td>魚 筒 切 り</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>さば筒切</td></tr>
<tr><td>B</td><td>まながつお筒切</td></tr>
</table>
1 頭、腹、尾を取り除いたもの
2 重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>717</td><td>刺　身　魚</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr>
<tr><td>A</td><td>刺身まぐろ</td><td></td></tr>
<tr><td>B</td><td>刺身さわら</td><td></td></tr>
<tr><td>C</td><td>刺身かつお</td><td></td></tr>
<tr><td>D</td><td>刺身しび</td><td>近海もの、冷凍不可</td></tr>
<tr><td>E</td><td>刺身はまち</td><td></td></tr>
</table>
厚さ1.5～2cm、巾4.5～5cm
長さ30～40cm程度に作取したもの</td><td>衛生的な容器</td></tr>
<tr><td>718</td><td>かつおたたき</td><td>1 節おろしにしたかつおを焼いたもの
2 冷凍可
3 1本450～500g</td><td>真空パック</td></tr>
<tr><td>719</td><td>う な ぎ 白 焼</td><td>1 新鮮なうなぎを開き、頭を除いて素焼きしたもの
2 冷凍の場合は、その都度示す
3 重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>720</td><td>うなぎかば焼き</td><td>1 焼色適度で、特有の香りを有するもの
2 冷凍の場合は、その都度示す
3 焼き上がり重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>721</td><td>塩蔵魚切身</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>塩さば切身</td></tr>
<tr><td>B</td><td>塩鮭切身</td></tr>
</table>
1 塩味良好で油やけしていないもの
2 重量はその都度示す</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>722</td><td>魚干もの</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>開きあじ干もの</td></tr><tr><td>B</td><td>開きさんま干もの</td></tr><tr><td>C</td><td>開きかます干もの</td></tr><tr><td>D</td><td>いわし丸干し</td></tr><tr><td>E</td><td>ししゃも</td></tr></table>重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>723</td><td>魚みりん干し</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>さばみりん干し</td></tr><tr><td>B</td><td>さんまみりん干し（さくら干し）</td></tr><tr><td>C</td><td>皮はぎみりん干し</td></tr></table>重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>724</td><td>い　　か</td><td>1 するめいか、やりいかで鮮度良好なもの
2 冷凍可</td><td>1尾
250～300g</td></tr>
<tr><td>725</td><td>刺身用いか</td><td>1 えら、内臓、軟骨、頭、脚部、表皮を除いたもの
2 紋甲いか、やりいか、むらさきいか
3 冷凍可</td><td></td></tr>
<tr><td>726</td><td>いかそうめん</td><td>1 刺身用
2 やりいか、あおりいか
3 冷凍可
4 味付不可</td><td></td></tr>
<tr><td>727</td><td>つぼ抜きいか</td><td>1 船凍のするめいかをつぼ抜きしたもの
2 1枚の重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>728</td><td>皮むきいか</td><td>1 紋甲いか、むらさきいかのバラ棟又はロールになったもの
2 サイズは、その都度示す</td><td>ﾊﾞﾗ凍　1kg6～8枚
ﾛｰﾙ　5kg5～6本</td></tr>
<tr><td>729</td><td>かのこいか</td><td>1 むらさきいか
2 かのこ目
3 サイズは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>730</td><td>切　い　か</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>輪切り</td></tr><tr><td>B</td><td>たんざく</td></tr><tr><td>C</td><td>花さき</td></tr></table>内臓および足、エンペラを除いたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>731</td><td>げ　　そ</td><td>紋甲いか、むらさきいか、するめいかの足の部分
冷凍可</td><td></td></tr>
<tr><td>732</td><td>ゆでたこ</td><td><table><tr><td>A</td><td>ゆで</td></tr><tr><td>B</td><td>蒸し</td></tr></table>サイズはその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>733</td><td>味付だこ</td><td><table><tr><td>A</td><td>醤油</td></tr><tr><td>B</td><td>酢</td></tr></table>サイズはその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>734</td><td>冷凍たこ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>遠赤外線タコ</td><td>1Kg10～12本</td></tr><tr><td>B</td><td>スライスタコ</td><td>ボイル済生食タコを使用、足先・頭部の混入不可</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>735</td><td>甘　え　び</td><td>種　類
A 有頭殻付
B 無頭尾付殻無
1 刺身用
2 冷凍可
3 サイズは、その都度示す</td><td>1kg
L :70～90尾
LL:50～70尾</td></tr>
<tr><td>736</td><td>桜　え　び</td><td>1 乾燥充分なもの
2 着色(紅)は、食品衛生法により許可されているもの</td><td></td></tr>
<tr><td>737</td><td>え　　び</td><td>種　類
A 無頭
B 有頭
種類、サイズ、殻付きの有無はその都度示す</td><td rowspan="2">サイズは下記資料参考</td></tr>
<tr><td>738</td><td>む き え び</td><td>1 バラ棟元詰品
2 NET100%
3 サイズはその都度示す</td></tr>
</table>

★エビのサイズ表示

通常1ポンド(453.6g)当たりの入り数で表示されます。
国際的には4ポンドだての包装が標準規格の主流をしめ、2キロ版などの形態もそれを基準に作られています。

サイズ規格	一枚の尾数(尾)	一尾の重さ(g)
U／6	24尾以下	75以上
6／8	24－32	56－75
8／12	32－48	37－56
13／15	52－60	29－37
16／20	64－80	22－29
21／25	84－100	18－22
26／30	104－120	15－18
31／40	124－160	11－15
41／50	164－200	9－11
51／60	204－240	7－9
61／70	244－280	6－7
71／90	284－360	5－6
91／over	360以上	5以下

上記表は無頭エビのサイズです。有頭エビも基本的には同じサイズ規格ですが、オーストラリアタイガーは1.5Kgブロックの物が多く、ブラックタイガーの有頭は1.3Kgブロックの尾数だての物が多い。

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>739</td><td>か に 棒 肉</td><td>1 大棒肉・中棒肉は、その都度示す
2 冷凍可</td><td></td></tr>
<tr><td>740</td><td>か　に　肉</td><td>1 ずわいがにの身をほぐしたもの
2 固形量80%以上</td><td>1kgレトルトパウチ</td></tr>
<tr><td>741</td><td>か　き</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>生かき</td><td>むき身1個8～10g</td></tr><tr><td rowspan="2">B</td><td rowspan="2">冷凍かき</td><td></td></tr><tr><td>サイズM　1kg60-70入</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>742</td><td>貝</td><td>1 砂だししたもの<table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>浅利貝</td><td></td></tr><tr><td>B</td><td>しじみ貝</td><td></td></tr><tr><td>C</td><td>はまぐり</td><td>1個20～25g</td></tr></table>2 中粒以上、1粒のサイズが必要な時は別に示す</td><td></td></tr>
<tr><td>743</td><td>貝むきみ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>浅利むき身</td><td>10個≒30g</td></tr><tr><td>B</td><td>帆立貝むき身</td><td>2S、S、M、L</td></tr><tr><td>C</td><td>帆立貝柱</td><td>2S、S、M、L</td></tr></table>1 水洗いを完全にしたもの
2 生・冷凍・ボイルは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>744</td><td>ﾎﾞｲﾙｽﾞﾜｲｶﾞﾆ</td><td>1 冷凍　殻付　肩・足のみ
2 サイズはその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>745</td><td>う　　に</td><td>1 生食用
2 生・冷凍はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>746</td><td>すしねた</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>えび</td></tr><tr><td>B</td><td>たこ</td></tr><tr><td>C</td><td>紋甲いか</td></tr><tr><td>D</td><td>穴子</td></tr><tr><td>E</td><td>煮込み穴子</td></tr><tr><td>F</td><td>サーモン</td></tr><tr><td>G</td><td>甘えび</td></tr><tr><td>H</td><td>うなぎ</td></tr><tr><td>I</td><td>まぐろ</td></tr><tr><td>J</td><td>かつおたたき</td></tr></table>1 すし用
2 重量又はサイズはその都度示す</td><td>衛生的な容器

M.L.2L.3L.4L.5L.6L
真だこ　6g.15g
6g　8g　10g
6g　8g　10g
18～20g
6g　8g
開きの場合M
蒲焼き　6g　8g　10g
6g　8g
6g　8g</td></tr>
<tr><td>747</td><td>ｽﾓｰｸｻｰﾓﾝ</td><td>1 スライスしてあること
2 皮なしに限る</td><td></td></tr>
<tr><td>748</td><td>ちりめんじゃこ</td><td>色白く、光沢よく干し上がったもの</td><td></td></tr>
<tr><td>749</td><td>し ら す 干 し</td><td>かたくちいわし・まいわしの稚魚を塩水で煮熟後、軽く乾燥したもの</td><td></td></tr>
<tr><td>750</td><td>い　く　ら</td><td rowspan="2">生食用、粒の均一なもの</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>751</td><td>いくら醤油漬</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>752</td><td>か ず の こ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>塩漬かずのこ</td></tr><tr><td>B</td><td>味付かずのこ</td></tr></table>サイズはその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>753</td><td>た ら こ</td><td rowspan="2">1 生食用
2 一腹90～100g
3 スライスの有無はその都度示す</td><td>別名 もみじこ</td></tr>
<tr><td>754</td><td>明 太 子</td><td>ﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器</td></tr>
<tr><td>755</td><td>うらごしたらこ</td><td>冷凍
生食用</td><td></td></tr>
<tr><td>756</td><td>く ら げ</td><td>千切りにしたくらげを塩漬したもの</td><td></td></tr>
<tr><td>757</td><td>魚肉ｿｰｾｰｼﾞ</td><td>1 賞味期限は2ヶ月以上
2 重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>758</td><td>え び フ ラ イ</td><td rowspan="2">1 冷凍品
2 えびのサイズ、衣つきの重量はその都度示す</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>759</td><td>え び 天 ぷ ら</td></tr>
<tr><td>760</td><td>だ て ま き</td><td>重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>761</td><td>ｽﾗｲｽかまぼこ</td><td rowspan="2">1 真空パック入
2 賞味期限は5日以上
3 厚さ、重量はその都度示す</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>762</td><td>ｽﾗｲｽなるとまき</td></tr>
<tr><td>763</td><td>か ま ぼ こ</td><td rowspan="9">1 賞味期限3日以上のもの
2 重量は必要のある場合は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>764</td><td>半 片</td><td>1個 100～120g</td></tr>
<tr><td>765</td><td>な る と ま き</td><td>1本 170～200g</td></tr>
<tr><td>766</td><td>つ み れ</td><td>1個 20～30g</td></tr>
<tr><td>767</td><td>さ つ ま 揚 げ</td><td>1個 30～60g</td></tr>
<tr><td>768</td><td>丸 天</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>769</td><td>ご ぼ う 巻 き</td></tr>
<tr><td>770</td><td>い か 巻 き</td></tr>
<tr><td>771</td><td>う ず ら 巻 き</td></tr>
<tr><td>772</td><td>冷 凍 焼 竹 輪</td><td>1 煮込み用
2 重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>773</td><td>竹輪</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>焼竹輪</td></tr><tr><td>B</td><td>豆竹輪</td></tr><tr><td>C</td><td>チーズ竹輪</td></tr></table>1 生食用
2 賞味期限3日以上のもの</td><td></td></tr>
<tr><td>774</td><td>か ま ぼ こ
（ 生 食 用 ）</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>特上かまぼこ</td><td>紅白200～250g</td></tr><tr><td>B</td><td>焼かまぼこ</td><td>110～120g</td></tr><tr><td>C</td><td>笹かまぼこ</td><td>25～30g</td></tr><tr><td>D</td><td>松茸かまぼこ</td><td></td></tr></table>1 生食用
2 賞味期限3日以上のもの
3 板は、納入重量より除く
4 重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>775</td><td>チーズ゛かまぼこ</td><td>1 賞味期限2ヶ月以上
2 重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>776</td><td>かに風味かまぼこ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>スティック</td></tr><tr><td>B</td><td>フレーク</td></tr></table>1 生食用
2 賞味期限3日
以上のもの</td><td></td></tr>
<tr><td>777</td><td>花 か つ お</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>糸切り</td></tr><tr><td>B</td><td>けずり節</td></tr></table>粉末状のものを含まないこと
重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>778</td><td>魚 介 佃 煮</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>こうなご佃煮</td></tr><tr><td>B</td><td>たつくり(ごまめ)</td></tr><tr><td>C</td><td>浅利佃煮</td></tr></table>1
煮くずれなくよく煮つめたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>779</td><td>魚 介 甘 露 煮</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>いわし甘露煮</td></tr><tr><td>B</td><td>さんま甘露煮</td></tr><tr><td>C</td><td>ししゃも甘露煮</td></tr><tr><td>D</td><td>あゆ甘露煮</td></tr><tr><td>E</td><td>わかさぎ甘露煮</td></tr></table>2
重量が必要な場合はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>780</td><td>い か 黄 金</td><td colspan="2">いかの胴部を使用し、ししゃもの卵10%以上混入</td></tr>
<tr><td>781</td><td>い か 塩 辛</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>塩漬</td></tr><tr><td>B</td><td>こうじ漬</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>782</td><td>桜 で ん ぶ</td><td colspan="2">油のまわっていないさば、いわし、たら、
を原料としたもの</td></tr>
<tr><td>783</td><td>い か 味 付 缶</td><td colspan="2"><table><tr><th>かん型</th><th>固形量(g)</th><th>内容量(g)</th></tr><tr><td>T2缶</td><td>1400</td><td>1800</td></tr><tr><td>携帯</td><td>115</td><td>165</td></tr></table>肉片数の必要な場合はその都度示す</td></tr>
<tr><td>784</td><td>ま ぐ ろ 水 煮</td><td colspan="2">フレーク状、ホワイト・ライトはその都度示す</td></tr>
<tr><td>785</td><td>ま ぐ ろ 油 漬</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>ソリッド</td></tr><tr><td>B</td><td>チャンク</td></tr><tr><td>C</td><td>フレーク</td></tr></table>ホワイト・ライトはその都度示す</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>786</td><td>まぐろ味付</td><td>フレーク</td><td></td></tr>
<tr><td>787</td><td>サケフレーク</td><td>サケ100%
包装形態、重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>788</td><td>まぐろ鉄板焼</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>固形量(g)</th><th>内容量(g)</th><th>肉片数</th></tr><tr><td>T2缶</td><td>1400</td><td>1800</td><td>55～60</td></tr></table>型くずれの少ないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>789</td><td>さんま蒲焼缶</td><td><table><tr><th>かん型</th><th>固形量(g)</th><th>内容量(g)</th><th>肉片数</th></tr><tr><td>T2缶</td><td>1400</td><td>1800</td><td>35～40</td></tr><tr><td>携帯</td><td>85</td><td>100</td><td>2</td></tr></table>型くずれの少ないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>790</td><td>シーフードミックス</td><td>1 冷凍
2 えび、いか、あさり、ホタテ、ホッキ貝、タコのうち3種類以上混入したもの
3 生食用の場合はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>791</td><td>イカフライ</td><td rowspan="3">1 冷凍品 ムラサキイカ
2 重量はその都度示す</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>792</td><td>イカリングフライ</td></tr>
<tr><td>793</td><td>いか天ぷら</td></tr>
</table>

第8章　　豆類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>901</td><td>豆　　腐</td><td><table><tr><th colspan="3">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>木綿ごし</td><td></td></tr><tr><td>B</td><td>絹ごし</td><td></td></tr><tr><td>C</td><td>しぼり</td><td>水分40%減にする</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>902</td><td>パック豆腐</td><td>1 完全殺菌工程により製造したもの
2 製造業者名、賞味期限を表示</td><td>150g</td></tr>
<tr><td>903</td><td>焼　豆　腐</td><td>木綿豆腐を圧縮水切りした後、均一に焼きあげたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>904</td><td>プチ豆腐</td><td rowspan="2">1 冷凍
2 重量は、その都度示す</td><td>8g、40g</td></tr>
<tr><td>905</td><td>揚　豆　腐</td><td>50g、60g</td></tr>
<tr><td>906</td><td>油　　揚</td><td rowspan="2">共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>907</td><td>厚　　揚</td><td></td></tr>
<tr><td>908</td><td>がんもどき</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>生</td></tr><tr><td>B</td><td>冷凍</td></tr><tr><td>C</td><td>味付</td></tr></table>重量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>909</td><td>すしあげ</td><td>1 いなりずし用の小型油揚
2 味付の有無は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>910</td><td>うの花(おから)</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>911</td><td>うの花旨煮</td><td>冷凍、具入り</td><td></td></tr>
<tr><td>912</td><td>納　　豆</td><td rowspan="2">1 よく発酵した糸引納豆であり、粘着力のよいもの
2 土砂、ワラ屑等の夾雑物のないもの
3 製造業者名を表示
4 賞味期限4日以上
5 容器、バラ、パックの別はその都度示す
6 辛子、たれ付き</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>913</td><td>ひきわり納豆</td></tr>
<tr><td>914</td><td>茹　大　豆</td><td>病害虫、未熟物、しわ等のない粒揃いの大豆を使用したもの</td><td>ポリパック
缶</td></tr>
<tr><td>915</td><td>赤だしみそ</td><td rowspan="4">1 醸造成分
水分　50%以下
蛋白質　9%以上
塩分　13%以下
2 香気、色度、熟度、固さ、風味良好なもの
3 かび、異味異臭を認めないもの
4 銘柄、製造業者名、容量等を表示したもの
5 賞味期限5か月以上</td><td rowspan="4">納入時、自社証明書提出のこと
(1ヶ月以内のもの)</td></tr>
<tr><td>916</td><td>ミックスみそ</td></tr>
<tr><td>917</td><td>米こうじみそ</td></tr>
<tr><td>918</td><td>白　　み　　そ</td></tr>
<tr><td>919</td><td>西京みそ</td><td>塩分6～8%　水分40～45%
糖分25%　1Kgﾋﾞﾆｰﾙ袋入</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>920</td><td>金山寺みそ</td><td>1 小麦こうじ、なす等を原料として発酵させ、水分の少ないもの
2 特有の赤みをおび、ねっとりやわらかく、つやのあるもの</td><td></td></tr>
<tr><td>921</td><td>高野豆腐</td><td>1 乾燥良好
2 変色、割れ及び著しい変形のないもの
3 元詰品
4 賞味期限3ヶ月以上
5 形状、味付けはその都度示す</td><td>形状
サイコロ型
(1.5cm角程度)
長方形
(1個14g程度)</td></tr>
<tr><td>922</td><td>小　　豆</td><td>1 粒揃いで乾燥良好なもの
2 病害虫、未熟物、しわ等がなく、夾雑物がないもの
3 中粒</td><td></td></tr>
<tr><td>923</td><td>あずきあん</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>つぶあん</td></tr><tr><td>B</td><td>こしあん</td></tr></table>小豆を原料とし、異味異臭のないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>924</td><td>き　な　こ</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>925</td><td>黒豆佃煮</td><td rowspan="3">粒が均一で煮くずれなく、よく照りのでたもの</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>926</td><td>金時豆佃煮</td></tr>
<tr><td>927</td><td>おたふく豆</td></tr>
<tr><td>928</td><td>味付乾燥豆</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>昆布豆</td></tr><tr><td>B</td><td>金時豆</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>929</td><td>豆乳飲料</td><td>容量、種類はその都度示す</td><td></td></tr>
</table>

第9章　　野菜類

共通規格

1 生鮮野菜
（1） 等級優以上、市場計量Mサイズであるもの。特別なものについてはその都度示す
（2） 大きさ、重量が揃っているもの
（3） 「病虫害」「変色」「トウ立ち」「ス入り」「ヒビワレ」「くされ」「ハナ咲き」「マタワレ」「過熟品」「未熟品」のないもの。土砂、きょう雑物が付着していないもの
（4） 納入時、容器等の重量は除いて計量する
（5） 野菜類の「根切り」については、その都度示す
（6） 品名、産地名など農林水産省がカイドラインに準拠した表示がしてあるもの
（7） 端境期で、この規格によりがたい時は入札前、契約担当官に申し出る
（8） 国産

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1001</td><td>青　ね　ぎ</td><td rowspan="2">葉肉はうすく、柔らかいもの</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1002</td><td>わ　け　ぎ</td></tr>
<tr><td>1003</td><td>ほうれん草</td><td>葉は濃緑色で「葉たけ」の大きくないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1004</td><td>み　つ　ば</td><td>特有の香りを有し、茎の柔らかいもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1005</td><td>春　　菊</td><td colspan="2">特有の香りを有し、よく肥えて柔らかくのびすぎていないもの</td></tr>
<tr><td>1006</td><td>な　ば　な</td><td>若い菜の花のつぼみに青葉がついたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1007</td><td>小　松　菜</td><td rowspan="3">繊維が柔らかいもの</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>1008</td><td>水　　菜</td></tr>
<tr><td>1009</td><td>山　東　菜</td></tr>
<tr><td>1010</td><td>に　　ら</td><td>葉肉厚く特有の香りを有し「つや」のあるもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1011</td><td>に　ん　じ　ん</td><td>1 カットのあるものは不可
2 必要のある時のみ品種を示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1012</td><td>ささがきにんじん</td><td rowspan="3">にんじんの皮を荒削りしたあと立割にし
「ささがき」「せん切り」「けん」にしたもの</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>1013</td><td>せん切りにんじん</td></tr>
<tr><td>1014</td><td>にんじんけん</td></tr>
<tr><td>1015</td><td>ピ　ー　マ　ン</td><td>共通規格に準ずる
赤の場合は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1016</td><td>パ　プ　リ　カ</td><td>種　類
A 赤
B 黄
C オレンジ
共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1017</td><td>か　ぼ　ち　ゃ</td><td>共通規格に準ずる
必要のあるときのみ品種を示す</td><td>栗かぼちゃ
えびすかぼちゃ</td></tr>
<tr><td rowspan="2">1018</td><td rowspan="2">ト　　マ　　ト</td><td rowspan="2">1 熟度80％程度で堅くしまったもの
2 サイズ及び品種が必要な場合は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>4kg箱入数
M　:23～24</td></tr>
<tr><td>1019</td><td>プチトマト</td><td>サイズが必要な場合は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1020</td><td>絹　さ　や</td><td rowspan="2">1 濃緑色で柔らかく、黄色化していないもの
2 すじとりしたもの</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1021</td><td>さやいんげん</td></tr>
<tr><td>1022</td><td>青　じ　そ</td><td rowspan="3">共通規格に準ずる</td><td>折り容器　100枚入</td></tr>
<tr><td>1023</td><td>パ　セ　リ</td><td></td></tr>
<tr><td>1024</td><td>サ　ラ　ダ　菜</td><td></td></tr>
<tr><td>1025</td><td>グリーンアスパラ</td><td>1 可食部のみ
2 サイズはその都度示す</td><td>長さ　24～26cm</td></tr>
<tr><td>1026</td><td>ブロッコリー</td><td>濃緑色でつぼみがしまったもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1027</td><td>お　　く　　ら</td><td colspan="2">濃緑色で細毛が密生し筋がはっきりし、先のとがったもの</td></tr>
<tr><td>1028</td><td>ク　レ　ソ　ン</td><td>特有の香りを有し葉間が、つまったもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1029</td><td>チンゲンツァイ</td><td colspan="2">緑色部分の肉質が柔らかく株元のしまったもの</td></tr>
<tr><td>1030</td><td>白　　菜</td><td>1 結球白菜で根部を除いたもの
2 抱合良好なもの</td><td>15kg箱入り
LL:2.6　L:2.3
M:1.5～1.8kg以上</td></tr>
<tr><td>1031</td><td>キ　ャ　ベ　ツ</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1032</td><td>レッドキャベツ</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1033</td><td>白　ね　ぎ</td><td>白色部分は、光沢・弾力性があり、青色部分は全体の3分の1以下とする</td><td></td></tr>
<tr><td>1034</td><td>木　の　芽</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1035</td><td>大　　根</td><td>1 葉を除いたもの
2 カットものは不可</td><td></td></tr>
<tr><td>1036</td><td>せん切り大根</td><td rowspan="2">大根の皮を荒削りしたあと立割りし「せん切り」及び「けん」にしたもの</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1037</td><td>白　髪　大　根</td></tr>
<tr><td>1038</td><td>か　　ぶ</td><td>葉が2cm程度ついているもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1039</td><td>ご　ぼ　う</td><td>カットものは不可</td><td></td></tr>
<tr><td>1040</td><td>ささがきごぼう</td><td rowspan="2">1 ごぼうの皮を除き、充分アク抜きした後、立割りし「ささがき」及び「せん切り」にしたもの
2 白くさらしたもの（漂白不可）</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1041</td><td>せん切りごぼう</td></tr>
<tr><td>1042</td><td>れ　ん　こ　ん</td><td>1 茶褐色で変色していないもの、穴の中に青黒いアクがまわっていないもの
2 一握りの太さ以上のもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1043</td><td>た　け　の　こ</td><td>1 孟宗竹で太く短く、先端の黄色いもの
2 根部のかたい部分は除く</td><td></td></tr>
<tr><td>1044</td><td>に　ん　に　く</td><td>1 大玉でよく乾燥したもの
2 発芽不可</td><td></td></tr>
<tr><td>1045</td><td>た　ま　ね　ぎ</td><td>1 固くしまって、重く発芽のないもの
2 黄玉とする
3 むき玉葱は、その都度示す
4 外国産不可</td><td></td></tr>
<tr><td>1046</td><td>も　　や　　し</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>緑豆もやし</td></tr><tr><td>B</td><td>大豆もやし</td></tr></table>みずみずしく、はりのあるもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1047</td><td>き　ゅ　う　り</td><td>1 濃緑色で、赤みを帯びない新鮮なもの
2 種子が少なく、曲がりは3cm以内で両端の太さが均一なもの</td><td>高知・愛知産
5Kg：L45本
M54本</td></tr>
<tr><td>1048</td><td>せん切りきゅうり</td><td>1047のきゅうりを「せん切り」にしたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1049</td><td>きゅうりけん</td><td colspan="2">1047のきゅうりを「けん」にしたもの長さ10cm程度</td></tr>
<tr><td>1050</td><td>に　が　う　り</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1051</td><td>ズ　ッ　キ　ー　ニ</td><td>共通規格に準ずる
緑、黄色の別はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1052</td><td>な　　す</td><td rowspan="2">共通規格に準ずる</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1053</td><td>むきえんどう</td></tr>
<tr><td>1054</td><td>枝　　豆</td><td>1 柔らかく、緑鮮やかで新鮮なもの
2 葉及び茎を除く</td><td></td></tr>
<tr><td>1055</td><td>ししとうがらし</td><td rowspan="4">共通規格に準ずる</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>1056</td><td>と　う　が　ん</td></tr>
<tr><td>1057</td><td>セ　ロ　リ　ー</td></tr>
<tr><td>1058</td><td>レ　タ　ス</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1059</td><td>サニーレタス</td><td rowspan="4">共通規格に準ずる</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>1060</td><td>グリーンリーフ</td></tr>
<tr><td>1061</td><td>ラディッシュ</td></tr>
<tr><td>1062</td><td>レッドオニオン</td></tr>
<tr><td>1063</td><td>カリフラワー</td><td>1 花は固くしまったもの
2 外葉は除く</td><td></td></tr>
<tr><td>1064</td><td>みょうが</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1065</td><td>とうもろこし</td><td>1 粒着良好なもの
2 皮つき、皮なしはその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1066</td><td>土しょうが</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1067</td><td>かいわれ</td><td>葉部は緑鮮やかで、軟白部は柔らかく、みずみずしさを呈しているもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1068</td><td>切干大根
（せん切り）</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1069</td><td>ふき水煮</td><td rowspan="4">1 新鮮なものを茹で、アク抜きしたもの
2 特有の風味を持ち、固いものは不可</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>1070</td><td>わらび水煮</td></tr>
<tr><td>1071</td><td>ぜんまい水煮</td></tr>
<tr><td>1072</td><td>たけのこ水煮</td></tr>
<tr><td>1073</td><td>れんこん水煮</td><td>1 皮を除き、充分アク抜きしたあと白くさらしたもの（漂白不可）
2 酸味の強いものは不可</td><td></td></tr>
<tr><td>1074</td><td>冷凍ほうれん草</td><td>1 丸葉、大葉、肉厚、繊維の柔らかいもの
2 株元が整一に揃っているもの
3 国産</td><td>500g
1kg
元詰品</td></tr>
<tr><td>1075</td><td>冷凍にんじん</td><td><table><tr><th>種　類</th></tr><tr><td>A シャトー</td></tr><tr><td>B コイン</td></tr></table>繊維が柔らかく煮くずれのないもの</td><td>500g
1kg
元詰品</td></tr>
<tr><td>1076</td><td>冷凍かぼちゃ</td><td><table><tr><th>種　類</th></tr><tr><td>A 乱切り</td></tr><tr><td>B スライス</td></tr></table>色沢良好な完熟品</td><td>500g
元詰品</td></tr>
<tr><td>1077</td><td>冷凍絹さや</td><td rowspan="2">色沢良好ですじのないもの</td><td rowspan="2">500g、1kg
元詰品</td></tr>
<tr><td>1078</td><td>冷凍さやいんげん</td></tr>
<tr><td>1079</td><td>冷凍
グリーンアスパラ</td><td>1 色が鮮明なもので、くずれのないもの
2 ロング、カットの別はその都度示す</td><td>1kg
元詰品</td></tr>
<tr><td>1080</td><td>冷凍ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ</td><td>緑色が鮮明で、褐色のしみがなく、つぼみがしまったもの</td><td>500g
元詰品</td></tr>
<tr><td>1081</td><td>冷凍枝豆</td><td><table><tr><th>種　類</th></tr><tr><td>A さやつき</td></tr><tr><td>B さやなし</td></tr></table>緑鮮やかなもの</td><td>500g
1kg
元詰品</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1082</td><td>冷凍ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽ</td><td>緑鮮やかで粒揃いのもの</td><td>500g、1kg
元詰品</td></tr>
<tr><td>1083</td><td>冷凍ｶｰﾈﾙｺｰﾝ</td><td>完熟のとうもろこしを原料とする</td><td>500g、1kg
元詰品</td></tr>
<tr><td>1084</td><td>冷凍にんにくの芽</td><td>種　類
A ロング
B カット
緑鮮やかなもの</td><td>500g
1kg
元詰品</td></tr>
<tr><td>1085</td><td>冷凍れんこん</td><td>種　類
A 乱切り
B 輪切り
皮を除き、充分アク抜したもの</td><td>500g
1kg
元詰品</td></tr>
<tr><td>1086</td><td>冷凍とうもろこし</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1087</td><td>冷　凍
ﾐｯｸｽﾍﾞｼﾞﾀﾌﾞﾙ</td><td>ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽ、にんじん、とうもろこしを混合したもの</td><td>500g、1kg
元詰品</td></tr>
<tr><td>1088</td><td>生 に ん に く</td><td>種　類
A おろし
B みじん切り
C スライス
D 皮むき</td><td></td></tr>
<tr><td>1089</td><td>生 し ょ う が</td><td>種　類
A おろし
B みじん切り
C 針状</td><td></td></tr>
<tr><td>1090</td><td>トマトｼﾞｭｰｽ</td><td>完熟トマト100％
容量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1091</td><td>野菜ジュース</td><td>野菜100％
種類・容量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1092</td><td>トマト水煮缶</td><td>缶詰共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1093</td><td>たけのこ水煮</td><td>形状はその都度示す（二つ割、全形）</td><td></td></tr>
<tr><td>1094</td><td>アスパラガス缶</td><td>缶詰共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1095</td><td>ｽｲｰﾄｺｰﾝ缶</td><td>種　類
A ホール
B クリーム
缶詰共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1096</td><td>ヤングコーン缶</td><td rowspan="3">缶詰共通規格に準ずる</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>1097</td><td>ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽ缶</td></tr>
<tr><td>1098</td><td>ぎ ん な ん 缶</td></tr>
<tr><td>1099</td><td>オニオンソテー</td><td>形状、濃縮率（水分量）はその都度示す</td><td>スライス
ダイス
ピューレー</td></tr>
</table>

第10章　　果物類

共通規格

1 等級優以上であること
2 大きさ、重量が揃っていること
3 病中害、外傷、変色、しみがないもの
4 未熟品、過熟品のないもの

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1201</td><td>り　ん　ご</td><td>品種・サイズは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1202</td><td>み　か　ん</td><td>1 サイズ・重量はその都度示す
2 温室ミカンの場合は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1203</td><td>ゆ　　ず</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1204</td><td>レ　モ　ン</td><td>1 皮が薄く肌のキメが細かいもの
2 1個90g～100g</td><td></td></tr>
<tr><td>1205</td><td>バレンシアオレンジ</td><td rowspan="3">1 酸味の少ないもの
2 表皮の色むらや、青みがかったものは不可
3 サイズ・重量はその都度示す</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>1206</td><td>ネーブルオレンジ</td></tr>
<tr><td>1207</td><td>伊　予　柑</td></tr>
<tr><td>1208</td><td>ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂ</td><td>1個400g～500g
<table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>ホワイト</td></tr><tr><td>B</td><td>ルビー</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1209</td><td>バ　ナ　ナ</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1210</td><td>桃</td><td>等級・サイズは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1211</td><td>梨</td><td rowspan="2">品種・サイズは、その都度示す</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1212</td><td>柿</td></tr>
<tr><td>1213</td><td>干　　柿</td><td colspan="2">過度の漂白及び防腐剤を使用していないもの</td></tr>
<tr><td>1214</td><td>び　　わ</td><td>1 左右対称にふくらみ、皮につやがあるもの
2 1個40g～50g</td><td></td></tr>
<tr><td>1215</td><td>ぶ　ど　う</td><td>1 果皮全体に白い粉がふき、果軸が緑で太いもの
2 房のしっかりしたもの
3 品種・サイズは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1216</td><td>い　ち　ご</td><td>サイズは、その都度示す</td><td>Lｻｲｽﾞ300gﾊﾟｯｸ15個入り</td></tr>
<tr><td>1217</td><td>す　い　か</td><td>1 たなおち物は不可
2 サイズは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1218</td><td>メ　ロ　ン</td><td>品種・サイズは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1219</td><td>む　き　栗</td><td>1 渋皮まで取り除いたもの
2 種類・サイズは、その都度示す
<table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>生</td><td></td></tr><tr><td>B</td><td>生冷凍</td><td></td></tr><tr><td>C</td><td>水煮</td><td>ホール</td></tr><tr><td>D</td><td>蒸し</td><td>ホール、1/2ｶｯﾄ、1/4ｶｯﾄ</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1220</td><td>レ　ー　ズ　ン</td><td>適度に乾燥し、発カビ異物の混入のないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1221</td><td>キウイフルーツ</td><td colspan="2">1個100g～120g　ゴールドについてはその都度示す</td></tr>
<tr><td>1222</td><td>パイナップル</td><td>1 形は下ぶくれ型で葉がしまり、緑の濃いもの
2 重量は、その都度示す
<table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>皮付き</td><td></td></tr><tr><td>B</td><td>身抜き</td><td>皮・芯を取り除き、円筒状になったもの、やや濃く黄変したもの</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1223</td><td>オレンジジュース</td><td rowspan="4">1 果汁100%
2 容量は、その都度示す
<table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>紙パック</td><td>ストローが必要な場合はその都度示す</td></tr><tr><td>B</td><td>びん</td><td>賞味期限3日以上</td></tr><tr><td>C</td><td>缶</td><td>缶詰の規格に準ずる</td></tr><tr><td>D</td><td>ペットボトル</td><td></td></tr></table></td><td rowspan="4">ﾛﾝｸﾞﾗｲﾌ商品については納入時、賞味期限90日以上のもの</td></tr>
<tr><td>1224</td><td>アップルジュー</td></tr>
<tr><td>1225</td><td>パインジュース</td></tr>
<tr><td>1226</td><td>ｸﾞﾚｰﾌﾟｼﾞｭｰｽ</td></tr>
<tr><td>1227</td><td>ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂｼﾞｭｰｽ</td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>1228</td><td>パイン(シロップ漬　　)</td><td>包装(缶・パウチ)・種類はその都度示す
<table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>スライス</td></tr><tr><td>B</td><td>ベビースライス</td></tr><tr><td>C</td><td>ピーセス(小片)</td></tr><tr><td>D</td><td>チビット(くさび)</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1229</td><td>チェリー缶</td><td>缶型・サイズ・種類はその都度示す
<table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>枝付</td></tr><tr><td>B</td><td>枝無</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1230</td><td>フルーツみつ豆缶</td><td>赤えんどう(固形量の5%以上)、みかん、ﾚｯﾄﾞﾁｪﾘｰ桃、洋なし、びわ等配合してあるもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1231</td><td>フルーツサラダ缶</td><td rowspan="2">1 みかん、桃、ﾁｪﾘｰ、洋なし、りんご、びわ、あんずぶどう、夏みかん、ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙのうち4種類以上が配合されｼﾛｯﾌﾟ漬したもの(杏仁ﾌﾙｰﾂは杏仁豆腐が配合)
2 缶型又は容器についてはその都度示す</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1232</td><td>杏仁フルーツ</td></tr>
<tr><td>1233</td><td>みかん(シロップ漬)</td><td rowspan="2">包装(缶・パウチ)・種類はその都度示す</td><td rowspan="2">全果粒</td></tr>
<tr><td>1234</td><td>甘夏(シロップ</td></tr>
<tr><td>1235</td><td>桃(シロップ漬)</td><td>包装(缶・パウチ)・種類はその都度示す
<table><tr><td>A</td><td>白桃</td></tr><tr><td>B</td><td>黄桃</td></tr></table></td><td>2つ割り
4つ割り
薄切り
立方形</td></tr>
<tr><td>1236</td><td>レモン果汁</td><td>果汁100%</td><td></td></tr>
</table>

第11章　　漬物類

共通規格

1 新鮮な野菜等を原料とし固有の色沢、香味、漬け込み調味料の味を有するもの
2 食品衛生法により許可された着色料、保存料のみを、使用したもの
3 納入時、漬汁の重量を除いて計量する
4 包装品にあっては、製造工場の元詰とし、賞味期限は常温で50日以上とする。
（特殊な製品はその都度示す）

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th colspan="2">規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1301</td><td>沢　あ　ん</td><td colspan="2" rowspan="7">共通規格に準ずる</td><td rowspan="7"></td></tr>
<tr><td>1302</td><td>かつお沢あん</td></tr>
<tr><td>1303</td><td>べ っ た ら 漬</td></tr>
<tr><td>1304</td><td>大 根 粕 漬</td></tr>
<tr><td>1305</td><td>つ　ぼ　漬</td></tr>
<tr><td>1306</td><td>ゆ ず 大 根 漬</td></tr>
<tr><td>1307</td><td>は り は り 漬</td></tr>
<tr><td>1308</td><td>らっきょう漬</td><td colspan="2">1 はぎれのよいもの
2 粒は、中粒程度</td><td></td></tr>
<tr><td>1309</td><td>胡瓜ﾋﾟｸﾙｽ</td><td colspan="2">形状はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1310</td><td>千　枚　漬</td><td colspan="2">かぶと昆布を酢、砂糖、調味料で漬けたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1311</td><td>梅　干　し</td><td colspan="2">1 塩分8%以下
2 賞味期限は常温で3ヶ月以上</td><td></td></tr>
<tr><td>1312</td><td>種抜き梅干し</td><td colspan="2" rowspan="2">共通規格に準ずる</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1313</td><td>かつお梅干し</td></tr>
<tr><td>1314</td><td>小　　梅</td><td colspan="2">小梅を梅酢、しその葉、調味料で漬けたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1315</td><td>梅　　肉</td><td colspan="2">梅干しの果肉を「うらごし」し、調味したもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1316</td><td>う め び し お</td><td colspan="2">梅肉、しその実を調味したもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1317</td><td>桜 大 根 漬</td><td rowspan="5"></td><td rowspan="5">共通規格に準ずる</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>1318</td><td>し　ば　漬</td></tr>
<tr><td>1319</td><td>甘 酢 生 姜</td><td>スライス、せん切り</td></tr>
<tr><td>1320</td><td>筆生姜(はじかみ)</td><td>紅白</td></tr>
<tr><td>1321</td><td>紅　生　姜</td><td>形状はその都度示す</td><td>ｽﾗｲｽ・せん切り・みじん切り</td></tr>
<tr><td>1322</td><td>あ ち ゃ ら 漬</td><td colspan="3">人参、胡瓜、キャベツ、しその実、白菜等をあわせて塩漬したもの</td></tr>
<tr><td>1323</td><td>す ぐ き 漬</td><td colspan="2" rowspan="2">共通規格に準ずる</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1324</td><td>ひ の な 漬</td></tr>
<tr><td>1325</td><td>朝　鮮　漬</td><td colspan="3">種類：A 白菜朝鮮漬／B 胡瓜朝鮮漬／C 大根朝鮮漬／D もやし朝鮮漬
品質良好な材料をキムチの素、赤唐辛子七味、にんにく等で漬けたもの
味付良好なもの</td></tr>
<tr><td>1326</td><td>ぬ　か　漬</td><td colspan="2">種類：A なすぬか漬／B 胡瓜ぬか漬
漬かり過ぎ・漬かり不十分なものは不可</td><td></td></tr>
<tr><td>1327</td><td>み　そ　漬</td><td colspan="2">種類：A ごぼうみそ漬／B 大根みそ漬／C 人参みそ漬／D うりみそ漬
漬かり過ぎ・漬かり不十分なものは不可</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1328</td><td>奈　良　漬</td><td>うりを酒、酒かす、砂糖等で調味し、歯切れのよいもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1329</td><td>浅　　漬</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>胡瓜漬</td><td>E</td><td>うり漬</td></tr><tr><td>B</td><td>なす漬</td><td>F</td><td>大根漬</td></tr><tr><td>C</td><td>かぶ漬</td><td>G</td><td>きゃべつ漬</td></tr><tr><td>D</td><td>小かぶ漬</td><td>H</td><td>白菜漬</td></tr></table></td><td>漬かり過ぎ・漬かり不十分なものは不可</td></tr>
<tr><td>1330</td><td>福　神　漬</td><td>大根、なす、生姜、しその実、れんこん、なた豆、ごまの7種類を漬け込み、味付けしたもの（着色不可）</td><td></td></tr>
<tr><td>1331</td><td>しその実漬</td><td rowspan="4">共通規格に準ずる</td><td rowspan="4"></td></tr>
<tr><td>1332</td><td>なす辛子漬</td></tr>
<tr><td>1333</td><td>野沢菜漬</td></tr>
<tr><td>1334</td><td>高　菜　漬</td></tr>
<tr><td>1335</td><td>山　菜　漬</td><td>わらび、たけのこ、せり等を醤油、調味料で漬けたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1336</td><td>かっぱ漬</td><td>胡瓜、生姜、しその実を醤油、調味料で漬けたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1337</td><td>ﾋﾟｰﾏﾝ漬</td><td>細かく刻んだピーマンと生姜を醤油、調味料で漬けたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1338</td><td>にんにく漬</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>味噌漬</td></tr><tr><td>B</td><td>醤油漬</td></tr><tr><td>C</td><td>たまり漬</td></tr><tr><td>D</td><td>しば漬</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1339</td><td>味付ザーサイ</td><td>2～5mmにスライスしたもの</td><td></td></tr>
</table>

第12章　　海草類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1401</td><td>若　　布</td><td>1 生若布を加工し、水洗い、切断（細かくカット）乾燥したもの
2 膨潤率8倍以上</td><td></td></tr>
<tr><td>1402</td><td>生　若　布</td><td>塩蔵または冷凍法処理のもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1403</td><td>若布ご飯の素</td><td>細かくカットしてあり、塩味のついているもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1404</td><td>茎　若　布</td><td>1 塩蔵
2 長さ3～4cmにカットしたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1405</td><td>海藻ミックス</td><td colspan="2">1 乾燥
2 若布、赤トサカ、白トサカ、ふのり等が混合されているもの</td></tr>
<tr><td>1406</td><td>乾燥昆布</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>糸切り</td></tr><tr><td>B</td><td>角切り</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1407</td><td>とろろ昆布</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1408</td><td>一口とろろ昆布</td><td>1 固形
2 重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1409</td><td>塩吹昆布</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>糸切り</td></tr><tr><td>B</td><td>角切り</td></tr></table>特有の白い粉がふいているもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1410</td><td>昆布佃煮</td><td>細切りごま入り</td><td></td></tr>
<tr><td>1411</td><td>味付昆布</td><td>1 変色、変質のない昆布を味付したもの
2 1袋5枚入</td><td></td></tr>
<tr><td>1412</td><td>昆布巻佃煮</td><td>種類、重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1413</td><td>の　　り</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>ほしのり</td><td></td></tr><tr><td>B</td><td>焼のり</td><td>全形1/2カット、1/4カット</td></tr><tr><td>C</td><td>味付のり</td><td>枚数はその都度しめす</td></tr><tr><td>D</td><td>細切りのり</td><td>焼いて2～5mm巾にカット</td></tr></table>型くずれ、やぶれ等の認められないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1414</td><td>青のり粉</td><td>青のりの切りくず粉</td><td></td></tr>
<tr><td>1415</td><td>ひ　じ　き</td><td>黒褐色で光沢を有し、粉末状のものの混入は不可<table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>米ひじき</td></tr><tr><td>B</td><td>長ひじき</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1416</td><td>も　ず　く</td><td colspan="2">細い糸状で黒褐色を有し、粘滑質で柔軟であること
味付の場合はその都度示す</td></tr>
<tr><td>1417</td><td>のり佃煮</td><td>容量はその都度しめす</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

規格番号	食　品　名	規　格	備　考

第13章　　調理加工品類

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1501</td><td>ギ ョ ー ザ</td><td><table><tr><th colspan="3">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>冷蔵ギョーザ</td><td rowspan="3">1個の重量は
その都度示す</td></tr><tr><td>B</td><td>冷凍ギョーザ</td></tr><tr><td>C</td><td>冷凍焼ｷﾞｮｰｻﾞ</td></tr><tr><td>D</td><td>焼ギョーザ</td><td>納入当日焼き上げたもの</td></tr></table></td><td>ポリ袋</td></tr>
<tr><td>1502</td><td>シ ュ ー マ イ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>ﾎﾟｰｸｼｭｰﾏｲ</td></tr><tr><td>B</td><td>ｴﾋﾞｼｭｰﾏｲ</td></tr><tr><td>C</td><td>ｶﾆｼｭｰﾏｲ</td></tr></table>冷蔵・冷凍
1個の重量はその都度示す</td><td>ポリ袋</td></tr>
<tr><td>1503</td><td>春　　巻</td><td rowspan="3">1 冷凍又はレトルト
2 1個の重量はその都度示す</td><td rowspan="3">ポリ袋</td></tr>
<tr><td>1504</td><td>ハ ン バ ー グ</td></tr>
<tr><td>1505</td><td>メ ン チ カ ツ</td></tr>
<tr><td>1506</td><td>カ　　レ　　ー</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>レトルトカレー</td></tr><tr><td>B</td><td>カレー缶</td></tr><tr><td>C</td><td>パックカレー</td></tr></table>1 完成品
2 容量、甘口・辛口は、その都度示す</td><td>レトルトパック
缶</td></tr>
<tr><td>1507</td><td>麻婆豆腐の素</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>ストレート</td></tr><tr><td>B</td><td>濃縮</td></tr></table>1 甘口、辛口はその都度示す
2 理研、エバラ味の素、ハウステーオー</td><td>レトルトパック
ポリボトル
缶</td></tr>
<tr><td>1508</td><td>ミ ー ト ソ ー ス</td><td>1 完成品
2 MCC,ハインツ、長野トマト、カゴメ、明治屋、キューピー、ハウス</td><td>レトルトパック
缶</td></tr>
<tr><td>1509</td><td>コ　ロ　ッ　ケ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>ポテト</td></tr><tr><td>B</td><td>クリーム</td></tr></table>1個の重量、内容はその都度示す</td><td>ポリ袋</td></tr>
<tr><td>1510</td><td>ミ ー ト ボ ー ル</td><td>1 冷凍
2 油調済みの場合は、その都度示す
3 サイズはその都度示す</td><td>ポリ袋</td></tr>
<tr><td>1511</td><td>グ　ラ　タ　ン</td><td>1 冷凍アルミカップ入
2 種類、重量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
</table>

規格番号	食　品　名	規　　格	備　　考

第14章　　その他

共通規格

1 きのこ類(生鮮)
（1） 大きさ重量が揃っているもの
（2） 病中害、外傷、変色、しみ、くされ、かびがないもの

2 調味料
賞味期限は、記載してあるもの以外は、納入後6ヶ月以上とする

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1601</td><td>醤　　油</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>濃口醤油</td></tr>
<tr><td>B</td><td>薄口醤油</td></tr>
<tr><td>C</td><td>さしみ醤油</td></tr>
<tr><td>D</td><td>卓上醤油</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">濃　口　醤　油</th></tr>
<tr><th>区分
成分</th><th>特　級</th><th>上　級</th></tr>
<tr><td>全窒素分</td><td>1.50%以上</td><td>1.35%以上</td></tr>
<tr><td>エキス分</td><td>16%以上</td><td>14%以上</td></tr>
<tr><td>塩　分</td><td>14%～19%</td><td>14%～19%</td></tr>
</table>
<table>
<tr><th colspan="3">薄　口　醤　油</th></tr>
<tr><th>区分
成分</th><th>特　級</th><th>上　級</th></tr>
<tr><td>全窒素分</td><td>1.15%以上</td><td>1.05%以上</td></tr>
<tr><td>エキス分</td><td>14%以上</td><td>12%以上</td></tr>
<tr><td>塩　分</td><td>19%未満</td><td>19%未満</td></tr>
</table>
1 JAS表示品　品質規格証明書を提出のこと
2 特級、上級品は、その都度示す
3 表示 ： 銘柄、等級、容量、製造業者名
4 容量、容器はその都度示す
</td><td></td></tr>
<tr><td>1602</td><td>塩</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr>
<tr><td>A</td><td>塩</td><td>精製塩(塩化ﾅﾄﾘｳﾑ99.5%以上</td></tr>
<tr><td>B</td><td>食卓塩</td><td></td></tr>
<tr><td>C</td><td>味　塩</td><td>精製塩に化学調味料を加えたもの</td></tr>
</table>
</td><td></td></tr>
<tr><td>1603</td><td>ソ　　ー　　ス</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>ｳｽﾀｰｿｰｽ</td></tr>
<tr><td>B</td><td>卓上ｳｽﾀｰｿｰｽ</td></tr>
<tr><td>C</td><td>卓上中濃ｿｰｽ</td></tr>
<tr><td>D</td><td>卓上とんかつｿｰｽ</td></tr>
</table>
1 JAS表示品
2 容量は、その都度示す
3 カゴメ、イカリ、SB、キッコーマン、サンジルシコーミ、ブルドッグ
</td><td></td></tr>
<tr><td>1604</td><td>ドミグラスソース
（デミグラス）</td><td>容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1605</td><td>トマトケチャップ</td><td>1 JAS表示品
2 カゴメ、デルモンテ、ハインツ、長野トマト
3 容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1606</td><td>トマトピューレ</td><td>1 JAS表示品
2 容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1607</td><td>み　り　ん</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th><th></th></tr><tr><td>A</td><td>本みりん</td><td>酒税法合格品アルコール分13.5～14.5度</td></tr><tr><td>B</td><td>合成みりん</td><td>発酵調味料
アルコール分8～20%　　塩分1.5～2.5%</td></tr><tr><td>C</td><td>みりん風調味料</td><td>アルコール分1%未満</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1608</td><td>清　　酒</td><td>1 酒税法合格品
2 容量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1609</td><td>料　理　酒</td><td>1 醸造成分
アルコール分14.5%以下
2 容量はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1610</td><td>酢</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>食酢</td></tr><tr><td>B</td><td>すし酢</td></tr><tr><td>C</td><td>味ポン酢</td></tr><tr><td>D</td><td>おろし味ポン酢</td></tr></table>1 JAS表示品
2 醸造酢
3 ミツカン、山三、タマノ井
マルキ
4 容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1611</td><td>ワ　イ　ン</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>赤ワイン</td></tr><tr><td>B</td><td>白ワイン</td></tr></table>1 料理酒
2 醸造成分
アルコール分　14%未満
エキス分　7%未満
果汁糖度　26g以下</td><td></td></tr>
<tr><td>1612</td><td>ハヤシルー</td><td rowspan="2">形状は、その都度示す
固形、フレーク、か粒、微粒、粉末、ペースト</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1613</td><td>カレールー</td></tr>
<tr><td>1614</td><td>ホワイトルー</td><td>形状は、その都度示す
ペースト、か粒、微粒、固形</td><td></td></tr>
<tr><td>1615</td><td>冷やし中華の素</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>ストレート液体</td></tr><tr><td>B</td><td>濃縮液体</td></tr></table>容量・濃縮倍率はその都度示す</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1616</td><td>ス ー プ の 素</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>ポタージュ</td></tr>
<tr><td>B</td><td>ｺｰﾝｸﾘｰﾑｽｰﾌﾟ</td></tr>
<tr><td>C</td><td>コンソメ</td></tr>
<tr><td>D</td><td>ブイヨン</td></tr>
<tr><td>E</td><td>ﾎﾜｲﾄｼﾁｭｰ</td></tr>
<tr><td>F</td><td>ﾋﾞｰﾌｼﾁｭｰ</td></tr>
<tr><td>G</td><td>中華あじ</td></tr>
<tr><td>H</td><td>ｽｰﾌﾟｽﾄｯｸ</td></tr>
</table>
形状は、その都度示す
粉末、か粒、固形、ﾍﾟｰｽﾄ、液体
</td><td></td></tr>
<tr><td>1617</td><td>ﾗｰﾒﾝｽｰﾌﾟの素</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>醤油</td></tr>
<tr><td>B</td><td>みそ</td></tr>
<tr><td>C</td><td>塩</td></tr>
<tr><td>D</td><td>チャンポン</td></tr>
<tr><td>E</td><td>とんこつ</td></tr>
</table>
容量･形状はその都度示す
</td><td></td></tr>
<tr><td>1618</td><td>ガラスープの素</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>ポーク</td></tr>
<tr><td>B</td><td>チキン</td></tr>
</table>
1 肉類のスープを精製し、香辛料を加えて濃縮加工したもの
2 無塩
</td><td></td></tr>
<tr><td>1619</td><td>め ん つ ゆ</td><td>1 濃縮液体
2 ﾐﾂｶﾝ、創味、ｲﾁﾋﾞｷ、ﾔﾏｷ</td><td></td></tr>
<tr><td>1620</td><td>白　だ　し</td><td>容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1621</td><td>マ　ー　ス</td><td>ペーストチャツネ</td><td rowspan="2">1 容量は、その都度示す
2 ﾒｰｶｰ元詰
SB、ﾊｳｽ
ﾃｰｵｰ、ｷﾞｬﾊﾞﾝ</td></tr>
<tr><td>1622</td><td>カ レ ー 粉</td><td></td></tr>
<tr><td>1623</td><td>胡　　椒</td><td>
<table>
<tr><th colspan="2">種　類</th></tr>
<tr><td>A</td><td>混合</td></tr>
<tr><td>B</td><td>黒</td></tr>
<tr><td>C</td><td>白</td></tr>
</table>
1 胡椒100%
2 あらびきの場合はその都度示す
</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th colspan="2">規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1624</td><td>ガーリック</td><td rowspan="5"></td><td rowspan="10">1　容量はその都度示す
2　ﾒｰｶｰ元詰
SB、ﾊｳｽ、ﾃｰｵｰ、ｷﾞｬﾊﾞﾝ</td><td rowspan="10"></td></tr>
<tr><td>1625</td><td>洋辛子粉</td></tr>
<tr><td>1626</td><td>粉わさび</td></tr>
<tr><td>1627</td><td>粉山椒</td></tr>
<tr><td>1628</td><td>唐辛子粉</td></tr>
<tr><td>1629</td><td>七味唐辛子粉</td><td>唐辛子100%</td></tr>
<tr><td>1630</td><td>タバスコ</td><td rowspan="5"></td></tr>
<tr><td>1631</td><td>パプリカ</td></tr>
<tr><td>1632</td><td>ローリエ</td></tr>
<tr><td>1633</td><td>ナツメッグ</td></tr>
<tr><td>1634</td><td>味付塩胡椒</td></tr>
<tr><td>1635</td><td>つぶマスタード</td><td colspan="2">容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1636</td><td>ねり辛子</td><td colspan="2">1　チルド
2　容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1637</td><td>生わさび</td><td colspan="2"><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>ねり</td></tr><tr><td>B</td><td>おろし</td></tr></table>容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1638</td><td>赤唐辛子</td><td colspan="2">光沢があり、変色のないよく乾燥したもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1639</td><td>ｶｯﾄ唐辛子</td><td colspan="2">赤唐辛子を2～3mmにｶｯﾄしてあるもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1640</td><td>豆板醤</td><td colspan="2">容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1641</td><td>甜面醤</td><td colspan="2" rowspan="2">共通規格に準ずる</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1642</td><td>コチュジャン</td></tr>
<tr><td>1643</td><td>ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ｿｰﾀﾞ</td><td colspan="2">ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ97%以上</td><td></td></tr>
<tr><td>1644</td><td>複合化学調味料</td><td colspan="2">ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ92%以上</td><td></td></tr>
<tr><td>1645</td><td>中華ベース</td><td colspan="2"><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>白湯</td></tr><tr><td>B</td><td>青椒肉絲</td></tr><tr><td>C</td><td>湯元</td></tr><tr><td>D</td><td>八宝菜</td></tr><tr><td>E</td><td>焼肉醤</td></tr><tr><td>F</td><td>酢豚</td></tr><tr><td>G</td><td>回鍋肉</td></tr><tr><td>H</td><td>干焼蝦仁</td></tr></table>1　液体又はﾍﾟｰｽﾄ状
2　ﾐﾂｶﾝ、味の素、理研協和発酵、創味ｷｭｰﾋﾟｰ</td><td></td></tr>
<tr><td>1646</td><td>ごまあえの素</td><td colspan="2">ごまを香りよく煎り、すりつぶし調味料をほどよく合わせたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1647</td><td>ﾋﾟｰﾅｯﾂあえの素</td><td colspan="2">ﾋﾟｰﾅｯﾂをよく煎り、適当な大きさに砕き調味料をほどよく合わせたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1648</td><td>白あえの素</td><td colspan="2">1　ペースト状
2　冷凍</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　格</th><th>備　考</th></tr>
<tr><td>1649</td><td>た　れ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>焼肉たれ(醤油味)</td></tr><tr><td>B</td><td>焼肉たれ(ごま味)</td></tr><tr><td>C</td><td>うなぎ用たれ</td></tr><tr><td>D</td><td>大学芋たれ</td></tr><tr><td>E</td><td>丼たれ</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1650</td><td>ステーキソース</td><td rowspan="3">共通規格に準ずる</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>1651</td><td>オイスター</td></tr>
<tr><td>1652</td><td>焼きそばソース</td></tr>
<tr><td>1653</td><td>マヨネーズ</td><td>1 賞味期限(袋入2か月、ﾁｭｰﾌﾞ入3か月以上)
2 容量は、その都度示す
3 味の素、ｷｭｰﾋﾟｰ</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">包装:業務用袋、業務用ﾁｭｰﾌﾞ、ﾃﾞｨｽﾍﾟﾝﾊﾟｯｸ、小袋
種類:脂質100%、1/2(ｶﾛﾘｰﾊｰﾌ)、1/4(ｶﾛﾘｰｸｵｰﾀｰ)</td></tr>
<tr><td>1654</td><td>ｷﾞｮｰｻﾞのたれ</td><td>1 ﾗｰ油入り
2 容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1655</td><td>ジ　ャ　ム</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>イチゴ</td></tr><tr><td>B</td><td>アップル</td></tr></table>容量、形態はその都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1656</td><td>ドレッシング</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>タルタルソース</td></tr><tr><td>B</td><td>ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(赤)</td></tr><tr><td>C</td><td>ﾌﾚﾝﾁﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ(白)</td></tr><tr><td>D</td><td>和風ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr><tr><td>E</td><td>中華ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr><tr><td>F</td><td>ｺｰﾙｽﾛｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr><tr><td>G</td><td>ｻｳｻﾞﾝｱｲﾗﾝﾄﾞﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr><tr><td>H</td><td>ｲﾀﾘｱﾝﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr><tr><td>I</td><td>青じそﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr><tr><td>J</td><td>和風ｸﾘｰﾐｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr><tr><td>K</td><td>和風ごまﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr><tr><td>L</td><td>わさびｸﾘｰﾐｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr><tr><td>M</td><td>ﾊﾞﾝﾊﾞﾝｼﾞｰﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ</td></tr></table>1 賞味期限2ヶ月以上
2 容量は、その都度示す
3 味の素、ｷｭｰﾋﾟｰ、ﾐﾂｶﾝ、理研</td><td></td></tr>
<tr><td>1657</td><td>か　ら　揚　粉</td><td>小麦粉に塩、香辛料、調味料、脱脂粉乳
ブドウ糖の入ったもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1658</td><td>だ　し　昆　布</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
<tr><td>1659</td><td>だ　し　の　素</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>粉末</td></tr><tr><td>B</td><td>か粒</td></tr></table>1 和風あじ
2 無塩</td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1660</td><td>削　　節</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>かつお</td></tr><tr><td>B</td><td>めじか</td></tr><tr><td>C</td><td>うるめ</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1661</td><td>す　り　ご　ま</td><td>良質の白ごまをよくすりつぶしたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1662</td><td>炒　り　ご　ま</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>白</td></tr><tr><td>B</td><td>黒</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1663</td><td>味　付　ご　ま</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>醤油味</td></tr><tr><td>B</td><td>カレー味</td></tr></table>容量は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1664</td><td>ね　り　ご　ま</td><td>白ごまを炒り、ﾍﾟｰｽﾄ状に練ったもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1665</td><td>干　ぴ　ょ　う</td><td>ロング</td><td></td></tr>
<tr><td>1666</td><td>味付干ぴょう</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>ロング</td></tr><tr><td>B</td><td>カット</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1667</td><td>干ししいたけ</td><td colspan="2">1 中カサのもので虫喰いなく、かけらの混入は2%以下
2 いしづきをとったもの</td></tr>
<tr><td>1668</td><td>きざみしいたけ</td><td>「1667」の干ししいたけを細切りしたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1669</td><td>ﾏｯｼｭﾙｰﾑ水煮</td><td>1 包装形態は、その都度示す
2 形状は、その都度示す
ﾎｰﾙ、ﾎﾞﾀﾝ（石突き）、ｽﾗｲｽ、ﾋﾟｰｾｽ</td><td></td></tr>
<tr><td>1670</td><td>な め こ 水 煮
（ つ ぼ み ）</td><td>包装形態は、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1671</td><td>な め 茸 茶 漬</td><td>1 なめ茸を2～3cmに切ったものを調味したもの
2 固形分80%以上</td><td></td></tr>
<tr><td>1672</td><td>き　く　ら　げ</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>全型</td></tr><tr><td>B</td><td>5ﾐﾘｽﾗｲｽ</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>1673</td><td>濃 縮 む ぎ 茶</td><td><table><tr><th colspan="2">種　類</th></tr><tr><td>A</td><td>液状</td></tr><tr><td>B</td><td>粉末</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>規格番号</th><th>食　品　名</th><th>規　　格</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>1674</td><td>粉　　茶</td><td>種　類
A 緑茶
B ウーロン茶
C 麦茶
1 ﾄﾞﾘﾝｸﾃﾞｨｽﾍﾟﾝｻｰ用
2 容量は、その都度示す</td><td>防湿包装</td></tr>
<tr><td>1675</td><td>ティーパック</td><td>種　類
A 緑茶(玉露)
B 緑茶(煎茶)
C 玄米茶(玄米)
D ウーロン茶
重量は、その都度示す</td><td>防湿包装</td></tr>
<tr><td>1676</td><td>清涼飲料茶</td><td>種　類
A 緑茶
B ウーロン茶
C ほうじ茶
容量・容器は
その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1677</td><td>濃縮冷凍コーヒー</td><td>ﾊﾞｯｸｲﾝﾎﾞｯｸｽ</td><td>2kg</td></tr>
<tr><td>1678</td><td>松　　茸</td><td>特有の芳香があり、ｶｻが開いていないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1679</td><td>松茸水煮</td><td>1 ｽﾗｲｽ済
2 ｻｲｽﾞのそろったもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1680</td><td>生しいたけ</td><td>ｶｻの開きは、7分以下</td><td></td></tr>
<tr><td>1681</td><td>しめじ</td><td rowspan="6">共通規格に準ずる</td><td rowspan="6"></td></tr>
<tr><td>1682</td><td>えのき茸</td></tr>
<tr><td>1683</td><td>なめこ</td></tr>
<tr><td>1684</td><td>まいたけ</td></tr>
<tr><td>1685</td><td>エリンギ</td></tr>
<tr><td>1686</td><td>マッシュルーム</td></tr>
<tr><td>1687</td><td>冷凍きのこ</td><td>種　類
A しいたけ
B まいたけ
C エリンギ
D ミックス</td><td></td></tr>
<tr><td>1688</td><td>味付山菜</td><td>ワラビ、ふき、えのき茸、山うど等をミックスしたもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1689</td><td>きゃらぶき</td><td>山ぶきを調味液で煮つめ、適度に柔らかく煮くずれのないもの</td><td></td></tr>
<tr><td>1690</td><td>味付メンマ</td><td>ﾒﾝﾏを風味よく味付けしたもの</td><td>缶、ポリ袋、ﾚﾄﾙﾄ</td></tr>
<tr><td>1691</td><td>酢れんこん</td><td>1 ｽﾗｲｽ済み
2 厚さは、その都度示す</td><td></td></tr>
<tr><td>1692</td><td>豚　　骨</td><td rowspan="2">爪、足、頭部を除く</td><td rowspan="2"></td></tr>
<tr><td>1693</td><td>鶏　ガ　ラ</td></tr>
<tr><td>1694</td><td>牛テール</td><td>共通規格に準ずる</td><td></td></tr>
</table>

別紙第1

給食担当官	栄養担当官	検収係

牛肉の見本等の提出要領について

1 輸入肉については見本提出時、下記の様式の書類を提出

記

業 者 名

納入年月日 . .

見本牛肉原産国一覧表

番 号	材 料 名	原 産 国
1		産
2		産
3		産
4		産
5		産
6		産
7		産
8		産

（A4縦仕様）

2 国産については見本提出時、見本の部位の「と畜証明書」及び「と畜検査合格書」等を提出及び納入時「個体証明書」を呈示

3 見本及び提出書類は、特に示された場合のほか、見本提出日当日の午前９時３０分までに提出(時間厳守)

別紙2－1

食品衛生検査官印	給食担当官	検収係

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	仕入れ日

（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。

別紙2－2

食品衛生検査官印	給食担当官	検収係

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	
	賞味期限(年月日)	
仕入年月日		

(A4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	
	賞味期限(年月日)	
仕入年月日		

(A4縦仕様)

別紙2－3

食品衛生検査官印	給食担当官	検収係

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(年月日)		
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

（A4縦仕様）

業　者　名

納入年月日　　.　　.

品　　名		
原材料名		
内容量		
賞味期限(年月日)		
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

（A4縦仕様）

別紙2－4

食品衛生検査官印	給食担当官	検収係	倉庫管理係

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	
	賞味期限(年月日)	
仕入年月日		

（A4縦仕様）

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	
	賞味期限(年月日)	
仕入年月日		

（A4縦仕様）

別紙2－5

食品衛生検査官印	給食担当官	検収係	倉庫管理係

パン等食品内訳表

業　者　名
納入年月日　　.　　.

品　　名	
ロ　ッ　ト番号	
賞味期限(年月日)	
仕　入　年　月　日	

品　　名	
ロ　ッ　ト番号	
賞味期限(年月日)	
仕　入　年　月　日	

(A4縦仕様)

別紙3

給食担当官	検収係	倉庫管理係

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　納入時提出書類
(1)　品質証明書
　　どこから玄米を調達したのかを証明するものであり、産地・年度・銘柄・区分・
　取引期限等を記載したもの。
(2)　送り状等
　　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。
(3)　とう精台帳
　　とう精業者が管理する義務付けられた帳票またはその写し。
(4)　精米品質検査書
　　社団法人日本精米工業会等の公共機関が発行する納入精米の検査結果を
　証明するもので、検査名・検査機関名を記載する。

(A4縦仕様)