

令和8年2月27日

糧食品標準規格書

令和8年度

陸上自衛隊米子駐屯地

目 次

章	節	項	分 類	頁	番 号
1			総 説	1	
2			品 名 早 見 表	2~18	
3			食 品 別 共 通 規 格	19~23	
4			食 品 規 格 各 論		
	1		耐 久 食 品		
		1	米 穀 及 び 雑 穀	24	1 ~ 7
		2	油 脂 類	25	101 ~ 108
		3	調 味 料	26~29	201 ~ 247
		4	乾 物	30~33	301 ~ 342
		5	缶 詰	34	401
		6	そ の 他	35~36	501 ~ 528
	2		生 鮮 食 品		
		1	野 菜 類 及 び 同 加 工 品	37~44	601 ~ 692
		2	果 実 類	45~47	701 ~ 728
		3	鳥 獣 肉 類 及 び 同 加 工 品	48~52	801 ~ 847
		4	魚 介 類 及 び 同 加 工 品	53~59	901 ~ 987
		5	豆 加 工 品	60	1001 ~1014
		6	牛 乳 、 乳 製 品 、 卵	61~62	1101 ~1123
		7	漬 物 、 佃 煮 及 び 惣 菜	63~67	1201 ~1277
		8	そ の 他	68~70	1301 ~1330

第 1 章

総 説

1 適用範囲

この規格書は、陸上自衛隊米子駐屯地において調達する糧食品について適用する。

2 納入要領

- (1) 納入は、駐屯地の指定した日時（毎日0930～1200原則とし、その他は別途指定する。）までに納入するものとする。但し天災等やむを得ない理由により納入できない場合は、事前に契約担当官に連絡するものとする。
- (2) 納入場所は、指定された場所とする。
- (3) 冷凍品、冷蔵品については保冷車を利用する等適切な温度管理のもと納品するものとする。

3 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) 食品衛生法及び関係法（省）令並びに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、期限表示されているもの。
- (3) 「同程度」のものと規定されているものでそれに該当するものは、入札前に見本、成分表（分析表）等を契約担当官に提出し、承認をうけるものとする。
- (4) 包装（外装、内装、容器等）は特に指定あるもの以外は、業者包装規格による。
- (5) 全ての食品それぞれに対し賞味期限及び消費期限を明記するものとする。
- (6) 生鮮品については、箱単位等発注単位の指定がある場合は、「同等品申請書」をもって必ず通知するものとする。

4 見本

- (1) 見本の提出は、入札通知書によって示す。
- (2) 見本は、入札日前の指定した日に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嗜好が悪い場合又は、見本提出の指定があるにもかかわらず見本提出しない場合は、当該品目の入札には参加できないものとする。
- (4) 提出された見本のうち落札品以外の見本は検査に使用したものを除き、すべて業者に返戻する。

5 納入検査

- (1) 糧食品の納入検査は、すべてこの規格書及び特に定めた検査項目により行う。但し、化学的検査を必要とする場合は双方立会いの上検体を採取し、自衛隊側より公共検査機関に検査を依頼する。検査等に要する経費は、業者側の負担とする。
- (2) 糧食品の納入は、すべて駐屯地食品衛生管理官の実施する検査に合格したのものとする。
- (3) 糧食品の納入は、別紙「原材料の検収記録」の書類とともに検査に必要な検体を自ら提出する。

6 その他

- (1) この規格書によりがたいときは、入札前に契約担当官に申し出るものとする。
- (2) この規格書について疑義ある場合は、契約担当官と調整をするものとする。
電話 0859(29)2161（内線347）
- (3) この規格書で完全に表現しえない事項もあるので商習慣に従い、良心的に納入するものとする。
- (4) 全ての食品に対して、別紙「原材料の検収記録」を提出するものとする。
- (5) 納入時には、食品衛生管理官並びに給食担当官に対し、検食用及び保存用糧食品を提出するものとする。提出食品については、無償であるものとする。缶詰類、調味料類、加工食品については納品時、書類を提出した場合に限り保存食の提供を必要としない。（別紙には必ずロット番号を記入のこと）
- (6) 年1回食品衛生管理官に対し、食品衛生監視表を提出するものとする。

第 2 章

品名早見表

第3 調 味 料

規格番号	品 名	規格番号	品 名
201	濃 口 醬 油	226	卓 上 一 味 唐 辛 子 粉
202	薄 口 醬 油	227	卓 上 こ し ょ う
203	卓 上 醬 油	228	チ ャ ツ ネ
204	赤 味 噌	229	お ろ し に ん に く
205	金 山 寺 味 噌	230	中 華 ス ー プ の 素
206	味 噌	231	液 体 ラ ー メ ン ス ー プ の 素
207	焼 肉 の た れ	232	ポ タ ー ジ ュ ス ー プ の 素
208	刺 身 醬 油	233	和 風 だ し の 素
209	ウ ス タ ー ソ ー ス	234	ハ ヤ シ ル ウ
210	濃 厚 ソ ー ス	235	卓 上 グ ル タ ミ ン 酸 ソ ー ダ
211	上 白 糖	236	も ろ み
212	食 酢	237	鶏 ガ ラ ス ー プ の 素
213	食 塩	238	冷 麺 ス ー プ
214	味 塩	239	麺 素
215	ト マ ト ケ チ ャ ッ プ	240	味 ポ ン 酢
216	大 学 い も の た れ	241	カ レ ー フ レ ー ク
217	本 み り ん	242	ミ ー ト ソ ー ス
218	料 理 酒	243	ビ ー フ シ チ ュ ウ の 素
219	サ ラ ダ ド レ ッ シ ン グ	244	ピ ー ナ ツ 和 え の 素
220	練 り 辛 子	245	豆 板 醬
221	こ し ょ う	246	マ ヨ ネ ー ズ 風 調 味 料
222	洋 か ら し 粉	247	チ ュ ー ブ 入 り お ろ し 生 し ょ う が
223	一 味 唐 辛 子 粉		
224	わ さ び 粉		
225	カ レ ー 粉		

第 4 乾 物

規格番号	品 名	規格番号	品 名
301	小 麦 粉	326	ひ じ き
302	パ ン 粉 (乾 燥)	327	乾 え び
303	マ カ ロ ニ	328	き ざ み の り
304	ス パ ゲ テ イ	329	青 の り 粉
305	干 そ う め ん	330	巻 き の り
306	干 ひ や む ぎ	331	お 茶 漬 の り
307	ワ ン タ ン 麵	332	炊 込 み わ か め
308	ス ナ ッ ク 麵	333	手 巻 ず し の り
309	凍 豆 腐	334	海 藻 サ ラ ダ
310	カ シ ュ ー ナ ッ ツ	335	乾 燥 味 付 昆 布 巻
311	き な 粉	336	麩
312	ゆ ば	337	ゆ か り
313	干 び よ う	338	ご ま
314	切 干 し 大 根	339	す り ご ま
315	干 椎 茸	340	で ん ぶ ん
316	花 か つ お	341	天 ぷ ら 粉
317	かつお節ミニパック	342	か ら あ げ 粉
318	春 雨		
319	ビ ー フ ン		
320	粉 寒 天		
321	マ ッ シ ュ ポ テ ト		
322	刻 み わ か め		
323	卓 上 味 付 け の り		
324	一 口 と ろ ろ		
325	刻 み 昆 布		

第6 その他

規格番号	品名	規格番号	品名
501	ティーパック	526	炊き込みチキンライス
502	麦茶	527	ちらしずしの素
503	コーヒー	528	乾燥パセリ
504	ブレストコーヒー		
505	リンゴジュース		
506	オレンジジュース		
507	ピーナツクリーム		
508	トマトジュース		
509	蜂蜜		
510	粉チーズ		
511	ベビーチーズ		
512	さいころチーズ		
513	チーズ		
514	即席とん汁		
515	即席吸いもの		
516	マーボー豆腐の素		
517	ヒートパックカレー		
518	ふりかけ		
519	きくらげ		
520	小袋ピーナツバター		
521	小袋ブルーベリージャム		
522	小袋ミックスジャム		
523	小袋ママレード		
524	スライスチーズ		
525	ピラフの素		

第2節 生鮮食品
第1 野菜類及び同加工品

規格番号	品名	規格番号	品名
601	白菜	626	大根
602	キャベツ	627	グリーンボール
603	紫キャベツ	628	千切大根
604	青葱	629	丸大根
605	分葱	630	白かぶら
606	白葱	631	人参
607	にら	632	千切人参
608	三ツ葉	633	長芋
609	春菊	634	甘藷
610	サラダ菜	635	牛蒡
611	パセリ	636	千切牛蒡
612	青じその葉	637	れんこん
613	法蓮草	638	玉葱
614	小松菜	639	レッドオニオン
615	レタス	640	もやし
616	サニーレタス	641	大豆もやし
617	カリフラワー	642	にんにく
618	ブロッコリー	643	里芋
619	セロリ	644	馬鈴薯
620	木の芽	645	筍
621	菜の花	646	皮むき筍
622	せり	647	ふき
623	みょうが	648	にんにくの芽
624	クレソン	649	わらび
625	芽キャベツ	650	ぜんまい

規格番号	品名	規格番号	品名
651	うど	676	(冷) きぬさや
652	土生姜	677	(冷) 枝豆
653	新生姜	678	(冷) 人参
654	ラディッシュ	679	(冷) ミックスベジタブル
655	グリーンアスパラガス	680	(冷) おろし生姜
656	胡瓜	681	(冷) グリンピース
657	茄子	682	(冷) ホールコーン
658	トマト	683	(冷) とろろ
659	ピーマン	684	(冷) ささがき牛蒡
660	ししとうがらし	685	ひらたけ
661	ミニトマト	686	生椎茸
662	南瓜	687	えのき茸
663	むきえんどう	688	しめじ
664	高菜	689	なめこ
665	おくら	690	貝割大根
666	オランダ	691	ビート
667	さやえんどう	692	筍水煮
668	すじなしいんげん		
669	とうもろこし		
670	枝豆		
671	(冷) ほうれん草		
672	(冷) 里芋		
673	(冷) 南瓜		
674	(冷) フレンチポテト		
675	(冷) スイートポテト		

第2 果実類

規格番号	品名	規格番号	品名
701	甘夏かん	726	いちじく
702	みかん	727	乾プラム
703	りんご	728	スライスアーモンド
704	桃		
705	柿		
706	梨		
707	バナナ		
708	レモン		
709	はっさく		
710	苺		
711	ぶどう		
712	栗		
713	メロン		
714	すいか		
715	レーズン		
716	グレープフルーツ		
717	柚子		
718	ネーブル		
719	オレンジ		
720	伊予かん		
721	干柿		
722	チェリー		
723	パイナップル		
724	ソルダム		
725	キウイフルーツ		

第3 獣鶏肉類及び同加工品

規格番号	品名	規格番号	品名
801	牛 ロース肉	826	ワンハンドソーセージ
802	牛 もも肉	827	ローストビーフ
803	牛 バラ肉	828	豚 スタミナ肉
804	牛 ウデ肉	829	ハンバーグ
805	牛 スジ肉	830	豚肉生姜焼
806	牛 レバー	831	焼パテ
807	牛 ひき肉	832	ラム
808	豚 ロース肉	833	鶏むね肉
809	豚 肩ロース肉	834	鶏もも肉
810	豚 もも肉	835	鶏骨付もも肉
811	豚 バラ肉	836	鶏手羽もと
812	豚 もも角切	837	鶏骨むね肉
813	豚 ヒレ肉	838	鶏こ肉
814	豚 レバー	839	鶏きも
815	豚 ひき肉	840	鶏すなぎも
816	ボンレスハム	841	鶏ひき肉
817	ロースハム	842	鶏ささ身
818	プレスハム(上級)	843	鶏骨付もも肉ぶつ切
819	手作りチャーシュー	844	鶏手羽先開き
820	ボロニアンソーセージ	845	ローストチキン
821	あらびきウインナー	846	骨付むね肉照焼
822	フランクフルトソーセージ	847	牛ヒレ肉
823	ソフトサラミソーセージ		
824	ベーコン		
825	焼豚		

第4 魚介類及び同加工品

規格番号	品名	規格番号	品名
901	つぼ抜きいか	926	赤魚フィーレ
902	むらさきいか	927	スモークサーモン
903	刺身用いか	928	紅ずわい肩肉
904	ゆでだこ	929	(冷)カニポーション
905	伸ばしたこ	930	さば切身
906	えび	931	まぐろ切身
907	むきえび	932	ぶり切身
908	ぶり(刺身用)	933	生さけ切身
909	刺身用魚	934	さわら切身
910	さば	935	たら切身
911	さんま	936	ホキ切身
912	いわし	937	赤魚切身
913	あじ	938	とびうお開き
914	ぶり	939	赤魚ドレス
915	まぐろ(四つ割)	940	カレイ切身
916	まぐろ(角どり)	941	赤貝開身
917	さけ	942	開きあじ
918	ます	943	開ききす
919	にじます	944	かき
920	あゆ	945	浅利貝
921	わかさぎ	946	しじみ貝
922	さばフィーレ	947	赤貝
923	あじフィーレ	948	赤貝むきみ
924	たらフィーレ	949	帆立貝
925	メルルーサフィーレ	950	蒲焼うなぎ

規格番号	品名	規格番号	品名
951	鮭 塩 焼	976	揚 か ま ぼ こ
952	塩 ま す	977	さ つ ま あ げ
953	塩 さ け	978	牛 蒡 天
954	塩 さ ば	979	特 上 か ま ぼ こ
955	塩 ま す 切 身	980	あ ご 竹 輪
956	塩 紅 さ け 切 身	981	白 竹 輪
957	塩 さ ば 切 身	982	野 焼 竹 輪
958	か つ お た た き	983	焼 か ま ぼ こ
959	明 太 子	984	さ さ か ま ぼ こ
960	ち り め ん じ ゃ こ	985	か に 風 味 か ま ぼ こ
961	塩 く ら げ	986	チ ー ズ 竹 輪
962	い く ら	987	魚 肉 ソ ー セ ー ジ
963	の ぼ し え び		
964	開 き あ じ 干 も の		
965	干 か れ い		
966	は た は た 丸 干		
967	さ ば み り ん 干		
968	い わ し み り ん 干		
969	し し や も		
970	魚 す り 身		
971	梅 焼		
972	か ま ぼ こ		
973	半 片		
974	鳴 門 卷		
975	竹 輪		

第6 牛乳、乳製品及び卵

規格番号	品名	規格番号	品名
1101	牛乳		
1102	カルシウム乳飲料		
1103	調理乳(牛乳)		
1104	乳飲料		
1105	低脂肪乳		
1106	乳製品乳酸菌飲料		
1107	ドリンクヨーグルト		
1108	アイスクリーム		
1109	ラクトアイス		
1110	鶏卵		
1111	うずら卵		
1112	錦糸卵		
1113	オムレツ		
1114	卵豆腐		
1115	だし巻卵		
1116	オムライス用卵焼		
1117	むき卵		
1118	ふくさ焼		
1119	厚焼卵		
1120	プリン		
1121	生クリーム		
1122	ヨーグルト		
1123	ヨーグルト(調理用)		

第7 漬物、佃煮及び惣菜
(漬物)

規格番号	品名	規格番号	品名
1201	沢あん漬	1225	なす漬
1202	梅干	1226	キャベツ漬
1203	種抜き梅	1227	かぶら菜漬
1204	小梅	1228	かぶら漬
1205	福神漬	1229	赤かぶら漬
1206	らっきょう漬	1230	胡瓜ピクルス
1207	紅しょうが	1231	ミックルス漬
1208	奈良漬	1232	朝鮮漬
1209	なす与三郎漬	1233	高菜漬
1210	かっぱ漬	1234	高菜風味漬
1211	辛子漬	1235	芽しょうが(筆しょうが)
1212	わさび漬	1236	甘酢しょうが
1213	ピーマンあられ漬	1237	パリッコ胡瓜
1214	つぼ漬	1238	山菜漬
1215	しその実漬	1239	大根味噌漬
1216	はりはり漬	1240	うり漬
1217	しば漬	1241	あちゃら漬
1218	もやしキムチ	1242	ザーサイ
1219	べったら漬	1243	野沢菜漬
1220	千枚漬		
1221	日の菜漬		
1222	白菜漬		
1223	青菜漬		
1224	きゅうり漬		

(佃煮及び惣菜)

規格番号	品名	規格番号	品名
1244	塩昆布佃煮	1269	菜の花しめじ
1245	辛子昆布	1270	くり甘露煮
1246	塩吹昆布	1271	たたきごぼう
1247	のり佃煮	1272	酢れんこん
1248	小袋のり佃煮	1273	若草いか
1249	一口昆布巻	1274	黄金いか
1250	昆布巻	1275	たらこ紋甲
1251	いわしの昔煮	1276	昆布豆
1252	かつお角煮	1277	するめ佃煮
1253	でんぶ		
1254	ごまめ(田作り)		
1255	白いかこうじづけ		
1256	わかさぎ佃煮		
1257	黒豆佃煮		
1258	金時豆佃煮		
1259	お多福豆佃煮		
1260	うぐいす豆佃煮		
1261	大豆昆布豆佃煮		
1262	ふき佃煮		
1263	味付めんま		
1264	かつお節めんま		
1265	たらこ煮付		
1266	はぜかんろ煮		
1267	いか塩辛		
1268	きんぴらごぼう		

第 8 そ の 他

規格番号	品 名	規格番号	品 名
1301	食 パ ン	1326	と こ ろ て ん
1302	菓 子 パ ン	1327	白 玉 も ち
1303	調 理 パ ン	1328	(冷) さ め き う ど ん
1304	(冷) 蒸 し や き そ ば	1329	(冷) 中 華 麵
1305	玉 う ど ん	1330	(冷) ス パ ゲ ッ テ ィ ー
1306	日 本 そ ば		
1307	中 華 そ ば		
1308	(生) 中 華 そ ば		
1309	酒 か す		
1310	支 那 竹		
1311	く ず き り		
1312	マ ロ ニ ー		
1313	味 付 け も ず く		
1314	と さ か の り		
1315	生 若 布		
1316	茎 若 布		
1317	こ ん に や く		
1318	糸 こ ん に や く		
1319	か し わ も ち		
1320	さ く ら も ち		
1321	笹 も ち		
1322	シ ョ ー ト ケ ー キ		
1323	生 あ ん		
1324	冷 し 中 華 そ ば		
1325	ひ や む ぎ		

第 3 章

食品別共通規格

第1節 耐久食品

第	分 類	規 格
1	米穀及び雑穀	(1) 粒形が肥満していて、粒揃いが良好であること。 (2) 乾燥良好で光沢が鮮明斉一で固有の光沢を有していること。 (3) 未熟品、病虫害がないこと。 (4) 品質保証期限は納入後倉庫で常温において1ヶ年とする。 (5) 食品表示法に伴う表示を包装個々に対し表示する。 (6) 10月～新米とする
2	油 脂 類	(1) J A S規格品であること。(バターを除く。) (2) メーカー元詰に限る。 (3) 賞味期限表示のこと。
3	調 味 料	製造年月日、賞味期限表示のこと。
4	乾 物	(1) 乾燥良好で特有の香味があり光沢良好で変質、変色(異味、異臭、腐敗カビ等)を認めないこと。 (2) 砂、その他の夾雑物の混入していないもの。 (3) 品揃いであること。 (4) 湿気防止のため、保存に耐える容器に入れてあること。 (5) 賞味期限6カ月以上。 (6) 賞味期限表示のこと。
5	缶 詰	(1) 缶の状態 錆、変形、膨脹、ピンホール漏れなく密封完全なもの。 (2) 表 示 ①品名②形状③内容個数又は果粒の大きさ④原材料名⑤内容量(固形量、内容総量)⑥製造年月日⑦使用上の注意⑧原産国 国名(輸入品)⑨製造者又は販売者の住所・氏名(名称) (3) 原則として納入時において賞味期限まで2年以上とするも、 購入時期により別に示す場合がある。 (4) 輸入缶詰についても、(3)に準ずるものとする。 (5) 農林規格とする。農林規格不要の場合は別に示す。
6	そ の 他	(1) 乾燥良好で変色なく香りの良いもの。 (2) 香味良好で異味異臭を認めないもの。 (3) 染色料を使用せず、夾雑物の混入していないもの。 (4) 湿気防止のため、保存に耐える容器に入れてあること。 (5) 賞味期限の指定のない品目については3カ月以上保持するものとする。 (6) 賞味期限表示のこと。

第2節 生鮮食品

第	分 類	規 格
1	野菜類及び 同加工品 生鮮野菜	<p>(1) 品質固有の色沢形状を有し、鮮度良好で変色なく、適度なハリを持ち大きさが一様に揃ったもの。また、異品種の混入を認めない。</p> <p>(2) 「トウ立ち」「ス入り」「ひび割れ」「腐れ」「ハナ咲き」「マタワレ」「枯れ葉」「病虫害」「外傷」がきわめて少ない市販中級品程度とする。また、余分な根、茎、外葉は適切に除去する。</p> <p>(3) サイズは、S、M、L又は重量で示し等級は別に示すほか、優以上とする。</p> <p>(4) 別に示されない限り、土砂は概ね除去され、その他夾雑物を除いたもの。</p> <p>(5) 端境期等でこの規格によりがたい時は、入札時、契約担当官に申し出ること。</p> <p>(6) 細部規格によりがたいときは、○印を付して見本を求めるときがある。</p>
	冷凍野菜	<p>(1) 原料は新鮮で、品質良好であり、製造後1ヶ年以内のもの。</p> <p>(2) 急速冷凍品で外観上、特有の形状光沢を有し、納入時完全凍結したもの。</p> <p>(3) 調理廃棄量の少ないもの。</p>
2	果 実 類	<p>(1) 品質固有の光沢形状を有し、病虫害、傷、腐り、変形、変色等がなく、鮮度、味、熟度、ハリともに良好で、大きさが一様に揃っていること。</p> <p>(2) サイズはS、M、L、重量又は生産者、包装、個数で示し、等級は別に示すほか優以上とし、市販中級品程度とする。</p> <p>(3) 細部規格によりがたいときは、○印を付して見本を求めるときがある。</p>
3	獣鳥肉類及び 同加工品	<p>(1) 肉特有の光沢を呈し、異味、異臭を認めないこと。</p> <p>(2) 外観に異常を認めないこと。</p> <p>(3) 牛、豚、鶏肉は小売品質基準及び食鶏取引規格による部位を納入すること。</p> <p>(4) 形状（規格肉、角切り肉、スライス肉）は別に示す。</p> <p>(5) 冷凍規格肉は、整梱（冷凍）のまま納入すること。</p> <p>(6) 「枚数」及び「個数」で契約したものは20ずつ袋に入れ納品する。</p>

第	分 類	規 格
4	魚介類及び 同加工品	<p>(1) 鮮度良好で腐敗等の徴候のないもの。 (体表面は新鮮で光輝、光沢を有し、うろこが固着していること。眼球突出し、張りがあり、角膜が透明であること。えらは鮮紅色であり、弾力性があること。)</p> <p>(2) 固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと。</p> <p>(3) 要求に応ずる大きさ、重量で形状良好概ね斉一なもの。</p> <p>(4) 納入時、氷詰めであること。</p> <p>(5) 衛生的な容器又は状態で納入されること。</p> <p>(6) 検量時、水分、氷は除く。</p>
	生 鮮	
	冷 凍 魚	<p>(1) 充分凍結し、新鮮な光沢があり、眼球突出し、角膜が混濁していないこと。冷凍焼け、乾燥部分のないこと。</p> <p>(2) 急速冷凍品とし、再凍結品は不可（腹切、身切夾雑物、過剰の氷は認めない。）</p> <p>(3) 要求に応ずる大きさ、重量で形状良好概ね斉一なもの。</p> <p>(4) 10尾ずつ真空包装し納品すること。</p> <p>(5) 認定証マーク付きとする。</p> <p>(6) 納入時における製造年月日は1ヶ年以内のもの。</p> <p>(7) 表 示 名称、賞味（消費）期限、製造所在地、製造者氏名、添加物、使用保存殺菌等</p> <p>(8) 骨なし魚については「完全骨なし」とし、全てのぜいごを除く。</p>
	貝 類	<p>(1) 新鮮で品種固有の色と光沢があり、むき身の場合、適度の弾力があって肉くずれのないもの。</p> <p>(2) 大きさが一様であること。</p> <p>(3) 泥、石、その他夾雑物がないこと。</p> <p>(4) 賞味期限表示のこと。</p>
	塩 干 魚	<p>(1) 腐敗、変質（油やけ等）の徴候がなく、塩味が適度であること。</p> <p>(2) 乾物類は乾燥が適度であること。</p> <p>(3) 要求に応ずる大きさ及び重量で形状良好であり、概ね斉一であること。</p> <p>(4) 衛生的な容器、状態で納入のこと。</p>

第	分 類	規 格
4	練 製 品	<p>(1) 新鮮な魚肉原料にでんぷん、調味料を加えて練りあげた良好なもの。</p> <p>(2) 大きさ、形態が整い、均一で香味、光沢良好で弾力性のあるもの。</p> <p>(3) 食品衛生法により許可された着色料、甘味料を使用のこと。</p> <p>(4) 衛生的でそのまま食に供することができるもの。</p> <p>(5) 異物、夾雑物、異味異臭、ネト等を認めず漂白剤等はなるべく使用していないもの。</p> <p>(6) 容器は適宜とする。</p> <p>(7) 板つきのものは、計量時板を除いた重量とする。</p>
5	豆 加 工 品	<p>(1) 新鮮にして、異味異臭、夾雑物なく破損していないもの。</p> <p>(2) 原料に遺伝子組み換え原料を使用していないもの。</p>
6	牛乳、乳製品 卵	<p>牛乳、乳製品は品質保持期限表示のもの。</p> <p>卵は鮮度良好なもの。</p>
7	漬 物	<p>(1) 品質良好な原料を用い、一般市販品以上とする。</p> <p>(2) 食品衛生法に基づく許可色素を使用し、着色の強くないもの。</p> <p>(3) 漬あがり適度で固有の香味を有し、カビ臭、苦味異味がなく、歯切れが良好であること。</p> <p>(4) 計量時、余分なぬか、粕、水等を除く。</p>
	佃煮及び惣菜	<p>(1) 品質良好な原料を用い市販中級品以上とする。</p> <p>(2) 砂、その他夾雑物の混入がないこと、異味異臭なく風味良好なもの。着色料、防腐剤等は食品衛生法にもとづくものを使用し、着色の強くないこと。</p> <p>(3) 砂糖、醤油、飴等で煮詰めたもの。</p>
8	そ の 他	(1) パン用強力粉使用
	パ ン	<p>(2) 焼き上がり良好で品種固有の形状を呈するもの。</p> <p>(3) パン独特の香味があり、香料、着色料を用いないこと。</p> <p>(4) サンドウィッチ、調理パン等は納入日に製造されたもの。</p> <p>(5) 発注とは別に、保存用として1個を納品</p>

第	分 類	規 格
8	冷凍加工品	<p>(1) 日本冷凍食品協会の認定を受けているもの。</p> <p>(2) 原料は新鮮で品質良好であり、製造後1ヶ月以内のもの。</p> <p>(3) 要求に応ずる大きさ、重量で形状良好概ね斉一なもの。</p> <p>(4) 種類及び大きさについてはその都度示す。</p>

第 4 章

食品規格各論

第1節 耐久性食品

第1 米穀及び雑穀

規格番号	品名	規格	包装その他
1	もち米	(1) 水稲もち米 (2) 搗精度91%とする。	
2	大豆	農産物規格大粒3等合格品以上であること。	
3	小豆	No. 2に準ずる。	
4	うずら豆	同上	
5	強化米粒麦	(1) ビタバアレ同等品 (2) ビタミンB2 1.3mg/100g以上	NET 1kg
6	強化米	厚生労働省許可特殊栄養食品 ビタミン強化米	真空包装
7	米麦粒	大麦を原材料に、米粒状に加工したもの。	

第2 油脂類

規格番号	品名	規格	包装その他
101	サラダ油	(1) J A S規格品 (2) 賞味期限まで6ヶ月以上あるもの。	1.5kgポリ容器入り
102	天プラ油	(1) 大豆白紋油 (2) J A S規格品 (3) 賞味期限まで6ヶ月以上あるもの。	16.5kg密封缶入り
103	ごま油	(1) 調合胡麻油 (2) J A S規格品 (3) 賞味期限まで6ヶ月以上あるもの。	1.5kg以上
104	ラード	(1) 純白色で硬いもの。 (2) こげ臭、夾雑物なきもの。	4kg缶入り
105	バター	(1) 明治、雪印、森永、Q B B製品程度 (2) 厚生労働省令規格合格品の天然バター	150g紙箱入り
106	マーガリン	(1) ソフトマーガリン (2) 明治、雪印、森永製品程度 (3) 賞味期限まで2ヶ月以上あるもの。	
107	小袋マーガリン	(1) J A S規格品 (2) 8gポリ袋入り (3) 賞味期限まで2ヶ月以上あるもの。	
108	ごまラー油	(1) 唐辛子入り (2) 33mlビン入り	

第3 調味料

規格番号	品名	規格	包装その他
201	濃口醤油	(1) J A S規格品 (2) 原料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの。	ポリエチレン容器 1.8L又は18L又は20L入り
202	薄口醤油	(1) No. 201に準ずる。 (2) 原料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの。	
203	卓上醤油	(1) J A S特級品「濃口」(本醸造) (2) 賞味期限まで3ヶ月以上あるもの。 (3) 開封後常温保存可能なもの。 (4) 原料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの。	200mlパック入り さし口付容器
204	赤味噌	米味噌、成熟十分にして赤かつ色のすり味噌	製造者元詰完全 密封包装、1kg入り
205	金山寺味噌	成熟良く風味良好なもの。	
206	味噌	米味噌、やや辛口で中間色のすり味噌	
207	焼肉のたれ	醤油、味噌、醸造酢、酒みりん、砂糖、風味調味料をミックスしたもの。	1.8L又は2.2kg 入り
208	刺身醤油	(1) 特級品 (2) 賞味期限まで3ヶ月以上あるもの。 (3) 原料に遺伝子組み換え食品を使用していないもの。 (4) 開封後常温保存可能なもの	200mlパック入り さし口付容器
209	ウスターソース	(1) J A S、特級品 (2) 全糖で醸造酢を使用し、合成保存料糊料等添加物のないもの。 (3) 賞味期限まで1年以上あるもの。	300mlパック入り
210	濃厚ソース	No. 209に準ずる。	
211	上白糖	白で光沢があり乾燥良好、塊、夾雑物のないもの。	1kg密封

規格番号	品名	規格	包装その他
212	食酢	(1) J A S 規格品 (2) 醸造酢、酸度 4 % 以上のもの。 (3) 賞味期限まで 3 ヶ月以上あるもの。	1.8 L 入り
213	食塩	塩化ナトリウム 95 % 以上で成分の表示されたもの。	1 kg 密封
214	味塩	塩化ナトリウム 90 % L - グルタミン酸ナトリウム 10 % で、成分表示のされたもの。	110g 瓶入り
215	トマトケチャップ	J A S 規格品 標準品、特級品の別は、その都度示す。	300g チューブ入り 又は特 1 号缶
216	大学いものたれ	砂糖、水あめ、醤油を原料にしたもの。	1kg 入り
217	本みりん	アルコール分 13.5 ~ 14.5 度未満に表示されているもの。	1.8 L 入り
218	料理酒	アルコール分 14 % 未満、塩分 2.1 % 未満	1.8 L 入り
219	サラダドレッシング	(1) J A S 規格品 (2) 形状、容量についてはその都度示す。 (3) 賞味期限まで 3 ヶ月以上あるもの。	10ml 小袋又は 1 L ポリ容器入り
220	練り辛子	(1) 製造元詰 (2) 消費期限まで 10 ヶ月以上あるもの。	40g チューブ入り
221	こしょう	(1) ハウス、S B 程度	1袋 100g 又は 300g 程度入り
222	洋からし粉	(2) 製造元詰	
223	一味唐辛子粉	完全防湿密封のもの。	
224	わさび粉	(3) 辛味、乾燥良好でかたまり、異味異臭なく雑物混入のないもの。	
225	カレー粉	(4) 賞味期限 袋入り 10 ヶ月以上 缶入り 18 ヶ月以上	
226	卓上一味唐辛子粉	(1) ハウス、S B 程度 (2) 賞味期限まで 1 年以上あるもの。	15 ~ 20g 瓶入り
227	卓上こしょう	(1) ハウス、S B 程度 (2) 賞味期限まで 2 年以上あるもの。	50g 瓶入り

規格番号	品名	規格	包装その他
228	チャツネ	ペーストチャツネ 果実、ビネガー、香料等を原料としたもの。	1kgポリ容器入り
229	おろしにんにく	製造元詰、完全密封のもの。	250g～300gポリ容器
230	中華スープの素	(1) 肉エキスをベースとし各種呈味物質を配合した粉末調味料 (2) 完全防湿密封のもの。	500g入り
231	液体ラーメン スープの素	(1) 獣鳥肉がらのエキス成分に各種呈味物質を配合した濃縮がらスープの素 (2) 大きさ、味噌味、しょう油味、塩味その都度示す。 (3) 賞味期限まで6ヶ月以上あるもの。	
232	ポタージュ スープの素	小麦粉、食塩に各種呈味物質を配合した粉末又は顆粒調味料、完全防湿密封	1kg又は500g入り
233	和風だしの素	(1) かつお風味のだしの素で、かつお節に各種呈味物質を配合した顆粒調味料 (2) J A S、規格品 (3) 開封後常温保存可能品	500g入り 防湿包装
234	ハヤシルウ	(1) 固形又はフレーク状のもの。 (2) S B、ハウス製品と同程度の味を有するもの。	1kg
235	卓上 グルタミン酸 ソーダ	L-グルタミン酸ナトリウム98.5%、 5-リボヌクレオチドナトリウム1.5% 、成分を表示したもの。	75g ワンタッチ瓶入り
236	もろみ	成熟よく、風味良好なもの。	
237	鶏ガラスープの素	(1) 中国料理用 (2) ドライタイプ (3) 開封後常温保存可能品	500g入り
238	冷麺スープ	冷し中華液体スープ、濃縮については別に示す。	1.8L又は1L入り

規格番号	品名	規格	包装その他
239	麵素	(1) 冷麦、冷そうめん、冷うどん用のだしでマル天、キッコーマン、ヤマサの製品と同等品、濃縮 (2) 昆布つゆは不可とする。	1.8L又は1L入り
240	味ポン酢	かんきつ果汁をベースにしたポン酢、本醸造醤油をミックスした調味料	1.8L入り
241	カレーフレーク	(1) フレーク状、甘口、辛口は別に示す。 (2) S B、ハウス製品と同程度の味を有するもの。	
242	ミートソース	(1) 牛肉、豚肉とトマトそのほか数種の野菜を煮込んだもの。 (2) レトルトパウチ又は缶詰はその都度示す。	
243	ビーフシチュウの素	肉エキスをベースとし、各種呈味物質を配合した顆粒調味料	
244	ピーナツ和えの素	香りよくいったピーナツを適当な大きさにつぶし粉末醤油、かつお粉末、各種調味料で味付けしたもの。	500g入り
245	豆板醤	特有の香味・辛味を有するもの。	100g以上300g以下の蓋付きチューブ入り
246	マヨネーズ風調味料	(1) J A S規格品、サラダ油 1/2 (2) 賞味期限まで3ヶ月以上あるもの。	10ml小袋又は1kgチューブ入り
247	チューブ入りおろし生しょうが	(1) S B同等品で無着色 (2) 賞味期限まで半年以上あるもの。	270g程度

第4 乾物

規格番号	品名	規格	包装その他
301	小麦粉	強力粉、中力粉、薄力粉とも日清製粉、日本製粉、昭和製品程度	クラフト紙袋1kg入り
302	パン粉（乾燥）	中目～細目	NET 1kgg
303	マカロニ	半透明のアメ色状で表面が滑らかでツヤがあり、折った場合かたくて断面がガラスのようにツヤがあること。オーマイ、日清、昭和製品程度	1kg入り ポリ袋入り メーカー元詰め
304	スパゲティ	No. 303に準ずる。	
305	干そうめん	(1) 手延そうめん乾燥良好で色白く折れないもの。特有の風味をなし異味異臭のないもの。揖保の糸、小豆島、島の光製品程度 (2) 経時変化を受けないもの。	NET 500g若しくは1kg
306	干ひやむぎ	No. 305に準ずる。	
307	ワンタン麺	No. 305に準ずる。	
308	スナック麺	JAS規格品 内容量、銘柄は別に示す。 賞味期限まで3ヶ月以上あるもの。	
309	凍豆腐	(1) JAS規格品 (2) 欠損、割れ及び著しい変形のないもので香味良好で異味異臭のないもの、みすず、アサヒ、ダイア、鶴羽二重程度 寿司用、さいの目区分は別に示す。 (3) 組織がち密で気孔が目立たないもので標準品であること。 (4) 賞味期限が3ヶ月以上あるもの。	NET 500g
310	カシューナッツ	乾燥良好なものでカビ異臭のないもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
311	きな粉	(1) 香ばしい香りを有し粉末が斉一であること。 (2) 良質の黄大豆又は青大豆を使用し乾燥良好で雑物のないもの。	
312	ゆば	(1) 黄湯葉とし乾燥よく変色変質していないもの、くず、折れ等のないもの。 (2) 形状はその都度示す。	
313	干びょう	(1) 白色又は淡黄色で乾燥良好なもの。 (2) 生産県（組合）規格の特選品 (3) ロングもの。	
314	切干し大根	(1) 乾燥良好なもの。 (2) 千切り、花切り、割干の別はその都度示す。	
315	干椎茸	(1) 乾燥良好でカビ、変色、病虫害等がなくカケ、粉等著しく認められないもの。 (2) スライス	500g入り
316	花かつお	(1) J A S 規格品 (2) 乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭のないもの。 (3) 削り方がうすく一様で小さくきざみ、粉末状のものを含有しないこと。 ヤマニ、マルトモ、ヤマキ製品程度	100g メーカー包装チッソ 充填したもの。 (密封包装のもの。)
317	かつお節 ミニパック	No. 316に準ずる。 チッソ充填したもの。	1.5g入り
318	春雨	乾燥良好で折れ、くだけのないもので水に浸して弾力性のあるもの、光沢あり、無味無臭であること。	9cm位の長さにカット 500g 入り
319	ビーフン	乾燥良好で変質、折れのない市販上級品で水に浸して弾力性のあるもの。 ケンミン製品程度	長さ10cm以上のもの
320	粉寒天	(1) 1箱4g×100本入り (2) 賞味期限1年以上	1箱400g

規格番号	品名	規格	包装その他
321	マッシュポテト	乾燥よく色白でもどり上りのよいもの。	
322	刻みわかめ	水洗いし1cm程度にカットし加熱乾燥したもの。 理研、岡田昆布製品程度 内地物、韓国物は別に示す。	200g包装
323	卓上味付けのり	乾燥良好、色黒く、光沢良好で特有の香味あるもの。 大森、ニコニコ、シラコ印製品程度	3枚以上袋入り
324	一口とろろ	(1) 特有の香味があり、異味異臭がなく新鮮で乾燥適度で食味良好なもの。 (2) カビの発生、夾雑物の混入なきもの。 (3) 1.1g位に型どったもの。	
325	刻み昆布	千切乾燥良好なもの。	
326	ひじき	(1) 色は黒褐色で光沢を有し、粉末状の混入なきもの。(韓国産は異物が多いので再分別したもの。) (2) 長ひじき、めひじきの別はその都度示す。 (3) 賞味期限まで10ヶ月以上あるもの。	1kg入り
327	乾えび	乾燥良好で異味異臭なくカビ変色していないもの。	
328	きざみのり	焼きのりをごく細切りにしたもので、粉状のものがまじっていないこと。	
329	青のり粉	あおさ粉	
330	巻きのり	色黒く光沢あり破れの無いもの。	
331	お茶漬のり	刻みのり、あられ、抹茶、調味料等が入ったもの。 磯じまん、永谷園製品程度のもの	6g入り

規格番号	品名	規格	包装その他
332	炊込みわかめ	干しわかめに適度の塩等の調味料で味つけしたもの。	300g入り
333	手巻ずしのり	色黒く、光沢あり破れのないもの。焼のり	5枚以上入ったもの 半切り
334	海藻サラダ	市販中級品 わかめ、赤、白、トサカ等ミックスされているもの。	100g～200g入り
335	乾燥味付昆布巻	水を加えて煮つめるだけで、速やかに煮えるもの。 味付済みのもの。	
336	麩 (切 麩) (花 麩) (松茸 麩) (庄内 麩) (白玉 麩)	(1) 乾燥良好で、割れ、くだけがなく、形体の揃った市販品で風味良好、異味異臭なく雑物の混入のないもの。 (2) 着色したものは、食品衛生法で許可された色素を使用したもの。	ビニール袋 500g入り
337	ゆかり	(1) しその葉を調味して乾燥粉末にしたもの。 (2) 納入時製造3ヶ月以内のもの。	250g入り
338	ごま	(1) 夾雑物がなく熟成斉一なもの。 (2) 白、黒の色は別に示す。(着色不可)	
339	すりごま	白ごまを炒ってすりつぶしたもの。	500g～1kg
340	でんぷん	馬鈴薯でんぷん 異物の混入なきもの。	1 kg入り
341	天ぷら粉	天ぷら衣用に調合したもの。	
342	からあげ粉	小麦粉・食塩・香辛料を原料としたもの。 醤油味	

第5 缶 詰

規格番号	品 名	規 格	包装その他
401	缶 詰	缶詰共通規格のとおり 品名等はその都度示す。	

第6 その他

規格番号	品名	規格	包装その他
501	ティーパック	玄米茶で和紙小袋詰のもの。	2g入り
502	麦茶	粗びきしたもので和紙小袋詰のもの。 冷水用	NET 20g
503	コーヒー	ネスカフェ、マックスウエル製品程度	50、150、250g 瓶又は缶詰
504	ブレストコーヒー	コーヒー(2g)、クリープ(1.8g)、砂糖(10g) セット	
505	リンゴジュース	(1) J A S 規格品 (2) 果汁 100%	200ml及び1L パック入り
506	オレンジジュース	(1) J A S 規格品 (2) 果汁 100%	
507	ピーナツクリーム	風味良好なもの。	15gポリ完全包装
508	トマトジュース	(1) J A S 規格品 (2) 果汁 100%	200ml及び1L パック入り
509	蜂みつ	天然ハチミツ 100%	15gポリ完全包装の450～500g ポリ容器入り
510	粉チーズ	雪印、明治、Q B B 程度	80g缶入り
511	ベビーチーズ	雪印、明治、Q B B 程度 製造後3ヶ月以内のもの。	1ヶ25～28g
512	さいころチーズ	プロセスチーズの角切り	1cm以下角切り
513	チーズ	(1) 鮮度良好で異味異臭を認めないもの。 (2) 製造後3ヶ月以内 (3) プロセス、ナチュラルの区分はその都度示す。	
514	即席とん汁	乾燥した豚肉、野菜、粉末味噌、各種調味料等に入ったもの。	12g袋入り
515	即席吸いもの	乾燥した葱、麩、すまき、粉末醤油、各種調味料等に入ったもの。	4g袋入り

規格番号	品名	規格	包装その他
516	麻婆豆腐の素	(1) 市販品 (2) 中辛でトロミ粉が付いているもの。	900g 缶入り
517	ヒートパック カレー	(1) 賞味期限まで30ヶ月以上あるもの。 (2) 種類はその都度示す。	200g入り
518	ふりかけ	(1) 乾燥良好、風味良好なもの。 (2) 種類はその都度示す。	2g以上小袋
519	きくらげ	乾燥良好で変色、カビの認められないもの。	500g入り
520	小袋ピーナツバター	J A S 規格品	15g入り ポリ完全包装
521	小袋ブルーベリージャム		
522	小袋ミックスジャム		
523	小袋ママレード		
524	スライスチーズ	(1) 雪印、明治、Q B B 程度プロセスチーズ (2) 1枚 18~20g	フィルム包装
525	ピラフの素	マッシュルーム、人参、おきあみ、コーン、玉葱、マーガリン、バター、魚肉エキス、各種調味料入り	1kg入り レトルト食品
526	炊き込み チキンライス	鶏肉、人参、コーン、玉葱の具入り	NET 1kg レトルト食品
527	ちらしずし の素	人参、椎茸、たけのこ、れんこん、食酢、上白糖、醤油、かつおエキス入り	1.2kg レトルト食品 混ぜ込みタイプ
528	乾燥パセリ	(1) 1缶が15g以上30g以下 (2) 賞味期限まで12か月以上あるもの。	

第2節 生鮮食品

第1 野菜類及び同加工品

規格番号	品名	規格	包装その他
601	白菜	(1) 外葉が緑で巻きのかたいもの。 (2) 根の方に葉がひどくそりてた加熱品でないこと。 (3) 1個1kg以上	生産者包装 衛生的なもので適宜
602	キャベツ	(1) 巻きが固く根部、枯葉を除いたもの。 (2) M(1~1.5kg)以上 (3) 新キャベツは700g以上 (4) 4月~6月は新キャベツとする。	
603	紫キャベツ	(1) 葉の表面が赤紫色、切り口の内部が白く、固く巻いているもの。 (2) M(600g程度)以上	
604	青葱	(1) 葉肉がうすく柔らかく、曲がりがないもの、高知葱相当品	生産者包装 きれいに揃えて適当な大きさに束ねたもの
605	分葱	(2) 根つきで水洗いし枯葉を除いたもの。 (3) 直径1cm程度	
606	白葱	(1) 緑黄部は10cm程度とし、太さは直径2cm程度で柔らかく、概ね斉一であること。 (2) 水洗い完全で根きりとする。 (3) 11月~2月は努めて鳥取県産とする。	生産者包装
607	にら	(1) 葉肉厚くツヤのあるもの。 (2) 水洗いしたもの。	
608	三ツ葉	(1) 茎の直径は4~8mmで白色、葉は全体に緑色で、変色したものを除く。 (2) 特有の香りがあり茎の柔らかいもの。	
609	春菊	(1) 茎から葉先までの伸びがよく、鮮やかな緑色で黄色。茶褐色のものは不可 (2) 根を切って水洗いしたもの。	
610	サラダ菜	(1) うす緑色で柔らかく、結球し鮮度のよいもの。 (2) 1個70g程度	

規格番号	品名	規格	包装その他
611	パセリ	濃緑色で密集した葉の部分の面積が広いもので葉先や葉面の淡褐色のしみのないもの。	生産者包装
612	青じその葉	(1) 濃緑色の鮮やかなもので葉の広いもの。 (2) 香り高く虫くいのないもの。	10枚束 生産者包装 衛生的な容器 に並べたもの。
613	法蓮草	(1) 葉に厚みがあり、長さ20～25cm前後で葉が密生していて葉の面積の広いもの。 (2) 濃緑色で変色した葉は除去してあること (3) 根付きのまま（1cm程度）できれいなもの。	200g以上束又は8kgダンボール入り 生産者包装
614	小松菜	(1) 全て緑色で鮮やかなもの。 (2) 病虫害、いたみ、枯れ葉を除き肉質の柔らかいもの。	生産者包装
615	レタス	(1) うす緑色で結球が柔らかく、巻きのよいもの。 (2) 1個300g以上 (3) 葉及び芯の変色がないもの。	
616	サニーレタス	(1) 茶緑色の柔らかい葉で葉の長さ25cm程度 (2) 1株100g程度	
617	カリフラワー	(1) 花の部分が広く開花せず適当な固さを保ち茎共に鮮やかな白色のツヤのあるもの。 (2) 外葉、余分の茎を除いたもの。	
618	ブロッコリー	(1) 緑色が濃く、つぼみが固くしまったもので褐色のしみがなく、極端に茎の長くないもの。 (2) 茎に隙間、黒ずみがないもの (3) 10月～2月は努めて鳥取県産とする。	
619	セロリ	茎の長さが平均20～30cmで、葉が薄緑色で香りの高いもの。	
620	木の芽	緑色で香り高く葉が整ったもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
621	菜の花	長さ 5~10cmで、花卉が開かず鮮度良好なもの。	生産者包装
622	せり	(1) 長さ25cm程度で緑黄色の葉が密生しているもの。 (2) 特有の香りを有し、茎が柔らかく、根付きのまま水洗いしたもの。	
623	みょうが	果は淡紅色で、鮮度良好芳香があり茎のしっかりしたもの。	
624	クレソン	葉先に芳香があり、茎がしっかりしたもので、濃緑色の鮮やかなもの。	
625	芽キャベツ	(1) 直径3cm程度、淡緑色で結球の良いもの。 (2) 病虫害品を除き粒揃いのもの。	
626	大根	(1) 葉部は10cm残して切り揃え、水洗いしたもの。 (2) 直径7cm以上、白色の鮮やかなもの。 (3) 折れ、股割れ、斑点のないもの。 (4) 根先をカットしないもの。	
627	グリーンボール	(1) 巻きが固く新鮮で葉が柔らかいもの。 (2) 1個900g程度 (3) 外葉が広がっていないもの。	
628	千切大根	No. 626の原料を使って、生酢用として衛生的に機械又は手で切ったもの。	
629	丸大根	(1) 葉、ヒゲを除いた太く丸い形で張りのあるもの。 (2) 1個1.5kg以上	
630	白かぶら	葉、ヒゲを除いた太く丸い形で張りのあるもので、新鮮な白色をしたもの。	
631	人参	(1) 水洗いを完全にし、サイズを揃え、ヒゲ根を取ったもの。 (2) 折れ、割れ、股割れを除く。 (3) 長さ15cm以上、首の直径5cm以上 (4) 根先をカットしてないもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
632	千切人参	No. 631の材料を細長く生酢用として衛生的に機械又は手で切ったもの。	生産者包装
633	長芋	(1) ほとんど砂、土が付着していなくて長さが20cm以上のもの。 (2) 11月～12月は努めて鳥取県産とする。	
634	甘藷	(1) 完全に水洗いし、病虫害、キズものを除き甘味のあるもの。 (2) 1個100g以上	
635	牛蒡	(1) やや土が付着しているもので、葉、ヒゲを取り除いたもの。 (2) 太さは中程度で、首の直径1.5～2cm長さ50cm程度	
636	千切牛蒡	(1) No. 635の材料を水洗いし細長く切断したもの。 (2) 変色や水洗不完全なものを除く。	
637	れんこん	(1) 土を完全に洗い目づまりのないこと。 (2) 茎伸びのよい品でヒゲを除いたもの。 (3) 変色、変形は不可 (4) 2節以上つながっていて、1節は100g以上のもの。	
638	玉葱	(1) 球が固く表皮が乾いて外皮が透明かうす茶のもの。 (2) 頭部が柔らかいものや、芽の出ているものを除く。 (3) 直径7cm以上 (4) 皮むき不可 (5) 5～6月は努めて新玉ねぎとする。	
639	レッドオニオン	(1) 結球良く深桃色で弾力があるもの。 (2) 変形、虫くい品を除く。 (3) 皮むきの場合はその都度示す。 (4) 直径6cm以上	
640	もやし	(1) 洗い発芽が完全 (2) 鮮度良好、変色等がないもの。	
641	大豆もやし	No. 640に準ずる。	

規格番号	品名	規格	包装その他
642	にんにく	完全球にして、品質、形状、色沢良好なもの。	1kg白ネット入り
643	里芋	(1) 形状の長いものや、傷物を除く。 (2) 1個60g以下の粒揃いのもの。	生産者包装
644	馬鈴薯	(1) 病虫害、腐敗を除き、形状がある程度整ったもので発芽のないもの。 (2) 1個120g以上 (3) 5月から新馬鈴薯	生産者包装 10kg 15kg 20kg
645	筍	根太りよく、土を取り表皮に変色のないもの。	適宜
646	皮むき筍	No. 645の皮をむいた新鮮なもの。	
647	ふき	茎の伸びがよく、葉先が濃緑色でみずみずしい新鮮なもの。	適当な束にまとめてあること
648	にんにくの芽	緑色で新鮮なもの。	適宜
649	わらび	折れる程度の柔らかいもので10～15cmに切り揃えたもの。	適当な束にまとめてあること
650	ぜんまい	ボイル、水洗いし衛生的に処理したもの。	適宜
651	うど	茎の伸びがよく、白色透明で新鮮なもの。	
652	土生姜	(1) 土を除去し褐色の艶のあるもの。 (2) 病虫害品を除く。	
653	新生姜	完全に水洗いし、根本の部分に「ズル」がなく淡紅色のもの。	
654	ラディッシュ	球根が濃赤色をした鮮やかなもので球形、「キズ」、虫食いのないもの。 Mサイズ	
655	グリーンアスパラガス	色が鮮明なMサイズのもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
656	胡瓜	緑色が鮮やかであること。 (1) 秀品： 曲り程度1cm以内 (2) 優品： 曲り程度2cm以内 (3) 適度な硬さがあり鮮度のよいもの。 (4) 太さ3cm程度	適宜
657	茄子	(1) 表面が無傷で暗紫色の艶があり、身が張っているもの。 (2) 大きさが均一であり1個80g～120g程度	
658	トマト	(1) 色付きが平均していてヘタの部分に緑色がやや残っているもの。 (2) 変形や変色した物を除く。 (3) 1個150g～200g程度	生産者包装
659	ピーマン	(1) 肉厚があり濃緑色で光沢のあるもの。 (2) 変色したもの虫食い、破れがあるものは除く。	
660	ししとうがらし	(1) No. 659に準ずる。 (2) 長さ5～7cm	
661	ミニトマト	(1) 色付きがよく新鮮なもの。 (2) 大きさの均一なもの。 (3) 1個10g～15g	
662	南瓜	(1) 未熟品、病虫害を除き、球揃いであること。 (2) 品種は時期により、その都度示す。 (3) サイズはM以上	
663	むきえんどう	粒が揃って淡緑色で弾力のあるもの	適宜
664	高菜	(1) 全て緑色で鮮やかなもの。 (2) 病虫害、いたみ、枯れ葉を除き肉質の柔らかいもの。	
665	おくら	長さ7cm以上のもので濃緑色の弾力のあるもの。	

格番号	品名	規格	包装その他
666	オランダ	(1) 鮮緑色、害虫による斑点や傷がなく偏平の形状のよいもの。 (2) サヤの長さはその都度示す。 (3) 筋を取ったもの。	衛生的な容器で適宜
667	さやえんどう	(1) 光沢、形状がよく、若サヤのもの。 (2) サヤの長さ5～7cm 優品以上 (3) 筋を取ったもの。	
668	すじなし いんげん	(1) 光沢、形状がよく、若サヤのもの。 (2) サヤの長さ12～15cm 優品以上 (3) 両端を切り取ったもの。	
669	とうもろこし	(1) 良く熟し粒揃いで目のよくつまったもの (2) 外皮は除く。 (3) 品種はコールデン、ハニーバンダム	
670	枝豆	(1) 国産、鶴の子 (2) 熟成良好で加熱、未熟が少ないこと。 (3) 葉及び茎を除く。	
671	(冷) ほうれん草	根部を揃え鮮緑で繊維の柔らかいもの。	ポリ包装 ダンボール詰
672	(冷) 里芋	形状の長いものを含まず、Mサイズ以下	
673	(冷) 南瓜	栗南瓜を3×5cm程度にカットしたもの。	
674	(冷) フレンチ ポテト	拍子木波型にカットしたもので規格外品は除く。	
675	(冷) スイート ポテト	No. 634 (甘藷) の皮をむき乱切りにしたもの。	
676	(冷) きぬさや	サヤの長さ4cm以上の若サヤを使用したもの。	
677	(冷) 枝豆	No. 670に準ずる。	
678	(冷) 人参	No. 631の柔らかいもので、乱切り、シャトーはその都度示す。	

規格番号	品名	規格	包装その他
679	(冷) ミックス ベジタブル	人参(1cm細の目)、馬鈴薯(1cm細の目)、グリンピース、ホールコーンのうち3種以上を混合したもの。	ポリ包装 ダンボール詰
680	(冷) おろし生姜	No. 652規格の土生姜を卸し、袋詰にしたもの。	200g入り
681	(冷) グリン ピース	(1) 粒揃いよく淡黄緑のもの。 (2) Mサイズ以上	
682	(冷) ホール コーン	(1) 鮮黄色の光沢良好 (2) 熟度適当な粒揃いのもの。	
683	(冷) とろろ	白色、良質の長芋を卸したもので、適度のネバリを有し風味良好のもの。	500g又は1kg 真空包装
684	(冷) ささがき 牛蒡	アクが廻っておらず適度の白色を有し、適度の歯ごたえが残っていること。	ポリ包装 ダンボール詰
685	ひらたけ	かさ、茎ともに虫食いやヤブレの無い形状、鮮度の良好なもの。	
686	生椎茸	No. 685に準ずる。	80~100gの小袋入り
687	えのき茸	茎が白く透明色で伸びのよい品	120g小袋入り
688	しめじ	柄が太く、根腐れ、病虫害のないもの。	衛生的な容器 で 適宜
689	なめこ	黄褐色で、笠の表面がなめらかで、粘性をおびた新鮮なもの。	
690	貝割大根	(1) 病虫害、変色のないもの。 (2) 発育良好なもので葉は濃緑色にして光沢のあるもの。 (3) 発注数量は培養のためのスポンジを除いた重さとする。	生産者包装
691	ビート	鮮度良好なもの。	
692	筍水煮	(1) 全形300~500gで衛生的に処理したもの (2) 輸入品も可	

第2 果実類

規格番号	品名	規格	包装その他
701	甘夏かん	(1) 皮は特有の凹凸があり、張りがあって新鮮なもの。 (2) 黒ずんだよごれや、未熟色のない鮮やかな橙色をしているもの。 (3) 1個300～350g	15kgダンボール詰 生産者包装
702	みかん	(1) 皮が柔らかくひきしまり、色鮮やかで新鮮なもの。 (2) Mサイズ 秀	
703	りんご	(1) 病虫害、変形を含まず、玉太りがよく重いもの。 (2) 糖度と酸度が適度の歯ごたえのあるもの。	10kg、15kg ダンボール詰 生産者包装
704	桃	糖度が十分のったもの。	4kgダンボール詰
705	柿	(1) 表皮が深みある濃橙色で中腰高で玉揃いのよいもの。 (2) キズ、斑点のあるものは不可 (3) 11月～12月は努めて鳥取県産とする。	生産者包装
706	梨	(1) 形状が良く、熟度、糖度が十分な品でキズは除く。 (2) 9月は努めて鳥取県産とする。	15kgダンボール詰 生産者包装
707	バナナ	(1) 形状が良好でキズのないもの。 (2) 1本15cm程度。重さ100g以上。	12kgダンボール詰 生産者包装
708	レモン	(1) 形状が良好でキズのないもの。 (2) 芳香がよく、酸度が十分なこと。	適宜
709	はっさく	(1) 表皮にキズ、斑点等がなく、形状の良い品 (2) 等級が優以上で、1個250g～300g	15kgダンボール詰 生産者包装
710	苺	(1) 粒が揃い、深紅色で熟度が適度で、甘みが十分なもの。 (2) 押され等のない1ヶ20g程度	生産者包装

規格番号	品名	規格	包装その他
711	ぶどう	(1) 房の形状が整って、糖度が15%以上のもので病虫害品を除く。 (2) 品種、サイズはその都度示す。	4kgダンボール詰 生産者包装
712	栗	(1) 色形とも良いもので病虫害品腐敗のないもの。 (2) サイズはM以上とする。	4・8・10kg ダンボール詰 生産者包装
713	メロン	形状良好、糖度が十分で、適度の芳香を有する熟度のもの。	ダンボール詰 生産者包装
714	すいか	(1) 熟度は適度で、糖度十分で、割れ傷ものを含まず、形の良いもの。 (2) たな落ちは交換 (3) サイズはM(4kg)以上とする。 (4) 7～8月は努めて鳥取県産とする。	
715	レーズン	(1) 乾燥良好で、カビ、夾雑物の認められないもの。 (2) 甲州、茶ぶどう、ナイアガラ、ディラウェア等を干したもの。	衛生的な容器 で適宜
716	グレープフルーツ	(1) 表皮が薄紅色で芳香があり、糖度十分でキズ、斑点等のないもの (2) ルビー、ホワイトは別に示す他、サイズは400～500gとする。	ダンボール詰 生産者包装
717	柚子	(1) 芳香、酸度十分であること。 (2) 濃緑色、時期によって黄色も可	適宜
718	ネーブル	(1) 皮が薄く、形状良好でキズ、斑点のないもの。 (2) 水分、糖度が十分にあるもの。	
719	オレンジ	(1) No. 718に同じ。 (2) サイズはその都度示す。	
720	伊予かん	(1) No. 718に同じ。 (2) サイズはその都度示す。	

規格番号	品名	規格	包装その他
721	干柿	(1) あんぽ柿程度で適度の柔らかさがあり、 渋抜きが完全で甘味の強いもの。 (2) カビ、腐敗を認めないもの。	衛生的容器で 適宜
722	チェリー	(1) 形状が良好でキズのついているものが極 少であること。 (2) 時期的にはアメリカ産チェリーも可 (3) M粒以上	
723	パイナップル	(1) 熟成が適度で、水分、甘味が十分である こと。 (2) 1個1.5kg以上 秀級品	
724	ソルダム	(1) 特有の色鮮やかで酸度、甘味が十分である こと。 (2) サイズはその都度示す。	
725	キウイフルーツ	(1) 熟度は適度であること。 (2) 1個80g以上	
726	いちじく	(1) 熟度が適度で粒が揃い腐敗のないもの。 (2) 甘みが十分あるもの。	
727	乾プラム	(1) 乾燥良好でカビ、夾雑物の認められない もの。 (2) 種子なし。	
728	スライス アーモンド	乾燥良好でカビ、夾雑物の認められないもの 。	

第3 獣鳥肉類及び同加工品

規格番号	品名	規格	包装その他
801	牛ロース肉	(1) 特有の赤身をおび、肉質の柔らかいサーロイン (2) すき焼きカツ、ステーキ用で脂肪は背脂肪1cm以内に整形されたもの。 (3) 1枚120gで大きさがそろったもの。	衛生的な容器で適宜 NET 1 kg 冷凍品可 輸入品可
802	牛もも肉	(1) 特有の赤身をおび、肉質の柔らかいもの。 (2) 脂肪分10%以内のもの。 (3) 2~3mmにスライス (4) すじを除いたもの。	
803	牛バラ肉	(1) 煮込用で脂肪分20%以内のもの。 (2) 2~3 mmにスライス	
804	牛ウデ肉	(1) 煮込用で脂肪分25%以内のもの。 (2) 2~3 mmにスライス	
805	牛スジ肉	(1) 赤身肉を多く含むもの。 (2) 皮不可	
806	牛レバー	冷凍品は凍結良好であること。	
807	牛ひき肉	(1) ネック、スネ等の部位を使用し、2度挽きしたもの。 (2) 脂肪分の少ないもの。 (3) 牛肉以外の混入物を認めない。	
808	豚ロース肉	(1) カツ、ステーキ用でカットの大きさはその都度示す。 (2) 背脂肪1cm以内に整形されたもの。 (3) 形状の概ね揃ったもの。 (4) 肉質のきわめて柔らかいもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
809	豚肩ロース肉	(1) 肩ロース部分のカツステーキ用 (2) 脂肪分10%以下とする。 (3) 形状の概ね揃ったもので、3mmスライスとする。 (4) 肉質のきわめて柔らかいもの。	衛生的な容器 で適宜 NET 1 kg 冷凍品可 輸入品可
810	豚もも肉	(1) 脂肪分10%以下とする。 (2) 肉質の極めて柔らかいもの。 (3) 輸入肉	
811	豚バラ肉	脂肪分35%以下とする。	
812	豚もも角切	No. 810の規格の肉を1.5~2cmに角切りにしたものの。	
813	豚ヒレ肉	(1) 脂肪、スジを取り除いたもの。 (2) 細目のもの。 (3) 1口カツ用にスライスしたもの。	
814	豚レバー	(1) 鮮度良好異臭のないもの。 (2) 2cm角程度にカットしたもの。 (3) 血抜きしたもの。	
815	豚ひき肉	(1) 2度挽きしたもの。 (2) 豚肉以外の混入物を認めないこと。 (3) 脂肪分の少ないもの。	
816	ボンレスハム	(1) J A S 規格標準品以上 (2) 製造後1ヶ月以内のものであること。 (3) スライスの有無についてはその都度示す。	
817	ロースハム	(1) J A S 規格標準品以上 (2) 製造後10日以内のものであること。 (3) 1梱包1kg入りで、スライスされたもの。	衛生的な容器 で適宜 NET0.5~1kg
818	プレスハム (上級)	(1) J A S 規格品 (2) 製造後10日以内のものであること。 (3) スライスの有無についてはその都度示す。	

規格番号	品名	規格	包装その他
819	手作り チャーシュー	(1) 豚もも肉を使用した風味良好なもの。 (2) 2～3mmにスライスしたもの。	衛生的な容器 で適宜 NET0.5～1kg
820	ボロニアン ソーセージ	(1) 1本250～300gのもの。 (2) JAS規格品 (3) 腸詰	
821	あらびき ウインナー	(1) JAS規格標準品以上 (2) 無着色のもの。 (3) 腸詰 (4) ポークウインナー	
822	フランクフルト ソーセージ	(1) JAS規格標準品以上 (2) 無着色のもの。 (3) 腸詰 (4) 大きさはその都度示す。	
823	ソフトサラミ ソーセージ	(1) JAS規格標準品以上 (2) 2～3mmにスライスしたもの。	
824	ベーコン	(1) 燻製のよくきいたもの。 (2) JAS規格標準品以上 (3) 2～3mmにスライスしたもの。	
825	焼豚	(1) 豚もも肉を使用のもの。 (2) 2～3mmにスライスしたもの。	
826	ワンハンドソーセージ	(1) 1本50g程度 (2) 冷凍	
827	ローストビーフ	(1) ロース、もも肉を使用したもの。 (2) 異味異臭を認めないこと。 (3) 2～3mmにスライスしたもの。	
828	豚スタミナ肉	(1) 豚肩ロース肉のうす切りを焼肉用タレにつけたもの。 (2) 500g又は1kg真空包装	衛生的な容器 で適宜
829	ハンバーグ	(1) 形状、重量はその都度示す。 (2) 獣鳥肉使用のもの。 (3) タレ付きは別に示す。 (4) 冷凍、レトルトはその都度示す。	

規格番号	品名	規格	包装その他
830	豚肉生姜焼	豚ロース肉のうす切りを生姜たれにつけたもの。	衛生的な容器で適宜
831	焼パテ	(1) 1個20g程度 (2) 冷凍	
832	ラム	(1) ニュージーランド産又はオーストラリア産の輸入羊 (2) 鮮赤色を呈し柔らかく特有の香味を有するもの。 (3) 2～3mmにスライスしたもの。	
(鶏肉共通) (1) 若鶏であること。 (2) 冷凍不可についてその都度示す。 (3) 国内流通品であること。 (4) 肉質は繊維がち密で部位により色調が異なり、鮮度良好にして柔軟なもの。 (5) 異味異臭のないこと。			衛生的な容器で適宜
833	鶏むね肉	手羽もとの正肉を含む胸部の正肉	NET1kg
834	鶏もも肉	ももの正肉で腹部、尾部は含まないこと。	
835	鶏骨付もも肉	(1) 大腿関節で分割し足を足関節で切断したもの。 (2) 1本180～200g	衛生的な容器で適宜
836	鶏手羽もと	(1) 上腕部分 (2) 「大」35g以上のもの。	
837	鶏骨むね肉	(1) 手羽もと付きの胸部の正肉頸皮は1/2を残す。 (2) 1個110～130g	
838	鶏こ肉	正肉を除去した胸椎、くび胸骨、腰骨に付着している肉を切り取ったもの。	
839	鶏きも	(1) 心臓、肝臓、ヒ臓の混合 (2) 脂肪を除き血抜きしたもの。 (3) 冷凍品は不可 (4) 新鮮なもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
840	鶏すなぎも	(1) 腺胃及び内層を除去した筋胃 (2) すじなし (3) 冷凍品は不可 (4) 新鮮なもの。	衛生的な容器 で適宜
841	鶏ひき肉	(1) 2度挽きしたもの。 (2) 鶏胸肉を使用し、鶏肉以外の混入物を認めないもの。 (3) 脂肪分の少ないもの。	
842	鶏ささ身	(1) 腱を除いたもの。 (2) 1本30g以上	
843	鶏骨付もも肉 ぶつ切	骨付もも肉を3cm角程度にぶつ切りにしたもの。	
844	鶏手羽先開き	1個40g以上	
845	ローストチキン	(1) 骨付もも肉を風味よく焼いたもの。 (2) 1本160g以上（焼き上り重量）	
846	骨付むね肉照焼	(1) 骨付胸肉を風味よく焼いたもの。 (2) 1本85g以上（焼き上り重量）	
847	牛ヒレ肉	(1) ステーキ用肉質の柔らかいもの。 (2) 厚さ2cm以下で凹凸がなく均一なもの、切れ端不可 (3) 1枚120g～130g (4) 等級ミドル	

第4 魚介類及び同加工品

規格番号	品名	規格	包装その他
901	つぼ抜きいか	(1) 冷凍 (2) 足、内臓を除き、1杯150g以上	衛生的な容器 で適宜
902	むらさきいか	(1) ロール状冷凍 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 切身、鹿の子入りの場合は別に示す。	
903	刺身用いか	(1) えら、内臓、軟甲、頭、脚部、表皮を除いたもの。 (2) 冷凍 (3) サイズ、種類はその都度示す。	
904	ゆでだこ	(1) 刺身用煮だことする。 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 冷凍	
905	伸ばしたこ	(1) No. 904のたこの足の曲がりのをのばしたものの。 (2) 1本200g～300g程度	
906	えび	(1) 冷凍可 (2) 種類、サイズ、有頭、無頭はその都度示す。	
907	むきえび	(1) バラ凍結品 (2) 1kg袋入り (3) サイズ4 1 / 5 0	NET1kg
908	ぶり(刺身用)	(1) 生・鮮度良好 (2) 大きさは4kg程度 (3) うろこ、はらわたを除いたもの。	衛生的な容器 で適宜
909	刺身用魚	(1) 生 (2) 三枚おろしにし、中骨、皮を取り除き、角どりされたもの。 (3) 種類は別に示す。 (4) 朝8時30分までに納品	
910	さば	(1) 1尾600g程度のもの。 (2) 生又は冷凍は別に示す。	

規格番号	品名	規格	包装その他
911	さんま	(1) 1尾120g程度のもの。 (2) 生又は冷凍は別に示す。	衛生的な容器 で適宜
912	いわし	(1) 1尾130g～150g程度のもの。 (2) 生又は冷凍は別に示す。	
913	あじ	(1) 刺身用 15g以上 3枚おろし 骨、皮を除いたもの。 (2) フライ用 60g以上 開き 骨、うろこ、ぜいごを除いたもの。 (3) 焼き魚用 100g以上 はらわた、うろこ、ぜいごを除いた もの。 (4) 冷凍不可、山陰沖で水揚げされたもの。	
914	ぶり	(1) 1尾4kg程度 (2) 大きさについてはその都度示す。	
915	まぐろ (四つ割)	(1) 冷凍 (2) 頭、内臓、骨、尾を取り除き腹をすいて 刺身用にしたもの。 (3) 種類は別に示す。	
916	まぐろ (角どり)	(1) 冷凍 (2) 刺身用に角どりし、形状均一なもの。 (3) 筋のないもの。 (4) 種類は別に示す。	
917	さけ	(1) 冷凍 (2) 大きさはその都度示す。	
918	ます	(1) 冷凍 (2) 大きさはその都度示す。	
919	にじます	(1) 養殖 (2) 生又は冷凍は別に示す。 (3) 1尾100g程度のもの。	
920	あゆ	(1) 生又は冷凍は別に示す。 (2) 1尾100g程度のもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
921	わかさぎ	(1) 冷凍 (2) Sサイズ	衛生的な容器 で適宜
922	さばフィーレ	(1) 冷凍、骨なし (2) 1切当りのg数についてはその都度示す。 (3) 真空包装 穴あき不可	
923	あじフィーレ	(1) 冷凍、骨なし (2) 1切当りのg数についてはその都度示す。 (3) 真空包装 穴あき不可	
924	たらフィーレ	(1) 冷凍、骨なし (2) 1切当りのg数についてはその都度示す。 (3) 真空包装 穴あき不可	
925	メルルーサ フィーレ	(1) 冷凍、骨なし (2) 1切当りのg数についてはその都度示す。 (3) 真空包装 穴あき不可	
926	赤魚フィーレ	(1) 冷凍、骨なし (2) 1切当りのg数についてはその都度示す。 (3) 真空包装 穴あき不可	
927	スモークサーモン	(1) 真空包装 (2) 2～3mmにスライスしたもの。 (3) 骨なし	
928	紅ずわい肩肉	(1) 冷凍 (2) 1切20～30gに切ったもの。	
929	(冷) カニポーション	(1) 冷凍 (2) 紅ズワイ (3) Lサイズ	
930	さば切身	1切れ90g～100gの筒切り	
931	まぐろ切身	(1) 頭、内臓、骨、尾を取り除き腹をすく。	
932	ぶり切身	(2) 1切当りのg数についてはその都度示す。	
933	生さけ切身		

規格番号	品名	規格	包装その他
934	さわら切身	(1) 頭、内臓、骨、尾を取り除き腹をすく。 (2) 1切当りのg数についてはその都度示す。	衛生的な容器 で適宜
935	たら切身		
936	ホキ切身		
937	赤魚切身		
938	とびうお開き	(1) 背開きにしたもの。 (2) 1枚100g程度	
939	赤魚ドレス	(1) 冷凍 (2) 大きさはその都度示す。	
940	カレイ切身	(1) 冷凍 (2) 無頭、無尾、内臓除去 (3) 大きさはその都度示す。	
941	赤貝開身	(1) 冷凍刺身用 (2) 1枚10～13g程度	
942	開きあじ	(1) 冷凍 (2) 1枚30g程度	
943	開ききす	(1) 冷凍品可 (2) 白ぎす、青ぎす (3) 1枚40g程度	
944	(冷) かき	(1) 新鮮で殻及び破片の混入なく粒揃いのもの。 (2) サイズはその都度示す。 (3) 85℃で1分以上加熱処理したもの。	
945	浅利貝	(1) 生きているもので石砂等がないもの。 (2) 粒揃いで中粒以上とするも必要あるときは別に示す。 (3) 表面を水洗いしたもの。	
946	しじみ貝		
947	赤貝		

規格番号	品名	規格	包装その他
948	赤貝むきみ	(1) 水洗いを完全にし、粒揃いで特に貝殻の混入のないこと。 (2) 冷凍可	衛生的な容器で適宜
949	帆立貝	(1) 冷凍 (2) むきみ (3) 1ヶ30g程度	
950	蒲焼うなぎ	(1) 焼き上げ、たれ付き、無頭350g～400g程度 (2) 冷凍か否かはその都度示す。	
951	鮭塩焼	(1) 焼き上がり50g程度 (2) 冷凍真空包装	
952	塩ます	(1) 塩味良好、油焼けしていないこと。 (2) 1尾800g程度以上	
953	塩さけ	(1) 塩味良好、油焼けしていないこと。 (2) 1尾1kg程度	
954	塩さば	(1) 塩味良好、油焼けしていないこと。 (2) 1尾400g程度以上のもの。	
955	塩ます切身	(1) 塩味良好、油焼けしていないこと。 (2) 1切当のg数についてはその都度示す。	
956	塩紅さけ切身		
957	塩さば切身		
958	かつおたたき	(1) 4つ割 1切400～500g (2) 真空包装で調味料つき	
959	明太子	(1) 新鮮で生食可能なもの。 (2) 無着色のもの。 (着色の場合は食品衛生法で許可されたものを使用し着色の少ないもの。) (3) 辛子入りについては、その都度示す。	
960	ちりめんじゃこ	(1) 色白く、光沢よく適度に乾燥し、異物のないもの。 (2) 2cm以下のもの。	

規格番号	品名	規格		包装その他
961	塩くらげ	(1) くらげを糸状に切り塩漬けにしたもの。 (2) 塩含有量10%以下のもの。		衛生的な容器 で適宜
962	いくら	(1) 風味良好にして異臭のないもの。 (2) 冷凍可		
963	のぼしえび	(1) 16/20サイズのえびの殻をとり、のぼしたもの。 (2) 冷凍		
964	開きあじ干もの	60~70g	(1) 形が完全で大きさが揃っており、特有の香りがあり刺激性の味を認めないもの。 (2) 乾燥、塩分適度で脂肪のまわっていないもの。 (3) 大きさは別に示すこともある。	
965	干かれい	80~100g		
966	はたはた丸干	30g程度		
967	さばみりん干	150g程度		
968	いわしみりん干	50g程度		
969	しししゃも	20~30g 子持ちは別に示す。		
970	魚すり身	(1) 異味異臭のしない新鮮なもの。 (2) 他の魚肉の混入しないもの。 (3) 魚の品種を別に示す。		
971	梅焼	良質のグチハモを原料として、粉質の混和が25%以下とする。		
972	かまぼこ	市販中級品、冷凍品可		
973	半片			
974	鳴門巻			
975	竹輪			

規格番号	品名	規格	包装その他
976	揚かまぼこ	良質の植物油で揚げたもの。	衛生的な容器 で適宜 市販中級品 冷凍品可
977	さつまあげ	良質の植物油で揚げたもの。	
978	牛蒡天	良質の植物油で揚げたもの。	
979	特上かまぼこ	1本200～250g	
980	あご竹輪		衛生的な容器 で適宜 市販中級品 冷凍品可
981	白竹輪		
982	野焼竹輪		
983	焼かまぼこ	1枚120g程度	衛生的な容器 で適宜 市販中級品 冷凍品可
984	ささかまぼこ	1枚30g程度	
985	かに風味 かまぼこ	1個100g程度	
986	チーズ竹輪	チーズ10%以上、重量はその都度示す。	
987	魚肉ソーセージ	(1) 1本90g程度、J A S規格品 (2) 製造後1ヶ月以内のもの。	

第5 豆加工品

規格番号	品名	規格	包装その他
1001	絹ごし豆腐	(1) 豆腐分子が細かく口あたりよく、破損のないもの。 (2) 納入当日製造のもの。	衛生的な容器で適宜
1002	豆腐	納入当日製造のもので、破損のないもの。	約450g
1003	焼豆腐	(1) 豆腐を均一に焼きあげたもので、焼きすぎ、焼き不足のないもの。 (2) 納入当日製造のもの。	
1004	薄揚	(1) 良質の植物油を使用し淡黄色に仕上がっており、くずれ、破れのないもの。 (2) よく油切りをしたもの。 (3) 納入当日製造のもの。	
1005	油揚	No. 1004に準ずる。	
1006	がんもどき	(1) 内容は4種以上（人参、牛蒡、ひじき、ごま等）が混入したもの。 (2) No. 1004に準ずる。	
1007	ミニがんも	(1) No. 1006に準ずる。 (2) 冷凍可	1個25g以下
1008	うの花	(1) 固くしぼった目の粗くないもの。 (2) 納入当日製造のもの。	
1009	納豆	(1) 鮮度のよいもので、賞味期限表示 (2) 冷凍の可、不可はその都度示す。	
1010	しぼり豆腐	当日製造のもので豆腐より水分、40～50%減とする。	衛生的な容器で適宜
1011	茹大豆	大豆を柔らかく水煮したもの。	
1012	助六	(1) No. 1004に準ずる。 (2) 1枚15g以上、小型油揚	衛生的な容器で適宜
1013	生揚げ	No. 1004に準ずる。	1個200～250g
1014	豆乳	種類は別に示す。 プレーン、コーヒー、フルーツ等	200mlパック入り

第6 牛乳、乳製品、卵

規格番号	品名	規格	包装その他
1101	牛乳	(1) 公正マーク入りで瓶入り又はパック入りとする。 (2) 区分は別に示す。 (3) 品質保持期限まで4日以上あるもの。	200ml入り
1102	カルシウム乳飲料	(1) 100ml中カルシウム160mg以上含有 (2) 品質保持期限まで4日以上あるもの。	200mlパック入り
1103	調理乳(牛乳)	牛乳に同じ。	1000mlパック入り
1104	乳飲料	(1) 牛乳に同じ。 (2) 品名は別に示す。	200mlパック入り
1105	低脂肪乳	(1) 公正マーク入り (2) 乳脂肪分1.0~2.0% (3) 無脂乳固形分8.5~10.5%程度 (4) 品質保持期限まで4日以上あるもの。	
1106	乳製品 乳酸菌飲料	(1) 無脂乳固形分3%以上 (2) 生乳酸菌数1ml当たり1000万個以上	ポリ容器等 65~80ml入り 程度
1107	ドリンク ヨーグルト	(1) 無脂乳固形分8%以上 (2) 生乳酸菌数1ml当たり1000万個以上 (A) 65ml (B) 125ml (3) 内容量については別に示す場合がある。	ポリ容器等
1108	アイスクリーム	(1) 乳脂肪分8%以上のもの。 (2) 内容量についてはその都度示す。	
1109	ラクトアイス	(1) 乳脂肪分3%未満のもの (2) 内容量についてはその都度示す。	
1110	鶏卵	(1) 新鮮で破損卵なく汚れの少ないもの。 (2) 鶏卵取引規格を基準とする。 L 143 ~ 156個 (70~64g) M 157 ~ 172個 (64~58g) MS 173 ~ 192個 (58~52g) 大きさはその都度示す。	プラスチック 容器 10kg詰
1111	うずら卵	No. 1110(1)に準ずる。	1個10g程度

規格番号	品名	規格	包装その他
1112	錦糸卵	(1) 全卵98%、油1%、調味料1%程度 (2) 納入当日製造のもの。 (3) 冷凍の場合は別に示す。	
1113	オムレツ	(1) 全卵60%、具30%程度 (具・獣鳥肉使用のもの。) (2) 納入当日製造のもの。 (3) 冷凍可	1個60g程度
1114	卵豆腐	全卵30%以上を使用しているもの。	1個300g程度 充填容器入り
1115	だし巻卵	(1) だし巻とする。 (2) 大きさはその都度示す。 (3) 納入当日製造のもの。	
1116	オムライス 用卵焼	(1) 1枚30g程度円形のもの。 (2) 冷凍	真空包装
1117	むき卵	(1) 無傷、破損卵なきもので、1%程度の塩水につけたもの。 (2) L、M、Sの大きさはその都度示す。 (3) 納入当日製造のもの。	ポリ袋に密封し、衛生的な容器に入れたもの。
1118	ふくさ焼	(1) みつば、玉葱、人参等を入れ風味よく焼きあげたもの。 (2) 納入当日製造のもの。	1個60g程度
1119	厚焼卵	冷凍1個500g	
1120	プリン	(1) 70g以上カップ入りヘラ付 (2) 焼き目がついたもの。	
1121	生クリーム	乳脂肪47%以上	200ml又は1l 衛生的な容器に入れたもの。
1122	ヨーグルト	加糖80ml以上、カップ入りヘラ付き発酵乳	
1123	ヨーグルト (調理用)	発酵乳、無糖	400～500ml

第7 漬物・佃煮及び惣菜

(漬 物)

規格番号	品 名	規 格	包装その他
1201	沢 あ ん 漬	塩味、色光良好なもの。	衛生的な容器 で適宜
1202	梅 干	(1) 青梅を塩漬にし、かげ干にして漬けこんだもの。 (2) 賞味期限まで6カ月以上	
1203	種 抜 き 梅	(1) 梅干しから種を除いたもの (2) 賞味期限まで6カ月以上	
1204	小 梅	No. 1203に準ずる。	
1205	福 神 漬	干大根、れんこん、なす、しょうが等を細きざみにして、醤油又は調味液に漬けこんだもの。	
1206	ら っ き ょ う 漬	中粒程度のものを使用し甘味、酸味適度なもので、噛んで歯ごたえの良いもの。	
1207	紅 し ょ う が	しょうがを梅酢に漬けこんだもので内部までよく漬かり、特有の風味を有するもの。	
1208	奈 良 漬	(1) うりを塩ぬき又は調味して仕上げ、酒かすに漬けこんだもの。 (2) 歯切れのよいもの。	
1209	な す 与 三 郎 漬	なすと千切りしょうがの醤油漬	
1210	か っ ぱ 漬	きゅうりと千切りしょうがの醤油漬	
1211	辛 子 漬	小なすを塩漬したものを麴、辛子等で味付けしたもの。	
1212	わ さ び 漬	大根、きゅうり等を酒かす、わさびで漬け、風味良好なもの。	
1213	ピ ー マ ン あ ら れ 漬	新鮮なピーマンときゅうりを使用し、しょうがその他を入れて調味したもの。	
1214	つ ぼ 漬	大根を原料とし、醤油その他調味液に漬け、風味、歯切れ良好なもの。	
1215	し そ の 実 漬	しその実と大根のみじんきを原料として漬け込んだもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
1216	はりはり漬	切り干し大根（千切り）と細切り昆布ごま、唐辛子等を混入して調味液に漬け込んだ歯切れのよいもの。	衛生的な容器で適宜
1217	しば漬	きゅうり、なす、しそ等を風味よく漬けこんだもの。	
1218	もやしキムチ	新鮮な大豆もやしを朝鮮風に漬けたもの。	
1219	べったら漬	(1) 良質の大根を麴とともに漬け込んだもので塩分光沢良好なもの。 (2) 人工甘味料を用いないもの。	
1220	千枚漬	(1) かぶを薄切りにして、昆布、唐辛子等を加えて漬け込んだもの。 (2) 甘酢味なもの。	
1221	日の菜漬	日の菜を塩漬けしたもので、光沢良好なもの。	
1222	白菜漬	よく結球した白菜で傷菜枯葉を含まないもので塩漬（赤唐辛子混入のもの可） （大きさにより2つ割、4つ割）	
1223	青菜漬	からし菜、しゃくし菜、水菜、京菜、大根、まびき葉等その時期の出回り品の塩漬	
1224	きゅうり漬	(1) ぬか漬で光沢良好なもの。 (2) 極端に曲がったものを除く。	
1225	なす漬	ぬか漬で光沢良好なもの。	
1226	キャベツ漬	ぬか漬で酸味の少ないこと。 （大きさにより2つ割、4つ割）	
1227	かぶら菜漬	小かぶの根部と葉を塩漬にしたもの。	
1228	かぶら漬	かぶの根部のみ、ぬか漬にしたもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
1229	赤かぶら漬	(1) 赤かぶらの糠漬 (2) 葉つき、根部のみはその都度示す。	衛生的な容器 で適宜
1230	胡瓜ピクルス	(1) 適度の酸味、風味を有するもの。 (2) 内容総量450g以上瓶詰	
1231	ミックス漬	白菜、にんじん、きゅうり、大根等を一夜漬にしたもの。	
1232	朝鮮漬	白菜にきゅうり、大根、唐辛子、にんにく、しょうが等を混入し調味したもの。	
1233	高菜漬	枯葉、病虫害なく新鮮な材料を茎までアメ色になる程度に十分漬け込んだもの。	
1234	高菜風味漬	高菜をきざんで味付けしたもの。	
1235	芽しょうが (筆しょうが)	(1) 13~15本入りで固型量 (2) 200g入り	
1236	甘酢しょうが	(1) 光沢鮮明、内部までよく浸透し、漬り良好なもの。 (2) うす切り、千切りはその都度示す。	
1237	パリッコ胡瓜	歯ざわりがよく、風味良好なもの。	
1238	山菜漬	(1) わらび、細たけのこ、きくらげ、えのきだけ、ぜんまい等の調味漬 (2) 瓶詰、缶詰、ケーシング詰は、その都度示す。	
1239	大根味噌漬	内部までよく味が浸透し風味良好なもの。	
1240	うり漬	新鮮なうりを塩漬（糠漬）にしたもの。	
1241	あちゃら漬	かぶらの根部と、にんじん、こんぶ等の甘酢漬にしたもの。	
1242	ザーサイ	ザーサイのうす切りに唐辛子粉、調味料等で味付けしたもの。	
1243	野沢菜漬	(1) 新鮮な野沢菜を調味液で風味よく漬けたもの。 (2) カットしたものは不可	

(佃煮及び惣菜)

規格番号	品名	規格	包装その他
1244	塩昆布佃煮	良質の昆布、醤油を使用したもの「角切り」「千切り」は別に示す。	衛生的で安全なポリエチレン又はビニール製袋詰にする。
1245	辛子昆布	千切り昆布を使用、良質醤油、唐辛子粉で辛味をきかせたもの。	
1246	塩吹昆布	(1) 良質の昆布で塩をきかせたもの (2) 「角切り」「千切り」は別に示す。	
1247	のり佃煮	着色昆布の混入のないもの。	
1248	小袋のり佃煮	1袋8g	
1249	一口昆布巻	1個5g程度のもの。	
1250	昆布巻	1個25～50gのもの。	
1251	いわしの昔煮	(1) いわしの甘辛煮でよく煮詰めたもの (2) かつお風味	
1252	かつお角煮	良質のかつおを使用して薫製にし、角切りにして粉飴にて煮詰めたもので血合の少ないこと	
1253	でんぶ	たいでんぶ	
1254	ごまめ (田作り)	頭や尾がつき、形のくずれていない醤油、あめ等で調理した風味良好なもの。	
1255	白いか こうじづけ	白いかを麴に漬け、味をつけたもの。	
1256	わかさぎ佃煮	(1) 中羽をあめ煮したもの。 (2) よく煮詰めた風味良好なもの。	
1257	黒豆佃煮	醤油、砂糖で味付けしたもの。	
1258	金時豆佃煮	いなか煮、醤油、砂糖で味付けしたもの。	
1259	お多福豆佃煮	同上	
1260	うぐいす豆佃煮	同上	

規格番号	品名	規格	包装その他
1261	大豆昆布豆佃煮	大豆と昆布を醤油、砂糖で味付けしたもの。	衛生的で安全なポリエチレン又はビニール製袋詰にする。
1262	ふき佃煮	山ぶきを醤油等で味付けしたもの。	
1263	味付めんま	支那竹を調味料で味よく煮詰めたもの。	
1264	かつお節めんま	No. 1263に、かつお節の入ったもの。	
1265	たらこ煮漬	たらこを甘辛く煮付けたもの。 (昆布入りも可)	
1266	はぜかんろ煮	良質の醤油、あめ等で煮詰めたもの。	
1267	いか塩辛	適度の塩加減を有し、異物の混入なく異臭のないもの。	
1268	きんぴらごぼう	ささがきごぼうを、醤油、砂糖で煮詰めたもの。	
1269	菜の花しめじ	菜の花としめじを、醤油で味付けしたもの。	
1270	くり甘露煮	大粒の丹波栗程度の甘煮	
1271	たたきごぼう	ひょうし木切りごぼうをボイルしてすりごま調味料で和えたもの。	
1272	酢れんこん	形状が概ねそろった輪切りれんこんの甘酢漬	
1273	若草いか	甲いか、青のり、魚卵をあえたもの。	
1274	黄金いか	甲いか、魚卵をあえたもの。	
1275	たらこ紋甲	甲いか、明太子をあえたもの。	
1276	昆布豆	大豆と昆布を佃煮にしたもの。	
1277	するめ佃煮	千切するめの飴煮	

第8 その他

規格番号	品名	規格	包装その他
1301	食パン	(1) 市販同等品 (2) 5枚切り	衛生的な包装
1302	菓子パン	(1) クリーム、ジャム、バター、チョコレート、あん等使用して菓子パンとしたもの。 (2) 1ヶずつ袋入りとする。 (3) 種類及びg数については、その都度示す。	
1303	調理パン	(1) 野菜、果物、肉加工品その他のものを使用して調理パンとしたもの。 (2) 1ヶずつ袋入りとする。 (3) 種類及びg数については、その都度示す。	
1304	(冷)蒸し やきそば	(1) 1個150g以上 (2) やきそば用蒸し麺	
1305	玉うどん	(1) 中力麺用粉を使用 (2) ゆでたもの、ねばり良好なもので衛生的に処理されているもの。 (3) 1玉200g	衛生的な容器で、適宜運搬中じんあい防止等を特に考慮すること。
1306	日本そば	(1) ゆでたもの、特有の香味を有し、人工着色していないもの。 (2) 1玉200g	
1307	中華そば	(1) ゆでたもので光沢があり、衛生的に処理されたもの。 (2) 1玉200g	
1308	(生)中華そば	(1) ゆでる直前のもの。 (2) 異味異臭のないもので製造後12時間以内のもの。	衛生的な容器で適宜
1309	酒かす	(1) 新鮮な白板かす (2) 変質、変色していないもの。	
1310	支那竹	(1) 支那竹(塩漬) (2) 中国種の竹又は同程度品を塩漬けたもの。	

規格番号	品名	規格	包装その他
1311	くずきり	(1) 乾燥不可 (2) 衛生的な容器に入れ納入	衛生的な容器 で適宜
1312	マロニー	生マロニー	
1313	味付けもずく	(1) 細い糸状で黒褐色を呈しているもの。 (2) もずくを3杯酢で和えたもの。	
1314	とさかのり	(1) 品質良好なトサカノリを塩漬けたもの。 (2) 緑色、紅色の別はその都度示す。	
1315	生若布	(1) 塩蔵冷凍法によるもので人工着色していないもの。(塩の割合30~40%程度) (2) 理研製品程度	500g又は1kg ポリ袋詰
1316	茎若布	(1) 品質良好な市販中級品 (2) 1kgポリ袋詰	衛生的な容器 で適宜
1317	こんにやく	市販品と同品質(30~35倍率)及び形状(240g程度、長方形)で弾力性良好、新鮮なもの。	
1318	糸こんにやく	市販品と同品質で形状は糸状、弾力性良好、新鮮なもの。	
1319	かしわもち	(1) 市販品と同品質のもの。 (2) 1個40g以上、あん25g以上 (3) 賞味期限まで2日以上あるもの。	
1320	さくらもち	(1) 市販品と同品質のもの。 (2) 1個50g以上、あん25g以上 (3) 賞味期限まで2日以上あるもの。	
1321	笹もち	(1) 市販品と同品質のもの。 (2) 1個50g以上、あん25g以上 (3) 納入当日製造のもの。	
1322	ショートケーキ	(1) 市販品と同品質のもの。 (2) 1個60g以上、バタークリーム、生クリームは別に示す。	

規格番号	品名	規格	包装その他
1323	生あん	(1) 原料 小豆100g (2) 粒あん、こしあんの別はその都度示す。	衛生的な容器 で適宜
1324	冷し中華そば	(1) ゆでたもの。 (2) 光沢あり、衛生的に処理されていること。 (3) 1玉200g	
1325	ひやむぎ	(1) 中力麵用粉を使用 (2) ゆでたもの、ねばり良好なもので、衛生的に処理されていること。 (3) 1玉200g	
1326	ところてん	(1) 鮮度がよく、夾雑物の混入していないもの。 (2) つきだしたもの。	
1327	(冷)白玉餅	1個5～10g程度NET 1kg入り	
1328	(冷)さぬきうどん	1玉250g、製造後3ヶ月以内のもの。	
1329	(冷)中華麺	1玉200g、製造後3ヶ月以内のもの。	
1330	(冷)スパゲッティ	1玉210g、製造後3ヶ月以内のもの。	ダンボール入り

検査官	食品衛生検査官

原材料の検収記録

業者名及び所在地

納入時間 (:)

納入年月日 . . .

番号	品目名	単位	数量	生産地・生産者 (製造又は加工業者)	製造年月日 又は賞味期限 ロット番号	品温	鮮度	包装	異物	備考
1	男爵	k g	5	北海道	製・賞					
2					製・賞					
3					製・賞					
4	〇〇のたれ	本	2	〇〇株式会社 〇〇県〇〇市・・・・	製・賞 23. 1. 18					
<p>【 原材料の検収記録について 】</p> <p>①業者は太枠内と納入年月日を記入し、納品時に衛生科へ提出。 ②衛生科は、保存食と書類の内容を確認後、押印し業者へ返却。 ③業者は、食品と納品書と合わせて糧食班に提出。 ④糧食班は太枠外(品温・鮮度・包装・異物)を記入し、押印し保管する。</p>										
					賞					
					製・賞					
					製・賞					
					製・賞					
					製・賞					
					製・賞					

*太枠内及び納入年月日を業者記入欄とする