

糧食品標準規格書

陸上自衛隊善通寺駐屯地

令和6年4月1日施行

目次

総則等

| | | |
|------|---------------------|----|
| 1 | 一般事項 | |
| 2 | 規格書使用上の注意事項 | |
| 3 | 見本提出 | |
| 4 | 納入要領 | |
| 5 | 納入時の検査 | |
| 6 | 一般共通規格 | |
| 7 | 精米業者納入時における提出書類について | |
| 8 | その他 | |
| (1) | 穀物類及び同加工品 | 1 |
| (2) | 芋類及び同加工品 | 6 |
| (3) | 豆類及び同加工品 | 9 |
| (4) | 種実類 | 13 |
| (5) | 野菜類 | 15 |
| (6) | 果実類 | 26 |
| (7) | 海藻類 | 30 |
| (8) | 魚介類及び同加工品 | 32 |
| (9) | 獣鳥肉類及び同加工品 | 42 |
| (10) | 卵類及び同加工品 | 47 |
| (11) | 乳類 | 49 |
| (12) | 油脂類 | 52 |
| (13) | 嗜好飲料 | 54 |
| (14) | 調味料類 | 56 |

総 則

1 一般事項

本規格書は、陸上自衛隊善通寺駐屯地において調達する糧食品について適用する。

2 規格使用上の注意事項

- (1) 糧食品の入札（見積）案内書及び入札時使用する番号は、本規格書の規格番号とする。
- (2) 本規格書又は、入札（見積）案内書に指定した以外の銘柄品で入札に参加を希望する場合は、事前に見本を提出し、官側の承認を受けておくものとする。
- (3) 本規格書で、完全に表現しえない事項もあるので、業者各位は、真偽・誠実を旨とし、良心的な商習慣に従い納入するものとする。
- (4) 「同等品」とは、規格が同じものをいう。

3 見本提出

- (1) 官側は、購入要求にあたり、品質、調理、配食上の適否等を審査する為、特に指定して見本の提出を求めることができる。
見本提出を要する品名については、入札（見積）案内書に「○」印で示す。
- (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) 提出された見本が検査の結果、官側において不適格（不合格）であると判定された場合又は、見本提出があるにもかかわらず、見本を提出しない場合は当該品目の入札は無効とする。
- (4) 提出を求めた見本中、落札したものについては官側でこれを保管し、その他はただちに業者側で引き取るものとする。なお、業者側で引き取らない場合は、官側でこれを処分する。
- (5) 牛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。
- (6) 見本提出は、特に示された場合を除き 会計隊の指示による。

4 納入要領

- (1) 納入場所は、善通寺駐屯地糧食班検収場とする。又、特に指定する場合は別に示す。
- (2) 納入時間は、下記に示す時間を原則とし、特定品目については、その都度時間を指示する。
又、緊急・天災等によりやむを得ない場合は、別に指定する時間とする。
ア 生鮮品・・・午前 8 時15分から 午前10 時00分迄
イ 耐久品・・・午前 8 時 20分 から 午後 3 時 00 分迄
- (3) 都合により、指定時間までに納入できない場合、又は納入品目、数量に不備の生じる場合は、事前に会計隊及び糧食班に通報するものとする。

5 納入時の検査

- (1) 納入業者は、納品前に衛生科において衛生検査を受けたのち、糧食班に納品する。
- (2) 業者は官側（食品衛生管理官）へ別紙第2の書類とともに検査に必要な検体を提出
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にて納品時、保存食と併せて提出する。

米、農産物、畜産物（卵を含む）、水産物

- (3) 衛生検査は官能検査等を実施し、衛生危害発生のおそれがないものを「合格」とする。
- (4) 受領検査は主として品質・規格・数量について検査する。
 - ア 衛生検査又は受領検査において不合格となった品目については、契約担当官の指示を受ける。
 - イ 衛生検査又は受領検査の適否について、疑義を生じた場合は、官側（食品衛生管理官・契約担当官・糧食班長等）と業者において協議し、迅速・適格に処理するものとする。

6 一般共通規格

- (1) 糧食品は、所定の規格を満たすものであり、現に一般市場において市販品として流通しているものとする。
- (2) 「同程度」のものと規定されているもので、それに該当するものは、入札前に見本成分表（分析表）等を給食担当官に提示し、承認を受けるものとする。
- (3) 「銘柄指定」されているもので、他の同程度の銘柄品の納入を希望する場合は前項の手続きによるものとする。
- (4) 食品衛生法（省）令・PL法に適合したものでなければならない。
食品等の取扱いは、清潔で衛生的に行われなければならない。（調理・貯蔵・運搬陳列）
- (5) 表示
食品表示制度に基づくものとする。
 - ① 品名 ② 原材料名 ③ 内容量 ④ 品質保存期限又は賞味期限
 - ⑤ 保存方法 ⑥ 製造者及び住所 ⑦ 原産国
- (6) 公正競争規約の適用を受けるものについては、その定めるところに従い製造表示されていること。
- (7) 「耐久」で発注の品物については、品質保存期限を「3ヶ月以上」残すものとする。
- (8) 米・強化精麦・味噌・醤油・調理加工品等指定のものについては入札時、「七訂又は八訂成分分析表」及び「構成成分表」を提出する。
- (9) 缶詰
 - ア 錆、変形、膨張、ピンホールなく密封完全なもの。
 - イ 缶の内面、又は表面のメッキが剥がれていないもの。
 - ウ 製品規格は、国内産は「JAS」表示品を原則とする。ただし、それ以外は「JAS」に準じた品質とし、別に示す。
- (10) レトルト類
 - ア レトルトパウチ食品である旨、その特性を表示する。
 - イ 品名、内容量等については、その都度示す。
 - ウ 品質保存期限「3ヶ月」以上残すものとする。

(11) 冷凍食品

- ア メーカー元詰・別紙第2-4「缶詰類・原材料元詰品及び冷凍食品内訳表」提出
- イ 国産のものは冷凍食品協会の定める「認定証マーク」付とする。
- ウ 冷凍焼けのないもの。
- エ 再冷凍品は「不可」
- オ 輸入ものの豆菜類、野菜類については「1Kg袋」又は「500g」袋入とする。

(12) 調理加工品

- ア 冷凍品は、冷凍食品の規格に準ずる。
- イ 品名、内容量については、その都度示す。
- ウ 七訂又は八訂栄養成分表、原材料名、構成比を呈示

(13) 「規格書に準ずる」については、この一般共通規格書を適用するものとする。

(14) 部外委託基準献立

標準献立表

食品類別定量 (1人/日)

| 品名内訳 | 分量(g) |
|------|-------|
| 米類 | 360 |
| 小麦類 | 40 |
| 芋類 | 80 |
| 魚介類 | 100 |
| 獣鳥肉類 | 100 |
| 野菜類 | 300 |
| 果実類 | 100 |
| 海藻類 | 6 |

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
記載事項
(産地)・(年産)・(銘柄)・(区分)・(取引期間)・(取引先)・(契約数量)
- (3) 玄米仕入先の確認書
契約相手が玄米を購入した時の集荷業者等の仕入れ先が発行するもの
- (4) 精米品質検査書
契約相手方若しくは、契約相手方が委託した、とう精業者が発行する納入精米の検査書結果
(検査者名・検査機名記載)を証明するもの

8 その他

規格に疑義のある場合は、契約担当官又は糧食班に事前に連絡を行うものとする。

※ 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。

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、下記の様式書類を提出

記

業 者 名

納入年月日 . . .

入札用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他、入札当日の午前9時30分までに提出
(時間厳守)

| |
|----------|
| 食品衛生検査官印 |
| |

野菜類納入内訳表

業 者 名

納入年月日 . . .

| 品 名 | 生 産 地 | 仕入れ市場 | 仕入れ日 |
|-----|-------|-------|------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

1年保存

(A4縦仕様)

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

| |
|----------|
| 食品衛生検査官印 |
| |

魚介類及び肉類納入内訳表

業 者 名

納入年月日 . . .

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

1年保存

(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 | |
| | 年 月 日 | |
| 仕入年月日 | | |

1年保存

(A4縦仕様)

| |
|----------|
| 食品衛生検査官印 |
| |

豆腐類内容証明書

業 者 名

納入年月日 . . .

| | | |
|------|-----|--|
| 品 名 | | |
| 原材料名 | | |
| 内容量 | | |
| 賞味期限 | | |
| 保存方法 | | |
| 製造業者 | 名 称 | |
| | 所在地 | |

遺伝子組換大豆の使用不可

業 者 名

納入年月日 . . .

| | | |
|------|-----|--|
| 品 名 | | |
| 原材料名 | | |
| 内容量 | | |
| 賞味期限 | | |
| 保存方法 | | |
| 製造業者 | 名 称 | |
| | 所在地 | |

遺伝子組換大豆の使用不可

| |
|----------|
| 食品衛生検査官印 |
| |

缶詰類・原材料元詰品乳類及び冷凍食品内訳表

業 者 名
納入年月日 . . .

| 品 名 | | |
|---------|-------|--|
| 仕 入 元 | 名 称 | |
| | 所 在 地 | |
| 生 産 業 者 | 名 称 | |
| | 所 在 地 | |
| 加 工 業 者 | 名 称 | |
| | 所 在 地 | |
| ロ ッ ト | 番 号 | |
| | 年 月 日 | |
| 仕入年月日 | | |

1年保存

(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 | |
| | 年 月 日 | |
| 仕入年月日 | | |

1年保存

(A4縦仕様)

| |
|----------|
| 食品衛生検査官印 |
| |

パン等食品内訳表

業 者 名
納入年月日

| | |
|-----------|--|
| 品 名 | |
| ロット番号 | |
| 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 | |

米穀業者とう精記録

とう精年月日 :

とう精業者 :

銘柄(産地) :

等 級 :

運搬業者 :

米穀納入日 :

| | |
|--------|--|
| 会社名 | |
| 代表者名 印 | |

1年保存

(A4縦仕様)

品名早見表

| 分類 番号 | 1 | 穀類及び同加工品 | |
|----------|----------|----------|---------|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 1 | 内地精米 | 37 | もち米のおこげ |
| 2 | もち米 | 38 | |
| 3 | 十五穀米 | 39 | |
| 4 | 強化精麦 | 40 | |
| 5 | そば米 | 41 | |
| 6 | 小麦粉 | 42 | |
| 7 | 天ぷら粉 | 43 | |
| 8 | フライミックス | 44 | |
| 9 | パン粉 | 45 | |
| 10 | 切り麩 | 46 | |
| 11 | 花 麩 | 47 | |
| 12 | 渦巻き麩 | 48 | |
| 13 | マカロニ | 49 | |
| 14 | 冷凍麺スパゲティ | 50 | |
| 15 | パスタ | 51 | |
| 16 | ビーフン | 52 | |
| 17 | そうめん | 53 | |
| 18 | 冷凍うどん | 54 | |
| 19 | 中華麺冷凍 | 55 | |
| 20 | 茶そば | 56 | |
| 21 | 焼きそば用ゆで麺 | 57 | |
| 22 | 冷凍日本そば | 58 | |
| 23 | 白玉餅 | 59 | |
| 24 | 餅 | 60 | |
| 25 | パ ン | 61 | |
| 26 | おにぎり | 62 | |
| 27 | 弁当類 | 63 | |
| 28 | おかゆ | 64 | |
| 29 | | 65 | |
| 30 | クルトン | 66 | |
| 31 | | 67 | |
| 32 | ナ ン | 68 | |
| 33 | 揚げ麺 | 69 | |
| 34 | 天かす | 70 | |
| 35 | 大福 | 71 | |
| 36 | ぎょうざの皮 | 72 | |
| 37 | 春巻きの皮 | 73 | |
| 38 | パイシート | 74 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|----------|--|--|
| 1 | 内地精米 | 1 農産物規格規定に基づく水稻うるち玄米を「とう精」したもの 2 産年・等級については、その都度示す。 3 とう精工場元詰め品 4 精米年月日は納入前 1 週間以内のもの。 | 等級 1 等級 別紙第 3 に基づき書類を提出 (30 Kg 三層クラフト紙袋) |
| 2 | もち米 | 1 水稻もち米 2 11月以降は新米のこと。 | スコアー80以上 ビニール袋又は、クラフト紙袋 |
| 3 | 十五穀米 | もち米・黒米・トウモロコシ・小豆・大麦・そば・はと麦・黒豆・黒ごま・白ごま・発芽玄米・ホトトソルガム・もちあわ・もちきび・アマランサス | 500 g × 10 袋 成分表呈示 |
| 4 | 強化精麦 | 1 特選米粒麦 2 栄養改善法に基づく特殊栄養食品の表示項目、量目及び種類表示 3 ビタミンB1、添加食品 100 g 中 1.5 mg 以上強化していること。 4 検査証表示すること。 | 三層クラフト紙袋 (20 Kg) |
| 5 | そば米 | 市販中級品 | 300 g 袋 |
| 6 | 小麦粉 | 1 薄力粉1級品 2 日清・日粉・昭和・日東の元詰品 | 1 Kg 袋 |
| 7 | 天ぷら粉 | 1 乳化剤入り 2 日本食研程度 | 1 Kg 袋 |
| 8 | フライミックス | 小麦粉 50 %、コーン粉末 33.4 %、 植物性蛋白質 5 % 膨張剤入り | 1.5 Kg 袋 |
| 9 | パン粉 | 1 乾燥良好なソフトカラーパン粉（オレンジ）で風味良好 2 粉子一様、変質のないもの。 | クラフト紙袋 (10Kg) |
| 10 | 切り麩 | 乾燥良好にして、割れなく、丸切形、厚さ 1 cm 位に切ったもの。 | 防湿包装 (500 g) |
| 11 | 花 麩 | 1 乾燥良好でくだけの無いもの。 2 使用着色料については、食品衛生法に基づいて表示 | 防湿包装 (500 g) |
| 12 | 渦巻き麩 | 1 荘内、乾燥良好でくだけの無いもの。 2 花麩の規格に準ずる。 | 防湿包装 (500 g) |
| 13 | マカロニ | 1 デュラムセモリナ 100 % 2 賞味期限 3ヶ月 以上あるもの。 3 種類 ・ マカロニ・形状（エルボー） ・ クルクルマカロニ 4 昭和程度 | JAS 規格 1Kg入 35 mm |
| 14 | 冷凍麺スパゲティ | 1 デュラムセモリナ 100 % 2 1 玉 250 g | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | | 包装及び納品規格 |
|------|----------|---|-------------|--------------------------|
| 15 | パスタ | 1 デュラムセモリナ 100 % 2 太さ 1.9mm 3 昭和、オーマイ、日清程度 | | |
| 16 | ビーフン | 1 15 cm 程度にカット 2 ケンミン程度 | | (1Kg) |
| 17 | そうめん | 1 中力小麦粉 1 等品を使用したもの。 2 JAS規格表示又は手延べそうめん類品質表示基準により表示したもの。 | | |
| 18 | 冷凍うどん | #9 1玉 200g | | |
| 19 | 中華麺冷凍 | 種類 | 規格 | ストレート・ウエブはその都度示す |
| | | 中華麺冷凍 | #20 1玉 200g | |
| | | チャンポン麺冷凍 | #14 1玉 200g | |
| | | 冷麺用中華麺冷凍 | #20 1玉 200g | |
| 20 | 茶そば 冷凍麺 | #20 1玉 200g | | |
| 21 | 焼きそば用ゆで麺 | 1玉 200g | | セイロ又は個包装 |
| 22 | 冷凍日本そば | 1 小麦粉とそば粉の割合は特に示さない場合は 5 : 5 2 #20 200g | | |
| 23 | 白玉餅 | 1 1ヶ 10g 程度 2 冷凍 | | 市販中級品 (1Kg) |
| 24 | 餅 | 1 もち米 100%使用 2 グラム数については、その都度示す。 | | 容器適宜 衛生的なもの |
| 25 | パン | 1 契約購入は見本又はその都度指示するものとする。 2 見本提出時、各品目に、原材料、量、単価を表示 3 良質強力粉を使用し、焼き上がり風味良好なもの。 4 かび・異味・異臭・異物のない市販品 5 検食、保存食を含む(各1個)ただし、ロット番号別紙 2-5「パン等食品内訳表」にて提出の場合は、検食、保存用は不用。 6 消費期限の明記 (ただしロングライフパンについては賞味期限30日以上) 7 納入時間及び方法 (1) 菓子パン 原則として午後 3 時 納入厳守 (2) 調理・惣菜パン ア 原則として午前 5 時 40 分納入 イ 温度 10℃ 以下で保存管理・運搬 ウ 指定された場合は、内容量、項目を提出 | | 商品名及び原材料名表示 ポリ袋包装 |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|------|--|---|
| 26 | おにぎり | 1 賞味期限を明記し、温度10℃以下で管理し、運搬時も同様に管理すること 2 1ヶ 70 g ~ 100 g 3 おにぎりの海苔はフィルムで仕切ったもの 4 検食、保存食を含む(各1個) 5 内容品(芯)はその都度示す 6 作業工程表 7 納入時刻は、午前 5 時 40 分厳守すること | |
| 27 | 弁当類 | 1 弁当及び惣菜の衛生規範 厚生労働省環境衛生食品衛生課長通知に基づくもの 2 仕様書の示すとおり 3 検食 2 個、保存食 1 個を含む 4 様式 お手拭き、割り箸、醤油等 5 注意事項 (1) 生物の使用不可(生野菜の使用も不可) (2) 賞味期限を表示(納入時間より2時間) (3) 食中毒の恐れのないように食品の選定には充分吟味し、衛生的に細心の注意を払う(夏季5月~11月は保冷車又は主食が温かい場合は別容器にする。保冷車の温度は15℃以下) 弁当の表面温度25度以下 (4) 細部内容量及び栄養価を事前に提出 栄養価(エネルギー、タンパク質、脂質、塩分、食物繊維) (5) 作業工程表 (6) 容器は回収(時間別示す) | 平成 7 年 10 月 12 日 食品第 188 号 食品第 211 号 食品第 119 号 |
| 28 | おかゆ | 1 白がゆ 2 350 g 3 味の素程度 | レトルトパウチ |
| 30 | クルトン | 1 100 g袋 2 市販中級品 | |
| 32 | ナン | 1個 120 g 冷凍 | |
| 33 | 揚げ麺 | 皿うどん用 1個 60g 丸型細麺 かた焼そば用 1個 70g 丸型中太 | |
| 34 | 天かす | メーカー素詰 | 100 g 袋可 |
| 35 | 大福 | 1ヶ 80 g | 個包装 |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|--------|--------------------------|----------|
| 36 | ぎょうざの皮 | 500g(70～80枚入り) 直径9cm | |
| 37 | 春巻きの皮 | 1枚10g程度20枚入り | |
| 38 | パイシート | 冷凍 21cm×21cm 1枚200g 5枚入り | |
| 39 | もち米おこげ | 型はその都度示す。 ヌウキ程度 | |
| | | | |

品名早見表

| 分類 番号 | 2 | 芋類及び同加工品 | |
|----------|----------|----------|----|
| 規格 番号 | 品名 | 規格 番号 | 品名 |
| 1 | 馬鈴薯 | 39 | |
| 2 | 甘藷 | 40 | |
| 3 | 里芋 | 41 | |
| 4 | 長芋 | 42 | |
| 5 | でん粉 | 43 | |
| 6 | 春雨 | 44 | |
| 7 | こんにゃく類 | 45 | |
| 8 | マッシュポテト | 46 | |
| 9 | フライドポテト | 47 | |
| 10 | | 48 | |
| 11 | | 49 | |
| 12 | ポテトサラダ | 50 | |
| 13 | 春雨サラダ | 51 | |
| 14 | おからこんにゃく | 52 | |
| 15 | | 53 | |
| 16 | | 54 | |
| 17 | | 55 | |
| 18 | | 56 | |
| 19 | | 57 | |
| 20 | | 58 | |
| 21 | | 59 | |
| 22 | | 60 | |
| 23 | | 61 | |
| 24 | | 62 | |
| 25 | | 63 | |
| 26 | | 64 | |
| 27 | | 65 | |
| 28 | | 66 | |
| 29 | | 67 | |
| 30 | | 68 | |
| 31 | | 69 | |
| 32 | | 70 | |
| 33 | | 71 | |
| 34 | | 72 | |
| 35 | | 73 | |
| 36 | | 74 | |
| 37 | | 75 | |
| 38 | | 76 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | | 包装及び納品規格 |
|----------|-------------|---|--------------------------|--|
| 1 | 馬鈴薯 | 1 市販規格「優」M 2 発芽していないもの 3 1ヶ 70g 程度 4 種類 メークイン・男爵 5 乾燥を十分にして玉揃いをよくする。 6 皮むけのないもの | | ダンボール箱（10 Kg） |
| 2 | 甘藷 | 1 傷なく、発芽していないもの 2 150g～250g 丸 M 3 なんと金時 | | 段ボール箱（5 Kg） |
| 3 | 里芋 | 種類 | 規格等 | |
| | | 里芋冷凍 | 水洗い・皮剥き、サイズ S・SS、冷凍食品 | |
| | | 里芋(生) | 大きさの揃ったもの・市販(M) | |
| 4 | 長芋 | 1 折損、割れ、曲りのないもの 2 1本 400g 以上のもの 3 水洗いし、毛根を取り除く。水きりは十分に 首は、1.5cmのところで切る 4 品種固有の形状、光沢を有しているもの 5 曲りの無いもので、1本 400g 以上のもの | | 1 ダンボール箱 （10 Kg） （入り目 5% 含む） 2 充填物はきのこくずを使用 |
| 5 | でん粉 | 1 農産物規格合格品 2 じゃが芋精製でん粉 | | クラフト紙 （1 Kg 入り） |
| 6 | 春雨 | 1 馬鈴薯澱粉又は甘藷澱粉を原料とした白色で光沢良好なもの（緑豆はるさめ） 2 水に浸した時、弾力のあるもの 3 10cm にカットしたもの | | |
| 7 | こんにゃく類 | 1 弾力があり、異物の混入のないもの 2 あく味、異臭のなく新鮮なもの 3 防腐剤・漂白剤を使用していないもの | | 内容量表示 ・品名 ・原産地 ・賞味期限明記 |
| | | 4 種類 | 規格 | |
| | | こんにゃく | 1枚 250g | |
| | | 糸こんにゃく | 紐状 | |
| | | しらたき | | |
| | | つきこんにゃく | 5mm 程度の太さについてもの | |
| | | 一口こんにゃく | 穴あき 3cm 程度 | |
| | | 刺身こんにゃく | 市販程度 1Kg 入り 種類はその都度示す | |
| くじらこんにゃく | 市販程度 1Kg 入り | | | |
| 8 | マッシュポテト | 1 賞味期限 6 カ月 以上あるもの 2 種類についてはその都度示す | | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|----------|--|--------------|
| 9 | フライドポテト | 1 クリンクル、ナチュラルカット、ストレート、シューストリングポテトの種類については、その都度示す 2 冷 凍 | |
| 12 | ポテトサラダ | 1 種類はその都度示す 2 賞味期限 1 週間以上残すもの | 1 Kg メーカー元詰め |
| 13 | 春雨サラダ | 1 1 Kg メーカー元詰め 2 賞味期限 1 週間以上残すもの 3 日本食研程度 | |
| 14 | おからこんにやく | 食物繊維12.4g リカロ粗挽ミンチ | 1kg |

品名早見表

| 分類 番号 | 3 | 豆類及び同加工品 | |
|----------|------------|----------|----------------|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 1 | 油揚げ | 39 | レッドキドニービーンズ |
| 2 | きざみ油揚げ | 40 | ビーンズピュレ(白いんげん) |
| 3 | 味付油揚げ | 41 | クッキングビーンズミックス |
| 4 | 寿司揚げ | 42 | おからこんにやく |
| 5 | 厚揚げ | 43 | |
| 6 | がんもどき | 44 | |
| 7 | 凍り豆腐 | 45 | |
| 8 | サイコロ高野 | 46 | |
| 9 | 絞り豆腐 | 47 | |
| 10 | 豆腐 | 48 | |
| 11 | 絹ごし豆腐 | 49 | |
| 12 | 厚揚げ生地 | 50 | |
| 13 | | 51 | |
| 14 | ミニ奴 | 52 | |
| 15 | 野菜豆腐 | 53 | |
| 16 | 焼き豆腐 | 54 | |
| 17 | ニューソフトプチ豆腐 | 55 | |
| 18 | 揚げ出し用豆腐 | 56 | |
| 19 | 節分豆 | 57 | |
| 20 | 大豆水煮缶 | 58 | |
| 21 | ゆで小豆 | 59 | |
| 22 | そら豆 | 60 | |
| 23 | 豆乳 | 61 | |
| 24 | 納豆 | 62 | |
| 25 | あん | 63 | |
| 26 | 調理済煮豆 | 64 | |
| 27 | | 65 | |
| 28 | 金時豆 | 66 | |
| 29 | 餅入り巾着 | 67 | |
| 30 | もろみ | 68 | |
| 31 | パウチ味噌汁 | 69 | |
| 32 | 味噌 | 70 | |
| 33 | 卵の花 | 71 | |
| 34 | ファイタスがんも | 72 | |
| 35 | ファイタス野菜揚げ | 73 | |
| 36 | ファイタスエビボール | 74 | |
| 37 | ファイタス絹厚揚げ | 75 | |
| 38 | 皮むきひよこ豆 | 76 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 | |
|------|--------|--|------------------------|-------------------|
| 1 | 油揚げ | 1 異味異臭・くずれ・やぶれ不可 2 80g/枚「手あげ」(商品名) | | |
| 2 | きざみ油揚げ | 1 油揚げを乾燥したもの(ドライフーズ) 2 幅 1 cm 以内、長さ 1.5 cm 程度 | (1Kg) | |
| 3 | 味付油揚げ | 1 寿司揚げに味を付けたもの 2 冷凍1枚15g 60枚入り | パウチ仕様 | |
| 4 | 寿司揚げ | 1 油揚げの規格に準ずる 2 7 cm 角 程度 | | |
| 5 | 厚揚げ | 1 良質の植物油(白紋・菜種油等)で揚げたもの 2 異味異臭、くずれのないもの | | |
| | | 3 種類 | | 規格 |
| | | 厚揚げ | | 厚さ 2 ~ 3 cm 程度のもの |
| | | 一口厚揚げ | 1ヶ 30 g程度 3 cm 角 程度 | |
| 6 | がんもどき | 1 良質の油を使用したもの 2 山芋・牛蒡・人参・昆布・胡麻等のうち3種類以上混入したもの 3 1ヶ 10~20 g 程度 4 冷凍可 | | |
| 7 | 凍り豆腐 | 1 JAS、又は品質表示基準に合格したもの 2 かん水を使用したもの 3 賞味期限2ヶ月以上あるもの 4 1ヶ 18~20g程度 | 防湿包装 (1Kg 梱包) | |
| 8 | サイコロ高野 | 1 JAS、又は品質表示基準に合格したもの 2 1 cm サイコロカット | (1Kg 梱包) | |
| 9 | 絞り豆腐 | 1 木綿豆腐を圧搾水切りしたもの (水分 40 % 減) 2 異味異臭のないもの | | |
| 10 | 豆腐 | 1 ソフト豆腐 2 型崩れ、異味異臭のないもの 3 1ヶ 320 g程度 | (1Kg 納品) | |
| 11 | 絹ごし豆腐 | 1 型崩れ、異味異臭のないもの 2 1ヶ 400 ~ 450 g | | |
| 12 | 厚揚げ生地 | 1 厚揚げを揚げる前のもの 2 異味異臭、くずれのないもの 3 1ヶ 130 ~ 140 g | | |
| 14 | ミニ奴 | 1 150 g 2 他は、袋入り豆腐に準ずる | 個包装 | |
| 15 | 野菜豆腐 | 1 冷凍食品規格に準ずる 2 1ヶ 約 15 g | (1 kg 袋) | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | | 包装及び納品規格 |
|------|------------|--|--|----------------------------|
| 16 | 焼き豆腐 | 1 木綿豆腐を圧搾水切りした後、焼き上げたもので、1ヶ 350g 2 均一に焼けているもの 3 異味異臭、くずれのないもの | | |
| 17 | ニューソフトプチ豆腐 | 冷 凍 | | |
| 18 | 揚げ出し用豆腐 | 1ヶ 60 g 冷凍 | | 軽く揚げたもの |
| 19 | 節分豆 | 1 大豆を煎ったもの 2 25 g 程度 | | 小袋入り |
| 20 | 大豆水煮缶 | 1 1号缶 2 固形量 1900 g 3 芯まで軟化し、腹切れのないこと | | |
| 21 | ゆで小豆 | 300g袋入り ほしえぬ程度 | | |
| 22 | そら豆 | 市場規格：「優」M | | |
| 23 | 豆乳 | 豆乳 | 1 JAS規格品 2 大豆固形分 2%以上 3 味はその都度示す | 200ml ストロー付 |
| | | 豆乳パック | 成分無調整 | 1Lパック |
| 24 | 納豆 | 1 発酵良好の糸引納豆 2 たれ、からし付 3 種類 指定により極小粒 | | 30 g カップ入り 冷凍不可 随時指定 |
| 25 | あん | 1 原料：小豆 2 種類：(1)粒あん (2)こしあん 3 加熱殺菌済 | | |
| 26 | 調理済煮豆 | 1 うぐいす豆 2 黒豆 3 醤油豆 | 市販中級品 うす味 煮崩れなし | 内容量 随時示す |
| 28 | 金時豆 | 1 乾燥良好、虫くいのないもの 2 粒の揃ったもの | | |
| 29 | 餅入り巾着 | 1 餅入り 30 g 2 冷 凍 | | |
| 30 | もろみ | 1 市販中級品 2 熟成・風味良好品 | | (500 g) |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 | |
|------|--------------------|---|-------------------------------|------|
| 31 | パウチ味噌汁 | 1 簡易カップ入り、マドラー付き | | |
| | | 2 中味噌味 | | |
| | | 3 種類 | | 内容量 |
| | | A | | 18 g |
| | | B | 27 g 豚汁 | |
| 32 | 味噌 | 1 JAS、規格品又は同等品 | メーカー元詰め 内容量表示 500g又は1Kg | |
| | | 2 米味噌 | | |
| | | 3 賞味期限 2ヶ月以上あるもの | | |
| | | 4 公共機関の証明書又は、自社証明書を提出 (原料明記) (1ヶ月以内のもの) 水分 50%以上 脂肪 2~5% PH 5.0±0.2 | | |
| | | 5 銘柄・製造業者名・容量等を表示 | | |
| | | 6 種類 | 規格 | |
| | | ソフト赤だし | 塩分10%程度・だし入 | |
| | | 中味噌 | 塩分10%程度 | |
| | | 白味噌 | 塩分5%程度 | |
| 33 | 卵の花 | 異味(酸味)・異臭不可 | | |
| 34 | ファイタス がんも | 1個約4g | | |
| 35 | ファイタス 野菜揚げ | 1個約5g | | |
| 36 | ファイタス エビボール | 1個約5g | | |
| 37 | ファイタス 絹厚揚げ | 1個約2g | | |
| 38 | 皮むき ひよこ豆 | 皮むき、ゆで 半分に割ったもの 1kg入り | カゴメ程度 | |
| 39 | レッドキドニー ビーンズ | ゆで800g入り | | |
| 40 | ビーンズピュレ (白いんげん) | 1 1Kg 2 冷凍 | スノーマン程度 | |
| 41 | クッキング ビーンズミックス | ガルバンゾー・マローファットピース・レッドキドニー3種 ゆで800g入り(キューピー程度) | | |
| 42 | おからこんにやく | 1Kg食物繊維12.4g リカロ粗挽きミンチ 成分呈示 | | |

品名早見表

| 分類 番号 | 4 | 種実類 | |
|----------|-----------|----------|----|
| 規格 番号 | 品名 | 規格 番号 | 品名 |
| 1 | カシューナッツ | 39 | |
| 2 | ぎんなん7号缶 | 40 | |
| 3 | 白胡麻 | 41 | |
| 4 | 黒胡麻 | 42 | |
| 5 | 松の実 | 43 | |
| 6 | むき栗 | 44 | |
| 7 | 胡麻豆腐 | 45 | |
| 8 | スライスアーモンド | 46 | |
| 9 | ピーナッツバター | 47 | |
| 10 | くるみ | 48 | |
| 11 | 蒸し栗(ホール) | 49 | |
| 12 | | 50 | |
| 13 | | 51 | |
| 14 | | 52 | |
| 15 | | 53 | |
| 16 | | 54 | |
| 17 | | 55 | |
| 18 | | 56 | |
| 19 | | 57 | |
| 20 | | 58 | |
| 21 | | 59 | |
| 22 | | 60 | |
| 23 | | 61 | |
| 24 | | 62 | |
| 25 | | 63 | |
| 26 | | 64 | |
| 27 | | 65 | |
| 28 | | 66 | |
| 29 | | 67 | |
| 30 | | 68 | |
| 31 | | 69 | |
| 32 | | 70 | |
| 33 | | 71 | |
| 34 | | 72 | |
| 35 | | 73 | |
| 36 | | 74 | |
| 37 | | 75 | |
| 38 | | 76 | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|-----------|---|-----------------|
| 1 | カシューナッツ | 1 市販中級品 2 乾燥良好なもの 3 くだけないもの 4 アメリカ産又はインド産 ローストしているもの | (500 g) |
| 2 | ぎんなん7号缶 | 1 内容量 290 g ・ 固形量 180 g 2 サイズ M | |
| 3 | 白胡麻 | 1 乾燥良好な煎りごまと、夾雑物がなく、熟成 齊一なもの 2 着色不可 | (1 kg) |
| 4 | 黒胡麻 | 「白胡麻」の規格に準ずる | |
| 5 | 松の実 | 1 乾燥良好なもの 2 粒ぞろい | |
| 6 | むき栗 | 1 水煮 2 1 / 4 カット | パウチ仕様 |
| 7 | 胡麻豆腐 | 1 50 g 2 市販品 | 個包装 |
| 8 | スライスアーモンド | 1 市販品 2 乾燥品 | メーカー元詰め (1Kg) |
| 9 | ピーナッツバター | 1 市販品 2 300 g 入り | |
| 10 | くるみ | 1 市販品 (殻ナシ 生) 2 製菓用 | ローストしているもの |
| 11 | 蒸し栗(ホール) | 1 1 Kg 国産 2 新生食品程度 | |

品名早見表

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

品名早見表

| 分類 番号 | 5 | 野菜類 | |
|----------|--------------|----------|-----------|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 77 | エリンギ | 115 | かぶら漬 |
| 78 | まいたけ | 116 | 千枚漬 |
| 79 | マッシュルーム(青果用) | 117 | 菊花かぶ |
| 80 | 松茸 | 118 | 生姜甘酢漬 |
| 81 | 生おろし生姜 | 119 | 大根朝鮮漬 |
| 82 | 生にんにく | 120 | 胡瓜朝鮮漬 |
| 83 | グリーンピース缶 | 121 | 味付けザーサイ |
| 84 | | 122 | 福神漬 |
| 85 | 味付メンマ | 123 | 筆生姜 |
| 86 | スイートコーン缶ホール | 124 | 酢れんこん |
| 87 | スイートコーン缶クリーム | 125 | みそ漬 |
| 88 | ヤングコーン缶 | 126 | はりはり漬 |
| 89 | ダイストマト缶 | 127 | ミックス漬 |
| 90 | れんこん水煮 | 128 | 広島菜漬 |
| 91 | たけのこ水煮 | 129 | ねりうめ |
| 92 | 山菜味付缶 | 130 | 胡瓜漬(一夜) |
| 93 | 木くらげ | 131 | かいわれ大根 |
| 94 | スライス椎茸 | 132 | もやしキムチ |
| 95 | なめこ水煮 | 133 | スプラウト |
| 96 | マッシュルーム缶 | 134 | ベビーリーフ |
| 97 | なめ茸パック | 135 | レッドオニオン |
| 98 | かつお梅干 | 136 | たらの芽 |
| 99 | つぼ漬け | 137 | たらの芽水煮 |
| 100 | 沢庵 | 138 | オニオンアッセ60 |
| 101 | べったら漬 | 139 | フライドオニオン |
| 102 | 白菜朝鮮漬 | 140 | ワンタン |
| 103 | 白菜漬 | 141 | しろ葉 |
| 104 | 良京漬 | 142 | サラダ類 |
| 105 | 奈良漬 | 143 | 焼き茄子 |
| 106 | 茄子ぬか漬 | 144 | 緑豆もやし |
| 107 | 茄子辛子漬 | 145 | 冷凍ソテイオニオン |
| 108 | 胡瓜ぬか漬 | 146 | 紅生姜 |
| 109 | 胡瓜醤油漬 | 147 | 梅干し |
| 110 | うりぬか漬 | 148 | |
| 111 | しば漬 | 149 | ゴーヤ |
| 112 | 野沢菜漬 | 150 | 赤とうがらし |
| 113 | 高菜漬 | 151 | モロヘイヤ |
| 114 | 生姜桜 | 152 | アルファルファ |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|------------------|---|------------------------------|
| 1 | あさつき | 1 市販規格「M」 2 全長40cm以上 | |
| 2 | グリーンアスパラ | 1 市場規格「秀」M 2 品質固有の形状色沢を有する 3 病虫害等による損傷がない物 穂先が開かず 曲りのないもの 4 1本6～8本束 | |
| 3 | さやいんげん | 市販規格「M」又は「L」 | 2kgダンボール箱入り |
| 4 | 冷凍さやいんげん | 1 筋なし 2 サイズ「M」 | |
| 5 | うど | 1 茎は柔らかく病虫害のない新鮮なもの 2 1本の重量は200g以上のもの | |
| 6 | 冷凍むき枝豆 | 1 緑色鮮やかなもの 2 ブランチング済み | |
| 7 | 冷凍きぬさや | 1 色艶、形状が良好 2 若さや・筋なし | |
| 8 | さやえんどう | 市販規格「秀」・「M」又は「L」 | |
| 9 | えんどう | 1 緑色又は濃藍色で粒が揃い、病虫害、雑物なく 水洗いして新鮮なもの 2 皮をむいたもの | |
| 10 | うらごし グリーンピース | 1 素材食品 2 ペースト状 | (1kg) |
| 11 | オクラ | 1 先のとがった物、市場規格:「秀」M(長さ8cm程度) 2 緑色が濃く細毛が密生している物 3 筋がはっきりした物 | |
| 12 | かぶ(白色) | 1 水洗いした新鮮なもの 2 茎葉及び毛根を除き病虫害ないもの 3 内容量425g(ピース水煮缶) 4 市場規格:M又はL | M 6cm以上7cm未満 L 7cm以上8cm未満 |
| 13 | 南瓜 | 1 品質固有の形状色沢を有する 2 病害及びその他損傷がなく、腐敗・変質がないもの 3 市場規格:「秀」2L | 1.8kg以上2.5kg未満 |
| 14 | カリフラワー | 1 花蕾のしまり及び軟白よく白色の正常品であること 2 冷凍は、冷凍食品の規格に準ずる 3 市場規格:「優」M又はL | M 10ヶ L 8ヶ |
| 15 | 干びょう | 1 白色 | メーカー元詰 |
| 16 | キャベツ・ グリーンボール | 1 市販規格「優」・「M」「L」 | |
| 17 | 紫キャベツ | 2 色鮮やかなもの | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|-------------|--|-------------------|
| 18 | 胡瓜 (短形種) | 1 肩おち、尻太り、尻細りが目立たない物 2 曲りの程度 2.0 cm 以内の物で傷害の無い物 3 市場規格：「優」M・L | 5 kg 又は 10 kg 箱入り |
| 19 | 水菜 | 1 「とう」がたっていないもので、軸の太さ、大きさの揃ったもの 2 市販規格「標準品位」 3 根を切った物 | |
| 20 | クレソン | 芳香味十分で葉が大きく、葉間が詰まっているもの | 発砲スチロール又は木箱入り |
| 21 | 牛蒡 | 1 太さ 2 cm 以上 2.5 cm 未満長さ 60 cm 以上 2 市販規格「L」 3 毛根を除き、土を落としたもの | |
| 22 | さがき牛蒡 | 牛蒡をさがきにして、あく抜きしたもの | |
| 23 | 小松菜 | 1 葉先の傷まないもの 2 市販規格「L」「M」 3 「とう」のたっていないもの | |
| 24 | 万葉 | 「小松菜」の規格に準ずる | |
| 25 | ししとう | 1 色鮮やかで、つやのあるもの 2 長さ 5 cm 程度のもの | |
| 26 | 大葉 | 1 新鮮で色鮮やかなもの 2 大きさが均一 | 10 枚 1 束 |
| 27 | 春菊 | 「水菜」の規格に準ずる 市場規格「L」 | |
| 28 | 生姜 | 1 肉質柔軟で組織少なく、味強く病虫害のないもの 2 1ヶ 140 g 以上 3 水洗いしたもの | 発砲スチロール又は木箱入り |
| 29 | セルリー | 1 病虫害による損傷がなく、品質が「秀」で「鬆」ないもの 2 市販規格「優」・「L」「2L」 3 萎凋、黄変していない物 | |
| 30 | ぜんまい | 1 新鮮な物を茹で、あく抜きしたもの 2 大きさの揃ったもの | |
| 31 | 大根 | 1 中長系、つまり系、宮重系、尻丸系、中太系 2 腐敗、変質がなく、病害及び凍害の無い物 3 市販規格「A」・「L」「M」(直径 10 cm 以内) 4 土砂などの付着が軽微な物 5 規格外：変形、割れ、スのはいったものワレ、マタ、切断したもの 6 葉は除去する | |
| 32 | 切干し大根 | 1 乾燥良好でカビ・変質・変色夾雑物の認められないもの 2 生産県(組合)規格の特選品 3 せん切り | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|----------|--|----------|
| 33 | 筍 | 1 土及び特に下部の堅い部分を除いたもの 2 カットしたもの(仕様はその都度示す) | |
| 34 | 玉葱 | 1 腐敗・変質がなく、病虫害及び傷害が無い物 2 市販規格「優」(横径6cm以上) 3 甲高種、偏平種、どちらも可 4 皮をむいたもの 5 皮つきはその都度示す | |
| 35 | チンゲンサイ | 市販規格「標準品位」 | |
| 36 | 赤とうがらし | 市販中級品 | |
| 37 | スイートコーン | 1 Lサイズ、皮をむいたもの、軸付 2 ハニーバンダム・ピーターコーン 3 冷凍の場合は別示 | |
| 38 | 冷凍コーン | 鮮黄色の光沢良好で熟度適当な粒揃いなも | |
| 39 | トマト | 1 市場規格:「A」M(6cm以上7cm未満) 2 花落ちあとが目立たない物 3 傷害及び空洞がなく、適度に熟したもの 4 へたが有るもの | |
| 40 | プチトマト | 1 市場規格「M」 2 へたの乾きがなく、実の割れの無い物 3 粒の大きさが均一なもの 4 糖度6度以上 | |
| 41 | 茄子 | 1 市販規格「B」「優」「M」「L」 2 卵形系、中長系、大長系 | |
| 42 | 菜の花 | 1 新鮮で「とう」がたっていないもの 2 花がひらいてないもの | |
| 43 | にら | 市場規格「秀」「M」 | |
| 44 | 人参 | 1 市販規格「L」 2 洋人参 3 青首が1cm以内のもの 4 規格外:ワレ、マタ、切断したもの | |
| 45 | にんにく | 1 表皮は、よく乾燥しているもの 2 上茎・首を除去し発芽していないもの 3 粒の大きさが揃い、球状をしているもの 4 市場規格「優」「L」「2L」 (横径5~6cm) | |
| 46 | スライスにんにく | 1 ノンフライドライ 2 割れない物 | (1kg) |
| 47 | にんにくの茎 | 1 紫帯 2 新鮮なもの 3 冷凍の場合は別示 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|---------|---|--------------------------------|
| 48 | 白葱 | 1 市場規格「優」「M」 2 白沢良好な物 3 葉部の軟白 25 cm 以上 | |
| 49 | 青葱 | 1 市場規格「優」 2 白沢良好な物 3 全長 40 cm 以上 | |
| 50 | 白菜 | 1 市場規格「優」・「M」「L」「2L」 2 適度に結球し、裂球していない物 | |
| 51 | パセリ | 1 市場規格「秀」・「L」 2 品質が秀で、縮みのよいもの | |
| 52 | ピーマン | 1 市場規格「M」「L」1ヶ 20 g 以上 2 変形がなく、虫害のないもの 3 果梗の切除が適切なもの 4 皮の堅くないもの 5 赤色等表面の変色のないもの | |
| 53 | 黄ピーマン | 市販中級品 | |
| 54 | レッドピーマン | 市販中級品 | |
| 55 | ふき水煮 | 1 葉切りして水洗いしたもので肉質柔らかく新鮮なもの 2 皮むき 3 サイズ「A級」「M」 (1本 145 ~ 170 g) | |
| 56 | ブロッコリー | 1 市場規格「優」「M」「L」 2 濃緑色、花蕾が固くしまったもので、しみ・褐色のないもの 3 冷凍は、冷凍食品の規格に準ずる | |
| 57 | ほうれん草 | 1 市場規格「M」 2 抽たいしてなく、虫害がないもの 2 根を切り、土砂や枯葉、病葉を除去したもの 3 「とう」のたっていないもの | 草丈 (20 cm 以上 28 cm 未満) |
| 58 | 冷凍ほうれん草 | ブランチング済 カット済 | (1 kg) |
| 59 | 三つ葉 | 1 茎が柔らかくいたみのないもの 2 水洗い完全で根切り | |
| 60 | みょうが(花) | 1 特有の香りがあり、身がしまって固いもの 2 水洗いし、土砂の付着していないもの 3 1ヶ 10 g 程度 | |
| 61 | 大豆もやし | 1 みずみずしい白さで夾雑物が混入していない 2 変色、異臭を呈していないもの 3 水切りしたもの | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|-----------|---|---------------------|
| 62 | もやし | 1 みずみずしい白さで夾雑物が混入していない 2 変色、異臭を呈していないもの 3 水切りしたもの | |
| 63 | レタス | 1 市場規格「M」「L」「2L」(400 g 以上) 2 適熟、正形及びやや変形でボリューム感があり色艶が良く切り口に変色のがない等、品質が秀でた物 3 非結球型のレタスは除く 4 外葉をつける場合は1枚を標準とする | |
| 64 | サラダ菜 | 1 新鮮にして枯れ葉のないもの 2 緑色鮮やかで肉質の柔らかいもの | |
| 65 | サニーレタス | 市場規格「優」「L」(250 g 以上) | |
| 66 | れんこん | 1 肉質柔軟で根毛を除き土を落とし水洗いした新鮮なもの 2 変色無く1節 200 g 以上、2節 以上 | |
| 67 | 酢れんこん | 1 れんこんを 0.5 cm 又は 0.2 cm の厚さにスライスし甘酢に漬けたもの 2 歯ごたえのあるもの | 厚さはその都度示す |
| 68 | わけぎ | 市場規格「優」(全長 40 cm 以上) | |
| 69 | ミックスベジタブル | 1 人参、コーン、グリーンピースを各 1 / 3 標準とする 2 グリーンピース、コーンは大粒のもの、人参は 8 mm さい目のカット ~ 9 mm さい目のカット | 1 kg 冷凍 |
| 70 | 中華野菜ミックス | 1 適熟品使用 2 固有の風味があり変色していないもの 3 ブランチング済 4 筍千切 人参 きくらげ ヤングコーン | 500 g 又は 1 kg 冷凍 |
| 71 | 春の七草 | 1 セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ・スズシロの入った物 2 土、砂を除いたもの | |
| 72 | 木の芽 | 1 山椒特有の香りを有し、新鮮で柔らかく変色していないもの 2 枝を除き葉部を水切りしたもの | |
| 73 | えのき茸 | かさ小さく揃っていて、白く痛みのないもの | |
| 74 | 生しいたけ | 1 市場規格「秀」「L」「2L」 2 品質固有の形状色沢を有し、病害虫等による損傷のないもの 3 8分開き以内で過剰水分のないもの | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 | |
|------|--------------|---|---|--------|
| 75 | しめじ茸 | 1 本しめじ 2 柄が太く根腐れ、病虫害のない新鮮なもの 3 カビてないもの | | |
| 76 | 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 | | |
| 77 | エリンギ | 市販中級品（150g パック入り） | | |
| 78 | まいたけ | 熟度適当で下部の堅い部分を除いた新鮮なもの | | |
| 79 | マッシュルーム（青果用） | 傘裏の膜の切れてないもの | 市場規格:「秀」 M又はL | |
| 80 | 松茸 | 病虫害なく、新鮮なもので芳香良好なもの | | |
| 81 | 生おろし生姜 | 1 風味良好 2 新鮮な材料をすりおろしたもの | プラスチック容器 (1kg) | |
| 82 | 生にんにく | | | |
| 83 | グリーンピース缶 | 1 4号缶 2 固形量 285g | フレッシュ Mサイズ | |
| 85 | 味付メンマ | 1Kg パック 市販中級品 | | |
| 86 | スイートコーン缶ホール | 1 1号缶 2 固形量 1860～1930g | | |
| 87 | スイートコーン缶クリーム | 1 1号缶 2 固形量 2980～3050g | | |
| 88 | ヤングコーン缶 | 1 1号缶 2 固形量 1500g | | |
| 89 | ダイストマト缶 | 1 ダイストマト（イタリア産） 2 内容量 2500g 2 固形量 1500g | | |
| 90 | れんこん水煮 | 水煮処理したもの 缶詰不可 | 1Kg パック | |
| 91 | たけのこ水煮 | 種類 | 規格 | |
| | | たけのこ水煮ホール | 水煮処理したもの 缶詰不可 | 1Kgパック |
| | | たけのこ水煮缶 | 1 大型缶 18リットル 2 固形量 11kg ホール 25本以下 3 日本缶詰協会JAS規格に基づくものとする 4 全形・筒・傷いずれも可、但し A又はBの大 | |
| | | たけのこ1号缶 | 1 固形量 1800g 2 ホール 2級 B 3 サイズ L 4～5 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|----------|---|----------------------|
| 92 | 山菜味付缶 | 1 1号缶 2 固形量 1800g 3 醤油で薄味をつけたもの 4 ワラビ、木くらげ、山ウド、筍、せり等 | |
| 93 | 木くらげ | 1 乾燥良好で、カビ・変色・病虫害等のないもの 2 黒 3 賞味期限 6ヶ月以上あるもの | |
| 94 | スライス椎茸 | 1 椎茸を2~3mmにスライスしたもの 2 軸を含んでないもの | |
| 95 | なめこ水煮 | 1 1号缶 2 固形量 1350g | |
| 96 | マッシュルーム缶 | 1 1号缶 2 固形量 1700g 3 ピーセス | |
| 97 | なめ茸パック | 1 常温保存可 2 賞味期間 3ヶ月以上 | 1kg |
| 98 | かつお梅干 | 1 完熟 2 塩分 11% カット | 賞味期限 4ヶ月以上残す 500g |
| 99 | つぼ漬け | 大根を原料とし醤油、その他調味液に漬け、風味、 歯切れ良好なもの | 賞味期限 4ヶ月以上残す |
| 100 | 沢庵 | 1 千切り 2 スライス 3 切り方はその都度示す | 500g又は1Kg |
| 101 | べったら漬 | 1 良質な皮むき大根をコウジ・砂糖・食塩の混合物の中に 漬けたもの 2 風味良好なもの | |
| 102 | 白菜朝鮮漬 | 白菜を唐辛子・にんにく等の薬味を加え調味し、漬け込んだもの | |
| 103 | 白菜漬 | 1 よく結球した白菜で傷葉、枯葉を含まない 塩漬けのもの 2 大きさにより二つ割・四つ割 | |
| 104 | 良京漬 | 1 中粒程度のらっきょうを根と葉をおとして酢漬けにした物 2 歯ごたえのよいもの（カリカリしたもの） | |
| 105 | 奈良漬 | 1 白うり、青うりを酒粕に漬けたもの 2 香味良好、歯されのよいもの 3 塩辛くないこと | |
| 106 | 茄子ぬか漬 | 果枝はへたに接し、短く切除のこと | |
| 107 | 茄子辛子漬 | 果枝はへたに接し、短く切除のこと | |
| 108 | 胡瓜ぬか漬 | 極端に曲ったものは不可 | |
| 109 | 胡瓜醤油漬 | 極端に曲ったものは不可 | |
| 110 | うりぬか漬 | 中程度の大きさのもの | |
| 111 | しば漬 | 胡瓜・茄子・しそ等を風味よく漬け込んだもの | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|---------|---|------------------|
| 112 | 野沢菜漬 | 1 新鮮な野沢菜を調味液で風味よく漬け込んだもの 2 カットしたものは不可 | |
| 113 | 高菜漬 | 1 新鮮な材料を適度に漬け込んだもの 2 刻んだ物 | |
| 114 | 生姜桜 | 1 生姜を甘酢に漬けたもの 2 薄切り | |
| 115 | かぶら漬 | 1 葉を含む小かぶを漬けたもの 2 塩分は適度のもの | |
| 116 | 千枚漬 | かぶを 1.5 ～ 3 mm の厚さの輪切りにし、昆布・塩・みりん・化学調味料・唐辛子等を用いて漬け込んだもの | |
| 117 | 菊花かぶ | 1 市販同等品 2 くずれてないもの | |
| 118 | 生姜甘酢漬 | 1 新生姜を甘酢に漬け込んだもの 2 せん切り、薄切り、刻みはその都度示す | |
| 119 | 大根朝鮮漬 | 大根のみを乱切り(一口大)に切って漬けた物 | |
| 120 | 胡瓜朝鮮漬 | 極端に曲ったものは不可 | |
| 121 | 味付けザーサイ | ザーサイのうす切りに唐辛子粉、調味料等で味付したもの | 業務用 1 Kg 入り(マニハ) |
| 122 | 福神漬 | 1 大根・れんこん・茄子・しその実・なた豆・生姜・胡瓜等の野菜を下漬けにしておき細切り後、塩抜きし、醤油・みりん等の調味液に漬け込んだもの 2 銘柄:新進、大安 | 賞味期限 4ヶ月 以上残すもの |
| 123 | 筆生姜 | 1 芽生姜を甘酢で漬けたもの 2 1袋 50本程度 3 ピンク入 | |
| 124 | 酢れんこん | 1 れんこんを 0.5 cm 又は 0.2 cm の厚さにスライスし甘酢に漬けたもの 2 厚さはその都度示す 3 歯ごたえのあるもの | |
| 125 | みそ漬 | 1 内部までよく味噌が浸透し、人口甘味なく風味良好な物 2 大根・牛蒡・人参・うり等使用 3 種類はその都度示す | |
| 126 | はりはり漬 | 切干し(丸干し)大根を細切りにし、せり・ごま・酢・醤油・みりん等を用いて漬かり良く香味のよいもの | |
| 127 | ミックス漬 | 白菜・人参・胡瓜・大根等を一夜漬け込んだ物 | |
| 128 | 広島菜漬 | 1 新鮮な広島菜を調味液で風味よく漬け込んだ物 2 カットしたものは不可 | |
| 129 | ねりうめ | 1.1 kg | |
| 130 | 胡瓜漬(一夜) | 胡瓜を塩・調味液等で 12 ～ 24 時間漬けたもの | |
| 131 | かいわれ大根 | 100 g パック | 市販品 |
| 132 | もやしキムチ | 大豆もやしキムチ | 1 Kg パック |
| 133 | スプラスト | 100 g パック | 市販品 |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|-----------|---------------------------------|----------|
| 134 | ベビーリーフ | 市販品 | |
| 135 | レッドオニオン | 玉葱の規格に準ずる | 市販中級品 |
| 136 | たらの芽 | 市販品 | |
| 137 | たらの芽水煮 | 個軽量 800 g 1.2 Kg 袋入り 日本食研程度 | |
| 138 | オニオンアッセ60 | 濃縮率 60 % | |
| 139 | フライドオニオン | 200 g 袋入り | |
| 140 | ワندان | 8 g JT 程度 | |
| 141 | しろ葉 | 市販中級品 | |
| 142 | サラダ類 | 1 Kg 五訂成分表、構成表呈示 種類はその都度示す | |
| 143 | 焼き茄子 | 1 1本 50 g (6本入り) 2 冷凍 ニチレイ | |
| 144 | 緑豆もやし | 市販品 | |
| 145 | 冷凍ソティオニオン | ソテー歩留まり 約 17 % ・糖度 約 53 % | 1 kg |
| 146 | 紅生姜 | 市販中級品 千切り | |
| 147 | 梅干し | 中粒 | 400g |
| 149 | ゴーヤ | 市販中級品 | |
| 150 | 赤とうがらし | 市販中級品 | |
| 151 | モロヘイヤ | 市販中級品 | |
| 152 | アルファルファ | 市販中級品 | |

共通規格

1 青果物の規格については、農林水産省食品流通局長及び香川県青果物出荷規格推進指導要綱

及び実施要領に基づくものとする

2 外装は、規格表示を明確にすること。

3 品位基準は標準品位のもの

品名早見表

| 分類 番号 | 6 | 果実類 | |
|----------|--------------------|----------|---------|
| 規格 番号 | 品名 | 規格 番号 | 品名 |
| 1 | いちご | 39 | 洋ナシ2つ割り |
| 2 | いちご(フローズン) | 40 | 果肉ソース類 |
| 3 | 柿 | 41 | |
| 4 | キーウイフルーツ・ゴールドンキーウイ | 42 | |
| 5 | 西瓜 | 43 | |
| 6 | 梨 | 44 | |
| 7 | フレッシュパイ | 45 | |
| 8 | バナナ | 46 | |
| 9 | ぶどう | 47 | |
| 10 | ブルーベリー | 48 | |
| 11 | メロン | 49 | |
| 12 | メロンカット | 50 | |
| 13 | りんご | 51 | |
| 14 | オレンジ | 52 | |
| 15 | グレープフルーツ | 53 | |
| 16 | すだち | 54 | |
| 17 | みかん | 55 | |
| 18 | 柚子 | 56 | |
| 19 | 柚子果汁 | 57 | |
| 20 | レモン | 58 | |
| 21 | レモン果汁 | 59 | |
| 22 | オレンジジュース | 60 | |
| 23 | オレンジ100% | 61 | |
| 24 | リンゴジュース | 62 | |
| 25 | グレープフルーツジュース | 63 | |
| 26 | グレープジュース | 64 | |
| 27 | パインアップルジュース | 65 | |
| 28 | その他の果汁飲料 | 66 | |
| 29 | ゼリー類 | 67 | |
| 30 | 干しぶどう | 68 | |
| 31 | みかん缶 | 69 | |
| 32 | パイン缶 | 70 | |
| 33 | 白桃缶 | 71 | |
| 34 | チェリー4号缶 | 72 | |
| 35 | ミックスフルーツ缶 | 73 | |
| 36 | ライチ | 74 | |
| 37 | ランブータン | 75 | |
| 38 | マンゴー(カット) | 76 | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|------------|--|--|
| 1 | いちご | 1 粒が揃い深紅色で熟度が適度、甘味十分な物 2 異品種の混入がないもの 3 品種はその都度示す | 等級「A」サイズ L 1 ケ 15 g 以上 (1 パック 300 g) |
| 2 | いちご(フローズン) | 1 ホール 2 中国産とよのか | サイズ SS (500 g) |
| 3 | 柿 | 1 色鮮やかで渋味のないもの 2 富有柿又は次郎柿 3 1 ケ 200 g 程度 | 正梱箱入り (7.5 Kg) |
| 4 | キーウイフルーツ | 1 糖度 16 程度 2 日焼け、病害、薬害、毛じの脱落が無いもの 3 切り傷、刺傷、圧傷等がないもの 4 カットの場合はその都度示す | サイズ L スイート 16 |
| | ゴールドンキーウィ | 糖度の高いもの | 1 個 100 g 程度 |
| 5 | 西 瓜 | 1 市場規格「B」「M玉」 2 水分豊富で甘味十分 3 納入時、冷蔵されたもの 4 変形の度合い、空洞の程度が軽微な物 | (1 ケ 5 ～ 6 kg) |
| 6 | 梨 | 1 甘味強く、水分が良なもの 2 豊水、幸水(その他は、その都度示す) 3 サイズ「L」「2L」 | 正梱箱入り (10 Kg) |
| 7 | フレッシュパイン | 1 糖度 14 度 2 サイズはその都度示す 3 カットの場合はその都度示す | |
| 8 | バナナ | 1 青みのない黄金色のもの 2 1 本 180 g 程度 スィーティオ・甘熟王 | (13 kg 箱入り) |
| 9 | ぶどう | 1 房の形状が揃っているもの 2 種類についてはその都度示す | |
| | | 品 種 | 1 房当りの重量 |
| | | デラウェア | 110 ～ 150 g 程度 |
| | | ネオマスカット | 200 ～ 290 g 程度 |
| | | ベリー | 190 ～ 250 g 程度 |
| | | 巨 峰 | 200 ～ 300 g 程度 |
| | | レッドグローブ | 300 ～ 350 g 程度 |
| 10 | ブルーベリー | 1 オレゴン産 冷凍 2 つぶれていないもの | (500 g) |
| 11 | メロン | 1 形状良好、糖度が十分で適度の芳香を有するもの 2 品種はその都度示す | |
| 12 | メロン カット | 1 同上 2 サイズはその都度示す | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|--------------|--|-------------------------------|
| 13 | りんご | 品 種 | 正梱 10 kg 箱入り ワックスのついていないもの |
| | | スターキング、ふじ | |
| | | ジョナゴールド、紅玉（加熱用） | |
| | | 加熱用はその都度示す | |
| 14 | オレンジ | 1 サンキスト程度 2 1ヶ 250 g | 正梱 18 kg 箱入り |
| 15 | グレープフルーツ | 1 表皮が滑らかで芳香のあるもの 2 赤肉種（ピンクマーシュ・フォスター・ルビー・ブラッシュ等） 白肉種（マーシュ、ダンカン等） 3 1ヶ 400～500 g程度 | 40 玉 36 玉 |
| 16 | すだち | 市販規格：L又はLL | 市販規格：L又はLL |
| 17 | みかん | 1 皮が柔らかく引き締まり、甘味強く新鮮なもの大きさは香川県青果物規格：L以上 2 1ヶ 130 g程度 | 正梱 10 kg 箱入り 規格：L以上 |
| 18 | 柚子 | 1 1個 120 g程度 2 表面がただれていないもの | |
| 19 | 柚子果汁 | 果汁 100% | 300 ml |
| 20 | レモン | 1 サンキスト、新鮮なもの 2 1個 110 g程度 | 1箱 15 kg 又は 16 kg |
| 21 | レモン果汁 | 果汁 100% | 500ml |
| 22 | オレンジジュース | 果汁 100% | 200 ml ストロー付 |
| 23 | オレンジ100% | 1 濃縮果汁還元果汁 100% 果糖 2 賞味期限 2ヶ月以上残す | 1 L |
| 24 | りんごジュース | 果汁 100% 濃縮果汁還元果汁 | 200 ml ストロー付 1 L |
| 25 | グレープフルーツジュース | 果汁 100% 濃縮果汁還元果汁 | 200 ml ストロー付 1 L |
| 26 | グレープジュース | 果汁 100% 濃縮果汁還元果汁 | 200 ml ストロー付 1L |
| 27 | パインアップルジュース | 果汁 100% 濃縮果汁還元果汁 | 1 L |
| 28 | その他果汁飲料 | 果汁 100% 濃縮果汁還元果汁 | 容量はその都度示す |
| 29 | ゼリー類 | 1 容量は、その都度示す 2 果汁、果実等表示付き、ゼラチン使用 3 栄養価表示 | カップ入り スプーン付き |
| 30 | 干しぶどう | 1 品種：カリフォルニア（黒）1 kg 入り サンタナ（色の薄いもの） 2 特有の風味を有し、乾燥良好で粒揃い異味異臭の認められないもの | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | | | 包装及び納品規格 |
|----------|-----------|---------------|------------------|------------------------------------|-------------------|
| | | かん形 | 固形量(g) | 形 状 | |
| 31 | みかん缶 | 1号缶 | 1700 | ホール | |
| | | 3号缶 | 340 | ピースス又は チビット | |
| 32 | パイン缶 | 1号缶 | 1790 | チビット | |
| | | 3号缶 | 340 | ピースス又は チビット | |
| 33 | 白桃缶 | 1号缶 | 1750 | 2つ割り | |
| 34 | チェリー4号缶 | 4号缶 | 230 | M寸 | |
| 35 | ミックスフルーツ缶 | 1号缶 | 1950 | パイン 50% パパイヤ 約 32% グーバ 約 18% | |
| 36 | ライチ | 冷 凍 | | | (500 g 又は 1 Kg) |
| 37 | ランブータン | 冷 凍 | | 1個70g | (500 g 入り) |
| 38 | マンゴー(カット) | 冷 凍 | 2cm角 | メーカー元詰 | (500 g 入り) |
| 39 | 洋ナシ 2つ割り | 1 固型量 1 Kg | 18 個入りシロップ付けフルーツ | | 羽衣程度 |
| | | 2 パウチ入り | | | |
| 40 | 果肉ソース類 | 容量についてはその都度示す | | | |

共 通 規 格

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

品名早見表

| 分類 番号 | 7 | 海藻類 | |
|----------|-----------|----------|----|
| 規格 番号 | 品名 | 規格 番号 | 品名 |
| 1 | 生若布 | 39 | |
| 2 | 青のり粉 | 40 | |
| 3 | むすび昆布 | 41 | |
| 4 | だし用昆布 | 42 | |
| 5 | とろろ昆布 | 43 | |
| 6 | ひじき | 44 | |
| 7 | カット若布 | 45 | |
| 8 | スクランブルサラダ | 46 | |
| 9 | 海藻サラダ | 47 | |
| 10 | もずく | 48 | |
| 11 | 茎若布 | 49 | |
| 12 | 味付のり | 50 | |
| 13 | のり佃煮 | 51 | |
| 14 | 椎花佃煮 | 52 | |
| 15 | 塩昆布 | 53 | |
| 16 | 糸切り焼きのり | 54 | |
| 17 | ところてん | 55 | |
| 18 | 海草ビーンズ | 56 | |
| 19 | 辛子昆布佃煮 | 57 | |
| 20 | おぼろ昆布 | 58 | |
| 21 | 刻み昆布 | 59 | |
| 22 | 寒天類 | 60 | |
| 23 | | 61 | |
| 24 | | 62 | |
| 25 | | 63 | |
| 26 | | 64 | |
| 27 | | 65 | |
| 28 | | 66 | |
| 29 | | 67 | |
| 30 | | 68 | |
| 31 | | 69 | |
| 32 | | 70 | |
| 33 | | 71 | |
| 34 | | 72 | |
| 35 | | 73 | |
| 36 | | 74 | |
| 37 | | 75 | |
| 38 | | 76 | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|-----------|--|---------------------|
| 1 | 生若布 | 無塩蔵 | 容器適宜 衛生的なもの |
| 2 | 青のり粉 | 乾燥良好、変色変質の認められない市販 中級品とする | (10g 袋入り) |
| 3 | むすび昆布 | 1 味付なし、カビのないもの 2 1ヶ3～5g 程度 | (500g 入り) |
| 4 | だし用昆布 | 着色、カビのないもの | (1kg 入り) |
| 5 | とろろ昆布 | 市販同等品 | (500g 入り) |
| 6 | ひじき | 1 黒褐色、光沢を有し、粉のないもの 2 無着色 3 長ひじき、めひじきの種類はその都度示す | (1kg 入り) |
| 7 | カット若布 | 湯通し塩蔵 塩分18.8g/100g 200gチャック袋 リケン小花 S 程度 | |
| 8 | スクランブルサラダ | 1 若布・茎若布・細切り昆布・白きくらげ・千切り 人参・いか入り 2 タレ付き 3 賞味期限3ヶ月 以上あるもの | (500g 入り) |
| 9 | 海藻サラダ | 1 若布・赤つのまた・白きくらげ・こんにゃく・寒天 ・茎わかめ・赤またふのり・青つのまた・昆布 2 賞味期限3ヶ月 以上あるもの | (100g 入り) |
| 10 | もずく | 1 細い糸状で、黒褐色を呈しているもの 2 塩をしていないもの 3 冷凍不可 | NET 1kg メーカー元詰 |
| 11 | 茎若布 | 市販同等品 生 | |
| 12 | 味付のり | 1 破れのないもの 2 香川県漁連産「松」 同等品 3 1束5枚入り | (100束ポリ袋入り) |
| 13 | のり佃煮 | 良質の海苔を原料とし風味良好、異味異臭なく雑物を含 まず、水分適度なもの | (10g 入り) 小袋切れ目つき |
| 14 | 椎花佃煮 | 小豆島産もの | |
| 15 | 塩昆布 | 刻み昆布 市販品中級品 | (38g 袋入り) |
| 16 | 糸切り焼きのり | 1 「味付のり」の規格に準ずる 2 形状は、細切り | (100g ポリ袋入り) |
| 17 | ところてん | 市販同等品 | |
| 18 | 海藻ビーンズ | 500g 袋入り | |
| 19 | 辛子昆布佃煮 | 市販中級品 500g 入り | |
| 20 | おぼろ昆布 | 100g (1kg 入り) | |
| 21 | 刻み昆布 | 市販品：糸状2～3cm | (500g 入り) |
| 22 | 寒天類 | 容量はその都度示す | |

品名早見表

| 分類 番号 | 8 | | 魚介類 | |
|----------|-----------|--|----------|------------|
| 規格 番号 | 品名 | | 規格 番号 | 品名 |
| 1 | あじ | | 39 | 蒸しかき(冷凍) |
| 2 | あじ生開き | | 40 | しじみ貝 |
| 3 | あじ三枚おろし | | 41 | 小柱 |
| 4 | あなご | | 42 | ホタテ貝 |
| 5 | あゆ | | 43 | ホタテ貝柱 |
| 6 | いわし | | 44 | ほたて刺身 |
| 7 | いわし開き | | 45 | ほき貝 |
| 8 | かじきまぐろ切り身 | | 46 | むきえび |
| 9 | かつおたたき | | 47 | 有頭えび |
| 10 | かつお(刺身) | | 48 | 天ぷら用えび |
| 11 | 冷凍カレイ | | 49 | 殻むき無頭海老 |
| 12 | 生紅鮭切り身 | | 50 | ずわいがに水煮 |
| 13 | 生紅鮭ぶつ切り | | 51 | カニポーション |
| 14 | 鯖切り身 | | 52 | (冷)かのこいか |
| 15 | 鯖筒切り | | 53 | いか(すしねた) |
| 16 | 鯖切り身 | | 54 | いかソーメンチルド |
| 17 | 鯖刺身 | | 55 | 紋甲いか刺身 |
| 18 | 鯖西京漬 | | 56 | いか下足 |
| 19 | 秋刀魚 | | 57 | りんぐいか |
| 20 | 秋刀魚生開き | | 58 | 茹で蛸 |
| 21 | しいら | | 59 | 茹蛸ぶつ切り |
| 22 | とびっこ | | 60 | たこ刺身 |
| 23 | 舌ビラメ | | 61 | たこスライス |
| 24 | 鯛切り身 | | 62 | ウニ |
| 25 | 鯛刺身 | | 63 | なまこ |
| 26 | 鯛そぎ切り(井用) | | 64 | シーフードミックス |
| 27 | 太刀魚切り身 | | 65 | 赤魚 |
| 28 | 鱈切り身 | | 66 | 鯖味噌煮 |
| 29 | 湯ぶきはも(冷凍) | | 67 | さんま和風味 |
| 30 | 鰯切り身 | | 68 | 鮪鉄板焼き |
| 31 | 鰯ぶつ切り | | 69 | 鮪チャンク油漬缶 |
| 32 | はまち切り身 | | 70 | 鰯開き一夜干し |
| 33 | はまち刺身 | | 71 | ちりめんじゃこ |
| 34 | はまち刺身用さく | | 72 | しらす |
| 35 | ねぎとろ用鮪 | | 73 | 鯖みりん干し |
| 36 | 鮪刺身 | | 74 | 秋刀魚開き干し |
| 37 | まながつお切り身 | | 75 | 子持ちししゃも |
| 38 | あさり貝 | | 76 | 子持ちししゃも(耐) |

品名早見表

| 分類 番号 | 8 | 魚介類 | |
|----------|----------|----------|--------------|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 77 | 甘塩鮭 | 115 | スモークサーモン |
| 78 | 辛子明太子 | 116 | あさりみずに |
| 79 | いか塩辛 | 117 | にしん甘露煮 |
| 80 | 塩くらげ | 118 | |
| 81 | 中華くらげ | 119 | 鯖塩焼き |
| 82 | カニ蒲鉾 | 120 | きんめだい |
| 83 | かにかまステック | 121 | まながつお西京漬け |
| 84 | 紅白蒲鉾 | 122 | ほっけ |
| 85 | 焼き蒲鉾 | 123 | チーズ入り竹輪 |
| 86 | 竹輪 | 124 | 笹かまぼこ |
| 87 | えび竹輪 | 125 | 乾燥辛子明太子 |
| 88 | いわしつみれ | 126 | わかさぎ |
| 89 | なると | 127 | サーモントラウト刺身 |
| 90 | さつまあげ | 128 | あまえび |
| 91 | じゃこ天 | 129 | 平天 |
| 92 | 魚肉ソーセージ | 130 | いわし開き チーズフライ |
| 93 | 魚そうめん | 131 | いいだこ |
| 94 | 棒天ぷら | 132 | ちりめん野菜かき揚げ |
| 95 | いか団子 | 133 | えび入大しゅうまい |
| 96 | 野菜天 | 134 | キスの開き |
| 97 | 穴子白焼き | 135 | |
| 98 | 穴子蒲焼き | 136 | |
| 99 | うなぎ白焼き | 137 | |
| 100 | うなぎ蒲焼き | 138 | |
| 101 | そうだ節 | 139 | |
| 102 | 糸削りかつお | 140 | |
| 103 | 鮭フレーク | 141 | |
| 104 | いくら 冷凍 | 142 | |
| 105 | 鮭塩焼き(大) | 143 | |
| 106 | 鮭塩焼き(小) | 144 | |
| 107 | しめ鯖 | 145 | |
| 108 | エビフライ | 146 | |
| 109 | 有頭エビフライ | 147 | |
| 110 | あじフライ | 148 | |
| 111 | イカリングフライ | 149 | |
| 112 | 白身魚フライ | 150 | |
| 113 | かきフライ | 151 | |
| 114 | サーモンフライ | 152 | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|-----------|--|----------|
| 1 | あ じ | 1 真あじ、内臓、ぜいごを除く 2 1 匹のグラム数はその都度示す | |
| 2 | あじ生開き | 1 真あじ フライ・天ぷら用、無頭 2 1 匹 のグラム数はその都度示す | |
| 3 | あじ三枚おろし | 1 真あじを三枚におろしたもの 2 1 匹のグラム数はその都度示す | |
| 4 | あなご | 1 開いたもの 頭部除く 2 100g程度 | 金属探知器検査済 |
| 5 | あ ゆ | 1 1 尾 90 ～ 100 g 2 冷凍 | |
| 6 | いわし | 1 品種まいわし 2 「生」の場合は、その都度示す | |
| 7 | いわし開き | 1 品種まいわし 2 1 匹のグラム数はその都度示す | |
| 8 | かじきまぐろ切り身 | サイズ及び「生」の場合はその都度示す | |
| 9 | かつおたたき | 1 切れ 10 g に切ったもの | |
| 10 | かつお(刺身) | 同 上 | |
| 11 | 冷凍カレイ | 1 冷凍焼けのないもの 2 切り身 3 1 匹 120 g | |
| 12 | 生紅鮭切り身 | 3 枚おろし、g 数はその都度示す | |
| 13 | 生紅鮭ぶつ切り | 3 枚おろし、g 数はその都度示す | |
| 14 | 鯖切り身 | サイズ及び「生」の場合はその都度示す | |
| 15 | 鯖筒切り | サイズ及び「生」の場合はその都度示す | |
| 16 | 鯖切り身 | サイズ及び「生」の場合はその都度示す | |
| 17 | 鯖刺身 | 1 1 切れ 13 g 2 刺身用に処理したもの | |
| 18 | 鯖西京漬 | 1 鯖切り身を味噌漬けにしたもの 2 サイズ及び「生」の場合はその都度示す | |
| 19 | 秋刀魚 | 1 1 尾 140 ～ 150 g 2 「生」・「冷凍」はその都度示す | |
| 20 | 秋刀魚生開き | 1 生 1 枚 110 g 2 無 頭 3 開いたもの | |
| 21 | しいら | 1 切り身にしたもの 2 一切れ 60 g 3 半解凍 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|---------------|---|-------------------|
| 22 | とびっこ | 1 とびうおの卵、冷凍、500 g パック入り 2 冷凍、500 g パック入り 3 500 g パック入り | |
| 23 | 舌ビラメ | 1 頭・内臓を除いたもの 2 1 匹 200 g | |
| 24 | 鯛切り身 | 3枚おろし、g 数はその都度示す | 「すしねた用」は 随時指定 |
| 25 | 鯛刺身 | 1 1切れ 10 g 2 こりこりしたもの | |
| 26 | 鯛そぎ切り (井用) | 1 1 切れ 8 g 2 こりこりしたもの | |
| 27 | 太刀魚切り身 | サイズ及び「生」の場合はその都度示す | |
| 28 | 鱈切り身 | グラム及び「生」の場合はその都度示す 3枚おろし | |
| 29 | 湯びきはも (冷凍) | 7 × 5 × 1 cm GFC 程度 | |
| 30 | 鰯切り身 | 1 頭・内臓・尾を除き、腹をすいたもの 2 g 数はその都度示す | 5 Kg 以上の鰯対象 |
| 31 | 鰯ぶつ切り | 1 頭・内臓・尾を除き、腹をすいたもの 2 サイズはその都度示す | |
| 32 | はまち切り身 | 1 頭・内臓・尾を除き、腹をすいたもの 2 g 数はその都度示す | |
| 33 | はまち刺身 | 1 1 切れ 10 g 2 カルパッチョ用一切れ 8 g 3 こりこりしたもの | |
| 34 | はまち刺身用さく | さくどりしたもの | |
| 35 | ねぎとろ用鮭 | 1 生食用 2 鮭をねぎとろ用にたたいたもの 3 脂が適当に混入しているもの 4 冷凍 | 500 g 袋入り |
| 36 | 鮭刺身 | 1 クロマグロ、キハダ、メバチ、ビンナガ 2 1 切れ 12 g 3 赤くてすじのないもの、ぶつ切り 4 ユッケ用についてはその都度示す | |
| 37 | まながつお切り身 | 1 頭・内臓・尾を除き、腹をすいたもの 2 1切 40g | |
| 38 | あさり貝 | 1 砂出ししたもの 2 大粒・生、粒の揃ったもの 3 国産 | メーカー元詰め NET 表示 |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|---------------|---|--------------------------------------|
| 39 | 蒸しかき(冷凍) | 1 遠赤外線加工 2 バラ凍結 (IQF) 3 サイズ L | (約 55 粒 / 1 kg) |
| 40 | しじみ貝 | 1 砂出したもの 2 生 3 サイズ M | |
| 41 | 小 柱 | 1 うろとり (ホタテ小柱) 2 バラ凍結 (IQF) ボイル冷凍 300/400 | |
| 42 | ホタテ貝 | 1 安全マーク (“うろ”を除いているもの) 2 サイズはその都度示す ベビーホタテ・アズマニシキ貝 | (1 Kg 袋入り) |
| 43 | ホタテ貝柱 | 1 ノードリップトンネルフリーザー仕様 2 サイズ L | サイズ L (1 Kg入り) |
| 44 | ほたて刺身 | 1 新鮮なもの 2 Lサイズのを刺身用にスライスしたもの | (1 kg入) |
| 45 | ほき貝 | 1 半割り 2 冷 凍 | (1 Kg) |
| 46 | むきえび | 1 100 / 200 サイズ 2 バラ凍結 (IQF) | 1 kg NET 800 g 以上 |
| 47 | 有頭えび | 1 13 / 15 サイズ、34 g 程度 8/12 サイズ 2 ブラックタイガー不可 | |
| 48 | 天ぶら用えび | 1 尾付き 13 / 15 サイズ 1 尾 30 ~ 35 g 2 背わたを除き筋切りしたもの | |
| 49 | 殻むき 無頭海老 | 1 21 / 25 サイズ 1 尾 20 g 程度 2 ブラックタイガー不可 | 冷凍1ブロック 1.8 Kg |
| 50 | ずわいがに水煮 | 1 フレーク状 2 500 g 入り | レトルトパウチ |
| 51 | カニポーション | 1 本ズワイガニ爪肉 2 冷 凍 3 31/35 サイズ | |
| 52 | (冷)かのこいか | 1 片面にかのこ切れ目を入れ、短冊に切ったもの 2 ペルーの赤いか可 3 1.5 cm 幅に切ったもの | (1 Kg 袋入り) NET 800 g 以上 メーカー表示 |
| 53 | いか(すしねた) | 1 冷凍・真空パック 2 1 枚 約 8 g | |
| 54 | いかソーメン チルド | 1 アオリイカを使用 2 そうめん状に細く切ったもの 3 1 ケース 1 kg 入り | |
| 55 | 紋甲いか刺身 | 1 品種、紋甲いか 2 刺身用に処理したもの | |
| 56 | いか下足 | 1 紋甲 8 ~ 12 個 / kg 2 冷 凍 | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|---------------|---|--------------------|
| 57 | りんぐいか | 紋甲いかを 1.5 cm 幅に切った物 | |
| 58 | 茹で蛸 | 1 まだこ 2 1 杯 1 ～ 1.5 kg 程度 3 ボイル後の再凍結は不可 | |
| 59 | 茹蛸ぶつ切 | 1 足ぶつ切り 2 ～ 3 cm にぶつ切りにしたもの 2 冷凍不可 | |
| 60 | たこ刺身 | 1 頭部、足の先除く 2 一切れ 10 g | |
| 61 | たこスライス | 1 1切れ 5～7g 程度 2 真空パック1kg入り（1 / 2 カット） | |
| 62 | ウ ニ | 1 新鮮な物 2 赤ウニ 3 専用ケース入り 1枚150g | |
| 63 | なまこ | 1 生食用 2 一口大スライス | メーカー表示付袋入 NET表示 |
| 64 | シーフード ミックス | いか：えび：あさり 3：3：4 | メーカー元詰め 1 kg 袋 |
| 65 | 赤魚 | 1 頭・内臓・うろこをのぞいたもの 2 「生」の場合は、その都度示す（80 g） 3 1 匹 140 g | |
| 66 | 鯖味噌煮 | 1 T2K缶 2 固形量 1400g 3 宝 幸 | |
| 67 | さんま和風味 | 1 大根おろし入り 2 固形量 1250 g T2K 缶 20 g × 60 個 | 成分表呈示 |
| 68 | 鯖鉄板焼き | 1 T2K 缶 2 固形量 1400 g | 成分表呈示 |
| 69 | 鯖チャンク油漬缶 | 1 T2K 缶 2 固形量 1705 g 3 ライトミート | |
| 70 | 鰯開き一夜干し | 1 形が完全で大きさが揃っており、特有の香りがあり刺激性の味を認めないもの 2 乾燥、塩分が適度で脂肪のまわっていない物 3 70 g 程度 | |
| 71 | ちりめんじゃこ | 色白く光沢よく干し上がったもの | |
| 72 | しらす | 1 カタクチイワシとマイワシの稚魚を主体としたもの 2 白色でつやを有し、太いもの「生」 | |
| 73 | 鯖みりん干し | 1 形が完全で大きさが揃っており、特有の香りがあり、刺激性の味を認めないもの 2 乾燥、塩分が適度で脂肪のまわっていない物 3 100 g 程度（3 枚開き） | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|------------|---|---------------------|
| 74 | 秋刀魚開き干し | 80～120 g | |
| 75 | 子持ちししゃも | 1 乾燥、塩分適度で脂肪のまわってないもの 2 形が完全で大きさが揃っており、特有の香りがあり刺激性の味を認めないもの 3 1尾 13g 程度 | フライ用、焼き用は 随時指定 |
| 76 | 子持ちししゃも(耐) | 1 抱卵焼きししゃも 2 アルミレトルト20本入 3 1尾 13 g 程度 | |
| 77 | 甘塩鮭 | 1 3枚おろし 2 サイズはその都度示す | |
| 78 | 辛子明太子 | 1 新鮮な原料を使用し唐辛子、酒等のたれの漬け込んだもの 2 内部まで良く味が浸透したもので身のくずれてないもの | メーカー表示付袋入 NET表示 |
| 79 | いか塩辛 | 1 新鮮ないかの胴部を原料としたもの 2 異味・異臭・異物のないもの | メーカー元詰め (1 kg 袋) |
| 80 | 塩くらげ | 1 糸切り 2 塩含有量 10 % 以下のもの | |
| 81 | 中華くらげ | 千切りくらげの中華味付品 | |
| 82 | カニ蒲鉾 | 魚のすり身に、かに風味をつけたもの | |
| 83 | かにかまステック | 1 魚のすり身に、かに風味をつけたもの 2 1本 10 g 程度 | |
| 84 | 紅白蒲鉾 | 板のないもの | |
| 85 | 焼き蒲鉾 | 1 適度の焼色がついたもの 2 板のないもの 3 250 g 程度 | |
| 86 | 竹輪 | 1本 70 g 程度 容器衛生的なもの | 冷凍不可 |
| 87 | えび竹輪 | 1本 90 g 程度 容器衛生的なもの(観音寺産) | |
| 88 | いわしつみれ | 1個 20g 程度 | |
| 89 | なると | かまぼこの原料を使用し、内部に赤い線で(うずまき)の模様をいれたもの | 冷凍、カット済 |
| 90 | さつまあげ | 1 魚肉のすり身を油で揚げたもの 2 1ヶ 50 g 程度 | |
| 91 | じゃこ天 | 新鮮な小魚を70 %程度使用し、頭部・内臓を除去し、骨皮ごとおしつぶしてあげたもの | |
| 92 | 魚肉ソーセージ | 1 賞味期限明記 2 重量はその都度示す 3 個別包装 | JAS 規格 |
| 93 | 魚そうめん | 1 白身魚のすり身をそうめん状にしたもの 2 500 g パック入り 3 紅白はその都度示す | レトルトパウチ |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|---------|---|-----------------------------|
| 94 | 棒天ぷら | 1 練製品のなかに牛蒡を入れたもの 2 1本 60g 程度 | 容器衛生的なもの |
| 95 | いか団子 | 1 紋甲いか入団子 2 48～53個 / kg 3 宝幸程度 | |
| 96 | 野菜天 | 1 魚肉のすり身を野菜に混ぜたもの 2 1ヶ 100g 程度 | 容器衛生的なもの |
| 97 | 穴子白焼き | 1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 「冷凍」又は「生」はその都度示す 3 無頭、1匹調理後90g程度 | 1箱 11匹 金属探知機通過済表示のもの |
| 98 | 穴子蒲焼き | 1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 「冷凍」1匹調理後 90g 程度 | メーカー元詰め 金属探知機通過済表示のもの |
| 99 | うなぎ白焼き | 1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 「冷凍」1匹 調理後 200g 程度 3 原産地証明書 | 金属探知機通過済表示のもの |
| 100 | うなぎ蒲焼き | 1 焼色適度で特有の香りを有するもの 2 「冷凍」1匹調理後 200g 程度 3 原産地証明書 | メーカー元詰め 金属探知機通過済表示のもの |
| 101 | そうだ節 | 500g (だし用) | 容器衛生的なもの |
| 102 | 糸削りかつお | 1 乾燥良好で特有の香味を有し異味異臭のない物 2 削り方が薄く一様で、粉末状のものを含有しないこと | マルチモ程度 (100g 袋入) 花かつお |
| 103 | 鮭フレーク | 1 適度に味付され粗目にほぐしたもの 2 1kg 入り | 真空パック |
| 104 | いくら 冷凍 | 1 外国産可 産地証明 2 冷凍 | |
| 105 | 鮭塩焼き(大) | 1 1枚 40g 2 賞味期限 5日 以上 3 10枚入りボイルパック | ピンホールのないもの |
| 106 | 鮭塩焼き(小) | 1 1枚 20g 2 賞味期限 5日 以上 3 10枚入りボイルパック | ピンホールのないもの |
| 107 | しめ鯖 | 1 新鮮なものを半解凍で納入 2 衛生的に処理されたもの 3 1切れ 10g | |
| 108 | エビフライ | 1 型が均一で衣がくずれがないこと 2 エビの肉質がしっかりしていること 3 衣の率は 60% 以下 4 形状は:バナナスタイル 5 サイズはその都度示す | トレー |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|--------------|--|------------------|
| 109 | 有頭エビフライ | 1 型が均一で衣のくずれがないこと 2 エビの肉質がしっかりしていること 3 衣の率は 30 % 以下 4 6 / 8 サイズ | トレー |
| 110 | あじフライ | 1 衣の率は 50 % 以下 2 無頭でかま、えら、せいご、骨は除く 3 バラ凍結 (IQF) 4 60 g | |
| 111 | イカリングフライ | 1 肉質がしっかりしていること 2 30 g 程度 | (1 kg 袋) |
| 112 | 白身魚フライ | 1 タラ類 2 衣の率は 50 % 以下 3 バラ凍結 (IQF) 4 笹型 5 60g | |
| 113 | かきフライ | 1 1 個 約 35 g 2 広島産カキ L 玉使用 | |
| 114 | サーモンフライ | 60 g | |
| 115 | スモークサーモン | 1 4 / 6 サイズ 2 トラウト 1 級 3 スライスパック | 0. 5 又は 1 kg パック |
| 116 | あさりみずに | 冷凍 NET 1 kg ボイル済み | |
| 117 | にしん甘露煮 | 1 kg 30 枚入り | レトルトパウチ |
| 119 | 鯖塩焼き | 40 g ボイルパック | |
| 120 | きめんだい | 1 煮魚用 2 1 切れ 120 g | |
| 121 | まなかつお 西京漬 | 1 まなかつお切り身を味噌漬けにしたもの 2 1 切れ 100 g | |
| 122 | ほっけ | 1 干物 (脂焼けしていないもの) 2 150 g 程度 | |
| 123 | チーズ入り竹輪 | 1 1 袋 6 個入り 2 1 個 17 g 程度 | 紀文程度 |
| 124 | 笹かまぼこ | 1 市販品 2 1 枚 24 g | |
| 125 | 乾燥辛子明太子 | 市販中級品 500 g 入り | |
| 126 | わかさぎ | 1尾 10 ~ 15 g 冷凍 | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|-----------------|--------------------------------------|----------|
| 127 | サーモントラウト 刺身 | 一 切れ 10 g | |
| 128 | あまえび | 1 1尾 10 g 程度 2 頭と殻を除く 3 赤紅色で透明 | |
| 129 | 平天 | 1 70 g 程度 2 賞味期限 5 日 を残すもの | |
| 130 | いわし開き チーズフライ | 1 1ヶ 約 50 g 2 プロセスチーズをはさんだもの | 成分表呈示 |
| 131 | いいだこ | M・冷凍 「いい」なし可 | |
| 132 | ちりめん野菜かき揚げ | 60 g | |
| 133 | えび入大しゅうまい | 1ヶ 30 g | |
| 134 | キス開き | 20g程度 てんぷら用 冷凍 | |

品名早見表

| 分類 番号 | 9 | 獣鳥肉類及び同加工品 | |
|----------|--------------|------------|-----------------|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 1 | 牛肩ロース | 39 | 豚骨（ガラボン） |
| 2 | 牛カルビ | 40 | ガラパック（チキン） |
| 3 | 牛肉サーロイン | 41 | 鶏団子 |
| 4 | 牛バラ | 42 | 蒸し鶏（もも） |
| 5 | 牛もも肉 | 43 | メンチカツ |
| 6 | 牛肉ヒレ | 44 | |
| 7 | 牛肉ヒレ（カツ用） | 45 | |
| 8 | 牛肉ミンチ | 46 | 照り焼き網目入りハンバーグ35 |
| 9 | 牛タン | 47 | 牛肉バラ |
| 10 | 牛ハラミ | 48 | |
| 11 | 牛すじ | 49 | 肉団子甘酢ソースかけ |
| 12 | スペアリブ（豚） | 50 | ホルモン |
| 13 | 豚肉もも肉 | 51 | |
| 14 | 豚肉ヒレ | 52 | |
| 15 | 豚肉肩ロース | 53 | |
| 16 | 豚肉ロース | 54 | |
| 17 | 豚バラ肉 | 55 | |
| 18 | 豚骨 | 56 | |
| 19 | 鶏手羽肉 | 57 | |
| 20 | 鶏もも肉 | 58 | |
| 21 | 鶏ササ身 | 59 | |
| 22 | 鶏骨（鶏がら） | 60 | |
| 23 | 焼き鳥缶バラ | 61 | |
| 24 | ロースハム | 62 | |
| 25 | ソフトサラミソーセージ | 63 | |
| 26 | フランクフルトソーセージ | 64 | |
| 27 | 牛肉ロース | 65 | |
| 28 | ウインナー | 66 | |
| 29 | ミニウインナー | 67 | |
| 30 | ボイルウインナー | 68 | |
| 31 | ミートボール | 69 | |
| 32 | ハンバーグ | 70 | |
| 33 | | 71 | |
| 34 | ベーコン | 72 | |
| 35 | 焼き豚 | 73 | |
| 36 | マトン | 74 | |
| 37 | 合鴨ロースト | 75 | |
| 38 | ロールキャベツ | 76 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | | | 包装及び納品規格 |
|------|---------------|---|---------------|---------------------|----------|
| 1 | ● 牛肩ロース | 1 背脂肪は淡黄色で1 cm 以内 2 赤褐色で肉質のやわらかいもの 3 焼肉用に切ったもの | | | |
| 2 | ● 牛カルビ | 焼き肉用 | | | |
| 3 | ● 牛肉サーロイン | 1 ステーキ用に整形したもの 2 厚さ1 cm 3 140 g | | | |
| 4 | ● 牛バラ | 切り落とし 脂身量1/3以下 | | | |
| 5 | ● 牛もも肉 | 種類 | 切り方 | 共通規格 赤身80%以上 | |
| | | 厚切り | 厚さ4 mm | | |
| | | 薄切り | 厚さ2 mm | | |
| | | 角切り | 2 ~ 2.5 cm | | |
| 6 | ● 牛肉ヒレ | 1 ステーキ用に整形したもの 2 100 g | | | |
| 7 | 牛肉ヒレ (カツ用) | 1 上記に準ずる 2 40 g | | | |
| 8 | 牛肉ミンチ | 1 2回以上ミンチしたもの 2 脂身1/5以下 | | | |
| 9 | ● 牛タン | 1 焼肉用 2 シチュー用は、その都度示す | | | |
| 10 | ● 牛ハラミ | 焼肉用 | | | |
| 11 | 牛すじ | 1 1切れ20 g 2 おでん用 | | | |
| 12 | スペアリブ(豚) | 1 脂身1/5以下 2 大きさはその都度示す | | | |
| 13 | 豚もも肉 | 1 脂身1/5以下、脂肪の厚さ1.2 cm 以内 | | | |
| | | 種類 | 共通規格 | | |
| | | 薄切り | 厚さ3 mm スライス | | |
| | | 厚切り | 厚さ5 mm スライス | | |
| | | 角切り | 2 ~ 2.5 cm | | |
| | | ミンチ | 2度以上ミンチにかけたもの | | |
| カツ用 | 厚さ5mm1枚40g | | | | |
| 14 | 豚ヒレ肉 | 1 太く肉量に富み、形状のよいもの 2 厚さ1 cm、1切れ40 g 3 ヒレカツ用に切ったもの、大きさ一定 4 黒豚又はもち豚は、随時指定 | | | |
| 15 | 豚肉肩ロース | 1 厚く、広く、肉づき良好でロース芯が大きく筋間脂肪の適度なもの 2 焼肉用に切ったもの | | | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | | 包装及び納品規格 |
|------|-----------------|--|---|--|
| 16 | 豚肉ロース | 種類 | 共通規格 | |
| | | カツ用 | 1 切 120 g に切ったもので厚さ一定 黒豚又はもち豚は、随時指定 | |
| | | 薄切り | 厚さ3mmスライス | |
| | | 脂身1/5以下、脂肪の厚さ1cm以内 | | |
| 17 | 豚バラ肉 | 1 脂身 1 / 4 以下、脂肪の厚さ 1.5 cm 以内 2 角切り 厚さ 3 cm × 3 cm × 2 cm 角に切った物 3 スライス 厚さ 5 cm × 幅 7 cm | | |
| 18 | 豚骨 | 1 新鮮であること 2 げんこつ | | |
| 19 | 鶏手羽肉 | 種類 | 共通規格 | 冷凍の場合 製造業者、製造年月日 又は賞味期限 部位別名称を明記 再凍結不可 市販中級品 国産品 |
| | | 鶏手羽肉 | 上腕から指先までの 全体 1 枚 120 ~ 130 g | |
| | | 鶏上肉 | A 手羽もとを 15 g に切ったもの B 手羽もとを 5 g に切ったもの | |
| | | 皮なし手羽肉 鶏手羽先 | グラム数その都度指定 | |
| 20 | 鶏もも肉 | 1 ももの正肉腹部・尾部は含まないこと 2 食鶏取引規格、ももⅢ種型のもの | | 国産品 |
| | | 3 種類 | 共通規格 | |
| | | 鶏ももぶつ切り | 骨なし、グラム数はその都度指定 | |
| | | 鶏もも骨ぶつ切り | 骨付き、その他は同上 | |
| | | 鶏もも骨付き | 骨付き、切っていないもの | |
| | | 皮なし鶏もも肉 | 骨なし、グラム数はその都度指定 | |
| | | 冷凍鶏もも角切り | 骨なし、30 ~ 40 g 冷凍品の規格に準ずる | (2 kg 袋入り) 製造業者、製造年月日 又は賞味期限、 部位別名称を明記 再凍結不可 |
| 21 | 鶏ササ身 | 種類 | 共通規格 | 国産品 |
| | | 鶏ササ身 | 1 本 40 ~ 50 g 程度のもので 筋を除く | |
| | | 鶏ササ身ミンチ | 2 度挽きしたもの | |
| 22 | 鶏骨(鶏がら) | 1 頭部と脚部以外の骨 2 新鮮でネットをひいていないもの | | 国産品 |
| 23 | 焼き鳥缶バラ | 1 T2k 缶 2 固形量 1200 g | | |
| 24 | ロースハム | 1 豚上肉を使用したJAS 規格品で切り口は淡紅色を有し、 特性の燻製の香りのするもの 2 直径 9 cm 程度のものでブロック納品 | | JAS 標準 |
| 25 | ソフトサラミ ソーセージ | 1 赤身かかったもの 2 豚肉 60 %、マトン 25 % | | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|--------------|---|-------------------|
| 26 | フランクフルトソーセージ | 1 本 60 g 程度 | |
| 27 | 牛肉ロース | 1 厚さ 5mm 2 70 g | |
| 28 | ウインナー | 鶏肉含有表示付き | |
| 29 | ミニウインナー | 1本 10 g 程度 | |
| 30 | ボイルウインナー | 1 1本 20 g 程度 2 豚肉 80 % 以上 | |
| 31 | ミートボール | 1 ヶ 15 g 程度 | |
| 32 | ハンバーグ | 1 牛肉、豚肉、玉葱、パン粉を使用したもの 2 グラム数、生・冷凍又はボイル用はその都度示す 3 ハンバーグ(小)は 30 g | |
| 34 | ベーコン | 1 合成品不可 2 脂身 50 % 以内 | JAS 標準 ブロックで納品 |
| 35 | 焼き豚 | 1 脂肪 40 % 以下、豚もも又は、肩を使用し、焼いたもので切り口は光沢よく弾力のあるもの 2 厚さ、1 切れのg数は その都度示す 3 新鮮なもの 4 ハム加工されたものは不可 | |
| 36 | マトン | 焼き肉用 生肉ロース赤身 90 % 以上 | |
| 37 | 合鴨ロースト | 合鴨ロースト焼きスライス 200 g | |
| 38 | ロールキャベツ | 1 鶏肉ミンチ・野菜等をキャベツでくるみ、干びょうで結んだもの 2 肉の多いもの 3 1 ヶ 80 g | 冷凍 |
| 39 | 豚骨(ガラポン) | 豚骨・豚肉・豚脂 不織布入り | 丸善食品程度 |
| 40 | ガラパック(チキン) | 1 鶏骨入り 2 冷凍パック 320g 単位 個 | 丸善食品程度 |
| 41 | 鶏団子 | 1 冷凍 2 1 個 約 10 g | |
| 42 | 蒸し鶏(もも) | 1 冷凍 2 NET 500g 3 賞味期限 90 日 を残す物 | |
| 43 | メンチカツ | 大きさはその都度示す | 五訂成分表呈示 |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|---------------------|-----------------------|-------------------|
| 46 | 照り焼き網目入り ハンバーグ35 | 1 ボイル用 2 35 g | 五訂成分表呈示 日本食品程度 |
| 47 | ● 牛肉バラ | 切り落とし 脂身量 1/3以下 | |
| 49 | 肉団子甘酢ソースかけ | レトルトパウチ 1 kg 袋 約 50 個 | 成分表呈示 |
| 50 | ホルモン | モツ鍋用 | センマイ不可 |

共通規格

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

加工品共通規格

- 1 賞味期限、製造業者、JASマークが表示されたもの
- 2 五訂成分表及び原材料、配分割合を呈示

品名早見表

| 分類 番号 | 10 | 卵類及び同加工品 | |
|----------|------------|----------|--------|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 1 | うずらの卵 | 39 | |
| 2 | 鶏卵 | 40 | |
| 3 | ミニ卵豆腐 | 41 | |
| 4 | 厚焼き卵 | 42 | |
| 5 | ミックスオムレツ | 43 | |
| 6 | オムレツ | 44 | |
| 7 | 錦糸卵スライスシート | 45 | |
| 8 | タマゴサラダ | 46 | |
| 9 | うずら卵水煮缶 | 47 | |
| 10 | からむき茹卵 | 48 | |
| 11 | (冷)目玉焼き | 49 | |
| 12 | プリン | 50 | |
| 13 | 3分卵 | 51 | |
| 14 | にら玉 | 52 | |
| 15 | とろっとまるオムレツ | 53 | |
| 16 | 天津蟹玉 | 54 | |
| 17 | スコッチエッグ | 55 | |
| 18 | | 56 | |
| 19 | | 57 | |
| 20 | | 58 | |
| 21 | | 59 | |
| 22 | | 60 | |
| 23 | | 61 | |
| 24 | | 62 | |
| 25 | | 63 | |
| 26 | | 64 | |
| 27 | | 65 | |
| 28 | | 66 | |
| 29 | | 67 | |
| 30 | | 68 | |
| 31 | | 69 | |
| 32 | | 70 | |
| 33 | | 71 | |
| 34 | | 72 | |
| 35 | | 73 | |
| 36 | | 74 | |
| 37 | | 75 | |
| 38 | | 76 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|------------|--|------------------|
| 1 | うずらの卵 | 1 表面に光沢なく、新鮮色を呈し、破損、不潔品のないこと 2 1ヶ10g程度(生) 3 サルモネラ菌検査報告書提出 | パック入り |
| 2 | 鶏卵 | 1 ザラザラした新鮮なもの 2 破卵、奇形卵、汚卵を含まない 3 規格L・70g程度・白色 4 納入時産卵日呈示 5 サルモネラ菌検査報告書提出 | (10kgケース入り) |
| 3 | ミニ卵豆腐 | 1 NET120g程度タレ付き 2 シールのあけやすいもの 3 底部に爪があり取り出しやすい物 | ビニールパック入 |
| 4 | 厚焼き卵 | 1 1本200g程度 2 チルド又は冷凍 3 形状約14cm×6cm×2.5cm | |
| 5 | ミックスオムレツ | 1 人参、ハム、コーン、グリーンピース、チーズ入り 2 1ヶ50g 3 冷凍食品の規格に準ずる | (100個入り) |
| 6 | オムレツ | 1 プレーン・冷凍又はチルド 2 冷凍食品の規格に準ずる 3 グラム数はその都度示す 4 蒸し用 | |
| 7 | 錦糸卵スライスシート | 1 冷凍 2 錦糸90×2mm | 500g袋入り 真空パック |
| 8 | タマゴサラダ | 1 茹卵をつぶしてマヨネーズであえたもの 2 チルド(賞味期限1週間残すもの) 3 他の混合物は不可 | (1kg) |
| 9 | うずら卵水煮缶 | 1 1号缶 2 固形量1620g | |
| 10 | からむき茹卵 | 1 50g程度 2 チルド状態で納入 | 衛生的なポリ容器 |
| 11 | (冷)目玉焼き | 1 完成品 2 全卵使用 3 50g程度 4 冷凍食品の規格に準ずる | ボイルパック |
| 12 | プリン | 1 寒天、凝固剤不可 2 内容、容量はその都度示す | スプーン付き |
| 13 | 3分卵 | 1 殺菌処理済 生食用 2 賞味期間4日以上残すもの | キューピー程度 |
| 14 | にら玉 | 20g 直径50×H12mm | |
| 15 | とろっとまるオムレツ | 1 50g×10個 2 冷凍 | |
| 16 | 天津蟹玉 | 1 90g 2 タレなし | |
| 17 | スコッチエッグ | 50g | |

品名早見表

| 分類 番号 | 11 | 乳 類 | |
|----------|---------------|----------|-----|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 1 | 牛 乳 | 39 | |
| 2 | ロングライフ牛乳 | 40 | |
| 3 | 低脂肪牛乳 | 41 | |
| 4 | カルシウム強化牛乳 | 42 | |
| 5 | コーヒー加工乳 | 43 | |
| 6 | カフェオレ | 44 | |
| 7 | 粉チーズ | 45 | |
| 8 | カッテージチーズ | 46 | |
| 9 | カマンベールチーズ | 47 | |
| 10 | スライスチーズ | 48 | |
| 11 | チーズ蒲鉾 | 49 | |
| 12 | ピザ用チーズ | 50 | |
| 13 | ジョア | 51 | |
| 14 | ヤクルトシーズ | 52 | |
| 15 | ミルミル S | 53 | |
| 16 | ミニ練乳 | 54 | |
| 17 | 生クリーム | 55 | |
| 18 | コーヒーフレッシュ | 56 | |
| 19 | ヨーグルト | 57 | |
| 20 | ヨーグルトプレーン | 58 | |
| 21 | ピュアラヨーグルト | 59 | |
| 22 | フルーツヨーグルト類 | 60 | |
| 23 | ドリンクヨーグルト | 61 | |
| 24 | ドリンクヨーグルトフルーツ | 62 | |
| 25 | 乳酸菌飲料 | 63 | |
| 26 | アイスクリーム | 64 | |
| 27 | 杏仁豆腐 | 65 | |
| 28 | 果肉入りヨーグルト | 66 | |
| 29 | シュークリームS | 67 | |
| 30 | カットチーズ | 68 | |
| 31 | | 69 | |
| 32 | | 70 | |
| 33 | | 71 | |
| 34 | | 72 | |
| 35 | | 73 | |
| 36 | | 74 | |
| 37 | | 75 | |
| 38 | | 76 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|-----------|--|---------------|
| 1 | 牛乳 | 賞味期限 4日 以上あるもの | 200 ml 1 L |
| 2 | ロングライフ牛乳 | 40 日間常温保存可能 | 200 ml |
| 3 | 低脂肪牛乳 | 低脂肪 | 200 ml |
| 4 | カルシウム強化牛乳 | Ca強化、MBP配合、賞味期限が10日以上あるもの | 200 ml ・ 1 L |
| 5 | コーヒー加工乳 | 乳製品を一番多く含むもの | 200 ml 1 L |
| 6 | カフェオレ | 炭焼きカフェオレ 125 ml カートカン | |
| 7 | 粉チーズ | 80 g | 卓上容器入 |
| 8 | カッテージチーズ | 1 ケ 200 g 程度 | |
| 9 | カマンベールチーズ | 1 ケ 100 g 程度 | |
| 10 | スライスチーズ | 内容量 180 g 10 枚入り | 防湿パック |
| 11 | チーズ蒲鉾 | 1 1 ケ 30 g 2 高温加熱殺菌処理 | 個別包装 |
| 12 | ピザ用チーズ | とろけるチーズ 1 kg 袋入り 業務用 | |
| 13 | ジョア | 1 1 本あたり乳酸菌 125 億 2 125 ml 3 プレーン、ストロベリー、ブルーベリー、白ぶどう | |
| 14 | ヤクルトシーズ | 1 80 ml 2 コラーゲン 1000 ml、鉄 1 mg入 | |
| 15 | ミルミル S | 1 ガラクトオリゴ糖、食物繊維 2.3 g 入り 2 100 ml | |
| 16 | ミニ練乳 | 1 乳等を主原料とする食品 2 無脂乳固形分 7.0 % 11 g | |
| 17 | 生クリーム | 1 乳脂肪分 18 % 以上 2 1000 ml の衛生的容器入り | 合成したものは不可 |
| 18 | コーヒーフレッシュ | 1 コーヒー用液状クリーミング 2 植物性油脂 3 250ml (5 ml × 50 個入り) 4 常温保存可 | |
| 19 | ヨーグルト | 1 無脂乳固形分 8.0 以上 2 乳酸菌数 1 ml あたり 1000 万 3 400 ml | |
| 20 | ヨーグルトプレーン | 1 「ヨーグルト」に準ずる 2 内容量については見本による 90 ~ 110 g 3 ゼラチン不可 | スプーン付 |
| 21 | ピュアラヨーグルト | 1 ブルーベリー入りソフトヨーグルト 2 ピーチ、アロエ 3 90 g 特保 | スプーン付 |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|-------------------|--|----------|
| 22 | フルーツヨーグルト類 | 1 「ヨーグルト」1～2項に準ずる 2 果肉入り 3 容量・内容等はその都度示す | スプーン付 |
| 23 | ドリンクヨーグルト | 1 「ヨーグルト」1～2項に準ずる 2 200 ml | |
| 24 | ドリンクヨーグルトフ ルーツ | 1 果肉量、種類は別示 2 190 ml | |
| 25 | 乳酸菌飲料 | 1 乳製品乳酸菌飲料 2 65 ml | |
| 26 | アイスクリーム | 1 乳脂肪分8%以上 2 容量、風味はその都度示す | スプーン付 |
| 27 | 杏仁豆腐 | 1 あわせるデザート 杏仁豆腐 2 500 g 入り 冷凍 | |
| 28 | 果肉入りヨーグルト | 1 ストロベリー 2 オレンジ | スプーン付 |
| 29 | シュークリームS | 40 g | |
| 30 | ダイスチーズ | 乳固型40%以上 プロセスチーズ3～5 mm | |

品名早見表

| 分類 番号 | 12 | 油脂類 | |
|----------|---------|----------|--------|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 1 | オリーブオイル | 39 | |
| 2 | ごま油 | 40 | |
| 3 | サラダ油A | 41 | |
| 4 | サラダ油B | 42 | |
| 5 | 豚背油 | 43 | |
| 6 | 耐バター(調) | 44 | |
| 7 | ラー油 | 45 | |
| 8 | オイルスプレー | 46 | |
| 9 | マーガリン | 47 | |
| 10 | | 48 | |
| 11 | | 49 | |
| 12 | | 50 | |
| 13 | | 51 | |
| 14 | | 52 | |
| 15 | | 53 | |
| 16 | | 54 | |
| 17 | | 55 | |
| 18 | | 56 | |
| 19 | | 57 | |
| 20 | | 58 | |
| 21 | | 59 | |
| 22 | | 60 | |
| 23 | | 61 | |
| 24 | | 62 | |
| 25 | | 63 | |
| 26 | | 64 | |
| 27 | | 65 | |
| 28 | | 66 | |
| 29 | | 67 | |
| 30 | | 68 | |
| 31 | | 69 | |
| 32 | | 70 | |
| 33 | | 71 | |
| 34 | | 72 | |
| 35 | | 73 | |
| 36 | | 74 | |
| 37 | | 75 | |
| 38 | | 76 | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|---------|---|------------------|
| 1 | オリーブオイル | 1 市販中級品 2 純生 | 500mlペットボトル |
| 2 | ごま油 | 1 JAS 規格品 2 純正 3 賞味期限 3 ヶ月以上あるもの | (450 g 入り) |
| 3 | サラダ油 A | 1 植物性油 (フライ専用油) 2なたね油 3 JAS 規格品 4 シリコーンを含まないもの | 業務用 16.5 kg 缶 |
| 4 | サラダ油 B | 1 植物性油 2 JAS規格品 3 シリコーンを含まないもの | (1.5 kgポリ容器入) |
| 5 | 豚背脂 | 市販中級品 | |
| 6 | 耐バター(調) | 1 厚生労働省規格合格品 2 無塩、450g | |
| 7 | ラー油 | 1 市販品 2 33 ml 有紀程度 | |
| 8 | オイルスプレー | 1 350ml スプレー缶 2 サラダ油が入ったもの | |
| 9 | マーガリン | 内容量350g | |

品名早見表

| 分類 番号 | 13 | 嗜好飲料 | |
|----------|---------|----------|--------|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 1 | 玄米茶 | 39 | |
| 2 | パウダー玄米茶 | 40 | |
| 3 | ウーロン茶 | 41 | |
| 4 | お茶 | 42 | |
| 5 | ファイブミニ | 43 | |
| 6 | 繊維入飲料 | 44 | |
| 7 | むぎ茶 | 45 | |
| 8 | ジュース類 | 46 | |
| 9 | | 47 | |
| 10 | | 48 | |
| 11 | | 49 | |
| 12 | | 50 | |
| 13 | | 51 | |
| 14 | | 52 | |
| 15 | | 53 | |
| 16 | | 54 | |
| 17 | | 55 | |
| 18 | | 56 | |
| 19 | | 57 | |
| 20 | | 58 | |
| 21 | | 59 | |
| 22 | | 60 | |
| 23 | | 61 | |
| 24 | | 62 | |
| 25 | | 63 | |
| 26 | | 64 | |
| 27 | | 65 | |
| 28 | | 66 | |
| 29 | | 67 | |
| 30 | | 68 | |
| 31 | | 69 | |
| 32 | | 70 | |
| 33 | | 71 | |
| 34 | | 72 | |
| 35 | | 73 | |
| 36 | | 74 | |
| 37 | | 75 | |
| 38 | | 76 | |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|---------|---|--------------------|
| 1 | 玄米茶 | 1 乾燥良好、色、香りのよいもので、夾雑物の混入なきもの 2 25 g ティーパック | 防湿包装 (500 g 入り) |
| 2 | パウダー玄米茶 | 1 「玄米茶」の規格に準ずる 茶葉を原材料にしたもの 2 自動給茶機用 55 g デキストリンのみは不可 | 防湿包装 |
| 3 | ウーロン茶 | 1 缶又は、パック 2 容量は、その都度示す | |
| 4 | お茶 | 1 缶又は、パック 2 容量は、その都度示す | |
| 5 | ファイブミニ | 1 プリデキストース 7.0 g 2 特定保健食品 100 ml | |
| 6 | 繊維入飲料 | 食物繊維 10 g / 100 ml | (1000 ml 入) |
| 7 | むぎ茶 | 1 ティーパック防湿加工520g(10g×52袋) 2 賞味期限 4 ヶ月 以上残すもの | |
| 8 | ジュース類 | 品名、容量形態は、その都度示す | |

共 通 規 格

1 表示規格

① 品名 ② 原材料品 ③ 内容量 ④ 品質保持期限 ⑤ 製造者及び住所

2 栄養素強化食品については、栄養価表示をすること。

品名早見表

| 分類 番号 | 14 | 調味料類 | |
|----------|-------------|----------|--------------|
| 規格 番号 | 品名 | 規格 番号 | 品名 |
| 1 | 淡口醤油 | 39 | デミグラスソース |
| 2 | 濃口醤油 | 40 | ミートソース |
| 3 | パック詰醤油 | 41 | スイートチリソース |
| 4 | 刺身醤油 | 42 | 複合調味料 |
| 5 | ウスターソース | 43 | だしパック |
| 6 | パック詰ソース | 44 | だしの素 |
| 7 | とんかつソース | 45 | こんぶだし顆粒 |
| 8 | 卓上中濃ソース | 46 | |
| 9 | 棒々鶏ソース | 47 | |
| 10 | 焼肉のタレ | 48 | 麻婆豆腐の素 |
| 11 | 食酢 | 49 | オイスターソース |
| 12 | 塩 | 50 | ごま和えの素 |
| 13 | 卓上用味塩 | 51 | ピーナッツ和えの素 |
| 14 | 砂糖上白 | 52 | からあげ粉 |
| 15 | 三温糖 | 53 | ドレッシング類 |
| 16 | みりん | 54 | デリシャントロピカ |
| 17 | トマトソース | 55 | ガラスープ |
| 18 | トマトケチャップ | 56 | 冷麺のタレ |
| 19 | ポン酢 | 57 | ラーメンのタレ |
| 20 | 味ポン酢 | 58 | マスタード |
| 21 | 料理酒 | 59 | キムチの素 |
| 22 | クッキングワイン赤・白 | 60 | ウェイパー |
| 23 | 酒粕 | 61 | ゆずコショウ |
| 24 | フレークカレー | 62 | フカヒレスープ |
| 25 | カレー粉 | 63 | お茶漬類 |
| 26 | ガーリック | 64 | ふりかけ類 |
| 27 | コショウ | 65 | ゆかり |
| 28 | 洋辛子粉 | 66 | 若布御飯の素 |
| 29 | わさび粉 | 67 | 桜御飯の素 |
| 30 | 唐辛子粉 | 68 | カレーピラフの素 |
| 31 | ローレル | 69 | 豆板醬 |
| 32 | 卓上コショウ | 70 | コチジャン |
| 33 | 卓上七味唐辛子 | 71 | トウチジャン |
| 34 | マヨネーズB | 72 | 芝麻醬(ジーマージャン) |
| 35 | 卓上マヨネーズ | 73 | テンメンジャン |
| 36 | 小袋マヨネーズ | 74 | 黒酢 |
| 37 | スープの素 | 75 | 即席カレー |
| 38 | ホワイトソース | 76 | 中華丼 |

品名早見表

| 分類 番号 | 14 | 調味料類 | |
|----------|--------------|----------|--------|
| 規格 番号 | 品 名 | 規格 番号 | 品 名 |
| 77 | 親子丼の素 | 115 | |
| 78 | 牛丼の素 | 116 | |
| 79 | タバスコ | 117 | |
| 80 | ターメリック | 118 | |
| 81 | カレーホット | 119 | |
| 82 | 山 椒 | 120 | |
| 83 | イタリアンハーブソルト | 121 | |
| 84 | レトルトセット | 122 | |
| 85 | ご飯にせんい | 123 | |
| 86 | 回鍋肉用 | 124 | |
| 87 | ガラムマサラ | 125 | |
| 88 | あさりご飯の素 | 126 | |
| 89 | 小袋タルタルソース | 127 | |
| 90 | ねり辛子 | 128 | |
| 91 | 十五分湯 | 129 | |
| 92 | あらびきブラックペッパー | 130 | |
| 93 | チキンライスの素 | 131 | |
| 94 | ちらしずしの素 | 132 | |
| 95 | | 133 | |
| 96 | | 134 | |
| 97 | | 135 | |
| 98 | | 136 | |
| 99 | | 137 | |
| 100 | | 138 | |
| 101 | | 139 | |
| 102 | | 140 | |
| 103 | | 141 | |
| 104 | | 142 | |
| 105 | | 143 | |
| 106 | | 144 | |
| 107 | | 145 | |
| 108 | | 146 | |
| 109 | | 147 | |
| 110 | | 148 | |
| 111 | | 149 | |
| 112 | | 150 | |
| 113 | | 151 | |
| 114 | | 152 | |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|---------|--|--|
| 1 | 淡口醤油 | 1 JAS 特級品（本醸造） 2 規格等 塩分 18～20% 窒素 1.15% 色度 22番以上 | 納入時、検査証を付ける キューピーテナー ボックス 10 L |
| 2 | 濃口醤油 | 1 JAS 特級品（本醸造） 2 規格等 塩分 16～17% 窒素 1.50% 色度 18番未満 | 同上 |
| 3 | パック詰醤油 | 1 「濃口醤油」の規格に準ずる 2 パック醤油 本醸造、塩分控えめ又はだし醤油（食塩25%カット） 3 開封後常温保存可能 | 酸化防止密封ボトル 200ml |
| 4 | 刺身醤油 | JAS 特級品（たまり醤油） | |
| 5 | ウスターソース | 1 JAS 特級品 2 はぐるま・ブルドッグ | 1.8 L ペットボトル |
| 6 | パック詰ソース | JAS特級品 | 160ml |
| 7 | とんかつソース | JAS 特級品 | 1.8 L ペットボトル |
| 8 | 卓上中濃ソース | JAS 特級品 | 500ml |
| 9 | 棒々鶏ソース | 市販中級品 | 1 kg |
| 10 | 焼肉のタレ | 味噌味・甘口 | 1 kg |
| 11 | 食酢 | 1 JAS 規格品、米酢 2 酸度 4.5% 3 ミツカン・マルカン程度 4 成分表呈示 | 1.8 L ペットボトル |
| 12 | 塩 | 伯方の塩・瀬戸のあら塩 | 20 kg クラフト 紙袋入り |
| 13 | 卓上用味塩 | 1 塩化ナトリウム 99%以上 2 炭酸マグネシウム 0.4% | 110 g 瓶入り |
| 14 | 砂糖上白 | 1 市販同等品 2 容量はその都度示す | 20kg 1 kg × 20 クラフト 紙袋 |
| 15 | 三温糖 | 1 市販同等品 2 容量はその都度示す | 20 kg 1kg × 20クラフト 紙袋 |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|-------------|---|------------------------|
| 16 | みりん | 1 本みりん 2 アルコール分 13.5 ~ 14.5 度 | 1.8 L ポリ容器 |
| 17 | トマトソース | 1 JAS 特級品 2 銘柄 : デルモンテ・カゴメ・ハグルマ・ハインツ・イカリ | 1 kg アセプティック タイプ |
| 18 | トマトケチャップ | | |
| 19 | ポン酢 | 1 市販同等品 2 容量はその都度示す | 1.8 L 瓶又はポリ容器 |
| 20 | 味ポン酢 | 3 銘柄 : ミツカン・タマノ井・オタフク又は同等品 | |
| 21 | 料理酒 | 1 アルコール 14 % 未満 2 無塩、料理用清酒と銘記したもの | 1.8 L 瓶又はポリ容器 |
| 22 | クッキングワイン赤・白 | 1 アルコール 11 % 以上 2 無塩 | |
| 23 | 酒 粕 | 新鮮にして変色変質していないもの | 容器適宜 |
| 24 | フレークカレー | 1 肉エキス入り 2 銘柄 : SB (フォンドボー) ハウス (ハウスザカリー) | 1 kg |
| 25 | カレー粉 | 1 風味良好 2 銘柄 : SB・ハウス | 400 g |
| 26 | ガーリック | 1 風味良好 2 銘柄 : SB・ハウス | 500 g (内小袋 100 g 入) |
| 27 | コショウ | 風味良好 | メーカー元詰め 300 g |
| 28 | 洋辛子粉 | 風味良好 | メーカー元詰め 300 g |
| 29 | わさび粉 | 風味良好 | メーカー元詰め 300 g |
| 30 | 唐辛子粉 | 1 風味良好 2 一味唐辛子 | メーカー元詰め 300 g |
| 31 | ローレル | パウダー | 瓶 16 g 入り |
| 32 | 卓上コショウ | 風味良好 | 瓶 NET 20 g |
| 33 | 卓上七味唐辛子 | 風味良好 | 瓶 NET 18 g |
| 34 | マヨネーズB | 1 JAS 規格品 2 容量はその都度示す 3 賞味期限 3ヶ月 以上あるもの | 1 kg フィルムパックの箱入 |
| 35 | 卓上マヨネーズ | 「マヨネーズ」の規格に準ずる | 500 g 入り |
| 36 | 小袋マヨネーズ | 「マヨネーズ」の規格に準ずる | 8g 小袋 切れ目付き |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | | 包装及び納品規格 |
|------|---------------|--|-----------------------------|---------------------|
| 37 | スープの素 | ポタージュ | 1 顆粒状又は微粒状 | 防湿包装 1 kg |
| | | パンプキン | 2 銘柄 : リケン | |
| | | ビーフシチュー | 味の素 | |
| | | コンソメ | マギー | |
| | | ブイヨン | ハウス | |
| | | コーンクリーム | | |
| 38 | ホワイトソース | 1 リキッドタイプ 2 ハウス程度 | | アセプティック タイプ 1 kg |
| 39 | デミグラス ソース | 1 ビーフエキス入り 2 リキッドタイプ | | 1 kg |
| 40 | ミートソース | 1 あらびき牛肉 100 % 使用 2 レトルトパウチ 3 トマト風味 | | 1 kg |
| 41 | スイート チリソース | 1 豆板醬がきいていて、味がはっきりしたもの 2 内容量 355 g 3 賞味期限 6 ヶ月 以上残すもの 4 ネスレ程度 | | 1 L ボトル |
| 42 | 複合調味料 | L-グルタミン酸ナトリウム 92 % 5' -リボヌクレオチドナトリウム 8 % | | 1 kg |
| 43 | だしパック | 種類 | 共通規格 | 200 g 袋 成分表呈示 |
| | | いりこ | (いりこ・かつお・さば・こぶ) いりこ 35 % | |
| | | かつお | (かつお、昆布) かつお 93.5 % | |
| 44 | だしの素 | 1 JAS規格品 2 かつお風味のだしの素で各種旨味物質を配合した粉末調味料 | | メーカー元詰め 500 g |
| 45 | こんぶだし顆粒 | 1 JAS 規格品 2 天然昆布を使用した風味調味料 | | |
| 48 | 麻婆豆腐の素 | 1 食肉 (鶏・豚)、増粘多糖類分析表示 2 銘柄 : リケン・ハウス程度 | | 1 kg レトルトパウチ |
| 49 | オイスターソース | カキ油又はカキエキス入り | | 450 ml |
| 50 | ごま和えの素 | 胡麻を香りよく煎り、調味料とほどよく合わせたもの | | 500 g 袋 |
| 51 | ピーナッツ和えの素 | カッティングピーナッツ・アーモンド・かつお粉末入り | | 500 g 袋 |
| 52 | からあげ粉 | 1 スパイス入り 2 日清、昭和程度 | | 1 kg |

| 規格番号 | 品名 | 内容規格 | 包装及び納品規格 |
|------|-----------|--|----------------------------|
| 53 | ドレッシング類 | 1 種類・容量はその都度示す 2 銘柄：キューピー・味の素・ミツカン・ピエトロ・リケン・日本食研 | 1 L ポリ容器又はビン 10 ml 切れ目付 |
| 54 | デリシャントロピカ | ピーチ・パイン(果肉入り)25%以上 | 1 kg |
| 55 | ガラスープ | 1 中国料理用 チキンエキス (ビーフエキス野菜入り) 2 顆粒、有紀食品 | 1 kg 業務用 |
| 56 | 冷麺のタレ | 1 濃縮タイプ (濃縮度は別示) 2 種類・容量はその都度示す | 1 L 又は 1.8 L |
| 57 | ラーメンのタレ | 内容量は、その都度示す | |
| 58 | マスタード | 1 あらびき 2 キューピー程度 | 530 g |
| 59 | キムチの素 | 市販同等品 | 1 L |
| 60 | ウェイパー | 1 市販同等品 2 賞味期限 3 ヶ月 以上あるもの | 500 g |
| 61 | ゆずコンヨー | 1 市販品 2 100 g チューブ入り | |
| 62 | フカヒレスープ | 市販同等品 | 1.1 kg 入 |
| 63 | お茶漬類 | 1 刻みのり・あられ・調味料入り 2 種類はその都度示す 3 永谷園程度 | 防湿包装 5.5 g |
| 64 | ふりかけ類 | 容量・種類はその都度示す | 防 湿 |
| 65 | ゆかり | 1 グルソー無添加 2 NET 26 g | 袋 |
| 66 | 若布御飯の素 | 1 グルソー無添加 2 NET 200 g | 袋 |
| 67 | 桜御飯の素 | 1 NET 1.2 kg 2 れんこん・たけのこ・人参・桜の花、 干びょう・しらす入り 3 グルソー無添加 | レトルトパウチ |
| 68 | カレーピラフの素 | NET 1 kg | レトルトパウチ |
| 69 | 豆板醬 | 市販中級品 (有紀食品程度) | 130 g 瓶入り |
| 70 | コチジャン | 市販中級品(有紀食品程度) | 1 kg入り |
| 71 | トウチジャン | 市販中級品(有紀食品程度) | 1 kg入り |
| 72 | 芝麻醬 | 800g 入り 保存料・化学調味料無添加 | 有紀程度 |
| 73 | テンメンジャン | 1 市販品 2 1 Kg 有紀程度 | |
| 74 | 黒 酢 | 国産玄米 100 %使用 (ミツカン程度) | 500 ml |
| 75 | 即席カレー | 牛肉・野菜入、中辛 ハウス程度 | レトルト 300 g |
| 76 | 中華丼 | 中華丼の素 | レトルト 300 g |

| 規格 番号 | 品 名 | 内 容 規 格 | 包装及び納品規格 |
|----------|--------------|---|------------|
| 77 | 親子丼の素 | 鶏卵・鶏肉・玉葱入り | レトルト 210 g |
| 78 | 牛丼の素 | 1 牛肉・糸こんにゃく・玉葱入り カクイチ程度 | レトルト 180 g |
| 79 | タバスコ | 1 市販品 2 60 ml ビン入り | |
| 80 | ターメリック | 1 市販品 2 40 g 入り | |
| 81 | カレーホット | 1 市販品 2 280 ml | |
| 82 | 山 椒 | 1 市販品 2 13 g ハウス食品程度 | |
| 83 | イタリアンハーブソルト | 1 市販品 2 食塩・パセリ・バジル・ブラックペッパー他 | 53 g ハウス程度 |
| 84 | レトルトセット | 1 市販品 スプーン付 2 種類・内容量については、その都度示す 3 賞味期限 1 年 以上 | |
| 85 | ご飯にせんい | 1 食物繊維加工食品 2 業務用 1 Kg 3 賞味期限 3 ヶ月 以上 | 林兼産業K.K程度 |
| | | 成分分析表 (100 g あたり) | |
| | | エネルギー 365 Kcal ナトリウム 3 mg ナイアシン 130 mg たんぱく質 0.4 g カルシウム 900 mg ビタミンE 44 mg 脂質 0.2 g ビタミンB1 17 mg 食物繊維 47.2 g 糖質 43.3 g ビタミンB6 26 mg | |
| 86 | 回鍋肉用 | ストレート使用 1 L | 成分表呈示 |
| 87 | ガラムマサラ | 330 g 缶入り | |
| 88 | あさりご飯の素 | あさりごはん用 1 kg | |
| 89 | 小袋タルタルソース | 8 g キューピー | 成分表呈示 |
| 90 | ねり辛子 | 無着色 43 g | |
| 91 | 十五分湯 | 冷凍がら十五分湯ポーク 1 kg | エバラ |
| 92 | あらびきブラックペッパー | 19 g パウダー袋入り | |
| 93 | チキンライスの素 | 6 kg 米用 960 g 入り | |
| 94 | ちらしずしの素 | 3 ~ 3.5 Kg 米用 | NET 1.2 kg |

品名早見表

| 分類番号 | 15 | 調理加工品 | |
|------|----|-------|----|
| 規格番号 | 品名 | 規格番号 | 品名 |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

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

共 通 規 格

- 1 冷凍品は、冷凍食品の規格に準ずる。
- 2 品名、内容量については、その都度示す。
- 3 7訂又は8訂栄養成分表、原材料名、構成比を呈示