
糧食品規格表

伊丹駐屯地

令和6年4月1日

ま え が き

1 適用範囲

- (1) この規格書は陸上自衛隊伊丹駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) この規格書に定めていない糧食品の規格等必要な事項はその都度示す。
- (3) この規格書は、令和6年4月1日以降適用する。

2 見本

見本提出品は、入札通知書によって示す。

3 検査

納入糧食品は、駐屯地食品衛生管理官の実施する衛生検査に合格したものであるとする。

4 納品

- (1) 納品は、指定する日時、場所に、官側の指定する資器材に入れ替えて納入するものとする。
- (2) 納品は、契約業者が直接納入するものとする。ただし、代理者等に委託する場合は、事前に契約担当官に許可を得るものとする。
- (3) 納品においては、納品数量とは別に衛生検査用及び検食用の糧食品を追加するものとする。
- (4) 大量調理施設衛生管理マニュアルに基づき、原材料の品名、仕入れ元名称、所在地、生産者の名称及び所在地、ロットが確認可能な情報がわかる書類を添付する事。

5 その他

期限、栄養成分、アレルギー等の表示については、食品表示法（平成27年4月1日施行）に基づく表示を行うこと。

分類番号及び分類表

分類番号	食 品 分 類 名
1	穀類・同加工品
2	芋類・同加工品
3	調 味 料 類
4	油 脂 類
5	獣鳥肉類・同加工品
6	魚介類・同加工品
7	牛乳類・卵類・同加工品
8	豆類・同加工品
9	野菜類・同加工品
10	漬 物 類
11	果 物 類
12	海 藻 類
13	佃 煮 類
14	缶 詰 類
15	調理加工食品類
16	その他
17	栄養補助食品

分類番号 1 穀類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
1	内地精米	仕様書のとおり	30kg 紙袋入り
2	もち米	① 水稻もち米 ② 粒形が肥満していて、粒揃い良好であること ③ 乾燥良好で色沢が鮮明斉一で固有の光沢を有していること ④ 未熟品、病虫害がないこと	ビニール袋又は、クラフト紙袋入り
3	強化精米	厚生労働省許可特殊栄養食品ビタミンB1強化米	防湿包装
4	小麦粉	① 薄力粉 ② 銘柄 日清精粉、日本精粉又は同等品以上	クラフト紙袋入り 容量25kg詰
5	天ぷら粉	銘柄 日清精粉、日本精粉又は同等品以上。	クラフト紙袋入り A： 20kg入り B： 1kg入り
6	餅	① もち米100% ② 生丸餅、切餅はその都度示す。 ③ 1個40～50g程度	ポリ完全包装
7	(冷) 白玉もち	① もち米を原料としたもの。 ② 1個7g程度の団子	1kg入り
8	パン粉	① 市販中級品程度 ② 品質、乾燥良好で色白、夾雑物のないもの フレークス中型程度	クラフト紙袋入り A： 10kg入り B： 1kg入り
9	マカロニ	① 折れ、ひび割れ、くだけ、異物がなく、色沢、乾燥良好なもの ② 形状、必要な時はその都度示す (ホイル・シェル・ツイスト)	防湿包装
10	スパゲッティー	① 「規格番号9」の①に準ずる ② ロングに限る ③ デューラム・セモリナ100%表示のもの	防湿包装

分類番号 1 穀類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
11	ビーフン	① 原料 うるち米を使用 ② 品質 乾燥良好、特有の形状、光沢を有し、異味、異臭、夾雑物のないもの ③ 市販中級品以上のもの	防湿包装 1Kg入り
12	乾 麵	① J A S規格品又は同等品 ② 乾燥良好で折れがないもの ③ 特有の風味を有し、異味、異臭のないもの	防湿包装
13	冷麦		
14	そうめん		
15	きしめん		
16	日本そば		
17	切 麩	① 乾燥良好で割れ、くだけ、異味、異臭のないもの ② 色素使用の場合は食品衛生法で許可されたもの	
18	花 麩		
19	松茸麩		
20	庄内麩（うず巻）		
21	生うどん	① 風味良好で、光沢、弾力性のあるもの ② 異味異臭なく、夾雑物の混入していないもの ③ 太さ8番～10番 丸めん 角めん	容器適宜 衛生的なもの ①すだれつきのすのこを使用 ②塵埃防止に考慮する事
22	生中華そば	① 「規格番号21」の①②に準ずる ② 太さ18番～20番 丸型	
23	生日本そば	① 「規格番号21」の①②に準ずる ② 太さ12番～14番 ③ 一玉200g程度	
24	ゆでうどん	① 「規格番号21」の①②に準ずる ② 当日製造のもの ③ 太さ8番～10番 丸めん 角めん ④ 一玉200g程度	
25	ゆで中華そば	① 「規格番号21」の①②に準ずる。 ② 当日製造のもの ③ 太さ18番～20番 丸型 ④ 一玉200g程度	
26	ゆで日本そば	① 「規格番号21」の①②に準ずる ② 当日製造のもの。 ③ 太さ12番～14番 ④ 一玉200g程度	

分類番号 1 穀類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
27	ゆで茶そば	① 「規格番号21」の①②に準ずる ② 太さ22番 角型 ③ 一玉200g程度 ④ 当日ゆでたもの ⑤ 抹茶2%混入	容器適宜 衛生的なもの ①すだれつきのすのこを使用 ②塵埃防止に考慮する 事
28	ゆでそうめん	① 「規格番号21」の①②に準ずる ② 丸めん ③ 一玉200g程度 ④ 当日ゆでたもの ⑤ 手のべそうめん	
29	ゆで冷麦	① 「規格番号21」の①②に準ずる ② 角めん ③ 一玉200g程度 ④ 当日ゆでたもの	
30	ゆできしめん	① 「規格番号21」の①②に準ずる ② 形状 太さ6番 角型 ③ 一玉200g程度 ④ 当日ゆでたもの	
31	(冷)玉うどん	① 「規格番号24」に準ずる ② 一玉200g程度 ③ 手のべ式 ④ 納品時点で賞味期限4ヶ月以上のもの	
32	(冷)中華そば	① 風味良好で、光沢、弾力性のあるもの ② 異味異臭なく、夾雑物の混入していないもの ③ 1玉200g程度 ④ 納品時点で賞味期限4ヶ月以上のもの	衛生的な包装
33	(冷)中華そば (冷麺用)	① 「規格番号32」に準ずる	
34	(冷)玉日本そば	① 「規格番号26」に準ずる ② 一玉200g程度 ③ 納品時点で賞味期限4ヶ月以上のもの	
35	(冷)ゆでスパ ゲッティー	① 風味良好で、光沢、弾力性のあるもの ② 異味異臭なく、夾雑物の混入していないもの ③ 1玉200g程度	

分類番号 1 穀類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格	
		④ 納品時点で賞味期限4ヶ月以上のもの		
36	即席生麺	① 生麺を真空パックし、長期保存できるようにしたもの ② 納品時点で賞味期限5ヶ月以上のもの	衛生的な包装	
37	即席麺	① 乾燥良好で長期保存の出来るもの ② 納品時点での賞味期限 カップ入は4ヶ月以上 袋入は5ヶ月以上		
38	食パン	① 形状、品質、市販品程度 ② 重量等はその都度示す ③ 1個ずつ袋入とする		
39	調理パン	① パンにサラダ、野菜、肉加工等をサンドしたもの ② 種類及び重量については、その都度示す ③ 1個ずつ袋入とする		
40	惣菜パン	① 惣菜をパンではさんだり、包んだもの ② 種類及び重量については、その都度示す ③ 1個ずつ袋入り		
41	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個ずつ袋入りとする ③ 種類及び重量については、その都度示す		
42	おにぎり	① 1個100g程度 ② 種類はその都度示す		
43	コーンフレーク	① カルビー・ケログ程度 ② 種類はその都度示す		A: 210g B: 29g
44	かしわ餅	① 1個50g程度 ② 冷凍の場合はその都度示す		A: 個包装 B: その他
45	わらび餅	① きな粉・ようじ付・パック入り ② 市販品程度		
46	白飯	① 当日炊き上げたもの ② 4時間以内に納品	衛生的保温容器	
47	パック白飯	① 300g無菌パック入り ② 納品時点で、賞味期限12ヶ月以上のもの		

分類番号 1 穀類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
48	麦	A 米粒麦 B 押し麦	
49	玄米	① 加工玄米 ② 通常炊飯できるもの	真空包装
50	発芽玄米	通常炊飯できるもの	1kg入り
51	雑穀米	A 五穀米：大豆・押し麦・いりごま・玄米・キヌ B 十五穀米：発芽玄米（玄米）・黒米・もち米・そば米・黒豆・小豆・もちあわ・とうもろこし・はと麦・アマランサス・黒ごま・白ごま・大麦（押し麦）・もちきび・うるちひえ入り C その他：その都度示す	500g
52	缶入りパン	① 納品時点で、4年以上保存可のもの ② 種類はその都度示す ③ 内容量 100g（50×2個）	
53	LLパン	① 種類はその都度示す ② A 納品時点から賞味期限25日以上のもの B 納品時点から賞味期限50日以上のもの	
54	(冷)パン	① A 完全焼成パン（完全焼成後凍結） B 半焼成パン（約80%焼成後凍結） C 焼成なし（イースト生地） ② 種類・重さ等その都度示す	
55	(冷)ナン	① A 40g B 60g C 90g ② プレーン ③ その他の場合はその都度示す	
56	(冷)フィットチーネ	① 茹でたもの ② 6mm幅	
57	(冷)ペンネ	① 筋入りペン先の形 ② バラ凍結 ③ 500g入り程度	
58	(冷)韓国麺	① 1玉160g以上 ② カト吉・味の素程度	
59	(冷)焼きもち	① 自然解凍可のもの 1個20g程度 ② 納品時点で、賞味期限まで3ヶ月以上のも	

分類番号 2 芋類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
1	こんにやく	① 弾力性があり、異物混入がなく新鮮なもの ② 検量時、水分を除く ③ 唐辛子粉入り、黒ごま入り、青のり粉入りの必要な時はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
2	つきこんにやく	「規格番号2」の①②に準ずる	
3	糸こんにやく	「規格番号2」の①②に準ずる	
4	刺身こんにやく	① 「規格番号2」の①②に準ずる ② うすくスライスしたもの ③ タレはこんにやくの20%とする	
5	さつまいも	① 腐敗、傷もの、変質、冠水、発芽等のないもの、つる、ひげ、根のないもの ② 1個200g以上	
6	里芋	① 病虫害、日焼、冠水、発芽、土、外傷のないもの ② 30～40g	容器適宜 衛生的なもの A: 洗い芋 B: 皮むき
7	じゃがいも	① 「規格番号6」の①に準ずる ② 品種 メークイン ③ 1個150g程度 ④ 春は新じゃがいも(5月以降)	容器適宜 衛生的なもの
8	でん粉	① じゃがいもとして農産物規格規定合格品(1級品)	クラフト紙 三層袋詰 25kg入り
9	はるさめ	① 乾燥良好で変質「ヨレ」のないもので30cm位の長さにカットしたもの ② 水に浸して弾力性のあるもの、光沢があり、無味無臭であること	ポリ包装 1kg入り
10	緑豆春雨	「規格番号9」に準ずる	容器適宜 衛生的なもの
11	長芋	① 土砂等の付着のないもの ② 折れ、割れ、曲りのないもの ③ 1本600g以上 ④ 皮つき	

分類番号 2 芋類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
12	(冷)スイートポテト	1個40g程度	ポリ包装・ダンボール
13	(冷)里芋	1個15~25g	ポリ包装 1kg入り
14	(冷)フレンチポテト	○ 拍子木波型、上級品	ポリ包装・ダンボール
15	(冷)ナチュラルポテト	① 水洗い完全な皮付きのカット ② 大きさのそろったもの	ポリ包装 500g入り
16	(冷)大学芋	① 素揚げポテトをあめでからめたもの ② 1個20g	容器適宜 衛生的なもの
17	(冷)とろろ	A:大和芋100% B:大和芋50%長芋50% C:大和芋30%長芋70% D:長芋100%	容器適宜 衛生的なもの 1kg入り又は 500g入り
18	こんにやく加工品	① こんにやく精粉を使用 ② 100g中に食物繊維27.5g含有 ③ 納入時点で 賞味期間まで16か月以上	1kg入り

分類番号 3 調味料類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
	調味料類共通規格	1 品質 (1)特有の香気があり、異臭等がないもの (2)甘味、旨味等の五味が調和したもの (3)合成保存料を使用していないもの 2、期限表示等 (1)賞味期限表示、製造業者名の表示をしてあるもの	納品は1個(本)ずつとする。
0	醤油共通規格	1 品質 (1)色調透明で特有の赤紫色を呈するもの (2)カビの付着がなく、伸びのあるもの (3)合成保存料を使用していないもの 2 醸造成分 本醸造方式による「特級」とする 3 期限表示 (1)調味料共通規格に準ずる (2)賞味期限は納入後、1年以上の期間を有するもの	
1	しょう油 (濃口)	① 品質は「規格番号0」に準ずる	A: 20L入り A: 20L入り ポリ容器 B: 18L入り 1斗缶
2	卓上しょう油 (濃口)		A: 500mL パック入り B: 300mL パック入り
3	しょう油 (淡口)		A: 20L入り ポリ容器 B: 18L入り 1斗缶
4	たまりしょう油		1. 8Lビン詰め
5	卓上 たまりしょう油		A: 500mL パック入り B: 300mL パック入り
6	卓上 減塩しょう油		A: 500mL パック入り B: 300mL パック入り
		① 品質は「特別用途食品(低ナトリウム食品)」のほか「規格番号1」に準ずる	

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
	ソース類共通規格	1 品質 (1)野菜及び果実の不溶性固形分を含んでいないもの (2)カビの付着がなく、伸びのあるもの (3)合成保存料を使用していないもの 2 醸造成分等 (1)JASの「特級」とする 3 期限表示等 (1)「調味料類共通規格」に準ずる (2)賞味期限は納入後、1年以上の期間を有するもの	
7	卓上 ウスターソース	① 粘度が100CPS未満のもの ② 「ソース類共通規格」に準ずるもの	A: 500mL パック入り B: 300mL パック入り
8	卓上 トンカツソース	① 粘度が1500CPS以上のもの ② 「ソース類共通規格」に準ずる	A: 500mL パック入り B: 300mL パック入り
9	ウスターソース	① 「規格番号7」に準ずる	A: 1. 8L ビン詰め B: 1kg入り ポリ容器
10	卓上 中濃ソース	① 粘度が100CPS以上1500CPS未満のもの ② 「ソース類共通規格」に準ずる	A: 500mL入り B: 300mL入り
11	卓上 減塩ソース	① 品質は「特別用途食品(低ナトリウム食品)」のほか「規格番号8」に準ずる	250mLビン入り
12	お好み焼き用ソース	① 「規格番号8」に準ずるもので、お好み焼き用のもの	1. 8L ポリ容器入り
13	ハンバーグソース	① 「ソース類共通規格」に準ずるもの ② 銘柄 エバラ・日本食研等・イカリ・ハインツ等	A: 1Kg レトルト入り B: 500g ポリ容器入り
14	小袋ハンバーグソース	① 「規格番号13」に準ずる	1食用
15	ステーキソース	① 「ソース類共通規格」に準ずる。ステーキ用のもの ② 銘柄 イカリ・エバラ	A: 1Kg入りレトルト 又はポリ容器入り B: 300mL程度ビン 又はポリ容器入り
16	小袋ステーキソース	① 「規格番号15」に準ずる ② 1袋20g程度	
17	タルタルソース	① 賞味期限は納入後5ヶ月以上の期間を有するもので「ソース類共通規格」に準ずるもの ② 銘柄SB、味の素程度	1kg入り ポリ容器
18	棒々鶏ソース		A: 900g 缶入り B: 1L(1100g) ポリ容器入り

分類番号 3 調味料類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
19	焼肉のタレ	① 賞味期限は納入後11ヶ月以上の期間を有するもの材料に、玉ねぎ、にんにく、ごまを加え、具の含有量を多くしたもの(具材料約65%) ② 焼肉の調味料として適合するもの ③ 銘柄 エバラ・マルテン同等品 ③ 甘口タイプ	ビン又は ポリ容器入り
20	食酢	1 品質 ① JAS合格品の醸造酢とする ② 特有の香味を有し、異臭のないもの ③ 異物が混入していないもの ④ 穀物酢、酸度4.2%以上のものとし、食塩、合成甘味料、合成着色料及び合成保存料が無添加のもの ⑤ 賞味期限は「調味料類共通規格」に基づき、納入後一年以上のもの 2 銘柄 ミツカン(寿)、マルカン(金生)同等品	ポリ容器20L入りを 基準とする。
21	塩	1 品質 ① 色合いは純白で結晶の小さいもの ② きょう雑物が混入していないもの ③ 塩化ナトリウム含有量99%以上とし、粒度150~600 μ と ④ 製造年月日は納入前、2ヶ月以内とする ⑤ メーカーの製造日証明書を提出すること	A: 25kg クラフト紙袋入り B: 1kg×24 クラフト紙袋入り
22	食卓塩	「規格番号23」に基づく	100gビン入り
23	味塩	1 品質 ① 一般市販品「調味塩」とし、食塩とグルタミン酸ナトリウムを配合したもの ② 製造年月日は納入前、2ヶ月以内とする	ポリ袋、卓上及び ビン(卓上ビンの場合は、100g 入り程度とする。)
24	砂糖(上白)	① 純白で光沢があり、乾燥度よく、塊りがなく、夾雑物がないもの ② 製造年月日は納入前、2ヶ月以内とする ③ メーカーの製造日証明書を提出すること	A: 30kg クラフト紙袋入り B: 1kg×20 クラフト紙袋入り
25	ザラメ砂糖	大褐色で光沢乾燥良好な物 さらさらとした結晶粒で雑物のないもの	防湿包装 1Kg入り
26	水あめ	① 市販品程度 ② 容量はその都度示す	
27	はちみつ	市販品程度	1kg ポリ容器入り
28	みりん	① 本みりん(酒税法合格品) ② アルコール分13.5~14.5度 ③ 賞味期限は納入後、16ヶ月以上の期間を有するもの	1. 8Lビン詰又 はポリ容器詰め

分類番号 3 調味料類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
29	みりん風調味料	① 合成甘味料 ② 保存料不可 ③ 賞味期限は納入後、16ヶ月以上の期間を有するもの	1. 8Lビン又 はポリ容器詰め
30	トマトピューレ	① 濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%のもの ② ①に少量の食塩、香辛料、玉葱及びその他の野菜類、レモン又はPH調整剤を加えたもの ③ 特有の香味を有し、約3倍に濃縮したもの ④ 賞味期限は納入後、18ヶ月以上の期間を有するもの	A: 1号缶 (3. 3kg)入り B: 650mL ビン入り
31	トマトケチャップ	1 品質 ① JAS のトマト加工品「トマトケチャップ」とする ② JAS 規格「特級」とする ③ 特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するもの ④ 異臭等なく、きょう雑物が混入していないもの ⑤ 糊ちよう性が適度であるもの ⑥ 賞味期限は納入後16ヶ月以上の期間を有するもの	A: 1号缶 (3. 3kg)入り B: チューブ (300g・500g ・1kg)入り
32	小袋ケチャップ	① 「規格番号34」に準ずる ② 1袋13g程度	
33	ポン酢	① 特有の香味を有するもの ② 容量はその都度示す ③ 銘柄 ミツカン、タマノキ又は同等品以上	A: 1. 8Lビン 又はポリ容器入り B: 360mLビン 又はポリ容器入り
34	味ポン酢	「規格番号33」に準ずる	
35	料理酒	① アルコール14%未満、塩分1. 8%以内 ② 賞味期限まで納入後、9ヶ月以上の期間を有するもの	ビン又はポリ容器 1. 8L入り
36	酒粕	① 新鮮にして変色変質していないもの ② 板粕	容器適宜
37	ハヤシの素	① 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないもの ② 賞味期限が納入後16ヶ月以上の期間を有するもの ③ 練り合わせがよく、とけやすいもの ④ メーカー元詰	防湿包装 1kg入り
38	カレーの素	① 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないもの ② 賞味期限が納入後16ヶ月以上の期間を有するもの ③ 練り合わせがよく、とけやすいもの ④ メーカー元詰	防湿包装 1kg入り
39	カレー粉	① 10種類以上の香辛料を配合したもの ② 特有の芳香、辛味を有するもの ③ 塊、きょう雑物が混入していないもの ④ 賞味期限は納入後34ヶ月以上の期間を有するもの	A: 2kg缶入り B: 1kg袋入り C: 300~400g 缶入り

分類番号 3 調味料類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格	
40	からあげ粉	① 小麦粉に塩、香辛料、調味料、ぶどう糖の入ったもの。 ② 銘柄 日清、昭和	1kg入り	
41	天ぷらの素	重炭酸ナトリウム30%程度含有のもの	500～1kg入り	
42	胡椒	① 風味良好品 ② 賞味期限が納入後1年以上の期間を有するもの ③ メーカー元詰	防湿包装 300～400g入り	
43	ガーリック			
44	洋辛子粉			
45	わさび粉			
46	唐辛子粉			
47	七味唐辛子粉			
48	粉山椒			
49	パプリカ			
50	シナモン			防湿包装 A: 80～100g 缶入り B: 17g程度の ビン入り
51	タイム			
52	ナツメグ			
53	粒マスタード	① 醸造酒、からし、食用植物油、食塩、香辛料を調味料とする ② 賞味期限が納入後8ヶ月以上の期間を有するもの ③ 粒・フレンチはその都度示す	100～300g ビン入り	
54	卓上七味唐辛子	「規格番号47」に準ずる	18g入り	
55	卓上 胡椒	「規格番号42」に準ずる	20g入り	
56	ポタージュ スープの素	① 顆粒状又は微粒状 ② 賞味期限は納入後9ヶ月以上の期間を有するもの ③ 銘柄 マギー、クノール	防湿包装 1kg入り	
57	コンソメスープの素			

分類番号 3 調味料類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
58	クリーム シチューの素	① 顆粒状又は微粒状 ② 銘柄 ハウス、SB、グリコ程度	防湿包装 0.5～1kg入り
59	ビーフ シチューの素		
60	ホワイト ソース	① 形状はその都度示す 顆粒、ルー等 ② 銘柄 ハウス、SB、理研、味の素	1kg入り
61	コーンクリーム スープの素	① 粉末スープ ② 賞味期限まで納入後9ヶ月以上の期間を有するもの・JAS規格品 ③ 銘柄 味の素・クノール	防湿包装 0.5～1kg入り
62	おでんの素		
63	グルタミン酸ソーダ	① さらさらした粉のそろった白色 ② 銘柄 味の素、旭化成、武田、協和発酵	防湿包装 500～1kg 袋入り
64	天つゆ (めんつゆ)	① 麺用の濃縮液体 ② 銘柄の指定の場合はその都度示す ③ 容量はその都度示す	容器適宜
65	冷やし中華の素		
66	だし液	① 昆布調味液 ② 50倍濃縮	900mL ポリ容器入り
67	和風だしの素	① JAS規格品 ② かつを風味のだしの素で各種旨味物質を配合した粉末調味料	防湿包装 1kg入り
68	マヨネーズ	① JAS規格品 ② 賞味期限が納入後5ヶ月以上の期間を有するもの ③ 特有の色沢を有し、異臭のないもの ④ 香味及び乳化状態が良好で、適度な粘度を有するもの ⑤ 賞味期限が納入後、8ヶ月以上の期間を有するもの	1kg入り
69	袋マヨネーズ	① 「規格番号68」に準ずる ② 銘柄 キューピー・味の素同等品	A: 15g入り B: 10gデイス ペンスパック入り

分類番号 3 調味料類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
70	ドレッシング	① JAS規格品 ② 賞味期限が納入後4ヶ月以上のものを有するもの ③ 種類、容量はその都度示す	ポリ容器又は ビン入り
71	小袋ドレッシング	① 「規格番号70」に準ずる	A: 15g入り B: 10gデイス ペンスパック入り
72	辛子酢みそ	① 市販品程度 ② 無着色 ③ 銘柄 味の素、ミツカン	1. 2kg ポリ容器入り
73	キムチの素	1 材料 にんにく、赤唐辛子、各種旨みエキス等 2 品質 ① 特有の香味及び辛味を有する液体調味料とする ② 賞味期限は納入後22ヶ月以上の期間を有するもの	190gビン入り
74	豆板醤	市販品程度	130gビン入り
75	たかのつめ	乾燥良好なもの	10g入り
76	クッキングワイン	① 果実酒でアルコール10～15% ② 容量はその都度示す	
77	チャツネ	① 品質 果実、ヴィネガー香料、スパイス等で作った調味料で ペースト状のもの ② 異味異臭異物を認めないもの	ポリ袋入り
78	タデ酢	特有の風味を有するもの	360mL入り
79	オイスターソース	特有の風味を有するもの	450g入り
80	焼きそば用ソース	① 「ソース類共通規格」に準ずる ② 銘柄 オリバー、ドリーム、オタフク	1. 8L ポリ容器入り
81	麻婆豆腐の素	① 液体状 ② 銘柄 味の素、ミツカン	1Lポリ容器入り

分類番号 3 調味料類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
82	八宝菜の素	① 液体状 ② 銘柄 味の素、ミツカン	1Lポリ容器入り
83	・味噌ラーメン スープの素 ・醤油ラーメン スープの素 ・塩ラーメン スープの素 ・白湯ラーメン スープの素	① 麺用の濃縮液体 ② 希釈度はその都度示す ③ 銘柄 味の素・創味	A: 1kgレトルト入り B: 1.8kg、 EP紙パック ポリ容器入り C: 1号缶 D: 2号缶
84	中華スープの素	① 形状はその都度示す 粉末、顆粒、固形、半練 ② 銘柄 理研、味の素、マギー、クノール	1kg入り
85	ごましゃぶ	① しゃぶしゃぶ用 ② 銘柄 味の素、ミツカン	1Lポリ容器入り
86	デミグラス ソース	① 固有の風味を有するもの ② 賞味期限まで納入後1年以上の期間を有するもの ③ 銘柄 SB、ハウス ④ 冷凍の場合はその都度示す	1kgレトルト入り
87	・ねりわさび ・ねりからし ・卸しニンニク ・卸ししょうが	① 市販品程度 ② 銘柄 ハウス、SB	A: 1kgポリ容器入り B: 330gチューブ入り C: 40gチューブ入り
88	芝麻醬	市販品程度	1kgポリ容器入り
89	チリソース	① 市販品程度 ② 銘柄 マギー、日本食研	A: 1kg入り B: 340g入り
90	ぎょうざのタレ	① 固有の風味を有するもの	

分類番号 4 油脂類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
1	食油（天ぷら油）	① J A S 規格品 ② 大豆白絞油・なたね油 ③ 賞味期限 缶は 納入時点 で1年以上、他は6ヶ月以上 (缶・瓶・ポリ容器)	18L 缶入り (瓶・ポリ容器入りの場合はその都度示す)
2	サラダ油	① J A S 規格品 ② 賞味期限 缶は 納入時点 で1年以上、他は6ヶ月以上 (缶・瓶・ポリ容器)	A : 18L 缶入り B : 1.65kg 入り C : 1.5kg 入り (瓶・ポリ容器入りの場合はその都度示す)
3	ゴマ油	① J A S 規格品 ② 調合ゴマ油 ② 納入時点 で賞味期限6ヶ月以上	A : 400g 入り B : 1.65kg ポリ容器入り
4	ラー油	ゴマ油に香辛料を加え独特の芳香とからみを有するもの。	A : 33ml 瓶入り B : 300ml ポリ容器入り
5	オリーブ油	① J A S 規格品 ② 納入時点 で賞味期限4ヶ月以上	A : 500ml 入り B : 1L 入り
6	ラード	① 純白色で硬いもの ② 黄色で軟らかいもの、こげ臭い来雑物のあるものは不可。 ③ 納入時点 で賞味期限4ヶ月以上	
7	バター	① 厚生労働省令規格合格品 ② 納入時点 で賞味期限3ヶ月以上のもの ③ 銘柄 明治、雪印、森永、QBB製品	A : 200g B : 450g
8	ガーリックバター	1個6g 袋入り	
9	マーガリン	① J A S 規格品のマーガリン又は強化マーガリンの合格品 ② 納入時点 で賞味期限3ヶ月以上のもの ③ 明治、雪印、森永	A : 200g B : 450g C : 8kg 缶入り
10	小袋マーガリン	① 強化マーガリン ② 10g ポリ袋入り	
11	スプレーオイル	8オンス(226g)	

分類番号 5 獣鳥肉類・同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
	[共通規格]	1 肉特有の色沢を有し、異味異臭を認めないこと 2 鮮度良好で、適度の硬さと弾力を有するもの 3 (1) 国産肉：牛・豚肉は、日本食肉格付協会による等級中以上 (2) 輸入肉：牛肉は1級、豚肉は規格品とする 4 形状（ブロック肉、角切り肉、スライス肉）及び冷凍品、国産、輸入の別は、必要の都度示す 5 冷凍規格肉は、正梱（冷凍）のまま納入すること 6 以下の項目を表示 (1) 製造業者名 (2) 部位別名称 (3) 賞味期限	トリップのないよう適切な処置をする事 5Kg程度ごと袋詰め
1	牛ロース肉	① 肉のきめ、しまり、光沢よく、脂肪の色沢質（やわらかさ）の大体よいもの ② ロース芯の太いもの ③ 周囲筋における脂肪、交雑、筋肉周囲脂肪の適度なもの、背脂肪は、白又は薄クリーム色で1cm以内のもの ④ 部位の必要な場合は、その都度A・Bで示す A：肩ロース B：背ロース	チルド：納品時点で賞味期限15日以上のもので フリーズ：納品時点で賞味期限6か月以上のもので 容器適宜 衛生的なもの
2	牛もも肉	① 鮮紅色で肉質のやわらかいもの ② 脂肪20%以内	
3	牛バラ肉	① 鮮紅色で肉質のやわらかいもの ② 脂肪30%以内	
4	牛ウデ肉	脂肪30%以内	
5	牛ひれ肉	① 肉質やわらかく、太いもの ② 太さ5cm以上	
6	牛すじ肉（A）	① 脂肪分の少ないもの ② 皮、毛は除く	
7	牛すじ肉（B）	串付、1個50gポイル	

分類番号 5 獣鳥肉類・同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格	
8	牛挽肉	① ネック、スネ等の部位を使用し2度引きしたもの ② 脂肪30%以内	容器適宜 衛生的なもの	
9	牛レバー	① 赤褐色でやわらかいもの ② 1口大にカット		
10	牛タン	① タンもと ② スライスしたもの		
11	牛ステーキ用肉	① 鮮紅色で、肉質やわらかく、筋切りし、焼いても身われしないもの ② 部位・サイズはその都度示す		
12	牛シチュー肉	① 「規格番号4」に準ずる ② 角切りカットしたもの(2cm程度)		
13	牛肉タタキ	① もも肉使用 ② 焼き上がりで3~5mmカット		
14	スタミナ肉	① うす切肉を焼肉用タレにつけ込んだもの ② 種類、部位はその都度示す		
15	牛ホルモン	① 下処理済、市販品程度 ② 一口大にカット ③ 部位は小腸。その他の部位はその都度示す		
16	味付牛ホルモン	① 牛大腸を適当な大きさに切り、味付けしたもの A: みそ味 B: キムチ味		1kg袋入り 冷凍可
17	カルビ肉	① 骨付、骨なしはその都度示す ② 焼肉用スライス		容器適宜 衛生的なもの
18	ローストビーフ	1枚のg数は、その都度示す		
19	豚背ロース肉	① 色沢は淡紅色 ② 背脂肪は白色で1cm以内 ③ ロース芯7cm以上 ④ 肉質のやわらかいもの		チルド: 納品時点で賞味期限3日以上 フリーズ: 納品時点で賞味期限6か月以上
20	豚肩ロース肉	① 色沢は淡紅色 ② 脂肪10%以内		
21	豚もも肉	① 色沢は淡紅色 ② 脂肪20%以内 ③ 肉質のやわらかいもの		

分類番号 5 獣鳥肉類・同加工品

規格番号	品名	規格		包装及び納入規格
22	豚バラ肉	① 色沢は淡紅色 ② 脂肪20%以内 ③ 肉質のやわらかいもの	チルド： 納品時点で賞味期限3日以上 フリーズ： 納品時点で賞味期限6か月以上	容器適宜 衛生的なもの
23	豚ウデ肉	① 脂肪30%以内 ② 肉質のやわらかいもの		
24	豚ひれ肉	① 太さ5cm以上 ② 脂肪・筋を取り除き整形したもの		
25	豚シチュー肉	① 「規格番号21」に準ずる ② 角切りカットしたもの（2cm程度）		
26	豚挽肉	① 2度引きしたもの ② 脂肪30%以内		
27	スペアリブ（A）	① 豚骨付あばら肉 ② 1本70g程度		
28	スペアリブ（B）	① 豚の骨付肉を風味よく焼いたもの ② 1本60g程度		
29	豚レバー	① 赤褐色でやわらかいもの ② 病疫、異臭、寄生虫等のないもの		容器適宜 衛生的なもの
30	豚ロースしょうが焼	1枚3mm～4mmスライス		A：容器適宜 衛生的なもの B：2kg ポリ包装
31	豚骨	小肉を取り除いたもの、10kg単位		
32	合挽肉	① 牛・豚肉半々 ② 脂肪20%以内 ③ 2度引きしたもの		
33	いの豚肉	鍋用		
34	鶏むね肉	① 手羽もとの正肉を含む胸部の正肉 ② 食鶏取引規格、むねⅢ型のもの		
35	鶏もも肉	① ももの正肉で、腹部、尾部は含まないこと ② 食鶏取引規格、ももⅡ型のもの		
36	鶏骨付もも肉	① 大腿関節で分割し、足を足関節で切断し、開いたもの ② 食鶏取引規格、骨付ももⅢ型のもの ③ サイズはその都度示す		
37	鶏骨付手羽もと	① 上腕部分 ② 「大」35g以上のもの		

分類番号 5 獣鳥肉類・同加工品

規格番号	品名	規格		包装及び納入規格
38	鶏骨付むね肉	① 手羽もとつきの胸部の正肉、頸皮は1/2を残す ② 食鶏取引規格、骨付むね肉Ⅱ型のもの ③ 1個110g～130g		A：容器適宜 衛生的なもの B：2kg ポリ包装
39	鶏ささみ	① 若どり ② 1本30g以上		
40	鶏骨付き手羽肉	A：手羽先 B：手羽中		
41	蒸しささみ	① 鶏ささみを蒸してカットしたもの ② 合成添加物無添加		500g又は1kg入り 容器適宜 衛生的なもの
42	鶏きも	① 心臓、肝臓、脾臓の混合 ② 脂を除き、血抜きしたもの		
43	鶏レバー	新鮮、異味異臭のないもの		
44	鶏こ肉	① 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 ② 食鶏取引規格、こ肉Ⅰ型又はこ肉Ⅱ型のもの		
45	鶏がら	頭部と足部分以外の骨で、こ肉を除いたもの		
46	鶏挽肉	正肉類又はこ肉を2度引きしたもの		
47	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		
48	照り焼きチキン	① 1個140g程度 ② スライスの有無はその都度示す		
49	焼き鳥	皮つき、焼きたて、1個40g、串付		
50	あいがも肉	厚さ5mmスライス		
51	マトン	① めん羊（オーストラリア産）のヒレ肉とする ② 正肉で赤味90%以上 ③ スライスしたもの		
52	ラム	① ニュージーランド又はオーストラリア産の輸入肉 ② 正肉で赤味90%以上 ③ スライスしたもの		
53	ボンレスハム	納品時点で賞味期限 1か月以上のもの	① JAS規格品又は同等品	
54	ロースハム		② スライスの有無については、その都度示す	
55	ペッパーハム			
56	プレスハム (上級)			

分類番号 5 獣鳥肉類・同加工品

規格番号	品名	規格		包装及び納入規格
57	プレスハム (標準)	納品時点で賞味期限1か月以上のもの		① JAS規格品又は同等品 ② スライスの有無については、その都度示す 容器適宜 衛生的なもの
58	ソフトサラミソーセージ			
59	サラミソーセージ(ドライ)			
60	ウインナーソーセージ	1個15g程度	納品時点で賞味期限1週間以上のもの	
61	皮なしウインナーソーセージ			
62	カットウインナー	① 斜めスライスしたもの ② 幅3mm		
63	ポークミニウインナー	① 皮なし ② 10g程度		
64	ポークあらびきウインナー	① JAS上級品 ② 1個20g程度		
65	フランクフルトソーセージ	/		
66	腸フランクフルトソーセージ			
67	ミートローフ			
68	ベーコン(豚)	脂身50%以内	納品時点で賞味期限1週間以上のもの	
69	ショルダーベーコン			
70	焼豚(A)	① 豚もも肉使用 ② スライスの有無はその都度示す。 ③ 納品時点で賞味期限1ヶ月以上のもの		
71	焼豚(B)	① 豚バラ肉使用 ② ラーメン用の特選、1枚20g ③ 納品時点で賞味期限1ヶ月以上のもの		

分類番号 6 魚介類 ・ 同加工品

規格 番号	品 名	規 格	包装及び 納入規格
A	鮮 魚 ＜共通規格＞	① 鮮度良好で腐敗等のないもの （体表面は新鮮で光輝、光沢を有し、張りがあり、角膜が透明であること、えらは鮮紅色であり、弾力性があり腹切れ等のないこと） ② 固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと ③ 要求に応ずる大きさ、重量で形状良好、概ね斉一なもの ④ 納入時氷詰めであること ⑤ 衛生的な容器又は状態で納入されること ⑥ 水、氷は検量外とする	
B	冷 凍 魚 ＜共通規格＞	① 十分凍結し、新鮮な光沢があり、眼球突出し角膜が混濁しておらず、解凍後鮮魚と同様な鮮度を有すること。冷凍焼け、乾燥部分のないこと ② 急速冷凍品とし、再冷結品は不可 （腹切れ、身切れ、きょう雑物、過剰の氷は認めない） ③ 要求に応ずる大きさ、重量で形状良好、概ね斉一なもの ④ 衛生的な容器又は状態で納入されること ⑤ 数量はNETとする。 ⑥ 包装にサイズ明記	
C	貝 類 ＜共通規格＞	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 ② 大きさが一様であること ③ 泥、石、その他夾雑物がないこと	
D	塩 干 魚 ＜共通規格＞	① 腐敗、変質（油やけ等）の徴候なく塩味が適度であること ② 乾物類は乾燥が適度であること ③ 要求に応ずる大きさ、重量で形状良好概ね斉一であること ④ 衛生的な容器又は状態で納入されること	

分類番号 6 魚介類 ・ 同加工品

規格 番号	品 名	規 格	包装及び 納入規格
E	練 製 品 ＜共通規格＞	① 新鮮な魚肉を原料に澱粉、調味料を加えて練りあげた良好なもの ② 大きさ、形態が整い、均一で香味、色沢良好で弾力性のあるもの 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 ④ 製法、販売法とも衛生的で適度な加熱をしそのまま食に供することができるもの ⑤ 異物、きょう雑物、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 ⑥ 賞味期限を表示 ⑦ 容器は適宜とする ⑧ 板付きの物は、計量時、板を除いた重量とする ⑨ 賞味期限を7日以上残したものの。	
1	あじ	① 小あじ 80～100g程度 中あじ 130～150g程度 大あじ 500g程度 ② サイズ及び「生」の場合はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
2	あゆ	① 1尾100g程度 ② 「生」の場合はその都度示す	
3	いわし	① 品種 まいわし ② 1尾80g程度 ③ 「生」の場合はその都度示す	
4	かれい	品質、サイズ及び「生」の場合はその都度示す	
5	さば	① 品種 まさば ② 700～800g ③ 「生」の場合はその都度示す ④ 「生」は腸わたを取り除いたもの	
6	さんま	① 1尾140～150g ② 「生」の場合はその都度示す	
7	太刀魚	① 表皮は美しい銀色で、身に張りがあるもの ② サイズ及び「生」の場合はその都度示す	

分類番号 6 魚介類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格	
8	削除		容器適宜 衛生的なもの	
9	削除			
10	はまち	① いけじめしたもの ② 1尾2～2, 5kg ③ 養殖可		
11	ぶり	① 1尾5kg程度		
12	わかさぎ	① サイズM ② 「生」の場合はその都度示す		
13	いわしドレス	① 頭、内臓、ひれ、うろこを取り除いたもの ② サイズ60g程度 ③ 「生」の場合その都度示す		
14	鯛セミドレス	① れんこ鯛 ② うろこ、内臓を取り除いたもの ③ 1尾200g程度		
15	赤魚ドレス	① 頭、内臓、ひれ、うろこを取り除いたもの ② サイズ 赤魚ドレス 200g程度 あじドレス 150g程度 紅鮭ドレス 2kg程度 ③ 「生」の場合その都度示す		
16	あじドレス			
17	紅鮭ドレス			
18	魚の切身	① 頭、内臓、尾を取り除き、腹をすいたもの ② 種類、サイズ及び「生」の場合その都度示す		
19	魚のフィレ	① 頭、内臓、ひれ、尾を取り除き三枚におろしたもの ② 種類又はg数はその都度示す		
20	開きあじ	① 1枚100g～120g ② 無頭		① 内臓、骨を取り除き背又は腹開きにしたもの
21	開きあなご	① 調理後、1尾100g程度 ② 有頭		

分類番号 6 魚介類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規 格	包装及び 納入規格
22	開きいわし	① 1枚50g程度 ② 無頭	容器適宜 衛生的なもの
23	開きうなぎ	① 調理後、1尾200g程度 ② 有頭	
24	開きキス	① 白ぎす 無頭 ② 1枚40g程度	
25	開きさんま	① 有頭 ② 100g～120g	
26	開きはも	① 骨切りしたもの。 ② 調理後、1尾300g～500g	
27	開きあじ干もの	① 80g～100g ② 有頭	
28	開きさんま干もの	① 80g～120g ② 有頭	
29	さばみりん干	150g程度	
30	あじみりん干	40g程度	
31	さんまみりん干	40g程度	
32	いわし丸干	20g程度	
33	子持ちししゃも	20～30g程度	パラ包装 衛生的なもの
34	魚粕漬	① 鮮魚と同様な鮮度のものを三枚におろし、酒粕、味噌、もろみ、生姜醤油等に漬け込んだもの ② 1切100～120g程度 ③ 酒粕、味噌、もろみは検量外とする ④ 形 状 A : ホイル巻きにする B : ホイル巻きにしない ⑤ 種類はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
35	魚味噌漬		
36	魚生姜漬		
37	魚もろみ漬		
38	刺身用鮪		
39	削除	② 1切 鮪20g程度 はまち20g程度 鯛10g程度	
40	刺身用はまち		
41	刺身用鯛	③ それ以外はその都度示す	

分類番号 6 魚介類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格	
42	うなぎ白焼	① 串の有無、「生」又は「冷凍」はその都度示す ② 調理後200g程度	容器適宜 衛生的なもの	
43	うなぎ蒲焼	① 人工着色不可、調理後200g程度 ② 「生」又は「冷凍」はその都度示す ③ タレは総量の10%を納入		
44	あなご蒲焼	① 人工着色不可、調理後100g程度 ② 「生」又は「冷凍」はその都度示す ③ タレは総量の10%を納入		
45	かつおたたき	1節400g程度		
46	しめあじ	① 塩でしめた切身をさらに酢でしめたもの ② サイズ しめあじ…80g程度 しめさば…120g程度 ③ 酢は検量外とする		
47	しめさば			
48	塩鮭	サイズ A 1.5kg B 2kg C 3kg		
49	塩さば	サイズ 600g程度		
50	塩さんま	サイズ 150g程度		
51	塩ます	サイズ 1kg程度		
52	塩鮭(紅)切身	① 頭、内臓、尾を取り除き、腹をすいたもの ② サイズはその都度示す		
53	塩さば切身			
54	塩ます切身			
55	焼魚	種類、形状はその都度示す		
56	パック入り焼魚	① 焼魚を真空パックしたもの		
		② 種類、形状はその都度示す		
57	あさり貝	① 生きているもの(砂ぬき) ② 中粒以上 ③ 冷凍の場合はその都度示す		
58	しじみ貝			
59	はまぐり			
60	削除	① 水洗い完全にし、貝殻の混入、異味異臭のないこと ② 中粒以上 ③ 冷凍品も可		
61	あさりむき身			
62	帆立貝むき身			
63	あさり水煮	固形量1kg 総量1.7kg程度		レトルトパウチ

分類番号 6 魚介類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
64	かき	① 新鮮で、殻及び破片の混入なく、粒ぞろい のもの ② 国内産、サイズM ③ 「生」の場合はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
65	貝柱	① むき身 ② 1個30g程度	
66	(冷)皮むきいか	① 皮、内臓、耳、足を除いたもの ② 1尾150～200g ③ ネットに近いこと	
67	ロールいか	① 皮、内臓、耳、足を除いたもの ② サイズは1尾500g～1000g程度	
68	切りいか	① 内臓、足を除き、輪ぎりにしたもの ② 1個25g程度 ③ 中骨を除く	
69	(冷)いかかのこ	① 品種 むらさきいか ② 皮むきで正方形に切り、かのか状に切り目をいれたもの ③ 1枚50g程度 ④ パラ凍結	
70	(冷)刺身用いか	① 品種 紋甲いか ② 内臓、えら、軟甲、頭、脚部、表皮を を除いたもの ③ サイズ2/4	
71	(冷)つぼ抜きいか	① 品種 松いか ② 内臓、足、中骨を除いたもの ③ 1ケース7.5kg(45入り)	容器適宜 衛生的なもの 容器サイズ表示
72	(冷)いかそうめん	① 品種 紋甲いか ② そうめん状に細く切ったもの ③ 1ケース 1kg入り	容器適宜 衛生的なもの
73	(冷)げそ	① 紋甲いかの足 ② 1ケース5kg又は10kg入り	
74	(冷)無頭海老	① A ブラックタイガー B バナメイ C その他 ② サイズ 13/15 ③ 殻つき	

分類番号 6 魚介類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規 格	包装及び 納入規格
75	(冷)有頭海老	① A ブラックタイガー B パナメイ C その他 ② 40尾入り納入規格 1.3kg	容器適宜 衛生的なもの
76	(冷)尾付むきえび	1個35g程度殻なし	
77	(冷)むきえび	① 完全に殻をむき石、砂、海藻等夾雑物 のないもの ② バラ凍結 ③ サイズ120/80	
78	(冷)寿司用海老	① 寿司用 ② 開き ボイル済み ③ サイズ41/50	
79	刺身用甘海老	① 1尾7g程度 ② 頭、殻を除く ③ 赤紅色で透明 ④ 「生」の場合その都度示す	
80	刺身用赤貝	生食用に開き肉厚のあるもの	
81	桜海老	① 乾燥十分で異味異臭の認められないもの ② 着色(紅)は食品衛生法の合格品である こと	
82	(冷)かにの身	① ポンレス ② 種類 紅ずわい ③ サイズ M	
83	(冷)ずわいがに	① 鍋物用にカットしたものでボイル不可 ② 殻つき足身 ③ サイズは1本70g程度 ④ 紅ずわい可	
84	ずわいがにの水煮	① フレーク状 ② 500g入り	
85	(冷)かにのつめ	① 殻つき ② サイズはその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
86	た こ	① 生きのよいもの ② サイズ 2kg程度 ③ 冷凍の場合、洗いだこととする	
87	茹 だ こ	① 品種 まだこ ② サイズ 1~1.5kg程度 ③ ボイル後の再冷凍は不可 ④ カットはその都度示す Aぶつ切り Bスライス	

分類番号 6 魚介類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格	
88	(冷)味付けたこ	① 肉質軟らかく、酸味のきいた味付けのもの ② サイズ 1kg程度	容器適宜 衛生的なもの	
89	かずのこ	① にしんの卵巣を塩漬けたもの ② サイズ、形状等はその都度示す。 ③ バラは不可		
90	いくら	① 冷凍醤油漬け ② 1kg箱詰め又はパック袋入り		
91	塩くらげ	① 糸切り ② 塩分含有10%以下のもの		
92	たらこ	① 適度の着色は可 ② 片腹30g程度 ③ 甘口のもの		
93	たらこうらごし	① 6-92をうらごしし、パック詰めしたもの ② 500gパック入り		
94	辛子明太子	① 「規格番号92」に準ずる ② 甘口のもの		
95	うに	① 生食用 ② 市販品程度		木箱、パック詰
96	スモークサーモン	① aスライスしたもの b切り落とし ② 冷凍、真空パック		500g 又は1kg
97	ちりめん雑魚	① 異物の混入なく、適度に乾燥したもの ② 冷凍不可	容器適宜 衛生的なもの	
98	しらすぼし	① 鮮度良好、半乾燥 ② 大きさが揃っていること		
99	削除			
100	けずり節	① うるめ、さばはな、ほんばなの混ざったもの ② 不活性ガス使用		
101	花かつお	① JAS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、粉末状のものを含むこと ④ ヤマキ、ヤマヒデ、マルトモ製品程度	100g 防湿包装	

分類番号 6 魚介類 ・ 同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
102	袋かつお	「規格番号101」に準ずる1袋1g程度	防湿包装
103	削除		
104	紅かまぼこ	150~200g	A:板付き B:板なし C:スライス
105	白かまぼこ		
106	焼かまぼこ		
107	刺身用かまぼこ		
108	かにかまぼこ	市販品程度	容器適宜 衛生的なもの
109	かにかまふぶき		
110	ささかまぼこ	1枚30g程度	
111	チーズかまぼこ	① g数はその都度示す ② チーズ10%以上	
112	小桜かまぼこ	1個35g程度	
113	梅かまぼこ	1本400g程度	
114	松茸かまぼこ	g数はその都度示す	
115	焼竹輪	1本60g程度	
116	豆竹輪	1個10g程度	
117	チーズ竹輪	1個20g程度	
118	白竹輪	1本60g程度	
119	野焼竹輪	1本100g程度	
120	梅焼	1個50g程度	
121	なると巻き	真空パックも可	
122	はんぺん	むし半片、板状のもの	
123	さつまあげ	① 良質の植物油であげたもの ② 野菜入り	
124	揚げはんぺん	良質の植物油であげたもの。	
125	丸天		
126	平天		
127	ごぼう天		
128	魚肉ソーセージ	① JAS規格品	
129	魚肉ハム	② 納品時点で、賞味期限まで常温で60日以上 ③ 大きさについてはその都度示す	
130	鰯油漬け	① まぐろ、サラダ油、調味料原料とする ② フレーク状のもの	1~2kgパック 入り
131	(冷)シーフードミックス	冷凍イカ、ムキエビ、あさり等の入っているもの	1kg入り

分類 番号 7 牛乳類・卵類・同加工品

規格 番号	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
	牛 乳 類 < 共 通 規 格 >	① 厚生労働省令規格合格品 (コーヒー飲料は除く) ② 業者名明示 ③ 飲料類は特に鮮度良好であること ④ 納入時点で、賞味期限6日以上のもの	
	卵 類 < 共 通 規 格 >	内容量、業者名明示	
1	牛乳(A)	① 200mlパック容器入り、ストロー付き ② 無調整で加工乳は、除く	
2	牛乳(B)	① 180ml又は200mlビン容器入り ② 「規格番号1」に準ずる	
3	調理牛乳	① 1000mlパック容器入り ② 「規格番号1」に準ずる	
4	ラクトコーヒー(A)	200mlパック容器入り、ストロー付き	
5	ラクトコーヒー(B)	180ml又は200mlビン容器入り	
6	ラクトコーヒー(C)	1000mlパック容器入り	
7	ラクトフルーツ(A)	200mlパック容器入り、ストロー付き	
8	ラクトフルーツ(B)	180ml又は200mlビン容器入り	
9	ラクトフルーツ(C)	1000mlパック容器入り	
10	低脂肪牛乳	① 乳脂肪分は1%～1.5% ② 200mlはストロー付き	A: 200ml B: 1L
11	LL牛乳	① 「規格番号1」に準ずる ② 常温保存可能、納入時点で賞味期限2ヶ月以上	A: 200ml B: 1L
12	プレーンヨーグルト	400g又は1kgパック容器入り	
13	ヨーグルト(発酵乳)	① カップ入り、スプーン付き ② 納入時点で、賞味期限が5日以上のもの ③ 1個100g程度、種類はそのつど示す	
14	プリン	① 牛乳・鶏卵・糖類使用 (カラメルは除く) ② 1個90～100ml、スプーン付き ③ 納入時点で、賞味期限7日以上のもの	衛生的なポリ容器 入り
15	ドリンクヨーグルト	① 無脂乳固形分8%以上 ② 飲むヨーグルトで1食用はポリ容器入り、ストロー 付き	A: 125ml B: 200ml C: 1L
16	乳酸菌飲料	① 脱脂粉乳を乳酸醗酵させたもの ② 1本65ml又は80mlポリ容器入り ③ 無脂乳固形分3%以上、生乳酸菌1ml当り1千万個	

| | | 以上 | |

分類 番号 7 牛乳類・卵類・同加工品

規格 番号	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
17	アイスクリーム	乳脂肪分8%以上	JAS規格品 カップ入り
18	アイスマルク	乳脂肪分3%以上8%未満	
19	ラクトアイス	植物性脂肪入	
20	生クリーム	① 乳脂肪分18%以上 ② 1000ml又は500mlパック容器入り	
21	練乳(A)	加糖1個20ml テトラパック入り	
22	練乳(B)	加糖150gチューブ入り	
23	チーズ	① プロセスチーズ ② 1箱180g~200g 切れ目入り ③ 納入時点で、賞味期限6ヶ月以上のもの	紙箱
24	粉末チーズ	① 80g、メーカー元詰 ② 納入時点で、賞味期限9ヶ月以上のもの	プラスチック、缶、紙
25	サイコロチーズ	① 「規格番号23」に準ずる ② 5mm角程度のサイコロ状チーズ	1kg入り
26	三角チーズ	① 「規格番号23」に準ずる ② 1個25g程度	容器適宜で衛生的なもの
27	スライスチーズ	① 「規格番号23」に準ずる ② 1枚18g程度 ③ とろける、とろけないはその都度示す	1袋10枚入り
28	フレッシュ	コーヒー用(5ml程度入り)植物性脂肪 食用蛋白、糖類、乳化剤を原料としたもの	
29	カマンベールチーズ	1個125g程度	
30	クリームチーズ	1kg入り	
31	とろけるチーズ	1kg袋入り	
32	カッテージチーズ	① 市販品程度 ② 150g~300g入り	
33	(冷)ホイップクリーム	① 「規格番号20」に準ずる。又はその都度示す ② 1000mlしぼり袋入り	
34	ババロア	1個100gカップ入り、スプーン付き	
35	鶏卵	① 表面がざらざらして新鮮なもの、奇形卵、汚卵、 薄殻卵、砂卵等の規格外卵を含まないこと ② Mサイズ ③ 産卵から5日以内のもの	ダンボール10kg 入り

分類 番号 7 牛乳類・卵類・同加工品

規格 番号	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
36	うずらの卵	① 新鮮で破損卵なし、汚れの少ないもの ② 1個10g程度 ③ 産卵から5日以内のもの	容器適宜 衛生的なもの
37	温泉卵	① 全半熟卵で、納入時点で消費期限24時間以上 ② Mサイズのもの ③ タレ付き	
38	(冷) 錦糸卵	① 薄焼き卵を細くせん切りとしたもの	ポリ包装
39	厚焼卵	① だし巻卵 ② 1本300g～500g程度 ③ 冷凍、チルドはその都度示す ④ チルド製品は納入時点で賞味期限7日以上のも もの ⑤ 真空パック入り、ボイル可能なもの	
40	卵豆腐(A)	① 全卵30%以上使用のもの ② 納入時点で、賞味期限5日以上のもの ③ 1個200～300g程度の充てん容器入り。1個 につき2袋のタレ付(タレは開袋用切り目入り)	
41	卵豆腐(B)	① 「規格番号40」に準ずる ② 納入時点で、賞味期限5日以上のもの ③ 1個100g～120gタレ付き	
42	ロールエッグ	① 1本250g程度 ② 納入時点で、賞味期限7日以上のもの	
43	(冷)卵ロール	① 「規格番号42」に準ずる ② 1個60g程度	
44	(冷)薄焼卵	① 衛生的に処理したもの ② 1枚35g程度、オムレツ用	
45	(冷)目玉焼	1個40g程度(小判型)	ボイルパック入り
46	(冷)卵そぼろ	卵に砂糖、油、調味料を加えそぼろにしたもの	
47	せーふティ卵	① サルモネラ菌処理済み ② シュリンク包装 ③ 納入時点で、2週間もつもの、60個入り	
48	(冷)液卵	① 凍結全卵 ② かきたま用	キューピー等 ポリ袋、紙パック入
49	(冷)スクランブルエッグ	① 真空パック入り、ボイル可能なもの ② ケンコー(kK)ふわふわたまご同等品 洋風和風はその都度示す	1kg包装

分類 番号 8 豆類・同加工品

規格 番号	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
	<共通規格>	① 鮮度及び乾燥状態良好で、カビ等認めないもの ② 固有の色彩、風味を有すること ③ 良質の原料を使用し、病虫害のないもの ④ 食品衛生法による許可薬品以外のものを使用していないこと ⑤ 容器は完全滅菌された、衛生的なものを使用すること ⑥ 輸送中の衛生には特に注意を払うこと ⑦ 容器は返却する	
1	小豆	① 粒 状 中納言と同等品であって2等合格品以上であること ② 品 質 粒揃いであって乾燥良好煮えのよいもの 病虫害なく未熟物、しわ等のない夾雑物の混入していないもの ③ メーカー元詰	
2	煎り大豆	節分用 グラム数はその都度示す	
3	水煮大豆	① 原 料 大豆(遺伝子組み換えでないもの) ② 品 質 やわらかく煮たもの ③ 常温保存可能なもの	
4	きな粉	① 原 料 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 ② 品 質 香ばしい香りを有し粉末が斉一で納入時点で賞味期限10ヶ月以上もの	
5	豆腐	① 原 料 大豆(遺伝子組み換えでないもの) ② 品 質 凝固十分なること ③ 風味良好であり異味、異臭及び破損なく納入時点で消費期限2日以上のもので1時間以上冷却したもの	

分類 番号 8 豆類・同加工品

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
6	しぼり豆腐	① 原料 規格番号5に準ずる ② 品質 水分40～50%減とする	
7	絹ごし豆腐	① 原料 「規格番号5」に準ずる ② 大きさはそのつど示す	
8	焼豆腐	① 原料 「規格番号5」の豆腐を30%程度の減に焼き上げたもの ② 品質 均一に焼き過ぎ、焼き不足、破損品なく異味異臭のないもの	
9	パック豆腐	① 1個のg数はそのつど示す ② 納入時点で賞味期限1週間以上のもの	A: 60g B: 150g C: 300g
10	胡麻豆腐	① 1個100g程度 ② フタの空き易いもの	
11	厚揚げ	① 原料 「規格番号5」に準ずる 油は植物油(大豆油、菜種油、胡麻油)を使用すること ② 品質 揚げすぎないもので油切りの十分なこと	
12	絹揚げ	① 「規格番号7」の豆腐を良質の油で揚げたもの ② 1個100g程度	
13	油揚げ	原料 「規格番号11」に準ずる	
14	味付油揚	① 原料の油揚げを甘口に味付けしたもの ② 1個40g程度	
15	寿司揚	① 「規格番号13」に準ずる ② いなり寿司用の正方形の油揚げ	
16	がんもどき	① 原料 豆腐を主として内容4種類(人参、ごぼう、山芋、ごま等)以上混入しており、良質植物油使用の新鮮なもの	

② 1個40~50g程度

分類 番号 8 豆類・同加工品

規格番号	品名	規格		包装及び納入規格
17	(冷)一口がんも	① 「規格番号16」に準ずる ② 1個15g~20g		
18	凍豆腐 (高野豆腐)	① 品質 気泡角細密にして完全乾燥、異味、異臭(特にアンモニア臭)のない変色、カビ、割れなく均一なもの ② 納入時点で賞味期限4ヶ月以上のももの		
19	カット高野豆腐	① 原料「規格番号18」を使用 ② 1cm程度のサイの目にカットしたもの		
20	おから	① 新鮮で固く絞ったもの ② 特有の豆臭があり、酸味のないこと ③ 当日製造のもの		
21	納豆	① 原料 大豆は豆腐に準ずる ② 品質 (1) よく醗酵した糸引き納豆であること、粘着力のよい市販優良品であること (2) 豆の粒揃い風味良好で異味、異臭のないもの ③ その他 土砂、ワラ屑等の混入なきもの ④ カップ入りで、フタ付(サランラップも可)たれ、マスタード付 ⑤ 50g程度 ⑥ 製造日明記、納入日より賞味期限4日以上		
22	豆乳	大豆固形分8%以上	① ストロー付 ② 納入日より賞味期限75日以上	A: 125ml B: 200ml C: 1L
23	調整豆乳	大豆固形分6%以上		
24	コーヒー豆乳	大豆固形分2%以上麦芽入り		
25	フルーツ豆乳	大豆固形分2%以上		
26	バニラ豆乳			
27	ヨーグルト豆乳			
28	まるごと大豆飲料	A: 大豆固形分14%以上 B. C: 大豆固形分7%以上	① 納入日より賞味期限75日以上 ② 納入日より賞味期限	A: 125ml B: 200ml

90日以上

C: 1L

分類 番号 8 豆類・同加工品

規格 番号	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
29	あわせみそ	① よく成熟した米みそ及び豆みそでふくやかな風味を保ち、塩味のよくなれたもの ② 塩分含有量 13%以下 ③ かび・異味・異臭を認めないもの ④ 納入日より賞味期限5ヶ月以上のももの	メーカー元詰 A : 10kg入り B : 1kg入り C : 500g入り
30	赤みそ		
31	白みそ(甘みそ)		
32	赤だしみそ		
33	田楽味噌	「規格番号29」に準ずる	B : 1kg入り C : 500g入り
34	柚子みそ	1kg入り	
35	もろみ	① 大豆、大麦、麴、調味料、酒精等を原材料とする ② 成熟良く風味良好なもの	500g入り
36	(冷)プチ豆腐	① 1cm角程度のもの	
37	湯葉(干し)	20g袋入り、平ゆば	
38	甘納豆	1kg袋入り	
39	生あん	① 小豆を原料とし異味異臭のないもの、全糖タイプ ② 袋入り、缶詰不可 ③ こしあんかつぶあん・硬めか柔らかめはその都度示す	A: 350g~500g B: 1kg C: 3kg
41	サッポロ豆	乾燥味付け大豆昆布入り	
42	(冷)湯葉	① ミツカン程度	180g元詰め
43	金山寺味噌	① 小麦・こうじ・なすを原料として発酵させたもの ② 水分少なく異味異臭のないもの	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号 規格	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
	<p><共通規格></p>	<p>1 品 質</p> <p>① 鮮度良好で品種固有の形状、色を呈し大きさが 一様に揃っていること</p> <p>② 果物は風味、香味がよいもの</p> <p>③ 未熟品及び過熟品でないもの</p> <p>④ 病虫害、外傷なく、とうだち、ひびわれ、す、たな おち、発芽、マタワレ、枯山菜等のないもの</p> <p>⑤ 雑物、かび等のない特有の香味を有するもの</p> <p>⑥ それぞれの等級に定められた形、粒に適合するもの</p> <p>⑦ 生野菜・果物は特に指定するものを除き、市販の荷 姿とする</p> <p>2 梱 包 冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの 単体又は複合品及び耐水加工紙等で、食品添加物等の 規格基準に基づき包装されたものを段ボール箱詰したもの</p> <p>3 運 搬 冷蔵(冷凍)食品は保冷設備の整った車両により納入する</p> <p>4 表 示 生産国、製造業者を表示すること</p>	
1	<p>さやいんげん (三度豆)</p>	<p>① 淡緑色、皮が薄く、ハリがあり、均一な幅で細いもの</p> <p>② サヤの両端がしっかりしており萎縮した物が認めら れないもの</p> <p>③ 柄及び筋を取ったもの</p>	
2	<p>小松菜</p>	<p>1 品 種 青い部分が70%以上のものとし、水菜は除く</p> <p>2 品 質</p> <p>① 葉が鮮やかな淡緑色であり、厚みのある柔らかい もの。「とう」のない新鮮なものの根切り</p> <p>② 茎にゴマ症がなく、ハリとみずみずしさのあるもの</p> <p>③ 枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの</p>	
3	<p>枝豆</p>	<p>① 緑色深く新鮮で実の充実した物</p> <p>② サイズL(さや粒夾2~3粒)</p>	
4	<p>えんどう (むきえんどう)</p>	<p>① 緑色又は濃い色種で粒がよく揃っており夾雑 物の混入のないこと</p> <p>② 水洗いして浮いた物を含まない新鮮なもの</p>	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号 規格	品名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
5	オクラ	① 淡緑色で細毛が密生し筋がはっきりし先のとがったもの ② ヘタの切り口が変色しておらず、みずみずしいもの ② 秀のM	
6	かぶ	① 葉、ひげ根を除き軟らかく、肌あれのない色白のもの ② 水洗い完全なもの ③ サイズはM(球根部直径4~5cm)	
7	かぼちゃ	① 品種固有の形状を有し、無傷の物で熟度完全で玉揃いの物 ② 表面がツヤツヤしており、硬いもの ③ 甘味良好、新鮮なもの 1個1.5kg程度 ④ 品種指定その都度示す	
8	カリフラワー	① つぼみが真白で、堅く締まっており、葉・茎を除いたもの ② サイズはL又はM	
9	キャベツ	① 芯が500円玉サイズくらいのもの ② 鮮やかな淡緑色で、外皮を除き抱合完全な結球の硬い(春キャベツは柔らかい)もので外葉、根部を撤去したもの ③ 土、砂等の異物が付着していないもの ④ 重量は1玉1kg以上、早生は500g以上とする	
10	胡瓜	① 濃緑色で形状良好、鮮度良く赤熟していないもの ② 頭からお尻の部分までが均一な太さのもの ③ 病虫害無く過ぎて種子の多い物は不可、苦味のないこと	
11	胡瓜ケン	① 「規格番号10」の材料を使ってかつらむきに切ったもの ② 衛生的に処理した新鮮なもの	ポリ袋詰
12	きょうな	① 品 種 青い部分が70%以上のものとし、水菜は除く ② 品 質 繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り、枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号 規格	品名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
13	ごぼう	① 新鮮な2級品以上で皮ひげ、葉皮かつ「す」の入っていないもの、新ごぼうは葉2cmまで可、長さ40cm以上の物、太さ直径2cm程度の物 ② 表面が硬くしまっており、弾力性があるもの	
14	サラダ菜	① 新鮮にして枯葉の無い物で、緑色鮮やかで肉質 ② がやわらかい物、水洗い良く水切りが完全な物 ③ 病虫害のないもの	
15	ししとうがらし	① 色鮮やかで、はりつやのある物 ② 先がまるく、全体が太めのもの ③ へたの部分がしっかりして黒ずんでいない物	
16	しその葉	① 青じその若葉 ② 柔らかくのび過ぎないもの ③ 10枚ずつ束ね衛生的な容器に並べたもの	
17	春菊	① 固有の形状を有し、よく肥えて軟らかく、のび過ぎてない物 ② 枯葉、病虫害なく、水洗い完全で、よく水を切ったもの(根切り)	
18	土しょうが (根しょうが)	① 新鮮でよく土を落とした形状良く肥大、豊満なもの ② 肉質柔軟で繊維少なく味強く病虫害のないもの ③ 土砂、夾雑物を含まなく、水切り十分なもの ④ サイズは「M」(140g以上、1こぶ45g以上で、3こぶ以上又は1茎100g以上)	
19	ゴーヤ	① 鮮やかな淡緑色で、先端が黄色く変色していないもの ② 寸胴型で均整がとれていて、イボが密なもの	
20	(冷)そら豆	① Mサイズ500g入り、または1kg入り	
21	しろな	① 品 種 青い部分が70%以上のものとし、水菜は除く ② 品 質 繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り、枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの	
22	せり	① 固有の形状を有し、よく肥えて軟らかく、のび過ぎてない物。 ② 枯葉、病虫害なく、水洗い完全で、よく水を切った物(根切り)。	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号規格	品名	規格	包装及び 納入規格
23	セロリ-	① 新鮮にして肉が厚く香り良く、茎の長いもの ② 病虫害なく水洗完全で、よく水を切ったもの ③ サイズ優の「M」以上 ④ 茎の長さが平均20~30cm	
24	ぜんまい	色よくゆであげ、あくをぬいたもの	
25	そら豆	① さやの柄が緑色でみずみずしくしわのないもの ② サイズ「M」(2~3粒正形22g以上)1寸種	
26	むきそら豆	① 緑色で粒がよく揃っており、夾雑物の混入、傷のないもの ② 水洗いして浮いた物を含まない新鮮なもの	
27	大学南瓜	素揚げ南瓜を飴でからめたもの	1kg、真空パック
28	大根	① 品種はつまり系とし、枝、開割等のないもので葉及びひげ根、すそを除く ② 病虫害「ス」の入ったものは不可、水洗完全とし砂土等異物の付着してないこと ③ 1本1kg程度	
29	カット大根	① 9-28に準ずる ② 切り方はその都度示す ③ 冷凍不可	真空パック
30	葉大根	① 品 種 青い部分が70%以上のものとし、水菜は除く ② 品 質 繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り、枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの	
31	かいわれ	衛生的に栽培し、成熟した新鮮なもので根揃いのもの	
32	大根なます	大根、人参、白胡麻入り	1kg、真空パック
33	たけのこ	① 熟度適当で下部の堅い根の部分を除いた新鮮なもの ② 穂先がしまっていて、うすい黄色のもの ③ 皮の色が濃く、つやのあるもので根元のイボが紫に変色していないもの ② 猛宗竹1本2~2.5kg 破竹は1本200g以上	
34	たまねぎ (皮むき)	① 新鮮な物で発芽しない根部を除いたもの、黄玉ねぎとする ② 皮むきとし、病虫害及び腐りのないもの ③ 皮むきの「L」サイズ以上	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号 規格	品名	規 格	包装及 び 納入規格
		④ 5月以降は新たまねぎ	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号 規格	品名	規格	包装及び 納入規格
35	たまねぎ (皮つき)	① 新鮮な物で発芽しない根部を除いたもの、黄玉ねぎとする ② 皮つきとし、病虫害及び腐りのないもの ③ 先端がぎゅっとしまっていて、硬く乾燥しているもの ④ 皮につやがあり、根や芽がのびていないもの ③ 皮つきの「L」サイズ以上 ④ 5月以降は新たまねぎ	
36	とうがん	つやがあり完熟したもの 1個3kg程度	
37	とうもろこし	① 外皮が青く新鮮なもので、実の揃ってつやのあるもの ② サイズは「M」(1本300~350g) ③ 品種: ハニー・ピーターコーン	
38	トマト	① 熟度70%程度。病虫害のない同一品質の物で、ひびわれ、破損品及び変形を含まないもの ② へたが青々てみずみずしく、実は全体的に赤くて球形のもの ② サイズ「M」(200g程度)	
39	プチトマト	① 熟度70%程度 ② サイズは「M」(13~15g/個程度)	
40	なす	① 種子少なく皮の硬くない、日焼け、病虫害のない新鮮なもの・表面にはりとつやがあり、色が濃いもの ② サイズはA級「L」以上(1個80g程度) ③ 形・大きさをそろえ、なり袖を切り揃えたもの	
41	にら	① 新鮮なものの根除き(水洗いしない)で枯葉、硬い部分を除いた葉の巾6mm以上 ② サイズA級「M」	
42	にんにく	① 乾燥完全で傷玉を除き茎は2cm以内に切除する ② サイズ「L」(1個3~5cm)	
43	プチにんにく	乾燥完全で傷玉を除く	
44	青ねぎ (葉ねぎ)	① 新鮮にして葉肉薄く枯葉、病虫害のないもの、水洗い完全でよく水を切ったもの軟らかい物、「とう」のたっていない物の根切り ② サイズは「M」とする	
45	やっこ葱	葉先に鮮度感がありピンとして、折れていないもので、黄色い部分が混じっていないもの	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号規格	品名	規格	包装及び 納入規格
46	白ねぎ (根深ねぎ)	① 新鮮にして葉肉部の白い部分が25cm以上で軟らかく、枯葉病虫害のないもの・水洗完全でよく水を切ったもので根切りとする ② 静岡又は鳥取産程度とする ③ サイズは「M」以上	
47	白菜	① 抱合完全で、茎広く鮮度良好にして結球十分なるもので割れのないもの 緑葉少なく球の揃ったもので1球1.5kg以上のものとする ② 緑葉は鮮やかな淡緑色で、根元が茶色く変色していないもの ③ 病虫害、枯葉、斑点がなく「とう」のたっていないもの ④ 洗浄は丁寧に行なわれ根部を除き砂土の付着していないもの ⑤ サイズは「L」または「LL」	
48	れんこん	① 肉質軟らかく色沢良好にして、腐れ、走り足、ひげ根を除いた新鮮なもの ② 1節150g以上で2節以上あるもの	
49	パセリ	鮮度良好、みずみずしくよく縮んだもので枯葉、病虫害、黒葉無き物、水を切ったもの	
50	ピーマン(中型)	① 品質固有の形状を有して熟度適当で過熟、われ、すれを含まず皮の硬くないもの 鮮やかな緑色でつやがあり、収縮のないもの	
51	カットピーマン	① 9-50に準ずる 切り口がみずみずしく、白いもの ② 切り方はその都度示す ③ 冷凍不可	真空パック
52	赤ピーマン	① 9-50に準ずる ② 鮮やかな赤色なもの	
53	カット赤ピーマン	① 9-52に準ずる ② 切り方はその都度示す ③ 冷凍不可	真空パック
54	ふき	① 葉切りして水洗いしたもので、肉質軟らかく新鮮なもの 皮むき ② 品種は赤ふきとする ③ サイズA級「M」(1本145～170g程度)	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号 規格	品名	規格	包装及び 納入規格
55	ブロッコリー	① 濃緑色で、つぼみが固くしまったもので、褐色のしみのないもの ② 外葉は切り取り、全長は花らいの頂点より15cm程度に切りそろえたもの ③ サイズ「M」	
56	ほうれん草	① 新鮮にして発育良好葉は淡緑色で枯葉、病虫害なく、黄色の葉異物は除去すること 水洗完全で「とう」のたっていないもので砂土付着しておらず、よく水切りしたもの ② 下部の赤みが濃いもの ③ サイズは「M」で1束200g以上束ねたもの	
57	みずな	1 品 種 青い部分が50%以上のものとする 2 品 質 ① 繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り、枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの ② 葉が鮮やかな緑色で、茎が太く、はりのあるもの	
58	三ツ葉	固有の形状を有し発育良好にして、茎は白く葉は濃緑色にして香気の高い新鮮なもの、枯葉、病虫害なく、とうのたっていないで砂の混入認めず、水洗完全でよく水を切ったもの 根切り	
59	みょうが	紅色のきれいな光沢のある花の咲く前の身のしたもの 鮮度良好 芳香があり茎のしっかりしたもの	
60	もやし	① ブラックマツペを原料として発芽した品種良好なものの新鮮で品種固有の適度の長さを有するもので市販品程度 ② 砂等夾雑物のないこと	
61	大豆もやし	① 大豆を原料とし長さ5cm以下とする ② みずみずしい白さで茎が太く豆の開いていないもの ③ 異臭等のないもの	
62	ささがきごぼう	① 皮ひげ、根を除き、ささがきとして「あく」を抜いたもの 酸化防止処理済 長さ7～8cm ② 以下「規格番号13」に準ずる	真空パック

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号 規格	品名	規格	包装及び 納入規格
63	レタス	① 新鮮で球のよく揃った物、くきは白く葉は淡い緑色で葉脈がはっきりしているものとする色で葉病虫害及び枯葉、斑点のない物で外葉を除いたもの。弾力のあるもの ② 洗浄は完全にして砂、土の付着なきこと ③ サイズ「L」以上	
64	グリーンリーフ	① 葉先がみずみずしく、張りがあるもの ② リーフ系レタス	
65	わけぎ	① 新鮮で損傷葉、不良葉、病虫害、葉やけを除いたもの。根切り ② 葉は鮮緑色で柔軟なもの ③ 長さ30cm以下	
66	大根ケン	① 「規格番号28」の材料を使ってかつらむきに切ったもの ② 衛生的に処理した新鮮なもの	ポリ袋詰
67	人参	① 品質 固有の形状を有し表面につやとハリがあるもの根を除いもので市販品程度の物、病虫害のないサイズは「L」又は「LL」 ② 水洗完全で土砂等夾雑物が付着していないもの ③ A級品とする	
68	人参ケン	① 「規格番号67」の材料を使ってかつらむきに切ったもの ② 衛生的に処理した新鮮なもの	ポリ袋詰
69	カット人参	① 「規格番号67」に準ずる 切り方はその都度示す 冷凍不可 ② 衛生的に処理した新鮮なもの	真空パック
70	木の芽	① 新葉の新鮮なもので枯葉、病虫害の含まないこと	
71	きぬさや (えんどう)	① 色鮮やかで形良く、萎縮したものが認められないもの。オランダは不可 ② 柄及び筋をとったもの	
72	サニーレタス	① 茶緑色の柔らかい葉で、葉の長さ25cm以内 ② 外葉除き一株120g程度	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号 規格	品名	規 格	包装及び 納入規格
73	チコリ(エンダイブ)	葉が細かくちぢれてよく軟化したもの	
74	ラデッシュ (甘日だいこん)	① 色が濃く鮮やかで形の丸い、傷割れのなく虫くいのない形揃いのもの ② 葉付きA級のサイズは「M」	
75	クレソン	葉先に苦香があり、茎がしっかりしたもので濃緑色の鮮やかなもの	
76	グリーンアスパラガス	① まっすぐに伸び先端が堅くしまったもので、緑色鮮やかで鱗片の生き生きしたもの ② A級M程度	
77	芽キャベツ	① 包合完全で結球固く、球の揃った緑色の濃いもの ② サイズM	
78	レッドオニオン	① 色鮮やかで発芽がなく固くしまったもの 皮むき ② サイズM	
79	レッドキャベツ	① 特有の色沢濃く結球十分な葉の肉厚きもの ② 根部の切除及び外葉の除去適切に行なうこと ③ サイズM	
80	青菜	① 品種 青い部分が70%以上のものとし、水菜は除く ② 品質 繊維軟かく「とう」のない新鮮なものの根切り、枯葉、病虫害なく水洗い完全で、よく水を切ったもの	
81	チンゲンサイ	固有の形状を有しよく肥えて、柔らかく伸び過ぎでないもの	
82	ゆり根	① 形状良好で病虫害損傷のないもの ② サイズは「M」	
83	生野菜ミックス	6種類の生野菜を衛生的に処理したもの レタス65%、胡瓜12%、キャベツ15%、人参4%、紫キャベツ2%、ピーマン2%	発泡スチロール、氷入り
84	アルファルファもやし	新鮮なもの	
85	菜の花	新鮮なもの 「とう」のたつたものは不可	
86	かんぴょう	乾燥良好でカビ・変質・変色・夾雑物の認められないもの	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号規格	品名	規格	包装及び納入規格
87	切干大根	① 乾燥良好でカビ・変質・変色・夾雑物の認められないもの ② せん切り	容器適宜 衛生的なもの
88	わらび	① 色よく茹であげ、あくをぬいたもの 着色不可	
89	支那竹	① 特有の香りを有し、変質なきもの ② 水漬もどし ③ カットしたもの	
90	野菜ジュース	① 天然果汁100%、種類はその都度示す	A: 200ml程度 ストロー付き B: 1L程度
91	モロヘイヤ	① 新鮮にして発育良好、葉は濃緑色で枯葉病虫害なく黄色の葉異物は除去すること ② 水洗い完全で「とう」のたっていないもので砂土付着してなく、よく水切りしたもの	
92	裏ごしグリーンピース	① 新鮮な素材を裏ごししたもの ② 冷凍又はレトルト	1kg入り
93	裏ごし南瓜	① 新鮮な素材を裏ごししたもの ② 冷凍又はレトルト	1kg入り
94	裏ごし人参	① 新鮮な素材を裏ごししたもの ② 冷凍又はレトルト	1kg入り
95	にんにくの芽	まっすぐに伸び緑色鮮やかで生き生きしたもの	

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号規格	品名	規格	包装及び納入規格
	<共通規格>	① 日本冷凍食品協会の認定を受けているものであること ② 鮮度良好な野菜を加工したもので、品種特有の色沢、風味のあるもの ③ 異品種、枯葉、異物の混入なく、急速冷凍されたもので解凍後生野菜と同等な鮮度があるもの ④ 製造後1年以内のもの ⑤ ダンボール箱詰、衛生的なもの 銘柄表示 ⑥ 冷蔵(冷凍)食品は保冷設備の整った車両により納入する ⑦ 生産国、製造業者を表示すること	
150	(冷)三度豆	① 軟かくして浅緑色を呈するものでカットしたものは不可 ② 筋を除いたもの	
151	(冷)南瓜	栗南瓜を30g程度カットしたもの	
152	(冷)人参	① 繊維質が柔らかく煮くずれのないもの ② シャトー切りとする	
153	(冷)葉大根	① 9-30に準ずる ② 賽の目カット	A: 500g B: 1kg
154	(冷)ほうれん草	① 鮮濃緑色で枯葉なく伸び過ぎていないもの ② 根部が一方に揃ったもの	
155	(冷)ミックスベジタブル	① ピース、人参、コーンを各1/3標準とする ② ピース、コーンは大粒のもの ③ 人参8mm賽の目カットのもの	1kg入り
156	(冷)ホールコーン	鮮黄色と色沢良好で熟度適当な粒揃いのもの	1kg入り
157	(冷)スイートコーン	① よく熟し粒揃いで、目のよくつまったもの ② 外皮は除いてあること ③ 品種はゴールデン、ハニーバンダム	
158	(冷)きぬさや	① 色沢、形状が良好で若さやのすじとりしたもの	
159	(冷)芽キャベツ	① 結球良く粒揃いのもの	
160	(冷)枝豆	① 緑色深く新鮮で実の充実した物 ② サイズL(さや粒夾2~3粒)	A: 500g B: 1kg
161	(冷)グリーンアスパラガス	① 色が鮮明なものでくずれのないもの ② サイズM	A: 500g B: 1kg
162	(冷)グリーンピース	① 鮮緑色と色沢良好で熟度が適当なもの ② USA大豆使用明記 ③ サイズは「M」	500g詰

分類番号 9 野菜類・同加工品

番号 規格	品名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
163	(冷)モロヘイヤ	① 鮮濃緑色で枯葉なく伸び過ぎていないもの ② 葉部のみで茎の混入のないもの	
164	(冷)にんにくの芽	① 色が鮮明なものでくずれのないもの ② バラ凍結	
165	(冷)ブロッコリー	① 緑色が鮮明で褐色のしみがなくつぼみがしまつたもの ② バラ凍結	A: 500g B: 1kg
166	(冷)カットコーン	① 完熟のとうもろこしを原料とする	A: 輪切り B: 半月切り
167	(冷)むき枝豆	① 緑色が鮮やかで、新鮮なもの	500g袋入

分類番号 10 漬物類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
	<共通規格>	① 品種良好な市販中級品とする ② 食品衛生法による許可色素、人工甘味料を使用し、野菜本来の色を基調とし、着色はできるだけ少なくする ③ 食材の破損なく適度に熟したものをを用い、漬かりすぎ、生漬かりのないこと ④ 洗いが十分で病虫害、カビ、腐敗変質のないもの ⑤ 「ス入り」、「とうだち」は、不可 ⑥ 漬汁・ぬか・粕は、検量外とする ⑦ 容器は適宜で衛生的なもの ⑧ 表示内容 産地	
1	沢あん	① 葉・茎・根毛を除き漬けたもの ② 本沢あん： 11月～12月に原料大根を乾燥してから漬け込んだもの ③ 新漬沢あん：（早漬沢あん）9月～10月頃に、大根を乾燥させず塩押法で漬けたもの ④ 必要があれば、時期により種類を示す	
2	かつお沢あん	10-1にかつお節をまぶしたもの	500gまたは、1kgポリ袋包装入り
3	梅漬け沢あん	沢あんを梅酢で漬けたもの	
4	沢あん炒め煮	10-1を薄切りし、醤油煮したもの	1kgまたは、2kgポリ袋包装入り
5	紀の川漬	「規格番号1」に準ずる	
6	みそ漬	① 内部まで、よく味噌が浸透し、人工甘味なく風味良好なもの ② 大根・ごぼう・人参・うり等使用 ③ 種類は、その都度示す	
7	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 漬かりよく、風味良好なもの	
8	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	
9	大阪漬	大根と葉が、3対2程度の割合いで一夜漬にしたもので、短冊切り又は、せん切りとし異味異臭夾雑物のないもの	

分類番号 10 漬物類

規格番号	品名	規格	包装及び 納入規格
10	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	
11	かち割り大根	① 大根を原料とし、かつお・醤油・その他調味料液 に漬けたもので風味、歯切れ良好なもの ② 乱切りにカットしたもの	
12	かぶら漬	葉を含む小かぶを漬けたもので枯葉なく漬かり良 好なもの、新鮮にして風味良好なもの、塩分は適度 のものとする	
13	赤かぶら漬	赤かぶらのぬか漬、葉つき、根部のみは、そのつ ど示す	
14	千枚漬	かぶを1.5mm～3mmの厚さの輪切りにし、昆布・塩 ・みりん・化学調味料・唐辛子などを用いて、漬け込 んだもの	
15	あちゃら漬	かぶの根部と人参、昆布等を甘酢漬けにしたもの	
16	白菜漬	① よく結球した白菜で傷菜、枯葉を含まない塩漬の もの ② 大きさにより二つ割、四つ割	
17	ミックス漬	白菜・人参・胡瓜・大根等を、一夜漬け込んだもの	
18	キャベツ漬	① 病虫害なく枯葉を含まないもの ② 大きさにより二つ割、四つ割 ③ 塩漬	
19	青菜漬	① 季節の野菜(からし菜、しゃくし菜、京菜、大根ま びき菜)を一夜漬にしたもの ② 必要があれば種類は、その都度示す	
20	高菜漬	枯葉、病虫害なく新鮮な材料を適度に漬け込んだもの	
21	高菜風味漬	高菜を刻んで味付けしたもの	
22	高菜漬油炒め	高菜漬を刻んで、油炒めしたもの。風味良好物	
23	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もの ② カットしたものは不可	
24	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	
25	すぐき菜漬	すぐき菜の根部と葉を塩で風味よく漬け込んだもの	
26	胡瓜ぬか漬	極端にまがったものは不可	
27	胡瓜一夜漬	極端にまがったものは不可	A: スライス無し B: 斜めスライス3mm
28	かつぱ漬	胡瓜と、千切り生姜の正油漬	

分類番号 10 漬物類

規格番号	品名	規格	包装及び 納入規格
29	しば漬	① 胡瓜・なす・しそ等を風味良く漬け込んだもの ② 納入時点で賞味期限3ヶ月以上	
30	蕪村漬	① 胡瓜・なす等を風味よく漬け込んだもの ② 無着色	
31	なすぬか漬	果枝はへたに接し、短く切除のこと	
32	なす一夜漬	「規格番号31」に準ずる	
36	正油漬	① なす・胡瓜・うり・大根・生姜を、正油・調味料・香辛料等で味付けした風味良好なもの ② 納入時点で賞味期限3ヶ月以上	
37	うり漬	ぬか漬	
38	奈良漬	① 白うり、青うりを酒粕に漬けたもの ② 酒粕を、2～3回替え酒粕の香味が内部まで浸透し漬かりよく香味良好、歯切れの良いもの、あまり塩辛いもの	
39	福神漬	① 大根・れんこん・なす・しその実・なた豆・生姜・胡瓜等の野菜を、下漬しておき細切り後、塩抜きし、正油、みりんなどの調味液に漬け込んだもの ② 銘柄：新進、大安 ③ 納入時点で賞味期限3ヶ月以上	
40	らっきょう漬	① 中粒程度のらっきょうを、根と菜をおとして酢漬にしたもの ② 歯ごたえのよいもの ③ 小粒(花らっきょう)が必要な場合は、その都度示す	
41	日の菜漬	日の菜を塩漬けしたもので、色沢良好なもの	
42	さくら漬	日の菜の大根を、薄切りにし、甘酢に漬けたもので、淡桃色のもの	

分類番号 10 漬物類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格	
43	梅漬	① 丸型の梅で良質の中粒程度のものを使用し、塩漬にしたもの ② 適度の漬かりで風味良好、有害色素を使用していないもの ③ 肉質が柔らかく酸味良好なもの、形がこわれていないもの ④ 国内産とする ⑤ 納入時点で賞味期限5ヶ月以上	包装はそのつど示す。	
44	梅干	① 梅は中粒程度のものを使用する(未熟で早落梅は使用しないこと) ② 土用干しし、乾燥十分で黒班の少ないもの ③ 国内産の中粒とする ④ 人工着色不可 ⑤ 納入時点で賞味期限5ヶ月以上		
45	小梅漬	「規格番号43」に準ずる		
46	梅肉	品質良好なもの		
47	ピーマン漬	新鮮なピーマンと、胡瓜を使用し、生姜、その他を入れて調味したもの		
48	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 納入時点で賞味期限3ヶ月以上		
49	ピリ辛山菜漬	「規格番号48」を、キムチ漬にしたもの		
50	セロリ漬	セロリを風味良く、漬け込んだもの		
51	白菜キムチ	① 白菜を唐辛子、にんにくなどの薬味を加え、調味し漬け込んだもの ② 2cmにカットしたもの		1kgまたは、2kgポリ袋包装入り
52	胡瓜キムチ	① 胡瓜に、唐辛子、にんにくなどの薬味を加え調味し漬け込んだもの ② 胡瓜を乱切りにしたもの		
53	もやしキムチ漬	① 大豆もやし使用 ② 納入時点で賞味期限3ヶ月以上		
54	大根キムチ漬	大根に、唐辛子・にんにくなどの薬味を加え調味し漬け込んだもの		
55	しその実漬	しその実と大根のみじん切りを原料として漬け込んだもの。正油漬とする		

分類番号 10 漬物類

規格番号	品名	規格	包装及び 納入規格	
56	金山寺みそ漬	① 良質な小麦・こうじ・なす・大根等を、使用したもの ② 人工甘味少ない、風味良好なもので水分が少ないこと		
57	わさび漬	大根、胡瓜等を酒粕、わさびで漬け風味良好なもの		
58	にんにくしば漬	にんにくを風味良く漬けたもの		
59	しょうが甘酢漬	① 新しょうがを、甘酢に漬け込んだもので柔らかくよく漬かり、特有の風味を有するもの ② 納入時点で賞味期限1ヶ月以上 A: 薄切り, B: せん切り, C: 刻み		
60	しょうが梅漬 (紅しょうが)	しょうがを、梅酢に漬けたもの A: 薄切り, B: せん切り, C: 刻み		
61	筆しょうが	① 芽しょうがを、甘酢で漬けたもの ② 一びん、15本入を基準とする		
62	ザーサイ	ザーサイのうす切りを唐辛子粉、調味料等で味付けしたもの		
63	ピクルス	① 酸味のほどよく効いたもの ② 胡瓜を使用		
64	オリーブ漬	① オリーブの実を、塩漬けし乳酸発酵させたもの ② 種類は、その都度示す		
65	サワークラフト	① キャベツを使用 ② 酸味がほどよく効いたもの		容器適宜 衛生的なもの
66	味付けメンマ	メンマを風味良く味付けしたもの		ポリ袋包装又は レトルト入り。
67	うめびしお	梅肉・しその実を砂糖で調味したもの		

分類番号 11 果物類

規格 番号	品名	規格	包装及び 納入規格
	<共通規格>	① 品質、固有の色沢形状を有し、病虫害、傷、腐爛 変形がなく、鮮度、味、ともに良好熟度適度で大き さが一様に揃っていること ② サイズ:Lを基準とする 等級：秀 (その他は必要のつど示す) ③ 生産者ダンボール詰で内容量等表示したもの	
1	みかん	① 品種:指定しない ② 皮が軟らかく、ひきしまり、色鮮やかで、新鮮な もの	
2	甘夏みかん	① 皮は特有の凹凸があり、張りがあって新鮮なもの ② 黒ずんだ汚れや、未熟色のない鮮やかな橙色を しているもの	
3	夏みかん	特有のくぼみのある新鮮なもので、病虫害、腐敗品 なく風味良好なもの	
4	はっさく	熟度適度、皮が薄く、傷、斑点等がなく甘味があり 新鮮なもの	
5	伊予かん	皮が薄く、形状良好で、傷、斑点がなく水分が、十 分にあるもの	
7	オレンジ	① 品種： サンキストオレンジ、ネーブルオレンジ、 バレンシアオレンジ ② 皮が薄く、形状良好で、傷、斑点がなく水分が、 十分にあるもの	
8	グレープフルーツ	① 品種： ルビー、ホワイト ② 表皮が滑らかで芳香があるもの ③ 一個： 400～500g程度	
9	スウィーティー	① 「規格番号8」に準ずる ② 熟度適度なもの	
11	レモン	① 品種： サンキスト ② 形状良好で、傷、病虫害、腐敗品がなく、芳香が よく酸度が十分で新鮮なもの ③ 1個 100g程度	

分類番号 11 果物類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
12	レモン汁	① 果汁100% ② 納品時点で、賞味期限3ヶ月以上	A 720mg入り B 300mg入り C 5mg入り
13	すだち	皮に損傷なく、特有の香味、酸味のあるもの	
14	ゆず	① 皮に損傷なく、特有の香味、酸味のあるもの ② 花ゆずは不可	
15	いちご	① 品種：豊の香、女蜂、宝交、ダーナ、さちのか（その他はその都度示す） ② 粒が揃い、深紅色で熟度適度で、甘味十分なもの。へたが新しく、腐った粒のないみずみずしく押し入れ等のないもの	
16	ラズベリー	① 「規格番号15」に準ずる ② Mサイズ	
17	りんご	① 品種：その都度示す ② 糖度と酸度が適度で、歯ごたえがあり、病虫害がなく、熟度適度で新鮮なもので、粒が揃い、風味良好なもの ③ 1個 250g以上	
18	梨	① 品種：二十世紀（その他は、その都度示す） ② 形状が良く、熟度適度、糖度、水分が十分にあり果肉厚く十分に色づいて新鮮なもの	
19	柿	① 品種：富有柿、次郎柿等 ② 表皮に、特有の深みを有している新鮮なもの	
20	干し柿	① あんぽ柿 ② 適度の軟らかさを持ち、渋抜きが完全で甘味が強く腐敗、かびを認めないもの	
21	ぶどう	① 品種 A: デラウェア B: ベリーA C: マスカット D: 巨峰 E: ピオーネ ② 房の形状が良く整い、色沢、風味良好で、病虫害腐敗品のない新鮮なもの	
22	レーズン	① 品種：カリフォルニア(黒) サルタナ(色の薄いもの) ② 特有の風味を有し、乾燥良好で揃い、異味異臭の認められないもの	

分類番号 11 果物類

規格番号	品名	規格	包装及び 納入規格
23	桃	① 品種：白桃、大久保 ② 熟度適度にして酸度が少なく、色沢良好、皮に傷のないもの	
24	すもも	特有の色鮮やかで、酸味、甘味が十分であること	
25	いちじく	熟度適度でつやがあり、さわってみて十分柔らかくなっているもの	
26	びわ	粒揃い、熟度適度で病虫害がなく、新鮮なもの。風味良好で、丸みがあり、皮に張りがあるもの	
27	西瓜	① 熟度適度で甘味十分に、酸味のないもの ② 未熟、過熟、ワレ、傷ものでなく形の良いもの たな落ちは不可	
28	さくらんぼ	① 品種：ナポレオン等 ② 形状が良好で、傷の付いているものが極少であること ③ アメリカンチェリーはその都度示す	
29	バナナ	① 表皮に変色がなく、熟度適度で、傷、腐敗、破損のないもの ② 1本150～200g	
30	パイナップル	①皮が淡い橙々色で、しなびた感じがなく、熟度適度で、水分が十分であること ②1個2kg	
31	メロン	① 品種：その都度示す ② 形状良好、糖度が十分で適度の芳香を有する熟度のもの	
32	キウイフルーツ	粒揃いで熟度適度かつ甘味十分なもの	
33	ライチ(レイシ)	① 皮が薄く、形状良好で傷、斑点がなく、水分が十分にあるもの ② 1個20g程度	A: 生 B: 冷凍
34	マンゴ	① 「規格番号7」に準ずる ② 熟度適度なもの	A: 生 B: 冷凍
36	プルーン	① 「規格番号21」に準ずる ② Mサイズ	
37	乾プルーン	① 「規格番号22」に準ずる	1kgポリ袋入り。
38	乾あんず	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	1kgポリ袋入り。

分類番号 11 果物類

規格 番号	品名	規格	包装及び 納入規格
39	きんかん甘露煮	熟度適度で病虫害、腐敗のないものを、甘煮にしたもの	
40	フルーツジュース	① 100%果汁 ② サイズ、種類等はその都度示す	
41	カットフルーツ	① サイズ、種類等はその都度示す ② 消費期限明示	衛生的梱包

分類番号 12 海藻類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
A	生塩蔵海藻類 〈共通規格〉	良質な素材を加工・特有な香りを持ち、異臭を認めないもの	防湿包装
B	乾燥海藻類 〈共通規格〉	① 乾燥良好で特有の香りがあり、色沢良好で変質・変色を認めないもの ② 砂・その他夾雑物のないもの ③ 若芽を使用	
1	青のり粉	乾燥良好、変質変色の認められない市販中級品とする	① 防湿包装 ② メーカー元詰 200g袋入り
2	味付海苔	① 乾燥良好、色黒く、光沢、すき良好で、特有の香味あるもの ② 砂・その他夾雑物の混入しないもの 一束5枚入り	① 防湿包装 ② 100束 ポリ袋入り
3	味付けもみのり	「規格番号2」に準ずる。市販中級品以上、粉質のものがないもの	① 防湿包装 ② 100g ポリ袋入り
4	刻みのり	① 「規格番号2」に準ずる ② 形状は細切り	
5	あらめ	乾燥良好で、色は黒褐色、光沢を有し、粉のないもの	① 防湿包装 ② 1kgポリ袋入り
6	結び昆布	① 乾燥良好で、特有の香味を有し、異味異臭、カビのないもの、変質、変色のしていないもの ② 1個3～5g程度	防湿包装
7	とろろ昆布	① 特有の香味があり、異味異臭がなく、新鮮で、乾燥適度なもの ② カビの発生、夾雑物の混入なきもの ③ 適度の塩分は不可	防湿包装
8	おぼろ昆布	マコンブ、リシリコンブ、白板こんぶをうすく削ったもの。黒の部分が多いもの、カビの発生しているものは不可	防湿包装
9	生刻み昆布	① 0.1cm幅の細切り ② 塩蔵品	容器適宜 衛生的なもの
10	出し昆布	① 乾燥良好で、特有の香味を有し、異味異臭、カビがなく、変質変色していないもの ② 品質：真昆布で身が厚く、1等品	① 防湿包装 ② 500g又は 1kgポリ容器入り

分類番号 12 海藻類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
11	ひじき	① 「規格番号5」に準ずる ② 長ひじき、めひじきの別は、その都度示す	① 防湿包装 ② 100g又は1kgのポリ袋入り
12	もずく	① 細い糸状で黒褐色を呈しているもの ② 検量時、水分を除く ③ 塩蔵品	容器適宜 衛生的なもの
13	カップ入りもずく	① 1食用 ② 味付けの別はその都度示す	
14	カップ入りめかぶ	① 1食用 ② 味付けの別はその都度示す	
15	干し若布	水洗いし、乾燥したもの	防湿包装
16	乾燥若布	水洗いし、1cm程度にカットしたもの	① 防湿包装 ② 200g又は250g入り
17	生若布	塩蔵冷凍法によるもので、人工着色していないもの 塩分含有率については、必要があればその都度示す	500g又は1kgのポリ袋入り
18	刺身若布	国内産1等品	
19	茎若布	① 品質良好な、市販中級品 ② 塩蔵品	容器適宜 衛生的なもの
20	炊き込み若布	乾燥若布に適度の塩等の調味料で、味付けしたもの	① 防湿包装 ② 300g入り
21	海藻サラダ	乾燥良好で、若布、赤、白、トサカ等ミックスされているもの	① 同上 ② 500g入り ③ 100g入り
22	乾燥味付昆布巻	水を加えて煮詰めるだけで、速やかに煮えるもの、味付済のもの	防湿包装
23	海藻ミックス	ひじき、茎若布、昆布等。理研	100g入り
24	一口とろろ昆布	① とろろ昆布を固め、2cm角にカットしたもの ② 1個 1g程度	防湿包装
25	焼き海苔	香ばしく破れのないもの	① 防湿包装 ② 1袋全形 10枚入り

分類番号 12 海藻類

規格 番号	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
26	手巻きのり	色黒く、光沢あり、破れのないもの	① 防湿包装 ② 1/4形 ③ 1/2形 5枚入り
27	と さ か の り	12-Aに準ずる 赤色	
28	と こ ろ て ん	1パック200g包装。タレの種類はその都度示す	
29	寒天	細切り寒天、伊那食品	2kg入り
30	粉寒天	色白く乾燥良好なもの	80g入り

分類番号 13 佃煮類

規格 番号	品名	規格	包装及び 納入規格
	〈共通規格〉	① 品質良好な中級品以上のもの ② 香味、色沢、良好で異臭のないもの ③ 異物混入のないもの ④ 着色料、甘味料等は食品衛生法に基づくものを 使用のこと ⑤ 表示内容 ア 品名 イ 製造業者名 ウ 内容量(NET) エ 主原材料名 オ 添加物 カ 栄養成分 キ アレルゲン	
1	塩昆布佃煮	① 良質の昆布、醤油を使用したもの ② 「角切り」「干切り」の別はその都度示す	1kgのポリ包装 製造会社元詰
2	しいたけ佃煮	形状はその都度示す	
3	塩吹昆布	① 特有の白い粉がふいているもの、上級品 ② 「角切り」「干切り」の別はその都度示す	
4	辛子昆布	① 細切り昆布を使用 ② 唐辛子粉で辛みをきかせたもの	
5	しいたけ昆布	しいたけを混入したもの	
6	まつたけ昆布	まつたけを混入したもの	
7	しそ昆布	細切り昆布に、しその実を混入	
8	しぐれ昆布	細切り昆布85%あさり15%程度	
9	一口昆布巻	1個5g～10g程度のもの	
10	小袋のり佃煮	十分に調味料で煮詰めたもの、1袋10g～15g 程度のもの	
11	黒豆佃煮	黒豆を甘煮にしたもの	
12	金時豆佃煮	粒が均一で煮くずれのないもの	
13	うぐいす豆佃煮		
14	お多福豆佃煮		
15	大豆昆布佃煮	風味良好な大豆と昆布の醤油煮	
16	きんとん	① 白いんげん豆を使用し砂糖で煮詰めたもの ② 赤、白、緑の別はその都度示す	
17	きやらぶき	やまぶきを醤油煮にしたもの	
18	たたきごぼう	拍子木切りのごぼうをボイルし、すりごまで和えた もの	

分類番号 13 佃煮類

規格 番号	品名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
----------	----	-----	--------------------

分類番号 13 佃煮類

規格 番号	品名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
19	棒たら煮つけ	棒たらを甘辛く煮つけたもの	1kgのポリ包装 製造会社元詰
20	たらこ煮つけ	たらこを甘辛く煮つけたもの	
21	かつお角煮	サイコロ状にカットし甘辛く煮つけたもの	
22	カツオ節メンマ	味付メンマにカツオ節の入ったもの	
23	赤貝佃煮	他の貝類や貝殻等の異物なく異味異臭のないもの	
24	あさり佃煮	① 他の貝類、異物等の混入なきもの ② 中粒程度のむき身	
25	しじみ佃煮	他の貝類や貝殻等の異物なく異味異臭のないもの	
26	小魚佃煮	① 魚体のくずれなく適度の光沢を有するもの ② 小女子・えび・わかさぎ・ごまめなど品名はその都度示す	
27	いかの塩辛	① いかを原料としたもの ② 白造りで、甘塩のもの	
28	いかあられ	するめいかを、たんざくにしあめ煮にしたもの	
29	うにくらげ	千切りくらげとうにを調味料であえたもの	
30	えのきだけ 醤油漬	えのきだけを2cm～3cm巾に切ったものを調味した もの	
31	葉唐辛子佃煮	① 葉とうがらしを甘辛く煮詰めたもの ② 唐辛子粉入りのもの	
32	酢れんこん	① れんこんを1cm位の厚さにスライスし甘酢に つけたもの ② 歯ごたえのあるもの	
33	たいみそ	① 鯛等魚肉に味噌、砂糖を加えてなめらかに加工 したもの ② 1袋 10g程度のもの	
34	するめ佃煮	① 「規格番号28」を細きりにしたもの ② 白ごまいり	
35	五色佃煮	① 良質昆布40%、するめ50%、小魚5%、大豆 5%程度混合のもの ② 澱粉あめでよく煮詰めた風味良好、異味異臭、 夾雑物を認めないもの	

分類番号 13 佃煮類

規格 番号	品名	規 格	包装及び 納入規格
----------	----	--------	--------------

分類番号 13 佃煮類

規格 番号	品名	規 格	包装及び 納入規格
36	ちりめん山椒	乾燥良好な細かいちりめん雑魚と実山椒を醤油煮したもの	容器適宜 衛生的なもの
37	若竹佃煮	若布の茎とたけのこを煮たもの	
38	黄金いか	刺身いかとかずのこを味付け	

分類番号 14 缶詰類

規格 番号	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格
	<p>〈 共 通 規 格 〉</p>	<p>① 缶の状態 錆、変形、膨張、ピンホール、洩れなく密封完全なもの</p> <p>② 表 示 (1)品名、(2)形状、(3)内容量・固形量、(4)賞味期限、(5)製造者の住所、氏名、(6)アレルギー(7)原材料(8)添加物(9)栄養成分</p> <p>③ 納入時点で賞味期限1年以上のもの ただし購入時期により、別に示す場合がある</p> <p>④ 輸入缶詰においても③に準ずるものとする</p> <p>⑤ 内容品 加熱殺菌、冷却、湯通し完全なること</p> <p>⑥ 肉質、形態 ・獣肉は繊維に直角に切断され、片の大きさが揃っており屑肉、臓血管を含まず脂肪及び腹肉の少ないもの、また肉の組織は緻密で弾力がありボロボロしていないもの、古い原料の使用は不可 ・魚介類のクリーニングが完全で、肉片の大きさがなるべく斉一にして肉の切断面が平滑であり、血液、たん白質等の凝固物が付着しておらず、表皮のはげていなもの、肉がしまって弾力があり脂肪に富み骨の柔らかいもの、原料の鮮度良好にして、腹切肉、肉くずれ、皮はげのないもの ・野菜類は原料の鮮度良好で大きさが揃い、硬さが適当であり肉くずれのないこと、豆類はしんまで軟化し腹切れのないこと</p> <p>⑦ 色沢・香料 液汁はよく澄んでおり肉は変色していないこと、異味、異臭、辛味等のないこと、味は熟し淡味のもの不可</p> <p>⑧ その他 缶の内面又は表面のメッキがはがれてないもの</p>	

分類番号 14 缶詰類

規格 番号	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格									
1	たけのこ缶 (大型缶)	18L缶、固形量11kg(大型缶) ① 形態：2つ割 ② サイズ：L又はLLサイズ ③ 等級：B(2級品)以上										
2	たけのこ缶 (1号缶)	1号缶 ① 形態：全形、2つ割 ② サイズ：M <table border="1" data-bbox="625 703 1139 799"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1800</td> <td>2950</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1800	2950				
かん型	固形量(g)	内容総量(g)										
1号缶	1800	2950										
3	ふき缶	皮むき、ロング、太さのそろったもの。 <table border="1" data-bbox="625 871 956 1014"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>18L缶</td> <td>11Kg</td> </tr> <tr> <td>2号缶</td> <td>530g</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	18L缶	11Kg	2号缶	530g				
かん型	固形量(g)											
18L缶	11Kg											
2号缶	530g											
4	鶏卵水煮缶	<table border="1" data-bbox="625 1059 956 1155"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1700</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	1号缶	1700						
かん型	固形量(g)											
1号缶	1700											
5	うずらの卵缶	<table border="1" data-bbox="625 1200 1139 1296"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>個 数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1620</td> <td>200-240</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	個 数	1号缶	1620	200-240				
かん型	固形量(g)	個 数										
1号缶	1620	200-240										
6	グリーンピース缶	粒の大きさM <table border="1" data-bbox="625 1393 1139 1536"> <thead> <tr> <th>品 種</th> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">PMW (戻し豆使用)</td> <td>1号缶</td> <td>2000</td> </tr> <tr> <td>4号缶</td> <td>285</td> </tr> </tbody> </table>	品 種	かん型	固形量(g)	PMW (戻し豆使用)	1号缶	2000	4号缶	285		
品 種	かん型	固形量(g)										
PMW (戻し豆使用)	1号缶	2000										
	4号缶	285										
7	レッドピース缶	14-8に準ずる										
8	スイートコーン缶	ホール 輸入品 <table border="1" data-bbox="625 1680 1139 1823"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1930</td> <td>2130</td> </tr> <tr> <td>4号缶</td> <td>280</td> <td>432</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1930	2130	4号缶	280	432	
かん型	固形量(g)	内容総量(g)										
1号缶	1930	2130										
4号缶	280	432										

分類番号 14 缶詰類

規格 番号	品名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格									
9	スイートコーン缶	クリームスタイル										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td></td> <td>2980</td> </tr> <tr> <td>4号缶</td> <td></td> <td>410</td> </tr> </tbody> </table>		かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶		2980	4号缶		410
		かん型		固形量(g)	内容総量(g)							
1号缶		2980										
4号缶		410										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1500</td> <td>2900</td> </tr> <tr> <td>3号缶</td> <td>270</td> <td>565</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1500	2900	3号缶	270	565			
かん型	固形量(g)	内容総量(g)										
1号缶	1500	2900										
3号缶	270	565										
11	アスパラガス缶	ホワイト 頭部100% サイズ:M1										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4号缶</td> <td>275</td> <td>425</td> </tr> </tbody> </table>		かん型	固形量(g)	内容総量(g)	4号缶	275	425			
かん型	固形量(g)	内容総量(g)										
4号缶	275	425										
12	なめこ缶											
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1350</td> <td>2800</td> </tr> </tbody> </table>		かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1350	2800			
かん型	固形量(g)	内容総量(g)										
1号缶	1350	2800										
13	マッシュルーム缶	水煮・国内産 形状:スライス										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1930</td> <td>2850</td> </tr> </tbody> </table>		かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1930	2850			
かん型	固形量(g)	内容総量(g)										
1号缶	1930	2850										
14	まぐろ油漬缶 (チャンク)	ツナ2kg缶 原材料:ホワイトミート ライトミート…目鉢又は黄肌鮪										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>肉の形態</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>チャンク</td> <td></td> <td>1705</td> </tr> </tbody> </table>		肉の形態	固形量(g)	内容総量(g)	チャンク		1705			
		肉の形態		固形量(g)	内容総量(g)							
チャンク		1705										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>肉の形態</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>チャンク</td> <td></td> <td>1705</td> </tr> </tbody> </table>	肉の形態	固形量(g)	内容総量(g)	チャンク		1705						
肉の形態	固形量(g)	内容総量(g)										
チャンク		1705										
15	まぐろ油漬缶 (フレーク)	ツナ2kg缶 原材料:ホワイトミート・ライトミート										
		<table border="1"> <thead> <tr> <th>肉の形態</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>フレーク</td> <td></td> <td>1705</td> </tr> </tbody> </table>		肉の形態	固形量(g)	内容総量(g)	フレーク		1705			
肉の形態	固形量(g)	内容総量(g)										
フレーク		1705										

分類番号 14 缶詰類

規格 番号	品名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格																		
16	やきとり缶	T2k缶 <table border="1"> <thead> <tr> <th>肉の形態</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>バラ</td> <td>1200</td> <td>1750</td> </tr> </tbody> </table>	肉の形態	固形量(g)	内容総量(g)	バラ	1200	1750													
肉の形態	固形量(g)	内容総量(g)																			
バラ	1200	1750																			
17	飯缶	オーバル1号缶 缶切りつき 内容量:種類別に示す																			
18	みかん缶	ホール <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1700</td> <td>3120</td> </tr> <tr> <td>4号缶</td> <td>250</td> <td>455</td> </tr> <tr> <td>5号缶</td> <td>175</td> <td>312</td> </tr> </tbody> </table> ブローケン <table border="1"> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1800</td> <td>3050</td> </tr> </tbody> </table> プルトップ缶 <table border="1"> <tbody> <tr> <td>M2号</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1700	3120	4号缶	250	455	5号缶	175	312	1号缶	1800	3050	M2号			
かん型	固形量(g)	内容総量(g)																			
1号缶	1700	3120																			
4号缶	250	455																			
5号缶	175	312																			
1号缶	1800	3050																			
M2号																					
19	桃缶	2つ割 <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1800</td> <td>3000</td> </tr> <tr> <td>4号缶</td> <td>250</td> <td>455</td> </tr> <tr> <td>プルトップM2号</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1800	3000	4号缶	250	455	プルトップM2号									
かん型	固形量(g)	内容総量(g)																			
1号缶	1800	3000																			
4号缶	250	455																			
プルトップM2号																					

分類番号 14 缶詰類

規格番号	品名	規格	包装及び 納入規格																		
20	パイン缶	(輪切り) <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1700</td> <td>3015</td> </tr> <tr> <td>3号缶</td> <td>340</td> <td>565</td> </tr> </tbody> </table> (ピース) <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1790</td> <td>3015</td> </tr> <tr> <td>プルトップM2号</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1700	3015	3号缶	340	565	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1790	3015	プルトップM2号			
かん型	固形量(g)	内容総量(g)																			
1号缶	1700	3015																			
3号缶	340	565																			
かん型	固形量(g)	内容総量(g)																			
1号缶	1790	3015																			
プルトップM2号																					
21	りんご缶 (1号缶)(輪切り)	(輪切り) <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1750</td> <td>3100</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1750	3100													
かん型	固形量(g)	内容総量(g)																			
1号缶	1750	3100																			
22	甘夏缶(1号缶)	ホール(国内産) <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1550</td> <td>3100</td> </tr> <tr> <td>プルトップM2号</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1550	3100	プルトップM2号												
かん型	固形量(g)	内容総量(g)																			
1号缶	1550	3100																			
プルトップM2号																					
23	フルーツみつ豆缶	プルトップ缶 M2号																			
24	フルーツポンチ缶	プルトップ缶 M2号																			
25	デザートフルーツ缶	1号缶(JAS) パイン、みかん、桃など、ジュース漬け <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1950</td> <td>3000</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1950	3000													
かん型	固形量(g)	内容総量(g)																			
1号缶	1950	3000																			
26	杏仁フルーツ サラダ缶	1号缶																			
27	ぎんなん水煮缶	7号缶																			
28	チェリー缶	<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4号缶</td> <td>250</td> <td>425</td> </tr> </tbody> </table> サイズ:M 枝付	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	4号缶	250	425													
かん型	固形量(g)	内容総量(g)																			
4号缶	250	425																			

分類番号 14 缶詰類

規格番号	品名	規格	包装及び 納入規格						
29	トマト水煮缶	<p>ホール・カットはその都度示す</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1760</td> <td>3100</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1760	3100	
かん型	固形量(g)	内容総量(g)							
1号缶	1760	3100							
30	コンビーフ缶	<p>① JAS規格品 ② 牛豚混合肉</p> <p>1号缶・・固形量860g 2号缶・・固形量270g 3号缶・・固形量100g</p>							
31	メンマ味付缶	<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>2000</td> <td>3000</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	2000	3000	
かん型	固形量(g)	内容総量(g)							
1号缶	2000	3000							
32	麻婆豆腐の素缶	<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>液体</th> <th>950g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>とろみ</td> <td>140g</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	液体	950g	1号缶	とろみ	140g	
かん型	液体	950g							
1号缶	とろみ	140g							
33	まぐろ鉄板焼缶	<p>ツナ2kg缶 50～55枚入り 原材料:ホワイトミート ライトミート</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1400</td> <td>1800</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1400	1800	
かん型	固形量(g)	内容総量(g)							
1号缶	1400	1800							
34	ビーフカレー缶	<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>2000</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	内容総量(g)	1号缶	2000			
かん型	内容総量(g)								
1号缶	2000								
35	ゆで小豆缶	<p>全糖、小豆、砂糖、塩(固練り)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2号缶</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	内容総量(g)	2号缶	1000			
かん型	内容総量(g)								
2号缶	1000								
36	つぶあん缶	<p>全糖、小豆、砂糖、塩</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2号缶</td> <td>1000</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	内容総量(g)	2号缶	1000			
かん型	内容総量(g)								
2号缶	1000								
37	牛肉すきやき缶	<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>プルトップ缶①</td> <td>75</td> </tr> <tr> <td>プルトップ缶②</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	かん型	固形量(g)	プルトップ缶①	75	プルトップ缶②	50	
かん型	固形量(g)								
プルトップ缶①	75								
プルトップ缶②	50								

分類番号 14 缶詰類

規格 番号	品名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格								
38	鶏肉そぼろ缶 (1食用)	プルトップ缶、固形量75g									
39	さんま蒲焼缶 (1食用)	プルトップ缶、固形量80g									
40	牛肉水煮缶	<table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1550</td> <td>3100</td> </tr> </tbody> </table>		かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1550	3100		
かん型	固形量(g)	内容総量(g)									
1号缶	1550	3100									
41	人参シヤト一缶	<p>4cm程度 シヤト一切り</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>1550</td> <td>3100</td> </tr> </tbody> </table>		かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	1550	3100		
かん型	固形量(g)	内容総量(g)									
1号缶	1550	3100									
42	ムースベース缶	1号缶									
43	三色寒天缶	ブロック型に切つてあるもの。									
44	椎茸味付缶 (ホール)	<p>ホール</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>かん型</th> <th>固形量(g)</th> <th>内容総量(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1号缶</td> <td>2200</td> <td>3200</td> </tr> <tr> <td>1号缶</td> <td>2200</td> <td>3200</td> </tr> </tbody> </table> <p>サイズはその都度示す。</p>	かん型	固形量(g)	内容総量(g)	1号缶	2200	3200	1号缶	2200	3200
かん型	固形量(g)	内容総量(g)									
1号缶	2200	3200									
1号缶	2200	3200									

分類番号 15 調理加工食品類

規格 番号	品名	規格	包装及び 納入規格
A	惣菜A <共通規格>	① 当日加工したもの ② 納品時間はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
B	惣菜B <共通規格>	① 納入日より賞味期限まで30日程度のもの ② A 常温 B チルド	1Kg/2Kgパツ ク入
C	レトルト食品 <共通規格>	納入日より賞味期限まで18ヶ月以上のもの	
D	冷凍食品 <共通規格>	① 納入日より賞味期限6ヶ月以上のもの ② 冷凍やけのないもの ③ 急速冷凍品とし、再凍結品は不可 ④ 重量、種類はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
1	(冷)コロッケ	① ポテトタイプ ② 1個60g程度	容器適宜 衛生的なもの
2	(冷)クリームコロッケ	① クリームタイプ ② 1個40g程度の俵型	
3	(冷)カレーコロッケ	① カレータイプ ② 1個60g程度	
4	(冷)串カツ	① 1個60g程度 ② 使用材料はその都度示す	
5	(冷)魚フライ	① 鮮度良好な魚を3枚おろし、頭、骨を除いたもの ② 1個60g程度(魚) ③ 種類はその都度示す	
6	(冷)ミンチカツ	① 牛、豚挽肉、玉葱を主材料としたもの ② 1個70g程度	
7	(冷)えびフライ	海老(殻なし)20g程度	
8	(冷)ポークカツ	背ロース60g程度	
9	(冷)チキンカツ	皮なし胸肉60g程度	
10	(冷)ビーフカツ	1個90g程度	
11	(冷)イカリングフライ	いか30g程度	
12	(冷)帆立貝フライ	帆立貝30g程度	

分類番号 15 調理加工食品類

規格番号	品名	規格	包装及び 納入規格
13	(冷)帆立風味フライ	1個30g程度	容器適宜 衛生的なもの
14	(冷)カキフライ	新鮮な牡蠣を使用、牡蠣30g程度	
15	(冷)カニつめフライ	① かにの爪にかにの身入りのすり身を詰め、パン粉をつけたもの ② 1個50g程度	
16	(冷)ロールキャベツ	① 獣鳥肉の挽肉、野菜をキャベツで包み、かんぴょうで結んだもの ② 1個40g程度	
17	(冷)グラタン	① マカロニ、玉葱、グリーンピース、海老使用 ② 1個200g程度 ③ 焼き上がり場合は、その都度示す	
18	(冷)ドリア	「規格番号17」に準ずる	
19	(冷)はるまき	① 豚肉、野菜をはるまきの皮で包んだもの ② 1個50g程度	
20	(冷)あんまん	重量はその都度示す	
21	(冷)肉まん	① 重量はその都度示す ② 袋入りマスタード付	
22	(冷)カレーまん	「規格番号21」に準ずる	
23	(冷)ピザパイ	1枚200g程度	
24	(冷)スコッチエッグ	① 鶏卵使用 ② 1個80g程度	
25	(冷)シュウマイ	① 風味良く、軟らかさのあるもの ② 素材はその都度示す ③ 1個15～20g程度 ④ トレイ入り	
26	(冷)ギョウザ	① 牛、豚の挽肉、野菜を調味し、薄皮で包んだもの ② 1個15～20g程度 ③ ①以外の素材の場合はその都度示す ④ トレイ入り	

分類番号 15 調理加工食品類

規格番号	品名	規格	包装及び 納入規格
27	(冷)焼きギョウザ	① 「規格番号26」に準ずる ② 焼き目のついたもの ③ トレイ入り	容器適宜 衛生的なもの
28	(冷)ワンタン	① 「規格番号26」に準ずる ② 1個15g程度 ③ うす型のもの	
29	(冷)ハンバーグ	① 獣鳥肉、玉葱、パン粉等を使用 ② 形状、重量はその都度示す	
30	(冷)ミートボール	① 獣鳥肉、玉葱使用 ② 1個15～20g程度 ③ A: タレなし B: タレ入り	
31	(冷)チキンボール	① 「規格番号30の②、③」に準ずる ② 鶏肉使用	
32	(冷)ビーフボール	① 「規格番号30の②、③」に準ずる ② 牛肉100%	
33	(冷)チキンナゲット	① 市販品程度 ② 1個30g程度 ③ 空揚げ粉付	
34	鶏からあげ	1個40g程度、当日揚げ	
35	(冷)イカフリッター	皮むきイカ40g程度	
36	えび天ぷら	① 海老(殻なし)20g程度 ② 冷凍の場合はその都度示す	
37	イカ天ぷら	① 皮むきイカ50g程度 ② 冷凍の場合はその都度示す	
38	魚天ぷら	① 白身魚50g程度 ② 冷凍の場合はその都度示す	
39	かきあげ	① いか、海老、玉葱、人参等使用 ② 1個60g程度 ③ 冷凍の場合はその都度示す	
40	のり天ぷら	片面に衣をつけ揚げたもの	
41	いんげん天ぷら	① 3本15g程度 ② 冷凍の場合はその都度示す	

分類番号 15 調理加工食品類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
42	れんこん天ぷら	① 1個20g程度 ② 冷凍の場合はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
43	南瓜天ぷら	① 1個30g程度 ② 冷凍の場合はその都度示す	
44	小なす天ぷら	① 扇切り ② 冷凍の場合はその都度示す	
45	天ぷら(その他)	使用素材、重量及び冷凍の場合はその都度示す	
46	パックカレー	① 獣鳥肉、野菜入 ② 重量はその都度示す	レトルトパウチ 開封用切り目入り
47	パックハンバーグ	① ハンバーグソース等で味付けしたもの ② 1個180g程度	
48	パック牛丼	① 牛肉、玉葱、糸こんに入り ② 重量はその都度示す	
49	パック中華丼	① 豚肉、野菜入り ② 重量はその都度示す	
50	パック麻婆丼	① 豆腐、挽肉入り ② 重量はその都度示す	
51	(冷)お好み焼き	① 牛肉、野菜入り ② 1枚220g程度 ③ 青のり、紅生姜付き	容器適宜 衛生的なもの
52	(冷)焼きそば	豚肉、野菜入り	ボイルパック 1Kg入り
53	(冷)そばめし	「規格番号52」に準ずる	
54	(冷)焼きビーフン		
55	(冷)モダン焼き	① 「規格番号51」に準ずる ② 1枚400g程度 ③ そば入り	ボイルパック
56	(冷)たこ焼き	① たこ、野菜入り、 ② 1個30g程度	
57	(冷)明石焼き	① たこ入り ② 1個30g程度	
58	(冷)焼きおにぎり	① おにぎりを味付けし、焼き目をつけたもの ② 1個70g程度	

分類番号 15 調理加工食品類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
59	(冷)焼き鳥	種類はその都度示す	A: 30g B: 40g
60	(冷)エビピラフ	海老、野菜入り完全調理済み	1～2Kgパック入
61	(冷)チキンピラフ	鶏肉、野菜を使用し、ケチャップで味付けしたもの 完全調理済み	
62	(冷)カレーピラフ	完全調理済み	
63	(冷)オムレツ	A: ① スタッルドオムレツ ② 重量はその都度示す B: 1個200g程度	容器適宜 衛生的なもの
64	(冷)オムライス	1個300g程度	
65	(冷)オムソバ	1個200g程度	
66	茶碗蒸し	① 耐熱性容器に真空パックしたもの ② 重量はその都度示す ③ 開封容易なもの ④ 冷凍不可	
67	(冷)かに玉	1個90g程度	ボイルパック
68	炊き込みご飯の素	市販品程度	レトルトパウチ
69	散らし寿司の素	① 完全調理済み ② 三島食品、ミツカン程度	
70	若布ご飯の素	市販品程度	
71	赤飯の素	ささげ豆、食塩を原料とする	レトルトパウチ
72	きのこご飯の素	「規格番号68」に準ずる	
73	若布スープ	① 1袋5g程度 ② 乾燥若布、各種調味料入り	防湿包装
74	ふかひれスープの素	① 市販品程度 ② 2倍濃縮のもの	

分類番号 15 調理加工食品類

規格 番号	品 名	規 格	包 装 及 び 納 入 規 格

分類番号 15 調理加工食品類

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
75	パスタソース	種類はその都度示す	レトルトパウチ又は缶詰
76	クルトン	食パン1cm角を揚げたもの	容器適宜 衛生的なもの
77	ポテトサラダ	① 完全調理済み ② 味の素、理研程度 ③ 納入日より 賞味期限20日以上 ④ チルド	元詰品 1Kg入り
78	マカロニサラダ		
79	スパゲティサラダ		
80	中華サラダ		
81	ごぼうサラダ		
82	サラダ(その他)	① 「規格番号77」に準ずる ② 種類はその都度示す	
83	ナタ・デ・ココ	サイコロ状にカットしたもの	容器適宜
84	エビチリソース煮	むきえびをソースで炒めたもの	1Kg入り
85	(冷)揚げ出し豆腐	1個40g程度	容器適宜 衛生的なもの
86	卵の花	① 「規格番号8-20」に準ずる ② こんにゃく、ひじき入り	ボイルパック
87	味付け五目ひじき	「規格番号12-11」と人参、油揚げ等を調味したもの	
88	八幡巻	① 1本80g程度 ② 冷凍及び素材はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
89	信太袋	① 油揚げに餅を入れ、かんぴょうで結んだもの ② 1個40g程度	
90	天かす	① 色の白っぽい粒のそろい、べとつきがなく カラッと揚げたもの ② 市販品程度	

分類番号 16 その他

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
1	えのきだけ	かさが小さく揃っていて、白く痛みのないもの	100g程度の小袋入り
2	きくらげ	乾燥良好で、変色、カビの認められないもの	① 防湿包装 ② ポリ袋入り
3	干し椎茸	① 乾燥良好で、変色、カビ、病虫害等がなく、欠け、粉等著しく認められないもの ② 中傘以上	容器適宜 衛生的なもの
4	刻み椎茸	① 「規格番号3」をスライスしたもの。長さ4～5cm ② 軸は含まないこと	
5	生椎茸	① 7分開き以内、色つや、形状良好、肉厚で、汚染、 ② サイズM以上	100g程度の袋、又はパック入り
6	ほんしめじ	① 柄が太く、根腐れ、病虫害のない新鮮なもの ② しろたもぎたけ	100g程度のパック入り
7	しめじ	① 柄が太く、根腐れ、病虫害のない新鮮なもの ② ひらたけ	
8	なめこ	黄褐色、笠の表面がなめらかで、粘性をおびた新鮮なもの	
9	まつたけ	① 病虫害のない新鮮なもので、芳香良好、市販中級品とする ② 土、石づきを除く ③ 産地はその都度示す	容器適宜 衛生的なもの
10	まいたけ	病虫害のない新鮮なもの	100g程度のパック入り
11	黒ごま	① 乾燥良好な炒りごまとし、不純物がなく、熟成均一なもの ② 着色不可	防湿包装 1Kg入り
12	白ごま	「規格番号11」に準ずる	
13	すりごま	白ごまを炒ってつぶしたもの	
14	落花生	香ばしく炒ったピーナツを粗挽きしたもの	
15	細切りアーモンド	① 皮むきアーモンド使用 ② 「生」、「ロースト」はその都度示す	
16	スライスアーモンド		

分類番号 16 その他

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
17	ダイスアーモンド	「規格番号15」に準ずる	防湿包装
18	粉末アーモンド		
19	茶	① 乾燥良好、色、香りが良く、異物のないもの ② 「川柳」程度	
20	麦茶	精選した大麦を適度に炒りあげたもの	
21	袋入り麦茶	① 粗挽き、和紙詰めのもの ② 煮出し用、冷水用はその都度示す	防湿包装 A:10g B:50g
22	ティーパック茶	① 「規格番号19」に準ずる ② a:ウーロン茶 b:玄米茶 c:煎茶 d:粉末茶 e:その他	A:2g B:20~30g
23	液体濃縮茶	希釈60倍	300ml入
24	氷	4Kgブロック	容器適宜 衛生的なもの
25	ビール	① 酒税法により合格したもの ② 製造1ヶ月以内のもの	350ml缶入り
26	インスタントコーヒー(粉末)	① 特有の香りがあり、乾燥、炒り等良好で、異物混入のないもの ② ネスカフェ、マックスウエル又は同等品以上	瓶又は缶入り
27	ココア	明治、森永、日東又は同等品以上	
28	紅茶	明治、森永、日東、リプトン程度	
29	コーヒー豆	① 「規格番号27」に準ずる ② 種類はその都度示す ③ 納品時点で賞味期限3か月以上	容器適宜 衛生的なもの

分類番号 16 その他

規格番号	品名	規格		包装及び納入規格
30	果汁飲料	果汁含有率50%以上	①JAS規格品 ②種類サイズ その都度示す ③納品時点で 賞味期限6か 月以上のもの	プルトップ缶又は アルミパック入り A:190g B:250g C:350g D:1Kg E:1L
31	果肉飲料(ネクター)	果汁30%以上		
32	果汁入果実飲料	果汁分30%以上 (内さのう10%以上)		
33	果汁入清涼飲料	果汁10~50%		
34	炭酸飲料	① JAS規格品(コーヒー飲料は除く) ② 納品時点で賞味期限6か月以上のもの ③ 種類、サイズはその都度示す		
35	コーヒー飲料			
36	清涼飲料			
37	袋入チョコレート			
38	袋入いちごジャム			
39	袋入りりんごジャム			
40	袋入ブルーベリー ジャム			
41	袋入ママレード			
42	袋入ピーナツバター			
43	ピーナツバター	① ピーナツ100%で、異味異臭なく、 舌触りなめらかで特有の風味のあるもの ② 納品時点で賞味期限3か月以上のもの		1Kg缶詰
44	コーヒーゼリー	① 納品時点で賞味期限15日以上のもの ② 100g入り		カップ入入り スプーン付
45	フルーツゼリー	① 「規格番号45」に準ずる ② 種類はその都度示す		
46	お茶漬けのり	① 納品時点で賞味期限3か月以上のもの ② 1袋6g程度 ③ 種類はその都度示す		防湿包装

分類番号 16 その他

規格番号	品名	規格	包装及び納入規格
47	ふりかけ	① 乾燥、風味良好なもの ② 種類、内容量はその都度示す	缶、瓶、ポリ容器入り
48	小袋ふりかけ	「規格番号48」に準ずる	1食用
49	即席味噌汁	① 乾燥若布、野菜、粉末味噌、各種調味料入り ② 1袋10g程度	
50	カップ味噌汁	① 1食用 ② 種類はその都度示す ③ 納品時点で賞味期限 粉末:3ヶ月以上のもの 生:1ヶ月以上のもの	A:粉末 B:生 カップ入り
51	即席吸物	① 乾燥葱、麩、粉末醤油、各種調味料入り ② 1袋4g程度	
52	ゆかり	しそを原料としたもので乾燥良好	ポリ袋入り 200~250g入り
53	かおり	青じそを原料としたもので乾燥良好	
54	栗	① 熟度適度で病虫害、腐敗のないもの ② サイズ「L」	容器適宜 衛生的なもの
55	ゆで栗	① 「規格番号55」をゆでたもの ② むきぐり	アルミレトルトパック 1Kg入り
56	エリンギ	柄が太く、根腐れ、病虫害のない新鮮なもの	

分類番号 17 栄養補助食品

規格 表	品名	規格	包装及び納入規格
1	水溶性食物繊維	① 天然でんぷん由来、加熱後も無色のもの ② 食物繊維90%以上 ③ 納入時点で、賞味期限まで8ヶ月以上のもの	A : 20Kg B : 1Kg
2	こんにやく寒天	① 加熱後も溶けないもの ② 食物繊維70%以上 ③ 納入時点で、賞味期限まで8ヶ月以上のもの	A : 100g B : その他
3	おからこんにやく加工品	① ミンチ・粗引きミンチ・ペースト等、形状はその都度示す ② 納入時点で、賞味期限まで8ヶ月以上のもの	A : 1Kg B :
4	炭酸飲料	食物繊維6g含有	100ml瓶入
5	添加用カルシウム	① 1gで130mg以上のカルシウム含有 ② 粉末・液体はその都度示す ③ 納入時点で、賞味期限まで24ヶ月以上のもの	A : 50g B : 100g C : 1Kg