

# 糧食品標準規格書

令和8年度

令和8年2月  
陸上自衛隊三軒屋駐屯地

# 目次

分類番号	食品分類名	ページ
1	穀類・同加工品	1～5
2	魚介類・同加工品	6～9
3	獣鳥肉類・同加工品	10～12
4	卵類・同加工品	13～15
5	乳類・同加工品	16～18
6	豆類・同加工品	19～21
7	野菜類・同加工品	22～28
8	芋類・同加工品	29～31
9	茸類・同加工品	32～34
10	果物類・同加工品	35～38
11	海藻類・同加工品	39～41
12	漬物類・佃煮類	42～44
13	砂糖類・菓子類	45～47
14	嗜好飲料類・ジュース類	48～50
15	油脂類	51～53
16	種実類	54～56
17	缶詰類・調理加工品類	57～59
18	調味料類・その他	60～63

## 1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊三軒屋駐屯地において調達する糧食品について適用する。
- (2) 規格書に定めていない糧食品の規格については、その都度別示する。

## 2 規格書使用上の注意

- (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) 耐久性食品については、製品仕様の状態で納品できるものとする。
- (3) 本規格書又は、入札（見積）案内書に記述した「銘柄品」以外で、入札に参加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。
- (4) 本規格書では、完全に表現しきれない事項もあるので、各業者は、良心的な商習慣に従い納入するものとする。

## 3 見本

- (1) 官側は、購入要求にあたり、品質、調理、配食上の適否を審査する為、特に指定して見本の提出を求めることができる。
- (2) 見本提出を要する品目については、入札（見積）案内時に示すとともに、指定日時に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討の結果、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（見積）に参加できないものとする。

## 4 納入要領

- (1) 納入は、指定日の08:15～11:30までに行うことを原則とする。ただし、特定品目については、その都度時間を指定する。
- (2) 納入場所は、指定のない限り三軒屋駐屯地糧食班とする。
- (3) 緊急、又は、天災等により、やむを得ず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、事前に連絡すること。

## 5 検査

- (1) 納入糧食品は、全て先に衛生検査を受けるものとする。
  - ア 業者は官側（食品衛生検査従事者）から検査に必要な検体の提出を求められた場合にはこれに応じるものとする。（保存食等）

- イ 保存食については、個数指定品は1個、重量指定品は50g以上を加えるものとする。
- (2) 受領検査は主として品質・規格・数量について検査する。
  - ア 納入糧食品は、全て衛生検査に合格したものとする。
  - イ 冷凍食品等については解凍時、缶詰・パック食品等については開封時に、再度判定することができる。
- (3) 衛生検査又は、受領検査において、疑義を生じた場合は、官側と業者において協議し、迅速・的確に処理するものとする。

## 6 検品

- (1) 「食品表示法」「製造物責任法(PL法)」に基づき、賞味期限・使用期限の表示を明確にし、納入に際しては、製造業者・納入業者等の衛生管理を徹底すること。
- (2) 納入糧食品において、賞味期限・使用期限等の表示内容を、変更・改ざんしたとみなされる場合には返品・交換すること。その際、悪質な場合については、次月・次期の入札には参加できないこともありうる。
- (3) 納入糧食品については、風袋・氷・水等の食品以外と認められる物については、取り除いた正味の量で検品するものとする。
- (4) 納入糧食品について、納品量・品質に問題があるとみなされた場合は、指定時間内での追加・返品・交換をすること。

## 7 適用

本規格書は、令和8年度契約分から適用する。

## 8 その他

規格に疑義のある場合は、会計科又は糧食班に事前に連絡を行うものとする。

分類番号「 1 」 穀類・同加工品

規格番号	品名	ページ	規格番号	品名	ページ
	共通規格	2	30	冷凍中華そば	4
1	内地米	3	31	乾燥日本そば	4
2	発芽玄米	3	32	冷凍日本そば	4
3	もち米	3	33	その他冷凍麺類	4
4	米粒麦	3	34	カップ麺類	5
5	餅	3	35	食パン	5
6	ビタミン強化米	3	36	コッペパン	5
7	食物繊維強化米	3	37	菓子パン	5
8	白玉粉	3	38	調理パン	5
9	クルトン	3	39	冷凍パン	5
10	ビーフン	3	40	おにぎり	5
11	コーンフレーク	3	41	おにぎり弁当	5
12	酒粕	3	42	外注弁当	5
13	小麦粉	3	43	にぎり寿司セット	5
14	唐揚げ粉	3	44	冷凍調理麺類	5
15	パン粉	3	45	レトルト白飯類	5
16	切麩	3	46	冷凍ピラフ類	5
17	冷凍白玉	3	47	太巻寿司	5
18	その他の麩類	3			
19	冷凍生麩	4			
20	トッポギ	4			
21	ワンタン	4			
22	てんかす	4			
23	マカロニ	4			
24	皿うどん用そば	4			
25	乾燥スパゲティ	4			
26	冷凍スパゲティ	4			
27	中華ちまき	4			
28	乾燥うどん	4			
29	冷凍うどん	4			

分類「 1 」穀類・同加工品

共通規格	品 名	規 格
①	穀類	1 形状が丸く、粒揃いであること 2 乾燥良好で、色沢が鮮明均一であること 3 固有の光沢を、有していること 4 賞味期限年月日表示 (賞味期限は、原則として2年以上あるものとするが、別示についてはこれに準じない)
②	パスタ類	1 折れ、ひび割れ、砕けがなく色沢良好なもの 2 賞味期限年月日表示 (賞味期限は、原則として2年以上あるものとする)
③	麺類	1 折れ、ひび割れ、砕けがなく色沢良好なもの 2 賞味期限年月日表示
④	冷凍麺類	1 輸入品不可 2 冷凍焼け・崩れ・壊れ等のないもの 3 再凍結品不可
⑤	パン類	1 指定日時に見本提出あり (見本提出時、単価表別添え) 2 賞味期限年月日表示
⑥	弁当類	1 指定日時に見本提出あり (見本提出時、単価表と栄養成分表を別添え) 2 賞味期限年月日表示

分類番号「 1 」 穀類・同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
1	内地精米	1 国内産水稲うるち玄米を、歩とまり91%以上 搗精したもの 2 ①品種名②年度産③種類④正味重量⑤生産地 等が記入されているもの 3 類別・等級の構成、及び割合は、購入時別示	30kg紙袋
2	発芽玄米	1 ウエットタイプ 2 玄米を発芽させた後、真空状態で保存可能なもの 3 賞味期限等を表示してあること	
3	もち米	1 国内産水稲もち玄米を、歩とまり90%以上搗 精したもの 2 農産物検査規格2等級以上 3 ①品種名②年度産③種類④正味重量⑤生産地等 が、記入されているもの	
4	米粒麦	1 国内産大麦を米粒状に加工したもの 2 納入時賞味期限が、8ヶ月以上あるもの	
5	餅	1 餅米100%使用 2 1個30g以上、冷凍も可	
6	ビタミン強化米	ビタミンB2が100gあたり7mg以上含まれているもの	
7	食物繊維強化米	1 こんにやく加工食品 2 大塚食品「マンナンヒカリ」同等品	
8	白玉粉	1 精白したもち米を水につけ、水引きして乾燥 し、半分にひいたもの 2 乾燥良好、異味、異臭、雑物のないもの	
9	クルトン	1 乾燥良好で、砕けなく、雑物のないもの 2 賞味期限3ヶ月以上あるもの	
10	ビーフン	1 うるち米を原料とし乾燥良好で変質折れのない もの 2 10cm程度にカット 3 賞味期限1年以上あるもの	
11	コーンフレーク	1 乾燥良好で、砕けなく、雑物のないもの 2 フロスト不可	
12	酒粕	1 変色・かび等なく風味良好で、酸味・苦味等な いもの 2 異物、雑物のないもの 3 賞味期限1ヶ月以上あるもの	
13	小麦粉	1 薄力粉1級品 2 乾燥良好で、異味・異臭・雑物・塊のないもの 3 生産工場元詰品	
14	唐揚げ粉	小麦粉・食塩・香辛料等を原料とした、粉末のもの	
15	パン粉	1 乾燥・風味良好で、微粉少なく雑物のないもの 2 フレーク中荒、6mm以上 3 生産工場元詰品 4 納品時、賞味期限3カ月以上あるもの	
16	切麩	1 強力粉で製造したもので、折れ、砕け、異味異 臭がなく、乾燥良好なもの 2 もち麩、丸切形、厚さ1cm程度	
17	冷凍白玉	賞味期限3ヶ月以上冷凍品	
18	その他の麩類	1 強力粉で製造したもので、折れ、砕け、異味異 臭がなく、乾燥良好なもの 2 品名・形状については、別示	

規格番号	品名	規格	備考
19	冷凍生麩	1 「よもぎ麩」「もみじ麩」等別示 2 真空パック冷凍品	
20	トッポギ	乾燥良好なもの	
21	ワンタン	1 具入り 2 1個8g以上	
22	てんかす	1 揚げ上がり良好で、油焼けのないもの 2 焦かすを含まず、大きさ・形にばらつきのないもの 3 冷凍品可	
23	マカロニ	1 JAS規格品 2 メーカー元詰め、デュラムセモリナ100% 3 強力粉を原料とし、折れ、砕け、割れ等のない乾燥良好品 4 半透明で、あめ色の色沢良好なカットマカロニ 5 賞味期限明示	
24	皿うどん用そば	1 乾燥タイプ 2 1個60g以上	
25	乾燥スパゲティ	1 JAS規格品 2 メーカー元詰め、デュラムセモリナ100% 3 強力粉を原料とし、折れ、砕け、割れ等のない乾燥良好品 4 半透明で、あめ色の色沢良好なもの 5 太さ1.6mm 6 賞味期限明示	
26	冷凍スパゲティ	1 冷凍焼けのない1玉200g以上のもの 2 賞味期限3ヶ月以上あるもの	
27	中華ちまき	1 竹の葉や皮に包んだ冷凍品 2 1個60g以上	
28	乾燥うどん	1 JAS規格品 2 折れ、ひび割れ、砕けがなく、乾燥・色沢の良好なもの 3 賞味期限3ヶ月以上あるもの	
29	冷凍うどん	1 中力麺用粉2等品以上使用 2 異味・異臭・雑物の混入等がなく、白色でこしのあるもの 3 1玉200g以上 4 手打ちタイプ、細麺は不可 5 賞味期限3ヶ月以上あるもの	
30	冷凍中華そば	1 「かん水」を適度に使用したもので、異味・異臭のない特有の風味を呈したのもの 2 再凍結品不可 3 1玉200g以上 4 賞味期限3ヶ月以上あるもの	
31	乾燥日本そば	1 JAS規格品 2 折れ、ひび割れ、砕けがなく、乾燥、色沢の良好なもの 3 賞味期限3ヶ月以上あるもの	
32	冷凍日本そば	1 そば粉50%以上使用 2 特有の風味を有し、異味・異臭のないゆで麺 3 1玉200g以上 4 賞味期限3ヶ月以上	
33	その他冷凍麺類	1 1玉200g以上 2 賞味期限3ヶ月以上	

規格番号	品名	規格	備考
34	カップ麺類	1 形態・光沢・香気が良好で、損失・異味・異臭・油やけのないもの 2 種類・内容については、その都度示す 3 賞味期限6ヶ月以上あるもの	
35	食パン	1 良質強力粉を使用した、焼き上がり風味良好なもの 2 1辺約12cm通常サイズ 3 何枚切りかは別示 4 賞味期限年月日表示	
36	コッペパン	1 ホットドッグ用で切込みの入ったもの 2 賞味期限年月日表示	
37	菓子パン	1 良質強力粉を使用した、焼き上がり風味良好なもの 2 当日5:45までに納品の場合は別示 3 必要に応じて栄養成分表提示あり 4 納品時、検品用に1個提出する	個包装
38	調理パン	1 「菓子パン」に準ずる 2 当日5:45までに納品の場合は別示 3 納品時、検品用に1個提出する	個包装
39	冷凍パン	1 賞味期限3ヶ月以上 2 種類については、別示	
40	おにぎり	1 1個100g以上で、フィルムで個包装してあるもの 2 内容、納品時間は別示 3 賞味期限明記 4 納品時、検品用に1個提出する	個包装
41	おにぎり弁当	1 仕様書の示すとおり 2 内容、納品時間は別示	
42	外注弁当	3 賞味期限明記 4 納品時、検品用に1個提出する	
43	にぎり寿司セット		
44	冷凍調理麺類	1 日本冷凍食品協会認定品 2 ①品名②原材料名③内容量④配分割合⑤賞味期限等表示すること 3 原則として納入時において賞味期限を6ヶ月以上残すものとする 4 品名・内容量等別示	
45	レトルト白飯類	1 1個300g以上 2 レトルトパック入り、賞味期限10ヶ月以上	
46	冷凍ピラフ類	1 日本冷凍食品協会認定品 2 ①品名②原材料名③内容量④配分割合⑤賞味期限等表示すること 3 原則として納入時において賞味期限を6ヶ月以上残すものとする 4 品名・内容量等別示	
47	太巻寿司	1 1人前個包装 2 内容、納品時間は別示 3 1本400g程度 4 納品時、検品用に1個提出する	

分類番号「 2 」 魚介類・同加工品

規格番号	品名	ページ	規格番号	品名	ページ
	共通規格	7	30	かつお節	9
1	切り身	8	31	蒲鉾	9
2	フィーレ	8	32	かにかまぼこ	9
3	開き	8	33	竹輪	9
4	刺身用	8	34	さつまあげ	9
5	タタキ	8	35	はんぺん	9
6	さんま	8	36	蒲焼き	9
7	イカ	8			
8	タコ	8			
9	エビ	8			
10	桜エビ	8			
11	ホタテ貝	8			
12	いくら	8			
13	辛子明太子	8			
14	たらこ	8			
15	塩くらげ	8			
16	鮭フレーク	8			
17	マグロフレーク	8			
18	かにかまぼこ	8			
19	しらす	9			
20	子持ちししゃも	9			
21	煮干し	9			
22	湯引きはも	9			
23	数の子	9			
24	田作り	9			
25	牡蠣	9			
26	あさり	9			
27	しじみ	9			
28	はまぐり	9			
29	シーフードミックス	9			

分類「 2 」魚介類・同加工品

共通規格	品名	規 格
①	共通	<p>* 魚処理要領</p> <p>①ラウンド 処理しないそのまま</p> <p>②セミドレス 内臓・エラ・血液・鱗・膜を除去したもの</p> <p>③ドレス セミドレスから頭・ひれを除去したもの</p> <p>④バンドレス ドレスから尾ヒレを除去したもの</p> <p>⑤チャンク バンドレスを輪切りにしたもの</p> <p>⑥フィーレ 三枚おろし片身、骨なし</p> <p>⑦フィーレ切身 フィーレを指定の重量に切ったもの</p>
②	鮮魚	<p>1 鮮度良好で腐敗等なく、固有の鮮魚臭を有したもの (体表面は新鮮で光輝・光沢を有し、張りが有り、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)</p> <p>2 大きさ・重量・形状等が、概ね均一であること</p> <p>3 尾数・匹数・切数等の場合は要求に応ずる重量・数量であること</p> <p>4 納入は原則として当日水揚げされたものを当日9:30までに納入とし、鮮度を保持するため、氷・保冷容器・保冷車等を使用すること</p> <p>5 重量・切数・匹数不足については、直ちに追加・交換を行い、風袋・水・氷等は検量外とする</p> <p>6 衛生的な容器又は、状態で納品されること</p>
③	冷凍魚	<p>1 冷凍焼け、乾燥等がなく、外形が整い、傷・崩れ等のないもの</p> <p>2 急速バラ凍結品で、再凍結品は、不可</p> <p>3 解凍後は、鮮魚と同等なもの</p> <p>4 数量はNETとし、要求に応じる形・重量・匹数で、形状良好、大きさが概ね均一であること</p> <p>5 表面の過剰な氷等は認めない、また、解凍後においても重量・切数不足、不良品等については、直ちに追加交換するものとする</p> <p>6 衛生的な容器又は、状態で納品されること</p>
④	貝類	<p>1 納入は原則として当日9:30までとし、新鮮で品種固有の色と光沢があり、泥石死貝その他雑物がなく、大きさが一様であること</p> <p>2 むき身の場合適度な弾力があり、身くずれのしないもの</p> <p>3 冷凍品についてはバラ凍結品で、数量をNETとする</p> <p>4 急速冷凍品で、再凍結品は不可</p> <p>5 表面の過剰な氷等は認めない、また、解凍後においても重量・切数不足、不良品等については、直ちに追加交換するものとする</p> <p>6 衛生的な容器又は、状態で納品されること</p>
⑤	塩干魚類	<p>1 腐敗、変質、油焼け等の徴候や異味・異臭のないもので、乾燥・塩味が適度であること</p> <p>2 要求に応じる大きさ、重量で形状良好、大きさが概ね均一であること</p> <p>3 衛生的な容器又は、状態で納品されること</p>
⑥	練製品	<p>1 新鮮な魚肉を原料に、でん粉・調味料を加えて練り上げたものを、衛生的で適度な加熱をした生食に適するもの</p> <p>2 食品衛生法で許可された着色料、甘味料を使用</p> <p>3 大きさ、形態が均一で、香気・光沢ともに良好で弾力があるもの</p> <p>4 異物、雑物、異味異臭等を認めず、漂白剤等の使用は、なるべく使用していないもの</p> <p>5 衛生的な容器又は、状態で納品されること</p> <p>6 原則として前日又は、当日製造したもの (冷凍品可の場合は、製造後3日以内のもの)</p>

分類番号「 2 」 魚介類・同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
1	切り身	1 骨なし・塩なし切り身魚 2 種類・重量・冷凍等別示	
2	フィーレ	1 骨なし・塩なしフィーレ 2 種類・重量・冷凍等別示	
3	開き	1 種類・冷凍・開き干し・重量・頭付き等別示 2 塩なし 3 開き干しの場合乾燥良好なもの	
4	刺身用	1 皮むき、骨なし、柵どりにした生食用のもの 2 冷凍品	
5	タタキ	1 冷凍品真空パック 2 タレ無し	
6	さんま	1 ラウンド、塩なし 2 1尾120～150g 3 冷凍等別示	
7	イカ	1 つぼぬきイカは内臓・足・軟骨を除いたもの 2 刺身用は皮をむいた生食用で切り方等別示 3 ロールイカは内臓・足・軟骨・えんぺらをのぞいたもの 4 イカゲソは輸入品可、内臓・目を除き可食部のみ納品 5 いずれも冷凍等別示	
8	タコ	1 茹たこは内臓・頭部をとり除き、ボイルした急速冷凍品 2 いいだこは墨を抜いた1尾30～50gの冷凍品 3 その他別示	
9	エビ	1 刺身用は尾付き、頭・殻等除いたむき身で、冷凍品 1尾10g以上のトレー入り甘エビ 2 ムキエビはバラ冷凍品でサイズは別示 3 その他別示	
10	桜エビ	1 とれたてをボイルしたもの 2 乾燥良好なもの	
11	ホタテ貝	1 刺身用は養殖品でひもなしの生食用貝柱1個10g以上冷凍品 2 ボイル品は中粒Mサイズをバラ凍結したもの 3 その他別示	
12	いくら	1 重量・醤油漬け等別示 2 皮膜が薄いもの	
13	辛子明太子	1 生食用は薄塩、腹きれ品は不可冷凍品は、前日にて解凍し納品のこと 2 バラコは辛子明太子の皮を摂り、粒状のもの	
14	たらこ	1 バラコ(たらこの皮を取り、粒状のもの) 2 味付け等別示	
15	塩くらげ	細切り、塩分含有量10%以下	
16	鮭フレーク	1 鮭の身をほぐしたもの 2 ビニール袋入り	
17	マグロフレーク	1 マグロ油漬、ライトチャンク 2 アルミパック 3 賞味期限9ヶ月以上	
18	かにフレーク	1 水煮、フレーク状のもの 2 レトルトパウチ	

規格番号	品名	規格	備考
19	しらす	釜揚げしらす・しらす干し・ちりめんじゃこ等種類別示	
20	子持ちししゃも	1 1尾20g以上 2 冷凍品・焼き等別示	
21	煮干	1尾5cm以上	
22	湯引きはも	フィーレを細かく骨切りしたものを湯引きし冷凍したもの	
23	数の子	1 味付けしてあるもの 2 折れ、くずれのないもの	
24	田作り	味付けした「かたくちいわし」	
25	牡蠣	1 Mサイズ冷凍品 2 遠赤加工・滅菌済みのもの	
26	あさり	1 殻つきは砂出しを充分にした中粒以上のもので、 当日水揚げしたものを9:30までに納品 2 むき身は水洗いを完全にし、砂・殻の混入のないもの で、Mサイズ以上をバラ凍結したもの	
27	しじみ	「あさり」に準ずる	
28	はまぐり	1 1粒40g以上 2 砂だしを充分にしたもの 3 当日水揚げされたものを9:30までに納品	
29	シーフードミックス	いか:えび:あさり=3:3:4程度の冷凍品	
30	かつお節	1 JAS規格品 2 賞味期限3ヶ月以上 3 花かつお・碎片・粉末等別示	
31	蒲鉾	1 色・焼き等種類別示 2 重量・切り方等別示 3 カットなしの場合板無し	
32	カニかまぼこ	1 フレークは細かくほぐしてあるもの 2 スティックは1本10g以上でフィルム無し	
33	竹輪	1 1本50g以上 2 焼き竹輪等別示	
34	さつまあげ	1個50g以上	
35	はんぺん	1 賞味期限4日以上で1枚60g以上	
36	蒲焼き	1 種類等別示 2 腹・骨を除去して開いたもの 3 バラ凍結品 養殖品可 4 調味たれをつけて焼き上げたもの	

分類番号「 3 」 獣鳥肉類・同加工品

規格番号	品名	ページ	規格番号	品名	ページ
	共通規格	11	30	ローストビーフ	12
1	牛かたロース肉	12			
2	牛ロース肉	12			
3	牛サーロイン肉	12			
4	牛バラ肉	12			
5	牛もも肉	12			
6	牛ヒレ肉	12			
7	牛ひき肉	12			
8	牛すじ肉	12			
9	牛タン	12			
10	焼肉用	12			
11	豚かたロース	12			
12	豚ロース肉	12			
13	豚バラ肉	12			
14	豚もも肉	12			
15	豚ヒレ肉	12			
16	豚ひき肉	12			
17	豚レバー	12			
18	スペアリブ	12			
19	焼き豚(チャーシュー)	12			
20	鶏もも肉	12			
21	鶏胸肉	12			
22	鶏ササミ	12			
23	鶏ひき肉	12			
24	鶏手羽元	12			
25	鶏手羽先	12			
26	冷凍肉加工品	12			
27	ウインナーソーセージ	12			
28	ベーコン	12			
29	ロースハム	12			

分類「 3 」獣鳥肉類・同加工品

共通規格	品名	規格
①	共通	1 日本食肉格付協会によりさだめられた部分肉を、指定どおりにカットしたもの 2 皮・すじなど取り除いて、下処理をしているもの 3 食品固有の硬さと弾力性を有するもの 4 切り方、スライス等、発注時指定 5 枚数指定がある場合は、大きさ・形をそろえること 6 指定以外の肉種・部位等の混入を認めない 7 包装及び容器は、衛生的なものを使用すること 8 納品は、原則として保冷設備の設置された車輛によるもの 9 連休前など、真空包装を指定した場合はその処置をすること
②	牛肉	1 適度な熟成により、鮮紅色を呈し、肉質の柔らかいもの 2 脂肪は、適度な柔らかさのある、乳白色でつやのあるもの 3 納入時冷凍状態希望の場合はその都度指定する
③	鶏肉	1 食肉用として飼育された若鶏とする 2 固有の新鮮な色沢、香気、弾力があり、肉質の柔らかいもの
④	豚肉	1 肉色は、淡灰紅色を呈し、光沢のよいもの 2 脂肪は、白色で適度に粘りがあり、ツヤのあるもの
⑤	ハム類	1 JAS規格品指定については、「JAS規格合格証明書」を、入札までに提出すること 2 原則として、スライスとする 3 ①品名 ②原材料 ③内容量 ④製造年月日 ⑤賞味期限 ⑥保存温度及び保存方法 ⑦製造業者の住所・氏名を表示してあること

分類番号「3」 獣鳥肉類・同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
1	牛かたロース肉	1 角切り等切り方・サイズ別示	
2	牛ロース肉	2 スライスは特に指定のない限り2mm程度厚	
3	牛サーロイン肉	3 ステーキ用等用途・重量等別示	
4	牛バラ肉	4 鮮紅色で肉質の柔らかく脂肪が少ないもの	
5	牛もも肉		
6	牛ヒレ肉		
7	牛ひき肉	骨などを含まないもの	
8	牛すじ肉	1 アキレスを除く 2 切り方・サイズ等別示	
9	牛タン	1 皮をはいだもの 2 切り方・サイズ等別示	
10	焼肉用	1 焼肉用にカットしてあるもの(特に指定のない限り、一般的な焼肉店で提供される形で納入) 2 肉質の柔らかく、目視脂肪25%以下	
11	豚かたロース肉	1 角切り等切り方・サイズ別示	
12	豚ロース肉	2 スライスは特に指定のない限り2mm程度厚	
13	豚バラ肉	3 しょうが焼き用等用途・重量等別示	
14	豚もも肉	4 淡灰紅色で肉質の柔らかく脂肪が少ないもの	
15	豚ヒレ肉		
16	豚ひき肉	原則としてもも肉を挽いたもの	
17	豚レバー	1 切り方・サイズ・処理等別示 2 処理の指定のない場合血抜きした鮮度良好なもの	
18	スペアリブ	1 重量等別示 2 目視脂肪25%以下	
19	焼き豚 (チャーシュー)	1 切り方等別示 2 豚バラ肉を味付けして焼いたもの 3 賞味期限1週間以上	
20	鶏もも肉	1 角切り等切り方・サイズ別示	
21	鶏胸肉	2 ひらき・皮無し等形態別示	
22	鶏ササミ	1 筋をとったもの 2 1本50g程度	
23	鶏ひき肉	各部位を混ぜてひいたもの	
24	鶏手羽元	1個60g程度	
25	鶏手羽先		
26	冷凍肉加工品	1 品目・内容・重量等については別示 2 賞味期限1ヶ月以上	
27	ウインナー ソーセージ	1 JAS規格品 2 重量・粗挽き・冷凍等別示 3 賞味期限2週間以上	
28	ベーコン	1 JAS規格品 2 スライスして納品、厚さ指定の場合は別示 3 賞味期限1週間以上	
29	ロースハム	1 JAS規格品 2 直径9cm程度のもの、2mmスライス 3 賞味期限2週間以上 4 真空パック可	
30	ローストビーフ	スライスしてあるもの	真空パック



分類「 4 」卵類・同加工品

共通規格	品 名	規 格
①	生卵類	鮮度良好で、奇形・破損・不潔品等がなく、大きさがおおむねそろっているもの
②	冷凍食品	1 鮮度良好な卵により、衛生的に製造されたもの 2 急速冷凍品で、再凍結品は、不可 3 冷凍焼け等のないもの
③	缶詰類	1 錆、変形、膨張・ピンホールなく密封完全なもの 2 缶の内面、又は、表面のメッキがはがれてないもの 3 加熱殺菌・冷却・湯通し完全なもの 食材の品質良好で、大きさ等が、均一で形崩れ・身崩れのないもの 5 異味異臭辛味酸味等ないこと ①品名②形状③内容総量④固形量⑤賞味期限⑥製造者氏名、住所(輸入の場合は輸入元)等が、表示されているもの 6 箱及び缶詰等の表示が、明確なもの 7 原則として、賞味期限一年以上あるものとするが、製造時期等により納入困難なものに関しては、これに準じない

分類番号「 4 」 卵類・同加工品

規格番号	品名	規格	備考
1	鶏卵	1 ざらざらした新鮮なもの 2 破卵・奇形卵・汚卵を含まない 3 規格Mサイズ60g程度、10個パック入 4 賞味期限表示	
2	缶詰卵	1 Mサイズ 2 鶏卵は1個あたり約60gの水煮1号缶 3 うずら卵は2号缶(固形量430g以上)	
3	卵豆腐	1 1個あたり180g以上のもの 2 「小袋たれ」付き 3 賞味期限4日以上	
4	冷凍卵加工品	1 種類・重量等別示 2 ボイルパック等別示 3 賞味期限表示	



分類「 5 」乳類・同加工品

共通規格	品名	規格
①	乳類	1 成分規格等に関しては厚生労働省令又はJAS規格に基づくものとする 2 輸送にあたっては、冷蔵設備もしくは同等の設備を備え付け、温度管理の徹底を実施すること 3 必要に応じ、ストロー又はスプーンをつけること 4 賞味期限年月日表示

分類番号「5」乳類・同加工品

規格番号	品名	規格	備考
1	生クリーム	1 200ml程度紙パック。植物性でも可 2 賞味期限3週間以上	
2	プロセスチーズ	1 賞味期限1ヶ月以上 2 種類・重量等別示	
3	ナチュラルチーズ	1 賞味期限1ヶ月以上 2 種類・重量等別示	
4	粉チーズ	1 パルメザン、プロセス可 2 80g入り 3 賞味期限4ヶ月以上あるもの	
5	牛乳	1 種類・重量等別示 2 賞味期限6日以上あるもの	
6	LL牛乳	1 ロングライフ、常温保存可能品 2 200ml紙パック入り 3 賞味期限40日以上	
7	その他乳飲料	1 種類・重量等別示 2 賞味期限10日以上あるもの	
8	ヨーグルト	1 無糖、発酵乳 2 指定のない限り1L入り 3 賞味期限3ヶ月以上あるもの	
9	個食ヨーグルト	1 発酵乳 2 80g以上、紙またはプラ容器、紙スプーン付属 3 賞味期限10日以上あるもの	
10	ドリンクヨーグルト	1 発酵乳飲料、特定保健用食品 2 125ml以上 3 賞味期限7日以上あるもの	



分類「 6 」豆類・同加工品

共通規格	品 名	規 格
①	大豆	1 良質の豆を乾燥させたもので、粒が揃っているもの 2 病虫害なく、未熟物・しわがなく、異物等のないもの 3 特有の風味・形状・色彩を有すること
②	豆腐類	1 食品衛生法による、許可薬品以外の使用を禁ずる 2 衛生的な容器または、状態で製造されること 3 原則として前日又は、当日製造したもので、賞味期限は3日以上あること
③	冷凍品類	1 鮮度良好な材料により、衛生的に製造されたもの 2 急速冷凍品とし、再凍結品不可 3 冷凍焼け・崩れ・壊れ等のないもの 4 本数・個数納品のものについては、端数納品可能なこと 5 原則として、賞味期限1年以上とする
④	味噌類	1 契約時、1ヶ月以内の公共機関又は、自社の成分証明書を提出のこと 2 賞味期限3ヶ月以上

分類番号「6」豆類・同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
1	木綿豆腐	1 形崩れ・異味異臭のないもの 2 1丁400g程度 3 賞味期限2日以上	
2	絹ごし豆腐	1 賞味期限4日以上 2 1丁400g程度	
3	LL豆腐	1 賞味期限5ヶ月以上 2 常温保存可能 3 1パック250g以上	
4	冷凍豆腐	1 ダイスカット 2 カルシウム・食物繊維強化	
5	絞り豆腐	1 「木綿豆腐」を圧縮水切りしたもので、形崩れのないもの。 2 水切りできた状態で納品すること	
6	焼豆腐	1 1丁200g程度 2 賞味期限2日以上	
7	厚揚	1 1枚150g程度、厚さ2～3cm 2 賞味期限4日以上	
8	油揚	1 1枚15g程度正方形 2 賞味期限3日以上	
9	卵の花(おから)	納入当日製造し、よく絞ったもので、完全に冷却されているもの	
10	がんもどき	1 1個10g以上 2 食材3種以上混ぜてるもの	
11	高野豆腐	1 JAS規格品 2 賞味期限5ヶ月以上	
12	赤みそ	1 JAS規格品 2 麦味噌(米味噌も可) 3 塩分10～18%	
13	白みそ	1 JAS規格品 2 麦味噌(米味噌も可) 3 塩分5～7%	
14	中みそ	1 JAS規格品 2 麦味噌(米味噌も可)	
15	その他みそ	種類・重量等別示	
16	豆乳	種類・容量等別示 個食パックは125ml以上でストロー付き	
17	カップ納豆	1 極小粒、小辛子・たれ付 2 よく発酵した糸引き納豆 3 1個30g以上。1パック3個入り 4 賞味期限5日以上	
18	粒あん	1 容量等別示 2 賞味期限1ヶ月以上	
19	水煮大豆	1 ボイル品 2 パック袋入り	

分類番号「 7 」 野菜類・同加工品

規格番号	品名	ページ	規格番号	品名	ページ
	共通規格	24	30	冷凍絹さや	26
1	青葱	25	31	ししとう	26
2	青しそ	25	32	かぶ	26
3	枝豆	25	33	白葱	26
4	冷凍枝豆	25	34	春菊	26
5	オクラ	25	35	冷)春菊	26
6	冷凍オクラ	25	36	生姜	26
7	南瓜	25	37	セロリ	26
8	冷凍かぼちゃ	25	38	そら豆	26
9	カリフラワー	25	39	冷凍そら豆	26
10	冷凍カリフラワー	25	40	大根	26
11	貝割大根	25	41	にがうり	26
12	木の芽	25	42	玉葱	26
13	キャベツ	25	43	紫玉葱	26
14	紫キャベツ	25	44	チンゲン菜	26
15	きゅうり	25	45	冷凍チンゲン菜	26
16	グリーンアスパラガス	25	46	とうもろこし	26
17	冷凍アスパラガス	25	47	冷凍スイートコーン	26
18	グリーンピース	25	48	冷凍カットコーン	26
19	冷凍グリーンピース	25	49	缶詰スイートコーンホール	26
20	缶詰グリーンピース	25	50	缶詰スイートコーンクリーム	26
21	牛蒡	26	51	缶詰ヤングコーン	26
22	小松菜	26	52	豆苗	27
23	冷凍小松菜	26	53	トマト	27
24	サニーレタス	26	54	プチトマト	27
25	リーフレタス	26	55	トマト缶	27
26	レタス	26	56	なす	27
27	さやいんげん	26	57	冷凍焼きなす	27
28	冷凍インゲン	26	58	菜の花	27
29	さやえんどう	26	59	冷凍菜の花	27

規格番号	品名	ページ	規格番号	品名	ページ
60	にら	27	90	野菜ジュース	28
61	モロヘイヤ	27	91	野菜ピューレ	28
62	冷凍モロヘイヤ	27	92	おろし野菜	28
63	人参	27			
64	にんにく	27			
65	にんにくの芽	27			
66	冷凍ニンニクの芽	27			
67	白菜	27			
68	パセリ	27			
69	乾燥パセリ	27			
70	ピーマン	27			
71	黄ピーマン	27			
72	赤ピーマン	27			
73	ブロッコリー	27			
74	冷凍ブロッコリー	27			
75	ホウレン草	27			
76	冷凍ホウレン草	27			
77	水菜	27			
78	みつば	27			
79	みょうが	27			
80	もやし	28			
81	大豆もやし	28			
82	れんこん	28			
83	冷凍れんこん	28			
84	冷凍ミックスベジタブル	28			
85	水煮ぜんまい	28			
86	水煮筍	28			
87	水煮山菜	28			
88	切干大根	28			
89	スライスガーリック	28			

分類「 7 」野菜類・同加工品

共通規格	品名	規 格
①	生野菜類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 鮮度良好で品質固有の形状・色沢を有し、概ね大きさが揃っているもの</li> <li>2 病虫害・外傷等なく、土・砂・異品種・異物等の付着又は、混入のないもの</li> <li>3 とう立ち・かれ葉・す入り・ひびわれ・たなおち・発芽・またわれ等ないもの</li> <li>4 特別にサイズ・等級等の指定がないものについては、Mサイズ・優以上とする</li> <li>5 検査時には、包装・容器・ゴム・ひも等の重量を除く</li> <li>6 端境期等で規格に準じ得ない場合は、申し出ること</li> </ol>
②	冷凍野菜類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 原則として、日本冷凍食品協会の認定を受けているもの、輸入品の場合は、原産国明記のこと</li> <li>2 新鮮で品質良好な原材料を使用したもの</li> <li>3 特有の形状色沢を有し、急速バラ凍結品で、再凍結品不可</li> <li>4 異品種・かれ葉・異物等の混入のないもの</li> <li>5 ①品名 ②メーカー名 ③NET ④製造業者(輸入元) ⑤製造年月日等が、記入されているもの</li> <li>6 製造後1年以内納品、賞味期限6ヶ月以上あるもの</li> </ol>
③	水煮野菜類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 新鮮で品質良好な原材料を使用し、メーカー又は、業者等で、素材に応じてボイルしたもの</li> <li>2 異品種・かれ葉・異物等の混入のないもの</li> </ol>
④	缶詰野菜類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 錆・変形・膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの</li> <li>2 原材料は、鮮度良好で大きさが揃い、硬さが適当であり身崩れのないこと</li> <li>3 缶蓋 ①原料名 ②調理法 ③サイズ ④製造工場 ⑤製造年月日が記入されているもの 缶胴 ①商品名 ②材料名 ③内容名 ④固形量 ⑤製造業者(輸入業者)が記入されているもの 外装 ①商品名 ②材料名 ③内容名 ④固形量 ⑤製造業者(輸入業者) ⑥保証年月日等が、記入されているもの</li> <li>4 原則として納入時において保証期限を2年以上とする</li> </ol>
⑤	乾燥野菜	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 良質な原材料を使用し、乾燥良好なフリーズドライ品とする</li> <li>2 碎け・崩れ等がなく雑物等混入がないもの</li> <li>3 賞味期限3ヶ月以上あるもの</li> </ol>
⑥	ジュース類	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 成分規格等に関しては、厚生労働省令又は、JAS規格に基づくものとする</li> <li>2 輸送にあたっては、冷蔵もしくは、同等の設備をもうけ温度管理の徹底を実施すること</li> <li>3 原則として200ml、紙パック、ストロー付き</li> <li>4 賞味期限年月日表示</li> </ol>

分類番号「 7 」 野菜類・同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
1	青葱	1 根付き、水洗いしたもの 2 鮮度良好で、痛んでるものは不可	
2	青しそ	1 「大葉」 2 鮮度良好で、縮れ・枯れのないもの	
3	枝豆	1 からをはずした、バラもの(さやもの) 2 鮮度がよく、緑色の濃い、実の充実したもの	
4	冷凍枝豆	1 ブランチング済みで大きさが揃っているバラ凍結品 2 むき枝豆等別示	
5	オクラ	1 新鮮で、筋がはっきりした先のとがったもの 2 長さ5～7cm程度	
6	冷凍オクラ	1 ブランチング済みで、長さの揃った身くずれ等のないバラ凍結品 2 カット等別示	
7	南瓜	1 西洋南瓜種「えびす南京」「くり南瓜」 2 日本かぼちゃの場合別示 3 成熟よく表皮のきれいなもの 4 1個1～1.5kg	
8	冷凍かぼちゃ	1 ブランチング処理済みのバラ凍結品 2 カット等別示	
9	カリフラワー	1 中のつぼみが純白でツヤがあり、すきまなくしまっているもの 2 径15cm程度で、余分な茎・外葉を取り除いた正味のもの	
10	冷凍カリフラワー	1 ブランチング処理済みのバラ凍結品 2 カット等別示	
11	貝割大根	1 衛生的に栽培した、軟白色が柔らかい、みずみずしいもの 2 変色・変形品を除き、可食部10cm以上	
12	木の芽	1 「山椒」。2cm程度 2 葉の大きさ・形揃ったもので、変色葉・枝を取り除いたもの	
13	キャベツ	1 グリーンボール可 2 巻きが硬く、重量感のあるもの 3 1玉1～2kg程度	
14	紫キャベツ	1 抱合完全で、結球の固い円形のもの 2 1玉500g以上	
15	きゅうり	1 つやがありみずみずしいもの 2 ねじれたり、黄色かかっているものは不可 3 1本100～200g程度	
16	グリーンアスパラガス	1 すじがなく、穂先がしまったみずみずしいもの 2 径1cm程度、長さ20cm程度	
17	冷凍アスパラガス	1 ブランチング処理済みのバラ凍結品 2 カット等別示	
18	グリーンピース	1 むき身 2 鮮度の良いもの	
19	冷凍グリーンピース	ブランチング済みで大ききの揃ったバラ凍結品	
20	缶詰グリーンピース	Mサイズ、4号缶(固形量285g以上)	

規格番号	品名	規格	備考
21	牛蒡	1 土・根・毛を除き、す・黒変のないもの 2 砂など付着していない「洗いごぼう」 3 径1.5cm長さ50～100cm程度 4 ささがき等別示	
22	小松菜	新鮮で、葉の柔らかいもの。水洗いしたもの	
23	冷凍小松菜	1 4cm程度にカットしたブランチング済みバラ凍結品 2 氷の塊がなく、繊維質でないもの	
24	サニーレタス	腐れ等なくて、葉のやわらかく株切りしたもの	
25	リーフレタス		
26	レタス	1 傷・腐れのない新鮮なもの 2 1玉300g以上	
27	さやいんげん	1 肉が厚く、筋が少なく、新鮮で形のそろったもの 2 幅1cm程度、長さ15cm程度	
28	冷凍インゲン	1 ブランチング済みで、長さの揃った身くずれ等のないバラ凍結品 2 カット等別示	
29	さやえんどう	1 実の入りが多く、新鮮で皮の柔らかいもの 2 幅1cm程度、長さ6cm程度	
30	冷凍絹さや	ブランチング済みで、筋を取り除いているもの	
31	ししとう	長さ5cm程度で、新鮮なもの	
32	かぶ	1 茎葉及び毛根を除き水洗いしたもの 2 1個100g程度	
33	白葱	1 「根深葱」。Mサイズ以上 2 径1.5cm程度、軟白部20cm程度	
34	春菊	新鮮な緑色で、茶褐色のものは不可	
35	冷凍春菊	1 4cm程度にカットしたブランチング済みバラ凍結品 2 氷の塊がなく、	
36	生姜	1 「根生姜」水洗い品 2 実が充実した、なめらかな光沢のあるもの	
37	セロリ	外葉除き、長さ20～30cmのもの	
38	そら豆	1 むき身 2 新鮮なもの、未熟・過熟品不可	
39	冷凍空豆	大粒で揃っているもの、未熟・過熟品不可	
40	大根	1 新鮮なかたく、みずみずしい、つやのあるもの 2 1本1～2kg程度	
41	にがうり	1 緑色のつやのあるもの 2 1本150g程度	
42	玉葱	1 乾燥良好で、結球充実品 2 1個250g程度	
43	紫玉葱	1 レッドオニオン 2 色鮮やかで変色・発芽・腐敗不可	
44	チンゲン菜	黄変色・腐敗・虫食いのないみずみずしいもの	
45	冷凍チンゲン菜	ブランチング済みで4cm程度カットしたバラ凍結品	
46	とうもろこし	1 スイートコーン、むき身 2 鮮度の良いもので、未熟・完熟品は不可 3 1個300～400g程度	
47	冷凍スイートコーン	ホールコーンで、余分な氷のないもの	
48	冷凍カットコーン	軸付きカットコーン(2.5cm程度)	
49	缶詰スイートコーンホール	ホールカーネル、4号缶(固形量255g以上)	
50	缶詰スイートコーンクリーム	クリームスタイル、1号缶(2900g以上)	
51	缶詰ヤングコーン	全形、Mサイズ、4号缶(固形量280g以上)	

規格番号	品名	規格	備考
52	豆苗	1 衛生的に栽培した、軟白色で柔らかい、みずみずしいもの 2 可食部10cm以上	
53	トマト	1 未熟・過熟品不可、つやがありみずみずしいもの 2 1個150～200g程度	
54	プチトマト	1 皮の柔らかい大きさの揃ったへたつきのもの 2 1個10～15g程度	
55	トマト缶	1 ダイスカット等別示 2 重量等別示	
56	なす	1 中長、卵形、大長種 2 黒紫で割れのない皮の柔らかいもの 3 1本50～80g程度	
57	冷凍焼きなす	1 皮付き・皮無し等別示 2 カット等別示	
58	菜の花	1 茎が柔らかく、つぼみのもので、若葉がついているもの 2 花の開いたものや、葉の変色したものは不可	
59	冷凍菜の花	つぼみの損失がないブランチング済みのもの	
60	にら	1 緑色濃く、しなびてないもの 2 束にしてあるもの 3 長さ20～30cm	
61	モロヘイヤ	1 水洗い完全で砂など付着してないもの 2 枯れ傷みのない新鮮なもの	
62	冷凍モロヘイヤ	ブランチング済みのバラ凍結品	
63	人参	虫食い・凸凹ない1本150～250g程度	
64	にんにく	1 乾燥良好で、芽がでていないもの、とうのたっていないもの 2 鱗片6片程度	
65	にんにくの芽	緑鮮やかで、曲がり少なく、折れ・砕け等のないもの	
66	冷凍ニンニクの芽	ブランチング済みバラ凍結品	
67	白菜	1 葉の巻きがしっかりした、腐敗のないとうのたっていないもの 2 1個1.5～3kg程度	
68	パセリ	葉の黄ばんでいるものは不可	
69	乾燥パセリ	乾燥良好品、小瓶入り	
70	ピーマン	1 変色のないもの、肉厚なもの 2 1個30～40g程度	
71	黄ピーマン	変色のないもの、肉厚なもの	
72	赤ピーマン		
73	ブロッコリー	1 褐色・花の咲いているものは不可 2 径10～15cm程度で、余分な茎・外葉を取り除いた正味のもの	
74	冷凍ブロッコリー	ブランチング済みバラ凍結品	
75	ホウレン草	新鮮で、葉の柔らかいもの。水洗いしたもの	
76	冷凍ホウレン草	1 4cm程度のカットしたブランチング済み 2 氷の塊がなく、繊維質でないもの	
77	水菜	1 変色等なく、みずみずしいもの 2 サラダ水菜等別示	
78	みつば	変色なく、みずみずしいもの	
79	みょうが	1個10g程度	

規格番号	品名	規格	備考
80	もやし	1 サリナス、水きり品 2 変色・異臭なく、新鮮で白いもの 3 長さ5cm以上	
81	大豆もやし	「もやし」2, 3に準ずる	
82	れんこん	径5cm以上の新鮮なもの	
83	冷凍れんこん	1cm程度の輪切りで、黒ずんでない揃ったもの	
84	冷凍ミックスベジタブル	1 人参・コーン・グリーンピース入り 2 人参は8mm角切り	
85	水煮ぜんまい	充分にあくをぬいたもので、若芽のみ5cm程度にしたもの	
86	水煮筍	1 輸入品可。賞味期限6ヶ月以上 2 原則としてホール、厚肉のよいもの	
87	水煮山菜	1 わらび・ぜんまい・姫竹・ふき等 2 バランスよくミックスしたもので、水煮加減適度なもの	
88	切干大根	千切りで、乾燥よく、かび・変色ないもの	
89	スライスガーリック	1 にんにくのスライス乾燥品 2 折れ・割れ・砕けのないもの	
90	野菜ジュース缶	1 野菜汁100% 2 賞味期限2ヶ月以上	
91	野菜ピューレ	1 種類等別示 2 賞味期限2ヶ月以上	
92	おろし野菜	1 種類等別示 2 冷凍・常温等別示 3 常温品はチューブ又はボトルタイプ、重量等別示	



分類「 8 」芋類・同加工品

共通規格	品 名	規 格
①	芋類	1 土砂・泥等除去して、納品のこと 2 凹凸が少なく、大きさ、形等が揃っていること 3 検収時、「腐り」「す」等があった場合は交換する
②	こんにゃく類	1 染料色・防腐剤・漂白剤等を使用せず、あく味・異臭のないもの 2 弾力性があり、雑物等混入してないこと 3 検量時、水等を含まないこと
③	冷凍品類	1 原則として日本冷凍食品協会の認定を受けていること 2 新鮮で、品質良好な原材料を使用したもの 3 急速冷凍品で再凍結不可 4 製造後1年以内のもの

分類番号「 8 」 芋類・同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
1	甘藷	1 折れ・曲がりがなく土砂の付着のないもの 2 1個200g程度	
2	冷凍さつまいも	1 カット等別示 2 大きさの揃ったバラ凍結品	
3	里芋	1 親芋不可で、黒斑のないもの 2 1個40g程度	
4	冷凍里芋	1 球状、皮むき、色沢良好品 2 Sサイズ	
5	馬鈴薯	1 原則としてメークイン(男爵の場合は別示) 2 皮の色白いもので、青みがかつたのは不可 3 1個150g程度	
6	冷凍じゃが芋	1 カット等別示 2 大きさの揃ったバラ凍結品	
7	長芋	1 折れ・曲がりがなく土砂の付着のないもの 2 腐敗・傷のないもの 3 1本700g程度	
8	冷凍とろろ	500g入り	
9	こんにやく	1 1枚200g以上(固形量) 2 色等別示	
10	糸こんにやく	1 1袋200g以上(固形量) 2 色等別示	
11	刺身こんにやく	生食用、スライスしたもの	
12	冷凍フレンチポテト	1 くし型・ストレート型等別示 2 賞味期限6ヶ月以上	
13	冷凍大学芋	1 素揚げしたさつま芋をあめでからめたもの 2 賞味期限6ヶ月以上	
14	でん粉(片栗粉)	1 馬鈴薯精製でん粉 2 農産物規格合格品 3 乾燥良好な雑物のないもの 4 賞味期限1年以上	
15	春雨	1 馬鈴薯又は、甘藷でん粉を原料とした白色で、 光沢良好なもの 2 極細で15cm以上、バラまたは100gのかたまり	



分類「 9 」 茸類・同加工品

共通規格	品 名	規 格
①	茸類	1 新鮮な品種良好なもの 2 特有な香りを有し、異物等付着のないもの
②	乾燥茸類	1 乾燥良好な、市販同等品 2 原則として納入時において賞味期限1年以上とする
③	缶詰茸類	1 錆・変形・膨張・ピンホール等なく、完全密封されたもの 2 原材料は、鮮度良好で、大きさが揃い、硬さが適当であり、身くずれのないこと 3 缶蓋 ①原材料名②調理方法③サイズ④製造工場名⑤製造年月日 缶胴 ①商品名②材料名③内容量④固形量⑤製造業者名(輸入業者名) 外装 ①商品名②材料名③内容量④固形量⑤製造者名⑥保証年月日等が、記入されているもの 4 原則として納入時において賞味期限を2年以上とする

分類番号「 9 」茸類・同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
1	えのき茸	1 黄褐色に変色していない5部開きのもの 2 軸の長さ12cm程度 3 ポリ袋入り	
2	生しいたけ	1 肉厚く、新鮮なもの 2 カサの大きさ6cm程度 3 1P約6個程度	
3	干椎茸	1 乾燥良好で、かび変色等のないもの 2 軸カット品 3 径5cm程度	
4	しめじ茸	1 根割れのないもの 2 カサの径は1cm程度	
5	舞茸	肉質白く、砕け割れのないもの	
6	マッシュルーム	1 かさの開いてないつぼみのもの 2 カサの径は3cm程度	
7	缶マッシュルーム	1 スライスしたもの 2 2号缶(固形量450g以上)	
8	なめこ	1 黄褐色で、粘性を帯びた新鮮なもの 2 賞味期限3日以上	
9	エリンギ	1 肉質白く、砕け割れのないもの 2 長さ8cm程度	
10	黒きくらげ	1 乾燥良好で、かび変色等のないもの 2 軸カット品 3 1枚5cm以上 4 スライス等カット済みの者は別示	

分類番号「10」果物類・同加工品

規格番号	品名	ページ	規格番号	品名	ページ
	共通規格	36	30	缶アロエ	38
1	甘夏柑	37	31	缶チェリー	38
2	いちご	37	32	缶パイナップル	38
3	いちじく	37	33	缶みかん	38
4	伊予柑	37	34	缶黄桃	38
5	オレンジ	37	35	缶白桃	38
6	柿	37	36	缶杏仁フルーツ	38
7	キウイフルーツ	37	37	缶フルーツカクテル	38
8	栗	37	38	その他の果物缶詰類	38
9	グレープフルーツ	37	39	アップルジュース	38
10	さくらんぼ	37	40	オレンジジュース	38
11	すいか	37	41	グレープジュース	38
12	すだち	37	42	パイナップルジュース	38
13	すもも	37	43	ピーチジュース	38
14	梨	37	44	その他のフルーツジュース類	38
15	パイナップル	37	45	冷凍フルーツ	38
16	はっさく	37	46	果汁	38
17	バナナ	37			
18	びわ	37			
19	ぶどう	37			
20	みかん	37			
21	メロン	38			
22	桃	38			
23	ゆず	38			
24	レモン	38			
25	りんご	38			
26	アメリカンチェリー	38			
27	レーズン	38			
28	果物ジャム	38			
29	ナタデココ	38			

分類「 10 」 果物類・同加工品

共通規格	品 名	規 格
①	果物類	1 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、粒の形・大きさが一様にそろっているもの 2 特別に指示されない限り、サイズM、等級「秀」以上とする 3 未熟・過熟・腐敗・変形・障害・病虫害・荷傷等の混入ないもの
②	水煮果物類	1 鮮度良好な原材料により、製造したもの 2 衛生的な状況による製造で、ボイル加熱適度なもの
③	冷凍果物類	1 鮮度良好な原材料により、製造したもの 2 冷凍やけなく、バラ凍結品で再凍結品不可
④	干果物類	1 「果物」1、2項に準ずるものを使用のこと 2 柔らかさの残った適度な干加減で、かび等がないもの 3 輸入品については原産地明示のこと
⑤	缶詰果物類	1 錆・変形・膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの 2 原材料は、鮮度良好で大きさが揃い、硬さが適当であり身くずれのないこと 3 缶蓋 ①原材料名②調理法③サイズ④製造工場名⑤製造年月日 缶胴 ①商品名②材料名③内容量④固形量⑤製造業者名(輸入業者名) 外装 ①商品名②材料名③内容量④固形量⑤製造業者名(輸入業者名)⑥保証年月日等が、記入されているもの 4 原則として納入時において賞味期限を2年以上とする
⑥	ジュース類	1 成分規格に関しては、厚生労働省令又はJAS規格に基づくものとする 2 輸送にあつたては、冷蔵設備もしくは、同等の設備を設け、温度管理を徹底すること 3 個食タイプはストローをつけること 4 1個単位で発注可能が望ましい 5 賞味期限年月日表示

分類番号「10」果物類・同加工品

規格番号	品名	規 格	備 考
1	甘夏柑	1 1個300g以上 2 皮は特有の凹凸・張りがあり、汚れ・傷等の少ないもの	
2	いちご	1 深紅色の成熟良好なもので、甘味十分なもの 2 未熟・割れ・傷・腐敗等なく粒揃いなもの 3 Mサイズ以上、1個15g以上	
3	いちじく	1 熟成適度で、未熟・割れ等なく粒揃いなもの 2 1個60g以上	
4	伊予柑	1 1個200g以上 2 皮は特有の凹凸・張りがあり、汚れ・傷等の少ないもの	
5	オレンジ	1 ネーブル、バレンシア別示 2 1個200g以上	
6	柿	1 甘柿 富有等 2 熟度・色沢良好で、玉太りの良いもの 3 1個150g以上	
7	キウイフルーツ	1 熟成適度で、食べ頃なもの 2 1個120g以上	
8	栗	1 Mサイズ以上 2 殻の有無等別示	
9	グレープフルーツ	1 白肉種を基本とする 赤肉種の場合は別示する 2 色沢・芳香良好で、食べごろなもの 3 1個400g程度	
10	さくらんぼ	1 国産品 2 色沢・芳香良好で、食べごろなもの	
11	すいか	1 原則として、赤玉 2 M玉、1個5kg程度	
12	すだち	1 色鮮やかに、特有の香味・酸味のあるもの 2 1個30g以上	
13	すもも	1 未熟・変色・傷等のないもの 2 1個50g以上	
14	梨	1 20世紀梨 2 未熟・変色・傷等のないもの 3 1個300g以上	
15	パイナップル	1 未熟・過熟品不可、食べ頃を納入 2 1個1kg以上	
16	はっさく	1 1個300g以上 2 皮は特有の凹凸・張りがあり、汚れ・傷等の少ないもの	
17	バナナ	1 青色・黒変・褐変がなく、熟成適度で翌日または翌々日に食べ頃なもの 2 1本150g以上	
18	びわ	1 熟成風味良好で、害虫などないもの 2 1個50g程度	
19	ぶどう	1 品種等別示 2 房の形状・粒の大きさがそろっているもの	
20	みかん	1 温州みかん 2 実太り・甘味がよく、適度に熟成してるもの 3 1個100g程度	

規格番号	品名	規格	備考
21	メロン	1 品種等別示 2 香り・甘味がよく、食べ頃のもの 3 1個1kg程度	
22	桃	1 白桃・黄桃別示 2 未熟・黒変・褐変等無いもの 3 1個250g程度	
23	ゆず	1 皮が厚く、香りが高いもの 2 黒変・ただれのない新鮮なもの 3 1個100g以上	
24	レモン	1 酸味十分なもの 2 1個あたり100～150g程度	
25	りんご	1 品種等別示 2 熟度・風味・糖度・酸味のよいもの 3 1個300g程度	
26	アメリカンチェリー	1 粒の大きさの揃ったもの 2 色沢・芳香良好で、食べごろなもの	
27	レーズン	1 カリフォルニア(黒)サルタナ(薄色) 2 乾燥良好で、粒揃ったもの 3 賞味期限3ヶ月以上	
28	ジャム類	1 JAS規格に基づくもの 2 種類等別示	
29	ナタデココ	固形量500g袋入り	
30	缶アロエ	1 2号缶(固形量450g以上) 2 角切りシロップ漬け	
31	缶チェリー	1 全形枝付、Mサイズ 2 4号缶(固形量250g以上)	
32	缶パイナップル	1 10枚スライス 2 3号缶(固形量340g以上)	
33	缶みかん	1 ホール、Mサイズ 2 2号缶(固形量450g以上)	
34	缶黄桃	1 ハーフ、Mサイズ 2 4号缶(固形量250g以上)	
35	缶白桃	「缶黄桃」に準ずる	
36	缶杏仁フルーツ	1 牛乳寒天・黄桃・みかん・パイナップル入りのもの 2 1号缶(固形量1950g以上)	
37	缶フルーツカクテル	1 みかんなど4種類以上入ったもの 2 1号缶(固形量1950g以上)	
38	その他の果物缶詰類	缶サイズ・内容等別示	
39	アップルジュース	1 品名・容量等別示	
40	オレンジジュース	2 果汁100%(濃縮果汁還元)	
41	グレープジュース	3 賞味期限50日以上	
42	パイナップルジュース		
43	ピーチジュース		
44	その他フルーツジュース類		
45	冷凍フルーツ	1 新鮮な素材を使用したもの 2 種類・切り方・内容量等別示	
46	果汁	1 新鮮な素材を使用したもの 2 種類・切り方・内容量等別示	



分類「 11 」 海藻類・同加工品

共通規格	品 名	規 格
①	生・塩蔵海藻類	1 新鮮かつ、良好な素材を使用すること 2 特有な香りを持ち、異臭等を認めないもの 3 砂・その他、雑物等混入のないもの
②	乾燥海藻類	1 メーカー元詰品 2 乾燥・色沢良好で、特有の香味があるもの 3 変質・変色等認めない 4 砂・その他、雑物等混入のないもの 5 防湿包装 6 原則として納入時において賞味期限を1年以上とする

分類番号「11」 海藻類・同加工品

規格番号	品名	規格	備考
1	だし用昆布	1 賞味期限1年以上 2 かれ・傷ないもので、肉厚なもの	
2	きざみ昆布	「だし用昆布」に準ずるもので2mm程度にカットしたもの	
3	とろろ昆布	1 昆布の表面を薄く切ったものとするが、圧縮削り品でも可 但し、糸状のもの 2 NET100g以下	
4	青のり粉	1 色むらのないもので、特有の香りがあるもの 2 メーカー元詰め、100g袋入り	
5	味付のり	1袋5枚入り	
6	刻みのり	細切り、100g袋入り	
7	茎わかめ	茎を細切りにし、塩蔵したもの	
8	乾切若布	1 色褪せ等なく、乾燥良好なもの 2 膨潤率10倍程度	
9	乾海藻サラダ	1 若布や赤とさかなどがミックスされた乾燥良好なもの 2 賞味期限8ヶ月以上	
10	炊き込みワカメの素	1 炊き込み混ぜ御飯のもと 2 賞味期限半年以上 3 わかめ・塩・調味料等	
11	乾ひじき	1 膨潤率5倍程度 2 賞味期限半年以上	
12	もずく	1 生もずく 2 細い糸状のもの 3 賞味期限7日以上	
13	ところてん	1 固形量100g以上、パック品 2 麺状のもの 3 賞味期限7日程度	
14	めかぶ	1 冷凍可 2 重量、味付けは別示	

分類番号 「 12 」 漬物類・佃煮類

規格番号	品名	ページ	規格番号	品名	ページ
	共通規格	43			
1	卓上梅干	44			
2	練り梅	44			
3	紅生姜	44			
4	生姜甘酢漬	44			
5	沢庵漬 甘口	44			
6	福神漬	44			
7	良京漬	44			
8	高菜漬	44			
9	野沢菜漬	44			
10	奈良漬	44			
11	しば漬	44			
12	ぬか漬	44			
13	きゅうり漬	44			
14	キムチきゅうり漬	44			
15	キムチ白菜漬(朝鮮漬)	44			
16	キムチ大根漬	44			
17	にんにく醤油漬	44			
18	ザーサイ	44			
19	メンマ	44			
20	ピクルス	44			
21	瓶入なめ茸	44			
22	小袋のり佃煮	44			
23	小袋なめ茸	44			

分類「 12 」 漬物類・佃煮類

共通規格	品 名	規 格
①	漬物類	1 品質良好な市販同等品とする 2 野菜本来の色を基調とし、着色はできるだけ少ないものとする (使用の際は、食品衛生法に基づく色素・人工甘味料を使用のこと) 3 「すり」「とう立ち」等のない、品質の良い材料を使用のこと 4 材料は洗浄が十分で、衛生的につくられたものとし、病害虫・カビ・変質・腐敗等のないもの 5 生漬かり・漬かり過ぎ等なく、喫食日に食べ頃になるもの (平日では、納入日の翌日。土日祝日では、納入日より2~3日後とする) 6 漬汁・ぬか・みそ・粕等は、検量外とする
②	佃煮類	1 品質良好な市販同等品とする 2 鮮度良好な原材料及び、品質良好な調味料を使用し、衛生的に調理加工されたもの 3 着色料・甘味料等は、JASに基づくものを使用すること 4 賞味期限3ヶ月以上
③	小袋佃煮類	賞味期限3ヶ月以上

分類番号「12」漬物類・佃煮類

規格番号	品名	規 格	備 考
1	卓上梅干	1 賞味期限6ヶ月以上 2 中粒以上の梅で、肉質のやわらかいもの	
2	練り梅	1 梅肉をペースト状にした品質良好なもの 2 チューブ入り	
3	紅生姜	細切りしたもの	
4	生姜甘酢漬	原則として、薄切り	
5	沢庵漬 甘口	葉・茎を除き漬けたもの	
6	福神漬	大根・れんこん等使用	
7	良京漬	中粒以上のもので、つかりすぎてないもの	
8	高菜漬	1 新鮮な高菜を使用したもの 2 塩漬け、辛子漬け等別示	
9	野沢菜漬	新鮮な野沢菜を調味料に風味よく塩漬けにしたもの	
10	奈良漬	白・青瓜を酒粕につけこんだもの	
11	しば漬	胡瓜等を風味よくつけこんだもの	
12	ぬか漬	1 丸のままぬか漬けにしたもの 2 種類等別示	
13	きゅうり漬	1 輪切り 2 塩漬け、醤油漬け等別示	
14	キムチきゅうり漬	キムチで適度につけこんだもの	
15	キムチ白菜漬(朝鮮漬)		
16	キムチ大根漬		
17	にんにく醤油漬	にんにくを風味よく漬けたもの	
18	ザーサイ	風味良好なもの	
19	メンマ	味つけ済みのもの	
20	ピクルス	胡瓜を使用した酸味をつけたもの	
21	瓶入なめ茸	1 固形分60%以上 2 賞味期限1年以上	
22	小袋のり佃煮	小袋10g程度	
23	小袋なめ茸	小袋15g程度	



分類「 13 」 砂糖類・菓子類

共通規格	品 名	規 格
①	砂糖類	1 製造元詰めのもの 2 賞味期限年月日表示 3 原則として納入時において賞味期限1年以上あるものとする
②	生菓子類	1 衛生的に調理加工されたもの 2 個数納品 3 契約単価の見積もり時、成分表提示の場合有り 4 当日10:00までに納入 5 製造年月日又は、賞味期限年月日等明記
③	その他菓子類	1 メーカー元詰、製造者氏名・住所等、明記 2 個数納品 3 契約単価の見積もり時、成分表提示の場合有り 4 防湿包装、製造年月日又は、賞味期限年月日等明記

分類番号「 13 」 砂糖類・菓子類

規格番号	品名	規 格	備 考
1	砂糖(上白糖)	1 純白で光沢があり、乾燥のよい混入のないもの 2 ①銘柄②容量③製造年月日等を表示してあるもの	
2	その他砂糖類	1 光沢があり、乾燥のよい混入のないもの 2 ①銘柄②容量③製造年月日等を表示してあるもの	
3	はちみつ	1 天然純正なもの。ボトルチューブタイプ 2 ①輸入元②製造年月日等を表示してあるもの	
4	その他シロップ類	1 ボトル・チューブタイプ 2 ①輸入元②製造年月日等を表示してあるもの	
5	ケーキ類	1 味・包装等別示 2 冷凍可	
6	和菓子類	1 品名・包装・冷凍等別示 2 ①品名②製造者③賞味期限明記	
7	洋菓子類	1 品名・包装・冷凍等別示 2 ①品名②製造者③賞味期限明記	
8	スナック菓子類	1 メーカー製造元誌 2 品名・重量は別示 3 原則として賞味期限3ヶ月以上	
9	ゼリー類	1 味・内容量等別示 2 ゼラチン使用で、果汁・果肉等要表示 3 賞味期限1ヶ月以上	
10	素・ミックス類	1 種類・重量等別示 2 パッケージに作り方の明記してあるもの	
11	アイス類	品名・内容・量等別示	
12	栄養補助食品類	1 品名・内容等別示 2 賞味期限明示	



分類「 14 」 嗜好飲料類・ジュース類

共通規格	品 名	規 格
①	パック飲料類	1 品名・銘柄・容量等、別示 2 紙パック入り、個食用はストロー付 3 個数納品 4 原則として賞味期限1ヶ月以上
②	缶飲料類	1 錆・変形・膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの 2 納入後日、異状が発見された場合は、返品・交換すること 3 箱及び、缶の表示が明確なこと 4 原則として賞味期限1年以上 5 必要に応じ、栄養成分表提出有り
③	瓶飲料類	1 割れ・ひび・傷等なく、状態完全なもの 2 納入後日、異状が発見された場合は、返品・交換すること 3 箱及び、缶の表示が明確なこと 4 原則として賞味期限1年以上あるもの 5 必要に応じ、栄養成分表提出有り
④	ペットボトル類	1 変形なく、状態がよいもの 2 納入後日、異状が発見された場合は、返品・交換すること 3 原則として賞味期限1年以上 4 必要に応じ、栄養成分表提出有り

分類番号「14」嗜好飲料類・ジュース類

規格番号	品名	規 格	備 考
1	煎茶	1 1kgパック入り	
2	ほうじ茶	2 賞味期限6ヶ月以上	
3	濃縮麦茶	1 50～100倍希釈 2 賞味期限1年以上 3 1Lパック入り	
4	パック茶	1 パック入り、ストロー付	
5	パック乳飲料	2 賞味期限1ヶ月以上	
6	パックジュース	3 種類・品名・容量等別示	
7	ペットボトルお茶	1 500mlペットボトル入り	
8	ペットボトルジュース	2 賞味期限1年以上	
9	缶お茶類	1 銘柄・品名・容量等別示	
10	缶ジュース類	2 原則として賞味期限6ヶ月以上	
11	緑茶(粉末)	1 100g入り 2 賞味期限6ヶ月以上	



分類「 15 」 油脂類

共通規格	品 名	規 格
①	油脂類	1 JAS規格品であること 2 メーカー元詰に限る

分類番号「15」油脂類

規格番号	品名	規 格	備 考
1	食油	1 大豆白絞油 2 賞味期限1年以上	1斗缶 (16.5kg=18L)
2	サラダ油	1 精度の高い大豆サラダ油 2 賞味期限1年以上	1斗缶 (16.5kg=18L)
3	ごま油	1 100%純正ごま油 2 賞味期限1年以上 3 200g程度瓶またはボトル入り	
4	ラード	1 調整ラード可 2 賞味期限3ヶ月以上 3 250g程度ポリチューブ入り	
5	ラー油	45ml瓶入り	
6	オリーブオイル	1 輸入元表示 2 200g程度瓶またはボトル入り	
7	バター	1 JAS規格品 2 有塩バター約450g入り	
8	マーガリン	1 JAS規格品 2 賞味期限3ヶ月以上 3 容量等別示	



分類「 16 」 種実類

共通規格	品 名	規 格
①	種実類	1 異物・雑物等を含まない、粒揃いのもの 2 メーカー元詰め
②	缶詰類	1 錆・変形・膨張・ピンホール等なく、密封完全なもの 2 ①品名②形状③内容量④固形量⑤賞味期間又は期限⑥製造者の住所・氏名 等が記入されているもの 3 原則として納入時において賞味期限2年以上のもの

分類番号「16」種実類

規格番号	品名	規格	備考
1	白ごま	1 乾燥良好品 2 賞味期限3ヶ月以上	
2	黒ごま	3 すりごま、煎りごま等形態別示	
3	アーモンド	1 熟成均一、乾燥良好品 2 スライス等形態別示	
4	ピーナッツ	煎ったピーナッツを荒挽きしたもの	
5	カシューナッツ	乾燥良好で、煎ったもの	
6	くるみ	乾燥良好で、煎ったもの	
7	缶詰ぎんなん	4号缶、(固形量250g以上)	



分類「 17 」 缶詰類・調理加工品類

共通規格	品名	規 格
①	缶詰類	1 錆・変形・膨張・ピンホールなく密封完全なもの 2 缶の内面・又は、表面のメッキがはがれてないもの 3 加熱殺菌・冷却・湯通し完全なもの 4 食材の品質良好で、大きさ等が均一で、形崩れ・身崩れ等のないもの 5 異味・異臭・辛味・酸味等のないもの 6 ①品名②形状③内容総量④固形量⑤賞味期限⑥製造業者⑦住所（輸入の場合は輸入元）等が表示されているもの 7 箱及び、缶詰等の表示が、明確なもの 8 原則として賞味期限1年以上あるものとするが、製造時期等により納入困難な物に関しては、これに準じない 9 必要に応じ、栄養成分表提示有り
②	レトルトパウチ食品類	1 破れ・膨張等なく完全密封したもの 2 加熱殺菌・冷却・湯通し完全なもの 3 食材の品質良好で、大きさ等が均一で、形崩れ・身崩れ等のないもの 4 異味・異臭・辛味・酸味等のないもの 5 ①品名②形状③内容総量④固形量⑤賞味期限⑥製造業者⑦住所（輸入の場合は輸入元）等が表示されているもの 6 箱及び袋等の表示が、明確なもの 7 原則として賞味期限1年以上あるものとするが、製造時期等により納入困難な物に関しては、これに準じない 8 必要に応じ、栄養成分表提示有り
③	冷凍品	1 原則として、日本冷凍食品協会の認定を受けているもの 2 新鮮で品質良好な原材料を使用したもの 3 急速冷凍品で、再凍結不可 4 端数納入可能なこと（包装数が10個単位の場合は切り上げ） 5 必要に応じ、栄養成分表提示有り

分類番号「17」缶詰類・調理加工品類

規格番号	品名	規 格	備 考
1	レトルトカレー	1 中辛、内容量200g以上 2 賞味期限1年以上	
2	レトルト中華丼	1 8種類以上の具がはいったもの 2 賞味期限1年以上 3 内容量210g以上	
3	レトルト親子丼	1 鶏肉使用し、内容量200g以上 2 賞味期限1年以上	
4	レトルト牛丼	1 牛肉使用し、内容量200g以上 2 賞味期限1年以上	
5	その他レトルト類	1 品名は別示 2 内容量200g以上(1人前) 3 賞味期限1年以上	
6	冷凍揚げ物総菜	1 品名・内容・重量等は別示 2 具等ぎっしり詰まったもの 3 賞味期限半年以上	
7	冷凍ハンバーグ	1 焼き目付き、ソース無し 2 種類・重量等別示 3 賞味期限半年以上	
8	その他冷凍肉調理加工品	1 味付け調理済み 2 種類・重量等別示	
9	冷凍魚調理加工品		
10	その他冷凍総菜	1 味付け調理済み	
11	冷蔵・常温総菜	2 種類・重量等別示	

分類番号「 18 」調味料類・その他

規格番号	品名	ページ	規格番号	品名	ページ
	共通規格	61	30	ゴマ和えの素	62
1	精製塩	62	31	マヨネーズ	62
2	卓上味塩	62	32	小袋マヨネーズ	62
3	濃口醤油	62	33	タルタルソース	62
4	薄口醤油	62	34	ドレッシング	63
5	刺身醤油	62	35	小袋ドレッシング類	63
6	卓上醤油	62	36	マスタード	63
7	卓上減塩醤油	62	37	粒マスタード	63
8	麺つゆ	62	38	カレー粉	63
9	食酢	62	39	缶コショウ	63
10	卓上ウスターソース	62	40	荒挽きコショウ	63
11	卓上トンカツソース	62	41	ガーリック	63
12	デミグラスソース	62	42	卓上唐辛子粉	63
13	その他のソース類	62	43	卓上粉山椒	63
14	トマトケチャップ	62	44	練りワサビ	63
15	みりん風調味料	62	45	練り辛子	63
16	本みりん	62	46	混ぜ御飯の素	63
17	料理酒	62	47	炊き込み御飯の素	63
18	クッキングワイン(白)	62	48	小袋お茶漬け	63
19	クッキングワイン(赤)	62	49	小袋ふりかけ類	63
20	和風だしの素	62	50	豆板醤	63
21	複合調味料	62	51	コチュジャン	63
22	チキンコンソメ	62	52	テンメンジャン	63
23	シチューの素	62	53	オイル系調味料	63
24	ハヤシフレーク	62	54	その他タレ・素	63
25	カレーフレーク	62			
26	中華スープの素	62			
27	ラーメンスープ	62			
28	鍋の素	62			
29	ピーナッツ和えの素	62			

分類「 18 」 調味料類・その他

共通規格	品 名	規 格
①	調味料類	1 メーカー元詰品 2 異味・異臭なく、雑物等の混入のないもの 3 容器等に、変形・膨張なく、衛生的密封状態のもの 4 ①品名②原材料名③内容総量④固形量⑤賞味期限⑥製造業者⑦住所(輸入の場合は輸入元)等が表示されているもの 5 箱・袋・容器等の表示が明確なもの 6 原則として納品時において賞味期限1年以上あるものとし、それ以外については別示する 7 必要に応じて栄養成分表提示有り
②	缶詰類	1 錆・変形・膨張・ピンホールなく密封完全なもの 2 缶の内面・又は、表面のメッキがはがれてないもの 3 加熱殺菌・冷却・湯通し完全なもの 4 食材の品質良好で、大きさ等が均一で、形崩れ・身崩れ等のないもの 5 異味・異臭・辛味・酸味等のないもの 6 ①品名②形状③内容総量④固形量⑤賞味期限⑥製造業者⑦住所(輸入の場合は輸入元)等が表示されているもの 7 箱及び、缶詰等の表示が、明確なもの 8 原則として賞味期限1年以上あるものとするが、製造時期等により納入困難な物に関しては、これに準じない 9 必要に応じ、栄養成分表提示有り

分類番号「18」調味料類・その他

規格番号	品名	規 格	備 考
1	精製塩	塩化ナトリウム99.5%以上	
2	卓上味塩	1本50～100g入り	
3	濃口醤油	1 JAS合格品 2 賞味期限3ヶ月以上あるもの 3 塩分16%、窒素1.35%	1.8Lボトル
4	薄口醤油	1 JAS合格品 2 賞味期限3ヶ月以上あるもの 3 塩分20%、窒素1.05%	
5	刺身醤油	JAS特級品、溜り醤油	
6	卓上醤油	1 「濃口醤油」に準ずる 2 200ml程度、ボトル入り	
7	卓上減塩醤油	1 塩分9%以下 2 200ml程度、ボトル入り	
8	麺つゆ	2倍濃縮	1.8Lボトル
9	食酢	酸度4%以上	
10	卓上ウスターソース	500mlボトル入り	
11	卓上トンカツソース		
12	デミグラスソース	1 レトルトパウチ 2 1kg入り	
13	その他のソース類	種類・容量等別示	
14	トマトケチャップ	1 500g入り 2 JAS合格品	
15	みりん風調味料	1.8Lボトル	
16	本みりん	1 アルコール14%程度 2 1.8Lボトル	
17	料理酒		
18	クッキングワイン(白)		
19	クッキングワイン(赤)		
20	和風だしの素	1 粉末、かつお風味 2 1kg入り	
21	複合調味料	グルタミン酸ナトリウム90%以上	
22	チキンコンソメ	粉末調味料	
23	シチューの素	顆粒、シチューミックス	
24	ハヤシフレーク	アルミ入り	
25	カレーフレーク		
26	中華スープの素	1 ペーストタイプ 2 缶入り	
27	ラーメンスープ	1 濃縮タイプ	
28	鍋の素	2 味等別示	
29	ピーナッツ和えの素	1 500gアルミ袋入り 2 粉末乾燥品	
30	ゴマ和えの素		
31	マヨネーズ	1 ポリチューブ 2 賞味期限5ヶ月以上	
32	小袋マヨネーズ	1 10g入り 2 賞味期限3ヶ月以上	
33	タルタルソース	1 量は別示 2 賞味期限3ヶ月以上	

規格番号	品名	規格	備考
34	ドレッシング	1 種類等別示、1L 2 賞味期限3ヶ月以上	
35	小袋ドレッシング類	1 品名・内容・容量等については別示 2 賞味期限3ヶ月以上	
36	マスタード	ポリチューブ入り	
37	粒マスタード		
38	カレー粉	1 缶またはボトル入り 2 賞味期限1年以上	
39	缶コショウ		
40	荒挽きコショウ		
41	ガーリック		
42	卓上唐辛子粉	七味・一味等別示、20g程度瓶入り	
43	卓上粉山椒	20g程度瓶入り	
44	練りワサビ	43gポリチューブ	
45	練り辛子		
46	混ぜ御飯の素	1 品名・重量等別示 3 賞味期限6ヶ月以上	
47	炊き込み御飯の素		
48	小袋お茶漬け	2 個袋6g入り 3 賞味期限6ヶ月以上	
49	小袋ふりかけ類	1 品名別示 2 2～5g程度入り 3 賞味期限6ヶ月以上	
50	豆板醤	家庭用ポリチューブ入り	
51	コチュジャン		
52	テンメンジャン		
53	オイル系調味料	品名等別示	
54	その他タレ・素		