

2.1 缶詰類

規格番号	品名	規格	備考
2100	缶詰類共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 缶型 外観及び形状は巻締完全、外観良好で傷、さび、汚染変形を認めないこと 2 製品規格 JAS表示品を原則とする、ただしそれ以外については別に示す 3 包装 一般商業包装とする 4 表示 (1) 缶蓋には、品種名・製造工場名・年月日を表す記号を打ち出してあること (2) 缶胴には、品名・内容量・固形量・製造業者名を記入すること (3) 外装には、品名・内容量・製造業者名又は納入業者名を明記のこと 5 検査 (1) 製造、包装、数量検査を実施する (2) 製品の成分試験については社内試験成績書・品質保証書等の書類審査によることができる (3) JAS製品については標示を確認することにより内容量等の検査を省略することができる 6 保証期間等 (1) 製品は納入前12ヶ月以内に製造されたものとする (2) 納入時、賞味期限はその製品の最長のものを納品とする 7 その他 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること 	
2101	小倉あずき缶	<ol style="list-style-type: none"> 1 原料は小豆、上白糖、調味料 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は1年以上とする 	
		a 1号缶 (内容量3500g)	
		b 2号缶 (内容量1000g)	
		c 内容量はその都度示す	
2102	大豆水煮缶	<ol style="list-style-type: none"> 1 着色品は不可、夾雑物の混入ないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は1年以上とする 	
		a 1号缶 (内容総量2900~2950g、固形量1900g)	
		b 内容量はその都度示す	
2103	銀杏水煮	<ol style="list-style-type: none"> 1 国内加工品とする 2 Mサイズ 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は1年以上とする 	
		a 2号缶 (内容総量850g、固形量550g 240~305粒)	
		b 7号缶 (内容総量290g、固形量180g 60~130粒)	
		c 内容量はその都度示す	

規格番号	品名	規	格	備	考
2104	アスパラガス缶	1	ホワイトとし頭部100%		
		2	Mサイズ		
		3	国内産とする		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	4号缶（内容総量425g、固形量285g 16～25本）		
		b	内容量はその都度示す		
2105	筍水煮缶	1	サイズM～L、産地表示のこと		
		2	産地表示のこと		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	1号缶（内容総量2900～2950g、固形量1800g）		
		b	内容量はその都度示す		
2106	スイートコーン缶 （クリーム）	1	輸入品可		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする		
		a	1号缶（内容量2960g）		
		b	内容量はその都度示す		
2107	スイートコーン缶 （ホール）	1	ホールカーネルとする		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする		
		a	1号缶（内容総量2020～2125g、固形量1820～1850g）		
		b	内容量はその都度示す		
2108	ヤングコーン缶	1	輸入品可（タイ・ベトナム）		
		2	ホール		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする		
		a	1号缶（内容総量2950～3000g、固形量1500g）		
		b	内容量はその都度示す		
2109	トマト水煮缶 （ホール） （カット）	1	輸入品可（イタリア）		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	内容総量2550g、固形量1530g		
		b	内容量はその都度示す		
2110	ふき水煮缶 ふき味付缶	1	Mサイズ		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	2号缶（内容総量800g、固形量530g）		
		b	内容量はその都度示す		
2111	アロエ缶	1	サイコロ状カット		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	1号缶（内容総量3000g、固形量1840g）		
		b	内容量はその都度示す		

規格番号	品名	規	格備考
2112	あんず缶	1 2つ割り	
		2 シラップづけ	
		3 シラップの種類はヘビーとする	
		4 賞味期限表示のこと	
		5 納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a 1号缶 (内容総量3060g、固形量1815g)	
		b 内容量はその都度示す	
2113	みかん缶	1 Mサイズ (100g当たり21~35個)	
		2 シラップづけ	
		3 形状は全果粒とする	
		4 賞味期限表示のこと	
		5 納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a 1号缶 (内容総量3050g、固形量1700g)	
		b 内容量はその都度示す	
2114	甘夏缶	1 ホールとする	
		2 シラップづけ	
		3 シラップの種類はライトとする	
		4 賞味期限表示のこと	
		5 納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a 1号缶 (内容総量3100g、固形量1550g)	
		b 内容量はその都度示す	
2115	キウイ缶	1 ダイスカットとする	
		2 シラップづけ	
		3 シラップの種類はライトとする	
		4 国産キウイを使用したもの	
		5 賞味期限表示のこと	
		6 納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a 2号缶 (内容総量850g、固形量470g)	
		b 内容量はその都度示す	
2116	グレープフルーツ缶	1 シラップづけ	
		2 シラップの種類はライトとする	
		3 賞味期限表示のこと	
		4 納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a 1号缶 (内容総量3000g、固形量1650g)	
		b 内容量はその都度示す	
2117	ココナッツミルク缶	1 液状タイプ	
		2 賞味期限表示のこと	
		3 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする	
		a 内容量400ml	
		b 内容量はその都度示す	

規格番号	品名	規	格備考
2118	ナタデココ缶	1 サイコロ状カット	
		2 賞味期限表示のこと	
		5 納入時、賞味期限は1年以上とする	
	a	1号缶 (内容総量3035g、固形量1800~2000g)	
	b	内容量はその都度示す	
2119	チェリー缶	1 枝付きとする	
		2 シラップづけ	
		3 シラップの種類はライトとする	
	4 Mサイズ		
	5 賞味期限表示のこと		
	6 納入時、賞味期限は1年以上とする		
	a	4号缶 (内容総量425g、固形量230g 50粒)	
	b	内容量はその都度示す	
2120	洋梨缶	1 2つ割り	
		2 シラップづけ	
		3 シラップの種類はライトとする	
	4 Mサイズ		
	5 賞味期限表示のこと		
	6 納入時、賞味期限は1年以上とする		
	a	1号缶 (内容総量3060g、固形量1750g)	
	b	内容量はその都度示す	
2121	パインアップル缶	1 輪切りとする	
		2 シラップづけ	
		3 シラップの種類はライトとする	
	4 賞味期限表示のこと		
	5 納入時、賞味期限は1年以上とする		
	a	1号缶 (内容総量3030~3050g、固形量1790g 50~55枚)	
	b	内容量はその都度示す	
2122	ぶどう缶	1 ダイスカット	
		2 シラップづけ	
		3 シラップの種類はヘビーとする	
	4 賞味期限表示のこと		
	5 納入時、賞味期限は1年以上とする		
	a	1号缶 (内容総量3000g、固形量1800g)	
	b	内容量はその都度示す	
2123	マンゴー缶	1 ダイスカット	
		2 シラップづけ	
		3 シラップの種類はライトとする	
	4 賞味期限表示のこと		
	5 納入時、賞味期限は1年以上とする		
	a	1号缶 (内容総量3050~3060g、固形量1790~1800g)	
	b	内容量はその都度示す	

規格番号	品名	規	格	備	考
2124	白桃 黄桃	缶 缶	1	2つ割り	
			2	シラップづけ	
			3	シラップの種類はライトとする	
			4	賞味期限表示のこと	
			5	納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする	
		a	1号缶（内容総量3000～3005g、固形量1750～1815g 30～40個）		
		b	内容量はその都度示す		
2125	りんご	缶	1	ダイスカット	
			2	シラップづけ	
			3	シラップの種類はライトとする	
			4	賞味期限表示のこと	
			5	納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a	1号缶（内容総量3000g、固形量1750g）		
		b	内容量はその都度示す		
2126	フルーツサラダ フルーツカクテル	缶 缶	1	黄桃、パインアップル、チェリー等入りのもの	
			2	シラップづけ	
			3	シラップの種類はライトとする	
			4	賞味期限表示のこと	
			5	納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする	
		a	1号缶（内容総量3000～3060g、固形量1800～1840g）		
		b	内容量はその都度示す		
2127	トロピカルフルーツ	缶	1	パインアップル、パパイヤ、グアバ等入りのもの	
			2	シラップづけ	
			3	シラップの種類はライトとする	
			4	賞味期限表示のこと	
			5	納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a	1号缶（内容総量3000～3035g、固形量1800～1840g）		
		b	内容量はその都度示す		
2128	フルーツみつ豆	缶	1	みかん、パインアップル、黄桃、赤えんどう等入り	
			2	賞味期限表示のこと	
			3	納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a	1号缶（内容総量3000g、固形量1950g）		
		b	内容量はその都度示す		
2129	なめこ	缶	1	つぼみとする	
			2	かさの径16～22mm未満	
			3	産地表示をする	
			4	賞味期限表示のこと	
			5	納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a	1号缶（内容総量2800～2900g、固形量1350g）		
		b	内容量はその都度示す		
2130	マッシュルーム （スライス） （ホール）	缶	1	水煮とする	
			2	賞味期限表示のこと	
			3	納入時、賞味期限は1年以上とする	
		a	1号缶（内容総量2840～2850g、固形量1700～1927g）		
		b	内容量はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
2131	寒天缶	1	3色寒天とする		
		2	シラップづけ		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	1号缶（内容総量3000g、固形量2000g）		
		b	内容量はその都度示す		
2132	いわし醤油煮缶	1	賞味期限表示のこと		
		2	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	T2K缶（内容総量1800g、固形量1300g）		
		b	内容量はその都度示す		
2133	さけ水煮缶	1	チャンクとする		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	T2K缶（内容総量1850g、固形量1350g）		
		b	内容量はその都度示す		
2134	さんま蒲焼缶	1	北海道産のさんまを使用したもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は3年以上とする		
		a	T2K缶（内容総量1800g、固形量1400g）		
		b	内容量はその都度示す		
2135	ツナ缶	1	フレークとする		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は3年以上とする		
		a	T2K缶（内容量1705g）		
		b	内容量はその都度示す		
2136	牛肉大和煮缶	1	牛肉を味付けしたもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	1号缶（内容総量3000g、固形量2000g）		
		b	内容量はその都度示す		
2137	ランチョンミート缶	1	豚肉を使用したうす塩味のもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は3年以上とする		
		a	内容量1810g		
		b	内容量はその都度示す		
2138	チキンささみ水煮缶	1	国産の鶏肉を使用したもの		
		2	食品添加物無添加		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	T2K缶（内容量1800g）		
		b	内容量はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
2139	焼きとり缶	1	国産の鶏肉を使用したもの		
		2	たれ味のもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は3年以上とする		
		a	T2K缶（内容総量1750g、固形量1200g）		
		b	内容量はその都度示す		
2140	うずら卵水煮缶	1	国産のもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	1号缶（固形量1620g）		
		b	内容量はその都度示す		
2141	鶏卵水煮缶	1	国産のもの		
		2	Mサイズ		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	1号缶（固形量1700g 39～48個）		
		b	内容量はその都度示す		
2142	杏仁豆腐缶	1	シラップづけ		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	1号缶（内容総量3000g、固形量2000g）		
		b	内容量はその都度示す		
2143	飲料缶類	1	プルトップ缶とする		
		2	果汁含有率は、その都度示す		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は10ヶ月以上とし、野菜ジュースは賞味期限は5年以上とする		
		a	1缶190g		
		b	1缶340g		
		c	内容量はその都度示す		
2144	ミートソース缶	1	新鮮にしてミートソースの素特有の香味と旨味を有すること		
		2	銘柄はハインツ、日清		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	1号缶（内容量3000g）		
		b	内容量、容器はその都度示す		
2145	デミグラスソース缶	1	原料は牛肉エキス・トマト・玉葱・調味料等で柔らかいゲル状で伸びのよいもの		
		2	銘柄はハインツ、カゴメ		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は1年以上とする		
		a	1号缶（内容量3000g）		
		b	容量、容器はその都度示す		

規格番号	品名	規	格備考
2146	トマトピューレ缶	1 JAS表示品	
		2 賞味期限表示のこと	
		3 納入時、賞味期限は1年以上とする	
	a	1号缶（内容量2977~3000g）	
	b	内容量はその都度示す	
2147	トマトケチャップ缶	1 JAS特級	
		2 銘柄はデルモンテ、カゴメ	
		3 賞味期限表示のこと	
	4 納入時、賞味期限は1年以上とする		
	a	1号缶（内容量3000g）	
	b	容量、容器はその都度示す	
2148	ピザソース缶	1 銘柄はハイツ、カゴメ	
		2 賞味期限表示のこと	
		3 納入時、賞味期限は1年以上とする	
	a	2号缶（内容量830g）	
	b	容量、容器はその都度示す	
2149	ビーフカレー缶	1 中辛	
		2 賞味期限表示のこと	
		3 納入時、賞味期限は1年以上とする	
	a	1号缶（内容量2900g）	
	b	内容量はその都度示す	

2.2 レトルト・パック類

規格番号	品名	規格	格	備	考
2200	レトルト・パック 共通規格	1 レトルトパウチ 外観及び形状は巻締完全、外観良好で傷、さび、汚染変形を認めないこと 2 包装 一般商業包装とする 3 表示 (1) レトルトパウチには、品種名・製造工場名・年月日を表す記号を記入してあること (2) 外装には、品名・内容量・製造業者名又は納入業者名を明記のこと 4 検査 (1) 製造、包装、数量検査を実施する (2) 製品の成分試験については社内試験成績書・品質保証書等の書類審査によることができる (3) JAS製品については標示を確認することにより内容量等の検査を省略することができる 5 保証期間等 (1) 製品は納入前12ヶ月以内に製造されたものとする (2) 納入時、賞味期限は1年以上とする これに当てはまらない場合は明記する 6 その他 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること			
2201	コーンポタージュ	1 風味良好、異味異臭のないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする a 1袋1kg b 内容量はその都度示す			
2202	ゆであずき 黒大豆	1 北海道産原料を使用したデザートビーンズとする 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は11ヶ月以上とする a 1袋1kg詰め b 1袋300g詰め c 内容量はその都度示す			
2203	煮豆類	1 市販品、煮崩れがないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は45日以上とする 4 種類、容量、容器はその都度示す			
2204	チルドサラダ類	1 1kg元詰品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は20日以上とする			

規格番号	品名	規	格	備	考
2205	惣菜類	1	常温保存可		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は2年以上とする		
		a	内容総量1kg、固形量680g		
		b	内容総量1kg、固形量690g		
		c	内容総量1kg、固形量720g		
		d	内容総量1kg、固形量730g		
		e	内容総量1kg、固形量760g		
		f	内容総量1kg、固形量780g		
		g	内容総量1kg、固形量810g		
		h	内容総量1kg、固形量850g		
i	内容総量1kg、固形量980g				
j	内容量はその都度示す				
2206	オイルツナ	1	レトルト		
		2	1kg詰め		
		3	賞味期限表示のこと		
2207	ホタテ貝柱水煮	1	アルミレトルト		
		2	内容総量1kg、固形量640g		
		3	賞味期限表示のこと		
2208	真いわし梅煮	1	常温保存可		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は5ヶ月以上とする		
2209	鯖の味噌煮 鶏のみぞれ煮	1	常温保存可		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
2210	ササミほぐし	1	アルミレトルト		
		2	1kg詰め		
		3	国内製造品とする		
2211	寒天デザート類	1	ヨーグルト味		
		2	マヨネーズ入り		
		3	1kg詰め		
		4	賞味期限表示のこと		

規格番号	品名	規	格備考
2212	ミルクデザート類	1 1kg詰め 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は6ヶ月以上のもの 4 牛乳を加えて作るデザートベース 5 味はその都度示す	
2213	パック飲料類	1 フルーツジュースは濃縮還元可 2 アセプティックパック 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は120日以上とする	
		a パック(ストロー付)詰め200mlのもの	
		b パック詰め1000mlのもの	
		c 内容量はその都度示す	
2214	カップスープ類	1 合成着色料、合成保存料を使用しないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は3ヶ月以上とする 4 カップ入りとする 5 種類、容量、容器はその都度示す	
2215	レトルトセット類	1 白飯320gをおかずのセット品とする 2 スプーン付 3 ボイリングパック入り 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期限は1年10ヶ月以上とする	
		a おかず1袋140g	
		b おかず1袋180g	
		c おかず1袋200g	
		d おかず1袋210g	
		e おかず1袋230g	
		f おかず1袋250g	
		g 内容量はその都度示す	
2216	レトルト白飯	1 スプーン付 2 ボイリングパック入り 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は11ヶ月以上とする	
		a 1個300g	
		b 1個310g	
		c 内容量はその都度示す	

23 その他

規格番号	品名	規	格	備	考																			
2301	部 外 委 託 (朝 食) (昼 食) (夕 食)	<p>1 加工、献立基準</p> <p>(1) 営業のための通常の調理作業によるものとする</p> <p>(2) 献立は次の基準をみたすものとする</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>朝 食</th> <th>昼 食</th> <th>夕 食</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー (kcal)</td> <td>825</td> <td>1,220</td> <td>1,155</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質 (g)</td> <td>25</td> <td>40</td> <td>35</td> </tr> <tr> <td>脂 肪 (g)</td> <td>18</td> <td>28</td> <td>24</td> </tr> <tr> <td>類別食品</td> <td colspan="3">調和のとれたものとする その都度品名を示す</td> </tr> </tbody> </table> <p>2 衛 生</p> <p>食品衛生法及び同施行令に基づく営業許可を受け、かつ同法による各検査に合格している飲食店営業者が衛生的に調理加工し製造した飲食物であること</p> <p>3 検 査</p> <p>食品衛生検査官及び糧食品受領検査官が毎食又は必要に応じ、臨時それぞれの加工工程、製造検査を行う</p>	区 分	朝 食	昼 食	夕 食	エネルギー (kcal)	825	1,220	1,155	たんぱく質 (g)	25	40	35	脂 肪 (g)	18	28	24	類別食品	調和のとれたものとする その都度品名を示す				
区 分	朝 食	昼 食	夕 食																					
エネルギー (kcal)	825	1,220	1,155																					
たんぱく質 (g)	25	40	35																					
脂 肪 (g)	18	28	24																					
類別食品	調和のとれたものとする その都度品名を示す																							

第3章 品名別索引

区 分	品 名	規格番号	ページ
あ	アーモンド	501	18
	アイスクリーム	1518	64
	合挽肉	1306	56
	あおいそう	1026	42
	青かつぱ	755	28
	青とさか	1018	40
	青葱	676	25
	青のり	1001	39
	青ピーマン	680	26
	赤かぶ漬	751	28
	赤魚切り身	1207	46
	赤とさか	1018	40
	赤パプリカ	680	26
	赤米	111	7
	赤味噌	1931	76
	灰汁ぬきたけのこ	650	23
	揚げボール	1295	54
	浅草のり	1002	39
	あさつき	601	20
	あさり佃煮	1105	43
	あじ	1201	45
	明日葉	602	20
	味付ジンギスカン	1361	58
	味付たまご	1405	60
	味付めかぶ	1025	41
	味付かずのこ	1248	49
	味付たこ	1285	53
	味付のり	1005	39
	味付もつ	1329	57
	味なす漬	768	29
	あじ干物	1203	45
	あじ開き	1202	45
	あずき	401	14
	アスパラガス	603	20
アスパラガス缶	2104	89	
厚揚げ	413	15	
厚焼き玉子	1407	60	

区分	品名	規格番号	ページ
あ	あなご蒲焼	1206	46
	あなご切り身	1205	45
	油揚げ	414	15
	アボカド	801	32
	甘えび	1270	52
	甘酢生姜	759	28
	甘夏柑	827	35
	甘夏缶	2114	90
	アメリカンチェリー	817	34
	あゆ	1204	45
	アラスカめぬけ	1207	46
	あられはんぺん	1292	53
	あられ麩	128	9
	アルファ化米	103	6
	アロエ缶	2111	89
	あんず	802	32
	あんず缶	2112	90
	杏仁豆腐	1710	68
	杏仁豆腐缶	2142	94
	い	いか足	1278
いか塩辛		1282	53
いかそうめん		1280	52
いか巻		1295	54
いくら		1228	48
板昆布		1006	39
いちご		804	32
いちご牛乳		1505	62
いちじく		805	32
一味唐辛子		1945	79
糸寒天		1016	40
糸みつば		688	26
いなり用油揚げ		426	17
いも類共通規格		200	11
いよかん		806	32
いり胡麻		509	19
いわし		1208	46
いわし醤油煮缶		2132	93
いんげん豆		404	14

区分	品名	規格番号	ページ
い	インスタントコーヒー	1807	70
	飲料缶類	2143	94
う	ウインナーソーセージ	1346	58
	魚川岸揚げ	1295	54
	牛肩ロース	1301	55
	薄口醤油	1908	72
	ウスターソース	1902	71
	うずら卵	1402	60
	うずら卵巻	1295	54
	うずら卵水煮缶	2140	94
	うずら豆	404	14
	うど	606	20
	うどん	120	8
	うなぎ蒲焼	1212	46
	うに	1286	53
	うにくらげ	1289	53
	うま味調味料	1901	71
	梅干し	779	30
	え	エクレア	1708
エシャレット		694	27
枝豆		607	21
XO 醤		1903	71
えのき茸		901	37
えび		1271	52
エリンギ		908	37
塩蔵魚共通規格		1200	44
お	オイスターソース	1922	74
	オイルソース	1925	75
	オイルツナ	2206	97
	黄桃缶	2124	92
	大葉	633	22
	おかひじき	612	21
	おから	418	16
	おからパウダー	419	16
	オクラ	613	21
	小倉あずき缶	2101	88
	お好み焼きソース	1902	71
	押し豆腐	411	15

区 分	品 名	規格番号	ページ
お	お茶漬け	1959	81
	おにぎり	105	6
	おはぎ	1707	68
	おひょう	1213	46
	おぼろ昆布	1010	40
	オムライス用玉子焼	1412	61
	オムレツ	1411	61
	オリーブ油	1601	65
	折詰類	135	10
	オレンジ	808	32
	オレンジパプリカ	680	26
	おろし生姜	637	23
	おろしにんにく	673	25
	オロブランコ	809	32
	温泉卵	1404	60
か	ガーリックパウダー	1951	79
	海草サラダ	1023	41
	海藻麺	1027	42
	貝むき身共通規格	1200	45
	貝類共通規格	1200	45
	貝割大根	645	23
	柿	810	32
	加工魚共通規格	1200	44
	加工乳	1505	62
	かじき鮪切り身	1214	46
	果実類共通規格	800	32
	カシューナッツ	502	18
	菓子類共通規格	1700	67
	柏餅	1701	67
	粕漬け	1259	50
	粕漬魚共通規格	1200	44
	かつお	1215	46
	鰹削り節	1218	47
	かつおだし	1916	73
	鰹土佐造り	1216	46
	カットいか	1279	52
	カップスープ類	2214	98
	かに風味かまぼこ	1293	53

区分	品名	規格番号	ページ
か	かぶ	614	21
	かぶ玉	615	21
	かぼす	812	32
	かぼちゃ	503	18
	南瓜	617	21
	釜揚げしらす	1211	46
	かます干物	1219	47
	かまぼこ	1290	53
	鴨肉	1362	59
	から揚げ粉	116	7
	からし菜	618	21
	辛子明太子	1244	49
	ガラスープ	1917	73
	殻付き貝類	1264	51
	ガラムマサラ	1942	78
	カリカリ梅	780	31
	カリフラワー	619	21
	かれい	1220	47
	カレー粉	1939	78
	カレースライス	1942	78
	カレールウ	1932	76
	甘藷	202	11
	乾燥コンソメ	1919	74
	乾燥めかぶ	1024	41
	缶詰類共通規格	2100	88
	寒天	1014	40
	寒天缶	2131	93
	寒天シロップ漬	1017	40
	寒天デザート類	2211	97
	干びょう	620	21
	乾麺類	120	8
	がんもどき	415	16
	き	キウイ缶	2115
キウイフルーツ		813	32
黄菊		621	21
きくらげ		902	37
刻み煮込みあなご		1206	46
刻みのり		1004	39

区 分	品 名	規格番号	ページ
き	きす	1222	47
	きな粉	408	14
	きのご類共通規格	900	37
	木の芽	631	22
	黄パプリカ	680	26
	キムチの素	1904	71
	キャベツ	622	22
	牛サーロイン	1301	55
	牛すじ	1308	56
	牛肉共通規格	1300	55
	牛肉大和煮缶	2136	93
	牛乳	1502	62
	牛バラ肉	1303	55
	牛ひき肉	1305	56
	牛ヒレ	1307	56
	牛もつ	1310	56
	牛もも肉	1304	55
	胡瓜	625	22
	牛リブローズ	1301	55
	牛レバー	1309	56
	牛ロース	1302	55
	強化米	104	6
	ぎょうざの皮	130	9
	京菜	626	22
	業務用かた焼そば	124	8
	業務用焼そば麺	123	8
	魚肉ソーセージ	1296	54
	切り昆布	1007	39
	切り人参	672	25
	切り麩	128	9
	切干大根	648	23
	きんかん	814	32
	錦糸玉子	1408	60
	銀鱈	1223	47
銀杏	504	18	
銀杏水煮	2103	88	
<	クエン酸飲料	1810	70
	茎わかめ	1022	41

区 分	品 名	規格番号	ページ	
く	くこの実	816	34	
	草餅	1701	67	
	串団子	1702	67	
	くずきり	211	12	
	クミン	1942	78	
	栗	505	18	
	クリームチーズ	1514	63	
	グリーンピース	611	21	
	グリーンボール	623	22	
	栗甘露煮	507	18	
	栗水煮	507	18	
	クルトン	133	10	
	車麩	128	9	
	くるみ	508	18	
	グレープフルーツ	815	32	
	グレープフルーツ缶	2116	90	
	クレソン	627	22	
	黒胡椒	1943	78	
	黒酢	1912	72	
	黒大豆	2202	96	
	黒米	111	7	
	黒豆	406	14	
	け	鶏卵	1403	60
		鶏卵水煮缶	2141	94
ケーキ		1709	68	
減塩醤油		1908	72	
玄米		111	7	
こ	濃口醤油	1908	72	
	紅茶	1806	69	
	小女子	1211	46	
	小女子佃煮	1104	43	
	香味油	1608	66	
	香味辛味スパイス	1940	78	
	香味食用油	1941	78	
	小梅漬	780	31	
	高野豆腐	416	16	
	コーヒー牛乳	1505	62	
	コーヒー用ミルク	1509	63	

区分	品名	規格番号	ページ	
こ	氷菓	1519	64	
	ゴールデンキウイ	813	32	
	コーレーグース	1907	72	
	コーンフレーク	132	10	
	コーンポタージュ	2201	96	
	こがねすいか	818	34	
	穀類共通規格	100	6	
	ココナッツミルク缶	2117	90	
	小玉すいか	818	34	
	小玉葱	656	24	
	コチュ醤	1903	71	
	粉寒天	1015	40	
	粉山椒	1944	78	
	こはだ	1224	47	
	こはだのうの花漬	1225	47	
	ごぼう	628	22	
	ごぼう巻	1295	54	
	胡麻和えの素	515	19	
	胡麻油	1602	65	
	ごまだれ	1925	75	
	小松菜	630	22	
	小麦粉	114	7	
	子持ちししゃも	1237	48	
	コンスターチ	209	12	
	コンデンスミルク	1507	62	
	こんにゃく類	201	11	
	昆布和え類	1101	43	
	昆布だし	1916	73	
	昆布巻き類	1102	43	
	さ	ザーサイ	756	28
		西京漬け	1260	50
サイダー		1809	70	
桜えび		1273	52	
さくらそう		1026	42	
桜大根漬		765	29	
桜餅		1703	67	
さくらんぼ		817	34	
鮭		1226	47	

区分	品名	規格番号	ページ	
さ	酒かす	1936	77	
	さけフレーク	1230	48	
	さけ水煮缶	2133	93	
	ささげ	405	14	
	ササミほぐし	2210	97	
	刺身用いか	1281	53	
	刺身用鯉	1217	46	
	刺身用かんぱち	1221	47	
	刺身用サーモン	1251	49	
	刺身用鯛	1241	49	
	刺身用たこ	1283	53	
	刺身用はまち	1251	49	
	刺身用まぐろ	1254	50	
	さつま揚げ	1295	54	
	さつまいも	202	11	
	里芋	205	12	
	砂糖類共通規格	300	13	
	サニーレタス	698	27	
	鯖	1231	48	
	鯖の味噌煮	2209	97	
	鯖干物	1232	48	
	サフラン	1951	79	
	刺身用帆立貝柱	1269	52	
	さやいんげん	605	20	
	さやえんどう	609	21	
	サラダ油	1604	65	
	サラダ菜	696	27	
	サラダほうれん草	686	26	
	サワークリーム	1510	63	
	さわら	1233	48	
	さわらの西京漬け	1234	48	
	三温糖	302	13	
	さんしょう	631	22	
	秋刀魚	1235	48	
	さんま蒲焼缶	2134	93	
	秋刀魚干物	1236	48	
	し	塩くらげ	1287	53
		塩麴	1953	80

区 分	品 名	規格番号	ページ
し	塩昆布	1011	40
	塩蔵魚	1258	50
	塩だれ	1925	75
	し好飲料類共通規格	1800	69
	ししとうがらし	632	22
	しそ	633	22
	七味唐辛子	1945	79
	しな竹	652	24
	シナモン	1951	79
	しば漬	773	30
	絞り豆腐	411	15
	しめじ	905	37
	ジャム	847	36
	シュークリーム	1708	68
	十五穀米	111	7
	種実類共通規格	500	18
	春菊	635	22
	上新粉	106	6
	庄内麩	128	9
	上白糖	301	13
	醤油類	1908	72
	食塩	1909	72
	食酢	1911	72
	食卓塩	1910	72
	食用油	1603	65
	しらす干し	1211	46
	白だし	1915	73
	白玉粉	109	6
	白玉もち	110	7
	シルバー	1238	48
	白いんげんピューレー	422	17
	白胡椒	1943	78
	白葱	675	25
白味噌	1930	76	
新馬鈴薯	204	11	
す	スイートコーン缶(クリーム)	2106	89
	スイートコーン缶(ホール)	2107	89
	すいか	818	34

区分	品名	規格番号	ページ	
す	水耕みつば	688	26	
	スウーティー	809	32	
	スキムミルク	1506	62	
	すき焼きの素	1925	75	
	すし酢	1914	73	
	寿司の子	1914	73	
	すずき	1239	48	
	酢だこ	1284	53	
	すだち	819	34	
	ズッキーニ	638	23	
	スティックシュガー	304	13	
	スナック麺	125	8	
	スナップえんどう	610	21	
	スパゲティ	127	9	
	スプラウト	703	27	
	スペアリブ	1330	57	
	スモークサーモン	1229	48	
	すもも	820	34	
	すり胡麻	510	19	
	ずわい蟹	1274	52	
せ	精米	101	6	
	せり	639	23	
	ゼリー	1710	68	
	ゼリーの素	1957	80	
	セロリ	640	23	
	千切ごぼう	629	22	
	鮮魚共通規格	1200	44	
	千切り筍水煮	651	23	
	千のり	1002	39	
	ぜんまい	641	23	
	千枚漬	752	28	
	ぜんまい水煮	642	23	
	そ	惣菜類	2205	97
		相馬漬	753	28
そうめん		120	8	
藻類共通規格		1000	39	
ソース類		1902	71	
即席茶		1805	69	

区分	品名	規格番号	ページ
そ	そば	120	8
	そら豆	643	23
	ソルダム	821	34
た	タアサイ	644	23
	ターメリック	1951	79
	鯛	1240	48
	大学いものたれ	1956	80
	大根	647	23
	大豆	407	14
	大豆白絞油	1603	65
	大豆ペースト	422	17
	大豆ミート	421	16
	大豆水煮缶	2102	88
	大豆もやし	692	27
	大福	1704	67
	タイム	1951	79
	たいやき	1705	67
	高菜漬	767	29
	炊き込みご飯の素	1955	80
	たくあん漬	763	29
	たけのこ	650	23
	筍水煮缶	2105	89
	たこ	1283	53
	だしの素	1915	73
	太刀魚	1242	49
	伊達巻	1294	53
	タバスコ	1905	71
	玉子豆腐	1406	60
	玉子巻き	1409	61
	玉子焼	1407	60
	卵類加工品共通規格	1401	60
	卵類共通規格	1400	60
	玉葱	653	24
	鱈	1243	49
	たらこ	1244	49
たらの芽	658	24	
たらば蟹	1275	52	
たれ類	1925	75	

区分	品名	規格番号	ページ
たち	タンゴール	824	34
	チェリー缶	2119	91
	チェリートマト	664	24
	チキンささみ水煮缶	2138	93
	ちくわ麩	129	9
	チャーハンの素	1955	80
	チャツネ	848	36
	茶碗蒸し	1410	61
	中華くらげ	1288	53
	中華スープの素	1918	74
	中華だし	1918	74
	中双糖	303	13
	中濃ソース	1902	71
	朝鮮漬	772	30
	調味料及び香辛料共通規格	1900	71
	調理用ワイン	1803	69
	チリペッパー	1951	79
	チルドサラダ類	2204	96
	チンゲンサイ	659	24
	つ	佃煮類共通規格	1100
漬物類共通規格		750	28
ツナ缶		2135	93
粒マスタード		1938	77
つぼ抜きいか		1277	52
つまみ菜		649	23
つみれ		1294	53
つるむらさき		660	24
て	低脂肪牛乳	1503	62
	でこぼん	824	34
	鉄砲漬	762	29
	デミグラスソース缶	2145	94
	天かす	134	10
	天津かに玉	1414	61
	天ぷら粉	117	7
	澱粉	208	12
	甜面醤	1903	71
	と	冬瓜	661
凍結全卵		1415	61

区 分	品 名	規格番号	ページ
と	凍結卵黄	1417	61
	凍結卵白	1416	61
	豆乳	420	16
	豆板醤	1903	71
	豆腐	409	15
	豆苗	608	21
	とうもろこし	662	24
	ところてん	1012	40
	ところてんの素	1013	40
	とさかのり	1018	40
	トマト	663	24
	トマトケチャップ	1926	75
	トマトケチャップ缶	2147	95
	トマトピューレ缶	2146	95
	トマト水煮缶	2109	89
	トマピー	680	26
	ドライプルーン	823	34
	どらやき	1705	67
	鶏油	1608	66
	鶏がらだし	1917	73
	鶏小間肉	1385	59
	鶏ささみ	1386	59
	鶏チューリップ	1382	59
	鶏手羽先	1381	59
	鶏手羽中	1383	59
	鶏手羽元	1383	59
	鶏肉共通規格	1380	59
	鶏のみぞれ煮	2209	97
	鶏ひき肉	1390	59
	鶏ぶつ切り	1389	59
	鶏骨もも肉	1388	59
	鶏むね肉	1384	59
	鶏もも肉	1387	59
	ドリンクベース	1520	64
	ドレッシング類	1927	75
	とろけるチーズ	1517	64
	トロピカルフルーツ缶	2127	92
	とろろ昆布	1010	40

区 分	品 名	規格番号	ページ	
と な	とんぶり	665	24	
	長芋	206	12	
	梨	825	34	
	なす	666	25	
	なすからし漬	769	29	
	ナタデココ缶	2118	91	
	ナチュラルチーズ	1515	63	
	納豆	417	16	
	夏みかん	827	35	
	ナツメグ	1946	79	
	七草パック	702	27	
	菜の花	668	25	
	鍋の素	1921	74	
	生あん	402	14	
	生刻み昆布	1009	40	
	生クリーム	1508	63	
	生椎茸	903	37	
	生中華そば	122	8	
	生ハム	1344	58	
	生麺類	122	8	
	なめこ	906	37	
	なめこ缶	2129	92	
	奈良漬	761	29	
	なると	1291	53	
	ナンプラー	1924	75	
	に	にが瓜	669	25
		肉類加工品共通規格	1340	57
二条大麦		112	7	
にしん		1246	49	
煮干しだし		1916	73	
煮豆類		2203	96	
乳飲料		1505	62	
ニューサマーオレンジ		832	35	
乳酸菌飲料		1513	63	
乳類加工品共通規格		1501	62	
乳類共通規格		1500	62	
にら		670	25	
人參		671	25	

区分	品名	規格番号	ページ
に	にんにく	673	25
	にんにく油	1608	66
	にんにくたまり漬	774	30
	にんにく芽	674	25
ぬ	ぬか漬類	770	29
ね	ねぎ油	1608	66
	ネクタリン	841	36
	根生姜	637	23
	根みつば	687	26
	練りあん	403	14
	練り胡麻	511	19
	練製品共通規格	1200	45
の	濃厚牛乳	1504	62
	濃厚ソース	1902	71
	濃縮茶	1804	69
	濃縮麦茶	1811	70
	野沢菜漬	775	30
	のり佃煮	1103	43
は	ハーフ味付たまご	1405	60
	梅肉	779	30
	パインアップル	828	35
	パインアップル缶	2121	91
	白菜	677	26
	白菜漬	776	30
	白桃缶	2124	92
	はじかみ酢漬	760	28
	葉生姜	636	22
	バジル	678	26
	バジル	1947	79
	パセリ	679	26
	パセリ	1948	79
	バター	1606	65
	葉大根	646	23
	はたはた干物	1249	49
	はちみつ	305	13
	発芽玄米	111	7
	パック入り豆腐	410	15
	パック飲料類	2213	98

区分	品名	規格番号	ページ
は	パック牛乳	1502	62
	パックマヨネーズ	1929	76
	パック麦茶	1811	70
	発酵乳飲料	1513	63
	はっさく	829	35
	バナナ	830	35
	花麩	128	9
	花豆	406	14
	パパイヤ	831	35
	ババロア	1710	68
	パプリカ	1949	79
	ハヤシルウ	1934	77
	春雨	210	12
	春巻きの皮	130	9
	馬鈴薯	203	11
	パン粉	131	9
	はんぺん	1292	53
	パン類	118	8
	ひ	ピーナッツ	513
ピーナッツ和えの素		515	19
ピーナッツバター		514	19
ビーフカレー缶		2149	95
ビーフシチューの素		1935	77
ビーフン		107	6
挽割納豆		417	16
ピクルス		754	28
ひ	ピザソース缶	2148	95
	ピザ用チーズ	1517	64
	ひじき	1019	40
	ピタヤ	832	35
	羊肉	1360	58
	日の出かまぼこ	1290	53
	冷やし中華スープの素	1921	74
	ひやむぎ	120	8
	ひよこ豆	425	17
	ひらたけ	907	37
	ピラフの素	1955	80
	ひらめ	1213	46

区 分	品 名	規格番号	ページ
ひ	びわ	833	35
	ビン牛乳	1502	62
ふ	部外委託	2301	99
	ふき	681	26
	ふき味付缶	2110	89
	ふきのとう	683	26
	ふき水煮	682	26
	ふき水煮缶	2110	89
	福神漬	766	29
	豚肩ロース	1322	57
	豚背ロース	1321	57
	豚肉共通規格	1320	56
	豚バラ肉	1323	57
	豚ひき肉	1325	57
	豚ヒレ	1326	57
	豚もつ	1328	57
	豚もも肉	1324	57
	豚レバー	1327	57
	プチトマト	664	24
	ぶどう	834	35
	ぶどう缶	2122	91
	ブドウ酢	1912	72
	プラム	820	34
	フランクフルトソーセージ	1346	58
	プリーツレタス	697	27
	ふりかけ	1958	80
	ぶり切身	1250	49
	プリン	1710	68
	プリンの素	1957	80
	麩類	128	9
	フルーツカクテル缶	2126	92
	フルーツサラダ缶	2126	92
	フルーツみつ豆缶	2128	92
	フルーツ牛乳	1505	62
	ブルーベリー	836	35
	ブルーン	822	34
プレーンヨーグルト	1511	63	
プレスハム	1343	58	

区分	品名	規格番号	ページ
ふ	プレミックス粉	115	7
	プロセスチーズ	1516	64
	ブロッコリー	684	26
	粉末ソース	1902	71
へ	米なす	667	25
	ベーコン	1345	58
	ペコロス	656	24
	べったら漬	764	29
	紅鮭	1227	47
	紅生姜	758	28
	ベビー帆立	1267	51
	ベビーリーフ	704	27
ほ	ほうれん草	685	26
	干しあんず	803	32
	干し柿	811	32
	干椎茸	904	37
	穂じそ	634	22
	干しぶどう	835	35
	干物魚共通規格	1200	44
	細切り茎わかめ	1022	41
	帆立貝	1266	51
	帆立貝柱	1266	51
	ホタテ貝柱水煮	2207	97
	帆立水煮	1268	51
	ぼた餅	1707	68
	ほっけ干物	1252	49
	骨付きフランク	1347	58
	骨取り魚	1263	51
	ホワイトシチューの素	1935	77
	ぼんかん	837	35
	本しめじ	905	37
	ボン酢醤油	1913	72
ボンレスハム	1341	57	
ま	マーガリン	1607	66
	麻婆豆腐の素	1923	75
	舞茸	909	38
	真いわし梅煮	2208	97
	マカロニ	126	9

区 分	品 名	規格番号	ページ
ま	巻きゆば	424	17
	まぐろ	1253	49
	混ぜご飯の素	1955	80
	マッシュルーム	910	38
	マッシュルーム缶	2130	92
	松茸	911	38
	松たけ麩	128	9
	松の実	512	19
	マトン	1360	58
	豆類共通規格	400	14
	マヨネーズ	1928	76
	丸干しいわし	1209	46
	マンゴー	838	35
	マンゴー缶	2123	91
	まんじゅう	1706	67
	み	ミートソース缶	2144
身欠にしん		1247	49
みかん		807	33
みかん缶		2113	90
水菜		626	22
水菜漬		757	28
味噌漬け		1260	50
味噌漬類		771	29
味噌漬魚共通規格		1200	44
ミニアスパラガス		604	20
み	ミニトマト	664	24
	みょうが	689	26
	みょうが茸	690	26
	みりん	1802	69
	みりん漬け	1261	50
	みりん干し	1262	51
	みりん干類共通規格	1200	44
	ミルクデザート類	2212	98
	ミルメーク	1808	70
む	むき銀杏	504	18
	むき栗	506	18
	むき小玉葱	657	24
	むき玉葱	654	24

区 分	品 名	規格番号	ページ
む	麦茶	1811	70
	むき身えび	1272	52
	むき身貝類	1265	51
	蒸し中華そば	123	8
	蒸麺類	123	8
	結び昆布	1008	40
	むつ切り身	1255	50
	紫玉葱	655	24
め	芽キャベツ	691	26
	めざし	1210	46
	目玉焼風丸オムレツ	1413	61
	メルルーサ切り身	1256	50
	メロン	839	36
	明太ばらこ	1245	49
	麺つゆ	1920	74
も	もずく	1020	40
	もち	108	6
	もち米	102	6
	もち麦	113	7
	もみのり	1004	39
	桃	840	36
	もやし	692	27
	モロヘイヤ	693	27
や	焼き豆腐	412	15
	焼きとり缶	2139	94
	焼肉のたれ	1925	75
	焼きのり	1003	39
	焼き豚	1348	58
	薬膳カレールー	1933	77
	野菜類共通規格	600	20
	大和芋	207	12
	ヤングコーン缶	2108	89
ゆ	油脂類共通規格	1600	65
	ゆず	842	36
	柚庵漬け	1261	50
	柚子胡椒	1954	80
	ゆであずき	2202	96
	茹麺類	121	8

区分	品名	規格番号	ページ
ゆ	ゆば	423	17
よ	洋辛子粉	1937	77
	洋梨	826	34
	洋梨缶	2120	91
	ヨーグルト	1512	63
ら	ラード	1605	65
	ラーメンスープの素	1921	74
	ラー油	1906	72
	楽京漬	777	30
	ラズベリー	843	36
	ラディッシュ	616	21
	ラム	1360	58
	ランチョンミート缶	2137	93
り	リーフレタス	697	27
	料理酒	1801	69
	林檎	844	36
	りんご缶	2125	92
	リンゴ酢	1912	72
れ	冷凍青菜類	2025	84
	冷凍アボカド	2036	85
	冷凍うらごし野菜	2033	85
	冷凍エスプーマベース	2042	86
	冷凍枝豆	2017	84
	冷凍オクラ	2022	84
	冷凍カスタードクリーム	2059	87
	冷凍カット野菜	2014	83
	冷凍南瓜	2023	84
	冷凍唐揚げ類	2050	87
	冷凍カリフラワー	2024	84
	冷凍刻みゆず	2037	86
	冷凍生地	2008	83
	冷凍きぬさや	2019	84
	冷凍餃子	2044	86
	冷凍グラタン	2045	86
	冷凍グリーンアスパラ	2015	83
	冷凍グリーンピース	2020	84
	冷凍コーン	2027	85
	冷凍小松菜	2025	84

区分	品名	規格番号	ページ
れ	冷凍コロッケ類	2046	86
	冷凍魚共通規格	1200	44
	冷凍里芋	2009	83
	冷凍さやいんげん	2016	84
	冷凍サラダチキン	2040	86
	冷凍シーフードミックス	2041	86
	冷凍シューマイ	2051	87
	冷凍小籠包子	2051	87
	冷凍食品共通規格	2000	82
	冷凍白玉	2003	82
	冷凍すいとん	2003	82
	冷凍スナップえんどう	2019	84
	冷凍そら豆	2026	85
	冷凍チャーハン	2054	87
	冷凍中華ちまき	2002	82
	冷凍デザートベース	2043	86
	冷凍天ぷら類	2048	87
	冷凍冬瓜	2023	84
	冷凍豆腐ハンバーグ	2053	87
	冷凍とろろ	2011	83
	冷凍ナス	2028	85
	冷凍菜の花	2029	85
	冷凍肉団子	2055	87
	冷凍鶏団子	2056	87
	冷凍人参	2030	85
	冷凍にんにく芽	2031	85
	冷凍春巻き	2057	87
	冷凍ハンバーグ	2053	87
	冷凍パン類	2005	82
	冷凍ビーフン	2004	82
	冷凍ビーンズミックス	2012	83
	冷凍ピラフ	2054	87
	冷凍フライ類	2047	86
	冷凍フリッター類	2049	87
冷凍フルーツ	2035	85	
冷凍フルーツソース	2039	86	
冷凍フレンチポテト	2010	83	
冷凍ブロッコリー	2032	85	

区 分	品 名	規格番号	ページ
れ	冷凍ホイップクリーム	2059	87
	冷凍ほうれん草	2025	84
	冷凍マンゴー	2036	85
	冷凍ミートボール	2055	87
	冷凍ミックスベジタブル	2021	84
	冷凍むき枝豆	2018	84
	冷凍むき栗	2013	83
	冷凍麺類	2007	83
	冷凍焼おにぎり	2001	82
	冷凍やきそば	2006	82
	冷凍野菜スティック	2034	85
	冷凍野菜チップス	2034	85
	冷凍野菜リング	2034	85
	冷凍ライチ	2038	86
	冷凍ロールキャベツ	2058	87
	冷凍ワンタン	2052	87
	レーズン	835	35
	レタス	695	27
	レッドキャベツ	624	22
	レトルト・パック類共通規格	2200	96
	レトルト白飯	2216	98
	レトルトセット類	2215	98
	レモン	845	36
	レモン濃縮果汁	846	36
	れんこん	699	27
	れんこん水煮	700	27
ろ	ローストビーフ	1311	56
	ロースハム	1342	58
	ローメインレタス	698	27
	ローリエ	1950	79
	ロールいか	1276	52
	ロングライフパン	119	8
わ	ワインビネガー	1911	72
	わかさぎ	1257	50
	わかめ	1021	41
	わさび粉	1952	80
	わさび漬	778	30
	わらび水煮	701	27

区 分	品 名	規格番号	ページ
わ	ワントン皮	130	9

付紙 茨城県青果物出荷規格

品名 だいこん (中長系)					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
3L	1本 1.6kg以上 6本	①洗いを良くし、長さ、太さを揃えヒゲ根を除く。 ②葉部は15cm以内とし、葉先を切り揃える。	D・B	10kg標準	
2L	// 1.2~ 1.6kg 8本				
L	// 1.0~ 1.2kg 10本				
M	// 0.8~ 1.0kg 12本				
S	// 0.6~ 14~ 0.8kg 16本				

品名 だいこん (つまり系、中太系)					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	1本 2.5kg以上 4本	①洗いを良くし、長さ、太さを揃えヒゲ根を除く。 ②葉部は15cm以内とし、葉先を切り揃える。	D・B	10kg標準	
L	// 2.0~ 2.5kg 5本				
M	// 1.5~ 2kg 6本				
S	// 1.0~ 1.5kg 8本				

品 名 か ぶ							
形量区分	選別標準	1束の個数	1箱の束数	調整	容器	内容量	荷造方法
4L	品質形状色沢 良好な 直径8cm以上	3個	10	葉部の 長さが 25cm以 上のも のは 25cm程 度に切り揃える。	D・B	10kg 標準	葉部をテープで結束する。 詰め方は根部を外にして角詰めとする。
3L	〃 7cm以上	5	8				
2L	〃 6cm以上	5	10				
L	〃 5cm以上	7	10				
M	〃 4cm以上	7	12				
S	〃 4cm以下 3cmまで	7	15				

B級は青首、色沢のやや悪いもの。C級はワレ等。

品 名 にんじん (短根)		品質区分 A：品質形状色沢優良なもの B：A品に次ぐもの			
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	1本 300g以上 450g以下	① 洗いを良くし、大きさを揃えヒゲ根を除く ② 日陰干しにして水分をよくとる。 ③ 葉部は切り揃える。	D・B	10kg 入目 5%	M以下は袋500g×20入れを原則とする。
L	200g以上				
M	150g以上 (本数3本)				
S	90g以上 (4~5本)				
2S	50g以上 (6~9本)				

3Lを設けることができる。Lは40本以上とする。

品名 ごぼう						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容 量	荷造方法
	長さ	直径				
2L	70cm以上	3.5cm	土と細根を取り 茎葉は1.5cm以 内とする。	D・B ポリ袋	10kg 4kg 入目 5%	D・Bは結束 用テープで、 横2ヶ所結 束する。
L	〃	2.5				
M	〃	2.2				
2M	〃	2.0				
S	60～	1.5				
2S	40～	1.0				
3S	35～	1.0				

定数詰め、入り数を表記することができる。

品名 短根ごぼう						
品質区分 A：品質形状色沢優良なもの B：A品に次ぐもの						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1袋の個数	長さ				
3L	1	35cm～42cm	① 茎の部分を約 2.5cm残す。 ② 根先の部分 は袋にあわせて 切り揃える ③ 同じ袋に入れ る。者同士の長 さ、太さを揃え る。	D・B	4kg 標準	200g×20 袋とする。
2L	2	35cm～42cm				
L	3	35cm～42cm				
M	4	35cm～42cm				
S	5～6	30cm～35cm				
2S	7～8	30cm～35cm				

品名 たけのこ					
形量区分	1本の重量	調整	容器	内容量	荷造方法
3L	2,500g以上		D・B	5kg 10kg 入目 7%	早出しのものは5kg箱詰合せとして2箱合せとする。
2L	1,500～2,500g 未満				
L	1,000～1,500g 未満				
M	500～1,000g 未満				
S	300～500g 未満				
2S	100～300g 未満				

品名 れんこん 品質区分 A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの						
形量区分	選別標準	1箱当り本数	調整	容器	内容量	荷造方法
L	2～4節で 1,400g以上	本 3	① よく洗い、ふでを除く。 ② 節のカットを適切に行う。	D・B (ただし、高温期は温度管理のできる容器)	4kg 入目 10%	平箱を使用する。
M	2～4節で 400g～1,400g未満	〃 4～7				
S	2～3節で 200g～400g未満	〃 14～18				
2S	1～2節で 70g～200g未満	〃 26～32				

品名 れんこん (パック詰) 品質区分 A : 品質、形状、色沢良好なもの B : A品に次ぐもの						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1パックの重量	1パック詰個数				
L	400g 以上	1個		D・B (ただし、 高温期は温度 管理できる容 器)	4kg 標準	
M	330g 以上	2個				
S	330g 以上	3～4個				

品名 れんこん (早堀) 品質区分 A : 品質、形状、色沢良好なもの B : A品に次ぐもの						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1本の重量	1箱本数				
M	200g 以上	3～5本		温度管理でき る容器	2kg 入目 10%	
S	50g 以上 200g 未満	—				

品名 はくさい 品質区分 A : 結球充分にして品質良好なもの 根部、外葉を適切に除去する B : A品に準ずるもの (深箱) (むき玉、軽度な虫害等)					
形量区分	選別標準	1株標準	容器	内容量	荷造方法
3L	5株	3kg	D・B	15kg	封緘針は使わない
2L	6 "	2.5kg			
L	7 "	2.2kg			
(平箱)					
形量区分	選別標準	1株標準	容器	内容量	荷造方法
3L	3株	4.5kg	D・B	13kg	封緘針は使わない
2L	4 "	3.5kg			
(平箱)					
形量区分	選別標準	1株標準	容器	内容量	荷造方法
2L	4株	2.5kg	D・B	10kg	封緘針は使わない
平箱 10kg は春のみ使用できる					

品名 さんとうさい					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	品質良好な 1株 4,000g 以上	根部、外葉を除き、株を揃える。	束 D・B	4株 15kg	横1ヶ所二重廻しとする。
M	" " 2,500g 以上				
S	" " 1,500g 以上				

品名 きょうな					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	品質良好な 1株 3,000g 以上	① 根を切る。 ② 枯葉を除く。	束 ポリ袋 D・B	4,6株	① 横1ヶ所 2重廻し ポリ袋 ② テープ十字 掛け 株数を明記する。
M	” 2,000g 以上			8,10,12,15 株	
S	” 1,000g 以上			10kg 標準	

品名 みずな						
品質区分 A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの						
形量区分	選別標準	1袋の株数	調整	容器	内容量	荷造方法
L	40～45cm	5株以上	① 病虫害の無い色光沢良好なものとし、枯れ葉、折れ茎をとり株元を揃え、平束とする。 ② 原則として水洗いはしないが、株元の土は葉茎を傷めないように注意して軽く洗い、水切りをよく行う。	D・B	4kg	① 200g×20袋とする。 ② 鮮線度保持フィルムしようとする。
M	35～40cm				入目 10%以上	

品名 こまつな					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	品質良好な 葉茎 30cm 以上 35cm 未満	① 葉先の傷まないものとする。 ② 洗い、すぐりを良くし、根をよく切る。	D・B	5kg 入目 10%	① 200g × 25袋とする ② 鮮度保持フィルム使用縦詰めとする。
M	// 葉茎 25cm 以上 30cm 未満				

品名 キャベツ (深箱)						
形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1箱の個数	1個の重量				
3L	5個	2,000g 以上	① 根部、外葉を除去する。 ② 品質、形状、結球のよいもので玉ぞろいをよくする。	D・B	10kg 標準	封緘針は使用しない。
2L	6個	1,700g 以上				
L	8個	1,300g 以上				
M	10個	1,100g 以上				

Sを設けることができる。

品名 グリーンボール					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	1箱当りの個数 8個	外葉を1枚つける。	D・B	10kg 標準	封緘針は使用しない。
L	9個				
M	12個				

品名 ほうれんそう					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	茎葉の長さ 30cm以上 33cm未満	① 品質良好な葉茎もので根を切り株元を洗う。 ② 枯葉病葉をつみとる。	D・B	5kg 入目 10% 以上	① 250g×20袋とする。 ② 鮮度保持フィルム使用縦詰めとする。
M	〃 26cm以上 30cm未満				
S	〃 22cm以上 26cm未満				

品名ねぎ							
形量区分	選別標準			調整	容器	内容量	荷造方法
	本数	太さ	軟白部の長さ				
2L	30	2.3cm以上	(夏出し)	むき方は成熟葉3葉を残すまでむくことを原則とする。	D・B	5kg標準	逆さ詰めとし、ねぎの表を上にして揃える。
L	36	2.0cm以上 2.3cm未満	25cm以上 (秋冬出し)				
M	45	1.7cm以上 2.0cm未満	30cm以上				
S	55	1.5cm以上 1.7cm未満					
2S	70	1.2cm以上 1.5cm未満	(夏出し) 20cm以上				
細	80以上	1.0cm以上 1.2cm未満	(秋冬出し) 25cm以上				

品名ねぎ(土付き)					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	軟白部の長さ 28cm以上	① 土を良く落とし葉は切らず島田結束とする。 ② 軟白部の長径が3cm以上のものは除く。 ③ 軟白部の長径が1cm以下のものは除く。 ④ 根は若干残して切り揃える。 ⑤ 曲がり程度は4cm以内とする。 ⑥ 軟白部の長径が1cm、3cmに近い太さのものをいづれも1/3以上入れない。	束	2kg 1kg	テープにて葉、葉柄、茎部の3ヶ所を結束する。
M	23cm以上 28cm未満			入目 10%	

軟白部の長径3.0cm以上のものを「太」

軟白部の長径1.0cm以下のものを「細」とすることができる。

品名 わけぎ						
形量区分	選別標準	調整		容器	内容量	荷造方法
2L	白身の長さ 5~10cm 長さ 65cm 以上	① 1束は 150g とし、箱の詰 数は 30 束と する。 ② 本葉は 3 枚と する。		D・B	4.5kg 入目 5%	① 白身の部 分をテー プ等で 1 ヶ所結束 する。 ② 縦詰めと する。
L	白身の長さ 5~10cm 長さ 50~65cm					
M	白身の長さ 5~10cm 長さ 50cm 以内					

品名 ふき						
形量区分	選別標準	荷造調整		容器	内容量	荷造方法
2L	茎の長さ 71~80cm	1束の本数 6	1箱の束数 8~9	D・B クラ フト 紙	4kg 8kg 入目 5%	① D・Bは、2 箱重ね結 束する。 ② クラフト 紙は 10 本 束を合わ せてクラ フト紙に 包み、横 3 ヶ所二重 廻しとす る。
L	61~70	6	9~10			
M	51~60	12	9~10			
S	41~50	20	10~11			
2S	35~40	12 以上	12 以上			

品 名 う ど					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
3L	4kg 箱入個数 品質良好なもので 5~6本	長さ、太さを 揃える。	D・B	4kg 入目 5%	① 2箱合せ、横 2ヶ所2重廻 しとする。 ② 箱詰の敷当と して色紙を使用 する。
2L	// 7~10本以内				
L	// 11~13本以内				
M	// 14~17本以内				
S	// 18~22本以内				

品 名 山 う ど						
形量 区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
3L	1箱入本数 5~6本	1本重量 350g以上	① 品質良好なもので全 長43cm以上(芯の長 さ31~33cm)うち軟白 部の長さは20~25cm とする。 ② 地物は全長38cm以下 うち軟白部の長さは 18~22cmとする。 ③ 長さ太さを揃える。 ④ 最下部の袴をつける。 ⑤ 赤芽と白芽を混入し ない。 ⑥ 芯の開きは5分を限 度とする	D・B	2kg 入目 5%	4箱を1 梱包とす る。
2L	// 9本定数	// 230g以上				
L	// 12本定数	// 170g以上				
M	// 15~18	// 120g以上				
S	// 20~25	// 85g以上				
A	// 12本以内	// 170g以上				
B	// 25本以内	// 85g以上				

品名 根みつば 品質区分 A：品質良好で茎葉に傷みのないもの B：A品に次ぐもの					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	茎葉の長さ 35cm以上	① 良く洗いすぐりをよくして根部の泥をよく落とす。 ② 枯葉を除き水きりを良くし結束巾12cmの平巾とし、根部の長さは8cmで切る。 ③ 白い茎の部分は、12cm以上とする。	D・B	6kg	① 300g × 20束とする ② 結束はテープを使用する ③ 新聞紙をダンボールの底と上に使用する
L	茎葉の長さ 28～35cm			入目 5%	
M	茎葉の長さ 20～28cm				

品名 切みつば					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
A	品質良好、とくに茎葉に傷、しみのないもの 茎の長さ15cm以上	① 水切りをよくする。 ② 切り揃えをよくする。	大束 D・B 籠 鮮度保持フィルム	大束 1.5kg (500g ×3 束) 入目 5%	① 大束(500g × 3束)結束は切口より5cmのところをテープで結束する。 ② 鮮度保持フィルム(縦詰め、50g × 40個)
B	A品に次ぐもので茎葉に傷、しみさびが若干あり又葉の大きすぎるものを除く 茎の長さ10cm以上				

品名 糸みつば				
形量区分	選別標準	容器	内容量	荷造方法
	老化葉、病葉を除き、長さ 25～30cm で切り揃える。	D・B	1kg 入目 5%	① 100g×10 束とする。 ② テープで結束する。 ③ フィルムで包装する。

品名 しゅんぎく (中葉系) 品質区分 A: 品質良好で茎葉に傷みのないもの B: A品に次ぐもの				
選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
葉茎 20cm 以上 24cm 未 満	① 色沢良好で葉先の傷まないもの ② 枯葉、病葉は取り除く。 ③ 葉先を揃えて株元を切り揃える。 ④ すぐりをよくする。	D・B	3kg 入目 10%	150g×20 袋とする。

品名 しゅんぎく (株張種) 品質区分 A: 品質良好で茎葉に傷みのないもの B: A品に次ぐもの				
選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
葉茎 20cm以上 24cm未満	① 色沢良好で葉先の傷まないもの ② 枯葉、病葉は取り除く。 ③ 葉先を揃えて株元を切り揃える。 ④ すぐりをよくする。	D・B	3kg 入目 10%	150g×20袋とする。

品名 せり 品質区分 A: 品質良好なもの B: A品に次ぐもの					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	根元から葉先まで 35cm~43cm	① 根は良く洗い根株を揃え3cmで切る。 ② 黄色、枯葉、雑草等を取り除き、水切りをよくする。 ③ 根元から5cmのところを結束する。	D・B	3.6kg 入目 5%	① 120g×30束とする。 ② 束はテープ結束とする。
M	〃 25cm~35cm				
S	〃 20cm~25cm				

品名にら 品質区分 A：葉色、濃緑色で葉肉厚く病虫害、 枯葉のない葉幅8mm以上のもの B：同上で葉幅6mm以上のもの					
形量 区分	選別標準	調整	容器	内容 量	荷造方法
2L	葉長35cm以上 50cm未満	① 軟白部の長さは3cm以内とする。 ② 土及びゴミをよく取り除く。 ③ 結束後切りなおし、切口を揃える。 ④ 水洗いは絶対しない。 ⑤ 葉先の枯れているものはつみとる。 ⑥ 葉の折れに注意する。	D・B	4kg 入目 10%	① 1束100gで1箱40束縦詰めとする。 ② テープ結束とする。
L	葉長30cm以上 35cm未満				
M	葉長25cm以上 30cm未満				

(注) 葉色濃緑色で葉肉厚く病虫害のない葉巾8mm以上12mm未満で葉先のつみとりがみえるものはBに入れる。

品名 セルリー						品質区分 A : 品質良好なもの B : A品に次ぐもの		
形量区分	選別標準				調整	容器	内容量	荷造方法
項目 形量	品質、形状、色沢良好なもの				① 外葉、枯葉を除き草丈は根切、葉切して53cmとする。 ② 1株ごとにポリエチレン等の透明な袋に詰める。 ③ 茎をバラとして出荷する場合は1kgずつポリ袋詰めとする。	D・B	10kg標準	テープを使用する。
		茎数	節間	重量				
	第1節間13cm以上	第1節間まで	1株重量	1株の株数				
2L	10本以上	16cm以上	1.9kg以上	5株				
L	8本	16cm以上	1.6kg以上	6株				
M	8本以上	16cm以上	1.3kg以上	7株				
S	6本以上	13cm以上	1.1kg以上	8株				
2S	6本以上	13cm以上	1.0kg以上	10株				

2Lに3株の HALF箱を設けることができる。

品名 ミニセルリー						
形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1株の重量	1箱の株数				
L	1.0~1.2kg未満	5株	① 外葉、枯葉を除き草丈は根切りして53cmとする。 ② 1株ずつ包装する。	D・B	5kg基準	
M	0.8~1.0kg	6株				

品名 アスパラガス 品質区分 A : 品質良好なもの B : A品に次ぐもの						
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法	
3L	1束本数 2本	① 穂先の開かぬ長さ25cmのものを規格品とする。 ② 穂先を揃え、長さを一定にして根部を切り揃える。 ③ 軟化物分を全部切断する。	D・B	3kg 入目 5%	① 1束は100gとし、テープで2カ所結束する。 ② 1箱の詰数は30束とする。 ③ 箱詰は振動を防ぐため枕を箱の内側に当てる。 ④ 鮮度保持が必要な場合は、発砲スチロール容器を使用することができる。	
2L	3本					
L	4~5本					
M	6~8本					
S	9~12本					

品名 カリフラワー 品質区分 A : 花しまりよく、品質、白色良好なもの B : A品に次ぐもの					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
3L	1箱の個数 5個	① 外葉は7~8枚とし、花蕾より上部2cm以内で切り揃える。 ② 外葉のつけすぎに注意する。	D・B	6kg 標準	① 品痛みしないように詰める。 ② 満杯詰めとする。
2L	6				
L	8				
M	10				
S	12				

品名 ブロッコリー 品質区分 A : 花しまりよく、品目固有の形状、色沢を有し、病中害及びその他による損傷なく、花蕾良好なもの B : A品に次ぐもの					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
3L	1箱の個数 8個以下	外葉は切り取り全長は花蕾の頂点より15cm程度に切り揃えられているもの。	D・B	4kg 標準	品傷みを防止するため、満杯詰めとする。
2L	9				
L	12				
M	15				
S	18、20				
枝	1箱の詰数は12束を原則とする。				

2Sを設けることができる。

品名 レタス 品質区分 ム印：若どり品質、形状、色沢良好なもの 弾力性のあるもの 大：品質、形状がム印品に次ぐもので1箱の個数が12個、15個のもの 中：品質、形状がム印品に次ぐもので1箱の個数が19個、22個のもの B：大・中品に次ぐもの						
形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1個の重量	1箱の個数				
3L	600g以上	12個	外葉を除く。 適度に結球し病虫害の被害がないこと。 根部を適切に切除すること。	D・B	10kg標準	上面2ヶ所、下面4ヶ所以上をボクサー止めとする。
2L	500～650g	16				
L	400～550g	19				
M	320～430g	24				
S	250～350g	30				

品名 サニーレタス (グリーンカール、プリーツレタスを含む)						
形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
2L	1箱の個数 12個		① 草丈が21～23cmのものを規格品とする。 ② 1個ずつ包装する。	D・B	4.5kg標準	封緘針は使用しない。
L	15					
M	18					

品名 パセリ					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
A	縮みよく濃緑色のもの	① 年間ポリ袋出荷とする。 ② 15~20本/袋で200gバラ詰めとする。	D・B	5kg 入目 5%	1箱の詰数は25束(袋)とする。
B	縮み色沢 A品に次ぐもの				
C	品質やや劣るもの				

品名 タアサイ						
形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1株重量	1箱株数				
3L	300g以上	7株	① 株の大きさを揃える。 ② 根を切り、株元をきれいに洗う。 ③ 病虫害のないもの。 ④ 抽苔していないもの。	D・B	2kg 標準	
2L	220~270g 未満	8・10				
L	170~220g 未満	11・13				
M	150~170g 未満	14・15				
S	110~150g 未満	16・20				

品名 ちんげんさい						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容 量	荷造方法
	1株重量	1箱株数				
3L	160~200g	12株	① 根部はていねいに切り外葉を除去する。 ② 鮮度良く病虫害、黄変、損傷のないもの。	D・B	2kg 標準	葉部を内側にして箱詰めする。
2L	130~160g	16				
L	100~130g	20				
M	80~100g	24				
S	60~80g	26~30				

品名 ちんげんさい (袋詰め)							
形量 区分	選別標準			調整	容器	内容 量	荷造方法
	1株重量	1袋株数	袋数				
3L	160~ 200g	2株	6	① 根部はていねいに切り外葉を除去する。 ② 鮮度良く病虫害、黄変、損傷のないもの。	D・B	2kg 標準	① 鮮度保持フィルム使用とする。 ② 葉部を内側にして箱詰めする。
2L	130~ 160g	2	8				
L	100~ 130g	2	10				
M	80~100g	2	12				
S	60~80g	2	10				

品名 わさび菜				
選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
品質良好なもの 葉茎 20cm 以上 30cm 未満	① 葉先の傷みがないものとする。 ② 病虫害のないものとする。 ③ 1袋あたりの最低本数は5本とする。	D・B	2.4kg	① 120g×20袋とする。 ② ダンボールに縦詰めとする。

品名 ヨウサイ (あさがお菜) 品質区分 A : 品質、形状、色沢良好なもの B : A品に次ぐもの				
選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
品質良好なもの 葉長さ 40cm	病虫害、傷みのないものとする。	D・B	2kg 入目 10%	150g×15袋とする。

品名 パクチー					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
発砲	<ul style="list-style-type: none"> ・品質良好で葉茎に痛みのないもの ・葉茎 30cm 以上 40cm 未満 ・根の長さ 5cm 以上 	<ul style="list-style-type: none"> ① 根をよく洗い、変色、枯葉をよく取り除く。 ② 水切り不足によるトロケが出るので、水切りには十分注意する。 ③ 袋からはみ出さないこと。 ④ 病害虫のないもの ⑤ 2株以上入れること。 	発砲	1.5kg	<ul style="list-style-type: none"> ・100g×15束 ・テープ使用

※入目 10%以上

品名 パクチー (袋詰め)					
区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
D・B	<ul style="list-style-type: none"> ・品質良好で葉茎に痛みのないもの ・葉茎 30cm 以上 40cm 未満 ・根の長さ 5cm 以上 	<ul style="list-style-type: none"> ① 根をよく洗い、変色、枯葉をよく取り除く。 ② 水切り不足によるトロケが出るので、水切りには十分注意する。 ③ 袋からはみ出さないこと。 ④ 病害虫のないもの ⑤ 2株以上入れること。 	D・B	1kg	50g×20袋
				500g	50g×10袋
				900g	30g×30袋

※入目 10%以上

品名 きゅうり 品質区分 A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容 量	荷造方法
	重量	1箱入個 数				
L	1本 120g 以上 140g 未満	39~42本	① 過熟、われ、傷 みを除く。 ② 曲がりは次に より区分する。 A品 1.5cm 以内 B品 3.0cm 以内	D・B	5kg 標準	2箱重ねと し、キの字 掛けにす る。
M	110g 以上 120g 未満	48				
S	90g 以上 110g 未満	54				
2S	80g 以上 90g 未満	60				

品名 きゅうり 品質区分 A：品質、形状、色沢良好なもの。曲りは (コンテナ平箱) 1.5cm 以内 B：A品に次ぐもの。曲りは3.0cm 以内						
選別標準		調整	容器	内容 量	荷造方法	
1箱入本数	1本の重量					
40本	135g 中心	形、長さを揃え る。	D・B	5kg 標準		
50本	110g 中心					
54本	100g 中心					

品名 かぼちゃ 品質区分 A：品質、形状良好な完熟したもの (大果性品種) B：A品に次ぐもの		選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
形量区分	1個の重量					
2L	1個 2,000g 以上～ 2,500g 未満	4～5個	未熟病害のものは除く。	D・B	10kg 入目 5%	個数を表示する。
L	1個 1,500g 以上～ 2,000g 未満	6～7				
M	1個 1,000g 以上～ 1,500g 未満	8～9				
S	1個 500g 以上～ 1,000g 未満	10～12				

2Sを設けることができる。

品名 かぼちゃ 品質区分 A：品質、形状良好な完熟したもの (中果性品種) B：A品に次ぐもの		選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
形量区分	1箱の重量					
2L	1個 1,500g 以上～ 1,800g 未満	6～7個	未熟病害のものは除く。	D・B	10kg 入目 5%	
L	1個 1,200g 以上～ 1,500g 未満	8～9				
M	1個 900g 以上～ 1,200g 未満	10～11				
S	1個 800g 以上～ 900g 未満	12～14				

2L、Lについては、個数表示するものとする。

品名 なす 品質区分 A：品種固有の形状で品質、鮮度、色沢良好 で傷のないもの B：A品に次ぐもの						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容 量	荷造 方法
	1個の重量	1箱個数				
L	100g以上～130g未満	54個	① 形を揃え過熟、 われ、スレを除く。 ② なり軸を切り 揃える。	D・B	5% 標準	
M	75g以上～100g未満	63				
S	65g以上～75g未満	72				

130g以上、65g未満は別規格とすることができる。
袋詰めすることもできる。

品名 なす(袋詰め) 品質区分 A：品種固有の形状で品質、鮮度、 色沢良好で傷のないもの B：A品に次ぐもの						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容 量	荷造 方法
	1個の重量	1袋個数				
L	1本当たり重量 100g以上～130g未満	4個	袋詰め出荷 のA・Bも の	D・B	10kg 標準	1袋 400g × 25 袋と する。
M	75g以上～100g未満	5				

品名 ながなす 品質区分 A：品種固有の形状で品質、鮮度、色沢良好で傷のないもの B：A品に次ぐもの				
形量区分	選別標準		容器	内容量
	本数	果長		
3L	30～32本	25～28cm	D・B	5kg 標準
2L	35～37	22～25		
L	40～42	19～22		
M	45～47	16～19		
S	50～52	13～16		

品名 ながなす (平箱) 品質区分 A：品種固有の形状で品質、鮮度、色沢良好で傷のないもの B：A品に次ぐもの					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	19cm以上 22cm未満	形を揃え過熟、われ、スレを除く。	平箱 D・B	L36本	規定のフィルムで包む。
M	16cm以上 19cm未満			M40本	

品名 トマト 品質区分 A : 品質形状、熟度の良好なもの B : A品に次ぐもの					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	15個	大小、形状、熟度を揃え、詰めを密にする。	D・B	4kg 標準	2～3箱重ねとし、キの字掛けとする。
L	18・20				
M	24				
S	28				
2S	32・35				

3Lを設けることができる (12～13個入)

品名 トマト (パック詰) 品質区分 A : 品質形状、熟度の良好なもの B : A品に次ぐもの						
形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	正方形パック	長方形パック				
L	4個	4個	大小、形状、熟度を揃える。	D・B	5kg 6kg	① 1パック500gとし、5kgは1箱10個入、6kgは1箱12個入りとする。 ② 出荷箱はパック専用ダンボールを使用する。 ③ パックはホック又はテープ止めとする。 (ホックが望ましい)
M	4	5				
S	5	6				

品名 ミニトマト						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容 量	荷造方法
	1個の重量	1パック個数				
2L	15g以上	10~15	① 熟度を完熟 に揃える。 ② 裂果、傷み果 を除く。	D・B	2.4kg 標準	パ ッ ク (200g× 12個)
L	10~15g 未満	16~20				
M	7~10g "	21~30				
S	5~7g "	31~40				
2S	3~5g "	41~50				

品名 ミニトマト (バラ詰め)					
形量 区分	選別標準	調整	容器	内容 量	荷造方法
2L	15g以上	① 熟度を完熟 に揃える。 ② 裂果、傷み果 を除く。	D・B	3kg 標準	
L	10~15g 未満				
M	7~10g "				
S	5~7g "				

品名 ピーマン 品質区分 A：品質形状色沢良好なもの B：A品に次ぐもの						
形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
L	1個の重量 33～39g	150g 個数 4ヶ	① 粒を揃える 果梗（なりじく）は短く切る。 ② B品についてはS以上の階級でA品に次ぐもの	D・B	7.5kg 標準	150g × 50 とする。
M	26～32g	5～6ヶ				
S	20～25g	7～8ヶ				
バラ 2L	60～79ヶ				4kg	
バラ L	80～95ヶ					

品名 ししとう 品質区分 A：品質、形状、色沢良好なもの B：A品に次ぐもの						
形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
L	果の長さが 7～9cm		① 曲がり5mm以内とし果梗の長さは2cmとする。 ② 病果、外傷果、赤果、日焼を除く。	D・B	3kg 標準	100gパック× 30入りとする。
M	// 5～7cm				1.5kg 標準	50gパック× 30入りとする。

品名 とうもろこし 品質区分 A：病虫害、つぶの不揃い、未熟、しなびがなく先端まで実の入っているもの (先端不稔 2cm 以内) B：A品に次ぐもの							
形量区分	選別標準			調整	容器	内容量	荷造方法
	1本の重量	10kg本数	5kg本数				
3L	450g以上	22本	11本	① 病虫害、鳥害、粒着疎なもの及びしなびたものを除く。 鮮度には特に注意する。 ② 柄の長さは5cm ③ 鬼葉は4~5枚	D・B	5kg標準	
2L	450g未満 380g以上	26本	13本				
L	380g未満 300g以上	32本	16本				
M	300g未満 250g以上	40本	20本				

品名 ながうり 品質区分 A:品質、形状、色沢良好なもの B:A品に次ぐもの						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容 量	荷造 方法
	1箱の個数	長さ				
3L	8	30cm~35cm	① 長さ、太さ、重量、果皮色を揃える。 ② 果熟果、病虫害果、奇形果を除く。	D・B	3kg 標準	
2L	10	25cm~30cm				
L	12	20cm~25cm				
M	14	15cm~20cm				

品名 ズッキーニ 品質区分 A:品質良好なもの B:A品に次ぐもの							
形量 区分	選別標準			調整	容器	内容 量	荷造 方法
	1箱の重量		長さ				
	2kg	4kg					
2L	6本	12本	22cm以上	① へたを約1cm残して平らに切る。 ② 花は取り除く。 ③ ゴミ、泥、水滴等	D・B	2kg または 4kg 標準	
L	8本	16本	20~22cm				
M	10本	20本	16~19cm				
S	12本	24本	16cm未満				

品名 いんげん (つる性)					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	品質形状色沢良好な 莢巾 1.3cm~1.1cm以上	①異品種は混ぜない。 ②過熟病虫害のものを除く。 ③莢を揃えて詰める。	D・B ポリ袋 パック	2kg 入目 5%	
M	〃 0.8cm以上				
S	〃 0.5cm以上				

品名 さやえんどう					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
A	品質、形状、色沢良好な若莢のもの	つるは短く切り、異品種は混ぜない。霜莢は別扱いとする。	D・B	5kg 10kg 入目 5%	
B	Aより実入りのもの				
C	A、B以外のもの				

品名 グリーンピース					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
A	完熟せる色沢良好な 1莢4粒以上のもの	つるは短く切り、 異品種は混ぜない。	D・B	5kg 10kg	
B	Aよりやや品落ちするもの			入目 5%	
C	「マケ」「シミ」等 品質の劣るもの				

品名 そらまめ					
形量区分	選別標準	容器	内容量	荷造方法	
L	品質良好で適熟な1サヤ3粒以上正形の35g以上のもの	D・B	4kg 入目 5%		
M	品質良好で適熟な1サヤ2~3粒正形25g以上のもの				
S	品質良好で適熟な1サヤ1~2粒正計の20g以上のもの				
B	規格外、上記以外のものはBとする。				

品名 えだまめ					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
A	品質良好な正形過熟なもの	1束500gとし、上下2ヶ所をとめる。	D・B かご	10kg	500g×20束とする。
B	Aに次ぎぐもの				

品名 きりまめ					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
A	品質良好正形適熟 1莢2粒以上	過熟、未熟、病害虫のサヤを除く。土などの汚れを落とす。	D・B	6kg	① 300g×20袋 ② ネット袋に莢詰めとして口紙で3ヶ所とめる。
B	Aにつぎ 1莢1～2粒正形のもの				

品名 かんしょ A：品質固有の形状を有し、色沢、品質良好なもの B：変形、色沢否なもの。軽度の傷・線虫害を受けたもの 丸：A級のもので、最大直径の2.5倍以内とする。 A級以外のもものはC級とする。 C：A、B、丸を除き規格はM以上とする。						
形量 区分	選別標準		調 整	容器	内容 量	荷造方法
	1個の重量	1箱の本数				
3L	700g以上	5本以上	① ひげ、前後を切り形状を揃える。 ② 病虫害、奇形、日焼け、冠水等のものを除く。 ③ 異品種混入を防ぐ。	D・B	5kg 標準	
2L	500～700g	8本以上				
L	350～500g	12本以上				
M	200～350g	18本以上				
S	100～200g					
2S	50～100g					

早出し規格を設けることができる。

AL、AMで28cm以上のものは「長」とする。

品名 ばれいしょ					
形量区分	普通	調整	容器	内容量	荷造方法
3L	250～350g 未満	① 土砂を落とし異品種はまぜない。 ② 病虫害、奇形、日焼け、冠水等のものを除く。	D・B	10kg 入目 5%	
2L	180～250g 未満				
L	130～180g 未満				
M	80～130g 未満				
S	50～80g 未満				
2S	30～50g 未満				

品名 さといも					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	品質、形状良好な1個100g以上	① 土砂を落とし毛をよく取除き粒を揃え、病虫害、日焼、せみ、青いものを除く。 ② 孫及び早堀については2S(10g以上20g未満)を設け5kg詰めとする。	D・B 袋(ビニール)	5kg 10kg 入目 5%	袋は十字掛け
L	” ” 70g以上				
M	” ” 40g以上				
S	” ” 20g以上				

品名 やつがしら					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	品質、形状良好な 800g 以上	① 大、小、形状を揃える。 ② 土、毛根を除く。	D・B 袋	10kg 入目 5%	紙袋は十字掛け
M	” 500g 以上				
S	” 300g 以上				

品名 セレベス					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	品質、形状良好な 1個 120g 以上 250g 未満	土砂を落とし、 毛を除き、粒を そろえる。	D・B ポリ袋	5kg 入目 5%	ガムテープ又は ボクサーを使用 する。
L	” 80g 以上				
M	” 50g 以上				
S	” 30g 以上				
2S	” 10g 以上				

- 注) 1 250g 以上のものは 3L とする。
 2 BL は L 以外の品落ちのもので 1個 80g 以上とする。
 BM は S 以上の品落ちのもので 1個 30g 以上とする。

品名 やまといも					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2A	品質、形状良好な 1個の重量 280~800g	① 大きさ、形状を揃える。 ② 品質（色つや、肉厚）の劣るものは1階級下へ。 ③ 棒型のもものは別扱とする。	D・B	4kg 、 入目 5%	箱の中の荷が動かないよう押さえを使用し、なわかけは横2ヶ所縦1ヶ所2重まわしキの字掛け
A	2A品に次ぐもの " 200g以上				
B	A品に次ぐもの " 150g以上				
C	B品に次ぐもの				
D	上記以外のもの				

品名 ながいも 品質区分 A : 品質固有の形状色沢を有し、腐敗、変形、傷のないもの。病虫害の被害なく、圧傷等の傷害を受けていないこと。
 B : A品に次ぐもので病虫害、生傷、圧傷等の被害のないもの。
 平 : 「A平」凹部が1ヶ所で、その深さが3cm以内のもの。
 「B平」最下部の凹部が2ヶ所以上曲がっているもの。

形量 区分	選別標準		調整	容器	内容 量	荷造方法
	重量	1箱本数				
3L	1,200g 以上	8本	土砂をよく 落し毛根を 取り除く。	D・B	10kg 標準	
2L	1,000g～ 1,200g 未満	10本				
L	800g～ 1,000g 〃	12本				
M	600g～ 800g 〃	16本				
S	400g～ 600g 〃	25本				
平	800g 以上					

品名 ながいも 品質区分 A : 品質固有の形状色沢を有し、腐敗、変形、傷のないもの。
 (パック詰) 病虫害の被害なく、圧傷等の損傷を受けていないこと。
 B : A品に次ぐもので病虫害、生傷、圧傷等の被害のないもの。
 平 : 「A平」凹部が1ヶ所で、その深さが3cm以内のもの。
 「B平」最下部の凹部が2ヶ所以上曲がっているもの。

形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	1パック重量	1パック詰本数				
3L	500g 以上	1本		D・B	10kg 標準	① 1箱 20 パック入れとする。 ② トイの長さ 3L 18cm 2L } S } 22cm B平 } とする。
2L	500g //	//				
L	450g //	//				
M	500g //	2本				
S	500g //	3本				
A平	500g //					
B平	500g //					

品名 たまねぎ		品質、形状、色沢良好なもの				
形量区分	選別標準		調整	容器	内容量	荷造方法
	甲高種	扁平種				
2L	9cm 以上	9.5cm 以上	腐敗、抽苔なく葉鞘及び根の切除をする。	D・B 網袋	10kg 入目 5%	上面下面4ヶ所 どめとする。
L	7 "	8 "				
M	6 "	7 "				
S	5 "	6 "				

品名 にんにく		品質区分 A：品質形状良好なもの B：A品に次ぐもの			
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	球茎7cm 以上のもの	① 根を除き、玉揃いよくし、傷玉を除く。 ② 茎は2cm以内に切除し、りん片は別扱いとする。	D・B	10kg 標準	① ネット袋は、 1,000g 入れとする。 ② 1,000g × 10 個
L	6~7cm				
M	5~6cm				
S	4~5cm				

品名 らっきょう					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	品質、形状良好なものの1個の重量 8g以上	① 土洗い、首根は短く切り、青混入、病虫害品は除く。 ② 収穫は晴天に行うこと。	D・B	5kg	
M	4g以上～ 8g未満			10kg	
S	4g以下			入目 5%	

品名 エシャレット					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	品質良好で 1束5～6球	根の切除、あま皮のむきを適切に行う。	D・B	1kg 標準	10束を1箱にいれ、5箱結束とする。
L	7～8球				
M	9～11球				

品名 根しょうが 品質区分 A：肌白く、紅の美しい無傷のもの
 (近江しょうがの新しょうがに限る。) B：肌の悪いもの、茎元の青いもの及び傷もの

品質区分	内容量区分	重量	調整	容器	内容量	荷造方法
A	L	200g 以上	① 茎は 1.5cm 以内に切る。 青い物分は根元から切り除く。 ② 洗浄を充分行い黒い「あま皮」は完全に除く。 ③ 掘収時の新しょうがは肌を乾燥させないように注意する。	D・B	4kg 入目 5%	白色グラシン紙を上下にしく。
	M	130~200g				
	S	80~130g				
B	L	200g 以上				
	M	130~200g				

品名 根しょうが 品質区分 A：肌の良いもの、やせたものは1階級
 (近江しょうがの貯蔵もの) おとす。
 B：肌の悪いもの及び色黒、頭つつれたもの。

形量区分	量目区分	重量	調整	容器	内容量	荷造方法
A	L	200~340g	洗いをよくする。	D・B	5g 入目 5%	テープ止めとする。
	M	150g //				
	S	100g //				
B	L	200g //				
	M	150g //				
パック		50g 以上	100g 標準とする。			

品名 はしょうが 品質区分 A : 品質固有の形状を有し、鮮紅色の優良なもの。 B : A品に次ぐもの。					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
		水洗いしテープで結束して、全体の長さを50cmに切りそろえる。	D・B	4.8kg	120g 1束を10束で結束し4把入れとする。

品名 みょうが					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
A	淡紅度 60%以上	① 過熟(花蕾の開花)および病虫害におかされたものを除く。 ② よく水洗いしてから水を切り、柄を2cm以内に切り揃える。	D・B ポリ袋	4kg 標準	パック詰 100g×40入とする。
B	〃 40%以上				
C	〃 20%以上			10kg 標準	ポリ袋 1kg×10入とする。
D	変形、ヤケ、緑化したもの				

品名 みょうがたけ					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	紅付良好にして 13~16本	① 病虫害におか されているも のを除く。 ② よく水洗いす る。 ③ 水切りを良く する。	D・B	7kg 標準	ポリパック1個 200g詰めとし、 35個入れとす る。
M	紅付良好にして 20~25本				
S	紅付ややA品より劣 るもの 35本				

品名 大葉 品質区分 A: 品質、形状、色質良好なもの B: A品に次ぐもの					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	葉長 10cm~11.5cm	① 形状、色沢がよ く、病虫害の無 いもの。 ② 大きさを揃え る。	D・B	2kg 標準	10枚を1束とし て、1パック10 束の20パック 入れとする。
L	// 8.5cm~10cm未満				
M	// 7cm~8.5cm				

品名 たらめ					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
2L	8個以内	① 葉の展葉部分を3cm以内にとめる。 ② 形状、大きさを揃える。	D・B	2kg標準	1パックを100g詰めとし、20パック入れとする。
L	9~12				
M	13~15				
S	16~22				
2S	23~30				
外	31個以上				

品名 生しいたけ (ネット詰) 品質区分 A : 菌傘の開きが6分開き以内のもので、色沢及び形状が良好で、菌傘の肉が厚く、水分含有量は比較的少なく及び病虫害のないもの
 B : 菌傘の開きが8分開き以内のもので色沢・形状・菌傘の肉厚・水分含有量がA品に次ぐもので、汚染及び病虫害のないもの。
 C : Bに次ぐもの
 S : A・Bのうち傘の直径の小さいもの。

形量区分	菌傘の直径	標準入個数	容器	内容量	荷造方法
A	4～8 cm	6～9個 傘の大きさを揃える。	D・B	2.5kg 入目 10%以上	100g 詰×25 入とする。
B	4～8 cm	6～9個			
C	4～8 cm	6～9個			
S	3～4 cm	10～12個			

<p>品名 生しいたけ 品質区分 A：菌傘の開きが6分開き以内のもので、色沢及び形状が良好で、菌傘の肉が厚く、水分含有量は比較的少なくおよび病虫害のないもの。</p> <p>B：菌傘の開きが8分開き以内のもので色沢・肉厚・水分含有量がA品に次ぐもので、汚染および病虫害のないもの。</p> <p>C：Bに次ぐもの</p>					
形量区分	菌傘の直径	1パックの入個数	容器	内容量	荷造方法
L	6～8cm	4個	D・B	3kg (100g×30個)標準(満杯詰)	① 縦 16cm、横 9.8cm、深さ 22cm のトレイパック詰を標準とする。 ② 1パックの入個数を表示する。
M	4～6cm	6又は8個			
S	3～4cm	10又は12個			

品名 生なめこ					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	傘の直径 2.0cm以上 3.0cm以下	①傘の開きは何れも7分開き以内で色沢形状良好で厚肉のもの水洗水切りを良くする。 ②鮮度には特に注意する。	D・B	4kg標準	① ダンボール箱は100g容器で30袋(個)入りとする。 ② ダンボール箱は2箱合キの字掛け。
M	傘の直径 1.0cm以上 2.0cm以下 柄の長さ傘の径と同じ				
S	傘の直径 1.0cm以内 柄の長さ 1.0cm以内のもの				
LS	傘の直径 1.0～3.0cm				

品名 シメジ (ヒラタケ、カンタケ)					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
L	傘の直径 2.5cm 以上 3.5cm 以内	傘の直径は、最大のものの径をいい、シメジに似て株張りがよく色の濃いもの	D・B	3kg 入目 5%	パック 100g でダンボール箱 30 個入りにして 2 箱としキの字掛け
M	2.0cm 以上 2.5cm 以内				
S	2.0cm 以上				
LS	2.0cm 以上 3.5cm 以内				

品名 えのきだけ					
形量区分	選別標準	調整	容器	内容量	荷造方法
A	傘の開き 10mm 以内で軸は白く茎の長さ 13cm 以内のもの		D・B	5kg 標準	100g をポリエチレン袋に入れ 50 袋詰めとする。
B	傘の開き 10mm 以上で軸はいく分色付き、茎の長さ 13cm 程度のもの				
C	A・B 級に属さないもの				

品名 マッシュルーム (根付き)				
形量区分	選別標準	調整	容器	荷造方法
2L	1パック詰数 5個	鮮度および形状 が良く無キズな もの	D・B	パック 130g 入×12 パ ック詰めとする
L	6～7個			
M	8～10個			
S	11～13個			

品名 ゆず 品質区分 A : ゆず固有の色沢形状を揃え、玉揃いよく 黄玉 成熟果 B : A品に次ぐもので、病虫害の被害が少な いもの C : B品に次ぐもの						
形量 区分	選別標準		調整	容器	内容 量	荷造方法
	1個の直径	個数				
3L	7.5cm 以上	9	平箱一段詰め とする。 果梗は元から 剪除する。	D・B	1.5kg 標準	1箱 1.5kg 詰め5箱重 ねてキの 字掛け
2L	6.5～7.5cm 以下	11・12				
L	6.0～6.5cm //	14				
M	5.5～6.0cm //	16				
S	4.5～5.5cm //	20				