

糧食品規格書

(令和6年度)

陸上自衛隊衛生学校

糧食品規格書目次

第1章	総 則	．．．	1
第2章	規 格		
1	穀類及び同加工品	．．．	6
2	いも類及び同加工品	．．．	11
3	砂糖及び同加工品	．．．	13
4	豆類及び同加工品	．．．	14
5	種実類及び同加工品	．．．	18
6	野菜類及び同加工品	．．．	20
7	漬物類	．．．	28
8	果実類及び同加工品	．．．	32
9	きのこ類及び同加工品	．．．	37
10	藻類及び同加工品	．．．	39
11	佃煮類	．．．	43
12	魚介類及び同加工品	．．．	44
13	肉類及び同加工品	．．．	55
14	卵類及び同加工品	．．．	60
15	乳類及び同加工品	．．．	62
16	油脂類	．．．	65
17	菓子類	．．．	67
18	嗜好飲料類	．．．	69
19	調味料及び香辛料類	．．．	71
20	冷凍食品	．．．	82
21	缶詰類	．．．	88
22	レトルト・パック類	．．．	96
23	その他	．．．	99
第3章	品名別索引	．．．	100

付紙：茨城県青果物出荷規格

第1章 総則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊衛生学校において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格書に定めていない糧食品については、その都度示す。
- (3) 日本農林規格（JAS）の定めのある食品については、すべてこれを遵守しなければならない。

2 適格審査

- (1) 食品衛生法施行令第35条の各号に掲げる業者にあたっては、食品衛生法第52条第1項に規定する営業の許可を受けている旨の保健所長の証明書を提出するものとする。
- (2) 前号以外の糧食品の業種で、都道府県条例で営業の許可又は届出をするように規定されているものにあたっては、許可又は届出がなされている旨の保健所長の証明書を提出するものとする。

3 衛生調査

(1) 現地調査

食品衛生管理官は、契約担当者等の補助者として業者の施設（これらの業者が販売業である場合は、取引先の製造業の施設を含む。）の現地調査を必要に応じて行う場合はそれに応じること。

(2) 食品衛生監視票の提出

薬生食監発第0326第5号（令和3年3月26日）「食品衛生監視票について」に規定する食品衛生監視票の写し（保健所長の確認印があるもの。）を提出するものとする。

4 検査

(1) 検査場所

陸上自衛隊衛生学校総務部総務課健康管理班の指定する場所
（陸上自衛隊衛生学校2階 健康管理班）

(2) 食品衛生検査

ア 糧食品は、衛生学校食品衛生管理官（食品衛生官及び同補助官）の行う食品衛生検査に合格したものであること。（運送業者に委託した場合も含む。）

イ 生鮮品については納品時に検体として50g程度を提出するものとする。（納入品は、同一品目毎、同メーカー製品及び同一賞味期限としているが、満たせない場合はそれぞれの検体を準備する。）検体を入れる容器は、清潔なビニール袋を使用し、「業者名、納品日」を記入した用紙等貼付すること。ただし、原材料等が少量で50g採取すると給食業務に支障を来す場合は、支障がない量を採取する。また、以下のものは除く。細部については衛生学校食品衛生管理官との調整による。

(ア) ドレッシング等の調味料

(イ) 調理済み流通食品

(ウ) 缶詰類等の常温保存可能なもの

ウ 部外における理化学検査を依頼する場合は、双方立ち会いのうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし、検査に要する費用は納入業者の負担とする。

エ 検体用は発注数に含まれない。

オ 検査時間については、0830～1030までとする。(弁当等は除く)

(3) 受領検査

ア 食品衛生検査に合格したものは、糧食品受領検査官が行う本規格書及び見本品に基づいた品質・官能・数量等の検査を実施し、合格品を受領する。

イ 検量時、納品個体重量のみの重量とし、容器・漬け汁等を除いたものとする。

ウ 冷凍品で納入するものについては解凍後、品質・規格について検査を実施する。

5 納品

(1) 納品場所

陸上自衛隊衛生学校総務部管理課給食班の指定する場所

(陸上自衛隊衛生学校 給食班検収場)

(2) 納品時間

区分	納品時間	備考	
生鮮	0830～1030	納品時間を変更の場合はその都度示す	
耐久	0830～1500		
パン・おにぎり	0500～0515	平日	休日
		検食用2個(給食班へ提出)	
弁当	その都度示す	検食用2個 (給食班)	検食用2個 (給食班)

ア やむを得ず、指定時間までに納品できない場合は契約担当官に連絡をするものとする。

イ 連絡又は理由なく指定時間内に納品出来ない場合は、納品を受けない場合もある

ウ 宅配便・ゆうパック等での納品は、上記に示す時間内に時間指定し納品すること

(3) 納品方法

ア 原則として、契約業者が直接、納品書を持参して納品するものとする。ただし、やむを得ず、輸送業者に委託する場合は、納品書を納入日前日までに郵送するものとする。

イ 不良品については直ちに返品・交換をする。また、納入後に不良品が発見された場合についても返品・交換に応ずるものとする。

(4) 納品書

契約区分毎(1ヶ月契約(生鮮)・3ヶ月契約(生鮮)・1ヶ月契約(耐久)・3ヶ月契約(耐久)加給食等)に、それぞれ別様に作成する。

※記載要領については納品書の記載要領(4頁)を参考とする。

(5) 納入容器

ア 清潔で衛生的な容器であること。

イ 納入に使用した空容器(発泡スチロール、段ボール含む。)は納入業者が責任をもって速やかに回収すること。

(6) 納入車両

ア 冷蔵車、保冷車、冷凍車等を使用し、各糧食品を適切な温度(※)で納品すること。

※品温については原材料、製品等の保存温度表(5頁)を基準とする。

イ 輸送車両等の糧食品積載環境は、衛生的であること。

(7) 納入者

食品を取り扱う者は、健康で清潔な服装であること。

6 入札見本品等の提出要領

- (1) 提出日時、方法についてはその都度示す。
- (2) 入札見本品は、調達要求書の見本欄に○印を付して示す。
- (3) 入札見本品には、「番号・品名・業者名」を記入した用紙等を貼付すること。
- (4) 入札見本品に併せて栄養成分分析表及び構成成分表を提出すること。
- (5) 入札見本品が規格と合致しない場合及び、見本提出の指定があるにも関わらず見本提出のない場合は、当該品目に対する入札書（見積書）は無効とする。
- (6) 入札見本品は原則として返却しない。但し、返却を希望する場合は事前に給食担当官と調整するものとする。

7 一般共通規格

- (1) 納入品の品質については市場出回り品の標準以上の物とする。
- (2) 製造物責任法（PL法）に基づき表示されるべきものは、確実に表示してあるものを納入すること。
- (3) 本規格書に規定する食品に対する添加物等は、食品衛生法により、その使用を認められた物のみとする。又、食品衛生法に表示を規定された食品については同法に定める表示をするものとする。
- (4) 食品表示法に基づき、賞味期限、栄養表示等を表示すること。
- (5) 納入品は、同一品目毎、同メーカー製品及び同一賞味期限とする。
- (6) 肉類、魚介類等のグラム当たりの枚数、切れ数を指定している場合は梱包ごとに入り数を記載すること。
- (7) 重量規格に「約」及び「程度」等の記載のある場合、基本的に±5%を誤差の許容範囲とする。

8 本規格書使用要領

- (1) 糧食品の規格は、規格番号をもって示す。
- (2) 規格内容を検索する際に、各共通規格及び各品目の規格を必ず確認し、規格を満たすものを納品すること。
- (3) この規格書で完全に表現し難い事項もあるため、業者各位は信義、誠実を旨とし、商習慣に従い良心的な納入をはかるものとする。また、規格書・要求書及び見本と異なるものを故意に納入したと判断された場合は、契約担当官の指示に従うものとする。
- (4) 本規格書に疑義のある場合は契約担当官と調整するものとする。

9 その他

- (1) 臨時物品管理官又は現地調達によって取得する糧食品については、その都度示す。
- (2) 原材料を直接給食班に納入する者は定期的に検便検査結果の提出を求める場合はそれに応じること。

10 本規格書は、令和6年4月1日より適用する。

本規格書の発刊に伴い、旧「糧食品規格書」は、本規格書の適用をもって無効とする。

納品書の記載要領

凡例：□ 契約者記載欄
 ○ 記載必須項目

調達要求番号及び契約年月日は、
 月末に契約担当官より連絡

納入先	○																																																					
	住所、会社名、代表者																																																					
	○																																																					
	押印を省略する場合には、責任者・担当者の氏名及び連絡先も記載																																																					
	○																																																					
契約者	○ 調達要求番号			○ 発送年月日			物品管理官命令			命令年月日																																												
	○ 確認番号(認証番号)			○ 輸送方法			管理簿登記年月日			○																																												
	○ 契約年月日			○ 発送駅			証書番号			○																																												
	○ 納期			○ 分割納入			同上付与年月日			○																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>真材偽別</th> <th>相手方番号</th> <th>処理年月日</th> <th>物品区分</th> <th>安水番号</th> <th>証書番号</th> <th>記録区分</th> <th>納期</th> <th>分納区分</th> <th colspan="2">備考</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>1 △ 2</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <th>番号</th> <th>物品番号</th> <th>品名</th> <th>規格等</th> <th>程度</th> <th>単位</th> <th>数量</th> <th>単価</th> <th>金額</th> <th>受数量</th> <th>処置コード</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>○</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>											真材偽別	相手方番号	処理年月日	物品区分	安水番号	証書番号	記録区分	納期	分納区分	備考										1 △ 2			番号	物品番号	品名	規格等	程度	単位	数量	単価	金額	受数量	処置コード			○								
真材偽別	相手方番号	処理年月日	物品区分	安水番号	証書番号	記録区分	納期	分納区分	備考																																													
								1 △ 2																																														
番号	物品番号	品名	規格等	程度	単位	数量	単価	金額	受数量	処置コード																																												
		○																																																				
食品衛生検査	食品衛生検査の結果は、下記のとおりである。																																																					
	判定 () 食品衛生検査官 官職 氏名																																																					
	指令番号		方式		納入年月日		判定																																															
検査	種類		場所		検査年月日		所見																																															
	上記のとおり検査結果を報告する。 年 月 日 検査官所属 官職氏名																																																					
受入					検査結果及び物品管理官の受入命令(受領命令)により受領した。 年 月 日 受領者 所属 官職氏名																																																	
ページ中の第										ページ																																												

4

原材料、製品等の保存温度

食 品 名	保 存 温 度
穀類加工品（小麦粉、デンプン）	室 温
砂糖	室 温
食肉・鯨肉	10℃以下
細切りした食肉・鯨肉を凍結したものを容器包装に入れたもの	-15℃以下
食肉製品	10℃以下
鯨肉製品	10℃以下
冷凍食肉製品	-15℃以下
冷凍鯨肉製品	-15℃以下
ゆでだこ	10℃以下
冷凍ゆでだこ	-15℃以下
生食用かき	10℃以下
生食用冷凍かき	-15℃以下
冷凍食品	-15℃以下
魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
液状油脂	室 温
固形油脂（ラード、マーガリン、ショートニング、カカオ脂）	10℃以下
殻付卵	10℃以下
液卵	8℃以下
凍結卵	-18℃以下
乾燥卵	室 温
ナッツ類	15℃以下
チョコレート	15℃以下
生鮮果実・野菜	10℃前後
生鮮魚介類（生食用生鮮魚介類を含む）	5℃以下
乳・濃縮乳	10℃以下
脱脂乳	10℃以下
クリーム	10℃以下
バター	15℃以下
チーズ	15℃以下
練乳	15℃以下
清涼飲料水（食品衛生法の食品、添加物等の規格基準に規定のあるもの については、当該保存基準に従うこと。）	室 温

※大量調理施設衛生管理マニュアル参照

第2章 規格

1 穀類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
100	穀類共通規格	1 異味・異臭・カビ・異物等の混入がないもの 2 乾燥品は乾燥良好で、割れ・砕け・折れ等のないもの 3 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 4 包装には、内容量・賞味期限・製造業者名等を表示すること			
101	精米	1 農産物規格水稻うるち米をとう精したもの 完全精米1等米、精米品質検査書、品質証明書添付のこと 2 類別はその都度示す 3 30kg袋入り 4 種類、等級、その他は仕様書に従うものとする			
102	もち米	1 農産物規格水稻もち米をとう精したもの 2 国内産100% 3 完全精米 年産			
103	アルファ化米	1 納入時、賞味期限は4年10ヶ月以上とする 2 日本災害食学会認証製品 3 種類等はその都度示す			
		a 1個100g程度			
		b 内容量はその都度示す			
104	強化米	1 納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする 2 容量、強化栄養素はその都度示す			
105	おにぎり	1 個包装 2 製造年月日、時刻を表示すること 3 賞味期限、時刻を表示すること 4 納入時刻はその都度示す			
106	上新粉	うるち米を水洗後、乾燥させて挽いたもので上質微細なもの			
107	ビーフン	1 JAS表示品 2 水に浸したとき弾力性のあるもの 3 乾燥良好、変質、折れ等ないもの 4 10cm以上にカットしたもの 5 国内品 6 防湿包装 7 賞味期限表示のこと 8 納入時、賞味期限は5ヶ月以上とする			
		a 1袋1kg程度			
		b 内容量はその都度示す			
108	もち	1 水稻もち米使用、切り餅 2 真空パック包装			
		a 1個50g、1袋20個入り			
		b 内容量はその都度示す			
109	白玉粉	1 もち米を原料とした乳白色・柔軟・粘りの強いもの 2 乾燥良好にして異味・異臭・夾雑物を認めない 3 納入時、賞味期限は5ヶ月以上とする			

規格番号	品名	規	格	備	考
110	白玉もち	1 もち米を原料とした白玉粉を用い加工（真空パック） 包装したもの 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 4 内容量はその都度示す			
111	十穀米 発芽玄米 黒米 赤米 玄米	1 精米に1～2割混ぜてそのまま炊くものとする 2 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする 3 そのまま炊けるもの（無洗米） 4 ドライタイプのもの a 1袋1.2kg詰め b 1袋1kg詰め c 1袋500g詰め d 1袋2kg詰め e 内容量はその都度示す			
112	二条大麦	1 栃木県産（とちのいぶき）程度 2 1袋1kg（精麦度70%）			
113	もち麦	1 もち種の麦 2 1kg防湿包装 3 納入時、製造年月日1ヶ月以内のもの			
114	小麦粉	1 農産物規格による薄力粉1等品 2 乾燥良好で粒子が細かく、かび湿気による塊のない白いもの 3 日清・昭和・日東・日粉の元詰とする 4 納入時、賞味期限は8ヶ月以上とする a 25kg詰め b 内容量はその都度示す			
115	プレミックス粉	1 1袋1kg詰め 2 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする a 1個1kg程度 b 内容量はその都度示す			
116	から揚げ粉	1 乾燥良好なもの 2 味、種類等はその都度示す 3 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする a 1kg詰め b 内容量はその都度示す			
117	天ぷら粉	1 日清・昭和・日東・日粉の元詰とする 2 薄力粉、卵黄、重曹、でんぷんを適度に配合したもの 3 防湿包装 4 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする a 20kg詰め b 1kg詰め c 700g詰め d 内容量はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
118	パン類	1 かび・異味・異臭のないもの 2 納入時、24時間以内に製造されたもの 3 菓子パンを含む 4 製造元・製造年月日を表示すること 5 内容量・銘柄はその都度示す 6 食品成分表の提出をすること 7 ポリ包装とする			
119	ロングライフパン	1 かび・異味・異臭のないもの 2 個包装とする 3 納入時、賞味期限は45日以上とする 4 内容量・銘柄はその都度示す			
120	乾麺類 ひやむぎ そうめん そば うどん	1 JAS表示品 2 乾燥良好にして異味・異臭・夾雑物を認められない 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は8ヶ月以上とする			
121	茹麺類	1 異味・異臭・夾雑物のないもの 2 袋入りは賞味期限表示のこと			
		a 1袋250g			
		b 1袋200g			
		c 内容量はその都度示す			
122	生麺類 生中華そば	1 規格番号121に準ずる 2 特有の弾力があり、風味良好で異臭を認められない 3 人工色素使用不可 4 納入時、賞味期限は1週間以上とする			
		a 1袋250g			
		b 1袋200g			
		c 内容量はその都度示す			
123	蒸麺類 蒸し中華そば 業務用焼そば麺	1 規格番号121に準ずる 2 かた蒸し、軟蒸しはその都度示す			
		a 1袋250g			
		b 1袋200g			
		c 内容量はその都度示す			
124	業務用かた焼そば	1 賞味期限表示のこと 2 納入時、賞味期限は2ヶ月以上とする			
		a 1個60g			
		b 内容量はその都度示す			
125	スナック麺	1 JAS表示品 2 異味・異臭・夾雑物を認められない 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする			

規格番号	品名	規	格	備	考
126	マカロニ	1	JAS表示品		
		2	ひび割れ・折れ・砕け等のないもの		
		3	乾燥良好にして光沢（黄金色）良好なもの		
		4	容量はその都度示す		
		5	賞味期限表示のこと		
		6	納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする		
		a	管状		
		b	シエル		
		c	ツイスト		
		d	その他		
127	スパゲティ	1	JAS表示品		
		2	500g～1kg入りとする		
		3	デュラム小麦粉100%製品		
		4	太さ1.6mm		
		5	賞味期限表示のこと		
		6	納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする		
		7	ロングサイズとする		
128	麩 切り麩 花麩 松たけ麩 庄内麩 あられ麩 車麩 その他	1	乾燥良好で割れ、砕けのないもの		
		2	強力小麦粉使用		
		3	着色は食品衛生法に基づく食用色素を使用する		
		4	品種はその都度示す		
		5	庄内麩はカットのもの		
		6	賞味期限表示のこと		
		7	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
129	ちくわ麩	1	生麩の一種で小麦粉を練ったものとする		
		2	内容量はその都度示す		
		a	1本160g チルド 真空包装とする		
		b	内容量、包装はその都度示す		
130	ワントン皮 ぎょうざの皮 春巻きの皮	1	厚さが均一で変質していないもの		
		2	皮どうしがくっついていないもの		
		3	容量はその都度示す		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は7日以上とする		
131	パン粉	1	乾燥良好なソフトパン粉で乳白又はカラー（オレンジ）の風味良好なもの		
		2	異物混入なきもの		
		3	粗挽きのもの		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は3ヶ月以上とする		
		a	7kg詰め		
		b	2kg詰め		
		c	1kg詰め		
		d	内容量はその都度示す		

規格番号	品名	規	格備考
132	コーンフレーク	1 内容量はその都度示す 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする	
		a プレーン味	
		b チョコ味	
		c その他	
133	ク ル ト ン	1 乾燥良好で夾雑物のないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする	
		a 200g詰め	
		b 250g詰め	
		c 内容量はその都度示す	
134	天 か す	1 製造元明記のこと 2 賞味期限表示のこと	
		a 1袋1kg詰め	
		b 内容量はその都度示す	
135	折 詰 類	1 芳香で新鮮な風味であること 2 包装がきれいで箸がついていること 3 製造元・製造年月日・時間を表示すること 4 納入時、4時間以内に製造されたもの 5 納入時、作業工程表を提出すること 6 見本提出時、内容品、食品成分表等を添付すること 7 その他、内容量・包装は仕様書によりその都度示す	

2 いも類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
200	いも類共通規格	1 特に示す場合を除き、国内産とする 2 鮮度良好で特有の色沢・形状を有するもの 3 大きさ・重量がそろっているもの 4 病虫害・傷害・腐敗・冠水・発芽等のないもの 5 土砂・異品種・異物等の付着又は混入がないもの 6 納品については、その都度品目ごと同じ産地のものとする 7 外装に品名・形量区分・産地名・内容重量等の表示が されている正梱のもの			
201	こんにゃく類	1 特有の光沢を持ち鮮度がよく弾力に富むもの 2 夾雑物の混入がなく、あく味・異臭のないもの 3 検量時は漬け水は除く 4 刺し身こんにゃくは白又は青のりとし区分はその都度示す 5 納入時、賞味期限4日以上あること、ただし、特に 示す場合は除く			
		a	こんにゃく		
		b	刺し身こんにゃく	納入時に賞味期限は7日以上のも ので、スライス(2~3mm)の もの	
		c	糸こんにゃく	5cm程度にカットしたもの	
		d	白滝		
		e	玉こんにゃく	1個10g程度	
		f	こんにゃくそうめん	生食用、納入時に賞味期限は7日 以上とする	
202	甘 薯 (さつまいも)	水洗品で、変質・冠水・発芽等のないもので品種、生産地の 表示のあるもの			
		a	LLサイズ		
		b	Lサイズ		
		c	Mサイズ		
		d	Sサイズ		
		e	その都度示す		
203	馬 鈴 薯	1 病虫害・日焼・冠水・焼け等を認めないもの 2 発芽・リングロット等のないもの 3 1個150g程度 4 5月頃より新じゃがとする 5 品種及び生産地を表示のあるもの			
		a	メークイン		
		b	男爵		
204	新 馬 鈴 薯	1 規格番号203に準ずる 2 SSサイズ(20g以上40g未満) 3 作付、収穫が同年のもの 4 直径約3cm程度			
		a	メークイン		
		b	男爵		

規格番号	品名	規	格	備	考
205	里芋	1	発芽・腐れ・焼け等が認めないもの		
		2	親芋及び孫芋を除く計量区分M（1個40～50g程度） 但し、9月頃は25～35g程度		
		3	通常、芽及び根を除いた洗い芋とし、泥つきの場合は別に示す		
		4	洗いいもとする		
		a	里芋		
		b	皮むき里芋	規格番号205aを皮むきしたもの	
206	長芋	1	規格番号205に準ずる		
		2	折損、曲がりなく、黒褐色の斑点の少ないもの		
		3	病害虫のないもの		
		4	丸型とする		
		5	1本400～500g程度		
207	大和芋	1	規格番号206の1～4項に準ずる		
		2	1個300g以上		
208	澱粉	1	JAS表示品		
		2	馬鈴薯精製でん粉とする		
		3	夾雑物等を含まないこと		
		4	純白でキメ細かく乾燥良好なもの		
		5	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		a	25kg詰め		
		b	1kg詰め		
209	コンスターチ	1	とうもろこしでん粉とする		
		2	白色で光沢のあるもの		
		3	異物等の混入がなく、あく味、異臭のないもの		
210	春雨	1	乾燥良好で変質・折砕けのないもの		
		2	19～20cmカット、1袋500g詰め		
		3	水に浸して弾力性と光沢があり、無味無臭であること		
		4	納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする		
				a	緑豆春雨
		b	芋でん粉		
211	くずきり	1	白色で光沢のあるもの		
		2	異物等の混入がなく、あく味、異臭のないもの		
		3	鍋用とする		
		4	20cm程度のもの		
		5	乾燥のもの		

3 砂糖及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
300	砂糖類共通規格	1 異味・異臭・カビ・異物等の混入がないもの 2 大手製糖会社製品 3 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 4 包装には、内容量・賞味期限・製造業者名等を表示すること			
301	上白糖	1 純白で光輝であること 2 サラサラした細分状でかたまりなく、異物混入を認めないこと 3 異味異臭を感じず、爽快な甘味を有すること 4 少量白色容器に入れ、清水を加えて不純物を認めないこと			
		a 1袋30kg クラフト袋入り			
		b 内容量はその都度示す			
302	三温糖	1 色彩黄土色で光輝あること 2 サラサラした細分状でかたまりなく、異物混入を認めないこと 3 香味三温特有な甘味を有すること 4 ぶどう糖及び人工甘味料等のなきもの			
		a 1袋30kg クラフト袋入り			
		b 内容量はその都度示す			
303	中双糖	1 黄色光輝であること 2 サラサラした結晶粒でかたまりなく、異物混入を認めないこと 3 異味異臭を感じず、爽快な甘味を有すること 4 糖度97%以上			
		a 1袋30kg クラフト袋入り			
		b 内容量はその都度示す			
304	スティックシュガー	1 1本1.2g、1袋120本入り 2 パルスweet程度			
305	はちみつ	1 純粋なはちみつとする 2 内容量はその都度示す			

4 豆類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
400	豆類共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 良質の豆及び同豆を加工したものであること 2 鮮度及び乾燥良好で夾雑物の混入を認めないもの 3 品質良好のもので病害虫のないもので1年越しのものは不可 4 加工品は1～3に基づく原料を使用し食品衛生法による許可薬品以外のものを使用しないこと 5 遺伝子組み換え豆及びその加工品を不可とする 6 納入時、遺伝子組み換え食品でないことを証明する書類を貼付すること 7 商品に、遺伝子組み換え食品でないことが明記されている場合は、証明書の提出を省略することができる 8 容器は衛生的なものを使用すること 9 輸送中の衛生には特に注意を払うこと 			
401	あずき	<ol style="list-style-type: none"> 1 規格番号400に準ずる 2 農産物規格規定に示す合格品 			
402	生あん	<ol style="list-style-type: none"> 1 小豆を原料とし、異味・異臭なきもの 2 水分65%以下 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は2日以上とする 			
		a	つぶあん		
		b	こしあん		
403	練りあん	<ol style="list-style-type: none"> 1 生あんを加糖したもの、1kg詰め 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は15日以上とする 			
		a	つぶあん		
		b	こしあん		
404	うずら豆 いんげん豆	<ol style="list-style-type: none"> 1 規格番号400に準ずる 2 農産物規格規定に示す合格品 3 彩紋濃く鮮明なもの 			
405	ささげ	<ol style="list-style-type: none"> 1 規格番号400に準ずる 2 赤紫（褐色）で新鮮なもの 			
406	黒豆 花豆	<ol style="list-style-type: none"> 1 規格番号400に準ずる 2 農産物規格規定に示す合格品 			
407	大豆	<ol style="list-style-type: none"> 1 規格番号400に準ずる 2 農産物規格規定に示す合格品 			
408	きな粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 規格番号400に準ずる 2 着色又は変色なく、特有の淡黄色を有するもの 3 賞味期限表示のこと 4 防湿包装とする 			

規格番号	品名	規	格備考
409	豆 腐	1 型くずれ・異味・異臭のないこと	
		2 賞味期限表示のこと	
		3 納入時、賞味期限は4日以上とする	
		4 破損品は返却交換とする	
		5 種類はその都度示す	
		6 保冷状態を保って納品すること	
		a 1個300g	
		b 1個350g	
410	パック入り豆腐	1 充填絹ごしとする	
		2 鮮度良好品とする	
		3 賞味期限表示のこと	
		4 納入時、賞味期限は5日以上とする	
		5 保冷状態を保って納品すること	
		6 イージーオープンパック	
		a 1個100g	
		b 1個150g	
411	絞 り 豆 腐 押 し 豆 腐	1 型くずれ・異味・異臭のないこと	
		2 豆腐と加圧水切りしたもの	
		3 賞味期限表示のこと	
		4 納入時、賞味期限は4日以上とする	
		5 保冷状態を保って納品すること	
		a 1個330g	
		b 大きさはその都度示す	
412	焼 き 豆 腐	1 木綿豆腐を水分50%程度に水切りした後、焼き揚げたもの	
		2 均一に焼け厚さ2.5cm以下で破損していないもの	
		3 賞味期限表示のこと	
		4 納入時、賞味期限は4日以上とする	
		5 保冷状態を保って納品すること	
		a 1個300g	
		b 大きさはその都度示す	
413	厚 揚 げ	1 特有の香味・色つやを有し異味・異臭・くずれ・やぶれのないもの	
		2 良質植物油を使用のこと	
		3 賞味期限表示のこと	
		4 納入時、賞味期限は4日以上とする	
		5 厚さが15~20mm程度、1枚170~200g程度	
		6 にがりの強くないもの	
		7 保冷状態を保って納品すること	
		414	
		2 市販品、厚さ1cm、重量33g程度のもの	
		3 破れのないもの	
		4 中に2mm程度の豆腐の部分がある肉厚のもの	
		5 保冷状態を保って納品すること	

規格番号	品名	規	格	備	考
415	がんもどき	1	規格番号413 1～3項に準ずる		
		2	山芋・ごぼう・人参・昆布・ごま等のうち3種類以上混合したもの		
		3	にがりの強くないもの		
		4	製造後24時間内のもの		
		a	1個10g		
416	高野豆腐 (凍り豆腐)	1	乾燥良好にして、特にアンモニア臭なく還元状態良好なもの		
		2	形状は1.6cm角のさいの目とする		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		a	1袋500g詰め		
417	納豆 割納豆	1	良く発酵した糸引き納豆		
		2	粒揃いで柔らかい外観及び納豆特有の香味を有し、異味・異臭・異物の混入のないもの		
		3	タレ・からし付き		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は5日以上とする		
418	おから	1	新鮮で衛生的に処理したもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は4日以上とする		
		a	1個40g		
419	おからパウダー	1	乾燥良好であるもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋1kg		
		b	内容量はその都度示す		
420	豆乳	1	JAS表示品		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は2ヶ月以上とする		
		a	パック詰め1000mlのもの		
421	大豆ミート	1	大豆から出来た植物性的大豆たんぱく質		
		2	形状はその都度示す		
		a	1袋100g詰め		
		b	1袋1kg詰め		
422	大豆ミート	c	内容量はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
422	大豆ペースト 白いんげんピューレー	1	賞味期限表示のこと		
		2	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		3	遺伝子組み換え大豆を使用していないもの		
		a	1袋200g詰め		
		b	1袋1kg詰め		
		c	内容量はその都度示す		
423	ゆば	1	冷凍品		
		2	1袋1kg		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
424	巻きゆば	1	乾燥品		
		2	内容量はその都度示す		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
425	ひよこ豆	1	カゴメ程度、2つ割のもの不可		
		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詰め		
		b	1袋200g詰め		
		c	内容量はその都度示す		
426	いなり用油揚げ	1	味がよくついているもの		
		2	納入時、賞味期限は2ヶ月以上とする		
		a	1袋1kg詰め、40枚入り		
		b	内容量はその都度示す		

5 種実類及び同加工品

規格番号	品名	規	格備考
500	種実類共通規格	1 異味・異臭・カビ・異物等の混入がないもの 2 乾燥品は乾燥良好であるもの 3 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 4 包装には、包装には、内容量・賞味期限等・製造業者名又は販売者（輸入品の場合は輸入業者名）を表示すること	
501	ア ー モ ン ド	1 良質の原材料を使用のもの 2 異物・夾雑物を含まず熟成均一なもの 3 乾燥良好なもの 4 ローストしたものとする 5 防湿包装	
		a スライス	
		b ダイス	
		c パウダー	
502	カシューナッツ	1 異物・夾雑物を含まず熟成均一なもの 2 煎ったもの 3 乾燥良好なもの 4 防湿包装	
503	か ぼ ち や	1 異物・夾雑物を含まず熟成均一なもの 2 煎ったもの 3 乾燥良好なもの 4 防湿包装	
504	銀 杏 む き 銀 杏	1 色彩良好で病虫害を認めないもの 2 サイズはその都度示す 3 実がみずみすしく充実しているもの 4 大粒で国産のもの	
505	栗	1 全体に丸みをおびて栗色でつやの良いもの 2 LLサイズ	
506	む き 栗	1 Mサイズ以上 2 栗の皮を渋皮までむいたもの	
507	栗 水 煮 栗 甘 露 煮	1 賞味期限表示のこと 2 納入時、賞味期限は3ヶ月以上とする 3 品名・内容量・製造業者名を記入すること	
		a 瓶詰め 固形量650g程度	
		b レトルトパウチ 1kg程度	
		c 内容量はその都度示す	
508	く る み	1 殻を除いたもの 2 煎ったもの 3 防湿包装	

規格番号	品名	規	格	備	考
509	いり胡麻 (白・黒)	1	当年又は前年産で市販上級品		
		2	異物、夾雑物を含まず熟成良好なもの		
		3	水洗い乾燥良好とし着色品は不可		
		4	防湿包装		
		a	1袋300g詰め		
		b	1袋500g詰め		
		c	1袋1kg詰め		
		d	内容量はその都度示す		
510	すり胡麻 (白・黒)	1	規格番号509に準ずる		
		2	鮮度良く特有の香味を有するもの		
		3	防湿包装		
		a	1袋300g詰め		
		b	1袋500g詰め		
		c	1袋1kg詰め		
		d	内容量はその都度示す		
511	練り胡麻 (白・黒)	1	規格番号509に準ずる		
		2	香ばしく煎った胡麻を滑らかなペースト状にしたもの		
		a	500g詰め		
		b	1kg詰め		
		c	内容量はその都度示す		
512	松の実	1	乾燥良好なもの		
		2	煎ったもの		
		3	防湿包装		
513	ピーナッツ	1	炒り適度で納入後、湿り気なきもの		
		2	中粒以上としミックス缶は不可		
		3	1年越のものは不可		
514	ピーナッツバター	1	落花生を原料とし、他の混入物なく特有の香味を有し 異味異臭のないもの		
		2	練り状で無塩のもの		
		3	容量、容器はその都度示す		
		4	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
515	ピーナッツ和えの素 胡麻和えの素	1	乾燥よく香味良好なもの		
		2	容量、容器はその都度示す		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		a	1袋500g詰め		
		b	1袋1kg詰め		
		c	内容量、容器はその都度示す		

6 野菜類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
600	野菜類共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 外観・品種・固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が均一で異品種の混入しないもの 2 香味・風味良好で異味異臭を認めないこと 3 鮮度良好でつや・はり・しまり等があること 4 病虫害・害傷・打撲・カビ等のないこと 5 土・砂・夾雑物が付着していないこと 6 わらで束ねたものは不可とする 7 水洗いし、水切り完全なもの 8 特に示す場合を除き、国産品とする 9 品質区分及び形量区分は、原則として茨城県青果物出荷規格（付紙）と同程度とする 10 とうのたっているものは不可とする 11 品質区分は「A」とする 12 同一産地のものを揃えて納品すること 13 廃棄量分（根・葉等）は除くこと 14 加工品は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 15 外装には、品名・品質区分・形量区分・産地名・内容量等の表示がされている正梱のもの 16 千切り人参・もやし等の痛みやすい野菜については、保冷剤等が入っている容器に入れ納品すること 			
601	あさつき	<ol style="list-style-type: none"> 1 葉のすっきりしたみずみずしいもので柔らかいもの 2 根付きとする 			
602	明日葉	<ol style="list-style-type: none"> 1 独特の香りを有したもの 2 葉は柔らかく、みずみずしいもの 			
603	アスパラガス	<ol style="list-style-type: none"> 1 緑色濃厚鮮やかなもので真直ぐに伸び先端が堅く締まったもの 2 筋っぽく変色したものは認めない 3 品質、形状、色沢良好で茎の柔らかいもの 4 穂先が開いたものは不可 5 形量区分M 6 国産厳守のこと（輸入はその都度示す） 			
604	ミニアスパラガス	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質、形状、色沢良好で茎の柔らかいもの 2 直径6～7mm 長さ11cm程度 3 輸入可 			
605	さいいんげん	<ol style="list-style-type: none"> 1 萎縮品の混入なく、皮・実とも柔らかで繊維のあらくないもの 2 つる・筋を除く 3 形量区分M 			
606	うど	<ol style="list-style-type: none"> 1 かすかにピンクがかった白色で光沢の良い香りの強いもの 2 枝のない太いもので赤い斑点や変色品は不可 3 根部の固い部分を除いたもの 4 形量区分2L以上（1本500g以上） 			

規格番号	品名	規	格	備	考
607	枝豆	1 緑色鮮やかなもの 2 枝や葉は除き、さやのみのもの 3 1さや2粒以上の成熟度適当なもの			
608	豆苗	1 色鮮やかで水洗いしたもの 2 根付のもの			
609	さやえんどう	1 絹さやとする 2 規格番号605の1～2項に準ずる			
610	スナップえんどう	規格番号605の1～2項に準ずる			
611	グリーンピース	1 粒揃いで色が良いもの 2 異味・異臭を認めないもの 3 着色したものは不可 4 納品当日さやを除くこと			
612	おかひじき	1 緑色鮮やかなもの 2 茎の硬くないもの 3 1本5～10g程度のもの			
613	オクラ	1 緑色が濃く細毛が密生し筋がはっきりした先のとがったもの 2 形量区分M（1本5cm程度）			
614	かぶ	1 葉付、水洗いしたもの 2 球根は軟らかく、肌荒れのない、白いもの 3 葉はしなびていないもの 4 形量区分L～2L（直径5～6cm程度）			
615	かぶ玉	1 規格番号614に準ずるかぶの茎を根元から切り落としたもの 2 元の正箱に入れて納品すること			
616	ラディッシュ	1 色鮮やかで水洗いしたもの 2 葉付き 3 1株15～20g程度			
617	南瓜	1 完熟成熟とし品質形状良好なもの 2 形量区分2L（1個1.5kg～2kg程度） 3 品種別示なき限り西洋南瓜とする 4 端境期は外国産可			
618	からし菜	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの 2 枯葉なく「とう」の立っていないもの			
619	カリフラワー	1 花が純白で堅く締まり、品質・色彩良好なもの 2 茎と平行に葉を切ること 3 花蕾より上部5cmいなくて切り揃えたもので、外葉は除くこと 4 形量区分L以上（1個850g程度）			
620	干びょう	1 特有の風味のあるもの 2 かび、変質等の認められないもの			
621	黄菊	1 鮮やかな色を呈し、枯れないもの 2 1パック200g程度 3 色はその都度示す 4 菊の花びらをむしったものとする			

規格番号	品名	規	格備考
622	キャベツ	1 抱合完全で花けいのないもの 2 霜害・黒班葉は除去し、根部を除く 3 根切り口に黒輪の入っていないもの 4 形量区分L又は2L (1.3kg~1.5kg程度) 5 新キャベツの場合、形量区分M (1kg以上)	
623	グリーンボール	1 株切りで損傷葉がなく良く玉になっているもの 2 形量区分M (1個840g程度)	
624	レッドキャベツ	1 規格番号622の1~3項に準ずる 2 特有の色彩を有し、球根十分なもの 3 形量区分M (1kg程度)	
625	胡瓜	1 種子の多いもの、皮の厚いもの、苦味のあるもの、 曲がったものは不可 2 形量区分M (90g~110g程度) 3 正箱にて納品すること	
626	京水菜	1 枯葉なく「とう」の立っていないもの 2 根切り、水洗い後水入り完全なもの 3 霜やけしていないもの	
627	クレソン	1 葉が大きく傷みなく、葉間がつまっており、茎の太いもの 2 途中からひげ根の出していないもの	
628	ごぼう	1 葉部・根・毛・土を除く、病害虫・割れ・す・ 変形等のないもの 2 肉質の柔らかいもの 3 形量区分L (長さ50cm、直径2.5cm程度)	
629	千切ごぼう	1 規格番号628の1~2項に準ずるごぼうの皮をよくはぎ、 あく抜き充分にした後、縦割千切りとし、水抜きしたもの 2 長さ5~6cm、金平用 3 真空包装のもの	
630	小松菜	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの 2 枯葉なく「とう」の立っていないもの	
631	さんしょう 木の芽	1 特有の香りが失われていないもの 2 1パック10g入り (23枚入り) 3 異物混入なく (枝も含む) 緑色の鮮やかなもの	
632	ししとうがらし	1 色鮮やかで新鮮なもの 2 1パック30本入り	
633	しそ (大葉)	1 新鮮、洗浄品葉部のみとする 2 1束10枚、1パック100枚入りのもの	
634	穂じそ	適度に花をつけたもので枯れないもの	
635	春菊	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの 2 葉じくとも軟らかく、のび過ぎていないもので花、 つぼみがないもの 3 形量区分M、葉茎の長さ25cmとする	
636	葉生姜	1 肉質軟らかく、繊維の少ないもの 2 水洗いしたもの 3 納入時、葉切りし、茎の長さ5cm程度とする	

規格番号	品名	規	格	備	考
637	根 生 姜 お ろ し 生 姜	1	黒い斑点等のないもの		
		2	水洗いし発芽のないもの		
		3	おろし生姜の場合、納入時、賞味期限は4ヶ月程度とする		
		a	1個30g程度		
		b	おろし生姜は1～2項をおろしたもので1kg詰め		
638	ズ ッ キ ー ニ	1	皮が濃い緑色で張りつつやがあるもの		
		2	へたの切り口がみずみずしいもの		
		3	1本100g程度のもの		
639	せ り	1	新鮮で色鮮やかなもの		
		2	根付き(1cm程度)		
640	セ 口 リ	1	外葉を除く		
		2	形量区分M、茎数6～7本、節間13cm以上17cm未満		
641	ぜ ん ま い	1	茎の柔らかいもの		
		2	色よくゆで上げ、アクを抜いたもの		
642	ぜ ん ま い 水 煮	1	固有の形をなし、太さ発育良好で、茎は軟らかで葉の開きがないもの		
		2	ゆで灰出し、夾雑物等の混入なきもの		
		3	約5cm程度にカットしたもの		
643	そ ら 豆	1	粒の揃ったもの		
		2	成熟したもので、1さや2～3粒、成形のもの		
		3	納品当日さやを除くこと		
644	タ ア サ イ	1	損傷葉及び芯のないもの		
		2	「とう」の立ったものは不可		
645	貝 割 大 根	1	大根の双葉で枯葉のない長さの揃ったもの		
		2	市販中級品以上		
646	葉 大 根	1	葉を食べるために育成されたもの		
		2	「とう」の立ったものは不可		
647	大 根	1	肌荒れなく、水洗品とする		
		2	変形及び「す」の入ったものを除く		
		a	形量区分L～2L(1kg～1.5kg程度)葉なしとする		
		b	大きさ及び葉付はその都度示す		
648	切 干 大 根	1	淡黄色光沢あり、齊一に仕上げたもの		
		2	特有の香味あり、戻りのよいもの		
		3	繊維の多いものは不可		
		4	変色していないもの		
		5	包装容器は、クラフト又はポリエチレン等袋入り		
649	つ ま み 菜	1	柔らかく傷みのないもの		
		2	ゴミ等の混入がないもの		
650	た け の こ 灰汁ぬきたけのこ	1	太く短く先端に黄色の部分と根の硬い部分は除くこと		
		2	形量区分L又は2L(1.5kg程度)		
		3	米ぬか付き		
		4	灰汁ぬきたけのこは水に漬けたもの		
651	千 切 り 筍 水 煮	1	繊維の硬いものは不可		
		2	1kg入り		

規格番号	品名	規	格	備	考
652	しな竹	1 風味良好で軟らかく人工着色のないもの 2 味つきのもの			
653	玉葱	1 乾燥良好で光沢よく、硬くしまつて重く、 変形や発芽のないもの 2 新玉葱の場合は、皮が薄く、淡色のもの 3 形量区分L (350g程度)			
654	むき玉葱	1 規格番号653に準ずる 2 納入時、産地、等級等の確認ができること 3 真空包装品不可			
655	紫玉葱	1 規格番号653の1項に準ずる 2 色鮮やかなもの 3 1個200g程度			
656	小玉葱 (ペコロス)	1 規格番号653の1項に準ずる 2 1個15~20g程度			
657	むき小玉葱	1 規格番号656に準ずる 2 納入時、産地、等級等の確認ができること			
658	たらの芽	1 5cmに伸びた若芽とする 2 葉が柔らかく、つぼみのもの 3 葉に変色のないもの 4 異味・異臭を認めないもの			
659	チンゲンサイ	1 損傷葉及び芯のないもの 2 枯葉なく「とう」の立っていないもの 3 形量区分M、1株80g以上100g未満			
660	つるむらさき	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの 2 枯葉なく「とう」の立っていないもの			
661	冬瓜	1 外皮が淡緑色を呈するもの 2 1個3kg程度			
662	とうもろこし	1 鮮度良好で、適度に成熟したもの (未熟なものや熟しすぎたものは不可) 2 1本400g程度 3 外皮を納品当日にむいたもの 4 品種・冷凍・生はその都度示す			
663	トマト	1 成熟度良好(70%程度)で硬くしまつており、 へたの青いもの 2 変形品破損品は不可 3 桃太郎又はファーストとする 4 形量区分L(1個200g~220g程度) 1箱18~20個入り			
664	ミニトマト プチトマト チェリートマト	1 成熟度良好で新鮮なもの 2 形量区分L、チェリー系は10g以上15g未満 3 パック入り			
665	とんぶり	1 灰褐色で直径2mm程度のもの 2 水煮加工してあるもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
666	なす	1 光沢のある紫紺色で皮が軟らかく、成熟良好なもの 2 皮割れ、黒色、茶色の斑点のないもの 3 形量区分M又はL（1個100g程度） 4 小包装（5本程度）の袋で納品する場合は、袋は外して納品すること			
667	米	なす	1 規格番号666の1～2項に準ずる 2 1個300g程度のもの		
668	菜の花	1 茎が軟らかく、つぼみのもの 2 葉に変色のないもの 3 1束150g程度			
669	にが瓜	1 特有の香味・光沢を有するもの 2 表面無傷でよく成熟したもの 3 25～30cm（直径5～7cm程度）250～300g程度 4 国産			
670	にら	1 葉肉厚く、艶があり軟らかいもの 2 根立ちより切り取ったもの 3 形量区分M、葉長23～28cm程度			
671	人参	1 ひげ根・肌あれのないもので、変形・とう立・割れ・す等の入らないもの 2 葉切りとする 3 形量区分L（200～300g程度） 4 正箱にて納品すること			
672	切り人参	1 規格番号671の1項に準ずる人参の皮を荒削りした後、縦割千切りしたもの 2 長さ5～6cm、金平用 3 真空包装のもの			
673	にんにく おろしにんにく	1 付根のところに土砂の付着していないもの 2 大玉でよく乾燥したもの 3 おろしにんにくは1～2項をおろしたもので1kg詰め生、無塩のもの 4 おろしにんにくの場合、納入時、賞味期限は4ヶ月程度とする			
674	にんにく芽	1 緑色の鮮やかで、曲がりの強くないもの 2 肉質の軟らかいもの			
675	白葱	1 結球十分にして抱合良好なもの 2 「とう」のたっていないもの、みずみずしいもの 3 根部、外葉を適切に除去したもの 4 形量区分L又は2Lサイズ（2～2.5kg程度）			
676	青葱	1 葉肉薄く軟らかいもの 2 「とう」のたっていないもの、みずみずしいもの			
		a 葉葱			
		b 小葱（万能ねぎ等）			
		c わけぎ		1束（7～10本程度）の小袋入り	

規格番号	品名	規	格	備	考
677	白菜	1 結球白菜、抱合良好、枯葉・病虫害のないもの 2 根部を除いたもの 3 1個3~4kgとする			
678	バジル	1 濃緑色のもの 2 枯葉なく新鮮なもの			
679	パセリ	1 濃緑色のもので縮みのよいもの 2 茎の長さ20cm			
680	青ピーマン 赤パプリカ オレンジパプリカ 黄パプリカ トマピー	1 新鮮で皮のやわらかいもの			
		2 特有の香味・光沢を有するもの			
		a Sサイズ、1個30g以上50g未満			
		b M~Lサイズ			
681	ふき	1 葉切りで肉質の軟らかいもの 2 形量区分L以上（茎の長さが61cm以上）			
682	ふき水煮	1 固有の形をなし、太さ発育良好で、茎は軟らかで葉の開きがないもの			
		2 ゆで灰出し、夾雑物等の混入なきもの			
		a 200gパック詰め			
		b 内容量はその都度示す			
683	ふきのとう	1 葉が開いておらず、引き締まったもの 2 1個6g程度のもの			
684	ブロッコリー	1 濃緑色のもの 2 「とう」のたっていないもの 3 葉及び茎を除きやわらかいもの 4 枝は不可、茎の直径が3~4cm程度 5 形量区分L又は2L（1個250g程度）			
685	ほうれん草	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの 2 洋種、在来種共可 3 枯葉なく「とう」の立っていないもの			
686	サラダほうれん草	1 規格番号685に準ずる 2 生食用とする			
687	根みつば	1 根部を5cm程度に切る 2 枯葉なく、香味高い品質良好なもの			
688	糸みつば 水耕みつば	1 根部を除き水洗後よく水切りしたもの			
		2 形量区分M、25~30cm			
		3 色は葉の付け根まで純白、光沢をおび、軟らかいもの			
		4 水耕栽培は根を除いたもの			
689	みょうが	1 固有の芳香を有し、つぼみの開かないもの 2 土を落とし、水洗いしたもの 3 1個10g程度			
690	みょうが茸	1 固有の芳香を有し柔らかいもの 2 茎が白く、巻いた葉の紅が鮮やかなもの 3 1本20g程度			
691	芽キャベツ	1 抱合完全で結球がかたい緑色のもの 2 1個15~20g程度			

規格番号	品名	規	格	備	考
692	もやし 大豆もやし	1 みずみずしい白さで、夾雑物・異臭のないもの 2 よく水切りしたもの 3 長さ5cm以下 4 無漂白 5 真空包装			
693	モロヘイヤ	1 葉先がピンとしていて厚みがあるもの 2 新鮮で色鮮やかなもの 3 切り口が茶色に変色していないもの 4 茎に弾力があって柔らかいもの			
694	エシャレット	特有の香味のあるもので褐色の外皮根部は完全に除去し、水洗完全で水切りしたもの			
695	レタス	1 外葉を除き抱合完全で葉くずれ等のないもの 2 むき玉とする 3 形量区分L又は2L (480g~700g程度)			
696	サラダ菜	1 葉くずれ、切葉ずれ、枯葉のない球の揃ったもの 2 形量区分L又は2L			
697	ブリーツレタス リーフレタス	1 葉くずれ、枯葉のない球の揃ったもの 2 根を切ること 3 1株250g程度			
698	サニーレタス ローメインレタス	1 葉くずれ、枯葉のない球の揃ったもの 2 根を切ること 3 形量区分M又はL (250g~300g程度)			
699	れんこん	1 水洗いで肉質軟らかいもの 2 黄・茶褐・黒色の斑点のあるものを除く 3 形量区分L 4 ふでひげ根を除き、中1節300g程度			
700	れんこん水煮	1 Mサイズ、ホール 2 1kg入り 3 1個200g程度 (1パック5本入り) 4 真空包装 5 納入時、賞味期限7日以上とする			
701	わらび水煮	1 固有の形をなし、太さ発育良好で、茎は軟らかで葉の開きがないもの 2 ゆで灰出し、夾雑物等の混入なきもの			
702	七草パック	七草を袋詰めしたもの a 1袋150g詰め b 内容量はその都度示す			
703	スプラウト	枯葉のない長さの揃ったもの			
704	ベビーリーフ	1 サラダ用 2 15cmほどで摘み取られた幼葉 3 主にレッドオークレタス、ルッコラ、タアサイ、 □□□ツサ、ほうれん草、水菜、からし菜、小松菜等 約6種類使用したもの			

7 漬物類

規格番号	品名	規	格	備	考
750	漬物類共通規格	1 新鮮な原料を使用したもの 2 固有の色彩を有し斉一なるもの 3 漬かりが適度で固有の香味を有しカビ臭、苦汁異味等ないもの 4 歯切れのよくないもの肉質の著しく劣るもの等の混入はさける 5 着色料は食品衛生法に基づくものを使用とする 6 異品種、夾雑物のないもの 7 漬け物製造業者の製品であること（自家製不可） 8 製造後2日以内とする 9 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 10 包装には、内容量・原材料名・賞味期限・製造業者名等を表示すること 11 漬け汁、糠、酒粕、味噌等は検量外とする 12 賞味期限表示のこと			
751	赤かぶ漬	1 歯ごたえの良いもの 2 人工着色料が強いものは不可			
752	千枚漬	聖護院かぶと昆布を風味良く漬けたもの			
753	相馬漬	1 歯ごたえの良いもの 2 人工着色料が強いものは不可			
754	ピクルス	胡瓜を酢漬けにしたもの			
		a 瓶入 内容量480g 固形量350g			
		b 缶入 2号缶 内容量850g 固形量600g			
		c 内容量はその都度示す			
755	青かっぱ	1 輪切り胡瓜を白胡麻、千切り生姜で色よく漬けたもの 2 2kgのポリ袋入り			
756	ザーサイ	1 ザーサイを唐辛子粉、調味料等で味付けしたもの 2 スライス（厚さ約3mm）のもの 3 あまり塩気が強くないもの 4 1kgパック			
757	水菜漬	1 風味・塩味・漬け良好なもの 2 病虫害、枯葉等が混入していないもの 3 硬く筋っぽいものは不可			
758	紅生姜	新生姜を漬けたもので、筋がなく味が内部まで浸透したものを千切りにしたもの			
759	甘酢生姜	1 新鮮な生姜を甘酢漬けしたもの 2 風味良好なものを、薄切りしたもの			
760	はじかみ酢漬	1 新生姜を甘酢漬けしたもの 2 1等品 3 人工着色料が強いものは不可			
		a 内容量500g、固形量250g、1本5g×50本			
		b 内容量はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
761	奈良漬	1	2~3回酒粕で漬け替え酒粕の香りが強く内部まで浸透したもの		
		2	赤茶けた色で内面が崩れていないもの		
		3	強度の人工甘味料を使用したもの不可		
		a	縦割りしたもの		
		b	スライスしたもの		
762	鉄砲漬		上質なうりを醤油漬にしたもので香味良好、歯切れの良いもの		
		a	葉唐辛子詰め		
		b	しその実詰め		
763	たくあん漬	1	良質な大根を原料としたもの		
		2	甘口		
		3	人工着色料が強いものは不可		
		4	スライス		
764	べったら漬	1	良質な大根を原料としたもの		
		2	米麴漬したもので味が内部まで浸透したもの		
765	桜大根漬	1	良質な大根を拍子木切りにし、甘酢に漬けたもの		
		2	調味液は検量外とする		
		3	人工着色料が強いものは不可		
766	福神漬	1	蓮根、なす、切干大根、なた豆、根生姜を原料とし、5種類以上を漬け込み味付けしたもの		
		2	香味良好なもの		
		3	人工着色料が強いもの（赤く着色されたもの）は不可		
		4	1kg		
		5	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
767	高菜漬		べっこう色を呈し漬け込み完全なもの		
		a	ロング		
		b	カット		
768	味なす漬	1	なす紺色鮮やかに漬け、風味良好なもの		
		2	カット済み		
769	なすからし漬		一口なすを辛子で漬けたもの		
770	ぬか漬類	1	歯ごたえの良いもの		
		2	風味良好な糠床を使用し原料特有の鮮色を保っていること		
		a	胡瓜	1本漬けとする	
		b	なす		
		c	大根		
d	かぶ				
771	味噌漬類	1	歯ごたえの良いもの		
		2	良好な味噌を使用し内部まで味噌がしみ込んでいるもの		
		a	胡瓜		
		b	なす		
		c	大根		
		d	生姜		
		e	山ごぼう		

規格番号	品名	規	格	備	考
772	朝鮮漬	1	味が良くしみたもの		
		2	病虫害、枯葉等が混入していないもの		
		a	白菜	その都度示す	
		b	沢庵	拍子木切り、2kg	
		c	胡瓜	乱切り又は拍子木切り	
		d	胡瓜ナムル	花きゅうり	
		e	もやしナムル	大豆もやし	
		f	茎わかめ	その都度示す	
		g	ソウルキムチ	1kg元詰め品	
		h		3cm程度カット品	
i	種類、内容量はその都度示す				
773	しば漬	1	なす、胡瓜、しその葉、みょうが、生姜を主材料とし、5種類以上の原料を配合したもの		
		2	香味、色合い共に良好なもの		
774	にんにくたまり漬	1	中粒で粒揃いのにんにくを原料としたもの		
		2	内容総量500g、固形量300g		
		a	味噌漬		
		b	醤油漬		
		c	たまり漬		
d	しそかつお				
775	野沢菜漬	1	新漬		
		2	塩漬で緑色鮮やかなもの		
		a	ロング		
b	カット				
776	白菜漬	1	「とう」のたっていない結球した白菜を2つ割又は4つ割にしたもので、漬かり具合適度なもの		
		2	病虫害、枯葉等が混入していないもの		
777	楽京漬	1	甘味・酸味とも適度で風味良好なもの		
		2	歯ごたえの良いもの		
		3	粒は中粒程度とし、青首は除く		
		4	粒の揃っているもの		
		5	1kg		
		6	納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする		
778	わさび漬	1	わさびが適度にきき、風味良好なもの		
		2	夾雑物が混入せず、汁気のないもの		
779	梅干し 梅肉	1	梅の干し上げ、風味・塩味・漬かりが良好なもの		
		2	中粒程度に揃ったもので、色彩・形状良好のものでつぶれ・破れの少ないもの		
		3	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		4	梅肉は梅干の種を除いたものを漬し、練ったもので純正なもの		
		a	紀州産、南高梅、味付、塩分11%、Lサイズ、1kg詰め、つぼ型容器とする		
b	1本300gチューブ詰めとする				
c	1本490gチューブ詰めとする、食物繊維強化				
d	産地、品種、塩分、サイズ、容量等はその都度示す				

規格番号	品名	規格	備考
780	小梅漬 (カリカリ梅)	1 歯切れのよいもの 2 塩分、容量等はその都度示す	

8 果実類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
800	果実類共通規格	1 外観・品種・固有の色沢形状を有し、大きさ、重量が均一なもの 2 香味・風味良好で異味異臭を認めないこと 3 鮮度良好でつや・はり・しまり等があること 4 病虫害・害傷・打撲・カビ等のなく、土砂・異物の付着又は混入がないもの 5 市場規格「優」以上とする。但し、外国産はその品質に準ずること 6 適度な成熟品で十分な甘味、香りを有し、味の良いもの 7 特に示す場合を除き、国産品とする 8 同一産地のものを揃えて納品すること 9 入手可能であれば収穫後農薬を使用していないもの 10 加工品は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 11 外装には、品名・品質区分・形量区分・産地名・内容量等の表示がされている正梱のもの 12 カットフルーツについては、保冷剤等が入っている容器に入れ納品すること			
801	アボカド	1 適度に熟しているもの 2 1個250～300g程度			
802	あんず	1 粒揃いで熟度良好で甘味十分なもの 2 等級 優以上 3 重量はその都度示す			
803	干しあんず	1 種なしのもの 2 美味にしてカビがなく、異物、夾雑物の混入なきもの 3 乾燥良好なもの 4 粒の揃ったもの			
804	いちご	1 品種はその都度示す（とちおとめ、スカイベリー等） 2 粒揃いで熟度良好で甘味十分なもの 3 破損及び腐敗は除く 4 1パック250～280g、15～16粒入り 5 等級 優以上 6 ポリ容器入り			
805	いちじく	1 形状よく熟度十分なもの 2 1個40～50g程度のもの			
806	いよかん	1 皮が薄く形状良好で傷斑点等がなく水分が十分にあるもの 2 熟しすぎてパサパサしたものは不可 3 1個250～300g 4 等級 優以上			

規格番号	品名	規	格	備	考
807	みかん	1	温州みかんとする		
		2	果皮がやわらかく、色鮮やかな甘味十分なもの		
		3	早生みかんは果皮が緑がかったもの可		
		4	等級 優以上		
	a	S	90g		
	b	M	100g		
	c	L	120g		
808	オレンジ	1	果皮きめ細かく、へその大きいもの		
		2	1個250g程度		
		a	ネーブル		
	b	バレンシア			
809	オロブランコ (スイーティー)	1	熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く		
		2	1個400g程度		
810	柿	1	色鮮やかなもの		
		2	渋味のなく、甘いもの		
		3	富有柿または次郎柿とする		
		4	等級 秀		
		5	1個200~250g程度		
		6	種無しの場合はその都度示す		
811	干し柿	1	甘味良好で渋味が良く抜け、乾燥適度なもの		
		2	漂白及び防腐剤を使用していないもの		
		3	セロハン包装		
		4	1個50g程度		
	a	市田柿	30g程度		
	b	あんぽ柿	80g程度		
812	かぼす	1	皮に傷がなく、皮がしなびてないもの		
		2	形状良好で腐敗品のないもの		
		3	サイズM程度		
813	キウイフルーツ ゴールデンキウイ	1	Lサイズ、1個100g程度でよく熟したもの		
		2	皮に損傷がないもの		
814	きんかん	1	粒揃いで熟度良好で甘味十分なもの		
		2	1個10g程度		
815	グレープフルーツ	1	表皮が滑らかで黄白色を呈し艶があり水分の多いもの		
		2	フロリダ産又はカリフォルニア産とする		
		3	1個400~500g程度		
		a	ルビー		
	b	ホワイト			

規格番号	品名	規	格	備	考
816	くこの実	1 美味にしてカビがなく、異物、夾雑物の混入なきもの			
		2 乾燥良好なもの			
		3 粒のそろったもの			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする			
		a 200g			
		b 内容量はその都度示す			
817	さくらんぼ アメリカンチェリー	1 新鮮なもの、殆ど赤く熟れていて味のよいもの			
		2 破損及び腐敗は除く			
		a 佐藤錦		Mサイズ以上（1粒5g程度）	
b アメリカンチェリー					
818	すいか 小玉すいか こがねすいか	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く			
		2 等級 優以上			
		a すいか		2Lサイズ	
		b 小玉すいか		1個1kg程度	
		c 品種、大きさはその都度示す			
819	すだち	1 皮に傷がなく、皮がしなびてないもの			
		2 形状良好で腐敗品のないもの			
		3 1個25g程度			
820	すもも (プラム)	1 特有の色鮮やかで酸味甘味が十分であること			
		2 品質形状とも良好で粒揃いのものとし、 病虫害等認められないもの			
		3 1個40～50g程度			
821	ソルダム	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く			
		2 1個70～80g程度			
822	プルー	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く			
		2 1個40～50g程度			
823	ドライプルー	1 1個18～20g程度、種なしのもの			
		2 美味にしてカビがなく、異物、夾雑物の混入なきもの			
		3 乾燥良好なもの			
		4 粒の揃ったもの			
824	タンゴール (でこぼん)	1 皮が薄く形状良好で傷斑点等がなく水分が十分にあるもの			
		2 熟しすぎてパサパサしたものは不可			
		3 1個250～300g			
825	梨	熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く			
		a 幸水		Lサイズ (400g以上)	
		b 豊水			
		c 二十一世紀			
		d 新高		1個450g以上500g未満	
		e 品種及び大きさはその都度示す			
826	洋梨	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く			
		2 1個200g程度			

規格番号	品名	規	格	備	考
827	夏みかん 甘夏柑	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 酸味の少ないもの 3 重くへたのしっかりしたもの 4 等級 秀 5 1個330g程度			
828	パイナップル	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 1箱5玉入り			
829	はっさく	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 重くへたのしっかりしたもの 3 等級 優 4 1個330g程度			
830	バナナ	1 青みがなく黄金色のもので表皮に変色のないもの 2 1本180~200g程度			
831	パイヤ	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 1個300g程度			
832	ピタヤ (ニューサマーオレンジ)	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 重くへたのしっかりしたもの 3 等級 優以上			
833	びわ	1 丸みがあり艶があり、皮が張っているもの 2 粒揃いで熟度良好で甘味十分なもの 3 等級 秀 4 1個80g程度			
834	ぶどう	1 病害虫腐敗品のない新鮮な色艶のあるもの 2 酸味が少なく果粒の揃っているもの 3 房のしっかりしているもの			
		a デラウェア (種なし)	1房110~150g		
		b 巨峰	1房300~350g (1粒10~15g程度)		
		c ネオマスカット ロザリオピアンコ	1房300~400g (1粒10~15g程度)		
		d 品種及び大きさはその都度示す			
835	干しぶどう (レーズン)	1 美味にしてカビがなく、異物、夾雑物の混入なきもの 2 乾燥良好なもの 3 粒の揃ったもの			
836	ブルーベリー	1 病害虫腐敗品のない新鮮な色艶のあるもの 2 酸味が少なく果粒の揃っているもの 3 輸入品可			
837	ぼんかん	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 等級 秀 3 1個150程度			
838	マンゴー	1 熟度良好で甘味十分にして未熟、加熱割、傷物を除く 2 1個200g程度			

規格番号	品名	規	格備考	
839	メロウ	1 病害虫なく、一般市販品でよく熟したもの		
		2 等級 優以上		
		a マスク		1個1kg程度
		b アムス		1個1kg程度
		c アンデス、クインシー		1個1~1.1kg程度
		d プリンス		1個800g程度
	e 品種及び大きさはその都度示す			
840	桃	1 特有の芳香を有し、病虫害・変形・過度の成熟品を除く、甘いもの 2 白鳳又は白桃 3 1個250g程度 4 等級 秀		
841	ネクタリン	1 全体に赤みの散った果肉で弾力のあるもの 2 規格番号840に準ずる 3 1個130~150g程度		
842	ゆず	1 皮に傷がなく、皮がしなびてないもの 2 黄色く色付いているものとする 3 サイズM(100g)程度		
843	ラズベリー	1 病虫害腐敗品のない新鮮な色艶のあるもの 2 酸味が少なく果粒の揃っているもの 3 輸入品可		
844	林檎	1 肌のきれいなもの		
		2 等級 秀		
		3 病害虫なく、一般市販品でよく熟したもの		
		a つがる		基準は10kg箱 32個(1個310g程度) 一果重は275g以上
		b 千秋		
		c ふじ		
		d むつ		
e ジョナゴールド				
f 品種及び大きさはその都度示す				
845	レモン	1 サンキスト、ドール同等品 2 形状良好で腐敗品のないもの 3 1個80~100g程度		
846	レモン濃縮果汁	1 レモン果汁100%濃縮還元してあるもの 2 種類、容量、容器はその都度示す 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする		
847	ジャム	1 JAS表示品 2 製造業者名及び賞味期限を表示してあるもの 3 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする 4 内容量、種類等はその都度示す		
848	チャツネ	1 JAS表示品		
		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 1本450g、瓶詰め			
	b 種類、内容量はその都度示す			

9 きのご類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
900	きのご類共通規格	1 異味・異臭・カビ・異物等の混入がないもの 2 乾燥品は乾燥良好であるもの 3 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 4 包装には、包装には、内容量・賞味期限等・製造業者名又は販売者（輸入品の場合は輸入業者名）を表示すること			
901	えのき茸	1 かさの揃った腐りのない新鮮なもの 2 かさの開きは6分以内 3 根分の不可食部分は市場例による 4 100g程度パックにしたもの			
902	きくらげ	1 乾燥良好・夾雑物なきもの 2 かび・変色・変質の認められないもの 3 洗浄もの、石づきのないもの 4 防湿包装 5 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする			
903	生椎茸	1 傘が開き、7分開き以内のもの 2 色彩及び形状が良好で、菌傘の肉が暑く、水分含有量は比較的少ないもの 3 汚染及び病虫害のないもの 4 Mサイズ、傘の直径4～6cm、1個15g程度 5 品質区分は秀又はA品とする			
		a 国産品			
		b 輸入品はその都度、原産国を示す			
904	干椎茸	1 乾燥良好・夾雑物なきもの 2 かび・変色・変質の認められないもの 3 傘のみ、じくなし 4 防湿包装 5 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする			
		a スライス 1袋500g			
		b ホール 1袋1kg			
		c 形状、容量、容器はその都度示す			
905	しめじ 本しめじ	1 腐りのない新鮮なもの 2 傘の開きは中開き以下のもの 3 Mサイズ、1.6～2.2cm A品とする 4 100g程度パックにしたもの			
906	なめこ	1 腐りのない新鮮なもの 2 つぼみでなめこ特有の色形とぬめりを呈し雑物を認めない生のもの 3 Mサイズ 4 袋入り			
907	ひらたけ	1 腐りのない新鮮なもの 2 色彩は良好、肉質は固くしまっているもの			
908	エリンギ	1 腐りのない新鮮なもの 2 大きさの揃ったもの			

規格番号	品名	規	格	備	考
909	舞茸	1 腐りのない新鮮なもの 2 色彩は良好、肉質は固くしまっているもの 3 Mサイズ A品とする 4 カットされていない、いしづき付きとする			
910	マッシュルーム	1 弾力のあるもの 2 生(ホール) とする			
		a ホワイト			
		b ブラウン			
911	松茸	1 特有の芳香を有する新鮮なもの 2 1本の長さが10cm程度			
		a 国産品			
		b 輸入品はその都度、原産国を示す			

10 藻類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
1000	藻類共通規格	1 乾燥品は、乾燥良好・夾雑物なきもの、防湿包装されたもの 2 良質な原料を使用し、加工されたもの 3 賞味期限表示のこと 4 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 5 包装には、包装には、内容量・賞味期限等・製造業者名又は販売者（輸入品の場合は輸入業者名）を表示すること			
1001	青のり	1 乾燥良好で変色・変質等の認められないもの 2 夾雑物の混入なきもの			
		a	1本6g		
		b	1袋40g		
		c	内容量はその都度示す		
1002	浅草のり (千のり)	1 色黒く色彩があり、表面にむら穴あき砂・わらくずの混入なきもの 2 1枚2g程度の厚みのあるもの			
1003	焼きのり	1 浅草のりを焼いたもの 2 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 3 防湿包装されたもの			
		a	1袋10枚入り		
		b	手巻寿司用、1/4切り5枚袋入り		
		c	内容量はその都度示す		
1004	もみのり 刻みのり	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの 2 夾雑物の混入なきもの 3 防湿包装 4 もみのりの場合、大きさ1cm程度 5 刻みのりの場合、巾3mm程度 6 納入時、賞味期限は5ヶ月以上とする			
		a	1袋10g		
		b	1袋100g		
		c	内容量はその都度示す		
1005	味付のり	1 良質なのりを、醤油・みりん等で味付けしたもの 2 防湿包装されたもの 3 1袋5枚入り			
1006	板昆布	1 日本農林規格2等合格品以上のもの 2 乾燥良好で特有の香味を有し、異味異臭、かびを認めないもの 3 人口着色不可 4 ポリ袋1kg入り			
1007	切り昆布	1 砂がなく、着色のないもの 2 千切り（1ミリ幅のもの） 3 乾燥品とする 4 ポリ袋1kg入り			

規格番号	品名	規	格備考
1008	結び昆布	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの	
		2 乾燥もの	
		3 人口着色不可	
		4 ポリ袋500g入り	
		a 1個 2g程度	
		b 大きさはその都度示す	
1009	生刻み昆布	1 塩抜きものとする	
		2 バラ詰めのもの	
		3 内容量はその都度示す	
1010	とろろ昆布 (おぼろ昆布)	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの	
		2 夾雑物の混入なきもの	
		3 内容量はその都度示す	
1011	塩昆布	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの	
		2 夾雑物の混入なきもの	
		3 内容量はその都度示す	
1012	ところてん	1 原料のてんぐさは良質のものであること	
		2 透明度良好なもの	
1013	ところてんの素	1 伊那食品程度	
		2 納入時、賞味期限は11ヶ月以上とする	
		a 4g×20袋	
		b 内容量はその都度示す	
1014	寒天	1 夾雑物の混入なきもの	
		a 棒寒天	
		b 糸寒天(細寒天)	
1015	粉寒天	1 伊那食品、かんでんクック程度	
		2 納入時、賞味期限は11ヶ月以上とする	
		a 4g×20袋	
		b 内容量はその都度示す	
1016	糸寒天	1 サラダ用とする	
		a 1袋100g詰め	
		b 内容量はその都度示す	
1017	寒天シロップ漬	1 1袋1.5kg詰め	
		2 カットされたもの	
		3 納入時、賞味期限は2ヶ月以上とする	
1018	とさかのり (赤とさか) (青とさか)	1 自然色を呈し、夾雑物がなく、塩蔵冷凍法処置によるもの	
1019	ひじき	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの	
		2 乾燥良く、夾雑物の混入なきもの	
		3 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする	
		a 長ひじき	1kg詰め
		b 芽ひじき	
1020	もずく	1 味つけのもの	
		2 賞味期限表示のこと	
		a 1個 60g	
		b 内容量はその都度示す	

規格番号	品名	規	格	備	考
1021	わかめ	《乾燥若布》			
		1 葉薄く、茎が細いもので人工着色されたものを除く			
		2 防湿包装されたもの			
		3 乾燥良好で小切り（サイズL）にしたもの			
		4 戻した際に20倍以上に増え、3cm以上になること			
		5 製造後1年以内のもの			
		6 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする			
		《生わかめ》			
		1 葉薄く、やわらかく緑褐色をしているもの			
		2 塩分含有率50%			
		3 人口着色不可			
		4 韓国産可			
		5 食塩相当量、原産地を表示			
		6 塩蔵、冷凍法処理によるもの			
		a 200g	ポリ袋入り		
		b 500g			
		c 1kg			
		d 容器、内容量はその都度示す			
1022	茎わかめ 細切り茎わかめ	1 カットされたものとする			
		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			
		a 1kg詰め			
		b 容器、内容量はその都度示す			
1023	海藻サラダ	1 わかめ・白とさか・赤とさか・ふのり入りのものとする			
		2 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの			
		3 夾雑物の混入なきもの			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする			
		a 乾燥1袋100g			
		b 生、内容量はその都度示す			
1024	乾燥めかぶ	1 特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの			
		2 夾雑物の混入なきもの			
		3 千切りのもの			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする			
		a 1袋100g			
		b 内容量はその都度示す			
1025	味付めかぶ	1 賞味期限表示のこと			
		2 納入時、賞味期限は10日以上とする			
		3 カップ入り			
		a 1個50g			
		b 内容量はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1026	さくらそう あおいそう	1	特有の香味を有し、変色・変質等の認められないもの		
		2	夾雑物の混入なきもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする		
		a	1袋100g		
		b	内容量はその都度示す		
1027	海藻	1	海藻ビードロ・海藻クリスタル程度		
		2	海藻から抽出された成分でできていて、 プチプチした食感のもの		
		a	1袋100g		
		b	内容量はその都度示す		

11 佃煮類

規格番号	品名	規	格	備	考
1100	佃煮類共通規格	1 鮮度良好な原料及び調味品を使用して衛生的に加工したもの 2 固有の香味・色彩を有し、異味・異臭がなく異物の混入がないもの 3 着色料は食品衛生法に基づくものを使用とする 4 過度の食塩使用は不可とし、できる限り低塩のものとする 5 納入時、賞味期限は2ヶ月以上とする 6 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 7 包装には、内容量・賞味期限・製造業者名等を表示すること			
1101	昆布和え類	細切りした昆布にまぜたもの			
		a	あさり	1kg詰め又は2kg詰め元詰品	
		b	しそ		
		c	たらこ		
1102	昆布巻き類	a	昆布のみを巻いたもの	1個15g程度	
		b	鮭巻	1個25g程度	
		c	にしん巻		
		d	その他		
1103	のり佃煮	1 調味料で十分煮つめたもの 2 1個10gポリ袋入り			
1104	小女子佃煮	1 十分煮つめたもの 2 魚体が崩れていないもの			
		a	1kg元詰品		
		b	10gパック入り		
1105	あさり佃煮	1 十分煮つめたもの 2 1kg元詰品			

12 魚介類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
1200	鮮魚共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 特有の鮮魚臭（アンモニア臭）・弾力性・色沢を有し、異味・異臭・外観に異常を認めないもの 2 眼球は透明でふくらんでおり、エラは鮮紅色を呈していること 3 大きさが揃っていて、腹切れ・身欠き、油やけ等がないもの 4 原則として国産とする 5 特に冷凍と指示のないものは、すべて生とする 6 切り身は原則として3枚おろし、うろこ、ひれを落とすこと 7 冷凍魚は急速冷凍により凍結させ、再冷凍品は不可とする 解凍後は、鮮魚と同様であること 			
	冷凍魚共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 船内、水場地又は加工工場で急冷凍したもので凍結完全なもの 2 解凍後、鮮魚と同様な鮮度を有すること但し不良品は解凍後においても交換保証とする 3 多量のグレースを認めず、冷凍腹切等ないもの 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする 6 包装にくずれのないもの 7 製造業者名、製造年月日を表示すること 8 その他鮮魚と同じ 			
	味噌漬魚共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮魚及び冷凍魚共通規格に準ずる 2 切り身魚を味噌に漬け込んだもので内部まで良く浸透し、異味、異臭を呈さないもの 			
	粕漬魚共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮魚及び冷凍魚共通規格に準ずる 2 切り身魚を酒粕に漬け込んだもので内部までよく浸透し、異味、異臭を呈さないもの 3 検量時、酒粕を除く（酒粕5%以内） 			
	塩蔵魚共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 鮮魚共通規格に準ずる 2 塩味良好なもの 3 塩やけ等がないもの 			
	干物魚共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 乾燥度及び塩度が適当で、油やけ風味、異味、異臭の認められないもの 2 虫喰、カビ等の認められないもの 3 大きさがおおむね揃っていること 4 製造業者名、製造年月日を表示すること 			
	みりん干類共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 油やけがなく大きさがおおむね揃っているもの 2 全面に調味料が塗布され白胡麻、又はけしの実がふつてあるもの 3 特有の風味を有し、異味、異臭のないもの 			
	加工魚共通規格 (フィレ)	<ol style="list-style-type: none"> 1 頭・ひれ・うろこ・内臓・骨を除去し、整形良好で、身割れ、身くずれその他損傷のないもの 2 大きさが一様に揃っており、夾雑が混入していないもの 3 その他、鮮魚及び冷凍魚同じ 4 切り身、内容量及び形状はその都度示す 			

規格番号	品名	規	格	備	考
1200	練製品共通規格	<ul style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好な魚肉を原料に澱粉調味料を加え、練り上げ良好なもの 2 大きさ、形態が均一にて香味光沢良好で弾力性のあるもの 3 合成保存料、着色料及び甘味料ともに食品衛生法に規定されたもの 4 製法、取扱法ともに衛生的で加熱適切にてそのまま食せるもの 5 異質物夾雑物異味異臭「ネト」等を認めず漂白剤等はなるべく使用しないもの 6 賞味期限及び食品衛生法に規定された表示を明記すること 7 揚げ物については植物油を使用し油を十分に切つてあること 8 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 9 包装には、内容量・原材料・賞味期限・製造業者名等を表示すること 			
	貝類共通規格	<ul style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好で、異味・異臭・外観に異常を認めないもの 2 砂・石・泥をよく吐かせたもので、粒がそろっているもの 3 死貝・海藻等が混入していないもの 			
	貝むき身共通規格	<ul style="list-style-type: none"> 1 むき身は異品種、異物等の夾雑物の混入していないもの 2 別示ある場合を除き、冷凍品とする 3 冷凍品は急速凍結品で凍結完全なもの 			
1201	あじ	<ul style="list-style-type: none"> 1 真あじとし、内臓とぜいごを除く 2 飾り包丁入り 3 重量はその都度示す 4 鮮魚共通規格に準ずる 			
1202	あじ開き	<ul style="list-style-type: none"> 1 フライ用に3枚おろしとする 2 真あじとし、頭、骨、ぜいごを除く 3 生とする 4 重量はその都度示す 5 鮮魚共通規格に準ずる 			
1203	あじ干物	<ul style="list-style-type: none"> 1 真あじとする 2 重量はその都度示す 3 上級品以上 4 国産のあじを原料とすること 5 干物共通規格に準ずる 			
1204	あゆ	<ul style="list-style-type: none"> 1 鮮度良好なもの 2 1匹100g程度のもの 3 鮮魚共通規格に準ずる 			
1205	あなご切り身	<ul style="list-style-type: none"> 1 真あなごとし、頭・内臓を除き、骨抜きで背開きとする 2 生とする 3 10cm以内の切り身 4 重量はその都度示す 5 鮮魚共通規格に準ずる 			

規格番号	品名	規	格	備	考
1206	あなご蒲焼 刻み煮込みあなご	1 人工着色不可			
		2 チルド、冷凍はその都度示す			
		3 たれつきとし、量は総量の10%とする			
		a 1kg詰め			
		b 重量はその都度示す			
1207	赤魚切り身 (アラスカめぬけ)	1 加工魚共通規格に準ずる			
		2 切り身の大きさはその都度示す			
1208	いわし	1 真いわしとする			
		2 塩焼き用、ワタを抜いたもの			
		3 その他鮮魚共通規格に準ずる			
		a 大羽100~130g程度			
		b 中羽60g程度			
1209	丸干しいわし	1 1尾80g程度			
		2 表皮青白色で皮、腹が破損していないもの			
		3 特有の香りと適度の塩味を有すること			
		4 干物共通規格に準ずる			
1210	めざし	1 規格番号1209に準ずる			
		2 1匹15g程度			
1211	しらす干し 釜揚げしらす 小女子	1 乾燥十分で形くずれないもの(むれていないもの) 又変色していないもの			
		2 新鮮で特有の香味があり、異味異臭、夾雑物の混入 していないもの			
		3 釜揚げしらすの場合は鮮度良好なもの			
1212	うなぎ蒲焼	1 1個当たりの重量及び真空包装の有無はその都度示す			
		2 冷凍品とする			
		3 ポイルパック入り(串なし)			
		4 味付けしたもので、たれ・粉山椒付とする			
		a 蒲焼	100g		
		b 長焼	200g又は250g	その都度示す	
		c 形状、重量はその都度示す			
1213	おひょう (ひらめ)	1 頭、内臓を取り除いたもの			
		2 切り身の場合皮びき3枚おろして1切れ100g程度			
		3 鮮魚共通規格に準ずる			
1214	かじき鮪切り身	1 鮮魚共通規格に準ずる			
		2 めかじきとする			
		3 血合いの少ないもの			
1215	かつお	1 鮮魚共通規格に準ずる			
		2 真鯨とする			
1216	鯉土佐造り	1 1本500g以上			
		2 新鮮な鯉を原料としたもの、たれつき			
1217	刺身用鯉	1 頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとす			
		2 生・たたきはその都度示す			
		a 1節は400g程度			
		b 1本5kg程度			
		c 大きさはその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1218	鰹削り節	1 JAS表示品 2 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする a 1袋100g b 1個1g入り 100個毎袋詰めしたもの c 容量はその都度示す			
1219	かます干物	1 開いたもの 2 1枚100g程度のもの			
1220	かれい	切り身の大きさは、その都度示す a むきかれい（骨・皮なし） b からすかれい			
1221	刺身用かんぱち	頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとする a さくどりしてあるもの b 大きさはその都度示す			
1222	きす	1 冷凍品 2 白きすを背開きし、頭・骨を除いたもの 3 1枚40g程度 4 加工魚共通規格に準ずる			
1223	銀鱈	1 鮮魚共通規格に準ずる 2 産地急速冷凍品（ドレスのもの） a 1切れ100g程度 b 切り身の場合、大きさはその都度示す			
1224	こはだ	1 1匹150g程度 2 鮮魚共通規格に準ずる			
1225	こはだのうの花漬	1 1枚60g程度のものをうの花で漬けたもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は3日以上とする			
1226	鮭	1 銀鮭・ノルウェーサーモン等種類はその都度示す 2 3枚おろしとし、ウロトリとする 3 産卵後のメスは除く 4 鮮魚共通規格に準ずる a 1切れ100g程度 b 切り身の場合、大きさはその都度示す			
1227	紅鮭	1 3枚おろしとし、ウロトリとする 2 打ち身のないもの 3 塩分はその都度示す 4 冷凍魚共通規格に準ずる a 1切れ100g程度 b 切り身の場合、大きさはその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1228	い く ら	1 適度な塩味を有し良質なもの、サケの魚卵とする。 2 塩気が強くない、醤油漬けのもの 3 コピー食品は不可 4 容器・内容量はその都度示す 5 賞味期限表示のこと			
1229	スモークサーモン	1 特有の味と香りを有するよう熟煙加工されたもの 2 スライス 3 真空パックされたもの			
1230	さ け フ レ ー ク	1 鮭を粗ほぐししたもの 2 塩気の強くないもの			
1231	鯖	1 鮮魚共通規格に準ずる 2 大西洋鯖とする 3 切り身の場合、大きさはその都度示す			
1232	鯖 干 物	1 干物共通規格に準ずる 2 頭を除いたもの 3 文化干し			
		a 1枚120g程度			
		b 大きさはその都度示す			
1233	さ わ ら	1 鮮魚共通規格に準ずる 2 切り身の場合、大きさはその都度示す			
1234	さわらの西京漬け	1 新鮮なもので特有の黒斑があるもの 2 他の類似魚（バラクーダ等）を鯖として納入は不可 3 その他鮮魚共通規格に準ずる 4 切り身の大きさはその都度示す			
1235	秋 刀 魚	1 鮮度良好なもの 2 新物、冷凍もどし不可 3 塩焼き用 4 大きさはその都度示す			
1236	秋 刀 魚 干 物	1 1枚120g程度 2 表皮青白色で皮、腹が破損していないもの 3 特有の香りと適度の塩味を有すること 4 干物共通規格に準ずる			
1237	子 持 ち し し ゃ も	1 乾燥良好で1尾20g程度 2 串刺しは不可、バラ包装 3 カナダ産キャベリン 4 その他は干物共通規格による			
1238	シ ル バ ー	1 冷凍魚共通規格に準ずる 2 切り身の場合、大きさはその都度示す			
1239	す ず き	1 鮮魚共通規格に準ずる 2 切り身の場合、大きさはその都度示す			
1240	鯛	1 桜鯛、れんご鯛とする 2 えら・内臓・鱗を除き切れ目を入れる			
		a 1匹200～250g、大きさの揃ったもの			
		b 3枚おろしで100g程度			

規格番号	品名	規	格	備	考
1241	刺身用鯛	頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとする			
		a	さくどりしてあるもの		
		b	大きさはその都度示す		
1242	太刀魚	1	冷凍魚共通規格に準ずる		
		2	頭、内臓を取り除いたもので1匹300g程度		
		3	背びれ抜きをすること		
	a	1切れ100g程度			
	b	切り身の場合、大きさはその都度示す			
1243	鱧	1	鮮魚共通規格に準ずる		
		2	産地急速冷凍品（ドレスのもの）		
		3	真鱧とする		
	a	1切れ100g程度			
	b	切り身の場合、大きさはその都度示す			
1244	たらこ 辛子明太子	1	鮮度良好な市販上級品（生鮮可能品）		
		2	形くずれのないもの		
		3	過度の着色不可		
		4	塩気が強くない、甘口のもの		
		5	1腹80g程度		
		6	薄皮を除く場合はその都度示す		
1245	明太ばらこ	1	1袋500gの冷凍品		
		2	生食用		
1246	にしん	1	船内急速冷凍品		
		2	冷凍魚共通規格に準ずる		
		3	1匹150g程度		
1247	身欠にしん	1	乾燥十分で1本40g程度		
		2	固有の香りがあり、悪臭、刺激臭のないもの		
		3	虫食カビ等の認められないもの		
1248	味付かずのこ	a	1本のもの	1kg元詰品 重量はその都度示す	
		b	折れ	1kg元詰品 3折れ	
1249	はたはた干物	1	干物共通規格に準ずる		
		2	1本20g程度		
1250	ぶり切身	1	本鰯とする		
		2	その他鮮魚共通規格に準ずる		
		3	切り身の場合、大きさはその都度示す		
1251	刺身用はまち 刺身用サーモン	頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとする			
		a	さくどりしてあるもの		
		b	大きさはその都度示す		
1252	ほっけ干物	1	塩味良好な一夜干し		
		2	干物共通規格に準ずる		
		a	1枚もの	160~180g	
	b	切り身	120~160g		
1253	まぐろ	1	鮮魚共通規格に準ずる		
		2	切り身の場合、大きさはその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考	
1254	刺身用まぐろ	1	本鮪、めばち、きはだとする			
		2	頭、内臓、骨を取り除いて刺身用にカットしたものとす			
		3	生、冷凍、チルドはその都度示す			
		a	刺身用にカットしたもの			
		b	さくどりしてあるもの			
1255	むつ切り身	1	鮮魚共通規格に準ずる			
		2	銀むつとする			
		1256	メルルーサ切り身	1	2Lサイズのフィレをカットしたもの	
		2		切り身の大きさはその都度示す		
a	1切れ50g程度					
b	1切れ100g程度					
1257	わかさぎ	1	鮮魚共通規格に準ずる			
		2	大きさはその都度示す			
		1258	塩蔵魚	1	塩蔵魚共通規格に準ずる	
		2		よく塩味が馴染んだもので甘塩のもの (生に塩をふっただけのものは不可)		
3	丸の場合1匹1.5kg程度					
4	切り身の場合はその都度示す					
a	鱒	1切れ100g程度				
b	鮭					
c	鯖					
d	その他					
1259	粕漬け	粕漬魚共通規格に準ずる				
		a	鮭・鱈	1切れ100~120g		
		b	赤魚	1切れ130~150g		
		c	鮪	1切れ100~120g		
		d	鯛	1切れ130~140g		
		e	その他			
1260	味噌漬け 西京漬け	味噌漬魚共通規格に準ずる				
		a	さわら	1切れ100g程度		
		b	鮪			
		c	まながつお			
		d	鯖			
		e	いか	1枚130~150g		
		f	その他			
1261	みりん漬け 柚庵漬け	1	鮮魚及び冷凍魚共通規格に準ずる			
		2	切り身魚を各々のたれに漬け込んだもので内部までよく浸透し異味、異臭を呈さないもの			

規格番号	品名	規	格	備	考	
1262	みりん干し	みりん干類共通規格に準ずる				
		a	鱣	1枚30g		
		b	赤魚	3枚おろし120~140g		
		c	いわし	1枚35g		
		d	金目鯛	3枚おろし120~140g		
		e	つば鯛	100~130g		
		f	鯖	3枚おろし、頭なし 120g		
		g	さわら	本鱈、3枚おろし 100~110g		
		h	秋刀魚	開いたもの 100~120g		
		i	にしん	40g、頭なし		
		j	まぐろ	100~120g		
		k	南むつ	骨なし 100~120g		
		l	その他			
1263	骨取り魚	1	1袋5切入り			
		2	冷凍のまま調理可能なもの			
		3	魚の種類はその都度示す			
1264	殻付き貝類	1	貝類共通規格に準ずる			
		2	砂抜きしてあるもの			
		3	生きているもの			
		4	国産			
		a	あさり	1粒10g程度		
b	しじみ	1粒5g程度				
c	はまぐり	1粒20g程度				
1265	むき身貝類	1	貝むき身共通規格に準ずる			
		2	粒状凍結したもの			
		a	あおやぎ			
		b	あさり			
		c	かき貝			
		d	つぶ貝			
e	その他					
1266	帆立貝 帆立貝柱	1	貝類共通規格に準ずる			
		2	うろなし			
		a	1kg詰めのもので23~25個入り			
		b	2Sサイズ 1kg詰めのもので35~40個入り			
c	粒の大きさはその都度示す					
1267	ベビー帆立	1	貝類共通規格に準ずる			
		2	ボイルし冷凍したもの			
		3	うろなし			
		4	1袋1kg詰め			
a	Lサイズ	80個~100個入り				
b	Mサイズ	100個~150個入り(1粒1.5~2cm程度)				
c	Sサイズ	150個~200個入り				
1268	帆立水煮	1	1kg詰めのもの			
		2	賞味期限表示のこと			
		3	食品添加無添加			
		4	固形量640g			

規格番号	品名	規	格	備	考
1269	刺身用帆立貝柱	新鮮なもの、生食用			
		a	Mサイズ		
		b	Sサイズ		
1270	甘えび	1 冷凍、頭とり、皮むき尾付き 2 1尾8g 3 生食用			
1271	えび	1 大正海老、ブラックタイガー、ホワイトタイガーとする 2 冷凍魚共通規格による 3 ベトナム、インドネシア産程度			
		a	1箱1.8kg、頭なし13~15サイズ		
		b	大きさ、容量はその都度示す		
1272	むき身えび	1 冷凍魚共通規格による 2 種類、サイズはその都度示す			
1273	桜えび	1 乾燥十分で、異味異臭のないもの 2 新鮮で変色・変質を認められないもの 3 着色料を使用していないもの 4 釜あげはその都度示す			
1274	ずわい蟹	1 カットものとし、生食用、鍋物用はその都度示す 2 殻付き足身 3 1本70g程度			
1275	たらば蟹 (蟹むき身)	1 足のみ 2 冷凍魚共通規格による			
1276	ロールいか	1 鮮度良好なもの 2 冷凍品、1箱5kg入り(5枚程度入り) 3 皮なしのもの 4 厚さ 0.8cm程度 5 冷凍魚共通規格による			
1277	つぼ抜きいか	1 脚、内臓等を除き、内部をよく洗浄したもの 2 冷凍とする 3 重量はその都度示す			
1278	いか足	1 真いかとする 2 500g入りとする 3 賞味期限表示とする 4 冷凍魚共通規格による			
1279	カットいか	1 1袋1kg 2 皮なしのもの、冷凍魚共通規格に準ずる			
		a	輪切り		
		b	短冊		
		c	花いか		
		d	その他		
1280	いかそうめん	1 冷凍品 2 トレイに整然と並べられていること 3 刺身用 4 冷凍魚共通規格による			

規格番号	品名	規	格備考
1281	刺身用いか	1 皮、足等を除き刺身用に加工したもので生又は冷凍とする 2 1枚200g程度 3 冷凍、生はその都度示す	
1282	いか塩辛	1 新鮮ないかを原料にして、色彩・風味良好なもの 2 容器または包装紙には製造工場製品名・賞味期限・内容量が記入され相違のないもの	
1283	たこ 刺身用たこ	1 ゆで上がりのもの 2 1匹500g~1kg程度のもの 3 真だことする、水だこは不可 4 足のみとする	
1284	酢だこ	1 真だこを塩ゆでし、酢で漬けたもの 2 着色等施さない	
1285	味付たこ	真だこ、冷凍も可	
1286	うに	1 新鮮なもの、生食用 2 1箱100g入り	
1287	塩くらげ	1 織切りにして塩漬けにしたもの 2 太さ均一、塩加減適当なもの	
1288	中華くらげ	1 中華味に漬け込んだもの 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	
1289	うにくらげ	うにで和えたもの	
1290	かまぼこ (赤・白) 日の出かまぼこ	1 市販上級品とする 2 納入時、賞味期限は4日以上とする 3 でんぷん含有率は2%以下とする 4 種類等はその都度示す 5 検量は板を除く	
1291	なると	1 規格番号1290に準ずる 2 1本150g程度	
1292	はんぺん あられはんぺん	1 規格番号1290に準ずる 2 あられはんぺんは小粒とする	
		a 1枚50g程度	
		b 重量はその都度示す	
1293	かに風味かまぼこ	1 市販上級品とする 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は4日以上とする 4 ほぐし身状態のもの 5 コーンでん粉使用不可	
1294	伊達巻 つみれ	1 市販上級品とする 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は4日以上とする 4 重量はその都度示す	

規格番号	品名	規	格備考
1295	さつまいも揚げ いか巻 魚川岸揚げ ごぼう巻	1	さつまいも揚げは、人参・ごぼうの混入は10%以内とする
		2	良質の植物油を使用のこと
		3	賞味期限表示のこと
		4	納入時、賞味期限は4日以上とする
	揚げボール	a	1個25g程度
うずら卵巻	b	1個40g程度	
	c	1個45g程度	
	d	大きさはその都度示す	
1296	魚肉ソーセージ	1	JAS表示品
		2	1本70～75g
		3	常温保存可のもの
		4	カットタイプは1本、ハーフ、クォーター、スライス
		5	カットタイプの大きさはその都度示す

13 肉類及び同加工品

規格番号	品名	規	格備	考
1300	牛肉共通規格	1 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの 2 鮮度良好で外観に異常が認めないもの 3 食品固有の堅さと弾力性を有するもの 4 と場法による検査合格品とする 5 日本食肉格付協会の「B-4」以上とする ただし、外国産はその品質に準ずる 6 「食肉小売品質基準」を適用する 7 国内産の場合は、「BSE検査合格マーク」を表示したものと し、牛枝肉格付証明書添付のこと 8 オーストラリア産の場合は、等級が、「ロンググレイン」 以上であり、品質証明書添付のこと 9 アメリカ産の場合は、「アングレード」以上であり、 品質証明書添付のこと 10 冷凍品は、凍結による乾燥、脂肪の変色等の認めないもの 11 各切断面は、ポリエチレンシート等で包む 12 外装は、段ボール箱納品は不可 (清潔なコンテナとする。ただし、穴あきコンテナは不可) 13 納入時、各部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示 したもの 14 輸入品は原産国表示すること		
1301	牛肩ロース 牛リブロース 牛サーロイン	1 スライス 2 厚く広く長くロースしんが大きく筋間脂肪の適度なもの 3 肉はきめ、しまり、色彩が良好で、脂肪は色彩と質の よいもの 4 国産または輸入はその都度示す a スライス、ステーキ用 b 切り身 (g)はその都度示す		
1302	牛ロース	1 厚く広く長くロースしんが大きく筋間脂肪の適度なもの 2 厚さが均一なもの 3 切り方はその都度示す 4 国産または輸入はその都度示す		
1303	牛バラ肉	1 厚く広く肉づき一様で赤肉と脂肪の割合の適度なもの 2 スライスの場合、切り方はその都度示す 3 国産または輸入はその都度示す a スライス b ブロック c 形態はその都度示す		
1304	牛もも肉	1 厚く、広く、豊満で皮下脂肪は適度均等に付着しているもの 2 脂肪混雑は十分で肉の色彩・きめ・しまりよく脂肪の色彩と 質のよいもの 3 国産または輸入はその都度示す a スライス b 形態はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
1305	牛ひき肉	<ul style="list-style-type: none"> 1 納品当日挽きの新鮮なもの 2 他畜産との合挽不可 3 脂肪20%以内とし、割合を記載すること 			
1306	合挽肉	<ul style="list-style-type: none"> 1 牛肉70%、豚肉30%を標準とした混合率にて2回以上ミンチしたもので脂肪20%以内とし、割合を記載すること 2 牛肉及び豚肉がよく混合され、パサパサせず、異味異臭のないもの 			
1307	牛ヒレ	<ul style="list-style-type: none"> 1 脂肪混雑は十分で肉の色彩・きめ・しまりよく、脂肪の色彩と質の良いもの 2 国産または輸入はその都度示す 			
		a	スライス、ステーキ用		
		b	切り身 (g)はその都度示す		
1308	牛すじ	<ul style="list-style-type: none"> 1 減伸屈筋腱など及び汚染部位を除去して整形したもの 2 国産または輸入はその都度示す 			
		a	チルド、新鮮な色彩・質のよいもの		
		b	冷凍ボイル済み牛すじ、一口大にカットされたもの		
1309	牛レバー	<ul style="list-style-type: none"> 1 特に新鮮で当日又は前日と殺のもので疫病・異臭・寄生虫のないもの、血抜きしたもの 2 切り方はその都度示す 			
1310	牛もつ	<ul style="list-style-type: none"> 1 下処理、ボイル済みのもの、1袋1kg 2 一口大にカットし、バラ凍結したもの 			
1311	ローストビーフ	<ul style="list-style-type: none"> 1 中心が焼きすぎでないもの 2 ブロック又はスライスはその都度示す 3 冷凍、真空パック 4 賞味期限表示のこと 			
1320	豚肉共通規格	<ul style="list-style-type: none"> 1 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの 2 鮮度良好で外観に異常が認めないもの 3 食品固有の堅さと弾力性を有するもの 4 と場法による検査合格品とする 5 日本食肉格付協会の「上」以上とする 6 「食肉小売品質基準」を適用する 7 急速冷凍により凍結させ、冷凍やけ及び表面の乾燥等がないこと 8 肉質、色彩良好で、脂肪は白を帯びていること 9 表層脂肪は1cm以下とし、2層に分離していないこと 10 冷凍品は、凍結による乾燥、脂肪の変色等の認められないもの 11 各切断面は、ポリエチレンシート等で包む 12 水豚、玉付、黄豚、経産、むれ豚、がり豚及び極度脂肪を含むものは不可 13 外装は、段ボール箱納品は不可 (清潔なコンテナとする。ただし、穴あきコンテナは不可) 14 納入時、各部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示したもの 15 輸入品は原産国表示すること 			

規格番号	品名	規	格	備	考
1321	豚背ロース	1 厚く広く長くロースしんが大きく筋間脂肪の適度なもの 2 重量範囲 3.5~4kg 3 厚さが均一なもの 4 切り方はその都度示す			
1322	豚肩ロース	1 厚く広く肉づき良好で筋間脂肪の適度なもの 2 重量範囲 3.5~4kg 3 厚さが均一なもの 4 切り方はその都度示す			
1323	豚バラ肉	1 厚く広く肉づき一様で赤肉と脂肪の割合の適度なもの 2 重量範囲 3.5~4kg 3 厚さが均一なもの 4 切り方はその都度示す			
1324	豚もも肉	1 厚く広く肉づき良好で筋間脂肪の適度なもの 2 重量範囲 6~10kg 3 厚さが均一なもの 4 切り方はその都度示す			
1325	豚ひき肉	1 納品当日挽きの新鮮なもの 2 他畜産との合挽不可 3 脂肪20%以内とし、割合を記載すること			
1326	豚ヒレ	1 骨の前下において後端6.5cm全部はずしとり周囲の脂肪を取り除き筋を取ったもの 2 重量0.35~0.6kgのもの 3 切り方はその都度示す			
1327	豚レバー	1 特に新鮮で当日又は前日と殺のもので疫病・異臭・寄生虫のないもの、血抜きしたもの 2 切り方はその都度示す			
1328	豚もつ	1 白ゆでしたもの 2 小腸のみ 3 1~2cm程度に刻んだもの			
1329	味付もつ	1 豚もつを味付けしたもの 2 1~2cm程度に刻んだもの a 味噌味 b 醤油味 c 塩味 d その他			
1330	スペアリブ	1 豚骨付きあばら肉 2 1本70g程度			
1340	肉類加工品共通規格	1 鮮度・質ともに良好な原料を使用し、衛生的に加工したものであること 2 「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること 3 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			
1341	ボンレスハム	1 賞味期限表示のこと 2 納入時、賞味期限は10日以上とする a スライス b ブロック			四角いもの

規格番号	品名	規	格	備	考
1342	ロースハム	1 JAS表示品			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時、賞味期限は14日以上とする			
		a	スライス 1枚15g程度		
		b	ブロック		
1343	プレスハム	1 JAS表示品			
		2 1枚15gにスライスしてあるもの			
		3 等級はその都度示す			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時、賞味期限は20日以上とする			
1344	生ハム	1 スライスしてあるもの			
		2 1枚ずつはがれやすくしてあるもの			
1345	ベーコン	1 JAS表示品			
		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			
		4 香りの良いもの			
1346	ウィンナー ソーセージ フランクフルト ソーセージ	1 JAS表示品			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時、賞味期限は10日以上とする			
		4 歯ごたえ、形のよいもの			
		a	1本20g		
b	1本40g				
c	1本60g				
d	大きさはその都度示す				
1347	骨付きフランク	1 JAS表示品			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 納入時、賞味期限は10日以上とする			
		4 1本正味40g			
1348	焼き豚	1 豚肉特有の香味を有し、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20日以上とする			
a	スライス				
b	ブロック				
1360	羊マトラム	1 鮮度良好な冷凍品とする			
		2 肉色は鮮やかな暗赤色であること			
		3 脂肪層の幅は、5mm以下とする			
		4 ニュージーランド又はオーストラリア産とする			
		5 たれ付きはその都度示す			
1361	味付ジギスカン	1 ロース肉を使用			
		2 1kg詰めもの			
		3 肉70%、タレ30% 冷凍品とする			

規格番号	品名	規	格	備	考	
1362	鴨	肉				
				1 食肉用として肥育されたかもとする固有の新鮮な色彩、 香気、弾力があり肉質柔らかいもの 2 脱毛された内臓、筋を除いた急速冷凍品で冷凍による 乾燥変質等のないもの 3 形の整っているもの 4 むね肉とする 5 合鴨、真鴨等その都度示す		
1380	鶏肉共通規格					
				1 食鳥検査法に基づく検査合格品とする 2 食鶏取引規格の「A級」以上とする 3 「食鶏小売規格」を適用する 4 食肉用として飼育された若鶏であること 5 特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの 6 鮮度良好で外観に異常が認めないもの 7 食品固有の堅さと弾力性を有するもの 8 包装及び容器は、衛生的なものを使用する 9 外装は、段ボール箱納品は不可 (清潔なコンテナとする。ただし、穴あきコンテナは不可) 10 納入時、各部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示 したもの 11 輸入品は原産国表示すること		
1381	鶏手羽先					
				1 1本70g程度 2 その他は共通規格に準ずる		
1382	鶏チューリップ					
				1 手羽先を加工したもの 2 1本40g程度		
1383	鶏手羽中 鶏手羽元					
		a		1本60g程度		
		b		1本70g程度		
		c		その他		
1384	鶏むね肉					
				1 手羽もとと部分の皮付肉及び胸部の皮付肉で肉から はみ出た皮筋、余分な脂肪を除いたもの 2 2kg詰め(8枚入り) 3 1枚の重量はその都度示す		
1385	鶏小間肉					
				脂肪・皮・内臓のはぎ肉を除く		
1386	鶏ささみ					
				若鶏の肉で肉以外の部分を含まないもの		
1387	鶏もも肉					
				1 若鶏の皮付き肉で肉以外の部分を含まないもの 2 2kg詰め(8枚入り) 3 1枚の重量はその都度示す		
1388	鶏骨もも肉					
				1 生、冷凍の区分はその都度示す 2 「あし」を「けずめ」の直上で切断したもの 3 1本210g程度		
1389	鶏ぶつ切り					
				1 手羽もと・もも・胸肉とする 2 重量はその都度示す		
1390	鶏ひき肉					
				1 納品当日挽きの新鮮なもの 2 骨・内臓・筋皮を除き若鶏をひいたもの		

14 卵類及び同加工品

規格番号	品名	規	格	備	考
1400	卵類共通規格	1 鮮度良好で、異味・異臭・異物等の混入がないもの 2 破卵、奇形卵及び汚卵等のないもの 3 採卵日を明記したもの			
1401	卵類加工品共通規格	1 良質の卵類を加工したものであること 2 加工品は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 3 包装には、内容量・賞味期限・製造業者名等を表示すること			
1402	うずら卵	1 新鮮なもの 2 1個13g程度 3 1パック10個入り 4 納入時、賞味期限は10日以上とする			
1403	鶏卵	1 表面は色彩なく、ざらざらした新鮮なもの 2 採卵日を明記したもの 3 納入時、賞味期限は10日以上とする			
		a Mサイズ(60g程度)			
		b LLサイズ(70g程度)			
		c 大きさはその都度示す			
1404	温泉卵	1 1個50g 2 たれの有無はその都度示す 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は6日以上とする			
1405	味付たまご ハーフ味付たまご	1 そのままボイルできるもの 2 真空パック 3 賞味期限表示のこと			
		a 1個34g、1袋10個入り			
		b 1個17g、1袋10個入り			
1406	玉子豆腐	1 製造業者名を表示 2 納入時、賞味期限は7日以上とする 3 イージパック、たれつき			
		a 1個50g			
		b 1個80g			
		c 1個100g			
		d 内容量はその都度示す			
1407	玉子焼 厚焼き玉子	1 卵を出し汁でのばして焼いたもの 2 賞味期限表示のこと 3 生の場合は製造後24時間以内のもの			
		a 内容量は500g程度			
		b 内容量は200g程度			
		c 内容量はその都度示す			
1408	錦糸玉子	1 玉子の黄身で変色のないもの 2 幅2~3mmの千切りとする 3 真空包装可とする 4 賞味期限表示のこと			

規格番号	品名	規	格	備	考
1409	玉子巻き	1	ウインナー、かにかまぼこ等を芯としてそれぞれ卵で巻いたもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	芯はかにかまぼこ、1個50g		
		b	芯はウインナー、1個50g		
		c	種類、内容量はその都度示す		
1410	茶碗蒸し	1	耐熱容器（ポリ系）入り		
		2	納入時、賞味期限は5日以上とする		
		3	種類、内容量はその都度示す		
		4	カッター付きスプーンをつける		
1411	オムレツ	1	挽肉、ベーコン、ハム、チーズ、野菜等は具にしてパフ形又は長方形に焼いたもの		
		2	具はその都度示す		
		3	急冷・生はその都度示す		
		4	賞味期限表示のこと		
		a	1個30g	ボイルするもの	
		b	1個35g		
		c	1個40g		
		d	1個50g		
e	1個60g				
f	1個120g				
g	内容量はその都度示す				
1412	オムライス用玉子	1	1枚40g、1袋10枚入り、直径20cm		
		2	そのままボイルできるもの		
		3	真空パック		
1413	目玉焼風丸オムレツ	1	自然解凍可能なもの、半熟状のもの		
		a	1個35g		
		b	1個50g		
1414	天津かに玉	1	1個80g		
		2	そのままボイルできるもの		
1415	凍結全卵	1	殺菌凍結全卵		
		2	鶏卵の持つ粘りと繋がりを残したもの		
		3	納入時、賞味期限は15ヶ月以上とする		
		4	1袋1kg、殺菌凍結卵、調理用とする		
1416	凍結卵白	1	起泡力に優れたもの		
		2	殺菌加工凍結卵		
		3	1本1kg		
1417	凍結卵黄	1	1袋1Kg、プレーンタイプ		
		2	解凍後そのまま使用できるもの		

15 乳類及同加工品

規格番号	品名	規	格備	考
1500	乳類共通規格	1 鮮度良好で、異味・異臭・異物等の混入がないもの 2 賞味期限表示のこと 3 輸送中の衛生には特に注意を払うこと		
1501	乳類加工品共通規格	1 良質の乳類を加工したものであること 2 加工品は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 3 包装には、内容量・賞味期限・製造業者名等を表示すること 4 賞味期限表示のこと 5 輸送中の衛生には特に注意を払うこと		
1502	牛乳 パック牛乳 ビン牛乳	1 厚生省令第52号による合格品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は5日以上とする 4 ビン等の返納はその都度示す		
		a	ビン又はパック（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	
1503	低脂肪牛乳	1 乳脂肪分1～1.5% 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は5日以上とする 4 生乳100%使用のもの		
		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	
1504	濃厚牛乳	1 乳脂肪分4～4.5% 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は5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	
1505	加工乳飲料 コーヒー牛乳 いちご牛乳 フルーツ牛乳	1 厚生省令第52号による合格品 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は5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	
1506	スキムミルク	1 雪印、明治及び森永製品程度 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 4 粉粒齊一で塊を含まないもの		
1507	コンデンスミルク	加糖とする		
		a	480g	
		b	内容量はその都度示す	

規格番号	品名	規	格	備	考
1508	生クリーム	1 乳脂肪分40%以上			
		2 パック詰め			
		3 賞味期限表示のこと			
		4 納入時、賞味期限は10日以上とする			
		a 1000ml			
		b 200ml			
		c 内容量はその都度示す			
1509	コーヒー用ミルク	1 1個5ml程度、1袋50個入り			
		2 ポーションタイプとする			
		3 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする			
1510	サワークリーム	1 生クリームを乳酸発酵させたもの			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 1本1kg入りとする			
1511	プレーンヨーグルト	1 厚生省令第52号による合格品			
		2 クッキングヨーグルトは不可			
		2 賞味期限表示のこと			
		4 納入時、賞味期限は7日以上とする			
		a 内容量 1 kg			
		b 内容量500g			
		c 内容量450g			
		d 内容量はその都度示す			
1512	ヨーグルト	1 厚生省令第52号による合格品			
		2 納入時、賞味期限は7日以上とする			
		3 加糖、スプーン付き			
		a 100g			
		b 110g			
		c 80ml			
		d 4ポットタイプ 1個75g×4			
		e 内容量はその都度示す			
1513	発酵乳飲料 乳酸菌飲料	賞味期限表示のこと			
		a プラスチックビン(ストロー付き) 125ml			
		b パック(ストロー付き) 100ml			
		c プラスチックビン180ml			
		d プラスチックビン65ml			
		e 品質、内容量はその都度示す			
1514	クリームチーズ	1 1kg詰め、アルミ袋入り			
		2 柔らかいクリーム状			
		3 賞味期限表示のこと			
		4 納入時、賞味期限は20日以上とする			
1515	ナチュラルチーズ	1 厚生省令第52号による合格品			
		2 賞味期限表示のこと			
		a カッテージ	納入時、賞味期限は2週間以上とする		
		b パルメザン	1本80gのもの 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		c 細切りチーズ	納入時、賞味期限は2ヶ月以上とする		
		d モッツアレラチーズ	納入時、賞味期限は10日以上とする		

規格番号	品名	規	格	備	考
1516	プロセスチーズ	1	厚生省令第52号による合格品		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする		
		a	サラダチーズ	10mm角程度	
		b	ベビーチーズ	1個15g程度	
1517	とろけるチーズ (ピザ用チーズ)	1	規格番号1516に準ずる		
		2	1袋 1kg詰め		
		3	納入時、賞味期限は5ヶ月以上とする		
		c	スティックチーズ	その都度示す	
1518	アイスクリーム	1	厚生省令第52号による合格品		
		2	JAS表示品		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は5ヶ月以上とする		
		a	バニラ味	100g、スプーン付	
1519	氷	1	規格番号1518に準ずる		
		2	種類、内容量はその都度示す		
		c	種類、内容量はその都度示す		
1520	ドリンクベース	1	味はその都度示す		
		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800g		
		b	内容量はその都度示す		

16 油脂類

規格番号	品名	規	格備考
1600	油脂類共通規格	1 異味・異臭・カビ・異物等の混入がないもの 2 「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること 3 製造工場の子製品で、品目ごと同一メーカー製品であること 4 外装には、内容量・製造年月日・製造業者名等を表示すること	
1601	オリーブ油	1 ビン又は缶入りとする 2 エキストラバージンオイル 3 製造年月日及び賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする	
		a 1000ml	
		b 容量はその都度示す	
1602	胡麻油	1 JAS表示品 2 あめ色で香気のあるもの 3 純正胡麻油 4 製造年月日及び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 200g	
		b 1650g	
		c 容量はその都度示す	
1603	食用油 大豆白絞油	1 JAS表示品 2 一般商業包装とし、1缶16.5kg入りとする 3 製造年月日及び賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする	
1604	サラダ油	1 JAS表示品 2 製造年月日及び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 取っ手付きペットボトル入り1500g詰め	
		b 1缶16.5kg	
		c 内容量はその都度示す	
1605	ラード	1 純白で硬化し、香味良好な市販中級品 2 脂肪分99%以上で異味異臭及び夾雑物を認めず 少量を取り溶解する液体が透明であること 3 250gチューブ入り	
1606	バター	1 フレッシュバター、有塩とする 2 表面、内部に水滴のないもの 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は5ヶ月以上とする	
		a 200g	
		b 450g	
		c 7g ポーション	
		d 容器、容量はその都度示す	

規格番号	品名	規	格	備	考
1607	マーガリン	1	JAS表示品		
		2	純植物油のもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		a	1袋8g入り、ビニールパック入り		
1608	香味油 鶏油 ねぎ油 んにく油	1	賞味期限表示のこと		
		2	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		a	1袋300g詰め		
		b	1袋700g詰め		
		c	容器、容量はその都度示す		

17 菓子類

規格番号	品名	規	格	備	考
1700	菓子類共通規格	1 かび・異味異臭のないもの 2 賞味期限表示のこと 3 内容量・包装はその都度示す 4 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 5 包装には、内容量・賞味期限・製造業者名等を表示すること			
1701	柏草	餅	1 あんの種類はその都度示す 2 納入当日製造の風味良好な市販品 3 賞味期限表示のこと 4 個別包装 5 1個50~60g程度		
1702	串団子	子	1 個別包装 2 重量はその都度示す 3 賞味期限表示のこと a あん b たれ c ごま		
1703	桜	餅	1 あんの種類はその都度示す 2 納入当日製造の風味良好な市販品 3 賞味期限表示のこと 4 個別包装 5 1個50g~60g程度 a 道明寺種皮 b 小麦粉皮		
1704	大	福	1 個別包装 2 重量はその都度示す 3 賞味期限表示のこと a 大福 b いちご大福 c 豆大福 d 梅大福		
1705	どらやき たいやき	き	1 個別包装 2 重量はその都度示す 3 賞味期限表示のこと		
1706	まんじゅう	う	1 あんの種類はその都度示す 2 納入当日製造の風味良好な市販品 3 賞味期限表示のこと 4 個別包装 5 重量はその都度示す a 薄皮 b 小麦粉皮 c 月見 d 黒糖		

規格番号	品名	規	格	備	考
1707	ぼた餅 おはぎ	1 あんの種類はその都度示す 2 1個50~60g程度			
1708	シュークリーム エクレア	1 重量、味等はその都度示す 2 賞味期限表示のこと			
1709	ケーキ	1 重量、味等はその都度示す 2 賞味期限表示のこと			
1710	プリン ゼリー 杏仁豆腐 ババロア	1 重量はその都度示す 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は10日以上とする 4 カップ入り個食用、スプーン付 5 コーヒーゼリーはクリーム付			

18 し好飲料類

規格番号	品名	規	格	備	考
1800	し好飲料類共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 1 かび・異味異臭のないもの 2 賞味期限表示のこと 3 内容量・包装はその都度示す 4 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 5 包装には、内容量・賞味期限・製造業者名等を表示すること 			
1801	料 理 酒	<ol style="list-style-type: none"> 1 酒造法による合格品 2 特有の香味を有し異味異臭のないもの 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本1.8L、ペットボトルまたは紙パック入り		
		b	容量、容器はその都度示す		
1802	み り ん	<ol style="list-style-type: none"> 1 特有の香味を有し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18ヶ月以上とする 4 本みりんとする 			
		a	1本1.8L、ペットボトル入り		
		b	容量、容器はその都度示す		
1803	調 理 用 ワ イ ン	<ol style="list-style-type: none"> 1 酒造法による合格品 2 果実酒 3 アルコール分14%未満 4 種類はその都度示す 5 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする 			
		a	1本1.8L、ペットボトルまたは紙パック入り		
		b	容量、容器はその都度示す		
1804	濃 縮 茶 (ティーパック)	<ol style="list-style-type: none"> 1 乾燥良好、木部の混入、変色のないもの、粉末にし、特製の紙袋に入れたもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は15ヶ月以上とする 			
		a	1個2g程度、ひもなしとする		
		b	容量、容器はその都度示す		
1805	即 席 茶	<ol style="list-style-type: none"> 1 顆粒状またはパウダー状 2 100g×20袋 3 給茶機用 4 納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする 			
1806	紅 茶	<ol style="list-style-type: none"> 1 市販品で2~2.5g入りティーパック入り 2 ポリ袋入各々を1つの防湿ポリエチレン袋入りにして1個とする 3 賞味期限表示のこと 			

規格番号	品名	規	格備考
1807	インスタント コ－ヒ－	1 コーヒー豆を焙焼粉碎し、通常熱水または冷水で抽出できるもの	
		2 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする	
		a 1袋180g	
		b 1袋300g、ユニカフェインポーマウンテン程度	
1808	ミルメーク	1 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする	
		2 顆粒タイプ、個食用	
		3 種類はその都度示す	
1809	サイダー	1 賞味期限表示のこと	
		2 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする	
		a 1本1500ml、ペットボトル入り	
1810	クエン酸飲料	b 容量、容器はその都度示す	
		1 1本1000ml、クエン酸120000mg&GABA2500mg入り	
1811	麦 パック麦茶 濃縮麦茶	2 冷水で20～30倍に希釈するもの	
		3 賞味期限表示のこと	
		3 納入時、賞味期限は8ヶ月以上とする	
		1 精選した大麦を適度に煎ったもので香味良好なもの	
		2 賞味期限表示のこと	
a パック麦茶は防湿包装され、特製の紙袋を使用した水出しとする、1個10gのもの、50包入り			
b 濃縮麦茶はビン入り、1本300ml、60倍希釈			
c 容量、容器はその都度示す			

19 調味料及び香辛料

規格番号	品名	規	格	備	考
1900	調味料及び香辛料 共通規格	1 「JAS表示品」と示されている場合は、定められた表示をしたものであること 2 防腐剤、着色料、甘味料、保存料等添加物は食品衛生法に定められた範囲内で使用し過度の着色不可 3 品質固有の光沢、香りを有し異味、異臭、異物等を認めないもの 4 ダンボール箱等できちんと外装されたもの、つぶれたものは不可 5 製造後1ヶ月以内（シーズンパック製品は10ヶ月以内）を目安とし、納入時十分な賞味期限を有すること 6 保証期間はそれぞれの食品の定められた期間内とする 7 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 8 包装には、内容量・賞味期限・製造業者名等を表示すること			
1901	うま味調味料	1 サラサラし揃った柱状の結晶で着色を認めないもの 2 特有の旨味のほか、塩味その他異味異臭を生じないもの 3 1kgポリ袋詰め又は缶入り 4 L-グルタミン酸ナトリウム99%以上			
1902	ソース類 ウスターソース 中濃ソース 濃厚ソース 粉末ソース お好み焼きソース	1 等級は標準とする 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とし、中農ソースについては納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする a 1本1.8L b 1本500ml c 1本300ml、卓上用、ブルドックソース程度 d 1本1L、ペットボトル入り e 1本1.2L、おたふくソース程度 f 1本500g、チューブ g 内容量、容器はその都度示す			
1903	豆板醤 甜面醤 コチュ醤 XO醤	1 特有の香味・辛味を有するもの 2 異味異臭、カビ、異物等の混入ないもの 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本1kg詰め、ポリ瓶入り b 内容量、容器はその都度示す			
1904	キムチの素	1 特有の香味を有し、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12ヶ月以上とする a 1本1L、ペットボトル入り b 1本900ml入り c 内容量、容器はその都度示す			
1905	タバスコ	1 特有の香味を呈し、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4年以上とする a 1本60ml、ビン詰め b 内容量、容器はその都度示す			

規格番号	品名	規	格備考
1906	ラ ー 油	1 香味良好なもの 2 ビン又はポリ容器入り 3 1本30~33g 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする	
1907	コーレーグース	1 1本120g、ビン詰め 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	
1908	醬 油 類 濃 口 醬 油 薄 口 醬 油 減 塩 醬 油	1 色調透明で特有の赤紫色を呈し、特有の香りがあるもの	
		2 異味、異臭を認めないもの	
		3 JAS特級とする	
		4 濃口醤油・薄口醤油は明記する	
		5 薄口醤油は塩分13%以下とする	
		6 賞味期限表示のこと	
		7 納入時、賞味期限は18ヶ月以上とし、卓上醤油は15ヶ月以上とする	
		a 本醸造、18L入り、1斗缶入りのもの	
		b 本醸造、酸化を防ぐやわらか密封ボトル入り 450ml	
		c 本醸造、酸化を防ぐやわらか密封ボトル入り 300ml	
		d 1袋5g入りのもの	
		e 内容量、容器はその都度示す	
1909	食 塩	1 色彩純白で光沢があること 2 調理用（精製塩）する 3 塩化ナトリウム99.5%以上	
		a 25kg詰め クラフト袋	
		b 内容量、容器はその都度示す	
1910	食 卓 塩	1 塩化ナトリウム99%以上、塩酸マグネシウム0.4%のもの 2 100gビン入り	
1911	食 酢 ワインビネガー	1 穀物酢、米酢等の種類はその都度示す 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 20L、キューブパックのもの	
		b 1.8L、ペットボトル入りのもの	
		c 内容量、容器はその都度示す	
1912	黒 ブドウ リンゴ 酢	1 内容量はその都度示す 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 500ml	
		b 内容量、容器はその都度示す	
1913	ポ ン 酢 醬 油	1 かんきつ類の果汁の醸造酢を混合したもので天然果汁の風味が生きているもの 2 1本360ml、ビン詰め 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は8ヶ月以上とする	

規格番号	品名	規	格	備	考
1914	寿司の子 すし酢	1	原料は醸造酢・砂糖・食塩・調味料とし酸度4.0%以上のもの		
		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		
		a	1袋500g詰め		
1915	だしの素 白だし	1	JAS表示品		
		2	鰹エキスを主体とした調味料とする		
		3	色彩、香味良好にして異臭・異物の混入なきもの		
		4	防湿包装とする		
1916	昆布だし かつおだし 煮干しだし	5	化学調味料、食塩無添加のもの		
		6	賞味期限表示のこと		
		7	納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする		
		a	500g ファスナーつきパック		
		b	1kg ファスナーつきパック		
		c	200gだしパック×5		
		d	75gだしパック×5		
		e	50gだしパック×5		
1917	鶏がらだし ガラスープ	f	1本1L		
		g	内容量、容器はその都度示す		
		1	JAS表示品		
		2	主要食材エキスを主体とする調味料とする		
		3	色彩、香味良好にして異臭・異物の混入なきもの		
		4	防湿包装とする		
		5	化学調味料、食塩無添加のもの		
		6	賞味期限表示のこと		
7	納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする				
1917	鶏がらだし ガラスープ	a	500g ファスナーつきパック		
		b	1kg ファスナーつきパック		
		c	200gだしパック×5		
		d	75gだしパック×5		
1917	鶏がらだし ガラスープ	e	50gだしパック×5		
		f	内容量、容器はその都度示す		
		1	肉類のスープを精製、調味料・香辛料を加えて濃縮加工したもの		
		2	固型・粉末・液体等で品質固有の香味があるもの		
1917	鶏がらだし ガラスープ	3	異味異臭、不純物を含まないもの		
		4	化学調味料、食塩無添加のもの		
		5	賞味期限表示のこと		
		6	納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする		
1917	鶏がらだし ガラスープ	a	500g ファスナーつきパック		
		b	無塩、濃縮缶810g		
		c	粉末状、1kg詰め		
		d	内容量、容器はその都度示す		

規格番号	品名	規	格備考		
1918	中華スープの素 中華だし	1 肉類のスープを精製、調味料・香辛料を加えて濃縮加工したもの			
		2 固型・粉末・液体等で品質固有の香味があるもの			
		3 異味異臭、不純物を含まないもの			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時、賞味期限は10ヶ月以上とし、半練状は12ヶ月以上とする			
a	液体状				
b	粉末状、1kg詰め ラミネート包装				
c	半練状、500g詰め				
d	内容量、容器はその都度示す				
1919	乾燥コンソメ	1 肉類のスープを精製、調味料・香辛料を加えて濃縮加工したもの			
		2 固型・粉末・液体等で品質固有の香味があるもの			
		3 異味異臭、不純物を含まないもの			
		4 賞味期限表示のこと			
5 納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする					
a	1袋1kg詰め				
b	1袋500g詰め				
c	内容量、容器はその都度示す				
1920	麺つゆ	1 賞味期限表示のこと			
		2 納入時、賞味期限は8ヶ月以上とする			
		3 かけ8倍希釈のもの			
a	1.8L、ポリ容器入れ				
b	内容量、容器はその都度示す				
1921	ラーメンスープの素 冷やし中華スープの素 鍋の素	1 調味良好な濃縮スープの素			
		2 銘柄はエバラ、理研、創味とする			
		3 希釈及び種類はその都度示す			
		4 賞味期限表示のこと			
		5 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする			
		a		1袋1kg詰めレトルトパウチのもの	
		b		1袋2kg詰めレトルトパウチのもの	
		c		1袋3kg詰めレトルトパウチのもの	
		d		1缶3.3kgのもの	
e	1本1100gのもの				
f	1本1.8L、濃縮パックとする				
g	内容量、容器はその都度示す				
1922	オイスターソース	1 特有の香味を有し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12ヶ月以上とする			
		a		1.2kg詰め	
b	2kg詰め				
c	内容量、容器はその都度示す				

規格番号	品名	規	格	備	考
1923	麻婆豆腐の素	1	唐辛子味噌・生姜・にんにく等の調味料をブレンドベース的に製造したもの		
		2	風味良好で特有の香味があり、異味異臭がなく異物等の混入のないもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は7ヶ月以上とする		
		a	1kg詰め		
		b	1.16kg詰め		
		c	内容量、容器はその都度示す		
1924	ナンプラー	1	風味良好で特有の香味があり、異味異臭がなく異物等の混入のないもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1本700ml		
		b	内容量、容器はその都度示す		
1925	たれ類 焼肉のたれ すき焼きの素 塩だれ ごまだれ オイルソース その他	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6ヶ月以上とする		
		a	700g詰め		
		b	1kg詰め		
		c	1.1kg詰め		
		d	1.8kg詰め		
		e	2kg詰め		
		f	2.1kg詰め		
		g	585g詰め		
		h	内容量、容器はその都度示す		
1926	トマトケチャップ	1	JAS特級		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は15ヶ月以上とする		
		4	チューブタイプとする		
		a	1本500g		
		b	1本1kg		
		c	内容量、容器はその都度示す		
1927	ドレッシング類	1	種類はその都度示す		
		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		
		4	銘柄はマコーミック、キューピー、理研		
		a	1000ml		
		b	500ml		
		c	300ml		
		d	15mlポリ袋入り		
		e	10mlポリ袋入り		
		f	内容量、容器はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
1928	マヨネーズ	1	JAS表示品		
		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		
		a	500g		
1929	パックマヨネーズ	1	JAS表示品		
		2	種類はその都度示す		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は3ヶ月以上とする		
		a	8gポリ袋入り		
		b	10gポリ袋入り		
		c	15gポリ袋入り		
		d	内容量、容器はその都度示す		
1930	白味噌	1	良質の大豆と米麴を原料としたもので塩味のよくなれたものとする		
		2	色彩は熟成十分にして固有の色彩を有するもの		
		3	かびを認めないもの		
		4	香味・風味良好にして異味異臭を認めないこと		
		5	コップに取って湯を注いで攪拌放置する時、沈殿物の少ないもの		
		6	賞味期限表示のこと		
		7	納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする		
		a	10kg詰め		
		b	20kg詰め		
		c	1kg詰め		
		d	内容量、容器はその都度示す		
		1931	赤味噌	1	規格番号1930に準ずる
2	色彩は熟成十分にして鮮赤褐色外観は細かく密にすってあり、一様なあん状を呈し、かびを認めないもの				
3	賞味期限表示のこと				
4	納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする				
		a	10kg詰め		
		b	20kg詰め		
		c	1kg詰め		
		d	内容量、容器はその都度示す		
1932	カレールウ	1	新鮮にしてカレーの素特有の香味及び旨みを有すること		
		2	異臭異物の混入なきもの		
		3	銘柄はハウス食品、S&B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	1kg詰め フレーク		
		b	3kg詰め スープ		
c	種類、内容量、包装はその都度示す				

規格番号	品名	規	格	備	考
1933	薬膳カレールー	1	新鮮にして薬膳カレーの素特有の香味及び旨みを有すること		
		2	30種類のスパイス、ハーブ入り		
		3	増粘剤及び小麦粉不使用のもの		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする		
		a	1kg詰め		
		b	300g詰め		
		c	種類、内容量、包装はその都度示す		
1934	ハヤシルウ	1	新鮮にしてハヤシの素特有の香味と旨味を有すること		
		2	異臭異物の混入のなきもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする		
		a	1kg詰め、フレーク		
		b	種類、内容量、包装はその都度示す		
1935	ビーフシチューの素 ホワイトシチューの素	1	シチューの香味、旨みを有するもの		
		2	異臭異物の混入のなきもの		
		3	銘柄はハウス食品、S&Bとする		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は15ヶ月以上とする		
		a	1kg詰め、顆粒状		
		b	1kg詰め、フレーク		
		c	種類、内容量、包装はその都度示す		
1936	酒かす	1	新鮮にして変質変色していない板粕		
		2	銘柄明瞭なもの		
				a	1袋1kg詰め
		b	内容量はその都度示す		
1937	洋辛子粉	1	乾燥良好で香り高く、水溶きした時色彩良好なもの		
		2	夾雑物の混入ないもの		
		3	防湿包装したもの		
		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袋350g		
		b	1袋300g		
		c	1缶200g		
		d	内容量、容器はその都度示す		
1938	粒マスタード	1	特有の香味を呈し、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12ヶ月以上とする		
		a	1本845g、ビン詰め		
		b	内容量、容器はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
1939	カレ－粉	1	新鮮にしてカレーの粉特有の香味を有しかたまりなく夾雑物の混入なきもの		
		2	防湿包装		
		3	銘柄はハウス食品、S&Bとする		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は3年以上とする		
		a	1缶400g		
		b	内容量、容器はその都度示す		
1940	香味辛味スパイス	1	カレーの辛さを調整できるもの		
		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	0.5g×10本入り		
		b	内容量、容器はその都度示す		
1941	香味食用油	1	カレー香辛料		
		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		
		4	液体		
		5	1本270g		
1942	ガラムマサラ カレ－スパイス クミン	1	新鮮にして夾雑物の混入なく、虫等の付着なきもの		
		2	粒子はパウダー状になっていること		
		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缶65g		
		b	1缶80g		
		c	1缶100g		
		d	内容量、容器はその都度示す		
1943	白胡椒 黒胡椒	1	新鮮にして香味良好、微粉末で乾燥良好であること		
		2	異味異臭・夾雑物を認めないもの		
		3	粗びき胡椒とする		
		4	銘柄はS&B又はハウス食品とする		
		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缶370g		
		b	1袋350g		
		c	1袋300g		
		d	1缶210g		
		e	1本42g ビン詰め		
		f	1本16g、ビン詰め卓上用のもの		
		g	内容量、容器はその都度示す		
1944	粉山椒	1	新鮮なさんしょうの実をすり潰し粉にしたもの		
		2	香味・色彩良好なもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする		
		a	1本12g 瓶入り		
		b	内容量、容器はその都度示す		

規格番号	品名	規	格	備	考
1945	一味唐辛子 七味唐辛子	1	新鮮にして夾雑物の混入なく、虫等の付着なきもの		
		2	粒子は適当な細かさになっていること		
		3	種類はその都度示す		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は2年以上とする		
		a	1袋250g		
		b	1本15~16g、ビン詰め卓上用のもの		
		c	内容量、容器はその都度示す		
1946	ナツメグ	1	新鮮にして夾雑物の混入なく、虫等の付着なきもの		
		2	粒子はパウダー状になっていること		
		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缶100g		
		b	内容量、容器はその都度示す		
1947	バジル	1	新鮮にして夾雑物の混入なく、虫等の付着なきもの		
		2	乾燥良好		
		3	粒子は適当な細かさになっていること		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする		
		a	1袋8g		
		b	内容量、容器はその都度示す		
1948	パセリ	1	新鮮にして夾雑物の混入なく、虫等の付着なきもの		
		2	乾燥良好		
		3	粒子は適当な細かさになっていること		
		4	賞味期限表示のこと		
		5	納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする		
		a	1袋8g		
		b	内容量、容器はその都度示す		
1949	パプリカ	1	新鮮にして夾雑物の混入なく、虫等の付着なきもの		
		2	粒子はパウダー状になっていること		
		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缶90g		
		b	内容量、容器はその都度示す		
1950	ローリエ	1	月桂樹の葉とし、乾燥良好で特有の香味を有するもの		
		2	形状、内容量、容器はその都度示す		
1951	ガーリックパウダー チリペッパー タイム シナモン ターメリック サフラン	1	乾燥良好な特有の香味を有するもの		
		2	内容量、容器はその都度示す		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は12ヶ月以上とする		

規格番号	品名	規	格	備	考
1952	わさび粉	1 色彩良好で辛味の強いもの 2 銘柄はS & B又はハウス食品とする 3 防湿包装 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缶200g			
		b 内容量、容器はその都度示す			
1953	塩 麴	1 風味良好で特有の香味があり、異味異臭がなく異物等の混入のないもの 2 塩分9%程度			
		a 700g			
		b 1.2kg			
		c 内容量はその都度示す			
1954	柚子胡椒	風味良好で特有の香味があり、異味異臭がなく異物等の混入のないもの			
		a 130g ビン入り			
		b 内容量はその都度示す			
1955	チャーハンの素 ピラフの素 混ぜご飯の素 炊き込みご飯の素	1 香味・風味良好にして異味異臭を認めないもの 2 炊き込み、混ぜこみはその都度示す 3 賞味期限表示のこと			
		a 500g詰め			
		b 600g詰め			
		c 1kg詰め			
		d 内容量、容器はその都度示す			
1956	大学いものたれ	1 賞味期限表示のこと 2 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする			
		a 500g詰め			
		b 1kg詰め			
		c 内容量、容器はその都度示す			
1957	ゼリーの素 プリン素	1 種類はその都度示す 2 プリンの素はカラメルソース付とする 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は6ヶ月以上とする			
		a 1袋600g詰め			
		b 1袋750g詰め			
		c その都度示す			
1958	ふりかけ	1 乾燥よく香味良好なもの 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 2g小袋入り			
		b 2.5g小袋入り			
		c 種類、内容量、包装はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
1959	お茶漬け	1	乾燥よく風味良好なもの		
		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	500g×10袋入り 内装は防湿包装入り		
		b	6g小袋入り		
		c	種類、内容量、包装はその都度示す		

20 冷凍食品

規格番号	品名	規	格	備	考
2000	冷凍食品共通規格	1 鮮度良好なもので、冷凍効果の失われていないもの 2 国産品は、日本冷凍食品協会の認定証マーク付きとし、外国産も品質はこれに準ずる 3 急速冷凍品とし、再凍結品は不可 4 特に指定したもの以外は、納入時に賞味期限6ヶ月以上あること 5 冷凍やけ等のないもの 6 輸入品は原産国を表示する 7 包装には内容量・賞味期限・製造業者名を表示のこと 8 衛生的容器やダンボール箱にキッチンと入れられたものむきだしのままのものは不可 9 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 10 包装には、包装には、内容量・賞味期限等・製造業者名又は販売者（輸入品の場合は輸入業者名）を表示すること			
2001	冷凍焼おにぎり	1 ボイリングパック入り			
		2 賞味期限表示のこと			
		a 1袋10個入り、1個70g程度			
		b 内容量はその都度示す			
2002	冷凍中華ちまき	1 重量はその都度示す 2 賞味期限表示のこと			
2003	冷凍白玉 冷凍すいとん	1 急冷・生はその都度示す			
		2 賞味期限表示のこと			
		3 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2004	冷凍ビーフン	1 調理済			
		2 野菜、豚肉、きくらげ入り			
		3 ボイリングパック入り			
		4 賞味期限表示のこと			
		a 1袋500g			
		b 内容量はその都度示す			
2005	冷凍パン類	1 重量はその都度示す			
		2 賞味期限表示のこと			
		a 自然解凍			
		b 焼くもの			
		c 揚げるもの			
2006	冷凍やきそば	1 調理済			
		2 豚肉、野菜入り			
		3 ボイリングパック入り			
		4 賞味期限表示のこと			
		a 2kg詰め			
		b 1kg詰め			
		c 内容量はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
2007	冷凍麺類	1	風味良好で、弾力のあるもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	種類、包装等はその都度示す		
		a	1玉200g		
		b	1玉220g		
		c	1玉230g		
2008	冷凍生地	1	賞味期限表示のこと		
		2	納入時、賞味期限は5ヶ月以上のもの		
		a	クレープシート	1枚20g×10枚入り	
		b	ピザクラスト	7インチのもの	
		c	パイシート	1枚150g	
		d	その他		
2009	冷凍里芋	1	皮がむいてあるもの		
		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10ヶ月以上とする		
2010	冷凍フレンチポテト	a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
		c	内容量はその都度示す		
2011	冷凍とろろ	1	急冷・生はその都度示す		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	種類、重量、味、包装等はその都度示す		
		4	長芋100%		
2012	冷凍ビーンズミックス	1	すりおろしたもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2013	冷凍むき栗	c	内容量はその都度示す		
		1	粒のそろったもの		
		2	賞味期限表示のこと		
2014	冷凍カット野菜	a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2015	冷凍グリーンアスパラ	1	乱切り、千切り、笹がき、スライス等カット済みのもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		

規格番号	品名	規	格	備	考
2016	冷凍さやいんげん	1	丸さやで細く柔らかく筋のないもの		
		2	カットものは不可		
		3	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2017	冷凍枝豆	1	色が鮮やかなもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2018	冷凍むき枝豆	1	粒のそろったもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2019	冷凍きぬさや 冷凍スナップえんどう	1	色が鮮やかなもの		
		2	砕けのないもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2020	冷凍グリーンピース	1	色が鮮やかなもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2021	冷凍ミックスベジタブル	1	人参、グリーンピース、とうもろこしの3種類入りとする		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2022	冷凍オクラ	1	色鮮やかなオクラをバラ凍結したもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は1年10ヶ月以上とする		
		a	刻みオクラ(3~5mmスライス)		
		b	ホール(長さ7~9cm)		
2023	冷凍南瓜 冷凍冬瓜	1	乱切り		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2024	冷凍カリフラワー	1	砕けのないもの		
		2	茎2cm以内		
		3	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2025	冷凍青菜類 冷凍小松菜 冷凍ほうれん草	1	軽く湯通ししたものを急速冷凍したもの		
		2	くずもの混入不可		
		3	賞味期限表示のこと		
		4	納入時、賞味期限は1年10ヶ月以上とする		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		

規格番号	品名	規	格	備	考
2026	冷凍そら豆	1	色が鮮やかなもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2027	冷凍コーン	1	色が鮮やかなもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	カットコーン（5cmカット）		
		b	カーネルコーン（IQF）		
2028	冷凍ナス	1	色が鮮やかなもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	焼きなす（1本60g×5本入り）		
		b	揚げなす（IQF、一口大素揚げのもの）		
2029	冷凍菜の花	1	色が鮮やかなもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
		b	1袋1kg		
2030	冷凍人参	1	500g又は1kg詰め		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	シャトー		
		b	梅形		
2031	冷凍にんにく芽	1	3cmカット		
		2	肉質柔らかいもの		
		3	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500g		
2032	冷凍ブロッコリー	1	茎3cm以内で、品種固有の濃緑色を呈しているもの		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	納入時、賞味期限は1年10ヶ月以上とする		
		a	1袋500g		
2033	冷凍うらごし野菜	賞味期限表示のこと			
		a	かぼちゃ	1kg詰め	
		b	さつまいも	400g詰め	
2034	冷凍野菜チップス 冷凍野菜スティック 冷凍野菜リング	1	揚げるもの（レンコン、ゴボウ、オニオン等）、 加熱するもの（野菜ミックス等）		
		2	賞味期限表示のこと		
		a	1袋500gまたは1kg詰め		
		b	内容量はその都度示す		
2035	冷凍フルーツ	1	急冷・生はその都度示す		
		2	賞味期限表示のこと		
		3	種類、重量、味、包装等はその都度示す		
2036	冷凍アボカド 冷凍マンゴー	賞味期限表示のこと			
		a	1袋500g詰め、ダイスカットされたもの		
		b	1袋1kg詰め、ダイスカットされたもの		
		c	その他		

規格番号	品名	規	格	備	考
2037	冷凍刻みゆず	1 1袋100g 2 黄色のゆず皮を千切りに刻んであるもの 3 賞味期限表示のこと			
2038	冷凍ライチ	1 1袋500g 2 賞味期限表示のこと			
2039	冷凍フルーツソース	1 果物を60%以上使用したもの 2 賞味期限表示のこと			
		a 1袋200g詰め			
		b 1袋300g詰め			
		c 内容量はその都度示す			
2040	冷凍サラダチキン	1 流水解凍 2 1枚240~370g 3 真空パック 4 1袋4kg 5 賞味期限表示のこと			
2041	冷凍シーフードミックス	1 1袋1kg詰め 2 えび・いか・あさり等が混合されたもの 3 賞味期限表示のこと			
2042	冷凍エスプーマベース	1 1袋400g 2 泡のまま冷凍に仕上げたもの 3 加工用 4 賞味期限表示のこと			
2043	冷凍デザートベース	1 流水解凍品 2 賞味期限表示のこと			
		a 1袋500g			
		b 1袋1kg			
2044	冷凍餃子	1 強力粉を使用し、異味異臭を認めず、風味良好、新鮮であること 2 急冷・生はその都度示す 3 賞味期限表示のこと 4 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2045	冷凍グラタン	1 急冷・生はその都度示す 2 賞味期限表示のこと 3 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2046	冷凍コロッケ類	1 急冷・生はその都度示す 2 賞味期限表示のこと			
		a 1個50g			
		b 1個60g			
		c 重量はその都度示す			
2047	冷凍フライ類	1 衣が薄いもの 2 賞味期限表示のこと 3 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
		a 1個40g			
		b 1個50g			
		c 1個60g			
		d 重量はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
2048	冷凍天ぷら類	1 衣が薄いもの 2 賞味期限表示のこと 3 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2049	冷凍フリッター類	1 衣がふんわりとして軽いもの 2 賞味期限表示のこと 3 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2050	冷凍唐揚げ類	1 衣が薄いもの 2 賞味期限表示のこと 3 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2051	冷凍シューマイ 冷凍小龍包子	1 強力粉を使用し、異味異臭を認めず、風味良好、新鮮であること 2 急冷・生はその都度示す 3 賞味期限表示のこと 4 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2052	冷凍ワンタン	1 強力粉を使用し、異味異臭を認めず、風味良好、新鮮であること 2 賞味期限表示のこと 3 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2053	冷凍ハンバーグ 冷凍豆腐ハンバーグ	1 急冷・生はその都度示す 2 賞味期限表示のこと 3 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2054	冷凍ピラフ 冷凍チャーハン	1 急冷・生はその都度示す 2 賞味期限表示のこと 3 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2055	冷凍ミートボール 冷凍肉団子	1 賞味期限表示のこと 2 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2056	冷凍鶏団子	1 鶏挽肉50%以上 2 賞味期限4ヶ月以上のもの			
2057	冷凍春巻き	1 豚肉・筍・椎茸・春雨等を素材にし風味良好なもの 2 急冷・生はその都度示す 3 賞味期限表示のこと 4 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2058	冷凍ロールキャベツ	1 賞味期限表示のこと 2 種類、重量、味、包装等はその都度示す			
2059	冷凍ホイップクリーム 冷凍カスタードクリーム	1 絞りだし袋に入っているもの 2 納入時、賞味期限は4ヶ月以上とする			
		a	1袋1000ml		
		b	1袋500g		