

2.1 缶詰類

| 規格番号 | 品名 | 規格 | 備考 |
|------|---------|---|----|
| 2100 | 缶詰類共通規格 | <p>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</p> <p>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</p> <p>3 包装 一般商業包装とする</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> | |
| 2101 | 小倉あずき缶 | <p>1 原料は小豆、上白糖、調味料</p> <p>2 賞味期限表示のこと</p> <p>3 納入時、賞味期限は1年以上とする</p> <p>a 1号缶 (内容量3500g)</p> <p>b 2号缶 (内容量1000g)</p> <p>c 内容量はその都度示す</p> | |
| 2102 | 大豆水煮缶 | <p>1 着色品は不可、夾雑物の混入ないもの</p> <p>2 賞味期限表示のこと</p> <p>3 納入時、賞味期限は1年以上とする</p> <p>a 1号缶 (内容総量2900~2950g、固形量1900g)</p> <p>b 内容量はその都度示す</p> | |
| 2103 | 銀杏水煮 | <p>1 国内加工品とする</p> <p>2 Mサイズ</p> <p>3 賞味期限表示のこと</p> <p>4 納入時、賞味期限は1年以上とする</p> <p>a 2号缶 (内容総量850g、固形量550g 240~305粒)</p> <p>b 7号缶 (内容総量290g、固形量180g 60~130粒)</p> <p>c 内容量はその都度示す</p> | |

| 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1年以上とする | | |
| | | 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3000～3035g、固形量1800～1840g） | | |
| | | 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2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2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1年以上とする | | |
| | | 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 | | |
| | | 3 | 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 | つぶみとする | |
| | | | 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2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18ヶ月以上とする | | |
| | | 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18ヶ月以上とする | | |
| | | 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2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 | 銘柄はハインツ、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 | 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カ年以上とする 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 1 kg | | | |
| | | 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 1 kg 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30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 1 kg、固形量680g | | |
| | | b | 内容総量 1 kg、固形量690g | | |
| | | c | 内容総量 1 kg、固形量720g | | |
| | | d | 内容総量 1 kg、固形量730g | | |
| | | e | 内容総量 1 kg、固形量760g | | |
| | | f | 内容総量 1 kg、固形量780g | | |
| | | g | 内容総量 1 kg、固形量810g | | |
| | | h | 内容総量 1 kg、固形量850g | | |
| i | 内容総量 1 kg、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 | | |
| 4 | 納入時、賞味期限は8ヶ月以上とする | | | | |
| a | チャンク | | | | |
| b | フレーク | | | | |
| 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 | | |
| | | 4 | 納入時、賞味期限は2年以上とする | | |
| 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 | | |
| a | 1 kg詰め、60切れ以上 | | | | |
| b | 内容量はその都度示す | | | | |
| 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 | | |
| | | a | 固形量700g (70g×10切) | | |
| b | 固形量600g (300g×2) | | | | |
| c | 内容量はその都度示す | | | | |
| 2210 | ササミほぐし | 1 | アルミレトルト | | |
| | | 2 | 1 kg詰め | | |
| | | 3 | 国内製造品とする | | |
| | | 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 | | | | |
| 2211 | 寒天デザート類 | 1 | ヨーグルト味 | | |
| | | 2 | マヨネーズ入り | | |
| | | 3 | 1 kg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> </tbody> </table> <p>類別食品 調和のとれたものとする その都度品名を示す</p> <p>2 衛生 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 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 | |
| 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 | | | | | | | | | | | | | | | | |

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 |
| | うどん | 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 |
| X O 醬 | | 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 |
| 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 |
| 鯉削り節 | | 1218 | 47 |
| かつおだし | | 1916 | 73 |
| 鯉土佐造り | | 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 | 90 |
| | | 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 | |
| | 牛リブロース | 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 | |
| | 切り人參 | 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 | |
| | く | クエン酸飲料 | 1810 | 70 |
| | | 荳わかめ | 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 |
| 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 |
| | 刺身用鰹 | 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 |
| 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 | タンゴール | 824 | 34 |
| ち | 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 | 43 |
| | 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 |
| | 甜面醬 | 1903 | 71 |
| と | 冬瓜 | 661 | 24 |
| | 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 | とんぶり | 665 | 24 |
| な | 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 | 19 |
| | 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 |
| | プルーン | 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 |
| | ポン酢醤油 | 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 | 94 |
| | 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 |
| 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 |
| | 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 |
| 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 |
| 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 8,10,12,15 株 10kg 標準 | 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 | | | | |
| S | 〃 1,000g 以上 | | | | |

| 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 入目 10%以上 | 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 | | | | | |

| 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 | 4kg 8kg | 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 | クラフト紙 | 入目 5% | |
| 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 入目 5% | 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 | | | | |
| 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 | 1 kg 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づつポリ袋詰めとする。 | D・B | 10kg標準 | テープを使用する。 |
| | | 莖数 | 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株のハーフ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：若どりで品質、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 | ①120g×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 (大果性品種) | | A : 品質、形状良好な完熟したもの B : A品に次ぐもの | | 調整 | 容器 | 内容 量 | 荷造方法 |
|-------------------------|----------------------------|-----------------------------------|---------------------|-----|----------------------|--------------|------|
| 形量 区分 | 選別標準 | | | | | | |
| | 1個の重量 | 1箱個数 | | | | | |
| 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 (中果性品種) | | A : 品質、形状良好な完熟したもの B : A品に次ぐもの | | 調整 | 容器 | 内容 量 | 荷造 方法 |
|-------------------------|----------------------------|-----------------------------------|---------------------|-----|----------------------|---------|----------|
| 形量 区分 | 選別標準 | | | | | | |
| | 1箱の重量 | 1箱個数 | | | | | |
| 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、詰目を密にする。 | 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 | |
| 2L | 180～250g 未満 | | | 入目 5% | |
| 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 | 袋は十字掛け |
| L | 〃 〃 70g以上 | | | 10kg | |
| M | 〃 〃 40g以上 | | | 入目 | |
| S | 〃 〃 20g以上 | | | 5% | |

| 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 | 紙袋は十字掛け |
| M | 品質、形状良好な 500g 以上 | | | 入目 5% | |
| S | 品質、形状良好な 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 | ガムテープ又はボクサーを使用する。 |
| L | 品質、形状良好な 80g 以上 | | | 入目 5% | |
| M | 品質、形状良好な 50g 以上 | | | | |
| S | 品質、形状良好な 30g 以上 | | | | |
| 2S | 品質、形状良好な 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 | | | | |

| <p>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。</p> <p>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。</p> <p>平：「A平」凹部が1ヶ所で、その深さが3cm以内のもの。</p> <p>「B平」最下部の凹部が2ヶ所以上曲がっているもの。</p> | | | | | | |
|---|---------------------|------|------------------|-----|--------|------|
| 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 | 土砂をよく落とし毛根を取り除く。 | 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 | | | | | |

| <p>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。</p> | | | | | | |
|--|---------|---------|----|-----|---------|--|
| 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 トレイの長さ 3L 18cm 2L }) } 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箱に入れ、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階級おとす。
 (近江しょうがの 貯蔵もの)

B：肌の悪いもの及び色黒、頭つつぶれたもの。

| 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 | | | |

| 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。 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。 C : Bに次ぐもの | | | | | |
|---|-------|----------|-----|--------------------------|--|
| 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 のトレー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 病虫害の被害なく、適熟のもの 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 | | | | |