

21 缶詰類

規格番号	品名	規	格	備	考
2100	缶詰類共通規格	1 缶型 外観及び形状は巻締完全、外観良好で傷、さび、汚染変形を認めないこと 2 製品規格 JAS表示品を原則とする、ただしそれ以外については別に示す 3 包装 一般商業包装とする 4 表示 (1) 缶蓋には、品種名・製造工場名・年月日を表す記号を打ち出してあること (2) 缶胴には、品名・内容量・固形量・製造業者名を記入すること (3) 外装には、品名・内容量・製造業者名又は納入業者名を明記のこと 5 検査 (1) 製造、包装、数量検査を実施する (2) 製品の成分試験については社内試験成績書・品質保証書等の書類審査によることができる (3) JAS製品については標示を確認することにより内容量等の検査を省略することができる 6 保証期間等 (1) 製品は納入前12ヶ月以内に製造されたものとする (2) 納入時、賞味期限はその製品の最長のものを納品とする 7 その他 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること			
2101	小倉あずき缶	1 原料は小豆、上白糖、調味料 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は1年以上とする a 1号缶（内容量3500g） b 2号缶（内容量1000g） c 内容量はその都度示す			
2102	大豆水煮缶	1 着色品は不可、夾雑物の混入ないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は1年以上とする a 1号缶（内容総量2900～2950g、固形量1900g） b 内容量はその都度示す			
2103	銀杏水煮	1 国内加工品とする 2 Mサイズ 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は1年以上とする a 2号缶（内容総量850g、固形量550g 240～305粒） b 7号缶（内容総量290g、固形量180g 60～130粒） c 内容量はその都度示す			

規格番号	品名	規	格	備	考
2104	アスパラガス缶	1 ホワイトとし頭部100% 2 Mサイズ 3 国内産とする 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期限は1年以上とする	a 4号缶（内容総量425g、固形量285g 16～25本） b 内容量はその都度示す		
2105	筍水煮缶	1 サイズM～L、産地表示のこと 2 産地表示のこと 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は1年以上とする	a 1号缶（内容総量2900～2950g、固形量1800g） b 内容量はその都度示す		
2106	スイートコーン缶 （クリーム）	1 輸入品可 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする	a 1号缶（内容量2960g） b 内容量はその都度示す		
2107	スイートコーン缶 （ホール）	1 ホールカーネルとする 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は18ヶ月以上とする	a 1号缶（内容総量2020～2125g、固形量1820～1850g） b 内容量はその都度示す		
2108	ヤングコーン缶	1 輸入品可（タイ・ベトナム） 2 ホール 3 賞味期限表示のこと 4 納入時、賞味期限は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	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2900ml c 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	白桃缶 黄桃缶	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	フルーツサラダ缶 フルーツカクテル缶	1 黄桃、パイナップル、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 パイナップル、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、パイナップル、黄桃、赤えんどう等入り 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は1年以上とする			
		a 1号缶（内容総量3000g、固形量1950g）			
		b 内容量はその都度示す			
2129	なめこ缶	1 つぼみとする 2 かさの径16～22mm未満 3 産地表示をする 4 賞味期限表示のこと 5 納入時、賞味期限は1年以上とする			
		a 1号缶（内容総量2800～2900g、固形量1350g）			
		b 内容量はその都度示す			
2130	マッシュルーム缶 （スライス） （ホール）	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	格備考
2200	レトルト・パック 共通規格	1 レトルトパウチ 外観及び形状は巻締完全、外観良好で傷、さび、汚染変形を認めないこと 2 包装 一般商業包装とする 3 表示 (1) レトルトパウチには、品種名・製造工場名・年月日を表す記号を記入してあること (2) 外装には、品名・内容量・製造業者名又は納入業者名を明記のこと 4 検査 (1) 製造、包装、数量検査を実施する (2) 製品の成分試験については社内試験成績書・品質保証書等の書類審査によることができる (3) JAS製品については標示を確認することにより内容量等の検査を省略することができる 5 保証期間等 (1) 製品は納入前12ヶ月以内に製造されたものとする (2) 納入時、賞味期限は1年以上とする これに当てはまらない場合は明記する 6 その他 製造工場の元詰品で、品目ごと同一メーカー製品であること	
2201	コーンポタージュ	1 風味良好、異味異臭のないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は10ヶ月以上とする a 1袋1kg b 内容量はその都度示す	
2202	ゆであずき 黒大豆	1 北海道産原料を使用したデザートビーンズとする 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は11ヶ月以上とする a 1袋1kg詰め b 1袋300g詰め c 内容量はその都度示す	
2203	煮豆類	1 市販品、煮崩れがないもの 2 賞味期限表示のこと 3 納入時、賞味期限は45日以上とする 4 種類、容量、容器はその都度示す	
2204	チルドサラダ類	1 賞味期限表示のこと 2 納入時、賞味期限は30日以上とする a 1袋1kg詰め b 1袋500g詰め c 内容量はその都度示す	

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 1kg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 1kg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 1kg詰め 4 賞味期限表示のこと	

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

23. その他

規格番号	品名	規格	備考																				
2301	部外委託 (朝食) (昼食) (夕食)	1 加工、献立基準 (1) 営業のための通常の調理作業によるものとする (2) 献立は次の基準をみたすものとする <table border="1"> <thead> <tr> <th>区 分</th><th>朝 食</th><th>昼 食</th><th>夕 食</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>エネルギー (kcal)</td><td>825</td><td>1,220</td><td>1,155</td></tr> <tr> <td>たんぱく質 (g)</td><td>25</td><td>40</td><td>35</td></tr> <tr> <td>脂 肪 (g)</td><td>18</td><td>28</td><td>24</td></tr> <tr> <td>類別食品</td><td colspan="3">調和のとれたものとする その都度品名を示す</td></tr> </tbody> </table> 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 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	区 分	朝 食	昼 食	夕 食	エネルギー (kcal)	825	1,220	1,155	たんぱく質 (g)	25	40	35	脂 肪 (g)	18	28	24	類別食品	調和のとれたものとする その都度品名を示す			
区 分	朝 食	昼 食	夕 食																				
エネルギー (kcal)	825	1,220	1,155																				
たんぱく質 (g)	25	40	35																				
脂 肪 (g)	18	28	24																				
類別食品	調和のとれたものとする その都度品名を示す																						

第3章 品名別索引

区 分	品 名	規格番号	ページ
あ	アーモンド	501	19
	アイスクリーム	1518	65
	合挽肉	1306	57
	あおいそう	1026	43
	青かつば	755	29
	青とさか	1018	41
	青葱	676	26
	青のり	1001	40
	青ピーマン	680	27
	赤かぶ漬	751	29
	赤魚切り身	1207	47
	赤とさか	1018	41
	赤パプリカ	680	27
	赤米	111	8
	赤味噌	1931	77
	灰汁ぬきたけのこ	650	24
	揚げボール	1295	55
	浅草のり	1002	40
	あさつき	601	21
	あさり佃煮	1105	44
	あじ	1201	46
	明日葉	602	21
	味付ジンギスカン	1361	59
	味付たまご	1405	61
	味付めかぶ	1025	42
	味付かずのこ	1248	50
	味付たこ	1285	54
	味付のり	1005	40
	味付もつ	1329	58
	味なす漬	768	30
	あじ干物	1203	46
	あじ開き	1202	46
	あずき	401	15
	アスパラガス	603	21
	アスパラガス缶	2104	90
	厚揚げ	413	16
	厚焼き玉子	1407	61

区 分	品 名	規格番号	ページ
あ	あなご蒲焼	1206	47
	あなご切り身	1205	46
	油揚げ	414	16
	アボカド	801	33
	甘えび	1270	53
	甘酢生姜	759	29
	甘夏柑	827	36
	甘夏缶	2114	91
	アメリカンチェリー	817	35
	あゆ	1204	46
	アラスカめめけ	1207	47
	あられはんぺん	1292	54
	あられ麩	128	10
	アルファ化米	103	7
	アロエ缶	2111	90
	あんず	802	33
	あんず缶	2112	91
	杏仁豆腐	1710	69
	杏仁豆腐缶	2142	95
い	いか足	1278	53
	いか塩辛	1282	54
	いかそうめん	1280	53
	いか巻	1295	55
	いくら	1228	49
	板昆布	1006	40
	いちご	804	33
	いちご牛乳	1505	63
	いちじく	805	33
	一味唐辛子	1945	80
	糸寒天	1016	41
	糸みつば	688	27
	いなり用油揚げ	426	18
	いも類共通規格	200	12
	いよかん	806	33
	いり胡麻	509	20
	いわし	1208	47
	いわし醤油煮缶	2132	94
	いんげん豆	404	15

区 分	品 名	規格番号	ページ
い	インスタントコーヒー	1807	71
	飲料缶類	2143	95
う	ウインナーソーセージ	1346	59
	魚川岸揚げ	1295	55
	牛肩ロース	1301	56
	薄口醤油	1908	73
	ウスターソース	1902	72
	うずら卵	1402	61
	うずら卵巻	1295	55
	うずら卵水煮缶	2140	95
	うずら豆	404	15
	うどん	606	21
	うどん	120	9
	うなぎ蒲焼	1212	47
	うに	1286	54
	うにくらげ	1289	54
	うま味調味料	1901	72
	梅干し	779	31
え	エクレア	1708	69
	エシャレット	694	28
	枝豆	607	22
	X O 醬	1903	72
	えのき茸	901	38
	えび	1271	53
	エリンギ	908	38
	塩蔵魚共通規格	1200	45
お	オイスターソース	1922	75
	オイルソース	1925	76
	オイルツナ	2206	98
	黄桃缶	2124	93
	大葉	633	23
	おかひじき	612	22
	おから	418	17
	おからパウダー	419	17
	オクラ	613	22
	小倉あずき缶	2101	89
	お好み焼きソース	1902	72
	押し豆腐	411	16

区 分	品 名	規格番号	ページ
お	お茶漬け	1959	82
	おにぎり	105	7
	おはぎ	1707	69
	おひょう	1213	47
	おぼろ昆布	1010	41
	オムライス用玉子焼	1412	62
	オムレツ	1411	62
	オリーブ油	1601	66
	折詰類	135	11
	オレンジ	808	33
	オレンジパプリカ	680	27
	おろし生姜	637	24
	おろしにんにく	673	26
	オロブランコ	809	33
	温泉卵	1404	61
か	ガーリックパウダー	1951	80
	海草サラダ	1023	42
	海藻麺	1027	43
	貝むき身共通規格	1200	46
	貝類共通規格	1200	46
	貝割大根	645	24
	柿	810	33
	加工魚共通規格	1200	45
	加工乳	1505	63
	かじき鮪切り身	1214	47
	果実類共通規格	800	33
	カシューナッツ	502	19
	菓子類共通規格	1700	68
	粕餅	1701	68
	粕漬け	1259	51
	粕漬魚共通規格	1200	45
	かつお	1215	47
	鰹削り節	1218	48
	かつおだし	1916	74
	鰹土佐造り	1216	47
	カットいか	1279	53
	カップスープ類	2214	99
	かに風味かまぼこ	1293	54

区 分	品 名	規格番号	ページ
か	かぶ	614	22
	かぶ玉	615	22
	かぼす	812	33
	かぼちゃ	503	19
	南瓜	617	22
	釜揚げしらす	1211	47
	かます干物	1219	48
	かまぼこ	1290	54
	鴨肉	1362	60
	から揚げ粉	116	8
	からし菜	618	22
	辛子明太子	1244	50
	ガラスープ	1917	74
	殻付き貝類	1264	52
	ガラムマサラ	1942	79
	カリカリ梅	780	32
	カリフラワー	619	22
	かれい	1220	48
	カレー粉	1939	79
	カレースパイス	1942	79
	カレールウ	1932	77
	甘藷	202	12
	乾燥コンソメ	1919	75
	乾燥めかぶ	1024	42
	缶詰類共通規格	2100	89
	寒天	1014	41
	寒天缶	2131	94
	寒天シロップ漬	1017	41
	寒天デザート類	2211	98
	干びょう	620	22
	乾麺類	120	9
	がんもどき	415	17
き	キウイ缶	2115	91
	キウイフルーツ	813	33
	黄菊	621	22
	きくらげ	902	38
	刻み煮込みあなご	1206	47
	刻みのり	1004	40

区 分	品 名	規格番号	ページ
き	きす	1222	48
	きな粉	408	15
	きのご類共通規格	900	38
	木の芽	631	23
	黄パプリカ	680	27
	キムチの素	1904	72
	キャベツ	622	23
	牛サーロイン	1301	56
	牛すじ	1308	57
	牛肉共通規格	1300	56
	牛肉大和煮缶	2136	94
	牛乳	1502	63
	牛バラ肉	1303	56
	牛ひき肉	1305	57
	牛ヒレ	1307	57
	牛もつ	1310	57
	牛もも肉	1304	56
	胡瓜	625	23
	牛リブロース	1301	56
	牛レバー	1309	57
	牛ロース	1302	56
	強化米	104	7
	ぎょうざの皮	130	10
	京菜	626	23
	業務用かた焼そば	124	9
	業務用焼そば麺	123	9
	魚肉ソーセージ	1296	55
	切り昆布	1007	40
	切り人参	672	26
	切り麩	128	10
	切干大根	648	24
	きんかん	814	33
	錦糸玉子	1408	61
	銀鱈	1223	48
	銀杏	504	19
	銀杏水煮	2103	89
く	クエン酸飲料	1810	71
	茎わかめ	1022	42

区 分	品 名	規格番号	ページ
く	くこの実	816	35
	草餅	1701	68
	串団子	1702	68
	くずきり	211	13
	クミン	1942	79
	栗	505	19
	クリームチーズ	1514	64
	グリーンピース	611	22
	グリーンボール	623	23
	栗甘露煮	507	19
	栗水煮	507	19
	クルトン	133	11
	車麩	128	10
	くるみ	508	19
	グレープフルーツ	815	33
	グレープフルーツ缶	2116	91
	クレソン	627	23
	黒胡椒	1943	79
	黒酢	1912	73
	黒大豆	2202	97
	黒米	111	8
	黒豆	406	15
け	鶏卵	1403	61
	鶏卵水煮缶	2141	95
	ケーキ	1709	69
	減塩醤油	1908	73
	玄米	111	8
こ	濃口醤油	1908	73
	紅茶	1806	70
	小女子	1211	47
	小女子佃煮	1104	44
	香味油	1608	67
	香味辛味スパイス	1940	79
	香味食用油	1941	79
	小梅漬	780	32
	高野豆腐	416	17
	コーヒー牛乳	1505	63
	コーヒー用ミルク	1509	64

区 分	品 名	規格番号	ページ
こ	氷菓	1519	65
	ゴールデンキウイ	813	33
	コーレーグース	1907	73
	コーンフレーク	132	11
	コーンポタージュ	2201	97
	こがねすいか	818	35
	穀類共通規格	100	7
	ココナッツミルク缶	2117	91
	小玉すいか	818	35
	小玉葱	656	25
	コチュ醤	1903	72
	粉寒天	1015	41
	粉山椒	1944	79
	こはだ	1224	48
	こはだのうの花漬	1225	48
	ごぼう	628	23
	ごぼう巻	1295	55
	胡麻和えの素	515	20
	胡麻油	1602	66
	ごまだれ	1925	76
	小松菜	630	23
	小麦粉	114	8
	子持ちししゃも	1237	49
	コンスターチ	209	13
	コンデンスミルク	1507	63
	こんにゃく類	201	12
	昆布和え類	1101	44
	昆布だし	1916	74
	昆布巻き類	1102	44
さ	ザーサイ	756	29
	西京漬け	1260	51
	サイダー	1809	71
	桜えび	1273	53
	さくらそう	1026	43
	桜大根漬	765	30
	桜餅	1703	68
	さくらんぼ	817	35
	鮭	1226	48

区 分	品 名	規格番号	ページ
さ	酒かす	1936	78
	さけフレーク	1230	49
	さけ水煮缶	2133	94
	ささげ	405	15
	ササミほぐし	2210	98
	刺身用いか	1281	54
	刺身用鰹	1217	47
	刺身用かんぱち	1221	48
	刺身用サーモン	1251	50
	刺身用鯛	1241	50
	刺身用たこ	1283	54
	刺身用はまち	1251	50
	刺身用まぐろ	1254	51
	さつま揚げ	1295	55
	さつまいも	202	12
	里芋	205	13
	砂糖類共通規格	300	14
	サニーレタス	698	28
	鯖	1231	49
	鯖の味噌煮	2209	98
	鯖干物	1232	49
	サフラン	1951	80
	刺身用帆立貝柱	1269	53
	さやいんげん	605	21
	さやえんどう	609	22
	サラダ油	1604	66
	サラダ菜	696	28
	サラダほうれん草	686	27
	サワークリーム	1510	64
	さわら	1233	49
	さわらの西京漬け	1234	49
	三温糖	302	14
	さんしょう	631	23
	秋刀魚	1235	49
	さんま蒲焼缶	2134	94
	秋刀魚干物	1236	49
し	塩くらげ	1287	54
	塩麴	1953	81

区 分	品 名	規格番号	ページ
し	塩昆布	1011	41
	塩蔵魚	1258	51
	塩だれ	1925	76
	し好飲料類共通規格	1800	70
	ししとうがらし	632	23
	しそ	633	23
	七味唐辛子	1945	80
	しな竹	652	25
	シナモン	1951	80
	しば漬	773	31
	絞り豆腐	411	16
	しめじ	905	38
	ジャム	847	37
	シュークリーム	1708	69
	十五穀米	111	8
	種実類共通規格	500	19
	春菊	635	23
	上新粉	106	7
	庄内麴	128	10
	上白糖	301	14
	醤油類	1908	73
	食塩	1909	73
	食酢	1911	73
	食卓塩	1910	73
	食用油	1603	66
	しらす干し	1211	47
	白だし	1915	74
	白玉粉	109	7
	白玉もち	110	8
	シルバー	1238	49
	白いんげんピューレー	422	18
	白胡椒	1943	79
	白葱	675	26
	白味噌	1930	77
	新馬鈴薯	204	12
す	スイートコーン缶 (クリーム)	2106	90
	スイートコーン缶 (ホール)	2107	90
	すいか	818	35

区 分	品 名	規格番号	ページ
す	水耕みつば	688	27
	スウーティー	809	33
	スキムミルク	1506	63
	すき焼きの素	1925	76
	すし酢	1914	74
	寿司の子	1914	74
	すずき	1239	49
	酢だこ	1284	54
	すだち	819	35
	ズッキーニ	638	24
	スティックシュガー	304	14
	スナック麺	125	9
	スナップえんどう	610	22
	スパゲティ	127	10
	スプラウト	703	28
	スペアリブ	1330	58
	スモークサーモン	1229	49
	すもも	820	35
	すり胡麻	510	20
	ずわい蟹	1274	53
せ	精米	101	7
	せり	639	24
	ゼリー	1710	69
	ゼリーの素	1957	81
	セロリ	640	24
	千切ごぼう	629	23
	鮮魚共通規格	1200	45
	千切り筍水煮	651	24
	千のり	1002	40
	ぜんまい	641	24
	千枚漬	752	29
	ぜんまい水煮	642	24
そ	惣菜類	2205	98
	相馬漬	753	29
	そうめん	120	9
	藻類共通規格	1000	40
	ソース類	1902	72
	即席茶	1805	70

区 分	品 名	規格番号	ページ
そ	そば	120	9
	そら豆	643	24
	ソルダム	821	35
た	タアサイ	644	24
	ターメリック	1951	80
	鯛	1240	49
	大学いものたれ	1956	81
	大根	647	24
	大豆	407	15
	大豆白絞油	1603	66
	大豆ペースト	422	18
	大豆ミート	421	17
	大豆水煮缶	2102	89
	大豆もやし	692	28
	大福	1704	68
	タイム	1951	80
	たいやき	1705	68
	高菜漬	767	30
	炊き込みご飯の素	1955	81
	たくあん漬	763	30
	たけのこ	650	24
	筍水煮缶	2105	90
	たこ	1283	54
	だしの素	1915	74
	太刀魚	1242	50
	伊達巻	1294	54
	タバスコ	1905	72
	玉子豆腐	1406	61
	玉子巻き	1409	62
	玉子焼	1407	61
	卵類加工品共通規格	1401	61
	卵類共通規格	1400	61
	玉葱	653	25
	鱈	1243	50
	たらこ	1244	50
	たらの芽	658	25
	たらば蟹	1275	53
	たれ類	1925	76

区 分	品 名	規格番号	ページ
た	タンゴール	824	35
ち	チェリー缶	2119	92
	チェリートマト	664	25
	チキンささみ水煮缶	2138	94
	ちくわ麩	129	10
	チャーハンの素	1955	81
	チャツネ	848	37
	茶碗蒸し	1410	62
	中華くらげ	1288	54
	中華スープの素	1918	75
	中華だし	1918	75
	中双糖	303	14
	中濃ソース	1902	72
	朝鮮漬	772	31
	調味料及び香辛料共通規格	1900	72
	調理用ワイン	1803	70
	チリペッパー	1951	80
	チルドサラダ類	2204	97
	チンゲンサイ	659	25
つ	佃煮類共通規格	1100	44
	漬物類共通規格	750	29
	ツナ缶	2135	94
	粒マスタード	1938	78
	つぼ抜きいか	1277	53
	つまみ菜	649	24
	つみれ	1294	54
	つるむらさき	660	25
て	低脂肪牛乳	1503	63
	でこぼん	824	35
	鉄砲漬	762	30
	デミグラスソース缶	2145	95
	天かす	134	11
	天津かに玉	1414	62
	天ぷら粉	117	8
	澱粉	208	13
	甜面醬	1903	72
と	冬瓜	661	25
	凍結全卵	1415	62

区 分	品 名	規格番号	ページ
と	凍結卵黄	1417	62
	凍結卵白	1416	62
	豆乳	420	17
	豆板醤	1903	72
	豆腐	409	16
	豆苗	608	22
	とうもろこし	662	25
	ところてん	1012	41
	ところてんの素	1013	41
	とさかのり	1018	41
	トマト	663	25
	トマトケチャップ	1926	76
	トマトケチャップ缶	2147	96
	トマトピューレ缶	2146	96
	トマト水煮缶	2109	90
	トマピー	680	27
	ドライプルーン	823	35
	どらやき	1705	68
	鶏油	1608	67
	鶏がらだし	1917	74
	鶏小間肉	1385	60
	鶏ささみ	1386	60
	鶏チューリップ	1382	60
	鶏手羽先	1381	60
	鶏手羽中	1383	60
	鶏手羽元	1383	60
	鶏肉共通規格	1380	60
	鶏のみぞれ煮	2209	98
	鶏ひき肉	1390	60
	鶏ぶつ切り	1389	60
	鶏骨もも肉	1388	60
	鶏むね肉	1384	60
	鶏もも肉	1387	60
	ドリンクベース	1520	65
	ドレッシング類	1927	76
	とろけるチーズ	1517	65
	トロピカルフルーツ缶	2127	93
	とろろ昆布	1010	41

区 分	品 名	規格番号	ページ
と	とんぶり	665	25
な	長芋	206	13
	梨	825	35
	なす	666	26
	なすからし漬	769	30
	ナタデココ缶	2118	92
	ナチュラルチーズ	1515	64
	納豆	417	17
	夏みかん	827	36
	ナツメグ	1946	80
	七草パック	702	28
	菜の花	668	26
	鍋の素	1921	75
	生あん	402	15
	生刻み昆布	1009	41
	生クリーム	1508	64
	生椎茸	903	38
	生中華そば	122	9
	生ハム	1344	59
	生麺類	122	9
	なめこ	906	38
	なめこ缶	2129	93
	奈良漬	761	30
	なると	1291	54
	ナンプラー	1924	76
に	にが瓜	669	26
	肉類加工品共通規格	1340	58
	二条大麦	112	8
	にしん	1246	50
	煮干しだし	1916	74
	煮豆類	2203	97
	乳飲料	1505	63
	ニューサマーオレンジ	832	36
	乳酸菌飲料	1513	64
	乳類加工品共通規格	1501	63
	乳類共通規格	1500	63
	にら	670	26
	人参	671	26

区 分	品 名	規格番号	ページ
に	にんにく	673	26
	にんにく油	1608	67
	にんにくたまり漬	774	31
	にんにく芽	674	26
ぬ	ぬか漬類	770	30
ね	ねぎ油	1608	67
	ネクタリン	841	37
	根生姜	637	24
	根みつば	687	27
	練りあん	403	15
	練り胡麻	511	20
	練製品共通規格	1200	46
の	濃厚牛乳	1504	63
	濃厚ソース	1902	72
	濃縮茶	1804	70
	濃縮麦茶	1811	71
	野沢菜漬	775	31
	のり佃煮	1103	44
は	ハーフ味付たまご	1405	61
	梅肉	779	31
	パインアップル	828	36
	パインアップル缶	2121	92
	白菜	677	27
	白菜漬	776	31
	白桃缶	2124	93
	はじかみ酢漬	760	29
	葉生姜	636	23
	バジル	678	27
	バジル	1947	80
	パセリ	679	27
	パセリ	1948	80
	バター	1606	66
	葉大根	646	24
	はたはた干物	1249	50
	はちみつ	305	14
	発芽玄米	111	8
	パック入り豆腐	410	16
	パック飲料類	2213	99

区 分	品 名	規格番号	ページ
は	パック牛乳	1502	63
	パックマヨネーズ	1929	77
	パック麦茶	1811	71
	発酵乳飲料	1513	64
	はっさく	829	36
	バナナ	830	36
	花麴	128	10
	花豆	406	15
	パパイヤ	831	36
	パパロア	1710	69
	パプリカ	1949	80
	ハヤシルウ	1934	78
	春雨	210	13
	春巻きの皮	130	10
	馬鈴薯	203	12
	パン粉	131	10
	はんぺん	1292	54
	パン類	118	9
ひ	ピーナッツ	513	20
	ピーナッツ和えの素	515	20
	ピーナッツバター	514	20
	ビーフカレー缶	2149	96
	ビーフシチューの素	1935	78
	ビーフン	107	7
	挽割納豆	417	17
	ピクルス	754	29
ひ	ピザソース缶	2148	96
	ピザ用チーズ	1517	65
	ひじき	1019	41
	ピタヤ	832	36
	羊肉	1360	59
	日の出かまぼこ	1290	54
	冷やし中華スープの素	1921	75
	ひやむぎ	120	9
	ひよこ豆	425	18
	ひらたけ	907	38
	ピラフの素	1955	81
	ひらめ	1213	47

区 分	品 名	規格番号	ページ
ひ	びわ	833	36
	ビン牛乳	1502	63
ふ	部外委託	2301	100
	ふき	681	27
	ふき味付缶	2110	90
	ふきのとう	683	27
	ふき水煮	682	27
	ふき水煮缶	2110	90
	福神漬	766	30
	豚肩ロース	1322	58
	豚背ロース	1321	58
	豚肉共通規格	1320	57
	豚バラ肉	1323	58
	豚ひき肉	1325	58
	豚ヒレ	1326	58
	豚もつ	1328	58
	豚もも肉	1324	58
	豚レバー	1327	58
	プチトマト	664	25
	ぶどう	834	36
	ぶどう缶	2122	92
	ブドウ酢	1912	73
	プラム	820	35
	フランクフルトソーセージ	1346	59
	プリーツレタス	697	28
	ふりかけ	1958	81
	ぶり切身	1250	50
	プリン	1710	69
	プリンの素	1957	81
	麩類	128	10
	フルーツカクテル缶	2126	93
	フルーツサラダ缶	2126	93
	フルーツみつ豆缶	2128	93
	フルーツ牛乳	1505	63
	ブルーベリー	836	36
	ブルーン	822	35
	プレーンヨーグルト	1511	64
	プレスハム	1343	59

区 分	品 名	規格番号	ページ
ふ	プレミックス粉	115	8
	プロセスチーズ	1516	65
	ブロッコリー	684	27
	粉末ソース	1902	72
へ	米なす	667	26
	ベーコン	1345	59
	ペコロス	656	25
	べったら漬	764	30
	紅鮭	1227	48
	紅生姜	758	29
	ベビー帆立	1267	52
	ベビーリーフ	704	28
ほ	ほうれん草	685	27
	干しあんず	803	33
	干し柿	811	33
	干椎茸	904	38
	穂じそ	634	23
	干しぶどう	835	36
	干物魚共通規格	1200	45
	細切り茎わかめ	1022	42
	帆立貝	1266	52
	帆立貝柱	1266	52
	ホタテ貝柱水煮	2207	98
	帆立水煮	1268	52
	ぼた餅	1707	69
	ほっけ干物	1252	50
	骨付きフランク	1347	59
	骨取り魚	1263	52
	ホワイトシチューの素	1935	78
	ぼんかん	837	36
	本しめじ	905	38
	ポン酢醤油	1913	73
	ボンレスハム	1341	58
ま	マーガリン	1607	67
	麻婆豆腐の素	1923	76
	舞茸	909	39
	真いわし梅煮	2208	98
	マカロニ	126	10

区 分	品 名	規格番号	ページ
ま	巻きゆば	424	18
	まぐろ	1253	50
	混ぜご飯の素	1955	81
	マッシュルーム	910	39
	マッシュルーム缶	2130	93
	松茸	911	39
	松たけ麩	128	10
	松の実	512	20
	マトン	1360	59
	豆類共通規格	400	15
	マヨネーズ	1928	77
	丸干しいわし	1209	47
	マンゴー	838	36
	マンゴー缶	2123	92
	まんじゅう	1706	68
み	ミートソース缶	2144	95
	身欠にしん	1247	50
	みかん	807	34
	みかん缶	2113	91
	水菜	626	23
	水菜漬	757	29
	味噌漬け	1260	51
	味噌漬類	771	30
	味噌漬魚共通規格	1200	45
	ミニアスパラガス	604	21
み	ミニトマト	664	25
	みょうが	689	27
	みょうが茸	690	27
	みりん	1802	70
	みりん漬け	1261	51
	みりん干し	1262	52
	みりん干類共通規格	1200	45
	ミルクデザート類	2212	99
	ミルメーク	1808	71
む	むき銀杏	504	19
	むき栗	506	19
	むき小玉葱	657	25
	むき玉葱	654	25

区 分	品 名	規格番号	ページ
む	麦茶	1811	71
	むき身えび	1272	53
	むき身貝類	1265	52
	蒸し中華そば	123	9
	蒸麺類	123	9
	結び昆布	1008	41
	むつ切り身	1255	51
	紫玉葱	655	25
め	芽キャベツ	691	27
	めざし	1210	47
	目玉焼風丸オムレツ	1413	62
	メルルーサ切り身	1256	51
	メロン	839	37
	明太ばらこ	1245	50
	麺つゆ	1920	75
も	もずく	1020	41
	もち	108	7
	もち米	102	7
	もち麦	113	8
	もみのり	1004	40
	桃	840	37
	もやし	692	28
	モロヘイヤ	693	28
や	焼き豆腐	412	16
	焼きとり缶	2139	95
	焼肉のたれ	1925	76
	焼きのり	1003	40
	焼き豚	1348	59
	薬膳カレールー	1933	78
	野菜類共通規格	600	21
	大和芋	207	13
	ヤングコーン缶	2108	90
ゆ	油脂類共通規格	1600	66
	ゆず	842	37
	柚庵漬け	1261	51
	柚子胡椒	1954	81
	ゆであずき	2202	97
	茹麺類	121	9

区 分	品 名	規格番号	ページ
ゆ	ゆば	423	18
よ	洋辛子粉	1937	78
	洋梨	826	35
	洋梨缶	2120	92
	ヨーグルト	1512	64
ら	ラード	1605	66
	ラーメンスープの素	1921	75
	ラー油	1906	73
	楽京漬	777	31
	ラズベリー	843	37
	ラディッシュ	616	22
	ラム	1360	59
	ランチョンミート缶	2137	94
り	リーフレタス	697	28
	料理酒	1801	70
	林檎	844	37
	りんご缶	2125	93
	リンゴ酢	1912	73
れ	冷凍青菜類	2025	85
	冷凍アボカド	2036	86
	冷凍うらごし野菜	2033	86
	冷凍エスプーマベース	2042	87
	冷凍枝豆	2017	85
	冷凍オクラ	2022	85
	冷凍カスタードクリーム	2059	88
	冷凍カット野菜	2014	84
	冷凍南瓜	2023	85
	冷凍唐揚げ類	2050	88
	冷凍カリフラワー	2024	85
	冷凍刻みゆず	2037	87
	冷凍生地	2008	84
	冷凍きぬさや	2019	85
	冷凍餃子	2044	87
	冷凍グラタン	2045	87
	冷凍グリーンアスパラ	2015	84
	冷凍グリーンピース	2020	85
	冷凍コーン	2027	86
	冷凍小松菜	2025	85

区 分	品 名	規格番号	ページ
れ	冷凍コロッケ類	2046	87
	冷凍魚共通規格	1200	45
	冷凍里芋	2009	84
	冷凍さやいんげん	2016	85
	冷凍サラダチキン	2040	87
	冷凍シーフードミックス	2041	87
	冷凍シューマイ	2051	88
	冷凍小龍包子	2051	88
	冷凍食品共通規格	2000	83
	冷凍白玉	2003	83
	冷凍すいとん	2003	83
	冷凍スナップえんどう	2019	85
	冷凍そら豆	2026	86
	冷凍チャーハン	2054	88
	冷凍中華ちまき	2002	83
	冷凍デザートベース	2043	87
	冷凍天ぷら類	2048	88
	冷凍冬瓜	2023	85
	冷凍豆腐ハンバーグ	2053	88
	冷凍とろろ	2011	84
	冷凍ナス	2028	86
	冷凍菜の花	2029	86
	冷凍肉団子	2055	88
	冷凍鶏団子	2056	88
	冷凍人参	2030	86
	冷凍にんにく芽	2031	86
	冷凍春巻き	2057	88
	冷凍ハンバーグ	2053	88
	冷凍パン類	2005	83
	冷凍ビーフン	2004	83
	冷凍ビーンズミックス	2012	84
	冷凍ピラフ	2054	88
	冷凍フライ類	2047	87
	冷凍フリッター類	2049	88
	冷凍フルーツ	2035	86
	冷凍フルーツソース	2039	87
	冷凍フレンチポテト	2010	84
	冷凍ブロッコリー	2032	86

区 分	品 名	規格番号	ページ
れ	冷凍ホイップクリーム	2059	88
	冷凍ほうれん草	2025	85
	冷凍マンゴー	2036	86
	冷凍ミートボール	2055	88
	冷凍ミックスベジタブル	2021	85
	冷凍むき枝豆	2018	85
	冷凍むき栗	2013	84
	冷凍麺類	2007	84
	冷凍焼おにぎり	2001	83
	冷凍やきそば	2006	83
	冷凍野菜スティック	2034	86
	冷凍野菜チップス	2034	86
	冷凍野菜リング	2034	86
	冷凍ライチ	2038	87
	冷凍ロールキャベツ	2058	88
	冷凍ワンタン	2052	88
	レーズン	835	36
	レタス	695	28
	レッドキャベツ	624	23
	レトルト・パック類共通規格	2200	97
	レトルト白飯	2216	99
	レトルトセット類	2215	99
	レモン	845	37
	レモン濃縮果汁	846	37
	れんこん	699	28
	れんこん水煮	700	28
ろ	ローストビーフ	1311	57
	ロースハム	1342	59
	ローメインレタス	698	28
	ローリエ	1950	80
	ロールいか	1276	53
	ロングライフパン	119	9
わ	ワインビネガー	1911	73
	わかさぎ	1257	51
	わかめ	1021	42
	わさび粉	1952	81
	わさび漬	778	31
	わらび水煮	701	28

区 分	品 名	規格番号	ページ
わ	ワントン皮	130	10

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 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	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			10kg 標準	

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

品 名 こまつな					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
L	品質良好な 葉茎 30cm 以上 35cm 未満	① 葉先の傷ま ないものとし 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	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			入目 10% 以上	
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		
M	51～60	12	9～10	紙		
S	41～50	20	10～11			
2S	35～40	12 以上	12 以上			

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

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

品 名 根みつば 品質区分 A : 品質良好で茎葉に傷みのないもの B : A 品に次ぐもの					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
2L	茎葉の長さ 35cm 以上	① 良く洗いすぐ りをよくして 根部の泥をよ く落とす。 ② 枯葉を除き水 きりを良くし 結束巾 12cm の平巾とし、 根部の長さは 8cm で切る。 ③ 白い茎の部分 は、12cm 以上 とする。	D・B	6kg	① 300g × 20 束とする ② 結束はテ ープを使 用する ③ 新聞紙を ダンボー ルの底と 上に使用 する
L	茎葉の長さ 28～35cm			入目 5%	
M	茎葉の長さ 20～28cm				

品 名 切みつば					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
A	品質良好、とくに茎葉 に傷、しみのないもの 茎の長さ 15cm 以上	① 水切りをよ くする。 ② 切り揃えを よくする。	大束 D・B 籠 鮮度 保持 フィ ルム	大束 1.5kg (500g ×3 束) 入目 5%	① 大束 (500g ×3 束) 結 束は切口 より 5cm の ところを テープで 結束する。 ② 鮮度保持 フィルム (縦詰め、 50g × 40 個)
B	A 品に次ぐもので茎 葉に傷、しみさびが若 干あり又葉の大きす ぎるものを除く 茎の長さ 10cm 以上				

品 名 糸みつば				
形量 区分	選 別 標 準	容器	内容量	荷造方法
	老化葉、病葉を除 き、長さ 25～30cm で切り揃える。	D・B	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 5 cm のところ を結束する。	D・B	3.6kg 入目 5%	① 120g × 30 束とする。 ② 束はテー プ結束と する。
M	// 25cm～35cm				
S	// 20cm～25cm				

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

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

品 名 セルリー		品質区分 A：品質良好なもの B：A品に次ぐもの						
形量 区分	選 別 標 準				調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
項目 形量	品質、形状、色沢良好なもの				① 外葉、枯葉を除き草丈は根切、葉切して53cm とする。 ② 1株ごとにポリエチレン等の透明な袋に詰める。 ③ 茎をバラとして出荷する場合は 1kg ずつポリ袋詰めとする。	D・B	10kg 標準	テープを使用する。
	茎数	節間	重量	内容量				
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 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 ケ所、下面 4 ケ所以上をボクサー止めとする。
2L	500～650 g	16				
L	400～550 g	19				
M	320～430g	24				
S	250～350 g	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	1 箱の詰数は 25 束（袋）と する。
B	縮み色沢 A品に次ぐもの			入目 5%	
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 いものとし 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	・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	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 病虫害のないもの ⑤ 2 株以上入れること。	発砲	1.5kg	・ 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	・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	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 病虫害のないもの 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 曲がりには次に 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 (コンテナ平箱)		A : 品質、形状、色沢良好なもの。曲りは 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				
4 0 本	135g 中心				
5 0 本	110g 中心				
5 4 本	100g 中心	形、長さを揃え る。	D・B	5kg 標準	

品 名 かぼちゃ 品質区分 A：品質、形状良好な完熟したもの (大果性品種) B：A品に次ぐもの						
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				
2L	1 個 2,000g 以上～ 2,500g 未満	4～5 個	未熟病害の ものは除 く。	D・B	10kg 入目 5%	個数を表示 する。
L	1 個 1,500g 以上～ 2,000g 未満	6～7				
M	1 個 1,000g 以上～ 1,500g 未満	8～9				
S	1 個 500g 以上～ 1,000g 未満	10～12				

2S を設けることができる。

品 名 かぼちゃ 品質区分 A：品質、形状良好な完熟したもの (中果性品種) B：A品に次ぐもの						
形量 区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内 容 量	荷造 方法
	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 ながなす 品質区分 A：品種固有の形状で品質、鮮度、色沢良好で傷のないもの B：A品に次ぐもの				
形量 区分	選 別 標 準		容 器	内 容 量
	本数	果長		
3L	30～32 本	25～28cm	D・B	5kg 標準
2L	35～37	22～25		
L	40～42	19～22		
M	45～47	16～19		
S	50～52	13～16		

品 名 ながなす (平箱) 品質区分 A：品種固有の形状で品質、鮮度、色沢良好で傷のないもの B：A品に次ぐもの					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
L	19cm 以上 22cm 未満	形を揃え過熟、われ、スレを除く。	平箱 D・B	L36 本	規定のフィルムで包む。
M	16cm 以上 19cm 未満			M40 本	

品 名 トマト 品質区分 A : 品質形状、熟度の良好なもの B : A品に次ぐもの					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容器	内容量	荷造方法
2L	15 個	大小、形状、熟 度を揃え、詰め を密にする。	D・B	4kg 標準	2 ～ 3 箱 重ねとし、 キの字掛 けとする。
L	18・20				
M	24				
S	28				
2S	32・35				

3Lを設けることができる (12～13 個入)

品 名 トマト (パック詰) 品質区分 A : 品質形状、熟度の良好なもの B : A品に次ぐもの						
形量 区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
	正 方 形 パック	長 方 形 パック				
L	4 個	4 個	大小、形状、 熟度を揃え る。	D・B	5kg 6kg	① 1パック 500g とし、5kg は 1 箱 10 個入、 6kg は 1 箱 12 個 入 り と す る。 ② 出荷箱はパッ ク専用ダンボ ールを使用す る。 ③ パックはホッ ク又はテープ 止めとする。 (ホックが望 ましい)
M	4	5				
S	5	6				

品 名 ミニトマト						
形量 区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
	1 個の重量	1 パック個数				
2L	15g 以上	10～15	① 熟度を完熟 に揃える。 ② 裂果、傷み果 を除く。	D・B	2.4kg 標準	パ ッ ク (200g× 12 個)
L	10～15g 未満	16～20				
M	7～10g 〃	21～30				
S	5～7g 〃	31～40				
2S	3～5g 〃	41～50				

品 名 ミニトマト (バラ詰め)						
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法	
2L	15g 以上	① 熟度を完熟 に揃える。 ② 裂果、傷み果 を除く。	D・B	3kg 標準		
L	10～15g 未満					
M	7～10g 〃					
S	5～7g 〃					

品 名 ピーマン		品質区分 A：品質形状色沢良好なもの B：A品に次ぐもの				
形量 区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
L	1 個の重量 33～39 g	150g 個数 4 ケ	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 ケ				
S	20～25g	7～8 ケ				
バラ 2L	60～79 ケ				4kg	
バラ L	80～95 ケ					

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 は 5mm 以 内とし果梗の長 さは 2cm とす る。	D・B	3kg 標準	100g パック× 30 入りとす る。
M	〃 5～7cm	② 病果、外傷果、 赤果、日焼を除 く。		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 にがうり 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	4 kg					
2L	6 本	1 2 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	1 6 本	20～22cm				
M	1 0 本	2 0 本	16～19cm				
S	1 2 本	2 4 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	
M	〃 0.8cm 以上			入目 5%	
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	
B	A より実入りのもの			入目 5%	
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	
M	品質良好で適熟な 1 サヤ 2～3 粒正形 25g 以上のもの		入目 5%	
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ヶ所をとめる。
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級以外のはC級とする。 C：A、B、丸を除き規格はM以上とする。						
形量 区分	選別標準		調 整	容器	内容 量	荷造方法
	1個の重量	1箱の本数				
3L	700g以上	5本以上	① ひげ、前後を切り形状を揃える。 ② 病虫害、奇形、日焼け、冠水等のものを除く。 ③ 異品種混入を防ぐ。	D・B	5kg 標準	
2L	500～700g	8本以上				
L	350～500g	12本以上				
M	200～350g	18本以上				
S	100～200g					
2S	50～100g					

早出し規格を設けることができる。

AL、AMで28cm以上のものは「長」とする。

品 名 ばれいしょ					
形量 区分	普 通	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
3L	250～350g 未満	① 土砂を落とし異 品種はまぜな い。 ② 病虫害、奇形、 日焼け、冠水 等のものを除 く。	D・B	10kg 入目 5%	
2L	180～250g 未満				
L	130～180g 未満				
M	80～130g 未満				
S	50～80g 未満				
2S	30～50g 未満				

品 名 さといも					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
2L	品質、形状良好 な1個 100g 以上	① 土砂を落とし毛 をよく取除き 粒を揃え、病虫 害、日焼、せみ、 青いものを除 く。 ② 孫及び早堀に ついては 2 S (10g 以上 20g 未満) を設け 5kg 詰めとす る。	D・B 袋(ビニ ール)	5kg 10kg	袋は十字掛け
L	〃 〃 70g 以上			入目 5%	
M	〃 〃 40g 以上				
S	〃 〃 20g 以上				

品 名 やつがしら					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
L	品質、形状良好な 800g 以上	① 大、小、形状を 揃える。 ② 土、毛根を除 く。	D・B 袋	10kg	紙袋は十字掛け
M	// 500g 以上			入目 5%	
S	// 300g 以上				

品 名 セレベス					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
2L	品質、形状良好な 1 個 120g 以上 250g 未満	土砂を落とし、 毛を除き、粒を そろえる。	D・B ポリ袋	5kg	ガムテープ又は ボクサーを使用 する。
L	// 80g 以上			入目 5%	
M	// 50g 以上				
S	// 30g 以上				
2S	// 10g 以上				

注) 1 250g 以上のものは 3L とする。

2 BL は L 以外の品落ちのもので 1 個 80g 以上とする。

BM は S 以上の品落ちのもので 1 個 30g 以上とする。

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

品 名 ながいも 品質区分 A : 品質固有の形状色沢を有し、腐敗、変形、傷のないもの。病虫害の被害なく、圧傷等の傷害を受けていないこと。

B : A品に次ぐもので病虫害、生傷、圧傷等の被害のないもの。

平 : 「A 平」凹部が 1 ヶ所で、その深さが 3cm 以内のもの。

「B 平」最下部の凹部が 2 ヶ所以上曲がっているもの。

形量 区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
	重 量	1 箱本数				
3L	1,200g 以上	8 本	土砂をよく 落とし毛根を 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					

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

形量 区分	選 別 標 準		調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
	1 パック重量	1 パック詰本数				
3L	500g 以上	1 本		D・B	10kg 標準	① 1 箱 20 パック入れとする。 ② トイの長さ 3L 18cm 2L } 1 } B 平 } 22cm 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 10kg	
M	// 4g 以上～ 8g 未満			入目 5%	
S	// 4g 以下				

品 名 エシャレット					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
2L	品質良好で 1束5～6球	根の切除、あま皮 のむきを適切に行 う。	D・B	1kg 標準	10束を1箱にい れ、5箱結束と する。
L	// 7～8球				
M	// 9～11球				

品 名 根しょうが 品質区分 A : 肌白く、紅の美しい無傷のもの (近江しょうがの 新しょうがに 限る。) B : 肌の悪いもの、茎元の青いもの及び傷もの						
品質 区分	内容 量区 分	重 量	調 整	容器	内容 量	荷造方法
A	L	200g 以上	① 茎は 1.5cm 以 内に切る。 青い物分は根 元から切り除 く。 ② 洗浄を充分行 い黒い「あま 皮」は完全に除 く。 ③ 掘収時の新し ょうがは肌を 乾燥させない ように注意す る。	D・B	4kg 入目 5%	白色グラシン紙 を上下にしく。
	M	130～200g				
	S	80～130g				
B	L	200g 以上	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。			
	M	130～200g				

品 名 根しょうが 品質区分 A : 肌の良いもの、やせたものは1階級 (近江しょうがの 貯蔵もの) おとす。 B : 肌の悪いもの及び色黒、頭につぶれ 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 たらのめ					
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 のトレイパック詰を標準とする。 ② 1 パックの入個数を表示する。
M	4～6cm	6 又は 8 個			
S	3～4cm	10 又は 12 個			

品 名 生なめこ					
形量区分	選 別 標 準	調 整	容器	内容量	荷造方法
L	傘の直径 2.0cm 以上 3.0cm 以下	①傘の開きは 何れも7分 開き以内で 色沢形状良 好で厚肉の もの水洗水 切りを良く する。 ②鮮度には特 に注意する。	D・B	4kg 標準	① ダンボール 箱は100g 容 器で 30 袋 (個) 入り とする。 ② ダンボール 箱は 2 箱合 キの字掛 け。
M	傘の直径 1.0cm 以上 2.0cm 以下 柄の長さ傘の径と同じ				
S	傘の直径 1.0cm 以内 柄の長さ 1.0cm 以内のもの				
LS	傘の直径 1.0～3.0cm				

品 名 シ メ ジ (ヒラタケ、カンタケ)					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
L	傘の直径 2.5cm 以上 3.5cm 以内	傘の直径は、最大 のものの径をい い、シメジに似て 株張りがよく色の 濃いもの	D・B	3kg 入目 5%	パック 100g で ダンボール箱 30 個入りにして 2 箱としキの字掛 け
M	2.0cm 以上 2.5cm 以内				
S	2.0cm 以上				
LS	2.0cm 以上 3.5cm 以内				

品 名 えのきだけ					
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	内 容 量	荷造方法
A	傘の開き 10mm 以内で 軸は白く茎の長さ 13cm 以内のもの		D・B	5kg 標準	100g をポリエチ レン袋に入れ 50 袋詰めとする。
B	傘の開き 10mm 以上で 軸はいく分色付き、茎 の長さ 13cm 程度のも の				
C	A・B 級に属さないも の				

品 名 マッシュルーム (根付き)				
形量 区分	選 別 標 準	調 整	容 器	荷造方法
2L	1 パック 詰数 5 個	鮮度および形状 が良く無キズな もの	D・B	パック 130g 入×12 パ ック詰めとする
L	6～7 個			
M	8～10 個			
S	11～13 個			

品 名 ゆ ず 品質区分 A : ゆず固有の色沢形状を揃え、玉揃いよく 黄 玉 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				