

糧食品規格表

改訂第3版

陸上自衛隊帯広駐屯地

陸上自衛隊美幌駐屯地

陸上自衛隊釧路駐屯地

陸上自衛隊鹿追駐屯地

陸上自衛隊別海駐屯地

陸上自衛隊標津分屯地

陸上自衛隊足寄分屯地

平成22年4月 第1版

平成25年4月 第2版

令和 2年4月 第3版

第 2 章 食 品 規 格

A 穀類

A-a 穀類				
A-a 共通				
1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する				
2 乾燥・風味良好で折れ・くだけのないもの				
番号	品 名	単位	規 格	包装・その他
1	オ ー ト ミ ー ル	個	1 燕麦を加工した乾燥良好なもの 2 a 200g入り b 内容量は、その都度指定する	防湿処理包装
2	強 化 精 麦	kg	1 強化切断精麦で無圧ぺん、ビタミンB群強化 2 農産物検査法による検査をおこなったもの 3 20kg入り	防湿クラフト袋 又 は 防湿処理包装
3	小 麦 粉	kg	1 薄力粉1等品、JAS規格品 2 内容量は、その都度指定する	
4	強 力 粉	kg	1 強力粉1等品、JAS規格品 2 内容量は、その都度指定する	
5	お 好 み 焼 き 粉	kg	1 長芋入り 2 内容量は、その都度指定する	ビニール袋入り
6	ホ ッ ト ケ ー キ ミ ッ ク ス	kg	1 ホットケーキ用 2 1kg入り	
7	か ら 揚 げ 粉	kg	1 昭和産業・日清製粉・日本製粉・オーマイ製品とする 2 a 醤油味 b 塩味 c カレー味 3 内容量は、その都度指定する	
8	天 ぷ ら 粉	kg	1 白色、市販中級品程度 2 昭和産業・日清製粉・日本製粉・横手製粉・オーマイ・日本食研製品とする 3 内容量は、その都度指定する	
9	干 し う ど ん	kg	1 JAS規格品	防湿処理包装
10	そ う め ん	kg	2 乾燥品	
11	ひ や む ぎ	kg	3 1袋200g入り	
12	マ カ ロ ニ	kg	1 JAS規格品 2 乾燥品 3 a 管状マカロニ b カールマカロニ c ツイストマカロニ	
13	ス パ ゲ ッ テ イ	kg	1 JAS規格品 2 乾燥品 3 太さ1.6～1.8mm、長さ25cm	
14	焼 き 麩	袋	1 良質な中力粉使用、着色料は食品衛生法許可品とする 2 袋単位の調達は、内容量をその都度指定する	
15		kg	3 a 豆麩 b 花麩 c 切麩	
16	パ ン 粉	kg	1 市販中級品程度、白色、乾燥品 2 内容量は、その都度指定する	防湿クラフト袋
17	ぎ ょ う ぎ の 皮	袋	1 大判サイズ 2 a 内容量150g程度、20枚入り b 内容量は、その都度指定する	ビニール袋入り

A 穀類

A-a 穀類				
番号	品名	単位	規	格 包装・その他
18	しゅうまいの皮	袋	1 大判サイズ 2 a 内容量250g、50枚入り b 内容量は、その都度指定する	ビニール袋入り
19	精白米	kg	1 農林水産省が定める基準相当以上の精米 2 精米表示の容量については、JAS法による 3 品種・産年・産地・納入条件はその都度指定する 4 包装資材、内容量はその都度指定する	防湿処理包装
20	はいが精米	kg	1 歩留まり91～93% 2 内容量は、その都度指定する	
21	発芽玄米	kg	1 国内産うるち米を原料としたもの 2 内容量は、その都度指定する	
22	雑穀米	袋	1 a 15種類混合 b 18種類混合 2 内容量は、その都度指定する	
23	上新粉	kg	1 国内産うるち米を原料としたもの 2 a 250g以上入り b 内容量は、その都度指定する	
24	ビーフン	袋	1 良質な米粉使用、ケンミン同等品 2 150g袋入り	
25		kg	1 良質な米粉使用、ケンミン同等品 2 a 10cmカット b 20cmカット	
26	フォー	kg	1 良質な米粉使用、乾燥品 2 1kg袋入り	
27	もち米	kg	1 国内産 2 a 5kg入り b 10kg入り	
28	干しそば	kg	1 JAS規格品 2 内容量は、その都度指定する	
29	コーンフレーク	袋	1 味の素製品同等品 2 a 230g入り b 内容量は、その都度指定する	
30	クルトン	袋	1 5mmさいの目 2 内容量は、その都度指定する	
31	かやき煎餅	kg	1kg80枚以上入り	
32	トッポギ	袋	600g入り	
33	フルーツグラノーラ	袋	内容量は、その都度指定する	

A-b 茹麺類				
番号	品名	単位	規	格 包装・その他
A-b 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 使用する原料の粉は2等品以上のものとする 3 形・重量が同じもの 4 弾力・こし・のどごしがよく、茹で過ぎ・こしのないものは不可とする 5 容器は衛生的な麺用バットを使用し、外気に触れないよう保護したもの			
1	焼そば用ラーメン	kg	1 焼そば用の弾力のある蒸し麺をほぐしたもの 2 油をまぶしてあるもの 3 18～20番 4 内容量は、その都度指定する	共通規格 又は ビニール袋入り
2	長崎皿うどん	個	1個70g程度	

A 穀類

A-c パン類				
A-c 共通				
1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する				
2 ビニール袋包装等で衛生的処理が施されたもの				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	食パン	個	1 消費期限は、納品日を含め3日以上のもの 2 種類・内容量は、その都度指定する	共通規格参照 パンケース入り
2	ホットドック用パン	個	1個60g以上、6個袋入り	
3	バーガー用バンズパン	袋	1組80g以上、4組入り	
4	イングリッシュマフィン	個	1個100g以上、4個袋入り	
5	菓子パン	個	1 消費期限は、納品日を含め3日以上のもの	
6	焼調理パン	個	2 種類・内容量は、その都度指定する	
7	調理パン	個	1 保冷車等で温度管理を厳重に行って納入できるもの 2 種類・内容量は、その都度指定する	
8	ロングライフパン	個	1 常温で保存のできるもの 2 種類・内容量・保存可能期間は、その都度指定する	

B いも及びでん粉類

B-a いも類				
B-a 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する			
	3 冷凍品は、加工後-18℃以下で保管されたものを適正な温度管理のもと納品する			
	4 冷凍品は、加工後10ヶ月以内のものとする			
番号	品名	単位	規	格 包装・その他
1	さつまいも	kg	300～450g程度、Mサイズ	ダンボール入り
2	冷凍さといも	袋	1 1個10～20g、Sサイズ	ビニール袋入り 外装ダンボール
3		kg	2 500g袋入り	
4	じゃがいも	kg	1 表面の色が均一で、しわがなくハリがあるもの 2 表面がなめらかで硬く締まりブヨブヨしていないもの 3 男爵系 4 1個130～200g	ダンボール入り
5	メークイン		1 表面の色が均一で、しわがなくハリがあるもの 2 皮が薄く、表面がつるりとしていて重みのあるもの 3 1個130～200g	
6	ながいも	kg	1 長さ30cm程度、根径5cm以上のもの 2 皮が自然な肌色で、ハリとツヤのあるもの 3 ヒゲ根があるもの 4 一部切り取った物は除く	おがくず入り ダンボール入り

B-b いも加工品類					
B-b 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する				
	2 鮮度良好で着色を施さないもの				
	3 1箱の数量を明示し、齊一に衛生的容器に並べたもの				
	4 検収時、水を除く				
番号	品名	単位	規	格 包装・その他	
1	こんにゃく	個	1 光沢、弾力充分な市販優良品	衛生的容器入り	
2		kg	2 1個の重量・包装単位は、その都度指定する		
3	黒こんにゃく	個	固形量300g、みそだれ付き		
4		kg			
5	つきこんにゃく	袋			
6		kg			
7	つき黒こんにゃく	kg			
8	刺身こんにゃく	個		固形量300g、みそだれ付き	ビニール袋入り
9	しらたき	袋		1 光沢、弾力充分な市販優良品	衛生的容器入り
10		kg	2 袋単位の調達は、内容量をその都度指定する		
11	小巻しらたき	個	1 光沢、弾力充分な市販優良品 2 1個25～30g		
12	こんにゃく米	袋	1 乾燥良好で、変質のないもの 2 内容量は、その都度指定する	防湿処理包装	
13	乾燥マッシュポテト	個	1 乾燥良好で、変質のないもの 2 内容量は、その都度指定する	防湿処理包装 ダンボール入り	

B いも及びでん粉類

B-c でん粉類				
B-c 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 乾燥良好で変質のないもの			
	3 防湿処理包装			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	かたくり粉	kg	1 農産物規格規定1等品	共通規格参照
			2 じゃがいもを原料とする	
			3 1kg入り	
2	コーンスターチ	袋	200g入り	
3	緑豆春雨	kg	1 緑豆を原料とする	
			2 500g又は1kg入り	
4	カット緑豆春雨	kg	1 緑豆を原料とする	
			2 カットの長さは、その都度指定する	
			3 500g又は1kg入り	

C 砂糖及び甘味類

C 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する				
	2 密封が完全でかつ外観が良好であること				
	3 賞味期限については省略可とするが、保証期間は納入後1年間とする				
番号	品名	単位	規格	包装・その他	
1	黒砂糖	kg	1 kg入り	防湿処理包装 外装ダンボール	
2	上白糖	kg			
3	三温糖	kg			
4	グラニュー糖	kg			
5	中ざら糖	kg			
6	水あめ	個	1 内容量は、その都度指定する 2 ポリ容器入り	外装ダンボール	
7	はちみつ	個	1 天然純正のもの 2 内容量は、その都度指定する 3 ポリ容器入り		
8	メープルシロップ	個	1 内容量は、その都度指定する 2 ポリ容器入り		

D 豆類

D 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 製造後適切な保存をし、衛生的な容器に齊一に並べたもの			
	3 非遺伝子組換え食品であるもの			
	4 異味・異臭・異物がなく鮮度良好なもの			
	番号	品名	単位	規格
1	あずき	kg	1 大納言、農産物規格2等合格品以上 2 国産 3 整粒80%以上、ひねは不可 4 内容量は、その都度指定する	ビニール袋入り 外装ダンボール
2	こしあん	kg	1 小豆を原料とし、砂糖・食塩等で調味したもの	
3	つぶあん	kg	2 内容量は、その都度指定する	
4	ねりあん	kg		
5	金時豆煮豆	袋	1 金時豆又は黒豆を原料とし、砂糖・食塩等で調味したもの	
6		kg		
7	黒豆煮豆	kg	2 内容量は、その都度指定する	
8	だいず水煮	kg	1 良質で粒が均一な大豆を原料としたもの 2 国産 3 1kg真空包装	
9	ドライパックだいず	kg	1 良質で粒が均一な大豆を原料としたもの 2 北海道産 3 500g入り	
10	ドライパックひよこ豆	kg	1 良質で粒が均一なひよこ豆を原料としたもの 2 メキシコ産 3 500g入り	
11	浸し豆	kg	1 北海道産大豆使用 2 1kg入り	
12	きな粉	個	1 黄又は青大豆を原料とし、乾燥良好で異物混入のないもの 2 内容量は、その都度指定する 3 防湿処理包装	
13	パック木綿豆腐	個	1 大豆を原料とし、純白で適度な硬さを保ち、割れ、くだけ等のないもの	完全滅菌済 衛生的容器入り
14	木綿豆腐	kg	2 特有の風味があり、異味・異臭のない鮮度良好なもの 3 製造後1時間以上冷却したもの	
15	パック絹ごし豆腐	個	4 時間指定納品	
16	絹ごし豆腐	kg	5 a 1個400g b 内容量は、その都度指定する	
17	焼き豆腐	個	1 本規格表の木綿豆腐を圧搾水切り後、均一に焼き上げ、焼き過ぎや焼きむらのないもの	
18		kg	2 時間指定納品 3 1個200g以上	
19	寄せ豆腐	kg	1 特有の風味があり、異味・異臭のない鮮度良好なもの 2 国産大豆使用、自然に沈殿させて固めたもの 3 時間指定納品 4 内容量は、その都度指定する	

D 豆類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
20	絞 り 豆 腐	kg	1 本規格表のパック木綿豆腐の水分を、30%程度 加圧水切り 2 時間指定納品	完全滅菌済 衛生的容器入り
21	生 揚 げ	個	1 良質な植物油で揚げたもの 2 a 1個180g b 1個250g 3 時間指定納品	
22		kg	1 良質な植物油で揚げたもの 2 厚さ2cm以上、1枚150～250g 3 時間指定納品	
23	油 揚 げ	枚	1 良質な植物油で揚げたもの 2 1枚の重量は、その都度指定する 3 時間指定納品	
24		kg		
25	小 揚 げ	枚	1 良質な植物油で揚げたもの 2 1枚15g 3 時間指定納品	
26	味 付 け 油 揚 げ	枚	1 きつねうどん用に煮て味付けしたもの 2 1枚35g以上、ポイリングパック	
27	い な り 揚 げ	袋	1 いなり寿司用に煮て味付けしたもの 2 内容量400g、20枚入り	
28	が ん も ど き	個	1 豆腐を主体に胡麻、ひじき等を入れたもの 2 良質な植物油で揚げたもの 3 時間指定納品 4 1個35g	
29	一 口 が ん も ど き	個	1 がんもどき規格に準ずる 2 1個10g、10個入り	
30		kg	1 がんもどき規格に準ずる 2 1個10g程度	
31	冷 凍 黒 豆 が ん も ど き	袋	1 個30g、50個入り	
32	冷 凍 枝 豆 が ん も ど き			
33	凍 り 豆 腐	袋	1 きめ細かく、凍結完全で戻した時良好なもの 2 a 1個50g b 1個50g、4個入り	ビニール袋入り
34		kg		
35	高 野 豆 腐	kg	1 JAS規格品 2 乾燥良好で、異味・異臭・変色・ひび割れ等のないもの 3 厚さ1.5cm、1辺5～7cmのもの	防湿袋入り
36	カ ッ ト 高 野 豆 腐	kg	1 JAS規格品 2 乾燥良好で、異味・異臭・変色・ひび割れ等のないもの 3 1.5cmさいの目にカットしたもの	
37	カ ッ プ 納 豆	個	1 完全に発酵した糸引き納豆で、異物の混入のない 粒揃いのものをフタ付きカップに入れる 2 a たれ・辛子付き b たれ・辛子なし 3 内容量は、その都度指定する	ダンボール入り
38	挽 き わ り 納 豆	kg	完全に発酵した糸引き納豆を挽きわりにしたもの	
39	カ ッ プ 挽 き わ り 納 豆	個	1 カップ納豆の規格に準ずる 2 内容量は、その都度指定する	

D 豆類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
40	おから	袋	1 新鮮で、固く絞った目の細かいもの 2 内容量は、その都度指定する 3 時間指定納品	完全滅菌済 衛生的容器入り
41		kg	1 新鮮で、固く絞った目の細かいもの 2 時間指定納品	
42	1 L 豆乳飲料	本	1 遺伝子組み換え大豆使用不可 2 無添加、無調整 3 1 L紙パック	衛生的外装
43	豆乳飲料	個	1 遺伝子組み換え大豆使用不可 2 200ml以上 3 袋入りストローを貼り付けたもの 4 種類は、その都度指定する	
44	1 L 調整豆乳	本	1 砂糖又は甘味料、食塩等で味を調整したもの 2 遺伝子組み換え大豆使用不可 3 1 L紙パック	
45	冷凍カット湯葉	袋	1 解凍後、生食可能なもの 2 500g入り	衛生的容器入り

E 種実類

E 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する				
	2 密封が完全でかつ外観が良好であること				
3 乾燥品は、乾燥剤を入れるなど防湿処理包装しているものとし、乾燥良好で変色・油焼けのないもの					
番号	品名	単位	規格	包装・その他	
1	アーモンド	袋	1 風味良好な無塩のもの 2 ローストタイプ	共通規格参照 外装ダンボール	
2		kg	3 a ダイス b スライス c ホール 4 内容量は、その都度指定する		
3	カシューナッツ	袋	1 風味良好な無塩のもの 2 ローストタイプ		
4		kg	3 内容量は、その都度指定する		
5	パンプキンシード	袋	1 かぼちやの種 2 風味良好な無塩のもの 3 ローストタイプ 4 a 60g入り b 内容量は、その都度指定する		
6	くり甘露煮	本	1 小粒 2 a 総量500g、固形量250g b 総量1kg、固形量650g c 内容量は、その都度指定する	瓶入り 外装ダンボール	
7	くりの甘煮	袋	1 糖度23%前後に調味したもの 2 a 手切り b ホール(Sサイズ) c ホール(Mサイズ) 3 1kgレトルトパウチ入り	共通規格参照	
8	むきくるみ	kg	1 風味良好な無塩のもの 2 ローストタイプ 3 内容量は、その都度指定する	共通規格参照 外装ダンボール	
9	けし	袋	1 乾燥・風味良好なもの 2 内容量は、その都度指定する		
10	黒ごま	袋	1 煎ったもの		
11		kg	2 内容量は、その都度指定する		
12	黒すりごま	袋			
13		kg			
14	白ごま	袋			
15		kg			
16	白すりごま	袋			
17		kg			
18	黒ねりごま	個	1 ごま100% 2 内容量・包装容器は、その都度指定する		
19	白ねりごま				
20	まつの実	袋	1 煎ったもの 2 内容量は、その都度指定する		
21	らっかせい	袋	1 殻付のまま煎ったもの 2 内容量は、その都度指定する		
22	バターピーナッツ	袋	内容量は、その都度指定する		
23	節分豆	袋	種類・内容量は、その都度指定する		

F 野菜類

F 共通	1	JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する
	2	生野菜類は、秀またはA以上とし、等級のないものについては秀またはAに準ずるもの
	3	生野菜類は、病虫害・外傷・腐敗・芯くされ・変形・曲り・割れ・変色・枯葉、「トウ立ち」・「ス」がなく、土・砂・きょう雑物・農薬の付着・混入のないもの
	4	冷凍野菜類以外は、鮮度良好、水洗いが完全でひげ根を除去したもの
	5	冷凍野菜類以外は、凍結・霜害のないもの
	6	品名・品種は同一品を納入する
	7	有機野菜・遺伝子組換え・輸入品については農林水産省の示す品質表示基準により表示する

F-a 生野菜類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	グリーンアスパラガス	kg	1 長さ20cm、太さ1cm 2 a 道産 b 国産 c 産地は問わず	ポリ袋等内装の上
2	うど	kg	白根部30cm以上	ダンボール入り
3	トウミョウ	kg	豆付き	
4	オクラ	kg	長さ8～10cm	ネット入り
5	かぶ	kg	直径6cm、葉部4cm	ポリ袋等内装の上
6	かぶの葉	kg	枯れていないこと	
7	かぼちや	kg	1 1玉1.5～2kg 2 a 国産 b 産地は問わず	ダンボール入り
8	カリフラワー	kg	1 花つぼみから下部を5cmに切り揃えたもの 2 花つぼみは白く、各粒が硬く引き締まり密集しているもの 3 1個100～150g	
9	キャベツ	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りした生食用の柔らかいもの 2 1玉1～3kg	
10	春キャベツ	kg	3 国産	
11	芽キャベツ	kg	鮮度良好なもの	
12	レッドキャベツ	kg	1玉500g	
13	きゅうり	kg	1 1本90～120g 2 直径2.5cm 長さ20cm	
14	ごぼう	kg	1 直径2～3cm、長さ40cm 2 土付きは不可	
15	こまつな	kg	葉茎25～30cm	
16	ししとう	kg	なり軸を切った青色のもの	
17	しその葉	枚	1 中葉で、10枚づつ結束したもの 2 種類は青	トレー入り
18	しゅんぎく	kg	葉が濃緑色でみずみずしく、葉先に傷みのないもの	ポリ袋等内装の上
19	しゅうが	kg	1 肉質良好で発芽のないもの 2 1個30g以上	ダンボール入り
20	ズッキーニ	kg	鮮度良好なもの	
21	セロリ	kg	1 可食部20cm 2 外葉を除き、根切り・葉切りしたもの	
22	タアサイ	kg	外葉を除き、根切り・葉切りしたもの	
23	かいわれだいこん	kg	内容量は、水分を除き検量したもの	ガラスボックス等入り
24	だいこん	kg	1 1本500g～1.5kg 2 最大直径10cm長径30cm、葉部は10cm 3 土付きは不可	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
25	たけのこ	kg	1 1本500～700g 2 あらかわつき	

F 野菜類

F-a 生野菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
26	たまねぎ	kg	1 1個 180～220g 2 丸形とし偏平型を除いたもの 3 国産	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
27	赤たまねぎ	kg	1個 150g	
28	たらこの芽	kg	1 1個 5～7g 2 葉部 1～3cm 柔らかいつぼみ	
29	チンゲンサイ	kg	葉肉が厚く、濃緑色で葉先までピンと張っているもの	
30	とうもろこし	本	1 皮付きで1本 350g、可食部 15cm 2 採取後 24時間以内のもの 3 種類は別示	
31	トマト	kg	1 1個 160～200g 2 全体に丸く、かたくしまつて割れない適熟なもの 3 国産	
32	ミニトマト	kg	1 1個 13g 2 割れがなく適熟なもの 3 国産	
33	なす	kg	1 1個 60～80g 2 国産	
34	なのはな	kg	茎が柔らかく、つぼみのもの	
35	にがうり	kg	1個 100～200gのもの	
36	にら	kg	長さ 30cmの柔らかいもの	
37	にんじん	kg	1 1本 150～300g 2 土付きは不可 3 国産	
38	にんにく	kg	大玉品、1玉 50g	
39	ながねぎ	kg	1 青葉は白部の1/3程度に切り、軟白部は 25cm以上 2 SまたはMサイズ 3 国産品	
40	こねぎ	kg	1 長さ 50cm、幅 4mm 2 国産	
41	はくさい	kg	1 1玉 2～4kg 2 国産	
42	バジル	kg	鮮度良好なもの	
43	パセリ	kg	縮みよく濃緑色で、芳香が良好なもの	
44	ラディッシュ	kg	直径 3cm以下、葉部 5cm以内	
45	青ピーマン	kg	1個 30～50g	
46	赤ピーマン	kg	1 1個 50g 2 パプリカ種	
47	黄ピーマン			
48	オレンジピーマン			
49	ブロッコリー	kg	1 つぼみから下の茎を 5cmに切り揃えたもの 2 つぼみは濃緑色で、各粒が硬く引き締まり密集しているもの 3 1個 100～150g	

F 野菜類

F-a 生野菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
50	ほうれんそう	kg	1 葉肉が厚く、濃緑色で葉先までピンと張っているもの 2 国産	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
51	みつば	kg	葉が淡緑色で、茎が白く15cm以上	
52	みょうが	kg	1個15g	
53	りょくとうもやし	kg	鮮度・発育良好なグリーンマップ	
54	大豆もやし	kg	鮮度・発育良好なもの	
55	スプラウト	kg	1 衛生的容器入り 2 a そば b ブロccoli c マスタード d レッドキャベツ e ミックス	ガラスボックス等入り
56	みずな	kg	1 葉が淡緑色で、茎が白く20cm以上 2 国産	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
57	レタス	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りしたもの 2 葉がふんわり巻いてあり、適度な弾力のあるもの 3 1玉300～500g 4 国産	
58	サラダ菜	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りしたもの	
59	リーフレタス	kg	2 国産	
60	サニーレタス	kg		
61	サンチュ	kg	50g以上、10枚ポリ容器入り	
62	れんこん	kg	1 根径5cm以上 2 切り根を除去したもの	
63	ゆりね	kg	全体に白く、鱗片のしまりが良いもの	
64	七草セット	個	1 春の七草を詰め合わせたもの 2 80g以上、ポリ容器入り	
65	ベビーリーフ	kg	鮮度良好なもの	

F-b 生加工野菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	切ごぼう	kg	1 幅3mm×長さ5cmの金平用に千切り 2 漂白剤を使用していないもの 3 あくぬきごぼう80%・にんじん20%混合	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
2	おろししょうが	kg	1 生しょうがをすりおろした食塩無添加のもの 2 1kg	
3	おろしにんにく	kg	1 生にんにくをすりおろした食塩無添加のもの 2 1kg	

F 野菜類

F-c 加工野菜類				
F-c 共通	1 加工野菜類は、農林水産省が定める加工品品質表示基準により表示する			
	2 鮮度良好で、酸味・異臭・異味・きょう雑物のないもの			
	3 食品衛生法による添加物使用			
	4 検収時、漬汁・粕・みそ等は計量から除く			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	きゅうり浅漬	kg	きゅうりをスライスし、塩他に漬けたもの	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
2	ピクルス	個	1 きゅうりを使用したもの 2 スイートタイプ 3 固形量280g以上	瓶入り
3	ザーサイ	kg	a 5mmスライス、南蛮・ごま油・ラー油使用 b 1kg入り	ポリ袋等内装の上
4	甘酢しょうが	kg	しょうがを1mmにスライスし甘酢に漬けたもの、無着色	ダンボール入り
5	千切紅しょうが	kg	紅しょうがを千切りにしたもの	
6	筆しょうが	袋	50本入り	
7	たくあん漬	kg	1 天日乾燥後予備・本漬けたもの 2 JAS規格品	
8	かつお風味たくあん漬	kg	1 干しだいこんを削り節・こんぶ・南蛮他に漬けたもの 2 JAS規格品	
9	つぼ漬	kg	1 だいこんをとうがらし・しょうゆ他に漬けたもの 2 JAS規格品	
10	山海漬	kg	だいこん・きゅうり・かずのこをさけ粕他に漬けたもの	
11	福神漬	kg	無着色、JAS規格品	
12	カクテキ漬	kg	だいこんを2cm角に切り、キムチ液他に漬けたもの	
13	たかな漬	kg	たかなを南蛮・こんぶ他に漬けたもの	
14	辛子たかな漬	kg	たかなをからし他に漬けたもの	
15	味付めんま	kg	塩抜き完全で、風味良くつけたもの	
16	しば漬	kg	なす・きゅうり・しそ等を漬けたもの	
17	にんにくたまり漬	個	1 固形量350g以上、1粒2g程度 2 6ヶ月以上漬けたもの、広口瓶入り	
18	にんにく醤油漬	個	1 固形量280g、大粒のもの	
19	ピリ辛にんにく醤油漬	個	2 広口瓶入り	
20	のざわな漬	kg	のざわなを南蛮・こんぶ他に漬けたもの	
21	はくさい漬	kg	はくさいの4つ割りをこんぶ・南蛮他に漬けたもの	
22	はくさいキムチ漬	個	300g	
23		kg	はくさいの4つ割り・こんぶ・にんじん・にんにくをキムチ液他に漬けたもの	
24	はくさいニラキムチ漬	袋	80g	
25		kg	はくさいの4つ割り・こんぶ・にんじん・にらをキムチ液他に漬けたもの	
26	らっきょう漬	kg	1 らっきょうをはちみつ入り甘酢に漬けたもの 2 小粒とし、粒の揃っているもの	
27	山わさび醤油漬	袋	100g	
28	トマトジュース	本	1 ペットボトル入り 2 a 有塩 b 無塩 3 内容量は、その都度指定する	紙パック等内装の上
29	1Lトマトジュース	本	1Lパック	コンテナ又はダンボール入り

F 野菜類

F-c 加工野菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
30	野菜ジュース	個	1 200ml紙パック 2 袋入りストロー付き 3 種類は、その都度指定する	紙パック等 内装の上 コンテナ又は ダンボール入り
31	1L野菜ジュース	本	1 1L入り紙パック 2 種類は、その都度指定する	
32	野菜&フルーツジュース	個	1 200ml紙パック 2 袋入りストロー付き 3 種類は、その都度指定する	
33	1L野菜&フルーツジュース	本	1 1L紙パック 2 種類は、その都度指定する	

F-d 冷凍野菜類				
F-d 共通	1 名称・原材料名・内容量・保存方法・賞味期限・製造年月日等を表示しているもの			
	2 食品衛生法による添加物使用			
	3 包装に損傷なく良好なもの			
	4 輸送時、納入時冷凍完全なもので、再凍結していないもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍グリーンアスパラ	kg	a 1本もの b クロスカット	ポリ袋等内装 の上 ダンボール入り
2	冷凍さやいんげん	kg	1 両端を落とし、すじを除いたもの 2 a 4cmカット b 8cmカット	
3	冷凍えだまめ	kg	塩味付き	
4	冷凍むきえだまめ	kg	1 良質なえだ豆のむきみを加熱加工したもの 2 a 国産 b 産地問わず	
5	冷凍さやえんどう	kg	なり軸とすじを除いたもの	
6	冷凍スナップえんどう	kg	長さ5cm	
7	冷凍グリーンピース	kg	良質な豆のむきみを加熱加工したもの	
8	冷凍オクラ	kg	1 へたを除いたもの 2 カット無し	
9	冷凍きざみオクラ	kg	1 へたを除いたもの 2 5～7mmにスライスカット	
10	冷凍カットかぼちゃ	kg	くり又はえびすかぼちゃの可食分を4cm角に切ったもの	
11	冷凍かぼちゃペースト	kg	かぼちゃの皮をむき、水煮して裏ごししたもの	
12	冷凍カリフラワー	kg	可食部を小分けしバラ凍結したもの	
13	冷凍キャベツ	袋	1 3cm×3cmにカットしたもの 2 500g	
14	冷凍こまつな	kg	1 a 4～5cmカット b カットなし 2 a 国内産 b 産地問わず	
15	冷凍チンゲンサイ	kg	5cmにカットしたもの	
16	冷凍ホールコーン	kg	甘味の多いもの	
17	冷凍なのはな	kg	異物混入が無く、形状が揃っているもの	
18	冷凍おろししょうが	kg	1 100%生しょうが使用 2 100g	
19	冷凍むきそらまめ	kg	良質なそら豆のむきみを加熱加工したもの	
20	冷凍だいこん	kg	5mmにカットしたもの	
21	冷凍おろしにんにく	kg	1 100%生にんにく使用 2 100g	
22	冷凍スライスにんにく	kg	皮むき、2～3mm厚さのスライス	
23	冷凍茎にんにく	kg	1 両端を落とし、すじを除いたもの 2 ロングタイプ	

F 野菜類

F-d 冷凍野菜類				
番号	品名	単位	規	格 包装・その他
24	冷凍はくさい	袋	1 3cm×3cmにカットしたもの 2 500g	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
25	冷凍バジル	個	60g フレッシュ	
26		袋	250g	
27	冷凍ブロッコリー	kg	可食部を小分けしバラ凍結したもの	
28	冷凍ほうれんそう	kg	1 a 2～3cmカット b カットなし 2 a 国産 b 産地問わず	
29	冷凍モロヘイヤリーフ	kg	1 自然解凍で喫食可能品、葉のみ 2 a ポーションタイプ b なし	
30	冷凍れんこん	kg	1 20～25g 2 a 天ぷら用5mm切り b 煮物用乱切り	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
31	ミックスベジタブル	kg	さいの目ににんじん・グリーンピース・コーンの三種混合	

F-e 乾燥野菜類				
番号	品名	単位	規	格 包装・その他
F-e 共通	1 名称・原材料名・内容量・保存方法・賞味期限・製造年月日等を表示しているもの			
	2 食品衛生法による添加物使用			
	3 包装に損傷なく良好なもの			
	4 乾燥良好で、砕け・変色・油やけのないもの			
1	かんばんしょう	kg	1 太さ・長さの揃ったもの	防湿袋入り
2		袋	2 a 50g b 1kg	
3	乾燥野菜さがきごぼう	袋	100g	
4	ほしぎく	袋	1 色鮮やかなもの 2 20g	
5	切干しだいこん	kg	a 国産 b 産地は問わず	
6	乾燥切干しだいこんミックス	kg	1 割合は、国産切干しだいこん50%、にんじん25%、 細切日高こんぶ15%、れんこん10% 2 100g	
7	乾燥野菜ミックス	袋	1 割合は、にんじん40%、ごぼうさがき10%、 だいこん15%、キャベツ35% 2 500g	
8	乾燥スライスにんにく	kg	a 150g	
9		袋	b 500g	
10			c 包装重量はその都度示す	
11	フライドガーリック	袋	1 スライス 2 a 100g b 500g	

F 野菜類

F-f 水煮野菜類				
F-f 共通	1 名称・原材料名・内容量・保存方法・賞味期限・製造年月日等を表示しているもの			
	2 食品衛生法による添加物使用			
	3 包装に損傷なく良好なもの			
	4 水分を除き検量したもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ぜんまい水煮	kg	若芽が巻いたもの	ポリ袋等内装 の上 ダンボール入り
2	細竹水煮	kg	1 種類は、姫竹とする 2 a ホール b スライス	
3	なのはな水煮	kg	開花前のつぼみ状のもの	
4	ふき水煮	kg	1 太さ・長さの揃ったもの 2 a 国産 b 産地は問わず	
5	たらの芽水煮	袋	1 1個6～8g、長さ6～8cmのもの 2 内容量は、その都度示す	
6	れんこん水煮	kg	1 根茎4～5cm 2 a ホール b スライス 3 a 国産 b 産地は問わず	
7	孟宗筍水煮	kg	1 固形量900g以上 2 Sサイズ	
8		袋	3 a ホール b 千切り 4 a 国産 b 産地は問わず	

G 果実類

G 共通	1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する				
	2 等級は秀またはA以上とし、等級のないものについては秀またはAに準ずる				
	3 果実加工品は、農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する				
	4 病虫害・腐敗・傷・奇形・土・砂・きょう雑物・農薬の付着・混入のないもの				
	5 冷凍果実以外は、凍結・霜害のないもの				
	6 鮮度良好、納品時適熟なもの				
	7 品名・品種は同一品で、大きさ・形の斉一なもの				
	8 冷凍・冷蔵品は、適正な温度管理のもと納品できるのもの				
G-a 生果実類					
番号	品名	単位	規格	包装・その他	
1	アボカド	個	1個150g	緩衝材等内装の上 ダンボール入り	
2	いちご	kg	1 地物は採取日より2日以内のもの 2 1粒20～25g 3 国産	ガラスボックス等 内装の上 ダンボール入り	
3	柿	kg	1 1個160～180g 2 種類は、おけさ、庄内、富有、次郎	緩衝材等内装の上 ダンボール入り	
4	いよかん	kg	1個230～270g	ポリ等袋内装の上 ダンボール入り	
5	デコポン	kg	1個200～280g		
6	みかん	kg	1個80～100g		
7	ハウスみかん	kg	1 皮が薄く、甘いもの 2 1個80～100g		
8	オレンジ	kg	1 1個150～180g 2 種類は、バレンシアまたはマーコット		
9	ネーブルオレンジ	kg	1個160～220g		
10	グレープフルーツ	kg	1 1個380～450g 2 a ルビー b ホワイト		
11	ゆず	kg	1個100～120g		
12	レモン	kg	1 1個100g 2 a 国産 b 産地問わず		
13	キウイフルーツ	個	1個100～120g	緩衝材等内装の上	
14	ゴールデンキウイ	個	1個100～120g	ダンボール入り	
15	さくらんぼ	kg	1 1粒5g以上 2 国産	ガラスボックス等 内装の上	
16	アメリカンチェリー	kg	1粒10g以上	ダンボール入り	
17	すいか	kg	1玉4.5～6.5kg	緩衝材等内装の上 ダンボール入り	
18	プラム	kg	1個60～100g	ガラスボックス等	
19	プルーン	kg	1個20～30g	内装の上 ダンボール入り	
20	a	幸水梨	kg	1個250～350g	緩衝材等内装の上 ダンボール入り
	b	豊水梨	kg		
	c	二十世紀梨	kg		
21	ラフランス	kg	1個180～220g		

G 果実類

G-a 生果実類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
22	パイナップル	kg	1 個 1.5～2 kg	ダンボール入り
23	バナナ	kg	1 本 160～200 g	
24		本	2 種類は、その都度指定する	
25	びわ	kg	1 個 40～70 g	ガラスボックス等 内装の上 ダンボール入り
26	キャンベル	kg	1 1房 250～400 g 2 国産	緩衝材等内装 の上 ダンボール入り
27	デラウェア	kg	1 1房 100～150 g 2 国産	
28	マスカット	kg	1 1房 350～500 g 2 国産	緩衝材等内装 の上 ダンボール入り
29	巨峰	kg	1 1房 350～500 g 2 国産	
30	マンゴー	kg	1 1個 150～200 g 2 a パリカンマンゴー b アップルマンゴー	
31	ネットメロン	kg	1 1玉 1～2 kg 2 道産 3 ネットにむらがなく、均一なもの 4 糖度 12%以上 5 a 赤肉 b 青肉	緩衝材等内装 の上 ダンボール入り
32	もも	個	1 1個 200～260 g 2 白肉水蜜桃	
33	りんご	kg	1 黄色種を除く季節の出回り品 2 1個 250～350 g 3 種類は、その都度指定する	

G-b 果実加工品類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
G-b 共通	1 容器・包装は、衛生的なもの 2 食品衛生法による添加物使用			
1	梅干し	個	1 1粒 15 g 程度で形状完全なもの 2 塩分 12%程度、容器入り 3 内容量は、その都度指定する	容器等内装 の上 ダンボール入り
2	減塩紀州梅	個	1 国産梅L玉使用、無着色 2 塩分 8%以下 3 1 kgフタ付き専用ケース入り	
3	梅びしお	kg	1 梅肉・りんご果肉を原料とする	
4		本	2 a 320 g b 1 kg	
5	乾燥くこの実	kg	乾燥良好、粒揃いのもの	

G 果実類

G-b 果実加工品類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ドライあんず	袋	300g	乾燥剤入り の上 防湿袋入り
2	オリーブ	袋	1 ピクルスグリーン 2 100g 3 容器不問	ポリ袋等内装 の上 ダンボール入り
3	レモン果汁	本	a 150ml b 720ml	瓶入り
4	ドライプルーン	kg	1 種抜き、無添加 2 ソフトタイプ	乾燥剤入り の上
5	レーズン	kg	1 乾燥3分程度のもの 2 1kg入り	防湿袋入り
6	冷凍ブルーベリー	kg	500g	ポリ袋等内装
7	冷凍マンゴー	kg	2~3cmにダイスカットしたもの	の上
8	冷凍ライチー	袋	内容量500g中17個程度入り	ダンボール入り
9		kg	内容量500g中22個程度入り	
10	うらごしりんご	kg	1kg	レトルトパウチ
11	アロエベラシロップ漬	袋	1 食用葉肉 2 750g	内装の上 ダンボール入り
12	デザートベース	kg	1 1kgレトルトパウチ入り 2 a イチゴ b ピーチ c ミックスベリー d ミックスオレンジ e マンゴー	
13		箱	150gレトルトパウチ入り	

G-c 果実飲料類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
G-c 共通	1 名称・原材料名・内容量・保存方法・賞味期限・製造年月日等を表示しているもの			
	2 食品衛生法による添加物使用			
	3 外観に損傷なく良好なもの			
	4 紙パック個食ドリンク類は、袋入りストローを貼り付けたものでストレッチ包装			
1	フルーツジュース	個	1 果汁100% 2 200ml紙パック 3 種類は、その都度指定する	紙パック等 内装の上 コンテナ又は ダンボール入り
2	1Lフルーツジュース	本	1 果汁100% 2 1L紙パック 3 種類は、その都度指定する	
3	フルーツドリンク ジュース	個	1 果汁30% 2 200ml紙パック 3 種類は、その都度指定する	
4	1Lフルーツドリンク ジュース	本	1 果汁30% 2 1L紙パック 3 種類は、その都度指定する	
5	フルーツドリンク	個	1 果汁10% 2 200ml紙パック 3 種類は、その都度指定する	
6	1Lフルーツドリンク	本	1 果汁10% 2 1L紙パック 3 種類は、その都度指定する	

G 果実類

G-c 果実飲料類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
7	瓶入りジュース	本	1 果汁入り飲料 2 750ml瓶入り 3 種類は、その都度指定する	紙パック等 内装の上 コンテナ又は ダンボール入り
8	ペットボトル飲料	本	1 果汁10%入り飲料 2 900mlペットボトル入り 3 種類は、その都度指定する	

H きのご類

H 共通	1	JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する		
	2	等級は秀またはA以上とし、等級のないものについては秀またはAに準ずるもの		
	3	病虫害・外傷・腐敗・芯くされ・変形・曲りがなく、土・砂・きょう雑物・農薬の付着混入のないもの		
	4	凍結・霜害のないもの		
	5	鮮度良好なもの		
	6	品名・品種は同一のものを納入する		

H-a 生きのご類

番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	えのきたけ	kg	真空包装		ポリ袋等内装
2	生しいたけ	kg	かさの大きさは4～6cm		又は
3	ぶなしめじ	kg	鮮度良好		ガラスボックス等
4	しろしめじ	kg			内装の上
5	たもぎたけ	kg			ダンボール入り
6	なめこ	kg	真空包装		
7	エリンギ	kg	長さ10～15cmで大きさの揃ったもの		
8	まいたけ	kg	鮮度良好		

H-b 乾燥・加工きのご類

番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	黒きくらげ	kg	a 直径5cm b 直径2～3cmの小型のもの		乾燥剤入り の上
2	千切黒きくらげ	kg	2mm千切り		防湿袋入り
3	干しいたけ	kg	肉厚で足を除いた直径4cmの上級品		
4	千切干しいたけ	kg	本規格表干しいたけを5mm千切り		
5	なめ茸	瓶	内容量は、その都度指定する		瓶入りの上 ダンボール入り

H-c 水煮きのご類

番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	マッシュルーム水煮	袋	固形量1kg		ビニール等
2	まつたけ水煮	袋	1 スライスし、形が揃ったもの		袋内装の上
3			2 120g		ダンボール入り
		kg	1mmスライス		

I 藻類

I 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 乾物は乾燥良好で特有の色沢・味・香りがあり、異味・異臭・変質のない市販上級品とする			
	3 カビ・虫食い・くだけ・異物の混入がないもの			
	4 乾物は乾燥剤を入れるなど防湿包装処理をしているものとし、その他はくずれないように箱などで保護してあるものとする			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	あおのり	袋	1 粗く粉状に砕いたもの 2 100g	乾燥剤入り の上
2	焼きのり	袋	1 全形 2 入り数 a 10枚入り b 20枚入り c 50枚入り	防湿袋入り
3	味付けのり	個	a 12切れ5枚入り b 8切れ5枚入り化学調味料未使用、和紙袋入り	
4	切のり	kg	1 100g 2 a 3mm×3cmカット b 1.5mm×3cmカット	
5	もみのり	袋	1 1cm角程度に切ったもの 2 100g	
6	焼きいわのり	袋	1 岩のりを焼乾燥したもの 2 100g	
7	のり佃煮	kg	良質な生のり、青のりを原料としたもの	ビニール等 袋入り
8	のり佃煮パック	個	1 良質な生のり、青のりを原料としたもの 2 10g以上	
9	韓国のり	パック	1パック3個入り	乾燥剤入り の上
10	こんぶ	kg	1 道内産、日本農林規格2等級以上 2 a 500g b 1kg	防湿袋入り
11	とろろこんぶ	kg	ひきかたが均一なもの	
12	一口とろろこんぶ	袋	a 40g40枚入り b 200g200枚入り	
13	丸型とろろこんぶ	個	2g×100個入り	
14	乾燥結びこんぶ	本	1 昆布を結んだもの 2 0.4g以上	
15		袋	1 1袋80～100個入り 2 200g	
16	塩こんぶ	袋	a 30g b 200g	
17	こんぶ佃煮	kg	こんぶを千切りし、しょうゆ、さとう、ごま等で煮たもの	ビニール等 袋入り
18	ところてん	kg	固形量で納品	容器入り
19	カップところてん	個	1 たれ・洋辛子付き 2 200g以上	
20	糸寒天	袋	1 乾燥品、寒天を糸状にしたもの 2 100g	乾燥剤入り の上
21	スープ用寒天	袋	1 乾燥品、寒天を糸状にしたもの 2 100g	防湿袋入り
22	こんにゃく寒天	袋	1 水でもどる乾燥品 2 100g	
23	乾燥寒天	袋	1 水で戻るタイプ 2 100g	
24	粉末寒天	箱	80g(4g×20袋入り)	ビニール等内装 の上 箱入り

I 藻類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
25	ほしひじき	kg	1 芽ひじき、黒褐色のもの 2 100～200g	乾燥剤入り の上 防湿袋入り
26		袋	1 芽ひじき、黒褐色のもの 2 100g	
27	ふのり	kg	1 真ふのり使用 2 a 100～200g b 1kg	
28	冷凍千切めかぶ	袋	200g	ビニール等 袋入り
29	乾燥めかぶ	kg	1 a 日高産 b 国産 c 特に指定なし 2 a 100g b 1kg	乾燥剤入り の上 防湿袋入り
30	カップ味付けめかぶ	個	a 20g b 50g	容器入り
31	洗いもずく	kg	国内産	ビニール等 袋入り
32	塩蔵もずく	kg	1 塩分15%以下 2 1kg	
33	味付けもずく	kg	もずく90%程度、三杯酢	
34	カップ味付けもずく	個	70g以上	容器入り
35	乾燥わかめ	kg	1 a 国産 b 国産で、理研「花ざいく」・創味「花そうみ」・ 三島「料理わかめ」とする c 特に指定なし 2 200g	乾燥剤入り の上 防湿袋入り
36			乾燥茎わかめ	
37	冷凍細切り茎わかめ	袋	500g	ビニール等 袋入り
38	乾燥海藻ミックス	袋	1 a 5種類以上 b 7種類以上 2 100g	乾燥剤入り の上 防湿袋入り
39			乾燥磯のり	

J 魚介類

J 共通	1 JAS法に基づく、名称・原産地等の表示をすること																																	
	2 加工魚介類・水産加工食品は、農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する																																	
	3 必要に応じて、細菌検査等の証明書を提出すること																																	
	4 形態は、要求に応じた大きさ・重量で個体差のないもの																																	
	5 多量のグレース・鮮度保持剤の使用のないもの																																	
	6 冷凍品は指定のない限り製造後6ヶ月以内のものとし、-18℃以下で保存された冷凍焼けしていないもの																																	
	7 魚処理要領																																	
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">処理名称</th> <th style="width: 40%;">処理要領</th> <th style="width: 40%;">細 部</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>ラ ウ ン ド</td> <td>丸のままのもの</td> <td>処理しない魚体そのままのもの</td> </tr> <tr> <td>セミドレス</td> <td>腹抜き</td> <td>内臓・エラ・血液膜を除去したもの</td> </tr> <tr> <td>ド レ ス</td> <td>頭取り・腹抜き</td> <td>セミドレスから頭・ヒレを除去したもの</td> </tr> <tr> <td>パンドレス</td> <td>頭取り・腹抜き・ヒレ取り</td> <td>ドレスから尾ビレを除去したもの</td> </tr> <tr> <td>チ ャ ン ク</td> <td>輪切り（筒切り）</td> <td>ドレスまたはパンドレスを指定重量の大きさ、同じ幅に輪切りにしたもの</td> </tr> <tr> <td>フ ィ ー レ</td> <td>3枚おろし</td> <td>ドレスまたはパンドレスを3枚おろしにしたもの</td> </tr> <tr> <td>さ く ど り</td> <td>刺身用さく</td> <td>フィーレまたは開きの骨を取り除き、断面3×5cm、長さ15cmに切り分けたもの</td> </tr> <tr> <td>鍋用カット</td> <td>角切り</td> <td>パンドレスまたはフィーレを一口大のぶつ切りにしたもの</td> </tr> <tr> <td>開 き</td> <td></td> <td>背または腹を開いて頭・内臓を除去したもの</td> </tr> <tr> <td>切 身</td> <td></td> <td>フィーレを指定重量の大きさに切り分けたもの</td> </tr> </tbody> </table>	処理名称	処理要領	細 部	ラ ウ ン ド	丸のままのもの	処理しない魚体そのままのもの	セミドレス	腹抜き	内臓・エラ・血液膜を除去したもの	ド レ ス	頭取り・腹抜き	セミドレスから頭・ヒレを除去したもの	パンドレス	頭取り・腹抜き・ヒレ取り	ドレスから尾ビレを除去したもの	チ ャ ン ク	輪切り（筒切り）	ドレスまたはパンドレスを指定重量の大きさ、同じ幅に輪切りにしたもの	フ ィ ー レ	3枚おろし	ドレスまたはパンドレスを3枚おろしにしたもの	さ く ど り	刺身用さく	フィーレまたは開きの骨を取り除き、断面3×5cm、長さ15cmに切り分けたもの	鍋用カット	角切り	パンドレスまたはフィーレを一口大のぶつ切りにしたもの	開 き		背または腹を開いて頭・内臓を除去したもの	切 身		フィーレを指定重量の大きさに切り分けたもの
	処理名称	処理要領	細 部																															
	ラ ウ ン ド	丸のままのもの	処理しない魚体そのままのもの																															
	セミドレス	腹抜き	内臓・エラ・血液膜を除去したもの																															
	ド レ ス	頭取り・腹抜き	セミドレスから頭・ヒレを除去したもの																															
	パンドレス	頭取り・腹抜き・ヒレ取り	ドレスから尾ビレを除去したもの																															
チ ャ ン ク	輪切り（筒切り）	ドレスまたはパンドレスを指定重量の大きさ、同じ幅に輪切りにしたもの																																
フ ィ ー レ	3枚おろし	ドレスまたはパンドレスを3枚おろしにしたもの																																
さ く ど り	刺身用さく	フィーレまたは開きの骨を取り除き、断面3×5cm、長さ15cmに切り分けたもの																																
鍋用カット	角切り	パンドレスまたはフィーレを一口大のぶつ切りにしたもの																																
開 き		背または腹を開いて頭・内臓を除去したもの																																
切 身		フィーレを指定重量の大きさに切り分けたもの																																
<p>【生鮮品】</p> <p>1 鮮度良好で腐敗等のないもの 表面：新鮮な光沢を有し、うろこが固着しているもの 眼球：張りがあり、角膜が透き通ったもの エラ：鮮紅色で裂口がかたく閉じているもの 肉質：身が張り弾力があって、外傷・内臓の露出・腹切れ等のないもの</p> <p>2 固有の生臭さはあるが、異臭のないもの</p>																																		
<p>【冷凍品】</p> <p>1 船内・水揚げ地・加工工場のいずれかで、速やかに急速冷凍したもので、凍結完全なもの</p> <p>2 指定のない限り製造後6ヶ月以内のものとし、-18℃以下で保存された冷凍焼けしていないもの</p> <p>3 解凍後、指定の重量を満たしていること、また、鮮魚と同等になるものとし、不良品は交換する</p>																																		
<p>【貝類】</p> <p>1 新鮮で品種固有の光沢を有し、大きさが揃ったもの</p> <p>2 むき身の場合、適度な弾力のある崩れのないもの</p> <p>3 泥・砂・石等の異物の混入、異臭のないもの</p> <p>4 冷凍品は砂抜き処理をしたもので、急速冷凍品とする</p>																																		

J 魚介類

J-a 生食用魚介類				
J-ab 共通	1 鮮度良好な原料の皮・骨・血合い等を適宜取り除き、衛生的に処理されたもの			
	2 衛生的容器に齊一に並べてポリシート等で包装の上、内容数量を明記したもの			
	3 チルドのものは、時間指定納品とする			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	かつおたたき	kg	1 1本300～500g 2 冷凍真空包装	完全滅菌済 衛生的容器入り
2	刺身用サーモン	枚	1 キングサーモン又はトラウトサーモンとする	
3		kg	2 a 切身1枚10g b さくどり	
4	スモークサーモン	kg	1 生食用 2 皮を除き2mmのスライスにしたもの 3 冷凍真空包装	
5	しめさばフィール	枚	1 さばフィールの薄皮を除き、食酢・食塩等 しめたもの 2 100g以上 3 真空包装	
6	刺身用白身魚	枚	1 おひょう・銀がれい・そいのいずれかとする	
7		kg	2 a 切身1枚15g b さくどり	
8	刺身用たいフィール	kg	1 まだい・まとうだい・いずみだいとする 2 1枚100～200g	
9	刺身用はまち	kg	1 生とする 2 さくどり1本500g以上	
10	刺身用まぐろ	枚	1 きはだ・ぱち・本まぐろのいずれかとする	
11		kg	2 a 切身1枚20g b さくどり	
12	ねぎとろ	袋	1 a 150g入り b 500g入り 2 冷凍真空包装	
13	刺身用つぶ	kg	1 真つぶ・白つぶとする 2 刺身用に開いたもの 3 1個15～20g	
14	刺身用ほたてがい	kg	1 貝柱のみとする 2 a ホール1個30g b ホール1個45g c ホール1個60g	
15	刺身用ほっきがい	kg	1 ほっきがいを茹でたもの 2 ホール1個15～20g	
16	刺身用あまえび	尾	1 尾を残して頭・殻・背わたを取ったもの 2 6g以上	
17	刺身用有頭なんばんえび	尾	1 頭と尾を残して、殻をむいたもの 2 16g以上	
18	ずわいがにむき身	kg	1個20～30g	
19	たらばがにむき身	kg	1個40g以上	
20	ずわいがにフレーク	kg	1 塊が残らないよう均一にほぐしたもの	
21	たらばかにフレーク	kg	2 500g袋入り	
22	刺身用いか	kg	皮・耳・足・内臓・軟骨を除去し、背開きにしたもの	
23	いか糸造り	kg	1 真いかを細造りにし揃えて並べたもの 2 500g詰	
24	刺身用たこ足ホール	kg	1 新鮮な真だこを茹で、皮をむいたもの 2 1本1kg	
25	刺身用たこ足	枚	1 新鮮な真だこを茹で、皮をむいたもの 2 切身1枚12g以上	
26	生うに	個	1 外国産原料を国内加工したもの 2 折100g入り	

J 魚介類

J-b 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	あじフィーレ	枚	a 100g以上 b 130g以上 c 150g以上	完全滅菌済 衛生的容器入り
2	あじ開き	枚	a 120g以上 b 150g以上	
3	あじ切身	枚	120g以上	
4	いわし開き	枚	1 中骨を取ったもの 2 a 40g以上 b 60g以上	
5	いわしラウンド	尾	1 真いわし 2 100g以上	
6	かじき切身	枚	1 骨を除き、厚さが均一なもの 2 焼物用 3 a 60g以上 b 120g以上	
7	かすべ切身	枚	1 皮をむいたもの 2 a 150g以上 b 180g以上	
8	かつお切身	枚	2 100g以上	
9	かれい切身	枚	1 まがれい・黒がれい・縞羽がい・北海がれいの いずれかとする 2 a 150g以上 b 180~230g	
10	骨なしかれい切身	袋	1 中骨を除去したもの 2 冷凍品 3 内容量1枚120g、6枚入り	
11	天ぷら用きす開き	枚	30g以上	
12	赤魚切身	枚	1 きんめ・めぬけ・きちじのいずれかとする 2 120g以上	
13	さけフィーレ	枚	1 a 銀さけ b 生さけ 2 ブナは除く 3 1枚700g以上	
14	さけ切身	枚	1 銀さけとしブナは除く 2 a 60g以上 b 80g以上 c 100g以上 d 120g以上	
15	トキシラズ切身	枚	120g以上	
16	サーモントラウト切身	枚	a 80g以上 b 100g以上 c 120g以上	
17	紅さけ切身	枚	1 ブナは除く 2 a 100g以上 b 120g以上	
18	キングサーモン切身	枚	120g以上	
19	さばフィーレ	枚	a 100g以上 b 120g以上	
20	さば筒切	個	120g以上	
21	さば切身	枚	a 120g以上 b 筒切り120g以上	
22	さばラウンド	尾	370g以上	
23	さわら切身	枚	120g以上	
24	生さんま	尾	1 水揚げ3日以内のものをアルミシートで包装し氷詰め 2 ラウンド a 140g以上 b 150g以上	
25	さんま	尾	a ドレス140g以上 b ラウンド150g以上	
26	さんま開き	枚	a 95g以上 b 130g以上	
27	さんまフィーレ	枚	50g以上	
28	銀ひらす切身	枚	60g以上	
29	すずき切身	枚	120g以上	
30	つぼだい切身	枚	a 生干100g以上 b 120g以上	
31	たらフィーレ	kg	1 真だら・助宗だらのいずれかとする 2 700g以上	

J 魚介類

J-b 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
32	たら切身	枚	1 真だら・助宗だらのいずれかとする 2 a 100g以上 b 120g以上	完全滅菌済 衛生的容器入り
33	骨なし真だら切身	袋	1 冷凍品 2 内容量1枚80g、5枚入り	
34	たら鍋用カット	kg	真だら・助宗だらのいずれかを使用したもの	
35	しらこ	kg	1 助宗だらの白子 2 溶け・崩れない形状の整ったもの	
36	生たらこ	kg	1 真たらこ使用 2 皮むきとする	
37	にしんラウンド	尾	200g以上	
38	ぶり切身	枚	1 沖ぶりは除く 2 a 100g以上 b 120g以上	
39	ほっけフィーレ	枚	1 ローソクほっけを除く 2 120g以上	
40	骨なし縞ほっけ切身	袋	1 内容量300g以上、1枚60g以上 2 真空包装	
41	まぐろ切身	枚	1 焼き物用 2 厚さが均一なもの 3 1枚60以上	
42	わかさぎ	kg	1尾10g以上	
43	あさり	kg	1 殻付き 2 砂抜き済みのもの 3 a 生 b ボイル 4 サイズ a L 80~100 b 2L 30~40 c 3L 20~30	
44	あさりむき身	kg	1 a M 500~700粒 b L 300~580粒 2 内容量1.1kg入り、固形量1kg入り	
45	かきむき身	kg	1 a 生食用 b 加熱用 2 1個20~30g	
46	しじみ	kg	1 殻付き 2 砂抜き済みのもの 3 1個5~8g	
47	はまぐり	kg	殻付き	
48	ほたてむき身	kg	1 うろを除いたもの 2 1個45~55g	
49	ボイルほたて	kg	1 うろを除いたもの 2 冷凍 3 a 33~35g b 42~44g c 56~58g	
50	ベビーほたてむき身	kg	1 うろを除いたもの 2 1個10g	
51	ボイルほっきがい	kg	1 開いたもの 2 自然解凍で食べられるもの 3 固形量300g、35枚入り	
52	有頭えび	kg	1 ブラックタイガーとする 2 60g以上	
53	無頭えび	kg	1 ブラックタイガーとする 2 20g以上、21-25サイズ	

J 魚介類

J-c 加工魚類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
7	花 かつお 節	kg	1 本がつお100%	完全滅菌済 衛生的容器入り
8		袋	2 JAS規格品 3 70g以上	
9	混 合 削 り 節	kg	1 いわし・さば節を混合 2 JAS規格品	
10	干 し か れ い	枚	1 宗八がれい 2 100g以上	
11	銀がれいみりん漬切身	枚	120g以上	
12	銀だらみりん漬切身	枚		
13	銀だらみそ漬切身	枚		
14	赤魚粕漬切身	枚		
15	塩 さ け 切 身	枚	1 ブナを除く	
16	塩 紅 さ け 切 身	枚	2 薄味のもの	
17	塩サーモントラウト切身	枚	3 a 100g以上 b 120g以上	
18	キングサーモンざんぎ漬切身	枚		
19	さ け フ レ ー ク	kg	1 a 北海道産秋さけ80%・紅さけ20%、塩分2%以下 b オホーツク海産鮭使用、塩分2%以下 c a b不問	
20		個	2 内容量は、その都度示す	
21	イ ク ラ	kg	1 さけ1等検 2 a 醤油漬 b 塩漬	
22	す じ こ	kg	1 さけ1等検 2 塩漬	
23	塩 さ ば フ ィ ー レ	枚	1 薄味のもの 2 130g以上	
24	塩 さ ば 切 身	枚	1 薄味のもの	
25	さばみりん漬切身	枚	2 120g以上	
26	さばもろみ漬切身	枚		
27	さば熟成明太子漬切身	枚	120g以上	
28	さ ば 開 き 干 し	枚	1 3枚おろしを一夜干にしたもの 2 100g以上	
29	さわらみりん漬切身	枚	120g以上	
30	さわら西京漬切身	枚		
31	さんまみりん干し開き	枚	1 頭を取り除いたもの 2 100g以上	
32	糠 さ ん ま	尾	1 釧路産のさんまを糠に漬けたもの 2 140g以上	
33	子持ちししゃも	尾	20g以上	
34	た ら こ	kg	1 助宗だら2等検 2 甘塩	
35	た ら こ ペ ー ス ト	kg	1 生食用甘塩たらこの皮を除き、ほぐしたもの 2 ペースト状	
36	からしめんたいこ	kg	1 助宗だら2等検 2 甘塩	
37	と び つ こ	kg	1 醤油漬 2 a 100g容器入り b 500g容器入り	
38	身 欠 き に し ん	kg	ソフトタイプ	

J 魚介類

J-c 加工魚類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
39	味付けかずのこ	kg	1 にしん1等検 2 3cmの折れが含まれていても可 3 白醤油を使用したもの	完全滅菌済 衛生的容器入り
40	塩しまほっけ切身	枚	120g以上	
41	ほっけ開き干し	枚	1 真ほっけの生干し 2 a 頭と尾を取り背骨に垂直に1/2カット、 140~150g b 300g以上	
42	ほっけみりん干し	枚	120g以上	
43	しまほっけ粕漬切身	枚		
44	すり身	kg	1 ほっけ使用 2 a プレーン b えび入り c 鶏ごぼう入り	
45	干しえび	kg	無着色品	
46	干しえび	袋	1 おきあみえびとする 2 着色料102号 3 a 内容量60g以上 b 内容量500g以上	
47	いか塩辛	kg	1 足を除いたもの 2 こうじ入り	
48	味付けたこ	kg	1 着色料不使用 2 小型のたこを漬けたもの 3 1個300g以上	
49	塩くらげ	kg	1 備前くらげ又は越前くらげを使用 2 千切り	
50		袋	3 食塩の割合10%以下のもの 4 内容量50g以上	
51	中華くらげ	kg	1 ラノン種くらげ使用 2 中華味	
52	桜でんぶ	kg	1 たらを原料とし、淡紅色に色付けた適度な水分のあるもの	
53		袋	2 内容量は、その都度指定する	

J-d 練製品類				
J-d 共通	1 鮮度・風味良好で弾力のあるもの 2 異味・異臭・ネトのないもの 3 揚かまぼこについては、植物油を使用して完全放熱後、衛生的容器に保存したもの 4 形状は市販品と同等とし、その他細目については、その都度指定する 5 でん粉の混合率は15%以下のもの 6 着色料は食品衛生法許可品とし、淡い色合いのものとする			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	かに風味かまぼこ棒状	kg	1 1個15g以上 2 真空包装	真空包装又は 衛生的容器入り
2		袋	1 1個の長さが5cm 2 内容量100g、10本入り	
3	かに風味かまぼこフレーク	kg	1 細かくほぐしたもの 2 真空包装	
4		個	1 細かくほぐしたもの 2 1個70g以上 3 真空包装	

J 魚介類

J-d 練製品類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
5	かに風味かまぼこ 香り箱ほぐし身	袋	内容量500g袋入り	真空包装又は 衛生的容器入り
6	板かまぼこ	個	1 a 赤 b 白 2 正味180g以上	
7	スライスかまぼこ	袋	1 3mmスライス 2 80枚入り400g袋(1枚5g)	
8	笹かまぼこ	個	a 16g以上 b 30g以上	
9	チーズかまぼこ	袋	1 JAS規格品 2 35g以上ケーシング詰、4本入り	
10		本	1 JAS規格品 2 35g以上ケーシング詰	
11	焼き竹輪	kg	a 20g以上 b 50g以上 c 60g以上	
12		本	d 90g以上	
13	ミニ焼き竹輪	kg	1本15~20g	
14	パック焼き竹輪	袋	内容量140g、5本入り	
15	竹輪	kg	1 色は赤とする 2 80g以上	
16	チーズ入り竹輪	個	1 チーズ15%以上 2 35g以上	
17	チーズ竹輪	袋	1 冷凍 2 内容量400g、10g×40個入り	
18	だて巻	個	内容量400g以上	
19	つみれ	kg	種類は、その都度指定する	
20	なると	kg	a 1本90g以上 b 1本200g以上	
21	つと	kg	1本90g以上	
22	はんぺん	kg	1 卵白・山芋使用 2 a 1枚50g以上 b 1枚70g以上	
23	さつま揚げ	kg	a 1枚35g以上 b 1枚60g以上 c 1枚90g以上	
24	つまみ揚げ	kg	1個20g以上	
25	野菜ちぎり揚げ	袋	内容量1kg入り、1粒10g程度	
26	シューマイ揚げ	袋	1 総量280g10本入り 2 真空包装	
27	ごぼう巻	個	30g以上	
28	魚肉ソーセージ	個	1 JAS規格品 2 a 75g以上 b 80g以上 c 85g以上 3 ケーシング詰め	
29	おさかなソーセージ	袋	1 保存料、発色材不使用 2 冷凍 3 内容量700g、70g×10本入り	
30	タコ型ウインナーソーセージ	袋	1 色は赤とする 2 冷凍品 3 a 内容量500g入り、12.5g×40本入り b 内容量1kg入り、1個14g	

K 肉類

K 共通	1 屠場法合格品			
	2 異臭なく、固有の色沢を有し表面が湿潤して、適度な弾力があり加熱後柔らかいもの			
	3 衛生的に包装・保管され、外装の箱には業者名・数量・重量を表示			
	4 冷凍品は加工日より3ヶ月以内のもので、-18℃以下で凍結・保管されたもの 納品後解凍し不良の場合は交換する			
	5 生肉は納品当日スライスしたものとし、形・重量の一定なもの			
	6 指定したもの以外は合成肉を除く			
	7 JAS法に基づく名称と原産地を表示			
	8 包装は生肉用は衛生的容器使用、その他はポリシート内装の上ダンボール箱入りとする			
K-a 牛肉類				
K-a 共通	1 BSE検査合格品、必要に応じて証明書提出			
	2 食肉格付協会の認定する取引規格等級「3」以上のもの			
	3 飼育30ヶ月以内のもの、去勢したものは牡牛の1等級品、枝肉（半丸）120kg以上			
	4 水分75%程度、脂肪3~10%程度で結締組織の少ないもの			
	5 脂肪が均一に分布し固有の色沢を呈し、適度の弾力を有するもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	牛かたスライス	kg	2mmスライス	共通規格参照
2	牛かた角切	kg	2cm角切	
3	牛かたローススライス	kg	1 前部位とする 2 3mmスライス	
4	牛かたロースしゃぶしゃぶ用	kg	1 前部位とする 2 1mmスライス	
5	牛ロースステーキ用	枚	1 脂肪を除いた芯部分 2 冷凍不可 3 a 150g以上 b 200g以上	
6	牛サーロインステーキ用	枚	a 200g以上、国産黒毛和牛でA2ランク以上 b 200g以上、豪州産で冷凍不可 c 150g以上	
7	霜降加工サーロインステーキ	枚	1 オーストラリア産牛肉にアミノ酸調味液を使用したもの 2 a 120g以上 b 150g以上 c 200g以上	
8	牛ばらスライス	kg	1 脂肪1.5cm以内に整形したもの 2 3mmスライス	
9	牛ばら角切	kg	1 脂肪1.5cm以内に整形したもの 2 3cm角切	
10	牛カルピ味付	kg	1 たれ30%以下 2 5mmスライス	
11	牛ももスライス	kg	1 部位は内ももとする 2 3mmスライス	
12	牛もも角切	kg	1 部位は内ももとする 2 3cm角切	
13	牛ヒレスステーキ用	kg	1 ステーキ用に処理された上級品 2 1枚150g以上	
14	牛ひき肉	kg	牛肉を2回以上挽いたもの	
15	合びき肉	kg	1 牛肉と豚肉を5:5の割合で2回以上挽いたもの 2 脂肪分20%以下	
16	冷凍牛もつカット	袋	1 下処理済み 2 バラ凍結 3 内容量1kg入り	

K 肉類

K-a 牛肉類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
17	牛 さ が り	kg	1 皮・脂肪などを取り除き整形したもの 2 アウトサイド使用 3 8mmスライス		共通規格参照

K-b しか肉類					
K-b 共通 野獣肉の衛生指導要領及びエゾシカ衛生処理マニュアルに基づき処理されたもの					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	えぞしか肩スライス	kg	2mmスライス		共通規格参照
2	えぞしか肩角切	kg	2cm角切		
3	えぞしかロース	kg	ステーキ用		
4	えぞしかもも	kg	a 薄切 b カツ用1.5cmスライス		
5	えぞしかネック	kg	ブロック		
6	えぞしかすね	kg	ブロック		
7	えぞしかひき肉	kg	粗挽き		
8	えぞしかジギスカン	kg	味付き		

K-c 豚肉類					
K-c 共通 1 食肉格付協会の認定する取引規格等級「中」以上のもの 2 飼育3～5年もの、去勢したものは牡の1等級品、枝肉（半丸）120kg以上 3 水分75%程度、脂肪3～10%程度で結締組織の少ないもの 4 脂肪が均一に分布し固有の色沢を呈し、適度の弾力を有する					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	豚肩スライス	kg	1 脂身1cm以下 2 3mmスライス		共通規格参照
2	豚肩角切	kg	1 脂身1cm以下 2 2cm角切		
3	豚肩ロースブロック	kg	1 チャーシュー用 2 1個1kg以上		
4	豚肩ローススライス	kg	1 脂身1cm以下 2 3mmスライス		
5	豚肩ロースカット	枚	1 スジ切りしたもの 2 脂身1cm以下 3 a 110g以上 b 150g以上		
6	豚肩ロースしゃぶしゃぶ用	kg	1 脂身1cm以下 2 1mmスライス		
7	豚背ローススライス	kg	1 脂身1cm以下 2 3mmスライス		
8	豚背ロースカット	枚	1 スジ切したもの 2 脂身1cm以下 3 a 110g以上 b 120g以上 c 150g以上		
9	豚背ロースしゃぶしゃぶ用	kg	1 脂身1cm以下 2 1mmスライス		
10	豚ばらブロック	kg	1 脂身1cm以下 2 1個3～5kg		
11	豚ばらスライス	kg	1 脂身1cm以下 2 a 3mmスライス b 5mmスライス c 7mmスライス・1枚20～25cm・70～80g		

K 肉類

K-c 豚肉類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
12	豚ばら角切	kg	1 脂身1cm以下 2 a 2cm角切 b 3cm角切	共通規格参照
13	豚ばらしゃぶしゃぶ用	kg	1 脂身1cm以下 2 1mmスライス	
14	豚スペアリブ	個	170~240g	
15	豚カルピスライス	kg	焼肉用スライス	
16	豚串焼用	本	1 豚ばら肉と葱を交互に竹串に刺したもの 2 1本40g以上 3 a 長葱 b 玉葱	
17	豚ももブロック	kg	1 部位は内もも 2 1個3~5kg	
18	豚ももスライス	kg	1 部位は内もも 2 3mmスライス	
19	豚ももカット	kg	1 部位は内もも 2 8mmスライス、スジ切り	
20	豚もも角切	kg	1 部位は内もも 2 3cm角切	
21	豚ももしゃぶしゃぶ用	kg	1 部位は内もも 2 1mmスライス	
22	豚ヒレブロック	kg	棒状	
23	豚ヒレスライス	枚	1 カツ用に斜め切したもの 2 a 30g以上 b 50g以上	
24	豚ひき肉	kg	1 本規格表豚もも肉を2回以上挽いたもの 2 脂肪分10%以下	
25	豚レバー	kg	1 鮮度良好なもの 2 5mmスライス	
26	豚ホルモン味付	kg	1 豚の直腸を使用 2 a たれ30%以下 b 塩味 3 3cmに切ったもの	
27		袋	1 みそ味 2 内容量230g入り	
28	豚骨	kg	1 げんこつとする 2 スープ用	
29	豚さがりスライス	kg	1 焼肉用 2 8mmスライス	
30	豚ジンギスカン	kg	豚肉を醤油ベースのタレで味付けしたもの	

K-d 羊肉類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	マトンロースたれ付	kg	たれ30%以下	共通規格参照
2	ラムスライス	kg	1 脂肪分15%以下 2 3~4mmスライス	
3	ラムしゃぶしゃぶ用	kg	1 脂肪分15%以下 2 1~2mmスライス	
4	ラムたれ付	kg	1kgビニール袋入り	
5	ラムロースたれ付	kg		
6	ラムひき肉	kg	本規格表ラム肉を2回以上挽いたもの	

K 肉類

K-e かも肉類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	かもスライス	袋	1 内容量45g、9g×5枚入り 2 真空包装	共通規格参照
2	あいがもスライス	kg	1 合鴨肉 2 部位はもも肉使用 3 2mmスライス	

K-f にわとり肉類				
K-f 共通	1 鶏インフルエンザ検査合格品、必要に応じて証明書提出			
	2 食肉用肥育3ヶ月以内の若鶏で、毛・内臓・頭・筋・余分な脂肪を取り除いたもの			
	3 急速冷凍品で、冷凍による乾燥・変質のないもの			
	4 指定したもの以外は国産品とする			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	親鶏スライス	kg	1 親鶏のむね、ももとする 2 a 2mmスライス・だし用 b 5mmスライス	共通規格参照
2	鶏手羽先	kg	1個55g以上	
3	鶏手羽中	kg	1個35～45g	
4	鶏手羽元	kg	1個45～65g	
5	鶏むね	kg	a 1個110～130g b 2～3mmスライス	
6		枚	110～130g	
7	鶏むねひき肉	kg	鶏むね肉の皮を除き、挽き肉にしたもの	
8	鶏もも	kg	a 1個150～200g b 2mmスライス	
9		枚	a 120g以上 b 150～200g	
10	鶏ももカット	kg	1 皮を除き角切にしたもの 2 輸入品可 3 a 1個25～27g b 1個50g以上	
11	鶏もも唐揚用	kg	1 皮付の場合、皮部は15%以内とする 2 輸入品可 3 1個30～35gにカットしたもの	
12	鶏ももステーキ用	枚	1 皮付き 2 厚さ1.5cm～2cmの長方形にカット 3 a 125g以上 b 130～140g	
13	鶏ももひき肉	kg	鶏もも肉の皮を除き、挽き肉にしたもの	
14	鶏串焼用	本	1 30g以上 2 a ねぎま b 肉のみ	
15	レッグ	個	1 輸入品可 2 240～260g	
16	鶏ささ身	kg	1個30～50g	
17	鶏ひき肉	kg	鶏むね肉の皮を除き、2回挽いたもの	
18	鶏レバー	kg	鮮度良好	
19	砂ぎも	kg	鮮度良好	
20	鶏がら	kg	1 頭部・毛・足を除いたもの 2 スープ用の骨	

K-g 肉加工品類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	ローストビーフ	kg	1 牛もも肉をスパイス等で調味し焼き上げたもの 2 ソース・マスタード付き 3 5mmスライス	共通規格参照

K 肉類

K-g 肉加工品類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
2	ロースハムスライス	kg	1 JAS規格品 2 3mmスライス 3 真空包装	共通規格参照
3		袋	内容量は、その都度示す	
4	ロースハム超薄切	kg	1 JAS規格品 2 0.8mmスライス 3 真空包装	
5	プレスハム	kg	1 JAS規格品 2 角型	
6	プレスハムスライス	kg	1 JAS規格品 2 2mmスライス 3 真空包装	
7	生ハム	kg	1 1mmスライス 2 シートを挟んだ真空包装	
8	ビアソーハム	kg	2mmスライス	
9	ベーコンスライス	kg	1 豚バラ肉を整形し、調味・塩漬けて燻煙したもの 2 a 2mmスライス b 5mmスライス 3 真空包装	
10	ウインナーソーセージ	kg	1 豚肉50%以上 2 皮なしタイプ 3 1kgポリ袋入り、1個15g以上	
11	粗挽きウインナーソーセージ	kg	1 豚肉50%以上 2 粗挽きタイプ 3 1kgポリ袋入り、1個20g以上	
12	ソフトサラミソーセージ	kg	1 JAS規格品 2 2mmスライス 3 真空包装	
13	フランクフルトソーセージ	kg	1 豚肉50%以上 2 粗挽きタイプ 3 a 1kgポリ袋入、1個40g以上 b 串なし	
14	骨付きソーセージ	個	1 豚肉100% 2 80~100g	
15		袋	内容量700g、35g×20本入り	
16	ボロニアソーセージ	本	1 300g以上 2 真空包装	
17	焼き豚スライス	kg	1 豚もも肉を使用 2 たれを漬けて焼き上げたもの 3 a 3mmスライス b ブロック 4 真空包装	
18	豚ばら巻チャーシュースライス	kg	1 豚ばら肉を使用 2 円形に加工し、たれを漬けて焼き上げたもの 3 3mmスライス 4 真空包装	
19	ゼラチン	箱	1 内容量30g以上 2 箱詰	
20	鴨ねぎつみれ	kg	1 鴨とねぎを原料としているもの 2 1個15g以上	

L 卵類

L 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 農林水産省規格によるサイズ名が表示されたもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	うずら卵	個	1 割った時、卵黄が完全な形で崩れのない新鮮な卵 2 総量100g以上、10個入り	卵専用容器入り
2	鶏卵	kg	1 洗浄水は55～60℃の温水を用い、洗卵後は150～200ppmの次亜塩素酸ソーダの希釈液又は、同等の殺菌工程を経ること 2 ヒビ又は汚れのないもので、中に血液を含まないもの 3 割った状態で卵黄が盛り上がり、卵白に張りがあるもの 4 a 1個58～64gのMサイズ b 1個64～70gのLサイズ 5 包装用資材はすべて新ダンボール・新トレーを使用	
3			箱	
4	加熱鶏卵	個	1 加熱鶏卵製品で、卵白は半熟状及び卵黄は生に近い状態 2 一般生菌数500/g以下で証明書を提出すること 3 要冷蔵品とし、保冷車等を使用し冷蔵状態で輸送 4 50g以上	
5	温泉卵	個	1 納品の24時間以内に製造した鮮度良好なもの 2 50g以上	

M 乳類

M 共通	1 厚生労働省令第52号「乳及び乳製品の成分規格に関する省令」による合格品			
	2 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	3 指定を除き、牛乳は無脂乳固形分8.2%・乳脂肪分3.4%以上 ヨーグルトは無脂乳固形分8.0%以上、乳飲料は無脂乳固形分4.0%以上、乳酸菌飲料は無脂乳固形分1.0%以上			
	4 ヨーグルトの形状による分類は以下の通り プレーンタイプ：牛乳などを乳酸菌で発酵させただけのもの ソフトタイプ：発酵して固まったヨーグルトを攪拌して柔らかくし、甘味料・果汁等を添加 ハードタイプ：甘味料や香料を加え、寒天やゼラチンで固めたプリン状のヨーグルト ドリンクタイプ：ソフトタイプよりさらに柔らかくし、ほとんど液状にしたもの			
	5 脂肪含有量による分類は下記の通り 低脂肪乳：乳脂肪分0.5～1.5% 低脂肪ヨーグルト：脂肪率1%未満			
	6 牛乳・乳飲料・ヨーグルト等の要冷蔵品は、保冷状態で輸送し賞味期限を5日以上残したもの			
	7 LL製品は常温保存可能品とし、賞味期限を40日以上残したもの			
	8 納品時の外装は衛生面を考慮した適宜な容器とする			
	9 個食ドリンク類は、袋入りストローを貼り付けたもの			
	10 カップ類は指定を除き紙カップ容器入りとし、スプーンを別添			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	1 L 牛乳	本	1 1L紙パック	共通規格参照
2	1 L 低脂肪牛乳	本	2 専用ケース入り	
3	1 L 乳飲料 コーヒー	本		
4	1 L 乳飲料 フルーツ	本		
5	牛乳	個	1 a 200ml紙パックり	
6	乳飲料 コーヒー	個	b 180mlテトラパック	
7	乳飲料 フルーツ	個	2 専用ケース又はダンボール入り	
8	LL 牛乳	個	1 200ml紙パック入り	
9	LL 乳飲料 コーヒー	個	2 ストレッチ包装	
10	スキムミルク	個	1 粉末	
		kg	2 a 250gポリ袋入り b 500gポリ袋入り	
11	コンデンスミルク	個	a 150g b 480gチューブ入り	
12		本	内容量130g入り	
13	生クリーム	本	1 乳脂肪分40%前後	
			2 ホイップ用クリーム	
			3 a 200ml b 1L	
14	植物性低脂肪クリーム	個	1 植物性脂肪30%以下のもの 2 内容量200ml入り	
15	ホイップクリーム	個	1 生クリームをホイップしたもの 2 冷凍 3 a 250ml、ポリチューブ、紙箱入り b 1L入り、絞り口付き	
16	プレーンヨーグルト	個	1 無脂肪・無糖 2 a 400g b 450g	
17	カップヨーグルト	個	内容量は、その都度指定する	
18	飲むヨーグルト	個	1 種類は、その都度指定する 2 200ml紙パック入り	
19		本	900ml紙パック入り	
20	はっ酵乳	個	1 L. カゼイ. シロタ株入り	
			2 125ml	

M 乳類

番号	品名	単位	規格	包装・その他	
21	1 L 乳酸菌飲料	本	1 1 L紙パック 2 専用ケース入り	共通規格参照	
22	L L 乳酸菌飲料	個	1 200ml紙パック入り 2 ストレッチ包装		
23	乳酸菌飲料	個	1 L. カゼイ. シロタ株入り 2 a 65ml b 80ml		
24	殺菌乳酸菌	個	1 希釈用 2 1 L紙パック入り		
25	カテージチーズ	個	内容量200g程度		
26	クリームチーズ	個	1 ナチュラルチーズ 2 a 200g b ソフトタイプ、1kgアルミ包装		
27	粉チーズ	個	1 ナチュラルチーズ 2 a 50g入り b 80g入り		
28	マスカルポーネチーズ	kg	1 内容量1kg入り 2 アルミ袋入り		
29	モッツァレラチーズ	kg	チェリータイプ		
30		袋 箱	a チェリータイプ、8g×12個×12パック入り b 100g入り		
31	スライスチーズ	袋	1 プロセスチーズ		
32	溶けるスライスチーズ		2 a 1枚14g以上、個別ビニール包装 b 18g×7枚入り		
33	小型チーズ	個	1 プロセスチーズ 2 20g以上 3 アルミ包装		
34	ダイスチーズ	kg	1 プロセスチーズ 2 a 5mm以下のあられ切り b 5mm以上1cm以下のさいの目切 3 1kg防湿袋入り		
35	ピザ用溶けるチーズ	kg	ピザ用ミックスチーズ		
36	さけるチーズ	個	1 プロセスチーズ 2 内容量60g、2個入り		
37	アイスクリーム	個	1 乳固形分15%以上の内、乳脂肪8%以上 2 内容量・種類は、その都度指定する		保冷容器使用
38	アイスミルク	個	1 乳固形分10%以上の内、乳脂肪3%以上 2 内容量・種類は、その都度指定する		
39	ラクトアイス	個	1 乳固形分3%以上 2 内容量・種類は、その都度指定する		
40	マルチパックアイス	箱	内容量・種類は、その都度指定する		
41	業務用アイス	個	1 バニラ味 2 a 2L入り b 4L入り 3 ポリ容器詰		

N 油脂類

N 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 納入時、賞味期限を6ヶ月以上残したもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	オリーブ油	本	1 エクストラバージン 食用オリーブ油 2 内容量は、その都度指定する	ダンボール入り
2	ピュアオリーブ油	本	内容量は、その都度指定する	
3	ごま油	本	a 200g 瓶入り b 1.65kgポリ容器入り	
4	サラダ油	本	1.5kgポリ容器入り	
5	天ぷら油	kg	1 食用菜種を原料とし、寒冷地仕様 2 a 1.5kgポリ容器入り b 16.5kg缶入り	
6	スプレークッキングオイル	缶	500g 缶入り	
7	ラー油	個	内容量は、その都度指定する	
8	バター	個	a 200～225g b 450g	
9	無塩バター	個		
10	小型バター	個	8g 以上	
11	ソフトタイプマーガリン	個	内容量10g 以上、個包装タイプ	
12	マーガリン	個	内容量300g	
13	豚背脂	個	1 ラーメン用 2 800g 程度レトルトパウチ入り	

○ 菓子類

○ 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 納品時の包装・その他は衛生面を考慮した適宜な容器とする			
○-a 生菓子類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	串 団 子	本	1 納入当日製造したもの 2 あん、しょうゆ、ごまを配合して納品 3 60g以上	共通規格参照
2	桜 も ち	個	50g以上	ビニールケース
3	紅 白 大 福 も ち	個	1 紅白各1個、あん35%程度のもの 2 化粧箱入り・のし紙付き	入り
4	紅 白 ま ん じ ゅ う	個	3 内容量・のし紙の文面は、その都度指定する	
5	お は ぎ	個	a 50g以上 b 110g以上	

○-b デザート菓子類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	プ リ ン	個	75g以上	共通規格参照
2	マンゴープリンカット	kg	内容量1kg入り	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
3	業務用プリンミックスの素	袋	内容量は、その都度指定する	アルミ袋包装
4	業務用プリンの素	袋	1 a ココナッツ b 抹茶 c キャラメル 2 内容量は、その都度指定する	共通規格参照
5	黒ごまプリンの素	袋	内容量800g入り	
6	フルーツゼリー	個	種類・内容量は、その都度指定する	共通規格参照
7	ピーチゼリー	袋	1 果汁18%以上、鉄・ビタミンC配合 2 内容量500g 3 混ぜ合わせるタイプ	
8	コーヒーゼリー	個	1 70g入り 2 フレッシュミルク付き	
9	アセロラジュレ	袋	1 冷凍品 2 内容量は、その都度指定する	ポリ袋等内装の上
10	ブロックゼリー	袋	1 a ピーチ b 青りんご c 甘夏みかん 2 a 内容量1kg入り b 内容量2kg入り	ダンボール入り
11	業務用ゼリーの素	袋	1 a コーヒー b 青りんご c オレンジ d ソーダ 2 内容量600g入り	アルミ袋包装
12	こんにゃく寒天ゼリーの素	袋	1 a いちご b グレープフルーツ c ぶどう d オレンジ 2 内容量750g以上	アルミ袋包装
13	ババロアの素	袋	1 a バニラ b ストロベリー c かぼちゃ d ヨーグルト 2 内容量750g以上	
14	やわらか杏仁豆腐の素	袋	内容量750g入り	
15	チョコレート	個	種類・内容量は、その都度指定する	ダンボール入り

○ 菓子類

○-c 冷凍菓子類				
○-c 共通	1 急速冷凍品で納入時完全凍結のもので、保管中に解凍・再凍結していないもの			
	2 日本冷凍食品協会認定工場で作られたもので認定マーク入り			
	3 必要に応じ、栄養分析・配合表・細菌検査表提出			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍かしわもち	個	30g以上、個包装	ポリ袋等内装 の上 ダンボール入り
2		袋	30g15個入り	
3	冷凍桜もち	袋	50g30個入り	
4	冷凍大福	個	1 月見用 2 40g以上	専用容器
5	冷凍ミニおはぎ	個	40g以上	
6	冷凍クリスマスケーキ	個	1 クリスマス用にデコレーションしているもの 2 27g以上	
7	氷菓	個	種類・内容量は、その都度指定する	共通規格参照
8	業務用シャーベット	個	1 種類は、その都度指定する 2 2L入り	

○-d その他				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	栄養調整ビスケット	個	1 種類・内容量は、その都度指定する 2 アルミ包装、必要に応じ箱入り	ダンボール入り
2	カルシウムウエハース	個	1 カルシウム増強品 2 割れ、砕けのないもの 3 10g以上、アルミ袋入り	ポリ袋等内装 の上 ダンボール入り
3	えびスナック	袋	50g、ポリ袋入り	

P し好飲料類

P 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 茶葉は全国茶組合標準規格上級以上			
	3 缶コーヒーは「コーヒー飲料等の表示に関する公正競争規約」区分による			
	4 紙パック個食ドリンク類は、袋入りストローを貼り付けたものでストレッチ包装			
	5 指定する場合を除き、賞味期限を60日以上残したもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	煎茶パック	kg	1 1パック2g	ダンボール入り
2	ほうじ茶パック	kg	2 パック包装は可燃できるものを原材料とし、外装は1kg防湿包装	
3	玄米茶パック	kg		
4	ウーロン茶パック	kg		
5	煎茶パック	個	1 1パック2g	
6	ほうじ茶パック	個	2 三角ナイロン入り、防湿包装	
7	玄米茶パック	個		
8	麦茶パック	袋	25g以上、防湿袋入り	
9	濃縮麦茶	本	1 1L紙パック入り 2 50倍希釈用	
10	パック紅茶	箱	90g、50袋入り	
11	コーヒー缶	缶	1 種類はその都度指定する	
12	コーヒー飲料缶	缶	2 a 190g以上 b 250g以上	
13	ボトルウーロン茶	本	1 種類はその都度指定する 2 a 340mlペットボトル b 500mlペットボトル	
14	ボトル緑茶	本		
15	緑茶缶	缶	内容量は、その都度示す	
16	ウーロン茶缶	本	340g以上	
17	紙パック緑茶	個	200ml紙パック	
18	インスタントコーヒー	本	1 コーヒー豆100% 2 内容量は、その都度示す	
19	炭酸飲料	本	1 a コーラ b サイダー c ジンジャーエール 2 1.5Lペットボトル入り	
20	クエン酸飲料	本	1 希釈タイプ 2 アミノ酸・GABA入り 3 1Lペットボトル入り	
21	粉末昆布茶	個	45g缶入り	

Q 調味料及び香辛料類

Q 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する				
	2 密封が完全でかつ外観が良好であること				
	3 賞味期限までの期間を1年以上残したものとす、ただし製造年月日から賞味期限までの期間が1年未満のもの(マヨネーズ類・ドレッシング類・味噌類等)については、1/2以上を残したものを納品する、また、保証期間も同様の期間とする				
	4 外装・容器等はリサイクル法による区分について表示する				
Q-a 調味料類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	ウスターソース	kg	内容量は、その都度指定する		ダンボール入り
2		本			
3	中濃ソース	kg			
4		本			
5	醤油	L	1 濃口上級本醸造 2 内容量は、その都度指定する		
6		本	1 JAS特級規格品 2 1.8Lペットボトル入り		
7	薄口醤油	L	1 特級本醸造		
8	減塩醤油	L	2 内容量は、その都度指定する		
9	刺身醤油	本	内容量は、その都度指定する		
10	白醤油	本	内容量は、その都度指定する		
11	ナンプラー	本	内容量は、その都度指定する		
12	ぼん酢醤油	本	内容量は、その都度指定する		
13	ゆず入ぼん酢醤油	本			
14	食塩	kg	1 塩化ナトリウム99%以上 2 1kg防湿紙袋入り		
15	焼き塩	kg	内容量は、その都度指定する		防湿包装
16	アジシオ	個	1 食塩と味の素を混合したもの 2 100g以上、瓶入り		
17	食酢	L	1 穀物酢酸度4.2%		ダンボール入り
18	すし酢	L	2 内容量は、その都度指定する		
19	黒酢	本	内容量は、その都度指定する		
20	バルサミコ酢	本	内容量は、その都度指定する		
21	白ワインビネガー	本	500ml瓶入り		
22	液体かつおだし	本	1Lペットボトル入り		
23	液体昆布だし	本	1 塩分9%以下 2 1Lペットボトル入り		
24	めんつゆ	L	1 5~7倍希釈用 2 内容量は、その都度指定する		
25		本	1.8L入り		
26	トマトケチャップ	kg	a 納入数量の内、1/2を5kg袋・1/2を1kgチューブ入り b 内容量は、その都度指定する		
27		本	1 JAS規格品 2 1kg入り		
28	トマトピューレ	個	200g瓶入り		
29	マヨネーズ	kg	1 内容量は、その都度指定する		
30	辛子マヨネーズ	kg	2 チューブ入り		
31	タルタルソース	本			

Q 調味料及び香辛料類

Q-a 調味料類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
32	ドレッシング	本	1 a 青ジソ b 和風 c 中華 d フレンチ白 e イタリアン f 和風おろし g マリネ h シーザーサラダ i サウザンアイランド j 胡麻クリーミー k 柚子 l 和風たまねぎ m 種類は購入要求書で指定する 2 内容量は、その都度指定する		ダンボール入り
33	ねぎ油	本	920ml		ペットボトル入り
34	甘みそ	kg	a 1kg袋入り b 2kg袋入り		
35	粒みそ	kg	1 米こうじ入りの粒みそとする 2 1kg袋又はカップ入り		
36	赤みそ	kg	1kg袋入り		
37	八丁みそ	kg	1 JAS規格品 2 熟成十分にして特有の香りがあり、カビ等のないもの 3 塩分13%以下		
38	強化みそ	kg	1 ビタミンB1・ビタミンB2強化食品 2 1kg袋入り		
39	酒粕	kg	1 甘酒用 2 1kg入り		
40	みりん	L	1 本みりん 2 1.8Lペットボトル入り		
41	料理用清酒	本	1 合成酒を除く 2 内容量は、その都度指定する		
42	料理用泡盛	本	720ml入り		
43	料理用ラム酒	本	1 製菓・調理用 2 300ml入り		
44	料理用赤ワイン	本	a 500ml入り b 720ml入り		
45	料理用白ワイン	本	c 1.8L入り		
46	塩麴	袋	a 500g入り b 800g入り		

Q-b 香辛料類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	トウバンジャン	個	a 110g入り b 330g入り c 1kg入り		ダンボール入り
2	テンメンジャン	個	a 130g入り b 500g入り c 1kg入り		
3	コチュジャン	個	a 100g入り b 340g入り c 1kg入り		
4	あらびき粒マスタード	個	内容量は、その都度指定する		
5	カレー粉	kg	400g～1kg防湿袋入り		
6		缶	37g缶入り		
7	洋辛子粉	袋	300g袋入り		
8	こしょう	kg	内容量は、その都度指定する		
9		袋	300g入り		
10	ブラックペッパー	個	内容量は、その都度指定する		
11		袋	100g入り		
12	ホワイトペッパー	kg	内容量は、その都度指定する		
13	ガーリックパウダー	個	50g瓶入り		
14		袋	100g入り		

Q 調味料及び香辛料類

Q-b 香辛料類					
番号	品名	単位	規格	包装・その他	
15	唐辛子粉	kg	1kg袋入り	ダンボール入り	
16		袋	300g袋入り		
17	わさび粉	kg	1kg袋入り		
18		袋	300g袋入り		
19	塩こしょう	個	250gポリ容器入り、ワンタッチキャップ付き		
20	ゆずこしょう	個	40g入り、容器不問		
21	輪切唐辛子	袋	1 a 15g b 50g 2 ビニール袋入り		
22	たかの爪	個	1 長さ4cm 2 15g入り		
23	糸唐辛子	袋	1 唐辛子を糸状にしたもの 2 100g以上		防湿包装
24	ナツメグ	個	内容量は、その都度指定する		ダンボール入り
25		袋			
26	乾燥パセリ	個	a 16g b 80g		
27		缶			
28	ローリエ	個	防湿袋入り、内容量は、その都度指定する		
29		袋	100g入り		
30	オレガノ	個	1 乾燥良好、微粉末 2 10g以上		
31		袋	100g入り		
32	五香粉	個	1 乾燥良好、微粉末 2 65g以上		
33		袋	100g入り		
34	ガラマサラ	個	1 乾燥良好、微粉末 2 内容量は、その都度指定する		
35		袋	100g入り		
36	クミンシード	個	1 乾燥良好、微粉末 2 内容量は、その都度指定する		
37		袋	100g入り		
38	コリアンダー	個	1 乾燥良好、微粉末 2 内容量は、その都度指定する		
39		袋	100g入り		
40	さんしょう	個	1 乾燥良好、微粉末 2 12g以上		
41		袋	100g入り		
42	シナモンパウダー	袋	1 乾燥良好、微粉末 2 100g入り		
43	ターメリック	個	1 乾燥良好、微粉末 2 内容量は、その都度指定する		
44		袋	100g入り		
45	バジル	個	1 乾燥良好、微粉末 2 内容量は、その都度指定する		
46	パプリカ	個	1 乾燥良好、微粉末 2 60g以上		
47	カレーホット	個	内容量は、その都度指定する		
48	チャツネ	個	450gポリ容器入り		
49	食紅	個	1 食品衛生法検査合格品 2 5.5~6.0g入り		

Q 調味料及び香辛料類

Q-b 香辛料類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
50	ラー油	本	内容量は、その都度指定する		ダンボール入り
51	食べるラー油	個	1 ガーリック、オニオン入り 2 100g以上、瓶入り		
52	黒マ油	袋	1 内容量900g、レトルトパウチ包装		
53	赤マ油		2 製麺会社同等品以上		

Q-c 複合調味料類 (ソース・たれ)					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	かつおだしパック	袋	1 かつおぶしのみ使用 2 防湿包装、内容量はその都度指定する		ダンボール入り
2	煮干だしパック	袋	1 いわし煮干・むろあじぶし・さばぶし・かつおぶし使用 2 a 100g入り b 総量500g10個紙パック入り、防湿包装		
3	昆布だしパック	個	1 根昆布使用 2 1袋50g入り		
4	和風だしの素	kg	1 粉末状 2 500gアルミ防湿包装		
5	だしミックス	kg	1 顆粒状 2 1kgアルミ防湿包装		
6	白だし	本	内容量は、その都度指定する		
7	中華スープの素	kg	1 粉末状 2 防湿包装		
8	中華用スープストック	kg	1 粉末状 2 アルミ防湿包装		
9	チキンコンソメスープの素	kg	1 顆粒状		
10	コンソメスープの素	kg	2 防湿包装		
11	ブイヨン	kg	顆粒又は粉末		
12	ガラスープ	kg	1kgレトルト包装		
13	鶏がらスープ	個	1 顆粒状 2 500gポリ容器入り		
14	ウェイパー	個	500g缶入り		
15	オイスターソース	個	1 生かきエキス入り、国産品とする 2 内容量は、その都度指定する		
16	ふかひれスープ	個	1kgレトルト包装		
17	カレーフレーク	kg	内容量は、その都度指定する		
18	辛口カレーフレーク	kg			
19	甘口カレーフレーク	kg			
20	インドカレーフレーク	kg			
21	ハヤシルウフレーク	kg			
22	ビーフシチューの素	kg	顆粒状又は粉末状		
23	クリームシチューの素	kg	顆粒状		
24	コーンポタージュの素	kg	1 遺伝子組み換え使用不可 2 顆粒状		
25	ホワイトルウ	kg	粉末状		
26	クリームポタージュの素	kg			
27	ホワイトソース	本	1L入り、レトルトパウチ包装		
28	和風ステーキソース	本	1 大根おろし入り 2 1Lペットボトル入り		

Q 調味料及び香辛料類

Q-c 複合調味料類 (ソース・たれ)				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
29	ステーキソース	本	1 Lペットボトル入り、種類はその都度指定する	ダンボール入り
30	ジャリアピンスターキソース	本	1 Lペットボトル入り、ローストオニオン入り	
31	ハンバーグソース	個	1 a テリヤキ b デミグラス 2 a 200ml入り b 1 Lペットボトル入り	
32	デミグラスソース	kg	冷凍品	
33		缶	内容量は、その都度指定する	
34		袋	1 kgアルミパウチ袋入り	
35	トマトソース	kg	内容量は、その都度指定する	
36	チリソース	本	1 L入り、ポリ容器入り	
37	チリソースの素	本	内容量は、その都度指定する	
38	棒々鶏ソース	本	1. 2 Lペットボトル入り	
39	焼きそばソース	本	内容量は、その都度指定する	
40		kg	粉末状、1 kg防湿袋入り	
41	お好み焼きソース	本	a 300 g入り b 1. 8 L入り	
42	みそラーメンの素	袋	1 kgレトルト包装	
43		缶	内容量は、その都度指定する	
44	醤油ラーメンの素	袋	1 kgレトルト包装	
45		缶	内容量は、その都度指定する	
46	塩ラーメンの素	袋	1 kgレトルト包装	
47		缶	内容量は、その都度指定する	
48	白湯スープの素	本	1. 8 LEPパック	
49	とんこつラーメンスープ	本	1 濃縮ラーメンスープ 2 1 L入り	
50	豚骨醤油ラーメンの素	袋	1 kgレトルト包装	
51	豚骨塩ラーメンの素	袋		
52	チャンポンメンスープ	本	1 Lペットボトル入り	
53	担々麺スープ	袋	1 kg入り、レトルトパウチ包装	
54	冷やし担々麺スープ	本	1. 4 kgポリ容器入り	
55	麻辣麺スープ	本	1. 5 kgペットボトル入り	
56	沖縄そばだし	本	1. 8 Lペットボトル入り、15~16倍希釈	
57	冷やしラーメンの素	本	2倍希釈用、包装重量はその都度指定する	
58	ざるラーメンのたれ	本	1 希釈タイプ 2 1.5 Lペットボトル入り	
59	冷やしカレーうどんソース	本	1 L入り、ポリ容器入り	
60	カレー鍋スープ	kg	ストレートタイプ	
61	もつ鍋の素	本	1 希釈タイプ 2 1 Lポリ容器入り	
62	もつ鍋のたれ	個	1. 1 g入り	
63	キムチ鍋の素	本	1 kgポリ容器入り	
64	おでんの素	kg	顆粒または粉末	
65		本	1 顆粒又は粉末 2 80 g以上、アルミ包装の上箱入り	
66	冷やしぶっかけつゆ梅味	本	1 4倍濃縮 2 1 L入り	
67	青椒肉絲の素	本	a 1 Lペットボトル入り	
68	酢豚の素	本	b 1. 49 kgペットボトル入り	
69	回鍋肉の素	本	a 1 Lペットボトル入り b 1. 52 kgペットボトル入り	

Q 調味料及び香辛料類

Q-c 複合調味料類 (ソース・たれ)				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
70	八宝菜の素	本	1 中華うま煮用 2 a 1Lペットボトル入り b 1.5kgペットボトル入り	ダンボール入り
71	麻婆豆腐の素	本	a 1L容器入り b 1.49kgペットボトル入り	
72	ごま和えの素	kg	500g防湿袋入り	
73	ピーナツ和えの素	袋	内容量は、その都度指定する	
74	キムチの素	個	内容量は、その都度指定する	
75	焼肉のたれ	本	内容量は、その都度指定する	
76	生姜焼肉のたれ	本	1.6Lペットボトル入り	
77	韓国焼肉のたれ	本	940gペットボトル入り	
78	塩焼肉のたれ	本	2kgペットボトル入り	
79	山賊焼のたれ	本	内容量は、その都度指定する	
80	鉄板焼の塩だれ	本	100ml入り、ペットボトル入り	
81	井のたれ	本	内容量は、その都度指定する	
82	天井のたれ	本	1 ストレートタイプ 2 内容量は、その都度指定する	
83	豚井のたれ	本	1.8Lペットボトル入り	
84	とんかつソース	本	1 a 1L b 1.8L 2 ペットボトル入り 3 すり胡麻を使用したもの	
85	ソースかつ井用ソース	本	内容量は、その都度指定する	
86	カルビー井のたれ	本	1.8Lペットボトル入り	
87	蒲焼のたれ	本	1.8L入り	
88	ごましゃぶのたれ	本	1Lペットボトル入り	
89	ジンギスカンのたれ	本	a 360ml瓶入り b 1Lペットボトル入り	
90	照りだし用のたれ	本	内容量は、その都度指定する	
91	ギョーザのたれ	個		
92	スープストック	kg	1kg入り	
93	焼きとりのたれ	本	1.6L入り、金ラベル	
94	タコライスソース	本	1L入り、ポリ容器入り	
95	焼きこみチーズソース	本	1L入り	
96	ローストガーリックソース	kg	内容量は、その都度指定する	
97	パン用たれ	kg	1 ピザ風味 2 ペットボトル入り	
98	ピザソース	個	内容量160gチューブ入り	
99	香味焼野菜ミックス	kg	にんにく醤油味	防湿包装
100	スパイスシーズニング	kg	1kg入り	ダンボール入り
101	バニラエッセンス	個	20g以上、瓶入り	
102	ベーキングパウダー	個	100g以上	防湿包装
103	チキンガラスープ	本	1 鶏骨エキス・鶏肉エキス等、その他の調味料でできたもの	ダンボール入り
104		缶	2 a 500gポリ容器入り b 2号缶860g以上	
105	濃縮茶碗蒸しの素	本	1.8kg紙パック入り	
106	バジルオイルソース	袋	700g入り	
107	ガーリックペッパーオイル	袋	700g入り	

Q 調味料及び香辛料類

Q-d 卓上・個包装調味料類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	卓上ウスターソース	個	1 JAS規格品		ダンボール入り
2	卓上減塩ウスターソース	個	2 a 170ml b 300ml c 500ml		
3	卓上中濃ソース	個	3 ペットボトル入り		
4	卓上減塩中濃ソース	個			
5	卓上醤油	個	1 a 500ml b 300ml 2 注ぎ口付き		
6	卓上減塩醤油	個	1 JAS規格品 2 a 150ml b 500ml 3 注ぎ口付き瓶入り		
7	卓上ぼん酢	個	a 200ml瓶入り b 360ml瓶入り		
8	卓上塩	個	80g瓶入り		
9	卓上洋辛子	個	40gチューブ入り		
10	卓上こしょう	個	20g瓶入り		
11	卓上一味唐辛子	個	18g瓶入り		
12	卓上七味唐辛子	個			
13	卓上生おろしわさび	個	内容量は、その都度指定する		
14	卓上青のり	個			
15	卓上ごま塩	個	a 70g瓶入り b 100g瓶入り		
16	卓上タバスコ	個	60g瓶入り		
17	卓上ラー油	個	31ml瓶入り		
18	卓上おろし生姜	個	1 内容量は、その都度指定する		
19	卓上おろしにんにく	個	2 チューブ入り		
20	ドレッシング	本	1 a 青ジソ b 和風 c 中華 d フレンチ白 e フレンチ赤 f イタリアン g シーザーサラダ h 胡麻クリーミー i 和風おろし j 中華ゴマ k 種類は購入要求書で指定する 2 内容量は、その都度指定する		
21	パックドレッシング	個	a 10gディスペンパック b 15g、切り口付き、5種類以上混納		
22	パックマヨネーズ	個	1 JAS規格品 2 10g～15g切り口付き		
23	パックカロリーーフマヨネーズ	個	10g切り口付き		
24	パック袋ふりかけ	個	内容量は、その都度指定する		
25	袋茶漬	個			
26	ピーナツスプレット	個	1 JAS規格品		
27	あんずジャム	個	2 内容量は、その都度指定する		
28	イチゴジャム	個			
29	オレンジマーマレード	個			
30	ブルーベリージャム	個			
31	チョコスプレット	個	20g入り		
32	ジャム&マーガリン	個	10g、ディスペンパック		
33		袋	13gディスペンパック入り、4個袋入り		
34	はちみつ&マーガリン	個	11g、ディスペンパック		
35	フルーツソース	個	1 a ストロベリー b マンゴー c 黒ずぐり d ブルーベリー		
36		袋	2 内容量は、その都度指定する		
37	チョコレートシロップ	個	623g以上、ポリ容器入り		

Q 調味料及び香辛料類

Q-e 米飯用調味料類					
番号	品名	単位	規格	格	包装・その他
1	五目ちらし寿司の素	袋	1 混ぜ込みタイプ		ダンボール入り
2	桜ちらし寿司の素	袋	2 内容量は、その都度指定する		
3	五目ごはんの素	袋	1 a 炊き込みタイプ b 混ぜ込みタイプ		
4	きのこごはんの素	袋	2 内容量は、その都度指定する		
5	松茸ごはんの素	袋			
6	豆ごはんの素	袋			
7	青菜ごはんの素	袋			
8	わかめごはんの素	袋	1 グルソー無添加 2 混ぜ込みタイプ 3 内容量は、その都度指定する		
9	混ぜ込みわかめご飯の素	袋	1 a 鮭 b しらす c 青菜 d おかか e 明太子 2 31g入り		
10	いりこ菜飯の素	袋	1 混ぜ込みタイプ 2 250g防湿包装		
11	わさび京菜ごはんの素	袋	1 混ぜ込みタイプ 2 200g防湿包装		
12	ゆかりごはんの素	袋	1 混ぜ込みタイプ 2 内容量は、その都度指定する		

R 調理加工品類

R 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 急速冷凍品で納品時完全凍結のもので、保管中に解凍・再凍結していないもの			
	3 栄養分析・配合表・細菌検査表提出			
	4 日本冷凍食品協会認定工場で作られた認定マーク入り			
	5 特に指定が無い限り、魚介フライ類及び肉カツ類の衣の割合は40%以下とする			
R-a 穀類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍パン	袋	1 a 胚芽ロール b ごまロール 2 内容量は、その都度指定する	別に示すもの 他はポリ袋等 内装の上 ダンボール入り
2	冷凍ナン	個	1 自然解凍で食べられるもの 2 内容量は、その都度指定する	
3	冷凍うどん	個	a 250g b 1個250g、5個入り	
4		袋	c 内容量は、その都度指定する	
5	冷凍さぬきうどん	個	1 #9	
6		袋	2 a 180g b 1個180g、5個入り c 内容量は、その都度指定する	
7	冷凍稲庭風うどん	個	1 #12	
8		袋	2 a 180g b 1個180g、5個入り c 内容量は、その都度指定する	
9	冷凍きしめん	個	a 250g b 1個250g、5個入り	
10		袋	c 内容量は、その都度指定する	
11	冷凍ラーメン	個	a #18、200g以上 b #22、200g以上	
12		袋	c 北海道産小麦100%使用、250g以上 d 太さ・内容量は、その都度指定する	
13	冷凍極太ラーメン	個	a 200g b 1個200g、5個入り	
14		袋	c 内容量は、その都度指定する	
15	冷凍ラーメンつけ麺用	袋	1 #14 2 1個100g、2個入り	
16	冷凍長崎ちゃんぽん麺	個	a 230g b 1個230g、5個入り	
17		袋	c 内容量は、その都度指定する	
18	冷凍ソース焼そば	kg	1 a 肉・野菜入り b 肉・野菜無し	
19	冷凍塩焼きそば		2 1kgボイリングパック入り	
20	冷凍沖縄そば麺	個	a 200g b 1個200g、5個入り	
21		袋	c 内容量は、その都度指定する	
22	冷凍スパゲティ	個	1 デュラムセモリナ100%使用	
23		袋	2 a 250g b 1個250g、5個入り c 太さ・内容量は、その都度指定する	
24	冷凍ペンネ	袋	1 ショートペンネ 2 内容量は、その都度指定する	
25	冷凍生ふ	袋	1 a 梅 b 桜 c 紅葉 2 内容量は、その都度指定する	
26	冷凍韓国風冷麺	個	a 230g b 1個230g、5個入り	
27		袋	c 内容量は、その都度指定する	
28	冷凍プレーンビーフン	袋	500gボイリングパック入り	
29	冷凍カレービーフン	袋		
30	冷凍たかなビーフン	袋		
31	冷凍日本そば	個		a 200g b 1個200g、5個入り
32		袋	c 内容量は、その都度指定する	
33	冷凍茶そば	個	a 200g b 1個200g、5個入り	
34		袋	c 内容量は、その都度指定する	

R 調理加工品類

R-a 穀類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
35	冷凍焼もち	袋	1 自然解凍で食べられるもの 2 1個30g、総量700g入り	別に示すもの 他はポリ袋等 内装の上 ダンボール入り
36	冷凍白玉	kg	1 自然解凍で食べられるもの	
37	冷凍三色白玉	kg	2 1個8g、総量1kg入り	
38	冷凍えびピラフ	kg	1kg入り	
39	冷凍ジャンバラヤピラフ	kg		
40	冷凍五目チャーハン	kg		
41	冷凍焼おにぎり	袋	1 個包装3個、総量240g 2 ボイリングパック入り	
42	冷凍太巻	袋	1 12個平並べ、総量336g 2 ボイリングパック入り	
43	冷凍いなり寿司	袋	1 12個トレー入り、総量480g 2 ボイリングパック入り	
44	冷凍中華ちまき	個	1 肉・野菜入り 2 a 60g以上 b 100g以上	

R-b 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍まあじフライ	個	1 頭を除いた小あじを使用	別に示すもの 他はポリ袋等 内装の上 ダンボール入り
2		袋	2 内容量は、その都度指定する	
3	冷凍刻みあなご	袋	1 かば焼を刻んだもの 2 1kgボイリングパック入り	
4	冷凍あなご天ぷら	個	a 40g以上 b 70g以上	
5	冷凍うなぎかば焼	袋	1 たれ・粉山椒付き 2 100g以上長さ15cm、1枚もの 3 ボイリングパック入り 4 うなぎ加工品品質基準により原産地を表示する	
6		箱	1 たれ・粉山椒無し 2 長さ・内容量は、その都度指定する 3 うなぎ加工品品質基準により原産地を表示する	
7	冷凍サーモンフライ	袋	1 からふとます使用 2 1枚60g、10枚入り	
8	冷凍さけ塩焼	袋	1 a 総量200g10切入り b 総量500g10切入り 2 ボイリングパック入り	
9	冷凍さけフライ	個	60g以上	
10	冷凍さばみそ煮	袋	1 スライス生姜入り 2 140gボイリングパック入り	
11	冷凍さばみそ煮	袋	1 2Lサイズ、1枚70g、1袋6枚入り 2 トレー入内装の上、ボイリングパック入り	
12	冷凍さば塩焼	袋	1 a 1切30g、総量300g入り b 1切50g、総量500g入り 2 ボイリングパック入り	
13	冷凍白身魚フライ	個	60g以上	
14	冷凍真だらフリッター	個	1 国産真だら使用 2 1個60g	
15	冷凍かきフライ	個	1 内容量は、その都度指定する 2 トレー入り	
16	冷凍ほたてフライ	個	20g以上	

R 調理加工品類

R-b 魚介類				
番号	品名	単位	規	格 包装・その他
17	冷凍えびフライ	個	1 21-25サイズのえび使用、えび50%以上 2 内容量は、その都度指定する	別に示すものの 他はポリ袋等 内装の上 ダンボール入り
18	冷凍ジャンボエビフライ	個	1 13-15サイズのえび使用 2 内容量は、その都度指定する	
19	冷凍有頭えびフライ	個	1 えび60%以上使用 2 内容量は、その都度指定する	
20	冷凍えび寄せフライ	個	内容量は、その都度指定する	
21	冷凍えびカツ	個		
22	冷凍えび団子	kg	a 1個10g b 1個25g	
23	冷凍えびクリームコロッケ	袋	1 内容量は、その都度指定する 2 トレー入り	
24	冷凍かに爪フライ	個	40g以上	
25	冷凍アーモンド付き かに爪フライ	個	1 クリームソース入り、スライスアーモンド付き 2 40g以上	
26	冷凍かに甲羅揚	個	内容量は、その都度指定する	
27	冷凍カニクリームコロッケ	袋	1 内容量は、その都度指定する 2 トレー入り	
28	冷凍いかフライ	個	内容量は、その都度指定する	
29	冷凍いかリングフライ	kg	直径4cm、1個20g	
30	冷凍いかフリッター	kg	1個20g	
31	冷凍いかげそ唐揚	kg	1 真いか使用 2 適度にカットされたもの	
32	冷凍いかリング唐揚	kg	直径4cm、1個20g	
33	冷凍たこザンギ	kg	1個15g	
34	冷凍たこ焼	kg	たこ30%以上、1個20g	

R-c 肉類				
番号	品名	単位	規	格 包装・その他
1	冷凍牛井の具	袋	1 a 1kg以上 b 3.3kg以上 2 ボイリングパック入り	別に示すものの 他はポリ袋等 内装の上 ダンボール入り
2	冷凍ハンバーグ	袋	1 内容量・種類は、その都度指定する 2 ボイリングパック入り	
3	冷凍ソースハンバーグ	袋		
4	冷凍ミニハンバーグ	袋	1 a 1個60g、総量600g入り b 内容量は、その都度指定する 2 ボイリングパック入り	
5	冷凍ミートボール	kg	1 油調済み 2 a 1個10g b 1個15g	
6	冷凍味付きミートボール	袋	1 内容量・種類は、その都度指定する 2 ボイリングパック入り	
7	冷凍ピーマン肉詰フライ	個	35g以上	
8	冷凍ロースカツ	個	1 生パン粉・豚背ロース1枚肉使用 2 a 130g以上 b 内容量は、その都度指定する	
9	冷凍トンカツ	個	内容量は、その都度指定する	
10	冷凍ヒレカツ	個		
11	冷凍ハムカツ	個		
12	冷凍ほぐし鶏	袋	1 柔らかく加熱良好、自然解凍で食べられるもの 2 500gボイリングパック入り	
13	冷凍手羽ぎょうざ	個	40g以上	

R 調理加工品類

R-c 肉類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
14	冷凍チキンカツ	個	a 100g以上 b 160g以上 c 内容量は、その都度指定する		別に示すもの 他はポリ袋等
15	冷凍骨付きフライドチキン	個	内容量・部位・味付けは、その都度指定する		内装の上
16	冷凍チキンナゲット	kg	1 ホワイトミート使用 2 1個20g		ダンボール入り

R-d その他					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	冷凍全卵調理用	kg	1 加熱殺菌済 2 1kg入り		別に示すもの 他はポリ袋等
2	冷凍厚焼きたまご	袋	1 内容量は、その都度指定する		内装の上
3	冷凍ねぎたまご焼	袋	2 ボイリングパック入り		ダンボール入り
4	冷凍錦糸たまご	袋	1 2mmの太さに切り揃えたもの 2 a 500g入り b 1kgボイリングパック入り		
5	冷凍スクランブルエッグ	袋	1kgボイリングパック入り		
6	冷凍オムレツ	個	1 a プレーン b チーズ c ほうれん草 d 半熟		
7		袋	2 内容量は、その都度指定する 3 ボイリングパック入り		
8	冷凍ミニオムレツ	個	1 a プレーン b ウインナー・グリーンピース・にんじん入り		
9		袋	2 内容量は、その都度指定する 3 ボイリングパック入り		
10	冷凍とろっとまるオムレツ	個	50g以上		
11	冷凍スコッチエッグ	個	1 ハーフサイズ、1個50g以上 2 トレー内装の上、ボイリングパック入り		
12	冷凍かに玉セット	袋	1 タレ付き 2 1個150g、総量300g入り 3 ボイリングパック入り		
13	冷凍たまご巻	袋	1 a ベーコン b かに c ウインナー d ほうれん草 2 内容量は、その都度指定する 3 ボイリングパック入り		
14	冷凍ぎょうざ	個	1 a 肉 b えび c 焼目付き 2 a タレ付き b タレ無し		
15		袋	3 内容量は、その都度指定する 4 トレー入り		
16	冷凍水ぎょうざ	個	内容量は、その都度指定する		
17		袋			
18	冷凍しゅうまい	個	1 a ポーク b かに c えび d 豆腐		
19		袋	2 内容量は、その都度指定する 3 トレー入り		
20	冷凍春巻	個	内容量は、その都度指定する		
21		袋			
22	冷凍肉入りワンタン	kg	1個10g以上		
23		箱	1個8g、20個箱入り		
24	冷凍珍珠丸子	個	25g以上、トレー入り		
25	冷凍フライドポテト	kg	a ストレートカット b フレンチカット c シュートリングカット d クリンクルカット		

R 調理加工品類

R-d その他				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
26	冷凍ナチュラルポテトフライ	kg	皮付き	別に示すもの 他はポリ袋等 内装の上 ダンボール入り
27	冷凍大芋	袋	1 自然解凍で食べられるもの 2 ごま別添え 3 内容量は、その都度指定する	
28	冷凍コロッケ	個	1 a ポテト b 野菜 c カレー d クリーム	
29		袋	2 内容量は、その都度指定する	
30	冷凍焼じゃがバター	袋	1 13個入り、総量500g 2 ボイリングパック入り	
31	冷凍いも団子	kg	a 1個8g b 1個10g c 1個20g	
32	冷凍五目きんちゃく	個	30g以上	
33	冷凍もち入りきんちゃく	個	25g以上	
34	冷凍白和えの素	袋	1 500g 2 真空包装	
35	冷凍豆腐ハンバーグ	個	内容量は、その都度指定する	
36	冷凍揚げだし豆腐	個	1 a 正方形 b 長方形	
37		袋	2 内容量は、その都度指定する	
38	冷凍プチ豆腐	kg	1. 5cm角のもの	
39	冷凍かぼちゃ団子	kg	a 1個8g b 1個10g c 1個20g	
40	冷凍ロールキャベツ	個	1 a ベーコン巻き b かんぴょう巻き	
41		袋	2 内容量は、その都度指定する	
42	冷凍れんこん挟み揚げ	袋	1個30g、30個入り	
43	冷凍オニオンソテー	kg	玉葱をみじん切りにし、食用油を使用して、生玉葱が重量で50%になるまで炒めたもの	
44	冷凍巻ずしの芯	箱	1 種類は、その都度指定する 2 1本95g以上、10本入り	

S 缶詰・レトルト類

S 共通	缶 詰	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・ 保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 形状は巻締め完全、外観良好で、きず・さび・汚染・変形を認めないこと 3 国内産はJAS規格品を原則とするが、それ以外はJAS規格品に準じた品質とする 4 小型缶は、缶切り不要であるプルトップリング付きとする 5 指定したものの以外、製造後2年以内の納品とし、保証期間は納品後1年以上3年未満とする
	レ ト ル ト	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・ 保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 食品衛生法で認める「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」 3 JAS規格品 4 指定したものの以外、賞味期限1年以前の納品とし、保証期間は納品後1年間とする

S-a 穀類

番号	品 名	単位	規 格	包装・その他
1	パ ッ ク 白 飯	個	1 賞味期限6ヶ月以上残すものとし、納品後6ヶ月間保証 2 300g以上入り	無菌パケット トレイ入り
2	パ ッ ク 飯	個	1 賞味期限20ヶ月以上残すものとし、納品後1年間保証 2 内容量・種類はその都度指定する	アルミレトルト 包 装
3	パック飯+レトルトセット	個	1 本規格表パック飯と個食レトルトを一体化させたもの 2 袋の中にスプーンが入っているもの 3 内容量・種類はその都度指定する	真 空 包 装

S-b 野菜・果物類

番号	品 名	単位	規 格	包装・その他
1	だ い ず 水 煮 缶	缶	固形量1.8kg以上	缶入りの上
2	ぎ ん な ん 水 煮 缶	缶	固形量180g	ダンボール入り
3	カットアスパラガス缶	缶	1 ホワイトアスパラを使用し、センターカットしたもの 2 固形量500g以上	
4	グリーンピース水煮缶	缶	a 固形量285g以上 b 固形量2kg以上	
5	た け の こ 水 煮 缶	缶	1 ホール 2 a 固形量250g以上 b 固形量1.8kg以上	
6	たけのこ千切水煮缶	缶	a 固形量250g以上 b 固形量1.8kg以上	
7	スイートコーン缶 クリームスタイル	缶	a 固形量411g以上 b 内容量3kg以上	
8	スイートコーン缶 ホールカーネルスタイル	缶	a 固形量265g以上 b 固形量1.7kg以上	
9	ヤングコーン缶	缶	a Sサイズ、固形量270g以上 b 固形量1.5kg以上	
10	味付きめんま缶	缶	1 塩抜きを完全に行い、風味良く味付けしたもの 2 固形量65%入り、内容量3kg以上	
11	トマト水煮缶ホール	缶	a 固形量250g以上 b 固形量1.6kg以上	
12	トマト水煮缶ダイス	缶	1 1.5cmカット 2 内容量2.5kg以上	
13	トマト水煮缶ピューレ	缶	内容量3kg以上	
14	山 菜 水 煮 缶	缶	1 わらび・細竹・えのき茸他使用 2 固形量1.8kg以上	
15	ふ き 水 煮 缶	缶	1 ラワンぶきを使用し、4cmカットしたもの 2 固形量1.5kg以上	
16	ぶなしめじ水煮缶	缶	固形量1.5kg以上	
17	み か ん 缶	缶	1 全果粒 2 a 固形量180g以上 b 固形量1.7kg以上	

S 缶詰・レトルト類

S-b 野菜・果物類					
番号	品名	単位	規格	包装・その他	
18	グレープフルーツ缶	缶	1 a ホール b ブロークン 2 固形量1.55kg以上	缶入りの上 ダンボール入り	
19	さくらんぼ缶	缶	1 枝付き、50個以上入り 2 固形量230g以上		
20	西洋なし缶	缶	1 国産ラフランス使用 2 a ダイス b 二つ割り 3 固形量1.7kg以上		
21	なつみかん缶	缶	固形量1.55kg以上		
22	パインアップル輪切缶	缶	a 10枚入り、固形量340g以上 b 40枚入り、固形量1.7kg以上 c 50枚入り、固形量1.7kg以上		
23	パインアップルチビット缶	缶	a 固形量1.7kg以上 b 固形量1.8kg以上		
24	ぶどう缶	缶	1 種無し 2 固形量510g以上		
25	もも缶 白肉種	缶	1 二つ割り		
26	もも缶 黄肉種	缶	2 固形量1.75kg以上		
27	チェリー入フルーツ ミック ス缶	缶	1 黄桃・白桃・パイン・みかん・チェリー使用 2 JAS規格品、洋梨ジュース使用 3 固形量1.95kg以上		
28	フルーツミックス缶	缶	1 黄桃・白桃・パイン・みかん等使用、JAS規格品 2 a 固形量1.88kg以上 b 固形量1.95kg以上		
29	ココナッツミルク缶	缶	内容量200g以上		
30	なめ茸缶	缶	固形80%以上、内容量3kg以上		
31	きのこそばの素缶	缶	1 なめこ・しめじ・えのきたけを使用 2 内容量3kg以上		
32	なめこ水煮缶	缶	1 かさ1.5cm以下のつぼみ 2 固形量1.3kg以上		
33	ふくろたけ水煮缶	缶	1 ホール 2 固形量230g以上		レトルト包装
34	マッシュルーム水煮缶	缶	1 スライスしたもの 2 a 固形量450g以上 b 固形量1.5kg以上		
35	レッドキドニー水煮	袋	固形量800g以上		
36	ミックスビーンズ水煮	袋	1 レッドキドニー・マローファット・ガルバンゾー使用 2 a 固形量500g以上 b 固形量800g以上		
37	たけのこ土佐煮	袋	固形量850g以上		
38	りんごシロップ漬	袋	1 青森産ふじ・ピーセスを使用 2 固形量1kg以上		
39	ぶなしめじ水煮	袋	固形量1kg以上		
40	たもぎたけ水煮	袋			
41	マッシュルームスライス	袋			
42	ナタデココ	袋	1 崩れていないこと 2 食物繊維入り 3 内容量は、その都度指定する		

S 缶詰・レトルト類

S-c 魚介類				
番号	品名	単位	規格	格 包装・その他
1	いわし缶アンチョビ	缶	1 かたくちいわしを塩蔵したもの 2 固形量45g以上	缶入りの上 ダンボール入り
2	かつお缶	缶	1 a 油漬 b 水煮 c 味付け 2 a チャンク b フレーク	
3	まぐろ缶	缶	3 a 固形量70g以上、プルトップ付き b 固形量1.2kg以上 c 固形量1.7kg以上	
4	べにざけこんぶ巻缶	缶	40個入り、固形量1.6kg以上	
5	べにざけみそ煮缶	缶	40個入り、固形量1.2kg以上	
6	さば八丁みそ煮缶	缶	26切入り、固形量1.4kg以上	
7	さんま缶かば焼	缶	a 40個入り、固形量1.4kg以上 b 固形量65g以上、プルトップ付き	
8	さんま缶ワイン風味	缶	38切入り、固形量1.2kg以上	
9	かに水煮缶	缶	1 たらばがに又はずわいがに使用 2 固形量130g以上	

S-d 肉・卵類				
番号	品名	単位	規格	格 包装・その他
1	ポークステーキしょうが味缶	缶	1 ステーキ風仕上げで生姜味 2 1切30g、40切入り 3 固形量1.2kg以上	缶入りの上 ダンボール入り
2	うずら卵水煮缶	缶	a 55~65個入り、固形量430g以上 b 180~225個入り、固形量1.6kg以上 c 200~240個入り、固形量1.6kg以上	
3	鶏卵水煮缶	缶	a 35~40個入り、固形量1.7kg以上 b 40~48個入り、固形量1.7kg以上	
4	とん角大根煮缶	缶	固形量1.75kg以上	
5	豚角煮パック	袋	1 1切40g以上、25切入り 2 内容量1kg以上	レトルト包装
6	ミートソース	袋	固形量3kg以上	

S-e その他				
番号	品名	単位	規格	格 包装・その他
1	杏仁寒天缶	缶	固形量2kg以上	缶入りの上 ダンボール入り
2	シロップ寒天	缶	1 三色寒天をサイコロカットしてシロップ漬けしたもの 2 固形量65%入り、内容量3kg以上	
3	小倉あん缶	缶	固形量1kg以上	
4	パックカレー	個	内容量・辛さは、その都度指定する	レトルト包装
5	パック中華丼	個	内容量は、その都度指定する	
6	パック親子丼	個		
7	パック牛丼	個		
8	パック豚塩カルビ丼	個		
9	パックハンバーグ	個	内容量・種類は、その都度指定する	
10	パックハッシュドビーフ	個	内容量は、その都度指定する	
11	スープカレー	袋	1 スープのみを詰めたもの 2 内容量・辛さは、その都度指定する	

T 調理済食品類

T-a 弁当類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
T-a 共通	1 各個に品名・原材料名・内容量・製造業者名・消費期限を明記する			
	2 食品衛生官並びに糧食受領検査官の立ち入り検査を行うものとする			
	3 納品当日製造したもので、作業工程時間（予定）表を提出する			
	4 衛生的容器を使用し、はしと必要なパック調味料を添付する			
	5 一定の温度で輸送するよう考慮し、品質保持に努める			
1	幕の内弁当 A	個	1 焼魚・ザンギ・野菜天ぷら・煮物・和え物・漬物類・果物・生野菜を含む8品以上 2 惣菜・ご飯の重量は、その都度指定する	共通規格参照
2	幕の内弁当 B	個	1 ハンバーグ・野菜天ぷら・煮魚・煮物・和え物・漬物類・果物・生野菜を含む8品以上 2 惣菜・ご飯の重量は、その都度指定する	
3	幕の内弁当 C	個	1 魚フライ・焼肉・野菜天ぷら・煮物・和え物・漬物類・果物・生野菜を含む8品以上 2 惣菜・ご飯の重量は、その都度指定する	
4	幕の内弁当 D	個	1 焼肉・焼き魚・煮物・和え物・漬物類・生野菜を含む8品以上 2 惣菜・ご飯の重量は、その都度指定する	
5	弁当 A	個	1 フライ・焼魚・煮物・和え物・漬物類・生野菜を含む6品以上 2 惣菜・ご飯の重量は、その都度指定する	
6	弁当 B	個	1 天ぷら・魚フライ・煮物・和え物・漬物類・生野菜を含む6品以上 2 惣菜・ご飯の重量は、その都度指定する	
7	弁当 C	個	1 生姜焼肉・フライ・煮物・和え物・漬物類・生野菜を含む6品以上 2 惣菜・ご飯の重量は、その都度指定する	
8	弁当 D	個	1 牛肉炒め・フライ・煮物・和え物・漬物類・生野菜を含む6品以上 2 惣菜・ご飯の重量は、その都度指定する	
9	助六寿司	個	1 いなり4個・のり巻き6個入り 2 総量400g以上	
10	おにぎり	個	1 a 昆布 b 梅 c 五目 d 鮭 e ツナ f かつお 2 100g以上	
11	生寿司詰合せ	食	内容等は、その都度指定する	
12	オーダーブル	個		

T 調理済食品類

T-b 惣菜類				
T-b 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 冷蔵状態で保管・納品する			
	3 栄養分析・配合表・細菌検査表提出			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	マカロニサラダ	kg	1 マカロニ・玉葱・人参使用 2 1kg入り	フィルムパウチ 包装の上 ダンボール入り
2	スパゲティサラダ	kg	1 スパゲティ・玉葱・人参使用 2 1kg入り	
3	ポテトサラダ	kg	1 じゃがいも・玉葱・人参使用 2 1kg入り	
4	春雨中華サラダ	kg	1 春雨・たけのこ・人参・きくらげ使用 2 1kg入り	
5	ごぼうサラダ	kg	1 細切りごぼう・人参使用 2 1kg入り	
6	れんこんサラダ	kg	1 輪切りれんこん・人参使用 2 1kg入り	
7	たまごサラダ	kg	1 a ゆで卵・マカロニ使用 b マカロニ無し 2 1kg入り	
8	パンプキンサラダ	kg	1 かぼちゃ使用 2 1kg入り	
9	茶わん蒸し	個	1 栗・しいたけ・たけのこ・えび入り 2 カッター付き 3 内容量は、その都度指定する	プラスチック 容器入り
10	たまご豆腐	個	1 たれ付き 2 内容量は、その都度指定する	
11	揚玉	kg	1kg入り	ビニール袋入り
12		袋	100g入り	
13	乾燥かき揚	袋	1 a 野菜入り b えび入り 2 後のセタイプ 3 総量51g以上、3枚袋入り	乾燥剤入りの上 防湿袋入り
14	ピザ	枚	種類・サイズは、その都度指定する	専用容器入り
15	フライドチキンセット	箱	内容量は、その都度指定する	

U 即席品類

U 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・ 製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 納品時、賞味期限を3ヶ月以上残したもの				包装・その他
番号	品名	単位	規格		
1	即席カップうどん	個	内容量・種類は、その都度指定する	容器等内装 の上 ダンボール入り	
2	即席カップみそラーメン	個			
3	即席カップ塩ラーメン	個			
4	即席カップしょうゆラーメン	個			
5	即席カップ焼そば	個			
6	即席カップそば	個			
7	即席ミニカップ麺	個			
8	即席袋みそ汁	個	1 a 生みそ使用 b フリーズドライ 2 1 椀分 3 内容量・種類は、その都度指定する		
9	即席カップみそ汁	個	1 a 生みそ使用 b フリーズドライ 2 1 椀分、スプーン付き 3 内容量・種類は、その都度指定する		
10	即席袋スープ	個	1 1 椀分		
11	即席カップスープ	個	2 内容量・種類は、その都度指定する		
12	即席カップ豚汁	個	1 a 生みそ使用 b フリーズドライ 2 1 椀分 3 内容量は、その都度指定する		
13	即席すまし汁	袋	1 松茸風味の顆粒すまし汁 2 しいたけ・のり・ねぎ入り 3 1袋3g入り		