

糧食品規格表

2019年4月改定

陸上自衛隊

旭川駐屯地

名寄駐屯地

上富良野駐屯地

留萌駐屯地

遠軽駐屯地

目 次

目 次

第1章 注意事項

- 1 適用範囲
- 2 納入要領
- 3 一般共通規格
- 4 見本
- 5 品質表示
- 6 その他

第2章 食品規格

分	類	ペ ー ジ	小	分	類
A	穀	6～9	a 穀 類	b 茹麺類	c パン類
B	い も 加 工 品 類	10	いも加工品類		
C	豆 類 ・ 豆 加 工 品 類	11～12	豆類・豆加工品類		
D	野 菜 類	13～20	a 生野菜類	b 生加工野菜類・水煮野菜類	
			c 乾燥野菜類	d 冷凍野菜類	
E	果 物 類	21～23	a 生果物類	b 加工果物類	
F	藻 類	24	藻 類		
G	魚 介 類	25～31	a 生食用魚介類	b 魚介類	
			c 加工魚類	d 練り製品	
H	肉 類	32～36	a 牛肉類	b 豚肉類	c 鳥肉類
			d その他の肉類	e 肉加工品類	
I	卵 類	37	卵 類		
J	乳 類	38～39	乳 類		
K	油 脂 類	40	油脂類		
L	菓 子 類	41～44	a 生菓子類	b 冷凍菓子類	
			c 菓子類	d 手作りデザート類	
M	嗜 好 飲 料 類	45～46	a 嗜好飲料類	b 果汁等飲料類	
N	調味料類及び香辛料類	47～55	a 調味料類	b 香辛料類	
			c 卓上・個別包装調味料	d 米飯用調味料	
O	冷凍及びチルド加工品類	56～66	a 穀 類	b 魚介類	c 肉 類
			d その他	e デザート類	f チルド加工品
P	漬 物 ・ 佃 煮 類	67～69	a 古 漬	b 新 漬	c 佃煮類
Q	缶 詰 ・ レ ト ル ト 類	70～75	a 穀 類	b 野菜・果物類	c 魚介類
			d 肉・卵類	e その他	
R	調 理 済 食 品	76～78	a 弁当類	b 惣菜類	
S	即 席 品 類	79	即席品類		
T	部 外 委 託 食	80	部外委託食		

第 1 章 注 意 事 項

第1章 注意事項

1 適用範囲

本規格表は、下記の5個駐屯地において調達する糧食品に適用する。

陸上自衛隊旭川駐屯地	(〒070-8630 旭川市春光町国有無番地)
陸上自衛隊名寄駐屯地	(〒096-8584 名寄市内淵84)
陸上自衛隊上富良野駐屯地	(〒071-0595 空知郡上富良野町南町4丁目948)
陸上自衛隊留萌駐屯地	(〒077-8555 留萌市緑ヶ丘町1-6)
陸上自衛隊遠軽駐屯地	(〒099-0497 紋別郡遠軽町向遠軽272)

2 納入要領

- (1) 納入時における受領検査は、食品衛生検査（業務隊衛生科において実施）に合格したのち、更に本規格表に基づいて実施する（業務隊補給科糧食班検収所において実施）ので、入札時には本規格表を熟読の上誤りのないようにすること。
- (2) 検量は指定のないものは正味重量により行うものとし、個数単位の納入品目は指定重量以上を合格とする。
- (3) 納入時間

ア 時間指定のない場合

駐屯地名	納入時間
旭川駐屯地	0815～1000
名寄駐屯地	0815～1100
上富良野駐屯地	0815～1100
留萌駐屯地	0830～1030
遠軽駐屯地	0815～1200

イ 時間指定のある場合

指定時間	納入時間
A 時間	0815～0900
B 時間	1100～1200
C 時間	1400～1500
D 時間	1500～1600
E 時間	その都度指定

- (4) 上記納入時間を厳守とし、許可なく遅れた場合は、当該品目を受け取らない。ただし、やむを得ない事態により時間の変更を必要とする場合は、会計隊契約班又は、業務隊補給科糧食班へ速やかに連絡し許可を得るものとする。

3 一般共通規格

- (1) 本規格表に記入されていない品目については、その都度示す。
- (2) 本規格表と品目等内訳書に相違がある場合は、品目等内訳書の規格を優先する。
- (3) 糧食品は所定の規格を満たすもので、一般市場において市販品として流通しているものとする。

- (4) 食品衛生法及び関係法（省）令並びに公正競争規約の適用を受けるものについては、その定めるところに従い製造表示されているものとする。
- (5) 規格内容の「〇〇g程度」とは上下幅10%とする。
- (6) 規格内容の「〇〇g以上」とは上限幅15%とする。
- (7) 規格内容の単位は、以下の略称と同意語とする。

単位	略称	単位	略称	単位	略称	単位	略称
kg（キログラム）	KG	個・尾	EA	袋	BG	箱	CA
g（グラム）	GM	本	PC	束	BN	セット	ST
L（リットル）	LI	枚	SH	缶	CN	食	RA

4 見本

- (1) 見本提出品目は、品目等内訳書に○印をして示す。
- (2) 見本は、指定された日時に「品名・業者名」を明記の上、業務隊補給科糧食班まで提出する。
- (3) 提出された見本が規格と合致しない場合・見本の提示がない場合は、当該品目の入札には参加できない。

5 品質表示

品質表示は農林水産省で示す表示制度に基づき実施する。

6 その他

- (1) 納入時間の遅れ及び著しい食品衛生検査・受領検査の不合格があったとき、次回入札案内を通知しない場合等がある。
- (2) 輸送業者等を利用する場合、契約業者は確実に納品場所を指示し、品名・数量・時間等を明確にすること。
- (3) この規格表により難いときは、入札前に契約担当官に申し出るものとする。
- (4) 夏季輸送途中に鮮度が低下しやすい食材・冬季輸送途中に凍結しやすい食材は、包装容器・輸送方法等を考慮し品質保持に努めるものとする。
- (5) この規格表で完全に表現し得ない事項もあるので、商習慣に従い、良心的に納入するものとする。
- (6) この規格表について疑義のある場合は、各駐屯地の契約担当官と調整するものとする。

駐屯地名	電話番号	内線番号
旭川駐屯地	(0166) 51-6111	3347
名寄駐屯地	(01654) 3-2137	348
上富良野駐屯地	(0167) 45-3101	347
留萌駐屯地	(0164) 42-2655	348
遠軽駐屯地	(0158) 42-5275	346

第2章 食品規格

A 穀類

A-a 穀類							
番号	品名	単位	規	格	包装・その他		
共通	1 乾燥・風味良好で折れ・砕けのないもの 2 JAS法に基づく名称・原材料名・内容量・賞味期限等を表示すること 3 米については精米年月日を表示すること						
1	薄力粉	kg	1	JAS規格品	クラフト袋 又はポリ袋		
2	強力粉	kg	2	1kg袋			
3	天ぷら粉	kg	白色、市販品中級品程度、業務用				
		袋	1	だまになりづらく口どけのよい調味タイプ、塩分0.5%			
4	唐揚粉	kg	2	1.5kg			
5	ダイスクルトン	袋	1 昭和製粉・日清製粉・日本製粉・オーマイ製品とする 2 醤油味		防湿処理包装		
6	a 干そうめん	kg	200g、5mmさいの目、プレーン味				
		袋	JAS規格品				
	b	袋	300g、手延べ				
7	長崎チャーメン	個	65g以上丸型、皿うどん用乾麺				
8	スパゲティ	kg	1 デュラムセモリナ100%使用、JAS規格品				
			2 太さ1.5~1.7mm				
			a	ロング		b	ハーフカット
9	管状マカロニ	kg	デュラムセモリナ100%使用、JAS規格品				
10	シェルマカロニ	kg					
11	ツイストマカロニ	kg					
12	豆麩	kg	1 良質な中力粉使用、着色料は食品衛生法許可品とする				
13	花麩	kg	2 豆麩は直径1cm程度、花麩は2mm程度スライス、切麩				
14	切麩	kg	は直径2cm程度のもの				
15	ウェーブワンタン	kg	1kg袋		衛生的包装		
16	パン粉	kg	1 白色、市販品中級程度		クラフト袋 又はポリ袋		
			2 1kg袋				
17	生パン粉	kg	1 光沢があり、白色で柔らかいもの				
			2 a 2kg袋 b 1kg袋				
18	精白米	kg	産地・品種・産年・使用割合等は、その都度示す				
19	もち米	kg	道産米、1kg袋				
20	発芽玄米	kg	1 国産うるち米を発芽させたもの		ビニール袋		
			2 a 2kg袋 b 1kg袋				
21	十五穀米	袋	1 500g				
			2 発芽玄米・黒米・もち米・そば米・黒豆・小豆・餅アワ・餅キビ・大麦・はと麦・アマランサス・とうもろこし・うるちひえ・黒ごま・白ごま入り				
22	十八穀米	袋	200g炊込用、大麦・黒米・黒豆・小豆他、そば類を使用していないもの				
23	赤飯セット	袋	2kg真空包装、アルファ米95%・小豆5%		ダンボール箱		
24	強化精麦	kg	1 20kg詰め		クラフト袋 又はポリ袋		
			2 農産物検査法による検査を行ったもの				
			3 無圧ぺん、ビタミンB群強化、栄養分析表提出				

A 穀類

A-a 穀類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
25	ビーフン	kg	1 良質な米粉使用、炒め用カット 10cm 程度 2 ケンミン製品同等品 3 1 kg袋	クラフト袋 又はポリ袋
26	フォー	kg	良質な米粉使用、スープ用ビーフン 15cm 程度カット	
27	パケットッポギ	kg	1 真空包装、常温保管品 2 a 総量 600 g 65 個 b 総量 500 g 60 個	

A 穀類

A-b 茹麺類				
共通	1 原料の粉は2等品以上のものとする 2 形・重量がおなじもの 3 弾力・こし・のど越しがよく、麺の風味・特性を生かしたもの 4 容器は衛生的な麺用バットを使用し、ラップ・ポリシート等で保護したもの 5 個別ビニール包装での納品は、その都度示す 6 消費期限等を表示すること 7 時間指定納品とする			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	茹うどん	個	230g 個別包装、10～12番、消費期限2日以上	共通規格参照
2	茹手延冷麦	個	1 道産小麦100% 2 a 220g b 180g 3 消費期限2日以上	
3	茹ラーメン	個	200g 個別包装、18～20番、消費期限2日以上	
4	茹ちゃんぽんめん	個	200g、16番、消費期限2日以上	
5	焼そばラーメン	kg	1 18～20番 2 焼そば用の弾力のある蒸し麺で、油をまぶしてほぐしたもの	
6	生そば	袋	1 400g 真空包装 2 幌加内産そば粉80%・小麦粉20% 3 a 冷蔵品、消費期限3日以上 b 冷凍品可	

A 穀類

A-c パン類				
共通	1 JAS法に基づく、名称・原材料名・消費または賞味期限等を表示すること 2 ポリ袋の個別包装等で衛生的処理が施されたもの 3 見本及び見積書を提出時、個々の重量・納品日含む賞味期限を表示すること			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	L L パン	個	1 常温で長期間保存のできるもの 2 内容量・種類・消費期限は、その都度示す	ダンボール
2	パン	個	品名・内容量・消費期限は、その都度示す	

B いも加工品類

共通	1 鮮度良好で着色を施さないもの 2 1箱の数量を明示し、齊一に衛生的容器に並べたもの 3 検収時、水は計量から除く 4 賞味期限等を表示すること			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	こんにゃく	kg 袋	1 光沢、弾力十分な市販優良品 2 単位が袋については、その都度内容量を示す	衛生的容器
2	黒こんにゃく	kg 袋		
3	つきこんにゃく	kg 袋		
4	玉こんにゃく	kg	1 玉15g程度、3色入り	ポリ袋
5	刺身こんにゃく	kg	こんにゃく規格に準ずる、たれなし	
6	豆乳刺身こんにゃく	個	固形量300g、豆乳90%以上使用、みそだれ付き	
7	米粒状加工こんにゃく	kg	こんにゃくを米粒状に加工した特別用途食品	
8	粗挽きおからこんにゃく	kg	おから・こんにゃく他 食物繊維12.4g/100g	
9	白滝	kg 袋	1 光沢・弾力十分な市販優良品 2 国内製造品 3 単位が袋については、内容量をその都度示す	衛生的容器
10	乾燥マッシュポテト	袋	1 乾燥良好で変質のないもの 2 500g袋、4倍に増えるもの	
11	でん粉	袋	1kg、農産物規格規定1等品、じゃがいもを原料とする	ポリ袋
12	緑豆春雨	kg	1 緑豆を原料とする 2 a 7cmカット b 5cmカット	500g～1kg ポリ袋

C 豆類・豆加工品類

共通	1 生の加工品は製造後 24 時間以内のもの 2 異味・異臭・異物がなく鮮度良好なもの 3 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 4 包装等を指定しないものは、ポリ袋等入りとする 5 製造年月日・製造業者名・賞味期限等を表示すること 6 時間指定をする場合は、その都度示す			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	小豆	kg	1 大納言、農産物規格 2 等合格品以上 2 整粒 80%以上、ひねは不可	共通規格参照
2	ゆであずき	袋	1 真空包装、常温保管品 2 道産小豆・砂糖・食塩使用、粒感のしっかり残っているもの 3 a 500 g b 300 g	
3	ドライパックあずき	袋	真空包装常温保管品、砂糖・食塩で味付けしたもの	
4	こしあん	kg	1 国産小豆を原料とし、砂糖・食塩等で調味したもの	
5	つぶあん	kg	2 1 kg 詰め	
6	白いんげん豆煮豆	kg	1 良質で粒が均一な国産豆を使用し、煮くずれの少ないもの 2 a 真空包装 b 容器入シロップ煮タイプ	
7	金時豆煮豆	kg		
8	茶福豆煮豆	kg		
9	黒豆煮豆	kg		
10	金時豆甘納豆	kg	良質で粒が均一な豆を使用し、グラニュー糖を均一にまぶしたもの	
11	大豆水煮	kg	1 良質で粒が均一な大豆を原料としたもの 2 国産品、真空包装 3 a 1 kg 袋 b 固形量 800 g	
		袋		
12	ひきわり大豆	kg	道産大豆使用、賞味期限常温 30 日	
13	粒状大豆たんぱく	kg	脱脂大豆使用、4 倍に増えるもの	
14	きな粉	袋	1 道産黄大豆又は青大豆を原料とし、乾燥良好で異物の混入のないもの 2 500 g	
15	木綿豆腐	kg	1 1 個 350~400 g 程度 2 大豆を原料とし、純白で適度な硬さを保ち、割れ・くだけがなく、鮮度良好なもの 3 製造後 1 時間以上冷却したもの 4 消費期限 4 日以上	完全滅菌済 衛生的容器
16	絞り豆腐	kg	本規格表の木綿豆腐の水分を 30%程度加圧水切りしたもの	
17	絹ごし豆腐	kg	1 1 個 300 g 程度 2 木綿豆腐規格に準ずる 3 消費期限 4 日以上	
18	寄せ豆腐	kg	1 木綿豆腐規格に準ずる 2 自然に沈殿させて固めたもの	
19	カップ豆腐	個	1 50 g 2 賞味期限 10 日以上	
20	焼豆腐	kg	1 1 個 200 g 程度 2 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・焼きむらのないもの 3 消費期限 4 日以上	

C 豆・豆加工品類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
21	厚揚	kg	1 1枚200～250g、厚さ2cm以上 2 良質な植物油で揚げたもの、具なし 3 消費期限はその都度入札書で示す	完全滅菌済 衛生的容器
22	油揚	kg	1 厚揚規格に準ずる 2 a 1枚120～150g b 1枚100～120g	
23	千切油揚	kg	1 本規格表の油揚を5mmの千切りにしたもの 2 a 冷凍 b チルド	共通規格参照
24	小揚	kg	1 1枚25～30g 2 厚揚規格に準ずる	完全滅菌済 衛生的容器
25	F D カット油揚	kg	1 フリーズドライ製法で乾燥良好なもの 2 防湿包装	共通規格参照
26	がんもどき	個	1 50～60g 2 豆腐を主体に胡麻かひじきを入れたもの 3 良質の植物油で揚げたもの	完全滅菌済 衛生的容器
27	一口がんもどき	kg	1 1個10g程度 2 がんもどき規格に準ずる	
28	カット高野豆腐	kg	1 乾燥良好で、異味・異臭・変色・ひび割れ等のないもの、 J A S規格品 2 1.5cm さいの目にカットしたもの	共通規格参照
29	納豆	袋	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 2 500g	完全滅菌済 衛生的容器
30	ひきわり納豆	袋	1 納豆の規格に準ずる、冷凍可 2 500g	
31	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 2 a 1個45g、たれ・辛子付き、賞味期限5日以上 b 1個30g、たれ・辛子付き c 1440g 48個入、紙カップ容器のもの	ダンボール又は 衛生的容器
		箱		
32	カップひきわり納豆	個		
33	おから	kg	新鮮で、固く絞った目の細かいもの	完全滅菌済 衛生的容器
34	レッドキドニー水煮	袋	内容量1kg、キューピー製品同等品	共通規格参照
35	ガルバンゾー水煮	袋		
36	ミックスビーンズ水煮	袋		

D 野菜類

共通	1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示すること				
	2 生野菜類は、「A」以上とし、等級の表示のないものについては「A」以上に準ずるもの				
	3 生野菜類は、病虫害・外傷・腐敗・芯くされ・変形・曲り・「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 生野菜類は鮮度良好、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 一品目の納品については、同一・同品種のものを納入する				
	7 加工野菜類は、農林水産省が定める加工食品品質表示基準により表示すること				
	8 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こと				
	9 指定のない限りは国産品とする				
D-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 20 cm、太さ 1 cm 程度 2 a 道産品 b 国産品 c 輸入品可	ダンボール 又はポリ袋	
2	とうみょう	kg	かいわれ大根に準ずる		
3	スナップえんどう	kg	長さ 5 cm 程度		
4	かぶ	kg	直径 6 cm 程度、葉部 4 cm 以内		
5	葉付かぶ	kg	直径 6 cm 程度、新鮮な葉のついたもの		
6	かぼちゃ	kg	1 1玉 1.5～2 kg 2 栗・九重栗・こふき・えびすかぼちゃとし、甘味の強いもの 3 3～5月は輸入品可		
7	カリフラワー	kg	花蕾から下部を 5 cm 程度に切り揃えたもの		
8	生きく	kg	鮮度良好で虫食いなきもの		ポリ袋
9	キャベツ	kg	1 1玉 1～2 kg 2 鬼葉・斑点を除き根切りした生食用の柔らかいもの		ダンボール 又はポリ袋
10	グリーンボール	kg	キャベツ規格に準ずる		
11	紫キャベツ	kg	1玉 500 g 以上		
12	胡瓜	kg	1本 90～120 g、直径 2.5 cm 程度		
13	水菜	kg	鮮度良好、枯葉・斑点のないもの		
14	クレソン	kg	鮮度良好、枯葉・鬼葉・斑点を除き根切りしたもの		
15	洗いごぼう	kg	直径 2～3 cm 程度、長さ 40 cm 以上		
16	こまつ菜	kg	葉茎 25～30 cm		
17	ししとうがらし	kg	なり軸を切った青色のもの		
18	しその葉	ケース 枚	1 中葉、傷みのないもの 2 a 100 枚入り b 1～10 枚包装	ケース 又はポリ袋	
19	春菊	kg	葉茎 15 cm 以上、柔らかく葉先に傷みのないもの	ポリ袋	
20	ズッキーニ	kg	1本 20～30 cm のもの	ダンボール 又はポリ袋	
21	せり	kg	根切り水洗いし、葉先に傷みのないもの		
22	セルフィーユ	個	20 g、鮮度良好なもの		
23	セロリー	kg	1 外葉・枯葉を除き、根切り・葉切りしたもの 2 可食部 20 cm 以上 3 a 国産品 b 輸入品可		
24	かいわれ大根	kg	枯葉・斑点のないもの、容器入り		
25	大根	kg	1 水洗いしたもの 2 最大根径 7～11 cm・長径 30 cm 以上、葉部は 10 cm 以内		
26	ターサイ	kg	鮮度良好なもの		
27	玉葱	kg	1 1個 200 g 程度、丸形とし偏平型を除く 2 6月以降新物のみとする		

D 野菜類

D-a 生野菜類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
28	紫 玉 葱	kg	1 個 150 g 程度	ダンボール 又はポリ袋
29	チンゲンサイ	kg	鮮度良好なもの	
30	とうもろこし	本	1 皮付き 350 g 程度、可食部 15 cm 以上 2 採取後 1 日以内のもの 3 種類はその都度示す	
31	ト マ ト	kg	1 個 160～200 g、割れがなく適熟なもの	
32	フルーツトマト	個	1 30～60 g、大きさが斉一で適熟なもの 2 糖度 8% 以上	
33	ミニトマト	kg	1 個 13 g 程度、割れがなく適熟なもの	
34	な す	kg	1 個 60～80 g、傷がなく紫色の濃いもの	
35	菜 の 花	kg	茎が柔らかく、つぼみのもの	
36	に が う り	kg	1 個 100～200 g	
37	に ら	kg	長さ 30 cm 程度の柔らかいもの	
38	人 参	kg	1 個 130～260 g、割れないもの	
39	に ん に く	kg	1 1 玉 50 g 程度、大玉品 2 a 国産品 b 輸入品可	
40	長 葱	kg	1 青葉は白部の 1/3 程度に切り、軟白部は 25 cm 以上 2 白部直径 1.3 cm～2.8 cm	
41	軟 白 葱	kg	1 長さ 75 cm、白根 30 cm 程度 2 白部直径 1.5 cm～3 cm	
42	小 葱	kg	長さ 50 cm、直径 4 mm 程度	
43	白 菜	kg	1 玉 2～4 kg、キャベツ規格に準ずる	
44	バ ジ ル	個	15 g、鮮度良好なもの	
45	パ セ リ	kg	縮みよく濃緑色で、芳香が良好なもの	
46	ラ デ イ ッ シ ュ	kg	ひげ根部を除いた直径 3 cm 以下のもの、葉部 5 cm 以内	
47	ピ ー マ ン	kg	1 個 30～50 g、表面につや・はりのあるもの	
48	レッドピーマン	kg	1 1 個 100 g 以上、パプリカ種 2 輸入品可	
49	イエローピーマン	kg		
50	ブ ロ ッ コ リ ー	kg	花蕾から下部を 5 cm に切り揃えたもの	
51	ほうれんそう	kg	かた茎・黄葉を除いた鮮度良好なもの	
52	生食用ほうれんそう	kg	柔らかくあくの少ない鮮度良好なもの	
53	み つ ば	kg	軟白部が 15 cm 以上、香りよきもの	
54	み よ う が	kg	1 個 15 g 程度、香りよきもの	
55	ミ ン ト	個	15 g、鮮度良好なもの	
56	も や し	kg	鮮度・発育良好なグリーンマップ	
57	大 豆 も や し	kg	鮮度・発育良好なもの	
58	ゆ り ね	kg	1 個 80～100 g、傷・変色・くされのないもの	
59	レ タ ス	kg	1 1 玉 300 g 以上、キャベツ規格に準ずる 2 鬼葉を除いたもの	
60	サ ン チ ュ	kg	鮮度良好で虫食いなきもの	
61	サ ラ ダ 菜	kg	鮮度良好、枯葉・鬼葉・斑点を除き、根切りしたもの	
62	リーフレタス	kg		
63	サニーレタス	kg		
64	ベビーリーフ	個		1 50 g、鮮度良好なもの 2 小松菜・ターサイ・ビート・ほうれん草・水菜・ルッコラ・リーフレタス・マスタード等が入ったもの

D 野菜類

共通	1 JAS法に基づく名称、産地・銘柄・等級・賞味期限を表示すること 2 生加工野菜類は鮮度良好なもの、乾燥野菜類は乾燥良好で砕け・変色・油焼けのないもの 3 水煮野菜類でkg単位のもの水分を除き検量したもので、カビ・変色のないもの 4 真空包装・乾物は指定のない限り製造後1年以内のもの 5 冷凍野菜類は加工後-18℃以下で保管されたもので、年一時期製造のもの以外は加工後10ヶ月以内とし、国産品の指定のないものは輸入品可 6 FD野菜類は賞味期限が6ヶ月以上あるものを納品し、水戻しした後、彩りよくくずれのなきもの 7 冷凍・冷蔵品は適正な温度管理のもと納品すること 8 生の加工品は納品の20時間以内に加工した鮮度良好なもので、適切な温度管理のもと納品すること			
D-b 生加工野菜類・水煮野菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	さいの目生かぼちゃ	kg	1 栗・九重栗・こふき・えびす等、甘味の強いかぼちゃの可食部を2cm程度に切ったもの 2 品種明示、国産品、ただし3～5月は輸入品可	ポリ袋
2	切ごぼう	kg	1 8×0.5cm程度の金平用に千切りし、漂白剤の使用は不可 2 あく抜きごぼう80%・人参20%の混合 3 国産品	
3	ささがき生ごぼう	kg	1 大きさが一様でくずがないもの 2 国産品	
4	刻み生姜	個	950g、フレッシュ品	衛生的容器
5	おろし生姜	個	200g、生生姜をすりおろした食塩無添加のもの、冷凍品可	
6	ぜんまい水煮	kg	1 柔らかく、長さの揃ったあく抜き充分なもの 2 国産品	ポリ袋
7	国産たけのこ水煮	袋	1 固形量1kg、ハーフカット 2 国内製造・加工品、賞味期間3ヶ月以上	
8	千切たけのこ水煮	kg	本規格表のたけのこ水煮缶を千切りしたもの	真空包装
9	たらの芽水煮	袋	固形量800g 90個	
10	とんぶり	kg	適熟で風味良好なもの	ポリ袋
11	菜の花水煮	袋	固形量850g、薄塩味付きのもの	
12	千切人参	kg	5cm千切り、生食サラダ用、国産品	
13	糸人参	kg	刺身の生食つま用、国産品	衛生的容器
14	刻みにんにく	個	1kg、フレッシュ品	
15	おろしにんにく	個	1 生にんにくをすりおろした食塩無添加のもの 2 290gチューブ	
16	ふき水煮	kg	1 幅1.5～3cm、柔らかく無着色 2 国産品 3 a 長さ20cm程度 b 長さ3cm程度に切ったもの	ポリ袋
17	加工もやし	袋	1 鮮度・発育良好なグリーンマップを洗浄したもの 2 国産品 3 a 1kg、根取り機械を通したもの b 250g、完全ひげ根取り	
18	ミックスもやし	kg	1 もやし70%、短冊キャベツ・千切り人参・短冊ピーマン・千切りきくらげ30%の混合 2 国産品	
19	れんこん水煮	kg	1 根径5cm以内 2 a 5mmスライス b 2mmスライス	
20	わらび水煮	kg	1 柔らかく、長さの揃ったあく抜き充分なもの 2 a 国産品 b 輸入品可	
21	山菜水煮	kg	わらび・ぜんまい・細竹他、国内生産・加工品	
22	雪の下水煮	kg	変色なく、風味良好なもの	

D 野菜類

D-b 生加工野菜類・水煮野菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
23	天ぷら用生しいたけ	個	1 20g、かさの大きさは4～5cm、鮮度良好なもの 2 石づきをとった肉厚のもの、国産品	ポリ袋
24	しめじたけ水煮	kg	変色なく、風味良好なもの	
25	たもぎだけ水煮	kg		
26	舞茸水煮	袋	固形量800g、下味付き	
27	マッシュルーム水煮	袋	固形量500g、国産原料使用、ランダムスライス	
28	まつたけ水煮	袋	固形量500g 140枚	
29	つぼみなめこ	袋	1 国産つぼみSサイズ、きょう雑物のないもの 2 消費期限3日以上 3 a 1kg b 100g	

D 野菜類

D-c 乾燥野菜類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	フライドオニオン	袋	200 g	ポ リ 袋
2	フライドごぼう	袋	100 g	
3	F D 大 根 葉	袋	200 g、3 cmカット	防湿処理済包装
4	切 干 大 根	kg	1 太さ・長さの揃ったもの 2 国産品	ポ リ 袋
5	F D 本 焼 な す	袋	総量 20 g 60~70 個、防湿処理包装	
6	乾燥スライスにんにく	袋	200 g	
7	ガーリックフライドフレーク	袋	250 g	
8	フライドれんこん	袋	100 g	
9	黒 き く ら げ	kg	1 直径 2~3 cmの小型のもの、2 級以上の選別品 2 輸入品可 3 袋の場合 400 g	
		袋		
10	千 切 黒 き く ら げ	kg		
		袋		
11	干 し い た け	kg	1 肉厚で足を除いた直径 4 cm程度の上級品 2 a 国産品 b 輸入品可	
12	ど ん こ	袋	1 500 g、肉厚で足を除いた直径 3 cm以下の上級品 2 a 国産品 b 輸入品可	
13	千 切 干 し い た け	袋	1 500 g、肉厚で足を除いたしいたけを 5 mm千切りにしたも の 2 a 国産品 b 輸入品可	
14	スライスアーモンド	kg	1 風味良好な無塩のもの 2 a ローストタイプ b プレーンタイプ	
15	千切アーモンド	kg		
16	クラッシュアーモンド	kg		
17	粉末アーモンド	kg		
18	カシューナッツ	kg		
19	クラッシュピーナツ	kg		
20	む き く る み	kg		
21	松 の 実	kg	1 風味良好で無塩のもの 2 袋の場合は 100 g	
		袋		
22	黒 ご ま	kg	1 いらごま 2 内容量は、その都度示す	
		袋		
23	黒 す り ご ま	kg		
		袋		
24	白 ご ま	kg		
		袋		
25	白 す り ご ま	kg		
		袋		
26	卓上味付黒ごま	個	125 g、プラスチック容器入り、綿ごま	蓋 付 容 器
27	卓上味付白ごま	個		
28	黒 ね り ご ま	個	1 ごま 100%	適 宜 容 器
29	白 ね り ご ま	個	2 a 340 g b 300 g	

D 野菜類

D-d 冷凍野菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍グリーンアスパラガス	kg	1 ペルー・チリ・エクアドル産 2 a 1本もの、1kg 50本、17cm程度 b クロスカット、1kg 280個 c 斜めスライス	ポリ袋
2	冷凍いんげん	kg	1 両端を落とし、すじを除いたもの 2 a 1本もの b 4cmカット	
3	冷凍むきえだ豆	kg	良質なえだ豆のむき身を加熱加工したもの	
4	冷凍塩えだ豆	kg	緑光種とする、自然解凍で食べられるもの	
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		
7	冷凍グリーンピース	kg	1 適熟なもの	
		袋	2 a 輸入品可 b 北海道産、500g	
8	冷凍ホールおくら	kg	1 へたを除いたもの	
9	冷凍カットおくら	kg	2 500g袋	
10	冷凍カットかぼちゃ	kg	本規格表のかぼちゃの可食分を4cm角に切ったもの	
11	冷凍ダイスカぼちゃ	kg	道産かぼちゃ使用、1cm角切り	
12	冷凍裏ごしかぼちゃ	kg	なめらかに裏ごししたもの	
13	冷凍カリフラワー	kg	a 可食部を20g程度に小分けしバラ凍結したもの	
			b 1kg 100~130個入り、ロマネスコ	
14	冷凍ささがきごぼう	kg	1 大きさが揃ったくずのないもの	
			2 国産品	
15	冷凍ささげ	袋	500g、5cmカット、自然解凍で食べられるもの	
16	冷凍小松菜	kg	a 1kg根付タイプ、国産品	
			b 4~5cmカット、輸入品可	
17	冷凍おろし生姜	袋	100g、100%生生姜使用	
18	冷凍むきそら豆	kg	良質なそら豆のむき身を加熱加工したもの	
19	冷凍ホールコーン	kg	甘味多いもの、バラ凍結したもの	
20	冷凍カットコーン	個	30g、甘味多いもの	
21	冷凍菜の花	kg	3cmカット、自然解凍で食べられるもの	
22	冷凍シャトー人参	袋	1 甘味多い人参をグラッセ用に加工したもの	
23	冷凍コインカット人参	袋	2 500g	
24	冷凍アラレ人参	kg	甘味の多い人参を1cm角にカットしたもの	
25	ミックスペジタブル	kg	さいの目人参・グリーンピース・コーン使用	
26	冷凍生おろしにんにく	袋	100g、100%生にんにく使用	真空包装
27	冷凍茎にんにく	kg	両端を落とし、すじを除いたもの	ポリ袋
28	冷凍小葱	kg	小口切りにし、バラ凍結したもの	
29	彩り野菜ミックス	袋	1 ズッキーニ・赤パプリカ・黄パプリカ・なす使用	
			2 500g	
30	冷凍ミックスピメント	袋	1 赤・黄・緑のパプリカ種を1cm角にカットしたもの	
			2 500g	
31	冷凍ブロッコリー	kg	a 可食部を20g程度に小分けしバラ凍結したもの	
		袋	b 500g 40~70房、エクアドル産	
			c 500g 100房、エクアドル産	
32	冷凍ほうれんそう	kg	a 1kg根付タイプ、国産品	
			b 4~5cmカット、輸入品可	
33	冷凍裏ごしほうれんそう	kg	なめらかに裏ごししたもの	

D 野菜類

D-d 冷凍野菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
34	冷凍モロヘイヤ	袋	500g、カット済みのもの	ポリ袋入
35	冷凍カットれんこん	kg	1 10~20g 1 a 天ぷら用5mm輪切り b 煮物用乱切り	
36	冷凍生おろし西洋わさび	袋	100g、ホースラディッシュをすりおろしたもの	真空包装
37	冷凍生おろしわさび	袋	200g、100%本わさび使用し辛味の強いもの	
38	冷凍ミックスビーンズ	袋	1 ガルバンゾー・マローファットピース・レッドキドニー 2 500g	ポリ袋
39	冷凍白いんげんピューレ	kg	1 茹で白いんげん豆をペースト状に加工したもの 2 白いんげん豆・食塩のみ	
40	冷凍きのこミックス	袋	1kg、ひらたけ・まいたけ・ふくろだけ・しいたけを処理したもの	
41	冷凍さといも	kg	1 1個10~20g、Sサイズ 2 a 国産品 b 輸入品可	
42	冷凍カットさといも	kg	乱切りカット、国産品	
43	冷凍角切じゃがいも	kg	メーカーイン使用、1.5cm程度にカットしたもの、ブランチング済み	
44	冷凍裏ごしポテト	kg	じゃがいもを加熱後、なめらかに裏ごしたもの	
45	冷凍さいの目長いも	kg	1 良質の山いもを1cm程度のさいの目切りにした、無添加のもの 2 a 道産品 b 国産品	
46	冷凍千切長いも	kg	1 良質の山いもを千切りした無添加のもの 2 国産品	
47	冷凍本とろろいも	kg	1 良質の山いもをなめらかにすりおろした無添加のもので、解凍後分離しないもの 2 国産品	

E 果物類

共通	1 JAS法に基づく名称、産地・銘柄・等級を表示すること				
	2 生果物類は、等級は「A」以上とし、等級のないものについては「A」に準ずるもの				
	3 生果物類は、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				
	4 生果物類は、鮮度良好、納品時適熟なもの				
	5 冷凍果物類以外は凍結・霜害のないもの				
	6 一品目の納品については、同一・同品種のもので大きさ形の斉一なものとする				
	7 加工果物類は、農林水産省が定める加工食品品質表示基準により表示すること				
	8 冷凍・冷蔵品は適正な温度管理のもと納品すること				
E-a 生果物類					
番号	品名	単位	規格		包装・その他
1	アボカド	kg	1 個 150 g 程度、適熟なもの		ダンボール入
2	いちご	kg	1 国産品とし、地物は採取日より2日以内 2 a 1粒 15 g 程度 b 1粒 10 g 程度		ガラスボックス入の ダンボール入
3	いよかん	kg	1 個 250 g 程度		ダンボール入
4	みかん	kg	1 皮薄く甘味多いもの 2 a 100 g 程度 b 80 g 程度		緩衝材使用の ダンボール 又はポリ袋入
5	オレンジ	kg	1 個 150～200 g、マーコット・バレンシア・ネーブルのい ずれかとする		
6	柿	kg	1 1 個 150～200 g 2 おけさ柿、または庄内柿		
7	キウイフルーツ	kg	1 1 個 100 g 程度		
8	ゴールドキウイフルーツ	kg	2 納品時、適熟なもの		
9	グレープフルーツルビー	kg	1 個 380～450 g		ダンボール入
10	グレープフルーツホワイト	kg			
11	さくらんぼ	kg	1 国産、種類はその都度示す 2 a 10 g 程度 b 5 g 程度		ガラスボックス入の ダンボール入
12	アメリカンチェリー	kg	1 粒 10 g 程度		ダンボール入 又はポリ袋入
13	すいか	kg	1 玉 4.5～5.5 kg		
14	クリームすいか	kg	1 玉 3～5.5 kg		
15	ソルダムプラム	kg	1 個 70 g 程度		ガラスボックス入の
16	プラム	kg	1 個 40 g 程度		ダンボール入
17	幸水梨	kg	1 個 250～280 g		緩衝材使用の ダンボール
18	豊水梨	kg			
19	赤梨	kg	1 個 250～280 g、豊水または幸水		
20	はっさく	kg	1 個 280 g 程度		ダンボール入
21	サンフルーツ	kg	1 個 250 g 程度		
22	すだち	kg	1 個 30 g 程度		
23	バナナ	kg	1 本 160～200 g		
24	ぶどう	kg	1 甘味良好・粒揃いのもの 2 季節の出回り品とする		
25	黒ぶどう	kg	1 1 房 300 g 程度 2 種類はその都度示す		ガラスボックス入の ダンボール入
26	ネオマスカット	kg	1 房 250 g 程度		
27	デラウェア	kg	1 房 150～200 g		
28	巨峰	kg	1 房 300～400 g		
29	赤肉ネットメロン	kg	1 8 kg箱 6～7玉 2 納品時、適熟なもの		
30	青肉ネットメロン	kg	3 道産品、種類はその都度示す		

E 果物類

E - a 生果物類					
番号	品名	単位	規格		包装・その他
31	水蜜桃	個	200 g 程度、傷みなく適熟なもの		緩衝材使用のダンボール入
32	りんご	kg	1 1個 200~250 g	2 季節の出回り品を優先する	ダンボール入
33	津軽りんご	kg	1個 250 g 程度		
34	ふじりんご	kg			
35	レモン	kg	1 1個 100 g 程度	2 a 国産品 b 輸入品可	

F 藻類

共通	<p>1 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</p> <p>2 カビ・虫食い・砕け・異物の混入がないもの</p> <p>3 包装は、乾物については乾燥剤を入れるなど防湿処理包装をしたもの、その他は衛生的な包装をしたもので、衝撃吸収などの保護をしたもの</p> <p>4 JAS法に基づく、原材料・製造年月日・賞味期限等を表示したもの</p>				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他	
1	あ お さ	袋	100 g、緑鮮やかなもの、国産	乾燥剤入 衛生的容器入	
2	青 の り 粉	袋	1 粗く粉状に砕いたもの、防湿包装 2 a 20 g b 10 g		
3	焼 の り	袋	全形、10枚、防湿包装のもの		
4	寿 司 用 焼 の り	袋	全形、総量25g以上10枚、防湿包装のもの		
5	切 の り	袋	100 g、3mm×3cmにカットしたもの		
6	味 付 の り	袋	a 8切5枚、防湿包装の和紙袋 b 12切5枚、防湿包装		
7	韓 国 の り	袋	1 10切5枚、アルミ包装 2 岩のり・すさびのりの混合、ごま油・塩等で味付けしたもの		
8	刻 み 韓 国 の り	袋	200 g		
9	わ さ び の り	袋	8切4枚、防湿包装		
10	昆 布	kg	1 日本農林規格2等級以上のもの、道産品	衛生的容器入	
		袋	2 だし用 3 a 1 kg b 500 g		
11	乾 燥 結 昆 布	袋	総量300g 200個、道産昆布使用		
12	乾 燥 刻 昆 布	袋	100 g、3～5倍に増えるもの		
13	冷 凍 刻 昆 布	kg	生昆布使用		
14	す き 昆 布	袋	総量125g程度5枚		
15	一 口 と ろ ろ 昆 布	袋	a 総量160g 100枚 b 総量130g 100枚、丸型 c 総量40g 40枚		
16	と こ ろ て ん	袋	a 1 kg b 500 g c 200 g		
17	カ ッ プ と こ ろ て ん	個	150 g、たれ・洋辛子付き		
18	乾 燥 加 工 寒 天	袋	100 g、「もどるんです」同等品		ポ リ 袋 入
19	粉 末 寒 天	kg	だまなく均一に溶けるもの		
20	ひ じ き	kg	1 黒褐色のもの		衛生的容器入
		袋	2 内容量・形態は、その都度示す 3 a 長ひじき b 芽ひじき c 種類問わず		
21	ド ラ イ パ ッ ク ひ じ き	袋	1 kg真空包装、常温保存可能なもの、国産品		
22	ふ の り	kg	1 真ふのり		
		袋	2 内容量・形態は、その都度示す		
23	塩 蔵 も ず く	kg	塩分15%以下		
24	味 付 も ず く	kg	もずく90%程度、三杯酢		
25	冷 凍 も ず く	袋	1 カットタイプ、洗浄不要で味付けのないもの 2 1 kg、リケン製品同等品	ビニール包装	
26	乾 燥 わ か め	kg	a 200 g、リケン「花ざいく」同等品	乾 燥 剤 入 衛生的容器入	
		袋	b 韓国産		
27	冷 凍 茎 付 わ か め	袋	500 g、バラ凍結品、三陸産	ビニール包装	
28	乾 燥 芽 か ぶ	袋	100 g、リケン「花めかぶ」同等品	乾 燥 剤 入	
29	乾 燥 海 藻 ミ ッ ク ス	袋	100 g、リケン「マリンセレクト」同等品	衛生的容器入	

G 魚介類

共通	1	J A S法に基づく名称・原産地等を表示すること		
	2	必要に応じて、細菌検査等の証明書を提出すること		
	3	消費期限等を表示すること		
	4	魚処理要領：上から順に下へ行くほど処理の程度が高いものとする		
		ラウンド	丸のままのもの	処理をしない魚体そのままのもの
		セミドレス	腹 抜 き	内臓・えら・血液膜を取り除いたもの
		ド レ ス	頭 取 り	セミドレスから頭・胸びれを取り除いたもの
		パンドレス	尾 び れ 取 り	ドレスから尾びれを取り除いたもの
		チャンク	輪切り（筒切り）	ドレスまたはパンドレスを、指定重量の大きさに同じ幅の輪切りにしたもの
		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
		さく取り	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程度・長さ15cm程度に切り分けたもの
	鍋用カット	角 切 り	フィーレを一口大のぶつ切りにしたもの	
	開 き		背または腹開きにして、頭・内臓を取り除いたもの、貝については厚みに切り目を入れたもの	
	切 身		フィーレまたはさく取りを指定重量の大きさに切り分けたもの	
	5	形態は、要求に応じた大きさ・重量で個体差のないもの		
	6	多量のグレーズ・鮮度保持剤の使用のないもの		
	7	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		

G-a 生食用魚介類

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	刺身用おひょう	枚	1 切り身 15g 2 a 冷凍 b チルド	完全滅菌済 衛生的容器入
2	かつおたたき	kg	1 1本 400~500g程度のを1枚 15g程度にカットしたもの	
		枚	2 a 冷凍 b チルド	
3	刺身用銀がれい	枚	1 切り身 15g 2 a 冷凍 b チルド	
4	刺身用サーモン	枚	1 アトランティックサーモンまたはトラウトサーモンを8gにカットしたもの 2 a 冷凍 b チルド	
5	スモークサーモン	kg	1 1kg 80~90枚、皮を除去し2mmスライスにしたもの 2 天然カナダ紅鮭使用、生食用、冷凍真空包装	
6	鮭 と ろ	袋	300g、冷凍真空包装	
7	し め さ ば	枚	1 薄皮を取り除いたしめさばフィーレを10gにカットしたもの	
			2 a 冷凍 b チルド	
8	刺身用まぐろさく取り	kg	1 1本 250g程度	
			2 きはだまぐろまたはばちまぐろとする	
			3 a 冷凍 b チルド	

G 魚介類

G-a 生食用魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
9	刺身用まぐろ	袋	1 きはだまぐろまたはばちまぐろとする。 2 総量 100 g 10 枚真空包装	完全滅菌済 衛生的容器入
		枚	1 きはだまぐろまたはばちまぐろを 15 g にカットしたもの 2 a 冷凍 b チルド	
10	山かけ用まぐろ	kg	1 きはだまぐろまたはばちまぐろを 2 cm 程度の角切りにしたもの 2 a 冷凍 b チルド	
11	ねぎとろ	袋	500 g、冷凍真空包装	
12	刺身用ほたて貝柱	kg	1 1 個 20 g 程度のもの 2 a 冷凍 b チルド	
		枚	1 1 個 20 g 程度を開いたもの 2 a 冷凍 b チルド	
13	刺身用ほたて貝柱開き	kg	1 1 個 20 g 程度を開いたもの	
		枚	2 a 冷凍 b チルド	
14	刺身用ほっきがい開き	枚	1 刺身用ほっきがいを開いたハーフのもの 2 a 15 g b 10 g	
15	刺身用甘えび	尾	1 6 g 以上 2 尾ひれを残し、頭・殻・背わたを取り除いたもの 3 a 冷凍 b チルド	
16	ずわいがにむき身	kg	1 個 30 g 程度、足身棒肉	
17	ずわいがにフレーク	kg	塊が残らない様、均一にほぐしたもの	
18	真いか糸造	箱	500 g、真いかを細造りにし揃えて並べたもの	
19	真いかそうめん	枚	1 90 g	
		枚	2 真いかを 2 枚におろしてそうめん状に切り、1 枚ずつ包装したもの	
20	刺身用たこ頭	枚	1 切り身 8 g	
		枚	2 真だこを茹でて、皮をむいたもの	
		枚	3 a 冷凍 b チルド	
21	刺身用たこ足	枚	1 切り身 12 g	
		枚	2 真だこを茹でて、皮をむいたもの	
		枚	3 a 冷凍 b チルド	

G 魚介類

G-b 魚介類				
鮮魚 共通	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 えら：鮮紅色で、裂口が固く閉じているもの 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 2 固有の生臭さはあるが、異臭のないもの 3 品質保持のために塩をする場合は、塩味を感じない程度とする			
冷凍 共通	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 2 解凍後、鮮魚と同等になるものとし、不良品は交換とする			
魚介 共通	1 新鮮で品種固有の光沢を有し、大きさが揃ったもの 2 むき身の場合、適度な弾力のある崩れのないもの 3 泥・砂・石等の異物の混入、異臭のないもの 4 冷凍品は砂抜き処理を施したもので、急速冷凍品とする			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	あじフィーレ	枚	a 120 g b 100 g	衛生的容器入
2	あじ切身	枚		
3	天ぷら用あなご	袋	1 総量 150 g 5枚 2 やわらかく、形が揃っていて臭みのないもの	
4	生あゆ	尾	90 g 以上、ラウンド	
5	いわし開き	枚	1 中骨を取り除いたもの 2 a 50 g b 40 g	
6	かじか鍋用カット	kg	1 1尾 400 g 程度のものを使用 2 ゴムかじかは除き、肝を1割程度混入したもの	
7	かつお切身	枚	110 g	
8	天ぷら用きす開き	枚	30 g	
9	鮭フィーレ	kg	1 銀鮭としブナを除く、塩味の強くないもの 2 1枚 700 g 程度のもの	
10	鮭鍋用カット	kg	1 銀鮭としブナを除く 2 骨を除いたもの	
11	鮭切身	枚	1 銀鮭としブナは除く 2 a 120 g b 100 g	
12	紅鮭切身	枚	1 ブナは除く 2 a 120 g b 100 g	
13	トラウトサーモン切身	枚	a 120 g b 100 g	
14	さばチャンク	枚	a 150 g b 130 g	
15	さばフィーレ	枚	a 120 g b 120 g 煮魚用塩味のないもの	
16	さわら切身	枚	a 120 g b 100 g	
17	さんま	尾	a ラウンド 150 g 以上 b ドレス 90 g 以上	
18	生さんま	尾	1 ラウンド 150 g 以上 2 水揚げ後3日以内のものを氷詰めにしたもの	
19	さんま開き	枚	130 g、頭を取り除いたもの	
20	つぼ鯛切身	枚	120 g	
21	たら鍋用カット	kg	真だらまたは助宗だらとする	
22	たら切身	枚	1 120 g 2 真だらまたは助宗だらとする	
23	舌びらめフィーレ	枚	100 g	
24	ぶり切身	枚	1 沖ぶりは除く 2 a 120 g b 100 g	
25	ほっけフィーレ	枚	140 g	

G 魚介類

G-b 魚介類						
番号	品名	単位	規 格	包装・その他		
26	かじきステーキ切身	枚	120 g、厚み均一、めかじきまたはまかじきとする	ポリ袋入		
27	かじきカット	kg	1個20g程度、めかじきまたはまかじきとする			
28	黒むつ切身	枚	100 g			
29	わかさぎ	尾	1 10～15 g、国産品 2 a 冷凍 b チルド			
30	冷凍殻付あさり	kg	1個10～20g、砂抜き済みのもの			
31	パック殻付あさり	袋	1 総量500g45個程度、ボイリングパック 2 砂抜き・加熱処理済み			
32	冷凍あさりむき身	kg	1 国内加工品 2 a L (300-500) b M (500-700)			
33	冷凍かきむき身	kg 袋	1 国内加工品、グレーズ15%以下 2 a 1個20～30g b 850g、34-46個			
34	冷凍しじみ	kg	1個5～8g、殻付き、砂抜き済みのもの			
35	冷凍殻付はまぐり	袋	総量500g16～20個、砂抜き済みのもの			
36	冷凍ほたて貝柱	kg	1個25g程度、Sサイズ相当			
37	冷凍ボイルほたて	kg	1個50g程度、蒸した後うろを除いたもの			
38	冷凍ベビーほたてむき身	kg	1個10g程度、うろを除いたもの			
39	有頭えび	尾	60 g			
40	冷凍えびむき身	kg	1 グレーズ30%程度、 2 a 3L (60-80) b 2L (80-100) c L (100-200) d M (200-300)			
41	冷凍ブラックタイガーむき身	kg	1 Net重量納品とし、31-40サイズ 2 背わた抜きで下ごしらえしたもの			
42	冷凍バナメイむき身	kg	3 保水加工しないもの			
43	ボイルむきえび	袋	1 500g、90-100尾 2 自然解凍で食べられるもの			
44	天ぷら用えび	尾 袋	1 天ぷら用に尾を残し下処理したもの 2 a 20g以上、のぼし加工したもの b 240g10尾 5Lサイズ c 280g10尾、21-25サイズ			
45	えび燻	尾	1 20g程度 2 ボイル後燻製にし、自然解凍で食べられるもの		衛生的容器入	
46	ずわいがに鍋用カット	kg	食べやすくカットし、足・爪を適当に混合したもの		ポリ袋入	
47	つぼぬきいか	kg 枚	1杯200g程度、真いか			
48	天ぷら用いか	個	40g、短冊カットにし鹿の子目を入れたもの			
49	いか輪切	kg	直径4cm程度、わた・背骨を抜いた真いかを7mm程度の幅の輪切りにしたもの			
50	花いか	kg	1枚5～10g程度、薄く花びら状にカットしたもの			
51	かのこいか	kg	1 ムラサキいかの皮をむき、表面に鹿の子目を入れ2×4cmにカットしたもの 2 ボイル済みバラ凍結			
52	茹だこ	kg	真だこの足部分のみ使用			完全滅菌済
53	釜あげたこ	袋	500g、たこ足をスライスしたもの			衛生的容器入
54	シーフードミックス	kg	1 えびむき身2L (80-100)・いか(2×3.5cm)・あさり(500-800)を各1/3混合したもの 2 ボイル済みバラ凍結			ポリ袋入

G 魚介類

G-c 加工魚類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
共通	1 干し魚は大きさが一様に揃ったものを開きにして、生干し3分程度に乾燥したもの 2 塩漬魚は全て甘塩に味付けされたもの 3 異味・異臭がなく、脂焼けしていないもの 4 着色する場合は濃くなりすぎないこと			
1	あじ開き	枚	150g、頭付き	衛生的容器入
2	あじみりん漬切身	枚	100g、薄味のもの	
3	赤魚粕漬切身	枚	1 麩が柔らかく具になじんでいるもの	
4	めぬけ粕漬切身	枚	2 a 120g b 110g	
5	めぬけみそ漬切身	枚	a 120g b 110g	
6	甘鯛みそ漬切身	枚		
7	しらす干	kg	1 かたくちいわしまたは真いわしを使用 2 6～7分乾燥、2cm以下のもの	
8	糸かつお	袋	1 本がつお100%、JAS規格品	ポリ袋入
9	花かつお	袋	2 a 100g b 70g c 50g d 16g	
10	銀がれいみりん漬切身	枚	1 薄味のもの 2 a 120g b 110g c 100g	衛生的容器入
11	鮭ゆずみそ漬切身	枚	1 ブナを除く、薄味のもの 2 a 120g b 110g	
12	鮭粕漬切身	枚	1 ブナを除く、薄味のもの 2 麩が柔らかく、具になじんでいるもの 3 a 120g b 110g	
13	鮭フレーク	kg	a 道産秋鮭80%・紅鮭20%、塩分2%以下 b オホーツク海産鮭使用、塩分2%以下	
14	紅鮭フレーク	袋	1 焼いてほぐしたもの、塩分0.2%、冷凍品 2 100g	
15	いくら	個	鮭1等検、醤油漬、500g	
16	すじこ	kg	鮭1等検、塩漬	
17	塩さばフィーレ	枚	1 薄味のもの	
18	さばみりん漬	枚	2 a 120g b 100g	
19	さば文化干	枚		
20	焼さばフレーク	袋	500g、レトルトまたは冷凍	
21	さわらみりん漬切身	枚	1 薄味のもの	
22	さわら西京漬切身	枚	2 a 120g b 100g	
23	つば鯛みそ漬切身	枚	120g、センターカット、薄味のもの	
24	銀だらみりん漬切身	枚	a 120g b 100g	
25	銀だら粕漬切身	枚	1 麩が柔らかく、具になじんでいるもの 2 a 120g b 100g	
26	もみじこ	kg	助宗だら2等検、甘塩	
27	たらこばらこ	kg		
28	辛子明太子	kg		
29	明太ばらこ	本	1 330gキャップ付きチューブ 2 キューピー製品同等品とする	
30	スティック明太子	個	12g、明太子加工品	
31	とびっこ	個	500g、醤油漬	
32	銀ひらす西京漬切身	枚	120g、薄味のもの	

G 魚介類

G-c 加工魚類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
33	ほっけ開き	枚	1 真ほっけの頭を取り除いたもの 2 a 200g b 140g	衛生的容器入
34	ほっけ昆布醤油漬	枚	120g、しまほっけ使用	
35	ほっけみりん干	枚	120g、薄味のもの、しまほっけ使用	
36	ほっけ粕漬フィーレ	枚	1 薄味のもの 2 a 130g b 110g	
37	いか塩辛	kg	1 足を除く 2 a 麴入り b 麴なし	
38	真いか三升漬	kg	胴と耳のみ使用し、南蛮・麴等で漬けたもの	
39	素干えび	袋	500g、乾燥良好なもの	
40	たこわさび漬	kg	飯だこ・茎わさび使用	
41	塩くらげ	kg	1 ビゼンクラゲまたはエチゼンクラゲの千切り使用 2 食塩の割合 10%以下のもの	

G 魚介類

G-d 練り製品				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	フレークかにかまぼこ	kg 袋	1 細かくほぐしたもの 2 a 1kg b 500g	真空包装又は衛生的容器入
2	カリブかにかまぼこ	袋	a 総量1kg 55本 b 総量357g 21本	
3	かに爪かまぼこ	kg	1個 15g程度	
4	かに足かまぼこほぐし	袋	1kg、冷凍品	
5	フレークほたてかまぼこ	袋	500g アルミ包装、ほぐしたもの	
6	板かまぼこ	個	1 正味180g 2 堀川・紀文・山久・一正同等品とする 3 a 赤 b 白	
7	スライスかまぼこ	袋	総量320g 55枚、冷凍品	
8	細切かまぼこ	袋	500g、短冊状の冷凍品、IQF加工のもの	
9	笹かまぼこ	個	a 16g b 総量360g 20枚	
		袋	c 総量184g 8枚	
10	花形かまぼこ	個	120g、20cm程度、季節に合った形のもの	
11	四季かまぼこ	個	総量320g 50枚、旬の花模様入り	
12	丸チーズかまぼこ	袋	総量1kg 75個	
13	棒天スライス	個	総量300g 50枚	
14	焼竹輪	kg	a 1本70g b 1本50g	
15	カット竹輪	袋	総量275g 10本、縦ハーフカット	
16	ミニ焼竹輪	kg	1本30g程度	
17	パック焼竹輪	袋	総量92g 4本	
18	伊達巻	個	380g	
19	なると	kg	a 160g b 140g	
		個		
20	スライスなると	袋	総量450g 117枚、冷凍品	
21	つと	kg	1本90g程度	
22	はんぺん	kg	a 1枚90g程度、かまぼこ風なもの	
			b 1枚50g程度、卵白・山芋使用のふんわりしたもの	
23	紅白あられはんぺん	袋	総量500g 100個、あられ切り	
24	さつま揚	kg	1枚60g程度	
25	カット魚肉ソーセージ	袋	a 縦1/2カット、総量700g 20本	
			b 輪切り、500g	
26	魚肉ウインナーソーセージ	kg	1本15g程度、羊腸使用	
27	たこウインナー	kg	1個15g程度、魚肉ウインナーソーセージ使用	
28	つまみ揚	kg	a 20g程度	
			b 10g	
29	えびつまみ揚	袋	総量2kg 70個程度	
30	シューマイ揚	袋	総量280g 10本	
31	ごぼう巻	個	25g	
32	シューマイ揚	袋	総量280g 10本	

H 肉類

H-b 豚肉類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
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）120 kg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			
1	豚肩ブロック	kg	2 kg程度、脂身1 cm以下	共通規格参照
2	豚肩スライス	kg	1 脂身1 cm以下	
3	豚肩ローススライス	kg	2 a 焼肉用5 mmスライス b 2 mmスライス	
4	豚肩ロースしゃぶしゃぶ用	kg	1 mmスライス、脂身1 cm以下	
5	豚肩ロースカット	枚	1 筋切りしたもの、脂身1 cm以下 2 a 150 g b 120 g c 100 g	
6	道産地養豚肩ロースカット	枚	1 北海道産地養豚、筋切りしたもの、脂身1 cm以下 2 a 150 g b 120 g c 50 g	
7	豚背ロースカット	枚	1 筋切りしたもの、脂身1 cm以下 2 a 120 g b 100 g c 40 g	
8	道産地養豚背ロースカット	枚	1 北海道産地養豚、筋切りしたもの、脂身8 mm 2 a 150 g b 120 g c 50 g	
9	豚バラブロック	kg	2 kg程度、脂身1 cm以下	
10	豚バラスライス	kg	1 脂身1 cm以下 2 a 3 mmスライス b 2 mmスライス	
11	道産地養豚バラスライス	kg	北海道産地養豚、2 mmスライス、脂身1 cm以下	
12	豚バラ角切	kg	3 cm角切り、脂身1 cm以下	
13	豚スペアリブ	個	a 100～120 g b 80～100 g	
14	豚ももブロック	kg	2 kg程度、部位は内ももとする	
15	豚ももスライス	kg	2 mmスライス、部位は内ももとする	
16	道産地養豚ももスライス	kg	北海道産地養豚、2 mmスライス、部位は内ももとする	
17	豚ももしゃぶしゃぶ用	kg	1 mmスライス、部位は内ももとする	
18	豚もも角切	kg	1 部位は内ももとする 2 a 3 cm角切り b 1.5～2 cm角切り	
19	道産地養豚もも角切	kg	1 北海道産地養豚、部位は内ももとする 2 1.5～2 cm角切り	
20	焼豚用もも	kg	1 800 g～1.2 kg程度 2 豚ももを焼き豚用にタコ糸又はネットで縛ったもの	
21	豚ヒレ	枚	30 g、カツ用斜め切り	
22	豚ひき肉	kg	1 1 kg平袋又はトレー 2 本規格表豚ももを2回以上挽いたもの 3 脂肪分10%以下	
23	豚レバー	kg	5 mmスライス、新鮮なもの、冷凍可	
24	豚ジンギスカン	kg	アメリカ産エクセルポークの豚ロースカブリ使用、たれ40%以下	
25	豚さがり	kg	1 皮・脂肪などを取り除き整形した8 mmスライスのもの 2 アウトサイド使用	
26	味付豚ホルモン	kg	1 3 cm程度に切ったもの、豚直腸を使用 2 a たれ30%以下 b 塩味	
27	豚ちゃん	袋	1 kg、加熱処理済み豚腸	

H 肉類

H-d その他の肉類				
エゾシカ共通	1 エゾシカ食肉事業共同組合員がエゾシカ推奨処理工場において、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したもの、証明書添付 2 ポリシート内装の上ダンボール箱入りとし、加工品は適宜とする			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	エゾシカももスライス	kg	1 5mmスライス、部位は内ももとする 2 赤身70%以上のもの	共通規格参照
2	エゾシカもも角切	kg	3cm角切り、赤身70%以上のもの	
3	エゾシカひき肉	kg	1 1kg平袋 2 エゾシカ肉を2回以上挽いたもの 3 豚肉由来の脂肪分20%以下	
4	エゾシカジンギスカン	kg	1 1kg平袋 2 エゾシカ肉70%以上、たれ30%以下	
5	マトンローズたれ付	kg	1 柔らかいもの、たれ30%以下、冷凍品 2 a 5mm程度 b 3mm	ビニール袋
6	ラムスライス	kg	1 3~4mmスライス、脂肪分15%以下 2 a 冷凍品 b チルド	
7	ラムしゃぶしゃぶ用	kg	1 1~2mmスライス、脂肪分15%以下 2 a 冷凍品 b チルド	
8	ラムローズスライス	kg	1 1kg平袋又はトレー 2 脂肪分10%以下 3 a 5mmスライス b 2mmスライス、チルド	
9	ラムローズしゃぶしゃぶ用	kg	1 1~2mmスライス、脂肪分10%以下 2 a 冷凍品 b チルド	
10	ラムたれ付	kg	1 柔らかいもの、たれ30%以下、冷凍可	
11	ラムローズたれ付	kg	2 a 5mm程度 b 3mm	

H 肉類

H-e 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 牛ももをスパイス等で調味し加熱調理したもの、解凍後のドリップがないもの 2 a 1kg程度の塊、ネット入り b 2mmスライス	共通規格参照
2	パストラミビーフスライス	袋	200g、2mmスライス	
3	サラダ用豚たんスライス	袋	450g、加熱調理・スライス済み、レモンだれ別添	
4	ロースハム	kg	2kg程度、JAS規格品	
5	ロースハムスライス	kg	1 JAS規格品、真空包装 2 a 5mmスライス b 2mmスライス	
6	プレスハムスライス	kg		
7	焼豚風ハムスライス	kg		
8	生ハム	kg	a 250g 32枚袋 b 1mmスライス、部位はももとする	
9	千切ロースハム	袋	500g、冷凍可	
10	豚ベーコンスライス	kg	1 豚バラを整形し調味・塩漬けで燻煙したもの 2 a 7mmスライス b 5mmスライス c 2mmスライス、真空包装	
11	ベーコン角切	kg	8mm×8mm×4cm、冷凍可	
12	ベーコンビッツ	kg	1 冷凍、含気パック入り 2 刻みベーコンをカリカリに油で揚げたもの	
13	ウインナーソーセージ	kg	1個15g程度、豚肉50%以上、皮なし	
14	粗挽ウインナーソーセージ	kg	a 豚肉100%、500g 25本入り b 豚肉50%以上、1個20g程度、粗挽きタイプ	
		袋	c 500g 24本入り、熟成タイプ、日本ハム同等品 d 500g 36~38本入り、羊腸使用	
15	ミニウインナー	kg	1個5g程度、粗挽きタイプ	
16	チョリソー	kg	1 国内製造、レッドペッパー使用 2 1本20g程度、500g袋	
17	フランクチョリソー	袋	1 豚肉53%・鶏肉30%、国内製造 2 総量850g 10本、真空包装	
18	ソフトサラミソーセージ	kg	1 2mmスライス、真空包装 2 JAS規格品	
19	カルパスソーセージ	kg		
20	フランクソーセージ	本	1 1個40g 2 豚肉50%以上、粗挽きタイプ	
21	骨付ソーセージ	袋	a 総量1kg 20本 b 総量500g 20本	
22	焼豚	袋	500g、ネット入り、味付け良好なもの	
23	チャーシュースライス	kg	1 3mmスライス、真空包装 2 豚ももを使用し、たれを漬け焼き上げたもの	
		袋	1 日本冷凍食品協会認定証付き、ボイリングパック入り 2 a 総量500g 38枚 b 総量338g 26枚 c 総量300g 10~13枚	
24	スモークチキンスライス	袋	500g、2mmスライス	

I 卵類

共通	1 洗卵充分で衛生的なもの 2 鮮度良好な国産品 3 賞味期限を表示すること			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	うずら卵	個	1 総量100g程度10個 2 割った時、卵黄が完全な形で崩れない新鮮なもの	卵専用容器
2	鶏卵	kg	1 洗卵した日から5日以内のもの 2 a 70g程度(Lサイズ) b 60g程度(Mサイズ)	
3	生食用鶏卵	箱	1 HACCP対応に準ずる工場において、表面を50度以上の湯で洗浄したもの、赤玉	
		個	2 工程表・細菌証明書提出 3 a 500g程度10個 b 1個50g程度	
4	温泉卵	個	1個50g程度、鮮度良好なもの	
5	煮卵	袋	総量675g15個、チルド、醤油味	ポリ袋
6	料亭風塩味茹半熟卵	袋	1 総量5kg100個 2 HACCP認定工場のもの、工程表提出	ポリ袋
7	乾燥錦糸卵	kg	500g袋、5mm幅程度の千切り、乾燥良好なもの	

J 乳類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
共通	1 衛生的で鮮度良好なもの 2 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（厚生省令第52号）による合格品とする 3 チーズ類は指定のない限りプロセスチーズとする 4 牛乳・加工乳・ヨーグルト類は賞味期限等を7日間以上残したもの、LL製品は常温保管で賞味期限等を40日以上残したものを納品すること 5 ドリンク類はストロー付き、カップ類はスプーン付き 6 容器を指定しないものはポリ袋等とする 7 納品時の包装・その他は衛生面を考慮した適宜な形態とする			
1	1 L 牛乳	本	紙パック	共通規格参照
2	500ml 牛乳	本		
3	パック牛乳	個	200ml 紙パック	
4	パックLL牛乳	個		
5	1 L 低脂肪乳	本	紙パック	
6	1 L コーヒー乳飲料	本	生乳50%以上、紙パック	
7	パックコーヒー乳飲料	個	200ml 紙パック、清涼飲料不可	
8	パックLLコーヒー乳飲料	個	1 牛乳換算でミルク分60%を主原料とするもの 2 200ml 紙パック	
9	1 L フルーツ乳飲料	本	紙パック、清涼飲料不可	
10	パックフルーツ乳飲料	個	200ml 紙パック、清涼飲料不可	
11	スキムミルク	個	1 粉末 2 a 1kg b 450g	
12	コンデンスミルク	個	1 チューブ 2 a 480g b 140g	
13	1 L 生クリーム	本	乳脂肪45%以上	
14	パック生クリーム	個	200ml、乳脂肪45%以上	
15	ホイップ済生クリーム	個	1 植物性脂肪25%以上、冷凍品 2 a 1L、バニラ b 1L、ストロベリー c 600g、チョコ	
16	ポーションミルク	袋	総量250ml50個	
17	サワークリーム	個	a 1kg b 200g	
18	プレーンヨーグルト	個	400g以上	
19	カップヨーグルト	個	内容・種類は、その都度示す	
20	フルーツヨーグルト	個	1 果肉入り 2 内容・種類は、その都度示す	
21	ドリンクヨーグルト	本	900ml、プレーン味	
22	パックドリンクヨーグルト	個	190ml	
23	シロタ株はっ酵乳	個	1 125ml、乳酸菌シロタ株入り 2 種類については、その都度示す	
24	ビフィズス菌はっ酵乳	個	1 100ml、ビフィズス菌入り 2 ビタミンB6 1.9mg・食物繊維3.1g/個	
25	1 L 乳酸菌飲料	本	紙パック	
26	乳酸菌飲料	個	1 乳酸菌シロタ株入り 2 a 80ml b 65ml	
27	カテゴリーチーズ	個	1 サラダ用ナチュラルチーズを裏ごししたもの 2 a 1kgカップ又はアルミパウチ b 200gカップ	
28	カマンベールチーズ	箱	100g 4個入り	

L 菓子類

共通	1 品名・原材料名・内容量・賞味期限等・製造業者または販売業者の名称等を表示すること 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し、1箱の数量を表示すること 3 カップ類はスプーン付き 4 必要に応じ、栄養分析・配合・細菌検査表提出			
L-a	生菓子類			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	串だんご	個	1 1本4個付き3本、ビニールケース 2 a あん b 醤油 c ごま d その他	共通規格参照
2	桜もち	個	60g、ビニールケース	
3	大福もち	個	1 90g、あん50%程度のもの 2 種類・梱包等は、その都度示す	
4	紅白大福もち	箱	1 紅白各1個入り、あん50%程度のもの、冷凍可 2 化粧箱入り、祝いのし紙付き 3 重量・のし紙の文面等は、その都度示す	
5	紅白まんじゅう	箱	1 紅白各1個入り、あん70%程度のもの、冷凍可 2 化粧箱入り、祝いのし紙付き 3 重量・のし紙の文面等は、その都度示す	
6	カッププリン	個	a 130g b 70g c 60g	
7	カップ焼プリン	個	a 130g b 75g	
8	カップミルクプリン	個	a 200g b 70g	
9	カップコーヒージェリー	個	1 フレッシュミルク付き 2 a 70g b 60g	
10	カップフルーツゼリー	個	1 100ml 2 a 果汁30%以上 b 果肉50ml以上、果汁30%以上	

L 菓子類

L-b 冷凍菓子類				
共通	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			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	冷凍桜もち	個	1 個別包装	共通規格参照
2	冷凍柏もち	個	2 a 60g b 50g c 40g d 30g	
3	冷凍大福	個	1 個別包装 2 a 草90g b 豆90g c 白50g	
4	冷凍白玉	kg	1 個8g程度、自然解凍で柔らかく食べられるもの	
5	冷凍三色一口もち	個	90g 個別包装	
6	冷凍ミニおはぎ	個	a 40g粒あん b 40g混納 c 25g混納	
7	冷凍桜花おはぎ	個	a 600g20個 b 80g、桜花付き、粒あん	
8	冷凍うぐいすもち	個	40g 個別包装	
9	冷凍わらびもち	袋	1 1kg、一口大カット 2 a きなこ b 抹茶 c フルーツ	
10	氷菓子	個	a 氷あずき練乳入り、140ml b フロート140ml c ガリガリ君100ml	
11	アイスクリーム	個	1 90ml、乳脂肪8%以上 2 種類等は、その都度示す	
12	クイックアイス	個	55ml、乳脂肪8%以上、バニラ	
13	ラクトアイス	個	1 90ml、乳脂肪2%以上 2 種類等は、その都度示す	
14	冷凍カッププリン	個	50g	
15	冷凍カップゼリー	個	1 40g紙カップ使用 2 種類等は、その都度示す	

L 菓子類

L-c 菓子類					
共通	密封が完全でかつ外観が良好であること				
番号	品名	単位	規格		包装・その他
1	コーンフレーク	袋	a 340 g	b 230 g	ダンボール
2	玄米フレーク	袋	400 g		
3	フルーツグラノーラ	袋	a 800 g	b 180 g 以上	
4	クラッカー	個	総量 255 g 75 枚、ルヴァン同等品		

M 嗜好飲料類

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すること 2 密封が完全かつ外観が良好なもの			
M-a 嗜好飲料類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	抹茶	個	40 g	ダンボール
2	煎茶パック	kg	1 1袋2g、全国茶組合標準規格上級以上 2 a 紙テトラ b ナイロンテトラ	ポリ袋
3	緑茶	本	1 銘柄・内容等は、その都度示す 2 a 250ml紙パック b 190g缶	ダンボール
4	ほうじ茶パック	kg	1袋2g、全国茶組合標準規格上級以上	ポリ袋
5	玄米茶パック	kg	1 銘柄・内容等は、その都度示す 2 煎茶60%、玄米40% 3 a 250ml紙パック b 190g缶	ダンボール
6	ウーロン茶パック	kg	1袋2g、全国茶組合標準規格上級以上	
7	インスタントウーロン茶	袋	100g、防湿アルミ包装	
8	ウーロン茶	缶	190g缶、銘柄・内容等はその都度示す	
9	濃縮紅茶アールグレイ	本	500ml瓶、5倍希釈	
10	インスタントコーヒー	個	a 粉末230g瓶 b 150g防湿アルミ包装 c 100g詰め替え用、ネスカフェゴールドブレンド	
11	甘酒	缶	190g、ノンアルコールタイプ	ダンボール
12	炭酸飲料	本	1.5L、無色、加糖タイプ	
13	濃縮麦茶	本	1L、50倍希釈用	
14	インスタント麦茶	袋	500g、75L用、国産麦茶使用	
15	濃縮クエン酸飲料	本	1 900ml、20~30倍希釈、保存料無添加 2 a GABA・クエン酸・D-リボース入り、無着色 b ロイヤルゼリー・はちみつ入り	
16	汁粉	缶	190g	

M 嗜好飲料類

M-b 果汁等飲料類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	1 L 無調整豆乳	本	1 紙パック、常温で 60 日以上賞味可能なもの、遺伝子組み換え使用不可 2 銘柄・内容等は、その都度示す	ダンボール
2	1 L 調整豆乳	本		
3	パック調整豆乳	個	1 200ml 紙パック、常温で 60 日以上賞味可能なもの、遺伝子組み換え使用不可 2 銘柄・内容等は、その都度示す	
4	トマトジュース	本	1 野菜汁 100%、塩無添加 2 a 1 L 紙パック b 900ml ペットボトル c 720ml ペットボトル	
5	1 L 野菜ジュース	本	野菜汁 100%	
6	パック野菜ジュース	個	1 200ml 紙パック、野菜汁 100%、 2 常温で 60 日以上賞味可能なもの	
7	野菜ジュース缶	缶	160ml、30 種の野菜使用、国内製造品	
8	パック野菜カルシウムジュース	個	1 200ml 紙パック、野菜汁 60% 2 カルシウム 200 mg/個以上、伊藤園同等品	
9	1 L 野菜果物ジュース	本	1 野菜果汁 100%、 2 種類・内容等は、その都度示す	
10	パック野菜果物ジュース	個	a 200ml 紙パック、野菜果汁 100% b 200ml 紙パック、野菜果汁 100%、 ビタミン B6 0.5~1.5 mg・ビタミン C 100 mg/個	
11	パック赤野菜ジュース	個		
12	パック黄野菜ジュース	個		
13	パック紫野菜ジュース	個		
14	パック緑野菜ジュース	個		
15	1 L フルーツジュース	本	1 果汁 100%、香料・保存料（ビタミン C）以外無添加 2 a オレンジ b グレープ c グレープフルーツ d アップル e ミックス f 種類は、その都度示す	
16	1 L L フルーツジュース	本	1 果汁 100%、常温で 60 日以上賞味可能なもの、香料・保存料（ビタミン C）以外無添加 2 a オレンジ b グレープ c グレープフルーツ d アップル e ミックス f 種類は、その都度示す	
17	パック L フルーツジュース	個	1 200ml 紙パック、果汁 100%、常温で 60 日以上賞味可能なもの、香料・保存料（ビタミン C）以外無添加 2 a オレンジ b グレープ c グレープフルーツ d アップル e ミックス f 種類は、その都度示す	
18	フルーツジュース缶	缶	1 190ml 2 a オレンジ b グレープ c グレープフルーツ d アップル	
19	アセロラドリンク	個	200ml 紙パック、アセロラ果汁 10%	
20	繊維入果汁飲料	個	a 200ml 紙パック、野菜果汁 55%・果汁 45%、食物繊維 6.1 g/個 b 125ml 紙パック、りんご果汁 10%、食物繊維 8 g/個	
21	ビタミン入果汁飲料	個	200ml 紙パック、果汁 100%、12 種類のビタミン添加	

N 調味料類及び香辛料類

共通	1 品名・原材料名・内容量・賞味期限・製造業者又は販売業者の名称等を表示しているもの			
	2 密封が完全でかつ外観が良好であること			
	3 牛由来の食品については安全性を証明する書類を提出すること			
	4 賞味期限の保証期間は、納入後1年以上残したものとする、ただし賞味期限が1年未満のもの（マヨネーズ類・ドレッシング類・味噌類）については1/2以上の期間を残したものとする			
	5 梱包はダンボールとし、容器・包装等を指定しないものは、ポリ袋等入りとする			
N-a 調味料類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	黒砂糖	袋	a 500 g b 250 g	共通規格参照
2	上白糖	kg	1 kg袋	
3	三温糖	kg		
4	黄ざら糖	kg		
5	グラニュー糖	kg		
6	水飴	個		
7	はちみつ	個	1 天然純正のもの	
			2 a 1 kg b 250 g	
8	料理用清酒	本	1 合成酒、発酵調味料を除く	
		個	2 a 1.8L b 180ml 紙パック	
9	料理用白ワイン	本	1 食塩の入らないもの	
10	料理用赤ワイン	本	2 a 1.8L b 720ml	
11	みりん	本	1.8L、本みりん	
12	ウスターソース	本	1 JAS規格品	
13	中濃ソース	本	2 a 1.8L b 500ml	
14	醬油	缶	1 濃口上級本醸造	
		個	2 a 18L缶 b 18L 容器問わず	
		本	c 10L d 1.8L	
15	うすくち醬油	本	特級本醸造、1 L	
16	ぼん酢醬油	本	a 1.8L b 1 L	
17	ゆず入ぼん酢醬油	本		
18	食塩	袋	1 塩化ナトリウム99%以上	
		kg	2 a 5 kgクラフト紙袋 b 1 kg袋	
19	天然塩	kg	1 粗塩、塩化ナトリウム92%程度	
			2 a 5 kg袋 b 1 kg袋	
20	食酢	個	1 穀物酢酸度4.2%	
		本	2 a 20 L b 1.8 L	
21	すし酢	本	穀物酢酸度4.1%、1.8 L	
22	バルサミコ酢	本	320ml	
23	粉末すしの素	kg	500 g ~ 1 kg袋	
24	レモン果汁	本	a 720ml b 70ml	
25	液体かつおだし	本	1 昆布・かつおあらぶし使用、調味料・添加物無添加、8 ~10 倍希釈用	
			2 1 L	
26	液体昆布だし	本	1 昆布・根昆布使用、調味料・添加物無添加、10~20 倍希釈用	
			2 1 L	
27	白だし	本	1.8 L、関西風、まぐろ節入り	

N 調味料類及び香辛料類

N-a 調味料類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
28	かつおだしパック	袋	1 総量 500 g 10 個紙パック、防湿包装 2 かつおぶしのみ使用	共通規格参照
29	合わせだしパック	袋	a 総量 600 g 6 個紙パック、かつおぶし・昆布使用 b 総量 500 g 10 個紙パック、かつお・さば・いわし・煮干他、化学調味料・食塩無添加	
30	かつおだし	袋	1 500 g 防湿アルミ包装	
31	こんぶだし	袋	2 化学調味料・食塩無添加、顆粒	
32	いりこだし	袋	3 理研「素材力」同等品	
33	鶏だし	袋		
34	ガラスープ	袋	1 1 kg レトルト包装 2 a 理研「湯煌 40 豚鶏スープ」同等品 b 理研「湯煌 40 鶏スープ」同等品	
35	チキンコンソメスープ缶	缶	1 1 kg 防湿包装 2 顆粒、クノール・ハウス・S&B・マギー・理研製品とする	
36	コンソメスープの素	kg	3 a クリアタイプ b クリアタイプ以外	
37	鶏ガラスープの素	個	500 g、顆粒、食塩添加品	
38	中華用スープストック	kg	粉末、防湿アルミ包装、理研製品同等品とする	
39	和風だしの素	kg	1 500 g 程度防湿アルミ包装、粉末 2 a 理研「和風だしG」同等品 b 食塩・化学調味料無添加	
40	だしミックス	kg	1 顆粒、三島製品同等品とする 2 アルミ包装	
41	めんつゆ	本	1.8 L、5～7 倍希釈用	
42	うどんつゆ	本	1.8 L、関西風	
43	そばつゆ	本	1.8 L、4～5 倍希釈用	
44	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 a 1180 g b 330 g、カラメル色素不使用 c 310 g d 300 g	
45	麻婆豆腐の素	本袋	a 2 L b 1 L c 450 g、粉末、60 倍希釈	
46	チリソースの素	本	a 1.1 kg b 1 L	
47	棒々鶏ソース	本	1.2 L、味の素製品同等品とする	
48	ハニーマスタードソース	本	700ml、日本食研製品同等品とする	
49	青椒肉絲の素	本	1 L	
50	酢豚の素	本個	a 1 L b 450 g、粉末、60 倍希釈	
51	回鍋肉の素	本	1 L	
52	中華あわせ調味料	本		
53	中華用調味料	個	1 化学調味料・食塩添加品、半練りペースト 2 ユウキ食品「味玉」同等品 3 a 1 kg b 330 g 缶	
54	液体中華調味料中華王	本	1.03kg	
55	西京漬の素	kg	1 kg 袋	
56	南蛮漬調味液	本	1.8 L	

N 調味料類及び香辛料類

N-a 調味料類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
57	ごま和えの素	袋	1 500 g 2 a 普通タイプ b ビタミンB2 20mg・B6 20mg/100 g 添加タイプ	共通規格参照
58	ピーナツ和えの素	袋	500 g	
59	コーリアンモドム	袋	1 kg レトルト包装	
60	キムチの素	本	1 L	
61	お好焼ソース	本	1.2 L、おたふく同等品	
62	焼そばソース	本	1.8 L、液体	
63	みそラーメンの素	缶	1号缶、南華園「本仕込み」・「蔵出し」同等品とする	
		袋	a 2 kg レトルト包装 b 1 kg レトルト包装	
64	醤油ラーメンの素	缶	1号缶、南華園「本仕込み」・「蔵出し」同等品とする	
		袋	a 2 kg レトルト包装 b 1 kg レトルト包装	
65	塩ラーメンの素	缶	1号缶、南華園「本仕込み」・「蔵出し」同等品とする	
		袋	a 2 kg レトルト包装、創味製品同等品とする b 1 kg レトルト包装、エバラ製品同等品とする	
66	チャンポンスープ	本	1 L	
67	白湯スープの素	本	1.8 L、創味「白湯スープ」同等品	
68	豚骨ラーメンの素	袋	1 kg レトルト包装、エバラ「豚骨スープ」同等品	
69	担々麺の素	袋	1 kg レトルト包装	
70	カレーラーメンスープの素	袋	1 kg レトルト包装、塩分16%	
71	冷ラーメンの素	本	1.8 L、2倍希釈用	
72	沖縄そばだし	本	1.8 L、15~16倍希釈用	
73	塩寄鍋の素	本	1 L	
74	もつ鍋の素	本		
75	キムチ鍋の素	本		
76	井のたれ	本	1.8 L	
77	天井のたれ	本	1 ストレートタイプ	
			2 a 2.2 kg b 1.8 L	
			c 600 g 注ぎ口付、スクイーズボトル	
78	豚井のたれ	本	1.8 L	
79	焼肉のたれ	本	1 L	
80	生姜焼肉のたれ	本	a 2.2 L、フルーツ・すりごま入り	
			b 2.1 kg、漬込用	
81	韓国焼肉のたれ	本	1 L ポリ容器	
82	塩焼肉のたれ	本		
83	鶏炭焼のたれ	本	545 g、食用竹炭使用	
84	ねぎ塩だれ炭火焼風	本	1.8 L、日本食研同等品	
85	ジンギスカンのたれ	本	1.8 L	
86	和風ステーキソース	本	1.18 kg、大根おろし入り	
87	シャリアピンステーキソース	本	1 L、ローストオニオン入り	
88	デミグラスソース	袋	a 1 kg レトルト包装	
			b 500 g 粉末、クノール製品同等品とする	
89	バジル焼オイル	個	700 g	
90	照だし用のたれ	本	a 2.2 kg b 2 kg	
91	うなぎのたれ	本	1.8 L	

N 調味料類及び香辛料類

N-a 調味料類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
92	とんかつソース	本	1 L、すり胡麻入り	共通規格参照
93	ソースかつ丼のたれ	本	1 L、15種類のスパイス使用	
94	みそかつのたれ	個	540 g チューブ	
95	ごましゃぶのたれ	本	1 L	
96	トマトケチャップ	kg	1 kg チューブ、JAS規格品	
97	トマトピューレ	袋	a 3 kg b 1 kg	
98	トマトソース	袋	a 1 kg b 300 g 口付パック	
99	サルサスパイスソース	袋	500 g	
100	和風ドレッシング	本	1 L	
101	和風おろしドレッシング	本	1 L、大根おろし入り、ノンオイルタイプ	
102	和風野菜ドレッシング	本	1 L、7種のつぶ野菜入り	
103	青ジソドレッシング	本	1 L、JAS規格品、ノンオイルタイプ	
104	ゆずドレッシング	本	1 L、ノンオイルタイプ	
105	梅ドレッシング	本	1 L、果肉入り、ノンオイルタイプ	
106	うま塩ドレッシング	本	1 L、ノンオイルタイプ	
107	中華ドレッシング	本	1 L、オイル2%以下	
108	中華ゴマドレッシング	本	1 L、ノンオイルタイプ	
109	棒々鶏ドレッシング	本	1 L	
110	マリネドレッシング	本	1 L、レモン果汁使用	
111	明太子ドレッシング	本	1 L、キューピー製品同等品とする	
112	レモンクリームドレッシング	本		
113	サウザンアイランドドレッシング	本	1 L	
114	グレープフルーツドレッシング	本	1 L、グレープフルーツ果肉使用	
115	イタリアンドレッシング	本	1 1 L、7種スパイス混合とする 2 a つぶ野菜入り b ノンオイルタイプ	
116	ピネグレットドレッシング	本	1 L、セパレートタイプ	
117	バジルドレッシング	本	1 L	
118	フレンチドレッシング	本	1 L、JAS規格品、乳化タイプ、白	
119	コールスロウドレッシング	本	1 L、乳化タイプ	
120	シーザー チカ ドレッシング	本	1 1 L 2 a ふつうタイプ b ノンオイルタイプ	
121	パッチョドレッシング	本	1 L	
122	クリームナッツドレッシング	本		
123	コブサラダドレッシング	本		
124	わさびクリームドレッシング	本	1 L、わさび粒入り、乳化タイプ	
125	和風合わせドレッシング	本	1 1 L、乳化タイプ 2 ケンコー製品同等品とする	
126	焙煎胡麻ドレッシング	本	1 L、クリーミータイプ	
127	胡麻わさびドレッシング	本	1 L	
128	マヨネーズ	kg	1 1 kg チューブ 2 キューピー・味の素・ジェフサ製品とする	
129	カロリーーフマヨネーズ	kg	1 kg チューブ	
130	加熱用マヨネーズ	kg	1 kg チューブまたは袋	
131	タルタルソース	kg	1 kg チューブ	

N 調味料類及び香辛料類

N-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 1 kg広口瓶 b 330 g	共通規格参照
2	テンメンジャン	個	a 1 kg広口瓶 b 500 g	
3	コチュジャン	個		
4	ラー油	個	a 330 g b 31 g、ワンタッチキャップ付き	
5	カレーホット	個	a 270ml、味付きオイル	
		袋	b 270 g 100 個、ミニパック	
6	洋辛子粉	個	300 g	
7	あらびき粒マスタード	個	a 320 g チューブ b 300 g c 260 g チューブ	
8	カレー粉	個	a 400 g 缶 b 84 g 缶	
9	カレースライスセット	袋	100 g、20 種スライス詰め合わせ	
10	カレーペースト	個	450 g、テオー食品同等品とする	
11	辛味スパイス	ケース	総量 1.6 kg 20 個	
12	クミンパウダー	個	a 200 g b 100 g	
13	ブラックペッパー	kg	1 微粉末に挽いたもの	
		個	2 a 1 kg 袋 b 300 g 袋 c 100 g 缶 d 60 g 缶	
14	ホワイトペッパー	kg		
		個		
15	塩こしょう	個	250 g ワンタッチキャップ	
16	クレイジーソルト	個	113 g 容器、岩塩・天然ハーブ調味料	
17	ガラムマサラ	缶	a 350 g プルトップ缶 b 80 g	
18	コリアンダー	個	a 300 g b 13 g	
19	シナモンパウダー	個	12 g	
20	ターメリック	個	14 g	
21	輪切唐辛子	袋	1 種をのぞいたもの	
			2 a 1 kg b 50 g	
22	糸とうがらし	袋	100 g	
23	唐辛子粉	個	300 g、一味とする	
24	粉末ゆず皮	個	45 g	
25	ジェノベーゼペースト	個	a 500 g b 200 g	
26	粉末パセリ	缶	a 50 g b 16 g	
27	ローリエ	個	総量 30 g 40 枚程度	
28	わさび粉	個	300 g	

N 調味料類及び香辛料類

N-c 卓上・個別包装調味料				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	卓上中濃ソース	個	a 200ml、塩分2.9% b 200ml	共通規格参照
2	卓上タバスコ	個	60ml 瓶	
3	卓上醤油	個	1 開封後90日間常温保存可能品、密封二重構造ボトル キッコーマン・ヤマサ同等品 2 a 600ml b 600ml、塩分1.9g/15ml c 450ml d 450ml 昆布醤油塩分12% e 250ml	
4	卓上ぼん酢醤油	個	360ml 瓶	
5	卓上塩	個	100g 瓶	
6	卓上ごま塩	個	125g 入り、天然塩使用	
7	卓上ケチャップ	個	300g チューブ、JAS規格品	
8	チューブ練辛子	本	42g	
9	卓上こしょう	個	1 ハウス・S&B製品とする 2 a 50g 瓶 b 20g 瓶、口の穴の細かいもの	
10	卓上ラーメンこしょう	個	90g、ガーリック入り	
11	卓上山椒	個	1 11g 瓶 2 ハウス・S&B製品とする	
12	卓上一味唐辛子	個	1 15g 瓶	
13	卓上七味唐辛子	個	2 ハウス・S&B製品とする	
14	卓上ゆずこしょう	個	a 280g b 130g	
15	チューブ生おろしわさび	本	300g	
16	チューブおろし生姜	本	290g	
17	チューブおろしにんにく	本		
18	パックウスターソース	袋	総量300g 100個	
19	パック練辛子	個	2g 程度、賞味期限2カ月以上	
20	パックドレッシング	個	1 切口付き、種類はその都度示す 2 a 15ml b 10g	
21	パックマヨネーズ	個	15g 切口付き、JAS規格品	
22	パックカロリーーフマヨネーズ	個	10g 切口付き	
23	パック天井のたれ	個	10ml 切口付き	
24	パックギョーザのたれ	個	8g	
25	パックうなぎのたれ	個	10g、山椒付き	
26	パックジャム	個	1 15g、切口付き、JAS規格品 2 種類については、その都度示す	
27	トマト&マスタード	個	8g ディスペンパック	
28	はちみつ&マーガリン	個	11g ディスペンパック	
29	チョコスプレット	個		
30	ジャム&マーガリン	個	1 11g ディスペンパック 2 種類については、その都度示す	
31	ミルク	個	1 12.5ml チューブ 2 種類についてはその都度示す	

○ 冷凍及びチルド加工品類

○-a 穀類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
29	焼目付きりたんぼ	袋	総量 380 g 5本	ダンボール
30	冷凍焼もち	袋	1 自然解凍で食べられるもの 2 総量 700 g 20個	
31	冷凍ビーフン	袋	1 500 g ボイリングパック 2 a プレーン b カレー c 中華海鮮	
32	冷凍チャプチェ	袋	500 g ボイリングパック、味付き	
33	冷凍田舎そば	袋	a 総量 1 kg 5個 b 200 g	
		個		
34	冷凍茶そば	袋		
		個		
35	冷凍ごまそば	袋		
		個		
36	流水解凍そば	袋	1 流水解凍で食べられるもの 2 a 総量 1 kg 5個 b 200 g	
		個		
37	流水解凍ごまそば	袋		
		個		
38	冷凍韓国風冷麺	個		230 g、たれ 48 g 付き

○ 冷凍及びチルド加工品類

O-b 魚介類				
共通	フライ類については、特に指定が無い限り衣の割合は40%以下とする。			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	あじ南蛮漬	袋	1 500g、自然解凍で食べられるもの 2 フライタイプ	ダンボール
2	あじフライ	個	1 頭を除いたもの 2 a 100g b 55g、小あじ使用	
3	あじみりん焼	袋	総量200g10切れ、自然解凍で食べられるもの	
4	刻み穴子	袋	1 1kgボイリングパック 2 蒲焼きを刻んだもの、たれ30%	
5	赤魚葱焼	袋	総量300g10切れ、ボイリングパック	
6	うなぎ長焼	箱	1 臭み・小骨無し、皮は噛み切り易く自然解凍で食べられるもの 2 a 総量5kg20枚、1枚250g程度 b 総量5kg25枚、1枚200g程度 c 総量5kg40枚、1枚125g程度	
7	刻みうなぎ	袋	1 1kgボイリングパック 2 蒲焼きを刻んだもの、たれ30%	
8	かれい切身煮付	袋	1 ボイリングパック 2 a 赤がれい140g、たれ15% b カラスがれい、120g c 100g	
9	冷凍まるごとかれい	袋	総量660g6枚、中骨抜き、尾・ヒレ付き	
10	かれい切身唐揚	袋	総量500g12枚、中骨なし、エンガワ付き	
11	キス天ぷら	袋	総量1kg50尾、開いたもの	
12	鮭塩焼	袋	1 ボイリングパック 2 a 総量400g10切れ b 総量400g20切れ	
13	秋鮭塩焼	袋	総量400g20枚、ボイリングパック	
14	鮭ザンギ	個	1個50g	
15	トラウトサーモン塩焼	袋	総量400g20切れ、ボイリングパック	
16	紅鮭ハラス塩焼	袋	総量300g10切れ、ボイリングパック	
17	鮭山漬ほぐし身	kg	天然塩使用の鮭山漬を焼いてほぐしたもの	
18	さば甘辛焼	袋	総量600g10切れ、ボイリングパック	
19	さば一口竜田揚	袋	総量1kg30切れ	
20	さばみぞれ煮	袋	総量500g10切れ、ボイリングパック	
21	さば味噌煮	袋	1 ボイリングパック 2 a 150g、生姜エキス入り、極洋製品同等品 b 140g、生姜スライス入り、日東ベスト製品同等品 c 総量500g10切れ	
22	さば塩焼	袋	総量300g20枚、ボイリングパック	
23	さわら塩焼	袋	総量250g10切れ、ボイリングパック	
24	さんま焼レモン添	袋	1 100g 2 さんまドレス・輪切りレモン添え、ボイリングパック	
25	さんまかつお節煮	袋	1 総量900g20切れ、ボイリングパック 2 ハーフカット	
26	さんまみぞれ煮	袋	1 総量500g10切れ、ボイリングパック 2 大根おろし入り	
27	さんま味噌煮	袋	総量800g20切れ、ボイリングパック	

○ 冷凍及びチルド加工品類

○-b 魚介類				
共通	フライ類については、特に指定が無い限り衣の割合は40%以下とする。			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
28	さんま蒲焼	枚	80g開き、頭・骨なし、自然解凍で食べられるもの	ダンボール
29	にしんレモンマリネ	袋	1kg、にしん・輪切りレモン・山みつば・調味液他	
30	ほっけみそ焼	袋	総量500g10枚、ボイリングパック	
31	ほっけフライ	個	40g、ほっけ切身使用	
32	白身魚フライ	個	60g	
33	まぐろカツ	箱	a 総量1.5kg50個、腰長まぐろ使用	
		袋	b 総量500g5枚、きはだまぐろ63%使用	
34	カキフライ	袋	1 トレー入り	
		個	2 a 総量850g34~46個	
			b 総量700g20個、広島産牡蠣使用 c 総量500g20個 d 35g	
35	ほたて照焼	袋	総量400g20個、ボイリングパック	
36	ジャンボえびフライ	個	a 60g、衣率65%以下	
			b ブラックタイガー50%以上使用 43g、13-15サイズのえび使用	
37	えびフライ	個	a 27g以上、21-25サイズのえび使用	
			b 22g以上、31-40サイズのえび使用	
38	尾付開えび粉付	袋	総量630g48尾	
39	甘えび唐揚	袋	1kg140~160尾、頭付可	
40	えび寄フライ	個	60g	
41	えびカツ	個	1 ぶつ切りえびを使用したもの	
			2 a 120g、えび50%以上 b 40g、えび40%以上	
42	えびチリソース	袋	1 1kgボイリングパック、長葱入り	
			2 えびサイズ200-300使用	
43	たこの柔らか揚	袋	1kg60~90切れ、たこ85%	
44	いか天ぷら	個	1 50g	
			2 切れ目の入った柔らかいもの、いか50%以上使用	
45	いかフライ	個	1 和風味、むらさきいか70%使用	
			2 a 80g b 50g	
46	いかリングフライ	袋	1 総量1kg50個	
			2 a 直径4cm程度、するめいか使用 b 刻みいか使用、ソフトタイプ	
47	いかフリッター	袋	a 1kg30~33個	
			b 1kg50個程度	
			c 1kg80~100個程度	
48	いかリング唐揚	袋	1 むらさきいか使用	
			2 a 1kg b 500g	
49	あじつみれ	kg	1個15g程度	
50	いわしつみれ	袋	1kg50個、いわし50%、ほっけ・さんま使用	
51	いわし団子	kg	1個10g程度、いわし80%程度使用	
52	かじかつみれ	kg	1個7g程度	
53	たらすり身団子	kg	1個10g程度	
54	ほっけちぎり	kg	1個15g程度、ほっけ・すけそう・でん粉、他	
55	えびしんじょう	kg	1個10g程度	
56	えび団子	kg	1個10g程度、えび20%以上使用	

○ 冷凍及びチルド加工品類

○-c 肉類				
共通	カツ類については、特に指定が無い限り衣の割合は40%以下とする。			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	牛肉うどんの具	袋	1 kgボイリングパック	ダンボール
2	冷凍牛丼の具	袋	3.3kg ボイリングパック	
3	牛肉柔らか煮込	袋	1 1 kgボイリングパック 2 デミグラスソース・赤ワインで煮込んだもの	
4	牛すじ煮込	袋	1 kgボイリングパック、牛すじ70%	
5	牛もつカット	袋	1 アメリカ産原料を下処理・ボイルし、バラ凍結したもの 2 1 kg	
6	牛肉黒だれカルビ焼	袋	総量 550 g 20 個ボイリングパック	
7	バンケットポーク	袋	1 1 kgボイリングパック 2 a 角煮風 b ペPPER風味	
8	豚角煮	袋	1 ボイリングパック 2 a 総量 1 kg 25 切れ b 総量 800 g 12 切れ c 総量 800 g 27 切れ程度	
9	ソーキ豚煮スライス	袋	総量 1 kg 35 枚程度ボイリングパック	
10	豚レバー焼	袋	1 国産豚レバー使用、ボイリングパック 2 a 1 kg b 500 g	
11	国産豚レバー甘辛揚セット	袋	味付け豚レバー500 g、たれ 200 g	
12	ロースカツ	袋	a 960 g 8 枚、三元豚使用 b 200 g、三元豚使用、スチーム加工済 c 120 g、熟成豚背ロース肉 70%以上、生パン粉使用 d 70 g、国産豚使用	
		個		
13	ヒレカツ	袋	600 g 20 個、三元豚使用	
		個	32 g、国産豚使用	
14	ピーマン肉詰フライ	個	30 g、肉 27%以上	
15	メンチカツ	個	a 130 g b 100 g c 60 g d 40 g	
16	野菜入ハンバーグ	個	120 g ボイリングパック、クワイ・れんこん・枝豆入り	
17	ミートボール	kg	1 1 個 10 g 程度 2 a 蒸した物 b 揚げた物	
18	ミニミートボール	kg	1 個 6 g 程度、国産豚肉・鶏肉使用	
19	味付ミートボール	袋	1 ボイリングパック 2 内容量・種類についてはその都度示す	
20	スコッチエッグ	袋	1 総量 500 g 10 個、ボイリングパック 2 牛肉・豚肉使用、ハーフカット	
21	マイルドステーキ	袋	総量 500 g 10 枚、ボイリングパック	
22	ハムカツ	袋	総量 1 kg 10 個	
		個	150 g 厚切タイプ	
23	チキンスライス	袋	1 1 kg トレー、ボイリングパック 2 柔らかく加熱良好、自然解凍で食べられるもの	
24	蒸鶏ほぐし身	袋	1 kg ボイリングパック	
25	ごぼう鶏肉巻煮	袋	総量 700 g 20 個、ボイリングパック	
26	鶏きも煮	袋	1 kg ボイリングパック、九州産鶏きも使用	
27	鶏唐揚	kg	1 個 30 g 程度、プリフライ	

○ 冷凍及びチルド加工品類

○-c 肉類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
28	和風鶏唐揚	袋	a 総量1kg 33個 b 総量1kg 35個、もも肉使用、粉吹きタイプ 生姜醤油味	ダンボール
29	鶏風味焼	kg	1個 30g程度、バラ凍結、レモンバジル味	
30	チキンステーキ	袋	総量600g 5枚、加熱済のもの	
31	照焼チキンステーキ	袋	総量880g 5枚、加熱済のもの	
32	チキン南蛮用竜田揚	袋	総量1.4kg10枚	
33	グリルチキン	個	1 120g 2 a プレーン b ハーブ	
34	ミニ照焼チキン	袋	総量520g 20個、ボイリングパック	
35	ミニグリルチキン	袋	総量840g 30個、黒胡椒味	
36	ミニローストチキン	袋	1 総量400g 10個 2 もも使用、自然解凍で食べられるもの	
37	レグカレー煮	袋	1 総量1kg 5本、ボイリングパック 2 カレー風味で柔らかく煮込んだもの	
38	手羽元カレー煮	袋	1 総量1kg 20本、ボイリングパック 2 カレー風味で柔らかく煮込んだもの	
39	手羽元黒酢煮	袋	800g 20個、ボイリングパック	
40	鶏肉とカシューナッツ炒	袋	1 1kgボイリングパック 2 鶏肉とカシューナッツ 675g・たれ 300g・赤ピーマン 25g	
41	鶏生つくね団子	kg	1個 20g程度、国産鶏使用、味付けのないもの	
42	炭火焼つくね団子	袋	つくね団子総量800g 20個、たれ 120g	
43	鶏しんじょう	袋	総量1kg32~34個	
44	冷凍豚骨パック	個	1kg、9L用	
45	冷凍鶏ガラパック	個		

○ 冷凍及びチルド加工品類

O-d その他				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	手作風かき揚げ	袋	総量 250 g 10 個	ダンボール
		個	80 g、野菜入り	
2	えびのせかき揚げ	個	a 120 g、えび3尾程度 b 95 g	
3	ビビンバ野菜セット	袋	1 2 kg真空包装 2 ぜんまい 500 g・大豆もやし 500 g・小松菜 500 g・大根 500 g 3 自然解凍で食べられるもの	
4	たこ焼	袋	総量 600 g 20 個、明石風	
5	いももち	個	a 総量 800 g 40 個	
			b 40 g、カマンベールチーズ入り	
			c 40 g	
6	芋もちボール	袋	1 kgバラ凍結、1 個 8 g 程度	
7	焼じゃが	袋	総量 1 kg 17~18 個、喜茂別産男爵使用、ボイリングパック	
8	皮付半割バターいも	袋	総量 1 kg 35 個、ボイリングパック	
9	ナチュラルポテトフライ	kg	皮付き、ナチュラルカット	
10	ハッシュドポテト	袋	総量 1 kg 30 枚程度、北海道産じゃがいも使用	
11	フライドさつまいも	kg	1.5 cm 角、長さ 7 cm 程度のもの	
12	さつまいも天ぷら	個	40 g	
13	プチ豆腐	kg	a 2 cm 角 b 1.5 cm 角	
			c 1 cm ソフトタイプ	
14	ソフト豆腐	kg	20 g 程度、3 cm 程度カット	
15	冷凍白和えの素	袋	500 g 真空包装	
16	揚げだし豆腐	袋	総量 600 g 30 個	
		個	60 g	
17	サイコロ厚揚げ	袋	1 kg、1 個 15 g 程度	
18	おぼろ豆腐ハンバーグ	個	100 g	
19	もち信田煮	袋	総量 600 g 10 個、ボイリングパック	
20	鶏そぼろ信田	袋		
21	冷凍味付油揚げ	袋	1 うす味、ボイリングパック	
			2 a 総量 900 g 30 枚 b 総量 1 kg 20 枚、関西風	
22	味付いなり揚げ	袋	総量 600 g 40 枚、おいなりさん用	
23	かぼちゃ団子	kg	1 個 8 g 程度	
24	フライドパンプキン	kg	1.5 cm 角、長さ 7 cm 程度のもの	
25	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、生玉葱重量で 50% になるまで炒めたもの	
26	焼なす	袋	1 ボイリングパック	
			2 a 総量 1 kg 40 切れ以上 b 総量 500 g 12 切れ、自然解凍で食べられるもの c 総量 300 g 5 本、へた付き	
27	揚げなす	kg	乱切りしたなすを油処理したものの、バラ凍結、70~100 個	
28	扇なす天ぷら	袋	総量 800 g 42 枚	
29	れんこん挟揚げ	個	a 50 g b 30 g	
30	みよしのぎょうざ	袋	総量 216 g 12 個、トレーごと蒸せるもの、たれ付き	

○ 冷凍及びチルド加工品類

O-d その他				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
31	焼目付きようざ	袋	1 トレーごと蒸せるもの 2 重量はその都度示す	ダンボール
32	水ぎょうざ	袋	a 総量 900 g 60 個 b 総量 800 g 50 個	
33	ジャンボえびシューマイ	袋	総量 450 g 15 個、トレーごと蒸せるもの	
34	かにシューマイ	袋	1 トレーごと蒸せるもの 2 重量はその都度示す	
35	えびシューマイ	袋		
36	ポークシューマイ	袋		
37	パック肉シューマイ	袋	1 ボイリングパック 2 a 総量 600 g 20 個 b 総量 560 g 20 個	
38	棒餃子	袋	総量 230 g 10 個	
39	肉入ワンタン	kg	1 1 個 10 g 程度 2 a 東洋水産同等品 b 特に指定なし	
40	小龍包	袋	総量 500 g 20 個、トレーごと蒸せるもの	
41	中華蒸まんじゅう	個	重量、種類はその都度示す	
42	ロールキャベツ	個	a 960 g 24 個、結着タイプ b 60 g	
43	ロールキャベツ煮	袋	総量 800 g 20 個、ボイリングパック、トマト味	
44	うずら卵串フライ	個	30 g、うずら卵 3 個付き	
45	冷凍全卵	kg 袋	HACCP 認定工場製造品、分離しないタイプ 500 g	
46	冷凍卵白	本	1.8 kg パック、加熱処理済み	
47	目玉焼き半熟風	袋	総量 210 g 6 個、自然解凍で食べられるもの	
48	オムライスシート	袋	総量 500 g 10 枚、自然解凍で食べられるもの	
49	冷凍錦糸卵	袋	1 2mm 程度の太さ、ボイリングパック 2 a 1 kg b 500 g	
50	卵そぼろ	袋	1 kg ボイリングパック	
51	スクランブルエッグ	袋	1 1 kg ボイリングパック 2 a プレーン b バター、生クリーム入り	
52	ふんわり卵ソース	袋	1 500 g ボイリングパック 2 a プレーン b 和風	
53	厚焼卵	袋	1 総量 500 g 10 個ボイリングパック 2 a ふつうタイプ b カルシウム強化品	
54	だし巻卵	袋	1 総量 288 g 16 個ボイリングパック 2 甘みの強くないもの	
55	割烹だし巻卵	袋	250 g ボイリングパック	
56	ねぎ卵巻	袋	1 ボイリングパック 2 a 総量 500 g 10 個 b 総量 300 g 6 個	
57	五目厚焼卵	袋	総量 500 g 10 個、ボイリングパック	
58	パックプレーンオムレツ	袋	総量 300 g 5 個、ボイリングパック	
59	パック半熟オムレツ	袋	1 レアタイプ、ボイリングパック 2 a 総量 300 g 5 個 b 120 g	
		個		
60	天津ミニオムレツ	袋	総量 300 g 10 個ボイリングパック	
61	パックかに玉セット	袋	1 袋ごと蒸すことのできるもの 2 総量 300 g 2 枚、たれ別添	
62	パックチーズオムレツ	袋	1 ナチュラルチーズ入り 2 総量 600 g 10 個、ボイリングパック	

○ 冷凍及びチルド加工品類

○-d その他				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
63	ベーコン巻卵	袋	総量 500 g 10 個、ボイリングパック	ダンボール
64	パックかに卵巻	袋	総量 600 g 10 個、ボイリングパック	
65	パックほうれん草卵巻	袋		

○ 冷凍及びチルド加工品類

○-e デザート類				
共通	自然解凍で食べられるもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	大 学 芋	袋	1 黒ゴマ付き 2 a 総量1kg50~60個入り、カリッとした食感のもの 飴付き b 500g	ダンボール
2	大学芋スティック	袋	1kg、スティック状	
3	冷凍柔らか豆乳デザート	袋	1 700g、菱形カット 2 食物繊維強化食品	
4	冷凍ストロベリースライスソース	kg	いちごを79%以上使用したフルーツソース	
5	冷凍カットプリン	袋	1 1kg 2 a マンゴー b レアクリーム杏仁 c 抹茶	
6	冷 凍 ゼ リ ー	袋	1 2kg、食物繊維9.4g/100g 2 a ピーチ b オレンジ	
7	冷凍クラッシュゼリー	袋	1 1kg 2 a アセロラ b ライチ	
8	冷凍カットゼリー	袋	500g、コーヒー味	
9	冷凍ブラマンジェ	袋	500g	
10	冷凍柔らか杏仁豆腐	袋	1kg、鉄強化食品	

○ 冷凍及びチルド加工品類

○ーf チルド加工品				
共通	1 急速冷蔵で前日加工したもの 2 保冷して衛生的な専門容器にビニール包装の上、納品のこと			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	チルドコロッケ	個	種類・重量は、その都度示す	ダンボール
2	チルド鮭チーズフライ	個	1 130g 2 道産鮭40%・チーズ9%以上、生パン粉使用	
3	チルドチキンアスパラベーコン巻	個	110g、国産鶏胸肉使用	
4	チルドハムロールコロッケ	個	1 70g 2 芋35%・ハム10%以上、生パン粉使用	

P 漬物・佃煮類

共通	1 鮮度良好で、酸味・異臭・異味・きょう雑物のない市販上級品 2 食品衛生法による添加物を使用し、適塩のもの 3 衛生的容器使用、指定した容器・包装以外はポリ袋入りとする 4 検収時、漬汁・粕・みそ等は計量から除く 5 消費期限等を表示すること 6 必要に応じ細菌証明書の提出を求める				
P-a 古漬					
番号	品名	単位	規格	包装・その他	
1	梅干	個	1 500g、1粒15g程度で形状完全なもの 2 塩分12%程度のもの	共通規格参照	
2	小梅干	個	140g40個、国産梅使用、塩分10%程度のもの		
3	減塩紀州梅	個	1kg、Lサイズの南高梅使用、塩分8%のもの		
4	梅びしお	個	320g、梅肉・りんご果肉を原料とした塩分7.5%のもの、三島製品同等品		
5	青かっぱ漬	袋	2kg、胡瓜・生姜使用		
6	胡瓜ピクルス	個	385g、サワータイプのもの		
7	山クラゲ中華和え	袋	1kg、山くらげ・南蛮・ごま使用		
8	ザーサイ漬	kg	1 南蛮・ごま油・ラー油使用 2 a 5mmスライス b 千切り		
9	千切紅生姜	kg	紅生姜を千切りにしたもの		
10	甘酢生姜	kg	根生姜を1mmにスライスし甘酢に漬けたもの、無着色		
11	たくあん漬	kg	天日乾燥後、予備・本漬けしたもの		
12	かつお風味たくあん漬	kg	干し大根・削り節・昆布・南蛮使用		
13	大根べったら漬	kg	半割り大根・麴・酒粕・みりん使用、無着色のもの		
15	つぼ漬	kg	大根・唐辛子・醤油使用		
16	福神漬	袋	2kg、無着色、JAS同等品		
17	高菜風味漬	kg	みじん切り高菜・南蛮・サラダ油使用		
18	味付メンマ	kg	筋なく歯触りのよいもの		
19	味付極太メンマ	袋	固形量950g、極太メンマ使用、マイクロ製品同等品		
20	しば漬	kg	なす・胡瓜・しそ使用、合成着色料・合成甘味料・保存料不使用のもの		
21	塩ねぎエリンギ和え	袋	1kg、短冊切りエリンギ、ごま油使用		
22	にんにくたまり漬	個	1 固形量350g広口瓶 2 1粒2g程度、6ヶ月以上漬け込んだピリ辛醤油味		
23	にんにく醤油漬	個	280g広口瓶、大粒のもの		
24	らっきょう甘酢漬	kg	1粒5g以上、はちみつ使用、JAS同等品		
25	もやしキムチ漬	袋	1kg、大豆もやし使用		
26	三升漬	袋	300g、国産ピーマン・国産青唐辛子・醤油・米麴・砂糖使用		

P 漬物・佃煮類

P-b 新漬				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	かぶ浅漬	kg	かぶスライス・茎・南蛮・昆布使用	共通規格参照
2	赤かぶ漬	kg	かぶさいの目切り使用	
3	キャベツ浅漬	kg	キャベツ・胡瓜・人参使用	
4	胡瓜浅漬	kg	胡瓜はす切り・塩使用	
5	三色浅漬	kg	胡瓜・大根・人参使用	
6	ジャンキムチ胡瓜漬	袋	1 kg、韓国ヤンニョム使用、サワヤ製品同等品	
7	セロリー漬	kg	セロリー3 cm・白醤油使用	
8	彩りピクルス	kg	大根・胡瓜・人参・なす・セロリー・白醤油使用	
9	鮭なたわり漬	kg	大根・鮭・人参・麴使用	
10	なたわり漬	kg	乱切り大根・人参・昆布・麴使用	
11	野沢菜漬	kg	野沢菜・南蛮・昆布使用	
12	白菜漬	kg	白菜4つ割り・昆布・南蛮使用	
13	ジャンキムチ白菜漬	袋	1 kg、韓国ヤンニョム使用、サワヤ製品同等品	
14	キムチ漬	袋	1 500 g 2 a 国産野菜使用、アサダ製品同等品、冷凍品可 b エバラ製品同等品、冷凍品	
15	長芋レモン漬	kg	長芋短冊切り・輪切りレモン使用	
16	刻み高菜漬	袋	1 kg、塩分が控えめで合成着色料不使用のもの	

P 漬物・佃煮類

P-c 佃煮類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	パック練梅	個	5g、食塩0.4g/100g減塩タイプ、賞味期限2カ月以上のもの	共通規格参照
2	青しそみそ巻	kg	1個5g程度、調味みそを青しそで巻き焼いたもの	
3	きのこ佃煮	袋	固形量800g以上、ひらたけ・なめこ・きくらげ・しめじだけ使用、和風味のもの	
4	なめたけ佃煮	個	a 3kg缶、固形量80%以上 b 1kg袋、固形量60%以上 c 460g瓶、固形量60%以上	
5	ガッツなめたけ佃煮	個	450g、えのきだけを醤油・唐辛子・スライスにんにくで味付けしたもの	
6	梅しそなめたけ佃煮	個	450g、えのきだけ50%・梅・しそ・かつお節・さば節使用	
7	青のりわかめ佃煮	個	1 塩分4%程度、無着色もの、スタンディングタイプ容器 2 a 1kg b 250g	
8	のりしめじ佃煮	kg	しめじだけ60%・青のりと生のりと調味料を40%程度使用したもの	
9	パックのり佃煮	個	a 8g、塩分0.29g/個 b 8g、塩分0.3g/個	
10	細切昆布佃煮	kg	昆布をあめ煮し、白ごまをふったもの	
11	塩ふき昆布	袋	200g、細切りタイプ	
12	パックなめたけ佃煮	個	15g、固形量60%以上	
13	パックふりかけ	個	内容・種類については、その都度示す	
14	パックお茶漬の素	袋	a 225g 50個 b 33g 6袋、梅・鮭・たらこの混合納品 c 6g、種類については、その都度示す	

Q 缶詰・レトルト類

共通	缶	1 形状は巻締め完全、外観良好で、傷・さび・汚染・変形を認めないこと 2 製品規格は、国内産はJAS規格品を原則とする。ただし、それ以外はJAS規格品に準じた品質とする 3 包装は一般商業包装とし、梱包はダンボールとする 4 製造業者名・内容量・賞味期限等を表示すること 5 製品の保証期間は賞味期限内とし、納品時賞味期限が1年以上あるもの
	レトルト	1 食品衛生法で認める「容器包装詰加圧加熱殺菌食品」 2 JAS規格品 3 製造業者名・内容量・賞味期限等を表示すること 4 製品の保証期間は賞味期限内とし、納品時賞味期限が10ヶ月以上あるもの。ただしカップ白飯については納品時賞味期限6ヶ月以上のものとし、保証期間は賞味期限内とする 5 主食と副食のセット類は、ボイリングパックでスプーン（麺類は箸かフォーク）付とする

Q-a 穀類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	カ ッ プ 白 飯	個	1 無菌パケットレー 2 a 320g b 310g c 300g d 280g	共通規格参照
2	マイクロ飯セット	個	1 加圧マイクロ波加熱パック飯、2年保存可能なもの 2 鮭わかめご飯300g、いわし醤油煮 固形量60g	
3	カ レ ー セ ッ ト	個	a カレー250g、カップ白飯320g b カレー200g、カップ白飯310g	
4	ビーフカレーセット	個	a カレー210g、カップ白飯320g b 北の牛野菜カレー220g、カップ白飯320g c サイコロステーキカレー230g、カップ白飯320g	
5	ウインナーカレーセット	個	粗挽ウインナーカレー200g、カップ白飯300g	
6	牛 井 セ ッ ト	個	牛井200g、カップ白飯300g	
7	豚 井 セ ッ ト	個	豚井160g、カップ白飯310g	
8	味付魚飯セット	個	a 鯖みそ煮120g、カップ白飯320g b さんま井の具150g、カップ飯320g	
9	沖 縄 飯 セ ッ ト	個	a 沖縄ラフティ160g、カップ飯310g b タコスミート160g、カップ飯310g	
10	ハンバーグセット	個	1 煮込みハンバーグ250g 2 a カップ白飯310g b カップ白飯280g	
11	味噌肉じゃがセット	個	味噌肉じゃが180g、カップ白飯320g	
12	麻婆風つくねセット	個	麻婆風つくね130g、カップ白飯310g	
13	麻婆茄子井セット	個	麻婆茄子200g、カップ白飯320g	
14	スパゲティセット	個	a ミートソース285g、スパゲティ300g b ミートソース285gまたはナポリタンソース260gの混合納品、スパゲティ300g	
15	カレー麺飯セット	個	カレーソース280g、パック飯180g、うどん150g	
16	カレーうどんセット	個	カレーソース280g、うどん300g	
17	チリソースザンギセット	個	チリソースザンギ150g4個、カップ白飯320g	
18	中 華 井 セ ッ ト	個	中華井の具200g、カップ白飯320g	
19	四 川 井 セ ッ ト	個	四川井200g、カップ白飯320g	
20	親 子 井 セ ッ ト	個	親子井の具180g、カップ白飯320g	
21	玉 子 井 セ ッ ト	個	玉子井の具180g、カップ白飯320g	
22	ハッシュドビーフセット	個	ハッシュドビーフ250g、カップ白飯320g	
23	ビーフシチューセット	個	ビーフシチュー240g、カップ白飯320g	

Q 缶詰・レトルト類

Q-b 野菜・果物類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	カットアスパラ水煮缶	缶	固形量 450 g、ホワイトアスパラ	共通規格参照
2	ぎんなん水煮缶	缶	固形量 1.7 kg	
3	たけのこ水煮缶	缶	固形量 1.8 kg、ホール、国内製造または有機栽培認定品	
4	味付支那竹缶	缶	固形量 1.8 kg、歯ざわりよく筋のないもの、国内加工品	
5	クリームコーン缶	缶	1 固形量 3 kg 2 a 北海道産原料使用 b 輸入品可	
6	スイートコーンホール缶	缶	内容量 1.7 kg	
7	アメリカンスイートコーン缶	缶	固形量 1.82 kg、砂糖・添加物無添加	
8	ヤングコーン缶	缶	1 固形量 1.5 kg 2 a Sサイズ、ホール b 6等分、タイ産 c 斜めカット、タイ産	
9	ホールのトマト水煮缶	缶	固形量 1.6 kg	
10	ダイストマト水煮缶	缶	内容量 2.5 kg、1.5 cmカット	
11	味付人参缶	缶	固形量 1.8 kg、シャトー型人参のシロップ漬	
12	赤ピーツ水煮缶	缶	固形量 425 g、スライスタイプ	
13	ふき水煮缶	缶	固形量 1.8 kg、ラワンぶき使用、4 cmカット	
14	山菜水煮缶	缶	固形量 1.8 kg、わらび・細竹・えのきだけ・きくらげ他	
15	えのきだけ水煮缶	缶	固形量 1.7 kg	
16	なめこ水煮缶	缶	固形量 1.3 kg、S～Mサイズ、国内加工品	
17	マッシュルーム水煮缶	缶	固形量 1.5 kg、スライスしたもの、国内加工品	
18	大豆ペースト	袋	1 粒の入ったもの 2 a 固形 1 kg b 固形 500 g	
19	みかん缶	缶	固形量 1.7 kg、全果粒	
20	グレープフルーツ缶	缶	固形量 1.15 kg a ホール b ブロークン可	
21	ココナッツミルク缶	缶	410ml	
22	チェリー缶	缶	固形量 230 g 50 個	
23	ラフランス缶	缶	固形量 1.7 kg 30 切、国産ラフランス使用	
24	和梨缶	缶	固形量 1.75kg、ダイスカット	
25	サマーオレンジ缶	缶	1 固形量 1.55 kg 2 a ホール b ブロークン可	
26	パイン輪切缶	缶	a 固形量 1.7kg50 枚 b 個形量 1.7kg95～105 枚 c 固形量 340 g 10 枚	
27	パインチビット缶	缶	固形量 1.7 kg	
28	ぶどう缶	缶	a 固形量 1.7kg、デラウェア、種無し b 固形量 560 g、ニューピオーネ、種無し	
29	白桃缶	缶	1 固形量 1.75 kg 2 a 二つ割り、輸入品可 b ダイスカット、輸入品可 c 国産桃のダイスカット	
30	黄桃缶	缶		
31	ナチュラルカクテル缶	缶	固形量 1.79 kg、黄桃・洋梨・あんず・パイン・チェリーを洋梨ジュースで漬けたもの	
32	三色寒天缶	缶	固形量 2 kg	
33	りんごダイス缶	缶	固形量 1.75kg、国産原料使用、1.5cm 程度のダイスカット	
34	栗煮	袋	固形量 1 kg、糖度 20%、2 等分手割りタイプ	

Q 缶詰・レトルト類

Q-b 野菜・果物類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
35	アロエベラシロップ漬	袋	固形量 1 kg	共通規格参照
36	ミックスアロエ	袋	固形量 1 kg、糖度 10%程度	
37	ナタデココ	袋		
38	みかんシロップ漬	袋		
39	パインシロップ漬	袋	固形量 1 kg、チビット、糖度 10%程度	
40	黄桃シロップ漬	袋	固形量 1 kg、ダイスカット、糖度 10%程度	
41	りんごすりおろし	袋	1 kg	
42	りんごシロップ漬	袋	a 固形量 1.55kg、縦 1/3 に切り、横スライスした扇型 b 固形量 1 kg、ダイスカット	
43	ミックスフルーツ	袋	固形量 1 kg、パイナップル・みかん・黄桃・白桃他	
44	杏仁フルーツ	袋	固形量 1 kg、杏仁豆腐・黄桃・パイン・みかん他	
45	フルーツみつ豆	袋	固形量 1 kg、寒天・黄桃・みかん・パイン・さくらんぼ・赤えんどう使用	

Q 缶詰・レトルト類

Q-c 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	紅 鮭 昆 布 卷 缶	缶	固形量 1.6 kg 40 個	共通規格参照
2	さば八丁味噌煮缶	缶	固形量 1.4 kg 26 切	
3	さんま大和煮缶	缶	固形量 1.6 kg 35 個	
4	さんま蒲焼缶	缶	固形量 1.4 kg 40 個	
5	ツナオイル漬缶	缶	固形量 1 kg、チャンク	
6	ほたてバター炒缶	缶	固形量 1.4 kg	
7	ツナ野菜スープ煮	袋	固形量 1 kg、フレーク	
8	あさり水煮	袋	固形量 1 kg、殻等の混入のないもの	

Q 缶詰・レトルト類

Q-d 肉・卵類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	うずら卵水煮缶	缶	1 固形量 1.6 kg 2 a 180~200個 b 200~240個	共通規格参照
2	鶏卵水煮缶	缶	固形量 1.7 kg 40~48個	
3	煮込鶏卵缶	缶	固形量 1.7 kg 40個	
4	照焼風チキン缶	缶	固形量 935 g 17個、鶏もも肉使用	
5	とん角大根煮缶	缶	固形量 1.75kg、豚肉・大根使用	
6	パックとん角大根煮	袋	内容量 200 g、豚肉・大根使用	
7	パックおでん	袋	内容量 360 g、大根・竹輪・こんにゃく・卵・昆布使用	
8	パック肉じゃが	袋	内容量 240 g、じゃがいも・牛肉・白滝使用	
9	パックハンバーグ	袋	内容量 160 g、丸兼食品同等品とする	
10	パックチリソースザンギ	袋	内容量 700 g 20個	
11	パックポークウインナー	袋	内容量 600 g 20個	
12	パックミートソース	袋	内容量 3 kg、レトルト	
13	パックボロニアソース	袋	内容量 2 kg、レトルト	

Q 缶詰・レトルト類

Q-e その他				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	パックカレー	個	a 230 g、サイコロステーキカレー b 220 g、白滝産黒毛和牛・北海道産野菜使用 c 200 g、ビーフとシャリアピンの欧風カレー d 200 g、種類は別示	共通規格参照
2	パック中華丼	個	200 g	
3	パック親子丼	個	210 g	
4	パック玉子丼	個	180 g	
5	パック牛丼	個	a 210 g b 180 g、丸美屋製品同等品とする	
6	パック牛たま丼	個	200 g	

R 調理済食品

R-a 弁当類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
共通	1 形・重量が同じもので、箱に製造業者名・消費期限・個数・重量等を表示すること 2 必要に応じ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し、納入時に検査用および保存食用として3食を提出するものとする 3 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 4 冷蔵状態で保管・納品する			
1	幕の内弁当	個	1 ご飯 280 g 以上、内容等はその都度示す 2 a 惣菜 250 g 以上 b 惣菜 200 g 以上	共通規格参照
2	幕の内弁当 A	個	1 惣菜 250 g 以上、ご飯 280 g 以上 2 ザンギ・焼き魚・野菜天ぷら・煮物・和え物・漬物類・果物・生野菜等 8 品以上	
3	幕の内弁当 B	個	1 惣菜 250 g 以上、ご飯 280 g 以上 2 ハンバーグ・野菜天ぷら・煮魚・煮物・和え物・漬物類・果物・生野菜等 8 品以上	
4	幕の内弁当 C	個	1 惣菜 250 g 以上、ご飯 280 g 以上 2 魚フライ・焼き肉・野菜天ぷら・煮物・和え物・漬物類・果物・生野菜等 8 品以上	
5	幕の内弁当 D	個	1 惣菜 250 g 以上、ご飯 280 g 以上 2 焼き肉・焼き魚・煮物・和え物・漬物類・生野菜等 8 品以上	
6	弁当 A	個	1 惣菜 200 g 以上、ご飯 230 g 以上 2 揚げ物・焼き魚・煮物・和え物・漬物類・生野菜等 6 品以上	
7	弁当 B	個	1 惣菜 200 g 以上、ご飯 230 g 以上 2 ハンバーグ・焼き魚・煮物・和え物・漬物類・生野菜等 6 品以上	
8	弁当 C	個	1 惣菜 200 g 以上、ご飯 230 g 以上 2 肉炒め・焼き魚・煮物・和え物・漬物類・生野菜等 6 品以上	
9	弁当 D	個	1 惣菜 200 g 以上、ご飯 230 g 以上 2 肉炒め・揚げ物・煮物・和え物・漬物類・生野菜等 6 品以上	
10	カレー弁当	個	1 ご飯 280 g 以上、カレー 180 g 以上、福神漬付き 2 豚肉・玉葱・人参・じゃがいも使用、中辛、脂浮きのないもの	
11	直巻おにぎり	個	1 種類については、その都度示す 2 a 100 g 以上 b 90 g 以上	
12	後巻おにぎり	個	1 種類については、その都度示す 2 a 100 g 以上 b 90 g 以上	
13	助六寿司	個	300 g 以上、いなり 3 個・太巻 4 個	

R 調理済食品

R-b 生食用惣菜類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
共通	1 形・重量が同じもので、製造業者名・消費期限・個数・重量等を表示すること 2 指定した容器以外は、ポリ袋入りとする 3 栄養分析表提出			
1	マカロニサラダ	袋	1 マカロニ・玉葱・人参使用 2 味の素・ケンコー製品とする	1kg 真空包装
2	スパゲティサラダ	袋	1 スパゲティ・玉葱・人参使用 2 味の素・ケンコー製品とする	
3	ポテトサラダ	袋	1 ジャがいも・玉葱・人参使用 2 味の素・ケンコー製品とする	
4	ツナポテトサラダ	袋	1 ジャがいも・ツナ・玉葱使用 2 味の素・ケンコー製品とする	
5	シャキシャキポテトサラダ	袋	1 千切りじゃがいも・玉葱使用 2 味の素・ケンコー製品とする	
6	さつまいもサラダ	袋	1 さつまいも使用 2 味の素・ケンコー製品とする	
7	ごぼうサラダ	袋	1 ごぼう・人参使用 2 味の素・ケンコー製品とする 3 a ささがきタイプ b 千切りタイプ	
8	れんこんサラダ	袋	1 輪切れんこん・人参使用 2 味の素・ケンコー製品とする	
9	パンプキンサラダ	袋	1 かぼちゃ使用 2 味の素・ケンコー製品とする	
10	タマゴサラダ	袋	1 ゆで卵・マカロニ使用 2 味の素・ケンコー製品とする 3 a フレッシュタイプ b ノーマルタイプ	
11	なます	袋	大根・人参使用	
12	もやしナムル	袋	1 880g、大豆もやし・ぜんまい・山ぜり・きくらげ使用 2 日本食研同等品	共通規格参照
13	菜の花辛子和え	袋	1 国産菜の花を使用し、冷凍またはレトルト、冷凍品は自然解凍で食べられるもの 2 固形量 500g、辛子調味料付き	
14	乾燥かき揚げ	袋	総量 51g 3枚、えび入り、後のセタイプ	
15	揚げ玉	袋	1 1kg 2 a ポリ袋 b ドライ製法品、真空包装	
16	桜でんぶ	袋	32g、たらを原料とし淡紅色に色付けたもの	

R 調理済食品

R-c 加熱可能惣菜類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	うの花煮物	袋	a 1 kg、おから・人参・ひじき・油揚使用 b 500 g、京風白醤油仕立て	ボイリング包装
2	金平ごぼう煮	袋	1 kg、ごぼう・人参・白ごま使用	
3	里芋煮物	袋	1 kg、鶏そぼろ使用	
4	切干大根煮	袋	1 kg、大根・人参使用	
5	ふきだし風味煮	袋	固形量 1 kg 100 本	
6	ぜんまい煮	袋	1 kg、ぜんまい・油揚・白ごま使用	
7	ひじき五目煮	袋	固形量 850 g、ひじき・油揚・人参使用	
8	大豆ひじき煮	袋	固形量 690 g、大豆・人参・芽ひじき使用	
9	たけのこ土佐煮	袋	固形量 850 g	
10	穂先たけのこ煮	袋	固形量 900 g 70 枚	
11	かんぴょう煮	袋	固形量 800 g	
12	椎茸スライス煮	袋	固形量 630 g	
13	昆布豆煮	袋	1 kg、柔らかタイプの大豆・昆布使用	

S 即席品類

共通	1 製造業者名・製造年月日・1箱の数量・1個の固形重量を表示すること 2 即席カップ麺類はJAS規格品 3 製品の保証期間は賞味期限内とし、納品時賞味期限が4ヶ月以上あること			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	即席カップ麺	個	銘柄・内容等は、その都度示す	ダンボール入
2	即席カップみそ汁	個	1 1椀分、生みそ使用、スプーン付き 2 a 油揚 b わかめ c 豆腐 d あさり e 各種混納	
3	即席みそ汁	個	a 1椀分袋、生みそ使用 b 17g、しじみ・わかめ混合納品、マルコメ同等品とする	

T 部外委託食

共通	<p>1 納入場所は現地</p> <p>2 調理等における遵守事項</p> <p>(1) 食材は新鮮なものを使用し、生野菜・果物等は傷みがなく洗浄充分であること</p> <p>(2) 厚生労働省が示す大量調理施設衛生管理マニュアルに基づく調理・配食であること</p> <p>(3) 彩・見栄えよく盛付けられ、味付けのよいもの</p> <p>3 細部は委託先の献立によるが、栄養バランスに留意して組み合わせること</p> <p>4 検査は契約担当官及び、食品衛生検査官の定める検査実施要領による</p>			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	朝 食	食	<p>1 和食の場合</p> <p>(1) ごはん、味噌汁、漬物、飲み物</p> <p>(2) 焼き物、和え物または煮物</p> <p>(3) サラダまたは生野菜</p> <p>(4) 納豆または卵</p> <p>2 洋食の場合</p> <p>(1) パン、汁物、飲み物</p> <p>(2) ハムまたはウインナー</p> <p>(3) 卵料理</p> <p>(4) サラダまたは野菜料理</p>	食器に盛付
2	昼 食	食	<p>1 定食の場合</p> <p>(1) ごはん、汁物、漬物</p> <p>(3) 肉または魚料理</p> <p>(4) 和え物または煮物</p> <p>2 どんぶり物の場合</p> <p>(1) ごはん、汁物、漬物</p> <p>(2) 和え物または煮物</p>	
3	夕 食	食	<p>1 定食の場合</p> <p>(1) ごはん、汁物、漬物</p> <p>(3) 肉・魚料理</p> <p>(4) 和え物、煮物</p> <p>2 どんぶり物の場合</p> <p>(1) ごはん、汁物、漬物</p> <p>(2) 和え物または煮物</p>	
4	弁 当 食	食	<p>1 容器入弁当の場合</p> <p>(1) ごはん、漬物・佃煮</p> <p>(2) 肉・魚の焼物または揚物</p> <p>(3) 煮物または和え物</p> <p>2 容器入りおにぎりの場合</p> <p>(1) おにぎり2個</p> <p>(2) 漬物・佃煮</p> <p>(3) 和え物または煮物</p>	箸・おしぼり付