

# 糧食品標準規格表

2026年4月1日施行

自衛隊札幌病院

# 目 次

分 類		頁
穀類	.....	1~2
いも及びでん粉類	.....	3
砂糖及び甘味類	.....	4
豆 類	.....	5
野菜類・きのこ類	.....	6~9
冷凍野菜類	.....	10
果実類・種実類	.....	11~13
漬物類	.....	14
藻 類	.....	15~16
魚介類	.....	17~20
獣鳥肉類	.....	21~23
卵 類	.....	24
乳 類	.....	25~26
油脂類	.....	27
菓子類	.....	28
缶詰類	.....	29~30
嗜好飲料類	.....	31
調味料及び香辛料類	.....	32~37

## 1 総 則

- (1) 本規格表は、自衛隊札幌病院において調達する糧食品について適用する。
- (2) 本規格表に定めていない糧食品については、別に示す。
- (3) 本規格表の補足事項は、調達要求書等によりその都度示す。
- (4) 本規格表と調達要求書に相違がある場合は、調達要求書の規格を優先する。

## 2 納入要領

- (1) 納入時間は0820～1000までとする。
- (2) 調達要求書又は発注書で納入時間を指定した場合は、それを優先する。
- (3) 天災等の止むを得ない理由により納入できない場合は、会計課又は栄養課へ事前に連絡し、承認を得るものとする。
- (4) 納入場所は指定された場所とする。
- (5) 輸送業者等を使用する場合、契約業者は確実に納入場所を指示し、品名・数量・時間等を明確にする。
- (6) 夏季輸送途中で鮮度が低下しやすい食材、冬季輸送途中で凍結しやすい食材、肉・魚介等の冷凍食材は包装容器、輸送方法(保冷車等)を適切にし品質保持に努める。

## 3 一般共通規格

- (1) 糧食品は所定の規格を満たすものであり、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。
- (2) 食品衛生法及び関係法(省)令及び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。
- (3) 銘柄指定されているもので、他の同程度の銘柄品の納入を希望する場合は、会計課・栄養課の承認を受けるものとする。
- (4) 規格内容の「〇〇g程度」とは上下幅5%とする。
- (5) 規格内容の「〇〇g以上」とは上限10%までとする。
- (6) 共通規格にある「国産品を基準とする」とある項目についてそれ以外を応札する場合は、会計課・栄養課(期限:見本提出時)までに連絡するものとする。
- (7) 包装(外装・内装・容器等)は、特に指定あるもの以外は業者包装規格による。
- (8) 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。

#### 4 消費期限及び賞味期限

- (1) 消費期限又は賞味期限を記載したものとする。
- (2) 納入後、賞味期限内のものはその品質を保証し、不良品があった場合は、速やかに交換する。

#### 5 見本

- (1) 見本提出品は、入札書(調達要求書)の番号に○印を付し指定する。
- (2) 見本は、指定した日時・場所に、品名・業者名を記入し提出する。

#### 6 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。

#### 7 検収

納入時に食品衛生検査官並びに食品受領検査官の検査を受け合格したものでなければならない。

検査の結果不合格となった場合は、直ちに良質品と交換するものとし、各種缶詰、瓶詰糧食品は開缶の際でも不良品は交換するものとする。

#### 8 その他

- (1) この規格表について疑問点がある時は、下記に申し出るものとする。

会計課(契約班)	内線 4244
栄養課(栄養士)	内線 4395

- (2) この規格表は、令和8年4月1日から適用する。

分類：穀類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
101	小麦粉	kg	1 薄力粉 1等品 2 日清、昭和、日本、横山とする	袋詰め、品名、 数量、業者名表示
102	天ぷら粉	kg	1 乾燥良好で、異物等の混入がなく白色のもの 2 日清、昭和、日本、横山とする	1kg袋詰め
103	ホットケーキミックス	個	1 1箱150g×2袋入り 2 森永、日清、昭和とする	箱詰め
104	冷凍角食	本	1 3斤(1kg程度)をサンドイッチ用に22枚にカットしたもの 2 自然解凍喫食品 3 納品時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの	ポリ袋内装 ダンボール箱詰め
105	冷凍バターロール	個	1 1個30g 2 自然解凍喫食品 3 納品時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
106	冷凍胚芽ロール	個	1 1個24g 2 自然解凍喫食品 3 納品時に賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
107	冷凍うどん	個	1 250g 2 食塩相当量1玉あたり1.0g以下	
108	干しそうめん	kg	1 300g 2 種類の指定がある場合は、調達要求書で示す	
109	冷麦	kg	1 200g 2 種類の指定がある場合は、調達要求書で示す	
110	冷凍ラーメン	個	1 200g 2 西山製麺とする	
111	蒸し中華麺	kg	茹で上がりが均一で、べとつかず弾力性があり、鮮度、風味が良好なもの	衛生的な容器に入れること
112	ツイストマカロニ	kg	1 デュラム小麦100% 2 JAS規格品	ポリ袋内装 ダンボール箱詰め
113	スパゲッティ	kg	1 デュラム小麦100% 2 JAS規格品 3 太さ1.7mm	
114	豆ふ	kg	1 良質な中力粉又は強力粉を原料とし、乾燥良好で、異味、異臭、砕け等がなく形状の揃ったもの	クラフト紙又は ポリ袋詰め
115	花ふ	kg	2 着色料は、食品衛生法により許可されたものとする	

分類：穀類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
118	パン粉	kg	1 乾燥良好で、異物等の混入がなく白色のもの 2 2号とする	1kgポリ袋内装
119	精白米	kg	1 北海道産、きらら397、ななつぼし、ほしのゆめ、4類1等米とする 2 その他、調達要領指定書のとおり	クラフト紙又はポリ袋詰め 数量、業者名表示
120	もち米	kg	もち米標準米で、政府で定めた品位基準の合格品	1kg～10kg ポリ袋詰め 数量、業者名表示
121	ビーフン	kg	1 良質な米粉を原料とする 2 乾燥良好、変質、砕けのないもの 3 1kg袋詰め	ポリ袋内装 ダンボール箱詰め
123	冷凍白玉餅	袋	1 1個8～10g程度、1Kg入り 2 自然解凍喫食品	
124	冷凍七割そば	個	230g、乱切り	
125	やわらかごはん	個	1 150g 2 レトルトパウチ入り	ダンボール箱詰め
126	パックごはん	個	1 200g 2 トレー入り 3 こしひかりとする	
127	バック低たんぱく質ごはん	個	1 200g 2 トレー入り 3 腎臓疾患用食品 4 たんぱく質1/25とする 5 納品時、賞味期限が3か月以上のもの	

分類：いも及びでん粉類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
201	さつまいも	kg	1 農産物規格規定による 2 サイズは、M又はLとする 3 国産品	ダンボール箱 又は紙袋詰め
202	皮むき生里芋	kg	1 鮮度良好で1個50g程度とする 2 水洗いしたもの 3 国産品	衛生的な容器に 入れること
203	じゃがいも	kg	1 1個130g～200g 2 土砂を除き、病虫害、発芽、緑化、奇形、傷物を除く 3 表面の色が均一で、しわがなくハリがあるもの 4 皮が薄く、表面がなめらかなもの 5 男爵系 6 北海道産を基本とし、5～7月は国産とする	ダンボール箱 又は紙袋詰め
204	メークイン	kg	1 1個130g～200g 2 土砂を除き、病虫害、発芽、緑化、奇形、傷物を除く 3 表面の色が均一で、しわがなくハリがあるもの 4 皮が薄く、表面がなめらかなもの 5 北海道産を基本とし、5～7月は国産とする	
205	長芋	kg	1 病虫害、折れ、傷物を除く 2 サイズは、M又はLとする 3 国産品	
206	こんにやく	kg	1 光沢、弾力があり、水洗い十分で異味、異臭、異物が混入していないもの 2 検収時は、水抜き計量とする	衛生的な容器に 入れること
208	つきこんにやく	kg		
209	白滝	kg	1 品質良好、糸状で弾力性のあるもの 2 その他はこんにやくに準ずる	
210	小結びしらたき	袋	1 国産品 2 28gの3個入り×2パック連結	衛生的な容器に 入れること
211	でん粉	kg	乾燥良好、異臭、きょう雑物を含まないもの	1kgクラフト紙 袋詰め
212	春雨	kg	1 乾燥良好、変質、折れ、きょう雑物を含まないもの 2 水に浸し弾力性のあるもの	1袋100g ポリ袋内装 ダンボール箱詰め

分類：砂糖及び甘味類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
300	共通規格		1 食品衛生法及びJAS法に基づき、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等を表示する 2 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 3 密封が完全でかつ外観が良好であること 4 冷凍・缶詰・レトルトパウチなどの加工食品類は、一般共通規格によるものとする	
301	砂糖	kg	1 上白糖とする 2 純白、粉状で塊なく異物を認めないもの 3 1kg防湿袋入り	
302	はちみつ	本	1 天然純正なもの 2 250gポリ容器入り	
303	メープルシロップ	本	200ml入り、森永同等品	

分類：豆類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
401	小豆	kg	1 粒揃いで品種一定 2 乾燥十分で未熟、虫食い、きょう雑物 を含まないこと	包装随意
402	木綿豆腐	kg	1 鮮度良好で、破損なく異味、異臭がな いもの 2 1丁の重量は、400g程度 3 納入当日又は前日製造したもの	衛生的な容器に 入れること
404	焼き豆腐	kg	1 鮮度良好で、破損なく異味、異臭がな いもの 2 1丁の重量は、250g程度 3 納入当日又は前日製造したもの	
405	厚揚	kg	1 油揚に準ずる 2 1丁の重量は、250g程度 3 納入当日又は前日製造したもの	
406	油揚	kg	1 油は良質の植物油を使用 2 揚げ過ぎ、揚げ不足のないもの 3 納入当日又は前日製造したもの	
407	小揚		4 1枚の重量は、油揚100g程度、 小揚20g程度	
409	冷凍一口がんも	袋	1 油揚に準ずる 2 1個10g程度 3 1kg袋入り	ポリ袋内装
410	大豆ミート	個	1 100g 2 ミンチタイプ 3 レトルトパウチ入り	ポリ袋内装で 適当な衛生的 容器使用
411	高野豆腐	袋	1 JAS規格品 2 乾燥良好で、変色、異味、異臭、かび 、割れ等がないもの 3 形状が均一なもの 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	16.5g×5個 ポリ袋内装 ダンボール箱詰め
412	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 1個30g(からし、たれ付き) 3 フタ付きカップ入り 4 納品時、賞味期限が5日以上あるもの	衛生的な容器に 入れること
413	カップひきわり納豆	個	1 カップ納豆に準ずる 2 1個40g	
414	うの花	kg	1 新鮮で、固く絞り、きょう雑物を含ま ないもの 2 納入当日製造したもの	
415	大豆水煮	袋	1 固形量1kg 2 レトルトパウチ入り	

分類：野菜類・きのこ類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
500	共通規格		1 品質、選別区分は、特に示す場合は品質B以上、選別M又はLとする 2 品種固有の色、形状を有し、大きさが一様に揃っているもの 3 枯菜、腐敗、病虫害のないもの 4 土砂等がついていなく、水切りがよいこと 5 国産品を基準とする	ダンボール箱詰め 又はポリ袋詰め
501	グリーンアスパラガス	kg	1 鮮度良好なもの、上品質でサイズはM 2 一番太い部分が1cm～1.3cm程度のもの	共通規格による
502	うど	kg	白根部が30cm程度	
503	かぶ	kg	直径6cm程度、葉部4cm以内の良質品	
504	南瓜	kg	1 西洋種「栗かぼちゃ」 2 1玉、1.5～2.5kg程度の形状良好完熟品 3 8～12月は北海道産	
506	キャベツ	kg	1 鬼葉、斑点を取り除き、根切りした生食用の柔らかいもの 2 1玉1kg～3kg	共通規格による
507	紫キャベツ	kg	1 根部を除き、葉部の柔らかいもの 2 1玉500g以上	
508	胡瓜	kg	1 色良く水々しいもの 2 真っ直ぐなもの	
509	ごぼう	kg	1 直径2cm～3cm、長さ40cm以上 2 土付きは不可	
510	切ごぼうにんじん	kg	1 金平用に千切りにし、あく抜きされたもの 2 長さ5cm以内、太さ3mm程度 3 薬品による漂白は除く 4 ごぼう70%、人参30%の割合のもの	ポリ袋詰め
511	ごぼうサラダ	袋	1 細切りごぼう・にんじん使用 2 1kg入り 3 味の素・ケンコー・キューピー製品とする	真空包装
512	小松菜	kg	葉茎30cm程度	共通規格による
513	ししとう辛子	kg	1本7g程度	

分類：野菜類・きのこ類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
514	青しそ	枚	1 特有の風味と香気を有する柔らかい葉のみとする 2 大きさは、1枚1g程度のもの	適宜の容器
515	春菊	kg	枯葉を除き、葉茎の長さ15cm程度	共通規格による
516	根しょうが	kg	1 発育良好で、腐れ、発芽、凍結、しわ等のないもの 2 水洗いしたもので、大きさはLとする	適宜の容器
517	セロリ	kg	茎が大きく、肉質柔らかいもの	共通規格による
518	貝割れ大根	kg	1 鮮度良好で、可食部が柔らかいもの 2 枯葉・斑点のないもの	専用容器入
519	大根	kg	水洗いし太さを揃えヒゲ、根を除き、スが入っていない、みずみずしいもの	共通規格による
520	大根菜	kg	枯葉を除き、葉茎の長さ20～30cm程度のもの	
521	切干大根	kg	1 良質な大根を原料とし、乾燥よく淡黄色で、光沢のあるもの 2 特有の香味を有し、異臭なく、きょう雑物を含まないもの	適宜の容器
522	もうそう筍水煮	kg	1 1個200～300g程度、ホール 2 無添加	真空包装
523	玉葱	kg	1 乾燥良好で、固くしまったもの 2 サイズM	共通規格による
524	チンゲンサイ	kg	1 1株300g程度 2 2株結束したもの	
525	トマト	kg	1 固くしまり弾力性のあるもの 2 サイズはM	
526	ミニトマト	kg	1 固くしまり弾力性のあるもの 2 1個13g程度そろい品 3 品質A	
527	茄子	kg	1 濃い紫色で光沢良く種が小さいもの 2 1個60g～80g	
528	菜の花	kg	1 茎が柔らかく、つぼみのもの 2 結束されたもの	
529	にら	kg	長さ20cm～30cmで根部を切り落とした、柔らかいもの	
530	人参	kg	1 1個150～300g 2 割れのないもの 3 赤みが濃く、色つやが良いもの 4 太さを揃え、ヒゲ根を除く	

分類：野菜類・きのこ類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
531	にんにく	kg	乾燥良好なもので、1玉50g～70g	共通規格による
532	長葱	kg	1 根深ねぎ(青葉部は1/3程度) 2 直径1.5cm程度、軟白部30cm程度 3 サイズはM	
534	万能葱	kg	長さ50cm、幅4mm程度	
535	白菜	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りし、切り口がみずみずしいもの 2 外葉が青々として、黄ばみのないもの 3 巻きが強く、弾力のあるもの 4 1玉2～4Kg	
536	パセリ	kg	縮み良く濃緑色でつやのあるもの	
537	ラディッシュ	kg	葉のついたもので、葉部は5cm以内	
538	ピーマン	kg	1 濃い緑色でつやと張りが有り、肉質の柔らかいもの 2 1個30g～50g	
539	赤ピーマン	kg	1個50g以上、パプリカ種	
540	黄ピーマン			
541	ゆでふき	kg	1 鮮度良好で、固くない良質の京ぶきとする 2 水煮のもの、無着色、塩味の無いもの	適宜の容器
542	ほうれん草	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 茎が適度な太さで、弾力のあるもの 3 根が大きくて、赤みが強いもの 4 葉が黄色く変色したものは不可	共通規格による
543	みつ葉	kg	1 水洗いし、黄葉、腐れを除く 2 根付きで、丈は15cm～25cm	
544	もやし	kg	1 緑豆を原料とし、根白く、双葉は黄色、特有の生臭みを有し、外皮、腐敗等のない新鮮なもの 2 きょう雑物の混入が無く、発育良好なもので、伸び過ぎは除く 3 検収時水抜き計量	ポリ袋詰め
545	レタス	kg	鮮度良好で、枯葉、鬼葉、斑点を除き、根切りしたもの	共通規格による
546	サニーレタス	kg		
547	サラダ菜	kg	濃い緑色で、枯葉、根部を除去したもの	
548	蓮根	kg	1 肉質柔軟で、腐れ、すり傷、病害虫のない、水洗いしたもの 2 1節300g程度のもの	

分類：野菜類・きのこ類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
549	れんこん水煮	kg	1個200～300g程度、ホール	真空包装
550	ゆでわらび	kg	1 硬化分を除き、水煮し、よくあくを抜いてあるもの 2 茹で過ぎのない鮮度良好なもの	適宜の容器
551	野菜ジュース	個	1 200ml紙パック入り、ストロー付き 2 野菜汁100% 3 塩、砂糖不使用	ダンボール箱詰め
552	えのき茸	kg	1 鮮度良好で、肉質が柔らかいもの 2 100gパック詰め	適宜の容器
553	えのき味付瓶	本	1 えのき茸を調味し、風味良好なもの 2 内容量400g瓶入り	
554	黒きくらげ	kg	1 水洗い済みのもの 2 SSサイズ 3 500gポリ袋入り 4 輸入品可 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	ダンボール箱詰め
555	生椎茸	kg	1 鮮度良好で、肉質が柔らかく7分開きのもの 2 1個の大きさは、4cm～6cmのMとし、100gパック詰め	適宜の容器
556	干椎茸	kg	1 乾燥良好で肉厚く、割れの少ないもの 2 直径6cm程度 3 500g又は1kgポリ袋入り 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	ポリ包装、 ダンボール箱詰め
557	しめじ	kg	1 鮮度良好で、肉質が柔らかいもの 2 100gパック詰め 3 本しめじ、ぶなしめじとする	ダンボール箱詰め
558	しろしめじ	kg	1 鮮度良好で、肉質が柔らかいもの 2 100gパック詰め	
559	まいたけ	kg		
560	エリンギ	kg	鮮度良好で、長さ10～15cm程度で、大ききの揃ったもの	
561	なめ茸うす塩味	袋	1 10gポーションパック入り 2 風味良好で、水分適度なもの 3 ナガトマト又は同等以上	40袋ポリ包装
562	たもぎ茸水煮	袋	1 固形量1kg 2 総量1.3kg 3 レトルトパウチ入り	適宜の容器

分類：冷凍野菜類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
600	共通規格		1 急速冷凍品で、納入時完全凍結のもの 2 保管中に解凍、再凍結していないもの 3 新鮮な原料を使用し、その食品に応ずる正しい加工をしてあるもの 4 形が均一で固有の形状をしているもの 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	内装:ポリ袋 外装:ダンボール 箱詰め 業者名表示
601	冷凍いんげん	kg	1 細いさやいんげんを加工したもの 2 500g袋詰め	共通規格による
602	冷凍むきえだまめ	袋	1 品質、色沢良好で適熟なものを加工したもの 2 500g袋詰め	
604	冷凍きぬさや	kg	1 未熟及び過熟を除いてあるもの 2 500g袋詰め	
605	冷凍シュガーピース	kg	1 適熟のグリーンピースを加工したもの 2 1kg袋詰め	
606	冷凍かぼちゃ	kg	1 栗南瓜を加工した、不可食分のないもの 2 国産品とする 3 500g袋詰め	
607	冷凍ほうれん草	kg	1 国産品とする 2 1kg袋詰め 3 バラ凍結とする	
608	冷凍さといも	kg	1 外傷等のない良質なさといもの皮をむき、加工したもの 2 輸入品可とする 3 500g又は1kg袋詰め	
609	冷凍ホールコーン	kg	1 適熟のホールコーンを加工したもの 2 1kg袋詰め	
610	冷凍ミックスベジタブル	kg	1 人参、グリーンピース、ホールコーン等をさいの目に切り、加工したもの 2 1kg袋詰め	
611	冷凍ブロッコリー	kg	1 可食部を小分けし、バラ凍結したもの 2 500g又は1kg袋詰め	

分類：果実類・種実類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
700	共通規格		1 品種固有の色彩、形状を有し、粒が概ね揃っていること 2 適度に成熟し、未熟果、過熟果がないこと 3 鮮度良好で、薬害、病虫害、傷等がないこと 4 品種特有の芳香を有し、風味良好であること 5 優級品以上とする	ダンボール箱詰め 銘柄、等級等の表示
701	アボカド	kg	1個100g～150g程度	共通規格による
702	いちご	kg	1 国産品とし、地物は採取日より2日以内 2 サイズはL	
703	苺ジャム	袋	1 JAS規格品 2 15g袋入り 3 ミックスジャム不可 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
704	冷凍ストロベリースライス	袋	1 シロップ漬け 2 1kg入り	ポリ内装
706	味梅干	kg	1 1個15g程度のもの 2 虫喰い、形崩れ等を除き、適熟なもの 3 肉質が透明で厚く、形態完全なもの 4 しそ入り可 5 納品時、賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
707	梅びしお	袋	1 風味良好なもの 2 1袋8g入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	40袋箱詰め
708	みかん	kg	1 国産品、温州みかんとする 2 1個100g程度とする	共通規格による
709	バレンシアオレンジ	kg	1 1個160g～200g 2 新鮮でみずみずしいもの	
710	マーマレード	袋	1 JAS規格品 2 15g袋入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
711	柿	kg	1 脱渋が完全であるもの 2 国産品 3 1個160g～280g	
712	キウイフルーツ	kg	1 形状、色沢が良好なもの 2 1個100g程度	
713	ゴールドキウイフルーツ	kg		

分類：果実類・種実類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
715	さくらんぼ	kg	1 果肉に弾力があり、被害果を含まないもの 2 国産品とし、サイズはL 3 品種については、調達要求書で示す	共通規格による
716	西瓜	kg	1 国産品とし、甘味充分で割れ及び傷がなく空洞の少ないもの 2 1玉5kg～6kg	
718	梨	kg	1 品種については、調達要求書で示す 2 国産品 3 1個250g～350g	
719	パインアップル	kg	1 熟度良好で、甘味が強く、酸味の弱いもの 2 1個1.5kg程度	
720	バナナ	kg	1 未熟、過熟及び表皮に黒はん等のないもの 2 1本160g程度	
721	黒ぶどう	kg	1 1房150g～300g 2 国産品 3 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 4 軸がしっかりしていて、緑色のもの 5 種なしとする	
722	デラウェア	kg	1 1房130g～200g 2 国産品 3 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 4 軸がしっかりしていて、緑色のもの 5 粒がかため、色の濃いもの	
724	赤肉ネットメロン	kg	1 国産品 2 1玉1kg～2kg 3 重みがあり、丸く均整のとれたもの	
725	青肉ネットメロン	kg	4 ネットにむらがなく、均一なもの	
726	りんご	kg	1 1個250g～350g 2 黄色種を除く季節の出回り品 3 国産品 4 肌にハリとツヤがあり、軸がピンと立ったもの 5 重みがあり、色が全体に回っているもの 6 おしりのくぼみが深く、甘味の強いもの	

分類：果実類・種実類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
727	冷凍ライチ	kg	1 500g袋入り 2 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	共通規格による
728	レモン	kg	1個130g程度	
729	栗甘露煮	個	1 形の整った甘露煮 2 固形量80g 3 内容量165g	瓶入り
730	白胡麻	kg	1 乾燥良好、異物、きょう雑物を含まないもの 2 1kgポリ袋入り	共通規格による
731	白すり胡麻	kg	3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	

分類：漬物類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
800	共通規格		1 品質良好な市販流通品 2 漬かりが適当で、良好な香味を有し、歯切れの良いこと 3 酸味、カビ、異味、異臭がないこと 4 異物、きょう雑物を含まないこと 5 着色料、甘味料、香料等の添加物は、全ての食品衛生法による許可品を使用 6 納入時、漬け汁、ぬか等は計量しない	ポリ袋内装で 適当な衛生的 容器使用
801	白菜朝鮮漬	kg	1 白菜を3cm程度にカット、昆布、人参、にんにく、唐辛子を適度に使用 2 風味よく、適度に馴染んでいるもの	共通規格による
804	小袋千切り紅生姜	袋	1 生姜特有の刺激性と風味を有するもの 2 折れのないもの 3 内容量240g	
805	甘酢生姜漬	kg	良質な白生姜の皮をむき、スライスした後、甘酢に漬けたもの	
806	小袋福神漬	袋	1 材料は、干大根、茄子、なた豆、れんこん、胡瓜、根生姜等使用 2 香辛料は適宜とする 3 無添加無着色 4 内容量110g	
807	小袋花らっきょう漬	袋	1 甘み、酸味適度なもの 2 粒揃いで硬く歯切れの良いもの 3 国産品 4 内容量90g 5 岩下食品又は同等以上のもの	
808	味付けメンマ	kg	1 塩抜きが完全で、風味よく味付けされているもの 2 1kgポリ袋詰め	

分類：藻類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
900	共通規格		1 食品衛生法及びJAS規格に基づき、名称・原産地・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 着色料の使用を必要とする場合は、食品衛生法により許可された着色料を必要最小限使用 4 カビ・虫食い・くだけ・異物の混入がないもの 5 乾物は、乾燥剤を入れるなど防湿保護してあるものとする 6 納入時に賞味期限が3ヶ月以上あるもの	ポリ袋内装、必要によりダンボール箱詰め衛生的なもの
901	青のり粉	袋	1 乾燥良好で、きょう雑物を含まないもの 2 粉末状にしたもみ青のりとする 3 内容量100g入り	袋入り
902	おにぎり用のり	枚	1 乾燥良好で、特有の香味があり、変色、変質していないもの 2 きょう雑物を含まないもの 3 浅草のりを半分に切り揃え、防湿完全にしたもの	共通規格による
903	きざみのり	kg	1 風味良好な焼きのりを2mm幅程度に切ったもの 2 100g袋入り	
904	焼きのり	袋	1 風味良好な焼きのりを8切りし、乾燥良好なもの 2 1袋4個入り 1個5枚入り 3 白子のり又は同等品	
906	減塩あまのり佃煮	袋	1 あまのり、ひとえぐさ使用 2 風味良好で、水分適度なもの 3 1袋あたりの食塩相当量0.3g以下 4 1袋8g入り、三島又は同等品	40袋箱詰め
907	とろろ昆布	kg	1 適度に乾燥し、ひき方均等で特有の香味があり、きょう雑物のないもの 2 100g入り	共通規格による
908	丸とろろ昆布	袋	1 とろろ昆布に準ずる 2 1個1.3g程度 3 国内産昆布使用 4 100個入り	

分類：藻類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
911	粉寒天	箱	1 4g×8袋入り 2 伊那食品「手づくりばば寒天」同等品	共通規格による
912	ひじき	kg	1 色黒く乾燥良好で粉末、くだけ等ないもの 2 特有の香味があり、異味、異臭及びきょう雑物のないもの	
913	寒干ふのり	kg	1 中級品以上 2 乾燥良好で、きょう雑物を含まないもの 3 水にもどした際、適度なねばり、硬度のあるもの	
914	干若布	kg	1 200g入り 2 国産品で、理研「花ざいく」同等品	
915	乾燥海藻ミックス	kg	1 100g袋入り 2 理研「磯つつみ」同等品	
916	冷凍千切りめかぶ	袋	200g入り	
917	もずく	kg	1 塩抜き済み 2 鮮度良好品 3 500～1kg入り	

分類：魚介類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1000	生鮮魚共通規格		1 鮮度良好で、眼球に張りがあり、角膜が混濁していないもの 2 身に弾力性があること 3 固有の臭みはあるが、異臭のないもの 4 大きさが一様に揃っているもの 5 切り身の魚について 3枚おろしでそれぞれの重量が、Aは100g、Bは70g、Cは60g、Dは40gを基準とする	容器は衛生的なものを使用
1001	冷凍魚共通規格		1 鮮度良好なものを十分に冷凍し、眼球に張りがあり、角膜が混濁していないもの 2 解凍後、鮮魚と同等になること 3 固有の臭みはあるが、異臭のないもの 4 油焼け、身切れ、腹切れがなく、過剰な氷の混入がないこと 5 大きさが一様に揃っていること 6 切り身の魚については、生鮮魚共通規格に準ずる	ダンボール箱又は発泡スチロール容器詰め 品名、内容量、業者名表示
1002	塩蔵・干物魚類共通規格		1 形が整っていて、外傷のないもの 2 身及び皮の色は固有の色彩を有し、脂焼け等がなく、つやのあるもの 3 身の締まりが良く、身割れ、身くずれのないもの 4 特有の香味があり、異味、異臭がないもの 5 味付け、塩味、乾燥が適度なこと 6 土砂などのきょう雑物を含まないもの 7 切り身の魚については、生鮮魚共通規格に準ずる	容器は衛生的なものを使用
1003	水産練り製品共通規格		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 揚げ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 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 5 国産品とする	容器は衛生的なものを使用
1004	あじ	kg	ドレス又は切り身については、調達要求書で示す	共通規格による
1005	あじ味醂漬	kg	1 薄味のもの 2 切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	
1006	あか魚	kg	切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	
1007	あか魚粕漬	kg	1 薄味のもの 2 切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	

分類：魚介類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1009	しらすぼし	kg	1 鮮度の良いしらすを乾燥させたもの 2 特有の香味を有し、形の整ったもの	共通規格による
1010	うなぎの蒲焼き	袋	1 うなぎの頭、背骨、内蔵を除き、蒲焼きにしたもの 2 100g程度真空パック詰め 3 小袋のたれ、さんしょう付き	
1012	糸かつお	kg	1 削り節に準ずる 2 100gポリ袋詰め	段ボール箱詰め 製造業者名表示
1016	冷凍キス	kg	1 頭、内臓を除き、弱塩の冷凍品とする 2 1尾20g程度、30尾入りとする	共通規格による
1017	銀だら	kg	切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	
1018	坪鯛	kg	ラウンド又は切り身については、調達要求書で示す	
1019	さけ	kg	切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	
1020	冷凍骨なし秋さけ	袋	1 80g×5枚入り 2 バラ凍結品 3 納品時、賞味期限が3カ月以上あるもの	ポリ内装又は真空包装
1021	冷凍スモークサーモン	kg	1 生食用 2 皮を除き2mm程度のスライスにしたもの 3 500g～1kg入り	真空包装
1022	さば	kg	ラウンド又は切り身については、調達要求書で示す	共通規格による
1024	さわら	kg	切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	共通規格による
1025	冷凍骨なしさわら	袋	1 80g×5枚入り 2 バラ凍結品 3 大冷又は同等以上のもの 4 納品時、賞味期限が3カ月以上あるもの	ポリ内装又は真空包装
1027	冷凍さんま	kg	1 1尾120g程度 2 ラウンド	共通規格による
1028	骨なし開きさんま	枚	1 70g～80g 2 干していないもの 3 バラ凍結品	
1029	たい	kg	1 真だいとする 2 ラウンド又は切り身については、調達要求書で示す	
1030	たら	kg	1 真鱈とする 2 切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	
1031	冷凍骨なし助宗だら	袋	1 80g×5枚入り 2 バラ凍結品 3 大冷又は同等以上のもの 4 納品時、賞味期限が3カ月以上あるもの	ポリ内装又は真空包装

分類：魚介類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1032	もみじこ	kg	1 新鮮な助宗だらの卵を原料としたもので、着色が薄いもの 2 甘塩	共通規格による
1033	桜でんぶ	袋	1 白身魚を原料とし、淡紅色のもの 2 湿気の多いものを除く 3 32g	
1035	ほっけ	kg	ラウンド又は切り身については、調達要求書で示す	
1036	開きほっけ	kg	1 1枚300g程度 2 真ほっけを背開きにして、頭、内臓を除き低塩、生干(3分乾き)のもの	
1037	ぶり	kg	切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	
1040	まぐろ	枚	1 鮮度良好なまぐろの正肉を急速冷凍にしたもの(頭・尾・大骨を除去) 2 ドレス又は切り身については、調達要求書で示す	
1041	銀むつ	kg	切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	
1042	銀むつ柚子胡椒漬	kg	1 薄味のもの 2 切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	
1044	あさりむき身	袋	1 ばら凍結品 2 貝殻、きょう雑物を除く 3 1kgレトルトパウチ	
1046	しじみ	kg	1 石、砂、死貝等の混入が無く、粒ぞろいのもの 2 1個5g～8g	ポリ袋又は網袋入り
1047	冷凍しじみ	kg		
1048	刺身用ほたて	kg	1 貝柱のみ 2 1個40～50g程度 3 1kg入り	共通規格による
1050	尾付きむきえび	kg	1 1尾20g程度 2 皮むき、背わたを除く	
1051	冷凍むきえび	kg	1 冷凍でグレーズを含めないNET重量で管理されたもの 2 リン酸塩未使用 3 サイズについては、調達要求書で示す 4 1kg入り	
1052	つぼ抜きいか	kg	1 頭、足、内臓を除く 2 モンゴウイカは除く 3 1箱7.5kgで45杯入り	
1054	冷凍かのこいか	kg	1 頭、足、内臓、皮を除く 2 モンゴウイカは除く 3 2cm～3cmたんざく切りにしたもの 4 1kg入り 5 納品時、賞味期限が3カ月以上あるもの	

分類：魚介類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1056	松前漬	kg	1 千切りしたすめ、昆布、数の子を混合にしたもの 2 野菜類の混入がないもの 3 1kg袋詰め	容器は衛生的なものを使用
1058	塩蔵くらげ	kg	1 くらげを千切りにし、塩漬けたもの 2 塩の分離したものは計量しない	
1060	板かまぼこ	個	1 1個180g程度 2 色合いは赤とする 3 堀川・紀文・一正同等品	
1061	焼き竹輪	kg	1 蒸して筒状に仕上げ直火焼きしたもの 2 1本90g程度	
1062	すりみ	kg	1 鮮度良好な原料を使用し、外観なめらかで光沢のあるもの 2 白身魚を原料とし、きょう雑物を含まないもの	
1063	なると	kg	1本140g程度	
1064	つと	kg	1本100g程度	
1065	冷凍はんぺん	個	1 卵白・山芋使用のふんわりしたもの 2 1個60g程度 3 堀川・紀文・一正同等品	
1066	冷凍さつま揚げ	kg	1 1枚60g程度 2 野菜が入っていないもの	
1067	魚肉ベビーソーセージ	本	1 魚肉が50%以上占めているもの 2 1本30g程度	

## 分類：獣鳥肉類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1100	共通規格		1 屠殺法合格品 2 臭気が鼻につく刺激性のないもの 3 固有の色を有し、表面が湿潤しているもの 4 肉質は、弾力性があるもの 5 処理が確実で異物を含まないもの 6 添加物は、厚生労働省認可品に限る 7 容器及び包装は、衛生的であること 8 冷凍品は、解凍後不良品が発見された場合は交換することとする	ポリ袋内装、ダンボール箱詰め 製造業者名表示
1101	牛肉共通規格		1 特有の色をもち、光沢を有するもの 2 狂牛病検査合格品、必要に応じて証明書提出 3 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 4 国産品、生肉	共通規格による
1102	牛ロース肉	kg	1 肩ロース、リブロースとする 2 ブロック	共通規格による
1103	牛ロース薄切り肉	kg	1 牛ロース肉に準ずる 2 2mm～3mmの厚さにスライスしたもの	
1104	牛もも肉	kg	1 うちもも肉とする 2 ブロック	
1105	牛もも肉薄切り肉	kg	1 牛もも肉に準ずる 2 2mm～3mmの厚さにスライスしたもの	
1106	牛ヒレ肉	kg	1 0.5kg 2 真空パック入り冷凍 3 納品時、賞味期限が1カ月以上あるもの	
1107	豚肉共通規格	kg	1 きめ細かく内部はピンク色のもの 2 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 3 国産品、生肉	
1108	豚背ロース肉	kg	1 外層脂肪は、最大1cm程度に削り整形したものとする 2 1本4kg～5kgとする	共通規格による
1109	豚背ロース肉カット	枚	1 豚背ロース肉に準ずる 2 100gにカットしたもの 3 スジ切りしたもの	
1110	豚背ロース薄切り肉	kg	1 豚背ロース肉に準ずる 2 2mm～3mmの厚さにスライスしたもの	
1111	豚背ロース肉シャブシャブ用	kg	1 豚背ロース肉に準ずる 2 1mmスライス	
1112	豚バラ薄切り肉	kg	1 2mm～3mmの厚さにスライスしたもの 2 脂身1cm以下	
1113	豚もも肉	kg	もも肉で1本5kg～8kgのブロックとする	

分類：獣鳥肉類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1114	豚もも薄切り肉	kg	1 豚もも肉に準ずる 2 2mm～3mmの厚さにスライスしたもの	共通規格による
1115	豚ヒレ肉	kg	1 太さが中程度のもの 2 1本0.5kg～0.8kgとする 3 1本ずつ個包装	
1117	豚骨	kg	1 鮮度良好なもの 2 30cm程度にカットしたもの	
1118	ロースハム	kg	1 JAS規格品 2 1本2kg程度 3 異味、異臭のないもの	真空包装、 製造業者名表示
1119	ロースハムスライス	kg	1 JAS規格品 2 3mmスライス	
1120	豚ベーコン	kg	豚バラ肉を整形後、塩漬けし、くん煙したもの	共通規格による
1121	あらびきウインナー	kg	1 豚肉50%以上 2 1個20g程度、塩分適宜 3 冷凍品不可	
1122	チャーシュー	kg	1 豚もも肉を使用 2 ネットで巻き、砂糖、醤油、みりんに漬け込み下味を付け、ロースターで中までしっかり焼き上げたもの 3 スライスしても身がくずれないもの	真空包装
1123	鶏肉共通規格		1 ブロイラー規格表示品 2 国内産若鶏 3 毛・頭・内臓・筋を除き血抜き完全なもの 4 急速冷凍食品で、冷凍による乾燥・変質のないもの	共通規格による
1124	鶏むね肉	kg	1 手羽部分で皮付き肉 2 1kg又は2kg詰めのもの	共通規格による
1125	鶏むね肉ステーキ用	枚	1 1枚100g 2 国内産、生肉 3 皮付きで厚さ1.5～2cmの長方形にカット	
1126	鶏骨抜きもも肉	kg	1 もも肉部分で皮付き肉 2 1kg又は2kg詰めのもの	
1127	鶏骨抜もも肉ステーキ用	枚	1 1枚100g 2 国内産、生肉 3 皮付きで厚さ1.5～2cmの長方形にカット	

分類：獣鳥肉類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1128	皮なし鶏骨抜きもも肉	kg	1 国内産、生肉 2 皮を完全に除去したもの	共通規格による
1129	鶏ささ身	kg	1kg詰め	
1130	鶏骨	kg	1 鮮度良好なもの 2 頭部・毛・足を除いたスープ用の骨	
1131	ラム肉	kg	1 市販上級品で柔らかいもの 2 厚さは2mmスライス	

分類：卵類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1200	鶏卵	kg	1 新鮮なもので、破卵、不潔品は除く 2 1個70g程度(Lサイズ) 3 割った状態で卵黄完全で盛り上がった形をなし、すぐ割れないもの 4 納品時、賞味期限が10日以上残ったもの 5 個々に消費期限が印字してあるもの 6 パック詰め	ケース入り、ダンボール箱詰め 製造業者名表示
1201	うずら卵	kg	1 1個15g程度 2 他は、鶏卵に準ずる	ケース入り 製造業者名表示
1202	冷凍厚焼卵	袋	1 500gボイリングパック入り 2 カットタイプ	
1203	冷凍玉子焼	袋	1 18g×16個入り 2 カットタイプ	
1204	冷凍五目厚焼卵	袋	1 500gボイリングパック入り 2 1/10カット済み	

分類：乳類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1300	乳類共通規格		1 厚生労働省令第52号「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」による合格品 2 牛乳は無脂乳固形分8.2%・乳脂肪分3.4%以上 3 ヨーグルトは無脂乳固形分8.0%以上 4 乳飲料は無脂乳固形分4.0%以上 5 乳酸菌飲料は無脂乳固形分3.0%以上 6 脂肪含有量による分類は以下の通り 低脂肪乳→乳脂肪分0.5~2.0%以下 低脂肪ヨーグルト→乳脂肪分1.5%以下	名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法 製造業者名表示
1301	パック牛乳	個	1 200ml紙パック詰め	共通規格による
1302	低脂肪牛乳	個	2 パックに袋入りストローを張り付けたもの 3 納品時、賞味期限が5日以上あるもの	
1303	調製粉乳	個	1 ビーンスターク・スノー、森永、明治製品 2 300g以上	缶入り 製造業者名表示
1304	生クリーム	個	1 乳脂肪分45%以上 2 200ml入り	共通規格による
1305	冷凍ホイップ済み生クリーム	個	内容量500ml	
1306	ヨーグルト	個	1 100g 2 プラスチック容器または紙カップ容器詰め、スプーン付き 3 納品時、賞味期限が10日以上あるもの	
1307	発酵乳	個	1 125mlプラスチック容器詰め 2 L. カゼイ. シロタ株入り 3 プレーン味	
1308	乳酸菌飲料	個	1 80mlプラスチック容器詰め 2 L. カゼイ. シロタ株入り	
1309	濃縮乳酸菌飲料	本	1 無脂肪固形分3.3% 2 470ml瓶又は紙パック入り 3 5倍濃縮	
1310	ロングライフ牛乳	個	1 200mlパック、ストロー付き 2 納品時、賞味期限が60日以上あるもの	
1311	ベビーチーズ	個	1 プロセスチーズとする 2 風味良好で色調均一、均質の硬度を有する 3 1個15g	アルミホイル包装 製造業者名表示

分類：乳類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1312	ダイスチーズ	kg	1 プロセスチーズとする 2 さいの目にカットされたもの 3 1kgポリ袋入り	共通規格による
1313	スライスチーズ	枚	1 プロセスチーズとする 2 雪印、森永、明治製品 3 1枚20g程度	
1314	とろけるスライスチーズ	枚	1 プロセスチーズとする 2 雪印、森永、明治製品 3 1枚16g程度	共通規格による
1315	粉チーズ	本	内容量80g以上容器入り	

分類：油脂類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1401	食用油	kg	1 JAS規格品 2 濁りがなく、香味良好なもの 3 1缶ごとラベルに銘柄、製造年月日及び製造業者名を表示 4 内容量16.5kg 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	製造業者名表示
1402	サラダ油	kg	1 JAS規格品 2 濁りがなく、香味良好なもの 3 1500gポリ容器詰め 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1403	胡麻油	本	1 JAS規格品 2 純正な胡麻油であること 3 200g瓶入り 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1404	オリーブ油	本	1 エクストラバージン、食用オリーブ油 2 500ml入り	
1405	バター	個	1 良好な香味を有し、新鮮なもの 2 雪印、森永、明治製品 3 製造3ヶ月以内のものとする 4 200gアルミ箱内装	化粧箱詰め 製造業者名表示
1406	小型バター	個	1 バターに準ずる 2 8g個装	

分類：菓子類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1500	共通規格		1 食品衛生法及びJAS法に基づき、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 納入時の包装・その他は衛生面を考慮した適宜な容器とする 3 冷凍品は、納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1501	冷凍水ようかん	個	1 1個50g程度 2 自然解凍喫食品	ダンボール箱詰め
1502	冷凍ババロアシュークリーム	個	1個50g程度、個装	
1503	やわらか白桃ゼリー	個	1個135g程度	
1504	冷凍パンプキンマフィン	個	1 1個25g 2 自然解凍喫食品 3 卵乳小麦不使用	
1505	プリン	個	1 カラメル入り 2 65g以上カップ詰め 3 納品時、賞味期限が14日以上あるもの	衛生的な容器に入れること
1506	牛乳プリン	個	1 65g以上カップ詰め 2 納品時、賞味期限が14日以上あるもの	
1507	冷凍オレンジゼリー	個	1 50g、スプーン付き 2 自然解凍喫食品	ダンボール箱詰め
1508	冷凍グレープゼリーFe	個	1 50g、スプーン付き 2 自然解凍喫食品 3 鉄強化品	
1509	冷凍国産ももゼリー	個	1 40g、スプーン付き 2 自然解凍喫食品	
1510	冷凍ライチゼリー	個	1 50g、スプーン付き 2 自然解凍喫食品	
1511	冷凍カップチーズケーキ	個	1 40g、スプーン付き 2 自然解凍喫食品	
1512	冷凍プリン(豆乳クリーム)	個		
1513	冷凍ココアババロアFe	個	1 50g、スプーン付き 2 自然解凍喫食品	
1514	冷凍ミルクババロアFe	個	3 鉄強化品	
1515	冷凍国産りんごゼリー	個	1 40g、スプーン付き 2 自然解凍喫食品 3 ビタミンC、鉄強化品	
1516	冷凍はちみつレモンゼリー	個	1 60g、スプーン付き 2 自然解凍喫食品 3 鉄強化品	

分類：缶詰類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1600	共通規格		1 国産品 缶マークによる表示のほか、缶胴に品名、内容、固形量又は、内容総量、製造者の住所、氏名又は名称が明記してあるもの 2 輸入品 品名、形状、原材料、原産国、固形量又は内容総量、輸入業者名、住所を明記してあるもの 3 熟度、形態、色沢及び香味良好で硬軟の程度が適当で損傷、虫害等がないもの 4 形状は巻き締め完全、外観良好で、きず、さび、汚染、変形を認めないもの 5 ジュース類は、製造後1年以内、その他のものは、2年以内のものとする 6 納品後、1年間以上品質保障のこと	ダンボール箱詰め 品名表示
1601	スイートコーン4号缶	缶	1 スイートコーンを破碎してクリーム状としたクリームスタイルとする 2 内容量425g以上	共通規格による
1602	マッシュルーム水煮2号缶	缶	1 鮮度良好なものをスライスしたもの 2 固形量は445g以上	
1603	なめこ水煮4号缶	缶	1 石付き部分の除去が完全なもので、つぼみのS(小)又はT(特小)サイズとする 2 国内製缶品 3 固形量200g以上	
1604	ぎんなん水煮7号缶	缶	1 新鮮な原料を使用し、形の整ったもの 2 80～110個入り 3 固形量550g以上	
1605	うずら卵水煮2号缶	缶	1 新鮮なうずら卵をゆで、殻をむいたもので、黄卵に異変のないもの 2 固形量430g以上 3 内容個数50～70個入り	
1606	まぐろ油漬T2缶	缶	1 まぐろの身を蒸し煮して、植物油とともに缶に密封し加熱殺菌したもの 2 内容量185g以上	
1607	かに5号缶	缶	1 たらば蟹又はずわい蟹を原料に使用したもの 2 国内製缶品 3 内容量55g程度	
1608	みかん4号缶	缶	1 新鮮で傷がなく、みかんの皮を除き、可食部を使用したもの 2 国内製缶品 3 固形量245g	

分類：缶詰類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1609	パインアップル3号缶	缶	1 新鮮な可食部をスライスしたものを使用したもの 2 内容量は340g以上	共通規格による
1610	白桃4号缶	缶	1 新鮮で傷がなく、白桃の芯及び皮を除き、可食部を2つ割りしたものを使用したもの 2 国内製缶品 3 固形量250g以上	
1611	チェリー4号缶	缶	1 新鮮で傷がなく全形枝付きのものを使用したもの 2 固形量230g以上(Mサイズ)	
1612	杏仁フルーツ5号缶	缶	1 寒天、パイン、みかん、黄桃使用 2 固形量180g以上	
1613	リンゴジュース	缶	1 果汁100% 2 カゴメ又はデルモンテ製品 3 内容量160g以上	
1614	オレンジジュース	缶	1 果汁100% 2 国内製缶品 3 内容量180g以上	
1615	グレープジュース	缶	1 果汁100% 2 カゴメ又はデルモンテ製品 3 内容量160g以上	

分類：嗜好飲料類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1700	共通規格		1 品名、原材料、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あるもの 2 密封が完全でかつ外観が良好であるもの	
1703	パック入り麦茶	個	1 乾燥良好で、良質な風味を呈するもの 2 8g程度パック入り(ひも付きを除く)	

分類：調味料及び香辛料類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1800	共通規格		1 食品衛生法及びJAS法に基づき、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者の氏名又は名称及び住所を表示する 2 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 3 密封が完全でかつ外観が良好であること 4 冷凍・缶詰・レトルトパウチなどの加工食品類は、総合共通規格によるものとする	
1801	卓上ウスターソース	本	1 JAS規格品 2 固有の色及び香味を有し、異物を認めないもの 3 カゴメ、ブルドック、キッコーマン、イカリとする 4 200mlポリ容器入り	ダンボール箱詰め
1802	卓上中濃ソース	本	4 200mlポリ容器入り	
1803	袋入り減塩中濃ソース	袋	1 5ml袋入り 2 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	40袋ポリ袋詰め
1804	デミグラスソース	袋	1Kg入り	レトルトパウチ
1805	甜麺醤	個	100g入り	瓶詰め
1806	豆板醤	個	100g入り	
1807	コチジャン	個	100g入り	
1808	醤油	L	1 JAS規格品、天然醸造濃口とする 2 濃口醤油固有の色及び香味が良好であり、異物及びカビのないもの 3 ヤマサ、キッコーマン、ヒゲタ、ワダカン、テンヨとする 4 1.8Lポリ容器入り 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	ダンボール箱詰め
1809	減塩醤油	本	1 食塩含有10%以下のもの 2 そのほかは、醤油に準ずる 3 1Lポリ容器入り、注ぎ口別添 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1810	袋入り減塩醤油	袋	1 減塩醤油に準ずる 2 3ml袋入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	50袋ポリ袋詰め
1811	卓上ポン酢醤油	本	1 360ml瓶入り 2 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	瓶入り

分類：調味料及び香辛料類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1812	食塩	kg	1 塩化ナトリウム99%以上 2 1kg防湿袋入り	ダンボール箱詰め
1813	食酢	L	1 天然醸造酢とする 2 特有の香味を有するもの 3 ミツカン、タマノイとする 4 1.8Lポリ容器入り 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	ダンボール箱詰め
1815	液体かつおだし	kg	1 かつおと昆布を使用 2 無添加 3 1kg入り 4 ヤマキ又は同等品	
1816	おでんの素	個	1 ハウス、エスピーとする 2 80g袋入り	箱詰め
1817	中華スープの素	kg	1 風味良好、特有のうま味のあるもの 2 化学調味料未使用 3 1kgアルミ箔袋入り 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	レトルトパウチ
1818	コンソメスープの素	kg	1 風味良好、特有のうま味のあるもの 2 味の素、ハウス、理研とする 3 500g又は1kgアルミ箔袋入り 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	31415
1819	スープストック	kg	1 風味良好、特有のうま味のあるもの 2 化学調味料未使用 3 1kg袋入り 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1820	めんつゆの素	L	1 風味良好、特有の香味があり3～5倍に薄めて使用できるもの 2 キッコーマン、ヤマサ、ヒゲタ、テンヨとする 3 1.8Lポリ容器入りの 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	ダンボール箱詰め
1821	減塩だしつゆ	本	1 風味良好、特有のうま味のあるもの 2 300ml入り、3倍濃縮のもの 3 塩分50%カット	
1822	オイスターソース	本	1 生かきエキス入り 2 120g以上入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	

分類：調味料及び香辛料類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1823	マーボー豆腐の素	本	1 風味良好で特有のうま味があるもので 変質がないもの 2 味の素、エバラ、丸美屋とする 3 1kgポリ容器入り	ポリ容器入り
1824	トマトケチャップ	本	1 JAS規格品 2 カゴメ、デルモンテ、ナガノ、イカリ とする 3 500gチューブ入り 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	ダンボール箱詰め
1825	トマトピューレーづけ	個	1 内容量390g、固形量234g 2 添加物不使用 3 紙パック入り	紙パック入り
1826	袋入り青しそドレッシング	袋	1 ノンオイルドレッシング 2 10ml袋入り 3 1袋あたりのエネルギー4kcal以下、 食塩相当量0.3g以下 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	40袋ポリ袋詰め
1827	袋入りごまドレッシング	袋		
1828	袋入り和風ドレッシング	袋		
1829	袋入りフレンチドレッシング	袋		
1830	袋入りサウザンドレッシング	袋		
1831	袋入り中華ごまドレッシング	袋	1 10ml袋入り 2 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1832	ハーフマヨネーズ	本	1 JAS規格品 2 カロリー50%カット 3 味の素、キューピーとする 4 400gチューブ入り 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの 6 バラ納品可能なもの	ダンボール箱詰め
1833	マヨネーズハーフ袋入り	袋	1 JAS規格品 2 味の素、キューピーとする 3 10g袋入り 4 納品時、賞味期限が2ヶ月以上あるもの	40袋ポリ袋詰め
1834	淡色辛味噌	kg	1 特有の香気があり、異味、異臭、きよ う雑物を含まないもの 2 銘柄は下記のいずれかとする 福山醸造「田舎みそ」 岩田醸造「紅一点」 ワダカン「マルサみそ」 マルダイみそ「マルダイ特選」 服部醸造「マルハチ」 3 こしみそとする	1kgポリ内装 ダンボール箱詰め 銘柄、業者名表示

分類：調味料及び香辛料類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1835	たいみそ	袋	1 風味良好なもの 2 1袋8g入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	40袋箱詰め
1836	ゆずみそ	袋	1 風味良好なもの 2 1袋7g入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1837	甘口カレーの素	kg	1 風味良好、特有のうま味があり、変質のないもの 2 ハウス、エスビーとする 3 1kgアルミ箔袋入り 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	レトルトパウチ
1838	中辛カレーの素	kg	1 風味良好、特有のうま味があり、変質のないもの 2 交易キングカレー、ハウス、エスビーとする 3 1kgアルミ箔袋入り 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1841	ハヤシライス	kg	1 風味良好、特有のうま味のあるもの 2 味の素、ハウス、エスビー、理研、交易とする 3 1kgのポリ袋又はアルミ箔袋入り 4 フレーク状	
1842	ビーフシチューの素	袋	1 風味良好で特有のうま味があるもので変質がないもの 2 味の素、ハウス、エスビー、理研とする 3 1kgポリ袋又はアルミ箔袋入り	
1843	ホワイトシチューの素	袋	1 風味良好で特有のうま味があるもので変質がないもの 2 味の素、ハウス、エスビー、理研とする 3 1kgポリ袋又はアルミ箔袋入り 4 化学調味料不使用	
1844	本みりん	L	1 不純物がなく、混濁のないもの 2 ミツカン、タカラとする 3 1. 8Lポリ容器入り 4 食塩を使用しないもの	ポリ容器
1845	料理酒	L	1 アルコール分15%程度 2 1. 8L紙パック又はポリ容器入り 3 食塩を使用しないもの	ポリ容器 または紙パック

分類：調味料及び香辛料類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1846	白ワイン	本	1 風味良好で、特有のうま味のあるもの 2 アルコール分15%未満のもの	ポリ容器 または紙パック
1847	赤ワイン	本	3 1. 8Lポリ容器または紙パック入り	
1848	焼肉のたれ	本	1 固有の色及び香味を有するもの 2 エバラ、ベルとする 3 ポリ容器又は瓶入りとし、内容量については調達要求書で示す	ポリ容器又は 瓶入り
1849	ジンギスカンのたれ	本	1 にんにく、根生姜、りんご、玉葱、醤油、みりん、その他の調味料を使用した市販品	瓶入り
1850	キムチの素	瓶	190g程度、瓶入り	
1851	味噌ラーメンの素	kg	1 風味良好、特有の香味があるもので異物を認めないもの 2 1kgのレトルトパウチ包装 3 エバラ、理研、味の素、ベル製品とする	レトルトパウチ
1852	醤油ラーメンの素			
1853	塩ラーメンの素			
1854	冷やし中華スープの素	本	1 風味良好、特有の香味があり2～3倍に薄めて使用できるもの 2 キッコーマン、ヤマサ、理研、ミツカン、ヒゲタ、ベルとする 3 1. 8Lポリ容器入り	ダンボール箱詰め
1855	業務用粉末ソース	袋	1 風味良好、特有の香味があるもので異物を認めないもの 2 業務用 3 ブルドック又は同等以上のもの	レトルトパウチ
1856	レモン果汁	本	120ml瓶入り	瓶入り
1857	味かつおふりかけ	個	1 個食用、2. 5g入り 2 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの 3 三島食品又は同等以上のもの	40個ポリ袋詰め
1858	たらこふりかけ	個	1 個食用、2g入り 2 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの 3 三島食品又は同等以上のもの	
1859	ゆかりご飯の素	袋	200g入り、混ぜ込みタイプ	防湿包装
1861	洋辛子	kg	1 微粉末、乾燥良好、きょう雑物を含まないもの 2 辛味、香気良好なもの 3 ハウス、エスピー、テーオーとする	缶入り
1862	カレー粉	kg	4 200g又は400g缶入り 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	

分類：調味料及び香辛料類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1863	卓上こしょう	本	1 微粉末、乾燥良好、きょう雑物を含まないもの 2 辛味、香気良好なもの 3 ハウス、エスビー、テーオーとする 4 20g瓶入り 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	瓶入り
1864	ブラックペッパー	個	1 微粉末、乾燥良好、きょう雑物を含まないもの 2 100g缶入り 3 パウダー状のもの 4 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	缶入り
1865	さんしょう	本	1 微粉末、乾燥良好、きょう雑物を含まないもの 2 辛味、香気良好なもの 3 ハウス、エスビー、テーオーとする 4 65g入り 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1866	スリオロシショウガ	本	1 風味良好、特有のうま味のある純正品とする 2 270gチューブ入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	チューブ入り
1867	スリオロシニンニク	本	1 風味良好、特有のうま味のある純正品とする 2 290gチューブ入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1868	卓上唐辛子	本	1 微粉末、乾燥良好、きょう雑物を含まないもの 2 辛味、香気良好なもの 3 ハウス、エスビー、テーオーとする 4 15g瓶入り 5 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	瓶入り
1869	ナツメグ	本	1 微粉末、乾燥良好、きょう雑物を含まないもの 2 15g入り	瓶入り
1870	粉パセリ	個	1 16g入り 2 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
1871	本生おろしわさび	本	1 無着色、エスビー同等品とする 2 300gチューブ入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	チューブ入り