

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	個	1 43g×2枚入り、個装 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	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	250g	ポリ袋内装 ダンボール箱詰め
108	干しそうめん	kg	200g	
109	冷麦	kg	200g	
110	冷凍ラーメン	個	1 200g 2 種類の指定がある場合は、調達要求書で示す	
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 容器返納
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 2 着色料は、食品衛生法により許可されたものとする	クラフト紙又はポリ袋詰め
115	花ふ	kg		
116	ギョーザの皮	枚	1 良質な小麦粉を原料とした市販上級品 2 白色で、破れ、密着等がないこと	10枚又は20枚 ポリ袋詰め
117	シューマイの皮	枚		

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	10kgクラフト紙袋詰め
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に合格品	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
122	切り餅	個	1 良質なもち米を原料としたもの 2 1個50g程度、個装	
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	

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
207	黒こんにやく	kg		
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	でん粉	kg	乾燥良好、異臭、きょう雑物を含まないもの	25kgクラフト紙袋詰め
211	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	100g×5個 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	衛生的な容器に 入れること	
403	絹ごし豆腐				
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		
405	厚揚	kg	1 油揚に準ずる 2 1丁の重量は、250g程度		
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 納入当日製造したもの 4 1枚の重量は、油揚100g程度、 小揚20g程度		
407	小揚				
408	がんもどき	kg	1 油揚に準ずる 2 大きさ、形状は市販品に準ずる		
409	一口がんも	kg	1 油揚に準ずる 2 1個10～12g程度		
410	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
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	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		

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、特に示すほかは品質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	
505	かんぴょう	kg	1 色白く、しみのないもの 2 乾燥良好でかび、変色、異臭のないもの 3 長さが1m以上あるもの	ポリ袋詰め
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 500g～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、スが入っていないく、みずみずしいもの	共通規格による
520	白髪大根	kg	1 大根に準ずる 2 刺身用	
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	
533	小葱	kg	長さ50cm、幅4mm程度	
534	万能葱	kg		
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	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	ポリ袋詰め
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	
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	
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	共通規格による
548	蓮根	kg	1 肉質柔軟で、腐れ、すり傷、病虫害のない、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500～1kg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	
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	
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	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、大きさの揃ったもの	

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	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	kg	1 品質、色沢良好で適熟なものを加工したもの 2 500g又は1kg袋詰め	
603	冷凍えだまめ	kg	1 未熟及び過熟を除いてあるもの 2 500g袋詰め	
604	冷凍きぬさや	kg	1 適熟のグリーンピースを加工したもの 2 1kg袋詰め	
605	冷凍シュガーピース	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	
606	冷凍かぼちゃ	kg	1 メークイーンを加工したもの 2 バター入り 3 500g袋詰め	
607	冷凍じゃがバター	袋	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 国産品とする 3 500g又は1kg袋詰め	
608	冷凍さといも	kg	1 適熟のホールコーンを加工したもの 2 1kg袋詰め	
609	冷凍ホールコーン	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	
610	冷凍ミックスベジ タブル	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	
611	冷凍ブロッコリー	kg		

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
705	いよかん	kg	1 1個230g程度 2 新鮮でみずみずしいもの	
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	
707	梅びしお	袋	1 風味良好なもの 2 1袋8g入り	
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		
714	グレープフルーツ	kg	1 皮が薄く豊潤で、みずみずしいもの 2 1個350g～400g	

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なく空洞の少ないもの 2 1玉5kg～6kg	
717	プラム	kg	1 1個60g程度 2 国産品	
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170g以上	
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	
723	レーズン	kg	1 異物、きょう雑物の混入のないもの 2 かびのないもの	
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 4 ネットにむらがなく、均一なもの	
725	青肉ネットメロン	kg		
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	1Kg袋入り	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650g 3 総重量1100g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	
731	白すり胡麻	kg	2 1kgポリ袋入り	

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
802	野沢菜漬	kg	1 野沢菜を塩漬けしたもの 2 根部、枯菜等を含まないもの	
803	胡瓜塩漬	kg	胡瓜を1本のまま塩漬けしたもの	
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 270g	
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	
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		<ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生法及びJAS規格に基づき、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	個	<ol style="list-style-type: none"> 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5g入り 	瓶入り、卓上用
902	おにぎり用のり	枚	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 白子のり同等品 	
905	味付のり	袋	<ol style="list-style-type: none"> 1 焼きのりを味付けしたもの 2 1袋4枚入り 	
906	低塩のり佃煮	袋	<ol style="list-style-type: none"> 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0.5g以下 4 1袋8g入り、三島同等品 	40袋箱詰め
907	とろろ昆布	kg	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 	
909	昆布巻	本	<ol style="list-style-type: none"> 1 良質な昆布、かんぴょうを使用し、小魚入り（にしん、ししゃも等） 2 1本30g程度 	

分 類 : 藻 類

整理番号	品 名	単位	規 格	包装・その他
910	小町巻	kg	1 良質な昆布、かんぴょうを使用したもの 2 1個12g程度	共通規格による
911	粉寒天	箱	1 4g×20袋入り 2 伊那食品「手づくりぱば寒天」同等品	
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	冷凍干切りめかぶ	袋	200g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		<ol style="list-style-type: none"> 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		<ol style="list-style-type: none"> 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		<ol style="list-style-type: none"> 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		<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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
1008	いわし	kg	1 真いわしとする 2 1尾120g程度 3 ラウンド	共通規格による
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	
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	
1011	削り節	kg	1 かつお節を薄片状に削ったもの 2 油揚げが無く、異味、異臭のないもの 3 100%かつおとする 4 500gポリ袋詰め	段ボール箱詰め 製造業者名表示
1012	糸かつお	kg	1 削り節に準ずる 2 100gポリ袋詰め	
1013	開きかます一夜干し	kg	100g～120g	共通規格による
1014	かれい	kg	1 真がれい又は黒がれいとする 2 1尾110g程度	
1015	干しかれい	kg	宗八がれい、100g程度	
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	
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	冷凍国産骨なし秋さけ	袋	1 80g×5枚入り 2 バラ凍結品	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
1023	刺身用しめさば	kg	1 さばを酢じめにしたもの 2 市販上級品	
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	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
1026	生さんま	kg	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 1尾120g程度 3 ラウンド	共通規格による
1027	冷凍さんま	kg	1 1尾120g程度 2 ラウンド	
1028	骨なし開きさんま	枚	1 70g~80g 2 干していないもの	
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	
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	kg	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	
1034	かずの子	kg	1 鮮度、風味良好なもの 2 味付け適度なもの	
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	
1038	はまち	kg	ラウンド又は切り身については、調達要求書で示す	
1039	刺身用まぐろ	kg	1 骨、皮、内臓、血あいを除いた正味とする 2 きはだ・ばち・本まぐろのいずれかとする 3 200g程度にさくどりしたもの	
1040	まぐろ	kg	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	

分類：魚介類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
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	共通規格による
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	
1043	黒むつ	kg	切り身の重量は、共通規格により調達要求書で示す	
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	
1045	冷凍かき	kg	1 JAS規格品 2 1kg袋詰め	
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50g程度	共通規格による
1049	刺身用甘えび	kg	1 頭、尾を残したむき身、冷凍品 2 1尾12g～15g	
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 リン酸塩やPH調整剤、未使用 3 サイズについては、調達要求書で示す	
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	
1053	刺身用いか	kg	1 頭、足、内臓、皮を除く 2 モンゴウイカは除く 3 3mm程度に千切りしたもの	
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	
1055	いかの塩辛	個	1 新鮮ないかを使用したもの 2 塩味適度でうまみのでているもの 3 160g入り	

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	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
1057	刺身用たこ足	kg	真だこを茹でた新鮮なもので、皮をむいたもの	共通規格による
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	
1059	フレークかに風味かまぼこ	kg	細かくほぐしたもの	
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200g程度	
1064	つと	kg	1本70g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	
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	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	
1107	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	
1108	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	
1109	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	
1110	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	
1111	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	
1112	豚もも肉	kg	もも肉で1本5kg～8kgのブロックとする	
1113	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	

分類：獣鳥肉類

整理番号	品名	単位	規格	包装・その他
1114	豚もも肉シャブシャブ用	kg	1 豚もも肉に準ずる 2 1mmスライス	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	
1116	豚ヒレ肉カット	枚	1 豚ヒレ肉に準ずる 2 50gにカットしたもの 3 カツ用ななめ切り	
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	
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	国内産、生肉	共通規格による
1129	鶏ささ身	kg	1 kg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	ケース入り、 ダンボール箱詰め 個々に賞味期限 入り 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	550gポイリングパック入り	
1203	冷凍玉子焼	袋	1 18g×16個入り 2 カットタイプ	

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 2 パックに袋入りストローを張り付けたもの	共通規格による
1302	低脂肪牛乳	個		
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1000ml	
1306	ヨーグルト	個	1 90g以上 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	
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	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200g	化粧箱入り 製造業者名表示
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
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

分 類 : 乳 類

整理番号	品 名	単位	規 格	包装・その他
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	共通規格による
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20g程度	
1315	粉チーズ	本	内容量50g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	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	
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	
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ヶ月以内ものとする 4 200gアルミ箔内装	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	
1501	水ようかん	個	1個50g程度	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 卵乳小麦不使用 3 自然解凍喫食品	
1505	プリン	個	1 カラメル入り 2 65g以上カップ詰めスプーン付き	衛生的な容器に入れること
1506	牛乳プリン	個	65g以上カップ詰めスプーン付き	
1507	冷凍オレンジゼリー	個	50g、スプーン付き	ダンボール箱詰め
1508	冷凍グレーゼリーFe	個		
1509	冷凍パイゼリー	個		
1510	冷凍ライチゼリー	個		

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		<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1 スイートコーンを破砕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450g以上 	共通規格による
1602	マッシュルーム水煮2号缶	缶	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮な原料を使用し、形の整ったもの 2 80～110個入り 	
1605	うずら卵水煮2号缶	缶	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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135g以上 	
1608	みかん4号缶	缶	<ol style="list-style-type: none"> 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250g 	

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200g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		
1615	グレープジュース	缶		

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	
1701	粉末煎茶	袋	1 お湯で溶かした後、変色のないもの 2 給茶器用 3 70gアルミ袋入り	ポリ袋内装 ダンボール箱詰
1702	粉末ほうじ茶	袋		
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 10g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	
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、ワダカンとする 4 1. 8Lポリ容器入り	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	
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	40袋ポリ袋詰め
1811	卓上ポン酢醤油	本	360ml瓶入り	
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

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
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. 8 Lポリ容器入り	ダンボール箱詰め
1814	かつおダシパック	個	1 かつおぶし、かつおエキス、こんぶエキスを使用したダシパック 2 化学調味料未使用 3 1個50g(10個入り)	
1815	液体合わせだし	L	1 かつおぶし、さばぶし、煮干、昆布等を使用した濃縮だし 2 化学調味料未使用 3 1L紙パック入り	
1816	おでんの素	個	1 ハウス、エスビーとする 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	
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	
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	
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、ヒゲタとする 3 1. 8 Lポリ容器入り	ダンボール箱詰め
1821	オイスターソース	本	1 生かきエキス入り 2 120g以上入り	
1822	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	
1823	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	ダンボール箱詰め
1824	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	
1825	袋入り青しそドレッシング	袋	1 ノンオールドレッシング 2 化学調味料未使用 3 10ml袋入り 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

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
1826	袋入りおろし玉ねぎドレッシング	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5kcal以下、食塩相当量0.4g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	袋入り和風ドレッシング	袋		
1828	袋入りフレンチクリーミー	袋		
1829	袋入りサウザンドレッシング	袋		
1830	袋入り中華ごまドレッシング	袋		
1831	袋入り香り胡麻ドレッシング	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	マヨネーズハーフ	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	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、きょ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
1835	たいみそ	袋	1 風味良好なもの 2 1袋8g入り	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	
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	ダンボール箱詰め
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	

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
1839	辛口カレーの素	kg	1 風味良好、特有のうま味があり、変質のないもの 2 テーオー、ハウス、エスビーとする 3 1kgアルミ箔袋入り	ダンボール箱詰め
1840	無塩カレーフレークの素	kg	1 風味良好、特有のうま味があり、変質のないもの 2 テーオー、ハウス、エスビーとする 3 中辛 4 1kgアルミ箔袋入り	
1841	ハヤシライスの素	kg	1 風味良好、特有のうま味のあるもの 2 味の素、ハウス、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		
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	
1845	料理酒	L	1 アルコール分15%程度 2 1800ml紙パック入り	
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 3 1800mlポリ容器入り	
1847	赤ワイン	本		
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	
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	
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	
1852	醤油ラーメンの素			
1853	塩ラーメンの素			

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
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	焼そば用粉末ソース	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	
1856	レモン果汁	本	1 20ml瓶入り	
1857	味かつおふりかけ	個	個食用、2.5g入り	
1858	たらこふりかけ	個	個食用、2g入り	
1859	ゆかりご飯の素	袋	200g入り、混ぜ込みタイプ	
1860	ゼラチンパウダー	個	5g×6袋箱入り	
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	
1862	カレー粉	kg	3 ハウス、エスビー、テーオーとする 4 200g又は400g缶入り	
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 50g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	
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	
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 280gチューブ入り 3 納品時、賞味期限が3ヶ月以上あるもの	
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	

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
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	
1869	ナツメッグ	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	
1870	粉パセリ	個	16g入り	
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	