

第 2 章 食 品 規 格

A 穀類

A-a 穀類				
A-a 共通		1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法 製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 乾燥・風味良好で折れ・くだけのないもの		
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	強 化 精 麦	kg	1 強化切断精麦で無圧ペン、ビタミンB群強化 2 農産物検査法による検査をおこなったもの 3 20kg入り	防湿クラフト袋
2	雑 穀 米	袋	1 a 15種類混合 b 18種類混合 2 包装重量はその都度指定する	
3	小 麦 粉	kg	1 薄力粉1等品、JAS規格品 2 包装重量はその都度指定する	
4	天 ぷ ら 粉	kg	1 白色、市販中級品程度 2 昭和産業・日清製粉・日本製粉・横手製粉・ オーマイ・日本食研製品同等品とする	ビニール袋入り
5	唐 揚 粉	kg	1 昭和産業・日清製粉・日本製粉・オーマイ製品と同等品とする 2 a 醤油味 b 塩味 c カレー味	
6	ク ル ト ン	袋	1 5mmさいの目 2 包装重量はその都度指定する	防湿処理包装
7	干 う ど ん	kg	1 JAS規格品 2 包装重量はその都度指定する	
		袋		
8	干 冷 麦	kg		
		袋		
9	干 そ う め ん	kg	内容量300g袋入り 揖保の糸と同等品とする	
		袋		
10	ス パ ゲ テ ィ	kg	1 JAS規格品 2 太さ1.6~1.8mm、長さ25cm	
11	マ カ ロ ニ	kg	1 JAS規格品 2 種類についてはその都度示す 3 包装重量はその都度指定する	
		袋		
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 2 単位・包装重量はその都度指定する	
		袋		
13	花 麩	kg		
		袋		
14	切 麩	kg		
		袋		
15	パ ン 粉	kg	白色、市販中級品程度	防湿クラフト袋
16	生 パ ン 粉	kg	光沢があり、白色で柔らかいもの	
17	精 白 米	kg	1 農林水産省が定める基準相当以上の精米 2 精米表示の容量については、JAS法による 3 品種・産年・産地・納入条件はその都度指定する 4 包装資材、包装重量はその都度指定する	防湿処理包装

A 穀類

A-a 穀類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
18	発芽玄米	kg	1 JAS規格品	2 包装重量はその都度指定する	防湿処理包装
		袋			
19	もち米	kg	1 国内産 2 防湿ビニール・ポリ袋入り 3 包装重量はその都度指定する		
20	もち粉	kg	乾燥良好		
21	ビーフン	kg	1 良質な米粉使用、ケンミン同等品 2 a 10cmカット b 20cmカット		
22	干そば	kg	1 JAS規格品	2 包装重量はその都度指定する	
		袋			

A-b 茹麺類					
<p>A-b 共通</p> <p>1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する</p> <p>2 使用する原料の粉は2等品以上のものとする</p> <p>3 形・重量が同じもの</p> <p>4 弾力・こし・のどごしがよく、茹で過ぎ・こしのないものは不可とする</p> <p>5 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</p> <p>6 個別ビニール包装での納品は、その都度入札通知書で示す</p>					
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		共通規格参照
2	カップ茹うどん	個	1 うどん220g以上、天かす・長葱・たれ・唐辛子 はし付きのもの、温麺用容器 2 賞味期限が3日以上のもの		
3	焼そば用ラーメン	kg	1 焼そば用の弾力のある蒸し麺で、ほぐしたもの 2 油をまぶしてあるもの	3 18~20番 4 包装重量はその都度指定する	
		個			
4	茹そば	個	1 18~20番、そば粉を20%以上使用したこしのあるもの 2 a 200g b 180g		
5	カップ茹そば	個	1 そば180g以上、天かす・長葱・たれ・唐辛子 はし付きのもの、温麺用容器 2 賞味期限が3日以上のもの		

A-c パン類					
<p>A-c 共通</p> <p>1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する</p> <p>2 ビニール袋包装等で衛生的処理が施されたもの</p>					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	食パン	個	1 消費期限は、納品日を含め3日以上のもの	2 種類は、その都度指定する 3 a 食パン 170~350g b 菓子パン 75~250g	パンケース入り
2	菓子パン	個			
3	調理パン	個	1 保冷車等で温度管理を厳重に行って納入できるもの 2 種類は、その都度指定する 3 120~200g		
4	LLパン	個	1 常温で保存のできるもの 2 保存可能期間、内容量・種類はその都度指定する 3 35~110g		ダンボール入り

B いも及びでん粉類

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

B-b いも加工品類				
B-b 共通		1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 鮮度良好で着色を施さないもの 3 1箱の数量を明示し、齊一に衛生的容器に並べたもの 4 検収時、水は計量から抜く		
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	こ ん に や く	kg	1 光沢、弾力十分な市販優良品 2 包装単位、1個の重量はその都度指定する	衛生的容器入り
		個		
2	黒 こ ん に や く	kg		
		個		
3	つ き こ ん に や く	kg		
		袋		
4	玉 こ ん に や く	kg	1玉15g程度、5色入り	ビニール袋入り
5	刺 身 こ ん に や く	個	固形量300g、みそたれ付き	
6	白 滝	kg	1 光沢・弾力十分な市販優良品 2 袋単位の調達はその都度包装重量を指定する	衛生的容器入り
7	小 巻 白 滝	個	1 白滝の規格に準ずる 2 1個20g以上 3 5個入り×2パック	

B いも及びでん粉類

B-c でん粉類				
B-c 共通		1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 乾燥良好で変質のないもの 3 防湿処理包装		
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	でん粉	kg	1 農産物規格規定1等品、じゃがいもを原料とする 2 1kg防湿袋入り	防湿処理包装
2	緑豆春雨	a kg	1 緑豆を原料とする	
		b 袋	2 500g又は1kg防湿袋入り	
3	カット緑豆春雨	a kg	1 緑豆を原料とする	
		b 袋	2 500g又は1kg防湿袋入り	

C 砂糖及び甘味類

C 共通		1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 密封が完全でかつ外観が良好であること 3 賞味期限については省略可とするが、保証期間は納入後1年間とする		
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	上白糖	kg	1 粉状で塊がなく異物を認めないもの	防湿処理包装
2	三温糖	kg	2 1kg防湿袋入り	
3	はちみつ	個	1 天然純正のもの 2 容量はその都度指定する	共通規格参照

D 豆類				
D 共通		1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 製造後適切な保存をし、衛生的な容器に齊一に並べたもの 3 非遺伝子組換え食品であるもの 4 異味・異臭・異物がなく鮮度良好なもの		
番号	品名	単位	規格	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、国産 2 整粒80%以上、ひねは不可	ダンボール入り
2	こしあん	kg	1 小豆を原料とし、砂糖・食塩等で調味したもの	
3	つぶあん	kg	2 包装重量はその都度指定する	
4	金時豆煮豆	kg	1 良質で粒が均一な豆を使用し、煮くずれの少ないもの	
		袋	2 包装重量はその都度指定する	
5	黒豆煮豆	kg	1 良質で粒が均一な豆を使用し、煮くずれの少ないもの	
		袋	2 包装重量はその都度指定する	
6	だいず水煮	kg	1 良質で粒が均一な大豆を原料としたもの 2 国産品、1kg真空包装	
7	きな粉	個	1 包装重量はその都度指定する 2 防湿袋入り、包装重量はその都度指定する	
8	木綿豆腐	kg	1 大豆を原料とし、純白で適度な硬さを保ち、割れくだけ等のないもの 2 特有の風味があり、異味・異臭のない鮮度良好なもの	完全滅菌済 衛生的容器入り
9	絹ごし豆腐	kg		
10	パック木綿豆腐	個	1 木綿豆腐規格に準ずる 2 1個の重量はその都度指定する	
11	パック絹ごし豆腐	個	1 絹ごし豆腐規格に準ずる 2 1個の重量はその都度指定する	
12	焼豆腐	kg	1 本規格表の木綿豆腐を圧搾水切り後、均一に焼き上げ焼き過ぎ・焼きむらのないもの 2 1個の重量はその都度指定する	
		個		
13	厚揚げ	kg	1 良質な植物油で揚げたもの 2 厚さ2cm以上、1枚150～250g	完全滅菌済 衛生的容器入り
		個	3 1個の重量はその都度指定する	

D 豆類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
14	油揚	kg	1 良質な植物油で揚げたもの 2 1枚の重量はその都度指定する		
		枚			
15	小揚	袋	1 良質な植物油で揚げたもの 2 1枚15g×5個 3 時間指定納品		
16	味付け油揚	枚	1 1枚35g以上、ポイリングパック 2 きつねうどん用		
17	がんもどき	個	1 豆腐を主体に胡麻かひじきを入れたもの 2 良質な植物油で揚げたもの 3 1個35g		
18	一口がんもどき	kg	1 がんもどき規格に準ずる 2 a 1個10g程度 b 1個10g程度×10個入り		
		袋			
19	凍り豆腐	kg	1 きめ細かく、凍結完全で戻した時良好なもの 2 1個50g		ビニール袋入り
20	高野豆腐	kg	1 JAS規格品 2 乾燥良好で、異味・異臭・変色・ひび割れ等のないもの 3 厚さ1.5cm、1辺5～7cmのもの 4 包装重量はその都度指定する		防湿袋入り
		個			
21	パック納豆	個	1 完全に発酵した糸引き納豆で、異物の混入のない粒揃いのものをフタ付きカップに入れる 2 a たれ・辛子付き b たれ・辛子は付けない 3 容量はその都度指定する		ダンボール入り
22	プチ納豆	袋	1 カップ納豆規格に準じ、北海道産大豆使用 2 20g×22個入り		
23	ひきわり納豆	kg	完全発酵の糸挽き納豆を挽きわりにしたもの		完全滅菌済
24	おから	kg	1 新鮮で、固く絞った目の細かいもの 2 容量はその都度指定する		衛生的容器入り
		袋			
25	1L豆乳飲料	本	1 無添加・無調整、遺伝子組み換え大豆使用不可 2 1L紙パック		衛生的外装
26	豆乳飲料	個	1 200ml以上、遺伝子組み換え大豆使用不可 2 種類等はその都度指定する		

E 種実類				
E 共通		1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・ 製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 密封が完全でかつ外観が良好であること 3 乾燥品は、乾燥剤を入れるなど防湿包装処理をしているものとし、乾燥良好で変色・油焼けのないもの		
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	a	kg	1 風味良好な無塩のもの 2 ローストタイプ	共通規格参照 外装ダンボール
	b	袋		
2	a	kg	3 防湿袋入り	
	b	袋		
3	栗甘露煮	瓶	1 小粒、瓶入り 2 a 総量500g、固形量250g b 総量1kg、固形量650g	
4	a	kg	1 いりごま 防湿袋入り 2 包装重量はその都度指定する	
	b	袋		
5	a	kg		
	b	袋		
6	a	kg		
	b	袋		
7	a	kg		
	b	袋		
8	黒ねりごま	個		1 ごま100%
9	白ねりごま	個		2 容器・内容重量はその都度指定する

F 野菜類

F 共通	1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する			
	2 生野菜類は、秀またはA以上とし、等級のないものについては秀またはAに準ずるもの			
	3 生野菜類は、病虫害・外傷・腐敗・芯くされ・変形・曲り・割れ・変色・枯葉、 「トウ立ち」「ス」がなく、土・砂・きょう雑物・農薬の付着・混入のないもの			
	4 冷凍野菜類以外は、鮮度良好、水洗いが完全でひげ根を除去したもの			
	5 冷凍野菜類以外は、凍結・霜害のないもの			
	6 品名・品種は同一品を納入する			
	7 有機野菜・遺伝子組換え・輸入品については農林水産省の示す品質表示基準により表示する			
F-a 生野菜類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	グリーンアスパラガス	kg	1 長さ20cm、太さ1cm 2 a 道産品 b 国産品 c 産地は問わず	ポリ袋等内装の上
2	うど	kg	白根部30cm以上	ダンボール入り
3	オクラ	kg	長さ8～10cm	ネット入り
4	かぶ	kg	直径6cm、葉部4cm	ポリ袋等内装の上
5	かぼちや	kg	1 1玉1.5～2kg 2 a 国産品 b 産地は問わず	ダンボール入り
6	カリフラワー	kg	1 1個100～150g 2 花つぼみから下部を5cmに切り揃えたもの 3 花つぼみは白く、各粒が硬く引き締まり密集しているもの	
7	キャベツ	kg	1 1玉1～3kg 2 鬼葉・斑点を除き根切りした生食用の柔らかいもの 3 国産品	
8	紫キャベツ	kg	1玉500g	
9	きゅうり	kg	1 1本90～120g 2 直径2.5cm 長さ20cm	
10	ごぼう	kg	1 直径2～3cm、長さ40cm 2 土付きは不可	
11	こまつ菜	kg	葉茎25～30cm	
12	ししとうがらし	kg	1 なり軸を切った青色のもの 2 1本 7g程度	
13	しその葉	枚	1 中葉で、10枚づつ結束したもの 2 種類は青	トレイ入り
14	春菊	kg	葉が濃緑色でみずみずしく、葉先に傷みのないもの	ポリ袋等内装の上
15	根生姜	kg	1 1個30g以上 2 肉質良好で発芽のないもの	ダンボール入り
16	セロリ	kg	1 可食部20cm 2 外葉を除き、根切り・葉切りしたもの	
17	タアサイ	kg	外葉を除き、根切り・葉切りしたもの	
18	かいわれ大根	kg	重量は水分を除き検量したもの	ガラスボックス等入り
19	大根	kg	1 1本500g～1.5kg 2 最大直径10cm長径30cm、葉部は10cm 3 土付きは不可	ポリ袋等内装の上
20	玉葱	kg	1 1個 180～220g 2 丸形とし偏平型を除いたもの 3 国産品	ダンボール入り
21	赤玉葱	kg	1個150g	
22	チンゲンサイ	kg	葉肉が厚く、濃緑色で葉先までピンと張っているもの	
23	とうもろこし	本	1 皮付きで1本350g、可食部15cm 2 採取後24時間以内のもの 3 種類は別示	
24	玉葱	kg	1 1個 180～220g 2 丸形とし偏平型を除いたもの 3 国産品	ポリ袋等内装の上
25	赤玉葱	kg	1個150g	ダンボール入り

F 野菜類

F-a 生野菜類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
26	ト マ ト	kg	1 1個160~200g 2 全体に丸く、かたくしまつて割れのない適熟なもの 3 国産品		
27	ミ ニ ト マ ト	kg	1 1個13g 2 固くしまり、弾力性、割れがなく適熟なもの 3 国産品		
28	な す	kg	1 濃い紫色で光沢良く、種が小さいもの 2 1個60~80g 3 国産品		
29	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		
30	に が う り	kg	1個100~200gのもの		
31	に ら	kg	1 長さが20cm~30cmで根部を切り落とした 柔らかいもの		
32	人 参	kg	1 1本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		
33	に ん に く	kg	乾燥良好なもので1玉50g~70g		
34	長 葱	kg	1 青葉は白部の1/3程度に切り、軟白部は25cm以上 2 SまたはMサイズ		
35	小 葱	kg	1 長さ50cm、幅4mm		
36	白 菜	kg	1 1玉2~4kg 2 鬼葉、斑点を根切りし、切り口がみずみずしいもの 3 外葉が青々として、黄ばみのないもの 4 巻きが強く、弾力のあるもの		
37	パ セ リ	kg	縮みよく濃緑色で、芳香が良好なもの		
38	ラ デ イ ツ シ ュ	kg	直径3cm以下、葉部5cm以内		
39	青 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程度		
40	赤 ピ ー マ ン	kg	1 1個50g 2 パプリカ種		
41	黄 ピ ー マ ン				
42	オ レ ン ジ ピ ー マ ン				
43	ブ ロ ッ コ リ ー	kg	1 1個100~150g 2 つぼみから下の茎を5cmに切り揃えたもの 3 つぼみは濃緑色で、各粒が硬く引き締まり 密集しているもの		
44	ほ う れ ん そ う	kg	1 葉肉が厚く、濃緑色で葉先までピンと張っているもの 2 根が大きくて、赤みが強いもの 3 葉が黄色く変色したもの 4 国産品		
45	み つ ば	kg	葉が淡緑色で、茎が白く15cm以上		
46	み よ う が	kg	1個15g		
47	も や し	kg	鮮度・発育良好なグリーンマップ		
48	大 豆 も や し	kg	鮮度・発育良好なもの		ポリ袋等内装
49	ス プ ラ ウ ト	kg	1 衛生的容器入り 2 a ブロッコリー b マスタード c レッドキャベツ d ミックス		の上 ダンボール入り
50	み ず な	kg	1 葉が淡緑色で、茎が白く20cm以上		

F 野菜類

F-a 生野菜類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
51	レタス	kg	1 1玉300~500g 2 鬼葉・斑点を除き根切りしたもの 3 葉がふんわり巻いてあり、適度な弾力のあるもの 4 国産品	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
52	サラダ菜	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りしたもの	
53	サニーレタス	kg		
54	サンチュ	kg	50g以上、10枚入り、ポリ容器入り	
55	プリーツレタス	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りしたもの	
56	れんこん	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程度のももの	
57	ゆりね	kg	全体に白く、鱗片のしまりが良いもの	

F-b 生加工野菜類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	切ごぼう人参	kg	1 幅3mm×長さ5cmの金平用に千切り 2 漂白剤を使用していないもの 3 あくぬきごぼう80%・人参20%混合	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
2	おろし生姜	本	1 生しょうがをすりおろした食塩無添加のもの 2 風味良好、特有のうま味のある純正品 3 納品時賞味期限が3ヶ月以上あるもの 4 内容量は、その都度指定する	
3	おろしにんにく	本	1 生にんにくをすりおろした食塩無添加のもの 2 風味良好、特有のうま味のある純正品 3 納品時賞味期限が3ヶ月以上あるもの 4 内容量は、その都度指定する	

F 野菜類

F-c 加工野菜類				
F-c 共通		1 加工野菜類は、農林水産省が定める加工品品質表示基準により表示する 2 鮮度良好で、酸味・異臭・異味・きょう雑物のないもの 3 食品衛生法による添加物使用 4 検収時、漬汁・粕・みそ等は計量から除く		
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	ピ ク ル ス	個	1 胡瓜を使用したもの 2 スイートタイプ 3 内容量は、その都度指定する	瓶 入 り
2	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	ポ リ 袋 等 内 装 の 上 ダ ン ボ ー ル 入 り
3	ス ラ イ ス 紅 生 姜	kg	紅生姜を2mmにスライスしたもの	
4	千 切 紅 生 姜	kg	1 紅生姜を千切りにしたもの	
		袋	a 1kg袋入り b240g袋入り	
5	筆 生 姜	袋	50本入り	
6	た く あ ん 漬	kg	天日乾燥後予備・本漬けしたもの、JAS規格品	
7	し そ の 実 漬	kg	大根・しその実他を漬けたもの	
8	福 神 漬	kg	無着色、JAS規格品	
9	カ ク テ キ 漬	kg	大根を2cm角に切り、キムチ液他に漬けたもの	
10	高 菜 漬	kg	高菜を南蛮・昆布他に漬けたもの	
11	辛 子 高 菜 漬	kg	高菜を辛子他に漬けたもの	
12	味 付 め ん ま	kg	塩抜き完全で、風味良くつけたもの	
13	に ん に く た ま り 漬	個	1 固形量350g以上、1粒2g程度 2 6ヶ月以上漬け込んだもの、広口瓶入り	
14	に ん に く 醤 油 漬	個	1 固形量280g、大粒のもの	
15	ピ リ 辛 に ん に く 醤 油 漬	個	2 広口瓶入り	
16	白 菜 キ ム チ 漬	kg	白菜の4つ割り・昆布・人参・にんにくをキムチ液他に漬けたもの	
17	ら っ き ょ う 漬	kg	1 らっきょうを蜂蜜入り甘酢に漬けたもの 2 小粒とし、粒の揃っているもの	
18	1 L ト マ ト ジ ュ ー ス	本	1Lパック入り	紙 パ ッ ク 等 内 装 の 上 コ ン テ ナ 又 は ダ ン ボ ー ル 入 り
19	ト マ ト ジ ュ ー ス	本	1 720~900mlペットボトル入り 2 a 有塩 b 無塩	
20	1 L 野 菜 ジ ュ ー ス	本	1 1L入り紙パック 2 種類は、その都度指定する	
21	野 菜 ジ ュ ー ス	個	1 200ml紙パック 2 種類は、その都度指定する	
22	1L野菜&フルーツジュース	本	1 1L紙パック 2 種類は、その都度指定する	
23	野菜&フルーツジュース	個	1 200ml紙パック	
		個	2 種類は、その都度指定する	

F 野菜類

F-d 冷凍野菜類				
F-d 共通	1 名称・原材料名・内容量・保存方法・賞味期限・製造年月日等を表示しているもの			
	2 食品衛生法による添加物使用			
	3 包装に損傷なく良好なもの			
	4 輸送時、納入時冷凍完全なもので、再凍結していないもの			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	冷凍グリーンアスパラ	kg	a 1本もの b クロスカット	ポリ袋等内装 の上 ダンボール入り
2	冷凍さやいんげん	kg	1 両端を落とし、すじを除いたもの 2 a 4cmカット b 8cmカット	
3	冷凍えだ豆	kg	塩味付き	
4	冷凍むきえだ豆	kg	良質なえだ豆のむきみを加熱加工したもの	
5	冷凍さやえんどう	kg	なり軸とすじを除いたもの	
6	冷凍グリーンピース	kg	良質な豆のむきみを加熱加工したもの	
7	冷凍カリフラワー	kg	可食部を小分けしバラ凍結したもの	
8	冷凍ホールコーン	kg	甘味の多いもの	
9	冷凍むきそら豆	kg	良質なそら豆のむきみを加熱加工したもの	
10	冷凍ミックスビーンズ	袋	500g入り	
11	冷凍茎にんにく	kg	1 両端を落とし、すじを除いたもの 2 ロングタイプ	
12	冷凍ブロッコリー	kg	可食部を小分けしバラ凍結したもの	
13	冷凍ほうれんそう	kg	1 a 2~3cmカット b カットなし	
14	冷凍モロヘイヤリーフ	kg	1 自然解凍で喫食可能品、葉のみ 2 a ポーションタイプ b なし	
15	冷凍ミックスベジタブル	kg	さいの目人参・グリーンピース・コーン	

F-e 乾燥野菜類				
F-e 共通	1 名称・原材料名・内容量・保存方法・賞味期限・製造年月日等を表示しているもの			
	2 食品衛生法による添加物使用			
	3 包装に損傷なく良好なもの			
	4 乾燥良好で、砕け・変色・油やけのないもの			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	F D ね ぎ	袋	100g	防湿袋入り
2	か ん び ょ う	kg	1 太さ・長さの揃ったもの	
3		袋	2 a 50g b 1kg	
4	ほ し ぎ く	袋	1 色鮮やかなもの 2 20g	
5	切 干 大 根	kg	a 国産品 b 産地は問わず	
6	切干大根人参ミックス	kg	太さ・長さの揃ったもの	
7	乾 燥 ス ラ イ ス に ん に く	kg	a 150g	
		袋	b 500g	

F 野菜類

F-f 水煮野菜類				
F-f 共通		1 名称・原材料名・内容量・保存方法・賞味期限・製造年月日等を表示しているもの 2 食品衛生法による添加物使用 3 包装に損傷なく良好なもの 4 水分を除き検量したもの		
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	う ど 水 煮	kg	太さ・長さの揃ったもの	ポリ袋等内装 の上 ダンボール入り
2	じ ゆ ん さ い	kg	a 国産品 b 産地は問わず	
3	ぜ ん ま い 水 煮	kg	若芽が巻いたもの	
4	細 竹 水 煮	kg	1 種類は、姫竹とする 2 a ホール b スライス	
5	菜 の 花 水 煮	kg	開花前のつぼみ状のもの	
6	ふ き 水 煮	kg	1 太さ・長さの揃ったもの	
		袋	2 1kg袋入り	
7	れ ん こ ん 水 煮	kg	1 根茎4~5cm 2 a ホール b スライス	
		袋	3 スライスの幅についてはその都度示す	

G 果実類

G 共通	1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する
	2 等級は秀またはA以上とし、等級のないものについては秀またはAに準ずる
	3 果実加工品は、農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・ 保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する
	4 病虫害・腐敗・傷・奇形・土・砂・きょう雑物・農薬の付着・混入のないもの
	5 冷凍果実以外は、凍結・霜害のないもの
	6 鮮度良好、納品時適熟なもの
	7 品名・品種は同一品で、大きさ・形の斉一なもの
	8 冷凍・冷蔵品は、適正な温度管理のもと納品できるのもの

G-a 生果実類

番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	アボカド	個	1個150g		緩衝材等内装の上 ダンボール入り
2	いちご	kg	1 地物は採取日より2日以内のもの 2 1粒20～25g 3 国産		ガラスホックス等 内装の上 ダンボール入り
3	いよかん	kg	1個230～270g		ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
4	デコポン	kg	1個200～280g		
5	はっさく	kg	1個350～400g		
6	みかん	kg	1個80～100g		
7	ハウスマかん	kg	皮が薄く、甘いもの		
8	オレンジ	kg	1 1個150～180g 2 種類は、バレンシアまたはマーコット		緩衝材等内装の上 ダンボール入り
9	ネーブルオレンジ	kg	1個160～220g		
10	柿	kg	1 1個160～180g 2 種類は、おけさ、庄内、富有、次郎		
11	キウイフルーツ	個	1個100～120g		ダンボール入り
12	ゴールデンキウイ	個	1個100～120g		ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
13	グレープフルーツ	kg	1 1個380～450g 2 a ルビー b ホワイト		
14	さくらんぼ	kg	1 1粒5g以上 2 国産品		ガラスホックス等 内装の上
15	アメリカンチェリー	kg	1粒10以上		ダンボール入り
16	すいか	kg	1玉4.5～6.5kg		緩衝材等内装の上 ダンボール入り
17	プラム	kg	1個60～100g		ガラスホックス等 内装の上
18	プルーン	kg	1個20～30g		ダンボール入り
19	a 幸水梨	kg	1個250～350g		ダンボール入り
	b 豊水梨	kg			
	c 二十世紀梨	kg			
20	ラフランス	kg	1個180～220g		緩衝材等内装の上 ダンボール入り
21	パートレット	kg	1個180～250g		
22	パイナップル	kg	1個1.5～2kg		
23	a バナナ	kg	1 1本160～200g 2 種類は、その都度指定する		
	b	本			

G 果実類

G-a 生果実類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
24	び わ	kg	1個40~70g	ガラスボックス等 内装の上 ダンボール入り
25	キャンベル	kg	1 1房250~350g 2 国産品	緩衝材等内装 の上 ダンボール入り
26	デラウェア	kg	1 1房110~150g 2 国産品	
27	マスカット	kg	1 1房300~400g 2 国産品	
28	巨 峰	kg	1 1房300~400g 2 国産品	
29	マンゴー	kg	1 1個150~200g 2 a ペリカンマンゴー b アップルマンゴー	
30	ネットメロン	kg	1 1玉1~2kg 2 道内産 3 ネットにむらがなく、均一なもの 4 糖度12%以上 5 a 赤肉 b 青肉	
31	プリンスメロン	kg	1玉500g~1.3kg	
32	も も	個	1 1個200~260g 2 白肉水蜜桃	
33	ゆ ず	kg	1個100~120g	
34	りんご	kg	1 1個250~350g 2 黄色種を除く季節の出回り品 3 種類は、その都度指定する	
35	レモン	kg	1 1個100g 2 a 国産 b産地問わず	ポリ袋等内装 の上 ダンボール入り

G-b 果実加工品類				
G-b 共通				
1 容器・包装は、衛生的なもの 2 食品衛生法による添加物使用				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	冷凍いちご	kg	1 いちごをスライスしカットしたもの 2 1kg	容器等内装 の上 ダンボール入り
2	梅 干	個	1 1粒15g程度で形状完全なもの 2 塩分12%程度、容器入り 3 包装重量は、その都度指定する	
3	減塩紀州梅	個	1 国産梅L玉使用、無着色 2 塩分8%以下 3 1kgフタ付き専用ケース入り	
4	練り梅	本	1 梅肉・りんご果肉を原料とする 2 容量はその都度指定する	
5	干 柿	個	1 洗・カビ等のないもの、40~50g	防湿袋入り
6	ドライプルーン	kg	種抜き、無添加、やわらかいもの	
7	バナナチップ	kg	砕けのないもの、乾燥良好	

G 果実類

G-b 果実加工品類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
8	芯抜き生パイン	個	500g袋入り 冷蔵	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
9	冷凍ブルーベリー	袋	500g袋入り	
10	冷凍カットマンゴー	袋	1 ダイスカット 2 500袋入り	
11	冷凍ライチー	袋	総量500g中17個程度入り	
12	冷凍ぶどう	袋	200g袋入り	
13	レモン果汁	本	120ml入り	瓶 入 り

G-c 果実飲料類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
G-c 共通	1 名称・原材料名・内容量・保存方法・賞味期限・製造年月日等を表示しているもの 2 食品衛生法による添加物使用 3 外観に損傷なく良好なもの 4 200ml入りは、ストロー付き			
1	1Lフルーツジュース	本	1 果汁100% 2 1L紙パック 3 種類は、その都度指定する	紙パック等 内装の上 コンテナ又は ダンボール入り
2	フルーツジュース	個	1 果汁100% 2 200ml紙パック 3 種類は、その都度指定する	
3	1Lフルーツドリンク ジュース	本	1 果汁30% 2 1L紙パック 3 種類は、その都度指定する	
4	フルーツドリンク ジュース	個	1 果汁30% 2 200ml紙パック 3 種類は、その都度指定する	
5	1Lフルーツドリンク	本	1 果汁10% 2 1L紙パック 3 種類は、その都度指定する	
6	フルーツドリンク	個	1 果汁10% 2 200ml紙パック 3 種類は、その都度指定する	
7	瓶入りジュース	本	1 果汁入り飲料 2 750ml瓶入り 3 種類は、その都度指定する	
8	ペットボトル飲料	本	1 果汁10%入り飲料 2 900mlペットボトル入り 3 種類は、その都度指定する	

H きのご類

H 共通	1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する				
	2 等級は秀またはA以上とし、等級のないものについては秀またはAに準ずるもの				
	3 病虫害・外傷・腐敗・芯くされ・変形・曲り・「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 凍結・霜害のないもの				
	5 鮮度良好なもの				
	6 品名・品種は同一のものを納入する				
	7 有機野菜・遺伝子組換え・輸入品については農林水産省の示す品質表示基準により表示する				
H-a 生きのご類					
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	えのきたけ	kg	真空包装		ガラスボックス等 内装の上 ダンボール入り
2	生しいたけ	kg	かさの大きさは4～6cm		
3	ぶなしめじ	kg	鮮度良好		
4	しろしめじ	kg			
5	たもぎたけ	kg			
6	なめこ	kg	真空包装		
7	エリンギ	kg	長さ10～15cmで大きさの揃ったもの		
8	まいたけ	kg	鮮度良好		

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

I 藻類

I 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 乾物は乾燥良好で特有の色沢・味・香りがあり、異味・異臭・変質のない市販上級品とする 3 カビ・虫食い・くだけ・異物の混入がないもの 4 乾物は乾燥剤を入れるなど防湿包装処理をしているものとし、その他はくずれないように箱などで保護してあるものとする				
	番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	青のり	袋	1 粗く粉状に砕いたもの 2 100g	乾燥剤入り の上 防湿袋入り	
2	焼のり	袋	1 全形 2 入り数 a 10枚入り b 20枚入り		
3	味のり	a	1 a 12切れ5枚入り b 8切れ5枚入り化学調味料未使用、和紙袋入り		
		b	2 内容量については、その都度指定する		
4	切のり	袋	1 100g 2 a 3mm×3cmカット b 1.5mm×3cmカット		
5	もみのり	袋	1 1cm角程度に切ったもの 2 100g		
6	焼岩のり	袋	1 岩のりを焼乾燥したもの 2 100g		
7	のり佃煮	kg	良質な生のり、青のりを原料としたもの		
8	のり佃煮パック	箱	1 良質な生のり、青のりを原料としたもの 2 減塩タイプ 3 8g×40個入り		
9	昆布	kg	1 道内産、日本農林規格2等級以上 2 a 500g b 1kg		
10	とろろ昆布	kg	ひきかたが均一なもの		
11	一口とろろ昆布	袋	容量についてはその都度指定する		
12	乾燥結び昆布	本	1 昆布を結んだもの 2 0.4g以上		
13	昆布佃煮	kg	昆布を千切りし、醤油、砂糖、ごま等で煮たもの		
14	ところてん	kg	固形量で納品	容器入り	
15	カップところてん	個	1 たれ・洋辛子付き 2 200g以上	乾燥剤入り の上 防湿袋入り	
16	糸寒天	袋	1 乾燥品、寒天を糸状にしたもの 2 100g		
17	粉末寒天	箱	総量80g、20袋入り		
18	干しひじき	kg	1 芽ひじき、黒褐色のもの		
19		袋	2 100g		
20	ふのり	kg	1 真ふのり使用		
		袋	2 a 1kg b 100g入り		
21	冷凍干切めかぶ	袋	200g		ビニール袋入り
22	乾燥めかぶ	kg	1 a 100g b 1kg 2 a 日高産 b 国産 c 特に指定なし		乾燥剤入り の上 防湿袋入り
		袋			
23	洗いもずく	kg	国内産		ビニール袋入り
24	塩蔵もずく	kg	1 塩分15%以下 2 1kg		
25	味付けもずく	kg	もずく90%程度、三杯酢		

I 藻類

番号	品名	単位	規格	包装・その他
26	乾燥わかめ	kg	1 200g 2 a 国産品 b 国産品で、理研「花ざいく」・創味「花そうみ」・三島「料理わかめ」とする c 特に指定なし	乾燥剤入り の上 防湿袋入り
27	乾燥刺身用わかめ	kg	1 100g 2 理研「みどり」・創味「さしみわかめ」とする	
28	乾燥海藻ミックス	袋	1 100g 2 a 5種類以上 b 7種類以上の混合	
29	海藻サラダ	袋	1 100g 2 3種類以上	

J 魚介類

- 1 JAS法に基づく、名称・原産地等の表示をすること
- 2 加工魚介類・水産加工食品は、農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する
- 3 必要に応じて、細菌検査等の証明書を提出すること
- 4 形態は、要求に応じた大きさ・重量で個体差のないもの
- 5 多量のグレース・鮮度保持剤の使用のないもの
- 6 冷凍品は指定のない限り製造後6ヶ月以内のものとし、-18℃以下で保存された冷凍焼けしていないもの
- 7 魚処理要領

処理名称	処理要領	細 部
ラウンド	丸のままのもの	処理しない魚体そのままのもの
セミドレス	腹抜き	内臓・エラ・血液膜を除去したもの
ドレス	頭取り・腹抜き	セミドレスから頭・ヒレを除去したもの
パンドレス	頭取り・腹抜き・ヒレ取り	ドレスから尾ビレを除去したもの
チャンク	輪切り（筒切り）	ドレスまたはパンドレスを指定重量の大きさ、同じ幅に輪切りにしたもの
フィーレ	3枚おろし	ドレスまたはパンドレスを3枚おろしにしたもの
さくどり	刺身用さく	フィーレまたは開きの骨を取り除き、断面3×5cm、長さ15cmに切り分けたもの
鍋用カット	角切り	パンドレスまたはフィーレを一口大のぶつ切りにしたもの
開き		背または腹を開いて頭・内臓を除去したもの
切身		フィーレを指定重量の大きさに切り分けたもの

J
共通

【生鮮品】

- 1 鮮度良好で腐敗等のないもの
 表面：新鮮な光沢を有し、うろこが固着しているもの
 眼球：張りがあり、角膜が透き通ったもの
 エラ：鮮紅色で裂口がかたく閉じているもの
 肉質：身が張り弾力があって、外傷・内臓の露出・腹切れ等のないもの
- 2 固有の生臭さはあるが、異臭のないもの

【冷凍品】

- 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 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
- 3 解凍後、指定の重量を満たしていること、また、鮮魚と同等になるものとし、不良品は交換する

【貝類】

- 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したもので、急速冷凍品とする

J 魚介類

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

J 魚介類

J-b 魚介類					
番号		品名	単位	規格	包装・その他
1	a	あじフィーレ	枚	a 100g以上 b 130g以上 c 150g以上	完全滅菌済 衛生的容器入り
	b		kg		
2	a	あじ開き	枚	a 120g以上 b 150g以上	
	b		kg		
3	a	あじ切身	枚	120g以上	
	b		kg		
4	a	甘鯛切身	枚		
	b		kg		
5	a	いわし開き	枚	1 中骨を取ったもの 2 a 40g以上 b 60g以上	
	b		kg		
6		いわしラウンド	尾	1 真いわし 2 100g以上	
7		かじか鍋用カット	kg	1 ゴムかじかは除く 2 1尾400gのものを使用、肝を1割程度混入	
8	a	かれい切身	枚	1 真かれい・黒かれい・縞羽かれい・北海かれいのいずれか 2 a 150g以上 b 180~230g	
	b		kg		
9	a	天ぷら用きす開き	枚	30g以上	
	b		kg		
10	a	赤魚切身	枚	1 きんめ・めぬけ・きちじのいずれかとする 2 120g以上	
	b		kg		
11	a	鮭チャンク	枚	1 銀鮭としブナは除く、ステーキ用 2 120g以上	
	b		kg		
12	a	鮭フィーレ	枚	1 a 銀鮭 b 生鮭 2 ブナは除く、1枚700g以上	
	b		kg		
13	a	鮭切身	枚	1 銀鮭としブナは除く 2 a 80g以上 b 100g以上 c 120g以上	
	b		kg		
14	a	紅鮭チャンク	枚	1 ブナは除く、ステーキ用 2 120g以上	
	b		kg		
15	a	紅鮭切身	枚	1 ブナは除く 2 a 100g以上 b 120g以上	
	b		kg		
16	a	トラウトサーモン切身	枚	a 80g以上 b 100g以上 c 120g以上	
	b		kg		
17	a	キングサーモン切身	枚	120g以上	
	b		kg		
18	a	ます切身	枚	1 ブナは除く 2 a 60g以上 b 120g以上	
	b		kg		
19	a	トキシラズ切身	枚	120g以上	
	b		kg		
20	a	さばフィーレ	枚	a 100g以上 b 120g以上	
	b		kg		
21	a	さば切身	枚	a 120g以上 b 筒切り120g以上	
	b		kg		
22	a	さばラウンド	尾	370g以上	
	b		kg		
23	a	さわら切身	枚	120g以上	
	b		kg		
24	a	さんま	尾	a ドレス140g以上 b ラウンド150g以上	
	b		kg		

J 魚介類

J-b 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
25	生さんま	尾	1 水揚げ3日以内のものをアルミシートで包装し氷詰め	完全滅菌済 衛生的容器入り
		kg	2 ラウンド a 140g以上 b 150g以上	
26	さんま開き	枚	1 中骨は、除くこと	
		kg	2 a 95g以上 b 130g以上	
27	さんまフィーレ	枚	60g以上	
		kg		
28	油子切身	枚	120g以上	
		kg		
29	つぼ鯛切身	枚	a 生干100g以上 b 120g以上	
30	たら鍋用カット	kg	真だら・助宗だらのいずれかを使用したもの	
31	たら切身	枚	1 真だら・助宗だらのいずれかとする	
		kg	2 a 100g以上 b 120g以上	
32	たらフィーレ	枚	1 真だら・助宗だらのいずれかとする	
		kg	2 700g以上	
33	たち	kg	助宗だらの白子、溶け・崩れのない形状の整ったもの	
34	生たらこ	kg	真たらこ使用、皮むきとする	
35	にしんセミドレス	尾	春物生20cm、150g以上	
		kg		
36	にしんラウンド	尾	200g以上	
		kg		
37	ぶり切身	枚	1 沖ぶりは除く	
		kg	2 a 100g以上 b 120g以上	
38	ほっけフィーレ	枚	1 ローソクほっけを除く	
		kg	2 120g以上	
39	生あさり	kg	1 殻付きで、砂抜き済みのもの	
40	冷凍あさり	kg	2 1個10~20g	
41	冷凍あさりむき身	kg	1個5g以上	
42	かきむき身	kg	生食用、1個20~30g	
43	冷凍かきむき身	kg	1個20~30g	
44	生しじみ	kg	1 殻付きで、砂抜き済みのもの	
45	冷凍しじみ	kg	2 1個5~8g	
46	ほたてむき身	kg	1 うろを除いたもの、生のもの 2 1個45~55g	
47	ボイルほたて	kg	1 蒸した後、うろを除き冷凍したもの 2 a 33~35g b 42~44g c 56~58g	
48	冷凍ベビーほたてむき身	kg	うろを除いたもの、1個10g	
49	ボイル北寄貝	kg	1 開いたもので、自然解凍で食べられるもの 2 固形量300g 35枚入り	
50	有頭えび	kg	1 ブラックタイガーとする 2 60g以上	
51	無頭えび	kg	1 ブラックタイガーとする 2 20g以上、21-25サイズ	
52	えびむき身	kg	1 冷凍でグレースを含めない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 尾数表示一覧 サイズ 入り数/kg a L 100/200 360~440尾	

J 魚介類

J-b 魚介類				
番号	品名	単位	規格	包装・その他
53	パナメイむきえび	kg	a 2L 80/12 220~270尾	完全滅菌済 衛生的容器入り
			b 3L 71/90 170~200尾	
			c 4L 61/70 145~175尾	
			d 5L 51/60 120~150尾	
			e 6L 41/50 90~120尾	
54	尾付むきえび	kg	ブラックタイガー、1尾20g、21-25サイズ	
55	天ぷら用えび	尾	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 270g10尾入り、4Lサイズ、杓付えび使用 c ブラックタイガー、30g	
56	えび燻	尾	1 ブラックタイガーとする	
			2 ボイル後、燻製にしたもの	
			3 20g、自然解凍で食べられるもの	
57	北海しまえび	尾	1尾15g以上	
58	たらばがに鍋用カット	kg	食べやすくカットし、足・爪を適当に混合したもの	
59	つぼぬきいか	杯	真いか、1杯200g以上	
60	切りいか	kg	本規格表のつぼぬきいかの軟骨を取り、中身をきれいに して幅1cmの輪切りにしたもの	
61	皮むきいか	kg	本規格表のつぼぬきいかの皮をむいたもの	
62	かのこいか	kg	1 ムラサキイカの皮をむき、表面にかのこ目を入れ 2×4cmにカットしたもの	
			2 ボイル済み、バラ凍結	
63	いかげそ	kg	本規格表のいかを原料としたもの	
64	茹だこ	kg	真だこの足部のみ使用	
65	つぶむき身	kg	1 冷凍	
			2 1kg当たり100粒以上	
66	はまぐり	kg	殻付き	
67	シーフードミックス	kg	1 えびむき身(80/120)・いか(2×3.5cm)・ あさりむき身(500/800)を各1/3混合したもの	
			2 ボイル済み、バラ凍結	
68	ほたて入シーフードミックス	kg	1 ほたて・えびむき身・いかを各1/3混合したもの	
			2 ボイル済み、バラ凍結	
69	海の幸ミックス	kg	1 ロブスター・やりいか・あさりむき身・いいだこを 各1/4混合したもの	
			2 ボイル済み、バラ凍結	
70	いわし	尾	七つ星、125~140gのもの	
71	まぐろ切身	枚	1 焼き物に使用、厚さが均一なもの	
72	かつお切身	枚	2 100g以上	
73	トキシラズ切身	枚	120g以上	
74	めかじき切身	枚	1 骨を除き、厚さが均一なもの	
			2 焼物用	
			3 120g以上	

J 魚介類

J-c 加工魚類				
J-c 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 塩漬魚は全て塩分控えめに味付けされたもの 3 異味・異臭がなく、油焼けしていないもの		
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	a 開きあじ	枚	150g以上	完全滅菌済 衛生的容器入り
	b	kg		
2	しらす干	kg	1 かたくちいわし、または真いわしを使用したもの 2 6~7分乾燥、2cm以下のもの	
3	a 本格うなぎ蒲焼	kg	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準及び、うなぎ加工品品質表示基準により原産地を表示 2 納品当日焼き上げたもの 3 100g以上、さんしょう・たれ付き	
	b	枚		
4	a 糸かつお	kg	1 本がつつお100%、JAS規格品 2 a 20g以上 b 70g以上	
	b	袋		
5	a 花かつお	kg	1 本がつつお100%、JAS規格品 2 70g以上	
	b 花かつお	袋		
6	かつお節	kg	かれ節使用、JAS規格品	
7	混合削節	kg	いわし・さば節を混合、JAS規格品	
8	a 干かれい	kg	宗八がれい、100g以上	
	b	枚		
9	a 銀がれいみりん漬切身	枚	120g以上	
	b	kg		
10	a 銀だらみりん漬切身	枚		
	b	kg		
11	a 銀だらみそ漬切身	枚		
	b	kg		
12	a 塩鮭切身	枚	1 ブナを除く、薄味のもの 2 a 100g以上 b 120g以上	
	b	kg		
13	a 塩紅鮭切身	枚		
	b	kg		
14	a 塩トラウトサーモン切身	枚		
	b	kg		
15	鮭フレーク	kg	a 北海道産秋鮭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	
16	焼鮭粗ほぐし	袋	1 秋鮭を遠赤外線で焼き、粗くほぐしたもの 2 300gポリ袋入り	
17	いくら	kg	1 鮭1等検 2 a 醤油漬 b 塩漬	
18	すじこ	kg	鮭1等検、塩漬	
19	塩さばフィーレ	枚	130g以上、薄味のもの	
		kg		
20	塩さば切身	枚	120g以上、薄味のもの	
		kg		
21	さばみりん漬切身	枚		
		kg		
22	さばもろみ漬切身	枚		
		kg		
23	子持ちししゃも	尾	20g以上	
24	たらこ	kg	助宗だら2等検、甘塩	
25	紅葉子ペースト	kg	1 生食用甘塩たらこの皮を除き、ほぐしたもの 2 ペースト状	

J 魚介類

J-c 加工魚類				
26	辛子明太子	kg	助宗だら2等検、甘塩	完全滅菌済 衛生的容器入り
27	明太ばらこ	本	330gチューブ入り、ファインフレッシュとする	
28	パック辛子明太子	個	20g以上、冷凍品	
29	とびっこ	kg	1 醤油漬 2 a 100g容器入り b 500g容器入り	
30	開きにしん	枚	180g以上、頭を取り除いたもの	
31	味付け数の子	kg	1 にしん1等検、3cmの折れが含まれていても可 2 白醤油を使用したもの	
32	開きほっけ	枚	1 真ほっけの生干し 2 a 頭と尾を取り背骨に垂直に1/2カット、 140~150g b 300g以上	
		kg		
33	しまほっけ粕漬切身	枚	120g以上	
		kg		
34	銀むつゆず味噌漬切身	枚		
		kg		
35	めぬきみそ漬切身	枚		
		kg		
36	赤魚粕漬切身	枚		
		kg		
37	いか塩辛	kg	足を除いたもの、こうじ入り	
38	いか三升漬	個	1 真いかの胴と耳を使用し、南蛮・麴等で漬けたもの 2 内容量150g入り	
39	味付けたこ	kg	着色料不使用、小型のたこを漬けたもの、1個300g以上	
40	たこわさび漬	kg	飯だこ・茎わさび使用	
41	塩くらげ	kg	1 ビゼンクラゲ又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	
42	中華くらげ	kg	ラノン種クラゲ使用、中華味	
43	桜でんぶ	kg	1 たらを原料とし、淡紅色に色付けた適度な水分のあるもの 2 袋単位の調達は包装重量をその都度指定する	
44		袋		
45	煮干	kg	種類はその都度指定する	
46	干えび	kg	無着色品	

J 魚介類

J-d 練製品類				
J-d 共通	1 鮮度・風味良好で弾力のあるもの			
	2 異味・異臭・ネトのないもの			
	3 揚かまぼこについては、植物油を使用して完全放熱後、衛生的容器に保存したもの			
	4 形状は市販品と同等とし、その他細目については、その都度指定する			
	5 でん粉の混合率は15%以下のもの			
	6 着色料は食品衛生法許可品とし、淡い色合いのものとする			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	棒状かにかまぼこ	kg	1個15g以上、真空包装	真空包装又は 衛生的容器入り
2	チャンクかにかまぼこ	kg	粗くほぐしたもの、真空包装	
3	フレークかにかまぼこ	kg	1 細かくほぐしたもの、真空包装	
4		個	2 1個70g以上	
5	カリブかにかまぼこ	袋	総量400g 21本入り、真空包装	
6	板かまぼこ	個	1 正味180g以上 2 a 赤 b 白	
7	スライスかまぼこ	袋	3mmスライス、80枚入り400g袋(1枚5g)	
8	笹かまぼこ	個	a 16g以上 b 30g以上	
9	チーズかまぼこ	個	35g以上ケーシング詰、JAS規格品	
10	焼竹輪	kg	1本90g以上	
11	焼竹輪	本		
12	パック焼竹輪	袋	総量140g、5本入り	
13	チーズ入り竹輪	個	35g以上、チーズ15%以上	
14	伊達巻	個	400g以上	
15	なると	kg	a 1本90g以上 b 1本200g以上	
16	つと	kg	1本90g以上	
17	はんぺん	kg	1 卵白・山芋使用のふんわりしたもの 2 a 1枚50g以上 b 1枚70g以上	
18	さつま揚げ	kg	a 1枚35g以上 b 1枚60g以上 c 1枚90g以上	
19	魚肉ソーセージ	個	1 ケーシング詰め、JAS規格品 2 a 75g以上 b 85g以上	
20	すり身	kg	1 ほっけ使用 2 a プレーン b えび入り c 鶏ごぼう入り	

K 肉類

K 共通	1 屠場法合格品 2 異臭なく、固有の色沢を有し表面が湿潤して、適度な弾力があり加熱後柔らかいもの 3 衛生的に包装・保管され、外装の箱には業者名・数量・重量を表示 4 冷凍品は加工日より3ヶ月以内のもので、-18℃以下で凍結・保管されたもの 納品後解凍し不良の場合は交換する 5 生肉は納品当日スライスしたものとし、形・重量の一定なもの 6 指定したものの以外は合成肉を除く 7 JAS法に基づく名称と原産地を表示 8 包装は生肉用は衛生的容器使用、その他はポリシート内装の上ダンボール箱入りとする					
	K-a 牛肉類					
	K-a 共通	1 BSE検査合格品、必要に応じて証明書提出 2 食肉格付協会の認定する取引規格等級「3」以上のもの 3 飼育30ヶ月以内のもの、去勢したものは牡牛の1等級品、枝肉(半丸)120kg以上 4 水分75%程度、脂肪3~10%程度で結締組織の少ないもの 5 脂肪が均一に分布し固有の色沢を呈し、適度の弾力を有するもの				
		番号	品名	単位	規 格	包装・その他
		1	牛肩ローススライス	kg	3mmスライス、前部位とする	共通規格参照
		2	牛肩ロースシャブシャブ用	kg	1mmスライス、前部位とする	
		3	牛肩肉スライス	kg	2mmスライス	
	4	牛肩肉角切り	kg	2cm角切り		
5	牛ロースステーキ	枚	1 脂肪を除いた芯部分で、冷凍不可			
		kg	2 a 150g以上 b 200g以上			
6	牛サーロインステーキ	枚	a 200g以上、国産黒毛和牛でA2ランク以上			
		kg	b 200g以上、豪州産で冷凍不可			
7	牛ヒレステーキ	kg	150g以上、柔らかくステーキ用に処理された上級品			
8	牛バラ肉スライス	kg	3mmスライス、脂肪1.5cm以内に整形したもの			
9	牛バラ肉角切り	kg	3cm角切り、脂肪1.5cm以内に整形したもの			
10	牛もも肉スライス	kg	3mmスライス、部位は内ももとする			
11	牛もも肉角切り	kg	3cm角切り、部位は内ももとする			
12	牛ひき肉	kg	牛肉を2回以上挽いたもの			
13	合びき肉	kg	1 牛肉と豚肉を5:5の割合で2回以上挽いたもの 2 脂肪分20%以下			
14	牛肉カルビー漬	kg	1 5mmスライス、たれ30%以下			
15	牛肩ロースカルビー味漬	kg	2 1kgビニール袋入り			
16	牛カルビー肉スライス	kg	3mmスライス			
17	牛肉さがり	kg	1 皮・脂肪などを取り除き整形した後、8mmスライス 2 アウトサイド使用			
18	牛赤身肉スライス	kg	3mmスライス、焼肉用			

K 肉類

K-b 豚肉類				
K-b 共通		1 食肉格付協会の認定する取引規格等級「中」以上のもの 2 飼育3～5年もの、去勢したものは牡の1等級品、枝肉(半丸)120kg以上 3 水分75%程度、脂肪3～10%程度で結締組織の少ないもの 4 脂肪が均一に分布し固有の色沢を呈し、適度の弾力を有する		
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	豚肩肉スライス	kg	3mmスライス、脂身1cm以下	共通規格参照
2	豚肩肉角切り	kg	2cm角切り	
3	豚肩ローススライス	kg	3mmスライス、脂身1cm以下	
4	豚肩ロースカット	枚	1 スジ切りしたもの、脂身1cm以下	
		kg	2 a 110g以上 b150g以上	
5	豚肩ロースシャブシャブ用	kg	1mmスライス、脂身1cm以下	
6	豚肩ロース肉ブロック	kg	1個300g以上	
7	豚背ローススライス	kg	3mmスライス、脂身1cm以下	
8	豚背ロースカット	枚	1 スジ切りしたもの、脂身1cm以下	
		kg	2 a 110g以上 b150g以上	
9	豚背ロースシャブシャブ用	kg	1mmスライス、脂身1cm以下	
10	豚バラ肉ブロック	kg	3～5kg、脂身1cm以下	
11	豚バラ肉スライス	kg	3mmスライス、脂身1cm以下	
12	豚バラ肉角切り	kg	3cm角切り、脂身1cm以下	
13	豚もも肉ブロック	kg	3～5kg、部位は内もも	
14	豚もも肉スライス	kg	3mmスライス、部位は内もも	
15	豚もも肉シャブシャブ用	kg	1mmスライス、部位は内もも	
16	豚もも肉カット	kg	8mmスライスでスジ切りしたもの、部位は内もも	
17	豚もも肉角切り	kg	3cm角切り、部位は内もも	
18	豚ヒレ肉ブロック	kg	棒状	
19	豚ヒレ肉スライス	枚	カツ用ななめ切 a 30g以上 b 50g以上	
20	豚ひき肉	kg	1 本規格表豚もも肉を2回以上挽いたもの 2 脂肪分10%以下	
21	豚スペアリブ	個	170～240g	
22	豚スペアリブカット	kg	5cmのぶつ切り	
23	味付豚ホルモン	kg	1 豚直腸を使用、3cmに切ったもの 2 a味噌 b 塩味	
		袋	3 たれ30%以上 4 内容量は、その都度示す	
24	豚骨	kg	スープ用の骨でげんこつとする	
25	豚カルビー肉スライス	kg	焼肉用スライス	
26	豚サガリ肉スライス	kg		
27	豚レバー	kg	5mmスライス、鮮度良好なもの	

K 肉類

K-c 羊肉類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	マトン肉	kg	3~4mmスライス、脂肪分20%以下	共通規格参照
2	ラム肉	kg	3~4mmスライス、脂肪分15%以下	
3	ラム肉シャブシャブ用	kg	1~2mmスライス、脂肪分15%以下	
4	ラムロース	kg	5mmスライス、脂肪分10%以下	
5	マトンロースたれ付	kg	1 柔らかく、たれ30%以下 2 1kgビニール袋入り	
6	ラム肉たれ付	kg		
7	ラムロースたれ付	kg		

K-d 鶏肉類				
K-d 共通	1 鶏インフルエンザ検査合格品、必要に応じて証明書提出 2 食肉用肥育3ヶ月以内の若鶏で、毛・内臓・頭・筋・余分な脂肪を取り除いたもの 3 急速冷凍品で、冷凍による乾燥・変質のないもの 4 指定したもの以外は国産品とする			
	番号	品名	単位	規 格
1	鶏手羽先	kg	1個55~75g	共通規格参照
2	鶏手羽中	kg	1個35~45g	
3	鶏手羽元	kg	1個45~65g	
4	鶏むね肉	kg	a 1個110~130g b 2~3mmスライス	
5	鶏むね肉	枚	110~130g	
6	鶏もも肉	kg	a 1個150~200g b 2mmスライス	
7	鶏もも肉	枚	150~200g	
8	鶏もも肉カット	kg	1 皮を除き角切りにしたもの 輸入品可 2 a 1個25~27g b 1個50g以上	
9	鶏もも肉唐揚げ用	kg	1 皮付の場合、皮部は15%以内とする 2 1個30~35gにカットしたもの、輸入品可	
10	鶏もも肉ステーキ用	枚	1 皮付きで厚さ1.5cm~2cmの長方形にカット 2 a 130~140g b 125g以上	
11	鶏もも挽き肉	kg	鶏もも肉の皮を除き、挽き肉にしたもの	
12	レ ッ グ	個	240~260g	
		kg		
13	鶏ささ身	kg	1個30~50g	
14	鶏ひき肉	kg	鶏むね肉の皮を除き2回挽いたもの	
15	鶏ガラ	kg	頭部・毛・足を除いたスープ用の骨	
16	鴨肉スライス	kg	2mmスライス、部位はもも肉使用、合鴨肉	

K 肉類

K-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 牛もも肉をスパイス等で調味し焼き上げたもの 2 5mmスライス、ソース、マスタード付き	共通規格参照
2	ボンレスハム	kg	1 JAS規格品、2kg以上	
3	ロースハム	kg	2 ケーシング包装	
4	a ロースハムスライス	kg	JAS規格品、3mmスライス、真空包装	
	b ロースハムスライス	枚	内容量30g入り	
5	ロースハム千切り	kg	JAS規格品、千切り、真空包装	
6	a プレスハムスライス	kg	JAS規格品、2mmスライス、真空包装	
	b プレスハムスライス	枚	内容量30g入り	
7	生ハム	kg	1mmスライス、シートを挟んだ真空包装	
8	豚ベーコンスライス	kg	1 豚バラ肉を整形し調味・塩漬けで燻煙したもの 2 2mmスライス、真空包装	
9	ウィンナーソーセージ	kg	1 豚肉50%以上、皮なしタイプ 2 1個15g以上、1kgポリ袋入り	
10	粗挽きウィンナーソーセージ	kg	1 豚肉50%以上、粗挽きタイプ 2 1個20g以上、1kgポリ袋入り	
11	ミニウィンナー	kg	1個5g以上、粗挽きタイプ、1kgポリ袋入	
12	ソフトサラミソーセージ	kg	JAS規格品、2mmスライス、真空包装	
13	フランクフルトソーセージ	kg	1 豚肉50%以上、粗挽きタイプ 2 a 1個40g以上、1kgポリ袋入 b 串なし	
14	焼き豚	kg	1 豚もも肉を使用し、たれを漬け焼き上げたもの 2 真空包装 a 3mmスライス b ブロック	
15	粉ゼラチン	箱	内容量30g以上、箱詰	

L 卵類

L 共通		1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・ 製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 農林水産省規格によるサイズ名が表示されたもの		
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	うずら卵	個	1 割った時、卵黄が完全な形で崩れない新鮮な卵 2 総量100g以上10個入り	卵専用容器入り
2	鶏卵	kg	1 洗浄水は55～60℃の温水を用い、洗卵後は 150～200ppmの次亜塩素酸ソーダの希釈液 又は、同等の殺菌工程を経ること 2 ヒビ又は汚れのないもので、中に血液を含まないもの 3 割った状態で卵黄が盛り上がり、卵白に張りがあるもの 4 包装用資材はすべて新ダンボール・新トレーを使用 5 a 1個58～64gのMサイズ b 1個64～70gのLサイズ	
3	加熱鶏卵	a 個	1 加熱鶏卵製品で、卵白は半熟状及び卵黄は生に近い状態 2 一般生菌数500/g以下で証明書を提出すること 3 要冷蔵品とし、保冷車等を使用し冷蔵状態で輸送 4 a50g以上 b50g以上×60個入り	
		b 箱		

M 乳類

M 共通	<p>1 厚生労働省令第52号「乳及び乳製品の成分規格に関する省令」による合格品</p> <p>2 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する</p> <p>3 指定を除き、牛乳は無脂乳固形分8.2%・乳脂肪分3.4%以上 ヨーグルトは無脂乳固形分8.0%以上、乳飲料は無脂乳固形分4.0%以上、乳酸菌飲料は無脂乳固形分1.0%以上</p> <p>4 ヨーグルトの形状による分類は以下の通り プレーンタイプ→牛乳などを乳酸菌で発酵させただけのもの ソフトタイプ→発酵して固まったヨーグルトを攪拌して柔らかくし、甘味料、果汁等を添加 ハードタイプ→甘味料や香料を加え、寒天やゼラチンで固めたプリン状のヨーグルト ドリンクタイプ→ソフトタイプよりさらに柔らかくし、ほとんど液状にしたもの</p> <p>5 脂肪含有量による分類は下記の通り 低脂肪乳→乳脂肪分0.5~1.5% 低脂肪ヨーグルト→脂肪率1%未満</p> <p>6 牛乳・乳飲料・ヨーグルト等の要冷蔵品は、保冷状態で輸送し賞味期限を5日以上残したのもの</p> <p>7 LL製品は常温保存可能品とし、賞味期限を40日以上残したのもの</p> <p>8 納品時の外装は衛生面を考慮した適宜な容器とする</p> <p>9 個食ドリンク類は、袋入りストローを貼り付けたもの</p> <p>10 カップ類は指定を除き紙カップ容器入りとし、スプーンを別添</p>				
	番号	品名	単位	規 格	包装・その他
	1	1 L 牛 乳	本	1L紙パック、専用ケース入り	共通規格参照
	2	1 L 低 脂 肪 牛 乳	本		
	3	1 L コーヒー乳飲料	本		
	4	1 L フルーツ乳飲料	本		
	5	1 L 乳 酸 菌 飲 料	本		
	6	L L 1 L 牛 乳	本	1L紙パック入り、ストレッチ包装	
	7	L L 1 L コーヒー乳飲料	本		
	8	L L 1 L 乳 酸 菌 飲 料	本		
9	牛 乳	個	1 a 200ml紙パックリ		
10	コ ー ヒ ー 乳 飲 料	個	b 180mlテトラパック		
11	フ ル ー ツ 乳 飲 料	個	2 専用ケース又はダンボール入り		
12	ロ ン グ ラ イ フ 牛 乳	個	200ml紙パック入り、ストレッチ包装		
13	L L コーヒー乳飲料	個			
14	L L 乳 酸 菌 飲 料	個			
15	コ ン デ ン ス ミ ル ク	個	a 150g b 480gチューブ入り		
16	生 ク リ ー ム	本	1 乳脂肪分40%前後でホイップ用クリーム 2 a 200ml b 1L		
17	ホ イ ッ プ 済 生 ク リ ー ム	個	1 生クリームをホイップして冷凍したもの 2 1L入り、絞り口付き		
18	プ レ ー ン ヨ ー グ ル ト	個	450g容器入り		
19	カ ッ プ ヨ ー グ ル ト	個	形状、種類、内容量はその都度指定する		
20	1 L ド リ ン ク ヨ ー グ ル ト	本	1L紙パック入り、ストレッチ包装		
21	ド リ ン ク ヨ ー グ ル ト	個	200ml紙パック入り、種類はその都度指定する		
22	は っ 酵 乳	個	125ml、L. カゼイ. シロタ株入り		
23	a	乳 酸 菌 飲 料	個	1 L. カゼイ. シロタ株入り 2 a 80ml b 65ml	
	b				
24	濃 縮 乳 酸 菌 飲 料	本	1 無脂肪固形物3.3パーセント 2 a 470ml b 1L 3 5倍濃縮	共通規格参照	
25	カ ッ ト チ ー ズ	袋	1 プロセスチーズ、防湿包装 2 a 総量600g40枚入り、サーフィンカット b 総量800g90枚入り		

M 乳類

番号	品名	単位	規格	包装・その他	
26	スライスチーズ	枚	1 プロセスチーズ、防湿包装		
		個	2 a 18g枚以上 b 18g×5枚入り		
27	小型チーズ	個	20g以上、プロセスチーズ、アルミ包装		
28	ダイスチーズ	kg	1 プロセスチーズで5mm以下のあられ切り 2 1kg防湿袋入り		
29	粉チーズ	個	ナチュラルチーズ a 50g入り b 80g入り		
30	溶けるスライスチーズ	枚	14g以上個別ビニール包装、プロセスチーズ		
31	さけるチーズ	袋	総量60g2個入り、プロセスチーズ		
32	プロセスチーズ	個	1 風味良好で色調均一 均質の硬度を有する 2 a 200g b 800g以上(業務用)		
33	アイスクリーム	個	1 乳固形分15%以上の内、乳脂肪8%以上 2 内容量、種類はその都度指定する		保冷容器使用
34	アイスマルク	個	1 乳固形分10%以上の内、乳脂肪3%以上 2 内容量、種類はその都度指定する		
35	ラクトアイス	個	1 乳固形分3%以上 2 内容量、種類はその都度指定する		

N 油脂類

N 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・ 製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 納入時、賞味期限を6ヶ月以上残したもの			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	オ リ ー ブ 油	本	1 エクストラバージン 食用オリーブ油 2 容量はその都度指定する	ダンボール入り
2	ご ま 油	本	1 純正な胡麻油であること 2 容量はその都度指定する	
3	サ ラ ダ 油	本	1.5kgポリ容器入り	
4	天 ぷ ら 油	kg	1 濁りがなく、香味良好なもの 2 内容量 16.5kg缶入り	
5	ラ ー ド	個	包装重量はその都度指定する	
6	バ タ ー	個	200~225g	
7	無 塩 バ タ ー	個		
8	小 型 バ タ ー	個	8g以上	

○ 菓子類

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

○-b デザート菓子類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	ひ な あ ら れ	袋	1 かりんとうタイプ 2 100g以上、ポリ袋詰	ダンボール入り
2	プ リ ン	個	75g以上	共通規格参照
3	焼 プ リ ン	個	80g以上	
4	ミ ル ク プ リ ン	個	75g以上	
5	マンゴープリンカット	kg	内容量1kg入り	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
6	プ リ ン ミ ッ ク ス	袋	内容量500g入り	アルミ袋包装
7	プ リ ン の 素	袋	1 内容量750g入り 2 a ココナッツ b 抹茶 c キャラメル	
8	黒ごまプリンの素	袋	内容量800g入り	
9	フル ー ツ ゼ リ ー	個	内容量・種類等はその都度指定する	共通規格参照
10	コ ー ヒ ー ゼ リ ー	個	100g以上、フレッシュミルク付き	
11	ア セ ロ ラ ジ ュ レ	袋	冷凍品、内容量はその都度指定する	ポリ袋等内装の上
12	果物入りこんにやくゼリー	袋	内容量・種類等はその都度指定する	
13	ブ ロ ッ ク ゼ リ ー	袋	1 a 内容量1kg入り b 内容量2kg入り 2 a ピーチ b 青りんご c 甘夏みかん	ダンボール入り
14	業 務 用 ゼ リ ー の 素	袋	1 内容量600g入り 2 コーヒー味	アルミ袋包装
15	こんにやく寒天ゼリーの素	袋	1 内容量750g以上 2 a いちご b グレープフルーツ c ぶどう d オレンジ	
16	バ バ ロ ア の 素	袋	1 内容量750g入り 2 a バニラ b ストロベリー c かぼちゃ d ヨーグルト	
17	やわらか杏仁豆腐の素	袋	内容量750g入り	
18	チ ョ コ レ ー ト	個	内容量・種類等はその都度指定する	ダンボール入り

○ 菓子類

○-c 冷凍菓子類				
○-c 共通	1 急速冷凍品で納入時完全凍結のもので、保管中に解凍・再凍結していないもの 2 日本冷凍食品協会認定工場で作られたもので認定マーク入り 3 必要に応じ、栄養分析・配合表・細菌検査表提出			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	たい焼き	個	70g以上	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
2	柏餅	個	30g以上、個包装	
3	冷凍大福	個	40g以上、月見用	
4	冷凍ミニおはぎ	個	40g以上	
5	うさぎまんじゅう	個	40g以上	
6	クリスマスケーキ	個	1 クリスマス用にデコレーションしているもの 2 27g以上	専用容器
7	氷菓	個	内容量、種類等はその都度指定する	共通規格参照

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

P し好飲料類

P 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 茶葉は全国茶組合標準規格上級以上			
	3 缶コーヒーは「コーヒー飲料等の表示に関する公正競争規約」区分による			
	4 紙パック個食ドリンク類は、袋入りストローを貼り付けたものでストレッチ包装			
	5 指定する場合を除き、賞味期限を60日以上残したもの			
番号	品名	単位	規格	包装・その他
1	煎茶パック	kg	1 1パック2g程度	ダンボール入り
2	ほうじ茶パック	kg	2 パック包装は可燃できるものを原材料とし、外袋は1kg防湿包装	
3	玄米茶パック	kg		
4	ウーロン茶パック	kg		
5	麦茶パック	袋	25g以上、防湿袋入り	
6	濃縮麦茶	個	300ml瓶入り、60倍希釈用	
7	ボトルウーロン茶	本	1 種類等はその都度指定する 2 a 340mlペットボトル b 500mlペットボトル	
8	ボトル緑茶	本		
9	緑茶缶	缶	1 種類等はその都度指定する 2 a 190g以上、玉露入り b 340g以上	
10	ウーロン茶缶	缶	340g以上	
11	紙パック緑茶	個	200ml紙パック	
12	炭酸飲料	本	1 サイダー 2 1.5L入り、ペットボトル	

Q 調味料及び香辛料類

Q 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する				
	2 密封が完全でかつ外観が良好であること				
	3 賞味期限までの期間を1年以上残したものとす、ただし製造年月日から賞味期限までの期間が1年未満のもの(マヨネーズ類・ドレッシング類・味噌類等)については、1/2以上を残したものを納品する、また、保証期間も同様の期間とする				
	4 外装・容器等はリサイクル法による区分について表示する				
Q-a 調味料類					
番号	品名	単位	規 格	包装・その他	
1	ウスターソース	L	内容量は、その都度指定する。	ダンボール入り	
2	中濃ソース	L			
3	醤油	L	1 濃口上級本醸造 2 内容量はその都度指定する		
4	薄口醤油	L	1 特級本醸造 2 内容量はその都度指定する		
5	減塩醤油	L			
6	ぼん酢醤油	本	内容量はその都度指定する		
7	ゆず入ぼん酢醤油	本			
8	食塩	kg	1 塩化ナトリウム99%以上 2 1kg防湿紙袋入り	防湿包装	
9	アジシオ	個	1 食塩と味の素を混合したもの 2 100g以上、瓶詰		
10	食酢	L 本	1 穀物酢酸度4.2% 2 天然醸造酢とする 3 特有の香味を有するもの 4 包装容量はその都度指定する	ダンボール入り	
11	すし酢	L 本			
12	液体かつおだし	本	1 包装容量はその都度指定する		
13	液体昆布だし	本	1 塩分9%以下 2 内容量はその都度指定する		
14	めんつゆ	L	1 5~7倍希釈用 2 内容量はその都度指定する		
15	トマトケチャップ	kg	1 JAS規格品 2 内容量はその都度指定する	ダンボール入り	
		本			
16	マヨネーズ	kg	1 JAS規格品 2 内容量はその都度指定する		
		本			
17	袋入りマヨネーズ	袋	1 JAS規格品 2 10g袋入り		
18	マヨネーズハーフ	kg	1 JAS規格品 2 内容量はその都度指定する		
		本			
19	袋入りマヨネーズハーフ	袋	1 JAS規格品 2 10g袋入り		
20	青ジソドレッシング	本	1 内容量はその都度指定する 2 ノンオイルタイプ		
21	シーザードレッシング	本	1 内容量はその都度指定する 2 梅肉入りノンオイルタイプ		
22	中華ドレッシング	本	1 包装容量はその都度指定する 2 ノンオイルタイプ又はオイルタイプ		
23	甘みそ	kg	a 1kg袋入り b 2kg袋入り		
24	粒みそ	kg	1 米こうじ入りの粒みそとする 2 内容量は、その都度指定する		ダンボール入り
25	赤みそ	kg	1kg袋入り		

Q 調味料及び香辛料類

Q-a 調味料類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
26	八 丁 み そ	kg	1 JAS合格品 2 熟成十分にして、特有の香りがあり、カビ等のないもの 3 塩分13%以下	
27	み り ん	L	1. 8Lペットボトル入り、本みりん	
28	料 理 用 清 酒	本	1 合成酒を除く 2 内容量はその都度指定する	
29	料 理 用 赤 ワ イ ン	本	内容量はその都度指定する	
30	料 理 用 白 ワ イ ン	本		

Q-b 香辛料類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	ト ウ バ ン ジ ャ ン	個	容量はその都度指定する	ダンボール入り
2	テ ン メ ン ジ ャ ン	個	容量はその都度指定する	
3	コ チ ュ ジ ャ ン	個	容量はその都度指定する	
4	あ ら び き 粒 マ ス タ ー ト	個	包装容量はその都度指定する	
5	カ レ ー 粉	缶	37g缶入り	
6	洋 辛 子 粉	袋	300g袋入り	
7	こ し ょ う	kg	包装重量はその都度指定する	
		缶		
8	あ ら び き こ し ょ う	kg	包装重量はその都度指定する	
		個		
9	唐 辛 子 粉	kg	1kg袋入り	
10	唐 辛 子 粉	g	300g袋入り	
11	わ さ び 粉	袋	300g袋入り	
12	塩 こ し ょ う	個	ワンタッチキャップ付き、包装容量はその都度指定する	
13	輪 切 唐 辛 子	袋	15g以上、ビニール袋入り	
14	た か の 爪	個	長さ4cm程度、1個15g入り	
15	糸 唐 辛 子	袋	1 唐辛子を糸状にしたもの 2 100g以上	防 湿 包 装
16	ナ ツ メ グ	個	包装容量はその都度指定する	ダンボール入り
17	乾 燥 パ セ リ	個		
18	ロ ー リ エ	個	防湿袋入り、容量はその都度指定する	
19	さ ん し ょ う	個	1 乾燥良好、微粉末 2 内容量についてはその都度示す	
20	バ ジ ル	個	1 乾燥良好、微粉末 2 内容量についてはその都度示す	
21	食 紅	個	6g、食品衛生法検査合格品	
22	ラ ー 油	本	包装容量はその都度指定する	
23	食 べ る ラ ー 油	個	1 ガーリック、オニオン入り 2 100g以上、瓶詰	

Q-c 複合調味料類(ソース・たれ)				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	かつおだしパック	袋	1 かつおぶしのみ使用 2 防湿包装、内容量はその都度指定する	ダンボール入り
2	和風だしの素	kg	粉末状、500gアルミ防湿包装	
3	だしミックス	kg	顆粒状、1kgアルミ防湿包装	
4	白だし	本	容量は、その都度示す	
5	中華スープの素	kg	粉末状、防湿包装	
6	チキンコンソメスープの素	kg	1 顆粒状	
7	コンソメスープの素	kg	2 防湿包装	
8	ガラスープ	kg	1kgレトルト包装	
9	鶏がらスープ	個	1 顆粒状 2 500g入り、ポリ容器詰	
10	ウェイパー	個	500g入り、缶詰	
11	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 容量はその都度指定する	
12	カレーフレーク	kg	包装重量はその都度指定する	
13	辛口カレーフレーク	kg		
14	甘口カレーフレーク	kg		
15	ハヤシルウフレーク	kg		
16	ビーフシチューの素	kg	顆粒状又は粉末状	
17	クリームシチューの素	kg	顆粒状	
18	コーンポタージュの素	kg	1 顆粒状 2 遺伝子組み換え使用不可	
19	ホワイトルウ	kg	粉末状	
20	クリームポタージュの素	kg		
21	ホワイトソース	本	1L入り、レトルトパウチ包装	
22	和風ステキソース	本	1Lペットボトル入り、大根おろし入り	
23	シャリアピンステキソース	本	1Lペットボトル入り、ローストオニオン入り	
24	ハンバーグソース	個	内容量、種類についてはその都度指定する	
25	デミグラスソース	缶	内容量はその都度指定する	
26	チリソース	本	1L入り、ポリ容器詰	
27	チリソースの素	本	包装容量はその都度指定する	
28	棒々鶏ソース	本	1. 2Lペットボトル入り	
29	焼きそばソース	本	1. 8Lペットボトル入り	
30		kg	粉末状、1kg防湿袋入り	
31	お好み焼きソース	本	300g入り	
32	みそラーメンの素	缶	内容量はその都度指定する	
		袋	1kgレトルト包装	
33	醤油ラーメンの素	缶	内容量はその都度指定する	
		袋	1kgレトルト包装	
34	塩ラーメンの素	缶	内容量はその都度指定する	
		袋	1kgレトルト包装	
35	冷やしラーメンの素	本	2倍希釈用、包装重量はその都度指定する	
36	青椒肉絲の素	本	包装容量はその都度指定する	
37	酢豚の素	本		
38	回鍋肉の素	本		
39	八宝菜の素	本		
40	麻婆豆腐の素	本		
41	ごま和えの素	kg	500g防湿袋入り	
42	ピーナツ和えの素	袋	包装容量はその都度指定する	
43	キムチの素	本	包装容量はその都度指定する	

Q 調味料及び香辛料類

Q-c 複合調味料類(ソース・たれ)				
44	焼肉のたれ	本	包装容量はその都度指定する	ダンボール入り
45	生姜焼肉のたれ	本		
46	丼のたれ	本		
47	豚丼のたれ	本		
48	蒲焼のたれ	本		
49	ごましゃぶのたれ	本		
50	ジンギスカンのたれ	本		
51	ギョーザのたれ	個	150ml瓶入り	
52	昆布だしパック	個	1袋50g入り、根昆布使用	
53	チキンガラスープ	缶	1 鶏骨エキス・鶏肉エキス等、その他の調味料でできたもの 2 2号缶860g以上	
54	チキンガラスープ	本	1 鶏骨エキス・鶏肉エキス等、その他の調味料でできたもの 2 500gポリ容器入り	
55	豚ガラスープ	缶	1 豚骨エキス・豚肉エキス等、その他の調味料でできたもの 2 2号缶860g以上	

Q-d 卓上・個包装調味料類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	卓上ウスターソース	個	1 JAS規格品、ペットボトル入り	ダンボール入り
2	卓上中濃ソース	個	2 a 170ml b 300ml c 500ml	
3	卓上醤油	個	注ぎ口付き a 500ml b 300ml	
4	卓上ぼん酢	個	a 200ml瓶入り b 360ml瓶入り	
5	卓上塩	個	80g瓶入り	
6	卓上洋辛子	個	40gチューブ入り	
7	卓上こしょう	個	20g瓶入り	
8	卓上一味唐辛子	個	18g瓶入り	
9	卓上七味唐辛子	個		
10	卓上生おろしわさび	個	包装容量はその都度指定する	
11	卓上青のり	個		
12	卓上ごま塩	個	瓶入り a 70g b 100g	
13	卓上タバスコ	個	60g瓶入り	
14	卓上ラー油	個	33ml瓶入り	
15	パックドレッシング	個	a 10gディスペンパック b 15g、切り口付き、5種類以上混納	
16	パックマヨネーズ	個	10g～15g切り口付き、JAS規格品	
17	パックカロリーーフマヨネーズ	個	10g切り口付き	
18	パック袋ふりかけ	個	包装容量はその都度指定する	
19	袋茶漬	個		

R 調理加工食品類

R 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 急速冷凍品で納品時完全凍結のもので、保管中に解凍・再凍結していないもの			
	3 栄養分析・配合表・細菌検査表提出			
	4 日本冷凍食品協会認定工場で作られた認定マーク入り			
	5 特に指定が無い限り、魚介フライ類及び肉カツ類の衣の割合は40%以下とする			
R-a 穀類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	冷 凍 う ど ん	個	250g入り	別に示すものの 他はポリ袋等 ダンボール入り
		袋	1個250g、5個入り	
2	冷 凍 ラ ー メ ン	個	a #18(太麺)、230g以上	
		袋	b #22(細麺)、200g以上 c 北海道産小麦100%使用、250g以上	
3	冷 凍 日 本 そ ば	個	200g入り	
		袋	1個200g、5個入り	
4	冷 凍 焼 そ ば	kg	1 a ソース味 b 塩味 2 肉・野菜入り、1kgボイリングパック入り	
5	え び ピ ラ フ	kg	1kg入り	
6	チ キ ン ピ ラ フ	kg		
7	冷 凍 白 玉	kg	1 1個8g、自然解凍で食べられるもの	
8	冷 凍 三 色 白 玉	kg	2 総量1kg入り	

R-b 魚介類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	う な ぎ 蒲 焼	袋	1 たれ・粉山椒付き、1枚もの 2 100g以上長さ15cmボイリングパック入り 3 うなぎ加工品品質基準により原産地を表示する	別に示すものの 他はポリ袋等 内装の上 ダンボール入り
2	刻 み 穴 子	袋	1 蒲焼を刻んだもの 2 500g真空パック入り	
3	鮭 塩 焼	袋	1 a 総量200g10切入り b 総量500g10切入り 2 ボイリングパック入り	
4	紅 鮭 ハ ラ ス 塩 焼	袋	総量300g10切、ボイリングパック入り	
5	さ ば 味 噌 煮	袋	1 スライス生姜入り 2 140gボイリングパック入り	
6	さ ば 塩 焼	袋	1 a 総量300g10切入り b 総量500g10切入り 2 ボイリングパック入り	
7	あ じ フ ラ イ	個	頭を除いた小あじ使用、60g以上	
8	鮭 フ ラ イ	個	60g以上	
9	白 身 魚 フ ラ イ	個	60g以上	
10	カ キ フ ラ イ	個	1 a 25g以上 b 35g以上 2 トレー入り	
11	え び フ ラ イ	個	21-25サイズのえび使用、えび50%以上、27g以上	
12	い か フ ラ イ	個	60g以上	
13	い か リ ン グ フ ラ イ	kg	直径4cm、1個20g	

R-c 肉類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	ハ ン バ ー グ	袋	1 ボイリングパック入り 2 内容量・種類等はその都度指定する	内装の上 ダンボール入り
2	ソ ー ス ハ ン バ ー グ	袋	1 ボイリングパック入り 2 内容量・種類等はその都度指定する	
3	ミ ー ト ボ ー ル	kg	1 油調済み 2 a 1個10g b 1個15g	
4	味 付 き ミ ー ト ボ ー ル	袋	1 ボイリングパック入り 2 内容量・種類等はその都度指定する	

R-d その他				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	厚 焼 卵	袋	総量500g10個ポイリングパック入り	別に示すものの ダンボール入り
2	冷 凍 錦 糸 卵	袋	1 2mmの太さに切り揃えたもの 2 1kgポイリングパック入り	
3	焼 目 付 き ぎ ょ う ざ	個	1 a 22g以上 b 30g以上 2 トレー入り	
4	ポ ー ク シ ュ ー マ イ	個	1 a 16g以上 b 18g以上	
5	ロ ー ル キ ャ ベ ツ	個	1 ベーコン巻き 2 a 60g以上 b 80g以上	
6	フ ラ イ ド ポ テ ト	kg	内容量・種類等ははその都度指定する	
		袋		

S 缶詰・レトルト類

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

S-a 穀類

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

S-b 野菜・果物類

番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	た け の こ 水 煮 缶	缶	1 ホール 2 a 固形量250g以上 b 固形量1.8kg以上	ダンボール入り
2	スイートコーンホール缶	缶	a 固形量265g以上 b 固形量1.7kg以上	
3	ク リ ー ム コ ー ン 缶	缶	a 固形量411g以上 b 内容量3kg以上	
4	味 付 き メ ン マ	袋	1 塩抜きを完全に行い、風味良く味付けしたもの 2 1kg袋入り	
5	み か ん 缶	缶	1 全果粒 2 a 固形量180g以上 b 固形量1.7kg以上	
6	グ レ ー プ フ ル ー ツ 缶	缶	1 グレープフルーツをシロップでつけたもの 2 固形量 1650g以上	
7	さ く ら ん ぼ 缶	缶	1 枝付き、50個以上入り 2 固形量230g以上	
8	パ イ ン 輪 切 缶	缶	a 10枚入り、固形量340g以上 b 40枚入り、固形量1.7kg以上	
9	白 桃 缶	缶	1 二つ割り	
10	黄 桃 缶	缶	2 a 固形量1.75kg以上 b 固形量240g以上	
11	チェリー入りフルーツ ミ ッ ク ス 缶	缶	1 黄桃・白桃・パイン・みかん・チェリー使用 2 JAS規格品、洋梨ジュース使用 3 固形量1950g以上	
12	ナチュラルカクテル缶	缶	1 黄桃・白桃・パイン・みかん等使用、JAS規格品 2 固形量1.95kg以上	
13	ネーブルオレンジスライス缶	缶	1 ネーブルオレンジをシロップでつけたもの 2 固形量 500g	
14	キウイダイスカット缶	缶	1 キウイをシロップでつけたもの 2 固形量 470g	
15	な め こ 水 煮 缶	缶	1 かさ1.5cm以下のつぼみ 2 固形量1300g以上	
16	マッシュルーム水煮缶	缶	1 スライスしたもの 2 a 固形量424g以上 b 固形量1.5kg以上	
17	マッシュルームスライス	袋	固形量1kg以上	レトルト包装

S 缶詰・レトルト類

S-b 野菜・果物類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
18	なめこ山菜	袋	1 なめこ・わらび・細竹他使用 2 固形量700g以上	レトルト包装

S-c 魚介類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	昆布巻缶	缶	40個入り、固形量1.6kg以上	缶入りの上 ダンボール入り
2	さば八丁味噌煮缶	缶	固形量1.4kg以上	
3	さんま蒲焼缶	缶	40個入り、固形量1.4kg以上	
4	さんまワイン風味缶	缶	固形量1.2kg以上	
5	小型さんま蒲焼缶	缶	固形量65g以上	
6	まぐろオイル漬缶	缶	1 フレーク 2 a 固形量80g以上 b 固形量1.7kg以上	
7	小型ツナオイル漬缶	缶	1 a チャンク b フレーク 2 a 固形量80g以上 b 固形量185g以上	

S-d 肉・卵類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	牛肉大和煮缶	缶	30枚入り、固形量1.2kg以上	缶入りの上 ダンボール入り
2	ポークステーキ生姜味缶	缶	1 ステーキ風仕上げで生姜味 2 1切30g、40切入り 3 固形量1.2kg以上	
3	ミートソース缶	缶	内容量3kg以上	
4	うずら卵水煮缶	缶	a 55~65個入り、固形量430g以上 b 200~240個入り、固形量1.6kg以上	
5	豚角煮パック	袋	1 1切40g以上、25切入り 2 内容量1kg以上	レトルト包装
6	ミートソース	袋	固形量3kg以上	
7	うずら卵水煮	袋	a 10個入り、固形量200g以上 b 100個入り、固形量1kg以上	

S-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	1 中辛 2 200g以上	レトルト包装
2	パック中華丼	個	200g以上	
3	パック親子丼	個	a 180g以上 b 210g以上	
4	パック牛丼	個	a 170g以上 b 210g以上	
5	パックハンバーグ	個	140g以上、種類はその都度指定する	
6	パックハッシュドビーフ	個	210g以上	

T 調理済食品類

T-a 弁当類				
T-a 共通	1 各個に品名・原材料名・内容量・製造業者名・消費期限を明記する 2 食品衛生官並びに糧食受領検査官の立ち入り検査を行うものとする 3 納品当日製造したもので、作業工程時間(予定)表を提出する 4 衛生的容器を使用し、はしと必要なパック調味料を添付する 5 一定の温度で輸送するよう考慮し、品質保持に努める			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	幕の内弁当A	個	1 焼魚・ザンギ・野菜天ぷら・煮物・和え物・漬物類・果物・生野菜等8品以上 2 惣菜250g以上、ご飯320g以上	共通規格参照
2	幕の内弁当B	個	1 ハンバーグ・野菜天ぷら・煮魚・煮物・和え物・漬物類・果物・生野菜等8品以上 2 惣菜250g以上、ご飯320g以上	
3	幕の内弁当C	個	1 魚フライ・焼肉・野菜天ぷら・煮物・和え物・漬物類・果物・生野菜等8品以上 2 惣菜250g以上、ご飯320g以上	
4	幕の内弁当D	個	1 焼肉・焼き魚・煮物・和え物・漬物類・生野菜等8品以上 2 惣菜250g以上、ご飯320g以上	
5	弁当A	個	1 フライ・焼魚・煮物・和え物・漬物類・生野菜等6品以上 2 惣菜200g以上、ご飯320g以上	
6	弁当B	個	1 天ぷら・魚フライ・煮物・和え物・漬物類・生野菜等6品以上 2 惣菜200g以上、ご飯320g以上	
7	弁当C	個	1 生姜焼肉・フライ・煮物・和え物・漬物類・生野菜等6品以上 2 惣菜200g以上、ご飯320g以上	
8	弁当D	個	1 牛肉炒め・フライ・煮物・和え物・漬物類・生野菜等6品以上 2 惣菜200g以上、ご飯320g以上	
9	助六寿司	個	いなり4個・のり巻き6個入り、総量400g以上	
10	おにぎり	個	1 a 昆布 b 梅 c 五目 d 鮭 e ツナ f かつお 2 100g以上	

T-b 惣菜類				
T-b 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 冷蔵状態で保管・納品する 3 栄養分析・配合表・細菌検査表提出			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	マカロニサラダ	kg	1 マカロニ・玉葱・人参使用 2 1kg入り	フィルムパウチ包装の上ダンボール入り
2	茶わん蒸し	個	1 栗・しいたけ・たけのこ・えび入り 2 カッター付き、200g以上	プラスチック容器入り
3	卵豆腐	個	a 50g以上、たれ付き b 100g以上	
4	揚玉	a	a 1kg入り b 100g入り	ビニール袋入り
		b		

U 即席品類

U 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・ 製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 納品時、賞味期限を3ヶ月以上残したもの			
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	即席カップうどん	個	内容量・種類等はその都度指定する	容器等内装 の上 ダンボール入り
2	即席カップみそラーメン	個		
3	即席カップ塩ラーメン	個		
4	即席カップ醤油ラーメン	個		
5	即席カップ焼そば	個		
6	即席カップそば	個		
7	即席ミニカップ麺	個		
8	即席袋みそ汁	個		
9	即席カップみそ汁	個	1 a 各種混合 b わかめ c 豆腐 d あさり e 油揚げ 2 生みそ使用、1椀分、スプーン付き	
10	即席わかめスープ	個	わかめ・葱・ごま使用、中華風味、1椀分	
11	即席カップわかめスープ	個	わかめ・卵使用、中華スープ、1椀分	
12	即席カップ生豚汁	個	1椀分、52g以上	