

糧食品規格表

令和5年度

陸上自衛隊苗穂分屯地

原本と相違ないことを証明する

5. 4. 1

分任資金前渡官吏

陸上自衛隊北海道補給処

苗穂支処 会計課長 早坂 勝之

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 農林水産庁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		防湿処理包装
		袋	2 包装重量はその都度指定する		
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		
		袋	2 包装重量はその都度指定する		

A-b 茹麺類					
A-b 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 使用する原料の粉は2等品以上のものとする 3 形・重量が同じもの 4 弾力・こし・のどごしがよく、茹で過ぎ・こしのないものは不可とする 5 容器は衛生的な麺用バットを使用し、ラップ・ポリシート等で保護したもの 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				
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		
		個	3 18~20番 4 包装重量はその都度指定する		
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					
A-c 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する 2 ビニール袋包装等で衛生的処理が施されたもの				
番号	品名	単位	規	格	包装・その他
1	食パン	個	1 消費期限は、納品日を含め3日以上のもの		パンケース入り
2	菓子パン	個	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		
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	a こんにゃく	kg	1 光沢、弾力十分な市販優良品		衛生的容器入り
		個	2 包装単位、1個の重量はその都度指定する		
2	a 黒こんにゃく	kg			
		個			
3	a つきこんにゃく	kg			
		袋			
4	玉こんにゃく	kg	1玉15g程度、5色入り		ビニール袋入り
5	刺身こんにゃく	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 良質の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	本	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	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	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
27	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	
28	トマト	kg	1 1個160~200g 2 全体に丸く、かたくしまつて割れない適熟なもの 3 国産品	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
29	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	
30	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	
31	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	
32	にがうり	kg	1個100~200gのもの	
33	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	
34	人参	kg	1 1本150~300g 2 割れないもの 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	
35	にんにく	kg	乾燥良好なもので1玉50g~70g	
36	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	
37	小葱	kg	1 長さ50cm、幅4mm	
38	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	
39	パセリ	kg	縮みよく濃緑色で、芳香が良好なもの	
40	ラディッシュ	kg	直径3cm以下、葉部5cm以内	
41	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	
42	赤ピーマン	kg	1 1個50g 2 パプリカ種	
43	黄ピーマン			
44	オレンジピーマン			
45	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	
46	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	
47	みつば	kg	葉が淡緑色で、茎が白く15cm以上	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
48	みょうが	kg	1個15g	
49	もやし	kg	鮮度・発育良好なグリーンマップ	
50	大豆もやし	kg	鮮度・発育良好なもの	
51	スプラウト	kg	1 衛生的容器入り 2 a ブロッコリー c マスタード d レッドキャベツ e ミックス	
52	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
53	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
54	サラダ菜	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りしたもの	
55	サニーレタス	kg		
56	サンチュ	kg	50g以上、10枚入り、ポリ容器入り	
57	プリーツレタス	kg	1 鬼葉・斑点を除き根切りしたもの	
58	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	
59	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 あくめぎごぼう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	1L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	1L野菜ジュース	本	1 1L入り紙パック 2 種類は、その都度指定する	
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 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 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 ゅ 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		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300g35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	バナメイむきえび	kg	b 2L 80/12 220~270尾	完全滅菌済 衛生的容器入り
			c 3L 71/90 170~200尾	
			d 4L 61/70 145~175尾	
			e 5L 51/60 120~150尾	
			f 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	枚	150g以上	完全滅菌済 衛生的容器入り	
	b				
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	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	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	kg	1 本がつつお100%、JAS規格品 2 70g以上		
	b	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	kg	宗八がれい、100g以上		
	b	枚			
9	a	枚	120g以上		
	b	kg			
10	a	枚			
	b	kg			
11	a	枚			
	b	kg			
12	a	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	枚			
	b	kg			
14	a	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	個 箱	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	

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	ポリ袋等内装の上 ダンボール入り
5	マンゴープリンカット	kg	内容量1kg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	共通規格参照
9	フ ル ー ツ ゼ リ ー	個	内容量・種類等はその都度指定する	
10	コ ー ヒ ー ゼ リ ー	個	100g以上、フレッシュミルク付き	ポリ袋等内装の上
11	ア セ ロ ラ ジ ュ レ	袋	冷凍品、内容量はその都度指定する	
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	ダンボール入り
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	
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	共通規格参照
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・容器等が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	2 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	
5	卓上ぼん酢	個	a 200ml瓶入り b 360ml瓶入り	
6	卓上塩	個	80g瓶入り	
7	卓上洋辛子	個	40gチューブ入り	
8	卓上こしょう	個	20g瓶入り	
9	卓上一味唐辛子	個	18g瓶入り	
10	卓上七味唐辛子	個		
11	卓上生おろしわさび	個	包装容量はその都度指定する	
12	卓上青のり	個		
13	卓上ごま塩	個	瓶入り a 70g b 100g	
14	卓上タバスコ	個	60g瓶入り	
15	卓上ラー油	個	33ml瓶入り	
16	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	
17	パックマヨネーズ	個	10g～15g切り口付き、JAS規格品	
18	パックカロリーーフマヨネーズ	個	10g切り口付き	
19	パック袋ふりかけ	個	包装容量はその都度指定する	
20	袋茶漬	個		

R 調理加工品類

R 共通	1 農林水産省が定める加工食品品質表示基準により、名称・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する			
	2 急速冷凍品で納品時完全凍結のもので、保管中に解凍・再凍結していないもの			
	3 栄養分析・配合表・細菌検査表提出			
	4 日本冷凍食品協会認定工場で作られた認定マーク入り			
	5 特に指定が無い限り、魚介フライ類及び肉カツ類の衣の割合は40%以下とする			
R-a 穀類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	冷 凍 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ポ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-a 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ポ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 ポイリングパック入り	
4	紅 鮭 ハ ラ ス 塩 焼	袋	総量300g10切、ポ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ポ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 ポ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-b 肉類				
番号	品名	単位	規 格	包装・その他
1	ハ ン バ ー グ	袋	1 ポ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 ポ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 ポ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-c 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	
4	焼 目 付 き ぎ ょ う ざ	個	1 a 22g以上 b 30g以上 2 トレー入り	
5	ポ ー ク シ ュ ー マ イ	個	1 a 16g以上 b 18g以上	
6	ロ ー ル キ ャ ベ ツ	個	1 ベーコン巻き 2 a 60g以上 b 80g以上	
7	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	