

糧食品規格表

令和6年4月施行

陸上自衛隊

島松駐屯地

目 次

第1章 注意事項

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

第2章 総合共通規格

- 1 冷凍食品類
- 2 冷蔵・チルド食品類
- 3 缶詰・瓶詰・レトルトパウチ食品類
- 4 弁当類
- 5 即席食品類
- 6 漬物・佃煮類

第3章 食品規格

| 大 分 類 | | 小 分 類 | | 頁 |
|-------|-----------|---------|-----------|-------|
| A | 穀類 | A-a | 穀類 | 1 |
| | | A-b | 麺類 | 2 |
| | | A-c | パン類 | 2 |
| B | いも及びでん粉類 | B-a | いも類 | 3～4 |
| | | B-b | でん粉・でん粉製品 | 4 |
| C | 砂糖及び甘味類 | | | 5 |
| D | 豆類 | | | 6～7 |
| E | 種実類 | | | 8 |
| F | 野菜類 | | | 9～14 |
| G | 果実類 | | | 15～18 |
| H | きのこ類 | | | 19 |
| I | 藻類 | | | 20 |
| J | 魚介類 | 魚介類共通規格 | | 21 |
| | | J-a | 魚類 | 22～24 |
| | | J-b | 貝類 | 24 |
| | | J-c | えび・かに類 | 25 |
| | | J-d | いか・たこ類 | 26 |
| | | J-e | その他 | 26 |
| | | J-f | 水産練り製品 | 27 |
| K | 肉類 | K-a | 牛肉類 | 28 |
| | | K-b | 豚肉類 | 29 |
| | | K-c | 羊肉類 | 29 |
| | | K-d | 鶏肉類 | 30 |
| | | K-e | 肉加工品類 | 31 |
| L | 卵類 | | | 32 |
| M | 乳類 | | | 33～34 |
| N | 油脂類 | | | 35 |
| O | 菓子類 | | | 36 |
| P | 嗜好飲料類 | | | 37 |
| Q | 調味料及び香辛料類 | Q-a | 調味料類 | 38～41 |
| | | Q-b | 香辛料類 | 42 |

第4章 参考資料

食品表示法及び食品表示基準の概要・食品衛生法の概要・JAS法の概要

第 1 章 注 意 事 項

第 1 適用範囲

本規格表は、島松駐屯地において調達する糧食品に適用する。

| | |
|------------|-----------------------|
| 駐 屯 地 名 | 郵 便 番 号 ・ 住 所 |
| 陸上自衛隊島松駐屯地 | 〒061-1393 恵庭市西島松308番地 |

第 2 納入要領

- 1 納入時における検収は、総務部衛生科において食品衛生検査に合格したのち、更に、本規格表に基づいて糧食班検収所において実施する。そのため、入札時には本規格表を熟読の上、誤りのないようにすること。
- 2 検量の指定のないものは正味重量により行うものとする。
- 3 個数食品は納入時に、検査・保存食用として3食提出する。
- 4 納入場所
島松駐屯地総務部管理課糧食班検収所
- 5 納入時間
 - (1) 時間指定のない場合
0815～1200（生鮮野菜は下処理時間が間に合わない為1100までとする）
 - (2) 時間指定のある場合はその都度指定
- 6 納入時間を厳守とするが、万一やむを得ない事態により時間の変更をしなければならない場合は、調達会計部契約課第1契約班及び総務部管理課糧食班

第 3 一般共通規格

- 1 本規格表に記入されていない品目については、その都度示す。
- 2 本規格表と糧食購入要求書に相違がある場合は、糧食購入要求書の規格を優先する。
- 3 納入する糧食品は所定の規格を満たすもので、一般市場において市販品として流通しているものとする。
- 4 食品衛生法及び関係法（省）令並びに公正競争規約の適用を受けるものについては、その定めるところに従い製造表示されているものとする。
- 5 規格内容の「〇〇g程度」とは上下幅5%とする。
- 6 規格内容の「〇〇g以上」とは上限10%までとする。
- 7 規格内容の単位は、以下の略称と同意語とする。

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

- 8 同等品で入札に参加する場合は、事前に見本を提出し承認を受けるものとする。

第 4 見本

- 1 見本提出品目は、公告に○印を付して示す。
- 2 見本は、指定された日時に糧食班へ品名・業者名を記入し提出する。
- 3 提出された見本が規格と合致しない場合、又は見本の提出がない場合は、当該品目の入札には参加できない。

第5 品質表示

品質表示は農林水産省で示す品質表示基準制度に基づき実施する。

第6 その他

- 1 納入時間の遅れ及び衛生検査・受領検査の不合格があったときは適切な処置を実施する。
- 2 輸送業者等を使用する場合、契約業者は確実に納入場所を指示し、品名・数量・時間等を明確にする。
- 3 夏季輸送途中で鮮度が低下しやすい食材、冬季輸送途中で凍結しやすい食材、肉・魚介等の冷凍食材は包装容器、輸送方法（保冷車等）を適切にし品質保持に努める。
- 4 この規格表で完全に表現し得ない事項もあるので、商習慣に従い良心的に納入するものとする。
- 5 この規格表について疑義等のある場合は、その都度契約担当官及び糧食班と調整するものとする。
 - (1) 北海道補給処調達会計部契約課第1契約班 0 1 2 3－3 6－8 6 1 1 内線 5 3 4 0
 - (2) 北海道補給処総務部管理課糧食班 0 1 2 3－3 6－8 6 1 1 内線 5 2 9 6

第 2 章 総合共通規格

総合(ソコリ)－1 冷凍食品類

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 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・凍結前加熱の有無、加熱調理の必要性、製造業者の氏名又は名称及び住所等を表示する。 2 輸入品については原産国を表示、又冷凍野菜については原料原産地を表示する。 3 栄養分析・配合表・細菌検査表提出 4 輸送に関しては、製品に記載された流通形態で納入するものとし、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とする。 5 冷凍食品の保存方法はJAS法を優先し、-18°C以下とする。 |
|--|

総合(ソコリ)－2 冷蔵・チルド食品類

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 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等を表示する。 2 栄養分析・配合表・細菌検査表提出 3 輸送に関しては、製品に記載された流通形態で納入するものとし、要冷蔵という表示は不可とし、記載がない製品については、冷蔵10°C以下(非加熱食肉製品及び特定加熱食肉製品のうち、水分活性が0.95以上のものについては4°C以下)、チルドについては5°C以下とする。また、納入時においては、衛生的に安全な状態のものとする。 |
|---|

総合(ソコリ)－3 缶詰・瓶詰・レトルトパウチ食品類

| | |
|---------|--|
| 缶詰・瓶詰 | <ol style="list-style-type: none"> 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・製造業者名又は名称及び住所等を表示する。輸入品の場合は、食品衛生法、及びJAS法に準じた品質とし、原産国、輸入者の住所、氏名等を表示する。 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 小型缶(F2・F3・K・M2・P4・角5A号缶等)は、缶切り不要であるプルトップリング付とする。 4 指定したもの以外、製造後2年以内の納入とし、保証期間は納入後1年以上3年未満とする。 |
| レトルトパウチ | <ol style="list-style-type: none"> 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等を表示する。 2 容器包装加圧加熱食品とし、レトルトパウチ食品である旨を表示し、調理が必要なものについては調理方法、○人前と表示する。 3 指定したもの以外、賞味期限1年以前の納入とし、保証期間は納入後1年間とする。 |

総合(ソコリ)－4 弁当類

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生法及びJAS法に基づき各個に品名・原材料名・内容量・消費期限・製造業者名を表示する。 2 契約担当官、食品衛生管理官並びに給食担当官等の業者実態調査を行うものとする。 3 納入当日製造の、作業工程時間(予定)表を、入札前に調達会計部契約課へ提出する。 4 納品時に、検査用及び保存用として3食提出する。 5 衛生的容器を使用し、はしを添付する。 6 輸送に関しては、直射日光及び高温多湿を避け、製品に記載された流通形態で納入するものとし、記載がない製品については微生物検査で問題のない温度で輸送するよう考慮し、品質保持に努める。 |
|---|

総合(ソコウ)－5 即席食品類

- 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・調理方法・使用上の注意・製造業者の氏名又は名称及び住所等を表示する。
- 2 即席麺・カップ味噌汁・カップスープ類は、栄養成分を表示する。
- 3 納入時、賞味期限を3ヶ月以上残したもの。

総合(ソコウ)－6 漬物・佃煮類

- 1 食品衛生法及びJAS法に基づき、名称・原材料名・原料原産地・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 国産とする。
- 3 食品衛生法及びJAS法に許可された添加物使用
- 4 衛生的容器使用
- 5 検収時、漬汁・粕・みそ等は計量しない。

第3章 食品規格

A 穀類

| A-a 穀類 | | | | |
|---|-----------|----|---|---------|
| A-a 共通 キョウツク | | | | |
| 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 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 | 小麦粉 | Kg | JAS規格品、薄力粉1等品 | 防湿処理包装 |
| 2 | 調味天ぷら粉 | 袋 | 1 白色、市販中級品程度 2 種類の指定がある場合は、公告で示す | |
| 3 | 唐揚げ粉 | 袋 | 1 1kg袋入り 2 種類の指定がある場合は、公告で示す | |
| 4 | クルトン | 袋 | 1 5mmさいの目 2 a 250g袋入り b 100g袋入り | ダンボール入 |
| 5 | 干うどん | 袋 | 1 JAS規格品 | 防湿処理包装 |
| 6 | 干しそうめん | Kg | 2 乾燥良好なもの | |
| 7 | 干そば | 袋 | 3 種類の指定がある場合は、公告で示す | |
| 8 | スパゲッティ | kg | 1 太さ1.7mm、JAS規格品 2 デュラム小麦100% | |
| 9 | マカロニ | kg | 1 デュラム小麦100%、JAS規格品 2 種類は、その都度公告で示す | 防湿処理包装 |
| 10 | 花麩 | Kg | 1 良質な中力粉使用、着色料は食品衛生法許可品 2 種類は、その都度公告で示す | |
| 11 | パン粉 | kg | 白色、市販中級品程度 | |
| 12 | 生パン粉 | 袋 | 規格2kg 粗目タイプ 冷凍品 | 防湿処理包装 |
| 13 | 精白米 | kg | 品種、産年、産地等の納入条件は、公告で示す | 防湿クラフト袋 |
| 14 | 強化精麦 | kg | 1 強化切断精麦で無圧ぺん、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 | |
| 15 | もち米 | kg | 1 国産米とする | 防湿処理包装 |
| 16 | 発芽玄米 | kg | 1 1kg袋入り、マイナスイオン処理したもの 2 品種、産年、産地はその都度公告で示す | |
| 17 | ビーフン | kg | 1 良質な米粉使用、炒め用カット10cm程度 2 ケンミン同等品 | |
| 18 | 冷凍焼おにぎり | 袋 | 総量240g個包装3個、ボイリングパック入り | ダンボール入 |
| 19 | 冷凍白玉 | kg | 1個8g程度、自然解凍で食べられるもの | |
| 20 | 冷凍焼もち | 個 | 1個35g、自然解凍で食べられるもの | |
| 21 | マカロニサラダ | kg | 1 マカロニ・玉葱・人参使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする | |
| 22 | スパゲッティサラダ | kg | 1 スパゲッティ・玉葱・人参使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする | |
| 23 | 揚げ玉 | kg | 1kg防湿袋入り | |
| 24 | 乾燥かき揚げ | 袋 | 1 総量51g以上3枚袋入り、後のセタイプ 2 a 野菜入り b えび入り | |

A 穀類

| A-b 麺類 | | | | |
|--------------------|---|----|--|--------|
| A-b 共通 キョウツク | 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 使用する原料の粉は2等品以上のものとする | | | |
| | 3 ゆで麺は、納入当日ゆでたもので、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 ゆで麺容器は、衛生的な麺用バットを使用し、外気に触れないように保護したもの | | | |
| | 6 冷凍麺については、総合共通規格によるものとする | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | ゆでうどん | 個 | 1 10～12番 2 180g以上 | 共通規格参照 |
| 2 | ゆでそうめん | 個 | 200g以上、20～27番 | |
| 3 | 焼そば用ラーメン | Kg | 1 焼そば用の弾力のある蒸し麺 2 油をまぶしてあるもの 3 18～20番 | |
| 4 | ゆでそば | 個 | 1 18～20番、そば粉を20%以上使用 2 250g以上 | |
| 5 | 冷凍さぬきうどん | 個 | 230g以上、ビニール袋入り | ダンボール入 |
| 6 | 冷凍焼うどん | kg | 肉・野菜入り、1kg ボイリングパック入り | |
| 7 | 冷凍ラーメン | 個 | 1 200g以上、ビニール袋入り、ちぢれ麺 2 種類の指定がある場合は、公告で示す | |
| 8 | 冷凍焼そば | kg | 1 肉・野菜入り、1kg ボイリングパック入り 2 a ソース味 b 塩味 | |
| 9 | 冷凍スパゲッティ | 個 | 210g以上、ビニール袋入り、デュラムセモリナ100%使用 | |
| 10 | 冷凍そば | 個 | 230g以上、ビニール袋入り | |

| A-c パン類 | | | | |
|--------------------|---|----|---|--------|
| A-c 共通 キョウツク | 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 ビニール袋包装等で衛生的処理が施されたもの | | | |
| | 3 納品時に、検査用及び保存用として2食提出する | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | 菓子パン | 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 |
| 2 | 焼調理パン | 個 | 2 内容量・種類は、その都度公告示す | |
| 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 内容量・種類は、その都度公告示す | ダンボール入 |
| 4 | ロングライフパン | 個 | 1 常温で20日以上保存のできるもの 2 内容量・種類は、その都度公告示す | |

B いも及びでん粉類

| | |
|-----------------|---|
| B 共通 キョウツ | <p>【生野菜類】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する 2 等級は秀又はA以上とし、等級のないものについては秀又は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、水洗いが完全でひげ根を除去したもの 6 品名の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 |
| | <p>【生加工野菜類】</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 食品衛生法及びJAS法に基づき、名称・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 生野菜加工品は鮮度良好なもの、乾燥野菜類は乾燥良好で砕け・変色・油焼けのないもの 3 乾物は指定のない限り製造後1年以内のもの 4 冷凍野菜類は加工後-18℃以下で保管されたもので、年一時期製造のもの以外は加工後10ヶ月以内のもの 5 冷凍・冷蔵食品は、適正な温度管理のもと納品できるもの |
| | <p>【こんにゃく製品、いも加工品類、でん粉・でん粉製品】</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 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 |

| B-a いも類 | | | | |
|---------|----------|----|---|--------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | さつまいも | kg | 1個200～300g | ダンボール入 |
| 2 | じゃがいも | kg | <ol style="list-style-type: none"> 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、表面がなめらかなもの 4 男爵系 5 北海道産を基本とし、5～7月は国産とする | |
| 3 | メークイン | kg | <ol style="list-style-type: none"> 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 北海道産を基本とし、5～7月は国産とする | |
| 4 | ながいも | kg | <ol style="list-style-type: none"> 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 | |
| 5 | 皮むき生さといも | kg | 1個20～30g | ビニール袋入 |
| 6 | 冷凍さといも | kg | 1個10～20g、Sサイズ | |
| 7 | 冷凍長いもとろろ | kg | <ol style="list-style-type: none"> 1 良質の長いもをなめらかにすりおろした無添加のもの 2 解凍後、分離なきもの | |
| 8 | 冷凍千切長いも | kg | 良質の長いもを千切りした無添加のもの | |

B いも及びでん粉類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|-----------|----|-------------------------------|--------|
| 9 | こんにゃく | kg | 光沢、弾力十分な市販優良品 | 衛生的容器入 |
| 10 | 黒こんにゃく | kg | | |
| 11 | つきこんにゃく | kg | | |
| 12 | 刺身こんにゃく | 個 | 固形量300g、みそだれ付き | ビニール袋入 |
| 13 | 白滝 | kg | 光沢・弾力十分な市販優良品 | 衛生的容器入 |
| 14 | 乾燥マッシュポテト | kg | 1 乾燥良好で変質のないもの 2 100g防湿袋入り | ダンボール入 |
| 15 | ポテトサラダ | kg | じゃがいも・玉葱・人参使用、1kg真空包装 | |

B-b でん粉・でん粉製品

| 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 | ダンボール入 |
| 2 | 緑豆春雨 | kg | 1 緑豆を原料とする 2 500g～1kg防湿袋入り | |
| 3 | カット緑豆春雨 | kg | 1 3cmカット、緑豆を原料とする 2 500g～1kg防湿袋入り 3 無漂白 | |

C 砂糖及び甘味類

| C 共通 キョウツウ | 1 食品衛生法及びJAS法に基づき、名称・原材料名・内容量・保存方法・製造業者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 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 | 黒砂糖 | kg | 1 kg 防湿袋入り | ダンボール入 |
| 2 | 上白糖 | kg | | |
| 3 | 中ざら糖 | kg | | |
| 4 | 水あめ | 個 | 600g ポリ容器入り | |
| 5 | はちみつ | 個 | 1 純粋 2 240g ポリ容器入り | |

D 豆類

| D 共通 キョウツ | 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 生の加工品は製造後24時間以内のもの | | | |
| | 3 異味・異臭・異物がなく鮮度良好なもの | | | |
| | 4 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 | | | |
| | 5 非遺伝子組換え食品であるもの | | | |
| | 6 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 | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | 小豆 | kg | 1 北海道産、大納言、農産物規格2等合格品以上 2 整粒80%以上、ひねは不可 | ダンボール入 |
| 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 1kgビニール入り | |
| 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 | |
| 5 | 黒豆煮豆 | kg | 2 1kg真空包装 | |
| 6 | 大豆水煮 | kg | 1 良質で粒が均一な大豆を原料としたもの 2 国産品、1kg真空包装 | |
| 7 | きな粉 | 袋 | 1 黄又は青大豆を原料とし、乾燥良好で異物の混入不可 2 250g防湿袋入り | |
| 8 | 呉汁 | kg | 大豆を一晩水に漬けて、半つぶしにしたもの | 完全滅菌済 衛生的容器入 |
| 9 | 木綿豆腐 | 個 | 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 3 製造後1時間以上冷却したもの | |
| 10 | 絹ごし豆腐 | 個 | 4 1個400gのパック入り | |
| 11 | 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300g以上 | |
| 12 | パック厚揚げ | 個 | 1 良質な植物油で揚げたもの 2 厚さ2cm以上、1枚200g | |
| 13 | 油揚げ | kg | 1 良質な植物油で揚げたもの 2 1枚120~150g | |
| 14 | 小揚げ | kg | 1 良質な植物油で揚げたもの 2 1枚15g程度 | |
| 15 | 味付油揚げ | 袋 | 1 1枚20g以上、30枚入ボイリングパック 2 きつねうどん用 | |

D 豆類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|------------|----|--|-----------------|
| 16 | 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程度 | 完全滅菌済 衛生的容器入 |
| 17 | 一口がんもどき | kg | 1 がんもどき規格に準ずる 2 1個10g程度 | |
| 18 | おから | kg | 新鮮で、固く絞った目の細かいもの | |
| 19 | 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 1個16g程度、厚さ1.5cm、1辺5～7cmのもの | 防湿袋入 |
| 20 | 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 たれ・辛子付き、フタ付きカップ入り 3 a 50g b 30g c 40g紙カップ入り | ダンボール入 |
| 21 | 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 | |
| 22 | カップひきわり納豆 | 個 | 1 カップ納豆規格に準ずる 2 a 40g b 35g | |
| 23 | レッドキドニー水煮 | 袋 | a 固形量800g以上 b 固形量500g以上 | レトルト包装 |
| 24 | ミックスビーンズ水煮 | 袋 | 1 固形量800g以上 2 レッドキドニー・マローファット・ガルバンゾー使用 | |
| 25 | 茹小豆缶 | 缶 | 固形量1000g以上 | ダンボール入 |
| 26 | 豆乳 | 本 | 1 成分無調整、遺伝子組み換え大豆使用不可 2 1L紙パック | |
| 27 | 調整豆乳(1L) | 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 3 コーヒー40%、バナナ40%、プレーン20%混納 | |
| 28 | 豆乳飲料 | 個 | 1 200ml以上、遺伝子組み換え大豆使用不可 2 内容量・種類等はその都度公告で示す | |

E 種実類

| E 共通 キョウツ | 1 食品衛生法及びJAS法に基づき、名称・原産地・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する | | | | |
|-----------------|---|------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--------|
| | 2 カビ・虫食い・くだけ・異物の混入がないもの | | | | |
| | 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 | | | | |
| | 4 水煮のものは、水分を除き検量したもので、カビ・変色のないもの | | | | |
| | 5 納入時、賞味期限までの期間を6ヶ月以上残したもの | | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 包装・その他 | |
| 1 | a | スライスアーモンド | kg | 1 風味良好な無塩のもの 2 ローストタイプ 3 防湿袋入 | ダンボール入 |
| | b | クラッシュアーモンド | kg | | |
| | c | 粉末アーモンド | kg | | |
| 2 | カシューナッツ | kg | | | |
| 3 | クラッシュピーナッツ | kg | | | |
| 4 | 栗 水 煮 | 袋 | 固形量1000g以上、無糖、S又はMサイズ | レトルト包装 | |
| 5 | 黒 ご ま | kg | 1 いりごま 2 a 1kg袋入り b 100g袋入り | ダンボール入 | |
| 6 | 黒 す り ご ま | kg | | | |
| 7 | 白 ご ま | kg | | | |
| 8 | 白 す り ご ま | kg | | | |
| 9 | 白 ね り ご ま | 個 | 1 ごま100% 2 a 500g容器入り b 170g容器入り | | |

F 野菜類

| F 共通 キョウツ | 【生野菜類】 | | | |
|--|---|----|--|------------------|
| | 1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する 2 等級は秀又はA以上とし、等級のないものについては秀又は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、水洗いが完全でひげ根を除去したもの 6 品名の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 | | | |
| | 【生加工野菜類・水煮野菜類】 | | | |
| 1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する 2 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 3 生野菜加工品は鮮度良好なもの、乾燥野菜類は乾燥良好で砕け・変色・油焼けのないもの 4 水煮野菜類 kg 単位のもの、水分を除き検量したもので、カビ・変色のないもの 5 真空包装・乾物は指定のない限り製造後6ヶ月以内のもの 6 冷凍・冷蔵食品は、適正な温度管理のもと納入できるもの 7 冷凍・冷蔵食品、缶詰・レトルトパウチ食品類は、総合共通規格によるものとする | | | | |
| 【飲料類】 | | | | |
| 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 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、ストレッチ包装されたもの | | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 包装・その他 |
| 1 | アスパラガス | kg | 1 グリーンアスパラガス 2 長さ20cm、太さ1cm程度 3 国産を基本とし、5～7月は北海道産とする | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 2 | 冷凍グリーンアスパラ | kg | 長さ5cmにカットしたもの 規格500g | |
| 3 | カットアスパラ缶 | 缶 | 固形量500g以上、ホワイトアスパラ使用、Mサイズ | ダンボール入 |
| 4 | さやいんげん | kg | 鮮度良好、国産品 | |
| 5 | 冷凍いんげん | kg | 両端を落とし、すじを除いた4cmカットのもの 規格500g | |
| 6 | う ど | kg | 白根部30cm程度 | |
| 7 | 冷凍えだ豆 | kg | 1 良質な枝豆を加熱加工したもの、塩味付き 2 自然解凍で喫食可能なもの | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 8 | 冷凍むきえだまめ | kg | 良質な枝豆のむきみを加熱加工したもの | |
| 9 | エンダイブ | kg | 鮮度良好、枯葉・鬼葉・斑点を除き根切りしたもの | |
| 10 | さやえんどう | kg | 鮮度良好、国産品 | |
| 11 | 冷凍さやえんどう | kg | なり軸とすじを除いたもの 規格500g | |
| 12 | スナップえんどう | kg | 鮮度良好、国産品 | |
| 13 | 冷凍グリーンピース | kg | 適熟なもの | |
| 14 | グリーンピース缶 | 缶 | a 固形量2000g以上 b 固形量285g以上 | ダンボール入 |
| 15 | オクラ | kg | 長さ8～10cm程度 | 衛生的包装 |
| 16 | 冷凍きざみオクラ | kg | 良質なおくらを小口カットしたもの 規格500g | ビニール袋入 |
| 17 | か ぶ | kg | 直径6cm程度、葉部4cm以内 | ダンボール入 |

F 野菜類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|-----------|----|---|------------------|
| 18 | かぼちゃ | kg | 1 西洋種「栗かぼちゃ」、1玉1.5～2.5kg 2 国産を基本とし、8～12月は北海道産とする | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 19 | 冷凍カットかぼちゃ | kg | 国産の栗かぼちゃの可食部を4cm角に切ったもの | |
| 20 | パンプキンサラダ | kg | 1 かぼちゃ使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする | |
| 21 | カリフラワー | kg | 1 花つぼみから下部を5cm程度に切り揃えたもの 2 花つぼみは緻密で純白なもの | |
| 22 | 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 | |
| 23 | かんぴょう | kg | 太さ・長さの揃ったもの | |
| 24 | 菊のり | 袋 | 色鮮やかなもの、20g入り | |
| 25 | キャベツ | kg | 1 鬼葉・斑点を除き根切りした生食用の柔らかいもの 2 巻きが強く、外葉の緑色が濃くつやのあるもの 3 1玉1～3kg 国産品 | |
| 26 | 春キャベツ | kg | 1 鬼葉・斑点を除き根切りした生食用の柔らかいもの 2 巻きがゆるく、外葉の緑色が鮮やかなもの 3 1玉1～3kg 国産品 | |
| 27 | レッドキャベツ | kg | 1玉500g以上 | |
| 28 | きゅうり | kg | 直径2.5cm以上 90～120g程度 | |
| 29 | みずな | kg | 1 葉先がピンとしていて、みずみずしいもの 2 茎にツヤがあり、まっすぐ伸びているもの 3 根がまっ白で、変色していないもの 4 国産品 | |
| 30 | クレソン | kg | 鮮度良好、枯葉・鬼葉・斑点を除き根切りしたもの | |
| 31 | 洗いごぼう | kg | 1 直径2～3cm長さ40cm以上、土付きは不可 2 皮のきめが細かくなめらかで、ひび割れののないもの | |
| 32 | 切ごぼうにんじん | kg | 1 幅3mm×長さ5cm程度の金平用に千切り 2 漂白剤を使用していないもの 3 あくぬきごぼう80%・にんじん20%混合 | 衛生的包装 ダンボール入 |
| 33 | ささがき生ごぼう | kg | 1 納品の20時間以内に加工された鮮度良好なもの 2 大きさが一様なもの 3 冷蔵・真空包装 | |
| 34 | ごぼうサラダ | kg | 1 細切りごぼう・にんじん使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー・キューピー製品とする | |
| 35 | 金平ごぼう | kg | ごぼう・にんじん・白ごま使用、1kg真空包装 | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 36 | こまつな | kg | 1 葉茎25～30cm 2 葉肉は厚くみずみずしい、濃い緑色のもの 3 茎にハリとみずみずしさがあるもの | |
| 37 | ししとうがらし | kg | なり軸を切った青色のもの | |
| 38 | しその葉 | 枚 | 中葉、傷みのないもの | 専用容器入 |

F 野菜類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|-----------|----|---|------------------|
| 39 | しゅんぎく | kg | 葉が濃緑色でみずみずしく、葉先に傷みのないもの | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 40 | 根しょうが | kg | 1 肉質良好で発芽のないもの 2 1個30g以上 | |
| 41 | 千切紅生姜 | kg | 紅生姜を千切りにしたもの | |
| 42 | 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 | |
| 43 | せり | kg | 根切り水洗いし葉先に傷みのないもの | |
| 44 | セロリー | kg | 1 外葉・枯葉を除き、根切り・葉切りしたもの 2 可食部20cm以上 | レトルト包装 |
| 45 | ぜんまい水煮 | kg | 柔らかく、長さの揃ったあく抜き充分なもの | |
| 46 | タアサイ | kg | 葉が濃緑色でみずみずしく、葉先に傷みのないもの | ダンボール入 |
| 47 | かいわれだいこん | kg | 枯葉・斑点のないもの | 専用容器入 |
| 48 | だいこん | kg | 1 水洗いしたもの 2 つやとハリがあり、毛穴の浅いもの 3 スが入ってなく、みずみずしいもの 4 最大直径10cm程度・長径30cm以上、葉部は10cm以内 | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 49 | 白髪だいこん | kg | 1 幅1.2mm、刺身の生食つま用 2 納品の20時間以内に加工された鮮度良好なもの 3 時間指定納品 | 衛生的包装 |
| 50 | 切干だいこん | kg | 1 国産品 2 太さ・長さの揃ったもの | ビニール袋入 |
| 51 | たくあん漬 | kg | 天日乾燥後予備・本漬けたもの、JAS規格品 | |
| 52 | 福神漬 | kg | 無着色、JAS規格品、新進「金印」 | |
| 53 | たけのこ水煮缶 | 缶 | 固形量1800g以上、ホール | ダンボール入 |
| 54 | 細竹スライス | 袋 | 固形量1000g | レトルト包装 |
| 55 | 味付支那竹 | 袋 | 固形量1000g | |
| 56 | たまねぎ | kg | 1 丸形とし扁平型を除いた1個200g程度 2 表面の皮に傷がなくしっかり乾いていてツヤのあるもの 3 芽が出ていなくて、根が伸びていないもの 4 頭の部分がしっかりしていて、かたいもの 5 国産品 | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 57 | 赤たまねぎ | kg | 1個150g程度 | |
| 58 | チンゲンサイ | kg | 1株100～150g程度 | |
| 59 | スイートコーン | 本 | 1 皮付きで1本350g、可食部15cm以上 2 採取後24時間以内のもの 3 種類は別示 | |
| 60 | 冷凍ホールコーン | kg | 表皮がやわらかく、甘味の多いもの | ビニール袋入 |
| 61 | 冷凍クリームコーン | kg | 甘味の多いもの | |
| 62 | ホールコーン缶 | 缶 | 固形量1800g以上 | ダンボール入 |
| 63 | クリームコーン缶 | 缶 | 内容量2900g以上 | |
| 64 | ヤングコーン缶 | 缶 | a 固形量1500g以上 b 固形量270g以上Sサイズ | |

F 野菜類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|-------------|----|--|------------------|
| 65 | トマト | kg | 1 1個160～200g 2 全体に丸く、かたくしまっているもの 3 全体が赤くツヤがあり、割れのない適熟なもの 4 ヘタが緑色で張りがあり、しおれていないもの 5 国産品 | ビニール袋入 ダンボール入 |
| 66 | ミニトマト | kg | 1 1個13g程度、割れがなく適熟なもの 2 ヘタが緑色で、しおれていないもの、国産品 | |
| 67 | ダイストマト水煮缶 | 缶 | 内容量2500g、固形量1500g以上、1.5cmカット | ダンボール入 |
| 68 | 1Lトマトジュース | 本 | a 1L紙パック b 900ml以上ペットボトル、食塩無添加 | 衛生的容器入 |
| 69 | なす | kg | 1 1個60～80g程度、国産品 2 濃い黒紫色でつやがあり、外皮に傷のないもの 3 握るとしっかりしたハリがあり、弾力を感じるもの | |
| 70 | 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 | |
| 71 | にがうり | kg | 1個100～200gのもの | ダンボール入 |
| 72 | にら | kg | 1 長さ30cm程度の柔らかいもの 2 葉先までピンとしていて、ハリのあるもの 3 葉の緑色が濃く、においが強いもの | ビニール袋入 |
| 73 | にんじん | kg | 1 1個150～300g、割れのないもの 2 赤みが濃く、色つやが良いもの 3 ヒゲ根が少ないもの 4 国産品 | |
| 74 | 糸にんじん | kg | 1 幅1.2mm、刺身の生食つま用 2 納品の20時間以内に加工された鮮度良好なもの 3 時間指定納品 | 衛生的包装 |
| 75 | 千切にんじん | kg | 1 幅0.2×長さ4cm程度の生食サラダ用に千切り 2 納品の20時間以内に加工された鮮度良好なもの 3 時間指定納品 | |
| 76 | シャトーにんじん水煮缶 | 缶 | 固形量1700g以上、160個程度入り | ダンボール入 |
| 77 | にんにく | kg | 大玉品、1玉50g程度 | |
| 78 | 茎にんにく | kg | 長さ30cm程度 | |
| 79 | 冷凍茎にんにく | kg | 両端を落とし、すじを除いたもの、5cmカット | |
| 80 | 長ねぎ | kg | 1 青葉は白部の1/3程度に切り軟白部は25cm以上 2 真っ直ぐでつやがあり、巻きのしっかりしたもの 3 SまたはMサイズ、国産品 | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 81 | 軟白ねぎ | kg | 1 長さ75cm、白根30cm程度 2 MまたはLサイズ、国産品 | |
| 82 | 小ねぎ | kg | 1 長さ50cm、幅4mm程度、国産品 2 緑色が濃くつややかで、先端までハリのあるもの | |

F 野菜類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|-----|------------|----|---|------------------|
| 83 | はくさい | 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、頭の部分を押しすと弾力のあるもの 4 1玉2～4kg、国産品 | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 84 | 白菜キムチ | kg | 白菜3cmカット済・昆布・人参・にんにく・キムチ液他 | 衛生的包装 |
| 85 | パセリ | kg | 縮みよく濃緑色で、芳香が良好なもの | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 86 | はつかだいこん | kg | ひげ根部を除いた直径3cm以下のもの、葉部5cm以内 | |
| 87 | ピーマン | kg | 1個30～50g | |
| 88 | 赤ピーマン | kg | パプリカ、1個150g程度 | |
| 89 | 黄ピーマン | kg | | |
| 90 | ふき水煮 | 袋 | 1 固形量1kg以上、国内産 2 幅1.5～2.5cm、やわらかく無着色 3 a 長さ20cm程度 b 長さ3cm程度にカット | レトルト包装 |
| 91 | ブロッコリー | kg | 1 つぼみから下の茎を5cm程度に切り揃えたもの 2 つぼみは濃緑色で、各粒が硬く引き締まり密集している 3 茎の切り口がみずみずしくスが入っていないの 4 つぼみが黄色く変色したものは不可 | 専用容器入 |
| 92 | 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 規格500g | ビニール袋入 |
| 93 | 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 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 5 国産品 | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 94 | みつば | kg | 1 葉が淡緑色のもの 2 茎にしっかり水分と張りがあり、新鮮なもの 3 全体的に香りが強いもの | |
| 95 | みょうが | kg | 香りの良いもの、15g程度 | |
| 96 | もやし | kg | 鮮度・発育良好な緑豆もやし | 衛生的包装 |
| 97 | だいずもやし | kg | 鮮度・発育良好なもの | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 98 | スプラウト | kg | 1 枯葉・斑点のないもの、衛生的容器入り 2 a そば b 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 | |
| 99 | 冷凍モロヘイヤリーフ | kg | 自然解凍で喫食可能品、葉のみ | |
| 100 | ゆりね | kg | 全体に白く、鱗片のしまりが良いもの | |
| 101 | らっきょう甘酢漬 | kg | 1粒5g以上、はちみつ使用、JAS規格品 | ビニール袋入 |
| 102 | レタス | kg | 1 1玉300～500g 2 切り口が白く、直径2cm程度のもの 3 葉が淡い緑色でツヤがあるもの、鬼葉を除く 4 葉がふんわり巻いてあり、適度な弾力のあるもの 5 切り口が変色したものは不可 6 国産品 | ダンボール入 ビニール袋入 |

F 野菜類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|-----|-------------|----|---|------------------|
| 103 | サラダな | kg | 1 鮮度良好、枯葉・鬼葉・斑点を除き根切りしたものの 2 国産品 | ダンボール入 ビニール袋入 |
| 104 | リーフレタス | kg | 1 鮮度良好、枯葉・鬼葉・斑点を除き根切りしたものの 2 国産品 | |
| 105 | サニーレタス | kg | | |
| 106 | プリーツレタス | kg | | |
| 107 | ベビーリーフ | 袋 | 鮮度良好、250g袋入り | |
| 108 | れんこん | kg | 切り根を除去した水洗い良好なもの、根径5cm以上 | |
| 109 | れんこん水煮 | 袋 | 根径5cm以内、厚さ7～8mm程度の輪切り、固形量1000g | |
| 110 | れんこん水煮スライス | 袋 | 3mmスライス、固形量1000g | レトルト包装 |
| 111 | 冷凍れんこん | kg | 1 20～25g 2 a 天ぷら用0.5cm輪切り b 煮物用乱切り | ビニール袋入 |
| 112 | れんこんサラダ | kg | 1 輪切りれんこん・にんじん使用、1kg真空包装 2 味の素・ケンコー製品とする | 衛生的包装 |
| 113 | わらび水煮 | 袋 | 1 固形量1000g 2 柔らかく、長さの揃ったあく抜き充分なもの | レトルト包装 |
| 114 | 冷凍ミックスペジタブル | kg | さいの目ににんじん・グリーンピース・コーン | ビニール袋入 |
| 115 | 1L野菜ジュース | 本 | 1 1L紙パック 2 内容量・野菜の種類はその都度公告で示す | ダンボール入 |
| 116 | 野菜ジュース | 個 | 1 200ml紙パック 2 内容量・野菜の種類はその都度公告で示す | |
| 117 | 野菜&フルーツジュース | 個 | 1 200ml紙パック 2 内容量・野菜と果物の種類はその都度公告で示す | |

G 果実類

| G 共通 キョウツ | 1 JAS法に基づく名称・産地・銘柄・等級を表示する 2 等級は秀又はA以上とし、等級のないものについては秀又はAに準ずる 3 病虫害・腐敗・傷・奇形・土・砂・きょう雑物・農薬の付着・混入のないもの 4 鮮度良好、納品時適熟なもの 5 品名の品種は同一のもので、大きさ・形の斉一なもの 6 凍結・霜害のないもの 7 果実加工品は、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 8 冷蔵食品は、適正な温度管理のもと納入できるのもの 9 缶詰・レトルトパウチ食品類は、総合共通規格によるものとする | | | |
|-----------------|---|----|---|-----------------|
| | 【飲料類】 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 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、ストレッチ包装されたもの | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | いちご | kg | 1 国産品とし、地物は採取日より2日以内 2 1粒15g以上 | ガラスボックス入のダンボール入 |
| 2 | いよかん | kg | 1 1個250g程度 2 新鮮でみずみずしいもの | 緩衝材使用のダンボール入 |
| 3 | 低塩紀州梅 | 個 | 1 国産梅L玉使用、無着色 2 塩分4%以下 3 1kgフタ付き専用ケース入り | |
| 4 | みかん | 個 | 1 1個80～100g 2 皮が薄くてみずみずしい、甘味の強いもの 3 身と皮の間に、すき間がほとんどないもの 4 皮の色が濃いもの | ダンボール入 |
| 5 | みかん缶 | 缶 | 固形量1700g以上、全果粒 | |
| 6 | みかんパック | 袋 | 1 固形量1000g以上 2 はごろも、サンヨー製品とする | レトルト包装 |
| 7 | デコポン | kg | 1 1個200～280g 2 新鮮でみずみずしいもの | |
| 8 | はっさく | kg | 1 1個250～400g 2 新鮮でみずみずしいもの | 緩衝材使用のダンボール入 |
| 9 | サンフルーツ | kg | 1 1個250g程度、新甘夏 2 新鮮でみずみずしいもの | |
| 10 | 甘夏缶 | 缶 | 固形量1750g以上 | |
| 11 | ネーブルオレンジ | kg | 1 1個160～220g 2 へそが大きすぎず、皮にツヤがあるもの 3 新鮮でみずみずしいもの | ダンボール入 |
| 12 | オレンジ | kg | 1 1個150～180g、バレンシアまたはマーコット 2 新鮮でみずみずしいもの | |
| 13 | 柿 | 個 | 1 1個160～280g 2 おけさ、庄内、次郎、富有などの甘柿 3 皮の色が濃く、ハリとツヤがある甘味の強いもの | ダンボール入 |

G 果実類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|--------------|----|--|-----------------|
| 14 | キウイフルーツ | 個 | 1個100g程度 | 緩衝材使用のダンボール入 |
| 15 | ゴールドキウイフルーツ | 個 | | |
| 16 | グレープフルーツホワイト | kg | 1 1個380～450g | ダンボール入 |
| 17 | グレープフルーツルビー | kg | 2 新鮮でみずみずしいもの | |
| 18 | グレープフルーツ缶 | 缶 | 1 固形量1650g以上 2 a ホール b ブロークン | |
| 19 | さくらんぼ | kg | 1 1粒5g以上 2 国産品 3 しっかりとふくらんでハリがありツヤのあるもの 4 柄が緑でみずみずしいもの 5 色むらがなく、全体が鮮やかに発色しているもの 6 キズやへこみ、穴のあいたものは不可 | ガラスボックス入のダンボール入 |
| 20 | チェリー缶 | 缶 | 固形量230g、Mサイズ、50粒程度入、枝付き | ダンボール入 |
| 21 | すいか | kg | 1 1玉4.5～6.5kg 2 果皮にツヤがあり、縞がはっきりしたもの 3 みずみずしく、甘味の強いもの | 緩衝材使用のダンボール入 |
| 22 | プラム | kg | 1個60～100g | ガラスボックス入のダンボール入 |
| 23 | プルーン | kg | 1個20g以上 | ダンボール入 |
| 24 | 梨 | kg | 1 日本梨、種類は別示 2 1個250～350g 3 皮にハリがあり、適度なかたさのあるもの 4 色むらのないもの | 緩衝材使用のダンボール入 |
| 25 | 西洋梨 | 個 | 1 1個180～250g 2 ラ・フランス、バートレットなど季節の出回り品 | |
| 26 | パインアップル | kg | 1 1個1.5～2kg 2 全体に丸みがあり、下部が太っていて甘味の強いもの 3 葉が長すぎず、果肉が深みのある黄色のもの 4 外皮の上部に少し青みが残る程度の食べごろのもの | ダンボール入 |
| 27 | ドーナツ抜パイン | kg | パインアップルの皮と芯を除き、1個500g以上 | 衛生的個包装 |
| 28 | カットパイン | kg | 1 ドーナツ抜パインを80g程度にカットしたもの 2 a 縦切り b 輪切り | 衛生的包装 |
| 29 | パイン輪切缶 | 缶 | a 固形量1700g以上、40枚入り b 固形量340g以上、10枚入り | ダンボール入 |
| 30 | パインチビット缶 | 缶 | 固形量1700g以上 | |
| 31 | パインチビット | 袋 | 1 固形量1000g以上 2 糖分30%カット、はごろも「甘みあっさり」 | レトルト包装 |
| 32 | バナナ | kg | 1本160～200g | ダンボール入 |
| 33 | びわ | kg | 1 1個40～70g 2 うぶ毛が生えていて、色鮮やかなもの 3 皮にツヤがあり、実がふっくらとした卵型のもの | ガラスボックス入のダンボール入 |

G 果実類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 | |
|----|----------|----|--|-----------------|--------|
| 34 | 黒ぶどう | kg | 1 1房150～250g、国産品 2 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 3 軸がしっかりしていて緑色のもの 4 種類は別示 | ガラスボックス入のダンボール入 | |
| 35 | デラウェア | kg | 1 1房130～200g、国産品 2 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 3 軸がしっかりしていて緑色のもの 4 粒がかためで、色の濃いもの | | |
| 36 | 白ぶどう | kg | 1 1房130～200g、国産品 2 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 3 軸がしっかりしていて緑色のもの 4 種類は別示 | | |
| 37 | 巨峰 | kg | 1 1房200g程度、国産品 2 一粒一粒にハリとツヤがあり、ふっくらしたもの 3 軸がしっかりしていて緑色のもの 4 粒がかためで、色の濃いもの | | |
| 38 | レーズン | kg | 乾燥3分程度のもの、1kg防湿袋入り | 衛生的袋入り | |
| 39 | 赤肉ネットメロン | kg | 1 1玉1～2kg | 緩衝材使用のダンボール入 | |
| 40 | 青肉ネットメロン | kg | 2 道内産、種類は別示 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 5 花落ちが小さく、飛び出していないもの 6 糖度12%以上の適熟、食べごろのもの | | |
| 41 | もも | 個 | 1 1個200～260g 2 白肉水蜜桃 3 丸みがありまんべんなくうぶ毛が生えみずみずしいもの 4 傷やへこみがなく、かたすぎず、皮が薄くむきやすいもの | | |
| 42 | 白桃 | 缶 | 缶 | 固形量1750g以上、二つ割り | ダンボール入 |
| 43 | 黄桃 | 缶 | 缶 | 固形量1750g以上、二つ割り | |
| 44 | 黄桃ダイス | 袋 | 1 固形量1000g以上 2 糖分30%カット、はごろも「甘みあっさり」 | レトルト包装 | |
| 45 | ゆず | kg | 1 1個100～120g 2 ごつごつしてしっかりとした果皮で、色が均一なもの 3 新鮮でみずみずしいもの | 緩衝材使用のダンボール入 | |
| 46 | りんご | kg | 1 1個250～350g 2 黄色種を除く季節の出回り品 3 肌にハリとツヤがあり、軸がピンと立ったもの 4 重みがあり、色が全体に回っているもの 5 おしりのくぼみが深く、甘味の強いもの | | |

G 果実類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|------------|----|---|--------------|
| 47 | ふじりんご | kg | 1 1個250～300g 2 肌にハリとツヤがあり、軸がピンと立ったもの 3 重みがあり、色が全体に回っているもの 4 おしりのくぼみが深く、甘味の強いもの | 緩衝材使用のダンボール入 |
| 48 | レモン | kg | 1 新鮮でみずみずしいもの 2 a 1個100～150g b 1個80g以上 国産品 | ダンボール入 |
| 49 | ナチュラルカクテル缶 | 缶 | 1 固形量1950g以上、JAS規格品 2 黄桃、白桃、りんご、パイン、みかん、チェリー 3 ノンシュガー、洋梨ジュース使用 | |
| 50 | フルーツサラダ缶 | 缶 | 1 固形量1950g以上、JAS規格品 2 黄桃・白桃・パイン・みかん・チェリー | |
| 51 | ミックスドフルーツ | 袋 | 1 固形量1000g以上 2 黄桃、パイン、みかん 3 はごろも、サンヨー製品とする | レトルト包装 |
| 52 | 1Lフルーツジュース | 本 | 1 果汁100%、1L紙パック 2 種類等はその都度公告で示す | ダンボール入 |

H きのご類

| H 共通 キョウツク | 1 JAS法に基づき、名称・産地・銘柄・等級を表示する 2 病虫害・外傷・腐敗・芯くされ・変形がなく、土・砂・きょう雑物・農薬の付着・混入のないもの 3 凍結・霜害のないもの 4 鮮度良好なもの 5 品名の品種は同一のものを納入する 6 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 | | | |
|------------------|---|----|--|--------|
| | 【加工品類】 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 乾物は、乾燥良好で砕け・変色・油焼けのないもの 3 真空包装・乾物は指定のない限り製造後1年以内のもの 4 缶詰・レトルトパウチ食品類は、総合共通規格によるものとする | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | えのきだけ | kg | 鮮度良好、純白系品種 | ビニール袋入 |
| 2 | なめ茸茶漬缶 | 缶 | 内容量3000g以上、固形80%以上 | ダンボール入 |
| 3 | 裏白きくらげ | 袋 | 1 1袋100g 2 乾燥良好、直径2～3cmの小型のもの | ビニール袋入 |
| 4 | 千切黒きくらげ | kg | 乾燥良好、2mmの千切り | |
| 5 | 生しいたけ | kg | 鮮度良好、かさの大きさは4～6cm | 衛生的包装 |
| 6 | 干しいたけ | kg | 1 肉厚で足を除いた直径4cm程度の上級品 2 乾燥良好 | |
| 7 | 千切干しいたけ | kg | 1 本規格表干しいたけを0.5cmに千切り 2 石づきを除いたもの 3 乾燥良好 | ビニール袋入 |
| 8 | ぶなしめじ | kg | 鮮度良好 | ビニール袋入 |
| 9 | しめじ水煮 | 袋 | 固形量1000g以上 | レトルト包装 |
| 10 | しろしめじ | kg | 鮮度良好 | |
| 11 | たもぎたけ | kg | 鮮度良好 | ビニール袋入 |
| 12 | たもぎたけ水煮 | 袋 | 固形量1000g以上 | レトルト包装 |
| 13 | 生なめこ | kg | 鮮度良好、かさの大きさは1cm程度、100g程度袋入り | 衛生的包装 |
| 14 | なめこ水煮缶 | 缶 | 固形量1300g以上、かさ1.5cm以下のつぼみ | ダンボール入 |
| 15 | エリンギ | kg | 鮮度良好、長さ10～15cm程度で大きさの揃ったもの | 衛生的包装 |
| 16 | まいたけ | kg | 鮮度良好 | ビニール袋入 |
| 17 | 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1900g以上 b 固形量450g以上 | ダンボール入 |

I 藻類

| I 共通 キョウツウ | <p>1 食品衛生法及びJAS法に基づき、名称・原産地・原材料名・内容量・賞味期限・保存方法・製造業者等の氏名又は名称及び住所を表示する</p> <p>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</p> <p>3 カビ・虫食い・くだけ・異物の混入がないもの</p> <p>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</p> | | | |
|------------------|---|----|---|----------------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | 青のり | 個 | 1 粗く粉状に砕いたもの、防湿袋入り 2 a 25g b 10g | 乾燥剤入 防湿処理包装 |
| 2 | 切のり | 袋 | 3mm×3cmにカットしたもの、100g入り | |
| 3 | もみのり | 袋 | 1cm角程度に切ったもの、100g入り | |
| 4 | 焼のり | 袋 | a 全形10枚入り b 全形20枚入り | |
| 5 | 小袋焼のり | 個 | 10切れ4枚入り、和紙風防湿袋入り | |
| 6 | 味付のり | 個 | 12切れ5枚入り×100個 | |
| 7 | 焼岩のり | 袋 | 岩のりを焼乾燥したもの、100g入り | |
| 8 | 昆布 | kg | 道内産、日本農林規格2等級以上のもの、1kg入り | |
| 9 | とろろ昆布 | kg | ひきかたが均一なもの | |
| 10 | 一口丸とろろ昆布 | 袋 | a 総量100g 100枚入り b 総量40g 40枚入り | |
| 11 | サラダ昆布 | kg | 天然で日高産のものを千切りにしたもの | ビニール袋入 |
| 12 | ひじき | kg | 芽ひじき、黒褐色のもの、1kg入り | 乾燥剤入 防湿処理包装 |
| 13 | ふのり | 袋 | 真ふのり使用、100g入り | |
| 14 | 味付もずく | kg | もずく90%程度、三杯酢 | 衛生的包装 |
| 15 | 乾燥わかめ | kg | 1 200g入り 2 国産品で、理研「春の華」・創味「花そうみ」・三島「料理わかめ」 | 乾燥剤入 防湿処理包装 |
| 16 | 乾燥千切めかぶ | 袋 | 1 100g入り 2 理研「花めかぶ」同等品 | |
| 17 | 冷凍千切めかぶ | 袋 | 200g入り | ビニール袋入 |
| 18 | 乾燥海藻ミックス | 袋 | 1 100g入り 2 理研「マリンセレクト」同等品 | 乾燥剤入 防湿処理包装 |
| 19 | スティック海苔佃煮 | 個 | 1 醤油、のり、砂糖、水あめ、醸造酢、調味液他 2 10gアルミパック、桃屋製ごはんですよ同等品 | ビニール袋入 |

J 魚介類

- 1 食品衛生法及びJAS法に基づき、名称・原産地等を表示する
- 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 多量のグレーズ・鮮度保持材の使用のないもの
- 6 冷凍・冷蔵・チルド・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
- 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3×5 cm程度・長さ15 cm程度に切り分けたもの |
| 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
キョウツク

- 8 包装は衛生的ポリシート内装の上ダンボール箱入りとする

【生鮮食品】

- 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

【冷凍食品】

- 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、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

【生食用魚介類】

- 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 衛生的容器に斉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

【加工魚類】

- 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、油やけしていないもの

J 魚介類

| J-a 魚類 | | | | |
|--------|-------------|----|---|--------------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | あじフィーレ | 枚 | 130g以上 | 共通規格参照 |
| 2 | あじ開き | 枚 | 130g以上 | |
| 3 | 冷凍刻みあなご | 袋 | 蒲焼きを刻んだもの 1kg ボイリングパック入り | ダンボール入 |
| 4 | 赤魚フィーレ | 枚 | 1 きんめ・めぬけ・きちじのいずれかとする 2 250g以上 | 共通規格参照 |
| 5 | 赤魚粕漬切身 | 枚 | 120g以上 | |
| 6 | いわし開き | 枚 | 40g以上、中骨を取ったもの | |
| 7 | しらす干し | 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 | 完全滅菌済 衛生的容器入 |
| 8 | 本格うなぎ蒲焼 | 枚 | 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 納入当日焼き上げたもの 3 100g以上、さんしょう・たれ付き | 完全滅菌済 ダンボール入 |
| 9 | 冷凍うなぎ蒲焼 | 袋 | 1 うなぎ加工品品質基準により原産地を表示する 2 ボイリングパック入り、たれ・粉山椒付き、1枚もの 3 100g以上長さ15cm程度 | |
| 10 | かつおたたき | kg | 1本300～500g、冷凍真空包装 | 衛生的容器入 |
| 11 | 糸かつお | 袋 | 1 本がかつお100%、JAS規格品 2 100g袋入り 3 不活性ガス充填、気密包装 | ダンボール入 |
| 12 | 花かつお | 袋 | 1 本がかつお100%、JAS規格品 2 100g袋入り | |
| 13 | 混合削節 | kg | いわし・さば節を混合、JAS規格品 | |
| 14 | 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 2 a 180～230g b 150g以上 | 共通規格参照 |
| 15 | 干かれい | 枚 | 宗八がれい、100g以上 | |
| 16 | 銀がれいみりん漬切身 | 枚 | 120g以上 | |
| 17 | 鮭切身 | 枚 | 1 銀鮭としブナは除く 2 a 120g以上 b 100g以上 | |
| 18 | 鮭フィーレ | 枚 | 銀鮭としブナは除く、1枚700g以上 | |
| 19 | 鮭鍋用カット | 個 | 銀鮭としブナは除く、無塩のもの | |
| 20 | いくら | kg | 1 鮭1等検 2 漬け方の種類等その都度公告で示す | 衛生的容器入 |
| 21 | すじこ | kg | 鮭1等検、塩漬 | |
| 22 | トラウトサーモン切身 | 枚 | 120g以上 | 共通規格参照 |
| 23 | キングサーモン切身 | 枚 | | |
| 24 | 塩鮭切身 | 枚 | 1 ブナを除く、薄味のもの | |
| 25 | 塩紅鮭切身 | 枚 | 2 120g以上 | |
| 26 | 塩トラウトサーモン切身 | 枚 | | |
| 27 | 刺身用サーモン | 枚 | 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 1切れの重量はその都度公告で示す | 衛生的容器入 |

J 魚介類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|---------------|----|--|--------|
| 28 | 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程度のスライスにしたもの | 衛生的容器入 |
| 29 | 紅 鮭 切 身 | 枚 | 1 ブナは除く 2 120g以上 | 共通規格参照 |
| 30 | 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 | 衛生的容器入 |
| 31 | 焼 鮭 粗 ほ ぐ し | kg | 秋鮭を遠赤外線で焼き、粗くほぐしたもの | |
| 32 | さ ば 切 身 | 枚 | 120g以上 | |
| 33 | さ ば フ ィ ー レ | 枚 | 130g以上 | 共通規格参照 |
| 34 | 塩 さ ば 切 身 | 枚 | 120g以上、薄味のもの | |
| 35 | し め さ ば | 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 1切れの重量はその都度公告で示す | 衛生的容器入 |
| 36 | さわら西京漬切身 | 枚 | 120g以上 | |
| 37 | 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 2 ラウンド150g以上 | |
| 38 | さんまラウンド | 尾 | 150g以上 | |
| 39 | 冷 凍 さ ん ま | 尾 | 頭取り、腹抜き、75g以上 | |
| 40 | 骨なし開きさんま | 枚 | 70g以上 干していないもの | 共通規格参照 |
| 41 | つ ぼ 鯛 切 身 | 枚 | 150g以上 | |
| 42 | つぼ鯛味噌漬切身 | 枚 | 150g以上 | |
| 43 | た ら 切 身 | 枚 | 1 真だら・助宗だらのいずれかとする 2 120g以上 | |
| 44 | たら鍋用カット | 個 | 1 30g 2 真だら・助宗だらのいずれかを使用したもの | |
| 45 | も み じ こ | kg | | |
| 46 | 辛子明太子 | kg | 助宗だら2等検、甘塩 | 衛生的容器入 |
| 47 | バック辛子明太子 | 個 | 20g以上、冷凍品 | |
| 48 | 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 | |
| 49 | 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 | 共通規格参照 |
| 50 | 銀だらみりん漬切身 | 枚 | | |
| 51 | 銀だらみそ漬切身 | 枚 | 120g以上 | |
| 52 | 味 付 数 の 子 | kg | 1 にしん1等検、3cm程度の折れが含まれていても可 2 白醤油を使用したもの | 衛生的容器入 |
| 53 | と び っ こ | kg | 醤油漬、500g容器入り | |
| 54 | ぶ り 切 身 | 枚 | 1 沖ぶりは除く 2 120g以上 | 共通規格参照 |
| 55 | 刺 身 用 は ま ち | 枚 | 1 a さくどり b 1切れの重量はその都度公告で示す | 衛生的容器入 |
| 56 | ほ っ け フ ィ ー レ | 枚 | 1 ローソクほっけを除く 2 130g以上 | 共通規格参照 |

J 魚介類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|----------|----|---|-----------------|
| 57 | 開きほっけ | 枚 | 1 真ほっけの生干し 2 a 1枚300g以上 b 頭と尾を取り背骨に沿って1/2カット、 140~150g | 共通規格参照 |
| 58 | 刺身用まぐろ | 枚 | 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 1切れの重量はその都度公告で示す | 完全滅菌済 衛生的容器入 |
| 59 | ねぎとろ | 袋 | 500g入り、冷凍真空包装 | |
| 60 | マグロオイル漬缶 | 缶 | 1 内容量1700g以上、フレーク 2 はごろも「シーチキンL」同等品 | ダンボール入 |
| 61 | ツナオイル漬 | 袋 | 1 内容量1000g 2 a チャンク b フレーク | レトルト包装 |
| 62 | ツナ野菜スープ煮 | 袋 | 内容量1000g以上、オイル無添加、Lフレーク | |

| J-b 貝類 | | | | |
|--------|-------------|----|----------------------------------|-----------------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | 生あさり | kg | 1 殻付きで、砂抜き済みのもの 2 1個10~20g | 完全滅菌済 衛生的容器入 |
| 2 | 冷凍あさりむき身 | kg | 1個5g以上 | |
| 3 | かきむき身 | kg | 生食用、1個20~30g | |
| 4 | 冷凍かきむき身 | kg | 1個20~30g | |
| 5 | 生しじみ | kg | 1 殻付きで、砂抜き済みのもの | |
| 6 | 冷凍しじみ | kg | 2 1個5~8g | |
| 7 | 刺身用ほたてがい | kg | 1 貝柱のみとする 2 ホール1個30g程度 | |
| 8 | ほたてむき身 | 袋 | 1 うろを除いたもの、生のもの 2 1個50g程度 | |
| 9 | ボイルほたて | kg | 1 蒸した後、うろを除き冷凍したもの 2 1個45~55g | |
| 10 | 冷凍ベビーほたてむき身 | kg | うろを除いたもの、1個10g程度 | |
| 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30g程度 | |
| 12 | ボイル北寄貝 | kg | 1個20g、ボイル後急速冷凍したもの | |

J 魚介類

| J-c えび・かに類 | | | | |
|------------|------------|----|---|-----------------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | 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 | 完全滅菌済 衛生的容器入 |
| 2 | さくらえび | kg | 500g入り、素干しにしたもの | |
| 3 | 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 | |
| 4 | 尾付むきえび | kg | ブラックタイガー、1尾20g程度、 21-25サイズ | |
| 5 | えびむき身 | 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 尾数表示一覧 | |
| 6 | バナメイむきえび | kg | サイズ 入り数/kg a 6L 41/50 90~120尾 b 5L 51/60 120~150尾 c 4L 61/70 145~175尾 d 3L 71/90 170~200尾 e 2L 80/120 220~270尾 f L 100/200 360~440尾 | |
| 7 | 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、ホワイトえび使用 | |
| 8 | 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程度、自然解凍で食べられるもの | |
| 9 | ずわいがにフレーク | kg | 塊が残らないよう均一にほぐしたもの、500g袋入り | |
| 10 | 生たらばがに足カット | kg | 1 1個40g程度にカットしたもの 2 生とする 3 爪は除き、足のみとする | |
| 11 | かに缶 | 缶 | 固形量130g以上、たらばがに又はずわいがに使用 | |

J 魚介類

| J-d いか・たこ類 | | | | |
|------------|-----------|----|---|-----------------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | 刺身用いか | 枚 | 真いかを使用し、1切れの重量はその都度公告で示す | 完全滅菌済 衛生的容器入 |
| 2 | いかそうめん | 枚 | 1 真いかを2枚におろしてそうめん状に切り1枚ずつ包装 2 90g以上 | |
| 3 | つぼぬきいか | 枚 | 真いか、1杯200g程度 | |
| 4 | 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 | |
| 5 | サラダイカ | kg | 胴部分のみ5mm細切り、完全ボイル済みバラ凍結のもの | |
| 6 | 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 | |
| 7 | いか塩辛 | kg | 1 足を除いたもの、こうじ入り 2 漬け方の種類等その都度公告で示す | |
| 8 | 刺身用たこ頭 | 枚 | 1 真だこを茹でた新鮮なもので、皮をむいたもの 2 スライス1枚8～15g程度 | |
| 9 | 刺身用たこ足ホール | kg | 1 真だこを茹でた新鮮なもので、皮をむいたもの 2 1本1kg程度 | |
| 10 | 刺身用たこ足 | 枚 | 1 真だこを茹でた新鮮なもので、皮をむいたもの 2 切り身1枚12g以上 | |
| 11 | 味付たこ | kg | 着色料不使用、小型のたこを漬けたもの、1個300g以上 | |

| J-e その他 | | | | |
|---------|-----------|----|--|-----------------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | 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 | 完全滅菌済 衛生的容器入 |
| 2 | 中華くらげ | kg | ラノン種くらげ使用、中華味 | |
| 3 | 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 | |

J 魚介類

| J-f 水産練り製品 | | | | |
|--------------------|--|----|---|------------------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| J-f 共通 キョウツウ | 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 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、公告で示す | | | |
| | 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 | | | |
| | 7 国産品とする | | | |
| 1 | 棒状かにかまぼこ | kg | 1個15g程度、真空包装 | 真空包装又は 衛生的容器入 |
| 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 | 細かくほぐしたもの、真空包装 | |
| 4 | カリブかにかまぼこ | 袋 | 総量400g 21本入り、真空包装 | |
| 5 | 板かまぼこ | 個 | 1 正味180g以上 2 堀川・紀文・山久・一正同等品とする 3 赤 | |
| 6 | 板かまぼこ白 | 個 | 1 正味180g以上 2 堀川・紀文・山久・一正同等品とする | |
| 7 | 笹かまぼこ | 個 | a 30g以上 b 16g以上 | |
| 8 | 花型かまぼこ | 個 | 1～2月は梅(130g 20cm) 3～5月は桜(105g 20cm) 6～8月は朝顔(135g 20cm) 9～12月は紅葉(120g 20cm) | |
| 9 | 焼竹輪 | kg | 1本100g程度 | |
| 10 | パック焼竹輪 | 袋 | 総量140g、5本入り | |
| 11 | 伊達巻 | 個 | 冷凍1本360g程度 | |
| 12 | なると | 本 | 1本160g以上 | |
| 13 | つと | kg | 1本90g程度 | |
| 14 | はんぺん | kg | 1 卵白・山芋使用のふんわりしたもの 2 1枚50g以上 | |
| 15 | さつま揚げ | kg | 1 1枚60g程度 2 形状等その都度公告で示す | |
| 16 | シューマイ揚げ | 袋 | 総量280g 10本入り、真空包装 | |
| 17 | ごぼう巻 | 個 | 1個30g以上 | |
| 18 | 魚肉ソーセージ | 個 | 90g以上ケーシング詰め、JAS規格品 | |
| 19 | すり身 | kg | 1 ほっけ使用 2 a プレーン b えび入り | |

K 肉類

| K 共通 キョウツ | 1 屠場法合格品 | | | | |
|-------------------|---|----|--|--------|--|
| | 2 食品衛生法及びJAS法に基づき、名称・原産地・原材料名・内容量・消費期限・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 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 | | | | |
| | 4 衛生的に包装・保管され、適正な温度管理のもと納入できるもの | | | | |
| | 5 冷凍食品は加工日より3ヶ月以内のもので、-18℃以下で凍結・保管された乾燥・変質のないもの納品後解凍し、不良の場合は交換する | | | | |
| | 6 生肉は納入当日スライスしたものとし、形・重量の一定なもの | | | | |
| | 7 指定したもの以外は合成肉を除く | | | | |
| | 8 包装は生肉用は衛生的容器使用、その他は衛生的ポリシート内装の上ダンボール箱入りとする | | | | |
| | 9 冷凍・冷蔵・チルド・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 | | | | |
| K-a 牛肉類 | | | | | |
| K-a 共通 キョウツ | 1 狂牛病検査合格品、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 | 牛かたローススライス | kg | 3mmスライス、前部位とする | 共通規格参照 | |
| 2 | 牛かたロースシャブシャブ用 | kg | 1mmスライス、前部位とする | | |
| 3 | 牛ロースステーキ | 枚 | 1 脂肪を除いた芯部分で、冷凍不可 2 a 220g b 170g | | |
| 4 | 牛サーロインステーキ | 枚 | 重量は、その都度公告で示す | | |
| 5 | 牛ばら肉スライス | kg | 3mmスライス、脂肪1.5cm以内に整形したもの | | |
| 6 | 牛井用ばら肉スライス | kg | 1mmスライス、脂肪1.5cm以内に整形したもの | | |
| 7 | 牛もも肉スライス | kg | 3mm程度スライス、部位は内ももとする | | |
| 8 | 牛もも肉角切 | kg | 3cm切、部位は内ももとする | | |
| 9 | 牛ヒレステーキ | kg | 150g、柔らかくステーキ用に処理された上級品 | | |
| 10 | 牛ひき肉 | kg | 牛肉を2回以上挽いたもの | | |
| 11 | 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 | | |
| 12 | 牛肉カルビー漬 | kg | 1 5mmスライス、たれ30%以下 | | |
| 13 | 牛かたロースカルビー味漬 | kg | 2 1kgビニール袋入り | | |

K 肉類

| K-b 豚肉類 | | | | |
|--------------------|--|----|---|--------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| K-b 共通 キョウツウ | 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 | | | |
| 1 | 豚かた肉スライス | kg | 3mmスライス、脂身1cm以下 | 共通規格参照 |
| 2 | 豚かたローススライス | kg | | |
| 3 | 豚かたロースカット | 枚 | 1 スジ切りしたもの、脂身1cm以下 2 110g以上 3 国内産 | |
| 4 | 豚かたロースシャブシャブ用 | kg | 1mmスライス、脂身1cm以下 | |
| 5 | 豚ローススライス | kg | 3mmスライス、脂身1cm下 | |
| 6 | 豚ロースカット | 枚 | 1 スジ切りしたもの、脂身1cm以下 2 100g以上 | |
| 7 | 豚ロースシャブシャブ用 | kg | 1mmスライス、脂身1cm以下 | |
| 8 | 豚ばら肉スライス | kg | 3mmスライス、脂身1cm以下 | |
| 9 | 豚ばら肉角切 | kg | 3cm角切り、脂身1cm以下 | |
| 10 | 豚もも肉スライス | kg | 3mmスライス、部位は内もも | |
| 11 | 豚もも肉角切 | kg | 3cm切り、部位は内もも | |
| 12 | 豚ヒレ肉 | 枚 | 30g以上、カツ用ななめ切り | |
| 13 | 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 | |
| 14 | 豚スペアリブ | 個 | 重量はその都度公告で示す | |
| 15 | 豚骨 | kg | スープ用の骨でげんこつとする | |
| 16 | 豚肉朝鮮漬 | kg | 1 本規格表豚もも肉スライスのキムチ液漬け 2 1kgビニール袋入り | |

| K-c 羊肉類 | | | | |
|---------|------------|----|---|--------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | ラム肉 | kg | 3～4mmスライス、脂肪分15%以下 | 共通規格参照 |
| 2 | ラム肉シャブシャブ用 | kg | 1～2mmスライス、脂肪分15%以下 | |
| 3 | ラムロース | kg | 5mmスライス、脂肪分10%以下 | |
| 4 | ラム肉たれ付 | kg | 1 柔らかく、たれ30%以下 | |
| 5 | ラムロースたれ付 | kg | 2 a 1kgビニール袋入り b 1kgビニール袋入り、たれに赤ワイン使用 ヨシツネ食品同等品 | |

K 肉類

| K-d 鶏肉類 | | | | |
|--------------------|---|----|---|--------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| K-d 共通 キョウツウ | 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 急速冷凍食品で、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 | | | |
| 1 | あいがもスライス | kg | 2mmスライス、部位はもも肉使用 | 共通規格参照 |
| 2 | 鶏手羽先 | kg | 1個55～75g | |
| 3 | 鶏手羽元 | kg | 1個50～60g | |
| 4 | 鶏むね肉 | kg | 1個110～130g | |
| 5 | 鶏むね肉ステーキ用 | 枚 | 1 1枚130～140g 2 皮付きで厚さ1.5～2cmの長方形にカット | |
| 6 | 鶏もも肉 | kg | 1個150～200g | |
| 7 | 鶏もも肉唐揚げ用 | kg | 1 1個40gにカットしたもの、輸入品可 2 皮付の場合、皮部は15%以内とする | |
| 8 | 鶏もも肉ステーキ用 | 枚 | 1 1枚130～140g 2 皮付きで厚さ1.5～2cmの長方形にカット | |
| 9 | レツグ | 個 | 1個240～260g、輸入品可 | |
| 10 | 鶏ささ身 | kg | 1個80～90g | |
| 11 | 鶏ひき肉 | kg | 鶏むね肉の皮を除き2回挽いたもの | |
| 12 | 鶏ガラ | kg | 頭部・毛・足を除いたスープ用の骨 | |

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 | 共通規格参照 |
| 2 | ローストポーク | kg | 1 豚かたロース肉をスパイスで調味し焼き上げた 2 5mmスライス、たれ別添 | |
| 3 | ロースハム | kg | 2kg程度、JAS規格品、ケーシング包装 | |
| 4 | ロースハムスライス | kg | JAS規格品、3mmスライス、真空包装 | |
| 5 | ロースハム千切り | kg | JAS規格品、千切り、真空包装 | |
| 6 | プレスハムスライス | kg | JAS規格品、2mmスライス、真空包装 | |
| 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 豚ばら肉を整形し調味・塩漬けで燻煙したもの 2 2mmスライス、真空包装 | |
| 9 | ショルダーベーコンスライス | kg | 1 豚かた肉を整形し調味・塩漬けで燻煙したもの 2 2mmスライス、真空包装 | |
| 10 | 粗挽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程度、1kgポリ袋入り | |
| 11 | ミニウィンナー | kg | 1個5g程度、粗挽きタイプ、1kgポリ袋入り | |
| 12 | セミドライソーセージ | 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 1個40g以上、1kgポリ袋入り | |
| 14 | 骨付ソーセージ | 個 | 1 豚肉100% 2 a 80~100g b 50g以上 | |
| 15 | 焼豚スライス | kg | 1 豚肩ロース肉を使用し、たれを漬け焼き上げた もの 2 3mmスライス、真空包装 | |
| 16 | 豚ばら巻きチャーシュースライス | kg | 1 豚ばら肉を円形に加工し、たれを着け焼き上げた もの 2 3mmスライス、真空包装 | |

L 卵類

| L 共通 キョウツウ | 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 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 | 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58g以上64g未満のMサイズ b 1個64g以上70g未満のLサイズ | ダンボール入 |
| 2 | 加熱鶏卵 | 個 | 1 加熱鶏卵製品で、卵白は半熟状、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 1個50g以上、MSサイズ以上 | |
| 3 | 温泉卵 | 個 | 1 納品の24時間以内に製造した鮮度良好なもの 2 1個50g以上、MSサイズ以上 | |
| 4 | たまご豆腐 | 個 | a 100g以上 b 50g以上、たれ付き | |
| 5 | 冷凍厚焼きたまご | 袋 | 総量500g 10個ボイリングパック入り | |
| 6 | 乾燥錦糸卵 | kg | 5mm程度千切り、ビニール袋入り | |
| 7 | 冷凍錦糸卵 | 袋 | 1 2mm程度の太さに切り揃えたもの 2 a 1kg ボイリングパック入り b 500g ボイリングパック入り | |
| 8 | 冷凍スクランブルエッグ | 袋 | 1kg ボイリングパック入り | |
| 9 | プレーンオムレツ | 袋 | 総量600g 10個ボイリングパック入り 冷凍 | |
| 10 | 茶碗蒸し | 個 | 1 栗・えび入り 2 ボイリングパック入り、カッター付き 3 150g以上 | |

M 乳類

| M 共通 キョウツ | 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 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 | | | |
| | 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 | | | |
| | 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 | | | |
| | 5 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 | | | |
| | 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までの期間を7日以上残したものの | | | |
| | 7 LL製品は常温保存可能品とし、賞味期限までの期間を40日以上残したものの | | | |
| | 8 個食ドリンク類は、袋入りストローを貼り付けたもの | | | |
| | 9 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 | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 包装・その他 |
| 1 | 1 L 牛 乳 | 本 | 1 L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 カルシウム乳飲料 | 本 | | |
| 6 | 牛 乳 | 個 | 1 200ml 紙パック入り 2 専用ケース又はダンボール入り | |
| 7 | 低 脂 肪 牛 乳 | 個 | | |
| 8 | コ ー ヒ ー 乳 飲 料 | 個 | | |
| 9 | フ ル ー ツ 乳 飲 料 | 個 | | |
| 10 | L L 牛 乳 | 個 | 200ml 紙パック入り、ストレッチ包装 | |
| 11 | ホ イ ッ プ ク リ ー ム | 本 | 1 乳脂肪分40%前後 2 紙パック、専用ケース入り 3 a 1L b 200ml | |
| 12 | プ レ ー ン ヨ ー グ ル ト | 個 | 400g 容器入り | |
| 13 | カ ッ プ ヨ ー グ ル ト | 個 | 90g以上、形状、種類はその都度公告で示す | |
| 14 | ヨ ー グ ル ト ド リ ン ク タ イ プ | 本 | 規格 900ml パック入り | |
| 15 | 発 酵 乳 | 個 | 125ml、L. カゼイ. シロタ株入り | |
| 16 | 1 L 乳 酸 菌 飲 料 | 本 | 1 L紙パック、専用ケース入り | |
| 17 | L L 1 L 乳 酸 菌 飲 料 | 本 | 1 L紙パック、専用ケース入り | |
| 18 | 乳 酸 菌 飲 料 | 個 | 1 a 200ml 紙パック入り b 100ml 紙パック入り 2 専用ケース又はダンボール入り | |
| 19 | L L 乳 酸 菌 飲 料 | 個 | 200ml 紙パック入り、ストレッチ包装 | |

M 乳類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|-------------|----|--|--------|
| 20 | 乳酸菌飲料 80 ml | 個 | L. カゼイ. シロタ株入り | 共通規格参照 |
| 21 | 乳酸菌飲料 65 ml | 個 | | |
| 22 | クリームチーズ | 個 | ナチュラルチーズ、ソフトタイプで1kgアルミ包装 | |
| 23 | 粉チーズ | 本 | ナチュラルチーズ、80g入り | |
| 24 | プロセスチーズダイス | kg | 1 あられ切り、1kg防湿袋入り 2 a 5mm以下 b 8mm以下 | |
| 25 | プロセスチーズスライス | 枚 | 1 4g以上個別ビニール包装、溶けるもの | |
| 26 | 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、種類はその都度公告で示す | |
| 27 | ラクトアイス | 個 | 1 乳固形分3%以上 2 内容量、種類はその都度公告で示す | |

N 油脂類

| N 共通 キョウツツ | 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 納入時、賞味期限までの期間を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 a 1L瓶入り b 500ml 瓶入り c 250ml 瓶入り | ダンボール入 |
| 2 | 卓上ごま油 | 本 | 1 純正 2 200g 瓶入り | |
| 3 | サラダ油 | 本 | 1 ポリ容器入り 2 内容量についてはその都度公告で示す | |
| 4 | なたね油 | 缶 | 1 食用なたねを原料としたもの 2 寒冷地仕様 3 16.5kg 缶入り | |
| 5 | ラード | 個 | 250g チューブ入り、純正 | |
| 6 | 有塩バター | 個 | 200g | |
| 7 | 無塩バター | 個 | | |

○ 菓子類

| ○ 共通 キョウツウ | 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 | | | |
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | 桜もち | 個 | 90g以上、ビニールケース入り | 共通規格参照 |
| 2 | 紅白まんじゅう | 個 | 1 紅白各1個・あん70%程度のもの 2 化粧箱入り、のし紙付き 3 内容量・のし紙の文面は、その都度入札通知書で示す | |
| 3 | おはぎ | 個 | 80g以上、ビニールケース入り | |
| 4 | プリン | 個 | 内容量・種類等はその都度公告で示す | |
| 5 | コーヒーゼリー | 個 | 100g以上、フレッシュミルク付き | |

P 嗜好飲料類

| P 共通 キョウツ | 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等を表示する | | | | 包装・その他 |
|-----------------|--|----|--|--------|--------|
| | 2 茶葉は日本茶業中央会、全国茶商工業協同組合連合会同等品 | | | | |
| | 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 | | |
| 1 | 粉末せん茶 | 箱 | 1 お湯で溶かした後変色なきもの 2 60g20個入り、ホシザキディスペンサー用防湿アルミ包装 | ダンボール入 | |
| 2 | 粉末麦茶 | 個 | 顆粒状、500g防湿アルミ包装 | | |
| 3 | せん茶パック | kg | 1 1パック2g程度 | | |
| 4 | 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 | | |
| 5 | 玄米茶パック | kg | | | |
| 6 | 麦茶パック | kg | 1 1パック10g程度、水出しタイプ 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 | | |
| 7 | 緑茶 | 缶 | 1 内容量・種類等はその都度公告で示す 2 a 340g以上 b 190g以上、玉露入り | | |

Q 調味料及び香辛料類

| | |
|------------------|---|
| Q 共通 キョウツウ | 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 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 賞味期限までの期間を1年以上残したものを納入する、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入する、また、保障期間も同様の期間とする |
| | 5 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 |

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 | 本 | 1 1.8Lペットボトル入り | ダンボール入 |
| 2 | 中濃ソース | L | 2 カゴメ・キッコーマン・デルモンテ・ブルドック製品 | |
| 3 | 卓上ウスターソース | 個 | 1 JAS規格品、ペットボトル入り | |
| 4 | 卓上中濃ソース | 個 | 2 a 300ml b 170ml、塩分50%カット | |
| 5 | トウバンジャン | 個 | 1 四川風に醸造したもの 2 a 1kg 広口容器入り b 300g程度 c 100g程度 | |
| 6 | コチュジャン | 個 | 340gチューブ入り | |
| 7 | 卓上ラー油 | 個 | 33ml 瓶入り | |
| 8 | 濃口醤油 | L | 1 上級本醸造 | |
| 9 | 薄口醤油 | L | 2 a 18L 缶入り b 1.8L ペットボトル入り | |
| 10 | 卓上醤油 | 個 | 500ml、注ぎ口付き | |
| 11 | 卓上減塩醤油 | 本 | 200ml、硬質ボトル入り、JAS規格品 | |
| 12 | 卓上昆布醤油 | 個 | 1 日高昆布使用、塩分13%以下、注ぎ口付き 2 300ml ペットボトル入り | |
| 13 | ぼん酢醤油 | 本 | a 1.8L ペットボトル入り b 360ml 瓶入り | |
| 14 | ゆず入ぼん酢醤油 | 本 | 1L ペットボトル入り | |
| 15 | 食塩 | kg | 1 塩化ナトリウム99%以上 2 1kg 防湿紙袋入り | |
| 16 | 自然海塩 | kg | 1 岩塩、天日塩不使用、ミネラル無添加 2 塩化ナトリウム70%以下、防湿袋入り 3 宗谷の塩 | |
| 17 | 食酢 | 本 | 1 酸度4.2% | |
| 18 | すし酢 | 本 | 2 a 1.8L ペットボトル入り b 500ml 瓶入り | |
| 19 | かつおだしパック | 袋 | 1 かつおぶしのみ使用 2 防湿包装 3 a 1kg 入り b 500g 入り c 375g 入り | |
| 20 | 液体昆布だし | 本 | 1 原材料のみを使用した無添加のもので塩分1%以下 2 1Lブリックパック入り | |

Q 調味料及び香辛料類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|---------------|----|--|--------|
| 21 | 煮干だしパック | 袋 | 1 いわし煮干・むろあじぶし・さばぶし・かつおぶし使用 2 総量500g 10個紙パック入り、防湿包装 | ダンボール入 |
| 22 | ガラスープ | kg | 1 1kg レトルト包装、理研・エバラ製品とする 2 a ポーク&チキン混合スープ b チキンスープ | |
| 23 | 中華用スープストック | kg | 粉末状、アルミ防湿包装、理研製品（ゴールド除く）とする | |
| 24 | チキンコンソメスープの素 | kg | 1 クール・ハウス・S&B・マギー・理研・マルハ製品とする | |
| 25 | コンソメスープの素 | kg | 2 顆粒状、アルミ防湿包装 | |
| 26 | 和風だしの素 | kg | 1 粉末状、500g アルミ防湿包装 2 理研「和風だしG」とする | |
| 27 | だしミックス | kg | 1 顆粒状、1kg アルミ防湿包装 2 三島製品とする | |
| 28 | めんつゆ | L | 1. 8L ペットボトル入り、5～7倍希釈用 | |
| 29 | そばつゆ | 本 | 1. 8L、EPパック、4～5倍希釈用 | |
| 30 | かき油 | 個 | a 450g 缶入り b 330g チューブ入り c 120g 瓶入り | |
| 31 | 青椒肉絲の素 | 本 | a 1L プラボトル入り b 110g レトルト包装 | |
| 32 | 麻婆豆腐の素 | 本 | | |
| 33 | 酢豚の素 | 本 | | |
| 34 | 回鍋肉の素 | 本 | | |
| 35 | 八宝菜の素 | 本 | | |
| 36 | チリソースの素 | 本 | | |
| 37 | トマトピューレー缶 | 缶 | 内容量3000g以上 | |
| 38 | トマトケチャップ | 本 | 1 着色料、保存料無添加 2 1kg チューブ入り | |
| 39 | パックケチャップ | 個 | 1 3g 切り口付き、JAS規格品 | |
| 40 | トマトソース | 缶 | 1 JAS表示品、化学調味料無添加 2 内容量800g 缶詰 | |
| 41 | 青じそドレッシング | 本 | 1 和風醤油ベースのノンオイルタイプ | |
| 42 | 和風おろしドレッシング | 本 | 2 1L プラボトル入り | |
| 43 | 明太子ドレッシング | 本 | 1 乳化タイプ 2 1L プラボトル入り | |
| 44 | 焙煎ごま(ノンオイル) | 本 | | |
| 45 | シーザードレッシング | 本 | | |
| 46 | ワサビクリーミドレッシング | 本 | | |
| 47 | 中華ごまドレッシング | 本 | 1 セパレートタイプ 2 1L プラボトル入り | |
| 48 | 棒々鶏ドレッシング | 本 | | |
| 49 | マヨネーズ | kg | 1kg チューブ入り | |
| 50 | タルタルソース | 本 | | |

Q 調味料及び香辛料類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|----------------|----|---|--------|
| 51 | 卓上マヨネーズ | 個 | 350gチューブ入り、キューピー・味の素製品とする | ダンボール入 |
| 52 | バックカロリーーフマヨネーズ | 個 | 10g切り口付き | |
| 53 | 淡色辛みそ | kg | 1 銘柄は下記のいずれかとする 福山醸造「千両こぼん」 岩田醸造「紅一点」 ワダカン「マルサみそ」 日本清酒「寿みそ桐印」 マルダイみそ「マルダイ特選」 服部醸造「マルハチ」 2 1kg袋入り | |
| 54 | 赤色辛みそ | kg | 1kg袋入り | |
| 55 | 赤だしみそ | kg | 1 長期熟成品、本州製「八丁みそ」 2 1kg袋又はカップ入り | |
| 56 | カレーフレーク | kg | 1 形状、メーカー等その都度公告で示す 2 1kg袋入り | |
| 57 | 辛口カレーフレーク | kg | ジャワ・スパイシーとする | |
| 58 | 甘口カレーフレーク | kg | バーモント・マイルドとする | |
| 59 | スープカレーペースト | 袋 | 600gアルミレトルト包装、濃縮タイプ | |
| 60 | ホワイトソース | 缶 | a 3000g缶入り b 285g缶入り | |
| 61 | ビーフシチューの素 | kg | 1 顆粒状又は粉末状のもの 2 ハウス・S&B・テーオー・交易とする | |
| 62 | クリームシチューの素 | kg | 顆粒状、ハウス・S&Bとする | |
| 63 | コーンポタージュの素 | kg | 1 顆粒状、ハウス・S&B・クノール・理研製品とする 2 遺伝子組み換え使用不可 | |
| 64 | かぼちゃポタージュの素 | kg | 1 顆粒状 2 1kg防湿包装 | |
| 65 | 酒粕 | kg | 1kg入り、甘酒用 | |
| 66 | 本みりん | L | 1. 8Lペットボトル入り | |
| 67 | 料理用清酒 | 本 | 1 キャップ付き紙パック入り 2 a 2L入り b 1.8L入り c 720ml入り | |
| 68 | 料理用赤ワイン | 本 | a 1.8Lペットボトル入り b 1.8L紙パック入り | |
| 69 | 料理用白ワイン | | c 720ml瓶入り d 300ml瓶入り | |
| 70 | 井のたれ | 本 | 1.8Lペットボトル入り | |
| 71 | 焼肉のたれ | 本 | a 1600gポリ容器入り b 210g瓶入り | |
| 72 | 韓国焼肉のたれ | 本 | 1Lペットボトル入り | |
| 73 | ジンギスカンのたれ | 本 | a 1.8Lペットボトル入り b 360ml瓶入り | |
| 74 | キムチの素 | 個 | a 1Lペットボトル入り b 310gチューブ入り c 190g瓶入り | |
| 75 | 和風ステーキソース | 本 | 1Lペットボトル入り、大根おろし入り | |
| 76 | シャリアピンステーキソース | 本 | 1Lペットボトル入り、ローストオニオン入り | |

Q 調味料及び香辛料類

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
|----|-----------|----|--|--------|
| 77 | みそラーメンの素 | 袋 | 1 1kg アルミレトルトスタンディング包装 2 エバラ・理研・味の素、ベル製品とする | ダンボール入 |
| 78 | 醤油ラーメンの素 | 袋 | | |
| 79 | 塩ラーメンの素 | 袋 | | |
| 80 | 焼きそばソース | 本 | 1. 8L ペットボトル入り | |
| 81 | チャツネ | 個 | 450g プラ容器入り | |
| 82 | 卓上ごま塩 | 個 | 35g 程度瓶入り ワンタッチキャップ付き | |
| 83 | 卓上タバスコ | 個 | 60g 程度瓶入り | |
| 84 | ギョウザのたれ | 本 | 150ml 瓶入り | |
| 85 | レモン果汁 | 本 | a 720ml 容器入り b 120ml 容器入り | |
| 86 | 袋ふりかけ | 袋 | 8g×40 個入、のりたま・わさび・たらこ・かつお混納 | |
| 87 | 食紅 | 個 | 6g、食品衛生法検査合格品 | |
| 88 | 五目ごはんの素 | 袋 | 1 1kg レトルト包装、炊き込みタイプ 2 理研・丸美屋・三島・日本食研製品とする | |
| 89 | 筍ごはんの素 | 袋 | | |
| 90 | 鮭ごはんの素 | 袋 | | |
| 91 | 松茸ごはんの素 | 袋 | 1. 2kg レトルト包装、混ぜ込みタイプ | |
| 92 | 五目ちらし寿司の素 | 袋 | | |
| 93 | 桜ちらし寿司の素 | 袋 | 1 250g 防湿包装、グルソー無添加混ぜ込みタイプ 2 三島・理研製品とする | |
| 94 | わかめごはんの素 | 袋 | | |
| 95 | 梅かおりごはんの素 | 袋 | 300g 防湿包装、グルソー無添加混ぜ込みタイプ | |
| 96 | ゆかりごはんの素 | 袋 | 150g 防湿包装、混ぜ込みタイプ | |

Q 調味料及び香辛料類

| Q-b 香辛料類 | | | | |
|----------|--------------|----|--|--------|
| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 包装・その他 |
| 1 | 洋辛子粉 | kg | 1 微粉末に挽いたもの 2 a 400g 缶入り b 300g 防湿袋入り | ダンボール入 |
| 2 | あらびき粒入りマスタード | 個 | a 500g 程度 b 350g 程度 | |
| 3 | カレー粉 | kg | a 1kg 防湿袋入り b 400g 缶 | |
| 4 | こしょう | 缶 | 1 微粉末に挽いたもの 2 80g 缶入り | |
| 5 | 卓上こしょう | 個 | 20g 程度瓶入り | |
| 6 | 塩こしょう | 個 | 250g 容器入り、ワンタッチキャップ付き | |
| 7 | 黒こしょう | 缶 | 1 微粉末に挽いたもの | |
| 8 | 白こしょう | 缶 | 2 a 80g 缶入り b 100g 缶入り | |
| 9 | おろし生姜 | kg | 生しょうが使用、無着色、1kg 容器入り、冷蔵 | |
| 10 | 冷凍おろし生姜 | 袋 | 100%生しょうが使用、200g アルミ袋入り | |
| 11 | 唐辛子粉 | kg | 1 微粉末に挽いたもの 2 a 400g 缶入り b 300g 防湿袋入り | |
| 12 | 卓上一味唐辛子 | 個 | 18g 程度瓶入り | |
| 13 | 輪切唐辛子 | 袋 | 50g ビニール袋入り | |
| 14 | ガーリックパウダー | kg | 1 微粉末に挽いたもの 2 a 1kg 防湿袋入り b 400g 缶入り | |
| 15 | おろしにんにく | kg | 生にんにく使用、無着色、1kg 容器入り、冷蔵 | |
| 16 | 冷凍生おろしにんにく | 袋 | 100%生にんにく使用、200g アルミ袋入り | |
| 17 | 乾燥パセリ | 個 | 50g 防湿袋入り | |
| 18 | わさび粉 | kg | 1 微粉末に挽いたもの 2 a 400g 缶入り b 300g 防湿袋入り | |
| 19 | 卓上生おろしわさび | 個 | a 300g チューブ入り b 42g チューブ入り | |
| 20 | ガラムマサラ | 個 | a 350g 缶入り b 80g 缶入り | |

第 4 章 参 考 资 料

食品表示法及び食品表示基準の概要

食品の表示については、これまで一般的なルールを定めている法律として、食品衛生法(昭和 22 年法律第 233 号)、J A S 法(昭和 25 年法律第 175 号)及び健康増進法(平成 14 年法律第 103 号)の 3 法がありました。しかし、目的が異なる 3 つの法律にそれぞれルールが定められていたために、制度が複雑で分かりにくいものになっていました。

食品表示法(平成 25 年法律第 70 号。以下「法」という。)は、上記 3 法の食品の表示に関する規定を統合し、食品の表示に関する包括的かつ一元的な制度を創設するものとして策定されました。

法律の目的が統一されたことにより、整合性の取れたルールの策定が可能となったことから、消費者、事業者の双方にとって分かりやすい表示制度の実現が可能となりました。

具体的な表示のルールは、食品表示基準(平成 27 年内閣府令第 10 号)に定められており、食品の製造者、加工者、輸入者又は販売者(以下「食品関連事業者等」という。)に対しては、食品表示基準の遵守が義務付けられています(法第 5 条)。

なお、食品表示基準は、これまで上記 3 法の下に定められていた 58 本の表示の基準を統合したものです。

◆業務用加工食品の表示に関する特則

(食品表示基準第 10 条及び第 13 条関係)

業務用加工食品(消費者に販売される形態となっているもの以外の加工食品)に必要な表示項目は、食品表示基準第 10 条第 1 項に定められており、原則、基準第 3 条及び第 4 条に従い表示することになっています。この場合、食品表示基準別表第 4 に掲げる個別の食品に係る表示方法は適用されません。

主な表示事項は以下のとおりです。

- 1 名称
- 2 保存の方法
- 3 消費期限又は賞味期限
- 4 原材料名
- 5 添加物
- 6 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- 7 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称
- 8 アレルゲン
- 9 L-フェニルアラニン化合物を含む旨
- 10 乳児用規格適用食品である旨
- 11 原料原産地名

最終製品で原料原産地表示の対象となる品名は、食品表示基準別表第15に掲げる22食品群及び4品目ですが、これらの対象品目となる業務用加工食品であって、最終製品でも原料原産地の表示が必要な原材料を含む場合には、原料原産地名を表示しなければなりません。

12 原産国名

輸入品の場合は、原産国名を表示してください。

13 即席めん類（即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。以下同じ。）に関する事項

14 食肉（鳥獣の生肉（骨及び臓器を含む。）に限る。）に関する事項

15 食肉製品（食品衛生法施行令第1条第1項第4号に掲げるものに限る。）に関する事項

16 乳に関する事項

17 乳製品に関する事項

18 乳又は乳製品を主要原料とする食品に関する事項

19 鶏の液卵（鶏の殻付き卵から卵殻を取り除いたものをいう。以下同じ。）に関する事項

20 切り身又はむき身にした魚介類（生かき及びふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）を除く。）であって生食用のもの（凍結させたものを除く。）に関する事項

21 生かきに関する事項

22 ゆでがにに関する事項

23 魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに関する事項

24 ふぐを原材料とするふぐ加工品（軽度の撒塩を行ったものを除く。）

25 鯨肉製品に関する事項

26 冷凍食品に関する事項

27 容器包装詰加圧加熱殺菌食品に関する事項

28 缶詰の食品に関する事項

29 水のみを原料とする清涼飲料水（以下「ミネラルウォーター類」という。）に関する事項

30 果実の搾汁又は果実の搾汁を濃縮したものを凍結させたものであって、原料用果汁以外のもの（以下「冷凍果実飲料」という。）に関する事項

◆業者間取引における表示の方式

食品表示基準別表第23に掲げる事項は容器包装（容器包装に入れずに販売される業務用加工食品の場合、名称は、送り状、納品書等又は規格書等）に同表に掲げる事項以外の事項は容器包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示してください。

ただし、計量法で容器包装への表示が義務付けられているものは、これに従った表示が必要です。

一般用加工食品と異なり、表示様式、文字の色、大きさ等の規制の適用はありませんが、容器包装に入れられていないものにも表示が義務付けられている事項があります。

なお、表示の根拠となる書類等を整備し保存するように努めてください（食品表示基準第41条第2項）。

【食品表示基準別表第23】

名称、保存方法、消費期限又は賞味期限、添加物、製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称、アレルギー、L-フェニルアラニン化合物を含む旨、乳児用規格適用食品である旨等

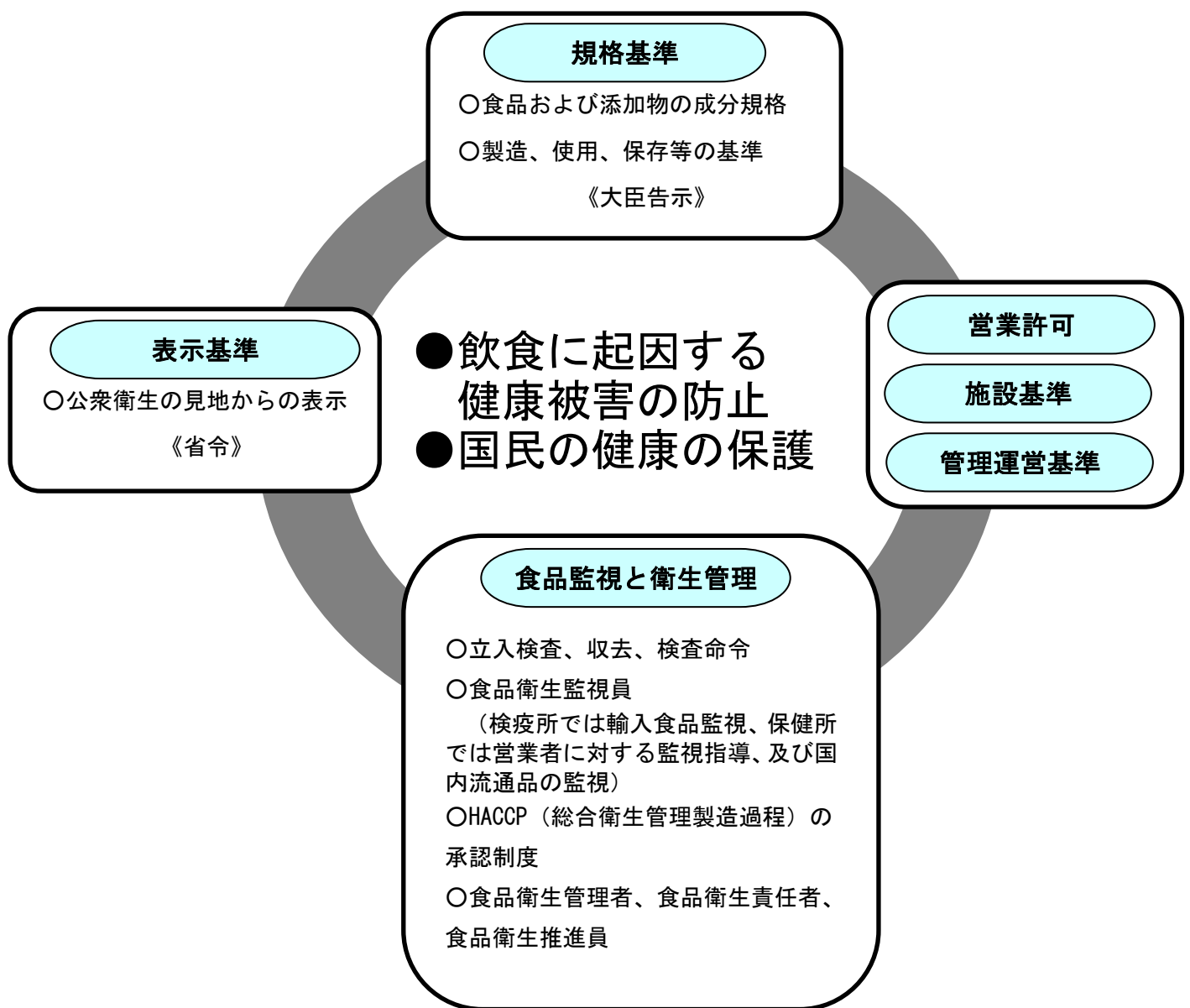
参考資料

消費者庁「早わかり食品表示ガイド」〈事業者向け〉～食品表示基準に基づく表示～
食品表示基準（内閣府令第10号）

食品衛生法の概要

食品衛生法は、食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることを目的とし、不良な食品の消費により食中毒や感染症その他の事故が生じないように、食品、食品添加物についての表示の基準等を定めています。

表示の対象となるのは容器包装に入れられた加工食品等であり、食品の名称、消費期限・賞味期限、保存方法、製造所所在地、製造業者氏名、使用された食品添加物等の表示が義務付けられています。



参考資料：「くらしに役立つ食品表示ハンドブック」

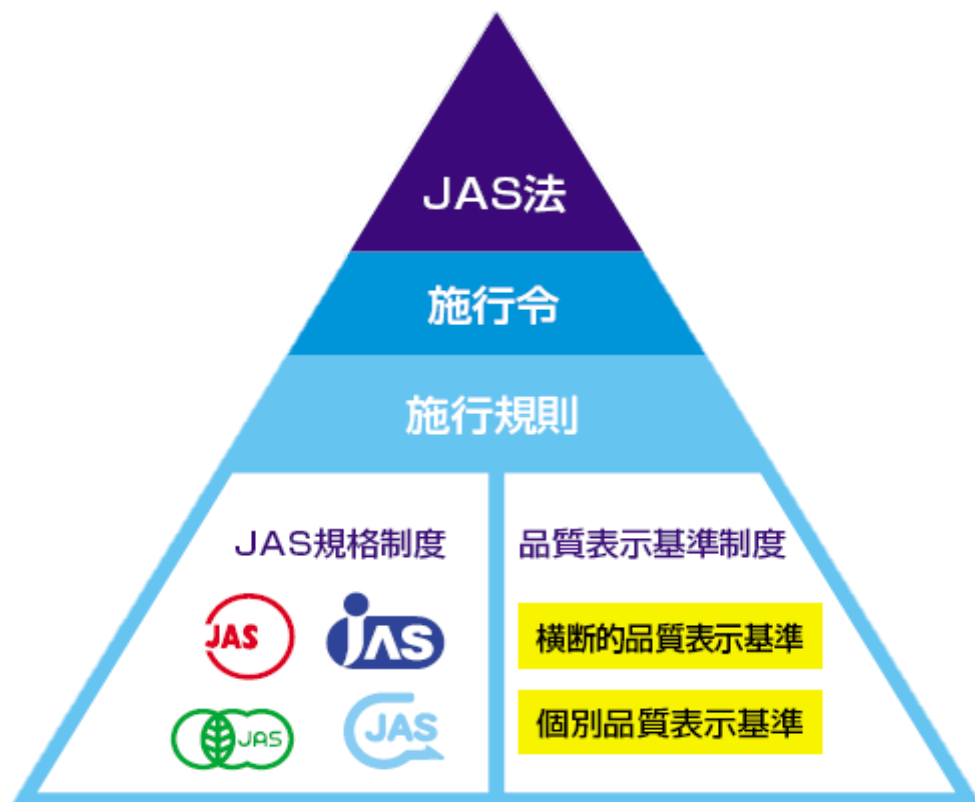
全国食品安全自治ネットワーク 食品表示ハンドブック作成委員会 発行

JAS法の概要

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）（JAS法）は、以下の目的のために制定されました。

- 規格を制定・普及させることによって、品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化、使用又は消費の合理化を図る。
- 品質に関する適正な表示を行わせることによって、消費者の選択に資する。

JAS制度は、昭和25年に農林物資規格法としてスタートし、昭和45年に品質表示基準制度を加えて現在の形となりました。現在は、「JAS規格制度」と「品質表示基準制度」の2つの制度から成っています。



また、社会情勢等を鑑みて、制度の改正・見直しが行われています。

[平成11年7月の改正]

食品表示の充実・強化、有機食品の検査認証・表示制度の創設、JAS規格制度の見直し

[平成14年6月の改正]

品質表示基準違反者に対する公表の迅速化、罰則の強化

[平成18年3月の改正]

流通JAS規格の制定、登録認定機関は民間の第三者機関に移行、登録格付機関等による格付を廃止、JASマークを貼付できる者の範囲を拡大

JAS規格制度

JAS規格制度とは、農林水産大臣が制定した日本農林規格（JAS規格）による検査に合格した製品にJASマークを貼付することを認める制度です。

- JAS規格は、農林水産大臣が、農林物資の種類（品目）を指定して制定します。規格の制定等に当たっては、必ず、消費者、生産者、実需者、学識経験者等から構成される「農林物資規格調査会（JAS調査会）」の議決を経なければなりません。
- JAS規格を定めることのできる基準として、3つの基準が存在します。
 - ① 品位、成分、性能等の品質についての基準
（果実飲料、しょうゆ、ドレッシング、合板、畳表など）
 - ② 生産の方法についての基準
（熟成ハム、地鶏肉、有機農産物、生産情報公表牛肉など）
 - ③ 流通の方法についての基準（法第2条第3項第3号）
- JAS規格が定められた品目について、その該当するJAS規格に適合していると判定することを格付といい、格付を受けた製品にはJASマークを貼付することができます。この格付を受けるかどうかは製造業者等の自由に任されています。

JAS規格一覧（抜粋） 以下の品目に日本農林規格が設けられています。

一般JAS規格 飲食料品

| | | | | | |
|--------------|--|--|------------------------------|--------------|--|
| 食料瓶詰 食料缶詰 | 農産物缶詰及び農産物瓶詰 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 水産物缶詰及び水産物瓶詰 | 製食品 | チルドハンバーグステーキ チルドミートボール | 調味料 | ドレッシング 醸造酢 風味調味料 乾燥スープ ウスターソース しょうゆ |
| | 飲料 | 果実飲料 りんごストレートピュア ジュース 炭酸飲料 豆乳類 にんじんジュース及び にんじんミックスジュース | 穀類加工品 | | 乾めん類 即席めん マカロニ類 植物性たん白 パン粉 |
| 食肉製品 | | ベーコン類 ハム類 プレスハム ソーセージ 混合ソーセージ ハンバーガーパティ | 加工水産品 | 削りぶし 煮干魚類 | 加工食品 その他 |
| | 糖類 | | ぶどう糖 異性化液糖及び砂糖混合 異性化液糖 | | |

特定JAS規格

熟成ベーコン類
熟成ハム類
熟成ソーセージ類
手延べ干しめん
地鶏肉

生産情報公表JAS規格

生産情報公表牛肉
生産情報公表豚肉
生産情報公表農産物
生産情報公表加工食品
生産情報公表養殖魚

有機JAS規格

有機農産物
有機加工食品
有機畜産物

定温管理流通JAS規格

定温管理流通加工食品

品質表示基準制度

品質表示基準制度とは、農林水産大臣が制定した品質表示基準に従った表示を全ての製造業者又は販売業者等に義務付ける制度です。

品質表示基準一覧（抜粋） 以下の品目に品質表示基準が設けられています。

一般的に適用される品質表示基準

| |
|--------------------------|
| 生鮮食品 加工食品 遺伝子組換え食品 |
|--------------------------|

個別の生鮮食品に係る品質表示基準

| |
|------------------------|
| 玄米及び精米品 水産物 しいたけ |
|------------------------|

個別の加工食品に係る品質表示基準

| | | | |
|-------------------------|---|--------------------------------------|--|
| 食 詰 食 料 及 料 瓶 び 缶 | 農産物缶詰及び農産物瓶詰 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰 | 加 穀 工 物 品 | マカロニ類 凍豆腐 パン類 |
| 飲 料 | 果実飲料 炭酸飲料 豆乳類 にんじんジュース及び にんじんミックスジュース | 加 農 工 産 品 物 及 林 産 物 物 | 農産物漬物 トマト加工品 ジャム類 乾しいたけ |
| 食 肉 製 品 及 び 魚 肉 ね り 製 品 | ベーコン類 ハム類 プレスハム 混合プレスハム ソーセージ 混合ソーセージ チルドハンバーグステーキ チルドミートボール 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ 特殊包装かまぼこ類 風味かまぼこ | 調 味 料 | ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料 食酢 風味調味料 乾燥スープ ウスターソース しょうゆ みそ めん類 |
| 加 穀 工 物 品 | 乾めん類 即席めん 生タイプ即席めん | 加 油 工 脂 品 脂 及 | 食用植物油脂 純製ラード マーガリン |
| | | そ の 他 | レトルトパウチ食品 野菜冷凍食品 チルドぎょうざ類 調理冷凍食品 |

個別の加工食品で原料原産地表示が義務付けられているものの品質表示基準

| |
|-----------------------------------|
| 野菜冷凍食品 農産物漬物 うなぎ加工品 削りぶし |
|-----------------------------------|

JASマークについて

JAS規格制度は、JAS規格を満たしていることを確認（格付けといいます。）した製品にJASマークを付けることができる制度です。

JASマーク

品位、成分、性能等の品質についてのJAS規格（一般JAS規格）を満たす食品や林産物などに付されます。



特定JASマーク

特別な生産や製造方法についてのJAS規格（特定JAS規格）を満たす食品や、同種の標準的な製品に比べ品質等に特色があることを内容としたJAS規格（りんごストレートピュアジュース）を満たす食品に付されます。



有機JASマーク

有機JAS規格を満たす農産物などに付されています。有機JASマークが付されていない農産物と農産物加工食品には「有機〇」などと表示することができません。



生産情報公表JASマーク

特別な生産や製造方法についてのJAS規格（特定JAS規格）を満たす食品や、同種の標準的な製品に比べ品質等に特色があることを内容としたJAS規格（りんごストレートピュアジュース）を満たす食品に付されます。



製品にJASマークを付けることができる事業者は、登録認定機関（農林水産大臣の登録を受けた機関です。）から、製造施設、品質管理、製品検査、生産工程管理などの体制が十分であると認定された事業者（認定事業者）です。

認定事業者は、製造施設の維持管理や品質管理、生産工程管理の実施状況などが引き続き十分であるかについて、登録認定機関の定期的な監査を受けながら、JAS規格を満たしていることを確認し、製品にJASマークを付けます。

JAS制度についての詳しい内容は、農林水産省のホームページで確認することができます。

JAS制度についてのお問合せ先

農林水産省 消費・安全局表示・規格課 TEL 03-3502-8111(代)

ホームページ <http://www.maff.go.jp/soshiki/shokuhin/heyaj/jasindex.htm>