

弘前駐業第104号（令和8年2月19日）別冊

糧食品標準規格表

令和8年4月1日

陸上自衛隊弘前駐屯地業務隊

目 次

総 則	2 頁
ア 穀類及び穀類製品	3 ～ 6 頁
イ 芋類及び加工品	7 ～ 8 頁
ウ 砂糖及び甘味類	9 頁
エ 豆類及び加工品	10 ～ 11 頁
オ 種実類及び加工品	12 頁
カ 野菜類及び加工品	13 ～ 17 頁
キ 漬物類	18 ～ 19 頁
ク きのこと類及び加工品	20 頁
ケ 果実類及び加工品	21 ～ 23 頁
コ 藻類及び加工品	24 ～ 25 頁
サ 魚介類及び加工品	26 ～ 32 頁
シ 肉類及び加工品	33 ～ 36 頁
ス 卵類及び加工品	37 頁
セ 乳類及び加工品	38 ～ 39 頁
ソ 油脂類及び加工品	40 頁
タ 菓子類	41 頁
チ 嗜好飲料類	42 頁
ツ 調味料及び香辛料類	43 ～ 49 頁
テ 調理加工品類	50 ～ 52 頁
ト 缶詰及びレトルト食品類	53 ～ 55 頁
ナ その他	56 頁

総 則

1 適用範囲

本規格表は、陸上自衛隊弘前駐屯地において調達する糧食品について適用する。

2 納入業者心得

- (1) 本規格表に示す規格に従って正しく納入すること。
- (2) 本規格表に記載されていない糧食品の規格等、あるいは補足、修正事項については糧食品購入予定表等で示すので、通知書等によって納入すること。
- (3) 規格どおりの品目を納入できない場合は、事前に弘前駐屯地契約担当官及び給食担当官に申し出ること。
- (4) 本規格表に疑義を生じた場合は、弘前駐屯地契約担当官及び給食担当官と調整すること。
- (5) 生鮮食品については、特に衛生面に注意して取り扱うこと。

3 見本品

- (1) 本規格表にあるものは必要に応じて見本を提出するものとする。見本提出を要する糧食品については、糧食購入要求書の見本の覧に○印を記入して示す。
- (2) 見本提出がない場合又は提出した見本が規格と合致しない場合は、該当品目に対する入札（見積）は無効とする。

4 納入時間

- (1) 納入場所 弘前駐屯地業務隊補給科糧食班検収所
- (2) 納入時間 0815～1015
- (3) 上記以外の時間を指定する場合はその都度示す。

5 検 査

- (1) 納入する糧食品は全て当駐屯地食品衛生検査官の検査に合格したものを納入するものとする。
- (2) 検査は官能検査および数量検査を実施する。この場合、検査に要する費用は納入業者負担とする。
- (3) 検査は通常市場において行われる取引上の商習慣を尊重するも、原則として正味重量により検量する。
- (4) J A S 製品（日本農林規格）・ミニ J A S（地域食品認定制度）は、規定された表示をすること。
- (5) 使用する添加物等は食品衛生法により許可されたものであること。又、同法により表示を規定された食品は定められた表示をするものとする。

6 その他

- (1) 検収において変質又は不良品と認められた場合は返品又は取り替えの要求に対し、速やかに対応できるものとする。
- (2) 納入時、食品衛生検査官並びに給食担当官に対し、検査用および保存用糧食品を提出するものとする。
- (3) 本規格表で完全に表現し得ない事項もあるので、商習慣に従い良心的に納入するものとする。
- (4) 契約期間中に納入した該当品の成分分析表を求められた場合は、その日から14日以内に提出すること。
- (5) 本規格表は令和8年4月1日から適用する。

ア 穀類及び穀類製品

共通規格

- 1 品名、製造業者、賞味期限及び容量等の表示すること。
- 2 精 米
 - (1) 搗精年月を表示すること。
 - (2) 異物等の混入のないもの。
- 3 茹 麵
 - (1) 市販品同等品で、固有の風味・色沢を有するもの。
 - (2) 適度な弾力があり、型崩れ、茹で過ぎ等がないもの。
 - (3) 異味異臭および異物等の混入のないもの。
 - (4) 納入容器は衛生的なものを使用すること。
- 4 乾 麵
 - (1) J A S 製品、業務用等は市販品
 - (2) 乾燥良好で、折れ、ひび割れ、異味異臭及び異物等の混入のないもの。
 - (3) 製造1年以内のもの。
- 5 菓子パン
 - (1) 製造後24時間以内のもの。
 - (2) 内容、形状、重量等はその都度示す。
- 6 調理パン
 - (1) 製造後12時間以内のもの。
 - (2) 内容、形状、重量等はその都度示す。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ア	1 精米	kg	1 農産物規格規程に基づく水稻うるち玄米を搗精した完全精米 2 年度産、等級及び割合については、要求時示す。	30kg クラフト紙袋詰（荷札には下記のもの記載していること） ① 産地 ② 品種 ③ 産年 ④ 正味重量 ⑤ 精米年月日
	2 もち米	kg	1 国内産水稻もち玄米から搗精されたもので、政府で定められた品位基準に合格したもの。 2 その他は精米に準じる。	
	3 ビタミン強化米	kg	ビタミンB ₁ 、B ₂ 、E、ナイアシン、パントテン酸強化のもの。	真空包装
	4 発芽玄米	kg	1 単一品種、年度産米のもの。 2 異物混入のないもの。 3 年度産については、都度示す。	青森県産
	5 米粒麦(ビタミン強化)	kg	1 良質な国内産大麦使用 2 ビタミンB ₁ 、B ₂ 強化	
	6 きりたんぽ(カット)	袋	1 1個15g程度×40入 2 良質のうるち米使用	1本60gのものを4等分にカットし、袋詰したもの。
	7 餅いなり	個	1 1個40g程度	
	8 赤飯早炊米	kg	1 もち米90%以上で国産小豆使用 2 蒸し調理可能なもの。	
	9 冷凍白玉餅	kg	1 1粒10g程度 2 水稻もち米100%使用 3 自然解凍で食せるもの。	
	10 小麦粉	kg	1 乾燥良好で異物混入のないもの。 2 薄力粉	
	11 冷凍すいとん	kg	1 1個8g程度 2 小麦粉、澱粉、食塩を合わせ水で練り、一口大に薄く伸ばしたもの。	
	12 お好み焼ミックス	kg	1 乾燥良好で異物混入のないもの。 2 山芋入りでふっくらと仕上げるもの。	
	13 冷凍ミニクロワッサン(6個入)	袋	1 1個20g程度×6入 2 自然解凍で食せるもの。	
	14 フランスパン	本	1本220g程度	
	15 バターロール(5個入)	袋	1個30g程度×5入	
	16 食パン(4枚切)	枚	1斤を4枚切にしたもの。	
	17 天ぷら粉	kg	乾燥良好で無漂白薄力粉使用	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ア	1 8 L Lパン(かぼちゃ)	個	1 1個85g程度、個包装、練込タイプ 2 賞味期限は納品時より50日以上あるもの。	
	1 9 L Lパン(チーズ)	個	同上	
	2 0 L Lパン(さつま芋)	個	同上	
	2 1 L Lパン(あん)	個	1 1個85g程度、個包装、包みあんタイプ 2 賞味期限は納品時より50日以上あるもの。	
	2 2 L Lパン(チョコクリーム)	個	同上	
	2 3 茹うどん	個	1 1個200g程度で個包装 2 10～12番手で角めん。 3 光沢、弾力性のあるもの。 4 賞味期限は納品時より5日以上あるもの。	
	2 4 冷凍うどん	個	1 1個250g程度 2 光沢、弾力性があるもの。 3 冷凍焼けのないもの。	
	2 5 冷凍そうめん	個	1 1個230g程度 2 光沢、弾力性があるもの。 3 冷凍焼けのないもの。	
	2 6 冷凍ラーメン	個	1 1個200g程度 2 光沢、弾力性があるもの。 3 冷凍焼けのないもの。	
	2 7 冷凍ちゃんぽん麺	個	同上	
	2 8 冷凍ラーメン(つけ麺用極太)	個	1 1個270g程度 2 茹で上がりの太さ4mm程度 3 光沢、弾力性があるもの。 4 冷凍焼けのないもの。	
	2 9 蒸焼そば	kg	1 1kg包装 2 焼そば用に弾力ある蒸方で、麺に均等に油をまぶし、バラにほぐしたもの。	
	3 0 茹焼そば(極太麺)	kg	1 1kg包装 2 9番手、平麺で黒石焼そば用 3 弾力があり、麺に均等に油をまぶしたもの。	
	3 1 マカロニ	kg	1 折れがなく、色沢良好なもの。 2 デュラム・セモリナ小麦100%使用したもの。 3 管状、シェル、ツイストなどの形状については、要求時示す。	
	3 2 スパゲティ	kg	1 折れがなく、色沢良好なもの。 2 デュラム・セモリナ小麦100%使用したもの。 3 太さ1.5～1.7mm	
	3 3 切板麴	袋	1 1袋500g入 2 強力粉使用のもの。 3 乾燥良好、形状が崩れていないもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ア	3 4 棒麩(スライス)	袋	1 1袋200g、約120個入 2 直径4～5cmの棒麩を、厚さ1cm程度にカットしたもの。 3 中央にピンクと緑の渦巻きの入ったもの。	
	3 5 クルトン	袋	1 1袋200g入 2 新しい油で色よく揚げたもの。	
	3 6 パン粉	kg	1 乾燥良好で微粉の少ないもの。 2 ソフトパン粉	
	3 7 十穀米	kg	1 そばを除き、押麦、もちきび、もち栗、黒米他、10種の雑穀を配合したもの。 2 白米に混ぜるだけで炊飯可能なもの。	
	3 8 冷凍そば	個	1 1玉200g程度 2 光沢、弾力性があるもの。 3 冷凍焼けのないもの。	
	3 9 茹そば	個	1 1玉160g程度で個包装 2 そば粉、小麦粉を原料としたもの。 3 賞味期限は納品時より5日以上あるもの。	
	4 0 花麩	袋	1 1袋200g入 2 強力粉使用のもの。 3 乾燥良好、形状が崩れていないもの。	
	4 1 おつゆせんべい	袋	1 1枚15g程度×11入 2 せんべい汁用の南部せんべい。	
	4 2 天かす	kg	1 新しい油を使用したもの。 2 形状は粒状。油を十分に切りベタついていないもの。 3 市販そば用天ぶらの劣品やそれを粉碎したものは不可	
	4 3 あぶら麩	袋	1 1袋70g入、煮物用 2 直径5cm×長さ10cm程度 3 長時間かけて二度揚げしたもの。	

イ 芋類及び加工品

共通規格

1 芋 類

- (1) 品質・形状良好で固有の特性を有し、大きさが一様に揃っていること。
- (2) 腐敗、外傷、日焼、冠水、発芽、病虫害なく、異品種、土、砂等の混入のないもの。

2 こんにやく

- (1) あたり、歯応え、色沢及び形態が良好で、異味異臭がないこと。
- (2) 異物の混入がないこと。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
イ	1 さつま芋	kg	1 1個200g以上 2 Mサイズ 3 水洗いしたもの。	
	2 冷凍里芋	kg	1 Sサイズ 2 粘りがあり柔らかく、冷凍焼けのないもの。	
	3 冷凍乱切里芋	袋	1袋500g入、国産	
	4 馬鈴薯	kg	1 男爵 2 Lサイズ以上 3 堀取り後、陰干しして充分乾燥させたもの。	1個あたり150～250g程度
	5 角こんにやく	kg	灰白色で光沢および弾力があり、あく味、夾雑物のないもの。	ポリ袋入
	6 糸こんにやく	kg	同上	ポリ袋入
	7 インカのめざめ(ハーフカット)	袋	1 1kg包装、40～50個入 2 真空冷凍品 3 果肉が黄色く、甘味良好なもの。	ピンホール不可
	8 玉こんにやく(白)	kg	1 1粒20～25g程度 2 灰白色で光沢および弾力があり、あく味、夾雑物のないもの。	
	9 こんにやく米	kg	こんにやく製粉を米粒状に加工したもの。	
	10 カットつきこんにやく	kg	1 4～5cmにカットしてあるもの。 2 灰白色で光沢および弾力があり、あく味、夾雑物のないもの。	
	11 冷凍マッシュポテト	袋	1 1.5kg包装 2 ペレット状にバラ凍結し、必要な分のみ使用できるもの。 3 舌触り滑らかなもの。	
	12 フライドポテト(皮付)	kg	楕型カット、バラ冷凍品	
	13 フライドポテト(皮なし)	kg	1.5cm角ストレートカット、バラ冷凍品	
	14 長芋	kg	1 L～2Lサイズ 2 折れがなく、土と毛根を除いたもの。	1本あたり800～1300g程度
	15 冷凍とろろ芋	kg	新鮮な長芋をすりおろし、急速凍結したもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
イ	1 6 冷凍繊切長芋	kg	新鮮な長芋を繊切にし、急速凍結したもの。	
	1 7 冷凍乱切長芋	kg	新鮮な長芋を一口大の乱切にし、急速冷凍したもの。	
	1 8 澱粉	kg	1 馬鈴薯を原料としたもの。 2 乾燥良好なもの。	
	1 9 緑豆春雨	kg	1 乾燥良好で折れ、変質、夾雑物の混入のないもの。 2 水に浸して弾力性のあるもの。	5 0 0 g 包装

ウ 砂糖及び甘味類

共通規格

- 1 塊がなく異味異臭、異物の混入がないもの。
- 2 銘柄、容量、賞味期限が表示してあること。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ウ	1 上白糖	kg	純白で光沢のあるもの。	
	2 中双糖	kg	1 固有の甘味を有すもの。 2 色沢黄白色で輝きがあるもの。	
	3 グラニュー糖	kg	純白で光沢のあるもの。	
	4 蜂蜜	個	1 1個250g入 2 天然又は純粋蜂蜜	
	5 ブルーベリー&マーガリン	個	1個11g、ディスペンパック入	
	6 いちご&マーガリン	個	同上	
	7 メイプル風シロップ&マーガリン	個	同上	
	8 蜂蜜&マーガリン	個	同上	

エ 豆類及び加工品

共通規格

- 1 良質の豆及び同豆を加工したもの。
- 2 新鮮で、特有の風味・形状・色彩を有すること。
- 3 食品衛生法による許可薬品以外のものを使用していないこと。
- 4 容器は完全滅菌された衛生的なものを使用すること。
- 5 輸送中の衛生には特に注意を払うこと。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
エ	1 小豆	kg	1 農産物検査規格2等合格品以上のもの。 2 粒揃いで、乾燥良好なもの。 3 病虫害、未熟、しわ等がなく、夾雑物の混入のないもの。	
	2 つぶあん	kg	1 1 k g 包装 2 小豆を甘く煮付けたもの。	
	3 大豆	kg	小豆に準じる。	
	4 大豆水煮	kg	1 シワ、煮崩れのないもの。 2 レトルト包装	国産大豆使用
	5 きな粉	kg	1 黄大豆を使用し、乾燥良好で異物の混入のないもの。 2 特有の芳香を有し、粉末が齊一なもの。	
	6 木綿豆腐	kg	1 1 丁 4 0 0 g 程度 2 精選大豆を使用したもの。 3 型は均一で破損品なく、異味異臭のないもの。	パック詰
	7 押豆腐	kg	1 1 丁 2 0 0 g 程度 2 豆腐ステーキ用に水分を抜いたもの。	パック詰
	8 絹ごし豆腐	kg	1 1 丁 4 0 0 g 程度 2 精選大豆を使用し、食感がなめらかであるもの。 3 型は均一で破損品なく、異味異臭のないもの。	パック詰
	9 パック豆腐	個	1 1 個 1 5 0 g 程度 2 絹ごし豆腐	
	1 0 冷凍カット豆腐	kg	1. 5 c m 角切	青森県産大豆使用
	1 1 焼豆腐	kg	1 1 丁 2 0 0 g 程度 2 水分 5 0 ～ 6 0 % 程度の豆腐を焼上げたもの。 3 型は均一で破損品なく、異味異臭のないもの。	パック詰
	1 2 生揚	kg	1 1 丁 2 0 0 g 程度 2 良質植物油を使用したもの。	パック詰
	1 3 油揚	kg	1 1 枚 5 0 g 程度 2 良質植物油を使用し、淡黄色でふっくらとしたもの。	
	1 4 小揚	kg	1 1 枚 2 0 g 程度 2 油揚に準じる。	
	1 5 小粒がんも	kg	1 1 粒 1 0 g 程度 2 人参、きくらげ等入	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
エ	1 6 凍豆腐	袋	1 1 袋 1 5 0 g 程度 2 きめが細かく凍結完全なもの。 3 還元状態が良好であること。	
	1 7 丸納豆	個	1 1 個 4 0 g 程度でタレ、辛子付 2 よく発酵した糸引納豆であり、粘着力のよいもの。 3 土砂、わら屑等の夾雑物の混入のないもの。 4 賞味期限は納品時より 4 日以上あるもの。	
	1 8 挽割納豆	個	同上	
	1 9 カップ納豆	個	1 1 個 3 0 g 程度でタレ、辛子付 2 丸納豆に準じる。 3 賞味期限は納品時より 5 日以上あるもの。	
	2 0 おから	kg	1 新鮮な豆腐を固く絞ったもの。 2 夾雑物を含まないもの。 3 賞味期限は納品時より 1 日以上あるもの。	
	2 1 大豆挽肉	kg	1 大豆粉等を原料としたもの。 2 肉等の使用は不可とする。	
	2 2 豆乳飲料(いちご)	個	1 1 個 2 0 0 m l 程度 2 大豆固形分 2 % 以上 3 食物繊維強化	ストロー付
	2 3 豆乳飲料(コーヒー)	個	1 1 個 2 0 0 m l 程度 2 大豆固形分 4 % 以上	ストロー付
	2 4 豆乳飲料(バナナ)	個	同上	ストロー付
	2 5 豆乳	本	1 1 本 1 0 0 0 m l 程度 2 大豆固形分 8 % 以上 3 無調整	
	2 6 乾燥刻み油揚げ	kg	フリーズドライ製品	5 0 0 g 包装
	2 7 高野豆腐	kg	1 1 個 1 6 g 程度 2 乾燥良好 3 変色、異味異臭、特にアンモニア臭及び割れのないもの。 4 賞味期限は納品時より 3 ヶ月以上のあるもの。	1 k g 包装

オ 種実類及び加工品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
オ	1 黒胡麻	kg	1 乾燥良好、洗い胡麻で無着色 2 夾雑物の混入のないもの。	
	2 白胡麻	kg	同上	
	3 黒すり胡麻	kg	風味良好、夾雑物の混入のないもの。	
	4 白すり胡麻	kg	同上	
	5 黒ねり胡麻	個	1 k g 入で風味良好なもの。	ポリ容器入
	6 白ねり胡麻	個	1 k g 入で風味良好なもの。	ポリ容器入
	7 ピーナツ和えの素	kg	細かく刻んだピーナツと調味料を適量配合した風味良好なもの。	
	8 ピーナツペースト	個	1 個 4 0 0 g 入で風味良好	ポリ容器入
	9 栗甘露煮	瓶	1 固形量 6 5 0 g 2 S サイズ 約 1 0 0 粒入	

カ 野菜類及び加工品

共通規格

1 生野菜

- (1) 鮮度良好で、品質固有の光沢・形状を保ち、大きさが一様に揃っていること。
- (2) 外傷、腐敗等なく、異品種・土・砂等の混入のないもの。
- (3) 枯れ葉、病葉、鬆入れ、ひび割れ等のないもの。
- (4) 毛・根・外葉を除去したもの。
- (5) 洗浄品は完全に水切りしてあるもの。
- (6) 熟度適度にして、未熟・過熟品を除く。

2 冷凍野菜

- (1) 鮮度良好な野菜を加工したもので、品種特有の色沢、風味のあるもの。
- (2) 異品種、枯れ葉、異物の混入なく、急速冷凍されたもので、解凍後は生野菜と同様な鮮度があること。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
カ	1 アスパラガス	kg	1 グリーンアスパラガス 2 穂先の開かないもの。 3 長さ20cm、直径1～2cm程度	
	2 カットアスパラガス	kg	1 グリーンアスパラガス 2 斜めにスライスカットし、生のまま脱気袋に包装したもの。	
	3 冷凍アスパラガス(スライス)	kg	1 グリーンアスパラガス 2 斜めにスライスカットし、ブランチ加工後、冷凍したもの。	
	4 冷凍さやいんげん	kg	色沢良好で筋のないもの。	
	5 冷凍きぬさや	kg	同上	
	6 オクラ	kg	1 未熟、完熟を除き、皮の柔らかいもの。 2 1本の長さ7cm程度	約50～60本程度/kg
	7 冷凍オクラ(スライス)	袋	1 1袋500g入 2 鮮度良好なものを輪切りにスライスし、冷凍したもの。	
	8 冷凍オクラ(ホール)	袋	1 1袋500g入 2 55～80本入でSサイズ 3 鮮度良好なものを冷凍したもの。	
	9 南瓜	kg	1 Lサイズ以上 2 栗、エビス 3 完熟したもの。	1個あたり約1.5～2kg程度
	10 カット南瓜(皮なし)	kg	1 1kg包装 2 生の南瓜の皮と種をきれいに取り除いたもの。 3 カットの大きさについてはその都度示す。	
	11 うらごし南瓜	kg	1 1kg包装で真空冷凍品 2 完熟した果肉のみを使用したもの。 3 味付していないもの。	ピンホール不可
	12 クレソン	kg	茎葉の長さが17cm以上のもの。	
	13 小松菜	kg	1 Mサイズ 2 新鮮で繊維の柔らかいもの。	
	14 青しそ	枚	大きさが均一で色鮮やかなもの。	プラスチック容器入
	15 赤しそ	枚	同上	プラスチック容器入

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
カ	1 6 春菊	kg	1 Mサイズ 2 新鮮で繊維の柔らかいもの。	
	1 7 せり	kg	1 葉先が柔らかく、薹の立っていないもの。 2 野生物を除く。	青森県産
	1 8 貝割大根	kg	1 若葉が美しい緑色で柔らかく、黄色に変色していないもの。 2 茎の太さが一定で瑞々しいもの。	
	1 9 たらの芽	kg	1 M～Lサイズ 2 穂先の開いていないもの。	
	2 0 チンゲン菜	kg	1 M～Lサイズ 2 薹の立っていないもの。	
	2 1 トマト	kg	1 M～Lサイズ 2 熟度80%以上 3 破損品、空洞果を除く。	1個あたり約150～250g程度
	2 2 プチトマト	kg	1 トマトに準じる。 2 直径2～3cmで大きさの揃ったもの。	
	2 3 野菜ジュース缶	缶	1 1缶180g程度 2 果汁を30%以上混合したもの。	
	2 4 とんぶり	kg	夾雑物がなく、黒緑色で光沢のあるもの。	
	2 5 菜の花	kg	1 葉先から10cm位の花のついた穂先を摘んで束ねているもの。 2 葉の緑が濃く、切り口が瑞々しく、茎のやせていないもの。 3 枯れ葉がなく、花の咲いていないもの。	
	2 6 にら	kg	1 Mサイズ 2 葉色濃緑色で、葉肉厚く、葉幅が4mm以上のもの。	
	2 7 人参	kg	1 2Lサイズ 2 岐根、裂根なく、けい部が緑化していないこと。	1個あたり約280～380g程度
	2 8 冷凍人参(シャトー一切)	袋	1袋500g、40～60個入	
	2 9 繊切人参	kg	長さ4cm、太さ3mm角程度にカットしたもの。	
	3 0 冷凍にんにくの芽	kg	1 3～5cm、カット 2 緑鮮やかなもの。	
	3 1 万能葱	kg	葉色濃緑色で萎縮、腐敗、損傷のないもの。	
	3 2 パセリ	kg	1 茎葉の長さは15cm程度 2 縮み程度がよく、濃緑色のもの。	
	3 3 ドライパセリ	個	1 1個80g入 2 葉のみを刻んで乾燥させたもの。	
	3 4 ピーマン	kg	1 Lサイズ 2 濃緑色で、果肉が厚く柔らかいもの。	1個あたり約40～60g程度
	3 5 オランダパプリカ(赤)	kg	1 Lサイズ 2 果肉が厚く、光沢のあるもの。	1個あたり約150g程度
	3 6 オランダパプリカ(黄)	kg	同上	同上

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
カ	3 7 ほうれん草	kg	1 M～Lサイズ 2 葉先が柔らかく、薹の立っていないもの。	
	3 8 冷凍ほうれん草	kg	1 ほうれん草に準じる。 2 2～5 c m長さにカットしてあるもの。	
	3 9 水菜	kg	1 緑色で鮮度良好なもの。 2 変色したもの、枯れ葉が混じっているものは不可	
	4 0 みつ葉	kg	葉先が柔らかく、薹の立っていないもの。	
	4 1 冷凍モロヘイヤ	袋	1 1袋500 g入。 2 カット済みで、緑色鮮やかなもの。	
	4 2 サラダ菜	kg	Mサイズ	
	4 3 ペパーミント	袋	1 1袋10 g程度 2 葉は小ぶりで色鮮やかなもの。 3 枯れ葉がなく、香りの良いもの。	
	4 4 中華野菜ミックス	kg	人参、筍、ヤングコーン、きくらげ等を混合したもの。	
	4 5 ミックスベジタブル	kg	グリーンピース、にんじん、コーンを混合したもの。	
	4 6 冷凍ブロッコリー	kg	1 Sサイズ 2 収穫適期のものをバラ凍結したもの。	
	4 7 ブロッコリー	kg	1 1株200～300 g程度 2 緑が濃く、蕾がかたくしまったもの。 3 全体の長さを15 c m程度に揃えたもの。	
	4 8 みず	kg	1 茎が柔らかく、長さ、太さが一様で乾燥していないもの。 2 根粒の発生したものは除く。	
	4 9 とうもろこし	本	1 M～Lサイズ 2 実が完熟し、粒が密なもの。 3 みらい、マーガレット、ピーターコーン	青森県産（嶽産）
	5 0 冷凍ホールコーン	kg	完熟コーン使用	
	5 1 ささげ	kg	新鮮で繊維の柔らかいもの。	
	5 2 うど	kg	1 栽培のもの。 2 白色で枝がなく、褐色または黒色の斑点のないもの。	
	5 3 枝豆むきみ	kg	1 ブランチ加工し、さやから出したもの。 2 冷凍品	
	5 4 枝豆	kg	1 熟度均一なもの。 2 枝は除き、さやだけのもの。 3 毛豆	青森県産
	5 5 冷凍枝豆	kg	1 枝を除き、さやだけを冷凍したもの。 2 自然解凍で食べられるもの。	
	5 6 小かぶ	kg	1 M～Lサイズ 2 葉、茎を除き、根の肌がきれいな白色で、ひび割れのないもの。	1個あたり約90～175 g程度
	5 7 菊	kg	固有の色沢をなし、7～8分咲のもの。	
	5 8 干菊	kg	乾燥良好で異物の混入のないもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
カ	5 9 キャベツ	kg	1 Mサイズ 2 外皮を剥ぎ、抱合完全なもの。	1 個あたり約 1.2 k g 程度
	6 0 紫キャベツ	kg	1 Mサイズ 2 色鮮やかで葉肉の厚いもの。	
	6 1 胡瓜	kg	1 Mサイズ 2 曲がりの程度が 2 c m 以内のもの。 3 触るとチクチクする程の小突起が出ていて、両端のしっかりしたもの。	1 本あたり約 8 0 ~ 1 4 0 g 程度
	6 2 ごぼう	kg	1 Mサイズ 2 皮、ひげ、茎、葉を除く洗浄品	直径約 2 c m 程度
	6 3 繊維切ごぼう	kg	長さ 4 c m、太さ 3 m m 角程度にカットしたもの。	
	6 4 ししとうがらし	kg	1 1 本の長さ 7 c m 程度 2 未熟、完熟を除き皮の柔らかいもの。	
	6 5 じゅんさい	瓶	1 瓶 1.8 l 入、水煮	
	6 6 根生姜	kg	1 洗浄品 2 肉質柔らかく繊維少ないもの。	
	6 7 セロリ	kg	1 M ~ L サイズ 2 繊維柔らかく淡緑色のもの。	
	6 8 大根	kg	1 L ~ 2 L サイズ 2 洗浄品で鬆の入らないもの。	1 本あたり約 1 ~ 2 k g 程度
	6 9 けの汁の具(水煮)	kg	1 固形量 1 k g 2 大根、人参、わらび、ふき、ぜんまい、ごぼう等をさいの目切にし、水煮したもの。	
	7 0 切干大根	kg	1 繊維切大根を乾燥させたもので、甘味と乾物特有の芳香があるもの。 2 黒斑、悪臭のあるものは不可	
	7 1 玉葱	kg	1 L サイズ 2 乾燥良好で固く締まり、重みのあるもの。 3 発芽のないもの。	1 個あたり約 2 3 0 g 程度
	7 2 紫玉葱	kg	同上	
	7 3 卸し生姜	個	1 個 5 0 0 g 入、風味良好なもの。	
	7 4 鷹の爪(輪切)	袋	1 1 袋 5 0 g 入で乾燥品 2 ヘタと種を除き、2 ~ 3 m m の輪切にしたもの。 3 風味良好なもの。	
	7 5 糸切唐辛子	袋	1 1 袋 1 0 0 g 入、乾燥品 2 風味良好なもの。	
	7 6 茄子	kg	1 M サイズ以上 2 熟度良好で皮の柔らかいもの。	1 本あたり約 1 0 0 g 程度
	7 7 冷凍揚げ茄子(乱切)	袋	1 1 袋 5 0 0 g 入で冷凍品 2 約 5 0 枚入 3 乱切にした茄子を油で揚げて急速冷凍したもの。	
	7 8 にんにく	kg	乾燥良好で発芽していないもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
カ	7 9 フライドガーリック	袋	1 1袋100g入 2 チップ 3 風味良好なもの。	
	8 0 卸しにんにく	個	1個500g入で風味良好なもの。	
	8 1 みじん切にんにく	kg	風味良好なもの。	
	8 2 長葱	kg	1 1本100～150g程度 2 軟白部分が30cm以上で、曲がりの軽微なもので、根、泥を除いたもの。	
	8 3 白菜	kg	1 Mサイズ 2 適度に結球し、緑葉の少ないもの。	1個あたり約2kg程度
	8 4 冷凍カリフラワー	kg	1 Sサイズでバラ凍結 2 色が白いもの。 3 黄色みを帯びていたり、紫色の小さな花が点在しているものは不可	
	8 5 みょうが	kg	着蕾、開花していないもの。	
	8 6 小粒大豆もやし	kg	1 長さ4cm程度 2 青芽の出たものは除く。	
	8 7 大豆もやし	kg	1 1束200g程度に束ねたもの。 2 砂等の夾雑物のないもの。	
	8 8 小豆もやし	kg	1 長さ4cm程度 2 青芽の出たものは除く。	
	8 9 レタス	kg	1 Mサイズ 2 適度に結球し、葉の柔らかいもの。	1個あたり約250g程度
	9 0 サニーレタス	kg	1 Mサイズ 2 葉先が赤茶色のもの。	1個あたり約250g程度
	9 1 プリーツレタス	kg	1 Sサイズ 2 縮れ具合の大きいもの。 3 葉の切り口は直径2cm位で、変色していないもの。	
	9 2 冷凍蓮根	kg	1 Mサイズ 2 厚さ7～8mm輪切り。	
	9 3 蓮根水煮	kg	1 固形量1kg 2 厚さ2mm半月切り。	
	9 4 ぜんまい水煮	kg	1 固形量1kg 2 3cm長さにカットしたもの。 3 茎の柔らかいものを使用し、味付していないもの。	

キ 漬物類

共通規格

- 1 新鮮な野菜等を使用し、固有の色沢・香味・塩分・漬かりのあるもの。
- 2 歯切れ良く、肉質の著しく劣るものの混入がないこと。
- 3 着色料、保存料は食品衛生法により許可されたものを使用していること。
- 4 納入時、漬汁・酒粕等は除いて検量すること。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
キ	1 胡瓜醤油漬	kg	1 胡瓜を輪切りにして漬けたもの。 2 賞味期限は納品時より2ヶ月以上あるもの。	1 k g 包装
	2 沢庵漬	kg	1 1本もの。 2 良好な干し大根使用 3 賞味期限は納品時より2ヶ月以上あるもの。	1 k g 包装
	3 しば漬	kg	1 胡瓜、茄子、生姜、茗荷等を使用したもの。 2 賞味期限は納品時より2ヶ月以上あるもの。	1 k g 包装
	4 福神漬	kg	1 蓮根、大根、茄子等3種以上を含むもの。 2 賞味期限は納品時より2ヶ月以上あるもの。	1 k g 包装
	5 にんにくたまり漬	瓶	1 1粒3 g程度 2 固形量300 g入 3 無臭にんにく使用	
	6 梅漬	kg	1 1個20 g程度 2 塩分約8%で紀州産南高梅使用	
	7 しそ巻梅漬	kg	1 個10 g程度、塩分の適度なもの。	
	8 茄子漬	kg	小茄子を塩漬けにしたもの。	
	9 白菜朝鮮漬	kg	白菜を生姜、にんにく、唐辛子、塩等で漬けた適度な辛味を持つもの。	
	10 白菜キムチ漬	kg	1 刻み。 2 白菜、にら、数種の野菜、昆布等を唐辛子をふんだんに使用し漬込んだもの。 3 冷凍品	
	11 胡瓜キムチ漬	kg	胡瓜を生姜、にんにく、唐辛子、塩等で漬けた適度な辛味を持つもの。	
	12 しその実漬	kg	大根、しその実を醤油で漬けたもの。	
	13 大根キムチ漬	kg	大根を角切りにし、唐辛子、調味料等で漬けたもの。	
	14 つぼ漬	kg	大根をスライスし風味よく醤油で漬けたもの。	
	15 はじかみ	個	1 1本4.5 g程度×30入 2 新生姜を整形し、甘酢に漬けたもの。	
	16 生姜甘酢漬	kg	1 薄切りで、柔らかいもの。 2 甚だしい着色をしたものは不可	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
キ	1 7 長芋漬(梅酢)	kg	1 皮を剥ぎ、食べ易い大きさにカットし、調味料で風味良く漬けたもの。 2 製造後1週間以内のもの。 3 梅酢味	
	1 8 長芋漬(醤油)	kg	1 長芋漬(梅酢)に準じる。 2 醤油味	
	1 9 野沢菜漬	kg	塩味、辛味が適度で瑞々しく歯触りの良いもの。	
	2 0 キャベツ漬	kg	人参等を混合した、浅漬タイプ	
	2 1 ザーサイ	kg	スライスし、塩漬にしたもの。	
	2 2 桜漬	kg	大根を使用し、梅酢等で風味よく漬けたもの。	
	2 3 繊切紅生姜	kg	新生姜を使用し繊切	
	2 4 楽京漬(甘酢)	kg	粒が揃ったものを酢、唐辛子等で漬けたもの。	
	2 5 楽京漬(醤油)	kg	粒が揃ったものを醤油、酢等で漬けたもの。	
	2 6 赤かぶ漬	kg	3mm程度にスライスした赤かぶを、塩、酢、砂糖等で漬けたもの。	
	2 7 高菜漬	袋	1袋500g入で刻み高菜	

ク きのこ類及び加工品

共通規格

- 1 鮮度良好で、品質固有の光沢・形状を保ち、大きさが一様に揃っていること。
- 2 病虫害、外傷、腐敗等なく、異品種・土・砂、夾雑物の付着又は混入のないもの。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ク	1 えのき茸	kg	1 白色又は乳白色で、傘の径は1 c m 以下、柄の長さ1 0～1 2 c m程度 2 栽培物 3 むめりの無いもの。	ポリ袋入
	2 生椎茸	kg	1 中羽のもの。 2 肉厚で傘の直径5 c m程度のもの。	ポリ容器又は、ポリ袋入
	3 しめじ	kg	1 ぶなしめじ。 2 栽培物 3 固有の風味を有するもの。	ポリ容器又は、ポリ袋入
	4 白しめじ	kg	1 しめじに準じる。 2 傘、柄とも白色のもの。	ポリ容器又は、ポリ袋入
	5 エリンギ	kg	傘、柄とも肉質の厚いもの。	ポリ容器又は、ポリ袋入
	6 舞茸	kg	1 中羽のもの。 2 栽培物 3 傘、柄とも肉質の厚いもの。	ポリ容器又は、ポリ袋入
	7 白舞茸	kg	1 舞茸に準じる。 2 傘、柄とも白色のもの。	ポリ容器又は、ポリ袋入
	8 マッシュルーム	kg	1 傘、柄とも肉質の厚で、傘開きが8分 以内のもの。 2 品種は都度示す。	ポリ容器又は、ポリ袋入
	9 辛口なめ茸茶漬	個	1 1個1 k g入 2 えのき茸をピリ辛に味付したもの。	
	1 0 きくらげ	kg	乾燥良好で小羽のもの。	
	1 1 干椎茸	kg	1 乾燥良好、小羽のもの。 2 石突を除いたもの。 3 ホール	

ケ 果実類及び加工品

共通規格

- 1 新鮮で病害虫、外傷、変色、しみのないもの。
- 2 品種固有の色沢、形状を有し、大きさ・重量が揃っていること。
- 3 熟度適度で未熟果・過熟果は除く。
- 4 等級は「優」以上

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ケ	1 苺	kg	1 1粒15g程度でMサイズ 2 粒揃いでつぶれや傷みのないもの。 3 鮮やかな赤色で甘味と酸味が適度なもの。	パック入
	2 冷凍ストロベリー(チャンク)	袋	1 1袋500g入 2 2cm程度の角切にし、急速冷凍したもの。	
	3 伊予柑	kg	1 Lサイズ 2 重量感があり、甘味と酸味が適度なもの。	
	4 みかん	kg	1 Mサイズ 2 皮が薄く甘味充分なもの。	
	5 オレンジ	kg	1 Lサイズ 2 重量感があり、甘味と酸味が適度なもの。	大きさ72個/1 ケース基準
	6 甘夏みかん	kg	同上	
	7 オレンジジュース(パック)	個	1 1個200ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	ストロー付
	8 オレンジジュース(大)	本	1 1本1000ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	
	9 柿	kg	1 M～Lサイズ 2 渋みのないもの。	
	10 かぼす	kg	新鮮で香り高いもの。	
	11 キウイフルーツ(グリーン)	kg	1 個100g程度でよく熟したもの。	大きさ33玉/1 ケース基準
	12 キウイフルーツ(ゴールド)	kg	同上	同上
	13 グレープフルーツ(ホワイト)	kg	1 Lサイズ 2 苦みが少なく芳香のあるもの。 3 水分が多く果肉に締まりのあるもの。	大きさ48玉/1 ケース基準
	14 グレープフルーツ(ルビー)	kg	同上	同上
	15 グレープフルーツジュース(大)	本	1 1本1000ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	
	16 グレープフルーツジュース(パック)	個	1 1個200ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	ストロー付
	17 さくらんぼ	kg	1 新鮮で赤く熟れ、甘味充分なもの。 2 実割れ及び腐敗品は除く。 3 品種についてはその都度示す。	国内産
	18 アメリカンチェリー	kg	同上	
	19 西瓜	kg	1 M～Lサイズ 2 新鮮で果肉の崩れがなく、中身が空洞でないもの。	青森県産
	20 すだち	kg	1 1個30～40g程度のもの。 2 新鮮で香り高いもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ケ	2 1 梨	kg	1 1個250～300g程度のもの。 2 品種についてはその都度示す。	
	2 2 パイナップル	kg	1.5～2kgサイズのもの。	
	2 3 ホールパイナップル	個	1 皮と芯を取り除き、真空包装したもの。 2 賞味期限は納品時より2日以上あるもの。	
	2 4 パイナップルジュース(大)	本	1 1本1000ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	
	2 5 パイナップルジュース(パック)	個	1 1個200ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	ストロー付
	2 6 バナナ	kg	1 1本200g程度のもの。 2 熟度充分で色付きが良く、皮に腐敗の兆候が現れていないもの。 3 台湾、フィリピン、南米産	
	2 7 ぶどう	kg	1 M～Lサイズ 2 果粒のよく揃った軸の新鮮なもの。 3 品種についてはその都度示す。	
	2 8 冷凍ぶどう	kg	1 種なし、皮付き。 2 糖度の高いものを果梗から外し、果肉のみを冷凍したもの。	
	2 9 グレープジュース(大)	本	1 1本1000ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	
	3 0 マスカットジュース(大)	本	1 1本1000ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	
	3 1 冷凍ブルーベリー	袋	1袋500g入	
	3 2 桃	kg	1 1個300～400g程度のもの。 2 うぶ毛がしっかりし、熟度が充分なもの。 3 打身等による変色、外傷不可	
	3 3 ピーチジュース(大)	本	1 1本1000ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	
	3 4 ライチ	kg	1粒20g程度で冷凍品	
	3 5 りんご(つがる)	kg	1 1個250～300g程度のもの。 2 傷物不可及び優級以上	青森県産
	3 6 りんご(玉林)	kg	同上	青森県産
	3 7 りんご(サンふじ)	kg	同上	青森県産
	3 8 りんご(ジョナゴールド)	kg	同上	青森県産
	3 9 りんご(ふじ)	kg	同上	青森県産
	4 0 りんごシロップ漬(ピーズ)	kg	1 固形量1kg 2 皮と芯を除き、1～2cm角にカットしたものをシロップ漬したもの。	
	4 1 りんごジュース(大)	本	1 1本1000ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	
	4 2 りんごジュース(パック)	個	1 1個200ml程度で紙パック入 2 果汁100%のもの。	ストロー付
	4 3 アップルソース	缶	4号缶で固形量450g程度のもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ケ	4 4 レモン	kg	1 1 個 1 0 0 g 以上 2 新鮮で香りの高いもの。	大きさ 1 4 0 玉／ 1 ケース基準
	4 5 ナタデココシロップ漬	kg	固形量 1 k g	
	4 6 いちごジャム	kg	1 1 k g 入 2 鮮度の良いものを使用し風味良好なもの。	
	4 7 ブルーベリーのジャム	kg	1 1 k g 入 2 鮮やかな紫色で、甘味程良く風味良好なもの。	
	4 8 メロン	kg	1 熟度充分で糖度 1 4 度以上 2 品種についてはその都度示す。	
	4 9 オレンジドリンク	缶	1 1 缶 1 6 0 g 程度 2 果汁 2 0 % 以上のもの。	
	5 0 りんごジュース	缶	1 1 缶 1 9 5 g 程度 2 果汁 1 0 0 % のもの。	青森県産

コ 藻類及び加工品

共通規格

- 1 乾燥品は乾燥良好であるもの。
- 2 異味・異臭なく、土・砂等を除く。
- 3 人工着色料使用不可
- 4 外観光沢良好で、変質・変色の認められないもの。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
コ	1 青のり粉	kg	色沢良好で乾燥充分なもの。	
	2 焼のり	kg	1 色黒く、光沢と特有の香味のあるもの。 2 全形	
	3 とろろ昆布	kg	細糸削りのもの。	
	4 ところ天	個	1 1個200～250g程度 2 味付なし。	
	5 ふのり	kg	1 乾燥良好、粉末状や砕け等がないもの。 2 異物を完全に取り除いたもの。	
	6 岩のり	kg	1 乾燥良好、粉末状や砕け等がないもの。 2 異物を完全に取り除いたもの。	
	7 茎若布	kg	塩蔵品、3～4cmカットのもの。	
	8 めかぶ	kg	織切、ボイルめかぶ。	
	9 スープ用糸寒天	袋	1 1袋30g入、ジッパー付 2 10～20分の水戻しで、和え物等にも使用可能なもの。	
	10 乾燥めかぶ	kg	織切のもの。	200g包装
	11 味付子持めかぶ	袋	1 1袋200g入で冷凍品 2 織切めかぶを醤油等で味付したもの。	
	12 醤油昆布	kg	食感、味付ともに良好なもの。	北海道産
	13 昆布佃煮(しそ)	kg	1 刻み昆布を佃煮にしたもの。 2 味付良好なもの。	
	14 昆布佃煮(胡麻)	kg	同上	
	15 もずく	kg	細い糸状で黒褐色を有し、粘滑質で柔軟なもの。	
	16 味付のり	個	1 1個5枚入で中級品 2 2.5×8.5cm程度にカットしたもの。	
	17 すき昆布	kg	1 0.3cm幅にカットしたものを乾燥させたもの。 2 異物を完全に取り除いたもの。 3 水戻し可能なもの。	
	18 ひじき	kg	1 乾燥良好で、粉末状や砕け等のないもの。 2 芽ひじき。	
	19 のり佃煮ミニパック	個	1個10gで味付良好なもの。	
	20 カット若布	kg	1 湯通し塩蔵若布を乾燥させたもの。 2 フレーク状	

規格番号		品 名	単位	規 格	備 考
コ	2 1	だし昆布	kg	1 乾燥良好でカビや変色のないもの。 2 色沢は黒または黒褐色で、色は一様であるもの。	
	2 2	海藻サラダ	kg	若布、赤とさか、白とさか、寒天を混ぜた乾燥品	
	2 3	刻みのり	kg	焼板のりを繊切にしたもの。	

サ 魚介類及び加工品

共通規格

1 鮮 魚

- (1) 鮮度良好で腐敗等のないもの。（体表面は新鮮で、光輝・光沢を有し、鱗が固着して張りがあり、角膜が透明であること。）
- (2) 固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと。
- (3) 要求に応ずる大きさ・重量で形状良好、概ね斉一のもの。
- (4) 納入時、水・氷および加工品の味噌・酒粕等は除いて計量する。

2 冷凍魚

- (1) 十分に凍結し、新鮮な光沢があり、破損なく、鱗が固着してあるもの。
- (2) 急速冷凍品で再凍結は不可、解凍後は鮮魚と同等、切身にした後は冷凍不可
- (3) 要求に応ずる大きさ・重量で形状良好、概ね斉一のもの。
- (4) 製造後10ヶ月以内とする。
- (5) 冷凍焼のあるものは不可とし解凍後でも不良品は交換する。

3 加工魚

- (1) 頭、ヒレ、鱗、内臓を除き、整形良好で身割れ、身崩れ、その他損傷のないもの。
- (2) 大きさが一様に揃っており、夾雑物の混入のないもの。
- (3) その他、鮮魚・冷凍魚に同じ。

4 塩干物類

- (1) 腐敗、変質（油焼等）の兆候や異味異臭がなく、塩味が適度であること。
- (2) 乾燥が適度であること。
- (3) 要求に応ずる大きさ・重量で形状良好、概ね斉一のもの。

5 練製品

- (1) 新鮮な魚肉を原料に、澱粉・調味料を加えて練り上げたもの。
- (2) 大きさ・形態が整って均一で、香味・色沢良好で弾力性のあるもの。
- (3) 食品衛生法により許可された食品添加物のみを使用したもの。
- (4) 製法、販売法とも衛生的で、適度な加熱をしてあり、そのまま食に供することが出来るもの。
- (5) 異物、夾雑物、異味異臭、粘り等を認めず、漂白剤を使用しないもの。
- (6) 製造業者名、賞味期限が表示してあるもの。
- (7) 製造後3日以内のもの。

6 貝 類

- (1) 新鮮で固有の色と光沢があること。
- (2) むき身の場合、適度の弾力があって、肉崩れのないもの。
- (3) 大きさが一様であること。
- (4) 死貝、泥・砂・石、海藻等の混入のないもの。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
サ	1 鰹	kg	真鰹、1尾250g以上	
	2 鰹フィレ	kg	1 1枚120g程度で冷凍品 2 真鰹	5kgあたり40枚 入基準
	3 まとう鯛みそ漬	枚	1切120g程度	
	4 つば鯛味噌漬	枚	1切140g程度	
	5 鮎	kg	1尾90g程度で冷凍品	
	6 赤魚粕漬	kg	1 1切120g程度 2 脂のりの良いもの。	
	7 赤魚	kg	1 1尾250g以上で冷凍品 2 頭、内臓を除いたもの。	
	8 鰯(生)	kg	1 体長10～20cm程度 2 重さ100～150g程度 3 真鰯及びうるめ鰯	
	9 鰯(冷凍)	kg	同上	
	10 開き鰯	kg	1枚50g程度で冷凍品	2kgあたり35枚 入基準
	11 煮干し粉	kg	1 1kg包装 2 国産いわし煮干100%使用	
	12 釜揚げしらす	kg	1 1kg包装で冷凍品 2 長さ1.5cm程度に揃ったしらすを、 釜揚げ後急速凍結したもの。 3 夾雑物の混入のないもの。	
	13 うなぎ長蒲焼	枚	1 1枚250g程度で冷凍品 2 焼調理済み。	
	14 うなぎ蒲焼	個	1 1個100g程度で真空冷凍品でボイリ リングパック使用 2 焼調理済み、タレ漬	ピンホール不可
	15 刻み穴子蒲焼	kg	1 1kg真空冷凍包装でボイリングパック 使用 2 焼調理済みでタレ漬 3 三陸穴子使用	ピンホール不可
	16 メヌケ(骨なし)	袋	1切60g×5入で冷凍品	
	17 かじき鮪	kg	1 一塊3kg以上 2 骨、皮、血合いを除いた刺身用正肉	
	18 鰹刺身	kg	1 骨、皮、血合いを除き、2cm×5cm程度 の均一の大きさにさくどりしたもの。 2 冷凍品	
	19 鰹のたたき	kg	1 焼具合が適度で、風味良好なもの。 2 フィレを血合い肉に沿って二割し、骨を 除いた刺身用正肉	
	20 黄金かれい	kg	1 頭、内臓を除き、1枚200g程度の もの。 2 冷凍品	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
サ	2 1 銀鱈	kg	頭、内臓を除き、1尾1.5kg以上のもの。	
	2 2 真鱈	kg	1 1尾6kg以上 2 鮮魚、油の溶けていないもの。	
	2 3 鱈フィレ	kg	真鱈を三枚におろしたもの。	
	2 4 鱈(骨なし)	袋	1 1切60g×5入で冷凍品 2 助宗鱈又は真鱈を加工したもの。	
	2 5 銀鮭	kg	1 頭、内臓を除き、1尾2kg以上のもの。 2 流水解凍で身溶けしないもの。 3 無塩	
	2 6 生鮭	kg	同上	
	2 7 紅鮭	kg	同上	
	2 8 トラウトサーモン	kg	1 頭、内臓を除き、1尾2kg以上のもの。 2 流水解凍で身溶けしないもの。 3 無塩	
	2 9 サーモン刺身	kg	1 骨、皮、血合いを除き、2cm×5cm程度の均一の大きさにさくどりしたもの。 2 冷凍品	
	3 0 鮭塩焼	袋	1 1個 20g×10入 2 真空冷凍、ボイリングパック使用	ピンホール不可
	3 1 からふとししゃも(子持)	尾	1尾20g程度のもの。	
	3 2 筋子	kg	1 鮭、鱈の2等検以上のもの。 2 鮮度、塩味が良好で、崩れないもの。 3 甘塩	
	3 3 助宗たらこ	kg	1 2等検以上、1腹40g程度、Mサイズ 2 食品衛生法による着色料を使用したもので、卵粒が完熟したもの。 3 甘塩	
	3 4 助宗白子	kg	1 崩れ、破れのないもの。 2 新鮮で異味異臭のないもの。	
	3 5 辛子明太子	kg	助宗たらこに準じる。	
	3 6 真たらこ	kg	着色、塩漬をしていない生のもの。	
	3 7 真鱈白子	kg	助宗白子に準じる。	
	3 8 スモークサーモン	kg	1 1枚20g程度にスライスしてあるもの。 2 皮なし。	
	3 9 さば	kg	1尾500g以上で冷凍品	
	4 0 さばフィレ	kg	1 1枚120g程度で冷凍品 2 無塩で脂のりの良いもの。	5kgあたり40枚入基準
	4 1 さば(骨なし)	袋	1 1切60g×5入で冷凍品 2 脂のりの良いさばを加工したもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
サ	4 2 さばみそ煮	袋	1 1 個 1 0 0 g × 5 入で 3 枚おろし。 2 真空冷凍でボイリングパック使用	ピンホール不可
	4 3 さばの一夜干(骨なし)	袋	1 1 枚 9 0 g × 1 0 入で冷凍品 2 脂のりの良い寒さばを一夜干にし、旨味を凝縮させたもの。	
	4 4 むき鮫	kg	4 k g 中 1 2 ～ 1 3 本入のもの。	
	4 5 さんま(生)	kg	1 尾 1 3 0 ～ 1 5 0 g 程度	大きさ 7 0 尾 / 1 0 k g 基準
	4 6 さんま(冷凍)	kg	1 尾 1 2 0 ～ 1 3 0 g 程度	大きさ 8 0 尾 / 1 0 k g 基準
	4 7 さんま(骨なし)	袋	1 1 切 6 0 g × 5 入で冷凍品 2 頭と骨を除き、もとの魚体に結着したもの。 3 開き、切身は不可	
	4 8 開きさんま	kg	1 1 枚 6 0 ～ 7 0 g 程度 2 頭、内臓、骨をきれいに除いたもの。 3 干物は不可	大きさ 7 5 枚 / 5 k g 基準
	4 9 にしんフィレ	kg	1 枚 1 0 0 g 程度で冷凍	
	5 0 身欠にしん	kg	1 1 本 1 0 g 程度 2 原形を保ち、背は濃青色で肉は飴色のもの。 3 油焼、苦み、赤味のあるものを除く。	
	5 1 はたはた	kg	鮮魚で 1 尾 5 0 ～ 6 0 g 程度	
	5 2 平目	kg	鮮魚で 1 尾 1 . 5 k g 以上	
	5 3 はまち刺身	kg	1 骨、皮、血合いを除き、2 cm × 5 cm 程度の均一の大きさにさくどりしたもの。 2 冷凍品	
	5 4 ほっけ(骨なし)	袋	1 1 切 6 0 g × 5 入で冷凍品 2 脂のりの良い縞ほっけを加工したもの。	
	5 5 甘塩ほっけ	kg	1 1 枚 2 4 0 g 程度で冷凍 2 センターカット 3 薄塩で脂のりの良いもの。	
	5 6 ほっけ味醂漬	kg	1 1 枚 2 4 0 g 程度 2 センターカット 3 脂のりの良いもの。	
	5 7 まぐろ刺身	kg	1 骨、皮、血合いを除き、2 cm × 5 cm 程度の均一の大きさにさくどりしたもの。 2 冷凍品 3 きはだ又はめばち。	
	5 8 ねぎとろ	kg	1 赤身と脂身が均一なもの。 2 刺身用冷凍品	衛生的な容器に入れたもの
	5 9 あさり貝	kg	1 中粒揃で殻付 2 砂吐をさせ、死貝のないもの。	国内産
	6 0 冷凍あさり貝	kg	1 L サイズで粒揃で殻付 2 砂吐をさせ、死貝のないもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
サ	6 1 冷凍あさり貝むきみ	kg	1 身の大きさが揃っているもの。 2 十分に砂吐をさせ、貝を取り除き、さらに洗浄後、真空包装したもの。	ピンホール不可
	6 2 かきむき身	kg	1 1粒約30g程度で冷凍 2 殻、夾雑物を取り除いたもの。	
	6 3 しじみ貝	kg	1 中粒揃で死貝のないもの。 2 砂吐させたもの。	十三湖産
	6 4 冷凍しじみ貝	kg	同上	十三湖産
	6 5 殻付つぶ	kg	1個40g程度	
	6 6 開き真つぶ	kg	1枚20g程度で冷凍	
	6 7 はまぐり	kg	1 中粒揃で殻付 2 砂吐をさせ、死貝のないもの。	
	6 8 帆立貝	枚	1 直径10cm位のもの。 2 殻付	
	6 9 ベビー帆立	kg	1 1kg包装で冷凍品 2 100～150粒入、Mサイズ	
	7 0 蒸帆立	kg	1 1個30g程度 2 殻、うろを除き、蒸方良好なもの。	
	7 1 帆立貝柱	kg	1個30g程度で生食用	
	7 2 甘えび	尾	1 1尾20g程度 2 生食用 3 頭、殻を除き、尾付のもの。	
	7 3 尾付むきえび	尾	1 21/25サイズ 2 背ワタを抜き、伸ばし加工をしてあるもの。 3 冷凍品	
	7 4 寿司用蒸えび	尾	1 1尾10g程度 2 冷凍品	
	7 5 むきえび	kg	1 正味重量600g以上、冷凍品 2 頭、尾、殻を除いたもの。	1kg袋入
	7 6 乾燥小桜えび	袋	1袋100g入で風味良好なもの。	
	7 7 ずわいがに水煮	kg	フレーク状で固形量80%以上	
	7 8 冷凍いか(鹿子短冊切)	kg	1 1kg包装で冷凍品 2 1cm×4cmカット程度 3 表面に格子状の切込みを入れ、肉質柔らかなもの。	
	7 9 つぼぬきいか	kg	1 1杯200g程度で冷凍品 2 するめいか、やりいかとし、足、内臓を除く。	
	8 0 いか素麺	kg	1 生食用 2 やりいか、あおりいか使用で冷凍品	衛生的なトレーに並べたもの
	8 1 黄金いか	kg	新鮮ないかを使用し、数の子、ししゃも卵と和えたもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
サ	8 2 いか塩辛	kg	1 新鮮ないか(下足を除く)を使用し、 薄塩で漬かりのよいもの。 2 むらさきいか不可	青森、北海道産
	8 3 茹だこ	kg	1 足1本300g程度 2 生食用真だこ。 3 下処理が完全で、皮剥がれのしないもの。	
	8 4 味付たこ	杯	1 1杯300g程度 2 酢だこ。 3 肉質柔らかく、食味良好なもの。	
	8 5 蒸うに	kg	新鮮なうにを冷凍したもの。	
	8 6 中華くらげ	kg	くらげを中華風に味付したもの。	
	8 7 かに風味かまぼこ(フレーク)	kg	1 生食用 2 賞味期限は納品時より3日以上あるもの。	
	8 8 かに風味かまぼこ(スティック)	kg	同上	
	8 9 竹輪	kg	1 1本70g程度 2 焼竹輪 3 賞味期限は納品時より3日以上あるもの。	
	9 0 鳴門かまぼこ	kg	1 1本120g程度 2 白地に赤い渦巻きの入ったもの。 3 賞味期限は納品時より3日以上あるもの。	
	9 1 さつま揚げ	kg	1 1枚70g程度 2 ごぼう、人参等が混合されたもの。 3 賞味期限は納品時より3日以上あるもの。	
	9 2 魚肉ソーセージ(スライス)	袋	1 1袋500g入で冷凍品 2 5mm輪切	
	9 3 数の子入漬物	kg	数の子、大根、昆布等を使用したもの。	
	9 4 花かつお	kg	1 乾燥良好で、カビ等のないもの。 2 市販中級品以上、粉末状は不可	
	9 5 糸削り節	袋	1 1袋500g入 2 花かつおに準じる。	
	9 6 かつお削り節(破片)	袋	1 1袋100g入、ジッパー付 2 花かつおに準じる。 3 薄く削ったかつお節を細かくカットしたもの。	
	9 7 開ききす	kg	1 1枚30g程度で冷凍品 2 頭、内臓を除き、背開きにしたもの。	
	9 8 いくら	kg	1 鮭の卵粒が完熟した2等検以上のもの。 2 甘塩	
	9 9 笹かまぼこ	kg	1 1枚30g程度 2 賞味期限は納品時より3日以上あるもの。	
	100 紅かまぼこ	kg	1 板なしで真空包装 2 賞味期限は納品時より3日以上あるもの。	
	101 白かまぼこ	kg	同上	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
サ	102 えびだんご	kg	1 1個20g程度 2 真空冷凍、ボイリングパック使用	ピンホール不可
	103 ほっけすり身	kg	1 頭、内臓、皮を取り除き、新鮮な正肉を使用したもの。 2 チルド食品	
	104 鮭フレーク	kg	1 骨、皮等の混入のないもの。 2 甘塩 3 焦げの風味を程良く付けたもの。	
	105 乾燥あさり貝	kg	フリーズドライ製品	
	106 銀むつフィレ	kg	1 三枚におろしたもの。 2 冷凍品	
	107 シーフードミックス	kg	えび、いか、あさり等を混合した冷凍品	

シ 肉類及び加工品

1 共通規格

- (1) 定められた法規に基づいて屠殺処理されたものであること。
- (2) 適度の硬さと弾力性を有し、肉類固有の色沢を有すること。
- (3) 冷凍品は急速冷凍し、冷凍焼、および凍結による乾燥・脂肪の変色等の認められないもの。
- (4) 他獣肉の混入および筋等のないもの。
- (5) 脂肪夾雑の十分なもの。
- (6) 各切断片はポリエチレンシート等で包む。
- (7) 衛生的な容器で納入すること。
- (8) 箱詰めの場合は外装箱の側面に部位名、重量、製造業者名、賞味期限を表示すること。

2 牛 肉

- (1) 鮮紅色を呈し、肉質の柔らかいもの。
- (2) 脂肪は適度な柔らかみのあり、乳白色に近い、艶のあるもの。
- (3) 脂肪は10%以内

3 豚 肉

- (1) 肉色は淡灰紅色を呈し、光沢の良いもの。
- (2) 脂肪は白色で、適度に粘りがあり、艶のあるもの。
- (3) 脂肪は25%以内

4 鶏 肉

- (1) 食肉用として飼育された若鶏とする。
- (2) 新鮮な色沢・香気・弾力があり、肉質の柔らかいもの。
- (3) 急速冷凍品で、冷凍による乾燥・変質のないもの。

5 肉加工品

- (1) J A S表示
- (2) 良質の鮮度の良いものを原料とし、衛生的に加工したもの。
- (3) 包装に品名、重量、製造業者名、賞味期限が表示してある。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
シ	1 牛肩ロース肉	kg	一塊 1.5 ～ 2.5 k g ブロック冷凍品	
	2 牛肩ロース肉(スライス)	kg	形状均一に 2 ～ 3 mm スライスしたもの。	
	3 牛肩ロース肉(角切)	kg	1 形状均一 2 カットの大きさについてはその都度示す。	
	4 サーロイン(150 g)	枚	1 形状均一に 150 g 程度にスライスしたもの。 2 ステーキ用	
	5 牛バラ肉	kg	一塊 3 ～ 5 k g ブロックで冷凍品	
	6 牛バラ肉(スライス)	kg	形状均一に 2 ～ 3 mm スライスしたもの。	
	7 牛バラ肉(角切)	kg	1 形状均一 2 カットの大きさについてはその都度示す。	
	8 牛もも肉	kg	内もも、一塊 3 ～ 5 k g ブロックで冷凍品	
	9 牛もも肉(スライス)	kg	内もも、形状均一に 2 ～ 3 mm スライスしたもの。	
	10 牛もも肉(角切)	kg	1 内もも、形状均一 2 カットの大きさについてはその都度示す。	
	11 牛ヒレ肉	kg	1 一塊 0.7 k g 程度 2 太く肉質にたるみのなく、きめ細かく柔らかであること。	
	12 牛レバー(スライス)	kg	1 形状均一に 5 mm にスライスしたもの。 2 生レバー	衛生的なトレーに並べたもの
	13 牛カルビ(スライス)	kg	1 形状均一に 3 ～ 5 mm スライスしたもの。 2 脂肪が程よく広がり、加熱調理後も肉質柔らかく食せるもの。	
	14 牛挽肉	kg	牛バラ使用	
	15 豚うで肉	kg	1 一塊 5 ～ 6 k g ブロックで冷凍品 2 脂肪の厚さを 10 mm 以内に整えたもの。	
	16 豚うで肉(スライス)	kg	1 形状均一に 3 mm スライスしたもの。 2 脂肪の厚さを 10 mm 以内に整えたもの。	
	17 豚うで肉(角切)	kg	1 脂肪の厚さを 10 mm 以内に整えたもの。 2 カットの大きさについてはその都度示す。	
	18 豚肩ロース肉(50g)	枚	1 形状均一に 50 g 程度にスライスしたもの。 2 脂肪の厚さを 10 mm 以内に整えたもの。	
	19 豚もも肉	kg	1 一塊 5 ～ 8 k g ブロックで冷凍品 2 脂肪の厚さを 10 mm 以内に整えたもの。	
	20 豚もも肉(スライス)	kg	1 形状均一に 3 mm スライスしたもの。 2 脂肪の厚さを 10 mm 以内に整えたもの。	
	21 豚もも肉(角切)	kg	1 脂肪の厚さを 10 mm 以内に整えたもの。 2 カットの大きさについてはその都度示す。	
	22 豚ヒレ肉	kg	1 一塊 0.7 k g 程度 2 太く肉質にたるみのないもの。 3 きめ細かく柔らかであること。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
シ	2 3 豚挽肉	kg	1 もも肉使用 2 脂肪が少なく、赤色鮮やかなこと。	
	2 4 豚ロース肉	kg	1 一塊3～5 k g ブロックで冷凍品 2 脂肪の厚さを1 0 mm以内に整えたもの。	
	2 5 豚ロース肉(50g)	枚	1 形状均一に5 0 g 程度にスライスしたもの。 2 脂肪の厚さを1 0 mm以内に整えたもの。	
	2 6 豚ロース肉(100g)	枚	1 形状均一に1 0 0 g 程度にスライスしたもの。 2 脂肪の厚さを1 0 mm以内に整えたもの。	
	2 7 豚ロース肉(120g)	枚	1 形状均一に1 2 0 g 程度にスライスしたもの。 2 脂肪の厚さを1 0 mm以内に整えたもの。	
	2 8 豚ロース肉(豚しゃぶ用)	kg	1 形状均一に1～2 mmにスライスしたもの。 2 脂肪の厚さを1 0 mm以内に整えたもの。	
	2 9 豚レバー	kg	一塊0. 5～0. 6 k g ブロックで冷凍品	フィルム包装
	3 0 豚レバー(スライス)	kg	1 形状均一に5 mmにスライスしたもの。 2 生レバー	衛生的なトレーに 並べたもの
	3 1 豚骨	kg	鮮度の良いもので、頭部、毛、爪を除く。	
	3 2 豚バラ肉	kg	1 一塊2～5 k g ブロックで冷凍品 2 脂肪の厚さを1 0 mm以内に整えたもの。	
	3 3 豚バラ肉(スライス)	kg	1 形状均一に3 mmにスライスしたもの。 2 脂肪の厚さを1 0 mm以内に整えたもの。	
	3 4 豚バラ肉(角切)	kg	1 脂肪の厚さを1 0 mm以内に整えたもの。 2 カットの大きさについてはその都度示す。	
	3 5 合挽肉	kg	牛肉5 0 %、豚肉5 0 %を標準とした混合比率で、変色や変質のない新鮮なもの。	
	3 6 もつ煮の素	kg	豚もつ使用でみそ味	
	3 7 ロースハム	kg	1 ブロック 2 賞味期限は納品時より4 日以上あるもの。	
	3 8 ロースハム(スライス)	kg	1 2 mmスライス 2 賞味期限は納品時より4 日以上あるもの。	
	3 9 ソフトサラミ	kg	1 ブロック 2 賞味期限は納品時より4 日以上あるもの。	
	4 0 ソフトサラミ(スライス)	kg	1 2 mmスライス 2 賞味期限は納品時より4 日以上あるもの。	
	4 1 生ハム	袋	1 1 袋2 8 0 g 程度で約1 4 枚入 2 塩味の適度なもの。	
	4 2 豚ベーコン	kg	1 ブロック 2 豚バラ肉を使用し、脂肪と赤身の層がきれいに重なり、表面に燻煙の色がついているもの。 3 賞味期限は納品時より4 日以上あるもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
シ	4 3 豚ベーコン(スライス)	kg	1 2 mmスライス 2 豚ベーコンに準じる。	
	4 4 豚ベーコン(厚切)	kg	1 3～4 mmスライス 2 豚ベーコンに準じる。	
	4 5 焼豚	kg	1 ブロック 2 肉質柔らかく、焼上がりも良好で中までしっかり火が通ったもの。 3 薄味で、臭みのないもの。 4 浸汁、タレを含まないもの。 5 ハム状のものは不可、部位は都度示す。	
	4 6 焼豚(バラスライス)	kg	1 2～3 mmスライスで1枚20 g程度 2 角型 3 焼豚に準じる。	
	4 7 焼豚(肩ローススライス)	kg	1 3～4 mmスライスで1枚30 g程度 2 焼豚に準じる。	
	4 8 あらびきウィンナー	kg	1 国産で1本10～20 g程度 2 JAS上級以上のもの。	
	4 9 ラム	kg	3 mmスライス	
	5 0 合鴨ロース肉	kg	1 0.3 kgブロックで冷凍品 2 薄い赤みをおび脂身が厚いもの。 3 若鶏使用	
	5 1 合鴨ロース肉(スライス)	kg	1 3 mmスライス 2 合鴨ロース肉に準じる。	
	5 2 味鶏	kg	1枚250 g程度、正肉	
	5 3 鶏ささみ	kg	筋を除き、1本50 g程度	
	5 4 鶏むね肉	kg	1枚120 g程度、若鶏	
	5 5 鶏もも肉	kg	1枚250 g程度、若鶏	
	5 6 鶏挽肉	kg	鶏むね肉使用	
	5 7 鶏がら	kg	鮮度の良いもので、頭部、毛、爪を除く。	
	5 8 ローストレッグ	本	1 1本120～140 g 2 真空冷凍でボイリングパック使用	ピンホール不可
	5 9 スペアリブ	kg	1 1個100 g程度 2 醤油ベースたれ。	
	6 0 鶏だんご	kg	1個15 g程度で冷凍品	
	6 1 チキンレッグ	本	1 1本160 g程度 2 骨付もも肉	
	6 2 チキンチューリップ	kg	1個50 g程度	
	6 3 鶏手羽先	kg	1 1個50 g程度 2 肉付よく型くずれのないもの。	
	6 4 鶏手羽元	kg	同上	

ス 卵類及び加工品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ス	1 うずら卵	kg	1 1個10g程度 2 表面に光沢なく新鮮色を呈し、破損や不良卵、汚染卵のないもの。	パック容器入
	2 鶏卵	kg	1 Mサイズ 2 表面に光沢なく新鮮色を呈し、破損や不良卵、汚染卵のないもの。	段ボール箱使用
	3 温泉卵	個	1 Mサイズ 2 破損のないもの。 3 賞味期限は納品時より10日以上あるもの。	
	4 目玉焼風オムレツ	個	1 1個35g程度で冷凍品 2 加熱しても半熟状態を保つもの。	
	5 錦糸卵	kg	幅0.2cm程度、真空パックで冷凍品	ピンホール不可
	6 水煮玉子	袋	1 S玉×10入でチルド品 2 賞味期限は納品時より9日以上あるもの。	
	7 いり卵	kg	1 1kg包装、真空パックで冷凍品 2 薄味で特に甘味を控えたもの。	ピンホール不可
	8 厚焼玉子	個	1 1個500g、真空パックで冷凍品 2 フリーカットタイプ 3 甘味を控え、だし巻風に味付したもの。	ピンホール不可
	9 冷凍スクランブルエッグ	kg	1 1kg包装、真空パックで冷凍品 2 レアタイプ 3 そぼろ状のものは不可 4 薄味	ピンホール不可
	10 プレーンオムレツ	袋	1 1個60g×5入、真空パックで冷凍品 2 チキンブイヨン等で調味し、半熟感があるもの。	ピンホール不可
	11 オムライス用玉子焼	袋	1 1枚40g×10入、真空パックで冷凍品 2 直径20cm、厚さ1mm程度のもの。 3 薄味で特に甘味を控えたもの。	ピンホール不可
	12 半熟味付玉子	袋	1 1袋6玉入、MS玉でチルド品 2 醤油味	
	13 チーズオムレツ	個	1個30g、バラ状で冷凍品	
	14 アンサンブルエッグ	個	1 1個500g程度で真空冷凍品 2 ケーキカットで10カットタイプ 3 馬鈴薯、チーズ、ベーコン入	ピンホール不可

セ 乳類及び加工品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
セ	1 牛乳(パック)	個	1 1個200ml入 2 乳脂肪3.5%程度のもの。 3 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	ストロー付
	2 牛乳(大)	本	1 1本1000ml入 2 牛乳(パック)に準じる。	
	3 低脂肪乳(パック)	個	1 1個200～250ml入 2 乳脂肪1%程度のもの。 3 賞味期限は納品時より40日以上あるもの。	ストロー付
	4 乳糖分解乳	個	1 1個200ml入 2 ラクトースを分解したもの。 3 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	ストロー付
	5 低脂肪乳(大)	本	1 1本1000ml入 2 乳脂肪1%程度のもの。 3 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	
	6 LL牛乳	個	1 1個200～250ml入 2 乳脂肪3.5%程度のもの。 3 賞味期限は納品時より40日以上あるもの。	ストロー付
	7 コーヒー乳飲料(パック)	個	1 1個200ml入 2 乳脂肪0.6%程度のもの。 3 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	ストロー付
	8 コーヒー乳飲料(大)	本	1 1本1000ml入 2 コーヒー乳飲料(パック)に準じる。	
	9 LLいちごミルク	個	1 1個200～250ml入 2 乳脂肪2.5%程度、生乳70%使用のもの。 3 賞味期限は納品時より40日以上あるもの。	ストロー付
	10 コンデンスミルク	本	1 1本480g入、加糖練乳 2 ソフトチューブ入	
	11 生クリーム	本	1 1本1000ml入 2 乳脂肪35%程度で純乳脂肪のもの。 3 賞味期限は納品時より3日以上あるもの。	
	12 冷凍ホイップクリーム	本	1 1本1000ml、金口付絞り袋入 2 甘味で完全解凍で八分立て程度になるもの。	
	13 コーヒー用ホワイトナー	袋	1個5ml×50入	
	14 プレーンヨーグルト	個	1 1個400g入で無糖 2 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	
	15 ヨーグルト	個	1 1個90g程度 2 加糖 3 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	スプーン付
	16 ヨーグルト飲料	個	1 1個200ml入 2 カルシウムを強化したもの。 3 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	ストロー付

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
セ	1 7 飲むヨーグルト(プレーン)	本	1 1本900g入 2 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	
	1 8 飲むヨーグルト(プレーン)	本	1 1本900g入で鉄分強化 2 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	
	1 9 乳酸菌飲料(大)	本	1 1本900ml入 2 カルシウムを強化したもの。 3 賞味期限は納品時より10日以上あるもの。	
	2 0 乳酸菌飲料	個	1 1個100ml程度 2 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	
	2 1 乳酸菌飲料(65ml)	個	1 1個65ml入 2 特定保健用食品で乳酸菌シロタ株、ビフィズス菌使用 3 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	
	2 2 発酵乳飲料(ストロベリー)	個	1 1個125ml入 2 特定保健用食品 3 賞味期限は納品時より4日以上あるもの。	
	2 3 発酵乳飲料(プレーン)	個	同上	
	2 4 発酵乳飲料(ブルーベリー)	個	同上	
	2 5 発酵乳飲料(白アトウ)	個	同上	
	2 6 粉チーズ	個	1 1個80g程度 2 マイルドタイプ	紙又はプラスチック容器入
	2 7 ベビーチーズ	個	1 1個15g程度 2 プロセスチーズ使用	
	2 8 カットチーズ	kg	1 7～10mmのダイスカット 2 プロセスチーズ使用	
	2 9 クリームチーズ	kg	1 1kg包装 2 柔らかいクリーム状のもの。 3 固形状は不可 4 サワークレマ可	
	3 0 ピザ用チーズ	kg	1 ピザ用に短冊形に小さくカットしたもの。 2 溶けるタイプ	
	3 1 牛乳プリン	個	1 1個80～100g程度 2 賞味期限は納品時より5日以上あるもの。	スプーン付
	3 2 プリン	個	1 1個80～100g程度 2 賞味期限は納品時より5日以上あるもの。	スプーン付

ソ 油脂類及び加工品

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ソ	1 オリーブオイル	本	1 1本400g入 2 固有の芳香のあるもの。	
	2 胡麻油	kg	1 固有の芳香のあるもの。 2 100%純正品	1.65kgポリ容器入
	3 食用油	kg	1 JAS規格合格品 2 大豆、菜種油等を調合したもの。	16.5kg缶入
	4 カレーホット	本	1 1本270g入 2 液体でカレーに混ざりやすく、加えるだけで辛さの調節が可能なもの。	
	5 バター	kg	1 加塩 2 JAS規格合格品	
	6 ミニバター	個	1 1個8g程度で加塩 2 JAS規格合格品	
	7 ラー油	本	1本45g程度	
	8 無塩バター	kg	JAS規格合格品	
	9 マーガリン	kg	JAS規格合格品	
	10 煮干し風味油	本	1 1本915g入 2 風味、香りの高いもの。	10ポリ容器入

タ 菓子類

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
タ	1 おはぎ	個	1 個 5 0 g 程度、個包装で冷凍品	
	2 桜餅	個	1 1 個 5 0 g 程度、個包装で冷凍品 2 道明寺タイプ	
	3 柏餅	個	1 1 個 4 0 g 程度、個包装で冷凍品 2 柏の葉は模造品の使用可	
	4 紅白餅	個	1 1 個 1 1 0 g 程度 2 箱入でのし紙付	
	5 今川焼(あずき)	袋	1 1 個 8 0 g × 1 0 入で冷凍品 2 自然解凍で食せるもの。	
	6 ミックスカラースプレー	袋	1 1 袋 5 0 0 g 入 2 ピンク、白、緑、茶等のスプレーがミックスされたもの。 3 製菓デコレーション用	
	7 チョコレートシロップ	本	1 本 5 2 0 g 程度でボトル入	
	8 冷凍ピーチショートケーキ	個	1 1 個 3 8 0 g 程度でフリーカットタイプ 2 黄桃とクリームをスポンジでサンドしたもの。	
	9 冷凍ショコラケーキ	個	1 1 個 3 4 0 g 程度でフリーカットタイプ 2 チョコレートクリームをココアスポンジでサンドしたもの。 3 チョコチップ入	
	1 0 ピーチゼリー	個	1 1 個 6 0 g 程度で冷凍品 2 ダイス状果肉入	スプーン付
	1 1 りんごゼリー	個	1 1 個 6 0 g 程度で冷凍品 2 濃縮果汁 1 0 0 %	スプーン付
	1 2 コーヒーゼリー	個	1 1 個 8 0 g 程度で加糖タイプ 2 5 m l ミルク付	スプーン付
	1 3 カット杏仁豆腐	kg	1 口当たり滑らかで、ひし形にカットしてあるもの。 2 冷凍品	
	1 4 冷凍レアチーズケーキ(フレーン)	個	1 個 4 3 0 g 程度でフリーカットタイプ	
	1 5 冷凍レアチーズケーキ(苺)	個	1 個 4 6 0 g 程度でフリーカットタイプ	
	1 6 冷凍レアチーズケーキ(チョコレート)	個	同上	
	1 7 食物繊維強化甘夏ゼリー	袋	1 1 袋 2 k g 入で常温品 2 1 0 0 g 当り約 8 g の食物繊維が含まれるもの。	
	1 8 食物繊維強化ピーチゼリー	袋	1 1 袋 2 k g 入で常温品 2 1 0 0 g 当り約 8 g の食物繊維が含まれるもの。 3 賞味期限は納品時より 4 ケ月以上あるもの。	

チ 嗜好飲料類

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
チ	1 粉末茶	kg	1 煎茶使用のもの。 2 給茶機専用のもの。 3 茶かすの出ないもの。	1 k g アルミ包装
	2 麦茶パック	個	1 1 個 1 0 g 程度で水出し用 2 乾燥良好なもの。	
	3 クエン酸飲料	本	1 1 本 9 0 0 m l 入で液体タイプ 2 2 0 ～ 3 0 倍希釈飲料用 3 賞味期限は納品時より 1 年以上あるもの。	
	4 緑茶	缶	1 缶 1 8 5 g 程度	
	5 ウーロン茶	缶	1 缶 1 8 5 g 程度	
	6 コーヒー	袋	1 1 袋 2 5 0 g 程度で真空包装 2 ブルーマウンテン、モカブレンド	
	7 ミックスジュース(トマト)	本	1 1 本 1 0 0 0 m l 程度で紙パック入 2 着色料、保存料が無添加 3 トマトベースに野菜果汁 5 0 %、果物果汁 5 0 % 程度で配合されているもの。	
	8 ミックスジュース(人参)	本	1 ミックスジュース(トマト)に準じる。 2 人参ベースに野菜果汁 5 0 %、果物果汁 5 0 % 程度で配合されているもの。	
	9 ミックスジュース(紫野菜)	本	1 ミックスジュース(トマト)に準じる。 2 紫人参、紫芋、紫キャベツ等の野菜果汁 5 0 %、果物果汁 5 0 % 程度で配合されているもの。	

ツ 調味料及び香辛料類

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ツ	1 調理酒	ℓ	1 アルコール分 12%以上で業務用 2 食塩等を添加したもの。	1.8ℓポリ容器入
	2 みりん風調味料	ℓ	1 食塩等を添加したもの。 2 みりんタイプ可	1.8ℓポリ容器入
	3 中濃ソース	ℓ	1 JAS表示品 2 賞味期限は納品時より2ヶ月以上のあるもの。	1.8ℓポリ容器入
	4 醤油	ℓ	1 本醸造JAS上級品 2 濃口醤油、塩分14%程度。 3 賞味期限は納品時より2ヶ月以上のあるもの。	18ℓ一斗缶
	5 食塩	kg	精製塩で、塩化ナトリウム99.5%以上のもの。	
	6 食卓塩	個	1 1個100g程度 2 精製塩に炭酸マグネシウムをまぶし、吸湿しにくく加工したもの。	
	7 食酢	ℓ	1 JAS表示品 2 醸造酢とし、酸度4%程度のもの。	1.8ℓポリ容器入
	8 だしの素	kg	1 和食用 2 理研、シマヤ、ヤマキ、味の素、タケダ製品と同等品 3 顆粒タイプ	防湿包装
	9 だしの素（減塩）	kg	1 ナトリウム80%カット 2 かつおと昆布を使用した風味豊かなもの。 3 顆粒タイプ	防湿包装
	10 だしパック	個	1 1個75g、9～15ℓまで対応可能なもの。 2 鰹節、宗田鰹節をブレンドしたもの。 3 和風用	防湿包装
	11 スープストック	kg	1 肉エキス、香辛料、調味料等をバランスよく調味させた風味のよいもの。 2 顆粒又は粉末状 3 中華用	防湿包装
	12 コンソメスープ	kg	1 肉エキス、香辛料、調味料等をバランスよく調味させた風味のよいもの。 2 顆粒又は粉末状 3 洋食用	防湿包装
	13 複合調味料	kg	1 グルタミン酸ナトリウム95%程度 2 食品添加物の規格基準合格品 3 品名、製造業者名及び販売業者を表示	
	14 そばだし	ℓ	1 和風麺用 2 3倍濃縮で麺のかけつゆ1:6～8程度のもの。	1.8ℓポリ容器入
	15 ミートソース	缶	1号缶、内容量3kg程度	
	16 トマトケチャップ(チューブ)	kg	1 1kg入 2 法定以外の着色料および、トマト以外の添加物を含まないこと。	ソフトチューブ入

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ツ	1 7 マヨネーズ	kg	1 1 k g 入 2 J A S 表示品 3 賞味期限は納品時より 3 ヶ月以上のあるもの。	ソフトチューブ入
	1 8 白みそ	kg	1 良質の大豆と米麴を原料とし、塩味のよく熟れたもの。 2 熟成充分で、固有の色沢を有するもの。 3 わら屑、その他の夾雑物の混入のないもの。 4 醸造成分 水分 5 0 % 以下 総窒素 2 % 以上 塩分 1 1 ~ 1 3 % 糖度 1 2 ~ 1 3 %	青森県産
	1 9 赤みそ	kg	同上。	青森県産
	2 0 洋辛子粉	kg	乾燥良好で香り高いもの。	防湿包装
	2 1 カレー粉	kg	1 色沢良好で粉末に固まりのないもの。 2 純正	
	2 2 カレーの素	kg	1 フレーク状 2 賞味期限 4 ヶ月以上のもの。 3 ハウスジャワカレー、S & B デイナーカレー又は同等品以上のもの。	防湿包装
	2 3 卓上胡椒	個	1 1 個 2 0 g 入 2 胡椒 1 0 0 % 3 微粉で香り高いもの。	
	2 4 胡椒	kg	1 胡椒 1 0 0 % 2 微粉で香り高いもの。	防湿包装
	2 5 唐辛子粉	kg	1 乾燥良好で香り高いもの。 2 一味唐辛子	防湿包装
	2 6 卓上唐辛子粉	個	1 1 個 1 5 g 入 2 乾燥良好で香り高いもの。 3 一味、七味については都度示す。	
	2 7 ナツメグ	個	1 1 個 1 0 0 g 入 2 乾燥良好で香り高いもの。	
	2 8 ガーリックパウダー	kg	乾燥良好で香り高いもの。	
	2 9 わさび粉	kg	乾燥良好で香り高いもの。	防湿包装
	3 0 豆板醤	kg	固有の辛味、香味を有するもの。	ポリ容器入
	3 1 シチューベース	kg	1 乳、肉エキス等を原料とし、スパイス等で配合したもの。 2 顆粒またはフレーク状のもの。	
	3 2 フレンチドレッシング	本	1 賞味期限は納品時より 3 ヶ月以上のあるもの。 2 白色タイプ	1 ℓポリ容器入
	3 3 焼肉のたれ	kg	本醸造醤油、胡麻油ベースに生にんにく、唐辛子の風味を効かせたもの。	5 k g 紙容器入
	3 4 ステーキソース	本	醤油ベースにすりおろした大根を加えたもの。	1 ℓポリ容器入
	3 5 トマトピューレー	袋	内容量 3 k g 程度	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ツ	3 6 カルボナーラソース	kg	1 1 k g 入 2 ベーコンを加えたパスタ用ソース	アルミ包装
	3 7 明太子クリームソース	kg	1 1 k g 入 2 ホワイトソースに明太子、玉葱等を加え 香り良く仕上げたパスタ用ソース。	アルミ包装
	3 8 アラビアータソース	kg	1 1 k g 入 2 トマトベースに玉葱、にんにく、唐辛子等 で辛口に仕上げたパスタ用ソース	アルミ包装
	3 9 調理用白ワイン	本	1 1 本 1.8ℓ 入 2 アルコール分 1 0 % 以上 3 食塩等を添加していないもの。	
	4 0 調理用赤ワイン	本	同上	
	4 1 ウスターソース	本	1 本 1.8ℓ 入	ポリ容器入
	4 2 小袋ソース	個	1 1 個 1 0 g 程度 2 賞味期限は納品時より 1 0 ヶ月以上ある もの。 3 中濃ソース	フィルムパック入
	4 3 小袋醤油	個	1 1 個 5 g 程度 2 賞味期限は納品時より 5 ヶ月以上ある もの。 3 濃口醤油	フィルムパック入
	4 4 小袋醤油(減塩)	個	1 1 個 5 g 程度 2 賞味期限は納品時より 1 0 ヶ月以上ある もの。 3 塩分 5 0 % カット	フィルムパック入
	4 5 小袋フレンチドレッシング	個	1 1 個 1 5 m l 程度 2 賞味期限は納品時より 3 ヶ月以上ある もの。	
	4 6 小袋青じそドレッシング	個	1 1 個 1 5 m l 程度 2 ノンオイルタイプ 3 賞味期限は納品時より 3 ヶ月以上ある もの。	
	4 7 トンテキオイル	袋	1 1 袋 7 0 0 g 入 2 漬け込むことで肉質柔らかくなるもの。 3 1 3 種類のスパイスをブレンド	
	4 8 チキテキオイル	袋	1 1 袋 7 0 0 g 入 2 漬け込むことで肉質柔らかくなるもの。 3 1 0 種類のスパイスをブレンド	
	4 9 白醤油	本	1 1 本 1.8ℓ 入 2 洋食・中華用 3 節類を原料としたものは不可	
	5 0 薄口醤油	本	1 1 本 1.8ℓ 入 2 塩分 1 7 ~ 1 8 % 程度	
	5 1 減塩醤油	ℓ	1 J A S 特級品 2 塩分 5 0 % カット 3 濃口醤油の深み、香りをもつもの。	ポリ容器入
	5 2 合わせ酢	本	1 3 6 0 m l 入 2 J A S 表示品 3 原料は醸造酢、砂糖、塩、調味料とし、 酸度 4 % 以上	ポリ容器入

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ツ	5 3 塩麴	本	1 本 8 5 0 g 入、低塩	1 0 ポリ容器入
	5 4 冷しゃぶのたれ(ポン酢)	本	1 本 1. 8 0 入	
	5 5 冷しゃぶのたれ(胡麻)	本	同上	
	5 6 棒々鶏ソース	本	1 ストレートタイプ 2 胡麻油で風味良く仕上げたもの。	1 0 ポリ容器入
	5 7 黒酢	本	1 本 1 0 入、酸度 4. 5 % 程度	
	5 8 塩ラーメンの素	kg	1 k g 入、液状で 1 0 ～ 1 1 倍濃縮タイプ	アルミ包装
	5 9 みそラーメンの素	袋	1 2 k g 入、7 ～ 8 倍濃縮タイプ 2 鶏がら、香味野菜等を配合したもの。	アルミ包装
	6 0 白湯スープの素	本	1 本 1. 8 0 入、1 0 ～ 1 1 倍濃縮タイプ	
	6 1 醤油ラーメンの素	kg	1 k g 入、液状、9 ～ 1 0 倍濃縮タイプ	アルミ包装
	6 2 豚背脂(こく粒)	袋	1 1 袋 8 0 0 g 入で大粒タイプ 2 香味野菜をブレンドしたもの。	アルミ包装
	6 3 つけ麺だれ	kg	1 つけ麺用で 4 ～ 5 倍濃縮タイプ 2 宗田節、さば節、魚介類などと一緒にだしを取った和風豚骨スープ	アルミ包装
	6 4 辛みそ	袋	1 1 袋 5 0 0 g 入 2 辛味、旨味ともに豊かなもの。	
	6 5 煮干ラーメンスープ	kg	1 1 k g 入、6 倍濃縮タイプ 2 煮干・さば節等を使用したもの。	アルミ包装
	6 6 まぜそばのたれ	本	1 1 本 1 4 7 0 g 入、ストレートタイプ 2 醤油ベース 3 ポークエキスやにんにくを加え、旨味と風味が豊かなもの。	1. 4 0 ラミコンボ トル入
	6 7 博多豚骨ラーメンスープ	kg	1 1 k g 入、8 ～ 8. 5 倍濃縮タイプ 2 豚骨の旨味と背脂の甘味が濃厚なもの。	アルミ包装
	6 8 冷し中華の素(醤油)	本	2 倍濃縮タイプ	1. 4 0 ラミコンボ トル入
	6 9 冷し中華の素(胡麻)	本	同上	1. 4 0 ラミコンボ トル入
	7 0 冷し担々麺スープ	本	同上	1. 4 0 ラミコンボ トル入
	7 1 醤油ラーメンの素(濃口)	kg	1 1 k g 入、1 6 倍濃縮タイプ 2 鶏がらの香り、こく、旨味が濃厚なもの。	アルミ包装
	7 2 鶏がらスープ(顆粒)	個	1 個 5 0 0 g 入	
	7 3 オイスターソース	缶	4 号缶、内容量 4 5 0 g 程度	
	7 4 麻婆豆腐の素	kg	1 1 k g 入 2 甘口	アルミ包装
	7 5 四川風麻婆豆腐の素	本	1 1 本で約 4 5 人分作成可能なもの。 2 花椒や豆鼓等の香りと旨味豊かなもの。	1 0 ポリ容器入
	7 6 カレーペースト	個	1 個 4 5 0 g 入	
	7 7 ハヤシの素	kg	1 kg 入、フレーク状のもの。	
	7 8 粒入マスタード	kg	風味良好なもの。	
	7 9 りんごカレールー	kg	1 りんごを原料に豊富に使用したもの。 2 粉末状のもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ツ	8 0 ブラックペッパー	個	1 1 個 1 0 0 g 入 2 粗挽&パウダーミックスで風味良好	
	8 1 チャツネ	個	1 1 個 4 5 0 g 入 2 果実等を熟成させ、ペースト状にしたもの。	
	8 2 粉山椒	個	1 個 1 2 g 入、風味良好なもの。	
	8 3 おろし風ねりわさび	本	1 1 本 4 0 g 程度 2 香りと風味の良好なもの。	ソフトチューブ入
	8 4 ゆず胡椒	本	1 1 本 4 0 g 程度 2 香りと風味の良好なもの。	ソフトチューブ入
	8 5 塩だれ	本	1 1 本 2 k g 入 2 材料の約 2 0 % で使用する味付用調味料 3 天日塩、黒胡椒、胡麻油等を配合	
	8 6 サフランライスの素	袋	1 1 袋 5 0 0 g 入 2 炊き込み用 3 1 袋で約 8 0 人分作成可能なもの。	
	8 7 ホワイトカレーの素	kg	1 1 k g で約 5 0 人分作成可能なもの。 2 フレーク状で白色 3 賞味期限は納品時より 4 ヶ月以上あるもの。	防湿包装
	8 8 チャーハンの素	袋	1 1 袋 5 0 0 g 入 2 炊き込み用 3 1 袋で約 8 0 人分作成可能なもの。	
	8 9 チキンライスの素	袋	同上	
	9 0 ピラフの素	袋	同上	
	9 1 韓国唐辛子粉	袋	1 1 袋 1 0 0 g 入 2 韓国料理用パウダー	
	9 2 甜麺醬	kg	1 k g 入、風味良好なもの。	ポリ容器入
	9 3 トウチ醬	kg	1 k g 入、風味良好なもの。	ポリ容器入
	9 4 チーマー醬	本	1 8 0 0 g 入、白胡麻使用 2 風味良好なもの。	ポリ容器入
	9 5 焼そばソース	kg	1 k g 入、粉末状	防湿包装
	9 6 お好み焼ソース	本	1 1 本 1 . 2 k g 入 2 デーツ、トマト等の果実や野菜を重量の 2 5 % 以上使用したもの。	
	9 7 デミグラスソース	袋	内容量 3 k g 程度	
	9 8 ホワイトソースの素	kg	1 粉末状でジッパー袋入 2 重量に対し、5 倍の水でグラタンソースが作成できるもの。	防湿包装
	9 9 ホワイトソース	kg	バターの香り高く、牛乳等で希釈して使用できるもの。	アルミ包装
	1 0 0 ビーフシチューの素	kg	1 肉エキス、野菜、香辛料、調味料等を原料とし、バランス良く配合したもの。 2 顆粒又はフレーク状のもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ツ	101 和風ドレッシング	本	1 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。 2 醤油味	1ℓポリ容器入
	102 イタリアンドレッシング	本	1 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。 2 赤ピーマン、食用油、醸造酢、調味料等を配合したもの。	1ℓポリ容器入
	103 チョレギサラダドレッシング	本	1 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。 2 にんにく、胡麻油の風味豊かなもの。	1ℓポリ容器入
	104 中華ごまドレッシング	本	1 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。 2 ノンオイルタイプ	1ℓポリ容器入
	105 青じそドレッシング	本	1 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。 2 ノンオイルタイプ	1ℓポリ容器入
	106 フレンチドレッシング(赤)	本	1 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。 2 赤色タイプ	1ℓポリ容器入
	107 シーザードレッシング	本	1 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。 2 チーズの風味豊かなもの。	1ℓポリ容器入
	108 梅じそドレッシング	本	1 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。 2 ノンオイルタイプ	1ℓポリ容器入
	109 焙煎胡麻ドレッシング	本	1 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。 2 胡麻の風味豊かなもの。	1ℓポリ容器入
	110 タルタルソース	kg	1 1kg入 2 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。	ソフトチューブ入
	111 小袋タルタルソース	個	1 1個12g程度 2 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。	
	112 小袋マヨネーズ	個	1 1個15g程度 2 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。	
	113 レバニラソース	本	1 材料の約20%で利用できるもの。 2 オイスターソースと香味野菜のコク深いもの。	1ℓポリ容器入
	114 エビチリソース	本	ストレートタイプ	1ℓポリ容器入
	115 青椒肉絲の素	本	ストレートタイプ	1ℓポリ容器入
	116 丼のたれ	本	1 1本2kg入 2 3倍濃縮タイプ 3 醤油、発酵調味料、かつおベースの丼物用たれ。	
	117 山賊焼のたれ	本	1 1本2kg入 2 粒胡椒、にんにくを使用したもの。	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ツ	118 生姜焼のたれ	本	1 1本2kg入 2 微塵切生姜を使用したもの。	
	119 あんかけ甘酢たれ	本	1 1本2kg入 2 黒酢、蜂蜜を使用したもの。	
	120 豚丼のたれ	本	1 1本1.8ℓ入、ストレートタイプ 2 材料の約25～30%で利用できるもの。	
	121 回鍋肉の素	本	1 ストレートタイプ 2 甜麺醬とトウチ醬の効いた、甘味と辛味のバランスが取れているもの。	1ℓポリ容器入
	122 バター醤油焼のたれ	本	1 1本2kg入 2 バターの風味とコクが豊かで、たれ落ちにくいもの。	
	123 油淋鶏ソース	本	1 1本2kg入 2 ストレートタイプ	
	124 コチュジャン	kg	固有の辛味、香味を有するもの。	
	125 ちらしずしのもと	袋	1 1袋1.2kg入、混ぜ込み用 2 人参、筍、蓮根、干瓢、干椎茸を合わせ酢等で味付したもの。	アルミ包装
	126 チリパウダー	袋	1 1袋100g入 2 香り豊かなもの。	防湿包装
	127 キムチの素	kg	1 ストレートタイプ 2 唐辛子の辛味さに旨味、酸味をバランス良く加えたもの。	1ℓポリ容器入
	128 ポン酢醤油	本	1本600ml入	ポリ容器入
	129 餃子のたれ	個	1 1個5g程度 2 賞味期限は納品時より3ヶ月以上あるもの。	
	130 タハ°スコヘ°ッパ°ソース	個	1個60ml	
	131 バニラエッセンス	本	1本30ml入、製菓用	
	132 粉ゼラチン	個	1個30g入、製菓用	
	133 唐辛子スープの素	kg	1kg入、口栓付アルミ包装	
	134 チゲ鍋の素	本	3～5倍濃縮タイプ	1ℓポリ容器入
	135 豆乳鍋スープ	本	6～8倍濃縮タイプ	1ℓポリ容器入
	136 白だし	本	1 1本1.8ℓ入 2 最大希釈倍数18倍以上のもの。	ポリ容器入
	137 ハニーマスタードソース	本	1 ストレートタイプ 2 マスタードと蜂蜜をブレンドし、鮮やかな黄色を有するもの。	1ℓポリ容器入

テ 調理加工品類

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
テ	1 焼うどん	kg	1 1 k g 包装、肉、野菜入でソース味 2 冷凍食品でボイリングパック	ピンホール不可
	2 中華塩焼そば	kg	1 1 k g 包装、肉、野菜入で平打麺 2 冷凍食品でボイリングパック	ピンホール不可
	3 スパゲティサラダ	kg	1 1 k g 包装、野菜入 2 マヨネーズで味付したもの。	
	4 マカロニサラダ	kg	同上	
	5 冷凍ナポリタン	kg	1 1 k g 包装 2 アルデンテに茹上げたスパゲティにトマトソースをたっぷり絡めたもの。	
	6 オムライス	個	1 1 個 2 5 0 g 2 真空冷凍でボイリングパック使用 3 ご飯をケチャップで味付しているもの。	ピンホール不可
	7 ポテトサラダ	kg	1 1 k g 包装 2 玉葱、人参等を合わせマヨネーズで味付したもの。	
	8 ジャーマンポテト	kg	1 1 k g 包装で冷凍品 2 ボイリングパック使用 3 じゃが芋とベーコン等を合わせ味付したもの。	ピンホール不可
	9 焼ビーフン	袋	1 5 0 0 g 包装、肉・野菜入 2 真空冷凍、ボイリングパック使用 3 醤油味	ピンホール不可
	1 0 アジフライ	個	1 1 個 6 0 g 程度で冷凍品 2 粗骨を十分取り除いたもの。	
	1 1 真いわしフライ	個	1 個 5 0 g 程度で冷凍品	国産真いわし使用
	1 2 スコッチエッグ	袋	1 1 個 5 0 g × 1 0 入、1/2 カット 2 真空冷凍でボイリングパック使用 3 使用する肉の種類については、要求時示す。	ピンホール不可
	1 3 餃子	個	1 個 2 0 g 程度で冷凍品	
	1 4 焼餃子	個	1 1 個 2 5 g 程度で冷凍品 2 真空冷凍でボイリングパック使用 3 きつね色にきれいな焼目がついたもの。	ピンホール不可
	1 5 水餃子	個	1 1 個 1 5 g 程度で冷凍品 2 煮崩れしにくいもの。	
	1 6 にらまんじゅう	個	1 個 3 5 g 程度で冷凍品	
	1 7 ポタージュスープ	kg	粉末状で 1 k g 包装	
	1 8 かぼちゃコロッケ	個	1 個 6 0 ～ 7 5 g 程度で冷凍品	
	1 9 有頭えびフライ	個	1 個 5 0 g 程度で冷凍品	
	2 0 えびフライ	個	1 個 4 3 g 程度で冷凍品	
	2 1 一口白身フライ	個	1 個 3 0 g 程度で冷凍品	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
テ	2 2 チーズハムカツ	個	1 個 4 5 g 程度で冷凍品	
	2 3 デリッシュハンバーグ	個	1 1 個 1 2 0 g 程度で冷凍品 2 真空冷凍でボイリングパック使用	ピンホール不可
	2 4 ホキ天ぷら	kg	1 1 k g 包装で冷凍品 2 約 5 0 枚入	
	2 5 白身魚フライ	個	1 個 6 0 g 程度で冷凍品、鱈使用	
	2 6 ロールキャベツ	個	1 1 個 4 0 g 程度で冷凍品 2 干瓢なしで煮崩れせず、キャベツの部分が箸で切れるもの。	
	2 7 あらびきハンバーグ	袋	1 1 個 6 0 g 程度× 2 0 入で冷凍品 2 タレなし。	
	2 8 惣菜ミートボール	kg	1 1 個 2 0 g 程度 2 真空冷凍でボイリングパック使用	ピンホール不可
	2 9 春巻	個	1 個 5 0 g 程度で冷凍品	
	3 0 チキンナゲット	袋	1 袋 1. 2kg、1 個 2 0 g 程度で冷凍品	
	3 1 鶏竜田揚げ	kg	1 個 3 0 g 程度で冷凍品	
	3 2 鶏唐揚げ	kg	1 個 3 0 g 程度で冷凍品	
	3 3 いか天ぷら	個	1 個 5 0 g 程度で冷凍品	
	3 4 串カツ	個	1 個 6 0 g 程度で冷凍品	
	3 5 サーモンフライ	個	1 個 6 0 g 程度で冷凍品、秋鮭使用	
	3 6 手羽先餃子	個	1 個 5 0 g 程度で冷凍品	
	3 7 鶏皮餃子	袋	1 1 個 2 5 g 程度× 2 0 入で冷凍品 2 餃子餡を鶏皮で包んだもの。	
	3 8 えび寄せフライ	個	1 個 4 0 ～ 6 0 g 程度で冷凍品	
	3 9 冷凍たこ焼	kg	1 1 個 2 0 g 程度 2 たこ、キャベツ、長葱、揚げ玉等を具材に使用したもの。 3 揚げ調理可能なもの。	
	4 0 ささみチーズカツ	個	1 個 5 0 g 程度で冷凍品	
	4 1 野菜かき揚げ	個	1 1 個 3 0 g 程度で冷凍品 2 玉葱、人参、いんげんを彩りよく使用したもの。	
	4 2 ごぼうサラダ	kg	1 人参入で冷蔵品 2 マヨネーズで味付したもの。	
	4 3 野菜コロッケ	個	1 個 6 0 g 程度で冷凍品	
	4 4 肉ワンタン	kg	1 個 6 g 程度で冷凍品	
	4 5 かきフライ	kg	1 個 2 5 g 程度で冷凍品	
	4 6 豚ヒレカツ	個	1 個 6 0 g 程度で冷凍品	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
テ	4 7 ロース豚カツ(120 g)	個	1 個 1 2 0 g 程度で冷凍品	
	4 8 ロース豚カツ(60 g)	個	1 個 6 0 g 程度で冷凍品	
	4 9 肉じゃがコロッケ	個	1 個 6 0 g 程度で冷凍品	
	5 0 いかリングフライ	kg	1 個 2 0 g 程度で冷凍品	
	5 1 オニオンリング	袋	1 1 袋 5 0 0 g、3 0 ～ 5 0 個入で冷凍品 2 輪切りにした玉葱に味付の衣をつけて揚げたもの。	
	5 2 帆立貝柱フライ	個	1 個 3 0 g 程度で冷凍品	
	5 3 いかフライ	個	1 1 個 6 0 g 程度で冷凍品 2 肉質柔らかなオオアカイカ使用	
	5 4 えびチリ春巻	個	1 個 5 0 g 程度で冷凍品	
	5 5 ピザ春巻	個	1 個 4 5 g 程度で冷凍品	
	5 6 ミニ春巻	個	1 個 3 5 g、長さ 8 c m 程度で冷凍品	
	5 7 かにシュウマイ	個	1 個 2 0 g 程度で冷凍品	
	5 8 えびシュウマイ	個	同上	
	5 9 ビックシュウマイ	個	1 1 個 3 5 g 程度で冷凍品 2 肉シュウマイ	
	6 0 メンチカツ	個	1 個 6 0 g 程度で国産豚肉使用のもの。	
	6 1 ビビンバ	kg	大豆もやし、人参などを味付したもの。	

ト 缶詰及びレトルト食品類

共通規格

- 1 缶 詰
外観及び形状は巻締完全で、傷、さび、汚染、変形を認めないこと。
- 2 製品規格
J A S表示品を原則とし、それ以外についてはJ A Sに準じた商品とする。
- 3 包 装
一般商業包装とする。
- 4 表 示
(1) 缶蓋には品名・内容量・製造工場名・製造年月日を表す記号を打ち出してあること。
(2) 缶胴には品名・内容量・製造業者名を記入すること。
(3) 外装には品名・内容量・製造業者名又は納入業者を明記のこと。
- 5 検 査
(1) 製造・包装・数量検査を実施する。
(2) 製造の成分検査については社内試験成績書・品質保証書等の書類検査による
ことが出来る。
(3) J A S製品については表示を認識することにより内容量等の検査を省略すること
が出来る。
- 6 賞味期限
納入後1年以上賞味期限のあるものを納めることとする。それ以外のものについては
別に示す。

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ト	1 きのこ飯	個	1 1個375g 2 レトルトパウチ無菌パック	
	2 五目飯	個	1 1個375g 2 レトルトパウチ無菌パック	
	3 白飯	個	1 1個300gでトレイ入 2 レトルト無菌パック	
	4 人参水煮缶	缶	1 1号缶で固形量1700g 2 3mm銀杏切	
	5 細竹水煮缶	缶	1 1号缶で固形量1800g 2 スライス	
	6 筍水煮缶	缶	1 1号缶で固形量1800g 2 孟宗竹使用	
	7 味付メンマ缶	缶	1号缶で固形量2000g	
	8 わらび水煮缶	缶	1 固形量4500g 2 3cm長さにカットしたもの。	
	9 深山風味缶	缶	1 1号缶で固形量1500g 2 わらび、山みつば、きくらげ、細竹、 なめこ、えのき茸を混合したもの。	
	10 なめこ山菜水煮	kg	1 なめこ、わらび等を混合したもの。 2 賞味期限は納品時より3ヶ月以上ある もの。	
	11 ふき水煮缶	缶	1 固形量4500g 2 3cm長さにカットしたもの。	
	12 トマト水煮缶	缶	1 1号缶で固形量1560g 2 ホール	
	13 グリンピース缶	缶	1 4号缶で固形量285g 2 緑色が鮮やかなもの。 3 潰れは不可	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ト	1 4 クリームコーン缶	缶	1 号缶で内容量3 k g 程度	
	1 5 みかん缶詰	缶	1 1 号缶で固形量1 7 0 0 g 2 ホール	
	1 6 甘夏缶	缶	1 1 号缶で固形量1 7 0 0 g 2 ホール	
	1 7 甘夏缶(小)	缶	1 固形量1 1 5 g 2 プルトップ缶	
	1 8 パイナップル缶	缶	1 1 号缶で固形量1 7 5 0 g 2 スライスタイプで約5 0 枚詰	
	1 9 マンゴー缶(ダイスカット)	缶	1 1 号缶で固形量1 8 0 0 g 2 サイコロ状に小さくカットしたもの。	
	2 0 黄桃缶	缶	1 1 号缶で固形量1 8 1 5 g 2 2 つ割で約3 0 個詰	
	2 1 黄桃缶(ダイスカット)	缶	1 1 号缶で固形量2 1 0 0 g 2 サイコロ状に小さくカットしたもの。	
	2 2 白桃缶	缶	1 1 号缶で固形量1 8 0 0 g 2 2 つ割で約3 0 個詰	
	2 3 りんご缶	缶	1 1 号缶で固形量1 8 0 0 g 2 4 つ割で約4 0 個詰	青森県産
	2 4 ナチュラルカクテル缶	缶	1 1 号缶で固形量1 9 5 0 g 2 洋梨ジュース使用 3 ノンシュガー	
	2 5 洋梨缶	缶	1 1 号缶で固形量1 7 6 0 g 2 2 つ割で約3 5 個詰	
	2 6 トロピ カルフーツミックス缶	缶	1 1 号缶で固形量1 7 8 5 g 2 赤パパイヤ、黄パパイヤ、グアバ、パイ ン入	
	2 7 レッドチェリー缶	缶	1 4 号缶で1 缶4 5 粒以上 2 粒揃いで破損のないもの。	
	2 8 なめこ水煮缶	缶	1 号缶で固形量1 3 5 0 g	
	2 9 マッシュルーム缶	缶	1 2 号缶で固形量4 5 0 g 2 スライス	
	3 0 寒天シロップ漬	缶	1 1 号缶で固形量2 0 0 0 g 2 ダイスカット	
	3 1 さんま昆布巻缶	缶	1 1 号缶で固形量2 1 0 0 g 2 1 本3 0 g で7 0 本詰	
	3 2 鮭味付缶	缶	1 総量6 5 g で固形量4 5 g 2 小型でプルトップ缶	
	3 3 さばみそ煮缶	缶	T 2 K 缶で固形量1 4 0 0 g	
	3 4 さんま和風味缶	缶	T 2 K 缶で固形量1 2 5 0 g	
	3 5 さんま蒲焼缶	缶	T 2 K 缶で固形量1 4 0 0 g	
	3 6 さんま蒲焼缶(小)	缶	1 総量1 0 0 g で固形量8 0 g 2 小型でプルトップ缶	

規格番号	品 名	単位	規 格	備 考
ト	3 7 鮭油漬缶	缶	1 T 2 K 缶で固形量 1 7 0 5 g 2 フレーク状	
	3 8 焼鳥缶(小)	缶	1 総量 7 0 g で固形量 6 0 g 2 小型でプルトップ缶 3 たれ味、塩味についてはその都度示す。	
	3 9 鉄板焼肉缶	缶	1 総量 6 5 g で固形量 4 5 g 2 小型でプルトップ缶	
	4 0 焼鳥缶	缶	T 2 K 缶で固形量 1 2 0 0 g	
	4 1 うずら卵水煮缶	缶	2 号缶で固形量 4 3 0 g	
	4 2 鶏卵水煮缶	缶	1 号缶で固形量 1 7 0 0 g	
	4 3 レトルトカレー	個	1 個 2 0 0 g 以上で中辛	
	4 4 中華丼の素	個	1 個 1 4 0 g 以上	
	4 5 親子丼の素	個	1 個 1 6 0 g 以上	
	4 6 筍土佐煮	kg	1 k g 入でレトルト包装	
	4 7 肉団子甘酢ソースかけ	kg	1 1 k g 入でレトルト包装 2 約 5 0 個入	
	4 8 きんぴらごぼう缶	缶	1 内容量 7 0 g 2 小型でプルトップ缶 3 賞味期限は納品時より 2 年以上あるもの。	

ナ その他

規格番号		品 名	単位	規 格	備 考
ナ	1	のり茶漬け	個	1 個 4 . 7 g 入	
	2	鮭ふりかけ	個	1 個 1 0 0 g 程度	
	3	鰹ふりかけ	個	1 個 1 0 0 g 程度	
	4	のり玉子ふりかけ	個	1 個 1 0 0 g 程度	
	5	ごまにんにくふりかけ	個	1 個 1 0 0 g 程度	