

# 糧食品規格書

令和8年4月1日

陸上自衛隊 前川原駐屯地



# 目 次

1	規格書の使用及び糧食品納入についての注意事項	1～2
2	索引表	3～14
3	穀類・豆類・いも製品等	A 15～20
4	乾(干)物、海産物等	B 21～24
5	調味品類	C 25～30
6	野菜・果物類	D 31～38
7	畜産類	E 39～43
8	水産食品類	F 44～48
9	魚肉練製品類	G 49
10	漬物、佃煮類	H 50～53
11	缶詰類	I 54～56
12	乳類	J 57～58
13	冷凍加工食品類	K 59
14	その他	L 60
15	見本提出一覧表、同等品申請書、同一商品証明書	別紙第1～3



## 規格書の使用及び糧食品納入についての注意事項

## 1 全 般

- (1) 本規格書は、陸上自衛隊前川原駐屯地において調達する糧食品に適用する。
- (2) 本規格書の内容に変更・追加等があった場合、及び本規格書に示されていない糧食品の規格については、その都度要求書により示す。
- (3) 本規格書の内容と要求書の内容が異なる場合には、要求書の内容を優先する。
- (4) 本規格書に疑義が生じた場合は、前川原駐屯地糧食班に問い合わせるものとする。

## 2 納入日時、納入場所及び納入要領

- (1) 納入日は発注書にて示す。（納入日時は厳守すること）
- (2) 納品時間は事前調整又は指定した場合を除き、原則として、0830～1200の間とする。
- (3) 発注書には、指定した場合のみ納品時間を示す。示していない場合の納品時間は、上記(2)の時間帯とする。
- (4) 納入場所は原則として前川原駐屯地糧食班検収場とする。  
但し、特に納入場所を指定する場合は、別示する。
- (5) 納入にあたっては、納入業者は必ず立会すること。  
やむを得ない事情により立会ができない場合（郵送等）は、事前に給食担当官の許可を得るものとする。
- (6) 契約期間中は、同一規格のものを納品すること。  
但し、これが不可能な場合は契約担当官と協議するものとする。
- (7) 冷蔵・冷凍の糧食品については、保冷車等を使用し、保冷の処置を行うこと。
- (8) 納入容器等は、一般商慣習による包装とし、常に衛生的なものを使用すること。
- (9) 納入時は受領検査官の指示により専用容器等へ移しかえること。  
また、ダンボール等の梱包材は原則持ち帰ること。
- (10) 生鮮品（野菜、果物類）については、産地を納品書に記入すること。
- (11) 冷凍加工食品及び魚・肉類等は、空気に触れないよう清潔な袋等に包んで納品すること。

## 3 検 査

- (1) 検査は本規格書と要求書により実施する。
- (2) 納入品はすべて前川原駐屯地食品衛生管理官の行う衛生検査に合格したものでなければならない。その際、保存食（原材料等）を洗淨・殺菌等をおこなわず50g程度食品ごとに清潔なビニル袋に入れ提出すること。
- (3) 検量は、通常市場において行われる取引上の商慣習を尊重し、原則として正味重量により検量する。
- (4) 検査の際、不合格となった品は、直ちに良品と交換するものとする。  
冷凍品、缶詰、密閉品等については、受領後、解凍・開封後において 不良品と判明した場合も、規格と合致するものと交換すること。

- (5) 品質に疑義が生じた場合は、納入業者にその旨を通報した後、公的機関に検査を依頼する。経費は全額業者負担とする。

#### 4 用語の定義

- (1) 規格の重量が、「〇〇g」とあるものは誤差5%以内、また、「〇〇g程度」とある場合は、誤差10%以内の範囲を示し、努めて粒形状を揃えたもの。
- (2) 本規格書又は要求書で示す、「〇〇製同等品」とは、品質・規格・栄養価が〇〇製の商品と同等品程度のものをいう。

#### 5 見本提出

- (1) 見本提出を必要とする糧食品については、糧食購入要求書の欄外に○印を記したものと  
する。
- (2) 見本品は、品名及び業者名を記入した用紙(別紙第1)を添付し、提出することとする。
- (3) 提出された見本が選定の結果、不合格と判定された場合、または見本提出の指定にもかかわらず提出がない場合は、当該品目の入札書(見積書)は無効とする。
- (4) 同等品として入札しようとする場合、入札する食品に同等品申請書(別紙第2)と成分分析表を添えて、見本提出日に提出すること。  
合格した場合にのみ、入札が可能となる。
- (5) 規格でメーカー名、商品名を指定しているものについて、PB(プライベートブランド)商品で入札しようとする場合、同一商品証明書(別紙第3)および見本を、入札前までに給食担当官に事前連絡し、提出すること。許可を得た場合にのみ、入札が可能となる。  
許可したものについては、次回の購入要求書の規格に追記するが、追記していない場合は、再度見本提出を依頼する場合がある。
- (6) 見本品は、原則として返納しないものとする。

#### 6 その他

- (1) 本規格書に規定する糧食品に対する添加物等は、食品衛生法により使用を認められたもの以外は使用してはならない。
- (2) 大豆製品については、遺伝子組換え食品を使用しないものとする。
- (3) 本規格書で完全に表現し得ない事項もあるので、納入業者は信義、誠意を旨とし、商慣習に従い良心的な納入を行うものとする。
- (4) 同等品申請していないものの納入は認めない。直ちに規格品と交換するものとする。
- (5) 原則として、消費期限及び賞味期限(品質保持期限)については、必須である。
- (6) 前年度との変更事項については下線で示す。
- (7) 本規格書は、令和8年4月1日より適用する。

## 索引表

	品名	頁
A	1 精白米	15
	2 もち精米	15
	3 強化米	15
	4 強化精麦	15
	5 小麦粉	15
	6 パン粉	15
	7 天ぷら粉	15
	8 だんご粉	16
	9 バッター粉	16
	10 白玉粉	16
	11 澱粉	16
	12 麩類	16
	13 ビーフン	16
	14 マカロニ	16
	15 スパゲティ	16
	16 春雨	16
	17 乾麺類	16
	18 茹麺類	16
	19 干ラーメン	17
	20 生麺類	17
	21 大豆	17
	22 小豆	17
	23 黒豆	17
	24 炒りごま	17
	25 ピーナツ	17
	26 きな粉	17
	27 豆腐	17

	品名	頁
A	28 絞り豆腐	17
	29 うす揚	18
	30 厚揚	18
	31 焼豆腐	18
	32 いなり用揚	18
	33 高野豆腐	18
	34 おから	18
	35 がんもどき	19
	36 こんにゃく	19
	37 納豆	19
	38 糸こんにゃく	19
	39 豚汁用こんにゃく	19
	40 豆乳飲料	19
	41 アーモンド	19
	42 食パン	19
	43 パンセット	19
	44 菓子パン	19
	45 冷凍パンセット	19
	46 テーブルロール	20
	47 白玉	20
	48 金時豆	20
	49 豆乳	20
	50 十五穀米	20
	51 餅	20
	52 やせうま	20
	53 ミックスビーンズ	20
	54 大豆(ゆで)	20
55 4種豆のミックス	20	



	品名	頁	
C	1	麦みそ	25
	2	米みそ	25
	3	赤だしみそ	25
	4	濃口醤油	25
	5	ウスターソース	25
	6	焼肉のたれ	25
	7	マヨネーズ	25
	8	1食ハーフマヨネーズ	25
	9	食 酢	26
	10	砂糖類	26
	11	オイスターソース	26
	12	<u>ガラスープ</u>	26
	13	だしの素	26
	14	みりん	26
	15	食 塩	26
	16	味 塩	26
	17	食卓塩	26
	18	胡麻塩	26
	19	スープの素	26
	20	クリームポタージュ	26
	21	カレー粉	26
	22	カレールウ	27
	23	ハヤシルウ	27
	24	わさび粉	27
	25	洋辛子粉	27
	26	洋胡椒	27
	27	唐辛子粉	27

	品名	頁	
C	28	ケチャップ缶	27
	29	エッセンス	27
	30	バター	27
	31	ピーナツペースト	27
	32	ジャム	27
	33	マーマレード	27
	34	クリームシチューの素	27
	35	食用油	27
	36	サラダ油	28
	37	胡麻油	28
	38	ラー油	28
	39	粒マスタード	28
	40	粉 茶	28
	41	インスタント麦茶	28
	42	玄米茶	28
	43	1食フリカケ	28
	44	複合調味料	28
	45	ドレッシング	28
	46	ガーリック	28
	47	マーガリン	28
	48	味付ポンズ	28
	49	チャツネ	28
	50	トマトピューレ缶	29
	51	山椒粉	29
	52	薄口醤油	29
	53	刺身醤油	29
	54	卓上醤油	29

	品 名	頁	
C	55	トンカツソース	29
	56	ドミグラスソース	29
	57	卓上ソース	29
	58	豆板醤	29
	59	料理酒	29
	60	クッキングワイン	29
	61	酒 粕	29
	62	インスタントコーヒー	29
	63	はちみつ	29
	64	希釈用麦茶	30
	65	チャンポンスープの素	30
	66	豚骨スープ	30
	67	カレールウ②	30
	68	カレールウ③	30
	69	ビーフシチューの素	30
	70	コーンポタージュ	30
	71	ホットチリ	30
	72	オリーブ油	30
	73	ガラムマサラ	30
	74	1食トンカツソース	30
	75	卓上唐辛子粉	30

	品 名	頁	
D	1	馬鈴薯	31
	2	甘しょ	31
	3	里いも	31
	4	山いも	31
	5	みつば	31
	6	春 菊	31
	7	ほうれん草	32
	8	青 菜	32
	9	パセリ	32
	10	レタス	32
	11	セ リ	32
	12	人 参	32
	13	ピーマン類	32
	14	大 根	32
	15	白 菜	32
	16	に ら	32
	17	かぼちゃ	33
	18	白 瓜	33
	19	トマト	33
	20	キャベツ	33
	21	レッドキャベツ	33
	22	玉ねぎ	33
	23	サニーレタス	33
	24	ごぼう	33
	25	細切ごぼう	33
	26	白ねぎ	34
	27	葉ねぎ	34
	28	小 葱	34
	29	わけぎ	34

	品名	頁	
D	30	れんこん	34
	31	もやし	34
	32	しょうが	34
	33	むきんにんにく	34
	34	さやえんどう	34
	35	さやいんげん	34
	36	長ささげ	34
	37	むきグリーンピース	35
	38	きゅうり	35
	39	なす	35
	40	カリフラワー	35
	41	ブロッコリー	35
	42	みょうが	35
	43	たけのこ	35
	44	ふき	35
	45	わらび	35
	46	かぶ	35
	47	おくら	35
	48	うど	35
	49	ずいき	36
	50	かぼす	36
	51	セロリ	36
	52	生しいたけ	36
	53	木の芽	36
	54	しその実	36
	55	青じそ	36
	56	えのき茸	36
	57	かいわれ菜	36

	品名	頁	
D	58	紫玉ねぎ	36
	59	つわ	36
	60	すいか	36
	61	パインアップル	36
	62	ポンカン	36
	63	メロン	37
	64	みかん	37
	65	りんご	37
	66	ネーブル	37
	67	甘夏柑	37
	68	グレープフルーツ	37
	69	はっさく	37
	70	梨	37
	71	水蜜桃	37
	72	びわ	37
	73	いちご	37
	74	ぶどう	37
	75	干ぶどう	37
	76	ゆず	37
	77	ゆず皮	37
	78	キウイ	37
	79	柿	37
	80	栗	38
	81	バナナ	38
	82	レモン	38
	83	しめじ茸	38
	84	サラダ菜	38
	85	プチトマト	38



	品名	頁	
E	28	オールポークハム	42
	29	プレスハム	42
	30	焼豚	42
	31	ウインナーソーセージ	42
	32	フランクフルトソーセージ	42
	33	ソフトソーセージ	42
	34	ドライソーセージ	42
	35	鶏卵	42
	36	うずら卵	42
	37	鶏正肉（もも）	42
	38	鶏ささみ	42
	39	牛ロース	43
	40	馬さし	43
	41	牛サーロイン	43
	42	国産牛もも肉	43
	43	豚ヒレ肉	43
	44	厚焼卵	43
	45	豚挽肉	43
	46	鶏挽肉	43
	47	牛挽肉	43

	品名	頁	
F	1	さば	45
	2	あじ	45
	3	さんま	45
	4	中華用いか切身	45
	5	いわし	45
	6	まぐろ	45
	7	いか	45
	8	えび	45
	9	たら	45
	10	赤魚	45
	11	メルルーサ	45
	12	かれい	45
	13	ホキ	45
	14	きす	45
	15	ボイルいか	45
	16	たい	45
	17	甘だい	45
	18	れんこだい	45
	19	しめさば	45
	20	太刀魚	46
	21	姫鯛	46
	22	いさき	46
	23	シーフードミックス	46
	24	キング	46
	25	するめ	46
	26	しいら	46
	27	しず	46

	品名	頁	
F	28	ぶり	46
	29	はまち	46
	30	かつお	46
	31	いか足	46
	32	むきいか	46
	33	紋甲いか	46
	34	ねぎとろ	46
	35	たこ	46
	36	いいたこ	46
	37	うちがき	46
	38	むき身(貝)	47
	39	あさり貝	47
	40	はまぐり	47
	41	しじみ貝	47
	42	貝柱	47
	43	金目鯛	47
	44	素焼うなぎ	47
	45	こい	47
	46	ふな	47
	47	にじます	47
	48	むきえび	47
	49	すり身(魚)	47
	50	秋鮭	47
	51	ほぐし辛子明太子	47
	52	辛子明太子	47
	53	さわら	47
54	塩くらげ	48	

	品名	頁	
F	55	魚肉ハム(加工品)	48
	56	魚肉ソーゼージ(加工品)	48
	57	おひょう	48
	58	したびらめ	48
	59	シルバー	48
	60	ほたて貝	48
	61	あなご	48
	62	わかさぎ	48
	63	イクラ	48
	64	調理ふぐ	48
	65	あゆ	48



	品名	頁	
H	28	吉四六漬	51
	29	大豆もやし漬	51
	30	紅生姜	51
	31	甘酢生姜漬	51
	32	1食のり佃煮	51
	33	塩昆布	52
	34	しそ昆布	52
	35	ごまめ昆布	52
	36	角切昆布	52
	37	黒豆佃煮	52
	38	小女子佃煮	52
	39	くぼて漬	52
	40	いかあられ	52
	41	刻みするめ	52
	42	さんま甘露煮	52
	43	塩辛類	52
	44	えび佃煮	52
	45	かつお角煮	52
	46	うぐいす豆煮	52
	47	金時豆煮	52
	48	もろみ	52
	49	やまと漬	52
	50	山菜漬	52
	51	たら昆布佃煮	52
	52	ふき佃煮	52
	53	しいたけのり	53
54	くり甘露煮	53	

	品名	頁	
H	55	ごま昆布	53
	56	酢れんこん	53
	57	金山寺みそ	53
	58	若竹煮	53
	59	にんにく漬	53
	60	しば漬	53
	61	ザーサイ	53
	62	はじかみ	53
	63	かつおめんま	53
	64	しそうめかつお	53





## 穀類、豆類、いも製品等共通規格

- 1 鮮度および乾燥状態良好で、病虫害等を認めないこと。
- 2 夾雑物、異物等の混入が無く、品揃い（粒揃い）で砕け・未熟なものが入っていないこと。
- 3 各々固有の光沢、色彩、風味を有していること。
- 4 異味、異臭、腐敗、カビ等を認めないこと。

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
A-1	kg	精白米	2級 以上		1 農産物規格規定完全精米 2 納品時に品質証明書添付 3 2等級以上 4 精米年月日明記 5 細部は要求書で示す	
A-2	kg	もち精米			1 農産物規格水稲もち米 をとう精したもの。	
A-3	kg	強化米			1 ハウス、新玄同等品 2 1kg入り。	
A-4	kg	強化精麦			1 強化切断精麦 2 ビタミンB <sub>1</sub> 、B <sub>2</sub> 添加 3 検査合格証明書の呈示 4 クラフト紙袋詰、 正味20kg入り。	九州管内 統一
A-5	kg	小麦粉			1 農産物規格規定による。 2 種類は要求書で示す。 3 日清、日本製粉製 4 製造後3ヶ月以内 5 1kg袋入り。	
A-6	kg	パン粉			1 農産物規格規定による。 2 白色 3 1kg入り。	
A-7	kg	天ぷら粉			1 農産物規格規定による。 2 業者名表示のあるもの。 3 1kg入り。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
A-8	kg	だんご粉			1 もち米を原料としたもの。 2 マルキン製同等品	
A-9	kg	バター粉			1 日本食研製玉子たっぷり バター同等品 2 1kg入り。	
A-10	kg	白玉粉			1 もち米を原料としたもの。 2 500g～1kg入り。	
A-11	kg	澱 粉	2等級 以上		1 馬鈴薯澱粉 2 1kg入り。	
A-12	kg	麩 類			1 形状はその都度要求書 で示す。 2 着色過度不可	
A-13	kg	ビーフン			1 ケンミン同等品 2 業務用ショートタイプ 3 1kg入袋詰	
A-14	kg	マカロニ			1 形状は要求書で示す。	
A-15	kg	スパゲティ			1 1.8mm 2 4kg入り。	
A-16	kg	春 雨			1 1kg入袋詰 2 緑豆	
A-17	kg	乾麺類 干うどん 干ソーメン 干ひやむぎ 干そば 干きしめん			1 折れのないもの。 2 バラ 3 細部は要求書で示す。	
A-18	個	茹麺類 手打風茹うどん 茹そば 茹チャンポン 茹ラーメン 茹焼そば			1 納入当日茹でたもの。 2 細部は要求書で示す。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
A-19	kg 個	干ラーメン 干チャンポン 麺 干ワンタン麺			1 折れのないもの。 2 細部は要求書で示す。	
A-20	kg 個	生麺類 ワンタン皮・生ワンタン麺 生ラーメン			細部は要求書で示す	
A-21	kg	大 豆	2等 以上		1 農産物規格規定による。 2 国産品 3 粒の大きさは中・小粒 4 収穫後1年以内のもの。 5 1kg入り。	
A-22	kg	小 豆	〃		「大豆」の規格に準ずる。	
A-23	kg	黒 豆	〃		「大豆」の規格に準ずる。	
A-24	kg	炒りごま			1 種類は要求書で示す。 2 着色不可	
A-25	kg	ピーナツ			1 ロースト。 2 形状は要求書で示す。	
A-26	kg	きな粉			1 本規格の大豆を原料としたもの。 2 製造会社元詰品 3 業務用包袋	
A-27	kg 個	豆 腐			1 外観純白で適度の硬さを保っているもの。 2 型くずれのないもの 3 消費期限は、納入日を含め4日以上の間を有するもの。 4 パック入り。 5 種類は要求書で示す。	
A-28	kg	絞り豆腐			「豆腐」の規格1～4に準ずる。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
A-29	kg	うす揚			1 良質の植物油で揚げ、油切れのよいもの。 2 消費期限は、納入日を含め4日以上の期間を有するもの。 3 やぶれ、崩れのないもの。 4 「うす揚(刻み)」については、冷凍、500g入り。	
A-30	kg	厚 揚			1 「うす揚」の規格1～3に準ずる。 2 パック入り。 3 四角(長方形)型	
A-31	kg	焼豆腐			1 豆腐をしぼり均一に焼き上げたもの。 2 「豆腐」の規格2～4に準ずる。	
A-32	kg	いなり用揚			1 「うす揚」の規格に準ずる。 2 いなり用にカットしたもの。 3 1枚10g程度	
A-33	kg	高野豆腐			1 還元状態良好なもの。 2 JAS標示品 3 製造後2ヶ月以内 4 形状は要求書で示す。	
A-34	kg	おから			1 新鮮で固く絞ったもの。 2 特有の豆臭を有するもの。 3 納入当日製造	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
A-35	kg	がんもどき			1 「うす揚」の規格に準ずる。 2 細部は要求書で示す。	
A-36	kg	こんにゃく			1 黒 2 製造後3日以内のもの。 3 種類は要求書で示す。	
A-37	個	納 豆			1 完全に発酵、熟成した糸引納豆で、粒揃いのもの。 2 個食パック40g程度、たれ付 3 マルキン九州本仕込み同等品 4 納品より1週間以上の賞味期限があること。	
A-38	kg	糸こんにゃく			1 白 2 製造後3日以内のもの。 3 4cm程度にカット	
A-39	kg	豚汁用こんにゃく			2~3cm×2~3cm、5mm程度にカット	
A-40	個	豆乳飲料			1 200mlパック入り、ストロー付 2 味、細部は要求書で示す。	
A-41	kg	アーモンド			1 ロースト 2 細部は要求書で示す。	
A-42	個袋本	食パン			1 良質強力粉使用 2 納入日製造 3 細部は要求書で示す。	
A-43	個	パンセット			1 納入当日、または納入前日に製造された商品 2 消費期限は、納入日を含め、2日以上の商品 3 常温保存可能な商品 4 細部は要求書で示す。	
A-44	個袋	菓子パン			「食パン」の規格に準ずる。	
A-45	個箱	冷凍パンセット			1 消費期限は、納入日を含め、2日以上の商品 2 冷凍保存可能な商品 3 細部は要求書で示す。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
A-46	個 kg	テーブルロール			「食パン」の規格に準ずる。	
A-47	kg	白 玉			1 フレック、AKK (M) 同等品 2 1kg入り。	
A-48	kg	金時豆	2等 以上		「大豆」の規格に準ずる。	
A-49	個	豆 乳			1 キッコーマン特濃 同等品 2 1L入り。	
A-50	個	十五穀米			1 500g入り 2 そば米が入っていない こと。	
A-51	袋	餅			1 東洋水産やわらか焼餅 M同等品 2 1個35g×20個入り	
A-52	kg	やせうま			1 茹でやせうま (細) 2 溝口製麺同等品 3 1kg入り。	
A-53	kg	ミックスビーンズ			1 ほしえぬ同等品 2 1kg入り。	
A-54	kg	大豆 (ゆで)			1 国産大豆使用 2 1kg入り。	
A-55	kg	4種豆のミックス			1 カゴメ製同等品 2 1kg入り。	

## 乾（干）物、海産物等共通規格

- 1 鮮度および乾燥状態良好で、病虫害等を認めないこと。
- 2 各々固有の光沢・風味等を有し、異味・異臭・腐敗・カビ等を認めないこと。
- 3 夾雑物、異物等の混入が無く、砕け・割れ・未熟なものが入っていないこと。
- 4 変色していないもの。
- 5 品揃いであること。

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
B-1	kg	椎 茸			1 直径4～6cmの椎茸を使用したもの。 2 くずのないもの。 3 包装は防湿を考慮した適宜なもの。 4 1kg入り包装 5 国産品 6 干し	
B-2	kg	干びょう			白色	
B-3	kg	切干大根			1 千切り 2 戻りのよいもの。	
B-4	kg	蒸干大根			「切干大根」の規格に準ずる。	
B-5	kg	きくらげ			1 くずのないもの。 2 1kg入り包装 3 細切り	
B-6	kg	あじこ			油焼けのないもの。	
B-7	kg	しらすぼし			1 大きさが揃っていること。 2 冷 凍	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
B-8	kg	削 節			1 不活性ガス充填 2 500g入り包装 3 JAS標示品 4 種類は要求書で示す。	
B-9	kg	干えび			1 無着色 2 細部は要求書で示す。	
B-10	kg	みりん干			1 背開きまたは腹開き。 2 無着色で油焼けていないもの。 3 細部は要求書で示す。	
B-11	kg	丸干いわし			1 油焼けていないもの。 2 細部は要求書で示す。	
B-12	kg	開き干あじ			「丸干いわし」の規格に準ずる。	
B-13	kg	子持ししゃも			「丸干いわし」の規格に準ずる。	
B-14	kg	めざし			「丸干いわし」の規格に準ずる。	
B-15	kg	カット干わかめ			1 無着色 2 防湿包装 3 細部は要求書で示す。	
B-16	kg	塩若布			1 無着色 2 品質良好な若布を塩漬けたもの。 3 表面の塩を除く。	
B-17	kg	生若布			無着色	
B-18	kg	ひじき			芽ひじき	
B-19	kg	海藻ミックス			1 乾燥 2 防湿包装 3 100g入り 4 5種類以上をミックス	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
B-20	kg	もずく			1 洗いもずく。 2 冷蔵、生食用 3 塩抜き。	
B-21	kg	寒 天			細部は要求書で示す。	
B-22	kg	出し昆布	1 等		無着色	
B-23	kg	野菜昆布			煮物用・早煮昆布	
B-24	kg	とろろ昆布			カット。	
B-25	kg	水晶昆布			刻み。	
B-26	kg	おぼろ昆布			細部は要求書で示す。	
B-27	kg	干こんぶ巻			1 かんぴょう結び。 2 1個：2.5g程度	
B-28	枚	すしのり			防湿包装	
B-29	袋	味付のり			1 8切り5枚入 2 業者元詰めのもの。 3 上級品 4 防湿包装	
B-30	kg	切のり			1 焼きのりをカットした もの。 2 上級品 3 防湿包装 4 100g入り。	
B-31	kg	青のり粉			1 無着色 2 三島、広伝、JFDA同等品 3 200g入り。	
B-32	袋	焼のり			1 12切り5枚入 2 業者元詰めのもの。 3 防湿包装	
B-33	袋	お茶漬			細部は要求書で示す。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
B-34	kg	いりこ			油焼けのないもの。	
B-35	kg	アガー			1 伊那食品製同等品 2 1袋300g入り。	
B-36	kg	ところ天			1 業務用包装 2 つき出し。	
B-37	kg	たきこみ昆布			1 三島、理研、ジェフダ 同 等品 2 300g入り。	
B-38	kg	ゆかり			1 三島、理研、ジェフダ 同 等品 2 200g入り。	
B-39	kg	かおり			1 三島 同等品 2 200g入り。	
B-40	kg	生昆布せん切り			1 品質、鮮度良好なもの。 2 国産または韓国産	

## 調味品類共通規格

- 1 固有の光沢・風味・香りを有し、異味・異臭・腐敗・カビ等を認めないこと。
- 2 異物・夾雑物等認めないこと。
- 3 包装品等については、製造会社元詰品であること。
- 4 包装品等について、製造会社、賞味期限、内容品等の表示があること。
- 5 納入時は、製造日から賞味期限までの期間が2/3以上あること。

番号	単位	品名	規格			備考
			等級	階級	内 訳	
C-1	kg	麦みそ	上級品 以上		1 熟成十分なもの。 2 容器入で衛生的に包装したもの。 3 5kg入り。	
C-2	kg	米みそ	〃		1 熟成十分なもの。 2 容器入で衛生的に包装したもの。 3 5kg入り。	
C-3	kg	赤だしみそ	〃		1 熟成十分なもの。 2 容器入で衛生的に包装したもの。 3 八丁みそ 4 500g入り。	
C-4	LI	濃口醤油	上級品		1 JAS標示品 2 本醸造 3 18Lポリ容器入り。	
C-5	LI	ウスターソース	上級品 以上		1 JAS標示品 2 1.8L入り。	
C-6	kg 個	焼肉のたれ			1 甘口 2 900g～1200g 入り。	
C-7	kg	マヨネーズ			1 JAS標示品 2 脂肪の遊離していないもの。 3 沈殿物の発生のないもの。 4 キューピー業務用マヨネーズ205同等品 5 1kg袋入り	
C-8	個	1食ハーフ マヨネーズ			1 「マヨネーズ」の規格、 1～3に準ずる。 2 カロリー1/2カット 3 8～10g 4 キューピー同等品	

番 号	単 位	品 名	規 格			備考
			等級	階級	内 訳	
C-9	LI	食 酢			1 JAS標示品 2 米・アルコール製品 3 酸度4.5%以上 4 1.8L入り。	
C-10	kg	砂糖類			細部は要求書で示す。	
C-11	個	オイスターソース			1 かきを主原料とする。 2 480g 缶入り。	
C-12	缶	ガラスープ			1 創味食品製同等品 2 <u>420g 平パウチ。</u> 3 無塩	
C-13	kg	だしの素			1 味の素製ほんだし、 NKRかつお風味だしのも と同等品 2 かつおだし。 3 500g 又は1kg袋入	
C-14	LI	みりん風 調味料			1 みりん風調味料 2 1.8L入り。	
C-15	kg	食 塩			1 塊のないもの 2 2.5kg又は3.0kg クラフト紙袋入 3 並塩	
C-16	個	味 塩			1 塊のないもの。 2 細部は要求書で示す。	
C-17	個	食卓塩			1 塩化ナトリウム90% 以上 2 100g 瓶入り。	
C-18	個	胡麻塩			1 SB同等品 2 35g 入り程度 3 黒胡麻使用	
C-19	kg	スープの素			1 味の素クノール味コンソ メ同等品 2 1kg入り。	
C-20	kg	クリームポタージュ			1 1kg袋入り。 2 理研・味の素製品	
C-21	kg	カレー粉			1 粉末で塊のないもの。 2 ハウス・SB・ハチ印・ ジェフダ製品同等品 3 400g 入り	

番 号	単 位	品 名	規 格			備考
			等級	階級	内 訳	
C-22	kg	カレールウ			1 SBディナーカレー フレーク 2 1kg入り。	
C-23	kg	ハヤシルウ			1 SBディナーハヤシ フレーク 2 1kg入り。	
C-24	kg	わさび粉			1 ハウス・SB・ハチ印・ ジェフダ同等品 2 無着色 3 パウダー	
C-25	kg	洋辛子粉			1 ハウス・SB・ハチ印・ジェ フダ・GSフード同等品 2 無着色 3 パウダー	
C-26	個 kg	洋胡椒			「わさび粉」の規格に準ずる。	
C-27	kg	唐辛子粉			「洋辛子粉」の規格に準ずる。	
C-28	缶	ケチャップ缶			1 1号缶 2 JAS標示品	
C-29	個	エッセンス			種類、内容量は要求書で示す。	
C-30	kg	バター			1 JAS標示品 2 有塩 3 450g入り。	
C-31	個	ピーナツペースト			1 炒りピーナツをペースト 状にしたもの。 2 無塩・無糖	
C-32	個	ジャム			1 JAS標示品 2 全糖 3 種類は要求書で示す。	
C-33	個	マーマレード			「ジャム」の規格1、2に 準ずる。	
C-34	kg	クリーム シチューの素			1 1kg袋入り、顆粒 2 ハウス・SB同等品	
C-35	kg	食用油			1 JAS標示品 2 白絞油 3 18L缶入り (内容量 16.5 kg)	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
C-36	kg	サラダ油			1 JAS標示品 2 調合サラダ油 3 1.8L缶入り (内容量 16.5 Kg)	九州管内統一
C-37	kg	胡麻油			1 JAS標示品 2 胡麻を原料とした純正油 3 1.5kg入り程度。	
C-38	LI	ラー油			1.8L入り。	
C-39	個	粒マスタード			350g入り。	
C-40	個	粉 茶			1 乾燥十分 2 無着色	
C-41	個	インスタント麦茶			1 500gアルミパック 入り。 2 乾燥十分	
C-42	個	玄米茶			1 乾燥十分 2 玄米50%程度 3 2g入り、バラ。	
C-43	個	1食フリカケ			種類、内容量は要求書で示す。	
C-44	kg	複合調味料			種類、内容量は要求書で示す。	
C-45	個	ドレッシング			種類、内容量は要求書で示す。	
C-46	kg	ガーリック			1 500g又は1kg入り。 2 SB・ハチ・ジェフダ 製品同等品 3 顆粒(粗引き)又はグラニ ュール	
C-47	kg 個	マーガリン			1 無塩タイプ 2 植物油脂を原料とする。 3 400～500g入り	
C-48	個	味付ポンズ			1 ミツカン味ポン同等品 2 1.8Lペット入り。	
C-49	個	チャツネ			1 ギャバン又はエスオー製 同等品 2 450g入り。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
C-50	缶	トマトピューレ缶			1 JAS標示品 2 1号缶	
C-51	個	山椒粉			無着色、17g入り。	
C-52	LI	薄口醤油			1 JAS標示品 2 ペットボトル入り。 3 1.8L入り。	
C-53	LI	刺身醤油		特級	1 本醸造 2 JAS標示品 3 1.8L入り。	
C-54	個	卓上醤油			1 キッコーマン 味わりリッチ減塩同等品 2 200ml入り。	
C-55	LI	トンカツソース			1 JAS標示品 2 1.8L入り。	
C-56	缶	ドミグラスソース			1 1号缶 2 ハイネツ製同等品 3 徳用	
C-57	個	卓上ソース			1 JAS標示品 2 種類、容量、等級については要求書で示す。	
C-58	kg	豆板醤			1kg入り。	
C-59	LI	料理酒			1 料理用酒 2 1.8L入り。	
C-60	個 L	クッキングワイン			1 アルコール分14%未満 2 料理用ワイン 3 1.8Lパック入り。 4 種類は要求書で示す。	
C-61	kg	酒 粕			白、板粕	
C-62	個	インスタントコラーゲン			乾燥良好なもの。	
C-63	個	はちみつ			1 れんげはちみつ 2 1.2~1.5kg入り。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
C-64	個	希釈用麦茶			1 ホワイトノーブル 同等品 2 液体、1 L紙パック入り。	
C-65	個	チャンポンスープの素			1 ニビシ製同等品 2 1. 2kg入り。	
C-66	kg	豚骨スープ			1 有紀食品製同等品 2 白湯	
C-67	kg	カレールウ②			1 ハウス香味焙煎フレー ク同等品 2 1kg入り。	
C-68	kg	カレールウ③			1 ハウスジャワフレーク 同等品 2 1kg入り。	
C-69	kg	ビーフシチューの素			1 S Bディナーフレーク 同等品 2 1kg入り。	
C-70	kg	コーンポタージュ			1 理研同等品 2 粉末1kg入り。	
C-71	本	ホットチリ			1 ハウス同等品 2 31g、ワンプッシュキ ャップ	
C-72	個	オリーブ油			1 バージン 2 プラスチックボトル 3 1L入り。	
C-73	個	ガラムマサラ			80g入り。	
C-74	個	1食トンカツソース			1 カゴメ製又はJFDA同等 品 2 8g入り。	
C-75	個	卓上唐辛子粉			1 ワンタッチふたつき。 2 8g入り。	

## 野菜・果物類共通規格

- 1 新鮮で、それぞれの品物に応じた出回り品で、固有の色沢形状を有し、大きさ・品種が揃っていること。
- 2 異味、異臭、腐敗、カビ等を認めないこと。
- 3 必要最小限の外葉をつけて納入すること。
- 4 病虫害、外傷等なく、土、砂、枯れ葉、異種品、夾雑物の付着、又は混入のないもの。
- 5 とう立、す、発芽等のあるものは除く。

番号	単位	品名	規格			備考
			等級	階級	内 訳	
D-1	kg	馬鈴薯	A秀		1 冠水、日焼けのないもの。 2 緑化、奇形のないもの。 3 土を落とし、風乾したもの。 4 メーカー 5 120g以上、納品は大きさを揃える	国産
D-2	kg	甘しょ	〃	L	1 冠水、日焼け、奇形のないもの。 2 水洗い品で、適度に乾燥したもの。 3 表皮の色が鮮やかで、極端にでこぼこしていないもの。	国産
D-3	kg	里いも	〃		1 冠水、日焼け、奇形のないもの。 2 毛を除き、粒を揃える。 3 親いもを除く。	国産
D-4	kg	山いも	〃	3L	1 冠水、日焼け、奇形のないもの。 2 土砂をよく落とし、毛根を除く。 3 折れ、曲がりのないもの。 4 ながいも、丸	国産
D-5	kg	みつば	〃	M以上	1 長さを揃える。 2 水耕栽培	国産
D-6	kg	春菊	〃	〃	1 葉、茎ともに柔らかく、変色のないもの。 2 花、つぼみのないもの。 3 洗いをよくし、根を切ったもの。	国産

番号	単位	品名	規格			備考
			等級	階級	内訳	
D-7	kg	ほうれん草	〃	L	1 濃緑色で萎びていないもの。 2 洗いを良くし、根を切ったもの。 3 葉茎の長さ20cm以上	国産
D-8	kg	青菜	A秀	M以上	1 柔らかく、変色していないもの。 2 京菜、かつお菜、小松菜 3 洗い良く、根を切ったもの。	国産
D-9	kg	パセリ	〃		1 濃緑色でよく縮れたもの。 2 葉先が萎びていないもの。 3 洗いをよくする。	国産
D-10	kg	レタス	〃	M以上	1 結球十分で裂球していないもの。 2 外葉、根部は除く。	国産
D-11	kg	セリ	〃		1 柔らかく、茎葉に黒変のないもの。 2 洗いをよくし、根を切ったもの。 3 水耕栽培	国産
D-12	kg	人参	〃	L	1 洗いをよくし、形を揃える。 2 ひげ根、葉部は除く。	国産
D-13	kg	ピーマン類	〃		1 形を揃え、花梗を短く切る。 2 表面につやがあり、萎びていないもの。	国産
D-14	kg	大根	〃		1 ひげ根、葉部は切る。 2 長さ、大きさを揃える。 3 筋の入っていないもの。 4 洗いをよくする。	国産
D-15	kg	白菜	〃		1 結球十分で裂球していないもの。 2 外葉、根部を除く。 3 黒色斑点のないもの。	国産
D-16	kg	にら	〃		1 濃緑色で葉肉が厚く、柔らかいもの。 2 葉先が変色していないもの。	国産

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
D-17	kg	かぼちや	A 秀	L以上	1 花梗は短く切る。 2 熟度ご注意し、若採りしない。	
D-18	kg	白 瓜	〃	M	未過熟果をのぞく。	国 産
D-19	kg	トマト	〃	L	1 未熟品を除く。 2 色づきが均一なもの。 3 へたの青いもの。	国 産
D-20	kg	キャベツ	〃	M以上	1 霜害、黒斑点は除く。 2 結球十分で裂球していないもの。 3 外葉、根部を除く。	国 産
D-21	kg	レッドキャベツ	〃		1 「キャベツ」の規格に準ずる。 2 鮮やかな色沢を有すること。 3 1個300g以上	国 産
D-22	kg	玉ねぎ	〃	L以上	1 締まりがよく、裂球していないもの。 2 根部を除く。	国 産
D-23	kg	サニーレタス	〃		根部を除く。	国 産
D-24	kg	ごぼう	〃	L以上	1 肉質柔らかく、香味良好 2 太さ、長さを揃える。 3 岐根、裂根のないもの。 4 葉部、根、毛を除く。	国 産
D-25	kg	細切ごぼう			1 本規格のごぼうを使用 2 皮をむき、十分にアク抜きしたもの。 3 変色していないもの。 4 薬品による漂白は除く。 5 5kgずつ真空パック。 5kgに満たないものについても真空状態で納品とする。	国 産

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
D-26	kg	白ねぎ	A 秀	M以上	1 洗い、むきをよくする。 2 太さ、長さを揃える。 3 軟白部の長さ25cm以上 直径1.5cm以上 4 根部を除く。	国 産
D-27	kg	葉ねぎ	〃	M	1 「白ねぎ」の規格、 1～2に準ずる。 2 全長30cm以上	国 産
D-28	kg	小 葱	〃		1 洗いをよくし、太さ、長さを 揃える。 2 根部を除く。	国 産
D-29	kg	わけぎ	〃		1 青葉部の柔らかいもの。 2 根部を除く。	国 産
D-30	kg	れんこん	〃	2L	1 穴の中に泥等の混入のない もの 2 茎は落とす。 3 3節以上のもの。	国 産
D-31	kg	もやし	〃		1 緑豆もやし 2 柔らかく新鮮なもの。 3 褐変、折れのないもの。 4 真空4kg入り、端数は小袋可。	国 産
D-32	kg	しょうが	〃	M以上	1 3塊以上のもの。 2 皮にしわがなく、みずみずしい もの。 3 筋が少なく、黒斑点のないも の。 4 重さ 100～200g程度	国 産
D-33	kg	むきにんにく	〃	2L	1 皮むき。 2 根部を除く。	
D-34	kg	さやえんどう	〃	M以上	1 さやが揃っているもの。 2 つるは短く切る。 3 スジ取り。	国 産
D-35	kg	さやいんげん	〃	〃	1 「さやえんどう」の規格に準ず る。 2 長さ12～15cm程度	国 産
D-36	kg	長ささげ	〃		スジ取り。	国 産

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
D-37	kg	むきグリーンピース	A秀		粒揃いで柔らかいもの。	
D-38	kg	きゅうり	〃	L又は2L	1 濃緑色で、形状を揃える。 2 過熟を除く。 3 表面にとげのあるもの 4 曲がり1cm以内	国産
D-39	kg	なす	〃	M以上	1 過熟を除く。 2 果梗を切り揃える。 3 黒色、茶色の斑点のないもの。 4 へたにとげのあるもの。	国産
D-40	kg	カリフラワー	〃	〃	1 花が硬く締まっているもの。 2 外葉、茎を除く。	
D-41	kg	ブロッコリー	〃	〃	「カリフラワー」の規格に準ずる。	
D-42	kg	みょうが	〃		つぼみの開いていないもの。	国産
D-43	kg	たけのこ	〃		1 新物 2 アク抜き。 3 種類は要求書で示す。	
D-44	kg	ふき	〃		1 1本50cm以上 2 皮むき、葉切り。 3 肉質の柔らかいもの。	国産
D-45	kg	わらび	〃		1 水煮、アク抜き。 2 茎は柔らかく、葉の開いていないもの。	
D-46	kg	かぶ	〃	M以上	1 裂根、ひげ根を除く。 2 葉切りし、水洗いしたもの。 3 表面が白くなめらかなもの。 4 固く締まったもの。 5 直径5cm以上	国産
D-47	kg	おくら	〃		1 長さ7cm程度 2 重さ8～10g程度	国産
D-48	kg	うど	〃		1 根部の固い部分は除く。 2 白色で枝のないもの。 3 斑点のないもの。 4 1本200g以上	国産

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
D-49	kg	ずいき	A 秀		皮むき、アク抜き。	国 産
D-50	kg	かぼす	〃		香味良好なもの。	国 産
D-51	kg	セロリ	〃	M以上	1 芯伸びが良いもの。 2 外葉、変色を除く。 3 根部を除く。	国 産
D-52	kg	生しいたけ	〃	M	1 肉厚で、7分開き以内のもの。 2 かさの直径5cm程度	国 産
D-53	kg	木の芽	〃		山椒の若芽及び葉	国 産
D-54	kg	しその実	〃		細部は要求書で示す。	
D-55	kg	青じそ	〃		1 大葉 2 萎びていないもの。 3 洗いをよくしたもの。 4 1枚0.5g程度	国 産
D-56	kg	えのき茸	〃		1 いしづきを除く 2 4cm程度カット 3 ほぐし	国 産
D-57	kg	かいわれ菜	〃		長さの揃ったもの。	国 産
D-58	kg	紫玉ねぎ	〃	M以上	1 「玉ねぎ」の規格に 準ずる。 2 1個 150g以上	
D-59	kg	つ わ	〃		1本35cm程度	国 産
D-60	kg	すいか	秀		1 成熟度良好。 2 4L (9~10kg)	国 産
D-61	kg	パインアップル			1 未熟、過熟なものは除く。 2 1本2kg程度 3 ドール、デルモンテ 4 葉を落としたもの。	
D-62	kg	ポンカン	秀		細部は要求書で示す。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
D-63	kg	メロン	秀		1 熟度適正なもの。 2 細部は要求書で示す。	
D-64	kg	みかん	〃	M	1 果皮なめらかで色の濃いもの。 2 細部は要求書で示す。	
D-65	kg	りんご	〃		1 色が全体に回っていること。 2 10kgに40玉入り。 3 納品の際は同じ品種に揃える。	
D-66	kg	ネーブル	〃		細部は要求書で示す。	
D-67	kg	甘夏柑	〃		細部は要求書で示す。	
D-68	kg	グレープフルーツ			1 1個350g程度 2 ルビー	
D-69	kg	はっさく	秀		細部は要求書で示す。	
D-70	kg	梨	〃		細部は要求書で示す。	
D-71	kg	水蜜桃	〃		細部は要求書で示す。	
D-72	kg	びわ	〃		細部は要求書で示す。	
D-73	kg	いちご	〃		1 粒の揃っているもの。 2 細部は要求書で示す。	
D-74	kg	ぶどう	〃		細部は要求書で示す。	
D-75	kg	干ぶどう			細部は要求書で示す。	
D-76	kg	ゆず	秀		皮が厚く、香りの強いもの。	
D-77	袋	ゆず皮			1 冷凍、100g 2 国産、刻み生ゆず	
D-78	kg	キウイ			1 適熟であること。 2 1個110g程度 3 果肉は緑のもの。	
D-79	kg	柿	秀		細部は要求書で示す。	

番号	単位	品名	規格			備考
			等級	階級	内訳	
D-80	kg	栗		L	1 熟成度完全なもの。 2 1個20～25g	
D-81	kg	バナナ			1 適熟であること。 2 1本150～200g程度 3 房(端数はカットを小袋から出した状態)で納品すること。	
D-82	kg	レモン			1 張りのあるもの。 2 1個110g程度	
D-83	kg	しめじ茸	A秀		1 短めで柄が太いもの。 2 かさは小さく黒褐色のもの 3 ぶなしめじ 4 いしづきを除く 5 ほぐし	国産
D-84	kg	サラダ菜	〃		根部切断	国産
D-85	kg	プチトマト	〃		1個10～15g程度	国産
D-86	kg	レモン果汁			720ml入り。	
D-87	kg	とうもろこし	A秀		細部は要求書で示す。	
D-88	kg	オレンジ	秀		1個300g程度	
D-89	kg	果実ジュース			1 200ml、ストロー付き 2 果汁100%	

畜産類共通規格  
(冷凍品を含む)

1 豚肉、牛肉、羊肉

- (1) と畜場法による合格品であること。
- (2) 新鮮で良質なものであること。
- (3) それぞれの品種に応じた特有の香りを有し、異味・異臭を認めないこと。
- (4) 冷凍品は、乾燥、変色、異物の混入等がないこと。
- (5) 固有の色沢を有し、適度の弾力性を有すること。
- (6) 産出国はその都度示す。
- (7) 切り方等示された形で、衛生的な容器に入れて納品すること。

2 鶏肉

- (1) 食肉用として飼育された若鶏とする。
- (2) 新鮮で良質なものであること。
- (3) 固有の新鮮な色沢、香気、弾力があり、肉質が柔らかいもの。
- (4) 特に示すほかは、急速冷凍品で、冷凍による乾燥、変色等のないもの。
- (5) 規格等については、食鶏小売規格による。
- (6) 国産品とする。
- (7) 切り方等示された形で、衛生的な容器に入れて納品すること。

番号	単位	品名	規格			備考
			等級	階級	内 訳	
E-1	kg	豚背ロース	上級		1 骨は除き、脂肪の厚さを0.7cm以内に整形したもの。 2 CCロイン 3 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-2	kg	豚肩ロース	〃		1 骨は除き、脂肪の厚さを0.7cm以内に整形したもの。 2 ポークカラー 3 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-3	kg	豚もも肉	〃		1 骨は除き、脂肪の厚さを0.7cm以内に整形したもの。 2 厚さ、大きさは要求書で示す。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
E-4	kg	豚バラ肉	上級		1 脂肪混入量30%程度 2 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-5	kg	豚 骨			1 頭部、つま先を除いたもの。 2 冷凍、縦割り	
E-6	kg	豚 肝			1~2cm程度に切断したもの。	
E-7	kg	豚もつ			小腸を2~3cm程度に切断したもの。	
E-8	kg	豚肩肉	上級		1 各種骨を外し、脂肪の厚さを0.7cm以内に整形したもの。 2 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-9	kg	ベーコン	中級		1 豚バラ肉使用 2 厚さ3mm程度スライス	
E-10	kg	牛肩肉			1 厚さ、大きさは要求書で示す。 2 ショルダークロッド 3 豪州又は国産	
E-11	kg	牛バラ肉			1 厚さ、大きさは要求書で示す。 2 豪州又は国産	
E-12	kg	牛 肝			1 1~2cm程度に切断 2 豪州又は国産	
E-13	kg	牛大腸			1 手入れ済 2 2cm程度にカット 3 豪州又は国産	
E-14	kg	牛すじ肉			1 アキレス 2 3~4cm程度にカット 3 おでん用	
E-15	kg	牛もも肉			1 内腿 2 厚さ、大きさは要求書で示す。 3 豪州又は国産	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
E-16	kg	鶏正肉（胸）			1 むね肉Ⅲ型とする。 2 「手羽」を除去した胸部の正肉 3 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-17	kg	鶏小肉			1 Ⅱ型とする。 2 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-18	kg	鶏手羽元			1個50g程度	
E-19	kg	鶏ぶつ切り	上級		1 手羽もと、もも、胸肉とする。 2 1個45g程度に切断したもの。	
E-20	kg	鶏四つ唐胸肉Ⅰ型			胸椎を除去した手羽つき胸肉	
E-21	kg	鶏 肝			心臓、肝臓及びひ臓とする。	
E-22	kg	鶏すなぎも			1 腺胃及び内層を除去した筋胃 2 スライス	
E-23	kg	鶏骨付胸Ⅱ型			1個100g程度	
E-24	kg	鶏骨付もも肉			1 Ⅱ型とする。 2 1個200g程度	
E-25	kg	鶏 骨			1 「こ肉」を除去した骨 2 頭部、足首を除いたもの。 3 「だし」用	
E-26	kg	羊 肉			脂肪層の幅が5mm以下のもの。	
E-27	kg	ロースハム	中級		真空	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
E-28	kg	オールポークハム	上級			
E-29	kg	プレスハム	上級			
E-30	kg	焼 豚			1 上級品 2 スライス	
E-31	kg	ウイナーソーセージ			1 ポークウイナー 2 JFDA、プリマ香薫同等品	
E-32	kg	フランクフルトソーセージ				
E-33	kg	ソフトサミソーセージ				
E-34	kg	ドライサミソーセージ				
E-35	kg	鶏 卵	特級	L	1 無菌生食用殻付 2 産卵日を含め、2日以内のもの。 3 新箱詰め。 4 産卵日、賞味期限、産卵所を明記。その他は食品衛生法・JAS法に基づく表示をすること。 5 産卵所を確認出来る細菌検査書を毎月提出すること。	
E-36	kg	うずら卵			「鶏卵」の規格2～5に準ずる。	
E-37	kg	鶏正肉（もも）			1 もも肉Ⅱ型とする。 2 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-38	kg	鶏ささみ			1 大（45g程度） 2 筋取りを行ったもの。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
E-39	kg	牛コース			1 キューブロール、グラス。 2 肉：脂の比は8：2程度 3 筋引きしたもの。 4 チルド 5 厚さ、大きさは要求書で示す。 6 豪州又は国産	
E-40	kg	馬さし	中級		1 赤身 2 刺身用にスライス	
E-41	kg	牛サーロイン			1 ストリップロイン 2 ステーキ用 3 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-42	kg	国産牛もも肉			1 内腿 2 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-43	kg	豚ヒレ肉	上級		1 周囲の脂肪を取り除いたもの。 2 厚さ、大きさは要求書で示す。	
E-44	kg	厚焼卵			細部は要求書で示す。	
E-45	kg	豚挽肉			1 一度挽き。 2 脂肪混入30%以内	
E-46	kg	鶏挽肉			1 一度挽き。 2 胸肉使用 3 脂肪混入10%以内	
E-47	kg	牛挽肉			1 一度挽き。 2 脂肪混入10%以内 3 豪州又は国産	

## 水産食品類共通規格

## 1 鮮魚類

- (1) 鮮度良好であること。表面は新鮮な光沢を有し、鱗が魚体に密着し、眼球は突出、角膜は透明で、「えら」が鮮紅色を呈し、魚体に弾力性があること。
- (2) 大きさが揃い内臓分解等外傷がないこと。
- (3) 特有の鮮度臭を有し、異臭がないこと。
- (4) 異物等の混入がなく、衛生的であること。

## 2 冷凍魚介類

- (1) 鮮度良好な鮮魚を、急速冷凍法により完全凍結したもの。
- (2) 解凍後、悪臭がなく鮮魚とほぼ同等の状態のもの。
- (3) 内臓を除去したものは、腹部の骨が腹腔壁から分離していないもの。
- (4) 衛生的に保管され、冷凍やけ、ドリップ等のないもの。
- (5) その他、鮮魚類の規格に準ずる。

## 3 貝類

- (1) 新鮮で粒揃いのもの。
- (2) 肉質は固有の光沢を有し、適度の弾力があるもの。
- (3) 砂、泥等が十分除去されているもの。
- (4) 死貝、海藻等の夾雑物の混入がないもの。

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
F-1	kg	さ ば			冷凍、骨なし、100g	
F-2	kg	あ じ			冷凍、骨なし、100g	
F-3	kg	さんま			細部は要求書で示す。	
F-4	kg	中華用いか切身			1 極洋, 大冷, 辻野製同等品 2 冷凍、ムラサキイカ 3 6g	
F-5	kg	いわし			冷凍、真いわし、50g、 バラでの納品可能なこと。	
F-6	kg	まぐろ			細部は要求書で示す。	
F-7	kg	い か			細部は要求書で示す。	
F-8	kg	え び			細部は要求書で示す。	
F-9	kg	た ら			冷凍、骨なし、100g	
F-10	kg	赤 魚			冷凍、骨なし、100g	
F-11	kg	メルルーサ			冷凍、骨なし、100g	
F-12	kg	かれい			細部は要求書で示す。	
F-13	kg	ホ キ			冷凍、骨なし、80g	
F-14	kg	き す			1 冷凍、550gに15枚 入り 2 開き	
F-15	kg	ボイルいか			1 冷凍、リング 2 ニッスイやわらかいか同 等品	
F-16	kg	た い			細部は要求書で示す。	
F-17	kg	甘だい			細部は要求書で示す。	
F-18	kg	れんこだい			細部は要求書で示す。	
F-19	kg	しめさば			1 生さば使用 2 うす皮むき 3 適度なつかり	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
F-20	kg	太刀魚			冷凍、骨なし、100g	ぶつ切
F-21	kg	姫鯛			冷凍、骨なし、100g	
F-22	kg	いさき			細部は要求書で示す。	
F-23	kg	シーフードミックス			冷凍、むきえび、いか、あさり入り	
F-24	kg	キング			冷凍、骨なし、80g	
F-25	kg	するめ			細部は要求書で示す。	
F-26	kg	しいら			細部は要求書で示す。	
F-27	kg	しず			細部は要求書で示す。	
F-28	kg	ぶり			冷凍、骨なし、80g	
F-29	kg	はまち			細部は要求書で示す。	
F-30	kg	かつお			細部は要求書で示す。	
F-31	kg	いか足			細部は要求書で示す。	
F-32	kg	むきいか			細部は要求書で示す。	
F-33	kg	紋甲いか			細部は要求書で示す。	
F-34	kg	ねぎとろ			細部は要求書で示す。	
F-35	kg	たこ		L	細部は要求書で示す。	
F-36	kg	いいだこ		L	細部は要求書で示す。	
F-37	kg	うちがき			細部は要求書で示す。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
F-38	kg	むき身(貝)			1 冷凍 2 細部は要求書で示す。	
F-39	kg	あさり貝			細部は要求書で示す。	
F-40	kg	はまぐり			細部は要求書で示す。	
F-41	kg	しじみ貝			細部は要求書で示す。	
F-42	kg	貝 柱			細部は要求書で示す。	
F-43	kg	金目鯛			冷凍、骨なし、100g	
F-44	kg	素焼うなぎ			1 200g程度 2 素焼き冷凍 3 開き。	
F-45	kg	こ い			1 活魚であること。 2 細部は要求書で示す。	
F-46	kg	ふ な			細部は要求書で示す。	
F-47	kg	にじます			細部は要求書で示す。	
F-48	kg	むきえび			細部は要求書で示す。	
F-49	kg	すり身(魚)			細部は要求書で示す。	
F-50	kg	秋鮭			冷凍、骨なし、80g	
F-51	kg	ほぐし辛子明太子			細部は要求書で示す。	
F-52	kg	辛子明太子			1 無着色 2 鮮度良好な原料を使用 3 切れの混入不可 4 冷凍 5 半腹が50g程度	
F-53	kg	さわら			冷凍、骨なし、100g	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
F-54	kg	塩くらげ			1 せん切り。 2 塩漬け。 3 太さ均一で、塩加減適当なもの。	
F-55	個	魚肉ハム (加工品)			JAS標示品	
F-56	個	魚肉ソーセージ (加工品)			JAS標示品	
F-57	kg	おひょう			細部は要求書で示す。	
F-58	kg	したびらめ			細部は要求書で示す。	
F-59	kg	シルバー			冷凍、骨なし、100g	
F-60	kg	ほたて貝			細部は要求書で示す。	
F-61	kg	あなご			細部は要求書で示す。	
F-62	kg	わかさぎ			細部は要求書で示す。	
F-63	kg	イクラ			冷凍、醤油漬け	
F-64	kg	調理ふぐ			細部は要求書で示す。	
F-65	kg	あゆ			細部は要求書で示す。	

## 魚 肉 練 製 品 共 通 規 格

- 1 良質の材料を使用し、かつ新鮮で固有の風味、香味を有すること。
- 2 異物等の混入を認めないこと。
- 3 揚物については、新鮮な植物油を使用し、十分油切りしたものであること。

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
G-1	kg	かまぼこ			1 板を除いたもの。 2 冷凍品不可 3 細部は要求書で示す。	
G-2	kg	うずらかまぼこ			1 冷凍品不可 2 うずら卵を包んだもの。 3 細部は要求書で示す。	
G-3	kg	竹 輪			細部は要求書で示す。	
G-4	kg	天ぷら			1 冷凍品不可 2 60g程度、丸、野菜入り	
G-5	kg	ごぼう巻			1 筒型、ごぼう芯入り。 2 冷凍品不可	
G-6	kg	鳴門巻			1 白にピンクのうず。 2 冷凍品不可	
G-7	kg	はんぺん			細部は要求書で示す。	
G-8	kg	かにかまぼこ			1 ほぐし身 2 極洋、ニッスイ同等品 3 冷凍、500g入り。	
G-9	kg	さつま揚げ			1 冷凍品不可 2 1個60g程度、小判 又は丸	
G-10	kg	紅白つみれ			1 丸型 2 細部は要求書で示す。	

## 漬物・佃煮類共通規格

- 1 良質の材料を使用し、夾雑物を認めないこと。
- 2 固有の色沢、風味を有し、異味、異臭、腐敗、変質等を認めないこと。
- 3 漬物は、つかりが適度で漬物特有の香味を有し、苦味、すゆみ等のないもの。
- 4 不当な漬汁、水分、酒粕、みそ、塩分等は検収時差引くこと。
- 5 着色過度のものは不可
- 6 製造会社元詰品

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
H-1	kg	たくあん漬			3～4mm程度スライス、半切り	
H-2	個	味付めかぶ			15g、個食パック入り。	
H-3	個	しそひじき			1 堂本食品同等品 2 8g、個包装	
H-4	kg	しその実漬			細部は要求書で示す。	
H-5	kg	しそきくらげ			細部は要求書で示す。	
H-6	kg	なす辛子漬			細部は要求書で示す。	
H-7	kg	きゅうり粕漬			細部は要求書で示す。	
H-8	kg	きゅうり浅漬			細部は要求書で示す。	
H-9	kg	梅 漬			1 中粒 2 塩分7%以下 3 はちみつ漬 4 プラスチック壺入り 5 1kg入り	
H-10	kg	あみ漬			細部は要求書で示す。	
H-11	kg	五分漬			細部は要求書で示す。	
H-12	kg	はりはり漬			細部は要求書で示す。	
H-13	kg	福神漬			1 過度の着色不可 2 薄赤、オレンジ、茶色	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
H-14	kg	らっきょう漬			1 甘酢漬 2 粒の揃ったもの。 3 常温保存可能なもの。 4 1kg入り。	
H-15	kg	野菜粕漬			細部は要求書で示す。	
H-16	kg	奈良漬			細部は要求書で示す。	
H-17	kg	白うりかす漬			細部は要求書で示す。	
H-18	kg	高菜漬			刻み。	
H-19	kg	青菜漬			山汐菜、又は新高菜	
H-20	kg	白菜漬			細部は要求書で示す。	
H-21	kg	山川漬			細部は要求書で示す。	
H-22	kg	白菜朝鮮漬			細部は要求書で示す。	
H-23	kg	こんにゃく昆布			細部は要求書で示す。	
H-24	kg	なす与一漬			小型なすを漬けたもの。	
H-25	kg	しそ生姜漬			天然着色	
H-26	kg	しそきゅうり漬			細部は要求書で示す。	
H-27	kg	ピクルス			260g程度入り。	
H-28	kg	吉四六漬			刻み。	
H-29	kg	大豆もやし漬			細部は要求書で示す。	
H-30	kg	紅生姜			1 千切り、うすピンク色 2 1kg入り。	
H-31	kg	甘酢生姜漬			着色料不可、すし用	
H-32	個	1食のり佃煮			8g、三島食品同等品	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
H-33	kg	塩昆布			1 適度の塩ふきで柔らかいもの。 2 細部は要求書で示す。	
H-34	kg	しそ昆布			細切り昆布佃煮に、しその実を混ぜたもの。	
H-35	kg	ごまめ佃煮			細部は要求書で示す。	
H-36	kg	角切昆布			細部は要求書で示す。	
H-37	kg	黒豆佃煮			細部は要求書で示す。	
H-38	kg	小女子佃煮			細部は要求書で示す。	
H-39	kg	くぼて漬			細部は要求書で示す。	
H-40	kg	いかあられ			細部は要求書で示す。	
H-41	kg	刻みするめ			細部は要求書で示す。	
H-42	kg	さんま甘露煮			細部は要求書で示す。	
H-43	kg	塩辛類			細部は要求書で示す。	
H-44	kg	えび佃煮			細部は要求書で示す。	
H-45	kg	かつお角煮			細部は要求書で示す。	
H-46	kg	うぐいす豆煮			細部は要求書で示す。	
H-47	kg	金時豆煮			細部は要求書で示す。	
H-48	kg	もろみ			細部は要求書で示す。	
H-49	kg	やまと漬			細部は要求書で示す。	
H-50	kg	山菜漬			細部は要求書で示す。	
H-51	kg	たら昆布佃煮			細部は要求書で示す。	
H-52	kg	ふき佃煮			細部は要求書で示す。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
H-53	Kg	しいたけのり			細部は要求書で示す。	
H-54	kg	くり甘露煮			細部は要求書で示す。	
H-55	kg	ごま昆布			細部は要求書で示す。	
H-56	kg	酢れんこん			細部は要求書で示す。	
H-57	kg	金山寺みそ			細部は要求書で示す。	
H-58	kg	若竹煮			細部は要求書で示す。	
H-59	kg	にんにく漬			1 粒が揃っているもの。 2 醤油漬	
H-60	kg	しば漬			天然着色	
H-61	kg	ザーサイ			1 スライス 2 醤油漬	
H-62	kg	はじかみ			細部は要求書で示す。	
H-63	kg	かつおめんま			細部は要求書で示す。	
H-64	kg	しそうめかつお			細部は要求書で示す。	

## 缶詰類共通規格

- 1 特に示す場合のほか、缶マーク（品種、内容量、製造工場名、賞味期限等）が標示されているもの。
- 2 外観及び形状は変形、さび、膨脹、密封不良、その他異状を認めないこと。
- 3 賞味期限が納品時に1年以上あること。（但し、ジュース類は半年以上）
- 4 JAS標示品又は、JAS標示同等品である事。  
（輸入品については、JAS標示同等品と認められるもの。）

番号	単位	品名	規格			備考
			等級	階級	内訳	
I-1	缶	チェリー缶		M	1 4号缶 2 枝付き	
I-2	缶	みかん缶			1号缶	
I-3	缶	パインアップル缶			1号缶	
I-4	缶	甘夏缶			1号缶	
I-5	缶	ヤングコーン缶			1号缶 (固形1500g程度)	
I-6	缶	野菜ジュース缶			細部は要求書で示す。	
I-7	缶	鰯昆布巻缶			細部は要求書で示す。	
I-8	缶	ピザソース缶			細部は要求書で示す。	
I-9	缶	トマト水煮缶			1 1号缶 2 ダイスカット 3 皮むき	
I-10	缶	なめ茸茶漬缶			1号缶	
I-11	缶	かに缶			細部は要求書で示す。	
I-12	缶	びわ缶		M	1 1号缶 2 ホール	
I-13	缶	白桃缶			細部は要求書で示す。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
I-14	缶	アスパラ缶			細部は要求書で示す。	
I-15	缶	スイートコーン缶			1 クリームスタイル 2 1号缶	
I-16	缶	牛肉野菜煮缶			細部は要求書で示す。	
I-17	缶	りんご缶			1 1号缶 2 ダイスカット	
I-18	缶	精肉大和煮缶			細部は要求書で示す。	
I-19	缶	焼肉缶			細部は要求書で示す。	
I-20	缶	赤貝缶			細部は要求書で示す。	
I-21	缶	さんま蒲焼缶			細部は要求書で示す。	
I-22	缶	鮭フレーク缶			細部は要求書で示す。	
I-23	缶	ミートソース缶			1号缶	
I-24	缶	パインドリンク缶			細部は要求書で示す。	
I-25	缶	オレンジドリンク缶			細部は要求書で示す。	
I-26	缶	さばみそ煮缶			細部は要求書で示す。	
I-27	缶	さば照焼缶			細部は要求書で示す。	
I-28	缶	みつ豆缶			細部は要求書で示す。	
I-29	缶	うずら卵水煮缶			1号缶	
I-30	缶	黄桃缶			1 1号缶 (30~40個) 2 ハーフカット	
I-31	缶	マッシュルーム缶			1 1号缶 2 スライス	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
I-32	缶	なめこ缶			1号缶	
I-33	缶	鯖味付缶			細部は要求書で示す。	
I-34	缶	鰯味付缶			細部は要求書で示す。	
I-35	缶	鰯蒲焼缶			細部は要求書で示す。	
I-36	缶	鯖油漬缶			細部は要求書で示す。	
I-37	缶	コーンスープ			細部は要求書で示す。	
I-38	缶	さんま和風味缶			細部は要求書で示す。	
I-39	個	パイン(ピース)			1 はごろも同等品 2 パウチ 3 固形量1kg入り。	
I-40	個	黄桃ダイスカット			1 はごろも、マルハニチロ 同等品 2 パウチ 3 固形量1kg入り。	
I-41	kg	鯖油漬け			1 ジェフダ同等品 2 ノンドリップツナフレ ーク 3 1kgパウチ	

## 乳 類 共 通 規 格

- 1 新鮮で製品固有の風味を有し異味異臭のないこと。
- 2 賞味期限が示されていること。

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
J-1	個	牛 乳			1 厚生労働省令規格合格品 2 普通牛乳 3 1Lパック入り。	
J-2	個	ラクトコーヒー			細部は要求書で示す。	
J-3	個	乳酸菌飲料			1 ヤクルト400同等品 2 80ml入り。	
J-4	個	アイスクリーム			1 厚生労働省令規格合格品 2 細部は要求書で示す。 3 スプーン付	
J-5	個	飲むヨーグルト			1 180ml以上 2 パック入り。 3 ストロー付	
J-6	個	無糖練乳			1 厚生労働省令規格合格品 2 細部は要求書で示す。	
J-7	個	加糖練乳			1 厚生労働省令規格合格品 2 細部は要求書で示す。	
J-8	LI	生クリーム			1 厚生労働省令規格合格品 2 1L入り、 端数は200ml入り 3 原料は牛乳のみ。	
J-9	kg 個袋	チーズ			1 厚生労働省令規格合格品 2 細部は要求書で示す。	
J-10	個 kg	粉チーズ			1 厚生労働省令規格合格品 2 細部は要求書で示す。	

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
J-11	kg	プレーン ヨーグルト			1 厚生労働省令規格合格品 2 無糖 3 納品は1kg単位で、端数は 500g入りパックの組み合 わせ	
J-12	個	カップヨーグルト			1 明治ブルガリアヨーグルト 同等品 2 75g 3 2種類以上を混納 4 スプーン付	
J-13	個	強化牛乳			1 カルシウム、鉄分を強化し しているもの 2 180ml入り。	
J-14	個	LL牛乳			1 ロングライフ牛乳 2 パック入り、ストロー付 3 200ml入り。	
J-15	個	ビフィズス菌飲料			1 ヤクルトミルミルS同等品 2 100ml入り。	
J-16	本	パック牛乳			1 「牛乳」の規格1～2に準 ずる。 2 200ml入り。 3 チルドタイプ	
J-17	個	クロレラ 乳酸菌飲料			65ml入り。	
J-18	個	乳飲料			1 ヤクルトジョア同等品 2 125ml入り。 3 種類は要求書にて示す	

## 冷凍加工食品類共通規格

- 1 良質の材料を使用し、固有の風味を有すること。
- 2 異物が混入していないこと。
- 3 冷凍品は、 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下で品温保存可能な冷凍車で納入すること。
- 4 調理冷凍食品で、日本農林規格が定められている食品にあつては、その規格に適合したもの。  
その他の食品にあつては、日本冷凍食品協会の規格に適合したもの。
- 5 製造会社元詰品で、適正な表示がしてあること。

番 号	単 位	品 名	規 格			備 考
			等級	階級	内 訳	
K-1	kg 個袋	肉加工品（冷凍）			細部は要求書で示す。	
K-2	kg 個袋	卵加工品（冷凍）			細部は要求書で示す。	
K-3	kg 個袋	大豆加工品（冷凍）			細部は要求書で示す。	
K-4	kg 個袋	穀類加工品（冷凍）			細部は要求書で示す。	
K-5	kg 個袋	魚加工品（冷凍）			細部は要求書で示す。	
K-6	kg 個袋	野菜加工品（冷凍）			細部は要求書で示す。	
K-7	kg 個袋	果物加工品（冷凍）			細部は要求書で示す。	







