

糧食品調達規格書

令和 6 年 度

陸上自衛隊久里浜駐屯地

目 次
総 則

A	穀類及び穀類製品	No.	1 ~	No.	25
B	調味料	No.	51 ~	No.	128
C	海藻及び乾物類	No.	131 ~	No.	154
D	缶詰類及びレトルト食品	No.	161 ~	No.	203
E	豆類及び同加工品	No.	211 ~	No.	227
F	卵類及び同加工品	No.	231 ~	No.	242
G	牛乳・乳製品及びデザート類	No.	251 ~	No.	272
H	獣鶏肉類及び同加工品	No.	301 ~	No.	335
I	魚介類	No.	350 ~	No.	413
J	練製品類	No.	421 ~	No.	439
K	野菜類	No.	501 ~	No.	577
L	野菜類 (芋類)	No.	601 ~	No.	610
M	果物類	No.	651 ~	No.	675
N	漬物類	No.	701 ~	No.	746
O	佃煮類	No.	801 ~	No.	820
P	飲物類	No.	851 ~	No.	853
Q	調理加工食品類	No.	901 ~	No.	929

総 則

1 適用範囲

- (1) 本規格書は、久里浜駐屯地において調達する食品について適用する。
- (2) 本規格書に定めていない食品については必要の都度別に示す。
- (3) 日本農林規格(JAS)の定める食品については、全てこれを遵守しなければならない。

2 入札のための見本提出

- (1) 提出された見本品の合否判定は官側が実施し、当該決定の提出者への通知は入札時に実施する。
- (2) 前号により不合格と判断された品目及び見本提出がなされなかった品目についての入札は無効とする。
- (3) 獣鶏肉類及び同加工品、魚介類の見本はビニル包装し、品目及び業者名を記載し、提出するものとする。
- (4) 耐久品及び増加食の見本提出は、3ヵ月に1回とする。

3 検 収

(1) 検 査

ア 契約した品目の納入にあたっては納入に先立って次の者が行う所定の検査を受けるものとする。

(ア) 納入駐屯地の「食品衛生検査官」が行う「食品衛生検査」

(イ) 納入駐屯地の「糧食品の受領検査官」が行う「受領検査」

イ 検体提出

納品された糧食品については、原則として、全品目 50g 以上を「食品衛生管理官」に提出するものとする(野菜類及びパック類等元詰め品の提出は不要)。

但し、弁当、おにぎり類、パンの納入については官側が発注した数量に加え、検食用各 2 個及び保存用 1 個、計 3 個を納入時に提出する。

尚、弁当については検収時に官側が無作為に抽出した弁当を検食用として受領することとする。

ウ 検査は、本規格書に基づき実施する。

エ 検査実施場所は、納入駐屯地の衛生課及び給食班とする。

オ 部外における物理的又は科学的検査を必要とする場合は、官側及び契約業者双方立ち会いのうえ検体を採取し、公共の検査機関に依頼するものとし、それに要する費用は契約業者の負担とする。

(2) 納 入

ア 納入する食品は全て前項の検査を終了したものでなければならない。

イ 全ての輸入食品は、日本国政府による病害虫及び疾病等が原因とされる輸入禁止措置が執られた場合、措置前に輸入済みのものを含む当該品(加工済み食品を含む)

の納入は認めないものとする。

ウ 納入場所及び納入時間帯は次による。

(7) 納入場所

陸上自衛隊久里浜駐屯地通信学校総務部管理課給食班検収所

(4) 納入時間

a 生鮮品 0830～1130

b 耐久品 0830～1130

c 精米 1400～1500

官側が特に時間指定したものについては、その時間に確実に納入するものとする。

納入業者側の都合により、指定された納入時間に納入できない場合、契約担当官又は給食担当官に通知し、その指示に従うものとする。

エ 冷凍食品の納入については、次による。

(7) 品目、内容量、賞味期限、製造者氏名又は会社名とその所在地等が明確に表示されていること。

(4) 納入される品目はすべて完全冷凍を原則とする。但し、官側の指定する品目についてはその指定する解凍方法により解凍し、納入するものとする。

(9) 再冷凍品及び冷凍やけした食品は納入不可とする。

オ 納入心得

(7) 納品する全ての品目において、納入業者側は良心的であること。

(4) 納入時のトラブルが発生した際、速やかに対応するため、生鮮の魚介類、獣鶏肉類、野菜類（芋類を含む）及び練製品類については宅配業者による納品は認めない。また、官側の代替品納入依頼等に対し、迅速に対応する連絡手段を保持すること。

(9) 食品を直接包装又は梱包する素材には、PCB含有ポリエチレンフィルムを使用してはならない。

(4) 食品を取り扱う者は健康で清潔であること。又食品を納入する容器は清潔で衛生的であること。

(9) 特に生鮮食品の取り扱いにおいては、食品衛生法の規定を遵守すること。

(4) 全ての納入品において、賞味期限及び消費期限は納入時から起算した期限とする。

(4) 納入に使用した容器及び段ボール、発泡スチロール類は、納品後速やかに回収すること。

(4) 納入後、著しく規格外が散見された場合、その品目を速やかに交換するものとする。

(4) 加工品は、加工品目ごと同一メーカーの製品とする。

4 本規格書使用にあたっての注意事項

- (1) 本規格書は、目的以外に第三者に対して貸与、複写又は閲覧させてはならない。尚、適用期間終了後は、各契約業者の責任において確実に裁断処分するものとする。
- (2) 本規格書の細部において疑義が生じた場合は、その都度「契約担当官」又は「給食担当官」と、「契約業者」において協議のうえ決定するものとする。
- (3) 本規格書は、2024年4月1日から2025年3月31日まで適用する。

規格書における用語の定義

用語	定義
官側	陸上自衛隊久里浜駐屯地
食品衛生検査官	伝染病及び食中毒の発生防止のため、糧食、給食用器材等の衛生検査を行うとともに、糧食、給食用器材、食堂、調理場、倉庫等に関し必要な衛生管理を行う者 ここでは、衛生課の長をいう。
契約担当官	契約業務の責任者、ここでは会計課長をいう。
給食担当官	給食業務の責任者、ここでは給食班長をいう。
糧食品の受領検査官	契約担当官の任命を受けて補助者として、納入された糧食品(生鮮品、耐久品及び精米)に対し、契約履行の適否の検査を行う者
契約業者	契約相手方
納入業者(側)	契約業者から依頼を受け糧食品を納入する者

A 穀類及び穀類製品

共通規格

- 1 外装に品名、内容量、製造業者名等を表示する。
- 2 変質、異物混入を認めないもの
- 3 特に定めのない品目については、納入時賞味期限1年以上とする。

番号	品名		単位	規 格
1	精 米	(1) 1 等	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格規定による類別販売で割当されたもの ・等級はその都度指示 ・10kgビニル袋詰 ※細部は仕様書にて指示
		(2) 2 等		
		(3) 3 等		
		(4) 4 等		
2	麦 類	(1) 強化麦	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・大麦を縦半分にカットし、圧ベンしたもの ・1kg（防湿包装）、ビニル袋元詰め品 ・ビタミンB1強化品（ビタミンB1が100g中に1.29mg以上配合されたもの）
		(2) もち麦	その都度指示	<ul style="list-style-type: none"> ・もち種の麦 ・1kg（防湿包装）、ビニル袋元詰め品 ・国産又はカナダ産
		(3) その他麦類		量、内容等はその都度指示
3	アルファーム	3 共通規格		納品時、賞味期限1年以上のもの
		(1) 個別包装	袋	1個100g以上、スプーン付、味はその都度指示、お湯又は水を注いで食せるもの
		(2) 業務用	その都度指示	量、内容等はその都度指示、お湯又は水を注いで食せるもの
		(3) その他	その都度指示	量、内容等はその都度指示
4	水稲もち米及びもち米加工品	(1) もち米	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格規定1～2等品をとう精したもの ・10kg袋詰
		(2) 切り餅		水稲粳米100%、1個50g程度、業務用包装にバラ詰めされたもの
5	小 麦 粉	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・日清又は日粉、昭和の元詰品 ・25kg袋入 ・薄力粉 	
6	麩	(1) 切 麩	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・着色は食品衛生法に基づく食用色素を使用 ・乾燥良好で、割れ・砕け等のないもの ・(1)、(2)は500g袋入（防湿包装） ・(3)は500g又は1kg袋入（防湿包装） ・(4)は内容、量等はその都度指示
		(2) 玉 麩		
		(3) 花 麩		
		(4) その他の麩		
7	パ ン 粉	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥良好で微粉少なく、夾雑物の混入がないもの ・乳白色で風味良好なもの ・8kg袋入 	
8	澱 粉	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・25kg袋入容量表示のこと ・農産物規格合格品 ・製造年月日から2年以内のもの 	
9	ス パ ゲ テ イ	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格合格品 ・麩の大きさは1.7mm～1.8mm ・4kg袋入 ・国内メーカー製造品 	
10	わ ん た ん の 皮	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥良好で（生タイプは不可）、破損のないもの ・1kg袋入 ・長さ4cm×幅1.5cm程度のもの 	
11	(1) マ カ ロ ニ	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格合格品 ・折れ、砕けのないもの ・(1)は管状カットのもの ・(2)の形はその都度指示 	
	(2) 変形マカロニ			
12	春 雨	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・緑豆使用で、折れ、砕けなく乾燥良好なストレートタイプ ・500g又は1kg袋入 ・長さ5cmカット品 	
13	カ ッ プ 類	個	<ul style="list-style-type: none"> ・納入時賞味期限3ヶ月以上のもの ・種類及び重量等はその都度指示 	
14	乾 燥 そ う め ん	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格合格品1kg袋入 ・乾燥良好で、折れや異臭のないもの ・納入時賞味期限6ヶ月以上のもの 	

番号	品名		単位	規格
15	ビフン		kg	<ul style="list-style-type: none"> 乾燥良好で、折れや砕けないもの 500g袋又は1kg袋入
16	類	(1) 茹冷麦	kg	<ul style="list-style-type: none"> 風味良好で弾力があり、異臭のないもの 製造後24時間以内のもの すだれ付の箱を使用し、衛生的な箱であること（納品後、容器は返却） (1)～(10)は個包装不可 太さ及び出来上がり量は、以下のとおり（番号は類を裁断する刃の番号を示す） (1)、(2)は22番 (3)は10番 (4)は8番 (5)は22番 (6)は16番 (7)、(8)は22番 (9)は12番 (10)は6番 (1)～(10)は1玉の重量をその都度指示 (11)は1玉70g程度、個包装又は業務用
		(2) 茹そば		
		(3) 茹うどん		
		(4) 茹ひもかわ		
		(5) 茹中華そば		
		(6) ちゃんぽん類		
		(7) 茹・そうめん		
		(8) 茹冷やし中華類		
		(9) 茹タンメン		
		(10) 茹きしめん		
		(11) 皿うどん		
		(12) その他類		
17	弁当		個	<ul style="list-style-type: none"> 内容及び納入時刻は仕様書でその都度指示 消費期限、製造業者名、製造年月日はそれぞれの容器に表示 調味料（あれば）、割箸付 ふた付きの衛生的な容器入 注意喚起貼付 製造工程表提出
18	おにぎりセット		セット	<ul style="list-style-type: none"> 手巻きおにぎり、直巻おにぎりのどちらでも可 中身等はその都度指示 外装に消費期限、製造業者名及び製造年月日を記載 1個90g以上、1個ずつセロファン包装又は衛生的なプラスチック容器に外気に触れないよう、詰められていること。 納品時、プラスチックケース又は段ボール箱詰め
19	パン共通		袋	<ul style="list-style-type: none"> グラム数はその都度指示 納品時消費期限当日又は2日以上のもの 外装に消費期限、製造業者名及び製造年月日を記載 破袋及び異物、かび等混入のない、密封されたポリ包装
20	耐久パン	(1) 練りこみ	袋	<ul style="list-style-type: none"> 納入時賞味期限は45日以上とする。 1個80g以上 味についてはその都度指示
		(2) あん入り		
21	ケーキ共通		個	<ul style="list-style-type: none"> グラム数、種類はその都度指示 外装に消費期限、製造業者名及び製造年月日を記載
22	冷凍菓子		個	<ul style="list-style-type: none"> グラム数、種類はその都度指示 外装に賞味期限（又は消費期限）を表示
23	菓子（生鮮）		その都度指示	<ul style="list-style-type: none"> グラム数、種類はその都度指示 外装又は箱等に消費期限（又は賞味期限）、製造業者名及び製造年月日等記載
24	十五穀米		kg	<ul style="list-style-type: none"> 6kgの白米に対して1袋（500g）混ぜるタイプ 1袋500g袋入
25	その他穀類及び穀類製品		その都度指示	量、内容等はその都度指示

B 調味料

共通規格

- 1 外装に銘柄、品名、内容量、賞味期限、製造業者名を表示する。
- 2 防腐剤、着色等は食品衛生法で定められたものを使用する。
- 3 異味、異臭、異物、異色を認めないもの
- 4 特に定めのない品目については、納入時賞味期限6ヶ月以上とする。

番号	品名		単位	規 格		
51	番	油	ℓ	<ul style="list-style-type: none"> ・濃い口醤油 ・本醸造の上級品で農産物規格合格品、国産品 ・10ℓポリ容器入 ・納入時賞味期限1年以上 		
52	パ	ツク醤油	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ヤマサ又はヒゲタ、キッコーマン、キノエネの特級品 ・密封ボトル ・450ml ・国産品 		
53	ソース	(1) 業務用ウスターソース	本	<ul style="list-style-type: none"> ・カゴメ、ブルドッグ、イカリ、キッコーマンの特級品 ・(1)は1.8ℓ容器入 ・(2)及び(3)は250ml~300mlプラスチック容器入 ・開封後も常温で保存できるもの ・(4)は1.6ℓ容器入 		
		(2) 卓上トンカツソース	個			
		(3) 卓上ウスターソース	個			
		(4) 業務用焼そばソース	本			
54	味噌	(1) 白味噌	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・製造会社元詰品 ・20kg入 ・国産品 ・納入時賞味期限4ヶ月以上 ・(3)は内容等その都度指示 		
		(2) 赤味噌				
		(3) その他の味噌				
55	上	白砂糖	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1kg袋入 ・製造会社元詰品 ・国産品 		
56	中	双砂糖				
57	サラダ油	57 共通規格		個	<ul style="list-style-type: none"> ・豊年、日清、味の素、昭和のいずれかでJAS表示がしてあるもの ・納入時賞味期限1年以上 	
		(1)	缶			16.5kg缶
		(2)	卓上用			1.35kg容器
58	ご	ま油	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格合格品 ・純正1.65kg程度容器入 ・納入時賞味期限1年以上 		
59	バ	タ	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・国産品 ・450g程度 ・納入時賞味期限3カ月以上 ・有塩タイプ 		
60	香辛料	(1) パセリ	缶	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)はチップ状、(2)~(5)は粉末状であること。 ・業務用丸缶 ・(1)、(3)は80g程度 ・(2)は450g程度 ・(4)、(5)は250g程度 ・(6)の重量及び形状等はその都度指示 		
		(2) チリパウダー				
		(3) カエンペッパー				
		(4) 山椒				
		(5) ベイリーブス				
		(6) その他			その都度指示	
61	胡椒	(1) 白	缶	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用400g程度の丸缶 ・防湿包装 ・61は納入時賞味期限1年以上 ・61(2)は粗挽きとする 		
(2) 黒						
62	わ	さび粉	個			
63	洋	辛子粉				
64	トマトケチャップ	(1) 業務用	袋	<ul style="list-style-type: none"> ・カゴメ、デルモンテ、長野のいずれかであること ・農産物規格合格品 ・(1)は3kg袋入 ・(2)は1kg入 		
		(2) 卓上用	個			

番号	品名		単位	規格
65	トマトピューレ			<ul style="list-style-type: none"> ・カゴメ、デルモンテ、ハウス、長野、ハインツのいずれかであること。 ・農産物規格合格品 ・3kg袋
66	スパゲティミートソース		袋	
67	デミグラスソース			
68	一味唐辛子粉		kg	300g程度 業務用包装
69	卓上七味唐辛子粉		個	<ul style="list-style-type: none"> ・15g瓶入 ・振出し口の小さいもの ・納入時賞味期限1年以上
70	卓上用タバスコ		個	1本60g卓上用瓶
71	食	酢	個	<ul style="list-style-type: none"> ・特有の香味を有する醸造酢 ・1.8ℓペット容器入り、元詰品
72	食	塩	kg	25kg袋入
73	鷹	の爪	袋	100g袋入、輪切りにカット済
74	食	卓塩	個	100gビン入、納入時賞味期限1年以上
75	カレー粉		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・特有の香味を有し、乾燥良好品でS&B又はハウスのいずれか ・業務用400g缶入 ・納入時賞味期限1年以上
76	カレーの素	(1)	甘口	<ul style="list-style-type: none"> ・S&B又はハウスのフレーク顆粒 ・1kg袋入、納入時賞味期限1年以上
		(2)	中辛	
		(3)	辛口	
		(4)	その他	
77	ハヤシの素		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・S&B又はハウスのフレーク顆粒 ・1kg袋入、納入時賞味期限1年以上
78	ホワイトルウ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・顆粒 ・1kg袋入
79	だしの素		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料表記の最初に、糖類（ブドウ糖や砂糖等）の記載がある品は不可 ・かつおエキスを主体とし、昆布、しいたけ、貝類等のエキスを調和させた顆粒調味料で、水で完全に溶解するもの ・色沢、香味が良好なもの ・500g袋
80	中華スープの素		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・明治キンケイ又は富士食品、理研、味の素のいずれか ・1kg袋入
81	本みりん	(1)	本みりん (1800ml)	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコール分14% ・ペットボトル
		(2)	本みりん (600ml)	
82	酒	粕	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・月桂冠又は日本盛、大関、白鶴、沢の鶴のいずれか ・業務用包装
83	清酒（料理用）		個	<ul style="list-style-type: none"> ・合成酒不可 ・1.8ℓ詰 ・ビン入り不可
84	ガラスープ（顆粒）		kg	1kg袋入（ガラスープと表記されているもの）
85	即席 スープ	(1)	スープ類	<ul style="list-style-type: none"> ・1人分カップ付 ・内容、容量等はその都度指示 ・(2)は生タイプで、具と味噌が別袋に入っているもの
		(2)	味噌汁	
86	ラー油		個	<ul style="list-style-type: none"> ・1個30～35g、小瓶入 ・香味、辛味良好なもの ・納入時賞味期限1年以上
87	ドレッシング	(1)	業務用本	<ul style="list-style-type: none"> ・納入時賞味期限4カ月以上 ・農産物規格合格品 ・(1)は業務用容器(1ℓ程度)入 ・(2)は7～15ml入 ・容量、種類及び1袋の入り数はその都度指示
		(2)	小袋	
88	タルタル ソース	(1)	業務用kg	<ul style="list-style-type: none"> ・納入時賞味期限2ヶ月以上 ・(1)は業務用、1kgチューブ入 ・(2)は1箱に40ヶ×10袋入、1個12g
		(2)	小袋箱	
89	マヨネーズ	(1)	業務用袋	<ul style="list-style-type: none"> ・キューピー又は味の素のいずれか ・納入時賞味期限は4ヶ月以上 ・(1)は業務用5kg袋詰 ・(2)は1kgチューブ入又は450g入（その都度指示） ・(3)は1袋40ヶ入、1個12g、納品時賞味期限は3ヶ月以上
		(2)	卓上用kg	
		(3)	小袋袋	

番号	品名			単位	規格
90	ボン酢	(1)	ボン酢	個	<ul style="list-style-type: none"> ・醸造酢 ・果実特有の香りを有するもの ・1.8ℓ容器入 ・(2)は柑橘類の絞り汁に醤油を加えた調味料
		(2)	味付ボン酢		
91	冷やし中華の素	(1)	醤油ダレ	個	<ul style="list-style-type: none"> ・醸造酢 ・本醸造醤油、胡麻油等を原料とし風味良好なもの ・2倍希釈用 ・(2)は1ℓペットボトル入
		(2)	ごまだレ		
92	麻婆豆腐の素			個	<ul style="list-style-type: none"> ・風味良好なもの ・業務用包装 ・具はなく調味料としての素 ・1ℓボトル入
93	卓上用胡椒			個	<ul style="list-style-type: none"> ・S&B、ハウス又はマコーミックのいずれか ・微粉で特有の辛味を有するもの ・1個20g程度、瓶入 ・納入時賞味期限1年以上
94	焼肉のタレ			個	<ul style="list-style-type: none"> ・1.6kgペットボトル又はポリ容器入 ・味はその都度指示
95	めんつゆ			個	<ul style="list-style-type: none"> ・1.8ℓ紙容器又はペットボトル ・3倍希釈用
96	チャンボンスープ	(1)	粉末	袋	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)は粉末状、250g程度袋入 ・(2)は液体状で1本1ℓ入、希釈タイプ
		(2)	液体	ℓ	
97	ラーメンの素	(1)	味噌	袋	<ul style="list-style-type: none"> ・レトルトパック ・1袋の重量、希釈倍率はその都度指示
		(2)	醤油		
		(3)	塩		
		(4)	トンコツ		
		(5)	その他		
98	豆板醤			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・空豆を主原料とし、ゴマ油や唐辛子等を加えて作った発酵調味料 ・1kgポリ容器入、納入時賞味期限3ヶ月以上
99	にんにく加工品	(1)	おろし	kg	1kgポリ容器入、納入時賞味期限3ヶ月以上
		(2)	きざみ	その都度指示	容量等はその都度指示、納入時賞味期限3ヶ月以上
100	しょうが加工品	(1)	おろし	kg	1kgポリ容器入、納入時賞味期限3ヶ月以上
		(2)	きざみ	その都度指示	容量等はその都度指示、納入時賞味期限3ヶ月以上
101	ガラスープ			kg	液体状で、1kg包装
102	回鍋肉の素			個	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用 ・1ℓボトル入
103	棒棒鶏ソース			個	・1ℓペットボトル又はポリ容器入
104	おでんの素			kg	・業務用500g袋入
105	オイスターソース			個	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用 ・1本1ℓボトル入
106	ワイン	(1)	白	個	<ul style="list-style-type: none"> ・アルコール分14%未満、料理用 ・1.8ℓ入
		(2)	赤		
107	乾燥コンソメ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・500g袋入 ・原材料が食塩、砂糖、乳糖、食用油脂の順に記載されているもの ・酵母エキス、チキンエキス入
108	ビーフコンソメ			kg	1kg包装
109	チリソース			個	業務用1ℓ容器入
110	コーンポタージュフレーク			kg	1kg業務用包装
111	ステーキソース			個	1ℓ入
112	粒マスタード			個	300g程度チューブ入
113	キムチの素			kg	業務用1kg容器入
114	レモン果汁	(1)	業務用	個	<ul style="list-style-type: none"> ・果汁100% ・(1)は720ml瓶、(2)は150ml瓶
		(2)	卓上用		
115	オリーブオイル			個	1ℓペットボトル入(ピン不可)
116	業務用ごまだれ			本	1ℓポリ容器入

番号	品名	単位	規格
117	昆布だしの素	kg	・1kg包装 ・顆粒状
118	サルサソース	袋	3kg包装
119	白湯	袋	1kgレトルト包装
120	チーマジャン	個	1kg袋又は800gポリ容器
121	チャーハンの素	kg	粉末500g袋
122	うま味調味料	kg	・サラサラとし、粒がそろった柱状の結晶で着色を認めないもの ・特有の旨味の他、塩味その他異味異臭を生じないもの ・1kgポリ袋詰め ・L-グルタミン酸ナトリウム99%程度
123	山賊焼のたれ	本	黒胡椒、にんにく入で醤油ベースのたれ、2kgボトル入
124	グレービーソース	缶	810g缶(2号缶)又は1号缶入り、ビーフ味
125	甜麺醤	kg	・中華甘みそ、麵醤のこと。 ・1kg容器入
126	その他たれ・調味料	その都度指示	量、内容等はその都度指示
127	粉末ココア	袋	1袋300g程度、ミルク入
128	大根おろしソース	個	1本2kg、ペットボトル又はポリ容器

C 海藻及び乾物類

共通規格

- 1 乾物は乾燥良好で特有の色沢、味、香り等を有するもの
- 2 変色、変質、カビ等のないもの
- 3 夾雑物を含まないもの
- 4 特に定めのない品目については、納入時賞味期限6ヶ月以上とする。

番号	品名		単位	規格
131	乾燥結び昆布		kg	乾燥結び昆布、業務用包装
132	昆布	(1) とろろ昆布	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)は500g袋入、白色 ・(2)は1g×100個程度入
		(2) 一口とろろ昆布	袋	
133	ひじき	(1) 芽ひじき	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥良好で、着色していないもの ・500g袋入 ・(1)は極端に細かいものは不可 ・(2)は中あら長ひじき、短めにカットしているもの
		(2) 長ひじき		
134	のり	(1) 切りのり	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・着色していないもの ・100g防湿包装、乾燥材入 ・(1)は細切り、長さ3cm程度のもの ・(2)は1袋100g ・(3)は1/2カット
		(2) 袋入り青のり	袋	
		(3) 焼きのり	枚	
135	味のり		袋	<ul style="list-style-type: none"> ・1袋8切5枚入、5×9cm程度 ・密閉した容器を使用し、乾燥剤を同封のこと。 ・内包装100袋単位程度 ・味付け良好のもの
136	カット若布		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・500g袋入 ・乾燥良好品 ・3cm程度にカットされていて、色素による着色をしていないもの ・極端に柔らかいものや固いものは不可
137	海藻サラダ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・500g袋入 ・若布、とさかのり等ミックスしたもので、ふのりの多いものは不可
138	乾椎茸		kg	500g袋入、スライス品
139	きくらげ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥良好品 ・500g袋又は1kg袋元詰品
140	煎りごま	(1) 白	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥良好な煎りごまとする。 ・1kgビニール袋入 ・納入時賞味期限4ヶ月以上のもの
		(2) 黒		
141	すりごま	(1) 白	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・白ごま又は黒ごまを原料とし、すりつぶしたもの ・納入時賞味期限4ヶ月以上のもの ・1kg袋
		(2) 黒		
142	凍豆腐		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・種類はその都度指示 ・業務用包装
143	ふりかけ		個	<ul style="list-style-type: none"> ・卓上用で80g以上、プラスチック容器のもの ・種類はその都度指示
144	ピーナッツ和えの素		袋	・業務用、500g包装
145	ところてん		個	<ul style="list-style-type: none"> ・1個200g程度 ・タレ、辛子、スプーン付
146	切干大根		kg	乾燥良好で、カビ及び変質、夾雑物の混入のないもの
147	すしのこ		kg	業務用包装
148	乾燥干切めかぶ		kg	1kg袋入
149	クルトン		kg	業務用包装
150	干しぶどう		kg	乾燥良好で甘味適当なもの
151	あおさ		袋	100g袋
152	刻み昆布		kg	乾燥品及び塩蔵は不可・ボイルされたもの
153	もずく	(1) 味付	その都度指示	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用包装（500g又は1kg袋）又は個包装の場合は一人分の容器入 ・納品時、重量は固形量 ・冷蔵品 ・(1)の詳細についてはその都度指示
		(2) 生	kg	
154	その他海藻及び乾物類		その都度指示	内容、量等はその都度指示

D 缶詰類及びレトルト食品

共通規格

- 1 新鮮な材料を使用したもの
- 2 食味良好で、変質していないこと。
- 3 食品添加物は、食品衛生法に定められたものを使用
- 4 缶体はJAS規格に定められた規格で内面塗装を施し、巻締完全、サビ、キズ、変型、膨張がないこと。
- 5 品種、品名等、使用原材料名等、内容量、総重量、賞味期限、製造業者名、製造工場名及び製造年月日が表示されていること。
- 6 納入業者は、賞味期限内の製品について、かし担保責任を有する。
- 7 特に定めのない品目については納入時賞味期限1年以上であること。
- 8 レトルト食品は常温保存可能であること。

番号	品名	単位	規格
161	筍 水 煮 缶	缶	・ 1号缶 固形量1.8kg程度 ・ 原材料はもうそう竹又は真竹 ・ ホールLサイズ
162	ク リ ー ム コ ー ン 缶	缶	・ 1号缶 ・ 固形量3kg程度
163	な め こ 缶	缶	・ 1号缶、固形量1.35kg程度 ・ つぼみ
164	ト マ ト 水 煮 缶	缶	・ 1号缶、固形量1.5kg程度 ・ ダイスカット
165	マ ッ シ ュ ル ー ム	kg	・ 固形量1kg、又は2kg入 ・ スライスしたもの ・ 納入時賞味期限6ヶ月以上
166	ホ ー ル コ ー ン 缶	缶	・ 1号缶、固形量1.8kg程度 ・ 水抜き
167	ス イ ー ト ピ ク ル ス	缶	・ 2号缶、固形量850g程度 ・ 胡 瓜
168	み か ん 缶	缶	・ 1号缶、固形量1.7kg程度 ・ Mサイズでブロークンは不可
169	チ ェ リ ー 缶	缶	・ 4号缶、固形量230g程度 ・ CR、Y
170	パ イ ン 缶	缶	・ 1号缶、固形量1.8kg程度 ・ チビット
171	フ ル ー ツ サ ラ ダ 缶	缶	・ 1号缶 固形量2kg程度 ・ みかん、桃、パイン、チェリー等をミックスしたもの ・ 色、味良好なもの
172	杏 仁 フ ル ー ツ 缶	缶	・ 1号缶 固形量2kg程度 ・ みかん、桃、パイン等果物に牛乳燻を加えたもの ・ 色、味良好なもの。
173	な め た け 茶 漬	kg	・ 業務用、常温保存可能品 ・ 固形量60%以上 ・ 納入時賞味期限3ヶ月以上
174	味 付 メ ン マ	缶	・ 1号缶 固形量2kg程度 ・ 風味、味、色が良好なもの
175	鯖 味 噌 煮 缶	缶	・ T2K缶 固形量1.4kg程度
176	鶏 卵 水 煮 缶	缶	・ 1号缶 固形量1.7kg程度 ・ 1級品 Mサイズ
177	う ず ら 卵 水 煮 缶	缶	・ 1号缶 ・ 固形量1.6kg程度
178	携 帯 用 お か ず 缶	缶	・ 種類、内容量等はその都度指示 ・ プルトップ
179	缶入り飲料	(1) ウ ー ロ ン 缶	缶 ・ 340ml程度 ・ (3)は種類、重量等はその都度指示
		(2) 煎 茶	
		(3) そ の 他	

番号	品名			単位	規格	
180	ライスセット	(1)	カレー	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ポイル用パック ・納入時賞味期限6ヶ月以上 ・スプーン付き ・(1)～(5)は白飯300g以上。具材の内容はその都度指示 ・(6)は簡易加熱剤付ライスセット。内容、量等はその都度指示 ・(7)の内容、量等はその都度指示 	
		(2)	牛丼			
		(3)	焼鳥丼			
		(4)	豚丼			
		(5)	麻婆茄子丼			
		(6)	加熱剤付ライスセット			
		(7)	その他			
181	欠番					
182	欠番					
183	ツナフレーク			kg	ライトミート、油量の少ないもの、1kg包装	
184	ささみフレーク			kg	水煮、1kg包装	
185	レトルトカレー	(1)	業務用	袋	<ul style="list-style-type: none"> ・種類はその都度指示 ・(1)は3kg ・(2)は200g程度 	
		(2)	個人用			
186	混ぜ飯の素			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用包装、納入時賞味期限6ヶ月以上 ・種類その都度指示 	
187	パックのり			個	<ul style="list-style-type: none"> ・1個10g海苔佃煮 ・納入時賞味期限6ヶ月以上 	
188	調理済食品	(1)	ビーフシチュー	袋又はkg又は個	<ul style="list-style-type: none"> ・レトルト品 ・常温保存可能品 ・(1)は3kg袋入 ・(2)は1個50g程度、1kg袋入 ・(3)は玉葱及び牛肉入り、トマトベース、3kg袋入 ・(4)は卵黄、生クリーム、チーズ仕上げ、2kg袋入、ハウス又は同等品 ・(5)は種類、重量等はその都度指示 	
		(2)	レトルト豚角煮			
		(3)	レトルトハヤシ			
		(4)	カルボナーラソース			
		(5)	その他			
189	豚汁の具			缶	<ul style="list-style-type: none"> ・1号缶 ・総重量3000g(うち固形量は1650g) 	
190	さんま蒲焼き缶(大)			缶	T2K、固形量1400g	
191	焼き鳥			缶	T2K、固形量1200g	
192	コンビーフ			袋	1kg袋入、馬肉と牛肉の混合されたものも可	
193	フルーツカクテル			缶	フルーツミックス、6号缶、プルトップ	
194	白飯			個	<ul style="list-style-type: none"> ・1個300g以上 ・加熱後、熱湯中に浸した状態で、30分以上保温可能品 ・納入時賞味期限6ヶ月以上 	
195	パック入り味付ご飯			個	<ul style="list-style-type: none"> ・300g程度、納入時賞味期限6ヶ月以上 ・味はその都度指示 	
196	栗甘煮	(1)	丸	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1kg包装 原材料栗のみ、納入時賞味期限3ヶ月以上 ・(1)は栗が割れていないもの、(2)は割れているもの 	
		(2)	割れ			
197	鮭フレーク	197共通規格		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・真空包装500g～1kg程度 ・納入時賞味期限3ヶ月以上 	
		(1)	常温			常温保存可能品
		(2)	冷凍			冷凍真空包装
198	筍土佐煮			kg	アルミパックのレトルト品	
199	きのこの煮物			kg	アルミパックのレトルト品	
200	アロエダイスカット			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・アロエベラ葉肉シロップ漬 ・納入時賞味期限3ヶ月以上 ・業務用レトルト品、納品時、重量は固形量(シロップは除く。) 	
201	ナタデココシロップ漬			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ココナッツ汁を発酵させ、凝固させたもの、さいの目カット済 ・納入時賞味期限3ヶ月以上 ・業務用レトルト品、納品時、重量は固形量(シロップは除く。) 	
202	ヤングコーン(水煮)			缶	1号缶	
203	その他缶詰類及びレトルト食品	(1)	缶詰	缶	内容、量等はその都度指示	
		(2)	レトルト食品			

E 豆類及び同加工品

共通規格

- 1 品質良好で、異物の混入していないもの
- 2 新鮮で異味、異臭のないもの
- 3 豆類は乾燥良好で、豆加工品は風味良好なもの
- 4 豆加工品は、衛生的な容器を使用していること。
- 5 豆類は、1年越しのものは不可

番号	品名			単位	規格
211	茹で大豆			袋	<ul style="list-style-type: none"> ・固形量1kg袋入 ・納入時賞味期限3ヶ月以上 ・常温保存可能品 ・真空パック ・国産又はカナダ産品
212	小豆			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格規定2等合格品以上 ・1kg袋詰
213	白いんげん			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・農産物規格規定2等合格品以上 ・30kg入 ・長さ1.5cm、幅1cm程度の小サイズ
214	冷凍油揚げ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・細切り、幅1~2cmで長さ4cm程度 ・500g又は1kg包装 ・形が均一で、崩れていないもの ・納入時賞味期限4ヶ月以上
215	冷凍豆腐			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・サイコロ状にカットされているもの ・500g又は1kg包装 ・形が均一で、崩れていないもの
216	豆腐	(1)	木綿	個	<ul style="list-style-type: none"> ・納品時賞味期限3日以上 ・適度な硬さを有し、異味・異臭がなく、完全に冷却したもの ・1個300g程度のパック入 ・(2)は木綿豆腐の水分量の70%程度まで1時間絞ったもの
		(2)	絞り豆腐		
		(3)	焼豆腐		
217	パック豆腐			個	<ul style="list-style-type: none"> ・1個の重量はその都度指示 ・充てん豆腐 ・四角の容器に流し込み詰 ・納入時賞味期限5日以上
218	卵の花			kg	業務用包装
219	厚揚げ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・当日又は前日製造 ・個包装は不可
220	サイコロ厚揚げ	(1)	冷蔵	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)は1個16g~17g ・(2)は1個10g基準
		(2)	冷凍		
221	三角厚揚げ	(1)	冷蔵	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)はその都度指示 ・(2)は1個20g程度
		(2)	冷凍		
222	がんもどき			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・豆腐を主体に、ごぼう、人参、昆布、ごま、山芋等、内容が3種類以上 ・1個20g程度 ・当日又は前日製造
223	油揚げ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・異味及び異臭がなく、特有の香味及び色艶を有するもの ・当日又は前日製造
224	納豆	(1)	普通	個	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)、(2)は内容量40g紙容器入 ・(3)は内容量30g紙容器入 ・個包装でタレ、辛子付
		(2)	小粒		
		(3)	ひきわり		
225	きな粉			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥良好品 ・異味、夾雑物のないもの ・業務用包装
226	味付油揚げ			袋	<ul style="list-style-type: none"> ・味良好なもの ・1袋40枚入 ・1枚の基準は8cm程度×5.5cm程度
227	その他豆類及び豆加工品			その都度指示	内容、量等はその都度指示

F 卵及び同加工品

共通規格

- 1 鮮度良好で外観に異常を認めないもの
- 2 包装及び容器は、衛生的なものを使用すること。
- 3 加工品については特有の香りを有し、異味異臭を認めないもの

番号	品名		単位	規格	
231	鶏	卵	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏卵規格取引要綱に基づくもの ・10kg入、段ボール箱詰 ・収卵か2日以内のもので管理良好なもの ・納入時賞味期限10日以上 ・Lサイズ 	
232	厚焼卵	(1)	冷凍	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・500g、10切入パック ・(1)は納入時賞味期限2週間以上 ・(2)は種類、重量等その都度指示
		(2)	具入り		
233	カニ	巻卵	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1個60g程度業務用包装、冷凍真空パック包装10ヶ入 ・円筒形 ・中心部までしっかりと加熱されているもの 	
234	錦糸卵	クレープ	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・500g袋入 ・乾燥品 細切り 	
235	ゴールドスクランブルエッグ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用冷凍品、1kg袋入 ・原材料が鶏卵、植物油脂、澱粉、マーガリン、還元水あめの順番 	
236	オムレツ	(1)	ブレーン	袋	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用冷凍品、真空パック1袋60g×10個入（個包装は不可） ・ポイリングパック ・(1)、(2)は外装に「カルシウム強化」と表記されているもの
		(2)	チーズ		
		(3)	レア		
		(4)	その他		
237	ハーフスコッチエッグ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・50g×10個、真空パック包装 ・業務用冷凍品 	
238	目玉焼き		袋	業務用冷凍品、真空パック	
239	温泉玉子		kg	1パック、又は1段10個以上入	
240	冷凍オムシート		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍真空パックのオムライス用卵シート ・1枚50g×10枚入り 	
241	凍結全卵		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・溶きほぐした鶏卵 ・業務用冷凍真空パック 	
242	その他卵及び卵加工品		その都度指示	内容、量等はその都度指示	

G 牛乳・乳製品及びデザート類

共通規格

- 1 鮮度良好、外観に異常がないもの
- 2 異臭のないもの
- 3 指定のないもの以外は納入時賞味（消費）期限10日以上とする。
- 4 デザートについては、スプーン又はストロー付
- 5 納入時バラ詰

番号	品名		単位	規格							
251	牛乳	(1) 牛乳	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1個200ml紙パック入 ・ (1)は納入時賞味期限5日以上のもの ・ (2)はその都度指示 							
		(2) 加工乳									
252	L	L	牛乳	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1個200ml紙パック入 ・ ロングライフタイプ ・ 納入時賞味期限40日以上のもの 						
253	パ	ツ	ク	牛乳	個	納入時賞味期限5日以上のもので、1000ml					
254	乳	飲	料	(1) コーヒー牛乳	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ 納入時賞味期限5日以上 ・ パック入り（ただし、チョコパックは不可） ・ (1)は1個1000ml程度 ・ (2)の内容、量等はその都度指示 ・ 甘味適度 					
				(2) その他							
255	ヨ	ー	グ	ルト	(1) 業務用	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ (1)は1kg入、紙パック ・ (1)は付属の砂糖がついていないプレーン味 ・ (2)は1個70g以上（その都度指示） ・ 容器は紙製で、ふたはプラスチック等の簡易包装であるもの 				
					(2) 加糖			個			
256	飲	む	ヨー	グル	ルト	(1) 業務用	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ 納入時賞味期限5日以上のもの ・ 味はその都度指示 ・ パック入 ・ (1)は1ℓ程度、(2)は90～220ml程度（その都度指示） 			
						(2) ドリンクヨーグルト					
257	ゼ	リ	ー	(1) コーヒー	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ 味、量等についてはその都度指示 ・ (1)はミルクなしでの納品も可 ・ (2)は味についてはその都度指示 					
				(2) 果実入							
258	プ	リ	ン	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ 納入時賞味期限5日以上 ・ 量、味等についてはその都度指示 						
259	豆	乳	飲	料	(1) 小	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ (1)は200ml紙パック、味はその都度指示 ・ (2)は1ℓ紙パック、調整豆乳又は無調整豆乳 				
					(2) 大						
260	乳	酸	菌	飲	料	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ 65ml又は80ml入、重量はその都度指示 ・ 65mlは、特定保健用食品に該当する商品であること。 				
261	発	酵	乳	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ 1個/125ml ・ 味はその都度指示 ・ 特定保健用食品 						
262	パ	ッ	ク	ジュ	ース	(1) 果物ジュース	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ 種類、重量はその都度指示 ・ 納品時賞味期限120日以上（生鮮品は90日以上でも可） ・ (1)は果汁100%、200ml又は250ml入 ・ (2)は果汁と野菜が30%以上の混合飲料、200ml入 ・ (3)は果物ジュースについては果汁100%、耐久コーヒーは種類別名称が「コーヒー」又は「コーヒー飲料」であること。 ・ (3)及び(4)は200ml入 ・ (5)の内容はその都度指示 			
						(2) 混合ジュース					
						(3) 耐久飲料					
						(4) 野菜ジュース					
						(5) その他					
263	アイ	ス	ク	リ	ーム	氷	菓	等	(1) ラクトアイス	個	種類、内容量等はその都度指示
									(2) アイスクリーム		
									(3) かき氷		
									(4) シャーベット		
									(5) アイスミルク		
264	ク	リ	ーム	(1) 生クリーム	個	<ul style="list-style-type: none"> ・ (1)は1000ml、(2)は500ml又は1000ml ・ (1)は納入時賞味期限5日以上、(2)は10日以上 ・ (1)は紙パック、(2)はポリ容器 					
				(2) サワークリーム			ℓ				
265	ダ	イ	ス	チ	ー	ズ	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ 約8mm角 ・ 納入時賞味期限3ヶ月以上 			

番号	品名	単位	規格
266	プロセスチーズ	個	<ul style="list-style-type: none"> ・角型 20g程度 ・納入時賞味期限3ヶ月以上 ・味はその都度指示
267	ナチュラルチーズ	kg 又は 袋	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用包装 ・納入時賞味期限3ヶ月以上
268	粉末チーズ	(1) kg (2) 個	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)は業務用包装、(2)は40g程度 ・納入時賞味期限3ヶ月以上
269	業務用ジュース	(1) オレンジ (2) リンゴ (3) グレノブ ラルニツ (4) その他	<ul style="list-style-type: none"> ・紙パック入、1000ml ・納入時賞味期限5日以上
270	パック入りコーヒー	個	<ul style="list-style-type: none"> ・1個200ml紙パック入 ・納入時賞味期限5日以上 ・種類別名称は「コーヒー」であること。
271	パック入りコーヒー牛乳	個	<ul style="list-style-type: none"> ・1個200ml紙パック入 ・納入時賞味期限5日以上 ・種類別名称は「コーヒー飲料」であること。
272	その他乳及び乳製品	その都度 指示	内容、量等はその都度指示

H 獣鶏肉類及び同加工品

1 共通規格

(1) 凍結方法

凍結方法は、急速冷凍によって凍結させ、製品に凍凍やけ及び表面乾燥などの異常がなく鮮度良好であること。

(2) 品質保証（と殺場）

ア 凍工場は食品衛生法及び環境衛生法に基づく保健所の環境衛生検査で「優」以上に格付されていなければならない。

イ 肉類は日本食肉格付協会の「上」とする。輸入品もそれに準ずる。

ウ 鶏肉については厚生労働省の食鳥検査に合格したもの

エ 肉質は、きめ細かく締まっているもので、調理後柔らかく食味良好なもの

2 出荷条件

(1) 内装

製品1肉塊ごとにポリエチレンシートなどで完全に包み、肉塊と空気の接触面をもたないこと。

(2) 外装表示

コンテナ詰で数量、正味量、製造業者名、製造工場名及び賞味期限を記入していること。

(3) 納入時、10℃以下で搬入のこと。

(4) 調理済冷凍品については、納入時賞味期限6ヶ月以上

番号	品名		単位	規格			
301	牛サーロインステーキ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・日本食肉格付協会「牛部分肉取引規格」による部分肉とする。 ・付随脂肪は10mm以下 ・ステーキは切り身の大きさを揃え、ヒレは厚さ1.5~2cm程度 ・303ー(1)は厚さ2mm、(2)は5mm~7mm角で長さは5cm、(3)は2.5cm×2.5cm×2.5cmの角切 ・しゃぶしゃぶ用の厚さは1~1.5mm 			
302	牛ヒレステーキ						
303	牛モモ肉	(1)	スライス	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・上バラ肉を主体とし、赤肉層と脂肪層が交互になっているもの ・(1)は厚さ2mmとする。 ・(2)は2.5cm×2.5cm×2.5cmの角切 		
		(2)	細切り				
		(3)	角切り				
		(4)	挽き肉				
304	牛バラ肉	(1)	スライス	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ロースは肩の切断面に最も近い肋骨の最上部から、肋骨の長さ1/3の場所を背線に平行に切断し、骨を除き、脂肪の厚さ1cm以内に整形する。 ・ヒレ下のロースを10~20cmカットしたもの ・脂肪約20%以下 ・水豚、黄豚でないもの ・大きさは均等にすする。 		
		(2)	角切り				
305	豚ロース肉		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・赤肉層と脂肪層が交互になっているもの ・(1)は厚さ2mm基準 ・(2)は2.5cm×2.5cm×2.5cmの角切 			
306	豚バラ肉	(1)	スライス	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)の厚さは2mm基準 ・(2)の厚さは1~1.5mm基準 ・(3)は2.5cm×2.5cm×2.5cmの角切 ・(4)は5~10kg程度の業務用包装 		
		(2)	角切り				
		(1)	薄切り				
		(2)	しゃぶしゃぶ用				
307	豚もも肉	(3)	角切り	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・厚さ1cm以下 ・水豚、黄豚でないもの ・大きさは均等にすする。 ・1切当たりの重量は、その都度指示 		
		(4)	挽き肉				
		豚ヒレ肉				kg	<ul style="list-style-type: none"> ・モモ、肩ロース、ロース、バラ等小間切れ状のもの
		(1)	豚				
309	小間肉	(2)	牛	kg			
310	鶏肉	(1)	ブロック	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・骨、内臓、筋、首皮は除く。 ・脂肪10%以下 ・アンモニア臭のないもの ・3ヶ月未満の若鶏 ・冷凍品は納入時賞味期限1年以上のもの ・(1)はすきみ（小肉）を除く。 ・(2)は骨、内臓、筋皮を除き若鶏をひいたもの ・(3)は3~4mm程度の厚さとする。 ・国産品 		
		(2)	挽き肉				
		(3)	スライス				
311	鶏むね正肉		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・頸皮及び手羽もとの精肉類を除去したもの ・重量はその都度指示 ・冷凍品又は解凍品はその都度指示 ・3ヶ月未満の若鶏 ・冷凍品は納入時賞味期限1年以上のもの ・国産品 			

番号	品名		単位	規格
312	鶏 さ さ 身		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ 腿を除いたもの ・ 1枚30～50g程度 ・ 冷凍品は納入時賞味期限1年以上のもの ・ 国産品
313	鶏 も も 肉	(1)	ブロック	<ul style="list-style-type: none"> ・ (1)は骨、内臓、筋、首皮は除く。 ・ (2)は骨付もも肉Ⅲ型。骨にそって十字に切れ目を入れ、第2関節より先を除く。 ・ プロイラー専用種とし、農林水産省規格の食鶏規格「A級」程度 ・ アンモニア臭のないもの ・ 冷凍品は納入時賞味期限1年以上のもの ・ 重量はその都度指示
		(2)	骨付き	
		(3)	骨なし	
314	鶏 も も ぶ つ 切 り		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ 骨なしの鶏もも肉、重量はその都度指示 ・ 冷凍品は納入時賞味期限1年以上のもの
315	骨 付 き 鶏 肉		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ 手羽先、手羽元等加熱用骨付き鶏肉 ・ 1個あたりの重量はその都度指示
316	味 付 牛 肉		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ ハンギングテンダーを味噌味ベースのたれに漬け込んだもの ・ 厚さ2～3mm
317	味 付 豚 肉		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ 味付けはその都度指示 ・ 厚さは2～3mm
318	牛 味 付 ホ ル モ ン		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛の大腸を味付したもの ・ 業務用袋入、加熱用
319	豚 味 付 モ ツ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ 豚の小腸を味付したもの ・ 業務用袋入、加熱用
320	カ ル ビ	(1)	牛	<ul style="list-style-type: none"> ・ スライス（1切が5cm×5cmで揃っていること。） ・ 脂肪の含有率 20～25% ・ バラのような脂肪層が交互になっているもの ・ 厚さは5mm以下
		(2)	豚	
321	ロースハム	(1)	スライス	<ul style="list-style-type: none"> ・ 納入時賞味期限7日以上のもの ・ 普通サイズのもの ・ JAS規格同等品も可 ・ 魚肉混合のものは不可 ・ 321、322、323の(1)はその都度指示 ・ 325の(1)は1枚1g程度とする。 ・ スライス時に丸く絞った部分は除く。
(2)		ブロック		
322	ボンレスハム	(1)	スライス	
(2)		ブロック		
323	プレスハム	(1)	スライス	
		(2)	ブロック	
324	ドライサラミソーセージ		kg	
325	ソフトサラミソーセージ (セミドライソーセージ)	(1)		
		(2)	ブロック	
326	ポークウイナーソーセージ		kg	
327	フランクフルトソーセージ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ JAS規格品又はJAS規格同等品 ・ 1本60g程度で有害色素を使用していないもの ・ 納入時消費期限7日以上で、納入しケーシングを除くもの ・ 1kg以上の袋詰め
328	あらびきポークフランク		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ JAS規格品又はJAS規格同等品 ・ 1本60g程度 ・ 納入時賞味期限7日以上で、納入しケーシングを除くもの ・ ウイナーどうしが繋がっていないもの ・ 1kg以上の袋詰め ・ 主原料は豚肉50%以上
329	ス テ ー キ 用 ハ ム		kg	カット済（重量はその都度指示）、納品時消費期限3日以上
330	ベ ー コ ン	(1)	スライス	<ul style="list-style-type: none"> ・ JAS表示（標準） ・ 漬け込みが完全で肉の内部まで液が浸透しているもの ・ くん煙が完全であり、風味良好なもの ・ 断面は赤肉層と脂肪層が交互3段に重なり、層の厚みが同じ位のもの ・ 納入時賞味期限7日以上
		(2)	ブロック	
331	焼 豚		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・ くん煙完全であり煮豚・蒸し製品を除く。 ・ 納入時賞味期限5日以上 ・ カット済 ・ 冷凍品は解凍して納入
332	肉 類 調 理 済 食 品		その都度指示	種類、内容等はその都度指示
333	ド ラ イ ベ ー コ ン		kg	500g袋包装

334	その他肉類及び肉加工品	その都度指示	種類、内容等はその都度指示
335	合鴨口一ス	kg	パックなしで納入、掃除済み、スライスカット（厚さはその都度指示）

I 魚介類

1 共通規格

(1) 魚介類共通規格

- ア 鮮度良好で、異臭のないもの
- イ 検収時は正味量で、水および氷を除くこと。
- ウ 食材をおさめる容器は、清潔なものを使用すること。
- エ 油やけていないこと。
- オ 冷凍加工品については納入時賞味期限が6ヶ月以上あるもので、銘柄、等級、賞味期限、製造業者名を表示すること。
- カ フィレについては、腹骨を抜いたものとする。

(2) 鮮魚共通規格

- ア 鮮度良好で、外観表面は光沢を有し、鱗が固着していること（鮮度良好とは、生食可能な状態をいう）。
- イ 眼球が突き出していて、張りがあり、角膜が透明であること。
- ウ 大きさは一様に揃い、外観上異常がないこと。

(3) 冷凍魚共通規格

- ア 充分凍結し、新鮮な光沢を有し、眼球が突き出したもので、角膜が透明であること。
- イ 鱗が甚だしく脱落していないこと。
- ウ 解凍後、鮮魚と同様の状態になること。
- エ 急速冷凍であり、凍りや冷凍庫やけ等のないもの
- オ 腹切れ及び身切れ、雑物の混入がないもの

(4) 切身共通規格

- ア 外観上、形がほぼ揃っていること。
- イ かま及び背びれ、胸びれ、腹骨の部分を除くこと。
- ウ 真空パック不可（但し、410の(1)については真空パック可とする。）

(5) 塩干魚共通規格

- ア 新鮮な魚を原料としていること。
- イ 包装が確実で、製造業者名を明記してあるもの
- ウ 異味及び異臭、油やけ、かび、虫害等のないもの
- エ 大きさが一様に揃ったもの

(6) 骨なし魚共通規格

- ア 個包装、袋の中に仕切りがあるものは不可
- イ 業務用包装であること。

番号	品名	単位	規格
350	赤魚切り身	kg	3枚おろしとし、重量はその都度指示
351	赤魚粕漬切り身	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・3枚おろしとし、重量はその都度指示 ・良質の酒粕を用い2～3日漬け込み、食味良好なもの ・粕を除く重量とする。 ・冷蔵または、半解凍にて納品すること。
352	さわら西京漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・3枚おろしとし、重量はその都度指示 ・食味良好なもの ・味噌を除く重量とする。 ・冷蔵または、半解凍にて納品すること。
353	鱒切り身	(1) 骨なし閉き	<ul style="list-style-type: none"> ・1枚60g程度 ・フライ用に開いたもの
		(2) その他	<ul style="list-style-type: none"> ・3枚おろしとし、重量はその都度指示 ・腹骨抜きとする。
354	ひらまさ切り身	kg	3枚おろしとし、重量はその都度指示
355	冷凍あさりむき身	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・あさりの中身を取り、むき身にしたものでポイル済 ・Mサイズ以上 ・業者名、賞味期限を示したもの ・業務用、IQF
356	すずき切り身	kg	3枚おろしとし、重量はその都度指示
357	いかかのこ	kg	1kg袋冷凍品
358	たんざくい	kg	皮むきいかを長さ3cm、幅1cmの短冊に切ったもの
359	輪切りいか	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・皮むきしたもの ・するめいか又は赤いかとする。 ・幅1cm程度
360	いかそうめん	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・刺身用に処理し、機械で千切りにしたもの ・冷凍品とする。 ・500g又は1kg入、業務用包装 ・食品トレーに齊一に並んでいて、解凍後崩さずに配食できるもの
361	めろ切り身	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・適度な脂があるもの ・重量はその都度指示
362	目鯛切り身	kg	3枚おろしとし、重量はその都度指示

番号	品名			単位	規格	
363	まかじき切り身	(1)	生	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・3枚おろしを切身にしたもの血合抜き ・めかじきは、1切当たり1割程度であれば血合が混ざっていても可 ・重量はその都度指示、大きさを揃えること。 ・切身の厚さは1.5cm程度、重量はその都度指示 	
364		(2)	冷凍			
365	鰹切り身	(1)	生	kg		<ul style="list-style-type: none"> ・本鰹で1尾1.5kg以上のものを使用 ・切身は3枚おろしで、重量はその都度指示
366		(2)	冷凍			
367	鮪 粕 漬			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・味噌を除く重量とする。 ・冷凍不可 ・食味良好なもの ・切身の厚さは1.5cm程度、重量はその都度指示 	
368	鮪 粕 漬			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・粕を除く重量とする。 ・冷凍不可 ・食味良好なもの ・切身の厚さは1.5cm程度、重量はその都度指示 	
369	さばみりん干			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1枚120g程度 ・調味料、ごま等風味良好品 ・基本は解凍、季節により冷凍の場合あり。 	
370	鮭	(1)	フィレ	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)は1~1.5kg程度、基本は解凍、季節により冷凍の場合あり。 ・(2)は1尾2kg程度の北洋産を3枚おろしとしたもの ・秋鮭、銀鮭、紅鮭のいずれかを基準とし、重量はその都度指示 	
371		(2)	切り身			
372	鱈 切り身			kg		<ul style="list-style-type: none"> ・1尾500g以上の真さばを3枚おろしの切身とし、重量はその都度指示 ・塩漬は不可
373	さわら切り身			kg		<ul style="list-style-type: none"> ・本鰯又はさごし ・3枚おろしにしたもの ・重量はその都度指示
374	秋刀魚	(1)	生	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)は水氷に入れる ・重量はその都度指示 	
375		(2)	冷凍			
376	鯛			kg		<ul style="list-style-type: none"> ・鱗及び内臓を除いたもの ・200g程度 ・さくら鯛又は真鯛で、粒ぞろいのもの
377	味付たこ			kg		<ul style="list-style-type: none"> ・有害色素を使用せず、どぎつい着色でないこと。 ・1匹700g程度
378	冷凍たこ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・真だことする。 ・1匹1kg程度 	
379	わかさぎ			kg	1尾20g程度	
380	鱈	(1)	フィレ	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・真鱈であること。 ・(1)は1kg以上、基本は解凍、季節により冷凍の場合あり。 ・(2)は重量はその都度指示 	
381		(2)	切り身			
382	刺身用魚	(1)	はまち	kg		<ul style="list-style-type: none"> ・当日さく取りのもの ・血合いを完全に除いたもの ・4つ割り
383		(2)	サーモン			
384	業務用袋入、さく取り、真空冷凍			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1尾7kg程度以上のものを1枚おろしとし、重量はその都度指示 	
385	ねぎとろ			kg		
386	刺身用鮓	(1)	さくどり	kg		<ul style="list-style-type: none"> ・めばちまぐろとし、その都度指示 ・(1)厚さ1.5cm~2cm、幅5~6cm、長さ16~18cm程度 ・(2)は2cm角程度、形の整っているもの
387		(2)	ぶつ切り			
388	鮓	(1)	切り身	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)は重量その都度指示 ・(2)は2~3cm程度、形の整っているもの 	
389		(2)	角切り			
390	種類、重量等はその都度指示			個		<ul style="list-style-type: none"> ・30枚パック入 ・開き海老はポイルされたもの、1尾10~12g、真空パック品 ・穴子はタレ付
391	業務用冷凍品			kg		
392	正味重量表示(1kgポリ袋入)			kg		
393	付着している氷は少ないもの、IQF			kg		
394	むきえび	(1)	むきえび	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・(1)は61/70又はそれと同等のもので、大きさを揃っているもの ・(2)は51/60又は41/50、大きさを揃っているもの 	
395		(2)	大むきえび			

番号	品名		単位	規格
386	太刀魚切り身	(1) 生	kg	・800g～1.2kg程度のもので、150～160g程度の筒切り ・内臓を除く。
		(2) 冷凍	kg	・1切の重量60～120g程度で、その都度指示 ・真空パックも可 ・大きさが揃っているもの
387	メルルーサ切り身		kg	500g以上のフィレを使用し、重量はその都度指示
388	鯖文化干		kg	・頭と尾を除いたもの ・1枚130g程度
389	開き干あじ		kg	・真あじ、むろあじのどちらでも可 ・エラを除き、塩を振ったもの ・1尾130g程度
390	いわし丸干し		kg	・1尾70g程度 ・表皮青白色で腹破損していないもの ・バラ
391	桜えび	(1) 生	kg	着色が過度でないもの
		(2) 冷凍		
392	うなぎ蒲焼	(1) 長焼	kg	・活魚の頭骨を除き、開いたもの ・2回以上タレをつけて焼き上げたもの ・1枚の重量180g程度 ・納入時賞味期限3ヶ月以上、冷凍焼けのないもの ・産地はその都度指示
		(2) バック入		・1袋100gポリリングバック、串付は不可 ・納入時賞味期限3ヶ月以上、業者名表示 ・肉厚く、焼色適度にして、味良好なもの ・タレ、さんしょう付(小袋タイプ) ・産地はその都度指示
		(3) 刻み		・冷凍真空バック、1kg袋入 ・納入時賞味期限3ヶ月以上、業者名表示 ・肉厚く、焼色適度にして、味良好なもの ・産地はその都度指示
393	刻み穴子		kg	・国産又は台湾産 ・1kg袋、真空冷凍ポリリングバック ・味付け済み
394	花かつお		kg	・納入時賞味期限3ヶ月以上 ・糸けずり、100g包装
395	さんま	(1) 開き干	kg	・頭と尾を除いた状態で1尾60g程度 ・原則は解凍して納品(季節により冷凍の場合あり。)
		(2) その他加工品		その都度指示 重量、内容等はその都度指示
396	しらす干		kg	・中型の粒揃いのもの ・釜揚げとし、異味異臭なく夾雑物の混入がないもの ・冷凍品、冷蔵品のどちらも可 ・小袋不可
397	たらこ		kg	・着色が過度でないもの ・1等中、片腹20g程度 ・銘柄、等級、製造業者名表示
398	明太子		kg	・1等中、片腹25g程度 ・銘柄、等級、製造業者名表示
399	調味魚卵	(1) 業務用たらこ	kg	その都度指示 ・内容量500g又は1kg入 ・冷凍品又は冷蔵品(加熱品不可) ・ペースト状であること。(フレーク状は不可) ・(3)は種類、内容等はその都度指示
		(2) 業務用明太子		
		(3) その他魚卵		
400	いくらしょうゆ漬		kg	・鮮度、風味良好なもの ・冷凍品または冷蔵品(冷凍品の場合は解凍して納品) ・業務用包装
401	ほっけ切り身	(1) 切り身	kg	重量はその都度指示
		(2) みりん干し		・1枚100g程度 ・調味料及びごま等が風味良好なもの
402	子持ちししゃも	(1) 冷凍	kg	・1尾15～20g程度 ・バラ納品
		(2) 加熱済		・ポリリングバック ・1袋20尾入
403	ほたて貝柱	(1) 小	kg	・IQF ・(1)は5g程度 ・(2)は重量その都度指示 ※1kg当たりの目安となる個数は以下のとおり。 S: 31個～35個 M: 26個～30個 L: 21個～25個
		(2) 大		

番号	品名		単位	規格
404	ちりめんじゃこ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥良好なもの ・1kg程度の業務用包装
405	シーフードミックス		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・IQF ・いか、あさり、えび等がバランスよく混ざった業務用冷凍品
406	味付数の子		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・500g程度 ・元詰め品 ・折れているものも可
407	甘えび		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・刺身用皮むき ・業務用包装で、食品トレーに齊一に並んでいる尾付えび ・サイズ等はその都度指示
408	いかステーキ		kg	加熱済み業務用包装、味及び重量等はその都度指示
409	バサ	(1) 切り身	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・皮なしパンガシウス ・重量等はその都度指示
		(2) 角切り		
		(3) その他		
410	骨なし魚	(1) 生魚切り身	袋又はkg	<ul style="list-style-type: none"> ・内容及び量、味付等はその都度指示 ・凍ったまま調理できるもの、真空パックも可
		(2) 味付済みポイリング魚		
411	干しえび		kg	業務用包装、乾燥良好なもの
412	ほき切り身		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・3枚おろしとし、重量はその都度指示 ・真空パック不可
413	その他魚介類	(1) 魚切り身	kg	内容及び量等はその都度指示
		(2) (1)以外の魚介類		
		(3) 生食用魚介類		
		(4) ポイリングパック魚切り身	その都度指示	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用冷凍品 ・形の揃っていて、大きさが均一であること ・内容及びグラム数、味付等はその都度指示
		(5) 加熱済レトルト品		<ul style="list-style-type: none"> ・常温保存可能品 ・納品時賞味期限6ヶ月以上 ・内容及び量等はその都度指示

J 練製品類

共通規格

- 1 JAS規格合格品
- 2 新鮮な原料を用いたもの
- 3 清潔な容器を使用すること。
- 4 製造会社名、賞味期限が明示されていること。
- 5 1品につき、同一銘柄であること。
- 6 弾力性に富み、異味、異臭、ねとを認めないもの
- 7 納入時賞味期限6日以上のもの

番号	品名		単位	規格		
421	かまぼこ	(1) 紅白かまぼこ	kg	冷凍品は解凍して納品 (1)は、小板1枚200~230g (2)は、1枚25~30g程度 (3)は、1本35g程度 (4)は、1本15~20g程度 (5)は、模様はその都度指示		
		(2) 笹かまぼこ				
		(3) チーズかまぼこ	本			
		(4) かにかまぼこ	kg			
		(5) 飾りかまぼこ				
422	はんぺん	(1) はんぺん	kg	(1)は、表面が平らで気孔のないもの ・業務用冷凍品、納品時は半解凍で納品すること。 ・赤又はピンクに着色された球状のはんぺん及び白色球状はんぺんが、バランスよく混合されていること。 ・直径は一粒1.5~2cm程度、できるだけ揃っているもの		
		(2) 紅白はんぺん				
423	だて	巻き	kg	・練製品に鶏卵を適度に混ぜ、風味よく焼き上げたもの ・1本400g程度		
424	焼	竹輪	kg	・急速冷凍品は納入時賞味期限3ヶ月以上のもので、鮮度良好なもの ・冷凍品は解凍して納品 ・1本100g程度		
425	小	竹輪	kg	・冷凍品は解凍して納品 ・1本18g以上		
426	な	ると	巻き	kg	・真空パック ・冷蔵品又は冷凍品（但し冷凍品の場合は、解凍して納品）	
427	さ	つま	揚げ	kg	・良質の植物油で揚げたもの ・冷蔵品又は冷凍品（冷凍品の場合は、解凍して納品） ・1kg程度の元詰め品	
428	す	りみ	団子	kg	・1個15~25g程度 ・冷凍業務用 ・味はその都度指示	
429	ご	ぼう	巻き	kg	1個30~35g程度、解凍して納入	
430	つ	み	れ	kg	・いわしを主原料とし、すり身にしたもの ・1個当たり14~20g程度、業務用包装 ・ペースト状は不可	
431	紅	白	つま	れ	kg	椀種用
432	竹輪	(1) チーズ入竹輪	kg	・(1)は囊の目に切ったチーズを15%以上含んだもの ・(2)はサラミ入 ・1個20g以上		
		(2) サラミ竹輪				
433	フィッシュソーセージ		本	1本70~80g程度とし、1本ごとに完全包装であること。		
434	業務用魚肉ソーセージ		本	1本750g程度とし、1本ごとに完全包装されているもの		
435	かに風味かまぼこ		kg	・フレーク状 ・500g業務用包装		
436	ちぎり	(1) い	kg	・20g程度 ・解凍してそのまま食せるもの ・解凍して納入		
		(2) 枝			豆	
		(3) ご			ぼう	
437	豆	腐	揚げ	kg	・魚類及び大豆を原料としたもの ・業務用包装 ・50g程度冷蔵品	
438	ソフトいなり		kg	・かに、チーズを原料としたもの ・60g程度冷凍品		
439	その他練製品及び魚加工品		その都度指示	種類、内容等はその都度指示		

K 野菜類

1 生野菜

共通規格

- (1) 品質固有の色彩、形状を有し、大きさが一様に揃っており、香味および風味良好で、異味及び異臭のないもの
- (2) 鮮度良好であること。
- (3) 病害虫及び外傷等がないこと。
- (4) 土砂及びその他夾雑物がないこと。
- (5) 水切りの完全なもの
- (6) 検量時包装用縄等は除く。
- (7) 「とう」の立ったものは不可
- (8) 枯葉、虫食い等の不可食部分を除く。

2 冷凍野菜

共通規格

- (1) 鮮度良好な野菜を加工したもので、品質に優れているもの
- (2) 異品種及び異物の混入がなく、急速冷凍されたもので、解凍後生の野菜と同等の鮮度があること。
- (3) 冷凍食品規格とし、納入時賞味期限6ヶ月以上あるもの

番号	品名	単位	規格
501	小松菜	(1) 生	kg ・生育良好で肥えた茎及び花茎のないもの ・不揃いは除く。 ・500g又は1kg袋カット品、I Q F ・カットした長さが5~7cm程度
		(2) 冷凍	
502	うど	kg	・L又は2Lサイズ ・軟白うど(東京うど)とする。
503	パプリカ	(1) 赤	kg ・適度に熟したもので皮が堅くないもの ・バラ詰
		(2) 黄	
504	えのき	kg	・かさが揃ったもので白く傷のないもの ・A級 ・小袋入
505	万能葱	kg	茎及び葉がやわらかいもの
506	オクラ	(1) 生	kg ・緑色濃く、細毛が密生し筋がはっきりした先のとがったもの ・A級 Mサイズ ・個包装不可 I Q F、500g袋入 厚さ3~4mmにカットされているもの
		(2) 冷凍	
507	大葉	枚	緑色鮮やかで、適度の柔らかさを備えたもの
508	かいわれ大根	kg	・軟白部分が柔らかくみずみずしいもの ・バラ詰 ・根元のスポンジ部分をつけた状態での納品とする。
509	桂大根(つま)	kg	・新鮮で、良質な大根を、白髪切りし水にさらしたもの ・検量時は漬水分を除く。
510	かぶ	(1) 葉付	kg ・皮はだのきれいなもの ・「ス」入り病虫害裂根を除く。 ・Mサイズ以上の粒揃いで、よく水洗いしたもの ・(2)は茎・葉及びひげ根を除く。
		(2) かぶ玉	
511	かぼちゃ	(1) 生	kg ・よく完熟したもの ・Mサイズ以上 ・業務用包装、1kg又は500g入 ・種類、内容等はその都度指示 着色の濃くない物、業務用包装
		(2) 冷凍	
		(3) 冷凍破ごし	
512	カリフラワー	(1) 生	kg ・花が純白で堅くしまり、外葉6枚以内とし花蕾から5cm上部を切揃える。 ・根切りのもの ・Mサイズ以上 ・500g又は1kg袋入り、業務用包装 ・小房分けしたもの
		(2) 冷凍	
513	キャベツ	(1) キャベツ	kg ・抱合完全で、枯葉・鬼葉及び根部を除いたもの ・(1)はL級以上 ・芽球がきれいな緑色で丸く、良くまきこんで張りの良いもの
		(2) 紫キャベツ	
		(3) 芽キャベツ	

番号	品名			単位	規格
514	胡瓜			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・A級、Mサイズ以上 ・曲がりのあるものは不可
515	トレビス			kg	張り艶がありみずみずしいもの
516	グリーン アスパラガス	(1)	生	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・濃い緑色を呈し、先端が堅くしまった鱗片の生き生きした新鮮なもの ・筋っぽいもの、変色したものは不可 ・(1)は秀のMサイズ ・(2)はMサイズ、元詰品、紙箱不可 ・(2)は500g又は1kg袋入
		(2)	冷凍		
517	ごぼう			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・洗いごぼうとする。 ・葉首から切断し、切口1.5cm程度、極端に太いものは除く。 ・皮部に傷荒れ等がなく、肉質が柔らかく「ス」「とう」のあるものは除く。 ・長さ50cm以上
518	切りごぼう			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮なものを原料としたもの ・皮をよく剥ぎ、縦割りし千切としよくさらし水抜きをしたもの ・1kgの真空パック
519	クレソン			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・葉大きく傷みなく、芳香十分なもの ・花の咲いたものは不可
520	さやいんげん	(1)	生	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・星のないケンタッキー又はサーベルで柔らかさが適度で、緑色豊かなもの ・すじを取り除いたもの ・(2)は500g袋入
		(2)	冷凍		
521	サラダ菜			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・緑色濃厚にて葉部が柔らかいもの ・根切り葉ずれ枯葉等のない、球の揃ったもの
522	ししとう			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・濃い緑色を呈し、形状の良い柔らかいもの ・Mサイズ ・個包装不可
523	しめじ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・柄が太くて短いもの ・特有の香りと色沢を呈し夾雑物の混入を認めないもの
524	春菊			kg	葉茎とも柔らかく、伸びすぎていないもので、根部を除去し、水洗いしたもの
525	セロリ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・茎が太く(肉厚)長く香りの良いもの ・淡緑色で繊維の柔らかいもの ・Mサイズ以上
526	エンダイブ			kg	茎が十分に軟白されていて苦みが強くないもの
527	そらまめ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・色沢良好にして成熟度適当なもの ・皮をむいたもの
528	大根			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・葉、茎を除き水洗いしたもの ・大きさが揃い、1本800g以上とする。 ・「ス」入り、割れあるものは除く。
529	たけのこ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度の良いもので、もうそう竹とする。 ・1本長さ20cm以上35cm以下のもの ・根本部の不可食部分を除いたもの
530	玉葱	(1)	皮つき	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・結球良好で発芽していないもの ・L又は2Lとする。 ・(2)は(1)の皮をむいたもの
		(2)	皮なし		
		(3)	紫玉葱		
531	ちんげん菜			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・鮮度良好な国産品 ・個包装不可
532	とうもろこし			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1本あたりの重量目安；7月は300～350g、8月は400～450g程度で粒揃いのもの ・鳥害及び先端のしなびたものを除く。 ・皮なし
533	トマト			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・未熟、過熟、割れ、病虫害のないもの ・1個の大きさはMサイズとする。
534	プチトマト			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・熟度適当 ・1個10g程度で、不揃いのものを除く。
535	なす			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・種子少なく、ひび割れのない皮の柔らかいもの ・熟度良好で光沢のあるもの ・B級以上、Mサイズ以上

番号	品名		単位	規格	
536	長葱	(1)	生	kg <ul style="list-style-type: none"> ・白身の部分は、全体の2/3程度以上 ・根付きとし、ねぎ坊主がなく良く水洗いしたもの ・国産 	
		(2)	冷凍		<ul style="list-style-type: none"> ・業務用包装 ・種類、内容等はその都度指示
537	生椎茸			kg <ul style="list-style-type: none"> ・A級、Mサイズ ・形状及び色沢良好で芳香良好なもの ・病虫害や夾雑物を除く。 ・バラ詰 	
538	にら			kg <ul style="list-style-type: none"> ・葉肉厚く、艶があり柔らかいもの ・根本より切り取り水洗いしたもの 	
539	人参			kg <ul style="list-style-type: none"> ・水洗いしたもので、ひげ根・肌あれのないもの ・色濃く鮮やかで特に「ス」の入っていないもの ・国産、Lサイズ以上 	
540	にんにく			kg <ul style="list-style-type: none"> ・病虫害なく、土砂の付着していない乾燥したもの ・結球が大きく、鱗片の少ない(6片くらい)もの 	
541	にんにくの芽			kg <ul style="list-style-type: none"> ・特有の緑色を呈し、かつ、みずみずしいもの ・太さ一様なもの 	
542	根生姜			kg <ul style="list-style-type: none"> ・皮に「しわ」、「カビ」等が認められないもの ・良く水洗いしたもので土砂及び発芽のないもの ・大生姜の囲いとする。 	
543	白菜			kg <ul style="list-style-type: none"> ・抱合完全で、枯葉なく根部を除いたもの ・Mサイズ以上 	
544	葉生姜			kg <ul style="list-style-type: none"> ・長さ15cm以内で、良く水洗いしたもの ・肉質柔らかく、繊維の少ないもの 	
545	パセリ			kg <ul style="list-style-type: none"> ・香り強く鮮やかな緑色を呈し、葉先がよく縮れているもの 	
546	ピーマン	(1)	生	kg <ul style="list-style-type: none"> ・濃い緑色を呈し、品質・形状の良い柔らかいもの ・バラ詰め ・Mサイズ以上 	
		(2)	(1)以外 のカラ ピーマン		<ul style="list-style-type: none"> ・鮮やかな赤色又は橙色、黄色を呈し、品質・形状の良い柔らかいもの ・バラ詰め ・Mサイズ以上
		(3)	冷凍		<ul style="list-style-type: none"> ・緑色単体又は3色混合ピーマンのどちらかで、内容はその都度示す ・業務用包装 ・種を取り除き、細切りにした緑色のピーマン ・種を取り除き、細切りにした赤色、黄色、緑色のピーマンがバランスよく配合されたもの
547	ブロッコリー	(1)	生	kg <ul style="list-style-type: none"> ・花及び蕾が濃緑色で強く締まった香りの良い新鮮なもの ・(1)は茎の部分10cm程度 ・(2)は500g又は1kg袋入、IQF、業務用包装(箱入り不可)で崩れていないもの 	
		(2)	冷凍		
548	ほうれん草	(1)	生	kg <ul style="list-style-type: none"> ・生育良好で肥えた茎及び花茎のないもの ・不揃いは除く。 ・(1)は個包装不可 ・(2)はカット品、500g又は1kg袋入、IQF 	
		(2)	冷凍		
549	みつば			kg <ul style="list-style-type: none"> ・緑色鮮やかで、みずみずしく柔らかいもの 	
550	みょうが	(1)	花みょうが	kg <ul style="list-style-type: none"> ・(1)は紅をさした光沢のある身の締まったもので、充分に水洗いした蕾の開かないもの ・(2)は赤みを帯び、折れがなく柔らかいもの ・個包装不可 	
		(2)	みょうがたけ		
551	もやし	(1)	緑豆	kg <ul style="list-style-type: none"> ・(1)は、原料が緑豆で、芽の長さは概ね5cm程度 ・(2)は、大豆を原料としたもので長さ7cm以下 ・真空包装 ・業務用1kg袋以上 	
		(2)	大豆		
552	ラディッシュ			kg <ul style="list-style-type: none"> ・色鮮やかで形の丸く、傷や割れのない形揃いのもの ・葉及びひげ根を除き水洗いしたもの ・2Lサイズ 	

番号	品名		単位	規格
553	レタス	(1)	レタス	kg ・ 抱合完全で、枯葉・鬼葉及び根部を除いたもの ・ (1)、(2)はMサイズ以上 ・ (3)はLサイズ
		(2)	リーフレタス	
		(3)	サニー	
554	れんこん水煮	(1)	薄め	kg 厚さ1~2mm、スライス水煮、業務用包装 厚さ1cm程度、スライス水煮、業務用包装 1個当たり7~8g基準、水煮、業務用包装
		(2)	厚め	
		(3)	乱切り	
555	ふき	水煮	kg ・ 1個の長さが4~5cm程度で、カット済みの業務用包装 ・ 水を除いて、固形量が1kgのもの	
556	まい	茸	kg 鮮度良好でバラ詰めのもの	
557	欠	番		
558	欠	番		
559	冷凍	グリーンピース	kg ・ 大粒の物 ・ 業務用包装 (但し、紙箱は不可)	
560	冷凍	さやえんどう	kg ・ 形状色彩良好で、すじのないもの ・ 業務用包装	
561	冷凍	枝豆	(1)	kg 500g又は1kgの元詰品
			(2)	
562	冷凍	モロヘイヤ	kg ・ カット品 ・ 500g袋入	
563	エリンギ		kg ・ 傷みのない風味良好なもの ・ バラ詰 ・ 根切りであること。	
564	せり		kg ・ 新鮮で色鮮やかなもの ・ 根付き (1cm程度)	
565	ぜんまい	の水煮	kg 業務用包装、茹で物、筋っぽくないもの	
566	菜の花		kg ・ 1束200~250g ・ 開花直前の蕾	
567	アルファルファ	もやし	kg 1kg袋包装	
568	たらの芽		kg ・ 水煮 ・ 1kg包装 (うち固形量は800g程度)	
569	わらび		kg ・ 水煮 ・ 1kg包装 (うち固形量は1000g)	
570	ピーツ		kg ・ 5~10kg梱包 ・ 鮮度良好なもの	
571	ゴーヤ	(1)	生	kg 鮮度良好なLサイズ以上 500g又は1kg包装、IQF
		(2)	冷凍	
572	冷凍 ミックス野菜	572 共通規格		kg 業務用冷凍品 IQF又はIQF同等品 賽の目切りの人参及びコーン、グリーンピースをバランスよく配合したもの さつま芋、赤パプリカ、ヤングコーン、ズッキーニ、蓮根をバランスよく配合したもの ブロッコリー、カリフラワー、人参をバランスよく配合したもの
		(1)	ミックスベジタブル	
		(2)	さつま芋入	
		(3)	ブロッコリーミックス	
	(4)	その他	その都度指示 内容、量等はその都度指示	
573	冷凍	ホールコーン	kg 1kg袋	
574	水	菜	kg ・ 緑色鮮やかで、みずみずしく柔らかいもの ・ 葉の先端部分がしおれているものは不可 ・ 夾雑物なし	
575	ズッキーニ		kg ・ 緑色鮮やかで、みずみずしく柔らかいもの ・ L又は2Lサイズ	
576	その他野菜類	(1)	生	その都度指示 内容、量等はその都度指示
		(2)	冷凍	
577	カット済	野菜	その都度指示 内容、量等はその都度指示	

L 野菜類（芋類）

番号	品名		単位	規格	
601	こんにゃく	(1)	こんにゃく	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・異味、異臭、あく味、夾雑物のないもの ・(1)は1個500g程度 ・(2)はこんにゃくを突いたもの ・(3)は青のり入り、スライスカット済み ・(4)は1個の重量が15～20g程度、検量時漬水は除く。 ・(5)は1個25～30g程度 ・(6)は1個30～40g程度 ・(7)は青のり入りの生食用こんにゃく ・業務用容器入（段ボールによる納品は不可） ・国産
		(2)	糸こんにゃく		
		(3)	さしみ		
		(4)	五		
		(5)	しらたき		
		(6)	結び白滝		
		(7)	そうめんこんにゃく		
602	さつま芋		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・農林系で繊維の少ないもの ・Lサイズ ・水洗いしてあり、変質、発芽等のないもの 	
603	里芋	(1)	洗い	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・小芋、新芋、糸芋を含まないこと。 ・焼け、緑化等を含まないこと。 ・(1)はM～2Lサイズ以上、皮むき済 ・(2)はSサイズ
		(2)	冷凍		
604	じゃがいも		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・発芽していないもの ・L又は2Lサイズとする。 ・表面にしわや傷等がないもの ・国産 ・品種は男爵、メークイン、新じゃがのいずれかで、統一して納入 	
605	冷凍大和芋		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1kg包装 ・国産 	
606	長芋	(1)	生	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・Lサイズ以上 9～4月は真空パック ・5～8月はおがくずなしで納入、折れても可 ・業務用冷凍品1kg袋詰又は500g袋詰 ・納品時、同一メーカーで納品すること。 ・種類（ペースト又はカット方法等）はその都度指示
		(2)	冷凍		
607	フレンチポテト		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用 急速冷凍品 ・切れ端を除く ・納入時賞味期限3ヶ月以上 ・ストレート、クリンクル又はナチュラルカットの指定についてはその都度指示 	
608	ホールポテト		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用 急速冷凍品 ・皮なし ・Sサイズ 	
609	冷凍中華ポテト		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用包装 ・油で揚げたさつま芋に蜂蜜を絡めた中華風菓子 ・ごまの有無は不問 	
610	その他芋類	(1)	生	その都度指示	内容、量等はその都度指示
		(2)	常温		
		(3)	冷凍		

M 果実類

共通規格

- 1 粒が一様に揃っていること。
- 2 未熟及び過熟がなく、適度に成熟していること。
- 3 鮮度が良好であること。
- 4 品質特有の芳香を有し、風味良好であること。
- 5 検査時緩衝材を除く。
- 6 障害、薬害、病虫害、荷傷等の被害果実が混入していないこと。

番号	品名		単位	規 格
651	甘 夏 み か ん		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・秀のLサイズ ・重く、へたのしっかりしたもの ・甘みのもの
652	い ち ご		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・Lサイズ又は2Lサイズ ・粒揃い ・熟度適度で、甘味が十分なもの
653	い よ か ん		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・優以上のLサイズ ・重く、へたのしっかりしたもの
654	オ レ ン ジ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・果皮がきめこまかく、水分が十分にあるもの ・へその大きなもの ・サイズはその都度指示
655	柿		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・色鮮やかで渋みのないもの ・Mサイズ
656	キウイフルーツ	(1) グリーン	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・傷当たりのないもの ・1個100g程度
		(2) ゴールド		
657	グレープフルーツ	(1) ホホワイト	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・表皮が滑らかで艶があり水分の多いもの ・1個400g程度 ・(1)の果皮は黄白色から黄色、果肉は白みがあった薄黄色又は黄色 ・(2)の果皮は黄色からオレンジ色、果肉は赤みがあったピンク色
		(2) ルビー		
658	さ く ら ん ぼ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・国内産（佐藤錦、ナポレオン、高砂等） ・Mサイズ
659	す い か		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・熟度が適度であり甘みが十分で割れ、傷のないもの ・1個6kg位のもの
660	梨		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・熟度、水分十分なもの ・優以上のLサイズ ・9月上旬～中旬は幸水（250g程度）、9月中旬～下旬は豊水（400g程度）
661	ネ ッ ト メ ロ ン		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・特有の色調と網目を呈しているもの ・甘み強く芳香のあるもの ・優以上のLサイズ又は2Lサイズ
662	バ ナ ナ		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・青味がなく黄金色のもの ・1本150～170g程度で大きさの揃っているもの
663	ぶ ど う		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・優以上 ・種類及び重量等はその都度指示
664	ブ ラ ム		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・実がみずみずしいもの ・Mサイズ
665	ア メ リ カ ン チ ェ リ ー		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・粒揃い ・Mサイズ
666	み か ん		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・秀のM又はLサイズ ・果皮柔らかく色鮮やかで甘味十分なもの
667	も も		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・秀のMサイズ ・熟度良好で、皮に傷がなく香りのよい肉質の柔らかいもの
668	ゆ ず		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・皮に傷がなく、しなびていないこと。 ・1個100g以上
669	り ん ご		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・肌のきれいなもので、品種はその時期出回っているもの ・1ケース40玉入
670	レ モ ン		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・形状良好 ・Mサイズ

番号	品名	単位	規格
671	カ ッ ト フ ル ー ツ	kg	・形状良好 ・サイズ、種類等はその都度指示
672	ソ ル ダ ム	kg	・形状良好 ・優以上のLサイズ
673	巨 峰	kg	・形状良好 ・Mサイズ
674	デ コ ポ ン	kg	・形状良好 ・Lサイズ又は2Lサイズ
675	そ の 他 果 実	kg	種類、重量等はその都度指示

N 漬物類

共通規格

- 1 品質良好な原料を用いた味及び風味良好なもの
- 2 漬け上がりが適度で固有の香味を有し、かび臭、苦味、異味がなく歯切れがよいもの
- 3 固有の色を有し、着色料は食品衛生法に基づくもので、着色の強くないもの
- 4 同一品種を材料とし、異品種等を混入しないこと。
- 5 衛生的容器を使用していること。
- 6 検量時、ぬか及び粕、味噌、漬汁等は除く。
- 7 業務用包装
- 8 納入時賞味期限3日以上、但しレトルト包装品は1ヶ月以上とする。

番号	品名	単位	規格
701	味付もやし	kg	大豆もやしを原料とし胡麻油、唐辛子粉、醤油等を合わせた調味液に漬けたもの
702	梅干	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・果肉の柔らかいもので、くずれは不可 ・国内産 粒揃いのもの ・800g又は1kg容器入 ・干上がり良好で型くずれないもので、Sサイズ ・着色適度なものは不可 ・塩分適量 ・納入時賞味期限6ヶ月以上
703	大根漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・病虫害「ス」の入らない大根を原料とし、大根95%、新鮮な大根葉5%を干切し、混ぜ合わせ12時間程度漬けたもの
704	カッパ漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・胡瓜と生姜を醤油漬けたもの ・漬汁10%以下 ・青又は赤その都度指示
705	かぶぬか漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・かぶはMサイズで「ス」の入らないもの、葉の長さは10cm程度 ・風味良好な糠床を使用したもの
706	キムチもやし	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆もやしを主原料としたキムチ味の漬物 ・500g又は1kg入
707	胡瓜ぬか漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・極端な曲がりは避け、長さの揃ったもの ・ぬかの風味が良好なもので古漬け風
708	桜大根漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・良質の大根を拍子木切にし甘酢に漬けたもの ・極度の着色は不可
709	山菜漬	kg	わらび、蕨、細竹、たらの芽等を混ぜ合わせて漬けたもの
710	胡瓜しば漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・胡瓜、しその葉、みょうが、生姜を主原料とし、5種類以上の野菜配合したものの ・香味、色と共に良好なもの ・1kg袋又は2kg袋入
711	甘酢生姜	kg	筋なく味が内部まで良く浸透したものでスライスしたもの
712	千枚漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・蕪を薄く輪切りにし昆布塩及びみりん、化学調味料、唐辛子等を用いて漬けこんだもの ・特有の香りがあること。
713	沢庵漬	(1) 沢庵漬	<ul style="list-style-type: none"> ・病虫害「ス」の入らないもの ・折損傷等ないもの ・11月前後から新漬
		(2) しそ味	
		(3) かつお味	
714	つぼ漬	kg	大根を原料とし、醤油その他調味液に漬け風味歯切れ良好なもの
715	なす漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮で皮の柔らかい茄子を2～3日漬け込んだもの ・茄子特有の色を保っていること。 ・浅漬け
716	なす辛子漬	kg	一口茄子を原料とし、辛子粉、麴水餡が適度に配合されたもの
717	奈良漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・白瓜を使用し、2～3度酒粕で漬け替え酒粕の香りが強く内部まで浸透したもの ・瓜のサイズは揃ったもの
718	野沢菜漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・新鮮な野沢菜を塩漬（新漬け）したもので緑色鮮やかなもの ・着色不可
719	白菜漬	kg	よく結球した白菜を2つ割にし、塩漬したもので、傷葉枯葉含まないもの
720	白菜キムチ	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・よく結球した白菜を2つ割にし、塩漬したもので傷葉葉を含まないもの ・キムチの葉を付着した即席風のものとは不可とする ・カットされたもの
721	福神漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・大根・茄子・蓮根・なた豆・紫蘇の葉・生姜・胡麻等6種類以上を使用したもので、味付香味良好なもの ・業務用1kg袋 ・納品時、重量は固形量
722	べったら漬	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・皮むきの大根を使用し（割りさいたものは不可）米麴漬したもので、味が内部まで浸透したもの

番号	品名	単位	規格		
723	千切紅生姜	kg	・筋がなく味が内部まで浸透したもの ・納品時、重量は固形量		
724	楽京漬	kg	・Sサイズで粒揃い、甘味・酸味適度で歯切れのよいもの ・業務用1kg袋		
725	わさび漬	kg	・良質なわさびを使用した風味良好なもの ・500g又は1kg包装		
726	胡瓜キムチ	kg	胡瓜を主にした風味良好なもの		
727	野沢菜茶漬	kg	野沢菜漬を細かく刻んだもので、生姜・ゴマ等を使用した風味良好なもの		
728	つぼ漬山菜	kg	風味良好なもの		
729	にんにく漬	(1)	しそ	kg	業務用包装
		(2)	味噌		
		(3)	梅		
730	にんにく醤油漬	個	・固形量350g程度 ・長期間漬込んだもの		
731	大根キムチ	kg	・味、風味良好なもの、浅漬風で大根のみを漬けたもの ・形状が極力揃っているカットされたもの		
732	小なす漬	kg	小なすを原料として、漬上がり良好なもの		
733	白菜松前漬	kg	昆布入りで風味良好なもの		
734	高菜油炒	kg	高菜を油で炒めた風味良好なもの		
735	明太高菜・野沢菜	kg	明太を使用し辛味があるもの		
736	大根漬	kg	・丸又は半割 ・塩漬		
737	醤油漬	kg	胡瓜の古漬で風味良好なもの		
738	高菜漬	kg	大きすぎたり葉の傷みのないもの		
739	ねり梅	kg	色及び酸味良好品		
740	ザサイ	kg	・スライス済み、風味良好なもの ・塩抜きせずに、漬物としてそのまま食せるもの		
741	ステーキ銀座	kg	胡瓜や葉唐辛子を使用した風味良好品		
742	ミックス漬	kg	キャベツを中心とし、胡瓜や人参が入って塩漬けしたもの		
743	山くらげ漬	kg	1kg袋、醤油味		
744	はじかみ	kg	1袋50本入700g程度、味付はその都度指示		
745	きくらげ風味	kg	きくらげを主体として風味良好なもの		
746	その他漬物	kg	重量、内容等はその都度指示		

○ 佃煮類

共通規格

- 1 品質良好な原料を用いていること。
- 2 固有の風味を有するもの
- 3 着色料及び防腐剤等は食品衛生法に基づくものを使用し、着色の強くないもの
- 4 風味良好品
- 5 貯蔵できるもの
- 6 衛生的容器を使用していること。
- 7 業務用梱包。製造会社元詰め品
- 8 特に定めのない品目については、納入時賞味期限1ヶ月以上とする。

番号	品名	単位	規格
801	いか塩辛	kg	・新鮮ないかを原料とし特有の香りを有し、異味、異臭のないもの ・水分が少なく、こうじを含まないもの
802	こうじ塩辛	kg	新鮮ないかを使用し、こうじの味がよくなったもの
803	辛子昆布	kg	昆布に辛子を混ぜたもの
804	黒豆甘煮	kg	煮くずれ不可、照りのでたもの
805	昆布巻	kg	良質の昆布を干びょうで結んだ風味良好なもの
806	昆布佃煮	kg	・ごま付きも可 ・要冷蔵
807	田作り(ごまめ)	kg	形崩れなく油揚げのないもの
808	たらこ昆布	kg	昆布にたらこを均等にまぶしたもの
809	桜でんぶ	kg	甘味良好で異味異臭のないもの
810	海苔佃煮	kg	人工甘味料使用不可品
811	ピーナッツ味噌	kg	ピーナッツ入りの香ばしい味のするもの
812	くるみ甘露煮	kg	甘味良好で異味異臭のないもの
813	若布磯漬	kg	若布を使用した風味良好なもの
814	わさび紋甲	kg	要冷蔵品 業務用包装
815	黄金白魚	kg	要冷蔵品 業務用包装
816	明太子紋甲	kg	要冷蔵品 業務用包装
817	中華くらげ	kg	要冷蔵品 業務用包装
818	子持めかぶ	kg	要冷蔵品 業務用包装
819	黄金紋甲	kg	要冷蔵品 業務用1kg包装
820	めかぶとろろ	個	・要冷蔵 1個30g程度 ・フィルム等の包装を外してバラで納入

P 飲物類

共通規格

納入時賞味期限5ヶ月以上のもの

番号	品名	単位	規格
851	麦 茶	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・水出し用 ・600g又は1kg業務用包装 ・原材料国内産
852	玄 米 茶	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用真空パック1kg包装 ・ティーパック1袋2g程度
853	煎 茶	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用真空パック1kg包装 ・ティーパック1袋2g程度

Q 調理加工食品類

共通規格

- 1 新鮮な原料を使用したもの
- 2 食味良好で変質していないこと。
- 3 食品添加物は食品衛生法に定められたものを使用
- 4 業者名、製造年月日表示のこと。
- 5 納入時賞味期限3ヶ月以上のもの
- 6 冷凍品は再凍結品ではないもの

番号	品 名			単位	規 格
901	鶏 八 幡 巻			kg	ごぼう入、納入時賞味期限1年以上
902	フライドチキン	(1)	ドラム	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用冷凍品、サイとドラムが混ざったものは不可 ・(1)は1個100g程度 ・(2)は1個120g程度
		(2)	サイ		
903	パン粉付生えび			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1尾65g程度(うち、えびは45g) ・前日製造、冷凍不可 ・尻尾の尖り除去済み、尾はV字カットしてあるもの
904	ブレフライ加工品			kg	種類、重量等その都度指示
905	冷凍フライ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・パン粉等の衣が均一に付着しているもの ・種類及び重量等その都度指示
906	冷凍天ぷら			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・衣が均一に付着しているもの ・種類、重量等その都度指示
907	ハンバーグ	(1)	バラ	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・主原料は牛及び豚肉とする。 ・JAS表示品 ・焼く等加熱処理したもの ・個包装不可 ・(1)は内容、重量等はその都度指示 ・(2)は120g×5個入、冷凍真空パック、納品時賞味期限が6ヶ月以上 ・(3)は1個140g×5個入、ポイルタイプ不可
		(2)	バック入		
		(3)	チーズ入ハンバーグ		
908	和風包み焼き			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1個70g程度 ・炒り豆腐をハンバーグ状に整形したもの
909	豆腐ハンバーグ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・重量はその都度指示 ・野菜、豆腐等を主原料とした業務用冷凍品
910	ロールキャベツ			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍品 ・1個60g程度
911	タレ付肉団子	(1)	テリヤキ味	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1個15～25g程度 ・冷凍業務用袋入 ・(3)の味等は、その都度指示
		(2)	中華味		
		(3)	その他		
912	しゅうまい	(1)	冷凍	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・1個20～30g程度 ・(2)は当日納品のこと、納品時間はその都度指示
		(2)	当日加熱済		
913	焼 餃 子			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・当日焼いたもの ・1個25g程度 ・連数はその都度指示
914	肉 団 子	(1)	小	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・業務用冷凍品、タレ等の味が付いていないもの ・(1)、(2)ともに、大きさはその都度指示
		(2)	大		
915	春 巻			kg	<ul style="list-style-type: none"> ・当日加熱したもの ・1個60～70g程度
916	(1)	焼 そ ば		kg	<ul style="list-style-type: none"> ・肉野菜入りの調理済み冷凍食品 ・1kg包装
	(2)	ビ ー フ ン			
917	巾 着 (信 田)	(1)	餅	kg	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍品、1個25g程度 ・(1)は餅入 ・(2)は鳥肉及び野菜類等6種類以上
		(2)	五 目		

番号	品名	単位	規格
918	調理済サラダ	(1) ポテト	kg ・納入時賞味期限14日以上 ・業務用包装 ・要冷蔵品
		(2) ごぼう	
		(3) 蓮根	
		(4) パンプキン	
		(5) その他	
919	白玉餅	kg	自然解凍可能品、1kg袋入
920	揚玉	kg	1kg袋入
921	ゼリー飲料	個	種類、重量等その都度指示
922	クエン酸飲料	本	1ℓペットボトル
923	ペットボトル入り飲料	個	・種類、重量その都度指示 ・納入時賞味期限4ヶ月以上
924	清涼飲料水	個	・紙パック入、ストロー付 ・200ml又は250ml ・種類等その都度指示
925	菓子(耐久)	個	・箱又は袋入 ・納入時賞味期限4ヶ月以上 ・種類はその都度指示
926	チキンゲット	kg	冷凍1kg袋入、45~50個入
927	冷凍麺	(1) さぬきうどん	kg 1袋1.25kg入：1玉250g×5玉入 1袋1kg入：1玉200g×5玉入 1袋1kg入：1玉200g×5玉入、流水解凍麺 1袋1kg入：1玉200g×5玉入、スープなし 1袋1kg入：1玉200g×5玉入 1袋1kg入：1玉200g×5玉入 量及び内容等はその都度指示
		(2) 中華そば	
		(3) 冷やし中華めん	
		(4) 冷めん	
		(5) ちゃんぽんめん	
		(6) そば	
		(7) その他冷凍麺	
928	冷凍餃子	(1) 焼き目付	kg 1個20~24g、業務用包装 1個20~30g程度、業務用包装
		(2) その他	
929	栄養補助食品	個	・種類、重量等その都度指示納入時 ・賞味期限7ヶ月以上

令和6年度糧食品調達規格書変更一覧

番号	品名	記載内容 (変更前)	記載内容 (変更後)	変更理由
2	麦類	新規事項	(1) 強化麦 大麦を縦半分にカットし、圧ペンしたもの ・1kg (防湿包装) ビニル袋元詰め品 ・ビタミンB1強化品 (ビタミンB1が100g中に1.29mg以上配合されたもの) (2) もち麦 ・もち種の麦 ・1kg (防湿包装) ビニル袋元詰め品 ・国産又はカナダ産 (3) その他麦類	次年度以降の調達を見据えたもの
3	アルファーマ	新規事項	3 共通事項 納品時、賞味期限1年以上のもの (1) 個別包装 1個100g以上、味はその都度指示 (2) 業務用 (3) その他 量、内容等はその都度指示	次年度以降の調達を見据えたもの
19	パン共通	・グラム数はその都度指示 ・外装に消費期限、製造業者名及び製造年月日を記載 ・破袋及び異物等混入のない、密封されたポリ包装	・グラム数はその都度指示 ・納品時消費期限当日又は2日以上のもの ・外装に消費期限、製造業者名及び製造年月日を記載 ・破袋及び異物、かび等混入のない、密封されたポリ包装	納品後、すぐに喫食する特性をふまえたもの
57	サラダ油	新規事項	57 共通事項 ・豊年、日清、味の素、昭和のいずれかでJAS表示がしてあるもの ・納入時賞味期限1年以上 (1) 16.5kg缶 (2) 1.35kg容器	次年度以降の調達を見据えたもの
71	食酢	・特有の香味を有する醸造酢 ・ミツカン印又はマルカン印のいずれか ・1.8ℓペット容器入り、元詰品 単位：ℓ	・特有の香味を有する醸造酢 ・1.8ℓペット容器入り、元詰品 単位：個	業務の効率化を図る為 フードロス対策

令和6年度糧食品調達規格書変更一覧

番号	品名	記載内容（変更前）	記載内容（変更後）	変更理由
76	カレーの素	<ul style="list-style-type: none"> ・ S & B又はハウスのフレーク顆粒 ・ 1kg袋入、納入時賞味期限1年以上 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 甘口 (2) 中辛 (3) 辛口 <ul style="list-style-type: none"> ・ S & B又はハウスのフレーク顆粒 ・ 1kg袋入、納入時賞味期限1年以上 (4) その他 量、内容等はその都度指示、 納品時消費期限10ヶ月以上 	給食魅力化向上の為 今年度の実績を踏まえたもの
99	にんにく加工品	99 おろしにんにく 1kgポリ容器入、納入時賞味期限3ヶ月以上	<ol style="list-style-type: none"> (1) おろし 1kgポリ容器入、納入時賞味期限3ヶ月以上 (2) きざみ 量、内容等はその都度指示 	給食魅力化向上の為 今年度の給食委員会での 要望を踏まえたもの
100	しょうが加工品	100おろししょうが 1kgポリ容器入、納入時賞味期限3ヶ月以上	<ol style="list-style-type: none"> (1) おろし 1kgポリ容器入、納入時賞味期限3ヶ月以上 (2) きざみ 量、内容等はその都度指示 	給食魅力化向上の為 今年度の給食委員会での 要望を踏まえたもの
122	うま味調味料	新規事項	<ul style="list-style-type: none"> ・ サラサラとし、粒がそろった柱状の結晶で着色を認めないもの ・ 特有の旨味の他、塩味その他異味異臭を生じないもの ・ 1kgポリ袋詰め ・ L-グルタミン酸ナトリウム99%程度 	次年度以降の調達を見据えたもの
262	パックジュース	<ul style="list-style-type: none"> ・ 種類、重量はその都度指示 ・ 納品時賞味期限120日以上（生鮮品は90日以上でも可） ・ (1)は果汁100%、200ml又は250ml入 ・ (2)は果汁と野菜が30%以上の混合飲料、200ml入 ・ (3)は果物ジュースについては果汁100%、200ml入 ・ (3)のうち、耐久コーヒーは種類別名称が「コーヒー」であること。 ・ (4)は200ml入 ・ (5)の内容はその都度指示 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 種類、重量はその都度指示 ・ 納品時賞味期限120日以上（生鮮品は90日以上でも可） ・ (1)は果汁100%、200ml又は250ml入 ・ (2)は果汁と野菜が30%以上の混合飲料、200ml入 ・ (3)は果物ジュースについては果汁100%、 耐久コーヒーは種類別名称が「コーヒー」又は「コーヒー飲料」であること。 ・ (3)及び(4)は200ml入 ・ (5)の内容はその都度指示 	今年度の実績を踏まえたもの

令和6年度糧食品調達規格書変更一覧

番号	品名	記載内容（変更前）	記載内容（変更後）	変更理由
326	ポーク ウインナー ソーセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・ J A S 規格品又は J A S 規格同等品 ・ 326 は形及び大きさが揃っている物で、4本の総重量が75g程度 ・ 326 はウインナー同士が繋がっていないもの ・ 327 は1本60g程度で有害色素を使用していないもの 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 国産 ・ 鶏肉混合不可 ・ J A S 規格品又は J A S 規格同等品 ・ 形及び大きさが揃っている物で、4本の総重量が75g程度 ・ ウインナー同士が繋がっていないもの ・ 納入時消費期限7日以上で、納入しケーシングを除くもの ・ 1kg以上の袋詰め 	今年度の実績を踏まえたもの
327	フランク フルト ソーセージ	<ul style="list-style-type: none"> ・ 納入時消費期限7日以上で、納入しケーシングを除くもの ・ 1kg以上の袋詰め 	<ul style="list-style-type: none"> ・ J A S 規格品又は J A S 規格同等品 ・ 1本60g程度で有害色素を使用していないもの ・ 納入時消費期限7日以上で、納入しケーシングを除くもの ・ 1kg以上の袋詰め 	今年度の実績を踏まえたもの
409	バサ	409パック塩さけ：413に統合し、削除	皮なしパンガシウス 重量等はその都度指示 (1) 切り身 (2) 角切り (3) その他	今年度の実績を踏まえたもの
413	その他 魚介類	<ol style="list-style-type: none"> (1) 魚切り身 (2) (1)以外の魚介類 (3) 生食用魚介類 (4) ボイリングバック魚切り身 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 魚切り身 (2) (1)以外の魚介類 (3) 生食用魚介類 (4) ボイリングバック魚切り身 (5) 加熱レトルト品 	今年度の実績を踏まえたもの
511	かぼちゃ	<ol style="list-style-type: none"> (1) 生 (2) 冷凍 	<ol style="list-style-type: none"> (1) 生 (2) 冷凍 (3) 冷凍裏ごし 	557冷凍裏ごし南瓜との統合を図る為

令和6年度糧食品調達規格書変更一覧

番号	品名	記載内容（変更前）	記載内容（変更後）	変更理由
546	ピーマン	<ul style="list-style-type: none"> ・濃い緑色を呈し、品質・形状の良い柔らかいもの ・バラ詰め ・Mサイズ以上 	<p>(1) 生</p> <ul style="list-style-type: none"> ・濃い緑色を呈し、品質・形状の良い柔らかいもの ・バラ詰め ・Mサイズ以上 <p>(2) (1)以外のカラーピーマン</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮮やかな赤色又は橙色、黄色を呈し、品質形状の良い柔らかいもの ・バラ詰め ・Mサイズ以上 <p>(3) 冷凍</p> <p>緑色単体又は3色混合ピーマンのどちらかで、内容はその都度示す</p> <p>業務用包装</p> <ul style="list-style-type: none"> ・種を取り除き、細切りにした緑色のピーマン ・種を取り除き、細切りにした赤色、黄色、緑色のピーマンがバランスよく配合されたもの 	給食魅力化向上の為 今年度の実績を踏まえたもの
572	冷凍ミックス野菜	<ul style="list-style-type: none"> ・500g袋程度、IQF ・ブロッコリー、カリフラワー、人参がバランスよくミックスされたもの 	<p>572共通規格</p> <p>業務用冷凍品、IQF又はIQF同等品</p> <p>(1) ミックスベジタブル（558は削除）</p> <p>(2) さつまい入</p> <p>(3) ブロッコリーミックス</p> <p>(4) その他</p>	給食魅力化向上の為 作業効率化を図る為
601	こんにゃく	<p>(1) こんにゃく</p> <p>(2) 糸こんにゃく</p> <p>(3) さしみ</p> <p>(4) 玉</p> <p>(5) しらたき</p> <p>(6) 結び白滝</p>	<p>(1) こんにゃく</p> <p>(2) 糸こんにゃく</p> <p>(3) さしみ</p> <p>(4) 玉</p> <p>(5) しらたき</p> <p>(6) 結び白滝</p> <p>(7) そうめんこんにゃく</p> <p>背のり入りの生食用こんにゃく</p>	今年度の実績を踏まえたもの

令和6年度糧食品調達規格書変更一覧

番号	品名	記載内容（変更前）	記載内容（変更後）	変更理由
609	冷凍中華 ポテト	新規事項	<ul style="list-style-type: none">・業務用包装・油で揚げたさつま芋に糖蜜を絡めた中華風菓子・ごまの有無は不問	今年度の実績を踏まえたもの
909	豆腐 ハンバーグ	<ul style="list-style-type: none">・冷凍品・1個120g程度	<ul style="list-style-type: none">・重量はその都度指示・野菜、豆腐等を主原料とした業務用冷凍品	給食魅力化向上の為