# 第 2 章 検索表

# 1 穀 類

規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
1 - 1	精米	1	
1 - 2	もち米	1	
1 - 3	小 麦 粉	1	
1 - 4	パーン粉	1	
1 - 5	生麺及び茹で麺	1	うどん・そば・支那うどん・ラーメン・チャンポン
1 - 6	ビーフン	1	
1 - 7	麩	1	
1 - 8	即 席 麺	1	ラーメン・うどん・そば・揚げ麺
1 - 9	食パン	2	調理パン
1-10	菓子パン	2	
1-11	調理パン	2	
1-12	わんたん麺	2	
1-13	冷凍麺	2	うどん・そば・中華麺・スパゲッティ
$1 - 1 \ 4$	干 麺	2	うどん・そば・冷麦・ソーメン
1-15	スパゲッティ	2	マカロニ
1-16	春巻きの皮	2	
1 - 1 7	餃 子 の 皮	2	シュウマイの皮
1-18	天 か す	2	
1-19	餅	2	
1-20	アルファー米	2	
$1 - 2 \ 1$	その他の穀類	2	

### 2 獣鳥肉類・乳卵類及び加工品

規格番号	品 目	頁	同 一 規 格 品
2 - 1	牛 も も	3	
2 - 2	牛 ロ ー ス	3	
2 - 3	牛 ヒ レ	3	
2 - 4	牛 バ ラ	3	
2 - 5	牛 カ ル ビ	3	
2 - 6	レバー	3	
2 - 7	豚 精 肉	3	

### 2 獣鳥肉類・乳卵類及び加工品

規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
2 - 8	豚ロース	4	
2 - 9	豚ヒレ	4	
2-10	豚 も も	4	
2-11	豚がラ	4	
2-12	豚 軟 骨	4	
2-13	豚  骨	4	
2 - 14	豚がら	4	
2 - 15	スペアリブ	4	
2 - 16	挽肉	4	
2 - 1 7	鶏肉	4	
2-18	地 鶏	4	
2-19	鶏ガラ	4	
$2 - 2 \ 0$	ホ ル モ ン	4	
$2 - 2 \ 1$	牛 た た き	4	
$2 - 2 \ 2$	牛 す ね 肉	5	
$2 - 2 \ 3$	チャーシュー	5	
$2 - 2 \ 4$	焼豚	5	
2 - 25	ベーコン	5	
2 - 26	ロースハム	5	プレスハム
2 - 27	ソフトサラミソーセージ	5	
$2 - 2 \ 8$	ハムステーキ	5	
2 - 29	フランクフルトソーセーシ゛	5	
$2 - 3 \ 0$	ウィンナーソーセーシ゛	5	荒挽きポークウインナー
$2 - 3 \ 1$	ラ ム 肉	5	
$2 - 3 \ 2$	馬刺	5	
$2 - 3 \ 3$	ローストチキン	5	
$2 - 3 \ 4$	鴨肉	5	
2 - 35	牛 乳	5	
2 - 36	コーヒー乳飲料	5	
2 - 37	果汁ジュース	5	野菜ジュース
$2 - 3 \ 8$	加糖練乳	5	
2 - 39	プレーンヨーグルト	6	

### 2 獣鳥肉類・乳卵類及び加工品

規格番号	品 目	頁	同 一 規 格 品
$2 - 4 \ 0$	アイスクリーム類	6	
2 - 4 1	乳酸菌飲料	6	
$2 - 4 \ 2$	チーズ	6	マーガリン・バター・生クリーム
$2 - 4 \ 3$	鶏卵	6	
$2 - 4 \ 4$	温泉卵	6	
2 - 45	うずらの卵	6	
2 - 46	固形ヨーグルト	6	
2 - 47	プリン	6	
2-48	卵 豆 腐	6	
2-49	ゼリー	6	
$2 - 5 \ 0$	スキムミルク	6	
0 5 1	その他の獣鳥肉類	G	
2 - 5 1	乳卵類及び加工品	6	

### 3 魚介類

		1	
規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
3 - 1	ぶ り	8	
3 - 2	ぶりの切り身	8	
3 - 3	はまち	8	
3 - 4	まぐろ	8	
3 - 5	さば	8	
3 - 6	鯖フィーレ	8	
3 - 7	あじ	8	
3 - 8	いわし	8	
3 - 9	かっお	8	かつおのたたき
3-10	さ ん ま	8	
3-11	甘 塩 鯛	8	
3-12	いか	8	
3-13	ゆでたこ	8	味付たこ
3-14	魚 丸 干	8	調味済み干し魚
3-15	塩さば	8	
3-16	紅鮭フィーレ	8	
3-17	明 太 子	8	辛子明太子

### 3 魚介類

規格番号	品 目	頁	同 一 規 格 品
3-18	しらす干し	8	
3-19	鯉	8	
3-20	素焼きうなぎ	9	
3-21	うなぎの蒲焼き	9	
3-22	にじます	9	
3-23	やまめ	9	
3 - 24	かまぼこ	9	かにかまぼこ
3 - 25	さっま揚げ	9	天ぷら
3 - 26	あきり貝	9	シジミ貝・はまぐり
3 - 27	竹輪	9	
$3 - 2 \ 8$	塩くらげ	9	
3 - 29	削 り 節	9	
3 – 3 0	むきえび	9	
3 – 3 1	ズワイガニ	9	
$3 - 3 \ 2$	赤   魚	9	
$3 - 3 \ 3$	カレイ切身	9	
$3 - 3 \ 4$	メルルーサ	9	
3 - 35	有 頭 え び	9	
3 – 3 6	無 頭 え び	9	
3 - 37	帆 立 貝	10	
$3 - 3 \ 8$	真っぷ貝	10	
3 - 39	タチウオ切身	10	
$3 - 4 \ 0$	子持ちししゃも	10	
3-41	あじフィーレ	10	
$3 - 4\ 2$	本さわら切身	10	
$3 - 4 \ 3$	魚のすり身	10	
$3 - 4 \ 4$	かき	10	
3 - 45	魚肉ソーセージ	10	
3 - 46	魚の切身	10	
3-47	鮮魚	10	刺身用
3-48	<i>b b</i>	10	
3-49	桜えび	10	
3 - 50	その他の魚介類	10	

### 4 冷凍食品類

規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
4 - 1	かきフライ	11	
4 - 2	シューマイ	11	
4 - 3	えびフライ	11	
4 - 4	ハンバーグ	11	
4 - 5	フレンチフライポテト	11	フライドポテト
4 - 6	卵ロール	11	
4 - 7	錦糸卵	11	
4 - 8	ミートボール	11	肉団子
4 - 9	餃 子	11	
$4 - 1 \ 0$	里 芋	11	
4-11	ミックスベジタブル	11	
4-12	おろし山芋	12	おろし大和芋、山芋とろろ
4-13	オムレツ	12	
4-14	卵 焼 き	12	厚焼き
4 - 15	薄焼き卵	12	
4-16	餅きんちゃく	12	
4 - 17	コロッケ	12	
4-18	イカフライ	12	
4-19	ロールキャベツ	12	
$4 - 2 \ 0$	グ ラ タ ン	12	
$4 - 2 \ 1$	白 玉 餅	12	
4-22	冷凍米飯	12	
4-23	メンチカツ	12	
4-24	グリーンアスパラ	12	
4-25	ほ う れ ん 草	12	
4-26	カットほうれん草	12	
4-27	青 梗 菜	12	
4-28	菜の花	12	
4-29	ブロッコリー	12	
4-30	カリフラワー	12	
4-31	きぬさや	13	
$4 - 3 \ 2$	すじなしいんげん	13	
4-33	ヤングいんげん	13	
$4 - 3 \ 4$	スィートえんどう	13	

### 4 冷凍食品類

規格番号	品 目	頁	同 一 規 格 品
4 - 35	にんにくの芽	13	
4 - 36	そら豆	13	
4 - 37	むきそら豆	13	
$4 - 3 \ 8$	む き 枝 豆	13	
4 - 39	グリーンピース	13	
$4 - 4 \ 0$	ホールコーン	13	
4 - 4 1	カットコーン	13	
$4 - 4 \ 2$	スィートポテト	13	
$4 - 4 \ 3$	茹 で 大 豆	13	
$4 - 4 \ 4$	中華野菜ミックス	13	
4 - 45	イタリアンミックス	13	
4 - 4 6	カルフォルニアミック ス	13	
4-47	オクラ	13	
$4 - 4 \ 8$	中華まん	13	
4 - 49	その他の冷凍食品	13	

#### 5 真空包装食品

規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
5 – 1	真空包装食品	14	

### 6 豆類・豆製品

規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
6 - 1	豆  類	14	
6 - 2	納豆	14	パック納豆
6 - 3	うの花	14	
6 - 4	油揚げ	14	うす揚げ
6 - 5	豆腐	14	パック豆腐
6 - 6	栄 養 豆 腐	14	
6 - 7	焼 き 豆 腐	14	
6 - 8	がんもどき	14	
6 - 9	厚揚げ	14	

### 6 豆類・豆製品

規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
6-10	もろみ	15	
6-11	煮豆	15	
6-12	豆乳	15	
6-13	呉汁の素	15	
6 - 14	味 付 油 揚 げ	15	
6-15	高 野 豆 腐	15	
6-16	きなこ	15	
6 - 17	その他の豆製品	15	

#### 7 いも・野菜類・種実類

			<del>-</del>
規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
7 - 1	さっま芋	16	
7 - 2	馬鈴薯	16	
7 - 3	里 芋	16	
7 - 4	長 芋	16	やまといも
7 - 5	澱粉	16	
7 - 6	春 雨	16	
7 - 7	こんにゃく	16	糸こんにゃく・切りこんにゃく
7 - 8	ご ぼ う	16	
7 - 9	大 根	17	
7 - 1 0	玉	17	レッド玉葱
7 – 1 1	にんにく	17	
7-12	れんこん	17	
7-13	生姜	17	
7 - 14	かぶ	17	赤かぶ
7 - 15	削りごぼう	17	ささがきごぼう・千切りごぼう
7 – 1 6	人参	17	
7 – 1 7	えんどう	17	さやえんどう・オランダえんどう・スナップえんどう
7 – 1 8	実 え ん ど う	17	
7-19	さやいんげん	17	
7 - 20	もやし	17	大豆もやし
$7 - 2 \ 1$	南   瓜	17	
$7 - 2\ 2$	キャベツ	18	レッドキャベツ

# 7 いも・野菜類・種実類

規格番号	品 目	頁	同 一 規 格 品
7 – 2 3	胡  瓜	18	
7 – 2 4	春  菊	18	
7 - 25	せり	18	
7 – 2 6	竹の子	18	
7 – 2 7	レタス	18	
7 – 2 8	サニーレタス	18	
7 - 29	トマト	18	
$7 - 3 \ 0$	なす	18	
$7 - 3 \ 1$	白 菜	18	
$7 - 3 \ 2$	パセリ	18	
$7 - 3 \ 3$	カリフラワー	18	
$7 - 3 \ 4$	ブロッコリー	18	
7 - 35	ピーマン	19	赤ピーマン・黄ピーマン
7 - 36	ほ う れ ん 草	19	
7 - 37	みっつ葉	19	
7 - 38	青菜	19	
7 - 39	青 し そ	19	
$7 - 4 \ 0$	みょうが	19	
$7 - 4 \ 1$	青 ね ぎ	19	
$7 - 4 \ 2$	白 ね ぎ	19	根深ねぎ
$7 - 4 \ 3$	小 ね ぎ	19	わけぎ
$7 - 4 \ 4$	к b	19	
7 - 45	いりごま	19	すりごま
7 - 46	栗	19	
$7 - 4 \ 7$	生しいたけ	19	
$7 - 4 \ 8$	え の き 茸	19	しめじ茸
7 – 4 9	枝  豆	19	
$7 - 5 \ 0$	セロリ	20	
7 – 5 1	紅たで	20	紅白紅たで
7 - 5 2	ししとう	20	
7 – 5 3	ラディッシュ	20	
$7 - 5 \ 4$	おくら	20	
7 - 55	貝割 れ大根	20	
7 - 56	竹 の 子 水 煮	20	

### 7 いも・野菜類・種実類

規格番号	品 目	頁		同	_	規	格	H H
7 – 5 7	れんこん水煮	20						
7 – 5 8	グリーンアスパラ	20						
7 - 59	チンゲン菜	20						
7 - 6 0	タ ー 菜	20						
7 - 6 1	サラダ菜	20						
7 - 6 2	ミニトマト	20	プチトマト					
7 – 6 3	サリナス	20						
7 - 6 4	豆 苗	20						
7 - 65	ま い た け	20						
7 - 6 6	レイシー	20						
7 - 67	小 松 菜	20						
7 - 6 8	アルファルファもやし	20						
7 - 69	ク レ ソ ン	20						
$7 - 7 \ 0$	エリンギ	20						
7 - 7 1	グリーンリーフレタス	20						
7 - 7 2	マッシュルーム	20						
7 – 7 3	その他の野菜類	20						
$7 - 7 \ 4$	その他の種実類	20						

### 8 果物類

規格番号	品 目	頁	同 一 規 格 品
8- 1	り ん ご	21	
8- 2	なし	21	
8- 3	柑 橘 類	21	
8- 4	柿	21	
8- 5	西 瓜	21	
8- 6	いちご	21	
8- 7	メロン	21	
8- 8	バナナ	21	
8- 9	桃	21	
8-10	ぶ ど う	21	
8-11	ゆず	21	かぼす
8-12	びわ	21	

# 8 果物類

規格番号	品 目	頁	同 一 規 格 品
8-13	干 し 柿	21	
8-14	キウイフルーツ	21	
8-15	レモン	21	
8-16	ラ イ チ	21	
8-17	レッドチェリー	21	
8-18	パイナップル	22	
8-19	レーズン	22	
8-20	ストロベリースライス	22	
8-21	その他の果物	22	

#### 9 海藻・乾物類・佃煮類

規格番号	品 目	頁	同 一 規 格 品
9 - 1	こんぶ	22	
9 - 2	とろろ昆布	22	
9 - 3	若布	22	
9 - 4	味付けのり	22	
9 - 5	<i>O</i> 9	22	手巻きのり
9 - 6	青 の り 粉	22	
9 - 7	き り の り	22	
9 - 8	もみのり	22	
9 - 9	ひじき	22	
$9 - 1 \ 0$	寒  天	22	
9-11	レーズン	22	
$9 - 1 \ 2$	しいたけ	22	
$9 - 1 \ 3$	きくらげ	22	
9 - 14	山 菜 類 水 煮	23	
9 - 15	炊き込み若布	23	炊き込みゆかり
9 - 16	佃煮	23	
9 - 17	いかの塩辛	23	
9-18	たいでんぶ	23	すしの花
9 - 19	赤とさか	23	青とさか
9 - 20	赤のり	23	青のり
9 - 21	もずく	23	

### 9 海藻・乾物類・佃煮類

規格番号	品目	頁	同 一 規	格品
$9 - 2\ 2$	千 切 り 大 根	23		
$9 - 2 \ 3$	支 那 竹	23		
9 - 24	海草サラダ	23		
9-25	その他の海 及 で 乾 物 類	23		

#### 10 漬物類

規格番号	品 目	頁		同	  規	 格	H H
				lu.	///L	ТЫ	нн
10-1	沢あん漬	24					
10- 2	味 噌 漬	24					
10-3	白 菜 朝 鮮 漬	24					
10-4	楽 京 漬	24					
10- 5	朝鮮漬	24	キムチ漬				
10-6	福神漬	24					
10-7	梅 干 漬	24					
10-8	辛 子 漬	24					
10-9	奈 良 漬	25					
10-10	ぬ か 漬	25					
10-11	高 菜 漬	25					
10-12	新 高 菜 漬	25					
10-13	べったら漬	25					
10-14	山 川 漬	25					
10-15	しょうが漬	25					
10-16	しば漬	25					
10-17	はりはり漬	25					
10-18	白 菜 漬	25					
10-19	野沢菜漬	25					
10-20	割り干し漬	25					
10-21	あさ漬	25					
10-22	わ さ び 漬	25					
10-23	広 島 菜 漬	25			 		
10-24	なめ茸漬け	25					
10-25	が り 生 姜	25					
10-26	その他の漬物	25					

# 11 缶詰及びレトルトパウチ類

規格番号	品 目	頁	同 一 規 格 品
11- 1	チェリー缶	26	
11- 2	白 桃 缶	26	
11- 3	黄 桃 缶	26	
11- 4	パイン缶	26	
11- 5	フルーツみつ豆缶	26	
11- 6	寒 天 缶	26	
11- 7	うずら卵缶	26	
11- 8	マッシュルーム缶	26	
11- 9	スィートコーン缶	26	
11-10	アスパラガス缶	26	
11-11	な め こ 缶	26	
11-12	鮭 缶	26	
11-13	オイルツナ缶	27	
11-14	ギンナン水煮缶	27	
11-15	鶏卵水煮缶	27	
11-16	マスカット缶	27	
11-17	甘 夏 缶	27	
11-18	たけのこ缶	27	
11-19	ミートソース缶	27	
11-20	デミグラソース缶	27	
11-21	ホワイトソース缶	27	
11-22	ヤングコーン缶	27	
11-23	み か ん 缶	27	
11-24	トマトケチャップ缶	27	トマトピューレ
11-25	カ ニ 缶	27	
11-26	フルーツミックス	27	
1 1 - 2 7	レトルトパウチ	27	
11-28	その他の缶詰類	27	

### 12 調味料

規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
12- 1	濃口醤油	28	JAS規格適合品本醸造
12- 2	淡 口 醤 油	28	同上
12- 3	味噌	28	強化味噌
1 2 - 4	ソース	28	
12- 5	食酢	28	
12- 6	砂糖	28	中双糖・白砂糖・グラニュー糖
12- 7	刺身醬油	28	
1 2 - 8	マヨネーズ	28	
12- 9	卓上マヨネーズ	28	袋入りマヨネーズ
1 2 - 1 0	料 理 清 酒	28	
1 2 - 1 1	み り ん 酒	28	
1 2 - 1 2	複合調味料	29	
12-13	グルタミン酸ソーダー	29	味の素
12 - 14	食 塩	29	
12-15	茶	29	
12-16	ワ イ ン	29	
1 2 - 1 7	中華調味ベース	29	
12-18	シチューの素	29	スープの素
12-19	だ し の 素	29	煮干粉末・和風・コンソメ・中華・ポタージュ・ブイヨン
1 2 - 2 0	お で ん の 素	29	
1 2 - 2 1	酢豚の素	29	八宝菜の素
1 2 - 2 2	寿司の粉	29	合わせ酢
1 2 - 2 3	胡麻油	29	
1 2 - 2 4	胡麻塩	29	
1 2 - 2 5	コーヒー	29	
1 2 - 2 6	カ レ ー 粉	29	
1 2 - 2 7	唐 辛 子 粉	30	
1 2 - 2 8	洋 胡 椒	30	
12-29	洋辛子粉	30	
1 2 - 3 0	わ さ び 粉	30	
1 2 - 3 1	ガーリック粉	30	
1 2 - 3 2	から揚げ粉	30	
1 2 - 3 3	卓 上 醬 油	30	濃口
12 - 34	卓上ソース	30	ウスターソース

### 12 調味料

規格番号	品目	頁	同 一 規 格 品
1 2 - 3 5	ドレッシング	30	
1 2 - 3 6	袋入りドレッシング	30	
1 2 - 3 7	柑 橘 酢	30	ポン酢
12-38	カレールー	30	ハヤシルー
12-39	卸し生にんにく	30	
1 2 - 4 0	焼き肉のたれ	30	ステーキソース
1 2 - 4 1	とんかつソース	30	
1 2 - 4 2	赤だし味噌	30	
12-43	ふ り か け	30	
1 2 - 4 4	卓 上 柑 橘 酢	31	卓上ポン酢
1 2 - 4 5	黒 砂 糖	31	
12-46	混ぜご飯の素	31	炊き込みご飯の素
12-47	酒粕	31	
12-48	卓 上 洋 胡 椒	31	卓上唐辛子
12-49	ごま和の素	31	ピーナッツ和の素
12 - 50	ジャム	31	
1 2 - 5 1	サラダ油	31	
12 - 52	焼きそばソース	31	
12 - 53	インスタント汁物	31	
12 - 54	だし入り醤油	31	
12 - 55	純 練 り ご ま	31	
1 2 - 5 6	ピーナッツバター	31	
1 2 - 5 7	味 付 塩 胡 椒	31	
12-58	煮 干 し	31	
	オリーブオイル	31	
	ガーリックオイル	31	
	オイスターソース	31	
1 2 - 6 2	豆 板 醬	31	甜麺醬 ————————————————————————————————————
	キムチの素	31	キムチ鍋の素
	ラーメンスープの素	31	
1 2 - 6 5		31	
	スライスにんにく	32	
1 2 - 6 7		32	
12 - 68	しゃぶしゃぶのタレ	32	

### 12 調味料

規格番号	П	目	頁	同	_	規	格	品	
1 2 - 6 9	タルタル	ソース	32						
12 - 70	南蛮の	タレ	32						
1 2 - 7 1	一食用お	茶漬け	32						
1 2 - 7 2	麻婆豆腐	まの 素	32						
12-73	その他の	調味料	32						

# 13 増加食及び弁当及び菓子類

規格番号	品	目	頁	同 一 規 格 品
13- 1	増 加	食	32	夜食・備蓄用増加食
13- 2	弁	計	32	
13-3	菓 子	類	32	
13- 4	製菓用1	食 品	32	