

1 穀 類

共通事項

- (1) 乾燥良好で異味・異臭及びカビ等を認めないこと。
- (2) 雑穀・異物等の混入がないこと。

規格番号	品 名	単 位	規 格	備 考
1- 1	精 米	k g	(1) 年産・分類・等級は、その都度示す。 (2) 納品後1ヶ月以内は、虫発生等不具合が生じた場合は、速やかに交換処置すること (3) 国産	10k g袋 又は7k g袋
1- 2	もち米	k g	同 上	10k g袋 又は1k g袋
1- 3	小 麦 粉	k g	(1) 日清・日本製粉同等品 (2) 薄力粉 (3) 純白なもの (4) 内容量については、その都度示す。	
1- 4	パ ン 粉	k g	(1) 風味良好なもの (2) 生についてはその都度示す。	1k g袋又は 2k g袋入り
1- 5	生麺及び茹で麺 (茹でうどん) (茹でそば) (支那うどん) (ラーメン) (茹でちゃんぽん)	k g 又は個	(1) 良質の小麦粉、そば粉を使用したもの (2) 茹でそばについては、良質なそば粉を 40%以上使用したもの (3) 当日製造したもの (4) 内容量については、その都度示す。	容器は清潔な物で 覆いをする。
1- 6	ビ ー フ ン	k g	(1) 小折れがなく水に浸して弾力のあるもの (2) 味付きの場合は、その都度示す。	
1- 7	麩	k g	良質の強力粉を使用し、食品衛生法で許可された色素を使用したもの	
1- 8	即 席 麺 (即席ラーメン) (即席うどん) (即席そば) 揚 げ 麺	k g 又は個	品種・内容量については、その都度示す。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
1-9	食パン	個	(1) 納入時24時間以内に製造したもの、又は賞味期限が3日以上あるもの (2) 焼色・外被の厚さ及び肌さわりが良く全体に弾力性があり形の整ったもの (3) 内容量については、その都度示す。	ポリ袋包装で製造年月日又は賞味期限を表示すること
1-10	菓子パン	個	同上	同上
1-11	調理パン	個	当日製造で、賞味期限が8時間以上あるもの	
1-12	わんたん麺	kg	2cm幅にカットしたもの	
1-13	冷凍麺 (冷凍うどん) (冷凍そば) (冷凍中華麺) (冷凍スパゲッティ)	個	(1) こしが強くのびにくいもの (2) 内容量については、その都度示す。	
1-14	干麺 (うどん) (そば) (冷麦) (ソーマン)	kg	(1) 小折れのないもの (2) ソーマンについては、揖保の糸同等品	
1-15	スパゲッティ (マカロニ)	kg 又は個	スパゲッティについては、デュラムセモリナ100%	
1-16	春巻きの皮	袋 又は個	(1) 冷凍・生については、その都度示す。 (2) 内容量については、その都度示す。	
1-17	餃子の皮 (シュウマイの皮)	袋 又は個	同上	
1-18	天かす	kg	(1) 粒ぞろい (2) 味付きの場合は、その都度示す。	
1-19	餅	kg 又は個	内容量については、その都度示す。	
1-20	アルファーマ	個	(1) 5kg入り (2) 品種については、その都度示す。 (3) 尾西食品同等品	
1-21	その他の穀類	kg 又は個	品種、内容量については、その都度示す。	

2 獣鳥肉類・乳卵類及び加工品

共通事項

- (1) 屠場法による検査合格品。
- (2) 冷凍品で凍結による乾燥・変色のないもの。
- (3) 外観に異常を認めず他獣肉の混入のないもの。
- (4) きめ細かく、しまりがあり色沢良好で脂肪は白色を帯びていること。
- (5) 冷凍肉については解凍しても生物と同様であること。（ドリップを除く）
- (6) 容器は衛生的であるもの
- (7) 肉は空気に触れないように、衛生的なビニール等で覆うこと
- (9) チルド・冷凍については、その都度示す。（獣鳥肉類）
- (10) 加工肉でないもの

規格番号	品名	単位	規格	備考
2-1	牛もも	kg	(1) スライスの厚さは、その都度示す。 (2) 国産・輸入については、その都度示す。	
2-2	牛ロース	kg 又は枚	(1) スライスの厚さ、1枚のg数については、その都度示す。 (2) 脂肪25%以下 (3) 国産・輸入については、その都度示す。 (4) 部位については、その都度示す。	
2-3	牛ヒレ	kg 又は枚	(1) 肉の周囲の脂肪は取り除く。 (2) 1枚のg数については、その都度示す。 (3) 国産・輸入については、その都度示す。	
2-4	牛バラ	kg	(1) スライスの厚さは、その都度示す。 (2) 国産・輸入については、その都度示す。	
2-5	牛カルビ	kg	(1) スライスの厚さは、その都度示す。 (2) 国産・輸入については、その都度示す。 (3) 焼き肉用	
2-6	レバー	kg	(1) 異味異臭がなく新鮮なもの (2) 牛、豚、鶏については、その都度示す。	
2-7	豚精肉	kg	(1) 脂肪1.5cm以内（脂肪を除く） (2) 部位・重量を表示する。 (3) 国産品	

規格番号	品名	単位	規格	備考
2-8	豚ロース	kg	(1) 下ロース (2) スライスの厚さは、その都度示す。 (3) 国産品	
2-9	豚ヒレ	kg 又は枚	(1) 太く肉量に富み形状のよいもの (2) 1枚のg数については、その都度示す。 (3) 国産品	
2-10	豚もも	kg	(1) スライスの厚さは、その都度示す。 (2) 国産品	
2-11	豚バラ	kg	(1) スライスの厚さは、その都度示す。 (2) 国産品	
2-12	豚軟骨	kg	(1) 肉付きのもの (2) 5～7cmに切ったもの (3) 白骨を除く	
2-13	豚骨	kg	背骨を2つ切りとする。	
2-14	豚がら	kg	(1) カットの幅については、その都度示す。 (2) 国産品	
2-15	スペアリブ	kg	(1) 肉の厚み2cm以上 (2) カットしたもの	
2-16	挽肉	kg	(1) 脂の少ない赤身の部分を使用。 (2) 合挽肉は、牛：豚＝1：1の割合	
2-17	鶏肉	kg	(1) 食鳥の小売規格品 (2) 部位・g数については、その都度示す。 (3) 冷凍については、その都度示す。 (4) 若鶏・国産品	製造年月日を記入した もの又は賞味期限を 表示したもの
2-18	地鶏	kg	(1) 2-17(2)、(3)と同様 (2) 国産品 (3) 部位については、その都度示す。	同上
2-19	鶏ガラ	kg	(1) 頭・足部を除く (2) 5～7cmに切ったもの	
2-20	ホルモン	kg	(1) 牛・豚については、その都度示す。 (2) ボイル・味付きは、その都度示す。 (3) 国産品	
2-21	牛たたき	kg 又は個	(1) スライスの厚さは、その都度示す。 (2) 冷凍・生については、その都度示す。 (3) 真空包装 (4) 内容量については、その都度示す。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
2-22	牛すね肉	kg	2cm角にカットしたもの	
2-23	チャーシュー	kg	(1) 3枚肉を味付けし、焼いたもの (2) スライスの厚さは、その都度示す。 (3) 真空包装 (4) ラーメン用	
2-24	焼豚	kg	真空包装	
2-25	ベーコン	kg	(1) 同上 (2) 肉・脂肪の厚さが同一で色調、風味良好なもの	
2-26	ロースハム (プレスハム)	kg	(1) JAS標準・20gスライス (2) 真空包装	
2-27	ソフトサラミソーセージ	kg	スライスで真空包装	
2-28	ハムステーキ	kg 又は個	1個のg数については、その都度示す。	
2-29	フランクフルトソーセージ	kg 又は個	1個のg数については、その都度示す。	
2-30	ウインナーソーセージ (荒挽きポークウインナー)	kg	(1) 特有の風味を有し、弾力性のあるもの (2) チルド及び冷凍についてはその都度示す。	
2-31	ラム肉	kg	(1) スライスの厚さは、その都度示す。 (2) 柔らかいもの	
2-32	馬刺	kg	(1) スライスの厚さは、その都度示す。 (2) 冷凍・生については、その都度示す。 (3) 真空包装 (4) 国産品	
2-33	ローストチキン	kg 又は個 又は本	(1) 1本のg数については、その都度示す。 (2) 真空包装	
2-34	鴨肉	kg 又は個	(1) 内容量については、その都度示す。 (2) 冷凍	
2-35	牛乳	個	(1) 厚生労働省令規格合格品 (2) 容量・容器については、その都度示す。	ストロー付き
2-36	コーヒー乳飲料	個	同上	同上
2-37	果汁ジュース (野菜ジュース)	個	品種・内容量についてはその都度示す。	ストロー付き
2-38	加糖練乳	個	(1) 内容量については、その都度示す。 (2) 缶の場合は、4号缶	

規格番号	品名	単位	規格	備考
2-39	プレーンヨーグルト	個	(1) 厚生労働省令規格合格品 (2) 内容量については、その都度示す。 (3) 無糖	
2-40	アイスクリーム類	個	(1) 成分は厚生労働省令規格合格品 (2) 品種・内容量については、その都度示す。	スプーン付き
2-41	乳酸菌飲料	個	同上	
2-42	チーズ (マーガリン) (バター) (生クリーム)	kg 又は個	(1) 厚生労働省令規格合格品 (2) 森永・明治・六甲同等品 (3) 品種・内容量については、その都度示す。	
2-43	鶏卵	kg	(1) Mサイズ (2) 新鮮で洗卵されたもので害卵を除く。	段ボールでの納品は不可
2-44	温泉卵	個	1個50g程度	
2-45	うずらの卵	個 又は箱	(1) 1個10g程度 (2) 内容量については、その都度示す。	
2-46	固形ヨーグルト	個	(1) 加糖 (2) 内容量については、その都度示す。	スプーン付き
2-47	プリン	個	内容量については、その都度示す。	スプーン付き
2-48	卵豆腐	個	(1) タレ付き (2) 内容量については、その都度示す。	
2-49	ゼリー	個	(1) 品種・内容量については、その都度示す。 (2) コーヒーゼリーはミルク付き	スプーン付き
2-50	スキムミルク	個	500g	
2-51	その他の獣鳥肉類 乳卵類及び加工品	kg 又は個 又は袋	品種、内容量については、その都度示す。	

3 魚介類

共通事項

(1) 鮮魚類

- ア 鮮度良好であること。表面は光沢を有し、鱗は密着し、眼球は突出、角膜は透明、エラは鮮紅色を呈し魚体に弾力性があること
- イ 大きさ揃い、内臓分解等、外傷がないこと
- ウ 特有の鮮魚臭を有し異臭がないこと
- エ 奇形魚を除く

(2) 調理加工類

- ア 身くずれをみとめない新鮮なもの
- イ 魚ミンチは新鮮な魚肉を衛生加工したもの
- ウ 冷凍指定のものは十分凍結した状態であること
- エ その他、(1)のウ、エに準ずる。

(3) 冷凍類

- ア JAS規格品又は、日本冷凍食品協定の定める認定証マーク入りであること
- イ 鮮度良好な鮮魚を急速冷凍法により、完全凍結した状態のもの
- ウ 解凍後悪臭がなく鮮魚とほぼ同等品であること
- エ 衛生的に保管され冷凍焼けしていないもの
- オ その他、(1)のウ、エに準ずる。

(4) 塩・干物

- ア 新鮮な鮮魚を使用したもので、適度に塩漬乾燥されたもの
- イ 油焼け、カビ等、変質、変敗していないもの
- ウ 切身等は、大きさが一応揃っているもの
- エ その他、(1)のウ、エに準ずる。

(5) 貝類

- ア 納入時、生きていること
- イ 新鮮で粒揃いのもの
- ウ 砂、泥等が十分除去されているもの(砂ぬき)
- エ 冷凍の場合、(3)のア、イに準ずる。

(6) 練り製品

- ア ネット、カビがなく乾燥したもの
- イ 練り製品は製造3日以内又は賞味期限等は3日以上、揚げ物については良質な食用油を使用し十分油切りしたもの
- ウ 製造年月日を記入したもの又は賞味期限を記入したもの

(7) その他、冷凍については、その都度示す。

規格番号	品名	単位	規格	備考
3-1	ぶり	kg	1尾4kg以上	当日朝締めし 血抜きした物
3-2	ぶりの切り身	kg	1枚のg数は、その都度示す。	
3-3	はまち	kg	1尾2.5kg以上	3-1と同じ
3-4	まぐろ	kg	(1) 本まぐろ、きはだであること (2) 血肉を抜いた刺身用であること (3) さくどりしたもの	
3-5	さば	kg	1尾400g以上	当日朝締めしたもの
3-6	鯖フィーレ	kg	(1) 1枚120～130g程度 (2) 塩抜き	
3-7	あじ	kg	(1) 品種は真あじとする。 (2) 1尾のg数については、その都度示す。	
3-8	いわし	kg	(1) 品種は真いわしとする。 (2) 1尾のg数については、その都度示す。	
3-9	かつお (かつおのたたき)	kg 又は個	(1) 品種は真かつおとする。 (2) 1尾2kg以上 (3) かつおのたたきは炭火で仕上げたもの (4) 内容量については、その都度示す。	
3-10	さんま	kg	(1) 1尾120～150g (2) 生・一汐の区別は、その都度示す。	
3-11	甘塩鯛	kg	大きさについては、その都度示す。	
3-12	いか	kg	品種・内容量については、その都度示す。	
3-13	ゆでたこ (味付たこ)	kg	1匹2～2.5kg程度	
3-14	魚丸干 (調理済み干し魚)	kg	(1) 品種・大きさについては、その都度示す。 (2) 半生干しとする。	
3-15	塩さば	kg 又は枚	g数については、その都度示す。	
3-16	紅鮭フィーレ	kg 又は枚	鮮度良好なもの	
3-17	明太子 (辛子明太子)	kg 又は個	(1) 等級は2等級とする (2) 着色過度でないもの (3) 個食についてはその都度示す。	
3-18	しらす干し	kg	乾燥良好にして雑物をふくんでいないもの	
3-19	鯉	kg	(1) 1尾1kg以上 (2) 納入時生きていること (3) あらいの場合は、あらいは提供すること (4) 切り身のg数についてはその都度示す。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
3-20	素焼きうなぎ	kg 又は個	(1) 内容量については、その都度示す。 (2) 頭・骨は、だし取り用として提供する事	
3-21	うなぎの蒲焼き	kg 又は個	(1) 内容量については、その都度示す。 (2) 真空パック入り。	
3-22	にじます	kg	1尾120～150g程度	
3-23	やまめ	kg	1尾80～150g程度	
3-24	かまぼこ (かにかまぼこ)	kg 又は個	(1) 鮮魚白身を使用したもの (2) 大きさについては、その都度示す。 (3) 着色過度でないもの	
3-25	さつま揚げ (天ぷら)	kg	形状及び具入りの場合は、その都度示す。	
3-26	あさり貝 (シジミ貝) (はまぐり)	kg 又は個	(1) 大きさは中粒以上 (2) 雑物の混入していないもので殻の開いた物を除く。 (3) 納入時は水を除く。 (4) むき身については、その都度示す。 (5) 内容量については、その都度示す。	
3-27	竹輪	kg	冷凍品を除く	
3-28	塩くらげ	kg	(1) 塩分10%以内のもの (2) 冷蔵品で、異臭のしないもの	1kg入り
3-29	削り節	kg 又は個	(1) 乾燥十分で異味・異臭カビのないもの (2) 原料は「かつお」を使用したもの (3) 粉末は含まない (4) 内容量は、その都度示す。	
3-30	むきえび	kg 又は袋	(1) バラン凍結 (2) 正味量で納入すること (3) 内容量は、その都度示す。	
3-31	ズワイガニ	kg	(1) バラン凍結 (2) 加工1年以内又は、賞味期限が1年以上あるもの (3) 足	
3-32	赤魚	kg	フィーレ	
3-33	カレイ切身	kg	Mサイズ	
3-34	メルルーサ	kg	(1) 「赤魚」に準じる (2) フィーレ	
3-35	有頭えび	kg	サイズについては、その都度示す。	
3-36	無頭えび	kg	同上	

規格番号	品名	単位	規格	備考
3-37	帆立貝	kg	(1) むき身 (2) Mサイズ	
3-38	真つぶ貝	kg	むき身	
3-39	タチウオ切身	kg	1枚のg数については、その都度示す。	
3-40	子持ちししゃも	kg	(1) Lサイズ (2) 生丸干し	
3-41	あじフィーレ	kg	(1) 新鮮良好なもの (2) 1枚のg数はその都度示す。	
3-42	本さわら切身	kg	1枚のg数については、その都度示す。	
3-43	魚のすり身	kg	(1) 新鮮なもの (2) 種類については、その都度示す。	
3-44	かき	kg	(1) 生食用 (2) むき身	
3-45	魚肉ソーセージ	kg 又は個 又は本	内容量については、その都度示す。	
3-46	魚の切身	kg 又は個	品種、g数については、その都度示す。	
3-47	鮮魚用 (刺身用)	kg	(1) 種類については、その都度示す。 (2) 鮮度良好なもの (3) 刺身用にさくとりしたもの	
3-48	あゆ	kg	大きさについては、その都度示す。	
3-49	桜えび	kg	(1) 乾燥良好なもの (2) 異物混入のないもの	
3-50	その他の魚介類	kg 又は個 又は袋 又は枚	品種・内容量については、その都度示す。	

4 冷凍食品

共通事項

- (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) J A S規格品又は、日本冷凍食品協会の定める認定証マーク入りであること
- (4) 製造会社元詰品等適正な表示がしてあること
- (5) 納入時、製造年月日より半年以内のもの又は、賞味期限が3ヶ月以上あるもの

規格番号	品名	単位	規格	備考
4-1	かきフライ	kg 又は個	(1) サイズについては、その都度示す。 (2) ニッサイ、味の素同等品	
4-2	シューマイ	個	(1) 皮の率25%以下 (2) 1個のg数は、その都度示す。	
4-3	えびフライ	個	サイズについては、その都度示す。	
4-4	ハンバーグ	個	(1) 畜肉55%以上 (2) 1個のg数は、その都度示す。 (3) ボイリングパック	
4-5	フレンチフライポテト (フライドポテト)	kg	形状についてはその都度示す。	
4-6	卵ロール	個	(1) 1個のg数は、その都度示す。 (2) ボイリングパック	
4-7	錦糸卵	kg 又は個	(1) 生については、その都度示す。 (2) ボイリングパック (3) 内容量については、その都度示す。	
4-8	ミートボール (肉団子)	kg 又は個	(1) ボイリングパック (2) 内容量については、その都度示す。	
4-9	餃子	個	(1) 皮の率45%以下 (2) 1個のg数は、その都度示す。	
4-10	里芋	kg 又は個	(1) 500g (2) 国産	
4-11	ミックスベジタブル	kg 又は個	(1) バラン凍結 (2) 配合比 コーンカーネル 1 グリーンピース 1 人参 1 (3) 内容量については、その都度示す。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
4-12	おろし山芋 (おろし大和芋) (山芋とろろ)	kg 又は個	(1) 生芋を原料としたもの (2) 内容量については、その都度示す。	
4-13	オムレツ	個	(1) 内容量については、その都度示す。 (2) 具入りの場合は、その都度示す。 (3) ボイリングパック	
4-14	卵焼き (厚焼き)	個	(1) 品種、内容量については、その都度示す。 (2) ボイリングパック	
4-15	薄焼き卵	袋 又は個	内容量については、その都度示す。	
4-16	餅きんちゃく	個	内容量については、その都度示す。	
4-17	コロッケ	個	品種、内容量については、その都度示す。	
4-18	イカフライ	個	内容量については、その都度示す。	
4-19	ロールキャベツ	個	(1) 内容量については、その都度示す。 (2) ベーコン巻き	
4-20	グラタン	個	(1) マカロニ入り (2) アルミ皿入り (3) 内容量については、その都度示す。	
4-21	白玉餅	kg	(1) だんご状のもの (2) 白玉粉100%使用	
4-22	冷凍米飯	kg 又は個	品種、内容量はその都度示す。	
4-23	メンチカツ	個	内容量については、その都度示す。	
4-24	グリーンアスパラ	kg 又は個	(1) 500g・Mサイズ (2) IQF	
4-25	ほうれん草	kg 又は個	(1) 1kg (2) 国産	
4-26	カットほうれん草	kg 又は個	(1) 5cmカットで1kg入り (2) IQF	
4-27	青梗菜	kg 又は個	(1) 5cmカットで500g入り (2) IQF	
4-28	菜の花	個	500g	
4-29	ブロッコリー	kg 又は個	(1) セレクト (2) IQF	
4-30	カリフラワー	kg 又は個	500g又は1kg	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
4-31	きぬさや	kg 又は個	500g	
4-32	すじなしいんげん	kg 又は個	500g	
4-33	ヤングいんげん	kg 又は個	500g	
4-34	スイートえんどう	kg 又は個	500g	
4-35	にんにくの芽	kg 又は個	500g・Lサイズ	
4-36	そら豆	kg 又は個	500g	
4-37	むきそら豆	kg 又は個	500g	
4-38	むき枝豆	kg 又は個	500g	
4-39	グリーンピース	kg 又は個	1kg	
4-40	ホールコーン	kg 又は個	1kg	
4-41	カットコーン	個	50個入り・5cmカット	
4-42	スイートポテト	kg 又は個	1kg・国産	
4-43	茹で大豆	kg 又は個	1kg・国産	
4-44	中華野菜ミックス	kg 又は個	500g	
4-45	イタリアンミックス	kg 又は個	500g	
4-46	カルフォルニア ミックス	kg 又は個	1kg	
4-47	オクラ	kg 又は個	500g	
4-48	中華まん	個	品種・内容量については、その都度示す。	
4-49	その他の冷凍食品	kg 又は個 又は袋	品種・内容量については、その都度示す。	

5 真空包装食品

規格番号	品名	単位	規格	備考
5-1	真空包装食品	kg 又は個	(1) 完全に密封され衛生的に処理されているもの (2) 品種・内容量については、その都度示す。	賞味期限10ヶ月以上。ただし麺を含む場合は4ヶ月以上とする。

6 豆類・豆製品

共通事項

- (1) 豆類については、乾燥良好なもので、病虫害なく雑物混入のないもの
- (2) 良好の材料を使用し、新鮮なものであること
- (3) 異味・異臭のないもの
- (4) 容器は、衛生的であるもの
- (5) 容器には、賞味期限を記入する。

規格番号	品名	単位	規格	備考
6-1	豆類	kg	(1) 農産物規格規定の2等合格品以上 (2) 整粒80%以上であること	
6-2	納豆 (パック納豆)	kg 又は個	(1) よく発酵した糸ひき納豆であること (2) アンモニア臭のないこと (3) 内容量についてはその都度示す。	
6-3	うの花	kg	新鮮で硬く絞ったもの	
6-4	油揚げ (うす揚げ)	kg	良質な油で加工してあるもの	
6-5	豆腐 (パック豆腐)	kg	(1) パック豆腐は水の量を差し引き、正味量で納入する。 (2) 1個の重さは製造業者の商量とする。 (3) 消費期限が3日以上あるもの	
6-6	栄養豆腐	個	(1) g数は、その都度示す。 (2) ポリ袋、箱はその都度示す。	
6-7	焼き豆腐	kg	厚さ2cm程度	
6-8	がんもどき	kg	ひじき、人参、ごま等を含み良質な油を使用し製造したもの	
6-9	厚揚げ	kg	厚さ2～3cm程度	

規格番号	品名	単位	規格	備考
6-10	もろみ	kg	(1) 調味・着色・硬さ良好なもの (2) 衛生的な容器であること (3) 添加・加工はその都度示す。	
6-11	煮豆	kg 又は個	品種・内容量については、その都度示す。	真空包装
6-12	豆乳	個	品種・内容量については、その都度示す。	
6-13	呉汁の素	kg 又は個	(1) 乾燥良好で変色・変質のしていないもの (2) 内容量についてはその都度示す。	
6-14	味付油揚げ	個	品種・内容量については、その都度示す。	
6-15	高野豆腐	kg 又は個	同上	
6-16	きなこ	kg 又は袋 又は個	(1) 湿気を含まず、炒り大豆を使用しているもの (2) 内容量についてはその都度示す。	
6-17	その他の豆製品	kg 又は個	品種、内容量については、その都度示す。	

7 いも・野菜類・種実類

共通事項

- (1) 新鮮なもので、特有の香り・ハリを有しているもの
- (2) 本来の硬さを越えない程度で、病虫害・枯れ葉・泥土等不純物を含まず、よく選別されたもの
- (3) 品質良好で、ヒビ割れ・トウ立ち・ス入り・くされ・花咲き・割れ・凍害等ないこと

規格番号	品名	単位	規格	備考
7-1	さつまいも	kg	(1) 1個200g程度で日焼障害のない、品質・形状良好なもの (2) 品種は指定がある場合は、その都度示す。	
7-2	馬鈴薯	kg	(1) 1個150～250g程度で日焼、障害のない品質・形状良好なもの (2) 品種は指定がある場合は、その都度示す。	
7-3	里芋	kg	(1) 1個100～150g程度のもの (2) 青いも、親いもは除く (3) むき里芋についても、(1)のものを使用すること	
7-4	長芋 (やまといも)	kg	(1) 作り長いもでL又は2L (2) 折れのないもの (3) 品種は指定がある場合は、その都度示す	
7-5	澱粉	kg	(1) 原料は馬鈴薯を使用しているもの (2) 内容量については、その都度示す。	賞味期限が6ヶ月以上あるもの
7-6	春雨	kg	(1) 原料は緑豆100% (2) 使用時透明感のあるもの (3) 28cm以上のもの	
7-7	こんにゃく (糸こんにゃく) (切りこんにゃく)	kg	(1) くずの混入を除く。 (2) 刺身こんにゃくについては青のり入り (3) 正味量 (4) 国産、国内加工品については、その都度示す。	
7-8	ごぼう	kg	(1) 頭部直径2cm程度 (2) 長さをそろえる。 (3) 葉部は、2cm残し、切断したもの	国産

規格番号	品名	単位	規格	備考
7-9	大根	kg	(1) 肌あれなく水洗いしたもの (2) 品質・形状良好で曲がりのないもの (3) 葉部は、10cm程度残し葉先を揃える。 (4) 10月～5月は1.5～2.0kg程度 (5) 6月～9月は1.0～1.5kg程度	
7-10	玉葱 (レッド玉葱)	kg	(1) 1玉200g以上 (2) 結球乾燥良好で発芽していないもの	国産
7-11	にんにく	kg	(1) 発芽していないもの (2) 1玉40g以上	
7-12	れんこん	kg	(1) 1節200g以上で2節以上のもの (2) 肉質の柔らかいもの	
7-13	生姜	kg	(1) 1塊50g以上で2塊以上 (2) 茎は1cm以内	
7-14	かぶ (赤かぶ)	kg	(1) 葉、茎及び毛根は除く。 (2) 結根部の直径が7～10cmであること	
7-15	削りごぼう (ささがきごぼう) (千切りごぼう)	kg	(1) よくあく抜きしたもの (2) 薬品による漂白を除く。 (3) 正味量	
7-16	人参	kg	(1) 1本120g以上、250g以内 (2) 肌あれなく肉質のやわらかいもの (3) ひげ根・葉・茎は除く。 (4) 極端な尻細は不可。形は太めで全体に丸みがあるもの。	国産
7-17	えんどう (さやえんどう) (オランダえんどう) (スナップえんどう)	kg	(1) つるは短く切り、霜さやは除く。 (2) さやの長さは4cm以上	
7-18	実えんどう	kg	過熟したものは除く	
7-19	さやいんげん	kg	(1) 過熟したものは除く (2) 1さや12cm程度	
7-20	もやし (大豆もやし)	kg	(1) 水切りをよくしたもの (2) はりを有するもの (3) むれのないもの (4) 緑豆は5cm、大豆は15cm程度	
7-21	南瓜	kg	(1) えびす (2) 1個、1.5～2.0kg	

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
7-22	キャベツ (レッドキャベツ)	kg	(1) 根切り、外葉を除いた清浄なもの (2) 結球良好なもの (3) 品種は指定がある場合は、その都度示す。 (4) キャベツ内に花芽のないもの。	
7-23	胡 瓜	kg	(1) 過熟、傷物は除く。 (2) 曲がりのないもの (3) 1本100～120g程度	
7-24	春 菊	kg	(1) 葉、茎がやわらかく長くのびすぎていな いもの (2) 根切り、水洗い、水切りしたもの	
7-25	せ り	kg	根切り、水洗いしたもの	
7-26	竹 の 子	kg	(1) 孟宗竹 (2) 下部の硬いところを除く。	
7-27	レ タ ス	kg	(1) 結球良好なもの (2) 外葉は除去する。 (3) M級400g以上	
7-28	サニールタス	kg	(1) 結球良好なもの (2) 外葉は除去する。	
7-29	ト マ ト	kg	(1) 奇形・乱形・空洞のないもの (2) 未熟、過熟を除く。 (3) L級(200g程度)、優以上で粒揃い であること	
7-30	な す	kg	(1) 光沢があり、皮がやわらかいもの (2) 1本100g以上で極端な曲がりのない もの (3) 粒揃いであること	
7-31	白 菜	kg	(1) 結球良好なもの (2) 外葉を除去し、玉を揃える。 (3) 1株1kg以上	
7-32	パ セ リ	kg	(1) 新鮮で枯葉がなく、独自のちぢれを有す るもの (2) 茎の長さは、10cm以内とする。	
7-33	カリフラワー	kg	(1) 花のしまりの良好なもの (2) 外葉は5枚程度残しその高さは花つぼみ の高さより2cm前後とする。	
7-34	ブロッコリー	kg	(1) M級以上もの (2) 花の開いていないもの	わき芽・茎は除く

規格番号	品名	単位	規格	備考
7-35	ピーマン (赤ピーマン) (黄ピーマン)	kg	(1) 過熟したものを除く。 (2) 皮のやわらかいもの (3) 果梗は短く切る。 (4) 50g程度のもの	
7-36	ほうれん草	kg	(1) 枯れ葉を除き、根切り水洗いし「とう」 のたっていないもの (2) 葉・茎20cm程度	
7-37	みつ葉	kg	(1) やわらかいもの (2) 特有の香気のあるもの	
7-38	青菜	kg	(1) 根切り (2) 水切りしたもの	
7-39	青しそ	kg	大きさの揃った、葉のみとする。	
7-40	みょうが	kg	(1) 5cm程度とする。 (2) 特有の香気のあるもの	
7-41	青ねぎ	kg	(1) 水洗い、向きをよくし、太さを揃える。 (2) 「とう」のたっていないもの	
7-42	白ねぎ (根深ねぎ)	kg	(1) 向きをよくし、太さを揃える。 (2) 白部は30cm程度とし青葉部は白部の 1/3程度	国産
7-43	小ねぎ (わけぎ)	kg	(1) 水洗いし、太さ、長さを揃える。 (2) 太さ5mm程度 (3) 品種については、その都度示す。	
7-44	にら	kg	枯葉を除き水洗い、根切りしたもの	
7-45	いりごま (すりごま)	kg	雑物混入していないもの	容器はビニール袋 又は缶入りで乾燥の きくもの 賞味期限5ヶ月以 上あるもの
7-46	栗	kg	粒揃い (Mサイズ)	
7-47	生しいたけ	kg	(1) 色沢、形状良好で肉厚で水分は少なく、 7分開きのもの (2) かさの直径4~6cm程度	
7-48	えのき茸 (しめじ茸)	kg	鮮度の良いもの	
7-49	枝豆	kg	(1) 大豆の未成熟品とし枝付きで余分な葉を 除く。 (2) 1さや2粒以上のもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
7-50	セロリ	kg	(1) 外葉を除く (2) 草丈50cm程度、香りのよいもの	
7-51	紅たで (紅白紅たで)	個	50本入り	
7-52	ししとう	kg	(1) 過熟したものを除き、皮の柔らかいもの (2) 果梗は短く切る。	
7-53	ラディッシュ	kg	(1) よく洗い、毛根は除く。 (2) 球根部の直径が1.5cm以上あること	
7-54	おくら	kg	外皮は硬化前未熟なもの	
7-55	貝割れ大根	kg	1パック100gで変色していないもの	
7-56	竹の子水煮	kg	完全に密封され衛生的に処理されているもの	
7-57	れんこん水煮	kg	(1) 完全に密封され衛生的に処理されているもの (2) 形態については、その都度示す。	
7-58	グリーンアスパラ	kg	(1) Mサイズで茎の柔らかいもの (2) 品質・形状・色沢良好で穂先が開いていないもの	
7-59	チンゲン菜	kg	200g~300g程度	
7-60	ター菜	kg	新鮮なもの	
7-61	サラダ菜	kg	傷みのないもの	
7-62	ミニトマト (プチトマト)	kg	Mサイズ、A級	
7-63	サリナス	kg	水切りしたもの	
7-64	豆苗	kg	変色していないもの	
7-65	まいたけ	kg	雪国同等品	
7-66	レイシー	kg	黄色化していないもの	
7-67	小松菜	kg	丈は20cm以内	
7-68	アルファルファもやし	kg	水洗いしてあるもの	
7-69	クレソン	kg	丈は15cm以内とし、茎は5cm以内	
7-70	エリンギ	kg	肉厚で、白色を有しているもの	
7-71	グリーンリーフレタス	kg	傷みのないもの	
7-72	マッシュルーム	kg	白色を有し、傷みのないもの	
7-73	その他の野菜類	kg 又は個	品種・内容量については、その都度示す。	
7-74	その他の種実類	kg 又は袋	(1) 乾燥良好で異物の混入のないもの。 (2) 品種・内容量については、その都度示す。	

共通事項

- (1) 新鮮にして、粒揃いの成熟したもので、未熟又は過熟のないこと
- (2) 病虫害、傷物、黒いしみ、皮割れ等を除き、良く選別されたもの
- (3) 品質区分は優以上

規格番号	品名	単位	規 格	備 考
8-1	りんご	kg	(1) 1個のg数については、その都度示す。 (2) 品種については、その都度示す。	品質・玉数商標標示のあるもの
8-2	なし	kg	同 上	同 上
8-3	柑橘類	kg	同 上	同 上
8-4	柿	kg	同 上	同 上
8-5	西瓜	kg	(1) 品質優秀な空洞のないもの (2) 1個5～8kg程度のもの	生産組合商標標示のあるもの
8-6	いちご	kg	(1) Lサイズ (2) 容器については、塩ビで300g入りとする。	
8-7	メロン	kg	(1) M級以上 (2) 品種については、その都度示す。	
8-8	バナナ	kg	1本150～200g程度のもの	
8-9	桃	kg	(1) M級以上 (2) 品種については、その都度示す。	
8-10	ぶどう	kg	(1) M級以上 (2) 品種については、その都度示す。	
8-11	ゆず (かぼす)	kg	皮が厚く香りが高いもの	
8-12	びわ	kg	M級以上	
8-13	干し柿	kg	(1) 乾燥状態適度で表面に白粉をふき、風味・甘味とも良好なもの (2) 1個30～50g程度 (3) 衛生的包装をされているもの	
8-14	キウイフルーツ	kg	M級以上	
8-15	レモン	kg	(1) 風味良好な新鮮品 (2) 1個100～150g程度	
8-16	ライチ	kg	冷凍については、その都度示す。	
8-17	レッドチェリー	kg	M玉以上で、新鮮なもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
8-18	パイナップル	kg	1玉2kg程度	
8-19	レーズン	kg	乾燥良好なもの	
8-20	ストロベリースライス	kg	スノーマン	
8-21	その他の果物	kg 又は個	品種・内容量については、その都度示す。	

9 海藻・乾物・佃煮類

共通事項

- (1) 品質良好にし、特有の香味を有するもの
- (2) 異味異臭がなく、雑物混入のないもの

規格番号	品名	単位	規格	備考
9-1	こんぶ	kg	(1) 表面に異物の付着していないもの (2) 品種は、その都度示す。	
9-2	とろろ昆布	袋 又は個	内容量は、その都度示す。	
9-3	若布	kg	(1) 類似加工品を除く (2) 品種は、その都度示す。	500g入り 又は1kg入り
9-4	味付けのり	個	12切れ5枚入り	
9-5	のり (手巻きのり)	袋 又は個	(1) 破れ、穴あきのないもの (2) 内容量については、その都度示す。	防湿包装
9-6	青のり粉	袋 又はkg	(1) 鮮やかな緑色を呈しているもの (2) 内容量については、その都度示す。	
9-7	きりのり	袋 又はkg	内容量は、その都度示す。	
9-8	もみのり	袋 又はkg	内容量は、その都度示す。	
9-9	ひじき	kg	黒褐色で光沢を有し、粉末状のもの混入がないもの	
9-10	寒天	kg	色・品種は、その都度示す。	
9-11	レーズン	kg	乾燥良好なもの	
9-12	しいたけ	kg	乾燥よく、くずの混入のないもの	容器は500g 又は1kg入り
9-13	きくらげ	kg	(1) 鮮度良好、変質変色を除く (2) 大きさが揃っていること	

規格番号	品名	単位	規格	備考
9-14	山菜類水煮	kg	(1) 新鮮な材料を使用したもの (2) 味付けなし	
9-15	炊き込み若布 (炊き込みゆかり)	kg	(1) 新鮮な材料を使用したもの (2) 品種は、その都度示す。	
9-16	佃煮	kg	品種は、その都度示す。	
9-17	いかの塩辛	kg 又は個	つかりよく変色なく、新鮮なもの	
9-18	たいでんぶ (すしの花)	kg	淡紅色で色素の極度に強いものを除く。	
9-19	赤とさか (青とさか)	kg	塩分10%以内のもの	
9-20	赤のり (青のり)	kg	同上	
9-21	もずく	kg 又は個	(1) 貝等の異物のないもの (2) 納入時つけ水を除く。 (3) 味付きについては、その都度示す。 (4) 内容量については、その都度示す。	
9-22	千切り大根	kg	乾燥良好にして、むれのないもの	
9-23	支那竹	kg	品種はその都度示す。	
9-24	海草サラダ	kg 又は個	(1) 100g入り (2) リケン同等品	
9-25	その他の海藻 及び乾物類	kg 又は個 又は袋	品種・内容量については、その都度示す。	

10 漬物類

共通事項

- (1) 食品衛生法による許可色素を使用し、品質良好なもの
- (2) 固有の色沢を有すること。着色したものには着色及び浸透が整一かつ適当であって、異なった色、光沢のないもの、濃淡に過ぎるもの等、色沢不良のものとの混入がないもの
- (3) 「漬かり」がよく固有の香味を有し、かつ苦み等の異味異臭のないこと
- (4) 腐敗・変質したもの、肉質の劣るもの等が混入していないこと
- (5) 異物、雑物を含まないもの
- (6) 容器は衛生的なもの
- (7) 漬けかず、漬汁は納入時除く。
- (8) 冷凍品は除く。

規格番号	品名	単位	規格	備考
10-1	沢あん漬	kg	病虫害、「ス」の入らない大根で、塩分・色が良好で食品衛生法による。	
10-2	味噌漬	kg	色は赤褐色、内部まで良く味噌が浸透したもので香味良好なもの	
10-3	白菜朝鮮漬	kg	(1) 新鮮で漬かりのよいもの (2) 白菜、人参、大蒜、昆布、唐辛子、その他	
10-4	楽京漬	kg	(1) 病虫害・傷のない新鮮なもの (2) 色は、白又は黄色をおびている程度	
10-5	朝鮮漬 (キムチ漬)	kg	(1) 新鮮で漬かりのよいもの (2) 品種は、その都度示す。	
10-6	福神漬	kg 又は個	(1) 大根、蓮根、しそ、なす等混入したもの (2) 固形80%、水分20% (3) 減塩・無着色については、その都度示す。 (4) 内容量については、その都度示す。	真空包装したもの
10-7	梅干漬	kg 又は個	(1) 梅の粒は中粒(20mm程度) (2) 香味、塩味良好、異味異臭、変色着色、変質のないもの (3) 賞味期限6ヶ月以上のもの (4) 容器入りのもの (5) 内容量については、その都度示す。	
10-8	辛子漬	kg	大根、なす等を使用したもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
10-9	奈良漬	kg	(1) 酒かすが内部までよくつかり、歯切れがよく風味良好なもの (2) 本漬	
10-10	ぬか漬	kg	(1) ぬか一夜漬 (2) 漬かりよく、風味良好なもの	
10-11	高菜漬	kg	(1) 高菜は根部を除き、病虫害のないものを使用 (2) 塩味、色沢良好で漬かりよく風味良好なもの	
10-12	新高菜漬	kg	同上	
10-13	べったら漬	kg	(1) 大根、こうじ漬 (2) 歯切れのよいもの	
10-14	山川漬	kg 又は個	(1) きざみ物 (2) 固形分80%、水分20% (3) 内容量については、その都度示す。	
10-15	しょうが漬	kg	風味がよく、歯切れのよいもの	
10-16	しば漬	kg 又は個	(1) 胡瓜、なす、しょうが、みょうが等使用 (2) 漬かりよく、歯切れのよいもの	
10-17	はりはり漬	kg	(1) 丸干し大根、ごま、昆布等使用 (2) 漬かりよく、香味良好なもの	
10-18	白菜漬	kg	新鮮で漬かりのよいもの	
10-19	野沢菜漬	kg	漬かりよく、色沢良好なもの	
10-20	割り干し漬	kg	同上	
10-21	あさ漬	kg	一夜漬風味良好なもの	
10-22	わさび漬	kg	新鮮で漬かりのよいもの	
10-23	広島菜漬	kg	塩味、色沢良好で漬かりよく風味良好なもの	真空包装
10-24	なめ茸漬け	kg	えのき茸を味付けしたもの	
10-25	がり生姜	kg	寿司用、生姜の酢漬け	
10-26	その他の漬物	kg 又は個	品種・内容量については、その都度示す。	

1 1 缶詰及びレトルトパウチ類

共通事項

- (1) 缶マーク（品質、内容量、製造工場名、製造年月日等）の標示してあるもの
- (2) 外観及び形状は変形、錆、膨張密封不良、その他異常を認めないこと
- (3) 製造後18ヶ月以上のもの
- (4) 人工着色したものについては、厚生労働省許可色素を使用したもの
- (5) 国産品についてはその都度示す。

規格番号	品 名	単 位	規 格	備 考
11-1	チェリー缶	缶	(1) 枝付きのもの (2) 4号缶	
11-2	白桃缶	缶	(1) 二つ割 (2) 1号缶又は5号缶	
11-3	黄桃缶	缶	(1) 二つ割、八つ割又はダイスカット (2) 1号缶	
11-4	パイ缶	缶	(1) 1号缶はチビット (2) 3号缶はスライス	
11-5	フルーツみつ豆缶	缶	(1) 内容品種は寒天、みかん、りんご、赤えんどう入り (2) 内容量についてはその都度示す。	
11-6	寒天缶	缶	(1) 糖度20% (2) 1号缶	
11-7	うずら卵缶	缶	(1) 水煮 (2) 2号缶	
11-8	マッシュルーム缶	缶	(1) スライス (2) 1号缶又は2号缶	
11-9	スイートコーン缶	缶	(1) クリーム（ホールの場合は別示） (2) 4号缶	
11-10	アスパラガス缶	缶	(1) ホワイトクリーンチップド可 (2) 4号缶	
11-11	なめこ缶	缶	(1) ブロック水煮 (2) 4号缶、正味200g、規格はMとする。	
11-12	鮭缶	缶	(1) ブロック水煮 (2) T-2号缶	

規格番号	品名	単位	規格	備考
11-13	オイルツナ缶	缶	(1) チャンク油漬け (2) ライト (3) T-2K号缶	魚種はまぐろ
11-14	ギンナン水煮缶	缶	7号缶	
11-15	鶏卵水煮	缶 又は個 又は袋	内容量については、その都度示す。	
11-16	マスカット缶	缶	4号缶	
11-17	甘夏缶	缶	1号缶	
11-18	たけのこ缶	缶	1. 8kg入、一級、Mサイズ	
11-19	ミートソース缶	缶	(1) 味の素同等品 (2) 1号缶・3kg以上	
11-20	デミグラソース	缶 又は個 又は袋	内容量については、その都度示す。	
11-21	ホワイトソース	缶 又は個 又は袋	内容量については、その都度示す。	
11-22	ヤングコーン缶	缶	内容量については、その都度示す。	
11-23	みかん缶	缶	1号缶	
11-24	トマトケチャップ (トマトピューレ)	缶 又は個 又は袋	(1) 品種・内容量については、その都度示す。 (2) カゴメ・デルモンテ	
11-25	カニ缶	缶	固形量135g	
11-26	フルーツミックス	缶 又は個 又は袋	品種・内容量については、その都度示す。	
11-27	レトルトパウチ	個	品種・内容量については、その都度示す。	
11-28	その他の缶詰類	缶 又は個	品種・内容量については、その都度示す。	

1 2 調味料

共通事項

- (1) 化学試験を要するものについては、落札後自社分析表、成分表を提出すること
- (2) 食品衛生法適合以外の添加物を使用していないもの

規格番号	品 名	単 位	規 格	備 考
1 2 - 1	濃 口 醬 油	L	J A S 規格適合品本醸造	
1 2 - 2	淡 口 醬 油	L	同 上	
1 2 - 3	味 噌 (強 化 味 噌)	k g	(1) 水分 5 1 %以下 (2) 蛋白質 9 %以下 (3) 強化味噌は、B1、B2、C a を強化した もの	容器は指定したもの
1 2 - 4	ソ ー ス	L 又は個 又は本	(1) J A S 規格適合品 (2) 内容量については、その都度示す。	
1 2 - 5	食 酢	L	(1) 1 0 0 %醸造酢 (2) J A S 規格適合品本醸造市販品	
1 2 - 6	砂 糖 (中 双 糖) (白 砂 糖) (グ ラ ニ ュ ー 糖)	k g 又は本 又は個 又は袋	(1) 上白糖製糖 (2) 内容量については、その都度示す。	
1 2 - 7	刺 身 醬 油	L 又は本	(1) J A S 規格適合品 (2) 内容量については、その都度示す。	
1 2 - 8	マ ヨ ネ ー ズ	k g	(1) J A S 規格適合品 (2) 異味・異臭、及び脂肪の遊離していない もの (3) 味の素・キューピー同等品 (4) チューブ入り	賞味期限が3ヶ月以上あるもの
1 2 - 9	卓上マヨネーズ (袋入りマヨネーズ)	個 又は袋	(1) ~ (4) については、マヨネーズと同じ (5) 内容量については、その都度示す。	賞味期限が3ヶ月以上あるもの
1 2 - 1 0	料 理 清 酒	L 又は本	(1) 酒税法適合品についてはその都度示す。 (2) 内容量については、その都度示す。	
1 2 - 1 1	み り ん 酒	L	(1) 酒税法適合品についてはその都度示す。 (2) 味質・特有の香気を有し透明よく、甘みが強く異物の混入のないもの	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-12	複合調味料	kg	いの一、ハイミー、ミタス製品同等品	
12-13	グルタミン酸ソーダー (味の素)	kg	乾燥良好なもの	500g又は 1kgポリ袋詰
12-14	食塩	kg 又は個	(1) 並以上 (2) 内容量についてはその都度示す。	国内加工
12-15	茶	kg 又は袋 又は個	(1) 品種、内容量については、その都度示す。 (2) 着色品を除く (3) 個食用のパック茶(玄米茶等)の包装は 100個入りとする。	乾燥良好なもの
12-16	ワイン	本 又は個	(1) 酒税法適合品についてはその都度示す。 (2) 種類・内容量についてはその都度示す。	
12-17	中華調味ベース	本 又は個	1L入り	
12-18	シチューの素 (スープの素)	kg	(1) 製造後6ヶ月以内又は、賞味期限が6ヶ月以上あるもの (2) ハウス製品同等品	
12-19	だしの素 (煮干し粉末だしの素) (和風だしの素) (コンソメの素) (中華だしの素) (ポタージュの素) (ブイヨン)	kg 又は個	(1) 内容量については、その都度示す。 (2) 和風・中華については顆粒タイプ (3) コンソメは、粉末タイプ (4) 完全密封 (5) 製造後6ヶ月以内又は、賞味期限が6ヶ月以上あるもの	
12-20	おでんの素	kg 又は本 又は個	品種・内容量については、その都度示す。	
12-21	酢豚の素 (八宝菜の素)	kg 又は本 又は個 又は袋	同上	
12-22	寿司の粉 (合わせ酢)	個 又は本	内容量については、その都度示す。	
12-23	胡麻油	kg	原料は胡麻100%	1.65kg入り
12-24	胡麻塩	kg 又は個	内容量・容器については、その都度示す。	
12-25	コーヒー	kg 又は個	(1) 窒素充填形式方式 (2) 200g入り (3) インスタントコーヒーの内容量については、その都度示す。	
12-26	カレー粉	kg 又は個	(1) SB、ハウス同等品 (2) 内容量については、その都度示す。	賞味期限が6ヶ月以上あるもの

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-27	唐辛子粉	kg 又は個	(1) SB、ハウス同等品 (2) 品種、内容量については、その都度示す。	賞味期限が6ヶ月以上あるもの
12-28	洋胡椒	kg 又は個	(1) SB、ハウス同等品 (2) 内容量については、その都度示す。	同上
12-29	洋辛子粉	kg 又は個	(1) SB、ハウス同等品 (2) 内容量については、その都度示す。	同上
12-30	わさび粉	kg 又は個	(1) SB、ハウス同等品 (2) 内容量については、その都度示す。	同上
12-31	ガーリック	kg 又は個	(1) SB、ハウス同等品 (2) 内容量については、その都度示す。	同上
12-32	から揚げ粉	kg	味についてはその都度示す。	
12-33	卓上醤油 (濃口)	本 又は個	(1) JAS規格適合品 (2) 内容量・容器については、その都度示す。	
12-34	卓上ソース (ウスターソース)	本 又は個	同上	
12-35	ドレッシング	本 又は個	(1) JAS規格適合品 (2) 品種、内容量は、その都度示す。	賞味期限が3ヶ月以上あるもの
12-36	袋入りドレッシング	個	同上	同上
12-37	柑橘酢 (ポン酢)	L 又は本 又は個	(1) JAS規格適合品 (2) 本醸造醤油使用 (3) 内容量については、その都度示す。	
12-38	カレールー (ハヤシルー)	kg	(1) ハウス、SB同等品 (2) フレーク状で、固有の香味色沢を有するもの (3) フォンドボー入りは、その都度示す。	
12-39	卸し生にんにく	kg 又は個	(1) 品質、風味良好なもの (2) 内容量については、その都度示す。 (3) 容器についてはポリ容器とする。	賞味期限が3ヶ月以上あるもの
12-40	焼き肉のたれ (ステーキソース)	kg 又は個 又は本	(1) JAS規格適合品 (2) 種類・内容量については、その都度示す。	
12-41	とんかつソース	本 又は個 又は袋	内容量については、その都度示す。	賞味期限が3ヶ月以上あるもの
12-42	赤だし味噌	kg	(1) 熟成十分なもの (2) 衛生的容器であること (3) 内容量については、その都度示す。	
12-43	ふりかけ	個	品種・容器・内容量は、その都度示す。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-44	卓上柑橘酢 (卓上ポン酢)	個	(1) 150ml入り (2) 本醸造醤油使用	
12-45	黒砂糖	kg	形態は粉末とする。	
12-46	混ぜご飯の素 (炊き込みご飯の素)	kg 又は個	(1) 三島食品同等品 (2) 品種については、その都度示す。	
12-47	酒粕	kg	月桂冠酒粕同等品	
12-48	卓上洋胡椒 (卓上唐辛子)	個	(1) SB、ハウス (2) 品種・内容量については、その都度示す。	
12-49	ごま和の素 (ピーナッツ和の素)	個 又はkg	同 上	
12-50	ジャム	個	品種・内容量については、その都度示す。	
12-51	サラダ油	本	(1) ペットボトル入り (2) 内容量についてはその都度示す。	
12-52	焼きそばソース	個	内容量については、その都度示す。	
12-53	インスタント汁物	個	(1) 品種、内容量については、その都度示す。 (2) 容器の形態については、その都度示す。	
12-54	だし入り醤油	個	内容量については、その都度示す。	
12-55	純練りごま	kg 又は個	(1) 原料はごま100%とする。 (2) 内容量は、その都度示す。	
12-56	ピーナッツバター	kg 又は個	内容量については、その都度示す。	
12-57	味付塩胡椒	kg 又は個	内容量については、その都度示す。	
12-58	煮干し	kg	(1) 乾燥良好で、油焼けのないもの (2) 品種・大きさについては、その都度示す。	
12-59	オリーブオイル	個	(1) バージンオイル (2) 内容量については、その都度示す。	
12-60	ガーリックオイル	個	内容量については、その都度示す。	
12-61	オイスターソース	個	(1) かきを主原料とする。 (2) 内容量については、その都度示す。	
12-62	豆板醤 (甜麺醤)	個	内容量については、その都度示す。	
12-63	キムチの素 (キムチ鍋の素)	個	内容量については、その都度示す。	
12-64	ラーメンスープの素	kg 又は個	(1) 品種・内容量については、その都度示す。 (2) 形態については、その都度示す。	
12-65	たかの爪	kg 又は袋 又は個	(1) 赤色を呈し、乾燥良好なもの (2) 形態・内容量については、その都度示す。	

規格番号	品名	単位	規格	備考
12-66	スライスにんにく	kg 又は袋 又は個	(1) 乾燥良好で異物の混入のないもの (2) 内容量については、その都度示す。	
12-67	ラー油	個	31ml	
12-68	しゃぶしゃぶのタレ	個	内容量については、その都度示す。	
12-69	タルタルソース	kg 又は本	(1) 12-8と同じ (2) 内容量については、その都度示す。	
12-70	南蛮のタレ	本	内容量については、その都度示す。	
12-71	一食用お茶漬け	個	品種・内容量については、その都度示す。	
12-72	麻婆豆腐の素	個	内容量については、その都度示す。	
12-73	その他の調味料	kg 又は本 又は個 又は袋	品種・内容量については、その都度示す。	

1.3 増加食及び弁当及び菓子類

規格番号	品名	単位	規格	備考
13-1	増加食 (夜食) (備蓄用増加食)	個	(1) 3ヶ月以上賞味期限のあるもの (2) 衛生的容器であるもの (3) 品種・内容量については、その都度示す。 (4) 備蓄用増加食については品種・内容量・賞味期限については、その都度示す。	見本提出
13-2	弁当	個	(1) 新鮮な材料を原料とし、納入後8時間以上の品質保証ができること。 (2) 内容品・容器包装等については、その都度示す。	見本提出 製造過程において食品作業状態等チェックする。
13-3	菓子類	個 又は袋	品種・内容量については、その都度示す。	
13-4	製菓用食品	本 又は個 又は袋	品種・内容量については、その都度示す。	