

糧食品規格書

令和6年4月1日

陸上自衛隊別府駐屯地

陸上自衛隊湯布院駐屯地

陸上自衛隊玖珠駐屯地

文書管理者：別府駐屯地業務隊総務科長 作成年月日：6. 3. 1
保存期間：5年（12. 3. 31）枚数：66枚 配布先 1箇所

目 次

1	糧食品納入についての注意事項	1
2	早見表（食品類順）	4
3	早見表（和音順）	10
4	第1章 穀類・同加工品 (A001～A088)	14
5	第2章 肉類・同加工品 (B001～B085)	18
6	第3章 牛乳・乳製品・卵類 (C001～C047)	23
7	第4章 魚介類・同加工品 (D001～D134)	26
8	第5章 野菜類 (E001～E100)	32
9	第6章 果物類 (F001～F045)	36
10	第7章 いも類 (G001～G015)	39
11	第8章 漬物類 (H001～H076)	40
12	第9章 佃煮類 (I001～I031)	43
13	第10章 豆・同加工品 (J001～J057)	45
14	第11章 油脂類 (K001～K013)	48
15	第12章 海草・乾物類 (L001～L045)	50
16	第13章 調味料品類 (M001～M192)	51
17	第14章 缶 詰 (N001～N043)	60
18	第15章 調理・冷凍品 (O001～O079)	63

糧食品納入について注意事項

1 この規格書は、陸上自衛隊別府、湯布院、玖珠の各駐屯地において調達する糧食品について適用する。規格書に示されていない糧食品の規格及び細部要求すべき事項がある場合には、調達要求書（以下、要求書という。）で示す。

規格書と要求書が異なった場合には、要求書を優先する。

2 納入時期・場所・時間

- (1) 納入時期：発注時に示す。
- (2) 納入場所：発注時に示す、示さない場合は、各駐屯地糧食班または大分分屯地給食班
- (3) 納入時間：0815～1200

3 見本提出

- (1) 要求書の見本に○をつけたものは、下記の状態で提出すること。
 - ア 袋入りとしたものは、1袋・箱入りしたものは1箱とする。
 - イ 食肉加工品でスライスして納入するものは、指示があれば原木の残り、及び箱も同時に提出する。
 - ウ 要求書の○印は見本と同時に分析表または公的機関の証明書を添付すること。
 - エ 同等品として入札しようとする品名は、同等品申請書と成分表を同時貼付すること。
同等品として認めた品名について、品名・規格等入札に必要な事項は入札時に通知する。
 - オ 提出する見本品のトレイには、入札書のNoを書くこと。
 - カ 落札できなかった見本品については、返納する。
- (2) 見本品提出日時・場所：入札通知書に示す日時・場所とする。
- (3) 見本品の入札：見本選定で不合格となった品名は入札できない。

4 容器

衛生的な容器を使用し、業者負担とする。

5 食品衛生検査

医務室において食品衛生管理官が食品衛生検査を実施し、これに合格したものを糧食班に納入する。食品衛生法及び関係法（省）令の適用を受けるものの表示については特に厳守し的確な表示がなされていること。なお、原材料等は洗浄・殺菌等をおこなわず、食品ごとに50g程度ずつ、清潔な容器（ビニール袋等）に入れ、医務室に提出する。

6 受領検査

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。

7 納品

納入業者は、信義・誠実を旨とし、商習慣に従い良心的に納入するものとする。又、規格書・要求書及び見本と異なるものを故意に納入したと判断した場合は、契約担当官の指示に

従うものとする。

- (1) 見本品で落札した品名の納品は、見本品と同じものとする。ただし肉類同加工品においては、原木での納品を要求することがある。この場合、重量の歩留まりは双方の協議により要求の重量を満たすように納入する。
- (2) 個数で納品するものについては、納品数量のほかに3個（保存食含む）提出すること。ただしそのまま食するものについては2個（保存食を含む）（弁当・乳飲料・パン等）
- (3) 納入業者は、示された納入時間を厳守するとともに、直接納入するものとする。但し、これが不可能な場合は、事前に契約担当官と協議するものとする。納入時間を経過し調理に間に合わなかった場合（演習部隊が携行できなかった場合を含む。）には未納品として処置する。不合格となった交換品の納入についても同様とする。
- (4) 冷凍品で納入するものについては解凍後、品質・規格に問題があれば返納するものとする。

8 消費期限及び品質保持期限（賞味期限）について

- (1) 消費期限で表示するものについては、消費期限を1日以上残して納入する。
- (2) 消費期限が1ヶ月以内の食品については、消費期限を15日以上残して納入する。ただし鶏卵については8日以上残して納入する。
- (3) 品質保持期限（賞味期限）が3ヶ月以上の食品については品質保持期限を2/3以上残すものとする。
- (4) 表示を省略してよい食品については、製造後1年以内のものとする。この際要求書で製造年月日の明記を指示する場合がある。

9 その他

- (1) 作業中の衛生検査又は品質検査のため、指示した品名の作業時程表の提出を求め、作業中の衛生検査又は品質検査を実施する場合がある。作業時程表の提出を求められた業者は、提出した作業時程表に基づき作業を実施すること。
- (2) 作業時程表を提出しなかった場合または正当な理由がなく提出した作業時程表に基づき作業を履行しなかった場合は、衛生検査又は受領検査を拒否したものとし検査結果を不合格とする。

※ 用語の定義

ア 「保存食」とは、「調理済み食品」及び「原材料等」をいう。

イ 「調理済み食品」とは、調理室において調理員が直接細断、加熱、調味料添加等の処理を行った食品をいう。

ウ 「原材料等」とは、細断、加熱等の処理を行う前の食材・調味料等で納入された状態のものをいい、果実類、生卵を含む。

附則 この規格書は令和6年4月1日より適用する。

糧食規格書早見表(食品類順)

第1章:(A)				第2章:(B)				第3章:(C)			
規格番号	品名	規格番号	品名	規格番号	品名	規格番号	品名				
A001	精米	A075	ポテトチップス	B058	スタミナ焼肉						
A002	無洗米	A076	クルトンA、B	B059	ミートボール						
A003	もち米	A077	餅A、B	B060	チキンボール						
A004	強化米	A078	冷凍焼き餅	B061	カルビー丼						
A005	十五穀米	A079	トック	B062	鶏丼の素						
A006	白玉粉	A080	飯 缶	B063	焼豚スライスA、B						
A007	冷凍白玉餅	A081	ライスペーパー	B064	チャーシュースライスA、B						
A008	小麦粉	A082	きりたんぼ	B065	きざみチャーシュー						
A009	唐揚げ粉A、B、C	A083	春巻きの皮	B066	マトンスライスA、B						
A010	天ぷら粉	A084	半生超うすクラスト	B067	ラムスライス						
A011	パン粉A、B、C	A085	生フィットチーネ	B068	ハムステーキA、B						
A012	生パン粉	A086	ナン	B069	生ハム						
A013	冷凍うどん	A087	その他の穀類加工品	B070	ボークハム白						
A014	冷凍日本そば	A088	フルーツグラノーラ	B071	ロースハムA～C						
A015	冷凍茶そば			B072	ソフトサラミソーセージ						
A016	冷凍チャンポン麺A、B			B073	ボロニャソーセージ						
A017	冷凍中華麺A、B			B074	腸詰ウィンナー						
A018	ワンタンの皮			B075	シャウエッセンウィンナー						
A019	韓国風冷麺A、B			B076	フランクフルト						
A020	ワンタン麺			B077	骨付きソーセージ						
A021	ワンタン			B078	ベーコンスライスA～C						
A022	皿うどん麺A、B			B079	荒挽ウィンナー						
A023	干そば			B080	馬刺し						
A024	干きしめん			B081	馬刺しパック						
A025	梅そば			B082	すっぼん						
A026	茶そばA、B			B083	スパム						
A027	梅そうめん			B084	ゼラチン						
A028	卵そうめん			B085	その他の肉加工品						
A029	トッポギ										
A030	生中華麺										
A031	茹チャンポン麺										
A032	茹やせうま										
A033	焼きそば麺										
A034	干しそうめんA、B										
A035	即席ラーメン										
A036	食パン										
A037	袋入り食パン2枚A、B										
A038	ハンバーガーパンズA、B										
A039	サンド用食パン										
A040	菓子パン										
A041	調理パン										
A042	サンドイッチ										
A043	フランスパン										
A044	テンプルロール										
A045	クロワッサン										
A046	あんまんA～C										
A047	肉まんA～C										
A048	スパゲッティーA、B										
A049	ペンネ										
A050	マカロニ										
A051	ツイストマカロニ										
A052	その他のパスタ										
A053	焼麩A、B										
A054	花麩A、B										
A055	渦巻麩A、B										
A056	松茸麩A、B										
A057	冷凍生麩										
A058	ビーフン										
A059	和菓子										
A060	洋菓子										
A061	その他の菓子										
A062	弁当										
A063	いなり寿司										
A064	巻き寿司										
A065	レタス巻										
A066	アルファ米(白飯)										
A067	アルファ米(五目)										
A068	アルファ米(山菜)										
A069	アルファ米(赤飯)										
A070	1食用アルファ米										
A071	おにぎり										
A072	キヌア										
A073	沖縄そば										
A074	コーンフレーク										
B001	牛ヒレ										
B002	牛ロース										
B003	牛肩ロース										
B004	牛ももスライスA、B 細切り										
B005	牛バラスライスA、B										
B006	サーロインステーキA、B										
B007	牛もも										
B008	牛バラA、B										
B009	牛挽肉A、B										
B010	牛レバースライス										
B011	牛すじ肉A、B										
B012	牛シチュー肉A、B										
B013	牛カルビ										
B014	キューブロールA、B										
B015	チャックリブ										
B016	牛ランプ										
B017	ラーゼインテッセンA、B										
B018	ボンレスショートリブ										
B019	牛挽材										
B020	ショートリブA、B										
B021	牛タン、牛タンスライス										
B022	合挽肉A、B										
B023	豚ローススライスA～E										
B024	豚ロースしゃぶ用A、B										
B025	豚ヒレA、B										
B026	豚肩ローススライスA、B										
B027	豚ももスライスA、B										
B028	豚挽材										
B029	豚バラスライスA～C										
B030	豚肩ロース										
B031	豚バラ										
B032	豚ロース										
B033	輸入豚肩ロース										
B034	輸入豚バラ										
B035	豚挽肉A、B										
B036	豚レバースライス										
B037	豚骨										
B038	豚角切り肉A、B										
B039	豚肉ホルモンA、B										
B040	豚味噌ステーキ										
B041	スペアリブ										
B042	冷凍トンカツ										
B043	牛肉ホルモンA、B										
B044	鶏もも肉A～D										
B045	鶏ささみA～D										
B046	鶏手羽元										
B047	鶏手羽先										
B048	鶏手羽中										
B049	鶏挽肉A、B										
B050	鶏もつ										
B051	鶏ガラ										
B052	鶏皮スライス										
B053	鶏むねみA、B										
B054	ローストチキン										
B055	冷凍鶏もも骨付肉A、B										
B056	豊後とり天										
B057	チキンステーキ										
C001	牛乳A～D										
C002	ロングライフ牛乳A、B										
C003	低脂肪乳										
C004	ラクトコーヒーA～C										
C005	ラクトフルーツ										
C006	ヨーグルト										
C007	プレーンヨーグルトA、B										
C008	飲むヨーグルトA、B										
C009	生クリームA、B										
C010	乳酸菌飲料A～D										
C011	アイスクリーム										
C012	ラクトアイス										
C013	チーズA～J										
C014	パルメザンチーズ										
C015	鶏卵A、B										
C016	鶏卵水煮										
C017	うずら卵										
C018	うずら卵水煮										
C019	冷凍錦糸卵										
C020	薄焼き卵										
C021	オムライスシート										
C022	ほうれん草だし巻										
C023	ひじきだし巻										
C024	のりだし巻										
C025	スコッチエッグ										
C026	冷凍厚焼き卵A～C										
C027	だし巻卵										
C028	卵豆腐A、B										
C029	冷凍オムレットA、B										
C030	レアオムレット										
C031	ポイルエッグ										
C032	プリン										
C033	卵フィリング										
C034	茶碗蒸し、茶碗蒸しの素										
C035	冷凍オムライス										
C036	フルーツヨーグルトA、B										
C037	ムース										
C038	コーヒーゼリー										
C039	パバロア										
C040	コンデンスミルク										
C041	スキムミルクA、B										

第5章 (E)		規格番号	品名	規格番号	品名
規格番号	品名	F 0 4 4	マスカット	H 0 4 9	五目もやしキムチ
E 0 7 5	グリーンアスパラ	F 0 4 5	ラ・フランス	H 0 5 0	小梅漬
E 0 7 6	サリナス			H 0 5 1	ぜんまい水煮
E 0 7 7	山東菜			H 0 5 2	胡瓜からみ漬
E 0 7 8	赤ピーマン			H 0 5 3	シナチク
E 0 7 9	黄ピーマン			H 0 5 4	ザーサイのキムチ漬
第7章 (G)					
E 0 8 0	ささがきごぼう	規格番号	品名	H 0 5 5	セロリサワー漬
E 0 8 1	千切りごぼう	G 0 0 1	甘藷	H 0 5 6	梅の里
E 0 8 2	乱切りごぼう	G 0 0 2	馬鈴薯A、B	H 0 5 7	葉唐胡瓜
E 0 8 3	汁用南瓜	G 0 0 3	長芋	H 0 5 8	江戸しぐれ
E 0 8 4	馬蹄切り南瓜	G 0 0 4	里芋	H 0 5 9	吉四六漬
E 0 8 5	煮物用南瓜	G 0 0 5	こんにゃく	H 0 6 0	はじかみ
E 0 8 6	れんこん水煮A、B	G 0 0 6	糸こんにゃく	H 0 6 1	辛子明太高菜
E 0 8 7	たけのこ水煮	G 0 0 7	むすび糸こんにゃく	H 0 6 2	松前漬
E 0 8 8	米茄子	G 0 0 8	つきこんにゃく	H 0 6 3	みそかつおにんにく
E 0 8 9	にがうり	G 0 0 9	さしみこんにゃく	H 0 6 4	サラダ漬
E 0 9 0	汁用里芋	G 0 1 0	ちぎりこんにゃく	H 0 6 5	白菜茶漬
E 0 9 1	オニオンミジン	G 0 1 1	マッシュポテト	H 0 6 6	男の味漬
E 0 9 2	なめこ	G 0 1 2	こんにゃくタピオカ	H 0 6 7	細割り漬
E 0 9 3	てんじく	G 0 1 3	干し芋	H 0 6 8	千切り風味
E 0 9 4	野菜ジュース	G 0 1 4	その他の芋類	H 0 6 9	グリーンボール漬
E 0 9 5	トマトジュース	G 0 1 5	マンナンヒカリ	H 0 7 0	せんまい漬
E 0 9 6	その他の野菜			H 0 7 1	春雨サラダ
E 0 9 7	アボカド			H 0 7 2	梅ごのみA、B
E 0 9 8	ズッキーニ			H 0 7 3	ザーサイ
E 0 9 9	その他の野菜加工品			H 0 7 4	はじかみ
第8章 (H)					
E 1 0 0	グリーンボール	規格番号	品名	H 0 7 5	酢蓮根
		H 0 0 1	たくあん漬	H 0 7 6	その他の漬物
		H 0 0 2	味噌漬		
		H 0 0 3	はりはり漬		
第6章 (F)					
		H 0 0 4	福神漬		
第9章 (I)					
規格番号	品名	H 0 0 5	梅干漬	規格番号	品名
F 0 0 1	りんご	H 0 0 6	つぼ入り梅干	I 0 0 1	角切昆布
F 0 0 2	みかん	H 0 0 7	らっ京漬	I 0 0 2	辛子昆布
F 0 0 3	レモン	H 0 0 8	奈良漬	I 0 0 3	塩吹昆布
F 0 0 4	甘夏みかん	H 0 0 9	白菜漬	I 0 0 4	しぐれ昆布
F 0 0 5	はっさく	H 0 1 0	胡瓜ぬか漬	I 0 0 5	椎茸昆布
F 0 0 6	ネーブル	H 0 1 1	茄子漬	I 0 0 6	しそ昆布
F 0 0 7	グレープフルーツ	H 0 1 2	茄子辛子漬	I 0 0 7	のり佃煮
F 0 0 8	バナナ	H 0 1 3	茄子与一漬	I 0 0 8	一食用のり佃煮A、B
F 0 0 9	桃	H 0 1 4	高菜漬	I 0 0 9	こうなご佃煮
F 0 1 0	梨	H 0 1 5	阿蘇高菜漬	I 0 1 0	田作り
F 0 1 1	柿	H 0 1 6	青高菜漬	I 0 1 1	小魚佃煮
F 0 1 2	びわ	H 0 1 7	つぼ漬	I 0 1 2	いかあられ
F 0 1 3	ネクタリン	H 0 1 8	野菜糟漬	I 0 1 3	いか塩辛
F 0 1 4	いちご	H 0 1 9	刻み紅生姜	I 0 1 4	蒟蒻昆布
F 0 1 5	すいか	H 0 2 0	しば漬	I 0 1 5	金山寺味噌
F 0 1 6	小玉すいか	H 0 2 1	青菜漬	I 0 1 6	もろみ
F 0 1 7	オレンジ	H 0 2 2	九ちゃん漬	I 0 1 7	肉みそA、B
F 0 1 8	干し柿	H 0 2 3	白菜キムチ漬	I 0 1 8	茶漬昆布
F 0 1 9	栗	H 0 2 4	べったら漬	I 0 1 9	昆布巻佃煮
F 0 2 0	柚子	H 0 2 5	キャベツレモン漬	I 0 2 0	かつお角煮
F 0 2 1	きざみゆず	H 0 2 6	かぶからし漬	I 0 2 1	えびあられ
F 0 2 2	かぼす	H 0 2 7	山菜漬	I 0 2 2	いかしぐれ
F 0 2 3	レーズン	H 0 2 8	山菜めんま	I 0 2 3	若竹煮
F 0 2 4	パインアップル	H 0 2 9	胡瓜キムチ漬	I 0 2 4	子持ち昆布
F 0 2 5	ボンカン	H 0 3 0	ピーマン漬	I 0 2 5	なめ茸ミニパック
F 0 2 6	キウイ	H 0 3 1	寒干漬	I 0 2 6	梅くらげ
F 0 2 7	デラ	H 0 3 2	割干漬	I 0 2 7	赤貝佃煮
F 0 2 8	ベリーA	H 0 3 3	ロシア漬	I 0 2 8	いそ味楽
F 0 2 9	巨峰	H 0 3 4	にんにくたまり漬	I 0 2 9	豆のり
F 0 3 0	いよかん	H 0 3 5	にんにく醤油漬	I 0 3 0	花咲いか
F 0 3 1	マーコット	H 0 3 6	ままかり漬	I 0 3 1	その他の佃煮類
F 0 3 2	アンコール	H 0 3 7	野沢菜漬		
F 0 3 3	プラム	H 0 3 8	ねり梅		
F 0 3 4	ハウスみかん	H 0 3 9	味付け生姜		
F 0 3 5	ブルーベリー	H 0 4 0	カボス三昧		
F 0 3 6	ソルダム (すもも)	H 0 4 1	かつお梅	第10章 (J)	
F 0 3 7	チェリー	H 0 4 2	うり浅漬	規格番号	品名
F 0 3 8	ブラックチェリー	H 0 4 3	シソ風味たくあん漬	J 0 0 1	大豆
F 0 3 9	メロン	H 0 4 4	なめ茸茶漬	J 0 0 2	小豆
F 0 4 0	グリーンメロン	H 0 4 5	山菜水煮	J 0 0 3	ウズラ豆
F 0 4 1	日向夏	H 0 4 6	かつおメンマ	J 0 0 4	金時豆
F 0 4 2	その他の果物	H 0 4 7	昆布大根	J 0 0 5	サラダ豆
F 0 4 3	パール柑	H 0 4 8	もろみ漬	J 0 0 6	黒豆佃煮

第1.0章 (J)		第1.2章 (L)		規格番号	品名
規格番号	品名	規格番号	品名		
J007	金時豆佃煮	L001	青のり	M025	ノンオイルゆずドレッシング
J008	お多福豆佃煮	L002	焼きのり	M026	卓上ドレッシング
J009	うぐいす豆佃煮	L003	あおさ	M027	液状ドレッシング
J010	野菜豆	L004	青とさか	M028	ステキサラダドレッシング
J011	アーモンドA~C	L005	赤とさか	M029	ガーリックオイル
J012	ピーナッツA、B	L006	だし昆布	M030	減塩醤油
J013	カシューナッツA、B	L007	おぼろ昆布	M031	卓上ソース
J014	くるみ	L008	とろろ昆布	M032	卓上トンカツソース
J015	豆腐A、B	L009	一食用とろろ昆布	M033	赤味噌A、B
J016	充てん豆腐	L010	ところてん	M034	白味噌A、B
J017	袋入り豆腐	L011	煮ひじき	M035	強化味噌 白、赤
J018	パック豆腐	L012	乾燥ひじきA、B	M036	上白糖A、B
J019	焼き豆腐	L013	茎わかめ	M037	中白糖
J020	うすあげ	L014	めかぶA、B	M038	中双糖
J021	厚揚げ	L015	乾わかめ	M039	グラニュー糖
J022	一口厚揚げ	L016	生わかめ	M040	黒砂糖
J023	がんもどき	L017	味付けのり	M041	塩
J024	すしあげ	L018	炊き込みわかめ	M042	食卓塩
J025	卵の花	L019	味付け乾燥昆布巻	M043	アジシオ
J026	納豆	L020	かんぴょう	M044	酢
J027	パック納豆A~E	L021	白すりごま	M045	ボン酢A、B
J028	豆乳A~F	L022	黒すりごま	M046	味ぼんA、B
J029	呉汁の素	L023	キラゲA、B	M047	レモン果汁
J030	角揚げ	L024	でんぷん	M048	みりん
J031	しぼり豆腐A	L025	春雨A、B	M049	調理用ワイン
J032	しぼり豆腐B	L026	マロニー	M050	清酒
J033	大豆の水煮	L027	花かつお	M051	酒粕
J034	一口ガンモ	L028	糸かつお	M052	ハヤシルー
J035	京風ガンモ	L029	パック削り節	M053	カレールー
J036	揚げ玉	L030	干し椎茸A、B	M054	カレー粉A~C
J037	高野豆腐A	L031	大豆とろろ	M055	胡椒A、B
J038	高野豆腐B	L032	糸刻み昆布	M056	ガーリックA~C
J039	おでん用厚揚げ	L033	糸昆布	M057	洋辛子A、B
J040	味付け豆腐	L034	結び昆布A、B	M058	練り辛子
J041	きざみうす揚げ	L035	刻みのりA~C	M059	わさび粉
J042	一口揚げ	L036	野菜昆布	M060	練りわさび
J043	生揚げ	L037	寒天A、B	M061	チューブ入 わさび
J044	きな粉	L038	海藻サラダ	M062	チューブ入 生姜
J045	あんこ	L039	もずく	M063	チューブ入 辛子
J046	ごま豆腐	L040	鯖削り節	M064	唐辛子
J047	白杵の胡麻豆腐	L041	白いりごま	M065	七味唐辛子
J048	黒豆煮	L042	黒いりごま	M066	サフラン
J049	金時豆煮	L043	ごまペースト	M067	卓上胡麻塩
J050	お多福豆煮	L044	その他の海草類	M068	卓上胡椒
J051	うぐいす豆煮	L045	その他の乾物類	M069	卓上一味唐辛子
J052	白花豆煮			M070	粉山椒A、B
J053	うずら豆煮			M071	パプリカ
J054	その他煮豆			M072	シナモン
J055	その他の豆加工品			M073	ローレル
J056	プリフライ揚げだし豆腐		第1.3章 (M)	M074	ブラックオリーブ
J057	ビーンズミックス	規格番号	品名	M075	卸生にんにくA、B
		M001	濃口醤油A~C	M076	冷凍にんにく
		M002	淡口醤油A~C	M077	卸生姜A、B
		M003	卓上醤油A、B	M078	豆板醤
		M004	刺身醤油	M079	チリペッパー
		M005	ウスターソース	M080	タバスコ
		M006	マヨネーズA、B	M081	辛みスパイス
		M007	フレンチドレッシング	M082	カレーホットA、B
		M008	中華ドレッシング	M083	味付塩コショウA、B
		M009	和風ドレッシング	M084	純練りゴマ
		M010	青じそドレッシング	M085	グルタミン酸ソーダ
		M011	ゆずこしょうドレッシング	M086	複合調味料
		M012	コールスロードレッシング	M087	スープストック
		M013	棒棒鶏ドレッシング	M088	中華風調味料
		M014	ゆず醤油	M089	中華あわせ
		M015	タルタルソース	M090	コーンポタージュ
		M016	一食用マヨネーズA、B	M091	キャロットポタージュ
		M017	一食用辛子マヨネーズ	M092	パンブキンポタージュ
		M018	一食用タルタルソース	M093	頂好白味
		M019	一食用フレンチドレッシング	M094	ポタージュベース
		M020	一食用中華ドレッシング	M095	ベシヤメルソース
		M021	マリネドレッシング	M096	コンソメスープ
		M022	イタリアンドレッシング	M097	中華スープ
		M023	ノンオイル中華ドレッシング	M098	ワンタンスープ
		M024	ノンオイルサウザンドレッシング	M099	豚骨ラーメンスープ

第1.3章 (M)		規格番号	品名	規格番号	品名
規格番号	品名	M174	一食用ノンオイルドレッシング	O005	大豆とツナのサラダ
M100	鶏ガラスープA、B	M175	柚子こしょう	O006	肉いなり
M101	醤油ラーメンスープ	M176	その他の調味料	O007	ハムエッグフライ
M102	チキンコンソメ	M177	あわせ味噌	O008	菜の花ごま和え
M103	ビーフシチューの素	M178	生もみじおろし	O009	マカロニグラタン
M104	どんぶりのタレ	M179	レモン果汁	O010	シューマイ
M105	ゴマしゃぶのタレ	M180	チューブ入卸生ニンニク	O011	ポテトコロッケ
M106	焼鳥のタレ	M181	一食用醤油	O012	サラダクリーム
M107	焼肉のタレ	M182	かぼす果汁A、B	O013	チキンナゲット
M108	焼肉のタレ醤油	M183	ピザソース	O014	焼き餃子
M109	ウナギのタレ	M184	チリソースA、B	O015	ジャンボコロッケ
M110	酢豚の素	M185	信州みそ	O016	ミックスベジタブル
M111	おでんの素	M186	ホイコーロー	O017	冷凍いんげんA、B
M112	ゆかり飯の素	M187	サルサソース	O018	冷凍きぬさやA、B
M113	ピーナッツ和えの素	M188	粒マスタード	O019	冷凍カボチャ
M114	ゴマ和えの素	M189	南蛮調味液	O020	冷凍カリフラワー
M115	八宝菜の素	M190	みそかつのたれ	O021	冷凍グリーンピース
M116	和風だしの素	M191	天井のたれ	O022	冷凍ほうれんそうA、B
M117	すし飯の素	M192	甜麺醬	O023	冷凍フレンチポテト
M118	五目釜飯の素			O024	冷凍グリーンアスパラ
M119	チキンライス			O025	冷凍カーネルコーン
M120	菜飯の素			O026	冷凍ブロッコリー
M121	万能スープの素		第1.4章 (N)	O027	冷凍むき枝豆
M122	コンソメスープの素	規格番号	品名	O028	冷凍里芋A、B、C、D
M123	ラーメンスープの素A、B	N001	チェリー缶A、B	O029	冷凍とろろ芋
M124	チャンボンの素	N002	パイン缶 A、B	O030	冷凍ニンニクの芽A、B
M125	冷やし中華の素	N003	パイン缶 C、D	O031	冷凍れんこん
M126	青椒肉糸の素	N004	白桃缶A、B	O032	冷凍ロールキャベツ
M127	いりこだしの素	N005	黄桃缶A～D	O033	冷凍ハンバーグ
M128	麻婆豆腐の素	N006	アスパラ缶	O034	バック親子丼
M129	天然だしバックA、B	N007	うずら卵缶A～C	O035	冷凍牛丼の素
M130	めんだし	N008	マッシュルーム缶	O036	冷凍豆腐A、B
M131	めんつゆ	N009	ヤングコーン缶	O037	中華丼の素
M132	棒棒鶏ソース	N010	スウィートコーン缶A、B	O038	サラダ
M133	オイスターソース	N011	なめこ缶A、B	O039	バック入鯖照り焼き
M134	サラダソース	N012	カレー缶	O040	桜ちらし
M135	ミートソース缶A～C	N013	ネクター缶	O041	バック入かつお照り焼き
M136	焼きそばソースA～C	N014	パインシロップ漬け	O042	ライスクックチャーハン
M137	ゴマ入り豚カツソース	N015	黄桃シロップ漬け	O043	冷凍ピラフ
M138	デミグラスソースA～C	N016	みかん缶シロップ漬け	O044	鮭塩焼き
M139	ホワイトソースA、B	N017	寒天缶	O045	バック入さんま蒲焼き
M140	一食用リンゴジャム	N018	杏仁寒天缶	O046	冷凍カットコーン
M141	一食用イチゴジャム	N019	ミックスフルーツ	O047	ポテトサラダゴロゴロ
M142	一食用マーマレード	N020	紅鮭昆布巻缶	O048	フルーチェ
M143	一食用ソフトチョコ	N021	鯛味噌缶	O049	ライスクックサフラン
M144	一食用ハチミツ	N022	まぐろサラダ油漬A～C	O050	バックおでん
M145	一食用ピーナッツマーガリン	N023	かに缶	O051	ギョーザ
M146	一食用マーガリン	N024	ウーロン茶	O052	エビフライ
M147	トマトケチャップB	N025	オレンジジュースA、B	O053	本照つくね
M148	一食用トマトケチャップ	N026	アップルジュースA、B	O054	ジャンボトンカツ
M149	ダイスタマト	N027	鰯甘露煮缶	O055	冷凍マカロニサラダミックス
M150	インスタントコーヒー	N028	フルーツみつ豆	O056	冷凍デリシャントロピカ
M151	袋入り味噌汁	N029	フルーツみつ豆缶	O057	冷凍自身サクサクフライ
M152	袋入り吸い物	N030	フルーツ王国	O058	冷凍ビッグエビのせしゅうマイ
M153	鮭茶漬け	N031	銀杏水煮A、B	O059	バックカレーA
M154	たらこ茶漬け	N032	テトラジュース	O060	バックカレーB
M155	紅茶	N033	みかん缶A、B	O061	バックカレーC
M156	ウーロン茶	N034	筍缶	O062	冷凍コロッケ
M157	緑茶	N035	ポタージュスープ	O063	冷凍ささみチーズカツ
M158	麦茶A～C	N036	その他の缶詰	O064	冷凍ポテトサラダベース
M159	粉茶	N037	その他のレトルトパウチ類	O065	冷凍ジャンボチキンオムレツ
M160	冷水用麦茶小袋	N038	その他のジュース	O066	冷凍ジャンボオムレツ
M161	濃縮茶	N039	梨のシロップ煮缶	O067	ゴボーサラダ
M162	玄米茶	N040	ぶどう缶	O068	カップ吸い物
M163	ふりかけ	N041	グリーンピース缶	O069	カップみそ汁
M164	サウザンアイランド	N042	ビタミン野菜A、B	O070	エビチリソース
M165	一食用サウザンアイランド	N043	野菜生活A、B	O071	一口エビチリ春巻
M166	トマトピューレA、B			O072	氷菓
M167	ノンオイル中華ドレッシング			O073	その他の加工品
M168	ゼラインパウダー		第1.5章 (O)	O074	冷凍アボカド
M169	低カロリージャム	規格番号	品名	O075	冷凍絹厚揚げA
M170	一食用減塩醤油A、B	O001	カニクリーミーコロッケ	O076	冷凍絹厚揚げB
M171	低カロリーマヨネーズA、B	O002	串カツ	O077	冷凍カットわかめ
M172	一食用減塩ソース	O003	いか天ぷら	O078	冷凍カット茎わかめ
M173	卓上青じそドレッシング	O004	いか団子	O079	クックル用完全調理品

糧食規格書 早見表 (和音順)

品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁
アーモンドA~C	アーモンドA~C	45	一食用とろろ昆布	イツシヨクヨウトロロコンプ	49	オムライスシート	オムライスシート	24
アイスクリーム	アイスクリーム	23	一食用ノンオイルドレッシング	イツシヨクヨウノンオイルドレッシング	59	オリーブオイルA、B	オリーブオイルA、B	48
合挽肉A、B	アイビキニクA、B	19	一食用バター	イツシヨクヨウバター	48	オレンジ	オレンジ	36
あおさ	アオサ	49	一食用ハチミツ	イツシヨクヨウハチミツ	57	オレンジジュースA、B	オレンジジュースA、B	61
青じそドレッシング	アオジソドレッシング	51	一食用ビーナッツマーガリン	イツシヨクヨウビーナッツマーガリン	57	御生姜A、B	オロシシヨウガA、B	55
青高菜漬	アオタカナツ	40	一食用フレンチドレッシング	イツシヨクヨウフレンチドレッシング	52	御生にんにくA、B	オロシナニンニクA、B	54
青とさか	アオトサカ	49	一食用マーガリン	イツシヨクヨウマーガリン	57	温泉卵	オンセンタマゴ	25
青菜漬	アオナツ	40	一食用マーマレード	イツシヨクヨウマーマレード	57			
青のり	アオノリ	49	一食用マヨネーズA、B	イツシヨクヨウマヨネーズA、B	52	ガーリックA~C	ガーリックA~C	54
赤貝佃煮	アカガイツクダニ	44	一食用リンゴジャム	イツシヨクヨウリンゴジャム	57	ガーリックオイル	ガーリックオイル	52
赤唐辛子	アカトウガラシ	33	糸かつお	イトカツオ	50	海藻サラダ	カイソウサラダ	50
赤とさか	アカトサカ	49	糸刻み昆布	イトキザミコンプ	50	貝割れ大根	カイワレダイコン	34
赤ピーマン	アカピーマン	34	糸こんにゃく	イトコンニャク	39	かき	カキ	27
赤味噌A、B	アカミソA、B	53	糸昆布	イトコンプ	50	柿	カキ	36
揚げ玉	アゲダマ	46	いなり寿司	イナリズシ	16	角揚げ	カクアゲ	46
あさり貝	アサリカイ	27	いよかん	イヨカン	37	角切昆布	カクギコンプ	43
鱈	アサリ	30	いりこ	イリコ	30	菓子パン	カシパン	15
アジシオ	アジシオ	53	いりこだしの素	イリコダシノモト	56	カシューナッツA、B	カシューナッツA、B	45
味付け乾燥昆布巻	アジツケカンソウコンプマキ	49	いわし	イワシ	30	かつお梅	カツオウメ	41
味付け生姜	アジツケシヨウガ	41	鰯甘露煮缶	イワシカンロニカン	61	かつお角煮	カツオカクニ	43
味付けたこ	アジツケタコ	26	鰯すり身	イワシスリミ	29	かつおメンマ	カツオメンマ	41
味付け豆腐	アジツケトウフ	46	インスタントコーヒー	インスタントコーヒー	57	カットバター	カットバター	48
味付けのり	アジツケノリ	49				カップ吸い物	カップスイモノ	65J
味付塩コショウA、B	アジツシオコショウA、B	55	ウーロン茶	ウーロンチャ	58	カップみそ汁	カップシヨシル	65J
あじてんぷら	アジテンブラ	30	ウーロン茶	ウーロンチャ	61	カニA~C	カニA~C	27
味ぼんA、B	アジボンA、B	53	うぐいす豆佃煮	ウグイスマメツクダニ	45	かに缶	カニカン	61
小豆	アズキ	45	うぐいす豆煮	ウグイスマメニ	47	カニクリーミーコロッケ	カニクリーミーコロッケ	63
アスパラ缶	アスパラカン	60	うすあげ	ウスアゲ	45	カニ風味フレーク	カニフウミフレーク	27
阿蘇高菜漬	アソタカナツ	40	臼杵の胡麻豆腐	ウスキノゴマドウフ	47	かに棒	カニボウ	27
厚揚げ	アツアゲ	46	淡口醤油A~C	ウスクチシヨウユA~C	51	鹿の子イカ	カノコイカ	26
アップルジュースA、B	アップルジュースA、B	61	ウスターソース	ウスターソース	51	かぶ	カブ	32
厚焼きかまぼこ	アツヤキカマボコ	29	渦巻麩A、B	ウズマフA、B	16	かぶからし漬	カブカラシツ	41
あなご	アナゴ	28	うずら卵	ウズラタマゴ	24	かぼす	カボス	37
あなご蒲焼き	アナゴカバヤキ	28	うずら卵缶A~C	ウズラタマゴカンA~C	24	かぼす果汁A、B	カボスカジュウA、B	59
あなご白焼き	アナゴシラヤキ	28	うずら卵水煮	ウズラタマゴミズニ	60	かボス三昧	カボスザンマイ	41
あなごスライス	アナゴスライス	28	うずら豆煮	ウズラマメニ	45	南瓜	カボチャ	33
アボカド	アボカド	35	鰻蒲焼きA、B	ウナギカバヤキA、B	28	(上) かまぼこ	カマボコ	29
甘エビ	アマエビ	27	ウナギのタレ	ウナギノタレ	56	かまぼこA、B	カマボコA、B	29
甘夏みかん	アマナツミカン	36	卵の花	ウノハナ	46	唐揚げ粉A、B、C	カラアゲコA、B、C	14
荒挽ウィンナー	アラビウィンナー	22	梅くわ	ウメクワゲ	44	辛子昆布	カラシコンプ	43
アルファーマイ (五目)	アルファーマイ (ゴモク)	16	梅ごのみA、B	ウメゴノミA、B	42	辛子明太子	カラシメンタイコ	27
アルファーマイ (山菜)	アルファーマイ (サンサイ)	16	梅そうめん	ウメソウメン	15	辛みスパイス	カラミスパイス	55
アルファーマイ (白飯)	アルファーマイ (シロメン)	16	梅そば	ウメソバ	15	カリフラワー	カリフラワー	34
アルファーマイ (赤飯)	アルファーマイ (セキハン)	16	梅の里	ウメノサト	42	カルビー丼	カルビードン	21
あわせ味噌	アワセミソ	59	梅干漬	ウメボシツケ	40	カレー缶	カレーカン	60
あんこ	アンコ	47	うり浅漬	ウリアサツ	41	カレー粉A~C	カレーコA~C	54
アンコール	アンコール	37				カレーホットA、B	カレーホットA、B	55
杏仁寒天缶	アンニンカンテンカン	61	液状ドレッシング	エキジョウドレッシング	52	カレールー	カレールー	54
あんまんA~C	アンマンA~C	15	枝豆	エダマメ	33	韓国風冷麺A、B	カンコクフウレイメンA、B	15
			江戸しぐれ	エドシグレ	42	甘藷	カンショ	39
いかあられ	イカアラレ	43	えびあられ	エビアラレ	44	乾燥辛子明太子	カンソウカラシメンタイコ	27
いか塩辛	イカシオカラ	43	海老しんじょう	エビシンジョウ	27	乾燥ひじきA、B	カンソウヒジキA、B	49
いかしぐれ	イカシグレ	44	エビチリソース	エビチリソース	65J	寒天A、B	カンテンA、B	50
いか団子	イカダンゴ	63	エビフライ	エビフライ	64	寒天缶	カンテンカン	61
いか天ぷら	イカテンブラ	63	エリンギ	エリンギ	33	かんびょう	カンビョウ	49
いくら	イクラ	30	オイスターソース	オイスターソース	57	寒干漬	カンホツ	41
いそ味薬	イソアジラク	44	黄桃缶A~D	オウトウカンA~D	60	がんもどき	ガンモドキ	46
イタリアンドレッシング	イタリアンドレッシング	52	黄桃シロップ漬け	オウトウシロップツケ	61	乾わかめ	カンワカメ	49
いちご	イチゴ	36	大葉	オオバ	33			
一食用のり佃煮A、B	イチシヨクヨウノリツクダニA、B	43	沖繩そば	オキナワソバ	17	きウイ	キウイ	37
1食用アルファーマイ	イチシヨクヨウアルファーマイ	46	オクラ	オクラ	34	キクラゲA、B	キクラゲA、B	49
一食用イチゴジャム	イチシヨクヨウイチゴジャム	57	お多福豆佃煮	オタフクマメツクダニ	45	きざみうす揚げ	キザミウスアゲ	47
一食用辛子マヨネーズ	イチシヨクヨウカラシマヨネーズ	52	お多福豆煮	オタフクマメニ	47	きざみチャーシュー	キザミチャーシュー	21
一食用辛子明太子	イチシヨクヨウカラシメンタイコ	27	尾付ムキエビ	オツキムキエビ	27	刻みのりA~C	キザミノリA~C	50
一食用減塩醤油A、B	イチシヨクヨウゲンエンシヨウユA、B	58	おでんの素	オデンノモト	56	刻み紅生姜	キザミベニシヨウガ	40
一食用減塩ソース	イチシヨクヨウゲンエンソース	58	おでん用厚揚げ	オデンヨウアツアゲ	46	きざみゆず	キザミユズ	37
一食用サウザンアイランド	イチシヨクヨウサウザンアイランド	58	男の味漬	オトコノアジツケ	42	吉四六漬	キツチヨムヅケ	42
一食用醤油	イチシヨクヨウシヨウユ	59	オニオンミジン	オニオンミジン	35	きな粉	キナコ	47
一食用ソフトチョコ	イチシヨクヨウソフトチョコ	57	おにぎり	オニギリ	16	キヌア	キヌア	17
一食用タルタルソース	イチシヨクヨウタルタルソース	52	おぼろ昆布	オボロコンプ	49	木の芽	キノメ	32
一食用中華ドレッシング	イチシヨクヨウチュウカドレッシング	52				黄ピーマン	キピーマン	34
一食用トマトケチャップ	イチシヨクヨウトマトケチャップ	57				キャベツ	キャベツ	32

品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁
キャベツレモン漬	キャベツレモンツゲ	41	高野豆腐B	コウヤトウフB	46	山菜めんま	サンサイメンマ	41
キャロットポタージュ	キャロットポタージュ	55	コーヒーゼリー	コーヒーゼリー	25	サンドイッチ	サンドイッチ	15
牛肩ロース	ギョウカタロース	18	コールスロードレッシング	コールスロードレッシング	51	山東菜	サントウサイ	34
牛カルビ	ギョウカルビ	19	コーンフレーク	コーンフレーク	17	三度豆	サンドマメ	33
牛シチュー肉A、B	ギョウシチュー肉A、B	19	コーンポタージュ	コーンポタージュ	55	サンド用食パン	サンドヨウシヨクパン	15
牛すじ肉A、B	ギョウスジクA、B	19	小魚佃煮	コザカナツクダニ	43	3分卵	サンブンタマゴ	25
牛タン、牛タンスライス	ギョウタン、ギョウタンスライス	19	胡椒A、B	コショウA、B	54	さんまA、B	サンマA、B	30
九ちゃん漬	キュウチャンツ	40	呉汁の素	ゴジルノモト	46	せんまい漬	サンマイツゲ	42
牛肉ホルモンA、B	ギョウニクホルモンA、B	20	小玉ずいか	コタマスイカ	36			
牛乳A～D	ギョウニウユA～D	23	粉山椒A、B	コナサンショウA、B	54	椎茸昆布	シイタケコンブ	43
牛バラA、B	ギョウバラA、B	18	粉茶	コナチャ	58	シーフードミックス	シーフードミックス	30
牛バラスライスA、B	ギョウバラスライスA、B	18	小葱	コネギ	32	塩	シオ	53
牛挽肉A、B	ギョウヒキニクA、B	18	ごぼう	ゴボウ	34	塩クラゲ	シオクラゲ	30
牛挽材	ギョウヒザイ	19	ごぼう天ぶら	ゴボウテンブラ	30	塩吹昆布	シオフコンブ	43
牛ヒレ	ギョウヒレ	17	ゴボーサラダ	ゴボーサラダ	65	しぐれ昆布	シグレコンブ	43
キューブロールA、B	ギョウブロールA、B	19	ゴマ和えの素	ゴマアエノモト	56	ししとうがらし	シシトウガラシ	33
牛もも	ギョウモモ	18	ゴマ入り豚カツソース	ゴマリトンカツソース	57	しじみ貝	シジミカイ	27
牛ももスライスA、B 細切り	ギョウモモスライスA、B 細切り	18	ゴマしやぶのタレ	ゴマシヤブノタレ	55	ししやも	シシヤモ	30
牛ランプ	ギョウランプ	19	小松菜	コマツナ	32	しそ昆布	シソコンブ	43
きゅうり	キュウリ	33	ごま豆腐	ゴマトウフ	47	シソ風味たくあん漬	シソフミタクアンツゲ	41
胡瓜からみ漬	キュウリカラミツゲ	42	ごまペースト	ゴマペースト	50	七味唐辛子	シチミトウガラシ	54
胡瓜キムチ漬	キュウリキムチツゲ	41	ゴマ油A、B	ゴマユA、B	48	シナチク	シナチク	42
胡瓜ぬか漬	キュウリヌカツゲ	40	小麦粉	コムギコ	14	シナモン	シナモン	54
胡瓜ピクルス	キュウリピクルス	34	五目釜飯の素	ゴモクカマメシノモト	56	しば漬	シバツゲ	40
牛レバースライス	ギョウレバースライス	18	五目やしキムチ	ゴモクモヤシキムチ	41	しばり豆腐A	シボリトウフA	46
牛ロース	ギョウロース	18	子持ち昆布	ゴモチコンブ	44	しばり豆腐B	シボリトウフB	46
強化米	キョウカマイ	14	コンソメスープ	コンソメスープ	55	しめじ	シメジ	33
強化味噌 白、赤	キョウカミソ シロ、アカ	53	コンソメスープの素	コンソメスープノモト	56	ジャウエッセンウィンナー	ジャウエッセンウィンナー	22
京風ガンモ	キョウフウガンモ	46	コンデンスミルク	コンデンスミルク	25	ジャンボコロッケ	ジャンボコロッケ	63
ギョーザ	ギョーザ	64	こんにやく	コンニャク	39	ジャンボトンカツ	ジャンボトンカツ	65
魚肉ソーセージA、B	ギョウニクソーセージA、B	29	蒟蒻昆布	コンニャクコンブ	43	十五穀米	ジュウゴコクマイ	14
巨峰	キョホウ	37	こんにやくタピオカ	コンニャクタピオカ	39	充てん豆腐	ジュウテントウフ	45
魚めん	ギョメン	29	昆布大根	コンブダイコン	41	シューマイ	シューマイ	63
きりたんぼ	キリタンボ	17	昆布巻佃煮	コンブマキツクダニ	43	春菊	シュンギク	32
キングみそ漬	キングミソツゲ	29				純練りゴマ	ジュンネリゴマ	55
金山寺味噌	キンザンジミソ	43	ザーサイ	ザーサイ	42	生姜	ショウガ	34
金時豆	キントキマメ	45	ザーサイのキムチ漬	ザーサイニキムチツゲ	42	上白糖A、B	ジョウハクトウA、B	53
金時豆佃煮	キントキマメツクダニ	45	サーロインステーキA、B	サーロインステーキA、B	18	醤油ラーメンスープ	ショウユラーメンスープ	55
金時豆煮	キントキマメニ	47	サウザンアイランド	サウザンアイランド	58	ショートリブA、B	ショートリブA、B	19
銀杏水煮A、B	ギンナンミズニA、B	61	桜エビ	サクラエビ	26	食卓塩	シヨクタクエン	53
			桜ちらし	サクラチラシ	64	食パン	シヨクパン	15
			酒粕	サケカス	53	白玉粉	シラタマコ	14
茎わかめ	クキワカメ	49	鮭切り身	サケキリミ	29	シルバースメルト	シルバースメルト	29
串カツ	クシカツ	63	鮭塩焼き	サケシオヤキ	64	汁用南瓜	シロユウカボチャ	34
			鮭茶漬	サケチャヅケ	57	汁用里芋	シロユウサトイモ	35
グラニュー糖	グラニュートウ	53	ささがきごぼう	ササガキゴボウ	34	白いりごま	シロイリゴマ	50
栗	クリ	37	ささがきごぼう	ササガキゴボウ	34	白すりごま	シロスリゴマ	49
グリーンアスパラ	グリーンアスパラ	34	さしみこんにやく	サシミコンニャク	39	白葱	シロネギ	32
グリーンボール	グリーンボール	35	刺身醤油	サシミシヨウユ	51	白花豆煮	シロハナマメニ	47
グリーンボール漬	グリーンボールツ	42	刺身用 紋甲イカ	サシミヨウ モンクウイカ	26	白味噌A、B	シロミソA、B	53
グリーンメロン	グリーンメロン	38	刺身用 鯛	サシミヨウタイ	30	信州みそ	シンシュウミソ	59
グリーンピース豆缶	グリーンピースマメカン	62	刺身用 鯖A、B	サシミヨウマグロA、B	30			
グルタミン酸ソーダ	グルタミンサンソーダ	55	茄子漬	サスヅケ	40	酢	ス	53
クルトンA、B	クルトンA、B	17	さつま揚げ	サツマアゲ	31	すいか	スイカ	36
くるみ	クルミ	45	里芋	サトイモ	39	スウィートコーン缶A、B	スウィートコーンカンA、B	60
グレープフルーツ	グレープフルーツ	36	サニーレタス	サニーレタス	34	スープストック	スープストック	55
クレソン	クレソン	34	鯖削り節	サバケズリブシ	50	スキムミルクA、B	スキムミルクA、B	25
黒いりごま	クロイリゴマ	50	さば明太A、B	サバメントイA、B	31	スコッチエッグ	スコッチエッグ	24
黒砂糖	クロザトウ	53	サフラン	サフラン	54	すしあげ	スシアゲ	46
黒すりごま	クロスリゴマ	49	さやいんげん	サヤインゲン	33	すしの花	スシノハナ	31
黒豆佃煮	クロマメツクダニ	45	さやえんどう	サヤエンドウ	33	すし飯の素	スシメシノモト	56
黒豆煮	クロマメニ	47	皿うどん麺A、B	サラウドンメンA、B	15	寿司用エビ	スシヨウエビ	27
クロワッサン	クロワッサン	15	サラダ	サラダ	64	薄焼き卵	ススキヤキタマゴ	24
			サラダクリーム	サラダクリーム	63	スタミナ焼肉	スタミナヤキニク	21
鶏卵A、B	ケイランA、B	24	サラダソース	サラダソース	57	ズッキーニ	ズッキーニ	35
鶏卵水煮	ケイランミズニ	24	サラダ漬	サラダツケ	42	すっぽん	スッポン	22
ケツパー	ケツパー	34	サラダ菜	サラダナ	34	ステキサラダドレッシング	ステキサラダドレッシング	52
減塩醤油	ゲンエンシヨウユ	52	サラダ豆	サラダマメ	45	スナックえんどう	スナックエンドウ	33
玄米茶	ゲンマイチャ	58	サラダ油	サラダユ	48	スパゲッティA、B	スパゲッティA、B	16
			皿盛り刺身	サラモリサシミ	30	スパム	スパム	22
濃口醤油A～C	コイクチシヨウユA～C	51	サリナス	サリナス	34	酢豚の素	スブタノモト	56
紅茶	コウチャ	57	サルサソース	サルサソース	59	スプレーオイル	スプレーオイル	48
こうなご佃煮	コウナゴツクダニ	43	サワラ西京焼	サワラサイキョウヤキ	31	スペアリブ	スペアリブ	20
小梅漬	コウメツゲ	42	山菜漬	サンサイツゲ	41	スモークサーモン	スモークサーモン	30
高野豆腐A	コウヤトウフA	46	山菜水煮	サンサイミズニ	41	酢蓮根	スレンコン	42
クックル用完全調理品	クックルヨウカンゼンチョウリヒン	65	山菜めんま	サンサイメンマ	41			

品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁
セ			卵豆腐A、B	タマゴ豆腐A、B	24	ト		
清酒	セイシュ	53	卵フィリング	タマゴフィリング	25	唐辛子	トウガラシ	54
精米	セイマイ	14	玉葱A、B	タマネギA、B	33	豆乳A～F	トウニユウA～F	46
ゼライスパウダー	ゼライスパウダー	58	たらこ茶漬	タラコチャヅケ	57	豆板醤	トウバンジャン	55
ゼラチン	ゼラチン	22	タルタルソース	タルタルソース	51	豆腐A、B	トウフA、B	45
せり	セリ	32	チ			とうもろこし	トウモロコシ	34
セロリー	セロリー	34	チーズA～J	チーズA～J	23	とろろてん	トコロテン	49
セロリサワー漬	セロリサワー漬	42	チーズ入り竹輪	チーズイリチクワ	29	トック	トック	17
せんぎり切千大根	センギリキセシダイコン	32	チェリー	チェリー	37	トッポギ	トッポギ	15
千切りごぼう	センギリゴボウ	34	チェリー缶A、B	チェリーカンA、B	60	飛び卵	トビタマゴ	30
千切り風味	センギリフミ	42	ちぎり揚げ	チギリヤゲ	30	トマト	トマト	33
ぜんまい	ゼンマイ	33	ちぎりこんにやく	チギリコンニャク	39	トマトケチャップB	トマトケチャップB	57
ぜんまい水煮	ゼンマイミズニ	42	チキンコンソメ	チキンコンソメ	55	トマトジュース	トマトジュース	35
ゾ			チキンステーキ	チキンステーキ	21	トマトビュレA、B	トマトビュレA、B	58
即席ラーメン	ソクセキラーメン	15	チキンナゲット	チキンナゲット	63	鶏ガラ	トリガラ	21
その他煮豆	ソノタニマメ	47	チキンボール	チキンボール	21	鶏ガラスープA、B	トリガラスープA、B	55
その他の芋類	ソノタノイモルイ	39	チキンライスの素	チキンライスノモト	56	鶏皮スライス	トリカワスライス	21
その他の海藻類	ソノタノカイソウルイ	50	(上) 竹輪	チクワ	29	鶏ささみA～D	トリササミA～D	20
その他の加工品	ソノタノカコウヒン	65	竹輪A～C	チクワA～C	29	鶏手羽先	トリテバサキ	21
その他の菓子	ソノタノカシ	16	ちもと	チモト	32	鶏手羽中	トリテバナカ	21
その他の缶詰	ソノタノカンズメ	61	チャーシュースライスA、B	チャーシュースライスA、B	21	鶏手羽元	トリテバナカ	21
その他の乾物類	ソノタノカンブツルイ	50	茶そばA、B	チャソバA、B	15	鶏井の素	トリドンノモト	21
その他の魚介類	ソノタノギョカイルイ	31	チャックリブ	チャックリブ	19	鶏挽肉A、B	トリヒキニクA、B	21
その他の果物	ソノタノクダモノ	38	茶漬昆布	チャヅケコンブ	43	鶏むねみA、B	トリムネミA、B	21
その他の穀類加工品	ソノタノコクライカコウヒン	17	茶碗蒸し、茶碗蒸しの素	チャワンムシ、チャワンムシノモト	25	鶏もつ	トリモツ	21
その他の魚加工品	ソノタノサカナカコウヒン	31	チャンポンスライス	チャンポンスライス	29	鶏もも肉A～D	トリモモニクA～D	20
その他のジュース	ソノタノジュース	61	チャンポンの素	チャンポンノモト	56	とろろ昆布	トロロコンブ	49
その他の卵加工品	ソノタノタマゴカコウヒン	25	チューブ入 わさび	チューブ入りワサビ	54	豚骨	トンコツ	20
その他の調味料	ソノタノチョウミリョウ	59	チューブ入即生ニンニク	チューブ入りワサビ即生ニンニク	59	豚骨ラーメンスープ	トンコツラーメンスープ	55
その他の佃煮類	ソノタノツクダニルイ	44	中華あわせ	チュウカアワセ	55	どんぶりのタレ	ドンブリノタレ	55
その他の漬物	ソノタノツモノ	42	中華スープ	チュウカスープ	55	ナ		
その他の肉加工品	ソノタノニクカコウヒン	22	中華ドレッシング	チュウカドレッシング	51	長芋	ナガイモ	39
その他の乳製品	ソノタノニユウセイヒン	25	中華丼の素	チュウカドンノモト	64	梨	ナシ	36
その他のパスタ	ソノタノパスタ	16	中華風調味料	チュウカフウチョウミリョウ	55	梨のシロップ煮缶	ナシノシロップニカン	62
その他の豆加工品	ソノタノマメカコウヒン	47	中双糖	チュウソウトウ	53	なす	ナス	33
その他の野菜	ソノタノヤサイ	35	中葱	チュウネギ	32	茄子辛子漬	ナスカラシヅケ	40
その他の野菜加工品	ソノタノヤサイカコウヒン	35	中白糖	チュウハククトウ	53	茄子与一漬	ナスヨイチヅケ	40
その他の油脂類	ソノタノユシルイ	48	チューブ入 辛子	チューブイリカラシ	54	納豆	ナットウ	46
その他のレトルトパウチ類	ソノタノレトルトパウチルイ	61	チューブ入 生姜	チューブイリショウガ	54	七草セット	ナナクサセット	32
ソフトサラミソーセージ	ソフトサラミソーセージ	22	チューブ入 明太子	チューブイリメンタイコ	27	菜の花ごま和え	ナノハナゴマアエ	63
ソルダム(すもも)	ソルダム(スモモ)	37	腸詰ウインナー	チョウズウインナー	22	生揚げ	ナマアゲ	47
タ			頂好白味	チョウスシロミ	55	生イカリング	ナマイカリング	26
大根	ダイコン	32	調味すり身	チョウミスリミ	29	生クリームA、B	ナマクリームA、B	23
大豆	ダイズ	45	調理パン	チョウリパン	15	生椎茸	ナマシイタケ	33
大豆とツナのサラダ	ダイズツナノサラダ	63	調理用ワイン	チョウリヨウワイン	53	生中華麺	ナマチュウカメン	15
ダイズトマト	ダイズトマト	57	チリソースA、B	チリソースA、B	59	生ハム	ナマハム	21
大豆とろろ	ダイズトロロ	50	チリペッパー	チリペッパー	55	生パン粉	ナマパンコ	14
大豆の水煮	ダイズノミズニ	46	ちりめんじゃこ	チリメンジャコ	30	生フィットチーネ	ナマフィットチーネ	17
大豆もやし	ダイズモヤシ	34	チルド鯖A、B	チルドサバA、B	30	生もみじおろし	ナマモミジオロシ	59
鯛味噌	タイミソカン	61	チンゲンサイ	チンゲンサイ	34	生わかめ	ナマワカメ	49
高菜漬	タカナツケ	40	青椒肉糸の素	チンジャオロースノモト	56	なめこ	ナメコ	35
炊き込みわかめ	タキコミワカメ	49	ツ			なめこ缶A、B	ナメコカンA、B	60
たくあん漬	タクアンツケ	40	ツイストマカロニ	ツイストマカロニ	16	菜飯の素	ナメシノモト	56
卓上青じそドレッシング	タクジョウアヲジソドレッシング	58	つきこんにやく	ツキコンニャク	39	なめ茸茶漬	ナメタケチャヅケ	41
卓上一味唐辛子	タクジョウイチミトウガラシ	54	粒マスタード	ツブマスタード	59	なめ茸ミニパック	ナメタケミニパック	44
卓上胡椒	タクジョウウコシヨウ	54	つぼ入り梅干	ツボイリウメボ	40	奈良漬	ナラヅケ	40
卓上胡麻塩	タクジョウウゴマシオ	54	つぼ漬	ツボヅケ	40	なるとかまぼこA、B	ナルトカマボコA、B	29
卓上醤油A、B	タクジョウウソウユA、B	51	テ			ナン	ナン	17
卓上ソース	タクジョウウソウス	52	低カロリージャム	テイカロリージャム	58	南蛮調味液	ナンバンチョウウミエキ	59
卓上ドレッシング	タクジョウドレッシング	52	低カロリーマヨネーズA、B	テイカロリマヨネーズA、B	58	ニ		
卓上トンカツソース	タクジョウトンカツソウス	53	低脂肪乳	テイシボウニユウ	23	にがうり	ニガウリ	35
たけのこ	タケノコ	33	テーブルロール	テーブルロール	15	肉いなり	ニクイナリ	63
筍缶	タケノココカン	61	テトラジュース	テトラジュース	61	肉まんA～C	ニクマンA～C	16
たけのこ水煮	タケノコミズニ	35	デミグラスソースA～C	デミグラスソースA～C	57	肉みそA、B	ニクミツA、B	43
たこ唐揚げ	タコカラアゲ	26	デラ	デラ	37	煮ひじき	ニヒジキ	49
だし昆布	ダシコンブ	49	てんじく	テンジク	35	煮物用南瓜	ニモノヨウカボチャ	34
だし巻卵	ダシマキタマゴ	24	天井のたれ	テンドンノタレ	59	乳酸菌飲料A～D	ニウサンキンインリョウA～D	23
田作り	タズクリ	43	天然だしパックA、B	テンネンダシパックA、B	56	にら	ニラ	32
太刀魚	タチウオ	30	天ぷら	テンブラ	29	にんじん	ニンジン	32
だて巻	ダテマキ	30	天ぷら粉	テンブラコ	14	にんにくA、B	ニンニクA、B	33
タバスコ	タバスコ	55	でんぷん	デンブン	49	にんにく醤油漬	ニンニクショウユヅケ	41
卵そうめん	タマゴソウメン	15	甜麵醬	テンメンジャン	59	にんにくたまり漬	ニンニクタマリヅケ	41

品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁
ネ			ハヤシルー	ハヤシルー	54	フルーツみつ豆	フルーツミツマメ	61
ネーブル	ネーブル	36	はりはり漬	ハリハリツケ	40	フルーツみつ豆缶	フルーツミツマメカン	61
ネクター缶	ネクターカン	60	春雨A、B	ハルサメA、B	49	フルーツヨーグルトA、B	フルーツヨーグルトA、B	25
ネクタリン	ネクタリン	36	春雨サラダ	ハルサメサラダ	42	ブルーン	ブルーン	37
ねり梅	ネリウメ	41	春巻きの皮	ハルマキノカワ	17	ブレンヨーグルトA、B	ブレンヨーグルトA、B	23
練り辛子	ネリカラシ	54	パルメザンチーズ	パルメザンチーズ	24	フレンチドレッシング	フレンチドレッシング	51
練りわさび	ネリワサビ	54	馬鈴薯A、B	バレイショA、B	39	ブロッコリー	ブロッコリー	34
オ			パン粉A、B、C	パンコA、B、C	14	豊後とり天	ブンゴトリテン	21
濃縮茶	ノウシユクチャ	58	半生超うすクラスト	ハンナマチョウウスクラスト	17	フルーツグラノーラ	フルーツグラノーラ	17
野沢菜漬	ノザワナツケ	41	万能スープの素	パンノウスープノモト	56	ホ		
飲むヨーグルトA、B	ノムヨーグルトA、B	23	ハンバーガーパンズA、B	ハンバーガーパンズA、B	15	米茄子	ペイナス	35
のりだし巻	ノリダシマキ	24	棒棒鶏ソース	パンパンジーソース	57	ベーコンスライスA～C	ベーコンスライスA～C	22
のり佃煮	ノリツクダニ	43	棒棒鶏ドレッシング	パンパンジードレッシング	51	ベジヤメルソース	ベジヤメルソース	55
ノンオイルサウザンドレッシング	ノンオイルサウザンドレッシング	52	パンパンキンポターージュ	パンパンキンポターージュ	55	べつたら漬	ベツタラツケ	41
ノンオイル中華ドレッシング	ノンオイルチュウカドレッシング	52	はんぺん	ハンペン	29	紅鮭フレーク	ベニサケフレーク	30
ノンオイル中華ドレッシング	ノンオイルチュウカドレッシング	58	ヒ			紅鮭昆布巻缶	ベニサケコンブマカン	61
ノンオイルゆずドレッシング	ノンオイルユズドレッシング	52	ピーナッツA、B	ピーナッツA、B	45	ベビーリーフ	ベビーリーフ	32
ハ			ピーナッツ和えの素	ピーナッツアエノモト	56	ベリーA	ベリーA	37
バーナ貝	バーナカイ	27	ピーナッツマーガリン	ピーナッツマーガリン	48	弁当	ベントウ	16
パール柑	パールカン	38	ビーフシチューの素	ビーフシチューノモト	55	ペンネ	ペンネ	16
パインアップル	パインアップル	37	ビーフン	ビーフン	16	ホ		
パイン缶 A、B	パインカン A、B	60	ビーマン	ビーマン	33	ホイコーロー	ホイコーロー	59
パイン缶 C、D	パインカン C、D	60	ビーマン漬	ビーマンツケ	41	ボイルエッグ	ボイルエッグ	25
パインシロップ漬け	パインシロップツケ	61	ビーンズミックス	ビーンズミックス	47	ほうれん草	ホウレンソウ	32
ハウスみかん	ハウスミカン	37	ビザソース	ビザソース	59	ほうれん草だし巻	ホウレンソウダシマキ	24
白菜	ハクサイ	32	ひじきだし巻	ヒジキダシマキ	24	ポークハム白	ポークハムシロ	21
白菜キムチ漬	ハクサイキムチツケ	41	ビタミン野菜A、B	ビタミンヤサイA、B	62	干し芋	ホシイモ	39
白菜茶漬	ハクサイチャヅケ	42	一口揚げ	ヒトクチアゲ	47	干しえび	ホシエビ	31
白菜漬	ハクサイツケ	40	一口厚揚げ	ヒトクチアツアゲ	46	干し柿	ホシガキ	37
白桃缶A、B	ハクトウカンA、B	60	一口エビチリ春巻	ヒトクチエビチリハルマ	65J	干ししめん	ホシキシメン	15
馬刺し	バサシ	22	一口ガンモ	ヒトクチガンモ	46	干し椎茸A、B	ホシシイタケA、B	50
馬刺しパック	バサシパック	22	冷やし中華の素	ヒヤシチュウカノモト	56	干しそうめんA、B	ホシソウメンA、B	15
はじかみ	ハジカミ	42	日向夏	ヒュウガナツ	38	干そば	ホソバ	15
はじかみ	ハジカミ	42	氷菓	ヒョウカ	65J	細割り漬	ホソワリツケ	42
パセリ	パセリ	33	びわ	ビワ	36	ポターージュスープ	ポターージュスープ	61
パセリフルーツ	パセリフルーツ	34	フ			ポターージュベース	ポターージュベース	55
バター	バター	48	ふき	フキ	32	ポテトコロッケ	ポテトコロッケ	63
バターフレーバーオイルA、B	バターフレーバーオイルA、B	48	複合調味料	フクゴウチョウミリョウ	55	ポテトサラダゴロゴロ	ポテトサラダゴロゴロ	64
パック入あさり	パックイアサリ	27	福神漬	フクジンツケ	40	ポテトチップス	ポテトチップス	17
パック入鰻蒲焼きA、B	パックイウナギカバヤキA、B	28	袋入り食パン2枚A、B	フクロイリシヨクパン2マイA、B	15	骨付きソーセージ	ホネツキソーセージ	22
パック入かつお照り焼き	パックイカツオテリヤキ	64	袋入り吸い物	フクロイリスイモノ	57	ポロニヤソーセージ	ポロニヤソーセージ	22
パック入鮭甘塩焼き	パックイサケアマジロヤキ	31	袋入り豆腐	フクロイリトウフ	45	ホワイトソースA、B	ホワイトソースA、B	57
パック入鯖照り焼き	パックイサバテリヤキ	64	袋入り味噌汁	フクロイリ味噌汁	57	ボンカン	ボンカン	37
パック入鯖味噌煮A～C	パックイサバミソ煮A～C	31	豚角切り肉A、B	ブタカクキリニクA、B	20	ボン酢A、B	ボンズA、B	53
パック入さんま蒲焼き	パックイサンマカバヤキ	64	豚肩ロース	ブタカタロース	20	本照つくね	ホンテツクネ	65J
パック入しじみ	パックイシジミ	27	豚肩ローススライスA、B	ブタカタローススライスA、B	20	ボンレスショートトリブ	ボンレスショートトリブ	19
パック入はまぐり	パックイハマグリ	27	豚肉ホルモンA、B	ブタニクホルモンA、B	20	マ		
パックおでん	パックオデン	64	豚バラ	ブタバラ	20	マーガリン	マーガリン	48
パック親子丼	パックオヤコドン	64	豚バラスライスA～C	ブタバラスライスA～C	20	マーコット	マーコット	37
パックカレーA	パックカレーA	65J	豚挽肉A、B	ブタヒキニクA、B	20	麻婆豆腐の素	マーボトウフノモト	56
パックカレーB	パックカレーB	65J	豚挽材	ブタヒザイ	20	舞茸	マイタケ	33
パックカレーC	パックカレーC	65J	豚ヒレA、B	ブタヒレA、B	19	マカロニ	マカロニ	16
パック削り節	パックケズリブシ	50	豚味噌ステーキ	ブタミソステーキ	20	マカロニグラタン	マカロニグラタン	63
パック豆腐	パックトウフ	45	豚ももスライスA、B	ブタモモスライスA、B	20	巻き寿司	マキスシ	16
パック納豆A～E	パックナットウA～E	46	豚レバーズライス	ブタレバーズライス	20	まぐろサラダ油漬A～C	マグロサラダユヅクA～C	61
はっさく	ハッサク	36	豚ロース	ブタロース	20	マスカット	マスカット	38
八宝菜の素	ハツポウサイノモト	56	豚ロースしゃぶ用A、B	ブタロースシャブヨウA、B	19	松かさイカ	マツカサイカ	26
馬蹄切り南瓜	バタイキリカボチャ	34	豚ローススライスA～E	ブタローススライスA～E	19	マッシュポテト	マッシュポテト	39
薬唐胡瓜	ハトウキュウリ	42	ぶどう缶	ブドウカン	62	マッシュルーム缶	マッシュルームカン	60
花イカ	ハナイカ	26	ブラックオリーブ	ブラックオリーブ	54	松茸麩A、B	マツタケフA、B	16
花かつお	ハナカツオ	50	ブラックチェリー	ブラックチェリー	37	松前漬	マツマエヅケ	42
はなざり切干大根	ハナギリキリボシダイコン	32	ブラム	ブラム	37	マトンスライスA、B	マトンスライスA、B	21
花咲いか	ハナサキイカ	44	フラン克福ルト	フラン克福ルト	22	ままかり漬	ママカリツケ	41
バナナ	バナナ	36	フランスパン	フランスパン	15	豆のり	マメノリ	44
花麩A、B	ハナフA、B	16	ぶりA～C	ブリA～C	30	マヨネーズA、B	マヨネーズA、B	51
花みょうが	ハナミョウガ	34	ブリーツレタス	ブリーツレタス	34	マリネドレッシング	マリネドレッシング	52
パバロア	パバロア	25	ふりかけ	フリカケ	58	マロニー	マロニー	49
パブリカ	パブリカ	54	ブリフライ揚げだし豆腐	ブリフライアゲダシトウフ	47	マンナンヒカリ	マンナンヒカリ	39
はまぐり	ハマグリ	27	プリン	プリン	25	まんぼ揚げ	マンボアゲ	30
ハムエッグフライ	ハムエッグフライ	63	フルーチェ	フルーチェ	64	ミ		
ハムステーキA、B	ハムステーキA、B	21	フルーツ王国	フルーツオウコク	61	ミートソース缶A～C	ミートソースカンA～C	57
はも	ハモ	29	フルーツトマト	フルーツトマト	33	ミートボール	ミートボール	21
はもすり身	ハモスリミ	29				みかん	ミカン	36

品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁	品名	ふりがな	頁
みかん缶A、B	ミカンカンA、B	61	ラ・フランス	ラ・フランス	38	冷凍つぼ抜きイカ	レイトウトツボヌキイカ	26
みかん缶シロップ漬	ミカンカンシロップツケ	61	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍デリシャントロピカ	レイトウデリシャントロピカ	65J
水菜	ミズナ	32	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍豆腐A、B	レイトウトウフA、B	64
みそかつおにんにく	ミソカツオニンニク	42	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍鶏もも骨付肉A、B	レイトウトリモモホネツクA、B	21
みそかつのたれ	ミソカツノタレ	59	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍とろろ芋	レイトウトトロロイモ	64
味噌漬	ミソツケ	40	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍トンカツ	レイトウトトンカツ	20
ミックスフルーツ	ミックスフルーツ	61	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍生麩	レイトウナマフ	16
ミックスベジタブル	ミックスベジタブル	63	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍日本そば	レイトウニホンソバ	14
みつば	ミツバ	32	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍にんにく	レイトウニンニク	54
ミニゴボー巻	ミニゴボーマキ	30	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ニンニクの芽A、B	レイトウニンニクノメA、B	64
ミニトマト	ミニトマト	33	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ねぎとろ用鯖	レイトウネギトロヨウマダラ	30
みりん	ミリン	53	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ハンバーグ	レイトウハンバーグ	64
			ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ビッグエビのセシュウマイ	レイトウビッグエビノセシュウマイ	65J
			ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ピラフ	レイトウピラフ	64
ムース	ムース	25	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍フィッシュボール	レイトウフィッシュボール	29
むきえんどう	ムキエンドウ	33	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ブリ切り身A～C	レイトウブリキリミA～C	28
麦茶A～C	ムギチャA～C	58	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍フレンチポテト	レイトウフレンチポテト	63
むすび糸こんにゃく	ムスピイトコンニャク	39	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ブロッコリー	レイトウブロッコリー	63
結び昆布A、B	ムスピコンブA、B	50	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ベビー帆立貝	レイトウベビーホタテカイ	27
無洗米	ムセンマイ	14	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ポイル帆立貝	レイトウポイルホタテ	27
紫キャベツ	ムラサキキャベツ	33	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ほうれんそうA、B	レイトウホウレンソウA、B	63
紫玉葱	ムラサキタマネギ	34	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ホキ切り身	レイトウホキキリミ	28
ムラサキロールイカ	ムラサキロールイカ	26	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍帆立貝柱	レイトウホタテカイバシラ	27
			ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ポテトサラダベース	レイトウポテトサラダベース	65J
めかぶA、B	メカブA、B	49	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ホネナシ赤魚切り身	レイトウホネナシアカウキリミ	28
飯 缶	メシ カン	17	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍骨なし赤魚切り身	レイトウホネナシサバキリミA、B	28
メロン	メロン	37	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍骨なししぎらめ	レイトウホネナシシギラメ	29
明太子	メンタイコ	27	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍骨なし太刀魚切り身	レイトウホネナシタチウオキリミ	29
めんだし	メンダシ	56	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍骨なしホキ切り身	レイトウホネナシホキキリミ	28
めんつゆ	メンツユ	56	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍マカロニサラダミックス	レイトウマカロニサラダミックス	65J
			ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍いわし開	レイトウイワシヒラ	31
もずく	モズク	50	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍いんげんA、B	レイトウインゲンA、B	63
餅A、B	モチA、B	17	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍うどん	レイトウうどん	14
もち米	モチゴメ	14	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍オムライス	レイトウオムライス	25
桃	モモ	36	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍オムライスA、B	レイトウオムライスA、B	24
もやし	モヤシ	33	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍カーネルコーン	レイトウカーネルコーン	63
もろみ	モロミ	43	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍カットクワカメ	レイトウカットクワカメ	65J
もろみ漬	モロミツケ	41	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍カットコーン	レイトウカットコーン	64
紋甲げそA～D	モンコウゲソA～D	26	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍カットわかめ	レイトウカットワカメ	65J
			ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍カニ赤身	レイトウカニアカミ	27
焼きかまぼこ	ヤキカマボコ	29	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍カボチャ	レイトウカボチャ	63
焼き餃子	ヤキギョウザ	63	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍カリフラワー	レイトウカリフラワー	63
焼きそばソースA～C	ヤキソバソースA～C	57	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍カレイ切り身	レイトウカレイキリミ	28
焼きそば麺	ヤキソバメン	15	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍キス開き	レイトウキスヒラキ	30
焼き豆腐	ヤキトウフ	45	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍絹厚揚げA	レイトウキヌアツアゲA	65J
焼鳥のタレ	ヤキトリノタレ	56	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍絹厚揚げB	レイトウキヌアツアゲB	65J
焼肉のタレ	ヤキニクノタレ	56	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍きぬさやA、B	レイトウキヌサヤA、B	63
焼肉のタレ醤油	ヤキニクノタレシヨウユ	56	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍牛井の素	レイトウギユウドンノモト	64
焼きのり	ヤキノリ	49	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍キング切り身	レイトウキングキリミ	28
焼麩A、B	ヤキフA、B	16	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍キンシタマゴ	レイトウキンシタマゴ	24
焼き明太子	ヤキメンタイコ	27	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍グリーンアスパラ	レイトウグリーンアスパラ	63
野菜糟漬	ヤサイカスツケ	40	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍グリーンピース	レイトウグリーンピース	63
野菜昆布	ヤサイコンブ	50	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍コロッケ	レイトウコロッケ	65J
野菜ジュース	ヤサイジュース	35	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ささみチーズカツ	レイトウササミチーズカツ	65J
野菜生活A、B	ヤサイセikatツA、B	62	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍里芋A、B、C、D	レイトウサトイモA、B、C、D	64
野菜豆	ヤサイマメ	45	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍さばフィレー	レイトウサバフィレー	28
焼豚スライスA、B	ヤブタスライスA、B	21	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍サワラ切り身A、B	レイトウサワラキリミA、B	28
ヤングコーン缶	ヤングコーンカン	60	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍塩鯖切り身A、B	レイトウシホサバキリミA、B	28
			ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍塩ます切り身	レイトウシホオササキキリミ	29
ゆかり飯の素	ユカリメシノモト	56	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ジャンボオムレツ	レイトウジャンボオムレツ	65J
柚子	ユズ	37	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ジャンボチキンオムレツ	レイトウジャンボチキンオムレツ	65J
柚子こしょう	ユズコショウ	59	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍白玉餅	レイトウシラタマモチ	14
ゆずこしょうドレッシング	ユズコショウドレッシング	51	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍白鮭切り身	レイトウシロサケキリミ	28
ゆず醤油	ユズシヨウユ	51	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍白身サクサクフライ	レイトウシロミサクサクフライ	65J
茹チャンポン麺	ユチャンポンメン	15	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍スクランブルエッグ	レイトウスクランブルエッグ	25
ゆでたこ	ユデタコ	26	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍すずき切り身	レイトウスズキキリミ	29
輸入豚肩ロース	ユニューブタカタロース	20	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍ズワイ精肉	レイトウズワイセイニク	27
輸入豚バラ	ユニューブタバラ	20	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍太刀魚切り身	レイトウタチウオキリミ	28
茹やせうま	ユヤセウマ	15	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍たら角切り	レイトウタラカクギリ	29
			ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍たら切り身	レイトウタラキリミ	28
洋菓子	ヨウガシ	16	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍茶そば	レイトウチャソバ	14
洋辛子A、B	ヨウガラシA、B	54	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍チャンボン麺A、B	レイトウチャンボンメンA、B	14
ヨーグルト	ヨーグルト	23	ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19	冷凍中華麺A、B	レイトウチュウカメンA、B	14
			ラーゼインテッセンA、B	ラーゼインテッセンA、B	19			

第1章 穀類・同加工品共通規格

規格番号A001については、納入業者の精米中、検査のため玄米及び白米をそれぞれ150g採取する。

規格番号	単位	品名	規格	備考
A001	kg	精米	精米の「品位基準」に適合すること。 細部については、その都度示す	
A002	kg	無洗米	ビニール袋詰 10kg入	
A003	kg	もち米	精米に準ずる ビニール袋1kg詰	
A004	kg	強化米	ハウスウェルネスフーズ(株) 同等品、100g中 B1:176mg B2:7mg	
A005	袋	雑穀米A	ハウス同等品、500g入り	
		雑穀米B	石橋工業同等品、750g入り	
A006	kg	白玉粉	1kg入り、製菓用	
A007	kg	冷凍白玉餅	1kg袋入り(1個10g程度)	
A008	kg	小麦粉	日清・日本製粉、薄力粉1kg袋入り	
A009	kg	唐揚げ粉A	1kg袋入り	
		唐揚げ粉B	日清製粉同等品、にんにく醤油風味1kg袋入り	
		唐揚げ粉C	100g袋入り	
A010	kg	天ぷら粉	1kg袋入り	
A011	kg	パン粉A	1kg袋入り 乾燥	
		パン粉B	10kg袋入り 乾燥	
		パン粉C	200g袋入り 乾燥	
A012	kg	生パン粉	クラウン同等品、1kg	
A013	kg	冷凍うどん	鹿野屋・テーブルマーク同等品、250g	
A014	kg	冷凍日本そば	味の素・テーブルマーク・ニッスイ同等品、200g	
A015	kg	冷凍茶そば	味の素・テーブルマーク・ニッスイ同等品、200g	
A016	kg	冷凍チャンポン麺A	鹿野屋・ムサシノ同等品、200g	
		冷凍チャンポン麺B	やまひろ同等品、200g	
A017	kg	冷凍中華麺A	味の素(しこしこ)・鹿野屋同等品、200g、卵つなぎ麺不可	
		冷凍中華麺B	味の素同等品、流水解凍麺200g	
A018	袋	ワンタンの皮	40枚入り100g	

規格番号	単位	品名	規格	備考
A019	個	韓国風冷麺A	味の素同等品、230gタレ付	
		韓国風冷麺B	日本食研同等品、160g	
A020	kg	ワンタン麺	乾麺 1kg袋入り	
A021	個	ワンタン	一品香・双和同等品 50個入 (1個7g程度)	
A022	個	皿うどん麺A	揚げ麺70g	
		皿うどん麺B	揚げ麺60g	
A023	kg	干そば	五木同等品	
A024	kg	干きしめん	500g	
A025	kg	梅そば	乾麺100g	
A026	kg	茶そばA	乾麺500g	
		茶そばB	武蔵野フーズ同等品、冷凍200g	
A027	kg	梅そうめん	乾麺250g袋入り	
A028	kg	卵そうめん	乾麺250g袋入り	
A029	袋	トッポギ	チョウシヨク同等品、純米トッポギ600g	
A030	kg	生中華麺	1 一玉のg数は要求書で示す	
A031	kg	茹チャンポン麺	2 やせうまは10cmカット	
A032	kg	茹やせうま	3 製造業者直納で当日製造のもの	
A033	kg	焼きそば麺	蒸し麺	
A034	kg	干そうめんA	揖保の糸同等品、300g袋入り	
		干そうめんB	神崎そうめん同等品、500g袋入り	
A035	個	即席ラーメン	品名はその都度示す	
A036	個	食パン	g数はその都度示す	
A037	個	袋入り食パンA	60g2枚入り	
		袋入り食パンB	90gソフトパン2枚入り	
A038	個	ハンバーガーバンズA	80g	
		ハンバーガーバンズB	100g	
A039	個	サンド用食パン	プレーン、麦6枚×2P185g	
A040	個	菓子パン	細部は要求書で示す	
A041	個	調理パン	細部は要求書で示す	
A042	個	サンドイッチ	細部は要求書で示す	
A043	個	フランスパン	細部は要求書で示す	
A044	個	テーブルロール	細部は要求書で示す	
A045	個	クロワッサン	細部は要求書で示す	
A046	個	あんまんA	30g	テーブルマーク・アサヒフーズ・ 双和同等品
		あんまんB	60g	
		あんまんC	90g	

規格番号	単位	品名	規格	備考	規格番号
A047	個	肉まんA	30g	テーブルマーク・アサヒフーズ・双和同等品	
		肉まんB	60g		
		肉まんC	90g		
A048	kg	スパゲッティA	直径1.8mm		
		スパゲッティB	直径1.6mm		
A049	kg	ペンネ	ネスレ同等品、ペンネリガーテ溝入 500g		
A050	kg	マカロニ	デュラムセモリナ100%		
A051	kg	ツイストマカロニ	デュラムセモリナ100%、2kg		
A052	kg	その他のパスタ	デュラムセモリナ100%、1kg		
A053	kg	焼麩A	200g袋入り 家庭用 圧縮品不可		
		焼麩B	20g袋入り 家庭用 圧縮品不可		
A054	kg	花麩A	200g袋入り		
		花麩B	20g袋入り		
A055	kg	渦巻き麩A	200g袋入り		
		渦巻き麩B	20g袋入り		
A056	kg	松茸麩A	200g袋入り		
		松茸麩B	20g袋入り		
A057	個	冷凍生麩	180g よもぎ・粟		
A058	kg	ビーフン	ケンミン同等品、500g袋入り 米粉100%		
A059	個	和菓子	細部は要求書で示す		
A060	個	洋菓子	細部は要求書で示す		
A061	個	その他菓子	細部は要求書で示す		
A062	個	弁当	細部は要求書で示す		
A063	個	いなり寿司	50g当日製造したもの		
A064	個	巻き寿司	350g1/8カット当日製造したもの		
A065	個	レタス巻	350g当日製造したもの カットはその都度示す		
A066	箱	アルファ米(白飯)	尾西食品同等品、5kg入り		
A067	箱	アルファ米(五目)	尾西食品同等品、5kg入り		
A068	箱	アルファ米(山菜)	尾西食品同等品、5kg入り		
A069	箱	アルファ米(赤飯)	尾西食品同等品、5kg入り		
A070	個	1食用アルファ米	尾西食品同等品、100g入り 味についてはその都度示す		
A071	個	おにぎり	細部は要求書で示す		

規格番号	単位	品名	規格	備考
A072	個	キヌア	500g入り	
A073	個	沖縄そば	サン食品同等品、茹で麺1kg入り	
A074	個	コーンフレーク	シスコーン同等品、220g	
A075	個	ポテトチップス	うす塩、180g	
A076	個	クルトンA	クノール同等品、200g	
		クルトンB	クノール同等品、30g	
A077	個	餅 A	丸餅、40gもち米100%使用	
		餅 B	角餅、40gもち米100%使用	
A078	個	冷凍焼き餅	35g20個入り	
A079	kg	トック	有紀同等品	
A080	個	飯 缶	オーバル1号缶、375g	
A081	kg	ライスペーパー	ユウキ同等品、M22cm454g袋入り	
A082	袋	きりたんぼ	325g5本入り	
A083	袋	春巻きの皮	10枚入り	
A084	枚	半生超うすクラスト	JC同等品、7.5インチクラスト	
A085	kg	生フィットチーネ	日清製粉同等品、200g	
A086	個	ナンA	ジェーシーコムサ同等品、100g	
		ナンB	50g	
A087		その他の穀類加工品	規格はその都度示す	
A088	袋	フルーツグラノーラ	カルビーフルグラ同等品 600g入り	

第2章 肉類・同加工品共通規格

肉 類

- 1 国内の牛・豚は日本食肉格付け協会による部分肉取引規格の規格品とし豚肉における各部位の等は『1』・重量区分は『M』とする。
- 2 鶏肉は食鶏取引規格の規格品とし国産若鶏とする。2kg袋入りとし生で納入する場合は、品質保持期限（製造年月日）内とする。B級品不可
- 3 衛生検査及び受領検査時不合格となり再納入する場合は各駐屯地糧食班等で裁断をさせることがある。
- 4 スライスは2mm程度。中敷を使用し、再凍結しないこと。
- 5 品質等の表示内容は入札当時の行政指導及び業界自主規制等を反映させたものとする。

規格番号	単位	品名	規格	備考
B001	kg	牛ヒレ	オーストラリア産、チルド130g 芯（大腰筋）のみグルムキ	
B002	kg	牛ロース	US産ステーキレディー、チルド130g	
B003	kg	牛肩ロース	オーストラリア・US産、焼き肉用スライス 5mm	
B004	kg	牛ももスライスA	オーストラリア・US産、チルフロー・ トップサイド	
		牛ももスライスB	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
		牛もも細切りC	チンジャオロース用	
B005	kg	牛バラスライスA	国産前バラ、格付B3	
		牛バラスライスB	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B006	kg	サーロインステーキA	オーストラリア・US産、チルフロー箱入り	
		サーロインステーキB	国産A3以上、1枚300gステーキ用	
B007	kg	牛もも	オーストラリア・US産、チルフロー・ トップサイド・インサイド箱入り	
B008	kg	牛バラA	オーストラリア・US産、チルフロー・ ナーベル箱入り	
		牛バラB	規格はA同じ、スライス1kgトレイ入り	
B009	kg	牛挽肉A	オーストラリア産シルバーサイド1度挽き	
		牛挽肉B	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B010	kg	牛レバースライス	US産スキンレス、1kgトレイ入り	

規格番号	単位	品名	規格	備考
B011	kg	牛すじ肉A	輸入品アキレス3cmカット、納入時は解凍済	
		牛すじ肉B	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B012	kg	牛シチュー肉A	オーストラリア産クロット 2.5cmサイコロ	
		牛シチュー肉B	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B013	kg	牛カルビ肉	オーストラリア・US産 2~3mmスライス	
B014	kg	キューブロールA	オーストラリア産、5mmスライス	ステーキ用
		キューブロールB	規格はA同じ 1kgトレイ入り	
B015	kg	チャックリブ	オーストラリア・US産、焼き肉用スライス 5mm	
B016	kg	牛ランプ	オーストラリア産、チルド2.5cm角切り 5個に小割にして完全に筋引き	
B017	kg	ラージインテッセンA	US産IBP、5kg箱入り	
		ラージインテッセンB	規格はA同じ、kgトレイ入り	
B018	kg	ボンレスショートリブ	US産IBPプライム ケーシングのまま納入	
B019	kg	牛挽材	経産牛、10kg定貫箱入り	
B020	kg	ショートリブA	US産チョイス、厚さ1.2mm50g程度	
		ショートリブB	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B021	kg	牛タン	皮むき、かたまり	
		牛タンスライス	キスケフーズ同等品、塩味1kg入り	
B022	kg	合挽肉A	1 牛(シルバー)5:豚(腕)5 2 肉8:脂2	
		合挽肉B	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B023	kg	豚ローススライスA	国産120gスライス ミートマスター入り	
		豚ローススライスB	規格はA同じ、1.8kg(15枚) トレイ入り	
		豚ローススライスC	規格はA同じ、100g ミートマスター入り	
		豚ローススライスD	規格はA同じ、1kg(10枚)トレイ入り	
		豚ローススライスE	規格はA同じ、3mmスライス	
B024	kg	豚ロースしゃぶ用A	国産、1mmスライス	
		豚ロースしゃぶ用B	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B025	kg	豚ヒレA	デンマーク産ポークテンダー40gカット	
		豚ヒレB	規格はA同じ、1kgトレイ入り(25枚)	

規格番号	単位	品名	規格	備考
B026	kg	豚肩ローススライスA	国産、120gミートマスター入り	
		豚肩ローススライスB	規格はA同じ、1.8kg(15枚)トレイ入り	
B027	kg	豚ももスライスA	国産	
		豚ももスライスB	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B028	kg	豚挽材	ちまき、5mmスライス	
B029	kg	豚バラスライスA	国産	
		豚バラスライスB	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
		豚バラスライスC	規格はA同じ、3mmスライス	
B030	kg	豚肩ロース	1 箱入り8~10kg 2 肩ロースは巻きがよいもの 3 バラは中敷きがしてあるもの 4 整形後直ちに急速冷凍したもの	
B031	kg	豚バラ		
B032	kg	豚ロース		
B033	kg	輸入豚肩ロース		デンマーク産、ポークカラー箱入り
B034	kg	輸入豚バラ	台湾産、源益 箱入り	
B035	kg	豚挽肉A	うで1度挽き、肉7:脂3	
		豚挽肉B	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B036	kg	豚レバースライス	前日屠殺したもの、1kgトレイ入り	
B037	kg	豚骨	頭部・足を除く	
B038	kg	豚角切り肉A	肩ロース2.5cm角切り	
		豚角切り肉B	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B039	kg	豚肉ホルモンA	大腸・小腸をボイルしたもの	
		豚肉ホルモンB	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B040	kg	豚味噌ステーキ	1 ロース ポークカラー 2 賞味130gミートマスター入り 3 見本品は味噌なしも1枚提出	
B041	kg	スペアリブ	国産、50g程度	
B042	kg	冷凍トンカツ	日本食研同等品 160g	
B043	kg	牛肉ホルモンA	伊藤ハム(こてっちゃん)同等品 2kg袋入り	
		牛肉ホルモンB	中川ホルモン同等品、2.5kg袋入り	
B044	kg	鶏もも肉A	国産、生2kg袋入り	
		鶏もも肉B	国産、冷凍2kg袋入り	
		鶏もも肉C	国産、こまぎれ	
		鶏もも肉D	国産、30gにカット	
B045	kg	鶏ささみA	生 L 3cmカット	
		鶏ささみB	冷凍 L 2kg袋入り	

規格番号	単位	品名	規格	備考
B046	kg	鶏手羽元	輸入品IQF、箱入り50gUP	
B047	kg	鶏手羽先	国産冷凍、L2kg袋入り	
B048	kg	鶏手羽中	US産IQF、冷凍35gUP	
B049	kg	鶏挽肉A	冷凍、むねみ1度挽き	
		鶏挽肉B	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B050	kg	鶏もつ	生の心臓・肝臓・砂肝、細部は要求書で示す	
B051	kg	鶏ガラ	頭部・足を除く	
B052	kg	鶏皮スライス	冷凍、1kgトレイ入り	
B053	kg	鶏むねみA	国産、生2kg袋入り	
		鶏むねみB	国産、冷凍2kg袋入り	
		鶏むねみC	国産、こまぎれ	
		鶏むねみD	国産、30gにカット	
B054	kg	ローストチキン	120g程度	
B055	kg	冷凍鶏もも骨付肉A	220g程度	
		冷凍鶏もも骨付肉B	40g程度	
B056	kg	豊後とり天	学食同等品、1kg入り衣つき	
B057	kg	チキンステーキ	規格はその都度示す	
B058	kg	スタミナ焼肉	日本ハム(味付けラム)同等品、1kg袋入り	
B059	kg	ミートボール	丸大同等品、あらびき1kg袋入り	
B060	kg	チキンボール	1kg入り	
B061	個	カルビー丼	日本食研同等品、150g	
B062	個	鶏丼の素	日本食研同等品、110g	
B063	kg	焼豚スライスA	福留ハム同等品	
		焼豚スライスB	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B064	個	チャーシュースライスA	日本食研同等品、500g入り	
		チャーシュースライスB	日東ベスト同等品、500g入り	
B065	個	きざみチャーシュー	日本食研同等品、500g	
B066	kg	マトンスライスA	ニュージーランド産マトンレッグ トランクスは不可	
		マトンスライスB	規格はA同じ、1kgトレイ入り	
B067	kg	ラムスライス	輸入品ラムロール、1kgトレイ入り	
B068	kg	ハムステーキ	福留同等品120g 冷凍・レトルトは要求書で示す	
B069	kg	生ハム	JFDA同等品、スライス200g25枚入り	
B070	kg	ポークハム白	福留ハム同等品 製造元で1kgパックしたもの	

規格番号	単位	品名	規格	備考
B071	kg	ロースハムA	JAS特級、20gスライス1kgトレイ入り	
		ロースハムB	JAS標準、120gハムステーキ	
		ロースハムC	規格はBと同じ、1.8kg(15枚)トレイ入り	
B072	kg	ソフトサラミソーセージ	20gスライス1kgトレイ入り	
B073	kg	ボロニアソーセージ	JAS標準、20gスライス1kgトレイ入り	
B074	kg	腸詰ウィンナー	JAS上級、1kg袋入りポーク切れ目入り	
B075	袋	シャウエッセンウィンナー	日本ハム同等品、500g袋入り	
B076	kg	フランクフルト	50g程度1kgトレイ入り	
B077	kg	骨付きソーセージ	福留ハム同等品、正味50g程度	
B078	kg	ベーコンスライスA	JAS標準、3.5~4.0kg 1kgトレイ入り	
		ベーコンスライスB	規格はAと同じ、パラパラにカット	
		ベーコンスライスC	規格はAと同じ、ブロック	
B079	kg	荒挽ウィンナー	JAS上級、1kg袋入り	
B080	kg	馬刺し	超低温冷凍パック	
B081	個	馬刺しパック	1 品種、部位は要求書で示す 2 馬刺80g玉葱20g生姜10g	
B082	kg	すっぽん	甲羅を除く小口切り	
B083	個	スパム	300g入り	
B084	個	ゼラチン	粉末500g入り	
B085	個	その他の肉加工品	細部は要求書で示す	

第3章 牛乳・乳製品・卵類共通規格

個食品については、ストロー及びスプーンを付けて納入。

規格番号	単位	品名	規格	備考
C001	個	牛乳A	200mlパック入り	
		牛乳B	200mlビン入り	
		牛乳C	1000mlパック入り	
		牛乳D	180ml鉄Ca入り Ca256mg/100g	
C002	個	ロングライフ牛乳A	200mlパック入り	
		ロングライフ牛乳B	250mlパック入り	
C003	個	低脂肪乳	1000mlパック入り	
C004	個	ラクトコーヒーA	200mlパック入り	
		ラクトコーヒーB	200mlビン入り	
		ラクトコーヒーC	1000mlパック入り	
C005	個	ラクトフルーツ	1000mlパック入り	
C006	個	ヨーグルト	重量は要求書で示す	
C007	個	プレーンヨーグルトA	400ml	
		プレーンヨーグルトB	500ml	
C008	個	飲むヨーグルトA	200ml	
		飲むヨーグルトB	1000ml	
C009	個	生クリームA	200ml、乳脂肪45%以上	
		生クリームB	1000ml、乳脂肪45%以上	
C010	個	乳酸菌飲料A	ヤクルト同等品、65ml	
		乳酸菌飲料B	ヤクルト300V同等品、80ml	
		乳酸菌飲料C	ミルミルS同等品、100ml	
		乳酸菌飲料D	ジョア同等品、125ml	
C011	個	アイスクリーム	乳脂肪8%以上100cc	
C012	個	ラクトアイス	200cc	
C013	個	チーズA	角チーズ：28g	
	個	チーズB	マリンフーズ同等品、ダイス：8mmカット 1kg袋入	
	本	チーズC	スティック：50g	
	個	チーズD	スライス：18g×8枚入り 144g	
	個	チーズE	粉末：エダム粉500g袋入り	

規格番号	単位	品名	規格	備考
C013	個	チーズF	クラフト：ピザ用チーズ400g袋入	
	個	チーズG	6pチーズ：28g	
	個	チーズH	カマンベールチーズ100g	
	個	チーズI	焼き込みチーズ400g	
	個	チーズJ	雪印同等品、クリームチーズ200g	
C014	個	パルメザンチーズ	パスタ用チーズ80g入り	
C015	kg	鶏卵A	鶏卵取引規格1級以上L玉殻付、食品衛生法(第11条第10号)JASに基づく表示を すること	※5日以内が生食
	kg	鶏卵B	10個パック入り	
C016	袋	鶏卵水煮	イフジ産業同等品、チルド10個入り	
C017	箱	うずら卵	10g程度 10個入り	
C018	個	うずら卵水煮	1600gラミコンカップ	
C019	kg	冷凍錦糸卵	大商・ニチレイ・すぐる同等品、500g袋 自然解凍品	
C020	kg	薄焼き卵	井上鶏卵同等品、チルド	
C021	袋	オムライスシート	すぐる同等品、40g10枚入り	
C022	個	ほうれん草だし巻	300g10切カット、ボイリングパック	
C023	個	ひじきだし巻	300g10切カット、ボイリングパック	
C024	個	のりだし巻	300g10切カット、ボイリングパック	
C025	袋	スコッチエッグ	キューピー・すぐる同等品、ハーフ50g 10個入り	
C026	個	冷凍厚焼き卵A	大商・ニチレイ・すぐる同等品、180g袋 入切れ目あり	
		冷凍厚焼き卵B	大商・ニチレイ・すぐる同等品、300g袋 入切れ目あり	
		冷凍厚焼き卵C	大商・ニチレイ・すぐる同等品、500g袋 入切れ目あり	
C027	個	だし巻卵	250gチルド	
C028	個	卵豆腐A	由布同等品、100gタレ付き	
		卵豆腐B	由布同等品、220gタレ付き	
C029	個	冷凍オムレツA	肉入りオムレツ100g	
		冷凍オムレツB	プレーンオムレツ50g	
C030	個	レアオムレツ	スノーマン同等品、120gボイリングパック	

規格番号	単位	品名	規格	備考
C031	個	ボイルエッグ	ケンコー同等品、250g	
C032	個	プリン	重量は要求書で示す	
C033	kg	卵フィリング	ケンコー・味の素チルド同等品、1kg袋入り	
C034	個	茶碗蒸し	170g イージーカップ入り 7種	
		茶碗蒸しの素	冷凍ストレートタイプ 1L	
C035	個	冷凍オムライス	ケンコー・ニッスイ同等品、250g ボイリングパック	
C036	個	フルーツヨーグルトA	100g、細部は要求書で示す	
		フルーツヨーグルトB	130g、細部は要求書で示す	
C037	個	ムース	重量は要求書で示す	
C038	個	コーヒーゼリー	90ml ミルク付き	
C039	個	ババロア	重量は要求書で示す	
C040	個	コンデンスミルク	雪印同等品、内容量140g チューブ入り	
C041	個	スキムミルクA	JAS規格品、内容量250g	
		スキムミルクB	JAS規格品、内容量200g	
C042	個	温泉卵	タレなし	
C043	個	3分卵	キューピー同等品、タレ付	
C044	個	冷凍目玉焼き	50g 丸形 10個入り	
C045	kg	冷凍スクランブルエッグ	ニチレイ・大商同等品、500g	
C046		その他の乳製品	細部は要求書で示す	
C047		その他の卵加工品	細部は要求書で示す	

第4章 魚介類・同加工品共通規格

- 1 冷凍やけしていないもの。
- 2 練製品の原料はスケソウダラを100%使用し澱粉の含有率は9%以下のすりみとする。
- 3 ブローケンは不可
- 4 切り身の冷凍は別示の他はIQFとする。

規格番号	単位	品名	規格	備考
D001	尾	冷凍つぼ抜きイカ	7.5kg、60尾入り	
D002	kg	冷凍イカ糸作り	するめいか、net1kg袋入り	
D003	kg	冷凍むきイカ	甲イカ、5/7入りnet2kg入り	ブロック
D004	kg	冷凍ムキイカ短冊	甲イカ 1.5×4cm net1kg入り	ブロック
D005	kg	刺身用紋甲イカ	4~5/kg	
D006	kg	紋甲げそA	5/7	
		紋甲げそB	8/12	ブロック
		紋甲げそC	13/15	net
		紋甲げそD	31/35	1kg入
D007	kg	ムラサキロールイカ	8~10尾入り、5kg袋入り	
D008	kg	花イカ	マルハ同等品、1kg80個入り	
D009	kg	鹿の子イカ	3×2cm切れ目入り	
D010	kg	松かさイカ	3cm切れ目入り	
D011	kg	生イカリング	ニチレイ同等品、松イカ輪切りIQF 500g35~43個入り	
D012	kg	味付たこ	ニチレイ同等品、1杯1kg以上	
D013	kg	ゆでたこ	1杯2kg	
D014	kg	たこ唐揚げ	日本食研同等品、1kg袋入	
D015	尾	尾付きムキエビ	ニッスイ同等品、16/20、1P20尾 入り	
D016	kg	冷凍ムキエビ	ニチレイ同等品、31/40、IQF生む きえび、	
D017	kg	桜エビ	乾燥品、net100g袋入	
D018	kg	冷凍有頭エビ	1.3kg、30~35尾入ブロック	

規格番号	単位	品名	規格	備考
D019	箱	冷凍無頭エビ	1ポンド16/20	
D020	箱	甘エビ	頭なし皮むき、30尾入1箱100g	
D021	箱	寿司用えび	2L20枚入り(寿司用開きえび)	
D022	kg	海老しんじょう	味の素同等品、500g袋入り	
D023	kg	明太子	カネフク同等品、2kg袋入り	
D024	kg	辛子明太子	カネフク同等品、1kg袋入り	
D025	個	1食用辛子明太子	やまや同等品、1個10g	
D026	個	チューブ入明太子	キョクヨー同等品、300g	
D027	kg	焼き明太子	玄海同等品、500gボイリングパック	
D028	kg	乾燥辛子明太子	500g入り	
D029	kg	冷凍カニ赤身	山陰食品同等品、ズワイガニ100% 1kg入り	
D030	袋	かに棒	ロイヤルカリブ、21本入り(323g)	
D031	kg	カニA	たらばかに：細部は要求書で示す	
		カニB	毛がに：細部は要求書で示す	
		カニC	ズワイガニ：細部は要求書で示す	
D032	kg	カニ風味フレーク	500g真空パック入り、チルド	
D033	kg	冷凍ズワイ精肉	フレーク、1kg入り	
D034	kg	かき	生食用・調理加熱用サイズは要求書で示す	
D035	kg	パーナ貝	ニュージーランド産、グリーンマッセル 1kg袋入り	
D036	kg	あさり貝	サイズL	
D037	kg	はまぐり	国内産、サイズM	
D038	kg	しじみ貝	サイズL	
D039	個	パック入あさり	日本鮮食同等品、500g50粒程度入り	
D040	個	パック入しじみ	日本鮮食同等品、500g320粒程度入り	
D041	個	パック入はまぐり	日本鮮食同等品、500g25粒程度入り	
D042	kg	冷凍あさりむきみA	IQF、イズL、1kg	
		冷凍あさりむきみB	生冷凍、サイズL、1kgブロック	
D043	kg	冷凍ベビー帆立貝	100/150、1kg袋入り	
D044	kg	冷凍帆立貝柱	IQF、刺身用ひもなし、26/30	
D045	kg	冷凍ボイル帆立	ひもつき加熱用、26/30net1kg 袋入り	

規格番号	単位	品名	規格	備考
D046	kg	鰻蒲焼きA	冷凍1尾、250g程度	
		鰻蒲焼きB	生1尾、250g程度	
D047	個	パック入鰻蒲焼きA	冷凍60gタレ付き	
		パック入鰻蒲焼きB	冷凍100gタレ付き	
D048	kg	あなご	70g切り身、ヒレ処置済み	
D049	kg	あなご蒲焼き	1尾100g程度	
D050	kg	あなご白焼き	1尾100g程度	
D051	袋	あなごスライス	日本食研同等品、250g入り	
D052	kg	冷凍鱈フィレ	マルハ同等品、IQFトロアジ45枚入り	
D053	kg	冷凍さばフィレ	5kg40枚入り	
D054	kg	冷凍メル切り身	100gカット10cm以内	
D055	袋	冷凍骨なし鯖切り身A	ニチロ同等品、70g×10入	
		冷凍骨なし鯖切り身B	大冷同等品、80g5切れ入り	
D056	kg	冷凍カレイ切り身	IQF、5kg40尾入り	
D057	kg	冷凍鮭切り身	120gカット、10cm以内(メカジキ)	
D058	kg	冷凍ブリ切り身A	120g	
		冷凍ブリ切り身B	60g	
		冷凍ブリ切り身C	80g	
D059	kg	冷凍サワラ切り身A	100gカット10cm以内	
		冷凍サワラ切り身B	大冷同等品、80g5切れ入り	
D060	kg	冷凍赤魚切り身A	120gカット10cm以内	
		冷凍赤魚切り身B	大冷同等品、80g5切れ入り	
D061	袋	冷凍骨なし赤魚切り身	ニチロ同等品、70g×10入	
D062	kg	冷凍塩鯖切り身A	8kg12尾入りカットなし	
		冷凍塩鯖切り身B	8kg12尾入り120g	
D063	kg	冷凍まんびき切り身	120g10cm以内(シイラ)	
D064	kg	冷凍白鮭切り身	120g10cm以内(チャム)	
D065	kg	冷凍キング切り身	120g10cm以内	
D066	kg	冷凍たら切り身	120g10cm以内	
D067	kg	冷凍ホキ切り身	120g10cm以内	
D068	袋	冷凍骨なしホキ切り身	ニチロ同等品、70g×10入	
D069	kg	冷凍太刀魚切り身	140g10cm以内	

規格番号	単位	品名	規格	備考
D070	袋	冷凍骨なし太刀魚切り身	ニチロ同等品、70g×10入	
D071	袋	冷凍骨なし舌びらめ	ニチロ同等品、70g×10入	
D072	kg	冷凍すずき切り身	丸福水産ナイルパーチ、脂肪13%以上のもの120gカット	
D073	kg	鮭切り身	生120g	
D074	kg	冷凍甘塩鮭	アラスカ産、1本4～6ポンド	
D075	kg	はも	骨切りしたもの	
D076	kg	冷凍甘塩鮭切り身	60gカット	
D077	kg	冷凍塩ます切り身	120g	
D078	kg	シルバースメルト	ニチレイ同等品、100/150、140g	
D079	kg	冷凍タラ角切り	2.5×2.5×1cm(厚み)以上	
D080	kg	調味すり身	大冷同等品、1kg袋入り	
D081	kg	冷凍フィッシュボール	1個15g、1kg入り	
D082	kg	鰯すり身	調味していないもの、1kg袋入り(頭・腹除く)	
D083	kg	はもすり身	1kg袋入調味品	
D084	kg	はんぺん	紀文同等品、100g	
D085	kg	キングみそ漬	正味120g、10cm以内	
D086	個	魚肉ソーセージA	マルハ同等品JAS規格品、110g	
		魚肉ソーセージB	マルハ・丸大同等品、75g	
D087	kg	(上)かまぼこ	130g板付、生食可	
D088	kg	かまぼこA	500g板なし	
		かまぼこB	500g板なし、3mmカットしたもの	
D089	kg	チャンポンスライス	中冷同等品、たんざく・天着	
D090	kg	焼きかまぼこ	130g板付	
D091	kg	厚焼きかまぼこ	板状	
D092	kg	てんぷら	50g程度	
D093	kg	魚めん	500g入り	
D094	kg	(上)竹輪	100g程度	
D095	袋	竹輪A	85g2本入り	
	袋	竹輪B	50g5本入り 冷凍	
	kg	竹輪C	60g バラ チルド	
D096	kg	チーズ入り竹輪	紀文同等品、カマンベール入り、1個17g×10個入	

規格番号	単位	品名	規格	備考
D097	kg	なるとかまぼこA	160g程度	
		なるとかまぼこB	中冷同等品、冷凍290g、84カット	
D098	kg	あじてんぷら	30g	
D099	kg	ごぼう天ぷら	60g	
D100	kg	ちぎり揚げ	15g程度	
D101	kg	まんぼ揚げ	30g	
D102	kg	だて巻	360g程度	
D103	袋	ミニゴボー巻	冷凍、25g10個入り	
D104	kg	刺身用鮪A	冷凍、短冊・筋を含まないこと	
		刺身用鮪B	ニッスイ同等品、チルド	
D105	個	冷凍ねぎとろ用鮪	500g入り	
D106	kg	刺身用鯛	生・1尾1.2kg程度、3枚おろし	
D107	kg	ぶりA	刺身用、縁取りしたもの	
		ぶりB	刺身用12gカット、当日調理	
		ぶりC	切り身、細部は要求書で示す	
D108	枚	皿盛り刺身	内容についてはその都度示す	
D109	kg	いくら	北海道産、1級(3特)通常玉	
D110	個	飛び卵	500g	
D111	kg	スモークサーモン	紅鮭スライス500g、40~50枚入り	
D112	kg	紅鮭フレーク	冷凍粗挽きタイプ、1kg袋入り	
D113	尾	ししゃも	1尾、20g以上	
D114	kg	塩クラゲ	塩の粒が見えないもの1kg袋入り	
D115	kg	ちりめんじゃこ	冷凍500g袋入り	
D116	kg	いりこ	中羽、1kg袋入り	
D117	kg	シーフードミックス	エビ・イカ・アサリ1:1:1、エビサイズ80/120	
D118	kg	チルド鯖A	筒切り、120gカット	1尾700g程度
		チルド鯖B	2枚おろし	
D119	尾	さんまA	甘塩 7.5kg、55尾入り新物	
		さんまB	チルド 4kg、30尾入り新物	
D120	kg	鯆	生・1本もの、1尾140g程度	
D121	kg	太刀魚	生・1本もの、1尾500g程度	
D122	kg	いわし	調理済み頭なし、1尾60g程度	

規格番号	単位	品名	規格	備考
D123	尾	れんこ鯛	調理済み5号	
D124	箱	冷凍キス開き	25枚、箱入り、1尾22g	
D125	kg	冷凍いわし開き	4kg、80尾入り	
D126	個	サワラ西京焼	ニッスイ同等品50g、4個入り ボイリングパック	
D127	個	パック入鯖味噌煮A	120g、ボイリングパック	
		パック入鯖味噌煮B	120g 6切入イージーオープン、 ボイリングパック	
		パック入鯖味噌煮C	140g ボイリングパック	
D128	個	パック入鮭甘塩焼き	日本食研同等品、15g×30個入り、 ボイリングパック	
D129		その他の魚介類	細部は要求書で示す	
D130		その他の魚加工品	細部は要求書で示す	
D131	個	さつま揚げ	あげたて屋同等品50g、種類については その都度示す	
D132	個	さば明太A	20g×5切れ入り	
		さば明太B	100g	
D133	個	すしの花	500g入り	
D134	個	干しえび	500g入り	

第5章 野菜類共通規格

- 1 等級は秀またはA以上のもの。等級のないものについては秀又はAに準ずるもの。納入時はサイズ・等級・規格等が記載された容器で納品するものとする。
- 2 品名の品種は、同一のものを納入する。
- 3 入札前、入札後に気候（気象）の急変により又はその他の正当な理由で下記規格では入札及び納品が困難と予想される場合には、契約担当官とその品名の規格について事前に協議するものとする。

規格番号	単位	品名	規格	備考
E001	kg	白菜	1箱15kg6株程度	
E002	kg	キャベツ	1箱10kg6玉～9玉入りM	
E003	kg	白葱	3kg10束入りM又はL	
E004	kg	中葱	M～L	
E005	kg	小葱	100g束	
E006	kg	ちもと	100g束	
E007	kg	ほうれん草	20cm以上	
E008	kg	みつば	傷みのないもの	
E009	kg	春菊	傷みのないもの	
E010	kg	小松菜	1株の長さ20cm以上	
E011	kg	せり	傷みのないもの	
E012	kg	水菜	傷みのないもの	
E013	kg	ベビーリーフ	傷みのないもの	
E014	kg	にら	100g束	
E015	個	木の芽	山椒のわかめ、1箱37～40枚入り	
E016	個	七草セット	100g程度パック入り	
E017	kg	大根	青首大根、10kg箱入り（内容：5cm葉付き10本～12本入り）	
E018	kg	かぶ	1玉300g～500g葉を落として計量	
E019	kg	せんぎり切干大根	1kg袋入り	
E020	kg	はなぎり切干大根	1kg袋入り	
E021	kg	にんじん	短根、1本200g～250g	
			10kg箱入り、L～2L	
E022	kg	ふき	傷みのないもの、葉を落として計量	
E023	kg	わらび	傷みのないもの	

規格番号	単位	品名	規格	備考
E024	kg	ぜんまい	傷みのないもの	
E025	kg	れんこん	水洗いしていないもの、1節200g以上で2節以上のもの	
E026	kg	たけのこ	もうそう竹、1本1.0kg～1.5kg	
E027	kg	にんにくA	型が崩れていないもの、1玉40g以上	
		にんにくB	むきみ	
E028	kg	玉葱A	1 国産甲高種、1個200g以上L～2L 20kg箱入り	
		玉葱B	国産むき 2L	
E029	kg	もやし	水切りしたもの	
E030	kg	きゅうり	5kg箱入り、M50本程度	
E031	kg	なす	5kg箱入り、M(30本)～L(33本)	
E032	kg	ピーマンA	4.5kg箱、L150g×30袋入り	
		ピーマンB	バラ5kg箱、L変形なし	
E033	kg	ししとうがらし	M	
E034	kg	南瓜	えびす完熟、10kg4～6個入り	
E035	kg	トマト	4kg24個程度入り、P(ピンク)	
E036	kg	フルーツトマト	M又はL	
E037	kg	ミニトマト	M又はL	
E038	kg	さやえんどう	1 過熱・病虫害のないもの 2 黄色化していないもの	
E039	kg	さやいんげん		
E040	kg	三度豆		
E041	kg	むきえんどう		
E042	kg	枝豆		
E043	kg	スナックえんどう		
E044	kg	赤唐辛子	病虫害のないもの	
E045	枚	大葉	病虫害のないもの	
E046	kg	生椎茸	笠の直径5cm～8cm	
E047	kg	えのき茸	1パック100g入り	
E048	kg	しめじ	本しめじ、1パック100g入り	
E049	kg	エリンギ	1パック100g2～3本入り	
E050	kg	舞茸	1パック100g入り	
E051	kg	紫キャベツ	1玉500g以上	
E052	kg	パセリ	よくちぢれたもの	

規格番号	単位	品名	規格	備考
E053	kg	セロリー	病害虫のないもの	
E054	kg	レタス	1株400g以上のもの	
E055	kg	サニーレタス	1株250g～300g	
E056	kg	サラダ菜	傷みのないもの	
E057	kg	紫玉葱	1玉150g以上	
E058	kg	カリフラワー	1箱6玉入り	
E059	kg	ブロッコリー	1箱10玉から12玉入り	
E060	kg	オクラ	長さ6cm～8cm	
E061	kg	花みょうが	特有の香味があり新鮮なもの	
E062	kg	クレソン	特有の香味があり新鮮なもの	
E063	kg	生姜	特有の香味があり新鮮なもの	
E064	kg	とうもろこし	細部は要求書で示す	
E065	kg	貝割れ大根	1パック60g	
E066	kg	ごぼう	A級L、加工用不可	
E067	kg	ささがきごぼう	水切りしたもの	
E068	kg	大豆もやし	水切りしたもの	
E069	個	パセリフルーツ	300g入り	
E070	個	ケッパー	600gビン入り	
E071	個	胡瓜ピクルス	480g入り	
E072	kg	プリーツレタス	良くちぢれたもの	
E073	kg	チンゲンサイ	1株200g～300g	
E074	kg	ラディッシュ	M又はL	
E075	kg	グリーンアスパラガス	国産、M又はL	
E076	kg	リナス	水切りしたもの	
E077	kg	山東菜	8kg40束入り	
E078	kg	赤ピーマン	1個30～50g	
E079	kg	黄ピーマン	1個200g	
E080	kg	ささがきごぼう	真空パック入り	
E081	kg	千切りごぼう	真空パック入り	
E082	kg	乱切りごぼう	真空パック入り	
E083	kg	汁用南瓜	真空パック入り	
E084	kg	馬蹄切り南瓜	真空パック入り	
E085	kg	煮物用南瓜	真空パック入り	

規格番号	単位	品名	規格	備考
E086	kg	れんこん水煮A	真空パック入り、厚切り	
		れんこん水煮B	真空パック入り、薄切り	
E087	kg	たけのこ水煮	真空パック入り	
E088	kg	米茄子	1箱2.5kg9個入り	
E089	kg	にがうり	黄色化していないもの	
E090	kg	汁用里芋	真空パック入り	
E091	kg	オニオンミジン	乾燥品、500g入り	
E092	kg	なめこ	1P100g入り	
E093	kg	てんじく	ずいき(芋の茎)新鮮	
E094	個	野菜ジュース	細部は要求書で示す	
E095	個	トマトジュース	細部は要求書で示す	
E096	kg	その他の野菜	細部は要求書で示す	
E097	kg	アボカド	熟したもの	
E098	kg	ズッキーニ	傷みのないもの	
E099		その他の野菜加工品	細部は要求書で示す	
E100	kg	グリーンボール	10kg、9~12玉	

第6章 果物類共通規格

- 1 等級は秀又はA以上とする。等級のないものについては秀又はAに準ずるもの。
- 2 品名の品種は、同一のものを納入する。
- 3 入札前、入札後に気候（気象）の急変により又はその他正当な理由で下記規格では入札及び納品が困難と予想される場合は、契約担当官とその品名の規格について事前に協議するものとする。

規格番号	単位	品名	規格	備考
F001	kg	りんご	10kg40玉入り、細部は要求書で示す	
F002	kg	みかん	M100g程度、細部は要求書で示す	
F003	kg	レモン	サンキスト同等品100g程度、カリフォルニア・フロリダ・チリ産	
F004	kg	甘夏みかん	10kg入り32玉から33玉、細部は要求書で示す	
F005	kg	はっさく	M10kg40玉入り、細部は要求書で示す	2月～3月
F006	kg	ネーブル	M10kg58玉～60玉入り、細部は要求書で示す	6月～7月下旬
F007	kg	グレープフルーツ	18kg40玉から48玉入り、細部は要求書で示す	
F008	kg	バナナ	1本150g～200g程度	
F009	kg	桃	5kg15玉入り、細部は要求書で示す	
F010	kg	梨	10kg40玉入り豊水・幸水、細部は要求書で示す	7月末～8月・9月
F011	kg	柿	5kg24玉から25玉入り、細部は要求書で示す	
F012	kg	びわ	ハウス500g12玉入り、細部は要求書で示す	露地物をさける
F013	kg	ネクタリン	1箱4kg25玉入り、細部は要求書で示す	8月・9月
F014	kg	いちご	300g27個入り、細部は要求書で示す	
F015	kg	すいか	7kg以上、細部は要求書で示す	
F016	kg	小玉すいか	2L10kg4玉入り	
F017	kg	オレンジ	バレンシアオレンジ18kg88玉入り、細部は要求書で示す	2月～10月末

規格番号	単位	品名	規格	備考
F018	kg	干し柿	6個パック入り、細部は要求書で示す	市田柿
F019	kg	栗	L、細部は要求書で示す	
F020	kg	柚子	100g程度、細部は要求書で示す	
F021	kg	きざみゆず	ウェットタイプ 100g	
F022	kg	かぼす	100g程度、細部は要求書で示す	青色盆 ～12月
F023	kg	レーズン	500g袋入り、細部は要求書で示す	
F024	kg	パインアップル	完熟パイン1箱10kg5～7玉入り(1玉1.5kg程度) スイーティオ・ゴールドパイン、細部は要求書で示す	5月無
F025	kg	ポンカン	10kg80玉～85玉入り、細部は要求書で示す	1月・ 2月
F026	kg	キウイ	ニュージーランド産、100g程度	
F027	kg	デラウェア	2kg15房～16房、細部は要求書で示す	6月～ 盆まで
F028	kg	ベリーA	2kg5房入り、細部は要求書で示す	7月中 旬～10 月
F029	kg	巨峰	細部は要求書で示す	
F030	kg	いよかん	L玉1箱40～42玉入り、細部は要求書で示す	2月～ 3月
F031	kg	マーコット	M玉10kg90～100玉入り、細部は要求書で示す	
F032	kg	アンコール	M玉10kg90～100玉入り、細部は要求書で示す	
F033	kg	プラム	500g7～8玉入り、細部は要求書で示す	
F034	kg	ハウスみかん	M玉10kg90～100玉入り、細部は要求書で示す	
F035	kg	プルーン	L玉300g7～8玉入り、細部は要求書で示す	
F036	kg	ソルダム(すもも)	500g7～8玉入り、細部は要求書で示す	
F037	kg	チェリー	国産、L・M2kg箱入り、細部は要求書で示す	6月～ 7月下旬
F038	kg	ブラックチェリー	US産、8.5kg箱入り、細部は要求書で示す	
F039	kg	メロン	5kg6玉入り、細部は要求書で示す	マスク メロン

規格番号	単位	品名	規格	備考
F040	kg	グリーンメロン	8kg6玉入り、細部は要求書で示す	肥後グリーン吉四六メロン
F041	kg	日向夏	L、細部は要求書で示す	2月～4月上旬
F042		その他の果物	細部は要求書で示す	
F043	kg	パール柑	細部は要求書で示す	
F044	kg	マスカット	細部は要求書で示す	
F045	kg	ラ・フランス	細部は要求書で示す	

第7章 いも類共通規格

- 1 国産品とし、等級は秀又はA以上のもの。等級にないものについては秀又はAに準ずるもの。
- 2 品名の品種は、同一のものを納入する。

規格番号	単位	品名	規格	備考
G001	kg	甘藷	長いも、L又は2L	
G002	kg	馬鈴薯 A	メイクイン、L又は2L	
		馬鈴薯 B	メイクイン、むき L又は2L	
G003	kg	長芋	L又は2L	
G004	kg	里芋	60g～70g	
G005	kg	こんにやく	1 水洗いが十分であること 2 検量時、水を除く	
G006	kg	糸こんにやく		
G007	kg	むすび糸こんにやく		
G008	kg	つきこんにやく		
G009	kg	さしみこんにやく		
G010	kg	ちぎりこんにやく		
G011	kg	マッシュポテト	乾燥良好なもの、1kg袋入り	
G012	kg	こんにやくタピオカ	白・赤・緑・黄、1kg入り	
G013	kg	干し芋	茨城産	
G014		その他の芋類	細部は要求書で示す	
G015	kg	マンナンヒカリ	大塚食品同等品、こんにやく加工品2kg袋入り	

第8章 漬物類共通規格

- 1 国産品とし、納品は100g単位までとする。
- 2 見本提出品で1度不合格とされた品名の見本提出はしないこと、ただし品質を改善した場合のみ再度見本提出日前に給食担当官（栄養担当官）に現物をもって相違を説明すること。
- 3 見本提出は試食できる状態とし、容器は業者負担とする

規格番号	単位	品名	規格	備考
H001	kg	たくあん漬	風味良好なもの	
H002	kg	みそ漬	細部は要求書による	
H003	kg	はりはり漬	丸干し大根・ゴマ・昆布等を使ったもの	
H004	kg	福神漬	新進同等品、JAS規格品	
H005	kg	梅干漬	梅の粒は1.5cm程度	
H006	個	つぼ入り梅干	ウメカ同等品、650g	
H007	kg	らっ京漬	病虫害、傷のない良質な粒ぞろいのもの	
H008	kg	奈良漬	酒粕が内部まで良くつかり風味良好な物	
H009	kg	白菜漬	結球した白菜を2つ割した適度な漬かりの物	
H010	kg	胡瓜ぬか漬	適度な漬かりで風味良好なもの	
H011	kg	茄子漬	長なすを使用し漬かりは紺色鮮やかな物	
H012	kg	茄子辛子漬	辛み強く内部まで良く浸透し風味良好な物	
H013	kg	茄子与一漬	辛み強く内部まで良く浸透し風味良好な物	
H014	kg	高菜漬	塩味、色沢良好で漬かり良く風味良好な物	
H015	kg	阿蘇高菜漬		
H016	kg	青高菜漬		
H017	kg	つぼ漬	丸干し大根を使用し薄く輪切りにした物	
H018	kg	野菜糟漬	大根・人参・胡瓜等2種類以上混在している物	
H019	kg	刻み紅生姜	新生生姜を漬けたもので柔らかく内部まで良く浸透した物	
H020	kg	しば漬	胡瓜・茄子・生姜・みょうが等を使用した物	
H021	kg	青菜漬	季節の緑黄野菜を一夜漬けたもの、細部は要求書で示す	
H022	kg	九ちゃん漬	胡瓜・ゴマ・生姜等2種類以上混在しているもの	

規格番号	単位	品名	規格	備考
H023	kg	白菜キムチ漬	白菜・人参・にんにく・昆布辛子等特有の風味を有したもの	
H024	kg	べったら漬	皮むき大根を使用し漬かりよく風味良好なもの	
H025	kg	キャベツ・レモン漬	キャベツ・レモン・人参等を使用し風味良好なもの	
H026	kg	かぶからし漬	かぶ・人参を使用しよく辛みがきいたもの	
H027	kg	山菜漬	わらび・ふき・エノキ茸・山うど等を使用し味付け良好なもの	
H028	kg	山菜めんま	規格番号「H027」に準ずる	
H029	kg	胡瓜キムチ漬	規格番号「H023」に準ずる	
H030	kg	ピーマン漬	適度の漬かりで風味良好なもの	
H031	kg	寒干漬	漬かりよく香味良好なもの	
H032	kg	割干漬	規格番号「H031」に準ずる	
H033	kg	ロシア漬	胡瓜・人参・茄子3種以上混入したもの	
H034	kg	にんにくたまり漬	粒ぞろいのにんにくをたまり醤油で良く漬け込んだもの、内容量500g固形量350g	
H035	kg	にんにく醤油漬	粒ぞろいのにんにくをたまり醤油で良く漬け込んだもの、内容量500g固形量385g	
H036	kg	ままかり漬	吉四六漬（刻み）、1kg袋入り	
H037	kg	野沢菜漬	風味良好な新鮮品	
H038	kg	ねり梅	カネク・ミツカン同等品、250gパック入り	
H039	kg	味付け生姜	風味良好な新鮮品、スライス	
H040	kg	かぼす三昧	風味良好な新鮮品	
H041	kg	かつお梅	規格番号「H005」に準じかつお	
			風味良好なもの	
H042	kg	うり浅漬	風味良好な新鮮品	
H043	kg	シソ風味たくあん漬	規格番号「H001」に準じしそ、風味良好なもの	
H044	個	なめ茸茶漬	ナガノ同等品、200g	
H045	kg	山菜水煮	味付けしていないもの、1kg袋入り	
H046	kg	かつおメンマ	風味良好な新鮮品	
H047	kg	昆布大根	風味良好な新鮮品	
H048	kg	もろみ漬	大根・人参・茄子を混入したもの	
H049	kg	五目もやしキムチ	風味良好な新鮮品、1kgロケット	

規格番号	単位	品名	規格	備考
H050	kg	小梅漬	国産Sサイズ、直径1cmの梅でコリコリしたもの	
H051	kg	ぜんまい水煮	風味良好な新鮮品	
H052	kg	胡瓜からみ漬	風味良好な新鮮品	
H053	kg	シナチク	味付け品	
H054	kg	ザーサイのキムチ漬	日本食研同等品、1kg袋入り	
H055	kg	セロリサワー漬	風味良好な新鮮品	
H056	kg	梅の里	着色過多品は不可	
H057	kg	葉唐胡瓜	風味良好な新鮮品	
H058	kg	江戸しぐれ	昆布が細切りされているもの	
H059	kg	吉四六漬	風味良好な新鮮品	
H060	kg	はじかみ	風味良好な新鮮品	
H061	kg	辛子明太高菜	風味良好な新鮮品	
H062	kg	松前漬	風味良好な新鮮品	
H063	kg	みそかつおにんにく	風味良好な新鮮品	
H064	kg	サラダ漬	風味良好な新鮮品	
H065	kg	白菜茶漬	風味良好な新鮮品	
H066	kg	男の味漬	風味良好な新鮮品	
H067	kg	細割り漬	風味良好な新鮮品	
H068	kg	千切り風味	風味良好な新鮮品	
H069	kg	グリーンボール漬	風味良好な新鮮品	
H070	kg	せんまい漬	風味良好な新鮮品	
H071	kg	春雨サラダ	日本食研同等品、1kg袋入り	
H072	個	梅ごのみA	練り梅、10g	
	箱	梅ごのみB	練り梅、10g40個入り	
H073	個	ザーサイ	桃屋同等品、内容量110g	
H074	個	はじかみ	形状色沢良好なもの、内容量65g	
H075	kg	酢蓮根	酢蓮根を1cm位に輪切りに切ったものを甘酢に漬け込んだもの	
H076		その他の漬物	細部は要求書で示す	

第9章 佃煮類共通規格

- 1 納品は100g単位とする。
- 2 見本提出品で1度不合格とされた品名の見本提出はしないこと、ただし品質を改善した場合のみ再度見本提出日前に給食担当官（栄養担当官）に現物をもって相違を説明すること。
- 3 見本提出の容器は業者負担とする

規格番号	単位	品名	規格	備考
I001	kg	角切昆布	1cm～2cm程度の角切り昆布を使用したもの	
I002	kg	辛子昆布	千切り昆布を使用、唐辛子で辛みをきかせたもの	
I003	kg	塩吹昆布	特有の白い粉がふいているもの	
I004	kg	しぐれ昆布	細切り昆布85%・あさり15%を混ぜたもの	
I005	kg	椎茸昆布	椎茸が10%以上混入したもの	
I006	kg	しそ昆布	細切り昆布佃煮にしその実を混ぜたもの	
I007	kg	のり昆布	人工甘味料を使用しない十分煮詰めたもの	
I008	個	一食用のり佃煮A	三島同等品、10g	
	箱	一食用のり佃煮B	三島同等品、8g40個入り	
I009	kg	こうなご佃煮	魚体の崩れなく適度の光沢を有するもの	
I010	kg	田作り	魚体の崩れなく適度の光沢を有するもの	
I011	kg	小魚佃煮	魚体の崩れなく適度の光沢を有するもの	
I012	kg	いかあられ	するめいかを短冊にして飴煮したもの	
I013	kg	いか塩辛	イカの崩れなく塩分過多でないもの、500g袋入り	
I014	kg	蒟蒻昆布	細切り昆布佃煮に蒟蒻を混ぜたもの	
I015	kg	金山寺味噌	良く熟成した風味良好なもの	
I016	kg	もろみ	良く熟成した風味良好なもの	
I017	個	肉みそA	三島同等品、10g	
	箱	肉みそB	三島同等品、10g40個入り	
I018	kg	茶漬昆布	国友同等品	
I019	kg	昆布巻佃煮	良質の昆布を使用し良く煮つめたもの	
I020	kg	かつお角煮	良質なかつおを角切りにして煮つめたもの	

規格番号	単位	品名	規格	備考
I 0 2 1	k g	えびあられ	良質なえびを飴煮したもので粒ぞろいのもの	
I 0 2 2	k g	いかしぐれ	いかに魚卵をまぶしたもの	
I 0 2 3	k g	若竹煮	若竹の茎の佃煮	
I 0 2 4	k g	子持ち昆布	細切り昆布佃煮にタラコを混ぜたもの	
I 0 2 5	個	なめ茸ミニパック	ナガノ同等品、15g	
I 0 2 6	k g	梅くらげ	カネリョウ同等品、1kg袋入り	
I 0 2 7	k g	赤貝佃煮	風味良好なもの、1kg袋入り	
I 0 2 8	k g	いそ味楽	風味良好なもの、1kg袋入り	
I 0 2 9	k g	豆のり	高橋同等品、1kg袋入り	
I 0 3 0	k g	花咲いか	風味良好なもの、1kg袋入り	
I 0 3 1		その他の佃煮類	細部はその都度示す	

第10章 豆・豆加工品共通規格

- 1 鮮度及び乾燥状態良好でかび等を認めないもの。
- 2 固形の色彩・風味を有すること。
- 3 豆腐類の豆乳濃度は12%～15%とし大豆固形量は8%以上とする。
- 4 大豆製品については、遺伝子組み換え食品を使用しないものとする。

規格番号	単位	品名	規格	備考
J001	kg	大豆	1 中粒の粒ぞろいで乾燥良好なもの 2 1kg袋入り	
J002	kg	小豆		
J003	kg	ウズラ豆		
J004	kg	金時豆		
J005	kg	サラダ豆	ふじっこ同等品、レッドキドニー・ヒヨコ豆・白インゲン豆水煮、1kg入り	
J006	kg	黒豆佃煮	オクノブ同等品、1kg袋入り	
J007	kg	金時豆佃煮	オクノブ同等品、1kg袋入り	
J008	kg	お多福豆佃煮	オクノブ同等品、1kg袋入り	
J009	kg	うぐいす豆佃煮	オクノブ同等品、1kg袋入り	
J010	kg	野菜豆	オクノブ同等品、1kg袋入り	
J011	kg	アーモンドA	粉末ロースト	500g袋入り
		アーモンドB	ダイスロースト	
		アーモンドC	スライスロースト	
J012	個	ピーナッツA	粉末ロースト、100g	
		ピーナッツB	ダイスロースト(きざみ)、100g	
J013	kg	カシューナッツA	1kg、無塩	
		カシューナッツB	100g、無塩	
J014	kg	くるみ	むきくるみ無塩	
J015	kg	豆腐A	400g又は500g	
		豆腐B	ロングライフ豆腐、290g程度パック入り	
J016	個	充てん豆腐	400g	
J017	個	袋入り豆腐	220g	
J018	個	パック豆腐	200gイージーオープンパック入り	
J019	kg	焼き豆腐	豆腐を均一に焼き上げたもの、300g	
J020	kg	うすあげ	くずれ又は破れのないもの	

規格番号	単位	品名	規格	備考	
J021	kg	厚揚げ	くずれ又は破れのないもの		
J022	個	一口厚揚げ	25g		
J023	kg	がんもどき	ひじき・昆布・人参・ごぼう・ゴマ等を混ぜたもの 30g程度		
J024	個	すしあげ	いなりずし用の小型揚げ、1枚10g、8枚入り袋		
J025	kg	卵の花	製造当日の物で固くしぼってあるもの		
J026	kg	納豆	1kgトレイ、粒状		
J027	個	パック納豆A	おかめ・マルキン・お城30gタレ付粒状		
		パック納豆B	おかめ・マルキン・お城、30gタレ付ひきわり		
		パック納豆C	おかめ・マルキン・お城、40gタレ付粒状		
		パック納豆D	二豊食品同等品、くろめ納豆40g		
		冷凍納豆	二豊食品同等品、40g		
J028	個	豆乳A	紀文同等品、純豆乳1L		
		豆乳B	麦芽豆乳		1 JAS規格品
		豆乳C	オレンジ豆乳		
		豆乳D	コーヒー豆乳		
		豆乳E	フルーツミックス豆乳		2 200gパック入り
		豆乳F	バナナ豆乳		
J029	kg	呉汁の素	乾燥良好で変色変質のないもの		
J030	個	角揚げ	不二製油同等品、15g		
J031	kg	しぼり豆腐A	豆腐を30%程度絞ったもの		
J032	kg	しぼり豆腐B	白和え用		
J033	kg	大豆の水煮	1kg袋入り		
J034	個	一口ガンモ	不二製油同等品、10g100個入り		
J035	個	京風ガンモ	不二製油同等品、25g50個入り		
J036	kg	揚げ玉	1kg袋入り		
J037	kg	高野豆腐A	サイコロ型、500g袋入り		
J038	箱	高野豆腐B	ダイヤ同等品 豆腐16g×5個入り調味料付き		
J039	個	おでん用厚揚	125g 長方形(角)		
J040	kg	味付け豆腐	味付けの種類は要求書で示す、400gパック入り		

規格番号	単位	品名	規格	備考
J041	kg	きざみうす揚げ	500g真空パック入り	国内加工品
J042	個	一口揚げ	60g程度	
J043	kg	生揚げ	くずれ又は破れのないもの	
J044	kg	きな粉	500g入り	
J045	kg	あんこ	こし・つぶはその都度示す、1kg袋入	
J046	kg	ごま豆腐	GFC同等品、400g15個入り	
J047	個	白杵の胡麻豆腐	1個150g1パック2個入、醤油あん付	
J048	kg	黒豆煮	1 1kg袋入り 2 A 水煮 3 B 味付け	
J049	kg	金時豆煮		
J050	kg	お多福豆煮		
J051	kg	うぐいす豆煮		
J052	kg	白花豆煮		
J053	kg	うずら豆煮		
J054	kg	その他煮豆		
J055		その他煮加工品	細部は要求書で示す	
J056	袋	プリフライ揚げだし豆腐	AKK同等品、45g20個袋入り	
J057	kg	ビーンズミックス	味の素同等品、500gレッドキドニー・白いんげん・枝豆	

第11章 油脂類共通規格

規格番号	単位	品名	規格	備考
K001	個	ゴマ油 A	JAS規格品、純正ゴマ油	
		ゴマ油 B	200g程度	
K002	個	ラー油 A	S&B同等品、31gビン入り	
		ラー油 B	920g、ユウキ食品	
K003	個	ラード	チューブ入り、細部は要求書で示す	
K004	個	バター	450g、有塩	
K005	個	一食用バター	1個8g、個包装	
K006	個	マーガリン	450g、有塩	
K007	個	ピーナッツマーガリン	細部は要求書で示す	
K008	個	オリーブオイルA	1000ml、エキストラバージン	
		オリーブオイルB	228ml、エキストラバージン	
K009	個	スプレーオイル	480ml、缶入り	1箱12本入り
K010		その他の油脂類	細部は要求書で示す	
K011	本	カットバター	1本100g10g事カットされたもの	
K012	kg	サラダ油	日清・味の素同等品、16.5kg	
K013	本	バターフレーバー オイルA	350ml入り	
		バターフレーバー オイルB	1.8L入り	

第12章 海草・乾物類共通規格

規格番号	単位	品名	規格	備考
L001	kg	青のり	変質していない物	
L002	枚	焼きのり	乾燥良好で変色変質していないもの	
L003	kg	あおさ	乾燥良好で変色変質していないもの、500g袋入り	
L004	kg	青とさか	塩蔵したもの、500g袋入り	
L005	kg	赤とさか	塩蔵したもの、500g袋入り	
L006	kg	だし昆布	利尻昆布、表示してあるもの	
L007	kg	おぼろ昆布	変質していない物、500g袋入り	
L008	kg	とろろ昆布	乾燥良好な白いもの、500g袋入り	
L009	kg	1食用とろろ昆布	川原同等品、2g×50個入り	
L010	kg	ところてん	突いたもの	
L011	kg	煮ひじき	国産、着色不可500g袋入り	
L012	kg	乾燥ひじきA	国産、長ひじき500g袋入り	
		乾燥ひじきB	国産、長ひじき100g袋入り	
L013	kg	茎わかめ	わかめの茎を細切りにしたもの	
L014	kg	めかぶ A	理研同等品、乾燥100g袋入り	
		めかぶ B	理研同等品、冷凍250g	
L015	kg	乾わかめ	理研・花ざいく同等品、200g袋入り	
L016	kg	生わかめ	塩蔵品、500g袋入り	
L017	袋	味付けのり	1袋5枚入り、和紙入り	
L018	kg	炊き込みわかめ	三島・日本食研同等品、300g袋入り	
L019	kg	味付け乾燥昆布巻	乾燥品、250g袋入り100個入	
L020	kg	かんぴょう	乾燥品、ロングタイプ500g袋入り	
L021	kg	白すりごま	乾燥良好なもの、100g袋入り	
L022	kg	黒すりごま	乾燥良好なもの、100g袋入り	
L023	kg	キクラゲA	乾燥品、スライス500g袋入り	
		キクラゲB	細切りカット	
L024	kg	でんぷん	馬鈴薯でんぷん、1kg袋入り	
L025	kg	春雨A	中国産、緑豆1kg袋入り	
		春雨B	カット6cmカット数が変わる場合はその都度示す	
L026	kg	マロニー	500g袋入り	

規格番号	単位	品名	規格	備考
L027	kg	花かつお	JAS規格品、100g袋入り	
L028	kg	糸かつお	JAS規格品、100g袋入り	
L029	個	パック削り節	2～3g袋入り	
L030	kg	干し椎茸A	国産、香しん・かさの直径4cm～5cm程度1kg袋入り	
		干し椎茸B	国産、薄切りスライス、圧縮品は不可	
L031	kg	大豆とろろ	清和同等品、500g袋入り	
L032	kg	糸刻み昆布	100g袋入り	
L033	kg	糸昆布	500g袋入り	
L034	kg	結び昆布A	乾燥品、味付き100個袋入り	
		結び昆布B	乾燥品、味なし1個3g程度	
L035	kg	刻みのりA	500g袋入り	
	kg	刻みのりB	100g袋入り	
	kg	刻みのりC	50g袋入り	
L036	kg	野菜昆布	変色変質していないもの	
L037	箱	寒天A	寒天クック、1本4g1箱20本入り	
	kg	寒天B	伊那食品同等品、1kg入り粉寒天	
L038	kg	海草サラダ	理研同等品、100g袋入り	
L039	kg	もずく	新鮮なもの	
L040	kg	鯖削り節	鯖100%、1kg袋入り	
L041	kg	白いりごま	100g袋入り	
L042	kg	黒いりごま	100g袋入り	
L043	個	ごまペースト	真誠同等品、160gチューブ入り	
L044		その他の海草類	細部は要求書で示す	
L045		その他の乾物類	細部は要求書で示す	

第13章 調味料品共通規格

規格番号	単位	品名	規格	備考
M001	L	濃口醤油A	1 JAS標準品、20Lポリ容器入り 2 見本品提出時、公共機関の証明書を提出すること	
		濃口醤油B	規格はAと同じ、1.8Lビン入	
		濃口醤油C	規格はAと同じ、1.8Lポリ容器入	
M002	L	淡口醤油A	1 JAS標準品、20Lポリ容器入り 2 見本品提出時、公共機関の証明書を提出すること	
		淡口醤油B	規格はAと同じ、1.8Lビン入	
		淡口醤油C	規格はAと同じ、1.8Lポリ容器入	
M003	個	卓上醤油A	1 JAS特級品、500mlポリ容器入 2 見本品提出時、公共機関の証明書を提出すること	
		卓上醤油B	規格はAと同じ、150ml醤油さし入	
M004	個	刺身醤油	JAS特級品、360ml	
M005	L	ウスターソース	JAS特級品、1.8Lボトル入り	
M006	kg	マヨネーズA	味の素・キューピー・ケンコー同等品、JAS規格品1kg	
		マヨネーズB	キューピー同等品、カロリーーフ1kg入り	
M007	個	フレンチドレッシング	1 味の素・キューピー・ケンコー・ミツカン同等品 2 JAS規格品、1Lポリ容器入り	
M008		中華ドレッシング		
M009		和風ドレッシング		
M010		青じそドレッシング		
M011	個	ゆずこしょうドレッシング	ミツカン同等品、1L	
M012	個	コールスロードレッシング	ケンコー同等品、1L	
M013	個	棒棒鶏ドレッシング	味の素・キューピー・ミツカン同等品、1Lポリ容器入り	
M014	個	ゆず醤油	味の素・キューピー・ミツカン同等品、1Lポリ容器入り	
M015	個	タルタルソース	タケモリ・キューピー・味の素同等品、1kg	

規格番号	単位	品名	規格	備考
M016	個	一食用マヨネーズA	味の素・キューピー・ケンコー同等品、 15g袋入り	
		一食用マヨネーズB	味の素・キューピー・ケンコー同等品、 10g袋入り	
M017	個	一食用辛子マヨネーズ	味の素・キューピー・ケンコー同等品、 12g袋入り	
M018	個	一食用タルタルソース	味の素・キューピー・ケンコー同等品、 12g袋入り	
M019	個	一食用フレンチドレッシング	味の素・キューピー・ミツカン同等品、 15ml入り、赤・白は別に示す	
M020	個	一食用中華ドレッシング	味の素・キューピー・ケンコー同等品、 15g袋入り	
M021	個	マリネドレッシング	味の素・キューピー・ミツカン同等品、 1Lポリ容器入り	
M022	個	イタリアンドレッシング	味の素・キューピー・ミツカン同等品、 1Lポリ容器入り	
M023	袋	ノンオイル中華ドレッシング	ジャネフ同等品、10ml40個入り エネルギー7kcal 食塩0.4g	
M024	袋	ノンオイルサウザンドレッシング	ジャネフ同等品、10ml入り40個入り	
M025	袋	ノンオイルゆずドレッシング	ジャネフ同等品、10ml入り40個入り	
M026	個	卓上ドレッシング	容量はその都度示す	
M027	個	液状ドレッシング	ピエトロ同等品、280gビン入り	
M028	個	ステキサラダドレッシング	フンドーキン同等品、190ml	
M029	個	ガーリックオイル	ピエトロ同等品、275ml	
M030	個	減塩醤油	1 特殊栄養食品許可のもの 2 300ml両注ぎ口付ポリ容器入 3 塩分9%以下のもの 4 見本提出時、公共機関の証明書を提出すること	
M031	個	卓上ソース	JAS特級、300ml・500mlはその都度示す	

規格番号	単位	品名	規格	備考
M032	個	卓上トンカツソース	JAS特級、300ml・500mlはその都度示す	
M033	kg	赤味噌A	1 長期熟成 2 1kgビニール袋入り 3 麦味噌	
		赤味噌B	規格はAと同じ、20kgタル入り	
M034	kg	白味噌A	1 1kgビニール袋入り 2 米の調味味噌	
		白味噌B	規格はAと同じ、20kgタル入り	
M035	kg	強化白味噌	米味噌 1 特殊栄養食品許可製品 2 1kgビニール袋入り 3 100g中の含有量 (B1:1.4mg、B2:1.7mg、Ca:400mg)	
		強化赤味噌		麦味噌
M036	kg	上白糖A	30kg袋入り	
		上白糖B	1kg	
M037	kg	中白糖	30kg袋入り	
M038	kg	中双糖	1kg袋入り	
M039	kg	グラニュー糖	1kg袋入り	
M040	kg	黒砂糖	粉・きざみはその都度示す	
M041	kg	塩	精製塩25kg袋入り	
M042	個	食卓塩	100gビン入り	
M043	個	アジシオ	110gビン入り	
M044	L	酢	100%醸造酢、1.8Lビン入り 酸度4.2%以上	
M045	個	ポン酢A	150ml	
		ポン酢B	360ml	
M046	個	味ぽんA	ミツカン同等品、1.8L	
		味ぽんB	ミツカン同等品、360ml	
M047	個	レモン果汁	ポッカ同等品、720ml	
M048	L	みりん	1.8Lポリ容器入り、アルコール10度以上	
M049	個	調理用ワイン	550mlビン入り、赤・白の別は要求書で示す	
M050	L	清酒	業務用1.8Lアルコール12%以上	
M051	kg	酒粕	1kg袋入り、形状は要求書で示す	

規格番号	単位	品名	規格	備考
M052	kg	ハヤシルー	1kg袋入り 細部は要求書で示す	
M053	kg	カレールー		
M054	kg	カレー粉A	SB・ハウス同等品、2kg入り	
		カレー粉B	SB・ハウス同等品、400g缶入り	
		カレー粉C	SB・ハウス同等品、37g缶入り	
M055	kg	胡椒A	SB同等品、400g入り	
		胡椒B	ハウス同等品、420g入り	
M056	kg	ガーリックA	SB同等品、400g入り	
		ガーリックB	ハウス同等品、490g入り	
		ガーリックC	ハウス同等品、90g入り	
M057	kg	洋辛子A	SB同等品、300g入り	
		洋辛子B	ハウス同等品、300g入り	
M058	kg	練り辛子	300gビルパック入り	
M059	kg	わさび粉	ハウス・SB同等品、300g入り	
M060	kg	練りわさび	カネク同等品、300gパック入り	
M061	個	チューブ入わさび	SB・ハウス同等品、内容量35g以上	
M062	個	チューブ入生姜		
M063	個	チューブ入辛子		
M064	kg	唐辛子	SB同等品一味唐辛子、350g以上	
M065	kg	七味唐辛子	SB同等品七味唐辛子、350g以上	
M066	kg	サフラン	S&B同等品、0.5g	
M067	個	卓上胡麻塩	SB同等品、35gビン入り	
M068	個	卓上胡椒	SB・ハウス同等品、20gビン入り	
M069	個	卓上一味唐辛子	SB・ハウス同等品、15gビン入り	
M070	個	粉山椒A	S&B同等品、パウダーS缶60g	
		粉山椒B	S&B同等品、パウダーM缶150g	
M071	個	パプリカ	90g缶入り	
M072	個	シナモン	80g缶入り	
M073	個	ローレル	100g袋入り	
M074	個	ブラックオリーブ	規格4号、7オンス198g	
M075	個	卸生にんにくA	SB同等品、270g	
		卸生にんにくB	テーオー同等品、290g	
M076	個	冷凍にんにく	みじん切り500g入り	

規格番号	単位	品名	規格	備考
M077	個	卸生姜A	SB同等品、270g	
		卸生姜B	テーオー同等品、290g	
M078	個	豆板醤	有紀同等品、130gビン入り	
M079	個	チリペッパー	SB・ハウス同等品、NET16gビン入り	
M080	個	タバスコ	62mlビン入り	
M081	個	辛みスパイス	SB同等品、S缶80g入り	
M082	個	カレーホットA	ハウス同等品、270ml入り	
		カレーホットB	ハウス同等品、一食用	
M083	個	味付塩コショウA	ダイショウ同等品、250g入り	
		味付塩コショウB	SB同等品、200g入り	
M084	kg	純練りゴマ	九鬼産業同等品、ゴマ100%150g入	
M085	kg	グルタミン酸ソーダ	1kg袋入り	
M086	kg	複合調味料	味の素・武田同等品、1kg袋入り	
M087	kg	スープストック	味の素・理研同等品、1kg袋入り	
M088	kg	中華風調味料	味の素同等品、1kg袋入り	
M089	L	中華あわせ	チリ味1.8L入り	
M090	kg	コーンポタージュ	理研・味の素同等品、粉末1kg袋入り	
M091	kg	キャロットポタージュ	理研同等品、粉末1kg袋入り	
M092	kg	パンプキンポタージュ	理研同等品、1kg粉末	
M093	L	頂好白味	協和発酵同等品、1L入り	
M094	kg	ポタージュベース	マギー・クノール同等品、1kg袋入	
M095	kg	ベシヤメルソース	理研同等品	
M096	kg	コンソメスープ	理研・味の素同等品、500g袋入り	
M097	kg	中華スープ	理研同等品、1kg袋入り	
M098	kg	ワンタンスープ	博多中華街同等品、1kgレトルト	
M099	kg	豚骨ラーメンスープ	味の素同等品、白湯・妃醬1L	
M100	個	鶏ガラスープA	味の素同等品、200g	
		鶏ガラスープB	味の素同等品、1kg	
M101	kg	醤油ラーメンスープ	味の素同等品、1kg袋入り	
M102	kg	チキンコンソメ	マギー・クノール同等品、1kg入り	
M103	kg	ビーフシチューの素	SB同等品、フォンドボー1kg袋入り	
M104	kg	どんぶりのタレ	ミツカン・日本食研同等品、2kg入り	
M105	kg	ゴマしゃぶのタレ	日本食研同等品 2kg入り	

規格番号	単位	品名	規格	備考
M106	L	焼鳥のタレ	エバラ同等品 1.8L入り	
M107	kg	焼肉のタレ	日本食研同等品、2kg入り (いろいろ)	
M108	kg	焼肉タレ醤油	ダイショー同等品 (漬け込みタイプ)、2kg gボトル入り	
M109	kg	ウナギのタレ	日本食研同等品、2kgボトル入り	
M110	kg	酢豚の素	味の素同等品、1L入り	
M111	kg	おでんの素	SB・ハウス同等品、1kg袋入り	
M112	kg	ゆかり飯の素	三島同等品、200g袋入り	
M113	kg	ピーナッツ和えの素	三島同等品、500g袋入り	
M114	kg	ゴマ和えの素	三島・ミツカン同等品、500g袋入り	
M115	kg	八宝菜の素	ミツカン同等品、粉末1kg袋入り	
M116	kg	和風だしの素	味の素・理研同等品、鰹節味1kg袋入り	
M117	kg	すし飯の素	ミツカン同等品、1kg粉末袋入り	
M118	kg	五目釜飯の素	三島・ミツカン同等品、1kg袋入り	
M119	kg	チキンライス	三島同等品、700g炊き込みタイプ	
M120	kg	菜飯の素	三島・ミツカン同等品、250g袋入り	
M121	kg	万能スープの素	創味同等品、上湯1kg缶入り	
M122	個	コンソメスープの素	JAS品、90gビン入り	
M123	L	ラーメンスープの素 A	創味同等品、白湯1.8L入り	
		ラーメンスープの素 B	味の素同等品、妃醬味噌1L入り	
M124	本	チャンポンの素	創味同等品、1.8L液体	
M125	本	冷やし中華の素	ミツカン同等品、濃縮液体1.8Lポリ容器 入り	
M126	kg	青椒肉糸の素	日本食研・味の素同等品、1kg入り	
M127	kg	いりこだしの素	味の素・しまや同等品、1kg箱入り	
M128	kg	麻婆豆腐の素	日本食研・理研・味の素同等品、1kg袋入り	
M129	個	天然だしパックA	ニッコーフーズ同等品、60g (いりこ・鰹・ 昆布・鰹)	
	個	天然だしパックB	ニッコーフーズ同等品、60g (かつお、昆布)	
M130	L	めんだし	リケン・ミツカン同等品、濃縮液体1.8L 入り	
M131	L	めんつゆ	フンドーキン同等品、ストレート1.8L入り	

規格番号	単位	品名	規格	備考
M132	L	棒棒鶏ソース	ミツカン・味の素同等品、1Lボトル入り	
M133	個	オイスターソース	リキンキ同等品、4号缶	
M134	L	サラダソース	味の素同等品、1L	
M135	個	ミートソース缶A	ハインツ同等品、1号缶	
		ミートソース缶B	ハインツ同等品、2号缶	
		ミートソース缶C	キューピー同等品、4号缶	
M136	本	焼きそばソースA	おたふく同等品、液体1.2kg紙パック入	
		焼きそばソースB	エバラ同等品、1.6kg	
	kg	焼きそばソースC	粉末	
M137	個	ゴマ入り豚カツソース	ブルドック同等品、450g	
M138	個	デミグラスソースA	ハインツ同等品、1号缶	
		デミグラスソースB	ハインツ同等品、2号缶	
		デミグラスソースC	キューピー同等品、4号缶	
M139	個	ホワイトソースA	ハインツ同等品、2号缶	
		ホワイトソースB	キューピー同等品、4号缶	
M140	個	一食用リンゴジャム	15g袋入り、食パン用	
M141	個	一食用イチゴジャム		
M142	個	一食用マーマレード		
M143	個	一食用ソフトチョコ		
M144	個	一食用ハチミツ		
M145	個	一食用ピーナッツマーガリン		
M146	個	一食用マーガリン		8g袋入り、食パン用
M147	個	トマトケチャップ B	カゴメ・デルモンテ同等品、1kg容器入	
M148	個	一食用トマトケチャップ	カゴメ同等品、12g	
M149	個	ダイストマト	カゴメ・デルモンテ同等品、1号缶	
M150	個	インスタントコーヒー	ネスカフェ同等品、200gビン入り	
M151	個	袋入り味噌汁	理研・ハナマルキ同等品、18g袋入り	
M152	個	袋入り吸い物	ハナマルキ同等品、3g袋入り	
M153	個	鮭茶漬け	永谷園同等品、5.5g袋入り	
M154	個	たらこ茶漬け	永谷園同等品、5.5g袋入り	
M155	個	紅茶	25袋入り、細部は要求書で示す	

規格番号	単位	品名	規格	備考
M156	個	ウーロン茶	亀井茶舗同等品、2g袋入り	
M157	kg	緑茶	亀井茶舗同等品、2kg入り	
M158	個	麦茶A	ハウス同等品、1L用16袋入り	
		麦茶B	顆粒500g入り	
		麦茶C	液体300ml(60倍希釈)	
M159	kg	粉茶	ティーサーバー用真空パック	
M160	個	冷水用麦茶小袋	亀井茶舗同等品、2g袋入り	
M161	個	濃縮茶	亀井茶舗同等品、10g袋入り	
M162	個	玄米茶	細部は要求書で示す	
M163	個	ふりかけ	三島同等品、細部は要求書で示す	
M164	L	サウザンアイランド	キューピー・ケンコー同等品、1L入り	
M165	個	一食用サウザンアイランド	15g	
M166	個	トマトピューレA	カゴメ・デルモンテ同等品、1号缶	
		トマトピューレB	カゴメ・デルモンテ同等品、650gビン入り	
M167	個	ノンオイル中華ドレッシング	1箱40袋入り(10ml袋入り) エネルギー：7キロカロリー	
M168	個	ゼライスパウダー	450g、透明で湿気を帯びていないもの	
M169	袋	低カロリージャム	ジャネフマービー同等品、ストロベリー、スティックNET15g40本入り	塩分 0.2g
M170	袋	一食用減塩醤油A	1 特殊栄養食品許可のもの 2 内容量3ml入り 3 1袋30袋入り 4 1個当たり塩分0.5g	
		一食用減塩醤油B	1袋100個入り5ml入だしわり (低塩、低リン、低カリウム)	
M171	袋	低カロリーマヨネーズA	ジャネフ同等品、1袋40個入り1個12g	塩分 0.2g
		低カロリーマヨネーズB	キューピー同等品、8g	
M172	袋	一食用減塩ソース	ジャネフ同等品、10ml入り1袋40個入り	塩分 0.2g
M173	個	卓上青じそドレッシング	理研・キューピー同等品、ビン入り150ml 1ノンオイル	

規格番号	単位	品名	規格	備考
M174	袋	一食用ノンオイルドレッシング	ジャネフ同等品、1袋40個入り1個10ml入り	
M175	袋	柚子こしょう	70g青	
M176		その他の調味料	細部は要求書で示す	
M177	kg	あわせ麦味噌	フジジン同等品、1kg入り	
M178	個	生もみじおろし	S&B同等品、ビン入り900g	
M179	個	レモン果汁	2g袋入り	
M180	個	チューブ入卸生にんにく	SB・ハウス同等品、内容量35g以上	
M181	個	一食用醤油	1個10ml入り	
M182	個	かぼす果汁A	かぼす家同等品、1.8L入り	
		かぼす果汁B	かぼす家同等品、200ml瓶入り	
M183	個	ピザソース	カゴメ同等品、280gチューブ入り	
M184	個	チリソースA	日本食研同等品、2kg入り	
		チリソースB	ユウキ食品同等品、1kg入り	
M185	kg	信州みそ	1kg入り	
M186	個	ホイコーロー	味の素同等品、1L入り	
M187	個	サルサソース	1kg入り	
M188	個	粒マスタード	260gチューブ入り	
M189	個	南蛮調味液	ミツカン同等品、2kg入り	
M190	個	みそカツのたれ	日本食研同等品、2kg入り	
M191	個	天井のたれ	日本食研同等品、3kg入り	
M192	個	甜麺醬	ユウキ食品同等品、130g	

第14章 缶詰等共通規格

- 1 開缶後でも不良品がわかった場合は交換するものとする。
- 2 製造後1年以内のもので缶にさびのないこと。
- 3 個食品（紙パック）については、ストローを付けて納入。

規格番号	単位	品名	規格	備考
N001	個	チェリー缶A	国産枝付、4号缶Mサイズ	
		チェリー缶B	国産枝付、SS号缶Mサイズ	
N002	個	パイ缶A	3号缶、輪切り	
		パイ缶B	1号缶、輪切り	
N003	個	パイ缶C	3号缶、ピーセス	
		パイ缶D	1号缶、ピーセス	
N004	個	白桃缶A	1号缶、2つ割り	
		白桃缶B	1号缶、スライス	
N005	個	黄桃缶A	1号缶、2つ割り	
		黄桃缶B	1号缶、スライス	
		黄桃缶C	3号缶、2つ割り	
		黄桃缶D	3号缶、スライス	
N006	個	アスパラ缶	4号缶、Mサイズ、ホワイト	
N007	個	うずら卵缶A	JAS規格品、2号缶	
		うずら卵缶B	JAS規格品、1号缶	
		うずら卵缶C	JAS規格品、SS缶	
N008	個	マッシュルーム缶	2号缶、ピーセス	
N009	個	ヤングコーン缶	1号缶	
N010	個	スウィートコーン缶A	1号缶、ホール	
		スウィートコーン缶B	1号缶、クリーム	
N011	個	なめこ缶A	4号缶、つぼみ	
		なめこ缶B	1号缶、つぼみ	
N012	個	カレー缶	SB同等品、ビーフ1号缶	
N013	個	ネクター缶	<ol style="list-style-type: none"> 1 果汁30%以上 2 1缶250gプルトップ 3 オレンジ・ピーチ・リンゴ・ミックス 4 要求書で示さない場合はピーチ 	

規格番号	単位	品名	規格	備考
N014	袋	パインシロップ漬け	天狗同等品、固形量は1kgカット	
N015	袋	黄桃シロップ漬け	天狗同等品、固形量は1kgカット	
N016	袋	みかんシロップ漬け	天狗同等品、固形量は1kgカット	
N017	個	寒天缶	1号缶固形量2kg、糖度10%	
N018	個	杏仁寒天缶	1号缶 固形量2kg、糖度20%	
N019	kg	ミックスフルーツ	天狗同等品、レトルトパウチ固形量1kg	
N020	個	紅鮭昆布巻缶	1 T2K缶(固形量1600g) 2 1個40g、40個入り	
N021	個	鯛味噌缶	白身魚そぼろを醤油・砂糖で煮上げたもの、 内容量 230g	
N022	個	まぐろサラダ油漬A	はごろも・ホテイ同等品、内容量1kgレトルト	
		まぐろサラダ油漬B	規格はAと同じ、175g缶入	
		まぐろサラダ油漬C	規格はAと同じ、135g缶入	
N023	個	かに缶	日水・ホニホ同等品、固形量135g	
N024	個	ウーロン茶	200ml紙パック	
N025	個	オレンジジュースA	200ml紙パック	
		オレンジジュースB	1L紙パック	
N026	個	アップルジュースA	200ml紙パック	
		アップルジュースB	1L紙パック	
N027	個	鰯甘露煮缶	T2K1150g	
N028	個	フルーツみつ豆	宝幸水産同等品、200g固型115g	
N029	個	フルーツみつ豆缶	ベスト同等品、1号缶	
N030	個	フルーツ王国	1号缶(りんご50:みかん25:もも25)	
N031	個	銀杏水煮A	430gビン入り	
		銀杏水煮B	SS缶	
N032	個	テトラジュース	濃度50%125ml	
N033	個	みかん缶A	5号缶M	
		みかん缶B	3号缶M	
N034	個	筍缶	もうそう竹、1号缶M	
N035	個	ポタージュースープ	キャンベル同等品、3C缶	
N036	個	その他の缶詰	細部は要求書で示す	
N037		その他のレトルトパウチ類	細部は要求書で示す	
N038	個	その他のジュース	細部は要求書で示す	

規格番号	単位	品名	規格	備考
N039	個	梨のシロップ煮缶	1号缶、カット	
N040	個	ぶどう缶	1号缶、皮むき	
N041	個	グリーンピース豆缶	水煮缶55g入り	
N042	個	ビタミン野菜A	伊藤園同等品、200ml紙パック入り	
		ビタミン野菜B	伊藤園同等品、1L紙パック	
N043	個	野菜生活A	カゴメ同等品、200ml紙パック入り	
		野菜生活B	カゴメ同等品、1L紙パック入り	

第15章 調理・冷凍食品類共通規格

規格番号	単位	品名	規格	備考
0001	個	カニクリーミー	ニッスイ同等品、冷凍35g	
		コロッケ		
0002	個	串カツ	味の素同等品、冷凍60g	
0003	個	いか天ぷら	ニッスイ同等品、冷凍、衣50% 50g	
0004	kg	いか団子	日玉同等品、冷凍いか身100%	
			15g 1kg袋入り	
0005	kg	大豆とツナのサラダ	味の素同等品、チルド1kg袋入り	
0006	個	肉いなり	味の素同等品、冷凍50g	
0007	個	ハムエッグ	味の素同等品、冷凍80g	
0008	kg	菜の花ゴマ和え	チルド1kg袋入り、ゴマ付	
0009	個	マカロニグラタン	冷凍エビ入220gトレイ入、蓋付	
0010	個	シューマイ	味の素・双和同等品、細部は要求書で示す	
0011	個	ポテトコロッケ	冷凍野菜コロッケ60g	
0012	kg	サラダクリーム	キューピー同等品、700ml	
0013	個	チキンナゲット	冷凍30g程度	
0014	個	焼き餃子	味の素同等品、冷凍25gニンニク入り	
0015	個	ジャンボコロッケ	冷凍100g	
0016	kg	ミックスベジタブル	冷凍ニンジン1：ピース1：コーン1、 1kg袋入り	
0017	kg	冷凍いんげんA	M1kg袋入り	
		冷凍いんげんB	M500g袋入り	
0018	kg	冷凍きぬさやA	1kg袋入り	
		冷凍きぬさやB	500g袋入り	
0019	kg	冷凍カボチャ	北海道産、栗南瓜500g袋入り	
0020	kg	冷凍カリフラワー	セレクト500g袋入り	
0021	kg	冷凍グリーンピース	1kg袋入り	
0022	kg	冷凍ほうれんそうA	カットなし1kg袋入り	
		冷凍ほうれんそうB	国産、IQF1kg袋入り	
0023	kg	冷凍フレンチポテト	1kg袋入り	
0024	kg	冷凍グリーンアスパラ	M1kg袋入り	
0025	kg	冷凍カーネルコーン	1kg袋入り	
0026	kg	冷凍ブロッコリー	セレクト500g袋入り (中国産不可)	

規格番号	単位	品名	規格	備考
0027	kg	冷凍むき枝豆	500g袋入り	
0028	kg	冷凍里芋A	ハーフ1kg袋入り	
		冷凍里芋B	M500g袋入り	
		冷凍里芋C	S500g袋入り	
		冷凍里芋D	スライス汁用	
0029	kg	冷凍とろろいも	やまといも100%1kg袋入り	
0030	kg	冷凍ニンニクの芽A	カットなし500g袋入り	
		冷凍ニンニクの芽B	カット500g袋入り	
0031	kg	冷凍れんこん	スライス500g袋入り20~30/袋	
0032	個	冷凍ロールキャベツ	70g10個入り	
0033	個	冷凍ハンバーグ	味の素同等品、110g	
0034	個	パック親子丼	マルミヤ同等品、180g	
0035	個	冷凍牛丼の素	ベスト同等品、200g肉100g	
0036	kg	冷凍豆腐A	国産、1kg	
		冷凍豆腐B	国産、1kg1粒3g	
0037	個	中華丼の素	日本食研同等品、180g	
0038	kg	サラダ	チルド、種類についてはその都度示す	
0039	個	パック入り鯖照り焼き	ニッスイ同等品、50g10個入り	
0040	kg	桜ちらし	三島同等品、1.2kg入り	
0041	個	パック入りかつお照り焼き	ヤヨイ同等品、35g10個入り	
0042	kg	ライスクックチャーハン	味の素同等品、500g	
0043	kg	冷凍ピラフ	ニッスイ同等品、1kg入り	
0044	個	鮭塩焼き	ニッスイ同等品、50g4個入りボイリングパック	
0045	個	パック入さんま蒲焼	ヤヨイ同等品、50g10個入り	
0046	kg	冷凍カットコーン	10cmカット	
0047	kg	ポテトサラダゴロゴロ	味の素同等品、チルド1kg入り	
0048	kg	フルーチェ	ハウス同等品、1kg	
0049	kg	ライスクックサフラン	味の素同等品、500g	
0050	個	パックおでん	具材7種、練品2品以下	
0051	個	ギョウザ	双和同等品、17g チルド	
0052	個	エビフライ	日本食研同等品、21/25 衣率50%以下	

規格番号	単位	品名	規格	備考
0053	袋	本照りつくね	ヨコオフーズ同等品、20g 20個入り	
0054	kg	ジャンボトンカツ	正味120g、生パン粉付メッシュ14mm	
0055	kg	冷凍マカロニサラダミックス	1kg袋入り	
0056	kg	冷凍デリシャントロピカ	1kgレトルト	
0057	個	冷凍白身サクサクフライ	ニッスイ同等品、50g	
0058	個	冷凍ビックエビのせしゅマイ	味の素同等品、50g	
0059	個	パックカレーA	SB同等品、レストラン用200g	中辛
0060	個	パックカレーB	SB・ハウス同等品、300g	中辛
0061	kg	パックカレーC	SB同等品、細部はその都度示す	中辛
0062	個	冷凍コロッケ	60g	
0063	個	冷凍ささみチーズカツ	50g	
0064	kg	冷凍ポテトサラダベース	ニチレイ同等品、1kg袋入り	
0065	個	冷凍ジャンボチキンオムレツ	大商同等品、120g5個入りボイリングパック	
0066	個	冷凍ジャンボオムレツ	大商同等品、120g5個入りボイリングパック	
0067	kg	ゴボーサラダ	チルド1kg入り	
0068	個	カップ吸い物	ハナマルキ同等品、8g	
0069	個	カップみそ汁	マルコメ同等品、25g生味噌タイプ	
0070	kg	エビチリソース	大関食品同等品、51/60 エビ450g・ソース550g	
0071	個	一口エビチリ春巻	味の素同等品、25g	
0072	kg	氷菓	かき氷、袋入りいちご又金時	
0073		その他の加工品	細部は要求書で示す	
0074	kg	冷凍アボカド	1kg	
0075	kg	冷凍絹厚揚げA	四角、500g、10g/個、50個入り	
0076		冷凍絹厚揚げB	三角、1kg、20g/個、50個入り	
0077	kg	冷凍カットわかめ	理研同等品、三陸産500g袋入	
0078	kg	冷凍カット茎わかめ	理研同等品、三陸産500g袋入	
0079	kg	クックル用完全調理品	品名・規格は仕様書で示す	