

糧 食 品 規 格 書

令和7年 4月 1日

陸上自衛隊 小郡駐屯地

規格書の使用及び糧食品納入についての注意事項

1 全般

本規格書は、陸上自衛隊小郡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。

2 用語の定義

- (1) 本規格書で示す「市販品同等」とはデパート、スーパー及び一般店頭等で通常市販されているものうち、品質、規格が同等のものをいう。
- (2) 本規格書で示す「〇〇同等品」とあるはそのもの又は、同一規格(同一メーカー製造)のものをいう。
- (3) 規格書、公告、入札書、見積依頼書、発注書等で“〇〇g”とあるものは、上下5%以内であり粒形状を揃えたもの。
- (4) 規格書、公告、入札書、見積依頼書、発注書等で“〇〇g程度”とあるものは上下10%以内のものとし、努めて粒形状を揃えたもの。
- (5) 本規格書で示す保存食には(原材料等)と(調理済み食品)とがある。
- (6) 保存食(原材料等)とは、裁断、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、果実類を含む。
- (7) 保存食の内、納入状態のまま無処置で食する(食事として給する)もの(個人用レトルト、缶詰食品等を除く)弁当、調理しない食材及び袋入りパン、乳飲料類等)は、業者で保存食を保管している場合についても保存食を提出する。

3 保存食、抜き検査用の提出要領

種類	数量等	提出先	要領
個数納品するもの	1個 保存食用 (原材料等)	医務室	清潔なビニール袋 に個別包装する
	1個 保存食用 (調理済み食品)	糧食班	
個数納品しないもの	50g程度	医務室	清潔なビニール袋 に個別包装する
	100g程度	糧食班	

数量が少量である場合や個別包装ができない場合は、量、提出要領について医務室及び糧食班と調整するものとする。

4 食品衛生検査

- (1) 納入する糧食品は食品衛生管理官による衛生検査を実施する。
- (2) 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。

5 受領検査

- (1) 納品時の受領検査は本規格書並びに発注書、入札書により規格・数量・品質の検査を実施する。
- (2) 上記検査に合格しなかった場合及び耐久品(缶詰類等)で開封後に品質の低下が確認された場合は業者の責任において速やかに交換するものとする。
- (3) 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。この際、経費は全額業者負担とする。

6 納入要領

- (1) 納入時間は通常 0830～1200 の間とし、納入時間を別に示す場合は発注書による。
- (2) 納入品は食品衛生管理官(駐屯地医務室)の衛生検査を受け合格したものである。
- (3) 納入場所は特に示す場合を除き駐屯地検収場とする。
- (4) 納入にあたっては、納入業者は必ず立会すること。ただし、これが不可能な場合は事前に調整し官側の許可を得ること。
- (5) 納入時は受領検査官の指示により専用容器等へ移しかえること。又ダンボール等の梱包材は持ち帰ること。

7 その他の注意事項

- (1) 納入する糧食品は賞味期限、規格、等級等が正確に表示されたもの又は証明できるものであること。
- (2) 生鮮品の納入にあたっては、発注書の使用日を確認し十分な消費期限・鮮度を有すること。
- (3) 耐久品の納入にあたっては製造後速やかに納入するか、賞味期限を十分に残した状態で納入すること。賞味期限の表示を省略できる食品については、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は

ある。

- (4) 納入容器については、食品衛生上問題ないものを使用し清潔に努めること。
- (5) 納入の際は、適切な温度管理により運搬時等の品質低下防止に努めること。
適切な温度管理とは大量調理施設衛生管理マニュアルを基準とする。
(厚生労働省 平成 9 年 3 月 24 日付衛食第 85 号別添)
- (6) 調理加工品については、栄養成分表並びに構成成分表を提出すること。
- (7) 入札書に○印をつけたものは、入札公告に示す日に見本を提出すること。
- (8) 「○○同等品」とは品質・規格が○○製の商品と同等品以上のものをいう。同等品として入札しようとする場合は、入札する食品に同等品申請書と成分分析表を添えて、入札公告に示す日に提出すること。合格した場合にのみ、入札が可能となる。同等品として認めた食品について入札に必要な事項は通知する。
- (9) 本規格書の規格等について不明な場合は官側に問い合わせるものとする。
- (10) 本表に示さない規格については、入札時にその都度示す。
- (11) 納入業者は信義・誠意を旨とし、商慣習に従い良心的に納入を行うものとする。

穀類 豆類 芋製品等共通規格

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

番号	単位	品名	規格
A-1	kg	精米	<ol style="list-style-type: none"> 1 10kg ビニール袋詰 2 産地は単一で精米は納品の3日以内とする。 3 見本提出日に、検査証明書(年度、産地、銘柄、等級、出荷元を明記したもの)及び精米分析表(検査年月、アミノコース、たんぱく質、水分等の分析結果)を提出すること。 4 その他要求書で示す。
A-2	kg	もち精米	<ol style="list-style-type: none"> 1 農作物規格水稻もち米で、とう精したもの。 2 1kg ビニール袋詰
A-3	kg	強化米	<ol style="list-style-type: none"> 1 ハウスウエルネスフーズ「新玄」2.5kg入り同等品
A-4	kg	強化精麦	<ol style="list-style-type: none"> 1 強化切断精麦 2 ビタミンB1・B2 添加 3 検査合格証明の提示 正味20kg入り
A-5	kg	小麦粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 薄力小麦粉1kg袋入り
A-6	kg	パイン粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 フレックス白色 2 1kg入り
A-7	kg	天ぷら粉	<ol style="list-style-type: none"> 1 kg袋入り
A-8	kg	だんご粉	もち米を原料としたもの
A-9	kg	白玉餅	<ol style="list-style-type: none"> 1 もち米を原料としたもの 2 冷凍1kg入り 3 1個7g程度
A-10	kg	白玉粉	もち米を原料としたもの 1kg入り
A-11	kg	澱粉	馬鈴薯でんぷん1kg入り
A-12	kg	麩	<ol style="list-style-type: none"> 1 形状その都度要求書で示す 2 着色過度不可
A-13	kg	ビーフソ	<ol style="list-style-type: none"> 1 米粉100% 2 1kg袋入り
A-14	kg	ペカロニ	デュラムセモリナ100% 1kg入り
A-15	kg	スパゲティ	<ol style="list-style-type: none"> 1 デュラムセモリナ100% 2 1.6mm 1kg入り
A-16	kg	春雨	<ol style="list-style-type: none"> 1 緑豆春雨 2 1kg または500g袋入り

番号	単位	品名	規格
A-17	kg	乾 麵 類	1 折れないもの 2 細部は要求書で示す
A-18	kg	茹 麵 類	細部は要求書で示す
A-19	kg	大 豆	1 国産中粒1kg 2 水煮、乾燥は要求書で示す
A-20	kg	小 豆	国産1kg
A-21	kg	黒 豆	国産1kg
A-22	kg	金 時 豆	国産1kg
A-23	kg	炒 り ご ま	1kg
A-24	kg	落 花 生 (ピーナツ)	1 中粒、皮むきロースト 2 1kg袋入り
A-25	kg	ナ ツ ツ 類	細部は要求書で示す
A-26	袋	き な 粉	200g袋入り
A-27	kg	豆 腐	1 1丁400g程度、個包装 2 木綿 絹ごしは要求書で示す
A-28	kg	絞 り 豆 腐	1 豆腐の水分を30%程度絞ったもの 2 1丁350g程度
A-29	kg	う す 揚	冷凍 刻み500g または1kg入り
A-30	kg	厚 揚 げ	1 納品時賞味期限を2日以上有するもの 2 容器は衛生的なもの
A-31	kg	焼 豆 腐	1 1丁250～300g程度 2 容器は衛生的なもの 3 豆腐を絞り均一に焼き上げたもの
A-32	kg	高 野 豆 腐	1 サイコロ500gまたは1kg 2 還元状態良好なもの
A-33	kg	生 お か ら	1 冷凍1kg 2 羽二重豆腐同等品
A-34	kg	が ん も ど き	良質な植物油を使用し野菜4種以上いれて製造したもの
A-35	個	一 食 納 豆	1 30gたれ付 2 種類は要求書で示す
A-36	kg	こ ん に や く	1 輸入品不可 2 水洗いが十分であること 3 納品時水分除く
A-37	kg	糸 こ ん に や く	1 白 輸入品不可 2 水洗いが十分であること 3 納品時水分除く
A-38	kg	刺 身 こ ん に や く	
A-39	kg	生 麵 類	1 納入当日製造 2 細部は要求書で示す

番号	単位	品名	規格
A-40	kg	冷凍麺類	細部は要求書で示す
A-41	kg	天かす	生鮮市販品 1kg入り
A-42	kg	餅	1 餅米100% 2 細部は要求書で示す
A-43	個	食パン	納入当日製造
A-44	個	菓子パン	消費期限2日を以上残すもの

乾(干)物 海産物等共通規格

- 1 鮮度および乾燥状態良好で病虫害等を認めないこと
- 2 包装品等製造業者元詰品であること
- 3 夾雑物、異物等の混入が無く品揃いで碎け・未熟なものが入っていないこと
- 4 各々固有の光沢・風味を有していること
- 5 異味・異臭・腐敗・カビ等を認めないこと

番号	単位	品名	規格
B-1	kg	椎茸	1 国産
			2 直径4cm～6cm碎けのないもの
			3 1kg入り防湿を考慮したもの
B-2	kg	干びょう	1 ロンズタイプ 2 白色で異味異臭のないもの
B-3	kg	切干大根	1 国産
			2 特有の香りがあり異臭のないもの
B-4	kg	きくらげ	1 スライス
			2 1kg袋詰
B-5	kg	削節	1 JAS品 2 かつお100% 500gまたは1kg入り 3 窒素ガス充填
B-6	kg	さば節	乾燥良好で油やけのないもの
B-7	kg	あじこ	
B-8	kg	いりこ	
B-9	kg	焼きあご	
B-10	kg	しらす干し	
B-11	kg	カツト干若布	理研、ジェフサ同等品 200g袋入り
B-12	kg	塩若布	国産
B-13	kg	生若布	新鮮なもの
B-14	kg	ひじき	芽ひじき1kg入り
B-15	kg	海藻サラダ	理研または高木海藻同等品 100g袋入り
B-16	kg	もずく	1kg入り
B-17	袋	糸寒天	1 スープ用100g袋入り 2 伊那食品同等品
B-18	kg	だし昆布	1 国産500gまたは1kg入り 2 変色、変質のないもの
B-19	kg	野菜昆布	変色、変質のないもの
B-20	袋	とろろ昆布	1個 1g 200個入り
B-21	kg	水晶昆布	刻み
B-22	kg	おぼろ昆布	変色、変質のないもの
B-23	kg	こんぶ巻	1 干びょう結び
			2 1個 2.5g

番号	単位	品名	規格
B-24	枚	すしのり	変色、変質のないもの
B-25	袋	味付け海苔	1 5枚入り
			2 のりの品質の良いもの
B-26	kg	切りりり	1 100g袋入り
			2 上級
B-27	個	青のり粉	50g入り
B-28	kg	焼き海苔	のりの品質の良いもの
B-29	kg	とろ天	ついたもの
B-30	kg	塩昆布	肉厚なもの 200g入り
B-31	袋	結び昆布	1 サツパロ巻き北海結び同等品
			2 1個1.4g程度200個入り
B-32	kg	生昆布千切り	変色変質のないもの
B-33	kg	おきゆうと	食感のよいもの
B-34	袋	乾燥めかぶ	千切り100g入り 理研同等品
B-35	個	海藻サラダ麺	海藻クリスタル同等品500g入り

調味料等共通規格

- 1 包装品等業者元詰品であること
- 2 夾雑物、異物等の混入が無く品揃いで碎け・未熟なものが入っていないこと
- 3 各々固有の光沢・風味を有していること
- 4 異味・異臭・腐敗・カビ等を認めないこと

番号	単位	品名	規格
C-1	kg	強化みそ	1 麦みそ 2 ビタミンB1：1.4mg、 ビタミンB2：1.7mg 以上、カルシウム：400mg以上/100g 3 1kg袋詰
C-2	kg	米味噌	1 特有の光沢、香味、風味を有し、 熟成十分なもの 2 5kg入り
C-3	kg	赤だし味噌	特有の光沢、香味、風味を有し熟成十分なもの
C-4	L	濃口醤油	1 JAS上級 本醸造 2 1.8Lペットボトル入り
C-5	L	淡口醤油	1 JAS上級 2 1.8Lペットボトル入り
C-6	L	刺身醤油	1 JAS特級 本醸造 2 1.8L入り
C-7	個	卓上うす塩醤油	1 食塩40%カット 2 200ml入り 3 キッコーマン同等品
C-8	L	ウスターソース	特級1.8L入り
C-9	個	卓上ソース	300ml入
C-10	L	トンカツソース	1.8L入り
C-11	個	卓上トンカツソース	300ml入り
C-12	kg	デミグラスソース フリューク	1 ハウス・SB同等品 2 1kg入り
C-13	本	焼肉のたれ	1.19kg グイシヨー同等品
C-14	本	マヨネーズ	1 JAS表示品 2 1kgチューブ入り
C-15	個	一食マヨネーズ	1 JAS表示品 2 15g
C-16	L	食酢	1 穀物酢 酸度4.2%以上 2 1.8Lペットボトル入り 3 福岡県産米使用
C-17	kg	砂糖	1 製造業者元詰品 2 1kg袋入り

調味料

番号	単位	品名	規格
C-18	kg	和風だしの素	味の素 ほんだしまたはJFSA本和風だし同等品 チヤック付き1kg入り
C-19	L	みりん	本みりん 1.8Lペットボトル入り
C-20	kg	食塩	1 精製塩 2 1kg袋入り
C-21	個	やさしお塩	味の素同等品90g
C-22	袋	ごま塩	46g袋入り
C-23	kg	スープレの素	1 JAS表示品 2 業務用 1kg又は500g入 3 種類は要求書で示す
C-24	kg	カレー粉	1 ハウス・SB同等品 2 400g缶入り
C-25	kg	カレールウ	1 SBオンゾボーフレーク同等品 2 1kg入り
C-26	kg	甘口カレーク	1 ハウスバームソントフレーク同等品 2 1kg入り
C-27	kg	ハヤシルウ	1 ハウス完熟トマトのハヤシライス同等品 2 1kg入り
C-28	kg	わさび粉	1 テーオー・ハチ・ハウス同等品 2 300g入り
C-29	kg	洋辛子粉	1 テーオー・ハチ・ハウス同等品 2 300g入り
C-30	kg	洋胡椒	1 ハウス・ハチ・SB・テーオー同等品 2 300g袋入り
C-31	個	卓上洋胡椒	1 ワンタッチオープン 2 卓上用20g
C-32	kg	唐辛子粉	1 ハウス・ハチ・SB同等品 2 300g袋入り
C-33	個	卓上唐辛子	卓上用15g
C-34	本	トマトケチャップ	1 JAS表示品 2 1kgポリ容器入り
C-35	缶	トマトピューレ	1 JAS表示品 2 1号缶 3 カゴメ・ハイソツ・デルモンテ同等品
C-36	個	コンパウンソングリーン	1 国産 2 有塩450g
C-37	kg	ピーナツバター	上質なもの
C-38	個	ジャム	1 JAS表示品 2 種類は要求書で示す
C-39	本	サラダ油	1 JAS表示品 2 調合サラダ油 3 1.5kg入り

調味料

番号	単位	品名	規格
C-40	本	胡麻油	1 JAS表示品 2 純正 3 1.65kg
C-41	kg	ラー油	卓上用31g
C-42	kg	袋茶	1袋50g入り
C-43	kg	番茶	1袋50g入り
C-44	kg	麦茶	業務用10g入り
C-45	kg	ウーロン茶	業務用10g入り
C-46	個	卓上ふりかけ	1 卓上用 ワンタッチキャップ 2 種類、容量は要求書で示す
C-47	本	ドレッシング	1 1Lポリ容器入り 2 種類は要求書で示す
C-48	kg	ガーリック	1 業務用 2 SB・ハチ同等品
C-49	個	味付ボン酢	1 360ml入り 2 ミツカン・フジジン同等品
C-50	個	山椒粉	卓上用12g
C-51	L	めんつゆ	1. 8Lポリ容器入り
C-52	kg	コンソメスープの素	1 JAS表示品 2 500g袋入 3 ヤギー・クノール・味の素同等品
C-53	kg	ヤーボー豆腐の素	1 1kgレトルト 2 ハカス同等品
C-54	kg	中華味	1 1kg 2 味の素・理研同等品

調味料

野菜 果物等共通規格

- 1 等級は「秀」または「A」以上のもの。等級等ないものについては、それに準ずるもの
- 2 品名の品種は同一のものとする
- 3 外箱に規格等級等表示した箱に入れて納入（可能な限り）
- 4 異味・異臭・腐敗・カビ等を認めないこと
- 5 果物は全て「秀」とし味・品質保証できるものを納入
- 6 果物は使用日に熟度の適正なもの

番号	単位	品名	規格
D-1	kg	ばれいしよ	1 日焼け・緑化・冠水・奇形を除く
			2 土を落とし、風乾をよくする
			3 メーカーインシまたは2L
D-2	kg	甘しよ	1 病虫害・傷・奇形・日焼けの無いもの
			2 丸いものまたは2L
D-3	kg	芋	1 冷凍丸 Mサイズ500g
			2 輸入品可
			1 冷凍7.5mm500g入り
D-4	kg	山芋	1 大和芋、長芋
			2 冷凍の場合は、要求書で示す
D-5	kg	赤芋	Mサイズ
D-6	kg	パプリカ黄	Mサイズ
D-7	kg	ベビーリーク	サラダ野菜・レットビート・ルッコラ等
D-8	袋	姫竹水煮	1 1.2kg 固形量800g以上
			2 1袋45～65個以上
D-9	kg	ズッキーニ	新鮮なもの
D-10	kg	三つ葉	香気高く品質良好なもの
D-11	kg	春菊	香気高く品質良好なもの
D-12	kg	ほうれん草	1 濃緑色で洗いやぐりを良く根ぎりしたもの
			2 葉茎の長さ20cm以上
D-13	kg	青菜	かつお菜・小松菜・とう菜
D-14	kg	七草	春の七草詰め合わせ 100g程度パック入り
D-15	kg	パセリ	1 葉色・濃緑色で葉肉厚、
			2 葉先健全で病虫害の無いもの
D-16	kg	せり	1 葉先健全で病虫害の無いもの
			2 水洗いしたもの
D-17	kg	菜の花	柔らかく、茎菜にさび黒変のないもの
D-18	kg	青菜	鮮度良好で花の開いていないもの
D-19	kg	人参	1 洗い、粒をそろえる
			2 ひげ根を除く

番号	単位	品名	規格
D-20	kg	にら	1 100g束 2 濃緑色で葉肉厚く、葉先健全で病虫害の無いもの
D-21	kg	中葱	根切り
D-22	kg	小葱	Mサイズ 長さのそろったもの
D-23	kg	分葱	青葉部の柔らかいもの
D-24	kg	かぼちや	1 花梗を短く切る 2 熟度良好なもの
D-25	kg	ピーマン	1 1個50g程度 2 粒揃いで、傷みのないもの
D-26	kg	赤ピーマン	1 1個50g程度 2 粒揃いで、傷みのないもの
D-27	kg	ししとうがらし	傷みのないもの
D-28	kg	さやえんどう	1 すじ取りをして納入 2 長さ10cm未満のもの
D-29	kg	ブロッコリー	1 花しまり良好で開きすぎないもの 2 1個150g～300g程度
D-30	kg	木の芽	山椒の新芽
D-31	kg	青しそ	1枚0.5g程度
D-32	kg	グリーンパセリ	新鮮で傷みのないもの
D-33	kg	にがうり	1 黄色化していないもの 2 曲がりの少ないもの
D-34	kg	モロヘイヤ	新鮮で傷みのないもの
D-35	kg	アボガド	熟度良好なもの
D-36	kg	白菜	1 外葉を除き、1株2kg以上 2 玉を揃える
D-37	kg	かいわれ	1 新鮮で長さの揃ったもの 2 水分を除き1個100g程度のもの
D-38	kg	レタ	1 1個400g程度のもの 2 外葉をのぞき必要量で納品
D-39	kg	サニーレタ	1株200～300g程度新鮮なもの
D-40	kg	サラダ菜	根きりした新鮮なもの
D-41	kg	大根	1 青首大根1cm葉つき 2 10月～5月1.5kg程度 6月～9月1kg程度 3 大きさを揃える
D-42	kg	ごぼう	1 国産Lサイズ 長さ・太さをそろえる 2 岐根、裂根、「す」がはいっていないもの 3 土付 葉部切断
D-43	kg	細切ごぼう	1 風味良好なもの 2 3mm×5cmカット 1kg 真空包装

番号	単位	品名	規格
D-44	kg	水煮れんこん	1 輪切り 2mmスライス 2 NET1kg入り
D-45	kg	しょうが	新鮮なもの
D-46	kg	かぶ	1 葉落とし・水洗いしたもの 2 1玉300g～400g 3 列根、「オ」のないもの
D-47	kg	キャベツ	1 Mサイズ 2 結球十分にして裂球していないもの 3 老化現象なく清浄であること 4 外葉をのぞき必要量で納品
D-48	kg	レッドキャベツ	1 結球十分にして裂球していないもの 2 老化現象なく清浄であること 3 外葉をのぞき必要量で納品
D-49	kg	玉葱	1 結球十分にして裂球していないもの 2 Lサイズ 3. 根切り
D-50	kg	にんにく	1 乾燥良好なもの 2 2L根切り
D-51	kg	紫玉葱	1個150g
D-52	kg	白ねぎ (根深ねぎ)	1 Mサイズ新鮮なもの 2 青い部分10cm以下
D-53	kg	白瓜	新鮮なもの
D-54	kg	トマト	1 Mサイズ 玉揃えを厳格に 2 熟度良好なもの
D-55	kg	プチトマト	1 MまたはL 1個15g～20g 2 熟度良好なもの
D-56	kg	きゅうり	1 極端なひねり・曲がりの無いもの 2 形状を揃える 3 1本90g以上
D-57	kg	なす	1 極端なひねり・曲がりの無いもの 2 形状を揃える 3 Mサイズ
D-58	kg	おくら	1 新鮮なもの 2 1本8g～10g
D-59	kg	もやし	1 緑豆太もやし (ふとっこもやし、サリナス、名水美人同等品) 2 水切りしたもの
D-60	kg	大豆もやし	1 大豆もやし 2 柔らかく、新鮮なもの
D-61	kg	さやいんげん	1 長さ12cm～15cm 2 すじ取りして納入

番号	単位	品名	規格
D-62	kg	むきえんどう	1 肉質充実し、柔らかいもの 2 新鮮なもの
D-63	kg	長さきげ	新鮮なもの
D-64	kg	空豆	新鮮なもの
D-65	kg	枝豆	新鮮なもの
D-66	kg	カリフラワー	1 花しまり良好で開き過ぎないもの 2 Mサイズ外葉・茎を除く
D-67	kg	セロリ	1 芯伸びが良く、品質良好なもの 2 Mサイズ外葉を除き根切り
D-68	kg	ぜんまい	水煮 NET1kg
D-69	kg	みょうが	特有の香気があり、花開きの無い新鮮なもの
D-70	kg	たけのこ水煮	ハーフカット 真空包装
D-71	kg	わらび	水煮 NET1kg
D-72	kg	ふき	皮をむいて納入
D-73	kg	つわわ	皮をむいて納入
D-74	kg	とうもろこし	粒揃いで実の詰まったもの
D-75	kg	小松菜	新鮮なもの
D-76	kg	水菜	新鮮なもの
D-77	kg	たらこの芽	新鮮なもの
D-78	kg	さががきごぼう	1 風味良好なもの 2 ささがき 真空包装
D-79	kg	れんこん	1 土つき、1筋200g以上 2 茎を落とし、腐れ、傷もの除く
D-80	kg	葉葱	折れないもの
D-81	kg	生椎茸	1 厚肉で七分開き以内のもの 2 かさの直径4cm～6cm 3 国産
D-82	kg	松茸	1 新鮮なもの 2 細部は要求書で示す
D-83	kg	えのき茸	1 新鮮なもの 2 1パック100g
D-84	kg	しめじ茸	1 本しめじ または ぶなしめじ 2 1パック200g程度
D-85	kg	マッシュルーム茸	ホワイト・ブラウンは要求書で示す
D-86	kg	舞茸	雪国まいたけ同等品
D-87	kg	なめこ水煮	1 国産 2 固形量1kg以上入り 3 常温保存可能品
D-88	kg	たもぎ茸水煮	水煮 NET1kg
D-89	kg	エリンギ	新鮮なもの
D-90	kg	黒にんにく	1 100g単位で納品 2 玖珠集荷センター同等品

番号	単位	品名	規格
D-91	kg	すいか	1 整形・熟度良好なもの 2 1個8kg～10kg
D-92	kg	瓜	整形・熟度良好なもの
D-93	kg	かぼす類	100g程度 新鮮なもの
D-94	kg	ボソカソソ	Mサイズ
D-95	kg	みかん	1 果皮なめらかで色良好なもの 2 Mサイズ
D-96	kg	ネーザル	Mサイズ
D-97	kg	甘夏かん	1玉300g程度
D-98	kg	グレープフルーツ	ルビー 1玉400g程度
D-99	kg	八朔	1玉250g程度
D-100	kg	ゆず	1玉100g程度
D-101	kg	だいだい	新鮮なもの
D-102	kg	伊予柑	1玉250g程度
D-103	kg	オレンジ	1玉270g程度
D-104	kg	日向夏	新鮮なもの
D-105	kg	レモン	1個100g程度
D-106	kg	パイナップル	1 完熟 2 1本2kg以上 3 トール・デルモンテ同等品
	箱	カットパイナップル	1 2kg入り 2 生パイナップル型カット20g程度
D-107	kg	りんご	1 1玉250g程度 2 品種等要求書で示す
D-108	kg	梨	1 1玉250g程度 2 品種等要求書で示す
D-109	kg	水蜜桃	熟度良好なもの
D-110	kg	いちご	LまたはLL
D-111	kg	ぶどう	1 粒揃いで形状良好なもの 2 品種は要求書で示す 3 デラウェア1房100g以上キャンベル200g以上
D-112	kg	柿	1個250g程度
D-113	kg	栗	Mサイズ 完熟で粒揃い、虫食いのないもの
D-114	kg	バナナ	1 熟度良好なもの 2 1本180g～200g
D-115	kg	スイートバナナ	1 熟度良好なもの 2 1本210g～300g
D-116	kg	びわ	ハウス品 500g12玉入り
D-117	kg	キウイ	1個100g程度
D-118	kg	干しぶどう	500g袋入り

畜産類共通規格

- 1 豚肉・牛肉・羊肉
- (1) と畜場法による合格品であること。
 - (2) それぞれの品種に応じた特有の香りを有し、異味・異臭を認めないこと。
 - (3) 冷凍品は、乾燥・変色・異物の混入が無いもの。
 - (4) 外装の箱の側面に品名・賞味期限等表示すること。
 - (5) 切り方等示された形で納入し、1kg程度に小分けし、衛生的な容器で納入すること。
- 2 鶏肉
- (1) 食用用として飼育された若鶏であること。
 - (2) 固有の新鮮な色沢・香氣・弾力があり、肉質が柔らかいこと。
 - (3) 特に示すほかは、急速冷凍品で冷凍による乾燥、変色等が無いもの。
 - (4) 外装の箱の側面に品名・賞味期限等表示すること。
 - (5) 規格等については食鶏小売規格による。
 - (6) 国産を基準とする。
 - (7) 切り方等示された形で納入し、1kg程度に小分けし、衛生的な容器で納入すること。
- 3 卵類
- 食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について
(平成一〇年一月二五日) (生衛発第一六七四号) にもとづく表示基準による。

番号	単位	品名	規格
E-1	kg	豚ロース用 トソカツ	1 国産 100g 2 筋きり かぶりなし
E-2	kg	豚バラ肉	1 脂肪混入度30%以下 2 国産 2mmスライス
E-3	kg	豚スペアリブ	国産 80g
E-4	kg	豚骨	頭部・つま先を除いたもの
E-5	kg	豚ひき肉	1 うで一度挽き 2 肉7：脂3
E-6	kg	豚ヒレ肉	1 デンマーク産 2 脂肪除去後 30gカット
E-7	kg	豚味付ホルモン	1 kg入り
E-8	kg	豚肩ロース	ポークカラー 3mmスライス
E-9	kg	豚もも肉	1 脂肪の厚さ8mm以内 2 切り方は要求書で示す
E-10	kg	豚肩肉	脂肪の厚さ1.0cm以内 4mmスライス
E-11	kg	牛バラ肉	1 国産前バラ USプライム 2 脂肪混入30%以下 3 切り方は要求書で示す
E-12	kg	牛ホルモン	部位は要求書で示す
E-13	kg	牛味付ホルモン	1 kg入り
E-14	kg	牛すじ肉	1 引き筋 2 2cmカット
E-15	kg	牛チャックロール	3mmスライス

番号	単位	品名	規格
E-16	kg	牛ももスライス	1 オーストラリア産 トツジサイト 2 2mmスライス
E-17	kg	牛ロース	1 オーストラリア産 キューブロール 2 切り方は要求書で示す
E-18	kg	牛ヒレ肉	1 オーストラリア産または国産 2 重量は要求書で示す
E-19	kg	牛脂	2 cm角切り
E-20	kg	国産牛もも肉	2 mmスライス
E-21	kg	牛すね肉	生 2 cmカット
E-22	kg	牛肝	新鮮なもの
E-23	kg	牛カルビ	焼肉用 4 mmスライス
E-24	kg	牛骨付きカルビ	1枚50 gカット
E-25	kg	牛さがり肉	焼肉用 4 mmスライス
E-26	kg	牛ひき肉	1 オーストラリア産シルバーサイド一度挽き 2 肉8：脂2
E-27	kg	鶏胸肉切り身	1 チルド 2 30 gカット
E-28	kg	鶏もも正肉	1 チルド 2 1枚200～250 g程度
E-29	kg	鶏胸正肉	チルド
E-30	kg	鶏ささみ	1 1個50 g程度 2 生 すじとりして納入
E-31	個	鶏手羽元	1 チルド 2 1個70 g程度
E-32	個	鶏手羽先	1 国産冷凍 2 1個60 g程度
E-33	kg	鶏ぶつ切り	1 生もも肉 2 30 gカット
E-34	kg	鶏肝	1 心臓 肝臓 脾臓 2 新鮮で変質なきもの
E-35	kg	鶏砂肝	新鮮で変質なきもの
E-36	kg	鶏骨付きもも肉	生、1本180g～20g単位で大きさはその都度示す
E-37	kg	鶏骨	1 “こ肉”を除去した骨 2 足首を除去したもの
E-38	kg	羊肉	ラムロール
E-39	kg	かも骨抜き肉	1 鮮度良好なもの 2 4mmスライス 3 真空包装

番号	単位	品名	規格
E-40	kg	豚ベーコン	1 スライスして納入
			2 部位バラ
			3 500g真空
E-41	kg	ロースハムA	1 JAS表示品
		ロースハムB	2 1枚20gにスライスして納入
E-42	kg	チャーシュー	スライス 500g真空
			スライス500g 4枚入り
E-43	kg	挽キ	1 上級JAS規格商品
			2 1本18g程度
			3 豚肉100%、天然羊腸使用
E-44	kg	フランクフルト	1 JAS表示品
E-45	kg	ソフトサラミソーセージ	2 細部は要求書で示す
			細部は要求書で示す
E-46	kg	鶏ひき肉	1 チルド、冷凍はその都度示す
E-47	kg	鶏卵	2 むね身 一度挽き
			1 産卵後3日以内のもの
			2 生食用の鶏の殻付き卵
E-48	kg	うざら卵	3 生食用の表示、消費期限または品質保持期限表示
			1 産卵後3日以内のもの
			2 外箱に賞味期限表示
E-49	パック	とろり半熟卵	1 キューピー同等品
			2 10個入り
E-50	袋	鶏卵水	1 10個入りパック
			2 500g程度
E-51	個	冷凍液卵	1 1kg入り
			2 キューピー調理用HV No.3またはサンホーム同等品

水産食品等共通規格

- 1 鮮魚類
 - (1) 鮮度良好であること
 - (2) 大きさが揃い、内臓分解等外傷が無いこと
 - (3) 特有な鮮度臭を有し、異臭が無いこと
- 2 冷凍魚介類
 - (1) 鮮度良好な鮮魚を急速凍結法により完全凍結したもの
 - (2) 解凍後悪臭が無く鮮魚とほぼ同等の状態のもの
 - (3) 必要最小限の氷の付着にとどめ、冷凍やけの無いもの
- 3 活魚
 - (1) 生魚で変色等無く、活動魚であること
 - (2) 病魚、寄生虫及び極度の鱗はげが無いもの
- 4 貝類
 - (1) 新鮮で粒そろいのもの
 - (2) 肉質は固有の光沢を有し、適度の弾力があるもの
 - (3) 砂、泥等十分除去されているもの
- 5 その他
 - (1) 三枚卸しは骨を完全に除くこと

番号	単位	品名	規格
F-1	kg	あ ゆ	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-2	kg	赤 魚	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-3	kg	あ じ	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-4	kg	あ じ (開き干し)	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-5	kg	穴 子	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-6	kg	い か	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-7	kg	い か 足	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-8	kg	い か そ う め ん	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-9	kg	い わ し	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-10	kg	え び	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-11	kg	む き え び	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-12	kg	寿 司 え び	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す

番号	単位	品名	規格
F-13	kg	かつお	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-14	kg	かにフレーク	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-15	kg	きす	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-16	kg	きびなご	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-17	kg	銀鮭	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-18	kg	塩鮭	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-19	kg	スモークサーモン	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-20	kg	さば	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-21	kg	塩鯖	1 三枚卸し 頭尾おとし
			2 細部は要求書で示す
F-22	尾	さんま	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-23	kg	しいら	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-24	kg	舌ひらめ	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-25	kg	白身すり身	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-26	kg	素焼きうなぎ	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-27	kg	たい	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-28	kg	太刀魚	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-29	kg	たら	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-30	kg	粒ウニ	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-31	kg	ほっけ	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す

番号	単位	品名	規格
F-32	切	(冷) まぐろ切身	1 ステーキ用 2 細部は要求書で示す
F-33	kg	メルーサー	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-34	kg	茹でたこ	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-35	kg	わかさぎ	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-36	kg	渡りかに	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-37	kg	めざし	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-38	kg	飛び魚	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-39	kg	まぐろ	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-40	kg	いさぎ	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-41	kg	ぐち	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-42	kg	かます	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-43	kg	れんこ鯛	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-44	kg	さわら	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-45	切	(冷) ぶり切身	1 骨なし 2 細部は要求書で示す
F-46	kg	ます	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-47	kg	あさりむき身	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-48	kg	しじみ貝	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-49	kg	はまぐり	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F-50	kg	帆立貝	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す

番号	単位	品名	規格
F-51	kg	辛子明太子	1 切れ子 無着色
			2 1kg入り
F-52	kg	魚肉ソーセージ	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-53	kg	しらさ干し	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-54	kg	塩くらげ	1 1kg肉厚なもの
			2 細部は要求書で示す
F-55	kg	浅利貝	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す
F-56	kg	いか	1 市販同等品
			2 細部は要求書で示す

水産

魚肉練製品等共通規格

- 1 包装品等業者元詰品であること
- 2 良質の材料を使用し、かつ新鮮で固有の風味、香味を有すること
- 3 異味・異臭・腐敗・カビ等を認めないこと
- 4 揚げ物については新鮮な植物油を使用し、十分にきつてあること
- 5 品揃いであること

番号	単位	品名	規格
G-1	kg	高級 かまぼこ	1 紅 1本200g程度 2 板をはずした状態で納入
G-2	kg	平 かまぼこ	1 板なし500g真空 2 白に薄ピンク
G-3	kg	かまぼこ (赤平)	1 板なし 2 薄ピンク
G-4	kg	竹輪 (大)	1 1本200g程度 2 生食用
G-5	本	小竹輪	1本50g程度
G-6	kg	天ぷら	角天1枚70g程度
G-7	kg	鳴戸巻	白にうすピンク
G-8	個	ごぼろ巻	1個50g程度
G-9	kg	ささかまぼこ	細部は要求書で示す
G-10	kg	うずらかまぼこ	細部は要求書で示す
G-11	kg	串天	細部は要求書で示す
G-12	kg	さつま揚げ	1個45g程度
G-13	kg	角天	細部は要求書で示す
G-14	kg	はんぺん	細部は要求書で示す
G-15	kg	かにかまぼこ	細部は要求書で示す

漬物等共通規格

- 1 包装品等業者元詰品であること
- 2 夾雑物、異物等の混入が無く品揃いで砕け・未熟なものが入っていないこと
- 3 つかりが適度で漬物特有の香味を有し、苦味等の無いもの
- 4 異味・異臭・腐敗・カビ等を認めないこと
- 5 不用な漬け汁、水分、酒粕、塩等は差し引くこと
- 6 着色過度のものとは不可

番号	単位	品名	規格
H-1	kg	野菜漬物	1 市販同等品 2 野菜の種類等細部は要求書で示す
H-2	kg	梅漬	1 kg 入り
H-3	kg	福神漬	1 kg 袋入り 無着色
H-4	kg	良京漬	1 Mサイズ 1 kg 入り 2 病虫害や傷のない良質で粒揃いのもの
H-5	kg	紅生姜漬	刻みうすピンク
H-6	kg	甘酢生姜漬	うすピンク
H-7	kg	のり佃煮	1 業者元詰品
			2 賞味期限表示
H-8	kg	しそ昆布	1 業者元詰品
			2 賞味期限表示
H-9	kg	ザーサイ	1 業者元詰品
			2 賞味期限表示
H-10	個	はじかみ	1 業者元詰品
			2 賞味期限表示
H-11	kg	高菜油炒め	1 業者元詰品
			2 賞味期限表示

缶詰等共通規格

- 1 外観及び形状は、さび 膨張 密封不良その他異常を認めないこと
- 2 品種 製造工場 製造年月日 品質保持期限等表示されているもの
- 3 特に示すものほかJAS表示品であること
- 4 輸入品に関しては国産同等品とする

番号	単位	品名	規格
1-1	缶	チェリー	4号缶
1-2	缶	みかん	1号缶
1-3	缶	パイナップル	1号缶 1/8チビット
1-4	個	オレンジジュース	1 果汁100%125ml 2 常温保存可能
1-5	本	アセロラドリンク	1 900ml 2 ニチレイ同等品
1-6	缶	トマトジュース	細部は要求書で示す
1-7	個	野菜ジュース	細部は要求書で示す
1-8	缶	さけ	細部は要求書で示す
1-9	缶	カニ	細部は要求書で示す
1-10	缶	アスパラ	細部は要求書で示す
1-11	缶	スイートコーン	1 クリーム・ホールは要求書で示す 2 1号缶
1-12	缶	マッシュルーム	1 ピーセス 2 2号缶
1-13	缶	ぎんなん水煮缶	1 国産 7号缶 2 固形量180g 約100粒入り
1-14	缶	まぐろ油漬缶	1 ホワイトチャック 2 TK2号缶
1-15	缶	ミートソース	1号缶
1-16	缶	うずら卵水煮缶	1号缶
1-17	缶	白桃	1 1号缶 2 2つ割り
1-18	缶	黄桃	1 1号缶 2 2つ割り
1-19	缶	杏仁寒天	1号缶
1-20	缶	トマト水煮缶	1 カゴメ、デルモンテ同等品 2 ダイス 1号缶

乳類等共通規格

- 1 新鮮で製品固有の風味を有し異味異臭のないこと
- 2 納入時 保冷車等温度管理した状態で納入すること

番号	単位	品名	規格
Ｊ-1	本 ・ 個	牛乳	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省令規格合格品 2 乳脂肪分3.0%以上 無脂乳固形分8.0%以上 3 容器 容量等要求書で示す
Ｊ-2	個	ラクトコーヒー	<ol style="list-style-type: none"> 1 200ccストロー付き 2 厚生労働省令規格合格品 3 品名 容器 容量等は要求書で示す
Ｊ-3	個	乳酸菌飲料	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省令規格合格品 2 品名 容器 容量等は要求書で示す 3 ストロー付き
Ｊ-4	個	アイスクリーム	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省令規格合格品 2 品名 容器 容量等は要求書で示す 3 さじ付
Ｊ-5	個	乳糖分解乳	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省令規格合格品 2 品名 容器 容量等は要求書で示す
Ｊ-6	個	生クリーム	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省令規格合格品 2 乳脂肪分18.0%以上 2 品名 容器 容量等は要求書で示す
Ｊ-7	kg	チーズ	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省令規格合格品 2 種類、容量等は要求書で示す
Ｊ-8	kg	粉チーズ	<ol style="list-style-type: none"> 1 500g入り 2 乳固形分 40%以上
Ｊ-9	個	プレーンヨーグルト	<ol style="list-style-type: none"> 1 厚生労働省令規格合格品 2 400g無糖
Ｊ-10	個	ヨーグルト	<ol style="list-style-type: none"> 1 細部は要求書で示す 2 加糖 さじ付
Ｊ-11	個	加糖練乳	<ol style="list-style-type: none"> 1 チューブ入り

加工食品等共通規格

- 1 包装品等製造業者元詰品であること
- 2 夾雑物、異物等の混入が無く品揃いで碎け・未熟なものが入っていないこと
- 3 保冷車等温度管理可能な状態で納入
- 4 異味・異臭・腐敗・カビ等を認めないこと

番号	単位	品名	規格
K-1	kg	肉加工品	細部は要求書で示す
K-2	kg	卵加工品	細部は要求書で示す
K-3	kg	大豆加工品	細部は要求書で示す
K-4	kg	穀類加工品	細部は要求書で示す
K-5	kg	魚加工品	細部は要求書で示す
K-6	kg	野菜加工品	細部は要求書で示す
K-7	kg	麺加工品	細部は要求書で示す

その他共通規格

- 1 包装品等業者元詰品であること
- 2 夾雑物、異物等の混入が無く品揃いで碎け・未熟なものが入っていないこと
- 3 各々固有の光沢・風味を有していること
- 4 異味・異臭・腐敗・カビ等を認めないこと
- 5 品揃いであること

番号	単位	品名	規格
L-1	Kg	甘酒	細部は要求書で示す
L-2	Kg	酒粕	白 板粕
L-3	本	料理酒	1. 8L入り
L-4	本	料理用ワイン	1. 1.8L入り 2. 赤、白は要求書で示す
L-5	個	インスタントコーヒー	250g入り
L-6	Kg	紅茶	細部は要求書で示す

その他