

公 告

分任契約担当官
陸上自衛隊佐賀駐屯地
第361会計隊佐賀派遣隊長 内藤 晃

以下のとおり一般競争入札を実施するので、「入札及び契約心得」及び「契約条項」を承知のうえ参加されたい。

1 入札事項

契約実施計画番号		調 達 要 求 番 号		物 品 番 号		仕 様 書 番 号	
6S8W1BS06410		6T1C1D70001 0001					
品名 または 件名							
佐賀県産米 ほか88件							
部品番号 または 規格							
A-1 10kg入り 令和7年産さがびよりまたは夢しずく 精米から20日以内のもの							
使 用 器 材 名							
予定数量	単位	銘 柄	使 用 期 限 等	グ ル ー プ	指定	検査	包装
3.00	BG						
納地または工事場所			引 渡 場 所				
佐賀駐屯地							
搬 入 場 所			納 期 ま た は 工 期				
			令和8年4月1日（水）～令和8年4月28日（火）				

上記項目を含む要求品目の内容については、品目等内訳書に記載する。

2 競争参加資格

次のいずれかであること
全省庁統一資格の「物品の販売」に係る等級がA、B、C、D等級であること
ただし、細部は注意事項による。

3 契約条項を示す場所

陸上自衛隊 会計隊事務室

4 説明会及び入札執行の日時場所

説明会日時場所：
入札日時場所：令和8年3月12日（木）13時30分 佐賀駐屯地 本部庁舎 2F 会計隊入札室

5 保証金

入札保証金：免除 契約保証金：免除

6 落札決定方式及び契約方式

落札決定方式：単価 契約方式：一般競争

7 注意事項

(1) 競争に参加する者に必要な資格に関する事項

- ア 予算決算及び会計令第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であって、契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中、特別の理由がある場合に該当する。
- イ 予算決算及び会計令第71条の規定に該当しない者であること。
- ウ 競争参加資格の年度は、令和07・08・09年度とする。
- エ 大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官又は陸上幕僚長から「装備品等及び役務の調達に係る指名停止等の要領」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
- オ 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であって、当該者と同種の物品売買又は製造若しくは役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。
- カ 原則、現に指名停止を受けている者の下請負については認めない。ただし、真にやむを得ない事由を該当する省指名停止権者が認めた場合には、この限りでない。
- キ 入札及び契約心得を確認のうえ、暴力団排除に関する事項に誓約する旨を入札書に付記するものとする。

(2) 保証金に関する事項

- ア 入札保証金:免除
但し、落札者が契約を締結しない場合は、落札金額の100分の5以上を違約金として徴収する。
- イ 契約保証金:免除
但し、契約者がその契約上の義務を履行しない場合においては、納入予定日及び数量が予定されていない場合「(予定数量－納入済数量)×単価」の総額(税込)、また、納入予定日及び数量が予定されている場合は、解除を申し出た日以降の「納入予定数量×単価」の総額(税込)の100分の10以上を違約金として徴収する。

(3) 入札方法

落札決定に当たっては、入札(見積)書に記載された金額に当該の10%(軽減税率対象品目については8%)に相当する額を加算した金額をもって落札価格とするので、入札(見積)者は、消費税及び地方消費税に係る課税事業者であるか免税事業者であるかを問わず、見積もった金額の110分の100(軽減税率対象については108分の100)に相当する金額を入札(見積)書に記載すること。ただし、入札(見積)書に記載される書面上の金額が消費税法に規定する消費税及び地方消費税の課税基準額と一致しないものは除く。

(4) 落札決定方法:単価(税抜)により決定する。

当方予定価格の範囲内で最低の単価で入札したもの。(同価の場合には入札事務に関係ない職員の抽選で決定する。)

(5) 公告の掲示場所:陸上自衛隊西部方面会計隊ホームページ

(6) 入札の無効

- ア 第1項に示す競争入札に参加する者に必要な資格のない者が行った入札
- イ 入札金額を訂正してある入札、及び入札書の記載事項及び押印が不明瞭なもの
- ウ 入札書を受領しないで参加した入札
- エ その他入札に関する条件に違反した入札

(7) 契約書等作成:落札者は、契約書を作成し提出する。

適用する契約条項

- 「糧食品売買契約条項」
- 「談合等の不正行為に関する特約条項」
- 「暴力団排除に関する特約条項」
- 「単価契約に関する特約条項」

(8) その他

- ア FAX、電報、電話による入札は認めない。
- イ 入札に関する委任等を受けた者は、入札前に委任状を提出すること。
- ウ 入札参加を希望する者は、資格審査結果通知書の(写)を提出すること。
- エ 入札参加を希望する者は、令和8年3月11日までに入札書を郵送又は、令和8年3月12日13時30分まで入札会場へ来ること。
- オ 再度入札の際は、直ちに実施する。ただし、郵便入札の場合は別途連絡する。
- カ 開札後、落札者に対し「糧食品単価表」を入札結果通知としてFAXにより送付する。(原則翌日以降)

(9) 見本品の提出について

見本品の提出について該当のある品目は3月9日(月)15時までに佐賀駐屯地業務隊糧食班へ提出すること。
なお見本品の未提出及び判定不合格になった品目の入札は認めない。なお規格に相違ある品目は同等品判定申請書(別添)を3月9日(月)15時までに佐賀駐屯地業務隊糧食班の承認を受けること。

(10) 入札及び契約事項に関する問い合わせ先

〒840-2212 佐賀県佐賀市川副町大字犬井道9476番地29
陸上自衛隊佐賀駐屯地第361会計隊佐賀派遣隊契約班 担当 森田
TEL 0952-43-3684 (内線 363) FAX 0952-45-8877(直通)

(11) 仕様・規格内容に関する問い合わせ先

陸上自衛隊佐賀駐屯地業務隊補給科糧食班 担当 小林
TEL 0952-43-3684 (内線 371)

品 目 等 内 訳 書 (甲)
(令和8年4月分)

ページ 1

納 地：佐賀駐屯地

N0	見 本	食品コード 規格番号	品 名	予 定 数 量	規 格	単 位	3/29(日) 15(水)	3/30(月) 16(木)	3/31(火) 17(金)	1(水) 18(土)	2(木) 19(日)	3(金) 20(月)	4(土) 21(火)	5(日) 22(水)	6(月) 23(木)	7(火) 24(金)	8(水) 25(土)	9(木) 26(日)	10(金) 27(月)	11(土) 28(火)	12(日) 29(水)	13(月) 30(木)	14(火)
1	○	31083a	佐賀県産米	3.00		BG																	
		A-1	10kg入り 令和7年産さがびよりまたは夢しずく 精米から20日以内のもの				3.00																
2		31025b	天かす	2.00		BG																	
		A-39										2.00											
3		32007a	(冷) 中華ポテト	3.00		BG													3.00				
		K-6	1kg入り ニッスイまたはJFDA同等品																				
4		32017	ばれいしょ	153.00		KG				16.00	5.00	18.00			4.00		14.00	4.00	5.00			6.00	
		D-1						16.00	20.00			6.00	4.00	24.00	7.00				4.00				
5		32040a	マロニー	3.00		BG																	
			500g入り											3.00									
6		32045	甘しょ	4.00		KG																	
		D-2						4.00															
7		33029	黒蜜	2.00		EA																	
			1,000ml					2.00															
8		34008a	(冷) 4 種豆ミック ス	10.00		BG																10.00	
		K-3	1kg入り カゴメ同等品																				
9		34038	焼豆腐	8.00		KG						8.00											
		A-30	納品時賞味期限を5日以上有するもの																				
10		34038a	絞り豆腐	5.00		KG					5.00												
		A-27																					
11		35001b	アーモンド(ダイス)	2.00		BG						2.00											
		B-5	1kg入り 皮むきロースト 湿気を伴わない包装																				
12		35018a	黒炒りごま	2.00		BG																	
		B-4	45g入り									2.00											
13		35042a	黒練りごま	3.00		EA																	
			300g入り									3.00											
14		36048	かぼちゃ	34.00		KG						9.00							2.00				
		D-27							2.00				14.00	7.00									
15		36072	水菜	14.70		KG				2.00	1.00				1.00		1.00		0.30				1.00
		D-26					1.00	2.00				1.00	3.00	1.00					0.40				

品 目 等 内 訳 書 (甲)
(令和8年4月分)

ページ 2

納 地 : 佐賀駐屯地

N0	見 本	食品コード 規格番号	品 名	予 定 数 量 規 格	単 位	3/29(日) 15(水)	3/30(月) 16(木)	3/31(火) 17(金)	1(水) 18(土)	2(木) 19(日)	3(金) 20(月)	4(土) 21(火)	5(日) 22(水)	6(月) 23(木)	7(火) 24(金)	8(水) 25(土)	9(木) 26(日)	10(金) 27(月)	11(土) 28(火)	12(日) 29(水)	13(月) 30(木)	14(火)
16		36095 D-44	青しそ	0.30	KG					0.10												
17		36128 D-45	かいわれ	3.20	KG			0.10		1.00	0.20		0.10									1.00
18		36182 D-28	トマト	25.00	KG					4.00	1.00			4.00								
19		36183 D-29	プチトマト	32.00	KG				7.00							4.00	4.00					
20		36202a K-6	(冷) 菜の花 500g入り	44.00	BG										20.00							
21		36207 D-25	にら	7.00	KG												2.00					3.00
22		36212 D-7	人参	156.30	KG				10.00	8.00	7.00			7.00	10.00	7.00	9.00	15.00		5.00	5.00	
23		36228 D-20	小葱	22.40	KG				0.60	2.00	0.90			0.30	2.00	0.30	0.20	4.00			0.40	0.30
24		36239 D-42	パセリ	0.90	KG						0.40			0.20				1.00				
25		36245 D-30	ピーマン	26.00	KG						1.00			3.00				4.00			1.00	
26		36247 D-31	パプリカ赤	7.60	KG						1.30					1.00				0.30		
27		36276 D-43	みつば	2.00	KG													1.00				
28		36315 D-17	サニーレタス	12.00	KG				1.00			6.00					5.00					
29		36022a K-6	(冷) スナッペン どう 500g入り	4.00	BG																	
30		36061 D-13	キャベツ	197.00	KG					19.00	14.00			19.00	6.00	8.00	6.00	3.00			13.00	35.00
						12.00	7.00	13.00			8.00	5.00	16.00		5.00			6.00	2.00			

(令和8年4月分)

納地：佐賀駐屯地

NO	見本	食品コード 規格番号	品 名	予 定 数 量 規 格		単位	3/29(日)	3/30(月)	3/31(火)	1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)	13(月)	14(火)
							15(水)	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	
31		36064	レッドキャベツ	5.00												1.00							
		D-14				KG	1.00							2.00		1.00							
32		36065	きゅうり	82.00					7.00	4.00	3.00				1.00		4.00	2.00	3.00			2.00	
		D-34				KG	8.00	5.00	8.00			8.00		21.00		6.00							
33		36084	ごぼう	9.00																			4.00
		D-8				KG						5.00											
34		36084a	細切ごぼう	18.00															2.00				
		D-9				KG	8.00						5.00			3.00							
35		36084b	ささがきごぼう	15.00						2.00	1.00					5.00		2.00					3.00
		D-10				KG					2.00												
36		36103	しょうが	1.30								0.10				1.00							
		D-51				KG													0.20				
37		36132	大根	94.00					3.00	8.00	6.00					12.00		6.00	1.00				8.00
		D-5				KG		12.00	10.00				18.00	10.00									
38		36153	玉ねぎ	264.00					16.00	8.00	18.00				18.00	12.00	13.00	15.00	29.00			13.00	2.00
		D-11				KG	4.00	20.00	17.00			18.00	9.00	37.00		3.00			8.00	4.00			
39		36156	紫玉ねぎ	5.00																			1.00
		D-12				KG		2.00								2.00							
40		36226	白ねぎ	4.00												1.00							
		D-19				KG			1.00										2.00				
41		36233	白菜	42.00								3.00					4.00		14.00			8.00	4.00
		D-15				KG			2.00							4.00			3.00				
42		36249	パプリカ黄	7.60					1.00			1.30					1.00						
		D-31				KG		1.00					1.00	2.00						0.30			
43		36291	もやし	26.00												7.00						8.00	9.00
		D-37				KG			2.00														
44		36312	レタス	98.00					9.00	7.00	7.00				3.00	3.00	8.00		6.00			8.00	6.00
		D-16				KG	3.00	2.00	2.00			3.00	5.00	14.00		8.00			3.00	1.00			
45		37023b	カリカリ梅きざみ	5.00																			5.00
			500g入り 日本食研同等品			BG																	

(令和8年4月分)

納地：佐賀駐屯地

No	見本	食品コード 規格番号	品 名	予 定 数 量	規 格	単位	3/29(日)	3/30(月)	3/31(火)	1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)	13(月)	14(火)
							15(水)	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	
46		37040	オレンジ	12.00															5.00				
		D-71				KG													7.00				
47		37054	キウイ	2.00														2.00					
		D-84				KG																	
48		37097a	パイナップル (生)	6.00								6.00											
		D-77				KG																	
49		37107	バナナ	21.00						9.00					12.00								
		D-83				KG																	
50		38001	えのき茸	15.00					2.00		1.00				3.00				2.00			2.00	2.00
		D-64				KG													2.00	1.00			
51		38016	しめじ茸	19.00						2.00		2.00					2.00	4.00	4.00				
		D-65				KG			1.00				2.00			2.00							
52		38025	エリンギ	2.00																			
		D-66				KG			2.00														
53	○	40003b	(冷) 骨なし県産あじ 切身(50g)	400.00																			
		F-3	唐津産 骨取50g 見本提出時に産地証明書提出			EA	400.00																
54		40130a	(冷) 骨なし銀鮭切 身(40g)	10.00																			
		F-17	40g×10切入り			BG			10.00														
55		40241e	(冷) ぶりの照焼	130.00															130.00				
			100g 福岡丸福水産同等品			EA																	
56		40248a	(冷) 定塩しまほっ け	8.00																			
		F-32	130～140g程度×6切入り センターカット			BG			8.00														
57		40281a	(冷) あさりむき身	9.00							4.00					5.00							
		F-51	IQF 1kg入り Lサイズ ボイル			BG																	
58		40328a	(冷) むきえび	1.00															1.00				
		F-11	IQF 100/200 net1kg入り			BG																	
59		40344b	(冷) 中華用いか切 身	1.00															1.00				
		F-6	IQF 切目入り1kg (200個入り)			BG																	
60		40384	鳴戸巻	2.00																			
		G-5				KG						2.00											

(令和8年4月分)

納地：佐賀駐屯地

[illegible]

(令和8年4月分)

納地：佐賀駐屯地

[illegible]

入 札 書

分任契約担当官
陸上自衛隊佐賀駐屯地
第361会計隊佐賀派遣隊長 殿

住 所
会 社 名
代表者名

		入札年月日		8. 3. 12		
		納入場所		佐賀駐屯地		
		納 期		8. 4. 1～8. 4. 28		
一連 番号	見 本	品 名	規 格	予定数量	単位	入札単価
1	○	佐賀県産米	A-1 10kg入り 令和7年産さがびよりまたは夢し ずく 精米から20日以内のもの	3.00	BG	
2		天かす	A-39	2.00	BG	
3		(冷) 中華ポテト	K-6 1kg入り ニッサイまたはJFDA同等品	3.00	BG	
4		ばれいしょ	D-1	153.00	KG	
5		マロニー	500g入り	3.00	BG	
6		甘しょ	D-2	4.00	KG	
7		黒蜜	1,000ml	2.00	EA	
8		(冷) 4種豆ミックス	K-3 1kg入り カゴメ同等品	10.00	BG	
9		焼豆腐	A-30 納品時賞味期限を5日以上有するもの	8.00	KG	
10		絞り豆腐	A-27	5.00	KG	
11		アーモンド(ダイス)	B-5 1kg入り 皮むきロースト 湿気を伴わない 包装	2.00	BG	
12		黒炒りごま	B-4 45g入り	2.00	BG	
13		黒練りごま	300g入り	3.00	EA	
14		かぼちゃ	D-27	34.00	KG	
15		水菜	D-26	14.70	KG	
16		青しそ	D-44	0.30	KG	
17		かいわれ	D-45	3.20	KG	
18		トマト	D-28	25.00	KG	
19		プチトマト	D-29	32.00	KG	
20		(冷) 菜の花	K-6 500g入り	44.00	BG	
21		にら	D-25	7.00	KG	
22		人参	D-7	156.30	KG	
23		小葱	D-20	22.40	KG	
24		パセリ	D-42	0.90	KG	
25		ピーマン	D-30	26.00	KG	

当社（当団体）は、入札心得に定める暴力団排除に関する事項について誓約いたします。

入 札 書

分任契約担当官
陸上自衛隊佐賀駐屯地
第361会計隊佐賀派遣隊長 殿

住 所
会 社 名
代表者名

			入札年月日		8. 3. 12		
			納入場所		佐賀駐屯地		
			納 期		8. 4. 1～8. 4. 28		
一連 番号	見 本	品 名	規 格		予定数量	単位	入札単価
26		パブリカ赤	D-31		7. 60	KG	
27		みつば	D-43		2. 00	KG	
28		サニーレタス	D-17		12. 00	KG	
29		(冷) スナッペンどう	K-6 500g入り		4. 00	BG	
30		キャベツ	D-13		197. 00	KG	
31		レッドキャベツ	D-14		5. 00	KG	
32		きゅうり	D-34		82. 00	KG	
33		ごぼう	D-8		9. 00	KG	
34		細切ごぼう	D-9		18. 00	KG	
35		ささがきごぼう	D-10		15. 00	KG	
36		しょうが	D-51		1. 30	KG	
37		大根	D-5		94. 00	KG	
38		玉ねぎ	D-11		264. 00	KG	
39		紫玉ねぎ	D-12		5. 00	KG	
40		白ねぎ	D-19		4. 00	KG	
41		白菜	D-15		42. 00	KG	
42		パブリカ黄	D-31		7. 60	KG	
43		もやし	D-37		26. 00	KG	
44		レタス	D-16		98. 00	KG	
45		カリカリ梅きざみ	500g入り 日本食研同等品		5. 00	BG	
46		オレンジ	D-71		12. 00	KG	
47		キウイ	D-84		2. 00	KG	
48		パインアップル (生)	D-77		6. 00	KG	
49		バナナ	D-83		21. 00	KG	
50		えのき茸	D-64		15. 00	KG	

当社(当団体)は、入札心得に定める暴力団排除に関する事項について誓約いたします。

入 札 書

分任契約担当官
陸上自衛隊佐賀駐屯地
第361会計隊佐賀派遣隊長 殿

住 所
会 社 名
代表者名

			入札年月日	8.3.12		
			納入場所	佐賀駐屯地		
			納 期	8.4.1～8.4.28		
一連 番号	見 本	品 名	規 格	予定数量	単位	入札単価
51		しめじ茸	D-65	19.00	KG	
52		エリンギ	D-66	2.00	KG	
53	○	(冷)骨なし県産あじ切身(50g)	F-3 唐津産 骨取50g 見本提出時に産地証明書提出	400.00	EA	
54		(冷) 骨なし銀鮭切身(40g)	F-17 40g×10切入り	10.00	BG	
55		(冷) ぶりの照焼	100g 福岡丸福水産同等品	130.00	EA	
56		(冷) 定塩しまほっけ	F-32 130～140g程度×6切入り センターカット	8.00	BG	
57		(冷) あさりむき身	F-51 IQF 1kg入り Lサイズ ボイル	9.00	BG	
58		(冷) むきえび	F-11 IQF 100/200 net1kg入り	1.00	BG	
59		(冷) 中華ういか切身	F-6 IQF 切目入り1kg (200個入り)	1.00	BG	
60		鳴戸巻	G-5	2.00	KG	
61		旨辛焼オイル	700g入り 日本食研同等品	2.00	EA	
62	○	牛バラスライス(2mm)	E-10 2mmスライス	9.00	KG	
63		牛もも肉スライス(2mm)	E-14 2mmスライス	65.00	KG	
64	○	牛ひき肉	E-19	2.00	KG	
65		(冷) 牛もつカット	K-1 下処理済み 1kg入り 日本食研同等品	10.00	BG	
66		こてっちゃん焼肉用	K-1 コク味噌味 1kg入り チルド エスプーズ・伊藤ハム同等品	5.00	BG	
67		豚肩肉(4mmスライス)	E-9 4mmスライス	16.00	KG	
68		豚肩ロース(3mmスライス)	E-7 3mmスライス	59.00	KG	
69		(冷) ロース豚カツ(110)	K-1 110g 伊藤ハム三元豚トンカツ同等品	200.00	SH	
70	○	豚バラ肉スライス(2mm)	E-2	10.00	KG	
71	○	豚もも肉(角切り)	E-8 2×2cm	12.00	KG	
72		豚もも肉スライス(2mm)	E-8 2mmスライス	14.00	KG	
73	○	豚ひき肉	E-5	26.00	KG	
74		(冷) 豚レバー打粉付き	K-1 500g入り 国産豚レバー使用 調味済み・打粉付き 日本食研同等品	6.00	BG	
75		鶏胸肉	E-21 100g単位で納品可能なこと	7.00	KG	

当社（当団体）は、入札心得に定める暴力団排除に関する事項について誓約いたします。

当社（当団体）は、入札心得に定める暴力団排除に関する事項について誓約いたします。

市場価格調査書

分任契約担当官
陸上自衛隊佐賀駐屯地
第3'61会計隊佐賀派遣隊長 殿

住 所
会 社 名
代表者名

一連 番号	見 本	品 名	規 格	8.3.12		
				佐賀駐屯地		
				8.4.1~8.4.28		
				予定数量	単位	市場単価
1	○	佐賀県産米	A-1 10kg入り 令和7年産さがびよりまたは夢し ずく 精米から20日以内のもの	3.00	BG	
2		天かす	A-39	2.00	BG	
3		(冷) 中華ポテト	K-6 1kg入り ニッスイまたはJFDA同等品	3.00	BG	
4		ばれいしょ	D-1	153.00	KG	
5		マロニー	500g入り	3.00	BG	
6		甘しょ	D-2	4.00	KG	
7		黒蜜	1,000ml	2.00	EA	
8		(冷) 4種豆ミックス	K-3 1kg入り カゴメ同等品	10.00	BG	
9		焼豆腐	A-30 納品時賞味期限を5日以上有するもの	8.00	KG	
10		絞り豆腐	A-27	5.00	KG	
11		アーモンド(ダイス)	B-5 1kg入り 皮むきロースト 湿気を伴わない 包装	2.00	BG	
12		黒炒りごま	B-4 45g入り	2.00	BG	
13		黒練りごま	300g入り	3.00	EA	
14		かぼちゃ	D-27	34.00	KG	
15		水菜	D-26	14.70	KG	
16		青しそ	D-44	0.30	KG	
17		かいわれ	D-45	3.20	KG	
18		トマト	D-28	25.00	KG	
19		プチトマト	D-29	32.00	KG	
20		(冷) 菜の花	K-6 500g入り	44.00	BG	
21		にら	D-25	7.00	KG	
22		人参	D-7	156.30	KG	
23		小葱	D-20	22.40	KG	
24		パセリ	D-42	0.90	KG	
25		ピーマン	D-30	26.00	KG	

当社(当団体)は、入札心得に定める暴力団排除に関する事項について誓約いたします。

市場価格調査書

分任契約担当官
陸上自衛隊佐賀駐屯地
第361会計隊佐賀派遣隊長 殿

住 所
会 社 名
代表者名

一連 番号	見 本	品 名	規 格	8.3.12		
				佐賀駐屯地		
				8.4.1～8.4.28		
				入札年月日	納入場所	納 期
				予定数量	単位	市場単価
26		パプリカ赤	D-31	7.60	KG	
27		みつば	D-43	2.00	KG	
28		サニーレタス	D-17	12.00	KG	
29		(冷) スナッペンどう	K-6 500g入り	4.00	BG	
30		キャベツ	D-13	197.00	KG	
31		レッドキャベツ	D-14	5.00	KG	
32		きゅうり	D-34	82.00	KG	
33		ごぼう	D-8	9.00	KG	
34		細切ごぼう	D-9	18.00	KG	
35		ささがきごぼう	D-10	15.00	KG	
36		しょうが	D-51	1.30	KG	
37		大根	D-5	94.00	KG	
38		玉ねぎ	D-11	264.00	KG	
39		紫玉ねぎ	D-12	5.00	KG	
40		白ねぎ	D-19	4.00	KG	
41		白菜	D-15	42.00	KG	
42		パプリカ黄	D-31	7.60	KG	
43		もやし	D-37	26.00	KG	
44		レタス	D-16	98.00	KG	
45		カリカリ梅きざみ	500g入り 日本食研同等品	5.00	BG	
46		オレンジ	D-71	12.00	KG	
47		キウイ	D-84	2.00	KG	
48		パイナップル (生)	D-77	6.00	KG	
49		バナナ	D-83	21.00	KG	
50		えのき茸	D-64	15.00	KG	

当社（当団体）は、入札心得に定める暴力団排除に関する事項について誓約いたします。

市場価格調査書

分任契約担当官
陸上自衛隊佐賀駐屯地
第361会計隊佐賀派遣隊長 殿

住 所
会 社 名
代表者名

一連 番号	見 本	品 名	規 格	入札年月日		
				8. 3. 12		
				納入場所		
				佐賀駐屯地		
				納 期		
				8. 4. 1～8. 4. 28		
				予定数量	単位	市場単価
51		しめじ茸	D-65	19.00	KG	
52		エリンギ	D-66	2.00	KG	
53	○	(冷)骨なし県産あじ切身(50g)	F-3 唐津産 骨取50g 見本提出時に産地証明書提出	400.00	EA	
54		(冷) 骨なし銀鮭切身(40g)	F-17 40g×10切入り	10.00	BG	
55		(冷) ぶりの照焼	100g 福岡丸福水産同等品	130.00	EA	
56		(冷) 定塩しまほっけ	F-32 130～140g程度×6切入り センターカット	8.00	BG	
57		(冷) あさりむき身	F-51 IQF 1kg入り Lサイズ ボイル	9.00	BG	
58		(冷) むきえび	F-11 IQF 100/200 net1kg入り	1.00	BG	
59		(冷) 中華用いか切身	F-6 IQF 切目入り1kg (200個入り)	1.00	BG	
60		鳴戸巻	G-5	2.00	KG	
61		旨辛焼オイル	700g入り 日本食研同等品	2.00	EA	
62	○	牛バラスライス(2mm)	E-10 2mmスライス	9.00	KG	
63		牛もも肉スライス(2mm)	E-14 2mmスライス	65.00	KG	
64	○	牛ひき肉	E-19	2.00	KG	
65		(冷) 牛もつカット	K-1 下処理済み 1kg入り 日本食研同等品	10.00	BG	
66		こてっちゃん焼肉用	K-1 コク味噌味 1kg入り チルド エスプーズ・伊藤ハム同等品	5.00	BG	
67		豚肩肉(4mmスライス)	E-9 4mmスライス	16.00	KG	
68		豚肩ロース(3mmスライス)	E-7 3mmスライス	59.00	KG	
69		(冷) ロース豚カツ(110)	K-1 110g 伊藤ハム三元豚トンカツ同等品	200.00	SH	
70	○	豚バラ肉スライス(2mm)	E-2	10.00	KG	
71	○	豚もも肉(角切り)	E-8 2×2cm	12.00	KG	
72		豚もも肉スライス(2mm)	E-8 2mmスライス	14.00	KG	
73	○	豚ひき肉	E-5	26.00	KG	
74		(冷) 豚レバー打粉付き	K-1 500g入り 国産豚レバー使用 調味済み・打粉付き 日本食研同等品	6.00	BG	
75		鶏胸肉	E-21 100g単位で納品可能なこと	7.00	KG	

当社(当団体)は、入札心得に定める暴力団排除に関する事項について誓約いたします。

当社（当団体）は、入札心得に定める暴力団排除に関する事項について誓約いたします。

糧 食 品 規 格 書

令和8年4月1日

陸上自衛隊佐賀駐屯地

目 次

1 規格書の使用及び糧食品納入についての注意事項	・ ・ ・ ・	P 1 ～ 2
2 穀 類 ・ 豆 類 ・ 芋 製 品	・ ・ ・ ・ A	P 3 ～ 5
3 乾 (干) 物 ・ 海 産 物	・ ・ ・ ・ B	P 6 ～ 7
4 調 味 料	・ ・ ・ ・ C	P 8 ～ 1 0
5 野 菜 ・ 果 物 類	・ ・ ・ ・ D	P 1 1 ～ 1 5
6 畜 産 類	・ ・ ・ ・ E	P 1 6 ～ 1 8
7 水 産 食 品 類	・ ・ ・ ・ F	P 1 9 ～ 2 2
8 魚 肉 練 製 品 類	・ ・ ・ ・ G	P 2 3
9 漬 物 類	・ ・ ・ ・ H	P 2 4
1 0 缶 詰 類	・ ・ ・ ・ I	P 2 5
1 1 乳 類	・ ・ ・ ・ J	P 2 6
1 2 加 工 食 品 類	・ ・ ・ ・ K	P 2 7
1 3 そ の 他	・ ・ ・ ・ L	P 2 8

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、陸上自衛隊佐賀駐屯地（仮称）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。

3 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) 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。
- (3) 個数で納品する糧食品は、抽出検査及び保存食用として、発注数量のほかに3点以上余裕をもって納入すること（納入状態のまま食する弁当、パン類、飲料等も含む）。ただし、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) 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、缶詰食品等調理室で調理しない食材及び等）は、業者で保存食を保管している場合は、保存食の提出は必要ない。
- (5) 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。
- (6) 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。

4 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。ただし、これが不可能な場合は、官側と事前に協議するものとする。
- (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とする。
- (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) 納入時の食品の温度については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」に準ずるものとする。
- (5) 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。
- (6) 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。

5 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がある。
- (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。
- (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) 本表に示さない糧食品については、全般注意事項と食品群ごとの共通規格を適用するとともに、細部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	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、アミロース、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	袋	も ち 精 米	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	1 ハウスウェルネスフーズ「新玄」同等品 2 2.5kg 入り
A－4	kg	強 化 精 麦	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	薄力小麦粉1kg 袋入り
A－6	kg	パ ン 粉	1 品質、乾燥良好な市販中級品以上 2 フレーク中粒1kg 入り 3 ビニール製の袋に空気の入らないように包装してあること
A－7	袋	天 ぷ ら 粉	1kg 袋入り
A－8	kg	だ ん ご 粉	もち米を原料としたもの
A－9	袋	白 玉 餅	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	袋	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	1 形状その都度要求書で示す 2 着色過度不可

番 号	単位	品 名	規 格
A－１３	kg	ビ ー フ ン	1 米粉１００％ 2 １ｋｇ袋入り
A－１４	kg	マ カ ロ ニ	1 デュラムセモリナ１００％ 2 筒状１ｋｇ入り
A－１５	kg	ス パ ゲ テ イ	1 デュラムセモリナ１００％ 2 １．７mm １ｋｇ入り
A－１６	kg	春 雨	1 緑豆春雨 2 １８ｃｍ 3 ５００ｇ袋または１ｋｇ入り
A－１７	kg	乾 麺 類	1 折れのないもの 2 細部は要求書で示す
A－１８	袋	冷 凍 麺 類	細部は要求書で示す
A－１９	kg	生 麺 類	1 納入当日製造 2 細部は要求書で示す
A－２０	kg	茹 麺 類	1 納入当日茹でたもの 2 細部は要求書で示す
A－２１	袋	大 豆	1 国産中粒１ｋｇ 2 水煮、乾燥は要求書で示す
A－２２	kg	小 豆	国産１ｋｇ
A－２３	kg	黒 豆	国産１ｋｇ
A－２４	kg	金 時 豆	国産１ｋｇ
A－２５	袋	き な 粉	２００ｇ袋入り
A－２６	kg	豆 腐	1 １丁４００ｇ程度、個包装 2 新鮮で風味よく異味・異臭のないもの 3 納品時消費期限を４日以上有するもの 4 木綿・絹ごしは要求書で示す
A－２７	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－２８	kg	う す 揚	1 きざみ冷凍 2 ５００ｇまたは１ｋｇ入り
A－２９	kg	厚 揚	1 良質の植物油で揚げ、油切れのよいもの 2 納品時消費期限を３日以上有するもの 3 １丁２５０ｇ程度
A－３０	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

番 号	単位	品 名	規 格
A-31	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-32	kg	生 お か ら	1 冷凍1kg 2 羽二重豆腐同等品
A-33	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-34	個	一 食 納 豆	1 30gたれ付 2 種類は要求書で示す
A-35	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-36	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
A-37	kg	刺身 こ ん に や く	
A-38	kg	つき こ ん に や く	1 黒6cmカット 輸入品不可 2 水洗いが十分であること
A-39	袋	天 か す	1 生鮮市販品 2 1kg入り
A-40	kg	餅	1 餅米100% 2 細部は要求書で示す
A-41	個	食 パ ン	納入当日製造
A-42	個	菓 子 パ ン	納入当日製造
A-43	個	弁 当	1 納入当日製造 2 衛生的な環境で製造されたもの 3 加熱調理したものは冷却すること 4 衛生的な使い捨て容器に入れて納品すること 5 はし付き 6 配送車内外は清潔に保ち、車内温度が高くなりすぎないようにすること 7 細部は仕様書・要求書で示す
A-44	kg	そ の 他 の 穀 類 ・ 豆 類 ・ 芋 製 品	細部は要求書で示す

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砕け・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4 c m～6 c m砕けのないもの 3 1 k g 入り防湿を考慮したもの
B－2	kg	切 干 大 根	特有の香りがあり異臭のないもの
B－3	kg	き く ら げ	1 スライス 2 1 k g 袋詰
B－4	kg	炒 り ご ま	1 賞味期限を5ヶ月以上残して納品すること 2 内容量・種類は要求書で示す 3 黒ごまは着色不可
B－5	kg	ナ ッ ツ 類	細部は要求書で示す
B－6	kg	削 節	1 J A S 合格品 2 かつお100% 500 g 入り 3 薄削りで粉末化していないもの 4 窒素ガス充填
B－7	kg	さ ば 節	乾燥良好で油やけのないもの
B－8	kg	あ じ こ	
B－9	kg	い り こ	
B－10	kg	焼 き あ ご	
B－11	kg	し ら す 干 し	
B－12	kg	カ ッ ト 干 若 布	1 韓国産 2 200 g 袋入り
B－13	kg	塩 若 布	品質良好な若布を塩漬したもの 500 g 袋入り
B－14	kg	生 若 布	新鮮なもの
B－15	kg	ひ じ き	芽ひじき1 k g 入り
B－16	kg	海 草 サ ラ ダ	1 理研または高木海藻同等品 100 g 袋入り 2 赤トサカ・白トサカ・ふのり・昆布・若布入り
B－17	袋	も ず く	1 冷凍500 g 入り 2 理研同等品

番 号	単位	品 名	規 格
B－１８	袋	糸 寒 天	1 スープ用１００g袋入り 2 伊那食品同等品
B－１９	kg	だ し 昆 布	1 利尻産５００gまたは１kg入り 2 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	お ぼ ろ 昆 布	変色、変質のないもの
B－２２	kg	こ ん ぶ 巻	1 干びょう結び 2 １個 ２．５g
B－２３	kg	塩 昆 布	肉厚なもの
B－２４	袋	結 び 昆 布	1 サッポロ巻き北海結び同等品 2 １個１．４g程度２００個入り
B－２５	kg	き ざ み 昆 布	1 変色変質のないもの 2 国内産昆布使用
B－２６	個	海 藻 サ ラ ダ 麺	海藻クリスタル同等品５００g入り
B－２７	kg	と こ ろ 天	ついたもの
B－２８	kg	焼 き 海 苔	のりの品質の良いもの
B－２９	枚	す し の り	変色、変質のないもの
B－３０	袋	味 付 け 海 苔	1 ５枚入り 2 のりの品質の良いもの
B－３１	袋	切 り の り	1 １００g袋入り 2 上級
B－３２	個	青 の り 粉	５０g入り
B－３３	kg	そ の 他 の 乾 物 ・ 海 産 物	細部は要求書で示す

調味料等共通規格

- 1 包装品等業者元詰品であること
- 2 異物・夾雑物・腐敗・カビ等を認めないこと
- 3 各々固有の光沢・風味を有し、異味・異臭を認めないこと

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 1kg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	kg	食 塩	1 精製塩 2 1kg袋入り
C-5	L	濃 口 醬 油	1 JAS表示品 本醸造上級以上 2 1.8Lペットボトル入り 3 品名、原料名、内容量及び製造年月日、製造業者名 が明示してあること
C-6	L	淡 口 醬 油	1 JAS表示品 2 1.8Lペットボトル入り 3 品名、原料名、内容量及び製造年月日、製造業者名 が明示してあること
C-7	L	刺 身 醬 油	1 JAS特級 本醸造 2 1.8L入り
C-8	個	卓 上 減 塩 醬 油	1 食塩40%カット 2 200ml入り 3 キッコーマン同等品
C-9	kg	砂 糖	1 1kg袋入り 2 種類は要求書で示す
C-10	L	み り ん	1 本みりん 1.8Lペットボトル入り 2 酒税法に規定する酒類
C-11	L	食 酢	1 JAS表示品 2 穀物酢 酸度4.2%以上 3 1.8Lペットボトル入り
C-12	本	ウ ス タ ー ソ ー ス	特級1.8L入り
C-13	個	卓 上 ウ ス タ ー ソ ー ス	300ml入り

番 号	単位	品 名	規 格
C-14	本	トンカツソース	1. 8 L入り
C-15	個	卓上トンカツ ソース	300ml入り
C-16	kg	焼肉のたれ	1 L入り
C-17	本	マヨネーズ	1 JAS表示品 2 1kgチューブ入り 3 賞味期限を3ヶ月以上残して納品すること
C-18	個	1食用 マヨネーズ	1 JAS表示品 2 10g 3 賞味期限を3ヶ月以上残して納品すること
C-19	本	トマト ケチャップ	1 JAS表示品 2 1kgポリ容器入り
C-20	本・缶	トマトピューレ	1 JAS表示品 2 カゴメ・ハインツ・デルモンテ同等品 3 内容量・容器は要求書で示す
C-21	kg	和風だしの素	1 鰹顆粒だし 無塩 2 フタバ同等 3 1kg袋入り
C-22	袋	だしパック	1 1kg(50g×20個)入り 2 化学調味料・食塩無添加 3 フタバ同等品
C-23	kg	コンソメ スープの素	1 JAS表示品 2 500g袋入 3 マギー・クノール・味の素同等品
C-24	kg	スープの素	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-25	kg	カレー粉	1 ハウス・ハチ・SB同等品 2 400g缶入り
C-26	kg	カレールウ	1 SBフォンドボーディナーカレー同等品 2 フレーク状1kg入り
C-27	kg	甘口カレー フレーク	1 ハウスバーモントフレーク同等品 2 1kg入り
C-28	袋	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-29	袋	デミグラスソース フレーク	1 ハウス・SB同等品 2 1kg入り
C-30	kg	洋辛子粉	1 テーオー・ハチ・ハウス同等品 2 300g入り

調味料

番 号	単位	品 名	規 格
C-31	kg	洋 胡 椒	1 ハウス・ハチ・SB・テオー同等品 2 300g袋入り
C-32	個	卓 上 洋 胡 椒	1 卓上用ワンタッチオープン 2 内容量は要求書で示す
C-33	kg	唐 辛 子 粉	1 ハウス・ハチ・SB同等品 2 300g袋入り
C-34	個	卓 上 唐 辛 子	1 卓上用 2 内容量は要求書で示す
C-35	個	練 り わ さ び	1 ハウス・SB同等品 2 内容量は要求書で示す
C-36	袋	ガ ー リ ッ ク	1 SB同等品 2 100g袋入り
C-37	個	山 椒 粉	1 卓上用 2 内容量は要求書で示す
C-38	本	サ ラ ダ 油	1 JAS表示品 2 ペットボトル入り 3 種類・内容量は要求書で示す
C-39	本	胡 麻 油	1 JAS表示品 2 純正 3 1.65kg
C-40	個	ラ ー 油	1 卓上用 2 内容量は要求書で示す
C-41	個	卓 上 ふ り か け	1 卓上用 2 種類、容量は要求書で示す
C-42	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-43	個	1 食 用 ド レ ッ シ ン グ	1 種類・内容量は要求書で示す 2 製造2ヶ月以内のものを納品
C-44	個	卓 上 ポ ン 酢	1 150ml入り 2 ミツカン同等品
C-45	本	め ん つ ゆ	1 3倍濃縮希釈用 2 1.8Lポリ容器入り
C-46	個	マ 一 ボ ー 豆 腐 の 素	1 1kgレトルト 2 ハウス同等品
C-47	kg	卸 し ょ う が	1 品質、風味良好なもの 2 1kgポリ容器入り
C-48	kg	卸 に ん に く	1 品質、風味良好なもの 2 1kgポリ容器入り
C-49	kg	そ の 他 の 調 味 料	細部は要求書で示す

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 鮮度良好であり、固有香味を有すること
- 5 異味・異臭・腐敗・変質・病虫害・カビ等を認めないこと
- 6 果物は全て「秀」とし味・品質保証できるものを納入
- 7 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・発芽・奇形を除く 2 土を落とし、風乾したもの 3 メークインLまたは2 L
D－2	kg	甘 し よ	1 病虫害・傷・奇形・日焼けの無いもの 2 水洗いし、風乾したもの 3 丸いもLまたは2 L
D－3	kg	里 芋	冷凍丸 Mサイズ500 g
		里 芋 ス ラ イ ス	1 冷凍7.5mm 500 g 入り 2 イズックス同等品
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	大 根	1 青首大根 2 洗い、長さ、太さを揃える、ひげ根を切る 3 葉部は1cmほど残し、切りそろえる 4 10月～5月1.5kg程度 6月～9月1kg程度
D－6	kg	か ぶ	1 葉落とし・水洗いしたもの 2 1玉300g～400g 3 裂根、「す」のないもの
D－7	kg	人 参	1 洗い、粒をそろえる 2 ひげ根を除く
D－8	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－9	kg	細 切 ご ぼ う	1 1～2時間水にさらしてアク抜きしたもの 2 薬品による漂白は除く 3 国産
D－10	kg	さ さ が き ご ぼ う	
D－11	kg	玉 葱	1 結球良好で、分球・裂球していないもの 2 Lサイズ、根切り 3 適度に乾燥し、土等異物の付着がないもの

番 号	単位	品 名	規 格
D-12	kg	紫 玉 葱	1個150g程度
D-13	kg	キ ャ ベ ツ	1 Mサイズ 2 結球良好で裂球していないもの 3 抽苔しておらず、萎凋の兆候がないもの 4 泥はね等なく清浄であること 5 不要な茎・外葉をのぞき必要量で納品
D-14	kg	レッドキャベツ	1 結球良好で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-15	kg	白 菜	1 1株2kg以上で、玉を揃える 2 外葉をのぞき必要量で納品
D-16	kg	レ タ ス	1 1個400g程度のもの 2 根部は切除し、外葉をのぞき必要量で納品
D-17	kg	サ ニ ー レ タ ス	1 腐敗、変質していないもの 2 1株200～300g程度
D-18	kg	サ ラ ダ 菜	根きりした新鮮なもの
D-19	kg	白 ね ぎ (根 深 ね ぎ)	1 Mサイズ新鮮なもの 2 洗い、向きをよくし、太さ・長さを揃える 3 全長50cm以上、青い部分10cm以下
D-20	kg	小 葱	1 Mサイズ新鮮なもの 2 太さ・長さを揃える
D-21	kg	葉 葱	1 洗い、向きをよくし、太さ・長さを揃える 2 折れのないもの
D-22	kg	ほ う れ ん 草	1 濃緑色で洗いすぐりを良く根きりしたもの 2 葉茎の長さ20cm以上
D-23	kg	小 松 菜	1 鮮度、色沢良好で、変色のないもの 2 洗いを良くし、根を切ったもの
D-24	kg	チ ン ゲ ン 菜	1 鮮度、色沢良好で、変色のないもの 2 1株200g～300g
D-25	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-26	kg	水 菜	1 鮮度、色沢良好で、変色のないもの 2 洗いを良くし、根を切ったもの
D-27	kg	か ぼ ち ゃ	1 果梗は短く切る 2 熟度良好なもの
D-28	kg	ト マ ト	1 Mサイズ 玉揃えを厳格にすること 2 未・過熟品を除き、熟度良好であること
D-29	kg	プ チ ト マ ト	1 MまたはL 1個15g～20g 2 未・過熟品を除き、熟度良好であること

番 号	単位	品 名	規 格
D-30	kg	ピーマン	1 1個50g程度 2 粒揃いで、傷みのないもの
D-31	kg	パプリカ 赤	Mサイズ
D-32	kg	パプリカ 黄	Mサイズ
D-33	kg	ししとうがらし	粒揃いで、傷みのないもの
D-34	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-35	kg	なす	1 極端なひねり・曲がりの無いもの 2 形状を揃え、過熟、割れ、すれ等の傷がないもの 3 果梗は短く切りそろえる 4 1本100g以上
D-36	kg	おくら	1 新鮮なもの 2 1本8g～10g
D-37	kg	もやし	1 200～300g袋詰 2 緑豆太もやし (ふとっこもやし、サリナス、名水美人同等品) 3 水切りしたもの
D-38	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-39	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-40	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-41	kg	ズッキーニ	新鮮なもの
D-42	kg	パセリ	1 葉色は濃緑色で葉肉厚く、 葉先健全で病虫害の無いもの 2 水洗いしたもの
D-43	kg	三つ葉	香気高く品質良好なもの
D-44	kg	青しそ	1 大葉 2 品質・色沢良好なもの
D-45	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-46	kg	れんこん	1 土つき、1節200g以上 2 茎を落とし、腐れ、傷ものを除く
D-47	袋	水煮れんこん	1 輪切り2mmスライス 2 NET1kg入り

番 号	単位	品 名	規 格
D-48	kg	たけのこ水煮	ハーフカット 真空包装
D-49	袋	ぜんまい水煮	NET 1 k g
D-50	袋	わらび水煮	NET 1 k g
D-51	kg	し ょ う が	新鮮なもの
D-52	kg	に ん に く	1 乾燥良好なもの 2 2 L根切り
D-53	kg	黒 に ん に く	1 100 g単位で納品 2 玖珠集荷センター同等品
D-54	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150 g～300 g程度
D-55	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-56	kg	グ リ ー ン ア ス パ ラ ガ ス	新鮮で傷みがなく、やわらかいもの
D-57	kg	ア ボ ガ ド	熟度良好なもの
D-58	kg	と う も ろ こ し	粒揃いで実の詰まったもの
D-59	kg	七 草	春の七草詰め合わせ 100 g程度パック入り
D-60	kg	春 菊	香気高く品質良好なもの
D-61	kg	菜 の 花	鮮度良好で花の開いていないもの
D-62	kg	た ら の 芽	新鮮なもの
D-63	kg	生 椎 茸	1 厚肉で七分開き以内のもの 2 かさの直径4 cm～6 cm 3 国産
D-64	kg	え の き 茸	1 新鮮なもの 2 1パック100 g
D-65	kg	し め じ 茸	1 本しめじ または ぶなしめじ 2 柄が太く、根腐れののないもの 3 1パック200 g程度
D-66	kg	エ リ ン ギ	1 柄が太く、肉厚で損傷のないもの 2 10 cm程度
D-67	kg	舞 茸	色沢、形状良好なもの
D-68	袋	な め こ 水 煮	1 国産 2 固形量1 k g以上入り 3 常温保存可能品

番 号	単位	品 名	規 格
D-69	kg	す い か	1 整形・熟度良好なもの 2 7kg以上
D-70	kg	み か ん	1 温州みかん 2 果皮なめらかで色良好なもの 3 Mサイズ
D-71	kg	オ レ ン ジ	1 玉270g程度
D-72	kg	グ レ ー プ フ ル ー ツ	ルビー 1玉400g程度
D-73	kg	か ん き つ 類	1 ネーブル・ポンカン・甘夏かん・はっさく 伊予柑・日向夏等 2 品種・階級等は要求書で示す
D-74	kg	ゆ ず	1 玉100g程度
D-75	kg	か ぼ す	100g程度 新鮮なもの
D-76	kg	レ モ ン	1個100g程度
D-77	kg	パインアップル	1 新鮮適熟で、割れ・傷のないもの 2 1本1.5kg以上 3 ドール・デルモンテ同等品
D-78	kg	り ん ご	1 1玉250g程度 2 品種等要求書で示す
D-79	kg	梨	1 新鮮で形状良好なもの、日焼果は除く 2 1玉250g程度 3 品種等要求書で示す
D-80	kg	い ち ご	1 同一品種で、固有の品質形状、光沢を有し、 過熟、傷のないもの 2 Lサイズ、塩ビパック詰め
D-81	kg	ぶ ど う	1 粒揃いで形状良好なもの 2 デラウェア・巨峰・ベリーA・キャンベル等 3 品種は要求書で示す
D-82	kg	柿	1 新鮮で色沢、形状、熟度良好なもの 2 1個250g程度
D-83	kg	バ ナ ナ	1 熟度良好なもの 2 果皮に黒斑点、変色、傷のないもの 3 1本180g～200g
D-84	kg	キ ウ イ	1 粒揃いで形状、熟度良好なもの 2 1個100g程度
D-85	kg	そ の 他 の 野 菜 ・ 果 物	細部は要求書で示す

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) 食鶏小売規格の規格品とし、国産の若鶏であること
- (2) 固有の新鮮な色沢・香気・弾力があり、肉質が柔らかいこと
- (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

番 号	単位	品 名	規 格
E－1	kg	豚 ロ ー ス ト ン カ ッ ヅ 用	1 ミートマスター入り かぶりなし 2 産地明記 3 重量は要求書で示す
E－2	kg	豚 バ ラ 肉	1 脂肪混入度30%以下 2 産地明記 3 切り方は要求書で示す
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 3 切り方は要求書で示す
E－7	kg	豚 肩 ロ ー ス	1 ポークカラー 脂肪の厚さ1.0cm以内 2 切り方は要求書で示す
E－8	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－9	kg	豚 肩 肉	1 脂肪の厚さ1.0cm以内 2 切り方は要求書で示す
E－10	kg	牛 バ ラ 肉	1 前バラ、ともバラ 2 脂肪混入30%以下 3 切り方は要求書で示す
E－11	kg	牛 ホ ル モ ン	部位は要求書で示す
E－12	kg	牛 す じ 肉	1 引き筋 2 2cmカット

番 号	単位	品 名	規 格
E-13	kg	牛 肩 ロ ー ス	1 脂肪の厚さ1.0cm以内 2 切り方は要求書で示す
E-14	kg	牛 も も 肉	1 オーストラリア産 トップサイド 2 切り方は要求書で示す
E-15	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-16	kg	牛 ヒ レ 肉	1 オーストラリア産または国産 2 重量、切り方等は要求書で示す
E-17	kg	牛 カ ル ビ	焼肉用4mmスライス
E-18	kg	牛 さ が り 肉	焼肉用4mmスライス
E-19	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-20	kg	鶏 も も 肉	1 鶏もも正肉 2 重量、切り方等を示す場合は要求書で示す
E-21	kg	鶏 胸 肉	1 鶏むね正肉 2 重量、切り方等を示す場合は要求書で示す
E-22	kg	鶏 ひ き 肉	皮を除いた胸肉を一度挽きしたもの
E-23	kg	鶏 さ さ み	1 1個50g程度 2 すじとりして納入
E-24	kg	鶏 手 羽 元	1個50～60g程度
E-25	kg	鶏 手 羽 先	1個50～60g程度
E-26	kg	鶏 砂 肝	新鮮で変質なきもの
E-27	kg	鶏骨付きもも肉	1本250g
E-28	kg	鶏 骨	1 “こ肉”を除去した骨 2 足首を除去したもの
E-29	kg	豚 ベ ー コ ン	1 部位バラ 2 2mmスライス
E-30	kg	ロ ー ス ハ ム A	1 JAS表示品 2 1枚20gにスライスして納入
		ロ ー ス ハ ム B	2mmスライス
E-31	kg	チ ャ ー シ ュ ー ス ス ラ イ ス	スライス500g44枚入り
E-32	袋	荒 挽 き ポ ー ク ウ イ ン ナ ー	1 JAS表示品 2 500g入り、豚肉100%、天然羊腸使用

番 号	単位	品 名	規 格
E－33	kg	鶏 卵	1 Mサイズ、産卵後3日以内のもの 2 洗卵されたもので害卵を除く 3 賞味期限表示 4 段ボールでの納品は不可
E－34	袋	鶏 卵 水 煮	1 10個入り 2 500g程度
E－35	kg	そ の 他 の 畜 産 類	細部は要求書で示す

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 塩干魚類
 - (1) 新鮮な生魚を使用したもので、適度に塩漬・乾燥されたもの
 - (2) 油焼・カビ等変質変敗していないもの
 - (3) 切身等は大きさが揃っているもの
- 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

番 号	単位	品 名	規 格
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
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	秋 鮭	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－２０	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－２１	kg	さ ば	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－２２	kg	塩 さ ば	1 三枚卸し 頭尾おとし 2 細部は要求書で示す
F－２３	尾	さ ん ま	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－２４	kg	し い ら	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－２５	kg	舌 ひ ら め	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－２６	kg	白 身 す り 身	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－２７	kg	う な ぎ	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－２８	kg	た い	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－２９	kg	太 刀 魚	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－３０	kg	た ら	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－31	kg	粒 ウ ニ	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－32	kg	ほ っ け	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－33	切	ま ぐ ろ 切 身	1 ステーキ用 2 細部は要求書で示す
F－34	kg	メ ル ル ー サ	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－35	kg	茹 で た こ	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－36	kg	わ か さ ぎ	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	と 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 き	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－41	kg	か ま す	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－42	kg	れ ん こ 鯛	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－43	kg	さ わ ら	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－44	切	ぶ り	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－45	kg	ま す	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－46	kg	シ ル バ ー	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－47	kg	す ず き	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－48	kg	た ら	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－49	kg	ホ キ	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－50	kg	ふ ぐ	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	あ さ り む き 身	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－52	kg	し じ み 貝	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－53	kg	は ま ぐ り	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－54	kg	帆 立 貝	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－55	kg	辛 子 明 太 子	1 500g入り 無着色 2 3cm幅程度にカットしたもの
F－56	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－57	kg	し ら す 干 し	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－58	袋	塩 く ら げ	1 1kg入り 肉厚なもの 2 細部は要求書で示す
F－59	kg	浅 利 貝	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－60	kg	い く ら	1 市販同等品 2 細部は要求書で示す
F－61	kg	そ 水 の 産 他 食 の 品	細部は要求書で示す

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、十分にきってあること
- 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200 g 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 2 白に薄ピンク
G－3	本	竹 輪	1本50 g 程度
G－4	個	天 ふ ら	角天1枚70 g 程度
G－5	kg	鳴 戸 巻	白にうすピンク
G－6	個	ご ぼ う 巻	1個50 g 程度
G－7	個	さ つ ま 揚 げ	1個45 g 程度
G－8	kg	は ん ペ ん	細部は要求書で示す
G－9	kg	か に か ま ぼ こ	細部は要求書で示す
G－10	kg	そ の 他 の 魚 肉 練 製 品	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 固有の色沢・風味を有し、異味・異臭・腐敗・変敗等を認めないこと
- 4 仕上がりが適度で漬物特有の香味を有し、苦味・酸い味等の無いもの
- 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 k g 入り
H-3	袋	福 神 漬	1 k g 入り
H-4	袋	ら っ き ょ う 漬	1 Mサイズ 1 k g 入り 2 病虫害や傷のない良質で粒揃いのもの
H-5	個	白 菜 キ ム チ	1 市販同等品 2 国産 1 k g 入り
H-6	袋	高 菜 油 炒 め	1 k g 入り
H-7	袋	紅 生 姜	1 千切りうすピンク 2 1 kg 入り
H-8	袋	甘 酢 生 姜 漬	1 うすピンク 2 1 kg 入り
H-9	kg	の り 佃 煮	1 市販同等品 2 賞味期限表示
H-10	kg	昆 布 佃 煮	1 市販同等品 2 賞味期限表示
H-11	袋	ザ ー サ イ	1 1 k g 入り 2 市販同等品
H-12	個	は じ か み	1 市販同等品 2 賞味期限表示
H-13	kg	そ の 他 の 漬 物 類	細部は要求書で示す

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
I－1	缶	チ ェ リ ー 缶	4号缶
I－2	缶	み か ん 缶	1号缶
I－3	缶	パインアップル缶	1号缶 1／8チビット
I－4	缶	白 桃 缶	1 1号缶 2 ダイスカット
I－5	缶	黄 桃 缶	1 1号缶 2 ダイスカット
I－6	缶	スイートコーン缶	1 クリーム・ホールは要求書で示す 2 4号缶
I－7	缶	ト マ ト 水 煮 缶	1 カット・ホールは要求書で示す 2 1号缶 3 カゴメ、デルモンテ同等品
I－8	缶	ミ ー ト ソ ー ス 缶	1号缶
I－9	缶	マッシュルーム缶	1 ピーセス 2 2号缶
I－10	缶	ぎ ん な ん 水 煮 缶	1 国産 7号缶 2 固形量180g 約100粒入り
I－11	缶	ま ぐ ろ 油 漬 缶	1 ホワイトチャンク 2 TK2号缶
I－12	缶	う ず ら 卵 水 煮 缶	1 2号缶 2 50～55個入り
I－13	缶	そ の 他 の 缶 詰	細部は要求書で示す

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	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 紙パック入り 4 容量等要求書で示す
J-2	本・個	ラクトコーヒー	1 厚生労働省令規格合格品 2 紙パック入り 3 容量等要求書で示す
J-3	個	乳 酸 菌 飲 料	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	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 スプーン付
J-5	個	乳 糖 分 解 乳	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	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	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	袋	粉 チ ー ズ	1 500g入り 2 乳固形分 40%以上
J-9	個	プ レ ー ン ト ヨ ー グ ル ト	1 厚生労働省令規格合格品 2 400g 無糖
J-10	個	ヨ ー グ ル ト	1 細部は要求書で示す 2 加糖、スプーン付
J-11	個	加 糖 練 乳	チューブ入り
J-12	kg	そ の 他 の 乳 類	細部は要求書で示す

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砕け・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	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	麵 加 工 品	細部は要求書で示す
K－8	kg	その他の加工食品	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	L	料 理 酒	1 1. 8 L 入り 2 ペットボトルまたは紙パック入り 3 酒税法に規定する酒類
L-2	本	料 理 用 ワ イ ン	1 1. 8 L ペットボトル入り 2 酒税法に規定する酒類でないもの 3 赤、白は要求書で示す
L-3	kg	甘 酒	細部は要求書で示す
L-4	kg	酒 粕	白 板粕
L-5	本	濃 縮 麦 茶	1 1 L 入り 2 50～100 倍希釈用
L-6	個	イ ン ス タ ン ト コ ー ヒ ー	1 ネスレ同等 2 細部は要求書で示す
L-7	kg	紅 茶	細部は要求書で示す