

令和4年6月7日現在

海上自衛隊大湊造修補給所 糧食品規格書

※変更箇所は赤字で訂正しています。

※変更箇所

ページ	名 称	備 考
87	きのこ水煮	品名変更
96	(冷) 骨なしさんま	品名変更
123	でんぶ (ピンク)	品名変更
127	(冷) あんこう竜田揚げ	品名変更

目 次

- I . 一般共通規格… 1 ～ 3
- II . 分類… 4 ～ 1 7
- III . 貯糧品規格… 1 8 ～ 6 7
(冷凍品を含む)
- IV . 生糧品規格… 6 8 ～ 1 3 1

I 一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊大湊造修補給所において調達する糧食品について適用する。

2 関係法令等

(1) 食品衛生法

食品衛生法（昭和22年法律第233号）に定める法をいう。

(2) 食品安全法

食品安全法（平成15年法律第48号）に定める法をいう。

(3) 食品表示法

食品表示法（平成25年法律第70号）に定める法をいう。

(4) 農産物規格

農産物規格規定（昭和26年農林省告示第133号）に定める規格をいう。

(5) 農産物検査

農産物検査法（昭和26年法律第144号）に定める規格をいう。

(6) 日本農林規格（JAS）

農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）に定める規格をいう。

(7) 食品、添加物等の規格基準

食品、添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定める規格基準をいう。

(8) 合成樹脂製容器包装規格

合成樹脂製容器包装規格（厚生省告示第109号）に定める規格をいう。

(9) 特別用途食品、特定保健用食品

健康増進法（平成14年法律第103号）第26条第1項の規定により厚生労働大臣の許可を受けた食品をいう。

(10) 乳及び乳製品の成分規格

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年厚生省令第52号）第3条別表に定める規格をいう。

(11) 鶏卵規格取引要綱

鶏卵規格取引要綱（昭和46年農林水産事務次官通知）に定める規格をいう。

(12) 生体検査合格品

と畜場法（昭和28年法律第114号）第14条に定める検査合格品をいう。

(13) 食鶏取引規格

食鶏取引規格（平成5年畜A第435号。農林水産省畜産局長達）に定める規格をいう。

(14) 熟成ハム類等加工品類の規格

熟成ハム類等の日本農林規格（平成21年農林水産省告示第930号）に定める規格をいう。

(15) レトルトパウチ食品規格

レトルトパウチ食品規格（平成12年農林水産省告示1680号）に定める規格をいう。

(16) 牛、豚枝肉取引規格

牛、豚枝肉規格及び牛、豚枝肉格付規格（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。

(17) 牛、豚部分肉取引規格

牛、豚部分肉取引規格（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。

(18) ラム枝肉規格及び格付け基準

ラム枝肉規格及び格付け基準（社団法人日本緬羊協会）に定める基準をいう。

3 定義

- (1) 品質保持期限
消費期限、賞味期限の総称とする。
- (2) 内訳書及び規格欄に示す記号の名称
- ア IQF (INDIVIDUAL QUICK FROZEN)
食材をバラバラに凍結したもの。
- イ BQF (BLOCK QUICK FROZEN)
食材をまとめて凍結したもの。
- ウ R (ROUND)
魚体そのままのもの。
- エ SD (SEMI DRESS)
内臓、えら及びうろこを除いたもの。
- オ D (DRESS)
頭、内臓、えら及びうろこを除いたもの。
- カ PD (PAN DRESS)
ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれを除いたもの。
- キ C (CHUNK)
ドレス又はパンドレスを大きく輪切りにしたもの。
- ク F (FILLET)
3枚に卸したもの。
- ケ S (STEAK)
魚肉を搾取したもの。
- コ 単 位

記号	名称	
	国語名	英語名
BC	塊	BLOCK
BG	袋	BAG
BT	ビン	BOTTLE
BX	箱	BOX
CN	缶	CAN
CS	箱	CASE
EA	個 (台)	EACH
G (g)	グラム	GRAM
KG (kg)	キログラム	KILOGRAM
L (ℓ)	リットル	LITER
ME	食	MEAL
ML (ml)	ミリリットル	MILLILITER
PG	包	PACKAGE
PK	包 (箱)	PACK

4 包装及び容器

- (1) 糧食品の包装は、木箱、麻袋、かご、段ボール箱、網袋、缶、びん、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋その他特に指定するものとし、容器包装は、「食品、添加物等の規格基準及び合成樹脂製容器包装規格（厚生省告示第109号）」の規定による。
- (2) 容器は、食品の流通過程において、通常一般的において使用する清潔で衛生的なものを使用する。

5 容器の取扱い

容器は、原則として納入業者負担とする。ただし、用済後に返却する容器については官側で回収し納入業者に返却する。

6 表 示

(1) 生糧品

納入する容器等の外装又は添付する荷札に各部隊等の名称、品名及び数量を記入するものとする。ただし、外側から内容を確認できるものについては、品名を省略することができる。

- (2) 貯糧品
容器外装に、品名、内容数量、製造業者又は販売業者名、品質保持期限、製造（精米）年月日等が表示されていること。
- 7 見本審査
官側が内訳書において、見本の提示を要求する品目（「見本提示」と記載された品目）について、審査及び承認を受けるものとする。見本提示する品目において、規格が表示されている箱等も合わせて提示すること。
- 8 納入
納入は、次の各号に示す納入日時を標準とするが、官側が別に納入日時を指定した場合は、官側が指定した日時とする。
 - (1) 納入要領
 - ア 生糧品
部隊別に発注された日時、場所ごとに納入する。
 - イ 貯糧品
履行期限までに、指定された場所へ一括納入を原則とする。
 - (2) 納入場所
大湊造修補給所1号倉庫、生糧品受渡場及び別に指定する場所とする。
 - (3) 納入時間
 - ア 生糧品（定例納入日：月・水・金曜日）
 - (ア) 夏季（4月1日～11月30日）
0830～1000
 - (イ) 冬季（12月1日～3月31日）
0900～1100
 - イ 貯糧品
平日 0900～1600
 - (4) 冷凍品の納入
冷凍品の納入に際しては、保冷設備の施された車両等によるものとする。
- 9 検査
 - (1) 品質、外観、数量を検査する。ただし、商用梱包の開封又は冷凍品の解凍後等の納入品の使用時に発覚した品質等の不備については、官側からの連絡をもって協議するものとする。
 - (2) 協議の結果、第3者の検査機関に検査を要すると判断された場合、その所要経費については納入業者側の負担とする。
 - (3) 生糧品については、納入業者が責任を持って受領検査に立ち会うこととする。
- 10 その他
本規格書に疑義がある場合は、大湊造修補給所と協議するものとする。

Ⅱ 分 類

貯 糧 品 (冷凍品を含む)

大分類	小分類	番号	品 名	単位	ページ
穀物加工品類	米穀類	1-1	内地米	K G	19
		1-2	内地米 (無洗米)	K G	19
		1-3	強化米	B X	19
		1-4	十五穀米	E A	20
		1-5	即席飯 白飯	E A	20
		1-6	もち米	K G	20
	粉 類	2-0	粉類共通規格		21
		2-1	中力粉	E A	21
		2-2	薄力粉	E A	21
		2-3	てんぷら粉	E A	21
		2-4	白玉粉	E A	21
		2-5	唐揚げ粉	E A	21
		2-6	澱粉	E A	22
	乾めん・マカロニ類	3-0	乾麺類共通規格		22
		3-1	干うどん	K G	22
		3-2	干冷麦	K G	22
		3-3	干そうめん	K G	22
		3-4	干そば	K G	23
		3-5	干中華麺	B X	23
		3-6	インスタントラーメン (塩)	E A	23
		3-7	インスタントラーメン (醤油)	E A	23
		3-8	インスタントラーメン (味噌)	E A	23
		3-9	カップ麺 (醤油)	E A	23
		3-10	カップ麺 (シーフード)	E A	23
		3-11	カップ麺 (味噌)	E A	24
		3-12	カップ麺 (やきそば)	E A	24
		3-13	カップ麺 (そば)	E A	24
		3-14	カップ麺 (即席パスタ)	E A	24
		3-15	マカロニ	K G	24
		3-16	スパゲティ	K G	24
		3-17	マカロニ (蝶型)	E A	25
		3-18	マカロニ (ペンネ)	E A	25
	その他	4-1	花ふ	E A	25
		4-2	板ふ	E A	25
		4-3	棒ふ	E A	25
		4-4	緑豆春雨	E A	26
		4-5	高野豆腐	E A	26
		4-6	ビーフン	K G	26
		4-7	いりごま (白)	E A	26
		4-8	いりごま (黒)	E A	26
農産物加工品類	きのこ乾物類	5-1	干椎茸	K G	27
		5-2	木くらげ	E A	27

大分類	小分類	番号	品 名	単 位	ページ
海藻加工品類	海藻乾物類	6-0	海藻類共通規格		27
		6-1	とろろ昆布	E A	27
		6-2	だし昆布	K G	27
		6-3	ふのり	E A	28
		6-4	すき昆布	E A	28
		6-5	ひじき	E A	28
		6-6	味付のり	E A	28
		6-7	カットワカメ	E A	28
		6-8	海藻サラダ	E A	29
		6-9	焼きのり	E A	29
		6-10	刻みのり	E A	29
		6-11	乾燥昆布巻き	P K	29
魚介加工品類 調味料及び調味 味関連加工品 類	魚介乾物類	7-1	削りぶし	E A	30
	砂糖類	8-1	砂糖白	K G	30
		8-2	グラニュー糖	K G	30
		8-3	ハチミツ	B T	30
		8-4	シロップ(レモン)	E A	30
		8-5	シロップ(グレープフルーツ)	E A	30
		8-6	シロップ(シークワーサー)	E A	30
	塩 類	9-1	塩	K G	30
		9-2	塩(卓上用)	B T	30
		9-3	調味塩	E A	30
	醤油類	10-1	醤油	E A	31
		10-2	減塩醤油	E A	31
		10-3	減塩醤油(卓上用)	E A	31
		10-4	そばつゆ	E A	31
	味噌類	11-1	味噌	B G	31
	酢 類	12-1	酢	E A	32
		12-2	米酢	B T	32
	料理酒類	13-1	ワイン(白)	B T	32
		13-2	ワイン(赤)	B T	32
		13-3	ブランデー	B T	32
		13-4	料理酒	B T	32
		13-5	みりん	E A	33
	ウスターソース類	14-1	ウスターソース	E A	33
		14-2	とんかつソース	E A	33
		14-3	ソース(卓上用)	E A	33
	トマトソース類	15-1	トマトケチャップ	E A	33
		15-2	トマトピューレ	B T	34
		15-3	トマトホール缶	C N	34
	マヨネーズ類	16-1	マヨネーズ	E A	34
	たれ・ソース類	17-1	ジンギスカンのたれ	B T	34
		17-2	焼肉のたれ	B T	35
		17-3	焼肉のたれ(辛口)	B T	35

大分類	小分類	番号	品 名	単 位	ページ
調味料及び調味関連加工品類	たれ・ソース類	17-4	オイスターソース	B T	35
		17-5	デミグラスソース缶	C N	35
		17-6	スパゲティソース缶	C N	35
		17-7	ホワイトソース缶	C N	35
		17-8	海老チリソースの素	E A	36
		17-9	ポモドーロソース	P K	36
		17-10	マーボー豆腐の素	E A	36
	スープ類				
		18-1	豚骨ラーメンスープ	P K	36
		18-2	塩ラーメンスープ	P K	36
		18-3	醤油ラーメンスープ	P K	37
		18-4	味噌ラーメンスープ	P K	37
		18-5	白湯スープ	P K	37
		18-6	冷やし中華スープの素	E A	37
	化学調味料類				
		19-1	化学調味料	K G	37
		19-2	複合調味料	K G	38
		19-3	だしの素	E A	38
		19-4	和風だし(顆粒)	E A	38
		19-5	野菜ブイヨン	E A	38
		19-6	中華風調味料	K G	39
		19-7	コンソメスープの素	E A	39
		19-8	鶏がらスープの素	E A	39
		19-9	ポタージュスープの素	B X	39
	香辛料類				
		20-0	香辛料類共通規格		40
		20-1	七味唐辛子	E A	40
		20-2	一味唐辛子	E A	40
		20-3	胡椒	E A	40
		20-4	胡椒 (卓上用)	E A	40
		20-5	ブラックペッパー	E A	41
		20-6	タバスコ	B T	41
		20-7	洋風辛味調味料	B T	41
		20-8	カレー粉	E A	41
		20-9	カレー用スパイス	E A	41
		20-10	キムチの素	B T	42
		20-11	ラー油	B T	42
	その他				
		21-1	カレールー(中辛)	E A	42
		21-2	カレールー(甘口)	E A	42
		21-3	カレールー(辛口)	E A	42
		21-4	カレーフレーク(甘口)	P K	42
		21-5	カレーフレーク(中辛)	P K	43
		21-6	ビーフシチューの素	P K	43
		21-7	ハヤシライスの素	P K	43
酪農加工品類	乳製品類	21-8	シチューの素	E A	43
		22-1	クリームパウダー	B T	44
		22-2	粉チーズ	E A	44
		22-3	練乳	E A	44
		22-4	即席デザートベース	E A	44

大分類	小分類	番号	品 名	単 位	ページ
油脂類	食用油脂類	23-1	大豆白絞油	E A	44
		23-2	サラダ油缶	C N	45
		23-3	ごま油	E A	45
		23-4	オリーブ油	E A	45
飲料水及び 飲料品関連類	茶製品類	24-0	茶類共通規格		45
		24-1	玄米茶	E A	45
		24-2	緑茶パック	P K	45
		24-3	麦茶冷水用（袋入り）	P K	46
		24-4	ほうじ茶（給茶器用）	E A	46
	コーヒー製品類	25-1	インスタントコーヒー（粉末）	B T	46
		25-2	インスタントコーヒー（顆粒）	B T	46
	嗜好飲料水類	26-1	リンゴジュース	C N	46
		26-2	オレンジジュース	C N	47
		26-3	炭酸飲料（レモン果汁入り）	C N	47
		26-4	トマトジュース	C N	47
		26-5	コーヒードリンク	C N	47
		26-6	コーヒードリンク（微糖）	C N	47
		26-7	コーヒードリンク（無糖）	C N	47
		26-8	コーラ飲料	C N	47
		26-9	ウーロン茶	C N	48
		26-10	お茶	C N	48
		26-11	緑茶	E A	48
		26-12	スタミナドリンク	B T	48
		26-13	スポーツドリンク	C N	48
		26-14	クエン酸飲料A（粉末）	B X	48
		26-15	クエン酸飲料B（粉末）	B X	48
		26-16	ミネラルウォーター	E A	49
魚介加工品類	魚介缶詰類	27-0	缶・瓶詰類共通規格		49
		27-1	あさり味付缶	C N	49
		27-2	鮭水煮缶	C N	49
		27-3	鯖水煮缶	C N	49
		27-4	鯖味噌煮缶	C N	49
		27-5	鯖味付缶	C N	49
		27-6	さんま蒲焼缶	C N	49
		27-7	いわし味付缶	C N	49
		27-8	まぐろツナ缶	C N	49
		27-9	まぐろフレーク味付缶	C N	50
		27-10	ほたて貝柱水煮缶	C N	50
		27-11	赤貝味付缶	C N	50
		27-12	鯨大和煮缶	C N	50
		27-13	いか味付缶	C N	50
		27-14	いちご煮缶	C N	50
		27-15	たらばがに水煮缶	C N	50
畜産加工品類	食肉・鶏卵缶詰及び加工製品類	28-1	牛肉大和煮缶	C N	50
		28-2	やきとり缶	C N	50
		28-3	コンビーフ缶	C N	50
		28-4	鶏卵水煮缶	C N	51
		28-5	うずら卵水煮缶	C N	51
		28-6	牛すじ煮込み	P K	51

大分類	小分類	番号	品 名	単 位	ページ
農産物加工品 類	野菜・きの こ・豆類缶 ・瓶詰類	29-1	しらたき水煮缶	C N	51
		29-2	板こんにゃく水煮缶	C N	51
		29-3	たけのこ水煮缶	C N	51
		29-4	なめこ水煮缶	C N	51
		29-5	ふき水煮缶	C N	51
		29-6	マッシュルームスライス水煮缶	C N	51
		29-7	アスパラガス水煮缶	C N	52
		29-8	油揚げ味付缶	C N	52
		29-9	焼豆腐水煮缶	C N	52
		29-10	ゆで小豆缶	C N	52
		29-11	スイートコーンクリーム缶	C N	52
		29-12	なめたけ茶漬	B T	52
果実加工品類	果実缶類	30-1	フルーツ缶	C N	52
		30-2	パイ缶	C N	52
		30-3	フルーツみつ豆缶	C N	53
		30-4	みかん缶	C N	53
調理食品類	米飯・パン缶 類	31-1	米飯缶(牛飯)	C N	53
		31-2	米飯缶(五目飯)	C N	53
		31-3	米飯缶(とり飯)	C N	53
		31-4	パンの缶詰	C N	53
	レトルトパウ チ食品類	32-1	レトルトカレー(中辛)	E A	54
		32-2	牛丼の素	E A	55
		32-3	中華丼の素	E A	55
		32-4	親子丼の素	E A	55
	その他	33-1	お茶漬けの素(のり)	B X	55
		33-2	お茶漬けの素(鮭)	B X	56
		33-3	ふりかけ(かつお)	P K	56
		33-4	ふりかけ(のり)	P K	56
		33-5	ふりかけ(たらこ)	P K	56
		33-6	栄養補助食品	E A	57
		33-7	即席味噌汁	B X	57
冷凍加工品類	食肉類	34-0	冷凍牛、豚、鶏肉類共通規格		58
		34-1	(冷)牛肉(上)	B C	59
		34-2	(冷)牛肉(並)	B C	59
		34-3	(冷)牛肉(ヒレ)	B C	60
		34-4	(冷)牛肉(ステーキカット)	P K	60
		34-5	(冷)牛肉(スライス)	B C	61
		34-6	(冷)牛肉(バラ)	B C	61
		34-7	(冷)ローストビーフ	B C	62
		34-8	(冷)豚肉(上)	B C	62
		34-9	(冷)豚肉(並)	B C	63
		34-10	(冷)豚肉(バラ)	B C	63
		34-11	(冷)鶏むね肉	B C	64
		34-12	(冷)鶏もも肉	B C	64
		34-13	(冷)鶏もも肉(有骨)	B C	64
		34-14	(冷)豚肉(上)カット	P K	65

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
冷凍加工品類	魚介類	35-0	冷凍魚共通規格		65
		35-1	(冷)いかR	B X	66
		35-2	(冷)海老有頭	B C	66
		35-3	(冷)海老無頭	B C	66
		35-4	(冷)海老無頭むき伸ばし	P K	66
		35-5	(冷)鰻蒲焼き	E A	67
		35-6	(冷)ズワイ爪肉	P K	67
		35-7	(冷)醤油いくら	E A	67
		35-8	(冷)ボイルタラバガニ	B C	67
		35-9	(冷)ロブスター	P K	67

生 糧 品

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
穀物 加工品類	米加工品	1-1	鏡餅（大）	E A	69
		1-2	鏡餅（小）	E A	69
		1-3	切り餅	P K	69
		1-4	(冷)焼餅	P K	69
	パン類・ 小麦粉製品	2-1	食パン	E A	70
		2-2	クロワッサン	E A	70
		2-3	パン	E A	70
		2-4	パン粉	E A	70
		2-5	(冷)うどん	P K	71
		2-6	焼きそば	P K	71
		2-7	中華そば（細麺）	P K	71
		2-8	中華そば（太麺）	P K	71
		2-9	冷麺	E A	71
		2-10	生そば	E A	71
		2-11	せんべい汁用煎餅	P K	72
		2-12	(冷)春巻の皮	P K	72
		2-13	押し麦	E A	72
		2-14	ホットケーキミックス	B X	72
野菜・果実 きのこ類	野菜類	3-0	生（冷凍）野菜果物共通規格		73
		3-1	馬鈴薯	K G	74
		3-2	(冷)ナチュラルカットポテト	P K	74
		3-3	甘藷	K G	74
		3-4	長芋	K G	74
		3-5	(冷)山芋とろろ	P K	74
		3-6	(冷)里芋	P K	74
		3-7	糸こんにゃく	E A	74
		3-8	角こんにゃく	E A	74
		3-9	ほうれん草	K G	75
		3-10	(冷)ほうれん草	P K	75
		3-11	人参	K G	75
		3-12	南瓜	K G	75
		3-13	(冷)南瓜	P K	75
		3-14	(冷)うらごしかぼちゃ	P K	75
		3-15	にら	K G	76
		3-16	ピーマン	K G	76
		3-17	赤ピーマン	K G	76
		3-18	黄ピーマン	K G	76
		3-19	ブロッコリー	K G	76
		3-20	(冷)ブロッコリー	P K	76
		3-21	チンゲンサイ	K G	76
		3-22	(冷)チンゲンサイ	P K	76
		3-23	パセリ	K G	76
		3-24	春菊	K G	76
		3-25	トマト	K G	76
		3-26	ミニトマト	P K	76
		3-27	アスパラガス	K G	76
		3-28	(冷)グリーンアスパラ	P K	77
		3-29	三つ葉	K G	77
		3-30	青しそ	E A	77

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
野菜・果実 きのこ類	野菜	3-31	オクラ	K G	77
		3-32	(冷)カットオクラ	P K	77
		3-33	小松菜	K G	77
		3-34	(冷)小松菜	P K	77
		3-35	じゅんさい	P K	77
		3-36	水菜	K G	77
		3-37	貝割大根	E A	77
		3-38	豆苗	E A	78
		3-39	サラダ菜	K G	78
		3-40	わけぎ	E A	78
		3-41	長葱	K G	78
		3-42	たらの芽	P K	78
		3-43	さやいんげん	K G	78
		3-44	(冷)いんげん	P K	78
		3-45	さやえんどう	K G	78
		3-46	(冷)スナップえんどう	P K	78
		3-47	(冷)きぬさや	P K	78
		3-48	(冷)にんにくの芽	P K	79
		3-49	(冷)菜の花	P K	79
		3-50	きゃべつ	K G	79
		3-51	食用菊	P K	79
		3-52	干し菊	E A	79
		3-53	大根	K G	79
		3-54	切干大根	E A	79
		3-55	玉葱	K G	79
		3-56	もやし	E A	79
		3-57	うど	K G	80
		3-58	セロリ	K G	80
		3-59	とうもろこし	E A	80
		3-60	ホールコーン	B X	80
		3-61	(冷)うらごしコーン	P K	80
		3-62	にんにく	K G	80
		3-63	レタス	K G	80
		3-64	茄子	K G	80
		3-65	牛蒡	K G	80
		3-66	千切牛蒡	K G	80
		3-67	胡瓜	K G	80
		3-68	根生姜	K G	80
		3-69	細竹水煮	P K	80
		3-70	白菜	K G	80
		3-71	(冷)ミックスベジタブル	P K	81
		3-72	かぶ	K G	81
		3-73	みょうが	K G	81
		3-74	枝豆	K G	81
		3-75	れんこん	K G	81
		3-76	れんこん水煮	P K	81
		3-77	みず	K G	81
		3-78	ゆうがお	K G	81
		3-79	カリフラワー	K G	81
		3-80	(冷)カリフラワー	P K	81
		3-81	わらび水煮	P K	81

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
野菜・果実 きのこ類	果実類	3-82	(冷)アボカド	P K	82
		3-83	みかん	K G	82
		3-84	レモン	K G	82
		3-85	オレンジ	K G	82
		3-86	グレープフルーツ	K G	82
		3-87	はっさく	K G	82
		3-88	いよかん	K G	82
		3-89	すだち	K G	82
		3-90	りんご	K G	82
		3-91	ぶどう	B X	82
		3-92	バナナ	K G	82
		3-93	いちご	P K	82
		3-94	キウイフルーツ	K G	83
		3-95	柿	K G	83
		3-96	梨	K G	83
		3-97	すいか	K G	83
		3-98	パイナップル	K G	83
		3-99	メロン	B X	83
		3-100	桃	B X	83
		3-101	すもも	P K	83
		3-102	イチゴジャム (瓶)	B T	83
		3-103	オレンジママレード (瓶)	B T	83
		3-104	イチゴジャム	P K	83
		3-105	ブルーベリージャム	P K	83
		3-106	野菜ジュース	E A	83
	きのこ類	3-107	しいたけ	P K	84
		3-108	えのきたけ	P K	84
		3-109	しめじ	P K	84
		3-110	エリンギ	P K	84
		3-111	舞茸	P K	84
		3-112	生なめこ	P K	84
漬物・ 佃煮類	漬物・ 佃煮類	4-1	梅干	E A	85
		4-2	沢庵漬	E A	85
		4-3	茄子漬	P K	85
		4-4	らっきょう漬	P K	85
		4-5	きやべつ漬	K G	85
		4-6	紅生姜	P K	85
		4-7	白菜キムチ漬	E A	86
		4-8	福神漬	P K	86
		4-9	野沢菜漬	P K	86
		4-10	ラーメン用メンマ	P K	86
		4-11	にんにくたまり漬	B T	86
		4-12	山菜味付	P K	86
		4-13	にんにく味噌漬	P K	86
		4-14	味付ザーサイ	E A	87
		4-15	きのこ水煮	E A	87
		4-16	しそ昆布佃煮	P K	87
		4-17	のり佃煮パック	P K	87
		4-18	塩こんぶ	E A	87

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
藻類	海藻類	5-1	ところてん	E A	88
		5-2	青のり粉	E A	88
		5-3	粉寒天	E A	88
		5-4	(冷)味付けめかぶ	P K	88
		5-5	(冷)もずく	P K	88
		5-6	焼ばらのり	P K	88
豆類	大豆加工品	6-1	(冷)大豆	P K	89
		6-2	豆腐	E A	89
		6-3	ミニ豆腐	P K	89
		6-4	充填豆腐	E A	89
		6-5	焼豆腐	E A	89
		6-6	(冷)豆腐	P K	90
		6-7	納豆	P K	90
		6-8	(冷)納豆	B X	90
		6-9	油揚げ	K G	90
		6-10	油揚げ (カット)	P K	90
		6-11	がんもどき	K G	91
		6-12	豆乳	E A	91
		6-13	生揚げ	E A	91
		6-14	きな粉	E A	91
	豆類加工品	6-15	黒豆煮豆	E A	91
		6-16	(冷)ビーンズミックス	P K	91
種実類	種実類	7-1	ねりごま (白)	E A	92
魚介類	魚介類	8-0-1	鮮魚肉共通規格		93
		8-0-2	冷凍魚肉共通規格		93
		8-0-3	塩魚、乾魚肉共通規格		93
		8-1	(冷)あじ切り身	P K	94
		8-2	(冷)さばR	K G	94
		8-3	(冷)さば切り身	P K	94
		8-4	(冷)さば煮付け	P K	94
		8-5	(冷)さば塩焼き	P K	94
		8-6	(冷)しめさば	E A	94
		8-7	さば味噌煮	P K	94
		8-8	(冷)かつおたたき	B X	95
		8-9	(冷)まぐろ	K G	95
		8-10	はまちF	P K	95
		8-11	(冷)はまち切り身	P K	95
		8-12	(冷)塩ます	K G	95
		8-13	(冷)秋さけ切り身	P K	95
		8-14	(冷)秋さけ塩焼	P K	95
		8-15	(冷)サーモン刺身用	B X	96
		8-16	(冷)にしんR	K G	96
		8-17	(冷)トラウト切り身	P K	96
		8-18	さんま (生)	B X	96
		8-19	(冷)さんまR	K G	96
		8-20	(冷)骨なしさんま	P K	96
		8-21	さんま甘露煮	P K	96
		8-22	(冷)金目鯛切り身	P K	97
		8-23	(冷)赤魚切り身	P K	97
		8-24	(冷)赤魚煮付け	P K	97
		8-25	(冷)カラスガレイ切り身	P K	97
		8-26	(冷)黄金カレイ切り身	P K	97
		8-27	(冷)カレイ煮付け	P K	97

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
魚介類	魚介類	8-28	(冷)たら切り身	P K	97
		8-29	(冷)銀鱈切り身	P K	98
		8-30	(冷)カジキ切り身	P K	98
		8-31	(冷)ほっけ切り身	P K	98
		8-32	(冷)ほっけ西京焼	P K	98
		8-33	(冷)さわら切り身	P K	98
		8-34	(冷)メルルーサ切り身	P K	98
		8-35	(冷)舌平目切り身	P K	99
		8-36	(冷)いわしの開き	P K	99
		8-37	煮干し	P K	99
		8-38	(冷)しらすぼし	P K	99
		8-39	(冷)あさり貝	P K	100
		8-40	(冷)しじみ貝	P K	100
		8-41	(冷)ほたて貝柱	P K	100
		8-42	(冷)ボイルホタテ	P K	100
		8-43	(冷)かきむきみ	P K	100
		8-44	(冷)いかそうめん	P K	100
		8-45	(冷)いか短冊	P K	101
		8-46	(冷)たこ水煮	K G	101
		8-47	(冷)むきえび	P K	101
		8-48	(冷)シーフードミックス	P K	101
		8-49	塩くらげ	P K	101
		8-50	(冷)たらこ	K G	101
		8-51	(冷)辛子明太子	K G	101
		8-52	(冷)すじこ	K G	101
		8-53	(冷)数の子味付け	E A	102
	練製品	9-0	練製品共通規格		103
		9-1	調理すり身	P K	103
		9-2	魚肉ソーセージ	P K	103
		9-3	さつまあげ	E A	103
		9-4	板かまぼこ	E A	103
		9-5	かに風味かまぼこ	P K	103
		9-6	かまぼこ正月用	E A	103
		9-7	笹かまぼこ	P K	103
		9-8	焼竹輪	P K	103
		9-9	(冷)鳴門巻	E A	103
		9-10	伊達巻	E A	103
		9-11	チーズ入りかまぼこ	B X	103
		9-12	小魚乾燥品	P K	103
肉類	肉類	10-0-1	牛、豚、鶏肉類共通規格		104
		10-0-2	肉加工品共通規格		105
		10-1	牛挽肉	K G	106
		10-2	(冷)牛すじ	P K	106
		10-3	(冷)味付もつ	P K	106
		10-4	(冷)豚肉ももスライス	K G	106
		10-5	豚挽肉	K G	106
		10-6	豚がら	B X	106
		10-7	鶏挽肉	K G	106
		10-8	(冷)鶏肉ささみ	P K	107
		10-9	鶏がら	B X	107
		10-10	(冷)手羽先	P K	107
		10-11	(冷)鶏肉レバー	P K	107
		10-12	(冷)蒸し鶏ほぐし	P K	107

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		10-13	(冷) ラム肉	K G	107
		10-14	プレスハム	K G	107
肉類	肉類	10-15	ロースハム (スライス)	E A	108
		10-16	(冷) ベーコン(スライス)	E A	108
		10-17	(冷) ウインナーソーセージ	P K	108
		10-18	ドライソーセージ	E A	108
		10-19	サラダチキン	E A	108
		10-20	粉ゼラチン	E A	108
卵類	卵類	11-1	鶏卵	K G	109
		11-2	(冷) 錦糸卵	E A	109
		11-3	(冷) 厚焼卵	E A	109
		11-4	(冷) オムレツ	P K	109
乳製品	乳製品	12-1	牛乳	E A	110
		12-2	牛乳 (大)	E A	110
		12-3	ロングライフ牛乳	E A	110
		12-4	ロングライフコーヒー牛乳	E A	110
		12-5	ロングライフ生クリーム	E A	110
		12-6	ヨーグルト	E A	110
		12-7	プレーンヨーグルト	E A	110
		12-8	飲むヨーグルト	E A	111
		12-9	乳酸菌飲料	E A	111
		12-10	発酵乳 (大)	E A	111
		12-11	発酵乳 (小)	E A	111
		12-12	スライスチーズ	P K	111
		12-13	ピザ用チーズ	P K	112
		12-14	6 P チーズ	P K	112
		12-15	(冷) ホイップクリーム	P K	112
油脂類	油脂類	13-1	マーガリン	E A	113
		13-2	ラード	E A	113
		13-3	バター	E A	113
菓子類	菓子類	14-1	月見団子	P K	114
		14-2	桜餅	P K	114
		14-3	柏餅	P K	114
		14-4	おはぎ	P K	114
		14-5	プリン	E A	114
		14-6	こんにゃくゼリー	B X	115
		14-7	チョコレート菓子	P K	115
		14-8	菓子 (せんべい)	B X	115
		14-9	菓子 (ドーナツ)	B X	115
		14-10	(冷) デザート		115
調理加工品	調理加工品	15-1	即席めん	B X	116
		15-2	カップ麺ミニ	B X	116
		15-3	栄養補助食品A	B X	116
		15-4	栄養補助食品B	B X	116
調味料	調味料	16-1	味噌	E A	117
		16-2	おろし本わさび	E A	117
		16-3	練りからし	E A	117
		16-4	お好みソース	E A	117
		16-5	粒マスタード	E A	117
		16-6	柚子こしょう	E A	117
		16-7	生おろしにんにく	E A	117
		16-8	生おろし生姜	E A	117

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		16-9	冷麺スープ	B T	118
		16-10	中濃ソースパック	P K	118
		16-11	減塩醤油パック	P K	118
調味料	調味料	16-12	豆板醤	E A	118
		16-13	ポン酢	B T	118
		16-14	トマトソース	E A	118
		16-15	甜面醤	E A	118
		16-16	浅漬けの素	E A	119
		16-17	コチュジャン	E A	119
		16-18	塩こうじ	E A	119
		16-19	醤油風味調味料	B X	119
ドレッシング類	ドレッシング類	17-0	ドレッシング類共通規格		120
		17-1	カロリーカットマヨネーズ	E A	120
		17-2	ドレッシング	E A	120
香辛料	香辛料	18-0	香辛料類共通規格		121
		18-1	ガラムマサラ	C N	121
		18-2	コリアンダーパウダー	C N	121
		18-3	ターメリックパウダー	E A	121
		18-4	タイムパウダー	C N	121
		18-5	セージパウダー	C N	121
		18-6	ローズマリーパウダー	C N	121
		18-7	チャツネ	E A	121
		18-8	サフラン	E A	121
		18-9	ガーリックパウダー	C N	121
		18-10	ガーリックフレーク	E A	121
		18-11	カルダモン	C N	121
		18-12	クミン	C N	121
		18-13	コリアンダーシート	E A	121
		18-14	ナツメグ	C N	121
		18-15	パプリカパウダー	C N	121
		18-16	ローレルパウダー	C N	121
		18-17	ローレルホール	E A	121
		18-18	オールスパイス	C N	121
		18-19	乾燥パセリ	C N	121
		18-20	ナンプラー	E A	121
		18-21	シナモンパウダー	C N	122
		18-22	チリパウダー	C N	122
		18-23	オレガノチップ	E A	122
		18-24	オレガノパウダー	C N	122
		18-25	バジルチップ	E A	122
		18-26	バジルソース	B T	122
		18-27	粉山椒	C N	122
		18-28	赤唐辛子	E A	122
魚介類加工食品	魚介類加工食品	19-0	魚介類加工食品共通規格		123
		19-1	(冷)いか塩辛	B T	123
		19-2	(冷)いか三升漬	B T	123
		19-3	(冷)たこわさび	P K	123
		19-4	(冷)にしん切り込み	P K	123
		19-5	(冷)にしん黄金漬	E A	123
		19-6	(冷)松前漬	E A	123
		19-7	さけフレーク	E A	123
		19-8	でんぶ(ピンク)	E A	123

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
調理冷凍食品	調理冷凍食品	20-0	調理冷凍食品共通規格		124
		20-1	(冷) もも照り焼き	P K	125
		20-2	(冷) 手羽元あぶり焼き	P K	125
		20-3	(冷) 若鶏さじ焼き	P K	125
調理冷凍食品	調理冷凍食品	20-4	(冷) つくね団子	P K	125
		20-5	(冷) 砂肝唐揚	P K	125
		20-6	(冷) 豚角煮	P K	125
		20-7	焼豚 (チャーシュー)	E A	125
		20-8	(冷) たまごハムカツ	P K	125
		20-9	(冷) 鶏唐揚	P K	126
		20-10	(冷) フライドチキン	P K	126
		20-11	(冷) ささみチーズフライ	P K	126
		20-12	(冷) あじフライ	P K	126
		20-13	(冷) かきフライ	P K	126
		20-14	(冷) いわし梅しそフライ	P K	126
		20-15	(冷) サーモンチーズフライ	B X	126
		20-16	(冷) 白身フライ	B X	126
		20-17	(冷) さば竜田揚げ	P K	127
		20-18	(冷) エビフライ	P K	127
		20-19	(冷) イカリングフライ	P K	127
		20-20	(冷) チーズはんぺんフライ	B X	127
		20-21	(冷) あんこう竜田揚げ	P K	127
		20-22	(冷) コロッケ		127
		20-23	(冷) 和風惣菜		127
		20-24	(冷) 野菜かき揚げ	P K	127
		20-25	(冷) いか天麩羅	B X	127
		20-26	(冷) 焼売	P K	128
		20-27	(冷) ハンバーグ	P K	128
		20-28	(冷) メンチボール	P K	128
		20-29	(冷) ローストンカツ		128
		20-30	(冷) カツ		128
		20-31	(冷) やきとり	B X	128
		20-32	(冷) 手羽先ギョウザ	P K	128
		20-33	(冷) ギョウザ	P K	129
		20-34	(冷) ワンタン	P K	129
		20-35	(冷) 春巻	P K	129
		20-36	(冷) 小龍包	P K	129
		20-37	(冷) 焼そば	P K	129
		20-38	(冷) 焼うどん	P K	129
		20-39	(冷) ナポリタン	P K	129
		20-40	(冷) スナック		129
		20-41	丼の具		129
調理冷蔵食品	調理冷蔵食品	21-1	ゴボウサラダ	P K	130
		21-2	ポテトサラダ	P K	130
		21-3	向付	P K	130
		21-4	栗きんとん	E A	130
弁当類	弁当類	22-1	おにぎり	E A	131
		22-2	弁当	E A	131
		22-3	太巻き	E A	131

Ⅲ. 貯 糧 品

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
1-1	(8920-502-81499) 内地米	K G	<p>1 種 類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稻うるち玄米の完全精米とする。</p> <p>2 品 質 (1) 農産物規格規程に掲げる標準一等米とする。 (2) 日本穀物検定協会の食味ランキング「A⁺」以上のもの。 (3) 精米は納入日前2週間以内とする。 (4) 歩留り92%以下とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1袋30kg入りクラフト紙3層製紙袋詰めとする。</p> <p>4 精米時期 精米時期の表示を有するもの。</p> <p>5 その他 提出書類、検査等は、その都度調達仕様書で指定です。</p>
1-2	(8920-502-71899) 内地米(無洗米)	K G	<p>1 種 類 内地米の項(1-1)に同じ。</p> <p>2 品 質 (1) 農産物規格規程に掲げる標準一等米とする。 (2) 日本穀物検定協会の食味ランキング「A⁺」以上のもの。 (3) 精米は納入日前2週間以内とする。 (4) 洗米せずに炊飯に供する事ができるもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1袋10kg入りポリエチレン袋詰とし、3袋ごとクラフト紙3層製紙袋30KG詰めとする。</p> <p>4 精米時期 精米時期の表示を有するもの。</p> <p>5 その他 提出書類、検査等は、その都度調達仕様書で指定です。</p>
1-3	(8920-502-98879) 強化米	B X	<p>1 品 質 (1) 精白米にビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、葉酸、パントテン酸、及び鉄分を強化したもの。 (2) 色沢は黄色味がかった米粒とする。 (3) 白米に混ぜて炊飯できるもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1個50g以上入り箱詰めとする。</p> <p>3 入 数 1箱2パックのポリプロピレン包装のもの。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間をするもの。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
1-4	(8920-502-93559) 十五穀米	E A	<p>1 原材料 黒米、もち米、発芽玄米、もちきび、小豆、黒豆、もちあわ、とうもろこし、はと麦、アマランサス、黒ゴマ、白ゴマ、大麦、そば、ホワイトソルガムを使用しているもの。</p> <p>2 品 質 (1) 粒形は豊肥よく、粒揃いで品種固有の形をしているもの。 (2) 乾燥良好で固有の色沢を有し光沢のあるもの。 (3) 白米に混ぜて炊飯できるもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1個500g以上入りポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
1-5	(8970-502-69129) 即席飯 白飯	E A	<p>1 原材料 国産うるち米とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1個200g入りのレトルト容器包装詰めとする。</p> <p>3 品質保持期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。</p>
1-6	(8920-501-85249) もち米	K G	<p>1 種 類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規定に掲げる水稻もち玄米の完全精米とする。</p> <p>2 品 質 (1) 農産物規格規程に掲げる標準二等もち米以上とする。 (2) 歩留り88～90%とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1袋5kg入りポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 精米年月日 精米年月日の表示を有するもの。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
2-0	粉類共通規格		1 品 質 固有の色沢を有し、乾燥良好なもの。 2 梱 包 ダンボール箱詰めとする。
2-1	(8920-501-85379) 中力粉	E A	1 原材料 小麦を使用しているもの。 2 品 質 (1) 農産物規格 2 等粉以上の「中力粉」とする。 (2) きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色のもの。 3 内容量および包装 1 個 1 k g 入り防湿加工製紙袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
2-2	(8920-503-19049) 薄力粉	E A	1 原材料 小麦を使用しているもの。 2 品 質 (1) 農産物規格 2 等粉以上の「薄力粉」とする。 (2) きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色のもの。 3 内容量および包装 1 個 1 k g 入り防湿加工製紙袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
2-3	(8920-501-85399) てんぷら粉	E A	1 原材料 小麦粉、でん粉、植物性たんぱく、卵粉を使用しているもの。 2 品 質 きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色のもの。 3 内容量および包装 1 個 7 0 0 g 入り防湿加工製紙袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
2-4	(8920-501-85409) 白玉粉	E A	1 原材料 もち米を使用しているもの。 2 品 質 きめ細かく、加熱調理後見た目がつややかで食感も滑らかであるもの。 3 内容量および包装 1 個 2 0 0 g 入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
2-5	(8970-501-86809) 唐揚げ粉	E A	1 原材料 小麦粉、食塩、香辛料を使用しているもの。 2 品 質 (1) 材料の調合の状態が均等なもの。 (2) 塊のないもの。 3 内容量および包装 1 袋 1 k g 入り防湿加工製紙袋詰めとする。 4 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
2-6	(8920-501-85419) 澱粉	E A	1 原材料 馬鈴薯精製を使用しているもの。 2 品 質 (1) きめ細かく、とろみのつきが早いもの。 (2) 色沢は光沢のある白色粉末のもの。 3 内容量および包装 1個1k g入りポリエチレン袋詰めとする。 4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
3-0	乾麺類共通規格		1 外観及び品質 (1) カビ、変色を生じていないもの。 (2) ひび割れ、折損のないもの。 (3) J A S規格に定める形状(太さ)のもの。 2 梱 包 ダンボール箱詰めとする。
3-1	(8920-502-76639) 干うどん	K G	1 原材料 小麦粉(中力粉)を使用しているもの。 2 形 状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 3 内容量及び包装 1袋200g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
3-2	(8920-501-85309) 干冷麦	K G	1 原材料 「干うどん」の項(3-1)に同じ。 2 形 状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 3 内容量及び包装 「干うどん」の項(3-1)に同じ。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
3-3	(8920-501-85319) 干そうめん	K G	1 原材料 「干うどん」の項(3-1)に同じ。 2 形 状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 3 内容量及び包装 「干うどん」の項(3-1)に同じ。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
3-4	(8920-501-85519) 干そば	K G	1 原材料 そば粉を使用しているもの。 2 品 質 乾燥良好でつなぎ十分なもの。 3 形 状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 4 内容量及び包装 1袋180g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 5 品質保持期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。
3-5	(8920-503-16539) 干中華麺	B X	1 原材料 小麦粉、食塩、かん水を使用しているもの。 2 形 状 角棒状または丸棒状に成形されたもの。 3 内容量及び包装 1袋200g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
3-6	(8920-501-85449) インスタント ラーメン (塩)	E A	1 原材料 小麦粉、植物油脂、食塩、かん水を使用しているもの。
3-7	(8920-502-93469) インスタント ラーメン (醤油)		2 品 質 J A S規格のもの。
3-8	(8920-502-93479) インスタント ラーメン (味噌)		3 内容量及び包装 1個90g以上入りポリプロピレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。
3-9	(8920-501-85509) カップ麺 (醤油)	E A	1 原材料 小麦粉、植物油脂、食塩、かん水を使用しているもの。
3-10	(8920-502-41699) カップ麺 (シー フード)		2 内容量及び包装 1個70g以上入り、たて型スチロールカップ詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
3-11	(8920-502-75119) カップ麺 (味噌)	E A	1 原材料 カップ麺 (醤油) の項(3-7)に同じ。 2 内容量及び包装 1 個 1 0 0 g以上入り丸型スチロールカップ詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。
3-12	(8920-502-75129) カップ麺 (やきそば)	E A	1 原材料 カップ麺 (醤油) の項(3-7)に同じ。 2 内容量及び包装 1 個 1 2 5 g以上入り箱型スチロールカップ詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。
3-13	(8920-503-04609) カップ麺 (そば)	E A	1 原材料 小麦粉、そば粉、植物油脂、食塩を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 個 1 0 0 g以上入り丸型スチロールカップ詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。
3-14	(8920-502-41559) カップ麺 (即席パスタ)	E A	1 原材料 デュラム小麦セモリナ粉を使用しているもの。 2 品 質 J A S 規格のもの。 3 内容量及び包装 1 個 6 0 g 以上入り丸形スチロールカップ詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、4 年以上の期間を有するもの。
3-15	(8920-501-85329) マカロニ	K G	1 原材料 デュラム小麦セモリナ粉を使用しているもの。 2 品 質 J A S 規格のもの。 3 内容量及び包装 1 袋 4 k g 入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
3-16	(8920-501-85339) スパゲティ	K G	1 原材料 「マカロニ」の項 (3-11) に同じ。 2 品 質 (1) 直径が 1. 2 mm 以上 2. 0 mm 未満の棒状に成形されたもの。 (2) J A S 規格のもの。 3 内容量及び包装 1 袋 1 k g 入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
3-17	(8920-502-79959) マカロニ (蝶型)	E A	1 原材料 デュラム小麦セモリナ粉を使用しているもの。 2 形 状 均一な蝶型に成形されたもの。 3 内容量及び包装 1袋500g入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
3-18	(8920-503-16659) マカロニ (ペンネ)	E A	1 原材料 デュラム小麦セモリナ粉を使用しているもの。 2 形 状 両端を斜めにカットした筒状に成形されたもの。 3 内容量及び包装 1個500g入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
4-1	(8920-502-93519) 花ふ	E A	1 原材料 小麦粉 (強力粉) を使用しているもの。 2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 割れ等がないもの。 (3) 固有の香味を有し、異臭等がないもの。 3 内容量及び包装 1個40g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
4-2	(8920-501-85369) 板ふ	E A	1 原材料 「花ふ」の項(4-1)に同じ。 2 品 質 「花ふ」の項(4-1)に同じ。 3 内容量及び包装 1個100g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
4-3	(8920-502-93509) 棒ふ	E A	1 原材料 「花ふ」の項(4-1)に同じ。 2 品 質 「花ふ」の項(4-1)に同じ。 3 内容量及び包装 1個50g(2本)以上入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
4-4	(8920-501-85459) 緑豆春雨	E A	1 原材料 緑豆でん粉を使用しているもの。 2 品 質 (1) 白色で形状良好なもの。 (2) 水に浸して弾力性のあるもの。 (3) 長さ20～30cmにカットしたもの。 3 内容及び包装 1個70g入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間の有するもの。
4-5	(8920-501-85439) 高野豆腐	E A	1 原材料 遺伝子組み換えでない大豆を使用しているもの。 2 品 質 乾燥良好で割れ等がないもの。 3 内容及び包装 1個160g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。
4-6	(8920-501-85349) ビーフン	K G	1 原材料 うるち米を使用しているもの。 2 品 質 (1) 白色で形状良好なもの。 (2) 水に浸して弾力性のあるもの。 (3) 長さ15～20cmにカットしたもの。 3 内容及び包装 1袋500g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
4-7 4-8	(8950-501-86469) いりごま (白) (8950-502-93529) いりごま (黒)	E A	1 品 質 (1) 結実十分で乾燥良好なもの。 (2) 水洗いしたもの。 2 内容及び包装 1個55g以上入りポリエチレン (チャック付) 袋詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
5-1	(8915-501-84979) 干椎茸	K G	1 品 質 (1) 形状は、かさ8分開き、直径4cm～8cmのもので おおむね均一なもの。 (2) いしづきを除いたもの。 (3) 乾燥良好でカビ又は害虫のないもの。 (4) 固有の色沢を有し、肉質が優良なもの。 2 内容量及び包装 1袋500g入りポリエチレン袋詰め(防湿密封) とする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
5-2	(8915-502-31059) 木くらげ	E A	1 品 質 (1) 形状がおおむね均一なもの。 (2) 乾燥良好でカビ又は害虫のないもの。 2 内容量及び包装 1個500g入りポリエチレン袋詰め(防湿密封 包装)とする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-0	海藻類共通規格		1 品 質 (1) 天然物又は養殖物とする。 (2) 砂等のきょう雑物が混入していないもの。 (3) 変色又はカビ等が生じていないもの。 (4) 乾燥良好なもの。 (5) 合成着色料を使用していないもの。 (6) 枯葉、根、茎等を除去したもの。 2 梱 包 ダンボール箱詰めとする。
6-1	(8905-501-84479) とろろ昆布	E A	1 品 質 特有の香味を有し、異臭等がないもの。 2 内容量及び包装 1個30g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
6-2	(8905-501-84489) だし昆布	K G	1 原材料 日高昆布又は、利尻昆布を使用しているもの。 2 品 質 (1) 特有の色沢を有し、J A S規格「2等品」 以上のもの。 (2) 元揃昆布又は長切昆布とする。 (3) 長さ40～50cmにカットしたもの。 3 内容量及び包装 1袋500g入りポリエチレン包装詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
6-3	(8905-502-93549) ふのり	E A	1 品 質 (1) 特有の香味、色沢を有し、異臭等がないもの。 (2) 形状が均一なもの。 2 内容量及び包装 1個40g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-4	(8905-502-31069) すき昆布	E A	1 品 質 (1) 糸状に切り出し、長さ太さが均一なもの。 (2) 特有の香味を有し、異臭等がないもの。 2 内容量及び包装 1個3枚入りポリエチレン袋詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-5	(8905-501-84469) ひじき	E A	1 品 質 (1) 粉末状のものが混入していないもの。 (2) 特有の香味を有し、異臭等がないもの。 (3) 「若ひじき」又は「新芽ひじき」とする。 2 内容量及び包装 1個200g以上入りポリエチレン袋詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-6	(8905-501-84509) 味付のり	E A	1 品 質 (1) 干のりにみりん及び醤油等で味付けし、特有の香味を有するもの。 (2) 人工甘味料不使用の市販上級品とする。 2 内容量及び包装 (1) 1束5枚とし、ポリエチレン包装したもの。 (2) 1個50束入り瓶詰め（乾燥剤入り）とする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
6-7	(8905-501-84739) カットワカメ	E A	1 品 質 (1) 特有の香味、色沢を有し、異臭等がないもの。 (2) 形状が均一で戻した状態が、1片3～5cm程度に切断したもの。 (3) 水又は湯に浸しよく戻るもの。 (4) 水洗い等の調理を必要としないもの。 2 内容量及び包装 1個200g以上入りチャック付きポリプロピレン袋詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
6-8	(8915-502-35019) 海藻サラダ	E A	1 原材料 とさかのり、杉のり、赤のり、若布を使用しているもの。 2 品 質 (1) 特有の香味、色沢を有し、異臭等がないもの。 (2) 合成着色料を使用していないもの。 (3) 水又は湯に浸しよく戻るもの。 3 内容量及び包装 1個100g入りチャック付きポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-9	(8905-501-84729) 焼きのり	E A	1 品 質 特有の香味、色沢を有しているもの。 2 内容量及び包装 1個10枚入りとし、ポリエチレン袋詰め(乾燥剤入り)とする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-10	(8905-502-93539) 刻みのり	E A	1 品 質 (1) 特有の香味、色沢を有しているもの。 (2) 干のりを、長さ3～5cm、幅2～4mm程度に切ったもの。 2 内容量及び包装 1個10g入りチャック付きポリエチレン袋詰め(乾燥剤入り)とする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
6-11	(8940-502-86029) 乾燥昆布巻き	P K	1 品質 (1) 特有の香味、色沢を有し、異臭等がないもの。 (2) 形状が均一なもの。 2 内容量及び包装 1袋100EA入りポリプロピレン袋詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
7-1	(8950-501-86449) 削りぶし	E A	1 原材料 かつおを使用しているもの。 2 品 質 (1) J A S規格の「かつお削りぶし」とする。 (2) うす削りのもの。 3 内容量及び包装 1個80g入りポリエチレン袋詰め(脱酸素剤封入又は不活性ガス充填)とする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
8-1	(8925-501-85679) 砂糖白	K G	1 内容量及び包装 1袋1kg入りビニール包装とし、20袋を1層クラフト紙袋詰めとする。
8-2	(8925-501-85719) グラニュー糖	K G	1 内容量及び包装 1袋1kg入りビニール包装とし、20袋を1層クラフト紙袋詰めとする。
8-3	(8970-502-31279) ハチミツ	B T	1 品 質 加糖ハチミツとする。 2 内容量及び包装 1瓶600g以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
8-4	(8960-502-92349) シロップ(レモン)	E A	1 原材料 砂糖、果糖ぶどう糖液糖を使用しているもの。
8-5	(8960-502-92359) シロップ	E A	2 品 質 良好な香味、色沢を有しているもの。
8-6	(グレープフルーツ) (8960-502-92379) シロップ (シークワーサー)	E A	3 内容量及び包装 1本1000ml以上入り紙容器詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
9-1	(8950-501-86279) 塩	K G	1 内容量及び包装 1袋5kg入りクラフト紙袋詰めとする。
9-2	(8950-502-86019) 塩(卓上用)	B T	1 内容量及び包装 1瓶100g以上入りとする。
9-3	(8950-501-86549) 調味塩	E A	1 品 質 食塩とグルタミン酸ナトリウムを混合したもの。 2 内容量及び包装 1個60g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
10-1	(8950-501-86399) 醤油	E A	1 品 質 J A S規格による「特級」とする。 2 内容量及び包装 1個90以上入り缶もしくはバックインボックス 詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
10-2	(8950-502-18869) 減塩醤油	E A	1 品 質 食塩の低減割合による通常の醤油の50%以下と する。 2 内容量及び包装 1本450ml入りペットボトル詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
10-3	(8950-501-86509) 減塩醤油 (卓上用)	E A	1 品 質 「減塩醤油」の項(10-2)に同じ。 2 内容量及び包装 1本200ml入り密封ペットボトル詰めとす る。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
10-4	(8935-503-18089) そばつゆ	E A	1 原材料 醤油、砂糖、食塩、かつおぶし、調味料を使用してい るもの。 2 品 質 (1)希釈して使用する濃縮タイプとする。 (2)香味及び色沢が良好であるもの。 3 内容量及び包装 1本1.8l入りペットボトル詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
11-1	(8950-501-86409) 味噌	B G	1 原材料 米、大豆、食塩を使用しているもの。 2 品 質 (1)淡黄色を呈し、熟成十分なもの。 (2)特有の香味、色沢を有するもの。 (3)白味噌とするもの。 3 内容量及び包装 1袋2kg入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
12-1	(8950-501-86289) 酢	E A	1 原材料 穀類、アルコールを使用しているもの。 2 品 質 J A S 規格による「醸造酢」とする。 3 内容量及び包装 1 本 1. 8 ℓ 入りペットボトル詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
12-2	(8950-502-50509) 米酢	B T	1 原材料 米、アルコールを使用しているもの。 2 品 質 J A S 規格による「醸造酢」とする。 3 内容量及び包装 1 瓶 5 0 0 m l 入りとする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
13-1	(8965-502-10489) ワイン（白）	B T	1 種 類 料理用の「ぶどう酒」とする。 2 品 質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。
13-2	(8965-502-10499) ワイン（赤）		3 内容量及び包装 1 瓶 7 5 0 m l 入りとする。
13-3	(8950-501-91029) ブランデー	B T	1 品 質 (1) 等級：V. S. 0 以上とする。 (2) 「ワイン（白）」の項(13-1)に同じ。 2 内容量及び包装 1 瓶 6 0 0 m l 以上入りとする。
13-4	(8950-501-93459) 料理酒	B T	1 原材料 米、米麴、醸造用糖類を使用したもの。 2 品 質 「ワイン（白）」の項(13-1)に同じ。 3 内容量及び包装 1 瓶 1 8 0 m l 以上入りとする。 4 製造年月日 納入前、3 か月以内とする。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
13-5	(8950-501-86359) みりん	E A	1 種 類 「本みりん」とする。 2 品 質 「ワイン（白）」の項(13-1)に同じ。 3 内容量及び包装 1本1ℓ入りペットボトル詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
14-1	(8950-501-86429) ウスターソース	E A	1 品 質 J A S規格のものとする。 2 内容量及び包装 1本1.8ℓ入りペットボトル詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
14-2	(8950-501-86419) とんかつソース	E A	1 品 質 (1) J A S規格のものとする。 (2) ウスターソース類「濃厚ソース」とする。 2 内容量及び包装 1本1.8ℓ入りペットボトル詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
14-3	(8950-501-86519) ソース（卓上用）	E A	1 品 質 (1) J A S規格の「特級」とする。 (2) ウスターソース類「中濃ソース」とする。 2 内容量及び包装 1本300ml入りペットボトル詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
15-1	(8950-501-86539) トマトケチャップ	E A	1 品 質 J A S規格のものとする。 2 内容量及び包装 1個1kg入りポリエチレンチューブ容器とし、 外装袋を用いて密封したもの。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
15-2	(8950-502-86009) トマトピューレ	B T	1 品 質 J A S規格のものとする。 2 内容量及び包装 1 瓶 2 0 0 g 入りとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
15-3	(8950-503-16639) トマトホール缶	C N	1 原材料 トマト、トマトピューレーを使用しているもの。 2 品 質 香味及び色沢が良好であり、異味異臭がないもの。 3 内容量及び包装 1 缶 4 0 0 g 以上入りとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
16-1	(8950-502-14449) マヨネーズ	E A	1 原材料 食用植物油脂、卵、醸造酢、食塩を使用しているもの。 2 品 質 香味及び乳化の状態が良好であり、異味異臭がないもの。 3 内容量及び包装 1 個 1 k g 入りポリエチレンチューブ容器とし、外装袋を用いて密封したもの。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
17-1	(8950-502-81459) ジンギスカンのたれ	B T	1 原材料 醤油、てん菜糖蜜、砂糖、食塩を使用しているもの。 2 品 質 良好な香味、色沢を有し、きょう雑物がないもの。 3 内容量及び包装 1 瓶 2 0 0 g 以上入りとする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
17-2	(8950-501-93469) 焼肉のたれ	B T	1 原材料 醤油、りんご加工品、砂糖、にんにくを使用しているもの。
17-3	(8950-502-95849) 焼肉のたれ(辛口)		2 品 質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 3 内容量及び包装 1 瓶 4 0 0 g 以上入りとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
17-4	(8950-502-81409) オイスターソース	B T	1 原材料 かき汁、砂糖、食塩を使用しているもの。 2 品 質 (1) 香味及び色沢が良好であること。 (2) 粘ちょう性が適度であるもの。 3 内容量及び包装 1 瓶 1 4 0 g 以上入りとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
17-5	(8950-502-38069) デミグラスソース 缶	C N	1 原材料 牛肉、赤ワイン、玉葱、小麦粉、トマトペーストを使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 8 4 0 g 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
17-6	(8950-502-38099) スパゲティソース 缶	C N	1 原材料 ビーフエキス、ポークエキス、トマト、人参、玉葱、食用油脂、調味料を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 8 2 0 g 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
17-7	(8950-502-38119) ホワイトソース缶	C N	1 原材料 小麦粉、全粉乳、玉葱、生クリームを使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 8 2 0 g 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
17-8	(8950-503-18149) 海老チリソースの 素	E A	1 原材料 トマトケチャップ、砂糖、白ネギ、蝦油を使用し ているもの。 2 内容量及び包装 1本800g以上入りペットボトル詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
17-9	(8950-502-95859) ポモドーロソース	P K	1 原材料 トマト、玉葱を使用しているもの。 2 品 質 良好な香味を有し異味異臭のないもの。 3 内容量及び包装 1袋2kg入りアルミパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
17-10	(8950-502-81399) マーボー豆腐の素	E A	1 原材料 醤油、水あめ、砂糖、生姜、豆板醤を使用してい るもの。 2 品 質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がない もの。 3 内容量及び包装 1本1kg以上入りペットボトル詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
18-1	(8935-502-50529) 豚骨ラーメン スープ	P K	1 原材料 ポークエキス、食塩、醤油、食用油脂を使用し ているもの。 2 品 質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がない もの。 3 内容量及び包装 1袋2kg入りアルミパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
18-2	(8950-502-93489) 塩ラーメンスープ	P K	1 原材料 肉エキス、食塩、食用油脂、醤油、砂糖を使用 しているもの。 2 品 質 「豚骨ラーメンスープ」の項（18-1）に同じ。 3 内容量及び包装 1袋2kg入りアルミパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
18-3	(8950-502-46589) 醤油ラーメン スープ	P K	1 原材料 醤油、食用油脂、食塩、肉エキス、砂糖を使用しているもの。 2 品 質 「豚骨ラーメンスープ」の項（18-1）に同じ。 3 内容量及び包装 1袋2kg入りアルミパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。
18-4	(8950-502-46599) 味噌ラーメン スープ	P K	1 原材料 味噌、食用油脂、醤油、食塩、野菜を使用しているもの。 2 品 質 「豚骨ラーメンスープ」の項（18-1）に同じ。 3 内容量及び包装 1袋2kg入りアルミパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。
18-5	(8935-503-14379) 白湯スープ	P K	1 原材料 豚骨、豚皮、香味油を使用しているもの。 2 品 質 (1) 良好な香味を有し異味異臭のないもの。 (2) ペースト状の濃縮（40～60倍）スープのもの。 3 内容量及び包装 1袋1kg入りアルミパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
18-6	(8950-501-93489) 冷やし中華スープ の素	E A	1 原材料 醤油、砂糖類、食塩、ごま油、レモン果汁を使用しているもの。 2 品 質 「豚骨ラーメンスープ」の項（18-1）に同じ。 3 内容量及び包装 1本1.8ℓ入りペットボトル詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
19-1	(8950-502-14439) 化学調味料	K G	1 原材料 L-グルタミン酸ナトリウムを使用しているもの。 2 品 質 白色の結晶性粉末で異物の混入していないもの。 3 内容量及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰めとする。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
19-2	(8950-501-86489) 複合調味料	K G	1 原材料 L-グルタミン酸ナトリウム、5-リボヌクレオタイ ドナトリウムを使用しているもの。 2 品 質 「化学調味料」の項(19-1)に同じ。 3 内容量及び包装 1袋1k g入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
19-3	(8950-501-93479) だしの素	E A	1 原材料 かつおぶし粉末、食塩、ぶどう糖を使用している もの。 2 品 質 (1)塊等がないもの。 (2)香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭が ないもの。 3 内容量及び包装 1個1k g入りアルミパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
19-4	(8950-502-99929) 和風だし（顆粒）	E A	1 原材料 食塩、調味料、砂糖類、かつおぶし粉末を使用し ているもの。 2 品 質 「だしの素」の項(19-3)に同じ。 3 内容量及び包装 1個450g以上入り箱詰めとする。 4 入 数 1箱2袋入りアルミ箔包装とする。 5 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
19-5	(8950-502-99919) 野菜ブイヨン	E A	1 原材料 食塩、野菜エキスパウダー、にんにくを使用して いるもの。 2 品 質 「だしの素」の項(19-3)に同じ。 3 内容量及び包装 1個450g以上入りアルミ箔包装後、箱詰めと する。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
19-6	(8950-502-81299) 中華風調味料	K G	1 原材料 食塩、肉エキス、野菜エキス、化学調味料を使用しているもの。 2 品 質 「だしの素」の項(19-3)に同じ。 3 内容及び包装 1袋1k g入りアルミ箔包装後、箱詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
19-7	(8935-501-85969) コンソメスープの素	E A	1 原材料 食塩、砂糖、食用植物油、醤油、チキンエキスを使用しているもの。 2 品 質 (1)塊等がないもの。 (2)香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 3 内容及び包装 1個500g入りアルミ箔袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
19-8	(8950-501-86389) 鶏がらスープの素	E A	1 原材料 食塩、乳糖、ポーク、チキンエキス、調味料を使用しているもの。 2 品 質 「コンソメスープの素」の項(19-7)に同じ。 3 内容及び包装 1個500g入りペットボトル容器詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
19-9	(8950-501-90999) ポタージュスープの素	B X	1 原材料 小麦粉、食塩、脱脂粉乳、砂糖、香辛料を使用しているもの。 2 品 質 「コンソメスープの素」の項(19-7)に同じ。 3 内容及び包装 1箱1k g入りとする。 4 入 数 2袋入りポリエチレン袋詰めとする。 5 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
20-0	香辛料類共通規格		1 種 類 香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。 2 品 質 (1) 色沢が良好であり、異味異臭がないもの。 (2) 各種類特有の刺激性の香味を有するもの。 (3) 飲食物に風味を与えるもの。 (4) 食欲を増進させるもの。 3 梱 包 ダンボール箱詰めとする。
20-1	(8950-501-86299) 七味唐辛子	E A	1 原材料 唐辛子、黒胡麻、麻の実、山椒を使用しているもの。 2 品 質 特有の辛味を有し、乾燥良好なもの。 3 内容量及び包装 1 個 1 5 g 以上入りビン詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
20-2	(8950-502-81429) 一味唐辛子	E A	1 原材料 唐辛子を使用しているもの。 2 品 質 特有の辛味を有し、乾燥良好なもの。 3 内容量及び包装 1 個 7 0 g 以上入り紙容器詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、9 か月以上の期間を有するもの。
20-3	(8950-501-86319) 胡椒	E A	1 原材料 胡椒の実を使用しているもの。 2 品 質 (1) 完熟した胡椒の実を粉末にしたもの。 (2) 特有の辛味を有し、乾燥良好なもの。 3 内容量及び包装 1 個 2 0 0 g 以上入り缶詰とする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
20-4	(8950-502-21789) 胡椒（卓上用）	E A	1 原材料 「胡椒」の項（20-3）に同じ。 2 品 質 「胡椒」の項（20-3）に同じ。 3 内容量及び包装 1 個 2 0 g 以上入りビン詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
20-5	(8950-502-81419) ブラックペッパー	E A	1 原材料 「胡椒」の項(20-3)に同じ。 2 品 質 (1) 熟す前の胡椒の実を粗く挽いたもの。 (2) 特有の強い香り、辛味を有し、乾燥良好な もの。 3 内容量及び包装 1個120g以上入り紙容器詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
20-6	(8950-502-81309) 洋風辛味調味料	B T	1 原材料 赤唐辛子、塩、酢を使用しているもの。 2 品 質 特有の香り、辛味を有するもの。 3 内容量及び包装 1瓶60ml以上入りとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
20-7	(8950-502-81439) チリソース	B T	1 原材料 トマト、糖類、食塩、酢、香辛料を使用している もの。 2 品 質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がない もの。 3 内容量及び包装 1瓶490g以上入りとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
20-8	(8950-501-86339) カレー粉	E A	1 品 質 (1) 十数種類の香辛料を混合したもの。 (2) 特有の香り、辛味を有するもの。 (3) 塊等がないもの。 2 内容量及び包装 1個400g以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
20-9	(8950-502-79979) カレー用スパイス	E A	1 原材料 食用なたね油、香辛料抽出物を使用したもの。 2 品 質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がない もの。 3 内容量及び包装 1本250g以上入りペットボトル詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
20-10	(8950-502-18859) キムチの素	B T	1 原材料 にんにく、赤唐辛子、香辛料、調味料を使用しているもの。 2 品 質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 3 内容量及び包装 1 瓶 1 9 0 g 以上入りとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
20-11	(8945-502-24329) ラー油	B T	1 品 質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 2 内容量及び包装 1 瓶 3 0 g 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
21-1	(8950-501-86349) カレールー (中辛)	E A	1 原材料 食用油脂、小麦粉、砂糖、食塩、カレーパウダーを使用したもの。 2 品 質 (1) くずれ等がなく本来の形状をしているもの。 (2) 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 (3) ブロック状のもの。 3 内容量及び包装 1 個 1 k g 入りアルミ箔包装後、箱詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
21-2	(8950-502-72169) カレールー(甘口)	E A	1 原材料 「カレールー(中辛)」の項(21-1)に同じ。
21-3	(8950-502-72179) カレールー(辛口)	E A	2 品 質 「カレールー(中辛)」の項(21-1)に同じ。 3 内容量及び包装 1 個 1 9 0 g 以上入りポリエチレン包装後、箱詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
21-4	(8950-503-19059) カレーフレーク (甘口)	P K	1 原材料 小麦粉、食用油脂、カレー粉、食塩を使用したもの。 2 品 質 (1) 塊等がないもの。 (2) 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 (3) フレーク状のもの。 3 内容量及び包装 1 袋 1 k g 入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
21-5	(8950-502-74099) カレーフレーク (中辛)	P K	1 原材料 小麦粉、食用油脂、カレー粉、食塩を使用したもの。 2 品 質 (1) 塊等がないもの。 (2) 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 (3) フレーク状のもの。 3 内容量及び包装 1袋1k g入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
21-6	(8950-502-93499) ビーフシチューの素	P K	1 原材料 小麦粉、食塩、粉乳、砂糖、香辛料を使用しているもの。 2 品 質 (1) 塊等がないもの。 (2) 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 3 内容量及び包装 1袋1k g入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
21-7	(8950-502-81449) ハヤシライスの素	P K	1 原材料 小麦粉、食塩、野菜エキス、砂糖、香辛料を使用しているもの。 2 品 質 「ビーフシチューの素」の項(21-4)に同じ。 3 内容量及び包装 1袋1k g入りポリエチレン袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
21-8	(8950-502-38079) シチューの素	E A	1 原材料 小麦粉、食物油脂、食塩、脱脂粉乳、砂糖を使用しているもの。 2 品 質 「ビーフシチューの素」の項(21-4)に同じ。 3 内容量及び包装 1個1k g入りアルミ箔包装後、箱詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
22-1	(8910-501-84849) クリームパウダー	B T	1 原材料 乳製品、乳糖を使用しているもの。 2 品 質 (1) 乾燥良好で塊がないもの。 (2) 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 3 内容量及び包装 1 瓶 2 5 0 g 以上入りとする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期限を有するもの。
22-2	(8910-501-84869) 粉チーズ	E A	1 原材料 生乳、食塩を使用しているもの。 2 品 質 「クリームパウダー」の項(22-1)に同じ。 3 内容量及び包装 1 個 4 0 g 以上入り紙容器詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期限を有するもの。
22-3	(8910-502-14349) 練乳	E A	1 原材料 生乳、ショ糖を使用しているもの。 2 品 質 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 3 内容量及び包装 1 個 1 2 0 g 以上入りプラスチックチューブ容器詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期限を有するもの。
22-4	(8940-502-98849) 即席デザート ベース	E A	1 原材料 砂糖、果糖ぶどう糖液糖、濃縮果汁を使用しているもの。 2 品 質 (1) 牛乳を加えることによって凝固するもの。 (2) 果実及び果汁入り糖液とする。 3 内容量及び包装 1 個 2 0 0 g 入りレトルトパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
23-1	(8945-502-14429) 大豆白絞油	E A	1 品 質 J A S 規格の「精製大豆油」とする。 2 内容量及び包装 1 個 1 5 k g 入りとする。 3 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
23-2	(8945-501-86219) サラダ油缶	C N	1 品 質 J A S規格の「調合サラダ油」とする。 2 内容量 1 缶 3 k g 入りとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
23-3	(8945-503-06269) ごま油	E A	1 品 質 J A S規格の「ごま油」とする。 2 内容量 1 本 1 6 0 0 m l 以上入りペットボトル詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
23-4	(8945-502-81389) オリーブ油	E A	1 品 質 (1) 「エクストラバージン」とする。 (2) 香味及び色沢が良好であり、かつ異味異臭がないもの。 2 内容量及び包装 1 本 1 0 0 0 m l 入りペットボトル詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
24-0	茶類共通規格		1 品 質 (1) 乾燥十分なもの。 (2) 粉末及び茎が少なく、均等に締まっているもの。 (3) 国産茶葉 1 0 0 % を使用しているもの。
24-1	(8955-502-31179) 玄米茶	E A	1 原材料 玄米を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 個 2 0 0 g 入りのアルミパック袋詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
24-2	(8955-502-31189) 緑茶パック	P K	1 原材料 緑茶を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 袋 1 0 0 個入りポリエチレン袋詰めとする。 3 入 数 1 個 2 g 以上入りティーバックとする。 4 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
24-3	(8955-503-18129) 麦茶冷水用（袋入り）	P K	1 原材料 焙煎大麦、焙煎裸麦を使用しているもの。 2 品 質 冷水の使用に適しているもの。 3 内容量及び包装 1袋52個入りポリエチレン袋詰めとする。 4 入 数 1個8g以上のティーバッグとする。 5 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
24-4	(8955-502-67149) ほうじ茶（給茶器用）	E A	1 原材料 ほうじ茶を使用しているもの。 2 品 質 (1) 給茶器の使用に適したもの（調達要求書で指定する）。 (2) 乾燥十分で粉末とし容易に湯に溶けるもの。 3 内容量及び包装 1個120g以上入りアルミパック袋詰めとする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
25-1	(8955-502-14459) インスタントコーヒー（粉末）	B T	1 品 質 (1) 乾燥十分で粉末とし、容易に湯に溶けるもの。 (2) 香味及び色沢が良好なもの。 2 内容量及び包装 1瓶200g以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
25-2	(8955-501-86609) インスタントコーヒー（顆粒）	B T	1 品 質 (1) 乾燥十分で果粒状とし、容易に湯に溶けるもの。 (2) 香味及び色沢が良好なもの。 2 内容量及び包装 1瓶80g以上とする。 3 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
26-1	(8960-502-20299) リンゴジュース	C N	1 品 質 (1) 濃縮還元果汁飲料とする。 (2) 果汁100%のもの。 (3) 良好な香味、色沢を有しているもの。 2 内容量及び包装 1缶250g以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
26-2	(8960-502-22559) オレンジジュース	C N	1 品 質 リンゴジュースの項(26-1)に同じ。 2 内容量及び包装 1 缶 1 9 0 g 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
26-3	(8955-501-22149) 炭酸飲料 (レモン果汁入り)	C N	1 品 質 香味、果実等以外に起因する混濁及び沈殿がないもの。 2 内容量及び包装 1 缶 2 4 0 m l 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
26-4	(8915-502-46079) トマトジュース	C N	1 品 質 (1) 濃縮還元飲料とする。 (2) 食塩無添加のもの。 2 内容量及び包装 1 缶 1 6 0 g 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
26-5	(8960-502-52479) コーヒードリンク	C N	1 原材料 コーヒー、牛乳、砂糖を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 1 6 0 g 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
26-6	(8955-502-23399) コーヒードリンク (微糖)	C N	1 原材料 「コーヒードリンク」の項(26-5)に同じ。 2 内容量及び包装 1 缶 1 6 0 g 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
26-7	(8955-502-77079) コーヒードリンク (無糖)	C N	1 原材料 コーヒーを使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 1 6 0 g 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
26-8	(8960-502-66599) コーラ飲料	C N	1 原材料 糖類、炭酸、カラメル色素を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 2 5 0 m l 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
26-9	(8955-502-41479) ウーロン茶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 1 9 0 m l 以上入りとする。 2 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
26-10	(8955-502-76939) お茶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 2 4 0 m l 以上入りとする。 2 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
26-11	(8960-501-86689) 緑茶	E A	1 内容量及び包装 1 本 3 5 0 m l 以上入りのペットボトル詰めとする。 2 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
26-12	(8960-502-17749) スタミナドリンク	B T	1 品 質 (1) タウリン、ビタミンB群等を配合した栄養 ドリンク剤とする。 (2) 指定医薬部外品のもの。 2 内容量及び包装 1 本 1 0 0 m l 以上入りのビン詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
26-13	(8960-502-17719) スポーツドリンク	C N	1 原材料 果糖ぶどう糖液糖、食塩を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 3 4 0 m l 以上入りとする。 3 品質保持期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
26-14	(8940-502-90539) クエン酸飲料A (粉末)	B X	1 原材料 砂糖、甜菜糖、クレアチン、酵母エキスを 使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 箱 3 0 個入り紙容器詰めとする。 3 入 数 1 個 4 g 以上のアルミパック包装とする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
26-15	(8940-502-90549) クエン酸飲料B (粉末)	B X	1 原材料 「クエン酸飲料A (粉末)」の項(26-14)に 同じ。 2 内容量及び包装 1 箱 1 6 個入りとする。 3 入 数 1 個 2 8 g 以上のアルミパック包装とする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
26-16	(8960-503-17829) ミネラルウォーター（長期保存）	E A	1 内容量及び包装 1本500ml以上入りペットボトル詰めとする。 2 品 質 軟水とする。 3 品質保持期限 納入後、60か月以上の期間を有するもの。
27-0 28-0 29-0 30-0 31-0	缶・瓶詰類 共通規格		1 品 質 (1) J A S規格品を標準とする。 (2) 添加物等は食品添加物の規格によるもの。 (3) サビ、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたもの。 2 品質保持期限 缶 詰：納入後、12か月以上の期間を有するもの。
27-1	(8970-502-17699) あさり味付缶	C N	1 内容量及び包装 1缶(E O缶)90g以上入りとする。
27-2	(8970-502-14319) 鮭水煮缶	C N	1 内容量及び包装 1缶(E O缶)180g以上入りとする。
27-3	(8970-502-14329) 鯖水煮缶	C N	1 内容量及び包装 1缶(E O缶)190g以上入りとする。
27-4	(8970-502-17709) 鯖味噌煮缶	C N	1 内容量及び包装 1缶(E O缶)190g以上入りとする。
27-5	(8970-502-31319) 鯖味付缶	C N	1 内容量及び包装 1缶(E O缶)140g以上入りとする。
27-6	(8970-501-86779) さんま蒲焼缶	C N	1 内容量及び包装 1缶(E O缶)100g以上入りとする。
27-7	(8970-502-17729) いわし味付缶	C N	1 内容量及び包装 1缶200g以上入りとする。
27-8	(8970-502-23409) まぐろツナ缶	C N	1 内容量及び包装 1缶(E O缶)160g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
27-9	(8970-502-10099) まぐろフレーク 味付缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶(E O缶) 1 4 0 g 以上入りとする。
27-10	(8970-502-41629) ほたて貝柱水煮缶	C N	1 品 質 ほたて貝柱の形状が崩れていないもの。 2 内容量及び包装 1 缶(E O缶) 1 2 0 g 以上入りとする。
27-11	(8970-501-86919) 赤貝味付缶	C N	1 原材料 赤貝又はさるぼう貝を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶(E O缶) 6 5 g 以上入りとする。
27-12	(8970-502-13899) 鯨大和煮缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 (E O缶) 1 2 0 g 以上入りとする。
27-13	(8970-502-76909) いか味付缶	C N	1 品 質 いか(全形)の形状が崩れていないもの。 2 内容量及び包装 1 缶(E O缶) 1 5 0 g 以上入りとする。
27-14	(8970-502-40829) いちご煮缶	C N	1 原材料 うに、あわび、ロコ貝を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶(E O缶) 4 1 0 g 以上入りとする。
27-15	(8970-501-91189) たらばがに水煮缶	C N	1 品 質 (1) 足棒肉の形状を維持しつつ、缶の大きさに合わせて適当に切られているもの。 (2) 内容物を硫酸紙で包んだもの。 2 内容量及び包装 1 缶 1 2 0 g 以上入りとする。
28-1	(8970-502-77019) 牛肉大和煮缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 1 5 0 g 以上入りとする。
28-2	(8970-502-85989) やきとり缶	C N	1 品 質 鶏正肉を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶(E O缶) 9 0 g 以上入りとする。
28-3	(8970-503-18079) コンビーフ缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 8 0 g 以上入りとする。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
28-4	(8970-502-41649) 鶏卵水煮缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 1 7 0 0 g 以上入りとする。
28-5	(8970-501-84879) うずら卵水煮缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 8 0 0 g 以上 (5 0 ～ 6 0 個) 入りとする。
28-6	(8950-502-98889) 牛すじ煮込み	P K	1 原材料 牛筋、醤油、砂糖を使用しているもの。 2 品 質 良好な香味を有し異味異臭のないもの。 3 内容量及び包装 1 袋 1 k g 入りアルミパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
29-1	(8970-501-86929) しらたき水煮缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 4 3 0 g 以上入りとする。
29-2	(8970-502-98649) 板こんにゃく水煮 缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 1 4 0 0 g 以上入りとする。
29-3	(8970-502-21939) たけのこ水煮缶	C N	1 品 質 たけのこ(全形)が崩れていないもの。 2 内容量及び包装 1 缶 5 0 0 g 以上入りとする。
29-4	(8970-501-86819) なめこ水煮缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 4 0 0 g 以上入りとする。
29-5	(8970-501-86959) ふき水煮缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 8 0 0 g 以上入りとする。
29-6	(8970-501-91159) マッシュルーム スライス水煮缶	C N	1 品 質 スライスされた形状のもの。 2 内容量及び包装 1 缶 8 0 0 g 以上入りとする。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
29-7	(8970-502-14399) アスパラガス水煮 缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 4 2 0 g 以上入りとする。
29-8	(8970-501-86939) 油揚げ味付缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶(E O 缶) 1 6 枚以上入りとする。
29-9	(8970-502-98659) 焼豆腐水煮缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 4 3 0 g 以上入りとする。
29-10	(8970-501-86949) ゆで小豆缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 4 3 0 g 以上入りとする。
29-11	(8970-501-93059) スイートコーン クリーム缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 4 0 0 g 以上入りとする。
29-12	(8970-501-86829) なめたけ茶漬	B T	1 内容量及び包装 1 瓶 3 5 0 g 以上入りとする。 2 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
30-1	(8970-502-14369) フルーツ缶	C N	1 原材料 黄桃、白桃、洋なし、りんご、みかん、パイン、 アップル、さくらんぼを使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 4 2 0 g 以上入りとする。
30-2	(8970-501-86849) パイン缶	C N	1 品 質 輪切りのもの。 2 内容量及び包装 1 缶 5 3 0 g 以上入りとする。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
30-3	(8970-501-86879) フルーツみつ豆缶	C N	1 原材料 黄桃、白桃、パインアップル、りんご、みかん、 寒天、赤えんどうを使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 4 2 0 g 以上入りとする。
30-4	(8970-502-14409) みかん缶	C N	1 内容量及び包装 1 缶 4 3 0 g 以上入りとする。
31-1	(8940-502-70419) 米飯缶（牛飯）	C N	1 原材料 精白米、牛肉、醤油、砂糖を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 3 7 0 g 以上入りとする。
31-2	(8940-502-70429) 米飯缶（五目飯）	C N	1 原材料 精白米、ごぼう、人参、たけのこ、椎茸、醤油を 使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 3 7 0 g 以上入りとする。
31-3	(8940-502-70439) 米飯缶（とり飯）	C N	1 原材料 精白米、鶏肉、醤油を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 缶 3 7 0 g 以上入りとする。
31-4	(8970-502-81319) パンの缶詰	C N	1 原材料 小麦粉、砂糖、卵、食塩、酵母を使用している もの。 2 品 質 色沢及び形状が良好であり、異味異臭がない もの。 3 内容量及び包装 1 缶 1 0 0 g 以上入りとする。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
32-1	(8950-502-18879) レトルトカレー (中辛)	E A	1 原材料 人参、馬鈴薯、牛肉、カレー粉、小麦粉、食用 油脂を使用しているもの。 2 品 質 特有の香味及び辛味を有するもの。 3 内容量及び包装 1個180g以上入りレトルトパウチ包装とす る。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
32-2	(8950-502-95309) 牛丼の素	E A	1 原材料 牛肉、しらたき、玉葱、醤油を使用しているもの。 2 品 質 (1) ボイル調理可能なもの。 (2) 良好な香味を有し異臭のないもの。 3 内容量及び包装 1個160g以上入りレトルトパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、9か月以上の期間を有するもの。
32-3	(8950-502-95339) 中華丼の素	E A	1 原材料 白菜、たけのこ、玉葱、うずら卵、醤油を使用しているもの。 2 品 質 「牛丼の素」の項(32-6)に同じ。 3 内容量及び包装 1個210g以上入りレトルトパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、9か月以上の期間を有するもの。
32-4	(8950-502-95349) 親子丼の素	E A	1 原材料 鶏肉、鶏卵、玉葱、醤油を使用しているもの。 2 品 質 「牛丼の素」の項(32-6)に同じ。 3 内容量及び包装 1個210g以上入りレトルトパウチ包装とする。 4 品質保持期限 納入後、9か月以上の期間を有するもの。
33-1	(8950-501-91009) お茶漬けの素 (のり)	B X	1 原材料 食塩、砂糖、海苔、あられを使用しているもの。 2 品 質 香味及び色沢が良好であり、異味異臭がないもの。 3 内容量及び包装 1箱30袋入り紙容器詰めとする。 4 入 数 1袋3個綴り15g以上入りの防湿加工紙袋詰め後、ポリエチレン包装とする。 5 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
33-2	(8950-501-91019) お茶漬けの素 (鮭)	B X	1 原材料 食塩、鮭エキス、鮭フレーク、あられを使用しているもの。 2 品 質 「お茶漬けの素(のり)」の項(33-1)に同じ。 3 内容量及び包装 1箱90袋入り紙容器詰めとする。 4 入 数 1袋3個綴り15g以上入りの防湿加工紙袋詰め後、ポリエチレン包装とする。 5 品質保持期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。
33-3	(8950-501-86559) ふりかけ (かつお)	P K	1 原材料 鯖節、食塩、ゴマを使用しているもの。 2 品 質 特有の香味を有するもの。 3 内容量及び包装 1袋40個入りポリエチレン袋詰めとする。 4 入 数 1個2g以上入りアルミ箔パック詰めとする。 5 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
33-4	(8950-501-91069) ふりかけ (のり)	P K	1 原材料 黒海苔、食塩、ゴマを使用しているもの。 2 品 質 「ふりかけ (かつお)」の項(33-3)に同じ。 3 内容量及び包装 「ふりかけ (かつお)」の項(33-3)に同じ。 4 入 数 「ふりかけ (かつお)」の項(33-3)に同じ。 5 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
33-5	(8950-502-31159) ふりかけ (たらこ)	P K	1 原材料 たらこ、食塩を使用しているもの。 2 品 質 「ふりかけ (かつお)」の項(33-3)に同じ。 3 内容量及び包装 「ふりかけ (かつお)」の項(33-3)に同じ。 4 入 数 「ふりかけ (かつお)」の項(33-3)に同じ。 5 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
33-6	(8970-502-41469) 栄養補助食品	E A	1 品 質 (1) 一般市販品「栄養調整食品」とし、5大栄養素をバランスよく含むもの。 (2) 10種類以上のビタミン、5種類以上のミネラルが配合された固形タイプのもの。 2 内容量及び包装 1個80g以上(2袋)入りアルミ箔包装後、箱詰めとする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
33-7	(8935-503-18929) 即席味噌汁	B X	1 原材料 調味味噌、乾燥具を使用したもの。 2 品 質 一般市販品「即席味噌汁」とし、生みそタイプで良好な香味を有し異臭のないもの。 3 内容量及び包装 1箱10袋紙容器詰とする。 4 入 数 1袋3食40g以上入りとする。 5 品質保持期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
34-0	冷凍牛、豚、 鶏肉類共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 国産牛肉及び国産豚肉は、食肉検査合格品とする。</p> <p>(2) 牛肉及び豚肉は、すべて食品及び添加物規格基準に基づき処理したもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。</p> <p>(4) 牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。</p> <p>2 肉 質</p> <p>(1) 脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(2) 牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりのよいもの。</p> <p>(3) 豚肉（フケ豚、水豚を除く。）は、淡灰紅色できめが細かく締まりの良いもの。</p> <p>(4) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のA級のもの。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを各製造元で－40℃以下の急速凍結装置により、中心温度を－18℃以下に下げて急速凍結したもの。</p> <p>(2) 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は、複合品、耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰とする。</p> <p>(3) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
34-1	(8905-501-84149) (冷)牛肉 (上)	B C	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉、「サーロイン」の脂肪10mm以内のもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ロイン」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ロイン」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 国産牛肉等級「B-2」以上、アメリカ産牛肉等級「チョイス」以上、オーストラリア産牛肉又はニュージーランド産牛肉等級「ミドルグレインフェッド」以上とする。 (2) 穀物肥育130日以上のもの。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊4kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「牛上肉（ステーキ用） 4KG×4BC」と表示する。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、11か月以上とする。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>
34-2	(8905-501-84199) (冷)牛肉 (並)	B C	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉、「らんいち上」の筋及び、いちぼの横の筋を除去したもので脂肪10mm以内のもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ランプ」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ランプ」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。</p> <p>2 品 質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊2kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「牛肉（並）2KG×6BC」と表示する。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、11か月以上とする。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
34-3	(8905-502-10269) (冷)牛肉 (ヒレ)	B C	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉、「ヒレ」の筋及び脂肪を除去したもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ロイン」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ロイン」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。</p> <p>2 品 質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊2kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「牛肉（ヒレ）2KG×5BC」と表示する。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、11か月以上とする。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>
34-4	(8905-502-70519) (冷)牛肉 (ステーキカット)	P K	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉、「サーロイン」の脂肪10mm以内のもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ロイン」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ロイン」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。</p> <p>2 品 質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。</p> <p>3 形 状 1枚10mmの厚さを標準としてスライスする。</p> <p>4 内容量及び包装等 (1) 1袋900g以上（5個）入りを真空パック包装とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「牛上肉（ステーキカット）0.9KG×10PK」と表示する。</p> <p>5 品質保持期限 納入後、11か月以上とする。</p> <p>6 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
34-5	(8905-502-66589) (冷)牛肉 (スライス)	B C	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉、「らんいち上」の筋及び、いちぼの横の筋を除去したもので脂肪10mm以内もの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ランプ」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ランプ」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。</p> <p>2 品 質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。</p> <p>3 形 状 1枚2～3mmの厚さを標準としてスライスする。</p> <p>4 内容量及び包装等 (1) 1塊1kg以上（9枚切り）入りを真空パック包装とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「牛肉スライス 1KG×10BC」と表示する。</p> <p>5 品質保持期限 納入後、11か月以上のものとする。</p> <p>6 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>
34-6	(8905-503-10209) (冷)牛肉（バラ）	B C	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉「バラ肉」のもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「バラ肉」のもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「バラ肉」又は、ニュージーランド産牛で同等のものとする。</p> <p>2 品 質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊2kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「牛肉（バラ） 2KG×7BC」と表示する。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、11か月以上のものとする。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
34-7	(8905-502-41569) (冷)ロースト ビーフ	B C	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、牛部分肉取引規格に基づき分割整形された部分肉「サーロイン」の脂肪10mm以内のものをローストしたもの。アメリカ産牛は、米国農務省規格による部分肉、「ロイン」をローストしたもの。オーストラリア産牛は、豪州食肉畜産統一規格局規格による部分肉「ロイン」又は、ニュージーランド産牛で同等のものをローストしたもの。</p> <p>2 品 質 「牛肉（上）」の項（34-1）に同じ。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊1.5kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「ローストビーフ1.5KG×5BC」と表示する。</p> <p>5 品質保持期限 納入後、11か月以上のものとする。</p> <p>6 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>
34-8	(8905-501-84159) (冷)豚肉（上）	B C	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、豚部分肉取引規格に基づき分割整形された豚部分肉「ロース」の等級区分「上」の物で皮下の余剰脂肪が最も厚いところで10mm以内に削り取ったもの。</p> <p>2 品 質 国産肉で軟脂等は除くものとする。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊2kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「豚肉上(カツ用)2KG×8BC」と表示する。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、11か月以上のものとする。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
34-9	(8905-502-41209) (冷)豚肉 (並)	B C	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、豚部分肉取引規格に基づき分割整形された豚部分肉「もも」の等級区分「上」の物で皮下の余剰脂肪が最も厚いところで10mm以内に削り取ったもの。</p> <p>2 品 質 国産肉で軟脂等は除くものとする。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊1kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「豚肉(並)1KG×15BC」と表示する。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、11か月以上のものとする。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>
34-10	(8905-503-10199) (冷)豚肉 (バラ)	B C	<p>1 種 類 日本食肉格付協会、豚部分肉取引規格に基づき分割整形された豚部分肉「バラ」の等級区分「上」の物で皮下の余剰脂肪が最も厚いところで10mm以内に削り取ったもの。</p> <p>2 品 質 国産肉で軟脂等は除くものとする。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊2kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「豚肉(バラ)2KG×7BC」と表示する。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、11か月以上のものとする。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
34-11	(8905-501-84189) (冷)鶏むね肉	B C	<p>1 種 類 食鶏肉取引規格に基づき品質形状A級で「正肉類むね肉」とする。</p> <p>2 品 質 国産肉無骨で均一に整形されたものとする。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊2kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。</p> <p>4 品質保持期限 調達要求書で指定する。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>
34-12	(8905-502-91849) (冷)鶏もも肉	B C	<p>1 種 類 食鶏肉取引規格に基づき品質形状A級の「正肉類もも肉」とする。</p> <p>2 品 質 国産肉無骨で均一に整形されたものとする。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊2kg以上とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。</p> <p>4 品質保持期限 調達要求書で指定する。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>
34-13	(8905-501-84179) (冷)鶏もも肉 (有骨)	B C	<p>1 種 類 食鶏肉取引規格に基づき品質形状A級の「骨付きもも肉」Ⅲ型とする。アメリカ産、ブラジル産も食鶏肉取引規格の品質形状A級とする。</p> <p>2 品 質 国産肉、アメリカ産、ブラジル産で均一に整形されたものとする。</p> <p>3 内容量及び包装等 (1) 1塊1.6kg以上(8本)入りとする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「鶏もも肉(骨付き)1.6KG×6BC」と表示する。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、11か月以上のものとする。</p> <p>5 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
34-14	(8905-503-18919) (冷)豚肉 (上) カット	P K	<p>1 種 類 「(冷)豚肉 (上)」の項 (34-8) に同じ。</p> <p>2 品 質 国産肉又はアメリカ産肉又はカナダ産肉で軟脂等は除くものとする。</p> <p>3 形状及び重量 (1) 1 枚 1 0 mmの厚さを標準としてスライスする。 (2) 1 枚 1 2 5 gを標準とし、許容範囲を± 1 5 gとする。</p> <p>4 内容量及び包装等 (1) 1 袋 2 . 4 k g 以上 (2 0 枚) 入りを真空パック包装とする。 (2) 梱包するダンボール箱は荷崩れのしないものを使用する。 (3) 各箱の側面に納入業者及び「豚肉 (上) カット」 2 . 4 K G × 5 P K」と表示する。</p> <p>5 品質保持期限 納入後、1 1 か月以上のものとする。</p> <p>6 検 査 業者は生産地を証明する書類の写しを提出する。</p>
35-0	冷凍魚共通規格		<p>1 適用範囲 本項における冷凍魚とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく、温度－4 0℃以下の急速凍結装置により凍結させ中心温度－1 8℃以下の凍結状態を保持し、包装したもの。</p> <p>2 品 質 冷凍された魚肉類は、鮮魚共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを、急速凍結したもので、冷凍やけ及び汚損等の品質劣化がなく食品固有の形状、光沢を有するものとする。</p> <p>3 梱 包 (1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は発砲スチロール箱詰を標準とし、少量の場合はポリプロピレンかポリエチレン袋詰のもの。 (2) 一括納入される品名、梱包、単位等はその都度指定する。 (3) グレーズは量目外とする。</p> <p>4 品質保持期限 納入後、1 2 か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p>

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
35-1	(8905-502-18599) (冷)いかR	B X	1 原材料 スルメイカ・アカイカを使用しているもの。 2 品 質 (1) 20～30尾をBQFしたもの。 (2) 形状に損傷や変色のないもの。 3 内容及び包装 1塊8kg以上入りダンボール箱詰とする。 4 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
35-2	(8905-502-10649) (冷)海老有頭	B C	1 原材料 ブラックタイガーを使用しているもの。 2 品 質 (1) 国際サイズ規格を25とする。 (2) 形状に損傷や変色のないもの。 (3) BQFしたもの。 3 内容及び包装 1塊1.3kg以上入り防水性の紙容器箱詰とする。
35-3	(8905-501-84369) (冷)海老無頭	B C	1 原材料 ブラックタイガーを使用しているもの。 2 品 質 (1) 国際サイズ規格を13/15とする。 (2) 形状に損傷や変色のないもの。 (3) BQFしたもの。 3 内容及び包装 1塊1.8kg以上入り防水性の紙容器箱詰とする。
35-4	(8905-502-70609) (冷)海老無頭 むき伸ばし	P K	1 原材料 ブラックタイガーを使用しているもの。 2 品 質 (1) 下処理済で胴体の殻をむいたものを急速凍結したもの。 (2) サイズを5L以上のもの。 3 内容及び包装 1袋10尾入り真空パック包装とする。

番号	(物品番号) 品 名	単位	規 格
35-5	(8905-501-84649) (冷)鰻蒲焼き	E A	1 品 質 (1) 背開きし、中骨及び頭を除いたもの。 (2) 調味液がよく浸透したもの。 (3) 焼き上がり、風味良好なもの。 (4) たれ、山椒付きのもの。 2 内容量及び包装 1個75g以上入り真空パック詰とする。
35-6	(8905-502-98629) (冷)ズワイ爪肉	P K	1 品 質 (1) 爪の殻を除去し、IQFしたもの。 (2) サイズを3L以上とする。 2 内容量及び包装 1袋1kg以上入りポリプロピレン包装とする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
35-7	(8905-502-70619) (冷)醤油いくら	E A	1 品 質 紅鮭の卵粒を分離し、醤油漬けにしたもの。 2 内容量及び包装 1個500g以上入りプラスチック容器詰とする。
35-8	(8905-502-13449) (冷)ボイルタラバ ガニ	B C	1 品 質 (1) 半胴体に4本足付きのもの。 (2) 形状に損傷や変色のないもの。 2 内容量及び包装 1箱3.2kg以上入り防水性の紙容器箱詰とする。 4 入 数 1袋800g以上とする。 5 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
35-9	(8905-502-70509) (冷)ロブスター	P K	1 品 質 (1) 生食用で鮮度良好なもの (2) 下処理済で頭、殻、身を分割し急速冷凍したもの。 2 内容量及び包装 1袋130g以上入り真空パック包装とする。 3 品質保持期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

IV. 生 糧 品 規 格

番号	品 名	単位	規 格
1-1	鏡餅（大）	E A	1 重 量 1 個 3 5 0 g 以上で三宝台付のもの。 2 入 数 小もち 8 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
1-2	鏡餅（小）	E A	1 重 量 1 個 1 5 0 g 以上で三宝台付のもの。 2 入 数 小もち 3 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
1-3	切り餅	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 2 入 数 1 5 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
1-4	(冷)焼餅	P K	1 品 質 国産水稲もち米 1 0 0 %を使用したもの。 2 重 量 1 袋 6 0 0 g 以上のもの。 3 入 数 2 0 個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
2-1	食パン	E A	1 品 質 (1) 食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく、中身は白く艶があり、気泡が均一で弾力があるもの。 (2) 皮質は薄く、さけやすいもの。 2 重 量 1個340g以上のもの。 3 入 数 8枚入りのもの。 3 品質保持期限 納入後、2日以上の間を有するもの。
2-2	クロワッサン	E A	1 品 質 (1) 特有の香味を有し、異臭がないもの。 (2) 適度の焼き色を有し、色沢良好なもの。 (3) 適度の弾力性、食感を有するもの。 (4) 形状は良好で損傷等のないもの。 2 重 量 1個70g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、常温保存可能で25日以上の間を有するもの。
2-3	パン	E A	1 品 質 (1) 特有の香味を有し、異臭がないもの。 (2) 適度の焼き色を有し、色沢良好なもの。 (3) 適度の弾力性、食感を有するもの。 (4) 形状は良好で損傷のないもの。 2 種 類 一般市販品60g以上のもの。 3 品質保持期限 菓子パンA、Bについては納入後、常温保存可能で25日以上の間を有するもの。 菓子パンC、D、E、F、Gについては納入後、1日以上の間を有するもの。 4 その他 パンの種類については調達要求書で指定する。
2-4	パン粉	E A	1 品 質 乾燥パン粉とする。 2 重 量 1個2kg以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
2-5	(冷) うどん	P K	1 品 質 ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。 2 重 量 1袋1250g以上のもの。 3 入 数 5個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
2-6	焼きそば	P K	1 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせたもので、色合いのよいもの。 (2) 適度の弾力性、食感を有するもの。 2 重 量 1袋480g以上のもの。 3 入 数 3個以上、たれ(粉末)付のもの。 4 品質保持期限 納入後、10日以上を有するもの。
2-7	中華そば(細麺)	P K	1 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせたもので、色合いのよいもの。 (2) 適度の弾力性、食感を有するもの。 2 重 量 (1) 中華そば(細麺) 1袋600g以上の細生麺のもの。 (2) 中華そば(太麺) 1袋390g以上の太生麺のもの。 3 入 数 (1) 中華そば(細麺) 5個以上のもの。 (2) 中華そば(太麺) 3個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、7日以上を有するもの。
2-8	中華そば(太麺)	P K	
2-9	冷麺	E A	1 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせたもので、色合いのよいもの。 (2) 適度の弾力性、食感を有するもの。 2 重 量 1個130g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、7日以上を有するもの。
2-10	生そば	E A	1 品 質 「ゆでめん」とする。 2 重 量 1個150g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後10日以上を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
2-11	せんべい汁用煎餅	P K	1 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 割れ、くだけがないもの。 2 入 数 1 袋 1 0 枚以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
2-12	(冷) 春巻の皮	P K	1 品 質 (1) 角形のもの。 (2) 厚さが均一ではがれやすいもの。 2 入 数 1 袋 5 0 枚以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
2-13	押し麦	E A	1 品 質 (1) 粒揃いで、乾燥良好なもの。 (2) 白米と一緒にに入れて炊飯できるもの。 2 重 量 1 個 8 0 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
2-14	ホットケーキミックス	B X	1 原材料 小麦粉、砂糖、膨張剤、調味料等を使用しているもの。 2 品 質 きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色のもの。 3 内容量および包装 1 個 1 k g 入り防湿加工製紙袋詰とする。 1 箱 1 0 個入り。 4 品質保持期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-0	生（冷凍）野菜 果物共通規格		<p>1 品 質</p> <p>（1）新鮮なもので、かつそれぞれ食品固有の色沢、形状を有するもの。</p> <p>（2）果物は風味、香味がよいもの。</p> <p>（3）未熟品及び過熟品でないもの。</p> <p>（4）病虫害、外傷、腐敗がないもの。</p> <p>（5）それぞれの等級に定められた形、粒に適合するもの。</p> <p>（6）冷凍品は前処理を施し、急速凍結により－18℃以下の凍結状態で保存した包装食品とする。</p> <p>2 梱包等</p> <p>（1）冷凍品の包装については、耐冷凍性及び耐水性に優れたもので、食品添加物等の規格基準に基づき包装したもの。</p> <p>（2）段ボール箱詰にしたもの。</p> <p>（3）生野菜、果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿であるもの。</p> <p>（4）水洗いしないものについては、市場流通上の形態とする。</p> <p>3 産 地</p> <p>生鮮品については国産品とし、市場流通上、国産の納入が不可な品目については輸入品の納入を認める。</p>

番号	品 名	単位	規 格
3-1	馬鈴薯	K G	1 品 質 (1)メークイーンとする。 (2)水洗いしていないもの。 2 サイズ L又は2 Lのもの。
3-2	(冷)ナチュラル カットポテト	P K	1 品 質 (1)新鮮な材料を使用したもの。 (2)芽を取り除いたもの。 (3)1／8ナチュラルカットされたもの。 (4)I Q Fのもの。 2 重 量 1袋1 k g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-3	甘藷	K G	1 品 質 (1)紅あずま又は高系のもの。 (2)水洗いしていないもの。 2 サイズ Lのもの。
3-4	長芋	K G	1 品 質 水洗いしていないもの。 2 重 量 1本700 g以上のもの。
3-5	(冷)山芋とろろ	P K	1 品 質 傷み、病虫害のないものを使用したもの。 2 重 量 1袋500 g以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-6	(冷)里芋	P K	1 品 質 皮むき後、水洗いしたもの。 2 サイズ Mのもの。 3 重 量 1袋500 g以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-7	糸こんにゃく	E A	1 品 質 (1)弾力性に富むもの。 (2)形状は、糸状のもの。 2 重 量 1個300 g以上、ポリエチレン袋詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-8	角こんにゃく	E A	1 品 質 (1)弾力性に富むもの。 (2)形状は、長方形のもの。 2 重 量 1個300 g以上、ポリエチレン袋詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-9	ほうれん草	K G	1 サイズ M以上又は1束200g程度のもの。
3-10	(冷)ほうれん草	P K	1 品 質 (1) 茎、葉がよく育ったもの。 (2) 葉は濃緑色を呈するもの。 (3) 十分に水洗いしたもの。 (4) I Q Fのもの。 (5) 栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-11	人参	K G	1 サイズ L又は2Lのもの。
3-12	南瓜	K G	1 サイズ M又はLのもの。
3-13	(冷)南瓜	P K	1 品 質 (1) 南瓜の種子を除去し、幅3cm、長さ5cmを標準にカットしたもの。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-14	(冷)うらごしかぼちゃ	P K	1 品 質 南瓜を使用し、うらごししたもの。 2 重 量 1袋1kg以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-15	にら	K G	1 サイズ M以上又は1束100g程度のもの。
3-16	ピーマン	K G	1 サイズ M以上又は1個25g以上のもの。
3-17	赤ピーマン	K G	1 サイズ M以上又は1個150g以上のもの。
3-18	黄ピーマン	K G	1 サイズ M以上又は1個150g以上のもの。
3-19	ブロッコリー	K G	1 サイズ M以上のもの。
3-20	(冷)ブロッコリー	P K	1 品 質 (1) つぼみの開き過ぎていないもの。 (2) 1片ずつ分割し、粒揃いのもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-21	チンゲンサイ	K G	1 サイズ M以上又は1束200g以上のもの。
3-22	(冷)チンゲンサイ	P K	1 品 質 (1) 茎、葉がよく育ったもの。 (2) 葉は濃緑色を呈するもの。 (3) 十分に水洗いしたもの。 (4) I Q Fのもの。 (5) 栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-23	パセリ	K G	1 重 量 1束100g程度のもの。
3-24	春菊	K G	1 重 量 1束200g以上のもの。
3-25	トマト	K G	1 サイズ L又は2L、又は1個200g以上のもの。
3-26	ミニトマト	P K	1 サイズ M又はL、又は1パック200g程度のもの。
3-27	アスパラガス	K G	1 サイズ L又は1束100g程度のもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-28	(冷)グリーン アスパラ	P K	1 品 質 (1) 茎がよく育ったもの。 (2) 濃緑色を呈するもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-29	三つ葉	K G	1 重 量 1束100g程度のもの。
3-30	青しそ	E A	1 品 質 固有の風味を有し、若葉を摘み取ったもの。 2 重 量 1束10g程度のもの。 3 入り数 10枚入りのもの。
3-31	オクラ	K G	1 サイズ M又はLのもの。
3-32	(冷)カットオクラ	P K	1 品 質 (1) 良質なオクラを5mm幅にカットしたもの。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-33	小松菜	K G	1 サイズ M又はL、又は1束200g以上のもの。
3-34	(冷)小松菜	P K	1 品 質 (1) 茎、葉がよく育ったもの。 (2) 葉は濃緑色を呈するもの。 (3) 十分に水洗いしたもの。 (4) I Q Fのもの。 (5) 栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-35	じゅんさい	P K	1 品 質 葉が開いていないもの。 2 重 量 1袋1.5kg以上、酢水が入ったビニール包装のもの。
3-36	水菜	K G	1 サイズ M又はL、又は1袋150g以上のもの。
3-37	貝割大根	E A	1 品 質 ひげ根が付いたもの。 2 重 量 1個70g程度、フードパック容器詰のもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-38	豆苗	E A	1 品 質 ひげ根が付いたもの。 2 重 量 1個100g程度、フードパック容器詰のもの。
3-39	サラダ菜	K G	1 サイズ L、又は1袋60g程度のもの。
3-40	わけぎ	E A	1 品 質 「わけぎ」、「万能ねぎ」、「小葱」も可とする。 2 サイズ M又はL、1束100g程度のもの。
3-41	長葱	K G	1 サイズ L又は2L、又は1箱5kg程度のもの。
3-42	たらの芽	P K	1 重 量 1パック50g以上のもの。 2 入 数 6～8個入りのフードパック容器詰のもの。
3-43	さやいんげん	K G	1 サイズ M又はLのもの。
3-44	(冷)いんげん	P K	1 品 質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2) “へた”と筋を取り除いたもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-45	さやえんどう	K G	1 サイズ Mのもの。
3-46	(冷)スナップ えんどう	P K	1 品 質 (1) 肉厚で粒が揃っているもの。 (2) I Q Fのもの。 (3) 栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-47	(冷)きぬさや	P K	1 品 質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2) “へた”を取り除いたもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-48	(冷)にんにくの芽	P K	1 品 質 (1) 濃緑色を呈するもの。 (2) 長さが揃った茎のみとする。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-49	(冷)菜の花	P K	1 品 質 (1) 茎、葉がよく育ったもの。 (2) 葉は濃緑色を呈するもの。 (3) 十分に水洗いしたもの。 (4) I Q Fのもの。 (5) 栄養価が損なわれない処理を施し、その処理について表示されたもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-50	きゃべつ	K G	1 サイズ L以上又は1個1.3kg以上のもの。
3-51	食用菊	P K	1 品 質 ”がく” つきのもの。 2 重 量 1パック100g以上、フードパック容器詰のもの。
3-52	干し菊	E A	1 品 質 乾燥良好なもの。 2 重 量 1個10g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-53	大根	K G	1 サイズ L以上又は1本1kg以上のもの。
3-54	切干大根	E A	1 品 質 乾燥良好なもの。 2 重 量 1個50g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-55	玉葱	K G	1 サイズ L以上又は1個200g以上のもの。
3-56	もやし	E A	1 品 質 (1) 大豆又は緑豆を原料としたもの。 (2) 鮮度よく、折れがないもの。 (3) 発芽10cm以内のもの。 2 重 量 1個250g程度のもの。 3 品質保持期限 納入後、3日以上期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-57	うど	K G	1 サイズ L又は2 L、又は1本200 g以上のもの。
3-58	セロリ	K G	1 サイズ L又は1株1 k g以上のもの。
3-59	とうもろこし	E A	1 重 量 1個300 g以上のもの。
3-60	ホールコーン	B X	1 品 質 (1) スイートコーンを使用したもの。 (2) 粒揃いのもの。 2 重 量 1箱8.4 k g以上のもの。 3 入 数 24個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-61	(冷)うらごし コーン	P K	1 品 質 スイートコーンを使用し、うらごししたもの。 2 重 量 1袋1 k g以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-62	にんにく	K G	1 サイズ L又は1個50 g以上のもの。
3-63	レタス	K G	1 サイズ M以上又は1個400 g以上のもの。
3-64	茄子	K G	1 品 質 (1) 長茄子とする。 (2) B級以上のもの。 2 サイズ M又はL、又は1個150 g以上。
3-65	牛蒡	K G	1 サイズ L又は2 Lのもの。
3-66	千切牛蒡	K G	1 品 質 (1) "へた"を除去し、剥皮後均一に千切りにし、あく抜きしたもの。 (2) 褐変防止の処理が施されているもの。
3-67	胡瓜	K G	1 品 質 B級以上のもの。 2 サイズ S以上又は1本100 g以上のもの。
3-68	根生姜	K G	1 サイズ M以上又は100 g以上のもの。
3-69	細竹水煮	P K	1 品 質 たけのこを十分に水洗いした後、水煮したもの。 または薄く味つけをしたもの。 2 重 量 1袋、固形量1 k g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-70	白菜	K G	1 重 量 1個1.5 k g程度、又は1箱4～6個入りのもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-71	(冷)ミックス ベジタブル	P K	1 品 質 グリーンピース、スイートコーン及び人参が混合 され、粒揃いのもの。 2 重 量 1袋1 k g以上のもの。
3-72	かぶ	K G	1 品 質 (1) 葉を根元から切り落としたもの。 (2) 茎は切り揃えたもの。 2 サイズ M又はLのもの。
3-73	みょうが	K G	サイズ M又はLのもの。
3-74	枝豆	K G	サイズ M又はLのもの。
3-75	れんこん	K G	サイズ L又は2 L、又は直径5 c m以上のもの。
3-76	れんこん水煮	P K	1 品 質 (1) れんこんを十分水洗い後、皮をむいたもの。 (2) 均一に輪切りされたもの。 (3 mm～5 mm) 2 重 量 1袋1 k g以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-77	みず	K G	1 品 質 茎、葉がよく育ったもの。 2 サイズ M又はLのもの。
3-78	ゆうがお	K G	1 品 質 乾燥していないもの。 2 重 量 1個3 k g以上のもの。
3-79	カリフラワー	K G	1 サイズ M以上のもの。
3-80	(冷)カリフラワー	P K	1 品 質 (1) つぼみの開き過ぎていないもの。 (2) 1片ずつ分割し、粒揃いのもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋5 0 0 g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-81	わらび水煮	P K	1 品 質 わらびを十分に水洗いした後、水煮したもの。 2 重 量 1袋1. 5 k g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-82	(冷)アボカド	P K	1 品 質 (1) 熟した果実を冷凍したもの。 (2) 皮、種を取り除き、ダイスカットされたもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-83	みかん	K G	1 サイズ M又はL、又は1個120g程度のもの。
8-84	レモン	K G	1 サイズ M又はL、又は1個120g程度のもの。
3-85	オレンジ	K G	1 品 質 (1) 熟度十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 液汁豊富で甘味十分なもの。 2 重 量 1個250g程度のもの。
3-86	グレープフルーツ	K G	1 品 質 (1) 熟度十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 液汁豊富で甘味十分なもの。 2 重 量 1個400g程度のもの。
3-87	はっさく	K G	1 重 量 1個250g程度のもの。
3-88	いよかん	K G	1 重 量 1個250g程度のもの。
3-89	すだち	K G	1 サイズ 1個20g程度のもの。
3-90	りんご	K G	1 重 量 1個300g程度のもの。 2 その他 品種等については調達要求書で指定する。
3-91	ぶどう	B X	1 重 量 1箱2kg以上のもの。 2 サイズ M又はLのもの。 3 その他 品種等については調達要求書で指定する。
3-92	バナナ	K G	1 品 質 (1) 適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するもの。 (2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 2 重 量 1本150g程度のもの。
3-93	いちご	P K	1 サイズ M又はLのもの。 2 重 量 280g以上、パック詰めのもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-94	キウイフルーツ	K G	1 サイズ 1個100g程度又は1箱30玉仕様のもの。
3-95	柿	K G	1 品 質 種無し柿とする。 2 サイズ M又はL、又は1個200g程度のもの。
3-96	梨	K G	1 品 質 幸水又は豊水とする。 2 サイズ L又は1個300g程度のもの。
3-97	すいか	K G	1 重 量 1個4.5kg以上のもの。
3-98	パイナップル	K G	1 品 質 果実是多汁で甘味、酸味、固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個1.5kg以上のもの。
3-99	メロン	B X	重 量 1箱4kg以上（5～6玉）のもの。
3-100	桃	B X	重 量 1箱4kg以上（20～22玉）のもの。
3-101	すもも	P K	重 量 1パック300g以上のもの。
3-102	イチゴジャム （瓶）	B T	1 品 質 （1）果実、果汁を糖類とともにゼリー化になるまで加熱したもの。 （2）材料にゲル化剤、酸味料、香料を加えたもの。 （3）低糖度ジャムのもの。 2 重 量 1瓶350g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-103	オレンジ ママレード（瓶）	B T	
3-104	イチゴジャム	P K	1 品 質 （1）果実、果汁を糖類とともにゼリー化になるまで加熱したもの。 （2）材料にゲル化剤、酸味料、香料を加えたもの。 （3）低糖度ジャムのもの。 2 重 量 （1）1袋600g以上のもの。 3 入 数 （2）40個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-105	ブルーベリー ジャム	P K	
3-106	果物100%ジュース	E A	1 品 質 果物汁100%のもの。 2 重 量 1本200ml以上の紙パック、ストロー付きのもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
3-107	野菜・果物ジュース	E A	1 品 質 野菜汁と果汁を混合したもの。 野菜汁の割合は60%以上とする。 2 重 量 1本200ml以上の紙パック、ストロー付きのもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-108	野菜ジュース	E A	1 品 質 野菜汁100%のもの。 砂糖、食塩を使用していないもの。 2 重 量 1本200ml以上の紙パック、ストロー付きのもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
3-109	しいたけ	P K	1 品 質 かさの開いていないもの。 2 重 量 1パック100g以上のもの。 3 入 数 6～8個のもの。
3-110	えのきたけ	P K	重 量 1袋100g以上の真空包装のもの。
3-111	しめじ	P K	重 量 1袋100g以上のもの。
3-112	エリンギ	P K	重 量 1袋100g以上のもの。
3-113	舞茸	P K	重 量 1パック100g以上のもの。
3-114	生なめこ	P K	重 量 1袋100g以上、真空包装のもの。

番号	品 名	単位	規 格
4-1	梅干	E A	1 品 質 (1) 形の良い中粒の梅を使用したもの。 (2) 種子が小さく、肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ、割れ目の認められないもの。 (3) 着色していないものまたは野菜色素で着色したもの。 (4) 塩分15%以下のもの。 2 重 量 1個140g以上プラスチック容器入りのもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4-2	沢庵漬	E A	1 品 質 (1) ”す”、折れ、損傷を含まない優良な大根を使用したもの。 (2) 米糠、塩を使用して漬けたもの。 2 重 量 1個200g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4-3	茄子漬	P K	1 品 質 (1) 熟し過ぎず、変色のない茄子を使用したもの。 (2) 塩を使用して漬けたもの。 (3) 冷凍したもの。 2 重 量 1袋1kg以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4-4	らっきょう漬	P K	1 品 質 (1) 粒揃いのもの。 (2) 甘酢に漬けたもの。 2 重 量 1袋1kg以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4-5	きゃべつ漬	K G	1 品 質 (1) 塩味、辛味は適度で酸味なく、風味良好なもの。 (2) 適度の液汁を添加したもの。 (3) きゃべつ、人参、胡瓜入りのもの。 2 品質保持期限 納入後、4日以上を有するもの。
4-6	紅生姜	P K	1 品 質 (1) 筋のない新生姜を使用したもの。 (2) 色沢鮮明なもの。 (3) 千切りにしたもの。 2 重 量 1袋1kg以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
4-7	白菜キムチ漬	E A	1 品 質 白菜を主材料とし、にんにく、唐辛子、生姜を配合し内部までよく浸透したキムチ漬けとする。 2 重 量 1 個 3 2 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、5 日以上の期間を有するもの。
4-8	福神漬	P K	1 品 質 (1) れんこん、大根、茄子、なた豆を混入したもの。 (2) 無着色、低塩のもの。 2 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
4-9	野沢菜漬	P K	1 品 質 唐辛子、塩を入れて漬けたもの。 2 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
4-10	ラーメン用メンマ	P K	1 品 質 メンマを醤油を使用して調味したもの。 2 重 量 1 袋 1 k g 以上（固形量 8 0 0 g 以上）のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
4-11	にんにくたまり漬	B T	1 品 質 無臭製法で仕上げたにんにくを醤油に漬け込んだもの。 2 重 量 1 瓶 5 0 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
4-12	山菜味付	P K	1 品 質 わらび、細竹、きくらげ、芋づるを含む5 種類以上の山菜を使用し、調味したもの。 2 重 量 1 袋 1 k g 以上（固形量 7 5 0 g 以上）のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
4-13	にんにく味噌漬	P K	1 品 質 無臭製法で仕上げたにんにくを味噌に漬け込んだもの。 2 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、2 0 日以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
4-14	味付ザーサイ	E A	1 品 質 薄切りにしたザーサイに、醤油を使用して調味したもの。 2 重 量 1個1 k g 以上（固形量9 0 0 g 以上）のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
4-15	きのこ水煮	E A	1 品 質 マッシュルーム、しめじ、椎茸を含む4 種類以上のきのこを使用したもの。 2 重 量 1個1. 2 k g 以上（固形量1 k g 以上）のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
4-16	しそ昆布佃煮	P K	1 品 質 (1) しそ風味昆布佃煮とする。 (2) 汁気のないもの。 2 重 量 1 パック1 k g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
4-17	のり佃煮パック	P K	1 品 質 岩のりを醤油で味付けしたもの。 2 重 量 1 袋4 0 0 g 以上のもの。 3 入 数 4 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
4-18	塩こんぶ	E A	1 品 質 昆布を佃煮にし乾燥したもの。 2 重 量 1 個2 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
5-1	ところてん	E A	1 品 質 (1) てんぐさのみを使用したもの。 (2) 線状に裁断したもの。 2 重 量 1個200g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、20日以上の間を有するもの。
5-2	青のり粉	E A	1 品 質 (1) 青のり、あおさ又は坂東粉を使用したもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの。 2 重 量 1個8g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
5-3	粉寒天	E A	1 品 質 (1) てんぐさを原料としたもの。 (2) 凝固力の強いもの。 (3) 乾燥良好なもの。 2 重 量 1個10g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
5-4	(冷)味付けめかぶ	P K	1 品 質 (1) かつおだしを使用し、薄味に調味したもの。 (2) 千切りされたもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
5-5	(冷)もずく	P K	1 品 質 (1) 黒褐色で、粘質に富み柔らかい細線状のもの。 (2) 太さは1mm以下のもの。 2 重 量 1袋1kg以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
5-6	焼ばらのり	P K	1 品 質 (1) 焼きのり特有の香味を有するもの。 (2) 雑海藻の混入のないもの。 (3) 乾燥良好でフレーク状のもの。 2 重 量 1袋100g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
6-1	(冷)大豆	P K	1 品 質 遺伝子組み換えでない大豆を使用したもの。 2 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
6-2	豆腐	E A	1 品 質 (1) 遺伝子組み換えではない大豆を使用したもの。 (2) 「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破損していないもの。 2 重 量 1 丁あたり 4 0 0 g 以上とする。容器は水漏れしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起らないもの。 3 品質保持期限 納入後、4 日以上を有するもの。
6-3	ミニ豆腐	P K	1 品 質 (1) 遺伝子組み換えではない大豆を使用したもの。 (2) 異味、異臭がなく、破損していないもの。 2 重 量 1 パック 3 6 0 g 以上のもの。 3 入 数 3 個入りのもの。 4 品質保持期限 納入後、7 日以上を有するもの。
6-4	充填豆腐	E A	1 品 質 (1) 遺伝子組み換えではない大豆を使用したもの。 (2) 原料を無菌の状態で、密閉された紙パックの容器に充填されたもの。 2 重 量 1 個 2 5 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
6-5	焼豆腐	E A	1 品 質 (1) 遺伝子組み換えではない大豆を使用したもの。 (2) 両面を適度に焼き上げたもの。 (3) 品質均一で破損、異味、異臭が無く衛生的なもの。 2 重 量 1 個 2 2 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、7 日以上を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
6-6	(冷)豆腐	P K	1 品 質 遺伝子組み換えではない大豆を使用した豆腐を 1 c m程度のサイコロ状に加工したもの。 2 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
6-7	納豆	P K	1 品 質
6-8	(冷)納豆	B X	(1) 遺伝子組み換えではない粒揃いの大豆を原料としたもの。 (2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で、異味、異臭のないもの。 (3) 新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。 (4) たれ及び辛子付きのもの。 2 重 量 (1) 納豆 1 パック 1 2 0 g 以上のもの。 (2) (冷)納豆 1 箱 1 . 2 k g 以上のもの。 3 入 数 (1) 納豆 1 パック 3 個入りのもの。 (2) (冷)納豆 1 箱 4 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 (1) 納豆 納入後、5 日以上の期間を有するもの。 (2) (冷)納豆 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
6-9	油揚	K G	1 品 質
6-10	油揚 (カット)	P K	(1) 遺伝子組み換えではない大豆を原料のもの。 (2) 品質均一で、異味、異臭が無く、きつね色をした2度揚げの薄揚げのもの。 2 重 量 (1) 油揚 1 枚 1 2 g 以上とし、ビニール袋で包装されたもの。 (2) 油揚 (カット) 1 袋 2 0 0 g 以上とし、真空包装のもの。 3 品質保持期限 (1) 油揚 納入後、4 日以上の期間を有するもの。 (2) 油揚カット 納入後、7 日以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
6-11	がんもどき	K G	1 品 質 (1) 遺伝子組み換えではない大豆を原料のもの。 (2) 品質均一で、異味、異臭が無く、きつね色をしており揚げすぎないもの。 2 重 量 1個25g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、5日以上の期間を有するもの。
6-12	豆乳	E A	1 品 質 J A S規格の「調整豆乳」又は「豆乳飲料」とする。 2 重 量 1個190ml以上入り無菌包装、ストロー付きのもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
6-13	生揚	E A	1 品 質 (1) 遺伝子組み換えではない大豆を原料とする。 (2) 品質均一で、異味、異臭が無く、きつね色をしており揚げすぎないもの。 2 重 量 1個220g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。
6-14	きな粉	E A	1 品 質 遺伝子組み換えではない大豆を使用したきめ細かいもの。 2 重 量 1個100g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
6-15	黒豆煮豆	E A	1 品 質 (1) 砂糖、水飴でよく火詰したもの。 (2) 肉質は柔らかく汁気のないもの。 2 重 量 1個1kg以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、14日以上の期間を有するもの。
6-16	(冷) ビーンズ ミックス	P K	1 品 質 3種類以上の豆（枝豆、いんげん豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ豆等）を使用したもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
7-0	ねりごま (白)	E A	1 品 質 焙煎した白ごまを使用したもの。 2 重 量 1 個 5 0 0 g 以上のものとする。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
8-0-1	鮮魚肉共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) うろこ 光沢があり、堅く体に密着し、粘液を被っていないもの。</p> <p>(2) 眼 眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜は透明であるもの。</p> <p>(3) え ら 鮮紅色を有し、悪臭、えら裂け、粘液がなく、口は堅く閉じているもの。</p> <p>(4) 肉 質 堅く弾力があり、骨に密着しているもの。</p> <p>(5) 臭いは固有の生臭のほか異臭悪臭のないもの。</p> <p>(6) 大きさは一様にそろい腹切、損傷がないもの。</p>
8-0-2	冷凍魚肉共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) 本項における冷凍魚とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ－40℃以下の急速凍結装置により、中心温度－18℃以下の凍結状態を保持し、包装したものを標準とする。</p> <p>(2) 冷凍された魚肉類は、鮮魚肉共通規(8-0-1)に定めた鮮度の良いものとする。</p> <p>(3) 急速冷凍により凍結したもの。</p> <p>(4) 冷凍やけ、油やけ、汚損及び乾燥等の品質の劣化がないもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>(1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は発砲スチロール箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>(2) グレーズは量目外とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める</p>
8-0-3	塩魚、 乾魚肉共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) 魚肉類共通規格(8-0-1)に定める鮮度の良いもの。</p> <p>(2) 食品、添加物等の規格基準によるもの。</p> <p>(2) 食品、添加物等の規格基準によるもの。</p> <p>(3) 製品はそれぞれ固有の風味、香味、塩味等が良好なもの。</p> <p>(4) 適度に塩が加えられており、干物にあたっては適度に乾燥しているもの。</p> <p>(5) 固有の色沢を有し、油やけしていないもの。</p> <p>2 包 装 少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰めとする。</p>

番号	品 名	単位	規 格
8-1	(冷)あじ切り身	P K	1 品 質 (1) アジ科の「マアジ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-2	(冷)さばR	K G	1 品 質 (1) サバ科の「マサバ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1尾400g以上のもの。
8-3	(冷)さば切り身	P K	1 品 質 (1) サバ科の「マサバ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-4	(冷)さば煮付け	P K	1 品 質 (1) サバ科の「マサバ」とする。 (2) 特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋275g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-5	(冷)さば塩焼き	P K	1 品 質 (1) サバ科の「マサバ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋300g以上、真空包装のもの。 3 入 数 20切れ入りのもの。
8-6	(冷)しめさば	E A	1 品 質 (1) サバ科の「マサバ」とする。 (2) 解凍後、生食に適するもの。 (3) 香味、風味良好で、酸味適度なもの。 (4) 新鮮なものを加工したもの。 (5) I Q Fのもの。 2 重 量 1個100g以上、真空包装のもの。
8-7	さば味噌煮	P K	1 品 質 (1) サバ科の「マサバ」とする。 (2) 特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 (3) 常温保存可能なものまたは冷凍のもの。 2 重 量 1袋700g以上、真空包装のもの。 3 入 数 10切れ入りのもの。

番号	品 名	単位	規 格
8-8	(冷)かつおたたき	B X	1 品 質 (1) サバ科の「カツオ」とする。 (2) 解凍後、生食に適するもの。 (3) 焼き具合が適度なもの。 (4) 香味、風味良好なもの。 (5) フィレを血合肉に沿ってさく取りし、皮、骨を除いたもの。 2 重 量 1箱3k g以上のもの。 3 入 数 15～10本入りのもの。
8-9	(冷)まぐろ	K G	1 品 質 (1) サバ科の「ホンマグロ」、「ミナミクロマグロ」、「メバチ」、「キハダ」とする。 (2) 解凍後、生食に適するもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1さく150 g以上のもの。
8-10	はまちF	P K	1 品 質 (1) アジ科の「ブリ」とする。 (2) 生食に適したもの。 2 重 量 1袋1k g以上、真空包装のもの。
8-11	(冷)はまち切り身	P K	1 品 質 (1) アジ科の「ブリ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400 g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-12	(冷)塩ます	K G	1 品 質 サケ科の「カラフトマス」とする。 2 重 量 1尾1k g以上のもの。
8-13	(冷)秋さけ切り身	P K	1 品 質 (1) サケ科の「シロザケ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400 g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-14	(冷)秋さけ塩焼	P K	1 品 質 (1) サケ科の「シロザケ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋300 g以上、真空包装のもの。 3 入 数 20切れ入りのもの。

番号	品 名	単位	規 格
8-15	(冷)サーモン 刺身用	B X	1 品 質 (1) サケ科の「サーモントラウト」とする。 (2) 解凍後、生食に適したものの。 (3) 3枚おろしをフィレ状にして4つ割にしたものの。 (4) I Q Fのもの。 2 重 量 1箱2 k g以上のもの。 3 入 数 4～6本入りのもの。
8-16	(冷)にしんR	K G	1 品 質 (1) ニシン科の「ニシン」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1尾2 0 0 g以上のもの。
8-17	(冷)トラウト 切り身	P K	1 品 質 (1) サケ科の「サーモントラウト」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋7 0 0 g以上、真空包装のもの。 3 入 数 1 0切れ入りのもの。
8-18	さんま (生)	B X	1 品 質 サンマ科の「サンマ」とする。 2 重 量 1箱4 k g以上、氷水入りの発砲スチロール詰めのもの。
8-19	(冷)さんまR	K G	1 品 質 (1) サンマ科の「サンマ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1尾1 2 0 g以上のもの。
8-20	(冷)骨なしさんま	P K	1 品 質 (1) サンマ科の「サンマ」とする。 (2) 頭、内臓、及び骨を除去したもの。 2 重 量 1袋3 5 0 g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-21	さんま甘露煮	P K	1 品 質 (1) サンマ科の「サンマ」とする。 (2) 特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 (3) 常温保存可能なもの。 2 重 量 1袋6 0 0 g以上、真空包装のもの。 3 入 数 3 0切れ入りのもの。

番号	品 名	単位	規 格
8-22	(冷)金目鯛切り身	P K	1 品 質 (1) キンメダイ科の「キンメダイ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-23	(冷)赤魚切り身	P K	1 品 質 (1) カサゴ科の「アカウオ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-24	(冷)赤魚煮付け	P K	1 品 質 (1) カサゴ科の「アカウオ」とする。 (2) 特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-25	(冷)カラスガレイ 切り身	P K	1 品 質 (1) カレイ科の「カラスガレイ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-26	(冷)黄金カレイ 切り身	P K	1 品 質 (1) カレイ科の「コガネガレイ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-27	(冷)カレイ煮付け	P K	1 品 質 (1) カレイ科の「コガネガレイ」とする。 (2) 特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋360g以上のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-28	(冷)たら切り身	P K	1 品 質 (1) タラ科の「モンツキダラ」、「マダラ」、 「シロイトダラ」「スケソウダラ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。

番号	品 名	単位	規 格
8-29	(冷)銀鱈切り身	P K	1 品 質 (1) ギンダラ科の「ギンダラ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上の真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-30	(冷)カジキ切り身	P K	1 品 質 (1) メカジキ、マカジキとする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-31	(冷)ほっけ切り身	P K	1 品 質 (1) アイナメ科の「マボッケ」、「シマホッケ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上、真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-32	(冷)ほっけ西京焼	P K	1 品 質 (1) アイナメ科の「マボッケ」、「シマホッケ」とする。 (2) 特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋600g以上の真空包装のもの。 3 入 数 10切れ入りのもの。
8-33	(冷)さわら切り身	P K	1 品 質 (1) サバ科の「サワラ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上の真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-34	(冷)メルルーサ切り身	P K	1 品 質 (1) メルルーサ科の「メルルーサ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上の真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。

番号	品 名	単位	規 格
8-35	(冷)舌平目切り身	P K	1 品 質 (1) ウシノシタ科「アカシタビラメ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋400g以上の真空包装のもの。 3 入 数 5切れ以上入りのもの。
8-36	(冷)いわしの開き	P K	1 品 質 (1) ニシン科の「マイワシ」とする。 (2) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋200g以上の真空包装のもの。 3 入 数 5切れ入りのもの。
8-37	煮干し	P K	1 品 質 (1) カタクチイワシ科の「カタクチイワシ」とする。(5cm程度) (2) 塩水でゆで、乾燥したもの。 (3) 大小著しく不揃いではないもの。 (4) 形状良好なもの。 (5) 皮はげ、頭部の脱落したものが少ないもの。 2 重 量 1袋450g以上のもの。
8-38	(冷)しらすぼし	P K	1 品 質 (1) カタクチイワシ科の「カタクチイワシ」の稚魚とする。 (2) 自然解凍で提供できるもの。 (3) 大きさが揃っているもの。 2 品 質 1袋500g以上のもの。

番号	品 名	単位	規 格
8-39	(冷)あさり貝	P K	1 品 質 (1) マルスダガイ科の「アサリ」とする。 (2) 十分に砂抜きがされているもの。 (3) 殻つきのもの。 (4) 貝殻表面に付着物がないもの。 (5) I Q Fのもの。 2 サイズ L以上、1袋500g以上のもの。
8-40	(冷)しじみ貝	P K	1 品 質 (1) シジミ科の「マシジミ」又は「ヤマトシジミ」とする。 (2) 十分に砂抜きがされているもの。 (3) サイズは中粒以上の殻つきのもの。 (4) 貝殻表面に付着物がないもの。 (5) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。
8-41	(冷)ほたて貝柱	P K	1 品 質 (1) イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。 (2) 解凍後、生食に適したもの。 (3) トンネルフリーザーしたもの。 (4) I Q Fのもの。 2 重 量 (1) 1袋1kg以上の真空包装のもの。 (2) 1個15g以上のもの。
8-42	(冷)ボイルホタテ	P K	1 品 質 (1) イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。 (2) ボイルしたもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 (1) 1袋1kg以上のもの。 (2) 1個10g以上のもの。
8-43	(冷)かきむきみ	P K	1 品 質 (1) イタボガキ科の「マガキ」とする。 (2) 身が太っていて、へりの黒いところが波状に縮んでいるもの。 (3) 砂、貝殻のきょう雑物が混入していないもの。 (4) I Q Fのもの。 2 サイズ Mのもの。 3 重 量 1袋1kg以上のもの。
8-44	(冷)いかそうめん	P K	1 品 質 (1) アカイカ科の「スルメイカ」とする。 (2) いかを線切りにしたもの。 (3) 解凍後、生食に適したもの。 (4) 1冊ずつシートで小分けになっているもの。 2 重 量 1袋1kg以上のもの。

番号	品 名	単位	規 格
8-45	(冷)いか短冊	P K	1 品 質 (1) アカイカ科の「アカイカ」とする。 (2) 短冊切りにしたもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋1 k g以上のもの。
8-46	(冷)たこ水煮	K G	1 品 質 (1) マダコ科の「マダコ」とする。 (2) 足を茹でたもの。 (3) 解凍後、生食に適したもの。 2 重 量 1本3 5 0 g以上のもの。
8-47	(冷)むきえび	P K	1 品 質 (1) クルマエビ科の「バナメイエビ」とする。 (2) 殻をむき十分水洗いしたもの。 (3) I Q Fのもの。 2 サイズ 3 Lのもの。 3 重 量 1袋1 k g以上のもの。
8-48	(冷)シーフード ミックス	P K	1 品 質 (1) いか、むき身あさり、むき身えびを混入したもの。 (2) 十分水洗いされ、異物混入が認められないもの。 (3) I Q Fのもの。 2 重 量 1袋1 k g以上のもの。
8-49	塩くらげ	P K	1 品 質 「ビゼンクラゲ」、「エチゼンクラゲ」とする。 2 重 量 1袋1 k g入りポリエチレン袋詰のもの。
8-50	(冷)たらこ	K G	1 品 質
8-51	(冷)辛子明太子	K G	(1) タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬けにしたもの。 (2) 身崩れのないもの。 (3) 自然色仕上。 2 重 量 1腹1 0 0 g以上のもの。
8-52	(冷)すじこ	K G	1 品 質 卵粒がはっきりしているもの。 2 種 類 さけ(紅鮭)の未成熟卵を塩蔵したもの。

番号	品名	単位	規格
8-53	(冷)数の子味付け	E A	<p>1 品質 (1) ニシン科の「ニシン」の卵巣を醤油、みりん、砂糖で味付けしたもの。 (2) 卵の粒が斉一で、折れ等が少なく、大きさが均一のもの。</p> <p>2 重量 1個500g以上のもの。</p>

番号	品 名	単位	規 格
9-0	練製品共通規格		1 品 質 (1) 新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉、調味料を使用したもの。 (2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人口甘味料 その他添加物等は食品添加物等の規格基準によるもの。 (3) 表面に鱗光、水滴がなく、「ねと」が発生していないもの。 (4) 弾力性があるもの。 (5) 香味よく、異臭のないもの。 2 品質保持期限 かまぼこ類は、納入後5日以上、なるとは1か月以上の期間を有するもの。
9-1	調理すり身	P K	1 重 量 1袋500g以上、真空包装のもの。
9-2	(冷)魚肉ソーセージ	P K	1 重 量 1袋700g以上、真空包装のもの。 2 入り数 10本入りのもの。
9-3	さつまあげ	E A	1 重 量 1個60g以上のもの。
9-4	板かまぼこ	E A	1 重 量 1個160g以上のもの。
9-5	かに風味かまぼこ	P K	1 重 量 1袋220g以上、真空包装のもの。
9-6	かまぼこ正月用	E A	1 品 質 竹・松・梅・寿の文字入りのもの。 2 重 量 1個150g以上のもの。
9-7	笹かまぼこ	P K	1 重 量 1パック200g以上のもの。 2 入り数 8枚以上のもの。
9-8	焼竹輪	P K	1 重 量 1袋150g以上のもの。 2 入 数 4本以上のもの。
9-9	(冷)鳴門巻	E A	1 重 量 1個160g以上、真空包装のもの。
9-10	伊達巻	E A	1 重 量 1個300g以上のもの。
9-11	チーズ入りかまぼこ	B X	1 重 量 1箱2.7kg以上のもの。 2 品質保持期限 納入後1か月以上の期間を有するもの。
9-12	小魚乾燥品	P K	1 重 量 1袋100g以上のもの。 2 品質保持期限 納入後1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
10-0-1	牛、豚、鶏肉類 共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 牛肉及び豚肉</p> <p>ア 生体検査合格品とする。</p> <p>イ 食品及び添加物規格基準に基づき処理したもの。</p> <p>ウ 牛及豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。</p> <p>(2) 鶏肉</p> <p>食鶏取引規格を適用する。</p> <p>2 肉 質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、異色、異臭、乾燥、冷凍やけ及び異物異物の混入を認めないもの。</p> <p>(2) 豚肉は、淡灰紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、異色、異臭、乾燥、冷凍やけ及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし、食鶏取引規格のA級のもの。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品の包装については、耐冷凍性及び耐水性に優れたもので、食品添加物等の規格基準に基づき包装したもの。</p> <p>(2) 段ボール箱詰にしたもの。</p> <p>(3) 少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>(4) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。</p> <p>(5) 納入業者のラベル付きとする。</p>

番号	品 名	単位	規 格
10-0-2	肉加工品共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) プレスハム、ベーコン、ハム、ソーセージ類は J A S 規格の合格品とする。</p> <p>(2) 外観、色沢、香味、肉質の良いもの。</p> <p>(3) 増量液を使用していないもの。</p> <p>2 表 示</p> <p>加工（カット）した製品は必ず製造メーカー名の入った成分表示、賞味期限、重量を明記する。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品の包装については、耐冷凍性及び耐水性に優れたもので、食品添加物等の規格基準に基づき包装したもの。</p> <p>(2) 段ボール箱詰にしたもの。</p> <p>(3) 少量の場合は厚さ 0. 0 5 mm 以上のポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>(4) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。</p>

番号	品 名	単位	規 格
10-1	牛挽肉	K G	1 品 質 (1) 部位は、肩、もも、ばら肉を使用したもの。 (2) すじを除いたもの。 (3) 脂肪分は15%以下のもの。 (4) 1回挽きのもの。 2 品質保持期限 5日以内に製造されたもの。
10-2	(冷)牛すじ	P K	1 品 質 (1) 2cm～3cmに角切りされたもの。 (2) 柔らかくなるまでボイルされたもの。 (3) IQFのもの。 2 重 量 1袋1kg以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
10-3	(冷)味付もつ	P K	1 品 質 牛もつを味噌で味付けしたもの。 2 重 量 1袋1kg以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、15日以上を有するもの。
10-4	(冷)豚肉もも スライス	K G	1 品 質 (1) 肉の厚さは2～3mmとする。 (2) すね以外の脂肪の厚さは10mm以下のもの。 2 品質保持期限 5日以内に製造されたもの。
10-5	豚挽肉	K G	1 品 質 (1) 部位は、肩、もも、ばら肉を使用したもの。 (2) すじを除いたもの。 (3) 脂肪分は20%以下のもの。 (4) 1回挽きのもの。 2 品質保持期限 5日以内に製造されたもの。
10-6	豚がら	B X	1 品 質 ゲンコツ（丸骨）とする。 2 重 量 1箱10kg以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
10-7	鶏挽肉	K G	1 品 質 (1) 部位は、正肉むねのもの。 (2) 脂肪含有量は20%以下のもの。 (3) 1回挽きのもの。 2 品質保持期限 5日以内に製造されたもの。

番号	品 名	単位	規 格
10-8	(冷)鶏肉ささみ	P K	1 品 質 (1) 色は鮮明な薄いピンク色のもの。 (2) 異臭のないもの。 (3) 筋をとったもの。 2 重 量 1 袋 1 k g 以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
10-9	鶏がら	B X	1 品 質 頭部、足部を除いたもの。 2 重 量 1 箱 5 k g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
10-10	(冷)手羽先	P K	1 品 質 肉付きのよいもの。 2 重 量 1 袋 2 k g 以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
10-11	(冷)鶏肉レバー	P K	1 品 質 (1) 色は鮮明な赤褐色のもの。 (2) 異臭のないもの。 2 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
10-12	(冷)蒸し鶏ほぐし	P K	1 品 質 加熱処理した鶏ささみ肉をほぐしたもの。 2 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
10-13	(冷)ラム肉	K G	1 品 質 (1) ラム枝肉格付基準の等級「中」以上のもの。 (2) 羊肉のショルダーロールをスライスしたもの。 (3) 厚さ 2 ～ 3 mm にスライスされたもの。 (4) 異臭や変色のないもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
10-14	プレスハム	K G	1 品 質 (1) J A S 規格による「特級」のもの。 (2) 肉質及び結着が良好なもの。 (3) 色沢が良好で液汁の貯留がないもの。 2 重 量 2 k g 以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 5 日以上期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
10-15	ロースハム (スライス)	E A	1 品 質 (1) J A S規格による「特級」のもの。 (2) 肉質及び結着が良好なもの。 (3) 赤肉と脂肪の割合が9対1のもの。 (4) 両面カットのもの。 2 重 量 1個500g以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、15日以上の間を有するもの。
10-16	(冷)ベーコン (スライス・ブ ック)	E A	1 品 質 (1) J A S規格による「特級」のもの。 (2) 形態及び燻煙の状態が良好なもの。 (3) 損傷及び汚れがないもの。 (4) スライスの厚さは1.5mm～2mmのもの。 2 重 量 スライス1個500g以上、真空包装のもの。 ブロック1個1kg以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の間を有するもの。
10-17	(冷)ウインナー ソーセージ	P K	1 品 質 (1) J A S規格による「特級」のもの。 (2) 荒挽きのもの。 (3) 保存料無添加のもの。 2 重 量 1袋500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の間を有するもの。
10-18	ドライソーセージ	E A	1 品 質 (1) J A S規格による「特級」のもの。 (2) 形態及び燻煙の状態が良好なもの。 (3) 損傷及び汚れがないもの。 2 重 量 1個145g以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の間を有するもの。
10-19	サラダチキン	E A	1 品 質 燻製された鶏肉をマリネ液に付け込んだもの。 2 重 量 1個500g以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の間を有するもの。
10-20	粉ゼラチン	E A	1 品 質 コラーゲン由来の粉末のもの。 2 重 量 1個30g以上のもの 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
11-1	鶏卵	K G	1 品 質 (1) 新鮮なもの。 (2) 割れ、汚れがないもの。 (3) 国内産のもの。 (4) サルモネラ対策を施したもの。 2 サイズ L以上のもの。 3 品質保持期限 納入後10日以上の期間を有するもの。
11-2	(冷)錦糸卵	E A	1 品 質 鶏卵(11-1)第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したもの。 2 重 量 1個500g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
11-3	(冷)厚焼卵	E A	1 品 質 鶏卵(11-1)第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したもの。 2 重 量 1個500g以上、真空包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
11-4	(冷)オムレツ	P K	1 品 質 (1) 鶏卵(11-1)第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したもの。 (2) ボイル調理及び電子レンジ調理に適するもの。 2 重 量 1袋300g以上のもの。 3 入 数 5個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
12-1	牛乳	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」のもの。 2 重 量 (1) 牛乳 1 個 2 0 0 m l 以上で、包装は紙パック、ストロー付きのもの。 (2) 牛乳 (大) 1 個 1 0 0 0 m l 以上で、包装は紙パックのもの。 3 品質保持期限 (1) 牛乳 納入後、5 日以上の期間を有するもの。 (2) 牛乳 (大) 納入後、1 0 日以上の期間を有するもの。
12-2	牛乳 (大)	E A	
12-3	ロングライフ牛乳	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」のもの。 2 重 量 1 個 2 0 0 m l 以上で、包装は紙パック、ストロー付きのもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
12-4	ロングライフ コーヒー牛乳	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「乳飲料」のもの。 2 重 量 1 個 2 0 0 m l 以上で、包装は紙パック、ストロー付きのもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
12-5	ロングライフ 生クリーム	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「クリーム」のもの。 2 重 量 1 個 2 0 0 m l 入り無菌包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
12-6	ヨーグルト	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 2 重 量 1 個 7 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 0 日以上の期間を有するもの。
12-7	プレーン ヨーグルト	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 2 重 量 1 個 4 0 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 0 日以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
12-8	飲むヨーグルト	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 2 重 量 1個180ml以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、7日以上の間を有するもの。
12-9	乳酸菌飲料	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「乳酸菌飲料」のもの。 (2) 乳酸菌200億個以上のもの。 (3) 70kcal以下のもの。 (4) 特定保健用食品のもの。 2 重 量 1個80ml以上、ポリスチレン詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、10日以上の間を有するもの。
12-10	発酵乳 (大)	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 (2) カルシウム200mg以上、ビタミンD2.5μg以上のもの。 (3) 特定保健用食品のもの。 2 重 量 1個120ml以上、ポリスチレン詰、ストロー付きのもの。 3 品質保持期限 納入後、10日以上の間を有するもの。
12-11	発酵乳 (小)	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」のもの。 (2) カルシウム100mg以上、ビタミンA30μg以上のもの。 (3) 90kcal以下のもの。 2 重 量 1個100ml以上、ポリスチレン詰、ストロー付きのもの。 3 品質保持期限 納入後、10日以上の間を有するもの。
12-12	スライスチーズ	P K	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「プロセスチーズ」のもの。 2 重 量 1袋120g以上のもの。 3 入 数 7枚入りのもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
12-13	ピザ用チーズ	P K	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「ナチュラルチーズ」のもの。 (2) 細切りチーズとし、トッピングができ素早く溶けるもの。 2 重 量 1個100g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
12-14	6 P チーズ	P K	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「プロセスチーズ」のもの。 2 重 量 1袋100g以上のもの。 3 入 数 6個入りのもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
12-15	(冷) ホイップクリーム	E A	1 品 質 植物性油脂、水あめ、粉あめ、砂糖、乳製品等の成分規格の「クリーム」をホイップして冷凍したもの。 2 重 量 1個1000ml入り無菌包装のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
13-1	マーガリン	E A	1 品 質 J A S 規格のもの。 2 重 量 1 個 1 2 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
13-2	ラード	E A	1 品 質 J A S 規格の精製ラードのうち「純正ラード」のもの。 2 重 量 1 個 2 0 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
13-3	バター	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「バター」のもの。 2 重 量 1 個 1 8 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
14-1	月見団子	P K	1 材 料 もち米粉、砂糖、小豆を主原料としたもの。 2 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 3 重 量 1パック300g以上のもの。 4 入 数 5個以上のもの。 5 品質保持期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
14-2	桜餅	P K	1 材 料 道明寺粉又はもち米、砂糖、小豆を主原料とし、桜葉の塩漬けを巻いたもの。 2 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 3 重 量 1パック100g以上のもの。 4 入 数 3個以上のもの。 5 品質保持期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
14-3	柏餅	P K	1 材 料 もち米、砂糖、小豆を主原料とし、天然の葉つきのもの。 2 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 3 重 量 1パック170g以上のもの。 4 入 数 3個以上のもの。 5 品質保持期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
14-4	おはぎ	P K	1 材 料 もち米、砂糖、小豆を主原料としたもの。 2 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 3 重 量 1パック300g以上のもの。 4 入 数 6個以上のもの。 5 品質保持期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
14-5	プリン	E A	1 品 質 牛乳、鶏卵、砂糖を使用したカスタードプリンとする。 2 重 量 1個70g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
14-6	こんにゃくゼリー	B X	1 品 質 (1) 常温保存可能なもの。 (2) カロリーが50kcal以下のもの。 2 重 量 1箱3.6kg以上のもの。 3 入 数 30個入り、パウチ包装のもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
14-7	チョコレート菓子	P K	1 品 質 ビスケット及びウエハースをチョコレートで包んだもの。 2 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。 3 その他 種類等については調達要求書で指定する。
14-8	菓子（せんべい）	B X	1 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 2 種 類 南部煎餅詰合せ（ごま、ピーナッツ、林檎、ほたて、いか、揚げ煎餅）のもの。 3 入 数 1箱18枚入りのもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
14-9	菓子（ドーナツ）	B X	1 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 2 種 類 揚げあんドーナツとする。 3 入 数 1箱15個入りのもの。 4 品質保持期限 納入後、25日以上を有するもの。
14-10	(冷)デザート		1 品 質 自然解凍で供することが出来るもの。 2 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。 3 その他 種類等については調達要求書で指定する。

番号	品 名	単位	規 格
15-1	即席めん	B X	1 品 質 J A S規格のもの。 2 重 量 1箱650g以上のもの。 3 入 数 12個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。 5 その他 種類等については調達要求書で指定する。
15-2	カップ麺ミニ	B X	1 品 質 J A S規格のもの。 2 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。 3 その他 種類等については調達要求書で指定する。
15-3	栄養補助食品A	B X	1 品 質 (1) 大豆粉だけを使用した生地フルーツやナッツを加えて焼き上げたもの。 (2) カロリーが150kcal以下のもの。 2 重 量 1箱300g以上のもの。 3 入 数 12個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
15-4	栄養補助食品B	B X	1 品 質 (1) 小麦粉を使用した生地にココアパウダー、砂糖等を加えて焼き上げたもの。 (2) カロリーが200kcal以下のもの。 2 重 量 1箱360g以上のもの。 3 入 数 9個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
16-1	味噌	E A	1 品 質 (1) 赤味噌とする。 (2) 風味良好で特有の香味を有するもの。 2 重 量 1個700g以上のカップ入りのもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-2	おろし本わさび	E A	1 重 量 1個300g以上、チューブ詰のもの。 2 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-3	練りからし	E A	1 重 量 1個300g以上、チューブ詰のもの。 2 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-4	お好みソース	E A	1 品 質 (1) J A S規格のウスターソース類のうち「濃厚ソース」のもの。 (2) J A S規格の「特級」のもの。 2 重 量 1個300g以上、ポリ容器とし、外装は防湿性資材を用いて密封したもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-5	粒マスタード	E A	1 品 質 着色料無添加のもの。 2 重 量 1個250g以上、チューブ詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-6	柚子こしょう	E A	1 重 量 1個35g以上、チューブ詰のもの。 2 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-7	生おろしにんにく	E A	1 品 質 着色料無添加のもの。 2 重 量 1個1kg以上、プラ容器詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-8	生おろし生姜	E A	1 品 質 着色料無添加のもの。 2 重 量 1個270g以上、チューブ詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
16-9	冷麺スープ	B T	1 品 質 希釈して、冷麺のつゆに適するもの。 2 重 量 1 ボトル 1. 5 k g 以上、ポリ容器詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
16-10	中濃ソースパック	P K	1 品 質 (1) J A S 規格のウスターソース類のうち「中濃ソース」のもの。 (2) J A S 規格の「特級」のもの。 2 重 量 1 袋 7 0 0 g 以上のもの。 3 入 数 1 0 0 個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
16-11	減塩醤油パック	P K	1 品 質 1 0 0 m l の食塩相当量が 1 0 g 以下のもの。 2 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上のもの。 3 入り数 1 0 0 個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
16-12	豆板醤	E A	1 品 質 着色料無添加のもの。 2 重 量 1 個 3 3 0 g 以上のチューブ詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
16-13	ポン酢	B T	1 重 量 1 瓶 3 5 0 m l 以上のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
16-14	トマトソース	E A	1 品 質 (1) トマト、玉葱、にんにくを使用したもの。 (2) 化学調味料無添加のもの。 2 重 量 1 個 2 8 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
16-15	甜面醤	E A	1 品 質 着色料無添加のもの。 2 重 量 1 個 5 0 0 g 以上、ペットボトル詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
16-16	浅漬けの素	E A	1 品 質 還元水あめを使用したもの。 2 重 量 1個500g以上、ペットボトル詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-17	コチュジャン	E A	1 品 質 着色料無添加のもの。 2 重 量 1個320g以上、チューブ詰のもの。 3 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-18	塩こうじ	E A	1 重 量 1個200g以上、パウチ詰のもの。 2 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
16-19	酒粕	E A	1 品 質 (1) 米を原料とする。 (2) 製造後、12か月以内のもの。 2 重 量 1個300g以上のもの。
16-20	醤油風味調味料	BX	1 品 質 なたね油、大豆、小麦、ゴマ、粒状大豆たん 白、ローストオニオン、砂糖等を使用したもの。 2 重 量 1箱5.25kg以上 3 入 数 15個入り 4 品質保持期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
17-0	ドレッシング 類共通規格		1 品 質 (1) J A S規格の「ドレッシング」とする。 (2) 香味良好なもの。 (3) 乳化の状態(分離液状にあっては分離の状態)が良好なもの。 (4) 特有の甘味、酸味を有するもの。 2 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
17-1	カロリーカット マヨネーズ	E A	1 品 質 100g当たり250kcal以下のもの。 2 重 量 1個350g以上のポリ容器とし、外装は防湿性資材を用いて密封したもの。
17-2	ドレッシング	E A	1 品 質 (1) 卓上用のもの。 (2) ペットボトル又は瓶詰めのもの。 2 品質保持期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。 3 その他 種類等については調達要求書で指定する。

番号	品 名	単位	規 格
18-0	香辛料類共通規格		1 種 類 香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。 2 品 質 (1) 特有の刺激性の香味を有するもの。 (2) 飲食物に風味を与えるもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。 4 その他 缶はE O缶、袋入りのものはチャック付きとする。又、ペットボトル、瓶詰のものはキャップ付きとする。
18-1	ガラムマサラ	C N	1 重 量 1 缶 8 0 g 以上のもの。
18-2	コリアンダー パウダー	C N	1 重 量 1 缶 6 0 g 以上のもの。
18-3	ターメリック パウダー	E A	1 重 量 1 個 1 0 0 g 以上のもの。
18-4	タイムパウダー	C N	1 重 量 1 缶 6 0 g 以上のもの。
18-5	セージパウダー	C N	1 重 量 1 缶 2 0 0 g 以上のもの。
18-6	ローズマリー パウダー	C N	1 重 量 1 缶 2 0 0 g 以上のもの。
18-7	チャツネ	E A	1 重 量 1 個 4 0 0 g 以上のもの。
18-8	サフラン	E A	1 重 量 1 個 5 g 以上のもの。
18-9	ガーリック パウダー	C N	1 重 量 1 缶 9 0 g 以上のもの。
18-10	ガーリック フレーク	E A	1 重 量 1 個 9 0 g 以上のもの。
18-11	カルダモン	C N	1 重 量 1 缶 6 0 g 以上のもの。
18-12	クミン	C N	1 重 量 1 缶 6 0 g 以上のもの。
18-13	コリアンダー シート	E A	1 重 量 1 個 3 0 g 以上のもの。
18-14	ナツメグ	C N	1 重 量 1 缶 1 0 0 g 以上のもの。
18-15	パプリカパウダー	C N	1 重 量 1 缶 9 0 g 以上のもの。
18-16	ローレルパウダー	C N	1 重 量 1 缶 6 0 g 以上のもの。
18-17	ローレルホール	E A	1 重 量 1 個 2 0 g 以上のもの。
18-18	オールスパイス	C N	1 重 量 1 缶 6 0 g 以上のもの。
18-19	乾燥パセリ	C N	1 重 量 1 缶 8 0 g 以上のもの。
18-20	ナンプラー	E A	1 重 量 1 個 5 0 0 g 以上のもの。

番号	品 名	単位	規 格
18-21	シナモンパウダー	C N	1 重 量 1 缶 7 0 g 以上のもの。
18-22	チリパウダー	C N	1 重 量 1 缶 9 0 g 以上のもの。
18-23	オレガノチップ	E A	1 重 量 1 個 1 0 0 g 以上のもの。
18-24	オレガノパウダー	C N	1 重 量 1 缶 1 0 0 g 以上のもの。
18-25	バジルチップ	E A	1 重 量 1 個 1 0 0 g 以上のもの。
18-26	バジルソース	B T	1 重 量 1 ボトル 5 0 0 g 以上のもの。
18-27	粉山椒	C N	1 重 量 1 缶 6 0 g 以上のもの。
18-28	赤唐辛子	E A	1 品 質 輪切りにしたもの。 2 重 量 1 個 1 0 0 g 以上のもの。

番号	品 名	単位	規 格
19-0	魚介類加工食品 共通規格		1 品 質 (1) 新鮮な魚介類を使用したもの。 (2) 漬かりが良く、風味良好なもの。 (3) 急速凍結により－18℃以下の凍結状態で保存した包装食品とする。
19-1	(冷)いか塩辛	B T	1 重 量 1 瓶 3 5 0 g 以上のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
19-2	(冷)いか三升漬	B T	1 重 量 1 瓶 1 5 0 g 以上のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
19-3	(冷)たこわさび	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上、真空包装のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
19-4	(冷)にしん 切り込み	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上、真空包装のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
19-5	(冷)にしん黄金漬	E A	1 重 量 1 個 3 0 0 g 以上、真空包装のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 0 日以上を有するもの。
19-6	(冷)松前漬	E A	1 重 量 1 個 5 0 0 g 以上、真空包装のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 0 日以上を有するもの。
19-7	さけフレーク	E A	1 品 質 鮭の身をあらほぐしにしたもの。 2 重 量 1 個 1 0 0 g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
19-8	でんぶ (ピンク)	E A	1 品 質 新鮮な魚を「でんぶ状」に加工したもの。 2 重 量 1 個 1 k g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
20-0	調理冷凍食品 共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) 前処理を施し、急速冷凍を行って、-18°C以下の凍結状態で保持した包装食品とする。</p> <p>(2) 食品の鮮度が良く、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、加工が適正であるもの。</p> <p>(3) 変色、異臭、異味、腐敗及び病虫害のないもの。</p> <p>(4) 再凍結したものでないもの。</p> <p>(5) 添加物及び包装は、食品添加物の規格基準に基づくもの。</p> <p>(6) 麺製品、丼の具を除き、IQFとする。</p> <p>2 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品の包装については、耐冷凍性及び耐水性に優れたもので、食品添加物等の規格基準に基づき包装したもの。</p> <p>(2) 段ボール箱詰にしたもの。</p> <p>(3) 少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p>

番号	品 名	単位	規 格
20-1	(冷) もも照り焼き	P K	1 重 量 1 袋 6 0 0 g 以上、真空包装のもの。 2 入 数 5 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-2	(冷) 手羽元 あぶり焼き	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 2 入 数 2 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-3	(冷) 若鶏きじ焼き	P K	1 重 量 1 袋 7 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 6 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-4	(冷) つくね団子	P K	1 重 量 1 袋 8 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 2 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-5	(冷) 砂肝唐揚	P K	1 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-6	(冷) 豚角煮	P K	1 重 量 1 k g 以上、真空包装のもの。 2 入 数 1 6 枚以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-7	焼豚 (チャーシュー)	E A	1 品 質 豚肩ロースを醤油で味付けしたもの。 2 重 量 1 個 1 k g 以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-8	(冷) たまご ハムカツ	P K	1 重 量 1 袋 6 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 1 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
20-9	(冷)鶏唐揚	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 2 入 数 2 5 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-10	(冷)フライド チキン	P K	1 重 量 1 袋 8 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 1 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-11	(冷)ささみチーズ フライ	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 2 入 数 1 0 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-12	(冷)あじフライ	P K	1 重 量 1 袋 4 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 1 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-13	(冷)かきフライ	P K	1 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 2 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-14	(冷)いわし梅しそ フライ	P K	1 重 量 1 袋 6 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 1 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-15	(冷)サーモン チーズフライ	B X	1 重 量 1 箱 3 k g 以上のもの。 2 入 数 5 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-16	(冷)白身フライ	B X	1 重 量 1 箱 3 k g 以上のもの。 2 入 数 5 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
20-17	(冷) さば竜田揚げ	P K	1 重 量 1 袋 7 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 2 5 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-18	(冷) エビフライ	P K	1 重 量 1 袋 4 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 1 0 個入りのもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-19	(冷) イカリング フライ	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-20	(冷) チーズ はんぺんフライ	B X	1 重 量 1 箱 4 k g 以上のもの。 2 入 数 1 0 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-21	(冷) あんこう竜田 揚げ	P K	1 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 5 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-22	(冷) コロッケ		1 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。 2 その他 種類等は調達要求書で指定する。
20-23	(冷) 和風惣菜		1 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。 2 その他 種類等は調達要求書で指定する。
20-24	(冷) 野菜かき揚げ	P K	1 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 1 0 個入りのもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-25	(冷) いか天麩羅	B X	1 重 量 1 箱 2 . 5 k g 以上のもの。 2 入 数 5 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
20-26	(冷)焼売	P K	1 重 量 1 袋 3 5 0 以上のもの。 2 入 数 1 5 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-27	(冷)ハンバーグ	P K	1 品 質 (1) 肉の比率が 6 0 パーセント以上のもの。 (2) 味付け用ソースが添付又は封入されていないもの。 2 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 3 入 数 1 0 個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-28	(冷)メンチボール	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 2 入 数 5 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-29	(冷)ロース トンカツ		1 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。 2 その他 種類等は調達要求書で指定する。
20-30	(冷)カツ		1 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。 2 その他 種類等は調達要求書で指定する。
20-31	(冷)やきとり	B X	1 品 質 (1) 鶏正肉を使用したもの。 (2) 葱付きのもの。 2 重 量 1 箱 2 . 5 k g 以上のもの。 3 入 数 8 0 個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-32	(冷)手羽先 ギョウザ	P K	1 品 質 骨無しのもの。 2 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 3 入り数 2 0 個以上のもの。 4 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
20-33	(冷)ギョウザ	P K	1 重 量 1 袋 2 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 1 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-34	(冷)ワンタン	P K	1 重 量 1 袋 4 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 5 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-35	(冷)春巻	P K	1 重 量 1 袋 3 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 1 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-36	(冷)小龍包	P K	1 重 量 1 袋 5 0 0 g 以上のもの。 2 入 数 2 0 個以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-37	(冷)焼そば	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-38	(冷)焼うどん	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-39	(冷)ナポリタン	P K	1 重 量 1 袋 1 k g 以上のもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。
20-40	(冷)スナック		1 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。 2 その他 種類等は調達要求書で指定する。
20-41	丼の具		1 品 質 ボイル調理可能なもの。 2 品質保持期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。 3 その他 種類等は調達要求書で指定する。

番号	品 名	単位	規 格
21-1	ゴボウサラダ	P K	1 品 質 千切りにしたゴボウを使用し、味付けされたもの。 2 重 量 1袋1 k g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、5日以上の期間を有するもの。
21-2	ポテトサラダ	P K	1 品 質 馬鈴薯、人参を使用し、味付けされたもの。 2 重 量 1袋1 k g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、5日以上の期間を有するもの。
21-3	マカロニサラダ	P K	1 品 質 マカロニを使用し、味付けされたもの。 2 重 量 1袋1 k g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、5日以上の期間を有するもの。
21-4	向付	P K	1 品 質 加熱調理不要で、提供できるもの。 2 重 量 1袋5 0 0 g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。 4 その他 種類等は調達要求書で指定する。
21-5	栗きんとん	E A	1 品 質 砂糖、水飴を使用して調味したもの。 2 重 量 1個1 k g以上のもの。 3 品質保持期限 納入後、1 4日以上の期間を有するもの。

