

# 海上自衛隊呉造修補給所 糧食品規格書（江田島地区）

納入日令和8年4月1日以降施行

※ 変更は赤字で修正しています

※ 変更箇所

① I 一般共通規格の変更

変更箇所を赤字で修正しています。

②貯糧品の変更

番号	品名	備考
4-2	スパゲティ（江田島）	2 品質の変更
4-3	マカロニ（江田島）	2 品質の変更
5-2	汐吹昆布（江田島）	1 品質の変更
5-3	出し昆布（江田島）	1 種類の変更 2 品質の変更
5-5	海藻サラダ（江田島）	1 材料の変更
6-1	花かつお（江田島）	1 品質の変更
6-2	花かつお（P）（江田島）	1 品質の変更
7-1	切麩（江田島）	1 品質の変更
7-3	白ごま（江田島）	1 品質の変更
7-6	きくらげ（江田島）	2 内容及び包装の変更
10-1	醤油（大）（江田島）	2 内容量の変更
10-3	めんつゆ（和風）（江田島）	2 品質の変更
11-1	酢（江田島）	2 品質の変更
12-5	フオンドボー（江田島）	2 品質の変更
13-1	マヨネーズ（大）（江田島）	1 材料の変更
20-2	麦茶（ティーバック）（江田島）	1 品質の変更
22-2	携行飲料A（江田島）	1 品質の変更 2 内容量の変更 4 参考銘柄の変更
22-3	携行飲料B（江田島）	1 品質の変更
22-6	保健飲料A（江田島）	1 品質の変更
23-2	まぐろフレーク（江田島）	1 材料の変更
23-3	まぐろ油漬（江田島）	1 材料の変更
25-3	パイン糖液漬（江田島）	1 品質の変更
25-4	白桃糖液漬（江田島）	1 品質の変更
5-8	あおさ（江田島）	削除
6-3	煮干し（江田島）	削除
6-4	本だし（江田島）	削除
7-5	干しいたけ（江田島）	削除
9-3	減塩塩（卓上）（江田島）	削除
10-2	醤油（小）（江田島）	削除
11-2	ボン酢（江田島）	削除
14-13	粉山椒（江田島）	削除
14-15	ガーリックソルト（江田島）	削除
14-16	ペッパーステーキソルト（江田島）	削除
14-17	スパイスソルト（江田島）	削除
15-1	コンソメスープ（江田島）	削除
15-3	ポタージュスープ（江田島）	削除
15-4	ラーメンスープ（味噌）（江田島）	削除
18-1	乳酸飲料（江田島）	削除
21-1	インスタントコーヒー（江田島）	削除

23-1	鯖照焼(缶)(江田島)	5 参考銘柄の変更
24-3	たけのこ水煮(缶)(大)(江田島)	削除
24-6	花らっきょう(江田島)	削除
26-1	コンビーフ(缶)(江田島)	削除
26-5	鉄板焼肉(缶)(江田島)	削除
27-1	五目めし(缶)(江田島)	削除
27-2	赤飯(缶)(江田島)	削除
27-3	鶏飯(缶)(江田島)	削除
27-4	ドライカレー(缶)(江田島)	削除
27-5	牛めし(缶)(江田島)	削除
27-6	乾パン(江田島)	削除
29-1	レトルトカレー(江田島)	削除
30-1	ピーナッツ和えの素(江田島)	削除

③生糧品及び冷凍品の変更

番号	品名	備考
1-16	LLパンB(江田島)	削除
2-4	(冷)焼うどん(江田島)	5 参考銘柄の変更
2-5	(冷)焼そば(塩味)(江田島)	5 参考銘柄の変更
2-6	(冷)焼そば(ソース)(江田島)	5 参考銘柄の変更
2-7	(冷)焼ちゃんぽん(江田島)	5 参考銘柄の変更
2-8	(冷)焼ナポリタン(江田島)	5 参考銘柄の変更
2-9	(冷)きねつき餅(江田島)	削除
4-2	柏餅(江田島)	削除
4-3	(冷)オムレットケーキ(江田島)	削除
4-5	(冷)いちごケーキ(江田島)	削除
4-16	(冷)大福(江田島)	削除
4-23	(冷)アップルパイFe(江田島)	削除
4-26	(冷)米粉ドッグミニ(チョコ)(江田島)	削除
4-30	(冷)ムースケーキ(ルビー)(江田島)	削除
4-36	(冷)メープルパン(江田島)	削除
6-5	(冷)うの花(江田島)	4 参考銘柄の変更
7-1	(冷凍)えび無頭(殻なし)(江田島)	削除
7-6	(冷)赤魚切身(江田島)	削除
7-13	(冷)あさりむきみ(江田島)	4 参考銘柄の変更
7-14	(冷)ほたて貝柱(江田島)	5 参考銘柄の変更
7-16	(冷)むきえび(江田島)	3 参考銘柄の変更
7-19	(冷)はまちF(江田島)	削除
7-22	(冷)骨なし銀さけ(江田島)	削除
7-26	(冷)メカジキ切身(江田島)	4 参考銘柄の変更
7-31	(冷)シーフードミックス(江田島)	4 参考銘柄の変更
7-35	(冷)骨なしさんま(江田島)	削除
7-36	(冷)明太子(江田島)	削除
8-11	(冷)じゃこ天(江田島)	削除
9-5	(冷)牛すじ肉(江田島)	削除
10-1	(冷凍)豚ロース(江田島)	削除
11-1	(冷凍)鶏もも正肉(江田島)	削除
12-1	チョップドハム(江田島)	削除
12-3	ロースハム(スライス)(江田島)	削除
12-4	ベーコン(スライス)(江田島)	削除
12-7	フランクフルト(江田島)	削除
12-14	(冷)牛もつカット(江田島)	削除
13-1	鶏卵(江田島)	削除
13-7	オムレツA(江田島)	削除
14-3	牛乳(江田島)	削除
14-8	ヨーグルト(大)(江田島)	削除
14-20	カルシウム飲料C(江田島)	削除
15-8	切こんにゃく(江田島)	削除
15-14	南瓜カット(江田島)	削除
15-19	春菊(江田島)	削除
15-38	もやし(江田島)	削除
15-43	にがうり(江田島)	削除
15-46	むきえんどう(江田島)	削除
15-48	茄子(江田島)	削除

15-50	生姜（江田島）	削除
15-51	かぶ（江田島）	削除
15-52	パセリ（江田島）	削除
15-60	（冷）ミックスベジタブル（江田島）	3 参考銘柄の変更
15-79	（冷）アボカドカット（江田島）	削除
16-3	青じその実漬（江田島）	削除
16-4	青じそあちら（江田島）	削除
16-5	しば漬（江田島）	削除
16-6	茄子漬（江田島）	削除
16-7	べったら漬（江田島）	削除
16-8	胡瓜醤油漬（江田島）	削除
16-9	胡瓜漬（江田島）	削除
16-10	沢あん漬（江田島）	削除
16-11	紅生姜（江田島）	削除
16-13	菜漬（炒菜）（江田島）	削除
16-15	大根桜漬（江田島）	削除
16-16	大根漬（江田島）	削除
16-17	朝鮮漬（江田島）	削除
16-18	白菜漬（江田島）	削除
16-23	つぼ漬（江田島）	削除
16-24	うり漬（江田島）	削除
16-32	のり豆（江田島）	削除
16-34	しそふき（江田島）	削除
16-47	味付ひじき（江田島）	削除
16-54	たけのこ土佐煮（江田島）	削除
16-64	しそにんにく（江田島）	削除
17-2	レモン（江田島）	削除
17-5	ネーブル（江田島）	削除
17-7	ぶどう（デラウェア）（江田島）	削除
17-10	いちご（江田島）	削除
17-12	柿（江田島）	削除
17-13	梨（江田島）	削除
17-14	すいか（江田島）	削除
17-15	メロン（江田島）	削除
17-16	桃（江田島）	削除
17-17	ナタデココ（江田島）	削除
18-1	生しいたけ（江田島）	削除
18-5	（冷）きのこミックス（江田島）	削除
20-4	（冷）いかリングフライ（江田島）	削除
20-8	（冷）牛肉コロッケ（江田島）	4 参考銘柄の変更
20-9	（冷）かき揚げ（野菜天）（江田島）	3 参考銘柄の変更
20-14	（冷）メンチカツ（クリームチーズ）（江田島）	削除
20-17	（冷）春巻（江田島）	3 参考銘柄の変更
20-24	（冷）ちくわ磯辺揚げ（江田島）	削除
20-38	（冷）完熟トマトとチーズソースの包み揚げ（江田島）	削除
20-42	（冷）裏ごしたらこ（江田島）	3 参考銘柄の変更
20-53	（冷）チキンカツ（江田島）	削除
20-57	（冷）オニオンリング（江田島）	削除
20-59	（冷）台湾唐揚げ（江田島）	削除
20-65	（冷）茶そば（江田島）	削除
22-1	マヨネーズ（P）（江田島）	削除
22-10	西京漬の素（江田島）	削除
22-19	きのご飯の素（江田島）	削除
22-22	五目チャーハンの素（江田島）	削除
22-23	わかめ御飯の素（江田島）	削除
24-6	弁当D（江田島）	削除

# 目 次

- I 一般共通規格
- II 分類
- III 貯糧品の規格
- IV 生糧品及び冷凍品の規格

# I 一般共通規格

## 1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊呉造修補給所において調達する糧食品（江田島地区）について適用する。

## 2 定義

下記の規格等は、最新のものを採用する。

- (1) 農産物規格  
農産物規格規定に定める規格をいう。
- (2) 農産物検査  
農産物検査法に定める検査をいう。
- (3) 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の規定により制定された規格をいう。
- (4) 食品衛生  
食品衛生法の規定に基づくものをいう。
- (5) 食品安全  
食品安全基本法の規定に基づくものをいう。
- (6) 食品、添加物等の規格基準  
食品、添加物等の規格基準に定める規格基準をいう。
- (7) 特別用途食品・特定保健用食品  
健康増進法に定めるものをいう。
- (8) 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に定める規格をいう。
- (9) 乾めん類品質表示基準  
乾めん類品質表示基準に定める基準をいう。
- (10) 生体検査合格品  
と畜場法に定める検査合格品をいう。
- (11) 食鶏取引規格  
食鶏取引規格に定める規格をいう。
- (12) 牛・豚枝肉取引規格  
牛・豚枝肉取引規格及び牛・豚枝肉格付規定（社団法人日本食肉格付協会）に定める規格をいう。
- (13) 牛・豚部分肉取引規格  
牛・豚部分肉取引規格及び牛・豚部分肉格付規定（社団法人日本食肉格付協会）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に定める規格をいう。
- (15) 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準  
畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準に定められた基準をいう。
- (16) 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準  
調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準に定める基準をいう。
- (17) レトルトパウチ食品品質表示基準  
レトルトパウチ食品品質表示基準に定める規格をいう。

## 3 納入場所

第1術科学校第1食堂検収室及び別に指定する場所とする。

## 4 納入時間

- (1) 貯糧品及び冷凍品  
平日の1400～1600時を標準とする。
- (2) 生糧品  
平日の0800～1200時までの間に納入することを原則とする。なお、納入時間内に納入できない場合は、検査官と事前調整するものとする。ただし、緊急補給を行う場合は、別に指示する。

## 5 納入要領

- (1) 貯糧品  
一括納入を原則とする。
- (2) 生糧品  
発注書に指定された日の前日までに納入するものとする。ただし、検査官が指定した品目については、当日納入とする。
- (3) 運搬方法について  
冷蔵（冷凍）食品は保冷設備の整った車両により納入する。

## 6 包装及び容器

- (1) 糧食品の包装容器は、木箱、麻袋、かご、ダンボール箱、網袋、缶、瓶、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋及びその他特に指示するものとし、容器は「食品、添加物等の規格基準」及び「合成樹脂製容器包装規格」の規定による。
- (2) 輸送用容器は、食品の流通過程において通常使用される清潔で衛生的なものを使用する。

## 7 容器の取扱い

容器は、原則として業者負担とする。ただし、「用済み後返却」と指示するものについては、**検査官**において回収し業者に引き渡す。

## 8 表示

### (1) 貯糧品及び冷凍品

容器の外装の側面に、品名、数量、製造業者名又は販売業者名、納入年月日及び賞味期限又は消費期限を記入する。

例：

納入先	第1術科学校
品名	〇〇
数量	10
納入年月日	令和〇〇年〇〇月〇〇日
賞味期限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
製造者	(株)〇〇〇〇
納入者	(株)〇〇〇〇

### (2) 生糧品

ア 納入する容器ごとの外装又は添付する荷札に各部隊等の名称、品名及び数量を明記する。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。（賞味期限は、納入日を含むものとする。）

イ 加工食品については、原則として包装単位ごとに原材料名、内容量、保存方法及び賞味期限又は消費期限が明記されていること。ただし、明記することが困難な食品については梱包した箱に一括表示することができる。（賞味期限は、納入日を含むものとする。）

ウ 生鮮野菜の納入方法は、原則として品名・産地が標記してある箱等（シール不可）で中身を証明できるものとする。

## 9 見本

~~(1) 官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求する前に第1術科学校糧食担当官（以下「糧食担当官」という。）に提出し、審査及び承認を受ける。~~

~~(2) 見本として提出する品目は、その都度指定する。~~

~~(3) 提出された見本は、審査に使用されたものを除き、返却するものとする。~~

## 9 検査

(1) 納入品の検査は、納入時に**検査官**と納入業者（落札業者）の立ち合いで行い、糧食品規格書及び別に定める検査項目により実施する。

(2) 検査は、品質及び数量の確認を行うことを原則とし、**検査官**が必要と認めた場合には、理化学的検査の結果を**検査官**に提出する。理化学的検査に要した経費は、納入業者負担とする。

(3) 疑義が生じた場合は、**検査官**が審議を行い、箱等に標記してある生産元へ確認をする。

### (4) 検査時間

貯糧品、冷凍品及び生糧品の検査時間は納入時とする。

## 10 その他

(1) この規格書に表示する銘柄については、銘柄を限定するものではなく、同等以上のもの（他社の製品）も可とする。

### (2) 同等以上と新規品目の申請について

以下に示す提出書類等及び試食により審議する。

ア メーカー作成の栄養成分表、衛生規格表及び加工工程表（各表様式適宜）を提出する。

イ 同等以上申請の場合は、調達要求書の内訳書に記載している品名との対比表（様式適宜）を提出する。

ウ 品質証明（様式適宜）、輸入商品の場合は輸入証明を提出する。

※品質証明については、製造業者又は納入業者による。

エ 試食用サンプル品及び納入形態と個包装の写真を提出する。

なお、新規品目の対応は、下記に日時等の事前調整されたい。

（事前連絡なく来隊された場合は、対応できない。）

呉造修補給所 計画調整部 需品管制科 糧食係（以下、呉造補所糧食係）

電話番号 0823-22-5511 内線2313

受付時間 0900～1500時

(3) この規格書の単位欄に掲げる記号の名称は、次による。

記号	名称	記号	名称
KG	キログラム	BT	ビン
EA	個	PK	パック
CN	缶	BX	箱

### 1.1 内容の補正

本規格書は、加除式を採用し、法令・通達等で改廃のあったもの、新しく制定公布されたもの及び**呉造補所糧食係**が協議して改正したもの等は、迅速・正確に訂正のうえ追録をもって補充する。

1.2 この規格書に、疑義のある場合は、**呉造補所糧食係**と協議するものとする。

## Ⅱ 分 類

### 貯 糧 品

大分類	小分類	番 号	品 名
米 類		1-1	内地米 (江田島)
		1-3	押し麦 (江田島)
乾物類	粉 類	3-00	粉類共通規格 (江田島)
		3-2	でん粉 (江田島)
	乾麺・パスタ類	4-00	乾麺類共通規格 (江田島)
		4-2	スパゲティ (江田島)
		4-3	マカロニ (江田島)
	海藻類	5-00	海草類共通規格 (江田島)
		5-1	とろろ昆布 (江田島)
		5-2	汐吹昆布 (江田島)
		5-4	カット若布 (江田島)
		5-5	海藻サラダ (江田島)
		5-6	味付のり (江田島)
		5-7	ひじき (江田島)
乾物類	魚介類	6-00	魚介類共通規格 (江田島)
		6-1	花かつお (江田島)
		6-2	花かつお (P) (江田島)
	その他	7-1	切麩 (江田島)
		7-2	春雨 (江田島)
		7-3	白ごま (江田島)
		7-4	黒ごま (江田島)
		7-6	きくらげ (江田島)
調味料類	砂糖類	8-00	砂糖類共通規格 (江田島)
		8-1	砂糖 (上白) (江田島)
	塩 類	9-1	食塩 (江田島)
	醤油類	10-00	醤油類共通規格 (江田島)
		10-1	醤油 (大) (江田島)
		10-3	めんつゆ (和風) (江田島)
		10-4	白だし (江田島)
		10-5	減塩しょうゆ (卓上) (江田島)
	酢 類	11-1	酢 (江田島)
		11-3	昆布ぽん酢 (卓上) (江田島)
		12-5	フンドボー (江田島)
		12-6	焼肉のたれ (江田島)

		12-7	デミグラスソース (江田島)
		12-8	ウスターソース (大) (江田島)
		12-9	減塩とんかつソース (卓上) (江田島)
	その他	13-1	マヨネーズ (大) (江田島)
		13-2	トマトケチャップ (大) (江田島)
		13-3	トマトケチャップ (小) (江田島)
香辛料類	香辛料	14-00	香辛料類共通規格 (江田島)
		14-2	カレー粉 (江田島)
		14-3	カレーフレーク (江田島)
		14-4	カレーフレーク (ベーシック) (江田島)
		14-5	ホワイトルー (江田島)
		14-6	ガーリックパウダー (江田島)
		14-7	こしょう (黒) (江田島)
		14-8	こしょう (小) (江田島)
		14-9	こしょう (大) (江田島)
		14-10	ハヤシフレーク (江田島)
		14-11	七味唐辛子 (大) (江田島)
		14-12	七味唐辛子 (小) (江田島)
		14-14	ビーフシチュールー (江田島)
	スープ類	15-2	コンソメスープ (大) (江田島)
		15-5	ラーメンスープ (白湯) (江田島)
		15-6	出しの素 (江田島)
		15-7	乾燥スープ (コーンクリーム) (江田島)
		15-8	乾燥スープ (ポタージュ) (江田島)
		15-9	乾燥スープ (パンプキンクリーム) (江田島)
		15-10	乾燥スープ (オニオンコンソメ) (江田島)
		15-11	ガラスープ (袋) (江田島)
	化学調味料類	16-1	グルタミン酸ナトリウム (江田島)
		16-2	複合調味料 (江田島)
	調理酒類	17-1	白ワイン (江田島)
		17-2	赤ワイン (江田島)
		17-3	みりん (江田島)
油脂類		19-1	大豆白絞油 (江田島)
		19-2	サラダ油 (江田島)
		19-3	ごま油 (江田島)
		19-4	バター (江田島)
		19-5	オリーブオイル (江田島)
飲料品類	茶 類	20-00	茶類共通規格 (江田島)
		20-1	玄米茶 (P) (江田島)
		20-2	麦茶 (ティーパック) (江田島)

		20-3	ウーロン茶（缶）（江田島）
		20-4	お茶（缶）（江田島）
		20-5	お茶（紙パック）（江田島）
	コーヒー類	21-2	コーヒー（缶）（江田島）
	その他	22-1	トマトジュース（缶）（江田島）
		22-2	携行飲料A（江田島）
		22-3	携行飲料B（江田島）
		22-4	携行飲料C（江田島）
		22-5	清涼飲料（江田島）
		22-6	保健飲料A（江田島）
		22-7	保健飲料B（江田島）
		22-9	栄養補助食品C（江田島）
缶・瓶・レトルト類	水産物類	23-00	缶・瓶詰類共通規格（江田島）
		23-01	レトルトパウチ共通規格（江田島）
		23-1	鯖照焼（缶）（江田島）
		23-2	まぐろフレーク（江田島）
		23-3	まぐろ油漬（江田島）
		23-4	鮭ほぐし肉（江田島）
		23-5	さんま蒲焼（缶）（江田島）
		24-2	たけのこ水煮（缶）（小）（江田島）
		24-4	なめこ水煮（江田島）
		24-5	なめたけ茶漬（缶）（江田島）
		24-7	マッシュルーム（缶）（江田島）
	果実類	25-1	みかん（缶）（江田島）
		25-2	みかん糖液漬（江田島）
		25-3	パイン糖液漬（江田島）
		25-4	白桃糖液漬（江田島）
	畜産物類	26-2	牛肉すき焼（缶）（江田島）
		26-3	やきとり（缶）（江田島）
		26-4	焼肉（ビーフ）（江田島）
		26-5	鉄板焼肉（缶）（江田島）
		26-6	うずら卵水煮（缶）（江田島）
	主食類	27-1	五目飯（缶）（江田島）
		27-3	鶏飯（缶）（江田島）
		27-4	ドライカレー（缶）（江田島）
		27-5	牛飯（缶）（江田島）
		27-7	レトルトライス（大）（江田島）
		27-8	（冷凍）焼おにぎり（江田島）
		27-9	五目飯（丸形缶）（江田島）
		27-10	鶏飯（丸形缶）（江田島）

		27-11	牛飯（丸形缶）（江田島）
		27-12	ドライカレー（丸形缶）（江田島）
	その他	28-1	はちみつ（江田島）
		28-2	豆板醬（江田島）
		28-3	中華用調味料（江田島）
		28-4	キムチの素（江田島）
加工品食品類	レトルト食品類	29-2	LLヒートレスカレー（江田島）
		29-3	LLヒートレスシチュー（江田島）
	その他	31-1	のり佃煮（P）（江田島）
		31-2	ふりかけB（P）（江田島）
		31-3	カップメンA（カップ焼きそば）（江田島）
		31-4	カップメンB（和風カップめん）（江田島）
		31-5	カップメンC（ラーメンカップ麺）（江田島）

### 生 糧 品 及 び 冷 凍 品

大分類	小分類	番 号	品 名
穀物加工品類	パン類・ 小麦粉製品	1-00	パン類共通規格（江田島）
		1-1	コッペパン（黒糖）（江田島）
		1-2	ロールパン（江田島）
		1-3	ハンバーガー（江田島）
		1-4	カレーパン（江田島）
		1-5	デニッシュパン（江田島）
		1-6	あんぱん（江田島）
		1-7	クリームパン（江田島）
		1-8	メロンパン（江田島）
		1-9	イチゴジャムパン（江田島）
		1-10	チョコレートパン（江田島）
		1-11	ミルクパン（江田島）
		1-12	ソーセイジパン（江田島）
		1-13	ベーコンエッグパン（江田島）
		1-14	タマゴ蒸しパン（江田島）
		1-15	LLパンA（江田島）
		1-17	携行サンド（惣菜系）（江田島）
		1-18	携行サンド（甘味系）（江田島）
	麵 類	2-1	（冷）うどん（江田島）
		2-2	（冷）中華そば（江田島）
		2-3	（冷）日本そば（江田島）
		2-4	（冷）焼うどん（江田島）
		2-5	（冷）焼そば（塩味）（江田島）
		2-6	（冷）焼そば（ソース）（江田島）

		2-7	(冷) 焼ちゃんぽん (江田島)
		2-8	(冷) 焼ナポリタン (江田島)
嗜好品類		4-1	(冷) プリントルト (江田島)
		4-4	(冷) 果肉入りゼリー (江田島)
		4-6	(冷) クリームコンフェ (江田島)
		4-7	果実ジュース (ぶどう) (江田島)
		4-8	果実ジュース (りんご) (江田島)
		4-9	果実ジュース (パイナップル) (江田島)
		4-10	果実酢ジュース (ざくろ) (江田島)
		4-11	果実酢ジュース (パイナップル) (江田島)
		4-12	果実酢ジュース (白ぶどう) (江田島)
		4-13	野菜果実ジュース (江田島)
		4-14	栄養補助食品A (江田島)
		4-15	栄養補助食品B (江田島)
		4-17	(冷) シュークリーム (江田島)
		4-18	(冷) クレープ (江田島)
		4-19	(冷) プチシュー (江田島)
		4-20	(冷) フルーツ杏仁 (江田島)
		4-21	(冷) クリームブッセ (江田島)
		4-22	フルーツゼリー (江田島)
		4-24	(冷) ミニエクレア (江田島)
		4-25	(冷) ミニたいやき (江田島)
		4-27	(冷) お米タルト (江田島)
		4-29	(冷) ムースケーキ (ショコラ) (江田島)
		4-31	(冷) マリトッツォ (江田島)
		4-32	(冷) 今川焼 (カスタード) (江田島)
		4-34	(冷) ホテルブレッド (江田島)
		4-35	(冷) ロールパン (江田島)
		4-37	(冷) 南瓜プリン (江田島)
豆 類	味噌類	5-1	味噌 (白) (江田島)
		5-2	味噌 (赤) (江田島)
		5-3	味噌 (中) (江田島)
		5-4	もろみ味噌 (江田島)
	大豆加工品	6-1	豆腐 (江田島)
		6-2	焼豆腐 (江田島)
		6-3	厚揚 (江田島)
		6-4	油揚 (江田島)
		6-5	(冷) うの花 (江田島)
		6-6	(冷) 揚げ出し豆腐 (江田島)
		6-7	ミックスビーンズ (江田島)

		6-8	納豆 (P) (江田島)
		6-9	(冷) がんもどき (江田島)
		6-10	レンズ豆 (ドライパック) (江田島)
		6-11	蒸し大豆 (ドライパック) (江田島)
		6-12	豆腐 (小) (江田島)
魚 類	鮮魚・冷凍魚	7-00	鮮魚類一般規格 (江田島)
		7-01	鮮魚共通規格 (江田島)
		7-02	冷凍魚共通規格 (江田島)
		7-2	(冷) あじ切身 (90g) (江田島)
		7-3	(冷) 鯖切身 (80g) (江田島)
		7-4	(冷) 鯖 (F) (100g) (江田島)
		7-5	(冷) 鯖生姜煮 (江田島)
		7-7	(冷) さわら切身 (江田島)
		7-8	(冷) 鮭塩焼 (江田島)
		7-9	(冷) ぶり切身 (江田島)
		7-10	(冷) さわら西京漬 (江田島)
		7-11	(冷) 辛子明太子 (江田島)
		7-12	(冷) 白す干 (江田島)
		7-13	(冷) あさりむきみ (江田島)
		7-14	(冷) ほたて貝柱 (江田島)
		7-15	(冷) いかリング (江田島)
		7-16	(冷) むきえび (江田島)
		7-17	(冷) むきえび (大) (江田島)
		7-18	(冷) ししゃも (江田島)
		7-20	(冷) 赤魚西京漬 (江田島)
		7-21	(冷) 骨なしホッケ深味干 (江田島)
		7-23	(冷) 骨なし赤魚煮付 (江田島)
		7-24	(冷) 骨なしかれい煮付 (江田島)
		7-25	(冷) 骨なしぶり煮付 (江田島)
		7-26	(冷) メカジキ切身 (江田島)
		7-27	(冷) 穴子蒲焼 (江田島)
		7-28	(冷) 鯖味噌煮 (江田島)
		7-29	(冷) 紋甲いか生 (江田島)
		7-30	(冷) 茹たこ (江田島)
		7-31	(冷) シーフードミックス (江田島)
		7-32	いか塩辛 (江田島)
		7-33	塩くらげ (江田島)
		7-34	(冷) スモークサーモン (江田島)
		7-37	(冷) 鮭切身 (江田島)
		7-39	(冷) あじ揚焼 (江田島)

		7-40	(冷) たら昆布醤油煮 (江田島)
練製品	練製品	8-00	練製品共通規格 (江田島)
		8-1	(冷) つみれ団子 (江田島)
		8-2	棒天 (江田島)
		8-3	平天 (江田島)
		8-4	かまぼこ (江田島)
		8-5	(冷) かまぼこ (スライス) (江田島)
		8-6	なると (江田島)
		8-7	ちくわ (江田島)
		8-8	はんぺん (江田島)
		8-9	かに風味かまぼこ (江田島)
		8-10	がんす (江田島)
		8-12	じゃこ天 (江田島)
肉類	牛肉	9-00	牛、豚、鶏肉類共通規格 (江田島)
		9-1	(冷凍) 牛ロース (江田島)
		9-2	(冷) 牛肉中スライス (江田島)
		9-3	(冷) 牛肉中角 (江田島)
		9-4	(冷) 牛ミンチ (江田島)
	豚肉	10-2	(冷) 豚肉中スライス (江田島)
		10-3	(冷) 豚肉中角 (江田島)
		10-4	(冷) 豚肉上カット (江田島)
		10-5	(冷) 豚ミンチ (江田島)
	鶏肉	11-2	(冷) 鶏ミンチ (江田島)
		11-3	(冷) 鶏もも正肉無骨1/2カット (江田島)
		11-4	(冷) 鶏もも正肉無骨カット (江田島)
		11-5	(冷) 鶏もも正肉無骨スライス (江田島)
	加工品	12-00	肉加工品共通規格 (江田島)
		12-2	チョップドハム (スライス) (江田島)
		12-5	ベーコン (短冊カット) (江田島)
		12-6	ウインナー (江田島)
		12-8	焼豚 (スライス) (江田島)
		12-9	(冷) 豚角煮 (江田島)
		12-10	(冷) 鶏レバー味付 (江田島)
		12-11	(冷) 蒸し鶏ほぐし身 (江田島)
		12-12	(冷) 焼砂肝 (江田島)
卵類		13-2	三分たまご (江田島)
		13-3	茶碗蒸し (江田島)
		13-4	(冷) 彩り出し巻卵 (江田島)
		13-5	(冷) 金糸卵 (江田島)
		13-6	(冷) 冷凍全卵 (江田島)

		13-8	(冷) オムレツB (江田島)
		13-9	(冷) 卵きんちゃく (江田島)
		13-10	(冷) 目玉焼 (江田島)
		13-11	(冷) 出し巻卵 (江田島)
		13-12	(冷) ミートオムレツ (江田島)
		13-13	(冷) チーズオムレツ (江田島)
		13-14	(冷) プレーンオムレツ (江田島)
		13-15	卵豆腐 (江田島)
		13-16	(冷) ハムエッグフライ (江田島)
		13-17	(冷) ス克蘭ブルエッグ (江田島)
		13-18	(冷) ス克蘭ブルエッグ (ハード) (江田島)
		13-19	(冷) たまごやき (だし) (江田島)
		13-20	(冷) スペイン風たまごやき (江田島)
		13-21	(冷) たまごやき (しょうゆ) (江田島)
		13-22	(冷) ウインナーオムレツ (江田島)
乳製品類		14-1	プリン (江田島)
		14-2	コーヒー牛乳 (江田島)
		14-4	LL牛乳 (小) (江田島)
		14-5	LL牛乳 (大) (江田島)
		14-6	乳酸菌飲料 (江田島)
		14-7	はっ酵乳飲料 (江田島)
		14-9	ヨーグルトA (江田島)
		14-10	ヨーグルトB (江田島)
		14-11	ヨーグルトC (江田島)
		14-12	ダイスチーズ (江田島)
		14-13	シュレッドチーズ (江田島)
		14-14	粉チーズ (江田島)
		14-15	チーズA (江田島)
		14-16	チーズB (江田島)
		14-17	(冷) アイスクリーム (江田島)
		14-18	カルシウム飲料A (江田島)
野菜類		15-00	生 (冷凍) 野菜・果物共通規格 (江田島)
		15-1	(冷) ホールコーン (江田島)
		15-2	馬鈴薯 (洗) (江田島)
		15-3	(冷) フライドポテト (江田島)
		15-4	(冷) 中華ポテト (江田島)
		15-5	甘藷カット (江田島)
		15-6	(冷) 甘藷 (江田島)
		15-7	(冷) 里芋 (江田島)

		15-9	こんにゃく (江田島)
		15-10	糸こんにゃく (江田島)
		15-11	(冷) 山芋トロロ (江田島)
		15-12	(冷) ほうれん草 (カット) (江田島)
		15-13	人参 (江田島)
		15-15	(冷) 南瓜 (江田島)
		15-16	にら (江田島)
		15-17	(冷) ブロッコリー (江田島)
		15-18	(冷) チンゲン菜 (カット) (江田島)
		15-20	トマト (江田島)
		15-21	ピーマン (江田島)
		15-22	黄ピーマン (江田島)
		15-23	赤ピーマン (江田島)
		15-24	(冷) グリーンアスパラガス (江田島)
		15-25	三つ葉 (江田島)
		15-26	しその葉 (江田島)
		15-27	(冷) 刻みオクラ (江田島)
		15-28	葱 (江田島)
		15-29	白葱 (江田島)
		15-30	水菜 (江田島)
		15-31	キャベツ (江田島)
		15-32	紫キャベツ (江田島)
		15-33	大根 (江田島)
		15-34	貝割大根 (江田島)
		15-35	玉葱 (洗) (江田島)
		15-36	紫玉葱 (江田島)
		15-37	太もやし (江田島)
		15-39	(冷) カリフラワー (江田島)
		15-40	ごぼう (ささがき) (江田島)
		15-41	ごぼう乱切 (江田島)
		15-42	セロリ (江田島)
		15-44	蓮根乱切 (江田島)
		15-45	蓮根スライス (金平用) (江田島)
		15-47	レタス (江田島)
		15-49	胡瓜 (江田島)
		15-53	白菜 (江田島)
		15-54	おろしにんにく (江田島)
		15-55	おろし生姜 (江田島)
		15-56	(冷) むき枝豆 (江田島)
		15-57	(冷) いんげん (江田島)

		15-58	(冷) きぬさや (江田島)
		15-59	(冷) ごぼう千切 (江田島)
		15-60	(冷) ミックスベジタブル (江田島)
		15-61	(冷) にんにくの芽 (江田島)
		15-62	(冷) 小松菜 (カット) (江田島)
		15-63	(冷) 菜の花 (江田島)
		15-64	(冷) ミックス野菜 (江田島)
		15-66	(冷) 揚げ茄子 (江田島)
		15-67	水煮メンマ (江田島)
		15-68	プチトマト (江田島)
		15-70	(冷) 緑ピーマンスライス (江田島)
		15-71	(冷) 3色ピーマンスライス (江田島)
		15-72	(冷) スナップエンドウ (江田島)
		15-73	パセリ (チップ) (江田島)
		15-74	(冷) 馬鈴薯 (江田島)
		15-75	(冷) 豆腐 (江田島)
		15-76	(冷) オニオンソテー (江田島)
		15-77	(冷) グリル野菜ミックス (江田島)
		15-78	トマトピューレー (江田島)
漬物・佃煮類		16-00	漬物、佃煮類共通規格 (江田島)
		16-1	レトルトパウチ食品共通規格 (江田島)
		16-2	安芸紫 (江田島)
		16-12	菜漬 (江田島)
		16-14	山菜漬 (江田島)
		16-19	福神漬 (江田島)
		16-20	福神漬 (赤色) (江田島)
		16-21	白菜キムチ (江田島)
		16-22	しその実漬 (江田島)
		16-25	若竹煮 (江田島)
		16-27	梅ごぼう (江田島)
		16-28	山菜佃煮風 (江田島)
		16-29	筍の中華和え (江田島)
		16-30	大豆すき焼風 (江田島)
		16-31	ピリ辛切り干 (江田島)
		16-33	昆布佃煮 (江田島)
		16-35	しそ若布 (江田島)
		16-36	しいたけ旨煮 (江田島)
		16-38	根菜ひじき (江田島)
		16-39	ナムル (江田島)
		16-40	山菜湯葉の煮物 (江田島)

		16-41	ごぼうサラダ (江田島)
		16-42	ポテトサラダ (江田島)
		16-43	タラモサラダ (江田島)
		16-44	かつお角煮 (江田島)
		16-45	レトルトたらこ (江田島)
		16-46	(冷) あさりキムチ (江田島)
		16-49	牛蒡と蒟蒻の煮物 (江田島)
		16-50	切干大根の煮物 (江田島)
		16-51	(冷) 鶏そぼろ信田 (江田島)
		16-53	黒酢根菜きんぴら (江田島)
		16-55	(冷) ホッキサラダ (江田島)
		16-57	春雨サラダ (江田島)
		16-58	蓮根金平 (江田島)
		16-59	トマトサラダパスタ (ペンネ) (江田島)
		16-60	マカロニサラダ (江田島)
		16-61	ポテトサラダ (大粒) (江田島)
		16-62	ベーコンポテトサラダ (江田島)
		16-63	カルボナーラサラダ (江田島)
		16-65	オニオンソテー (常温) (江田島)
		16-66	梅干 (江田島)
		16-67	(冷) 味付めかぶオクラ (江田島)
		16-68	(冷) 柚子もずく (江田島)
果実類		17-1	みかん (江田島)
		17-3	オレンジ (江田島)
		17-4	グレープフルーツ (江田島)
		17-6	りんご (江田島)
		17-8	ぶどう (巨峰) (江田島)
		17-9	バナナ (江田島)
		17-11	キウイフルーツ (江田島)
きのこ類		18-2	(冷) 生しいたけ (江田島)
		18-3	えのき茸 (江田島)
		18-4	しめじ (江田島)
調理加工食品類		20-00	調理加工食品共通規格 (江田島)
		20-1	(冷) あじフライ (江田島)
		20-2	(冷) 豚竜田揚 (江田島)
		20-3	(冷) えびカツ (江田島)
		20-5	(冷) 豚ロースカツ (江田島)
		20-6	(冷) ヒレカツ (江田島)
		20-7	(冷) いか天 (江田島)
		20-8	(冷) 牛肉コロッケ (江田島)

	20-9	(冷) かき揚げ (野菜天) (江田島)
	20-10	(冷) ロールキャベツ (江田島)
	20-12	(冷) ハンバーグ (江田島)
	20-13	(冷) ミートボール (江田島)
	20-15	(冷) ぎょうざ (江田島)
	20-16	(冷) しゅうまい (江田島)
	20-17	(冷) 春巻 (江田島)
	20-18	(冷) えびボール (江田島)
	20-19	(冷) 野菜の五色揚げ (江田島)
	20-21	(冷) 味付肉団子 (江田島)
	20-22	(冷) 豆腐ハンバーグ (江田島)
	20-23	(冷) 白身魚と豆腐のふんわりしんじょ (江田島)
調理加工済み	20-25	(冷) ちくわ磯辺揚げ 大 (江田島)
	20-26	(冷) チキン空揚げ (江田島)
	20-28	(冷) フライドチキン (江田島)
	20-30	(冷) 牛肉味付 (江田島)
	20-31	(冷) ソフトいなり (チーズ) (江田島)
	20-32	(冷) ワンタン (江田島)
	20-33	(冷) メンチカツ (江田島)
	20-35	(冷) ミニハンバーグ (トマト) (江田島)
	20-39	(冷) エビフライ (江田島)
	20-40	(冷) 大分風とり天 (江田島)
	20-41	(冷) テリヤキチキンステーキ (江田島)
	20-42	(冷) 裏ごしたらこ (江田島)
	20-43	(冷) 北海道男爵のじゃがバター (江田島)
	20-46	(冷) ハムカツ (江田島)
	20-47	(冷) かぼちゃグラタン (江田島)
	20-48	(冷) とうもろこしグラタン (江田島)
	20-49	(冷) トマトグラタン (江田島)
	20-50	(冷) 野菜グラタン (江田島)
	20-55	(冷) えびカツミニ (江田島)
	20-56	(冷) チキンピカタ (江田島)
	20-58	(冷) チヂミ (江田島)
	20-60	(冷) チキンカツレツ (江田島)
	20-61	(冷) つくね棒 (江田島)
	20-62	(冷) えび餃子 (江田島)
	20-63	(冷) スパゲティ (江田島)
	20-64	(冷) ラーメン (江田島)
	20-66	(冷) エビフライ特大 (江田島)

		20-67	(冷) まぐろマスタードカツ (国産) (江田島)
		20-68	(冷) カツオカツ (国産) (江田島)
調味料		22-2	ドレッシングA (江田島)
		22-3	ドレッシングB (江田島)
		22-4	ドレッシングC (江田島)
		22-5	ドレッシングD (江田島)
		22-6	ドレッシングE (江田島)
		22-7	タルタルソース (P) (江田島)
		22-8	味噌炒めソース (江田島)
		22-9	芝麻醬 (江田島)
		22-11	オイルソース (レモンペッパー) (江田島)
		22-12	オイルソース (バジル) (江田島)
		22-13	オイルソース (タンドリー) (江田島)
		22-14	オイルソース (青じそ風味) (江田島)
		22-15	オイルソース (ねぎ塩) (江田島)
		22-17	レモン果汁 (100%) (江田島)
		22-18	ひじき御飯の素 (江田島)
		22-24	辛味スパイス (江田島)
		22-25	中華合わせ調味料 (エビチリ) (江田島)
		22-26	冷やし中華のつゆ (江田島)
		22-27	中華合わせ調味料 (回鍋肉用) (江田島)
		22-28	中華合わせ調味料 (青椒肉絲用) (江田島)
		22-29	ウエットふりかけ (鶏そぼろ) (江田島)
		22-30	ウエットふりかけ (梅しらす) (江田島)
		22-31	ウエットふりかけ (6種野菜) (江田島)
		22-32	ウエットふりかけ (五穀と青菜) (江田島)
		22-35	ねりからし (江田島)
		22-36	ねりわさび (江田島)
レトルト食		23-1	携行食レトルトA (江田島)
		23-2	携行食レトルトB (江田島)
		23-3	携行食レトルトC (江田島)
		23-4	携行食レトルトD (江田島)
弁当		24-1	日替わり弁当A (江田島)
		24-2	日替わり弁当B (江田島)
		24-3	弁当A (海苔弁当) (江田島)
		24-4	弁当B (牛カルビ弁当) (江田島)
		24-5	弁当C (鶏揚げ物弁当) (江田島)

### Ⅲ 貯糧品の規格

番号	品名	単位	規格
1-1	内地米（江田島） (8920-201-61779)	KG	<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うるち精米の完全精米とする。</p> <p>2 品質 (1) 農産物規格規定に掲げる一等標準品とする。 (2) 歩留り91%とする。</p> <p>3 内容及び包装 ポリエチレン製1袋10kg詰とする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 銘柄 当該米穀年度国内産の「コシヒカリ」「あきたこまち」「ヒノヒカリ」「ひとめぼれ」「キヌムスメ」「あきさかり」又は、同等品以上のものとする。</p> <p>6 その他 納品時、「精米品質検査書」「農産物検査証明」添付すること。</p> <p>7 国内産とする。</p>
1-3	押し麦（江田島） (8920-201-92299)	PK	<p>1 材料 国産大麦で遺伝子組み換えでないものとする。</p> <p>2 品質 (1) 一般市販品で白米と一緒にに入れて炊飯できるものとする。 (2) 水洗い不要のものとする。</p> <p>3 内容量 1PK=800g入りとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p>
3-00	粉類共通規格		<p>1 品質 (1) 固有の色沢を有し、乾燥良好なものとする。 (2) きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>2 梱包 段ボール箱又はクラフト紙（JIS P3401）2層製紙袋詰を標準とする。</p> <p>3 表示 一般共通規格第8項による。</p>
3-3	でん粉（江田島） (8920-207-00579)	KG	<p>1 品質 (1) 農産物規格の1等以上のものとする。 (2) 北海道産の馬鈴薯精製でん粉とし、検査済みのものとする。 (3) 色調は光沢のある白色粉末のものとする。</p> <p>2 包装 25kg入り防湿加工袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「上万糧食製粉所」「広島東部食品（南部太白日西）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-00	乾麺類共通規格		<p>1 外観及び品質 (1) カビ、変色を生じていないものとする。 (2) ひび割れ、折損のないものとする。 (3) JASに定めるものは、JAS合格品とする。</p> <p>2 梱包 各品名の項に準ずる。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 表示</p>

			一般共通規格第8項による。
4-2	スパゲティ (江田島) (8920-202-36509)	KG	<p>1 材 料 デュラム小麦のセモリナ粉</p> <p>2 品 質 (1) 直径が1. 2 mm以上2. 5 mm未満の棒状に成形されたものとする。 (2) 組織が堅固で、折断面がガラス状の光沢を有するものとする。</p> <p>3 内容及び包装 4 k g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「日本製粉 (オーマイ)」「日本製麻 (ボルカノ)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
4-3	マカロニ (江田島) (8920-202-36499)	KG	<p>1 材 料 スパゲティの項 (4-2) に同じ。</p> <p>2 品 質 (1) 管状のものとする。 (2) 組織が堅固で、折断面がガラス状の光沢を有するものとする。</p> <p>3 内容及び包装 4 k g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「日清製粉 (マ・マー)」「日本製麻 (ボルカノ)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
5-00	海藻類共通規格		<p>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とする。 (3) 変色又はカビ等が生じていないものとする。 (4) 乾燥良好なものとする。 (5) 合成着色料を使用していないものとする。 (6) 枯葉、根、茎等を除去したものとする。 (7) J A S規格に定めるものはJ A S基準に準ずる。</p> <p>2 梱 包 ダンボール箱又はクラフト紙 (J I S 3 4 0 1) 2層製紙袋詰とする。</p> <p>3 表 示 一般共通規格第8項による。</p>
5-1	とろろ昆布 (江田島) (8905-202-36339)	E A	<p>1 品 質 特有の香味を有し、異臭等がないものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 1 0袋段ボール箱詰</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「島谷昆布」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
5-2	汐吹昆布 (江田島) (8905-207-01369)	KG	<p>1 品 質 (1) 醤油、砂糖、塩等で味付けしたものとする。 (2) 乾燥良好できょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 k g入りアルミ箔包装とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「安田食品工業」「島の香」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>

5-4	カット若布 (江田島) (8905-207-02669)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香味、色沢を有し、色調が均一で異臭等がないものとする。</p> <p>(2) 肉質のよく、戻した状態で、1片3～5cm程度に切断したものとする。</p> <p>(3) 水又は湯に浸しよく戻るものとする。</p> <p>(4) 水洗い等の調理を必要としないものとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 200g入りポリプロピレン袋詰 (チャック付き) とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「島谷昆布」 「ヤマニ」 又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
5-5	海藻サラダ (江田島) (8905-200-86339)	E A	<p>1 材 料</p> <p>杉のり、干し寒天、若布等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 乾燥良好できょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>(2) 特有の香味、色沢を有し、異臭等がないものとする。</p> <p>(3) 合成着色料を使用していないものとする。</p> <p>(4) 10分程度で戻すことができるものとする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 100g入りポリエチレン袋詰 (チャック付き) とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「高木」 「リケン」 又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
5-6	味付のり (江田島) (8905-207-00109)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(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とする。</p> <p>(2) 人工甘味料不使用の市販上級品とする。</p> <p>(3) 12切5枚を1束とし、ポリエチレン包装したものとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>(1) 1 E A = 100束とし、乾燥剤入り</p> <p>(2) 防湿十分な容器とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「百」 「金扇」 又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
5-7	ひじき (江田島) (8905-202-36329)	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 粉末状のものが混入していないものとする。</p> <p>(2) 特有の香味を有し、異臭等がないものとする。</p> <p>(3) 「若ひじき」 又は「新芽ひじき」とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 k g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ヤマニ」 「大忠」 又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
6-00	魚介類共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) 乾燥良好なものとする。</p> <p>(2) 固有の色沢、光沢を有するものとする。</p> <p>(3) 異臭等がないものとする。</p> <p>(4) 油やけ、変色、カビ等のないものとする。</p> <p>(5) きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>2 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>
6-1	花かつお (江田島)	E A	<p>1 品 質</p>

	(8950-207-01089)		<p>(1) 「かつおぶし」「削りぶし」とする。</p> <p>(2) 削り片が揃っているものとする。</p> <p>(3) 「花かつお」と表示されているものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 E A = 1 k g 入り箱詰 (250 g 入りポリエチレン袋詰 (脱酸素剤封入又は活性ガス充填) × 4 袋) とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ヤマキ」「三宅食糧工業」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
6-2	花かつお (P) (江田島) (8950-202-36669)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 「かつおぶし」とする。</p> <p>(2) 削り片が揃っているものものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 E A = 1 g 入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ヤマキ」「三宅食糧工業」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
7-1	切麩 (江田島) (8920-202-36549)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 「小麦粉」とする。</p> <p>(2) 均一に細かく切っているものとする。</p> <p>(3) 組織が緻密で乾燥良好なものとする。</p> <p>(4) 割れ等がなく、きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>(5) 特有の香味を有し、異臭等がないものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 E A = 300 g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「藤岡製麩所」「草野」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
7-2	春雨 (江田島) (8920-207-00619)	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) 馬鈴薯、甘藷又は緑豆でん粉とし、白色で形状良好なもの。</p> <p>(2) 水に浸して弾力性のあるもの。</p> <p>(3) 長さ20～30 cmにカットしたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ひょうたん印」「翁印」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
7-3	白ごま (江田島) (8915-202-36409)	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) 結実十分で乾燥良好なものとする。</p> <p>(2) 水洗いし、土砂等の異物を除去した「洗いごま」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>500 g 又は1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「真誠」「カタギ」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
7-4	黒ごま (江田島) (8915-202-36419)	K G	<p>1 品質</p> <p>白ごま (7-3) に準ずる。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>500 g 又は1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p>

			<p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「真誠」「カタギ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-6	きくらげ（江田島） （8915-202-36479）	KG	<p>1 品質 （1）乾燥良好でカビ又は害虫のないものとする。 （2）きょう雑物が混入していないものとする。 （3）スライス幅は2～3mm標準とし、市販上級品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「マルトモ物産」「五十川」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
8-00	砂糖類共通規格		<p>1 品質 （1）色沢のよいものとする。 （2）乾燥良好なものとする。 （3）湯に入れて、溶解が早く透明であるものとする。 （4）きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>2 製造年月日 別途指示する。</p> <p>3 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>4 その他 メーカーの製造日証明書を提出すること。</p>
8-1	砂糖（上白）（江田島） （8925-202-36569）	KG	<p>1 品質 （1）粒が細かく塊がないものとする。 （2）成分 ア ショ糖：97%以上 イ 還元糖：1.5%未満 ウ 水分：1%未満</p> <p>2 内容及び包装 30kg入りクラフト紙袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「ママ印」「スプーン印」「スズラン印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
9-1	食塩（江田島） （8950-202-36689）	KG	<p>1 品質 （1）色合いは純白で結晶の小さいものとする。 （2）きょう雑物が混入していないものとする。 （3）塩化ナトリウム含有量99%以上とし、粒度150～600μとする。</p> <p>2 内容及び包装 25kg入りクラフト紙袋詰とする。</p> <p>3 製造年月日 別途指示する。</p> <p>4 その他 メーカーの製造日証明書を提出すること。</p>
10-00	醤油類共通規格		<p>1 品質 （1）色調透明で特有の赤紫色を呈するものとする。 （2）特有の香気があり、異臭等がないものとする。 （3）甘味、旨味等の五味が調和したものとする。 （4）カビの付着がなく、伸びのあるものとする。 （5）合成保存料を使用していないものとする。</p> <p>2 醸造成分等 （1）本醸造方式による「特級」とする。</p>

			<p>(2) 色度：醤油標準色18番未満</p> <p>(3) 全窒素分：1.5%以上</p> <p>(4) 無塩可溶性固形分：16%以上</p> <p>(5) アルコール分：0.8%以上</p> <p>3 表示 一般共通規格第8項による。</p>
10-1	醤油(大)(江田島) (8950-202-36699)	CN	<p>1 品質 醤油類共通規格1項による。</p> <p>2 内容量 1CN=18ℓ以上入りとする。 内面塗装加工のものとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「キッコーマン」「ヤマサ」「マルキン」「ヒガシマル」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
10-3	めんつゆ(和風)(江田島) (8935-201-59939)	BT	<p>1 材料 醤油、砂糖、食塩、かつおぶし、調味料等</p> <p>2 品質 (1) つけ用の場合水で3~6倍程度、かけ用の場合お湯で7~10倍程度に薄めて使用する濃縮タイプとする。 (2) 麺類のつゆに適するものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1BT=1.8ℓハンディーボトルとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「キッコーマン」「ヤマサ」「マルキン」「ヒガシマル」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
10-4	白だし(江田島) (8950-201-44269)	BT	<p>1 材料 かつおぶし、魚介エキス、砂糖、食塩、調味料等</p> <p>2 品質 一般市販品で液状のもの。</p> <p>3 内容及び包装 1EA=1.8ℓ詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄「創味食品」「ヤマキ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
10-5	減塩しょうゆ(卓上)(江田島) (8950-201-98949)	EA	<p>1 品質 しょうゆの風味が感じられる減塩しょうゆとする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=200ml押し出し式の密封ボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤマサ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
11-1	酢(江田島) (8950-202-36709)	BT	<p>1 材料 穀物を原料としたものとする。</p> <p>2 品質 (1) 醸造酢とする。 (2) 特有の香味を有し、異臭のないものとする。 (3) 異物が混入していないものとする。 (4) 酸度4.2%以上とし、食塩、合成甘味料、合成着色料及び合成保存料が無添加のものとする。</p> <p>3 内容及び包装</p>

			<p>1 B T = 1 0 0 0 m l 入りポリ容器とする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「ミツカン」「オタフク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
11-3	昆布ぼん酢（卓上） （江田島） （8950-202-36909）	B T	<p>1 品 質 昆布のおいしさと、さわやかなかんきつ果汁のまろやかな卓上用ぼん酢とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 B T = 2 0 0 m l 入り鮮度ボトルとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「ヤマサ（テーブル用昆布ぼん酢）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
12-5	フوندボー（江田島） （8950-202-36889）	C N	<p>2 品 質 （1）フONDボーをベースに完熟トマトと香味野菜で煮込んだもの。</p> <p>3 内容量 1 C N = 8 0 0 g 以上缶入りとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「ハインツ」「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
12-6	焼肉のたれ（江田島） （8950-202-36839）	B T	<p>1 材 料 醤油、味噌、発酵調味料、砂糖、りんご、りんご酢、ラー油等</p> <p>2 品 質 （1）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないもの。 （2）焼肉の調味料として適合するものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1 B T = 1 6 0 0 m l 入りポリ容器とする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「オタフク」「エバラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
12-7	デミグラスソース（江田島） （8950-200-79499）	C N	<p>1 材 料 玉葱、小麦粉、トマトペース、ビーフエキス、食用油脂、香辛料、調味料等</p> <p>2 内容量 1 C N = 8 4 0 g 以上缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「天狗」「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
12-8	ウスターソース（大） （江田島） （8950-202-36719）	B T	<p>1 品 質 （1）野菜及び果実の不溶性固形分を含まず、粘度が100CPS未満のものとする。 （2）特有の香味を有し、異臭のないものとする。 （3）JASの「特級」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 B T = 1 8 0 0 m l 入りペットボトル詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「イカリ」「カゴメ」「オタフク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>

12-9	減塩とんかつソース (卓上) (江田島) (8950-201-98939)	E A	<p>1 品 質</p> <p>一般市販品とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>180ml入りボトル詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「カゴメ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
13-1	マヨネーズ(大) (江田島) (8950-202-36679)	E A	<p>1 材 料</p> <p>食用植物油、醸造酢、卵黄及び卵白、食塩、糖類、香辛料、化学調味料等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) カロリー及び脂質含量を1/2程度に調整した一般市販品とする。</p> <p>(2) 特有の色沢を有し、異臭のないものとする。</p> <p>(3) 香味及び乳化状態が良好で、適度な粘度を有するものとする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1EA=1kg入りポリ容器詰キャップ付とし、外装袋(防湿性資材)を用いて密封したものとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「キューピー(ハーフ)」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
13-2	トマトケチャップ (大) (江田島) (8950-202-36729)	C N	<p>1 品 質</p> <p>(1) JASのトマト加工品「トマトケチャップ」とする。</p> <p>(2) JAS規格「特級」とする。</p> <p>(3) 特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するものとする。</p> <p>(4) 異臭等なく、きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>(5) 糊ちょう性が適度であるものとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1CN=3300g詰缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ナガノ」「カゴメ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
13-3	トマトケチャップ (小) (江田島) (8950-202-36739)	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) JASのトマト加工品「トマトケチャップ」とする。</p> <p>(2) JAS規格「特級」とする。</p> <p>(3) 特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するものとする。</p> <p>(4) 異臭等なく、きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>(5) 糊ちょう性が適度であるものとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1BT=500g入りポリ容器(チューブ)入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ナガノ」「イカリ」「カゴメ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
14-00	香辛料類共通規格		<p>1 種 類</p> <p>香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>(2) 経年品でないものとする。</p> <p>(3) 各種類特有の刺激性の香味を有するものとする。</p> <p>(4) 飲食物に風味を与えるものとする。</p>

			(5) 食欲を増進させるものとする。 3 表示 一般共通規格第8項による。
14-2	カレー粉 (江田島) (8950-207-01009)	CN	1 品質 (1) 十数種類の香辛料を混合したものとする。 (2) 特有の芳香、辛味を有するものとする。 (3) 塊、きょう雑物が混入していないものとする。 2 内容及び包装 1 CN=400g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 別途指示する。 4 参考銘柄 「ハウス (特製カレーパウダー)」「S & B (特製エスピーカレー)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
14-3	カレーフレーク (江田島) (8950-200-72679)	KG	1 品質 (1) 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 練り合わせがよく、溶け易いものとする。 (3) フレーク状のものとする。 2 内容及び包装 1 kg 入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装とする。 3 賞味期間 別途指示する。 4 参考銘柄 「ハウス (ジャワカレー) (こくまる)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
14-4	カレーフレークベシック (江田島) (8940-201-94049)	KG	1 品質 (1) 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 練り合わせがよく、溶け易いものとする。 (3) フレーク状のものとする。 2 内容及び包装 1 kg 入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装とする。 3 賞味期間 別途指示する。 4 参考銘柄 「甘利食品 (ベストCAエクストラカレー)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
14-5	ホワイトルー (江田島) (8950-202-36749)	KG	1 材料 小麦粉、無塩バター等を使用しチキンブイヨン、ポークエキスなどで味付けしたものとする。 2 品質 (1) 溶け易いものとする。 (2) きょう雑物が混入していないものとする。 (3) 顆粒状のものとする。 3 内容及び包装 1 kg 入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装とする。 4 賞味期限 別途指示する。 5 参考銘柄 「ハウス」「S & B」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
14-6	ガーリックパウダー (江田島) (8950-202-36809)	KG	1 材料 にんにく、でん粉、調味料等 2 品質 (1) 特有の強い芳香を有し、乾燥良好なものとする。 (2) 顆粒状で溶けやすいものとする。 3 内容及び包装

			<p>1 k g ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「ハウス」「S &amp; B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-7	こしょう（黒）（江田島） (8950-200-88589)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 熟す直前のこしょうの果実を乾燥、粗く挽いたものとする。 (2) 特有の強い芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 1 0 0 g 以上入り缶詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス」「S &amp; B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-8	こしょう（小）（江田島） (8950-202-36779)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 完熟したこしょうの果実の果皮を除き乾燥、粉末にしたものとする。 (2) 特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 2 0 g 以上入りビン詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス」「S &amp; B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-9	こしょう（大）（江田島） (8950-202-36769)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 完熟したこしょうの果実の果皮を除き乾燥、粉末にしたものとする。 (2) 特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 3 0 0 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス」「S &amp; B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-10	ハヤシフレーク（江田島） (8950-201-32609)	K G	<p>1 材 料 小麦粉、油脂、食塩、砂糖、トマト、野菜、果実、調味料等</p> <p>2 品 質 (1) 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 練り合わせがよく、溶け易いものとする。 (3) フレーク状のものとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装詰とする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「S &amp; B」「ハウス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-11	七味唐辛子（大）（江田島） (8950-202-36789)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 唐辛子、胡麻、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実及び紫蘇の実を混合したものとする。 (2) 特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 3 0 0 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p>

			4 参考銘柄 「ハウス」「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-12	七味唐辛子（小）（江田島） （8950-202-36799）	E A	1 品 質 （1）唐辛子、胡麻、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実及び紫蘇の実を混合したものとす。 （2）特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1 5 g 以上入りビン詰とする。 3 賞味期限 別途指示する。 4 参考銘柄 「ハウス」「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-14	ビーフシチュールー（江田島） （8950-202-36899）	K G	1 材 料 小麦粉、ブラウンルウ等 2 品 質 一般市販品の顆粒状のものとする。 3 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装とする。 4 賞味期限 別途指示する。 5 参考銘柄 「ハウス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-2	コンソメスープ（大）（江田島） （8935-201-90419）	K G	1 材 料 食塩、砂糖、乳糖、食用植物油、醤油、香辛料等 2 品 質 一般市販品で顆粒状のもの。 3 内容量及び包装 1 k g 入りアルミ箔包装とする。 4 賞味期限 別途指示する。 5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-5	ラーメンスープ（白湯）（江田島） （8935-202-36589）	B T	1 材 料 畜肉エキス、食塩、油脂、糖類、醤油、野菜エキス、香辛料、調味料等 2 品 質 （1）湯、水又は素汁で9倍程度に薄めて、ラーメンのスープに適するものとする。 （2）特有の香りがあり、異臭等のないものとする。 （3）辛味、コク、旨味等の香りがよく調和し、異物等の混入のないものとする。 （4）合成甘味料、合成着色料及び合成保存料を使用していないものとする。 3 内容量及び包装 1 B T = 1 . 8 ℓ 入りポリ容器詰とする。 4 賞味期限 別途指示する。 5 参考銘柄 「マルキン」「ヒガシマル」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-6	出しの素（江田島） （8950-207-00989）	K G	1 材 料 かつおぶし粉末、糖類、食塩、調味料等 2 品 質 （1）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （2）水又はぬるま湯によく溶けるものとする。 3 内容量及び包装 1 E A = 1 k g 袋入りとする。 4 賞味期限

			<p>別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-7	乾燥スープ（コーンクリーム）（江田島） （8935-202-36609）	E A	<p>1 材 料 スイートコーン、でん粉、砂糖、クリーミングパウダー等</p> <p>2 品 質 （1）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （2）沸かしたお湯によく溶けるものとする。</p> <p>3 内容及び包装 460g入りアルミ箔包装とする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-8	乾燥スープ（ポタージュ）（江田島） （8935-202-36619）	E A	<p>1 材 料 でん粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、じゃがいも等</p> <p>2 品 質 （1）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （2）沸かしたお湯に、よく溶けるものとする。</p> <p>3 内容及び包装 420g入りアルミ箔包装とする。（1人前150mlで26人前）</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-9	乾燥スープ（パンプキンクリーム）（江田島） （8935-202-36629）	E A	<p>1 材 料 砂糖、でん粉、かぼちゃ、脱脂粉乳、食塩、じゃがいも等</p> <p>2 品 質 （1）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （2）沸かしたお湯に、よく溶けるものとする。</p> <p>3 内容及び包装 460g入りアルミ箔包装とする。（1人前150mlで26人前）</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-10	乾燥スープ（オニオンコンソメ）（江田島） （8935-202-36639）	E A	<p>1 材 料 デキストリン、食塩、オニオンエキス、酵母エキス、野菜エキス等</p> <p>2 品 質 （1）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （2）沸かしたお湯に、よく溶けるものとする。</p> <p>3 内容及び包装 400g入りアルミ箔包装とする。（1人前150mlで26人前）</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-11	ガラスープ（袋）（江田島） （8935-202-36599）	K G	<p>1. 材料 チキンエキス、乳糖、ビーフエキス、食塩、香辛料等</p> <p>2. 品質 一般市販品で顆粒状のもの。</p>

			<p>3. 内容及び包装 1 k g 入りアルミ箔包装とする。</p> <p>4. 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5. 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-1	グルタミン酸ナトリウム（江田島） (8950-201-73989)	K G	<p>1 品 質 (1) 「食品添加物等の規格基準」第2項に定めるL-グルタミン酸ナトリウムとする。 (2) 白色の結晶性粉末で異物の混入していないものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-2	複合調味料（江田島） (8950-202-36759)	K G	<p>1 品 質 (1) 「食品添加物等の規格基準」第2項に定めるL-グルタミン酸ナトリウムを基調とし、5'-イノシン酸ナトリウム、5'-グアニル酸ナトリウム等を調合したもの。 (2) 白色の結晶性粉末で異物の混入していないものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
17-1	白ワイン（江田島） (8965-202-37049)	B T	<p>1 種 類 甘味果実酒の「ぶどう酒」とする</p> <p>2 品 質 特有の香味を有し、料理に適するものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1 B T = 5 5 0 m l 入りビン詰とする。</p> <p>4 製造年月日 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「サントリー」「メルシャン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
17-2	赤ワイン（江田島） (8965-202-37039)	B T	<p>1 種 類 甘味果実酒の「ぶどう酒」とする</p> <p>2 品 質 特有の香味を有し、料理に適するものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1 B T = 5 5 0 m l 入りビン詰とする。</p> <p>4 製造年月日 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「サントリー」「メルシャン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
17-3	みりん（江田島） (8950-202-36819)	B T	<p>1 種 類 酒税法（昭和28年法律第6号）第4条に定める「みりん」のうち「本みりん」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味、甘味を有し、料理に適するものとする。 (2) アルコール分13.5～14.5度、エキス分40度以上とする。</p> <p>3 内容及び包装 1 B T = 6 0 0 m l 入りペットボトル詰とする。</p>

			<p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「宝酒造」「中国醸造」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
19-1	大豆白絞油（江田島） (8945-201-73979)	CN	<p>1 品 質 (1) JAS規格の食用油脂のうち「精製大豆油」とする。 (2) JAS合格品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1CN=16.5kg入り（180缶、JISZ1.602）とし、1缶ごとビニールバンド十字掛けとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「日清」「J・オイルミルズ」「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
19-2	サラダ油（江田島） (8945-202-36659)	CN	<p>1 品 質 (1) JAS規格の食用油脂のうち「調合サラダ油」とする。 (2) JAS合格品とする。</p> <p>2 内容量 1CN=16.5kg入り（180缶、JISZ1.602）とし、1缶ごとビニールバンド十字掛けとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「日清」「豊年」「味の素」「昭和」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
19-3	ごま油（江田島） (8910-202-36389)	EA	<p>1 品 質 (1) JAS規格の食用油脂のうち「純正食用ごま油」とする。 (2) JAS合格品とする。</p> <p>2 内容量 1EA=1400g以上（缶又は、ペットボトル入り）とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「竹本油脂」「かどや製油」「日清」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
19-4	バター（江田島） (8910-202-36399)	EA	<p>1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「バター」とする。 (2) 特有の香味、淡黄色を有するものとする。 (3) 乳固形分80%以下とする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=450g以上入りメーカー標準包装とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「森永」「雪印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
19-5	オリーブオイル（江田島） (8945-201-48859)	BT	<p>1 品 質 一般市販品のエクストラバージンとする。</p> <p>2 容器及び包装 1BT=684g入り容器詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「日清オイリオ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-00	茶類共通規格		<p>1 品 質 (1) 乾燥十分できょう雑物が混入していないものとする。</p>

			<p>(2) 粉末及び茎が少なく、均等に締まっているものとする。</p> <p>(3) 湯をそそいだ場合に品種特有の香味及び色沢を有するものとする。</p> <p>2 表示 一般共通規格第8項によるほか、JAS標準によるものとする。又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
20-1	玄米茶(P)(江田島) (8955-202-36919)	PK	<p>1 品質 国産茶葉100%とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK=2g入りティーパック詰、500EAをアルミ箔袋詰めしたものとする。</p> <p>3 製造年月日 別途指示する。</p>
20-2	麦茶(ティーパック)(江田島) (8955-202-36929)	EA	<p>1 品質 <b>(1) 大麦及びはと麦を使用したもの。</b> (2) 「煮出し」及び「水出し」が可能なティーバッグタイプとする。 (3) 特有の芳香を有し、無着色とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA=10g以上入り10PKをポリエチレン袋詰したものを更に70袋詰したものとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「小谷穀粉」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
20-3	ウーロン茶(缶)(江田島) (8955-202-36949)	CN	<p>1 品質 (1) 一般市販品「ウーロン茶飲料」とする。 (2) 特有の香味、色沢を有するもの。</p> <p>2 内容量 1 CN=185g以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「サッポロ」「サンガリア」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
20-4	お茶(缶)(江田島) (8955-202-36959)	CN	<p>1 品 室 (1) 一般市販品「煎茶(清涼飲料水)」とする。 (2) 特有の香味、色沢を有するもの。</p> <p>2 内容量 1 CN=185ml以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「伊藤園」「キリン」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
20-5	お茶(紙パック)(江田島) (8955-202-36969)	EA	<p>1 品質 (1) 一般市販品「純茶(清涼飲料水)」とする。 (2) 特有の香味、色沢を有するものとする。</p> <p>2 内容量 1 EA=195ml以上入りカートカンとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「ポッカ」「サッポロ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
21-2	コーヒー(缶)(江田島) (8955-202-36939)	CN	<p>1 品質 (1) 一般市販品「コーヒー微糖」とする。 (2) コーヒー豆から液汁を抽出したものに、砂糖、乳化剤、脱脂粉乳を調合したものとする。</p>

			<p>2 内容量 1 CN=180ml 以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「アサヒ」「サントリー」「キリン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-1	トマトジュース（缶） （江田島） （8915-207-00309）	CN	<p>1 品質 （1）一般市販品「トマトジュース（濃縮トマト還元）」とする。 （2）特有の香味、色沢を有するJAS合格品とする。</p> <p>2 内容量 1 CN=190g 以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「カゴメ」「デルモンテ」「ナガノ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-2	携行飲料A（江田島） （8960-202-36999）	EA	<p>1 品質 （1）一般市販品「清涼飲料水」とする。 （2）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。</p> <p>2 内容量 1 EA=300ml 以上入りパウチとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「カルピスウォーター」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-3	携行飲料B（江田島） （8960-202-37009）	EA	<p>1 品質 （1）一般市販品「清涼飲料水（ゼリー飲料）」とする。 （2）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。</p> <p>2 内容量 1 EA=180g 以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「inゼリー（エネルギー、マルチビタミン、マルチミネラル、プロテイン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-4	携行飲料C（江田島） （8960-202-37019）	EA	<p>1 品質 （1）一般市販品「清涼飲料水」とする。 （2）携帯用スポーツ栄養飲料ゼリー状 （3）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。</p> <p>2 内容量 1 EA=180g 以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「ヴァームゼリー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-5	清涼飲料（江田島） （8960-202-36989）	CN	<p>1 品質 （1）一般市販品「清涼飲料水」とする。 （2）100%天然果汁及び果汁入り。 （3）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。</p> <p>2 内容量 1 CN=160ml 以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p>

			4 参考銘柄 「キリン」「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-6	保健飲料A（江田島） （8960-202-36979）	CN	1 品質 （1）一般市販品「清涼飲料水」とする。 （2）砂糖、ブドウ糖、塩化ナトリウム、V.C、香料等を液状に調合したものとする。 （3）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2 内容量 1 CN = 245ml 以上入りとする。 3 賞味期限 別途指示する。 4 参考銘柄 「大塚製菓」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-7	保健飲料B（江田島） （8960-202-37029）	BT	1 品質 （1）一般市販品「栄養飲料水」とする。 （2）フルスルチアミン塩酸塩、ビタミンB2、ビタミンB6、ニコチン酸アミド、L-アスパラギン酸ナトリウム、タウリン、無水カフェイン等を液状に調合したものとする。 （3）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2 内容量 1 BT = 100ml 以上入りとする。 3 賞味期限 別途指示する。 4 参考銘柄 「大正製菓」「タケダ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-8	栄養補助食品C（江田島） （8970-202-37059）	EA	1 種類 一般市販品 2 内容量 1 EA = （30本入り） 3 賞味期限 別途指示する。 4 参考銘柄 「（アミノバイタルR）アミノプロテイン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。） 5 種類（味） ※ 味の種類については、その都度指定する。
23-00	缶・瓶詰類共通規格		1 種類 JASに定める「缶」及び「瓶」詰類とする。 2 品質 （1）JAS合格品を標準とする。 （2）添加物等は食品添加物の規格によるものとする。 （3）サビ、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたものとする。 3 賞味期限 別途指示する。 4 表示 一般共通規格第8項によるほか、食品かん詰の表示に関する公正競争規約（公正取引委員会告示第59号43.9.2）に定めるところによる。
23-01	レトルトパウチ 食品共通規格		1 定義 プラスチックフィルムもしくは金属箔又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に形成した容器（気密性及び遮光性を有するもの）に、調整した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものとする。（JASの定義） 2 品質 （1）保存料を使用していないものとする。 （2）内容物を詰めて、完全密封したものである。 （3）熱溶解密封部の内面に内容物のかみ込みがないこと。 3 容器

			<p>(1) 平袋、スタンディングパウチ、成形成容器その他業務用の大型パウチとする。</p> <p>(2) 遮光性を有し気体透過性がなくかつ、十分な強度を有する資材を用いること。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。透明な袋を用いたものや、賞味期間の短いものについては、その旨を表示する。</p>
23-1	鯖照焼 (缶) (江田島) (8905-202-36319)	C N	<p>1 材 料: 鯖</p> <p>2 缶 型: 角5号A缶 (E O缶)</p> <p>3 固形量: 70 g以上</p> <p>4 賞味期限: 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄: 「はごろも」「Umios」「宝幸」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
23-2	まぐろフレーク (江田島) (8905-202-36379)	P K	<p>1 材 料: まぐろを醤油、砂糖等で味付けしたもの。</p> <p>2 包 装: レトルトパウチ</p> <p>3 固形量: 1000 g以上</p> <p>4 賞味期限: 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄: 「はごろも」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
23-3	まぐろ油漬 (江田島) (8905-202-36359)	E A	<p>1 材 料: きはだまぐろ</p> <p>2 品 質: オイル無添加フレークとする。</p> <p>3 包 装: レトルトパウチ</p> <p>4 内容総量: 1000 g以上</p> <p>5 賞味期限: 別途指示する。</p> <p>6 参考銘柄: 「はごろも」「ホテイ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
23-4	鮭ほぐし肉 (江田島) (8905-202-36369)	P K	<p>1 材 料: さけ、塩、調味料(中塩又は甘塩タイプ)</p> <p>2 包 装: レトルトパウチ</p> <p>3 内容総量: 1000 g以上</p> <p>4 賞味期限: 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄: 「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
23-5	さんま蒲焼 (缶) (江田島) (8905-202-36309)	C N	<p>1 材 料: さんま</p> <p>2 缶 型: 角5号A缶 (E O缶)</p> <p>3 固形量: 80 g以上</p> <p>4 賞味期限: 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄: 「ニッスイ」「あけぼの」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
24-2	たけのこ水煮 (缶) (小) (江田島) (8915-202-36429)	C N	<p>1 材 料: 筍A(当該年度国内加工品)</p> <p>2 缶 型: 1号缶</p> <p>3 固形量: 1800 g以上</p> <p>4 サイズ: M</p> <p>5 賞味期限: 別途指示する。</p> <p>6 参考銘柄: 「天狗」「はごろも」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
24-4	なめこ水煮 (江田島) (8915-202-36489)	P K	<p>1 材 料: なめこ(国内加工品)</p> <p>2 包 装: レトルトパウチ</p> <p>3 内容総量: 1.2 Kg(固形量1 Kg)</p> <p>4 賞味期限: 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄: 「日本食研」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
24-5	なめたけ茶漬 (缶) (江田島) (8915-202-36469)	C N	<p>1 材 料 えのき茸、醤油、砂糖、調味料、酸化防止剤(V.C)等</p> <p>2 缶 型: 1号缶</p> <p>3 内容総量: 3150 g以上(固形分80%以上)</p> <p>4 賞味期限: 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄: 「信越」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
24-7	マッシュルーム (缶) (江田島) (8915-201-43679)	C N	<p>1 材 料: マッシュルーム(国内加工品)</p> <p>2 品 質: 均等にサイズの揃ったもの。(スライスタイプ)</p> <p>3 缶 型: 2号缶</p>

			<p>4 固形量：450g以上</p> <p>5 賞味期限：別途指示する。</p> <p>6 参考銘柄：「天狗」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
25-1	みかん（缶）（江田島） (8915-207-00239)	CN	<p>1 品質</p> <p>(1) 糖度14～18%の国産JAS合格品とする。</p> <p>(2) サイズM又はLとする。</p> <p>2 缶型：5号缶（EO缶）</p> <p>3 内容量</p> <p>1CN=290g以上入り（固形量170g以上）とする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「国分」「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
25-2	みかん糖液漬（江田島） (8915-202-36439)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 糖度10～14%のエキストラライトシロップ漬とする。</p> <p>(2) サイズM又はLとする。</p> <p>2 包装：レトルトパウチ</p> <p>3 内容量</p> <p>1EA=1500g以上入り（固形量1000g以上）とする。</p> <p>4 賞味期限（製造年月日） 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
25-3	パイナップル糖液漬（江田島） (8915-202-36459)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 糖度14～18%のライトシロップ漬とする。</p> <p>(2) チビット1/6サイズとする。</p> <p>2 包装：レトルトパウチ</p> <p>3 内容量</p> <p>1EA=1500g以上入り（固形量1000g以上）とする。</p> <p>4 賞味期限（製造年月日） 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
25-4	白桃糖液漬（江田島） (8915-202-36449)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 糖度10～14%のエキストラライトシロップ漬とする。</p> <p>(2) サイズM</p> <p>2 包装：レトルトパウチ</p> <p>3 内容量</p> <p>1EA=1500g以上入り 15mm角にカットしたもの。</p> <p>4 賞味期限（製造年月日） 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
26-2	牛肉すき焼（缶）（江田島） (8970-202-37089)	CN	<p>1 材料：牛肉、筍、蒟蒻、醤油、砂糖等</p> <p>2 缶型：P4号缶（EO缶）</p> <p>3 内容総量：50g以上入り</p> <p>4 賞味期限：別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄：「ホニホ」「あけぼの」「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
26-3	やきとり（缶）（江田島） (8970-202-37069)	CN	<p>1 材料：鶏正肉及びささみ等</p> <p>2 品質：JAS合格品（たれ味）</p>

			<p>3 缶 型：GP4号缶（EO缶）</p> <p>4 内容総量：60g以上入り</p> <p>5 賞味期限：別途指示する。</p> <p>6 参考銘柄：「ホテイ」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
26-4	焼肉（ビーフ）（江田島） (8905-202-36299)	CN	<p>1 材 料：牛肉、醤油、砂糖糖</p> <p>2 品 質：一般市販品とする。</p> <p>3 内容総量：85g以上入り</p> <p>4 賞味期限：別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄：「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
26-5	鉄板焼肉（缶）（江田島） (8970-202-37079)	CN	<p>1 材 料：牛肉、醤油、砂糖等</p> <p>2 内容総量：40g以上入り</p> <p>3 缶 型：DRP4号缶（EO缶）</p> <p>4 賞味期限：別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄：「ホテイ」「ホニホ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
26-6	うずら卵水煮（缶）（江田島） (8915-207-01449)	CN	<p>1 品 質</p> <p>（1）国産品のJAS合格品「1級」とする。</p> <p>（2）サイズはMとする。</p> <p>2 缶 型：2号缶</p> <p>3 内容総量：430g以上入り</p> <p>4 内容個数：55～65個入り</p> <p>3 賞味期限：別途指示する。</p> <p>6 参考銘柄：「天狗」「ほしえぬ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
27-1	五目飯（缶）（江田島） (8970-202-37109)	CN	<p>1 材 料</p> <p>うるち米（国産）、ごぼう、人参、たけのこ、椎茸等</p> <p>2 缶 型</p> <p>01号又は楕円1号缶（缶切付き）</p> <p>3 内容量</p> <p>1CN=375g以上入りとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
27-3	鶏飯（缶）（江田島） (8970-202-37099)	CN	<p>1 材 料</p> <p>うるち米（国産）、鶏肉、玉葱</p> <p>2 缶 型</p> <p>01号又は楕円1号缶（缶切付き）</p> <p>3 内容量</p> <p>1CN=375g以上入りとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
27-4	ドライカレー（缶）（江田島） (8970-202-37129)	CN	<p>1 材 料</p> <p>うるち米、鶏肉、人参、玉葱、マッシュルーム</p> <p>2 缶 型</p> <p>01号又は楕円1号缶（缶切付き）</p> <p>3 内容量</p> <p>1CN=375g以上入りとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄</p>

			「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27-5	牛飯（缶）（江田島） （8970-202-37119）	C N	1 材 料 うるち米、牛肉 2 缶 型 0 1 号又は楕円 1 号缶（缶切付き） 3 内容量 1 C N = 3 7 5 g 以上入りとする。 4 賞味期限 別途指示する。 5 参考銘柄 「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27-6	レトルトライス（大） （江田島） （8940-201-93919）	E A	1 材料及び種類 （1） カレーピラフ うるち米、玉葱、人参、ピーマン、牛挽肉、カレー粉、コンソメ、バター等 （2） 洋風ピラフ うるち米、玉葱、とうもろこし、人参、バター、食肉製品、コンソメ等 （3） 牛めし うるち米、牛肉、玉葱、牛蒡、醤油、砂糖、かつお風調味料等 （4） たこめし うるち米、たこ、たけのこ、人参、白醤油、白ごま、かつお風調味料、昆布エキスパウダー、おろし生姜、チキンコンソメ等 （5） 和風ごはん うるち米、しめじ、細竹、わらび、人参、醤油、人参、砂糖、食塩、かつお風味調味料、昆布エキスパウダー等 （6） チャーハン 鶏ごぼう飯 うるち米、牛蒡、鶏肉、醤油、砂糖、清酒、ガラスープ、食塩、カラメル色素、水等 （7） 高菜チャーハン うるち米、玉葱、高菜漬、醤油、ウスターソース、人参、ベーコン、食塩、ごま、水等 2 品質 特有の香味を有するもの。 3 内容量及び包装 1 E A = 3 7 5 g 以上入り。 4 賞味期限 別途指示する。 5 その他 種類については、その都度指定する。
27-8	（冷凍）焼おにぎり （江田島） （8920-202-36559）	E A	1 材 料 うるち米、醤油 2 包 装 焼おにぎりはトレー入り袋詰又は真空ボイリングパックのものとする。 3 内容量 1 E A = 7 0 g 以上、 1 P K = 1 0 E A 入り。 4 賞味期限 別途指示する。 5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27-9	五目飯（丸形缶）（江田島） （8970-202-37139）	C N	1 材 料 うるち米（国産）、鶏肉、ごぼう、人参、たけのこ、椎茸等 2 缶 型 T 1 号缶（缶切付き） 3 内容量

			<p>1 CN=340g以上入りとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
27-10	鶏飯（丸形缶）（江田島） （8970-202-37149）	CN	<p>1 材 料 うるち米（国産）、鶏肉、玉葱等</p> <p>2 缶 型 T1号缶（缶切付き）</p> <p>3 内容量 1CN=340g以上入りとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
27-11	牛飯（丸形缶）（江田島） （8970-202-37159）	CN	<p>1 材 料 うるち米（国産）、牛肉等</p> <p>2 缶 型 T1号缶（缶切付き）</p> <p>3 内容量 1CN=340g以上入りとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
27-12	ドライカレー（丸形缶）（江田島） （8970-202-37169）	CN	<p>1 材 料 うるち米（国産）、鶏肉、人参、玉葱、マッシュルーム等</p> <p>2 缶 型 T1号缶（缶切付き）</p> <p>3 内容量 1CN=340g以上入りとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
28-1	はちみつ（江田島） （8925-202-36579）	BT	<p>1 品 質 純粋はちみつ100%とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1BT=1000g以上入りポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「はちのす」「レンゲ」「サクラ印」「加藤」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
28-2	豆板醤（江田島） （8950-202-36829）	EA	<p>1 品 質 （1）一般市販品「豆板醤」とする。 （2）添加物不使用で、特有の香味を有するものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=500g以上入りポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄</p>

			「ユウキ食品」「エバラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
28-3	中華用調味料（江田島） （8950-202-36849）	E A	1 材 料  （1）ガラスープ（豚骨、鶏骨、鶏肉の煮出汁等） （2）無塩タイプ 2 内容量 1 E A = 1 K g 袋入りとする。 3 賞味期限 別途指示する。 4 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
28-4	キムチの素（江田島） （8950-202-36859）	B T	1 材 料 にんにく、赤唐辛子、各種旨味エキス等 2 品 質 特有の香味及び辛味を有する液体調味料とする。 3 内容及び包装 1 B T = 4 5 0 g 以上入りビン詰とする。 4 賞味期限 別途指示する。 5 参考銘柄 「桃屋」「エバラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
29-2	L L ヒートレスカレー （江田島） （8950-202-36869）	E A	1 材 料 玉葱、人参、馬鈴薯等 2 品 質 （1）温めずにそのまま食べられる野菜カレーとする。 （2）法令で定められているアレルギー28品目を含む原材料は使用していないものとする。 3 内容量 1 E A = 2 0 0 g 以上とする。 4 賞味期限 別途指示する。 5 参考銘柄 「ハウス食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
29-3	L L ヒートレスシチュー（江田島） （8950-202-36879）	E A	1 材 料 玉葱、人参、馬鈴薯等 2 品 質 （1）温めずにそのまま食べられる野菜シチューとする。 （2）法令で定められているアレルギー28品目を含む原材料は使用していないものとする。 3 内容量 1 E A = 2 0 0 g 以上とする。 4 賞味期限 別途指示する。 5 参考銘柄 「ハウス食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-1	のり佃煮（P）（江田島） （8905-202-36349）	E A	1 材 料 海苔、醤油 2 内容及び包装 1 本 = 1 0 g 入りアルミ箔包装とする。 1 E A = 1 8 本入り 3 賞味期限 別途指示する。 4 参考銘柄

			「磯じまん」「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-2	ふりかけB（P）（江田島） （8940-202-36649）	E A	<p>1 材料及び種類</p> <p>（1）瀬戸風味 削節（鰯、鯉）、コーンスターチ、味付のり、小麦胚芽、青のり、ミルクカルシウム</p> <p>（2）味かつお ごま、削節（鰯、鯉）</p> <p>（3）いわし 鰯削り節、ごま、ミルクカルシウム、コーンスターチ、黒のり、小麦胚芽、モロヘイヤ粉末</p> <p>（4）梅 梅、鯉削り節、ごま、マッシュポテト、黒のり</p> <p>2 品質 風味を損なうことなく調味加工した1食用パックのものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1 PK=1.0g以上入りポリ袋又はアルミパック詰のスティック状のものとする。1 EA=40PK入りとする。</p> <p>4 賞味期限 別途指示する。</p> <p>5 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p> <p>6 その他 種類については、その都度指定する。</p>
31-3	カップメンA （カップ焼きそば） （江田島） （8920-202-36519）	E A	<p>1 品質 一般市販品のカップ焼きそばとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA=80g以上（内容量）</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「日清」「明星食品」「東洋水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
31-4	カップメンB （和風カップメン） （江田島） （8920-202-36529）	E A	<p>1 品質 一般市販品のカップうどんまたはカップそばとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA=50g以上（内容量）</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「日清」「明星食品」「東洋水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
31-5	カップメンC （ラーメンカップ麺） （江田島） （8920-202-36539）	E A	<p>1 品質 一般市販品のカップラーメンとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA=50g以上（内容量）</p> <p>3 賞味期限 別途指示する。</p> <p>4 参考銘柄 「日清」「東洋水産」同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>

## IV 生糧品及び冷凍品の規格

番 号	品 名	単 位	規 格
1-00	パン類共通規格		<p>1 材 料 J A S の強力粉（1等粉以上）を主原料としたものとする。</p> <p>2 包 装 メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとしたものを段ボール箱詰とする。 ただし、少量の場合はクラフト紙包みとし、外装に消費（賞味）期限を表示する。</p> <p>3 消費（賞味）期限 包装ごとに記載し、調理パンは消費時間まで記載すること。</p> <p>4 関連文書 「包装食パンの表示に関する公正競争規約について」に基づく。</p>
1-1	コッペパン（黒糖）（江田島）	E A	<p>1 品 質 黒糖生地ソフトなパンにクリームをサンドしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 140 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上期限を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「フジパン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
1-2	ロールパン（江田島）	E A	<p>1 品 質 (1) 一般市販品「たまご」「焼きそば」「ツナポテト」 (2) パンに、それぞれの具材をサンドしたものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 80 g 以上</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上期間を有するものとする。</p>
1-3	ハンバーガー（江田島）	E A	<p>1 品 質 (1) 一般市販品「てりやき」「ポーク」「デミグラス」「チーズ」 (2) パンにそれぞれの具材をサンドしたものとする。</p> <p>2 納 入 使用日当日0630時までに納品</p> <p>3 内容量及び包装 1 E A = 90 g 以上</p> <p>4 消費期限 納入後、2日以上期間を有するものとする。</p>
1-4	カレーパン（江田島）	E A	<p>1 品 質 「カレーパン類」 (1) 特有の香味を有し、揚げ色、形態ともに良好なものとする。 (2) 野菜、肉をたっぷり使用したカレーを包み込んだものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 95 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上期間を有するものとする。</p>
1-5	デニッシュパン（江田島）	E A	<p>1 品 質 「デニッシュパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼（揚げ）上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 適度な甘さと酸味がほどよくミックスされ独特な風味を持つものとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p>

			<p>1 E A = 95 g 標準入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。</p>
1-6	あんぱん（江田島）	E A	<p>1 品質 「あんぱん類」 (1) 特有の香味を有し、焼（揚げ）上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質な小豆を使用して炊き上げた甘さ控えめの餡を包み込んだものとする。 (3) 揚げあんぱんの場合は、その都度指定する。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 85 g 以上（揚げあんぱんは100 g 以上）入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。</p>
1-7	クリームパン（江田島）	E A	<p>1 品質 「クリームパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質なカスタードクリームを包み込んだ（又は上部に乗っている。）ものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 90 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。</p>
1-8	メロンパン（江田島）	E A	<p>1 品質 「メロンパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 生地表面を「サクッ」と焼き上げたものとする。 (3) 一般的にメロンパン又はサンライズと呼ばれるものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 85 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。</p>
1-9	イチゴジャムパン（江田島）	E A	<p>1 品質 「ジャムパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質ないちごジャム（その他のジャムでも可）を包み込んだ又は練り込んだものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 85 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。</p>
1-10	チョコレートパン（江田島）	E A	<p>1 品質 「チョコレートパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質なチョコレート又はチョコクリームを包み込んだ又は練り込んだものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 85 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。</p>
1-11	ミルクパン（江田島）	E A	<p>1 品質 「ミルクパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質なミルクをはさみ込んだ又は練り込んだものとする。</p>

			<p>2 内容及び包装 1EA=80g以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。</p>
1-12	ソーセージパン（江田島）	EA	<p>1 品質 菓子パンの生地にソーセージ1本のをせ辛子マヨネーズで味付けしたものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=115g以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。</p>
1-13	ベーコンエッグパン（江田島）	EA	<p>1 品質 パン生地にタマゴフィリングとベーコンを乗せて、マヨネーズソースをトッピングしたもの。</p> <p>2 内容及び包装 1EA100g以上とし個別包装されたもの。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「フジパン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
1-14	タマゴ蒸しパン（江田島）	EA	<p>1 品質 (1) 生地を長時間熟成させ、しっとりとした形態 (2) 全卵及びクリーム等でコク、風味を入れたもの</p> <p>2 内容及び包装 1EA=100g以上入り、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後2日以上の期間を有するもの</p> <p>4 参考銘柄 「フジパン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
1-15	LLパンA（江田島）	EA	<p>1 品質 (1) 天然発酵を使用し、食品添加物不使用のデニッシュタイプとする。 (2) 常温で長期保存してもカビの発生、袋の膨張、変色等の異常が認められないものとする。 (3) 適度な甘さと酸味がほどよくミックスされ独特な風味を持つものとする。 (4) 十勝クリーム、カスタード、メープル、チョコ、ブルーベリーのいずれかが練り込まれ、それぞれの風味を持つものとする。 (5) 種類については、全種類均等割りで納入する。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=85g以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、常温で35日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「食祭館」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
1-17	携行サンド（惣菜系） （江田島）	EA	<p>1 品質 具材を柔らかい食パンで挟み、4辺を圧着して外側の耳を切り落とした形状のサンドイッチとする。 具材は惣菜系のものとする。 （ツナマヨ、ハムタマゴ、テリヤキマヨ等、その都度指定する。）</p> <p>2 内容及び包装 個別包装されたもの。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>

			4 参考銘柄 「フジパン：スナックサンド」「山崎パン：ランチパック」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
1-18	携行サンド（甘味系） （江田島）	E A	1 品質 具材を柔らかい食パンで挟み、4辺を圧着して外側の耳を切り落とした形状のサンドイッチとする。 具材は甘味系のものとする。 （ピーナッツ、モンブラン、ジャム等、その都度指定する。） 2 内容及び包装 個別包装されたもの。 3 消費期限 納入後、2日以上の期限を有するもの。 4 参考銘柄 「フジパン：スナックサンド」「山崎パン：ランチパック」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-1	（冷）うどん（江田島）	P K	1 材料 強力粉を使用したものとする。 2 品質 （1）ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のものとする。 （2）食品添加物を使用していないものとする。 （3）一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 P K = 230 g 標準×5個入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「やまひろ」「日清冷凍食品」「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-2	（冷）中華そば（江田島）	P K	1 材料 強力粉を使用したものとする。 2 品質 （1）かん水を加えて練り合わせた色合いのよいものとする。 （2）ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のものとする。 （3）温麺、冷麺の喫食方法に適しているものとする。 （4）食品添加物を使用していないものとする。 （5）一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 P K = 200 g 標準×5個入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「やまひろ」「日清冷凍食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-3	（冷）日本そば（江田島）	P K	1 材料 そば粉を使用したものとする。 2 品質 （1）一般市販品とする。 （2）ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のものとする。 3 内容及び包装 1 P K = 200 g 標準×5個入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「やまひろ」「四国日清食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-4	（冷）焼うどん（江田島）	K G	1 材料 （1）強力粉を使用したものとする。 （2）具材 焼うどん、きゃべつ、豚肉、その他野菜等 2 品質

			<p>(1) 焼うどん風に仕上げ、急速凍結したものとする。</p> <p>(2) 異物等の混入のないものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 内容量 1kg入り真空詰とする。</p> <p>5 参考銘柄 「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
2-5	(冷)焼そば(塩味) (江田島)	KG	<p>1 材 料</p> <p>(1) 強力粉を使用したものとする。</p> <p>(2) 具 材 塩焼そば、きゃべつ、豚肉、その他野菜等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 焼そば風に仕上げ、急速凍結したものとする。</p> <p>(2) 異物等の混入のないものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 内容量 1kg入り真空詰とする。</p> <p>5 参考銘柄 「Umios」「日東ベスト」「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
2-6	(冷)焼そば(ソース) (江田島)	KG	<p>1 材 量</p> <p>(1) 強力粉を使用したものとする。</p> <p>(2) 具 材 ソース焼そば、きゃべつ、豚肉、その他野菜等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 焼そば風に仕上げ、急速凍結したものとする。</p> <p>(2) 異物等の混入のないものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 内容量 1kg入り真空詰とする。</p> <p>5 参考銘柄 「Umios」「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
2-7	(冷)焼ちゃんぽん(江田島)	KG	<p>1 材 料</p> <p>(1) 強力粉を使用したものとする。</p> <p>(2) 具 材 焼ちゃんぽん、いか、豚肉、きくらげ、かまぼこ、野菜等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 焼ちゃんぽん風に仕上げ、急速凍結したものとする。</p> <p>(2) 異物等の混入のないものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 内容量 1kg入り真空詰とする。</p> <p>5 参考銘柄 「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
2-8	(冷)焼ナポリタン(江田島)	KG	<p>1 材 料</p> <p>(1) 強力粉を使用したものとする。</p> <p>(2) 具 材 焼ナポリタン、たまねぎ、ピーマン、ウインナーソーセージ、その他野菜等</p> <p>2 品 質</p>

			<p>(1) 焼ナポリタン風に仕上げ、急速凍結したものとする。</p> <p>(2) 異物等の混入のないものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 内容量 1k g入り真空詰とする。</p> <p>5 参考銘柄 「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-1	(冷) プリンタルト (江田島)	E A	<p>1 品 質 プリンタルト</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 3 0 g 標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-4	(冷) 果肉入りゼリー (江田島)	E A	<p>1 材 料 「洋なし」、「マンゴー」、「パイン」、「イチゴ」のいずれか果肉が入ったものとする。</p> <p>2 種 類 「洋なしゼリー」、「マンゴーゼリー」、「パインゼリー」、「国産イチゴゼリー」とし、その都度指定する。</p> <p>3 品 質 自然解凍で供することができるものとする。</p> <p>4 内容量及び包装 1 E A = 5 0 g 以上、スプーン付。</p> <p>5 参考銘柄 「日東ベスト」、「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-6	(冷) クリームコンフェ (江田島)	E A	<p>1 品 質 クリームコンフェ</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 3 5 g</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-7	果実ジュース (ぶどう) (江田島)	E A	<p>1 品 質 一般市販品、ぶどう果汁100%</p> <p>2 内容量 1 E A = 2 0 0 m l、紙パック入り。</p> <p>3 賞味期限 無菌包装の90日以上常温保存可能なものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-8	果実ジュース (りんご) (江田島)	E A	<p>1 品 質 一般市販品、りんご果汁100%</p> <p>2 内容量 1 E A = 2 0 0 m l、紙パック入り。</p> <p>3 賞味期限 無菌包装の90日以上常温保存可能なものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-9	果実ジュース (パイン) (江田島)	E A	<p>1 品 質</p>

			<p>一般市販品、パイン果汁100%</p> <p>2 内容量 1EA=200ml、紙パック入り。</p> <p>3 賞味期限 無菌包装の90日以上常温保存可能なものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-10	果実酢ジュース（ざくろ）（江田島）	EA	<p>1 品 質 一般市販品、果実酢ジュースとする。</p> <p>2 内容量 1EA=200ml、紙パック入り。</p> <p>3 賞味期限 無菌包装の90日以上常温保存可能なものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「エルビー（ぎゅっと果実+酢 ざくろミックス）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-11	果実酢ジュース（パイン）（江田島）	EA	<p>1 品 質 一般市販品、果実酢ジュースとする。</p> <p>2 内容量 1EA=200ml、紙パック入り。</p> <p>3 賞味期限 無菌包装の90日以上常温保存可能なものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「エルビー（ぎゅっと果実+酢 パイン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-12	果実酢ジュース（白ぶどう）（江田島）	EA	<p>1 品 質 一般市販品、果実酢ジュースとする。</p> <p>2 内容量 1EA=200ml、紙パック入り。</p> <p>3 賞味期限 無菌包装の90日以上常温保存可能なものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「エルビー（ぎゅっと果実+酢 白ぶどう）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-13	野菜果実ジュース（江田島）	EA	<p>1 種 類 赤野菜ジュース、緑野菜ジュース、野菜ジュース</p> <p>2 内容量 1EA=200ml、紙パック入り。</p> <p>3 賞味期限 無菌包装の100日以上常温保存可能なものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤクルト」「伊藤園」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-14	栄養補助食品A（江田島）	EA	<p>1 種 類 一般市販品</p> <p>2 内容量 1EA（2本入り）=40g</p> <p>3 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「カロリーメイト（ハーフ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-15	栄養補助食品B（江田島）	EA	<p>1 種 類 一般市販品</p> <p>2 内容量 1EA=30g</p>

			<p>3 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「SOIJOY」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-17	(冷) シュークリーム (江田島)	EA	<p>1 種類 冷凍シュークリームとする。</p> <p>2 内容量 1EA=40g標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日東ベスト」「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-18	(冷) クレープ (江田島)	EA	<p>1 種類 カスタード味、チョコ味、イチゴ味</p> <p>2 内容量 1EA=25g以上</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日東ベスト」「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-19	(冷) プチシュー (江田島)	EA	<p>1 種類 カスタード&amp;チョコ</p> <p>2 内容量 1EA=24g(2個入り)</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-20	(冷) フルーツ杏仁 (江田島)	EA	<p>1 種類 フルーツ入り杏仁豆腐、スプーン付</p> <p>2 内容量 1EA=40g</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-21	(冷) クリームブッセ (江田島)	EA	<p>1 種類 クリームブッセ</p> <p>2 内容量 1EA=20g以上</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-22	フルーツゼリー (江田島)	EA	<p>1 材料 「りんご」、「みかん」、「ぶどう」のいずれかが入ったものとする。</p> <p>2 種類 りんごゼリー、みかんゼリー、ぶどうゼリーとし、その都度指定する。</p> <p>3 品質 国産の果汁又は濃縮還元果汁を使用したものとする。</p> <p>4 内容量及び包装 1EA=80g以上、スプーン付。</p>

			<p>5 賞味期限 納入後、14日以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 参考銘柄 「愛知ヨーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-24	(冷) ミニエクレア (江田島)	EA	<p>1 種類 カルシウムを強化した1個で鉄分約85mg摂取できる自然解凍で食べられる個包装のエクレア。</p> <p>2 内容量 1EA=26g</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-25	(冷) ミニたいやき (江田島)	EA	<p>1 種類 ミニたいやき</p> <p>2 内容量 1EA=40g以上</p>
4-27	(冷) お米タルト (江田島)	EA	<p>1 種類 お米タルト</p> <p>2 内容量 1EA=35g</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）</p>
4-29	(冷) ムースケーキ (ショコラ) (江田島)	EA	<p>1 種類 ムースケーキ (ショコラ)</p> <p>2 内容量 1EA=31g</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）</p>
4-31	(冷) マリトッツォ (江田島)	EA	<p>1 種類 マリトッツォ</p> <p>2 内容量 1EA=25g</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）</p>
4-32	(冷) 今川焼 (カスタード) (江田島)	EA	<p>1 種類 今川焼 (カスタード)</p> <p>2 内容量 1EA=40g</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）</p>
4-34	(冷) ホテルブレッド (江田島)	EA	<p>1 品質 ソフトな食感と風味が特徴の小型パンとする。</p>

			<p>2 重量 1EA=38g標準とする。</p> <p>3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-35	(冷) ロールパン (江田島)	EA	<p>1 品質 バターの風味豊かなきめ細かい生地で焼き上げたものとする。</p> <p>2 重量 1EA=30g標準とする。</p> <p>3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
4-37	(冷) 南瓜プリン (江田島)	EA	<p>1 種類 南瓜入りプリン、スプーン付</p> <p>2 内容量 1EA=40g以上</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他 ハロウィン用</p> <p>5 参考銘柄 「日東ベスト」「ヤオイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
5-1	味噌 (白) (江田島)	KG	<p>1 材料 米、大豆、食塩を主材料とする。</p> <p>2 品質 (1) 淡黄色を呈し、熟成十分なものとする。 (2) 特有の芳香、光沢を有するものとする。 (3) 塩分5~7%程度とする。</p> <p>3 内容及び包装 1kg入り真空詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、冷蔵保管で3か月以上の期間を有するものとする。納品時、成分表提出</p> <p>5 参考銘柄 「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
5-2	味噌 (赤) (江田島)	KG	<p>1 材料 米、大豆、食塩を主材料とする。</p> <p>2 品質 (1) 赤褐色を呈し、熟成十分なものとする。 (2) 特有の芳香、光沢を有するものとする。 (3) 塩分9~12%程度とする。</p> <p>3 内容及び包装 1kg入り真空詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、冷蔵保管で3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
5-3	味噌 (中) (江田島)	KG	<p>1 材料 米、大豆、食塩を主材料とする。</p> <p>2 品質 (1) 黄褐色を呈し、熟成十分なものとする。 (2) 特有の芳香、光沢を有するものとする。 (3) 塩分10~12.5%程度とする。</p> <p>3 内容及び包装</p>

			<p>20kg箱入り十字バンド掛けとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、冷蔵保管で3か月以上の期間を有するものとする。納品時、成分表提出</p> <p>5 参考銘柄 「ますやみそ」、「新庄味噌」</p>
5-4	もろみ味噌（江田島）	KG	<p>1 品質 熟成良好で、きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 内容及び包装 200g標準または1kg標準入りポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
6-1	豆腐（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 国内産又は輸入品（アメリカ産、中国産）の上級品大豆を使用し、遺伝子組み換えではないもの。 (2) 「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破損していないものとする。 (3) 大豆1kgを使用し、製品3kg程度で加工されたものとする。</p> <p>2 内容及び包装 (1) 1丁300～400gとし、個別包装された一般市販品とする (2) 容器は水もれしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないようにしたものとする。</p> <p>3 消費期限 納入後、3日以上を有するものとする。</p>
6-2	焼豆腐（江田島）	KG	<p>1 原料 豆腐（6-1-1に準ずる）を原料とする。</p> <p>2 品質 (1) 豆腐の水分を約30%絞り、両面を適度に焼き上げたものとする。 (2) 均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。</p> <p>3 内容及び包装 (1) 1丁150～200gとし、個別包装された一般市販品とする。 (2) 容器は水もれしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないようにしたものとする。</p> <p>4 消費期限 納入後、3日以上を有するものとする。</p>
6-3	厚揚げ（江田島）	KG	<p>1 原料 豆腐（6-1-1に準ずる）を原料とする。</p> <p>2 品質 (1) 豆腐の水分を約40%絞り、良質の植物油を使用したものとする。 (2) 異味、異臭がなく、きつね色を呈し、厚さに「ムラ」のないものとする。</p> <p>3 形状 直方体とする。</p> <p>4 内容及び包装 1丁150～200gとし、個別包装された市販包装品とする。</p> <p>5 消費期限 納入後、3日以上を有するものとする。</p>
6-4	油揚げ（江田島）	KG	<p>1 原料 豆腐（6-1-1に準ずる）を原料とする。</p> <p>2 品質 (1) 良質の植物油を使用したもの。 (2) 均一で異味、異臭がなく、きつね色をした2度揚げの薄揚げとする。</p> <p>3 形状 長方形又は正方形とする。</p> <p>4 重量及び包装</p>

			<p>1 枚 20～30g 標準とし、ビニール袋等で包装されたもの。（納品時、ビニール袋のみの場合は二重袋とする。）</p> <p>5 表示 原材料名等は箱に一括表示可とする。</p> <p>6 消費期限 官側の指定する使用日までの期間を有するもの。</p>
6-5	(冷) うの花 (江田島)	KG	<p>1 原料 豆腐 (6-1-1 に準ずる) を原料とする。</p> <p>2 品質 (1) 均一で異味、異臭がなく衛生的なものとする。 (2) 豆乳の搾粕で水分は 85% 以内とする。 (3) 人参、ごぼうを混ぜ合せ味付けし、急速凍結したものとする。</p> <p>3 内容及び包装 500g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「Umios」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
6-6	(冷) 揚げ出し豆腐 (江田島)	BX	<p>1 原料 豆腐 (6-1-1 に準ずる) を原料とする。</p> <p>2 品質 (1) 均一で異味、異臭がなく衛生的なものとする。 (2) 豆腐に片栗粉又はそれに準ずる粉をつけたものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1EA 40g で、1BOX = 250EA</p> <p>4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
6-7	ミックスビーンズ (江田島)	KG	<p>1 品質 3種類以上の豆 (枝豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ豆等) を加熱したものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1kg 入り真空詰、一般市販品とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、常温保存で 60 日以上を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
6-8	納豆 (P) (江田島)	EA	<p>1 品質 (1) 良質で粒揃いの丸大豆 (遺伝子組み換えではない) を使用したものとする。 (2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないものとする。 (3) 極小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたものとする。 (4) タレ及び辛子付きとする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA = 30g 以上入りのカップ詰、タレ = 3g とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 日以上を有するもののほか、箱に一括表示可とする。</p> <p>4 参考銘柄 「納豆屋」「タカノフーズ」「おかめ」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
6-9	(冷) がんもどき (江田島)	EA	<p>1 品質 豆乳ベースの軟らかな生地には人参を加えたシンプルなプレーンタイプのがんもどきとする。</p> <p>2 内容量 1EA = 25g とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、30 日以上のものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p>

			「羽二重豆腐」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6-10	レンズ豆（ドライパック）（江田島）	KG	<p>1 品質 アメリカ産レンズ豆のドライパック袋詰めとする。</p> <p>2 内容及び包装 1kg入りドライパック詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、常温保存で60日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「天狗缶詰」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
6-11	蒸し大豆（ドライパック）（江田島）	KG	<p>1 品質 蒸し大豆のドライパック袋詰めとする。</p> <p>2 内容及び包装 1kg入りドライパック詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、常温保存で60日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「天狗缶詰」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
6-12	豆腐（小）（江田島）	EA	<p>1 品質 しっかりと固めた絹豆腐とする。</p> <p>2 内容及び包装 (1) 150g標準とし、個別包装された一般市販品とする (2) 容器は水もれしない衛生的なものとし、容器内が無水状態に近く、水切りせず、そのまま食べられるものとする。</p> <p>3 消費期限 納入後、3日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「石見食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-00	鮮魚類一般規格		<p>1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。</p> <p>2 貯糧品として納入される冷凍品の品目についても、本項で定める規格による。</p> <p>3 本項においての用語の定義は、次の各号に示すとおりとする。</p> <p>(1) R（ラウンド） 魚体そのままのものとする。</p> <p>(2) SD（セミドレス） 開腹して、内臓、えらを除いたものとする。</p> <p>(3) D（ドレス） 頭、内臓、血液等を除いたものとする。</p> <p>(4) PD（パンドレス） ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたものとする。</p> <p>(5) C（チャンク） ドレス、パンドレス又はフィレを大きく輪切り又は横切りにしたものとする。</p> <p>(6) F（フィレ） 三枚におろした皮付きものとする。</p> <p>(7) L（ロイン） 四つ割、フィレから骨、腹須、皮、血合い肉を除いた正肉部分をいう。</p> <p>(8) スキンレス 三枚におろした皮なしのものとする。</p> <p>(9) S（ステーキ） フィレを厚さ2～3cmにカットしたものとする。</p> <p>(10) 切身（カット） 三枚又は2枚におろしたものを、指定した数量及び重量にカットしたものとする。</p> <p>(11) IQF（Individual Quick Frozen）</p>

			魚体を個別（バラバラ）に急速凍結したものとする。
7-01	鮮魚共通規格		<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とする。</p> <p>(2) 眼 眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるものとする。</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とする。</p> <p>(4) 肉質 堅く弾力があり、骨に密着しているものとする。</p> <p>(5) 臭い 固有の生臭のほか、異臭、悪臭のないものとする。</p> <p>(6) 大きさ 一様に揃い、腹切り、損傷がないものとする。</p> <p>(7) その他 水に入れて沈むものとする。</p> <p>2 梱包</p> <p>(1) 鮮度を保持するため納入品の一割以上の砕氷を用い包覆したものとする。 (砕氷は量目外)</p> <p>(2) 納入容器は特に指定するもののほか、木箱又は発砲スチロール箱等とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のものとする。</p>
7-02	冷凍魚共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>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、-40℃以下の急速凍結装置により凍結させ、中心温度-18℃以下の凍結状態を保持し、包装したものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>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光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱包</p> <p>(1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のものとする。</p> <p>(2) 一括納入される品名、梱包、単位等はその都度指定する。</p> <p>(3) グレーズは量目外とする。</p> <p>4 その他</p> <p>一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
7-2	(冷) あじ切身(90g) (江田島)	EA	<p>2 品質</p> <p>三枚に卸した90gのあじ切身とする。</p> <p>3 内容量</p> <p>1EA=90g標準</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「大冷」「タカノブ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-3	(冷) 鯖切身(80g) (江田島)	EA	<p>1 原材料</p> <p>サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 新鮮なマサバを三枚に卸し、骨抜き処理したものとする。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>(3) 形態: 切身(カット)</p> <p>3 重量</p> <p>1EA=80g標準とする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「大冷」「光洋」「神港魚類」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-4	(冷) 鯖(F)(100g) (江田島)	EA	<p>1 種類</p> <p>サバ科の「マサバ」とする。</p>

			<p>2 品 質</p> <p>(1) 3枚に卸し、背びれを除去したものとす。</p> <p>(2) I Q Fとする。</p> <p>(3) 形態：F</p> <p>3 重 量</p> <p>1尾400～500g標準とする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ショクリュー」「クラレイ」「つじの」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-5	(冷) 鯖生姜煮 (江田島)	PK	<p>1 種 類</p> <p>サバ科の「マサバ」とす。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好な鯖を使用し、3枚に卸したもの又はセンターカット（加圧処理し、骨まで食べられるもの）にしたものとす。</p> <p>(2) 鯖、調味液を封入後、加熱殺菌し急速凍結したものとす。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1PK=70g標準×8個入り、真空詰とする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「極洋」「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-7	(冷) さわら切身 (江田島)	EA	<p>1 品 質</p> <p>新鮮なさわらを三枚に卸し、骨抜き処理したものとす。</p> <p>2 重 量</p> <p>1EA=80g以上とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「三福水産」「K&amp;T」「広洋水産」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-8	(冷) 鮭塩焼 (江田島)	PK	<p>1 品 質</p> <p>(1) 塩で味付けし、焼き上げた秋鮭とする。</p> <p>(2) ボイル調理可能なものとす。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1PK=20g標準×20枚入りの真空詰めとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するものとす。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-9	(冷) ぶり切身 (江田島)	EA	<p>1 品 質</p> <p>鱗を取り、3枚に卸し、背びれ・胸びれを除去し、カットしたぶり切身とする。</p> <p>2 重量及び包装</p> <p>1EA=90g標準とする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ニッスイ」「チウスイ」「タカノブ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-10	(冷) さわら西京漬 (江田島)	EA	<p>1 品 質</p> <p>さわらに調合味噌をまぶしたもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1EA=70g～80g標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「三福水産」「ショクソー」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-11	(冷) 辛子明太子 (江田島)	KG	<p>1 種 類</p> <p>タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を唐辛子及び塩漬けにしたものとす。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 身崩れなく、着色の薄いものとす。</p> <p>(2) 卵粒が肥大しているものとす。</p>

			<p>(3) 1本もので、大きさは1kg10～20本ものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1kg入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「博多屋」「マルイチ前田」「吉野」「さかえや」 「丸市食品」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-12	(冷) 白す干 (江田島)	KG	<p>1 品質 (1) 長さ1.5～2cm以内で大きさが揃っているものとする。 (2) 乾燥適度なものとする。 (3) きょう雑物等が混入していないものとする。 (4) 形態：R</p> <p>2 内容及び包装 100g以上入りポリフィルム袋詰とする。</p> <p>3 銘柄 「川口商店」「堀水産」「網屋」「オカダ」 「水野水産」「大冷」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-13	(冷) あさりむきみ (江田島)	KG	<p>1 品質 (1) Lサイズで粒揃いのものとする。 (2) 砂等を十分にはかせたものとする。 (3) 加熱後、バラで急速凍結したものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「丸一」「クラレイ」「Umios」「神栄」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-14	(冷) ほたて貝柱 (江田島)	KG	<p>1 品質 (1) 帆立貝柱とし、円柱台形を成し、粒揃いのものとする。 (2) 保水剤(ポリリン酸)を使用していないものとする。 (3) 生の貝柱を急速凍結した刺身用とする。</p> <p>2 サイズ 「2S」(36～40個)とする。</p> <p>3 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋及び紙箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「Umios」及び宮呂漁業協同ブランドの物 「シヨクリュー・クラレイ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-15	(冷) いかリング (江田島)	KG	<p>1 種類 アカイカ科の「スルメイカ」とする。</p> <p>2 品質 1cm程度の輪切りをIQFしたものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「大幸」「國洋」「チウスイ」「松岡」「松山」「シヨクリョー」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-16	(冷) むきえび (江田島)	KG	<p>1 品質 (1) 小えびの殻をむき、十分に水洗いしたものとする。 (2) 加熱調理後、身が縮みにくいものとする。</p>

			<p>(3) 粒揃いでIQFとする。</p> <p>(4) パナメイとする。</p> <p>2 内容量及び包装 NET1kg入り(サイズ60/80)ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「ナニワ」「アイガー」「ショクリュー」「ニッスイ」「極洋」「Umios」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-17	(冷) むきえび(大) (江田島)	KG	<p>1 品質 加熱調理後、身が縮みにくいむきえびとする。</p> <p>2 内容量及び包装 NET1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「ナニワ」「アイガー」「ショクリュー」「ニッスイ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-18	(冷) ししゃも(江田島)	EA	<p>1 種類 キュウリウオ科の「カペリン(カラフトシシャモ)」とする。</p> <p>2 品質 (1) 抱卵した雌であること。 (2) 乾燥適度なものとする。 (3) うす塩又は甘塩とする。 (4) 形態: R</p> <p>3 内容量及び包装 1EA=12~20g標準×50尾入り袋詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「ショクリュー」「海勢水産」「岡田水産」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-20	(冷) 赤魚西京漬(江田島)	EA	<p>1 品質 うろこ、骨を除去した鮮度良好なアカウオに調味味噌をまぶしたのものとする。 (1切れあたり10~15g程度)</p> <p>2 重量 1EA=100g標準とする。</p> <p>4 包装 1袋8EA入り真空包装。</p>
7-21	(冷) 骨なしホッケ深味干(江田島)	EA	<p>1 品質 骨を取り除いた味わい豊かなホッケ深味干しとする。</p> <p>2 重量 1EA=70g標準とする。</p> <p>3 包装 350g(5切れ入り)</p> <p>4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-23	(冷) 骨なし赤魚煮付(江田島)	EA	<p>1 品質 赤魚の骨を取り除き、特殊製法で時間が経ってもふっくらジューシーな煮魚とする。</p> <p>2 重量 1EA=72g標準とする。</p> <p>3 包装 360g(5切れ入り)</p> <p>4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-24	(冷) 骨なしかれい煮付(江田島)	EA	<p>1 品質 黄金がれいの骨を取り除き、特殊製法にて独特のくさみを抑えた、時間が経ってもふっくらジューシーである煮魚。</p> <p>2 重量 1EA=72g標準とする。</p>

			<p>3 包装 360g（5切れ入り）</p> <p>4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-25	(冷) 骨なしぶり煮付 (江田島)	EA	<p>1 品質 ぶりの骨を取り除き、特殊製法でふっくらジューシーに仕上げたものとする。</p> <p>2 重量 1EA=72g標準とする。</p> <p>3 包装 360g（5切れ入り）</p> <p>4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-26	(冷) メカジキ切身（江田島）	EA	<p>1. 品質 骨と皮を取り除いたメカジキ切身とする。</p> <p>2. 重量 1EA=80g標準とする。</p> <p>3. 包装 400～800g（5～10切れ入り）</p> <p>4. 参考銘柄 「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-27	(冷) 穴子蒲焼（江田島）	KG	<p>1 種類 アナゴ科の「真穴子」「丸穴子」とする。</p> <p>2 品質 (1) 開いて背骨を取り除いたものとする。 (2) 調味液に浸し、蒲焼状に焼き上げたものとする。 (3) 香味、風味良好なものとする。 (4) IQFとする。</p> <p>3 重量及び包装 1尾100～150g標準、個包装でないものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「邊會」「フレッシュフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-28	(冷) 鯖味噌煮（江田島）	EA	<p>1 種類 サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 鮮度良好な鯖を使用し、三枚におろしたの又はセンターカット（加圧処理し、骨まで食べられるもの）にしたものとする。 (2) 鯖、調味液を封入後、加熱殺菌し急速凍結したものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1EA=70g標準×5～8個入真空詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤヨイサンフーズ」「大冷」「ショクソー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-29	(冷) 紋甲いか生（江田島）	KG	<p>1 種類 甲イカ科「マイカ」、ヤリイカ科「アオリイカ」とする。</p> <p>2 品質 (1) スキンレスのいかを線切りにしたものとする。 (2) 無塩又は食塩のみとする。 (3) 「チルド・イカそうめん」刺身用「あおりいか」使用表示</p> <p>3 内容及び包装 500g入り（固形量480g程度）真空詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p>

			納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
7-30	(冷) 茹たこ (江田島)	KG	<p>1 種類 マダコ科の「マダコ」又は、「ミズタコ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 新鮮なマダコの内蔵を取り除き、茹でたものとする。 (2) 形態：R</p> <p>3 参考銘柄 「呉鯨工」「マルケー食品」「ショクリュ」 「チウスイ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-31	(冷) シーフードミックス (江田島)	KG	<p>1 材料 やりいか(又はむらさきいか)、むき身あさり(又はあけ貝)及びむき身えび(又はバナメ海老)</p> <p>2 品質 (1) 配合割合は、いか：貝：えび＝1：1：1とする。 (2) 十分水洗いされ、異物混入が認められないものとする。 (3) 加熱調理後、身が縮みにくいものとする。 (4) IQFとする。</p> <p>3 内容及び包装 内容総量1kg入り(内容量80%以上)ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「極洋」「TOP」「ニッスイ」「Umios」「マリングローバル」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-32	いか塩辛 (江田島)	EA	<p>1 品質 (1) 新鮮な生いかを使用したものとする。 (2) 頭と足の比率は1：1を標準とする。 (3) 浸かりがよく、風味良好なものとする。 (4) 甘塩のものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA＝300g標準入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「竹田食品」「小野万」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-33	塩くらげ (江田島)	KG	<p>1 種類 食用くらげとする。</p> <p>2 品質 (1) 一般市販品の上級品とする。 (2) 幅0.5cmにカットし、立塩とする。</p> <p>3 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「マルトモ」「ショクリュー」「高木海藻店(金印)」「大栄フーズ」「高木海藻店」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
7-34	(冷) スモークサーモン (江田島)	EA	<p>1 種類 サーモントラウト「標準和名(ニジマス)」とする。</p> <p>2 品質 (1) 塩漬けたサケを燻煙乾燥して燻製したものとする。 (2) 脂のりの良いものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1EA＝500g入り真空詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄</p>

			「日本食研」「シヨクリュー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-37	(冷) 鮭切身 (江田島)	E A	<p>1 原材料 「銀鮭」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 鱗を取り、3枚に卸し、背びれ・胸びれを除去し、90gにカットしたものとする。 (2) I Q Fとする。 (3) 形態：切身 (カット)</p> <p>3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「チウスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-39	(冷) あじ揚焼 (江田島)	E A	<p>1 品 質 骨を除いたあじに粉をまぶして揚げ焼きにし、甘めのタレを使用したもの。</p> <p>2 重 量 1 E A = 58g 標準とする。</p> <p>3 包 装 290g (5切れ入り)</p> <p>4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
7-40	(冷) たら昆布醤油煮 (江田島)	E A	<p>1 品 質 骨を除いた助宗たらを昆布の風味が残る醤油だれで味付けしたもの。</p> <p>2 重 量 1 E A = 64g 標準とする。</p> <p>3 包 装 320g (5切れ入り)</p> <p>4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
8-1	(冷) つみれ団子 (江田島)	K G	<p>1 種 類 鴨、海老、ごぼう3種のうち1種とする。</p> <p>2 内 容 1kg = 約66個入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「スギヨ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
8-2	棒天 (江田島)	K G	<p>1 品 質 (1) でん粉の混合率は15以下のものとする。 (2) ごぼう（「ス」の入っていない5～10g程度のもの）を短冊切りにし、製品の中に入っているものとする。 (3) 品質の良い植物油を使用して揚げたものとする。 (4) 油切りが十分なものとする。</p> <p>2 重 量 1本45g以上とする。</p> <p>3 表 示 原材料名等は箱に一括表示可とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3日以上期間を有するものとする。</p>
8-3	平天 (江田島)	K G	<p>1 品 質 (1) でん粉の混合率は15以下のものとする。 (2) 品質の良い植物油を使用して揚げたものとする。 (3) 油切りが十分なものとする。</p> <p>2 重 量</p>

			<p>1枚45g以上とする。</p> <p>3 表示 原材料名等は箱に一括表示可とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するものとする。</p>
8-4	かまぼこ（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) でん粉の混合率15%以下のものとする。 (2) 板の付いていないものとする。</p> <p>2 重量及び包装 500gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。</p>
8-5	(冷) かまぼこ（スライス）（江田島）	EA	<p>1 品質 (1) でん粉の混合率15%以下のものとする。 (2) スライスしたものとする。</p> <p>2 重量及び包装 1EA=200g以上とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。</p>
8-6	なると（江田島）	KG	<p>1 品質 でん粉の混合率15%以下のものとする。</p> <p>2 重量 1本100g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。</p>
8-7	ちくわ（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 澱粉の混合率は10～15%のものとする。 (2) 表面は均等に焼け、皮が極度にむけていないものとする。 (3) 内側に不純物が付着していないものとする。</p> <p>2 重量及び包装 1本60gを標準とし、一般市販品とする。</p> <p>3 表示 原材料名等は箱に一括表示可とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。</p>
8-8	はんぺん（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたものとする。 (2) 特有の弾力性を有するものとする。</p> <p>2 重量及び形状 1枚の重量、形状は市販品を準用する。</p> <p>3 表示 原材料名等は箱に一括表示可とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。</p>
8-9	かに風味かまぼこ（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) たら又はイトヨリをすり身にしたものとする。 (2) カニエキスを使用しているものとする。 (3) 風味をカニに似せ、表面を紅麴から採取した赤い色素で着色したものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 500g入り又は1kg入り真空詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p>

			「スギヨ」「あじかん」「大栄フーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
8-10	がんす（江田島）	PK	<p>1 材 料 魚肉（すり身）、玉葱、人参、でん粉、パン粉砂糖、唐辛子等</p> <p>2 品 質 香辛料を効かせた新鮮な魚肉すり身に野菜を加え、パン粉をつけて揚げたものとする</p> <p>3 重量及び包装 1 PK = 1 枚 50 g 標準 × 30 枚とし、油取り紙等を用入ることとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、4 日以上の期間を有するものとする。</p>
8-12	じゃこ天（江田島）	PK	<p>1 材 料 魚肉、でん粉、卵白、食塩、砂糖、調味料等。</p> <p>2 品 質 新鮮な魚肉をすり身にし、調味し揚げ、油切の十分なものとする。</p> <p>3 重 量 1 PK 1 枚 50 g 標準 × 3 枚入りとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3 日以上の期間を有する。</p> <p>5 参考銘柄 「山九水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
9-00	牛、豚、鶏肉類共通規格		<p>1 適用範囲 (1) 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。 (2) 輸入肉は、通関時に検疫に合格したものとする。 (3) 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とする。 (4) 鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。 (5) 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。 (6) 冷凍品についても、本項で定める規格による。</p> <p>2 肉 質 (1) 牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりのよいもの。 (2) 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とする。 (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よいもの。脂肪は、白色で光沢がよく粘りがあり、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とする。 (4) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のA級のものとする。</p> <p>3 梱包等 (1) 冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを各メーカー元で -4℃以下で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とする。 (2) 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は、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。 ただし、少量の場合は厚さ 0.05 mm 以上のポリエチレン袋詰とする。 (3) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。</p> <p>4 その他 一般共通規格 5 「納入要領」に準ずる。</p>
9-1	(冷凍) 牛ロース（江田島） (8905-251-14149)	KG	<p>1 種 類 国産牛ホルスタイン、2 等級以上、未經産、去勢のものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 農林水産省承認（社）日本食肉格付協会制定牛枝肉取引規格「B2」以上で瑕疵のないものとする。 (2) -40℃以下で急速凍結され、適正な品質管理によって熟成されたものとする。</p> <p>3 梱 包 1 塊ごとポリプロピレン袋で真空包装したものとする。</p> <p>4 表 示</p>

			<p>容器外装側面に個体識別番号（耳標番号）を明記する。</p> <p>5 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 その他 納品時に牛枝肉販売証明書を提出する。</p>
9-2	(冷) 牛肉中スライス (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位はもも肉の「うちもも」又は「まる」及び肩肉の「クロット」又は「肩ロース」とする。 (3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4) 厚さ2mm標準にスライスしたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 重量及び包装 1袋は2kgのポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとする ほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
9-3	(冷) 牛肉中角 (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は、もも肉の「トップサイド」又は「シックフランク」とする。 (3) 脂肪の厚さを8mm以内に成型し、筋を取り除いたものとする。 (4) 2cm角標準にカットしたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 重量及び包装 1袋は2kgのポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとする ほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
9-4	(冷) 牛ミンチ (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「すね肉」、「外もも」、「イチボ」とする。 (3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4) 膜質、じん帯等を取り除いたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 重量及び包装 1袋は2kgもポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとする ほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
10-2	(冷) 豚肉中スライス (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 (2) 部位は「モモ(内モモを含む。）」とする。 (3) 脂肪の厚さは8mm以内とする。 (4) 厚さ1.5~2mm程度のスライスとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有し冷凍保存とする。</p> <p>3 重量及び包装 1袋は2kgのポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとする ほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
10-3	(冷) 豚肉中角 (江田島)	KG	<p>1 品質</p>

			<p>(1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は、もも肉の「トップサイド」又は「シックフランク」とする。</p> <p>(3) 脂肪の厚さを8mm以内に成型したものとする。</p> <p>(4) 2cm角標準にカットしたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 重量及び包装 1袋は2kgのポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
10-4	(冷) 豚肉上カット (江田島)	KG	<p>1 品質 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。</p> <p>2 分割及び整形法 (1) 第4第5胸椎の間で背に直角に切断し、最後腰椎1節を「モモ」につけて背線に直角に切断したものとする。 (2) 「カタ」切断において肋骨内面の湾曲の最も深い部分から腹側外縁に至る幅約1/4のところ背線に平行に切断したものとする。 (3) 肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを0.8cm以内として整形したもの。 (4) 1EA130g標準1cm幅カットとする。</p> <p>3 重量及び包装 10~20枚ずつ断面が見えるよう、平たく並べるものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
10-5	(冷) 豚ミンチ (江田島)	KG	<p>1 品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「すね肉」、「外もも」とする。 (3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4) 膜質、じん帯等を取り除いたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 重量及び包装 1袋は2kgのポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
11-2	(冷) 鶏ミンチ (江田島)	KG	<p>1 品質 (1) 国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 (2) 皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。 (3) 肉のしまりがよいものとする。 (4) 筆羽及び、異物の混入していないものとする。 (5) 若鶏の手羽肉を使用したものとする。 (6) 膜質、じん帯等を取り除いたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 重量及び包装 1袋は2kgのポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
11-3	(冷) 鶏もも正肉無骨1/2カット (江田島)	KG	<p>1 品質</p>

			<p>(1) 国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きのよいものとする。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほどよくついているものとする。</p> <p>(4) 皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。</p> <p>(5) 肉のしまりがよいものとする。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。</p> <p>(7) 若鶏を解体したものとする。</p> <p>(8) 1/2にカットし、バラ凍結されたものとする。</p> <p>2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。</p> <p>3 重量 1EA=120g以上</p> <p>4 内容及び包装 1袋15カット入りポリエチレン袋詰とするほか、端数は枚数に応じた数量とする。 発注枚数については、官側から指定する。</p> <p>5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
11-4	(冷) 鶏もも正肉無骨カット (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きのよいものとする。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほどよくついているものとする。</p> <p>(4) 皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。</p> <p>(5) 肉のしまりがよいものとする。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。</p> <p>(7) 若鶏を解体したものとする。</p> <p>(8) 30g標準にカットし、凍結されたものとする。</p> <p>2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。</p> <p>3 内容及び包装 1袋2kg、ポリエチレン袋詰6袋を、ダンボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。</p>
11-5	(冷) 鶏もも正肉無骨スライス (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きのよいものとする。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほどよくついているものとする。</p> <p>(4) 皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。</p> <p>(5) 肉のしまりがよいものとする。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。</p> <p>(7) 若鶏を解体したものとする。</p> <p>(8) もも肉をスライスし、凍結されたものとする。</p> <p>2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。</p> <p>3 内容及び包装 1袋2kg、ポリエチレン袋6袋を、ダンボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 その他</p>

			産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。
12-00	肉加工品共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 標準品 J A S 以上の合格品とする。</p> <p>(2) 外観、色沢、香味、肉質等の良いものとする。</p> <p>(3) 増量液等の使用していないものとする。</p> <p>2 表示</p> <p>(1) 一般共通規格第 8 項及び J A S 法によるほか、メーカー名の入った成分表示、賞味期限及び重量を明記する。</p> <p>(2) 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 包装</p> <p>(1) 原木以上の請求に対しては、原木部分はメーカー包装のままとし、開封はしないこと。</p> <p>(2) 加工した製品については、厚さ 0. 0 5 mm～0. 1 mm のポリエチレン袋で加熱処理（加熱後包装又は包装後加熱）及び真空処理を施すものとする。</p>
12-2	チョップドハム（スライス）（江田島）	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) 肉塊（豚肉）、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し加熱後包装したものとする。</p> <p>(2) J A S 規格に準ずる。</p> <p>2 形態</p> <p>厚さ 0. 9～2. 0 mm 程度にスライスしたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、7 日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「福留ハム」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
12-5	（冷）ベーコン（短冊カット）（江田島）	K G	<p>1 品質</p> <p>短冊にカットされたベーコンとする。</p> <p>2 参考銘柄</p> <p>「丸大フード（F K 短冊ベーコン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
12-6	ウインナー（江田島）	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) 豚肉、豚脂肪、結着材料、ブドウ糖、食塩、水飴、香辛料等を練り合わせ、過熱後包装したものとする。</p> <p>(2) あらびきお料理ウインナー。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 k g（1 本 2 5 g～2 7 g）入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2 週間以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「福留ハム」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
12-8	焼豚（スライス）（江田島）	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) 豚肉、水飴、卵たん白、大豆たん白、乳糖、醤油、食塩、砂糖等</p> <p>(2) 肉加工品共通規格によるほか、豚部分肉取引規格の等級「中」以上のものとする。</p> <p>(3) 部位は「モモ」とし、整形後、調味液に 4 8 時間以上漬け込みオーブンで焼き上げ、厚さ 3 mm にスライスしたものとする。</p> <p>(4) 焼き上がり良好なものとする。</p> <p>2 重量及び包装</p> <p>1 塊 1 k g 標準とし、真空詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2 週間以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「福留ハム」「プリマ」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
12-9	（冷）豚角煮（江田島）	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 豚バラ肉を醤油、砂糖でじっくり煮込み味付けしたものとする。</p>

			<p>(2) ボイル調理可能なものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 1 k g ( 2 0 個 ) 標準入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素」「南九フーズ」「日本食研」「大冷」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
12-10	(冷) 鶏レバー味付 (江田島)	E A	<p>1 材 料 鶏肉(鶏肝)</p> <p>2 品 質 (1) 国産、ブラジル又は米国産のチルド鶏肝を、一口サイズにカットして醤油、砂糖、調味料等でじっくり煮込んだものとする。 (2) 自然解凍で供食できるものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1 E A = 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
12-11	(冷) 蒸し鶏ほぐし身 (江田島)	K G	<p>1 品 質 (1) 新鮮な若鶏の胸肉を加工し、調味液に漬け込んで蒸し、ほぐしたのものとする。 (2) 皮無し。 (3) 冷蔵庫解凍又は、流水解凍で供食できるものとする。</p> <p>2 重量及び包装 1 袋 5 0 0 g を標準とし、真空パックとする。</p> <p>3 表 示 製造業者名及の表示されたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、7 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 参考銘柄 「日本食研」「ニチレイ」「日本ハム」「ニッスイ」「ジェフダ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
12-12	(冷) 焼砂肝 (江田島)	K G	<p>1 品 質 (1) 国産、ブラジル又は米国産の砂肝を、(粗挽き黒こしょう、食塩、香辛料、砂糖、調味料等で) 味付けし、直火で香ばしく焼き上げたものとする。 (2) 自然解凍で供食できるものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
13-2	三分たまご (江田島)	E A	<p>1 品 質 (1) 鶏卵の項(13-1)の(1)～(7)に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 加熱殺菌卵で、卵黄部分に生に近い流動性があり、卵白部分がゆるく固まった半熟状の状態であるものとする。</p> <p>2 重量及び包装 1 E A = 5 0 g 以上</p> <p>4 表 示 食品衛生法施行規則による。</p> <p>5 賞味期限(生食可能期間) 使用日から5日以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 その他 納品時検査成績書提出。</p>

			7 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-3	茶碗蒸し（江田島）	EA	1 品質 (1) 鶏卵、鶏肉、松茸、鰹節エキス、調味料等 (1) 鶏卵の項（13-1）の（1）～（7）に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 卵液は、出汁：鶏卵＝2：1を標準とする。 (3) ボイル可能なものとする。 2 内容量 1EA＝120g以上とする。 3 賞味期限 納入後、10日以上を有するものとする。 4 その他 バラ納入。スプーン付。 5 参考銘柄 「全農広島直販」「フジヤ」「広島農産食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-4	(冷) 彩り出し巻卵（江田島）	EA	1 品質 (1) 鶏卵の項（13-1）の（1）～（7）に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 衛生的に処理されたものとする。 (3) ツナ又は、葱入りのものとする。 (4) ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1EA＝300g標準を15カット、真空詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
13-5	(冷) 金糸卵（江田島）	KG	1 品質 (1) 鶏卵の項（13-1）の（1）～（7）に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 薄焼きにし、千切りした後に凍結したものとする。 2 内容量及び包装 500g入り無雑菌フィルム袋に入れ、完全包装したものとする。 3 参考銘柄 「ニチレイ」「すぐる食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-6	(冷) 冷凍全卵（江田島）	KG	1 品質 (1) 鶏卵の項（13-1）の（1）～（7）に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 衛生的に処理されたものとする。 (3) 加熱殺菌をしており、サルモネラ、黄色ブドウ球菌などの心配の少ないものとする。 2 内容量及び包装 1kg入り、真空詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー（冷凍全卵『HV No3』）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-8	(冷) オムレツB（江田島）	EA	1 品質 (1) 鶏卵（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) 鶏卵、乳化剤等を使用中心部がトロっとした食感を有するものとする。 (3) ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1EA＝30g標準×10個又は20個入りボイリングバッグ詰とする。 3 参考銘柄 「キューピー」「三和製玉」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

13-9	(冷) 卵きんちゃく (江田島)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵の項(13-1)の(1)～(7)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) 衛生的に処理されたものとする。</p> <p>(3) きんちゃくでまるごと1個の卵を包み、口を縛ったものとする。</p> <p>2 重量</p> <p>1EA=45g。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「大冷」「三和製玉」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
13-10	(冷) 目玉焼 (江田島)	P K	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵(13-1)の品質を満たすものを使用しているものとする。</p> <p>(2) 目玉焼き風の丸型のオムレツとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1PK=35g標準×6個入りボイリングバッグ詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「キュービー」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
13-11	(冷) 出し巻卵 (江田島)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵(13-1)の品質を満たすものを使用しているものとする。</p> <p>(2) ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=500g標準20カット、ボイリングバッグ詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p>
13-12	(冷) ミートオムレツ (江田島)	P K	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵(13-1)の品質を満たすものを使用しているものとする。</p> <p>(2) オムレツに、調味したミートを入れたもの。</p> <p>(3) ボイル調理可能なものとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1PK=40g×10個入りボイリングバッグ詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「大冷」「ニッスイ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
13-13	(冷) チーズオムレツ (江田島)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵(13-1)の品質を満たすものを使用しているものとする。</p> <p>(2) オムレツに、チーズを入れたもの。</p> <p>(3) ボイル調理可能なものとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=60gとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「キュービー」「三和」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
13-14	(冷) プレーンオムレツ (江田島)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵(13-1)の品質を満たすものを使用しているものとする。</p> <p>(2) ボイル調理可能なものとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=60gとする。</p> <p>3 賞味期限</p>

			<p>納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー」「三和」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
13-15	卵豆腐（江田島）	EA	<p>1 品質 （1）鶏卵（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 （2）調味料を加え、加熱し、冷却したものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA=90gのプラスチック容器入り、タレ・スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10日以上期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ミヨシ」「ヤマト食品」「福山コープ」「神栄ブランド」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
13-16	（冷）ハムエッグフライ（江田島）	EA	<p>1 品質 厚切りハムに半熟卵をのせ、パン粉で衣つけしたもの</p> <p>2 重量 1EA=約80gとする。</p> <p>3 参考銘柄 「日本食研」「八千代商事」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
13-17	（冷）スクランブルエッグ（江田島）	KG	<p>1 品質 （1）鶏卵の項（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 （2）鶏卵、乳化剤等を使用し、トロっとした食感を有するものとする。 （3）ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容及び包装 1PK=1KG標準ボイリングバッグ詰とする</p> <p>3 参考銘柄 「キューピー（スノーマンとろっとスクランブル）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
13-18	（冷）スクランブルエッグ（ハード）（江田島）	KG	<p>1 品質 （1）鶏卵の項（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 （2）鶏卵、入荷剤等を使用し、食感の良いものとする。 （3）ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容及び包装 1PK=1KG標準ボイリングバッグ詰とする</p> <p>3 参考銘柄 「キューピー（スノーマンスクランブルエッグR）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
13-19	（冷）たまごやき（だし）（江田島）	PK	<p>1 品質 （1）鶏卵の項（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 （2）鶏卵、入荷剤等を使用し、甘さ控えめで、かつおだし、こんぶだしのうま味を効かせた上品な味わいに仕上げたものとする。 （3）ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容及び包装 1PK=500g標準ボイリングバッグ詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
13-20	（冷）スペイン風たまごやき（江田島）	PK	<p>1 品質 （1）鶏卵の項（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 （2）鶏卵、入荷剤等を使用し、じゃがいも、たまねぎ、赤ピーマン、ほうれん草、ベーコンと具がたっぷり入った彩り豊かでボリューム感のあるスペイン風たまごやきとする。 （3）ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容及び包装</p>

			<p>1 PK=500g 標準8カットボイリングバッグ詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
13-21	(冷) たまごやき (しょうゆ) (江田島)	PK	<p>1 品質 (1) 鶏卵の項(13-1)の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) しょうゆのうま味を効かせた、ほのかな甘口の卵焼とする。 (3) ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 PK=500g 標準10カットボイリングバッグ詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
13-22	(冷) ウインナーオムレツ (江田島)	PK	<p>1 品質 (1) 鶏卵(13-1)の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) オムレツに、ウインナーとミックスベジタブルをトッピングしたものとする。 (3) ボイル調理可能なものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 PK=30g×10個入りボイリングバッグ詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-1	プリン (江田島)	EA	<p>1 品質 生乳、砂糖、果糖、カラメルソース、乳製品、水飴、香料を使用したものとする。</p> <p>2 内容量等 1 EA=50g以上、スプーン付きメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 官側の指定する使用日までの期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「森永乳業」「チチヤス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-2	コーヒー牛乳 (江田島)	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の「乳飲料」又は「コーヒー入り清涼飲料」とする。 (2) 市販品の「カフェオーレ」及び「ミルクコーヒー」とする。</p> <p>2 内容量及び包装等 1 EA=200ml入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、15日以上を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本酪農」「明治乳業」「森永乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-4	LL牛乳 (小)	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=200ml入り無菌包装とし、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、30日以上を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「毎日牛乳」、森永牛乳、「デイリー」、「チチヤス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-5	LL牛乳 (大) (江田島)	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。</p>

			<p>2 内容及び包装 1 EA = 1000ml 入り無菌包装とする。</p> <p>3 賞味期間 納入後、1か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本酪農」「明治乳業」「森永乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-6	乳酸菌飲料（江田島）	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「乳製品乳酸菌飲料」とする。 (2) 「特定保健用食品」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA = 65ml 標準入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤクルト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-7	はっ酵乳飲料（江田島）	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA = 125ml 入りのほか、容器によってはストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12日以上を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤクルト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-9	ヨーグルトA（江田島）	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA = 70g 以上入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限 官側の指定する使用日までの期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「らくれん」「森永乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-10	ヨーグルトB（江田島）	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) 味はその都度指定する。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA = 100ml 入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10日以上を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ソフール」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-11	ヨーグルトC（江田島）	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) 味はその都度指定する。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA = 80g 入りメーカー標準の包装、スプーン付とする。</p> <p>3 賞味期限 官側の指定する使用日までの期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 愛知ヨーク（ソフトクリームヨーグルト、プレーンヨーグルト、コアコアりんご、コアコアぶどう、コアコアもも、コアコアいちご）又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-12	ダイスチーズ（江田島）	KG	<p>1 品質</p>

			<p>(1) 一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なものとする。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。</p> <p>(4) 特有の香味を有するものとする。</p> <p>(5) 7.5mmのサイコロ状にカットした調理用のものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1kg入り、メーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、20日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「雪印乳業」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
14-13	シュレッドチーズ(江田島)	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「ナチュラルチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なものとする。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。</p> <p>(4) 特有の香味を有するものとする。</p> <p>(5) 細切りチーズとし、トッピングができ、すばやく溶け、余熱でも溶けるものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1kg入り、メーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、20日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「雪印乳業」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
14-14	粉チーズ(江田島)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なものとする。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。</p> <p>(4) 特有の香味を有するものとする。</p> <p>(5) パルメザンとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=500g、ビニール包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「雪印乳業」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
14-15	チーズA(江田島)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なものとする。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。</p> <p>(4) 特有の香味を有するものとする。</p> <p>(5) 一般市販品のスライスチーズ</p> <p>2 内容量</p> <p>1EA=7枚入り126g</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、8か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「雪印乳業」「森永」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
14-16	チーズB(江田島)	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なものとする。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。</p> <p>(4) 特有の香味を有するものとする。</p> <p>(5) 一般市販品の6Pチーズ</p>

			<p>2 内容量 1 PK = 6 EA × 17 g。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「雪印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-17	(冷) アイスクリーム (江田島)	EA	<p>1 種類 (1) 乳及び乳製品の成分規格「アイスクリーム」とする。</p> <p>2 品質 (1) 乳脂肪含有率は13.5～15%とする。 (2) 1箱に3種類入っているものとする。</p> <p>3 内容及び包装等 1 EA = 70 ml。6個入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、120日以上を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「ハーゲンダッツ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
14-18	カルシウム飲料A (江田島)	EA	<p>1 種類 乳及び乳製品の成分規格「乳飲料」とする。</p> <p>2 品質 (1) カルシウムが680mg以上含まれているものとする。 (2) 一般市販品とする。</p> <p>3 内容及び包装等 1 EA = 200 ml</p> <p>4 賞味期限 納入後、20日以上を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「雪印メグミルク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-00	生(冷凍)野菜・ 果物共通規格		<p>1 品質 (1) 新鮮なもので、かつ、それぞれ食品固有の色沢、形状を有するものとする。 (2) 果物は風味、香味がよいものとする。 (3) 未熟品及び過熟品でないものとする。 (4) 病虫害、外傷、腐敗等がないものとする。 (5) 適当に表皮を除いたものとする。 (6) それぞれの等級に定められた形、粒に適合するものとする。 (7) 株つきの野菜については、原則として株つきとする。 (8) サイズを揃えること。 (9) 冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により-18℃以下の凍結状態を保持した食品で、解凍して前号(1)～(6)の品質を維持するものとする。</p> <p>2 表示 一般共通規格第8項によるほか、冷凍品についてはJASに定める品質表示基準によるものとする。</p> <p>3 梱包 (1) 冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で、食品添化物等の規格基準に基づき包装されたものを段ボール箱詰したものとする。 (2) 生野菜、果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿とする。 (3) 特に指示するもの以外は水洗いされているもの。ただし、水洗いしないものについては、市場流通の形態とする。(土及び砂が除かれているもの。)</p> <p>4 その他 (1) 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。 (2) 国産品を指定したもので納入困難な品目については、輸入品の納入を認める。ただし、納入に際しては、事前に単価及び数量等について官の承認を得るものとする。</p>
15-1	(冷) ホールコーン (江田島)	KG	<p>1 品質 (1) 粒揃いの米国、ニュージーランド又はタイ産ホールコーンとする。</p>

			<p>(2) 固有の甘味を有しているものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「クラレイ」「ノースイ」「富士通商」「マッケイン」「ミホウ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
15-2	馬鈴薯(洗)(江田島)	KG	<p>1 品 種 メークイン又は男爵とする。</p> <p>2 品 質 (1) 発芽していないものとする。 (2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないものとする。 (3) 皮を剥き、芽を除いたものとする。 (4) 大きさは2 Lとし、粒揃いとする。</p> <p>3 重 量 1個200 g標準とする。</p>
15-3	(冷) フライドポテト(江田島)	KG	<p>1 品 質 (1) 新鮮な材料(Mサイズ)を使用し、芽を取り除き、1/8ナチュラルカットとする。 (2) 粒揃いのものとする。 (3) IQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「ウェスティ・フーズ・ジャパン」「ニッスイ」「マッケイン」「中冷」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
15-4	(冷) 中華ポテト(江田島)	KG	<p>1 品 質 (1) 乱切りタイプ。 (2) 色ツヤ、風味良好なものとする。 (3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。 (4) 自然解凍で食べられるものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
15-5	甘藷カット(江田島)	KG	<p>1 品 質 (1) 発芽していないものとする。 (2) 十分に肥育されたものとする。 (3) ひげ根、茎を除去したものとする。 (4) 生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、いちょう切りにしたものとする。 (5) 異物混入のないものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 5 k g のビニール袋入り。又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
15-6	(冷) 甘藷(江田島)	KG	<p>1 品 質 (1) 発芽していないものとする。 (2) 十分に肥育されたものとする。 (3) ひげ根、茎を除去したものとする。 (4) Mサイズのを、天ぷら用にスライスしたものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 500 g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p>

			「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-7	(冷) 里芋 (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き丸にカットしたものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>Mとし粒揃いのものとする。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「利重貿易」「CRC」「クラレイ」「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-9	こんにゃく (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 良質のこんにゃく粉を使用したものとする。</p> <p>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>(3) 形状は長方形のものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1袋＝固形量500g(2枚入り)～1kg(4枚入り)ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、5日以上の期間を有するものとする。</p>
15-10	糸こんにゃく (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 良質のこんにゃく粉を使用したものとする。</p> <p>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>(3) 形状は糸状のもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1袋＝固形量1kg入り、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、5日以上の期間を有するものとする。</p>
15-11	(冷) 山芋トロロ (江田島)	KG	<p>1 品種</p> <p>(1) 傷み、病虫害のない原料を使用したものとする。</p> <p>(2) 砂等のきょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>500g入り真空詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「ジェフダ」「イースタンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-12	(冷) ほうれん草 (カット) (江田島)	KG	<p>1 品種</p> <p>(1) 鮮やかな濃緑色を呈するものとする。</p> <p>(2) 「とう」の立っていないものとする。</p> <p>(3) 茎、葉が良く育ったものとする。</p> <p>(4) 根部は除去し、根元は一方に良く揃っているものとする。</p> <p>(5) 水洗完全なものとする。</p> <p>(6) IQFとする。</p> <p>2 包装</p> <p>500g以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-13	人參 (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 葉、茎及びひげ根を除いたものとする。</p> <p>(2) 「肌割れ」、「双股」及び「す」等のないものとする。</p> <p>(3) 特有の鮮やかな色、香味を有するものとする。</p> <p>2 重量</p> <p>1本150g以上とする。</p>
15-15	(冷) 南瓜 (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 成熟度のよい「栗南瓜」とする。</p> <p>(2) 特有の甘味、香味を有するものとする。</p> <p>(3) ブランチングし、IQFとする。</p>

			2 内容量 500g 詰めビニール包装
15-16	にら (江田島)	KG	1 品質 (1) 鮮やかな濃緑色を呈するものとする。 (2) みずみずしく萎れていないものとする。 (3) 根立ちより切り取ったものとする。 (4) 土、砂等を除いたものとする。 2 包装 市販流通品とする。
15-17	(冷) ブロッコリー (江田島)	KG	1 品質 (1) 蕾が開き過ぎていないものとする。 (2) 1片ずつ分割し、粒揃いのものとする。 (3) 鮮やかなグリーンを呈し、香味が損なわれていないものとする。 (4) ブランチングし、IQFとする。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「中央食品」「中央冷蔵」「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
15-18	(冷) チンゲン菜 (カット) (江田島)	KG	1 品質 (1) 新鮮で風味良好なものとする。 (2) 根部及び枯葉等は除去したものとする。 (3) 砂等の雑物が付着していないものとする。 (4) 葉柄が扁平で幅広く、葉身とも淡緑色のものとする。 (5) 尻部が張り、胴部が縮まり、頂部が開いたものとする。 (6) ブランチングし、IQFとする。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「大冷」「ニチレイ」「京都興産」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
15-20	トマト (江田島)	KG	1 品質 (1) 赤色又は桃色種のものとする。 (2) 完熟度70%程度のものとする。 (3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないものとする。 2 規格 M又はLとする。
15-21	ピーマン (江田島)	KG	1 品質 (1) 鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するものとする。 (2) 辛味の弱い又は辛味のないものとする。 2 重量 1個30gを標準とする。
15-22	黄ピーマン (江田島)	KG	1 品質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、黄色を呈するものとする。 (2) 肉厚で弾力性を有するものとする。 (3) 甘味が強く、生食に適しているものとする。 2 重量 1個150~270gとする。 3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
15-23	赤ピーマン (江田島)	KG	1 品質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、赤色を呈するものとする。 (2) 肉厚で弾力性を有するものとする。 (3) 甘味が強く、生食に適しているものとする。 2 重量 1個150~270gとする。

			3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
15-24	(冷) グリーン アスパラガス (江田島)	KG	1 品質 (1) 良質なグリーンアスパラガスをブランチングしたものとする。 (2) 1本ものとする。 2 規格 Mとする。 3 包装 1EA=500g入りビニール包装とする。 4 参考銘柄 「利重貿易」「CRC」「京都興産」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
15-25	三つ葉 (江田島)	KG	1 品質 特有の香味を有し、根部及び枯葉等を除去したものとする。 2 包装 市販流通品とする。
15-26	しその葉 (江田島)	EA	1 品質 (1) 固有の香味を有し、若葉を摘み取ったものとする。 (2) 「大葉」とする。 2 内容及び包装 1EA=100枚入りポリエチレンパック又は袋詰とする。
15-27	(冷) 刻みオクラ (江田島)	KG	1 品質 良質なオクラをブランチングし、5mm幅にカットして急速凍結したものとする。 2 包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「ニチレイ」「富士通商」「クラレイ」「ニッスイ」 「京都興産」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
15-28	葱 (江田島)	KG	1 品質 ユリ科の「葉ネギ(青ネギ)」とする。 2 品質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいものとする。 (2) 葉ねぎの長さは60~70cm程度を標準とし白色部が5cm以上のものとする。
15-29	白葱 (江田島)	KG	1 品質 ユリ科の「根深ねぎ」とする。 2 品質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいものとする。 (2) 全体の6割から7割が白い部分で、葉先までみずみずしいもの。 (3) 葉先は適度に除去したものとする。 3 その他 国産品とし、産地表示がしてあるものとする。
15-30	水菜 (江田島)	KG	1 品質 (1) 新鮮で香味良好なものとする。 (2) 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないものとする。 (3) 「とう」の立っていないものとする。
15-31	キャベツ (江田島)	KG	1 品質 (1) 外皮を除き抱合完全な結球の硬いものとする。 (2) 外葉、根部を除去したものとする。 (3) 土、砂等の異物が付着していないものとする。 2 重量 1玉1kg以上、早生は500g以上とする。
15-32	紫キャベツ (江田島)	KG	1 品質 (1) 国産品とし、品種固有の形状を有し、色沢良好なものとする。 (2) 表皮は紫色を呈し、葉肉は白色とする。 2 重量

			1玉800g以上とする。
15-33	大根（江田島）	KG	1 品質 (1) ひげ根を除去し、損傷等のないものとする。 (2) 肉質は、「す」が入っていない繊維の少ないものとする。 (3) 極端な曲がりのないものとする。 2 重量 1本400g以上葉付き（葉は10cm程度）とする。
15-34	貝割大根（江田島）	KG	1 品質 (1) ひげ根がついたものとする。 (2) 長さ10cm程度のものとする。 2 内容及び包装 1EA=50g以上とし、フードパック容器詰とする。
15-35	玉葱（洗）（江田島）	KG	1 品質 (1) 発芽していないものとする。 (2) 根、上茎及び葉を除去したものとする。 (3) 皮を剥き、根を除いたものとする。 2 重量 1個150g以上とする。
15-36	紫玉葱（江田島）	KG	1 品質 (1) 発芽していないものとする。 (2) 根、上茎及び葉を除去したものとする。 2 重量 1個150g以上とする。
15-37	太もやし（江田島）	KG	1 品質 (1) 「緑太もやし」とする。 (2) ブラックマッペ又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のものとする。 (3) 鮮度よく、「折れ」のないものとする。 (4) きょう雑物が混入していないものとする。
15-39	(冷)カリフラワー（江田島）	KG	1 品質 (1) 新鮮で蕾が白く、汚れていないものとする。 (2) 花と平行に葉を切ったものとする。 (3) 葉は花を傷めない程度とし、その他については流通形態とする。 (4) ブランチングし、IQFとする。 2 包装 500g入りビニール包装とする。 3 参考銘柄 「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-40	ごぼう（ささがき）（江田島）	KG	1 品質 (1) 肉質は軟らかく、「す」がないものとする。 (2) へたを除去し、剥皮後千切しあくぬきしたものとする。 (3) 千切は大小著しく差異のないものとする。 (4) ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰め、量目から水分量は除く。
15-41	ごぼう乱切（江田島）	KG	(1) 肉質は軟らかく、「す」がないものとする。 (2) 生ものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、カットしたものとする。 (3) ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰めとし、量目から水分量は除く。
15-42	セロリ（江田島）	KG	1 品質 (1) 特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したものとする。 (2) 茎は柔らかく、生食に適するものとする。 2 重量 1株1.5kg以上とする。
15-44	蓮根乱切（江田島）	KG	1 品質 (1) 肉質柔軟なものとする。 (2) 生ものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、乱切りにカットしたものとする。

			(3) ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰めとし、量目から水分量は除く。
15-45	蓮根スライス（金平用） （江田島）	KG	1 品 質  (1) 肉質柔軟なものとする。 (2) 生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、スライスしたものとする。 (3) ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰めとし、量目から水分量は除く。
15-47	レタス（江田島）	KG	1 品 質  (1) 洗浄栽培によるものとする。 (2) 肥育十分なものとする。 (3) 葉部は淡緑色を呈するものとする。 2 重 量 1 玉 3 0 0 g 以上とする。
15-49	胡瓜（江田島）	KG	1 品 質  (1) 表皮は濃緑色を呈するものとする。 (2) 極端な曲がりのないものとする。 (3) 種子が少なく、皮が薄いものとする。 (4) 「A（秀）」級品とする。 2 サイズ 長さ 1 5 c m、直径 2. 5 ~ 3. 5 c m 標準の M 又は L とする。
15-53	白菜（江田島）	KG	1 品 質  (1) 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないものとする。 (2) 根部を除去したものとする。 2 重 量 1 玉 = 1 k g 以上のものとする。
15-54	おろしにんにく（江田島）	E A	1 材 料 にんにく、食塩、調味料（アミノ酸等）、ミョウバン、酸味料、香料、増粘多糖類等 2 内容量及び包装 1 E A = 2 7 0 g 標準入りプラスチック容器詰とする。 3 賞味期間 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-55	おろし生姜（江田島）	E A	1 材 料 しょうが、醸造酢、食塩、発酵調味料等 2 内容量及び包装 1 E A = 2 7 0 g 標準入り粘体チューブとする。 3 賞味期間 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-56	(冷) むき枝豆（江田島）	P K	1 品 質  (1) 枝豆をさやから取り出したものとする。 (2) ブランチングし、I Q F とする。 2 重 量 1 P K = 5 0 0 g 入りビニール包装とする。 3 参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-57	(冷) いんげん（江田島）	KG	1 品 質  (1) 若さやで、浅緑色を呈するものとする。 (2) 両端を切断したものとする。 (3) ブランチングし、I Q F とする。 2 内容量及び包装

			<p>500g入りビニール包装とする。</p> <p>3 参考銘柄 「中央食品」「CRC」「ニッスイ」「クラレイ」 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-58	(冷) きぬさや (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 若さやで、浅緑色を呈するものとする。 (2) 両端を切断したものとする。 (3) ブランチングし、IQFとする。</p> <p>2 内容及び包装 500g入りビニール包装とする。</p> <p>3 参考銘柄 「中央食品」「CRC」「クラレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-59	(冷) ごぼう千切 (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 「す」が入っていないものを使用していること。 (2) へたを除去し、剥皮後千切りしアク抜きしたものとする。 (3) 千切は大小著しく差異のないものとする。 (4) ブロック凍結又はIQFとする。</p> <p>2 内容及び包装 500g～1kg入りビニール包装とする。</p> <p>3 参考銘柄 「利重貿易」「クラレイ」「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-60	(冷) ミックスベジタブル (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) グリンピース、スイートコーン及び人参が等分に混合され、粒揃いのものとする。 (2) 人参は0.8cm程度の角切りとする。</p> <p>2 内容量 1kg入りビニール包装とする。</p> <p>3 参考銘柄 「Umios」「フェスティバル」「ニチレイ」 「マッケイン」「神栄」「ミホウ」「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-61	(冷) にんにくの芽 (江田島)	KG	<p>1 品種 根を除き、ブランチングしたものとする。</p> <p>2 サイズ 長さ5cmのショートサイズとする。</p> <p>3 包装 500g又は1kg入りビニール包装とする。</p> <p>4 参考銘柄 「CRC」「クラレイ」「中央食品」「ミホウ」「利重貿易」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-62	(冷) 小松菜 (カット) (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 鮮やかな緑色を呈した中国産の良質な小松菜を4～5cmにカットしたものとする。 (2) ブランチングし、IQFとする。</p> <p>2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「ニチレイ」「大冷」「CRC」「富士通商」 「中央食品」「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-63	(冷) 菜の花 (江田島)	KG	<p>1 品質 良質な菜の花をブランチングし、IQFとする。</p> <p>2 内容及び包装 500g</p>

			3 参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-64	(冷) ミックス野菜 (江田島)	KG	1 材 料 ブロッコリー、カリフラワー、人参 2 品 質 (1) (冷) ブロッコリーの項 (1) ~ (4) に同じ。 (2) (冷) カリフラワーの項 (1) ~ (4) に同じ。 (3) 良質な人参を乱切りにカットしたものを、ブランチングし、IQFとする。 3 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-66	(冷) 揚げ茄子 (江田島)	KG	1 品 質 乱切りにした茄子を素揚げにしたIQFとする。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「ニチレイ」「ライフ」「利重」「中央冷蔵」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-67	水煮メンマ (江田島)	KG	1 品 質 一般市販品の中国産水煮メンマとする。 2 重 量 1kg入りとする。 3 賞味期限 納入後1か月以上とする。 4 参考銘柄 「丸松物産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-68	プチトマト (江田島)	EA	1 品 質 (1) 赤色又は桃色種の丸形のものとする。 (2) 完熟度70%程度のものとする。 (3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないものとする。 2 内容及び包装 1EA=200g (13~18個) 標準入りパック詰とする。 3 サイズ Mとする。
15-70	(冷) 緑ピーマンスライス (江田島)	KG	1 品 質 鮮やかな緑色を呈した中国産の良質なピーマンをスライスしたものとする。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「クラレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-71	(冷) 3色ピーマンスライス (江田島)	KG	1 品 質 鮮やかな赤、黄、緑色を呈した中国産の良質な3色のピーマンをスライスしたものとする。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-72	(冷) スナップエンドウ (江田島)	KG	1 品 質 鮮やかな緑色を呈した冷凍スナップエンドウとする。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄

			「馨食」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-73	パセリ（チップ）（江田島）	CN	<p>1 材 料</p> <p>パセリ</p> <p>2 品 質</p> <p>乾燥、みじん切りにしたもの</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1CN=80g入り缶詰とする</p> <p>プルトップ仕様でゴムの蓋付きとする。</p>
15-74	（冷）馬鈴薯（江田島）	KG	<p>1 品 質</p> <p>冷凍乱切りカットした馬鈴薯とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「クラレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-75	（冷）豆腐（江田島）	KG	<p>1 品 質</p> <p>ダイスカットの冷凍豆腐とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「ジェフダ」「不二製油」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-76	（冷）オニオンソテー（江田島）	KG	<p>1 材 料</p> <p>玉葱、大豆油</p> <p>2 品 質</p> <p>玉葱をスライスにして、玉葱重量で30%まで炒めたものとする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1EA=1kg</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「KAGOME」「ミホウジャパン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-77	（冷）グリル野菜ミックス（江田島）	KG	<p>1 材 料</p> <p>ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン</p> <p>2 品 質</p> <p>ノンオイルでグリルミックスしたものとする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1EA=1kg</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「KAGOME」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
15-78	トマトピューレー（江田島）	KG	<p>1 材 料</p> <p>トマト</p> <p>2 品 質</p> <p>完熟トマトの風味がほどよく保たれている、味付をしていないトマトピューレーとする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1EA=1kg</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「KAGOME」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-00	漬物、佃煮類共通規格（江田島）		<p>1 適用範囲</p> <p>（1）農産物の粕漬、醤油漬、酢漬、味噌漬、糠味噌漬及び塩漬類はJASを適用する。</p> <p>（2）合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用及び容器、包装は食品、添加物等の基準に基づくものとする。</p> <p>（3）量目の検量は、計量法を適用する。</p> <p>（4）表示はJAS品質表示基準を準用する。</p> <p>（5）液汁のあるものについては、量目外とする。</p> <p>2 材 料</p>

			<p>(1) 新鮮で良好なもので、病中害、変質、損傷等のないものとする。</p> <p>(2) 異物、きょう雑物の混入が認められないものとする。</p> <p>3 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有し、香味、肉質、形状及び調整が良好なものとする。</p> <p>(2) 異臭、腐敗、変質等が認められないものとする。</p> <p>(3) 調味液が適度に浸透しているものとする。</p> <p>(4) 佃煮類は一定期間保存に耐え得るものとする。</p> <p>(5) 市販の中級品以上のものとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>(1) 新漬 納入後、冷蔵保存で7日以上の期間を有するものとする。</p> <p>(2) 古漬 納入後、冷蔵保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>(3) パウチ包装品 原則として納入後、冷蔵保存で2か月以上の期間を有するもののほか、小分けした場合は5日以上の期間とする。</p> <p>(4) 佃煮類 納入後、冷蔵保存で6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>(5) 以上を標準とするほか、細部はその都度指定する。</p>
16-01	レトルトパウチ 食品共通規格		貯糧品レトルトパウチ食品共通規格の項に同じ。
16-2	安芸紫（江田島）	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品。</p> <p>(2) 広島菜をしそと醤油で味付けしたものとする。</p> <p>2 重量</p> <p>1kg入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上とする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「山豊」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-12	菜漬（江田島）	KG	<p>1 種類</p> <p>広島菜、辛子菜、水菜、高菜、野沢菜のいずれかを使用したものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>新鮮で虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他</p> <p>液汁は量目外とする。</p>
16-14	山菜漬（江田島）	KG	<p>1 品質</p> <p>いもづる、きくらげ、わらび、たけのこ、なめこ等を使用し、調味したものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1袋＝1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他</p> <p>内容物が液に浸る程度で計量する。</p>
16-19	福神漬（江田島）	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) れんこん、大根、茄子、しそ、しょうが、なた豆、胡瓜の材料を適宜混入したものとする。</p> <p>(2) 砂糖、水飴、醤油などに漬け込んだものとする。</p> <p>(3) 天然着色料使用のものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1袋＝1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上の期間を有するものとする。</p>

			<p>4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。</p> <p>5 参考銘柄 「やまう」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-20	福神漬（赤色）（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 大根、茄子、しょうが、ごま、胡瓜の材料を適宜混入したものとす。 (2) 甘味料、酸味料、調味料などに漬け込んだものとす。 (3) 合成着色料使用のものとす。</p> <p>2 内容及び包装 1袋＝1kg入りパウチ包装とす。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するものとす。</p> <p>4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。</p> <p>5 参考銘柄 「みさき」「光商」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-21	白菜キムチ（江田島）	BX	<p>1 品質 (1) 一般市販品とす。 (2) 保存料、着色料未使用の甘口のもの。</p> <p>2 重量 1BX＝1kg×10袋入り。</p> <p>3 賞味期限 使用日から2日以上期間を有するものとす。</p> <p>4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。</p> <p>5 参考銘柄 「徳山物産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-22	しその実漬（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 上質のしその実1割、塩漬大根（みじん切り）9割を標準とし、少量の生姜を加えたものとす。 (2) 十分に漬け込まれ、歯切れのよいものとす。</p> <p>2 内容及び包装 1kg入りパウチ包装とす。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとす。</p>
16-25	若竹煮（江田島）	KG	<p>1 品質 若布、竹の子、ゴマを調味料で調味したものとす。</p> <p>2 内容及び包装 1kg入りレトルトパウチ包装とす。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとす。</p> <p>4 参考銘柄 「安田食品」「島の香」</p>
16-27	梅ごぼう（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品とす。 (2) ごぼうを梅肉で和えたものとす。</p> <p>2 重量 1kg入りとす。</p> <p>3 賞味期限 納入後、50日以上期間を有するものとす。</p>
16-28	山菜佃煮風（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品とす。 (2) 山菜類を佃煮風にしたものとす。</p> <p>2 重量 1kg入りとす。</p>

			<p>3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「丸松」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-29	筍の中華和え（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品とする。 (2) 筍千切りをピリ辛に炊き上げ、ゴマラー油で和えた歯ざわりのよい中華惣菜。</p> <p>2 重量 1kg入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「丸松」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-30	大豆すき焼風（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品とする。 (2) 大豆のたんぱく質を肉状にしたものを、すき焼風に味付けしたものとする。 (3) 常温保存可能な新含気調理食品</p> <p>2 重量 1kg入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「カモ井食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-31	ピリ辛切り干（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品とする。 (2) 切干大根、きくらげ、春雨、人参、山せりを唐辛子、砂糖、酢、レモン果汁で味付けたものとする。</p> <p>2 重量 1kg入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「太堀」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-33	昆布佃煮（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 昆布3等品以上を使用したものとする。 (2) 汁気のないものとする。 (3) 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、火詰したものとする。 (4) 種類については、しそ、子持等とする。</p> <p>2 重量 1kg又は2kg入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ヒロツク」「堂本」「アセイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-35	しそ若布（江田島）	KG	<p>1 材料 若布、しその実、調味料等</p> <p>2 品質 砂糖、醤油等で佃煮風に味付けしたものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、45日以上期間を有するものとする。</p>
16-36	しいたけ旨煮（江田島）	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品とする。 (2) しいたけをスライスし甘辛く調味したものとする。</p>

			<p>2 重量 1 k g 入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。</p>
16-38	根菜ひじき (江田島)	K G	<p>1 材 料 ひじき、大根、人参、こんにゃく、わらび、赤ピーマン、植物油、醤油、砂糖、みりん、調味料等</p> <p>2 品 質 佃煮風に味付けしたものとする。</p> <p>3 包 装 1 k g 入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「大堀」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-39	ナムル (江田島)	E A	<p>1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) もやし、わらび、ぜんまい、人参をナムル風に味付けしたものとする。</p> <p>2 包 装 1 E A = 1 k g 入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限 使用日から5 日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-40	山菜湯葉の煮物 (江田島)	E A	<p>1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 人参、筍、こんにゃく、山くらげ、木耳湯葉を、醤油、はちみつ等で調味したものとする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 1 k g 入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-41	ごぼうサラダ (江田島)	E A	<p>1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) ごぼうを、マヨネーズ、塩、醤油等で調味したもの。※ 2023. 4 月以降は国産ごぼうを使用したものとする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 1 k g 入りとする。</p> <p>3 賞味期限 使用日から5 日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-42	ポテトサラダ (江田島)	K G	<p>1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 馬鈴薯を、マヨネーズ、塩、コショウ等で調味したもの。</p> <p>2 重 量 1 袋 = 1 k g 入りとする。</p> <p>3 賞味期限 使用日から5 日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-43	タラモサラダ (江田島)	K G	<p>1 品 質</p>

			<p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) マッシュポテトと魚卵又はたらこを、レモン汁、コショウ等で調味したものである。</p> <p>2 重量</p> <p>1袋=1kg入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>使用日から5日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「キューピー」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-44	かつお角煮(江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 新鮮な鰹を細の目切りにしたものとする。</p> <p>(3) 砂糖、醤油、水飴等でよく火詰したものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1kg入り真空詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「石原水産」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-45	レトルトたらこ(江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) たらこを赤外線焼きし、ほぐした状態にしたものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=1kg入り、レトルト包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、8か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「三島」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-46	(冷)あさりキムチ(江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>あさり、トマト、玉葱、長葱、もち米、にら、生姜を水あめ、みりん、唐辛子、醤油、酢等で漬け込んだものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1kg入り真空詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「竹田食品」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-49	牛蒡と蒟蒻の煮物(江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>国産の牛蒡、蒟蒻を、食感を生かして炊き上げたものとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1kg入り(1箱10袋)りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「丸松」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-50	切干大根の煮物(江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 切干大根、人参、油揚げを、かつお節からの旨みをきかせて、あっさり仕上げたものとする。</p> <p>(2) 保存料、着色料は不使用とする。</p> <p>(3) 常温保存可能な新含気調理食品とする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1kg入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「カモ井食品」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
16-51	(冷)鶏そぼろ信田(江田島)	PK	<p>1 品質</p>

			<p>鶏ひき肉、豆腐、人参を合わせて油揚げで包み、調味したものとする。</p> <p>2 内容量 1 P K = 1 0 E A 入り 6 0 0 g とする。</p> <p>3 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-53	黒酢根菜きんぴら（江田島）	K G	<p>1 品 質 黒酢を加え金平風に調味したものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りレトルトパウチとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-55	(冷) ホッキサラダ（江田島）	K G	<p>1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) ホッキ貝、イカ、カラフトシシヤモ卵をドレッシングで和えたものとする。</p> <p>2 内容量 1 K g 入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本食研」「大栄」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-57	春雨サラダ（江田島）	K G	<p>1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) はるさめ、ピーマン、木耳、山くらげ等を酢物風に仕上げたものとする。</p> <p>2 内容量 1 K g 入り真空パウチとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本食研」「あじかん」「ジェフダ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-58	蓮根金平（江田島）	E A	<p>1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 蓮根、人参を醤油、砂糖で甘辛く炒め唐辛子を入れ金平風に仕上げたものとする。</p> <p>2 内容量 1. 1 K g 入り真空パウチとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-59	トマトサラダパスタ（ペンネ）（江田島）	K G	<p>1 品 質 玉葱と人参がアクセントのトマト味で、ペンネを和えたパスタサラダとする。</p> <p>2 内容量 1 k g 入りとする。</p> <p>3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
16-60	マカロニサラダ（江田島）	K G	<p>1 品 質 コクのあるしっかりとした味と固めのタレが特性の手作り感のあるマカロニサラダとする。</p> <p>2 内容量 1 k g 入りとする。</p>

			3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-61	ポテトサラダ（大粒） （江田島）	KG	1 品質 ごろっとした国産じゃがいもと彩の良い国産人参を使用したポテトサラダとする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-62	ベーコンポテトサラダ （江田島）	KG	1 品質 うま味がしっかり感じられるベーコンと粒マスタードの風味が特徴のポテトサラダとする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-63	カルボナーラサラダ（江田島）	KG	1 品質 3種のチーズを使用した濃厚なカルボナーラソースで、ペンネを和えたパスタサラダとする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-65	オニオンソテー（常温） （江田島）	EA	1 材料 玉葱、植物油 2 品質 玉葱をスライスにして、玉葱重量で15%まで炒めたものとする。（常温保存）できるもの。 3 内容及び包装 1EA=300g 4 参考銘柄 「GABAN」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-66	梅干（江田島）	KG	1 材料 梅、赤しそ 2 品質 (1)特有の香味、色沢を有するものとする。 (2)果肉が厚く良好なものとする。 (3)塩分濃度10%以下のもの。 (4)合成甘味料、合成着色料、合成糊料、酸化防止剤、漂白剤及び合成殺菌剤は使用していないものとする。 (5)異物が混入していないものとする。 3 内容及び包装 500g以上入1kgまでとし、容器詰めとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「紀州小橋食品」「全農水熊野」又は同等品以上のものとする。
16-67	（冷）味付めかぶオクラ （江田島）	KG	1 品質 粘りのあるめかぶ（三陸産）とシャキシャキ食感のオクラをかつお風味に味付けしたもの。 2 内容量 500g入りとする。 3 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

16-68	(冷) 柚子もずく (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>沖縄産のもずくを国産柚子で風味と酸味を効かせ、さっぱりとした味付けにしたもの。</p> <p>2 内容量</p> <p>500g入りとする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「大冷」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
17-1	みかん (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 等級は「優」以上とする。</p> <p>(2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するものとする。</p> <p>2 種類</p> <p>「早生みかん」又は「温州みかん」とする。</p> <p>3 サイズ</p> <p>1個100g (M) を標準とする。</p>
17-3	オレンジ (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 熟度十分な「バレンシアオレンジ」又は「ネーブルオレンジ」とする。</p> <p>(2) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するものとする。</p> <p>2 重量</p> <p>1個180～200g (M) を標準とする。</p>
17-4	グレープフルーツ (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 熟度十分で固有の芳香を有するものとする。</p> <p>(2) 白肉種、赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なものとする。</p> <p>2 重量</p> <p>1個350g～450gを標準とする。</p>
17-6	りんご (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 「つがる」、「フジ」、「サンフジ」、「むつ」、「紅玉」、及び「ジョナゴールド」とし、等級は「優」以上とする。</p> <p>(2) 固有の芳香を有するものとする。</p> <p>(3) 粒揃いのものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>サイズは40玉とする。</p>
17-8	ぶどう (巨峰) (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 「巨峰」とし、等級は、「優」以上とする。</p> <p>(2) 色沢良好で、表面に白い粉をふいているものとする。</p> <p>(3) 粒揃いで実の「はり」のよいものとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1kg入り化粧箱詰とする。</p>
17-9	バナナ (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するものとする。</p> <p>(2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないものとする。</p> <p>2 重量等</p> <p>(1) 産地</p> <p>南米、フィリピン産</p> <p>(2) 重量</p> <p>1本120g以上とする。</p>
17-11	キウイフルーツ (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>適度に熟し、固有の芳香を有するものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M (1個100g標準) とする。</p>
18-2	(冷) 生しいたけ (江田島)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) かさの開いていないものとする。</p> <p>(2) 直径6～8cmで、いしづきを除いたものとする。</p> <p>(3) IQFとする。</p>

			<p>2 内容及び包装 1 EA=500g (30個入り標準) 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「利重貿易」「クラレイ」「中央食品」「あじかん」</p>
18-3	えのき茸 (江田島)	KG	<p>1 品質 かさが小さく、軸の揃ったものとする。</p> <p>2 包装 100g 又は 200g 入り市販包装とする。</p>
18-4	しめじ (江田島)	KG	<p>1 品質 (1) 固有の芳香を有し、粒揃いのものとする。 (2) カサの直径が 1.5cm 以内のツボミ状のもので柄の太いものとする。</p> <p>2 包装 100~200g 入り市販包装とする。</p>
20-00	調理加工食品共通規格 (江田島)		<p>1 品質 (1) 前処理を施し、急速凍結を行って -18℃ 以下の凍結状態で保持した冷凍品のものとする。 (2) 食品の鮮度がよく、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、適正に加工したものとする。 (3) 変色、腐敗、異臭、病虫害等のないものとする。 (4) 再凍結していないものとする。 (5) 添加物及び包装は「食品添加物等の規格基準」に基づく。</p> <p>2 表示 JAS の品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 量目検査 検査の量目は、入り目管理が -2%~+4% の間で管理されているものとする。</p> <p>4 梱包 市販の荷姿とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、2 か月以上を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>6 その他 一般共通規格 5 「納入要領」に準ずる。</p>
20-1	(冷) あじフライ (江田島)	EA	<p>1 品質 新鮮な鰯の頭、内臓を除去し、開きにしてパン粉をつけたものとする。</p> <p>2 重量 1 EA=80g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄 「ケーオー産業」「博宇食品」「八千代」「神栄」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
20-2	(冷) 豚竜田揚 (江田島)	KG	<p>1 品質 一口大の豚肉に、醤油、しょうが等で下味をつけ澱粉をつけたものとする。砂糖、醤油、みりん等で調味した甘辛いソース付きとする。</p> <p>2 内容及び包装 1. 1kg (揚げ物 950g、ソース 150g) 入りとする。</p> <p>3 参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
20-3	(冷) えびカツ (江田島)	EA	<p>1 品質 (1) 新鮮なむきえびをすり身でつなぎ、粗目のパン粉で仕上げたものとする。 (2) えびの粒を残し、特有の食感を有するものとする。</p> <p>2 重量 1 EA=120g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄 「大栄食品」「八千代」「メリータイムフーズ」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>
20-5	(冷) 豚ロースカツ (江田島)	EA	<p>1 品質</p>

			<p>新鮮な豚肉を使用し、パン粉で仕上げたものとする。</p> <p>2 重量 1EA=120g標準とする。</p> <p>3 参考銘柄 「ヤヨイサンフーズ」「丸大」「ヤマガタ食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-6	(冷) ヒレカツ (江田島)	EA	<p>1 品質 豚ヒレ肉を使用し、パン粉で仕上げたものとする。</p> <p>2 重量 1EA=45g標準とする。</p> <p>3 参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-7	(冷) いか天 (江田島)	EA	<p>1 材料 いか、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等</p> <p>2 品質 良質なイカを使用したものとする。</p> <p>3 重量 1EA=50g標準（いかは30g以上）とする。</p> <p>4 参考銘柄 「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-8	(冷) 牛肉コロッケ (江田島)	EA	<p>1 材料 馬鈴薯、牛肉、玉葱、パン粉、砂糖、食塩等</p> <p>2 品質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形し、パン粉をつけ、急速冷凍したものとする。</p> <p>3 重量 1EA=80g以上とする。</p> <p>4 参考銘柄 「Umios」「日本食研」「ニチレイ」「ヤヨイサンフーズ」「クワバラ食品」「ちぬや」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-9	(冷) かき揚げ (野菜天) (江田島)	EA	<p>1 品質 (1) 野菜に衣をつけて、かき揚げにしたものとする。 (2) 自然解凍で食せるものとする。</p> <p>2 重量 1EA=50g標準とする。</p> <p>3 参考銘柄 「Umios」「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-10	(冷) ロールキャベツ (江田島)	EA	<p>1 材料 牛肉、豚肉、鶏肉、きゃべつ、玉葱、人参、パン粉、鶏卵、小麦粉、調味料等</p> <p>2 品質 材料を練り合わせ、きゃべつに包み込み、かんぴょうで結んだものとする。</p> <p>3 重量 1EA=60g標準とする。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素」「大冷」「ヤマガタ」「ミホウ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-12	(冷) ハンバーグ (江田島)	EA	<p>1 材料 新鮮な牛及び豚の挽肉又は、鶏の挽肉に玉葱、パン粉等を練り合わせ調味し、小判型に成形したものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1EA=110g標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、2週間以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示</p>

			<p>製造業者名及び製造年月日の表示されたものとする。</p> <p>6 参考銘柄 「テーブルマーク」「日本ハム」「丸大」「スターゼン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-13	(冷) ミートボール (江田島)	KG	<p>1 材 料 鶏肉、豚肉、調味料等</p> <p>2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形したものとする。 (2) I Q Fとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 k g ( 1 個 8 g 標準) 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-15	(冷) ぎょうざ (江田島)	EA	<p>1 品 質 きゃべつ、玉葱、粒状植物たん白、鶏肉、ニンニク、長葱等を練り合わせ調味し、ぎょうざ皮で包んだものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA = 3 0 g ~ 3 5 g 標準とする。 トレー詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「イートアンド」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-16	(冷) しゅうまい (江田島)	EA	<p>1 品 質 一般市販品とする。</p> <p>2 重 量 1 EA = 3 0 g ~ 3 5 g 標準、トレー詰とする。</p> <p>3 参考銘柄 「テーブルマーク」「大冷」「ニッスイ」「ヤヨイサンフーズ」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-17	(冷) 春巻 (江田島)	EA	<p>1 品 質 (1) 豚肉、えび、筍、人参、きくらげ等を調理し、春巻きの皮で包んだものとする。 (2) 冷めてもぱりっとした食感のものとする。</p> <p>2 重 量 1 EA = 5 0 ~ 5 5 g とする。</p> <p>3 参考銘柄 「味の素」「ニチレイ」「ニッスイ」「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-18	(冷) えびボール (江田島)	KG	<p>1 品 質 (1) むきえびを30%以上使用したすり身をボール状にしたものとする。 (2) I Q Fとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g ( 1 個 1 0 g 標準) 入りポリエチレン袋詰とする。</p>
20-19	(冷) 野菜の五色揚 (江田島)	KG	<p>1 品 質 (1) 玉葱、れんこん、人参、インゲン、南瓜、豆腐、調味料等を混ぜたものを油で揚げたものとする。</p> <p>2 重 量 1 k g ( 2 0 g 標準×50個) 入り。</p> <p>3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-21	(冷) 味付肉団子 (江田島)	PK	<p>1 品 質 (1) 鶏肉、豚肉、牛肉をベースにした肉団子に、甘酢あんを絡めたものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 PK = 9 0 0 g ( 2 5 個入り) の真空パック詰めとする。</p> <p>3 参考銘柄</p>

			「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-22	(冷) 豆腐ハンバーグ (江田島)	E A	1 品 質 豆腐にすり身、鶏肉、野菜、ひじき等を合わせ、調味したものとす。 2 重 量 1 E A = 1 0 0 ~ 1 2 0 g 標準とする。 3 参考銘柄 「日本食研」「大冷」「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含
20-23	(冷) 白身魚と豆腐のふ んわりしんじょ (江田 島)	E A	1 品 質 白身魚のすり身に玉葱、にんじん、いんげんを細かく刻んで加えたやわらかいし んじょとする。 2 重 量 1 P K = 3 0 個入りとする。 3 参考銘柄 「ニチレイフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-25	(冷) ちくわ磯辺揚 大 (江田島)	E A	1 品 質 (1) アオサが入った天ぷら衣をつけたものとする。 2 重 量 1 E A = 5 0 g 以上とする。
20-26	(冷) チキン空揚 (江田 島)	K G	1 品 質 若鶏のもも肉を、醤油、生姜、にんにく等で調味し、衣をつけたものとす る。 2 重 量 1 k g (1 個 3 0 g 標準) とする 3 参考銘柄 「ニチレイ」「日本ハム」「丸紅」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-28	(冷) フライドチキン (江田島)	P K	1 品 質 骨付き鶏もも肉に、食塩、卵白、香辛料等で下味を付け、小麦粉、澱粉、鶏 卵等をベースにした衣をつけたものとする。 2 重 量 1 P K = 1 個 7 5 g 標準×10個入りとする。 3 参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-30	(冷) 牛肉味付 (江田 島)	K G	1 品 質 (1) 薄くスライスした牛肉を、砂糖、醤油、酒等でやわらかく、マイルドに煮 たものとする。 (2) ボイルで食せるものとする。 2 内容量及び包装 1 k g の真空包装とする。
20-31	(冷) ソフトいなり (チーズ) (江田島)	E A	1 品 質 すり身、チーズを油揚で包んだものとする。 2 重 量 1 E A = 6 0 g × 2 5 個入りとする。 3 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-32	(冷) ワンタン (江田 島)	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 重 量 1 E A = 5 0 個入りとする。 3 参考銘柄 「大冷」又は同等いじょうのもの(他社製品を含む。)
20-33	(冷) メンチカツ (江田 島)	E A	1 品 質 挽肉と材料を練り合わせ調味したもので、小判型に成形し、生パン粉で衣付け したものとする。

			<p>2 重量 1 EA = 100 g 標準とする。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤヨイサンフーズ」「味ちぬや」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-35	(冷) ミニハンバーグ (トマト) (江田島)	PK	<p>1 品質 (1) 食肉、つなぎを使用したハンバーグにトマトソースを充填したものと する。 (2) ボイル調理可能なものとする。</p> <p>2 重量 1 PK = 20 個入り、1 個約 32 g とする。</p> <p>3 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-39	(冷) エビフライ (江田 島)	EA	<p>1 品質 えびをパン粉で包んだものとする。</p> <p>2 重量 1 EA = 55 g 標準とする 袋詰めのものとする。</p> <p>3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-40	(冷) 大分風とり天 (江 田島)	KG	<p>1 材料 鶏ささみ、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等</p> <p>2 品質 良質な若鶏ささみを使用したものとする。</p> <p>3 重量 1 EA = 55 g 標準とする。</p> <p>4 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-41	(冷) テリヤキチキンス テーキ (江田島)	PK	<p>1 品質 若鶏のもも肉を一枚物のまま使用し、柔らかく仕上げたものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA = 110 g で、1 袋 8 EA 入りの真空包装とする。</p> <p>3 参考銘柄 「日本ハム株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-42	(冷) 裏ごしたらこ (江 田島)	EA	<p>1 品質 (1) 鱈卵を塩蔵した後、裏ごしし卵のみにしたものと する。</p> <p>2 内容量 1 EA = 500 g とする。</p> <p>3 参考銘柄 「前田海産」「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-43	(冷) 北海道男爵のじゃ がバター (江田島)	PK	<p>1 品質 北海道産男爵いもとバターソースのキット商品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = 1 kg + ソース 150 g</p> <p>3 参考銘柄 「ニチレイフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-46	(冷) ハムカツ (江田 島)	EA	<p>1 品質 ハムをパン粉で包んだものとする。</p> <p>2 重量 1 EA = 65 g 標準とする。1 PK = 12 EA 入り袋詰めのものとする。</p> <p>3 参考銘柄 「ケーオー産業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>

20-47	(冷) かぼちゃグラタン (江田島)	E A	<p>1 品 質</p> <p>卵、乳、小麦を使用していない、かぼちゃグラタンとする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 E A = 6 0 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）</p>
20-48	(冷) とうもろこしグラ タン (江田島)	E A	<p>1 品 質</p> <p>卵、乳、小麦を使用していない、とうもろこしグラタンとする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 E A = 6 0 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）</p>
20-49	(冷) トマトグラタン (江田島)	E A	<p>1 品 質</p> <p>卵、乳、小麦を使用していない、なすとトマトのグラタンとする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 E A = 6 0 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）</p>
20-50	(冷) 野菜グラタン (江 田島)	E A	<p>1 品 質</p> <p>卵、乳、小麦を使用していない、5種の国産野菜を使用したグラタンと する。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 E A = 6 0 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）</p>
20-55	(冷) えびカツミニ (江 田島)	E A	<p>1 品 質</p> <p>内身約15mmの厚みがあるえびカツとする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 E A = 5 5 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-56	(冷) チキンピカタ (江 田島)	E A	<p>1 品 質</p> <p>鶏むね肉に卵をからませ、衣をつけたピカタとする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 E A = 5 0 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-58	(冷) チヂミ (江田島)	E A	<p>1 品 質</p> <p>イカ、インゲン、玉ねぎ、ニラ、人参を入れたチヂミとする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 E A = 5 0 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-60	(冷) チキンカツレッ ツ (江田島)	E A	<p>1 品 質</p> <p>鶏むね肉に彩りの良い赤ピーマンやパセリを混ぜたパン粉をまぶし、プロ セスチーズをのせたカツレッツとする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1 E A = 5 0 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-61	(冷) つくね棒 (江田 島)	E A	<p>1 品 質</p>

			<p>鶏肉、鶏軟骨を挽肉にし、でん粉、卵白等を練り合わせつくね状にしたものを串に刺し一度火を通したものとする。</p> <p>2 重量 1 EA = 60 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-62	(冷) えび餃子 (江田島)	EA	<p>1 品質 えびをすり身にしキャベツ、にら等の野菜と合わせ餃子の皮で包んだものとする。</p> <p>2 重量 1 EA = 19 g 標準とする。</p> <p>3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-63	(冷) スパゲティ (江田島)	PK	<p>1 品質 口当たりがなめらかな食感の特徴のスパゲティです。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = 220 g 標準×5個入り袋詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-64	(冷) ラーメン (江田島)	PK	<p>1 品質 口当たりがなめらかな食感の特徴のラーメンとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = 220 g 標準×5個入り袋詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-66	(冷) エビフライ特大 (江田島)	EA	<p>1 品質 えびをパン粉で包んだものとする。</p> <p>2 重量 1 EA = 75 g 標準とする 袋詰めのものとする。</p> <p>3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
20-67	(冷) まぐろマスタードカツ (国産) (江田島)	EA	<p>1 材料、品質 (1) 国産まぐろを使用した生地にマスタードソース重ね、国産まぐろをパン粉で包んだものとする。 (2) 一般市販品とする。</p> <p>2 重量及び包装 (1) 1 EA = 100 g 以上 (2) 1 PK 当たりの入り数指定は特になし。 (※ 1 PK は袋詰のものとする。)</p>
20-68	(冷) カツオカツ (国産) (江田島)	EA	<p>1 材料、品質 (1) 国産カツオのほぐし身を醤油と生姜で軽く下味をつけ、国産カツオをパン粉で包んだもの。 (2) 一般市販品とする。</p> <p>2 重量及び包装 (1) 1 EA = 60 g 以上とする。 (2) 1 PK 当たりの入り数指定は特になし。 (※ 1 PK は袋詰のものとする。)</p>
22-2	ドレッシング A (江田島)	PK	<p>1 品質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。</p> <p>2 内容及び包装</p>

			<p>1 PK = (15ml入り×40EA) とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー(1000アイランド)」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
22-3	ドレッシングB(江田島)	PK	<p>1 品質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = (15ml入り×40EA) とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー(イタリアン)」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
22-4	ドレッシングC(江田島)	PK	<p>1 品質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = (15ml入り×40EA) とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー(和風ごま)」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
22-5	ドレッシングD(江田島)	PK	<p>1 品質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = (15ml入り×40EA) とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー(焙煎ごま)」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
22-6	ドレッシングE(江田島)	PK	<p>1 品質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = (15ml入り×40EA) とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー(すりおろしオニオン)」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>
22-7	タルタルソース(P)(江田島)	EA	<p>1 品質 (1) ピクルスのみじん切りを混ぜ合わせたものとする。 (2) 特有の甘味、酸味等を有し、香味良好なものとする。 (3) 常温保存可能なものとする。</p> <p>2 重量 1 EA = 12g入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p>

22-8	味噌炒めソース（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 甜面醬、豆板醬、にんにく等を使用したみそ炒めソース（回鍋）とする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 E A = 1 リットル入り。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ユウキ食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-9	芝麻醬（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 白ごまを香ばしく炒ったものを、ペースト状にしたものとする。</p> <p>(3) 無塩、無糖、化学調味料及び保存料を使用していないもの。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 E A = 8 0 0 g 入り。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ユウキ食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-11	オイルソース （レモンペッパー）（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) レモンとペッパーの爽やかな風味のオイルソースとする。</p> <p>(3) 常温保存可能品とする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 E A = 7 0 0 g 入り。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、9 0 日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-12	オイルソース（バジル） （江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) バジルを中心に1 0 種類の香辛料・ハーブをブレンドしたオイルソースとする。</p> <p>(3) 常温保存可能品とする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 E A = 7 0 0 g 入り。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、9 0 日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-13	オイルソース （タンドリー）（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 1 0 種類以上の香辛料をブレンドした、タンドリーチキン用オイルソースとする。</p> <p>(3) 常温保存可能品とする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 E A = 7 0 0 g 入り。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、9 0 日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-14	オイルソース （青じそ風味）（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 青じその香り豊かなオイルソースとする。</p>

			<p>(3) 常温保存可能品とする。</p> <p>2 内容量 1 E A = 7 0 0 g 入り。</p> <p>3 賞味期限 納入後、9 0 日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-15	オイルソース（ねぎ塩） （江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 塩味をベースに、ローストガーリック、粗引き胡椒等を使用したオイルソースとする。</p> <p>(3) 常温保存可能品とする。</p> <p>2 内容量 1 E A = 7 0 0 g 入り。</p> <p>3 賞味期限 納入後、9 0 日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-17	レモン果汁（1 0 0 %） （江田島）	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 濃縮還元レモンジュースとする。</p> <p>(3) 保存料無添加のもの。</p> <p>2 内容量 1 B T = 5 0 0 m l 入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-24	辛味スパイス（江田島）	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) 植物油、香辛料抽出物を混合した液状のものとする。</p> <p>(2) 特有の香味、辛味を有するものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 B T = 2 7 0 m l 入りポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス（カレーホット）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-25	中華合わせ調味料 （エビチリ）（江田島）	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 豆板醤を使用し、辛味と甘みのバランスのとれたものとする。</p> <p>2 内容量 1 B T = 1 0 0 0 m l 入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4 ヶ月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-26	冷やし中華のつゆ（江田島）	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) ストレートタイプのものとする。</p> <p>(2) 特有の香気があり、異臭のないものとする。</p> <p>(3) かび等、異物の混入のないものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 B T = 1 8 0 0 m l 入りポリ容器詰とし、6 本を1 ケースとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するものとする。</p>

22-27	中華合わせ調味料（回鍋肉用）（江田島）	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 豆板醤を使用し、辛味と甘みのバランスのとれたものとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 B T = 1 0 0 0 m l 入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、4ヶ月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「味の素（C o o k D o 回鍋肉用 1 L ボトル）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-28	中華合わせ調味料（青椒肉絲用）（江田島）	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) 豆板醤を使用し、辛味と甘みのバランスのとれたものとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 B T = 1 0 0 0 m l 入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、4ヶ月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「味の素（C o o k D o 青椒肉絲用 1 L ボトル）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-29	ウェットふりかけ（鶏そぼろ）（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>パーメラ油で炒めたネギの香り唐辛子の辛味が特徴的な鶏そぼろふりかけとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 4 5 0 g 入りチャック付の袋とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-30	ウェットふりかけ（梅しらす）（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>梅、ごま、しらす、赤しそをブレンドしたふりかけとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 3 6 0 g 入りチャック付の袋とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-31	ウェットふりかけ（6種野菜）（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>にんじん、キャベツ、大根、かぼちゃ、むらさきいも、きゅうりの6種類の野菜と梅をブレンドしたふりかけとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 3 2 0 g 入りチャック付の袋とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-32	ウェットふりかけ（五穀と青菜）（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>五穀に（炒り米、えん麦、うるちひえ、大麦、キヌア）に彩りの良い青菜ふりかけとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 4 0 0 g 入りチャック付の袋とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p>
22-35	ねりからし（江田島）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 E A = 3 0 0 g 入包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p>

		「エスビー食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）	
22-36	ねりわさび（江田島）	E A	<p>1 品質</p> <p>（1）西洋わさび（わさび大根）を適当な硬さに練り合わせたもの。</p> <p>（2）市販品「中級」以上とする。</p> <p>2 内容量および包装</p> <p>1 E A = 175 g 以上入りチューブ詰とする。</p>
23-1	携行食レトルトA（江田島）	E A	<p>1 品質</p> <p>（1）無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。</p> <p>（2）パッケージングした状態のものを1 E Aとする。</p> <p>（3）レトルト食品は「ビーフカレー」を使用するものとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>無菌パックご飯は300 g、レトルト食品は240 gとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
23-2	携行食レトルトB（江田島）	E A	<p>1 品質</p> <p>（1）無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。</p> <p>（2）パッケージングした状態のものを1 E Aとする。</p> <p>（3）レトルト食品は「中華丼」を使用するものとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>無菌パックご飯は300 g、レトルト食品は200 gとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
23-3	携行食レトルトC（江田島）	E A	<p>1 品質</p> <p>（1）無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。</p> <p>（2）パッケージングした状態のものを1 E Aとする。</p> <p>（3）レトルト食品は「牛丼」を使用するものとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>無菌パックご飯は300 g、レトルト食品は200 gとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
23-4	携行食レトルトD（江田島）	E A	<p>1 品質</p> <p>（1）無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。</p> <p>（2）パッケージングした状態のものを1 E Aとする。</p> <p>（3）レトルト食品は「焼き鳥丼」を使用するものとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>無菌パックご飯は300 g、レトルト食品は230 gとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
24-1	日替わり弁当A（江田島）	E A	品質、包装、内容量、消費期限等は仕様書のとおり。
24-2	日替わり弁当B（江田島）	E A	品質、包装、内容量、消費期限等は仕様書のとおり。
24-3	弁当A（海苔弁当）（江田島）	E A	<p>1 品質</p> <p>異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。</p> <p>2 内容量等</p> <p>献立、材料、内容量等については献立表のとおり。</p> <p>3 消費期限</p> <p>消費期限はラベル等に印字し、喫食日当日の1900時以降を保証する。</p> <p>4 包装等</p>

			仕様書のとおり。
24-4	弁当B (牛カルビ弁当) (江田島)	E A	弁当A (海苔弁当) に準ずる。
24-5	弁当C (鶏揚げ物弁当) (江田島)	E A	弁当A (海苔弁当) に準ずる。
26-1	炊飯用穀類 (江田島)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品とする。</p> <p>(2) (十五穀米) 発芽玄米、もちきび、もちあわ、黒米、大麦、アマランサス、もち米、とうもろこし、はと麦、黒胡麻、白胡麻、そば、うるちひえ、小豆、黒豆を使用しているものとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 E A = 5 0 0 g 入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ハウス食品」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)</p>