決裁日：令和８年２月１９日

海上自衛隊呉造修補給所

糧食品規格書（呉地区）

令和８年４月１日施行

糧食品規格書の適用につきましては、物品調達要求書の内訳をご確認ください。

※　変更は赤字で修正しています。
※　変更箇所
①Ⅰ　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規格の変更

ページ	品　　名	備　　考
60	(常温)さんまの煮付（呉)	内容量の変更
62	(冷)いかリング（呉)	規格の変更
79	卵豆腐(呉)	内容量の変更

目　　次

Ⅰ　一般共通規格　……　①～⑤

Ⅱ　分　　類　……　（１）～（２２）

Ⅲ　貯　糧　品　……　１～３５

Ⅳ　生糧品及び冷凍品……　３６～１２７

~~Ⅴ　掃海訓練用（生糧品）……　１２８～１６５~~

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（呉地区）について適用する。

ただし、緊急補給等のため、これによりがたい場合は、別に示すところによる。

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
と蓄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（公益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（公益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規格
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

呉造修補給所からす小島補給倉庫、呉造修補給所生糧品受渡場（以下「生糧品受渡場」という。）、呉艦隊基地隊（第1補給係、第２補給係、第３補給係）及び指定する場所とする。

4　納入時間

（１）貯糧品及び冷凍品（分任物品管理官保管）

平日の０９００～１６００時とする。

（２）生糧品

定例補給日（火、金曜日）の０２００～０７３０時（生糧品受渡場納入分は０６００時までとする。）の間に納入することを原則とし、要冷蔵（凍）食品については０４００時以降の納入とするほか、緊急（臨時）補給の場合は別に指示する。

5　納入要領

（１）貯糧品及び冷凍品

一括納入を原則とする。

（２）生糧品

各部隊別に指定された日に納入するものとする。

（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。

例：

納入先	呉造修補給所
品　　名	○○
数　　量	１０×２
納入年月日	令和○○年○○月○○日
賞味期限	令和○○年○○月○○日
製 造 者	（株）○○○○
納 入 者	（株）○○○○

8　表　示

（１）貯糧品及び冷凍品（分任物品管理官保管）

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、賞味期限又は消費期限及び納入年月日を記入する。（賞味期限は、納入日を含むものとする。）

（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。

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（消費）期限等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（消費）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、調達要求する前に呉造修補給所糧食係（以下「糧食係」という。）に提出し、審査及び承認を受ける。~~

~~（２）見本審査官とは、受領検査官及び糧食係が各部隊に依頼して派出された者をいう。~~

~~（３）見本として提出する品目は、その都度指定する。~~

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確認及び実施する。

（２）検査は、品質及び数量の確認を行うことを原則とする。検査官が必要と認めた場合には、理化学的検査を実施し、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）疑義が招じた場合は、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

ア　貯糧品及び冷凍品

納入時とする。ただし、中間検査を必要とする場合は別に指示する。

イ　生糧品

生糧品受渡場は０３４５時又は、０４３０時とし、検査終了時刻を０６００時とする。その他の納品場所は０５１５時～０７４５時までとする。

なお、護衛艦かが及び緊急搭載時等の場合は別に指示する。

10　原材料の提出等

（１）原材料とは、呉造修補給所が調達する調理用食材をいう。

（２）原材料の提出は、生糧品納入時に併せ（臨時補給を含む。）、品目ごとに受注業者が主任受領検査官に行う。

（３）包　装

ア　容器（ビニール袋）については、受注者側が用意するものとする。

イ　品名、納入年月日、納入業者名及び採取部隊を明記する。

（４）採取要領

ア　部隊発注分の一部から採取する。

イ　部隊の選定については品目ごと発注量の多い陸上部隊を優先する。ただし、陸上部隊が発注していない品目については、発注量の多い艦艇を優先する。

ウ　採取区分については、次による。

<table>
<tr><th>採取区分</th><th colspan="2">内　　容</th><th>備　　考</th></tr>
<tr><td>A</td><td rowspan="3">原材料が汚染されないよう衛生的な切裁器具、手袋等により採取</td><td>５０ｇ以上６０ｇ未満を採取</td><td rowspan="3">品目ごとの区分について、調達要求内訳書に示す。</td></tr>
<tr><td>B</td><td>１個を採取</td></tr>
<tr><td>C（○EA）</td><td>１個単位で明記された数量を採取</td></tr>
</table>

エ　原材料は、一般流通規格を維持し、洗浄及び消毒を行ってはならない。

11　その他

（１）この規格書の単位欄に揚げる記号の名称は、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	ＰＧ	パッケージ
ＢＸ	箱		

（２）牛肉販売証明書について

国産牛については、種類等を示す、別紙の牛肉販売証明書を提出する。

（３）内容量について

標準と記載のあるものの範囲は、±１５％以内とする。

（４）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）

℡番号　０８２３－２２－５５１１　内線２３１３

受付時間　０９００～１５００時

12　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正する。

13　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。

別　紙

例

牛　肉　販　売　証　明　書

販　売　先　：　〇〇会社（自衛隊納入業者名）
商　品　名　：　(冷凍)牛ロース
本　　数　：　４０１　本
重　　量　：　９，０００　kg
納　品　日　：　0000年　11月　44日　236本　5,296.8kg
　　0000年　11月　66日　165本　3,703.2kg
枝肉情報　：　下記のとおり

記

箱番号	個体識別番号	産　地	品　種	等　級	重　量
1	123456789	〇〇〇	ホルス・去勢	B-2	15.4kg
2	234567890	△▼△	ホルス・未経産	B-2	18.9kg
3	345678901	〇〇〇	ホルス・未経産	B-2	12.3kg
4	456789012	□□	ホルス・未経産	B-2	16.7kg
5	567890123	□□□	ホルス・未経産	B-2	16.3kg
6	678901234	〇〇〇	ホルス・未経産	B-2	10.6kg
7	789012345	〇□〇	ホルス・未経産	B-2	17.6kg
8	890123456	△▼△	ホルス・未経産	B-2	18.4kg
9	901234567	△△	ホルス・未経産	B-2	10.6kg
10	123456781	□×□	ホルス・未経産	B-2	15.6kg
11	321654987	〇〇〇	ホルス・未経産	B-2	10.6kg
12	216549870	△▼△	ホルス・未経産	B-2	15.4kg
13	365498701	〇△〇	ホルス・未経産	B-2	18.9kg
14	654321987	〇〇〇	ホルス・未経産	B-2	12.3kg
15	159487026	△▼△	ホルス・未経産	B-2	16.7kg
16	306215984	〇〇〇	ホルス・未経産	B-2	16.3kg
17	741258963	△▼△	ホルス・未経産	B-2	10.6kg
18	369258147	〇〇〇	ホルス・未経産	B-2	17.6kg
19	852963741	△▼△	ホルス・未経産	B-2	18.4kg
20	101010101	△▼△	ホルス・去勢	B-2	10.6kg

上記の枝肉は、(株)〇▼□会社××工場でと畜され、〇〇会社(自衛隊納入業者)に販売した商品である事を証明します。

日　　付　　0000年　22月　55日
住　　所　〇〇〇県▼▼市1-532
自衛隊納入業者に販売した
取扱会社名　　□□株式会社　会社印

⑤

Ⅱ　分　類

貯　　糧　　品

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
米　類		1-1	無洗米(真空パック)(呉)	KG	1
		1-2	もち米(呉)	KG	1
		1-3	パックご飯Ａ(呉)	EA	1
		1-4	パックご飯Ｃ(呉)	EA	2
		1-5	内地米(呉)	KG	2
		1-6	内地米(真空パック)(呉)	KG	2
		1-7	雑穀米(呉)	EA	3
		1-8	アルファ米(白飯)(呉)	EA	3
		1-9	アルファ米(ﾄﾞﾗｲｶﾚｰ)(呉)	EA	3
		1-10	押し麦(呉)	PK	3
豆　類	豆（加工品）類	2-1	凍豆腐(呉)	EA	4
		2-2	小豆(呉)	KG	4
		2-3	黒花豆煮(呉)	EA	4
		2-4	白花豆煮(呉)	EA	4
		2-5	五目煮豆(呉)	EA	4
乾物類	粉　類	3-0	粉類共通規格		4
		3-1	白玉粉(呉)	KG	4
		3-2	パン粉(呉)	KG	4
		3-3	小麦粉(呉)	KG	5
		3-4	天ぷら粉(小)(呉)	PK	5
		3-5	唐揚粉(呉)	KG	5
		3-6	でん粉(呉)	KG	5
	乾麺・パスタ類	4-0	乾麺類共通規格		5
		4-1	ビーフン(呉)	KG	5
		4-2	スパゲティ(呉)	KG	5
		4-3	マカロニ(ツイスト)(呉)	KG	5
		4-4	即席めん(呉)	EA	6
		4-5	そうめん(呉)	KG	6
		4-6	干日本そば(呉)	KG	6
		4-7	干きしめん(ゆで置き用)(呉)	EA	6
		4-8	干中華平麺(ゆで置き用)(呉)	EA	6

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
乾物類	海藻類	5-0	海藻類共通規格		6
		5-1	とろろ昆布(呉)	EA	6
		5-2	汐吹昆布(呉)	KG	6
		5-3	糸昆布(小)(呉)	EA	7
		5-4	出し昆布(呉)	KG	7
		5-5	ひじき(小)(呉)	EA	7
		5-6	カット若布(呉)	EA	7
		5-7	海藻サラダ(呉)	EA	7
		5-8	乾燥めかぶ(呉)	EA	7
		5-9	刻みのり(呉)	EA	7
		5-10	干のり(呉)	EA	7
		5-11	手巻きのり(呉)	EA	8
		5-12	青のり(呉)	EA	8
		5-13	味付のり(呉)	EA	8
		5-14	寒天(呉)	EA	8
		5-15	糸昆布煮(呉)	EA	8
	魚介類	6-0	魚介類共通規格		8
		6-1	花かつお(呉)	EA	8
		6-2	煮干(小)(呉)	KG	9
			(呉)		
	その他	7-1	切麩(呉)	EA	9
		7-2	春雨(呉)	KG	9
		7-3	マッシュポテト(呉)	EA	9
		7-4	乾燥野菜(葱)(呉)	PK	9
		7-5	切干大根(呉)	KG	9
		7-6	干ぴょう(呉)	EA	9
		7-7	レーズン(呉)	EA	9
		7-8	干しいたけ(呉)	PK	10
		7-9	きくらげ(ｽﾗｲｽ)(小)(呉)	EA	10
		7-10	きくらげ(ホール)(小)(呉)	EA	10
		7-11	オニオンパウダー(呉)	EA	10
		7-12	粉ゼラチン(呉)	EA	10
調味料類	砂糖類	8-0	砂糖類共通規格		10
		8-1	上白糖(呉)	KG	10
		8-2	中ざら糖(呉)	KG	10
		8-3	スティックシュガー(呉)	EA	11
		8-4	甘味料(呉)	EA	11

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
調味料類	塩　類	9-1	食塩(呉)	EA	11
		9-2	食卓塩(呉)	EA	11
	醤油類	10-0	醤油類共通規格		11
		10-1	醤油・大(呉)	CN	11
		10-2	醤油・中(呉)	EA	11
		10-3	醤油・小(呉)	EA	12
		10-4	減塩醤油(呉)	EA	12
		10-5	減塩醤油(卓上)(呉)	EA	12
		10-6	めんつゆ(呉)	EA	12
		10-7	焼あごつゆ(希釈タイプ)(呉)	BT	12
	酢　類	11-1	酢(呉)	BT	12
		11-2	ぽん酢(呉)	BT	12
	ソース類	12-1	ウスターソース(呉)	EA	13
		12-2	トンカツソース(呉)	EA	13
		12-3	減塩ウスターソース(呉)	EA	13
		12-4	減塩トンカツソース(呉)	EA	13
		12-5	お好みソース(呉)	BT	13
		12-6	グレービーソース(呉)	CN	13
		12-7	チリソース(ペット)(呉)	BT	13
		12-8	デミグラスソース(呉)	CN	13
		12-9	ミートソース(呉)	CN	13
		12-10	焼肉のたれ(液)(呉)	EA	14
	その他	13-1	マヨネーズ・ハーフ(呉)	EA	14
		13-2	トマトケチャップ(呉)	EA	14
		13-3	トマトケチャップ(大)(呉)	CN	14
香辛料類	香辛料	14-0	香辛料類共通規格		14
		14-1	粉わさび(呉)	EA	14
		14-2	カレー固形(呉)	EA	14
		14-3	カレー固形(甘口)(呉)	EA	14
		14-4	カレー粉(呉)	EA	15
		14-5	カレーフレーク(呉)	EA	15
		14-6	カレーフレーク(ベーシック)(呉)	EA	15
		14-7	ホワイトルー(呉)	EA	15
		14-8	オールスパイス(呉)	EA	15
		14-9	クミン(粉)(呉)	EA	15

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
香辛料類	香辛料	14-10	ガーリック(呉)	EA	15
		14-11	こしょう(粗挽き)(呉)	EA	15
		14-12	こしょう(呉)	EA	15
		14-13	味付塩こしょう(呉)	EA	15
		14-14	赤唐辛子(輪切り)(呉)	PK	16
		14-15	タバスコ(呉)	BT	16
		14-16	ナツメグ(呉)	EA	16
		14-17	バジル(呉)	EA	16
		14-18	パプリカ(呉)	EA	16
		14-19	ハヤシフレーク(呉)	EA	16
		14-20	柚子こしょう(呉)	EA	16
		14-21	ローリエ(呉)	EA	16
		14-22	辛味スパイス(呉)	EA	16
		14-23	粉さんしょう(呉)	EA	16
		14-24	粉辛子(呉)	EA	17
	スープ類	15-1	コンソメ(袋)(呉)	KG	17
		15-2	ポタージュスープ(呉)	KG	17
		15-3	中華スープ(呉)	KG	17
		15-4	貝柱スープ(呉)	EA	17
		15-5	ガラスープ(呉)	EA	17
		15-6	白だし(呉)	EA	17
		15-7	出しの素(呉)	EA	17
	化学調味料類	16-1	グルタミン酸ﾅﾄﾘｳﾑ(呉)	KG	18
	調理酒類	17-1	ブランデー(呉)	BT	18
		17-2	白ワイン(呉)	BT	18
		17-3	赤ワイン(呉)	BT	18
		17-4	料理酒(大)(呉)	BT	18
		17-5	みりん(大)(呉)	BT	18
乳製品類		18-1	クリームパウダー(呉)	EA	18
油脂類		19-1	大豆白絞油(呉)	CN	19
		19-2	サラダ油(ポリ容器)(呉)	BT	18
		19-3	ごま油(ポリ容器)(呉)	BT	19
		19-4	オリーブオイル(呉)	BT	19
		19-5	バター(呉)	EA	19
		19-6	食用調整油(呉)	EA	19

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
飲料品類	茶　類	20-0	茶類共通規格		19
		20-1	煎茶(パック)(呉)	EA	19
		20-2	煎茶(呉)	EA	19
		20-3	日本茶(小)(呉)	CN	19
		20-4	ウーロン茶(小)(呉)	CN	20
		20-5	玄米茶(呉)	EA	20
		20-6	玄米茶(給茶器用)(呉)	EA	20
		20-7	麦茶(濃縮)(呉)	EA	20
		20-8	麦茶(呉)	EA	20
		20-9	麦茶ポーション(呉)	PK	20
		20-10	紅茶(呉)	EA	20
		20-11	紅茶飲料(無糖)(呉)	EA	20
	コーヒー類	21-1	インスタントコーヒー(呉)	EA	20
		21-2	レギュラーコーヒー(呉)	PK	20
		21-3	缶コーヒー(呉)	CN	21
		21-4	缶コーヒーボトル(無糖)(呉)	CN	21
	その他	22-1	乳酸飲料(呉)	BT	21
		22-2	乳酸菌飲料Ａ(呉)	EA	21
		22-3	トマトジュース(呉)	CN	21
		22-4	スポーツ飲料(呉)	CN	21
		22-5	スポーツ飲料(粉末)(呉)	EA	21
		22-6	からだサポート飲料(呉)	EA	22
		22-7	ミルクココア(呉)	EA	22
		22-8	野菜混合飲料(呉)	CN	22
		22-9	フルーツジュース(呉)	CN	22
		22-10	炭酸飲料(呉)	EA	22
		22-11	炭酸飲料(特定保健用食品)(呉)	EA	22
		22-12	ミネラルウォーター・大(呉)	BT	22
		22-13	ミネラルウォーター・小(呉)	BT	23
缶・瓶詰類	水産物類	23-0	缶・瓶詰類共通規格		23
		23-1	鯖照焼(呉)	CN	23
		23-2	鯖水煮(呉)	CN	23
		23-3	鯖味噌煮(呉)	CN	23
		23-4	鯖味付(呉)	CN	23
		23-5	まぐろステーキ(呉)	CN	23
		23-6	まぐろフレーク(呉)	CN	23
		23-7	さんま蒲焼(呉)	CN	23

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
缶・瓶詰類	水産物類	23-8	さんま味噌煮(呉)	CN	24
		23-9	さんま味付(呉)	CN	24
		23-10	いわし味噌煮(呉)	CN	24
		23-11	いわし蒲焼(呉)	CN	24
		23-12	たらばがに水煮(小)(呉)	CN	24
		23-13	ずわいがに水煮(呉)	CN	24
		23-14	粒うに(呉)	EA	24
		23-15	鯖竜田甘酢あんかけ(呉)	CN	24
	野菜類	24-1	ｽｲｰﾄｺｰﾝ(ｸﾘｰﾑ)(呉)	CN	24
		24-1-1	ｽｲｰﾄｺｰﾝ(ｸﾘｰﾑ)ﾚﾄﾙﾄ(呉)	EA	24
		24-1-2	ｽｲｰﾄｺｰﾝ(ﾎｰﾙ)ﾚﾄﾙﾄ(呉)	EA	24
		24-2	しらたき(呉)	CN	25
		24-3	里芋そぼろ缶(呉)	CN	25
		24-4	うの花味付缶(呉)	CN	25
		24-5	ゆで小豆(パウチ)(呉)	EA	25
		24-6	たけのこ水煮(呉)	CN	25
		24-7	ふき水煮(呉)	CN	25
		24-8	はじかみ(呉)	EA	25
		24-9	支那竹味付(呉)	EA	25
		24-10	ザーサイ味付(呉)	EA	25
		24-11	なめこ水煮(呉)	CN	26
		24-12	なめたけ茶漬(呉)	EA	26
		24-13	マッシュルーム水煮(呉)	CN	26
		24-14	チップゴボウ(呉)	EA	26
		24-15	昆布煮豆缶(呉)	CN	26
		24-16	ひじき煮豆缶(呉)	CN	26
		24-17	カットトマト(呉)	CN	26
缶・瓶詰類	果実類	25-1	ピーナッツバター(呉)	EA	26
		25-2	みかんシロップ漬(呉)	CN	26
		25-3	はっさくシロップ漬(呉)	CN	27
		25-4	ぽんかんシロップ漬(呉)	CN	27
		25-5	伊予かんシロップ漬(呉)	CN	27
		25-6	甘夏シロップ漬(呉)	CN	27
		25-7	チェリーシロップ漬(呉)	CN	27
		25-8	パインシロップ漬(呉)	CN	27

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
缶・瓶詰類	果実類	25-9	洋梨シロップ漬(呉)	CN	27
		25-10	白桃シロップ漬(呉)	CN	27
		25-11	フルーツみつ豆(呉)	CN	27
	畜産物類	26-1	焼肉(ビーフ)(呉)	CN	27
		26-2	焼鳥(A)(呉)	CN	28
		26-3	焼鳥(B)(呉)	CN	28
		26-4	焼鳥(C)(呉)	CN	27
		26-5	からあげ(呉)	CN	28
		26-6	鶏卵水煮(呉)	CN	28
		26-7	うずら卵水煮(呉)	CN	28
		26-8	ふわふわたまご(呉)	EA	28
	主食類	27-1	缶詰パン(呉)	CN	28
	その他	28-1	はちみつ(呉)	EA	29
		28-2	芝麻醤(呉)	EA	29
		28-3	ＸＯ醤(呉)	EA	29
		28-4	豆板醤(呉)	EA	29
		28-5	マーラージャン(呉)	EA	29
		28-6	かき氷シロップ(呉)	EA	29
加工品食品類	レトルト食品類	29-0	ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ食品共通規格		29
		29-1	レトルトライスA(呉)	EA	30
		29-2	レトルトライスB(呉)	EA	30
		29-3	レトルトライス(大)(呉)	EA	31
		29-4	カルボナーラソース(呉)	KG	31
		29-5	山菜煮(呉)	EA	31
		29-6	椎茸煮スライス(呉)	EA	31
		29-7	焼鳥(ﾚﾄﾙﾄ)(呉)	PK	31
	そうざいの素	30-1	五目寿司の素(呉)	EA	32
		30-2	松茸御飯の素(呉)	EA	32
		30-3	舞茸ごはんの素(呉)	EA	32
		30-4	炊込ご飯の素(帆立)(呉)	KG	32

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
加工品食品類	その他	31-1	のり佃煮(パック)(呉)	EA	32
		31-2	お茶漬のり(呉)	EA	32
		31-3	ふりかけ(呉)	EA	33
		31-4	ふりかけ(パック)(呉)	EA	33
		31-5	ふりかけ(赤じそ)(呉)	PK	33
		31-6	ふりかけ(青じそ)(呉)	PK	33
		31-7	チキンシーズニング(呉)	EA	33
		31-8	混ぜご飯の素(広島菜)(呉)	EA	33
栄養補助食品類		32-1	栄養調整食品Ａ(呉)	EA	34
		32-2	栄養調整食品Ｂ(呉)	EA	34
		32-3	栄養調整食品Ｃ(呉)	EA	34
		32-4	栄養調整食品Ｄ(呉)	EA	34
		32-5	栄養補助食品(kcal)(呉)	EA	34
		32-6	栄養補助食品(ＣＡ)(呉)	EA	35
		32-7	栄養補助食品(M.Ｖ)(呉)	EA	35
嗜好食品類		33-1	ようかん(呉)	EA	35

生糧品及び冷凍品

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
穀物加工品類	パン類・	1-0	パン類共通規格		36
	小麦粉製品	1-1	(冷)ナン(呉)	EA	36
		1-2	(冷)ミックスピザ(呉)	EA	36
		1-3	(冷)ミニねぎ焼(呉)	EA	36
		1-4	(冷)チヂミ(呉)	EA	36
		1-5	(冷)ミニホットケーキ(呉)	PK	36
		1-6	菓子パン(クリーム)(呉)	EA	37
		1-7	菓子パン(チョコ)(呉)	EA	37
		1-8	菓子パン(カレー)(呉)	EA	37
		1-9	菓子パン(ジャム)(呉)	EA	37
		1-10	菓子パン(メロン)(呉)	EA	37
		1-11	菓子パン(蒸しパン)(呉)	EA	37
		1-12	菓子パン(あんパン)(呉)	EA	38
		1-13	菓子パン(ハムマヨ)(呉)	EA	38
		1-14	菓子パン(ツナマヨ)(呉)	EA	38
		1-15	菓子パン(玉子)(呉)	EA	38
		1-16	菓子パン(メンチカツ)(呉)	EA	38
		1-17	菓子パン(ピーナッツ)(呉)	EA	39
		1-18	菓子パン(小倉マーガリン)(呉)	EA	39
		1-19	調理パン(サンドウィッチ)(呉)	EA	39
		1-20	調理パン(ホットドッグ)(呉)	EA	39
		1-21	調理パン(焼そば)(呉)	EA	39
		1-22	調理パン(チーズバーガー)(呉)	EA	39
		1-23	調理パン(テリヤキバーガー)(呉)	EA	40
		1-24	食パン(呉)	EA	40
		1-25	ＬＬ菓子パン(呉)	EA	40
		1-26	ＬＬ食パン(呉)	EA	40
		1-27	クルトン(呉)	EA	40
		1-28	冷凍パンＡ(呉)	PK	40
		1-29	冷凍パンＢ(呉)	PK	41
		1-30	強力粉(呉)	EA	41
		1-31	パンケーキの素(呉)	EA	41
		1-32	(冷)バンズ(呉)	PK	41
		1-33	(冷)フランスパンS(呉)	PK	41
		1-34	ぎょうざの皮(呉)	PK	41
	麺　類	2-1	(冷)讃岐うどん(呉)	PK	41
		2-2	(冷)中華そば(呉)	PK	42
		2-3	カップメンＡ(呉)	BX	42
		2-4	カップメンＢ(呉)	BX	42

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
穀物加工品類	麺　類	2-5	カップメンC(呉)	BX	42
		2-6	カップメンD(呉)	BX	42
		2-7	カップメンE(呉)	BX	42
		2-8	揚麺(呉)	EA	42
		2-9	(冷)焼うどん(呉)	PK	43
		2-10	(冷)焼そば(呉)	PK	43
		2-11	(冷)茶そば(呉)	PK	43
		2-12	(冷)日本そば(呉)	PK	43
		2-13	(冷)ナポリタン(呉)	PK	43
		2-14	(常温)うどん(呉)	EA	44
		2-15	(常温)ラーメン(呉)	EA	44
	米加工品	3-1	パック餅・大(呉)	EA	44
		3-2	パック餅・小(呉)	EA	44
		3-3	丸餅(呉)	PK	44
嗜好品類		4-1	節分豆(呉)	EA	44
		4-2	チョコレート(呉)	EA	45
		4-3	(冷)ごま団子(呉)	PK	45
		4-4	柏餅(呉)	EA	45
		4-5	桜餅(呉)	EA	45
		4-6	(冷)おはぎ(呉)	PK	45
		4-7	(冷)わらび餅(呉)	EA	46
		4-8	ショートケーキ(呉)	PK	46
		4-9	冷凍カステラ(呉)	EA	46
		4-10	冷凍タルト(呉)	EA	46
		4-11	(冷)ゼリー(呉)	PK	46
		4-12	デザートベース(呉)	EA	47
		4-13	(冷)クレープA(呉)	EA	47
		4-14	(冷)クレープB(呉)	EA	47
		4-15	和菓子(呉)	PK	47
		4-16	(冷)水まんじゅう(呉)	PK	47
豆　類	味噌類	5-1	味噌(白)(呉)	EA	47
		5-2	味噌(赤)(呉)	EA	47
		5-3	味噌(中)S(呉)	EA	48
		5-4	合わせ味噌(呉)	EA	48
		5-5	木の芽和え味噌(呉)	EA	48
		5-6	もろみ味噌(呉)	EA	48
		5-7	ラー油味噌(呉)	EA	48
		5-8	即席味噌汁(呉)	PK	48

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
豆　類	大豆加工品	6-1	大豆水煮(呉)	EA	48
		6-2	(冷)ミックスビーンズ(呉)	EA	48
		6-3	豆腐(呉)	KG	49
		6-4	豆腐テトラ(呉)	EA	49
		6-5	焼豆腐(呉)	KG	49
		6-6	厚揚(呉)	KG	49
		6-7	(冷)豆腐サイコロ(呉)	EA	49
		6-8	納豆(呉)	EA	50
		6-9	(冷)納豆(呉)	PK	50
		6-10	油揚(呉)	KG	50
		6-11	豆乳(呉)	EA	50
		6-12	(冷)おから(呉)	EA	50
		6-13	(冷)ミニがんもどき(呉)	EA	51
		6-14	大豆ミート(呉)	PK	51
		6-15	(冷)油揚刻み(呉)	PK	51
魚　類	鮮魚・冷凍魚	7-ｱ	鮮魚類一般規格		51
		7-ｲ	鮮魚共通規格		52
		7-ｳ	冷凍魚共通規格		52
		7-1	(冷凍)うなぎ蒲焼(呉)	KG	53
		7-2	(冷凍)帆立貝柱(呉)	KG	53
		7-3	(冷凍)いくら味付(呉)	KG	53
		7-4	(冷凍)紋甲いかむき身(呉)	KG	54
		7-5	(冷凍)えび無頭A(殻なし)(呉)	PK	54
		7-6	(冷凍)えび無頭B(殻なし)(呉)	PK	54
		7-7	(冷凍)かにポーション爪肉(呉)	KG	55
		7-8	(冷)にしんみりん干(呉)	EA	55
		7-9	(冷)鯵切身(呉)	PK	55
		7-10	(冷)鯖R(呉)	KG	55
		7-11	(冷)鯖切身(呉)	EA	55
		7-12	(冷)塩鯖(呉)	KG	56
		7-13	(冷)しめ鯖(呉)	EA	56
		7-14	(冷)鰹たたき(呉)	KG	56
		7-15	(冷)まぐろ・ブロック(呉)	KG	56
		7-16	はまちR(呉)	KG	56
		7-17	(冷)スモークサーモン(呉)	EA	57
		7-18	(冷)サーモンF(呉)	KG	57
		7-19	(冷)鮭塩焼(呉)	PK	57
		7-20	(冷)さんま(呉)	KG	57
		7-21	(冷)いわし開き(呉)	EA	57
		7-22	(冷)赤魚切身(呉)	PK	57

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
魚　類	鮮魚・冷凍魚	7-23	(冷)かれい味醂漬(呉)	EA	58
		7-24	(冷)かれい切身(呉)	PK	58
		7-25	ちりめんじゃこ(呉)	EA	58
		7-26	(冷)釜あげしらす(呉)	EA	58
		7-27	(冷)ぶり切身(呉)	EA	58
		7-28	(冷)ぶりフィーレ(呉)	PK	58
		7-29	(冷)ひらす西京漬(呉)	EA	58
		7-30	(冷)ほっけ切身(呉)	PK	59
		7-31	かんぱちR(呉)	KG	59
		7-32	(冷)シルバー切身(呉)	PK	59
		7-33	(冷)たら切身(呉)	PK	59
		7-34	(冷)舌平目(呉)	PK	59
		7-35	(冷)鰆切身(呉)	PK	59
		7-36	(冷)ししゃも(袋)(呉)	KG	60
		7-37	(冷)ほき切身(呉)	PK	60
		7-38	(冷)あゆ(呉)	BX	60
		7-39	(冷)バサ切身(呉)	PK	60
		7-40	(常温)さばの味噌煮(呉)	PK	60
		7-41	(常温)さんまの煮付(呉)	PK	60
		7-42	(常温)いわしの梅煮(呉)	PK	61
		7-43	(冷)塩鯖切身(呉)	PK	61
		7-44	(冷)さけ切身(呉)	PK	61
		7-45	(冷)オキメダイ切身(呉)	PK	61
		7-46	まぐろ油漬レトルト(呉)	PK	61
		7-47	(冷)メバル切身(呉)	PK	61
		7-48	(冷)穴子刻み(呉)	PK	62
		7-60	(冷)いか糸作り(呉)	EA	62
		7-61	いか塩辛(呉)	EA	62
		7-62	(冷)いかリング(呉)	EA	62
		7-63	干しするめ(呉)	PK	62
		7-64	(冷)たこ刺身(呉)	EA	62
		7-65	(冷)ゆでたこ(呉)	KG	63
		7-66	(冷)むき身えび(呉)	EA	63
		7-67	(冷)ボイルむき身えび(呉)	EA	63
		7-68	(冷)甘えび(呉)	PK	63
		7-69	(冷)有頭えび(未加熱)(呉)	PK	63
		7-70	(冷)たこぶつ切り(呉)	PK	63
		7-71	塩くらげ(呉)	EA	64
		7-72	(冷)シーフードミックス(呉)	EA	64

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
魚　類	鮮魚・冷凍魚	7-80	(冷)辛子めんたいこ(呉)	EA	64
		7-81	(冷)めんたいこチューブ(呉)	PK	64
		7-82	(冷)味付け数の子(呉)	EA	64
		7-90	(冷)あさり貝殻付(呉)	PK	65
		7-91	(冷)あさり貝(呉)	PK	65
		7-92	(冷)スチーム牡蠣(呉)	PK	65
		7-93	(冷)しじみ貝殻付(呉)	PK	65
	練製品	8-0	練製品共通規格		65
		8-1	(冷)魚すり身(呉)	EA	66
		8-2	(冷)オーシャンレッグ(呉)	EA	66
		8-3	(冷)オーシャンレッグ(ほぐし)(呉)	EA	66
		8-4	野菜天(練)(呉)	EA	66
		8-5	(冷)じゃこ天(呉)	KG	66
		8-6	(冷)棒天(呉)	KG	66
		8-7	(冷)平天(呉)	KG	66
		8-8	かまぼこ(正月)(呉)	EA	67
		8-9	(冷)かまぼこ(呉)	EA	67
		8-10	竹輪(呉)	KG	67
		8-11	(冷)すり身豆腐(呉)	PK	67
		8-12	がんす(呉)	KG	67
		8-13	(冷)丸がんす(呉)	PK	67
		8-14	花玉子(呉)	EA	68
		8-15	(冷)伊達巻(呉)	EA	68
		8-16	(冷)魚肉ソーセージ(呉)	PK	68
		8-17	ハンバーグソーセージ(呉)	EA	68
肉　類	牛　肉	9-0	牛、豚、鶏肉類共通規格		69
		9-1	(冷凍)牛ヒレ(呉)	KG	69
		9-2	(冷凍)牛ロース(呉)	KG	70
		9-3	(冷)牛肉中切(呉)	KG	70
		9-4	(冷)牛肉中角(呉)	KG	70
		9-5	(冷)牛ミンチ(呉)	KG	70
		9-6	(冷)牛ロース(呉)	KG	70
		9-7	(冷)牛すじ肉(呉)	KG	71
		9-8	(冷)牛すじ肉(呉)	PK	71
		9-9	(冷凍)牛ｻｰﾛｲﾝ(ｲﾝｼﾞｪｸｼｮﾝ)(呉)	EA	71
		9-10	(冷)牛バラ(スライス)(呉)	EA	71

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
肉　類	豚　肉	10-1	(冷凍)豚ヒレ(呉)	KG	71
		10-2	(冷凍)豚ロース(呉)	KG	72
		10-3	(冷凍)豚ロース(ｲﾝｼﾞｪｸｼｮﾝ)(呉)	EA	72
		10-4	(冷)豚肉上切(呉)	KG	72
		10-5	(冷)豚ロース(呉)	KG	72
		10-6	(冷)豚骨(呉)	KG	72
		10-7	(冷)豚ミンチ(呉)	KG	73
		10-8	(冷)豚バラ(ブロック)(呉)	KG	73
	鶏　肉	11-1	(冷凍)鶏もも正肉(呉)	KG	73
		11-2	(冷)鶏ガラ(呉)	KG	73
		11-3	(冷)鶏もも肉(呉)	EA	74
		11-4	(冷)鶏むね肉(呉)	PK	74
		11-5	(冷)鶏手羽先(呉)	PK	74
		11-6	(冷)鶏ミンチ(呉)	KG	74
	加工品	12-0	肉加工品共通規格		75
		12-1	(冷)上カルビ(呉)	EA	75
		12-2	(冷)ホエー豚ブロック(呉)	PK	75
		12-3	(冷)焼豚ブロック(呉)	PK	75
		12-4	(冷)チャーシュー・スライス(呉)	PK	75
		12-5	(冷)豚角煮(呉)	PK	75
		12-6	(冷)チキンチーズ(呉)	EA	76
		12-7	(冷)ささみフリッター(呉)	PK	76
		12-8	(冷)チキン唐揚(呉)	EA	76
		12-9	(冷)唐揚(あごだし)(呉)	KG	76
		12-10	(冷)鶏ほぐし肉(呉)	EA	76
		12-11	ボンレスハム(呉)	KG	76
		12-12	チョップドハム(呉)	KG	76
		12-13	ロースハム(呉)	KG	77
		12-14	(冷)ベーコン(呉)	KG	77
		12-15	ベーコンブロック(呉)	KG	77
		12-16	ボロニアソーセージ(呉)	KG	77
		12-17	(冷)鴨スモーク(呉)	PK	77
		12-18	ウインナー(呉)	EA	77
		12-19	(冷)チョリソー(呉)	PK	77
		12-20	(冷)粗挽ウインナー(呉)	PK	78
		12-21	(冷)鶏レバー味付(呉)	EA	78
		12-22	(冷)豚もつ(呉)	EA	78
		12-23	(冷)砂肝(呉)	EA	78
		12-24	(冷)牛もつカット(呉)	PK	78

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
肉　類		12-25	チキンささみ水煮(呉)	PK	78
		12-26	ランチョンミート缶(呉)	CN	78
		12-27	(冷)ジンギスカン(呉)	PK	79
		12-28	(冷)鶏天(呉)	PK	79
卵　類		13-1	鶏卵(呉)	KG	79
		13-2	(冷)出し巻(呉)	EA	79
		13-3	卵豆腐(呉)	EA	79
		13-4	(冷)錦糸卵(呉)	EA	80
		13-5	(冷)オムレツ(呉)	PK	80
		13-6	茶碗蒸し(呉)	EA	80
		13-7	(冷)凍結全卵(呉)	PK	80
乳製品類		14-1	コンデンスミルク(呉)	EA	80
		14-2	牛乳(呉)	EA	80
		14-3	ＬＬ牛乳・小(呉)	EA	81
		14-4	ＬＬ牛乳・大(呉)	EA	81
		14-5	はっ酵乳(呉)	EA	81
		14-6	乳酸菌飲料(呉)	EA	81
		14-7	コーヒー飲料(呉)	EA	81
		14-8	ＬＬ生クリーム(呉)	EA	81
		14-9	アイスクリーム(呉)	PK	81
		14-10	のむヨーグルト(呉)	EA	81
		14-11	ヨーグルト・小(呉)	EA	81
		14-12	ヨーグルト・大(呉)	EA	82
		14-13	スライスチーズ(呉)	PK	82
		14-14	とろけるチーズ(呉)	EA	82
		14-15	６Ｐチーズ(呉)	PK	82
		14-16	プリン(呉)	EA	82
		14-17	スライスチーズ(ﾁｪﾀﾞｰ)(呉)	PK	82
		14-18	粉チーズ(呉)	EA	83
野菜類		15-0	生(冷凍)野菜・果物共通規格		83
		15-1	馬鈴薯(呉)	KG	83
		15-2	(冷)フライドポテト(呉)	EA	84
		15-3	甘藷(呉)	KG	84
		15-4	(冷)里芋(呉)	EA	84
		15-5	(常温)里芋(呉)	PK	84
		15-6	(冷)里芋(スライス)(呉)	EA	84
		15-7	長芋(呉)	KG	84
		15-8	こんにゃく(呉)	KG	85

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
野菜類		15-9	糸こんにゃく(呉)	KG	85
		15-10	(冷)山芋とろろ(呉)	EA	85
		15-11	ほうれん草(呉)	KG	85
		15-12	人参(呉)	KG	85
		15-13	南瓜(呉)	KG	85
		15-14	(冷)南瓜(呉)	EA	85
		15-15	にら(呉)	KG	86
		15-16	(冷)ブロッコリー(呉)	EA	86
		15-17	ブロッコリー(呉)	KG	86
		15-18	チンゲン菜(呉)	KG	86
		15-19	パセリ(呉)	PK	86
		15-20	春菊(呉)	KG	86
		15-21	トマト(呉)	KG	86
		15-22	ミニトマト(呉)	PK	87
		15-23	ピーマン(呉)	KG	87
		15-24	黄ピーマン(呉)	KG	87
		15-25	赤ピーマン(呉)	KG	87
		15-26	(冷)グリーンアスパラガス(呉)	EA	87
		15-27	三つ葉(呉)	KG	87
		15-28	しその葉(呉)	PK	87
		15-29	オクラ(呉)	KG	88
		15-30	(冷)カットオクラ(呉)	EA	88
		15-31	分葱(呉)	KG	88
		15-32	(冷)小松菜(呉)	EA	88
		15-33	(冷)菜の花(呉)	EA	88
		15-34	水菜(呉)	KG	88
		15-35	きゃべつ(呉)	KG	88
		15-36	紫きゃべつ(呉)	KG	88
		15-37	大根(呉)	KG	89
		15-38	貝割大根(呉)	EA	89
		15-39	玉葱(呉)	KG	89
		15-40	紫玉葱(呉)	KG	89
		15-41	もやし(呉)	KG	89
		15-42	かぶ(呉)	KG	89
		15-43	カリフラワー(呉)	KG	90
		15-44	ごぼう(呉)	KG	90
		15-45	ししとうがらし(呉)	PK	90
		15-46	セロリ(呉)	KG	90
		15-47	たけのこ(呉)	KG	90
		15-48	にがうり(呉)	KG	90
		15-49	(冷)にんにくの芽(呉)	EA	90

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
野菜類		15-50	ふき(呉)	KG	90
		15-51	にんにく(呉)	KG	91
		15-52	(冷)ミックスベジタブル(呉)	EA	91
		15-53	(冷)ホールコーン(呉)	EA	91
		15-54	スイートコーン(カット)(呉)	PK	91
		15-55	むきえんどう(呉)	KG	91
		15-56	レタス(呉)	KG	91
		15-57	リーフレタス(呉)	KG	91
		15-58	茄子(呉)	KG	91
		15-59	(冷)茄子乱切(呉)	EA	91
		15-60	胡瓜(呉)	KG	92
		15-61	生姜(呉)	KG	92
		15-62	葱(呉)	KG	92
		15-63	(冷)カット葱(呉)	EA	92
		15-64	白菜(呉)	KG	92
		15-65	木の芽(呉)	EA	92
		15-66	(冷)いんげん(呉)	EA	92
		15-67	(冷)きぬさや(呉)	EA	93
		15-68	(冷)スナップえんどう(呉)	EA	93
		15-69	(冷)ごぼう千切(呉)	EA	93
		15-70	(冷)ごぼうささがき(呉)	EA	93
		15-71	(冷)れんこん(呉)	EA	93
		15-72	(冷)れんこん乱切(呉)	EA	93
		15-73	(冷)野菜ミックス(呉)	EA	93
		15-74	おろしにんにく(呉)	EA	94
		15-75	パセリ(チップ)(呉)	CN	94
		15-76	(冷)カリフラワー(呉)	EA	94
		15-77	(冷)ハッシュドポテト(呉)	PK	94
		15-78	白葱(呉)	KG	94
		15-79	たけのこ千切り(呉)	PK	94
		15-80	(冷)ほうれん草カット(呉)	EA	94
		15-81	(冷)チンゲン菜カット(呉)	EA	95
		15-82	ズッキーニ(呉)	KG	95
漬物・佃煮類		16-ｱ	漬物、佃煮類共通規格		95
		16-ｲ	レトルトパウチ食品共通規格		95
		16-1	黒豆煮豆(呉)	KG	96
		16-2	五目煮(呉)	EA	96
		16-3	梅漬(呉)	EA	96
		16-4	かつお梅(呉)	EA	96
		16-5	しそにんにく(呉)	EA	96

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
漬物・佃煮類		16-6	しば漬A(呉)	KG	96
		16-7	しば漬B(呉)	KG	97
		16-8	茄子漬(呉)	KG	97
		16-9	べったら漬(呉)	KG	97
		16-10	胡瓜醤油漬(呉)	KG	97
		16-11	胡瓜漬(呉)	KG	97
		16-12	たくあん漬(呉)	KG	97
		16-13	紅生姜(呉)	EA	97
		16-14	高菜漬(呉)	KG	98
		16-15	菜漬(呉)	KG	98
		16-16	山菜漬(呉)	EA	98
		16-17	大根桜漬(呉)	KG	98
		16-18	大根漬(呉)	KG	98
		16-19	キムチ漬(呉)	EA	98
		16-20	白菜漬(呉)	KG	98
		16-21	福神漬(呉)	KG	99
		16-22	野沢菜漬(呉)	EA	99
		16-23	つぼ漬(呉)	KG	99
		16-24	うり漬(呉)	KG	99
		16-25	水菜漬(呉)	KG	99
		16-26	三杯漬(呉)	KG	99
		16-27	中華切干(呉)	EA	99
		16-28	めんたいきのこ(呉)	EA	100
		16-29	たけのこ土佐煮(呉)	EA	100
		16-30	昆布巻(呉)	KG	100
		16-31	昆布佃煮(呉)	EA	100
		16-32	根菜ひじき(呉)	EA	100
		16-33	田作り(呉)	KG	100
		16-34	(冷)味付いいだこ(呉)	EA	100
		16-35	(冷)帆立の中華和え(呉)	EA	100
		16-36	(冷)海鮮マリネ(呉)	EA	101
		16-37	(冷)魚卵サラダ(呉)	EA	101
		16-38	(冷)北寄サラダ(呉)	EA	101
		16-39	(冷)海鮮ユッケ(呉)	EA	101
		16-40	(冷)松前漬(呉)	EA	101
		16-41	栗御飯の素(呉)	EA	101
		16-42	らっきょう漬(呉)	EA	102
		16-43	ピクルス(刻み)(呉)	EA	102
		16-44	子持ちきくらげ(呉)	PK	102
		16-45	まぐろ佃煮(呉)	PK	102

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
果実類		17-1	みかん(呉)	KG	102
		17-2	レモン(呉)	KG	102
		17-3	オレンジ(呉)	KG	103
		17-4	グレープフルーツ(呉)	KG	103
		17-5	八朔(呉)	KG	103
		17-6	ネーブル(呉)	KG	103
		17-7	りんご(呉)	KG	103
		17-8	ピオーネ(呉)	KG	103
		17-9	バナナ(呉)	KG	103
		17-10	いちご(呉)	KG	104
		17-11	キウイフルーツ(呉)	KG	104
		17-12	柿(干)(呉)	EA	104
		17-13	梨(呉)	KG	104
		17-14	すいか(呉)	KG	104
		17-15	パイナップル(呉)	EA	104
		17-16	メロン(呉)	KG	105
		17-17	白桃(呉)	KG	105
		17-18	柿(呉)	KG	105
		17-19	アボカド(呉)	KG	105
きのこ類		18-1	生しいたけ(呉)	KG	105
		18-2	(冷)生しいたけ(呉)	EA	105
		18-3	えのき茸(呉)	KG	105
		18-4	しめじ(呉)	KG	105
		18-5	エリンギ(呉)	KG	106
		18-6	まいたけ(呉)	KG	106
藻　類		19-1	生若布(呉)	KG	106
		19-2	ところ天(呉)	EA	106
		19-3	もずく(呉)	EA	106
調理加工食品類		20-0	調理加工食品共通規格		107
		20-1	黒酢飲料(呉)	EA	107
		20-2	野菜ジュースＡ(呉)	EA	107
		20-3	野菜ジュースＢ(呉)	EA	107
		20-4	緑茶(200ml)(呉)	EA	108
		20-10	(冷)鯵フライ(呉)	EA	108
		20-11	(冷)小いわし唐揚(呉)	PK	108
		20-12	(冷)さんま竜田揚(呉)	PK	108
		20-13	(冷)茄子のはさみ揚げ(呉)	PK	108

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
調理加工食品類		20-14	(冷)レンコンのはさみ揚げ(呉)	PK	108
		20-15	(冷)かきフライ(呉)	PK	108
		20-16	(冷)えびカツ(呉)	EA	108
		20-17	(冷)いかフライ(呉)	EA	109
		20-18	(冷)えび唐揚(呉)	EA	109
		20-19	(冷)げそ唐揚(呉)	EA	109
		20-20	(冷)たこ唐揚(呉)	EA	109
		20-21	(冷)鯵フライ(小)(呉)	PK	109
		20-22	(冷)いか天ぷら(呉)	EA	109
		20-23	(冷)コロッケ(呉)	EA	109
		20-24	(冷)かき揚(呉)	EA	109
		20-25	(冷)クリームコロッケ(呉)	EA	110
		20-26	(冷)ロールキャベツ(呉)	EA	110
		20-27	(冷)野菜天(呉)	PK	110
		20-28	(冷)福袋(呉)	EA	110
		20-29	(冷)つみれ団子(呉)	EA	110
		20-30	(冷)ハンバーグ(呉)	EA	111
		20-31	(冷)ハンバーグ(チーズ)(呉)	EA	111
		20-32	(冷)ミートボール(呉)	EA	111
		20-33	(冷)ミルカツ(呉)	EA	111
		20-34	(冷)豚肉アスパラチーズカツ(呉)	EA	111
		20-35	(冷)ミンチカツ(呉)	EA	111
		20-36	(冷)つくね(呉)	PK	112
		20-37	(冷)にら饅頭(呉)	PK	112
		20-38	(冷)ぎょうざ(呉)	EA	112
		20-39	(冷)海鮮ぎょうざ(呉)	EA	112
		20-40	(冷)しゅうまい(呉)	EA	112
		20-41	(冷)肉しゅうまい(呉)	EA	112
		20-42	(冷)春巻(呉)	EA	112
		20-43	(冷)中華ワンタン(呉)	PK	113
		20-44	(冷)ラビオリ(呉)	PK	113
		20-45	(冷)信田煮(呉)	EA	113
		20-46	(冷)ミニグラタン(呉)	EA	113
		20-47	(冷)ロースカツ(呉)	EA	113
		20-48	(冷)棒ヒレカツ(呉)	EA	113
		20-49	(冷)ハムカツ(呉)	EA	114
		20-50	(冷)たらカツ(呉)	EA	114
		20-51	(冷)エビフライ(呉)	PK	114
		20-60	(常温)エリンギ塩炒め(呉)	PK	114
		20-61	(冷)わさび和え(呉)	EA	114
		20-62	(冷)中華わかめ(呉)	EA	114

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
調理加工食品類		20-63	ごぼうサラダ(呉)	PK	114
		20-64	ポテトサラダ(呉)	PK	114
		20-65	マカロニサラダ(呉)	PK	114
		20-80	(冷)丼の素Ａ(呉)	EA	115
		20-81	(冷)丼の素Ｂ(呉)	EA	115
		20-82	(冷)丼の素Ｃ(呉)	EA	115
		20-83	(冷)丼の素Ｄ(呉)	EA	115
		20-84	(冷)いなり寿司(呉)	PK	115
		20-85	(冷)巻き寿司(呉)	PK	115
		20-86	レトルトカレー(呉)	EA	115
		20-87	レトルトどんぶり(呉)	EA	115
		20-88	(冷)チャーハン(呉)	PK	116
		20-89	(冷)ピラフ(呉)	PK	116
弁当類		21-1	お祝い弁当Ａ(呉)	EA	116
		21-2	お祝い弁当Ｂ(呉)	EA	116
		21-3	お祝い弁当Ｃ(呉)	EA	116
		21-10	幕の内弁当(呉)	EA	116
		21-11	唐揚弁当(呉)	EA	116
		21-12	焼魚弁当(呉)	EA	116
		21-13	トンカツ弁当(呉)	EA	116
		21-14	ハンバーグ弁当(呉)	EA	116
		21-15	のり弁当(呉)	EA	116
		21-16	生姜焼弁当(呉)	EA	116
		21-17	中華弁当(呉)	EA	116
		21-20	(貯油所用)日替わり弁当(呉)	EA	117
		21-21	(冷)正月用弁当(呉)	EA	117
		21-22	日替わり弁当Ａ(呉)	EA	118
		21-23	日替わり弁当Ｂ(呉)	EA	118
		21-24	日替わり弁当(玉野)(呉)	EA	119
		21-25	日替わり弁当Ｂ(玉野)(呉)	EA	119
		21-26	日替わり弁当Ａ(因島)(呉)	EA	120
		21-27	日替わり弁当Ｂ(因島)(呉)	EA	120
調味料		22-1	マヨネーズ(パック)(呉)	PK	120
		22-2	ドレッシングＡ(呉)	EA	121
		22-3	ドレッシングＢ(呉)	EA	121
		22-4	ドレッシングＣ(呉)	EA	121
		22-5	ドレッシングＤ(呉)	EA	121
		22-6	ドレッシングＥ(呉)	EA	121

大分類	小分類	番　号	品　　名	単　位	ページ
調味料		22-7	ドレッシングＦ(呉)	EA	121
		22-8	酒粕(呉)	KG	121
		22-9	白湯スープ(呉)	EA	122
		22-10	冷麺スープ(呉)	EA	122
		22-11	マーガリン(呉)	EA	122
		22-12	マーガリン(チューブ)(呉)	EA	122
		22-13	調味ドレッシングＡ(呉)	BT	122
		22-14	調味ドレッシングＢ(呉)	BT	122
		22-15	調味ドレッシングＣ(呉)	BT	123
		22-16	バジルソース(呉)	BT	123
		22-17	おろし生姜(呉)	EA	123
		22-18	練辛子(呉)	EA	123
		22-19	練わさび(呉)	EA	123
		22-20	キムチの素(呉)	BT	123
		22-21	トマトピューレ(呉)	PG	123
		22-22	ドライイースト菌(呉)	EA	123
		22-23	中華調味料(呉)	CN	124
		22-24	かき醤油(呉)	BT	124
		22-25	麻婆豆腐の素(呉)	BT	124
		22-26	ラー油(呉)	BT	124
		22-27	七味唐辛子(呉)	EA	124
		22-28	甜麺醤(呉)	BT	124
		22-29	塩こうじ(呉)	EA	124
		22-30	オイスターソース(呉)	BT	124
		22-31	ガラムマサラS(呉)	CN	124
		22-32	チャツネ(呉)	EA	124
		~~22-33~~			
		22-34	ラーメンスープ(醤油)(呉)	EA	125
		22-35	ラーメンスープ(豚骨)(呉)	EA	125
		22-36	ラーメンスープ(味噌)(呉)	EA	125
		22-37	(冷)オニオンソテー(呉)	EA	125
		22-38	コチュジャン(呉)	EA	125
種実類		23-1	くるみ(呉)	EA	125
		23-2	白ごま(呉)	EA	125
		23-3	黒ごま(呉)	EA	125

Ⅲ　貯糧品の規格

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
1-1	(8920-201-40659) 無洗米(真空パック)(呉)	KG	1 種 類 　農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稲うるち玄米の完全精米と栄養強化米を混合したものとする。規程に掲げる水稲うるち玄米の完全精米を無洗化処理したものとする。 2 品 質 (1)当該米穀年度国内産の農産物規格規程に掲げる一等標準品とする。 (2)歩留り91%とする。 3 内容量及び包装 　1袋3kg入り真空包装とし、4袋を23.5×21.5cmの段ﾎﾞｰﾙ箱詰とする。 4 検 査 　納入時、受注業者が立会い、品質及び数量について官による検査を受ける。 5 当該米穀年度国内産「ｺｼﾋｶﾘ」を標準とし、古米は不可とする。 6 その他 　納品時、社内試験成績表を添付すること。
1-2	(8920-207-00459) もち米(呉)	KG	1 種 類 　農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稲もち玄米の完全精米とする。 2 品 質 (1)当該米穀年度農産物規格規程に掲げる一等標準品とする。 (2)歩留り88～89%とする。 3 内容量及び包装 　1袋10kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。 4 表　示 　玄米及び精米品質表示基準の規定による。 1袋10kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
1-3	(8920-201-69089) パックご飯Ａ(呉)	EA	1 種類及び材料 (1)炊き込みご飯 　うるち米、ごぼう、椎茸、人参、植物、油、食塩、白しょうゆ、砂糖、調味料等 (2)ｶﾚｰﾋﾟﾗﾌ 　うるち米、玉葱、人参、とうもろこし、にんにく、ｵﾘｰﾌﾞ油、砂糖、食塩、ｶﾚｰ粉、調味料等 2 品 質 (1)国産のうるち米を加圧ﾏｲｸﾛ波加熱製法で炊飯し、二段殺菌を行ったもの。 (2)保存料(PH調整剤)を使用しないもの。 3 内容量及び包装 　1EA=300g入り、湯煎及び電子ﾚﾝｼﾞ対応容器詰とする。 4 その他 　種類についてはその都度指定する。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
1-4	(8920-201-71959) パックご飯Ｃ(呉)	EA	1 品 質 (1)国産のうるち米を加圧式炊飯したもの。 (2)酸味料及び保存料を使用しないもの。 (3)湯煎及び電子ﾚﾝｼﾞで調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=250～300g入り､湯煎及び電子ﾚﾝｼﾞ対応容器詰とする。
1-5	(8920-201-61779) 内地米(呉)	KG	1 種 類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稲うるち玄米の完全精米と栄養強化米(新玄)を混合したものとする。 2 品 質 (1)国内産水稲うるち玄米のうち一原料及び栄養強化米とする。 (2)当該米穀年度産とし､古米は不可とする。 (3)国内産「ｺｼﾋｶﾘ」又は同等以上のものとし､同一品種とする。 (4)歩留り91%とする。 (5)内地米及び栄養強化米の混合割合は次のとおり。 ｱ 内地米:99.9% ｲ 栄養強化米:0.1% (6)低温施設(庫内温度15度)で保管されたうるち玄米でJAS法による「農産物検査証明」がなされた同一産地・産年・品種・銘柄米の一等からとう精された完全精白とする。 3 内容量及び包装 ﾗﾐ製1袋10kg詰とし､梱包用の袋については､官側へ提示するとともに､承認を得るものとする。 4 表 示 JAS法による品質表示基準による。
1-6	(8920-201-61789) 内地米(真空パック) (呉)	KG	1 種 類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稲うるち玄米の完全精米と栄養強化米(新玄)を混合したものとする。 2 品 質 (1)国内産水稲うるち玄米のうち一原料及び栄養強化米とする。 (2)当該米穀年度産とし､古米は不可とする。 (3)国内産「ｺｼﾋｶﾘ」又は同等以上のものとし､同一品種とする。 (4)歩留り91%とする。 (5)内地米及び栄養強化米の混合割合は次のとおり。 ｱ 内地米:99.9% ｲ 栄養強化米:0.1% (6)低温施設(庫内温度15度)で保管されたうるち玄米でJAS法による「農産物検査証明」がなされた同一産地・産年・品種・銘柄米の一等からとう精された完全精白とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
			3 内容量及び包装 (1)内容量5kg又は10kgのﾅｲﾛﾝの厚さ15､ｼｰﾗﾝﾄ材の強度85を標準で､耐衝撃性､耐摩擦性､耐ﾋﾟﾝﾎｰﾙ性を有する真空包装とし､1箱20kgとする。 (2)4袋(5kg入りの場合)又は2袋(10kg入りの場合)を段ﾎﾞｰﾙ箱(JIS複両面段ﾎﾞｰﾙ3種)に詰めるものとする。 (3)緩衝材として上記と同じ品質の段ﾎﾞｰﾙ板を真空包装した4袋(5kg入りの場合)又は2袋(10kg入りの場合)の上､間及び下に入れるものとする。 4 表 示 JAS法による品質表示基準による。
1-7	(8920-201-50389) 雑穀米(呉)	EA	1 材 料 黒米､もち米､発芽玄米､もちきび､小豆､黒豆､もちあわ､とうもろこし､はと麦､ｱﾏﾗﾝｻｽ､黒ｺﾞﾏ､白ｺﾞﾏ､大麦､そば等(原材料の一部に大豆を含む) 2 品 質 白米と一緒に入れて炊飯できるもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
1-8	(8970-201-90979) アルファ米(白飯)(呉)	EA	1 材 料 国産うるち米 2 品 質 乾燥良好で品種固有の色沢を有し光沢のあるもの。 3 内容量及び包装 (1)1EA=100g入りｱﾙﾐ蒸着ﾗﾐﾈｰﾄﾌｨﾙﾑを使用した袋詰とする。 (2)開口部ﾁｬｯｸ付ｽﾀﾝﾃﾞｨﾝｸﾞﾊﾟｳﾁ(自立型)で､袋底部をﾗｳﾝﾄﾞｶｯﾄした形状とする。 (3)脱臭酸素剤を1包とｽﾌﾟｰﾝ1本を封入。
1-9	(8970-201-90989) アルファ米(ﾄﾞﾗｲｶﾚｰ)(呉)	EA	1 材 料 国産うるち米､人参､ｺｰﾝ､調味料等 2 内容量及び包装 (1)1EA=100g入りｱﾙﾐ蒸着ﾗﾐﾈｰﾄﾌｨﾙﾑを使用した袋詰とする。 (2)開口部ﾁｬｯｸ付ｽﾀﾝﾃﾞｨﾝｸﾞﾊﾟｳﾁ(自立型)で､袋底部をﾗｳﾝﾄﾞｶｯﾄした形状とする。 (3)脱臭酸素剤を1包とｽﾌﾟｰﾝ1本を封入。
1-10	(8920-201-92299) 押し麦(呉)	PK	1 材 料 国産大麦で遺伝子組換えでないものとする。 2 品 質 (1)一般市販品で白米と一緒に入れて炊飯できるもの。 (2)水洗い不要のもの。 3 内容量及び包装 1PK=800g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
2-1	(8915-207-00429) 凍豆腐(呉)	EA	1 品 質 一般市販品で、変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないものとする。 2 内容量及び包装 1EA=130g以上(凍豆腐5個(80g以上)及び出し袋5個(50g以上)) 入りとする。
2-2	(8915-207-00329) 小豆(呉)	KG	1 品 質 国内産とし、光沢のある乾燥良好な一般市販品とする。 2 内容量及び包装 (1)1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。 (2)段ﾎﾞｰﾙ箱又はｸﾗﾌﾄ紙2層製紙袋詰を標準とする。
2-3	(8940-201-89549) 黒花豆煮(呉)	EA	1 材 料 紫花豆、砂糖、食塩等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾚﾄﾙﾄ袋詰とする。
2-4	(8940-201-89559) 白花豆煮(呉)	EA	1 材 料 白花豆、砂糖、食塩等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾚﾄﾙﾄ袋詰とする。
2-5	(8940-201-89569) 五目煮豆(呉)	EA	1 材 料 白いんげん豆、人参、筍、こんにゃく、干し椎茸、砂糖、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾚﾄﾙﾄ袋詰とする。

3-0	粉類共通規格(呉)		1 品 質 固有の色沢を有し、乾燥良好なもの。 2 梱 包 段ﾎﾞｰﾙ箱又はｸﾗﾌﾄ紙2層製紙袋詰を標準とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
3-1	(8920-207-00589) 白玉粉(呉)	KG	1 材 料 当該年度産の国内水稲もち精米 2 品 質 一般市販品とする。 3 包 装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
3-2	(8920-207-00599) パン粉(呉)	KG	1 材 料 小麦粉とする。 2 品 質 ﾄﾞﾗｲﾊﾟﾝ粉とする。 3 包 装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
3-3	(8920-207-00569) 小麦粉(呉)	KG	1 種 類 薄力粉とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 包 装 1kg入り防湿加工袋詰とする。
3-4	(8920-201-93259) 天ぷら粉(小)(呉)	PK	1 材 料 小麦粉、でん粉、脱脂粉乳、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ等 2 品 質 一般市販品とする。 3 包 装 400～450g入り防湿加工袋詰とする。
3-5	(8920-207-02699) 唐揚粉(呉)	KG	1 材 料 小麦粉、食塩、脱脂粉乳、ﾌﾞﾄﾞｳ糖等 2 品 質 一般市販品とする。 3 包 装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ又はｱﾙﾐ箔袋詰とする。
3-6	(8920-207-00579) でん粉(呉)	KG	1 材 料 北海道産の馬鈴薯精製でん粉とし、当該食糧事務所の検査済みのものとする。 2 品 質 農産物規格の1等以上で白色粉末のもの。 3 包 装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

4-0	乾麺類共通規格(呉)		1 外観及び品質 (1)製造年月日が2か月以内のもの。 (2)ひび割れ、折損の無いもの。 2 梱 包 (1)1箱10kg又は5kgのﾀﾞﾝﾎﾞｰﾙ箱詰とする。 (2)5kg詰の場合は、2箱重ねにし、ﾋﾞﾆｰﾙﾊﾞﾝﾄﾞで十字掛けにする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
4-1	(8920-207-02909) ビーフン(呉)	KG	1 材 料 うるち米100% 2 品 質 一般市販品でｼｮｰﾄﾀｲﾌﾟにｶｯﾄしたもの。 3 内容量及び包装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-2	(8920-200-68339) スパゲティ(呉)	KG	1 材 料 ﾃﾞｭﾗﾑ小麦ｾﾓﾘﾅ粉 2 品 質 一般市販品で1.7㎜とする。 3 内容量及び包装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-3	(8920-201-36039) マカロニ(ツイスト)(呉)	KG	1 材 料 ｽﾊﾟｹﾞﾃｨの項(4-2)に同じ。 2 品 質 一般市販品でﾂｲｽﾄﾀｲﾌﾟとする。 3 内容量及び包装 4kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
4-4	(8920-200-85329) 即席めん(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品「味付油揚げめん」とする。 (2)熱湯を注ぐことにより食用に供するもの。 2 内容量及び包装 1EA=85g以上入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-5	(8920-207-00509) そうめん(呉)	KG	1 材 料 小麦粉、食塩等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 200g又は250g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-6	(8920-207-00489) 干日本そば(呉)	KG	1 材 料 小麦粉､そば粉､食塩､でん粉等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-7	(8920-201-90069) 干きしめん(ゆで置き用)(呉)	EA	1 材 料 小麦粉、食塩等 2 品 質 (1)国内製造の一般市販品とする。 (2)ゆで置きできるものとする。 3 内容量及び包装 400g以上入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-8	(8920-201-90079) 干中華平麺(ゆで置き用)(呉)	EA	1 材 料 小麦粉、食塩等 2 品 質 (1)国内製造の一般市販品とする。 (2)ゆで置きできるものとする。 3 内容量及び包装 400g以上入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

5-0	海藻類共通規格		1 品 質 (1)天然物又は養殖物とする。 (2)乾燥良好なもの。 (3)合成着色料を使用していないもの。 (4)枯葉､根､茎､砂等の混入していないもの。 2 梱 包 ﾀﾞﾝﾎﾞｰﾙ箱又はｸﾗﾌﾄ紙2層製紙袋詰とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
5-1	(8905-201-59949) とろろ昆布(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)1食分ずつ圧縮形成されたもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g以上入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
5-2	(8905-207-01369) 汐吹昆布(呉)	KG	1 材 料 当該年度国内品の「真昆布」､「利尻昆布」又は「長昆布」を使用し､醤油､砂糖､塩等 2 品 質 一般市販品のもの。 3 内容量及び包装 1kg入りｱﾙﾐ箔包装とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
5-3	(8905-201-94319) 糸昆布(小)(呉)	EA	1 材 料 昆布(国産品) 2 品 質 (1)糸状に切り出し、長さ太さが均一なもの。 (2)一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
5-4	(8905-207-00079) 出し昆布(呉)	KG	1 種 類 (1)当該年度国内品「真昆布」又は「利尻昆布」とする。 (2)2つ折りの一般市販品とする。 2 品 質 (1)特有の色沢を有し、「2等品」以上のものとする。 (2)元揃昆布又は長切昆布とする。 3 内容量及び包装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
5-5	(8905-201-94329) ひじき(小)(呉)	EA	1 材 料 「若ひじき」又は「新芽ひじき」とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
5-6	(8905-207-02669) カット若布(呉)	EA	1 品 質 (1)肉質のよく、戻した状態で、1片3～5cm程度に切断したもの。 (2)水洗い等の調理を必要としないもの。 2 内容量及び包装 1EA=200g入りﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ袋詰(ﾁｬｯｸ付き)とする。
5-7	(8905-200-86339) 海藻サラダ(呉)	EA	1 材 料 杉のり赤、若布、茎わかめ、白木耳等 2 品 質 10分程度で戻すことができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=100g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰(ﾁｬｯｸ付き)とする。
5-8	(8915-201-48849) 乾燥めかぶ(呉)	EA	1 材 料 若布の茎にできるﾋﾀﾞ状の胞子葉(国産) 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=100g入りﾁｬｯｸ付ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰、10EAを箱詰とする。
5-9	(8940-201-24969) 刻みのり(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=100g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰(ﾁｬｯｸ付き)としたもの。
5-10	(8905-207-00099) 干のり(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=10帖(1帖=10枚)とし、ﾎﾟﾘｾﾛ袋詰(ﾋｰﾄｼｰﾙ)とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
5-11	(8905-201-42549) 手巻きのり(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=1/4ｶｯﾄとし､ﾎﾟﾘｾﾛ袋詰とする。
5-12	(8905-200-92239) 青のり(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=2.2g以上(内容量)入りﾁｬｯｸ付ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰とする。
5-13	(8905-207-00109) 味付のり(呉)	EA	1 材 料 干のり､みりん､醤油等 2 品 質 (1)人工甘味料不使用で特有の香味を有する市販上級品とする。 (2)12切5枚を1束とし､ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ包装したもの。 3 内容量及び包装 (1)1EA=100束とし､乾燥剤入りﾁｬｯｸ付ﾅｲﾛﾝ袋詰とする。 (2)防湿十分な容器とする。
5-14	(8940-200-72739) 寒天(呉)	EA	1 材 料 天草 2 品 質 乳白色の｢棒寒天｣で一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=200g(50本入り)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
5-15	(8940-201-89589) 糸昆布煮(呉)	EA	1 材 料 昆布､人参、油揚、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾚﾄﾙﾄ袋詰とする。

6-0	魚介類共通規格		1 品 質 (1)乾燥良好なもの。 (2)固有の色沢､光沢を有するもの。 (3)異臭等がないもの。 (4)油やけ､変色､ｶﾋﾞ等のないもの。 (5)きょう雑物が混入していないもの。 2 表 示 一般共通規格第8項による。
6-1	(8950-207-01089) 花かつお(呉)	EA	1 材 料 ｻﾊﾞ科｢ｶﾂｵ｣を使用した｢かつおぶし｣とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り箱詰(250g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰(活性ｶﾞｽ充填)×4袋)とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
6-2	(8950-201-94459) 煮干(小)(呉)	KG	1 材 料 いりこ 2 品 質 (1)小形のｶﾀｸﾁｲﾜｼ(5cm程度)を塩茹でし、乾燥したもの。 (2)形状良好で大きさが揃っている一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1kg入り防虫加工紙袋詰とする。

7-1	(8915-207-00399) 切麩(呉)	EA	1 材 料 小麦粉とする。 2 品 質 こかんぜ麩で均一に細かく切っているもの。 3 内容量及び包装 1EA=100g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-2	(8920-207-00619) 春雨(呉)	KG	1 材 料 国産の馬鈴薯、甘藷又は緑豆でん粉等 2 品 質 (1)白色で形状良好なもの。 (2)国内製造で業務用とする。 3 内容量及び包装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-3	(8915-201-68949) マッシュポテト(呉)	EA	1 材 料 馬鈴薯等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=150g入りｱﾙﾐ箔詰とする。
7-4	(8915-201-15669) 乾燥野菜(葱)(呉)	PK	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1PK=100g入り袋詰とする。
7-5	(8915-207-00369) 切干大根(呉)	KG	1 品 質 当該年度産国内品とし、生産地農業協同組合の「A級」とする。 2 内容量及び包装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。 3 その他 外装に表示がない場合は、「A級」証明書を1部提出すること。
7-6	(8915-201-59959) 干ぴょう(呉)	EA	1 品 質 当該年度国産品の一般市販2等以上とする。 2 内容量及び包装 1EA=30g以上入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-7	(8915-200-88599) レーズン(呉)	EA	1 材 料 種無しﾄﾑｿﾝ 2 品 質 粒が均一で乾燥良好なもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
7-8	(8915-207-00359) 干しいたけ(呉)	PK	1 材 料 干椎茸 2 品 質 (1)形状は、かさ8分開き、大きさはおおむね斉一なもの、かさの直径4cm～8cmとする。 (2)いしづきを除いた国内詰とする。 3 内容量及び包装 500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-9	(8915-201-94309) きくらげ(ｽﾗｲｽ)(小)(呉)	EA	1 材 料 干きくらげ 2 品 質 (1)細くｶｯﾄされたもの。 (2)一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-10	(8915-201-95189) きくらげ(ホー ル)(小)(呉)	EA	1 材 料 干きくらげ 2 品 質 (1)かさの直径3～5cmとする。 (2)いしづきを除いたものとする。 (3)一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-11	(8915-201-71459) オニオンパウダー(呉)	EA	1 品 質 玉葱をじっくりｿﾃｰし、粉末状にした一般市販品のもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-12	(8950-201-92309) 粉ゼラチン(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=65g(13袋入り5g×13)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

8-0	砂糖類共通規格		1 品 質 (1)色沢のよいもの。 (2)乾燥良好なもの。 (3)湯に入れて、溶解が早く透明であるもの。 (4)きょう雑物が混入していないもの。 3 表 示 一般共通規格第8項による。 4 その他 ﾒｰｶｰの製造日証明書を提出すること。
8-1	(8925-207-00699) 上白糖(呉)	KG	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1kg入りﾋﾞﾆｰﾙ袋詰とし、20袋を1層ｸﾗﾌﾄ紙袋詰とする。
8-2	(8925-207-00749) 中ざら糖(呉)	KG	1 品 質 一般市販品で結晶が大きく、色沢は淡黄色をおびたもの。 2 内容量及び包装 上白糖(8-1)と同じ

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
8-3	(8925-200-86409) スティックシュガー(呉)	EA	1 品 質 一般市販品でｸﾞﾗﾆｭｰ糖とする。 2 内容量及び包装 1EA=3g×100本(ｽﾃｨｯｸｼｭｶﾞｰﾀｲﾌﾟ)をﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ袋詰とし､10EAを箱詰したもの。
8-4	(8925-200-86329) 甘味料(呉)	EA	1 品 質 (1)砂糖の約2倍の甘さに調整した｢特別用途食品｣とする。 (2)成 分：還元麦芽糖水飴 2 内容量及び包装 1EA=450g入りﾎﾟﾘ容器詰とする。

9-1	(8950-207-00869) 食塩(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=5kg入りｸﾗﾌﾄ紙袋詰とし､4EAをｸﾗﾌﾄ紙袋詰とする。
9-2	(8950-207-00879) 食卓塩(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とし､海水とｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑを混合したもの。 2 内容量及び包装 1EA=110g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。 3 その他 ﾒｰｶｰの製造日証明書を提出すること。

10-0	醤油類共通規格		1 品 質 (1)色調透明で特有の赤紫色を呈するもの。 (2)特有の香気があり､異臭等がないもの。 (3)甘味､旨味等の五味が調和したもの。 (4)ｶﾋﾞの付着がなく､伸びのあるもの。 (5)合成保存料を使用していないもの。 2 醸造成分等 (1)本醸造方式による｢特級｣とする。 (2)色度:醤油標準色18番未満 (3)全窒素分:1.5%以上 (4)無塩可溶性固形分:16%以上 (5)ｱﾙｺｰﾙ分:0.8%以上 3 表 示 一般共通規格第8項による。
10-1	(8950-207-00839) 醤油・大(呉)	CN	1 品 質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量 1CN=9ℓ以上入りとする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施
10-2	(8950-201-71639) 醤油・中(呉)	EA	1 品 質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量及び包装 1EA=1.8ℓ以上のﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
10-3	(8950-207-02549) 醤油・小(呉)	EA	1 品 質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量及び包装 1EA=200ml以上入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施
10-4	(8950-201-48129) 減塩醤油(呉)	EA	1 品 質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量及び包装 1EA=500ml以上入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施
10-5	(8950-201-98949) 減塩醤油(卓上)(呉)	EA	1 品 質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量及び包装 1EA=200ml標準入り､酸化防止対応のﾌﾟﾗｽﾁｯｸﾎﾞﾄﾙ詰とする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施
10-6	(8935-201-59939) めんつゆ(呉)	EA	1 材 料 醤油､砂糖､食塩､けずりぶし､煮干、調味料等 2 品 質 一般市販品で､つけ用の場合水で3～4倍程度､かけ用の場合お湯で7～8倍程度に薄めて使用する濃縮ﾀｲﾌﾟとする。 3 内容量及び包装 1EA=1.8ℓ紙ﾊﾟｯｸ(ｱﾙﾐﾗﾐﾈｰﾄ内装)詰とする。
10-7	(8935-201-92029) 焼あごつゆ(希釈ﾀｲﾌﾟ)(呉)	BT	1 材 料 醤油､食塩､焼きあご､調味料等 2 品 質 一般市販品で､つけ用の場合水で5～6倍程度､かけ用の場合お湯で10倍程度に薄めて使用する濃縮ﾀｲﾌﾟとする。 3 内容量及び包装 1BT=500mℓﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。

11-1	(8950-207-00849) 酢(呉)	BT	1 材 料 穀物を原料としたもの。 2 品 質 (1)一般市販品で醸造酢とする。 (2)合成甘味料､合成着色料及び合成保存料が無添加のもの。 3 内容量及び包装 1BT=1.8ℓのﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
11-2	(8950-200-86349) ぽん酢(呉)	BT	1 材 料 醤油(本醸造)､柑橘果汁､醸造酢等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1BT=600ml入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
12-1	(8950-207-00899) ウスターソース(呉)	EA	1 品 質 一般市販品の「特級」とする。 2 内容量及び包装 1EA=500ml入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
12-2	(8950-207-00909) トンカツソース(呉)	EA	1 品 質 一般市販品の「特級」とする。 2 内容量及び包装 1EA=500ml入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
12-3	(8950-201-98929) 減塩ウスターソース(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)15mlあたりの食塩相当量が0.7g以下のものとする。 2 内容量及び包装 1EA=180ml以上入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
12-4	(8950-201-98939) 減塩トンカツソース(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)15mlあたりの食塩相当量が0.5g以下のものとする。 2 内容量及び包装 1EA=180ml以上入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
12-5	(8950-200-85099) お好みソース(呉)	BT	1 品 質 一般市販品の「特級」とする。 2 内容量及び包装 1EA=1200ml入り紙ﾊﾟｯｸ詰とする。
12-6	(8950-201-46139) グレービーソース(呉)	CN	1 材 料 牛肉ｴｷｽ、人参、玉葱、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量 1CN=800g以上入りとする。
12-7	(8950-201-90859) チリソース(ペット)(呉)	BT	1 材 料 ﾄﾏﾄ、砂糖、酢、香辛料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量 1BT=490g以上入りﾍﾟｯﾄ詰とする。
12-8	(8950-200-79499) デミグラスソース(呉)	CN	1 材 料 小麦粉、ﾄﾏﾄﾍﾟｰｽﾄ、ﾋﾞｰﾌｴｷｽ、食用油脂、香辛料、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量 1CN=840g以上入りとする。
12-9	(8950-200-79509) ミートソース(呉)	CN	1 材 料 ﾋﾞｰﾌ、ﾄﾏﾄ、人参、玉葱、香辛料、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量 1CN=840g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
12-10	(8950-201-74129) 焼肉のたれ(液)(呉)	EA	1 材 料 醤油、発酵調味料、砂糖、果実類(りんご等)、にんにく、玉葱、ごま、蜂蜜等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=400g以上入りとし、強度を有する資材を用いて密封したもの。

13-1	(8950-201-49049) マヨネーズ・ハーフ(呉)	EA	1 材 料 食用植物油脂、醸造酢、卵、食塩、糖類、香辛料、化学調味料等 2 品 質 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。 3 内容量及び包装 1EA=400g入りﾎﾟﾘ容器詰とし、外装袋(防湿性資材)を用いて密封したもの。
13-2	(8950-207-00939) トマトケチャップ(呉)	EA	1 品 質 (1)ﾄﾏﾄ加工品「ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ」とする。 (2)一般市販品の「特級」とする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘ容器詰とし、外装袋(防湿性資材)を用いて密封したもの。
13-3	(8950-201-89439) トマトケチャップ (大)(呉)	CN	1 品 質 (1)ﾄﾏﾄ加工品「ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ」とする。 (2)一般市販品の「特級」とする。 2 内容量及び包装 1CN=3kg入り缶詰とする。

14-0	香辛料類共通規格		1 種 類 香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。 2 品 質 (1)きょう雑物が混入していないもの。 (2)経年品でないもの。 (3)各種類特有の刺激性の香味を有するもの。 (4)飲食物に風味を与えるもの。 (5)食欲を増進させるもの。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
14-1	(8950-207-01019) 粉わさび(呉)	EA	1 品 質 一般市販品の西洋わさびを乾燥、粉末にしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=200g以上入り缶詰とする。
14-2	(8950-207-00999) カレー固形(呉)	EA	1 品 質 一般市販品のﾌﾞﾛｯｸ状のもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入り箱詰とする。
14-3	(8950-201-90159) カレー固形(甘口)(呉)	EA	1 品 質 一般市販品のﾌﾞﾛｯｸ状のもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入り箱詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
14-4	(8950-207-01009) カレー粉(呉)	EA	1 品 質 数種類の香辛料を混合した一般市販品のもの。 2 内容量及び包装 1EA=400g以上入り缶詰とする。
14-5	(8950-200-72679) カレーフレーク(呉)	EA	1 品 質 一般市販品のﾌﾚｰｸ状のもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰又はｱﾙﾐ箔包装詰とする。
14-6	(8940-201-94049) カレーフレーク (ベーシック)(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品のﾌﾚｰｸ状のもの。 (2)ｺｺﾅｯﾂﾐﾙｸﾊﾟｳﾀﾞｰ、ｺｺｱﾊﾟｳﾀﾞｰ、ももﾁｬﾂﾈ等を使用したのもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰又はｱﾙﾐ箔包装詰とする。
14-7	(8950-207-01329) ホワイトルー(呉)	EA	1 材 料 小麦粉、無塩ﾊﾞﾀｰ等 2 品 質 一般市販品のﾌﾚｰｸ状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰又はｱﾙﾐ箔包装詰とする。
14-8	(8950-201-44229) オールスパイス(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=13g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
14-9	(8950-201-97839) クミン(粉)(呉)	EA	1 品 質 ｸﾐﾝを乾燥、粉末にした一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=200g以上入り缶詰とする。
14-10	(8950-207-01059) ガーリック (呉)	EA	1 材 料 ｶﾞｰﾘｯｸﾊﾟｳﾀﾞｰ、でん粉、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=40g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
14-11	(8950-200-88589) こしょう(粗挽き)(呉)	EA	1 品 質 一般市販品のﾌﾞﾗｯｸﾍﾟｯﾊﾟｰを粗く砕いたもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g以上入り缶詰とする。
14-12	(8950-207-01029) こしょう(呉)	EA	1 品 質 一般市販品で粉末にしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=400g以上入り缶詰とする。
14-13	(8950-201-94089) 味付塩こしょう(呉)	EA	1 材 料 食塩、ﾌﾞﾗｯｸﾍﾟｯﾊﾟｰ、ﾎﾜｲﾄﾍﾟｯﾊﾟｰ、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=250g以上入りﾎﾟﾘ容器詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
14-14	(8950-201-42569) 赤唐辛子(輪切り)(呉)	PK	1 品 質 ﾅｽ科ﾄｳｶﾞﾗｼ属「ﾄｳｶﾞﾗｼ」の赤熟した果実を乾燥､輪切りにした一般市販品のもの。 2 内容量及び包装 1PK=20g以上入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とし､市販流通品とする。
14-15	(8950-200-88569) タバスコ(呉)	BT	1 品 質 一般市販品「ﾍﾟﾊﾟｰｿｰｽ」とする。 2 内容量及び包装 1BT=60ml以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
14-16	(8950-201-42859) ナツメグ(呉)	EA	1 品 質 一般市販品で乾燥し粉末にしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=15g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
14-17	(8950-201-48439) バジル(呉)	EA	1 品 質 一般市販品で乾燥し刻んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=6～8g入りﾋﾞﾝ詰とする。
14-18	(8950-200-88579) パプリカ(呉)	EA	1 品 質 一般市販品で乾燥し粉末にしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=15g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
14-19	(8950-201-32609) ハヤシフレーク(呉)	EA	1 材 料 小麦粉､油脂､食塩､砂糖､ﾄﾏﾄ､果実､調味料等 2 品 質 一般市販品でﾌﾚｰｸ状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰又はｱﾙﾐ箔包装詰とする。
14-20	(8950-201-46339) 柚子こしょう(呉)	EA	1 材 料 柚子､青唐辛子､食塩､香料､調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=35g以上入りﾁｭｰﾌﾞ詰とする。
14-21	(8950-201-44219) ローリエ(呉)	EA	1 材 料 一般市販品で月桂樹の葉を乾燥したもの。 2 内容量及び包装 1EA=2～3g入りﾋﾞﾝ詰とする。
14-22	(8950-200-88559) 辛味スパイス(呉)	EA	1 材 料 植物油､香辛料抽出物等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=270ml入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
14-23	(8950-200-78019) 粉さんしょう(呉)	EA	1 材 料 山椒(国産)､花椒を乾燥､粉末にしたもの。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=8g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
14-24	(8950-207-01039) 粉辛子(呉)	EA	1 品 質 乾燥、粉末状態のもの。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=200g以上入り缶詰とする。

15-1	(8935-201-90419) コンソメ(袋)(呉)	KG	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 1kg入りｱﾙﾐ箔包装詰とする。
15-2	(8935-207-00799) ポタージュスープ(呉)	KG	1 材 料 小麦粉、食塩、粉乳、香辛料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りｱﾙﾐ箔包装詰とする。
15-3	(8935-201-31559) 中華スープ(呉)	KG	1 材 料 ﾎﾟｰｸ、ﾁｷﾝｴｷｽ、食塩、油脂、砂糖、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 1kg袋入りとする。
15-4	(8950-201-46289) 貝柱スープ(呉)	EA	1 材 料 食塩、ﾎﾀﾃｴｷｽ、でん粉、調味料等 2 品 質 一般市販品で顆粒状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=400g入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
15-5	(8935-201-46449) ガラスープ(呉)	EA	1 材 料 ﾁｷﾝｴｷｽ、乳糖、ﾋﾞｰﾌｴｷｽ、食塩、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 1EA=500g入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
15-6	(8950-201-44269) 白だし(呉)	EA	1 材 料 かつおぶし、魚介ｴｷｽ、砂糖、食塩、調味料等 2 品 質 一般市販品で液状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=1.8ℓ入り紙ﾊﾟｯｸ詰とする。
15-7	(8950-207-00989) 出しの素(呉)	EA	1 材 料 かつおぶし粉末、糖類、食塩、調味料等 2 品 質 一般市販品で顆粒状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りｱﾙﾐ箔包装とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
16-1	(8950-201-73989) グルタミン酸ﾅﾄﾘｳﾑ(呉)	KG	1 品 質 一般市販品の旨味成分L-ｸﾞﾙﾀﾐﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ(配合調味料)で顆粒状のものとする。 2 内容量及び包装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。 3 その他 ﾒｰｶｰが製造日の証明書類を提出すること。

17-1	(8965-207-02249) ブランデー(呉)	BT	1 種 類 ｳｲｽｷｰ類「ﾌﾞﾗﾝﾃﾞｰ(等級:V.S.O)」とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1BT=640ml以上のﾋﾞﾝ詰とする。
17-2	(8965-207-02239) 白ワイン(呉)	BT	1 種 類 果実酒の「白ぶどう酒」とする。 2 品 質 ｱﾙｺｰﾙ分10%以上の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1BT=720ml入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
17-3	(8965-200-62729) 赤ワイン(呉)	BT	1 種 類 果実酒の「赤ぶどう酒」とする。 2 品 質 ｱﾙｺｰﾙ分11%以上の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1BT=720ml入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
17-4	(8950-201-90919) 料理酒(大)(呉)	BT	1 材 料 米、米麹、醸造用糖類、ぶどう果汁 2 品 質 一般市販品でｱﾙｺｰﾙ分15%未満とする。 3 内容量及び包装 1BT=900ml入り紙ﾊﾟｯｸ詰とする。
17-5	(8950-201-90929) みりん(大)(呉)	BT	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。 2 品 質 一般市販品でｱﾙｺｰﾙ分13.5～14.5度未満とする。 3 内容量及び包装 1BT=1ℓ入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。

18-1	(8910-207-01389) クリームパウダー(呉)	EA	1 種 類 乳及び乳製品の成分規格の「ｸﾘｰﾑﾊﾟｳﾀﾞｰ」とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 １EA=180g以上、ﾁｬｯｸ付ｽﾀﾝﾄﾞﾊﾟｳﾁ入りのものとする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
19-1	(8945-201-73979) 大豆白絞油(呉)	CN	1 品 質 一般市販品の精製大豆油とする。 2 内容量及び包装 1CN=16.5kg入り(18ℓ缶、JISZ1.602)とし、1缶ごとﾋﾞﾆｰﾙﾊﾞﾝﾄﾞ十字掛けとする。
19-2	(8945-201-88999) サラダ油(ポリ容器)(呉)	BT	1 品 質 一般市販品の調合ｻﾗﾀﾞ油とする。 2 内容量 1BT=1.5ℓ入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
19-3	(8945-201-70889) ごま油(ポリ容器)(呉)	BT	1 品 質 一般市販品の食用ごま油とする。 2 内容量 1BT=1.5kg入ﾎﾟﾘ容器詰とする。
19-4	(8945-201-48859) オリーブオイル(呉)	BT	1 品 質 一般市販品のｴｸｽﾄﾗﾊﾞｰｼﾞﾝとする。 2 包装 1BT=684g入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
19-5	(8910-207-00169) バター(呉)	EA	1 品 質 (1)乳及び乳製品の成分規格「ﾊﾞﾀｰ」とする。 (2)乳固形分80%以下とする。 (3)一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=180g標準以上入りﾒｰｶｰ標準包装とする。
19-6	(8945-201-44209) 食用調整油(呉)	EA	1 種 類 天然の植物菜種成分を使用したﾌﾟﾚﾐｱﾑｵｲﾙのうち、「ｷｬﾉｰﾗ油」で一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=8kg入りﾊﾞｯｸﾞｲﾝﾎﾞｯｸｽ詰とする。

20-0	茶類共通規格		1 品 質 (1)乾燥十分できょう雑物が混入していないもの。 (2)粉末及び茎が少なく、均等に締まっているもの。 (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。 2 表 示 一般共通規格第8項による。
20-1	(8955-207-02559) 煎茶(パック)(呉)	EA	1 品 質 一般市販品「煎茶」とし、ﾃｨｰﾊﾞｯｸﾞﾀｲﾌﾟとする。 2 内容量及び包装 1EA=1.8g×20ﾊﾟｯｸ入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
20-2	(8955-201-42519) 煎茶(呉)	EA	1 品 質 一般市販品の国産茶葉とする。 2 内容量及び包装 1EA=100g入りｱﾙﾐ箔包装詰とする。
20-3	(8955-201-90909) 日本茶(小)(呉)	CN	1 品 質 一般市販品「緑茶(清涼飲料水)」とする。 2 内容量 1CN=190g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
20-4	(8955-201-90899) ウーロン茶(小)(呉)	CN	1 品 質 一般市販品「ｳｰﾛﾝ茶飲料」とする。 2 内容量 1CN=180g以上入りとする。
20-5	(8955-201-42529) 玄米茶(呉)	EA	1 材 料 一般市販品の国産茶葉とする。 2 内容量及び包装 1EA=200g入りｱﾙﾐ箔包装とする。
20-6	(8955-201-35649) 玄米茶(給茶器用)(呉)	EA	1 材 料 (1)国産のお茶と玄米 (2)給茶器(ﾎｼｻﾞｷ電気株式会社:AT-24H2E)の使用に適したもの。 2 内容量及び包装 1EA=200g入り､ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰とする。
20-7	(8955-201-70899) 麦茶(濃縮)(呉)	EA	1 品 質 一般市販品の厳選した大麦を抽出し､濃縮液状した希釈用(50～100倍)とする。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入り無菌包装ﾃﾄﾗﾊﾟｯｸ(ﾌﾞﾘｯｸﾀｲﾌﾟ)とする。
20-8	(8955-201-75029) 麦茶(呉)	EA	1 品 質 一般市販品「麦茶」の煮出し用とする。 2 内容量 10g以上のﾃｨｰﾊﾞｯｸﾞﾀｲﾌﾟのものとし､1EA=16個以上入りとする。
20-9	(8955-201-90849) 麦茶ポーション(呉)	PK	1 材 料 一般市販品の大麦､麦芽糖等 2 内容量及び包装 (1)1PK=570g(1EA=19g×30EA) (2)濃縮ﾀｲﾌﾟで1EA=1ℓ用
20-10	(8955-200-77429) 紅茶(呉)	EA	1 品 質 一般市販品「紅茶」とし､ﾃｨｰﾊﾞｯｸﾞﾀｲﾌﾟ又はﾘｰﾌﾎﾟｼｪｯﾄﾀｲﾌﾟとする。 2 内容量及び包装 1EA=2g以上
20-11	(8955-201-71659) 紅茶飲料(無糖)(呉)	EA	1 品 質 一般市販品「紅茶飲料」で､無糖とする。 2 内容量 1EA=500ml以上入りとする。

21-1	(8955-207-01729) インスタントコーヒー (呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=70ｇ以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
21-2	(8955-200-88639) レギュラーコーヒー(呉)	PK	1 品 質 ｺｰﾋｰ豆100%を中挽きした一般市販品とする。 2 内容量 1PK=300g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
21-3	(8955-207-02879) 缶コーヒー(呉)	CN	1 品 質 (1)一般市販品｢ｺｰﾋｰ｣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。 2 内容量 1CN=150g以上入りとする。
21-4	(8955-201-92269) 缶コーヒーボトル(無糖)(呉)	CN	1 品 質 (1)一般市販品｢ｺｰﾋｰ｣とする。 (2)ｺｰﾋｰ豆から液汁を抽出したものとし、無糖で着色料不使用のもの。 2 内容量 1CN=260g以上入りとする。

22-1	(8910-207-00199) 乳酸飲料(呉)	BT	1 品 質 (1)一般市販品｢乳製品乳酸菌飲料｣とし、殺菌されたもの。 (2) 砂糖、その他糖類及び香料を添加したもの。 (3)特有の乳白色及び酸味を有し、5倍程度で希釈して供するもの。 2 内容量及び包装 1BT=470ml入りﾋﾟｰｽﾎﾞﾄﾙ詰とする。
22-2	(8910-201-91999) 乳酸菌飲料Ａ(呉)	EA	1 種 類 (1)高血圧機能性食品 (2)腸までｶﾞｾﾘ菌が届く飲料 (3)L-92機能性食品 2 品 質 一般市販品｢乳製品乳酸菌飲料｣のもの。 3 内容量及び包装 1EA=100ml入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。 4 その他 種類についてはその都度指定する。
22-3	(8915-207-00309) トマトジュース(呉)	CN	1 品 質 一般市販品｢ﾄﾏﾄｼﾞｭｰｽ｣とする。 2 内容量 1CN=190g以上入りとする。
22-4	(8960-200-89909) スポーツ飲料(呉)	CN	1 材 料 砂糖、ﾌﾞﾄﾞｳ糖、ｸｴﾝ酸、塩化ﾅﾄﾘｳﾑ、ｸｴﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ、V.C、香料等 2 品 質 一般市販品｢清涼飲料水｣とする。 3 内容量 1CN=340ml以上入りとする。
22-5	(8960-201-44349) スポーツ飲料(粉末)(呉)	EA	1 材 料 砂糖、ﾌﾞﾄﾞｳ糖、ｸｴﾝ酸、塩化ﾅﾄﾘｳﾑ、ｸｴﾝ酸ﾅﾄﾘｳﾑ、V.C、香料等 2 品 質 一般市販品｢粉末清涼飲料の粉末｣とする。 3 内容量及び容器 1EA=1袋1ℓ用とし、ｱﾙﾐ箔包装詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
22-6	(8960-201-94039) からだサポート飲料(呉)	EA	1 材 料 砂糖、食塩、ﾎｴｲﾀﾝﾊﾟｸ、乳酸菌、塩化ｶﾘｳﾑ、乳酸ｶﾙｼｳﾑ、調味料(ｱﾐﾉ酸)等 2 品 質 一般市販品「清涼飲料水」とする。 3 内容量及び容器 1EA=500ml以上ﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
22-7	(8955-201-37279) ミルクココア(呉)	EA	1 材 料 ｺｺｱﾊﾟｳﾀﾞｰ、砂糖、全粉乳、脱脂粉乳、乳糖、麦芽糖等 2 品 質 一般市販品で乾燥粉末のものとする。 3 内容量及包装 1EA=200g以上入りｱﾙﾐ箔ｽﾀﾝﾃﾞｨﾝｸﾞﾊﾟｳﾁ(ﾁｬｯｸ付き)詰とする。
22-8	(8960-201-46189) 野菜混合飲料(呉)	CN	1 品 質 一般市販品「野菜30%以上含む果実とのﾐｯｸｽｼﾞｭｰｽ」とする。 2 内容量 1CN=190g以上入りとする。
22-9	(8915-201-71739) フルーツジュース(呉)	CN	1 品 質 (1)一般市販品「果実100%飲料」とする。 (2)香味は、「ｱｯﾌﾟﾙ」とする。 2 包 装 1CN=160g以上入りとする。
22-10	(8960-207-02869) 炭酸飲料(呉)	EA	1 品 質 (1)1EA=ｸｴﾝ酸含有量1350ml以上の一般市販品とする。 (2)1EA=20%のレモン果汁を含むもの。 2 包 装 1EA=150ml以上入り瓶詰とする。
22-11	(8960-201-71649) 炭酸飲料(特定保健用食品)(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品「炭酸飲料」とする。 (2)難消化性ﾃﾞｷｽﾄﾘﾝを配合し、食事の際の脂肪吸収や食後の中性脂肪上昇を抑制する作用をもつ。 (3)糖類又は糖質ｾﾞﾛと表示できるもの。 (4)「特定保健用食品」とする。 2 包 装 1EA=480ml以上入りとする。
22-12	(8960-201-47329) ミネラルウォーター・大(呉)	BT	1 品 質 (1)一般市販品「清涼飲料水」とする。 (2)採水場所は日本国内とする。 (3)軟水で無発泡ﾀｲﾌﾟ。 (4)Ⅰ一般共通規格2-(4)～(6)を基準とする。 (5)製造工程の衛生管理基準は、厚生労働省及び全国清涼飲料連合会の一般的衛生管理及びHACCPｼｽﾃﾑに対応してあるものとする。 (6)常温保存可能なもの。 2 包 装 1BT=2ℓ以上ﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
22-13	(8960-201-50919) ミネラルウォーター・小(呉)	BT	1 品 質 ﾐﾈﾗﾙｳｫｰﾀｰ･大(22-12)と同じ。 2 包 装 1BT=500mℓ標準のﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。

23-0	缶・瓶詰類共通規格		1 種 類 「缶」及び「瓶」詰類とする。 2 品 質 (1)添加物等は食品添加物の規格によるもの。 (2)ｻﾋﾞ、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたもの。 3 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。
23-1	(8905-207-02019) 鯖照焼(呉)	CN	1 材 料:鯖、醤油等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。
23-2	(8905-201-73939) 鯖水煮(呉)	CN	1 材 料:鯖 2 缶 型:F2号缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 200g以上入りとする。
23-3	(8905-207-01659) 鯖味噌煮(呉)	CN	1 材 料:鯖、味噌等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 190g以上入りとする。
23-4	(8905-201-71469) 鯖味付(呉)	CN	1 材 料:鯖 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 200g以上入りとする。
23-5	(8905-200-70169) まぐろステーキ(呉)	CN	1 材 料:まぐろ(びんなが以外) 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 130g以上入りとする。
23-6	(8905-200-76259) まぐろフレーク(呉)	CN	1 材 料:まぐろ等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 280g以上入りとする。
23-7	(8905-207-01679) さんま蒲焼(呉)	CN	1 材 料:さんま、醤油等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
23-8	(8905-201-70929) さんま味噌煮(呉)	CN	1 材 料:さんま、味噌等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 140g以上入りとする。
23-9	(8905-201-70939) さんま味付(呉)	CN	1 材 料:さんま、醤油等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 140g以上入りとする。
23-10	(8905-207-02719) いわし味噌煮(呉)	CN	1 材 料:真いわし、味噌等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。
23-11	(8905-201-70019) いわし蒲焼(呉)	CN	1 材 料:いわし、醤油等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。
23-12	(8905-201-94149) たらばがに水煮(小)(呉)	CN	1 材 料:たらばがに 2 品 質:一般市販品とする。 3 缶 型:E0缶 4 固形量 55g以上入りとする。
23-13	(8905-201-70949) ずわいがに水煮(呉)	CN	1 材 料:紅ずわいがに 2 品 質:国産で一般市販品とする。 3 缶 型:T2号缶 4 固形量 1CN=110g以上入りとする。
23-14	(8905-207-01359) 粒うに(呉)	EA	1 品 質 塩うに含有量95%の一般市販品とする。 2 内容総量及び包装 1EA=40g以上入り瓶詰とする。
23-15	(8905-201-89449) 鯖竜田甘酢あんかけ(呉)	CN	1 材 料 鯖、砂糖、醸造酢、植物油脂、醤油、還元水あめ、米粉等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。

24-1	(8915-207-01349) スイートコーン(クリーム)(呉)	CN	1 材 料:ｽｲｰﾄｺｰﾝ(国内産) 2 缶 型:4号缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:435g以上
24-1-1	(8915-201-89419) スイートコーン（クリーム)レトルト(呉)	EA	1 材 料:ｽｲｰﾄｺｰﾝ(国内産) 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容総量及び包装 1kg入りﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ常温保存可能とする。
24-1-2	(8915-201-89429) スイートコーン(ホール)レトルト(呉)	EA	1 材 料:ｽｲｰﾄｺｰﾝ(国内産) 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容総量及び包装 1kg入りﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ常温保存可能とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
24-2	(8915-207-00209) しらたき(呉)	CN	1 材 料:しらたき 2 缶 型:2号缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 固形量:435g以上
24-3	(8970-201-90379) 里芋そぼろ缶(呉)	CN	1 材 料:里芋、鶏肉、砂糖、食塩等 2 缶 型:EO缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:80g以上
24-4	(8970-201-90369) うの花味付缶 (呉)	CN	1 材 料 おから、人参、筍、椎茸、油揚、ｺﾝﾆｬｸ、砂糖、醤油、食塩等 2 缶 型:EO缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:55g以上
24-5	(8915-201-89459) ゆで小豆(パウチ)(呉)	EA	1 材 料:小豆、砂糖、でん粉、食塩等 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容総量及び包装 400g以上入りﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ常温保存可能とする。
24-6	(8915-201-73959) たけのこ水煮(呉)	CN	1 材 料:もうそう竹 2 缶 型:2号缶 3 品 質:国内加工品の一般市販品とする。 4 内容総量:820g以上(固形量:500ｇ以上) 5 ｻｲｽﾞ:M(6～10個入り)
24-7	(8915-207-01459) ふき水煮(呉)	CN	1 材 料:ふき(合成着色料不使用) 2 缶 型:2号 3 品 質:国内加工品の一般市販品とする。 4 固形量:530g以上 5 ｻｲｽﾞ:M
24-8	(8915-207-02139) はじかみ(呉)	EA	1 材 料 芽しょうがを酢、酸味料及び着色料(赤色)等 2 品 質 一般市販品で特有の香味を有し、紅白ﾀｲﾌﾟとする。 3 固形量及び包装 1EA=120g以上入りﾁｬｯｸ付ﾊﾟｳﾁ詰とする。
24-9	(8915-207-01589) 支那竹味付(呉)	EA	1 材 料 ﾒﾝﾏ、醤油、砂糖、ｺﾞﾏ油、食塩、酵母ｴｷｽ調味料、酸味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=100g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
24-10	(8915-207-02899) ザーサイ味付(呉)	EA	1 材 料 ｻﾞｰｻｲ、醤油、ｺﾞﾏ油、砂糖、酵母ｴｷｽ、調味料、酸味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=100g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
24-11	(8915-207-01339) なめこ水煮(呉)	CN	1 材　料:なめこ 2 缶　型:4号缶 3 品 質 国内製造で一般市販品とする。 4 内容総量:400g(固形量200g) 5 ｻｲｽﾞ 中(M):16㎜以上22㎜未満又は小(S):10㎜以上16㎜未満とする。
24-12	(8915-207-01279) なめたけ茶漬(呉)	EA	1 材 料 えのき茸、醤油、砂糖、調味料等 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=180g以上入り(固形量80%以上)のﾋﾞﾝ詰とする。
24-13	(8915-201-43679) マッシュルーム水煮(呉)	CN	1 材 料:ﾏｯｼｭﾙｰﾑ(ｽﾗｲｽ) 2 品 質 (1)均等にｻｲｽﾞの揃ったｽﾗｲｽ状のもの。 (2)国内製造で一般市販品とする。 3 缶 型:2号缶 4 固形量:450g以上
24-14	(8915-201-89499) チップゴボウ(呉)	EA	1 材 料:ごぼう千切りしたもの 2 品 質:国内製造で一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=100g以上でｼﾞｯﾌﾟ付袋詰で常温保存可能とする。
24-15	(8970-201-90389) 昆布煮豆缶(呉)	CN	1 材 料 大豆、昆布、人参、油揚、砂糖、醤油、食塩等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:60g以上
24-16	(8970-201-90399) ひじき煮豆缶 (呉)	CN	1 材 料 大豆、椎茸、油揚、ひじき、砂糖、醤油、食塩等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:75g以上
24-17	(8915-201-94579) カットトマト(呉)	CN	1 品 質 (1)ｶｯﾄしたﾄﾏﾄをﾄﾏﾄﾋﾟｭｰﾚ等に漬けたもの。 (2)食塩が添加されていないもの。 (3)一般市販品とする。 2 缶 型 : E0缶 3 内容量 1CN=400g以上(固形量240g以上)とする。

25-1	(8910-200-72869) ピーナッツバター(呉)	EA	1 品 質 ﾋﾟｰﾅﾂ、ﾊﾞﾀｰを原料とした低糖度品とする。 2 内容量及び包装 1EA=140g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
25-2	(8915-207-00239) みかんシロップ漬(呉)	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 ｻｲｽﾞ:M又はLとする。 4 内容量 1CN=290g以上入り(固形量170g以上)とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
25-3	(8915-201-91959) はっさくシロップ漬(呉)	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 内容量 1CN=295g以上入り(固形量170g以上)とする。
25-4	(8915-201-91969) ぽんかんシロップ漬(呉)	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 内容量 1CN=295g以上入り(固形量170g以上)とする。
25-5	(8915-201-91979) 伊予かんシロップ漬(呉)	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 内容量 1CN=295g以上入り(固形量170g以上)とする。
25-6	(8915-201-91989) 甘夏シロップ漬(呉)	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 内容量 1CN=295g以上入り(固形量170g以上)とする。
25-7	(8915-207-01429) チェリーシロップ漬(呉)	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:4号缶 3 内容量 1CN=425g以上入り(固形量230g以上)とする。 4 ｻｲｽﾞ M又はLとする。
25-8	(8915-207-00279) パインシロップ漬(呉)	CN	1 品 質 一般市販品で10枚輪切りのｽﾗｲｽとする。 2 缶 型:3号缶 3 内容量 1CN=560g以上入り(固形量340g以上)とする。
25-9	(8915-201-70049) 洋梨シロップ漬(呉)	CN	1 品 質 一般市販品で、洋梨の2つ割りとする。 2 缶 型:4号缶 3 内容量 1CN=410g以上入り(固形量230g以上)とする。
25-10	(8915-200-72759) 白桃シロップ漬(呉)	CN	1 品 質 一般市販品で、白桃の２つ割りとする。 2 缶 型:4号缶 3 内容量 1CN=425g以上入り(固形量250g以上)とする。 4 ｻｲｽﾞ:Mとする。
25-11	(8915-207-00289) フルーツみつ豆(呉)	CN	1 材 料 黄桃､みかん､寒天､赤えんどう等 2 缶 型:E0缶 3 内容量 1CN=195g以上入り(固形量130g以上)とする。

26-1	(8905-201-44689) 焼肉(ビーフ)(呉)	CN	1 材 料:牛肉､醤油､砂糖等 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容総量:60g以上入り

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
26-2	(8970-201-90409) 焼鳥(A)(呉)	CN	1 種類及び材料 (1)たれ味:鶏肉(国産)、砂糖、醤油 (2)うま辛:鶏肉(国産)、醤油もろみ、砂糖、香辛料等 (3)ｶﾞｰﾘｯｸﾍﾟｯﾊﾟｰ:鶏肉、醤油、砂糖、ﾆﾝﾆｸ等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:75g以上入り 5 その他 種類については、その都度指定する。
26-3	(8970-201-90339) 焼鳥(B)(呉)	CN	1 材 料 鶏肉、醤油、砂糖、鶏卵等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:155g以上入り
26-4	(8970-201-90349) 焼鳥(C)(呉)	CN	1 種類及び材料 (1)とりたま:鶏肉、醤油、砂糖、うずら卵等 (2)とりつくね:鶏肉、醤油、砂糖、調味料等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:70g以上入り 5 その他 種類については、その都度指定する。
26-5	(8940-201-91929) からあげ(呉)	CN	1 種 類 (1)和風醤油 (2)黒酢あん 2 材 料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、調味料等 3 缶 型:E0缶 4 品 質:一般市販品とする。 5 内容総量:45g以上入り 6 その他 種類については、その都度指定する。
26-6	(8910-200-71819) 鶏卵水煮(呉)	CN	1 材 料:鶏卵(国産) 2 缶 型:1号缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:1.7kg入り(40～45個入り)
26-7	(8915-207-01449) うずら卵水煮(呉)	CN	1 材 料:うずら卵(国産) 2 缶 型:2号缶 3 内容総量:430g以上入り(55～65個入り)
26-8	(8910-201-89479) ふわふわたまご(呉)	EA	1 材 料 鶏卵、植物油脂、でん粉、食塩等 2 品 質 ﾌﾘｰｽﾞﾄﾞﾗｲ状態 3 内容量及び包装 1PK=150g入りﾎﾟﾘ袋詰とする。

27-1	(8920-201-47939) 缶詰パン(呉)	CN	1 材 料 小麦粉、砂糖、卵、食塩、酵母等 2 品 質 一般市販品で国内製造とする。 3 内容量 1CN=100g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
28-1	(8925-207-01229) はちみつ(呉)	EA	1 品 質 純粋はちみつ100%とする。 2 内容量及び包装 1EA=400g以上入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。 3 その他 納品時､成分表を提出すること。
28-2	(8950-201-46269) 芝麻醤(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=200g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
28-3	(8950-201-46279) ＸＯ醤(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=120g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
28-4	(8915-200-86749) 豆板醤(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=225g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
28-5	(8950-201-91879) マーラージャン(呉)	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=75g以上入りﾁｭｰﾌﾞ詰とする。
28-6	(8925-201-89519) かき氷シロップ(呉)	EA	1 種 類 いちご風味､ﾒﾛﾝ風味､ﾚﾓﾝ風味とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1.8ℓ紙ﾊﾟｯｸ詰 1箱8本入り 4 その他 種類についてはその都度指定する。

29-0	レトルトパウチ 食品共通規格		1 定 義 ﾌﾟ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､熱溶融により密封し､加圧加熱殺菌したもの(JASの定義)。 2 品 質 (1)保存料を使用していないもの。 (2)内容物を詰めて､完全密封したものである。 (3)熱溶融密封部の内面に内容物のかみ込みがないこと。 3 容 器 (1)平袋､ｽﾀﾝﾃﾞｨﾝｸﾞﾊﾟｳﾁ､成形容器その他業務用の大型ﾊﾟｳﾁとする。 (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。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
29-1	(8940-201-88079) レトルトライスＡ(呉)	EA	1 種類及び材料 (1)ﾄﾞﾗｲｶﾚｰ うるち米、玉葱、人参、鶏肉、とうもろこし、ｸﾞﾘﾝﾋﾟｰｽ、ｺﾝｿﾒ等 (2)ﾋﾞﾋﾞﾝﾊﾞ うるち米、牛蒡、法蓮草、人参、豚肉,ｺﾁｼﾞｬﾝ、ごま油等 (3)鶏そぼろごはん うるち米、鶏肉、椎茸、砂糖、醤油、ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ等 (4)五目ごはん うるち米、牛蒡、人参、鶏肉、油揚、ひじき、醤油、砂糖等 (5)ﾁｷﾝﾗｲｽ うるち米、鶏肉、玉葱、人参、G.P、ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ、中濃ｿｰｽ等 (6)ﾁｬｰﾊﾝ うるち米、葱、椎茸、豚肉、おろし、にんにく、醤油、ｶﾞﾗｽｰﾌﾟ等 2 品 質 特有の香味を有するもの。 3 内容量：1EA=180g以上入り 4 その他 種類についてはその都度指定する。
29-2	(8940-201-88089) レトルトライスＢ(呉)	EA	1 種類及び材料 (1)梅じそ うるち米、梅肉、しそ、若布、白ごま、 梅酢、砂糖、調味料等 (2)明太子 うるち米、辛子明太子、白ごま、若布、 たらこ、ﾊﾞﾀｰ、砂糖、調味料等 2 品 質 特有の香味を有するもの。 3 内容量：1EA=180g以上入り 4 その他 種類についてはその都度指定する。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
29-3	(8940-201-93919) レトルトライス(大)(呉)	EA	1 種類及び材料 (1)ｶﾚｰﾋﾟﾗﾌ 精白米、玉葱、人参、ﾋﾟｰﾏﾝ、牛挽肉、ﾊﾞﾀｰ、ｶﾚｰ粉、調味料等 (2)牛めし 精白米、牛肉、玉葱、ごぼう、砂糖、調味料等 (3)高菜ﾁｬｰﾊﾝ 精白米、玉葱、高菜漬、人参、ﾍﾞｰｺﾝ、調味料等 (4)たこめし 精白米、たこ、たけのこ、人参、白ごま、砂糖、調味料等 (5)鶏ごぼうめし 精白米、ごぼう、鶏肉、砂糖、調味料等 (6)洋風ﾋﾟﾗﾌ 精白米、玉葱、とうもろこし、人参、ﾊﾞﾀｰ、調味料等 2 品 質 特有の香味を有するもの。 3 内容量 1EA=300g以上入り 4 その他 種類についてはその都度指定する。
29-4	(8950-201-89469) カルボナーラソース(呉)	KG	1 材 料 ﾊﾞﾀｰｵｲﾙ、卵黄、でん粉、調味料等 2 品 質 国内製造のもの。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰とする。
29-5	(8940-201-89579) 山菜煮(呉)	EA	1 材 料 湯葉、人参、筍、山くらげ、きくらげ、こんにゃく、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入り(固形量約720g)ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰とする。
29-6	(8940-201-89609) 椎茸煮スライス(呉)	EA	1 材 料 干しいたけ、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1PK=500g入り(固形量390g)ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰とする。
29-7	(8940-201-90309) 焼鳥(ﾚﾄﾙﾄ)(呉)	PK	1 材　料:鶏肉、砂糖、醤油等 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
30-1	(8915-200-72729) 五目寿司の素(呉)	EA	1 材 料 かんぴょう、人参、れんこん、干椎茸、たけのこ、砂糖、醤油、みりん、調味料等 2 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)炊き上がった米飯に混ぜ込めるもの。 3 内容量及び包装 1EA=1.2kg入りﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰とする。
30-2	(8915-200-85729) 松茸御飯の素(呉)	EA	1 材 料 野菜(松茸、人参、たけのこ、その他)、醤油、食塩、調味料等 2 品 質 (1)炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。 (2)合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰とし、10EAを段ﾎﾞｰﾙ箱詰とする。
30-3	(8940-201-89619) 舞茸ごはんの素(呉)	EA	1 材 料 野菜(舞茸、人参、油揚、こんにゃくその他)、醤油、食塩、調味料等 2 品 質 (1)炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。 (2)合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰で、固形量は約640gとする。
30-4	(8950-202-20469) 炊込ご飯の素(帆立)(呉)	KG	1 材 料 国産干帆立貝柱、たけのこ、醤油、食塩、調味料等 2 品 質 (1)国産干帆立貝柱を使用したもの。 (2)炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。 3 内容量及び包装 ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ詰とし、10EAを段ﾎﾞｰﾙ箱詰とする。
31-1	(8950-200-88609) のり佃煮(パック)(呉)	EA	1 材 料 海苔、醤油等 2 内容量及び包装 1EA=8g入りｱﾙﾐ箔包装とする。
31-2	(8940-207-02599) お茶漬のり(呉)	EA	1 材 料 海苔、食塩、米粉等を主材料としたもの。 2 品 質 (1)乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。 (2)旨味が素早く溶けるもの。 3 内容量及び包装 1EA=1袋5g以上入り防湿加工紙袋詰とし、90EAを箱詰めとする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
31-3	(8950-207-01099) ふりかけ(呉)	EA	1 種類及び材料 (1)かつおみりん かつお節､ｺﾞﾏ等を主材料とする。 (2)瀬戸風味 ｺﾞﾏ､かつお節､のり類等を主材料とする。 (3)海苔香味 黒海苔､青のり､ｺﾞﾏ等を主材料とする。 (4)その他 小魚粉末(鯖を含む。)、炒りｺﾞﾏ、のり類等を主材料とする。 2 内容量及び包装 1EA=45g以上入りﾋﾞﾝ又はﾎﾟﾘ容器詰とする。 3 その他 種類についてはその都度指定する。
31-4	(8950-200-62439) ふりかけ(パック)(呉)	EA	1 種類及び材料 ふりかけの項(31-3-1)に同じ。 2 内容量及び包装 1EA=2～3g入りﾎﾟﾘ袋又はｱﾙﾐﾊﾟｯｸ詰とする。 3 その他 種類についてはその都度指定する。
31-5	(8950-201-91899) ふりかけ(赤じそ)(呉)	PK	1 材 料 赤しそ､食塩､砂糖､調味料等 2 品 質 (1)特有の香味を有するもの。 (2)乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g以上入りOPP袋詰とする。
31-6	(8950-201-91909) ふりかけ(青じそ)(呉)	PK	1 材 料 青しそ､食塩､砂糖､調味料等 2 品 質 (1)特有の香味を有するもの。 (2)乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g以上入りOPP袋詰とする。
31-7	(8950-201-91889) チキンシーズニング(呉)	EA	1 材 料 ﾌﾗｲﾄﾞｵﾆｵﾝ､乾燥唐辛子､調味料等 2 品 質 (1)一般市販品で特有の香味を有するもの。 (2)乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。 3 内容量及び包装 1EA=140g以上入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
31-8	(8950-202-20459) 混ぜご飯の素(広島菜)(呉)	EA	1 材 料 塩蔵広島菜､食塩､砂糖、 調味料等 2 品 質 (1)広島県産広島菜を使用したもの。 (2)混ぜ込み用とし､特有の香味を有するもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
32-1	(8970-201-44149) 栄養調整食品Ａ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品「栄養調整食品」とし、5大栄養素をﾊﾞﾗﾝｽよく含むもの。 (2)10種類以上のﾋﾞﾀﾐﾝ、5種類以上のﾐﾈﾗﾙが配合された固形ﾀｲﾌﾟのもの。 (3)生地に、ﾁｮｺﾚｰﾄ又はﾌﾙｰﾂ等の香味を持たせたものとし、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1EA=80g以上入りｱﾙﾐ箔包装及び箱詰とする。
32-2	(8970-201-55959) 栄養調整食品Ｂ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品「栄養調整食品」とし、栄養機能食品の表示(ｶﾙｼｳﾑ及び鉄強化)を有するもの。 (2)その他ﾐﾈﾗﾙ、10種以上のﾋﾞﾀﾐﾝがﾊﾞﾗﾝｽよく配合された固形ﾀｲﾌﾟのもの。 (3)ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ、ｶｶｵ又はｸﾘｰﾑﾁｰｽﾞ等をﾋﾞｽｹｯﾄ生地でｻﾝﾄﾞしたものとし、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1EA=70g以上入りﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ包装及びｱﾙﾐ箔詰とする。
32-3	(8970-201-68959) 栄養調整食品Ｃ(呉)	EA	1 品 質 (1)たんぱく質、脂質、糖質、10種以上のﾋﾞﾀﾐﾝ及び5種以上のﾐﾈﾗﾙがﾊﾞﾗﾝｽよく含まれているもの。 (2)主に、ｴﾈﾙｷﾞｰ作りに効果的に作用する栄養補助食品とする。 (3)常温保存可能なｾﾞﾘｰ状とする。 (4)国内製造のもの。 2 内容量及び包装 1EA=210g以上入りﾁｱﾊﾟｯｸ容器に密封包装とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
32-4	(8970-201-73349) 栄養調整食品Ｄ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品「栄養調整食品」とし、ｴﾈﾙｷﾞｰ、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維等をﾊﾞﾗﾝｽよく含むもの。 (2)風味については、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1EA=25g以上入りｱﾙﾐ箔包装及び箱詰とする。
32-5	(8970-201-91869) 栄養補助食品(kcal)(呉)	EA	1 品 質 (1)たんぱく質、脂質、糖質、10種以上のﾋﾞﾀﾐﾝ及び5種以上のﾐﾈﾗﾙがﾊﾞﾗﾝｽよく含まれているもの。 (2)主に、ｴﾈﾙｷﾞｰ作りに効果的に作用する栄養補助食品とする。 (3)常温保存可能なｾﾞﾘｰ状とする。 (4)国内製造のもの。 2 内容量及び包装 1EA=180g入りﾁｱﾊﾟｯｸ容器に密封包装とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。

番号	(物品番号) 品　名	単位	規　　格
32-6	(8970-201-37289) 栄養補助食品(ＣＡ)(呉)	EA	1 品 質 (1)栄養機能食品とし、1粒あたりｶﾙｼｳﾑ300mg以上、V.D100IU以上を含有したもの。 (2)錠剤ﾀｲﾌﾟとする。 2 内容量及び包装 1EA=約120粒入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
32-7	(8970-201-43359) 栄養補助食品(M.V)(呉)	EA	1 品 質 (1)栄養機能食品とし、ﾏﾙﾁﾋﾞﾀﾐﾝ錠剤ﾀｲﾌﾟとする。 (2)1粒あたり次の各成分を含有したもの。 ｱ V.A: 600μg以上 ｲ V.B1: 1.5mg以上 ｳ V.B2: 1.7mg以上 ｴ V.B6: 2mg以上 ｵ V.B12: 3μg以上 ｶ ﾅｲｱｼﾝ: 15mg以上 ｷ ﾊﾟﾝﾄﾃﾝ酸: 6mg以上 ｸ 葉酸: 200μg以上 ｹ V.C: 300mg以上 ｺ V.D: 5μg以上 ｻ V.E: 26.8mg以上 2 内容量及び包装 1EA=約120粒入りﾎﾟﾘ容器詰とする。

33-1	(8925-201-90999) ようかん(呉)	EA	1 種類及び材料 (1)小倉 北海道産小豆、砂糖、寒天、食塩等 (2)抹茶 宇治抹茶、生あん、砂糖、寒天、食塩等 (3)煉 北海道産小豆、砂糖、寒天、食塩等 2 内容量及び包装 1EA=58g標準ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰に密封包装とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。 4 その他 種類については、その都度指定する。

Ⅳ　生糧品及び冷凍品の規格

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
1-0	パン類共通規格		1 材 料 JASの強力粉(1等粉以上)を主材料としたもの。 2 包 装 ﾒｰｶｰ標準のﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ製袋入りとしたものを段ﾎﾞｰﾙ箱詰とする。 3 消費(賞味)期限 包装ごとに記載し、調理ﾊﾟﾝは消費時間まで記載すること。 4 関連文書 「包装食ﾊﾟﾝの表示に関する公正競争規約について」に基づく。
1-1	(冷)ナン(呉)	EA	1 品 質 (1)特有の香味を有し、異臭等がないもの。 (2)適度の焼き色を有し、色沢良好で汚れのないもの。 (3)適度の弾力性、食感を有するもの。 (4)形状は良好で損傷等のないもの。 2 内容量及び包装 1EA=45g標準とし、包装ﾌｨﾙﾑで個別包装したもの。
1-2	(冷)ミックスピザ(呉)	EA	1 品 質 円形のﾋﾟｻﾞｸﾗｽﾄにﾁｰｽﾞ、玉葱、ﾍﾞｰｺﾝ、ｿﾌﾄｻﾗﾐ、ﾋﾟｰﾏﾝ等をのせ、急速凍結しﾗｯﾋﾟﾝｸﾞ包装したもの。 2 内容量及び包装 1EA=190g標準入り個別包装とする。
1-3	(冷)ミニねぎ焼(呉)	EA	1 材 料 葱、生姜、小麦粉、鶏卵、いか、調味料等 2 品 質 材料を混ぜて、お好み焼き風に焼いたもの。 3 内容量 1EA=35g標準とする。
1-4	(冷)チヂミ (呉)	EA	1 材 料 玉葱、人参、小麦粉、でんぷん、鶏卵、にら、いか、調味料等 2 品 質 材料を混ぜて、チヂミ風に焼いたもの。 3 内容量 1EA=30g標準とする。
1-5	(冷)ミニホットケーキ (呉)	PK	1 品 質 (1)生地は全粒粉を使用し、中にﾒｰﾌﾟﾙｸﾘｰﾑを入れて焼き上げたもの。 (2)自然解凍で供することができるもの。 2 内容量及び包装 1PK=450g標準(16個入り)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
1-6	菓子パン(クリーム)(呉)	EA	1 品 質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 (2)良質なｶｽﾀｰﾄﾞｸﾘｰﾑを包み込んだ(又は上部にのっている)もの。 2 内容量及び包装 1EA=110g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-7	菓子パン(チョコ)(呉)	EA	1 品 質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 (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。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-8	菓子パン(カレー)(呉)	EA	1 品 質 (1)特有の香味を有し、揚げ色、形態ともに良好なもの。 (2)野菜、肉をたっぷり使用したｶﾚｰを包み込んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=80g以上とし、個別包装された市販流通品とする。
1-9	菓子パン(ジャム)(呉)	EA	1 品 質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 (2)良質ないちごｼﾞｬﾑ(その他のｼﾞｬﾑでも可)を包み込んだ又は練り込んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=110g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-10	菓子パン(メロン)(呉)	EA	1 品 質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 (2)生地表面を｢ｻｸｯ｣と焼き上げたもの。 (3)一般的にﾒﾛﾝﾊﾟﾝ又はｻﾝﾗｲｽﾞと呼ばれるもの。 2 内容量及び包装 1EA=80g以上とし、個別包装された市販流通品とする。
1-11	菓子パン(蒸しパン)(呉)	EA	1 品 質 (1)特有の香味を有し、蒸し上がり、形態ともに良好なもの。 (2)ﾌﾟﾚｰﾝﾀｲﾌﾟ又はｸﾘｰﾑﾁｰｽﾞ等の風味。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
1-12	菓子パン(あんパン)(呉)	EA	1 品 質 (1)特有の香味を有し、焼(揚げ)上り、形態ともに良好なもの。 (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。 (3)揚げあんﾊﾟﾝの場合は、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1EA=80g以上とし、個別包装された市販流通品とする。
1-13	菓子パン(ハムマヨ)(呉)	EA	1 品 質 (1)ｿﾌﾄ生地に焼き上げた良質な食ﾊﾟﾝを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ﾐﾘ以上の食ﾊﾟﾝ2枚に、ﾌﾟﾚｽﾊﾑ及びﾏﾖﾈｰｽﾞを挟んだもの。 (3)ﾊﾟﾝの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=90g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-14	菓子パン(ツナマヨ) (呉)	EA	1 品 質 (1)ｿﾌﾄ生地に焼き上げた良質な食ﾊﾟﾝを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ﾐﾘ以上の食ﾊﾟﾝ2枚に、ﾏﾖﾈｰｽﾞで和えたまぐろ油漬け及び玉葱を挟んだもの。 (3)ﾊﾟﾝの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-15	菓子パン(玉子)(呉)	EA	1 品 質 (1)ｿﾌﾄ生地に焼き上げた良質な食ﾊﾟﾝを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ﾐﾘ以上の食ﾊﾟﾝ2枚に、玉子ﾌｨﾘﾝｸﾞ(ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞ等で和えたｶｯﾄ済みゆで卵)を挟んだもの。 (3)ﾊﾟﾝの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-16	菓子パン(メンチカツ) (呉)	EA	1 品 質 (1)ｿﾌﾄ生地に焼き上げた良質な食ﾊﾟﾝを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ﾐﾘ以上の食ﾊﾟﾝ2枚に、ｿｰｽ及びﾏﾖﾈｰｽﾞで調味したﾒﾝﾁｶﾂを挟んだもの。 (3)ﾊﾟﾝの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=120g標準とし、個別包装された市販流通品とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
1-17	菓子パン(ピーナッツ)(呉)	EA	1 品 質 (1)ｿﾌﾄ生地に焼き上げた良質な食ﾊﾟﾝを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ﾐﾘ以上の食ﾊﾟﾝ2枚に､ﾋﾟｰﾅｯﾂﾊﾞﾀｰｸﾘｰﾑを挟んだもの。 (3)ﾊﾟﾝの4辺を圧着させ､具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし､個別包装された市販流通品とする。
1-18	菓子パン(小倉マーガリン) (呉)	EA	1 品 質 (1)ｿﾌﾄ生地に焼き上げた良質な食ﾊﾟﾝを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ﾐﾘ以上の食ﾊﾟﾝ2枚に､つぶあん及びﾏｰｶﾞﾘﾝを挟んだもの。 (3)ﾊﾟﾝの4辺を圧着させ､具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし､個別包装された市販流通品とする。
1-19	調理パン(サンドウィッチ)(呉)	EA	1 材 料 食ﾊﾟﾝ､卵､ﾊﾑ､ﾂﾅ､ﾁｰｽﾞ､ﾚﾀｽ､ﾏｰｶﾞﾘﾝ等(5種類以上の具材) 2 品 質 (1)4種以上のｻﾝﾄﾞｳｨｯﾁ(又はﾛｰﾙｻﾝﾄﾞ､ﾎｯﾄｻﾝﾄﾞ)とする。 (2)生野菜等は殺菌処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=160g標準とし､ﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸ詰とする。
1-20	調理パン(ホットドッグ)(呉)	EA	1 品 質 (1)一般的にﾎｯﾄﾄﾞｯｸﾞと呼ばれるもので､特有の形状を有するもの。 (2)ﾛｰﾙﾊﾟﾝにｿｰｾｰｼﾞを挟み､ｹﾁｬｯﾌﾟ､ﾏｽﾀｰﾄﾞを絞ったもの。 2 内容量及び包装 1EA=70g以上とし､個別包装された市販流通品とする。
1-21	調理パン(焼そば) (呉)	EA	1 品 質 (1)一般的に焼そばﾊﾟﾝと呼ばれるもので､特有の香味及び形状を有するもの。 (2)ﾛｰﾙﾊﾟﾝに焼そばを挟んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし､個別包装された市販流通品とする。
1-22	調理パン(チーズバーガー)(呉)	EA	1 品 質 (1)一般的にﾊﾝﾊﾞｰｶﾞｰと呼ばれるもので､特有の香味及び形状を有するもの。 (2)ﾊﾞﾝｽﾞにﾊﾝﾊﾞｰｸﾞを挟み､ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ､ﾁｰｽﾞｿｰｽを絞ったもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし､撥水加工された紙片で個別包装された市販流通品とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
1-23	調理パン(テリヤキバーガー) (呉)	EA	1 品 質 (1)一般的にﾊﾝﾊﾞｰｶﾞｰと呼ばれるもので、特有の香味及び形状を有するもの。 (2)ﾊﾞﾝｽﾞにﾊﾝﾊﾞｰｸﾞを挟み、ﾃﾘﾔｷｿｰｽ、ﾏﾖﾈｰｽﾞを絞ったもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、撥水加工された紙片で個別包装された市販流通品とする。
1-24	食パン(呉)	EA	1 材 料 小麦粉、上白糖、ｼｮｰﾄﾆﾝｸﾞｵｲﾙ、ﾊﾞﾀｰ類、ﾏｰｶﾞﾘﾝ、ｲｰｽﾄ、食塩を標準とする。 2 品 質 (1)食ﾊﾟﾝ特有の香味を有し、酸味、苦味がなく、中身は白く艶があり、気泡が均一で弾力があるもの。 (2)皮質は薄く、さけやすいもの。 3 内容量及び包装 1EA=(1本3斤棒当たり)1.2kg標準とし、包装ﾌｨﾙﾑで個別包装したもの。
1-25	ＬＬ菓子パン(呉)	EA	1 品 質 (1)ﾛﾝｸﾞﾗｲﾌﾊﾟﾝとする。 (2)種類はｷｬﾗﾒﾙ、ﾁｮｺ、ﾐﾙｸとする。 2 内容量及び包装 1EA=89g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-26	ＬＬ食パン(呉)	EA	1 品 質 (1)天然酵母を使用し、食品添加物不使用の食ﾊﾟﾝﾀｲﾌﾟとする。 (2)常温で長期保存してもｶﾋﾞの発生、袋の膨張、変色等の異常が認められないもの。 (3)適度な甘さと酸味がほどよくﾐｯｸｽされ独特な香味を持つもの。 2 内容量及び包装 1EA=600g標準入り個別包装された市販流通品とする。
1-27	クルトン(呉)	EA	1 品 質 (1)食ﾊﾟﾝを約10㎜角にｶｯﾄしたものを乾燥させ、ｸﾙﾄﾝ用としたもの。 (2)ﾉﾝﾌﾗｲﾀｲﾌﾟとする。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、ｱﾙﾐ箔袋詰とする。
1-28	冷凍パンＡ(呉)	PK	1 品 質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものを急速凍結したもの。 (2)室温で自然解凍して、供することができるもの。 (3)種類はその都度指定する。 2 内容量及び包装 1PK=10個入り (内容量総量220g標準)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
1-29	冷凍パンＢ(呉)	PK	1 品 質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものを急速凍結したもの。 (2)室温で自然解凍して、供することができるもの。 (3)種類はその都度指定する。 2 内容量及び包装 1PK=10個入り (内容量総量190g標準)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
1-30	強力粉(呉)	EA	1 品 質 原材料は小麦粉、食品添加物を使用していないもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入り
1-31	パンケーキの素(呉)	EA	1 材 料 小麦粉、砂糖、粉末水あめ、ﾌﾞﾄﾞｳ糖、食塩、ﾍﾞｰｷﾝｸﾞﾊﾟｳﾀﾞｰ 2 内容量及び包装 1EA=600g標準ﾎﾟﾘ袋入りとする。
1-32	(冷)バンズ(呉)	PK	1 材 料 小麦粉、砂糖、白ごま、卵、ﾊﾟﾝ酵母、食塩等を使用したもの。 2 内容量及び包装 (1)1PK=6個入り、 又は、3個入×2袋入りでﾎﾟﾘ袋詰とする。 (2)1EA=110g標準で上下にｶｯﾄ済とする。 (3)1PKに対し6枚分のﾊﾞｰｶﾞｰ袋を同梱する。 (4)ﾊﾞｰｶﾞｰ袋:(巾)180mm×(長さ)180mm以上とする。
1-33	(冷)フランスパンＳ(呉)	PK	1 材 料 小麦粉、ﾊﾟﾝ酵母、食塩等を使用したもの。 2 内容量及び包装 1PK=5個入り(350g標準)とし、ﾎﾟﾘ袋詰とする。
1-34	ぎょうざの皮(呉)	PK	1 材 料 小麦粉、油脂、加工でんぷん、PH調整剤等。 2 品 質 厚さ0.7mm以上、直径100mm標準で円形にｶｯﾄされたもの。 3 内容量及び包装 1PK=24枚入り、ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

2-1	(冷)讃岐うどん(呉)	PK	1 材 料 JASの強力粉(1等粉)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。 (2)食品添加物を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=250g標準×5個入り袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
2-2	(冷)中華そば(呉)	PK	1 材 料 JASの強力粉(1等粉)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。 (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。 (3)温麺､冷麺の喫食方法に適しているもの。 (4)食品添加物を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g標準×5個入り袋詰とする。
2-3	カップメンA(呉)	BX	1 品 質 一般市販品のｶｯﾌﾟ焼そばとする。 2 内容量及び包装 1BX=100g標準 (内容量)×12個入り箱詰とする。
2-4	カップメンB(呉)	BX	1 品 質 (1)一般市販品のｶｯﾌﾟうどん又はｶｯﾌﾟそばとする。 (2)味付油揚､かき揚､味付肉又は餅のいずれかが入ったものとし､その都度指定する。 (3)うどんについては和風味又はｶﾚｰ味とし､その都度指定する。 2 内容量及び包装 1BX=70g標準(内容量)×12個入り箱詰とする。
2-5	カップメンC(呉)	BX	1 品 質 一般市販品のｶｯﾌﾟﾗｰﾒﾝとする。 2 内容量及び包装 1BX=60g標準(内容量)×20個入り箱詰とする。
2-6	カップメンD(呉)	BX	1 品 質 一般市販品のｶｯﾌﾟﾗｰﾒﾝとする。 2 内容量及び包装 1BX=70g標準×12個入り箱詰とする。
2-7	カップメンE(呉)	BX	1 品 質 一般市販品のｶｯﾌﾟﾗｰﾒﾝとする。 2 内容量及び包装 1BX=120g標準×12個入り箱詰とする。
2-8	揚麺(呉)	EA	1 品 質 (1)小麦､砂糖､油脂等を原料とし､かん水を用いて加工したもの。 (2)常温保存できる細麺ﾀｲﾌﾟのもの。 (3)麺に具材をかけた時に､ﾊﾟﾘﾊﾟﾘ感が残るもの。 2 内容量及び包装 1EA=60g標準ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ袋詰､個別包装とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
2-9	(冷)焼うどん(呉)	PK	1 材 料 (1)JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。 (2)具 材　豚肉､ｷｬﾍﾞﾂ､人参等 2 品 質 (1)しょうゆ味又はｿｰｽ味 (2)異物等の混入のないもの。 (3)「しょうゆ味」､「ｿｰｽ味」とし､その都度指定する。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入り真空詰とする。
2-10	(冷)焼そば(呉)	PK	1 材 料 (1)JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。 (2)具 材 ｱ ｿｰｽ焼そば及び塩焼そば きゃべつ､人参､豚肉､その他野菜等 ｲ 焼ちゃんぽん ｲｶ､豚肉､ｷｬﾍﾞﾂ､玉葱､きくらげ､人参､ かまぼこ､さつま揚げ等 2 品 質 (1)焼そば風に仕上げ､急速凍結したもの。 (2)異物等の混入のないもの。 (3)「焼ちゃんぽん」､「ｿｰｽ焼きそば」､「塩焼そば」とし､その都度指定する。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入り真空詰とする。
2-11	(冷)茶そば(呉)	PK	1 材 料 小麦粉､そば粉､食塩､抹茶､ｸﾛﾚﾗ等 2 品 質 (1)茹でたてを急速凍結し､ｿﾌﾄで弾力のある食感のもの。 (2)添加物を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g標準×5個入り袋詰とする。
2-12	(冷)日本そば(呉)	PK	1 材 料 小麦粉､そば粉､卵白粉､でんぷん等 2 品 質 (1)茹でたてを急速凍結し､ｿﾌﾄで弾力のある食感のもの。 (2)温麺､冷麺の喫食方法に適しているもの。 (3)添加物を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g標準×5個入り又は100g標準×10個入り袋詰とする。
2-13	(冷)ナポリタン(呉)	PK	1 材 料 ｽﾊﾟｹﾞﾃｨ､玉葱､ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ､食塩等 2 品 質 (1)麺は茹でたてを急速凍結し､ｿﾌﾄで弾力のある食感のもの。 (2)ｿｰｽ等で味付けしてあるもの。 3 内容量及び包装 1PK=1kgとし袋詰で湯煎できるものとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
2-14	(常温)うどん(呉)	EA	1 材 料 小麦粉、食塩等 2 品 質 常温保存可能なもの 3 内容量及び包装 1EA=180g標準ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ包装とする。
2-15	(常温)ラーメン(呉)	EA	1 材 料 小麦粉、澱粉、ﾃﾞｭﾗﾑ粉、食塩、ｸﾁﾅｼ色素、酒精等 2 品 質 常温保存可能なもの 3 内容量及び包装 仕様書のとおり。 1EA=160g標準ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ包装とする。

3-1	パック餅・大(呉)	EA	1 品 質 (1)「国産」の水稲もち米100%を使用する。 (2)当該年度産とする。 2 形 状 上下一体型で小餅入りとする。 3 包 装 真空ﾊﾟｯｸ包装で、丈夫な紙製の三宝台付(装飾品を含む。)とする。 4 内容量 1EA=1kg標準とする。
3-2	パック餅・小(呉)	EA	1 品 質 (1)「国産」の水稲もち米100%を使用する。 (2)当該年度産とする。 2 形 状 上下一体型で小餅入りとする。 3 包 装 真空ﾊﾟｯｸ包装で、丈夫な紙製の三宝台付(装飾品を含む。)とする。 4 内容量 1EA=330g標準とする。
3-3	丸餅(呉)	PK	1 品 質 (1)「国産」の水稲もち米100%を使用する。 (2)当該年度産とする。 2 内容量及び包装 1PK=1袋360g標準(11～13個の丸もち)、ﾎﾟﾘ袋入りとし、脱酸素剤を封入したものとする。

4-1	節分豆(呉)	EA	1 材 料 落花生、もち米、大豆(国産)、米、小麦粉、砂糖、植物油脂、食塩等 2 品 質 炒り大豆、あられ等が混合されたもの。 3 内容量及び包装 1EA=40g標準(内容量)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
4-2	チョコレート(呉)	EA	1 品 質 (1)一般的に「板ﾁｮｺ」と呼ばれるもの。 (2)ｳｴﾊｰｽをﾁｮｺﾚｰﾄで包んだ菓子。 2 納入月 (1)板ﾁｮｺ：1､3の月 (2)ｳｴﾊｰｽをﾁｮｺﾚｰﾄで包んだ菓子：2月 3 包 装 個別包装された一般包装品とする。 4 内容量 (1)板ﾁｮｺ：1EA=50g以上とする。 (2)ｳｴﾊｰｽをﾁｮｺﾚｰﾄで包んだ菓子：1EA=36g標準とする。
4-3	(冷)ごま団子(呉)	PK	1 材 料 もち米粉､小豆あん､砂糖､小麦粉､ｺﾞﾏ､菜種油等 2 品 質 甘さ控えめのあんを､もっちりとした生地と香り豊かな白ｺﾞﾏで包んだもの。 3 内容量及び包装 1PK=900g標準(30個入り)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-4	柏餅(呉)	EA	1 品 質 餅とあんの比率を1:1とし､天然の葉つきとする。 2 内容量及び包装 1EA=60g標準とし､ﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸ詰とする。
4-5	桜餅(呉)	EA	1 品 質 道明寺粉又はもち米を蒸し､食用色素（赤）を混ぜ､桜色にしたものに､つぶあん又はこしあんを包み､桜葉の塩漬けを巻いたもの。 2 内容量及び包装 1EA=50g標準とし､ﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸ詰とする。
4-6	(冷)おはぎ(呉)	PK	1 種 類 (1)あ ん もち米をつぶあん又はこしあんで包んだもの。 (2)きなこ つぶあん又はこしあんをもち米で包み､きなこをまぶしたもの。 2 品 質 (1)もち米の粒感をほどよく残したもの。 (2)自然解凍で供することができるもの。 (3)種類については､その都度指定する。 3 包 装 1PK=500g標準(20個入り)､ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
4-7	(冷)わらび餅(呉)	EA	1 材 料 砂糖、わらび粉、きな粉、抹茶等 2 品 質 (1)自然解凍で供することができるもの。 (2)特有の香味を有し、きな粉、抹茶は乾燥良好なもの。 (3)味については、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1EA=1kg標準(ｶｯﾄ済み・粉末含む)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-8	ショートケーキ(呉)	PK	1 品 質 一般市販品いちごのｼｮｰﾄｹｰｷとし、変形なく整一なもの。 2 内容量及び包装 1PK=100g標準×2個入りﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸ詰、市販の荷姿とする。
4-9	冷凍カステラ(呉)	EA	1 品 質 (1)衛生的に処理されているもの。 (2)固有の光沢を有し、変形していないもの。 (3)ﾌﾘｰｶｯﾄとし、自然解凍で供することができるもの。 2 種 類 その都度、指定する。 3 内容量 1EA=350g以上とする。
4-10	冷凍タルト(呉)	EA	1 種 類 (1)ﾀﾙﾄ生地にﾍﾞﾘｰを散りばめたもの。 (2)ﾀﾙﾄ生地にｶｯﾄしたﾏﾝｺﾞｰを散りばめたもの。 2 品 質 (1)衛生的に処理されているもの。 (2)固有の光沢を有し、変形していないもの。 (3)円形ﾀｲﾌﾟのﾌﾘｰｶｯﾄとし、自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=630g以上とし、箱詰とする。 4 その他 種類については、その都度指定する。
4-11	(冷)ゼリー(呉)	PK	1 材 料 糖類、でん粉、香料に、「ｱｰﾓﾝﾄﾞﾌﾟｰﾄﾞﾙ(又は杏仁霜)」、「洋梨」、「ﾏﾝｺﾞｰ」のいずれかが入ったもの。 2 種 類 杏仁豆腐、洋梨ｾﾞﾘｰ、ﾏﾝｺﾞｰﾌﾟﾘﾝとする。 3 品 質 自然解凍で供することができるもの。 4 内容量及び包装 1PK=8個入り(480g標準)、ｽﾌﾟｰﾝ付きとする。 5 その他 種類については、その都度指定する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
4-12	デザートベース(呉)	EA	1 品 質 (1)牛乳を加える(1EAに対し約1ℓ)ことによって凝固するもの。 (2)果実及び果汁入り糖液とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kgとし､ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ包装とする。
4-13	(冷)クレープA(呉)	EA	1 材 料 小麦粉､砂糖､でん粉､鶏卵､みかん等 2 品 質 自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=35g標準入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-14	(冷)クレープB(呉)	EA	1 材 料 小麦粉､砂糖､でん粉､鶏卵等 2 品 質 自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=25g標準入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
4-15	和菓子(呉)	PK	1 品 質 密饅頭 2 内容量及び包装 1EA=60g標準で1PK=8EA入り
4-16	(冷)水まんじゅう(呉)	PK	1 材　料 透明度の高い生地で紫いもあんを包んだもの。 2 品 質 自然解凍で供することができるもの。 3 包 装 1PK=500g標準(20個入り)とする。

5-1	味噌(白)(呉)	EA	1 材 料 米､大豆､食塩を主材料とする。 2 品 質 (1)淡黄色を呈し､熟成十分なもの。 (2)特有の芳香､光沢を有するもの。 (3)塩分5～7%程度とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。
5-2	味噌(赤)(呉)	EA	1 材 料 米､大豆､食塩を主材料とする。 2 品 質 (1)赤褐色を呈し､熟成十分なもの。 (2)特有の芳香､光沢を有するもの。 (3)塩分9～12%程度とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
5-3	味噌(中)Ｓ(呉)	EA	1 材 料 　米､大豆(遺伝子組換えでない)、食塩を主材料とする。 2 品 質 (1)黄褐色を呈し､熟成十分なもの。 (2)特有の芳香､光沢を有するもの。 (3)塩分10～12.5%程度とする。 3 内容量及び包装 　1EA=1kg入り真空詰とする。
5-4	合わせ味噌(呉)	EA	味噌(中)S(5-3)に準ずる。 麹は麦と米の合わせ味噌とする。
5-5	木の芽和え味噌(呉)	EA	1 材 料 　味噌､山椒(木の芽)､酢､砂糖､調味料等 2 品 質 　特有の芳香､光沢を有するもの。 3 内容量及び包装 　1EA=90g標準入り真空詰とする。
5-6	もろみ味噌(呉)	EA	1 品 質 　熟成良好で､きょう雑物を含まないもの。 2 内容量及び包装 　1EA=180g標準入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
5-7	ラー油味噌(呉)	EA	1 材 料 　味噌､砂糖､植物油､葱､香辛料､調味料等 2 品 質 　特有の芳香､光沢を有するもの。 3 内容量及び包装 　1EA=500g標準真空詰とする。
5-8	即席味噌汁(呉)	PK	1 材 料 　味噌､調味料､出汁等 2 品 質 　生みそ減塩ﾀｲﾌﾟ 3 内容量及び包装 　1PK=20g標準10EA入り常温保存可能とする。

6-1	大豆水煮(呉)	EA	1　品 質 (1)良質の国産大豆(遺伝子組み換えではないもの)を使用したもの。 (2)合成保存料を使用していないもの。 2 内容量及び包装 　1EA=160g標準真空詰､一般市販品とする。
6-2	(冷)ミックスビーンズ(呉)	EA	1 品 質 　3種類以上の豆(枝豆､黒豆､大豆､金時豆､ひよこ豆等)をﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞし､冷凍したもの。 2 内容量及び包装 　1EA=500g標準入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
6-3	豆腐(呉)	KG	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。 (3)大豆1kg に対し、製品3kg程度で加工されたもの。 2 内容量及び包装 (1)1丁350～450g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。
6-4	豆腐テトラ(呉)	EA	1 品 質 (1)国内産又は、中国産、ｱﾒﾘｶ産の上級品大豆使用とする。 (2)超高温瞬間滅菌し、無菌のまま凝固剤を加えたもの。 2 内容量及び包装 1EA=180g以上、ﾃﾄﾗﾌﾟﾘｼｯｸ詰とする。
6-5	焼豆腐(呉)	KG	1 材 料 豆腐(AD20012に準ずる)を原料とする。 2 品 質 (1)両面を適度に焼き上げたもの。 (2)均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。 3 内容量及び包装 (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。
6-6	厚揚(呉)	KG	1 材 料 豆腐(AD20012に準ずる)を原料とする。 2 品 質 (1)良質の植物油を使用したもの。 (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。 3 形 状 直方体とする。 4 内容量及び包装 1丁150～200gとし、個別包装された市販包装品とする。
6-7	(冷)豆腐サイコロ(呉)	EA	1 材 料 丸大豆100%(遺伝子組み換えではないもの)の豆乳を使用したもの。 2 品 質 (1)1辺約1.5cmのｻｲｺﾛ状でIQFとする。 (2)味、食感等ﾁﾙﾄﾞ品と同ﾚﾍﾞﾙの品質を保持するもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
6-8	納豆(呉)	EA	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。 (2)柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの (3)小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。 (4)ﾀﾚ及び辛子付きとする。 2 内容量及び包装 1EA=30g標準のｶｯﾌﾟ詰とする。
6-9	(冷)納豆(呉)	PK	1 品 質 (1)良質で粒揃いの大豆(遺伝子組み換えではない)を使用したもの。 (2)柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの。 (3)小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。 2 内容量及び包装 1PK=500g入りの真空詰冷凍とする。
6-10	油揚(呉)	KG	1 材 料 豆腐(AD20012に準ずる)を原料とする。 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。 3 形 状 長方形又は正方形とする。 4 重量及び包装 1枚25g標準とし、ﾋﾞﾆｰﾙ袋等で包装されたもの(納品時、ﾋﾞﾆｰﾙ袋のみの場合は二重袋とする)。 5 表 示 原材料名等は箱に一括表示可とする。
6-11	豆乳(呉)	EA	1 種 類 「豆乳」、「調製豆乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入り無菌包装、ｽﾄﾛｰ付き。
6-12	(冷)おから(呉)	EA	1 材 料 おから(豆腐:AD20012に準ずる)、葱、人参、油揚、醤油、砂糖、調味料、(ｱﾐﾉ酸)等 2 品 質 (1)均一で異味異臭がなく衛生的なもの。 (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。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
6-13	(冷)ミニがんもどき(呉)	EA	1 品 質 (1)豆腐(AD20012に準ずる)の水分約50%を絞り、大和芋、人参、ごぼう、昆布等を混ぜ合わせたもの。 (2)良質の植物油を使用し、均一で異味、異臭がなくきつね色を呈しているもの。 (3)IQFとする。 2 内容量 1EA=25g標準とする。
6-14	大豆ミート(呉)	PK	1 材 料 大豆たん白、こんにゃく、玉葱、砂糖、醤油、水あめ、生姜等 2 内容量及び包装 1PK=1kg真空詰入り
6-15	(冷)油揚刻み(呉)	PK	1 材 料 豆腐(AD20012に準ずる)を原料とする。 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、きつね色をした薄揚げとする。 3 形 状 長さ約3cm、幅約5mmにｶｯﾄしたもの。 4 重量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

7-ｱ	鮮魚類一般規格		1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。 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。 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。 (1)R(ﾗｳﾝﾄﾞ) 魚体そのままのもの。 (2)SD(ｾﾐﾄﾞﾚｽ) 開腹して、内臓、えらを除いたもの。 (3)D(ﾄﾞﾚｽ) 頭、内臓、血液等を除いたもの。 (4)PD(ﾊﾟﾝﾄﾞﾚｽ) ﾄﾞﾚｽから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたもの。 (5)C(ﾁｬﾝｸ) ﾄﾞﾚｽ、ﾊﾟﾝﾄﾞﾚｽ又はﾌｨﾚを大きく輪切り又は横切りにしたもの。 (6)F(ﾌｨﾚ) 三枚におろした皮付きもの。 (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。 (8)ｽｷﾝﾚｽ 三枚におろした皮なしのもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
			(9)S(ｽﾃｰｸ) 　ﾌｨﾚを厚さ2～3cmにｶｯﾄしたもの。 (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。 (11)IQF(Individual Quick Frozen) 　魚体を個別(ﾊﾞﾗﾊﾞﾗ)に急速凍結したもの。
7-ｲ	鮮魚共通規格		1 品 質 (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。 (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。 (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。 (4)肉 質 　堅く弾力があり、骨に密着しているもの。 (5)臭 い 　固有の生臭のほか、異臭、悪臭のないもの。 (6)大きさ 　一様に揃い、腹切り、損傷がないもの。 (7)その他 　水に入れて沈むもの。 2 梱 包 (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(砕氷は量目外)。 (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0.05㎜以上のﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰のもの。
7-ｳ	冷凍魚共通規格		1 適用範囲 　本項における冷凍魚とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく、-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。 2 品 質 　冷凍された魚肉類は、鮮魚共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを、急速凍結したもので、冷凍やけ及び汚損等の品質劣化がなく食品固有の光沢、香りを有するものとする。 3 梱 包 (1)防水性の内装を使用した段ﾎﾞｰﾙ箱又は木箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ0.05㎜以上のﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰のもの。 (2)一括納入される品名、梱包、単位等はその都度指定する。 (3)ｸﾞﾚｰｽﾞは量目外とする。 4 賞味期限 　納入後、3か月以上の期間を標準とし、 品名によっては別に定める。 5 その他 　一般共通規格5「納入要領」に準ずる。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-1	(8940-207-04209) (冷凍)うなぎ蒲焼(呉)	KG	1 種 類 ｳﾅｷﾞ科の「ｳﾅｷﾞ」とする。 2 品 質 (1)背開きし、中骨及び頭を除いたもの。 (2)調味液がよく浸透したもの。 (3)焼き上がり、風味良好なもの。 3 ｻｲｽﾞ 5kg22～28枚を標準とする。 4 包 装 1枚ずつﾎﾟﾘﾗﾐﾈｰﾄ袋詰(真空)とし、5kgをﾀﾞﾝﾎﾞｰﾙ箱詰とし、1箱10kg又は2箱上下10kg単位でﾋﾞﾆｰﾙﾊﾞﾝﾄﾞ十字掛け等結束したものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。
7-2	(8905-200-90759) (冷凍)帆立貝柱(呉)	KG	1 品 質 (1)帆立貝柱とし、円柱台形を成し、粒揃いのもの。 (2)保水剤(ﾎﾟﾘﾘﾝ酸)を使用していないもの。 (3)生の貝柱を急速凍結した刺身用とする。 2 ｻｲｽﾞ 「2S」(36～40個)とする。 3 内容量及び包装 1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋及び紙箱詰を更に10箱入りﾀﾞﾝﾎﾞｰﾙ箱詰とする。 4 産 地 北海道ｵﾎｰﾂｸ海産する。 5 その他 納入時、品質証明書を提出すること。
7-3	(8905-201-90869) (冷凍)いくら味付(呉)	KG	1 材 料 鮭又はﾏｽの卵、水あめ、醤油、調味料、食塩等 2 製 法 鮭の卵粒を分離し、味付けしたもの。 3 産 地 国内産、ｱﾒﾘｶ産又はﾛｼｱ産とする。 4 採卵期 直近の時期に採卵されたもの。 5 内容量及び包装 500g入りﾌﾟﾗｽﾁｯｸ詰のものを2箱上下1kg単位でﾋﾞﾆｰﾙﾊﾞﾝﾄﾞ十字掛け等結束したものとする。 6 その他 前1～5項の規定を証明できるもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-4	(8940-207-04269) (冷凍)紋甲いかむき身 (呉)	KG	1 種 類 ｺｳｲｶ科の「ﾓﾝｺﾞｳｲｶ」とする。 2 品 質 薄皮を除いたﾀﾞﾌﾞﾙｽｷﾝﾚｽのもの。 3 内容量及び包装 (1)1枚250～400gとし、1枚ずつ真空詰にしたもの。 (2)1箱5kg入りを2箱上下に重ねて、ﾋﾞﾆｰﾙﾊﾞﾝﾄﾞ十字掛けにしたもの又は1箱10kg入りをﾋﾞﾆｰﾙﾊﾞﾝﾄﾞ十字掛けにしたもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による。
7-5	(8905-201-35609) (冷凍)えび無頭Ａ(殻なし)(呉) 	PK	1 種 類 ﾀｲ、ｲﾝﾄﾞﾈｼｱ及びﾍﾞﾄﾅﾑ産のﾌﾞﾗｯｸﾀｲｶﾞｰとする。 2 品 質 無頭で尾を残し、胴体の殻をむいたもので、天ぷら・ﾌﾗｲに適するようのばし加工を施し急速凍結したもの。 3 原料ｻｲｽﾞ ﾌﾞﾗｯｸﾀｲｶﾞｰの無頭えびが1ﾎﾟﾝﾄﾞ(約450g)あたり、8～12尾存在するもの。 4 内容量及び包装 1PK=10尾入りで、内容量(NET重量)が270g以上のﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。
7-6	(8905-201-98959) (冷凍)えび無頭Ｂ(殻なし)(呉)	PK	1 種 類 ﾀｲ、ｲﾝﾄﾞﾈｼｱ及びﾍﾞﾄﾅﾑ産のﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞとする。 2 品 質 無頭で尾を残し、胴体の殻をむいたもので、天ぷら・ﾌﾗｲに適するようのばし加工を施し急速凍結したもの。 3 原料ｻｲｽﾞ ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞの無頭えびが1ﾎﾟﾝﾄﾞ(約450g)あたり、8～12尾存在するもの。 4 内容量及び包装 1PK=10尾入りで、内容量(NET重量)が240g以上のﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-7	(8905-200-90769) (冷凍)かにポーション爪肉(呉) 	KG	1 種 類 本ずわいがにの爪肉とする。 2 品 質 爪の殻を除去し、急速凍結したもの。 3 産 地 ｱﾒﾘｶ、ｶﾅﾀﾞ及びﾛｼｱ又は国内産とする。 4 内容量 1kg(21～30本)入りとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。 6 その他 出荷伝票、種類、産地及び品質証明を提出する。
7-8	(冷)にしんみりん干(呉)	EA	1 種 類 にしん、醤油、ｺﾞﾏ、みりん、砂糖、塩等 2 品 質 (1)頭、内臓を取り除き、開いたもの。 (2)新鮮なにしんを調味液に漬け、ｺﾞﾏをふりかけ、適度に干したもの。 (3)IQFとする。 3 重 量 1EA=60g標準とする。
7-9	(冷)鯵切身(呉)	PK	1 種 類 ｱｼﾞ科の｢ﾏｱｼﾞ｣とする。 2 品 質 3枚に卸し、ｾﾞｲｺﾞ・骨を除去して茶洗いしたもの。 3 内容量及び包装 1PK=70g標準×10切入り真空詰する。
7-10	(冷)鯖R(呉)	KG	1 種 類 ｻﾊﾞ科の｢ﾏｻﾊﾞ｣とする。 2 品 質 (1)表面に傷等がないもの。 (2)肉厚で、引き締まっているもの。 (3)IQFとする。 3 重 量 1尾400g以上とする。
7-11	(冷)鯖切身(呉)	EA	1 種 類 ｻﾊﾞ科の｢ﾏｻﾊﾞ｣とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)表面に傷等がなく、無塩分とする。 (3)IQFとする。 3 重 量 1EA=80g標準とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-12	(冷)塩鯖(呉)	KG	1 種 類 ｻﾊﾞ科の｢ﾏｻﾊﾞ｣とする。 2 品 質 (1)1級品とし、表面に傷等がないもの。 (2)均等に塩分が浸透しているもの。 (3)IQFとする。 (4)形態:SD(7-ｱ参照) 3 重 量 1尾400～500gとする。
7-13	(冷)しめ鯖(呉)	EA	1 種 類 ﾉﾙｳｪｰ産の｢ﾏｻﾊﾞ｣とする。 2 品 質 (1)鯖を酢及び調味料に浸したものを、殺菌処理したもの。 (2)形態:F(7-ｱ参照) 3 内容量及び包装 1EA=100g標準、個別包装(真空詰)。
7-14	(冷)鰹たたき(呉)	KG	1 種 類 ｻﾊﾞ科の｢ｶﾂｵ｣とする。 2 品 質 (1)新鮮な鰹を使用し、焼き具合及び香味良好なもの。 (2)ﾌｨﾚを血合肉にそって二割にし、骨を除いたもの。 (3)形態：L 3 内容量及び包装 1本300～500gとし、個別包装(真空詰)。
7-15	(冷)まぐろ・ブロック(呉)	KG	1 種 類 ｻﾊﾞ科の｢ﾒﾊﾞﾁ｣｢大ﾊﾞﾁ｣とする。 2 品 質 (1)80kg以上のまぐろの血合いを取り、ｽｷﾝﾚｽにしたもの。 (2)1ﾌﾞﾛｯｸ1kg以上とする。 3 包 装 発泡ｽﾁﾛｰﾙ箱入りとする。
7-16	はまちR(呉)	KG	1 種 類 ｱｼﾞ科の｢ﾌﾞﾘ｣とする。 2 品 質 (1)生食に適するもの。 (2)1尾3～5kg程度のもの。 (3)納品直前に活き絞めにしたもの。 3 その他 納品時、体液及び氷水がたれない状態であること。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-17	(冷)スモークサーモン (呉)	EA	1 材 料 ﾄﾗｳﾄｻｰﾓﾝ、食塩、砂糖 2 品 質 (1)脂ののったﾁﾘ産のｻｰﾓﾝとする。 (2)三枚におろし、骨を除去し、燻製処理したもの。 (3)背部は約12g腹部は約8gにｽﾗｲｽにしたもの。 (4)無添加(酸化防止剤不使用)とする。 3 内容量及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
7-18	(冷)サーモンF(呉)	KG	1 種 類 ﾁﾘ産「ﾄﾗｳﾄｻｰﾓﾝ」とする。 2 品 質 (1)皮付き、腹骨以外の骨を除去し、急速凍結したもの。 (2)生食用で鮮度良好なもの。 (3)形態:F(7-ｱ参照) 3 内容量及び包装 1枚1kg標準入り個別包装(表示付き)の真空詰とする。
7-19	(冷)鮭塩焼(呉)	PK	1 材 料 国産の秋鮭及び食塩 2 品 質 (1)鮭に塩で味付けし、焼き上げたもの。 (2)ﾎﾞｲﾙ調理可能なもの。 3 内容量及び包装 1PK=20g標準×10枚入りの真空詰。
7-20	(冷)さんま(呉)	KG	1 種 類 ｻﾝﾏ科の「ｻﾝﾏ」とする。 2 品 質 (1)表面に傷等がないもの。 (2)光沢があり、角膜が透明であるもの。 (3)形態:R(7-ｱ参照) 3 重 量 1尾120～130g(7.5kg箱60尾程度)とする。
7-21	(冷)いわし開き(呉)	EA	1 種 類 ﾆｼﾝ科の「ﾏｲﾜｼ」とする。 2 品 質 (1)国産の鮮度良好で脂がのったもの。 (2)腹開きとし、頭、内臓及び腹骨を除去したもの。 (3)表面に傷等がなく、無塩物とする。 (4)IQFとする。 3 重 量 1EA=45g標準とする。
7-22	(冷)赤魚切身 (呉)	PK	1 種 類 ﾌｻｶｻｺﾞ科の「ｱｶｳｵ」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で骨を除去したもの。 (2)IQFとする。 (3)形態:切身(7-ｱ参照) 3 重 量 1PK=80g標準×5切入りとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-23	(冷)かれい味醂漬(呉)	EA	1 材 料 ｶﾗｽｶﾞﾚｲ、醤油、砂糖、調味料等 2 品 質 (1)鮮度良好なかれいを使用したもの。 (2)調味料を漬け込んで仕上げたもの。 (3)IQFとする。 (4)形態:S(7-ｱ参照) 3 重 量 1EA=100g標準とする。
7-24	(冷)かれい切身(呉)	PK	1 種 類 ｶﾚｲ科の｢ｺｶﾞﾈｶﾞﾚｲ｣とする。 2 品 質 (1)ｱﾒﾘｶ産の鮮度良好で肉厚なかれいを骨抜き処理したもの。 (2)凍結状態のまま、調理可能なもの。 (3)形態:C(7-ｱ参照) 3 内容量及び包装 1PK=80g標準×5切れ入り真空詰とする。
7-25	ちりめんじゃこ(呉)	EA	1 品 質 (1)長さ2.5cm以内で大きさが揃っているもの。 (2)乾燥適度なもので、広島県産とする。 (3)きょう雑物等が混入していないもの。 (4)形態:R(7-ｱ参照) 2 内容量及び包装 1EA=100g入りﾎﾟﾘﾌｨﾙﾑ袋詰とする。
7-26	(冷)釜あげしらす(呉)	EA	1 品 質 (1)長さ1.5cm以内で大きさが揃っているもの。 (2)きょう雑物等が混入していないもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝで箱詰とする。
7-27	(冷)ぶり切身(呉)	EA	1 品 質 国産（養殖）の鮮度良好なﾌﾞﾘを使用したもの。 2 重量及び包装
7-28	(冷)ぶりフィーレ(呉)	PK	1 材 料 国産の鮮度良好なﾌﾞﾘを使用したもの。 2 品 質 (1)皮付き、腹骨以外の骨を除去し、急速凍結したもの。 (2)生食用で鮮度良好なもの。 (3)形態:F(7-ｱ参照) 3 重量及び包装 1PK=1～2kg標準ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ真空詰とする。
7-29	(冷)ひらす西京漬(呉)	EA	1 材 料 (銀)ひらす、味噌、砂糖、食塩、調味料等 2 品 質 (1)鮮度良好なひらすを使用したもの。 (2)特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 (3)IQFとする。 3 重 量 1EA=70g標準とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-30	(冷)ほっけ切身(呉)	PK	1 種 類 ｱｲﾅﾒ科の「真ﾎｯｹ」又は「縞ﾎｯｹ」とする。 2 品 質 頭､内臓を取り除いたものする。 3 内容量及び包装 1PK=70g標準×10切入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋真空とする。
7-31	かんぱちR(呉)	KG	1 種 類 (1)ｱｼﾞ科の「ｶﾝﾊﾟﾁ」とする。 (2)養殖とする。 2 品 質 (1)生食に適するもの。 (2)1尾3kg程度のもの。 (3)納品直前に活き絞めにしたもの。 3 その他 納品時､体液及び氷水がたれない状態であること。
7-32	(冷)シルバー切身(呉)	PK	1 材 料 ｽｽﾞｷ目ｲﾎﾞﾀﾞｲ科の一般流通名「ｼﾙﾊﾞｰ」､「ﾜﾚﾌｰ」､「ｷﾞﾝﾋﾗｽ」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で骨を除去したもの。 (2)IQFとする。 3 内容量及び包装 1PK=60g標準×10切入り又は(5切入り×2)真空詰とする。
7-33	(冷)たら切身(呉)	PK	1 材 料 ﾀﾗ科の「ﾏﾀﾞﾗ」､「ｽｹｿｳﾀﾞﾗ」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で骨を除去したもの。 (2)IQFとする。 3 内容量を包装 1PK=70g標準×10切入り又は(5切入×2)真空詰とする。
7-34	(冷)舌平目(呉)	PK	1 種 類 ｳｼﾉｼﾀ科「ｱｶｼﾀﾋﾞﾗﾒ」とする。 2 品 質 (1)骨を除去したもの。 (2)形態:FでIQFとする(7-ｱ参照) 3 内容量及び包装 1PK=70g標準×10枚入り真空詰とする。
7-35	(冷)鰆切身(呉)	PK	1 種 類 ｻﾊﾞ科の「ｻﾜﾗ」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で骨を除去したもの。 (2)茶洗いしたもの。 (3)形態:C(7-ｱ参照) 3 内容量及び包装 1PK=70g標準×10枚入り真空詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-36	(冷)ししゃも(袋)(呉)	KG	1 種 類 ｷｭｳﾘｳｵ科の「ｶﾍﾟﾘﾝ(ｶﾗﾌﾄｼｼｬﾓ)」とする。 2 品 質 (1)抱卵した雌であること。 (2)乾燥適度なもの。 (3)うす塩又は甘塩とする。 (4)形態:R(7-ｱ参照) 3 内容量及び包装 1kg包装とする。
7-37	(冷)ほき切身(呉)	PK	1 種 類 ﾒﾙﾙｰｻ科の「ﾎｷ」とする。 2 品 質 (1)骨を除去したもの。 (2)形態 : S 3 内容量及び包装 1PK=70g標準10切入り又は(5切入×2)真空詰とする。
7-38	(冷)あゆ(呉)	BX	1 種 類 ｷｭｳﾘｳｵ科の「ｱﾕ」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で、表面に傷等がないもの。 (2)形態:R(7-ｱ参照) 3 内容量及び包装 1BX=1kg(8～12尾)入り個別包装された箱詰とする。
7-39	(冷)バサ切身(呉)	PK	1 種 類 ﾅﾏｽﾞ目「ﾊﾞｻ」、「ｷｬｯﾄﾌｨｯｼｭ」とする。 2 品 質 (1)骨を除去したもの。 (2)形態:S(7-ｱ参照) 3 内容量及び包装 1PK=60g標準×5切入り真空詰とする。
7-40	(常温)さばの味噌煮(呉)	PK	1 材 料 鯖、味噌、砂糖、みりん、醤油、酒、生姜等 2 品 質 (1)鮮度良好な鯖を使用したもの。 (2)煮崩れのないもの。 3 内容量及び包装 1PK=80g標準×10切入り真空詰とし、常温保存可能なものとする。
7-41	(常温)さんまの煮付(呉)	PK	1 材 料 さんま、醤油、砂糖、みりん、生姜等 2 品 質 (1)鮮度良好なさんまを使用したもの。 (2)煮崩れのないもの。 3 内容量及び包装 1PK=650g (50切) 以上真空詰とし、常温保存可能なものとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-42	(常温)いわしの梅煮(呉)	PK	1 材 料 いわし、醤油、砂糖、みりん、梅等 2 品 質 (1)鮮度良好ないわしを使用したもの。 (2)煮崩れのないもの。 3 内容量及び包装 1PK=400g以上真空詰とし、常温保存可能なものとする。
7-43	(冷)塩鯖切身(呉)	PK	1 種 類 ｻﾊﾞ科の「ﾏｻﾊﾞ」とする。 2 品 質 (1)1級品の鮮度良好で脂がのったもの。 (2)表面に傷等がなく、塩分3%以下とする。 (3)骨付き、ﾋﾚ付でIQFとする。 3 重 量 1PK=60g標準×10切入り真空詰めとする。
7-44	(冷)さけ切身(呉)	PK	1 種 類 国産、ﾁﾘ産又は銀鮭とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)表面に傷等がなく、無塩又は塩分1.5%以下とする。 (3)真空パックとする。 3 重 量 1PK=70g標準×10切れ、又は5切れ×2PKとする。
7-45	(冷)オキメダイ切身(呉)	PK	1 種 類 「ｱｵﾋﾗｽ」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)骨を除去したもの。 (3)IQFとする。 3 重 量 1PK=70g標準×10切れとする。
7-46	まぐろ油漬レトルト(呉)	PK	1 材　料 びんながまぐろ 2 品　質 (1)綿実油を使用したもの。 (2)ﾉﾝﾘｷｯﾄﾞとする。 3 重 量 1PK=500g入りでﾚﾄﾙﾄ包装とする。
7-47	(冷)メバル切身(呉)	PK	1 種 類 「ｷﾀﾉﾒﾇｹ」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)骨を除去したもの。 (3)IQFとする。 3 重 量 1PK=60g標準×10切れとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-48	(冷)穴子刻み(呉)	PK	1 材 料 ﾏﾙｱﾅｺﾞ、醤油、砂糖、みりん等 2 品 質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)IQFとする。 (3)解凍後、そのまま食べられるもの。 3 重 量 1PK=1kg入りとする。 4 その他 国内製造とする。

7-60	(冷)いか糸作り(呉)	EA	1 種 類 ﾔﾘｲｶ科「ﾔﾘｲｶ」、「ｱｵﾘｲｶ」又はｱｶｲｶ科「ｽﾙﾒｲｶ」とする。 2 品 質 (1)ｽｷﾝﾚｽのいかを線切りにしたもの。 (2)無塩又は食塩のみとする。 (3)国産品 3 内容量及び包装 1EA=500g入り(固形量480g程度)真空詰とする。
7-61	いか塩辛(呉)	EA	1 品 質 (1)新鮮な生いかを使用したもの。 (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。 (4)甘塩のもの。 2 内容量及び包装 1EA=300g標準入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-62	(冷)いかリング(呉)	EA	1 種 類 ﾔﾘｲｶ科「ﾔﾘｲｶ」、「ｱｵﾘｲｶ」又はｱｶｲｶ科「ｽﾙﾒｲｶ」とする。 2 品 質 (1)1cm以上の輪切りをIQFしたもの。 (2)加熱調理後、身が縮みにくいもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-63	干しするめ(呉)	PK	1 種 類 「松白するめ」、「北海するめ」とする。 2 品 質 (1)1枚=35g以上標準とする。 (2)乾燥良好な一般市販品とする。 (3)足の脱落等がないもの。 3 内容量及び包装 1PK=350g標準(10枚)入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-64	(冷)たこ刺身(呉)	EA	1 種 類 ﾏﾀﾞｺ科の「ﾏﾀﾞｺ」とする。 2 品 質 (1)頭部を取り除き、茹でたもの。 (2)1足85～100gのもの。 (3)遠赤外線処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-65	(冷)ゆでたこ(呉)	KG	1 種 類 ﾏﾀﾞｺ科の「ﾏﾀﾞｺ」又は「ﾐｽﾞﾀﾞｺ」とする。 2 品 質 (1)ﾏﾀﾞｺ (ｱ)内蔵を取り除き、茹でたもの。 (ｲ)1匹1～1.5kgとする。 (ｳ)形態：R (2)ﾐｽﾞﾀﾞｺ (ｱ)足を茹でたもの。 (ｲ)1～1.5kgとする。
7-66	(冷)むき身えび(呉)	EA	1 品 質 (1)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞの殻をむき、十分に水洗いしたもの。 (2)加熱調理後、身が縮みにくいもの。 (3)ｻｲｽﾞは31/40とする。 2 内容量及び包装 1EA=NET900g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋真空詰とする。
7-67	(冷)ボイルむき身えび(呉)	EA	1 品 質 (1)ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞの殻をむいたもの。 (2)ｽﾁｰﾑﾎﾞｲﾙしたもの。 (3)粒揃いでIQFとする。 (4)自然解凍後、生食用とする。 (5)ｻｲｽﾞは41/50とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-68	(冷)甘えび(呉)	PK	1 種 類 ﾀﾗﾊﾞｴﾋﾞ科の「ｱｶｴﾋﾞ」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好なもの。 (2)無頭で尾を残し胴体の皮をむいたもの。 3 内容量及び包装 1PK=1尾2g以上×30尾入りとする。
7-69	(冷)有頭えび(未加熱)(呉)	PK	1 種 類 ｸﾙﾏｴﾋﾞ科の「ﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ」、「ﾊﾟﾗﾀﾞｲｽ･ﾌﾟﾛﾝ」とする。 2 品 質 (1)活ｴﾋﾞを有頭、殻付のまま急速冷凍とする。 (2)自然解凍後、生食できるもの。 (3)海水養殖したもので、飼育過程において、抗生物質を使用していないもの。 (4)IQFとする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入り(35～40尾)又は500g入り (17～20尾)×2とし、内装はﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ、外装は、紙箱詰とする。
7-70	(冷)たこぶつ切り(呉)	PK	1 種 類 ﾏﾀﾞｺとする。 2 品 質 (1)鮮度良好なもの。 (2)4～7gのぶつ切りにしたもの。 (3)自然解凍後、生食用とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-71	塩くらげ(呉)	EA	1 種 類 「ﾋﾞｾﾞﾝｸﾗｹﾞ」及び「ｴﾁｾﾞﾝｸﾗｹﾞ」とする。 2 品 質 (1)一般市販品の上級品とし、塩分30%以内とする。 (2)幅0.5cmにｶｯﾄし、立塩とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-72	(冷)シーフードミックス(呉)	EA	1 材 料 ﾔﾘｲｶ(又はﾑﾗｻｷｲｶ)、むき身あさり(又はあけ貝)及びむき身えび(又はﾊﾞﾅﾒｲｴﾋﾞ) 2 品 質 (1)配合割合は、いか:貝:えび=30%以上:20%以上:30%以上とする。 (2)十分水洗いされ、異物混入が認められないもの。 (3)加熱調理後、身が縮みにくいもの。 (4)IQFとする。 3 内容量及び包装 1EA=800g標準入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

7-80	(冷)辛子めんたいこ(呉)	EA	1 種 類 ﾀﾗ科の「ｽｹｿｳﾀﾞﾗ」の卵巣を塩漬けにしたもの。 2 品 質 (1)身崩れなく、着色の薄いもの。 (2)卵粒が肥大しているもの。 (3)1本もの又は切子とし、1本ものの大きさは、1kg10～20本ものとする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り発砲ｽﾁﾛｰﾙ箱詰の一般市販品とする。
7-81	(冷)めんたいこチューブ(呉)	PK	1 種 類 ﾀﾗ科の「ｽｹｿｳﾀﾞﾗ」の卵巣を食塩等で味付けしたもの。 2 品 質 (1)ばらこで、着色の薄いもの。 (2)卵粒が肥大して形のあるもの。 3 内容量及び包装 1PK=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰の一般市販品とする。
7-82	(冷)味付け数の子(呉)	EA	1 種 類 ﾆｼﾝ科の「ﾆｼﾝ」の卵巣を味漬けにしたもの。 2 品 質 (1)当該年度産のｶﾅﾀﾞ産とする。 (2)数の子、かつお節ｴｷｽ、醤油等で味付けし冷凍したもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋入真空詰、一般市販品とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
7-90	(冷)あさり貝殻付(呉)	PK	1 品 質 (1)砂抜きしたあさり貝をﾎﾞｲﾙして、旨みを閉じ込めたもの。 (2)IQFとし、自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1PK=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-91	(冷)あさり貝(呉)	PK	1 品 質 (1)砂抜きしたあさりのむき身をﾎﾞｲﾙして、旨みを閉じ込めたもの。 (2)IQFとし、自然解凍で供することができるもの。 (3)Lｻｲｽﾞ以上とする。 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-92	(冷)スチーム牡蠣(呉)	PK	1 品 質 (1)粒が揃い、肉肥りで乳白色のもの。 (2)ひもは黒色の濃いもの。 (3)砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。 (4)Mｻｲｽﾞ以上とする。 (5)かき特有の香りを有するもの。 (6)IQFとし、自然解凍で供することができるもの。 (7)ｽﾁｰﾑによる加熱済でﾉﾛｳｲﾙｽ対策してあるもの。 2 包 装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
7-93	(冷)しじみ貝殻付(呉)	PK	1 品 質 (1)粒のそろった大和しじみ貝を砂抜きしてﾎﾞｲﾙして、旨みを閉じ込めたもの。 (2)大きさは中粒以上とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

8-0	練製品共通規格(呉)		1 材 料 (1)新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉、調味料等 (2)合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工甘味料、その他の添加物等は食品・添加物等の規格基準による。 2 品 質 (1)表面に鱗光、水滴がなく、「ねと」が発生していないもの。 (2)弾力性があるもの。 (3)香味よく、異臭等のないもの。 (4)一般市販品とする。 (5)異物等の混入のないもの。 3 包 装 食品衛生法第10条にもとづく「食品、添加物等の規格基準」による。 4 賞味(消費)期限 その都度指定する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
8-1	(冷)魚すり身(呉)	EA	1 品 質 　新鮮な白身魚(はも又はたら)をすり身にして薄く味付けしたもの。 2 内容量及び包装 　1EA=500g入り真空詰とする。
8-2	(冷)オーシャンレッグ(呉)	EA	1 品 質 (1)たら又はｲﾄﾖﾘをすり身にしたもの。 (2)風味をｶﾆに似せ、表面を紅麹から採取した赤い色素で着色したもの。 2 内容量及び包装 　1EA=500g入り真空詰とする。
8-3	(冷)オーシャンレッグ(ほぐし)(呉)	EA	1 品 質 (1)たら又はｲﾄﾖﾘをすり身にしたもの。 (2)風味をｶﾆに似せ、表面を紅麹から採取した赤い色素で着色したもの。 2 内容量及び包装 (1)1EA=500g入り真空詰とする。 (2)1本ずつの個包装でないものとする。
8-4	野菜天(練)(呉)	EA	1 材 料 　魚肉、玉葱、ｷｬﾍﾞﾂ、人参、ごぼう、卵白、でん粉、調味料等 2 品 質 (1)良質の白身魚を使用し、1の材料を混ぜて揚げたもの。 (2)野菜特有の歯ごたえを有するもの。 3 重 量 　1EA=50g標準とする。
8-5	(冷)じゃこ天(呉)	KG	1 材 料 　魚肉、でん粉、卵白、食塩、砂糖、調味料等 2 品 質 (1)新鮮な魚肉をすり身にし、調味したもの。 (2)品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 (3)油切りが十分なもの。 3 重 量 　1枚=60g標準とする。
8-6	(冷)棒天(呉)	KG	1 品 質 (1)でん粉の混合率は10～15%のもの。 (2)ごぼう(「す」の入っていない10g程度のもの。)を短冊切りにし、製品の中心に入っているもの。 (3)品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 (4)油切りが十分なもの。 2 重 量 　1枚50g標準とする。
8-7	(冷)平天(呉)	KG	1 品 質 (1)でん粉の混合率は10～15%のもの。 (2)品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 (3)油切りが十分なもの。 2 重 量 　1枚50g標準とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
8-8	かまぼこ(正月)(呉)	EA	1 品 質 (1)でん粉の混合率8%以下のもの。 (2)赤、白色の2種類とし、上級品とする。 2 重量及び包装 1EA=250g標準(板を除いた重量)とし、内装はﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ、外装はﾎﾟﾘｾﾛによる2重包装の一般市販品とする。
8-9	(冷)かまぼこ(呉)	EA	1 品 質 (1)特有の食感を有し、「す」の入っていないもの。 (2)でん粉の混合率4%以下のもの。 2 重量及び包装 1EA=380g標準、個別の真空包装とする。
8-10	竹輪(呉)	KG	1 品 質 (1)澱粉の混合率は15%以下とする。 (2)蒸したものとする。 (3)内側に不純物が付着していないもの。 2 重量及び包装 1本50g標準とし、ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰の一般市販品とする。 3 表 示 材料名等は箱に一括表示可とする。
8-11	(冷)すり身豆腐(呉)	PK	1 材 料 魚すり身、野菜、でん粉、卵白、油、豆乳、調味料等。 2 品 質 (1)白身魚のすり身に野菜と豆乳を加えて、なめらかな食感に仕上げたもの。 (2)IQFとする。 3 内容量及び包装 1PK=760g標準(20個入り)、ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
8-12	がんす(呉)	KG	1 材 料 ｲﾄﾖﾘﾀﾞｲ、ﾎｯｹ、きゃべつ、玉葱、人参、でん粉、ﾊﾟﾝ粉、砂糖、唐辛子等 2 品 質 香辛料を効かせた魚肉すり身に野菜を加え、ﾊﾟﾝ粉をつけて揚げたもの。 3 重量及び包装 1枚35g標準、油取り紙等を用いること。
8-13	(冷)丸がんす(呉)	PK	1 材 料 ｽｹｿｳﾀﾞﾗ、鶏肉、玉葱、でん粉、卵、ﾊﾟﾝ粉、砂糖、食塩等 2 品 質 香辛料を効かせた魚肉すり身に野菜を加え、ﾊﾟﾝ粉をつけて揚げたもの。 3 重量及び形状 (1)1PK=10枚入りで1枚100g標準とする。 (2)直径115㎜×高さ10㎜標準の円形とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
8-14	花玉子(呉)	EA	1 品 質 　良質の「うずら卵缶」を白身の魚肉で包み揚げたもの。 2 重 量 　1EA=30g標準とする。 3 表 示 　材料名等は箱に一括表示可とする。
8-15	(冷)伊達巻(呉)	EA	1 品 質 (1)白身魚に鶏卵、砂糖等を加えたもの。 (2)黄金色に焼きあげ、口当たりが柔らかいもの。 2 重量及び形状 　1EA=350g標準とし、形状は市販品を準用し、ｽﾗｲｽしたもの。
8-16	(冷)魚肉ソーセージ(呉)	PK	1 材 料 　魚肉、植物油脂、でん粉、砂糖、食塩、香料等 2 品 質 (1)材料を混ぜて、加熱したもの。 (2)IQFとする。 (3)自然解凍で供することができるもの。 3 重量及び形状 　1PK=700g標準(20本入り)とし、形状は市販品を準用する。
8-17	ハンバーグソーセージ(呉)	EA	1 材 料 (1) ﾌｨｯｼｭﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ 　魚肉、植物油脂、植物性たん白、玉葱、食塩、ﾊﾟﾝ粉、調味料、香辛料等 (2) えびﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ 　魚肉、植物油脂、玉葱、植物性たん白、えび香味油、えび、食塩、ﾊﾟﾝ粉、砂糖、 調味料、香辛料等 (3) ﾁｰｽﾞ入りﾊﾝﾊﾞｰｸﾞ 　魚肉、植物油脂、植物性たん白、玉葱、ﾁｰｽﾞ(3%配合)、食塩、ﾊﾟﾝ粉、調味料、香辛料等 2 品 質 (1) 材料を混ぜて、加熱したもの。 (2) 常温保存可能なもの。 3 重量及び形状 　1EA=130g標準とし、形状は市販品を準用する。

<table>
<tr><th>番号</th><th>(物品番号)
品　　名</th><th>単位</th><th>規　　格</th></tr>
<tr><td>9-0</td><td>牛、豚、鶏肉類共通規格</td><td></td><td>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)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。
(3)鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。
(4)牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。
(5)冷凍品についても、本項で定める規格による。
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。
(3)豚肉(ﾌｹ豚、水豚を除く。)は、淡灰紅色できめが細かく締まりの良いもの。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。
(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。

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-40℃以下の急速凍結装置により、中心温度を-18℃以下に下げて急速凍結したもの。
(2)梱包は、ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ、ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ、ﾎﾟ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ﾎﾞｰﾙ箱詰とする。ただし、少量の場合は厚さ0.05㎜以上のﾎﾟ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。
4 その他
(1)1塊の重量は、小数第2位を切り捨てとする。
(2)一般共通規格5[納入要領」に準ずる。</td></tr>
<tr><td>9-1</td><td>(8905-200-92139)
(冷凍)牛ヒレ
例(省)<table><tr><th>箱番号</th><th>数量(kg)</th></tr><tr><td>1</td><td>20.3</td></tr><tr><td>2</td><td>18.2</td></tr><tr><td>3</td><td>19.5</td></tr><tr><td>4</td><td>21.6</td></tr></table></td><td>KG</td><td>1 種 類
　米国産又は豪州産ﾃﾝﾀﾞｰﾛｲﾝとする。
2 品 質
(1)豪州検疫検査局(AQIS)の規格ｸﾞﾗｽﾌｪｯﾄﾞを標準、又は米国農務省(U.S.D.A)の規格ﾁｮｲｽとする。
(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。
(3)1塊1.8kg以上のものとする。
3 梱包等
(1)1塊ごとﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ袋で真空包装したもの。
(2)箱に番号表示し連番どおり納入する。
(3)納入する際には、例のように箱番号を連番とした表に数量を記入して提出する。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>番号</th><th>(物品番号)
品　　名</th><th>単位</th><th>規　　格</th></tr>
<tr><td>9-2</td><td>(8905-200-78949)
(冷凍)牛ロース(呉)
例
<table><tr><th>箱番号</th><th>数量(kg)</th></tr><tr><td>1</td><td>20.3</td></tr><tr><td>2</td><td>18.2</td></tr><tr><td>3</td><td>19.5</td></tr><tr><td>4</td><td>21.6</td></tr></table></td><td>KG</td><td>1 種 類
　国産牛ﾎﾙｽﾀｲﾝ(未経産及び去勢牛)とし、｢ｻｰﾛｲﾝ｣又は｢ﾘﾌﾞﾛｰｽ｣とする。
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。
(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。
3 梱 包
(1)1塊ごとﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ袋で真空包装したもの。
(2)箱に番号表示し連番どおり納入する。
(3)納入する際には、例のように箱番号を連番とした表に数量を記入して提出する。
4 表 示
　容器外装側面に個体識別番号(耳標番号)を明記する。
5 その他
　取扱業者が作成したⅠ一般共通規格の12(3)牛肉販売証明書を提出する。</td></tr>
<tr><td>9-3</td><td>(冷)牛肉中切(呉)</td><td>KG</td><td>1 品 質
(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｢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1.5～2㎜程度にｽﾗｲｽしたもの。
2 包 装
　1kgのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。</td></tr>
<tr><td>9-4</td><td>(冷)牛肉中角(呉)</td><td>KG</td><td>1 品 質
(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｢ﾄｯﾌﾟｻｲﾄﾞ｣又 は｢ｼｯｸﾌﾗﾝｸ｣とする。
(3)脂肪の厚さを8㎜以内に成型したもの。
(4)2㎝角に切ったもの。
2 包 装
　1kgのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。</td></tr>
<tr><td>9-5</td><td>(冷)牛ミンチ(呉)</td><td>KG</td><td>1 品 質
(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｣以上とする。
(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。
2 包 装
　1kgのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。</td></tr>
<tr><td>9-6</td><td>(冷)牛ロース(呉)</td><td>KG</td><td>(冷凍)牛ﾛｰｽに準ずる。</td></tr>
</table>

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
9-7	(冷)牛すじ肉(呉)	KG	1 品 質 (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「ｱｷﾚｽ」とする。 (3)市販品中級以上のもの。 2 包 装 1kgのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
9-8	(冷)牛すじカット(呉)	PK	1 品 質 ｱﾒﾘｶ産牛すじ付き肉を使用し、下処理を行いﾎﾞｲﾙしてｶｯﾄしたもの。 2 包 装 1kgのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
9-9	(8905-201-90879) (冷凍)牛サーロイン(ｲﾝｼﾞｪｸｼｮﾝ)(呉)	EA	1 種 類 国産又は豪州産牛とし、付随脂肪20%以下とする。 2 品 質 (1)(冷凍)牛ﾛｰｽ2-(2)に準ずる。 (2)1枚毎に密着防止を施す。 (3)IQFとする。 3 重量及び梱包 1EA=180gとし、50EA=9kgを1梱包する。
9-10	(冷)牛バラ(スライス)(呉)	EA	1 品 質 (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品とする。 (2)部位は「ともばら」又は「なかばら」(輸入品についてはﾌﾞﾘｽｹｯﾄ、ｼｮｰﾄﾌﾟﾚｰﾄ、ﾘﾌﾞｵﾌﾌﾟﾚｰﾄ)とする。 (3)国産、米国産、英国産とする。 (4)厚さ2ﾐﾘ以下(英国産については1.5ﾐﾘ以下)にｽﾗｲｽしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入り又は500g入り×2PKのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

10-1	(8905-200-66459) (冷凍)豚ヒレ(呉)	KG	1 品 質 (1)豚部分肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2)部位は「ﾋﾚ」を使用する。 2 分割及び整形法 (1)恥骨の前下方において、後端から全部はずし取る。 (2)筋膜、脂肪は完全に取り除き整形したもの。 3 重量及び包装 (1)1塊(400～600g標準)を防湿紙又はﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰のうえ、5kg入りのﾀﾞﾝﾎﾞｰﾙ箱詰の市販流通荷姿とする。 (2)輸入肉は、輸入時の包装形態のまま封印してあるもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による。

<table>
<tr><th>番号</th><th>(物品番号)
品　　名</th><th>単位</th><th>規　　格</th></tr>
<tr><td>10-2</td><td>(8940-207-04199)
(冷凍)豚ロース(呉)
例
<table><tr><th>箱番号</th><th>数量(kg)</th></tr><tr><td>1</td><td>20.3</td></tr><tr><td>2</td><td>18.2</td></tr><tr><td>3</td><td>19.5</td></tr><tr><td>4</td><td>21.6</td></tr></table></td><td>KG</td><td>1 品 質
「国産品」の豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。
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。
(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 のところで背線に平行に切断したもの。
(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。
3 重量及び包装
(1)1塊(3.7～5kg)ずつﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
(2)納入形態は市販流通の荷姿とし、1箱15～20kg(4塊入り)標準とする。
(3)箱に番号表示し連番どおり納入する。
(4)納入する際には、例のように箱番号を連番とした表に数量を記入して提出する。
4 表 示
一般共通規格第8項による。</td></tr>
<tr><td>10-3</td><td>(8905-201-90889)
(冷凍)豚ロース(ｲﾝｼﾞｪｸｼｮﾝ)(呉)</td><td>EA</td><td>1 材 料
ｱﾒﾘｶ産(CCﾛｲﾝ)、ﾁﾘ産及び国産豚
2 品 質
(1)脂肪の厚み6mm以下異臭・悪臭・変色無しのものとする。
(2)1枚ごとに密着防止を施すこと。
(3)IQFとする。
3 重量及び包装
1EA=120gとし1梱包を50枚単位とする。</td></tr>
<tr><td>10-4</td><td>(冷)豚肉上切(呉)</td><td>KG</td><td>1 品 質
(1)豚枝肉取引規格の等級「中」以上の部分肉を使用したもの。
(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。
2 包 装
1kgのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。</td></tr>
<tr><td>10-5</td><td>(冷)豚ロース(呉)</td><td>KG</td><td>(冷凍)豚ﾛｰｽに準ずる。</td></tr>
<tr><td>10-6</td><td>(冷)豚骨(呉)</td><td>KG</td><td>1 品 質
(1) 国産のｹﾞﾝｺﾂ(丸骨)豚骨とする。
(2) ｹﾞﾝｺﾂ(丸骨)豚骨から10～15cmのところでｶｯﾄしたもの。
2 包 装
ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰(最大5kg)とする。</td></tr>
</table>

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
10-7	(冷)豚ミンチ(呉)	KG	1 品 質 (1)豚枝肉取引規格の等級「中」以上の部分肉を使用したもの。 (2)部位は「ﾓﾓ(内ﾓﾓを含む。)」を使用する。 (3)脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4)ﾄﾞﾘｯﾌﾟの無いものとする。 2 包 装 1kgのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰めとする。
10-8	(冷)豚バラ(ブロック)(呉)	KG	1 品 質 (1)豚枝肉取引規格の等級「中」以上の部分肉を使用したもの。 (2)部位は「ばら」とする。 (3)国産、ﾃﾞﾝﾏｰｸ産、米国、ｶﾅﾀﾞ及びﾊﾝｶﾞﾘｰ産とする。 2 分割及び整形法 (1)白線部を10㎜の幅で除去する。 (2)腹部脂肪を除去する。 (3)脂肪の厚さを8㎜以内に除去して整形したもの。 (4)「もも」との切断面のふぞろいな部分は、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落として整形したものとする。 3 包 装 1kg標準のﾋﾞﾆｰﾙ袋詰とする。

11-1	(8905-201-42819) (冷凍)鶏もも正肉(呉)	KG	1 品 質 (1)「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。 (2)形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3)脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4)皮膚の色がよく、光沢のあるもの。 (5)肉のしまりがよいもの。 (6)筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。 (7)若鶏を解体し、ﾌﾞﾛｯｸ凍結されたもの。 2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 3 内容量及び包装 (1)1袋2kg(1枚あたり240g～340g標準とする。)入りとする。 (2)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰6袋をﾀﾞﾝﾎﾞｰﾙ箱詰とする。
11-2	(冷)鶏ガラ(呉)	KG	1 品 質 食鶏取引規格の副品目のうちの「ｶﾞﾗⅡ型」で頭部、足部を除いたものとする。 2 包 装 ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰(最大5kg)とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
11-3	(冷)鶏もも肉(呉)	EA	1 解体法 食鶏取引規格の骨付きももⅡ型とする。 2 品 質 (1)ｱﾒﾘｶ産の食鶏取引規格のA級とする。 (2)形態は正常で､肉付きのよいもの。 (3)脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4)皮膚の色がよく､光沢のあるもの。 (5)肉のしまりがよいもの。 (6)筆羽､手羽及び異物の付着していないもの。 (7)若鶏を解体したもの。 (8)ﾊﾞﾗ凍結されたもの。 3 重 量 1EA=240～260g標準とする。 4 包 装 一般流通品に準ずる。
11-4	(冷)鶏むね肉(呉)	PK	1 品 質 (1)｢国産品｣の食鶏取引規格のA級とする。 (2)形態は正常で､肉付きのよいもの。 (3)脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4)皮膚の色がよく､光沢のあるもの。 (5)肉のしまりがよいもの。 (6)筆羽､手羽及び異物の付着していないもの。 (7)若鶏を解体し､ﾌﾞﾛｯｸ凍結されたもの。 2 解体法 食鶏取引規格の生肉むねⅢ型とする。 3 内容量及び包装 (1)1PK=2kg入りで6枚から8枚入りとする。 (2)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰された市販流通品とする。
11-5	(冷)鶏手羽先(呉)	PK	1 主品目 骨付き肉の手羽類の手羽先とする。 2 品 質 (1)食鶏取引規格による。 (2)形態は正常で､肉付きのよいもの。 (3)脂肪が全体にほどよくついているもの。 3 包 装 1PK=2kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
11-6	(冷)鶏ミンチ(呉)	KG	1 品 質 ｢国産品｣の食鶏取引規格のA級とする。食鶏取引規格の｢手羽｣及び頸皮を除去した胸部の正肉を使用する。 2 包 装 1kgのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
12-0	肉加工品共通規格		1 品 質 (1)標準品JAS以上の合格品とする。 (2)外観、色沢、香味、肉質等の良いもの。 (3)増量液等の使用していないもの。 2 表 示 (1)一般共通規格第8項及びJAS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。 (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。 3 包 装 (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。 (2)加工した製品については、厚さ0.05㎜～0.1㎜のﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋で真空処理を施すものとする。
12-1	(冷)上カルビ(呉)	EA	1 材 料 牛肉(ｶﾙﾋﾞ中落ち分)、調味料等(塩味) 2 品 質 漬け込み後、袋詰し急速凍結したもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り、真空詰包装とする。
12-2	(冷)ホエー豚ブロック(呉)	PK	1 材 料 ﾎｴｰ豚、食塩、調味料等 2 品 質 ﾎｴｰ豚を調味後、加熱処理したもの。 3 内容量及び包装 1PK=1.1kg(3本入り)とする。
12-3	(冷)焼豚ブロック(呉)	PK	1 材 料 豚肉、醤油、砂糖、調味料等 2 品 質 肉を調味料等に漬け込み、炙り焼きしたもの。 3 内容量及び包装 1PK=600g(3本入り)とする。
12-4	(冷)チャーシュー・スライス(呉)	PK	1 種 類 ﾃﾞﾝﾏｰｸ、ｽｳｪｰﾃﾞﾝ、ｱﾒﾘｶ、ﾒｷｼｺ、ｶﾅﾀﾞ、ﾁﾘ及び国産の豚ﾊﾞﾗ肉とする。 2 品 質 (1)豚ﾊﾞﾗ肉を砂糖、醤油、ﾁｷﾝ・ﾎﾟｰｸｴｷｽ、ｱﾐﾉ酸等で甘辛く味付けしたもの。 (2)縦約40㎜、横約70㎜、厚さ約3㎜にｽﾗｲｽしたもの。 3 内容量及び包装 1PK=500g(60枚±5枚)標準とし、真空詰とする。
12-5	(冷)豚角煮(呉)	PK	1 品 質 (1)豚ﾊﾞﾗ肉を醤油、砂糖でじっくり煮込み味付けしたもの。 (2)ﾎﾞｲﾙ調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg(15～25個)標準入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
12-6	(冷)チキンチーズ(呉)	EA	1 材 料 鶏肉、ﾊﾟﾝ粉、ﾌﾟﾛｾｽﾁｰｽﾞ、でん粉、大葉、小麦粉、調味料等 2 品 質 鶏肉に大葉とﾁｰｽﾞをはさみ、ﾌﾗｲにしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=55g標準ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
12-7	(冷)ささみフリッター(呉)	PK	1 材 料 鶏肉、食塩、小麦粉、でん粉、鶏卵、調味料等 2 品 質 鶏肉ささみにﾌﾘｯﾀｰ衣を絡め、仕上げたもの。 3 重 量 1PK=65g標準×10個入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
12-8	(冷)チキン唐揚(呉)	EA	1 品 質 (1)もも肉を調味料等で味付けしたもの。 (2)飼育から製造工程までの品質管理証明書を提出すること。 (3)鶏肉塊の構成比が52%以上とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg(28～33個入り)とし、ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
12-9	(冷)唐揚(あごだし)(呉)	KG	1 品 質 (1)鶏もも肉をあごだし、調味料等で味付けしたもの。 (2)飼育から製造工程までの品質管理証明書を提出すること。 (3)鶏肉塊の構成比が62%以上とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg(17～24個入り)とし、ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
12-10	(冷)鶏ほぐし肉(呉)	EA	1 品 質 (1) 新鮮な鶏肉を加工し、調味液に漬け込んで、蒸したもの。 (2) 皮なしとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
12-11	ボンレスハム(呉)	KG	1 品 質 肉塊(豚肉)、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し過熱後包装したもの。 2 形 態 四角柱形(1本3kg標準)の製品とする。
12-12	チョップドハム(呉)	KG	1 品 質 肉塊(豚肉78%以上)、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し過熱後包装したもの。 2 形 態 四角柱形(1本2kg標準)の製品とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
12-13	ロースハム(呉)	KG	1 品 質 (1)豚肉の｢ﾛｰｽ肉｣を整形し、水飴、食塩等を使用し過熱後包装したもの。 (2)肉加工品共通規格によるほか、肉質及び結着が良好なもの。 (3)赤肉と脂肪の割合が9:1程度のもの。 2 形 態 直径8cm、長さ30cmの円柱形の製品とする。
12-14	(冷)ベーコン(呉)	KG	1 材 料 豚ﾊﾞﾗ肉、食塩等 2 品 質 (1)形態及びくん煙の状態が良好なもの。 (2)損傷及び汚れのないもの。 (3)固有の色沢を有するもの。 (4)香味良好なもの。 3 形 態 厚さ1.5～2mm程度にｽﾗｲｽしたもの。 4 包 装 袋真空ﾊﾟｯｸ詰したもの。
12-15	ベーコンブロック(呉)	KG	1 材料及び品質 (冷)ﾍﾞｰｺﾝに準する。 2 包 装 1kgのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋真空ﾊﾟｯｸ詰したもの。
12-16	ボロニアソーセージ(呉)	KG	1 品 質 豚肉、水飴、食塩、香辛料及び調味料を錬り合わせ、型に入れて焼き、包装したもの。 2 形 態 1本1.8kgの円柱形の製品とする。
12-17	(冷)鴨スモーク(呉)	PK	1 材 料 合鴨肉、香辛料、食塩、砂糖等 2 品 質 (1)やわらかい合鴨肉をｽﾓｰｸし、黒胡椒で味付けしたもの。 (2)端部を除いて大きさを揃え、ｽﾗｲｽしたもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g(35枚程度)入り真空詰とする。
12-18	ウインナー(呉)	EA	1 品 質 豚肉、豚脂肪、結着材料、ﾌﾞﾄﾞｳ糖、食塩、水飴、香辛料等を錬り合わせ、過熱後包装したもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg(35本～40本)入りとする。
12-19	(冷)チョリソー(呉)	PK	1 品 質 (1)豚肉、ﾎﾟｰｸｴｷｽ、香辛料、でん粉、食塩、調味料、発色剤等を使用し、過熱後包装したもの。 (2)国産又はｱﾒﾘｶ産豚肉を100%使用したもの。 (3)香辛料のきいたｽﾊﾟｲｼｰなもの。 2 内容量及び包装 1PK=500g(1本20g標準)入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
12-20	(冷)粗挽ウインナー(呉)	PK	1 材 料 豚肉、豚脂、食塩、砂糖、香辛料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ、加熱後包装したもの。 (2)味については、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1PK=1kg(1本40g標準入り)とする。
12-21	(冷)鶏レバー味付(呉)	EA	1 材 料 鶏肝、調味料等 2 品 質 (1)国産鶏の肝を使用し、煮付けた後、冷凍したもの。 (2)臭みを取り除いたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。
12-22	(冷)豚もつ(呉)	EA	1 種 類 国産豚もつとする。 2 品 質 塩、ｺｼｮｳまたは味噌で味付けしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り又は500g×2入り真空詰とする。
12-23	(冷)砂肝(呉)	EA	1 材 料 鶏肉(砂肝)、しょうゆ、油、砂糖、塩、にんにく、ｵｲｽﾀｰｿｰｽ等 2 品 質 臭み処理をした鶏肉(砂肝)を調味料で味付けし、加熱処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
12-24	(冷)牛もつカット(呉)	PK	1 品 質 (1)牛もつ(牛大腸)をｶｯﾄし、下処理(洗浄・ﾎﾞｲﾙ)済みのもの。 (2)ﾊﾞﾗ凍結(IQF)のもの。 (3)米国産もつを使用したもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
12-25	チキンささみ水煮(呉)	PK	1 材 料 鶏ささみ肉をほぐしたもの。 2 品 質 (1)調味料で味付け、加熱処理したもの。 (2)ﾉﾝﾘｷｯﾄﾞﾀｲﾌﾟ 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ袋詰とする。
12-26	ランチョンミート缶(呉)	CN	1 材 料 豚肉、食塩、砂糖等 2 品 質 塩分約18g以下にしたもの。 3 内容量 1CN=340g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
12-27	(冷)ジンギスカン(呉)	PK	1 材 料 ﾗﾑ肉、醤油、砂糖、りんご、玉葱、生姜、にんにく、ごま、香辛料等 2 内容量及び包装 1PK=300g標準真空詰とする。
12-28	(冷)鶏天(呉)	PK	1 材 料 (1)鶏胸肉、小麦粉、でん粉、液卵、香辛料等 (2)鶏胸肉塊の構成比が52%以上とする。 2 内容量及び包装 1PK=1kgとする。

13-1	鶏卵(呉)	KG	1 品 質 (1)生食用のもの。 (2)新鮮で殻の表面がｻﾞﾗｻﾞﾗして光沢のないもの。 (3)殻の割れ、ひび割れ等のないもの。 (4)10%食塩水(比重1.073)に入れ浮かばないもの。 (5)異臭等がなく、割ったとき卵黄が完全なもの。 (6)卵の両端を持ち、耳近くで軽く振って音のしないもの。 (7)国産品とする。 (8)ｻﾙﾓﾈﾗ(SE)対策を施したもの。 2 重 量 L又はLLｻｲｽﾞ(1個70g標準)とする。 3 包 装 (1)JASの卵産式の鶏卵箱を使用したもの。 (2)1箱10kg詰とする。 (3)少量の場合は、卵座式のﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器又は鶏卵に損傷が生じない段ﾎﾞｰﾙ箱等の容器を使用したもの。 4 表 示 食品衛生法施行規則による。
13-2	(冷)出し巻(呉)	EA	1 品 質 (1)鶏卵(AM10012)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2)淡黄色に焼き上げ、「す」が入っていないもの。 (3)「だし」がきいているもの。 (4)ﾎﾞｲﾙ調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=250g以上入り真空詰とする。
13-3	卵豆腐(呉)	EA	1 品 質 (1)鶏卵(AM10012)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2)調味料を加え、加熱し、冷却したもの。 2 内容量及び包装 1EA=80g標準のﾎﾟﾘﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸ詰、ﾀﾚ付きとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
13-4	(冷)錦糸卵(呉)	EA	1 品 質 (1)鶏卵(AM10012)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2)薄焼きにし、千切りした後に凍結したもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g入り無雑菌ﾌｨﾙﾑ袋に入れ、完全包装したもの。
13-5	(冷)オムレツ(呉)	PK	1 材 料 鶏卵、乳化剤等 2 品 質 (1)鶏卵(AM10022)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2)中心部がﾄﾛっとした食感を有するもの。 (3)ﾎﾞｲﾙ調理及び電子ﾚﾝｼﾞ調理に適するもの。 3 内容量及び包装 1PK=60g標準×5個入りﾎﾞｲﾘﾝｸﾞﾊﾞｯｸﾞ詰とする。
13-6	茶碗蒸し(呉)	EA	1 材 料 (1)鶏卵、鶏肉、鰹節ｴｷｽ、調味料等 (2)(1)の材料に「松茸」、「えび」又は「かに」が入っているもの。 2 品 質 (1)鶏卵(AM10022)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2)卵液は、出汁:鶏卵=2:1を標準とする。 (3)材料等については、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1EA=120g以上入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
13-7	(冷)凍結全卵(呉)	PK	1 材 料 (1)鶏卵100%であること。 (2)撹拌して殺菌凍結卵であるもの。 2 品 質 (1)水分77%以下で、20ﾒｯｼｭ相当で濾過しているもの。 (2)卵液は、香味正常で、異物の無いものとする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘ袋詰の包装とする。

14-1	コンデンスミルク(呉)	EA	1 材 料 生乳、砂糖 2 品 質 (1)ｼｮ糖含有率44%以上とする。 (2)脂肪の変質がなく、ｸﾘｰﾑ色の光沢を有するもの。 (3)浮遊物等の異物を含まないもの。 3 内容量及び包装 1EA=120g入りﾁｭｰﾌﾞ詰とする。
14-2	牛乳(呉)	EA	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入りﾒｰｶｰ標準の包装、ｽﾄﾛｰ付きとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
14-3	ＬＬ牛乳・小(呉)	EA	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入りﾒｰｶｰ標準の包装とし、ｽﾄﾛｰ付きとする。
14-4	ＬＬ牛乳・大(呉)	EA	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
14-5	はっ酵乳(呉)	EA	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ﾄﾞﾘﾝｸﾀｲﾌﾟとする。 2 内容量及び包装 1EA=125ml標準入りﾒｰｶｰ標準の包装、ｽﾄﾛｰ付きとする。
14-6	乳酸菌飲料(呉)	EA	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。 2 内容量及び包装 1EA=65ml標準入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
14-7	コーヒー飲料(呉)	EA	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。 (3)ﾛﾝｸﾞﾗｲﾌとする。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入りﾒｰｶｰ標準の包装、ｽﾄﾛｰ付きとする。
14-8	ＬＬ生クリーム(呉)	EA	1 品 質 国内製造の乳製品を使用したもの。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
14-9	アイスクリーム(呉)	PK	1 品 質 (1)乳及び乳製品の成分規格「ｱｲｽｸﾘｰﾑ」とする。 (2)乳脂肪含有率は13.5～15%とする。 (3)1箱に3種類入っているもの。 2 内容量及び包装 1PK=70ml標準×6個入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
14-10	のむヨーグルト(呉)	EA	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) ｶﾙｼｳﾑ強化されたものとする。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準入りﾌﾟﾗﾎﾞﾄﾙ入りとする。
14-11	ヨーグルト・小(呉)	EA	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=70g標準入りﾒｰｶｰ標準の包装、ｽﾌﾟｰﾝ付きとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
14-12	ヨーグルト・大(呉)	EA	1 品 質 (1)乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2)ﾌﾟﾚｰﾝﾀｲﾌﾟとする。 2 内容量及び包装 1EA=300g標準入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
14-13	スライスチーズ(呉)	PK	1 品 質 (1)一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「ﾌﾟﾛｾｽﾁｰｽﾞ」とする。 (2)色沢、風味良好なもの。 (3)異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4)特有の香味を有するもの。 2 内容量及び包装 1PK=7枚(110g標準)入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
14-14	とろけるチーズ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「ﾅﾁｭﾗﾙﾁｰｽﾞ」とする。 (2)色沢、風味良好なもの。 (3)異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4)特有の香味を有するもの。 (5)細切りﾁｰｽﾞとし、ﾄｯﾋﾟﾝｸﾞができ、すばやく溶け、余熱でも溶けるもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
14-15	６Ｐチーズ(呉)	PK	1 品 質 (1)一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「ﾌﾟﾛｾｽﾁｰｽﾞ」とする。 (2)色沢、風味良好なもの。 (3)異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4)特有の香味を有するもの。 2 内容量及び包装 1PK=16g標準×6個入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
14-16	プリン(呉)	EA	1 品 質 生乳、卵、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。 2 内容量及び包装 1EA=70g標準入りｽﾌﾟｰﾝ付きﾒｰｶｰ標準の包装とする。
14-17	スライスチーズ(ﾁｪﾀﾞｰ)(呉)	PK	1 品 質 (1)一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「ﾌﾟﾛｾｽﾁｰｽﾞ」とする。 (2)色沢、風味良好なもの。 (3)異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4)特有の香味を有するもの。 2 内容量及び包装 1PK=7枚(120g標準)入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
14-18	粉チーズ(呉)	EA	1 品 質 (1)乳及び乳製品の成分規格「ﾅﾁｭﾗﾙﾁｰｽﾞ(種類:ﾊﾟﾙﾒｻﾞﾝﾁｰｽﾞ)」とする。 (2)一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=80g標準入りﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器とする。

15-0	生(冷凍)野菜・果物共通規格		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。 (2)果物は風味、香味がよいもの。 (3)未熟品及び過熟品でないもの。 (4)病虫害、外傷、腐敗等がないもの。 (5)適当に表皮を除いたもの。 (6)それぞれの等級に定められた形、粒に適合するもの。 (7)株つきの野菜については、原則として株つきとする。 (8)部隊ごとにｻｲｽﾞを揃えること。 (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。 2 梱 包 (1)冷凍品は、ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ、ﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ、ﾎﾟﾘｽ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ﾎﾞｰﾙ箱詰したもの。 (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。) 3 その他 (1)一般共通規格5「納入要領」に準ずる。 (2)生鮮品については国産品を原則とし、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。
15-1	馬鈴薯 例 等 級 (秀) 優 良 階 級 3L 2L (L) 検 印 (検) 等 級 階 級 (A) L	KG	1 品 種 ﾒｰｸｲﾝ及び男爵とする。 2 品 質 (1)発芽していないもの。 (2)固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。 (3)水洗いしていないもの。 (4)皮の表面が適度に乾燥されたもの。 (5)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(ｼｰﾙ不可)で納入すること。 3 ｻｲｽﾞ 大きさはLM(特M)又は大以上とする。 4 産 地 その都度指定する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-2	(冷)フライドポテト(呉)	EA	1 品 質 (1)新鮮な材料(Mｻｲｽﾞ)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。 (3)IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-3	甘藷(呉) 例 等級 秀 優 良 階級 3L 2L L 検印 検 等級 A / 階級 L	KG	1 品 質 (1)発芽していないもの。 (2)十分に肥育されたもの。 (3)ひげ根、茎を除去したもの。 (4)秀又はB以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(ｼｰﾙ不可)で納入すること。 2 ｻｲｽﾞ BのL又は2L以上とする。
15-4	(冷)里芋(呉)	EA	1 品 質 中国産の子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き6角にｶｯﾄしたもの。 2 ｻｲｽﾞ M又はLとし粒揃いのもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-5	(常温)里芋(呉)	PK	1 品 質 国内産の里芋を十分に水洗いした後、皮を剥き乱切りしたもの。 2 ｻｲｽﾞ 15g±3gのｻｲｽﾞで乱切りしたもの。 3 内容量及び包装 1PK=500g入り真空袋詰とする。
15-6	(冷)里芋(スライス)(呉)	EA	1 品 質 中国産の子芋の皮を剥き、5～6mm程度にｽﾗｲｽしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-7	長芋(呉) 例 等級 秀 優 良 階級 3L 2L L 検印 検 等級 A / 階級 L	KG	1 品 質 (1)土砂をよく落とし、根毛を取り除いたもの。 (2)変色のないもの。 (3)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱 (ｼｰﾙ不可)で納入すること。 (4)割れのないもの。 (5)重量調整のため切断する場合は、切断面を衛生的に保つ処置を施すこと。 2 ｻｲｽﾞ L以上とする。 3 包 装 個別包装された市販流通品とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-8	こんにゃく(呉)	KG	1 品 質 (1)良質のこんにゃく粉を使用したもの。 (2)弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。 (3)形状は長方形とする。 2 内容量及び包装 1枚180～270gとし、個別包装されたﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-9	糸こんにゃく(呉)	KG	1 品 質 (1)良質のこんにゃく粉を使用したもの。 (2)形状は糸状とし、弾力性に富むもの。 (3)きょう雑物が混入していないもの。 2 内容量及び包装 1袋160～240g標準入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-10	(冷)山芋とろろ(呉)	EA	1 品 質 (1)傷み、病虫害のない北海道産の原料を使用したもの。 (2)砂等のきょう雑物が混入していないもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
15-11	ほうれん草(呉)	KG	1 品 質 (1)鮮やかな濃緑色を呈するもの。 (2)「とう」の立っていないもの。 (3)一束180～220g標準で束ねたもの。 (4)根部及び枯葉等を除去したもの。 2 包 装 市販流通品とする。
15-12	人参 例(呉) 等級 秀 優 良 階級 3L 2L L 検印 検 等級 A / 階級 L	KG	1 品 質 (1)葉、茎及びひげ根を除いたもの。 (2)「双股」及び「す」等のないもの。 (3)特有の鮮やかな色、香味を有するもの。 (4)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(ｼｰﾙ不可)で納入すること。 2 ｻｲｽﾞ L又は2Lとする。
15-13	南瓜(呉) 例 等級 秀 優 良 階級 3L 2L L 検印 検 等級 A / 階級 L	KG	1 品 質 (1)成熟度のよい「栗南瓜」とする。 (2)特有の甘味、香味を有するもの。 (3)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(ｼｰﾙ不可)で納入すること。 2 ｻｲｽﾞ L又は2Lとする。
15-14	(冷)南瓜(呉)	EA	1 品 質 (1)北海道産「栗南瓜」の種子を除去し、幅3cm長さ5cmを標準にｶｯﾄしたもの。 (2)IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-15	にら(呉)	KG	1 品 質 (1)鮮やかな濃緑色を呈するもの。 (2)みずみずしく萎れていないもの。 (3)根立ちより切り取ったもの。 (4)土､砂等を除いたもの。 2 包 装 市販流通品とする。
15-16	(冷)ブロッコリー(呉)	EA	1 品 質 (1)蕾が開き過ぎていないもの。 (2)1片ずつ分割し､粒揃いのもの。 (3)鮮やかなｸﾞﾘｰﾝを呈し､香味が損なわれていないもの。 (4)ﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞし､IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-17	ブロッコリー(呉)	KG	1 品 質 (1)国内産を原則とし､端境期には外国産でも可とする。 (2)蕾の緑色が濃いもので､黄色い花が咲いていないもの。 2 重 量 1株200g以上とする。
15-18	チンゲン菜(呉)	KG	1 品 質 (1)葉柄が扁平で幅広く､葉身とも淡緑色のもの。 (2)尻部が張り､胴部が締まり､頂部が開いたもの。 2 ｻｲｽﾞ M以上とする。
15-19	パセリ(呉)	PK	1 品 質 (1)特有の香りを有するもの。 (2)鮮やかな濃緑色を呈するもの。 (3)葉は肉厚で刻みが大きく､密集しているもの。 (4)葉質の柔らかい新鮮なもの。 (5)茎付きとし､長さは市販流通のもの。 2 内容量及び包装 1袋200g標準､市販流通品とする。
15-20	春菊(呉)	KG	1 品 質 (1)新鮮で香味良好なもの。 (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。 (3)｢とう｣の立っていないもの。 2 包 装 市販流通品とする。
15-21	トマト(呉)	KG	1 品 質 (1)赤色又は桃色種のもの。 (2)完熟度70%程度のもの。 (3)表面が生々しく､弾力があり､種子の少ないもの。 (4)｢B(優)｣級品以上とする。 2 ｻｲｽﾞ M又はLとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-22	ミニトマト(呉)	PK	1 品 質 (1)赤色又は桃色種の丸形のもの。 (2)完熟度70%程度のもの。 (3)表面が生々しく弾力があり、種子の少ないもの。 2 内容量及び包装 1PK=200g(13～20個)標準入りﾊﾟｯｸ詰とする。
15-23	ピーマン(呉)	KG	1 品 質 (1)鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するもの。 (2)辛味の弱い又は辛味のないもの。 (3)大型種とし冬期においては中型種とする。 2 ｻｲｽﾞ 大型種は、1個40g以上とし、中型種は、1個27g以上とする。
15-24	黄ピーマン(呉)	KG	1 品 質 (1)中果種のﾋﾟｰﾏﾝを完熟させ、黄色を呈するもの。 (2)肉厚で弾力性を有するもの。 (3)甘味が強く、生食に適しているもの。 2 重 量 1個150～270gとする。 3 原産国 国内産、韓国、ｵﾗﾝﾀﾞ及びﾆｭｰｼﾞﾗﾝﾄﾞ産とする。
15-25	赤ピーマン(呉)	KG	1 品 質 (1)中果種のﾋﾟｰﾏﾝを完熟させ、赤色を呈するもの。 (2)肉厚で弾力性を有するもの。 (3)甘味が強く、生食に適しているもの。 2 重 量 1個150～270gとする。 3 原産国 国内産、韓国、ｵﾗﾝﾀﾞ及びﾆｭｰｼﾞﾗﾝﾄﾞ産とする。
15-26	(冷)グリーンアスパラガス(呉)	EA	1 品 質 (1)良質なｸﾞﾘｰﾝｱｽﾊﾟﾗをﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞしたもの。 (2)1本ものとする。 2 ｻｲｽﾞ Mとする。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-27	三つ葉(呉)	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。 2 包 装 市販流通品とする。
15-28	しその葉(呉)	PK	1 品 質 (1)固有の香味を有し、若葉を摘み取ったもの。 (2)「大葉」とする。 2 内容量及び包装 1PK=10枚入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝﾊﾟｯｸ詰又はﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-29	オクラ(呉)	KG	1 品 質 (1)新鮮で肉質が柔軟なもの。 (2)果実の長さ5～10cm標準とする。 2 内容量及び包装 1袋100g標準(8～10本)入り市販包装とする。 3 その他 国産品とし、産地表示がしてあるもの。
15-30	(冷)カットオクラ(呉)	EA	1 品 質 良質なｵｸﾗをﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞし、5mm幅にｶｯﾄして急速凍結したもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-31	分葱(呉)	KG	1 品 質 (1)緑色部が柔らかく、ひげ根を一部残してあるもの。 (2)葉先は枯れていないもの。 2 包 装 市販流通品とする。
15-32	(冷)小松菜(呉)	EA	1 品 質 (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。 (2)ﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞし、IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-33	(冷)菜の花(呉)	EA	1 品 質 良質な菜の花をﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞし、ﾌﾞﾛｯｸ凍結したもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
15-34	水菜(呉)	KG	1 品 質 (1)新鮮で香味良好なもの。 (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。 (3)「とう」の立っていないもの。 2 包 装 市販流通品とする。
15-35	きゃべつ(呉)	KG	1 品 質 (1)葉が抱合完全な結球の硬いもの。 (2)外葉、根部を除去したもの。 (3)土、砂等の異物が付着していないもの。 2 重 量 1玉1kg以上、早生は500g以上とする。
15-36	紫きゃべつ(呉)	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。 (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。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-37	大根(呉) 例 	KG	1 品 質 (1)損傷のないもの。 (2)肉質は､｢す｣が入っていない繊維の少ないもの。 (3)極端な曲がりのないもの。 (4)秀又はA以上の規格とし､品名、産地､規格が標記してある箱(ｼｰﾙ不可)で納入すること。 2 ｻｲｽﾞ L又は2Lとする。
15-38	貝割大根(呉)	EA	1 品 質 ひげ根がついたもの。 2 内容量及び包装 1EA=50g以上とし､ﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸ容器詰とする。
15-39	玉葱 例(呉) 	KG	1 品 質 (1)発芽していないもの。 (2)根(枯れ根を除く)､上茎及び葉を除去したもの。 (3)表皮はよく乾燥し､品質本来の光沢を有するもの。 (4)秀又はA以上の規格とし､品名、産地､規格が標記してある箱(ｼｰﾙ不可)で納入すること。 2 ｻｲｽﾞ L以上とする。 3 その他 5月～6月の期間においては、原則として、陸上部隊を除き新玉葱での納入を認めないものとする。ただし、出荷及び流通の状況により事前に申し出ればその限りではない。
15-40	紫玉葱(呉)	KG	1 品 質 (1)発芽していないもの。 (2)根(枯れ根を除く)､上茎及び葉を除去したもの。 (3)表皮はよく乾燥し､鮮やかな紫紅色を呈するもの。 2 ｻｲｽﾞ M又はLとする。
15-41	もやし(呉)	KG	1 種 類 ｢太もやし｣とする。 2 品 質 (1)大豆又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のもの。 (2)鮮度よく､｢折れ｣のないもの。 (3)きょう雑物が混入していないもの。 3 包 装 200g標準入り一般流通品とする。
15-42	かぶ(呉)	KG	1 品 質 (1)表面が滑らかで水気を帯びているもの。 (2)ひげ根を除去し､茎を10cm程度残したもの。 (3)肉質のきめが細かく､｢す｣及び｢割れ｣のないもの。 (4)甘味を有するもの。 2 重 量 1玉500g以上とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-43	カリフラワー(呉)	KG	1 品 質 (1)新鮮で蕾が白く、汚れていないもの。 (2)花と平行に葉を切ったもの。 (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。 2 重 量 1株400g以上とする。
15-44	ごぼう(呉) 例 	KG	1 品 質 (1)葉柄は3cm以内とし、ひげは除去したもの。 (2)肉質は軟らかく、「す」がないもの。 (3)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が証明可能なものを納入時提示すること。 2 ｻｲｽﾞ 長さ40cm以上、直径1.5cm程度のもの。
15-45	ししとうがらし(呉)	PK	1 品 質 (1)新鮮な濃緑色を呈し、大きさ(5cm標準)の揃っているもの。 (2)身に「はり」のあるもの。 2 内容量及び包装 1PK=100g以上(30本入り)ﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸ詰とする。
15-46	セロリ(呉)	KG	品 質 1 特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したもの。 2 茎は柔らかく、生食に適するもの。
15-47	たけのこ(呉)	KG	1 品 質 (1)肉質は柔らかく厚みがあり、えぐ味の少ないもの。 (2)下部の硬い部分は除去したもの。 2 重 量 「もうそう竹」：1kg以上とする。
15-48	にがうり(呉)	KG	1 品 質 成熟せず、曲がりのないもの。 2 重 量 1本220～400gとする。
15-49	(冷)にんにくの芽(呉)	EA	1 品 質 中国産の根を除き、ﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞしたもの。 2 ｻｲｽﾞ 長さ4～5cmのｼｮｰﾄｻｲｽﾞとする。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-50	ふき(呉)	KG	1 品 質 (1)葉は直径20cm以内に整形したもの。 (2)根部の硬い部分は除去したもの。 2 ｻｲｽﾞ M又はLとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-51	にんにく(呉)	KG	1 品 質 (1)国産の発芽していないもの。 (2)上茎、根(枯れ根を除く)、毛及び首を除去したもの。 (3)表皮はよく乾燥し、硬くて締りのあるもの。 2 ｻｲｽﾞ L以上又は1房50g以上(1房7片以下)のもの。
15-52	(冷)ミックスベジタブル(呉)	EA	1 品 質 (1)ｸﾞﾘｰﾝﾋﾟｰｽ、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。 (2)人参は0.8㎝程度の角切りとする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-53	(冷)ホールコーン(呉)	EA	1 品 質 (1)粒揃いの米国、ﾀｲ産又はﾊﾝｶﾞﾘｰ産ﾎｰﾙｺｰﾝとする。 (2)固有の甘味を有しているもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-54	スイートコーン(カット)(呉)	PK	1 品 質 国産のｶｯﾄしたｽｲｰﾄｺｰﾝを真空ﾊﾟｯｸし、加熱処理したもの。 2 内容量及び包装 1PK=230g(4個入り)で、真空詰とする。
15-55	むきえんどう(呉)	KG	品 質 1 成熟度良好で軟らかいもの。 2 粒ぞろいで、発芽していないもの。
15-56	レタス(呉)	KG	1 品 質 (1)肥育十分なもの。 (2)葉部は 淡緑色を呈するもの。 (3)「A(秀)」級品とする。 2 重 量 1玉300g以上とする。
15-57	リーフレタス(呉)	KG	1 品 質 (1)品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2)変形・軟化・老化していないもの。 (3)病害虫、腐敗等のないもの。 (4)根部の切除が適切であるもの。 (5)清浄であるもの。 (6)A級品とする。 2 重 量 1個200g以上とする。
15-58	茄子(呉)	KG	1 品 質 (1)「大長茄子」、「長茄子」及び「丸茄子」とする。 (2)種子が少なく、皮が柔らかいもの。 2 重 量 1本120g以上とする。
15-59	(冷)茄子乱切(呉)	EA	1 品 質 乱切りにした茄子を素揚げにしたIQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-60	胡瓜(呉) 例 	KG	1 品 質 (1)表皮は濃緑色を呈するもの。 (2)極端な曲がりや傷のないもの。 (3)種子が少なく、皮が薄いもの。 (4)品名、産地、規格が標記してある箱(ｼｰﾙ不可)で納入すること。 2 ｻｲｽﾞ 長さ15cm以上、直径2.5～3.5cm標準のM又はLとする。
15-61	生姜(呉)	KG	1 品 質 (1)肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないもの。 (2)特有の香味を有し、辛味が強いもの。 2 重 量 原則として、1片80g以上のもの。
15-62	葱(呉)	KG	1 種 類 ﾕﾘ科の「葉ﾈｷﾞ(青ﾈｷﾞ)」とする。 2 品 質 緑色部、白色部とも軟らかいもの。 3 ｻｲｽﾞ M又は草丈が50cm以上のもの。 4 包 装 市販流通品とする。
15-63	(冷)カット葱(呉)	EA	1 品 質 (1)良質の青葱を3～5㎜にｶｯﾄし、急速凍結したもの。 (2)IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-64	白菜(呉) 例 	KG	1 品 質 (1)抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。 (2)根部を除去したもの。 (3)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(ｼｰﾙ不可)で納入すること。 2 重 量 1玉1.5～2.5kg程度のもの。
15-65	木の芽(呉)	EA	1 品 質 (1)山椒の木の芽 (2)葉質の柔らかく小枝を除いたもの。 2 内容量及び包装 1EA=5g以上入りﾎﾟﾘﾊﾟｯｸ又は木箱詰とする。
15-66	(冷)いんげん(呉)	EA	1 品 質 (1)若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2)両端を切断したもの。 (3)ﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞし、IQFとする。 (4)中国又はﾀｲ産とする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-67	(冷)きぬさや(呉)	EA	1 品 質 (1)若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2)両端を切断したもの。 (3)ﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞし、IQFとする。 (4)中国産とする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-68	(冷)スナップえんどう (呉)	EA	1 品 質 (1)長さ60mm以上、厚み8mm以上の肉厚で、粒が揃っているもの。 (2)ﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞし、IQFとする。 (3)中国産とする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-69	(冷)ごぼう千切(呉)	EA	1 品 質 (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。 (3)千切は大小著しく差異のないもの。 (4)IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-70	(冷)ごぼうささがき(呉)	EA	1 品 質 (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、剥皮後ささがきにしｱｸ抜きしたもの。 (3)ささがきは大小著しく差異のないもの。 (4)IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-71	(冷)れんこん(呉)	EA	1 品 質 (1)れんこんを十分な水洗い後、皮をむいたもの。 (2)輪切りにｽﾗｲｽ(厚さ0.8～1.0cm程度)し、IQFとする。 2 ｻｲｽﾞはSとする。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-72	(冷)れんこん乱切(呉)	EA	1 品 質 (1)れんこんを十分に水洗し、皮をむき、いしづきを処理したもの。 (2)乱切りにｶｯﾄし、IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-73	(冷)野菜ミックス(呉)	EA	1 材 料 ｽﾞｯｷｰﾆ、赤ﾋﾟｰﾏﾝ、黄ﾋﾟｰﾏﾝ、茄子 2 品 質 (1)材料をｸﾞﾘﾙ後、冷却・凍結したもの。 (2)自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-74	おろしにんにく(呉)	EA	1 材 料 　にんにく、食塩、調味料(ｱﾐﾉ酸等)、ﾐｮｳﾊﾞﾝ、酸味料、香料、増粘多糖類等 2 内容量及び包装 　1EA=270g標準入りﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器詰とする。
15-75	パセリ(チップ)(呉)	CN	1 材 料 　ﾊﾟｾﾘ 2 品 質 　乾燥、みじん切りにしたもの。 3 内容量及び包装 (1)1CN=50g入り缶詰とする。 (2)ﾌﾟﾙﾄｯﾌﾟ仕様でｺﾞﾑの蓋付きとする。
15-76	(冷)カリフラワー(呉)	EA	1 品 質 (1)ｶﾘﾌﾗﾜｰを十分に水洗し、ﾌﾞﾗﾝﾁﾝｸﾞしたもの。 (2)長さ3～5cmにｶｯﾄし、IQFとする。 2 内容量及び包装 　1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-77	(冷)ハッシュドポテト(呉)	PK	1 材 料 　馬令薯、食塩、調味料等 2 内容量及び包装 　1PK=63g標準×10EAのﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-78	白葱(呉)	KG	1 品 質 (1)品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2)病虫害、傷害、腐敗等のないもの。 (3)曲がり、偏平でないもの(曲りは3cm以内)。 (4)草丈は58cm以上、根を除去したもの。 2 ｻｲｽﾞ 　L又は2Lとする。(鳥取産は2Lのみ) 3 量目基準等 (1)1束の重量は300g標準とする。 (2)品目、産地、ｻｲｽﾞを証明できる箱に梱包して納品すること。 ※ ただし、上記包装単位に満たない数量については、この限りではない。
15-79	たけのこ千切り(呉)	PK	1 品 質 　ﾀｲ産の筍を十分に水洗いした後、水煮して千切りにしたもの。 2 ｻｲｽﾞ 　長さ約4cmのもの。 3 内容量及び包装 (1)1EA=1kg入り透明平袋詰とする。 (2)総量は1.2kgで固形量1kgとする。
15-80	(冷)ほうれん草カット(呉)	EA	1 品 質 　ほうれん草を十分に水洗いした後、加熱処理にしたもので、自然解凍後そのまま食べられるもの。 2 ｻｲｽﾞ 　長さ約4cmにｶｯﾄしたもの。 3 内容量及び包装 　1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
15-81	(冷)チンゲン菜カット(呉)	EA	1 品 質 ﾁﾝｹﾞﾝ菜を十分に水洗いした後、加熱処理にしたもので、自然解凍後そのまま食べられるもの。 2 ｻｲｽﾞ 長さ約4cmにｶｯﾄしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
15-82	ズッキーニ(呉)	KG	品 質 1 ｸﾞﾘｰﾝﾄｽｶ(品種)とする。 2 切り口がみずみずしく、緑色の果皮にﾊﾘがあり、色ﾂﾔが美しいもの。

16-ｱ	漬物、佃煮類共通規格		1 適用範囲 (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。 (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。 (3)量目の検量は、計量法を適用する。 (4)表示はJAS品質表示基準を準用する。 (5)液汁のあるものについては、量目外とする。 2 材 料 (1)新鮮で良好なもので、病害虫、変質、損傷等のないもの。 (2)異物、きょう雑物の混入が認められないもの。 3 品 質 (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。 (2)異臭、腐敗、変質等が認められないもの。 (3)調味液が適度に浸透しているもの。 (4)佃煮類は一定期間保存に耐え得るもの。 (5)市販の中級品以上のもの。
			4 賞味期限 (1)新 漬 納入後、冷蔵保存で7日以上の期間を有するもの。 (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。 (3)ﾊﾟｳﾁ包装品 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。 (4)佃煮類 納入後、冷蔵保存で3か月以上の期間を有するもの。 (5)以上を標準とするほか、細部はその都度指定する。
16-ｲ	レトルトパウチ食品共通規格		貯糧品ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ食品共通規格の項に同じ。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
16-1	黒豆煮豆(呉)	KG	1 品 質 (1)良質な黒豆を使用したもの。 (2)砂糖、水飴等でよく火詰したもの。 (3)人工甘味料を使用していないもの。 (4)肉質は柔らかく汁気のないもの。
16-2	五目煮(呉)	EA	1 材 料 大豆、こんにゃく、ごぼう、人参、れんこん、筍、鶏肉、ひじき、昆布、醤油、砂糖、調味料等 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
16-3	梅漬(呉)	EA	1 品 質 (1)形のよい中粒程度の梅を使用したもの。 (2)種子が小さく、肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ、割れ目等の認められないもの。 (3)着色していないもの。 (4)天日干ししたものを食塩のみで製造したもの。 (5)塩分15%以下のもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g平型ﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器入りとする。
16-4	かつお梅(呉)	EA	1 品 質 (1)形のよい中粒程度の梅を使用したもの。 (2)種子が小さく、肉質柔軟で、斑点、虫 付腐敗、肉崩れ、割れ目等の認められないもの。 (3)着色が濃くないもの。 2 材 料 梅、食塩、しそ、かつお節、砂糖、ﾌﾞﾄﾞｳ糖 果糖液、醸造酢、酒精、調味料(ｱﾐﾉ酸等)、酸味料、甘味料(ｽﾃﾋﾞｱ)等で調味したもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g以上の平型又は壷型ﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器入りとする。
16-5	しそにんにく(呉)	EA	1 品 質 にんにくの皮をきれいに剥き、食塩、しその葉、しそ液で、調味料に漬け込んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-6	しば漬A(呉)	KG	1 材 料 胡瓜、しそ、生姜、調味料、香料等 2 品 質 それぞれ、1項の材料を混ぜ合わせ、調味料で漬け込んだものとし、種類はその都度指定する。 3 内容量及び包装 原則として、1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。 4 その他 内容量が液に浸かる程度で計量する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
16-7	しば漬B(呉)	KG	1 材 料 広島菜、しそ、ｺﾞﾏ、調味料、香料等 2 品 質 それぞれ、1項の材料を混ぜ合わせ、調味料で漬け込んだものとし、種類はその都度指定する。 3 内容量及び包装 原則として、1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。 4 その他 内容量が液に浸かる程度で計量する。
16-8	茄子漬(呉)	KG	1 品 質 (1)熟し過ぎず、変色のない茄子を使用したもの。 (2)食塩を使用して漬けたもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-9	べったら漬(呉)	KG	1　品 質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2)1本200g以上のもの。 (3)麹漬とし、適度の麹を添付したもの。 2 その他 麹は量目に含めない。
16-10	胡瓜醤油漬(呉)	KG	1 材 料 胡瓜、生姜、醤油、砂糖、調味料等 2 品 質 (1)旬の胡瓜を材料で漬け込んだもの。 (2)醤油漬の青又は赤とし、その都度指定する。 3 内容量及び包装 原則として、1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。 4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-11	胡瓜漬(呉)	KG	1 品 質 (1)熟し過ぎず、極端に曲がりのない胡瓜を使用したものとする。 (2)食塩を使用して漬けたもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-12	たくあん漬(呉)	KG	1 品 質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2)1本200g以上のもの。 (3)米ぬか、塩等を使用したもの又は調味液に漬けたもの。 2 その他 12月～3月までの期間は新漬とする。
16-13	紅生姜(呉)	EA	1 品 質 (1)筋のない新生姜を使用したもの。 (2)新生姜は、色沢鮮明なもの。 (3)適度の液汁を添加したもの。 2 内容量及び包装 1EA=60g以上入りﾊﾟｳﾁ包装とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
16-14	高菜漬(呉)	KG	1 品 質 (1)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。 (2)「炒め菜」とする。 2 内容量及び包装 原則として、1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-15	菜漬(呉)	KG	1 品 質 新鮮な「広島菜」とし、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。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-16	山菜漬(呉)	EA	1 品 質 竹類、木くらげ、芋づる、ぜんまい、わらび、山せり、菜の花等6種類以上の山菜を使用し、調味したもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg(固形量800g)入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-17	大根桜漬(呉)	KG	1 材 料 大根、しそ、調味料(ｱﾐﾉ酸等)醤油、食塩、酸味料等 2 品 質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない新鮮な大根を使用したもの。 (2)大根をいちょう切りにｽﾗｲｽしたものを1項の材料で漬け込んだもの。 3 内容量及び包装 原則として、1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。 4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-18	大根漬(呉)	KG	1 品 質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2)1本200g以上のもの。 (3)ｱﾐﾉ酸等の調味液に漬け込んだもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-19	キムチ漬(呉)	EA	1 品 質 (1)良質の白菜、茄子及び胡瓜のいずれかを材料としたもの。 (2)材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。 2 内容量及び包装 1EA=350g標準ﾎﾟﾘﾌｰﾄﾞﾊﾟｯｸ詰とする。
16-20	白菜漬(呉)	KG	1 品 質 (1)よく結球した白菜を、十分に水洗いし、2つ又は4つ割りとし、唐辛子、塩等を入れ漬けたもの。 (2)塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なもの。 (3)ｱﾐﾉ酸等の調味液に漬け込んだもの。 2 その他 液汁は量目外とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
16-21	福神漬(呉)	KG	1 品 質 (1)必須材料(れんこん、大根、茄子)及びその他材料を適宜混入したもの。 (2)砂糖、水飴、醤油などに漬け込んだもの。 2 内容量及び包装 原則として、1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。 3 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-22	野沢菜漬(呉)	EA	1 材 料 野沢菜、醤油、ｱﾐﾉ酸液、糖類(果糖ﾌﾞﾄﾞｳ糖液水飴)、食塩、醸造酢、みりん等 2 品 質 有機肥料を使用した野沢菜を1項の材料で漬け込んだもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-23	つぼ漬(呉)	KG	1 品 質 (1)たくあん漬の項(16-12)に同じ。 (2)よく干し、いちょう切りにｽﾗｲｽした大根を調味液に漬け込んだもの。 (3)適度の液汁を添加したもの。 2 内容量及び包装 原則として、1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。 3 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-24	うり漬(呉)	KG	1 品 質 (1)熟し過ぎず、変色のないうりを使用したもの。 (2)半割したうりを浅漬調味液に漬け込んだもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-25	水菜漬(呉)	KG	1 品 質 (1)新鮮で、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし、ｱﾐﾉ酸等の調味液に漬け込んだもの。 (2)塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-26	三杯漬(呉)	KG	1 品 質 (1)良質なかぶ、人参を使用したもの。 (2)かぶは、菊花型に切断したもの。 (3)千切昆布、三杯酢に漬け込んだもの。 2 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-27	中華切干(呉)	EA	1 材 料 切干大根、木耳、ｾﾘ、人参、生姜、唐辛子等、漬け材料(醤油、みりん、食酢、砂糖、調味料等) 2 品 質 割干大根をもどし、その他の材料と混ぜ合わせ調味料等で味付けしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg(固形量950g)入りﾊﾟｳﾁ包装とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
16-28	めんたいきのこ(呉)	EA	1　材 料 　ｴﾘﾝｷﾞ、赤唐辛子、青唐辛子、砂糖、魚卵等 2 品 質 　材料を調味料等で味付けし、魚卵と混ぜ合わせたもの。 3 内容量及び包装 　1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-29	たけのこ土佐煮(呉)	EA	1 材 料 　筍、砂糖、醤油、食塩、かつお節等 2 品 質 　中国産の筍の穂先に近い柔らかい部分を使用し、佐煮に仕上げたもの。 3 内容量及び包装 　1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-30	昆布巻(呉)	KG	品 質 1 昆布をかんぴょうで巻いたもので、形崩れしていないもの。 2 砂糖、醤油、水飴等を使用し、よく火詰めしたもの。
16-31	昆布佃煮(呉)	EA	1 品 質 (1)長昆布3等品以上を使用したもの。 (2)汁気のないもの。 (3)しそ風味昆布佃煮とする。 2 内容量及び包装 　1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-32	根菜ひじき(呉)	EA	1 材 料 　ひじき、大根、人参、こんにゃく、わらび、赤ﾋﾟｰﾏﾝ、植物油、醤油、砂糖、みりん、調味料等 2 品 質 　佃煮風に味付けしたもの。 3 内容量及び包装 　1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-33	田作り(呉)	KG	品 質 1 鮮度のよいかたくちいわしを使用し、頭部の脱落、身崩れのない大きさの揃ったもの。 2 砂糖、醤油、ごま等を使用し、よく火詰したもの。
16-34	(冷)味付いいだこ(呉)	EA	1 材 料 　いいだこ、醤油、砂糖、ｺﾞﾏ、ｺﾞﾏ油、醸造酢、唐辛子等 2 内容量及び包装 　1EA=1kg入りﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器詰又はﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-35	(冷)帆立の中華和え(呉)	EA	1 材 料 　帆立貝ひも、ｺﾞﾏ油、ｺﾞﾏ、唐辛子、調味料等 2 品 質 (1)帆立貝ひもは、国内産のものとする。 (2)材料を中華風に和えたもの。 3 内容量及び包装 　1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
16-36	(冷)海鮮マリネ(呉)	EA	1 品 質 (1)玉葱、えび、ﾊﾟﾌﾟﾘｶ(赤・黄)等を、調味液でﾏﾘﾈにしたもの。 (2)いか、玉葱、かに風味蒲鉾、人参、ﾋﾟｰﾏﾝ等を調味液でﾏﾘﾈにしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-37	(冷)魚卵サラダ(呉)	EA	1 品 質 ししゃも卵を四角く固め、くらげとわさび風味のﾏﾖﾈｰｽﾞで和えたもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-38	(冷)北寄サラダ(呉)	EA	1 材 料 北寄貝、ﾏﾖﾈｰｽﾞ、いか、ししゃも卵、青さのり、砂糖、醤油、食塩等 2 品 質 材料をﾏﾖﾈｰｽﾞで仕上げたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-39	(冷)海鮮ユッケ(呉)	EA	1 材 料 帆立貝ひも、たこ、芽かぶ、ｺﾁｼﾞｬﾝ、豆板醤、にんにく、ｺﾞﾏ油、食塩、米発酵調味料等 2 品 質 材料を、朝鮮特有の調味料で混ぜ合わせたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器詰、又はﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-40	(冷)松前漬(呉)	EA	1 材 料 いか、昆布、人参、醤油、食塩、砂糖等 2 品 質 材料を醤油等で漬け込んだもの。 1EA=1kg入りﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器詰、又はﾊﾟｳﾁ包装とする。
16-41	栗御飯の素(呉)	EA	1 材 料 筍、人参、せり、かんぴょう、味付け栗、調味料等 2 品 質 (1)山菜と栗を別々のﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋(真空詰)に入れ、貼り合わせとする。 (2)1EAで約3～3.5kg炊き用とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg標準(山菜具500g:味付け栗550g)入りﾊﾟｳﾁ包装とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
16-42	らっきょう漬(呉)	EA	1 材 料 (1)らっきょう、唐辛子、砂糖、食塩、醸造酢、調味料等 (2)らっきょう67.5%以上、唐辛子0.07%の割合 2 品 質 (1)ﾕﾘ科の｢ﾗｯｷｮｳ｣とする。 (2)輪切り唐辛子の入った、酸味が強すぎないﾋﾟﾘ辛ﾀｲﾌﾟのもの。 (3)ｻｲｽﾞはSｻｲｽﾞとし、粒揃いのもの。 (4)常温で保存可能とする。 3 内容量及び包装 1EA=350g標準ﾅｲﾛﾝﾎﾟﾘ袋入りとする。
16-43	ピクルス(刻み)(呉)	EA	1 材 料 胡瓜、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料、ﾀｰﾒﾘｯｸ色素等 2 品 質 (1)みじん切りに刻んだ状態とする。 (2)常温で保存可能とする。 3 内容量及び包装 1EA=850g標準ﾅｲﾛﾝﾎﾟﾘ袋入りする。
16-44	子持ちきくらげ(呉)	PK	1 材 料 きくらげ、砂糖、魚卵、しその実、食塩、醤油等 2 品 質 (1)きくらげを千切りした状態とする。 (2)常温で保存可能とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kgﾅｲﾛﾝﾎﾟﾘ袋入りとする。
16-45	まぐろ佃煮(呉)	PK	1 材 料 まぐろ節、鯖節、砂糖、食塩、醤油等 2 品 質 常温で保存可能とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kgﾅｲﾛﾝﾎﾟﾘ袋真空詰とする。

17-1	みかん(呉)	KG	1 温州みかんとする。 2 品 質 (1)品種固有の色沢を有し、形状、食味が良好なもので、浮皮、病虫害、外傷などの被害が少ないもの。 (2)玉ぞろいは異なる大きさのものが混入しないもので、外観不良果はおおむねないもの。 (3)糖度が11月は9度以上、12～1月は10度以上を有するもの。 3 ｻｲｽﾞ S～Lとする。
17-2	レモン(呉)	KG	1 品 質 (1)鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの。 (2)固有の芳香を有するもの。 (3)輸入品も可とする。 (4)新鮮ではりのあるもの。 2 重 量 1個100g以上とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
17-3	オレンジ(呉)	KG	1 品 質 (1)熟度十分な｢ﾊﾞﾚﾝｼｱｵﾚﾝｼﾞ｣又は｢ﾈｰﾌﾞﾙｵﾚﾝｼﾞ｣とする。 (2)液汁豊富､甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (3)輸入品も可とする。 (4)新鮮ではりのあるもの。 2 重 量 1個180g以上とする。
17-4	グレープフルーツ(呉)	KG	1 品 質 (1)熟度十分で固有の芳香を有するもの。 (2)白肉種､赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なもの。 (3)輸入品も可とする。 (4)新鮮ではりのあるもの。 2 重 量 1個350g以上とする。
17-5	八朔(呉)	KG	1 品 質 (1)液汁豊富､甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (2)新鮮ではりのあるもの。 2 ｻｲｽﾞ M以上(1個210g以上)とする。
17-6	ネーブル(呉)	KG	1 品 質 (1)国産品の｢秀｣とする。 (2)熟成十分で甘味があり､固有の芳香を有するもの。 (3)新鮮ではりのあるもの。 2 ｻｲｽﾞ L又は2Lとする。
17-7	りんご(呉)	KG	1 品 質 (1)｢つがる｣､｢ﾌｼﾞ｣､｢ｻﾝﾌｼﾞ｣及び｢ｼﾞｮﾅｺﾞｰﾙﾄﾞ｣とし､等級は｢優｣以上とする。 (2)固有の芳香を有するもの。 (3)新鮮ではりのあるもの。 2 重 量 1個250g以上とする。
17-8	ピオーネ(呉)	KG	1 品 質 (1)｢ﾋﾟｵｰﾈ｣とし､等級は｢秀｣とする。 (2)色沢良好で､特有の香味を有するもの。 (3)粒揃いで実の｢はり｣のよいもの。 2 ｻｲｽﾞ 1房400g以上とする。
17-9	バナナ(呉)	KG	1 品 質 (1)適度に熟し､固有の色沢及び芳香を有するもの。 (2)皮及び肉質に腐敗､変質の兆候が現れていないもの。 (3)輸入品も可とする。 2 重 量 1本120g以上とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
17-10	いちご(呉)	KG	1 種 類 「とちおとめ」、「さちのか」、「とよのか」、「女峰」、「さがほのか」、「いちごさん」とする。 2 品 質 (1)等級は「秀」とし、固有の芳香を有するもの。 (2)採取日から2～3日以内のもの。 (3)熟し過ぎず、表皮が薄い赤色を帯びたもの。 (4)砂等の異物の付着していないもの。 3 ｻｲｽﾞ及び包装 M又はLｻｲｽﾞとし、市販品280g標準入りﾊﾟｯｸ詰とする。
17-11	キウイフルーツ(呉)	KG	1 品 質 (1)適度に熟し、固有の芳香を有するもの。 (2)輸入品も可とする。 (3)6～10月はｺﾞｰﾙﾄﾞｷｳｲとする。 2 ｻｲｽﾞ 100g標準とする。
17-12	柿(干)(呉)	EA	1 品 質 (1)十分に乾燥したもので、表面に糖分が乾燥した白い粉が付いているもの。 (2)大きさは「M」とする。 (3)干柿10個を長さ40～42cmの竹に通したもの。 2 内容量及び包装 1本90g標準とし、ﾅｲﾛﾝ袋詰とする。
17-13	梨(呉)	KG	1 品 質 (1)「20世紀」、「三水(豊水、幸水、新水)」、「新興」、「南水」、「新高」、「秋月」とし、等級は「秀」とする。 (2)甘味十分で果汁が豊富であり、肉質の締まりがよいもの。 2 ｻｲｽﾞ M(250g標準)又はL(280g標準)とする。
17-14	すいか(呉)	KG	1 品 質 (1)等級は「優」以上とし、果汁が豊富で甘味十分なもの。 (2)適度に熟したもので棚落ちしていないもの。 (3)変形等なく、皮の薄いもの。 2 重 量 5～10kg(M以上)とする。5kg未満の請求についてはM以下も可。
17-15	パイナップル(呉)	EA	1 品 質 (1)果実は多汁で甘味、酸味、固有の芳香を有するもの。 (2)追熟したもの。 (3)輸入品も可とする。 2 重 量 1個1.3kg標準とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
17-16	メロン(呉)	KG	1 品 質 (1)適度に熟した｢ｱｰﾙｽﾒﾛﾝ｣とし、等級は｢秀｣とする。 (2)果汁が豊富で甘味十分なもの。 (3)固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個1kg以上とする。
17-17	白桃(呉)	KG	1 品 質 (1)｢白桃種｣とし、等級は｢秀｣とする。 (2)熟度、香味、甘味良好なもの。 (3)柔毛に光沢があり、傷やあたりがないもの。 2 ｻｲｽﾞ M(200g標準)とする。
17-18	柿(呉)	KG	1 品 質 (1)｢富有柿｣、｢あたご柿｣及び｢西条柿｣とし、等級は｢秀｣とする。 (2)適度に熟した肉質で堅さがあり、渋味がなく、甘味十分なもの。 2 重 量 1個180g標準とする。
17-19	アボカド(呉)	KG	1 品 質 適度に熟したもの。(持った時に指が入るような柔らかい状態(完熟)は不可とする) 2 重 量 1kg=6個(165g標準)基準とする。

18-1	生しいたけ(呉)	KG	1 品 質 (1)固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 (2)形状は、直径4～5cm程度中開きのもの。 2 包 装 1ﾊﾟｯｸ80～120g(6～8枚)入り市販包装とする。 3 その他 産地表示のもの。
18-2	(冷)生しいたけ(呉)	EA	1 品 質 (1)中国産又は国産とする。 (2)直径5cm程度で、いしづきを除いたもの。 (3)IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g(Mｻｲｽﾞ)入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
18-3	えのき茸(呉)	KG	1 品 質 かさが小さく、軸の揃ったものとする。 2 包 装 100g又は200g入り市販包装とする。
18-4	しめじ(呉)	KG	1 品 質 (1)固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 (2)ｶｻの直径が1.5cm以内のﾂﾎﾞﾐ状のもので柄の太いもの。 2 包 装 100～200g入り市販包装とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
18-5	エリンギ(呉)	KG	1 品 質 (1)茎(柄の部分)が太く、白色で硬く、傘のふちが巻き込んでないもの。 (2)表面がしなびておらず黒ずみのないもの。 2 包 装 100g以上、市販品ﾊﾟｯｸ又は袋詰とする。
18-6	まいたけ(呉)	KG	1 品 質 (1)ｶｻの部分が肉厚で色が濃く光沢があり、軸が白く弾力があるもの。 (2)表面に水分がにじんでいないもの。 2 包 装 100g又は200g標準入り市販包装とする。

19-1	生若布(呉)	KG	1 材 料 若布、食塩 2 品 質 (1)湯通し塩蔵若布とする。 (2)食塩含有率は30%以下とする。
19-2	ところ天(呉)	EA	1 品 質 (1)てんぐさを100%使用したもの。 (2)ところ天を線状に裁断したもの。 2 内容量及び包装 1EA=本体200g入りﾌﾟﾗｽﾁｯｸ 容器詰、ﾀﾚ付きとする。 3 表 示 梱包箱に一括表示可とする。
19-3	もずく(呉)	EA	1 材 料 もずく、調味料等 2 品 質 (1)沖縄産とする。 (2)暗褐色で、粘質に富み柔らかい細線状のもの。 (3)太さは1㎜以下とする。 (4)味付けは「黒酢」、「土佐酢」のいずれかとし、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1EA=70g以上入り一般市販品とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-0	調理加工食品共通規格		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。 (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。 (3)変色、腐敗、異臭、病虫害等のないもの。 (4)再凍結していないもの。 (5)添加物及び包装は「食品添加物等の規格基準」に基づく。 2 表 示 JASの品質表示基準に準ずる。 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。 4 梱 包 市販の荷姿とする。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。 6 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。
20-1	黒酢飲料(呉)	EA	1 材 料 米黒酢、果汁、ｸｴﾝ酸等 2 品 質 味はその都度指定する。 3 内容量及び包装 1EA=125ml標準入りﾒｰｶｰ標準の包装とする。
20-2	野菜ジュースA(呉)	EA	1 材 料 野菜(人参、ｹｰﾙ、ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、赤じそ、ほうれん草、紫ｷｬﾍﾞﾂ、玉葱、ﾚﾀｽ、ｷｬﾍﾞﾂ、ﾊﾟｾﾘ等)、果実(ﾘﾝｺﾞ、ﾚﾓﾝ等)、ｸｴﾝ酸、ﾋﾞﾀﾐﾝC、香料 2 種 類 主材料の他に下記の材料を入れたものとし、その都度指定する。 (1)ｵﾚﾝｼﾞ等 (2)もも、ぶどう、ｱｾﾛﾗ、ﾊﾟｲﾅｯﾌﾟﾙ等 (3)ぶどう、ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ、ﾗｽﾞﾍﾞﾘｰ等 3 内容量及び包装 1EA=200ml標準入り無菌包装、ｽﾄﾛｰ付きとする。
20-3	野菜ジュースB(呉)	EA	1 材 料 野菜(ﾄﾏﾄ、人参、ﾒｷｬﾍﾞﾂ、ｹｰﾙ、ﾋﾟｰﾏﾝ、ﾋﾞｰﾄ、ほうれん草、ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ、ｱｼﾀﾊﾞ、ﾁﾝｹﾞﾝ菜、小松菜、南瓜、ﾊﾟｾﾘ、ｸﾚｿﾝ等)、果物(ﾚﾓﾝ果汁) 2 品 質 (1)食塩、砂糖、香料及び栄養強化剤を使用していないもの。 (2)野菜汁100%のもの。 3 内容量及び包装 1EA=200ml標準入り無菌包装、ｽﾄﾛｰ付きとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-4	緑茶(200ml)(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品「緑茶(清涼飲料水)」とする。 (2)特有の香味、色沢を有するもの。 2 内容量 1EA=200ml入りｱｾﾌﾟﾃｨｯｸﾌﾞﾘｯｸﾊﾟｯｸのｽﾄﾛｰ付とする。

20-10	(冷)鯵フライ(呉)	EA	1 品 質 新鮮な鯵の頭、内臓を除去し、開きにしてﾊﾟﾝ粉をつけたもの。 2 重 量 1EA=80g以上とする。
20-11	(冷)小いわし唐揚(呉)	PK	1 品 質 国産のかたくちいわしの頭と内臓を除去し、小麦粉をまぶしたもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-12	(冷)さんま竜田揚(呉)	PK	1 材 料 さんま、でん粉、醤油、香辛料、調味料等 2 品 質 (1)鮮度良好な肉厚なものを調味液で味付けしたもの。 (2)IQFとする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg(50～65個標準)入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-13	(冷)茄子のはさみ揚げ(呉)	PK	1 品 質 ごぼう、玉葱、人参、生姜等及び豚肉、小麦粉を砂糖、醤油等で調味し練り合わせたものを、茄子で挟み衣をつけて急速凍結したもの。 2 内容量及び包装 1PK=28g標準×30個入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-14	(冷)レンコンのはさみ揚げ(呉)	PK	1 品 質 豚肉、玉葱、ごぼう、人参、生姜及び小麦粉を砂糖、醤油等で調味し練り合わせたものを、れんこんで挟み天ぷら衣をつけて急速凍結したもの。 2 内容量及び包装 1PK=30g標準×30個入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-15	(冷)かきフライ(呉)	PK	1 品 質 国内産の新鮮なｶｷを使用し、ﾊﾟﾝ粉をつけてﾌﾗｲにしたもの。 2 内容量及び包装 1PK=500～550g入り凸凹ﾄﾚｰ詰とする。
20-16	(冷)えびカツ(呉)	EA	1 品 質 (1)新鮮なむきえびをすり身でつなぎ、粗目のﾊﾟﾝ粉をつけてﾌﾗｲにしたもの。 (2)えびの粒を残し、特有の食感を有するもの。 2 重 量 1EA=70g以上とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-17	(冷)いかフライ(呉)	EA	1 品 質 ｽﾙﾒｲｶ又はｱｶｲｶにﾊﾟﾝ粉をつけてﾌﾗｲにしたもの。 2 重 量 1EA=60g以上とする。
20-18	(冷)えび唐揚(呉)	EA	1 材 料 えび又は甘えび、でん粉、食塩、香辛料、調味料等 2 品 質 (1)殻は軟らかく、えびの大きさは3cm程度とする。 (2)IQFとする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-19	(冷)げそ唐揚(呉)	EA	1 材 料 いかげそ、食塩、でん粉、小麦粉、醤油、調味料等 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-20	(冷)たこ唐揚(呉)	EA	1 材 料 たこ、でん粉、小麦粉、食塩等 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-21	(冷)鯵フライ(小)(呉)	PK	1 品 質 新鮮な鯵の頭、内臓を除去し、開いて一口大にｶｯﾄにし、ﾊﾟﾝ粉をつけてﾌﾗｲにしたもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg(25g標準×40個入り)、ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-22	(冷)いか天ぷら(呉)	EA	1 材 料 いか、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等 2 品 質 良質な｢ﾑﾗｻｷｲｶ｣を使用したもの。 3 重 量 1EA=50～60g(いかは30g以上)標準とする。
20-23	(冷)コロッケ(呉)	EA	1 材 料 馬鈴薯、玉葱、牛肉、ﾊﾟﾝ粉、砂糖、食塩等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、小判又は樽型に成形し、ﾊﾟﾝ粉をつけ、急速冷凍したもの。 3 重 量 1EA=70g以上とする。
20-24	(冷)かき揚(呉)	EA	1 品 質 玉葱、笹がきごぼう、人参等の野菜に衣をつけて、かき揚げにしたもの。 2 重 量 1EA=50g以上とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-25	(冷)クリームコロッケ(呉)	EA	1 材 料 乳製品、玉葱、小麦粉、植物油脂、糖類、ﾊﾟﾝ粉、調味料等に、「かに」、「えび」、「貝柱」のいずれが入ったものとする。 2 品 質 (1)材料を練り合わせ調味し、成形後、ﾊﾟﾝ粉をつけたもの。 (2)「かに肉」、「えび」の量は8%以上とする。 3 重 量 1EA=80g以上とする。 4 その他 「かに」、「えび」及び「貝柱」は、その都度指定する。
20-26	(冷)ロールキャベツ(呉)	EA	1 材 料 牛肉、豚肉、鶏肉、きゃべつ、玉葱、人参、ﾊﾟﾝ粉、鶏卵、小麦粉、調味料等 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。 3 重 量 1EA=60g標準とする。
20-27	(冷)野菜天(呉)	PK	1 品 質 玉葱、人参、枝豆、魚のすり身に、でん粉、砂糖食塩等で調味し、練り合わせ、かき揚風にしたもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg標準ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-28	(冷)福袋(呉)	EA	1 品 質 良質の油揚を使用し、その中に餅を入れ、かんぴょうで結んだもの。 2 重 量 1EA=40g以上(餅は30g以上)とする。
20-29	(冷)つみれ団子(呉)	EA	1 材 料 魚肉、鶏肉、大豆たんぱく(遺伝子組換えでないもの)ﾊﾟﾝ粉、小麦粉、全卵、砂糖、調味料等 2 種 類 主材料の他に下記の材料を入れたものとし、その都度指定する。 (1)鶏ごぼうつみれ 種もの:玉葱、人参、ごぼう、生姜 (2)ｴﾋﾞ入りつみれ 種もの:おきあみ、玉葱、えび、青葱 (3)かに入りつみれ 種もの:玉葱、かに (4)ぶりつみれ 種もの:ぶり、いとより、たら、玉葱 3 品 質 (1)主材料をもとにそれぞれの種を使用して団子にしたもの。 (2)IQFとする。 4 内容量及び包装 1EA=1kg(1個15～20g標準)入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-30	(冷)ハンバーグ(呉)	EA	1 材 料 　食肉(牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂)玉葱、ﾊﾟﾝ粉、醤油、香辛料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ調味し、小判型に成形したもの。 (2)ﾎﾞｲﾙ調理可能なもの。 3 重量及び包装 　1EA=110g標準とし、個別包装とする。
20-31	(冷)ハンバーグ(チーズ)(呉)	EA	1 材 料 　食肉(牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂)玉葱、ﾁｰｽﾞ、ﾊﾟﾝ粉、調味料、香辛料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ調味し、小判型に成形したもの。 (2)ﾎﾞｲﾙ調理可能なもの。 3 重量及び包装 　1EA=130g標準とし、個別包装とする。
20-32	(冷)ミートボール(呉)	EA	1 材 料 　鶏肉、豚肉、ﾊﾟﾝ粉、玉葱、きゃべつ、調味料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ調味し、球型に成形したもの。 (2)IQFとする。3 内容量及び包装 　1EA=1kg(1個10g標準)入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-33	(冷)ミルカツ(呉)	EA	1 材 料 　豚肉、大葉、でん粉、卵白、調味料等 2 品 質 　豚もも肉の薄切りを重ね、中央に大葉を挟み風味よく仕上げたもの。 3 重 量 　1EA=90g以上とする。
20-34	(冷)豚肉アスパラチーズカツ(呉)	EA	1 材 料 　豚肉、ﾁｰｽﾞ、ｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽ等 2 品 質 　ﾁｰｽﾞとｱｽﾊﾟﾗｶﾞｽを豚肉で巻き、ﾊﾟﾝ粉付けしたもの。 3 重 量 　1EA=95g以上とする。
20-35	(冷)ミンチカツ(呉)	EA	1 材 料 　牛肉、豚肉(又は鶏肉)、玉葱、でん粉、鶏卵、ﾊﾟﾝ粉、調味料等 2 品 質 　材料を練り合わせ調味し、円形又は小判型に成形しﾊﾟﾝ粉付けしたものとする。 3 重 量 　1EA=80g以上とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-36	(冷)つくね(呉)	PK	1 材 料 鶏肉、鶏軟骨、椎茸、でん粉、卵白、調味料等 2 品 質 国産の鶏肉のすり身に材料を加え、つくねにしたもの。 3 内容量及び包装 1PK=800g(1個40g×20個標準)入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-37	(冷)にら饅頭(呉)	PK	1 品 質 豚肉、にら、きゃべつ、豚脂、でん粉、調味料等を練り合わせ、もち粉の生地で包んだもの。 2 内容量及び包装 1PK=800g標準(30個入り)ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-38	(冷)ぎょうざ(呉)	EA	1 品 質 (1)きゃべつ、にら、玉葱、長ねぎ、ﾆﾝﾆｸ、生姜、豚肉、鶏肉等を練り合わせ調味 し、ぎょうざ皮で包んだもの。 (2)形状は、棒状又は三日月型とする。 2 重量び包装 1EA=40g標準、ﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰又はﾄﾚｰ詰とする。
20-39	(冷)海鮮ぎょうざ(呉)	EA	1 品 質 魚肉すり身をﾍﾞｰｽに、えび、きゃべつ等の野菜を練り合わせ調味し、ぎょうざ皮で包んだもの。 2 重量及び包装 1EA=15～20g標準、ﾄﾚｰ詰とする。
20-40	(冷)しゅうまい(呉)	EA	1 品 質 えび又はｶﾆ、たら、玉葱、豚脂、でん粉、調味料等を練り合わせ、しゅうまい皮で包んだもの。 2 重量及び包装 1EA=25g以上、ﾄﾚｰ詰とする。
20-41	(冷)肉しゅうまい(呉)	EA	1 品 質 国産豚肉、玉葱、豚脂、でん粉、調味料等を練り合わせ、しゅうまい皮で包んだもの。 2 重量及び包装 1EA=25g以上、ﾄﾚｰ詰とする。
20-42	(冷)春巻(呉)	EA	1 材 料 (1)肉春巻 肉(豚又は鶏を1種類以上)、たけのこ、玉葱等 (2)海鮮春巻 魚介類(えび、たこ、いか、かに等3種類以上)、たけのこ、玉葱等 2 品 質 材料を調味料等で調理し、春巻きの皮で包んだもの。 3 重 量 1EA=50g以上とする。 4 その他 (1)及び(2)は、その都度指定する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-43	(冷)中華ワンタン(呉)	PK	1 材 料 皮(小麦粉、でん粉、植物油脂、食塩)、豚肉、玉葱、生姜、醤油、ｺﾞﾏ油、砂糖、調味料等 2 品 質 ｺﾞﾏ油の風味を利かせた具材を薄く滑らかな皮で包み込んだもの。 3 内容量 1PK=500gとする。
20-44	(冷)ラビオリ(呉)	PK	1 品 質 玉葱、鶏肉、人参、ﾊﾟﾝ粉、ﾁｰｽﾞ、卵白、ほうれん草、調味料等を練り合わせ調味し、小麦粉を延ばした生地の間に包んだもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg(1個8g標準)入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-45	(冷)信田煮(呉)	EA	1 材 料 かぼちゃ、人参、枝豆、ひじき、豆腐、すり身、油揚等 2 品 質 野菜をすり身でまとめ、油揚げで包んだもの。 3 重 量 1EA=50g標準とする。
20-46	(冷)ミニグラタン(呉)	EA	1 材 料 (1)えびｸﾞﾗﾀﾝ 馬鈴薯、乾燥ﾏｯｼｭﾎﾟﾃﾄ、牛乳、ﾏｶﾛﾆ、ﾁｰｽﾞ、えび、ﾍﾞｼｬﾒﾙｿｰｽ、玉葱等 (2)ほうれん草ｸﾞﾗﾀﾝ 馬鈴薯、乾燥ﾏｯｼｭﾎﾟﾃﾄ、牛乳、ﾌﾟﾛｾｽﾁｰｽﾞ、ほうれん草、玉葱等 2 品 質 国産ﾎﾟﾃﾄを使用した可食容器(笹型に形成したもの)に材料(1)又は(2)を詰めたｸﾞﾗﾀﾝとし、種類はその都度指定する。 3 重 量 1EA=50g以上とする。
20-47	(冷)ロースカツ(呉)	EA	1 材 料 豚ﾛｰｽ、調味料、澱粉、ﾊﾟﾝ粉等 2 品 質 豚ﾛｰｽに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。 3 重 量 1EA=120g以上とする。
20-48	(冷)棒ヒレカツ(呉)	EA	1 材 料 豚ﾋﾚ、調味料、澱粉、ﾊﾟﾝ粉等 2 品 質 塊の豚ﾋﾚに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。 3 重 量 1EA=100g以上とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-49	(冷)ハムカツ(呉)	EA	1 材 料 ﾁｮｯﾌﾟﾄﾞﾊﾑ、調味料、澱粉、ﾊﾟﾝ粉等 2 品 質 ﾁｮｯﾌﾟﾄﾞﾊﾑに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。 3 重 量 1EA=75g以上とする。
20-50	(冷)たらカツ(呉)	EA	1 材 料 すけそうだら、ﾊﾟﾝ粉、小麦粉、食塩調味料等 2 重 量 1EA=170g以上とする。
20-51	(冷)エビフライ(呉)	PK	1 材 料 ﾌﾞﾗｯｸﾀｲｶﾞｰ、小麦粉、ﾊﾟﾝ粉等 2 重 量 1PK=285gで5尾入りとする。

20-60	(常温)エリンギ塩炒め(呉)	PK	1 材 料 ｴﾘﾝｷﾞ、葱、にんにく、砂糖、食塩、青唐辛子、調味料等 2 品 質 ｼｬｷｼｬｷしたｴﾘﾝｷﾞと香辛料の風味油で味付けしたもの。 3 重 量 1PK=900g標準入りとする。
20-61	(冷)わさび和え(呉)	EA	1 材 料 たこ又はつぶ貝、わさび茎、唐辛子、調味料等で和えたもの。 2 品 質 香辛料の風味で味付けしたもの。 3 重 量 1EA=500gとする。
20-62	(冷)中華わかめ(呉)	EA	1 材 料 茎わかめ、木耳、寒天、唐辛子、白ごま調味料等 2 品 質 わかめの食感とごまの風味で味付けしたもの。 3 重 量 1EA=1kgとする。
20-63	ごぼうサラダ(呉)	PK	1 材 料 ごぼう、人参、とうもろこし、砂糖、調味料等 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-64	ポテトサラダ(呉)	PK	1 材 料 馬鈴薯、人参、玉葱、砂糖、香辛料、調味料等 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
20-65	マカロニサラダ(呉)	PK	1 材 料 ﾏｶﾛﾆ、人参、砂糖、食塩、調味料等 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-80	(冷)丼の素Ａ(呉)	EA	1 品 質 ﾎﾞｲﾙ調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=150g以上入り個別包装とする。
20-81	(冷)丼の素Ｂ(呉)	EA	1 品 質 ﾎﾞｲﾙ調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=85g以上入り個別包装とする。
20-82	(冷)丼の素Ｃ(呉)	EA	1 品 質 ﾎﾞｲﾙ調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=200g以上入り個別包装とする。
20-83	(冷)丼の素Ｄ(呉)	EA	1 品 質 ﾎﾞｲﾙ調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=180g以上入り個別包装とする。
20-84	(冷)いなり寿司(呉)	PK	1 品 質 (1)ご飯に、胡麻等を混ぜ味付したものを、油揚げで包んだもの。 (2)具材の変更は、別途指示する。 2 内容量及び包装 1PK=40g標準×12EA入りのﾄﾚｰ詰とする。 3 その他 一般市販品とする。
20-85	(冷)巻き寿司(呉)	PK	1 品 質 (1)具材は、干瓢、玉子焼き、高野豆腐、おぼろ、ほうれん草等とし、1本を12貫ｶｯﾄしたもの。 (2)具材の変更は、別途指示する。 2 内容量及び包装 1PK=12EAのﾄﾚｰ詰とする。 3 その他 一般市販品とする。
20-86	レトルトカレー(呉)	EA	1 材 料 玉葱、人参、馬鈴薯、ｶﾚｰ粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等 2 品 質 (1)一般市販品「ﾚﾄﾙﾄｶﾚｰ」とする。 (2)特有の香味及び辛味を有するもの。 3 内容量 1EA=180g以上とする。
20-87	レトルトどんぶり(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品「どんぶりの素」とする。 (2)特有の香味を有するもの。 2 内容量 1EA=140～160g標準とする。 3 その他 種類については、その都度指定する。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
20-88	(冷)チャーハン(呉)	PK	1 材 料 　米、鶏卵、葱、焼き豚、食用油脂、醤油等 2 品 質 (1)一般市販品「冷凍ﾁｬｰﾊﾝ」とする。 (2)特有の香味及び辛味を有するもの。 3 内容量 　1PK=1kg以上とする。
20-89	(冷)ピラフ(呉)	PK	1 品 質 (1)一般市販品「冷凍ﾋﾟﾗﾌ」又は、「冷凍ﾁｷﾝﾗｲｽ」とする。 (2)特有の香味及び辛味を有するもの。 2 内容量 　1PK=1kg以上とする。

21-1	お祝い弁当Ａ(呉)	EA	1 品 質 　当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 　仕様書による。 3 表 示 　消費期限(年月日時)を明記する。 4 包 装 　ｺﾞﾑﾊﾞﾝﾄﾞ留めとする。 5 その他 　お手拭、箸付きとする。
21-2	お祝い弁当Ｂ(呉)	EA	お祝い弁当Aに準ずる。
21-3	お祝い弁当Ｃ(呉)	EA	お祝い弁当Aに準ずる。
21-10	幕の内弁当(呉)	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。
21-11	唐揚弁当(呉)	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。
21-12	焼魚弁当(呉)	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。
21-13	トンカツ弁当(呉)	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。
21-14	ハンバーグ弁当(呉)	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。
21-15	のり弁当(呉)	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。
21-16	生姜焼弁当(呉)	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。
21-17	中華弁当(呉)	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
21-20	(貯油所用)日替わり弁当(呉)	EA	1 品 質 　異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 内容量等 (1)米飯230g以上、主菜1品50g以上、副菜3品以上で100g以上漬物5g以上を1EAとする。主菜は肉・魚・卵類を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したもの。 (2)ｴﾈﾙｷﾞｰは1EA=500kcal以上とする。 3 表 示 　消費期限(年月日時)を明記する。 4 包 装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。 5 その他 (1)お手拭、箸付きとする。 (2)納入時間は平日と土曜日の1000時～1100時とする。
21-21	(冷)正月用弁当(呉)	EA	1 品 質 (1)異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 (2)自然解凍で食べられるもの。 (3)納品時に栄養価、衛生検査の結果や加工工程等規格を呉造補所に提出する。 2 内容量等 (1)おかずのみで品数は13品目以上とする。 (2)下記のおかずを必ず13品目中に入れる。 (3)鶏ｶﾞﾗﾝﾃｨｰﾇ35g以上、ｴﾋﾞﾁﾘ60g以上、ﾛｰｽﾄﾋﾞｰﾌ40g以上、伊達巻15g以上、魚の南蛮漬け60g以上、野菜35g以上とする。 (4)ｴﾈﾙｷﾞｰは1EA=500kcal以上とする。 3 表 示 　納入後、80日以上の期間を有するもので、消費期限(年月日時)を明記する。 4 包 装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
21-22	日替わり弁当Ａ(呉)	EA	1 品 質 　異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 内容量等 (1)米飯200g以上、主菜、副菜130g以上、 主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2)塩分は、2.7g標準、たんぱく質は20g以上、野菜類は100g以上とする。 (3)ｴﾈﾙｷﾞｰは1EA=500kcal以上とする。 3 表 示 (1)消費期限(年月日時)を明記する。 (2)納入後、12時間以上の品質を保証する。 4 包 装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。 5 その他 (1)箸付きとする。 (2)納入時間は0900時～1100時とする。 (3)年中無休で納入可能とする。
21-23	日替わり弁当Ｂ(呉)	EA	1 品 質 　異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 内容量等 (1)米飯250g以上、主菜、副菜150g以上、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2)ｴﾈﾙｷﾞｰは1EA=700kcal以上とする。 3 表 示 (1)消費期限(年月日時)を明記する。 (2)納入後、12時間以上の品質を保証する。 4 包 装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。 5 その他 (1)箸付きとする。 (2)納入時間は0900時～1100時とする。 (3)年中無休で納入可能とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
21-24	日替わり弁当(玉野)(呉)	EA	1 品 質 　異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 内容量等 (1)米飯180g以上、主菜、副菜140g以上、 主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2)塩分は、2.7g標準、たんぱく質は20g以上、野菜類は100g以上とする。 (3)ｴﾈﾙｷﾞｰは1EA=600kcal以上とする。 3 表 示 (1)消費期限(年月日時)を明記する。 (2)納入当日、昼食は15時まで、夕食は21時までの品質を保証するものとする。 4 包 装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。 5 その他 (1)箸付きとする。 (2)納入時間は別途指定するものとする。 (3)年中無休で納入可能とする。
21-25	日替わり弁当Ｂ(玉野)(呉)	EA	1 品 質 　異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 内容量等 (1)米飯250g以上、主菜、副菜150g以上、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2)ｴﾈﾙｷﾞｰは1EA=700kcal以上とする。 3 表 示 (1)消費期限(年月日時)を明記する。 (2)納入当日、21時までの品質を保証するものとする。 4 包 装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。 5 その他 (1)箸付きとする。 (2)納入時間は別途指定するものとする。 (3)年中無休で納入可能とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
21-26	日替わり弁当A(因島)(呉)	EA	1 品 質 　異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 内容量等 (1)米飯200g以上、主菜、副菜130g以上、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2)塩分は、2.7g標準、たんぱく質は20g以上、野菜類は100g以上とする。 (3)ｴﾈﾙｷﾞｰは1EA=500kcal以上とする。 3 表 示 (1)消費期限(年月日時)を明記する。 (2)納入後、12時間以上の品質を保証する。 4 包 装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。 5 その他 (1)箸付きとする。 (2)納入時間は0900時～1100時とする。 (3)年中無休で納入可能とする。
21-27	日替わり弁当B(因島)(呉)	EA	1 品 質 　異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 内容量等 (1)米飯180g以上、主菜、副菜140g以上、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2)ｴﾈﾙｷﾞｰは1EA=600kcal以上とする。 3 表 示 (1)消費期限(年月日時)を明記する。 (2)納入当日、昼食は15時まで、夕食は21時までの品質を保証するものとする。 4 包 装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子ﾚﾝｼﾞに対応したもの。 5 その他 (1)箸付きとする。 (2)納入時間は別途指定するものとする。 (3)年中無休で納入可能とする。

22-1	マヨネーズ(パック)(呉)	PK	1 品 質 (1)鮮明な色沢を有するもの。 (2)乳化の状態(分離液状にあっては分離の状態)良好なもの。 (3)特有の甘味、酸味等を有し、香味良好なもの。 2 内容量及び包装 　1PK=10g入り「ﾊﾟｷｯﾃ」又は「ﾃﾞｨｽﾍﾟﾝﾊﾟｯｸ」×20個入り箱詰とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
22-2	ドレッシングＡ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品のﾉﾝｵｲﾙﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞとする。 (2)醤油ﾍﾞｰｽに香味野菜等の風味を効かせたものとし、種類については、その都度指定する。 (3)常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
22-3	ドレッシングＢ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品の乳化ﾀｲﾌﾟﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞとする。 (2)常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
22-4	ドレッシングＣ(呉)	EA	1 材 料 すりたてのｺﾞﾏを5%以上使用し、ｸﾘｰﾑﾀｲﾌﾟに仕上げたもの。 2 品 質 常温保存可能なもの。 3 内容量及び包装 1EA=1000ml入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
22-5	ドレッシングＤ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品のｵｲﾙ&ﾋﾞﾈｶﾞｰﾀｲﾌﾟﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞとする。 (2)常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
22-6	ドレッシングＥ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品のｹﾁｬｯﾌﾟとﾋﾟｸﾙｽが特徴のｸﾘｰﾐｨﾀｲﾌﾟﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞとする。 (2)常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
22-7	ドレッシングＦ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品のｵｲﾙ&黒酢ﾀｲﾌﾟﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞとする。 (2)JAS規格のﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞで、常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
22-8	酒粕(呉)	KG	品 質 1 米を材料とする。 2 ｱﾙｺｰﾙ分5%程度のもの。 3 鮮度良好で不純物が混入していないもの。 4 製造後、1年以内のもの。 5 特有の芳香を有するもの。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
22-9	白湯スープ(呉)	EA	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、ﾗｰﾒﾝのｽｰﾌﾟに適するもの。 (2)特有の香りがあり、異臭等のないもの。 (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。 (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。 3 内容量及び包装 　1EA=1.8ℓ入りﾗﾐﾈｰﾄ紙ﾊﾟｯｸ又はﾎﾟﾘ容器詰とする。
22-10	冷麺スープ(呉)	EA	1 材 料 　本醸造醤油、米黒酢、醸造酢、ごま油、果糖ﾌﾞﾄﾞｳ糖液糖、化学調味料等 2 品 質 (1)2倍程度に希釈して、冷麺のつゆに適するもの。 (2)黒酢入りとし、酸味、甘味、旨味等がよく調和したもの。存料を使用していないもの。 3 内容量及び包装 　1EA=1.8ℓ入りﾎﾟﾘ容器詰とする。
22-11	マーガリン(呉)	EA	1 品 質 　一般市販品のJAS合格品とする。 2 内容量及び包装 　1EA=300g以上入りﾌﾟﾗｽﾁｯｸ容器とする。
22-12	マーガリン(チューブ)(呉)	EA	1 品 質 　一般市販品のJAS合格品とする。 2 内容量及び包装 　1EA=140g以上入りﾁｭｰﾌﾞ詰とする。
22-13	調味ドレッシングＡ(呉)	BT	1 品 質 (1)一般市販品のﾄﾏﾄのこく深い、さわやかな酸味を活かした赤い色合いのﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞで肉･魚料理に使用できる。 (2)ﾄﾏﾄ、玉葱、醤油、ｶﾞｰﾘｯｸ等を使用した、具沢山の分離液体ﾀｲﾌﾟに仕上げたもの。 (3)常温保存可能なものとする。 2 内容量 　1BT=1ℓ入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙとする。
22-14	調味ドレッシングＢ(呉)	BT	1 品 質 (1)一般市販品の分離液状ﾄﾞﾚｯｼﾝｸﾞで刻み玉葱を主体としたものとする。 (2)刻み玉葱を使用したもので3種類の黒こしょうを合わせたﾀｲﾌﾟ又はｾﾊﾟﾚｰﾄﾀｲﾌﾟとする。 (3)常温保存可能なものとする。 2 内容量 　1BT=1ℓ入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
22-15	調味ドレッシングC(呉)	BT	1 品 質 (1)一般市販品のﾀﾙﾀﾙｿｰｽﾀｲﾌﾟとする。 (2)ｽｲｰﾄﾋﾟｸﾙｽを使用し、乳化状に仕上げて、ﾌﾗｲに使用できるものとする。 (3)常温保存可能なものとする。 2 内容量及び包装 1BT=1ℓ入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙとする。
22-16	バジルソース(呉)	BT	1 品 質 (1)一般市販品のﾊﾞｼﾞﾙｿｰｽとする。 (2)醤油ﾍﾞｰｽに香味野菜等の風味を効かせたものとする。 (3)常温保存可能なものとする。 2 内容量及び包装 1BT=525g以上ﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ入りとする。
22-17	おろし生姜(呉)	EA	1 品 質 (1)生姜をおろし、適度に練り合わせたもの。 (2)特有の芳香、辛味を有しているもの。 2 内容量及び包装 1EA=160g以上入りﾁｭｰﾌﾞ詰とする。
22-18	練辛子(呉)	EA	1　品 質 (1)辛子菜の種子を適当な硬さに練り合わせたもの。 (2)市販品「中級」以上とする。 2　内容量及び包装 1EA=43g以上入りﾁｭｰﾌﾞ詰とする。
22-19	練わさび(呉)	EA	1 品 質 (1)西洋わさび(わさび大根)を適度な硬さに練り合わせたもの。 (2)市販品「中級」以上とする。 2 内容量及び包装 1EA=175g以上入りﾁｭｰﾌﾞ詰とする。
22-20	キムチの素(呉)	BT	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 内容量及び包装 1BT=190g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
22-21	トマトピューレ(呉)	PG	1 品 質 (1)濃縮ﾄﾏﾄのうち、無塩可溶性固形分が24%のもの。 (2)(1)に少量の食塩、香辛料、玉葱及びその他の野菜類、ﾚﾓﾝ又はPH調整剤を加えたもの。 (3)特有の香味を有し、約3倍に濃縮したもの。 2 内容量及び包装 1PG=200g標準とする。
22-22	ドライイースト菌(呉)	EA	1 原材料 ﾄﾞﾗｲｲｰｽﾄ、乳化剤、ﾋﾞﾀﾐﾝCを含んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=50g以上ｱﾙﾐ包装入りとする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
22-23	中華調味料(呉)	CN	1 原材料 　食塩、肉ｴｷｽ、動植物油脂、小麦粉、香辛料等を含んだもの。 2 内容量及び包装 　1CN=1kgとする。
22-24	かき醤油(呉)	BT	1 品 質 　醤油類共通規格1項による。 2 内容量及び包装 　1BT=1000ml入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙとする。
22-25	麻婆豆腐の素(呉)	BT	1 品 質 　醤油、にんにく、豆板醤、甜麺醤、砂糖、生姜、食塩、発酵調味料等 2 内容量及び包装 　1BT=1ℓ以上又は1kg以上入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙとする。
22-26	ラー油(呉)	BT	1 品 質 (1)良質なｺﾞﾏ油に、唐辛子の色素及び成分を抽出したものとする。 (2)特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないもの。 2 内容量及び包装 　1BT=30ml以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
22-27	七味唐辛子(呉)	EA	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。 2 内容量及び包装 　1EA=15g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。
22-28	甜麺醤(呉)	BT	1 品 質 (1)一般市販品「甜麺醤」とする。 (2)添加物不使用で、特有の香味を有するもの。 2 内容量及び包装 　1BT=500g以上入りﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙ詰とする。
22-29	塩こうじ(呉)	EA	1 品 質 (1)一般市販品「塩こうじ」とする。 (2)添加物不使用で、特有の香味を有するもの。 2 内容量及び包装 　1EA=200g以上入りPE包装とする。
22-30	オイスターソース(呉)	BT	1 材 料 　かき汁、砂糖、食塩、でん粉等 2 内容量及び包装 　1BT=360g以上でﾍﾟｯﾄﾎﾞﾄﾙとする。
22-31	ガラムマサラＳ(呉)	CN	1 品 質 (1)数種類の香辛料を混合し、特有の芳香を有するもの。 (2)乾燥良好な国内製造のもの。 2 内容量及び包装 　1CN=80g入り缶詰とする。
22-32	チャツネ(呉)	EA	1 品 質 (1)数種類のﾌﾙｰﾂと香辛料を混合し、特有の芳香を有するもの。 (2)乾燥良好な国内製造のもの。 2 内容量及び包装 　1EA=450g入りﾎﾟﾘﾌﾟﾛﾋﾟﾚﾝ袋とする。

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格
22-34	ラーメンスープ(醤油)(呉	EA	1 品 質 (1)常温保存可能な液体ｽｰﾌﾟとし、かけ麺用とする。 (2)醤油味とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りｽﾀﾝﾃﾞｨﾝｸﾞﾊﾟｳﾁ包装とする。
22-35	ラーメンスープ(豚骨)(呉	EA	1 品 質 (1)常温保存可能な液体ｽｰﾌﾟとし、かけ麺用とする。 (2)豚骨味とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りｽﾀﾝﾃﾞｨﾝｸﾞﾊﾟｳﾁ包装とする。
22-36	ラーメンスープ(味噌)(呉	EA	1 品 質 (1)常温保存可能な液体ｽｰﾌﾟとし、かけ麺用とする。 (2)味噌味とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りｽﾀﾝﾃﾞｨﾝｸﾞﾊﾟｳﾁ包装とする。
22-37	(冷)オニオンソテー(呉)	EA	1 材 料 玉葱、大豆油 2 品 質 玉葱をｽﾗｲｽにして、玉葱重量で30%まで炒めたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りﾎﾟﾘｴﾁﾚﾝ袋詰とする。
22-38	コチュジャン(呉)	EA	1 品 質 (1)市販流通品「ｺﾁｭｼﾞｬﾝ」又は「ｺﾁｼﾞｬﾝ」とする。 (2)添加物不使用で適度な辛味と甘みを有するもの。 3 内容量及び包装 1EA=270g以上入りﾋﾞﾝ詰とする。

23-1	くるみ(呉)	EA	1 品 質 (1)食塩や油を一切使用していないもの。 (2)(1)をﾛｰｽﾄしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=65g標準ﾎﾟﾘ袋入りとする。
23-2	白ごま(呉)	EA	1 品 質 (1)結実十分で乾燥良好なもの。 (2)水洗いし、土砂等の異物を除去した洗いごまとする。 2 内容量及び包装 500g入りﾎﾟﾘｴﾁｴﾝでﾁｬｯｸ付袋詰とする。
23-3	黒ごま(呉)	EA	1 品 質 白ごま(23-2)に準ずる。 2 内容量及び包装 500g入りﾎﾟﾘｴﾁｴﾝでﾁｬｯｸ付袋詰とする。

あ行	1	アイスクリーム(呉)	81	あ行	43
	2	青のり(呉)	8		44
	3	(冷)赤魚切身(呉) (呉)	57		45
	4	赤唐辛子(輪切り)(呉)	16		46
	5	赤ピーマン(呉)	87		47
	6	赤ワイン(呉)	18		48
	7	揚麺(呉)	42		49
	8	(冷)あさり貝(呉)	65		50
	9	(冷)あさり貝殻付(呉)	65		51
	10	(冷)鯵切身(呉)	55		52
	11	(冷)味付いいだこ(呉)	100		53
	12	(冷)味付け数の子(呉)	64		54
	13	味付塩こしょう(呉)	15		55
	14	味付のり(呉)	8		56
	15	(冷)鯵フライ(呉)	108		57
	16	(冷)鯵フライ(小)(呉)	109		58
	17	小豆(呉)	4		59
	18	厚揚(呉)	49		60
	19	(冷)穴子刻み(呉)	62		61
	20	油揚(呉)	50		62
	21	(冷)油揚刻み(呉)	51		63
	22	アボカド(呉)	105		64
	23	(冷)甘えび(呉)	63		65
	24	甘夏シロップ漬(呉)	26		66
	25	(冷)あゆ(呉)	60		67
	26	(冷)粗挽ウインナー(呉)	78		68
	27	アルファ米(白飯)(呉)	3		69
	28	アルファ米(ﾄﾞﾗｲｶﾚｰ)(呉)	3		70
	29	合わせ味噌(呉)	48		71
	30	(冷)いか糸作り(呉)	62		72
	31	いか塩辛(呉)	62		73
	32	(冷)いか天ぷら(呉)	109		74
	33	(冷)いかフライ(呉)	109		75
	34	(冷)いかリング(呉)	62		76
	35	(冷凍)いくら味付(呉)	53		77
	36	いちご(呉)	104		78
	37	糸こんにゃく(呉)	85		79
	38	糸昆布(小)(呉)	7		80
	39	糸昆布煮(呉)	8		81
	40	(冷)いなり寿司(呉)	115		82
	41	伊予かんシロップ漬(呉)	26		83
	42	いわし蒲焼(呉)	24		84

(常温)いわしの梅煮(呉)	61	あ行	85	お茶漬のり(呉)	32
(冷)いわし開き(呉)	57		86	(冷)オニオンソテー(呉)	125
いわし味噌煮(呉)	23		87	オニオンパウダー(呉)	10
(冷)いんげん(呉)	92		88	(冷)おはぎ(呉)	45
インスタントコーヒー(呉)	20		89	(冷)オムレツ(呉)	80
ウインナー(呉)	77		90	オリーブオイル(呉)	19
ウーロン茶(小)(呉)	19		91	オレンジ(呉)	103
ウスターソース(呉)	13		92	おろし生姜(呉)	123
うずら卵水煮(呉)	28		93	おろしにんにく(呉)	94
(常温)うどん(呉)	44	か行	94	ガーリック(呉)	15
(冷凍)うなぎ蒲焼(呉)	53		95	(冷)海鮮ぎょうざ(呉)	112
うの花味付缶(呉)	24		96	(冷)海鮮マリネ(呉)	101
梅漬(呉)	96		97	(冷)海鮮ユッケ(呉)	101
うり漬(呉)	99		98	海藻サラダ(呉)	7
栄養調整食品A(呉)	33		99	貝柱スープ(呉)	17
栄養調整食品B(呉)	33		100	貝割大根(呉)	89
栄養調整食品C(呉)	33		101	柿(呉)	105
栄養補助食品(CA)(呉)	34		102	柿(干)(呉)	104
栄養調整食品D(呉)	34		103	(冷)かき揚(呉)	109
栄養補助食品(kcal)(呉)	34		104	かき氷シロップ(呉)	29
栄養補助食品(M.V)(呉)	34		105	かき醤油(呉)	124
XO醤(呉)	28		106	(冷)かきフライ(呉)	108
えのき茸(呉)	105		107	LL菓子パン(呉)	40
(冷)えびカツ(呉)	108		108	菓子パン(あんパン)(呉)	38
(冷)えび唐揚(呉)	109		109	菓子パン(小倉マーガリン)(呉)	39
(冷)エビフライ(呉)	114		110	菓子パン(カレー)(呉)	37
(冷凍)えび無頭A(殻なし)(呉)	54		111	菓子パン(クリーム)(呉)	37
(冷凍)えび無頭B(殻なし)(呉)	54		112	菓子パン(ジャム)(呉)	37
エリンギ(呉)	106		113	菓子パン(玉子)(呉)	38
(常温)エリンギ塩炒め(呉)	114		114	菓子パン(チョコ)(呉)	37
オイスターソース(呉)	124		115	菓子パン(ツナマヨ)(呉)	38
お祝い弁当C(呉)	116		116	菓子パン(ハムマヨ)(呉)	38
お祝い弁当A(呉)	116		117	菓子パン(ピーナッツ)(呉)	39
お祝い弁当B(呉)	116		118	菓子パン(蒸しパン)(呉)	37
(冷)オーシャンレッグ(ほぐし)(呉)	66		119	菓子パン(メロン)(呉)	37
(冷)オーシャンレッグ(呉)	66		120	菓子パン(メンチカツ)(呉)	38
オールスパイス(呉)	15		121	柏餅(呉)	45
(冷)おから(呉)	50		122	かつお梅(呉)	96
(冷)オキメダイ切身(呉)	61		123	(冷)鰹たたき(呉)	56
オクラ(呉)	88		124	(冷)カットオクラ(呉)	88
お好みソース(呉)	13		125	カットトマト(呉)	26
押し麦(呉)	3		126	(冷)カット葱(呉)	92

か行	127	カット若布(呉)	7	か行	169
	128	カップメンA(呉)	42		170
	129	カップメンB(呉)	42		171
	130	カップメンC(呉)	42		172
	131	カップメンD(呉)	42		173
	132	カップメンE(呉)	42		174
	133	(冷凍)かにポーション爪肉(呉)	55		175
	134	かぶ(呉)	89		176
	135	南瓜(呉)	85		177
	136	(冷)南瓜(呉)	85		178
	137	(冷)釜あげしらす(呉)	58		179
	138	(冷)かまぼこ(呉)	67		180
	139	かまぼこ(正月)(呉)	67		181
	140	(冷)鴨スモーク(呉)	77		182
	141	からあげ(呉)	28		183
	142	(冷)唐揚(あごだし)(呉)	76		184
	143	唐揚粉(呉)	5		185
	144	唐揚弁当(呉)	116		186
	145	(冷)辛子めんたいこ(呉)	64		187
	146	ガラスープ(呉)	17		188
	147	からだサポート飲料(呉)	21		189
	148	辛味スパイス(呉)	16		190
	149	ガラムマサラS(呉)	124		191
	150	カリフラワー(呉)	90		192
	151	(冷)カリフラワー(呉)	94		193
	152	カルボナーラソース(呉)	30		194
	153	(冷)かれい切身(呉)	58		195
	154	(冷)かれい味醂漬(呉)	58		196
	155	カレー粉(呉)	15		197
	156	カレー固形(呉)	14		198
	157	カレー固形(甘口)(呉)	14		199
	158	カレーフレーク(呉)	15		200
	159	カレーフレーク(ベーシック)(呉)	15		201
	160	缶コーヒー(呉)	20		202
	161	缶コーヒーボトル(無糖)(呉)	20		203
	162	甘藷(呉)	84		204
	163	がんす(呉)	67		205
	164	乾燥めかぶ(呉)	7		206
	165	乾燥野菜(葱)(呉)	9		207
	166	缶詰パン(呉)	28		208
	167	寒天(呉)	8		209
	168	かんぱちR(呉)	59		210

干ぴょう(呉)	9	か行	211	栗御飯の素(呉)	101
甘味料(呉)	11		212	グルタミン酸ﾅﾄﾘｳﾑ(呉)	17
キウイフルーツ(呉)	104		213	クルトン(呉)	40
きくらげ(ｽﾗｲｽ)(小)(呉)	10		214	くるみ(呉)	125
きくらげ(ホール)(小)(呉)	10		215	グレービーソース(呉)	13
刻みのり(呉)	7		216	(冷)クレープＡ(呉)	47
(冷)きぬさや(呉)	93		217	(冷)クレープＢ(呉)	47
木の芽(呉)	92		218	グレープフルーツ(呉)	103
木の芽和え味噌(呉)	48		219	黒ごま(呉)	126
黄ピーマン(呉)	87		220	黒酢飲料(呉)	107
キムチ漬(呉)	98		221	黒花豆煮(呉)	4
キムチの素(呉)	123		222	黒豆煮豆(呉)	96
きゃべつ(呉)	88		223	鶏卵(呉)	79
(冷凍)牛ｻｰﾛｲﾝ(ｲﾝｼﾞｪｸｼｮﾝ)(呉)	71		224	鶏卵水煮(呉)	28
(冷)牛すじ肉(呉)	71		225	(冷)げそ唐揚(呉)	109
(冷)牛すじ肉(呉)	71		226	減塩ウスターソース(呉)	13
(冷)牛肉中角(呉)	70		227	減塩醤油(呉)	12
(冷)牛肉中切(呉)	70		228	減塩醤油(卓上)(呉)	12
牛乳(呉)	80		229	減塩トンカツソース(呉)	13
ＬＬ牛乳・小(呉)	81		230	玄米茶(呉)	19
ＬＬ牛乳・大(呉)	81		231	玄米茶(給茶器用)(呉)	20
(冷)牛バラ(スライス)(呉)	71		232	(冷)小いわし唐揚(呉)	108
(冷凍)牛ヒレ(呉)	69		233	紅茶(呉)	20
(冷)牛ミンチ(呉)	70		234	紅茶飲料(無糖)(呉)	20
(冷)牛もつカット(呉)	78		235	コーヒー飲料(呉)	81
胡瓜(呉)	92		236	凍豆腐(呉)	4
胡瓜醤油漬(呉)	97		237	こしょう(呉)	15
胡瓜漬(呉)	97		238	こしょう(粗挽き)(呉)	15
(冷凍)牛ロース(呉)	70		239	コチュジャン(呉)	125
(冷)牛ロース(呉)	70		240	粉辛子(呉)	17
(冷)ぎょうざ(呉)	112		241	粉さんしょう(呉)	16
ぎょうざの皮(呉)	41		242	粉ゼラチン(呉)	10
強力粉(呉)	41		243	粉チーズ(呉)	83
(冷)魚肉ソーセージ(呉)	68		244	粉わさび(呉)	14
(冷)魚卵サラダ(呉)	101		245	ごぼう(呉)	90
切麩(呉)	9		246	(冷)ごぼうささがき(呉)	93
切干大根(呉)	9		247	ごぼうサラダ(呉)	114
(冷)錦糸卵(呉)	80		248	(冷)ごぼう千切(呉)	93
クミン(粉)(呉)	15		249	ごま油(ポリ容器)(呉)	19
(冷)クリームコロッケ(呉)	110		250	(冷)ごま団子(呉)	45
クリームパウダー(呉)	18		251	(冷)小松菜(呉)	88
(冷)グリーンアスパラガス(呉)	87		252	小麦粉(呉)	5

か行	253	五目寿司の素(呉)	31	さ行	295
	254	五目煮(呉)	96		296
	255	五目煮豆(呉)	4		297
	256	子持ちきくらげ(呉)	102		298
	257	(冷)コロッケ(呉)	109		299
	258	根菜ひじき(呉)	100		300
	259	コンソメ(袋)(呉)	17		301
	260	コンデンスミルク(呉)	80		302
	261	こんにゃく(呉)	85		303
	262	昆布佃煮(呉)	100		304
	263	昆布煮豆缶(呉)	26		305
	264	昆布巻(呉)	100		306
さ行	265	ザーサイ味付(呉)	25		307
	266	(冷)サーモンF(呉)	57		308
	267	(冷)魚すり身(呉)	66		309
	268	桜餅(呉)	45		310
	269	酒粕(呉)	121		311
	270	(冷)さけ切身(呉)	61		312
	271	(冷)鮭塩焼(呉)	57		313
	272	(冷)ささみフリッター(呉)	76		314
	273	雑穀米(呉)	3		315
	274	(冷)里芋(呉)	84		316
	275	(常温)里芋(呉)	84		317
	276	(冷)里芋(スライス)(呉)	84		318
	277	里芋そぼろ缶(呉)	24		319
	278	(冷)讃岐うどん(呉)	41		320
	279	(冷)鯖R(呉)	55		321
	280	鯖味付(呉)	23		322
	281	(冷)鯖切身(呉)	55		323
	282	鯖竜田甘酢あんかけ(呉)	24		324
	283	鯖照焼(呉)	23		325
	284	(常温)さばの味噌煮(呉)	60		326
	285	鯖水煮(呉)	23		327
	286	鯖味噌煮(呉)	23		328
	287	サラダ油(ポリ容器)(呉)	18		329
	288	(冷)鰆切身(呉)	59		330
	289	山菜漬(呉)	98		331
	290	山菜煮(呉)	30		332
	291	三杯漬(呉)	99		333
	292	(冷)さんま(呉)	57		334
	293	さんま味付(呉)	23		335
	294	さんま蒲焼(呉)	23		336

(冷)さんま竜田揚(呉)	108	さ行	337	白玉粉(呉)	4
(常温)さんまの煮付(呉)	60		338	(冷)シルバー切身(呉)	59
さんま味噌煮(呉)	23		339	白ごま(呉)	125
椎茸煮スライス(呉)	31		340	白葱(呉)	94
(冷)シーフードミックス(呉)	64		341	白花豆煮(呉)	4
塩くらげ(呉)	64		342	白ワイン(呉)	18
塩こうじ(呉)	124		343	(冷)ジンギスカン(呉)	79
(冷)塩鯖(呉)	56		344	酢(呉)	12
(冷)塩鯖切身(呉)	61		345	スイートコーン(カット)(呉)	91
汐吹昆布(呉)	6		346	ｽｲｰﾄｺｰﾝ(ｸﾘｰﾑ)(呉)	24
ししとうがらし(呉)	90		347	ｽｲｰﾄｺｰﾝ(ｸﾘｰﾑ)ﾚﾄﾙﾄ(呉)	24
(冷)しじみ貝殻付(呉)	65		348	ｽｲｰﾄｺｰﾝ(ﾎｰﾙ)ﾚﾄﾙﾄ(呉)	24
(冷)ししゃも(袋)(呉)	60		349	すいか(呉)	104
しそにんにく(呉)	96		350	(冷)スチーム牡蠣(呉)	65
しその葉(呉)	87		351	ズッキーニ(呉)	95
(冷)舌平目(呉)	59		352	スティックシュガー(呉)	11
七味唐辛子(呉)	124		353	(冷)砂肝(呉)	78
支那竹味付(呉)	25		354	(冷)スナップえんどう(呉)	93
(冷)信田煮(呉)	113		355	スパゲティ(呉)	5
しば漬A(呉)	96		356	スポーツ飲料(呉)	21
しば漬B(呉)	97		357	スポーツ飲料(粉末)(呉)	21
(冷)しめ鯖(呉)	56		358	(冷)スモークサーモン(呉)	57
しめじ(呉)	105		359	スライスチーズ(呉)	82
(冷)じゃこ天(呉)	66		360	スライスチーズ(ﾁｪﾀﾞｰ)(呉)	82
(冷)しゅうまい(呉)	112		361	(冷)すり身豆腐(呉)	67
春菊(呉)	86		362	ずわいがに水煮(呉)	24
生姜(呉)	92		363	節分豆(呉)	44
(冷)正月用弁当(呉)	117		364	(冷)ゼリー(呉)	46
生姜焼弁当(呉)	116		365	セロリ(呉)	90
(冷)上カルビ(呉)	75		366	煎茶(呉)	19
上白糖(呉)	10		367	煎茶(パック)(呉)	19
醤油・小(呉)	12		368	そうめん(呉)	6
醤油・大(呉)	11		369	即席味噌汁(呉)	48
醤油・中(呉)	11		370	即席めん(呉)	6
ショートケーキ(呉)	46	た行	371	大根(呉)	89
食塩(呉)	11		372	大根桜漬(呉)	98
食卓塩(呉)	11		373	大根漬(呉)	98
食パン(呉)	40		374	大豆白絞油(呉)	18
ＬＬ食パン(呉)	40		375	大豆ミート(呉)	51
食用調整油(呉)	19		376	大豆水煮(呉)	48
しらたき(呉)	24		377	高菜漬(呉)	98
白だし(呉)	17		378	炊込ご飯の素(帆立)(呉)	31

た行	379	たくあん漬(呉)	97	た行	421
	380	たけのこ(呉)	90		422
	381	たけのこ千切り(呉)	94		423
	382	たけのこ土佐煮(呉)	100		424
	383	たけのこ水煮(呉)	25		425
	384	(冷)たこ唐揚(呉)	109		426
	385	(冷)たこ刺身(呉)	62		427
	386	(冷)たこぶつ切り(呉)	63		428
	387	出し昆布(呉)	7		429
	388	出しの素(呉)	17		430
	389	(冷)出し巻(呉)	79		431
	390	田作り(呉)	100		432
	391	(冷)伊達巻(呉)	68		433
	392	タバスコ(呉)	16		434
	393	卵豆腐(呉)	79		435
	394	玉葱(呉)	89		436
	395	(冷)たらカツ(呉)	114		437
	396	(冷)たら切身(呉)	59		438
	397	たらばがに水煮(小)(呉)	24		439
	398	炭酸飲料(呉)	22		440
	399	炭酸飲料(特定保健用食品)(呉)	22		441
	400	芝麻醤(呉)	28		442
	401	チェリーシロップ漬(呉)	27		443
	402	(冷)チキン唐揚(呉)	76		444
	403	チキンささみ水煮(呉)	78		445
	404	チキンシーズニング(呉)	33		446
	405	(冷)チキンチーズ(呉)	76		447
	406	竹輪(呉)	67		448
	407	(冷)チヂミ(呉)	36		449
	408	チップゴボウ(呉)	26		450
	409	(冷)チャーシュー・スライス(呉)	75		451
	410	(冷)チャーハン(呉)	116		452
	411	(冷)茶そば(呉)	43		453
	412	チャツネ(呉)	124		454
	413	茶碗蒸し(呉)	80		455
	414	中華切干(呉)	99		456
	415	中華スープ(呉)	17		457
	416	(冷)中華そば(呉)	42		458
	417	中華調味料(呉)	124		459
	418	中華弁当(呉)	116		460
	419	(冷)中華わかめ(呉)	114		461
	420	(冷)中華ワンタン(呉)	113		462

中ざら糖(呉)	10	た行	463	(冷)鶏天(呉)	79
調味ドレッシングA(呉)	122		464	(冷)鶏ほぐし肉(呉)	76
調味ドレッシングB(呉)	122		465	(冷)鶏ミンチ(呉)	74
調味ドレッシングC(呉)	123		466	(冷)鶏むね肉(呉)	74
調理パン(サンドウィッチ)(呉)	39		467	(冷凍)鶏もも正肉(呉)	73
調理パン(チーズバーガー)(呉)	39		468	(冷)鶏もも肉(呉)	74
調理パン(テリヤキバーガー)(呉)	40		469	(冷)鶏レバー味付(呉)	78
調理パン(ホットドッグ)(呉)	39		470	ドレッシングA(呉)	121
調理パン(焼そば)(呉)	39		471	ドレッシングB(呉)	121
チョコレート(呉)	45		472	ドレッシングC(呉)	121
チョップドハム(呉)	76		473	ドレッシングD(呉)	121
(貯油所用)日替わり弁当(呉)	117		474	ドレッシングE(呉)	121
(冷)チョリソー(呉)	77		475	ドレッシングF(呉)	121
チリソース(ペット)(呉)	13		476	とろけるチーズ(呉)	82
ちりめんじゃこ(呉)	58		477	とろろ昆布(呉)	6
チンゲン菜(呉)	86		478	トンカツソース(呉)	13
(冷)チンゲン菜カット(呉)	95		479	トンカツ弁当(呉)	116
(冷)つくね(呉)	112		480	(冷)豚骨(呉)	72
粒うに(呉)	24		481	(冷)丼の素A(呉)	115
つぼ漬(呉)	99		482	(冷)丼の素B(呉)	115
(冷)つみれ団子(呉)	110		483	(冷)丼の素C(呉)	115
デザートベース(呉)	47		484	(冷)丼の素D(呉)	115
手巻きのり(呉)	8	な行	485	内地米(呉)	2
デミグラスソース(呉)	13		486	内地米(真空パック)(呉)	2
天ぷら粉(小)(呉)	5		487	長芋(呉)	84
でん粉(呉)	5		488	梨(呉)	104
甜麺醤(呉)	124		489	茄子(呉)	91
(冷)凍結全卵(呉)	80		490	茄子漬(呉)	97
豆乳(呉)	50		491	(冷)茄子のはさみ揚げ(呉)	108
豆板醤(呉)	28		492	(冷)茄子乱切(呉)	91
豆腐(呉)	49		493	菜漬(呉)	98
(冷)豆腐サイコロ(呉)	49		494	納豆(呉)	50
豆腐テトラ(呉)	49		495	(冷)納豆(呉)	50
ところ天(呉)	106		496	ナツメグ(呉)	16
トマト(呉)	86		497	(冷)菜の花(呉)	88
トマトケチャップ(呉)	14		498	(冷)ナポリタン(呉)	43
トマトケチャップ(大)(呉)	14		499	ＬＬ生クリーム(呉)	81
トマトジュース(呉)	21		500	生しいたけ(呉)	105
トマトピューレ(呉)	123		501	(冷)生しいたけ(呉)	105
ドライイースト菌(呉)	123		502	生若布(呉)	106
(冷)鶏ガラ(呉)	73		503	なめこ水煮(呉)	25
(冷)鶏手羽先(呉)	74		504	なめたけ茶漬(呉)	25

な行	505	(冷)ナン(呉)	36	は行	547
	506	にがうり(呉)	90		548
	507	(冷)肉しゅうまい(呉)	112		549
	508	(冷)にしんみりん干(呉)	55		550
	509	煮干(小)(呉)	9		551
	510	(冷)日本そば(呉)	43		552
	511	日本茶(小)(呉)	19		553
	512	乳酸飲料(呉)	21		554
	513	乳酸菌飲料(呉)	81		555
	514	乳酸菌飲料A(呉)	21		556
	515	にら(呉)	86		557
	516	(冷)にら饅頭(呉)	112		558
	517	人参(呉)	85		559
	518	にんにく(呉)	91		560
	519	(冷)にんにくの芽(呉)	90		561
	520	ネーブル(呉)	103		562
	521	葱(呉)	92		563
	522	練辛子(呉)	123		564
	523	練わさび(呉)	123		565
	524	野沢菜漬(呉)	99		566
	525	のむヨーグルト(呉)	81		567
	526	のり佃煮(パック)(呉)	32		568
	527	のり弁当(呉)	116		569
は行	528	白湯スープ(呉)	122		570
	529	パイナップル(呉)	104		571
	530	パインシロップ漬(呉)	27		572
	531	白菜(呉)	92		573
	532	白菜漬(呉)	98		574
	533	白桃(呉)	105		575
	534	白桃シロップ漬(呉)	27		576
	535	(冷)バサ切身(呉)	60		577
	536	はじかみ(呉)	25		578
	537	バジル(呉)	16		579
	538	バジルソース(呉)	123		580
	539	パセリ(呉)	86		581
	540	パセリ(チップ)(呉)	94		582
	541	バター(呉)	19		583
	542	はちみつ(呉)	28		584
	543	パックご飯A(呉)	1		585
	544	パックご飯C(呉)	2		586
	545	パック餅・小(呉)	44		587
	546	パック餅・大(呉)	44		588

はっ酵乳(呉)	81	は行	589	(冷)豚肉アスパラチーズカツ(呉)	111
八朔(呉)	103		590	(冷)豚肉上切(呉)	72
はっさくシロップ漬(呉)	26		591	(冷)豚バラ(ブロック)(呉)	73
(冷)ハッシュドポテト(呉)	94		592	(冷凍)豚ヒレ(呉)	71
花かつお(呉)	8		593	(冷)豚ミンチ(呉)	73
花玉子(呉)	68		594	(冷)豚もつ(呉)	78
バナナ(呉)	103		595	(冷凍)豚ロース(呉)	72
パプリカ(呉)	16		596	(冷)豚ロース(呉)	72
はまちR(呉)	56		597	(冷凍)豚ロース(ｲﾝｼﾞｪｸｼｮﾝ)(呉)	72
(冷)ハムカツ(呉)	114		598	(冷)フライドポテト(呉)	84
ハヤシフレーク(呉)	16		599	(冷)フランスパンS(呉)	41
春雨(呉)	9		600	ブランデー(呉)	18
(冷)春巻(呉)	112		601	ふりかけ(呉)	32
馬鈴薯(呉)	83		602	ふりかけ(青じそ)(呉)	32
パンケーキの素(呉)	41		603	ふりかけ(赤じそ)(呉)	32
パン粉(呉)	4		604	ふりかけ(パック)(呉)	32
(冷)バンズ(呉)	41		605	(冷)ぶり切身(呉)	58
(冷)ハンバーグ(呉)	111		606	(冷)ぶりフィーレ(呉)	58
ハンバーグソーセージ(呉)	68		607	プリン(呉)	82
(冷)ハンバーグ(チーズ)(呉)	111		608	フルーツジュース(呉)	22
ハンバーグ弁当(呉)	116		609	フルーツみつ豆(呉)	27
ピーナッツバター(呉)	26		610	(冷)ブロッコリー(呉)	86
ビーフン(呉)	5		611	ブロッコリー(呉)	86
ピーマン(呉)	87		612	ふわふわたまご(呉)	28
ピオーネ(呉)	103		613	(冷)ベーコン(呉)	77
日替わり弁当A(呉)	118		614	ベーコンブロック(呉)	77
日替わり弁当A(因島)(呉)	120		615	べったら漬(呉)	97
日替わり弁当B(呉)	118		616	紅生姜(呉)	97
日替わり弁当B(因島)(呉)	120		617	(冷)ボイルむき身えび(呉)	63
日替わり弁当B(玉野)(呉)	119		618	(冷)棒天(呉)	66
日替わり弁当(玉野)(呉)	119		619	(冷)棒ヒレカツ(呉)	113
ピクルス(刻み)(呉)	102		620	ほうれん草(呉)	85
ひじき(小)(呉)	7		621	(冷)ほうれん草カット(呉)	94
ひじき煮豆缶(呉)	26		622	(冷)ホエー豚ブロック(呉)	75
(冷)ひらす西京漬(呉)	58		623	(冷)ホールコーン(呉)	91
(冷)平天(呉)	66		624	(冷)ほき切身(呉)	60
(冷)ピラフ(呉)	116		625	干きしめん(ゆで置き用)(呉)	6
ふき(呉)	90		626	干しいたけ(呉)	10
ふき水煮(呉)	25		627	干しするめ(呉)	62
福神漬(呉)	99		628	干中華平麺(ゆで置き用)(呉)	6
(冷)福袋(呉)	110		629	干日本そば(呉)	6
(冷)豚角煮(呉)	75		630	干のり(呉)	7

は行	631	ポタージュスープ(呉)	17	ま行	673
	632	(冷凍)帆立貝柱(呉)	53		674
	633	(冷)帆立の中華和え(呉)	100		675
	634	(冷)北寄サラダ(呉)	101		676
	635	(冷)ほっけ切身(呉)	59		677
	636	ポテトサラダ(呉)	114		678
	637	ボロニアソーセージ(呉)	77		679
	638	ホワイトルー(呉)	15		680
	639	ぽんかんシロップ漬(呉)	26		681
	640	ぽん酢(呉)	12		682
	641	ボンレスハム(呉)	76		683
ま行	642	マーガリン(呉)	122		684
	643	マーガリン(チューブ)(呉)	122		685
	644	麻婆豆腐の素(呉)	124		686
	645	マーラージャン(呉)	28		687
	646	まいたけ(呉)	106		688
	647	舞茸ごはんの素(呉)	31		689
	648	マカロニサラダ(呉)	114		690
	649	マカロニ(ツイスト)(呉)	5		691
	650	(冷)巻き寿司(呉)	115		692
	651	幕の内弁当(呉)	116		693
	652	まぐろ油漬レトルト(呉)	61		694
	653	まぐろステーキ(呉)	23		695
	654	まぐろ佃煮(呉)	102		696
	655	まぐろフレーク(呉)	23		697
	656	(冷)まぐろ・ブロック(呉)	56		698
	657	混ぜご飯の素(広島菜)(呉)	33		699
	658	マッシュポテト(呉)	9		700
	659	マッシュルーム水煮(呉)	26		701
	660	松茸御飯の素(呉)	31		702
	661	(冷)松前漬(呉)	101		703
	662	マヨネーズ・ハーフ(呉)	14		704
	663	マヨネーズ(パック)(呉)	120		705
	664	(冷)丸がんす(呉)	67		706
	665	丸餅(呉)	44		707
	666	ミートソース(呉)	13		708
	667	(冷)ミートボール(呉)	111	や行	709
	668	みかん(呉)	102		710
	669	みかんシロップ漬(呉)	26		711
	670	水菜(呉)	88		712
	671	水菜漬(呉)	99		713
	672	(冷)水まんじゅう(呉)	47		714

味噌(赤)(呉)	47	や行	715	焼鳥(B)(呉)	27
味噌(白)(呉)	47		716	焼鳥(C)(呉)	27
味噌(中)S(呉)	48		717	焼鳥(ﾚﾄﾙﾄ)(呉)	31
(冷)ミックスビーンズ(呉)	48		718	焼肉のたれ(液)(呉)	14
(冷)ミックスピザ(呉)	36		719	焼肉(ビーフ)(呉)	27
(冷)ミックスベジタブル(呉)	91		720	(冷)焼豚ブロック(呉)	75
三つ葉(呉)	87		721	野菜混合飲料(呉)	22
(冷)ミニがんもどき(呉)	51		722	野菜ジュースA(呉)	107
(冷)ミニグラタン(呉)	113		723	野菜ジュースB(呉)	107
ミニトマト(呉)	87		724	(冷)野菜天(呉)	110
(冷)ミニねぎ焼(呉)	36		725	野菜天(練)(呉)	66
(冷)ミニホットケーキ(呉)	36		726	(冷)野菜ミックス(呉)	93
ミネラルウォーター・小(呉)	22		727	(冷)山芋とろろ(呉)	85
ミネラルウォーター・大(呉)	22		728	(冷)有頭えび(未加熱)(呉)	63
みりん(大)(呉)	18		729	柚子こしょう(呉)	16
(冷)ミルカツ(呉)	111		730	ゆで小豆(パウチ)(呉)	25
ミルクココア(呉)	21		731	(冷)ゆでたこ(呉)	63
(冷)ミンチカツ(呉)	111		732	ようかん(呉)	35
むきえんどう(呉)	91		733	洋梨シロップ漬(呉)	27
麦茶(呉)	20		734	ヨーグルト・小(呉)	81
麦茶(濃縮)(呉)	20		735	ヨーグルト・大(呉)	82
麦茶ポーション(呉)	20	ら行	736	(常温)ラーメン(呉)	44
(冷)むき身えび(呉)	63		737	ラーメンスープ(醤油)(呉)	125
無洗米(真空パック)(呉)	1		738	ラーメンスープ(豚骨)(呉)	125
紫きゃべつ(呉)	88		739	ラーメンスープ(味噌)(呉)	125
紫玉葱(呉)	89		740	ラー油(呉)	124
(冷)メバル切身(呉)	61		741	ラー油味噌(呉)	48
メロン(呉)	105		742	らっきょう漬(呉)	102
めんたいきのこ(呉)	100		743	(冷)ラビオリ(呉)	113
(冷)めんたいこチューブ(呉)	64		744	ランチョンミート缶(呉)	78
めんつゆ(呉)	12		745	リーフレタス(呉)	91
もずく(呉)	106		746	料理酒(大)(呉)	18
もち米(呉)	1		747	緑茶(200ml)(呉)	108
もやし(呉)	89		748	りんご(呉)	103
もろみ味噌(呉)	48		749	冷凍カステラ(呉)	46
(冷凍)紋甲いかむき身(呉)	54		750	冷凍タルト(呉)	46
焼あごつゆ(希釈ﾀｲﾌﾟ)(呉)	12		751	冷凍パンA(呉)	40
(冷)焼うどん(呉)	43		752	冷凍パンB(呉)	41
焼魚弁当(呉)	116		753	冷麺スープ(呉)	122
(冷)焼そば(呉)	43		754	レーズン(呉)	9
焼豆腐(呉)	49		755	レギュラーコーヒー(呉)	20
焼鳥(A)(呉)	27		756	レタス(呉)	91

ら行	757	レトルトカレー(呉)	115
	758	レトルトどんぶり(呉)	115
	759	レトルトライスＡ(呉)	29
	760	レトルトライスＢ(呉)	30
	761	レトルトライス(大)(呉)	30
	762	レモン(呉)	102
	763	(冷)れんこん(呉)	93
	764	(冷)レンコンのはさみ揚げ(呉)	108
	765	(冷)れんこん乱切(呉)	93
	766	(冷)ロースカツ(呉)	113
	767	ロースハム(呉)	77
	768	ローリエ(呉)	16
	769	(冷)ロールキャベツ(呉)	110
	770	６Ｐチーズ(呉)	82
わ行	771	和菓子(呉)	47
	772	分葱(呉)	88
	773	(冷)わさび和え(呉)	114
	774	(冷)わらび餅(呉)	46
	775		
	776		
	777		
	778		
	779		
	780		
	781		
	782		
	783		
	784		
	785		
	786		
	787		
	788		
	789		
	790		
	791		
	792		
	793		
	794		
	795		
	796		
	797		
	798		