

糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊徳島航空基地隊

目 次

一 般 共 通 規 格	1- 1 ~ 1- 3
分 類	2- 1 ~ 2-20
貯 糧 品 の 規 格	3- 1 ~ 3-86
生糧品及び冷凍品の規格	4- 1 ~ 4-97
索 引	5- 1 ~ 5- 9

一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊徳島航空基地において調達する糧食について適用する。ただし、緊急補給等のため、これにより難しい場合は、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）
農林物質の規格及び品質表示の適正化に関する法律により制定された規格をいう。
- (4) 食品衛生
食品衛生法の規定に基づくものをいう。
- (5) 食品安全
食品安全基本法の規定に基づくものをいう。
- (6) 食品、添加物等の規格基準
食品、添加物等の規格基準に定める規格基準をいう。
- (7) 特別用途食品・特定保健用食品
健康増進法に定める食品をいう。
- (8) 乳及び乳製品の成分規格
乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める規格をいう。
- (9) 乾めん類品質表示基準
乾めん類品質表示基準に定める基準をいう。
- (10) 生体検査合格品
と畜場法に定める検査合格品をいう。
- (11) 食鶏取引規格
食鶏取引規格に定める規格をいう。
- (12) 牛・豚枝肉取引規格
牛・豚枝肉取引規格及び牛・豚枝肉格付規定（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。
- (13) 牛・豚部分肉取引規格
牛・豚部分肉取引規格及び牛・豚部分肉格付規定（社団法人日本食肉協会）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る基準をいう。
- (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規格に定める規格をいう。

3 納入場所

徳島厚生隊給養班糧食倉庫、生糧品受渡場及び別に指定する場所とする。なお、土、日、祝日の納品は、官側の指示以外認めない。

4 納入時間

次のとおりとするほか、変更する場合は別に指示する。

平日 0800～1200 1400～1600

5 納入要領

- (1) 貯糧品については、一括納入を原則とする。
- (2) 品名の最後に「(冷)」とあるものについては、保冷設備の施された車両等によるものとする。

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、びん、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋、その他特に指示するもの等とし、容器は、「食品、添加物等の規格基準」及び「合成樹脂製器具容器包装規格」の規定による。
- (2) 容器は、食品の流過程において、通常一般的に使用す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が、「用済み後返却」と指示するものについては、官側において回収し、業者に引き取らせるものとする。

8 表示

容器の外装の側面に、品名、内容数量、製造業者名又は販売業者名、消費期限又は品質保持期限（賞味期限）及び納入年月日を明記するものとする。

9 見本

- (1) 官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求する前に徳島航空基地隊給食担当官（以下「給食担当官」という）に提出し、審査及び承認を受ける。
- (2) 見本として提出する品目は、その都度指定する。
- (3) 提出された見本は、審査に使用されたものを除き、返却するものとする。

10 検査

- (1) 納入品の検査は、すべてこの糧食品規格書により実施する。
- (2) 検査は、品質及び数量の確認を行うことを原則とする。理化学的検査は官側が必要と認める場合にのみ実施する。ただし、理化学的検査に要する経費は、当該品納入業者負担とする。

11 保証期間、品質保持期限（賞味期限）及び消費期限

- (1) 保証期間：納期から算定するものとする。
- (2) 品質保持期限：定められた方法により保存した場合において、食品のすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す日付
- (3) 消費期限：定められた方法により保存した場合において、腐敗・変敗その他の食品に伴う衛生上の危害が発生する恐れがないと認められる期限を示す日付

12 その他

- (1) この規格書に疑義のある場合は、給食担当官と協議するものとする。
- (2) この規格書の単位欄に掲げる記号の名称は、次による。

記号	名称	記号	名称
K G	キログラム	L I	リットル
E A	個	B T	ビン
C N	缶	P K	パック
B X	箱		

(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。

貯糧品

大分類	小分類	番号	品名	ページ	
穀類	米類	1-1	米内地	3-1	
		1-2	米もち	3-2	
		1-3	米強化		
		1-4	麦		
		1-5	十六穀米		
	豆類	2-0	豆類共通規格	3-3	
		2-1	大豆	3-3	
		2-2	小豆		
		2-3	うずら豆		
		2-4	手ぼう豆		
穀類・加工品類	粉類	3-0	粉類共通規格	3-4	
		3-1	小麦粉	3-5	
		3-2	天ぷら粉		
		3-3	でん粉		
		3-4	白玉粉		
		3-5	パン粉		
		3-6	きな粉		
	3-7	から揚げ粉	3-6		
	乾めん マカロニ類	4-0	乾めん類共通規格	3-7	
		4-1	うどん(干)	3-8	
		4-2	そば(干)		
		4-3	中華そば(干)		
		4-4	そうめん(干)	3-9	
		4-5	ラーメン即席		
		4-6	めんカップ	3-10	
		4-7	ビーフン		
		4-8	はるさめ		
		4-9	マカロニ	3-11	
		4-10	スパゲティ		
		4-11	そば米		
		4-12	クルトン		
		乾物類	乾物類	5-1	しいたけ乾物
5-2				しいたけ乾物(スライス)	3-13
5-3	ごま(白、黒)				
5-4	干びょう				
5-5	凍豆腐			3-14	
5-6	切りふ				
5-7	きくらげ(スライス)			3-15	
5-8	乾燥マッシュポテト				
5-9	切干大根				

大分類	小分類	番号	品名	ページ
海藻類	海藻類	6-0	海藻類共通規格	3-16
		6-1	わかめ乾物(カット)	
		6-2	昆布だし	3-17
		6-3	昆布とろろ	
		6-4	ひじき乾物	
		6-5	寒天	
		6-6	のり(干)	
		6-7	のり味付	3-18
		6-8	焼刻みのり	
		6-9	海藻サラダ乾物	3-19
		6-10	青のり	
6-11	芽かぶ			
魚介類	乾魚類	7-0	乾魚類共通規格	3-20
		7-1	煮干し	3-21
		7-2	削り節	
		7-3	花かつお(L)	
		7-4	花かつお(S)	
調味食品類	砂糖	8-0	砂糖類共通規格	3-22
		8-1	砂糖(上白)	3-23
		8-2	砂糖(中双)	
		8-3	砂糖(グラニュー糖)	
		8-4	砂糖(スティック)	
	塩	9-1	塩	3-24
		9-2	食卓塩	
	醤油	10-0	醤油類共通規格	3-25
		10-1	醤油	
		10-2	醤油(卓上)	
		10-3	醤油(S)	
		10-4	めんつゆ	
	酢	11-1	酢	3-26
		11-2	酢(粉末)	3-27
		11-3	ポン酢	
		11-4	すし酢	3-28
		11-5	半固形ドレッシング	
	味噌	12-1	味噌(赤)	3-29
		12-2	味噌(中)	3-30
		12-3	味噌(白)	

大分類	小分類	番号	品名	ページ
調味食品類	ソース類	13 - 1	ウスターソース	3-31
		13 - 2	トンカツソース	3-32
		13 - 3	トンカツソース(ミニ)	
		13 - 4	オイスターソース	
	トマトソース類	14 - 0	トマトケチャップ共通規格	3-33
		14 - 1	トマトケチャップ缶(L)	
		14 - 2	トマトケチャップ(S)	
	ドレッシング ソース類	15 - 0	ドレッシングソース共通規格	3-34
		15 - 1	フレンチドレッシング	
		15 - 2	サウザンアイランド	
		15 - 3	和風ドレッシング(大)	3-35
		15 - 4	和風ドレッシング(小)	
		15 - 5	ノンオイル青しそドレッシング(大)	
		15 - 6	ノンオイル青しそドレッシング(小)	
		15 - 7	ごまドレッシング(大)	3-36
		15 - 8	ごまドレッシング(小)	
		15 - 9	マヨネーズ(大)	
	15 - 10	マヨネーズ(小)		
	香辛料	16 - 0	香辛料共通規格	3-37
		16 - 1	七味唐辛子	
		16 - 2	洋辛子	
		16 - 3	粉わさび	
		16 - 4	こしょう(L)	3-38
		16 - 5	こしょう(S)	
		16 - 6	ガーリックパウダー缶	
		16 - 7	粉さんしょう	
		16 - 8	生卸にんにく	
		16 - 9	生卸しょうが	
		16 - 10	唐辛子輪切り	3-39
	16 - 11	ナツメグ		
	調合香辛料	17 - 1	即席カレールー(固形)	3-40
		17 - 2	即席カレールー(フレーク)	
		17 - 3	カレーソース	
		17 - 4	カレー粉	
		17 - 5	即席ハヤシルー	3-41
		17 - 6	ソースホワイトインスタント	
17 - 7		焼肉のたれ	3-42	
17 - 8		デミグラスソース		
17 - 9		グレイビーソース		
17 - 10		蒲焼のたれ		
17 - 11		シチューフレーク	3-43	

大分類	小分類	番号	品名	ページ
調味食品類	調合香辛料	17 - 12	豆板醤	3-43
		17 - 13	キムチの素	3-44
		17 - 14	辛味調味料	
	スー プ 類	18 - 1	スープ粉末 (コンソメ)	3-45
		18 - 2	スープ粉末 (中華)	3-46
		18 - 3	スープ粉末 (コーンポタージュ)	
		18 - 4	ガラスープ (濃縮)	
		18 - 5	ラーメンスープの素	
		18 - 6	冷し中華スープの素	
	調 味 料	19 - 1	グルタミン酸ナトリウム	3-47
		19 - 2	調味料複合	3-48
		19 - 3	和風だしの素	
		19 - 4	麻婆豆腐の素	3-49
		19 - 5	青椒肉絲の素	
		19 - 6	回鍋肉の素	3-50
		19 - 7	酢豚の素	
		19 - 8	スパゲティソース (ミートソース)	3-51
		19 - 9	スパゲティソース (和風)	
		19 - 10	スパゲティソース (クリーム)	
19 - 11		白だし		
19 - 12	フルーツチャツネ			
調 味 酒	20 - 1	清酒 (ワンカップ)	3-52	
	20 - 2	清酒 (料理用)	3-53	
	20 - 3	ワイン		
	20 - 4	ブランデー		
	20 - 5	みりん		
その他の食品類	加 工 品	21 - 1	ふりかけ (パック)	3-54
		21 - 2	ごま和えの素	3-55
		21 - 3	ピーナッツ和えの素	3-56
		21 - 4	混ぜごはんの素	
		21 - 5	松茸ごはんの素	
		21 - 6	即席みそ汁	
乳 製 品 類	乳 製 品	22 - 1	チーズプロセス	3-57
		22 - 2	シュレッドチーズ	3-58
		22 - 3	粉チーズ	
		22 - 4	クリームパウダー	
		22 - 5	粉乳 (スキムミルク)	
		22 - 6	練乳無糖 (エバミルク)	
		22 - 7	練乳加糖 (コンデンスミルク)	
		22 - 8	デザートベース	

大分類	小分類	番号	品名	ページ
油脂類	食用油	23 - 1	サラダ油缶	3-60
		23 - 2	サラダ油容器入り	
		23 - 3	ごま油	3-61
		23 - 4	バター	
		23 - 5	マーガリン	
		23 - 6	マーガリン(小)	3-62
		23 - 7	オリーブオイル	
飲料品類	茶	24 - 0	茶類共通規格	3-63
		24 - 1	煎茶	
		24 - 2	玄米茶	
		24 - 3	ティーパック(煎茶)	
		24 - 4	ティーパック(玄米茶)	
		24 - 5	ティーパック(麦茶)	
	24 - 6	ティーパック(紅茶)		
	コ - ヒ -	25 - 1	コーヒーインスタント	3-64
		25 - 2	コーヒーインスタント・ゴールド	
		25 - 3	ミルクココア	
	清涼飲料	26 - 1	ジュースオレンジ(果汁100%)	3-65
		26 - 2	ジュースオレンジ(果汁30%以上)	
		26 - 3	ジュースオレンジ(果汁入り清涼飲料)	3-66
		26 - 4	ジュースパイナップル(果汁入り清涼飲料)	
26 - 5		ジュースリンゴ(果汁入り清涼飲料)		
26 - 6		ジューストマト		
26 - 7		缶コーヒー		
26 - 8		乳酸飲料(カルピス)		
26 - 9		スポーツ飲料	3-67	
26 - 10		炭酸飲料	3-68	
26 - 11		ウーロン茶		
26 - 12		日本茶		
26 - 13		保健飲料		
26 - 14		ゼリー飲料		
調味加工品 びん詰類等	調味加工品 びん詰類等	27~37 - 0	缶・びん詰類等共通規格	3-69
	魚類	27 - 1	うに粒	3-69
		27 - 2	うに練	
		27 - 3	のり佃煮	
		27 - 4	鮭フレーク	
	果実野菜類	28 - 1	にんにくたまり漬	3-70
		28 - 2	はじかみ酢漬	

大分類	小分類	番号	品名	ページ			
調味加工品 びん詰類等	果実野菜類	28 - 3	スイートピクルス	3-70 3-71			
		28 - 4	マーマレード				
		28 - 5	イチゴジャム				
		28 - 6	いちご&マーガリン				
		28 - 7	りんご&マーガリン				
		28 - 8	はちみつ&マーガリン				
		28 - 9	マーマレード&マーガリン				
		28 - 10	チョコブラック&ホワイト				
		28 - 11	チョコ&ピーナッツ				
		28 - 12	梅干うす塩味(卓上用)				
		28 - 13	梅かつお(卓上用)				
		28 - 14	はちみつ				
		調味加工品 缶詰類等	魚介類水煮		29 - 1	あさり水煮	3-72
					29 - 2	さけ水煮	
29 - 3	さば水煮						
29 - 4	たらばがに水煮						
29 - 5	帆立貝柱水煮						
魚介類味付	30 - 1		いわし味付缶	3-73 3-74			
	30 - 2		赤貝味付缶				
	30 - 3		貝柱味付缶				
	30 - 4		昆布巻(さんま、ししゃも)甘露煮缶				
	30 - 5		さば味噌煮缶				
	30 - 6		さば味付缶				
	30 - 7		さんま蒲焼缶(大)				
	30 - 8		さんま蒲焼缶(小)				
	30 - 9		まぐろフレーク味付缶(大)				
	30 - 10		まぐろフレーク味付缶(小)				
	30 - 11		マグロステーキ缶				
	30 - 12		わかさぎ甘露煮缶				
	30 - 13		つぶ貝照焼缶				
	30 - 14		ツナチャンク				
野菜類水煮	31 - 1		筍水煮缶(ホール)	3-75 3-76			
	31 - 2		筍水煮缶(カット)				
	31 - 3		なめこ水煮缶				
	31 - 4		ふき水煮缶				
	31 - 5		マッシュルーム水煮缶				
	31 - 6		スイートコーン黄肉缶(クリームスタイル)				
	31 - 7	アスパラガス水煮缶(ホワイト)					
	31 - 8	ぎんなん水煮缶					
	31 - 9	栗水煮					
	31 - 10	山菜サラダ缶					
	31 - 11	ダイストマト缶					

大分類	小分類	番号	品名	ページ
調味加工品 缶詰類等	野菜類味付	32 - 1	山菜味付缶	3-77
		32 - 2	なめたけ茶漬缶	
		32 - 3	支那竹味付缶	
		32 - 4	しいたけ味付缶	
	豆類	33 - 1	お多福豆缶	3-78
		33 - 2	ゆで小豆味付缶	
	果実糖液漬	34 - 1	チェリー糖液漬缶	3-79
		34 - 2	フルーツカクテル缶	
		34 - 3	パイン糖液漬缶	
		34 - 4	白桃糖液漬缶	
		34 - 5	びわ糖液漬缶	3-80
		34 - 6	フルーツみつ豆缶	
		34 - 7	みかん糖液漬缶	
		34 - 8	ナタデココ缶	
	畜産物	35 - 1	うずら卵水煮缶	3-81
		35 - 2	コンビーフ缶(牛肉)	
		35 - 3	コーンドチキン缶(鶏肉)	
		35 - 4	焼鳥缶(大)	
		35 - 5	焼鳥缶(小)	3-82
		35 - 6	焼肉味付缶	
		35 - 7	鶏卵水煮缶	
		35 - 8	牛肉すきやき缶	
	主食缶詰	36 - 1	赤飯缶	3-83
		36 - 2	牛飯缶	
		36 - 3	鶏飯缶	
		36 - 4	五目飯缶	3-84
		36 - 5	レトルトパウチ1食用セット	
36 - 6		白粥(レトルト)		
36 - 7		缶入りパン		
副食缶詰	37 - 1	牛肉野菜煮缶	3-85	
	37 - 2	魚肉野菜煮缶		
	37 - 3	赤貝、筍うま煮缶		
栄養調整食品	38 - 1	バランス栄養食品	3-86	
	38 - 2	バランス栄養食品(長期保存可能品)		
	38 - 3	栄養調整食品		

生糧品及び冷凍品

大分類	小分類	番号	品名	ページ
穀類加工品類	パン類	1-0	パン類共通規格	4-1
		1-1	食パン	
		1-2	ミニクロワッサン	4-2
		1-3	ロールパンバター風味	
		1-4	ロールパン黒糖風味	
		1-5	スナックパンチョコチップ入り	
		1-6	ロールパンレーズン入り	
		1-7	スティックパンバター風味	
		1-8	バターフランス	
		1-9	デニッシュパン	
		1-10	デニッシュパンチョコ風味	
		1-11	アップルパイ	
		1-12	サンドイッチ	4-3
		1-13	ハム&マヨネーズ	
		1-14	チーズロール	
		1-15	菓子パンA	4-4
		1-16	菓子パンB	
		1-17	菓子パンC	
		1-18	調理パンA	
		1-19	調理パンB	
1-20	調理パンC			
	めん類	2-1	うどん(生)	4-5
		2-2	うどん(冷)	
		2-3	そば(生)	4-6
		2-4	そば(冷)	
		2-5	中華そば(生)	
		2-6	中華そば(冷)	
		2-7	中華揚麺	
		2-8	きしめん(冷)	
	米類	3-1	寿司盛り合わせ	4-7
		3-2	巻寿司	4-8
		3-3	巻寿司(ハーフ)	
		3-4	ライスペーパー	
いも類加工品	いも類加工品	4-1	こんにやく	4-9
		4-2	糸こんにやく	
豆類	豆類・加工品類	5-1	大豆水煮	4-10
		5-2	焼豆腐	
		5-3	納豆	
		5-4	挽きわり納豆	4-11
		5-5	豆腐	
		5-6	油揚	

大分類	小分類	番号	品名	ページ
豆 類	豆類・加工品類	5 - 7	厚揚	4-11
		5 - 8	絹ごし豆腐	4-12
		5 - 9	おから	
		5 - 10	調整豆乳	
		5 - 11	豆乳飲料	
		5 - 12	豆乳(大)	
		5 - 13	黒豆煮豆	4-13
		5 - 14	金時煮豆	
		5 - 15	味覚豆	
		5 - 16	大豆のすき焼き風	
		5 - 17	お多福煮豆	
種 実 類	種 実 類	6 - 1	栗きんとん	4-14
		6 - 2	栗水煮	
		6 - 3	ごま豆腐	
野 菜 類	野 菜 類	7 - 0	生野菜果物共通規格	4-15
		7 - 1	じゃが芋	
		7 - 2	長芋	
		7 - 3	さつまいも	
		7 - 4	里芋	4-16
		7 - 5	ほうれん草	
		7 - 6	サラダほうれん草	
		7 - 7	わけぎ	
		7 - 8	みつば	
		7 - 9	せり	
		7 - 10	青じそ	
		7 - 11	パセリ	
		7 - 12	ブロッコリー	
		7 - 13	サラダ菜	4-17
		7 - 14	サニーレタス	
		7 - 15	菜の花	
		7 - 16	小松菜	
		7 - 17	人参	
		7 - 18	ピーマン	
		7 - 19	南瓜	
		7 - 20	にら	
		7 - 21	春菊	4-18
		7 - 22	チンゲン菜	
		7 - 23	あさつき	
		7 - 24	ししとうがらし	
		7 - 25	グリーンアスパラガス	
		7 - 26	パプリカ	
		7 - 27	水菜	
7 - 28	スイートバジル	4-19		

大分類	小分類	番号	品名	ページ	
野菜類	野菜類	7-29	豆苗	4-19	
		7-30	つるむらさき		
		7-31	白菜	4-20	
		7-32	キャベツ		
		7-33	レッドキャベツ		
		7-34	ねぎ		
		7-35	セロリ		
		7-36	カリフラワー		
		7-37	レタス		
		7-38	ラディッシュ		
		7-39	玉葱		
		7-40	紫玉葱		
		7-41	たけのこ		4-21
		7-42	かぶ		
		7-43	ごぼう		
		7-44	オクラ		
		7-45	大根		
		7-46	れんこん		
		7-47	ふき		
		7-48	うど		
		7-49	生姜		
		7-50	胡瓜	4-22	
		7-51	茄子		
		7-52	みょうが		
		7-53	貝割大根		
		7-54	もやし		
		7-55	にんにく		
		7-56	とうもろこし		4-23
		7-57	にんにくの芽		
		7-58	枝豆		
		7-59	根深ねぎ		
		7-60	にがうり		
		7-61	冬瓜		
		7-62	絹さや	4-24	
		7-63	木の芽		
		7-64	グリーンピースむきみ		
		7-65	そら豆むきみ		
		7-66	くわい		
		7-67	ゆでわらび		
		7-68	ゆでぜんまい		
		7-69	食用菊		
		7-70	わさび		
		7-71	穂じそ		
		7-72	ミニトマト		4-25
		7-73	トマト		

大分類	小分類	番号	品名	ページ
果物類	果物類	7-74	青パイア	4-25
		8-1	ネーブル	4-26
		8-2	みかん	
		8-3	あまなつ	
		8-4	はっさく	
		8-5	ぼんかん	
		8-6	オレンジ	
		8-7	レモン	
		8-8	すだち	
		8-9	グレープフルーツ	4-27
		8-10	柚子	
		8-11	いよかん	
		8-12	スウィーティー	
		8-13	アボカド	
		8-14	さくらんぼ	
		8-15	アメリカンチェリー	
		8-16	りんご	4-28
		8-17	すいか	
		8-18	桃	
		8-19	いちご	
		8-20	びわ	
		8-21	柿	
		8-22	キウイフルーツ	4-29
		8-23	ゴールドキウイフルーツ	
		8-24	バナナ	
		8-25	パイナップル	
		8-26	メロン	
		8-27	ぶどう	
		8-28	マスカット	4-30
8-29	梨			
きのこ類	きのこ類	9-1	まつたけ	4-31
		9-2	しめじ	
		9-3	えのき茸	
		9-4	生しいたけ	
		9-5	まいたけ	
		9-6	エリンギ	
藻類	藻類	10-1	生若布	4-32
		10-2	ところ天	
		10-3	もずく	
		10-4	味付もずく	
		10-5	焼きのり	
		10-6	青のり	

大分類	小分類	番号	品名	ページ
魚類	鮮魚冷凍魚	11-0-1	魚肉類一般規格	4-33
		11-0-2	鮮魚肉共通規格	
		11-0-3	冷凍魚肉共通規格	4-34
		11-0-4	塩魚乾魚共通規格	
		11-1	あじ	4-35
		11-2	あじ(冷)	
		11-3	さばフィレ(冷)	
		11-4	さば(冷)	
		11-5	塩さば(冷)	
		11-6	しめさば	
		11-7	さんま(冷)	
		11-8	いわし	4-36
		11-9	いわしすり身	
		11-10	鯛	
		11-11	鯛(刺身用)	
		11-12	鯛フィレ	
		11-13	赤魚(冷)	
		11-14	まぐろ(冷)	
		11-15	まぐろ(ネギト口用)	4-37
		11-16	まかじき(冷)	
		11-17	ぶり	
		11-18	ぶりフィレ	
		11-19	はまち	
		11-20	はまち(刺身用)	
		11-21	はまちフィレ	
		11-22	かんぱち	
		11-23	かんぱちフィレ	4-38
		11-24	かつお	
		11-25	かつおたたき(冷)	
		11-26	かます	
		11-27	クロメバル(冷)	
		11-28	舌びらめ(冷)	
		11-29	かれい(冷)	
		11-30	さわらフィレ(冷)	4-39
		11-31	さわら	
		11-32	さわら(冷)	
		11-33	太刀魚(冷)	
		11-34	子持ししゃも	
		11-35	お刺身サーモン(冷)	
		11-36	たらフィレ(冷)	
		11-37	たら(冷)	4-40
11-38	さけ(冷)			
11-39	塩さけ(冷)			
11-40	あゆ			
11-41	あまご			

大分類	小分類	番号	品名	ページ
魚類	鮮魚冷凍魚	11 - 42	明太子	4-40
		11 - 43	辛子明太子	
		11 - 44	いくら(冷)	4-41
		11 - 45	かずのこ	
		11 - 46	するめいか(冷)	
		11 - 47	甲いか(冷)	
		11 - 48	いかそうめん(冷)	
		11 - 49	えび無頭(冷)	4-42
		11 - 50	えび有頭(冷)	
		11 - 51	むきえび(冷)	
		11 - 52	むきえび大(冷)	
		11 - 53	尾付むきえび(冷)	
		11 - 54	甘えび(冷)	4-43
		11 - 55	車えび	
		11 - 56	伊勢えび	
		11 - 57	ロプスター(冷)	
		11 - 58	桜えび	4-44
		11 - 59	かにむきみ(冷)	
		11 - 60	ずわいがに精肉(冷)	
		11 - 61	棒ポーション(冷)	
		11 - 62	カニ爪(冷)	
		11 - 63	はも	4-45
		11 - 64	ぼうぜ	
		11 - 65	穴子蒲焼(冷)	
		11 - 66	うなぎ蒲焼(冷)	
		11 - 67	たこスライス(冷)	
		11 - 68	たこ(冷)	
		11 - 69	たこ(刺身用)	4-46
		11 - 70	なまこ	
		11 - 71	すずきフィレ(冷)	
		11 - 72	すずき(冷)	
		11 - 73	シーフードミックス(冷)	
		11 - 74	メルルーサ(冷)	
		11 - 75	釜揚げしらす	4-47
		11 - 76	きす(冷)	
		11 - 77	生かき	
11 - 78	かき(冷)	4-48		
11 - 79	はまぐり			
11 - 80	しじみ			
11 - 81	帆立(冷)			
11 - 82	ベビー帆立(冷)	4-49		
11 - 83	帆立貝柱(冷)			
11 - 84	干し貝柱			
11 - 85	あさり			
11 - 86	あさりむきみ(冷)	4-50		

大分類	小分類	番号	品名	ページ		
魚類	鮮魚冷凍魚	11 - 87	あわび	4-50		
		11 - 88	さざえ			
11 - 89		生うに				
11 - 90		鯛つみれ(冷)				
11 - 91		すり身団子(冷)	4-51			
11 - 92		あじ開き干				
11 - 93		さんま開き干				
11 - 94		ホッケ開き干				
			11 - 95		白す干し	4-52
			11 - 96		塩くらげ	
			11 - 97		キャビア	
		11 - 98	いわしつみれ(冷)			
	練製品	12 - 0	練製品共通規格	4-53		
		12 - 1	竹輪			
		12 - 2	かまぼこ(板付)			
		12 - 3	カニ風味蒲鉾			
		12 - 4	カニ風味蒲鉾(ほぐし身)			
		12 - 5	なると巻			
		12 - 6	さつま揚			
		12 - 7	ごぼう天		4-54	
		12 - 8	焼かまぼこ			
		12 - 9	はんぺん			
		12 - 10	竹付竹輪			
			12 - 11		豆腐きんちゃく(冷)	4-55
		12 - 12	フィッシュカツ			
肉類	肉類	13 - 0	牛、豚、鶏肉類共通規格	4-56		
		13 - 1	牛すじ肉	4-57		
		13 - 2	牛中肉			
		13 - 3	牛挽肉			
		13 - 4	牛角肉			
		13 - 5	牛ステーキ肉	4-58		
		13 - 6	豚カツ用肉			
		13 - 7	豚中肉			
		13 - 8	豚挽肉			
		13 - 9	合挽肉	4-59		
		13 - 10	鶏もも切身			
		13 - 11	鶏ももこま切れ			
		13 - 12	鶏もも肉			
		13 - 13	阿波尾鶏もも肉	4-60		
		13 - 14	鶏むね肉			
		13 - 15	鶏もも骨付肉			
		13 - 16	鶏ささみ肉			
				13 - 17	鶏がら	4-60
				13 - 18	鶏手羽先肉	
		13 - 19	牛ハツ			

大分類	小分類	番号	品名	ページ
肉類	肉類	13 - 20	鶏挽肉	4-60
		13 - 21	牛レバー	4-61
13 - 22		豚骨		
13 - 23		豚角肉		
13 - 24		豚ばら肉		
13 - 25		豚スペアリブ		
13 - 26		ホルモン	4-62	
13 - 27		牛ブロック肉		
13 - 28		牛肉たたき(冷)		
13 - 29		鶏レバー		
	13 - 30	若鶏		
	加工品	14 - 0	肉加工品共通規格	4-63
		14 - 1	焼豚	
		14 - 2	ベーコン	
		14 - 3	ロースハム	
		14 - 4	プレスハム	
		14 - 5	生ハム	4-64
		14 - 6	骨付ウインナー(冷)	
		14 - 7	フランクフルトソーセージ	
		14 - 8	ソフトサラミソーセージ	
		14 - 9	ドライサラミソーセージ	
	14 - 10	ウインナーソーセージ		
卵類	鶏卵・加工品類	15 - 1	鶏卵	4-65
		15 - 2	卵豆腐	
		15 - 3	茶碗蒸し	
乳類	乳製品	16 - 1	牛乳	4-66
		16 - 2	牛乳(大)	
		16 - 3	コーヒー牛乳	
		16 - 4	乳酸菌飲料	4-67
		16 - 5	生クリーム	
		16 - 6	ヨーグルト	
		16 - 7	飲むヨーグルト	
		16 - 8	ヨーグルト(果肉入り)	4-68
		16 - 9	プレーンヨーグルト	
		16 - 10	ラクトアイス	
		16 - 11	フレッシュモッツアレラチーズ	
菓子類	菓子類	17 - 1	煎り大豆	4-69
		17 - 2	柏餅	
		17 - 3	あられ	
		17 - 4	おはぎ	
		17 - 5	ぼたもち	

大分類	小分類	番号	品名	ページ
菓子類	菓子類	17 - 6	桜餅	4-69
		17 - 7	草餅	4-70
		17 - 8	大福	
		17 - 9	プリン	
		17 - 10	チョコプリン	
		17 - 11	野菜ジュース	
		17 - 12	栄養調整果汁飲料	4-71
		17 - 13 17 - 14	ビタミン強化ゼリー クラッカー	
漬物・佃煮類	漬物類	18 - 0	漬物・佃煮類共通規格	4-72
		18 - 1	沢庵漬	
		18 - 2	白菜漬	
		18 - 3	かぶ漬	
		18 - 4	なす漬	
		18 - 5	紅生姜	
		18 - 6	胡瓜漬	4-73
		18 - 7	しその実漬	
		18 - 8	朝鮮漬	
		18 - 9	たたきごぼう	
		18 - 10	梅漬	
		18 - 11	小梅漬	
		18 - 12	福神漬	
		18 - 13	奈良漬	
		18 - 14	らっきょ漬	
		18 - 15	はりはり漬	
		18 - 16	つぼ漬	4-74
		18 - 17	べったら漬	
		18 - 18	松前漬	
		18 - 19	高菜漬	
		18 - 20	野沢菜漬	
		18 - 21	かぶ三杯漬	
		18 - 22	千枚漬	
		18 - 23	桜漬	
		18 - 24	酢蓮根	
		18 - 25	しば漬	
		18 - 26	ゆず大根	
		18 - 27	割干桜	
		18 - 28	梅かつお沢庵	4-75
	18 - 29	もろみ		
18 - 30	酒粕			
	佃煮類	19 - 1	田作り	4-76
		19 - 2	小女子佃煮	
		19 - 3	いか塩辛	

大分類	小分類	番号	品名	ページ		
漬物・佃煮類	佃煮類	19 - 4	かつお角煮	4-76		
		19 - 5	花見昆布			
		19 - 6	塩昆布			
		19 - 7	昆布巻			
		19 - 8	子持昆布			
		19 - 9	しその実昆布			
		19 - 10	ちりめん昆布			
		19 - 11	生昆布の柔らか煮		4-77	
		19 - 12	山くらげ			
		19 - 13	しそ風味きくらげ			
		19 - 14	山菜あさり			
		19 - 15	中華くらげ			
		19 - 16	黄金いか			
		19 - 17	中華春雨			
		19 - 18	金平			
		19 - 19	竹の子かつお煮			
		19 - 20	ぜんまいナムル			
		19 - 21	キムチもやし	4-78		
		19 - 22	山菜水煮			
		19 - 23	五目もやし			
		19 - 24	にしんダイヤ漬			
		19 - 25	松茸ごはんの素			
		19 - 26	カニカマサラダ			
		19 - 27	マカロニサラダ			
		19 - 28	スパゲティサラダ			
		19 - 29	野沢菜こんぶ			
		19 - 30	のり佃煮			
		調理冷凍食品	調理冷凍食品類	20 - 0	調理冷凍食品共通規格	4-79
				20 - 1	いなり寿司(冷)	
				20 - 2	巻寿司(冷)	
20 - 3	中華ちまき(冷)					
20 - 4	白玉(冷)					
20 - 5	ナン(冷)			4-80		
20 - 6	焼きそば(冷)					
20 - 7	塩焼きそば(冷)					
20 - 8	若鶏八幡巻(冷)					
20 - 9	スパゲティナポリタン					
20 - 10	ホッキ貝サラダ					
いも類	21 - 1		ミニポテト(冷)		4-81	
	21 - 2		フレンチポテト(冷)			
	21 - 3		野菜コロッケ(冷)			
	21 - 4		牛肉コロッケ(冷)			
	21 - 5		里芋(冷)			
	21 - 6		中華ポテト(冷)			
	21 - 7		とろろ芋(冷)	4-82		
	21 - 8		スティックポテト(冷)			

大分類	小分類	番号	品名	ページ
調理冷凍食品	豆類	22 - 1	大豆(冷)	4-83
		22 - 2	揚げ出し豆腐(冷)	
		22 - 3	がんもどき(冷)	
		22 - 4	豆腐ハンバーグ(冷)	
		22 - 5	もち巾着(冷)	
		22 - 6	ビーンズミックス(冷)	
		22 - 7	高野しのだ(冷)	
	野菜類	23 - 1	ほうれん草(冷)	4-84
		23 - 2	ブロッコリー(冷)	
		23 - 3	南瓜(冷)	
		23 - 4	ミックスベジタブル(冷)	
		23 - 5	グリーンアスパラガス(冷)	
		23 - 6	シャトーキャロット(冷)	
		23 - 7	笹がき牛蒡(冷)	
		23 - 8	中華野菜ミックス(冷)	4-85
		23 - 9	枝豆むきみ(冷)	
		23 - 10	枝豆ペースト(冷)	
		23 - 11	いんげん(冷)	4-86
		23 - 12	焼きなす(冷)	
		23 - 13	絹さや(冷)	
		23 - 14	グリーンピース(冷)	
		23 - 15	スイートコーン(冷)	
23 - 16		葉大根(冷)		
魚類	24 - 1	いわし生姜煮(冷)	4-87	
	24 - 2	いわし甘露煮(冷)		
	24 - 3	いわしのきび糖煮(冷)		
	24 - 4	サケ塩焼(冷)		
	24 - 5	サバ塩焼(冷)		
	24 - 6	ホッケ塩焼(冷)		
	24 - 7	キンメダイ西京焼(冷)		
	24 - 8	かき揚げ(冷)	4-88	
	24 - 9	白身フライ(冷)		
	24 - 10	いかリングフライ(冷)		
	24 - 11	いか天ぷら(冷)		
	24 - 12	えびしゅうまい(冷)		
	24 - 13	いか下足唐揚げ(冷)		
	24 - 14	えびフライ(冷)		
	24 - 15	あじフライ(冷)		
	24 - 16	かにクリームコロッケ(冷)		
	24 - 17	えびフリッター(冷)		
	24 - 18	えびカツフライ(冷)		
	24 - 19	エビのチリソース煮(冷)		
	24 - 20	えび海鮮餃子(冷)		
	24 - 21	ぶりフライ(冷)		
	24 - 22	サーモントルタルフライ(冷)		

大分類	小分類	番号	品名	ページ
調理冷凍食品	魚類	24 - 23	プチエビグラタン(冷)	4-89
		24 - 24	いわし竜田揚げ(冷)	
		24 - 25	骨なしかわい唐揚げ(冷)	
		24 - 26	かじきメンチカツ(冷)	
		24 - 27	さわら西京焼(冷)	
	肉類	25 - 1	鶏肉醤油香り揚げ(冷)	4-90
		25 - 2	鶏レバー煮込み(冷)	
		25 - 3	とりそぼろ(冷)	
		25 - 4	チキンカツ(冷)	
		25 - 5	とん串カツ(冷)	
		25 - 6	ポークカツ(冷)	
		25 - 7	ロースとんかつ(冷)	
		25 - 8	ミートボール(冷)	
		25 - 9	ミートボール黒酢あん(冷)	
		25 - 10	春巻(冷)	
		25 - 11	ロールキャベツ(冷)	
		25 - 12	なすの肉詰めサンド(冷)	
		25 - 13	餃子(冷)	
		25 - 14	水餃子(冷)	
		25 - 15	しゅうまい(冷)	
		25 - 16	ハンバーグ(冷)	
		25 - 17	ミニハンバーグ(冷)	
		25 - 18	メンチカツ(冷)	
		25 - 19	ワンタン(冷)	
		25 - 20	チキンナゲット(冷)	
		25 - 21	えびにら焼(冷)	4-92
		25 - 22	グリルチキン(冷)	
		25 - 23	グリルチキン醤油味(冷)	
		25 - 24	グリルチキンハーブ味(冷)	
		25 - 25	ヒレカツ(冷)	
		25 - 26	ハムカツ(冷)	
	卵類	26 - 1	錦糸卵(冷)	4-93
		26 - 2	厚焼卵(冷)	
		26 - 3	オムレツ(冷)	
		26 - 4	卵巻(冷)	
		26 - 5	プレーンオムレツ(冷)	
26 - 6		スコッチエッグ(冷)		
26 - 7		半熟オムレツ(冷)		
26 - 8		チーズオムレツ(冷)	4-94	
26 - 9		ウインナー卵巻き(冷)		
26 - 10		だし巻卵(冷)		
菓子類	27 - 1	アップルパイ(冷)	4-95	
	27 - 2	チーズケーキ(冷)		
	27 - 3	レアチーズケーキ(冷)		
	27 - 4	モンブラン(冷)		
	27 - 5	ショートケーキ(冷)		

大分類	小分類	番号	品名	ページ		
調理冷凍食品	菓子類	27 - 6	チョコレートケーキ(冷)	4-95		
		27 - 7	ココアバナナ(冷)			
		27 - 8	りんごと桃のケーキ(冷)	4-96		
		27 - 9	イチゴとブルーベリーのケーキ(冷)			
		27 - 10	フルーツタルト(冷)	4-97		
		27 - 11	フリーカットケーキ(冷)			
		27 - 12	ミニエクレア(冷)			
		27 - 13	ごま団子(冷)			
		27 - 14	カップケーキ(冷)			
		27 - 15	杏仁プリン(冷)			
		27 - 16	りんごゼリー(冷)			
		27 - 17	アセロラゼリー(冷)			
		27 - 18	ストロベリームース(冷)			

貯 糧 品 の 規 格

番号	品名	単位	規格	備考
1-1	米内地	KG	<p>1 品質 農産物検査法（昭和26年法律第144号）第11条の規定に基づく農産物規格規定に掲げる水稻うるち精米の完全精米とする。</p> <p>2 品位 農産物規格規定に掲げる一等標準品とする。</p> <p>3 歩留り 91%以上とする。</p> <p>4 銘柄 当該米穀年度「中国・四国地方」、「四国地方」、「兵庫県産」の「あわみのり」、「こしひかり」、「きぬひかり」を標準とし、その都度指定する。</p> <p>5 包装 10kg入り、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>6 表示 搗精年月日は昭和25年法律第175号に基づくJAS法シールとする。</p>	
1-2	米もち	KG	<p>1 品質 水稻もち精米以外、米内地の項(1-1)に同じ。</p> <p>2 品位 農産物規格規定に掲げる二等標準品以上とする。</p> <p>3 歩留り 88～89%とする。</p> <p>4 銘柄 その都度指定する。</p> <p>5 包装 米内地の項(1-1)に同じ。</p> <p>6 表示 米内地の項(1-1)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
1-3	米強化	KG	<p>1 材料 白米、ビタミンB1、B2、B6、ナイアシン、ビタミンE、パントテン酸カルシウム、炭酸カルシウム、ピロリン酸鉄等</p> <p>2 品位 1g中、ビタミンB1を1.5mg強化するもの。</p> <p>3 包装 1kg以上入り、真空パック詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 銘柄 「武田食品(新玄)」「ハウス(新玄)」又は同等以上のものとする。</p>	
1-4	麦	KG	<p>1 材料 国内産大麦</p> <p>2 包装 1kg以上入り、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 銘柄 「はくばく」「日本精麦」又は同等以上のものとする。</p>	
1-5	十六穀米	EA	<p>1 材料 大麦、黒米、発芽玄米、はと麦、もちきび、もちあわ、赤米、たかきび、大豆、アマランサス等の穀物を16種類程度ブレンドしたもの。</p> <p>2 包装 500g以上入り、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 麦の項(1-4)に同じ。</p> <p>4 銘柄 「種商」「はくばく」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
2 - 0	豆類共通規格		1 品 質 (1) 農産物規格の2等以上のもの。 (2) 粒形は豊肥良く、粒揃いで品種固有の形をなしているもの。 (3) 乾燥良好なもの。 (4) 品種固有の色沢のあるもの。 (5) 当該生産年度産のもの。 (6) 非遺伝子組み換えのもの。 2 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 3 梱包等 (1) 梱包は1kg入りポリエチレン袋詰とする。 (2) 段ボール箱又はクラフト紙(JIS P3401)2層製紙紙袋詰を標準とする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
2 - 1	大豆	K G	1 種 類 「黄色系大豆」とする。 2 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。	
2 - 2	小豆	K G	1 種 類 「普通小豆」とする。 2 賞味期限 大豆の項(2-1)に同じ。	
2 - 3	うずら豆	K G	種 類 普通いんげんの「中長うずら」とする。	
2 - 4	手ぼう豆	K G	種 類 普通いんげんの「大手ぼう」とする。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
3 - 0	粉類共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) 品質固有の色沢を有するもの。</p> <p>(2) 乾燥良好なもの。</p> <p>(3) きょう雑物の混入を認めないもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>段ボール箱又はクラフト紙 (JIS P3401) 2 層製紙紙袋詰を標準とする。</p> <p>3 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項による。</p>	
3 - 1	小麦粉	K G	<p>1 種 類</p> <p>農産物規格の強力小麦粉、薄力小麦粉及び中力小麦粉とし、その都度指定する。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 小麦を粉碎したもの。</p> <p>(2) 色調は、白色又は淡黄色をした白色のもの。</p> <p>(3) きめ細かなもの。</p> <p>(4) 農産物規格の等級「松」以上</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 包 装</p> <p>1 kg 入り防湿加工紙袋詰又はポリエチレン袋詰とする。</p> <p>5 銘 柄</p> <p>「日清」「日粉」「昭和」又は同等以上のものとする。</p>	
3 - 2	天ぷら粉	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 小麦粉、でん粉、ベーキングパウダー、卵黄粉を混合したもの。</p> <p>(2) 色調は淡黄色のもの。</p> <p>(3) きめ細かなもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>小麦粉の項(3-1)に同じ。</p> <p>3 包 装</p> <p>小麦粉の項(3-1)に同じ。</p> <p>4 銘 柄</p> <p>「昭和」「日清」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
3-3	でん粉	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 農産物規格の1等以上のもの。</p> <p>(2) 色調は光沢のある白色粉末のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、22か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>(1) 25kg又は1kg入りとする。</p> <p>(2) 防湿加工紙袋詰又はポリエチレン袋詰とする。</p>	
3-4	白玉粉	KG	<p>1 材料</p> <p>当該生産年度の国内産水稻もち精米を原料とするもの。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) きめ細かいもの。</p> <p>(2) 加熱調理後、粘りがあるもの。</p> <p>(3) 色調は白色のもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>でん粉の項(3-3)に同じ。</p> <p>4 包装</p> <p>1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>	
3-5	パン粉	KG	<p>1 材料</p> <p>JASの2等以上の小麦粉とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 粉碎適度なもの。</p> <p>(2) 粒子が一様なもの。</p> <p>(3) 乾燥十分なもの。</p> <p>(4) 色調は淡黄色のもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 包装</p> <p>1kg又は2kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>	
3-6	きな粉	KG	<p>1 材料</p> <p>農産物規格の2等以上の大豆とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) きめ細かなもの。</p> <p>(2) 油臭のないもの。</p> <p>(3) 色調は黄色のもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>パン粉の項(3-5)に同じ。</p> <p>4 包装</p> <p>白玉粉の項(3-4)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
3-7	から揚粉	KG	<p>1 原料 小麦粉、食塩、香辛料、脱脂粉乳、ぶとう糖を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品質 (1) 原料の調合状態が均等なもの。 (2) 塊のないもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>6 銘柄 「日清」「日本製粉」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
4-0	乾めん類共通規格		1 外観及び品質 (1) かび、変色を生じていないもの。 (2) ひび割れ、折損のないもの。 (3) JASに定めるものは、JAS合格品 2 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 3 梱包 段ボール箱詰とする。 4 表示 一般共通規格第8項による。	
4-1	うどん(干)	E A	1 材料 農産物規格の等級「松」以上(小麦粉の中力粉)とする。 2 形状 (1) 角棒状は、幅1.2mm以上1.7mm未満、厚さ1mm以上1.3mm未満に成形されたもの。 (2) 丸棒状は、直径1.3mm以上1.7mm未満に成形されたもの。 3 包装 (1) 1束200g又は250gとし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたもの。 (2) 1箱10kg又は5kg詰とする。	
4-2	そば(干)	E A	1 材料 農産物規格の等級「松」以上(小麦粉の中力粉)70%以下、そば粉30%以上とする。 2 品質 つなぎ十分なものとする。 3 形状 (1) 角棒状は、幅1.2mm以上1.7mm未満、厚さ1mm以上1.3mm未満に形成されたもの。 (2) 丸棒状は、直径1.3mm以上1.7mm未満に成形されたもの。 4 包装 うどん(干)の項(4-1)に同じ。 5 賞味期限 納入後10か月以上の期間を有するものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
4-3	中華そば(干)	EA	<p>1 材料及び加工法 小麦粉の強力粉、植物性たん白、卵粉等を原料とし、かん水を用いて加工されたものとする。</p> <p>2 形状 (1) 角棒状は、幅1.8mm以上3.8mm未満、厚さ1mm以上2mm未満に成形されたもの。 (2) 丸棒状は、直径1.8mm以上3.8mm未満に成形されたもの。</p> <p>3 包装 (1) 1束200g又は250gとし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたもの。 (2) 1箱10kg又は5kg詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後10か月以上の期間を有するものとする。</p>	
4-4	そうめん(干)	EA	<p>1 材料 農産物規格の等級「松」以上(小麦粉の中力粉)とする。</p> <p>2 形状 (1) 角棒状は、幅0.7mm以上1.2mm未満、厚さ1mm未満に成形されたもの。 (2) 丸棒状は、直径0.8mm以上、1.3mm未満に成形されたもの。</p> <p>3 包装 1束200g~250gとし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたもの。</p> <p>4 賞味期限 中華そばの項(4-3)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
4-5	ラーメン即席	E A	<p>1 材料及び加工法</p> <p>(1) めん 小麦粉、とうもろこし、植物性たん白、卵粉等を原料とし、かん水を用いて加工されたものとする。</p> <p>(2) 調味料 J A Sに定めるもの。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 性状及び色沢が良好なもの。</p> <p>(2) 異物の混入を認めないもの。</p> <p>(3) 調理後は、異臭、異味がなく、香味のよいもの。</p> <p>3 包装 防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されたもの。</p> <p>4 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による他、J A Sに定める表示基準によるものとする。</p> <p>6 銘柄 「東洋水産」「ハウス食品」又は同等以上のものとする。</p>	
4-6	めんカップ	E A	<p>1 材料及び加工法 ラーメン即席の項(4-5)に同じ。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) ラーメン即席の項(4-5)に同じ。</p> <p>(2) 商品名に「そば」の表示があるものは、そば粉が30%以上であるもの。</p> <p>3 容器及び包装</p> <p>(1) 耐熱性、断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されているもの。</p> <p>(2) 清潔に保持するために容器全体が外装されているもの。</p> <p>4 賞味期限 ラーメン即席の項(4-5)に同じ。</p> <p>5 表示 ラーメン即席の項(4-5)に同じ。</p> <p>6 銘柄 「東洋水産」「サンヨー食品」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
4-7	ビーフン	KG	<p>1 材料 「うるち米」とする。</p> <p>2 品質 (1) 白色で透明なもの。 (2) 水に浸して弾力性のあるもの。 (3) 長さ15～20cmにカットしたもの。</p> <p>3 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、18か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p>	
4-8	はるさめ	KG	<p>1 材料 馬鈴薯でん粉、甘薯でん粉、緑糖でん粉又はコーンスターチとする。</p> <p>2 品質 長さ20～30cmにカットのほかビーフンの項(4-7)に同じ。</p> <p>3 包装 ビーフンの項(4-7)に同じ。</p> <p>4 賞味期限 ビーフンの項(4-7)に同じ。</p> <p>5 表示 ビーフンの項(4-7)に同じ。</p>	
4-9	マカロニ	KG	<p>1 材料 デュラム小麦のセモリナ及び小麦粉(強力粉)とする。</p> <p>2 品質 (1) 色沢及び形状が良好なもの。 (2) 組織が堅固であるもの。 (3) 切断面がガラス状の光沢を有するもの。 (4) JAS合格品</p> <p>3 形状 管状、シェル、ツイスト、ホイール等に成形されたもの。</p> <p>4 包装 4kg又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表示 ラーメン即席の項(4-5)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
4-10	スパゲティ	KG	<p>1 材料 デュラム小麦のセモリナ及び小麦粉（強力粉）とする。</p> <p>2 品質 (1) 色沢及び形状が良好なもの。 (2) 組織が堅固であるもの。 (3) 切断面がガラス状の光沢を有するもの。 (4) JAS合格品</p> <p>3 形状 直径が1.2mm以上2.5mm未満の棒状に成形されたもの。</p> <p>4 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表示 一般共通規格第8項による他、JASに定める表示基準によるものとする。</p>	
4-11	そば米	KG	<p>1 材料 そばの実</p> <p>2 品質 (1) 乾燥良好で、きょう雑物の混入のないもの。 (2) 国内産のもの。</p> <p>3 包装 スパゲティの項(4-10)に同じ。</p> <p>4 賞味期限 スパゲティの項(4-10)に同じ。</p>	
4-12	クルトン	EA	<p>1 材料 小麦粉、食塩、ぶどう糖、イースト、調味料（アミノ酸等）、イーストフード、ビタミンC</p> <p>2 品質 乾燥良好で、きょう雑物の混入のないもの。</p> <p>3 包装 100g以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 スパゲティの項(4-10)に同じ。</p> <p>6 銘柄 「ポッカサッポロ」「理研」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
5-1	しいたけ乾物	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 大きさは、おおむね齊一なもので、かさの直径4cm～8cmのもの。</p> <p>(2) 乾燥良好なもの。</p> <p>(3) かび又は害虫のないもの。</p> <p>(4) 固有の色沢を有するもの。</p> <p>(5) 肉質が優良なもの。</p> <p>(6) かさの裏面のひだが黒褐色でないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>1kg以上(スライスは500g以上)入りポリエチレン袋詰(乾燥剤封入)とする。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>	
5-2	しいたけ乾物 (スライス)	EA	<p>3 包装</p> <p>1kg以上(スライスは500g以上)入りポリエチレン袋詰(乾燥剤封入)とする。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>	
5-3	ごま(白、黒)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 当該生産年度産のもの。</p> <p>(2) 結実良好なもの。</p> <p>(3) 乾燥良好なもの。</p> <p>(4) 水洗いをし、土砂等の異物を除去したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p> <p>3 包装</p> <p>45g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 表示</p> <p>しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p> <p>5 種類</p> <p>その都度指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
5-4	干びょう	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 乾燥良好なもの。</p> <p>(2) かび及び変色の生じていないもの。</p> <p>(3) 細長く、均等に切断加工したもの。</p> <p>(4) 固有の色沢を有するもの。</p> <p>(5) 市販一級品</p> <p>2 賞味期限</p> <p>しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p> <p>3 包装</p> <p>1個500g入りを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 表示</p> <p>しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p>	
5-5	凍豆腐	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 組織が良好なもの。</p> <p>(2) 変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないもの。</p> <p>(3) 水又は湯に完全に戻るもの。</p> <p>(4) J A S合格品</p> <p>2 形状</p> <p>一辺1cm程度のさいころ状にカットされたものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>(1) 防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封したもの。</p> <p>(2) 500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p> <p>5 表示</p> <p>しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p> <p>6 銘柄</p> <p>「みすず」「ダイヤ」「鶴羽二重」又は同等以上とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
5-6	切りふ	EA	<p>1 材料 小麦粉の強力粉とする。</p> <p>2 品質 (1) 組織が緻密なもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 割れ、くだけがないもの。 (4) 風味良く、異臭、異味のないもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>3 包装 100g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p> <p>5 表示 しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p>	
5-7	きくらげ(スライス)	KG	<p>1 品質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) かび又は虫害のないもの。 (3) 屑及び異種類の混入していないもの。</p> <p>2 包装 1kg以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p> <p>4 表示 しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。</p>	
5-8	乾燥マッシュポテト	KG	<p>1 材料 じゃがいも</p> <p>2 品質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) かび又は虫害のないもの。 (3) 屑及び異種類の混入していないもの。 (4) フレーク状のもの。</p> <p>3 包装 きくらげ(スライス)の項(5-7)に同じ。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 銘柄 「クレシヨック」「オネストアース」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
5 - 9	切干大根	KG	1 材 料 大根 2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 肉質が緻密で軟らかいもの。 (3) 特有の香味を有するもの。 (4) きょう雑物の混入していないもの。 (5) 変色、かび等の生じていないもの。 3 包 装 1 kg以上入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
6-0	海藻類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 天然物又は養殖物</p> <p>(2) 砂等のきょう雑物の混入していないもの。</p> <p>(3) 変色又はかび等の生じていないもの。</p> <p>(4) 合成着色料を使用していないもの。</p> <p>(5) 乾燥良好なもの。</p> <p>(6) 枯葉、根、茎等を除去したもの。</p> <p>2 梱包</p> <p>段ボール箱又はクラフト紙(JIS P3401) 2層紙袋詰とする。</p> <p>3 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>	
6-1	わかめ乾物(カット)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 肉質のよいもの。</p> <p>(2) 固有の色沢を有し、色調はほぼ均一であるもの。</p> <p>(3) 固有の香味を有し、異臭のないもの。</p> <p>2 包装</p> <p>200g 入りジッパー付きポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、8か月以上の期間を有するものとする。</p>	
6-2	昆布だし	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) J A Sの2等品以上のもの。</p> <p>(2) 特有の黒色を呈するもの。</p> <p>(3) 旨みと甘みのあるもの。</p> <p>(4) 元揃昆布、長切昆布</p> <p>2 包装</p> <p>1kgビニール袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>わかめ乾物の項(6-1)に同じ。</p>	
6-3	昆布とろろ	K G	<p>1 品質</p> <p>特有の香味を有し、異臭、異味のないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>200g 入りポリエチレン袋詰(脱酸素剤封入)とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>わかめ乾物の項(6-1)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
6-4	ひじき乾物	KG	1 品質 (1) 粉々に崩れたものが混入していないもの。 (2) 特有の香味を有し、異臭、異味のないもの。 (3) 若ひじき又は新芽ひじき 2 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するものとする。	
6-5	寒天	E A	1 品質 (1) てんぐさを原料とした乳白色のもの。 (2) 表面にひび割れ、包孔のないもの。 (3) 固有の色沢を有するもの。 (4) 凝固力の強いもの。 (5) 熱湯に溶解しやすく、溶解後、塊のないもの。 2 包装 200g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 ひじき乾物の項(6-4)に同じ。	
6-6	のり(干)	E A	1 品質 (1) 特有の磯香を有するもの。 (2) 雑海草の混入のないもの。 2 包装 (1) 10枚を1帖とし、火入後、乾燥剤を入れ、ヒートシールしたもの。 (2) 10帖を1個とするポリセロ袋詰のもの。 3 賞味期限 ひじき乾物の項(6-4)に同じ。	
6-7	のり味付	E A	1 品質 (1) 干のりにみりん及び醤油等により味付したもので、特有の香味を有するもの。 (2) 人口甘味料を使用しないもの。 (3) 市販上級品 2 包装 (1) 12切5枚を1束とし、ポリエチレン紙に詰めて封かんしたもの。 (2) 100束を1個とし、防湿十分な容器に入れて個々に包装したもの。 (3) 容器内に適量の乾燥剤を封入したもの。 3 賞味期限 ひじき乾物の項(6-4)に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考
6 - 8	焼刻みのり	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 特有の磯香を有するもの。</p> <p>(2) 雑海草の混入のないもの。</p> <p>(3) 干のりを長さ30～50mm、幅2～4mm程度に切ったもの。</p> <p>(4) 焼のりを使用したもの。</p> <p>2 包装</p> <p>100g 以上入りチャック付ポリエチレン容器詰とし、乾燥剤を封入したもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、8か月以上の期間を有するものとする。</p>	
6 - 9	海藻サラダ乾物	E A	<p>1 材料</p> <p>とさか、杉のり、赤のり、みる、わかめ、その他とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 乾燥良好で、きょう雑物の混入、異臭のないもの。</p> <p>(2) 風味、色ともに良好なもの。</p> <p>(3) 合成着色料を使用していないもの。</p> <p>(4) 水に浸し、10分程度で生の状態に戻ること。(10～13倍)</p> <p>3 包装</p> <p>100g 入りチャック付ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>	
6 - 10	青のり	B T	<p>1 品質</p> <p>(1) 風味豊かな磯の香りを有するもの。</p> <p>(2) 乾燥良好で、きょう雑物の混入、異臭のないもの。</p> <p>(3) 鮮やかな緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの。</p> <p>2 包装</p> <p>10g 入りびん詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
6-11	芽かぶ	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 乾燥良好で、きょう雑物の混入、異臭のないもの。</p> <p>(2) 風味、色ともに良好なもの。</p> <p>(3) 合成着色料を使用していないもの。</p> <p>(4) 水に浸し、10分程度で生の状態に戻る。</p> <p>(5) 1mm程度の幅にカットされているもの。</p> <p>2 包装</p> <p>200g 入りジッパー付きポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、5か月以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
7-0	乾魚類共通規格		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、異味のないもの。 (4) 油焼け、変色及びかび等のないもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。 2 表示 一般共通規格第8項による。	
7-1	煮干し	E A	1 材料及び加工法 小形のカタクチイワシ(5cm程度)を塩水でゆで、乾燥したもの。 2 品質 (1) 大小著しく不揃いでないもの。 (2) 形状良好なもの。 (3) 腹切品の混入率10%以内(重量比)のもの。 (4) 皮はげ、頭部の脱落したものが少ないもの。 3 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。	
7-2	削り節	B X	1 材料 さば、うるめいわし、かつお、宗田かつお、あじ 2 品質 (1) JASに定める「削りぶし」 (2) 粉末の混入率5%以下とする。 (3) 市販上級品 3 包装 1kg入り防虫防湿加工紙袋詰とし、3袋を箱詰めとする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
7-3	花かつお(L)	EA	1 材料 かつお 2 品質 (1) JASに定める「かつおぶし」 (2) 削り片が揃っているもの。 (3) 「花かつお」と表示されているもの。 (4) 市販上級品	
7-4	花かつお(S)	EA	3 包装 (1) L: 1EA500g以上ポリ袋詰とし、 気密包装のもの (2) S: 1g以上入りポリ袋詰 4 賞味期限 削りぶしの項(7-2)に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考
8-0	砂糖類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 色沢のよいもの。</p> <p>(2) 乾燥良好なもの。</p> <p>(3) 湯に入れて、溶解が早く透明であるもの。</p> <p>(4) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>4 銘柄</p> <p>「ママ印」「スプーン印」「スズラン印」又は同等以上のものとする。</p>	
8-1	砂糖(上白)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 粒が細かいもの。</p> <p>(2) 塊がないもの。</p> <p>2 成分</p> <p>(1) しよ糖 97.80% 程度</p> <p>(2) 還元糖 1.30% 程度</p> <p>(3) 水分 0.80% 程度</p> <p>(4) 色 白色</p> <p>3 包装</p> <p>1kgポリエチレン袋入りとし、20個を防湿加工紙袋詰とする。</p>	
8-2	砂糖(中双)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 結晶の大きいもの。</p> <p>(2) 色沢は淡黄色を帯びたもの。</p> <p>2 成分</p> <p>(1) しよ糖 99.7 % 程度</p> <p>(2) 還元糖 0.05% 程度</p> <p>(3) 水分 0.03% 程度</p> <p>(4) 色 黄褐色</p> <p>3 包装</p> <p>砂糖(上白)の項(8-1)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
8-3	砂糖(グラニュー糖)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 粒が細かいもの。</p> <p>(2) 塊がないもの。</p> <p>2 成分</p> <p>(1) しょ糖 99.95% 程度</p> <p>(2) 還元糖 0.01% 程度</p> <p>(3) 水分 0.02% 程度</p> <p>(4) 色 白色</p> <p>3 包装</p> <p>砂糖(上白)の項(8-1)に同じ。</p>	
8-4	砂糖(スティック)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) グラニュー糖を原料としたもの。</p> <p>(2) 砂糖(グラニュー糖)の項(8-3)に同じ。</p> <p>2 成分</p> <p>砂糖(グラニュー糖)の項(8-3)に同じ。</p> <p>3 包装</p> <p>3g 防湿加工紙袋入りを1EAとし、100EA以上をポリエチレン袋詰したものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
9-1	塩	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 色合いは純白のもの。</p> <p>(2) 結晶の小さいもの。</p> <p>(3) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>2 成分</p> <p>(1) 塩化ナトリウム含有量99%以上</p> <p>(2) 粒度150～600ミクロンで80%以上</p> <p>3 包装</p> <p>1個5kg入りポリエチレン袋詰又はクラフト紙袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>	
9-2	食卓塩	BT	<p>1 品質</p> <p>(1) 特殊精製塩とグルタミン酸ナトリウム(19-1)を混合したもの。</p> <p>(2) 凝固しにくいもの。</p> <p>2 混合割合</p> <p>(1) 塩 90% 程度</p> <p>(2) グルタミン酸ナトリウム 10% 程度</p> <p>3 包装</p> <p>110g入りびん詰を標準とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>塩の項(9-1)に同じ。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第8項による他、混合割合を表示するものとする。</p> <p>6 銘柄</p> <p>「味の素」「タケダ」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
10 - 0	醤油類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 色調透明で特有の赤紫色を呈するもの。</p> <p>(2) 特有の香気があり、異臭のないもの。</p> <p>(3) 甘み、旨味等の五味が調和したもの。</p> <p>(4) かびがなく、伸びのあるもの。</p> <p>(5) 合成保存料を使用していないもの。</p> <p>2 醸造成分等</p> <p>(1) 本醸造方式による特級</p> <p>(2) 色 度：しょう油標準色 18 番未満</p> <p>(3) 全窒素分：1.5%以上</p> <p>(4) 無塩可溶性固形物：1.6%以上</p> <p>(5) アルコール分：1.8%以上</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>5 銘柄</p> <p>「キッコーマン」「ヤマサ」「マルキン」「ヒガシマル」「ヤマキ」又は同等以上のものとする。</p>	
10 - 1	醤油	B T	<p>1 包装</p> <p>(1) しょう油：1,000ml 入りポリ容器詰</p> <p>(2) しょう油(卓上)：500ml 入り注ぎ口付ポリ容器詰</p>	
10 - 2	醤油(卓上)	E A	<p>(3) しょう油(S)：5ml 以上入りポリ袋詰</p> <p>2 その他</p> <p>(1) 成分分析表を提出する。</p>	
10 - 3	醤油(S)	E A	<p>(2) 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施する。</p> <p>(3) ステビア、甘草の混入していないもの。</p>	
10 - 4	めんつゆ	B T	<p>1 材料</p> <p>しょう油、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、かつおぶし、アルコール、化学調味料等を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 水で4倍程度に薄めて、めん類のつゆに適するもの。</p> <p>(2) JAS合格品</p> <p>3 包装</p> <p>1.8 入りポリ容器詰とする。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
11 - 1	酢	BT	<p>1 材料 穀物を原料としたもの。</p> <p>2 品質 (1) 醸造酢であるもの。 (2) 適度に酸味があるもの。 (3) 異臭のないもの。 (4) JAS合格品</p> <p>3 醸造成分 (1) 酸度：4.2%以上 (2) 無塩可溶性固形物：1.3～8% (3) 比重：1.018以上 (4) 食塩、合成甘味料、合成着色料、合成保存料を使用していないもの。</p> <p>4 包装 1.8 以上入りペットボトル詰とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、18か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>7 その他 成分分析表を提出するものとする。</p> <p>8 銘柄 「ミツカン」「マルカン」又は同等以上のものとする。</p>	
11 - 2	酢(粉末)	KG	<p>1 材料 穀物を原料とした粉末酢、砂糖、食塩、香辛料とする。</p> <p>2 品質 (1) 還元容易なもの。 (2) 不純物を含まないもの。</p> <p>3 包装 500g入りラミネート包装とする。</p> <p>4 賞味期限 酢の項(11-1)に同じ。</p> <p>5 表示 酢の項(11-1)に同じ。</p> <p>6 銘柄 「タマノ井」「ミツカン」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
11 - 3	ポン酢	BT	<p>1 材料 本醸造しょう油、柑橘果汁、醸造酢等を使用したもの。</p> <p>2 品質 (1) 色調透明で、特有の赤紫色を呈するもの。 (2) 特有の香りがあり、異臭のないもの。 (3) 酸味、甘味、旨味などが調和したもの。 (4) かび等、異物の混入のないもの。</p> <p>3 包装 1.8 以上入りペットボトル詰とする。</p> <p>4 表示 ケースの側面に、品名、内容量、賞味期限、納入業者名を明記する。</p> <p>5 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 銘柄 「ミツカン」「オタフク」又は同等以上のものとする。</p>	
11 - 4	すし酢	BT	<p>1 材料 醸造酢、糖類、食塩、調味料(アミノ酸)</p> <p>2 品質 (1) 特有の香りがあり、異臭のないもの。 (2) 酸味、甘味、旨味などが調和したもの。 (3) かび等、異物の混入のないもの。</p> <p>3 包装 ポン酢の項(11-3)に同じ。</p> <p>4 表示 ポン酢の項(11-3)に同じ。</p> <p>5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 銘柄 ポン酢の項(11-3)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
11 - 5	半固形ドレッシング	E A	<p>1 材 料 醤油、醸造酢、砂糖、食塩、ゆず果汁、こんぶだし、みりん風発酵調味料、甘味料、ゲル化剤、香料</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香りがあり、異臭のないもの。 (2) 酸味、甘味、旨味などが調和したもの。 (3) かび等、異物の混入のないもの。 (4) ゼリー状になっているもの。</p> <p>3 包装 185g以上入り、プラスチック容器詰とする。</p> <p>4 表 示 ケースの側面に、品名、内容量、賞味期限、納入業者名を明記する。</p> <p>5 賞味期限 納入後7か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「ハウス食品」「ミツカン」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
12 - 1	味噌(赤)	E A	<p>1 材 料 米、非遺伝子組み換え大豆を主原料とするもの。</p> <p>2 品 質 (1) 熟成十分なもの。 (2) 風味良好で、特有の香味の良い芳香を発するもの。 (3) 赤褐色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。</p> <p>3 醸造成分 (1) 水 分：45～55% (2) 粗蛋白： 10%以上 (3) 粗脂肪：3～5%以上 (4) 直糖分： 20%以上 (5) 塩 分：9～12%</p> <p>4 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰を、段ボール箱詰にしたものとする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>7 その他 (1) 成分分析表を提出する。 (2) 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施する。</p> <p>8 銘 柄 「マルコメ」「魚井商店」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
12 - 2	味噌(中)	E A	1 材 料 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 2 品 質 黄褐色を呈し、新鮮な光沢を有する他は、味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 3 醸造成分 (1) 水 分：45～55% (2) 粗蛋白： 10%以上 (3) 粗脂肪： 4%以上 (4) 直糖分： 10%以上 (5) 塩 分：10～12.5% 4 包 装 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 5 賞味期限 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 6 表 示 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 7 その他 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 8 銘 柄 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。	
12 - 3	味噌(白)	E A	1 材 料 米、非遺伝子組み換え大豆を主原料とするもの。 2 品 質 (1) 熟成十分なもの。 (2) 風味良好で、特有の香味の良い芳香を発するもの。 (3) 淡黄色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。 3 醸造成分 (1) 水 分：50%以下 (2) 粗蛋白：10%以上 (3) 粗脂肪：1%以上 (4) 直糖分：15%以上 (5) 塩 分：5～7% 4 包 装 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 5 賞味期限 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 6 表 示 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 7 その他 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。 8 銘 柄 味噌(赤)の項(12-1)に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考
13-1	ウスターソース	BT	<p>1 品質</p> <p>(1) 野菜及び果実の不溶性固形成分を含まず、かつ、粘度が、100CPS未満のもの。</p> <p>(2) 香味良好なもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>(4) 不溶性固形成分が容易に分散するもの。</p> <p>(5) JASの特級</p> <p>2 成分等</p> <p>(1) 無塩可溶性固形分：25%以上</p> <p>(2) 食塩分：1.2%以下</p> <p>(3) 酸度：1.8%以上</p> <p>(4) 合成甘味料、合成糊料、合成着色料を使用していないもの。</p> <p>3 包装</p> <p>500ml 入りポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第8項による他、原材料名を表示する。</p> <p>6 銘柄</p> <p>「イカリ」「カゴメ」「オタフク」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
13 - 2	トンカツソース	BT	<p>1 品質</p> <p>(1) 野菜及び果実の不溶性固形成分を多く含み、かつ、粘度が、1,500C P S以上のもの。</p> <p>(2) 香味良好なもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>(4) J A Sの特級</p> <p>2 成分等</p> <p>(1) 無塩可溶性固形分：28%以上</p> <p>(2) 不溶性固形成分：25%以下</p> <p>(3) 食塩分：9%以下</p> <p>(4) 酸度：1.3%以上</p> <p>(5) 合成甘味料、合成糊料、合成着色料を使用していないもの。</p>	
13 - 3	トンカツソース (ミニ)	BT	<p>3 包装</p> <p>(1) 1.8 以上入りポリ容器詰とする。</p> <p>(2) 「ミニ」については、5ml 入りポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示する。</p> <p>6 銘柄 「イカリ」「カゴメ」「オタフク」又は同等以上のものとする。</p>	
13 - 4	オイスターソース	BT	<p>1 材料 かき汁、砂糖、食塩及びでんぷん等</p> <p>2 包装 1 以上ポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、18か月以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
14 - 0	トマトケチャップ 共通規格		1 品質 (1) JASのトマト加工品の内のトマトケチャップ (2) 香味、色沢が良好なもの。 (3) 異臭、異味のないもの。 (4) 粒子が細かく、その分布が均一なもの。 (5) 糊ちょう性が適度であるもの。 (6) 特有の甘味、酸味を有するもの。 (7) きょう雑物を含まないもの。 2 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 3 銘柄 「カゴメ」「デルモンテ」「オタフク」「イカリ」又は同等以上のものとする。	
14 - 1	トマトケチャップ缶 (L)	CN	1 成分 (1) 可溶性固形物：30%以上 (2) トマト以外の野菜の含有量：3%以上 (3) JASの特級 2 包装 (1) L：3.3kg以上入り缶詰 (2) S：1kg以上入りポリ容器詰 3 表示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。	
14 - 2	トマトケチャップ (S)	EA		

番号	品名	単位	規格	備考
15 - 0	ドレッシングソース 共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) JASのドレッシング</p> <p>(2) 新鮮な色沢を有するもの。</p> <p>(3) 香味良好なもの。</p> <p>(4) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なもの。</p> <p>(5) 特有の甘味、酸味等を有するもの。</p> <p>(6) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、4か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 表示</p> <p>一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p>	
15 - 1	フレンチ ドレッシング	E A	<p>1 種類</p> <p>JASのドレッシングの内、フレンチドレッシングの中の乳化液状ドレッシング白とする。</p> <p>2 成分</p> <p>(1) 水分：65%以下</p> <p>(2) 油脂：35%以上</p> <p>3 包装</p> <p>1 入りポリ容器詰とする。</p> <p>4 銘柄</p> <p>「キューピー」「理研ビタミン」又は同等以上のものとする。</p>	
15 - 2	サウザン アイランド	E A	<p>1 種類</p> <p>JASのドレッシングの内、サウザンアイランドドレッシングとする。</p> <p>2 成分</p> <p>フレンチドレッシングの項(15-1)に同じ。</p> <p>3 包装</p> <p>フレンチドレッシングの項(15-1)に同じ。</p> <p>4 銘柄</p> <p>「キューピー」「理研ビタミン」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規 格	備 考
15 - 3	和風ドレッシング (大)	E A	1 種 類 JASのドレッシングの内、和風醤油ごまドレッシングとする。 2 材 料 醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、醤油、食塩、調味料(アミノ酸等) 3 包 装 大：1 以上入りポリ容器詰とする。 小：10ml 以上入りディスペンパック詰、又は10ml 以上入りポリエチレン袋詰とする。	
15 - 4	和風ドレッシング (小)	E A	4 銘 柄 大：「キューピー」「理研ビタミン」又は同等以上のものとする。 小：「キューピー」「理研ビタミン」又は同等以上のものとする。	
15 - 5	ノンオイル青しそ ドレッシング(大)	E A	1 種 類 JASのドレッシングの内、ノンオイル青しそドレッシングとする。 2 材 料 醸造酢、醤油、発酵調味料 等 3 品 質 しその香りを生かし、コクのあるもの。 4 包 装 大：和風ドレッシング(大)の項(15-3)に同じ。 小：和風ドレッシング(小)の項(15-4)に同じ。	
15 - 6	ノンオイル青しそ ドレッシング(小)	E A	5 銘 柄 大：「キューピー」「理研ビタミン」又は同等以上のものとする。 小：「キューピー」「理研ビタミン」又は同等以上のものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
15 - 7	ごまドレッシング (大)	E A	1 種類 JASの乳化液状ドレッシングの内、ごまドレッシングとする。 2 成分 (1) 水分：65%以下 (2) 油脂：35%以上 3 品質 香りの良いごまの風味があるもの。 4 包装 大：1 以上入りポリ容器詰とする。	
15 - 8	ごまドレッシング (小)	E A	小：10ml 以上入りディスペンパック詰、又は10ml 以上入りポリエチレン袋詰とする。 5 銘柄 大：「キューピー」「理研ビタミン」又は同等以上のものとする。 小：「キューピー」「理研ビタミン」又は同等以上のものとする。	
15 - 9	マヨネーズ(大)	E A	1 材料 卵黄、食用油、酢、食塩、香辛料、化学調味料を調合したものを標準とする。 2 品質 (1) 新鮮な色沢を有するもので、異臭のないもの。 (2) 香味及び乳化の状態が良好で、かつ、適度な粘度を有するもの。	
15 - 10	マヨネーズ(小)	E A	3 成分 (1) 水分：30%以下 (2) 油脂：65%以上 4 包装 大：1kgポリ容器入りとする。 小：ごまドレッシング(小)の項(15-8)に同じ。 5 銘柄 大：「キューピー」「味の素」又は同等以上のものとする。 小：「キューピー(マヨネーズディスペンパック)」「味の素」又は同等以上のものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
16 - 0	香辛料共通規格		1 種類 香辛料、辛味料、苦味料、薬味とする。 2 品質 (1) きょう雑物の混入していないもの。 (2) 経年品でないもの。 (3) 特有の刺激性の香味を有しているもの。 (4) 飲食物に風味を与えるもの。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 表示 一般共通規格第8項による。 5 銘柄 「S B」「ハウス」又は同等以上のものとする。	
16 - 1	七味唐辛子	E A	1 材料 唐辛子、胡麻、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実、紫蘇の実の混合を標準としたもの。 2 品質 乾燥十分なもの。 3 包装 12g以上入りびん詰とする。 4 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。	
16 - 2	洋辛子	C N	1 材料 芥子菜の種子 2 品質 (1) 原料を微粉末にしたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。 3 包装 300g以上入り缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。	
16 - 3	粉わさび	C N	1 材料 西洋わさび 2 品質 洋辛子の項(16-2)に同じ。 3 包装 洋辛子の項(16-2)に同じ。 4 賞味期限 七味唐辛子の項(16-1)に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考
16 - 4	こしょう(L)	CN	1 材料 こしょうの実	
16 - 5	こしょう(S)	EA	2 品質 (1) 完熟した実から作られたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。	
			3 包装 (1) L : 300g以上入り缶詰とする。 (2) S : 50g以上入りびん詰とする。	
16 - 6	ガーリックパウダー 缶	CN	1 材料 にんにく	
			2 品質 特有の強い香気と辛味を有するもの。	
			3 包装 220g以上缶入りとする。	
16 - 7	粉さんしょう	EA	1 材料 木の芽(さんしょう)を乾燥し、粉末にしたもの。	
			2 包装 12~13g以上入りびん詰とする。	
16 - 8	生卸にんにく	EA	1 材料 にんにくを卸し、風味を失わず適度に練り合わせたものとする。	
			2 包装 1kg入りポリ容器詰とする。	
			3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。	
16 - 9	生卸しょうが	EA	1 材料 しょうがを卸し、風味を失わず適度に練り合わせたものとする。	
			2 包装 生卸にんにくの項(16-8)に同じ。	
			3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
16 - 10	唐辛子輪切り	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 乾燥十分なもの</p> <p>(2) 1mm程度の幅に輪切りにしたもの。</p> <p>(3) 特有の辛味を有しているもの。</p> <p>2 包装</p> <p>500g以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>	
16 - 11	ナツメグ	E A	<p>1 材料</p> <p>ニクズク科の種子</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 原料を微粉末にしたもの。</p> <p>(2) 乾燥十分なもの。</p> <p>(3) 固有の香りと、まろやかなほろ苦い風味のもの。</p> <p>3 包装</p> <p>225g以上入り缶詰とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
17-1	即席カレールー (固形)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 香味良好なもの。</p> <p>(2) 練り合わせがよく、溶けやすいもの。</p> <p>(3) カレー特有の色合いを有しているもの。</p> <p>(4) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>2 形状</p> <p>(1) 固形: 1.5cm×2.5cm×5cm程度のブロック状のもの。</p> <p>(2) フレーク: 長さ1cm程度のフレーク状のもの。</p> <p>3 包装</p> <p>(1) 1kg入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰とする。</p> <p>(2) 熱封かんした防湿包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>6 銘柄</p> <p>「S & B」「ハウス」又は同等以上のものとする。</p>	
17-2	即席カレールー (フレーク)	E A	<p>(1) 1kg入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰とする。</p> <p>(2) 熱封かんした防湿包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>6 銘柄</p> <p>「S & B」「ハウス」又は同等以上のものとする。</p>	
17-3	カレーソース	E A	<p>1 材料</p> <p>玉葱、豚脂、小麦粉、香辛料、牛脂、肉エキス、りんごペースト、砂糖、赤ワイン、トマトペースト、カレーパウダー等</p> <p>2 包装</p> <p>3kgレトルトパウチ入り。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>即席カレールー(固形)の項(17-1)に同じ。</p> <p>4 銘柄</p> <p>「S & B」「ハウス」又は同等以上のものとする。</p>	
17-4	カレー粉	C N	<p>1 品質</p> <p>(1) 10数種類の香辛料を混合したもの。</p> <p>(2) 特有の香味、辛味を有するもの。</p> <p>(3) 塊、きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>2 包装</p> <p>400g以上入り缶詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>5 銘柄</p> <p>即席カレールー(固形)の項(17-1)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
17 - 5	即席ハヤシルー	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 香味良好なもの。</p> <p>(2) 練り合わせがよく、溶けやすいもの。</p> <p>(3) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>(4) フレーク状のものであり、ビーフハヤシルーとする。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) 1kg入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰とする。</p> <p>(2) 熱封かんした防湿包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>5 銘柄</p> <p>「S & B」「ハウス」又は同等以上のものとする。</p>	
17 - 6	ソースホワイト インスタント	E A	<p>1 材料</p> <p>小麦粉及びバターを主材料としたものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 香味良好なもの。</p> <p>(2) 練り合わせがよく、溶けやすいもの。</p> <p>(3) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>(4) 溶解して、ベシャメルソース又はクリームシチュー状のもの。</p> <p>2 包装</p> <p>即席ハヤシルーの項(17-5)に同じ。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>即席ハヤシルーの項(17-5)に同じ。</p> <p>4 表示</p> <p>即席ハヤシルーの項(17-5)に同じ。</p> <p>5 銘柄</p> <p>即席ハヤシルーの項(17-5)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
17 - 7	焼肉のたれ	E A	<p>1 材料 醤油、味噌、醗酵調味料、砂糖、りんご、りんご酢、ラー油等を調合したものを標準とする。</p> <p>2 品質 (1) 香味良好なもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。 (3) 焼肉の調味料として適合するもの。</p> <p>3 包装 2000g以上入りポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による他、原材料名、使用方法を表示するものとする。</p> <p>6 銘柄 「エバラ」創味食品」又は同等以上のものとする。</p>	
17 - 8	デミグラスソース	E A	<p>1 材料 玉葱、小麦粉、香辛料、トマトペースト、ビーフエキス、食用油脂、調味料等。</p> <p>2 包装 3kgレトルトパウチ入り。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>	
17 - 9	グレイビーソース	C N	<p>1 材料 肉エキス、野菜、ゼラチン、でん粉、たん白加水分解物、食塩、野菜エキス、白ワイン、酵母エキス、香辛料、調味料、カラメル色素、増年多糖類</p> <p>2 内容量 810g缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するものとする。</p>	
17 - 10	蒲焼のたれ	E A	<p>1 材料 水飴、醤油、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、甘味料(甘草)</p> <p>2 包装 1.8以上入りポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 銘柄 「ヒガンマル醤油」「理研ビタミン」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
17 - 11	シチューフレーク	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 香味良好なもの。</p> <p>(2) 練り合わせがよく、溶けやすいもの。</p> <p>(3) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>(1) 1kg入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰とする。</p> <p>(2) 熱封かんした防湿包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>5 銘 柄</p> <p>「理研ビタミン」「ハウス」又は同等以上のものとする。</p>	
17 - 12	豆板醬	B T	<p>1 材 料</p> <p>唐辛子、食塩、みそ、コーンスターチ及び香辛料等</p> <p>2 内容量</p> <p>1kg入りびん詰を標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 銘 柄</p> <p>「ユウキ食品」「リキンキ」又は同等以上のものとする。</p>	
17 - 13	キムチの素	B T	<p>1 材 料</p> <p>にんにく、赤唐辛子、各種旨味エキス等を調合したもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>特有の風味、辛味を有するもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg入りプラスチック容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>豆板醬の項(17-12)に同じ。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
17 - 14	辛味調味料	E A	1 材 料 食用なたね油、香辛料抽出物、パプリカ色素 2 品 質 特有の辛さ、スパイシーさを有するもの。 3 内容量 270g 以上入り。 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 5 銘 柄 「ハウス(カレーホット)」「C & B(カレーリッチ)」又は同等以上のものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
18 - 1	スープ粉末 (コンソメ)	KG	<p>1 材 料 食塩、砂糖、乳糖、食用植物油、醤油、肉エキス、化学調味料、香辛料等の調合したものを標準とする。</p> <p>2 品 質 (1) 香味、風味良好なもの。 (2) 熱湯に溶解しやすいもの。 (3) 異臭、異味のないもの。 (4) 顆粒状のもの。</p> <p>3 包 装 1kg入りの缶詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名、調理方法を表示するものとする。</p>	
18 - 2	スープ粉末 (中華)	KG	<p>1 材 料 化学調味料、ポーク、チキンエキス、食塩、油脂、砂糖、香辛料を調合したものを標準とする。</p> <p>2 品 質 スープ粉末(コンソメ)の項(18-1)に同じ。</p> <p>3 包 装 1kg入り又は500g入り2袋詰とし、強度を有する資材を用いて密封したもの。</p> <p>4 賞味期限 スープ粉末(コンソメ)の項(18-1)に同じ。</p> <p>5 表 示 スープ粉末(コンソメ)の項(18-1)に同じ。</p>	
18 - 3	スープ粉末 (コーンポタージュ)	KG	<p>1 材 料 小麦粉、コーン、食塩、粉乳、砂糖、香辛料、化学調味料、食用油油脂等を調合したものを標準とする。</p> <p>2 品 質 (1) 香味、風味良好なもの。 (2) 水又はぬるま湯に良く溶けるもの。 (3) きょう雑物の混入していないもの。 (4) 溶解してクリーム状になるもの。 (5) 顆粒状のもの。</p> <p>3 包 装 スープ粉末(コンソメ)の項(18-1)に同じ。</p> <p>4 賞味期限 スープ粉末(コンソメ)の項(18-1)に同じ。</p> <p>5 表 示 スープ粉末(コンソメ)の項(18-1)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
18 - 4	ガラスープ(濃縮)	E A	<p>1 材料 ガラスープ、ポーク、チキンの素汁及び無塩</p> <p>2 品質 (1) スープとして特有の香りがあり、異臭のないもの。 (2) 辛味、コク、旨味等の香りがよく調和したもの。 (3) 異物の混入のないもの。 (4) 合成甘味料、合成着色料、合成保存料を使用していないもの。</p> <p>3 包装 200ml 入りポリ袋詰。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>	
18 - 5	ラーメンスープの素	E A	<p>1 材料 豚、鶏がらスープ、醤油、食塩、食用油脂、調味料、肉エキス、香辛料、オイスターソース、香料、カラメル色素を標準とする。</p> <p>2 品質 ガラスープ(濃縮)の項(18-4)に同じ。</p> <p>3 包装 1 入りレトルトパウチ詰とする。</p> <p>4 賞味期限 味噌味のみ、納入後8か月以上の期間を有するものとし、その他はガラスープ(濃縮汁)の項(18-4)に同じ。</p>	
18 - 6	冷し中華スープの素	E A	<p>1 材料 本醸造醤油、酢、純正ごま油、果糖ぶどう糖液糖、化学調味料等を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品質 (1) 湯又は水で2倍程度に薄めて中華料理の素汁に適するもの。 (2) 特有の香気があり、異臭のないもの。 (3) 酸味、甘味、旨味等がよく調和したもの。 (4) かび等異物のないもの。</p> <p>3 包装 1,500g以上ポリ容器入りとする。</p> <p>4 賞味期限 ガラスープ(濃縮汁)の項(18-4)に同じ。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
19 - 1	グルタミン酸 ナトリウム	K G	<p>1 種 類 食品添加物等の規格基準第2のFに定めるL - グルタミン酸ナトリウムとする。</p> <p>2 品 質 (1) 白色の結晶性粉末 (2) 異物の混入していないもの。</p> <p>3 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「味の素」「タケダ」又は同等以上のものとする。</p>	
19 - 2	調味料複合	K G	<p>1 材 料 L - グルタミン酸ナトリウムを基調とし、これに5' - イノシン酸ナトリウム、5' - グアニル酸ナトリウム等を調合したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 調合により味の相乗作用を利用したもの。 (2) 異物の混入していないもの。</p> <p>3 包 装 グルタミン酸ナトリウムの項(19-1)に同じ。</p> <p>4 賞味期限 グルタミン酸ナトリウムの項(19-1)に同じ。</p> <p>5 表 示 グルタミン酸ナトリウムの項(19-1)に同じ。</p> <p>6 銘 柄 「味の素」「旭フーズ」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
19 - 3	和風だしの素	K G	<p>1 材 料 化学調味料、糖類、食塩に風味原料を加えたものを標準とする。</p> <p>2 品 質 (1) 風味良好なもの。 (2) 異臭のないもの。 (3) 塊等がなく、粒子が分離しているもの。 (4) 異物の混入していないもの。 (5) 顆粒状のもの。 (6) かつお風味のもの。</p> <p>3 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「味の素」「シマヤ」「ヤマサ」「理研」「ヤマキ」又は同等以上のものとする。</p>	
19 - 4	麻婆豆腐の素	E A	<p>1 材 料 醤油、砂糖、野菜、食塩、唐辛子、そら豆粉、味噌、香辛料、食酢、酸味料等</p> <p>2 品 質 ストレートタイプのもの。</p> <p>3 包 装 1kg以上入りポリ容器詰とする。</p> <p>4 表 示 和風だしの素の項(19-3)に同じ。</p> <p>5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「味の素」「富士食品工業」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
19 - 5	青椒肉絲の素	E A	<p>1 材 料 醤油、醗酵調味料、オイスターエキス、チキンエキス、帆立エキス、還元澱粉糖化物、デキストリン、でん粉、風味油、しょうが、ガーリックペースト、香辛料、砂糖、食塩、調味料</p> <p>2 品 質 ストレートタイプのもの。</p> <p>3 包 装 1kg以上入りポリ容器詰とする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「味の素」「富士食品工業」又は同等以上のものとする。</p>	
19 - 6	回鍋肉の素	E A	<p>1 材 料 砂糖、トウチ、醤油、食塩、大豆油、みそ、カラメル色素、調味料</p> <p>2 品 質 青椒肉絲の素の項(19-5)に同じ。</p> <p>3 包 装 青椒肉絲の素の項(19-5)に同じ。</p> <p>4 表 示 青椒肉絲の素の項(19-5)に同じ。</p> <p>5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「味の素」「富士食品工業」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
19 - 7	酢豚の素	E A	<p>1 材 料 砂糖、醸造酢、醤油、紹興酒、りんごピューレ、でん粉、発酵調味料、食塩、調味料(アミノ酸)、カラメル色素</p> <p>2 品 質 ストレートタイプのもの。</p> <p>3 包 装 1kg以上入りポリ容器詰とする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「味の素」「富士食品工業」又は同等以上のものとする。</p>	
19 - 8	スパゲティソース (ミートソース)	E A	<p>1 材 料 玉葱、人参、にんにく、トマト、牛肉、植物油脂、食塩</p> <p>2 包 装 1kg以上入りレトルトパウチ詰とする。</p> <p>3 表 示 酢豚の素の項(19-7)に同じ。</p> <p>4 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 銘 柄 「ハウス」「キューピー」又は同等以上のものとする。</p>	
19 - 9	スパゲティソース (和風)	E A	<p>1 材 料 醤油、にんにく、チキンエキス、発酵調味料、椎茸エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)</p> <p>2 包 装 スパゲティソース(ミートソース)の項(19-8)に同じ。</p> <p>3 表 示 酢豚の素の項(19-7)に同じ。</p> <p>4 賞味期限 酢豚の素の項(19-7)に同じ。</p> <p>5 銘 柄 「エバラ」「カゴメ」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
19 - 10	スパゲティソース (クリーム)	E A	<p>1 材 料 植物油脂、小麦粉、食塩、乳製品、たん白加水分解物、チキンエキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)</p> <p>2 包 装 1 kg 以上入りレトルトパウチ詰とする。</p> <p>3 表 示 一般共通規格第 8 項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 銘 柄 「カゴメ(パスタソースツナクリーム)」「キューピー(カルボナーラソース)」又は同等以上のものとする。</p>	
19 - 11	白だし	B T	<p>1 材 料 かつお節エキス、かつお節、昆布エキス、醤油、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、アルコール</p> <p>2 包 装 1.8 入り紙パック又はペットボトル詰とする。</p> <p>3 表 示 スパゲティソース(クリーム)の項(19-10)に同じ。</p> <p>4 賞味期限 スパゲティソース(クリーム)の項(19-10)に同じ。</p> <p>5 銘 柄 「理研ビタミン(液体だしだし名人白だし)」「ヤマサ(繁昌店白だしつゆ)」又は同等以上とする。</p>	
19 - 12	フルーツチャツネ	E A	<p>1 材 料 数種類のフルーツと、砂糖、ピネガー、スパイスを使用したものを標準とする。</p> <p>2 包 装 1 kg 入りポリ容器詰とする。</p> <p>3 表 示 一般共通規格第 8 項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
20 - 1	清酒 (ワンカップ)	B T	1 種 類 酒税法施行令 (昭和37年政令97号) 第11条に定める清酒上撰とする。 2 包 装 180ml びん入りとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
20 - 2	清酒 (料理用)	E A	1 種 類 清酒に食塩又は酢を加え、不可飲処置をしたもの。 2 品 質 アルコール度数13%以上のもの。 2 包 装 1 以上入り紙パック又はペットボトル詰とする。 3 賞味期限 清酒 (ワンカップ) の項(20-1)に同じ。 4 表 示 清酒 (ワンカップ) の項(20-1)に同じ。 5 銘 柄 「宝酒造(料理のための清酒)」「キッコーマン(清酒風料理酒)」又は同等以上のものとする。	
20 - 3	ワイン	B T	1 種 類 酒税法 (昭和28年法律第6号) 第4条に定める果実酒類のうち果実酒「ぶどう酒」とし、「ホワイト」「ロゼ」「レッド」のいずれかを指定する。 2 品 質 (1) 特有の香味があり、調味料に適するもの。 (2) アルコール度数15%以上のもの。 3 包 装 720ml 以上入りびん詰とする。 4 賞味期限 清酒 (ワンカップ) の項(20-1)に同じ。 5 表 示 清酒 (ワンカップ) の項(20-1)に同じ。 6 銘 柄 「メルシャン」「NEWサンライズ」又は同等以上のものとする。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
20 - 4	ブランデー	B T	1 種 類 酒税法施行令(昭和37年政令97号)第11条に定めるウイスキー類のブランデー1級とする。 2 包 装 660ml以上入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。 5 銘 柄 「サントリー」「ニッカ」又は同等以上のものとする。	
20 - 5	みりん	E A	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 特有の香味、旨味があり、調理に適するもの。 3 成 分 (1) アルコール : 12.5~16.5% (2) 比 重 : 1.152以上 (3) エキス分 : 40度以上 4 包 装 1.8入りポリ容器入りとする。 5 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 6 表 示 ブランデーの項(20-4)に同じ。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
21 - 1	ふりかけ(パック)	E A	<p>1 材 料</p> <p>(1) 味かつお：食塩、さば粉、ごまを主材料としたもの。</p> <p>(2) 瀬戸風味：食塩、黒のり、ごま、さば節を主材料としたもの。</p> <p>(3) 海苔香味：食塩、黒のり、ごまを主材料としたもの。</p> <p>(4) 辛子明太：食塩、明太子を主材料としたもの。</p> <p>(5) 焼 肉：味付肉、ごま、のりを主材料としたもの。</p> <p>(6) え び：えび、玉子、ごまを主材料としたもの。</p> <p>(7) 茶漬けわかめ：食塩、わかめを主材料としたもの。</p> <p>(8) 安芸わさび：わさび下流、わさび茎、若布、あられ、のり、ごま、広島菜を主材料としたもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 風味良好なもの。</p> <p>(2) 乾燥良好なもの。</p> <p>(3) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>(4) 異臭、異味のないもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>2g 以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第 8 項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>6 銘 柄</p> <p>「三島食品」「田中食品」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
21 - 2	ごま和えの素	E A	1 材 料 (1) ごま和えの素：ごま、醤油、かつおエキス、砂糖等 (2) ピーナッツ和えの素：ピーナッツ、砂糖、粉末醤油、食塩、調味料、かつお節等 2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) かび等の発生していないもの。 3 包 装	
21 - 3	ピーナッツ和えの素	E A	5 0 0g 入りアルミ箔袋又は防湿加工紙袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。 6 銘 柄 「三島食品」「田中食品」又は同等以上のものとする。	
21 - 4	混ぜごはんの素	E A	1 材 料 赤しそ、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等) 2 品 質 (1) しその風味、色彩が良好なもの。 (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 包 装 1袋200g 入りチャック付きポリエチレン袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 ごま和えの項(21-2)に同じ。 6 銘 柄 ごま和えの項(21-2)に同じ。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
21 - 5	松茸ごはんの素	K G	<p>1 材 料 野菜（松茸、人参、たけのこ、その他）醤油、食塩、だし、香料、調味料等</p> <p>2 品 質 (1) 松茸の風味が良好なもの。 (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。</p> <p>3 包 装 1袋1kg入りレトルト詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、3年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「三島食品」「田中食品」又は同等以上のものとする。</p>	
21 - 6	即席みそ汁	E A	<p>1 材 料 (1) 豚汁：味噌、豚肉、人参、牛蒡、葱等を主材料としたもの。 (2) ほうれん草：味噌、ほうれん草を主材料としたもの。 (3) 野菜：味噌、人参、きゃべつ、ほうれん草、葱を主材料としたもの。 (4) 茄子：味噌、茄子を主材料としたもの。</p> <p>2 品 質 (1) フリーズドライ加工したもの。 (2) 風味良好なもの。 (3) 乾燥良好なもの。 (4) きょう雑物の混入していないもの。 (5) 異臭、異味のないもの。</p> <p>3 包 装 1食分ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 松茸ごはんの素の項(21-5)に同じ。</p> <p>5 表 示 松茸ごはんの素の項(21-5)に同じ。</p> <p>6 銘 柄 「アマノフーズ」「キリン」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
22 - 1	チーズプロセス	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「プロセスチーズ」</p> <p>(2) 色沢良好なもの。</p> <p>(3) 品種が一定しているもの。</p> <p>(4) 風味良好なもの。</p> <p>(5) 特有の香味を有するもの。</p> <p>(6) 異物が混入していないもの。</p>	
22 - 2	シュレッドチーズ	E A	<p>2 成分等</p> <p>(1) 乳固形分：40.0%以上</p> <p>(2) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 包装</p> <p>(1) チーズプロセス：225g以上入りメーカー標準の包装</p> <p>(2) シュレッドチーズ：1kg以上入りポリエチレン袋詰</p>	
22 - 3	粉チーズ	E A	<p>(3) 粉チーズ：パルメザン80g以上入りメーカー標準の包装</p> <p>4 賞味期限</p> <p>(1) シュレッドチーズ及びチーズプロセスは納入後3か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>(2) 粉チーズは納入後6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>6 銘柄</p> <p>「雪印」「明治」「森永」又は同等以上のものとする。</p>	
22 - 4	クリームパウダー	B T	<p>1 種類</p> <p>乳及び乳製品の成分規格の「クリームパウダー」又は植物性脂肪のものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 乾燥良好なもの。</p> <p>(2) 湯に速やかに溶けるもの。</p> <p>(3) 塊のないもの。</p> <p>(4) 異臭のないもの。</p> <p>3 包装</p> <p>270g以上入りびん詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
22 - 5	粉乳(スキムミルク)	E A	<p>1 種 類 乳及び乳製品の成分規格の「脱脂粉乳」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 焦げ臭、酸味等の異臭のないもの。 (2) クリーム色の光沢を有するもの。 (3) 粉粒は斉一で、塊のないもの。 (4) 風味良好なもの。</p> <p>3 成分規格等 (1) 乳固形分：95.0%以上 (2) 水 分：5.0%以下 (3) 細菌数：50,000 以下 (標準平板培養法で1g 当たり) (4) 大腸菌群：陰性</p> <p>4 包 装 350g 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表 示 一般共通規格第8項による。</p>	
22 - 6	練乳無糖 (エバミルク)	C N	<p>1 材 料 粉乳(スキムミルク)の項(22-5)に同じ。</p> <p>2 品 質 (1) 脂肪変質等のないもの。 (2) クリーム色の光沢を有するもの。 (3) 浮遊物、沈殿物等の異物を含まないもの。</p> <p>3 成分規格等 (1) 乳固形分：25.0%以上 (2) 細菌数：0(標準平板培養法で1g 当たり)</p> <p>4 包 装 400g 入り缶詰を標準とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「雪印」「明治」「森永」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
22 - 7	練乳加糖 (コンデンスミルク)	C N	<p>1 種 類 乳及び乳製品の成分規格の「脱脂粉乳」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 脂肪変質等のないもの。 (2) クリーム色の光沢を有するもの。 (3) 浮遊物、沈殿物等の異物を含まないもの。</p> <p>3 成分規格等 (1) 乳固形分：28.0%以上 (2) 水 分：27.0%以下 (3) 細 菌 数：50,000 以下 (標準平板培養法で1g当たり) (4) 大腸菌群：陰性</p> <p>4 包 装 400g 入り缶詰を標準とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「雪印」「明治」「森永」又は同等以上のものとする。</p>	
22 - 8	デザートベース	E A	<p>1 材 料 砂糖、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、香料</p> <p>2 品 質 (1) 白又はクリーム色の光沢を有するもの。 (2) 浮遊物、沈殿物等の異物を含まないもの。</p> <p>3 包 装 1kg入りレトルトパウチ詰又は1 入りペットボトル詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 銘 柄 「ハウス(フルーチェ)」「ヤマサ(デザートベース)」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
23 - 1	サラダ油缶	C N	1 種 類 J A S の食用油脂のうちの調合サラダ油とする。 2 品 質 J A S 合格品 3 包 装 (1) サラダ油缶：16.5kg缶入りとする。 (2) サラダ油容器入り：1,500g 以上ポリ容器入りとする。	
23 - 2	サラダ油容器入り	E A	4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による他、J A S に定める表示標準によるものとする。 6 銘 柄 「日清」「豊年」「昭和」「味の素」又は同等以上のものとする。	
23 - 3	ごま油	E A	1 種 類 J A S の食用油脂のうちのごま油とする。 2 品 質 サラダ油缶の項(23-1)に同じ。 3 包 装 1,500g 以上入りポリ容器詰とする。 4 賞味期限 サラダ油缶の項(23-1)に同じ。 5 表 示 サラダ油缶の項(23-1)に同じ。 6 銘 柄 「カドヤ」「日清」又は同等以上のものとする。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
23 - 4	バター	E A	<p>1 材 料 生乳、食塩</p> <p>2 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「バター」とする。 (2) 特有の芳香のあるもの。 (3) 淡黄色を呈しているもの。 (4) 色むらのないもの。</p> <p>3 成分等 (1) 乳脂肪分：80.0%以上 (2) 水 分：17.0%以下 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>4 包 装 200g以上メーカー標準の包装とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>7 銘 柄 「森永」「明治」「雪印」又は同等以上のものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
23 - 5	マーガリン	E A	<p>1 材料 植物油、食用精製加工油脂、食塩、脱脂粉乳、乳化剤、香料、カロチノイド色素</p> <p>2 品質 (1) J A Sのマーガリンのうち、「強化マーガリン」 (2) 色合いは、白色、淡黄色又は黄橙色を呈するもの。 (3) 風味よく、硬化油臭のないもの。</p>	
23 - 6	マーガリン(小)	E A	<p>3 成分 (1) 油分：80%以上 (2) 水分：16%以下 (3) 融点：35 以下</p> <p>4 包装 (1) マーガリン：1個200g以上入りメーカー標準の包装とする。 (2) マーガリン(小)：1個8g程度の40個入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表示 一般共通規格第8項による他、J A Sに定める表示標準によるものとする。</p> <p>7 銘柄 「雪印」「味の素」「ラーマ」「明治」又は同等以上のものとする。</p>	
23 - 7	オリーブオイル	E A	<p>1 種類 オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したもの。</p> <p>2 品質 (1) おおむね清澄で、香味良好であること。 (2) 特有の色を呈していること。 (3) 水分及びきょう雑物は、0.15%以下であること。 (4) 酸価は0.60以下であること。</p> <p>3 包装 1 入りポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
24 - 0	茶類共通規格		1 品 質 (1) 乾燥十分なもの。 (2) 形状は均質に締まっているもの。 (3) 粉末及び茎が少ないもの。 (4) 異物の混入していないもの。 (5) 湯を注いだ場合、品質固有の色及び香りを呈するもの。 2 包 装 包装年月日を明記し、1か月以内のものを納入すること。 3 賞味期限 納入後、6か月以上(ティーパック麦茶は1年以上)の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
24 - 1	煎茶	E A	1 品 質 国産茶葉を100%使用したもの。 2 包 装 (1) 煎茶：1EA100g入りポリエチレン袋詰 (2) 玄米茶：1EA200g入りポリエチレン袋詰	
24 - 2	玄米茶	E A		
24 - 3	ティーパック(煎茶)	E A	包装 1 ティーパック(煎茶)(玄米茶) 1個2g入りひもなし1000個詰めとし、更に、アルミダネート袋詰としたもの2袋を段ボール箱詰としたもの。 2 ティーパック(麦茶) 1個11gアルミ箔茶袋詰、冷水用	
24 - 4	ティーパック (玄米茶)	E A		
24 - 5	ティーパック(麦茶)	E A		
24 - 6	ティーパック(紅茶)	E A	1 種 類 紅茶 2 包 装 2g以上、25個入りのティーパック又はリーフポシェットタイプ。 3 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。 4 銘 柄 「日本リーバ(リプトンイエローラベル)」「日本紅茶(ダージリン)」又は同等以上とする。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
25 - 1	コーヒー インスタント	B T	1 品 質 (1) 一度抽出したものを凝縮したもの。 (2) 乾燥十分なもの。 (3) 粉末又は粒状のもの。 (4) 湯又は水に容易に溶けるもの。 (5) 特有の色沢及び香味を有するもの。 2 包 装 (1) コーヒーインスタント：250g入りびん詰 (2) コーヒーインスタント・ゴールド：100g入りびん詰	
25 - 2	コーヒーインスタン ト・ゴールド	B T	3 賞味期限 納入後、3年以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。 5 銘 柄 「ネスカフェ」「マックスウェル」「AGF」又は 同等以上のものとする。	
25 - 3	ミルクココア	E A	1 材 料 ココアパウダー(ココアバター22～24%)、砂糖、全粉乳、脱脂粉乳、ブドウ糖、乳糖、麦芽糖、粉末水あめ、植物油及び香料 2 包 装 300g以上入りアルミ箔スタンディングパウチのチャック付とする。 3 賞味期限 納入後、13か月以上の期間を有するものとする。 4 銘 柄 「明治」「森永」「ネスレ」又は同等以上のものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
26 - 1	ジュースオレンジ (果汁100%)	CN	1 種類 JASの果汁飲料のうちの天然果汁及び果汁入り清涼飲料とする。	
26 - 2	ジュースオレンジ (果汁30%以上)	CN	2 品質 JAS合格品	
26 - 3	ジュースオレンジ (果汁入り清涼飲料)	CN	3 包装 250g缶入りとする。	
26 - 4	ジュースパイナップル (果汁入り清涼飲料)	CN	4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。	
26 - 5	ジュースリンゴ (果汁入り清涼飲料)	CN	5 表示 一般共通規格第8項による他、JASの表示基準によるものとする。	
26 - 6	ジューストマト	CN	6 銘柄 「サントリー」「サッポロ」「カゴメ」「キリン」又は同等以上のものとする。	
			1 種類 JASのトマト加工品のうち、トマトジュースとする。	
			2 品質 (1) シーズンパックのもの。 (2) JAS合格品	
			3 包装 190g以上缶入りとする。	
			4 賞味期限 ジュースオレンジ(果汁100%)の項(26-1)に同じ。	
			5 表示 ジュースオレンジ(果汁100%)の項(26-1)に同じ。	
			6 銘柄 「カゴメ」「デルモンテ」「ナガノ」「キリン」「アオハタ」又は同等以上のものとする。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
26 - 7	缶コーヒー	C N	<p>1 材 料 コーヒー豆から液汁を抽出したものに、砂糖、乳 化剤、脱脂粉乳等を調合したものとする。</p> <p>2 品 質 内容量100g中、原料コーヒーは生豆換算5g 以上を使用するものとする。</p> <p>3 包 装 185g以上缶入りとする。</p> <p>4 賞味期限 ジュースオレンジ(果汁100%)の項(26-1)に 同じ。</p> <p>5 銘 柄 「キリン」「UCC」又は同等以上のものとする。</p>	
26 - 8	乳酸飲料(カルピス)	B T	<p>1 品 質 (1) 酸乳、脱脂乳又は乳酸に砂糖、香料を添加して 製造されたもの。 (2) 乳白色を有するもの。 (3) 特有の酸味を有し、水で数倍に薄めて飲料に適 するもの。</p> <p>2 包 装 500ml紙パック入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による他、材料名を表示する ものとする。</p> <p>5 銘 柄 「カルピス」</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
26 - 9	スポーツ飲料	E A	<p>1 種 類 砂糖、ブドウ糖、クエン酸ナトリウム、塩化ナトリウム、塩化カリウム、乳酸カルシウム、ビタミンC、炭酸マグネシウム等を調合したもの。</p> <p>2 品 質 (1) 溶和が良好なもの。 (2) 清涼感の香味を残し、異味、異臭のないもの。</p> <p>3 包 装 500ml 以上ペットボトル入りを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による他、材料名を表示するものとする。</p> <p>6 銘 柄 「大塚製薬(ポカリスエット)」「キリン(アミノサプリ)」又は同等以上のものとする。</p>	
26 - 10	炭酸飲料	E A	<p>1 種 類 果糖ブドウ糖液糖、砂糖、カラメル、天然カフェイン、香料、酸味料等を調合したものとする。</p> <p>2 品 質 清涼感の香味を有し、異味、異臭のないもの。</p> <p>3 包 装 スポーツ飲料の項(26-9)に同じ。</p> <p>4 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 銘 柄 「コカ・コーラ」「ペプシコーラ」又は同等以上のものとする。</p>	
26 - 11	ウーロン茶	E A	<p>1 材 料 ウーロン茶</p> <p>2 包 装 スポーツ飲料の項(26-9)に同じ。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>5 銘 柄 その都度指定する。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
26 - 12	日本茶	E A	<p>1 材 料 玉露、緑茶、はぶ茶、ハト麦、大麦、黒豆、玄米、アマチャヅル、グアバ葉、柿の葉、びわの葉、桑の葉、ごま、紅花、熊笹、どくだみ、月見草、ビタミンC等入りの清涼飲料とする。</p> <p>2 包 装 500ml 以上ペットボトル入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>5 銘 柄 「アサヒ(十六茶)」「コカ・コーラ(爽健美茶)」又は同等以上のものとする。</p>	
26 - 13	保健飲料	B T	<p>1 材 料 タウリン、ビタミンB2、B6、ニコチン酸アミド、無水カフェイン等を調合した医薬部外品とする。</p> <p>2 包 装 100ml 以上びん入りとする。</p> <p>3 賞味期限 日本茶の項(26-12)に同じ。</p> <p>4 表 示 日本茶の項(26-12)に同じ。</p> <p>5 銘 柄 「大正製薬(リポビタミンD)」「大塚製薬(オロナミンC)」又は同等以上のものとする。</p>	
26 - 14	ゼリー飲料	E A	<p>1 材 料 マルトデキストリン、果糖ぶどう糖液糖、マスカット果汁、ゲル化剤、乳酸Ca、クエン酸、ビタミンC、クエン酸Na、香料、ビタミンB1、B6、B12、ビタミンD、ビタミンA、葉酸</p> <p>2 品 質 (1) 1EAにつき80kcal 以上摂取できるもの。 (2) 栄養のバランスが整っているもの。</p> <p>3 包 装 180g 以上入りアルミパウチ、飲み口付のもの。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 銘 柄 「森永製菓(ウイダーinゼリー)」「日本薬劑(ファイトマンゼリー)」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
27~37 - 0	缶・びん詰類等共通 規格		<p>1 種 類 JASに定める「缶」及び「びん」詰類とする。 (規格番号 27 - 1~37 - 3 に適用する。ただし、28 - 6~28 - 13、36 - 5を除く)</p> <p>2 品 質 (1) JAS合格品を標準とする。 (2) 添加物等は食品添加物等の規格によるもの。 (3) さび、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたもの。</p> <p>3 賞味期限 (1)缶入り：納入後、2年以上の期間を有するものとする。 (2)びん入り：納入後、1年以上の期間を有するものとする。 (3)ディスペンパック：納入後、4か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による他、食品缶詰の教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。</p>	
27 - 1	うに粒	B T	<p>1 材 料 うに含有率75%以上の生殖巣に食塩を加え練ったもの。</p> <p>2 固形量 90%以上</p> <p>3 内容総量 60g以上びん詰とする。</p>	
27 - 2	うに練	B T	<p>1 材 料 うに含有率75%以上の生殖巣に食塩を加え練ったもの。</p> <p>2 固形量 80%以上</p> <p>3 内容総量 60g以上びん詰とする。</p>	
27 - 3	のり佃煮	B T	<p>1 材料 ひとえぐさ</p> <p>2 内容総量 130g以上びん入り</p>	
27 - 4	鮭フレーク	E A	<p>1 材料 さけ</p> <p>2 内容総量 50g以上びん入り</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
28 - 1	にんにくたまり漬	B T	1 材料 にんにく 2 固形量 300g以上 3 内容総量 500g以上	
28 - 2	はじかみ酢漬け	B T	1 材料 芽しょうが 2 固形量 65g以上 3 内容総量 M	
28 - 3	スイートピクルス	B T	1 材料 きゅうり 2 固形量 340g以上 3 内容総量 450g以上	
28 - 4	マーマレード	B T	1 材料 オレンジ 2 内容総量 200g以上	
28 - 5	イチゴジャム	B T	1 材料 イチゴ 2 内容総量 200g以上	
28 - 6	いちご&マーガリン	E A	1 材料 イチゴ、マーガリン 2 内容総量 11g 3 包装 ディスペンパック入り	
28 - 7	りんご&マーガリン	E A	1 材料 りんご、マーガリン 2 内容総量 いちご&マーガリンの項(28-6)に同じ。 3 包装 いちご&マーガリンの項(28-6)に同じ。	
28 - 8	はちみつ& マーガリン	E A	1 材料 はちみつ、マーガリン 2 内容総量 いちご&マーガリンの項(28-6)に同じ。 3 包装 いちご&マーガリンの項(28-6)に同じ。	
28 - 9	マーマレード& マーガリン	E A	1 材料 マーマレード、マーガリン 2 内容総量 11g 3 包装 ディスペンパック入り	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
28 - 10	チョコブラック& ホワイト	E A	1 材料 チョコレート、ホワイトチョコレート 2 内容総量 マーマレード&マーガリンの項(28-9)に同じ。 3 包装 マーマレード&マーガリンの項(28-9)に同じ。	
28 - 11	チョコ&ピーナッツ	E A	1 材料 チョコレート、ピーナッツクリーム 2 内容総量 14g 3 包装 マーマレード&マーガリンの項(28-9)に同じ。 4 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。	
28 - 12	梅干うす塩味 (卓上用)	E A	1 品 質 梅の実を塩漬けにし、土用になってから乾燥した ものとし、下記の項目に該当するものとする。 (1) 漬け上がり固有の香味が良好であること。 (2) 果肉が厚く、良好であること。 (3) 漬け上がり固有の色沢が良好であること。 (4) 病虫害果等の除去及び粒揃いが良好であるこ と。 (5) 水素イオン濃度がPH3.0以下であること。 (6) 合成甘味料、合成着色料、合成糊料、酸化防止 漂白剤及び合成殺菌剤は使用していないものと する。 (7) 異物が混入していないこと。 (8) うす塩味は、塩分4%未満のもの。 (9) 梅かつおは、かつお節を混ぜたもの。 2 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 3 包 装 180~240g ポリ容器入りのを一般商業 慣習により包装したものとする。	
28 - 13	梅かつお (卓上用)	E A	1 品 質 (1) 国際規格に基づいているもの。 (2) 加糖されているもの。 2 賞味期限 納入後、15か月以上の期間を有するものとする。 3 包 装 600g以上入り瓶詰めとする。 4 銘 柄 「梅屋ハネーUH」「マルミ」又は同等以上のもの とする。	
28 - 14	はちみつ	E A	1 品 質 (1) 国際規格に基づいているもの。 (2) 加糖されているもの。 2 賞味期限 納入後、15か月以上の期間を有するものとする。 3 包 装 600g以上入り瓶詰めとする。 4 銘 柄 「梅屋ハネーUH」「マルミ」又は同等以上のもの とする。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
29 - 1	あさり水煮	C N	1 材 料 あさり貝の実 2 固形量 400g以上 3 内容総量 790g以上	
29 - 2	さけ水煮	C N	1 材 料 カラフトます 2 固形量 190g以上 3 その他 輸入品は原産国名又は輸入業者名、住所を表示	
29 - 3	さば水煮	C N	1 材 料 まさば 2 固形量 220g以上 3 肉片数 5個以下	
29 - 4	たらばがに水煮	C N	1 材 料 たらばがに 2 缶 型 かに2号(内面塗装缶) 3 固形量 175g以上 4 その他 内容物を硫酸紙で包んであるもの。	
29 - 5	帆立貝柱水煮	C N	1 材 料 帆立貝 2 缶 型 T2号(内面塗装缶) 3 固形量 105g以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
30 - 1	いわし味付缶	C N	1 材 料 まいわし 2 缶 型 だ円1号 3 固形量 300g以上 4 調味液の濃度 16%以上	
30 - 2	赤貝味付缶	C N	1 材 料 ザルボウ貝 2 固形量 110g以上 3 内容総量 160g以上	
30 - 3	貝柱味付缶	C N	1 材 料 たいら貝 2 缶 型 携帯缶 3 固形量 125g以上 4 調味液の濃度 18%以上	
30 - 4	昆布巻(さんま、 ししゃも)甘露煮缶	C N	1 材 料 昆布、さんま、ししゃも 2 缶 型 T2キ口缶 3 固形量 1,600g以上	
30 - 5	さば味噌煮缶	C N	1 材 料 さば 2 缶 型 6号 3 固形量 150g以上 4 内容総量 200g 5 調味液の濃度 18%以上	
30 - 6	さば味付缶	C N	1 材 料 さば 2 缶 型 6号 3 固形量 150g以上 4 肉片数 5個以下 5 調味液の濃度 16%以上	
30 - 7	さんま蒲焼缶(大)	C N	1 材 料 さんま 2 缶 型 T2キ口缶 3 固形量 1,400g以上 4 内容総量 1,800g以上	

番号	品名	単位	規 格	備 考
30 - 8	さんま蒲焼缶(小)	CN	1 材 料 さんま 2 缶 型 角5号A缶 3 固形量 80g以上 4 内容総量 100g以上	
30 - 9	まぐろフレーク 味付缶(大)	CN	1 材 料 キハダマグロ 2 缶 型 T2キ口缶 3 固形量 1,705g	
30 - 10	まぐろフレーク 味付缶(小)	CN	1 材 料 キハダマグロ 2 缶 型 5号 3 固形量 280g	
30 - 11	マグロステーキ缶	CN	1 材 料 まぐろ(びんなが以外) 2 缶 型 携帯缶 3 固形量 90g 4 内容総量 150g以上	
30 - 12	わかさぎ甘露煮缶	CN	1 材 料 わかさぎ 2 缶 型 T2キ口缶 3 内容総量 1,100g以上	
30 - 13	つぶ貝照焼缶	CN	1 材 料 ヒメエゾボラ 2 缶 型 プルトップ缶 3 固形量 60g以上	
30 - 14	ツナチャンク	KG	1 材 料 びんながまぐろ 2 包 装 アルミ包装 3 内容総量 1kg以上 4 その他 品質優良な食用油を使用したものとする。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
31 - 1	筍水煮缶(ホール)	C N	1 材 料 孟宗竹	
31 - 2	筍水煮缶(カット)	C N	2 缶 型 1号	
			3 形 状 (1) ホール：皮をむいたままの形のもの。 (2) カット：1cm×5cm程度にカットされたもの。	
			4 固形量 1,800g	
			5 内容総量 2,950g	
31 - 3	なめこ水煮缶	C N	1 材 料 なめこ(つぼみ)	
			2 缶 型 4号	
			3 固形量 200g	
			4 内容総量 400g	
			5 サイズ M又はS	
			(1) 中(M) 16mm以上 22mm未満	
			(2) 小(S) 10mm以上 16mm未満	
31 - 4	ふき水煮缶	C N	1 材 料 ふき	
			2 缶 型 2号	
			3 固形量 530g	
			4 サイズ M	
31 - 5	マッシュルーム 水煮缶	C N	1 材 料 マッシュルーム	
			2 缶 型 2号	
			3 固形量 455g	
			4 内容総量 850g	
			5 形 状 スライス	

番号	品名	単位	規格	備考
31 - 6	スイートコーン黄肉缶(クリームスタイル)	CN	1 材料 トウモロコシ 2 缶型 4号 3 固形量 450g	
31 - 7	アスパラガス水煮缶(ホワイト)	CN	1 材料 ホワイトアスパラガス 2 缶型 ポケット4号 3 固形量 285g 4 内容総量 425g 5 サイズ M又はL	
31 - 8	ぎんなん水煮缶	CN	1 材料 ぎんなん 2 缶型 7号 3 固形量 180g	
31 - 9	栗水煮	CN	1 材料 くり 2 固形量 1,800g 3 内容総量 3,000g	
31 - 10	山菜サラダ缶	CN	1 材料 わらび、春雨、人参、筍 2 缶型 1号 3 内容総量 3,000g	
31 - 11	ダイストマト缶	CN	1 材料 トマト 2 缶型 1号 3 形状 サイコロ状にカットしたもの 4 固形量 1,500g以上 5 内容総量 2,500g以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
32 - 1	山菜味付缶	C N	1 材 料 ぜんまい、わらび、たけのこ等 2 缶 型 2号 3 固形量 450g以上	
32 - 2	なめたけ茶漬	E A	1 材 料 えのき茸 2 固形量 80%以上 3 包 装 180g以上入りびん詰とする。	
32 - 3	支那竹味付缶	C N	1 材 料 メンマ 2 固形量 2,000g以上 3 内容総量 2,950g以上	
32 - 4	しいたけ味付缶	C N	1 材 料 しいたけ 2 固形量 2,000g以上 3 内容総量 3,000g以上 4 形 状 ホール 5 サイズ M	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
33 - 1	お多福豆缶	CN	1 材 料 そら豆 2 缶 型 7号 3 固形量 200g 4 糖 度 50%以上 5 サイズ L	
33 - 2	ゆで小豆味付缶	CN	1 材 料 小豆 2 缶 型 6号 3 内容総量 230g 4 糖 度 45%以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
34 - 1	チェリー糖液漬缶	C N	1 材 料 桜桃(全形枝付) 2 缶 型 4号 3 固形量 230g以上 4 内容総量 425g以上 5 糖 度 18%以上 6 サイズ L又はM	
34 - 2	フルーツカクテル缶	C N	1 材 料 黄桃、洋梨、パイナップル、チェリー 2 缶 型 1号 3 固形量 1,800g以上 4 内容総量 3,000g以上	
34 - 3	パイン糖液漬缶	C N	1 材 料 パイナップル 2 缶 型 3号 3 固形量 300g以上 4 内容総量 550g以上 5 形 状 輪切り8枚以上入り 6 糖 度 18%以上22%未満	
34 - 4	白桃糖液漬缶	C N	1 材 料 白桃 2 缶 型 4号 3 固形量 250g以上 4 内容総量 400g以上 5 サイズ M(2つ割) 6 糖 度 18%以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
34 - 5	びわ糖液漬缶	C N	1 材 料 びわ 2 缶 型 4号 3 固形量 200g以上 4 サイズ M 5 糖 度 18%以上	
34 - 6	フルーツみつ豆缶	C N	1 材 料 黄桃、みかん、寒天、赤えんどう 2 缶 型 4号 3 固形量 280g以上 4 内容総量 400g以上 5 糖 度 18%以上 6 固形量に対する百分率 果実25%以上赤えんどう5%以上	
34 - 7	みかん糖液漬缶	C N	1 材 料 みかん 2 缶 型 4号 3 固形量 250g以上 4 内容総量 400g以上 5 サイズ M又はL 6 糖 度 14%以上18%未満	
34 - 8	ナタデココ缶	C N	1 材 料 ココナッツ果汁 2 品 質 シロップで漬けてあるもの 3 缶 型 1号 4 固形量 1,500g以上 5 内容総量 3,000g以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
35 - 1	うずら卵水煮缶	C N	1 材 料 うずら卵 2 缶 型 1号 3 固形量 1,620g以上 4 内容個数 180~200個	
35 - 2	コンビーフ缶(牛肉)	C N	1 材 料 牛肉 2 缶 型 コンビーフ2号 3 内容総量 190g以上	
35 - 3	コーンドチキン缶 (鶏肉)	C N	1 材 料 鶏肉 2 缶 型 コンビーフ3号 3 内容総量 100g以上	
35 - 4	焼鳥缶(大)	C N	1 材 料 鶏肉 2 缶 型 T2キ口缶 3 固形量 1,000g以上 4 内容総量 1,500g以上 5 その他 輸入品はJAS適合であること。	
35 - 5	焼鳥缶(小)	C N	1 材 料 鶏肉 2 缶 型 P4号 3 固形量 60g以上 4 内容総量 80g以上 5 その他 輸入品はJAS適合であること。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
35 - 6	焼肉味付缶	C N	1 材 料 牛肉 2 缶 型 S P 4号 3 固形量 5 0g 以上 4 内容総量 6 0g 以上	
35 - 7	鶏卵水煮缶	C N	1 材 料 鶏卵 2 缶 型 1号 3 固形量 1 , 6 0 0g 以上	
35 - 8	牛肉すきやき缶	C N	1 材 料 牛肉、しらたき、凍豆腐、たけのこ、しいたけ、 調味料 2 缶 型 ポケット4号 3 固形量 5 0g 以上 4 内容総量 7 0g 以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
36 - 1	赤飯缶	C N	1 材 料 内地米、もち米、小豆 2 缶 型 オーバル1号 3 内容総量 375g 4 賞味期限 納入後、3年以上の期間を有するものとする。 5 その他 各缶毎に缶切りが付いたものとする。	
36 - 2	牛飯缶	C N	1 材料 内地米、牛肉 2 缶型 オーバル1号 3 内容総量 375g 4 賞味期限 赤飯缶の項(36-1)に同じ。 5 その他 赤飯缶の項(36-1)に同じ。	
36 - 3	鶏飯缶	C N	1 材 料 内地米、鶏肉 2 缶 型 オーバル1号 3 内容総量 375g 4 賞味期限 赤飯缶の項(36-1)に同じ。 5 その他 赤飯缶の項(36-1)に同じ。	
36 - 4	五目飯缶	C N	1 材 料 内地米、ごぼう、人参、たけのこ、しいたけ等 2 缶 型 オーバル1号 3 内容総量 375g 4 賞味期限 赤飯缶の項(36-1)に同じ。 5 その他 赤飯缶の項(36-1)に同じ。	

番号	品名	単位	規格	備考
36 - 5	レトルトパウチ 1食用セット	E A	<p>1 材料 うるち米(国産)等</p> <p>2 形状 主食と副食が耐熱袋詰されているもの。</p> <p>3 包装 (1) 主食：200g 以上入りプラスチック製トレイバックのもの。 (2) 副食：150g 以上入りレトルトパウチ詰のもの。</p> <p>4 賞味期限 納入後、18か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。</p> <p>6 銘柄 「永岡商事」「ホリカフーズ」又は同等以上のものとし、種類はその都度提示する。</p>	
36 - 6	白粥(レトルト)	E A	<p>1 材料 国産米</p> <p>2 包装 レトルトパウチされているもの。</p> <p>3 内容量 250g 以上</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 銘柄 「味の素」「キューピー」又は同等以上のものとする。</p>	
36 - 7	缶入りパン	E A	<p>1 材料 小麦粉、卵、マーガリン、砂糖、パン酵母、乳酸菌、醗酵風味液、食塩、乳化剤、酸化防止剤</p> <p>2 形状 スチール製円柱形の缶に入っているもの。また、プルタブ等で容易に開けることのできるもの。</p> <p>3 包装 100g 以上入り缶詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 銘柄 「パン・アキモト(パンの缶詰)」「豊栄食品(ポローニャ)」又は同等以上のものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
37 - 1	牛肉野菜煮缶	C N	1 材 料 牛肉、たけのこ、しらたき、その他の野菜等 2 缶 型 その都度指定する。 3 固形量 70g以上	
37 - 2	魚肉野菜煮缶	C N	1 材 料 魚肉、たけのこ、しらたき、その他の野菜等 2 缶 型 その都度指定する。 3 固形量 70g以上	
37 - 3	赤貝、筍うま煮缶	C N	1 材 料 ザルボウ貝、たけのこ等 2 缶 型 平3号 3 固形量 65g以上 4 内容総量 90g以上	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
38 - 1	バランス栄養食品	E A	1 材 料 小麦粉、ショートニング、砂糖 等 2 成 分 たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維、ナトリウム 等、各栄養素がバランスよく配合されているもの。 3 内容量 40 g以上ポリエチレン袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上のものとする。 5 銘 柄 「ケロッグ(玄米フレーク)」「アサヒ(クリーム 玄米ブラン)」又は同等以上のものとする。	
38 - 2	バランス栄養食品 (長期保存可能品)	E A	1 材 料 小麦粉、食用油脂、砂糖、卵、脱脂粉乳、香料 等 2 成 分 バランス栄養食品の項(38-1)に同じ。 3 内容量 40 g以上ポリエチレン袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、28か月以上のものとする。 5 銘 柄 「大塚製薬(カロリーメイト)」「武蔵富装(バラ ンスクッキー)」又は同等以上のものとする。	
38 - 3	栄養調整食品	E A	1 材 料 小麦粉、卵、砂糖 等 2 成 分 バランス栄養食品の項(38-1)に同じ。 3 内容量 40 g以上ポリエチレン袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、5か月以上のものとする。	

番 号	品 名	単 位	規 格
1 - 0	パン類共通規格		<p>1 材 料</p> <p>(1) J A S の強力粉 (1 等粉以上) を主原料とし、これにイーストを加えたもの。</p> <p>(2) (1) に水、食塩、ぶどう等の果実、野菜、卵及びその加工品、糖類、食用油脂、乳及び乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたもの (パン生地) 。</p> <p>(3) パン生地を焼いた状態で、水分が 1 0 % 以上のもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>(1) 市販流通品とする。</p> <p>(2) 外装に消費期限を表示する。</p> <p>3 その他</p> <p>菓子パン及び調理パンの種類については、調達の都度指定する。</p>
1 - 1	食パン	E A	<p>1 材 料</p> <p>(1) J A S の強力粉 (1 等粉以上) を使用したもの。</p> <p>(2) 配合割合は、小麦粉 1 0 0 g に対し、上白糖 6 %、ショートニングオイル 6 %、イースト 2 . 5 %、食塩 1 . 8 %、水分 5 0 ~ 5 3 % を標準とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく、中身は白くつやがあり、気泡が均一で弾力があるもの。</p> <p>(2) 皮質は薄くて、裂けやすいもの。</p> <p>3 形 状</p> <p>角型を標準とする。</p> <p>4 重 量</p> <p>焼上げ 4 時間経過後の重量が、1 本 (3 斤棒当たり) 1 . 2 k g を標準とする。</p> <p>5 包 装</p> <p>(1) 1 枚 6 0 ~ 7 0 g とする。</p> <p>(2) ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>(3) 外装に消費期限を表示し、納入後、3 日間有効なものとする。</p>

番号	品名	単位	規 格
1-2	ミニクロワッサン	E A	1 材 料 J A Sの強力粉(1等粉以上)を使用したものとする。
1-3	ロールパンバター風味	E A	2 品 質 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものとする。
1-4	ロールパン黒糖風味	E A	3 種類及び重量 (1) ミニクロワッサン 発酵させた生地にバターを折り込んでのばし、三日月形に成形して焼き上げたパン。1個20~30gを標準とする。
1-5	スナックパンチョコチップ入り	E A	(2) ロールパンバター風味 強力粉に粉乳、バター、卵などを加えて焼き上げた柔らかいパン。1個20~30gを標準とする。
1-6	ロールパンレーズン入り	E A	(3) ロールパン黒糖風味 強力粉に粉乳、バター、卵、黒糖を加えて焼き上げた柔らかいパン。1個30~40gを標準とする。
1-7	スティックパンバター風味	E A	(4) スナックパンチョコチップ入り 発酵させた生地に粒状のチョコチップを練り込み、スティック状にしたパン。1個20~30gを標準とする。
1-8	バターフランス	E A	(5) ロールパンレーズン入り 発酵させた生地に乾燥レーズンを練り込んで焼き上げた柔らかいパン。1個20~30gを標準とする。
1-9	デニッシュパン	E A	(6) スティックパンバター風味 発酵させた生地にバターを折り込んでのばし、スティック状に成形して焼き上げたパン。1個20~30gを標準とする。
1-10	デニッシュパンチョコ風味	E A	(7) バターフランス 強力粉、塩、酵母を材料にし、外皮はパリッと仕上げたパン。1個10~15gを標準とする。
1-11	アップルパイ	E A	(8) デニッシュパン 発酵させた生地にバターを折り込んでのばし、山型に成形して焼き上げたパン。1個30~40gを標準とする。
			(9) デニッシュパンチョコ風味 発酵させた生地にバター及びチョコを練り込んでのばし、山型に成形して焼き上げたパン。1個30~40gを標準とする。
			(10) アップルパイ 発酵させた生地にバターを折り込んでのばし、りんごの甘煮を包み、成形して焼き上げたパン。1個30~40gを標準とする。
			4 包 装 (1) ポリエチレン袋詰とする。 (2) 外装に消費期限を表示し、納入後、3日間有効なものとする。

番 号	品 名	単 位	規 格
1 - 12	サンドイッチ	E A	<p>1 材 料 食パンのミミの部分を除いたサンドイッチ用パンにゆで卵、ハム、胡瓜をサンドしたもの。</p> <p>2 品 質 (1) サンドイッチ用パンは特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものとする。 (2) 衛生面を十分考慮し、作成されたものとする。</p> <p>3 形 態 使用の都度、指定する。</p> <p>4 包 装 (1) 1個の重量は100g以上とし、フードパック詰とする。 (2) 容器は、衛生的なものとし、製品の形崩れが起こらないように詰めたもの。 (3) 容器の表面に消費期限を表示し、納入後、1日間有効なものとする。</p>
1 - 13	ハム&マヨネーズ	E A	<p>1 材 料 JASの強力粉(1等粉以上)を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものとする。</p> <p>3 種類及び重量</p>
1 - 14	チーズロール	E A	<p>(1) ハム&マヨネーズ 発酵させた生地にハムとマヨネーズを使用した具を包み、成形して焼き上げたパン。1個20~30gを標準とする。</p> <p>(2) チーズロール 発酵させた生地にチーズを練り込んで焼き上げた柔らかいパン。1個40~50gを標準とする。</p> <p>4 包 装 (1) ポリエチレン袋詰とする。 (2) 外装に消費期限を表示し、納入後、3日間有効なものとする。</p>
1 - 15	菓子パンA	E A	<p>1 材 料 JASの強力粉(1等粉以上)を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものとする。</p> <p>3 種類及び重量 その都度指定する。</p> <p>4 包 装 (1) ポリエチレン袋詰とする。 (2) 外装に消費期限を表示し、納入後、3日間有効なものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
1 - 16	菓子パンB	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものとする。</p> <p>(2) 白あん、つぶあん、ジャム、クリーム等をパン生地で包んだものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) 1個の重量を120～160gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>(2) 外装に消費期限を表示し、納入後、3日間有効なものとする。</p>
1 - 17	菓子パンC	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものとする。</p> <p>(2) ホイップクリーム、チョコ、チーズ等をパン生地に包み、もしくは折り込み、又は上部にのせたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) 1個の重量を100～160gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>(2) 外装に消費期限を表示し、納入後、3日間有効なものとする。</p>
1 - 18	調理パンA	E A	<p>1 材料</p> <p>JASの強力粉(1等粉以上)を使用したものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものとする。</p> <p>3 種類及び重量</p> <p>その都度指定する。</p> <p>4 包装</p> <p>(1) ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>(2) 外装に消費期限を表示し、納入後、3日間有効なものとする。</p>
1 - 19	調理パンB	E A	<p>1 品質</p> <p>ソーセージ、フライ、ハンバーグ、卵等、加熱調理したものをパンにはさむ又は上部にのせたもの。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) 1個100g以上を標準とする。</p> <p>(2) 外装に消費期限を表示し、納入後、3日間有効なものとする。</p>
1 - 20	調理パンC	P K	<p>1 品質</p> <p>フライ、卵、ツナ等、加熱調理又は調理したものをサンドイッチ用パンで包み、中身がこぼれ出ないように四辺を閉じたもの。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) 1個50～80gを標準とし、1PK2個入りとする。</p> <p>(2) 外装に消費期限を表示し、納入後、3日間有効なものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
2-1	うどん(生)	KG	<p>1 材料 JASの中力粉(1等粉で灰分が0.38~0.4%)を使用したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 麺の太さは、日本工業規格(以下「JIS」という)の9番から12番の切刃で切り出されたもの。 (2) 市販中級品以上の「ゆでめん」とし、適度なこしのあるもの。</p> <p>3 包装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p>
2-2	うどん(冷)	EA	<p>1 材料 JASの中力粉(1等粉で灰分が0.38~0.4%)を使用したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 麺の太さは、日本工業規格(以下「JIS」という)の9番から12番の切刃で切り出されたもの。 (2) 茹でたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。</p> <p>3 包装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p>
2-3	そば(生)	KG	<p>1 材料 JASのそば粉(1等粉)30%以上、小麦粉70%以下を使用する。</p> <p>2 品質 (1) 麺の太さは、JISの20番の切刃で切り出されたもの。 (2) 市販中級品以上の「ゆでめん」とし、適度なこしのあるもの。</p> <p>3 包装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p>
2-4	そば(冷)	EA	<p>1 材料 JASのそば粉(1等粉)30%以上、小麦粉70%以下を使用する。</p> <p>2 品質 (1) 麺の太さは、JISの20番の切刃で切り出されたもの。 (2) 茹でたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。</p> <p>3 包装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p>
2-5	中華そば(生)	KG	<p>1 材料 JASの強力粉の1等粉で、灰分が0.38~0.4%を使用する。</p> <p>2 品質 (1) かん水を加えて練り合わせたもので、色合いのよいもの。 (2) 麺の太さは、JISの18番から22番の切刃で切り出されたもの。 (3) 市販中級品以上の「ゆでめん」とし、適度なこしのあるもの。</p> <p>3 包装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
2 - 6	中華そば(冷)	E A	<p>1 材 料 J A Sの強力粉の1等粉で、灰分が0.38~0.4%を使用する。</p> <p>2 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせたもので、色合いのよいもの。 (2) 麺の太さは、J I Sの20番から22番の切刃で切り出されたもの。</p> <p>3 包 装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p>
2 - 7	中華揚麺	E A	<p>1 品 質 (1) 市販中級品以上の「あげめん」とし、適度な食感のあるもの。 (2) 良質の植物油を使用し、揚げ過ぎ、揚げ不足、油臭のないもの。</p> <p>2 包 装 (1) 1個60gを標準とする。 (2) 個包装は不要とし、ポリエチレン袋詰めとする。 (3) 賞味期限を表示するものとする。</p>
2 - 8	きしめん(冷)	E A	<p>1 材 料 J A Sの中力粉(1等粉で灰分が0.38~0.4%)を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 麺の太さは、日本工業規格(以下「J I S」という)の9~10番の切刃で切り出された平打ち麺。 (2) 茹でたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。</p> <p>3 包 装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
3 - 1	寿司盛り合わせ	E A	<p>1 種 類 にぎり寿司、巻寿司及びいなり寿司とし、容器に盛り合わせたものとする。</p> <p>2 材料及び数量等</p> <p>(1) にぎり寿司</p> <p>ア 鮮度良好な魚介及び鶏卵の項に該当する鶏卵等を使用し、俵型様に成形したすし飯の上のせ、握ったもの。</p> <p>イ すし飯は、20g程度とする。</p> <p>ウ 魚介類の材料は、マグロ及びハマチ各4貫、バッテラ(サバ、アナゴ)各3貫、エビ、タイ、イカ、タコ、サーモン、イクラ、ウナギ及びアナゴ各2貫とする。</p> <p>エ イクラは、醤油漬けを使用し、軍艦巻きとする。</p> <p>オ 鶏卵は、厚焼きとし、厚さ7～8mm程度の厚さにカットした後、1cm幅の焼海苔で巻いたもの。</p> <p>(2) 巻寿司</p> <p>ア 巻寿司の材料は、鮮度良好な鶏卵を使用した厚焼卵、カニスティック、胡瓜、かんぴょう、干椎茸とする。</p> <p>イ すし飯は、100～150g程度とする。</p> <p>ウ すし飯及びアの具材を巻く材料は、焼海苔及び薄焼卵とし、丸型に成形した後、1～1.5cm幅でカットしたものとする。</p> <p>エ 1貫40g程度とし、各3貫とする。</p> <p>(3) いなり寿司</p> <p>ア 甘めに味付けした油揚げに、すし飯を詰めたもの。</p> <p>イ 1貫40g程度とし、3貫とする。</p> <p>3 容器等</p> <p>(1) 丸型のプラスチック容器、寿司桶又は、官側で準備する丸皿に盛り合わせたもの。</p> <p>(2) 必要に応じ、バラシを使用する。</p> <p>(3) 着色が濃すぎない個包装の甘酢生姜を、1皿につき6袋程度つけたもの。</p> <p>(4) 容器入りの醤油を1皿につき、6個程度つけたもの。</p> <p>4 その他</p> <p>(1) 当日納品とし、時間はその都度指定する。</p> <p>(2) 納入に際しては、保冷設備の施された車両等によるものとする。</p>
3 - 2	巻寿司	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好な卵、カニスティック、胡瓜、かんぴょう、干椎茸をすし飯及び焼海苔で巻いたもの。</p> <p>(2) 直径4～5cm、長さ18～20cm程度のものとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1個300～320gを標準とし、フードパック詰め個包装とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
3-3	巻寿司(ハーフ)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好な卵、カニスティック、胡瓜、かんぴょう、干椎茸をすし飯及び焼海苔で巻いたもの。</p> <p>(2) 直径4～5cm、長さ9～10cm程度のもとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1個150～170gを標準とし、フードパック詰め個包装とする。</p>
3-4	ライスペーパー	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 米を薄いシート状に加工してから乾燥させたもの。</p> <p>(2) 直径16cmを標準とする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1袋250g程度とし、ポリエチレン袋詰めとしたもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
4 - 1	こんにゃく	K G	1 品 質 (1) 良質のこんにゃく粉を使用したもの。 (2) 弾力性に富むもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。 (4) 形状は長方形のもの。 (5) 1個250gを標準とする。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。
4 - 2	糸こんにゃく	K G	1 品 質 (1) 良質のこんにゃく粉を使用したもの。 (2) 弾力性に富むもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。 (4) 形状は糸状のもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
5 - 1	大豆水煮	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 非遺伝子組み換えの大豆を使用したもの。</p> <p>(2) 合成保存料を使用していないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1 k g入りポリエチレン袋詰とする。</p>
5 - 2	焼豆腐	K G	<p>1 材 料</p> <p>(1) 国内産又は輸入品(アメリカ産、中国産)の非遺伝子組み換えの上級品大豆を使用したもの。</p> <p>(2) 豆腐の水を約30%絞り、両面を適度に焼き上げたもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>均一で破損、異味、異臭がなく、衛生的なものとする。</p> <p>3 形 状</p> <p>市販品と同一のものとする。</p> <p>4 重 量</p> <p>1個300～350gを標準とする。</p> <p>5 包 装</p> <p>容器は水漏れしないよう衛生的なものとし、製品の形崩れが起こらないようにしたもの。</p>
5 - 3	納 豆	K G	<p>1 材 料</p> <p>国内産又は輸入品(アメリカ産、中国産)の非遺伝子組み換えの上級品大豆を使用したもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 良質で粒揃いの丸大豆を使用する。</p> <p>(2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で、異味、異臭のないもの。</p> <p>(3) 新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。</p> <p>(4) タレ及び辛子付きとする。</p> <p>3 包 装</p> <p>1個40～45gを標準とする発泡スチロールパック詰とする。</p>
5 - 4	挽きわり納豆	K G	<p>1 材 料</p> <p>国内産又は輸入品(アメリカ産、中国産)の非遺伝子組み換えの上級品大豆を使用したもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 良質な大豆を使用した挽きわりのもの。</p> <p>(2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で、異味、異臭のないもの。</p> <p>(3) 新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。</p> <p>(4) タレ及び辛子付きとする。</p> <p>3 包 装</p> <p>1個40～45gを標準とする発泡スチロールパック詰とする。</p>

番号	品名	単位	規格
5-5	豆腐	KG	<p>1 材料 国内産又は輸入品（アメリカ産、ブラジル産、カナダ産）の非遺伝子組み換えの上級品大豆を使用したもの。</p> <p>2 品質 (1) 出来上がり後、1時間以上冷却のもの。 (2) 異味、異臭がなく、破損していないもの。 (3) 歩留りは、大豆1kgに対し、製品3kgを標準とする。</p> <p>3 形状 市販品と同一のものとする。</p> <p>4 重量 水切り5分経過後の重量とし、1丁当たり150gを標準とする。</p> <p>5 包装 容器は、水漏れしない衛生的なものとし、製品の形崩れが起こらないようにしたもの。</p>
5-6	油揚	KG	<p>1 材料 (1) 国内産又は輸入品（アメリカ産、ブラジル産、カナダ産）の非遺伝子組み換えの上級品大豆を使用したもの。 (2) 良質の植物油を使用する。</p> <p>2 品質 均一で異味、異臭がなく、かつ、きつね色をした二度揚げのうす揚げとする。</p> <p>3 形状 市販品と同一のものとする。</p> <p>4 重量 1枚20～25gを標準とする。</p> <p>5 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p>
5-7	厚揚	KG	<p>1 材料 (1) 国内産又は輸入品（アメリカ産、ブラジル産、カナダ産）の非遺伝子組み換えの上級品大豆を使用したもの。 (2) 豆腐の水分を約40%絞り、良質の植物油を使用する。</p> <p>2 品質 異味、異臭がなく、揚げ過ぎず、きつね色をし、かつ、厚さにムラのないものとする。</p> <p>3 形状 市販品と同一のものとする。</p> <p>4 重量 1個400～450gを標準とする。</p> <p>5 包装 ポリエチレン容器詰めとする。</p>

番号	品名	単位	規格
5 - 8	絹ごし豆腐	K G	<p>1 原料 国内産又は輸入品（アメリカ産、ブラジル産、カナダ産）の非遺伝子組み換えの上級品大豆を使用したもの。</p> <p>2 品質 (1) 出来上がり後、1時間以上冷却のもの。 (2) 異味、異臭がなく、破損していないもの。</p> <p>3 形状 市販品と同一のものとする。</p> <p>4 重量 1個300～350gを標準とする。</p> <p>5 包装 完全殺菌のポリエチレン容器詰めとする。</p>
5 - 9	おから	K G	<p>1 品質 (1) 国内産又は輸入品（アメリカ産、ブラジル産、カナダ産）の非遺伝子組み換えの上級品大豆を使用したもの。 (2) 均一で異味、異臭がなく、衛生的なもの。 (3) 豆乳の搾り粕で、水分は85%以内のもの。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>
5 - 10	調整豆乳	E A	<p>1 品質 国内産又は輸入品（アメリカ産、ブラジル産、カナダ産）の非遺伝子組み換えの大豆100%を使用した調整豆乳とする。</p> <p>2 包装 200ml紙パック入りで、ストロー付きの市販品とする。</p>
5 - 11	豆乳飲料	E A	<p>1 品質 国内産又は輸入品（アメリカ産、ブラジル産、カナダ産）の非遺伝子組み換えの大豆100%を使用した豆乳飲料とする。</p> <p>2 種類 豆乳飲料の種類は、コーヒー味、バナナ味等とし、その都度指定する。</p> <p>3 包装 200ml紙パック入りで、ストロー付きの市販品とする。</p>
5 - 12	豆乳(大)	E A	<p>1 品質 国内産又は輸入品（アメリカ産、ブラジル産、カナダ産）の非遺伝子組み換えの大豆100%を使用した成分無調整の豆乳。</p> <p>2 包装 1000ml紙パック入りとする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
5 - 13	黒豆煮豆	K G	1 品 質 (1) 良質の黒豆を使用したもの。 (2) 砂糖、水あめ等を使用し、良く火詰したもの。 (3) 人工甘味料を使用していないもの。 (4) 汁気は少なく、肉質は軟らかく、身崩れのないもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
5 - 14	金時煮豆	K G	1 品 質 (1) 良質の金時豆を使用したもの。 (2) 砂糖、水あめ等を使用し、良く火詰したもの。 (3) 汁気は少なく、肉質は軟らかく、身崩れのないもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
5 - 15	味覚豆	K G	1 品 質 (1) 良質の黄大豆を使用したもの。 (2) 砂糖、水あめ等を使用し、昆布とともに火詰したもの。 (3) 汁気は少なく、肉質は軟らかく、身崩れのないもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
5 - 16	大豆のすき焼き風	K G	1 品 質 (1) 国内産又は輸入品(アメリカ産、中国産)の非遺伝子組み換えの脱脂大豆及び生姜を使用したもの。 (2) 砂糖、醤油等を使用し、良く火詰したもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
5 - 17	お多福煮豆	K G	1 品 質 (1) 良質なお多福豆を使用したもの。 (2) 砂糖、水あめ、人工甘味料等を使用し、良く火詰したもの。 (3) 汁気は少なく、肉質は軟らかく、身崩れのないもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
6 - 1	栗きんとん	K G	1 品 質 (1) 良質な栗、手ぼう豆を使用したもの。 (2) 砂糖、水あめ、人工甘味料等で調味したもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
6 - 2	栗水煮	K G	1 品 質 (1) 良質な栗を使用し、1 / 2カットした後、水煮にしたもの。 (2) 栗ご飯用 (3) 1 k g中に約180 ~ 200個入っているもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
6 - 3	ごま豆腐	E A	1 品 質 (1) よく煎ったごまをすり潰し、水でのばし、砂糖、塩等で調味したものに、でんぷんを加えて加熱し、容器に入れ、冷やし固めたもの。 (2) ごまの種類は白及び黒とする。 2 包 装 1個60 ~ 65 g程度とし、プラスチック容器入りとする。

番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 0	生野菜果物共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮なもので、かつ、それぞれ食品固有の色沢、形状を有するもの。</p> <p>(2) 果物は、風味及び香味がよいもの。</p> <p>(3) 未熟品及び過熟品でないもの。</p> <p>(4) 病虫害、外傷、腐敗等がないもの。</p> <p>(5) 適当に表皮を除いたもの。</p> <p>(6) それぞれの等級等に定められた形、粒に適合するもの。</p> <p>(7) 冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により - 18 以下の凍結状態で保持した包装食品で、解凍して前号(1)～(6)の品質を維持するもの。</p> <p>2 表 示</p> <p>一般共通規格第8項によるもののほか、別途指示するところに生産地を明記するものとする。</p> <p>3 梱 包</p> <p>(1) 冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で、食品添加物等の規格基準に基づき包装されたものを段ボール箱詰したもの。</p> <p>(2) 生野菜、生果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿とする。</p> <p>(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(土及び砂が除かれているもの)とする。</p> <p>4 その他</p> <p>特に指定のない品目については、国産品を原則とする。</p>
7 - 1	じゃが芋	K G	<p>品 質</p> <p>1 メークイン及び男爵とする。</p> <p>2 発芽していないもの。</p> <p>3 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。</p> <p>4 水洗いしていないもの。</p> <p>5 大きさは、早堀のもので80g以上(6月まで)普通堀もので120g以上のもの。</p>
7 - 2	長芋	K G	<p>品 質</p> <p>1 粘質の強いもの。</p> <p>2 水洗いしていないもの。</p> <p>3 市販の上級品とする。</p> <p>4 大きさは、1本600g以上のもの。</p>
7 - 3	さつま芋	K G	<p>品 質</p> <p>1 発芽していないもの。</p> <p>2 十分に肥育されたもの。</p> <p>3 ひげ根、茎を除去したもの。</p> <p>4 大きさは、1個200g以上のもの。</p>

番号	品名	単位	規格
7-4	里芋	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 白芽、根及び雑費を除いたもの。 2 十分に肥育されたもの（親芋を除く）。 3 焼け、腐敗等のないもの。 4 皮むき後、十分水洗いしたもの。 5 1個50gを標準とする。 6 ポリエチレン袋入りとし、水は量目外とする。
7-5	ほうれん草	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 濃緑色を呈するもの。 2 「とう」の立っていないもの。 3 1束200～300g程度のもの。 4 根部及び枯葉等を除去したもの。
7-6	サラダほうれん草	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 濃緑色を呈するもの。 2 生食用の品種で、アクが少なくやわらかいもの。 3 「とう」の立っていないもの。 4 根部及び枯葉等を除去したもの。 5 1束200～300g程度のもの。
7-7	わけぎ	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 緑色部が軟らかいもの。 2 ひげ根を一部残すほか、一般流通形態とする。
7-8	みつば	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 特有の香味、風味を有するもの。
7-9	せり	KG	<ol style="list-style-type: none"> 2 濃緑色を呈するもの。 3 根部及び枯葉等を除去したもの。 4 1束30～50g程度のもの。
7-10	青じそ	EA	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 <ol style="list-style-type: none"> (1) 濃緑色を呈するもの。 (2) 固有の風味を有するもの。 (3) 若菜を摘み取った、青じその葉とする。 2 包装 <ol style="list-style-type: none"> 10枚入りポリ袋又はポリパック詰とする。
7-11	パセリ	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 <ol style="list-style-type: none"> (1) 特有の香りを有するもの。 (2) 濃緑色を呈するもの。 (3) 葉は刻みが小さく、密集しているもの。 (4) 葉質の柔らかい新鮮なもの。 (5) 茎の長さは、市販流通のもの。
7-12	ブロッコリー	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 <ol style="list-style-type: none"> (1) つぼみの緑色が濃いもので、黄色い花が咲いていないもの。 (2) 1個200g程度のもの。 2 その他 <ol style="list-style-type: none"> 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 13	サラダ菜	K G	品 質 1 清浄栽培によるもの。 2 肥育十分なもの。 3 葉部は、淡緑色を呈するもの。 4 1個300g以上のもの。
7 - 14	サニーレタス	K G	品 質 1 葉先が濃紅色で、その他の部位は淡緑色を呈するもの。 2 葉全体がちりめん状に縮れているもの。 3 肥育十分なもの。 4 1個150g以上のもの。
7 - 15	菜の花	K G	品 質 1 緑色又は濃緑色とする。 2 黄色い花が開いていないもの。 3 ほろ苦く、独特の香りがあるもの。 4 1束200～300g程度のもの。
7 - 16	小松菜	K G	品 質 1 濃緑色を呈するもの。 2 根部及び枯葉等は除去したもの。 3 「とう」の立っていないもの。 4 砂等のきょう雑物が付着していないもの。 5 1束200～300g程度のもの。
7 - 17	人 参	K G	品 質 1 葉、茎及びひげ根を除いたもの。 2 肌割れのないもの。 3 「双股」や「す」等のないもの。 4 特有の鮮やかな赤味を帯びたもの。 5 1本180～200gを標準とする。
7 - 18	ピーマン	K G	品 質 1 濃緑色を呈するもの。 2 弾力性を有するもの。 3 辛味の弱いもの又は辛味のないもの。 4 1個30g以上とする。
7 - 19	南 瓜	K G	品 質 1 西洋かぼちゃとする。 2 成熟度がよく、甘味を有するもの。 3 表面に溝がなく、ツヤのあるもの。 4 1個1kg以上のもの。
7 - 20	に ら	K G	1 品 質 (1) 濃緑色を呈するもの。 (2) 根だちより切り取ったもの。 (3) 土砂等を除いたもの。 (4) 1束100g程度のもの。 2 包 装 市販流通品とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
7-21	春 菊	K G	品 質 1 新鮮で風味良好なもの。 2 濃緑色を呈するもの。 3 根部及び枯葉等は除去したもの。 4 砂等のきょう雑物が付着していないもの。 5 「とう」の立っていないもの。 6 1束200～300g程度のもの。
7-22	チンゲン菜	K G	品 質 1 葉柄が扁平で幅広く、葉身とも鮮緑色のもの。 2 尻部が張り、胸部が閉まり、頂部は開いたもの。 3 1株100g以上とする。
7-23	あさつき	K G	品 質 1 葉は濃緑色を呈するもの。 2 独特の香りを有するもの。 3 緑色部、白色部とも柔らかいもの。 4 1束50～100g程度のもの。
7-24	ししとうがらし	K G	1 品 質 (1) 新鮮な濃緑色のもの。 (2) 大きさの揃っているもの。 (3) 身に「はり」のあるもの。 (4) 長さは、5cmを標準とする。 2 包 装 100g入りフードパック詰とする。
7-25	グリーンアスパラガス	K G	1 品 質 (1) 淡緑色のもの。 (2) 肉質柔軟なもの。 (3) 特有の風味を有するもので、損傷のないもの。 (4) 長さ20cm、直径1cm程度の市販流通品とする。 2 その他 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。
7-26	パプリカ	K G	1 品 質 (1) 濃赤色及び濃黄色を呈するもの。 (2) 弾力性を有するもの。 (3) 辛味の弱いもの又は辛味のないもの。 (4) 赤、黄を同量ずつとする。 (5) 1個30g以上とする。 2 その他 外国産を可とする。
7-27	水菜	K G	品 質 1 新鮮で風味良好なもの。 2 根部及び枯葉等は除去したもの。 3 砂等のきょう雑物が付着していないもの。 4 「とう」の立っていないもの。 5 1株400g以上とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 28	スイートバジル	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 緑色又は濃緑色を呈するもの。</p> <p>(2) 固有の風味を有するもの。</p> <p>(3) 葉は柔らかく、ハリのあるもの。</p> <p>(4) 斑点、変質等のないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>15 g ポリパック詰とする。</p>
7 - 29	豆苗	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) キヌサヤやエンドウ等を発芽させ、芽を緑色に育てたもの。</p> <p>(2) 長さ15～20cm程度のもの。</p> <p>(3) ひげ根がついたままのもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>300～350gポリエチレン袋詰とする。</p>
7 - 30	つるむらさき	K G	<p>品 質</p> <p>1 食用の青茎種とし、若い葉と茎のもの。</p> <p>2 緑色又は濃緑色を呈するもの。</p> <p>3 根部及び枯葉等は除去したもの。</p> <p>4 砂等のきょう雑物が付着していないもの。</p> <p>5 「とう」の立っていないもの。</p> <p>6 1束200～300g程度のもの。</p>
7 - 31	白 菜	K G	<p>品 質</p> <p>1 淡黄緑色を呈するもの。</p> <p>2 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。</p> <p>3 根部を除去したもの。</p> <p>4 1個1kg以上とする。</p>
7 - 32	キャベツ	K G	<p>品 質</p> <p>1 外皮を除き、抱合完全な結球の硬いもの。</p> <p>2 外葉、根部を除去したもの。</p> <p>3 土及び砂等の異物が付着していないもの。</p> <p>4 1個1kg以上、早生は500g以上とする。</p>
7 - 33	レッドキャベツ	K G	<p>品 質</p> <p>1 品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。</p> <p>2 表皮は紫色、葉肉は白色を呈するもの。</p> <p>3 1個500g以上とする。</p>
7 - 34	ね ぎ	K G	<p>1 種 類</p> <p>ユリ科の「葉ねぎ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 緑色部、白色部とも柔らかいもの。</p> <p>(2) 葉ねぎは長さ50cm程度を標準とし、白色部が15cm以内のもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 35	セロリ	K G	品 質 1 鮮緑色を呈するもの。 2 特有の香味を有するもの。 3 茎は軟らかく、生食に適するもの。 4 根、土及び砂等を除去したもの。 5 1株1.0kg程度のもの。
7 - 36	カリフラワー	K G	品 質 1 新鮮でつぼみが白く、汚れていないもの。 2 花と平行に葉を切ったもの。 3 葉は、花を傷めない程度に除いたものとする。 4 1個500g程度のもの。
7 - 37	レタス	K G	品 質 1 清浄栽培によるもの。 2 肥育十分なもの。 3 葉部は、淡緑色を呈するもの。 4 1個200g以上とする。
7 - 38	ラディッシュ	K G	品 質 1 根部は赤色で、直径2cm程度の球形とする。 2 根部が硬く、「割れ」のないもの。 3 根部に葉がついたもの。 4 1個10g程度のもの。
7 - 39	玉 葱	K G	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 根、上茎及び葉を除去したもの。 (3) 表皮はよく乾燥したもの。 (4) 品質本来の光沢を有するもの。 (5) 1個150g以上とする。 2 その他 4月から6月の期間に限り、新玉葱を納入することができる。
7 - 40	紫玉葱	K G	1 品 質 (1) 鮮やかな紫紅色を呈するもの。 (2) 発芽していないもの。 (3) 根、上茎及び葉を除去したもの。 (4) 表皮はよく乾燥したもの。 (5) 品質本来の光沢を有するもの。 (6) 1個120g以上とする。 2 その他 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。
7 - 41	たけのこ	K G	品 質 1 皮付きの孟宗竹の若竹とする。 2 掘り出されてからの日数が2日程度のもの。 3 穂先が黄色で、外皮のつやがよいもの。 4 根元に赤い斑点のないもの。 5 下部の硬い部分を除去したもの。 6 1本1kg程度のもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 42	か ぶ	K G	品 質 1 表面が滑らかで水気を帯びているもの。 2 肉質のきめが細かく、「す」及び「割れ」のないもの。 3 甘味を有するもの。 4 ひげ根及び葉を除去したものとし、目方に含めないものとする。 5 1個150～200g程度のもの。
7 - 43	ごぼう	K G	品 質 1 葉柄は3cm以内とし、ひげは除去したもの。 2 肉質は柔らかく、「す」がないもの。 3 長さ40cm以上、直径1.5～2.5cm程度のもの。 4 市販流通品とする。
7 - 44	オクラ	K G	1 品 質 (1) 濃緑色を呈するもの。 (2) 新鮮で肉質が柔軟なもの。 (3) 果実の長さ5～10cmを標準とする。 2 包 装 100g標準(8～10本)入り市販包装とする。
7 - 45	大 根	K G	品 質 1 ひげ根、葉は除去したもの。 2 損傷等のないもの。 3 肉質は、「す」が入っていない繊維が少ないもの。 4 極端な曲りのないもの。
7 - 46	れんこん	K G	品 質 1 肉質が柔軟なもの。 2 十分水洗いされたもの。 3 大きさは、1節300g以上で、節の長さ10cm以上とする。
7 - 47	ふ き	K G	品 質 1 茎は、鮮緑色を呈するもの。 2 葉は除き、茎のみのもの。 3 根部の硬い部分は除去したもの。
7 - 48	う ど	K G	品 質 1 土砂で白化、軟化した新鮮な幼茎。 2 根、枝、葉部を除き、新鮮なもの。 3 1本200～300g程度のもの。
7 - 49	生 姜	K G	品 質 1 肥育十分なもの。 2 肉質柔軟で繊維が少ないもの。 3 辛味が強いもの。 4 1個30g以上のもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 50	胡 瓜	K G	品 質 1 表皮は、濃緑色を呈するもの。 2 突起状（とげ）があり、極端な曲がりの少ないもの。 3 鮮度のよいもので、折れていないもの。 4 種子が少なく、皮が薄いもの。 5 長さ15cm以上のもの。 6 1本100g以上とする。
7 - 51	茄 子	K G	品 質 1 濃紫色のもの。 2 中長なす及び長なすとする。 3 種子が少ないもの。 4 皮が柔らかいもの。 5 1個60g以上とする。
7 - 52	みょうが	K G	品 質 1 紅色が鮮やかなもの。 2 肉質柔軟なもの。 3 特有の香味を有するもの。 4 1個10g程度とする。
7 - 53	貝割大根	E A	1 品 質 (1) 長さ10cm程度のもの。 (2) ひげ根がついたままのもの。 2 包 装 80gポリパック詰とする。
7 - 54	もやし	K G	品 質 1 大豆又はブラックマッペを原料としたもの。 2 発芽10cm以内のもの。 3 鮮度のよいもので、折れていないもの。 4 きょう雑物が混入していないもの。
7 - 55	にんにく	K G	品 質 1 発芽していないもの。 2 上茎、根毛及び首を除去したもの。 3 表皮はよく乾燥しているもの。 4 1片10～20g程度のもの。
7 - 56	とうもろこし	K G	品 質 1 甘味種のスイートコーンとする。 2 黄色又は濃黄色のもの。 3 成熟度良好で柔らかく、実がしっかり詰まったもの。 4 皮をむいたもの。 5 1個200～300gを標準とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
7 - 57	にんにくの芽	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) にんにくの花茎とする。</p> <p>(2) 濃緑色を呈するもの。</p> <p>(3) 肉質柔軟なもの。</p> <p>(4) 特有の香味を有するもので、損傷のないもの。</p> <p>(5) 根部を除去したもの。</p> <p>2 その他</p> <p>国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。</p>
7 - 58	枝 豆	K G	<p>品 質</p> <p>1 枝豆専用の大豆を完熟前に収穫した未熟豆とする。</p> <p>2 粒揃いのもの。</p> <p>3 枝豆は、実の入りか7～8割のものを枝から外し、さやの状態にしたもの。</p> <p>4 1さや3～5g程度のもの。</p>
7 - 59	根深ねぎ	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 緑色部、白色部とも柔らかいもの。</p> <p>(2) 白色部が全体の2/3以上とし、葉先は適度に除去したもの。</p> <p>2 その他</p> <p>国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。</p>
7 - 60	にがうり	K G	<p>品 質</p> <p>1 緑色又は濃緑色のもの。</p> <p>2 長い紡錘型で表皮に無数のこぶがあり、つやのよいもの。</p> <p>3 熟しすぎていないもの。</p> <p>4 1個200gを標準とする。</p>
7 - 61	冬瓜	K G	<p>品 質</p> <p>1 緑色又は濃緑色のもの。</p> <p>2 長円筒形で、皮の表面に星型文様がはっきりしているもの。</p> <p>3 ずっしりと重みがあるもの。</p> <p>4 1個3～4kgを標準とする。</p>
7 - 62	絹さや	K G	<p>品 質</p> <p>1 緑色又は濃緑色のもの。</p> <p>2 殻が柔らかいもの。</p> <p>3 斑点、変質等のないもの。</p> <p>4 1さや2～3g程度のもの。</p>
7 - 63	木の芽	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) さんしょうの木の若芽。</p> <p>(2) 葉質の柔らかいもの。</p> <p>(3) 小枝を除いたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>10g程度のポリパック入りとする。</p>

番号	品名	単位	規 格
7-64	グリーンピースむきみ	KG	品 質 1 えんどう豆の未熟な種子とする。 2 粒揃いのもの。 3 実の入りが7～8割のものを枝から外し、さやの状態にしたもの。
7-65	そら豆むきみ	KG	品 質 1 そらまめの未熟な種子とする。 2 粒揃いのもの。 3 実の入りが7～8割のものを枝から外し、さやの状態にしたもの。
7-66	くわい	KG	品 質 1 芽がよく伸びたもの。 2 粒揃いのもの。 3 1個20g程度のもの。
7-67	ゆでわらび	KG	品 質 1 根部の硬い部分を除き、肉質柔軟なもの。
7-68	ゆでぜんまい	KG	2 特有の香味を有するもので、折損等のないもの。 3 ゆでて、アクぬきをしたもの。
7-69	食用菊	PK	1 品 質 (1) 黄色が鮮やかなもの。 (2) 花の形が整ったもの。 (3) 特有の香味を有するもの。 (4) 1個10g程度を標準とする。 2 包 装 50～60個入りポリパック詰とする。
7-70	わさび	KG	品 質 1 わさびの根茎とする。 2 鮮やかな淡緑色のもの。 3 上下均一の太さを有するもの。 4 特有の香味を有するもの。 5 1本50～100g程度のもの。
7-71	穂じそ	EA	1 品 質 (1) 適度に花のついているしその花穂。 (2) 花が開きすぎていないもの。 (3) 固有の風味を有するもの。 (4) 10cm程度を標準とする。 2 包 装 20本入りポリパック詰とする。
7-72	ミニトマト	KG	品 質 1 赤色及び丸型のもの。 2 完熟度70%程度のもの。 3 表面が生々しく、弾力のあるもの。 4 傷のないもの。 5 1個15gを標準とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
7-73	トマト	KG	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、弾力のあるもの。 4 傷のないもの。 5 1個200gを標準とする。
7-74	青パパイア	KG	品 質 1 皮は緑色又は濃緑色のもの。 2 熟しすぎず、ずっしりと重みがあるもの。 3 1個350g～500gを標準とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
8 - 1	ネーブル	K G	品 質 1 熟成適当で、風味良好なもの。 2 等級は優以上のもの。 3 1個200gを標準とする。
8 - 2	みかん	K G	品 質 1 温州みかんとする。 2 皮が薄く、甘味十分で風味良好なもの。 3 果皮の色が均一で、色鮮やかなもの。 4 等級は優以上のもの。 5 1個100gを標準とする。
8 - 3	あまなつ	K G	品 質 1 夏みかんとする。 2 皮が薄く、甘味のある風味良好なもの。 3 苦味が少ないもの。 4 1個300gを標準とする。
8 - 4	はっさく	K G	品 質 1 苦味のない、風味良好なもの。 2 水分が多く、芳香を有するもの。 3 等級は優以上のもの。 4 1個250gを標準とする。
8 - 5	ぼんかん	K G	品 質 1 甘味のある、風味良好なもの。 2 水分が多く、芳香を有するもの。 3 1個200gを標準とする。
8 - 6	オレンジ	K G	1 品 質 (1) バレンシアオレンジ及びネーブルオレンジとする。 (2) 熟度十分で、風味良好なもの。 (3) 液汁豊富で、甘味十分なもの。 (4) 1個200gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8 - 7	レモン	K G	1 品 質 (1) 固有の風味を有するもの。 (2) 香味良好なもの。 (3) 1個100gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8 - 8	すだち	K G	品 質 1 緑色の未熟果とする。 2 香味が良好なもの。 3 水分を多く含んだもの。 4 1個30gを標準とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
8 - 9	グレープフルーツ	K G	1 品 質 (1) 熟度十分で、風味良好なもの。 (2) 白肉種、赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なもの。 (3) 1個300gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8 - 10	柚子	K G	品 質 1 成熟した黄ゆずとする。 2 色沢及び香味良好なもの。 3 水分を多く含んだもの。 4 1個100gを標準とする。
8 - 11	いよかん	K G	品 質 1 甘味のある、風味良好なもの。 2 水分が多く、芳香を有するもの。 3 等級は優以上のもの。 4 1個250gを標準とする。
8 - 12	スウィーティー	K G	1 品 質 (1) 熟度十分で、風味良好なもの。 (2) 液汁豊富で、甘味十分なもの。 (3) 1個200gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8 - 13	アボカド	K G	1 品 質 (1) 皮にツヤ、ハリ及び弾力があるもの。 (2) 皮色が黒く、熟度十分なもの。 (3) 1個200gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8 - 14	さくらんぼ	K G	品 質 1 鮮赤色又は赤紫色とする。 2 皮にツヤ、ハリ及び弾力があるもの。 3 色沢良好で、熟度十分なもの。 4 1個8gを標準とする。
8 - 15	アメリカン チェリー	K G	1 品 質 (1) 濃赤色又は濃紅色とする。 (2) 皮にツヤ、ハリ及び弾力があるもの。 (3) 色沢良好で、熟度十分なもの。 (4) 1個8gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。

番号	品名	単位	規格
8 - 16	りんご	K G	<p>1 種類 ふじ、サンふじ、つがる、ジョナゴールド、千秋とし、その都度指定する。</p> <p>2 品質 (1) 皮の色が濃いもの。 (2) 等級は優以上のもの。 (3) 1個300gを標準とする。</p>
8 - 17	すいか	K G	<p>品質</p> <p>1 熟度十分なもので、棚落ちしたものでないもの。 2 果汁が豊富で、甘味十分なもの。 3 変形が認められないもの。 4 等級は優以上とする。 5 1個2.5kgを標準とする。</p>
8 - 18	桃	K G	<p>1 種類 白桃種とする。</p> <p>2 品質 (1) 熟度、香味、甘味良好なもの。 (2) 等級は優以上のもの。 (3) 1個200gを標準とする。</p>
8 - 19	いちご	K G	<p>1 種類 とよのか、さちのか及び女峰とし、その都度指定する。</p> <p>2 品質 (1) 採取日から2～3日以内のもの。 (2) 全粒が赤色を帯び、粒揃いのもの。 (3) 熟しすぎていないもの。 (4) 砂等の異物の付着していないもの。 (5) 等級は優以上のもの。 (6) 1個15gを標準とする。</p> <p>3 包装 フードパック詰の市販品とする。</p>
8 - 20	びわ	K G	<p>品質</p> <p>1 適度に熟したもので、風味が良好なもの。 2 色沢良好で、表面に白い粉がついているもの。 3 1個50gを標準とする。</p>
8 - 21	柿	K G	<p>1 種類 富有、次郎及び愛宕とし、その都度指定する。</p> <p>2 品質 (1) 適度に熟した肉質で、堅さのあるもの。 (2) 渋みがなく、甘味十分なもの。 (3) 等級は優以上のもの。 (4) 1個200gを標準とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
8 - 22	キウイフルーツ	K G	1 品 質 (1) 果肉が黄緑色のもの。 (2) 熟度十分で、風味良好なもの。 (3) 1個100gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8 - 23	ゴールドキウイフ ルーツ	K G	1 品 質 (1) 果肉が黄色で、甘味が強いもの。 (2) 熟度十分で、風味良好なもの。 (3) 1個100gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8 - 24	バナナ	K G	1 品 質 (1) 適度に熟したもので、固有の色沢を有するもの。 (2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 (3) 特有の香味を有するもの。 (4) 等級は優以上のもの。 (5) 1本150gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8 - 25	パイナップル	K G	1 品 質 (1) 果実は多汁で、甘味、酸味及び独特の芳香があるもの。 (2) 1個1.0kg以上を標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8 - 26	メロン	K G	1 種 類 アールス、赤アールス、アンデス及びアムスとし、その都度 指定する。 2 品 質 (1) 適度に熟したもので、風味が良好なもの。 (2) 果汁が豊富で、甘味十分なもの。 (3) 変形が認められないもの。 (4) 等級は優以上のもの。 (5) 1個2kgを標準とする。
8 - 27	ぶどう	K G	1 種 類 巨峰及びピオーネとし、その都度指定する。 2 品 質 (1) 色沢良好で、表面に白い粉がついているもの。 (2) 実がはった粒揃いのもの。 (3) 等級は優以上のもの。 (4) 1房150gを標準とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
8 - 28	マスカット	K G	<p>1 種 類 ネオ・マスカット及びマスカットベリーAとし、その都度指定する。</p> <p>2 品 質 (1) 色沢良好で、表面に白い粉がついているもの。 (2) 実がはった粒揃いのもの。 (3) 等級は優以上のもの。 (4) 1房150gを標準とする。</p>
8 - 29	梨	K G	<p>1 種 類 豊水、幸水及び二十世紀とし、その都度指定する。</p> <p>2 品 質 (1) 甘味十分で果汁が豊富であり、肉質の締まりが良いもの。 (2) 等級は秀以上のもの。 (3) 1個200gを標準とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
9 - 1	まつたけ	K G	品 質 1 固有の風味を有するもの。 2 芳香の強いもの。 3 弾力があり、形崩れしていないもの。 4 カサが閉じており、内側のヒダが白いもの。 5 ヒダの部分に、土が付着していないもの。 6 カナダ産、中国産又は韓国産とする。
9 - 2	しめじ	K G	1 品 質 (1) ぶなしめじとする。 (2) 固有の風味を有するもの。 (3) 形状は、中開きのもの。 (4) 粒揃いのもの。 (5) カサの直径が1 . 5 c m以内のつぼみ状で、柄の太いもの。 (6) 軸のかたいもの。 2 包 装 フードバック又はポリエチレン袋詰の市販品とする。
9 - 3	えのき茸	K G	1 品 質 (1) カサが小さく、開いていないもの。 (2) 背丈が揃い、軸が締まっているもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰の市販品とする。
9 - 4	生しいたけ	K G	1 品 質 (1) 固有の風味を有するもの。 (2) カサは、中開き（八分咲き）のもの。 (3) 粒揃いのもの。 (4) 大きさは、直径4 . 5 ~ 7 c mのもの。 (5) 表面に傷がなく、丸みがあり、巻き込みの強いもの。 2 包 装 フードバック又はポリエチレン袋詰の市販品とする。
9 - 5	まいたけ	K G	1 品 質 (1) 固有の風味を有するもの。 (2) カサが肉厚でしっかりしているもの。 (3) 軸が締まっているもの。 2 包 装 フードバック又はポリエチレン袋詰の市販品とする。
9 - 6	エリンギ	K G	1 品 質 (1) カサの色が淡褐色で、開きすぎしていないもの。 (2) 軸は白くて太く、弾力とかたさのあるもの。 2 包 装 フードバック又はポリエチレン袋詰の市販品とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
10 - 1	生若布	K G	1 種 類 コンブ科の「ワカメ」とする。 2 品 質 (1) 湯通し塩蔵若布 (2) 食塩含有率は30%以内とする。 (3) 品質がよく、新鮮なもの。 (4) きょう雑物の混入していないもの。
10 - 2	ところ天	K G	1 品 質 (1) 天草を100%使用したもの。 (2) 品質均一で、滑らかなもの。 (3) 異味、異臭がなく、衛生的なもの。 (4) 線状に裁断したもの。 2 包 装 プラスチック容器詰の市販品とする。
10 - 3	もずく	E A	1 品 質 (1) 国産もずくを使用したもの。 (2) 暗褐色で粘質に富み、柔らかい細綿状のもの。 (3) 特有のぬめりがあり、舌触りが滑らかなもの。 (4) 太さは、1mm以下の体系とする。 (5) 調味料を含み、味付されたもの。 2 包 装 70g程度容器入りとする。
10 - 4	味付もずく	K G	1 品 質 (1) 国産もずくを使用したもの。 (2) 暗褐色で粘質に富み、柔らかい細綿状のもの。 (3) 特有のぬめりがあり、舌触りが滑らかなもの。 (4) 太さは、1mm以下の体系とする。 (5) 調味料を含み、味付されたもの。 2 包 装 500g又は1kgポリエチレン袋詰とする。
10 - 5	焼きのり	E A	1 品 質 (1) 甘海苔を使用した焼きのりとし、特有の香味を有するもの。 (2) 10cm×20cm程度の手巻き寿司用とする。 (3) 1EA1～2g程度とする。 2 包 装 セロファンで個包装にした市販品とする。
10 - 6	青のり	E A	1 品 質 (1) 風味豊かで磯の香りを有するもの。 (2) 乾燥良好で、きょう雑物の混入、異臭のないもの。 (3) 鮮やかな緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの。 2 包 装 100g程度ポリエチレン袋詰とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
11-0-1	魚肉類一般規格		<p>1 生鮮品及び冷凍品はこの規格による。</p> <p>2 本項において用いる用語の定義は、次の各号に示すとおりとする。</p> <p>(1) R (ラウンド) 魚体そのままのもの。</p> <p>(2) S D (セミドレス) 開腹して、内臓、えらを除いたもの。</p> <p>(3) D (ドレス) 頭、内臓、血液等を除いたもの。</p> <p>(4) P D (パンドレス) ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたもの。</p> <p>(5) C (チャンク) ア ドレス又はパンドレスを大きく輪切りにしたもの。 イ ドレス又はパンドレスの要望は、その都度指定する。</p> <p>(6) F (フィレ) 三枚におろした皮付きのもの。</p> <p>(7) スキンレス 三枚におろした皮なしのもの。</p> <p>(8) 切身(カット) 三枚又は二枚におろしたものを、指定した数量にカットしたもの。</p> <p>(9) I Q (アイキュー) 魚体をバラバラに凍結したもの。</p>
11-0-2	鮮魚肉共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) うろこ 光沢があり、堅く体に密着し、粘液を被っていないもの。</p> <p>(2) 眼 眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるもの。</p> <p>(3) え ら 鮮紅色を有し、悪臭、えら裂け、粘液がなく、口は堅く閉じているもの。</p> <p>(4) 肉 質 堅く弾力があり、常に密着しているもの。</p> <p>(5) 臭いは固有の生臭のほか異臭、悪臭のないもの。</p> <p>(6) 大きさは一様にそろい、腹切、損傷がないもの。</p> <p>(7) 水に入れて沈むもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>(1) 鮮度を保持するため、納入品の一割以上の砕氷を用い、包 覆したもの。(砕氷は量目外)</p> <p>(2) 納入容器は特に指定するもののほか、木箱又は発泡スチロ ール箱等とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエ チレン袋詰のもの。</p> <p>3 納 品 使用日の前日を基本とし、当日納品については、別途調整す る。</p>

番号	品名	単位	規格
11-0-3	冷凍魚肉共通規格		<p>1 適用範囲 本項における冷凍魚とは、前処理を施し、当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ、-40 以下の急速凍結装置により、中心温度 -18 以下の凍結状態を保持し、包装したものを標準とする。</p> <p>2 品質 冷凍された魚肉類は、鮮魚肉共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを急速冷凍により凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、汚損及び乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱包 防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>4 その他 納入に際しては、保冷設備の施された車両等によるものとする。</p>
11-0-4	塩魚乾魚共通規格		<p>1 材料 (1) 材料となる魚肉類は、鮮魚肉共通規格の第1項に定める鮮度のよいもの。 (2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料及びその他の添加物を使用する場合は、食品添加物等の規格基準によるもの。</p> <p>2 品質 (1) 製品はそれぞれ固有の風味、香味、塩味等が良好なもの。 (2) 適度に塩が加えられており、干物にあっては適度に乾燥しているもの。 (3) 固有の色沢を有し、油焼けしていないもの。</p> <p>3 梱包 厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰又は発砲スチロール詰とする。</p>

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 1	あじ	R	KG	1 種類 アジ科の「マアジ」とする。 2 品質 大きさは、1尾150gを標準とする。
11 - 2	あじ(冷)	切身	EA	1 種類 アジ科の「マアジ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、三枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 骨なしの切身とする。 (3) 1切れ80gを標準とする。
11 - 3	さばフィレ (冷)	F	KG	1 種類 サバ科の「ホンサバ」とする。 2 品質 大きさは、1枚100g以上の無塩のもの。
11 - 4	さば(冷)	切身	EA	1 種類 サバ科の「ホンサバ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、三枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 骨なしの切身とする。 (3) 1切れ80gを標準とする。
11 - 5	塩さば(冷)	F	KG	1 種類 サバ科の「ホンサバ」とする。 2 品質 (1) 低塩3～5%にした3枚におろしたもの。 (2) 大きさは、1尾100g以上とする。
11 - 6	しめさば	F	KG	1 種類 サバ科の「ホンサバ」とする。 2 品質 (1) 香味、風味良好で、酸味適度なもの。 (2) 新鮮なものを加工したもの。 3 包装 (1) 1枚120gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 (2) 真空パック包装されたもの。 4 表示 消費期限を表示したものとする。
11 - 7	さんま(冷)	R	KG	1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 品質 1尾150gを標準とするさんま。

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 8	いわし	R	KG	1 種類 イワシ科の「マイワシ」とする。 2 品質 (1) 大きさは、1尾120gを標準とする。 (2) 一塩物又は無塩物のいずれかとする。
11 - 9	いわしすり身		KG	1 種類 イワシ科の「マイワシ」とする。 2 品質 (1) いわしすり身を45～50%程度使用しているもの。 (2) でんぷん、卵白及び調味料等を使用したもの。 3 包装 500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
11 - 10	鯛	R	KG	1 種類 タイ科の「マダイ」とする。 2 品質 大きさは、1尾1kg以上を標準とする。
11 - 11	鯛(刺身用)	F	KG	1 種類 タイ科の「マダイ」とする。 2 品質 (1) 生食用とする。 (2) 1尾1.5kg以上のもの (3) 活〆のもの。 (4) うろこ、内臓等を除き、頭付きの3枚おろしにしたもの。
11 - 12	鯛フィレ	F	KG	1 種類 タイ科の「マダイ」とする。 2 品質 (1) うろこ、頭部、内臓を除き、3枚おろしにした後、背骨、腹骨等の骨を除き、フィレにした生鯛。 (2) 冷凍鯛は不可。
11 - 13	赤魚(冷)	切身	EA	1 種類 カサゴ科の「アカウオ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、3枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 骨なしの切身とする。 (3) 1切れ80gを標準とする。
11 - 14	まぐろ(冷)		KG	1 種類 サバ科の「キハダマグロ」又は「クロマグロ」とする。 2 品質 (1) 1尾40kg以上のものから取った、1個500gを標準とする。 (2) 血合部分を除く。 (3) 刺身用とする。

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 15	まぐろ(ネギト口用)		KG	1 種類 サバ科の「マグロ」とする。 2 品質 メバチマグロ、キハダマグロ及びビンナガマグロをたたき(ミンチ状)にし、食油脂を加えたもの。 3 包装 1kg入りポリエチレン袋又はフードパック詰とする。
11 - 16	まかじき(冷)	切身	EA	1 種類 マカジキ科の「マカジキ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、三枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 1切れ80gを標準とする。
11 - 17	ぶり	R	KG	1 種類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品質 1尾4～5kgを標準とする。
11 - 18	ぶりフィレ	F	KG	1 種類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品質 (1) うろこ、頭部、内臓等を除き、3枚おろしにした後、背骨、腹骨等の骨を除き、フィレにした生ぶり。 (2) 冷凍ぶりは不可。
11 - 19	はまち	R	KG	1 種類 アジ科の「ハマチ」とする。 2 品質 1尾4～5kgを標準とする。
11 - 20	はまち(刺身用)	F	KG	1 種類 アジ科の「ハマチ」とする。 2 品質 (1) 生食用とする。 (2) 1尾1.5kg以上のもの (3) 活のもの。 (4) うろこ、内臓等を除き、頭付きの3枚おろしにしたもの。
11 - 21	はまちフィレ	F	KG	1 種類 アジ科の「ハマチ」とする。 2 品質 (1) うろこ、頭部、内臓等を除き、3枚おろしにした後、背骨、腹骨等の骨を除き、フィレにした生はまち。 (2) 冷凍はまちは不可。
11 - 22	かんぱち	R	KG	1 種類 アジ科の「カンパチ」とする。 2 品質

				1尾3～4kgを標準とする。
--	--	--	--	----------------

番号	品名	形態	単位	規格
11-23	かんぱちフィレ	F	KG	1 種類 アジ科の「カンパチ」とする。 2 品質 (1) うろこ、頭部、内臓を除き、3枚おろしにした後、背骨、腹骨等の骨を除き、フィレにした生かんぱち。 (2) 冷凍かんぱちは不可。
11-24	かつお	R	KG	1 種類 サバ科の「カツオ」とする。 2 品質 1尾1kg以上を標準とする。
11-25	かつおたたき(冷)	F	KG	1 種類 サバ科の「カツオ」とする。 2 品質 (1) 焼き具合が適度なもの。 (2) 香味、風味良好なもの。 (3) 新鮮なものを加工したもの。 (4) フィレを血合肉にそって二つ割にし、骨を除いたもの。 3 包装 (1) 1枚400～600gを標準とし、真空パック包装されたもの。 (2) 急速冷凍されたもの。
11-26	かます	SD	KG	1 種類 カマス科の「カマス」とする。 2 品質 (1) うろこ及び内臓を除いたもの。 (2) 1尾100gを標準とする。
11-27	クロメバル(冷)	切身	EA	1 種類 メバル科の「クロメバル」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、三枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 1切れ80gを標準とする。
11-28	舌びらめ(冷)	切身	EA	1 種類 ウシノシタ科の「シタピラメ」とする。 2 品質 (1) 骨を除去したもの。 (2) 1切れ80gを標準とする。
11-29	かれい(冷)	切身	EA	1 種類 カレイ科の「カレイ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓、骨及び皮を除去し、3枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 骨なしの切身とする。

				(3) 1切れ100gを標準とする。
--	--	--	--	--------------------

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 30	さわらフィレ (冷)	F	KG	1 種類 サバ科の「サワラ」とする。 2 品質 1枚200gを標準とする。
11 - 31	さわら	切身	EA	1 種類 サバ科の「サワラ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、3枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 骨なしの切身とする。 (3) 1切れ80gを標準とする。 (4) 「さわら」は、生とする。
11 - 32	さわら(冷)	切身	EA	
11 - 33	太刀魚(冷)	切身	EA	1 種類 タチウオ科の「タチウオ」とする。 2 品質 (1) 表面は銀粉の多いもの。 (2) 骨なしの切身とする。 (3) 1切れ80gを標準とする。
11 - 34	子持ししゃも	R	KG	1 種類 キュウリウオ科の「カラフトシシャモ」とする。 2 品質 (1) 抱卵した雌とする。 (2) 1尾20g程度のもの。 (3) 乾燥適度なもの。 (4) うす塩のもの。
11 - 35	お刺身サーモン(冷)	F	KG	1 品質 (1) 刺身用で、鮮度良好なもの。 (2) ドリップの出ないもの。 (3) サーモントラウトロインとする。 2 包装 300~400g程度入りで真空包装されたもの。 3 銘柄 「ニチロ」「ニッスイ」又は同等以上のものとする。
11 - 36	たらフィレ (冷)	F	KG	1 種類 タラ科の「マダラ」とする。 2 品質 1枚1kgを標準とする。

--	--	--	--	--

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 37	たら(冷)	切身	E A	1 種類 タラ科の「マダラ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、3枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 骨なしの切身とする。 (3) 1切れ80gを標準とする。
11 - 38	さけ(冷)	切身	E A	1 種類 サケ科の「ベニサケ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、3枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 骨なしの切身とする。 (3) 1切れ80gを標準とする。
11 - 39	塩さけ(冷)	F	K G	1 種類 サケ科の「ベニサケ」とする。 2 品質 頭及び内臓を除去し、低塩3～5%にした3枚におろしたものを。
11 - 40	あゆ	R	K G	1 種類 アユ科の「アユ」とする。 2 品質 大きさは、1尾100gを標準とする。
11 - 41	あまご	R	E A	1 種類 サケ科の「アマゴ」とする。 2 品質 (1) 側線の上下から背部にかけて朱色の斑点が散在しているもの。 (2) 大きさは、1尾100～120gを標準とする。 (3) 30cm程度の竹串に、1匹ずつ躍り串をして、形良く焼き上げたもの。
11 - 42	明太子		K G	1 種類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を、塩漬(明太子)及び辛子塩漬(辛子明太子)したものとする。 2 品質 (1) 身崩れのないもの。 (2) 無着色のもの。 (3) 卵粒が肥大しているもの。
11 - 43	辛子明太子		K G	(4) 大きさは、1kg10～20個のもの。 (5) 2等品以上のもの。 3 包装 1kg入り発砲スチロール詰又は紙箱詰とする。

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 44	いくら(冷)		K G	<p>1 種類 サケ科の「サケ」の卵を醤油漬にしたものとする。</p> <p>2 品質 (1) 卵粒は分離して塩水で十分洗浄してあるもの。 (2) 市販の上級品</p> <p>3 包装 1 k g発砲スチロール又はポリエチレン容器詰とする。</p>
11 - 45	かずのこ		K G	<p>1 種類 ニシン科の「ニシン」の卵巣を脱塩処理した後、醤油味漬にしたものとする。</p> <p>2 品質 市販の1級品とする。</p> <p>3 包装 1 k g発砲スチロール詰又はポリエチレン容器詰とする。</p>
11 - 46	するめいか(冷)		K G	<p>1 種類 アカイカ科の「スルメイカ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 国内産のもの。 (2) 1 ~ 1 . 5 c m幅の輪切りにしたもの。 (3) 1 k gに5 0 ~ 6 0切れのもの。</p> <p>3 包装 1 k g入りポリエチレン袋入りのものとする。</p>
11 - 47	甲いか(冷)		K G	<p>1 種類 コウイカ科の「コウイカ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 頭部、足、内臓、皮を除き胴を開いたもの。 (2) 急速ブロック凍結したもの。 (3) 1 k gに2 0枚を標準とする。</p>
11 - 48	いかそうめん(冷)		K G	<p>1 種類 ヤリイカ科の「アオリイカ」とする。</p> <p>2 品質 (1) スキンレスのものを線切り(糸作り)にしたもの。 (2) 急速ブロック凍結したもの。 (3) 生食用とする。</p> <p>3 包装 1 k g入りポリエチレン袋入りのものとする。</p>

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 49	えび無頭(冷)		KG	<p>1 種類</p> <p>(1) クルマエビ科の「ブラックタイガー」とする。</p> <p>(2) 台湾産、タイ産、インド産、バングラディッシュ産又は同等以上とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 無頭のもの。</p> <p>(2) 急速ブロック凍結したもの。</p> <p>(3) 大きさは、1ポンドに8～12尾、13～15尾又は21～25尾入りとし、その都度指定する。</p>
11 - 50	えび有頭(冷)		KG	<p>1 種類</p> <p>(1) クルマエビ科の「ブラックタイガー」とする。</p> <p>(2) 台湾産、タイ産、インド産、バングラディッシュ産又は同等以上とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 有頭のもの。</p> <p>(2) 急速ブロック凍結したもの。</p> <p>(3) 大きさは、1.5kgに25～30尾入りとする。</p>
11 - 51	むきえび(冷)	IQ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 小えびの頭、胴体、尾の皮を全て剥いたもの。</p> <p>(2) 粒ぞろいのもの。</p> <p>(3) バラ凍結したもの。</p> <p>(4) 1kgに100～200尾入りのもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1kg入りを標準とする。</p>
11 - 52	むきえび大(冷)	IQ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) パナメイ海老の頭、胴体、尾の皮を全て剥いたもの。</p> <p>(2) 急速ブロック凍結したもの。</p> <p>(3) 1kgに26～30尾入りのもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1kg入りを標準とする。</p>
11 - 53	尾付むきえび(冷)		PK	<p>1 種類</p> <p>(1) クルマエビ科の「パナメイ海老」とする。</p> <p>(2) 台湾産、タイ産、インド産、バングラディッシュ産又は同等以上とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 無頭で尾を残し、胴体の皮を剥ぎ、身を伸ばしたもの。</p> <p>(2) 身を伸ばした状態で、10～12cm程度のもの。</p> <p>(3) 急速ブロック凍結したもの。</p> <p>3 包装</p> <p>フードパックに20尾入りを標準とし、真空包装したもの。</p>

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 54	甘えび(冷)		PK	<p>1 種類 タラバエビ科の「ホッコクアカエビ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 尾を残し、頭部及び胴体の皮を剥ぎ、身を伸ばしたものの。 (2) 大きさは、1尾4g以上を標準とし、1パック20尾入りを標準とする。 (3) 生食用とする。</p> <p>3 包装 真空パック詰とする。</p>
11 - 55	車えび		EA	<p>1 種類 クルマエビ科の「クルマエビ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 色形等良好なもの。 (2) 頭付きのもの。 (3) 大きさは、1尾20gを標準とする。 (4) 生食用とする。</p> <p>3 その他 生きた状態で納品すること。</p>
11 - 56	伊勢えび		EA	<p>1 種類 クルマエビ科の「イセエビ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 色形等良好なもの。 (2) 頭付きのもの。 (3) 大きさは、1尾1kgを標準とする。 (4) 生食用とする。</p> <p>3 その他 生きた状態で納品すること。</p>
11 - 57	ロブスター(冷)		EA	<p>1 品質 (1) 1EA400～460g程度ーフサイズのもの。 (2) スピード凍結させたもの。 (3) ミソや卵、内臓を取り除き、頭部の殻の内側は洗浄されたもの。 (4) ロブスター特有の風味や食感を保持したもの。</p> <p>2 包装 フードパック入りとする。</p>

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 58	桜えび		K G	1 種類 サクラエビ科の「サクラエビ」とする。 2 品質 (1) 4 ~ 5 c m程度の桜えびを巣干しさせたもの。 (2) 乾燥適度なもの。 (3) 1 k gを標準とする。
11 - 59	かにむきみ (冷)		K G	1 種類 クモガニ科の「ズワイガニ」とする。 2 品質 (1) 紅ずわいがにの殻を除き、細肉(フレーク)及び脚肉くずれ身(棒くずれ身)を使用したもの。 (2) 凍結させたもの。 3 包装 1 k g入りトレー詰とする。
11 - 60	ずわいがに精肉(冷)		K G	1 種類 クモガニ科の「ズワイガニ」とする。 2 品質 (1) 紅ずわいがにの殻を除き、足肉を使用したもの。 (2) 肉の大きさが5 ~ 6 c m程度で、1 k g 6 0 ~ 7 0本程度入っているもの。 (3) 足肉の大きさが均等なもの。 (4) 生食用とする。 3 包装 1 k g入りトレー詰とする。
11 - 61	棒ポーション (冷)		K G	1 種類 クモガニ科の「ズワイガニ」とする。 2 品質 (1) 紅ずわいがにの足肉を使用したもの。 (2) 足先の殻を残し、太い足肉の部位のみ、殻を剥いたもの。 (3) 1 k g 3 5 ~ 5 0本程度入っているもの。 (4) 足肉の大きさが均等なもの。 (5) 生食用とする。 3 包装 1 k g入りトレー詰とする。
11 - 62	カニ爪(冷)		K G	1 種類 クモガニ科の「ズワイガニ」とする。 2 品質 (1) カニの爪をボイル後、急速冷凍したもの。 (2) リングカットされたもの。 (3) 1 k g 3 1 ~ 3 5個入っているもの。 3 包装 1 k gポリエチレン袋入りのものとする。

--	--	--	--	--

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 63	はも	F	KG	1 種類 ハモ科の「ハモ」とする。 2 品質 (1) 頭、内臓、ヒレ等を除去し、腹開き後、骨切りを十分に行った生ハモ。
11 - 64	ぼうぜ	R	KG	1 種類 アジ科の「ボウゼ」とする。 2 品質 大きさは、1尾120g以上を標準とする。
11 - 65	穴子蒲焼(冷)	D	KG	1 種類 アナゴ科の「マアナゴ」とする。 2 品質 (1) 背開き又は腹開きし、背骨を取り除いたもの。 (2) 調味液に浸し、蒲焼状に焼き上げたもの。 (3) 香味及び風味が良好なもの。 (4) 大きさは、1尾100～150gを標準とする。
11 - 66	うなぎ蒲焼 (冷)	D	KG	1 種類 ウナギ科の「ウナギ」とする。 2 品質 (1) 背開き又は腹開きにし、背骨、頭を除いたもの。 (2) 調味液が、よく浸透したもの。 (3) 焼上がりがよく、風味良好なもの。 (4) 5kgに20～25枚を標準とする。 3 包装 5kgポリエチレン袋入りの紙箱詰とする。
11 - 67	たこスライス (冷)		KG	1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品質 (1) 内蔵を取り除き、ぬめりをとったもの。 (2) 茹でてあるもの。 (3) 1匹500g以上のタコを使用し、足先の細い部位を除き、2～3mmの厚さにスライスしたもの。 (4) スライス大きさは、2×4cmを標準とする。 (5) 生食用とする。 (6) 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
11 - 68	たこ(冷)	R	KG	1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品質 (1) たこの内蔵を取り除き、ぬめりをとったもの。 (2) 茹でてあるもの。 (3) 1尾500g以上を標準とする。

--	--	--	--	--

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 69	たこ(刺身用)		KG	1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品質 (1) 内蔵を取り除き、ぬめりをとったもの。 (2) 茹でてあるもの。 (3) 生食用とする。 (4) 1尾500g以上を標準とする。
11 - 70	なまこ	R	KG	1 種類 マナマコ科の「アオナマコ」とする。 2 品質 (1) 肉質は、特有の色彩といきいきとした光沢、適度の弾力があり、鮮度良好なもの。 (2) 大きさは、1匹100g以上を標準とする。
11 - 71	すずきフィレ (冷)	F	EA	1 種類 スズキ科の「スズキ」とする。 2 品質 1枚500g以上を標準とする。
11 - 72	すずき(冷)	切身	EA	1 種類 スズキ科の「スズキ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、3枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 骨なしの切身とする。 (3) 1切れ80gを標準とする。
11 - 73	シーフードミックス(冷)	IQ	KG	1 品質 (1) むらさきいか、あさりむき身、えびむき身等を均等に混合したもの。 (2) 十分に水洗いされ、異物混入が認められないもの。 (3) 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
11 - 74	メルルーサ (冷)	切身	EA	1 種類 メルルーサ科の「メルルーサ」とする。 2 品質 (1) うろこ、内臓及び骨を除去し、3枚におろした後、切身にしたもの。 (2) 骨なしの切身とする。 (3) 1切れ80gを標準とする。

--	--	--	--	--

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 75	釜揚げしらす		KG	<p>1 種類 イワシ科の「マイワシ」又は「カタクチイワシ」の稚魚とする。</p> <p>2 品質 (1) 大きさが揃っているもの。 (2) 長さは2.5cm以内のもの。 (3) 新鮮で特有の香味があり、変色なく形の崩れていないもの。 (4) 乾燥処理を施していないもので、異味異臭がなく、きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>3 包装 1kg入りポリエチレン袋詰又はフードパック詰とする。</p>
11 - 76	きす(冷)	F	KG	<p>1 種類 キス科の「キス」とする。</p> <p>2 品質 (1) 頭、内臓、えら、背骨を除き、背開き又は腹開きされたもの。 (2) 1尾40g以上を標準とする。</p>
11 - 77	生かき		KG	<p>1 種類 イダボガキ科の「マガキ」とする。</p> <p>2 品質 (1) カキのむき身とする。 (2) 肉身は、身が太っていて、へりの黒い部分が波状に縮んでいるもの。 (3) 色沢は乳白色で、茶色の内臓が透けて見えないもの。 (4) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。 (5) 大きさは、「M」以上とする。 (6) 生食用で、かきの特有の香りがあるもの。</p> <p>3 包装 ポリフードパック詰とする。</p> <p>4 その他 包装に含まれる余分な水は計量しないものとする。</p>

--	--	--	--	--

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 78	かき(冷)	I Q	K G	<p>1 種類 イダボガキ科の「マガキ」とする。</p> <p>2 品質 (1) カキのむき身とする。 (2) 肉身は、身が太っていて、へりの黒い部分が波状に縮んでいるもの。 (3) 色沢は乳白色で、茶色の内臓が透けて見えないもの。 (4) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。 (5) 冷却急速 I Q凍結させたもの。 (6) 大きさは、「M」(47～52個)以上とする。</p> <p>2 包装 1 k g ポリエチレン袋詰とする。</p>
11 - 79	はまぐり		K G	<p>1 種類 マルスダレガイ科の「ハマグリ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 中粒揃い又は中粒以上のもの。 (2) 貝殻の表面に泥等の付着しないもの。 (3) 砂等を十分にはかせた殻付きのもの。 (4) 肉質は、それぞれ豊肥したもの。</p> <p>3 包装 ポリフードパック詰とする。</p>
11 - 80	しじみ		K G	<p>1 種類 シジミ科の「シジミ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 粒揃いのもの。 (2) 貝殻の表面に泥等の付着しないもの。 (3) 砂等を十分にはかせた殻付きのもの。 (4) 肉質は、それぞれ豊肥したもの。</p> <p>3 包装 ポリフードパック詰とする。</p>
11 - 81	帆立(冷)	I Q	P K	<p>1 種類 イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。</p> <p>2 品質 (1) ホタテガイのむき身とする。 (2) 砂等を十分にはかせたもの。 (3) 肉質は豊肥したもの。 (4) ボイルしたもの。</p> <p>3 包装 1 k g ポリエチレン袋詰とする。</p>

--	--	--	--	--

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 82	ベビー帆立 (冷)	I Q	K G	<p>1 種類 イタヤガイ科の「ホタテガイ」又は「アズマニシキガイ」とする。</p> <p>2 品質 (1) ホタテガイ又はアズマニシキガイのむき身とする。 (2) 砂等を十分にはかせたもの。 (3) 肉質は豊肥したもの。 (4) ボイルしたもの。 (5) サイズはM (1 0 0 ~ 1 5 0 個入り) とする。</p> <p>3 包装 1 k g ポリエチレン袋詰とする。</p>
11 - 83	帆立貝柱(冷)	I Q	K G	<p>1 種類 イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。</p> <p>2 品質 (1) ホタテガイの貝柱とする。 (2) 形が円柱台形を成し、粒揃いのもの。 (3) 保水剤 (ポリリン酸) を使用していないもの。 (4) 刺身用とする。</p> <p>3 包装 1 k g ポリエチレン袋詰とする。</p>
11 - 84	干し貝柱		K G	<p>1 種類 イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。</p> <p>2 品質 (1) ホタテガイの貝柱とする。 (2) 貝柱をゆでて乾燥させたもの。 (3) 形が円柱台形を成し、粒揃いのもの。</p> <p>3 包装 1 0 0 g ポリエチレン袋詰とする。</p>
11 - 85	あさり		K G	<p>1 種類 マルスダレガイ科の「アサリ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 中粒揃い又は中粒以上のもの。 (2) 貝殻の表面に泥等の付着しないもの。 (3) 砂等を十分にはかせた殻付きのもの。 (4) 肉質は、それぞれ豊肥したもの。</p> <p>3 包装 ポリフードパック詰とする。</p>

--	--	--	--	--

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 86	あさりむきみ (冷)	I Q	K G	1 種類 マルスダレガイ科の「アサリ」とする。 2 品質 (1) 粒揃いのもの。 (2) 砂等を十分にはかせたむき身のもの。 (3) 肉質は豊肥したもの。 (4) ボイルし、冷却急速I Q凍結させたもの。 3 包装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
11 - 87	あわび		K G	1 種類 ミミガイ科の「アワビ」とする。 2 品質 (1) 生食に適するもの。 (2) 殻付きのもの。 (3) 大きさは、1個250～300g程度のものとする。 3 その他 生きた状態で納品すること。
11 - 88	さざえ		K G	1 種類 サザエ科の「サザエ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好なもの。 (2) 殻付きのもの。 (3) 大きさは、1個250～300g程度のものとする。 3 その他 生きた状態で納品すること。
11 - 89	生うに		E A	1 種類 (1) オオバフンウニ科の「ムラサキウニ」とする。 (2) 国産、ロシア産又はアメリカ産とする。 2 品質 (1) 殻から生殖巣を取ったもの。 (2) 生殖巣の形がしっかりしていて、粒の形がはっきり見えるもの。 (3) 鮮度良好なもの。 (4) 生食用とする。 3 包装 1EA100gを標準とする。
11 - 90	鯛つみれ(冷)		P K	1 品質 良質な鯛の身を使用した柔らかいつみれ。 2 包装 1PK360gトレー入りを標準とする。

--	--	--	--	--

番号	品名	形態	単位	規格
11 - 91	すり身団子 (冷)		K G	1 品質 (1) 良質なえびすり身を使用したもの。 (2) でんぷん、卵白及び調味料等を加えたもの。 (3) 1個20～30g程度とする。 2 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
11 - 92	あじ開き干	S D	K G	1 種類 アジ科の「アジ」とする。 2 品質 (1) 内臓を除き、腹開き又は背開きとしたもの。 (2) 5～15%の塩水に浸した後、適度に乾燥させたもの。 (3) 油焼けのないもの。 (4) 1枚80gを標準とする。
11 - 93	さんま開き干	S D	K G	1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 品質 (1) 内臓を除き、腹開き又は背開きとしたもの。 (2) 5～15%の塩水に浸した後、適度に乾燥させたもの。 (3) 油焼けのないもの。 (4) 1枚100gを標準とする。
11 - 94	ホッケ開き干	S D	K G	1 種類 アイナメ科の「ホッケ」とする。 2 品質 (1) 内臓を除き、腹開き又は背開きとしたもの。 (2) 5～15%の塩水に浸した後、適度に乾燥させたもの。 (3) 油焼けのないもの。 (4) 1枚400gを標準とする。
11 - 95	白す干し		K G	1 種類 イワシ科の「マイワシ」又は「カタクチイワシ」の稚魚とする。 2 品質 (1) 大きさが揃っているもの。 (2) 長さは2.5cm以内のもの。 (3) 新鮮で特有の香味があり、変色なく形の崩れていないもの。 (4) 乾燥処理の状態は固すぎない程度によく乾燥させたものであり、異味異臭なく、きょう雑物の混入していないもの。 3 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。

--	--	--	--	--

番 号	品 名	形態	単位	規 格
11 - 96	塩くらげ		K G	1 種 類 「ビゼンクラゲ」又は「エチゼンクラゲ」とする。 2 品 質 市販の上級品とする。 3 その他 余分な塩は量目外とする。
11 - 97	キャビア		B T	品 質 1 ちょうざめの卵の塩蔵品 2 黒灰色で、粒がはっきりしているもの。 3 瓶詰とする。 4 1個50g程度とする。
11 - 98	いわしつみれ (冷)		K G	1 品 質 良質ないわしの身を使用した柔らかいつみれ。 2 包 装 1 K G入りを標準とする。

--	--	--	--	--

番号	品名	単位	規格
12 - 0	練製品共通規格		<p>1 材料</p> <p>(1) 新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉及び調味料。</p> <p>(2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工甘味料及びその他の添加物は、食品添加物等の規格基準による。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 表面に鱗光、水滴がなく「ねと」が発生していないもの。</p> <p>(2) 弾力性があるもの。</p> <p>(3) 香味よく、異臭等のないもの。</p>
12 - 1	竹輪	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) でん粉の混合率は10～15%とする。</p> <p>(2) 表面は均等に焼け、皮が極度にむけていないもの。</p> <p>(3) 適度な弾力性を有し、歯切れの良いもの。</p> <p>(4) 内側に不純物の付着していないもの。</p> <p>(5) 1EA100gを標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>
12 - 2	かまぼこ(板付)	KG	<p>1 品質</p> <p>でん粉の混合率は8%以下のもの。</p> <p>2 包装</p> <p>板を除いた1個の正味重量が60～80gの市販品とする。</p>
12 - 3	カニ風味蒲鉾	KG	<p>1 品質</p> <p>スケソウダラのすり身を使用し、風味を「かに」に似せたもので、表面を紅こうじから取った赤い色素で着色したもの。</p> <p>2 包装</p>
12 - 4	カニ風味蒲鉾(ほぐし身)	KG	<p>(1) カニ風味蒲鉾</p> <p>スティック状で1本ずつセロファン包装し、500g又は1kg入り発砲スチロール詰されているもの。</p> <p>(2) カニ風味蒲鉾(ほぐし身)</p> <p>身がほぐしてあり、500g又は1kg入りの真空パック包装されたもの。</p>
12 - 5	なると巻	KG	<p>1 品質</p> <p>でん粉の混合率は8%以下のもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1個140～160gで、1枚2～3mmにスライスし、真空包装されたもの。</p>
12 - 6	さつま揚げ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) でん粉の混合率は15～20%のもの。</p> <p>(2) 棒天は、ごぼう(「ス」の通っていない10g程度のもの。)を短冊形に切断し、練製品の中心に入れているもの。</p> <p>(3) 品質のよい植物油を使用して揚げたもの。</p>

			<p>(4) 油切りはよく行ったもの。 (5) 1個50gを標準とする。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>
--	--	--	---

番号	品名	単位	規 格
12 - 7	ごぼう天	K G	<p>1 品質 (1) でん粉の混合率は15～20%のもの。 (2) 棒天は、ごぼう(「ス」の通っていない10g程度のもの。)を短冊形に切断し、練製品の中心に入れているもの。 (3) 品質のよい植物油を使用して揚げたもの。 (4) 油切りはよく行ったもの。 (5) 1個50gを標準とする。ただし、ごぼうの混入量は1個につき10g程度とする。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>
12 - 8	焼かまぼこ	K G	<p>1 品質 でん粉の混合率は8%以下のもの。 2 包装 板を除いた1個の正味重量が100～120gの市販品とする。</p>
12 - 9	はんぺん	K G	<p>1 品質 (1) 白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたもの。 (2) 特有の弾力性を有するもの。 (3) 1EAの重量及び形状は市販品を準用する。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>
12 - 10	竹付竹輪	E A	<p>1 品質 (1) でん粉の混合率は10～15%とする。 (2) 表面は均等に焼け、皮が極度にむけていないもの。 (3) 適度な弾力性を有し、歯切れの良いもの。 (4) 竹の長さ12～13cm、直径1cm程度とし、竹を除いた重量は50～60gを標準とする。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>
12-11	豆腐きんちゃく (冷)	E A	<p>1 品質 (1) 豆腐、魚のすり身、野菜等を混ぜ合わせ、油揚げで具材を包み、干しかんぴょうで結んできんちゃく型にしたもの (2) 1EA25～30g程度 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>

番号	品名	単位	規格
12-12	フィッシュカツ	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) すり身にでんぷん、カレー粉、食塩等を混合し、パン粉をまぶして油で揚げたもの。</p> <p>(2) 揚げ油は、新鮮良質な植物性食用油を使用する。</p> <p>(3) 油切りをよく行ったもの。</p> <p>(4) 香味良好で弾力性があり、歯切れの良いもの。</p> <p>(5) 1EA90gを標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>

--	--	--	--

番 号	品 名	単 位	規 格
13 - 0	牛、豚、鶏肉類 共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とし、輸入肉は、食肉輸入事業団の輸入したもの。</p> <p>(2) 牛肉及び豚肉は、すべて食品及び食品添加物規格基準に基づき処理したもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、食鶏取引基準を適用する。</p> <p>(4) 牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。</p> <p>(5) 冷凍品についても、本項で定める規格による。</p> <p>2 肉 質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色できめが細かく締まりの良いもの。脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く、特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(2) 豚肉（フケ豚、水豚を除く）は、淡灰紅色できめ細かく締まりの良いもの。脂肪は、白色で光沢が良く粘りがあり、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。</p> <p>(3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし、食鶏取引規格A級のもの。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを - 40 以下の急速凍結装置により、中心温度を - 18 以下に下げ、急速凍結したもの。</p> <p>(2) 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰とする。ただし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。</p> <p>(3) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、各項で指定する。</p> <p>4 その他</p> <p>納入に際しては、原則として保冷設備の施された車両等によるものとする。</p>
13 - 1	牛すじ肉	K G	<p>1 種 類</p> <p>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。</p>

			<p>2 品 質</p> <p>(1) 部位は、「アキレス」を除く。</p> <p>(2) 3～4cm角にカットしたもの。</p>
--	--	--	---

番 号	品 名	単 位	規 格
13 - 2	牛中肉	K G	<p>1 種 類</p> <p>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。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は、「もも肉」又は「肩ロース」とする。</p> <p>(3) 脂肪の含有率は20%以内(重量比)を標準とする。</p> <p>(4) スライスの厚さは、1.5～2mm程度のもの。</p> <p>(5) 4～5cm角にカットしたもの。</p>
13 - 3	牛挽肉	K G	<p>1 種 類</p> <p>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。</p> <p>2 加工法</p> <p>膜質、じん帯等を取り除き、ひき肉とする。</p> <p>3 品 質</p> <p>(1) 部位は、「すね」又は「もも」とする。</p> <p>(2) 脂肪の含有率は15%(重量比)とする。</p>
13 - 4	牛角肉	K G	<p>1 種 類</p> <p>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。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 部位は、「肩ばら」とする。</p> <p>(2) 脂肪の厚さを0.8cm以内に成形したもの。</p> <p>(3) 2～2.5cm角にカットしたもの。</p>
13 - 5	牛ステーキ肉	K G	<p>1 種 類</p> <p>米国産の米国農務省(U.S.D.A)のチョイス以上、又はオーストラリア産のミドルグレーン以上のものとする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 部位は「サーロイン」又は「ヒレ」とし、その都度指定する。</p> <p>(2) 適正な品質管理によって熟成されたもの。</p> <p>(3) -40以下で凍結された急速冷凍品であるもの。</p> <p>(4) 肉の厚さは、20mmを標準とする。</p> <p>(5) 1枚150gを標準とする。</p>

			3 包装 1枚ずつポリエチレン袋で包装したものとす。
13 - 6	豚カツ用肉	K G	1 種類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 2 品質 (1) 部位は「もも(内ももを含む)」を使用する。 (2) 脂肪の厚さは、8mm以内とする。 (3) 肉の厚さは、10mmを標準とする。 (4) 1枚100～110gを標準とする。

番号	品名	単位	規格
13 - 7	豚中肉	K G	1 種類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 2 品質 (1) 部位は「カタ」又は「モモ」を使用する。 (2) 脂肪の厚さは、8mm以内とする。 (3) スライス厚さは、1.5～2mm程度のもの。 (4) 4～5cm角にカットしたもの。
13 - 8	豚挽肉	K G	1 種類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 2 加工法 膜質、じん帯等を取り除き、ひき肉とする。 3 品質 (1) 部位は「すね」又は「もも」とする。 (2) 脂肪の含有率は15%(重量比)とする。
13 - 9	合挽肉	K G	1 材料 牛肉は牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉、豚肉は豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 2 加工法 牛肉、豚肉とも膜質、じん帯等を取り除き、牛肉7：豚肉3の割合で挽肉とする。 3 品質 (1) 牛肉の部位は、「すね」又は「もも」とする。 (2) 豚肉の部位は「すね」又は「もも」とする。
13 - 10	鶏もも切身	K G	1 種類 食鶏取引規格のA級又は同等の輸入肉とする。 2 品質 (1) 部位は、正肉類の「もも肉」とする。 (2) 形態は正常で、肉付きの良いもの。 (3) 脂肪が全体にほど良くついているもの。
13 - 11	鶏ももこま切れ	K G	(4) 皮膚の色が良く、光沢のあるもの。 (5) 肉の締まりが良いもの。 (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。

13 - 12	鶏もも肉	K G	<p>3 解体法</p> <p>(1) 鶏もも切身は、3～4cmにカットしたもの。</p> <p>(2) 鶏ももこま切れは、1～1.5cmにカットしたもの。</p> <p>(3) 鶏もも肉は、1枚200～300gを標準に除骨したもの。</p>
---------	------	-----	---

番 号	品 名	単 位	規 格
13 - 13	阿波尾鶏もも肉	K G	<p>1 種 類</p> <p>「地鶏肉」特定JAS規格に認定された「阿波尾鶏」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 部位は、正肉類の「もも肉」とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きの良いもの。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほど良くついているもの。</p> <p>(4) 皮膚の色が良く、光沢のあるもの。</p> <p>(5) 肉の締まりが良いもの。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。</p> <p>(7) 若鶏を解体したもの。</p> <p>(8) 1枚の重量は200～400gを標準に除骨したもの。</p>
13 - 14	鶏むね肉	K G	<p>1 種 類</p> <p>食鶏取引規格のA級又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 部位は、正肉類の「むね肉」とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きの良いもの。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほど良くついているもの。</p> <p>(4) 皮膚の色が良く、光沢のあるもの。</p> <p>(5) 肉の締まりが良いもの。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。</p> <p>(7) 若鶏を解体したもの。</p> <p>(8) 1枚の重量は200～300gを標準とする。</p> <p>3 解体法</p> <p>食鶏取引規格の正肉、むね型とする。</p> <p>4 包 装</p> <p>1袋2kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>
13 - 15	鶏もも骨付肉	K G	<p>1 種 類</p> <p>食鶏取引規格のA級又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 部位は、正肉類の「もも肉」とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きの良いもの。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほど良くついているもの。</p> <p>(4) 皮膚の色が良く、光沢のあるもの。</p> <p>(5) 肉の締まりが良いもの。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。</p>

			<p>(7) 若鶏を解体したもの。</p> <p>(8) パラ凍結されたもの。</p> <p>3 解体法</p> <p>(1) 食鶏取引規格の骨付もも型のもも肉側の骨のみ除骨したもの。</p> <p>(2) 1本の重量は240～260gを標準とする。</p>
--	--	--	---

番号	品名	単位	規格
13 - 16	鶏ささみ肉	K G	<p>1 種類 食鶏取引規格の副品目のうちの「ささ身」とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 色は鮮明な薄いピンク色のもの。</p> <p>(2) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>3 解体法 1切れ25g以上とし、すじを除去する。</p>
13 - 17	鶏がら	K G	<p>1 種類 食鶏取引規格の副品目のうちの「がら 型」で頭部及び足部を除いたものとする。</p> <p>2 品質 市販中級品以上のものとする。</p>
13 - 18	鶏手羽先肉	K G	<p>1 種類 食鶏取引規格の副品目のうちの「手羽先」とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 色は鮮明な薄いピンク色のもの。</p> <p>(2) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>(4) 手羽先の先端を関節で切り落とし、骨から肉の一部を離して丸めたもの。</p> <p>(5) 1本50～60g程度のもの。</p>
13 - 19	牛ハツ	K G	<p>1 種類 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。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 色は鮮明な赤褐色のもの。</p> <p>(2) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>(4) 市販中級品以上のもの。</p> <p>(5) スライスの厚さは、6～7mm程度のもの。</p> <p>(6) 4～5cm角にカットしたもの。</p>
13 - 20	鶏挽肉	K G	<p>1 種類 食鶏取引規格の副品目のうちの「鶏むね肉」のひき肉とする。</p> <p>2 加工法</p>

			<p>鶏皮を取り除き、ひき肉とする。</p> <p>3 品質</p> <p>(1) 色は鮮明な薄いピンク色のもの。</p> <p>(2) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p>
--	--	--	---

番号	品名	単位	規格
13 - 21	牛レバー	K G	<p>1 種類</p> <p>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。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 色は鮮明な赤褐色又はチョコレート色のもの。</p> <p>(2) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>(4) 市販中級品以上のもの。</p> <p>(5) スライス thickness は、6 ~ 7 mm 程度のもの。</p> <p>(6) 3 ~ 4 c m 角の板状にカットしたもの。</p>
13 - 22	豚骨	K G	<p>1 種類</p> <p>豚枝肉取引規格の副品目のうちの「豚骨」で、頭部及びつま先部を除いたものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>市販中級品以上のものとする。</p>
13 - 23	豚角肉	K G	<p>1 種類</p> <p>豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 部位は「モモ（内ももを含む）」を使用する。</p> <p>(2) 脂肪の厚さは、8 mm 以内とする。</p> <p>(3) 2 ~ 2 . 5 c m 角のサイコロ状にカットしたもの。</p>
13 - 24	豚ばら肉	K G	<p>1 種類</p> <p>豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 部位は「カタバラ」又は「トモバラ」を使用する。</p> <p>(2) ブロック肉とする。</p>
13 - 25	豚スペアリブ	K G	<p>1 種類</p> <p>豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 部位は「バラ」を使用する。</p> <p>(2) 骨付きとする。</p> <p>(3) 肉付きのよいもの。</p>

			<p>(4) バラ肉と骨の割合は、バラ肉7：骨3程度を標準とする。</p> <p>(5) 100gを標準にカットしたもの。</p>
--	--	--	---

番号	品名	単位	規格
13 - 26	ホルモン	K G	<p>1 種類 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。</p> <p>2 品質 (1) 部位は、ホソ（小腸）とする。 (2) 色は乳白色のもの。 (3) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。 (4) 異臭のないもの。 (5) 市販中級品以上のもの。 (6) 3～4cm角にカットしたもの。</p>
13 - 27	牛ブロック肉	K G	<p>1 種類 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉（米 国産、オーストラリア産）とする。</p> <p>2 品質 (1) ローストビーフ用とし、部位は「サーロイン」とする。 (2) 脂肪の厚さを0.8cm以内に成形したもの。</p>
13 - 28	牛肉たたき（冷）	K G	<p>1 種類 牛肉の部位「モモ」又は「ウデ」を整形し、焼き上げたもの とする。</p> <p>2 品質 (1) 新鮮な「モモ」又は「ウデ」を加工し、急速冷凍したもの。 (2) 焼き上がりが外側から3mm程度火が通っているもの。</p> <p>3 包装 1袋100gを標準とし、ポリエチレン袋詰真空包装したも の。</p>
13 - 29	鶏レバー	K G	<p>1 種類 食鶏取引規格の副品目のうちの「きも」とする。</p> <p>2 品質 (1) 色は鮮明な赤褐色のもの。 (2) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。 (3) 異臭のないもの。</p>
13 - 30	若鶏	E A	<p>1 種類 食鶏取引規格のA級又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 品質 (1) 若鶏の内蔵及び手羽等を除いたもの。</p>

			<p>(2) 1.5 ~ 2 kg程度(1羽)とし、部位ごとの解体を行わなっていないもの。</p> <p>(3) ローストチキン用。</p> <p>(4) 形態は正常で、肉付きの良いもの。</p> <p>(5) 脂肪が全体にほど良くついているもの。</p> <p>(6) 皮膚の色が良く、光沢のあるもの。</p> <p>(7) 肉の締まりが良いもの。</p>
--	--	--	---

番号	品名	単位	規格
14 - 0	肉加工品共通規格		<p>1 種類</p> <p>(1) 標準品JAS以上の合格品とする。</p> <p>(2) 外観、色沢、香味及び肉質の良いもの。</p> <p>(3) 増量液等を使用していないもの。</p> <p>(4) 国内産のもの。</p> <p>2 包装</p> <p>厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。</p>
14 - 1	焼豚	KG	<p>1 種類</p> <p>豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 豚部分肉取引規格の等級「中」以上のもの。</p> <p>(2) 部位は「もも」を使用する。</p> <p>(3) もも肉を整形し、調味液に48時間以上漬け込み、オーブンで焼き上げたもの。</p> <p>(4) 焼き上がり良好なもの。</p> <p>(5) スライスの厚さは、2mm程度とする。</p>
14 - 2	ベーコン	KG	<p>1 種類</p> <p>豚肉の「バラ肉」を整形し、塩漬後くん煙したものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 形態及びくん煙の状態が良好なもの。</p> <p>(2) 損傷及び汚れがないもの。</p> <p>(3) 固有の色沢を有するもの。</p> <p>(4) 香味良好なもの。</p> <p>(5) スライスの厚さは、1.5 ~ 2mm程度のもの。</p>
14 - 3	ロースハム	KG	<p>1 種類</p> <p>豚肉の「ロース肉」を整形し、塩漬、ケーシング等で包装くん煙し、湯煮又は蒸煮したものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 肉質及び決着が良好なもの。</p> <p>(2) 赤肉と脂肪の割合が9 : 1程度のもの。</p> <p>(3) スライスの厚さは、2mm程度のもの。</p> <p>(4) 市販中級品以上のもの。</p>

14 - 4	プレスハム	K G	<p>1 種類 畜肉(豚肉、牛肉)の肉片を塩漬し、これに調味料、香辛料等を調合し、ケーシング等に充填後くん煙し、湯煮又は蒸煮したものとす。</p> <p>2 品質 (1) 市販中級品以上のもの。 (2) スライスの厚さは、2mm程度のもの。</p>
--------	-------	-----	--

番号	品名	単位	規格
14 - 5	生ハム	K G	<p>1 種類 豚肉の「ロース肉」を整形し、塩漬、ケーシング等で包装くん煙したものとす。</p> <p>2 品質 (1) 肉質及び決着が良好なもの。 (2) 赤肉と脂肪の割合が9：1程度のもの。 (3) スライスの厚さは、1mm程度のもの。 (4) 市販中級品以上のもの。</p>
14 - 6	骨付ウインナー(冷)	E A	<p>1 種類 畜肉又は家禽肉を塩漬し、ひき肉とした後、調味し練り合わせたものをケーシング等に充填後くん煙し、加熱又は乾燥したものとす。</p> <p>2 品質 (1) 骨付きのウインナーとし、1個50g程度とする。 (2) 市販中級品以上のもの。</p>
14 - 7	フランクフルトソーセージ	K G	<p>1 種類 畜肉又は家禽肉を塩漬し、ひき肉とした後、調味し練り合わせたものをケーシング等に充填後くん煙し、加熱又は乾燥したものとす。</p> <p>2 品質 市販中級品以上のもの。</p>
14 - 8	ソフトサラミソーセージ	K G	<p>1 種類 畜肉を塩漬し、ひき肉とした後、調味料、香辛料及び豚脂肪を加えて練り合わせ、乾燥くん煙したものとす。</p> <p>2 品質 (1) 外観、密封が完全で変形損傷がないもの。 (2) ケーシング内に液汁の残留がないもの。 (3) 1本200gを標準とする。 (4) 市販中級品以上のもの。</p>
14 - 9	ドライサラミソーセージ	K G	<p>1 種類 畜肉を塩漬し、ひき肉とした後、調味料、香辛料及び豚脂肪を加えて練り合わせ、乾燥くん煙したものとす。</p>

			<p>2 品質</p> <p>(1) 外観、密封が完全で変形損傷がないもの。</p> <p>(2) ケーシング内に液汁の残留がないもの。</p> <p>(3) 1本200gを標準とする。</p> <p>(4) 市販中級品以上のもの。</p>
14 - 10	ウイナーソーセージ	KG	<p>1 種類</p> <p>畜肉又は家禽肉を塩漬し、ひき肉とした後、調味し練り合わせたものをケーシング等に充填後くん煙し、加熱又は乾燥したものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 市販中級品以上のもの。</p> <p>(2) 荒挽きポークとする。</p>

番号	品名	単位	規格
15 - 1	鶏卵	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 生食用のもの。</p> <p>(2) 新鮮で殻の表面がザラザラしていて、光沢のないもの。</p> <p>(3) 殻の割れ及び汚れのないもの。</p> <p>(4) 10%の食塩水(比重1.073)に入れ、浮かばないもの。</p> <p>(5) 異味、異臭がなく、割ったとき卵黄が完全なもの。</p> <p>(6) 卵の両端を持ち、耳近くで軽く振ったときに音のしないもの。</p> <p>(7) 国産品とする。</p> <p>(8) サルモネラ(SE)対策を施したもの。</p> <p>(9) 1個の重量は、Mサイズ(58g以上64g未満)を標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) JASの卵産式の鶏卵箱を使用したもの。</p> <p>(2) 1箱10kg詰とする。</p> <p>(3) 少量の場合は、卵座式のプラスチック容器又は鶏卵に損傷が生じない段ボール箱等の容器を使用したもの。</p> <p>3 その他</p> <p>産卵後3日以内のものを納品すること。</p>
15 - 2	卵豆腐	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵の項(15-1-1(1)～(8))に該当する鶏卵を使用したもの。</p> <p>(2) 調味料を加え、加熱後、冷却したもの。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) 1個120g入りポリフードパック詰とする。</p> <p>(2) 容器の表面に、消費期限を表示するものとする。</p>
15 - 3	茶碗蒸し	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵の項(15-1-1(1)～(8))に該当する鶏卵を使用したもの。</p> <p>(2) 具は、えび、椎茸、ぎんなん、筍等を使用したもの。</p> <p>(3) 出汁2割、鶏卵1割を標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個150g以上とし、水漏れしないプラスチック容器入りとする。</p>

--	--	--	--

番 号	品 名	単 位	規 格
16 - 1	牛 乳	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」とする。 2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8%以上 (2) 乳脂肪分 : 3%以上 (3) 比重(1.5 において): 1.028以上 (4) 酸度(乳酸として): 0.21%以下 (5) 細菌数(標準平板培養法で1ml 当たり): 50,000以下 (6) 大腸菌群：陰性 3 包 装 200ml 紙パック入りで、ストロー付きの市販品とする。 4 賞味期限 納入後、6 日間の期間を有するものとする。
16 - 2	牛乳(大)	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」とする。 2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8%以上 (2) 乳脂肪分 : 3%以上 (3) 比重(1.5 において): 1.028以上 (4) 酸度(乳酸として): 0.21%以下 (5) 細菌数(標準平板培養法で1ml 当たり): 50,000 以下 (6) 大腸菌群：陰性 3 包 装 1000ml 紙パック入りの市販品とする。 4 賞味期限 納入後、6 日間の期間を有するものとする。

16 - 3	コーヒー牛乳	E A	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「乳飲料」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：4.0%以上 (2) 乳脂肪分：0.6%以上 (3) 生乳及び牛乳などの乳製品に、糖類、コーヒー等を添加したもの。</p> <p>3 包装 200ml 紙パック入りの市販品とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6日間の期間を有するものとする。</p>
--------	--------	-----	--

番号	品名	単位	規 格
16 - 4	乳酸菌飲料	E A	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「乳酸菌飲料」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：1%以上 (2) 乳酸菌数(1mg当たり): 1,000,000以上 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容器包装 (1) 65ml以上ポリパック入りとする。 (2) 商品梱包に使用されるビニール包装や紙包装を除き、ばらした状態とした後、プラスチック容器等に入れたものとする。</p>
16 - 5	生クリーム	E A	<p>1 品質 新鮮な生乳を使用した純乳脂肪の生クリームとする。</p> <p>2 成分規格 乳脂肪分：40～50%</p> <p>3 包装 200ml 紙パック入りの市販品とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6日間の期間を有するものとする。</p>
16 - 6	ヨーグルト	E A	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「はっ酵乳」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8.0%以上 (2) 乳酸菌数(1mg当たり): 10,000,000以上 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容器包装 (1) 70g以上紙パック又はポリパック入りの市販品とし、紙又</p>

			<p>はプラスチックのスプーンを付けたものとする。</p> <p>(2) 商品梱包に使用されるビニール包装や紙包装は除き、ばらした状態とした後、プラスチック容器等に入れたものとする。</p>
16 - 7	飲むヨーグルト	E A	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「はっ酵乳」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8.0%以上 (2) 乳酸菌数（1mg当たり）：10,000,000以上 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容器包装 (1) 80g以上紙パック又はポリパック入りの市販品とする。 (2) 商品梱包に使用されるビニール包装や紙包装は除き、ばらした状態とした後、プラスチック容器等に入れたものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
16 - 8	ヨーグルト(果肉入り)	E A	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) 果肉の種類は、いちご、アロエ、ブルーベリー等とし、その都度指定する。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8.0%以上 (2) 乳酸菌数（1mg当たり）：10,000,000以上 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容器包装 (1) 80g以上紙パック又はポリパック入りの市販品とし、紙又はプラスチックのスプーンを付けたものとする。 (2) 商品梱包に使用されるビニール包装や紙包装は除き、ばらした状態とした後、プラスチック容器等に入れたものとする。</p>
16 - 9	プレーンヨーグルト	E A	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) 無糖のもの。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8.0%以上 (2) 乳酸菌数（1mg当たり）：10,000,000以上 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容器包装</p>

			400～450g程度紙パック又はポリパック入りの市販品とする。
16 - 10	ラクトアイス	E A	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「ラクトアイス」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 乳固形分：3%以上 (2) 細菌数（標準平板培養法で1g当たり）：50,000以下 (3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容器包装 150g以上の市販品とし、木製のスプーンを付けたものとする。</p>
16 - 11	フレッシュモッツアレラチーズ	E A	<p>1 材料 生乳、食塩</p> <p>2 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「チーズ」とする。 (2) チーズの種類は、ナチュラルチーズとし、カード（凝乳）を熟成させていないフレッシュタイプのものとする。 (3) 色は乳白色で、楕円型様に成形したもの。 (4) 表面が滑らかで、弾力があるもの。</p> <p>3 容器包装 固形量100gを標準とし、内容物が浸る程度の液汁を添加したポリパック入りの市販品とする。</p>

番号	品名	単位	規 格
17 - 1	煎り大豆	E A	<p>1 品質 (1) 黄大豆を煎ったもの。 (2) 形崩れのないもの。 (3) 袋に節分に関する表示の入った、行事用のもの。 (4) 1個5～10gを標準とする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋入りとする。</p>
17 - 2	柏餅	E A	<p>1 品質 (1) 蒸した上新粉の餅生地でこしあんを包み、天然の柏の葉でくるんだもの。 (2) 餅とこしあんの比率を1：1とする。 (3) 1個50gを標準とする。</p> <p>2 包装 プラスチック容器に並べて入れ、形崩れがない状態で納入すること。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日間有効なもの。</p>

17 - 3	あられ	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 餅又は餅粉から作ったもの。</p> <p>(2) 形崩れのないもの。</p> <p>(3) 袋にひな祭りに関する表示の入った、行事用のもの。</p> <p>(4) 1個10～15gを標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋入りとする。</p>
17 - 4	おはぎ	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) あん、もち米、砂糖等を使用したもの。</p> <p>(2) もち米の粒感をほどよく残したもの。</p> <p>(3) ぼたもちのあんは、こしあんとする。</p> <p>(4) おはぎのあんは、粒あんとする。</p> <p>(5) 1個50gを標準とする。</p>
17 - 5	ぼたもち	E A	<p>2 包装</p> <p>プラスチック容器に並べて入れ、形崩れがない状態で納入すること。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日間有効なもの。</p>
17 - 6	桜餅	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 道明寺粉を淡い桜色に色づけした生地にしあんを包み、塩漬けた天然の桜の葉でくるんだもの。</p> <p>(2) 着色は必要最小限とし、濃過ぎないものとする。</p> <p>(3) 1個50gを標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>プラスチック容器に並べて入れ、形崩れがない状態で納入すること。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日間有効なもの。</p>

番号	品名	単位	規 格
17 - 7	草餅	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 蒸した上新粉の餅生地によもぎの若い葉を混ぜ、こしあんを包んだもの。</p> <p>(2) 1個50gを標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>プラスチック容器に並べて入れ、形崩れがない状態で納入すること。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日間有効なもの。</p>
17 - 8	大福	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 薄くのばした餅生地でこしあんを包んだもの。</p> <p>(2) 1個50gを標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>プラスチック容器に並べて入れ、形崩れがない状態で納入すること。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日間有効なもの。</p>

17 - 9	プリン	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳製品、砂糖、全卵粉等を使用したもの。</p> <p>(2) なめらかな食感のもの。</p> <p>(3) 食品添加物等の規格基準に基づくもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>(1) 70g以上ポリパック入りの市販品とし、スプーン付きとする。</p> <p>(2) 商品梱包に使用されるビニール包装や紙包装は除き、ばらした状態とした後、プラスチック容器等に入れて納入する。</p>
17 - 10	チョコプリン	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳製品、砂糖、ココアパウダー等を使用したもの。</p> <p>(2) なめらかな食感のもの。</p> <p>(3) 食品添加物等の規格基準に基づくもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>(1) 70g以上ポリパック入りの市販品とし、スプーン付きとする。</p> <p>(2) 商品梱包に使用されるビニール包装や紙包装は除き、ばらした状態とした後、プラスチック容器等に入れて納入する。</p>
17 - 11	野菜ジュース	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 野菜汁40%と果汁60%を標準とする。</p> <p>(2) 砂糖及び食塩を添加していないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>200ml紙パック入りで、ストロー付きの市販品とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
17 - 12	栄養調整果汁飲料	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 人参と柑橘類を混合した100%のミックスジュース。</p> <p>(2) ビタミン(D、E、K、B群、C、葉酸等)及び微量元素(亜鉛、銅、鉄等)を含有した飲料。</p> <p>(3) 砂糖不使用のもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>125ml紙パック入りで、ストロー付きの市販品とする。</p>
17 - 13	ビタミン強化ゼリー	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 砂糖不使用の低カロリーゼリー(10kcal以下)</p> <p>(2) 6種類のビタミンを含むもの(D・E・B₁・B₂・ナイアシン・C)</p> <p>(3) 1個60gを標準とする。</p> <p>2 包 装</p> <p>プラスチック容器入りのものとする。</p>

17 - 14	クラッカー	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 小麦粉生地をイーストで発酵させた焼き菓子。</p> <p>(2) 塩味でパリッと砕ける食感のもの。</p> <p>(3) 丸型又は角型とし、その都度指定する。</p> <p>2 包 装</p> <p>1個60～80枚程度とし、ポリエチレン袋及び紙箱詰めとする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
-----	-----	-----	-----

18 - 0	漬物・佃煮類共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 農産物の粕漬、しょう油漬、酢漬、味噌漬、糠漬及び塩漬類はJASを適用する。</p> <p>(2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用及び容器、包装は食品添加物等の規格基準に基づくもの。</p> <p>(3) 量目の検査は計量法を適用する。</p> <p>(4) 表示はJAS品質表示基準を準用する。</p> <p>(5) 液汁のあるものについては、量目外とする。</p> <p>2 材料</p> <p>(1) 新鮮かつ良好なもので、病害虫、変質及び損傷等のないもの。</p> <p>(2) 異物、きょう雑物の混入が認められないもの。</p> <p>3 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有し、香味、肉質、形状及び調整が良好なもの。</p> <p>(2) 異臭、腐敗、変質等が認められないもの。</p> <p>(3) 調味液が適度に浸透しているもの。</p> <p>(4) 佃煮類は一定期間保存に耐え得るもの。</p> <p>(5) 市販の中級品以上のもの。</p> <p>4 包装</p> <p>特に指定のない品目については、500g又は1kg入りポリエチレン袋詰又はフードパック詰とする。</p>
18 - 1	沢庵漬	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。</p> <p>(2) 1本200g以上のもの。</p> <p>(3) 米糠、食塩等を使用して漬けたもの。</p> <p>2 その他</p> <p>12月から3月までの期間は新漬とする。</p>
18 - 2	白菜漬	KG	<p>品質</p> <p>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、食塩等を入れ漬けたもの。</p> <p>2 塩味、辛味は適度で、酸味がなく風味良好なもの。</p> <p>3 適度の液汁を添加したもの。</p>
18 - 3	かぶ漬	KG	<p>品質</p> <p>1 「す」、傷物等を含まないかぶを使用したもの。</p> <p>2 塩漬としたもの。</p>
18 - 4	なす漬	KG	<p>品質</p> <p>1 熟し過ぎず、変色のない茄子を使用したもの。</p> <p>2 茄子を短冊切りにし、生姜、唐辛子等を加え、食塩及び調味量等で漬けたもの。</p>
18 - 5	紅生姜	KG	<p>品質</p> <p>1 筋のない新生姜を使用し、千切りにしたもの。</p> <p>2 着色が濃過ぎないもの。</p> <p>3 適度の液汁を添加したもの。</p>

番号	品名	単位	規	格
----	----	----	---	---

18 - 6	胡瓜漬	K G	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。 2 胡瓜を輪切りにし、生姜、ごま等を加え、食塩及び調味量等を使用して漬けたもの。
18 - 7	しその実漬	K G	品 質 1 しその実1 , 塩漬大根(みじん切り) 9の割合を標準としたものに、少量の生姜を加えたもの。 2 漬かりが良く、歯切れのよいもの。
18 - 8	朝鮮漬	K G	品 質 1 良質の白菜を材料としたものとする。 2 にんにく、唐辛子等を配合した塩漬とし、柔らかな辛味に仕上げたもの。
18 - 9	たたきごぼう	K G	品 質 1 牛蒡の皮を剥いで4 c m程度の長さに切ったもの。 2 ごま、かつお節等を加え、醤油、食塩等で漬けたもの。
18 - 10	梅 漬	K G	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、肉崩れ及び割れ目等の認められないもの。
18 - 11	小梅漬	K G	3 着色が濃過ぎないもの。 4 10 %程度の液汁を添加したもの。
18 - 12	福神漬	K G	品 質 1 蓮根、大根、茄子、しそ、生姜等の材料を適宜混入したもの。 2 砂糖、水あめ及び醤油等に漬け込んだもの。 3 着色が濃過ぎないもの。
18 - 13	奈良漬	K G	品 質 1 上質の身の厚い瓜を使用したもの。 2 へた及びわたを除いたもの。 3 内部まで味がよく浸透し、あめ色を呈し、歯切れのよい適度な硬さのあるもの。 1. 適度の粕を添加したもの。
18 - 14	らっきょ漬	K G	品 質 1 陰干しにした楽京の根及び青くびを切り落とし、表皮を除き、中花以下の粒揃いのものを使用する。 2 食酢に砂糖及び食塩を加えた甘酢液で漬けたもの。 3 適度の液汁を添加したもの。
18 - 15	はりはり漬	K G	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 薄切りにした大根、昆布、生姜及び唐辛子等を使用し、漬け込んだもの。 3 適度の液汁を添加したもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
-----	-----	-----	-----

18 - 16	つぼ漬	K G	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 大根は、よく干した後、いちょう切りにスライスした大根を調味液に漬けたもの。 3 適度の液汁を添加したもの。
18 - 17	べったら漬	K G	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 適度の麴を添付したもの。
18 - 18	松前漬	K G	品 質 1 牛蒡、人参、昆布、唐辛子等を使用したもの。 2 醤油、食塩等で漬けたもの。
18 - 19	高菜漬	K G	品 質 1 新鮮で、虫卵の付着がない高菜を使用したもの。 2 高菜は、十分に水洗いし、唐辛子及び食塩等で漬けたもの。 3 塩味、辛味は適度で、酸味がなく、風味良好なもの。
18 - 20	野沢菜漬	K G	品 質 1 新鮮で、虫卵の付着がない野沢菜を使用したもの。 2 野沢菜は、十分に水洗いし、醤油及び食塩等で漬けたもの。
18 - 21	かぶ三杯漬	K G	品 質 1 良質なかぶを使用し、菊花型に切ったもの。 2 千切昆布、唐辛子等を加え、三杯酢に漬けたもの。
18 - 22	千枚漬	K G	品 質 1 「す」、傷物等を含まない大型のかぶ（聖護院かぶ）を使用したもの。 2 かぶを薄切りにし、良質の昆布、甘酢を使用して漬けたもの。
18 - 23	桜漬	K G	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 大根をいちょう切りにし、しそ及び三杯酢等で漬けたもの。
18 - 24	酢蓮根	K G	品 質 1 良質の蓮根の皮を剥いて輪切りにし、甘酢に漬けたもの。 2 1枚の厚さは2～3mm程度のもの。
18 - 25	しば漬	K G	品 質 1 胡瓜、茄子、生姜及びしそ等を混ぜ、塩漬にしたもの。 2 醤油、食塩及び調味料等で漬けたもの。
18 - 26	ゆず大根	K G	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 大根は、よく干した後、短冊切りにし、ゆず及び調味液で漬けたもの。
18 - 27	割干桜	K G	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 大根は、よく干した後、短冊切りにし、しそ及び調味液で漬けたもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
-----	-----	-----	-----

18 - 28	梅かつお沢庵	K G	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 大根をいちょう切りにし、かつお節及び調味液で漬けたもの。
18 - 29	もろみ	K G	1 品 質 成熟良好で、きょう雑物を含まないもの。 2 成 分 水 分：45%以下 食 塩：8.5%以下 粗蛋白：7.5%以下 直糖分：24%以上
18 - 30	酒 粕	K G	品 質 1 米を材料としたもの。 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 経年品でないもの。 5 特有の芳香を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
-----	-----	-----	-----

19 - 1	田作り	K G	品 質 1 鮮度の良いカタクチイワシで頭部の脱落、身崩れのない、大きさの揃ったものを使用する。 2 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、良く火詰したもの。
19 - 2	小女子佃煮	K G	品 質 1 小女子は、頭部の脱落、身崩れの少ない中羽を使用したもの。 (3cm程度の大きさ) 2 塩味、甘味は適当なもの。 3 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、良く火詰したもの。
19 - 3	いか塩辛	K G	品 質 1 スルメイカの身に内臓を加えて塩漬けし、熟成させたもの。 2 漬かりがよく、風味良好なもの。 3 甘塩のもの。
19 - 4	かつお角煮	K G	品 質 1 新鮮なかつおを細の目に切り使用したもの。 2 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、良く火詰したもの。
19 - 5	花見昆布	K G	品 質 1 昆布は細切りとし、風味良好で汁気のないもの。 2 水あめ、砂糖、削り節、醤油、ごま及び調味料等を使用し、柔らかい甘口の佃煮風にしたもの。
19 - 6	塩昆布	K G	品 質 1 長昆布3等品以上を使用したもの。 2 角切り(2cm程度)又は細切りとし、風味良好で汁気のないもの。 3 砂糖、醤油等を使用し、佃煮風に味付けしたもの。
19 - 7	昆布巻	K G	品 質 1 良質の昆布を干びょうで巻いたもの。 2 形崩れしていないもの。 3 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、良く火詰したもの。 4 1個の重量は40gを標準とする。
19 - 8	子持昆布	K G	品 質 1 良質の昆布及び魚卵を使用したもの。 2 昆布は細切りとし、風味良好で汁気のないもの。 3 砂糖、醤油等を使用し、佃煮風に味付けしたもの。
19 - 9	しその実昆布	K G	品 質 1 良質の昆布及びしその実を使用したもの。 2 昆布は細切りとし、風味良好で汁気のないもの。 3 砂糖、醤油等を使用し、佃煮風に味付けしたもの。
19 - 10	ちりめん昆布	K G	品 質 1 良質のちりめん(長さ2.5cm程度)及び昆布を使用したもの。 2 昆布は細切りとし、風味良好で汁気のないもの。 3 砂糖、水あめ等を使用し、佃煮風に味付けしたもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
-----	-----	-----	-----

19 - 11	生昆布の柔らか煮	K G	品 質 1 良質の昆布及びかつお節を使用したもの。 2 昆布は細切りとし、風味良好で汁気のないもの。 3 砂糖、水あめ等を使用し、甘口の佃煮風にしたもの。
19 - 12	山くらげ	K G	品 質 1 良質の山くらげ及びごまを使用したもの。 2 醤油、塩及び調味料等で仕上げたもの。
19 - 13	しそ風味きくらげ	K G	品 質 1 良質のきくらげを使用したもの。 2 しそ風味に仕上げたもの。
19 - 14	山菜あさり	K G	品 質 1 良質のあさりむき身、きくらげ、せり、なめこ、生姜等を使用したもの。 2 出し汁、砂糖、醤油等で浮かし煮風に仕上げたもの。
19 - 15	中華くらげ	K G	品 質 1 良質のくらげ、ごま、唐辛子等を使用したもの。 2 醤油、ごま油等を使用し、中華風に味付けしたもの。
19 - 16	黄金いか	K G	品 質 1 良質のいか及び数の子を使用したもの。 2 いかは細切り、数の子は1粒ずつほぐしたものを使用し、味付けして和えたもの。
19 - 17	中華春雨	K G	品 質 1 良質の春雨、人参、きくらげ等を使用したもの。 2 酢の物風に味付けしたもの。
19 - 18	金 平	K G	品 質 1 良質の笹がき牛蒡、人参及びごまを使用したもの。 2 砂糖、醤油、みりん等を使用して、良く火詰したもの。
19 - 19	竹の子かつお煮	K G	品 質 1 良質の柔らかい筍を使用したもの。 2 筍は一口大にカットしたもの。 3 かつお節及び調味料等で煮て、仕上げたもの。
19 - 20	ぜんまいナムル	K G	品 質 1 良質のぜんまいを使用したもの。 2 ぜんまいは5 cm程度にカットしたもの。 3 白ごまを加え、醤油等で味付けしたもの。
19 - 21	キムチもやし	K G	品 質 1 大豆もやし、白ごま、唐辛子を使用したもの。 2 キムチ味に仕上げたもの。
19 - 22	山菜水煮	K G	品 質 1 良質のわらび、ぜんまい、きくらげ、姫竹等を使用したもの。 2 そばやうどんの具に使用できるもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
-----	-----	-----	-----

19 - 23	五目もやし	K G	品 質 1 良質の大豆もやし、人参、きくらげ、昆布、白ごまを使用したもの。 2 醤油、ごま油等を使用し、中華風に味付けしたもの。
19 - 24	にしん酢漬	K G	品 質 1 良質のにしんを使用したもの。 2 酢漬けにしたもの。
19 - 25	松茸ごはんの素	K G	品 質 1 良質のまつたけ、筍、ひらたけ、人参、こんにゃく、油揚げ等を主原料とし、砂糖、醤油、調味料等で、味付けしたもの。 2 炊き込みご飯用のもの。 3 原料の配合は、まつたけを10～20%程度使用したものとする。
19 - 26	カニカマサラダ	K G	品 質 1 良質のかに風味蒲鉾をマヨネーズで和えたもの。 2 原料の配合は、かに風味蒲鉾を50%程度使用したものとする。
19 - 27	マカロニサラダ	K G	品 質 1 良質のマカロニ、玉葱、人参をマヨネーズで和えたもの。 2 原料の配合は、マカロニを50%程度使用したものとする。
19 - 28	スパゲティサラダ	K G	品 質 1 良質のスパゲティ、玉葱、人参をマヨネーズで和えたもの。 2 原料の配合は、スパゲティを50%程度使用したものとする。
19 - 29	野沢菜こんぶ	E A	品 質 1 なめこ野沢菜こんぶを使用し、醤油、唐辛子等で味付けしたもの。 2 1 E A 300 g を標準とする。
19 - 30	のり佃煮	E A	品 質 1 ひとえぐさを使用したものとする。 2 小包装1 E A 8 g を標準とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
-----	-----	-----	-----

20 - 0	調理冷凍食品 共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 前処理を施し、急速凍結を行って、- 1 8 以下の凍結状態で保持した冷凍品とする。</p> <p>(2) 食品の鮮度が良く、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、適正に加工したもの。</p> <p>(3) 変色、腐敗、異臭及び病虫害等のないもの。</p> <p>(4) 再凍結していないもの。</p> <p>(5) 添加物及び包装は、食品添加物等の規格基準に基づくもの。</p> <p>2 表示</p> <p>J A S の品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 量目検査</p> <p>検査の量目は、入り目管理が - 2 % から + 4 % の間で管理されているものとする。</p> <p>4 梱包</p> <p>市販の荷姿とし、形崩れがないものとする。</p>
20 - 1	いなり寿司(冷)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 甘めに味付けした油揚げに、すし飯を詰めたもの。</p> <p>(2) 1 個 4 0 g 程度のもの。</p> <p>(3) ポイル調理が可能なもの。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p>
20 - 2	巻寿司(冷)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鮮度良好な卵、野沢菜、かんぴょうをすし飯及び焼海苔で巻いたもの。</p> <p>(2) 1 ~ 1 . 5 c m 幅でカットしたもの。</p> <p>(3) 1 個 4 0 g 程度のもの。</p> <p>(4) ポイル調理が可能なもの。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p>
20 - 3	中華ちまき(冷)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) もち米、豚肉、椎茸等を味付けし、竹の皮に包んだもの。</p> <p>(2) 1 個 4 5 g 程度のもの。</p> <p>(3) 蒸し調理が可能なもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1 0 ~ 2 0 個程度をポリエチレン袋詰めとしたもの。</p>
20 - 4	白玉(冷)	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) もち粉を使用した一口サイズの白玉</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>(3) 1 k g 1 0 0 ~ 1 5 0 E A (1 E A 7 ~ 9 g) 入りとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰めとする。</p>

番号	品名	単位	規格
----	----	----	----

20 - 5	ナン(冷)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 強力粉を使用し、塩、砂糖、イーストを加えて発酵させた生地を焼いたもの。</p> <p>(2) 風味良好で、適度の弾力性及び食感を有するもの。</p> <p>(3) 適度な焼き色を有し、形状良好で、傷、割れ及び損傷のないもの。</p> <p>(4) 1個50gを標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰の個包装とする。</p>
20 - 6	焼きそば(冷)	K G	<p>1 品質</p> <p>中華そば、キャベツ、豚肉、人参等を使用し、ソースベースの味付けとしたもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1kg入りボイリングパック入りとする。</p>
20 - 7	塩焼きそば(冷)	K G	<p>1 品質</p> <p>中華そば、キャベツ、豚肉、人参等を使用し、塩ベースの味付けとしたもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1kg入りボイリングパック入りとする。</p>
20 - 8	若鶏八幡巻(冷)	P K	<p>1 品質</p> <p>ごぼうを鶏もも肉で包み、砂糖、醤油等で味付けしたもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1PK230~250gを標準とする。</p>
20 - 9	スパゲティナポリタン	K G	<p>品質</p> <p>人参、マッシュルーム等を使用し、トマトベースのソースで和えたもの。</p>
20 - 10	ホッキ貝サラダ	K G	<p>品質</p> <p>ホッキ貝を使用し、半固形状ドレッシングで和えたもの</p>

番号	品名	単位	規	格
----	----	----	---	---

21 - 1	ミニポテト(冷)	K G	1 品 質 (1) 新鮮なじゃが芋を使用したもの。 (2) 異臭、異味が認められないもの。 (3) 俵型に成形したもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
21 - 2	フレンチポテト (冷)	K G	1 品 質 (1) 新鮮なじゃが芋を使用したもの。 (2) 異臭、異味が認められないもの。 (3) 芽を取り除き、大小著しく差異のないよう切断したもの。 (4) Mサイズを1 / 8程度にナチュラルカットし、I Q F凍結したもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
21 - 3	野菜コロッケ(冷)	E A	1 品 質 (1) 馬鈴薯、玉葱、人参、グリーンピース及びコーン等を練り合わせて調味し、小判型に成形後、パン粉をつけたもの。 (2) 玉葱、人参、グリーンピース及びコーン等野菜の配合は、20～30%程度とする。 (3) 1 E A 70 gを標準とする。 2 包 装 10～20個程度をポリエチレン袋詰としたもの。
21 - 4	牛肉コロッケ(冷)	E A	1 品 質 (1) 馬鈴薯、玉葱及び牛肉等を練り合わせて調味し、小判型に成形後、パン粉をつけたもの。 (2) 牛肉の配合は、10～20%程度とする。 (3) 1 E A 70 gを標準とする。 2 包 装 10～20 E A程度をポリエチレン袋詰としたもの。
21 - 5	里芋(冷)	K G	1 品 質 (1) 芋を十分に水洗いした後、皮をむいたもの。 (2) 球状で、粒揃いのもの。 (3) 「S」又は「M」サイズとし、I Q F凍結したもの。 2 包 装 500 g又は1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
21 - 6	中華ポテト(冷)	K G	1 品 質 (1) 鮮度良好なさつま芋を使用し、角形に成形したものに、アメをからめたもの。 (2) 自然解凍できるもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
-----	-----	-----	-----

21 - 7	とろろ芋(冷)	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好な大和芋を100%使用したもの。</p> <p>(2) すりおろした後、急速凍結させたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>
21 - 8	スティックポテト (冷)	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好なさつま芋を使用した、スティックタイプの皮付き中華ポテト。</p> <p>(2) アメとごまをからめたもの。</p> <p>(3) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
22 - 1	大豆(冷)	K G	1 品 質 (1) 非遺伝子組み換えの大豆を使用したもの。 (2) 合成保存料を使用していないもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
22 - 2	揚げ出し豆腐(冷)	E A	品 質 1 豆腐に片栗粉をまぶしたもの。 2 1個40gを標準とする。
22 - 3	がんもどき(冷)	K G	品 質 1 人参、ごま等を混ぜた一口サイズのがんもどき。 2 1個10gを標準とする。
22 - 4	豆腐ハンバーグ (冷)	E A	品 質 1 豆腐を使用したハンバーグで、プレーンな味付けに仕上げたもの。 2 1個100gを標準とする。
22 - 5	もち巾着(冷)	E A	品 質 1 油揚の中に餅を入れ、油揚の片方をかんぴょうで結んだもの。 2 1個40gを標準とする。
22 - 6	ビーンズミックス (冷)	K G	1 品 質 (1) 大豆(黄・青)、いんげん(手亡、金時豆)等を混合したもの。 (2) 国産豆を使用したもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
22 - 7	高野しのだ(冷)	E A	品 質 1 豆腐、野菜等を油揚げに詰め、輪切りにしたもの 2 1 E A 45 ~ 50 gを標準とする。

番号	品名	単位	規 格
23 - 1	ほうれん草(冷)	K G	1 品質 (1) 茎、葉が良く育ったもの。 (2) 葉は濃緑色を呈するもの。 (3) 「とう」が立っていないもの。 (4) 水洗いが完全なもの。 (5) 根部は除去し、3～4cm程度にカットしたもの。 2 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 2	ブロッコリー(冷)	K G	1 品質 (1) つぼみの開き過ぎないブロッコリーを使用したもの。 (2) 1房ずつ分割したもの。 (3) 鮮やかな緑色を呈したもの。 (4) IQF凍結したもの。 2 包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 3	南瓜(冷)	K G	1 品質 (1) 幅3cm、長さ5cmを標準に切断し、種子を除去したもの。 (2) IQF凍結したもの。 2 包装 500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 4	ミックスベジタブル(冷)	K G	1 品質 (1) グリーンピース、スイートコーン及び人参を等分に混合したもの。 (2) 人参は0.8cm程度の角切りとする。 (3) IQF凍結したもの。 2 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 5	グリーンアスパラガス(冷)	K G	1 品質 (1) 良質なグリーンアスパラガスを軽くブランチングしたもの。 (2) 大きさは、「M」を標準とする。 (3) IQF凍結したもの。 2 包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 6	シャトーキャロット(冷)	K G	1 品質 (1) 鮮度良好な人参を4～5cmのシャトー切りにしたもの。 (2) 国産品の人参を使用したもの。 (3) 1kg中に70～90個入っているもの。 (4) IQF凍結したもの。 2 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 7	笹がき牛蒡(冷)	K G	1 品質 (1) 「す」が入っていない新鮮な牛蒡を使用する。 (2) へたを除去及び剥皮した後、笹がきにし、あくを抜いたもの。 2 包装 500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。

番号	品名	単位	規格
23 - 8	中華野菜ミックス (冷)	K G	1 品質 (1) 筍、人参、インゲン、花にら、ヤングコーン、マッシュルーム、水くわい、きくらげ、ふくらたけ等をスライス又はカットし、ミックスしたもの。 (2) I Q F凍結したもの。 2 包装 5 0 0 g入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 9	枝豆むきみ(冷)	K G	1 品質 (1) 良質な枝豆の未熟豆をさやから出し、ブランチングしたもの。 (2) 粒揃いのもの。 (3) I Q F凍結したもの。 2 包装 5 0 0 g入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 10	枝豆ペースト(冷)	K G	1 品質 (1) 良質な枝豆の未熟豆をさやから出し、挽いたもの。 (2) 1個5 0 g程度のポーションタイプのもの。 2 包装 5 0 0 g入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 11	いんげん(冷)	K G	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) I Q F凍結したもの。 2 包装 5 0 0 g入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 12	焼きなす(冷)	E A	1 品質 (1) 新鮮ななすを焼き上げて、へたの部分を残し、それ以外の皮をすべてむいたもの。 (2) 1個5 0 gを標準とする。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。
23 - 13	絹さや(冷)	K G	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) I Q F凍結したもの。 2 包装 5 0 0 g入りポリエチレン袋詰とする。
23 - 14	グリーンピース (冷)	K G	1 品質 (1) 良質なえんどうの未熟豆をさやから出し、ブランチングしたもの。 (2) 粒揃いのもの。 (3) I Q F凍結したもの。 2 包装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
23 - 15	スイートコーン (冷)	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質なスイートコーンを軸からはずし、軽くブランチングしたもの。</p> <p>(2) 粒揃いのもの。</p> <p>(3) IQF凍結したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>
23-16	葉大根(冷)	KG	<p>1 品 質</p> <p>葉大根を0.5～1cm程度にカットしたもの</p> <p>2 包 装</p> <p>500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>

番号	品名	単位	規 格
24 - 1	いわし生姜煮(冷)	K G	品 質 1 鮮度良好なマイワシを使用し、生姜だれで煮込んだもの。 2 1個40g程度とし、1kg入りを標準とする。
24 - 2	いわし甘露煮(冷)	K G	品 質 1 鮮度良好なマイワシを使用し、甘辛く煮込んだもの。 2 1個40g程度とし、1kg入りを標準とする。
24 - 3	いわしのきび糖煮(冷)	P K	1 品 質 (1) 鮮度良好なマイワシを使用し、きび糖を使った醤油だれで煮込んだもの。 (2) ボイリングパック入り。 (3) 1個30g程度とする。 2 包 装 600g程度入りポリエチレン袋詰とする。
24 - 4	サケ塩焼(冷)	P K	品 質 1 鮮度良好なサケを使用し、塩焼きにしたもの。 2 ボイリングパック入り。 3 1個20gを標準とし、1PK10個入りとする。
24 - 5	サバ塩焼(冷)	P K	品 質 1 鮮度良好なサバを使用し、塩焼きにしたもの。 2 ボイリングパック入り。 3 1個20gを標準とし、1PK10個入りとする。
24 - 6	ホッケ塩焼(冷)	P K	品 質 1 鮮度良好なホッケを使用し、塩焼きにしたもの。 2 ボイリングパック入り。 3 1個20gを標準とし、1PK10個入りとする。
24 - 7	キンメダイ西京焼(冷)	P K	品 質 1 鮮度良好なキンメダイを使用し、西京焼きにしたもの。 2 ボイリングパック入り。 3 1個20gを標準とし、1PK10個入りとする。
24 - 8	かき揚げ(冷)	E A	品 質 1 玉葱、人参、えび及びいかを使用したかき揚げ。 2 1個70gを標準とする。
24 - 9	白身フライ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な白身魚の切身を使用し、パン粉をつけたもの。 2 1個60gを標準とする。
24 - 10	いかリングフライ(冷)	K G	品 質 1 鮮度良好なスルメイカを輪切りにし、パン粉をつけたもの。 2 1kg入りを標準とする。
24 - 11	いか天ぷら(冷)	E A	1 品 質 (1) 鮮度良好なイカを使用し、天ぷら粉をつけたもの。 (2) 1個50gを標準とする。 2 銘 柄 「マルハニチロ」「ニッスイ」又は同等以上のものとする。

番号	品名	単位	規 格
24 - 12	えびしゅうまい (冷)	E A	品 質 1 鮮度良好なエビ、玉葱、でんぷん、卵白及び調味料を練り合わせ、しゅうまい皮で包んだもの。 2 1個15gを標準とする。
24 - 13	いか下足唐揚げ (冷)	K G	品 質 1 鮮度良好なイカを使用し、唐揚げ粉をつけたもの。 2 1kg(20~25足)入りを標準とする。
24 - 14	えびフライ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好なエビを使用し、頭胸部及び甲殻を除去したものにパン粉をつけたもの。 2 1個30gを標準とする。
24 - 15	あじフライ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好なアジを使用したもの。 2 アジを開き、小骨等を除去したものにパン粉をつけたもの。 3 1個60gを標準とする。
24 - 16	かにクリームコロ ツケ(冷)	E A	1 品 質 (1)牛乳、玉葱、卵白、小麦粉、かに及びバター等を練り合わせ、パン粉をつけたもの。 (2)1個80gを標準とする。 2 銘 柄 「味の素」「ニッスイ」又は同等品以上とする。
24 - 17	えびフリッター (冷)	K G	品 質 1 鮮度良好なムキエビ(尾なし)に、フリッターの衣をつけたもの。 2 1kg入りを標準とする。
24 - 18	えびカツフライ (冷)	E A	品 質 1 鮮度良好なムキエビをすり身でつなぎ、パン粉をつけたもの。 2 1個120gを標準とする。
24 - 19	エビのチリソース 煮(冷)	K G	品 質 1 鮮度良好なムキエビ(尾なし)を使用したもの。 2 エビにチリソースをからめたもの。 3 1kg入りを標準とする。
24 - 20	えび海鮮餃子(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好なムキエビを使用し、皮で包んだもの。 2 1個18gを標準とする。
24 - 21	ぶりフライ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好なブリを使用し、パン粉をつけたもの。 2 1個50gを標準とする。
24 - 22	サーモントルタル フライ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な鮭を3枚おろしにしたものにタルタルソースを塗り、パン粉をつけたもの。 2 1個60gを標準とする。

番号	品名	単位	規格
24 - 23	プチエビグラタン (冷)	E A	品 質 1 ホワイトソースに、マカロニ、えび、コーン等を加えたもの。 2 1個100g程度を標準とする。 3 アルミカップ入りとする。
24 - 24	いわし竜田揚げ (冷)	E A	品 質 1 いわしを使用し、竜田粉をまぶしたもの。 2 1EA60gを標準とする。
24 - 25	骨なしかれい唐揚 げ(冷)	E A	品 質 1 骨を取り除いたかれいを使用し、唐揚げ粉をまぶしたもの。 2 1EA60gを標準とする。
24 - 26	かじきメンチカツ (冷)	E A	品 質 1 新鮮なかじきマグロを使用し、メンチカツにしたもの。 2 1EA100gを標準とする。
24 - 27	さわら西京焼(冷)	P K	品 質 1 鮮度良好なさわらを使用し、西京焼きにしたもの。 2 ボイリングパック入り。 3 1個20gを標準とし、1PK10個入りとする。

--	--	--	--

番号	品名	単位	規 格
25 - 1	鶏肉醤油香り揚げ (冷)	K G	品 質 1 鮮度良好な若鶏の胸肉を使用し、生姜及びにんにくを利かせた和風だれで調味し、唐揚げ粉をつけたもの。 2 1個50g程度とし、1kg入りを標準とする。
25 - 2	鶏レバー煮込み (冷)	K G	品 質 1 鮮度良好な若鶏のレバーを和風生姜味のたれで煮込んだもの。 2 パックのまま、ボイルできるもの。 3 1kg入りを標準とする。
25 - 3	とりそぼろ(冷)	K G	品 質 1 鮮度良好な鶏挽肉を味付けしたもの。 2 自然解凍して使用可能なもの。 3 500g又は1kg入りを標準とする。
25 - 4	チキンカツ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な鶏胸肉を使用し、パン粉をつけたもの。 2 1個140gを標準とする。
25 - 5	とん串カツ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚もも肉を使用し、パン粉をつけたもの。 2 1個70gを標準とする。
25 - 6	ポークカツ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚ロース肉を使用し、パン粉をつけたもの。 2 1個150gを標準とする。
25 - 7	ロースとんかつ (冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚ロース肉を使用し、パン粉をつけたもの。 2 1個60gを標準とする。
25 - 8	ミートボール(冷)	K G	品 質 1 鮮度良好な豚肉、鶏肉及び玉葱等を練り合わせて調味し、円形に成形したもの。 2 1個15g程度、1kg入りを標準とする。
25 - 9	ミートボール黒酢 あん(冷)	K G	品 質 1 鮮度良好な豚肉、鶏肉、玉葱及び調味料等を練り合わせ、円形に成形したもの。 2 黒糖及び黒酢を使用したタレをからめたもの。 3 パックのまま、ボイルできるもの。 4 1個20g程度、1kg入りを標準とする。
25 - 10	春巻(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚肉、えび、筍、人参、きくらげ及び調味料等を混ぜ合わせ、春巻の皮で棒状に包んだもの。 2 1個50gを標準とする。
25 - 11	ロールキャベツ (冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚肉、玉葱及び調味料等を練り合わせ、キャベツに包み、かんぴょうで結んだもの。 2 1個40gを標準とする。

--	--	--	--

番 号	品 名	単 位	規 格
25 - 12	なすの肉詰めサンド(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚挽肉、玉葱及び調味料等を練り合わせ、輪切りにした茄子で挟み、衣をつけたもの。 2 1個35gを標準とする。
25 - 13	餃子(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好なキャベツ、玉葱、豚肉、にんにく及び調味料等を練り合わせ、餃子の皮で包んだもの。 2 焼き調理をして焼き目をつけたもの。 3 トレイのまま、蒸し調理が可能なもの。 4 1個36gを標準とする。
25 - 14	水餃子(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好なキャベツ、玉葱、豚肉、にんにく及び調味料等を練り合わせ、餃子の皮で包んだもの。 2 煮込んでも崩れにくい皮を使用したもの。 3 1個16gを標準とする。
25 - 15	しゅうまい(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚肉、鶏肉、玉葱及び調味料等を練り合わせ、しゅうまいの皮で包んだもの。 2 1個16gを標準とする。
25 - 16	ハンバーグ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な牛肉、豚肉、玉葱、パン粉及び調味料等を練り合わせ小判型に成形したもの。 2 焼き調理をして焼き目をつけたもの。 3 1個130gを標準とする。
25 - 17	ミニハンバーグ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な牛肉、豚肉、玉葱、パン粉及び調味料等を練り合わせ小判型に成形したもの。 2 焼き調理をして焼き目をつけたもの。 3 1個60gを標準とする。
25 - 18	メンチカツ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な牛肉、豚肉、鶏肉、玉葱及び調味料等を練り合わせ、小判型に成形後、パン粉をつけたもの。 2 1個80gを標準とする。
25 - 19	ワンタン(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚肉、玉葱、生姜及び調味料等を練り合わせ、薄く滑らかな皮で包んだもの。 2 1個6.5gを標準とする。
25 - 20	チキンナゲット(冷)	K G	品 質 1 鮮度良好な鶏胸肉を使用し、衣をつけたもの。 2 1個20g程度とし、1kg入りを標準とする。

25 - 21	えびにら焼(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚肉、ニラ、エビ、椎茸及び調味料等を練り合わせ、皮で包んだもの。 2 1個30gを標準とする。
---------	----------	-----	--

番 号	品 名	単 位	規 格
25 - 22	グリルチキン(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な鶏もも肉を塩こしょうで味付けし、焼き上げたもの。 2 1個120g標準とする。
25 - 23	グリルチキン醤油味(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な鶏もも肉を醤油だれに漬け込み、焼き目をつけて焼き上げたもの。 2 1個120g標準とする。
25 - 24	グリルチキンハーブ味(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な鶏もも肉をバジルを加えたハーブをふり、焼き上げたもの。 2 1個120g標準とする。
25 - 25	ヒレカツ(冷)	E A	品 質 1 鮮度良好な豚ロース肉を使用し、パン粉をまぶしたもの。 2 1EA30~35gを標準とする。
25 - 26	ハムカツ(冷)	E A	品 質 1 ハムを使用し、パン粉をまぶしたもの。 2 1EA70gを標準とする。

--	--	--	--

番 号	品 名	単 位	規 格
26 - 1	錦糸卵(冷)	K G	品 質 1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。 2 薄焼きにし、千切りにしたもの。 3 500gを標準とし、無雑菌フィルムに入れ、真空包装したもの。
26 - 2	厚焼卵(冷)	E A	品 質 1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。 2 2~2.5cm程度の厚焼きにしたもの。 3 500gを標準とし、真空包装したもの。
26 - 3	オムレツ(冷)	E A	品 質 1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。 2 玉葱、人参及び鶏挽肉等を合わせ調味し、卵で舟形状に包んだもの。 3 1個60gを標準とする。
26 - 4	卵巻(冷)	P K	品 質 1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。 2 カニ風味の蒲鉾を卵で巻いたもの。 3 1個50g程度とし、1PK10個入りを標準とする。
26 - 5	プレーンオムレツ(冷)	E A	品 質 1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。 2 卵を調味し、舟形状に包んだもの。 3 1個50gを標準とする。
26 - 6	スコッチエッグ(冷)	E A	品 質 1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。 2 鮮度良好な豚肉、鶏肉、玉葱、パン粉及び調味料等を練り合わせ、中心に茹でた鶏卵を包み、半月型に成形したもの。 3 パックのまま、ボイルできる、真空パック入りのもの。 4 1個50g程度とし、1パック10個入りを標準とする。
26 - 7	半熟オムレツ(冷)	P K	品 質 1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。 2 鶏卵、植物油、脱脂粉乳加工乳及び調味料等を使用し、舟形状に包んだもの。 3 パックのまま、ボイルできるもの。

			<p>4 温めても半熟状のもの。</p> <p>5 1個65g程度とし、1パック4個入りを標準とする。</p>
番 号	品 名	単 位	規 格
26 - 8	チーズオムレツ (冷)	E A	<p>品 質</p> <p>1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 鶏卵にチーズを包んだもの。</p> <p>3 1EA35~40gを標準とする。</p>
26 - 9	ウインナー卵巻き (冷)	E A	<p>品 質</p> <p>1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 ウインナーを鶏卵で巻いたもの。</p> <p>3 1EA60~65gを標準とする。</p>
26 - 10	だし巻卵(冷)	E A	<p>品 質</p> <p>1 鶏卵の項(15-1 1(1)~(8))に該当する鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 かつお昆布等のだしを加えて焼いたもの。</p> <p>3 1EA300gを標準とする。</p>

--	--	--	--

番号	品名	単位	規 格
27 - 1	アップルパイ(冷)	E A	品 質 1 パイ生地を使用し、りんごの甘煮とシナモンを包んだもの。 2 自然解凍できるもの。 3 1個75gを標準とする。
27 - 2	チーズケーキ(冷)	E A	品 質 1 クリームチーズを使用したチーズケーキ。 2 チーズケーキ(冷凍)は蒸し焼きにしたもの、レアチーズケーキ(冷凍)は、レアタイプに仕上げたものとする。
27 - 3	レアチーズケーキ(冷)	E A	3 自然解凍できるもの。 4 1個60~70gを標準とする。
27 - 4	モンブラン(冷)	E A	品 質 1 スポンジ生地の上に、栗を使用したクリームを細く絞りのせたもの。 2 自然解凍できるもの。 3 1個60gを標準とする。
27 - 5	ショートケーキ(冷)	E A	品 質 1 スポンジ生地でいちごの果肉とホイップクリームを挟み、上部にデコレーションしたもの。 2 自然解凍できるもの。 3 1個85gを標準とする。
27 - 6	チョコレートケーキ(冷)	E A	品 質 1 ココアスポンジ生地にチョコレートを混ぜ込んだもの。 2 チョコレートを混ぜ込んだホイップクリームを生地で挟み、上部にデコレーションしたもの。 3 自然解凍できるもの。 4 1個70gを標準とする。
27 - 7	ココアバナナ(冷)	E A	品 質 1 バナナクリームをココア味のワッフル生地で包んだもの。 2 鉄分(Fe)を配合しているもの。 3 自然解凍できるもの。 4 1個40gを標準とする。
27 - 8	りんごと桃のケーキ(冷)	E A	品 質 1 スポンジ生地、ヨーグルト風ムース、りんごムースを重ね、りんごと黄桃の果肉をトッピングしたもの。 2 自然解凍できるもの。 3 1個75gを標準とする。
27 - 9	イチゴとブルーベリーのケーキ(冷)	E A	品 質 1 ココアスポンジ生地、カシスムース、バニラ風ムースを重ね、いちご及びブルーベリーの果肉をトッピングしたもの。 2 自然解凍できるもの。

			3 1個75gを標準とする。
--	--	--	----------------

番号	品名	単位	規 格
27 - 10	フルーツタルト (冷)	E A	品 質 1 タルト生地にあんず、白桃、カレンズのフルーツを盛りつけて仕上げたもの。 2 自然解凍できるもの。 3 1個70gを標準とする。
27 - 11	フリーカットケーキ(冷)	E A	1 品 質 (1) ホール型及び長方形の形状で、自由にカットして使用できるもの。 (2) 自然解凍できるもの。 (3) 1個300g以上を標準とする。 2 種 類 スポンジケーキ、タルト、ムース等とし、その都度指定する。
27 - 12	ミニエクレア(冷)	E A	品 質 1 シュークリーム生地の中にクリームを詰め、表面にチョコレートかけたもの。 2 自然解凍できるもの。 3 1個30gを標準とする。
27 - 13	ごま団子(冷)	E A	品 質 1 甘味のあるあんを餅生地で包み、香ばしい白ごまをまぶしたもの。 2 揚げ調理が可能なもの。 3 1個30gを標準とする。
27 - 14	カップケーキ(冷)	E A	1 品 質 (1) プラスチック容器に入ったカップデザートとする。 (2) 種類は、マンゴー、ストロベリー、カフェモカ、ブルーベリー、ティラミス、抹茶、オレンジ等とし、その都度指定する。 (3) 自然解凍できるもの。 (4) 1個20～30gを標準とする。 2 包 装 プラスチックカップ入りのもの。
27 - 15	杏仁豆腐(冷)	E A	1 品 質 (1) 杏仁粉を使用したもの。 (2) カルシウム(Ca)を配合しているもの。 (3) 1個50gを標準とする。 2 包 装 紙容器入りのものとし、紙スプーン付きとする。
27 - 16	りんごゼリー(冷)	E A	1 品 質 (1) 国産りんご果汁及びピューレを使用した果汁分100%のカップゼリー。

			<p>(2) 自然解凍できるもの。 (3) 1個40gを標準とする。 2 包装 紙容器入りのもとし、紙スプーン付きとする。</p>
--	--	--	--

番号	品名	単位	規格
27 - 17	アセロラゼリー (冷)	EA	<p>1 品質 (1) アセロラ果汁を使用したカップゼリー。 (2) ビタミンCを100mg程度配合しているもの。 (3) 自然解凍できるもの。 (4) 1個40gを標準とする。 2 包装 紙容器入りのもとし、紙スプーン付きとする。</p>
27 - 18	ストロベリームース (冷)	EA	<p>1 品質 (1) いちごを使用したムース。 (2) 自然解凍できるもの。 (3) 1個45gを標準とする。 2 包装 紙容器入りのもとし、紙スプーン付きとする。</p>

--	--	--	--

索 引

品名	ページ	品名	ページ
(あ)		いなり寿司(冷)	4-79
合挽肉	4-58	いよかん	4-27
青じそ	4-16	煎り大豆	4-69
青のり(貯糧品)	3-18	凍豆腐	3-13
青のり(生糧品)	4-32	いわし	4-36
青パイア	4-25	いわし味付缶	3-73
赤貝味付缶	3-73	いわし甘露煮(冷)	4-87
赤貝、筍うま煮缶	3-85	いわし生姜煮(冷)	4-87
赤魚(冷)	4-36	いわしすり身	4-36
揚げ出し豆腐(冷)	4-83	いわし竜田揚げ(冷)	4-89
あさつき	4-18	いわしつみれ(冷)	4-52
あさり	4-49	いわしのきび糖煮(冷)	4-87
あさり水煮	3-72	いんげん(冷)	4-85
あさりむきみ(冷)	4-50		
あじ	4-35	(う)	
味付もずく	4-32	ウインナーソーセージ	4-64
あじ開き干	4-51	ウインナー卵巻き(冷)	4-94
あじフライ(冷)	4-88	ウーロン茶	3-67
あじ(冷)	4-35	ウスターソース	3-31
小豆	3- 3	うずら豆	3- 3
アスパラガス水煮缶(ホワイト)	3-76	うずら卵水煮缶	3-81
アセロラゼリー(冷)	4-97	うどん	4-21
厚揚	4-11	うどん(生)	4- 5
アップルパイ	4- 2	うどん(干)	3- 7
アップルパイ(冷)	4-95	うどん(冷)	4- 5
厚焼卵(冷)	4-93	うなぎ蒲焼(冷)	4-45
穴子蒲焼(冷)	4-45	うに粒	3-69
油揚	4-11	うに練	3-69
アボカド	4-27	梅かつお沢庵	4-75
甘えび(冷)	4-43	梅かつお(卓上用)	3-71
あまご	4-40	梅漬	4-73
あまなつ	4-26	梅干うす塩味(卓上用)	3-71
アメリカンチェリー	4-27		
あゆ	4-40	(え)	
あられ	4-69	栄養調整果汁飲料	4-71
阿波尾鶏もも肉	4-59	栄養調整食品	3-86
あわび	4-50	枝豆	4-23
杏仁豆腐(冷)	4-96	枝豆ペースト(冷)	4-85
		枝豆むきみ(冷)	4-85
(い)		えのき茸	4-31
いか下足唐揚げ(冷)	4-88	えび海鮮餃子(冷)	4-88
いか塩辛	4-76	えびカツフライ(冷)	4-88
いかそうめん(冷)	4-41	えびしゅうまい(冷)	4-88
いか天ぷら(冷)	4-87	えびにら焼(冷)	4-91
いかリングフライ(冷)	4-87	エビのチリソース煮(冷)	4-88
いくら(冷)	4-41	えびフライ(冷)	4-88
伊勢えび	4-43	えびフリッター(冷)	4-88
いちご	4-28	えび無頭(冷)	4-42
いちご&マーガリン	3-70	えび有頭(冷)	4-42
イチゴジャム	3-70	エリンギ	4-31
イチゴとブルーベリーのケーキ(冷)	4-95		
糸こんにゃく	4- 9		

品名	ページ	品名	ページ
(お)		かれい(冷)	4-38
オイスターソース	3-32	カレー粉	3-40
黄金いか	4-77	カレーソース	3-40
おから	4-12	缶入りパン	3-84
オクラ	4-21	缶コーヒー	3-66
お刺身サーモン(冷)	4-39	乾燥マッシュポテト	3-14
お多福煮豆	4-13	寒天	3-17
お多福豆缶	3-78	かんぱち	4-37
尾付むきえび(冷)	4-42	かんぱちフィレ	4-38
おはぎ	4-69	干びょう	3-13
オムレツ(冷)	4-93	がんもどき(冷)	4-83
オリーブオイル	3-62		
オレンジ	4-26	(き)	
(か)		キウイフルーツ	4-29
ガーリックパウダー缶	3-38	きくらげ(スライス)	3-14
海藻サラダ乾物	3-18	きしめん(冷)	4- 6
貝柱味付缶	3-73	きす(冷)	4-47
貝割大根	4-22	きな粉	3- 5
柿	4-28	絹ごし豆腐	4-12
かき(冷)	4-48	絹さや	4-23
かき揚げ(冷)	4-87	絹さや(冷)	4-85
かじきメンチカツ(冷)	4-89	木の芽	4-23
菓子パンA	4- 3	キムチの素	3-43
菓子パンB	4- 4	キムチもやし	4-77
菓子パンC	4- 4	キャビア	4-52
柏餅	4-69	キャベツ	4-19
かずのこ	4-41	牛角肉	4-57
かつお	4-38	牛すじ肉	4-56
かつお角煮	4-76	牛ステーキ肉	4-57
かつおたたき(冷)	4-38	牛中肉	4-57
カップケーキ(冷)	4-96	牛肉コロッケ(冷)	4-81
カニカマサラダ	4-78	牛肉すきやき缶	3-82
かにクリームコロッケ(冷)	4-88	牛肉たたき(冷)	4-62
カニ爪(冷)	4-44	牛肉野菜煮缶	3-85
カニ風味蒲鉾	4-53	牛乳	4-66
カニ風味蒲鉾(ほぐし身)	4-53	牛乳(大)	4-66
かにむきみ(冷)	4-44	牛ハツ	4-60
蒲焼のたれ	3-42	牛挽肉	4-57
かぶ	4-21	牛ブロック肉	4-62
かぶ三杯漬	4-74	牛飯缶	3-83
かぶ漬	4-72	胡瓜	4-22
南瓜	4-17	胡瓜漬	4-73
南瓜(冷)	4-84	牛レバー	4-61
釜揚げしらす	4-47	餃子(冷)	4-91
かます	4-38	魚肉野菜煮缶	3-85
かまぼこ(板付)	4-53	切りふ	3-14
から揚げ粉	3- 6	切干大根	3-15
辛子明太子	4-40	錦糸卵(冷)	4-93
ガラスープ(濃縮)	3-46	金時煮豆	4-13
辛味調味料	3-44	ぎんなん水煮缶	3-76
カリフラワー	4-20	金平	4-77
		キンメダイ西京焼(冷)	4-87

品名	ページ	品名	ページ
(く)		ごま豆腐	4-14
草餅	4-70	ごまドレッシング(小)	3-36
クラッカー	4-71	ごまドレッシング(大)	3-36
クリームパウダー	3-57	小麦粉	3- 4
グリーンアスパラガス	4-18	米強化	3- 2
グリーンアスパラガス(冷)	4-84	米内地	3- 1
グリーンピースむきみ	4-24	米もち	3- 1
グリーンピース(冷)	4-85	五目飯缶	3-83
栗きんとん	4-14	五目もやし	4-78
栗水煮(貯糧品)	3-76	子持昆布	4-76
栗水煮(生糧品)	4-14	子持ししゃも	4-39
グリルチキン(冷)	4-92	こんにゃく	4- 9
グリルチキン醤油味	4-92	コンビーフ缶(牛肉)	3-81
グリルチキンハーブ味(冷)	4-92	昆布だし	3-16
グルタミン酸ナトリウム	3-47	昆布とろろ	3-16
クルトン	3-11	昆布巻	4-76
車えび	4-43	昆布巻(さんま、ししゃも)甘露煮缶	3-73
グレイビーソース	3-42	(さ)	
グレープフルーツ	4-27	サーモンタルタルフライ(冷)	4-88
黒豆煮豆	4-13	サウザンアイランド	3-34
クロメバル(冷)	4-38	桜えび	4-44
くわい	4-24	桜漬	4-74
(け)		桜餅	4-69
鶏卵	4-65	さくらんぼ	4-27
鶏卵水煮缶	3-82	酒粕	4-75
削り節	3-20	サケ塩焼(冷)	4-87
玄米茶	3-63	鮭フレーク	3-69
(こ)		さけ水煮	3-72
甲いか(冷)	4-41	さけ(冷)	4-40
小梅漬	4-73	さざえ	4-50
高野しのだ	4-83	笹がき牛蒡(冷)	4-84
コーヒーインスタント	3-64	さつま揚	4-53
コーヒーインスタント・ゴールド	3-64	さつま芋	4-15
コーヒー牛乳	4-66	里芋	4-16
ゴールドキウイフルーツ	4-29	里芋(冷)	4-81
コールドチキン缶(鶏肉)	3-81	砂糖(グラニュー糖)	3-23
ココアバナナ(冷)	4-95	砂糖(上白)	3-22
こしょう(S)	3-38	砂糖(スティック)	3-23
こしょう(L)	3-38	砂糖(中双)	3-22
小女子佃煮	4-76	サニーレタス	4-17
粉さんしょう	3-38	さば(冷)	4-35
粉チーズ	3-57	さば味付缶	3-73
粉わさび	3-37	サバ塩焼(冷)	4-87
ごぼう	4-21	さばフィレ(冷)	4-35
ごぼう天	4-54	さば水煮	3-72
ごま和えの素	3-55	さば味噌煮缶	3-73
ごま油	3-60	さば(冷)	4-35
ごま(白、黒)	3-12	サラダ油缶	3-60
ごま団子(冷)	4-96	サラダ油容器入り	3-60
小松菜	4-17	サラダ菜	4-17
		サラダほうれん草	4-16

品名	ページ	品名	ページ
さわら	4-39	ショートケーキ(冷)	4-95
さわら西京焼(冷)	4-89	食卓塩	3-24
さわらフィレ	4-39	食パン	4- 1
さわら(冷)	4-39	食用菊	4-24
山菜あさり	4-77	白粥(レトルト)	3-84
山菜味付缶	3-77	白す干し	4-51
山菜サラダ缶	3-76	白だし	3-51
山菜水煮	4-77	白玉(冷)	4-79
サンドイッチ	4- 3	白玉粉	3- 5
さんま(冷)	4-35	白身フライ(冷)	4-87
さんま蒲焼缶(小)	3-73		
さんま蒲焼缶(大)	3-73	(す)	
さんま開き干	4-51	酢	3-26
		スイートコーン黄肉缶(クリームスタイル)	3-76
(し)		スイートコーン(冷)	4-86
しいたけ味付缶	3-77	スイートバジル	4-19
しいたけ乾物	3-12	スイートピクルス	3-70
しいたけ乾物(スライス)	3-12	すいか	4-28
シーフードミックス(冷)	4-46	水餃子(冷)	4-91
塩	3-24	スウィーティー	4-27
塩くらげ	4-52	スープ粉末(コーンポタージュ)	3-45
塩昆布	4-76	スープ粉末(コンソメ)	3-45
塩さば(冷)	4-35	スープ粉末(中華)	3-45
塩焼きそば(冷)	4-80	スコッチエッグ(冷)	4-93
ししとうがらし	4-18	すし酢	3-27
しじみ	4-48	寿司盛り合わせ	4- 7
しその実昆布	4-76	すずきフィレ(冷)	4-46
しその実漬	4-73	すずき(冷)	4-46
しそ風味きくらげ	4-77	すだち	4-26
舌びらめ(冷)	4-38	ストロベリームース(冷)	4-97
七味唐辛子	3-37	スナックパンチョコチップ入り	4- 2
シチューフレーク	3-43	スティックパンバター風味	4- 2
支那竹味付缶	3-77	スティックポテト(冷)	4-82
しば漬	4-74	スパゲティ	3-11
しめさば	4-35	スパゲティサラダ	4-78
しめじ	4-31	スパゲティソース(クリーム)	3-51
じゃが芋	4-15	スパゲティソース(ミートソース)	3-50
シャトーキャロット(冷)	4-84	スパゲティソース(和風)	3-50
ジュースオレンジ(果汁入り清涼飲料)	3-65	スパゲティナポリタン	4-80
ジュースリンゴ(果汁入り清涼飲料)	3-65	酢豚の素	3-50
ジュースオレンジ(果汁100%)	3-65	酢(粉末)	3-26
ジュースオレンジ(果汁30%以上)	3-65	スポーツ飲料	3-67
ジューストマト	3-65	すり身団子(冷)	4-51
ジュースパイン(果汁入り清涼飲料)	3-65	するめいか(冷)	4-41
しゅうまい(冷)	4-91	酢蓮根	4-74
十六穀米	3- 2	ずわいがに精肉(冷)	4-44
シュレッドチーズ	3-57		
春菊	4-18	(せ)	
生姜	4-21	清酒(料理酒)	3-52
醤油	3-25	清酒(ワンカップ)	3-52
醤油(S)	3-25	赤飯缶	3-83
醤油(卓上)	3-25	せり	4-16

品名	ページ	品名	ページ
ゼリー飲料	3-68	炭酸飲料	3-67
セロリ	4-20		
煎茶	3-63	(ち)	
千枚漬	4-74	チーズオムレツ(冷)	4-94
ぜんまいナムル	4-77	チーズケーキ(冷)	4-95
		チーズプロセス	3-57
(そ)		チーズロール	4- 3
そうめん(干)	3- 8	チェリー糖液漬缶	3-79
ソースホワイトインスタント	3-41	チキンカツ(冷)	4-90
即席カレールー(固形)	3-40	チキンナゲット(冷)	4-91
即席カレールー(フレーク)	3-40	竹輪	4-53
即席ハヤシルー	3-41	茶碗蒸し	4-65
即席みそ汁	3-56	中華揚麺	4- 6
そば米	3-11	中華くらげ	4-77
そば(生)	4- 5	中華そば(生)	4- 5
そば(干)	4- 7	中華そば(干)	3- 8
そば(冷)	4- 5	中華そば(冷)	4- 6
ソフトサラムソーセージ	4-64	中華ちまき(冷)	4-79
そら豆むきみ	4-24	中華春雨	4-77
		中華ポテト	4-81
(た)		中華野菜ミックス(冷)	4-85
鯛	4-36	調整豆乳	4-12
大根	4-21	朝鮮漬	4-73
鯛(刺身用)	4-36	調味料複合	3-47
大豆	4-83	調理パンA	4- 4
ダイストマト缶	3-76	調理パンB	4- 4
大豆のすき焼き風	4-13	調理パンC	4- 4
大豆水煮	4-10	チョコ&ピーナッツ	3-71
大豆(冷)	4-83	チョコブラック&ホワイト	3-71
鯛つみれ(冷)	4-50	チョコプリン	4-70
鯛フィレ	4-36	チョコレートケーキ(冷)	4-95
大福	4-70	ちりめん昆布	4-76
高菜漬	4-74	チンゲン菜	4-18
沢庵漬	4-72	青椒肉絲の素	3-49
竹付竹輪	4-54		
たけのこ	4-20	(つ)	
竹の子かつお煮	4-77	ツナチャンク	3-74
筍水煮缶(カット)	3-75	つぶ貝照焼缶	3-74
筍水煮缶(ホール)	3-75	つぼ漬	4-74
たこ(刺身用)	4-45	つるむらさき	4-19
たこスライス(冷)	4-45		
たこ(冷)	4-45	(て)	
だし巻卵(冷)	4-94	ティーパック(玄米茶)	3-63
たたきごぼう	4-73	ティーパック(紅茶)	3-63
太刀魚(冷)	4-39	ティーパック(煎茶)	3-63
田作り	4-76	ティーパック(麦茶)	3-63
卵豆腐	4-65	デザートベース	3-59
卵巻(冷)	4-93	デニッシュパン	4- 2
玉葱	4-20	デニッシュパンチョコ風味	4- 2
たらばがに水煮	3-72	手ぼう豆	3- 3
たらフィレ(冷)	4-39	デミグラスソース	3-42
たら	4-40	天ぷら粉	3- 4

品名	ページ	品名	ページ
でん粉	3- 5	生かき	4-47
		生クリーム	4-67
(と)		なまこ	4-46
唐辛子輪切り	3-39	生昆布の柔らか煮	4-77
冬瓜	4-23	生しいたけ	4-31
豆乳飲料	4-12	生ハム	4-64
豆乳(大)	4-12	生若布	4-32
豆板醤	3-43	なめこ水煮缶	3-75
豆腐	4-11	なめたけ茶漬缶	3-77
豆腐きんちゃく(冷)	4-54	奈良漬	4-73
豆腐ハンバーグ(冷)	4-83	なると巻	4-53
豆苗	4-19	ナン(冷)	4-80
とうもろこし	4-22		
ところ天	4-32	(に)	
トマト	4-25	にがうり	4-23
トマトケチャップ(S)	3-33	にしん酢漬	4-78
トマトケチャップ缶(L)	3-33	煮干し	3-20
ドライサラミソーセージ	4-64	日本茶	3-68
鶏がら	4-60	乳酸飲料(カルピス)	3-66
鶏ささみ肉	4-60	乳酸菌飲料	4-67
とりそぼろ(冷)	4-90	にら	4-17
鶏手羽先肉	4-60	人参	4-17
鶏肉醤油香り揚げ(冷)	4-90	にんにく	4-22
鶏挽肉	4-60	にんにくたまり漬	3-70
鶏むね肉	4-59	にんにくの芽	4-23
鶏飯缶	3-83		
鶏もも切身	4-58	(ね)	
鶏ももこま切れ	4-58	ネーブル	4-26
鶏もも肉	4-58	ねぎ	4-19
鶏もも骨付肉	4-59	根深ねぎ	4-23
鶏レバー	4-62		
鶏レバー煮込み(冷)	4-90	(の)	
とろろ芋(冷)	4-82	野沢菜こんぶ	4-78
トンカツソース	3-32	野沢菜漬	4-74
トンカツソース(ミニ)	3-32	飲むヨーグルト	4-67
豚カツ用肉	4-57	のり味付	3-17
とん串カツ(冷)	4-90	のり佃煮	4-78
豚骨	4-61	のり(干)	3-17
		ノンオイル青しそドレッシング(小)	3-35
(な)		ノンオイル青しそドレッシング(大)	3-35
長芋	4-15		
梨	4-30	(は)	
茄子	4-22	パイナップル	4-29
なす漬	4-72	パイン糖液漬缶	3-79
なすの肉詰めサンド(冷)	4-91	白菜	4-19
ナタデココ缶	3-80	白菜漬	4-72
納豆	4-10	白桃糖液漬缶	3-79
ナツメグ	3-39	はじかみ酢漬け	3-70
菜の花	4-17	パセリ	4-16
生うに	4-50	バター	3-61
生卸しょうが	3-38	バターフランス	4- 2
生卸にんにく	3-38	葉大根(冷)	4-86

品名	ページ	品名	ページ
はちみつ	3-71	ブランデー	3-53
はちみつ&マーガリン	3-70	ぶり	4-37
はっさく	4-26	フリーカットケーキ(冷)	4-96
花かつお(S)	3-21	ふりかけ(パック)	3-54
花かつお(L)	3-21	ぶりフィレ	4-37
バナナ	4-29	ぶりフライ(冷)	4-88
花見昆布	4-76	プリン	4-70
パプリカ	4-18	フルーツカクテル缶	3-79
はまぐり	4-48	フルーツチャツネ	3-51
はまち	4-37	フルーツタルト(冷)	4-96
はまち(刺身用)	4-37	フルーツみつ豆缶	3-80
はまちフィレ	4-37	プレーンオムレツ(冷)	4-93
ハム&マヨネーズ	4- 3	プレーンヨーグルト	4-68
ハムカツ(冷)	4-92	プレスハム	4-63
はも	4-45	フレッシュモッツァレラチーズ	4-68
バランス栄養食品	3-86	フレンチドレッシング	3-34
バランス栄養食品(長期保存可能品)	3-86	フレンチポテト(冷)	4-81
はりはり漬	4-73	ブロッコリー	4-16
はるさめ	3-10	ブロッコリー(冷)	4-84
春巻(冷)	4-90	粉乳(スキムミルク)	3-58
パン粉	3- 5		
半固形ドレッシング	3-28	(へ)	
半熟オムレツ(冷)	4-93	ベーコン	4-63
ハンバーグ(冷)	4-91	べったら漬	4-74
はんぺん	4-54	紅生姜	4-72
		ベビー帆立(冷)	4-49
(ひ)		(ほ)	
ピーナッツ和えの素	3-55	回鍋肉の素	3-49
ピーフン	3-10	ぼうぜ	4-45
ピーマン	4-17	棒ポーション(冷)	4-44
ビーンズミックス(冷)	4-83	ほうれん草	4-16
挽きわり納豆	4-10	ほうれん草(冷)	4-84
ひじき乾物	3-17	ポークカツ(冷)	4-90
ビタミン強化ゼリー	4-71	保健飲料	3-68
冷し中華スープの素	3-46	干し貝柱	4-49
ヒレカツ(冷)	4-92	穂じそ	4-24
びわ	4-28	帆立貝柱(冷)	4-49
びわ糖液漬缶	3-80	帆立貝柱水煮	3-72
		帆立(冷)	4-48
(ふ)		ぼたもち	4-69
フィッシュカツ	4-55	ホッキ貝サラダ	4-80
ふき	4-21	ホッケ塩焼(冷)	4-87
ふき水煮缶	3-75	ホッケ開き干	4-51
福神漬	4-73	骨付ウインナー(冷)	4-64
豚角肉	4-61	骨なしかれい唐揚げ(冷)	4-89
豚スペアリブ	4-61	ホルモン	4-62
豚中肉	4-58	ぼんかん	4-26
豚ばら肉	4-61	ボン酢	3-27
豚挽肉	4-58		
プチエビグラタン(冷)	4-89	(ま)	
ぶどう	4-29	マーガリン	3-62
フランクフルトソーセージ	4-64		

品名	ページ	品名	ページ
マーガリン(小)	3-62	(め)	
麻婆豆腐の素	3-48	芽かぶ	3-19
マーマレード	3-70	メルルーサ(冷)	4-46
マーマレード&マーガリン	3-70	メロン	4-29
まいたけ	4-31	めんカップ	3- 9
まかじき(冷)	4-37	明太子	4-40
マカロニ	3-10	メンチカツ(冷)	4-91
マカロニサラダ	4-78	めんつゆ	3-25
巻寿司	4- 7	(も)	
巻寿司(ハーフ)	4- 8	もずく	4-32
巻寿司(冷)	4-79	もち巾着(冷)	4-83
マグロステーキ缶	3-74	桃	4-28
まぐろ(ネギト口用)	4-37	もやし	4-22
まぐろフレーク味付缶(小)	3-74	もろみ	4-75
まぐろフレーク味付缶(大)	3-74	モンブラン(冷)	4-95
まぐろ(冷)	4-36	(や)	
マスカット	4-30	焼かまぼこ	4-54
混ぜごはんの素	3-55	焼刻みのり	3-18
マッシュルーム水煮缶	3-75	焼きそば(冷)	4-80
まつたけ	4-31	焼豆腐	4-10
松茸ごはんの素(貯糧品)	3-56	焼鳥缶(小)	3-81
松茸ごはんの素(生糧品)	4-78	焼鳥缶(大)	3-81
松前漬	4-74	焼きなす(冷)	4-85
マヨネーズ(小)	3-36	焼肉味付缶	3-82
マヨネーズ(大)	3-36	焼肉のたれ	3-42
(み)		焼きのり	4-32
ミートボール黒酢あん(冷)	4-90	焼豚	4-63
ミートボール(冷)	4-90	野菜コロッケ(冷)	4-81
味覚豆	4-13	野菜ジュース	4-70
みかん	4-26	山くらげ	4-77
みかん糖液漬缶	3-80	(ゆ)	
水菜	4-18	柚子	4-27
味噌(赤)	3-29	ゆず大根	4-74
味噌(白)	3-30	ゆで小豆味付缶	3-78
味噌(中)	3-30	ゆでぜんまい	4-24
ミックスベジタブル(冷)	4-84	ゆでわらび	4-24
みつば	4-16	(よ)	
ミニエクレア(冷)	4-96	洋辛子	3-37
ミニクロワッサン	4- 2	ヨーグルト	4-67
ミニトマト	4-24	ヨーグルト(果肉入り)	4-68
ミニハンバーグ(冷)	4-91	(ら)	
ミニポテト(冷)	4-81	ラーメンスープの素	3-46
みょうが	4-22	ラーメン即席	3- 9
みりん	3-53	ライスペーパー	4- 8
ミルクココア	3-64	ラクトアイス	4-68
(む)		らっきょ漬	4-73
麦	3- 2	ラディッシュ	4-20
むきえび大(冷)	4-42		
むきえび(冷)	4-42		
紫玉葱	4-20		

品名	ページ	品名	ページ
(り)			
りんご	4-28		
りんご&マーガリン	3-70		
りんごゼリー(冷)	4-96		
りんごと桃のケーキ(冷)	4-95		
(れ)			
レアチーズケーキ(冷)	4-95		
レタス	4-20		
レッドキャベツ	4-19		
レトルトパウチ1食用セット	3-84		
レモン	4-26		
れんこん	4-21		
練乳加糖(コンデンスミルク)	3-59		
練乳無糖(エバミルク)	3-58		
(ろ)			
ロースとんかつ(冷)	4-90		
ロースハム	4-63		
ロールキャベツ(冷)	4-90		
ロールパン無糖風味	4- 2		
ロールパンバター風味	4- 2		
ロールパンレーズン入り	4- 2		
ロブスター(冷)	4-43		
(わ)			
ワイン	3-52		
わかさぎ甘露煮缶	3-74		
若鶏	4-62		
若鶏八幡巻	4-80		
わかめ乾物(カット)	3-16		
わけぎ	4-16		
わさび	4-24		
和風だしの素	3-48		
和風ドレッシング(小)	3-35		
和風ドレッシング(大)	3-35		
割干桜	4-74		
ワンタン(冷)	4-91		