

徳空基第592号（令和7年10月31日）別冊

糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊徳島航空基地隊

文書管理者：徳島航空基地隊司令 一元的な管理に責任を有する者：
作成年月日：2025.10.16 保存期間：常用 保存期間の満了する日：未定
本紙を含め： 1枚・1冊 配布先： 箇所

目 次

I 一般共通規格	1- 1 ~ 1- 2
II 分 類	2- 1 ~ 2-14
III 貯糧品の規格	3- 1 ~ 3-48
IV 生糧品及び冷凍品の規格	4- 1 ~ 4-68

I 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品について適用する。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

- (1) 農産物規格
農産物規格規程に定める規格をいう。
- (2) 日本農林規格（JAS）
日本農林規格等に関する法律に基づくものをいう。
- (3) 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。
- (4) 特定保健用食品
健康増進法に定めるものをいう。
- (5) 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。

3 納入場所

徳島厚生隊給養班糧食倉庫、調理室及び別に指定する場所とする。

4 納入時間

0800～1600

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) 生糧品については、請求別に指定された日時に納入する。
- (3) 冷蔵（冷凍）食品は保冷設備の整った車両により納入する。

6 包装及び容器

- (1) 糧食品の包装容器は、木箱、かご、ダンボール箱、網袋、缶、びん、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋及びその他特に指示するものとし、容器は、「食品、添加物等の規格基準」及び「合成樹脂製器具容器包装規格」の規定による。
- (2) 容器は、食品の流通過程において、通常一般的に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。ただし、「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、業者に引き渡す。

8 表示

食品の表示に関する法律（食品表示法等）に基づいた表示を行う

9 見 本

官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求する前に提出し、審査及び承認を受ける。

10 検 査

- (1) 納入品の検査は、糧食品規格書及び別に定める検査項目により実施する。
- (2) 検査は、通常官能検査を行うことを原則とし、官側が必要と認めた場合は、理化学的検査の結果を官側に提出し、理化学的検査に要した経費は、納入業者負担とする。

11 その他

- (1) この規格書に表示する銘柄については、銘柄を限定するものではなく、同等以上のもの（他社の製品）も可とする。
- (2) 重量について、標準と記載のあるものの範囲は±15%以内とする。
- (3) この規格書に疑義のある場合は、官側と協議するものとする。
- (4) この規格書の単位欄に示す記号の名称は、次による。

記 号	名 称	記 号	名 称
KG	キログラム	BX	箱
EA	個	BT	ビン
CN	缶	PK	パック

Ⅱ 分 類

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	マンナンライス	
		1-3	強化米	3-2
		1-4	麦	
		1-5	そば米	
		1-6	雑穀米	
	豆類	2-1	小豆	3-3
穀類・加工品類	粉類	3-1	小麦粉	3-4
		3-2	天ぷら粉	
		3-3	でん粉	
		3-4	パン粉	
		3-5	から揚げ粉	
	乾めん マカロニ類	4-1	そうめん(干)	3-5
		4-2	めんカップ	3-6
		4-3	ビーフン	
		4-4	はるさめ	
		4-5	マカロニ	3-7
		4-6	スパゲティ	
		4-7	クルトン	
		乾物類	乾物類	
		5-2	きくらげ	3-9
		5-3	ごま	
		5-4	凍豆腐	
		5-5	切ふ	
		5-6	切干大根	

大分類	小分類	番号	品名	ページ
海藻類	海藻類	6-1	わかめ乾物	3-10
		6-2	昆布だし	
		6-3	昆布とろろ	3-11
		6-4	ひじき乾物	
		6-5	焼刻みのり	
		6-6	海藻サラダ乾物	
		6-7	青のり	
		6-8	芽かぶ	3-12
		6-9	味付のり	
魚介類	乾魚類	7-1	煮干し	3-13
		7-2	花かつお	
調味食品類	砂糖	8-1	砂糖（上白）	3-14
		8-2	砂糖（中双）	
	塩	9-1	食塩	3-15
		9-2	食卓塩	
	醤油	10-1	醤油	3-16
		10-2	めんつゆ	
		10-3	白だし	
		10-4	卓上醤油	
	酢	11-1	酢	3-17
		11-2	ポン酢	
		11-3	すし酢	
	味噌	12-1	みそ	3-18

大分類	小分類	番号	品名	ページ
調味食品類	ソース類	13-1	ソースウスター	3-19
		13-2	ソーストンカツ	
		13-3	お好みソース	
		13-4	オイスターソース	
		13-5	トマトケチャップ	
	ドレッシング ソース類	14-1	ドレッシングA	3-20
		14-2	ドレッシングB	
		14-3	ドレッシングC	
		14-4	ドレッシング(小)A	
		14-5	ドレッシング(小)B	
		14-6	ドレッシング(小)C	
		14-7	マヨネーズ	
		14-8	マヨネーズ(小)	
	香辛料	15-1	七味唐辛子	3-21
		15-2	練り辛子	
		15-3	練りわさび	
		15-4	こしょう	3-22
		15-5	こしょう卓上	
		15-6	ブラックペッパー	
		15-7	ガーリックパウダー	
15-8		ナツメグ		
15-9		粉さんしょう		
15-10		生卸にんにく	3-23	
15-11		生卸しょうが		
15-12		唐辛子輪切り		
調合香辛料	16-1	カレー固形	3-24	
	16-2	カレーフレーク		
	16-3	カレーソース	3-25	
	16-4	カレー粉		
	16-5	ハヤシフレーク		
	16-6	ベシヤメルフレーク		
	16-7	焼肉のたれ		
	16-8	デミグラスソース		
	16-9	グレイビーソース	3-26	
	16-10	蒲焼のたれ		
	16-11	クリームシチュー		
	16-12	豆板醬		
	16-13	キムチの素		
	16-14	香味食用油		

大分類	小分類	番号	品名	ページ	
調味食品類	スープ類	17-1	スープ粉末 (コンソメ)	3-27	
		17-2	スープ粉末 (中華)		
		17-3	スープ粉末 (コーンポタージュ)		
		17-4	ガラスープ		
		17-5	ラーメンスープ		3-28
		17-6	冷し中華スープの素		
	調味料	18-1	グルタミン酸ナトリウム	3-29	
		18-2	和風だしの素		
		18-3	麻婆豆腐の素		
		18-4	白だし		
	調味酒	19-1	料理酒	3-30	
		19-2	ぶどう酒 (赤)		
		19-3	ぶどう酒 (白)		
		19-4	ブランデー		
		19-5	みりん		
その他の食品類	加工品	20-1	ごま和えの素	3-31	
		20-2	ピーナッツ和えの素		
		20-3	混ぜごはんの素 (しそ)		
		20-4	混ぜごはんの素 (松茸)		
		20-5	即席みそ汁		3-32
		20-6	カップみそ汁		
乳製品類	乳製品	21-1	シュレッドチーズ	3-33	
		21-2	粉チーズ		
		21-3	デザートベース		
油脂類	食用油	22-1	サラダ油缶	3-34	
		22-2	サラダ油容器入り		
		22-3	ごま油		
		22-4	オリーブオイル		
		22-5	バター		
飲料品類	茶	23-1	煎茶	3-35	
		23-2	玄米茶		
	清涼飲料	24-1	スポーツ飲料	3-36	
		24-2	炭酸飲料		
		24-3	ウーロン茶		
		24-4	日本茶		
		24-5	保健飲料		3-37
		24-6	ゼリー飲料		

大分類	小分類	番号	品名	ページ		
調理加工品類	魚介類	25-1	鮭フレーク	3-38		
		25-2	さば味噌煮缶			
		25-3	さんま蒲焼缶			
		25-4	まぐろフレーク味付缶			
		25-5	マグロステーキ缶		3-39	
		25-6	ツナチャンク			
	果実野菜類	26-1	梅かつお(卓上用)	3-40		
		26-2	はちみつ			
		26-3	筍水煮缶			
		26-4	なめこ水煮缶			
		26-5	ふき水煮缶		3-41	
		26-6	マッシュルーム水煮缶			
		26-7	スイートコーン缶			
		果実糖液漬類	26-8		なめたけ茶漬	3-42
			26-9		支那竹味付缶	
	果実糖液漬類	27-1	チェリー糖液漬缶	3-43		
		27-2	フルーツカクテル缶			
		27-3	パイン糖液漬缶			
		27-4	白桃糖液漬缶		3-44	
		27-5	みかん糖液漬缶			
		27-6	ナタデココ缶			
	畜産物類	28-1	うずら卵水煮缶	3-45		
		28-2	焼鳥大(缶)			
		28-3	鶏卵水煮缶			
	主食類	29-1	簡易食、主食A	3-46		
		29-2	簡易食、主食B			
		29-3	簡易食、主食C			
	副食類	30-1	簡易食、副食A	3-47		
		30-2	簡易食、副食B			
		30-3	簡易食、副食C			
その他	31-1	栄養調整食品	3-48			
	31-2	簡易食、水、500ML				
	31-3	簡易食、水、2L				

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	1-1	菓子パンA	4-1	
		1-2	菓子パンB		
		1-3	菓子パンC		
		1-4	菓子パンD		
		1-5	調理パンA		
		1-6	調理パンB		
		1-7	調理パンC		
	めん類	2-1	うどん(冷)	4-3	
		2-2	そば(冷)		
		2-3	中華そば(冷)		
		2-4	中華揚麺		
	米類	3-1	巻寿司	4-4	
		3-2	恵方巻(ハーフ)		
いも類加工品	いも類加工品	4-1	こんにゃく	4-5	
		4-2	糸こんにゃく		
豆類	豆類・加工品類	5-1	大豆水煮	4-6	
		5-2	焼豆腐		
		5-3	納豆		
		5-4	挽きわり納豆		
		5-5	豆腐		
		5-6	油揚		
		5-7	厚揚		
		5-8	絹ごし豆腐	4-7	
		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		4-8
		5-14	金時煮豆		
		5-15	味覚豆		
種実類	種実類	6-1	栗きんとん	4-9	
		6-2	栗水煮		
野菜類	野菜類	7-0	生野菜果物共通規格	4-10	
		7-1	じゃが芋		
		7-2	長芋		
		7-3	さつまいも		
		7-4	ほうれん草		
		7-5	みつば		
		7-6	青じそ		
		7-7	パセリ	4-11	
		7-8	ブロッコリー		
		7-9	サラダ菜		
		7-10	サニーレタス		

大分類	小分類	番号	品名	ページ	
野菜類	野菜類	7-11	菜の花	4-11	
		7-12	小松菜		
		7-13	人参	4-12	
		7-14	ピーマン		
		7-15	南瓜	4-13	
		7-16	にら		
		7-17	春菊		
		7-18	チンゲン菜		
		7-19	ししとうがらし		
		7-20	グリーンアスパラガス		
		7-21	パプリカ		
		7-22	水菜		
		7-23	豆苗		
		7-24	つるむらさき		
		7-25	白菜	4-14	
		7-26	キャベツ		
		7-27	レッドキャベツ		
		7-28	ねぎ		
		7-29	セロリ		
		7-30	カリフラワー		
		7-31	レタス		
		7-32	玉葱		
		7-33	紫玉葱		
		7-34	たけのこ		4-15
		7-35	かぶ		
		7-36	ごぼう		
		7-37	オクラ		
		7-38	大根		
		7-39	れんこん		
		7-40	ふき		
		7-41	生姜		
		7-42	胡瓜		
		7-43	茄子	4-16	
		7-44	みょうが		
		7-45	貝割大根		
		7-46	もやし		
		7-47	にんにく		
		7-48	とうもろこし		
		7-49	にんにくの芽		
		7-50	根深ねぎ		
		7-51	にがうり		4-17
		7-52	冬瓜		
		7-53	木の芽		
		7-54	ミニトマト		
		7-55	トマト		

大分類	小分類	番号	品名	ページ
果物類	果物類	8-1	みかん	4-18
		8-2	オレンジ	
		8-3	レモン	4-19
		8-4	すだち	
		8-5	グレープフルーツ	
		8-6	柚子	
		8-7	りんご	
		8-8	すいか	
		8-9	桃	
		8-10	いちご	
		8-11	柿	
		8-12	キウイフルーツ	
		8-13	ゴールドキウイフルーツ	4-20
		8-14	バナナ	
		8-15	パイナップル	
		8-16	メロン	
		8-17	ぶどう	
		8-18	梨	
きのこ類	きのこ類	9-1	まつたけ	4-21
		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	4-22
		10-2	ところ天	
		10-3	もずく	
		10-4	味付もずく	
魚類	鮮魚冷凍魚	11-1	あじ(冷)	4-23
		11-2	さばフィレ(冷)	
		11-3	さば(冷)	4-24
		11-4	塩さば	
		11-5	しめさば	
		11-6	さんま(冷)	
		11-7	赤魚(冷)	
		11-8	まぐろ(冷)	
		11-9	まぐろ(ネギトロ用)	
		11-10	まかじき(冷)	
		11-11	かつおたたき(冷)	
		11-12	舌びらめ(冷)	
		11-13	さわら(冷)	4-25
		11-14	太刀魚(冷)	
		11-15	子持ししゃも	
		11-16	お刺身サーモン(冷)	
		11-17	たら(冷)	

大分類	小分類	番号	品名	ページ		
魚類	鮮魚冷凍魚	11-18	さけ (冷)	4-25		
		11-19	塩さけ (冷)			
		11-20	あゆ	4-26		
		11-21	明太子			
		11-22	辛子明太子			
		11-23	いくら (冷)			
		11-24	かずのこ			
		11-25	するめいか (冷)			
		11-26	甲いか (冷)			
		11-27	いかそうめん (冷)	4-27		
		11-28	えび無頭 (冷)			
		11-29	えび有頭 (冷)			
		11-30	むきえび (冷)			
		11-31	むきえび大 (冷)			
		11-32	尾付むきえび (冷)			
		11-33	甘えび (冷)			
		11-34	かにむきみ (冷)	4-28		
		11-35	はも			
		11-36	穴子蒲焼 (冷)	4-29		
		11-37	うなぎ蒲焼 (冷)			
		11-38	たこスライス (冷)			
		11-39	たこ (冷)			
		11-40	シーフードミックス (冷)			
		11-41	メルルーサ (冷)			
		11-42	釜揚げしらす			
		11-43	かき (冷)	4-30		
		11-44	帆立 (冷)			
		11-45	ベビー帆立 (冷)			
		11-46	帆立貝柱 (冷)			
		11-47	あさりむきみ (冷)	4-31		
		11-48	生うに			
		11-49	白す干し			
		11-50	塩くらげ			
		11-51	いわしつみれ (冷)			
			練製品	12- 1	竹輪	4-32
				12- 2	かまぼこ (板付)	
				12- 3	カニ風味蒲鉾	4-33
				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	
				12- 8	はんぺん	
				12- 9	竹付竹輪	
				12-10	豆腐きんちやく (冷)	
				12-11	フィッシュカツ	

大分類	小分類	番号	品名	ページ	
肉類	肉類	13-0	牛、豚、鶏肉類共通規格	4-34	
		13-1	牛すじ肉		
		13-2	牛中肉	4-35	
		13-3	牛挽肉		
		13-4	牛角肉		
		13-5	牛ステーキ肉		
		13-6	豚カツ用肉		
		13-7	豚中肉		
		13-8	豚挽肉		
		13-9	合挽肉		
		13-10	鶏もも切身		4-36
		13-11	鶏ももこま切れ		
		13-12	鶏もも肉		
		13-13	阿波尾鶏もも肉		
		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		
		13-18	鶏手羽先肉		
		13-19	鶏挽肉		
		13-20	牛レバー	4-37	
		13-21	豚骨		
		13-22	豚角肉		
		13-23	豚ばら肉		
		13-24	豚スペアリブ		
13-25	ホルモン				
	加工品	14-0	肉加工品共通規格	4-38	
		14-1	焼豚		
		14-2	ベーコン		
		14-3	ロースハム		
		14-4	ソフトサラミソーセージ		
		14-5	ウインナーソーセージ		
卵類	鶏卵・加工品類	15-1	鶏卵	4-39	
		15-2	茶碗蒸し		
乳類	乳製品	16-1	牛乳	4-40	
		16-2	牛乳(大)		
		16-3	コーヒー牛乳		
		16-4	乳酸菌飲料		
		16-5	生クリーム		
		16-6	ヨーグルト		
		16-7	飲むヨーグルト		4-41
		16-8	プレーンヨーグルト		
		16-9	ラクトアイス		
		16-10	LL牛乳		

大分類	小分類	番号	品名	ページ
菓子類	菓子類	17-1	煎り大豆	4-42
		17-2	柏餅	
		17-3	あられ	
		17-4	おはぎ	
		17-5	ぼたもち	
		17-6	桜餅	
		17-7	草餅	4-43
		17-8	大福	
		17-9	プリン	
		17-10	野菜ジュース	
		17-11	栄養調整果汁飲料	
		17-12	ビタミン強化ゼリー	
漬物・佃煮類	漬物類	18-0	漬物・佃煮類共通規格	4-44
		18-1	沢庵漬	4-45
		18-2	白菜漬	
		18-3	かぶ漬	
		18-4	紅生姜	
		18-5	朝鮮漬	
		18-6	たたきごぼう	
		18-7	福神漬	
		18-8	らっきょ漬	4-46
		18-9	はりはり漬	
		18-10	つぼ漬	
		18-11	べったら漬	
		18-12	松前漬	
		18-13	高菜漬	
		18-14	野沢菜漬	
		18-15	かぶ三杯漬	
		18-16	桜漬	
		18-17	酢蓮根	
		18-18	しば漬	
		18-19	ゆず大根	
		18-20	割干桜	
18-21	梅かつお沢庵			
	佃煮類	19-1	田作り	4-47
		19-2	花見昆布	4-48
		19-3	塩昆布	
		19-4	昆布巻	
		19-5	子持昆布	
		19-6	しその実昆布	
		19-7	ちりめん昆布	
		19-8	しそ風味きくらげ	
		19-9	中華くらげ	
		19-10	黄金いか	
		19-11	中華春雨	

大分類	小分類	番号	品名	ページ	
漬物・佃煮類	佃煮類	19-12	金平	4-48	
		19-13	キムチもやし		
		19-14	山菜水煮		
		19-15	松茸ごはんの素		
		19-16	カニカマサラダ		
		19-17	マカロニサラダ		
		19-18	スパゲティサラダ		
		19-19	ホッキ貝サラダ		
		19-20	のり佃煮	4-49	
		調理冷凍食品	調理冷凍食品 穀類	20-0	調理冷凍食品共通規格
20-1	いなり寿司 (冷)			4-51	
20-2	中華ちまき (冷)				
20-3	白玉 (冷)				
20-4	ナン (冷)				
20-5	焼きそば (冷)				
20-6	塩焼きそば (冷)				
20-7	スパゲティナポリタン (冷)				
いも類	21-1		フレンチポテト (冷)	4-52	
	21-2		野菜コロッケ (冷)	4-53	
	21-3		牛肉コロッケ (冷)		
	21-4		里芋 (冷)		
	21-5		中華ポテト (冷)		
	21-6		とろろ芋 (冷)		
	21-7	スティックポテト (冷)			
調理冷凍食品	豆類	22-1	揚げ出し豆腐 (冷)	4-54	
		22-2	豆腐ハンバーグ (冷)		
		22-3	もち巾着 (冷)		
		22-4	ビーンズミックス (冷)		
		22-5	高野しのだ (冷)		
	野菜類	23-1	ほうれん草 (冷)	4-55	
		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)		4-56
		23-8	中華野菜ミックス (冷)		
		23-9	枝豆むきみ (冷)		
		23-10	いんげん (冷)		
		23-11	焼きなす (冷)		
		23-12	絹さや (冷)		
		23-13	グリーンピース (冷)	4-57	
23-14	スイートコーン (冷)				
23-15	葉大根 (冷)				
23-16	アボカド (冷)				

大分類	小分類	番号	品名	ページ	
調理冷凍食品	魚類	24-1	ホッケ塩焼 (冷)	4-58	
		24-2	キンメダイ西京焼 (冷)		
		24-3	かき揚げ (冷)		
		24-4	白身フライ (冷)		
		24-5	いかリングフライ (冷)		
		24-6	いか天ぷら (冷)		
		24-7	えびしゅうまい (冷)		
		24-8	えびフライ (冷)		
		24-9	あじフライ (冷)		
		24-10	かにクリームコロッケ (冷)		
		24-11	えびカツフライ (冷)	4-59	
		24-12	エビのチリソース煮 (冷)		
		24-13	ぶりフライ (冷)		
		24-14	サーモンタルタルフライ (冷)		
		24-15	プチエビグラタン (冷)	4-60	
		24-16	骨なしかれい唐揚げ (冷)		
		24-17	かじきメンチカツ (冷)		
		24-18	さわら西京焼 (冷)		
		肉類	25-1	若鶏八幡巻 (冷)	4-61
			25-2	鶏レバー煮込み (冷)	
			25-3	チキンカツ (冷)	
			25-4	とん串カツ (冷)	
			25-5	ポークカツ (冷)	
			25-6	ミートボール (冷)	
			25-7	春巻 (冷)	
			25-8	ロールキャベツ (冷)	
			25-9	餃子 (冷)	
			25-10	水餃子 (冷)	
			25-11	しゅうまい (冷)	
			25-12	ハンバーグ (冷)	
			25-13	ミニハンバーグ (冷)	
			25-14	メンチカツ (冷)	4-63
			25-15	ワンタン (冷)	
			25-16	えびにら焼 (冷)	
			25-17	ヒレカツ (冷)	
			25-18	ハムカツ (冷)	
		卵類	26-1	錦糸卵 (冷)	4-64
			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)		
	26-9		だし巻卵 (冷)	4-65	

大分類	小分類	番号	品名	ページ
調理冷凍食品	菓子類	27-1	アップルパイ (冷)	4-66
		27-2	チーズケーキ (冷)	
		27-3	レアチーズケーキ (冷)	4-67
		27-4	モンブラン (冷)	
		27-5	ショートケーキ (冷)	
		27-6	チョコレートケーキ (冷)	
		27-7	ココアバナナ (冷)	
		27-8	りんごと桃のケーキ (冷)	
		27-9	イチゴとブルーベリーのケーキ (冷)	
		27-10	ティラミス (冷)	
		27-11	ミニエクレア (冷)	
		27-12	カップケーキ (冷)	
		27-13	杏仁豆腐 (冷)	4-68
		27-14	ストロベリームース (冷)	

Ⅲ 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 国内産の農産物規格規程に掲げる等級2等以上のものとする。</p> <p>3 包 装 10kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6ヶ月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄 「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」「ひとめぼれ」「あきたこまち」「ハナエチゼン」</p>	
1-2	マンナンライス	KG	<p>1 品 質 一般市販品の「こんにやく米」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1kg入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄 「大塚食品 (マンナンヒカリ)」「エムテックス (きららひめ)」</p>	
1-3	強化米	KG	<p>1 品 質 一般市販品の「ビタミン強化米」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 50g以上入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄 「武田食品 (新玄)」「ハウス (新玄)」</p>	
1-4	麦	KG	<p>1 品 質 一般市販品の「押し麦」とする。</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、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本精麦 (かもめ印押し麦)」「マルシマ (押し麦)」</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1-4	そば米	KG	1 品 質 一般市販品の「そば米」とする。 2 内容及び包装 300g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「横関（そば米）」 「日穀製粉（そば米）」	
1-5	雑穀米	EA	1 品 質 (1) 一般市販品の「炊飯用穀類」とする。 (2) 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で、精白米に混ぜて炊飯することができるもの。 2 包 装 500g以上入り、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 麦の項(1-4)に同じ。 4 参考銘柄 「ハウス（業務用十五穀米）」 「種商（国内産十六穀米）」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
2-1	小豆	KG	1 品 質 一般市販品の「小豆」とする。 2 内容量及び包装 250～400g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「愛晃（北海道 大納言）」「ホクレン（小豆）」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
3- 1	小麦粉	KG	1 品 質 一般市販品の「薄力粉」とする。 2 内容量及び包装 1 k g 入り防湿加工紙袋詰又はポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「日清製粉 (フラワー)」「昭和 (フレンド)」	
3- 2	天ぷら粉	KG	1 品 質 一般市販品の「天ぷら粉」とする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 3 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「日清製粉 (揚げ上手)」「昭和 (咲サクッ天)」	
3- 3	でんぷん	KG	1 品 質 一般市販品の「片栗粉 (じゃがいもでんぷん)」とする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「横関 (片栗粉)」「中村製粉 (片栗粉)」	
3- 4	パン粉	KG	1 品 質 一般市販品の「パン粉」とする。 2 内容量及び包装 2 k g 又は 3 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「尾道製麩 (日の出フレークス)」「横関 (ソフトフレークスパン粉)」	
3- 6	から揚げ粉	KG	1 品 質 一般市販品の「から揚げ粉」とする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「日清 (からあげ粉)」「リケン (からあげ粉)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
4- 1	そうめん (干)	EA	1 品 質 一般市販品の「手延べそうめん」とする。 2 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 3 参考銘柄 「島の光 (小豆島手延べそうめん)」 「揖保乃糸 (播州手延べそうめん)」	
4- 2	めんカップ	EA	1 品 質 一般市販品の「カップラーメン」とする。 2 種 類 (1) めんカップ (しお) : しおラーメン (2) めんカップ (焼きそば) : 焼きそば (3) めんカップ (そば) : 日本そば (4) めんカップ (うどん) : うどん (5) めんカップ (豚骨) : 豚骨ラーメン (6) めんカップ (しょうゆ) : 醤油ラーメン (7) めんカップ (みそ) : 味噌ラーメン 3 内容量及び包装 1EA=55~110g入りメーカー標準の包装とする。 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。 5 参考銘柄 (1) めんカップ (しお) : しおラーメン 「東洋水産 (麺づくり)」 「日清食品 (カップヌードル ねぎ塩)」 (2) めんカップ (焼きそば) : 焼きそば 「日清食品 (ソース焼きそば)」 「東洋水産 (昔ながらのソース焼きそば)」 (3) めんカップ (そば) : 日本そば 「東洋水産 (緑のたぬき)」 「日清食品 (どん兵衛)」 (4) めんカップ (うどん) : うどん 「東洋水産 (赤いきつね)」 「日清食品 (どん兵衛)」 (5) めんカップ (豚骨) : 豚骨ラーメン 「サンポー食品 (焼豚ラーメン)」 「エースコック (まる旨豚骨ラーメン)」 (6) めんカップ (しょうゆ) 「大黒食品 (鶏ガラ醤油ラーメン)」 「東洋水産 (ホットヌードルNEO醤油)」 (7) めんカップ (みそ) : 味噌ラーメン 「日清 (カップヌードル 味噌)」 「サンヨー食品 (サッポロー一番 味噌ラーメン)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
4- 3	ビーフン	KG	1 品 質 一般市販品の「ビーフン」とする。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 2か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ケンミン (業務用ビーフン)」 「友盛 (新竹ビーフン業務用)」	
4- 4	はるさめ	KG	1 品 質 一般市販品の「春雨」とする。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 2か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「森井食品 (国産はるさめ)」 「ケンミン (業務用はるさめ)」	
4- 5	マカロニ	KG	1 品 質 一般市販品の「マカロニ」とする。 2 形 状 管状に成形されたもの。(カットタイプ) 3 包 装 1 kg又は4 kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「昭和 (マカロニ)」 「オーマイ (業務用マカロニ)」	
4- 6	スパゲティ	KG	1 品 質 一般市販品の「スパゲティ」とする。 2 包 装 1 kg又は4 kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「加藤産業 (プロッシモスパゲティ)」 「信明商事 (フォンタナ)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
4-7	クルトン	EA	1 品 質 一般市販品の「クルトン」とする。 2 包 装 100g以上入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ニップン (こんがりクルトンプレーン味)」 「K&K (クルトンNo.8)」	

番号	品名	単位	規格	備考
5-1	しいたけ乾物	EA	1 品質 一般市販品の「干し椎茸」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。 3 包装 1kg以上入りポリエチレン袋詰とする。 4 参考銘柄 「中天実業（乾しいたけ）」 「伊勢丘商店（乾しいたけ）」	
5-2	きくらげ	KG	1 品質 一般市販品の「乾燥きくらげ（スライス）」とする。 2 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「太洋物産（裏白木耳ホール）」 「伊勢丘商店（裏白木耳）」	
5-3	ごま	EA	1 品質 一般市販品の「いりごま」とする。 2 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 3 包装 60g入りポリエチレン袋詰とする。 4 参考銘柄 「横関食糧工業（マルワイのいりごま）」 「かどや（香いりごま）」	
5-4	凍豆腐	EA	1 品質 一般市販品の「凍み豆腐」とする。 2 形状 一辺1cm程度のさいころ状にカットされたものとする。 3 包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 しいたけ乾物の項(5-1)に同じ。 5 参考銘柄 「みすず（カットこうや）」 「鶴羽二重（高野豆腐1/20サイコロカット）」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
5-5	切ふ	EA	1 品 質 一般市販品の「焼き麩」とする。 2 包 装 100g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「中村製麩（徳用麩）」「敷島産業（徳用麩）」	
5-6	切干大根	KG	1 品 質 一般市販品の「切干大根」とする。 2 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「後藤商店（切干大根）」「愛晃（切干大根）」	

番号	品名	単位	規格	備考
6-1	わかめ乾物	EA	1 品質 一般市販品の「乾燥カットわかめ」とする。 2 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「太洋物産 (カットわかめ)」 「寿物産 (特選乾燥カットわかめ)」	
6-2	昆布だし	EA	1 品質 一般市販品の「出し昆布」とする。 2 包装 1kgビニール袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「川原食品 (昆布)」 「愛晃 (北海道産日高昆布)」	
6-3	昆布とろろ	KG	1 品質 一般市販品の「とろろ昆布」とする。 2 内容及び包装 90g以上入りポリプロ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ヒロコンフーズ (根昆布入りとろろ)」 「大洋物産 (根昆布入りとろろ)」	
6-4	ひじき乾物	KG	1 品質 一般市販品の「芽ひじき」とする。 2 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「太洋物産 (芽ひじき)」 「北山物産 (芽ひじき)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
6- 5	焼刻みのり	EA	1 品 質 一般市販品の「刻みのり」とする。 2 内容及び包装 100g入りチャック付ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「岩崎のり (焼きごみのり)」 「はごろもフーズ (きごみのり)」	
6- 6	海藻サラダ乾物	EA	A 1 品 質 一般市販品の「海藻サラダ」とする。 2 内容及び包装 100g入りチャック付ポリプロ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大忠 (海藻サラダ)」 「ケンコーマヨネーズ (新海藻サラダ)」	
6- 7	青のり	BT	1 品 質 一般市販品の「青のり」とする。 2 内容及び包装 10g入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「オタフク (青のり)」 「三島食品 (青のり)」	
6- 8	芽かぶ	EA	1 品 質 一般市販品の「めかぶスライス」とする。 2 内容及び包装 50g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「高木海藻 (刻みめかぶ)」 「うわべ食品工業 (伊勢志摩産刻みめかぶ)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
6-9	味付のり	EA	1 品 質 一般市販品の「味付のり」とする。 2 内容量及び包装 (1) 12切5枚を1束とし、ポリエチレン袋に詰めて封かんしたもの。 (2) 50束を1EAとし、チャック付ポリプロ袋詰としたもの。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大野海苔 (味付けのりつめかえ50)」 「ニコニコのり (味のり50束)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
7- 1	煮干し	EA	1 品 質 一般市販品の「煮干し」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「伊吹 (いりこ)」「ベストプラネット (煮干し)」	
7- 2	花かつお	KG	1 品 質 一般市販品の「かつお削りぶし」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ヤマキ (花かつお)」 「はごろもフーズ (花かつお)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
8-1	砂糖 (上白)	KG	1 品 質 一般市販品の「上白糖」とする。 2 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とし、20袋を防 湿加工紙袋詰とする。 3 参考銘柄 「スプーン印 (上白糖)」 「パールエース (上白糖)」	
8-2	砂糖 (中双)	KG	1 品 質 一般市販品の「中ざら糖」とする。 2 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とし、20袋を防 湿加工紙袋詰とする。 3 参考銘柄 「スプーン印 (中ザラ糖)」 「パールエース (中ザラ糖)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
9- 1	食塩	EA	1 品 質 一般市販品の「塩」とする。 2 内容量及び包装 1EA5kg入りクラフト紙袋詰とし、更に4 個をクラフト紙袋詰とする。 3 参考銘柄 「塩事業センター（食塩）」「日本海水（食塩）」	
9- 2	食卓塩	BT	1 品 質 一般市販品の「塩」とする。 2 内容量及び包装 60g以上びん詰とする。 3 参考銘柄 「味の素（アジシオ）」 「塩事業センター（食卓塩）」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
10- 1	醤油	BT	<p>1 品 質 一般市販品の「こいくちしょうゆ (本醸造)」とする。</p> <p>2 包 装 1,000ml 入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「キッコーマン (徳用本醸造しょうゆ)」 「ヤマサ (濃口醤油)」</p>	
10- 2	めんつゆ	BT	<p>1 品 質 (1) 一般市販品の「つゆ (希釈用)」とする。 (2) 水で薄めて、めん類のつゆに適するもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1. 8L入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ヒガシマル (めんスープ)」 「ヤマキ (めんつゆ)」</p>	
10- 3	白だし	BT	<p>1 品 質 (1) 一般市販品の「つゆ (希釈用)」とする。 (2) 水で薄めて、汁物、茶碗蒸し、炊き込みご飯等に使用できるもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1. 8L入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ヒガシマル (白だしつゆ)」 「ミツカン (白だしつゆ)」</p>	
10- 4	卓上醤油	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「こいくちしょうゆ (本醸造)」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 450ml 入りとし、開栓後90日間常温保存可能な二重構造ボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「キッコーマン (しぼりたて生しょうゆ)」 「ヤマサ (丸大豆しょうゆ)」</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
11-1	酢	BT	1 品 質 一般市販品の「穀物酢」とする。 2 内 容 量 及 び 包 装 1. 8L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、18か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ミツカン (穀物酢)」「オタフク (穀物酢)」	
11-2	ポン酢	BT	1 品 質 一般市販品の「味付けポン酢」とする。 2 包 装 1. 80以上入りペットボトル詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ミツカン (味ぽん)」「ヤマサ (昆布ポン酢)」	
11-3	すし酢	BT	1 品 質 一般市販品の「すし酢」とする。 2 包 装 1. 80以上入りペットボトル詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ミツカン (すし酢)」「ヤマサ (すし酢)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
12- 1	みそ	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「淡色米みそ」とする。</p> <p>(2) 非遺伝子組み換え大豆、米、食塩を主材料としたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 k g入りポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、4か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「マルコメ (プロ用だし入りみそ白)」</p> <p>「ハナマルキ (料理店・レストラン用味噌)」</p>	

番号	品名	単位	規 格	備 考
13- 1	ソースウスター	EA	1 品 質 一般市販品の「ウスターソース」とする。 2 内容量及び包装 500ml入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「イカリ (ウスターソース)」「カゴメ (ウスターソース)」	
13- 2	ソーストンカツ	EA	1 品 質 一般市販品の「濃厚ソース」とする。 2 内容量及び包装 1. 8ℓ以上入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「イカリ (とんかつ)」「カゴメ (とんかつ)」	
13- 3	お好みソース	EA	1 品 質 一般市販品の「濃厚ソース」とする。 2 内容量及び包装 500ml入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「オタフク (お好みソース)」「イカリ (お好みソース)」	
13- 4	オイスターソース	EA	1 品 質 一般市販品の「オイスターソース」とする。 2 内容量及び包装 1ℓ以上ポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素 (CookDoオイスターソース)」「S&B (李錦記オイスターソース)」	
13- 5	トマトケチャップ	EA	1 品 質 一般市販品の「トマトケチャップ」とする。 2 内容量及び包装 1kg入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「カゴメ (トマトケチャップ)」「デルモンテ (トマトケチャップ)」	

番号	品名	単位	規格	備考
14-1	ドレッシングA	EA	1 品質 一般市販品の「ドレッシング」とする。	
14-2	ドレッシングB	EA	2 種類 調達の都度指定する。	
14-3	ドレッシングC	EA	3 内容量及び包装 1 L入りポリ容器詰とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「キューピー」「味の素」	
14-4	ドレッシング(小)A	EA	1 品質 一般市販品の「ドレッシング」とする。	
14-5	ドレッシング(小)B	EA	2 種類 調達の都度指定する。	
14-6	ドレッシング(小)C	EA	3 内容量及び包装 10ml以上入りディスペンパック又は小袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「キューピー」「味の素」	
14-7	マヨネーズ	EA	1 品質 一般市販品の「マヨネーズ」とする。	
14-8	マヨネーズ(小)	EA	2 内容量及び包装 (1)マヨネーズ(大) 1kg入りプラスチック容器詰とする。 (2)マヨネーズ(小) 10g以上入りディスペンパック又は小袋入りとする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「キューピー(マヨネーズ)」 「味の素(ピュアセレクトマヨネーズ)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
15- 1	七味唐辛子	EA	1 品 質 一般市販品の「七味唐がらし」とする。 2 内容量及び包装 15g以上入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（七味唐がらし）」 「S&B（七味唐がらし）」	
15- 2	練り辛子	EA	1 品 質 一般市販品の「ねりからし」とする。 2 内容量及び包装 175g以上チューブ入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（ねりからし）」「S&B（ねりからし）」	
15- 3	練りわさび	EA	1 品 質 一般市販品の「加工わさび」とする。 2 内容量及び包装 175g以上チューブ入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（おろし生わさび）」 「S&B（おろし生わさび）」	
15- 4	こしょう	CN	1 品 質 一般市販品の「コシヨー」とする。 2 内容量及び包装 (1) こしょう 400g缶入りとする。 (2) こしょう卓上 15g以上プラスチック容器詰とする。	
15- 5	こしょう卓上	EA	3 賞味期限 納入後、30か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（コシヨー）」「S&B（コシヨー）」	

番号	品名	単位	規格	備考
15-6	ブラックペッパー	CN	<p>1 品質 一般市販品の「ブラックペッパーパウダー」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 70g以上缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「GABAN (ブラックペッパー)」 「S&B (ブラックペッパー)」</p>	
15-7	ガーリックパウダー	CN	<p>1 品質 一般市販品の「ガーリックパウダー」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 220g以上缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「GABAN (ガーリックパウダー)」 「S&B (ガーリックパウダー)」</p>	
15-8	ナツメグ	CN	<p>1 品質 一般市販品の「ナツメグパウダー」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 100g以上缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「GABAN (ナツメグパウダー)」 「S&B (ナツメグパウダー)」</p>	
15-9	粉さんしょう	EA	<p>1 品質 一般市販品の「山椒」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 8g以上入りびん詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス (山椒)」 「S&B (さんしょうの粉)」</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
15-10	生卸にんにく	EA	1 品 質 一般市販品の「おろしにんにく」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「S&B (おろし生にんにく)」 「テーオー (おろしにんにく)」	
15-11	生卸し生姜	EA	1 品 質 一般市販品の「おろししょうが」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「S&B (おろし生しょうが)」 「テーオー (生おろししょうが)」	
15-12	唐辛子輪切り	EA	1 品 質 一般市販品の「輪切り唐辛子」とする。 2 内容及び包装 1 0 0 g 以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「GABAN (輪切り唐辛子)」 「エヴァウェイ (九州とうがらし 輪切り)」	

番号	品名	単位	規 格	備 考
16- 1	カレー固形	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「カレールウ」とする。 (2) カレー固形は、固形状のもの。カレーフレークはフレーク状のもの。 2 内容量及び包装 1 k g入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、1 2か月以上の期間を有するもの。	
16- 2	カレーフレーク	KG	4 参考銘柄 (1) カレー固形 「ハウス (バーモントカレー)」 「S&B (ゴールデンカレー)」 (2) カレーフレーク 「ハウス (欧風カレーフレーク)」 「S&B (ディナーカレーフレーク)」	
16- 3	カレーソース	EA	1 品 質 一般市販品の「カレーソース」とする。 2 内容量及び包装 3 k g入りレトルトパウチとする。 3 賞味期限 納入後、1 2か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス (徳用カレーソース)」 「S&B (ディナーカレーソース)」	
16- 4	カレー粉	CN	1 品 質 一般市販品の「カレー粉」とする。 2 内容量及び包装 4 0 0 g 缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、2 4か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「甘利香辛食品 (カレーパウダー)」 「S&B (カレーパウダー)」	
16- 5	ハヤシフレーク	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「ハヤシルウ」とする。 (2) フレーク状のもの。 2 内容量及び包装 1 k g入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、1 2か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス (ハヤシフレーク)」 「S&B (ディナーハヤシフレーク)」	

番号	品名	単位	規格	備考
16-6	ベシヤメルフレーク	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品の「ホワイトルウ」とする。 (2) フレーク状のもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス (ベシヤメルソースフレーク)」 「S&B (ホワイトソースフレーク)」</p>	
16-7	焼肉のたれ	EA	<p>1 品質 一般市販品の「焼肉のたれ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1550 g 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。</p> <p>4 参考銘柄 「エバラ (黄金の味 中辛)」 「キッコーマン (焼肉のたれ)」</p>	
16-8	デミグラスソース	EA	<p>1 品質 一般市販品の「デミグラスソース」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 3 k g 入りレトルトパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハインツ (デミグラスソース)」 「ロイヤルシェフ (デミグラスソース)」</p>	
16-9	グレイビーソース	EA	<p>1 品質 一般市販品の「グレイビーソース」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 810 g 以上入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハインツ (ビーフグレイビー)」 「エバラ (グレイビーソース)」</p>	
16-10	蒲焼のたれ	EA	<p>1 品質 一般市販品の「蒲焼のたれ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1.8 L 入りポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ヒガシマル (蒲焼のたれ)」 「キッコーナ (蒲焼のたれ)」</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
16-11	クリームシチュー	EA	1 品質 一般市販品の「シチュールウ」とする。 2 内容及び包装 1kg入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（シチューミクスクリーム）」 「S&B（ディナークリームシチュー）」	
16-12	豆板醤	BT	1 品質 一般市販品の「豆板醤」とする。 2 内容及び包装 500g入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ユウキ（四川豆板醤）」 「テーオー（天府豆板醤）」	
16-13	キムチの素	BT	1 品質 一般市販品の「キムチの素」とする。 2 内容及び包装 1L以上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。 4 参考銘柄 「エバラ（キムチの素）」「桃屋（キムチの素）」	
16-14	香味食用油	EA	1 品質 一般市販品の「香味食用油」とする。 2 内容及び包装 270g以上入りプラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（カレーホット）」 「ネスレ（カレーリッチ）」	

番号	品名	単位	規格	備考
17- 1	スープ粉末 (コンソメ)	KG	1 品質 一般市販品の「乾燥スープ(コンソメ)」とする。 2 内容及び包装 1kg入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素(チキンコンソメ)」 「マギー(チキンコンソメ)」	
17- 2	スープ粉末 (中華)	KG	1 品質 一般市販品の「中華用調味料」とする。 2 内容及び包装 1kg入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素(中華味)」 「創味(シャンタン)」	
17- 3	スープ粉末 (コーンポタージュ)	KG	1 品質 一般市販品の「コーンポタージュ」とする。 2 内容及び包装 1kg入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素(コーンクリーム)」 「リケン(ポタージュエースコーン)」	
17- 4	ガラスープ	EA	1 品質 (1) 一般市販品の「ガラスープ」とする。 (2) 顆粒状のもの。 2 内容及び包装 500g入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ユウキ(ガラスープ)」 「エバラ(鶏がらスープ)」	

番号	品名	単位	規格	備考
17-5	ラーメンスープ	EA	<p>1 品質 一般市販品の「ラーメンスープ（希釈用）」とする。</p> <p>3 内容量及び包装 10入りレトルトパウチ詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「創味（白湯）」「アリアケ（長崎白湯）」</p>	
17-6	冷し中華スープの素	EA	<p>1 品質 一般市販品の「冷し中華スープ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1. 8L入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「創味（冷し中華スープ）」 「ヒゲタ醤油（冷し中華スープ）」</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
18-1	グルタミン酸ナトリウム	KG	1 品質 一般市販品の「うま味調味料」とする。 2 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「味の素 (味の素)」 「三菱商事 (いの一)」	
18-2	和風だしの素	KG	1 品質 (1) 一般市販品の「風味調味料」とする。 (2) 顆粒状でかつお風味のもの。 2 内容及び包装 1kg入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素 (ほんだし)」 「マルトモ (だしの素)」	
18-3	麻婆豆腐の素	EA	1 品質 一般市販品の「麻婆豆腐の素」とする。 2 内容及び包装 1L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。 4 参考銘柄 「味の素 (CookD○麻婆豆腐用)」 「あみ印食品 (四川麻辣麻婆豆腐ソース)」	
18-4	白だし	BT	1 品質 (1) 一般市販品の「つゆ (希釈用)」とする。 (2) 水で薄めて、汁物、茶碗蒸し、炊き込みご飯等に使用できるもの。 2 内容及び包装 1. 8L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ヒガシマル (白だしつゆ)」 「ミツカン (白だし)」	

番号	品名	単位	規格	備考
19-1	料理酒	BT	1 品質 一般市販品の「清酒」とする。 2 内容及び包装 1. 8L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「タカラ (本料理清酒)」 「日の出 (料理清酒)」	
19-2	ぶどう酒 (赤)	BT	1 品質 一般市販品の「果実酒」とする。 2 内容及び包装 720ml入りびん詰とする。 3 参考銘柄 (1) ぶどう酒 (赤) 「シャトー勝沼 (赤わいん)」 「メルシャン (赤ワイン)」 (2) ぶどう酒 (白) 「シャトー勝沼 (白わいん)」 「メルシャン (白ワイン)」	
19-3	ぶどう酒 (白)	BT		
19-4	ブランデー	BT	1 品質 一般市販品の「蒸留酒」とする。 2 内容及び包装 600ml以上入りびん詰とする。 3 参考銘柄 「サントリー (V. O)」 「ドーバー (V. O)」	
19-5	みりん	EA	1 品質 一般市販品の「本みりん」とする。 2 内容及び包装 1. 8L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「富貴 (本みりん)」 「タカラ (本みりん)」	

番号	品名	単位	規格	備考
20-1	ごま和えの素	EA	1 品質 一般市販品の「ごまあえの素」とする。 2 内容及び包装 240g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「三島食品（ごまあえの素）」 「丸美屋（ごまあえの素）」	
20-2	ピーナッツ和えの素	EA	1 品質 一般市販品の「ピーナッツあえの素」とする。 2 内容及び包装 240g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「三島食品（ピーナッツあえの素）」 「アミュード（ピーナッツあえの素）」	
20-3	混ぜごはんの素 （しそ）	EA	1 品質 一般市販品の「ふりかけ（しそ）」とする。 2 内容及び包装 200g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「田中食品（しそ）」「三島食品（ゆかり）」	
20-4	混ぜごはんの素 （松茸）	KG	1 品質 一般市販品の「炊き込みご飯の素（松茸）」とする。 2 内容及び包装 1kg入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素（炊き込み亭松茸ごはん）」 「リケン（炊き込み用松茸ごはん）」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
20- 5	即席みそ汁	EA	1 品 質 (1) 一般市販品の「即席みそ汁」とする。 (2) フリーズドライ加工のもの。 2 内容量及び包装 1 EA 10袋入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「アマノフーズ (いつものおみそ汁5種セット)」 「味の素 (具たっぷり味噌汁5種のバラエティ10食セット)」	
20- 6	カップみそ汁	EA	1 品 質 (1) 一般市販品の「即席みそ汁」とする。 (2) 種類については、調達のと度指定する。 2 内容量及び包装 23g以上とし、調味みそと具が別々の小袋に入り、さらに紙カップに入っているもの。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「マルコメ (料亭の味)」 「ハナマルキ (はなまる屋カップ)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
21- 1	シュレッドチーズ	EA	<p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「ナチュラルチーズ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ジェーシーシー（とろけるナチュラルチーズ）」 「ジェーシー・コムサ（ナチュラルチーズ）」</p>	
21- 2	粉チーズ	EA	<p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「プロセスチーズ」又は「ナチュラルチーズ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 5 0 g 以上入りプラスチック容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「雪印（粉チーズマイルド）」 「明治（パルメザンチーズ）」</p>	
21- 3	デザートベース	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「即席デザートベース」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りレトルトパウチ詰又は1 0 入りペットボトル詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「ハウス（フルーチェ）」 「ヤマサ（デザートベース）」</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
22- 1	サラダ油缶	CN	1 品 質 J A S の食用植物油脂のうち「なたねサラダ油」、「調合サラダ油」、「とうもろこしサラダ油」、「サフラワーサラダ油」又は「大豆サラダ油」とする。	
22- 2	サラダ油容器入り	E A	2 内容量及び包装 (1) サラダ油缶 1 6 . 5 k g 缶入り (2) サラダ油容器入り 1 5 0 0 g 入り以上ポリ容器入りとする。	
			3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
			4 参考銘柄 「日清 (サラダ油) 」 「昭和 (なたねサラダ油) 」	
22- 3	ごま油	E A	1 品 質 一般市販品の「食用ごま油」とする。	
			2 内容量及び包装 1 , 5 0 0 g 以上入りポリ容器詰とする。	
			3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
			5 参考銘柄 「かどや (ごま油) 」 「九鬼産業 (ごま油) 」	
22- 4	オリーブオイル	E A	1 品 質 一般市販品の「食用オリーブ油」とする。	
			2 内容量及び包装 7 2 0 g 入りポリ容器詰とする。	
			3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
			4 参考銘柄 「BER I O (オリーブオイル) 」 「味の素 (オリーブオイル) 」	
22- 5	バター	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「バター」とする。	
			2 内容量及び包装 1 E A 2 0 0 g 以上メーカー標準の包装とする。	
			3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。	
			4 参考銘柄 「雪印 (バター) 」 「明治 (北海道バター) 」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
23- 1	煎茶	EA	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	
23- 2	玄米茶	EA	3 銘 柄 その都度提示する。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
24-1	スポーツ飲料	EA	1 品 質 一般市販品の「スポーツドリンク」とする。 2 内容量及び包装 500ml入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大塚製薬 (ポカリスエット)」 「コカコーラ (アクエリアス)」	
24-2	炭酸飲料	EA	1 品 質 一般市販品の「炭酸飲料」とする。 2 内容量及び包装 500ml入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「コカ・コーラ」「ペプシコーラ」	
24-3	ウーロン茶	EA	1 品 質 一般市販品の「ウーロン茶飲料」とする。 2 内容量及び包装 500ml入りペットボトルとする。 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 参考銘柄 「サントリー (烏龍茶)」「神戸茶房 (烏龍茶)」	
24-4	日本茶	EA	1 品 質 一般市販品の「緑茶 (清涼飲料水)」とする。 2 内容量及び包装 500ml ペットボトル入りとする。 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 参考銘柄 「アサヒ (十六茶)」「コカコーラ (爽健美茶)」	
24-5	保健飲料	BT	1 品 質 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。 2 内容量及び包装 100ml 以上びん入りとする。 3 賞味期限 納入後、34か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大正製薬 (リポビタミンD)」 「大鵬食品 (チオビタドリンク)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
24-6	ゼリー飲料	EA	<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)」 「日本薬剤 (ファイトマンゼリー)」</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
25-1	鮭フレーク	EA	1 品質 一般市販品の「鮭フレーク」とする。 2 内容及び包装 130g以上びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「レヴクリエイト（秋鮭ほぐし）」 「パワー・ブレン（鮭ほぐし）」	
25-2	さば味噌煮缶	CN	1 品質 一般市販品の「さば味噌煮」とする。 2 缶型 6号缶（EO缶） 3 固形量 140g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「宝幸（日本のさば）」「マルハ（さばみそ煮）」	
25-3	さんま蒲焼缶	CN	1 品質 一般市販品の「さんま蒲焼」とする。 2 缶型 K5A缶（EO缶） 3 固形量 80g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「ニッスイ（さんま蒲焼）」 「マルハ（さんま蒲焼）」	
25-4	まぐろフレーク 味付缶	CN	1 品質 一般市販品の「まぐろフレーク味付」とする。 2 缶型 T2キロ缶 3 固形量 1,500g以上 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「ホテイ（まぐろ味付フレーク）」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
25- 5	マグロステーキ缶	CN	1 品 質 一般市販品の「まぐろステーキ」とする。 2 缶 型 E O缶 3 固形量 90g以上 4 内容総量 150g以上 5 参考銘柄 「ニッスイ (まぐろステーキ)」	
25- 6	ツナチャンク	PK	1 品 質 一般市販品の「まぐろ油漬 (フレーク)」とする。 2 内容量及び包装 1kg入りレトルトパウチ詰とする。 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。 4 参考銘柄 「いなば (ライトツナフレーク)」 「はごろも (シーチキンLフレーク)」	

番号	品名	単位	規 格	備 考
26- 1	梅かつお (卓上用)	EA	1 材 料 梅、赤しそ、かつお節 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 ポリ容器入りのものを一般商 業慣習により包装したものとする。 4 参考銘柄 「紀州小橋食品」「全農水熊野」	
26- 2	はちみつ	EA	1 品 質 (1) 一般市販品の「はちみつ」とする。 (2) 純粋はちみつ100%とする。 2 内容量及び包装 1kg入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「カンピー (純粋蜂蜜)」 「朝日 (純粋はちみつ)」	
26- 3	筍水煮缶	CN	1 品 質 一般市販品の「たけのこ水煮」とする。 2 缶 型 2号缶 3 内容総量 820g以上 4 固形量 500g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「天狗 (たけのこ)」 「サンヨー (たけのこ)」	
26- 4	なめこ水煮缶	CN	1 品 質 一般市販品の「なめこ水煮」とする。 2 缶 型 4号缶 3 内容総量 400g以上 4 固形量 200g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「天狗 (なめこひらき)」 「マルハニチロ (なめこ)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
26- 5	ふき水煮缶	CN	1 品 質 一般市販品の「ふき水煮」とする。 2 缶 型 2号缶 3 内容総量 800g以上 4 固形量 530g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「タカラ (露水煮缶詰)」 「ストー缶詰 (ふき水煮)」	
26- 6	マッシュルーム 水煮缶	CN	1 品 質 一般市販品の「マッシュルーム水煮 (スライス)」 とする。 2 缶 型 2号缶 3 内容総量 850g以上 4 固形量 454g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「谷尾食糧 (マッシュルーム)」 「マルハニチロ (マッシュルームスライス)」	
26- 7	スイートコーン缶	CN	1 品 質 一般市販品の「スイートコーン (クリームスタ イル)」とする。 2 缶 型 4号缶 3 内容総量 400g以上 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「谷尾食糧 (クリームコーン スイートコーン)」 「天狗 (スイートコーン クリーム)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
26- 8	なめたけ茶漬	EA	1 品 質 一般市販品の「なめ茸茶漬」とする。 2 内容量及び包装 370g以上びん詰とする。 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 参考銘柄 「ナガノトマト (なめ茸茶漬)」 「信濃産業 (妙高なめ茸)」	
26- 9	支那竹味付缶	CN	1 品 質 一般市販品の「味付メンマ」とする。 2 固形量 2,000g以上 3 内容総量 2,950g以上 4 参考銘柄 「天狗 (味付メンマ)」 「丸松 (味付メンマ)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
27- 1	チェリー糖液漬缶	CN	1 品 質 (1) 一般市販品の「さくらんぼシロップ漬け」とする。 (2) サイズMとする。 2 缶 型 4号缶 3 内容総量 425g以上 4 固形量 230g以上 5 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「天狗 (レッドチェリー)」 「マルハニチロ (レッドチェリー)」	
27- 2	フルーツカクテル缶	CN	1 品 質 一般市販品の「フルーツカクテル缶詰」とする。 2 缶 型 1号缶 3 固形量 1,800g以上 4 内容総量 3,000g以上 5 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「天狗 (フルーツカクテル 1号缶)」 「マルハ (フルーツカクテル・シラップづけ)」	
27- 3	パイナップル糖液漬缶	CN	1 品 質 (1) 一般市販品の「パイナップルシロップ漬け」とする。 (2) 10枚輪切りとする。 2 缶 型 3号缶 3 内容総量 565g以上 4 固形量 340g以上 5 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「カンピー (パイナップルスライス)」 「サンヨー (パイナップルスライス)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
27- 4	白桃糖液漬缶	CN	1 品 質 (1) 一般市販品の「白桃シロップ漬け」とする。 (2) サイズM (2つ割) とする。 2 缶 型 4号缶 3 内容総量 425g以上 4 固形量 250g以上 5 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「谷尾食糧 (白桃)」「サンヨー (白桃)」	
27- 5	みかん糖液漬缶	CN	1 品 質 (1) 一般市販品の「みかんシロップ漬け」とする。 (2) サイズM又はLとする。 2 缶 型 4号缶 3 内容総量 425g以上 4 固形量 230g以上 5 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「サンヨー (みかん)」「カンピー (みかん)」	
27- 6	ナタデココ缶	CN	1 品 質 一般市販品の「ナタデココ缶詰」とする。 2 缶 型 1号缶 3 固形量 1,500g以上 4 内容総量 3,000g以上 5 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「天狗 (ナタ・デ・ココ)」「 「ホテイ (デザートナタデココ)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
28- 1	うずら卵水煮缶	CN	1 品 質 一般市販品の「うずら卵水煮」とする。 2 缶 型 2号缶 3 固形量 430g以上 4 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「谷尾食糧（うずら卵水煮）」 「天狗（うずら卵水煮）」	
28- 2	焼鳥大（缶）	CN	1 品 質 一般市販品の「やきとり（たれ味）」とする。 2 缶 型 T2K缶 3 内容総量 1750g以上 4 固形量 1200g以上 5 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「ホテイ（やきとりたれ味）」	
28- 3	鶏卵水煮缶	CN	1 品 質 一般市販品の「鶏卵水煮」とする。 2 缶 型 1号缶 3 固形量 1,600g以上 4 賞味期限 納品日後、24か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「天狗（鶏卵水煮）」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
29- 1	簡易食、主食A	EA	1 品質 一般市販品の「災害保存食」で、常温保存可能なもの。 2 内容量 1EA=100g以上 3 種類 チャーハン又はチキンライス 4 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「サタケ (マジックライス 保存食 チャーハン)」 「尾西食品 (チキンライス)」	
29- 2	簡易食、主食B	EA	1 品質 一般市販品の「災害保存食」で、常温保存可能なもの。 2 内容量 1EA=100g以上 3 種類 野菜ピラフ又は山菜おこわ 4 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「サタケ (マジックライス 保存食 野菜ピラフ)」 「尾西食品(山菜おこわ)」	
29- 3	簡易食、主食C	EA	1 品質 一般市販品の「災害保存食」で、常温保存可能なもの。 2 内容量 1EA=100g以上 3 種類 五目ごはん又はたけのこごはん 4 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「サタケ(マジックライス 保存食 五目ごはん)」 「尾西食品(たけのこごはん)」	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
30- 1	簡易食、副食A	EA	<p>1 品質 一般市販品の「災害保存食」で、ソーセージ、ハム又は鶏肉を主材料とし、開封後すぐに喫食可能なもの。</p> <p>2 内容量 1EA=100g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後5年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本ハム (ポークソーセージステーキ)」 「ホテイ (やきとり たれ味 缶)」</p>	
30- 2	簡易食、副食B	EA	<p>1 品質 一般市販品の「災害保存食」で、ハンバーグ、ミートボールを主材料としもの又はレトルトカレーとし、開封後すぐに喫食可能なもので、常温保存可能なもの。</p> <p>2 内容量 1EA=100g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後5年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本ハム (煮込みハンバーグ)」 「ベル食品 (そのまま北海道ビーフカレー)」</p>	
30- 3	簡易食、副食C	EA	<p>1 品質 一般市販品の「災害保存食」で、鶏肉を主材料とした煮物又はおでんとし、開封後すぐに喫食可能なもので、常温保存可能なもの。</p> <p>2 内容量 1EA=100g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後5年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「日本ハム (鶏と根菜のうま煮)」 「天狗(長期保存こてんぐおでん牛すじ7号缶)」</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
31- 1	栄養調整食品	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「栄養調整食品」とする。</p> <p>(2) ブロックタイプのもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA60g以上(4本入り)アルミ箔包装及び箱詰</p> <p>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。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「大塚製薬(カロリーメイトブロック)」</p> <p>「ハマダコンフェクト(バランスパワーBIG)」</p>	
31- 2	簡易食、水、500ML	EA	<p>1 品質</p> <p>一般市販品の「ミネラルウォーター」とする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1EA=500ml入り。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後6年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 銘柄</p> <p>「マリンゴールド(マリンゴールド 7YEARS)」</p> <p>「ケイ・ジー・エフ(リセットタイム 7年保存水)」</p>	
31- 3	簡易食、水、2L	EA	<p>1 品質</p> <p>一般市販品の「ミネラルウォーター」とする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1EA=2L入り。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後6年以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 銘柄</p> <p>「マリンゴールド(マリンゴールド 7YEARS)」</p> <p>「ケイ・ジー・エフ(リセットタイム 7年保存水)」</p>	

IV 生糧品及び冷凍品の規格

番 号	品 名	単 位	規 格
1- 1	菓子パンA	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「菓子パン」とする。</p> <p>2 種 類 ジャム及びマーガリン等をパン生地でサンドしたコッペパンとし、その都度指定する。</p> <p>3 内容及び包装 (1) 1個120g以上とし、メーカー標準の包装とする。 (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- 2	菓子パンB	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「菓子パン」とする。</p> <p>2 種 類 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し、その都度指定する。</p> <p>3 内容及び包装 (1) 1個の重量を100g以上とし、メーカー標準の包装とする。 (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- 3	菓子パンC	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「菓子パン」とする。</p> <p>2 種 類 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し、その都度指定する。</p> <p>3 内容及び包装 (1) 1個の重量を100g以上とし、メーカー標準の包装とする。 (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- 4	菓子パンD	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「菓子パン」とする。</p> <p>2 種 類 パイ生地又はデニッシュ生地を使用したものとし、その都度指定する。</p> <p>3 内容及び包装 (1) 1個100g以上とし、メーカー標準の包装とする。 (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- 5	調理パンA	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「調理パン」とする。</p> <p>3 種 類 ハンバーガーとし、その都度指定する。</p> <p>4 内容及び包装 (1) 1個100g以上を標準とし、メーカー標準の包装とする。 (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- 6	調理パンB	PK	<p>1 品 質 一般市販品の「調理パン」とする。とする。</p> <p>2 種 類 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とし、その都度指定する。</p> <p>3 内容及び包装 (1) 1個100g以上を標準とする。 (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- 7	調理パンC	PK	<p>1 品 質 一般市販品の「調理パン」とする。</p> <p>2 種 類 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>3 内容及び包装 (1) 1個100g以上を標準とし、1PK2個入りとする。 (2) メーカー標準の包装とする。 (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
2-1	うどん (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ゆでうどん」とする。 2 包 装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
2-2	そば (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ゆでそば」とする。 2 包 装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
2-3	中華そば (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ゆで中華そば」とする。 2 包 装 1個200gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
2-4	中華揚麺	EA	1 品 質 市販中級品以上の「揚げめん」とする。 2 包 装 (1) 1個60gを標準とする。 (2) ポリエチレン袋詰め個包装とする。 (3) 賞味期限を表示するものとする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
3-1	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、フードパック詰めの個包装とする。</p> <p>3 表 示</p> <p>製造年月日及び消費期限を明記する。</p>
3-2	恵方巻 (ハーフ)	EA	<p>1個150～170gを標準とし、フードパック詰めの個包装とする。</p> <p>3 表 示</p> <p>製造年月日及び消費期限を明記する。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
4- 1	こんにゃく	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「こんにゃく」とする。 (2) 1個250gを標準とする。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
4- 2	糸こんにゃく	KG	1 品 質 一般市販品の「糸こんにゃく」とする。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
5- 1	大豆水煮	KG	1 品 質 一般市販品の「大豆水煮」とする。 2 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
5- 2	焼豆腐	KG	1 品 質 一般市販品の「焼豆腐」とする。 2 重 量 1個300～350gを標準とする。 3 包 装 メーカー標準の包装とする。 4 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。
5- 3	納 豆	EA	1 品 質 (1) 一般市販品の「納豆」とする。 (2) タレ及び辛子付きのものとする。 2 包 装 1個45gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、6日以上を有するもの。
5- 4	挽きわり納豆	EA	1 品 質 (1) 一般市販品の「ひきわり納豆」とする。 (2) タレ及び辛子付きのものとする。 2 包 装 1個45gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、6日以上を有するもの。
5- 5	豆 腐	KG	1 品 質 一般市販品の「豆腐」とする。 2 重 量 1丁当たり300～400gを標準とする。 3 包 装 メーカー標準の包装とする。 4 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。
5- 6	油 揚	KG	1 品 質 一般市販品の「油揚」とする。 2 重 量 1枚20～25gを標準とする。 3 包 装 メーカー標準の包装とする。

番号	品名	単位	規格
5-7	厚揚	KG	1 品質 一般市販品の「厚揚」とする。 2 重量 1個400～500gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
5-8	絹ごし豆腐	KG	1 品質 一般市販品の「絹ごし豆腐」とする。 2 重量 1個300～350gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
5-9	おから	KG	1 品質 一般市販品の「おから」とする。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。 3 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
5-10	調整豆乳	EA	1 品質 一般市販品の「調整豆乳」とする。 2 包装 200ml紙パック入りで、ストロー付きの市販品とする。 3 消費期限 納入後、60日以上の間を有するもの。
5-11	豆乳飲料	EA	1 品質 一般市販品の「豆乳飲料」とする。 2 種類 コーヒー味、バナナ味等とし、その都度指定する。 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 消費期限 納入後、60日以上の間を有するもの。
5-12	豆乳(大)	EA	1 品質 一般市販品の「調整豆乳」とする。 2 包装 1000ml紙パック入りの市販品とする。 4 消費期限 納入後、60日以上の間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
5-13	黒豆煮豆	KG	1 品 質 一般市販品の「黒豆煮豆」とする。 2 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、14日以上の期間を有するもの。
5-14	金時煮豆	KG	1 品 質 一般市販品の「金時煮豆」とする。 2 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、14日以上の期間を有するもの。
5-15	味覚豆	KG	1 品 質 一般市販品の「昆布入り大豆煮豆」とする。 2 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、14日以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
6- 1	栗きんとん	KG	1 品 質 一般市販品の「栗きんとん」とする。 2 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。
6- 2	栗水煮	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「栗水煮」とする。 (2) 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。 3 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。

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>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) 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>(2) 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	KG	<p>品 質</p> <p>1 メークイン又は男爵とする。</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、早堀のものは80g以上、普通堀ものは120g以上のものを標準とする。</p>
7-2	長芋	KG	<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	KG	<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>
7-4	ほうれん草	KG	<p>品 質</p> <p>1 濃緑色を呈するもの。</p> <p>2 「とう」の立っていないもの。</p> <p>3 1束200～300g程度のもの。</p> <p>4 根部及び枯葉等を除去したもの。</p>

番 号	品 名	単位	規 格
7-5	みつば	KG	品 質 1 特有の香味、風味を有するもの。 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。
7-6	青じそ	EA	1 品 質 (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 10枚入りポリ袋又はポリパック詰とする。
7-7	パセリ	KG	1 品 質 (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。
7-8	ブロッコリー	KG	1 品 質 (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 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。
7-9	サラダ菜	KG	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。
7-10	サニーレタス	KG	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。
7-11	菜の花	KG	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。
7-12	小松菜	KG	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。

番号	品名	単位	規 格
7-13	人 参	KG	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。
7-14	ピーマン	KG	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。
7-15	南 瓜	KG	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。
7-16	に ら	KG	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。
7-17	春 菊	KG	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。
7-18	チンゲン菜	KG	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。
7-19	ししとうがらし	KG	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。
7-20	グリーンアスパラガス	KG	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。

番 号	品 名	単位	規 格
7-21	パプリカ	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 濃赤色及び濃黄色を呈するもの。</p> <p>(2) 弾力性を有するもの。</p> <p>(3) 辛味の弱いもの又は辛味のないもの。</p> <p>(4) 赤、黄を同量ずつとする。</p> <p>(5) 1個30g以上とする。</p> <p>2 その他</p> <p>外国産を可とする。</p>
7-22	水菜	KG	<p>品 質</p> <p>1 新鮮で風味良好なもの。</p> <p>2 根部及び枯葉等は除去したもの。</p> <p>3 砂等のきょう雑物が付着していないもの。</p> <p>4 「とう」の立っていないもの。</p> <p>5 1株400g以上とする。</p>
7-23	豆苗	EA	<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>
7-24	つるむらさき	KG	<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>
7-25	白 菜	KG	<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>
7-26	キャベツ	KG	<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>
7-27	レッドキャベツ	KG	<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>

番 号	品 名	単 位	規 格
7-28	ね ぎ	KG	1 種 類 ユリ科の「葉ねぎ」とする。 2 品 質 (1) 緑色部、白色部とも柔らかいもの。 (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。
7-29	セロリ	KG	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。
7-30	カリフラワー	KG	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。
7-31	レタス	KG	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。
7-32	玉 葱	KG	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。
7-33	紫玉葱	KG	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。
7-34	たけのこ	KG	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
7-35	か ぶ	KG	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。
7-36	ごぼう	KG	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。
7-37	オクラ	KG	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。
7-38	大 根	KG	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。 5 1本800g～1kg程度とする。
7-39	れんこん	KG	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。
7-40	ふ き	KG	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。
7-41	生 姜	KG	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。
7-42	胡 瓜	KG	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。

番 号	品 名	単 位	規 格
7-43	茄 子	KG	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。
7-44	みょうが	KG	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。
7-45	貝割大根	EA	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。
7-46	もやし	KG	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。
7-47	にんにく	KG	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。
7-48	とうもろこし	KG	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。
7-49	にんにくの芽	KG	1 品 質 (1) にんにくの花茎とする。 (2) 濃緑色を呈するもの。 (3) 肉質柔軟なもの。 (4) 特有の香味を有するもので、損傷のないもの。 (5) 根部を除去したもの。 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。
7-50	根深ねぎ	KG	1 品 質 (1) 緑色部、白色部とも柔らかいもの。 (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。 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。

番 号	品 名	単 位	規 格
7-51	にがうり	KG	品 質 1 緑色又は濃緑色のもの。 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。 3 熟しすぎていないもの。 4 1個200gを標準とする。
7-52	冬瓜	KG	品 質 1 緑色又は濃緑色のもの。 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。 3 ずっしりと重みがあるもの。 4 1個3~4kgを標準とする。
7-53	木の芽	EA	1 品 質 (1) さんしょうの木の若芽。 (2) 葉質の軟らかいもの。 (3) 小枝を除いたもの。 2 包 装 10g程度のポリパック入りとする。
7-54	ミニトマト	KG	品 質 1 赤色及び丸型のもの。 2 表面が生々しく、弾力のあるもの。 3 傷のないもの。 4 1個15gを標準とする。
7-55	トマト	KG	品 質 1 赤色又は桃色種のもの。 2 表面が生々しく、弾力のあるもの。 3 傷のないもの。 4 1個200gを標準とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
8-1	みかん	KG	品 質 1 温州みかんとする。 2 果皮の色が均一で、色鮮やかなもの。 3 1個100gを標準とする。
8-2	オレンジ	KG	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) 1個200gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8-3	レモン	KG	1 品 質 (1) 固有の風味を有するもの。 (2) 1個100gを標準とする。 2 その他 外国産を可とする。
8-4	すだち	KG	品 質 1 緑色の未熟果とする。 2 香味が良好なもの。 3 1個30gを標準とする。
8-5	グレープフルーツ	KG	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。
8-6	柚子	KG	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 1個100gを標準とする。
8-7	りんご	KG	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。 2 品 質 (1) 皮の色が濃いもの。 (2) 1個300gを標準とする。
8-8	すいか	KG	品 質 1 熟度十分なもので、棚落ちしたものでないもの。 2 変形が認められないもの。 3 1個2.5kgを標準とする。
8-9	桃	KG	1 種 類 白桃種とする。 2 品 質 (1) 熟度、香味良好なもの。 (2) 1個200gを標準とする。

番号	品名	単位	規格
8-10	いちご	KG	<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) 全粒が赤色を帯び、粒揃いのもの。 (2) 熟しすぎていないもの。 (3) 砂等の異物の付着していないもの。 (4) 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>
8-11	柿	KG	<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) 1個200gを標準とする。</p>
8-12	キウイフルーツ	KG	<p>1 品質 (1) 果肉が黄緑色のもの。 (2) 1個100gを標準とする。</p> <p>2 その他 外国産を可とする。</p>
8-13	ゴールドキウイフルーツ	KG	<p>1 品質 (1) 果肉が黄色のもの。 (2) 1個100gを標準とする。</p> <p>2 その他 外国産を可とする。</p>
8-14	バナナ	KG	<p>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) 1本150gを標準とする。</p> <p>2 その他 外国産を可とする。</p>
8-15	パイナップル	KG	<p>1 品質 (1) 独特の芳香があるもの。 (2) 1個1.0kg以上を標準とする。</p> <p>2 その他 外国産を可とする。</p>
8-16	メロン	KG	<p>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。</p> <p>2 品質 (1) 適度に熟したもので、風味が良好なもの。 (2) 変形が認められないもの。 (3) 1個2kgを標準とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
8-17	ぶどう	KG	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) 色沢良好なもの。 (2) 実がはった粒揃いのもの。 (3) 1房150gを標準とする。
8-18	梨	KG	1 種 類 豊水、幸水及び二十世紀とし、その都度指定する。 2 品 質 (1) 表面に傷が無いもの。 (2) 1個200gを標準とする。

番号	品名	単位	規格
9-1	まつたけ	KG	品質 1 固有の芳香を有するもの。 2 弾力があり、形崩れしていないもの。 3 カサが閉じており、内側のヒダが白いもの。 4 ヒダの部分に、土が付着していないもの。 5 カナダ産、中国産又は韓国産とする。
9-2	しめじ	KG	1 品質 (1) ぶなしめじとする。 (2) 形状は、中開きのもの。 (3) 粒揃いのもの。 2 包装 フードパ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	KG	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	KG	1 品質 (1) 粒揃いのもの。 (2) 大きさは、直径4.5～7cmのもの。 (3) 表面に傷がないもの。 2 包装 フードパ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	KG	1 品質 (1) カサが肉厚でしっかりしているもの。 (2) 軸が締まっているもの。 2 包装 フードパ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	KG	1 品質 (1) カサの色が淡褐色で、開きすぎていないもの。 (2) 軸は白くて太く、弾力とかたさのあるもの。 2 包装 フードパ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	KG	1 品 質 一般市販品の「生若布」とする。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。
10- 2	ところ天	KG	1 品 質 一般市販品の「ところてん」とする。 2 包 装 プラスチック容器詰の市販品とする。
10- 3	もずく	EA	1 品 質 一般市販品の「味付もずく」とする。 2 包 装 70gを標準とする容器入りとする。
10- 4	味付もずく	KG	1 品 質 一般市販品の「味付もずく」とする。 2 包 装 500g又は1kgポリエチレン袋詰とする。

番号	品名	単位	規格
11-1	あじ (冷)	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。
11-2	さばフィレ (冷)	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。
11-3	さば (冷)	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。
11-4	塩さば	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。
11-5	しめさば	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。
11-6	さんま (冷)	KG	1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 品質 1尾110gを標準とする生さんま。
11-7	赤魚 (冷)	KG	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。

番号	品名	単位	規格
11-8	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個500gを標準とする「さくどり」とする。 (2) 「角さく」を80%以上含むものとする。 (3) 血合部分を除く。 (4) 刺身用とする。
11-9	まぐろ (ネギトロ用)	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。
11-10	まかじき (冷)	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。
11-11	かつおたたき (冷)	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 包装 1枚400~600gを標準とし、真空パック包装されたもの。
11-12	舌びらめ (冷)	EA	1 種類 ウシノシタ科の「シタビラメ」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。
11-13	さわら (冷)	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。
11-14	太刀魚 (冷)	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。

番号	品名	単位	規格
11-15	子持ししゃも	KG	<p>1 種類 キュウリウオ科の「カラフトシシャモ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 抱卵した雌とする。 (2) 1尾20g程度のもの。</p>
11-16	お刺身サーモン(冷)	KG	<p>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。</p> <p>2 包装 300～400g程度入りで真空包装されたもの。</p> <p>3 銘柄 「ニチロ」「ニッスイ」又は同等以上のものとする。</p>
11-17	たら(冷)	EA	<p>1 種類 タラ科の「マダラ」とする。</p> <p>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。</p>
11-18	さけ(冷)	EA	<p>1 種類 サケ科の「ベニサケ」とする。</p> <p>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。</p>
11-19	塩さけ(冷)	EA	<p>1 種類 サケ科の「ベニサケ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 骨なしの切身とする。 (2) 1切れ60gを標準とする。</p>
11-20	あゆ	KG	<p>1 種類 アユ科の「アユ」とする。</p> <p>2 品質 大きさは、1尾100gを標準とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
11-21	明太子	KG	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。
11-22	辛子明太子	KG	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。 (4) 大きさは、1 k g 1 0～2 0個のもの。 3 包 装 1 k g 入り発砲スチロール詰又は紙箱詰とする。
11-23	いくら（冷）	KG	1 種 類 サケ科の「サケ」の卵を醤油漬にしたものとする。 2 品 質 市販の上級品とする。 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。
11-24	かずのこ	KG	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。 2 品 質 市販の1級品とする。 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。
11-25	するめいか（冷）	KG	1 種 類 アカイカ科の「スルメイカ」とする。 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。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋入りのものとする。
11-26	甲いか（冷）	KG	1 種 類 コウイカ科の「コウイカ」とする。 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。
11-27	いかそうめん（冷）	KG	1 種 類 ヤリイカ科の「アオリイカ」とする。 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。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋入りのものとする。

番号	品名	単位	規格
11-28	えび無頭 (冷)	KG	<p>1 種類 クルマエビ科の「ブラックタイガー」とする。</p> <p>2 品質 (1) 無頭のもの。 (2) 急速ブロック凍結したもの。 (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>
11-29	えび有頭 (冷)	KG	<p>1 種類 クルマエビ科の「ブラックタイガー」とする。</p> <p>2 品質 (1) 有頭のもの。 (2) 急速ブロック凍結したもの。 (3) 大きさは、1.5kgに25～30尾入りとする。</p>
11-30	むきえび (冷)	KG	<p>1 品質 (1) 小えびの頭、胴体、尾の皮を全て剥いたもの。 (2) 粒ぞろいのもの。 (3) バラ凍結したもの。 (4) 1kgに100～200尾入りのもの。</p> <p>2 包装 1kg入りを標準とする。</p>
11-31	むきえび大 (冷)	KG	<p>1 品質 (1) バナメイ海老の頭、胴体、尾の皮を全て剥いたもの。 (2) 急速ブロック凍結したもの。 (3) 1kgに26～30尾入りのもの。</p> <p>2 包装 1kg入りを標準とする。</p>
11-32	尾付むきえび (冷)	PK	<p>1 種類 クルマエビ科の「バナメイ海老」とする。</p> <p>2 品質 (1) 無頭で尾を残し、胴体の皮を剥ぎ、身を伸ばしたもの。 (2) 身を伸ばした状態で、10～12cm程度のもの。 (3) 急速ブロック凍結したもの。</p> <p>3 包装 フードパックに20尾入りを標準とし、真空包装したものの。</p>
11-33	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。 (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>

番号	品名	単位	規格
11-34	かにむきみ (冷)	KG	<p>1 種類 クモガニ科の「ズワイガニ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 紅ずわいがこの殻を除き、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。</p> <p>3 包装 1kg入りトレー詰とする。</p>
11-35	はも	KG	<p>1 種類 ハモ科の「ハモ」とする。</p> <p>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。</p>
11-36	穴子蒲焼 (冷)	KG	<p>1 種類 アナゴ科の「マアナゴ」とする。</p> <p>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。</p>
11-37	うなぎ蒲焼 (冷)	KG	<p>1 種類 ウナギ科の「ウナギ」とする。</p> <p>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。</p> <p>3 包装 5kgポリエチレン袋入りの紙箱詰とする。</p>
11-38	たこスライス (冷)	KG	<p>1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 茹でてあるもの。 (2) 足先の細い部位を除き、2～3mmの厚さにスライスしたもの。 (3) スライスの大さは、2×4cmを標準とする。 (4) 生食用とする。 (5) 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>
11-39	たこ (冷)	KG	<p>1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。</p> <p>2 品質 (1) たこの内臓を取り除き、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。</p>

番号	品名	単位	規格
11-40	シーフードミックス (冷)	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) 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。
11-41	メルルーサ (冷)	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。
11-42	釜揚げしらす	KG	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。 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。
11-43	かき (冷)	KG	1 種類 イダボガキ科の「マガキ」とする。 2 品質 (1) カキのむき身とする。 (2) 色沢は乳白色で、茶色の内臓が透けて見えないもの。 (3) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。 (4) 冷却急速IQ凍結させたもの。 (5) 大きさは、「M」(47～52個)以上とする。 2 包装 1kgポリエチレン袋詰とする。
11-44	帆立 (冷)	PK	1 種類 イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。 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) ボイルしたもの。 (4) サイズは2L(16～20個入り)とする。 3 包装 1kgポリエチレン袋詰とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
11-45	ベビー帆立 (冷)	KG	<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) ボイルしたもの。 (4) サイズはM (100~150個入り) とする。</p> <p>3 包 装 1kgポリエチレン袋詰とする。</p>
11-46	帆立貝柱 (冷)	KG	<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。 (5) サイズはM (26~30個) を標準とする。</p> <p>3 包 装 1kgポリエチレン袋詰とする。</p>
11-47	あさりむきみ (冷)	KG	<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) 粒揃いのもの。 (2) 砂等を十分にはかせたむき身のもの。 (3) ボイルし、冷却急速IQ凍結させたもの。</p> <p>3 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>
11-48	生うに	EA	<p>1 種 類 オオバフンウニ科の「ムラサキウニ」とする。</p> <p>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。</p> <p>3 包 装 1EA100gを標準とする。</p>

番号	品名	単位	規格
11-49	白す干し	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) 新鮮で変色なく、形の崩れていないもの。 (4) よく乾燥させたものであり、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とする。</p>
11-50	塩くらげ	KG	<p>1 種類 「ビゼンクラゲ」又は「エチゼンクラゲ」とする。</p> <p>2 品質 市販の上級品とする。</p>
11-51	いわしつみれ(冷)	KG	<p>1 品質 いわしの身を使用した柔らかいつみれ。</p> <p>2 包装 1KG入りを標準とする。</p>

番号	品名	単位	規格
12-1	竹輪	KG	1 品質 (1) 一般市販品の「焼き竹輪」とする。 (2) 1EA100gを標準とする。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。
12-2	かまぼこ(板付)	KG	1 品質 一般市販品の「板付かまぼこ」とする。 2 包装 板を除いた1個の正味重量が60~80gの市販品とする。
12-3	カニ風味蒲鉾	KG	1 品質 一般市販品の「カニ風味蒲鉾」とする。 2 包装 (1) カニ風味蒲鉾 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。 (2) カニ風味蒲鉾(ほぐし身) 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。
12-4	カニ風味蒲鉾(ほぐし身)	KG	
12-5	なると巻	KG	1 品質 一般市販品の「なると巻」とする。 2 包装 1個140~160gで、1枚2~3mmにスライスし、真空包装されたもの。
12-6	さつま揚	KG	1 品質 (1) 一般市販品の「さつま揚」とする。 (2) 1個50gを標準とする。 2 包装 ポリエチレン袋詰とする。
12-7	ごぼう天	KG	1 品質 (1) 一般市販品の「ごぼう天」とする。 (2) 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。
12-8	はんぺん	KG	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。

番 号	品 名	単 位	規 格
12-9	竹付竹輪	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 表面は均等に焼け、皮が極度にむけていないもの。</p> <p>(2) 適度な弾力性を有するもの。</p> <p>(3) 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。</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>
12-10	豆腐きんちやく (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(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やく型にしたもの</p> <p>(2) 1EA25～30g程度</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>
12-11	フィッシュカツ	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「フィッシュカツ」とする。</p> <p>(2) 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 肉質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色できめ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する。</p> <p>2 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-4℃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、ポリエ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、少量の場合はポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 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	KG	<p>品質</p> <p>1 部位は、「アキレス」を除いた「赤身すじ」とする。</p> <p>2 3～4cm角にカットしたもの。</p>
13-2	牛中肉	KG	<p>品質</p> <p>1 部位は、「もも」又は「肩ロース」とする。</p> <p>2 脂肪の含有率は20%以内（重量比）を標準とする。</p> <p>3 スライスの厚さは、1.5～2mm程度のももの。</p> <p>4 4～5cm角にカットしたもの。</p>
13-3	牛挽肉	KG	<p>品質</p> <p>1 膜質、じん帯等を取り除き、ひき肉とする。</p> <p>2 部位は、「すね」又は「もも」とする。</p> <p>3 脂肪の含有率は15%以内（重量比）を標準とする。</p>
13-4	牛角肉	KG	<p>品質</p> <p>1 部位は、「肩ばら」とする。</p> <p>2 脂肪の含有率は20%以内（重量比）を標準とする。</p> <p>3 2～2.5cm角にカットしたもの。</p>
13-5	牛ステーキ肉	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 部位は「ヒレ」とする。</p> <p>(2) 肉の厚さは、20mmを標準とする。</p> <p>(3) 1枚150gを標準とする。</p> <p>2 包装</p> <p>1枚ずつポリエチレン袋で包装したものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
13-6	豚カツ用肉	KG	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100gを標準とする。
13-7	豚中肉	KG	品質 1 部位は「かた」又は「もも」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	KG	品質 1 膜質、じん帯等を取り除き、ひき肉とする。 2 部位は「すね」又は「もも」とする。 3 脂肪の含有率は15%（重量比）を標準とする。
13-9	合挽肉	KG	品質 1 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。 2 牛肉の部位は、「すね」又は「もも」とする。 3 豚肉の部位は「すね」又は「もも」とする。
13-10	鶏もも切身	KG	1 品質 (1) 部位は、「もも」とする。 (2) 若鶏を解体したもの。
13-11	鶏ももこま切れ	KG	2 解体法 (1) 鶏もも切身は、3～4cmにカットしたもの。
13-12	鶏もも肉	KG	(2) 鶏ももこま切れは、1～1.5cmにカットしたもの。 (3) 鶏もも肉は、1枚200～300gを標準に除骨したもの。
13-13	阿波尾鶏もも肉	KG	1 種類 「地鶏肉」特定JAS規格に認定された「阿波尾鶏」とする。 2 品質 (1) 部位は「もも」とする。 (2) 1枚の重量は200～400gを標準に除骨したもの。
13-14	鶏むね肉	KG	1 品質 (1) 部位は「むね」とする。 (2) 若鶏を解体したもの。 (3) 1枚の重量は200～300gを標準とする。 2 包装 1袋2kg入りポリエチレン袋詰とする。

番 号	品 名	単 位	規 格
13-15	鶏もも骨付肉	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 部位は「もも」とする。</p> <p>(2) 若鶏を解体したもの。</p> <p>(3) バラ凍結されたもの。</p> <p>2 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>
13-16	鶏ささみ肉	KG	<p>品 質</p> <p>1 部位は「ささみ」とする。</p> <p>2 1切れ25g以上とし、すじを除去する。</p>
13-17	鶏がら	KG	<p>1 種 類</p> <p>食鶏取引規格の副品目のうちの「がらⅡ型」で頭部及び足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>
13-18	鶏手羽先肉	KG	<p>品 質</p> <p>1 部位は、「手羽先」とする。</p> <p>2 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>3 1本50～60g程度のもの。</p>
13-19	鶏挽肉	KG	<p>品 質</p> <p>1 鶏皮を取り除き、ひき肉とする。</p> <p>2 部位は「むね」とする。</p> <p>3 脂肪の含有率は15%（重量比）を標準とする。</p>
13-20	牛レバー	KG	<p>品 質</p> <p>1 部位は「肝臓」とする。</p> <p>2 スライスの厚さは、6～7mm程度のもの。</p> <p>3 3～4cm角の板状にカットしたもの。</p>
13-21	豚骨	KG	<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>
13-22	豚角肉	KG	<p>品 質</p> <p>1 部位は「モモ（内ももを含む）」とする。</p> <p>2 脂肪の厚さは、8mm以内とする。</p> <p>3 2～2.5cm角のサイコロ状にカットしたもの。</p>
13-23	豚ばら肉	KG	<p>品 質</p> <p>1 部位は「カタバラ」又は「トモバラ」とする。</p> <p>2 ブロック肉とする。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
13-24	豚スペアリブ	KG	品 質 1 部位は「バラ」とする。 2 骨付きとする。 3 肉付きのよいもの。 4 バラ肉と骨の割合は、バラ肉7：骨3程度を標準とする。 5 100gを標準にカットしたもの。
13-25	ホルモン	KG	品 質 1 部位は「小腸」とする。 2 3～4cm角にカットしたもの。

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 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「焼豚」とする。</p> <p>(2) スライスの厚さは、2mm程度とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上の間を有するものとする</p>
14-2	ベーコン	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「ベーコン」とする。</p> <p>(2) スライスの厚さは、1.5～2mm程度のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上の間を有するものとする</p>
14-3	ロースハム	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「ロースハム」とする。</p> <p>(2) スライスの厚さは、2mm程度のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上の間を有するものとする</p>
14-4	ソフトサラミソーセージ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「ソフトサラミソーセージ」とする。</p> <p>(2) スライスの厚さは、2mm程度とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上の間を有するものとする</p>
14-5	ウインナーソーセージ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「ウインナーソーセージ」とする。</p> <p>(2) 荒挽きポークとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上の間を有するものとする</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
15- 1	鶏 卵	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産の生食用のもの。</p> <p>(2) 殻の割れ及び汚れのないもの。</p> <p>(3) 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) 1箱5kg又は10kg詰とする。</p> <p>(2) 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を使用したもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上を有するもの。</p>
15- 2	茶碗蒸し	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「茶碗蒸し」とする。</p> <p>(2) 具は、えび、椎茸、ぎんなん、筍等を使用したもの。</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> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上を有するもの。</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 包 装 200ml 紙パック入りで、ストロー付きのものとする。 4 賞味期限 納入後、6日以上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 包 装 1000ml 紙パック入りのものとする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するものとする。
16- 3	コーヒー牛乳	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「乳飲料」とする。 2 包 装 200ml 紙パック入りのものとする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するものとする。
16- 4	乳酸菌飲料	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「乳酸菌飲料」とする。 2 容器包装 (1) 65ml 以上ポリパック入りとする。 (2) メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するもの。
16- 5	生クリーム	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「クリーム (乳脂肪)」とする。 2 包 装 200ml 紙パック入りの市販品とする。 4 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するものとする。
16- 6	ヨーグルト	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「はっ酵乳」とする。 2 容器包装 (1) 70g 以上紙パック又はポリパック入りで、紙又はプラスチックの Spoon を付けたものとする。 (2) メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するものとする。
16- 7	飲むヨーグルト	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「はっ酵乳」とする。 2 容器包装 (1) 80g 以上紙パック又はポリパック入りのものとする。 (2) メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、10日以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
16- 8	プレーンヨーグルト	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 無糖のもの。</p> <p>2 容器包装</p> <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。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上の間を有するもの。</p>
16- 9	ラクトアイス	PK	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「ラクトアイス」、「アイスマイルク」又は「アイスクリーム」とする。</p> <p>(2) 種類は、バニラ、チョコ、クッキー&バニラ等とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 1個50ml以上、1PKあたり4～6個入りのもの。</p> <p>(2) メーカー標準の包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、60日以上の間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「明治（スーパーカップミニ超バニラ）」</p> <p>「メイトー（グランカカオ）」</p>
16-10	LL牛乳	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」とする。</p> <p>(2) 常温保存可能品とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個200ml入りメーカー標準の包装とし、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、30日以上の間を有するもの。</p>

番号	品名	単位	規格
17-1	煎り大豆	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 黄大豆を煎ったもの。</p> <p>(2) 形崩れのないもの。</p> <p>(3) 袋に節分に関する表示の入った、行事用のもの。</p> <p>(4) 1個5～10g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> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
17-2	柏餅	EA	<p>1 品質</p> <p>一般市販品の「柏餅」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 1個30～50gを標準とする。</p> <p>(2) メーカー標準の包装とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日間有効なもの。</p>
17-3	あられ	EA	<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> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
17-4	おはぎ	EA	<p>1 品質</p> <p>一般市販品の「おはぎ」又は「ぼたもち」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 1個30～50gを標準とする。</p>
17-5	ぼたもち	EA	<p>(2) メーカー標準の包装とする。</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	EA	<p>1 品質</p> <p>一般市販品の「桜餅」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 1個30～50gを標準とする。</p> <p>(2) メーカー標準の包装とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日間有効なもの。</p>
17-7	草餅	EA	<p>1 品質</p> <p>よもぎを使用した、一般市販品の「草餅」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 1個20～50gを標準とする。</p> <p>(2) メーカー標準の包装とする。</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- 8	大福	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「大福もち」とする。</p> <p>(2) こしあん又はつぶしあんとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 1個20～50gを標準とする。</p> <p>(2) メーカー標準の包装とする。</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>一般市販品の「プリン」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 70g以上ポリパック入りの市販品とする。</p> <p>(2) スプーン付きとする。</p> <p>(3) メーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上を有するもの。</p>
17-10	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 内容及び包装</p> <p>200ml紙パック入りで、ストロー付きの市販品とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、60日以上を有するもの。</p>
17-11	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 内容及び包装</p> <p>125ml紙パック入りで、ストロー付きの市販品とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、60日以上を有するもの。</p>
17-12	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>2 内容及び包装</p> <p>1個60gを標準とし、プラスチック容器入りのものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、60日以上を有するもの。</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、病虫害、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) 米糠、食塩等を使用して漬けたもの。</p> <p>(2) 1本200g以上のもの。</p> <p>2 その他</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
18- 2	白菜漬	KG	<p>1 品 質</p> <p>白菜を唐辛子、食塩等を入れ漬けたもの。</p> <p>2 その他</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
18- 3	かぶ漬	KG	<p>1 品 質</p> <p>かぶを塩漬けしたもの。</p> <p>2 その他</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
18- 4	紅生姜	KG	<p>1 品 質</p> <p>千切りにした生姜を甘酢液につけたもの。</p> <p>2 その他</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
18- 5	朝鮮漬	KG	<p>1 品 質</p> <p>白菜に唐辛子、にんにく等を入れ、熟成発行させたもの。</p> <p>2 その他</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
18- 6	たたきごぼう	KG	1 品 質 ごぼうにごま、かつお節等を加え、醤油、食塩等で漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18- 7	福神漬	KG	1 品 質 蓮根、大根、茄子、しそ、生姜及びなた豆等の材料を適宜混入し、調味液で漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18- 8	らっきょ漬	KG	1 品 質 らっきょうを甘酢液につけたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18- 9	はりはり漬	KG	1 品 質 大根、昆布、生姜及び唐辛子等を使用し、漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-10	つぼ漬	KG	1 品 質 干し大根を調味液に漬け込んだもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-11	べったら漬	KG	1 品 質 (1) 大根を甘酒に漬けたもの。 (2) 1本200g以上のもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-12	松前漬	KG	1 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。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-13	高菜漬	KG	1 品 質 高菜を食塩、唐辛子等で漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-14	野沢菜漬	KG	1 品 質 野沢菜を塩漬け又は調味液で漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-15	かぶ三杯漬	KG	1 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。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
18-16	桜漬	KG	1 品 質 大根をしそ及び三杯酢等で漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-17	酢蓮根	KG	1 品 質 (1) 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。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-18	しば漬	KG	1 品 質 胡瓜、茄子、生姜及びしそ等を混ぜ、調味液に漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-19	ゆず大根	KG	1 品 質 大根、ゆず及び調味液で漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-20	割干桜	KG	1 品 質 大根、しそ及び調味液で漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。
18-21	梅かつお沢庵	KG	1 品 質 大根をかつお節及び調味液で漬けたもの。 2 その他 納入後、3日以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
19- 1	田作り	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「田作り」とする。 (2) 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、良く火詰したもの。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19- 2	花見昆布	KG	1 品 質 昆布、ごま、削り節等を砂糖、醤油等を使用し、佃煮風にしたもの。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19- 3	塩昆布	KG	1 品 質 一般市販品の「塩昆布」とする。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19- 4	昆布巻	KG	品 質 1 一般市販品の「昆布巻」とする。 2 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、良く火詰したもの。 3 1個の重量は40 gを標準とする。
19- 5	子持昆布	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「子持昆布」とする。 (2) 砂糖、醤油等を使用し、佃煮風に味付けしたもの。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19- 6	しその実昆布	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「しその実昆布」とする。 (2) 砂糖、醤油等を使用し、佃煮風に味付けしたもの。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19- 7	ちりめん昆布	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「ちりめん昆布」とする。 (2) 砂糖、水あめ等を使用し、佃煮風に味付けしたもの。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19- 8	しそ風味きくらげ	KG	1 品 質 きくらげをしそ風味の調味液で、佃煮風にしたもの。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19- 9	中華くらげ	KG	1 品 質 (1) 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。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。

番 号	品 名	単 位	規 格
19-10	黄金いか	KG	1 品 質 (1) 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。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19-11	中華春雨	KG	1 品 質 (1) 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。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19-12	金 平	KG	1 品 質 一般市販品の「金平牛蒡」とする。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19-13	キムチもやし	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「キムチもやし」とする。 (2) 大豆もやしを使用したもの。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19-14	山菜水煮	KG	1 品 質 一般市販品の「山菜水煮」とする。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19-15	松茸ごはんの素	PK	1 品 質 一般市販品の「松茸ごはんの素」とする。 2 内容及び包装 700 g入りレトルトパウチ入りとする。
19-16	カニカマサラダ	KG	1 品 質 一般市販品の「カニカマサラダ」とする。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19-17	マカロニサラダ	KG	1 品 質 一般市販品の「マカロニサラダ」とする。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。
19-18	スパゲティサラダ	KG	1 品 質 一般市販品の「スパゲティサラダ」とする。 2 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋入りとする。

番 号	品 名	単 位	規 格
19-19	ホッキ貝サラダ	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「ホッキ貝サラダ」とする。</p> <p>(2) カナダホッキ貝、いか、カラフトししゃもの卵及びひとえぐさ等をドレッシングで和えたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰又はフードパック入りとする。</p>
19-20	のり佃煮	EA	<p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「のり佃煮」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 1 EA 8 g を標準とする。</p> <p>(2) 個包装のもの。</p>

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、-18°C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>JAS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)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「いなり寿司」とする。</p> <p>(2) 1個40g程度のもの。</p> <p>(3) ボ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> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
20- 2	中華ちまき (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「中華ちまき」とする。</p> <p>(2) 竹の皮に包んだもの。</p> <p>(3) 1個45g程度のもの。</p> <p>(4) 蒸し調理が可能なもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>10~20個程度をポリエチレン袋詰めとしたもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
20- 3	白玉 (冷)	KG	<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) 1kg100~150EA (1EA7~9g) 入りとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1kg入りポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
20- 4	ナン (冷)	EA	<p>1 品 質 (1) 一般市販品の「ナン」とする。 (2) 適度な焼き色を有したもの。 (3) 1個50gを標準とする。</p> <p>2 包 装 ポリエチレン袋詰の個包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
20- 5	焼きそば (冷)	KG	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 焼きそば」とする。</p> <p>2 包 装 1kg入りボイリングパック入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
20- 6	塩焼きそば (冷)	KG	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 塩焼きそば」とする。</p> <p>2 包 装 1kg入りボイリングパック入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
20- 7	スパゲティナポリタン (冷)	KG	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) スパゲティナポリタン」とする。</p> <p>2 包 装 1kg入りボイリングパック入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
21- 1	フレンチポテト (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) フレンチポテト」とする。 (2) くし形にカットしたもの。 2 包 装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
21- 2	野菜コロッケ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 野菜コロッケ」とする。 2 重量及び包装 1 EA 70 gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
21- 3	牛肉コロッケ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 牛肉コロッケ」とする。 2 重量及び包装 1 EA 70 gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
21- 4	里芋 (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 里芋」とする。 (2) 「S」又は「M」サイズとする。 2 包 装 500 g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
21- 5	中華ポテト (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 中華ポテト」とする。 (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。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
21- 6	とろろ芋 (冷)	KG	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) とろろ芋」とする。 2 包 装 500 g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
21-7	スティックポテト (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 中華ポテト」とする。 (2) スティックタイプのもの。 (3) 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。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
22- 1	揚げ出し豆腐 (冷)	E A	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 揚げ出し豆腐」とする。 2 重量及び包装 1個40gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
22- 2	豆腐ハンバーグ (冷)	E A	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 豆腐ハンバーグ」とする。 2 重量及び包装 1個100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
22- 3	もち巾着 (冷)	E A	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) もち入り巾着」とする。 2 重量及び包装 1個40gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
22- 4	ビーンズミックス (冷)	K G	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ビーンズミックス」とする。 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、3か月以上の期間を有するもの。
22- 5	高野しのだ (冷)	E A	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) しのだ巻き」とする。 (2) 野菜を使用したもの。 2 重量及び包装 1個45～50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
23-1	ほうれん草 (冷)	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) カットほうれん草」とする。 (2) IQF凍結したもの。</p> <p>2 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
23-2	ブロッコリー (冷)	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ブロッコリー」とする。 (2) 500g中に、40～60個入り程度とする。 (3) IQF凍結したもの。</p> <p>2 包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
23-3	南瓜 (冷)	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 南瓜」とする。 (2) IQF凍結したもの。</p> <p>2 包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
23-4	ミックスベジタブル (冷)	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ミックスベジタブル」とする。 (2) IQF凍結したもの。</p> <p>2 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
23-5	グリーンアスパラガス (冷)	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ミニカットグリーンアスパラ」とする。 (2) IQF凍結したもの。</p> <p>2 包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
23-6	シャトーキャロット (冷)	KG	<p>1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) シャトーキャロット」とする。 (2) IQF凍結したもの。</p> <p>2 包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
23- 7	笹がき牛蒡 (冷凍)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 笹がきごぼう」とする。 (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。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
23- 8	中華野菜ミックス (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 中華野菜ミックス」とする。 (2) IQF凍結したもの。 2 包 装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
23- 9	枝豆むきみ (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) むき枝豆」とする。 (2) IQF凍結したもの。 2 包 装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
23-10	いんげん (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ミニカットいんげん」とする。 (2) IQF凍結したもの。 2 包 装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
23-11	焼きなす (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 焼きなす」とする。 2 重量及び包装 1個50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
23-12	絹さや (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 絹さや」とする。 (2) IQF凍結したもの。 2 包 装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
23-13	グリーンピース (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) グリンピース」とする。 (2) IQF凍結したもの。 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、3か月以上の期間を有するもの。
23-14	スイートコーン (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) スイートコーン」とする。 (2) 軸からはずし、実のみのもの。 (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。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
23-15	葉大根 (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 刻み葉だいこん」とする。 (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。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
23-16	アボカド (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) アボカド」とする。 (2) ダイス状にカットしたもの。 (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。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単位	規 格
24- 1	ホッケ塩焼 (冷)	PK	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ホッケ塩焼」とする。</p> <p>2 内容及び包装 (1) 1個20gを標準とし、1PK10個入りとする。 (2) ボイリングパック入り。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
24- 2	キンメダイ西京焼 (冷)	PK	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) キンメダイ西京焼」とする。</p> <p>2 内容及び包装 (1) 1個20gを標準とし、1PK10個入りとする。 (2) ボイリングパック入り。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
24- 3	かき揚げ (冷)	EA	<p>1 品 質 (1) 一般市販品の「かき揚げ」とする。 (2) 玉葱、人参、えび等を使用したもの。</p> <p>2 重 量 1個70g以上を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
24- 4	白身フライ (冷)	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 白身魚フライ」とする。</p> <p>2 重 量 1個60gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
24- 5	いかリングフライ (冷)	KG	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) いかリングフライ」とする。</p> <p>2 内容量 1kg入りを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
24- 6	いか天ぷら (冷)	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) いか天ぷら」とする。</p> <p>2 重 量 1個50gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
24- 7	えびしゅうまい (冷)	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) えびしゅうまい」とする。</p> <p>2 重 量 1個15g以上を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
24-8	えびフライ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) えびフライ」とする。 2 重 量 1個30gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
24-9	あじフライ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) あじフライ」とする。 2 重 量 1個60gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
24-10	かにクリームコロ ック (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) かにクリームコロッケ」とする。 2 重 量 1個80gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
24-11	えびカツフライ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) えびカツ」とする。 2 重 量 1個100～120gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
24-12	エビのチリソース 煮 (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) エビのチリソース煮」とする。 (2) エビにチリソースをからめたもの。 2 内 容 量 1kg入りを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
24-13	ぶりフライ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「ぶりフライ」とする。 2 重 量 1個50gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
24-14	サーモントルタル フライ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「サーモントルタルフライ」とする。 2 重 量 1個60gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番号	品名	単位	規格
24-15	プチエビグラタン (冷)	EA	<p>1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) エビグラタン」とする。 (2) アルミカップ入りとする。</p> <p>2 重量 1個100gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
24-16	骨なしかれい唐揚げ (冷)	EA	<p>1 品質 一般市販品の「(冷凍) 骨なしかれい唐揚げ」とする。</p> <p>2 重量 1個60gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
24-17	かじきメンチカツ (冷)	EA	<p>1 品質 一般市販品の「(冷凍) かじきメンチカツ」とする。</p> <p>2 重量 1個100gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
24-18	さわら西京焼 (冷)	PK	<p>1 品質 一般市販品の「(冷凍) さわら西京焼」とする。</p> <p>2 内容及び包装 (1) 1個30gを標準とし、1PK10個入りとする。 (2) ボイリングパック入り。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
			1

番 号	品 名	単 位	規 格
25- 1	若鶏八幡巻 (冷)	PK	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 若鶏八幡巻」とする。 2 包 装 1 PK 230～250gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25- 2	鶏レバー煮込み (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 鶏レバー煮込み」とする。 (2) パックのまま、ボイルできるもの。 2 内 容 量 1kg入りを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25- 3	チキンカツ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) チキンカツ」とする。 2 重 量 1個140gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25- 4	とん串カツ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) とん串カツ」とする。 2 重 量 1個70gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25- 5	ポークカツ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ポークカツ」とする。 2 重 量 1個150gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25- 6	ミートボール (冷)	KG	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ミートボール」とする。 (2) タレがついていないもの。 2 重 量 1個15gを標準とし、1kg入りとする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25- 7	春巻 (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 春巻」とする。 2 重 量 1個50gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
25-8	ロールキャベツ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ロールキャベツ」とする。 2 重 量 1個40gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25-9	餃子 (冷)	EA	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 焼き餃子」とする。 (2) 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。 2 重 量 1個36gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25-10	水餃子 (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 水餃子」とする。 2 重 量 1個16gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25-11	しゅうまい (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 肉しゅうまい」とする。 2 重 量 1個16gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25-12	ハンバーグ (冷)	EA	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ハンバーグ」とする。 (2) 焼き調理をしたもの。 2 重 量 1個120gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25-13	ミニハンバーグ (冷)	EA	1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ミニハンバーグ」とする。 (2) 焼き調理をしたもの。 2 重 量 1個60gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
25-14	メンチカツ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) メンチカツ」とする。 2 重 量 1個80gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25-15	ワンタン (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ワンタン」とする。 2 重 量 1個6.5gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25-16	えびこら焼 (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) えびこら焼きまんじゅう」とする。 2 重 量 1個30gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25-17	ヒレカツ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ヒレカツ」とする。 2 重 量 1個35gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
25-18	ハムカツ (冷)	EA	1 品 質 一般市販品の「(冷凍) ハムカツ」とする。 2 重 量 1個70gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	品 名	単 位	規 格
26- 1	錦糸卵 (冷)	KG	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) 錦糸卵」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1袋500gを標準とし、無雑菌フィルムに入れ、真空包装したもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
26- 2	厚焼卵 (冷)	EA	<p>1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 厚焼卵」とする。 (2) カットされていないもの。</p> <p>2 内容及び包装 1袋500gを標準とし、真空包装したもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
26- 3	オムレツ (冷)	EA	<p>1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) オムレツ」とする。 (2) 玉葱、人参及び鶏挽肉等を使用して調味した具を包んだもの。</p> <p>2 内容及び包装 1個60gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
26- 4	卵巻 (冷)	PK	<p>1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 卵巻」とする。 (2) カニ風味の蒲鉾を卵で巻いたもの。</p> <p>2 内容及び包装 1個50gを標準とし、1PK10個入りのポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
26- 5	プレーンオムレツ (冷)	EA	<p>1 品 質 一般市販品の「(冷凍) プレーンオムレツ」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1個50gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
26- 6	スコッチエッグ (冷)	EA	<p>1 品 質 (1) 一般市販品の「(冷凍) スコッチエッグ」とする。 (2) 半月型に成形したもの。 (3) パックのまま、ボイルできるもの。</p> <p>2 内容及び包装 1個50gを標準とし、1パック10個入りの真空パックとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
26- 7	半熟オムレツ (冷)	PK	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) 半熟オムレツ」とする。</p> <p>(2) 温めても内部は半熟状のもの。</p> <p>(3) パックのまま、ボイルできるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個65gを標準とし、1パック4個入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
26- 8	チーズオムレツ (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) チーズオムレツ」とする。</p> <p>(2) チーズを包んだもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個35～40gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
26- 9	だし巻卵 (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) だし巻卵」とする。</p> <p>(2) カットされていないもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1袋300gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
27- 1	アップルパイ (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) アップルパイ」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個75gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27- 2	チーズケーキ (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) ベイクドチーズケーキ」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個60～70gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27- 3	レアチーズケーキ (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) レアチーズケーキ」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個60～70gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27- 4	モンブラン (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) モンブラン」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個80gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27- 5	ショートケーキ (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) ショートケーキ」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個85gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27- 6	チョコレートケーキ (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) チョコレートケーキ」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個70gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>

番号	品名	単位	規格
27-7	ココアバナナ (冷)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) ワッフルココア味」とする。</p> <p>(2) 鉄分 (F e) を配合しているもの。</p> <p>(3) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個40gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27-8	りんごと桃のケーキ (冷)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) りんごと桃のケーキ」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個80gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27-9	イチゴとブルーベリーのケーキ (冷)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) イチゴとブルーベリーのケーキ」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個80gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27-10	ティラミス (冷)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) ティラミス」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個60gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27-11	ミニエクレア (冷)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) ミニエクレア」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個30gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27-12	カップケーキ (冷)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) プラスチック容器に入った冷凍カップデザートとする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個30gを標準としたプラスチックカップ入りのものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	品 名	単 位	規 格
27-13	杏仁豆腐 (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) 杏仁豆腐」とする。</p> <p>(2) カルシウム (Ca) を配合しているもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個50gを標準とした紙容器入りのものとし、紙スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
27-14	ストロベリームース (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「(冷凍) ストロベリームース」とする。</p> <p>(2) 自然解凍できるもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1個45gを標準とした紙容器入りのものとし、紙スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>