

作成日：令和8年7月7日

糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊徳島航空基地隊

項 目

I 共 通 規 格

II 品 目 一 覽

III 分 類 別 規 格

I 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（J A S）

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
ZKG	キログラム	ZBX	箱
ZEA	個	ZBT	ビン
ZCN	缶	ZPK	パック

Ⅱ 品 目 一 覧

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
1・(在庫品) 米	1—1	鏡もち(小)	鏡もち(小)(徳島)	B01117049TKS@RYOSHOKU
	1—2	鏡もち(大)	鏡もち(大)(徳島)	B01117048TKS@RYOSHOKU
	1—3	米強化	米強化(徳島)	B53221001TKS@RYOSHOKU
	1—4	切りもち	切りもち(徳島)	B01117047TKS@RYOSHOKU
	1—5	米内地	米内地(徳島)	B01083033TKS@RYOSHOKU
	1—6	ビーフン	ビーフン(徳島)	B01115021TKS@RYOSHOKU
2・(在庫品) パン	2—1	クルトン	クルトン(徳島)	B53117001TKS@RYOSHOKU
	2—2	パン粉	パン粉(徳島)	B01079019TKS@RYOSHOKU
3・(在庫品) めん類	3—1	スパゲティ	スパゲティ(徳島)	B01063051TKS@RYOSHOKU
	3—2	そうめん(干)	そうめん(干)(徳島)	B01043019TKS@RYOSHOKU
	3—3	マカロニ	マカロニ(徳島)	B01063050TKS@RYOSHOKU
	3—4	めんカップ(うどん)	めんカップ(うどん)(徳島)	B01062030TKS@RYOSHOKU
	3—5	めんカップ(しお)	めんカップ(しお)(徳島)	B01056004TKS@RYOSHOKU
	3—6	めんカップ(しょうゆ)	めんカップ(しょうゆ)(徳島)	B01191015TKS@RYOSHOKU
	3—7	めんカップ(そば)	めんカップ(そば)(徳島)	B01062029TKS@RYOSHOKU
	3—8	めんカップ(坦々麺)	めんカップ(坦々麺)(徳島)	B01193006TKS@RYOSHOKU
	3—9	めんカップ(豚骨)	めんカップ(豚骨)(徳島)	B01056005TKS@RYOSHOKU
	3—10	めんカップ(みそ)	めんカップ(みそ)(徳島)	B01056006TKS@RYOSHOKU
	3—11	めんカップ(焼きそば)	めんカップ(焼きそば)(徳島)	B01060018TKS@RYOSHOKU
4・(在庫品) その他の穀類	4—1	から揚げ粉	から揚げ粉(徳島)	B01147016TKS@RYOSHOKU
	4—2	切ふ	切ふ(徳島)	B01177003TKS@RYOSHOKU
	4—3	小麦粉	小麦粉(徳島)	B01015017TKS@RYOSHOKU
	4—4	十六穀米	十六穀米(徳島)	B53223001TKS@RYOSHOKU
	4—5	そば米	そば米(徳島)	B01126005TKS@RYOSHOKU
	4—6	天ぷら粉	天ぷら粉(徳島)	B01025013TKS@RYOSHOKU
	4—7	麦	麦(徳島)	B01006016TKS@RYOSHOKU
5・(在庫品) いも加工品	5—1	でんぷん	でんぷん(徳島)	B02034022TKS@RYOSHOKU
	5—2	はるさめ	はるさめ(徳島)	B02040008TKS@RYOSHOKU
	5—3	マンナンライス	マンナンライス(徳島)	B53222001TKS@RYOSHOKU
6・(在庫品) 砂糖及び甘味料	6—1	砂糖(上白)	砂糖(上白)(徳島)	B03003022TKS@RYOSHOKU
	6—2	砂糖(中双)	砂糖(中双)(徳島)	B03007007TKS@RYOSHOKU
	6—3	はちみつ	はちみつ(徳島)	B03022023TKS@RYOSHOKU
7・(在庫品) 大豆製品	7—1	凍豆腐	凍豆腐(徳島)	B04042020TKS@RYOSHOKU
8・(在庫品) 大豆・その他の豆	8—1	小豆	小豆(徳島)	B04001014TKS@RYOSHOKU
9・(在庫品) 種実類	9—1	黒ごま	黒ごま(徳島)	<u>B05018045TKS@RYOSHOKU</u>
	9—2	白ごま	白ごま(徳島)	<u>B05018046TKS@RYOSHOKU</u>
10・(在庫品) 緑黄色野菜	10—1	ダイストマト缶	ダイストマト缶(徳島)	B06184030TKS@RYOSHOKU
11・(在庫品) その他の野菜	11—1	切干大根	切干大根(徳島)	B06136020TKS@RYOSHOKU
	11—2	スイートコーン(缶)	スイートコーン(缶)(徳島)	B06180027TKS@RYOSHOKU
	11—3	筍水煮(缶)	筍水煮(缶)(徳島)	B06151027TKS@RYOSHOKU
12・(在庫品) 野菜漬物	12—1	支那竹味付	支那竹味付(徳島)	B06152021TKS@RYOSHOKU
13・(在庫品) 果実加工品	13—1	梅かつお(卓上用)	梅かつお(卓上用)(徳島)	B07023007TKS@RYOSHOKU
	13—2	チェリー糖液漬	チェリー糖液漬(徳島)	B07072013TKS@RYOSHOKU
	13—3	ナタデココ	ナタデココ(徳島)	B07170004TKS@RYOSHOKU
	13—4	パイナップル糖液漬	パイナップル糖液漬(徳島)	B07102020TKS@RYOSHOKU
	13—5	白桃糖液漬	白桃糖液漬(徳島)	B07138016TKS@RYOSHOKU
	13—6	フルーツカクテル	フルーツカクテル(徳島)	B53214001TKS@RYOSHOKU
	13—7	みかん糖液漬	みかん糖液漬(徳島)	B07035021TKS@RYOSHOKU
14・(在庫品) きのこと類	14—1	きくらげ	きくらげ(徳島)	B08006021TKS@RYOSHOKU
	14—2	しいたけ乾物	しいたけ乾物(徳島)	B08013023TKS@RYOSHOKU
	14—3	なめこ水煮(缶)	なめこ水煮(缶)(徳島)	B08022019TKS@RYOSHOKU
	14—4	なめたけ茶漬	なめたけ茶漬(徳島)	B08003020TKS@RYOSHOKU
	14—5	マッシュルーム(缶)	マッシュルーム(缶)(徳島)	B08033027TKS@RYOSHOKU
15・(在庫品) 藻類	15—1	青のり	青のり(徳島)	B09002021TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	15—2	海藻サラダ乾物	海藻サラダ乾物(徳島)	B52820001TKS@RYOSHOKU
	15—3	昆布だし	昆布だし(徳島)	B09018008TKS@RYOSHOKU
	15—4	昆布とろろ	昆布とろろ(徳島)	B09021017TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
15・(在庫品) 藻類	15—5	のり味付	のり味付(徳島)	B09005020TKS@RYOSHOKU
	15—6	ひじき乾物	ひじき乾物(徳島)	B09053004TKS@RYOSHOKU
	15—7	芽かぶ	芽かぶ(徳島)	B09047012TKS@RYOSHOKU
	15—8	焼刻みのり	焼刻みのり(徳島)	B09004034TKS@RYOSHOKU
	15—9	わかめ乾物	わかめ乾物(徳島)	B09044021TKS@RYOSHOKU
16・(在庫品) 干物・缶詰・塩蔵	16—1	うなぎ蒲焼(冷)	うなぎ蒲焼(冷)(徳島)	B10070041TKS@RYOSHOKU
	16—2	鮭フレーク	鮭フレーク(徳島)	B53203001TKS@RYOSHOKU
	16—3	さば味噌煮(缶)	さば味噌煮(缶)(徳島)	B10165029TKS@RYOSHOKU
	16—4	さんまかば焼(小)	さんまかば焼(小)(徳島)	B10178025TKS@RYOSHOKU
	16—5	ツナチャンク	ツナチャンク(徳島)	B10263017TKS@RYOSHOKU
	16—6	煮干し	煮干し(徳島)	B10045019TKS@RYOSHOKU
	16—7	花かつお(L)	花かつお(L)(徳島)	B10092012TKS@RYOSHOKU
	16—8	マグロステーキ(缶)	マグロステーキ(缶)(徳島)	B10262011TKS@RYOSHOKU
	16—9	まぐろフレーク味付	まぐろフレーク味付(徳島)	B10262010TKS@RYOSHOKU
17・(在庫品) 肉類	17—1	牛ステーキ肉	牛ステーキ肉(徳島)	B11029003TKS@RYOSHOKU
	17—2	鶏むね肉	鶏むね肉(徳島)	B11219030TKS@RYOSHOKU
	17—3	鶏もも肉	鶏もも肉(徳島)	B11221108TKS@RYOSHOKU
	17—4	豚カツ用肉	豚カツ用肉(徳島)	B11123059TKS@RYOSHOKU
18・(在庫品) 肉加工品	18—1	焼鳥大(缶)	焼鳥大(缶)(徳島)	B11237036TKS@RYOSHOKU
19・(在庫品) 卵類	19—1	うずら卵水煮	うずら卵水煮(徳島)	B12003021TKS@RYOSHOKU
	19—2	鶏卵水煮(缶)	鶏卵水煮(缶)(徳島)	B12007011TKS@RYOSHOKU
20・(在庫品) 乳製品	20—1	粉チーズ	粉チーズ(徳島)	B13038020TKS@RYOSHOKU
	20—2	シュレッドチーズ	シュレッドチーズ(徳島)	B13040057TKS@RYOSHOKU
21・(在庫品) 油脂類	21—1	オリーブオイル	オリーブオイル(徳島)	B14001019TKS@RYOSHOKU
	21—2	ごま油	ごま油(徳島)	B14002022TKS@RYOSHOKU
	21—3	サラダ油	サラダ油(徳島)	B14005019TKS@RYOSHOKU
	21—4	サラダ油容器入り	サラダ油容器入り(徳島)	B14005020TKS@RYOSHOKU
	21—5	バター	バター(徳島)	B14017023TKS@RYOSHOKU
22・(在庫品) 菓子類	22—1	栄養調整食品	栄養調整食品(徳島)	B53204001TKS@RYOSHOKU
	22—2	ツナ&マヨネーズ	ツナ&マヨネーズ(徳島)	A54469001TKS@RYOSHOKU
	22—3	保健飲料	保健飲料(徳島)	B53205001TKS@RYOSHOKU
23・(在庫品) アルコール(料理用)	23—1	ぶどう酒(赤)	ぶどう酒(赤)(徳島)	B16011020TKS@RYOSHOKU
	23—2	ぶどう酒(白)	ぶどう酒(白)(徳島)	B16010017TKS@RYOSHOKU
	23—3	ブランデー	ブランデー(徳島)	B16017013TKS@RYOSHOKU
	23—4	みりん	みりん(徳島)	B16025018TKS@RYOSHOKU
24・(在庫品) 調味料	24—1	オイスターソース	オイスターソース(徳島)	B17031020TKS@RYOSHOKU
	24—2	お好み焼ソース	お好み焼ソース(徳島)	B17085014TKS@RYOSHOKU
	24—3	ガーリックパウダー	ガーリックパウダー(徳島)	B17128004TKS@RYOSHOKU
	24—4	かば焼のタレ	かば焼のタレ(徳島)	B53206001TKS@RYOSHOKU
	24—5	唐辛子輪切り	唐辛子輪切り(徳島)	B17073031TKS@RYOSHOKU
	24—6	ガラスープ	ガラスープ(徳島)	B17024011TKS@RYOSHOKU
	24—7	辛味調味料	辛味調味料(徳島)	B53208001TKS@RYOSHOKU
	24—8	カレー粉	カレー粉(徳島)	B17061023TKS@RYOSHOKU
	24—9	キムチの素	キムチの素(徳島)	B17136023TKS@RYOSHOKU
	24—10	グルタミン酸ナトリウム	グルタミン酸ナトリウム(徳島)	B53103001TKS@RYOSHOKU
	24—11	グレイビーソース	グレイビーソース(徳島)	B53207001TKS@RYOSHOKU
	24—12	こしょう(L)	こしょう(L)(徳島)	B17064018TKS@RYOSHOKU
	24—13	こしょう(小)	こしょう(小)(徳島)	B17064024TKS@RYOSHOKU
	24—14	粉さんしょう	粉さんしょう(徳島)	B17066016TKS@RYOSHOKU
24・(在庫品) 調味料	24—15	ごま和えの素	ごま和えの素(徳島)	B50281003TKS@RYOSHOKU
	24—16	塩	塩(徳島)	B17012028TKS@RYOSHOKU
	24—17	塩こしょう	塩こしょう(徳島)	B54438001TKS@RYOSHOKU
	24—18	七味唐辛子	七味唐辛子(徳島)	B17073030TKS@RYOSHOKU
	24—19	シチューフレーク	シチューフレーク(徳島)	B17109014TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	24—20	醤油	醤油(徳島)	B17007032TKS@RYOSHOKU
	24—21	醤油(卓上)	醤油(卓上)(徳島)	B17007048TKS@RYOSHOKU
	24—22	食卓塩	食卓塩(徳島)	B17012029TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	24—23	白だし	白だし(徳島)	B54427001TKS@RYOSHOKU
	24—24	酢	酢(徳島)	B17015018TKS@RYOSHOKU
	24—25	スープ [®] 粉末(コンソメ)	スープ [®] 粉末(コンソメ)(徳島)	B17027024TKS@RYOSHOKU
	24—26	スープ [®] 粉末(中華)	スープ [®] 粉末(中華)(徳島)	B17093025TKS@RYOSHOKU
	24—27	すし酢	すし酢(徳島)	B17101006TKS@RYOSHOKU
	24—28	ソースウスター	ソースウスター(徳島)	B17001021TKS@RYOSHOKU
	24—29	ソーストンカツ	ソーストンカツ(徳島)	B17002013TKS@RYOSHOKU
	24—30	即席カレールー	即席カレールー(徳島)	B17051044TKS@RYOSHOKU
	24—31	即席カレールー(固形)	即席カレールー(固形)(徳島)	B17051066TKS@RYOSHOKU
	24—32	即席ハヤシルー	即席ハヤシルー(徳島)	B17052020TKS@RYOSHOKU
	24—33	たれ(塩)	たれ(塩)(徳島)	B54428001TKS@RYOSHOKU
	24—34	デザートベース	デザートベース(徳島)	B53210001TKS@RYOSHOKU
	24—35	デミグラスソース	デミグラスソース(徳島)	B17105021TKS@RYOSHOKU
	24—36	豆板醤	豆板醤(徳島)	B17004022TKS@RYOSHOKU
	24—37	トマトケチャップ(L)	トマトケチャップ [®] (L)(徳島)	B17036028TKS@RYOSHOKU
	24—38	ドレッシングA	ドレッシングA(徳島)	<u>B17040023TKS@RYOSHOKU</u>
	24—39	ドレッシングB	ドレッシングB(徳島)	<u>B17039033TKS@RYOSHOKU</u>
	24—40	ドレッシングC	ドレッシングC(徳島)	<u>B17149022TKS@RYOSHOKU</u>
	24—41	ドレッシング(小)A	ドレッシング(小)A(徳島)	<u>B17116030TKS@RYOSHOKU</u>
	24—42	ドレッシング(小)B	ドレッシング(小)B(徳島)	<u>B17117046TKS@RYOSHOKU</u>
	24—43	ドレッシング(小)C	ドレッシング(小)C(徳島)	<u>B17041024TKS@RYOSHOKU</u>
	24—44	ナツメグ	ナツメグ(徳島)	B17074019TKS@RYOSHOKU
	24—45	生卸し生姜	生卸し生姜(徳島)	B17069017TKS@RYOSHOKU
	24—46	生卸しにんにく	生卸しにんにく(徳島)	B17076021TKS@RYOSHOKU
	24—47	練わさび	練わさび(徳島)	<u>B17081027TKS@RYOSHOKU</u>
	24—48	練からし	練からし(徳島)	<u>B17058026TKS@RYOSHOKU</u>
	24—49	ピーナッツあえの素	ピーナッツあえの素(徳島)	<u>B54471002TKS@RYOSHOKU</u>
	24—50	冷し中華スープの素	冷し中華スープの素(徳島)	B17108021TKS@RYOSHOKU
	24—51	ブラックペッパー	ブラックペッパー(徳島)	B17063027TKS@RYOSHOKU
	24—52	フルーツチャツネ	フルーツチャツネ(徳島)	B53107001TKS@RYOSHOKU
	24—53	ベシヤメルフレーク	ベシヤメルフレーク(徳島)	B54426001TKS@RYOSHOKU
	24—54	ペパーソース	ペパーソース(徳島)	B17005025TKS@RYOSHOKU
	24—55	ポン酢	ポン酢(徳島)	B17110006TKS@RYOSHOKU
	24—56	麻婆豆腐の素	麻婆豆腐の素(徳島)	B17032011TKS@RYOSHOKU
	24—57	マヨネーズ	マヨネーズ(徳島)	B17043007TKS@RYOSHOKU
	24—58	みそ	みそ(徳島)	B17045019TKS@RYOSHOKU
	24—59	めんつゆ	めんつゆ(徳島)	B17030020TKS@RYOSHOKU
	24—60	焼肉のたれ	焼肉のたれ(徳島)	B17113024TKS@RYOSHOKU
	24—61	ラーメンスープ(醤油)	ラーメンスープ(醤油)(徳島)	<u>B17142050TKS@RYOSHOKU</u>
	24—62	ラーメンスープ(豚骨)	ラーメンスープ(豚骨)(徳島)	<u>B17142051TKS@RYOSHOKU</u>
	24—63	ラーメンスープ(味噌)	ラーメンスープ(味噌)(徳島)	<u>B17143024TKS@RYOSHOKU</u>
	24—64	料理酒	料理酒(徳島)	B17138018TKS@RYOSHOKU
	24—65	和風だしの素	和風だしの素(徳島)	B17028024TKS@RYOSHOKU
25・(在庫品) 調理加工食品・その他	25—1	ウーロン茶	ウーロン茶(徳島)	B16042031TKS@RYOSHOKU
	25—2	カップみそ汁	カップみそ汁(徳島)	B18028005TKS@RYOSHOKU
	25—3	簡易食、主食A	簡易食、主食A(徳島)	B54430001TKS@RYOSHOKU
	25—4	簡易食、主食B	簡易食、主食B(徳島)	B54431001TKS@RYOSHOKU
	25—5	簡易食、主食C	簡易食、主食C(徳島)	B54432001TKS@RYOSHOKU
	25—6	簡易食、副食A	簡易食、副食A(徳島)	B54433001TKS@RYOSHOKU
	25—7	簡易食、副食B	簡易食、副食B(徳島)	B54434001TKS@RYOSHOKU
	25—8	簡易食、副食C	簡易食、副食C(徳島)	B54435001TKS@RYOSHOKU
	25—9	簡易食、水、2L	簡易食、水、2L(徳島)	B54429001TKS@RYOSHOKU
	25—10	簡易食、水、500ML	簡易食、水、500ML(徳島)	B54436001TKS@RYOSHOKU
	25—11	スープ [®] 粉末(コンボ [®] タージュ)	スープ [®] 粉末(コンボ [®] タージュ)(徳島)	B18004018TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	25—12	スポーツ飲料	スポーツ飲料(徳島)	B16057041TKS@RYOSHOKU
	25—13	ゼリー飲料	ゼリー飲料(徳島)	B54437001TKS@RYOSHOKU
	25—14	煎茶	煎茶(徳島)	B16036031TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	25—15	即席みそ汁	即席みそ汁(徳島)	B18028004TKS@RYOSHOKU
	25—16	炭酸飲料	炭酸飲料(徳島)	B16053011TKS@RYOSHOKU
	25—17	日本茶	日本茶(徳島)	B16037032TKS@RYOSHOKU
	26・(生糧品) パン			
	26—1	食パン	食パン(徳島)	A01026023TKS@RYOSHOKU
	26—2	スティックパンバター風味	スティックパンバター風味(徳島)	A01035004TKS@RYOSHOKU
	26—3	ナン(冷)	ナン(冷)(徳島)	A01037014TKS@RYOSHOKU
	26—4	ミニクロワッサン	ミニクロワッサン(徳島)	A01035003TKS@RYOSHOKU
	26—5	ロールパン 黒糖風味	ロールパン 黒糖風味(徳島)	A01034023TKS@RYOSHOKU
	26—6	ロールパンバター風味	ロールパンバター風味(徳島)	A01034022TKS@RYOSHOKU
	26—7	ロールパンレーズン入り	ロールパンレーズン入り(徳島)	A01033008TKS@RYOSHOKU
27・(生糧品) めん類	27—1	うどん(冷)	うどん(冷)(徳島)	A01039038TKS@RYOSHOKU
	27—2	きしめん(冷)	きしめん(冷)(徳島)	A01038004TKS@RYOSHOKU
	27—3	そば(冷)	そば(冷)(徳島)	A01128026TKS@RYOSHOKU
	27—4	茶そば(冷)	茶そば(冷)(徳島)	A01127009TKS@RYOSHOKU
	27—5	中華揚麺	中華揚麺(徳島)	A50400001TKS@RYOSHOKU
	27—6	中華そば(冷)	中華そば(冷)(徳島)	A01049013TKS@RYOSHOKU
28・(生糧品) いも類	28—1	さつま芋	さつま芋(徳島)	A02045019TKS@RYOSHOKU
	28—2	里芋(冷)	里芋(冷)(徳島)	A02012020TKS@RYOSHOKU
	28—3	じゃが芋	じゃが芋(徳島)	A02063039TKS@RYOSHOKU
	28—4	とろろ芋(冷)	とろろ芋(冷)(徳島)	A02023033TKS@RYOSHOKU
	28—5	長芋	長芋(徳島)	A02023032TKS@RYOSHOKU
29・(生糧品) いも加工品	29—1	糸こんにゃく	糸こんにゃく(徳島)	A02005031TKS@RYOSHOKU
	29—2	こんにゃく	こんにゃく(徳島)	A02003040TKS@RYOSHOKU
	29—3	中華ポテト(冷)	中華ポテト(冷)(徳島)	A53138001TKS@RYOSHOKU
	29—4	フレンチポテト(冷)	フレンチポテト(冷)(徳島)	A02020018TKS@RYOSHOKU
30・(生糧品) 大豆製品	30—1	揚げ出し豆腐(冷)	揚げ出し豆腐(冷)(徳島)	A54266001TKS@RYOSHOKU
	30—2	厚揚げ	厚揚げ(徳島)	A04039025TKS@RYOSHOKU
	30—3	油揚げ	油揚げ(徳島)	A04040025TKS@RYOSHOKU
	30—4	おかから	おかから(徳島)	A04051009TKS@RYOSHOKU
	30—5	絹ごし豆腐	絹ごし豆腐(徳島)	A04033013TKS@RYOSHOKU
	30—6	黒豆煮豆	黒豆煮豆(徳島)	A04031026TKS@RYOSHOKU
	30—7	調整豆乳	調整豆乳(徳島)	A04053010TKS@RYOSHOKU
	30—8	豆乳(大)	豆乳(大)(徳島)	A04052008TKS@RYOSHOKU
	30—9	豆乳飲料	豆乳飲料(徳島)	A04054009TKS@RYOSHOKU
	30—10	豆腐	豆腐(徳島)	A04032025TKS@RYOSHOKU
	30—11	納豆	納豆(徳島)	A04046030TKS@RYOSHOKU
	30—12	挽きわり納豆	挽きわり納豆(徳島)	A04047010TKS@RYOSHOKU
	30—13	焼豆腐	焼豆腐(徳島)	A04038020TKS@RYOSHOKU
31・(生糧品) 大豆・その他の豆	31—1	煎り大豆	煎り大豆(徳島)	A04078006TKS@RYOSHOKU
	31—2	金時煮豆	金時煮豆(徳島)	A53137001TKS@RYOSHOKU
	31—3	大豆水煮	大豆水煮(徳島)	A04028010TKS@RYOSHOKU
	31—4	ビーンズミックス(冷)	ビーンズミックス(冷)(徳島)	A53142001TKS@RYOSHOKU
	31—5	味覚豆	味覚豆(徳島)	A53140001TKS@RYOSHOKU
32・(生糧品) 種実類	32—1	栗水煮	栗水煮(徳島)	A05011005TKS@RYOSHOKU
33・(生糧品) 緑黄色野菜	33—1	青じそ	青じそ(徳島)	A06095022TKS@RYOSHOKU
	33—2	あさつき	あさつき(徳島)	A06003006TKS@RYOSHOKU
	33—3	いんげん(冷)	いんげん(冷)(徳島)	A06010013TKS@RYOSHOKU
	33—4	栄養調整果汁飲料	栄養調整果汁飲料(徳島)	A06399024TKS@RYOSHOKU
	33—5	オクラ	オクラ(徳島)	A06032022TKS@RYOSHOKU
	33—6	貝割大根	貝割大根(徳島)	A06128021TKS@RYOSHOKU
	33—7	絹さや(冷)	絹さや(冷)(徳島)	A06020010TKS@RYOSHOKU
	33—8	グリーンアスパラガス	グリーンアスパラガス(徳島)	A06007017TKS@RYOSHOKU
	33—9	小松菜	小松菜(徳島)	A06086022TKS@RYOSHOKU
	33—10	サニーレタス	サニーレタス(徳島)	A06315013TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	33—11	サラダ菜	サラダ菜(徳島)	A06313013TKS@RYOSHOKU
	33—12	ししとうがらし	ししとうがらし(徳島)	A06093013TKS@RYOSHOKU
	33—13	シャトーキャロット(冷)	シャトーキャロット(冷)(徳島)	A06216004TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
33・(生糧品) 緑黄色野菜	33—14	春菊	春菊(徳島)	A06099021TKS@RYOSHOKU
	33—15	スイートバジル	スイートバジル(徳島)	A06238006TKS@RYOSHOKU
	33—16	チンゲン菜	チンゲン菜(徳島)	A06160020TKS@RYOSHOKU
	33—17	つるむらさき	つるむらさき(徳島)	A06165004TKS@RYOSHOKU
	33—18	豆苗	豆苗(徳島)	A06329006TKS@RYOSHOKU
	33—19	トマト	トマト(徳島)	A06182021TKS@RYOSHOKU
	33—20	菜の花	菜の花(徳島)	A06201006TKS@RYOSHOKU
	33—21	南瓜	南瓜(徳島)	A06048043TKS@RYOSHOKU
	33—22	にら	にら(徳島)	A06207022TKS@RYOSHOKU
	33—23	人参	人参(徳島)	A06212019TKS@RYOSHOKU
	33—24	にんにくの芽	にんにくの芽(徳島)	A06223019TKS@RYOSHOKU
	33—25	にんにくの芽(冷)	にんにくの芽(冷)(徳島)	A06224018TKS@RYOSHOKU
	33—26	ねぎ	ねぎ(徳島)	A06227011TKS@RYOSHOKU
	33—27	パセリ	パセリ(徳島)	A06239022TKS@RYOSHOKU
	33—28	葉大根(冷)	葉大根(冷)(徳島)	A06129003TKS@RYOSHOKU
	33—29	パプリカ	パプリカ(徳島)	A06247020TKS@RYOSHOKU
	33—30	ピーマン	ピーマン(徳島)	A06245022TKS@RYOSHOKU
	33—31	ブロッコリー	ブロッコリー(徳島)	A06263021TKS@RYOSHOKU
	33—32	ほうれん草	ほうれん草(徳島)	A06267021TKS@RYOSHOKU
	33—33	水菜	水菜(徳島)	A06072018TKS@RYOSHOKU
	33—34	ミックスベジタブル(冷)	ミックスベジタブル(冷)(徳島)	A06382023TKS@RYOSHOKU
	33—35	みつば	みつば(徳島)	A06278011TKS@RYOSHOKU
	33—36	ミニトマト	ミニトマト(徳島)	A06183021TKS@RYOSHOKU
	33—37	野菜ジュース	野菜ジュース(徳島)	A06399023TKS@RYOSHOKU
	33—38	わけぎ	わけぎ(徳島)	A06320017TKS@RYOSHOKU
34・(生糧品) その他の野菜	34—1	枝豆むきみ(冷)	枝豆むきみ(冷)(徳島)	A06017002TKS@RYOSHOKU
	34—2	かぶ	かぶ(徳島)	A06036017TKS@RYOSHOKU
	34—3	カリフラワー	カリフラワー(徳島)	A06054017TKS@RYOSHOKU
	34—4	キムチもやし	キムチもやし(徳島)	A53126001TKS@RYOSHOKU
	34—5	キャベツ	キャベツ(徳島)	A06061021TKS@RYOSHOKU
	34—6	胡瓜	胡瓜(徳島)	A06065021TKS@RYOSHOKU
	34—7	グリーンピース(冷)	グリーンピース(冷)(徳島)	A06025008TKS@RYOSHOKU
	34—8	ごぼう	ごぼう(徳島)	A06084034TKS@RYOSHOKU
	34—9	笹がき牛蒡(冷)	笹がき牛蒡(冷)(徳島)	A06084035TKS@RYOSHOKU
	34—10	山菜水煮	山菜水煮(徳島)	A53143001TKS@RYOSHOKU
	34—11	生姜	生姜(徳島)	A06103021TKS@RYOSHOKU
	34—12	スイートコーン(冷)	スイートコーン(冷)(徳島)	A06178014TKS@RYOSHOKU
	34—13	セロリ	セロリ(徳島)	A06119020TKS@RYOSHOKU
	34—14	大根	大根(徳島)	A06132018TKS@RYOSHOKU
	34—15	たけのこ	たけのこ(徳島)	A06149010TKS@RYOSHOKU
	34—16	たたきごぼう	たたきごぼう(徳島)	A53145001TKS@RYOSHOKU
	34—17	玉葱	玉葱(徳島)	A06153027TKS@RYOSHOKU
	34—18	中華野菜ミックス(冷)	中華野菜ミックス(冷)(徳島)	A53133001TKS@RYOSHOKU
	34—19	冬瓜	冬瓜(徳島)	A06173011TKS@RYOSHOKU
	34—20	とうもろこし	とうもろこし(徳島)	A06175009TKS@RYOSHOKU
	34—21	茄子	茄子(徳島)	A06191021TKS@RYOSHOKU
	34—22	にがうり	にがうり(徳島)	A06205019TKS@RYOSHOKU
	34—23	にんにく	にんにく(徳島)	A06223019TKS@RYOSHOKU
	34—24	根深ねぎ	根深ねぎ(徳島)	A06226022TKS@RYOSHOKU
	34—25	白菜	白菜(徳島)	A06233021TKS@RYOSHOKU
	34—26	みょうが	みょうが(徳島)	A06280015TKS@RYOSHOKU
	34—27	紫玉葱	紫玉葱(徳島)	A06156013TKS@RYOSHOKU
	34—28	もやし	もやし(徳島)	A06291040TKS@RYOSHOKU
	34—29	焼きなす(冷)	焼きなす(冷)(徳島)	A53135001TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	34—30	ラディッシュ	ラディッシュ(徳島)	A06240008TKS@RYOSHOKU
	34—31	レタス	レタス(徳島)	A06361003TKS@RYOSHOKU
	34—32	レッドキャベツ	レッドキャベツ(徳島)	A06064016TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
35・(生糧品) 野菜漬物	34—33	れんこん	れんこん(徳島)	A06317016TKS@RYOSHOKU
	35—1	梅かつお沢庵	梅かつお沢庵(徳島)	A06138013TKS@RYOSHOKU
	35—2	かぶ三杯漬	かぶ三杯漬(徳島)	A06042006TKS@RYOSHOKU
	35—3	かぶ漬	かぶ漬(徳島)	A06042005TKS@RYOSHOKU
	35—4	桜漬	桜漬(徳島)	A06230011TKS@RYOSHOKU
	35—5	しば漬	しば漬(徳島)	A06066006TKS@RYOSHOKU
	35—6	酢蓮根	酢蓮根(徳島)	A06371003TKS@RYOSHOKU
	35—7	高菜漬	高菜漬(徳島)	A06148020TKS@RYOSHOKU
	35—8	沢庵漬	沢庵漬(徳島)	A06138011TKS@RYOSHOKU
	35—9	朝鮮漬	朝鮮漬(徳島)	A06236022TKS@RYOSHOKU
	35—10	つぼ漬	つぼ漬(徳島)	A06139021TKS@RYOSHOKU
	35—11	野沢菜漬	野沢菜漬(徳島)	A06230011TKS@RYOSHOKU
	35—12	白菜漬	白菜漬(徳島)	A06235013TKS@RYOSHOKU
	35—13	はりはり漬	はりはり漬(徳島)	A06139020TKS@RYOSHOKU
	35—14	福神漬	福神漬(徳島)	A06143022TKS@RYOSHOKU
	35—15	べったら漬	べったら漬(徳島)	A06139021TKS@RYOSHOKU
	35—16	紅生姜	紅生姜(徳島)	A06104018TKS@RYOSHOKU
	35—17	ゆず大根	ゆず大根(徳島)	A06138012TKS@RYOSHOKU
	35—18	らっきょ漬	らっきょ漬(徳島)	A06306021TKS@RYOSHOKU
	35—19	割干桜	割干桜(徳島)	A06139023TKS@RYOSHOKU
36・(生糧品) 果実類	36—1	アボカド(冷)	アボカド(冷)(徳島)	A07006017TKS@RYOSHOKU
	36—2	いちご	いちご(徳島)	A07012021TKS@RYOSHOKU
	36—3	オレンジ	オレンジ(徳島)	A07040017TKS@RYOSHOKU
	36—4	柿	柿(徳島)	A07049021TKS@RYOSHOKU
	36—5	キウイフルーツ	キウイフルーツ(徳島)	A07054023TKS@RYOSHOKU
	36—6	グレープフルーツ	グレープフルーツ(徳島)	A07062011TKS@RYOSHOKU
	36—7	ゴールドキウイフルーツ	ゴールドキウイフルーツ(徳島)	A07168005TKS@RYOSHOKU
	36—8	すいか	すいか(徳島)	A07077022TKS@RYOSHOKU
	36—9	すだち	すだち(徳島)	A07079009TKS@RYOSHOKU
	36—10	梨	梨(徳島)	A07088021TKS@RYOSHOKU
	36—11	パイナップル	パイナップル(徳島)	A07097022TKS@RYOSHOKU
	36—12	バナナ	バナナ(徳島)	A07107021TKS@RYOSHOKU
	36—13	ぶどう	ぶどう(徳島)	A07178027TKS@RYOSHOKU
	36—14	みかん	みかん(徳島)	A07026008TKS@RYOSHOKU
	36—15	メロン	メロン(徳島)	A07134015TKS@RYOSHOKU
	36—16	桃	桃(徳島)	A07136015TKS@RYOSHOKU
	36—17	柚子	柚子(徳島)	A07142013TKS@RYOSHOKU
	36—18	りんご	りんご(徳島)	A07176016TKS@RYOSHOKU
	36—19	レモン	レモン(徳島)	A07155020TKS@RYOSHOKU
37・(生糧品) きのこ類	37—1	えのき茸	えのき茸(徳島)	A08001024TKS@RYOSHOKU
	37—2	エリンギ	エリンギ(徳島)	A08025024TKS@RYOSHOKU
	37—3	しそ風味きくらげ	しそ風味きくらげ(徳島)	A53141001TKS@RYOSHOKU
	37—4	しめじ	しめじ(徳島)	A08016025TKS@RYOSHOKU
	37—5	生しいたけ	生しいたけ(徳島)	A08039026TKS@RYOSHOKU
	37—6	まいたけ	まいたけ(徳島)	A08028020TKS@RYOSHOKU
	37—7	まつたけ	まつたけ(徳島)	A08034004TKS@RYOSHOKU
38・(生糧品) 藻類	38—1	味付もずく	味付もずく(徳島)	A09038019TKS@RYOSHOKU
	38—2	塩昆布	塩昆布(徳島)	A09022012TKS@RYOSHOKU
	38—3	ところ天	ところ天(徳島)	A09026016TKS@RYOSHOKU
	38—4	生若布	生若布(徳島)	A09039005TKS@RYOSHOKU
	38—5	のり佃煮	のり佃煮(徳島)	A09033018TKS@RYOSHOKU
	38—6	花見昆布	花見昆布(徳島)	A09023020TKS@RYOSHOKU
	38—7	もずく	もずく(徳島)	A09038018TKS@RYOSHOKU
	38—8	焼きのり	焼きのり(徳島)	A09004033TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
39・(生糧品) 魚介類	39―1	あじ	あじ(徳島)	A10003011TKS@RYOSHOKU
	39―2	赤魚(冷)	赤魚(冷)(徳島)	A10030018TKS@RYOSHOKU
	39―3	あさりむきみ(冷)	あさりむきみ(冷)(徳島)	A10283018TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
39・(生糧品) 魚介類	39—4	あじ(冷)	あじ(冷)(徳島)	A10003012TKS@RYOSHOKU
	39—5	甘えび(冷)	甘えび(冷)(徳島)	A10319015TKS@RYOSHOKU
	39—6	あゆ	あゆ(徳島)	A10025007TKS@RYOSHOKU
	39—7	いかそうめん(冷)	いかそうめん(冷)(徳島)	A10418017TKS@RYOSHOKU
	39—8	いかリングフライ(冷)	いかリングフライ(冷)(徳島)	A18008014TKS@RYOSHOKU
	39—9	いわしすり身	いわしすり身(徳島)	A10047016TKS@RYOSHOKU
	39—10	えびカツフライ(冷)	えびカツフライ(冷)(徳島)	A18009025TKS@RYOSHOKU
	39—11	えびフライ(冷)	えびフライ(冷)(徳島)	A18009023TKS@RYOSHOKU
	39—12	えびフリッター(冷)	えびフリッター(冷)(徳島)	A18009024TKS@RYOSHOKU
	39—13	尾付むきえび(冷)	尾付むきえび(冷)(徳島)	A10415038TKS@RYOSHOKU
	39—14	かつおたたき(冷)	かつおたたき(冷)(徳島)	A10086027TKS@RYOSHOKU
	39—15	かにむきみ(冷)	かにむきみ(冷)(徳島)	A10335003TKS@RYOSHOKU
	39—16	かれい(冷)	かれい(冷)(徳島)	A10100015TKS@RYOSHOKU
	39—17	かんぱち	かんぱち(徳島)	A10108012TKS@RYOSHOKU
	39—18	かんぱちフィレ	かんぱちフィレ(徳島)	A10108013TKS@RYOSHOKU
	39—19	甲いか(冷)	甲いか(冷)(徳島)	A10344013TKS@RYOSHOKU
	39—20	むきえび(冷)	むきえび(冷)(徳島)	A10328005TKS@RYOSHOKU
	39—21	さけ(冷)	さけ(冷)(徳島)	A10134020TKS@RYOSHOKU
	39—22	さば(冷)	さば(冷)(徳島)	A10154025TKS@RYOSHOKU
	39—23	さばフィレ	さばフィレ(徳島)	A10154024TKS@RYOSHOKU
	39—24	さわら(冷)	さわら(冷)(徳島)	A10171025TKS@RYOSHOKU
	39—25	さんま(冷)	さんま(冷)(徳島)	A10173023TKS@RYOSHOKU
	39—26	シーフードミックス(冷)	シーフードミックス(冷)(徳島)	A53131001TKS@RYOSHOKU
	39—27	はまぐり	はまぐり(徳島)	A10306012TKS@RYOSHOKU
	39—28	舌びらめ(冷)	舌びらめ(冷)(徳島)	A10184004TKS@RYOSHOKU
	39—29	白身フライ(冷)	白身フライ(冷)(徳島)	A18021004TKS@RYOSHOKU
	39—30	すずき(冷)	すずき(冷)(徳島)	A10188006TKS@RYOSHOKU
	39—31	するめいか(冷)	するめいか(冷)(徳島)	A10345009TKS@RYOSHOKU
	39—32	たこ(冷)	たこ(冷)(徳島)	A10362027TKS@RYOSHOKU
	39—33	たこスライス(冷)	たこスライス(冷)(徳島)	A10362026TKS@RYOSHOKU
	39—34	太刀魚(冷)	太刀魚(冷)(徳島)	A10198012TKS@RYOSHOKU
	39—35	たら(冷)	たら(冷)(徳島)	A10205018TKS@RYOSHOKU
	39—36	生うに	生うに(徳島)	A10365004TKS@RYOSHOKU
	39—37	かき(冷)	かき(冷)(徳島)	A10292009TKS@RYOSHOKU
	39—38	帆立(冷)	帆立(冷)(徳島)	A10311014TKS@RYOSHOKU
	39—39	はまちフィレ	はまちフィレ(徳島)	A10243023TKS@RYOSHOKU
	39—40	はも	はも(徳島)	A10231005TKS@RYOSHOKU
	39—41	ぶりフライ(冷)	ぶりフライ(冷)(徳島)	A53148001TKS@RYOSHOKU
	39—42	ベビー帆立(冷)	ベビー帆立(冷)(徳島)	A10311015TKS@RYOSHOKU
	39—43	帆立貝柱(冷)	帆立貝柱(冷)(徳島)	A10313023TKS@RYOSHOKU
	39—44	骨なしかれい唐揚げ(冷)	骨なしかれい唐揚げ(冷)(徳島)	A53153001TKS@RYOSHOKU
	39—45	まかじき(冷)	まかじき(冷)(徳島)	A10084005TKS@RYOSHOKU
	39—46	まぐろ(ネギトロ用)	まぐろ(ネギトロ用)(徳島)	A10253008TKS@RYOSHOKU
	39—47	まぐろ(冷)	まぐろ(冷)(徳島)	A10253007TKS@RYOSHOKU
	39—48	メルルーサ(冷)	メルルーサ(冷)(徳島)	A10272010TKS@RYOSHOKU
	39—49	むきえび大(冷)	むきえび大(冷)(徳島)	A10415037TKS@RYOSHOKU
40・(生糧品) 干物・缶詰・塩蔵	40—1	あじ開き干	あじ開き干(徳島)	A10006012TKS@RYOSHOKU
	40—2	あじフライ(冷)	あじフライ(冷)(徳島)	A10390012TKS@RYOSHOKU
	40—3	穴子蒲焼(冷)	穴子蒲焼(冷)(徳島)	A53100001TKS@RYOSHOKU
	40—4	いか塩辛	いか塩辛(徳島)	A10358019TKS@RYOSHOKU
	40—5	いか天ぷら(冷)	いか天ぷら(冷)(徳島)	A10419008TKS@RYOSHOKU
	40—6	いくら(冷)	いくら(冷)(徳島)	A10140015TKS@RYOSHOKU
	40—7	うなぎ蒲焼(冷)	うなぎ蒲焼(冷)(徳島)	A10070021TKS@RYOSHOKU
	40—8	黄金いか	黄金いか(徳島)	A53144001TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	40—9	お刺身サーモン(冷)	お刺身サーモン(冷)(徳島)	A10151006TKS@RYOSHOKU
	40—10	かずのこ	かずのこ(徳島)	A10222005TKS@RYOSHOKU
	40—11	かつお角煮	かつお角煮(徳島)	A10094005TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
40・(生糧品) 干物・缶詰・塩蔵	40—12	釜揚げしらす	釜揚げしらす(徳島)	A10445007TKS@RYOSHOKU
	40—13	辛子明太子	辛子明太子(徳島)	A10204028TKS@RYOSHOKU
	40—14	キンメダイ西京焼(冷)	キンメダイ西京焼(冷)(徳島)	A53150001TKS@RYOSHOKU
	40—15	子持ししゃも	子持ししゃも(徳島)	A10182013TKS@RYOSHOKU
	40—16	桜えび	桜えび(徳島)	A10325005TKS@RYOSHOKU
	40—17	サケ塩焼(冷)	サケ塩焼(冷)(徳島)	A10139025TKS@RYOSHOKU
	40—18	サバ塩焼(冷)	サバ塩焼(冷)(徳島)	A10161018TKS@RYOSHOKU
	40—19	さわら西京焼(冷)	さわら西京焼(冷)(徳島)	A53147001TKS@RYOSHOKU
	40—20	さんま開き干	さんま開き干(徳島)	A10175012TKS@RYOSHOKU
	40—21	塩くらげ	塩くらげ(徳島)	A10370014TKS@RYOSHOKU
	40—22	塩さけ(冷)	塩さけ(冷)(徳島)	A10139024TKS@RYOSHOKU
	40—23	塩さば(冷)	塩さば(冷)(徳島)	A10161017TKS@RYOSHOKU
	40—24	しめさば	しめさば(徳島)	A10163014TKS@RYOSHOKU
	40—25	白す干し	白す干し(徳島)	A10055005TKS@RYOSHOKU
	40—26	田作り	田作り(徳島)	A10046016TKS@RYOSHOKU
	40—27	中華くらげ	中華くらげ(徳島)	A53134001TKS@RYOSHOKU
	40—28	ホッケ開き干	ホッケ開き干(徳島)	A10248015TKS@RYOSHOKU
	40—29	干し貝柱	干し貝柱(徳島)	A10314003TKS@RYOSHOKU
	40—30	ホッケ塩焼(冷)	ホッケ塩焼(冷)(徳島)	A53149001TKS@RYOSHOKU
	40—31	明太子	明太子(徳島)	A10204027TKS@RYOSHOKU
41・(生糧品) 練製品	41—1	いわしつみれ(冷)	いわしつみれ(冷)(徳島)	A10383017TKS@RYOSHOKU
	41—2	カニ風味蒲鉾	カニ風味蒲鉾(徳島)	A10376022TKS@RYOSHOKU
	41—3	カニ風味蒲鉾(ほぐし身)	カニ風味蒲鉾(ほぐし身)(徳島)	A10376023TKS@RYOSHOKU
	41—4	かまぼこ(板付)	かまぼこ(板付)(徳島)	A10379035TKS@RYOSHOKU
	41—5	ごぼう天	ごぼう天(徳島)	A53154001TKS@RYOSHOKU
	41—6	さつま揚げ	さつま揚げ(徳島)	A10386037TKS@RYOSHOKU
	41—7	すり身	すり身(徳島)	A10383016TKS@RYOSHOKU
	41—8	すり身団子(冷)	すり身団子(冷)(徳島)	A10383018TKS@RYOSHOKU
	41—9	竹付竹輪	竹付竹輪(徳島)	A10381022TKS@RYOSHOKU
	41—10	伊達巻(冷)	伊達巻(冷)(徳島)	A10382016TKS@RYOSHOKU
	41—11	竹輪	竹輪(徳島)	A10381021TKS@RYOSHOKU
	41—12	なると巻	なると巻(徳島)	A10384015TKS@RYOSHOKU
	41—13	はんぺん	はんぺん(徳島)	A10385015TKS@RYOSHOKU
	41—14	フィッシュカツ	フィッシュカツ(徳島)	A53155001TKS@RYOSHOKU
	41—15	焼かまぼこ	焼かまぼこ(徳島)	A10380008TKS@RYOSHOKU
42・(生糧品) 肉類	42—1	合挽肉	合挽肉(徳島)	A53156001TKS@RYOSHOKU
	42—2	阿波尾鶏もも肉	阿波尾鶏もも肉(徳島)	A11221054TKS@RYOSHOKU
	42—3	牛角肉	牛角肉(徳島)	A11035002TKS@RYOSHOKU
	42—4	牛すじ肉	牛すじ肉(徳島)	A11101022TKS@RYOSHOKU
	42—5	牛中肉	牛中肉(徳島)	A11048002TKS@RYOSHOKU
	42—6	牛ハツ	牛ハツ(徳島)	A11091002TKS@RYOSHOKU
	42—7	牛挽肉	牛挽肉(徳島)	A11089016TKS@RYOSHOKU
	42—8	牛レバー	牛レバー(徳島)	A11092008TKS@RYOSHOKU
	42—9	グリルチキン(冷)	グリルチキン(冷)(徳島)	A11222002TKS@RYOSHOKU
	42—10	チキンカツ(冷)	チキンカツ(冷)(徳島)	A53160001TKS@RYOSHOKU
	42—11	鶏がら	鶏がら(徳島)	A53157001TKS@RYOSHOKU
	42—12	鶏ささみ肉	鶏ささみ肉(徳島)	A11227014TKS@RYOSHOKU
	42—13	鶏手羽先肉	鶏手羽先肉(徳島)	A11285011TKS@RYOSHOKU
	42—14	鶏挽肉	鶏挽肉(徳島)	A11230018TKS@RYOSHOKU
	42—15	鶏むね肉	鶏むね肉(徳島)	A11219017TKS@RYOSHOKU
	42—16	鶏もも切身	鶏もも切身(徳島)	A11221051TKS@RYOSHOKU
	42—17	鶏ももこま切れ	鶏ももこま切れ(徳島)	A11221052TKS@RYOSHOKU
	42—18	鶏もも肉	鶏もも肉(徳島)	A11221053TKS@RYOSHOKU
	42—19	鶏もも骨付肉	鶏もも骨付肉(徳島)	A11221055TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	42—20	豚骨	豚骨(徳島)	A53158001TKS@RYOSHOKU
	42—21	豚角肉	豚角肉(徳島)	A11131003TKS@RYOSHOKU
	42—22	豚カツ用肉	豚カツ用肉(徳島)	A11123032TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
42・(生糧品) 肉類	42—23	豚スペアリブ	豚スペアリブ(徳島)	A11129026TKS@RYOSHOKU
	42—24	豚中肉	豚中肉(徳島)	A11131002TKS@RYOSHOKU
	42—25	豚ばら肉	豚ばら肉(徳島)	A11129025TKS@RYOSHOKU
	42—26	豚挽肉	豚挽肉(徳島)	A11163015TKS@RYOSHOKU
	42—27	ホルモン	ホルモン(徳島)	A11098007TKS@RYOSHOKU
43・(生糧品) 肉加工品	43—1	ウインナーソーセージ	ウインナーソーセージ(徳島)	A11186023TKS@RYOSHOKU
	43—2	ソフトサミソーセージ	ソフトサミソーセージ(徳島)	A11187008TKS@RYOSHOKU
	43—3	チキンナゲット(冷)	チキンナゲット(冷)(徳島)	A11292010TKS@RYOSHOKU
	43—4	焼豚	焼豚(徳島)	A11195023TKS@RYOSHOKU
	43—5	チャーシュー・スライス(冷)	チャーシュー・スライス(冷)(徳島)	A11195024TKS@RYOSHOKU
	43—6	鶏肉醤油香り揚げ(冷)	鶏肉醤油香り揚げ(冷)(徳島)	A11290004TKS@RYOSHOKU
	43—7	鶏レバー煮込み(冷)	鶏レバー煮込み(冷)(徳島)	A53159001TKS@RYOSHOKU
	43—8	とん串カツ(冷)	とん串カツ(冷)(徳島)	A11276024TKS@RYOSHOKU
	43—9	ハムカツ(冷)	ハムカツ(冷)(徳島)	A53167001TKS@RYOSHOKU
	43—10	ヒレカツ(冷)	ヒレカツ(冷)(徳島)	A11279012TKS@RYOSHOKU
	43—11	フライドチキン(冷)	フライドチキン(冷)(徳島)	A11289012TKS@RYOSHOKU
	43—12	ベーコン	ベーコン(徳島)	A11185004TKS@RYOSHOKU
	43—13	ポークカツ(冷)	ポークカツ(冷)(徳島)	A11276022TKS@RYOSHOKU
	43—14	ロースとんかつ(冷)	ロースとんかつ(冷)(徳島)	A11276023TKS@RYOSHOKU
	43—15	ロースハム	ロースハム(徳島)	A11176021TKS@RYOSHOKU
44・(生糧品) 卵類	44—1	厚焼卵(冷)	厚焼卵(冷)(徳島)	A12018019TKS@RYOSHOKU
	44—2	オムレツ(冷)	オムレツ(冷)(徳島)	A53170001TKS@RYOSHOKU
	44—3	錦糸卵(冷)	錦糸卵(冷)(徳島)	A53168001TKS@RYOSHOKU
	44—4	鶏卵	鶏卵(徳島)	A12004028TKS@RYOSHOKU
	44—5	だし巻卵(冷)	だし巻卵(冷)(徳島)	A12019010TKS@RYOSHOKU
	44—6	卵豆腐	卵豆腐(徳島)	A12017019TKS@RYOSHOKU
	44—7	トマトオムレツ(冷)	トマトオムレツ(冷)(徳島)	A54470001TKS@RYOSHOKU
	44—8	半熟オムレツ(冷)	半熟オムレツ(冷)(徳島)	A53173001TKS@RYOSHOKU
	44—9	ブレンオムレツ(冷)	ブレンオムレツ(冷)(徳島)	A53172001TKS@RYOSHOKU
45・(生糧品) 牛乳	45—1	LL牛乳	LL牛乳(徳島)	A13003053TKS@RYOSHOKU
	45—2	牛乳	牛乳(徳島)	A13003051TKS@RYOSHOKU
	45—3	牛乳(大)	牛乳(大)(徳島)	A13003052TKS@RYOSHOKU
46・(生糧品) 乳製品	46—1	アイスクリーム	アイスクリーム(徳島)	A13044003TKS@RYOSHOKU
	46—2	コーヒ牛乳	コーヒ牛乳(徳島)	A13007024TKS@RYOSHOKU
	46—3	スライスチーズ	スライスチーズ(徳島)	A13040056TKS@RYOSHOKU
	46—4	生クリーム	生クリーム(徳島)	A13014015TKS@RYOSHOKU
	46—5	乳酸菌飲料	乳酸菌飲料(徳島)	A13028030TKS@RYOSHOKU
	46—6	飲むヨーグルト	飲むヨーグルト(徳島)	A13027038TKS@RYOSHOKU
	46—7	ブレンヨーグルト	ブレンヨーグルト(徳島)	A13025021TKS@RYOSHOKU
	46—8	ヨーグルト	ヨーグルト(徳島)	A13025020TKS@RYOSHOKU
	46—9	ヨーグルト(果肉入り)	ヨーグルト(果肉入り)(徳島)	A13026048TKS@RYOSHOKU
	46—10	ラクトアイス	ラクトアイス(徳島)	A13045011TKS@RYOSHOKU
47・(生糧品) 菓子類	47—1	アップルパイ	アップルパイ(徳島)	A15080008TKS@RYOSHOKU
	47—2	アップルパイ(冷)	アップルパイ(冷)(徳島)	A15080010TKS@RYOSHOKU
	47—3	あられ	あられ(徳島)	A15059003TKS@RYOSHOKU
	47—4	杏仁豆腐(冷)	杏仁豆腐(冷)(徳島)	A18049003TKS@RYOSHOKU
	47—5	イチゴとブルーベリーのケーキ(冷)	イチゴとブルーベリーのケーキ(冷)(徳島)	A53180001TKS@RYOSHOKU
	47—6	おはぎ	おはぎ(徳島)	A53176001TKS@RYOSHOKU
	47—7	菓子パンA	菓子パンA(徳島)	A53116001TKS@RYOSHOKU
	47—8	菓子パンB	菓子パンB(徳島)	A15069010TKS@RYOSHOKU
	47—9	調理パンB	調理パンB(徳島)	A15127012TKS@RYOSHOKU
	47—10	菓子パンC	菓子パンC(徳島)	A15132016TKS@RYOSHOKU
	47—11	菓子パンD	菓子パンD(徳島)	A15080009TKS@RYOSHOKU
	47—12	柏餅	柏餅(徳島)	A15008013TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	47—13	カップケーキ(冷)	カップケーキ(冷)(徳島)	A53182001TKS@RYOSHOKU
	47—14	草餅	草餅(徳島)	A15017004TKS@RYOSHOKU
	47—15	栗きんとん	栗きんとん(徳島)	A53136001TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
47・(生糧品) 菓子類	47—16	ココアバナナ(冷)	ココアバナナ(冷)(徳島)	A53178001TKS@RYOSHOKU
	47—17	桜餅	桜餅(徳島)	A15022006TKS@RYOSHOKU
	47—18	サンドイッチ	サンドイッチ(徳島)	A53111001TKS@RYOSHOKU
	47—19	シュークリーム	シュークリーム(徳島)	A15073018TKS@RYOSHOKU
	47—20	ショートケーキ(冷)	ショートケーキ(冷)(徳島)	A15170007TKS@RYOSHOKU
	47—21	白玉(冷)	白玉(冷)(徳島)	A53099001TKS@RYOSHOKU
	47—22	ストロベリームース(冷)	ストロベリームース(冷)(徳島)	A53184001TKS@RYOSHOKU
	47—23	スナックパンチョコチップ入り	スナックパンチョコチップ入り(徳島)	A15131005TKS@RYOSHOKU
	47—24	大福	大福(徳島)	A15023003TKS@RYOSHOKU
	47—25	チーズケーキ(冷)	チーズケーキ(冷)(徳島)	A15134005TKS@RYOSHOKU
	47—26	チーズロール	チーズロール(徳島)	A53110001TKS@RYOSHOKU
	47—27	調理パンA	調理パンA(徳島)	A53114001TKS@RYOSHOKU
	47—28	調理パンC	調理パンC(徳島)	A53115001TKS@RYOSHOKU
	47—29	チョコレートケーキ(冷)	チョコレートケーキ(冷)(徳島)	A53102001TKS@RYOSHOKU
	47—30	ティラミス(冷)	ティラミス(冷)(徳島)	A53181001TKS@RYOSHOKU
	47—31	デニッシュパン	デニッシュパン(徳島)	A15182019TKS@RYOSHOKU
	47—32	ビタミン強化ゼリー	ビタミン強化ゼリー(徳島)	A53183001TKS@RYOSHOKU
	47—33	フリーカットケーキ(冷)	フリーカットケーキ(冷)(徳島)	A15075026TKS@RYOSHOKU
	47—34	プリン	プリン(徳島)	A15086025TKS@RYOSHOKU
	47—35	フルーツタルト(冷)	フルーツタルト(冷)(徳島)	A15133007TKS@RYOSHOKU
	47—36	ぼたもち	ぼたもち(徳島)	A53177001TKS@RYOSHOKU
	47—37	ミニエクレア(冷)	ミニエクレア(冷)(徳島)	A15073019TKS@RYOSHOKU
	47—38	りんごと桃のケーキ(冷)	りんごと桃のケーキ(冷)(徳島)	A53179001TKS@RYOSHOKU
	47—39	レアチーズケーキ(冷)	レアチーズケーキ(冷)(徳島)	A15135010TKS@RYOSHOKU
48・(生糧品) 調理加工食品・その他	48—1	いなり寿司(冷)	いなり寿司(冷)(徳島)	A53105001TKS@RYOSHOKU
	48—2	ウインナー卵巻(冷)	ウインナー卵巻(冷)(徳島)	A53174001TKS@RYOSHOKU
	48—3	えびしゅうまい(冷)	えびしゅうまい(冷)(徳島)	A53146001TKS@RYOSHOKU
	48—4	えびにら焼(冷)	えびにら焼(冷)(徳島)	A53165001TKS@RYOSHOKU
	48—5	エビのチリソース煮(冷)B	エビのチリソース煮(冷)B(徳島)	A53189001TKS@RYOSHOKU
	48—6	恵方巻(ハーフ)	恵方巻(ハーフ)(徳島)	A53108001TKS@RYOSHOKU
	48—7	折詰弁当(A)	折詰弁当(A)(徳島)	A53191001TKS@RYOSHOKU
	48—8	折詰弁当(B)	折詰弁当(B)(徳島)	A53192001TKS@RYOSHOKU
	48—9	折詰弁当(C)	折詰弁当(C)(徳島)	A53193001TKS@RYOSHOKU
	48—10	折詰弁当(D)	折詰弁当(D)(徳島)	A53194001TKS@RYOSHOKU
	48—11	折詰弁当(E)	折詰弁当(E)(徳島)	A53195001TKS@RYOSHOKU
	48—12	折詰弁当(F)	折詰弁当(F)(徳島)	A53196001TKS@RYOSHOKU
	48—13	折詰弁当(G)	折詰弁当(G)(徳島)	A53197001TKS@RYOSHOKU
	48—14	折詰弁当(H)	折詰弁当(H)(徳島)	A53198001TKS@RYOSHOKU
	48—15	折詰弁当(I)	折詰弁当(I)(徳島)	A53199001TKS@RYOSHOKU
	48—16	折詰弁当(J)	折詰弁当(J)(徳島)	A53200001TKS@RYOSHOKU
	48—17	折詰弁当(K)	折詰弁当(K)(徳島)	A53201001TKS@RYOSHOKU
	48—18	かき揚げ(冷)	かき揚げ(冷)(徳島)	A53125001TKS@RYOSHOKU
	48—19	かじきメンチカツ(冷)	かじきメンチカツ(冷)(徳島)	A53152001TKS@RYOSHOKU
	48—20	かにクリームコロッケ(冷)	かにクリームコロッケ(冷)(徳島)	A18043009TKS@RYOSHOKU
	48—21	南瓜コロッケ(冷)	南瓜コロッケ(冷)(徳島)	A53120001TKS@RYOSHOKU
	48—22	牛肉コロッケ(冷)	牛肉コロッケ(冷)(徳島)	A53119001TKS@RYOSHOKU
	48—23	餃子(冷)	餃子(冷)(徳島)	A18002040TKS@RYOSHOKU
	48—24	金平	金平(徳島)	A18033014TKS@RYOSHOKU
	48—25	高野しのだ(冷)	高野しのだ(冷)(徳島)	A53123001TKS@RYOSHOKU
	48—26	五目もやし	五目もやし(徳島)	A53127001TKS@RYOSHOKU
	48—27	子持昆布	子持昆布(徳島)	A53129001TKS@RYOSHOKU
	48—28	昆布巻	昆布巻(徳島)	A53128001TKS@RYOSHOKU
	48—29	サーモンタルトフライ(冷)	サーモンタルトフライ(冷)(徳島)	A53151001TKS@RYOSHOKU
	48—30	塩焼きそば(冷)	塩焼きそば(冷)(徳島)	A53113001TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
	48—31	しゅうまい(冷)	しゅうまい(冷)(徳島)	A18012034TKS@RYOSHOKU
	48—32	水餃子(冷)	水餃子(冷)(徳島)	A18002041TKS@RYOSHOKU
	48—33	スコッチエッグ(冷)	スコッチエッグ(冷)(徳島)	A53188001TKS@RYOSHOKU

品目一覧

分類名	分類番号	食品名	管理名称	管理番号
48・(生糧品) 調理加工食品・その他	48—34	スパゲティサラダ	スパゲティサラダ(徳島)	A53187001TKS@RYOSHOKU
	48—35	スパゲティナポリタン	スパゲティナポリタン(徳島)	A53190001TKS@RYOSHOKU
	48—36	卵巻(冷)	卵巻(冷)(徳島)	A53171001TKS@RYOSHOKU
	48—37	茶碗蒸し	茶碗蒸し(徳島)	A53169001TKS@RYOSHOKU
	48—38	中華ちまき(冷)	中華ちまき(冷)(徳島)	A18046007TKS@RYOSHOKU
	48—39	中華春雨	中華春雨(徳島)	A53124001TKS@RYOSHOKU
	48—40	ちりめん昆布	ちりめん昆布(徳島)	A53130001TKS@RYOSHOKU
	48—41	豆腐きんちゃく(冷)	豆腐きんちゃく(冷)(徳島)	A53122001TKS@RYOSHOKU
	48—42	豆腐ハンバーグ(冷)	豆腐ハンバーグ(冷)(徳島)	A18052009TKS@RYOSHOKU
	48—43	なすの肉詰めサント(冷)	なすの肉詰めサント(冷)(徳島)	A53163001TKS@RYOSHOKU
	48—44	春巻(冷)	春巻(冷)(徳島)	A53161001TKS@RYOSHOKU
	48—45	ハンバーガー用ハンバーグ(冷)	ハンバーガー用ハンバーグ(冷)(徳島)	A18050028TKS@RYOSHOKU
	48—46	ハンバーグ(冷)	ハンバーグ(冷)(徳島)	A18050026TKS@RYOSHOKU
	48—47	プチエビグラタン(冷)	プチエビグラタン(冷)(徳島)	A18003013TKS@RYOSHOKU
	48—48	ホッキ貝サラダ	ホッキ貝サラダ(徳島)	A53132001TKS@RYOSHOKU
	48—49	巻寿司(ハーフ)	巻寿司(ハーフ)(徳島)	A53106001TKS@RYOSHOKU
	48—50	幕の内弁当(A)	幕の内弁当(A)(徳島)	A53202001TKS@RYOSHOKU
	48—51	マカロニサラダ	マカロニサラダ(徳島)	A53186001TKS@RYOSHOKU
	48—52	松茸ごはんの素	松茸ごはんの素(徳島)	A53185001TKS@RYOSHOKU
	48—53	松前漬	松前漬(徳島)	A18023015TKS@RYOSHOKU
	48—54	ミートボール(冷)	ミートボール(冷)(徳島)	A18015024TKS@RYOSHOKU
	48—55	ミートボール黒酢あん(冷)	ミートボール黒酢あん(冷)(徳島)	A18015025TKS@RYOSHOKU
	48—56	ミニハンバーグ(冷)	ミニハンバーグ(冷)(徳島)	A18050027TKS@RYOSHOKU
	48—57	メンチカツ(冷)	メンチカツ(冷)(徳島)	A18022004TKS@RYOSHOKU
	48—58	もち巾着(冷)	もち巾着(冷)(徳島)	A53121001TKS@RYOSHOKU
	48—59	焼きそば(冷)	焼きそば(冷)(徳島)	A53112001TKS@RYOSHOKU
	48—60	野菜コロッケ(冷)	野菜コロッケ(冷)(徳島)	A53118001TKS@RYOSHOKU
	48—61	ロールキャベツ(冷)	ロールキャベツ(冷)(徳島)	A53162001TKS@RYOSHOKU
	48—62	若鶏八幡巻(冷)	若鶏八幡巻(冷)(徳島)	A53166001TKS@RYOSHOKU
	48—63	ワンタン(冷)	ワンタン(冷)(徳島)	A53164001TKS@RYOSHOKU

Ⅲ 分類別規格

1・(在庫品) 米

分類番号	品名	単位	規格
1—1	鏡もち(小)	ZEA	1 品質 一般市販品の「鏡餅」とする。 2 形状 (1) 156mm×221mm×221mmを標準とする上下一体型のもの。 (2) 小餅入りのもの。 3 内容量 1ZEA=990g以上入りとする。 4 包装 真空パック包装、丈夫な紙製三宝台付(装飾品を含む)のもの。 5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「サトウ食品(鏡餅まる餅入り)」 (2) 「うさぎもち(簡単お飾り丸もち入り)」
1—2	鏡もち(大)	ZEA	1 品質 一般市販品の「鏡餅」とする。 2 形状 (1) 174mm×284mm×284mmを標準とする上下一体型のもの。 (2) 小餅入りのもの。 3 内容量 1ZEA=1980g以上入りとする。 4 包装 真空パック包装、丈夫な紙製三宝台付(装飾品を含む)のもの。 5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「サトウ食品(鏡餅まる餅入り)」 (2) 「うさぎもち(お鏡もち丸もち入り)」
1—3	米強化	ZKG	1 品質 一般市販品の「ビタミン強化米」とする。 2 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「ハウス(新玄)」
1—4	切りもち	ZKG	1 品質 一般市販品の「切り餅」とする。 2 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「サトウ食品(切り餅)」 (2) 「越後製菓(切り餅)」
1—5	米内地	ZKG	1 材質 国内産の農産物規格規定に掲げる等級2等以上のものとする。 2 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稲うるち精米の完全精米とする。 3 内容量 1単位=10kg。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、6ヶ月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「コシヒカリ」 (2) 「ヒノヒカリ」

1・(在庫品) 米

分類番号	品名	単位	規格
			(3) 「ひとめぼれ」 (4) 「あきたこまち」 (5) 「ハナエチゼン」 (6) 「キヌヒカリ」
1—6	ビーフン	ZKG	1 品質 一般市販品の「ビーフン」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ケンミン(業務用ビーフン)」 (2) 「友盛(新竹ビーフン業務用)」

2・(在庫品) パン

分類番号	品名	単位	規格
2—1	クルトン	ZEA	1 品質 一般市販品の「クルトン」とする。 2 内容量 1ZEA＝100g 以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「ニッポン(こんがりクルトンプレーン味)」 (2) 「K&K(クルトンNo.8)」
2—2	パン粉	ZEA	1 品質 一般市販品の「パン粉」とする。 2 内容量 1ZEA＝2kg 又は3kg 入りとする。る。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 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 (1) 「尾道製麺(日の出フレークス)」 (2) 「横関(ソフトフレークスパン粉)」

3・(在庫品)めん類

分類番号	品名	単位	規格
3—1	スパゲティ	ZKG	1 品質 一般市販品の「スパゲティ」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「加藤産業(ブロッシモスパゲティ)」 (2) 「信明商事(フォンタナ)」
3—2	そうめん(干)	ZEA	1 品質 一般市販品の「手延べそうめん」とする。 2 内容量 1ZEA＝300gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「島の光(小豆島手延べそうめん)」 (2) 「揖保乃糸(播州手延べそうめん)」
3—3	マカロニ	ZKG	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 内容量 1単位＝4kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「昭和(マカロニ)」 (2) 「オーマイ(業務用マカロニ)」
3—4	めんカップ(うどん)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「カップラーメン」とする。 (2) うどんとする。 2 内容量 1ZEA＝65～100gとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「東洋水産(赤いきつね)」 (2) 「日清食品(どん兵衛)」
3—5	めんカップ(しお)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「カップラーメン」とする。 (2) 塩味とする。 2 内容量 1ZEA＝75～90gとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「東洋水産(麺づくり)」 (2) 「日清食品(カップヌードル ねぎ塩)」
3—6	めんカップ(しょうゆ)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「カップラーメン」とする。 (2) 醤油味とする。 2 内容量

3・(在庫品)めん類

分類番号	品名	単位	規格
			1 ZEA=65～90gとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「大黒食品(鶏ガラ醤油ラーメン)」 (2) 「東洋水産(ホットヌードルNEO醤油)」
3—7	めんカップ(そば)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「カップラーメン」とする。 (2) そばとする。 2 内容量 1 ZEA=65～105gとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「東洋水産(緑のたぬき)」 (2) 「日清食品(どん兵衛)」
3—8	めんカップ(坦々麺)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「カップラーメン」とする。 (2) 坦々麺とする。 2 内容量 1 ZEA=70～85gとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「東洋水産(ホットヌードルNEO担担麺)」 (2) 「徳島製粉(金ちゃんラーメン坦々麺)」
3—9	めんカップ(豚骨)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「カップラーメン」とする。 (2) 豚骨味とする。 2 内容量 1 ZEA=55～90gとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「サンヨー食品(焼豚ラーメン)」 (2) 「エースコック(まる旨豚骨ラーメン)」
3—10	めんカップ(みそ)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「カップラーメン」とする。 (2) 味噌味とする。 2 内容量 1 ZEA=75～90gとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「日清(カップヌードル 味噌)」 (2) 「サンヨー食品(サッポロ一番 味噌ラーメン)」
3—11	めんカップ(焼きそば)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「カップラーメン」とする。 (2) 焼きそばとする。 2 内容量 1 ZEA=100～135gとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。

3・(在庫品)めん類

分類番号	品名	単位	規格
			4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。
			5 参考銘柄 (1) 「日清食品(ソース焼そば)」 (2) 「東洋水産(昔ながらのソース焼そば)」

4・(在庫品) その他の穀類

分類番号	品名	単位	規格
4—1	から揚げ粉	ZKG	1 品質 一般市販品の「から揚げ粉」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「日清(からあげ粉)」 (2) 「リケン(からあげ粉)」
4—2	切ふ	ZEA	1 品質 一般市販品の「焼き麩」とする。 2 内容量 1ZEA＝50g程度のもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「仙台麩(仙台麩スライス)」 (2) 「敷島産業(お徳用麩)」
4—3	小麦粉	ZKG	1 品質 一般市販品の「薄力粉」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「日清製粉(フラワー)」 (2) 「昭和(フレンド)」
4—4	十六穀米	ZEA	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 内容量 1ZEA＝500g 以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハウス(業務用十五穀米)」 (2) 「種商(国内産十六穀米)」
4—5	そば米	ZKG	1 品質 一般市販品の「そば米」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「愛晃(そば米)」 (2) 「横関食糧工業(そば米)」
4—6	天ぷら粉	ZKG	1 品質 一般市販品の「天ぷら粉」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装

4・(在庫品) その他の穀類

分類番号	品名	単位	規格
			メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「日清製粉(揚げ上手)」 (2) 「昭和(咲サクッ天)」
4-7	麦	ZKG	1 品質 一般市販品の「押し麦」とする。 2 内容量 1単位＝1kg以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「日本精麦(かもめ印押麦)」 (2) 「マルシマ(押麦)」

5・(在庫品) いも加工品

分類番号	品名	単位	規格
5—1	でんぷん	ZKG	1 品質 一般市販品の「片栗粉(じゃがいもでんぷん)」 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「横関(片栗粉)」 (2) 「中村製粉(片栗粉)」
5—2	はるさめ	ZKG	1 品質 一般市販品の「春雨」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「森井食品(国産はるさめ)」 (2) 「ケンミン(業務用はるさめ)」
5—3	マンナンライス	ZKG	1 品質 一般市販品の「こんにゃく米」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「大塚食品(マンナンヒカリ)」 (2) 「エムテックス(きららひめ)」

6・(在庫品) 砂糖及び甘味料

分類番号	品名	単位	規格
6—1	砂糖(上白)	ZKG	1 品質 一般市販品の「上白糖」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋詰とし、20袋を防湿加工紙袋詰とする。 4 参考銘柄 (1) 「スプーン印(上白糖)」 (2) 「パールエース(上白糖)」
6—2	砂糖(中双)	ZKG	1 品質 一般市販品の「中ざら糖」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋詰とし、20袋を防湿加工紙袋詰とする。 4 参考銘柄 (1) 「スプーン印(中ザラ糖)」 (2) 「パールエース(中ザラ糖)」
6—3	はちみつ	ZEA	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 1ZEA＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

7・(在庫品) 大豆製品

分類番号	品名	単位	規格
7—1	凍豆腐	ZEA	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 内容量 1ZEA=500g入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「みすず(カットこうや)」 (2) 「鶴羽二重(高野豆腐1／20サイコロカット)」

8・(在庫品) 大豆・その他の豆

分類番号	品名	単位	規格
8—1	小豆	ZKG	1品質 一般市販品の「小豆」とする。 2内容量 1単位＝250～1000g入りとする。 3包装 メーカー標準の包装とする。 4賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5参考銘柄 (1)「ホクレン(小豆)」 (2)「愛晃(北海道 大納言)」

9・(在庫品) 種実類

分類番号	品名	単位	規格
9—1	黒ごま	ZEA	1 品質 一般市販品の「いりごま」とする。 2 内容量 1ZEA＝60g 入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「横関食糧工業(マルワイのいりごま)」 (2) 「かどや(香いりごま)」
9—2	白ごま	ZEA	1 品質 一般市販品の「いりごま」とする。 2 内容量 1ZEA＝60g 入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「横関食糧工業(マルワイのいりごま)」 (2) 「かどや(香いりごま)」

10・(在庫品) 緑黄色野菜

分類番号	品名	単位	規格
10—1	ダイストマト缶	ZCN	1 品質 一般市販品の「ダイストマト」とする。 2 缶型 1号缶。 3 内容総量 1ZCN=2500g以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「カゴメ(ダイストマト)」 (2) 「EASTBEE(ダイストマト)」

11・(在庫品) その他の野菜

分類番号	品名	単位	規格
11ー1	切干大根	ZKG	1 品質 一般市販品の「切干大根」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「後藤商店(切干大根)」 (2) 「愛晃(切干大根)」
11ー2	スイートコーン(缶)	ZCN	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 1ZCN＝400g以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「谷尾食糧(クリームコーン スイートコーン)」 (2) 「天狗(スイートコーン クリーム)」
11ー3	筍水煮(缶)	ZCN	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 1ZCN＝820g以上入りとする。 4 固形量 1ZCN＝500g以上入りとする。 5 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「天狗(たけのこ)」 (2) 「サンヨー(たけのこ)」

12・(在庫品) 野菜漬物

分類番号	品名	単位	規格
12—1	支那竹味付	ZCN	1 品質 一般市販品の「味付メンマ」とする。 2 内容総量 1ZCN=2,950g 以上入りとする。 3 固形量 1ZCN=2,000g 以上入りとする。 4 参考銘柄 (1) 「天狗(味付メンマ)」 (2) 「丸松(味付メンマ)」

13・(在庫品) 果実加工品

分類番号	品名	単位	規格
13—1	梅かつお(卓上用)	ZEA	1 材料 梅、赤しそ、かつお節 2 内容量 1ZEA=180～240g程度とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「紀州小橋食品」 (2) 「全農水熊野」
13—2	チェリー糖液漬	ZCN	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 1ZCN=425g以上入りとする。 4 固形量 1ZCN=230g以上入りとする。 5 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「天狗(レッドチェリー)」 (2) 「マルハニチロ(レッドチェリー)」
13—3	ナタデココ	ZEA	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 内容総量 1ZCN=3,000g以上入りとする。 4 固形量 1ZCN=1,500g以上入りとする。 5 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「天狗(ナタ・デ・ココ)」 (2) 「ホテイ(デザートナタデココ)」
13—4	パイナップル糖液漬	ZCN	1 品質 一般市販品の「パイナップルシロップ漬け」 2 缶型 3号缶 3 形状 10枚輪切りとする。 4 内容総量 1ZCN=565g以上入りとする。 5 固形量 1ZCN=340g以上入りとする。 6 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 7 参考銘柄 (1) 「カンピー(パインアップルスライス)」 (2) 「サンヨー(パインアップルスライス)」
13—5	白桃糖液漬	ZCN	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 固形量 1ZCN=250g以上入りとする。 4 内容量 1ZCN=425g以上入りとする。 5 賞味期限

13・(在庫品) 果実加工品

分類番号	品名	単位	規格
			納入後、8か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「谷尾食糧(白桃)」 (2) 「サンヨー(白桃)」
13—6	フルーツカクテル	ZCN	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 内容総量 1ZCN=3,000g 以上入りとする。 4 固形量 1ZCN=1,800g 以上入りとする。 5 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「天狗(フルーツカクテル 1号缶)」 (2) 「マルハ(フルーツカクテル・シラップづけ)」
13—7	みかん糖液漬	ZCN	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 1ZCN=425g以上入りとする。 4 固形量 1ZCN=230g以上入りとする。 5 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「サンヨー(みかん)」 (2) 「カンピー(みかん)」

14・(在庫品) きのこと類

分類番号	品名	単位	規格
14—1	きくらげ	ZKG	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 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「太洋物産(裏白木耳ホール)」 (2) 「伊勢丘商店(裏白木耳)」
14—2	しいたけ乾物	ZKG	1 品質 一般市販品の「干し椎茸」とする。 2 内容量 1単位＝1kg以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「中天実業(乾しいたけ)」 (2) 「伊勢丘商店(乾しいたけ)」
14—3	なめこ水煮(缶)	ZCN	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 1ZCN＝400g以上入りとする。 4 固形量 1ZCN＝200g以上入りとする。 5 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「天狗(なめこひらき)」 (2) 「マルハニチロ(なめこ)」
14—4	なめたけ茶漬	ZBT	1 品質 一般市販品の「なめ茸茶漬」とする。 2 内容量 1ZBT＝370g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「ナガノマト(なめ茸茶漬)」 (2) 「天長食品(やみつきなめ茸)」
14—5	マッシュルーム(缶)	ZCN	1 品質 一般市販品の「マッシュルーム水煮(スライス)」 2 缶型 2号缶 3 内容総量 1ZCN＝850g以上入りとする。 4 固形量 1ZCN＝454g以上入りとする。 5 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「谷尾食糧(マッシュルーム)」 (2) 「マルハニチロ(マッシュルームスライス)」

15・(在庫品) 藻類

分類番号	品名	単位	規格
15—1	青のり	ZEA	1 品質 一般市販品の「青のり」とする。 2 内容量 1ZEA=5g 入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ニコニコのり(青のり瓶入5g)」 (2) 「永井海苔(青のり)」
15—2	海藻サラダ乾物	ZEA	1 品質 一般市販品の「海藻サラダ」とする。 2 内容量 1ZEA=100g 入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「大忠(海藻サラダ)」 (2) 「ケンコーマヨネーズ(新海藻サラダ)」
15—3	昆布だし	ZEA	1 品質 一般市販品の「出し昆布」とする。 2 内容量 1ZEA=1kg 入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「川原食品(昆布)」 (2) 「愛晃(北海道産日高昆布)」
15—4	昆布とろろ	ZEA	1 品質 一般市販品の「とろろ昆布」とする。 2 内容量 1ZEA=90g 以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ヒロコンフーズ(根昆布入りとろろ)」 (2) 「大洋物産(根昆布入りとろろ)」
15—5	のり味付	ZEA	1 品質 一般市販品の「味付のり」とする。 2 形状 12切りサイズとする。 3 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する。 (2) 上記(1)を50束1EAとし、チャック付ポリプロ袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「大野海苔(味付けのりつめかえ50)」 (2) 「ニコニコのり(味のり50束)」
15—6	ひじき乾物	ZEA	1 品質 一般市販品の「芽ひじき」とする。 2 内容量 1ZEA=1kg 入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限

15・(在庫品) 藻類

分類番号	品名	単位	規格
			納入後、6か月以上の期間を有するもの。 参考銘柄 (1) 「太洋物産(芽ひじき)」 (2) 「北山物産(芽ひじき)」
15—7	芽かぶ	ZEA	1 品質 一般市販品の「めかぶスライス」とする。 2 内容量 1ZEA=50g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 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 (1) 「高木海藻(刻みめかぶ)」 (2) 「うわべ食品工業(伊勢志摩産刻みめかぶ)」
15—8	焼刻みのり	ZEA	1 品質 一般市販品の「刻みのり」とする。 2 内容量 1ZEA=100g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「岩崎のり(焼きざみのり)」 (2) 「はごろもフーズ(きざみのり)」
15—9	わかめ乾物	ZEA	1 品質 一般市販品の「乾燥カットわかめ」とする。 2 内容量 1ZEA=200g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「水井食品(カットわかめ)」 (2) 「甘利香辛食品(カットわかめ)」

16・(在庫品) 干物・缶詰・塩蔵

分類番号	品名	単位	規格
16—1	うなぎ蒲焼(冷)	ZKG	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。 3 内容量 5kgに20～25枚を標準とする。 4 包装 ポリエチレン袋入りの紙箱詰めとする。
16—2	鮭フレーク	ZEA	1 品質 一般市販品の「鮭フレーク」とする。 2 内容量 1ZEA=160g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「レヴクリエイト(秋鮭ほぐし)」 (2) 「パワー・ブレン(鮭ほぐし)」
16—3	さば味噌煮(缶)	ZCN	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以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「宝幸(日本のさば)」 (2) 「マルハ(さばみそ煮)」
16—4	さんまかば焼(小)	ZCN	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以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ニッスイ(さんま蒲焼)」 (2) 「マルハ(さんま蒲焼)」
16—5	ツナチャンク	ZKG	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 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「いなば(ライトツナフレーク)」 (2) 「はごろも(シーチキンLフレーク)」
16—6	煮干し	ZEA	1 品質 一般市販品の「煮干し」とする。 2 内容量 1ZEA=1kg入りとする。 3 包装 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。 5 参考銘柄

16・(在庫品) 干物・缶詰・塩蔵

分類番号	品名	単位	規格
			(1) 「伊吹(いりこ)」 (2) 「ベストプラネット(煮干し)」
16—7	花かつお(L)	ZEA	1 品質 一般市販品の「かつお削りぶし」とする。 2 内容量 1ZEA=500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ヤマキ(花かつお)」 (2) 「はごろもフーズ(花かつお)」
16—8	マグロステーキ(缶)	ZCN	1 品質 一般市販品の「まぐろステーキ」とする。 2 缶型 EO缶 3 内容総量 110g 以上入りのもの。 4 固形量 50g 以上入りのもの。 5 参考銘柄 「ニッスイ(まぐろステーキ)」
16—9	まぐろフレーク味付	ZCN	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以上入りのもの。 4 賞味期限 納入後、8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)」

17・(在庫品) 肉類

分類番号	品名	単位	規格
17―1	牛ステーキ肉	ZKG	1 品質 (1) 肉質は鮮紅色、脂肪は白色又は薄クリーム色のものとする。 (2) 部位は「サーロイン」又は「リブロース」とする。 (3) 肉の厚さは、20mmを標準とする。 2 重量 1枚150gを標準とする。 3 包装 5枚ずつポリエチレン袋で包装したものとする。
17―2	鶏むね肉	ZKG	1 品質 (1) 食鶏専用種とする。 (2) 部位は「むね」とする。 (3) 若鶏を解体したもの。 2 重量 (1) 1袋2kg入りとする。 (2) 1枚の重量は200～300gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
17―3	鶏もも肉	ZKG	1 品質 (1) 食鶏専用種とする。 (2) 部位は、「もも」とする。 (3) 若鶏を解体したもの。 (4) 鶏もも肉は、1枚200～300gを標準に除骨したもの。 2 重量 (1) 1袋2kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
17―4	豚カツ用肉	ZKG	1 品質 (1) 肉質は淡灰紅色、脂肪は白色のものとする。 (2) 部位は「もも(内ももを含む)」を使用する。 (3) 脂肪の厚さは、8mm以内とする。 (4) 肉の厚さは、10mmを標準とする。 2 重量 1枚100gを標準とする。 3 包装 5枚ずつポリエチレン袋で包装したものとする。

18・(在庫品) 肉加工品

分類番号	品名	単位	規格
18—1	焼鳥大(缶)	ZCN	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 1ZCN=1750g以上入りのもの。 4賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5参考銘柄 「ホテイ(やきとりたれ味)」

19・(在庫品) 卵類

分類番号	品名	単位	規格
19—1	うずら卵水煮	ZCN	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 1ZCN=430g以上入りのもの。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「谷尾食糧(うずら卵水煮)」 (2) 「天狗(うずら卵水煮)」
19—2	鶏卵水煮(缶)	ZCN	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 1ZCN=1, 600g 以上入りのもの。 4 賞味期限 納品日後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「天狗(鶏卵水煮)」

20・(在庫品) 乳製品

分類番号	品名	単位	規格
20—1	粉チーズ	ZEA	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。 2 内容量 1ZEA=50g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「雪印(粉チーズマイルド)」 (2) 「明治(パルメザンチーズ)」
20—2	シュレッドチーズ	ZEA	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。 2 内容量 1ZEA=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ジェーシーシー(とろけるナチュラルチーズ)」 (2) 「ジェーシー・コムサ(ナチュラルチーズ)」

21・(在庫品) 油脂類

分類番号	品名	単位	規格
21―1	オリーブオイル	ZEA	1 品質 一般市販品の「食用オリーブ油」とする。 2 内容量 1ZEA=720g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「BERIO(オリーブオイル)」 (2) 「味の素(オリーブオイル)」
21―2	ごま油	ZEA	1 品質 一般市販品の「食用ごま油」とする。 2 内容量 1ZEA=1, 500g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「かどや(ごま油)」 (2) 「九鬼産業(ごま油)」
21―3	サラダ油	ZCN	1 品質 JAS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。 2 内容量 1ZCN=16. 5kg入りを標準とする。 3 包装 缶入りとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「日清(サラダ油)」 (2) 「昭和(なたねサラダ油)」
21―4	サラダ油容器入り	ZEA	1 品質 JAS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。 2 内容量 1ZEA=1, 500g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「日清(サラダ油)」 (2) 「昭和(なたねサラダ油)」
21―5	バター	ZEA	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 1ZEA=200g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 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 (1) 「雪印(バター)」 (2) 「明治(北海道バター)」

22・(在庫品)菓子類

分類番号	品名	単位	規格
22—1	栄養調整食品	ZEA	1 品質 一般市販品の「栄養調整食品」とする。 2 形状 ブロックタイプのもの。 3 内容量 1ZEA=40g以上入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「大塚製薬(カロリーメイトブロック)」 (2) 「ハマダコンフェクト(バランスパワーミニ)」
22—2	ツナ&マヨネーズ	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「調理パン」とする。 (2) ツナとマヨネーズを具に使用した具を包み、成形して焼き上げたパンとする。 2 内容量 1ZEA=30～40g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 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。
22—3	保健飲料	ZBT	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 1ZBT=100mL以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「大正製薬(リボビタミンD)」 (2) 「大鵬食品(チオビタドリンク)」

23・(在庫品) アルコール(料理用)

分類番号	品名	単位	規格
23—1	ぶどう酒(赤)	ZBT	1 品質 一般市販品の「果実酒」とする。 2 内容量 1ZBT=720mL入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 参考銘柄 (1) 「シャトー勝沼(赤わいん)」 (2) 「メルシャン(赤ワイン)」
23—2	ぶどう酒(白)	ZBT	1 品質 一般市販品の「果実酒」とする。 2 内容量 1ZBT=720mL入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 参考銘柄 (1) 「シャトー勝沼(白わいん)」 (2) 「メルシャン(白ワイン)」
23—3	ブランデー	ZBT	1 品質 一般市販品の「蒸留酒」とする。 2 内容量 1ZBT=600mL以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 参考銘柄 (1) 「サントリー(V. O)」 (2) 「ドーバー(V. O)」
23—4	みりん	ZEA	1 品質 一般市販品の「本みりん」とする。 2 内容量 1ZEA=1. 8L入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「富貴(本みりん)」 (2) 「タカラ(本みりん)」

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
24—1	オイスターソース	ZEA	1 品質 一般市販品の「オイスターソース」とする。 2 内容量 1ZEA=1L 以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「味の素(CookDoオイスターソース)」 (2) 「S&B(李錦記オイスターソース)」
24—2	お好み焼ソース	ZEA	1 品質 一般市販品の「濃厚ソース」とする。 2 内容量 1ZEA=500mL入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「オタフク(お好みソース)」 (2) 「イカリ(お好みソース)」
24—3	ガーリックパウダー	ZCN	1 品質 一般市販品の「ガーリックパウダー」とする。 2 内容量 1ZCN=220g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「GABAN(ガーリックパウダー)」 (2) 「S&B(ガーリックパウダー)」
24—4	かぼ焼のタレ	ZEA	1 品質 一般市販品の「蒲焼のたれ」とする。 2 内容量 1ZEA=1.8L入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ヒガシマル(蒲焼のたれ)」 (2) 「キッコーナ(蒲焼のたれ)」
24—5	唐辛子輪切り	ZEA	1 品質 一般市販品の「輪切り唐辛子」とする。 2 内容量 1ZEA=100g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「GABAN(輪切り唐辛子)」 (2) 「エヴァウェイ(九州とうがらし 輪切り)」
24—6	ガラスープ	ZEA	1 品質 一般市販品の「ガラスープ」とする。 2 形状 顆粒状のもの。 3 内容量 1ZEA=500g入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			5 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「ユウキ(ガラスープ)」 (2) 「エバラ(鶏がらスープ)」
24—7	辛味調味料	ZEA	1 品質 一般市販品の「香味食用油」とする。 2 内容量 1ZEA=270g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 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 (1) 「ハウス(カレーホット)」 (2) 「ネスレ(カレーリッチ)」
24—8	カレー粉	ZCN	1 品質 一般市販品の「カレー粉」とする。 2 内容量 1ZCN=400g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「甘利香辛食品(カレーパウダー)」 (2) 「S&B(カレーパウダー)」
24—9	キムチの素	ZBT	1 品質 一般市販品の「キムチの素」とする。 2 内容量 1ZBT=1L以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「エバラ(キムチの素)」 (2) 「桃屋(キムチの素)」
24—10	グルタミン酸ナトリウム	ZKG	1 品質 一般市販品の「うま味調味料」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 参考銘柄 (1) 「味の素(味の素)」 (2) 「三菱商事(いの一番)」
24—11	グレイビーソース	ZCN	1 品質 一般市販品の「グレイビーソース」とする。 2 内容量 1ZCN=810g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハインツ(ビーフグレイビー)」 (2) 「エバラ(グレイビーソース)」
24—12	こしょう(L)	ZCN	1 品質 一般市販品の「コショウ」とする。 2 内容量 1ZCN=400g入りとする。 3 包装

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハウス(コシヨー)」 (2) 「S&B(コシヨー)」
24-13	こしょう(小)	ZEA	1 品質 一般市販品の「コシヨー」とする。 2 内容量 1ZEA=15g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハウス(コシヨー)」 (2) 「S&B(コシヨー)」
24-14	粉さんしょう	ZEA	1 品質 一般市販品の「山椒」とする。 2 内容量 1ZEA=8g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハウス(山椒)」 (2) 「S&B(さんしょうの粉)」
24-15	ごま和えの素	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「ごま和えの素」とする。 2 内容量 1ZEA=500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「三島食品(ごま和えの素)」 (2) 「真誠(ごま和えの素)」
24-16	塩	ZEA	1 品質 一般市販品の「塩」とする。 2 内容量 1ZEA=5kg入りとする。個をクラフト紙袋詰とする。 3 包装 クラフト紙袋詰とし、更に4個をクラフト紙袋詰とする。 4 参考銘柄 (1) 「塩事業センター(食塩)」 (2) 「日本海水(食塩)」
24-17	塩こしょう	ZEA	1 品質 一般市販品の「塩こしょう」とする。 2 内容量 1ZEA=250g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「S&B(味付塩こしょう)」 (2) 「ハウス(味付塩こしょう)」
24-18	七味唐辛子	ZEA	1 品質 一般市販品の「七味唐がらし」とする。 2 内容量 1ZEA=15g以上入りとする。

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハウス(七味唐がらし)」 (2) 「S&B(七味唐がらし)」
24—19	シチューフレーク	ZEA	1 品質 一般市販品の「シチュールウ」とする。 2 内容量 1ZEA=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハウス(シチューミックスクリーム)」 (2) 「S&B(ディナークリームシチュー)」
24—20	醤油	ZBT	1 品質 一般市販品の「こいくちしょうゆ(本醸造)」とする。 2 内容量 1ZBT=1L入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「キッコーマン(徳用本醸造しょうゆ)」 (2) 「ヤマサ(濃口醤油)」
24—21	醤油(卓上)	ZEA	1 品質 一般市販品の「こいくちしょうゆ(本醸造)」とする。 2 内容量 1ZEA=450mL入りとする。 3 包装 開栓後90日間常温保存可能な二重構造ボトルとする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「キッコーマン(しぼりたて生しょうゆ)」 (2) 「ヤマサ(丸大豆しょうゆ)」
24—22	食卓塩	ZBT	1 品質 一般市販品の「塩」とする。 2 内容量 1ZBT=60g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 参考銘柄 (1) 「味の素(アジシオ)」 (2) 「塩事業センター(食卓塩)」
24—23	白だし	ZBT	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 内容量 1ZBT=1.8L入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ヒガシマル(白だしつゆ)」 (2) 「ミツカン(白だしつゆ)」
24—24	酢	ZBT	1 品質 一般市販品の「穀物酢」とする。

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			2 内容量 1ZBT=1. 8L入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ミツカン(穀物酢)」 (2) 「オタフク(穀物酢)」
24—25	スープ粉末(コンソメ)	ZKG	1 品質 一般市販品の「乾燥スープ(コンソメ)」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「味の素(チキンコンソメ)」 (2) 「マギー(チキンコンソメ)」
24—26	スープ粉末(中華)	ZKG	1 品質 一般市販品の「中華用調味料」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「味の素(中華味)」 (2) 「創味(シャンタン)」
24—27	すし酢	ZEA	1 品質 一般市販品の「すし酢」とする。 2 内容量 1ZEA=1. 8L 以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ミツカン(すし酢)」 (2) 「ヤマサ(すし酢)」
24—28	ソースウスター	ZEA	1 品質 一般市販品の「ウスターソース」とする。 2 内容量 1ZEA=500mL入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「イカリ(ウスターソース)」 (2) 「カゴメ(ウスターソース)」
24—29	ソーストンカツ	ZEA	1 品質 一般市販品の「濃厚ソース」とする。 2 内容量 1ZEA=1. 8L以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「イカリ(とんかつ)」

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			(2) 「カゴメ(とんかつ)」
24—30	即席カレールー	ZEA	1 品質 一般市販品の「カレールー(中辛)」とする。 2 形状 フレーク状のもの。 3 内容量 1ZEA=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「ハウス(欧風カレーフレーク)」 (2) 「S&B(ディナーカレーフレーク)」
24—31	即席カレールー(固形)	ZEA	1 品質 一般市販品の「カレールー(甘口)」とする。 2 形状 固形状のもの。 3 内容量 1ZEA=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「ハウス(バーモントカレー)」 (2) 「S&B(ゴールデンカレー)」
24—32	即席ハヤシルー	ZEA	1 品質 一般市販品の「ハヤシルー」とする。 2 形状 フレーク状のもの。 3 内容量 1ZEA=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「ハウス(ハヤシフレーク)」 (2) 「S&B(ディナーハヤシフレーク)」
24—33	たれ(塩)	ZEA	1 品質 一般市販品の「塩たれ」とする。 2 内容量 1ZEA=2kg以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「創味食品(塩たれ)」 (2) 「エバラ(塩だれ)」
24—34	デザートベース	ZEA	1 品質 一般市販品の「即席デザートベース」とする。 2 内容量 1ZEA=1kg入り又は1L 入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「ハウス(フルーチェ)」 (2) 「ヤマサ(デザートベース)」
24—35	デミグラスソース	ZEA	1 品質

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			一般市販品の「デミグラスソース」とする。 2 内容量 1ZEA=3kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハインツ(デミグラスソース)」 (2) 「ロイヤルシェフ(デミグラスソース)」
24—36	豆板醤	ZEA	1 品質 一般市販品の「豆板醤」とする。 2 内容量 1ZEA=500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ユウキ(四川豆板醤)」 (2) 「テーオー(天府豆板醤)」
24—37	トマトケチャップ(L)	ZKG	1 品質 一般市販品の「トマトケチャップ」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「カゴメ(トマトケチャップ)」 (2) 「デルモンテ(トマトケチャップ)」
24—38	ドレッシングA	ZEA	1 種類 調達の都度指定する。 2 品質 一般市販品の「ドレッシング」とする。 3 内容量 1ZEA=1L入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「キューピー」 (2) 「味の素」
24—39	ドレッシングB	ZEA	1 種類 調達の都度指定する。 2 品質 一般市販品の「ドレッシング」とする。 3 内容量 1ZEA=1L入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「キューピー」 (2) 「味の素」
24—40	ドレッシングC	ZEA	1 種類 調達の都度指定する。 2 品質 一般市販品の「ドレッシング」とする。 3 内容量

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			1ZEA=1L入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「キューピー」 (2) 「味の素」
24—41	ドレッシング(小)A	ZEA	1 種類 調達の都度指定する。 2 品質 一般市販品の「ドレッシング」とする。 3 内容量 1ZEA=8mL以上入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「キューピー」 (2) 「味の素」
24—42	ドレッシング(小)B	ZEA	1 種類 調達の都度指定する。 2 品質 一般市販品の「ドレッシング」とする。 3 内容量 1ZEA=8mL以上入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「キューピー」 (2) 「味の素」
24—43	ドレッシング(小)C	ZEA	1 種類 調達の都度指定する。 2 品質 一般市販品の「ドレッシング」とする。 3 内容量 1ZEA=8mL以上入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「キューピー」 (2) 「味の素」
24—44	ナツメグ	ZCN	1 品質 一般市販品の「ナツメグパウダー」とする。 2 内容量 1ZCN=100g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「GABAN(ナツメグパウダー)」 (2) 「S&B(ナツメグパウダー)」
24—45	生卸し生姜	ZEA	1 品質 一般市販品の「おろししょうが」とする。 2 内容量 1ZEA=1kg入りとする。 3 包装

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			メーカー標準の包装とする。 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 (1) 「S&B(おろし生しょうが)」 (2) 「テーオー(生おろししょうが)」
24—46	生卸しにんにく	ZEA	1 品質 一般市販品の「おろしにんにく」とする。 2 内容量 1ZEA=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 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 (1) 「S&B(おろし生にんにく)」 (2) 「テーオー(おろしにんにく)」
24—47	練わさび	ZEA	1 品質 一般市販品の「加工わさび」とする。 2 内容量 1ZEA=175g以上入りとする。 3 包装 チューブ入りとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハウス(おろし生わさび)」 (2) 「S&B(おろし生わさび)」
24—48	練からし	ZEA	1 品質 一般市販品の「ねりからし」とする。 2 内容量 1ZEA=175g以上入りとする。 3 包装 チューブ入りとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ハウス(ねりからし)」 (2) 「S&B(ねりからし)」
24—49	ピーナッツあえの素	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「ピーナッツあえの素」とする。 2 内容量 1ZEA=500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「三島食品(ピーナッツあえの素)」 (2) 「アミュード(ピーナッツあえの素)」
24—50	冷し中華スープの素	ZEA	1 品質 一般市販品の「冷し中華スープ」とする。 2 内容量 1ZEA=1.8L入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「創味(冷し中華スープ)」 (2) 「ヒゲタ醤油(冷し中華スープ)」
24—51	ブラックペッパー	ZCN	1 品質 一般市販品の「ブラックペッパーパウダー」とする。

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			2 内容量 1ZCN=70g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「GABAN(ブラックペッパー)」 (2) 「S&B(ブラックペッパー)」
24—52	フルーツチャツネ	ZEA	1 品質 一般市販品の「フルーツチャツネ」とする。 2 内容量 1ZEA=450g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「S&B(ゴールデンチャツネ)」 (2) 「S=O(フルーツチャツネ)」
24—53	ベシヤメルフレーク	ZKG	1 品質 一般市販品の「ホワイトルウ」とする。 2 形状 フレーク状のもの。 3 内容量 1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「ハウス(ベシヤメルソースフレーク)」 (2) 「S&B(ホワイトソースフレーク)」
24—54	ペパーソース	ZBT	1 品質 一般市販品の「ペパーソース」又は「ハバネロソース」とする。 2 内容量 1ZBT=60mL以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「マキルヘニー社(タバスコ)」 (2) 「マリーシャープス(ハバネロソース)」
24—55	ボン酢	ZBT	1 品質 一般市販品の「味付けボン酢」とする。 2 内容量 1ZBT=1.8L以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ミツカン(味ぽん)」 (2) 「ヤマサ(昆布ボン酢)」
24—56	麻婆豆腐の素	ZEA	1 品質 一般市販品の「麻婆豆腐の素」とする。 2 内容量 1ZEA=1L以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			5 参考銘柄 (1) 「味の素(CookDo麻婆豆腐用)」 (2) 「あみ印食品(四川麻辣麻婆豆腐ソース)」
24—57	マヨネーズ	ZKG	1 品質 一般市販品の「マヨネーズ」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 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 (1) 「キューピー(マヨネーズ)」 (2) 「味の素(ピュアセレクトマヨネーズ)」
24—58	みそ	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「淡色米みそ」とする。 (2) 非遺伝子組み換え大豆、米、食塩を主材料としたもの。 2 内容量 1ZEA=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「マルコメ(プロ用だし入りみそ白)」 (2) 「ハナマルキ(料理店・レストラン用味噌)」
24—59	めんつゆ	ZEA	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。 2 内容量 1ZEA=1. 8L入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「ヒガシマル(めんスープ)」 (2) 「ヤマキ(めんつゆ)」
24—60	焼肉のたれ	ZEA	1 品質 一般市販品の「焼肉のたれ」とする。 2 内容量 1ZEA=1, 550g以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「エバラ(黄金の味 中辛)」 (2) 「キッコーマン(焼肉のたれ)」
24—61	ラーメンスープ(醤油)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「ラーメンスープの素」とする。 (2) 醤油味とする。 2 内容量 1ZEA=1. 8L以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「創味食品」 (2) 「一番食品」 (3) 「正田醤油」
24—62	ラーメンスープ(豚骨)	ZEA	1 品質

24・(在庫品) 調味料

分類番号	品名	単位	規格
			(1) 一般市販品の「ラーメンスープの素」とする。 (2) 豚骨味とする。 2 内容量 1ZEA=1. 8L以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「創味食品」 (2) 「一番食品」 (3) 「正田醤油」
24—63	ラーメンスープ(味噌)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「ラーメンスープの素」とする。 (2) 味噌味とする。 2 内容量 1ZEA=1. 8L以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「創味食品」 (2) 「一番食品」 (3) 「正田醤油」
24—64	料理酒	ZBT	1 品質 一般市販品の「清酒」とする。 2 内容量 1ZBT=1. 8L入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「タカラ(本料理清酒)」 (2) 「日の出(料理清酒)」
24—65	和風だしの素	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「風味調味料」とする。 (2) かつお風味のもの。 2 形状 顆粒状のもの。 3 内容量 1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 (1) 「味の素(ほんだし)」 (2) 「マルトモ(だしの素)」

25・(在庫品) 調理加工食品・その他

分類番号	品名	単位	規格
25—1	ウーロン茶	ZEA	1 品質 一般市販品の「ウーロン茶飲料」とする。 2 内容量 1ZEA=500mL入りとする。 3 包装 ペットボトルとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「サントリー(烏龍茶)」 (2) 「神戸茶房(烏龍茶)」
25—2	カップみそ汁	ZEA	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、調達の都度指定する。 2 内容量 1ZEA=23g以上入っているもの。 3 包装 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。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「マルコメ(料亭の味)」 (2) 「ハナマルキ(はなまる屋カップ)」
25—3	簡易食、主食A	ZEA	1 種類 チャーハン又はチキンライス 2 品質 一般市販品の「災害保存食」で、常温保存可能なもの。 3 内容量 1ZEA=100g以上入りとする。 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 (1) 「サタケ(マジックライス 保存食 チャーハン)」 (2) 「尾西食品(チキンライス)」
25—4	簡易食、主食B	ZEA	1 種類 野菜ピラフ又は山菜おこわ 2 品質 一般市販品の「災害保存食」で、常温保存可能なもの。 3 内容量 1ZEA=100g以上入りとする。 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 (1) 「サタケ(マジックライス 保存食 野菜ピラフ)」 (2) 「尾西食品(山菜おこわ)」
25—5	簡易食、主食C	ZEA	1 種類 五目ごはん又はたけのこごはん 2 品質 一般市販品の「災害保存食」で、常温保存可能なもの。 3 内容量 1ZEA=100g以上入りとする。 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 (1) 「サタケ(マジックライス 保存食 五目ごはん)」 (2) 「尾西食品(たけのこごはん)」
25—6	簡易食、副食A	ZEA	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で、常温保存可能なもの。 2 内容量 1ZEA=100g以上入りとする。 3 賞味期限

25・(在庫品) 調理加工食品・その他

分類番号	品名	単位	規格
			納入後、5年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 (1) 「日本ハム(ポークソーセージステーキ)」 (2) 「ホテイ(やきとり たれ味 缶)」
25—7	簡易食、副食B	ZEA	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。 2 内容量 1ZEA=100g以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 (1) 「日本ハム(煮込みハンバーグ)」 (2) 「ベル食品(そのまま北海道ビーフカレー)」
25—8	簡易食、副食C	ZEA	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。 2 内容量 1ZEA=100g以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 (1) 「日本ハム(鶏と根菜のうま煮)」 (2) 「天狗(長期保存こてんぐおでん牛すじ7号缶)」
25—9	簡易食、水、2L	ZEA	1 品質 一般市販品の「ミネラルウォーター」とする。 2 内容量 1ZEA=2L 入りとする。 3 賞味期限 納入後、6年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 (1) 「マリンゴールド(マリンゴールド 7YEARS)」 (2) 「ケイ・ジー・エフ(リセットタイム 7年保存水)」
25—10	簡易食、水、500ML	ZEA	1 品質 一般市販品の「ミネラルウォーター」とする。 2 内容量 1ZEA=500mL入りとする。 3 賞味期限 納入後、6年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 (1) 「マリンゴールド(マリンゴールド 7YEARS)」 (2) 「ケイ・ジー・エフ(リセットタイム 7年保存水)」
25—11	スープ [※] 粉末(コーンポタージュ)	ZKG	1 品質 一般市販品の「コーンポタージュ」とする。 2 内容量 500g又は1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「味の素(コーンクリーム)」 (2) 「リケン(ポタージュエースコーン)」
25—12	スポーツ飲料	ZEA	1 品質 一般市販品の「スポーツドリンク」とする。 2 内容量 1ZEA=500mL入りを標準とする。 3 包装 ペットボトルとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄

25・(在庫品) 調理加工食品・その他

分類番号	品名	単位	規格
			(1) 「大塚製薬(ボカリスエット)」 (2) 「コカコーラ(アキュリアス)」
25—13	ゼリー飲料	ZEA	1 品質 (1) 1ZEA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。 2 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 3 内容量 1ZEA=180g 以上入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 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。 6 参考銘柄 (1) 「森永製菓(ウイダーinゼリー)」 (2) 「日本薬剤(ファイトマンゼリー)」
25—14	煎茶	ZEA	1 品質 国産茶葉を100%使用したもの。 2 内容量 1ZEA=100g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「立石園(煎茶)」 (2) 「丸幸製茶(煎茶)」
25—15	即席みそ汁	ZEA	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 1ZEA=10袋入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「アマノフーズ(いつものおみそ汁5種セット)」 (2) 「マルコメ(フリーズドライ 顆粒 料亭の味アソート)」
25—16	炭酸飲料	ZEA	1 品質 一般市販品の「炭酸飲料」とする。 2 内容量 1ZEA=500mL入りを標準とする。 3 包装 ペットボトルとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) 「コカ・コーラ」 (2) 「ペプシコーラ」
25—17	日本茶	ZEA	1 品質 一般市販品の「緑茶(清涼飲料水)」とする。 2 内容量 1ZEA=500mL入りとする。 3 包装 ペットボトルとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「アサヒ(十六茶)」 (2) 「コカコーラ(爽健美茶)」

26・(生糧品) パン

分類番号	品名	単位	規格
26—1	食パン	ZEA	1 品質 一般市販品の「食パン」とする。 2 内容量 1袋6ZEA(1ZEA=60g以上)入りを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 消費期限 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。
26—2	スティックパンバター風味	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「スティックパンバター風味」とする。 (2) 発酵させた生地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とする。 2 内容量 1ZEA=20～30g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 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。
26—3	ナン(冷)	ZEA	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) 1ZEA=50gを標準とする。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
26—4	ミニクロワッサン	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「ミニクロワッサン」とする。 (2) 発酵させた生地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とする。 2 内容量 1ZEA=20～30g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 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。
26—5	ロールパン黒糖風味	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「ロールパン黒糖風味」とする。 (2) 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とする。 2 内容量 1ZEA=30～40g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 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。
26—6	ロールパンバター風味	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「ロールパンバター風味」とする。 (2) 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とする。 2 内容量 1ZEA=20～30g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 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。
26—7	ロールパンレーズン入り	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「ロールパンレーズン入り」とする。 (2) 発酵させた生地乾燥レーズンを練り込んで焼き上げた柔らかいパンとする。 2 内容量 1ZEA=20～30gを標準とする。 3 包装

26 ・ (生糧品) パン

分類番号	品名	単位	規格
			メーカー標準の包装とする。 4 消費期限 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。

27・(生糧品)めん類

分類番号	品名	単位	規格
27—1	うどん(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ゆでうどん」とする。 2 内容量 1ZEA=200gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
27—2	きしめん(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ゆできしめん」とする。 2 内容量 1ZEA=200gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
27—3	そば(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ゆでそば」とする。 2 内容量 1ZEA=200gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
27—4	茶そば(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ゆで茶そば」とする。 2 内容量 1ZEA=200gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
27—5	中華揚げ麺	ZEA	1 品質 市販中級品以上の「揚げめん」とする。 2 重量 1ZEA=60gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
27—6	中華そば(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ゆで中華そば」とする。 2 内容量 1ZEA=200gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

28・(生糧品) いも類

分類番号	品名	単位	規格
28—1	さつま芋	ZKG	1 品質 (1) 発芽していないもの。 (2) 十分に肥育されたもの。 (3) ひげ根、茎を除去したもの。 2 重量 1個200g以上のもの。
28—2	里芋(冷)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)里芋」とする。 (2) メーカー規格のSサイズとする。 2 内容量 1単位=500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
28—3	じゃが芋	ZKG	1 品質 (1) メーカーイン及び男爵とする。 (2) 発芽していないもの。 (3) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。 (4) 水洗いしていないもの。 2 重量 早堀りのは80g以上、普通堀りのは120g以上のもの。
28—4	とろろ芋(冷)	ZKG	1 品質 一般市販品の「(冷凍)とろろ芋」とする。 2 内容量 1単位=500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
28—5	長芋	ZKG	1 品質 (1) 粘質の強いもの。 (2) 水洗いしていないもの。 (3) 市販の上級品とする。 2 重量 1本600g以上のもの。

29・(生糧品) いも加工品

分類番号	品名	単位	規格
29—1	糸こんにゃく	ZKG	1 品質 一般市販品の「糸こんにゃく」とする。 2 包装 メーカー標準の包装とする。
29—2	こんにゃく	ZKG	1 品質 一般市販品の「こんにゃく」とする。 2 内容量 1単位=250gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
29—3	中華ポテト(冷)	ZKG	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 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 表示 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
29—4	フレンチポテト(冷)	ZKG	1 品質 一般市販品の「(冷凍)フレンチポテト」とする。 2 形状 くし形にカットしたもの。 3 内容量 1単位=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

30・(生糧品) 大豆製品

分類番号	品名	単位	規格
30—1	揚げ出し豆腐(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)揚げ出し豆腐」とする。 2 重量 1ZEA=40gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
30—2	厚揚げ	ZKG	1 品質 一般市販品の「厚揚げ」とする。 2 重量 1単位=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日以上を有するもの。
30—3	油揚げ	ZKG	1 品質 一般市販品の「油揚げ」とする。 2 重量 1単位=20～25gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
30—4	おから	ZKG	1 品質 一般市販品の「おから」とする。 2 包装 メーカー標準の包装とする。
30—5	絹ごし豆腐	ZKG	1 品質 一般市販品の「絹ごし豆腐」とする。 2 重量 1単位=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。
30—6	黒豆煮豆	ZKG	1 品質 一般市販品の「黒豆煮豆」とする。 2 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、14日以上を有するもの。
30—7	調整豆乳	ZEA	1 品質 一般市販品の「調整豆乳」とする。 2 内容量 1ZEA=200mL入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装(ストロー付き)とする。
30—8	豆乳(大)	ZEA	1 品質 一般市販品の「調整豆乳」とする。 2 内容量 1ZEA=1000mL入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
30—9	豆乳飲料	ZEA	1 種類 コーヒー味またはバナナ味とする。 2 品質 一般市販品の「豆乳飲料」とする。 3 内容量 1ZEA=200mL入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装(ストロー付き)とする。
30—10	豆腐	ZKG	1 品質

30・(生糧品) 大豆製品

分類番号	品名	単位	規格
			一般市販品の「豆腐」とする。 2 重量 1単位＝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日以上の間を有するもの。
30—11	納豆	ZEA	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 内容量 1ZEA＝40～45gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
30—12	挽きわり納豆	ZKG	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 内容量 1単位＝40～45gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
30—13	焼豆腐	ZKG	1 品質 一般市販品の「焼豆腐」とする。 2 重量 1単位＝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。

31・(生糧品) 大豆・その他の豆

分類番号	品名	単位	規格
31―1	煎り大豆	ZEA	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。 2 重量 1ZEA=5～10gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
31―2	金時煮豆	ZKG	1 品質 一般市販品の「金時煮豆」とする。 2 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、14日以上期間を有するもの。
31―3	大豆水煮	ZKG	1 品質 一般市販品の「大豆水煮」とする。 2 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上期間を有するもの。
31―4	ビーンズミックス(冷)	ZKG	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ビーンズミックス」とする。 2 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上期間を有するもの。
31―5	味覚豆	ZKG	1 品質 一般市販品の「昆布入り大豆煮豆」とする。 2 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、14日以上期間を有するもの。

32・(生糧品) 種実類

分類番号	品名	単位	規格
32—1	栗水煮	ZKG	1 品質 一般市販品の「栗水煮」とする。 2 内容量 (1) 1単位＝1kg入りとする。 (2) 1ZKG＝約180～200個入っているもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。

33・(生糧品) 緑黄色野菜

分類番号	品名	単位	規格
33—1	青じそ	ZEA	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 内容量 1単位＝10枚入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
33—2	あさつき	ZKG	1 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。 2 内容量 1単位＝500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
33—3	いんげん(冷)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「ミニカットいんげん」とする。 (2) IQF凍結したもの。 2 内容量 1単位＝500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
33—4	栄養調整果汁飲料	ZEA	1 品質 (1) 人参と柑橘類を混合した100%のミックスジュース。 (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。 (3) 砂糖不使用のもの。 2 内容量 1ZEA＝125ml入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装(ストロー付き)とする。
33—5	オクラ	ZKG	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。 2 形状 果実の長さ5～10cmを標準とする。 3 包装 100g標準(8～10本)入りの市販包装とする。
33—6	貝割大根	ZEA	1 品質 ひげ根がついたままのもの。 2 形状 長さ10cm程度のもの。 3 内容量 1個80g程度とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
33—7	絹さや(冷)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「絹さや」とする。 (2) IQF凍結したもの。 2 内容量 1単位＝500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
33—8	グリーンアスパラガス	ZKG	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。 (5) 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。 2 重量
33—9	小松菜	ZKG	1 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。 2 重量

33・(生糧品) 緑黄色野菜

分類番号	品名	単位	規格
			1束200～300g程度のもの。
33—10	サニーレタス	ZKG	1 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。 2 重量 1個150g以上のもの。
33—11	サラダ菜	ZKG	1 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。 2 重量 1個300g以上のもの。
33—12	ししとうがらし	ZKG	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。 2 形状 長さ、5cmを標準とする。 3 内容量 1単位＝100g入りを標準とする。 4 包装 フードバック詰めとする。
33—13	シャトーキャロット(冷)	ZKG	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。 2 内容量 1単位＝500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
33—14	春菊	ZKG	1 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。 2 重量 1束200～300g程度のもの。
33—15	スイートバジル	ZEA	1 品質 (1) 緑色又は濃緑色を呈するもの。 (2) 固有の風味を有するもの。 (3) 葉は柔らかく、ハリのあるもの。 (4) 斑点、変質等のないもの。 2 重量 1ZEA＝15gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
33—16	チンゲン菜	ZKG	1 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。 2 重量 1株100g以上とする。
33—17	つるむらさき	ZKG	1 品質 (1) 食用の青茎種とし、若い葉と茎のもの。 (2) 緑色又は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。 2 重量 1束200～300g程度のもの。
33—18	豆苗	ZEA	1 品質 (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。 (2) ひげ根がついたままのもの。

33・(生糧品) 緑黄色野菜

分類番号	品名	単位	規格
			2 形状 長さ15～20cm程度のもの。 3 重量 1ZE=300～350gのもの。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
33—19	トマト	ZKG	1 品質 (1) 赤色又は桃色種のもの。 (2) 完熟度70%程度のもの。 (3) 表面が生々しく、弾力のあるもの。 (4) 傷のないもの。 2 重量 1個200gを標準とする。
33—20	菜の花	ZKG	1 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。 2 重量 1束200～300g程度のもの。
33—21	南瓜	ZKG	1 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。 2 重量 1個1kg以上のもの。 3 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。
33—22	にら	ZKG	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。 2 重量 1束100g程度のもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
33—23	人参	ZKG	1 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。 2 重量 1本180～200gを標準とする。
33—24	にんにくの芽	ZKG	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 外国産を可とする。
33—25	にんにくの芽(冷)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)にんにくの芽」とする。 (2) 茎にんにくとする。 (3) カットしたもの。 (4) IQF凍結したもの。 2 内容量 1単位=500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
33—26	ねぎ	ZKG	1 種類 ユリ科の「葉ねぎ」とする。

33・(生糧品) 緑黄色野菜

分類番号	品名	単位	規格
			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。
33—27	パセリ	ZKG	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。
33—28	葉大根(冷)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)刻み葉大根」とする。 (2) IQF凍結したもの。 2 内容量 1単位=500g又は1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
33—29	パプリカ	ZKG	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。 2 重量 1個30g以上とする。 3 その他 外国産を可とする。
33—30	ピーマン	ZKG	1 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。 2 重量 1個30g以上とする。
33—31	ブロッコリー	ZKG	1 品質 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 重量 1個200g程度のもの。 3 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。
33—32	ほうれん草	ZKG	1 品質 (1) 濃緑色を呈するもの。 (2) 「とう」の立っていないもの。 (3) 根部及び枯葉等を除去したもの。 2 重量 1束200～300g程度のもの。
33—33	水菜	ZKG	1 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。 2 重量 1株400g以上とする。
33—34	ミックスベジタブル(冷)	ZKG	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。 2 重量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
33—35	みつば	ZKG	1 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。 2 重量 1束30～50g程度のもの。

33・(生糧品) 緑黄色野菜

分類番号	品名	単位	規格
33—36	ミニトマト	ZKG	1 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。 2 重量 1個15gを標準とする。
33—37	野菜ジュース	ZEA	1 品質 (1) 野菜汁40%と果汁60%を標準とする。 (2) 砂糖及び食塩を添加していないもの。 2 内容量 1ZEA=200ml入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装(ストロー付き)とする。
33—38	わけぎ	ZKG	1 品質 (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。

34・(生糧品) その他の野菜

分類番号	品名	単位	規格
34—1	枝豆むきみ(冷)	ZKG	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 内容量 1単位=500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
34—2	かぶ	ZKG	1 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。 2 重量 1個150～200g程度のもの。
34—3	カリフラワー	ZKG	1 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。 2 重量 1個500g程度のもの。
34—4	キムチもやし	ZKG	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 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
34—5	キャベツ	ZKG	1 品質 (1) 外皮を除き、抱合完全な結球の硬いもの。 (2) 外葉、根部を除去したもの。 (3) 土及び砂等の異物が付着していないもの。 2 重量 1個1kg以上、早生は500g以上とする。
34—6	胡瓜	ZKG	1 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。 2 形状 長さ15cm以上のもの。 3 重量 1本100g以上とする。
34—7	グリーンピース(冷)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)グリーンピース」とする。 (2) IQF凍結したもの。 2 内容量 1単位=1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
34—8	ごぼう	ZKG	1 品質 (1) 葉柄は3cm以内とし、ひげは除去したもの。 (2) 肉質は柔らかく、「す」がないもの。 (3) 市販流通品とする。 2 形状 長さ40cm以上、直径1.5～2.5cm程度のもの。
34—9	笹がき牛蒡(冷)	ZKG	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 内容量 1単位=500g又は1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
34—10	山菜水煮	ZKG	1 品質

34・(生糧品) その他の野菜

分類番号	品名	単位	規格
			一般市販品の「山菜水煮」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
34―11	生姜	ZKG	1 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。 2 重量 1個30g以上のもの。
34―12	スイートコーン(冷)	ZKG	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 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
34―13	セロリ	ZKG	1 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。 2 重量 1株1.0kg程度のもの。
34―14	大根	ZKG	1 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。
34―15	たけのこ	ZKG	1 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。 2 重量 1本1kg程度のもの。
34―16	たたきごぼう	ZKG	1 品質 一般市販品の「たたきごぼう」とする。 2 その他 納入後、3日以上の間を有するもの。
34―17	玉葱	ZKG	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。 2 重量 1個150g以上とする。 3 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。
34―18	中華野菜ミックス(冷)	ZKG	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 内容量 1単位＝500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
34―19	冬瓜	ZKG	1 品質 (1) 緑色又は濃緑色のもの。

34・(生糧品) その他の野菜

分類番号	品名	単位	規格
			(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。 2 重量 1個3～4kgを標準とする。
34—20	とうもろこし	ZKG	1 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。 2 重量 1個200～300gを標準とする。
34—21	茄子	ZKG	1 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。 2 重量 1個60g以上とする。
34—22	にがうり	ZKG	1 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。 2 重量 1個200gを標準とする。
34—23	にんにく	ZKG	1 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。 2 重量 1片10～20g程度のもの。
34—24	根深ねぎ	ZKG	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。
34—25	白菜	ZKG	1 品質 (1) 淡黄緑色を呈するもの。 (2) 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。 (3) 根部を除去したもの。 2 重量 1個1kg以上とする。
34—26	みょうが	ZKG	1 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。 2 重量 1個10g程度とする。
34—27	紫玉葱	ZKG	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。 2 重量 1個120g以上とする。 3 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。
34—28	もやし	ZKG	1 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。
34—29	焼きなす(冷)	ZEA	1 品質

34・(生糧品) その他の野菜

分類番号	品名	単位	規格
			一般市販品の「(冷凍)焼きなす」とする。 2 重量 1ZEA=50gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
34—30	ラディッシュ	ZKG	1 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。 2 重量 1個10g程度のもの。
34—31	レタス	ZKG	1 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。 2 重量 (1) 1個200g以上とする。
34—32	レッドキャベツ	ZKG	1 品質 (1) 品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2) 表皮は紫色、葉肉は白色を呈するもの。 2 重量 1個500g以上とする。
34—33	れんこん	ZKG	1 品質 (1) 肉質が柔軟なもの。 (2) 十分水洗いされたもの。 2 形状 節の長さ10cm以上とする。 3 重量 1節300g以上のもの。

35・(生糧品) 野菜漬物

分類番号	品名	単位	規格
35—1	梅かつお沢庵	ZKG	1 品質 大根をかつお節及び調味液で漬けたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—2	かぶ三杯漬	ZKG	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 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—3	かぶ漬	ZKG	1 品質 かぶを塩漬けたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—4	桜漬	ZKG	1 品質 大根をしそ及び三杯酢等で漬けたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—5	しば漬	ZKG	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 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—6	酢蓮根	ZKG	1 品質 (1) 蓮根の皮を剥いで輪切りにし、甘酢に漬けたもの。 (2) 1枚の厚さは2～3mm程度のもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—7	高菜漬	ZKG	1 品質 高菜を食塩、唐辛子等で漬けたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—8	沢庵漬	ZKG	1 品質 米糠、食塩等を使用して漬けたもの。 2 重量 1本200g以上のもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—9	朝鮮漬	ZKG	1 品質 白菜に唐辛子、にんにく等を入れ、熟成発行させたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—10	つぼ漬	ZKG	1 品質 干し大根を調味液に漬け込んだもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限

35・(生糧品) 野菜漬物

分類番号	品名	単位	規格
			納入後、3日以上の間を有するもの。
35—11	野沢菜漬	ZKG	1 品質 野沢菜を塩漬け又は調味液で漬けたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—12	白菜漬	ZKG	1 品質 白菜を唐辛子、食塩等を入れ漬けたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—13	はりはり漬	ZKG	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 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—14	福神漬	ZKG	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 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—15	べったら漬	ZKG	1 品質 大根を甘酒に漬けたもの。 2 重量 1本200g以上のもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—16	紅生姜	ZKG	1 品質 千切りにした生姜を甘酢液につけたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—17	ゆず大根	ZKG	1 品質 大根をゆず及び調味液で漬けたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—18	らっきょ漬	ZKG	1 品質 らっきょうを甘酢液につけたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
35—19	割干桜	ZKG	1 品質 大根をしそ及び調味液で漬けたもの。 2 包装 メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。

36・(生糧品) 果実類

分類番号	品名	単位	規格
36—1	アボカド(冷)	ZKG	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 重量 1単位=500g入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
36—2	いちご	ZKG	1 種類 とよのか、さちのか、ゆめのか及び紅ほっぺとする。 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。 3 重量 1個15gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
36—3	オレンジ	ZKG	1 種類 バレンシアオレンジ及びネーブルオレンジとする。 2 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 重量 1個200gを標準とする。 4 その他 外国産を可とする。
36—4	柿	ZKG	1 種類 富有、次郎及び愛宕とする。 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。 3 重量 1個200gを標準とする。
36—5	キウイフルーツ	ZKG	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。 2 重量 1個100gを標準とする。 3 その他 外国産を可とする。
36—6	グレープフルーツ	ZKG	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。 2 重量 1個300gを標準とする。 3 その他 外国産を可とする。
36—7	ゴールドキウイフルーツ	ZKG	1 品質 (1) 果肉が黄色のもの。 (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。
36—8	すいか	ZKG	1 品質 (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。 2 重量

36・(生糧品) 果実類

分類番号	品名	単位	規格
			1個2.5kgを標準とする。
36—9	すだち	ZKG	1 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。 2 重量 1個30gを標準とする。
36—10	梨	ZKG	1 種類 豊水及び幸水とする。 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 重量 1個200gを標準とする。
36—11	パイナップル	ZKG	1 品質 果実は多汁で、甘味、酸味及び独特の芳香があるもの。 2 重量 1個1.0kg以上を標準とする。 3 その他 外国産を可とする。
36—12	バナナ	ZKG	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。 2 重量 1本150gを標準とする。 3 その他 外国産を可とする。
36—13	ぶどう	ZKG	1 種類 巨峰及びピオーネとする。 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300gを標準とする。
36—14	みかん	ZKG	1 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。 2 重量 1個100gを標準とする。
36—15	メロン	ZKG	1 種類 アールス、赤アールス、アンデス及びアムスとする。 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。
36—16	桃	ZKG	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。
36—17	柚子	ZKG	1 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。
36—18	りんご	ZKG	1 種類 ふじ、サンふじ、つがる及びジョナゴールドとする。 2 品質 (1) 皮の色が濃いもの。 (2) 1個300gを標準とする。
36—19	レモン	ZKG	1 品質

36・(生糧品) 果実類

分類番号	品名	単位	規格
			(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。

37・(生糧品) きのこと類

分類番号	品名	単位	規格
37—1	えのき茸	ZKG	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 メーカー標準の包装とする。
37—2	エリンギ	ZKG	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 メーカー標準の包装とする。
37—3	しそ風味きくらげ	ZKG	1 品質 一般市販品の「しそ風味きくらげ」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
37—4	しめじ	ZKG	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 メーカー標準の包装とする。
37—5	生しいたけ	ZKG	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 メーカー標準の包装とする。
37—6	まいたけ	ZKG	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 メーカー標準の包装とする。
37—7	まつたけ	ZKG	1 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、中国産又は韓国産を可とする。 2 包装 メーカー標準の包装とする。

38・(生糧品) 藻類

分類番号	品名	単位	規格
38—1	味付もずく	ZKG	1 品質 一般市販品の「味付もずく」とする。 2 内容量 1単位＝500g又は1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 その他 一般市販品「(冷凍)味付もずく」を可とする。
38—2	塩昆布	ZKG	1 品質 一般市販品の「塩昆布」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
38—3	ところ天	ZKG	1 品質 一般市販品の「ところてん」とする。 2 包装 メーカー標準の包装とする。
38—4	生若布	ZKG	1 品質 一般市販品の「生若布」とする。 2 包装 メーカー標準の包装とする。
38—5	のり佃煮	ZEA	1 品質 一般市販品の「のり佃煮」とする。 2 内容量 1ZEA＝8gを標準とする。 3 包装 (1) メーカー標準の包装とする。 (2) 個包装のもの。
38—6	花見昆布	ZKG	1 品質 一般市販品の「花見昆布」とする。 2 内容量 1単位＝1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
38—7	もずく	ZEA	1 品質 一般市販品の「味付もずく」とする。 2 重量 1ZEA＝70gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。

39・(生糧品) 魚介類

分類番号	品名	単位	規格
39—1	あじ	ZKG	1 種類 アジ科の「マアジ」とする。 2 重量 1尾150gを標準とする。
39—2	赤魚(冷)	ZKG	1 種類 カサゴ科の「アカウオ」とする。 2 品質 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。 3 形状 骨なしの切身とする。 4 重量 1切れ80gを標準とする。 5 包装 メーカー標準の包装とする。
39—3	あさりむきみ(冷)	ZKG	1 種類 マルスダレガイ科の「アサリ」とする。 2 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)あさりむきみ」とする。 (2) IQF凍結させたもの。 3 内容量 1単位=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—4	あじ(冷)	ZEA	1 種類 アジ科の「マアジ」とする。 2 品質 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。 3 形状 骨なしの切身とする。 4 重量 1ZEA=80gを標準とする。 5 包装 メーカー標準の包装とする。
39—5	甘えび(冷)	ZPK	1 種類 タラバエビ科の「ホッコクアカエビ」とする。 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) 生食用とする。 3 内容量 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。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—6	あゆ	ZKG	1 種類 アユ科の「アユ」とする。 2 重量 1尾90gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
39—7	いかそうめん(冷)	ZKG	1 種類 ヤリイカ科の「アオリイカ」とする。 2 品質 (1) 皮なしのものを線切り(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 内容量 1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—8	いかリングフライ(冷)	ZKG	1 品質 一般市販品の「(冷凍)いかリングフライ」とする。 2 内容量 1kg入りを標準とする。 3 賞味期限

39・(生糧品) 魚介類

分類番号	品名	単位	規格
			納入後、3か月以上の期間を有するもの。
39—9	いわしすり身	ZKG	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 重量 1単位＝500g又は1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—10	えびカツフライ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)えびカツ」とする。 2 重量 1ZEA＝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。
39—11	えびフライ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)えびフライ」とする。 2 重量 1ZEA＝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。
39—13	尾付むきえび(冷)	ZPK	1 種類 クルマエビ科の「バナメイ海老」とする。 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。 3 内容量 1ZPK＝20尾入りを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—14	かつおたたき(冷)	ZKG	1 種類 サバ科の「カツオ」とする。 2 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)かつおたたき」とする。 (2) 焼き具合が適度なものを。 3 内容量 1単位＝400～600gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—15	かにむきみ(冷)	ZKG	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 内容量 1単位＝1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—16	かれい(冷)	ZEA	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 重量 1ZEA＝100gを標準とする。
39—17	かんぱち	ZKG	1 種類 アジ科の「カンパチ」とする。 2 重量 1尾3～4kgを標準とする。

39・(生糧品) 魚介類

分類番号	品名	単位	規格
39—18	かんぱちフィレ	ZKG	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。
39—19	甲いか(冷)	ZKG	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 内容量 (1) 1kg入りとする。 (2) 1kgに20枚を標準とする。
39—20	むきえび(冷)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)むきえび」とする。 (2) バラ凍結したもの。 2 内容量 (1) 1単位=1kg入りを標準とする。 (2) 1kgに100～200尾入りのもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
39—21	さけ(冷)	ZEA	1 種類 サケ科の「ベニサケ」とする。 2 品質 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。 3 形状 骨なしの切身とする。 4 重量 1ZEA=80gを標準とする。 5 包装 メーカー標準の包装とする。
39—22	さば(冷)	ZEA	1 種類 サバ科の「ホンサバ」とする。 2 品質 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。 3 形状 骨なしの切身とする。 4 重量 1ZEA=80gを標準とする。 5 包装 メーカー標準の包装とする。
39—23	さばフィレ	ZKG	1 種類 サバ科の「ホンサバ」とする。 2 重量 1枚100g以上の無塩のもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
39—24	さわら(冷)	ZEA	1 種類 サバ科の「サワラ」とする。 2 品質 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。 3 形状 骨なしの切身とする。 4 重量 1ZEA=80gを標準とする。11～14 太刀魚(冷) EA 1 種類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。 5 包装 メーカー標準の包装とする。
39—25	さんま(冷)	ZKG	1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 重量

39・(生糧品) 魚介類

分類番号	品名	単位	規格
			1尾110gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
39—26	シーフードミックス(冷)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)シーフードミックス」とする。 (2) いか、あさりむき身、えびむき身を均等に混合したもの。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
39—27	はまぐり	ZKG	1 種類 マルスダレガイ科の「ハマグリ」とする。 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。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
39—28	舌びらめ(冷)	ZEA	1 種類 ウシノシタ科の「シタビラメ」とする。 2 品質 頭部、内臓、骨、ひれ等を除去したもの。 3 重量 1ZEA=80gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—29	白身フライ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)白身魚フライ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
39—30	すずき(冷)	ZEA	1 種類 スズキ科の「スズキ」とする。 2 品質 (1) 頭部、内臓、骨、ひれ等を除去したもの。 (2) 骨なしの切身とする。 3 重量 1ZEA=80gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—31	するめいか(冷)	ZKG	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) 1～1.5cm幅の輪切りにしたもの。 3 内容量 (1) 1kg入りとする。 (2) 1kgに50～60切れのもの。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—32	たこ(冷)	ZKG	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、ぬめりとったもの。 (2) 茹でてあるもの。 3 重量 1尾500g以上を標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—33	たこスライス(冷)	ZKG	1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。

39・(生糧品) 魚介類

分類番号	品名	単位	規格
			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) スライスの大きさは、2×4cmを標準とする。 (4) 生食用とする。 3 内容量 1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—34	太刀魚(冷)	ZEA	1 種類 タチウオ科の「タチウオ」とする。 2 品質 (1) 頭部、内臓、骨、ひれ等を除去したもの。 (2) 骨なしの切身とする。 3 重量 1ZEA=80gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—35	たら(冷)	ZEA	1 種類 タラ科の「マダラ」又は「スケトウダラ」とする。 2 品質 (1) 頭部、内臓、骨、ひれ等を除去したもの。 (2) 骨なしの切身とする。 3 重量 1ZEA=80gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—36	生うに	ZEA	1 種類 オオバフンウニ科の「ムラサキウニ」とする。 2 品質 (1) 殻から生殖巣を取ったもの。 (2) 鮮度良好なもの。 (3) 生食用とする。 3 内容量 1ZEA=100gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—37	かき(冷)	ZKG	1 種類 イダバガキ科の「マガキ」とする。 2 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)かきむきみ」とする。 (2) IQF凍結させたもの。 (3) 大きさは、「M」(44～50個程度)以上とする。 3 内容量 1単位=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—38	帆立(冷)	ZPK	1 種類 イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。 2 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)ボイルほたて」とする。 (2) サイズは2L(16～20個入り)とする。 3 内容量 1ZPK=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—39	はまちフィレ	ZKG	1 種類 アジ科の「ハマチ」とする。 2 品質 うろこ、頭部、内臓、骨等を除去、フィレにした生のハマチ。 3 その他 冷凍はまちは不可。
39—40	はも	ZKG	1 種類

39・(生糧品) 魚介類

分類番号	品名	単位	規格
			ハモ科の「ハモ」とする。 2 品質 (1) 頭部、内臓、骨、ひれ等を除去したもの。 (2) 開いた後、骨切りを十分に施したもの。 3 形状 1切れ120gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—41	ぶりフライ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍) ぶりフライ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
39—42	ベビー帆立(冷)	ZKG	1 種類 イタヤガイ科の「アズマニシキガイ」とする。 2 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ボイルアズマニシキ」とする。 (2) IQF凍結させたもの。 (3) サイズはM(100～150個入り)とする。 3 内容量 1単位=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—43	帆立貝柱(冷)	ZKG	1 種類 イタヤガイ科の「ホタテガイ」とする。 2 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ボイル帆立貝柱」とする。 (2) 刺身用とする。 (3) サイズはM(26～30個)を標準とする。 (4) 保水剤(ポリリン酸)を使用していないもの。 3 内容量 1単位=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—44	骨なしかわいい唐揚げ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍) 骨なしかわいい唐揚げ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
39—45	まかじき(冷)	ZEA	1 種類 マカジキ科の「マカジキ」とする。 2 品質 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。 3 形状 骨なしの切身とする。 4 重量 1ZEA=80gを標準とする。 5 包装 メーカー標準の包装とする。
39—46	まぐろ(ネギトロ用)	ZKG	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 内容量 1単位=1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—47	まぐろ(冷)	ZKG	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

39・(生糧品) 魚介類

分類番号	品名	単位	規格
			(1) 刺身用とする。 (2) 血合部分を除く。 3 重量 1さく180gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—48	メルルーサ(冷)	ZEA	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、骨、皮を除去したもの。 (2) 骨なしの切身とする。 3 重量 1ZEA=80gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
39—49	むきえび大(冷)	ZKG	1 品質 (1) 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。 2 内容量 (1) 1kg入りを標準とする。 (2) 1kgに26～30尾入りのもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。

40・(生糧品) 干物・缶詰・塩蔵

分類番号	品名	単位	規格
40—2	あじフライ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)あじフライ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
40—3	穴子蒲焼(冷)	ZKG	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。(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—36 穴子蒲焼(冷) KG 1 種類調味液に浸し、蒲焼状に焼き上げたもの。 3 重量 1尾100～150gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—5	いか天ぷら(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)いか天ぷら」とする。 2 重量 1ZEA=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。
40—6	いくら(冷)	ZKG	1 種類 サケ科の「サケ」の卵とする。 2 品質 醤油漬にしたもの。 3 内容量 1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—8	黄金いか	ZKG	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 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
40—9	お刺身サーモン(冷)	ZKG	1 品質 (1) 刺身用とする。 (2) サーモントラウトとする。 2 内容量 1kg入りを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
40—10	かずのこ	ZKG	1 種類 ニシン科の「ニシン」の卵巣とする。 2 品質 醤油味漬にしたもの。 3 内容量 (1) 1kg入りとする。 (2) 1kgに10～15本程度とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—12	釜揚げしらす	ZKG	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。

40・(生糧品) 干物・缶詰・塩蔵

分類番号	品名	単位	規格
			3 内容量 1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—13	辛子明太子	ZKG	1 種類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣とする。 2 品質 (1) 辛子塩漬したものとする。 (2) 身崩れのないもの。 (3) 無着色のもの。 (4) 卵粒が肥大しているもの。 3 内容量 (1) 500g又は1kg入りとする。 (2) 1kg10～20個のもの。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—14	キンメダイ西京焼(冷)	ZPK	1 品質 一般市販品の「(冷凍)キンメダイ西京焼」とする。 2 内容量 1個20gを標準とし、1ZPK=10個入りとする。 3 包装 ボイリングパック入りとする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
40—15	子持ししゃも	ZKG	1 種類 キュウリウオ科の「カラフトシシヤモ」とする。 2 品質 抱卵した雌とする。 3 重量 1尾20g程度のもの。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—16	桜えび	ZKG	1 種類 サクラエビ科の「サクラエビ」とする。 2 品質 (1) 4～5cm程度の桜えびを巣干しさせたもの。 (2) 乾燥適度なもの。 3 重量 1kgを標準とする。
40—19	さわら西京焼(冷)	ZPK	1 品質 一般市販品の「(冷凍)さわら西京焼」とする。 2 内容量 1個30gを標準とし、1ZPK=10個入りとする。 3 包装 ボイリングパック入りとする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
40—21	塩くらげ	ZKG	1 種類 「ビゼンクラゲ」又は「エチゼンクラゲ」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
40—22	塩さけ(冷)	ZEA	1 種類 サケ科の「シロサケ」とする。 2 品質 骨なしの切身とする。 3 重量 1ZEA=60gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—23	塩さば(冷)	ZKG	1 種類 サバ科の「ホンサバ」とする。

40・(生糧品) 干物・缶詰・塩蔵

分類番号	品名	単位	規格
			2 品質 (1) 低塩3～5%のもの。 (2) 3枚におろしたもの。 3 重量 1尾100g以上とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—24	しめさば	ZKG	1 種類 サバ科の「ホンサバ」とする。 2 品質 一般市販品の「しめさば」とする。 3 重量 1枚120gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—25	白す干し	ZKG	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) 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。 3 内容量 1kg入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
40—26	田作り	ZKG	1 品質 一般市販品の「田作り」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
40—27	中華くらげ	ZKG	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 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
40—30	ホッケ塩焼(冷)	ZPK	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ホッケ塩焼」とする。 2 内容量 1個20gを標準とし、1ZPK=10個入りとする。 3 包装 ボイリングパック入りとする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
40—31	明太子	ZKG	1 種類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣とする。 2 品質 (1) 塩漬したものとする。 (2) 身崩れのないもの。 (3) 無着色のもの。 (4) 卵粒が肥大しているもの。 3 内容量 (1) 500g又は1kg入りとする。 (2) 1kg10～20個のもの。 4 包装 メーカー標準の包装とする。

41・(生糧品) 練製品

分類番号	品名	単位	規格
41―1	いわしつみれ(冷)	ZKG	1 品質 一般市販品の「(冷凍)いわしつみれ」とする。 2 内容量 1kg入りを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―2	カニ風味蒲鉾	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「カニ風味蒲鉾」とする。 (2) スティック状で1本ずつセロファン包装したもの。 2 内容量 500g又は1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―3	カニ風味蒲鉾(ほぐし身)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「カニ風味蒲鉾」とする。 (2) 身がほぐしてあるもの。 2 内容量 500g又は1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―4	かまぼこ(板付)	ZKG	1 品質 一般市販品の「板付きかまぼこ」とする。 2 重量 板を除いた1個の正味重量が60～80gとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―5	ごぼう天	ZKG	1 品質 一般市販品の「ごぼう天」とする。 2 重量 ごぼうを含めて、1個70gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―6	さつま揚げ	ZKG	1 品質 一般市販品の「さつま揚げ」とする。 2 重量 1個65gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―8	すり身団子(冷)	ZKG	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。 2 内容量 1kg入りとする。 3 重量 1個20～30g程度とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
41―9	竹付竹輪	ZEA	1 品質 一般市販品の「竹付き竹輪」とする。 2 重量 竹を除いた重量は50～60gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―10	伊達巻(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「伊達巻」とする。 2 重量 1ZEA=300gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―11	竹輪	ZEA	1 品質 一般市販品の「焼き竹輪」とする。 2 重量 1ZEA=65gを標準とする。

41・(生糧品) 練製品

分類番号	品名	単位	規格
			3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―12	なると巻	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「なると巻」とする。 (2) 1枚2～3mmにスライスしたもの。 2 内容量 1個150gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―13	はんぺん	ZKG	1 品質 一般市販品の「はんぺん」とする。 2 重量 1個50gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
41―14	フィッシュカツ	ZEA	1 品質 一般市販品の「フィッシュカツ」とする。 2 重量 1ZEA=90gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。

42・(生糧品) 肉類

分類番号	品名	単位	規格
42—1	合挽肉	ZKG	1 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。 2 形状 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 包装 メーカー標準の包装とする。
42—2	阿波尾鶏もも肉	ZKG	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 部位は「もも」とする。 3 重量 1枚の重量は200～400gを標準に除骨したもの。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
42—3	牛角肉	ZKG	1 品質 (1) 肉質は鮮紅色、脂肪は白色又は薄クリーム色のものとする。 (2) 部位は、「肩ばら」とする。 (3) 脂肪の含有率は20%以内(重量比)を標準とする。 2 形状 2～2.5cm角にカットしたもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—4	牛すじ肉	ZKG	1 品質 (1) 肉質は鮮紅色、脂肪は白色又は薄クリーム色のものとする。 (2) 部位は、「アキレス」を除いた「赤身すじ」とする。 2 形状 3～4cm角にカットしたもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—5	牛中肉	ZKG	1 品質 (1) 肉質は鮮紅色、脂肪は白色又は薄クリーム色のものとする。 (2) 部位は、「もも」又は「肩ロース」とする。 (3) 脂肪の含有率は20%以内(重量比)を標準とする。 2 形状 (1) スライスの厚さは、1.5～2mm程度のもの。 (2) 4～5cm角にカットしたもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—7	牛挽肉	ZKG	1 品質 (1) 部位は、「すね」又は「もも」とする。 (2) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 2 形状 膜質、じん帯等を取り除き、ひき肉とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—8	牛レバー	ZKG	1 品質 部位は「肝臓」とする。 2 形状 (1) スライスの厚さは、6～7mm程度のもの。 (2) 3～4cm角の板状にカットしたもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—10	チキンカツ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)チキンカツ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
42—11	鶏がら	ZKG	1 種類 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。

42・(生糧品) 肉類

分類番号	品名	単位	規格
			2 品質 市販中級品以上のものとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—12	鶏ささみ肉	ZKG	1 品質 (1) 食鶏専用種とする。 (2) 部位は「ささみ」とする。 (3) すじは除去したものとする。 2 重量 1枚25gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—13	鶏手羽先肉	ZKG	1 品質 (1) 食鶏専用種とする。 (2) 部位は、「手羽先」とする。 2 重量 1本50gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—14	鶏挽肉	ZKG	1 品質 (1) 食鶏専用種とする。 (2) 部位は「むね」とする。 (3) 脂肪の含有率は15%(重量比)を標準とする。 2 形状 鶏皮を取り除き、ひき肉とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—16	鶏もも切身	ZKG	1 品質 (1) 食鶏専用種とする。 (2) 部位は、「もも」とする。 (3) 若鶏を解体したもの。 2 重量 3～4cmにカットしたもの 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—17	鶏ももこま切れ	ZKG	1 品質 (1) 食鶏専用種とする。 (2) 部位は、「もも」とする。 (3) 若鶏を解体したもの。 2 形状 1～1.5cmにカットしたもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—19	鶏もも骨付肉	ZKG	1 品質 (1) 食鶏専用種とする。 (2) 部位は「もも」とする。 (3) 若鶏を解体したもの。 (4) バラ凍結されたもの。 2 形状 骨付もも型のもも肉側の骨のみ除骨したもの。 3 重量 1本の重量は250gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。
42—20	豚骨	ZKG	1 種類 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。 2 品質 市販中級品以上のものとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—21	豚角肉	ZKG	1 品質 (1) 肉質は淡灰紅色、脂肪は白色のものとする。

42・(生糧品) 肉類

分類番号	品名	単位	規格
			(2) 部位は「モモ(内ももを含む)」とする。 (3) 脂肪の厚さは、8mm以内とする。 2 形状 2～2.5cm角のサイコロ状にカットしたもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—23	豚スペアリブ	ZKG	1 品質 (1) 肉質は淡灰紅色、脂肪は白色のものとする。 (2) 部位は「バラ」とする。 (3) 骨付きとする。 (4) 肉付きのよいもの。 (5) バラ肉と骨の割合は、バラ肉7:骨3程度を標準とする。 2 形状 100gを標準にカットしたもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—24	豚中肉	ZKG	1 品質 (1) 肉質は淡灰紅色、脂肪は白色のものとする。 (2) 部位は「かた」又は「もも」を使用する。 (3) 脂肪の厚さは、8mm以内とする。 2 形状 (1) スライスの厚さは、1.5～2mm程度のもの。 (2) 4～5cm角にカットしたもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—25	豚ばら肉	ZKG	1 品質 (1) 肉質は淡灰紅色、脂肪は白色のものとする。 (2) 部位は「カタバラ」又は「トモバラ」とする。 2 形状 ブロック肉とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—26	豚挽肉	ZKG	1 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)を標準とする。 2 形状 膜質、じん帯等を取り除き、ひき肉とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
42—27	ホルモン	ZKG	1 品質 (1) 鮮度良好なものとする。 (2) 部位は「小腸」とする。 2 形状 3～4cm角にカットしたものとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。

43・(生糧品) 肉加工品

分類番号	品名	単位	規格
43—1	ウインナーソーセージ	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「ウインナーソーセージ」とする。 (2) 荒挽きポークとする。 2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。
43—2	ソフトサラムソーセージ	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「ソフトサラムソーセージ」とする。 (2) スライスの厚さは、2mm程度とする。 2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする
43—4	焼豚	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「焼豚」とする。 (2) スライスの厚さは、2mm程度とする。 2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。
43—7	鶏レバー煮込み(冷)	ZKG	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入りとする。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。
43—8	とん串カツ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)とん串カツ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
43—9	ハムカツ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ハムカツ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
43—10	ヒレカツ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ヒレカツ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
43—12	ベーコン	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「ベーコン」とする。 (2) スライスの厚さは、1.5～2mm程度のもの。 2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。
43—13	ポークカツ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ポークカツ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
43—15	ロースハム	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「ロースハム」とする。 (2) スライスの厚さは、2mm程度のもの。 2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。

44・(生糧品) 卵類

分類番号	品名	単位	規格
44—1	厚焼卵(冷)	ZEA	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。 2 内容量 1ZEA=500gを標準とする。 3 包装 真空包装したもの。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
44—2	オムレツ(冷)	ZEA	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。 2 重量 1ZEA=60gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
44—3	錦糸卵(冷)	ZKG	1 品質 一般市販品の「(冷凍)錦糸卵」とする。 2 内容量 1袋500gを標準とする。 3 包装 無雑菌フィルムに入れ、真空包装したもの。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
44—4	鶏卵	ZKG	1 品質 (1) 国内産の生食用のもの。 (2) 殻の割れ及び汚れのないもの。 (3) 1個の重量は、Mサイズ(58g以上64g未満)を標準とする。 2 包装 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。 3 賞味期限 納入後、10日以上期間を有するもの。
44—5	だし巻卵(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)だし巻卵」とする。 (2) カットされていないもの。 2 内容量 1ZEA=300gを標準とする。 3 包装 真空包装したもの。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
44—7	トマトオムレツ(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)トマトオムレツ」とする。 (2) トマトベースの具を包んだもの。 2 重量 1ZEA=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。
44—8	半熟オムレツ(冷)	ZPK	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)半熟オムレツ」とする。 (2) 温めても内部は半熟状のもの。 (3) パックのまま、ボイルできるもの。 2 内容量 1ZPK=4個入りとする。 3 重量 1個120gを標準とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
44—9	プレーンオムレツ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)プレーンオムレツ」とする。

44・(生糧品) 卵類

分類番号	品名	単位	規格
			2 重量 1ZEA=50gを標準とする。
			3 包装 メーカー標準の包装とする。
			4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

45・(生糧品) 牛乳

分類番号	品名	単位	規格
45—1	LL牛乳	ZEA	1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」とする。 (2) 常温保存可能品とする。 2 内容量 1ZEA=200mL入りを標準とする。 3 包装 (1) 紙パック入りとする。 (2) ストロー付きのものとする。 4 賞味期限 納入後、30日以上の間を有するもの。
45—2	牛乳	ZEA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」とする。 2 内容量 1ZEA=200mL入りを標準とする。 3 包装 (1) 紙パック入りとする。 (2) ストロー付きのものとする。 4 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するものとする。
45—3	牛乳(大)	ZEA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」とする。 2 内容量 1ZEA=1000mL入りとする。 3 包装 紙パック入りとする。 4 賞味期限 納入後、6日以上の間を有するものとする。

46・(生糧品) 乳製品

分類番号	品名	単位	規格
46—1	アイスクリーム	ZEA	1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「ラクトアイス」、「アイスマルク」又は「アイスクリーム」とする。 (2) 種類は、バニラ、チョコ、クッキー & バニラ等とする。 2 内容量 1ZEA=50mL以上、1PKあたり4～6個入りのもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、60日以上を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「明治(スーパーカップミニ超バニラ)」 (2) 「メイトー(グランカカオ)」
46—2	コーヒー牛乳	ZEA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「乳飲料」とする。 2 内容量 1ZEA=180mL入りを標準とする。 3 包装 (1) 紙パック入りとする。 (2) ストロー付きのものとする。 4 賞味期限 納入後、6日以上を有するものとする。
46—4	生クリーム	ZEA	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 内容量 1ZEA=200mL入りを標準とする。 3 包装 紙パック入りとする。 4 賞味期限 納入後、6日以上を有するものとする。
46—5	乳酸菌飲料	ZEA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「乳酸菌飲料」とする。 2 内容量 1ZEA=65mL以上入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、6日以上を有するもの。
46—6	飲むヨーグルト	ZEA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「はっ酵乳」とする。 2 内容量 1ZEA=80g以上とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、10日以上を有するもの。
46—7	プレーンヨーグルト	ZEA	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。 2 内容量 1ZEA=400～450gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、10日以上を有するものとする。
46—8	ヨーグルト	ZEA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「はっ酵乳」とする。 2 内容量 1ZEA=70g以上入りとする。 3 包装 (1) メーカー標準の包装とする。 (2) 紙又はプラスチックのスプーンを付けたものとする。 4 賞味期限

46・(生糧品) 乳製品

分類番号	品名	単位	規格
			納入後、6日以上の間を有するものとする。
46—10	ラクトアイス	ZPK	1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「ラクトアイス」、「アイスマルク」又は「アイスクリーム」とする。 (2) 種類は、バニラ、チョコ、クッキー&バニラ等とする。 2 内容量 (1) 1個50mL以上とする。 (2) 1箱あたり4～6個入りのもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、60日以上の間を有するものとする。 5 参考銘柄 (1) 「明治(スーパーカップミニ超バニラ)」 (2) 「メイトー(グランカカオ)」

47・(生糧品) 菓子類

分類番号	品名	単位	規格
47―1	アップルパイ	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「菓子パン」とする。 (2) パイ生地にしんごの甘煮を包み成形して焼き上げたもの。 2 重量 1ZEA=30～40g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 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。
47―2	アップルパイ(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)アップルパイ」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=75gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47―3	あられ	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「あられ」とする。 (2) ひな祭りに関する表示の入った、行事用のもの。 2 内容量 1ZEA=10～15gを標準とする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
47―4	杏仁豆腐(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) 杏仁豆腐」とする。 (2) カルシウム(Ca)を配合しているもの。 2 内容量 1ZEA=50gを標準とする。 3 包装 (1) 紙容器入りのものとする。 (2) 紙スプーン付きとする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47―5	イチゴとブルーベリーのケーキ(冷)	ZEA	1 品質 (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。 (2) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=80gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47―6	おはぎ	ZEA	1 品質 一般市販品の「おはぎ」とする。 2 重量 1ZEA=30～50g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、2日間有効なもの。
47―7	菓子パンA	ZEA	1 種類 ジャム及びマーガリン等をパン生地ですンドしたコッペパンとし、その都度指定する。 2 品質 一般市販品の「菓子パン」とする。 3 重量 1ZEA=120g以上とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。

47・(生糧品) 菓子類

分類番号	品名	単位	規格
			5 消費期限 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。
47―8	菓子パンB	ZEA	1 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。 2 品質 一般市販品の「菓子パン」とする。 3 重量 1ZEA=100g以上とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 消費期限 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。
47―9	調理パンB	ZEA	1 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。 2 品質 一般市販品の「調理パン」とする。 3 重量 1ZEA=100g以上を標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 消費期限 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。
47―10	菓子パンC	ZEA	1 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。 2 品質 一般市販品の「菓子パン」とする。 3 重量 1ZEA=100g以上とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 消費期限 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。
47―11	菓子パンD	ZEA	1 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。 2 品質 一般市販品の「菓子パン」とする。 3 重量 1ZEA=100g以上とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 消費期限 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。
47―12	柏餅	ZEA	1 品質 一般市販品の「柏餅」とする。 2 内容量 1ZEA=40g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、2日間有効なもの。
47―13	カップケーキ(冷)	ZEA	1 品質 (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。 (2) 自然解凍できるもの。 2 内容量 1ZEA=30gを標準とする。 3 包装 プラスチックカップ入りのメーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

47・(生糧品) 菓子類

分類番号	品名	単位	規格
47—14	草餅	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「草餅」とする。 (2) よもぎを使用したもの。 2 内容量 1ZEA=20～30g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、2日間有効なもの。
47—15	栗きんとん	ZKG	1 品質 一般市販品の「栗きんとん」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、7日以上期間を有するもの。
47—16	ココアバナナ(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)ワッフルココア味」とする。 (2) 鉄分(Fe)を配合しているもの。 (3) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=40gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47—17	桜餅	ZEA	1 品質 一般市販品の「桜餅」とする。 2 重量 1ZEA=20～30g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、2日間有効なもの。
47—20	ショートケーキ(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)ショートケーキ」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=85gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47—21	白玉(冷)	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)白玉」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 内容量 1kg入りとする。 3 重量 1個9gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47—22	ストロベリームース(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)ストロベリームース」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 内容量 1ZEA=45gを標準とする。 3 包装 (1) 紙容器入りのメーカー標準の包装とする。 (2) 紙スプーン付きとする。

47・(生糧品) 菓子類

分類番号	品名	単位	規格
			4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47—23	スナックパンチョコチップ入り	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「菓子パン」とする。 (2) 生地粒状のチョコチップを練り込んだもの。 2 形状 スティック状にしたもの。 3 重量 1ZEA=20～30gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 消費期限 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。
47—24	大福	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「大福もち」とする。 (2) こしあん又はつぶしあんとする。 2 重量 1ZEA=20～30g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、2日間有効なもの。
47—25	チーズケーキ(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) ベイクドチーズケーキ」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=75gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47—27	調理パンA	ZEA	1 種類 ハンバーガーとし、その都度指定する。 2 品質 一般市販品の「調理パン」とする。 3 重量 1ZEA=100g以上を標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 消費期限 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。
47—28	調理パンC	ZPK	1 種類 フライ、卵、ツナ等、加熱調理又は調理したものとし、その都度指定する。 2 品質 (1) 一般市販品の「調理パン」とする。 (2) 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。 3 重量 1個100g以上を標準とし、1ZPK=2個入りとする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 消費期限 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。
47—29	チョコレートケーキ(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍) チョコレートケーキ」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=70gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

47・(生糧品) 菓子類

分類番号	品名	単位	規格
47—30	ティラミス(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)ティラミス」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=60gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47—31	デニッシュパン	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「菓子パン」とする。 (2) バターを使用した生地を山型に成形して焼き上げたもの。 2 重量 1ZEA=30～40g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 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。
47—32	ビタミン強化ゼリー	ZEA	1 品質 (1) 砂糖不使用の低カロリーゼリー(10kcal以下)。 (2) 6種類のビタミンを含むもの(D・E・B1・B2・ナイアシン・C) 2 内容量 1ZEA=60gを標準とする。 3 包装 プラスチック容器入りのものとする。 4 賞味期限 納入後、60日以上期間を有するもの。
47—34	プリン	ZEA	1 品質 一般市販品の「プリン」とする。 2 内容量 1ZEA=70g以上とする。 3 包装 (1) メーカー標準の包装とする。 (2) スプーン付きとする。 4 賞味期限 納入後、7日以上期間を有するもの。
47—36	ぼたもち	ZEA	1 品質 一般市販品の「ぼたもち」とする。 2 重量 1ZEA=30～50g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、2日間有効なもの。
47—37	ミニエクレア(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)ミニエクレア」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=30gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47—38	りんごと桃のケーキ(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)りんごと桃のケーキ」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=80gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
47—39	レアチーズケーキ(冷)	ZEA	1 品質

47・(生糧品)菓子類

分類番号	品名	単位	規格
			(1) 一般市販品の「(冷凍)レアチーズケーキ」とする。 (2) 自然解凍できるもの。 2 重量 1ZEA=60～70gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

48・(生糧品) 調理加工食品・その他

分類番号	品名	単位	規格
48—1	いなり寿司(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)いなり寿司」とする。 (2) ボイル調理が可能なもの。 2 重量 1ZEA=40g程度のもの。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—3	えびしゅうまい(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)えびしゅうまい」とする。 2 重量 1ZEA=15g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。
48—4	えびにら焼(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)えびにら焼きまんじゅう」とする。 2 重量 1ZEA=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。
48—5	エビのチリソース煮(冷)B	ZKG	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。
48—6	恵方巻(ハーフ)	ZEA	1 品質 (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。 (2) 直径4～5cm、長さ9～10cm程度のものとする。 2 重量 1ZEA=150～170gを標準とする。 3 包装 フードパック詰め個包装とする。 4 表示 製造年月日及び消費期限を明記する。
48—18	かき揚げ(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)かき揚げ」とする。 (2) 玉葱、人参、えび等を使用したもの。 2 重量 1ZEA=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。
48—19	かじきメンチカツ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)かじきメンチカツ」とする。 2 重量 1ZEA=100g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。
48—20	かにクリームコロッケ(冷)	ZEA	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 1ZEA=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。
48—22	牛肉コロッケ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)牛肉コロッケ」とする。 2 重量 1ZEA=70gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。

48・(生糧品) 調理加工食品・その他

分類番号	品名	単位	規格
			4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—23	餃子(冷)	ZEA	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 1ZEA=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。
48—24	金平	ZKG	1 品質 一般市販品の「金平牛蒡」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
48—25	高野しのだ(冷)	ZEA	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 1ZEA=45～50gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—27	子持昆布	ZKG	1 品質 一般市販品の「子持昆布」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
48—28	昆布巻	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「昆布巻」とする。 (2) にしん又は鮭を巻いたもの。 2 内容量 1kg入りとする。 3 重量 1個10gを標準とする。 4 包装 ポリエチレン袋入りとする。
48—29	サーモンタルタルフライ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)サーモンタルタルフライ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
48—30	塩焼きそば(冷)	ZKG	1 品質 一般市販品の「(冷凍)塩焼きそば」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ボイリングパック入りとする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—31	しゅうまい(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)肉しゅうまい」とする。 2 重量 1ZEA=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。
48—32	水餃子(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)水餃子」とする。 2 重量

48・(生糧品) 調理加工食品・その他

分類番号	品名	単位	規格
			1ZEA=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。
48—33	スコッチエッグ(冷)	ZEA	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。 2 内容量 1袋10ZEA入りとする。 3 重量 1ZEA=50gを標準とする。 4 包装 真空パック入りとする。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—34	スパゲティサラダ	ZKG	1 品質 一般市販品の「スパゲティサラダ」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
48—35	スパゲティナポリタン	ZKG	1 品質 一般市販品の「(冷凍)スパゲティナポリタン」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ボイリングパック入りとする。 4 表示 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—36	卵巻(冷)	ZPK	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)卵巻」とする。 (2) カニ風味蒲鉾を卵で巻いたもの。 2 内容量 1ZPK=10個入りとする。 3 重量 1個50gを標準とする。 4 包装 メーカー標準の包装とする。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—37	茶碗蒸し	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「茶碗蒸し」とする。 (2) 具は、えび、椎茸、ぎんなん、筍等を使用したもの。 2 重量 1ZEA=150gを標準とする。 3 包装 水漏れしないプラスチック容器入りとする。 4 賞味期限 納入後、10日以上期間を有するもの。
48—38	中華ちまき(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「中華ちまき」とする。 (2) 竹の皮に包んだもの。 (3) 蒸し調理が可能なもの。 2 重量 1ZEA=45g程度のもの。 3 包装 10～20個程度をポリエチレン袋詰めとしたもの。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—39	中華春雨	ZKG	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 内容量

48・(生糧品) 調理加工食品・その他

分類番号	品名	単位	規格
			1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
48—40	ちりめん昆布	ZKG	1 品質 一般市販品の「ちりめん昆布」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
48—41	豆腐きんちゃく(冷)	ZEA	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)豆腐きんちゃく」とする。 (2) 野菜を使用したもの。 2 重量 1ZEA=25～30gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
48—42	豆腐ハンバーグ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)豆腐ハンバーグ」とする。 2 重量 1ZEA=100gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—44	春巻(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)春巻」とする。 2 重量 1ZEA=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。
48—46	ハンバーグ(冷)	ZEA	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 1ZEA=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。
48—47	プチエビグラタン(冷)	ZEA	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。 2 重量 1ZEA=100g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。
48—48	ホッキ貝サラダ	ZKG	1 品質 (1) 一般市販品の「ホッキ貝サラダ」とする。 (2) カナダホッキ貝、いか、カラフトししゃもの卵及びびとえぐさ等をドレッシングで和えたもの。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋詰め又はフードパック入りとする。
48—49	巻寿司(ハーフ)	ZEA	1 品質 (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。 (2) 直径4～5cm、長さ9～10cm程度のものとする。 2 重量 1ZEA=150～170gを標準とする。 3 包装 フードパック詰めの個包装とする。 4 表示 製造年月日及び消費期限を明記する。
48—51	マカロニサラダ	ZKG	1 品質

48・(生糧品) 調理加工食品・その他

分類番号	品名	単位	規格
			一般市販品の「マカロニサラダ」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ポリエチレン袋入りとする。
48—52	松茸ごはんの素	ZPK	1 品質 一般市販品の「松茸ごはんの素」とする。 2 内容量 1ZPK=700g入りを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。
48—53	松前漬	ZKG	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 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
48—54	ミートボール(冷)	ZKG	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 内容量 1kg入りとする。 3 重量 1個15gを標準とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—56	ミニハンバーグ(冷)	ZEA	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 1ZEA=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。
48—57	メンチカツ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)メンチカツ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
48—58	もち巾着(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)もち入り巾着」とする。 2 重量 1ZEA=40gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—59	焼きそば(冷)	ZKG	1 品質 一般市販品の「(冷凍)焼きそば」とする。 2 内容量 1kg入りとする。 3 包装 ボイリングパック入りとする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—60	野菜コロッケ(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)野菜コロッケ」とする。 2 重量 1ZEA=70gを標準とする。 3 包装 メーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
48—61	ロールキャベツ(冷)	ZEA	1 品質

48・(生糧品) 調理加工食品・その他

分類番号	品名	単位	規格
			一般市販品の「(冷凍)ロールキャベツ」とする。 2 重量 1ZEA=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。
48—62	若鶏八幡巻(冷)	ZPK	1 品質 (1) 一般市販品の「(冷凍)若鶏八幡巻」とする。 (2) 1ZPK=2本入りのものとする。 2 重量 1ZPK=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。
48—63	ワンタン(冷)	ZEA	1 品質 一般市販品の「(冷凍)ワンタン」とする。 2 重量 1ZEA=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。