

糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊第1術科学校

納品業者の皆様へ

貯糧品納品指定時間：1400～1600 迄

(ご協力お願いします。)

生糧品および冷凍品変更箇所

<u>(冷) ハンバーグ</u>	<u>2 0 - 1 2</u>	<u>(品質の変更)</u>
<u>ねりわさび</u>	<u>2 2 - 3 6</u>	<u>(品目の追加)</u>
<u>弁当A (海苔弁当)</u>	<u>2 4 - 3</u>	<u>(品目の追加)</u>
<u>弁当B (牛カルビ弁当)</u>	<u>2 4 - 4</u>	<u>(品目の追加)</u>
<u>弁当C (鶏揚げ物弁当)</u>	<u>2 4 - 5</u>	<u>(品目の追加)</u>
<u>弁当D (トンカツ弁当)</u>	<u>2 4 - 6</u>	<u>(品目の追加)</u>

貯糧品変更箇所

<u>煮干</u>	<u>6 - 3</u>	<u>(品質・賞味期限の変更)</u>
<u>なめたけ茶漬</u>	<u>2 4 - 5</u>	<u>(賞味期限の変更)</u>

目 次

I 一 般 共 通 規 格

II 分 類

III 貯 糧 品

IV 生糧品及び冷凍品

I 一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊第1術科学校において調達する糧食品について適用する。

2 定義

(1) 農産物規格

農産物規格規定（昭和26年4月19日農林省告示第133号）に定める規格をいう。

(2) 農産物検査

農産物検査法（昭和26年4月10日法律第144号）に定める検査をいう。

(3) 日本農林規格（JAS）

農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年5月11日法律第175号）の規定により制定された規格をいう。

(4) 食品衛生

食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）の規定に基づくものをいう。

(5) 食品安全

食品安全基本法（平成15年5月23日法律第48号）の規定に基づくものをいう。

(6) 食品、添加物等の規格基準

食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）に定める規格基準をいう。

(7) 特別用途食品・特定保健用食品

健康増進法（平成14年8月2日法律第103号）第6章に定めるものをいう。

(8) 乳及び乳製品の成分規格

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年12月27日厚生省令第52号）に定める規格をいう。

(9) 乾めん類品質表示基準

乾めん類品質表示基準（平成12年12月農林水産省告示第1639号）に定める基準をいう。

(10) 生体検査合格品

と畜場法（昭和28年8月1日法律第114号）第14条に定める検査合格品をいう。

(11) 食鶏取引規格

食鶏取引規格（農林水産省平成23年4月1日全部改正）に定める規格をいう。

(12) 牛・豚枝肉取引規格

牛・豚枝肉取引規格及び牛・豚枝肉格付規定（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。

(13) 牛・豚部分肉取引規格

牛・豚部分肉取引規格及び牛・豚部分肉格付規定（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。

(14) 熟成ハム類等加工品類の規格

熟成ハム類等の日本農林規格（農林水産省）に定める規格をいう。

(15) 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1653号）に定められた基準をいう。

(16) 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６８１号）に定める基準をいう。

(17) レトルトパウチ食品品質表示基準

レトルトパウチ食品品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６８０号）に定める規格をいう。

3 納入場所

第１術科学学校第１食堂検収室及び別に指定する場所とする。

4 納入時間

(1) 貯糧品及び冷凍品（分任物品管理官保管）

平日の０８００～１６００時とする。

(2) 生糧品

平日の０８００～１２００時までの間に納入することを原則とする。

ただし、緊急補給を行う場合は、別に指示する。

5 納入要領

(1) 貯糧品

一括納入を原則とする。

(2) 生糧品

発注票に指定された日の前日までに納入するものとする。ただし、特に指定のあるものについては、当日納入とする。なお、冷凍食品は保冷設備の整った車両により納入する。

6 包装及び容器

(1) 糧食品の包装容器は、木箱、麻袋、かご、ダンボール箱、網袋、缶、瓶、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋及びその他特に指示するものとし、容器は「食品、添加物等の規格基準」及び「合成樹脂製容器包装規格」の規定による。

(2) 輸送用容器は、食品の流通過程において通常使用される清潔で衛生的なものを使用する。

7 容器の取扱い

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

例：

8 表 示

(1) 貯糧品及び冷凍品（分任物品管理官保管）

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

納 入 先	第１術科学学校
品 名	米内地
数 量	１０
納入年月日	平成〇〇年〇〇月〇〇日
製 造 者	(株)〇〇〇〇
納 入 者	(株)〇〇〇〇

(2) 生糧品

ア 納入する容器ごとの外装又は添付する荷札に各部隊等の名称、品名及び数量を明記する。ただし、外側から内容を確認できるものについては、品名を省略することができる。

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

9 見 本

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

10 検 査

- (1) 納入品の検査は、納入時に官側と納入業者（落札業者）の立ち合いで行い、糧食品規格書及び別に定める検査項目により実施する。
- (2) 検査は、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には、理化学的検査の結果を官側に提出する。理化学的検査に要した経費は、納入業者負担とする。
- (3) 弁 当
契約業者は、官側の確認を受け、引渡し完了とする。

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) この規格書の単位欄に掲げる記号の名称は、次による。

記 号	名 称	記 号	名 称
K G	キログラム	B T	ビ ン
E A	個	P K	パック
C N	缶	B X	箱

12 内容の補正

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

13 この規格書に、疑義のある場合は、糧食担当者と協議するものとする。

Ⅱ 分 類

貯 糧 品

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名
米 類		1-1	内地米
		1-2	強化米
豆 類	豆（加工品）類	2-1	凍豆腐
乾物類	粉 類	3-00	粉類共通規格
		3-1	白玉粉
		3-2	でん粉
	乾麺・パスタ類	4-00	乾麺類共通規格
		4-1	ビーフン
		4-2	スパゲティ
		4-3	マカロニ
	海藻類	5-00	海藻類共通規格
		5-1	とろろ昆布
		5-2	汐吹昆布
		5-3	出し昆布
		5-4	カット若布
		5-5	海藻サラダ
		5-6	味付のり
		5-7	ひじき
乾物類	魚介類	6-00	魚介類共通規格
		6-1	花かつお
		6-2	花かつお（P）
		6-3	煮干
		6-4	本だし
	その他	7-1	切麩
		7-2	春雨
		7-3	白ごま
		7-4	黒ごま
		7-5	干しいたけ
		7-6	きくらげ
調味料類	砂糖類	8-00	砂糖類共通規格
		8-1	砂糖（上白）
	塩 類	9-1	食塩
		9-2	食塩（食卓）
		9-3	減塩しお（卓上）

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名
	醤油類	10-00	醤油類共通規格
		10-1	醤油（大）
		10-2	醤油（小）
		10-3	めんつゆ（和風）
		10-4	白だし（和風）
		10-5	減塩しょうゆ（卓上）
	酢 類	11-1	酢
		11-2	ぼん酢
		11-3	昆布ぼん酢（卓上）
		12-5	フONDボー
		12-6	焼肉のたれ
		12-7	デミグラスソース
		12-8	ウスターソース（大）
		12-9	減塩とんかつソース（卓上）
	その他	13-1	マヨネーズ（大）
		13-2	トマトケチャップ（大）
		13-3	トマトケチャップ（小）
香辛料類	香辛料	14-00	香辛料類共通規格
		14-2	カレー粉
		14-3	カレーフレーク
		14-4	カレーフレーク（ベーシック）
		14-5	ホワイトルー
		14-6	ガーリックパウダー
		14-7	こしょう（黒）
		14-8	こしょう（小）
		14-9	こしょう（大）
		14-10	ハヤシフレーク
		14-11	七味唐辛子（大）
		14-12	七味唐辛子（小）
		14-13	粉さんしょう
		14-14	ビーフシチュールー
		14-15	ガーリックソルト
		14-16	ペッパーステーキソルト
		14-17	スパイスソルト
	スープ類	15-1	コンソメスープ
		15-2	コンソメスープ（大）
		15-3	ポタージュスープ
		15-4	ラーメンスープ（味噌）
		15-5	ラーメンスープ（白湯）
		15-6	出しの素
		15-7	乾燥スープ（コーンクリーム）

大分類	小分類	番号	品名
		15-8	乾燥スープ（ポタージュ）
		15-9	乾燥スープ（パンプキンクリーム）
		15-10	乾燥スープ（オニオンコンソメ）
		15-11	ガラスープ（袋）
	調理酒類	17-1	白ワイン
		17-2	赤ワイン
		17-3	みりん
		18-2	乳酸飲料
油脂類		19-1	大豆白絞油
		19-2	サラダ油
		19-3	ごま油
		19-4	バター
		19-5	オリーブオイル
飲料品類	茶類	20-00	茶類共通規格
		20-1	玄米茶（P）
		20-2	麦茶（ティーパック）
		20-3	ウーロン茶（缶）
		20-4	お茶（缶）
		20-5	お茶（紙パック）
	コーヒー類	21-1	インスタントコーヒー
		21-2	コーヒー（缶）
	その他	22-1	トマトジュース（缶）
		22-2	携行飲料A
		22-3	携行飲料B
		22-4	携行飲料C
		22-5	清涼飲料
		22-6	保健飲料A
		22-7	保健飲料B
		22-8	ミネラルウォーター・小
		22-9	栄養補助食品C
		22-10	即席みそ汁（フリーズドライ）
缶・瓶・レトルト類	水産物類	23-00	缶・瓶詰類共通規格
		23-01	レトルトパウチ共通規格
		23-1	鯖照焼（缶）
		23-2	まぐろフレーク
		23-3	まぐろ油漬
		23-4	鮭ほぐし肉
		23-5	さんま蒲焼（缶）
		24-1	きのこ煮物ミックス
		24-2	たけのこ水煮（缶）（小）
		24-3	たけのこ水煮（缶）（大）

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名
		24-4	なめこ水煮
		24-5	なめたけ茶漬 (缶)
		24-6	花らっきょ
		24-7	マッシュルーム (缶)
	果実類	25-1	みかん (缶)
		25-2	みかん糖液漬
		25-3	パイン糖液漬
		25-4	白桃糖液漬
	畜産物類	26-1	コンビーフ (缶)
		26-2	牛肉すき焼 (缶)
		26-3	やきとり (缶)
		26-4	焼肉 (ビーフ)
		26-5	鉄板焼肉 (缶)
		26-6	うずら卵水煮 (缶)
		26-7	鶏卵水煮
		26-8	乾燥全卵
	主食類	27-1	五目飯 (缶)
		27-2	赤飯 (缶)
		27-3	鶏飯 (缶)
		27-4	ドライカレー (缶)
		27-5	牛飯 (缶)
		27-6	乾パン
		27-7	レトルトライス (大)
		27-8	(冷凍) 焼おにぎり
	その他	28-1	はちみつ
		28-2	豆板醤
		28-3	中華用調味料
		28-4	キムチの素
加工品食品類	レトルト食品類	29-1	レトルトカレー
		29-2	LLヒートレスカレー
		29-3	LLヒートレスシチュー
	そうざいの素	30-1	ピーナッツ和えの素
	その他	31-1	のり佃煮 (P)
		31-2	ふりかけB (P)
		31-3	カップメンA
		31-4	カップメンB
		31-5	カップメンC
		31-6	携帯おにぎり (鮭)
		31-7	携帯おにぎり (わかめ)
		31-8	携帯おにぎり (五目おこわ)

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名
		31-9	携帯おにぎり (昆布)
		31-10	長期保存パン (メープル)
		31-11	長期保存パン (チョコ)
		31-12	カレーライス (災害)
		31-13	五目ごはん (災害)
		31-14	えびピラフ (災害)
		31-15	白飯 (災害)

生糧品及び冷凍品

大 分 類	小 分 類	番号	品 名	単 位
穀物加工品類	パン類・ 小麦粉製品	1-00	パン類共通規格	
		1-1	注入ロールパン	E A
		1-2	ロールパン	E A
		1-3	ハンバーガー	E A
		1-4	カレーパン	E A
		1-5	デニッシュパン	E A
		1-6	あんぱん	E A
		1-7	クリームパン	E A
		1-8	メロンパン	E A
		1-9	イチゴジャムパン	E A
		1-10	チョコレートパン	E A
		1-11	ミルクパン	E A
		1-12	ソーセージパン	E A
		1-13	ベーコンエッグパン	E A
		1-14	タマゴ蒸しパン	E A
		1-15	L LパンA	E A
		1-16	L LパンB	E A
		1-17	携行サンド（惣菜系）	E A
		1-18	携行サンド（甘味系）	E A
	麺 類	2-1	（冷）うどん	P K
		2-2	（冷）中華そば	P K
		2-3	（冷）日本そば	P K
		2-4	（冷）焼うどん	K G
		2-5	（冷）焼そば（塩味）	K G
		2-6	（冷）焼そば（ソース）	K G
		2-7	（冷）焼ちゃんぽん	K G
		2-8	（冷）焼ナポリタン	K G
		2-9	（冷）きねつき餅	P K
嗜好品類		4-1	（冷）プリンタルト	E A
		4-2	柏餅	E A
		4-3	オムレットケーキ	E A
		4-4	（冷）果肉入りゼリー	E A
		4-5	（冷）いちごケーキ	E A
		4-6	（冷）クリームコンフェ	E A
		4-7	果実ジュース（ぶどう）	E A

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		4-8	果実ジュース (りんご)	E A
		4-9	果実ジュース (パイナップル)	E A
		4-10	果実酢ジュース (ざくろ)	E A
		4-11	果実酢ジュース (パイナップル)	E A
		4-12	果実酢ジュース (白ぶどう)	E A
		4-13	野菜果実ジュース	E A
		4-14	栄養補助食品A	E A
		4-15	栄養補助食品B	E A
		4-16	(冷) 大福	E A
		4-17	(冷) シュークリーム	E A
		4-18	(冷) クレープ	E A
		4-19	(冷) プチシュー	E A
		4-20	(冷) フルーツ杏仁	E A
		4-21	(冷) クリームブッセ	E A
		4-22	フルーツゼリー	E A
		4-23	(冷) アップルパイミニF e	E A
		4-24	(冷) ミニエクレア	E A
		4-25	(冷) ミニたいやき	E A
		4-26	(冷) 米粉ドックミニ (チョコ)	E A
		4-27	(冷) お米タルト	E A
		4-28	(冷) ムースケーキ (ブリュレ)	E A
		4-29	(冷) ムースケーキ (ショコラ)	E A
		4-30	(冷) ムースケーキ (ルビー)	E A
		4-31	(冷) マリトッツォ	E A
		4-32	(冷) 今川焼 (カスタード)	E A
		4-33	(冷) ロールケーキ	E A
		4-34	(冷) ホテルブレッド	E A
		4-35	(冷) ロールパン	E A
		4-36	(冷) メープルパン	E A
		4-37	(冷) 南瓜プリン	E A
豆 類	味噌類	5-1	味噌 (白)	KG
		5-2	味噌 (赤)	KG
		5-3	味噌 (中)	KG
		5-4	もろみ味噌	KG
	大豆加工品	6-1	豆腐	KG
		6-2	焼豆腐	KG
		6-3	厚揚げ	KG
		6-4	油揚げ	KG
		6-5	(冷) うの花	KG
		6-6	(冷) 揚げ出し豆腐	B X
		6-7	ミックスビーンズ	KG

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		6-8	納豆 (P)	EA
		6-9	(冷) がんもどき	EA
		6-10	レンズ豆 (ドライパック)	KG
		6-11	蒸し大豆 (ドライパック)	KG
		6-12	豆腐 (小)	EA
魚 類	鮮魚・冷凍魚	7-00	鮮魚類一般規格	
		7-01	鮮魚共通規格	
		7-02	冷凍魚共通規格	
		7-1	(冷凍) えび無頭 (殻なし)	EA
		7-2	(冷) あじ切身 (90g)	EA
		7-3	(冷) 鯖切身 (80g)	EA
		7-4	(冷) 鯖 (F) (100g)	EA
		7-5	(冷) 鯖生姜煮	PK
		7-6	(冷) 赤魚切身	EA
		7-7	(冷) さわら切身	EA
		7-8	(冷) 鮭塩焼	PK
		7-9	(冷) ぶり切身	EA
		7-10	(冷) さわら西京漬	EA
		7-11	(冷) 辛子明太子	KG
		7-12	(冷) 白す干	KG
		7-13	(冷) あさりむきみ	KG
		7-14	(冷) ほたて貝柱	KG
		7-15	(冷) いかリング	KG
		7-16	(冷) むきえび	KG
		7-17	(冷) むきえび (大)	KG
魚 類	鮮魚・冷凍魚	7-18	(冷) ししゃも	EA
		7-19	(冷) はまち (F)	KG
		7-20	(冷) 赤魚西京漬	EA
		7-21	(冷) 骨なしホッケ深味干	EA
		7-22	(冷) 楽らく骨なし銀さけ	EA
		7-23	(冷) 骨なし赤魚煮付	EA
		7-24	(冷) 骨なしかれい煮付	EA
		7-25	(冷) 骨なしぶり煮付	EA
		7-26	(冷) メカジキ切身	EA
		7-27	(冷) 穴子蒲焼	KG
		7-28	(冷) 鯖味噌煮	EA
		7-29	(冷) 紋甲いか生	KG
		7-30	(冷) 茹たこ	KG
		7-31	(冷) シーフードミックス	KG
		7-32	いか塩辛	EA
		7-33	塩くらげ	KG

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		7-34	(冷) スモークサーモン	EA
		7-35	(冷) 骨なしさんま	EA
		7-36	(冷) 明太子	KG
		7-37	(冷) メンタイ切身	EA
練製品	練製品	8-00	練製品共通規格	
		8-1	(冷) つみれ団子	KG
		8-2	棒天	KG
		8-3	平天	KG
		8-4	かまぼこ	KG
		8-5	(冷) かまぼこ (スライス)	EA
		8-6	なると	KG
		8-7	ちくわ	KG
		8-8	はんぺん	KG
		8-9	かに風味かまぼこ	KG
		8-10	がんす	PK
		8-11	(冷) じゃこ天	PK
		8-12	じゃこ天	PK
肉 類	牛 肉	9-00	牛、豚、鶏肉類共通規格	
		9-1	(冷凍) 牛ロース	KG
		9-2	(冷) 牛肉中スライス	KG
		9-3	(冷) 牛肉中角	KG
		9-4	(冷) 牛ミンチ	KG
		9-5	(冷) 牛すじ肉	KG
	豚 肉	10-1	(冷凍) 豚ロース	KG
		10-2	(冷) 豚肉中スライス	KG
		10-3	(冷) 豚肉中角	KG
		10-4	(冷) 豚肉上カット	KG
肉 類	豚 肉	10-5	(冷) 豚ミンチ	KG
	鶏 肉	11-1	(冷凍) 鶏もも正肉	KG
		11-2	(冷) 鶏ミンチ	KG
		11-3	(冷) 鶏もも正肉無骨1/2カット	KG
		11-4	(冷) 鶏もも正肉無骨カット	KG
		11-5	(冷) 鶏もも正肉無骨スライス	
	加工品	12-00	肉加工品共通規格	
		12-1	チョップドハム	KG
		12-2	チョップドハム (スライス)	KG
		12-3	ロースハム (スライス)	KG
		12-4	ベーコン (スライス)	KG
		12-5	ベーコン (短冊カット)	KG
		12-6	ウインナー	KG
		12-7	フランクフルト	KG

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		12-8	焼豚（スライス）	KG
		12-9	（冷）豚角煮	EA
		12-10	（冷）鶏レバー味付	EA
		12-11	（冷）蒸し鶏ほぐし身	KG
		12-12	（冷）焼砂肝	KG
		12 - 13	（冷）豚もつ味付	EA
		12-14	（冷）牛もつカット	PK
卵 類		13-1	鶏卵	KG
		13-2	三分たまご	EA
		13-3	茶碗蒸し	EA
		13-4	（冷）彩り出し巻卵	EA
		13-5	（冷）金糸卵	KG
		13-6	（冷）冷凍全卵	KG
		13-7	（冷）オムレツA	EA
		13-8	（冷）オムレツB	EA
		13-9	（冷）卵きんちゃく	EA
		13-10	（冷）目玉焼	PK
		13-11	（冷）出し巻卵	EA
		13-12	（冷）ミートオムレツ	PK
		13-13	（冷）チーズオムレツ	EA
		13-14	（冷）プレーンオムレツ	EA
		13-15	卵豆腐	EA
		13-16	（冷）ハムエッグフライ	EA
		13-17	（冷）スクランブルエッグ	KG
		13-18	（冷）スクランブルエッグ（ハード）	KG
		13-19	（冷）たまごやき（だし）	PK
		13-20	（冷）スペイン風たまごやき	PK
		13-21	（冷）たまごやき（しょうゆ）	PK
		13-22	（冷）ウインナーオムレツ	PK
乳製品類		14-1	プリン	EA
		14-2	コーヒー牛乳	EA
		14-3	牛乳	EA
		14-4	LL牛乳（小）	EA
		14-5	LL牛乳（大）	EA
		14-6	乳酸菌飲料	EA
		14-7	はっ酵乳飲料	EA
		14-8	ヨーグルト（大）	EA
		14-9	ヨーグルトA	EA
		14-10	ヨーグルトB	EA
		14-11	ヨーグルトC	EA
		14-12	ダイスチーズ	KG

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		14-13	シュレッドチーズ	PK
		14-14	粉チーズ	EA
		14-15	チーズA	EA
		14-16	チーズB	PK
		14-17	(冷) アイスクリーム	EA
		14-18	カルシウム飲料A	EA
		14-19	カルシウム飲料C	EA
野菜類		15-00	生(冷凍) 野菜・果物共通規格	
		15-1	(冷) ホールコーン	KG
		15-2	馬鈴薯(洗)	KG
		15-3	(冷) フライドポテト	KG
		15-4	(冷) 中華ポテト	KG
		15-5	甘藷カット	KG
		15-6	(冷) 甘藷	KG
		15-7	(冷) 里芋	KG
		15-8	切こんにゃく	KG
		15-9	こんにゃく	KG
		15-10	糸こんにゃく	KG
		15-11	(冷) 山芋トロロ	KG
		15-12	(冷) ほうれん草(カット)	KG
		15-13	人参	KG
		15-14	南瓜カット	KG
		15-15	(冷) 南瓜	KG
		15-16	にら	KG
		15-17	(冷) ブロッコリー	KG
		15-18	(冷) チンゲン菜(カット)	KG
		15-19	春菊	KG
		15-20	トマト	KG
		15-21	ピーマン	KG
		15-22	黄ピーマン	KG
		15-23	赤ピーマン	KG
		15-24	(冷) グリーンアスパラガス	KG
		15-25	三つ葉	KG
		15-26	しその葉	EA
		15-27	(冷) 刻みオクラ	KG
		15-28	葱	KG
		15-29	白葱	KG
		15-30	水菜	KG
		15-31	キャベツ	KG
		15-32	紫キャベツ	KG
		15-33	大根	KG

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		15-34	貝割大根	KG
		15-35	玉葱 (洗)	KG
		15-36	紫玉葱	KG
		15-37	太もやし	KG
		15-38	もやし	KG
		15-39	(冷) カリフラワー	KG
		15-40	ごぼう (ささがき)	KG
		15-41	ごぼう乱切	KG
		15-42	セロリ	KG
		15-43	にがうり	KG
		15-44	蓮根乱切	KG
		15-45	蓮根スライス (金平用)	KG
		15-46	むきえんどう	KG
		15-47	レタス	KG
		15-48	茄子	KG
		15-49	胡瓜	KG
		15-50	生姜	KG
		15-51	かぶ	KG
		15-52	パセリ	KG
		15-53	白菜	KG
		15-54	おろしにんにく	EA
		15-55	おろし生姜	EA
		15-56	(冷) むき枝豆	PK
		15-57	(冷) いんげん	KG
		15-58	(冷) きぬさや	KG
		15-59	(冷) ごぼう千切	KG
		15-60	(冷) ミックスベジタブル	KG
		15-61	(冷) にんにくの芽	KG
		15-62	(冷) 小松菜 (カット)	KG
		15-63	(冷) 菜の花	KG
		15-64	(冷) ミックス野菜	KG
		15-65	(冷) ミックス野菜 (中華)	KG
		15-66	(冷) 揚げ茄子	KG
		15-67	水煮メンマ	KG
		15-68	プチトマト	EA
		15-69	(冷) クランチウェッジポテト	KG
		15-70	(冷) 緑ピーマンスライス	KG
		15-71	(冷) 3色ピーマンスライス	KG
		15-72	(冷) スナップエンドウ	KG
		15-73	パセリ (チップ)	CN
		15-74	(冷) 馬鈴薯	KG

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		15-75	(冷) 豆腐	KG
		15-76	(冷) オニオンソテー	KG
		15-77	(冷) グリル野菜ミックス	KG
		15-78	トマトピューレー	KG
		15-79	(冷) アボカドカット	PK
漬物・佃煮類		16-00	漬物、佃煮類共通規格	
		16-1	レトルトパウチ食品共通規格	
		16-2	安芸紫	KG
		16-3	青じその実漬	KG
		16-4	青じそあちら	KG
		16-5	しば漬	KG
		16-6	茄子漬	KG
		16-7	べったら漬	KG
		16-8	胡瓜醤油漬	KG
		16-9	胡瓜漬	KG
		16-10	沢あん漬	KG
漬物・佃煮類		16-11	紅生姜	KG
		16-12	菜漬	KG
		16-13	菜漬 (炒菜)	KG
		16-14	山菜漬	KG
		16-15	大根桜漬	KG
		16-16	大根漬	KG
		16-17	朝鮮漬	KG
		16-18	白菜漬	KG
		16-19	福神漬	KG
		16-20	福神漬 (赤色)	KG
		16-21	白菜キムチ	BX
		16-22	しその実漬	KG
		16-23	つぼ漬	KG
		16-24	うり漬	KG
		16-25	若竹煮	KG
		16-26	青じそ山くらげ	KG
		16-27	梅ごぼう	KG
		16-28	山菜佃煮風	KG
		16-29	筍の中華和え	KG
		16-30	大豆すき焼風	KG
		16-31	ピリ辛切り干	KG
		16-32	のり豆	KG
		16-33	昆布佃煮	KG
		16-34	しそふき	KG
		16-35	しそ若布	KG

大 分 類	小 分 類	番号	品 名	単 位
		16-36	しいたけ旨煮	KG
		16-37	いか里芋煮	EA
		16-38	根菜ひじき	KG
		16-39	ナムル	EA
		16-40	山菜湯葉の煮物	EA
		16-41	ごぼうサラダ	EA
		16-42	ポテトサラダ	KG
		16-43	タラモサラダ	KG
		16-44	かつお角煮	KG
		16-45	レトルトたらこ	KG
漬物・佃煮類		16-46	(冷) あさりキムチ	KG
		16-47	(冷) 味付ひじき	KG
		16-48	(冷) さんま梅煮	PK
		16-49	牛蒡と蒟蒻の煮物	KG
		16-50	切干大根の煮物	KG
		16-51	(冷) 鶏そぼろ信田	PK
		16-52	(冷) ミニ田舎巻	EA
		16-53	黒酢根菜きんぴら	KG
		16-54	たけのこ土佐煮	KG
		16-55	(冷) ホッキサラダ	KG
		16-56	(冷) チャプチェ	KG
		16-57	春雨サラダ	KG
		16-58	蓮根金平	EA
		16-59	トマトサラダパスタ (ペンネ)	KG
		16-60	マカロニサラダ	KG
		16-61	ポテトサラダ (大粒)	KG
		16-62	燻製ベーコンポテトサラダ	KG
		16-63	カルボナーラサラダ	KG
		16-64	しそにんにく	KG
		16-65	オニオンソテー (常温)	EA
		16-66	梅干	KG
果実類		17-1	みかん	KG
		17-2	レモン	KG
		17-3	オレンジ	KG
		17-4	グレープフルーツ	KG
		17-5	ネーブル	KG
		17-6	りんご	KG
		17-7	ぶどう (デラウェア)	KG
		17-8	ぶどう (巨峰)	KG
		17-9	バナナ	KG
		17-10	いちご	KG

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		17-11	キウイフルーツ	KG
		17-12	柿	KG
		17-13	梨	KG
		17-14	すいか	KG
		17-15	メロン	KG
		17-16	桃	KG
		17-17	ナタデココ	EA
きのこ類		18-1	生しいたけ	KG
		18-2	(冷) 生しいたけ	KG
		18-3	えのき茸	KG
		18-4	しめじ	KG
		18-5	(冷) きのこミックス	KG
調理加工食品類		20-00	調理加工食品共通規格	
		20-1	(冷) あじフライ	EA
		20-2	(冷) 豚竜田揚	KG
		20-3	(冷) えびカツ	EA
		20-4	(冷) いかリングフライ	KG
		20-5	(冷) 豚ロースカツ	EA
		20-6	(冷) ヒレカツ	EA
		20-7	(冷) いか天	EA
		20-8	(冷) 牛肉コロッケ	EA
		20-9	(冷) かき揚 (野菜天)	EA
		20-10	(冷) ロールキャベツ	EA
		20-11	(冷) 福袋	EA
		20-12	(冷) ハンバーグ	EA
		20-13	(冷) ミートボール	KG
		20-14	(冷) メンチカツ (クリームチーズ)	EA
		20-15	(冷) ぎょうざ	EA
		20-16	(冷) しゅうまい	EA
		20-17	(冷) 春巻	EA
		20-18	(冷) えびボール	KG
		20-19	(冷) 野菜の五色揚	KG
		20-20	(冷) かもボール	KG
		20-21	(冷) 味付肉団子	PK
		20-22	(冷) 豆腐ハンバーグ	EA
		20-23	(冷) 白身魚と豆腐のふんわり しんじょ	EA
調理加工済み		20-24	(冷) ちくわ磯辺揚	EA
		20-25	(冷) ちくわ磯辺揚 大	EA
		20-26	(冷) チキン空揚	KG
		20-27	(冷) チキン南蛮	PK

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		20-28	(冷) フライドチキン	PK
		20-29	(冷) 牛肉ごぼう巻	EA
		20-30	(冷) 牛肉味付	KG
		20-31	(冷) ソフトいなり (チーズ)	EA
		20-32	(冷) ワンタン	EA
		20-33	(冷) メンチカツ	EA
		20-34	(冷) ミニハンバーグ (デミ)	PK
		20 - 35	(冷) ミニハンバーグ (トマト)	PK
		20-36	(冷) リングコロッケ (パンプキン)	EA
		20-37	(冷) リングコロッケ (スパイシー)	EA
		20-38	(冷) 完熟トマトとチーズソースの包み揚げ	EA
		20-39	(冷) エビフライ	EA
		20-40	(冷) 大分風とり天	KG
		20-41	(冷) テリヤキチキンステーキ	PK
		20-42	(冷) 裏ごしたらこ	PK
		20-43	(冷) 北海道男爵のじゃがバター	PK
		20-44	(冷) 鶏と根菜の黒酢あん	PK
		20-45	(冷) チーズ入りじゃがもち (コロッケ)	EA
		20-46	(冷) ハムカツ	EA
		20-47	(冷) かぼちゃグラタン	EA
		20-48	(冷) とうもろこしグラタン	EA
		20-49	(冷) トマトグラタン	EA
		20-50	(冷) 野菜グラタン	EA
		20-51	(冷) ハンバーグ (アレルギー)	EA
		20-52	(冷) メンチカツ (アレルギー)	EA
		20-53	(冷) チキンカツ	EA
		20-54	(冷) 甘辛揚げ	EA
		20-55	(冷) えびカツミニ	EA
		20-56	(冷) チキンピカタ	EA
		20-57	(冷) オニオンリング	PK
		20-58	(冷) チヂミ	EA
		20-59	(冷) 台湾唐揚げ	EA
		20-60	(冷) チキンカツレツ	EA
		20-61	(冷) つくね棒	EA
		20-62	(冷) えび餃子	EA
		20-63	(冷) スパゲティ	PK

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		20-64	(冷) ラーメン	P K
		20-65	(冷) 茶そば	P K
		20-66	(冷) エビフライ特大	E A
		20-67	(冷) まぐろマスタード カツ (国産)	E A
		20-68	(冷) カツオカツ (国産)	E A
調味料		22-1	マヨネーズ (P)	E A
		22-2	ドレッシングA	P K
		22-3	ドレッシングB	P K
		22-4	ドレッシングC	P K
		22-5	ドレッシングD	P K
		22-6	ドレッシングE	P K
		22-7	タルタルソース (P)	E A
		22-8	味噌炒めソース	E A
		22-9	芝麻醬	E A
		22-10	西京漬の素	E A
		22-11	オイルソース (レモンペッパー)	E A
		22-12	オイルソース (バジル)	E A
		22-13	オイルソース (タンドリー)	E A
		22-14	オイルソース (青じそ風味)	E A
		22-15	オイルソース (ねぎ塩)	E A
		22-16	赤じそふりかけ	E A
		22-17	レモン果汁 (100%)	B T
		22-18	ひじき御飯の素	K G
		22-19	きのこ御飯の素	E A
		22-20	ちらし寿司の素	E A
		22-21	松茸御飯の素	K G
		22-22	五目チャーハンの素	K G
		22-23	わかめ御飯の素	E A
		22-24	辛味スパイス	B T
		22-25	中華合わせ調味料 (エビチリ)	B T
		22-26	冷やし中華のつゆ	B T
		22-27	中華合わせ調味料 (回鍋肉用)	B T
		22-28	中華合わせ調味料 (青椒肉絲用)	B T
		22-29	ウェットふりかけ (鶏そぼろ)	E A
		22-30	ウェットふりかけ (梅しらす)	E A
		22-31	ウェットふりかけ (6種野菜)	E A
		22-32	ウェットふりかけ (五穀と青菜)	E A
		22-33	ソイミート (大豆)	E A
		22-34	もち麦ごはんの素	K G
		22-35	ねりからし	E A

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位
		22-36	ねりわさび	E A
レトルト食		23-1	携行食レトルトA	E A
		23-2	携行食レトルトB	E A
		23-3	携行食レトルトC	E A
		23-4	携行食レトルトD	E A
弁 当		24-1	日替わり弁当A	E A
		24-2	日替わり弁当B	E A
		24-3	弁当A (海苔弁当)	E A
		24-4	弁当B (牛カルビ弁当)	E A
		24-5	弁当C (鶏揚げ物弁当)	E A
		24-6	弁当D (トンカツ弁当)	E A
その他		26-1	炊飯用穀類	E A
		26-2	押し麦	P K
		26-3	あおさ	E A

Ⅲ 貯糧品の規格

番 号	品 名	単位	規 格
1-1	内地米 (8920-251-12659)	KG	1 種 類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規定に掲げる水稻うるち精米の完全精米とする。 2 品 質 (1) 農産物規格規定に掲げる一等標準品とする。 (2) 歩留り 91%とする。 3 内容量及び包装 ポリエチレン製1袋10kg詰とする。 4 賞味期限 納入後、常温で6か月以上の期間を有する。 5 銘 柄 当該米穀年度国内産の「コシヒカリ」「あきたこまち」「ヒノヒカリ」「ひとめぼれ」「キヌムスメ」「あきさかり」又は、同等品以上のものとする。 6 その他 納品時、「精米品質検査書」「農産物検査証明」添付すること。 7 中国地区5県産とする。
1-2	強化米 (8920-251-12649)	KG	1 品 質 (1) 精白米にビタミンB₁、ビタミンB₂、ビタミンB₆、ナイアシン、葉酸、パントテン酸、ビタミンE及び鉄分等を強化したもの。 (2) 形状は黄色味がかつた米粒とする。 (3) 品 位 異 物：認めない。 (4) 栄養成分(100g当たり) ア エネルギー : 374 kcal イ たんぱく質 : 6.3g ウ 脂質 : 1~9g エ 炭水化物 : 76g オ ナトリウム : 3~24mg カ 鉄 : 262mg キ ビタミンB₁ : 150mg ク ビタミンB₂ : 6mg ケ ビタミンB₆ : 66mg コ ナイアシン : 1030mg サ 葉酸 : 3000μg シ パントテン酸 : 234mg

番 号	品 名	単位	規 格
			ス ビタミンE : 1 3 8 m g 2 内容量及び包装 1 袋 2 . 5 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、常温で4か月以上の期間を有する。 4 その他 納品時、成分分析表を提出すること。 5 参考銘柄 「ハウスウェルネスフーズ（新玄）」
2-1	凍豆腐 (8915-251-12859)	E A	1 品 質 (1) J A S 合格品とする。 (2) 変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないものとする。 (3) 水又はぬるま湯で完全に戻るものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1 6 5 g 以上 (5 個 × 2 袋) 入りポリエチレン包装及び箱詰とする。 3 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有する。 4 参考銘柄 「みすずコーポレーション」「かみむら屋」 「ダイヤ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
3-00	粉類共通規格		1 品 質 (1) 固有の色沢を有し、乾燥良好なものとする。 (2) きょう雑物が混入していないものとする。 2 梱 包 段ボール箱又はクラフト紙 (J I S P 3 4 0 1) 2 層製紙袋詰を標準とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
3-1	白玉粉 (8920-251-12669)	K G	1 材 料 当該年度産の国内水稻もち精米 2 品 質 きめ細かく、加熱調理後、粘りがあるものとする。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、2 0 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「上万糧食製粉所」「広島東部食品」「前原製粉」

番 号	品 名	単位	規 格
			又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
3-3	でん粉 (8920-251-12799)	KG	1 品 質 (1) 農産物規格の1等以上のものとする。 (2) 北海道産の馬鈴薯精製でん粉とし、当該食糧事務所の検査済みのものとする。 (3) 色調は光沢のある白色粉末のものとする。 2 包 装 25kg入り防湿加工袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「上万糧食(特選)」 「広島東部食品(南部太白日西)」 又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-00	乾麺類共通規格		1 外観及び品質 (1) カビ、変色を生じていないものとする。 (2) ひび割れ、折損のないものとする。 (3) JASに定めるものは、JAS合格品とする。 (4) 製造年月日が2か月以内のものとする。 2 梱 包 各品名の項に準ずる。 3 賞味期限 各品名の項に準ずる。 4 表 示 一般共通規格第8項による。
4-1	ビーフン (8920-251-12679)	KG	1 材 料 うるち米100% 2 品 質 (1) 白色で形状良好なものとする。 (2) 水に浸して弾力性のあるものとする。 (3) 長さ15～20cmにカットしたものとする。 3 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ケンミン食品」「ひょうたん印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
4-2	スパゲティ (8920-251-12719)	KG	1 材 料 デュラム小麦のセモリナ粉 2 品 質 (1) 直径が1. 2mm以上2. 5mm未満の棒状に成形されたJAS合格品とする。 (2) 組織が堅固で、折断面がガラス状の光沢を有するものとする。 3 内容量及び包装 4kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、30か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「日本製粉（オーマイ）」「日清製麻（ボルカノ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-3	マカロニ (8920-251-12709)	KG	1 材 料 スパゲティの項（4-2）に同じ。 2 品 質 (1) 管状のJAS合格品とする。 (2) 組織が堅固で、折断面がガラス状の光沢を有するものとする。 3 内容量及び包装 4kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、30か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「日清製粉（マ・マー）」「日清製麻（ボルカノ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5-00	海藻類共通規格		1 品 質 (1) 天然物又は養殖物とする。 (2) 砂等のきょう雑物が混入していないものとする。 (3) 変色又はカビ等が生じていないものとする。 (4) 乾燥良好なものとする。 (5) 合成着色料を使用していないものとする。 (6) 枯葉、根、茎等を除去したものとする。 (7) JAS規格に定めるものはJAS基準に準ずる。 2 梱 包 ダンボール箱又はクラフト紙（JIS 3401）2層製紙袋詰とする。

番 号	品 名	単位	規 格
			3 表 示 一般共通規格第8項による。
5-1	とろろ昆布 (8905-251-13179)	E A	1 品 質 特有の香味を有し、異臭等がないものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 1 0 袋段ボール箱詰 3 賞味期限 製造後、1 か月以内 4 参考銘柄 「広島昆布」「島谷昆布」
5-2	汐吹昆布 (8905-201-13219)	K G	1 品 質 (1) 当該年度国内品の「真昆布」、「利尻昆布」「三石昆布」又は「長昆布」を使用し、醤油、砂糖、塩等で味付けしたものとする。 (2) 乾燥良好できょう雑物が混入していないものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りアルミ箔包装とする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものものとする。 4 参考銘柄 「安田食品工業」「島の香」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
5-3	出し昆布 (8905-251-13139)	K G	1 種 類 (1) 当該年度国内品「真昆布」「長昆布」「利尻昆布」又は「三石昆布」とする。 (2) 2 つ折りのものとする。 2 品 質 (1) 特有の色沢を有し、J A S 「2 等品」以上のものとする。 (2) 旨味と甘味のあるものとする。 (3) 元揃昆布又は長切昆布とする。 3 内容量及び包装

番 号	品 名	単位	規 格
			1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ヤマニ」「島谷昆布」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5-4	カット若布 (8905-251-13169)	E A	1 品 質 (1) 特有の香味、色沢を有し、色調が均一で異臭等がないものとする。 (2) 肉質のよく、戻した状態で、1片3～5cm程度に切断したものとする。 (3) 水又は湯に浸しよく戻るものとする。 (4) 水洗い等の調理を必要としないものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 200 g 入りポリプロピレン袋詰（チャック付き）とする。 3 賞味期限 納入後、9か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「島谷昆布」「ヤマミ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5-5	海藻サラダ (8905-251-13229)	E A	1 材 料 とさかのり、杉のり、赤のり、ミル（海松）、若布等 2 品 質 (1) 乾燥良好できょう雑物が混入していないものとする。 (2) 特有の香味、色沢を有し、異臭等がないものとする。 (3) 合成着色料を使用していないものとする。 (4) 10分程度で戻すことができるものとする。 3 内容量及び包装 1 E A = 100 g 入りポリエチレン袋詰（チャック付き）とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「高木」「リケン」又は同等以上のもの（他社製品

番 号	品 名	単位	規 格
			を含む。)
5-6	味付のり (8905-251-13199)	E A	1 品 質 (1) 干のりにみりん及び醤油等で味付けし、特有の香味を有するものとする。 (2) 人工甘味料不使用の市販上級品とする。 (3) 1 2切5枚を1束とし、ポリエチレン包装したものとする。 2 内容量及び包装 (1) 1 E A=1 0 0束とし、乾燥剤入り (2) 防湿十分な容器とする。 3 賞味期限 納入後、1 0か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「百」「金扇」又は同等以上のもの（他社製品を含む。)
5-7	ひじき (8905-251-13159)	K G	1 品 質 (1) 粉末状のものが混入していないものとする。 (2) 特有の香味を有し、異臭等がないものとする。 (3) 「若ひじき」又は「新芽ひじき」とする。 2 内容量及び包装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 0か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ヤマニ」「大忠」
6-00	魚介類共通規格		1 品 質 (1) 乾燥良好なものとする。 (2) 固有の色沢、光沢を有するものとする。 (3) 異臭等がないものとする。 (4) 油やけ、変色、カビ等のないものとする。 (5) きょう雑物が混入していないものとする。 2 表 示 一般共通規格第8項による。
6-1	花かつお (8950-251-13249)	E A	1 品 質 (1) J A S基準の「かつおぶし」「削りぶし」とする。 (2) 削り片が揃っているものとする。 (3) 「花かつお」と表示されているものとする。 2 内容量及び包装

番 号	品 名	単位	規 格
			1 E A＝1 k g 入り箱詰(250 g 入りポリエチレン袋詰(脱酸素剤封入又は活性ガス充填)×4袋)とする。 3 賞味期限 納入後、11か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ヤマキ」「三宅食糧工業」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
6-2	花かつお(P) (8950-251-13259)	E A	1 品 質 (1) J A S 基準の「かつおぶし」とする。 (2) 削り片が揃っているものものとする。 2 内容量及び包装 1 E A＝1 g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、11か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ヤマキ」「三宅食糧工業」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
6-3	煮干 (8950-251-13239)	K G	1 品 質 (1) 小形のカタクチイワシ(5 c m 程度)を塩茹でし、乾燥したものとする。 (2) 一般流通品(焼きいりこ) 2 内容量及び包装 1 袋＝100 g 入り、粉末ティーパックとする。 3 賞味期限 納入後、9か月以上の期間を有するものとする。
6-4	本だし (8950-251-13899)	K G	1 品 質 (1) 煮干、削りぶし、昆布、調味料を和紙にいたしたものとする。 2 内容量及び包装 1 袋＝100 g 入り、ティーパックとする。 100 g のものを10 E A ごとポリエチレン袋に袋詰めしさらに10袋で梱包したものとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有する。
7-1	切麴 (8920-251-12769)	E A	1 品 質 (1) J A S 合格品「強力粉」とする。 (2) 「こかんぜ麴」で均一に細かく切っているものとする。 (3) 組織が緻密で乾燥良好なものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			(4) 割れ等がなく、きょう雑物が混入していないものとする。 (5) 特有の香味を有し、異臭等がないものとする。 2 内容量及び包装 1 E A＝3 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「藤岡製麩所」「草野」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－2	春雨 (8920-251-12789)	KG	1 品 質 (1) 馬鈴薯、甘藷又は緑豆でん粉とし、白色で形状良好なもの。 (2) 水に浸して弾力性のあるもの。 (3) 長さ2 0 ～3 0 c m にカットしたもの。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 8 か月以上の期間の有するものとする。 4 参考銘柄 「ひょうたん印」「翁印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－3	白ごま (8915-251-12879)	KG	1 品 質 (1) 当該生産年度産とし、結実十分で乾燥良好なものとする。 (2) 水洗いし、土砂等の異物を除去した「洗いごま」とする。 2 内容量及び包装 5 0 0 g 又は1 k g 入りポリエチエン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「真誠」「カタギ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－4	黒ごま (8915-251-12889)	KG	1 品質 白ごま（7－3）に準ずる。 2 内容量及び包装 5 0 0 g 又は1 k g 入りポリエチエン袋詰とする。 3 賞味期限

番 号	品 名	単位	規 格
			納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「真誠」「カタギ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-5	干しいたけ (8915-251-13099)	KG	1 品 質 (1) 当該年度国内詰め「香信」とする。 (2) 形状は、かさ8分開き、大きさはおおむね齊一なもの、かさの直径4cm～8cmとする。 (3) いしづきを除いたもの。 (4) 乾燥良好でカビ又は害虫のないものとする。 (5) 固有の色沢を有し、肉質が優良なものとする。 2 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「マルトモ物産」「五十川」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-6	きくらげ (8915-251-13129)	KG	1 品 質 (1) 乾燥良好でカビ又は害虫のないものとする。 (2) きょう雑物が混入していないものとする。 (3) スライス幅は2～3mm標準とし、市販上級品とする。 2 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰（乾燥剤封入）とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「マルトモ物産」「五十川」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
8-00	砂糖類共通規格		1 品 質 (1) 色沢のよいものとする。 (2) 乾燥良好なものとする。 (3) 湯に入れて、溶解が早く透明であるものとする。 (4) きょう雑物が混入していないものとする。 2 製造年月日 納入前、2か月以内とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。

番 号	品 名	単位	規 格
			4 その他 メーカーの製造日証明書を提出すること。
8-1	砂糖（上白） (8925-251-12809)	KG	1 品 質 (1) 粒が細かく塊がないものとする。 (2) 成 分 ア ショ糖：97%以上 イ 還元糖：1.5%未満 ウ 水 分：1%未満 2 内容量及び包装 30kg入りクラフト紙袋詰とする。 3 参考銘柄 「ママ印」「スプーン印」「スズラン印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
9-1	食塩 (8950-251-13579)	KG	1 品 質 (1) 色合いは純白で結晶の小さいものとする。 (2) きょう雑物が混入していないものとする。 (3) 塩化ナトリウム含有量99%以上とし、粒度150～600 μ とする。 2 内容量及び包装 25kg入りクラフト紙袋詰とする。 3 製造年月日 納入前、2か月以内とする。 4 その他 メーカーの製造日証明書を提出すること。
9-2	食塩（食卓） (8950-251-13589)	EA	1 品 質 一般市販品「調味塩」とし、食塩とグルタミン酸ナトリウムを混合したものとする。 2 内容量及び包装 1EA=110g以上入りビン詰とする。 3 製造年月日 納入前、2か月以内とする。 4 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。） 5 その他 メーカーの製造日証明書を提出すること。
9-3	減塩しお（卓上） (8950-251-16419)	EA	1 品 質 一般市販品の食塩に比べて食塩相当量を50%低減したものとする。 2 内容量及び包装 1EA=100g瓶詰めとする。 3 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
10-00	醤油類共通規格		1 品 質 (1) 色調透明で特有の赤紫色を呈するものとする。 (2) 特有の香気があり、異臭等がないものとする。 (3) 甘味、旨味等の五味が調和したものとする。 (4) カビの付着がなく、伸びのあるものとする。 (5) 合成保存料を使用していないものとする。 2 醸造成分等 (1) 本醸造方式による「特級」とする。 (2) 色度：醤油標準色18番未満 (3) 全窒素分：1.5%以上 (4) 無塩可溶性固形分：16%以上 (5) アルコール分：0.8%以上 3 表 示 一般共通規格第8項による。
10-1	醤油 (大) (8950-201-13609)	CN	1 品 質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量 1CN=18ℓ以上入りとする。 内面塗装加工、ビニールバンド並行掛けのものとする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キッコーマン」「ヤマサ」「マルキン」「ヒガシマル」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
10-2	醤油 (小) (8950-251-13619)	EA	1 品 質 醤油類共通規格1項による 2 内容量及び包装 1EA=200ml以上入りペットボトル詰とする。 3 賞味期限 納入後、15か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ヒガシマル」「マルキン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
10-3	めんつゆ (和風) (8935-251-13879)	BT	1 材 料 醤油、砂糖、食塩、かつおぶし、調味料等 2 品 質 (1) つけ用の場合水で3～4倍程度、かけ用の場合お湯で7～8倍程度に薄めて使用する濃縮タイ

番 号	品 名	単位	規 格
			プとする。 (2) 麺類のつゆに適する J A S 合格品とする。 3 内容量及び包装 1 B T = 1. 8ℓ ハンディーボトルとする。 4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「キッコーマン」「ヤマサ」「マルキン」「ヒガシマル」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
10-4	白だし（和風） (8935-251-14959)	B T	1 材 料 かつおぶし、魚介エキス、砂糖、食塩、調味料等 2 品 質 一般市販品で液状のもの。 3 内容量及び包装 1 E A = 1. 8ℓ 詰めとする。 4 参考銘柄「創味食品」「ヤマキ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
10-5	減塩しょうゆ（卓上） (8950-251-16399)	E A	1 品 質 しょうゆの風味が感じられる減塩しょうゆとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 200 m l 押し出し式の密封ボトルとする。 3 参考銘柄 「ヤマサ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
11-1	酢 (8950-251-13629)	B T	1 材 料 穀物を原料としたものとする。 2 品 質 (1) J A S 合格品の醸造酢とする。 (2) 特有の香味を有し、異臭のないものとする。 (3) 異物が混入していないものとする。 (4) 酸度 4. 2 % 以上とし、食塩、合成甘味料、合成着色料及び合成保存料が無添加のものとする。 3 内容量及び包装 1 B T = 1000 m l 入りポリ容器とする。 4 賞味期限 納入後、22 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ミツカン」「オタフク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
11-2	ぽん酢 (8950-251-13979)	BT	1 材 料 醤油（本醸造）、柑橘果汁、醸造酢等 2 品 質 （1）色調透明で特有の赤紫色を呈するものとする。 （2）特有の香りがあり、異臭のないものとする。 （3）酸味、甘味、旨味などが調和したものとする。 （4）カビ等、異物の混入のないものとする。 3 内容量及び包装 1 BT = 150ml 入りとする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ミツカン（味ぽん）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
11-3	昆布ぽん酢（卓上） (8950-251-16559)	BT	1 品 質 昆布のおいしさと、さわやかなかんきつ果汁のまろやかな卓上用ぽん酢とする。 2 内容量及び包装 1 BT = 200ml 入り鮮度ボトルとする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ヤマサ（テーブル用昆布ぽん酢）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-5	フONDボー (8950-251-14049)	CN	2 品 質 （1）フONDボーをベースに完熟トマトと香味野菜で煮込んだもの。 （2）国内製造品とする。 3 内容量 1 CN = 800g 以上缶入りとする。 4 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ハインツ」「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-6	焼肉のたれ (8950-251-13929)	BT	1 材 料 醤油、味噌、発酵調味料、砂糖、りんご、りんご酢、ラー油等 2 品 質 （1）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないもの。

番 号	品 名	単位	規 格
			(2) 焼肉の調味料として適合するものとする。 3 内容量及び包装 1 B T = 1 6 0 0 m l 入りポリ容器とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「オタフク」「エバラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-7	デミグラスソース (8950-251-14019)	C N	1 材 料 玉葱、小麦粉、トマトペース、ビーフエキス、食用油脂、香辛料、調味料等 2 内容量 1 C N = 8 4 0 g 以上缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「天狗」「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-8	ウスターソース (大) (8950-251-13639)	B T	1 品 質 (1) 野菜及び果実の不溶性固形分を含まず、粘度が 1 0 0 C P S 未満のものとする。 (2) 特有の香味を有し、異臭のないものとする。 (3) J A S の「特級」とする。 2 内容量及び包装 1 B T = 1 8 0 0 m l 入りペットボトル詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「イカリ」「カゴメ」「オタフク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-9	減塩とんかつソース (卓上) (8950-251-16409)	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 8 0 m l 入りボトル詰めとする。 3 参考銘柄 「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-1	マヨネーズ (大) (8950-251-13379)	E A	1 材 料 食用植物油脂、醸造酢、柑橘類の果汁、卵黄及び卵白、食塩、糖類、香辛料、化学調味料等 2 品 質

番 号	品 名	単位	規 格
			(1) カロリー及び脂質含量を1／2程度に調整した一般市販品とする。 (2) 特有の色沢を有し、異臭のないものとする。 (3) 香味及び乳化状態が良好で、適度な粘度を有するものとする。 3 内容量及び包装 1EA＝1kg入りポリ容器詰キャップ付とし、外装袋（防湿性資材）を用いて密封したものとする。 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 「キューピー（ハーフ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-2	トマトケチャップ（大） (8950-251-13679)	CN	1 品 質 (1) JASのトマト加工品「トマトケチャップ」とする。 (2) JAS規格「特級」とする。 (3) 特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するものとする。 (4) 異臭等なく、きょう雑物が混入していないものとする。 (5) 糊ちょう性が適度であるものとする。 2 内容量及び包装 1CN＝3300g詰缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、30か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ナガノ」「イカリ」「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-3	トマトケチャップ（小） (8950-251-13689)	BT	1 品 質 (1) JASのトマト加工品「トマトケチャップ」とする。 (2) JAS規格「特級」とする。 (3) 特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するものとする。 (4) 異臭等なく、きょう雑物が混入していないものとする。 (5) 糊ちょう性が適度であるものとする。 2 内容量及び包装 1BT＝500g入りポリ容器（チューブ）入り

番 号	品 名	単位	規 格
			とする。 3 賞味期限 納入後、1 6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ナガノ」「イカリ」「カゴメ」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
14-00	香辛料類共通規格		1 種 類 香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。 2 品 質 (1) きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 経年品でないものとする。 (3) 各種類特有の刺激性の香味を有するものとする。 (4) 飲食物に風味を与えるものとする。 (5) 食欲を増進させるものとする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
14-2	カレー粉 (8950-251-13709)	CN	1 品 質 (1) 十数種類の香辛料を混合したものとする。 (2) 特有の芳香、辛味を有するものとする。 (3) 塊、きょう雑物が混入していないものとする。 2 内容量及び包装 1 CN=4 0 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス (特製カレーパウダー)」「S & B (特製エスビーカレー)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
14-3	カレーフレーク (8950-251-13719)	KG	1 品 質 (1) 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 練り合わせがよく、溶け易いものとする。 (3) フレーク状のものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装とする。 3 賞味期間 納入後、1 6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス (ジャワカレー) (こくまろ)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)

番 号	品 名	単位	規 格
14-4	カレーフレークベーシック (8950-251-16049)	KG	1 品 質 (1) 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 練り合わせがよく、溶け易いものとする。 (3) フレーク状のものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装とする。 3 賞味期間 納入後、1 6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「甘利食品（ベストCAエクストラカレー）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-5	ホワイトルー (8950-251-13729)	KG	1 材 料 小麦粉、無塩バター等を使用しチキンブイヨン、ポークエキスなどで味付けしたものとする。 2 品 質 (1) 溶け易いものとする。 (2) きょう雑物が混入していないものとする。 (3) 顆粒状のものとする。 3 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装とする。 4 賞味期限 納入後、1 6 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ハウス」「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-6	ガーリックパウダー (8950-251-13829)	KG	1 材 料 にんにく、でん粉、調味料等 2 品 質 (1) 特有の強い芳香を有し、乾燥良好なものとする。 (2) 顆粒状で溶けやすいものとする。 3 内容量及び包装 1 k g ポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 6 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ハウス」「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-7	こしょう（黒） (8950-251-13789)	EA	1 品 質 (1) 熟す直前のこしょうの果実を乾燥、粗く挽いた

番 号	品 名	単位	規 格
			ものとする。 (2) 特有の強い芳香、辛味を有し、乾燥良好なもの。 2 内容量及び包装 1 EA=100 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス」「S&B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-8	こしょう（小） (8950-251-13779)	EA	1 品 質 (1) 完熟したこしょうの果実の果皮を除き乾燥、粉末にしたものとする。 (2) 特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。 2 内容量及び包装 1 EA=20 g 以上入りビン詰とする。 3 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス」「S&B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-9	こしょう（大） (8950-251-13769)	EA	1 品 質 (1) 完熟したこしょうの果実の果皮を除き乾燥、粉末にしたものとする。 (2) 特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。 2 内容量及び包装 1 EA=300 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス」「S&B」
14-10	ハヤシフレーク (8950-251-13739)	KG	1 材 料 小麦粉、油脂、食塩、砂糖、トマト、野菜、果実、調味料等 2 品 質 (1) 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			(2) 練り合わせがよく、溶け易いものとする。 (3) フレーク状のものとする。 3 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装詰とする。 4 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「S & B」「ハウス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-11	七味唐辛子（大） (8950-251-13799)	E A	1 品 質 (1) 唐辛子、胡麻、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実及び紫蘇の実を混合したものとする。 (2) 特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 3 0 0 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス」「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-12	七味唐辛子（小） (8950-251-13809)	E A	1 品 質 (1) 唐辛子、胡麻、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実及び紫蘇の実を混合したものとする。 (2) 特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1 5 g 以上入りビン詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス」「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-13	粉さんしょう (8950-251-13969)	B T	1 材 料 (1) ミカン科「サンショウ」の若芽（木の芽）を乾燥、粉末にしたものとする。 (2) 特有の芳香を有し、乾燥良好なものとする。 2 内容量及び包装 1 B T = 1 2 g 以上入りビン詰とする。

番 号	品 名	単位	規 格
			3 賞味期限 納入後、1 6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス」「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-14	ビーフシチュールー (8950-251-16439)	K G	1 材 料 小麦粉、ブラウンルウ等 2 品 質 一般市販品の顆粒状のものとする。 3 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装とする。 5 参考銘柄 「ハウス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-15	ガーリックソルト (8950-251-17579)	E A	1 品 質 食塩に粗めのガーリックパウダーを混ぜたものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 4 4 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 2か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ユウキ食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-16	ペッパーステーキソルト (8950-251-17589)	E A	1 品 質 粗びきスパイスの風味と歯ざわりが特徴的なシーズニングとする 2 内容量及び包装 1 E A = 3 6 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 2か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ユウキ食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-17	スパイスソルト (8950-251-17599)	E A	1 品 質 2 1 種類のスパイスとハーブ、調味料をブレンドした風味豊かなシーズニングとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1 3 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄

番 号	品 名	単位	規 格
			「ユウキ食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-1	コンソメスープ (8935-251-13869)	KG	1 材 料 食塩、砂糖、乳糖、食用植物油、醤油、肉エキス、化学調味料、香辛料等 2 品 質 （１）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （２）水又はぬるま湯によく溶けるものとする。 3 内容量及び包装 1 KG = 500 g × 2。アルミ箔包装とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-2	コンソメスープ（大） (8935-251-16059)	KG	1 材 料 食塩、砂糖、乳糖、食用植物油、醤油、香辛料等 2 品 質 一般市販品で顆粒状のもの。 3 内容量及び包装 1 kg 入りアルミ箔包装とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「味の素（クノール味コンソメ 1 kg 袋）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-3	ポタージュスープ (8935-251-13859)	KG	1 材 料 小麦粉、食塩、粉乳、砂糖、香辛料、化学調味料、食用植物油等 2 品 質 （１）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （２）水又はぬるま湯によく溶けるものとする。 3 内容量及び包装 500 g 入りアルミ箔包装とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
15-4	ラーメンスープ（味噌） （8935-251-14069）	CN	1 材 料 味噌、食塩、油脂、糖類、醤油、野菜エキス、香辛料、調味料等 2 品 質 （1）湯、水又は素汁で6倍程度に薄めて、ラーメンのスープに適するものとする。 （2）特有の香りがあり、異臭等のないものとする。 （3）辛味、コク、旨味等の香りがよく調和し、異物等の混入のないものとする。 （4）合成甘味料、合成着色料及び合成保存料を使用していないものとする。 3 内容量及び包装 1CN＝3.3kg入り缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「エバラ（熟撰味噌）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-5	ラーメンスープ（白湯） （8935-251-14059）	BT	1 材 料 畜肉エキス、食塩、油脂、糖類、醤油、野菜エキス、香辛料、調味料等 2 品 質 （1）湯、水又は素汁で9倍程度に薄めて、ラーメンのスープに適するものとする。 （2）特有の香りがあり、異臭等のないものとする。 （3）辛味、コク、旨味等の香りがよく調和し、異物等の混入のないものとする。 （4）合成甘味料、合成着色料及び合成保存料を使用していないものとする。 3 内容量及び包装 1BT＝1.8ℓ入りポリ容器詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「マルキン」「ヒガシマル」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-6	出しの素 （8950-251-13889）	KG	1 材 料 かつおぶし粉末、糖類、食塩、調味料等 2 品 質

番 号	品 名	単位	規 格
			(1) 特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 水又はぬるま湯によく溶けるものとする。 3 内容量及び包装 1 E A = 1 k g 袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、1 6 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「味の素 (ほんだし)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
15-7	乾燥スープ (コーンクリーム) (8935-251-16089)	E A	1 材 料 スイートコーン、でん粉、砂糖、クリーミングパウダー等 2 品 質 (1) 特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 沸かしたお湯によく溶けるものとする。 3 内容量及び包装 4 6 0 g 入りアルミ箔包装とする。 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 「味の素 (クイックサーブコーンクリームポタージュ)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
15-8	乾燥スープ (ポタージュ) (8935-251-16099)	E A	1 材 料 でん粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、じゃがいも等 2 品 質 (1) 特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 沸かしたお湯に、よく溶けるものとする。 3 内容量及び包装 4 2 0 g 入りアルミ箔包装とする。(1 人前 1 5 0 m l で 2 6 人前) 4 賞味期限 納入後、9 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「味の素 (クイックサーブポタージュ)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
15-9	乾燥スープ (パンプキン	E A	1 材 料

番 号	品 名	単位	規 格
	クリーム) (8935-251-16109)		砂糖、でん粉、かぼちゃ、脱脂粉乳、食塩、じゃがいも等 2 品 質 (1) 特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 沸かしたお湯に、よく溶けるものとする。 3 内容量及び包装 460 g 入りアルミ箔包装とする。(1 人前 150 ml で 26 人前) 4 賞味期限 納入後、9 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「味の素 (クイックサーブパンプキンクリーム)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
15-10	乾燥スープ (オニオンコンソメ) (8935-251-16119)	E A	1 材 料 デキストリン、食塩、オニオンエキス、酵母エキス、野菜エキス等 2 品 質 (1) 特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 (2) 沸かしたお湯に、よく溶けるものとする。 3 内容量及び包装 400 g 入りアルミ箔包装とする。(1 人前 150 ml で 26 人前) 4 賞味期限 納入後、9 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「味の素 (クイックサーブオニオンコンソメ)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
15-11	ガラスープ (袋) (8935-251-16079)	K G	1. 材料 チキンエキス、乳糖、ビーフエキス、食塩、香辛料等 2. 品質 一般市販品で顆粒状のもの。 3. 内容量及び包装 1 k g 入りアルミ箔包装とする。 4. 参考銘柄 「味の素 (丸鶏ガラスープ 1 k g 袋)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
17-1	白ワイン (8965-251-13489)	B T	1 種 類 甘味果実酒の「ぶどう酒」とする 2 品 質

番 号	品 名	単位	規 格
			特有の香味を有し、料理に適するものとする。 3 内容量及び包装 1 B T = 5 5 0 m l 入りビン詰とする。 4 製造年月日 納入前、2 か月以内とする。 5 参考銘柄 「メルシャン（クッキングワイン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
17-2	赤ワイン (8965-251-13479)	B T	1 種 類 甘味果実酒の「ぶどう酒」とする 2 品 質 特有の香味を有し、料理に適するものとする。 3 内容量及び包装 1 B T = 5 5 0 m l 入りビン詰とする。 4 製造年月日 納入前、3 か月以内とする。 5 参考銘柄 「メルシャン（クッキングワイン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
17-3	みりん (8950-251-13849)	B T	1 種 類 酒税法（昭和28年法律第6号）第4条に定める「みりん」のうち「本みりん」とする。 2 品 質 (1) 特有の香味、甘味を有し、料理に適するものとする。 (2) アルコール分13.5～14.5度、エキス分40度以上とする。 3 内容量及び包装 1 B T = 6 0 0 m l 入りペットボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、16 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「宝酒造（タカラみりん）」「中国醸造（ダルマみりん）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
18-2	乳酸飲料	B T	1 種 類 酸乳、脱脂乳又は乳酸に砂糖、香料を添加して製造されたものとする。 2 品 質 (1) 乳白色を有するものとする。 (2) 特有の酸味を有し、水で数倍に薄めて飲料に適するものとする。 3 内容量及び包装

番 号	品 名	単位	規 格
			1 BT=470ml 以上、ピースボトルとする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期限を有するものとする。 5 参考銘柄 「カルピス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19-1	大豆白絞油 (8945-251-13339)	CN	1 品 質 (1) JAS規格の食用油脂のうち「精製大豆油」とする。 (2) JAS合格品とする。 2 内容量及び包装 1 CN=16.5kg 入り（18ℓ缶、JISZ 1.602）とし、1缶ごとビニールバンド十字掛けとする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日清」「豊年」「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19-2	サラダ油 (8945-251-13349)	CN	1 品 質 (1) JAS規格の食用油脂のうち「調合サラダ油」とする。 (2) JAS合格品とする。 2 内容量 1 CN=16.5kg 入り（18ℓ缶、JISZ 1.602）とし、1缶ごとビニールバンド十字掛けとする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日清」「豊年」「味の素」「昭和」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19-3	ごま油 (8910-251-13359)	EA	1 品 質 (1) JAS規格の食用油脂のうち「純正食用ごま油」とする。 (2) JAS合格品とする。 2 内容量 1 EA=1400g 以上（缶又は、ペットボトル入り）とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			る。 4 参考銘柄 「竹本油脂」「かどや製油」「日清」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19-4	バター (8910-251-13369)	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「バター」とする。 (2) 特有の香味、淡黄色を有するものとする。 (3) 乳固形分80%以下とする。 2 内容量及び包装 1 E A = 450 g 以上入りメーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「森永」「雪印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19-5	オリーブオイル (8945-251-16429)	B T	1 品 質 一般市販品のエクストラバージンとする。 2 容器及び包装 1 B T = 684 g 入り容器詰めとする。 3 参考銘柄 「ボスコ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-00	茶類共通規格		1 品 質 (1) 乾燥十分できょう雑物が混入していないものとする。 (2) 粉末及び茎が少なく、均等に締まっているものとする。 (3) 湯をそそいだ場合に品種特有の香味及び色沢を有するものとする。 2 表 示 一般共通規格第8項によるほか、J A S 標準によるものとする。又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-1	玄米茶（P） (8955-251-13389)	P K	1 品 質 国産茶葉100%とする。 2 内容量及び包装 1 P K = 2 g 入りティーパック詰、500 E A をアルミ箔袋詰めしたものとする。 3 製造年月日 製造後、2か月以内のものとする。又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
20-2	麦 茶 (ティーパック) (8955-251-13399)	E A	1 品 質 (1) 国産大麦及びびはと麦を使用したもの。 (2) 「煮出し」及び「水出し」が可能なティーバッグタイプとする。 (3) 特有の芳香を有し、無着色とする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1 0 g 以上入り 1 0 P K をポリエチレン袋詰したものを更に 7 0 袋詰したものとする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「小谷穀粉」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-3	ウーロン茶 (缶) (8955-251-13429)	C N	1 品 質 (1) 一般市販品「ウーロン茶飲料」とする。 (2) 特有の香味、色沢を有するもの。 2 内容量 1 C N = 1 8 5 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「サッポロ」「サンガリア」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-4	お茶 (缶) (8955-251-13439)	C N	1 品 室 (1) 一般市販品「煎茶（清涼飲料水）」とする。 (2) 特有の香味、色沢を有するもの。 2 内容量 1 C N = 1 8 5 m l 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「伊藤園」「キリン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。） ※ 尚、「サンガリア」については、不評につき削除させて頂きました。ご了承下さい。また、同等品申請の際には、試食した後、同等品以上と認めた場合につき、同等品申請させて頂きます。
20-5	お茶 (紙パック)	E A	1 品 質

番 号	品 名	単位	規 格
	(8955-251-13449)		(1) 一般市販品「純茶（清涼飲料水）」とする。 (2) 特有の香味、色沢を有するものとする。 2 内容量 1 EA = 195 ml 以上入りカートカンとする。 3 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ポッカ」「サッポロ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
21-1	インスタントコーヒー (8955-251-13409)	BT	1 品 質 (1) 一度豆から抽出し、濃縮したものとする。 (2) 乾燥十分で粉末又は粒状とし、容易に湯に溶けるものとする。 (3) 特有の香味及び色沢を有するものとする。 2 内容量及び包装 1 BT = 180 g 以上入りビン詰とする。 3 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ネスカフェ」「エクセラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
21-2	コーヒー（缶） (8955-251-13419)	CN	1 品 質 (1) 一般市販品「コーヒー微糖」とする。 (2) コーヒー豆から液汁を抽出したものに、砂糖、乳化剤、脱脂粉乳を調合したものとする。 2 内容量 1 CN = 180 ml 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「アサヒ」「サントリー」「キリン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-1	トマトジュース（缶） (8915-251-13469)	CN	1 品 質 (1) 一般市販品「トマトジュース（濃縮トマト還元）」とする。 (2) 特有の香味、色沢を有する JAS 合格品とする。 2 内容量 1 CN = 190 g 以上入りとする。 3 賞味期限

番 号	品 名	単位	規 格
			納入後、20か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「カゴメ」「デルモンテ」「ナガノ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-2	携行飲料A (8960-251-13529)	EA	1 品 質 (1) 一般市販品「清涼飲料水」とする。 (2) 果糖ブドウ糖液糖、食塩、L-カルニチン等を調合したものとする。 (3) 体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2 内容量 1EA=300ml 以上入りラミネートタイプとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「力水」「カルピスウォーター」「レモン水」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-3	携行飲料B (8960-251-13539)	EA	1 品 質 (1) 一般市販品「清涼飲料水（ゼリー飲料）」とする。 (2) マルトデキストリン、果糖ぶどう糖液糖、マスカット果汁、ゲル化剤等を液状に調合したものとする。 (3) 体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2 内容量 1EA=180g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ウィダーインゼリー（エネルギー、マルチビタミン、マルチミネラル、プロテイン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-4	携行飲料C (8960-251-13549)	EA	1 品 質 (1) 一般市販品「清涼飲料水」とする。 (2) 携帯用スポーツ栄養飲料ゼリー状 (3) 体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2 内容量

番 号	品 名	単位	規 格
			1 EA=180g以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ヴァームゼリー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-5	清涼飲料 (8960-251-13499)	CN	1 品 質 (1) 一般市販品「清涼飲料水」とする。 (2) 100%天然果汁及び果汁入り。 (3) 体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2 内容量 1 CN=190ml以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「えひめ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-6	保健飲料A (8960-251-13459)	CN	1 品 質 (1) 一般市販品「清涼飲料水」とする。 (2) 砂糖、ブドウ糖、クエン酸、塩化ナトリウム、クエン酸ナトリウム、V.C、香料等を液状に調合したものとする。 (3) 体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2 内容量 1 CN=245ml以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「大塚製薬（ポカリスエット）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-7	保健飲料B (8960-251-13559)	BT	1 品 質 (1) 一般市販品「栄養飲料水」とする。 (2) フルスルチアミン塩酸塩、ビタミンB2、ビタミンB6、ニコチン酸アミド、L-アスパラギン酸ナトリウム、タウリン、無水カフェイン等を液状に調合したものとする。 (3) 体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			2 内容量 1 B T = 1 0 0 m l 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、2 4 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「大正製薬(リポビタミンD)」 「タケダ(アリナミン7)」 又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-8	ミネラルウォーター・小 (8960-251-14109)	B T	1 品質 (1) 一般市販品「清涼飲料水」とする。 (2) 軟水で無発砲タイプで常温保存可能なものとする。 2 内容量 1 B T = 500 m l 以上のペットボトルものとする。 3 賞味期限 納入後 10 ヶ月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「大塚」又は、「サッポロ」のミネラルウォーターとする。
22-9	栄養補助食品C (8970-251-13569)	E A	1 種 類 一般市販品 2 内容量 1 E A = (3 0 本入り) 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「(アミノバイタル®) アミノプロテイン」又は 同等以上のもの（他社製品を含む。） 5 種類 (味) ※ 味の種類については、その都度指定する。
22-10	即席みそ汁（フリーズドライ） (8935-251-16569)	E A	1 品質 顆粒みそに具材を合わせた、手軽で食べ応えのあるものとする。 2 内容量 1 E A = 8 g ～ 1 0 g 程度の顆粒のものとする。 3 賞味期限 納入後 10 ヶ月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 アマノフーズいつものみそ汁（なす、長ねぎ、とうふ、ほうれん草、野菜、あおさ、里いも、）

番 号	品 名	単位	規 格
23-00	缶・瓶詰類共通規格		1 種 類 JASに定める「缶」及び「瓶」詰類とする。 2 品 質 (1) JAS合格品を標準とする。 (2) 添加物等は食品添加物の規格によるものとする。 (3) サビ、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたものとする。 3 賞味期限 各品名規格内に記載のないものについては次のとおりとする。 (1) 缶 詰：納入後、33か月以上の期間を有するものとする。 (2) 瓶 詰：納入後、12か月以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項によるほか、食品かん詰の表示に関する公正競争規約（公正取引委員会告示第59号43.9.2）に定めるところによる。
23-01	レトルトパウチ食品共通規格		1 定 義 プラスチックフィルムもしくは金属箔又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に形成した容器（気密性及び遮光性を有するもの）に、調整した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものとする。（JASの定義） 2 品 質 (1) 保存料を使用していないものとする。 (2) 内容物を詰めて、完全密封したものである。 (3) 熱溶融密封部の内面に内容物のかみ込みがないこと。 3 容 器 (1) 平袋、スタンディングパウチ、成形容器その他業務用の大型パウチとする。 (2) 遮光性を有し気体透過性がなくかつ、十分な強度を有する資材を用いること。 4 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を標準とし、透明な袋を用いたものや、賞味期間の短いものについては、その旨を表示する。
23-1	鯖照焼（缶） (8905-207-02019)	CN	1 材 料：鯖 2 缶 型：角5号A缶（EO缶）

番 号	品 名	単位	規 格
			3 固 形 量：70 g 以上 4 賞味期限：納入後、30 か月以上 5 参考銘柄：「はごろも」「マルハニチロ」「宝幸」 又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
23-2	まぐろフレーク (8905-251-13519)	PK	1 材 料：びんながまぐろ 2 包 装：レトルトパウチ 3 固 形 量：1000 g 以上 4 賞味期限：納入後、20 か月以上 5 参考銘柄：「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
23-3	まぐろ油漬 (8905-251-13269)	EA	1 材 料：びんながまぐろ 2 品 質：オイル無添加フレークとする。 3 包 装：レトルトパウチ 4 内容総量：1000 g 以上 5 賞味期限：納入後、9 か月以上 6 参考銘柄：「はごろも」「ホテイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
23-4	鮭ほぐし肉 (8905-251-13279)	PK	1 材 料：さけ、塩、調味料（中塩タイプ） 2 包 装：レトルトパウチ 3 内容総量：1000 g 以上 4 賞味期限：納入後、16 か月以上 5 参考銘柄：「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
23-5	さんま蒲焼（缶） (8905-207-01679)	CN	1 材 料：さんま 2 缶 型：角5号A缶（EO缶） 3 固 形 量：80 g 以上 4 賞味期限：納入後、30 か月以上 5 参考銘柄：「ニッスイ」「あけぼの」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24-1	きのこ煮物ミックス (8915-251-13009)	KG	1 材 料：ひらたけ、なめこ、えのきたけ 2 包 装：レトルトパウチ 3 内容総量：1000 g 以上 4 賞味期限：納入後、16 か月以上 5 参考銘柄：「三島食品」「天狗」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24-2	たけのこ水煮（缶）（小） (8915-251-12929)	CN	1 材 料：筍A（当該年度国内加工品） 2 缶 型：1号缶 3 固 形 量：1800 g 以上 4 サ イ ズ：M 5 参考銘柄：「天狗」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
24-3	たけのこ水煮（缶）（大） （8915-251-12939）	CN	1 材 料：筍A筒大（当該年度国内加工品） 2 缶 型：1斗缶 3 固 形 量：11kg以上 4 サ イ ズ：M 5 参考銘柄：「メグミ」「松崎食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24-4	なめこ水煮 （8915-251-13509）	PK	1 材 料：なめこ（国内加工品） 2 包 装：レトルトパウチ 3 内容総量：1.2Kg（固形量1Kg） 4 賞味期限：納入後、8か月以上 5 参考銘柄：「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24-5	なめたけ茶漬（缶） （8915-251-13119）	CN	1 材 料 えのき茸、醤油、砂糖、調味料、酸化防止剤（V.C）等 2 缶 型：1号缶 3 内容総量：3150g以上（固形分80%以上） 4 賞味期限：納入後、15か月以上 5 参考銘柄：「信越」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24-6	花らっきょ （8930-251-12989）	BT	1 材 料 ユリ科の「ラッキョ」とする。 2 品 質 （1）まろやかな甘味を有し、酸味が強すぎないもの。 （2）サイズはSサイズとし、粒揃いのもの。 3 内容量及び包装 1BT=950g以上入り（固形量600g以上）ビン詰とする。 4 賞味期限 納入後、14か月以上の期限を有するもの。 5 参考銘柄 「モミジ」「3B」「GSフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24-7	マッシュルーム（缶） （8915-251-13109）	CN	1 材 料：マッシュルーム（国内加工品） 2 品 質：均等にサイズの揃ったもの。（スライスタイプ） 3 缶 型：2号缶 4 固 形 量：450g以上 5 賞味期限：納入後、30か月以上 6 参考銘柄：「天狗」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
25-1	みかん（缶）	CN	1 品 質

番 号	品 名	単位	規 格
	(8915-251-13039)		(1) 糖度14～18%の国産JAS合格品とする。 (2) サイズM又はLとする。 2 缶 型：5号缶（EO缶） 3 内容量 1CN＝290g以上入り（固形量170g以上）とする。 4 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「国分」「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
25-2	みかん糖液漬 (8915-251-13029)	EA	1 品 質 (1) 糖度10～14%のエキストラライトシロップ漬とする。 (2) サイズM又はLとする。 2 包 装：レトルトパウチ 3 内容量 1EA＝1500g以上入り（固形量1000g以上）とする。 4 賞味期限（製造年月日） 当年度生産3月以降の最新製造日付のものとする。 5 参考銘柄 「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
25-3	パイン糖液漬 (8915-251-13059)	EA	1 品 質 (1) 糖度14～18%のエキストラライトシロップ漬とする。 (2) チビット1／6サイズとし、もどし原料を使用しないものとする。 2 包 装：レトルトパウチ 3 内容量 1EA＝1500g以上入り（固形量1000g以上）とする。 4 賞味期限（製造年月日） 当年度産3月以降の最新製造日付のものとする。 5 参考銘柄 「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
25-4	白桃糖液漬 (8915-251-13049)	E A	1 品 質 (1) 糖度10～14%のエキストラライトシロップ漬とする。 (2) もどし原料を使用しないものとする。 (3) サイズM 2 包 装：レトルトパウチ 3 内容量 1 E A＝1500g以上入り 15mm角にカットしたもの。 4 賞味期限（製造年月日） 当年度産3月以降の最新製造日付のものとする。 5 参考銘柄 「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26-1	コンビーフ（缶） (8905-251-13299)	CN	1 材 料：食肉（牛肉、馬肉）醤油、砂糖等 2 缶 型：2号缶 3 内容総量：860g以上入り 4 賞味期限：納入後、33か月以上 5 参考銘柄：「ノザキ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26-2	牛肉すき焼（缶） (8970-251-14189)	CN	1 材 料：牛肉、筍、蒟蒻、醤油、砂糖等 2 缶 型：P4号缶（EO缶） 3 内容総量：50g以上入り 4 賞味期限：納入後、30か月以上 5 参考銘柄：「ホニホ」「あけぼの」「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26-3	やきとり（缶） (8970-251-14169)	CN	1 材 料：鶏正肉及びささみ等 2 品 質：JAS合格品（たれ味） 3 缶 型：GP4号缶（EO缶） 4 内容総量：60g以上入り 5 賞味期限：納入後、30か月以上 6 参考銘柄：「ホテイ」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26-4	焼肉（ビーフ） (8905-201-44689)	CN	1 材 料：牛肉、醤油、砂糖糖 2 品 質：一般市販品とする。 3 内容総量：調達物品内訳書のとおり。 4 参考銘柄「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
26－5	鉄板焼肉（缶） (8970-251-14179)	CN	1 材 料：馬肉、醤油、砂糖等 2 内容総量：40 g 以上入り 3 缶 型：DRP4号缶（EO缶） 4 賞味期限：納入後、30か月以上 5 参考銘柄：「ホテイ」「ホニホ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26－6	うずら卵水煮（缶） (8910-251-13309)	CN	1 品 質 （1）国産品のJAS合格品「1級」とする。 （2）サイズはMとする。 2 缶 型：2号缶 3 内容総量：430 g 以上入り 4 内容個数：55～65個入り 3 賞味期限：納入後、30か月以上 6 参考銘柄：「天狗」「ほしえぬ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26－7	鶏卵水煮 (8910-251-20419)	CN	1 材 料、品 質 （1）国産のJAS合格品、一般市販品とする。 2 缶 型：1号缶 3 内容個数：1.7KG入り（40～45個入り） 4 賞味期限：納品日から24か月以上とする。 5 参考銘柄：「天狗」
26－8	乾燥全卵 (8910-251-20429)	KG	1 品 質 水で溶き混ぜ使用できるもの。 2 内容量：5KG入り以上する。 3 賞味期限：納品日から10カ月以上のものとする。 4 参考銘柄：「キューピー」
27－1	五目飯（缶） (8970-251-14219)	CN	1 材 料 うるち米（国産）、ごぼう、人参、たけのこ、椎茸等 2 缶 型 01号又は楕円1号缶（缶切付き） 3 内容量 1CN＝375 g 以上入りとする。 4 賞味期限：納入後、30か月以上 5 参考銘柄 「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－2	赤飯（缶）	CN	1 材 料

番 号	品 名	単位	規 格
	(8905-251-14249)		小豆、もち米 2 缶 型 0 1号又は楕円1号缶（缶切付き） 3 内容量 1 CN＝3 7 5 g以上入りとする。 4 賞味期限：納入後、3 3か月以上 5 参考銘柄 「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－3	鶏飯（缶） (8970-251-14209)	CN	1 材 料 うるち米（国産）、鶏肉、玉葱 2 缶 型 0 1号又は楕円1号缶（缶切付き） 3 内容量 1 CN＝3 7 5 g以上入りとする。 4 賞味期限：納入後、3 0か月以上 5 参考銘柄 「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－4	ドライカレー（缶） (8970-251-14259)	CN	1 材 料 うるち米、鶏肉、人参、玉葱、マッシュルーム 2 缶 型 0 1号又は楕円1号缶（缶切付き） 3 内容量 1 CN＝3 7 5 g以上入りとする。 4 賞味期限：納入後、3 0か月以上 5 参考銘柄 「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－5	牛飯（缶） (8970-251-14229)	CN	1 材 料 うるち米、牛肉 2 缶 型 0 1号又は楕円1号缶（缶切付き） 3 内容量 1 CN＝3 7 5 g以上入りとする。 4 賞味期限：納入後、3 0か月以上 5 参考銘柄 「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－6	乾パン (8920-251-14089)	EA	1 材 料 小麦粉、砂糖、ショートニング、食塩、胡麻等

番 号	品 名	単位	規 格
			2 内 容 量 1 PK=92 g以上を1食とする。 1 EA=60食入りとする。 3 賞味期限：納入後、55か月以上 4 参考銘柄 「三立製菓」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27-7	レトルトライス（大） （8940-201-93919）	EA	1 材料及び種類 （1）カレーピラフ うるち米、玉葱、人参、ピーマン、牛挽肉、 カレー粉、コンソメ、バター等 （2）洋風ピラフ うるち米、玉葱、とうもろこし、人参、バター、食肉製品、コンソメ等 （3）牛めし うるち米、牛肉、玉葱、牛蒡、醤油、砂糖、 かつお風調味料等 （4）たこめし うるち米、たこ、たけのこ、人参、白醤油、 白ごま、かつお風調味料、昆布エキスパウダ ー、おろし生姜、チキンコンソメ等 （5）和風ごはん うるち米、しめじ、細竹、わらび、人参、醤油、 人参、砂糖、食塩、かつお風味調味料、 昆布エキスパウダー等 （6）チャーハン 鶏ごぼう飯 うるち米、牛蒡、鶏肉、醤油、砂糖、清酒、 ガラスープ、食塩、カラメル色素、水等 （7）高菜チャーハン うるち米、玉葱、高菜漬、醤油、ウスターソ ース、人参、ベーコン、食塩、ごま、水等 2 品質 特有の香味を有するもの。 3 内容量及び包装 1 EA=375 g以上入り。 4 賞味期限 納入後、18～20か月以上の期間を有するも の。 5 その他 種類については、その都度指定する。

番 号	品 名	単位	規 格
27－8	(冷凍) 焼おにぎり (8920-251-14119)	E A	1 材 料 うるち米、醤油 2 包 装 焼おにぎりはトレー入り袋詰又は真空ボイリングパックのものとする。 3 内容量 1 E A = 7 0 g 以上、 1 P K = 1 0 E A 入り。 4 賞味期限 納入後、7 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
28－1	はちみつ (8925-251-12829)	B T	1 品 質 純粋はちみつ 1 0 0 % とする。 2 内容量及び包装 1 B T = 1 0 0 0 g 以上入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「はちのす」「レンゲ」「サクラ印」「加藤」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
28－2	豆板醤 (8950-251-13919)	E A	1 品 質 (1) 一般市販品「豆板醤」とする。 (2) 添加物不使用で、特有の香味を有するものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 5 0 0 g 以上入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ユウキ食品」「エバラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
28－3	中華用調味料 (8950-251-13939)	E A	1 材 料 (1) ガラスープ（豚骨、鶏骨、鶏肉の煮出汁等） (2) 無塩タイプ 2 内容量 1 E A = 1 K g 袋入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
28-4	キムチの素 (8950-251-13959)	B T	1 材 料 にんにく、赤唐辛子、各種旨味エキス等 2 品 質 特有の香味及び辛味を有する液体調味料とする。 3 内容量及び包装 1 B T = 4 5 0 g 以上入りビン詰とする。 4 賞味期限 納入後、2 0 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「桃屋」「エバラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
29-1	レトルトカレー (8905-251-14199)	E A	1 材 料 玉葱、人参、馬鈴薯、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等 2 品 質 (1) 一般市販品「レトルトカレー」とする。 (2) 特有の香味及び辛味を有するものとする。 3 内容量 1 E A = 2 0 0 g 以上とする。 4 賞味期限 納入後、1 3 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「S & B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
29-2	L L ヒートレスカレー (8950-251-14029)	E A	1 材 料 玉葱、人参、馬鈴薯等 2 品 質 (1) 温めずにそのまま食べられる野菜カレーとする。 (2) 法令で定められているアレルゲン2 8 品目を含む原材料は使用していないものとする。 3 内容量 1 E A = 2 0 0 g 以上とする。 4 賞味期限 納入後、4 年以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ハウス食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
29-3	L L ヒートレスシチュー (8950-251-14039)	E A	1 材 料 玉葱、人参、馬鈴薯等

番 号	品 名	単位	規 格
			2 品 質 (1) 温めずにそのまま食べられる野菜シチューとする。 (2) 法令で定められているアレルギー28品目を含む原材料は使用していないものとする。 3 内容量 1EA=200g以上とする。 4 賞味期限 納入後、4年以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ハウス食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
30-1	ピーナッツ和えの素 (8950-251-12909)	EA	1 材 料 ピーナッツ、砂糖、食塩、粉末しょうゆ、昆布エキ ス等 2 内容量 1EA=500g入りとする。 3 賞味期限 納入後、11か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-1	のり佃煮（P） (8905-251-13209)	EA	1 材 料 海苔、醤油 2 内容量及び包装 1本=10g入りアルミ箔包装とする。 1EA=18本入り 3 賞味期限 納入後、7か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「磯じまん」「三島食品」又は同等以上のもの（他 社製品を含む。）
31-2	ふりかけB（P） (8940-251-13999)	EA	1 材料及び種類 (1) 瀬戸風味 削節（鰯、鯉）、コーンスターチ、味付のり、 小麦胚芽、青のり、ミルクカルシウム (2) 味かつお ごま、削節（鰯、鯉） (3) いわし 鰯削り節、ごま、ミルクカルシウム、コーン スターチ、黒のり、小麦胚芽、モロヘイヤ粉末 (4) 梅 梅、鰯削り節、ごま、マッシュポテト、黒のり

番 号	品 名	単位	規 格
			2 品 質 風味を損なうことなく調味加工した1食用パックのものとする。 3 内容量及び包装 1PK=1.6g以上入りポリ袋又はアルミパック詰とする。1EA=40PK入りとする。 4 賞味期限 納入後、9か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。） 6 その他 種類については、その都度指定する。
31-3	カップメンA (カップ焼きそば) (8920-251-12729)	EA	1 材料及び種類 (1) 一般市販品とする。 (2) JAS合格品とする。 2 内容量及び包装 1EA=80g以上(内容量) 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日清ソース焼きそば」「明星評判屋焼そば」 「丸ちゃん麺之助」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-4	カップメンB (和風カップメン) (8920-251-12739)	EA	1 材料及び種類 (1) 一般市販品とする。 (2) JAS合格品とする。 2 内容量及び包装 1EA=50g以上(内容量) 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日清あっさりだしおいしいどん兵衛シリーズ」 「東水麺之助」「東水うまいつゆシリーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-5	カップメンC (ラーメンカップ麺) (8920-251-12749)	EA	1 材料及び種類 (3) 一般市販品とする。 (4) JAS合格品とする。 2 内容量及び包装 1EA=50g以上(内容量) 3 賞味期限

番 号	品 名	単位	規 格
			納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日清あっさりカップヌードル」 「丸ちゃんホットヌードル」 「丸ちゃん麺ダイニング」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31－6	携帯おにぎり（鮭） (8940-251-17459)	E A	1 品 質 お湯、または水を注ぐだけで喫食できる携帯おにぎりとする。 2 内容量 1 E A＝4 2 g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、6 0 月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31－7	携帯おにぎり（わかめ） (8940-251-17469)	E A	1 品 質 お湯、または水を注ぐだけで喫食できる携帯おにぎりとする。 2 内容量 1 E A＝4 2 g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、6 0 月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31－8	携帯おにぎり（五目おこわ） (8940-251-17479)	E A	1 品 質 お湯、または水を注ぐだけで喫食できる携帯おにぎりとする。 2 内容量 1 E A＝4 2 g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、6 0 月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31－9	携帯おにぎり（昆布） (8940-251-17489)	E A	1 品 質 お湯、または水を注ぐだけで喫食できる携帯おにぎりとする。 2 内容量 1 E A＝4 2 g 入りとする。 3 賞味期限

番 号	品 名	単位	規 格
			納入後、６０月以上の期間を有するものとする。 ４ 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-10	長期保存パン（メープル） （8940-251-17499）	E A	１ 品 質 長期保存のメープル味のパンとする。 ２ 内容量 １ E A＝７０ g 入りとする。 ３ 賞味期限 納入後、６０月以上の期間を有するものとする。 ４ 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-11	長期保存パン（チョコ） （8940-251-17509）	E A	１ 品 質 長期保存のチョコ味のパンとする。 ２ 内容量 １ E A＝７０ g 入りとする。 ３ 賞味期限 納入後、６０月以上の期間を有するものとする。 ４ 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-12	カレーライス（災害） （8940-251-17519）	E A	１ 品 質 レトルトカレーとアルファ米の１食分のセットとする。 ２ 内容量 レトルトカレー１８０ g、アルファ米８０ g とする。 ３ 賞味期限 納入後、６０月以上の期間を有するものとする。 ４ 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-13	五目ごはん（災害） （8940-251-17529）	E A	１ 品 質 お湯、または水を注ぐだけで喫食できる五目ごはんとする。 ２ 内容量 １ E A＝１００ g 入りとする。 ３ 賞味期限 納入後、６０月以上の期間を有するものとする。 ４ 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-14	えびピラフ（災害） （8940-251-17539）	E A	１ 品 質 お湯、または水を注ぐだけで喫食できるえびピラフとする。 ２ 内容量 １ E A＝１００ g 入りとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			3 賞味期限 納入後、60月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31-15	白飯（災害） (8940-251-17549)	E A	1 品 質 お湯、または水を注ぐだけで喫食できる白飯とする。 2 内容量 1 E A = 42 g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、60月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「尾西食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26-2	押し麦 (8920-251-17569)	P K	1 材 料 国産大麦で遺伝子組み換えでないものとする。 2 品 質 （1）一般市販品で白米と一緒にに入れて炊飯できるものとする。 （2）水洗い不要のものとする。 3 内容量 1 E A = 800 g 入りとする。
26-3	あおさ (8950-251-17559)	E A	1 品 質 （1）厳選された上質なあおさを特殊乾燥により、色風味もそのままに仕上げたものとする。 （2）磯の香りが強く、みそ汁・お汁物等の椀だねに最適なものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 100 g 入りポリプロピレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「本川海産食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

IV 生糧品及び冷凍品の規格

番 号	品 名	単位	規 格
1-00	パン類共通規格		1 材 料 JASの強力粉（1等粉以上）を主原料としたものとする。 2 包 装 メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとしたものを段ボール箱詰とする。 ただし、少量の場合はクラフト紙包みとし、外装に消費（賞味）期限を表示する。 3 消費（賞味）期限 包装ごとに記載し、調理パンは消費時間まで記載すること。 4 関連文書 「包装食パンの表示に関する公正競争規約について」に基づく。
1-1	注入ロールパン	EA	1 品 質 ロールパンの中央にマーガリンを注入した2個入りのものとする。 2 納 入 使用日当日0630iまでに納品 3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 フジパンネオバターロール（バター、黒糖、レーズン）又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
1-2	ロールパン	EA	1 品 質 （1）一般市販品「たまご」「焼きそば」「ツナポテト」 （2）パンに、それぞれの具材をサンドしたものとする。 2 納 入 使用日当日0630iまでに納品 3 内容及び包装 1EA=80g以上 4 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
1-3	ハンバーガー	E A	1 品 質 (1) 一般市販品「てりやき」「ポーク」「デミグラス」「チーズ」 (2) パンにそれぞれの具材をサンドしたものとする。 2 納 入 使用日当日 0 6 3 0 時までに納品 3 内容量及び包装 1 E A = 9 0 g 以上 4 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-4	カレーパン	E A	1 品 質 「カレーパン類」 (1) 特有の香味を有し、揚げ色、形態ともに良好なものとする。 (2) 野菜、肉をたっぷり使用したカレーを包み込んだものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 9 5 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-5	デニッシュパン	E A	1 品 質 「デニッシュパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼（揚げ）上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 適度な甘さと酸味がほどよくミックスされ独特な風味を持つものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 9 5 g 標準入り個別包装された市販流通品とする。 3 賞味期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-6	あんぱん	E A	1 品 質 「あんぱん類」 (1) 特有の香味を有し、焼（揚げ）上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質な小豆を使用して炊き上げた甘さ控えめの餡を包み込んだものとする。 (3) 揚げあんぱんの場合は、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1 E A = 8 5 g 以上（揚げあんぱんは 1 0 0 g 以上）入り個別包装された市販流通品とする。

番 号	品 名	単位	規 格
			3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-7	クリームパン	E A	1 品 質 「クリームパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質なカスタードクリームを包み込んだ（又は上部に乗っている。）ものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 9 0 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-8	メロンパン	E A	1 品 質 「メロンパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 生地表面を「サクッ」と焼き上げたものとする。 (3) 一般的にメロンパン又はサンライズと呼ばれるものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 8 5 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-9	イチゴジャムパン	E A	1 品 質 「ジャムパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質ないちごジャム（その他のジャムでも可）を包み込んだ又は練り込んだものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 8 5 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-10	チョコレートパン	E A	1 品 質 「チョコレートパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質なチョコレート又はチョコクリームを包み込んだ又は練り込んだものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			2 内容量及び包装 1 E A = 8 5 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-11	ミルクパン	E A	1 品 質 「ミルクパン類」 (1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 (2) 良質なミルクをはさみ込んだ又は練り込んだものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 8 0 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-12	ソーセージパン	E A	1 品 質 菓子パンの生地にソーセージ1 本をのせ辛子マヨネーズで味付けしたものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1 1 5 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するものとする。
1-13	ベーコンエッグパン	E A	1 品 質 パン生地にはタマゴフィリングとベーコンを乗せて、マヨネーズソースをトッピングしたもの。 2 内容量及び包装 1 E A 1 0 0 g 以上とし個別包装されたもの。 3 消費期限 納入後、2 日以上の期限をゆうするもの。 4 参考銘柄 「フジパン」
1-14	タマゴ蒸しパン	E A	1 品 質 (1) 生地を長時間熟成させ、しっとりとした形態 (2) 全卵及びクリーム等でコク、風味を入れたもの 2 内容量 1 E A = 100 g 以上入り、個別包装された市販流通品とする 3 消費期限 納入後2 日以上の期間を有するもの 4 参考銘柄 「フジパン」
1-15	LLパンA	E A	1 品 質 (1) 天然発酵を使用し、食品添加物不使用のデニッシュタ

番 号	品 名	単位	規 格
			イプとする。 (2) 常温で長期保存してもカビの発生、袋の膨張、変色等の異常が認められないものとする。 (3) 適度な甘さと酸味がほどよくミックスされ独特な風味を持つものとする。 (4) 十勝クリーム、カスタード、メープル、チョコ、ブルーベリーのいずれかが練り込まれ、それぞれの風味を持つものとする。 (5) 種類については、全種類均等割りで納入する。 2 内容量及び包装 1 E A = 8 5 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 賞味期限 納入後、常温で 3 5 日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「食祭館」
1-16	LLパンB	E A	1 品 質 (1) 常温で長期保存してもカビの発生、袋の膨張、変色等の異常が認められないものとする。 (2) 適度な甘さと酸味がほどよくミックスされ独特な風味を持つものとする。 (3) 抹茶ミルク、ミルク、キャラメル、メープル、ブルーベリー、つぶあん、チョコ、デニッシュ、クリーム、のいずれかが練り込まれ、それぞれの風味を持つものとする。 (4) 種類については、全種類均等割りで納入する。 2 内容量及び包装 1 E A = 9 0 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 賞味期限 納入後、常温で 3 5 日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「食祭館」「山崎製パン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
1-17	携行サンド (惣菜系)	E A	1 品 質 具材を柔らかい食パンで挟み、4辺を圧着して外側の耳を切り落とした形状のサンドイッチとする。 具材は惣菜系のものとする。 (ツナマヨ、ハムタマゴ、テリヤキマヨ等、その都度指定する。) 2 内容量及び包装 個別包装されたもの。 3 消費期限 購入後、2 日以上の期限を有するもの。 4 参考銘柄 「フジパン：スナックサンド」「山崎パン：ランチパック」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
1-18	携行サンド (甘味系)	E A	1 品 質 具材を柔らかい食パンで挟み、4辺を圧着して外側の耳を切り落とした形状のサンドイッチとする。 具材は甘味系のものとする。 (ピーナッツ、モンブラン、ジャム等、その都度指定する。) 2 内容量及び包装 個別包装されたもの。 3 消費期限 購入後、2 日以上の期限を有するもの。 4 参考銘柄 「フジパン：スナックサンド」「山崎パン：ランチパック」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-1	(冷) うどん	P K	1 材 料 強力粉を使用したものとする。 2 品 質 (1) ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のものとする。 (2) 食品添加物を使用していないものとする。 (3) 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1 P K = 230 g 標準×5 個入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「やまひろ」「日清冷凍食品」「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-2	(冷) 中華そば	P K	1 材 料 強力粉を使用したものとする。 2 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせた色合いのよいものとする。 (2) ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食

番 号	品 名	単位	規 格
			感のものとする。 (3) 温麺、冷麺の喫食方法に適しているものとする。 (4) 食品添加物を使用していないものとする。 (5) 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1 PK = 200 g 標準×5個入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「やまひろ」「日清冷凍食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-3	(冷) 日本そば	PK	1 材 料 そば粉を使用したものとする。 2 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のものとする。 3 内容量及び包装 1 PK = 200 g 標準×5個入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「やまひろ」「四国日清食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-4	(冷) 焼うどん	KG	1 材 料 (1) 強力粉を使用したものとする。 (2) 具 材 焼うどん、きゃべつ、人参、豚肉、その他野菜等 2 品 質 (1) 焼うどん風に仕上げ、急速凍結したものとする。 (2) 異物等の混入のないものとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 内容量 1 kg 入り真空詰とする。 5 参考銘柄 「マルハニチロ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-5	(冷) 焼そば (塩味)	KG	1 材 料 (1) 強力粉を使用したものとする。 (2) 具 材 塩焼そば、きゃべつ、人参、豚肉、その他野菜等 2 品 質 (1) 焼そば風に仕上げ、急速凍結したものとする。 (2) 異物等の混入のないものとする。 3 賞味期限

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

番 号	品 名	単位	規 格
			3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 内容量 1k g入り真空詰とする。 5 参考銘柄 「マルハニチロ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2-9	(冷) きねつき餅	P K	1 材 料 (1) 北海道産の水稻もち米をきねでついて仕上げたものとする。 4 内容量 1P K=1 k g入り真空詰とする。 5 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-1	(冷) プリントルト	E A	1 品 質 プリントルト 2 内容量及び包装 1 E A=3 0 g 標準とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日東ベスト (焼プリントルト)」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-2	柏餅	E A	1 品 質 餅とあんをの比率を1 : 1とし、天然の葉つきとする。 2 内容量及び包装 1 E A=5 0 g 以上とし、フードパック詰とする。 3 賞味期限 納入後、2日以上を有するものとする。 4 参考銘柄 「新屋」「山崎製パン」「鯉城餅」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-3	(冷) オムレットケーキ	E A	1 品 質 (1) 原宿ドックミニ (メープル) (2) 変形なく整一なものとする。 2 内容量及び包装 1 E A=4 0 g 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
4-4	(冷) 果肉入りゼリー	E A	1 材 料 「洋なし」、「マンゴー」、「パイン」、「イチゴ」のいずれか果肉が入ったものとする。 2 種 類 「洋なしゼリー」、「マンゴーゼリー」、「パインゼリー」、「国産イチゴゼリー」とし、その都度指定する。 3 品 質 自然解凍で供することができるものとする。 4 内容量及び包装 1 E A = 5 0 g 以上、スプーン付。 5 参考銘柄 「日東ベスト」、「ヤヨイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-5	(冷) いちごケーキ	E A	1 品 質 ココアスポンジ、カシススムース、バニラ風ソースを重ね、いちご果肉とブルーベリーをトッピングしたケーキとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 約 7 7 g とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「味の素（いちごとブルーベリーのケーキ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-6	(冷) クリームコンフェ	E A	1 品 質 クリームコンフェ 2 内容量及び包装 1 E A = 3 5 g 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-7	果実ジュース（ぶどう）	E A	1 品 質 一般市販品、ぶどう果汁 1 0 0 % 2 内容量 1 E A = 2 0 0 m l、紙パック入り。 3 賞味期限 納入日以前 2 0 日以内製造のもので、無菌包装の 9 0 日以上常温保存可能なものとする。 4 参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-8	果実ジュース（りん	E A	1 品 質

番 号	品 名	単位	規 格
	こ)		一般市販品、りんご果汁１００％ ２ 内容量 １ＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 ３ 賞味期限 納入日以前２０日以内製造のもので、無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 ４ 参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
４－９	果実ジュース（パイ ン）	ＥＡ	１ 品 質 一般市販品、パイナップル果汁１００％ ２ 内容量 １ＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 ３ 賞味期限 納入日以前２０日以内製造のもので、無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 ４ 参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
４－１０	果実酢ジュース（ざ くろ）	ＥＡ	１ 品 質 一般市販品、果実酢ジュースとする。 ２ 内容量 １ＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 ３ 賞味期限 納入日以前２０日以内製造のもので、無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 ４ 参考銘柄 「エルビー（ぎゅっと果実+酢 ざくろミックス）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
４－１１	果実酢ジュース（パ イン）	ＥＡ	１ 品 質 一般市販品、果実酢ジュースとする。 ２ 内容量 １ＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 ３ 賞味期限 納入日以前２０日以内製造のもので、無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 ４ 参考銘柄 「エルビー（ぎゅっと果実+酢 パイン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
４－１２	果実酢ジュース（白 ぶどう）	ＥＡ	１ 品 質 一般市販品、果実酢ジュースとする。 ２ 内容量 １ＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 ３ 賞味期限

番 号	品 名	単位	規 格
			納入日以前20日以内製造のもので、無菌包装の90日以上常温保存可能なものとする。 4 参考銘柄 「エルビー（ぎゅっと果実+酢 白ぶどう）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-13	野菜果実ジュース	EA	1 種 類 赤野菜ジュース、緑野菜ジュース、野菜ジュース 2 内容量 1EA=200ml、紙パック入り。 3 賞味期限 納入日以前20日以内製造のもので、無菌包装の100日以上常温保存可能なものとする。 4 参考銘柄 「ヤクルト」「伊藤園」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-14	栄養補助食品A	EA	1 種 類 一般市販品 2 内容量 1EA（2本入り）=40g 3 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「カロリーメイト（ハーフ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-15	栄養補助食品B	EA	1 種 類 一般市販品 2 内容量 1EA=30g 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「SOIJOY」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-16	（冷）大福	EA	1 種 類 ムース大福 2 内容量 1EA=40g 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-17	（冷）シュークリーム	EA	1 種 類

番 号	品 名	単位	規 格
			冷凍シュークリームとする。 2 内容量 1 E A = 4 0 g 標準とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日東ベスト」「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-18	(冷) クレープ	E A	1 種 類 カスタード味、チョコ味、イチゴ味 2 内容量 1 E A = 2 5 g 以上 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日東ベスト」「ヤヨイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-19	(冷) プチシュー	E A	1 種 類 カスタード&チョコ 2 内容量 1 E A = 1 2 g （1 P K 2 個入り） 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-20	(冷) フルーツ杏仁	E A	1 種 類 フルーツ入り杏仁豆腐、スプーン付 2 内容量 1 E A = 5 0 g 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-21	(冷) クリームブッセ	E A	1 種 類 クリームブッセ 2 内容量 1 E A = 2 0 g 以上 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
4-22	フルーツゼリー	E A	1 材 料 「りんご」、「みかん」、「ぶどう」のいずれかが入ったものとする。 2 種 類 りんごゼリー、みかんゼリー、ぶどうゼリーとし、その都度指定する。 3 品 質 国産の果汁又は濃縮還元果汁を使用したものとする。 4 内容量及び包装 1 E A = 8 0 g 以上、スプーン付。 5 賞味期限 納入後、1 4 日以上の間を有するものとする。 6 参考銘柄 「愛知ヨーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-23	(冷) アップルパイ ミニF e	E A	1 種 類 鉄分を強化した1個で鉄分約0. 9 m g 摂取できる自然解凍で食べられる個包装のアップルパイ。 2 内容量 1 E A = 2 5 g 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-24	(冷) ミニエクレア	E A	1 種 類 カルシウムを強化した1個で鉄分約8 5 m g 摂取できる自然解凍で食べられる個包装のエクレア。 2 内容量 1 E A = 2 6 g 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-25	(冷) ミニたいやき	E A	1 種 類 ミニたいやき 2 内容量 1 E A = 4 0 g 以上
4-26	(冷) 米粉ドッグミ ニ (チョコ)	E A	1 種 類 米粉ドッグ 2 内容量 1 E A = 3 5 g 以上 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の間を有するものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			4 参考銘柄 「ニチレイ（米粉ドッグミニチョコクリーム）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-27	(冷) お米タルト	E A	1 種 類 お米タルト 2 内容量 1 E A = 2 5 g 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
4-28	(冷) ムースケーキ (ブリュレ)	E A	1 種 類 ムースケーキ（ブリュレ） 2 内容量 1 E A = 3 0 g 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
4-29	(冷) ムースケーキ (ショコラ)	E A	1 種 類 ムースケーキ（ショコラ） 2 内容量 1 E A = 3 1 g 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
4-30	(冷) ムースケーキ (ルビー)	E A	1 種 類 ムースケーキ（ルビー） 2 内容量 1 E A = 2 9 g 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
4-31	(冷) マリトッツォ	E A	1 種 類 マリトッツォ 2 内容量 1 E A = 2 5 g 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄

番 号	品 名	単位	規 格
			「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
4-32	(冷) 今川焼 (カスタード)	E A	1 種 類 今川焼 (カスタード) 2 内容量 1 E A = 4 0 g 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
4-33	(冷) ロールケーキ	P K	1 種 類 カットする手間を除いたカット済みのロールケーキ 2 内容量 1 P K = 2 0 カット 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
4-34	(冷) ホテルブレッ ド	E A	1 品 質 ソフトな食感と風味が特徴の小型パンとする。 2 重 量 1 E A = 3 8 g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-35	(冷) ロールパン	E A	1 品 質 とする。 2 重 量 1 E A = 3 0 g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-36	(冷) メープルパン	E A	1 品 質 とする。 2 重 量 1 E A = 2 2 g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4-37	(冷) 南瓜プリン	E A	1 種 類 南瓜入りプリン、スプーン付 2 内容量 1 E A = 4 0 g 以上 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 その他

番 号	品 名	単位	規 格
			ハロウィン用 5 参考銘柄 「日東ベスト」「ヤヨイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5-1	味噌（白）	KG	1 材 料 米、大豆、食塩を主材料とする。 2 品 質 （1）淡黄色を呈し、熟成十分なものとする。 （2）特有の芳香、光沢を有するものとする。 （3）塩分5～7%程度とする。 3 内容量及び包装 1 k g 入り真空詰とする。 4 賞味期限 納入後、冷蔵保管で5か月以上の期間を有するものとする。納品時、成分表提出 5 参考銘柄 「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5-2	味噌（赤）	KG	1 材 料 米、大豆、食塩を主材料とする。 2 品 質 （1）赤褐色を呈し、熟成十分なものとする。 （2）特有の芳香、光沢を有するものとする。 （3）塩分9～12%程度とする。 3 内容量及び包装 1 k g 入り真空詰とする。 4 賞味期限 納入後、冷蔵保管で5か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5-3	味噌（中）	KG	1 材 料 米、大豆、食塩を主材料とする。 2 品 質 （1）黄褐色を呈し、熟成十分なものとする。 （2）特有の芳香、光沢を有するものとする。 （3）塩分10～12.5%程度とする。 3 内容量及び包装 20 k g 箱入り十字バンド掛けとする。 4 賞味期限 納入後、冷蔵保管で5か月以上の期間を有するものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			る。納品時、成分表提出 5 参考銘柄 「ますやみそ」、「新庄味噌」
5-4	もろみ味噌	KG	1 品 質 熟成良好で、きょう雑物を含まないものとする。 2 内容量及び包装 200g 標準入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6-1	豆腐	KG	1 品 質 (1) 国内産又は輸入品（アメリカ産、中国産）の上級品大豆を使用し、遺伝子組み換えではないもの。 (2) 「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破損していないものとする。 (3) 大豆1kgを使用し、製品3kg程度で加工されたものとする。 2 内容量及び包装 (1) 1丁300～400gとし、個別包装された一般市販品とする (2) 容器は水もれしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないようにしたものとする。 3 消費期限 納入後、3日以上を有するものとする。
6-2	焼豆腐	KG	1 原 料 豆腐（6-1-1に準ずる）を原料とする。 2 品 質 (1) 豆腐の水分を約30%絞り、両面を適度に焼き上げたものとする。 (2) 均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。 3 内容量及び包装 (1) 1丁150～200gとし、個別包装された一般市販品とする。 (2) 容器は水もれしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないようにしたものとする。 4 消費期限 納入後、3日以上を有するものとする。
6-3	厚揚げ	KG	1 原 料 豆腐（6-1-1に準ずる）を原料とする。 2 品 質

番 号	品 名	単位	規 格
			(1) 豆腐の水分を約40%絞り、良質の植物油を使用したものとする。 (2) 異味、異臭がなく、きつね色を呈し、厚さに「ムラ」のないものとする。 3 形 状 直方体とする。 4 内容量及び包装 1丁150～200gとし、個別包装された市販包装品とする。 5 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するものとする。
6-4	油揚	KG	1 原 料 豆腐（6-1-1に準ずる）を原料とする。 2 品 質 (1) 良質の植物油を使用したもの。 (2) 均一で異味、異臭がなく、きつね色をした2度揚げの薄揚げとする。 3 形 状 長方形又は正方形とする。 4 重量及び包装 1枚20～30g標準とし、ビニール袋等で包装されたもの。(納品時、ビニール袋のみの場合は二重袋とする。) 5 表 示 原材料名等は箱に一括表示可とする。 6 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
6-5	(冷) うの花	KG	1 原 料 豆腐（6-1-1に準ずる）を原料とする。 2 品 質 (1) 均一で異味、異臭がなく衛生的なものとする。 (2) 豆乳の搾粕で水分は85%以内とする。 (3) 人参、ごぼうを混ぜ合せ味付けし、急速凍結したものとする。 3 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 4 参考銘柄 「マルハニチロ」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
6-6	(冷) 揚げ出し豆腐	BX	1 原 料 豆腐（6-1-1に準ずる）を原料とする。 2 品 質 (1) 均一で異味、異臭がなく衛生的なものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			(2) 豆腐に片栗粉又はそれに準ずる粉をつけたものとする。 3 内容量及び包装 1 E A 4 0 g で、1 B O X = 2 5 0 E A 4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6-7	ミックスビーンズ	K G	1 品 質 3種類以上の豆（枝豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ豆等）を加熱したものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入り真空詰、一般市販品とする。 3 賞味期限 納入後、常温保存で6 0 日以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6-8	納豆（P）	E A	1 品 質 (1) 良質で粒揃いの丸大豆（遺伝子組み換えではない）を使用したものとする。 (2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないものとする。 (3) 極小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたものとする。 (4) タレ及び辛子付きとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 3 0 g 以上入りのカップ詰、タレ = 3 g とする。 3 賞味期限 納入後、6 日以上の間を有するもののほか、箱に一括表示可とする。 4 参考銘柄 「納豆屋」「タカノフーズ」「おかめ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6-9	(冷) がんもどき	E A	1 品 質 豆乳ベースの軟らかな生地人参を加えたシンプルなプレーンタイプのがんもどきとする。 2 内容量 1 E A = 2 5 g とする。 3 賞味期限 納入後、3 0 日以上のものとする。 4 参考銘柄 「羽二重豆腐」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
6-10	レンズ豆（ドライパック）	KG	1 品 質 アメリカ産レンズ豆のドライパック袋詰めとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りドライパック詰めとする。 3 賞味期限 納入後、常温保存で 60 日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「天狗缶詰」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6-11	蒸し大豆（ドライパック）	KG	1 品質 蒸し大豆のドライパック袋詰めとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りドライパック詰めとする。 3 賞味期限 納入後、常温保存で 6 0 日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「天狗缶詰」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6-12	豆腐（小）	E A	1 品 質 しっかりと固めた絹豆腐とする。 2 内容量及び包装 (1) 1 5 0 g 標準とし、個別包装された一般市販品とする (2) 容器は水もれしない衛生的なものとし、容器内が無水状態に近く、水切りせず、そのまま食べられるものとする。 3 消費期限 納入後、3 日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「石見食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-00	鮮魚類一般規格		1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。 2 貯糧品として納入される冷凍品の品目についても、本項で定める規格による。 3 本項においての用語の定義は、次の各号に示すとおりとする。 (1) R（ラウンド） 魚体そのままのものとする。 (2) S D（セミドレス） 開腹して、内臓、えらを除いたものとする。 (3) D（ドレス） 頭、内臓、血液等を除いたものとする。 (4) P D（パンドレス） ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			る。 (5) C (チャンク) ドレス、パンドレス又はフィレを大きく輪切り又は横切りにしたものとする。 (6) F (フィレ) 三枚におろした皮付きものとする。 (7) L (ロイン) 四つ割、フィレから骨、腹須、皮、血合い肉を除いた正肉部分をいう。 (8) スキンレス 三枚におろした皮なしのものとする。 (9) S (ステーキ) フィレを厚さ2～3 c mにカットしたものとする。 (10) 切身 (カット) 三枚又は2枚におろしたものを、指定した数量及び重量にカットしたものとする。 (11) I Q F (Individual Quick Frozen) 魚体を個別 (バラバラ) に急速凍結したものとする。
7-01	鮮魚共通規格		1 品 質 (1) うろこ 光沢があり、堅く体に密着し、粘液を被っていないものとする。 (2) 眼 眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるものとする。 (3) え ら 鮮紅色を有し、悪臭、えら裂け、粘液がなく、口は堅く閉じているものとする。 (4) 肉 質 堅く弾力があり、骨に密着しているものとする。 (5) 臭 い 固有の生臭のほか、異臭、悪臭のないものとする。 (6) 大きさ 一様に揃い、腹切り、損傷がないものとする。 (7) その他 水に入れて沈むものとする。 2 梱 包 (1) 鮮度を保持するため納入品の一割以上の砕氷を用い包覆したものとする。(砕氷は量目外) (2) 納入容器は特に指定するもののほか、木箱又は発砲スチロール箱等とし、少量の場合は厚さ0. 05 mm以上のポリエチレン袋詰のものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
7-02	冷凍魚共通規格		1 適用範囲 本項における冷凍魚とは、前処理を施し、当該食品の有する成分を損なうことなく、-40°C以下の急速凍結装置により凍結させ、中心温度-18°C以下の凍結状態を保持し、包装したものとする。 2 品 質 冷凍された魚肉類は、鮮魚共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを、急速凍結したもので、冷凍やけ及び汚損等の品質劣化がなく食品固有の光沢、香りを有するものとする。 3 梱 包 (1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のものとする。 (2) 一括納入される品名、梱包、単位等はその都度指定する。 (3) グレーズは量目外とする。 4 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。
7-1	(冷凍) えび無頭 (殻なし) (8940-251-14139)	EA	1 種 類 タイ、インド、インドネシア及びベトナム産のブラックタイガーとする。 2 品 質 無頭で尾を残し、胴体の殻をむいたものを急速凍結したものとする。 3 サイズ 1ポンド8/12 4 内容量及び包装 1EA=10尾入りフードパック真空詰とする。 5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 6 表 示 一般共通規格第8項による。 7 販売証明書提出
7-2	(冷) あじ切身 (90g)	EA	2 品 質 三枚に卸した90gのあじ切身とする。 3 内容量及び包装 1EA=90g標準で、10EA入りの真空詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「大冷」「タカノブ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
7-3	(冷) 鯖切身 (80g)	EA	1 原材料 サバ科の「マサバ」とする。 2 品 質 (1) 新鮮なマサバを三枚に卸し、骨抜き処理したものとする。 (2) IQFとする。 (3) 形態：切身 (カット) 3 重 量 1 EA = 80 g 標準とする。 4 参考銘柄 「大冷」「光洋」「神港魚類」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
7-4	(冷) 鯖 (F) (100g)	EA	1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。 2 品 質 (1) 3枚に卸し、背びれ・胸びれを除去したものとする。 (2) IQFとする。 (3) 形態：F 3 重 量 1尾400～500 g 標準とする。 4 参考銘柄 「ショクリュー」「クラレイ」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
7-5	(冷) 鯖生姜煮	PK	1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好な鯖を使用し、3枚に卸したものとする。 (2) 鯖、調味液を封入後、加熱殺菌し急速凍結したものとする。 3 内容量及び包装 1 PK = 70 g 標準 × 8個入り、真空詰とする。 4 参考銘柄 「極洋」「ヤヨイ」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
7-6	(冷) 赤魚切身	EA	1 種 類 フサカサゴ科の「アカウオ」とする。 2 品 質 (1) うろこを除去した鮮度良好で肉厚なものとする。 (2) IQFとする。 (3) 形態：C (切身) 3 重 量 1 EA = 80 g 標準とする。 4 参考銘柄 「極洋」「K&T」「大冷」又は同等以上のもの (他社製品

番 号	品 名	単位	規 格
			を含む。)
7-7	(冷) さわら切身	EA	1 品 質 新鮮なさわらを三枚に卸し、骨抜き処理したものとする。 2 重 量 1 EA=80 g 以上とする。 3 参考銘柄 「三福水産」「K&T」「広洋水産」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-8	(冷) 鮭塩焼	PK	1 品 質 (1) 塩で味付けし、焼き上げた秋鮭とする。 (2) ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 PK=20 g 標準×20枚入りの真空詰めとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-9	(冷) ぶり切身	EA	1 品 質 鱗を取り、3枚に卸し、背びれ・胸びれを除去し、カットしたぶり切身とする。 2 重量及び包装 1 EA=90 g 標準とする。 4 参考銘柄 「ニッスイ」「チウスイ」「タカノブ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-10	(冷) さわら西京漬	EA	1 品 質 さわらに調合味噌をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=70 g～80 g 標準、真空ボイルとする。 3 参考銘柄 「三福水産」「ショクソー」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-11	(冷) 辛子明太子	KG	1 種 類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を唐辛子及び塩漬けにしたものとする。 2 品 質 (1) 身崩れなく、着色の薄いものとする。 (2) 卵粒が肥大しているものとする。 (3) 1本もので、大きさは1 kg 10～20本ものとする。 3 内容量及び包装 1 kg 入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。

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とする。 5 参考銘柄 「博多屋」「マルイチ前田」「吉野」「さかえや」 「丸市食品」
7-12	(冷) 白す干	KG	1 品 質 (1) 長さ1. 5～2 c m以内で大きさが揃っているものとする。 (2) 乾燥適度なものとする。 (3) きょう雑物等が混入していないものとする。 (4) 形態：R 2 内容量及び包装 1 0 0 g入りポリフィルム袋詰とする。 3 銘 柄 「川口商店」「堀水産」「網屋」「オカダ」 「水野水産」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-13	(冷) あさりむきみ	KG	1 品 質 (1) Lサイズで粒揃いのものとする。 (2) 砂等を十分にはかせたものとする。 (3) 加熱後、バラで急速凍結したものとする。 2 内容量及び包装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「丸一」「クラレイ」「マルハニチロ」「神栄」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-14	(冷) ほたて貝柱	KG	1 品 質 (1) 帆立貝柱とし、円柱台形を成し、粒揃いのものとする。 (2) 保水剤（ポリリン酸）を使用していないものとする。 (3) 生の貝柱を急速凍結した刺身用とする。 2 サイズ 「2 S」（3 6～4 0個）とする。 3 内容量及び包装 1 k g入りポリエチレン袋及び紙箱詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 2か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「マルハニチロ」及び営呂漁業協同ブランドの物 「ショクリュー・クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
7-15	(冷) いかリング	KG	1 種 類 アカイカ科の「スルメイカ」とする。 2 品 質 1 c m程度の輪切りをI Q Fしたものとする。 3 内容量及び包装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 4 参考銘柄 「大幸」「國洋」「チウスイ」「松岡」「松山」「ショクリョー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-16	(冷) むきえび	KG	1 品 質 (1) 小えびの殻をむき、十分に水洗いしたものとする。 (2) 加熱調理後、身が縮みにくいものとする。 (3) 粒揃いでI Q Fとする。 (4) パナメイとする。 2 内容量及び包装 NET 1 k g入り（サイズ6 0／8 0）ポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「ナニワ」「アイガー」「ショクリュー」「ニッスイ」「極洋」「マルハ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-17	(冷) むきえび (大)	KG	1 品 質 加熱調理後、身が縮みにくいむきえびとする。 2 内容量及び包装 NET 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「ナニワ」「アイガー」「ショクリュー」「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-18	(冷) ししゃも	EA	1 種 類 キュウリウオ科の「カペリン（カラフトシシヤモ）」とする。 2 品 質 (1) 抱卵した雌であること。 (2) 乾燥適度なものとする。 (3) うす塩又は甘塩とする。 (4) 形態：R 3 内容量及び包装 1 EA=1 2～2 0 g標準×5 0尾入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「ショクリュー」「海勢水産」「岡田水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-19	(冷) はまち (F)	KG	1 種 類

番 号	品 名	単位	規 格
			アジ科の「ハマチ」とする。 2 品 質 (1) 生食用で鮮度良好なものとする。 (2) 皮付き、腹骨以外の骨を除去したものとする。 (3) 納品当日加工したものとする。 (4) 形態：F 3 重量及び包装 1 枚1 k g 標準入り個別包装（表示つき）の真空詰めとする。 5 参考銘柄 「広島魚市場」「ニッスイ」「呉中央水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-20	(冷) 赤魚西京漬	E A	1 品 質 うろこ、骨を除去した鮮度良好なアカウオに調合味噌をまぶしたものとする。（1切れあたり10～15 g 程度） 2 重 量 1 E A=100 g 標準とする。 4 包 装 1袋8 E A入り真空包装。
7-21	(冷) 骨なしホッケ 深味干	E A	1 品 質 骨を取り除いた味わい豊かなホッケ深味干しとする。 2 重 量 1 E A=70 g 標準とする。 3 包 装 350 g（5枚入）×10袋×2合 4 参考銘柄 「大冷（骨なしホッケ深味干）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-22	(冷) 楽らく骨なし 銀さけ	E A	1 品 質 骨を取り除いた魚の風味を残し、生臭さを省いた銀さけとする。 2 重 量 1 E A=80 g 標準とする。 3 包 装 80 g×5枚×12袋×2合 4 参考銘柄 「大冷（楽らく骨なし銀さけ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-23	(冷) 骨なし赤魚煮 付	E A	1 品 質 赤魚の骨を取り除き、特殊製法で時間が経ってもふっくらジューシーな煮魚とする。 2 重 量

番 号	品 名	単位	規 格
			1 E A = 7 2 g 標準とする。 3 包 装 3 6 0 g (5 枚入) × 1 2 袋 × 2 合。 4 参考銘柄 「大冷 (楽らく骨なし U S A 赤魚 (生) 煮付) 」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
7-24	(冷) 骨なしがれい煮付	E A	1 品 質 黄金がれいの骨を取り除き、特殊製法にて独特のくさみを抑えた、時間が経ってもふっくらジューシーである煮魚。 2 重 量 1 E A = 7 2 g 標準とする。 3 包 装 3 6 0 g (5 枚入) × 1 2 袋 × 2 合 4 参考銘柄 大冷 (楽らく骨なし切身がれい (生) 煮付) 」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
7-25	(冷) 骨なしぶり煮付	E A	1 品 質 ぶりの骨を取り除き、特殊製法でふっくらジューシーに仕上げたものとする。 2 重 量 1 E A = 7 2 g 標準とする。 3 包 装 3 6 0 g (5 枚入) × 1 2 袋 × 2 合 4 参考銘柄 「大冷 (楽らく骨なし (生) 煮付) 」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
7-26	(冷) メカジキ切身	E A	1. 品 質 骨と皮を取り除いたメカジキ切身とする。 2. 重 量 1 E A = 8 0 g 標準とする。 3. 包 装 8 0 g × 5 切 × 1 0 P C 4. 参考銘柄 「マルハニチロ」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
7-27	(冷) 穴子蒲焼	K G	1 種 類 アナゴ科の「真穴子」「丸穴子」とする。 2 品 質 (1) 開いて背骨を取り除いたものとする。 (2) 調味液に浸し、蒲焼状に焼き上げたものとする。 (3) 香味、風味良好なものとする。 (4) I Q F とする。 3 重量及び包装

番 号	品 名	単位	規 格
			1尾100～150g標準、個包装でないものとする。 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 「邊會」「フレッシュフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-28	(冷) 鯖味噌煮	EA	1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好な鯖を使用し、三枚におろしたものとする。 (2) 鯖、調味液を封入後、加熱殺菌し急速凍結したものとする。 3 内容量及び包装 1EA=70g標準×5～8個入真空詰とする。 4 参考銘柄 「ヤヨイ食品」「大冷」「ショクソー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-29	(冷) 紋甲いか生	KG	1 種 類 甲イカ科「マイカ」、ヤリイカ科「アオリイカ」とする。 2 品 質 (1) スキンレスのいかを線切りにしたものとする。 (2) 無塩又は食塩のみとする。 (3) 「チルド・イカそうめん」刺身用「あおりいか」使用表示 3 内容量及び包装 500g入り（固形量480g程度）真空詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
7-30	(冷) 茹たこ	KG	1 種 類 マダコ科の「マダコ」又は、「ミズタコ」とする。 2 品 質 (1) 新鮮なマダコの内蔵を取り除き、茹でたものとする。 (2) 形態：R 3 参考銘柄 「呉鯨工」「マルケー食品」「ショクリュ」 「チウスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-31	(冷) シーフードミックス	KG	1 材 料 やりいか（又はむらさきいか）、むき身あさり（又はあけ貝）及びむき身えび（又はバナメ海老） 2 品 質 (1) 配合割合は、いか：貝：えび＝1：1：1とする。 (2) 十分水洗いされ、異物混入が認められないものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			(3) 加熱調理後、身が縮みにくいものとする。 (4) I Q Fとする。 3 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 参考銘柄 「極洋」「TOP」「ニッスイ」「マルハ」「マリングローバル」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-32	いか塩辛	E A	1 品 質 (1) 新鮮な生いかを使用したものとする。 (2) 頭と足の比率は1：1を標準とする。 (3) 浸かりがよく、風味良好なものとする。 (4) 甘塩のものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 3 0 0 g 標準入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「竹田食品」「小野万」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-33	塩くらげ	K G	1 種 類 「ビゼンクラゲ」及び「エチゼンクラゲ」とする。 2 品 質 (1) 一般市販品の上級品とする。 (2) 幅0. 5 c mにカットし、立塩とする。 3 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「マルトモ」「ショクリュー」「高木海藻店（金印）」「大栄フーズ」「高木海藻店」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
7-34	(冷) スモークサーモン	E A	1 種 類 サーモントラウト「標準和名（ニジマス）」とする。 2 品 質 (1) 塩漬けしたサケを燻煙乾燥して燻製したものとする。 (2) 脂のりの良いものとする。 3 内容量及び包装 1 E A = 5 0 0 g 入り真空詰めとする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「日本食研」「ショクリュー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-35	(冷) 骨なしさんま	E A	1. 品 質 骨を取り除いたさんまとする。 2. 重 量 1 E A = 7 0 g 標準とする。
7-36	(冷) 明太子	K G	1 種 類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬けにしたものとする。 2 品 質 (1) 身崩れなく、着色の薄いものとする。 (2) 卵粒が肥大しているものとする。 (3) 1 本もので、大きさは1 k g 1 0 ～2 0 本ものとする。 3 内容量及び包装 1 k g 入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。 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 「博多屋」「マルイチ前田」「吉野」「丸市食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-37	(冷) 鮭切身	E A	1 原材料 「銀鮭」とする。 2 品 質 (1) 鱗を取り、3 枚に卸し、背びれ・胸びれを除去し、9 0 g にカットしたものとする。 (2) I Q F とする。 (3) 形態：切身（カット） 3 賞味期限

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とする。 4 参考銘柄 「チウスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-37	(冷) メンタイ切身	E A	1 種 類 アシロ科の「キングクリップ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なものとする。 (2) うろこ及び皮を除去し、三枚に卸し、骨抜き処理したものとする。 (3) I Q Fとする。 (4) 形態：切身 3 重 量 1 E A = 9 0 g 以上とする
8-1	(冷) つみれ団子	K G	1 種類 鴨、海老、ごぼう3種のうち1種とする。 2 内容 1 k g = 約 6 6 個入りとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「スギヨ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
8-2	棒天	K G	1 品 質 (1) でん粉の混合率は15以下のものとする。 (2) ごぼう（「ス」の入っていない10g程度のもの）を短冊切りにし、製品の中心に入っているものとする。 (3) 品質の良い植物油を使用して揚げたものとする。 (4) 油切りが十分なものとする。 2 重 量 1本45g以上とする。 3 表 示 原材料名等は箱に一括表示可とする。 4 賞味期限 納入後、3日以上期間を有するものとする。
8-3	平天	K G	1 品 質 (1) でん粉の混合率は15以下のものとする。 (2) 品質の良い植物油を使用して揚げたものとする。 (3) 油切りが十分なものとする。 2 重 量 1枚45g以上とする。 3 表 示

番 号	品 名	単位	規 格
			原材料名等は箱に一括表示可とする。 4 賞味期限 納入後、3日以上の間を有するものとする。
8-4	かまぼこ	KG	1 品 質 (1) でん粉の混合率8%以下のものとする。 (2) 板の付いていないものとする。 2 重量及び包装 500gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5日以上の間を有するものとする。
8-5	(冷) かまぼこ (スライス)	EA	1 品 質 (1) でん粉の混合率8%以下のものとする。 (2) スライスしたものとする。 2 重量及び包装 1EA=200g以上とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5日以上の間を有するものとする。
8-6	なると	KG	1 品 質 でん粉の混合率8%以下のものとする。 2 重量及び包装 300gを標準とし、内装はポリエチレン、外装はポリセロによる2重包装の一般市販品とする。 3 賞味期限 納入後、5日以上の間を有するものとする。
8-7	ちくわ	KG	1 品 質 (1) 澱粉の混合率は10～15%のものとする。 (2) 表面は均等に焼け、皮が極度にむけていないものとする。 (3) 内側に不純物が付着していないものとする。 2 重量及び包装 1本60gを標準とし、一般市販品とする。 3 表 示 原材料名等は箱に一括表示可とする。 4 賞味期限 納入後、7日以上の間を有するものとする。
8-8	はんぺん	KG	1 品 質 (1) 白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたものとする。 (2) 特有の弾力性を有するものとする。 2 重量及び形状 1枚の重量、形状は市販品を準用する。 3 表 示 原材料名等は箱に一括表示可とする。

番 号	品 名	単位	規 格
			4 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。
8-9	かに風味かまぼこ	K G	1 品 質 (1) たら又はイトヨリをすり身にしたものとする。 (2) カニ肉を10%以上使用しているものとする。 (3) 風味をカニに似せ、表面を紅麴から採取した赤い色素で着色したものとする。 2 内容量及び包装 500g入り又は1kg入り真空詰とする。 3 参考銘柄 「スギヨ」「あじかん」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
8-10	がんす	P K	1 材料 (1) 魚肉（すり身）、玉葱、人参、でん粉、パン粉 砂糖、唐辛子等 2 品質 香辛料を効かせた新鮮な魚肉すり身に野菜を加え、パン粉をつけて揚げたものとする 3 重量及び包装 1PK=1枚50g標準×30枚とし、油取り紙等を用入ることとする。 4 賞味期限 納入後、4日以上の期間を有するものとする。
8-11	(冷) じゃこ天	P K	1 材料 魚肉、でん粉、卵白、食塩、砂糖、調味料等。 2 品質 新鮮な魚肉をすり身にし、調味し揚げ、油切の十分なものとする。 3 重 量 1PK1枚45g標準×30枚とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有する。 5 参考銘柄 「山九水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

番 号	品 名	単位	規 格
8-12	じゃこ天	PK	1 材料 魚肉、でん粉、卵白、食塩、砂糖、調味料等。 2 品質 新鮮な魚肉をすり身にし、調味し揚げ、油切の十分なものとする。 3 重 量 1 PK 1 枚 5 0 g 標準× 3 枚入りとする。 4 賞味期限 納入後、3 日以上の期間を有する。 5 参考銘柄 「山九水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
9-00	牛、豚、鶏肉類共通規格		1 適用範囲 (1) 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。 (2) 輸入肉は、通関時に検疫に合格したものとする。 (3) 牛肉及び豚肉は、すべて食品及び添加物規格基準に基づき処理したものとする。 (4) 鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。 (5) 牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。 (6) 冷凍品についても、本項で定める規格による。 2 肉 質 (1) 牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりのよいもの。 (2) 脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないものとする。 (3) 豚肉（フケ豚、水豚を除く。）は、淡灰紅色できめが細かく締まりの良いもの。脂肪は、白色で光沢がよく粘りがあり、特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないものとする。 (4) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のA級のものとする。 3 梱包等 (1) 冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを各メーカー元で－4 0℃以下の急速凍結装置により、中心温度を－1 8℃以下に下げて急速凍結したものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			(2) 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は、複合品、耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰とする。ただし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。 (3) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。 4 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。
9-1	(冷凍) 牛ロース (8905-251-14149)	G	1 種 類 国産牛ホルスタイン、2等級以上、未經産、去勢のものとする。 2 品 質 (1) 農林水産省承認(社)日本食肉格付協会制定牛枝肉取引規格「B2」以上で瑕疵のないものとする。 (2) -40℃以下で急速凍結され、適正な品質管理によって熟成されたものとする。 3 梱 包 1塊ごとポリプロピレン袋で真空包装したものとする。 4 表 示 容器外装側面に個体識別番号(耳標番号)を明記する。 5 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。 6 その他 納品時に牛枝肉販売証明書を提出する。
9-2	(冷) 牛肉中スライス	KG	1 品 質 (1) 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位はもも肉の「うちもも」又は「まる」及び肩肉の「クロット」又は「肩ロース」とする。 (3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4) 厚さ2mm標準にスライスしたものとする。 2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする 3 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
9-3	(冷) 牛肉中角	KG	1 品 質

番 号	品 名	単位	規 格
			(1) 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は、もも肉の「トップサイド」又は「シックフランク」とする。 (3) 脂肪の厚さを8mm以内に成型したものとする。 (4) 2cm角標準にカットしたものとする。 2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 3 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
9-4	(冷) 牛ミンチ	KG	1 品 質 (1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「すね肉」、「外もも」、「イチボ」とする。 (3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4) 膜質、じん帯等を取り除いたものとする。 2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 3 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
9-5	(冷) 牛すじ肉	KG	1 品 質 (1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「アキレス」とする。 (3) 販品中級以上のものとする。 2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 3 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
10-1	(冷凍) 豚ロース	KG	1 品 質 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。 2 分割及び整形法 (1) 第4第5胸椎の間で背に直角に切断し、最後腰椎1節を「モモ」につけて背線に直角に切断したものとする。 (2) 「カタ」切断において肋骨内面の湾曲の最も深い部分から腹側外縁に至る幅約1/4のところ背線に平行に切断したものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			(3) 肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを0. 8 c m以内として整形したものとする。 3 重量及び包装 (1) 1塊 (3. 7 5～5 k g) ずつポリエチレン袋詰とする。 (2) 納入形態は市販流通の荷姿とし、1箱1 5～2 0 k g (4塊入り) 標準とする。 4 賞味期限 納入後、1 2か月以上の期間を有するものとする。 5 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
10ー2	(冷) 豚肉中スライス	K G	1 品 質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 (2) 部位は「モモ (内モモを含む。)」とする。 (3) 脂肪の厚さは8 mm以内とする。 (4) 厚さ1. 5～2 mm程度のスライスとする。 2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有し冷凍保存とする。 3 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
10ー3	(冷) 豚肉中角	K G	1 品 質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は、もも肉の「トップサイド」又は「シックフランク」とする。 (3) 脂肪の厚さを8 mm以内に成型したものとする。 (4) 2 c m角標準にカットしたものとする。 2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 3 その他 納品時に生産地証明書を提出するとする。
10ー4	(冷) 豚肉上カット	K G	1 品 質 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。 2 分割及び整形法 (1) 第4第5胸椎の間で背に直角に切断し、最後腰椎1節を「モモ」につけて背線に直角に切断したものとする。 (2) 「カタ」切断において肋骨内面の湾曲の最も深い部分から腹側外縁に至る幅約1／4 のところで背線に平行に切断したものとする。 (3) 肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを0. 8 c m以内として整形したもの。

番 号	品 名	単位	規 格
			(4) 1 E A 1 2 0 g 標準 1 c m 幅カットとする。 3 重量及び包装 (1) 1 塊 (3. 7 5 ~ 5 k g) ずつポリエチレン袋詰とする。 (2) 納入形態は市販流通の荷姿とし、1 箱 1 5 ~ 2 0 k g (4 塊入り) 標準とする。 4 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するものとする。 5 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
10-5	(冷) 豚ミンチ	K G	1 品 質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「すね肉」、「外もも」とする。 (3) 脂肪の含有率は 1 5 % 以内 (重量比) を標準とする。 (4) 膜質、じん帯等を取り除いたものとする。 2 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。 3 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
11-1	(冷凍) 鶏もも正肉	K G	1 品 質 (1) 国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいものとする。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているものとする。 (4) 皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。 (5) 肉のしまりがよいものとする。 (6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。 (7) 若鶏を解体したものとする。 (8) ブロック凍結されたものとする。 2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 3 内容量及び包装 1 袋 2 k g (7 又は 8 枚入り) ポリエチレン袋詰 6 袋を、ダンボール箱詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するものとする。 5 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
11-2	(冷) 鶏ミンチ	K G	1 品 質 (1) 国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 (2) 皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			(3) 肉のしまりがよいものとする。 (4) 筆羽及び、異物の混入していないものとする。 (5) 若鶏の手羽肉を使用したものとする。 (6) 膜質、じん帯等を取り除いたものとする。 2 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 3 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
11-3	(冷) 鶏もも正肉無骨 1/2カット	KG	1 品 質 (1) 国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいものとする。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているものとする。 (4) 皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。 (5) 肉のしまりがよいものとする。 (6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。 (7) 若鶏を解体したものとする。 (8) 1/2にカットし、バラ凍結されたものとする。 2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 3 重 量 1EA=120g以上 4 内容量及び包装 1袋2kg、ポリエチレン袋詰6袋を、ダンボール箱詰とする。 5 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。 6 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
11-4	(冷) 鶏もも正肉無骨カット	KG	1 品 質 (1) 国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいものとする。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているものとする。 (4) 皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。 (5) 肉のしまりがよいものとする。 (6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。 (7) 若鶏を解体したものとする。 (8) 30g標準にカットし、凍結されたものとする。 2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 3 内容量及び包装 1袋2kg、ポリエチレン袋詰6袋を、ダンボール箱詰とする。

番 号	品 名	単位	規 格
			4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。 5 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
11-5	(冷) 鶏もも正肉 無骨スライス	KG	1 品 質 (1) 国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 (2) 形態は正常で、肉付きのよいものとする。 (3) 脂肪が全体にほどよくついているものとする。 (4) 皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。 (5) 肉のしまりがよいものとする。 (6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。 (7) 若鶏を解体したものとする。 (8) もも肉をスライスし、凍結されたものとする。 2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 3 内容量及び包装 1袋2kg、ポリエチレン袋6袋を、ダンボール箱詰とする。 4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。 5 その他 納品時に生産地証明書を提出する。
12-00	肉加工品共通規格		1 品 質 (1) 標準品JAS以上の合格品とする。 (2) 外観、色沢、香味、肉質等の良いものとする。 (3) 増量液等の使用していないものとする。 2 表 示 (1) 一般共通規格第8項及びJAS法によるほか、メーカー名の入った成分表示、賞味期限及び重量を明記する。 (2) 加工(カット)した製品は必ず製造メーカー名の入った成分表示、賞味期限、重量を明記する。 3 包 装 (1) 原木以上の請求に対しては、原木部分はメーカー包装のままとし、開封はしないこと。 (2) 加工した製品については、厚さ0.05mm～0.1mmのポリエチレン袋で真空処理を施すものとする。
12-1	チョップドハム	KG	1 品 質 (1) 肉塊(豚肉)、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し加熱後包装したものとする。 (2) JAS規格のものとする。 2 重 量

番 号	品 名	単位	規 格
			1 本 2 k g を標準 3 賞味期限 納入後、3 0 日以上の間を有するものとする。 4 その他 ポークチョップドハム製造メーカー名の入った成分表示、重量、加工業者の表示。 5 参考銘柄 「福留ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-2	チョップドハム (スライス)	K G	1 品 質 (1) 肉塊 (豚肉)、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し加熱後包装したものとする。 (2) J A S 規格のもの。 2 形 態 厚さ 2. 0 mm 程度にスライスしたものとする。 3 賞味期限 納入後、7 日以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「福留ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-3	ロースハム (スライス)	K G	1 品 質 (1) 豚肉の「ロース肉」を整形し、水飴、食塩等を使用し加熱後包装したもの (2) 肉加工品共通規格によるほか、肉質及び結着が良好なものとする。 (3) 赤肉と脂肪の割合が 9 : 1 程度のものとする。 (4) J A S 規格の上級品。 2 形 態 厚さ 2 mm 程度にスライスしたものとする。 3 賞味期限 納入後、2 週間以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「福留ハム」「日本ハム」「プリマ」「伊藤」「キシマ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-4	ベーコン (スライス)	K G	1 品 質 (1) 豚のバラ肉を整形し、塩漬後、くん煙したものとする。 (2) 形態及びくん煙の状態が良好なものとする。 (3) 損傷及び汚れのないものとする。 (4) 固有の色沢を有するものとする。 (5) 香味良好なものとする。 (6) J A S 規格のものとする。 2 形 態 厚さ 1. 5 ~ 2 mm 程度にスライスしたものとする。

番 号	品 名	単位	規 格
			3 賞味期限 納入後、8日以上の間を有するものとする。 4 その他 製造業者名の入った成分表示、重量、加工業者の表示 5 参考銘柄 「福留ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-5	(冷) ベーコン (短冊カット)	KG	1 品 質 短冊にカットされたベーコンとする。 2 参考銘柄 「丸大フード (FK短冊ベーコン)」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-6	ウインナー	KG	1 品 質 (1) 豚肉、豚脂肪、結着材料、ブドウ糖、食塩、水飴、香辛料等を練り合わせ、過熱後包装したものとする。 (2) あらびきお料理ウインナー。 2 内容量及び包装 1 kg (1本25g~27g) 入りとする。 3 賞味期限 納入後、2週間以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「福留ハム」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-7	フランクフルト	KG	1 品 質 (1) 豚肉、豚脂肪、結着材料、ブドウ糖、食塩、水飴、香辛料等を練り合わせ、加熱後包装したものとする。 (2) JAS特級。 2 内容量及び包装 1 kg (1本25g~27g) 入りとする。 3 賞味期限 納入後、2週間以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「福留ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-8	焼豚 (スライス)	KG	1 品 質 (1) 豚肉、水飴、卵たん白、大豆たん白、乳糖、醤油、食塩、砂糖等 (2) 肉加工品共通規格によるほか、豚部分肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 (3) 部位は「モモ」とし、整形後、調味液に48時間以上漬け込みオーブンで焼き上げ、厚さ3mmにスライスしたものとする。 (4) 焼き上がり良好なものとする。 2 重量及び包装

番 号	品 名	単位	規 格
			1 塊 1 k g 標準とし、真空詰とする。 3 賞味期限 納入後、2 週間以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「福留ハム」「プリマ」「日本ハム」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
12-9	(冷) 豚角煮	E A	1 品 質 (1) 豚バラ肉を醤油、砂糖でじっくり煮込み味付けしたものとする。 (2) ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1 k g (20 個) 標準入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「味の素」「南九フーズ」「日本食研」「大冷」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
12-10	(冷) 鶏レバー味付	E A	1 材 料 鶏肉 (鶏肝) 2 品 質 (1) 国産、ブラジル又は米国産のチルド鶏肝を、一口サイズにカットして醤油、砂糖、調味料等でじっくり煮込んだものとする。 (2) 自然解凍で供食できるものとする。 3 内容量及び包装 1 E A = 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 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 「日本食研」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
12-11	(冷) 蒸し鶏ほぐし 身	K G	1 品 質 (1) 新鮮な若鶏の胸肉を加工し、調味液に漬け込んで蒸し、ほぐしたものとする。 (2) 皮無し。 (3) 冷蔵庫解凍又は、流水解凍で供食できるものとする。 2 重量及び包装 1 袋 5 0 0 g を標準とし、真空パックとする。 3 表 示 製造業者名及の表示されたものとする。 4 賞味期限 納入後、7 か月以上の期間を有するものとする。 6 参考銘柄

番 号	品 名	単位	規 格
			「日本食研」「ニチレイ」「日本ハム」「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-12	(冷) 焼砂肝	K G	1 品 質 (1) 国産、ブラジル又は米国産の砂肝を、(粗挽き黒こしょう、食塩、香辛料、砂糖、調味料等で) 味付けし、直火で香ばしく焼き上げたものとする。 (2) 自然解凍で供食できるものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-13	(冷) 豚もつ味付	E A	1 種類 国産豚もつとする。 2 品質 豚もつを砂糖、味噌、調味料等で味付けしたものとする。 3 内容量及び包装 1 E A = 1 k g 入りとする。 4 賞味期限 納入後、6 ヶ月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「日本フードパッカー鹿児島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12-14	(冷) 牛もつカット	P K	1 品質 洗浄、ボイル済みで、食べやすいサイズにカットしてバラ凍結したものとする。 2 内容量及び包装 1 P K = 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、6 ヶ月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-1	鶏卵	K G	1 品 質 (1) 生食用のものとする。 (2) 新鮮で、殻の表面がザラザラして光沢のないものとする。 (3) 殻の割れ、ひび割れ等のないものとする。 (4) 1 0 % 食塩水 (比重 1. 0 7 3) に入れ浮かばないもの

番 号	品 名	単位	規 格
			とする。 (5) 異臭等がなく、割ったとき卵黄が完全なものとする。 (6) 卵の両端を持ち、耳近くで軽く振って音のしないものとする。 (6) サルモネラ (S E) 対策を施したものとする。 (7) 国産品とする。 2 重 量 M又はLサイズ (1個60g以上) とする。 3 包 装 (1) J A Sの卵産式の鶏卵箱を使用したものとする。 (2) 1箱10kg詰とする。 (3) 少量の場合は、卵座式のプラスチック容器又は鶏卵に損傷が生じない段ボール箱等の容器を使用したものとする。 4 表 示 食品衛生法施行規則による。 5 賞味期限 (生食可能期間) 納入後、10日以上を有するものとする。 6 参考銘柄 「(有)津口ファーム」「(株)アキタ」「(株)マルサン」 「(有)ゆう食品」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
13-2	三分たまご	E A	1 品 質 (1) 鶏卵の項 (13-1) の (1) ~ (7) に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 加熱殺菌卵で、卵黄部分に生に近い流動性があり、卵白部分がゆるく固まった半熟状の状態であるものとする。 2 重量及び包装 1 E A = 55g、1 ケース 55g × 90 入り。 4 表 示 食品衛生法施行規則による。 5 賞味期限 (生食可能期間) 使用日から5日以上を有するものとする。 6 その他 納品時検査成績書提出。 7 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)

13-3	茶碗蒸し	EA	1 品 質 (1) 鶏卵、鶏肉、松茸、鰹節エキス、調味料等 (1) 鶏卵の項（13-1）の（1）～（7）に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 卵液は、出汁：鶏卵＝2：1を標準とする。 (3) ボイル可能なものとする。 2 内容量 1 EA＝120 g以上とする。 3 賞味期限 納入後、10日以上を有するものとする。 4 その他 バラ納入。スプーン付。 5 参考銘柄 「全農広島直販」「フジヤ」「広島農産食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-4	(冷) 彩り出し巻卵	EA	1 品 質 (1) 鶏卵の項（13-1）の（1）～（7）に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 衛生的に処理されたものとする。 (3) ツナ又は、葱入りのものとする。 (4) ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 EA＝300 g標準を15カット、真空詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
13-5	(冷) 金糸卵	KG	1 品 質 (1) 鶏卵の項（13-1）の（1）～（7）に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 薄焼きにし、千切りした後に凍結したものとする。 2 内容量及び包装 500 g入り無雑菌フィルム袋に入れ、完全包装したものとする。 2 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-6	(冷) 冷凍全卵	KG	1 品 質 (1) 鶏卵の項（13-1）の（1）～（7）に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 衛生的に処理されたものとする。 (3) 加熱殺菌をしており、サルモネラ、黄色ブドウ

			球菌などの心配の少ないものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入り、真空詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー（冷凍全卵『HV No 3』）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-7	(冷) オムレツ A	EA	1 品 質 (1) 鶏卵（1 3-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) 鶏卵、乳化剤等を使用中心部がトロっとした食感を有するものとする。 (3) ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1 EA=6 0 g 標準× 5 個入りボイリングバッグ詰とする。 3 参考銘柄 「すぐる食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-8	(冷) オムレツ B	EA	1 品 質 (1) 鶏卵（1 3-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) 鶏卵、乳化剤等を使用中心部がトロっとした食感を有するものとする。 (3) ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 EA=3 0 g 標準× 1 0 個入りボイリングバッグ詰とする。 3 参考銘柄 「キューピー」「三和製玉」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-9	(冷) 卵きんちゃく	EA	1 品 質 (1) 鶏卵の項（1 3-1）の（1）～（7）に該当する鶏卵を使用したものとする。 (2) 衛生的に処理されたものとする。 (3) きんちゃくでまるごと 1 個の卵を包み、口を縛ったものとする。 2 重 量 1 EA=4 5 g。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄

			「大冷」「三和製玉」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-10	（冷）目玉焼	PK	1 品 質 （1）鶏卵（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 （2）目玉焼き風の丸型のオムレツとする。 2 内容量及び包装 1 PK=35g標準×6個入りボイリングバッグ詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-11	（冷）出し巻卵	EA	1 品 質 （1）鶏卵（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 （2）ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1 EA=500g標準20カット、ボイリングバッグ詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
13-12	（冷）ミートオムレツ	PK	1 品 質 （1）鶏卵（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 （2）オムレツに、調味したミートを入れたもの。 （3）ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 PK=40g×10個入りボイリングバッグ詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「大冷」「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-13	（冷）チーズオムレツ	EA	1 品 質 （1）鶏卵（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 （2）オムレツに、チーズを入れたもの。 （3）ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 EA=60gとする。

			3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー（スノーマンC a たっぷりオムレツ（チーズ）」 「三和」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-14	(冷) プレーンオムレツ	EA	1 品 質 (1) 鶏卵（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1EA=60g とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー（スノーマンC a たっぷりオムレツ（プレーン）」 「三和」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13 - 15	卵豆腐	EA	1 品 質 (1) 鶏卵（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) 調味料を加え、加熱し、冷却したものとする。 2 内容量及び包装 1EA=90g のプラスチック容器入り、タレ・スプーン付きとする。 3 賞味期限 納入後、10日以上を有するものとする。 4 参考銘柄 「ミヨシ」「ヤマト食品」「福山コープ」「神栄ブランド」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-16	(冷) ハムエッグフライ	EA	1 品質 厚切りハムに半熟卵をのせ、パン粉で衣つけしたもの 2 重量 1EA=約80g とする。 3 参考銘柄 「日本食研」「八千代商事」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13-17	(冷) スクランブルエッグ	KG	1 品 質 (1) 鶏卵の項（13-1）の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) 鶏卵、乳化剤等を使用し、トロっとした食感を有するものとする。

			(3) ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1 PK=1 KG標準ボイリングバッグ詰とする 3 参考銘柄 「キューピー (スノーマンとろっとスクランブル)」 又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
13-18	(冷) スクランブルエッグ (ハード)	KG	1 品 質 (1) 鶏卵の項 (13-1) の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) 鶏卵、入荷剤等を使用し、食感の良いものとする。 (3) ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1 PK=1 KG標準ボイリングバッグ詰とする 3 参考銘柄 「キューピー (スノーマンスクランブルエッグR)」 又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
13-19	(冷) たまごやき (だし)	PK	1 品 質 (1) 鶏卵の項 (13-1) の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) 鶏卵、入荷剤等を使用し、甘さ控えめで、かつおだし、こんぶだしのうま味を効かせた上品な味わいに仕上げたものとする。 (3) ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1 PK=500 g標準ボイリングバッグ詰とする 3 参考銘柄 「キューピー (スノーマンたまごやき (だし))」 又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
13-20	(冷) スペイン風たまごやき	PK	1 品 質 (1) 鶏卵の項 (13-1) の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) 鶏卵、入荷剤等を使用し、じゃがいも、たまねぎ、赤ピーマン、ほうれん草、ベーコンと具がたっぷり入った彩り豊かでボリューム感のあるスペイン風たまごやきとする。 (3) ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1 PK=500 g標準8カットボイリングバッグ詰とする 3 参考銘柄 「キューピー (スノーマンスペイン風ベイクドエッグ)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)

13 - 21	(冷) たまごやき (しょうゆ)	PK	1 品 質 (1) 鶏卵の項 (13-1) の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) しょうゆのうま味を効かせた、ほのかな甘口の卵焼とする。 (3) ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1 PK = 500 g 標準10カットボイリングバッグ詰とする 3 参考銘柄 「キューピー (スノーマンたまごやきしょうゆ)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
13 - 22	(冷) ウインナーオムレツ	PK	1 品 質 (1) 鶏卵 (13-1) の品質を満たすものを使用しているものとする。 (2) オムレツに、ウインナーとミックスベジタブルをトッピングしたものとする。 (3) ボイル調理可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 PK = 30 g × 10 個入りボイリングバッグ詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
14-1	プリン	EA	1 品 質 生乳、砂糖、果糖、カラメルソース、乳製品、水飴、香料を使用したものとする。 2 内容量等 1 EA = 50 g 以上、スプーン付きメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、7 日以上期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「森永乳業」「チチヤス」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
14-2	コーヒー牛乳	EA	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の「乳飲料」又は「コーヒー入り清涼飲料」とする。 (2) 市販品の「カフェオーレ」及び「ミルクコーヒー」とする。 2 内容量及び包装等 1 EA = 200 ml 入りメーカー標準の包装、ス

			トロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、15日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本酪農」「明治乳業」「森永乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-3	牛乳	EA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本酪農」「明治乳業」「森永乳業」「らくれん」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-4	LL牛乳（小）	EA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入り無菌包装とし、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、30以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「毎日牛乳」、森永牛乳、「デイリー」、「チチヤス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-5	LL牛乳（大）	EA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入り無菌包装とする。 3 賞味期間 納入後、1か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本酪農」「明治乳業」「森永乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-6	乳酸菌飲料	EA	1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「乳製品乳酸菌飲料」とする。 (2) 「特定保健用食品」とする。 2 内容量 1EA=65ml標準入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限

			納入後、6日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ヤクルト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-7	はっ酵乳飲料	EA	1 品 質 （1）乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。 2 内容量等 1EA=125ml入りのほか、容器によってはストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、12日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ジョア」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-8	ヨーグルト（大）	EA	1 品 質 （1）乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 （2）プレーンタイプとする。 2 内容量及び包装 1EA=400ml入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、10日以上の期間を有するものとする。
14-9	ヨーグルトA	EA	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=70g以上入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。 3 賞味期限 納入後、10日以上の期間を有するものとする。 4 その他 納品時、ばらで納入 5 参考銘柄 「らくれん」「森永乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-10	ヨーグルトB	EA	1 品 質 （1）乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 （2）味はその都度指定する。 2 内容量及び包装 1EA=100ml入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。 3 賞味期限 納入後、10日以上の期間を有するものとする。

			4 その他 納品時、ばらで納入 5 参考銘柄 「ソフール」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-11	ヨーグルト C	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) 味はその都度指定する。 2 内容量及び包装 1 E A = 8 0 g 入りメーカー標準の包装、スプーン付とする。 3 賞味期限 納入後、10 日以上の期間を有するものとする。 4 その他 納品時、ばらで納入 5 参考銘柄 愛知ヨーク（ソフトクリームヨーグルト、プレーンヨーグルト、コアコアりんご、コアコアぶどう、コアコアもも、コアコアいちご）又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-12	ダイスチーズ	K G	1 品 質 (1) 一般共通規格の定義（5）の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。 (2) 色沢、風味良好なものとする。 (3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。 (4) 特有の香味を有するものとする。 (5) 7. 5 mm のサイコロ状にカットした調理用のものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入り、メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「雪印乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-13	シュレッドチーズ	P K	1 品 質 (1) 一般共通規格の定義（5）の乳及び乳製品「ナチュラルチーズ」とする。 (2) 色沢、風味良好なものとする。 (3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。 (4) 特有の香味を有するものとする。 (5) 細切りチーズとし、トッピングができ、すばやく溶け、余熱でも溶けるものとする。

			2 内容量及び包装 1 k g 入り、メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「雪印乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-14	粉チーズ	E A	1 品 質 (1) 一般共通規格の定義 (5) の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。 (2) 色沢、風味良好なものとする。 (3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。 (4) 特有の香味を有するものとする。 (5) パルメザンとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 5 0 0 g、ビニール包装とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「雪印乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-15	チーズA	E A	1 品 質 (1) 一般共通規格の定義 (5) の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。 (2) 色沢、風味良好なものとする。 (3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。 (4) 特有の香味を有するものとする。 (5) 一般市販品のスライスチーズ 2 内容量 1 E A = 7 枚入り 1 2 6 g 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「雪印乳業」「森永」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-16	チーズB	P K	1 品 質 (1) 一般共通規格の定義 (5) の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。 (2) 色沢、風味良好なものとする。 (3) 異物混入なく、品質が一定しているものとする。 (4) 特有の香味を有するものとする。 (5) 一般市販品の 6 P チーズ 2 内容量

			1 PK=6 EA×17 g。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「雪印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-17	(冷) アイスクリーム	EA	1 種 類 (1) 乳及び乳製品の成分規格「アイスクリーム」とする。 2 品 質 (1) 乳脂肪含有率は13.5～15%とする。 (2) 1箱に3種類入っているものとする。 3 内容量及び包装等 1 EA=70ml。6個入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。 4 賞味期限 納入後、120日以上を有するものとする。 5 参考銘柄 「ハーゲンダッツ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-18	カルシウム飲料A	EA	1 種 類 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 品 質 (1) カルシウムが700mg以上含まれているものとする。 (2) 一般市販品とする。 3 内容量及び包装等 1 EA=200ml 4 賞味期限 納入後、70日以上を有するものとする。 5 参考銘柄 「毎日骨太」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14-20	カルシウム飲料C	EA	1 種 類 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。 2 品 質 (1) カルシウムが700mg以上含まれているものとする。 (2) 一般市販品とする。 3 内容量及び包装等 1 EA=190g 4 賞味期限 納入後、10日以上を有するものとする。

			5 参考銘柄 「毎日骨太」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-00	生（冷凍）野菜・ 果物共通規格		1 品 質 （1）新鮮なもので、かつ、それぞれ食品固有の色沢、形状を有するものとする。 （2）果物は風味、香味がよいものとする。 （3）未熟品及び過熟品でないものとする。 （4）病虫害、外傷、腐敗等がないものとする。 （5）適当に表皮を除いたものとする。 （6）それぞれの等級に定められた形、粒に適合するものとする。 （7）株付きの野菜については、原則として株つきとする。 （8）サイズを揃えること。 （9）冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により－18℃以下の凍結状態を保持した食品で、解凍して前号（1）～（6）の品質を維持するものとする。 2 表 示 一般共通規格第8項によるほか、冷凍品についてはJASに定める品質表示基準によるものとする。 3 梱 包 （1）冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で、食品添化物等の規格基準に基づき包装されたものを段ボール箱詰したものとする。 （2）生野菜、果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿とする。 （3）特に指示するもの以外は水洗いされているもの。ただし、水洗いしないものについては、市場流通の形態とする。（土及び砂が除かれているもの。） 4 その他 （1）一般共通規格5「納入要領」に準ずる。 （2）国産品を指定したもので納入困難な品目については、輸入品の納入を認める。ただし、納入に際しては、事前に単価及び数量等について官の承認を得るものとする。
15-1	（冷）ホールコーン	KG	1 品 質 （1）粒揃いの米国、ニュージーランド又はタイ産ホールコーンとする。 （2）固有の甘味を有しているものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。

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

			5 k g のビニール袋入り。又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－6	（冷）甘藷	K G	1 品 質 （1）発芽していないものとする。 （2）十分に肥育されたものとする。 （3）ひげ根、茎を除去したものとする。 （4）Mサイズのを、天ぷら用にスライスしたものとする。 2 内容量及び包装 5 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－7	（冷）里芋	K G	1 品 質 子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き丸にカットしたものとする。 2 サイズ Mとし粒揃いのものとする。 3 内容量及び包装 5 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 参考銘柄 「利重貿易」「C R C」「クラレイ」「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－8	切こんにゃく	K G	1 品 質 （1）良質のこんにゃく粉を使用したものとする。 （2）弾力性に富み、きょう雑物が混入していないものとする。 （3）形状は5 mm角程度の太さに押出し器で押し出したものとする。 2 内容量及び包装 1 袋＝固形量1 k g 入り、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5 日以上の期間を有するものとする。
15－9	こんにゃく	K G	1 品 質 （1）良質のこんにゃく粉を使用したものとする。 （2）弾力性に富み、きょう雑物が混入していないものとする。 （3）形状は長方形のものとする。 2 内容量及び包装 1 袋＝固形量5 0 0 g（2 枚入り）～1 k g

			(4枚入り) ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。
15-10	糸こんにゃく	KG	1 品 質 (1) 良質のこんにゃく粉を使用したものとする。 (2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないものとする。 (3) 形状は糸状のもの。 2 内容量及び包装 1袋＝固形量1kg入り、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。
15-11	(冷) 山芋トロロ	KG	1 品 種 (1) 傷み、病虫害のない原料を使用したものとする。 (2) 砂等のきょう雑物が混入していないものとする。 2 包 装 500g入り真空詰とする。 3 参考銘柄 「イースタン」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
15-12	(冷) ほうれん草(カット)	KG	1 品 種 (1) 鮮やかな濃緑色を呈するものとする。 (2) 「とう」の立っていないものとする。 (3) 茎、葉が良く育ったものとする。 (4) 根部は除去し、根元は一方に良く揃っているものとする。 (5) 水洗完全なものとする。 (6) IQFとする。 2 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
15-13	人参	KG	1 品 質 (1) 葉、茎及びひげ根を除いたものとする。 (2) 「肌割れ」、「双股」及び「す」等のないものとする。 (3) 特有の鮮やかな色、香味を有するものとする。 2 重 量 1本150g以上とする。
15-14	南瓜カット	KG	1 品 質 (1) 成熟度のよい「栗南瓜」とする。 (2) 特有の甘味、香味を有するものとする。 (3) 生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、角

			切りにしたものとする。 2 重 量 5 k g 詰めビニール包装
15-15	(冷) 南瓜	KG	1 品 質 (1) 成熟度のよい「栗南瓜」とする。 (2) 特有の甘味、香味を有するものとする。 (3) 生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、角切りにしたものとする。 2 重 量 5 k g 詰めビニール包装
15-16	にら	KG	1 品 質 (1) 鮮やかな濃緑色を呈するものとする。 (2) みずみずしく萎れていないものとする。 (3) 根立ちより切り取ったものとする。 (4) 土、砂等を除いたものとする。 2 包 装 市販流通品とする。
15-17	(冷) ブロッコリー	KG	1 品 質 (1) 蕾が開き過ぎていないものとする。 (2) 1片ずつ分割し、粒揃いのものとする。 (3) 鮮やかなグリーンを呈し、香味が損なわれていないものとする。 (4) ブランチングし、I Q F とする。 2 内容量及び包装 5 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「中央食品」「中央冷蔵」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-18	(冷) チンゲン菜(カット)	KG	1 品 質 (1) 新鮮で風味良好なものとする。 (2) 根部及び枯葉等は除去したものとする。 (3) 砂等の雑物が付着していないものとする。 (4) 葉柄が扁平で幅広く、葉身とも淡緑色のものとする。 (5) 尻部が張り、胴部が締まり、頂部が開いたものとする。 (6) ブランチングし、I Q F とする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「大冷」「ニチレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-19	春菊	KG	1 品 質

			(1) 新鮮で香味良好なものとする。 (2) 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないものとする。 (3) 「とう」の立っていないものとする。 2 包装 市販流通品とする。
15-20	トマト	KG	1 品質 (1) 赤色又は桃色種のものとする。 (2) 完熟度70%程度のものとする。 (3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないものとする。 2 規格 M又はLとする。
15-21	ピーマン	KG	1 品質 (1) 鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するものとする。 (2) 辛味の弱い又は辛味のないものとする。 2 重量 1個30gを標準とする。
15-22	黄ピーマン	KG	1 品質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、黄色を呈するものとする。 (2) 肉厚で弾力性を有するものとする。 (3) 甘味が強く、生食に適しているものとする。 2 規格 M又はLとする。 3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
15-23	赤ピーマン	KG	1 品質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、赤色を呈するものとする。 (2) 肉厚で弾力性を有するものとする。 (3) 甘味が強く、生食に適しているものとする。 2 規格 M又はLとする。 3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
15-24	(冷) グリーン アスパラガス	KG	1 品質 (1) 良質なグリーンアスパラガスをブランチングしたものとする。 (2) 1本ものとする。

			2 規 格 Mとする。 3 包 装 1 EA=500 g入りビニール包装とする。 4 参考銘柄 「利重貿易」「CRC」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-25	三つ葉	KG	1 品 質 特有の香味を有し、根部及び枯葉等を除去したものとする。 2 包 装 市販流通品とする。
15-26	しその葉	EA	1 品 質 (1) 固有の香味を有し、若葉を摘み取ったものとする。 (2) 「大葉」とする。 2 内容量及び包装 1 EA=100枚入りポリエチレンパック又は袋詰とする。
15-27	(冷) 刻みオクラ	KG	1 品 質 (1) 良質なオクラをブランチングし、5mm幅にカットして急速凍結したものとする。 (2) 自然解凍で食べられるものとする。 2 包 装 500 g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「ニチレイ」「富士通商」「クラレイ」「ニッスイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-28	葱	KG	1 品 質 ユリ科の「葉ネギ（青ネギ）」とする。 2 品 質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいものとする。 (2) 葉ねぎの長さは60～70cm程度を標準とし白色部が5cm以上のものとする。
15-29	白葱	KG	1 品 質 ユリ科の「根深ねぎ」とする。 2 品 質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいものとする。 (2) 全体の6割から7割が白い部分で、葉先までみずみずしいもの。 (3) 葉先は適度に除去したものとする。 3 その他

			国産品とし、産地表示がしてあるものとする。
15-30	水菜	KG	1 品 質 (1) 新鮮で香味良好なものとする。 (2) 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないものとする。 (3) 「とう」の立っていないものとする。
15-31	キャベツ	KG	1 品 質 (1) 外皮を除き抱合完全な結球の硬いものとする。 (2) 外葉、根部を除去したものとする。 (3) 土、砂等の異物が付着していないものとする。 2 重 量 1 玉 1 k g 以上、早生は 5 0 0 g 以上とする。
15-32	紫キャベツ	KG	1 品 質 (1) 国産品とし、品種固有の形状を有し、色沢良好なものとする。 (2) 表皮は紫色を呈し、葉肉は白色とする。 2 重 量 1 玉 8 0 0 g 以上とする。
15-33	大根	KG	1 品 質 (1) ひげ根を除去し、損傷等のないものとする。 (2) 肉質は、「す」が入っていない繊維の少ないものとする。 (3) 極端な曲がりのないものとする。 2 重 量 1 本 4 0 0 g 以上葉付き（葉は 1 0 c m 程度）とする。
15-34	貝割大根	KG	1 品 質 (1) ひげ根がついたものとする。 (2) 長さ 1 0 c m 程度のものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 5 0 g 以上とし、フードパック容器詰とする。
15-35	玉葱（洗）	KG	1 品 質 (1) 発芽していないものとする。 (2) 根、上茎及び葉を除去したものとする。 (3) 皮を剥き、根を除いたものとする。 2 重 量 1 個 1 5 0 g 以上とする。
15-36	紫玉葱	KG	1 品 質 (1) 発芽していないものとする。 (2) 根、上茎及び葉を除去したものとする。 (3) 皮を剥き、根を除いたものとする。 2 重 量

			1個150g以上とする。
15-37	太もやし	KG	1 品 質 (1) 「緑太もやし」とする。 (2) ブラックマッペ又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のものとする。 (3) 鮮度よく、「折れ」のないものとする。 (4) きょう雑物が混入していないものとする。
15-38	もやし	KG	1 品 質 (1) ブラックマッペ又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のものとする。 (2) 鮮度よく、「折れ」のないものとする。 (3) きょう雑物が混入していないものとする。
15-39	(冷) カリフラワー	KG	1 品 質 (1) 新鮮で蕾が白く、汚れていないものとする。 (2) 花と平行に葉を切ったものとする。 (3) 葉は花を傷めない程度とし、その他については流通形態とする。 (4) ブランチングし、IQFとする。 2 包 装 500g入りビニール包装とする。 3 参考銘柄 「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-40	ごぼう（ささがき）	KG	1 品 質 (1) 肉質は軟らかく、「す」がないものとする。 (2) へたを除去し、剥皮後千切しあくぬきしたものとする。 (3) 千切は大小著しく差異のないものとする。 (4) ポリエチレン、ポリプロピレン袋詰め、量目から水分量は除く。
15-41	ごぼう乱切	KG	(1) 葉柄は3cm以内とし、ひげは除去したものとする。 (2) 肉質は軟らかく、「す」がないものとする。 (3) 生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、カットしたものとする。 (4) ポリエチレン、ポリプロピレン袋詰めとし、量目から水分量は除く。
15-42	セロリ	KG	1 品 質 (1) 特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したものとする。 (2) 茎は柔らかく、生食に適するものとする。 2 重 量 1株1.5kg以上とする。

15-43	にがうり	KG	1 品 質 成熟せず、曲がりのないものとする。 2 重 量 1本200～400gとする。
15-44	蓮根乱切	KG	1 品 質 (1) 肉質柔軟なものとする。 (2) 生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、乱切りにカットしたものとする。 (3) ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰めとし、量目から水分量は除く。
15-45	蓮根スライス（金平用）	KG	1 品 質 (1) 肉質柔軟なものとする。 (2) 生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、スライスしたものとする。 (3) ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰めとし、量目から水分量は除く。
15-46	むきえんどう	KG	1 品 質 1 成熟度良好で軟らかいものとする。 2 粒ぞろいのものとする。
15-47	レタス	KG	1 品 質 (1) 洗浄栽培によるものとする。 (2) 肥育十分なものとする。 (3) 葉部は淡緑色を呈するものとする。 2 重 量 1玉300g以上とする。
15-48	茄子	KG	1 品 質 (1) 長茄子 (2) 国産品とし、種子が少なく、皮が柔らかいものとする。 2 サイズ 1本120gを標準とする。
15-49	胡瓜	KG	1 品 質 (1) 表皮は濃緑色を呈するものとする。 (2) 極端な曲がりのないものとする。 (3) 種子が少なく、皮が薄いものとする。 (4) 「A（秀）」級品とする。 2 サイズ 長さ15cm、直径2.5～3.5cm標準のM又はLとする。
15-50	生姜	KG	1 品 質 (1) 肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないものとする。 (2) 特有の香味を有し、辛味が強いものとする。 2 重 量

			1片30g程度のものとする。
15-51	かぶ	KG	1 品 質 (1) 表面が滑らかで水気を帯びているものとする。 (2) ひげ根を除去し、茎を10cm程度残したものとする。 (3) 肉質のきめが細かく、「す」及び「割れ」のないものとする。 (4) 甘味を有するものとする。 2 重 量 1玉500g以上とする。
15-52	パセリ	KG	1 品 質 (1) 特有の香りを有するものとする。 (2) 鮮やかな濃緑色を呈するものとする。 (3) 刻みが小さく、密集しているものとする。 (4) 葉質の柔らかい新鮮なものとする。 (5) 茎付きとし、長さは市販流通のものとする。 2 内容量及び包装 1袋200gを標準とし、市販流通品とする。
15-53	白菜	KG	1 品 質 (1) 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないものとする。 (2) 根部を除去したものとする。 2 重 量 1玉=1kg以上のものとする。
15-54	おろしにんにく	EA	1 品 質 発芽していない、上茎、根毛及び首を除去したものとする。 2 材 料 にんにく、食塩、調味料（アミノ酸等）、ミョウバン、酸味料、香料、増粘多糖類等 3 内容量及び包装 1EA=270g標準入りプラスチック容器詰とする。 4 賞味期間 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 「S&B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-55	おろし生姜	EA	1 品 質 (1) 肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないものとする。 (2) 特有の香味を有し、辛味が強いものとする。 2 材 料 しょうが、醸造酢、食塩、発酵調味料等 3 内容量及び包装 1EA=270g標準入り粘体チューブとする。

			4 賞味期間 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 「S&B」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-56	(冷) むき枝豆	PK	1 品 質 (1) 枝豆をさやから取り出したものとする。 (2) 自然解凍で食べられるものとする。 (3) ブランチングし、IQFとする。 2 重 量 1 PK=500 g入りビニール包装とする。 3 参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-57	(冷) いんげん	KG	1 品 質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するものとする。 (2) 両端を切断したものとする。 (3) ブランチングし、IQFとする。 2 内容量及び包装 500 g入りビニール包装とする。 3 参考銘柄 「中央食品」「CRC」「ニッスイ」「クラレイ」 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-58	(冷) きぬさや	KG	1 品 質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するものとする。 (2) 両端を切断したものとする。 (3) ブランチングし、IQFとする。 2 内容量及び包装 500 g入りビニール包装とする。 3 参考銘柄 「中央食品」「CRC」「クラレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-59	(冷) ごぼう千切	KG	1 品 質 (1) 「す」が入っていないものを使用していること。 (2) へたを除去し、剥皮後千切りしアク抜きしたものとする。 (3) 千切は大小著しく差異のないものとする。 (4) ブロック凍結又はIQFとする。 2 内容量及び包装 1 kg入りビニール包装とする。 3 参考銘柄 「利重貿易」「クラレイ」「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

15-60	(冷) ミックスベジタブル	KG	1 品 質 (1) グリンピース、スイートコーン及び人参が等分に混合され、粒揃いのものとする。 (2) 人参は0.8cm程度の角切りとする。 2 内容量 1kg入りビニール包装とする。 3 参考銘柄 「マルハニチロ」「フェスティバル」「ニチレイ」「マッケイン」「神栄」「ミホウ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-61	(冷) にんにくの芽	KG	1 品 種 根を除き、ブランチングしたものとする。 2 サイズ 長さ5cmのショートサイズとする。 3 包 装 500g又は1kg入りビニール包装とする。 4 参考銘柄 「CRC」「クラレイ」「中央食品」「ミホウ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-62	(冷) 小松菜 (カット)	KG	1 品 質 (1) 鮮やかな緑色を呈した中国産の良質な小松菜を4～5cmにカットしたものとする。 (2) ブランチングし、IQFとする。 2 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「ニチレイ」「大冷」「CRC」「富士通商」「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-63	(冷) 菜の花	KG	1 品 質 良質な菜の花をブランチングし、IQFとする。 2 内容量及び包装 500g 3 参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-64	(冷) ミックス野菜	KG	1 品 質 (1) (冷) ブロッコリーの項(1)～(4)に同じ。 (2) (冷) カリフラワーの項(1)～(4)に同じ。 (3) 良質な人参を乱切りにカットしたものを、ブランチングし、IQFとする。 (4) 割合はブロッコリー40%、カリフラワーを40%、人参20%とする。

			2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-65	(冷) ミックス野菜(中華)	KG	1 品 質 筍、人参、マッシュルーム、きくらげ、くわい、にら、いんげんをスライスしたものとする。 2 内容量及び包装 500 g 入りビニール包装とする。 3 参考銘柄 「神栄」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-66	(冷) 揚げ茄子	KG	1 品 質 乱切りにした茄子を素揚げにしたIQFとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「ニチレイ」「ライフ」「利重」「中央冷蔵」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-67	水煮メンマ	KG	1 品 質 一般市販品の中国産水煮メンマとする。 2 重 量 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後1か月以上とする。 4 参考銘柄 「丸松物産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-68	プチトマト	EA	1 品 質 (1) 赤色又は桃色種の丸形のものとする。 (2) 完熟度70%程度のものとする。 (3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないものとする。 2 内容量及び包装 1 EA=200 g (13~18個) 標準入りパック詰とする。 3 サイズ Mとする。
15-69	(冷) クランチウェッジポテト	KG	1 品 質 スパイシーな味付けの皮つきコーティングフライドポテトとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰めとする。

			3 参考銘柄 「ニチレイフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-70	(冷) 緑ピーマンスライス	KG	1 品 質 鮮やかな緑色を呈した中国産の良質なピーマンをスライスしたものとする。 2 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-71	(冷) 3色ピーマンスライス	KG	1 品 質 鮮やかな赤、黄、緑色を呈した中国産の良質な3色のピーマンをスライスしたものとする。 2 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-72	(冷) スナップエンドウ	KG	1 品 質 鮮やかな緑色を呈した冷凍スナップエンドウとする。 2 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-73	パセリ (チップ)	CN	1 材料 パセリ 2 品質 乾燥、みじん切りにしたもの 3 内容量及び包装 1CN=80g入り缶詰とする プルトップ仕様でゴムの蓋付きとする。
15-74	(冷) 馬鈴薯	KG	1 品 質 冷凍乱切りカットした馬鈴薯とする。 2 内容量及び包装 ポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

15-75	(冷) 豆腐	KG	1 品 質 ダイスカットの冷凍豆腐とする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「不二製油」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-76	(冷) オニオンソテー	KG	1 材 料 玉葱、大豆油 2 品 質 玉葱をスライスにして、玉葱重量で30%まで炒めたものとする。 3 内容量及び包装 1 EA=1 k g 4 参考銘柄 「KAGOME」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-77	(冷) グリル野菜ミックス	KG	1 材 料 ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン 2 品 質 ノンオイルでグリルミックスしたものとする。 3 内容量及び包装 1 EA=1 k g 4 参考銘柄 「KAGOME」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-78	トマトピューレー	KG	1 材 料 トマト 2 品 質 完熟トマトの風味がほどよく保たれている、味付をしていないトマトピューレーとする。 3 内容量及び包装 1 EA=1 k g 4 参考銘柄 「KAGOME」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-79	(冷) アボカドカット	PK	1 材 料 アボカド 2 品 質 食べごろのアボカドを1口サイズにして、冷凍したものとする。 3 内容量及び包装 1 PK=500 g

			4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-00	漬物、佃煮類共通規格		1 適用範囲 (1) 農産物の粕漬、醤油漬、酢漬、味噌漬、糠味噌漬及び塩漬類はJASを適用する。 (2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用及び容器、包装は食品、添加物等の基準に基づくものとする。 (3) 量目の検量は、計量法を適用する。 (4) 表示はJAS品質表示基準を準用する。 (5) 液汁のあるものについては、量目外とする。 2 材 料 (1) 新鮮で良好なもので、病中害、変質、損傷等のないものとする。 (2) 異物、きょう雑物の混入が認められないものとする。 3 品 質 (1) 固有の色沢を有し、香味、肉質、形状及び調整が良好なものとする。 (2) 異臭、腐敗、変質等が認められないものとする。 (3) 調味液が適度に浸透しているものとする。 (4) 佃煮類は一定期間保存に耐え得るものとする。 (5) 市販の中級品以上のものとする。 4 賞味期限 (1) 新 漬 納入後、冷蔵保存で7日以上の間を有するものとする。 (2) 古 漬 納入後、冷蔵保存で3か月以上の間を有するものとする。 (3) パウチ包装品 原則として納入後、冷蔵保存で2か月以上の間を有するもののほか、小分けした場合は5日以上の間とする。 (4) 佃煮類 納入後、冷蔵保存で6か月以上の間を有するものとする。 (5) 以上を標準とするほか、細部はその都度指定する。

16-01	レトルトパウチ 食品共通規格		貯糧品レトルトパウチ食品共通規格の項に同じ。
16-2	安芸紫	KG	1 品 質 (1) 一般市販品。 (2) 広島菜をしそと醤油で味付けしたものとする。 2 重 量 2 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後 3 か月以上とする。 4 参考銘柄 「山豊」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-3	青じその実漬	KG	1 品 質 (1) 上質のしその実 1 割、塩漬大根（みじん切り） 9 割を標準とし、少量の生姜を加えたものとする。 (2) 十分に漬け込まれ、歯切れのよいものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。
16-4	青じそあちゃら	KG	1 品 質 寒干し大根、青じそ、菊花、唐辛子等を甘酢漬けにし、歯ざわり良く仕上げたものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後 2 か月以上とする。
16-5	しば漬	KG	1 材 料 胡瓜、しそ、生姜、醤油、食塩、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、甘味料等 2 品 質 1 項の材料を混ぜ合わせ、調味料等で漬け込んだものとする。 3 内容量及び包装 1 k g 入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後 2 か月以上とする。 5 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-6	茄子漬	KG	1 品 質 (1) 熟し過ぎず、変色のない茄子を使用したものとする。 (2) 米ぬか、食塩を使用して漬けたものとする。 (3) 適度の米ぬかを添付したものとする。

			2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。 3 その他 品質を傷めない程度に手で軽く米ぬかをぬぐい落として計量する。
16-7	べったら漬	KG	1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したものとする。 (2) 1本200g以上のものとする。 (3) 麴漬とし、適度の麴を添付したものとする。 2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。 3 その他 麴は量目に含めない。
16-8	胡瓜醤油漬	KG	1 材 料 胡瓜、生姜、醤油、砂糖、調味料等 2 品 質 旬の胡瓜を材料で漬け込んだものとする。 3 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。 5 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-9	胡瓜漬	KG	1 品 質 (1) 熟し過ぎず、極端に曲がりのない胡瓜を使用したものとする。 (2) 米ぬか、食塩を使用して漬けたものとする。 (3) 適度の米ぬかを添付したものとする。 2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。 3 その他 品質を傷めない程度に手で軽く米ぬかをぬぐい落として軽量する。
16-10	沢あん漬	KG	1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したものとする。 (2) 1本200g以上のものとする。 (3) 米ぬか、塩等を使用したもの又は調味液に漬けたものとする。 2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するものとする。 3 その他

			12月～3月までの期間は新漬とする。
16-11	紅生姜	KG	1 品 質 (1) 筋のない新生姜を使用したものとする。 (2) 新生姜は、色沢鮮明なものとする。 (3) 適度の液汁を添加したものとする。 2 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとする。 4 その他 液汁は量目に含めない。
16-12	菜漬	KG	1 種 類 広島菜、辛子菜、水菜、高菜、野沢菜のいずれかを使用したものとする。 2 品 質 新鮮で虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。 3 賞味期限 納入後、7日以上を有するものとする。 4 その他 液汁は量目外とする。
16-13	菜漬 (炒菜)	KG	1 品 質 (1) 新鮮で、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。 (2) 「炒め菜」とする。 2 内容量及び包装 1袋＝1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、7日以上を有するものとする。
16-14	山菜漬	KG	1 品 質 山ごぼう、みつば、なめこ、しめじ、人参、菜の花等を使用し、調味したものとする。 2 内容量及び包装 1袋＝1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとする。 4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-15	大根桜漬	KG	1 材 料 大根、しそ、調味料 (アミノ酸等) 醤油、食塩、酸味料等 2 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない新鮮な大根を使

			用したものとする。 (2) 大根をいちょう切りにスライスしたものを1項の材料で漬け込んだものとする。 3 内容量及び包装 原則として、1 k g 入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとする。 5 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。 6 参考銘柄 「新香」「海崎」「マルフク」「アセイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－16	大根漬	K G	1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したものとする。 (2) 1本200 g 以上のものとする。 (3) 塩、アミノ酸等の調味液に漬け込んだものとする。 (4) 適度の液汁を添加したものとする。 2 賞味期限 納入後、7日以上を有するものとする。 3 その他 液汁は量目外とする。
16－17	朝鮮漬	K G	1 品 質 (1) 良質の白菜及び胡瓜のいずれかを材料を使用したものとする。 (2) 材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたものとする。 2 賞味期限 納入後、7日以上を有するものとする。 3 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16－18	白菜漬	K G	1 品 質 (1) よく結球した白菜を、十分に水洗いし、2つ又は4つ割りとし、唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。 (2) 塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なものとする。 (3) アミノ酸等の調味液に漬け込んだものとする。 (4) 適度の液汁を添加したものとする。 2 賞味期限 納入後、7日以上を有するものとする。 3 その他

			液汁は量目外とする。
16-19	福神漬	KG	1 品 質 (1) れんこん、大根、茄子、しそ、しょうが、なた豆、胡瓜の材料を適宜混入したものとする。 (2) 砂糖、水飴、醤油などに漬け込んだものとする。 (3) 天然着色料使用のものとする。 2 内容量及び包装 1袋＝1 k g 入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、7 日以上の期間を有するものとする。 4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。 5 参考銘柄 「やまう」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-20	福神漬（赤色）	KG	1 品 質 (1) 大根、茄子、しょうが、ごま、胡瓜の材料を適宜混入したものとする。 (2) 甘味料、酸味料、調味料などに漬け込んだものとする。 (3) 合成着色料使用のものとする。 2 内容量及び包装 1袋＝1 k g 入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、1 2 0 日以上を有するものとする。 4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。 5 参考銘柄 「みさき」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-21	白菜キムチ	BX	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 保存料、着色料未使用の甘口のもの。 2 重 量 1 BX＝1 k g × 1 0 袋入り。 3 賞味期限 使用日から2 日以上の期間を有するものとする。 4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。 5 参考銘柄 「徳山物産」
16-22	しその実漬	KG	1 品 質 (1) 上質のしその実1 割、塩漬大根（みじん切り）9 割を標準とし、少量の生姜を加えたものとする。 (2) 十分に漬け込まれ、歯切れのよいものとする。

			2 内容量及び包装 1 k g 入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。
16-23	つぼ漬	KG	1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したものとする。 (2) よく干し、いちよう切りにスライスした大根を調味液に漬け込んだものとする。 (3) 適度の液汁を添加したものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。 4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-24	うり漬	KG	1 品 質 (1) 熟し過ぎず、変色のないうりを使用したもの。 (2) 半割りしたうりを、米ぬか、食塩を使用して漬けたものとする。 (3) 適度の米ぬかを添付したものとする。 2 賞味期限 納入後、7 日以上の期間を有するものとする。 3 その他 品質を傷めない程度に手で軽く米ぬかをぬぐい落として計量する。
16-25	若竹煮	KG	1 品 質 若布、竹の子、しょうが、ゴマを調味料で調味したものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りレトルトパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「安田食品」「島の香」
16-26	青じそ山くらげ	KG	1 品 質 山くらげ、青じそ、しょうがを醤油等で調味又は、山くらげ、唐辛子を醤油等で調味したものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。
16-27	梅ごぼう	KG	1 品 質

			(1) 一般市販品とする。 (2) ごぼうを梅肉で和えたものとする。 2 重 量 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、50 日以上の期間を有するものとする。
16-28	山菜佃煮風	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 山菜類を佃煮風にしたものとする。 2 重 量 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「丸松」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-29	筍の中華和え	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 筍千切りをピリ辛に炊き上げ、ゴマラー油で和えた歯ざわりのよい中華惣菜。 2 重 量 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「丸松」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-30	大豆すき焼風	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 大豆のたんぱく質を肉状にしたものを、すき焼風に味付けしたものとする。 (3) 常温保存可能な新含気調理食品 2 重 量 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「カモ井」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-31	ピリ辛切り干	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 切干大根、きくらげ、春雨、人参、山せりを唐辛子、砂糖、酢、レモン果汁で味付けたものとする。 2 重 量 1 k g 入りとする。

			3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「太堀」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－32	のり豆	KG	1 品 質 (1) 良質な大豆とのりを使用したものとする。 (2) 人口甘味料、着色料を使用していないものとする。 (3) 大豆とのりの比率は1：1を標準とする。 2 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するものとする。
16－33	昆布佃煮	KG	1 品 質 (1) 昆布3等品以上を使用したものとする。 (2) 汁気のないものとする。 (3) 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、火詰したものとする。 (4) 種類については、しそ、子持等とする。 2 重 量 1 k g 又は2 k g ポリ袋入りとする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ヒロツク」「堂本」「アセイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－34	しそふき	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) フキとしその実を佃煮にしたものとする。 (3) 常温保存可能な新含気調理食品。 2 重 量 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「太堀」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－35	しそ若布	KG	1 材 料 若布、しその実、調味料等 2 品 質 (1) 砂糖、醤油等で佃煮風に味付けしたものとする。 (2) 人工甘味料を使用していないものとする。 3 内容量及び包装 1 k g 入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、45日以上期間を有するものとする。

16-36	しいたけ旨煮	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) しいたけをスライスし甘辛く調味したものとする。 2 重 量 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。
16-37	いか里芋煮	EA	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) いか、里いもを、砂糖、醤油等で調味したものとする。 2 重 量 1 EA = 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「カモ井食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-38	根菜ひじき	KG	1 材 料 ひじき、大根、人参、こんにゃく、わらび、赤ピーマン、植物油、醤油、砂糖、みりん、調味料等 2 品 質 佃煮風に味付けしたものとする。 3 包 装 1 k g 入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「大堀」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-39	ナムル	EA	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) もやし、わらび、ぜんまい、人参をナムル風に味付けしたものとする。 2 包 装 1 EA = 1 k g 入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 使用日から5 日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー」
16-40	山菜湯葉の煮物	EA	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 人参、筍、こんにゃく、山くらげ、木耳湯葉を、

			醤油、はちみつ等で調味したものとする。 2 重 量 1 E A = 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-41	ごぼうサラダ	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) ごぼうを、マヨネーズ、塩、醤油等で調味したもの。※ 2023. 4月以降は国産ごぼうを使用したものとする。 2 重 量 1 E A = 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 使用日から5日以上を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー大地のはぐくみ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-42	ポテトサラダ	K G	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 馬鈴薯を、マヨネーズ、塩、コショウ等で調味したもの。 2 重 量 1 袋 = 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 使用日から5日以上を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー大地のはぐくみ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-43	タラモサラダ	K G	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) マッシュポテトと魚卵又はたらこを、レモン汁、コショウ等で調味したものとする。 2 重 量 1 袋 = 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 使用日から5日以上を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-44	かつお角煮	K G	1 品 質

			(1) 一般市販品とする。 (2) 新鮮な鰹を細の目切りにしたものとする。 (3) 砂糖、醤油、水飴等によく火詰したものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入り真空詰とする。 3 参考銘柄 「石原水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-45	レトルトたらこ	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) たらこを赤外線焼きし、ほぐした状態にしたものとする。 2 内容量及び包装 1 EA=1 k g 入り、レトルト包装とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-46	(冷) あさりキムチ	KG	1 品 質 あさり、トマト、玉葱、長葱、もち米、にら、生姜を水あめ、みりん、唐辛子、醤油、酢等で漬け込んだものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入り真空詰とする。 3 参考銘柄 「竹田食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-47	(冷) 味付ひじき	KG	1 品 質 ひじき、黒豆、椎茸を使用したものとする。 2 内容量 1 袋=1 k g 入りとする。 3 参考銘柄 「高木海藻店」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-48	(冷) さんま梅煮	PK	1 品 質 (1) 二分の一にカットしたさんまを梅風味に調味したもの。 (2) 骨までやわらかに仕上げているものとする。 2 内容量及び包装 1 PK=1 k g (20個) 入り真空詰とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄

			「マルハニチロ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-49	牛蒡と蒟蒻の煮物	KG	1 品 質 国産の牛蒡、蒟蒻を、食感を生かして炊き上げたものとする。 2 内容量 1 k g 入（1 箱 1 0 袋）りとする。 3 賞味期限 納入後、 3 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「丸松」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-50	切干大根の煮物	KG	1 品 質 （1）切干大根、人参、油揚げを、かつお節からの旨みをきかせて、あっさり仕上げたものとする。 （2）保存料、着色料は不使用とする。 （3）常温保存可能な新含気調理食品とする。 2 内容量 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「青島鴨井食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-51	（冷）鶏そぼろ信田	PK	1 品 質 鶏ひき肉、豆腐、人参を合わせて油揚げで包み、調味したものとする。 2 内容量 1 PK = 1 0 EA 入り 6 0 0 g とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-52	（冷）ミニ田舎巻	EA	1 品 質 牛蒡、凍豆腐、インゲン、人参を油揚げで巻き、かんぴょうで2箇所結んだものとする。 2 内容量及び包装 1 EA = 3 5 g 3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するものとする。
16-53	黒酢根菜きんぴら	KG	1 品 質 黒酢を加え金平風に調味したものとする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りレトルトパウチとする。

			3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-54	たけのこ土佐煮	KG	1 品 質 たけのこを盛り付けやすい形状にカットし、薄味に仕上げた土佐煮とする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りレトルトパウチとする。 3 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-55	(冷) ホッキサラダ	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) ホッキ貝、イカ、カラフトシシヤモ卵をドレッシングで和えたものとする。 2 内容量 1 K g 入り真空パウチとする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」「大栄」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-56	(冷) チャプチェ	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) はるさめ、人参、赤ピーマン、牛肉、筍を砂糖、醤油、コチュジャン、オイスターソースで炒めたものとする。 2 内容量 5 0 0 g 入り真空パウチとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ケンミン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-57	春雨サラダ	KG	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) はるさめ、ピーマン、木耳、山くらげ等を酢物風に仕上げたものとする。 2 内容量 1 K g 入り真空パウチとする。 3 賞味期限

			納入後、1か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」「あじかん」「ジェフダ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-58	蓮根金平	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 蓮根、人参を醤油、砂糖で甘辛く炒め唐辛子を入れ金平風に仕上げたものとする。 2 内容量 1. 1 K g 入り真空パウチとする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-59	トマトサラダパスタ (ペンネ)	K G	1 品 質 玉葱と人参がアクセントのトマト味で、ペンネを和えたパスタサラダとする。 2 内容量 1 k g 入りとする。 3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-60	マカロニサラダ	K G	1 品 質 コクのあるしっかりとした味と固めのタレが特性の手作り感のあるマカロニサラダとする。 2 内容量 1 k g 入りとする。 3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-61	ポテトサラダ (大粒)	K G	1 品 質 ごろっとした国産じゃがいもと彩の良い国産人参を使用したポテトサラダとする。 2 内容量 1 k g 入りとする。 3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

16-62	燻製ベーコンポテトサラダ	KG	1 品 質 燻製した香りとうま味がしっかり感じられるベーコンと粒マスタードの風味が特徴のポテトサラダとする。 2 内容量 1 k g 入りとする。 3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-63	カルボナーラサラダ	KG	1 品 質 3種のチーズを使用した濃厚なカルボナーラソースで、ペンネを和えたパスタサラダとする。 2 内容量 1 k g 入りとする。 3 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-64	しそにんにく	KG	1 品 質 にんにくの皮をきれいに剥き、食塩、しその葉、しそ液で、調味料に漬け込んだものとする。 2 内容量 1 k g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するものとする。
16-65	オニオンソテー（常温）	EA	1 材 料 玉葱、植物油 2 品 質 玉葱をスライスにして、玉葱重量で15%まで炒めたものとする。（常温保存）できるもの。 3 内容量及び包装 1 EA = 300 g 4 参考銘柄 「GABAN」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16-66	梅干	KG	1 材 料 梅、赤しそ 2 品 質 （1）特有の香味、色沢を有するものとする。 （2）果肉が厚く良好なものとする。 （3）塩分濃度10%以下のもの。 （4）合成甘味料、合成着色料、合成糊料、酸化防止剤、漂白剤及び合成殺菌剤は使用していないものとする。 （5）異物が混入していないものとする。

			3 内容量及び包装 500g以上入1Kgまでとし、容器詰めとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5 参考銘柄 「紀州小橋食品」「全農水熊野」又は同等品以上のものとする。
17-1	みかん	KG	1 品 質 (1) 等級は「優」以上とする。 (2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するものとする。 2 種 類 「早生みかん」又は「温州みかん」とする。 3 サイズ 1個100g (M) を標準とする。
17-2	レモン	KG	1 品 質 (1) 鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するものとする。 (2) 固有の芳香を有するものとする。 2 重 量 1個80～100gを標準とする。
17-3	オレンジ	KG	1 品 質 (1) 熟度十分な「バレンシアオレンジ」とする。 (2) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するものとする。 2 重 量 1個180～200g (M) を標準とする。
17-4	グレープフルーツ	KG	1 品 質 (1) 熟度十分で固有の芳香を有するものとする。 (2) 白肉種、赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なものとする。 2 重 量 1個350g～450gを標準とする。
17-5	ネーブル	KG	1 品 質 (1) 国産品の「優」以上とする。 (2) 熟成十分で甘味があり、固有の芳香を有するものとする。 2 重 量 1個170g (M) を標準とする。
17-6	りんご	KG	1 品 質 (1) 「つがる」、「フジ」、「サンフジ」、「むつ」、「紅玉」、及び「ジョナゴールド」とし、等級は「優」以上とする。

			(2) 固有の芳香を有するものとする。 (3) 粒揃いのものとする。 2 サイズ サイズは40玉とする。
17-7	ぶどう (デラウェア)	KG	1 品質 (1) 「デラウェア」とし、等級は、「優」以上とする。 (2) 色沢良好で、表面に白い粉をふいているものとする。 (3) 粒揃いで実の「はり」のよいものとする。 2 サイズ M以上とする。
17-8	ぶどう (巨峰)	KG	1 品質 (1) 「巨峰」とし、等級は、「優」以上とする。 (2) 色沢良好で、表面に白い粉をふいているものとする。 (3) 粒揃いで実の「はり」のよいものとする。 2 内容及び包装 1kg入り化粧箱詰とする。
17-9	バナナ	KG	1 品質 (1) 等級は「優」以上とし、適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するものとする。 (2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないものとする。 2 重量 (1) 南米、フィリピン産 1本150g～200gとする。
17-10	いちご	KG	1 種類 「ほのか」及びその他同等品以上とする。 2 品質 (1) 等級は「優」以上とし、固有の芳香を有するものとする。 (2) 採取日から2～3日以内のものとする。 (3) 熟し過ぎず、表皮が薄い赤色を帯びたものとする。 (4) 砂等の異物の付着していないものとする。 3 サイズ及び包装 M又はLサイズとし、市販品300g以上入りパック詰とする。
17-11	キウイフルーツ	KG	1 品質 適度に熟し、固有の芳香を有するものとする。 2 サイズ

			M (1個100g標準) とする。
17-12	柿	KG	1 品 質 (1) 「富有柿」及び「あたご柿」の同等品以上とし、等級は、「優」以上とする。 (2) 適度に熟した肉質で堅さがあり、渋味がなく、甘味十分なものとする。 2 重 量 1個180g標準とする。
17-13	梨	KG	1 品 質 (1) 「20世紀」、「豊水」、「幸水」及び同等品以上とし、等級は「優」以上とする。 (2) 甘味十分で果汁が豊富であり、肉質の締まりがよいものとする。 2 サイズ M (10kg箱40個入り) 又はL (10kg箱36個) とする
17-14	すいか	KG	1 品 質 (1) 等級は「優」以上とし、果汁が豊富で甘味十分なものとする。 (2) 適度に熟したもので棚落ちしていないものとする。 (3) 変形等なく、皮の薄いものとする。 2 重 量 1玉5kg標準とする。
17-15	メロン	KG	1 品 質 (1) 適度に熟した「アールスメロン」とし、等級は「優」以上とする。 (2) 果汁が豊富で甘味十分なものとする。 (3) 固有の芳香を有するものとする。
17-16	桃	KG	1 品 質 (1) 「白桃種」とし、等級は「優」以上とする。 (2) 熟度、香味、甘味良好なものとする。 (3) 柔毛に光沢があり、傷やあたりがないものとする。 2 規 格 M (200g標準) とする。
17-17	ナタデココ	EA	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 固有の食感が良好なものとする。 2 内容量及び包装 内容総量1500g、固形量1000gとし、酸素吸収機能パウチとする。

			3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「はごろもフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
18-1	生しいたけ	KG	1 品質 (1) 固有の芳香を有し、粒揃いのものとする。 (2) 形状は、直径4.5～7cm程度中開きのものとする。 2 包装 100g標準（6～8枚）入り市販包装とする。 3 その他 産地表示のものとする。
18-2	(冷) 生しいたけ	KG	1 品質 (1) かさの開いていないものとする。 (2) 直径6～8cmで、いしづきを除いたものとする。 (3) IQFとする。 2 内容及び包装 1EA=500g（30個入り標準）入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「利重貿易」「クラレイ」「中央食品」「あじかん」
18-3	えのき茸	KG	1 品質 かさが小さく、軸の揃ったものとする。 2 包装 100g又は200g入り市販包装とする。
18-4	しめじ	KG	1 品質 (1) 固有の芳香を有し、粒揃いのものとする。 (2) カサの直径が1.5cm以内のツボミ状のもので柄の太いものとする。 2 包装 100～200g入り市販包装とする。
18-5	(冷) きのこミックス	KG	1 品質 (1) 椎茸、しめじ、マッシュルーム、ひらたけなどをミックスしたものとする。 (2) IQFとする。 2 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
20-00	調理加工食品共通規格		1 品質

			(1) 前処理を施し、急速凍結を行って-18°C以下の凍結状態で保持した冷凍品のものとする。 (2) 食品の鮮度がよく、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、適正に加工したものとする。 (3) 変色、腐敗、異臭、病虫害等のないものとする。 (4) 再凍結していないものとする。 (5) 添加物及び包装は「食品添加物等の規格基準」に基づく。 2 表 示 J A Sの品質表示基準に準ずる。 3 量目検査 検査の量目は、入り目管理が-2%～$+4\%$の間で管理されているものとする。 4 梱 包 市販の荷姿とする。 5 賞味期限 納入後、6か月以上を標準とし、品名によっては別に定める。 6 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。
20-1	(冷) あじフライ	E A	1 品 質 新鮮な鰯の頭、内臓を除去し、開きにしてパン粉をつけたものとする。 2 重 量 1 E A = 80 g 標準とする。 3 参考銘柄「ケーオー産業」「博宇食品」「八千代」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-2	(冷) 豚竜田揚	K G	1 品 質 豚ロース肉に、砂糖、醤油、みりん等で下味をつけ澱粉をつけたものとする。 2 内容量 1 k g (100 g 標準×10個) 入りとする。 3 参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-3	(冷) えびカツ	E A	1 品 質 (1) 新鮮なむきえびをすり身でつなぎ、粗目のパン粉で仕上げたものとする。 (2) えびの粒を残し、特有の食感を有するものとする。 2 重 量 1 E A = 120 g 標準とする。

			3 参考銘柄 「大栄食品」「八千代」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-4	(冷) いかリングフライ	KG	1 品 質 輪切りのイカにパン粉をつけたものとする。 2 内容量及び包装 1 k g（1個20 g標準）入りとする。 3 参考銘柄 「ニッスイ」「大冷」「ケーオー産業」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-5	(冷) 豚ロースカツ	EA	1 品 質 三軒豚を使用し、パン粉で仕上げたものとする。 2 重 量 1 EA=120 g標準とする。 3 参考銘柄 「ヤヨイ食品」「丸大」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-6	(冷) ヒレカツ	EA	1 品 質 豚ヒレ肉を使用し、パン粉で仕上げたものとする。 2 重 量 1 EA=45 g標準とする。 3 参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-7	(冷) いか天	EA	1 材 料 いか、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等 2 品 質 良質なイカを使用したものとする。 3 重 量 1 EA=50 g標準（いかは30 g以上）とする。 4 参考銘柄 「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-8	(冷) 牛肉コロッケ	EA	1 材 料 馬鈴薯、牛肉、玉葱、パン粉、砂糖、食塩等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形し、パン粉をつけ、急速冷凍したものとする。 3 重 量 1 EA=80 g以上とする。 4 参考銘柄 「ヤヨイ食品」「マルハニチロ」「日本食研」「ニチレイ」「ヤヨイ」「クワバラ食品」又は同等以上のもの

			の（他社製品を含む。）
20－9	（冷） かき揚げ（野菜天）	E A	1 品 質 （1）野菜に衣をつけて、かき揚げにしたものとする。 （2）自然解凍で食せるものとする。 2 重 量 1 E A＝5 0 g 標準とする。 3 銘 柄 「マルハニチロ」「ニッスイ」又は同等以上のもの （他社製品を含む。）
20－10	（冷） ロールキャベツ	E A	1 材 料 牛肉、豚肉、鶏肉、きゃべつ、玉葱、人参、パン粉、鶏卵、小麦粉、調味料等 2 品 質 材料を練り合わせ、きゃべつに包み込み、かんぴょうで結んだものとする。 3 重 量 1 E A＝6 0 g 標準とする。 4 参考銘柄 「味の素」「大冷」「ヤマガタ」「ミホウ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－11	（冷） 福袋	E A	1 品 質 良質の油揚げを使用し、その中に餅を入れ、かんぴょうで結んだものとする。 2 重 量 1 E A＝3 0 g 標準とする。 3 参考銘柄 「マルヤマ食品」「羽二重」「ニチロ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－12	（冷） ハンバーグ	E A	1 材 料 牛肉を主体としたもの。その都度指定する。 2 品 質 新鮮な牛肉に玉葱、パン粉等を練り合わせ調味し、小判型に成形したものとする。 3 内容量及び包装 1 E A＝1 1 0 g 標準とする。 4 賞味期限 納入後、2週間月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 製造業者名及び製造年月日の表示されたものとする。 6 参考銘柄

			「テーブルマーク」「日本ハム」「丸大」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-13	(冷) ミートボール	KG	1 材 料 鶏肉、豚肉、調味料等 2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形したものとする。 (2) IQFとする。 3 内容量及び包装 1 k g (1個8 g 標準) 入りポリエチレン袋詰とする。 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 「テーブルマーク」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-14	(冷) メンチカツ (クリームチーズ)	EA	1 品 質 挽肉と材料を練り合わせ調味したものでクリームチーズを包み、小判型に成形し、生パン粉で衣付けしたものとする。 2 重 量 1 EA=80 g 標準とする。 4 参考銘柄 「JFDA」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-15	(冷) ぎょうざ	EA	1 品 質 きゃべつ、玉葱、粒状植物たん白、鶏肉、ニンニク、長葱等を練り合わせ調味し、ぎょうざ皮で包んだものとする。 2 内容量及び包装 1 EA=30 g～35 g 標準とする。 トレイ詰とする。 3 参考銘柄 「イートアンド」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-16	(冷) しゅうまい	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 重 量 1 EA=30 g～35 g 標準、トレイ詰とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」「大冷」「ニッスイ」「ヤヨイサンフーズ」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製

			品を含む。)
20-17	(冷) 春巻	EA	1 品 質 (1) 豚肉、えび、筍、人参、きくらげ等を調理し、春巻きの皮で包んだものとする。 (2) 冷めてもぱりっとした食感のものとする。 2 重 量 1 EA=50～55 g とする。 3 参考銘柄 「味の素」「ニチレイ」「ニッスイ」「マルハニチロ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-18	(冷) えびボール	KG	1 品 質 (1) むきえびを30%以上使用したすり身をボール状にしたものとする。 (2) IQFとする。 2 内容量及び包装 1 kg（1個10 g 標準）入りポリエチレン袋詰とする。
20-19	(冷) 野菜の五色揚げ	KG	1 品 質 (1) 玉葱、れんこん、人参、インゲン、南瓜、豆腐、調味料等を混ぜたものを油で揚げたものとする。 2 重 量 1 kg（20 g 標準×50個）入り。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-20	(冷) かもボール	KG	1 品 質 (1) 合鴨肉100%のものか、または、長ネギやコーンスターチなどで混合しているものでも可。 2 重 量 500 g（1個15 g 標準）入りとする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本ハム」「コックフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-21	(冷) 味付肉団子	PK	1 品 質 (1) 鶏肉、豚肉、牛肉をベースにした肉団子に、甘酢あんを絡めたものとする。 2 内容量及び包装 1 PK=900 g（25個入り）の真空パック詰めとする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を

			含む。)
20-22	(冷) 豆腐ハンバーグ	EA	1 品 質 豆腐にすり身、鶏肉、野菜、ひじき等を合わせ、調味したものとする。 2 重 量 1 EA=100~120g 標準とする。 3 参考銘柄 「日本食研」「大冷」「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-23	(冷) 白身魚と豆腐のふんわりしんじょ	EA	1 品 質 白身魚のすり身に玉葱、にんじん、いんげんを細かく刻んで加えたやわらかいしんじょとする。 2 重 量 1 PK=30個入りとする。 3 参考銘柄 「ニチレイフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-24	(冷) ちくわ磯辺揚げ	EA	1 品 質 (1) 一般流通品とする。 (2) ちくわの中にカマンベールチーズ入れて、青のり入りの衣を付けたものとする。 2 重 量 1 EA=40g 以上とする。
20-25	(冷) ちくわ磯辺揚げ 大	EA	1 品 質 (1) アオサが入った天ぷら衣をつけたものとする。 2 重 量 1 EA=50g 以上とする。
20-26	(冷) チキン空揚げ	KG	1 品 質 若鶏のもも肉を、醤油、生姜、にんにく等で調味し、衣をつけたものとする。 2 重 量 1 kg (1個30g 標準) とする 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ニチレイ」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-27	(冷) チキン南蛮	PK	1 品 質 若鶏のむね肉に鶏卵を使用した衣を付け、フライ後にソースに漬けたものとする。 2 重 量 1 PK=1個135g 標準×5個入りとする。 3 賞味期限

			納入後、1年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-28	(冷) フライドチキン	PK	1 品 質 骨付き鶏もも肉に、食塩、卵白、香辛料等で下味を付け、小麦粉、澱粉、鶏卵等をベースにした衣をつけたものとする。 2 重 量 1 PK = 1 個 75 g 標準×10 個入りとする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-29	(冷) 牛肉ごぼう巻	EA	1 品 質 (1) 下味を付けたごぼうを牛肉で巻いたものとする。 (2) 自然解凍及び、ボイル解凍で食せるものとする。 2 内容量及び包装 1 EA = 80 g で、1 袋 5 EA 入りの真空包装とする
22-30	(冷) 牛肉味付		1 品 質 (1) 薄くスライスした牛肉を、砂糖、醤油、酒等でやわらかく、マイルドに煮たものとする。 (2) ボイルで食せるものとする。 2 内容量及び包装 1 k g の真空包装とする。
20-31	(冷) ソフトいなり (チーズ)	EA	1 品 質 すり身、チーズを油揚げで包んだものとする。 2 重 量 1 EA = 60 g × 25 個入りとする。 3 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-32	(冷) ワンタン	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 重 量 1 EA = 50 個入りとする。 3 参考銘柄 「大冷」
20-33	(冷) メンチカツ	EA	1 品 質 挽肉と材料を練り合わせ調味したもので、小判型に成形し、生パン粉で衣付けしたものとする。

			2 重 量 1 E A = 1 0 0 g 標準とする。 4 参考銘柄 「ヤヨイ」「味ちぬや」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-34	(冷) ミニハンバーグ (デミ)	PK	1 品質 (1) 食肉、つなぎを使用したハンバーグにデミグラスソースを充填したものとする。 (2) ボイル調理可能なものとする。 2 重量 1 個約 1 9 g ~ 3 0 g 標準とする。 3 参考銘柄 「日本食研」「K S」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-35	(冷) ミニハンバーグ (トマト)	PK	1 品質 (1) 食肉、つなぎを使用したハンバーグにトマトソースを充填したものとする。 (2) ボイル調理可能なものとする。 2 重量 1 PK = 2 0 個入り、1 個約 3 2 g とする。 3 参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-36	(冷) リングコロッケ (パンプキン)	E A	1 品 質 じゃがいもを使用した生地にかぼちゃを混ぜ込んだリング状のコロッケとする。 2 重 量 1 E A = 7 5 g 標準とする。1 PK = 1 2 E A 入り袋詰めのものとする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-37	(冷) リングコロッケ (スパイシー)	E A	1 品 質 ジャガイモを使用した生地ブラックペッパーを混ぜ込んだリング状のコロッケとする。 2 重 量 1 E A = 7 5 g 標準とする。1 PK = 1 2 E A 入り袋詰めのものとする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-38	(冷) 完熟トマトとチーズソースの包み揚げ	E A	1 品 質 コーンと緑ピーマンを混ぜ込んだ、完熟トマトベ

			ースのポテト生地とチーズソースの2層コロッケとする。 2 重 量 1 E A = 8 0 g 標準とする。1 P K = 1 2 E A 入り袋詰めのものとする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-39	(冷) エビフライ	E A	1 品 質 えびをパン粉で包んだものとする。 2 重 量 1 E A = 5 5 g 標準とする 袋詰めのものとする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」（ごっつー太いエビフライ）又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-40	(冷) 大分風とり天	K G	1 材 料 鶏ささみ、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等 2 品 質 良質な若鶏ささみを使用したものとする。 3 重 量 1 E A = 5 5 g 標準とする。 4 参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-41	(冷) テリヤキチキンステーキ	P K	1 品 質 若鶏のもも肉を一枚物のまま使用し、柔らかく仕上げたものとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1 1 0 g で、1 袋 8 E A 入りの真空包装とする。 3 参考銘柄 「日本ハム株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-42	(冷) 裏ごしたらこ	E A	1 品 質 (1) 鰯卵を塩蔵した後、裏ごしし卵のみにしたものとする。 2 内容量 1 E A = 5 0 0 g とする。 3 賞味期限 納入後、10 ヶ月以上期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「マルハニチロ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

			含む。)
20-43	(冷) 北海道男爵のじゃがバター	PK	1 品 質 北海道産男爵いもとバターソースのキット商品とする。 2 内容量及び包装 1 PK = 1 k g + ソース 1 5 0 g 3 参考銘柄 「ニチレイフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-44	(冷) 鶏と根菜の黒酢あん	PK	1 品 質 未加熱タイプの唐揚げと野菜ミックスのキット商品とする。 2 内容量及び包装 1 PK = 野菜ミックス 1 k g + 鶏から揚げ 5 0 0 g + タレ 2 0 0 g 3 参考銘柄 「ニチレイフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-45	(冷) チーズ入りじゃがもち (コロッケ)	EA	1 品 質 北海道産のじゃがいもをもちもちの食感のじゃがもちに仕上げたものとする。 2 内容量及び包装 1 PK (6 8 0 g) = 1 0 個入り 3 参考銘柄 「ニチレイフーズ (チーズ入りじゃがもち)」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-46	(冷) ハムカツ	EA	1 品 質 ハムをパン粉で包んだものとする。 2 重 量 1 EA = 6 5 g 標準とする。1 PK = 1 2 EA 入り袋詰めのものとする。 3 参考銘柄 「ケーオー産業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-47	(冷) かぼちゃグラタン	EA	品 質 卵、乳、小麦を使用していない、かぼちゃグラタンとする。 2 重 量 1 EA = 6 0 g 標準とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）

20-48	(冷) とうもろこしグラタン	EA	品 質 卵、乳、小麦を使用していない、とうもろこしグラタンとする。 2 重 量 1 EA=60 g 標準とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
20-49	(冷) トマトグラタン	EA	品 質 卵、乳、小麦を使用していない、なすとトマトのグラタンとする。 2 重 量 1 EA=60 g 標準とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
20-50	(冷) 野菜グラタン	EA	品 質 卵、乳、小麦を使用していない、5種の国産野菜を使用したグラタンとする。 2 重 量 1 EA=60 g 標準とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
20-51	(冷) ハンバーグ（アレルギー）	EA	品 質 卵、乳、小麦を使用していない、ハンバーグとする。 2 重 量 1 EA=80 g 標準とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
20-52	(冷) メンチカツ（アレルギー）	EA	品 質 卵、乳、小麦を使用していない、5種の国産野菜を使用したメンチカツとする。 2 重 量 1 EA=70 g 標準とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
20-53	(冷) チキンカツ	EA	1 品 質 チーズ入りのチキンカツとする。 2 重 量 1 EA=30 g 標準とする。

			3 参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-54	(冷) 甘辛揚げ	EA	1 品 質 甘辛ソース付きの鶏もも肉甘辛揚げとする。 2 重 量 1 EA=183g 標準とする。 3 参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-55	(冷) えびカツミニ	EA	1 品 質 内身約15mmの厚みがあるえびカツとする。 2 重 量 1 EA=55g 標準とする。 3 参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-56	(冷) チキンピカタ	EA	1 品 質 鶏むね肉に卵をからませ、衣をつけたピカタとする。 2 重 量 1 EA=50g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-57	(冷) オニオンリング	PK	1 品 質 国産玉ねぎをみじん切りにし、リング状に仕上げたものとする。 2 重 量 1 PK=500g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-58	(冷) チヂミ	EA	1 品 質 イカ、インゲン、玉ねぎ、ニラ、人参を入れたチヂミとする。 2 重 量 1 EA=50g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

20-59	(冷) 台湾唐揚げ	EA	1 品 質 タージーパイをイメージした大判タイプの唐揚げとする。 2 重 量 1 EA = 200 g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-60	(冷) チキンカツレツ	EA	1 品 質 鶏むね肉に彩りの良い赤ピーマンやパセリを混ぜたパン粉をまぶし、プロセスチーズをのせたカツレツとする。 2 重 量 1 EA = 50 g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-61	(冷) つくね棒	EA	1 品 質 鶏肉、鶏軟骨を挽肉にし、でん粉、卵白等を練り合わせつくね状にしたものを串に刺し一度火を通したものとする。 2 重 量 1 EA = 60 g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-62	(冷) えび餃子	EA	1 品 質 えびをすり身にしキャベツ、にら等の野菜と合わせ餃子の皮で包んだものとする。 2 重 量 1 EA = 19 g 標準とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-63	(冷) スパゲティ	PK	1 品 質 口当たりがなめらかな食感の特徴のスパゲティです。 2 内容量及び包装 1 PK = 220 g 標準 × 5 個入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

20-64	(冷) ラーメン	PK	1 品 質 口当たりがなめらかな食感の特徴のラーメンとする。 2 内容量及び包装 1 PK = 220 g 標準 × 5 個入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-65	(冷) 茶そば	PK	1 材 料 強力粉を使用したものとする。 2 品 質 (1) ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のものとする。 (2) 食品添加物を使用していないものとする。 (3) 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1 PK = 230 g 標準 × 5 個入り袋詰とする。 4 参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-66	(冷) エビフライ特大	EA	1 品 質 えびをパン粉で包んだものとする。 2 重 量 1 EA = 75 g 標準とする 袋詰めのものとする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」(ごっつー太いエビフライ) 又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-67	(冷) まぐろマスタードカツ (国産)	EA	1 材 料 、 品 質 (1) 国産まぐろを使用した生地にマスタードソース重ね、国産まぐろをパン粉で包んだものとする。 (2) 一般市販品とする。 2 重 量 及び 包装 (1) 1 EA = 100 g 以上 (2) 1 PK 当たりの入り数指定は特になし。 (※ 1 PK は袋詰のものとする。)
20-68	(冷) カツオカツ (国産)	EA	1 材 料 、 品 質 (1) 国産カツオのほぐし身を醤油と生姜で軽く下味をつけ、国産カツオをパン粉で包んだもの。 (2) 一般市販品とする。 2 重 量 及び 包装 (1) 1 EA = 60 g 以上とする。

			(2) 1 PK当たりの入り数指定は特になし。 (※ 1 PKは袋詰のものとする。)
22-1	マヨネーズ (P)	EA	1 品 質 (1) JAS規格のドレッシングとする。 (2) 鮮明な色沢を有するものとする。 (3) 乳化の状態 (分離液状にあつては分離の状態) 良好なものとする。 (4) 特有の甘味、酸味等を有し、香味良好なものとする。 2 内容量及び包装 1 EA=10 g 入りポリエチレン袋詰め×40個 入りとする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 (1) 「キューピー」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
22-2	ドレッシングA	PK	1 品 質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 PK= (15 ml 入り×40 EA) とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー (1000アイランド)」又は同等 以上のもの (他社製品を含む。)
22-3	ドレッシングB	PK	1 品 質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 PK= (15 ml 入り×40 EA) とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー (イタリアン)」又は同等以上のもの (他社製品を含む。)
22-4	ドレッシングC	PK	1 品 質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 PK= (15 ml 入り×40 EA) とする。 3 賞味期限

			納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー（和風ごま）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-5	ドレッシングD	PK	1 品 質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 PK = (15ml 入り × 40 EA) とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー（焙煎ごま）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-6	ドレッシングE	PK	1 品 質 (1) 一般市販品のドレッシングとする。 (2) 常温保存可能なものとする。 2 内容量及び包装 1 PK = (15ml 入り × 40 EA) とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー（すりおろしオニオン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-7	タルタルソース（P）	EA	1 品 質 (1) JAS規格のドレッシングとする。 (2) マヨネーズの中にピクルスにした胡瓜、玉葱、ピーマンのみじん切りを混ぜ合わせたものとする。 (3) 特有の甘味、酸味等を有し、香味良好なものとする。 (4) 常温保存可能なものとする。 2 重 量 1 EA = 12g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-8	味噌炒めソース	EA	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 甜面醬、豆板醬、にんにく等を使用したみそ炒めソース（回鍋）とする。

			2 内容量 1 E A = 1 リットル入り。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ユウキ食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-9	芝麻醬	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 白ごまを香ばしく炒ったものを、ペースト状にしたものとする。 (3) 無塩、無糖、化学調味料及び保存料を使用していないもの。 2 内容量 1 E A = 8 0 0 g 入り。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ユウキ食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-10	西京漬の素	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 味噌のコクと甘みの良いものとする。 (3) 常温保存可能品とする。 2 内容量 1 E A = 1 k g 入り。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-11	オイルソース (レモンペッパー)	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) レモンとペッパーの爽やかな風味のオイルソースとする。 (3) 常温保存可能品とする。 2 内容量 1 E A = 7 0 0 g 入り。 3 賞味期限 納入後、9 0 日以上を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

22-12	オイルソース（バジル）	EA	1 品 質 （1）一般市販品とする。 （2）バジルを中心に10種類の香辛料・ハーブをブレンドしたオイルソースとする。 （3）常温保存可能品とする。 2 内容量 1EA=700g入り。 3 賞味期限 納入後、90日以上を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-13	オイルソース（タンドリー）	EA	1 品 質 （1）一般市販品とする。 （2）10種類以上の香辛料をブレンドした、タンドリーチキン用オイルソースとする。 （3）常温保存可能品とする。 2 内容量 1EA=700g入り。 3 賞味期限 納入後、90日以上を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-14	オイルソース（青じそ風味）	EA	1 品 質 （1）一般市販品とする。 （2）青じその香り豊かなオイルソースとする。 （3）常温保存可能品とする。 2 内容量 1EA=700g入り。 3 賞味期限 納入後、150日以上を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-15	オイルソース（ねぎ塩）	EA	1 品 質 （1）一般市販品とする。 （2）塩味をベースに、ローストガーリック、粗引き胡椒等を使用したオイルソースとする。 （3）常温保存可能品とする。 2 内容量 1EA=700g入り。 3 賞味期限

			納入後、150日以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-16	赤しそふりかけ	EA	1 品質 良質の赤しそを使用したものとする。 2 内容量 1EA=200g入り。 3 賞味期限 納入後、1年以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島食品」「ジャパンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-17	レモン果汁（100%）	BT	1 品質 （1）一般市販品とする。 （2）濃縮還元レモンジュースとする。 （3）保存料無添加のもの。 2 内容量 1BT=500ml入りとする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-19	きのこ御飯の素	EA	1 品質 （1）一般市販品とする。 （2）ひらたけ、人参、ごぼう、エリンギ、なめこ、干しいたけ、くろあわびたけ等を使用した炊き込みご飯の素とする。 2 内容量及び包装 1EA=1.2kg入りのパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島食品（きのこ狩り）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-21	松茸御飯の素	KG	1 品質 （1）一般市販品とする。 （2）まつたけ、たけのこ、ひらたけ、人参等を使用した炊き込みご飯の素とする。 2 内容量及び包装 1kg入りのレトルト包装とする。 3 賞味期限

			納入後、1年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-22	五目チャーハンの素	K G	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 人参、たけのこ、焼豚（豚肉、還元水飴、醤油等）、干しいたけ、ねぎ等を使用した炊き込みご飯の素とする。 2 内容量及び包装 1 k g 入りのレトルト包装とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-23	わかめ御飯の素	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 良質なわかめを使用した炊き込みご飯の素とする。 (3) ドライタイプのものとする。 2 内容量 1 E A = 2 3 0 g 入り炊飯用とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-24	辛味スパイス	B T	1 品 質 (1) 植物油、香辛料抽出物を混合した液状のものとする。 (2) 特有の香味、辛味を有するものとする。 2 内容量及び包装 1 B T = 2 7 0 m l 入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス（カレーホット）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-25	中華合わせ調味料 (エビチリ)	B T	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 豆板醤を使用し、辛味と甘みのバランスのとれたものとする。

			2 内容量 1 B T = 1 0 0 0 m l 入りとする。 3 賞味期限 納入後、4 ヶ月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-26	冷やし中華のつゆ	B T	1 品 質 (1) ストレートタイプのものとする。 (2) 特有の香気があり、異臭のないものとする。 (3) かび等、異物の混入のないものとする。 2 内容量及び包装 1 B T = 1 8 0 0 m l 入りポリ容器詰とし、6 本を1 ケースとする。 3 賞味期限 納入後、2 2 か月以上の期間を有するものとする。
22-27	中華合わせ調味料(回鍋肉用)	B T	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 豆板醤を使用し、辛味と甘みのバランスのとれたものとする。 2 内容量 1 B T = 1 0 0 0 m l 入りとする。 3 賞味期限 納入後、4 ヶ月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「味の素 (C o o k D o 回鍋肉用 1 L ボトル)」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-28	中華合わせ調味料(青椒肉絲用)	B T	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 豆板醤を使用し、辛味と甘みのバランスのとれたものとする。 2 内容量 1 B T = 1 0 0 0 m l 入りとする。 3 賞味期限 納入後、4 ヶ月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「味の素 (C o o k D o 青椒肉絲用 1 L ボトル)」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

22-29	ウェットふりかけ(鶏そぼろ)	EA	1 品 質 バーメラ油で炒めたネギの香り唐辛子の辛味が特徴的な鶏そぼろふりかけとする。 2 内容量及び包装 1EA=450g入りチャック付の袋とする。 3 参考銘柄 「三島」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
22-30	ウェットふりかけ(梅しらす)	EA	1 品 質 梅、ごま、しらす、赤しそをブレンドしたふりかけとする。 2 内容量及び包装 1EA=360g入りチャック付の袋とする。 3 参考銘柄 「三島」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
22-31	ウェットふりかけ(6種野菜)	EA	1 品 質 にんじん、キャベツ、大根、かぼちゃ、むらさきいも、きゅうりの6種類の野菜と梅をブレンドしたふりかけとする。 2 内容量及び包装 1EA=320g入りチャック付の袋とする。 3 参考銘柄 「三島」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
22-32	ウェットふりかけ(五穀と青菜)	EA	1 品 質 五穀に(炒り米、えん麦、うるちひえ、大麦、キヌア)に彩りの良い青菜ふりかけとする。 2 内容量及び包装 1EA=400g入りチャック付の袋とする。 3 参考銘柄 「三島」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
22-33	ソイミート(大豆)	EA	1 品 質 大豆をミンチ状に加工したものとする。 2 内容量及び包装 1EA=1000g入りとする。 3 参考銘柄 「株式会社NDC」又は同等以上のもの(他社製品を含む。)
22-34	もち麦ごはんの素	PK	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) もち性的大麦を使用したもち麦ご飯の素とする。 2 内容量

			1 PK=1 kg 入包装とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-35	ねりからし	EA	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 2 内容量 1 EA=300 g 入包装とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「エスビー食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-36	ねりわさび	EA	1 品 質 (1) 西洋わさび（わさび大根）を適当な硬さに練り合わせたもの。 (2) 市販品「中級」以上とする。 2 内容量および包装 1 EA=175 g 以上入りチューブ詰とする。
23-1	携行食レトルトA	EA	1 品 質 (1) 無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。 (2) パッケージングした状態のものを1 EAとする。 (3) レトルト食品は「ビーフカレー」を使用するものとする。 2 内容量 無菌パックご飯は300 g、レトルト食品は240 g とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。
23-2	携行食レトルトB	EA	1 品 質 (1) 無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。 (2) パッケージングした状態のものを1 EAとする。 (3) レトルト食品は「中華丼」を使用するものとする。 2 内容量 無菌パックご飯は300 g、レトルト食品は200 g とする。

			3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。
23-3	携行食レトルトC	EA	1 品 質 (1) 無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。 (2) パッケージングした状態のものを1EAとする。 (3) レトルト食品は「牛丼」を使用するものとする。 2 内容量 無菌パックご飯は300g、レトルト食品は200gとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。
23-4	携行食レトルトD	EA	1 品 質 (1) 無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。 (2) パッケージングした状態のものを1EAとする。 (3) レトルト食品は「焼き鳥丼」を使用するものとする。 2 内容量 無菌パックご飯は300g、レトルト食品は230gとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。
24-1	日替わり弁当A	EA	品質、包装、内容量、消費期限等は仕様書のとおり。
24-2	日替わり弁当B	EA	品質、包装、内容量、消費期限等は仕様書のとおり。
24-3	弁当A（海苔弁当）	EA	1 品 質 異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 内容量等 献立、材料、内容量等については献立表のとおり。 3 消費期限 消費期限はラベル等に印字し、喫食日当日の1900時以降を保証する。 4 包装等 仕様書のとおり。
24-4	弁当B（牛カルビ弁当）	EA	弁当A（海苔弁当）に準ずる。
24-5	弁当C（鶏揚げ物弁当）	EA	弁当A（海苔弁当）に準ずる。
24-6	弁当D（トンカツ弁当）	EA	弁当A（海苔弁当）に準ずる。
26-1	炊飯用穀類	EA	1 品 質

			(1) 一般市販品とする。 (2) (十五穀米) 発芽玄米、もちきび、もちあわ、黒米、大麦、アマランサス、もち米、とうもろこし、はと麦、黒胡麻、白胡麻、そば、うるちひえ、小豆、黒豆を使用しているものとする。 2 内容量 1 EA=500 g 入りとする。 3 賞味期限 納入後、11 か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ハウス食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
--	--	--	--