

海上自衛隊第24航空隊

糧食品規格書

| 文 書 管 理 情 報 | | | | | | | |
|-----------------------------------|-----------|-----|---------|-------|---|---|---|
| 文 書 管 理 者 : 第24航空隊司令 | | 開 示 | 部 分 開 示 | 不 開 示 | | | |
| 一 元 的 な 管 理 に : | 作 成 時 | ○ | | | | | |
| 責 任 を 有 す る 者 : | 区 分 : | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 分 類 : 装 備 - 衣 糧 | 理 由 : | | | | | | |
| 作 成 年 月 日 : 2025.3.11 | | | | | | | |
| 取 得 年 月 日 : | | | | | | | |
| 保 存 期 間 : 特 定 日 以 降 5 年 (変 更 日) | | | | | | | |
| 保 存 期 間 の 満 了 す る 日 : 未 定 | | | | | | | |
| 本 紙 を 含 め : | 138 枚 ・ 冊 | | | | | | |
| 配 布 先 : | 一 箇 所 | | | | | | |

目 次

| | | | |
|-----|-------------|-----------|--------|
| I | 一般共通規格 | ・ ・ ・ ・ ・ | 1～2 |
| II | 分 類 | ・ ・ ・ ・ ・ | 3～14 |
| III | 貯糧品の規格 | ・ ・ ・ ・ ・ | 15～69 |
| IV | 生糧品及び冷凍品の規格 | ・ ・ ・ | 70～136 |

I 一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊第24航空隊において調達する糧食品について適用する。ただし、緊急補給等のため、この規格によりがたい場合は、別に示すところによる。

2 定義

- (1) 農産物規格規程：農産物規格規程に定める規格をいう。
- (2) 日本農林規格（JAS）：日本農林規格等に関する法律に基づくものをいう。
- (3) 食品、添加物等の規格基準：食品、添加物等の規格基準に定める規格基準をいう。
- (4) 特定保健用食品：健康増進法に定めるものをいう。
- (5) 乳及び乳製品の成分規格：乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める規格をいう。

3 納入場所

第24航空隊糧食倉庫、調理室及び別に指定する場所とする。

4 納入時間

0800～1600

5 納入要領

- (1) 貯糧品については、一括納入を原則とする。
- (2) 生糧品については、請求別に指定された日時に納入する。
- (3) 冷蔵（冷凍）食品は保冷設備の整った車両により納入する。

6 包装及び容器

- (1) 糧食品の包装容器は、木箱、かご、段ボール箱、網袋、缶、びん、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋及びその他特に指示するものとし、容器は「食品、添加物等の規格基準」及び「合成樹脂製器具容器包装規格」の規定による。
- (2) 輸送用容器は、食品の流通過程において通常一般的に使用される清潔で衛生的なものを使用する。

7 容器の取り扱い

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

8 表示

食品の表示に関する法律（食品表示法等）に基づいた表示を行う。

9 見 本

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

10 検 査

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

11 その他

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

| 記 号 | 名 称 | 記 号 | 名 称 |
|-----|-------|-----|--------------|
| K G | キログラム | B T | びん ペットボトル |
| E A | 個 | B X | 箱 |
| C N | 缶 | P K | パック |

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、訂正のうえ追録をもって補正する。

Ⅱ 分 類 貯 糧 品

| 大 分 類 | 小分類 | 番 号 | 品 名 | 単 位 | ページ |
|-------|-------|--------|----------|-----|-----|
| 穀 類 | 米 類 | 1 - 1 | 内地米 | K G | 16 |
| | | 1 - 2 | 複数原料内地米 | 〃 | 16 |
| | | 1 - 3 | ビタミン強化米 | E A | 16 |
| | その他 | 2 - 1 | そば米 | E A | 17 |
| | | 2 - 2 | 雑穀米 | 〃 | 17 |
| 乾物類 | 粉 類 | 3 - 1 | 小麦粉 | K G | 18 |
| | | 3 - 2 | でんぷん | 〃 | 18 |
| | | 3 - 3 | パン粉 | 〃 | 18 |
| | | 3 - 4 | 天ぷら粉 | 〃 | 18 |
| | 乾めん類 | 4 - 1 | 干そうめん | K G | 19 |
| | | 4 - 2 | カップめんA | E A | 19 |
| | | 4 - 3 | カップめんB | 〃 | 19 |
| | | 4 - 4 | カップめんC | 〃 | 19 |
| | | 4 - 5 | カップ焼きそば | 〃 | 19 |
| | | 4 - 6 | カップうどん | 〃 | 20 |
| | | 4 - 7 | カップそば | 〃 | 20 |
| | | 4 - 8 | ビーフン | K G | 20 |
| | | 4 - 9 | 春 雨 | 〃 | 20 |
| | | 4 - 10 | マカロニ | 〃 | 21 |
| | | 4 - 11 | スパゲティ | 〃 | 21 |
| | 米加工品類 | 5 - 1 | 切り餅 | K G | 22 |
| | 海藻類 | 6 - 1 | 若布 (カット) | K G | 23 |
| | | 6 - 2 | 出し昆布 | 〃 | 23 |
| | | 6 - 3 | とろろ昆布 | E A | 23 |
| | | 6 - 4 | ひじき | K G | 23 |
| | | 6 - 5 | めかぶ | E A | 23 |
| | | 6 - 6 | 味付のり | 〃 | 24 |
| | | 6 - 7 | 刻みのり | 〃 | 24 |
| | | 6 - 8 | 青のり | 〃 | 24 |
| | | 6 - 9 | 海藻サラダ | 〃 | 24 |
| | 乾魚類 | 7 - 1 | 煮 干 | K G | 25 |
| | | 7 - 2 | 花かつお | 〃 | 25 |
| | その他 | 8 - 1 | 干し椎茸 | K G | 26 |
| | | 8 - 2 | 胡麻 (白) | E A | 26 |
| | | 8 - 3 | 凍豆腐 | 〃 | 26 |
| | | 8 - 4 | 切 麩 | 〃 | 26 |
| | | 8 - 5 | 切干大根 | K G | 26 |
| | | 8 - 6 | きくらげ | 〃 | 27 |
| 8 - 7 | | 乾燥パセリ | C N | 27 | |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|--------|----------------|--------------|-----------|----|-----|
| 調味料類 | 砂糖類 | 9 - 1 | 砂糖 (上白糖) | KG | 28 |
| | | 9 - 2 | 砂糖 (中双) | 〃 | 28 |
| | 食塩類 | 10 - 1 | 食塩 | EA | 29 |
| | | 10 - 2 | 食卓塩 | 〃 | 29 |
| | 醤油類 | 11 - 1 | 醤油 | BT | 30 |
| | | 11 - 2 | 卓上醤油 | 〃 | 30 |
| | | 11 - 3 | めんつゆ (和風) | 〃 | 30 |
| | | 11 - 4 | 白だし | 〃 | 30 |
| | | 11 - 5 | あごだし | EA | 30 |
| | 味噌類 | 12 - 1 | 味噌 | KG | 32 |
| | 食酢類 | 13 - 1 | 酢 | BT | 33 |
| | | 13 - 2 | ポン酢 (小) | 〃 | 33 |
| | | 13 - 3 | ポン酢 (大) | 〃 | 33 |
| | | 13 - 4 | 黒酢 | 〃 | 33 |
| | ソース類 | 14 - 1 | ウスターソース | EA | 34 |
| | | 14 - 2 | とんかつソース | 〃 | 34 |
| | | 14 - 3 | お好みソース | 〃 | 34 |
| | | 14 - 4 | 麻婆豆腐の素 | 〃 | 34 |
| | | 14 - 5 | 焼肉のたれ | 〃 | 34 |
| | | 14 - 6 | グレイビーソース | 〃 | 35 |
| | | 14 - 7 | デミグラスソース | CN | 35 |
| | | 14 - 8 | オイスターソース | EA | 35 |
| | トマト加工品類 | 15 - 1 | トマトケチャップ | EA | 36 |
| | | 15 - 2 | トマトピューレ | CN | 36 |
| | ドレッシング ソース類 | 16 - 1 | ドレッシングA | EA | 37 |
| | | 16 - 2 | ドレッシングB | 〃 | 37 |
| | | 16 - 3 | ドレッシングC | 〃 | 37 |
| 16 - 4 | | ドレッシング (小) A | 〃 | 37 | |
| 16 - 5 | | ドレッシング (小) B | 〃 | 37 | |
| 16 - 6 | | マヨネーズ | KG | 37 | |
| 16 - 7 | | マヨネーズ (小) | EA | 37 | |
| 香辛料類 | 17 - 1 | 七味唐辛子 | EA | 38 | |
| | 17 - 2 | 練り辛子 | 〃 | 38 | |
| | 17 - 3 | 練りわさび | 〃 | 38 | |
| | 17 - 4 | こしょう | CN | 38 | |
| | 17 - 5 | こしょう卓上 | EA | 38 | |
| | 17 - 6 | ブラックペッパー | CN | 38 | |
| | 17 - 7 | ペパーソース | BT | 39 | |
| | 17 - 8 | 卸しょうが | EA | 39 | |
| | 17 - 9 | 卸にんにく | 〃 | 39 | |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|---------|--------|---------------|-----------|-----|-----|
| 調味料類 | 香辛料類 | 17 - 10 | 粉山椒 | E A | 39 |
| | | 17 - 11 | 唐辛子 (輪切) | 〃 | 40 |
| | | 17 - 12 | 塩こしょう | 〃 | 40 |
| | | 17 - 13 | ラー油 | 〃 | 40 |
| | 調合香辛料類 | 18 - 1 | カレー粉 | C N | 41 |
| | | 18 - 2 | カレーフレーク | K G | 41 |
| | | 18 - 3 | カレー固形 | 〃 | 41 |
| | | 18 - 4 | ベシヤメルフレーク | 〃 | 41 |
| | | 18 - 5 | ハヤシフレーク | 〃 | 41 |
| | スープ類 | 19 - 1 | コンソメ | K G | 42 |
| | | 19 - 2 | クリームシチュー | 〃 | 42 |
| | | 19 - 3 | ラーメンスープ | E A | 42 |
| | | 19 - 4 | 出しの素 | K G | 42 |
| | | 19 - 5 | 中華味の素 | 〃 | 43 |
| | | 19 - 6 | ガラスープ | E A | 43 |
| | | 19 - 7 | 貝柱スープ | 〃 | 43 |
| | | 19 - 8 | 冷し中華のつゆ | 〃 | 43 |
| | 化学調味料類 | 20 - 1 | グルタミン酸 | K G | 44 |
| | 酒類 | 21 - 1 | ぶどう酒 (赤) | B T | 45 |
| | | 21 - 2 | ぶどう酒 (白) | 〃 | 45 |
| | | 21 - 3 | 料理酒 | 〃 | 45 |
| | | 21 - 4 | みりん | 〃 | 45 |
| | その他 | 22 - 1 | 胡麻和えの素 | E A | 46 |
| | | 22 - 2 | ピーナツ和えの素 | 〃 | 46 |
| | | 22 - 3 | 豆板醤 | 〃 | 46 |
| | | 22 - 4 | キムチの素 | 〃 | 46 |
| | | 22 - 5 | 塩 麴 | 〃 | 46 |
| | | 22 - 6 | はちみつ | B T | 47 |
| | | 22 - 7 | 芝麻醬 | 〃 | 47 |
| | | 22 - 8 | たれ (塩) | E A | 47 |
| | | 22 - 9 | 練り梅 | 〃 | 47 |
| | 乳類 | 23 - 1 | 粉チーズ | E A | 48 |
| 油脂類 | 24 - 1 | サラダ油 (大) | C N | 49 | |
| | 24 - 2 | サラダ油 (小) | B T | 49 | |
| | 24 - 3 | オリーブオイル | E A | 49 | |
| | 24 - 4 | ごま油 | B T | 49 | |
| | 24 - 5 | バター | E A | 49 | |
| | 24 - 6 | 香味食用油 | 〃 | 49 | |
| 栄養補助食品類 | 25 - 1 | 栄養調整食品 | E A | 51 | |
| | 25 - 2 | 簡易食, 栄養調整補助食品 | 〃 | 51 | |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|--------|-------|---------|-------------------|-----|-----|
| 飲料類 | 茶類 | 26 - 1 | 給茶機用煎茶 | E A | 52 |
| | | 26 - 2 | 緑茶 (清涼飲料水) | B T | 52 |
| | | 26 - 3 | ウーロン茶飲料 | C N | 52 |
| | | 26 - 4 | ウーロン茶飲料 (特定保健用食品) | B T | 52 |
| | コーヒー類 | 27 - 1 | コーヒー缶 | C N | 53 |
| | その他 | 28 - 1 | 野菜ジュース | C N | 54 |
| | | 28 - 2 | 果汁飲料 (大) | E A | 54 |
| | | 28 - 3 | 果汁飲料 (小) | C N | 54 |
| | | 28 - 4 | 炭酸飲料 (大) | B T | 54 |
| | | 28 - 5 | 炭酸飲料 (小) | 〃 | 55 |
| | | 28 - 6 | 保健飲料 | 〃 | 55 |
| | | 28 - 7 | ゼリー飲料A | E A | 55 |
| | | 28 - 8 | ゼリー飲料B | 〃 | 55 |
| | | 28 - 9 | 清涼飲料水 | B T | 56 |
| | | 28 - 10 | ミネラルウォーター | 〃 | 56 |
| | | 28 - 11 | 乳性飲料 | 〃 | 56 |
| | | 28 - 12 | スムージー | E A | 56 |
| | | 28 - 13 | 簡易食, 保存水 | B T | 56 |
| 調理加工品類 | 魚介類 | 29 - 1 | 鮭フレーク | E A | 58 |
| | | 29 - 2 | さば味噌煮缶 | C N | 58 |
| | | 29 - 3 | さんま蒲焼缶 | 〃 | 58 |
| | | 29 - 4 | いか味付缶 | 〃 | 58 |
| | | 29 - 5 | まぐろ油漬 | P K | 59 |
| | 野菜類 | 30 - 1 | 筍水煮缶 | C N | 60 |
| | | 30 - 2 | なめこ水煮缶 | 〃 | 60 |
| | | 30 - 3 | ふき水煮缶 | 〃 | 60 |
| | | 30 - 4 | マッシュルーム水煮缶 | 〃 | 60 |
| | | 30 - 5 | スイートコーン缶 | 〃 | 61 |
| | | 30 - 6 | なめたけ | B T | 61 |
| | 果実類 | 31 - 1 | 白桃缶 | C N | 62 |
| | | 31 - 2 | フルーツみつ豆缶 | 〃 | 62 |
| | | 31 - 3 | みかん缶 | 〃 | 62 |
| | | 31 - 4 | パイナップル缶 | 〃 | 62 |
| | | 31 - 5 | チェリー缶 | 〃 | 63 |
| | | 31 - 6 | 甘夏みかん缶 | 〃 | 63 |
| | 畜産物類 | 32 - 1 | うずら卵水煮缶 | C N | 64 |
| | | 32 - 2 | 焼とり缶 | 〃 | 64 |
| | | 32 - 3 | 焼肉味付缶 | 〃 | 64 |
| | | 32 - 4 | 鶏そぼろ缶 | 〃 | 64 |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|--------|-----|---------|-----------------|-----|-----|
| 調理加工品類 | 主食類 | 33 - 1 | 五目飯缶 | C N | 66 |
| | | 33 - 2 | 牛飯缶 | 〃 | 66 |
| | | 33 - 3 | とり飯缶 | 〃 | 66 |
| | | 33 - 4 | パックライス (白) | E A | 66 |
| | | 33 - 5 | レトルトドライカレー | 〃 | 67 |
| | | 33 - 6 | 簡易食, 主食, ドライカレー | 〃 | 67 |
| | | 33 - 7 | レトルト青菜ご飯 | 〃 | 67 |
| | | 33 - 8 | 簡易食, 主食, 青菜ご飯 | 〃 | 67 |
| | | 33 - 9 | レトルト五目ご飯 | 〃 | 67 |
| | | 33 - 10 | 簡易食, 主食, 五目ご飯 | 〃 | 67 |
| | 汁物類 | 34 - 1 | カップ味噌汁 | E A | 68 |
| | その他 | 35 - 1 | ふりかけS | E A | 69 |
| | | 35 - 2 | ふりかけL | 〃 | 69 |

分 類

生糧品及び冷凍品

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|--------|------------|-----------|------------|----|-----|
| 穀類 | | 1 - 1 | もち麦 | KG | 71 |
| 穀物加工品類 | パン類 | 2 - 1 | 食パン | PK | 72 |
| | | 2 - 2 | ロールパンA | 〃 | 72 |
| | | 2 - 3 | (冷凍)パンA | EA | 72 |
| | | 2 - 4 | (冷凍)パンB | 〃 | 72 |
| | | 2 - 5 | (冷凍)パンC | 〃 | 72 |
| | めん類 | 3 - 1 | (冷凍)うどん | EA | 73 |
| | | 3 - 2 | (冷凍)中華めん | 〃 | 73 |
| | | 3 - 3 | (冷凍)沖縄そば | 〃 | 73 |
| | | 3 - 4 | (冷凍)そば | 〃 | 73 |
| | | 3 - 5 | (冷凍)茶そば | 〃 | 73 |
| 菓子類 | | 4 - 1 | かしわ餅 | EA | 75 |
| | | 4 - 2 | (冷凍)白玉 | KG | 75 |
| | | 4 - 3 | (冷凍)ケーキ | EA | 75 |
| | | 4 - 4 | (冷凍)ゼリー | 〃 | 75 |
| | | 4 - 5 | (冷凍)杏仁豆腐 | KG | 75 |
| | | 4 - 6 | プリン | EA | 76 |
| | | 4 - 7 | 焼きプリン | 〃 | 76 |
| | | 4 - 8 | (冷凍)ミニエクレア | 〃 | 76 |
| | | 4 - 9 | (冷凍)中華ポテト | KG | 76 |
| | | 4 - 10 | 節分豆 | EA | 77 |
| 豆類 | 豆類 | 5 - 1 | 小豆 | KG | 78 |
| | 味噌類 | 6 - 1 | 白みそ | KG | 79 |
| | 加工品類 | 7 - 1 | 豆腐 | KG | 80 |
| | | 7 - 2 | 油揚 | 〃 | 80 |
| | | 7 - 3 | 厚揚 | 〃 | 80 |
| | | 7 - 4 | 納豆 | 〃 | 80 |
| | | 7 - 5 | (冷凍)がんもどき | EA | 80 |
| | | 7 - 6 | 煮豆(黒豆) | KG | 81 |
| | | 7 - 7 | 大豆水煮 | 〃 | 81 |
| 7 - 8 | (冷凍)揚げ出し豆腐 | EA | 81 | | |
| 7 - 9 | 味付油揚 | PK | 81 | | |
| 種実類 | | 8 - 1 | (冷凍)むき栗 | KG | 83 |
| 魚介類 | 鮮魚・冷凍魚 | 9 - 0 - 1 | 魚肉類一般規格 | | 84 |
| | | 9 - 0 - 2 | 鮮魚肉共通規格 | | 84 |
| | | 9 - 0 - 3 | 冷凍魚肉共通規格 | | 84 |
| | | 9 - 1 | 鯖フィレ | KG | 86 |
| | | 9 - 2 | 鮭フィレ | 〃 | 86 |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ | | |
|--------|---------|--------|-------------|--------|-------|----|----|
| 魚介類 | 鮮魚・冷凍魚 | 9 - 3 | かつおたたき | KG | 86 | | |
| | | 9 - 4 | さんま | 〃 | 86 | | |
| | | 9 - 5 | かんぱち | 〃 | 86 | | |
| | | 9 - 6 | まぐろ | 〃 | 86 | | |
| | | 9 - 7 | はも | 〃 | 87 | | |
| | | 9 - 8 | まだい | 〃 | 87 | | |
| | | 9 - 9 | はまぐり | 〃 | 87 | | |
| | | 9 - 10 | (冷凍)開きキス | PK | 87 | | |
| | | 9 - 11 | (冷凍)銀だらフィレ | KG | 87 | | |
| | | 9 - 12 | (冷凍)秋鮭フィレ | 〃 | 87 | | |
| | | 9 - 13 | (冷凍)秋鮭切身 | EA | 88 | | |
| | | 9 - 14 | (冷凍)鮭トラウト | KG | 88 | | |
| | | 9 - 15 | (冷凍)鮭トラウト切身 | EA | 88 | | |
| | | 9 - 16 | (冷凍)さわらフィレ | KG | 88 | | |
| | | 9 - 17 | (冷凍)赤魚切身 | EA | 88 | | |
| | | 9 - 18 | (冷凍)ぶり切身 | 〃 | 89 | | |
| | | 9 - 19 | (冷凍)まぐろ切落とし | KG | 89 | | |
| | | 9 - 20 | (冷凍)あさりむきみ | 〃 | 89 | | |
| | | 9 - 21 | (冷凍)ほたて貝 | 〃 | 89 | | |
| | | 9 - 22 | (冷凍)のぼしえび | PK | 89 | | |
| | | 9 - 23 | (冷凍)むきえび大 | KG | 90 | | |
| | | 9 - 24 | (冷凍)鹿の子いか | 〃 | 90 | | |
| | | 9 - 25 | (冷凍)紋甲いか | 〃 | 90 | | |
| | | 9 - 26 | (冷凍)するめいか | 〃 | 90 | | |
| | | 9 - 27 | (冷凍)たこスライス | 〃 | 91 | | |
| | | 9 - 28 | (冷凍)イカそうめん | 〃 | 91 | | |
| | | 9 - 29 | (冷凍)うなぎ蒲焼 | 〃 | 91 | | |
| | | | 塩魚 | 10 - 1 | 辛子明太子 | KG | 92 |
| | | | | 10 - 2 | たらこ | 〃 | 92 |
| 10 - 3 | 白す干 | | | 〃 | 92 | | |
| 10 - 4 | かずの子 | | | 〃 | 92 | | |
| 10 - 5 | いくら | | | 〃 | 92 | | |
| 10 - 6 | 子持ちししゃも | | | 〃 | 92 | | |
| 10 - 7 | 釜揚げしらす | | | 〃 | 93 | | |
| 10 - 8 | 桜えび | | | 〃 | 93 | | |
| | 練製品 | 11 - 1 | かまぼこ | EA | 94 | | |
| | | 11 - 2 | 竹輪 | 〃 | 94 | | |
| | | 11 - 3 | さつま揚げ | 〃 | 94 | | |
| | | 11 - 4 | 棒天 | 〃 | 94 | | |
| | | 11 - 5 | フィッシュカツ | 〃 | 94 | | |
| 肉類 | 牛肉 | 12 - 0 | 牛、豚、鶏肉類共通規格 | | 95 | | |
| | | 12 - 1 | 牛肉(中) | KG | 95 | | |
| | | 12 - 2 | 牛肉(中)角 | 〃 | 95 | | |
| | | 12 - 3 | 牛ミンチ | 〃 | 95 | | |
| | | 12 - 4 | 牛すじ肉 | 〃 | 96 | | |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ | |
|--------|--------|---------|---------------|---------|-----|-----|
| 肉類 | 牛肉 | 12 - 5 | 牛ステーキ肉 | KG | 96 | |
| | | 豚肉 | 13 - 1 | 豚肉(中) | KG | 97 |
| | 13 - 2 | | 豚肉ロース薄切り | 〃 | 97 | |
| | 13 - 3 | | 豚バラ肉ブロック | 〃 | 97 | |
| | 13 - 4 | | (冷凍)豚肉ロース | 〃 | 97 | |
| | 鶏肉 | 14 - 1 | (冷凍)蒸し鶏ほぐし身 | KG | 98 | |
| | | 14 - 2 | 鶏肉(もも) | 〃 | 98 | |
| | 加工品 | 15 - 1 | ロースハム | KG | 99 | |
| | | 15 - 2 | ウインナー(荒挽き) | 〃 | 99 | |
| | | 15 - 3 | ベーコン | 〃 | 99 | |
| | | 15 - 4 | 厚切りベーコン | 〃 | 99 | |
| | 卵類 | | 16 - 1 | 鶏卵 | KG | 100 |
| | | | 16 - 2 | 卵豆腐 | EA | 100 |
| | | | 16 - 3 | 茶碗蒸し | 〃 | 100 |
| | | | 16 - 4 | (冷凍)錦糸卵 | KG | 100 |
| 16 - 5 | | | 加工鶏卵 | EA | 101 | |
| 16 - 6 | | | (冷凍)ねぎ入り卵焼き | 〃 | 101 | |
| 乳類 | | 17 - 1 | 牛乳 | EA | 102 | |
| | | 17 - 2 | コーヒー牛乳 | 〃 | 102 | |
| | | 17 - 3 | 乳酸飲料A | 〃 | 102 | |
| | | 17 - 4 | 乳酸飲料B | 〃 | 102 | |
| | | 17 - 5 | 飲むヨーグルト | 〃 | 102 | |
| | | 17 - 6 | ヨーグルトA | 〃 | 103 | |
| | | 17 - 7 | ヨーグルトB | 〃 | 103 | |
| | | 17 - 8 | ヨーグルト大 | 〃 | 103 | |
| | | 17 - 9 | アイスクリームA | BX | 103 | |
| | | 17 - 10 | アイスクリームB | 〃 | 103 | |
| | | 17 - 11 | スライスチーズ | PK | 104 | |
| | | 17 - 12 | クリームチーズ | EA | 104 | |
| | | 17 - 13 | とろけるチーズ | KG | 104 | |
| | | 17 - 14 | ホイップクリーム | EA | 105 | |
| 野菜類 | いも類 | 18 - 0 | 生(冷凍)野菜果物共通規格 | | 106 | |
| | | 18 - 1 | 馬鈴薯 | KG | 106 | |
| | | 18 - 2 | (冷凍)フレンチポテト | 〃 | 106 | |
| | | 18 - 3 | こんにゃく | 〃 | 106 | |
| | | 18 - 4 | 甘藷 | 〃 | 107 | |
| | | 18 - 5 | (冷凍)里芋 | 〃 | 107 | |
| | | 18 - 6 | 長芋 | 〃 | 107 | |
| | 野菜 | 19 - 1 | (冷凍)さやいんげん | KG | 108 | |
| | | 19 - 2 | (冷凍)絹さや | 〃 | 108 | |
| | | 19 - 3 | (冷凍)ミックスベジタブル | 〃 | 108 | |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|-----|-----|---------|-------------|----|-----|
| 野菜類 | 野菜 | 19 - 4 | オクラ | KG | 108 |
| | | 19 - 5 | 南 瓜 | 〃 | 108 |
| | | 19 - 6 | (冷凍)うらごし南瓜 | 〃 | 109 |
| | | 19 - 7 | 水 菜 | 〃 | 109 |
| | | 19 - 8 | 小松菜 | 〃 | 109 |
| | | 19 - 9 | (冷凍)小松菜 | 〃 | 109 |
| | | 19 - 10 | ししとう | 〃 | 109 |
| | | 19 - 11 | 青じそ | SH | 109 |
| | | 19 - 12 | 春 菊 | KG | 109 |
| | | 19 - 13 | せ り | 〃 | 109 |
| | | 19 - 14 | 貝割大根 | EA | 109 |
| | | 19 - 15 | 春の七草セット | KG | 109 |
| | | 19 - 16 | たらの芽水煮 | 〃 | 110 |
| | | 19 - 17 | チンゲン菜 | 〃 | 110 |
| | | 19 - 18 | つるむらさき | 〃 | 110 |
| | | 19 - 19 | トマト | 〃 | 110 |
| | | 19 - 20 | ミニトマト | 〃 | 110 |
| | | 19 - 21 | 菜の花 | 〃 | 110 |
| | | 19 - 22 | に ら | 〃 | 110 |
| | | 19 - 23 | 人 参 | 〃 | 110 |
| | | 19 - 24 | にんにくの芽 | 〃 | 111 |
| | | 19 - 25 | 葱 | 〃 | 111 |
| | | 19 - 26 | バジル | 〃 | 111 |
| | | 19 - 27 | パセリ | 〃 | 111 |
| | | 19 - 28 | ピーマン | 〃 | 111 |
| | | 19 - 29 | 赤ピーマン | 〃 | 111 |
| | | 19 - 30 | 黄ピーマン | 〃 | 111 |
| | | 19 - 31 | ブロッコリー | 〃 | 111 |
| | | 19 - 32 | (冷凍)ブロッコリー | 〃 | 111 |
| | | 19 - 33 | ほうれん草 | 〃 | 111 |
| | | 19 - 34 | 三つ葉 | 〃 | 111 |
| | | 19 - 35 | サラダ菜 | 〃 | 111 |
| | | 19 - 36 | サニーレタス | 〃 | 111 |
| | | 19 - 37 | (冷凍)むき枝豆 | 〃 | 112 |
| | | 19 - 38 | スナックえんどう | 〃 | 112 |
| | | 19 - 39 | (冷凍)グリーンピース | 〃 | 112 |
| | | 19 - 40 | か ぶ | 〃 | 112 |
| | | 19 - 41 | カリフラワー | 〃 | 112 |
| | | 19 - 42 | キャベツ | 〃 | 112 |
| | | 19 - 43 | レッドキャベツ | 〃 | 112 |
| | | 19 - 44 | 胡 瓜 | 〃 | 113 |
| | | 19 - 45 | ごぼう | 〃 | 113 |
| | | 19 - 46 | (冷凍)ささがき牛蒡 | 〃 | 113 |
| | | 19 - 47 | 生 姜 | 〃 | 113 |
| | | 19 - 48 | ズッキーニ | 〃 | 113 |
| | | 19 - 49 | 木の芽 | 〃 | 113 |
| | | 19 - 50 | (冷凍)むきそらまめ | 〃 | 113 |
| | | 19 - 51 | 大 根 | 〃 | 114 |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|-----|--------|---------|-------------|-----|-----|
| 野菜類 | 野菜 | 19 - 52 | 筍(生) | KG | 114 |
| | | 19 - 53 | 玉葱 | 〃 | 114 |
| | | 19 - 54 | 冬瓜 | 〃 | 114 |
| | | 19 - 55 | (冷凍)カーネルコーン | 〃 | 114 |
| | | 19 - 56 | 茄子 | 〃 | 114 |
| | | 19 - 57 | ゴーヤ | 〃 | 115 |
| | | 19 - 58 | にんにく | 〃 | 115 |
| | | 19 - 59 | 白葱 | 〃 | 115 |
| | | 19 - 60 | 白菜 | 〃 | 115 |
| | | 19 - 61 | みょうが | 〃 | 115 |
| | | 19 - 62 | 大豆もやし | 〃 | 115 |
| | | 19 - 63 | もやし | 〃 | 115 |
| | | 19 - 64 | レタス | 〃 | 115 |
| | | 19 - 65 | れん根 | 〃 | 116 |
| | | 19 - 66 | 山菜水煮 | 〃 | 116 |
| 漬物類 | | 20 - 1 | かぶ漬 | KG | 117 |
| | | 20 - 2 | 胡瓜漬 | 〃 | 117 |
| | | 20 - 3 | 紅生姜 | 〃 | 117 |
| | | 20 - 4 | 沢庵漬 | 〃 | 117 |
| | | 20 - 5 | はりはり漬 | 〃 | 117 |
| | | 20 - 6 | 福神漬 | 〃 | 117 |
| | | 20 - 7 | 高菜漬 | 〃 | 117 |
| | | 20 - 8 | 茄子漬 | 〃 | 117 |
| | | 20 - 9 | しば漬 | 〃 | 118 |
| | | 20 - 10 | 野沢菜漬 | 〃 | 118 |
| | | 20 - 11 | 白菜漬 | 〃 | 118 |
| | | 20 - 12 | 白菜朝鮮漬 | 〃 | 118 |
| | | 20 - 13 | 楽京漬 | 〃 | 118 |
| | | 20 - 14 | 酢れん根 | 〃 | 118 |
| | | 20 - 15 | 梅漬 | 〃 | 118 |
| 果物類 | 柑橘類 | 21 - 1 | みかん | KG | 119 |
| | | 21 - 2 | オレンジ | 〃 | 119 |
| | | 21 - 3 | グレープフルーツ | 〃 | 119 |
| | | 21 - 4 | すだち | 〃 | 119 |
| | | 21 - 5 | 柚子 | 〃 | 119 |
| | | 21 - 6 | レモン | 〃 | 119 |
| | その他の果物 | 22 - 1 | いちご | KG | 120 |
| | | 22 - 2 | 柿 | 〃 | 120 |
| | | 22 - 3 | キウイフルーツ | 〃 | 120 |
| | | 22 - 4 | すいか | 〃 | 120 |
| | | 22 - 5 | 梨 | 〃 | 120 |
| | | 22 - 6 | パイナップル | 〃 | 120 |
| | | 22 - 7 | (冷凍)パイナップル | E A | 120 |
| | | 22 - 8 | バナナ | KG | 121 |
| | | 22 - 9 | びわ | 〃 | 121 |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|--------|--------|---------|------------------|----|-----|
| 果物類 | その他の果物 | 22 - 10 | ぶどう | KG | 121 |
| | | 22 - 11 | やまもも | 〃 | 121 |
| | | 22 - 12 | りんご | 〃 | 121 |
| きのこ類 | | 23 - 1 | えのき茸 | KG | 122 |
| | | 23 - 2 | 椎茸(生) | 〃 | 122 |
| | | 23 - 3 | しめじ | 〃 | 122 |
| | | 23 - 4 | エリンギ | 〃 | 122 |
| | | 23 - 5 | 舞茸 | 〃 | 122 |
| 藻類 | | 24 - 1 | ところてん | EA | 123 |
| | | 24 - 2 | 昆布巻 | KG | 123 |
| | | 24 - 3 | (冷凍)味付もずく | 〃 | 123 |
| | | 24 - 4 | 海藻めん | 〃 | 123 |
| 調理加工食品 | | 25 - 1 | (冷凍)骨なし秋鮭塩焼 | PK | 124 |
| | | 25 - 2 | (冷凍)骨なし鯖塩焼 | 〃 | 124 |
| | | 25 - 3 | (冷凍)ぎょうざ | EA | 124 |
| | | 25 - 4 | (冷凍)えびグラタン | 〃 | 124 |
| | | 25 - 5 | (冷凍)トマトオムレツ | 〃 | 125 |
| | | 25 - 6 | (冷凍)かにクリームコロッケ | 〃 | 125 |
| | | 25 - 7 | (冷凍)牛肉コロッケ | 〃 | 125 |
| | | 25 - 8 | (冷凍)有頭エビフライ | 〃 | 125 |
| | | 25 - 9 | (冷凍)白身魚フライ | 〃 | 125 |
| | | 25 - 10 | (冷凍)コーンクリーミーコロッケ | 〃 | 126 |
| | | 25 - 11 | (冷凍)ハンバーグ | 〃 | 126 |
| | | 25 - 12 | (冷凍)海老入りかき揚げ | 〃 | 126 |
| | | 25 - 13 | (冷凍)ミートボール | KG | 126 |
| | | 25 - 14 | (冷凍)メンチカツ | EA | 127 |
| | | 25 - 15 | (冷凍)アジフライ | 〃 | 127 |
| | | 25 - 16 | (冷凍)サーモンタルタルフライ | 〃 | 127 |
| | | 25 - 17 | (冷凍)たこ唐揚げ | KG | 127 |
| | | 25 - 18 | (冷凍)春巻き | EA | 127 |
| | | 25 - 19 | (冷凍)ワンタン | 〃 | 128 |
| | | 25 - 20 | (冷凍)肉じゃがコロッケ | 〃 | 128 |
| | | 25 - 21 | (冷凍)いか天ぷら | 〃 | 128 |
| | | 25 - 22 | (冷凍)ロールキャベツ | 〃 | 128 |
| | | 25 - 23 | (冷凍)八幡巻 | 〃 | 129 |
| | | 25 - 24 | (冷凍)半熟オムレツ | 〃 | 129 |
| | | 25 - 25 | (冷凍)もちきんちゃく | 〃 | 129 |
| | | 25 - 26 | (冷凍)スペイン風オムレツ | 〃 | 129 |
| | | 25 - 27 | (冷凍)鶏竜田揚げ | KG | 130 |
| | | 25 - 28 | (冷凍)ハーブチキン | EA | 130 |
| | | 25 - 29 | (冷凍)大肉シューマイ | 〃 | 130 |
| | | 25 - 30 | (冷凍)豚のねぎ塩だれ | PK | 130 |
| | | 25 - 31 | (冷凍)ロースカツ | EA | 131 |
| | | 25 - 32 | (冷凍)かに玉 | 〃 | 131 |
| | | 25 - 33 | (冷凍)えびカツ | 〃 | 131 |

| 大分類 | 小分類 | 番号 | 品名 | 単位 | ページ |
|--------|-----|---------|-------------|-----|-----|
| 調理加工食品 | | 25 - 34 | (冷凍)鶏のオーブン焼 | E A | 131 |
| | | 25 - 35 | (冷凍)かれい唐揚 | // | 131 |
| | | 25 - 36 | (冷凍)ウインナー卵巻 | // | 132 |
| | | 25 - 37 | (冷凍)味付豚レバー | P K | 132 |
| | | 25 - 38 | (冷凍)とり天 | K G | 132 |
| 弁当・惣菜類 | | 26 - 1 | 巻寿司 | E A | 133 |
| | | 26 - 2 | 折詰弁当 | // | 133 |
| | | 26 - 3 | うの花 | K G | 133 |
| | | 26 - 4 | サラダ | // | 133 |
| | | 26 - 5 | ナムルサラダ | // | 134 |
| | | 26 - 6 | ホッキ貝サラダ | // | 134 |
| | | 26 - 7 | たたきごぼう | // | 134 |
| | | 26 - 8 | 金平ごぼう | // | 134 |
| | | 26 - 9 | 田作 | // | 135 |
| | | 26 - 10 | 味付メンマ | // | 135 |
| | | 26 - 11 | (冷凍)梅ちりめん | // | 135 |
| その他 | | 27 - 1 | (冷凍)明太風ソース | E A | 136 |
| | | 27 - 2 | ジャム&マーガリン | // | 136 |

Ⅲ 貯糧品の規格

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|---------|-----|---|
| 1 - 1 | 内地米 | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 農産物検査法第11条の規定に基づく農産物規格規程に定める水稻うるち精米の完全精米とする。</p> <p>(2) 国内産の農産物規格規程に掲げる等級2等以上のものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 10kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「コシヒカリ」、「ヒノヒカリ」、「ひとめぼれ」「あきたこまち」</p> <p>5 その他 納品時、産地証明書を提出するものとする。</p> |
| 1 - 2 | 複数原料内地米 | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 農産物検査法第11条の規定に基づく農産物規格規程に定める水稻うるち精米の完全精米とする。</p> <p>(2) 国内産の農産物規格規程に掲げる等級3等以上が4割以上を占める配合のものとする。</p> <p>(3) 複数の品種（未検査米を含む。）を混合したものとする。</p> <p>2 内容量及び包装 10kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 その他 納品時、要求する品位規格であることが確認できる書類（様式適宜）を提出するものとする。</p> |
| 1 - 3 | ビタミン強化米 | EA | <p>1 品 質 一般市販品の「ビタミン強化米」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 50g以上入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウスウエルネス（サプリ米）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-----|-----|---|
| 2 - 1 | そば米 | E A | 1 品 質 一般市販品の「そば米」とする。 2 内容及び包装 300g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「横関（そば米）」、「日穀製粉（そば米）」 |
| 2 - 2 | 雑穀米 | E A | 1 品 質 (1) 一般市販品の「炊飯用穀類」とする。 (2) もち米、黒米、黒豆、きび、もちあわ、はと麦、アマランサス等、15～16種類の雑穀を含み、精白米に混ぜて炊飯することができるもの。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（業務用十五穀米）」 「種商（国内産十六穀米）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|------|-----|---|
| 3 - 1 | 小麦粉 | KG | 1 品 質 一般市販品の「薄力粉」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入り防湿加工紙袋詰又はポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「日清製粉（フラワー）」、「昭和（フレンド）」 |
| 3 - 2 | でんぷん | KG | 1 品 質 一般市販品の「片栗粉（じゃがいもでんぷん）」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「横関（片栗粉）」、「中村製粉（片栗粉）」 |
| 3 - 3 | パン粉 | KG | 1 品 質 一般市販品の「パン粉」とする。 2 内容及び包装 2 k g 又は 3 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「尾道製麩（日の出フレークス）」 「横関（ソフトフレークスパン粉）」 |
| 3 - 4 | 天ぷら粉 | KG | 1 品 質 一般市販品の「天ぷら粉」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、13か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「日清製粉（揚げ上手）」、「昭和（咲サクッ天）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|---------|-----|---|
| 4 - 1 | 干そうめん | KG | 1 品 質 一般市販品の「手延べそうめん」とする。 2 重 量 1束50gを標準とする。 3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「小豆島手延べそうめん（島の光）」 「播州手延べそうめん（揖保乃糸）」 |
| 4 - 2 | カップめんA | EA | 1 品 質 一般市販品の「カップラーメン」とする。 |
| 4 - 3 | カップめんB | EA | 2 種 類 |
| 4 - 4 | カップめんC | EA | (1) カップめんA： しょうゆラーメン (2) カップめんB： 豚骨ラーメン (3) カップめんC： シーフードラーメン 3 内容量及び包装 1EA=55～110g入りメーカー標準の包装とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 (1) カップめんA： 「大黒食品（鶏ガラ醤油ラーメン）」 「東洋水産（ホットヌードルNEO醤油）」 (2) カップめんB： 「エースコック（まる旨豚骨ラーメン）」 「東洋水産（ホットヌードルNEO豚骨）」 (3) カップめんC： 「日清（あっさりおいしいカップヌードルシーフード）」 「東洋水産（ホットヌードルNEOはま塩）」 |
| 4 - 5 | カップ焼きそば | EA | 1 品 質 一般市販品の「カップ焼きそば」とする。 2 内容量及び包装 1EA=100～130g入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「日清食品（ソース焼そば）」 「東洋水産（昔ながらのソース焼そば）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|--------|-----|---|
| 4 - 6 | カップうどん | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「カップうどん」とする。</p> <p>(2) 味付油揚が入ったもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 E A = 95 ~ 100 g 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「東洋水産（赤いきつね）」</p> <p>「日清食品（どん兵衛）」</p> |
| 4 - 7 | カップそば | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「カップそば」とする。</p> <p>(2) かき揚が入ったもの。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 E A = 100 ~ 110 g 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「東洋水産（緑のたぬき）」</p> <p>「日清食品（どん兵衛）」</p> |
| 4 - 8 | ビーフン | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「ビーフン」とする。</p> <p>(2) 長さ15 ~ 20 cmにカットしたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、21か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ケンミン（業務用ビーフン）」</p> <p>「友盛（新竹ビーフン業務用）」</p> |
| 4 - 9 | 春 雨 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「春雨」とする。</p> <p>(2) 長さ20 ~ 30 cmにカットしたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、21か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「森井食品（国産はるさめ）」</p> <p>「ケンミン（業務用はるさめ）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------|-----|--|
| 4 - 10 | マカロニ | KG | 1 品 質 (1) 一般市販品の「マカロニ」及び「スパゲティ」とする。 |
| 4 - 11 | スパゲティ | KG | (2) マカロニは管状に成形されたもの（カットタイプ） 2 内容量及び包装 1 k g 又は 4 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3 4 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 (1) マカロニ 「昭和（マカロニ）」 「オーマイ（業務用マカロニ）」 (2) スパゲティ 「加藤産業（プロッシモスパゲティ）」 「信明商事（フォンタナ）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-----|-----|--|
| 5 - 1 | 切り餅 | KG | <p>1 品 質 一般市販品の「切り餅」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とし、脱酸素剤を封入したものとす。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「サトウ食品（切り餅）」、「越後製菓（切り餅）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|----------|-----|--|
| 6 - 1 | 若布 (カット) | KG | 1 品 質 一般市販品の「乾燥カットわかめ」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「太洋物産 (カットわかめ) 」 「寿物産 (特選乾燥カットわかめ) 」 |
| 6 - 2 | 出し昆布 | KG | 1 品 質 (1) 一般市販品の「日高昆布」、「利尻昆布」又は「真昆布」とする。 (2) 国産品とする。 2 内容及び包装 100 g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「川原食品 (昆布) 」 「愛晃 (北海道産日高昆布) 」 |
| 6 - 3 | とろろ昆布 | EA | 1 品 質 一般市販品の「とろろ昆布」とする。 2 内容及び包装 90 g 以上入りポリプロ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ヒロコンフーズ (根昆布入りとろろ) 」 「大洋物産 (根昆布入りとろろ) 」 |
| 6 - 4 | ひじき | KG | 1 品 質 一般市販品の「芽ひじき」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「太洋物産 (芽ひじき) 」 「北山物産 (芽ひじき) 」 |
| 6 - 5 | めかぶ | EA | 1 品 質 一般市販品の「めかぶスライス」とする。 2 内容及び包装 50 g 入りポリエチレン袋詰とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-------|-----|--|
| | | | 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「高木海藻（刻みめかぶ）」 「うわべ食品工業（伊勢志摩産刻みめかぶ）」 |
| 6 - 6 | 味付のり | E A | 1 品 質 一般市販品の「味付のり」とする。 2 内容及び包装 (1) 12切5枚を1束とし、ポリエチレン袋に詰めて封かんしたもの。 (2) 50束を1EAとし、チャック付ポリプロ袋詰としたもの。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大野海苔（味付けのりつめかえ50）」 「ニコニコのり（味のり50束）」 |
| 6 - 7 | 刻みのり | E A | 1 品 質 一般市販品の「刻みのり」とする。 2 内容及び包装 100g入りチャック付ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、7か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「岩崎のり（焼きざみのり）」 「はごろもフーズ（きざみのり）」 |
| 6 - 8 | 青のり | E A | 1 品 質 一般市販品の「青のり」とする。 2 内容及び包装 2g以上入りチャック付ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「オタフク（青のり）」、「三島食品（青のり）」 |
| 6 - 9 | 海藻サラダ | E A | 1 品 質 一般市販品の「海藻サラダ」とする。 2 内容及び包装 100g入りチャック付ポリプロ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大忠（海藻サラダ）」 「ケンコーマヨネーズ（新海藻サラダ）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|------|-----|--|
| 7 - 1 | 煮 干 | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「煮干し」とする。</p> <p>(2) 形状良好で5～7cm程度のもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、5か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「伊吹（いりこ）」</p> <p>「ベストプラネット（煮干し）」</p> |
| 7 - 2 | 花かつお | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) JASに定める「かつお削りぶし」とする。</p> <p>(2) 「花かつお」と表示されているもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>500g入りチャック付ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ヤマキ（花かつお）」</p> <p>「はごろもフーズ（花かつお）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-------|-----|---|
| 8 - 1 | 干し椎茸 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「干し椎茸」とする。</p> <p>(2) 大きさは、おおむね斉一で、かさの直径4～8 c mのもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 k g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「中天実業（乾しいたけ）」</p> <p>「伊勢丘商店（乾しいたけ）」</p> |
| 8 - 2 | 胡麻（白） | E A | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「いりごま」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>60 g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、4か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「真誠（いりゴマ）」、「かどや（香いりごま）」</p> |
| 8 - 3 | 凍豆腐 | E A | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「凍り豆腐」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封したもの。</p> <p>(2) 1 E A 155 g以上（10切入り）</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、4か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「鶴羽二重（こうや豆腐）」</p> <p>「旭松（新あさひ豆腐）」</p> |
| 8 - 4 | 切 麩 | E A | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「焼き麩」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>45 g以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「中村製麩（徳用麩）」</p> <p>「敷島産業（徳用麩）」</p> |
| 8 - 5 | 切干大根 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「切干大根」とする。</p> <p>(2) 国産品とする。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-------|-----|---|
| | | | 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、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「後藤商店（切干大根）」、「愛晃（切干大根）」 |
| 8 - 6 | きくらげ | KG | 1 品 質 一般市販品の「乾燥きくらげ（ホール）」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、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「太洋物産（裏白木耳ホール）」 「伊勢丘商店（裏白木耳）」 |
| 8 - 7 | 乾燥パセリ | CN | 1 品 質 一般市販品の「乾燥パセリ」とする。 2 内容量及び包装 80 g 以上缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ギャバン（パセリみじん切り）」 「S&B（セレクトスパイスパセリチップ）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|---------|-----|--|
| 9 - 1 | 砂糖（上白糖） | KG | 1 品 質 一般市販品の「上白糖」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とし、20袋を防湿加工紙袋詰とする。 3 参考銘柄 「スプーン印（上白糖）」 「パールエース（上白糖）」 |
| 9 - 2 | 砂糖（中双） | KG | 1 品 質 一般市販品の「中ざら糖」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とし、20袋を防湿加工紙袋詰とする。 3 参考銘柄 「スプーン印（中ザラ糖）」 「パールエース（中ザラ糖）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-----|-----|---|
| 10 - 1 | 食 塩 | E A | 1 品 質 一般市販品の「塩」とする。 2 内容量及び包装 1 E A 5 k g 入りクラフト紙袋詰とし、更に4個をクラフト紙袋詰とする。 3 参考銘柄 「塩事業センター（食塩）」、「日本海水（食塩）」 |
| 10 - 2 | 食卓塩 | E A | 1 品 質 一般市販品の「塩」とする。 2 内容量及び包装 6 0 g 以上びん詰とする。 3 参考銘柄 「味の素（アジシオ）」 「塩事業センター（食卓塩）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|--|
| 11 - 1 | 醬 油 | B T | 1 品 質 一般市販品の「こいくちしょうゆ（本醸造）」とする。 |
| 11 - 2 | 卓上醬油 | B T | 2 内容量及び包装 (1) 醬 油 1. 8 L入りペットボトルとする。 (2) 卓上醬油 450ml入りとし、開栓後90日間常温保存可能な二重構造ボトルとする。 3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 (1) 醬 油 「キッコーマン（徳用本醸造しょうゆ）」 「ヤマサ（濃口醬油）」 (2) 卓上醬油 「キッコーマン（しぼりたて生しょうゆ）」 「ヤマサ（丸大豆しょうゆ）」 |
| 11 - 3 | めんつゆ（和風） | B T | 1 品 質 (1) 一般市販品の「つゆ（希釈用）」とする。 (2) 水で薄めて、めん類のつゆに適するもの。 2 内容量及び包装 1. 8 L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ヒガシマル（めんスープ）」 「ヤマキ（めんつゆ）」 |
| 11 - 4 | 白だし | B T | 1 品 質 (1) 一般市販品の「つゆ（希釈用）」とする。 (2) 水で薄めて、汁物、茶碗蒸し、炊き込みご飯等に使用できるもの。 2 内容量及び包装 1. 8 L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ヒガシマル（白だしつゆ）」 「ミツカン（白だし）」 |
| 11 - 5 | あごだし | E A | 1 品 質 (1) 一般市販品の「つゆ（希釈用）」とする。 (2) 水で薄めて、めん類のつゆ、煮物等に使用できるもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----|-----|-----|---|
| | | | <p>2 内容量及び包装 1. 8 L入り紙パック詰又はペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「創味食品（焼きあごだし）」 「ミツカン（香味焼きあごだし）」</p> |

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

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------|-----|---|
| 13 - 1 | 酢 | B T | 1 品 質 一般市販品の「穀物酢」とする。 2 内容及び包装 1. 8 L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ミツカン（穀物酢）」、「オタフク（穀物酢）」 |
| 13 - 2 | ポン酢（小） | B T | 1 品 質 一般市販品の「味付けポン酢」とする。 |
| 13 - 3 | ポン酢（大） | B T | 2 内容及び包装 (1) ポン酢（小）： 360ml入りびん詰又はペット ボトルとする。 (2) ポン酢（大）： 1L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ミツカン（味ぽん）」、「ヤマサ（昆布ポン酢）」 |
| 13 - 4 | 黒 酢 | B T | 1 品 質 一般市販品の「米黒酢」とする。 2 内容及び包装 500ml入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ミツカン（純玄米黒酢）」 「飯尾醸造（富士玄米黒酢）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|---------|-----|---|
| 14 - 1 | ウスターソース | E A | 1 品 質 一般市販品の「ウスターソース」とする。 2 内容及び包装 5 0 0 m l 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。 4 参考銘柄 「イカリ（ウスターソース）」 「カゴメ（ウスターソース）」 |
| 14 - 2 | とんかつソース | E A | 1 品 質 一般市販品の「濃厚ソース」とする。 2 内容及び包装 3 0 0 m l 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。 4 参考銘柄 「イカリ（とんかつ）」、「カゴメ（とんかつ）」 |
| 14 - 3 | お好みソース | E A | 1 品 質 一般市販品の「濃厚ソース」とする。 2 内容及び包装 5 0 0 m l 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。 4 参考銘柄 「オタフク（お好みソース）」 「イカリ（お好み焼ソース）」 |
| 14 - 4 | 麻婆豆腐の素 | E A | 1 品 質 一般市販品の「麻婆豆腐の素」とする。 2 内容及び包装 9 5 0 g 以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「丸美屋（麻婆豆腐の素）」 「味の素（C o o k D o 麻婆豆腐用）」 |
| 14 - 5 | 焼肉のたれ | E A | 1 品 質 一般市販品の「焼肉のたれ」とする。 2 内容及び包装 1 5 5 0 g 以上入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|---|
| | | | 4 参考銘柄 「エバラ（黄金の味 中辛）」 「キッコーマン（焼肉のたれ）」 |
| 14 - 6 | グレイビーソース | E A | 1 品 質 一般市販品の「グレイビーソース」とする。 2 内容及び包装 810g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハインツ（ビーフグレイビー）」 「エバラ食品（グレイビーソース）」 |
| 14 - 7 | デミグラスソース | C N | 1 品 質 一般市販品の「デミグラスソース」とする。 2 内容及び包装 840g缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハインツ（デミグラスソース）」 「ロイヤルシェフ（デミグラスソース）」 |
| 14 - 8 | オイスターソース | E A | 1 品 質 一般市販品の「オイスターソース」とする。 2 内容及び包装 200g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素（CookDoオイスターソース）」 「S&B（李錦記オイスターソース）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|--|
| 15 - 1 | トマトケチャップ | E A | 1 品 質 一般市販品の「トマトケチャップ」とする。 2 内容及び包装 800g入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「カゴメ（トマトケチャップ）」 「デルモンテ（トマトケチャップ）」 |
| 15 - 2 | トマトピューレ | C N | 1 品 質 一般市販品の「トマトピューレー」とする。 2 内容及び包装 3kg缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「カゴメ（トマトピューレー）」 「デルモンテ（トマトピューレー）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------------|-----|--|
| 16 - 1 | ドレッシング A | E A | 1 品 質 一般市販品の「ドレッシング」とする。 2 種 類 (1) ドレッシング A : 胡麻ドレッシング (2) ドレッシング B : オニオンドレッシング又はセパレートドレッシング (3) ドレッシング C : サウザンアイランドドレッシング又はシーザーサラダドレッシング 3 内容量及び包装 1 L 入りポリ容器詰とする。 4 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「キューピー」、「味の素」 |
| 16 - 2 | ドレッシング B | E A | |
| 16 - 3 | ドレッシング C | E A | |
| 16 - 4 | ドレッシング(小) A | E A | 1 品 質 一般市販品の「ドレッシング」とする。 2 種 類 (1) ドレッシング(小) A : 胡麻ドレッシング (2) ドレッシング(小) B : ノンオイル青じそドレッシング 3 内容量及び包装 10 ml 以上ディスペンパック又は小袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「キューピー」、「ケンコーマヨネーズ」 「味の素」 |
| 16 - 5 | ドレッシング(小) B | E A | |
| 16 - 6 | マヨネーズ | K G | 1 品 質 一般市販品の「マヨネーズ」とする。 2 内容量及び包装 (1) マヨネーズ : 1 kg 入りプラスチック容器詰とする。 (2) マヨネーズ(小) : 10 g 以上ディスペンパック又は小袋入りとする。 3 賞味期限 (1) マヨネーズ : 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。 (2) マヨネーズ(小) : 納入後、3 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「キューピー(マヨネーズ)」、「味の素(ピュアセレクトマヨネーズ)」 |
| 16 - 7 | マヨネーズ(小) | E A | |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|--|
| 17 - 1 | 七味唐辛子 | E A | 1 品 質 一般市販品の「七味唐がらし」とする。 2 内容及び包装 15 g 以上入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、28か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（七味唐がらし）」 「S & B（七味唐がらし）」 |
| 17 - 2 | 練り辛子 | E A | 1 品 質 一般市販品の「ねりからし」とする。 2 内容及び包装 40 g 以上チューブ入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（ねりからし）」 「S & B（ねりからし）」 |
| 17 - 3 | 練りわさび | E A | 1 品 質 一般市販品の「加工わさび」とする。 2 内容及び包装 40 g 以上チューブ入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（おろし生わさび）」 「S & B（おろし生わさび）」 |
| 17 - 4 | こしょう | C N | 1 品 質 一般市販品の「コショウ」とする。 |
| 17 - 5 | こしょう卓上 | E A | 2 内容及び包装 (1) こしょう： 400 g 缶入りとする。 (2) こしょう卓上： 15 g 以上プラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、34か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 ハウス「コショウ」、「S & B（コショウ）」 |
| 17 - 6 | ブラックペッパー | C N | 1 品 質 一般市販品の「ブラックペッパーパウダー」とする。 2 内容及び包装 70 g 以上缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|--------|-----|---|
| | | | 4 参考銘柄 「ギャバン (ブラックペッパー)」 「S & B (ブラックペッパー)」 |
| 17 - 7 | ペパーソース | B T | 1 品 質 一般市販品の「ペパーソース」又は「ハバネロソース」とする。 2 内容及び包装 60ml以上入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、34か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「マキルヘニー社 (タバスコ)」 「マリーシャープス (ハバネロソース)」 |
| 17 - 8 | 卸しょうが | E A | 1 品 質 一般市販品の「おろししょうが」とする。 2 内容及び包装 40g以上チューブ入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス (おろし生しょうが)」 「S & B (おろし生しょうが)」 |
| 17 - 9 | 卸にんにく | E A | 1 品 質 一般市販品の「おろしにんにく」とする。 2 内容及び包装 40g以上チューブ入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス (おろし生にんにく)」 「S & B (おろし生にんにく)」 |
| 17 - 10 | 粉山椒 | E A | 1 品 質 一般市販品の「山椒」とする。 2 内容及び包装 8g以上入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス (山椒)」、「S & B (さんしょうの粉)」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|----------|-----|---|
| 17 - 11 | 唐辛子 (輪切) | E A | 1 品 質 一般市販品の「輪切り唐辛子」とする。 2 内容及び包装 100g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「GABAN (輪切り唐辛子) 」 「CA (唐辛子) 」 |
| 17 - 12 | 塩こしょう | E A | 1 品 質 一般市販品の「塩こしょう」とする。 2 内容及び包装 250g以上入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、24か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「S&B (味付塩こしょう) 」 「ハウス (味付塩こしょう) 」 |
| 17 - 13 | ラー油 | E A | 1 品 質 一般市販品の「ラー油」とする。 2 内容及び包装 30g以上入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「S&B (ラー油) 」、「ハウス (辣油) 」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-----------|-----|---|
| 18 - 1 | カレー粉 | CN | <p>1 品 質 一般市販品の「カレー粉」とする。</p> <p>2 内容及び包装 400g 缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、34か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「甘利香辛食品（カレーパウダー）」 「S&B（カレーパウダー）」</p> |
| 18 - 2 | カレーフレーク | KG | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「カレールウ」とする。</p> |
| 18 - 3 | カレー固形 | KG | <p>(2) カレーフレークは、フレーク状のもの。カレー固形は固形状のもの。</p> <p>2 内容及び包装 1kg 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 (1) カレーフレーク： 「ハウス（欧風カレーフレーク）」、「S&B（ディナーカレーフレーク）」 (2) カレー固形： 「ハウス（バーモントカレー）」、「S&B（ゴールデンカレー）」</p> |
| 18 - 4 | ベシヤメルフレーク | KG | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「ホワイトルウ」とする。 (2) フレーク状のもの。</p> <p>2 内容及び包装 1kg 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス（ベシヤメルソースフレーク）」 「S&B（ホワイトソースフレーク）」</p> |
| 18 - 5 | ハヤシフレーク | KG | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「ハヤシルウ」とする。 (2) フレーク状のもの。</p> <p>2 内容及び包装 1kg 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス（ハヤシフレーク）」 「S&B（ディナーハヤシフレーク）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|---|
| 19 - 1 | コンソメ | KG | 1 品 質 一般市販品の「乾燥スープ（コンソメ）」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素（チキンコンソメ）」 「マギー（チキンコンソメ）」 |
| 19 - 2 | クリームシチュー | KG | 1 品 質 一般市販品の「シチュールウ」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、1 6 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス（シチューミクスクリーム）」 「S & B（ディナークリームシチュー）」 |
| 19 - 3 | ラーメンスープ | EA | 1 品 質 一般市販品の「ラーメンスープ（希釈用）」とする。 2 内容及び包装 1 . 8 L 入り紙パック詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「創味食品（白湯）」、「アリアケ（長崎白湯）」 |
| 19 - 4 | 出しの素 | KG | 1 品 質 (1) 一般市販品の「風味調味料」とする。 (2) 顆粒状でかつお風味のもの。 2 内容及び包装 1 k g 入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、1 6 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素（ほんだし）」、「ヤマサ（風味だし）」 「マルトモ（だしの素）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|---------|-----|--|
| 19 - 5 | 中華味の素 | K G | 1 品 質 一般市販品の「中華用調味料」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素（中華味）」、「創味（シャンタン）」 |
| 19 - 6 | ガラスープ | E A | 1 品 質 (1) 一般市販品の「ガラスープ」とする。 (2) 顆粒状のもの。 2 内容及び包装 5 0 0 g 入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ユウキ食品（ガラスープ）」 「エバラ（鶏がらスープ）」 |
| 19 - 7 | 貝柱スープ | E A | 1 品 質 (1) 一般市販品の「貝柱スープ」とする。 (2) 顆粒状のもの。 2 内容及び包装 4 0 0 g 以上入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ユウキ食品（貝柱だし）」 「エバラ（ホタテ調味料）」 |
| 19 - 8 | 冷し中華のつゆ | E A | 1 品 質 一般市販品の「冷し中華のつゆ」とする。 2 内容及び包装 1 5 8 0 g 以上入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「エバラ（冷し中華スープ）」 「ミツカン（冷やし中華のつゆ）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------|-----|--|
| 20 - 1 | グルタミン酸 | KG | 1 品 質 一般市販品の「うま味調味料」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「味の素（味の素）」、「三菱商事（いの一番）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|---|
| 21 - 1 | ぶどう酒 (赤) | B T | 1 品 質 一般市販品の「果実酒」とする。 |
| 21 - 2 | ぶどう酒 (白) | B T | 2 内容量及び包装 720ml入りびん詰とする。 3 参考銘柄 (1) ぶどう酒 (赤) : 「シャトー勝沼 (赤わいん) 」 「メルシャン (赤ワイン) 」 (2) ぶどう酒 (白) : 「シャトー勝沼 (白わいん) 」 「メルシャン (白ワイン) 」 |
| 21 - 3 | 料理酒 | B T | 1 品 質 一般市販品の「清酒」とする。 2 内容量及び包装 1. 8L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「タカラ (本料理清酒) 」、「日の出 (料理清酒) 」 |
| 21 - 4 | みりん | B T | 1 品 質 一般市販品の「本みりん」とする。 2 内容量及び包装 1. 8L入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、16か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「富貴 (本みりん) 」、「タカラ (本みりん) 」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|---|
| 22 - 1 | 胡麻和えの素 | E A | 1 品 質 一般市販品の「ごまあえの素」とする。 2 内容及び包装 240g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「三島食品（ごまあえの素）」 「丸美屋（ごまあえの素）」 |
| 22 - 2 | ピーナツ和えの素 | E A | 1 品 質 一般市販品の「ピーナツあえの素」とする。 2 内容及び包装 240g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「三島食品（ピーナツあえの素）」 「アミュード（ピーナツあえの素）」 |
| 22 - 3 | 豆板醤 | E A | 1 品 質 一般市販品の「豆板醤」とする。 2 内容及び包装 130g以上びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ユウキ食品（四川豆板醤）」 「S & B（李錦記（豆板醤）」） |
| 22 - 4 | キムチの素 | E A | 1 品 質 一般市販品の「キムチの素」とする。 2 内容及び包装 190g以上びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「桃屋（キムチの素）」 「ユウキ食品（キムチの素）」 |
| 22 - 5 | 塩 麴 | E A | 1 品 質 一般市販品の「塩麴」とする。 2 内容及び包装 200g以上入りポリ又はアルミパック詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------|-----|---|
| | | | 4 参考銘柄 「ますやみそ（塩麴）」、「マルコメ（生塩糀）」 |
| 22 - 6 | はちみつ | B T | 1 品 質 (1) 一般市販品の「はちみつ」とする。 (2) 純粋はちみつ100%とする。 2 内容及び包装 1kg入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、22か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「カンピー（純粋蜂蜜）」 「朝日（純粋はちみつ）」 |
| 22 - 7 | 芝麻醬 | B T | 1 品 質 一般市販品の「芝麻醬」とする。 2 内容及び包装 200g以上びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ユウキ食品（芝麻醬）」 「テーオー食品（芝麻醬）」 |
| 22 - 8 | たれ（塩） | E A | 1 品 質 一般市販品の「塩たれ」とする。 2 内容及び包装 2kg以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「創味食品（塩たれ）」 「エバラ（塩だれ）」 |
| 22 - 9 | 練り梅 | E A | 1 品 質 一般市販品の「ねり梅」とする。 2 内容及び包装 300g以上チューブ入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「S & B（ねり梅）」 「テーオー食品（ねりうめ）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|------|-----|--|
| 23 - 1 | 粉チーズ | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「プロセスチーズ」又は「ナチュラルチーズ」とする。</p> <p>2 内容及び包装 50g以上プラスチック容器入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、7か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「雪印（粉チーズマイルド）」 「明治（パルメザンチーズ）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|---|
| 24 - 1 | サラダ油 (大) | C N | 1 品 質 J A Sの食用植物油脂のうち「なたねサラダ油」、 「調合サラダ油」、「とうもろこしサラダ油」、「サフ ラワーサラダ油」又は「大豆サラダ油」とする。 2 内容量及び包装 (1) サラダ油 (大) 1 6 . 5 k g入り (1 8 L缶, J I S Z 1 . 6 0 2) 缶詰とし、1 缶ごとにビニールバンド十字掛けと する。 (2) サラダ油 (小) 1 5 0 0 g入りバーディポットとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「日清 (サラダ油)」、「昭和 (なたねサラダ油)」 |
| 24 - 2 | サラダ油 (小) | B T | |
| 24 - 3 | オリーブオイル | E A | 1 品 質 一般市販品の「食用オリーブ油」とする。 2 内容量及び包装 7 2 0 g入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「B E R I O (オリーブオイル)」、 「味の素 (オリーブオイル)」 |
| 24 - 4 | ごま油 | B T | 1 品 質 一般市販品の「食用ごま油」とする。 2 内容量及び包装 4 0 0 g入りびん又はペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、1 6 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「かどや (ごま油)」、「九鬼産業 (ごま油)」 |
| 24 - 5 | バター | E A | 1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「バター」とする。 2 内容量及び包装 1 E A 2 0 0 g以上メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「雪印 (バター)」、「明治 (北海道バター)」 |
| 24 - 6 | 香味食用油 | E A | 1 品 質 一般市販品の「香味食用油」とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----|-----|-----|---|
| | | | <p>2 内容量及び包装 1 E A = 2 7 0 g 以上プラスチック容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス (カレーホット) 」 「ネスレ (カレーリッチ) 」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------------|-----|---|
| 25 - 1 | 栄養調整食品 | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「栄養調整食品」とする。 (2) ブロックタイプのもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A 6 0 g 以上（4本入り）アルミ箔包装及び箱詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大塚製薬（カロリーメイトブロック）」 「ハマダコンフェクト（バランスパワーB I G）」</p> |
| 25 - 2 | 簡易食，栄養調整補助食品 | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「ようかん」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A 5 0 g 以上入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「井村屋（えいようかん）」 「田中製餡（長期保存ようかん）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------------------|-----|---|
| 26 - 1 | 給茶機用煎茶 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「給茶機用煎茶」とする。</p> <p>(2) 国産茶葉を100%使用したもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1 E A 2 0 0 g 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「日本ティーパック（給茶機用煎茶）」</p> <p>「大井川茶園（給茶機用煎茶）」</p> |
| 26 - 2 | 緑茶（清涼飲料水） | B T | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「緑茶（清涼飲料水）」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>3 5 0 m l 以上入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「サントリー（京都福寿園伊右衛門）」</p> <p>「キリン（生茶）」、「伊藤園（おーいお茶）」</p> |
| 26 - 3 | ウーロン茶飲料 | C N | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「ウーロン茶飲料」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>3 4 0 m l 以上缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「サントリー（烏龍茶）」、「神戸茶房（烏龍茶）」</p> |
| 26 - 4 | ウーロン茶飲料 （特定保健用食品） | B T | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「ウーロン茶飲料」とする。</p> <p>(2) 特定保健用食品とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>3 5 0 m l 以上入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「サントリー（黒烏龍茶）」</p> <p>「伊藤園（黄金烏龍茶）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------|-----|--|
| 27 - 1 | コーヒー缶 | CN | 1 品 質 一般市販品の「コーヒー」とする。 2 内容及び包装 190g以上缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「アサヒ（ワンダ）」、「サントリー（ボス）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|---------|-----|---|
| 28 - 1 | 野菜ジュース | C N | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「野菜・果実ミックスジュース」とする。</p> <p>(2) 砂糖、食塩を添加していないもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>190g以上缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、22か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「カゴメ（野菜生活100）」</p> <p>「伊藤園（充実野菜）」</p> |
| 28 - 2 | 果汁飲料（大） | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「果実飲料」とする。</p> <p>(2) 香味は、「アップル、オレンジ、グレープ」とし調達の都度指定する。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>200ml以上入り紙パック詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「キリン（トロピカーナ）」</p> <p>「森永乳業（サンキスト）」</p> |
| 28 - 3 | 果汁飲料（小） | C N | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「すだち果汁入り飲料」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>190g以上缶入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、7か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「全国農業協同組合連合会（ザ・すだち）」</p> <p>「JAおおいた（すっきりスダチ）」</p> |
| 28 - 4 | 炭酸飲料（大） | B T | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「炭酸飲料」とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>500ml入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「コカコーラ（ファンタ）」</p> <p>「アサヒ（三ツ矢サイダー）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|--|
| 28 - 5 | 炭酸飲料 (小) | B T | <p>1 品 質 一般市販品の「炭酸飲料」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 2 0 m l 入りびん詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大塚製薬 (オロナミンC ロイヤルポリス) 」 「コカコーラ (リアルゴールド) 」</p> |
| 28 - 6 | 保健飲料 | B T | <p>1 品 質 タウリン、ビタミンB 2、ビタミンB 6、ニコチン酸アミド及び無水カフェイン等を調合した医薬部外品とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 0 0 m l 入りびん詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 4 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大正製薬 (リポビタミンD) 」 「大鵬薬品 (チオビタドリンク) 」</p> |
| 28 - 7 | ゼリー飲料A | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「清涼飲料水 (ゼリー飲料) 」とする。 (2) ビタミン類がバランス良く配合されたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 8 0 g スパウト口付きガセットパウチとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウスウエルネス (C 1 0 0 0 1 日分のビタミン) 」 「森永製薬 (ウイダー i nゼリーマルチビタミン) 」</p> |
| 28 - 8 | ゼリー飲料B | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「清涼飲料水 (ゼリー飲料) 」とする。 (2) アミノ酸及びクエン酸が配合されたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 8 0 g スパウト口付きガセットパウチとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「明治 (ヴァームゼリー) 」 「味の素 (アミノバイタルリフレッシュチャージ) 」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|---------------|-----|---|
| 28 - 9 | 清涼飲料水 | B T | <p>1 品 質 一般市販品の「スポーツドリンク」とする。</p> <p>2 内容及び包装 500m1入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大塚製薬（ポカリスエット、エネルゲン）」 「コカコーラ（アクエリアス）」 「サントリー（DAKARA）」</p> |
| 28 - 10 | ミネラル ウォーター | B T | <p>1 品 質 一般市販品の「ナチュラルミネラルウォーター」とする。</p> <p>2 内容及び包装 500m1入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「アサヒ（おいしい水）」 「コカコーラ（いろはす）」</p> |
| 28 - 11 | 乳性飲料 | B T | <p>1 品 質 一般市販品の「乳性飲料」とする。</p> <p>2 内容及び包装 500m1入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「アサヒ（ぐんぐんグルト）」 「サントリー（ビックル）」</p> |
| 28 - 12 | スムージー | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「スムージー」とする。</p> <p>2 内容及び包装 330m1以上入り紙パックとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「カゴメ（野菜生活100スムージー）」</p> |
| 28 - 13 | 簡易食，保存水 | B T | <p>1 品 質 一般市販品の「長期保存水」とする。</p> <p>2 内容及び包装 2L入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するもの。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----|-----|-----|--|
| | | | 4 参考銘柄 「イクス（長期保存水）」 「富士サンスイ（富士山麓の保存水）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------|-----|---|
| 29 - 1 | 鮭フレーク | E A | 1 品 質 一般市販品の「鮭フレーク」とする。 2 内容及び包装 130g 以上びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「レヴクリエイト（秋鮭ほぐし）」 「パワー・ブレン（鮭ほぐし）」 |
| 29 - 2 | さば味噌煮缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「さば味噌煮」とする。 2 缶 型 6号缶（E O缶） 3 内容総量 190g 以上 4 固形量 140g 以上 5 賞味期限 納入後、33 か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「宝幸（日本のさば）」、「マルハ（さばみそ煮）」 |
| 29 - 3 | さんま蒲焼缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「さんま蒲焼」とする。 2 缶 型 K5A缶（E O缶） 3 内容総量 100g 以上 4 固形量 80g 以上 5 賞味期限 納入後、33 か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「ニッスイ（さんま蒲焼）」 「マルハ（さんま蒲焼）」 |
| 29 - 4 | いか味付缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「いか味付」とする。 2 缶 型 K缶又は8号缶（E O缶） 3 内容総量 130g 以上 4 固形量 50g 以上 5 賞味期限 納入後、33 か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------|-----|---|
| | | | 6 参考銘柄 「マルハニチロ（いか味付）」 「ニッスイ（いか味付）」 |
| 29 - 5 | まぐろ油漬 | PK | 1 品 質 一般市販品の「まぐろ油漬（フレーク）」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りレトルトパウチ詰とする。 3 賞味期限 納入後、20か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「いなば（ライトツナフレーク）」 「はごろも（シーチキンLフレーク）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------------|-----|--|
| 30 - 1 | 筍水煮缶 | CN | 1 品 質 一般市販品の「たけのこ水煮」とする。 2 缶 型 2号缶 3 内容総量 820g以上 4 固形量 500g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「天狗（たけのこ）」、「サンヨー（たけのこ）」 |
| 30 - 2 | なめこ水煮缶 | CN | 1 品 質 一般市販品の「なめこ水煮」とする。 2 缶 型 4号缶 3 内容総量 400g以上 4 固形量 200g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「天狗（なめこひらき）」 「マルハニチロ（なめこ）」 |
| 30 - 3 | ふき水煮缶 | CN | 1 品 質 一般市販品の「ふき水煮」とする。 2 缶 型 2号缶 3 内容総量 800g以上 4 固形量 530g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「タカラ（露水煮缶詰）」 「ストー缶詰（ふき水煮）」 |
| 30 - 4 | マッシュルーム 水煮缶 | CN | 1 品 質 一般市販品の「マッシュルーム水煮（スライス）」と する。 2 缶 型 2号缶 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|---|
| | | | 3 内容総量 850g以上 4 固形量 454g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「谷尾食糧（マッシュルーム）」 「マルハニチロ（マッシュルームスライス）」 |
| 30 - 5 | スイートコーン缶 | CN | 1 品 質 一般市販品の「スイートコーン（クリームスタイル）」とする。 2 缶 型 4号缶 3 内容総量 400g以上 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「谷尾食糧（クリームコーン スイートコーン）」 「天狗（スイートコーン クリーム）」 |
| 30 - 6 | なめたけ | BT | 1 品 質 一般市販品の「なめ茸茶漬」とする。 2 内容及び包装 370g以上びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「ナガノトマト（なめ茸茶漬）」 「信濃産業（妙高なめ茸）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|--|
| 31 - 1 | 白桃缶 | CN | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「白桃シロップ漬け」とする。 (2) サイズM（2つ割）とする。</p> <p>2 缶 型 4号缶</p> <p>3 内容総量 425g以上</p> <p>4 固形量 250g以上</p> <p>5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 参考銘柄 「谷尾食糧（白桃）」、「サンヨー（白桃）」</p> |
| 31 - 2 | フルーツみつ豆缶 | CN | <p>1 品 質 一般市販品の「フルーツみつ豆」とする。</p> <p>2 缶 型 4号缶（E0缶）</p> <p>3 内容総量 425g以上</p> <p>4 固形量 280g以上</p> <p>5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 参考銘柄 「サンヨー（フルーツみつ豆缶）」 「明治屋（フルーツみつ豆）」</p> |
| 31 - 3 | みかん缶 | CN | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「みかんシロップ漬け」とする。 (2) サイズM又はLとする。</p> <p>2 缶 型 4号缶</p> <p>3 内容総量 425g以上</p> <p>4 固形量 230g以上</p> <p>5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 参考銘柄 「サンヨー（みかん）」、「カンピー（みかん）」</p> |
| 31 - 4 | パイナップル缶 | CN | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「パイナップルシロップ漬け」とする。 (2) 10枚輪切りとする。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------|-----|---|
| | | | 2 缶 型 3号缶 3 内容総量 565g以上 4 固形量 340g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「カンピー（パインアップルスライス）」 「サンヨー（パインアップルスライス）」 |
| 31 - 5 | チェリー缶 | CN | 1 品 質 (1) 一般市販品の「さくらんぼシロップ漬け」とする。 (2) サイズMとする。 2 缶 型 4号缶 3 内容総量 425g以上 4 固形量 230g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「天狗（レッドチェリー）」 「マルハニチロ（レッドチェリー）」 |
| 31 - 6 | 甘夏みかん缶 | CN | 1 品 質 (1) 一般市販品の「甘夏みかんシロップ漬」とする。 (2) サイズM又はLとする。 2 缶 型 1号缶 3 内容総量 3100g以上 4 固形量 1550g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「天狗（甘夏みかん）」、「ホテイ（甘夏みかん）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|---------|-----|---|
| 32 - 1 | うずら卵水煮缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「うずら卵水煮」とする。 2 缶 型 2号缶 3 固形量 430g以上 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「谷尾食糧（うずら卵水煮）」 「天狗（うずら卵水煮）」 |
| 32 - 2 | 焼とり缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「やきとり（たれ味）」とする。 2 缶 型 T2K缶 3 内容総量 1750g以上 4 固形量 1200g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「ホテイ（やきとりたれ味）」 |
| 32 - 3 | 焼肉味付缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「牛肉味付」又は「馬肉味付」とする。 2 缶 型 DRP4缶 3 内容総量 65g以上 4 固形量 40g以上 5 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 6 参考銘柄 「宝幸（鉄板焼肉缶）」、「ニッスイ（牛焼肉）」 |
| 32 - 4 | 鶏そぼろ缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「里芋鶏そぼろあんかけ」とする。 2 缶 型 E0缶 3 内容量 75g以上 4 賞味期限 納入後、33か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----|-----|-----|-------------------------------|
| | | | 5 参考銘柄 「ホテイ（さといも鶏そばろあんかけ）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------------|-----|--|
| 33 - 1 | 五目飯缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「五目めし」とする。 2 缶 型 T 1 号 (缶切り付き) 3 内容量 3 3 0 g 以上 4 賞味期限 納入後、3 6 か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「サンヨー (五目めし)」 |
| 33 - 2 | 牛飯缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「牛めし」とする。 2 缶 型 T 1 号 (缶切り付き) 3 内容量 3 3 0 g 以上 4 賞味期限 納入後、3 6 か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「サンヨー (牛めし)」 |
| 33 - 3 | とり飯缶 | C N | 1 品 質 一般市販品の「とりめし」とする。 2 缶 型 T 1 号 (缶切り付き) 3 内容量 3 3 0 g 以上 4 賞味期限 納入後、3 6 か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「サンヨー (とりめし)」 |
| 33 - 4 | パックスライス (白) | E A | 1 品 質 一般市販品の「包装米飯 (白飯)」とする。 2 内容量及び包装 2 0 0 g 以上入り密閉パックとする。 3 賞味期限 納入後、4 8 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ホリカフーズ (レスキューフーズ白いごはん)」 「越後製菓 (非常用・備蓄用ご飯)」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|-------------------|-----|---|
| 33 - 5 | レトルトドライカレー | E A | 1 品 質 一般市販品の「アルファ化米（ドライカレー）」とする。 |
| 33 - 6 | 簡易食，主食， ドライカレー | E A | 2 内容量及び包装 100g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「サタケ（マジックライス ドライカレー）」 「尾西食品（ドライカレー）」 |
| 33 - 7 | レトルト青菜ご飯 | E A | 1 品 質 一般市販品の「アルファ化米（青菜ご飯）」とする。 |
| 33 - 8 | 簡易食，主食， 青菜ご飯 | E A | 2 内容量及び包装 100g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「サタケ（マジックライス 青菜ご飯）」 |
| 33 - 9 | レトルト五目ご飯 | E A | 1 品 質 一般市販品の「アルファ化米（五目ご飯）」とする。 |
| 33 - 10 | 簡易食，主食， 五目ご飯 | E A | 2 内容量及び包装 100g以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、5年以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「サタケ（マジックライス 五目ご飯）」 「尾西食品（五目ごはん）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------|-----|---|
| 34 - 1 | カップ味噌汁 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「即席みそ汁」とする。</p> <p>(2) 種類については、調達の都度指定する。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>23g以上とし、調味みそと具が別々の小袋に入り、さらに紙カップに入っているもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、4か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「マルコメ（料亭の味）」</p> <p>「ハナマルキ（はなまる屋カップ）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------|-----|---|
| 35 - 1 | ふりかけS | EA | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「ふりかけ」とする。</p> <p>(2) 卵、鮭、たらこ、かつお、海苔等、数種類の小袋のふりかけがセットになっているもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA30～40袋入り（1袋2～3gのポリ又はアルミック）</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「田中食品（ミニパック）」</p> <p>「丸美屋（ふりかけ4種詰め合わせ）」</p> |
| 35 - 2 | ふりかけL | EA | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「ふりかけ」とする。</p> <p>(2) 白ごま及びにんにくチップが入っているもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>110g以上プラスチック容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、5か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「三幸（ごまにんにくふりかけ）」</p> <p>「ユーラス（ごまにんにく）」</p> |

IV 生糧品及び冷凍品の規格

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-----|-----|---|
| 1 - 1 | もち麦 | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「大麦（もち麦）」とする。</p> <p>(2) 水洗い不要のもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ライスアイランド（まるっともちもち麦）」</p> <p>「西田精麦（九州産黄金のもち麦）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|---------|-----|---|
| 2 - 1 | 食パン | PK | <p>1 品 質 一般市販品の「食パン」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = 6 枚 (1 枚 6 0 g 以上) 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤマザキ (超芳醇特選 6 枚切)」 「P a s c o (超熟食パン 6 枚切)」</p> |
| 2 - 2 | ロールパンA | PK | <p>1 品 質 一般市販品の「ロールパン」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = 6 ~ 7 個 (1 個 3 0 g 以上) 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤマザキ (北海道産バター使用バターロール)」 「キムラヤ (バターロール)」</p> |
| 2 - 3 | (冷凍)パンA | EA | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「菓子パン」とする。</p> <p>(2) 自然解凍で供することができるもの。</p> <p>(3) 種類については、調達の都度指定する。</p> |
| 2 - 4 | (冷凍)パンB | EA | |
| 2 - 5 | (冷凍)パンC | EA | |
| | | | <p>2 内容及び包装 1 EA = 1 5 g 以上とし、1 袋 8 ~ 1 0 EA 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|----------|-----|---|
| 3 - 1 | (冷凍)うどん | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「ゆでうどん」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 200 ~ 250 g とし、1 袋5 E A 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「シマダヤ (太鼓判讃岐うどん) 」 「テーブルマーク (麺始め讃岐うどん) 」</p> |
| 3 - 2 | (冷凍)中華めん | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「ゆで中華めん」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 200 g とし、1 袋5 E A 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「四国日清食品 (麺の味わい冷凍ラーメン) 」 「シマダヤ (太鼓判ラーメン) 」</p> |
| 3 - 3 | (冷凍)沖縄そば | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「沖縄風そば」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 120 g 以上メーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「井上商店 (生中華めん) 」、「もとぶ (熟成麺) 」</p> |
| 3 - 4 | (冷凍)そば | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「ゆでそば」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 200 g とし、1 袋5 E A 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「シマダヤ (太鼓判日本そば) 」 「テーブルマーク (麺始め冷凍そば) 」</p> |
| 3 - 5 | (冷凍)茶そば | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「ゆで茶そば」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 200 g とし、1 袋5 E A 入りポリエチレン袋詰とする。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----|-----|-----|---|
| | | | <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク（麺始め冷凍茶そば）」 「シマダヤ（真打茶そば）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|----------|-----|--|
| 4 - 1 | かしわ餅 | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「かしわ餅（こしあん）」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 4 5 g を標準とし、フードパック詰のものとする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤマザキ（かしわ餅）」、「あわしま堂（柏餅）」</p> |
| 4 - 2 | (冷凍)白玉 | K G | <p>1 品 質 一般市販品の「白玉」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 個 7 g 以上とし、1 袋 5 0 0 g 又は 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「サンホーム（冷凍白玉）」 「味の素（レンジでロスなし 白玉）」</p> |
| 4 - 3 | (冷凍)ケーキ | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「ケーキ」とする。 (2) フリーカットとし、自然解凍で供することができるもの。 (3) 種類については、調達の都度指定する。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 3 5 0 g 以上とし、箱詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 4 - 4 | (冷凍)ゼリー | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「ゼリー」とする。 (2) 自然解凍で供することができるもの。 (3) 種類については、調達の都度指定する。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 4 0 ~ 6 0 g 入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 4 - 5 | (冷凍)杏仁豆腐 | K G | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「杏仁豆腐」とする。 (2) 自然解凍で供することができるもの。 (3) ダイスカットとする。</p> <p>2 内容及び包装 5 0 0 g 又は 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> |

| 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。 4 参考銘柄 「味の素（あわせるデザート杏仁豆腐）」 「ヤヨイ（ダイスゼリー杏仁豆腐）」 |
| 4 - 6 | プリン | E A | 1 品 質 一般市販品の「プリン」とする。 2 内容量及び包装 1 E A = 70～80 g 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、7日以上を有するもの。 4 参考銘柄 「らくれん（カルシウムと鉄分がとれるプリン）」 「雪印（なめらかプリン）」 |
| 4 - 7 | 焼きプリン | E A | 1 品 質 一般市販品の「焼きプリン」とする。 2 内容量及び包装 1 E A = 60～80 g 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、7日以上を有するもの。 4 参考銘柄 「オハヨー（新鮮卵のこんがり焼プリン）」 「淡路島牛乳（淡路島焼プリン）」 |
| 4 - 8 | (冷凍)ミニエクレア | E A | 1 品 質 (1) 一般市販品の「エクレア」とする。 (2) 自然解凍で供することができるもの。 2 内容量及び包装 1 E A = 25～30 g とし、メーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「テーブルマーク（ミニエクレア）」 「大冷（ソフトエクレア）」 |
| 4 - 9 | (冷凍)中華ポテト | K G | 1 品 質 (1) 一般市販品の「中華ポテト」とする。 (2) 自然解凍で供することができるもの。 2 内容量及び包装 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。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-----|-----|--|
| | | | 4 参考銘柄 「ニッスイ（パリッと中華ポテト）」 「ニチレイ（中華ポテト黒砂糖入り）」 |
| 4 - 10 | 節分豆 | E A | 1 品 質 一般市販品の「節分豆」とする。 2 内容及び包装 1 E A = 5 g 以上の小袋入りとする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「でん六（小袋福豆）」、「エルシー企画（福豆）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-----|-----|---|
| 5 - 1 | 小豆 | KG | <p>1 品 質 一般市販品の「小豆」とする。</p> <p>2 内容及び包装 250～400g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「愛晃（北海道 大納言）」、「ホクレン（小豆）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-----|-----|---|
| 6 - 1 | 白みそ | KG | 1 品 質 一般市販品の「白みそ」とする。 2 内容及び包装 500g入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ヤマク（白みそ）」、「ますやみそ（白みそ）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|-----------|-----|---|
| 7 - 1 | 豆 腐 | KG | 1 品 質 一般市販品の「もめん豆腐」とする。 2 内容及び包装 1丁300～400gとし、メーカー標準の包装とする。 3 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ヤマト食品（手造りもめん）」 「泉食品（もめん豆腐）」 |
| 7 - 2 | 油 揚 | KG | 1 品 質 一般市販品の「油揚」とする。 2 重量及び包装 1枚10～20gとし、メーカー標準の包装とする。 3 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「アサヒフーズ（手揚げ風いなり揚げ）」 「泉食品（油あげ）」 |
| 7 - 3 | 厚 揚 | KG | 1 品 質 一般市販品の「厚揚」とする。 2 重量及び包装 1個65～200gとし、メーカー標準の包装とする。 3 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「向井食品（厚あげ）」、「泉食品（厚あげ）」 |
| 7 - 4 | 納 豆 | KG | 1 品 質 (1) 一般市販品の「納豆」とする。 (2) タレ及び辛子付きのもの。 2 内容及び包装 1パック40～45g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。 4 参考銘柄 「蒜山食品（ひるぜん納豆まるみ）」 「ミツカン（なっとういち）」 |
| 7 - 5 | (冷凍)がんもどき | EA | 1 品 質 一般市販品の「がんもどき」とする。 2 重量及び包装 1EA=25g以上とし、メーカー標準の包装とす |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|------------|-----|--|
| | | | <p>る。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「羽二重豆腐（野菜入がんも25）」 「不二製油（京風がんも）」</p> |
| 7 - 6 | 煮豆（黒豆） | KG | <p>1 品 質 一般市販品の「煮豆（黒豆）」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1kg入りプラスチック容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、14日以上を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「水上食品（国内産丹波黒豆）」 「菊池食品（北海道産北海黒黒豆）」</p> |
| 7 - 7 | 大豆水煮 | KG | <p>1 品 質 一般市販品の「大豆水煮」とする。</p> <p>2 内容及び包装 500g又は1kg入り真空詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤマク（大豆水煮）」 「神戸物産（大豆水煮）」</p> |
| 7 - 8 | (冷凍)揚げ出し豆腐 | EA | <p>1 品 質 一般市販品の「揚げだし用豆腐」とする。</p> <p>2 重量及び包装 1EA=40gとし、メーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大冷（揚げ出し豆腐）」 「マメックス（国産揚げだし用とうふ）」</p> |
| 7 - 9 | 味付油揚 | PK | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「味付油揚」とする。 (2) カットしていない四角形のもの。 (3) サイズは80mm×80mmを標準とする。</p> <p>2 内容及び包装 1PK=20枚入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「松田食品（味付揚げ ノーカット）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----|-----|-----|---------------|
| | | | 「みすず（うどん用あげ）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|---------|-----|--|
| 8 - 1 | (冷凍)むき栗 | KG | <p>1 品 質 一般市販品の「むき栗」とする。</p> <p>2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大冷（むき栗）」、「ヤマ食（特選むき栗）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----------|----------|-----|--|
| 9 - 0 - 1 | 魚肉類一般規格 | | <p>1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。</p> <p>2 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。</p> <p>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。</p> <p>(1) R (ラウンド) 魚体そのままのもの。</p> <p>(2) D (ドレス) 頭、内臓、血液等を除いたもの。</p> <p>(3) F (フィレ) 3枚におろした皮付きのもの。</p> <p>(4) スキンレス 3枚におろした皮なしのもの。</p> <p>(5) IQF (アイキューエフ) 魚体をバラバラに急速凍結したもの。</p> |
| 9 - 0 - 2 | 鮮魚肉共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) うろこ 光沢があり、堅く体に密着し、粘液を被っていないもの。</p> <p>(2) 眼 眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるもの。</p> <p>(3) え ら 鮮紅色を有し、悪臭、えら裂け、粘液がなく、口は堅く閉じているもの。</p> <p>(4) 肉 質 堅く弾力があり、骨に密着しているもの。</p> <p>(5) 臭 い 固有の生臭のほか異臭、悪臭のないもの。</p> <p>(6) 大きさ 一様に揃い、腹切、損傷がないもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>(1) 鮮度を保持するため、納入品の一割以上の砕氷を用い包覆したもの。(砕氷は量目外)</p> <p>(2) 納入容器は特に指定するもののほか、木箱又は発砲スチロール箱等とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p> |
| 9 - 0 - 3 | 冷凍魚肉共通規格 | | <p>1 適用範囲 本項における冷凍魚とは、前処理を施し、当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ、-40°C以下の急速凍結装置により、中心温度-18°C以下の凍結状態を保持し、包装したものを標準とする。</p> <p>2 品 質 冷凍された魚肉類は、鮮魚肉共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを急速冷凍により凍結したもので、冷</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-----|-----|-----|--|
| | | | <p>凍やけ、油やけ、汚損及び乾燥等の品質の劣化がなく食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱 包</p> <p>(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。</p> <p>(2) グレースは量目外とする。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|-------|--------|-----|--|
| 9 - 1 | 鯖フィレ | KG | 1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。 2 品 質 (1) 無塩のもの。 (2) 形態：F 3 重 量 1枚100g以上とする。 |
| 9 - 2 | 鰹フィレ | KG | 1 種 類 アジ科の「マアジ」とする。 2 品 質 形態：F 3 重 量 1枚100g以上とする。 |
| 9 - 3 | かつおたたき | KG | 1 種 類 サバ科の「かつお」とする。 2 品 質 新鮮なかつおを使用し、焼き具合及び香味良好なもの。 3 内容量及び包装 1本300～500gとし、個別包装（真空詰）されたもの。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 4 | さんま | KG | 1 種 類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 品 質 形態：R 3 重 量 1尾150gを標準とする。 |
| 9 - 5 | かんぱち | KG | 1 種 類 アジ科の「カンパチ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で生食に適するもの。 (2) 形態：R 3 重 量 1尾3～4kgを標準とする。 |
| 9 - 6 | まぐろ | KG | 1 種 類 サバ科の「キハダマグロ」とする。 2 品 質 まぐろの血合いを取り、スキンレスにしたもの。 3 重 量 1ブロック1kg以上とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|------------|-----|---|
| 9 - 7 | は も | KG | 1 種 類 ハモ科の「ハモ」とする。 2 品 質 頭部、内臓を取り除き、骨切りを十分に行ったもの。 3 重 量 1 枚 2 0 0 g 以上とする。 |
| 9 - 8 | まだい | KG | 1 種 類 タイ科の「マダイ」とする。 2 品 質 形態：R 3 重 量 1 尾 1 k g 以上とする。 |
| 9 - 9 | はまぐり | KG | 1 種 類 マルスダレガイ科の「ハマグリ」とする。 2 品 質 (1) 中粒揃い又は中粒以上のもの。 (2) 貝殻の表面に泥等の付着していないもの。 (3) 砂等を十分にはかせたもの。 3 重 量 1 個 3 0 g を標準とする。 |
| 9 - 10 | (冷凍)開きキス | PK | 1 種 類 キス科の「キス」とする。 2 品 質 背開き又は腹開きしたもの。 3 内容量及び包装 1 PK = 5 5 0 g 以上 (1 5 尾入り) 紙箱詰とする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 11 | (冷凍)銀だらフィレ | KG | 1 種 類 ギンダラ科の「ギンダラ」とする。 2 品 質 形態：F 3 重 量 1 枚 8 0 0 g 以上とする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 12 | (冷凍)秋鮭フィレ | KG | 1 種 類 サケ科の「アキサケ」とする。 2 品 質 (1) 国内産とする。 (2) 形態：F |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-----------------|-----|--|
| | | | 3 重 量 1 枚 1 k g を標準とする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 13 | (冷凍)秋鮭切身 | E A | 1 種 類 サケ科の「アキサケ」とする。 2 品 質 国内産とする。 3 重 量 1 E A = 7 0 ~ 8 0 g 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。 |
| 9 - 14 | (冷凍)鮭トラウト | K G | 1 種 類 サケ科の「サーモントラウト」とする。 2 品 質 3 枚におろし、生食に適するもの。 3 包 装 1 枚ずつ真空詰とする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 15 | (冷凍)鮭トラウト切 身 | E A | 1 種 類 サケ科の「サーモントラウト」とする。 2 重 量 1 E A = 7 0 ~ 8 0 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。 |
| 9 - 16 | (冷凍)さわらフィレ | K G | 1 種 類 サバ科の「サワラ」とする。 2 品 質 形態：F 3 内容量及び包装 1 枚 2 0 0 g を標準とし、4 k g 入り箱詰とする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 17 | (冷凍)赤魚切身 | E A | 1 種 類 フサカサゴ科の「アカウオ」とする。 2 重 量 1 E A = 8 0 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。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|------------|-----|---|
| 9 - 18 | (冷凍)ぶり切身 | E A | 1 種 類 アジ科の「ブリ」とする。 2 重 量 1 E A = 70 ~ 80 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。 |
| 9 - 19 | (冷凍)まぐろ切落し | K G | 1 種 類 サバ科の「キハダマグロ」とする。 2 品 質 生食に適するもの。 3 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 20 | (冷凍)あさりむきみ | K G | 1 種 類 マルスダレガイ科の「アサリ」とする。 2 品 質 (1) むき身をボイルし、急速凍結したもの。 (2) 形態：I Q F 3 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 21 | (冷凍)ほたて貝 | K G | 1 種 類 イタヤ貝科の「ホタテガイ」とする。 2 品 質 (1) 帆立貝柱とする。 (2) 生食に適するもの。 (3) 保水剤（ポリリン酸）を使用していないもの。 (4) サイズM（1 k g = 26 ~ 30個）を標準とする。 (5) 形態：I Q F 3 内容及び包装 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、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 22 | (冷凍)のぼしえび | P K | 1 種 類 クルマエビ科の「バナメイエビ」とする。 2 品 質 (1) 無頭で尾を残し、胴体の皮を剥いたもの。 (2) サイズ21 / 25とする。 3 内容及び包装 1 P K = 20尾入り真空詰とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-----------|-----|---|
| | | | 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 23 | (冷凍)むきえび大 | KG | 1 種 類 クルマエビ科の「ブラックタイガー」又はクダヒゲエビ科の「アルゼンチンアカエビ」とする。 2 品 質 (1) 皮を剥き、急速凍結したもの。 (2) サイズ16/20とする。 (3) 形態：IQF 3 内容量及び包装 1. 8kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 24 | (冷凍)鹿の子いか | KG | 1 種 類 アカイカ科の「アカイカ」とする。 2 品 質 表身に格子状の切れ目を入れたもの。 3 内容量及び包装 250g(3枚)入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 25 | (冷凍)紋甲いか | KG | 1 種 類 コウイカ科の「モンゴウイカ」とする。 2 品 質 (1) 刺身用とする。 (2) 形態：スキンレス 3 内容量及び包装 1枚300～400gを標準とし、1枚ずつ真空詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 9 - 26 | (冷凍)するめいか | KG | 1 種 類 アカイカ科の「スルメイカ」とする。 2 品 質 1cm幅の輪切りにしたもの。 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、6か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|------------|-----|---|
| 9 - 27 | (冷凍)たこスライス | K G | <p>1 種 類 マダコ科の「マダコ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 茹でた「たこ」の足をスライスして冷凍したもの。 (2) 解凍後、そのまま酢の物、マリネ等に使用できるもの。</p> <p>3 内容量及び包装 500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 9 - 28 | (冷凍)イカそうめん | K G | <p>1 種 類 ジンドウイカ科の「ヤリイカ」又はアカイカ科の「スルメイカ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) スキンレスのイカを細切りにしたもの。 (2) 生食用とする。</p> <p>3 内容量及び包装 500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 9 - 29 | (冷凍)うなぎ蒲焼 | K G | <p>1 種 類 ウナギ科の「ウナギ」とする。</p> <p>2 品 質 腹開きし、背骨を除いたウナギを蒲焼にしたもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1枚200gを標準とし、5kg入り箱詰を更に2箱入り段ボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|---------|-----|--|
| 10 - 1 | 辛子明太子 | KG | 1 種 類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬にしたもの。 |
| 10 - 2 | たらこ | KG | 2 品 質 (1) 身崩れがないもの。 (2) 大きさは、1 k g 1 0 ~ 2 0 個のもの。 3 内 容 量 及 び 包 装 1 k g 又 は 2 k g 入 り 紙 箱 又 は プ ラ ス チ ッ ク 容 器 詰 と する。 4 賞 味 期 限 納 入 後 、 3 か 月 以 上 の 期 間 を 有 す る も の 。 |
| 10 - 3 | 白す干 | KG | 1 種 類 カタクチイワシ科の「カタクチイワシ」の稚魚とする。 2 品 質 長さは2. 5 c m 以 内 で 大 き さ が 揃 っ て い る も の 。 3 包 装 ポ リ エ チ レ ン 袋 詰 と する 。 |
| 10 - 4 | かずの子 | KG | 4 消 費 期 限 納 入 後 、 3 日 以 上 の 期 間 を 有 す る も の 。 |
| 10 - 4 | かずの子 | KG | 1 種 類 ニシン科の「ニシン」の卵巣を醤油漬にしたもの。 2 品 質 かつお節エキス、醤油等で味付けしたもの。 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 。 |
| 10 - 5 | いくら | KG | 4 賞 味 期 限 納 入 後 、 6 か 月 以 上 の 期 間 を 有 す る も の 。 |
| 10 - 5 | いくら | KG | 1 種 類 サケ科の「アキサケ」又は「マス」の卵を醤油漬にしたもの。 2 品 質 発色剤、着色料、保存料等の添加物を使用していないもの。 3 内 容 量 及 び 包 装 5 0 0 g 又 は 1 k g 入 り プ ラ ス チ ッ ク 容 器 詰 と する 。 |
| 10 - 6 | 子持ちししゃも | KG | 4 賞 味 期 限 納 入 後 、 6 か 月 以 上 の 期 間 を 有 す る も の 。 |
| 10 - 6 | 子持ちししゃも | KG | 1 種 類 キュウリウオ科の「カラフトシシャモ」とする。 2 品 質 抱卵した雌で、乾燥良好なもの。 3 重 量 及 び 包 装 1 尾 2 0 g を 標 準 と し 、 ポ リ エ チ レ ン 袋 詰 と する 。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------|-----|---|
| | | | 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 10 - 7 | 釜揚げしらす | KG | 1 種 類 カタクチイワシ科の「カタクチイワシ」の稚魚とする。 2 品 質 塩茹でし、天日干しして茹で汁を蒸発させたもの。 3 包 装 プラスチック容器又は紙箱詰とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 10 - 8 | 桜えび | KG | 1 種 類 サクラエビ科の「サクラエビ」とする。 2 品 質 (1) 素干しにしたもの。 (2) 自然な淡紅色のもの。 3 包 装 ポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|---------|-----|--|
| 11 - 1 | かまぼこ | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「板付きかまぼこ」とする。</p> <p>2 重量及び包装 板を除いた重量が1 E A = 6 0 ~ 8 0 g の個別包装されたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 日以上の期間を有するもの。</p> |
| 11 - 2 | 竹 輪 | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「焼き竹輪」とする。</p> <p>2 重量及び包装 1 E A = 6 0 g を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 日以上の期間を有するもの。</p> |
| 11 - 3 | さつま揚 | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「さつま揚」とする。</p> <p>2 重量及び包装 1 E A = 4 0 g を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 日以上の期間を有するもの。</p> |
| 11 - 4 | 棒 天 | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「棒天」とする。 (2) 中心にゴボウが入っているもの。</p> <p>2 重量及び包装 1 E A = 5 0 g を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 日以上の期間を有するもの。</p> |
| 11 - 5 | フィッシュカツ | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「フィッシュカツ」とする。</p> <p>2 重量及び包装 1 E A = 9 0 g を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 日以上の期間を有するもの。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-----------------|-----|---|
| 12 - 0 | 牛、豚、鶏肉類 共通規格 | | <p>1 肉 質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりの良いもの。脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(2) 豚肉は、淡灰紅色できめ細かく締まりの良いもの。脂肪は、白色で光沢が良く粘りがあり、特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とする。</p> <p>2 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを-40℃以下の急速凍結装置により、中心温度を-18℃以下に下げて急速凍結したもの。</p> <p>(2) 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で食品、添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰とする。ただし、少量の場合はポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 その他</p> <p>納入に際しては、原則として保冷設備の施された車両等によるものとする。</p> |
| 12 - 1 | 牛肉（中） | KG | <p>品 質</p> <p>1 部位は「もも」又は「肩ロース」とする。</p> <p>2 牛肉（中）は厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。牛肉（中）角は2cm角に切ったもの。</p> <p>3 脂肪の含有率は20%以内（重量比）を標準とする。</p> |
| 12 - 2 | 牛肉（中）角 | KG | |
| 12 - 3 | 牛ミンチ | KG | <p>品 質</p> <p>1 膜質、じん帯等を取り除き、ひき肉とする。</p> <p>2 脂肪の含有率は20%以内（重量比）を標準とする。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------|-----|---|
| 12 - 4 | 牛すじ肉 | KG | 品 質 1 部位は「臄」とする。 2 ひとくち大に切ったもの。 |
| 12 - 5 | 牛ステーキ肉 | KG | 品 質 1 部位は「ヒレ」とする。 2 厚さは20mmを標準とする。 3 1枚150gを標準とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-----------|-----|---|
| 13 - 1 | 豚肉 (中) | KG | 品 質 1 部位は「カタ」又は「モモ」とする。 2 厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。 |
| 13 - 2 | 豚肉ロース薄切り | KG | 品 質 1 部位は「ロース」とする。 2 厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。 |
| 13 - 3 | 豚バラ肉ブロック | KG | 品 質 1 部位は「バラ」とする。 2 ブロック状のもの。 |
| 13 - 4 | (冷凍)豚肉ロース | KG | 1 品 質 (1) 部位は「ロース」とする。 (2) 1塊3kg以上のもの。 2 包 装 1塊ごとポリエチレン袋等で包装し、1箱15～20kg (4塊入り) 段ボール箱詰を標準とする。 3 表 示 品名、産地、重量、加工年月日、凍結日及び賞味期限を表示する。 4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------------|-----|--|
| 14 - 1 | (冷凍)蒸し鶏ほぐし身 | KG | 1 品 質 一般市販品の「蒸し鶏ほぐし身」とする。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ニチレイ（蒸し鶏ほぐし身）」 「神栄（蒸し鶏ほぐし）」 |
| 14 - 2 | 鶏肉（もも） | KG | 1 品 質 (1) 部位は「もも」とする。 (2) 若鶏を解体したもの。 2 重 量 1枚260～280gを標準とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|------------|-----|---|
| 15 - 1 | ロースハム | KG | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「ロースハム」とする。 (2) スライスしたもの。</p> <p>2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。</p> |
| 15 - 2 | ウインナー(荒挽き) | KG | <p>1 品 質 一般市販品の「ウインナーソーセージ」とする。</p> <p>2 重 量 1本20gを標準とする。</p> <p>3 包 装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。</p> |
| 15 - 3 | ベーコン | KG | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「ベーコン」とする。</p> |
| 15 - 4 | 厚切りベーコン | KG | <p>(2) スライスしたもので、厚さはベーコン0.15～0.2cm、厚切りベーコン1cm程度とする。</p> <p>2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、5日以上の期間を有するものとする。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|---------|-----|---|
| 16 - 1 | 鶏 卵 | K G | <p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産の生食用のもの。</p> <p>(2) 殻の割れ、汚れのないもの。</p> <p>(3) サイズはM又はLとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>5 k g 又は 1 0 k g 入り段ボール箱詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1 0 日以上の間を有するもの。</p> |
| 16 - 2 | 卵豆腐 | E A | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「卵豆腐」とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 0 0 g 以上とし、水漏れしない衛生的な容器に入れ、タレ付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、7 日以上の間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「広島農産食品（玉子とうふ）」</p> <p>「阪本鶏卵（玉子とうふ）」</p> |
| 16 - 3 | 茶碗蒸し | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「茶碗蒸し」とする。</p> <p>(2) 具は、えび、鶏肉、ぎんなん、椎茸、松茸及びかに等を使用したもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 5 0 g 以上とし、水漏れしない衛生的な容器に入れたもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1 0 日以上の間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「広島農産食品（茶わんむし）」</p> <p>「堀川（茶わんむし）」</p> |
| 16 - 4 | (冷凍)錦糸卵 | K G | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「錦糸卵」とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 袋 5 0 0 g を標準とし、無雑菌フィルムに入れ、真空包装したもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6 か月以上の間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ニチレイ（錦糸卵）」</p> <p>「ケンコーマヨネーズ（錦糸卵）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------------|-----|---|
| 16 - 5 | 加工鶏卵 | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「加工鶏卵」とする。</p> <p>(2) 卵白は半熟状、卵黄は生に近い流動性がある状態に加工し、殺菌処理した殻付卵。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 55 g を標準とし、1 箱 90 E A 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10 日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「キューピー（とろ〜り半熟たまご）」</p> <p>「あじかん（とろ〜り玉子）」</p> |
| 16 - 6 | (冷凍)ねぎ入り卵焼き | E A | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「ねぎ入り卵焼き」とする。</p> <p>2 重量及び包装</p> <p>1 E A = 300 g 以上（10～12個にカット済）真空詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「すぐる食品（ねぎたま焼）」</p> <p>「キューピー（京風たまごネギ入りスライスパック 12）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|---------|-----|--|
| 17 - 1 | 牛 乳 | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 1 8 0 m l 以上入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「明治（四国明治牛乳）」 「森永（森永牛乳）」</p> |
| 17 - 2 | コーヒー牛乳 | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「乳飲料」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 1 8 0 m l 以上入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「明治（宅配のコーヒー）」 「森永（ピクニックコーヒー）」</p> |
| 17 - 3 | 乳酸飲料A | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「乳酸菌飲料」とする。</p> |
| 17 - 4 | 乳酸飲料B | E A | <p>2 内容量及び包装 (1) 乳酸飲料A 1 E A = 6 5 m l 入りメーカー標準の包装とする。 (2) 乳酸飲料B 1 E A = 1 0 0 m l 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 (1) 乳酸飲料A 「らくれん（スタミン）」 「ヤクルト（ヤクルト）」 (2) 乳酸飲料B 「ヤクルト（ヤクルト1000）」 「カゴメ（生きて腸まで届くビフィズス菌）」</p> |
| 17 - 5 | 飲むヨーグルト | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 1 2 5 m l 以上入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10日以上の期間を有するもの。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|----------|-----|---|
| | | | 4 参考銘柄 「ヤクルト（ジョア）」 「明治（ブルガリアのむヨーグルト）」 |
| 17 - 6 | ヨーグルトA | E A | 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 1 E A = 70 g 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。 4 参考銘柄 「明治（北海道十勝ヨーグルト）」 「森永乳業（おいしいカルシウムヨーグルト）」 「ヤクルト（ソフル元気ヨーグルト）」 |
| 17 - 7 | ヨーグルトB | E A | 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 1 E A = 100 g 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。 4 参考銘柄 「明治（プロビオヨーグルトR-1）」 「森永乳業（カラダ強くするヨーグルト）」 「ヤクルト（ソフル）」 |
| 17 - 8 | ヨーグルト大 | 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) プレーンタイプとする。 2 内容量及び包装 1 E A = 400 g ~ 500 g 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。 4 参考銘柄 「らくれん（プレーンヨーグルト）」 「明治（ブルガリアヨーグルトプレーン）」 |
| 17 - 9 | アイスクリームA | B X | 1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「アイスクリーム」、「アイスマルク」又は「ラクトアイス」とする。 2 種 類 (1) アイスクリームA： チョコレートアイスバー (2) アイスクリームB： バニラアイス |
| 17 - 10 | アイスクリームB | B X | |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|---------|-----|--|
| | | | <p>3 内容量及び包装 1 B X = 4 ~ 6 個 (1 個 5 0 m l 以上) 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>4 参考銘柄 (1) アイスクリーム A : 「森永乳業 (P A R M チョコレート) 」 「ロッテ (ガーナ濃密チョコレートアイス) 」 (2) アイスクリーム B : 「ロッテ (爽マルチバニラ) 」 「明治 (スーパーカップミニ超バニラ) 」</p> |
| 17 - 11 | スライスチーズ | P K | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「プロセスチーズ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 P K = 7 枚 (1 1 0 ~ 1 3 0 g) 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「明治 (北海道十勝スライスチーズ) 」 「森永乳業 (クラフトスライスチーズ) 」</p> |
| 17 - 12 | クリームチーズ | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「ナチュラルチーズ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 2 0 0 g 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「雪印 (クリームチーズ) 」 「森永乳業 (フィラデルフィアクリームチーズ) 」</p> |
| 17 - 13 | とろけるチーズ | K G | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「ナチュラルチーズ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ジェーシーシー (とろけるナチュラルチーズ) 」 「ジェーシー・コムサ (ナチュラルチーズ) 」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|----------|-----|---|
| 17 - 14 | ホイップクリーム | E A | <p>1 品 質 乳及び乳製品の成分規格の「乳等を主要原料とする食品」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 2 0 0 m l 入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「雪印（ホイップ）」、「森永乳業（ホイップ）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------------------|-----|--|
| 18 - 0 | 生(冷凍)野菜 果物共通規格 | | <p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮なもので、病虫害、外傷及び腐敗等がないもの。</p> <p>(2) 未熟品及び過熟品でないもの。</p> <p>(3) 適度に表皮を除いたもの。</p> <p>(4) 冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により-18°C以下の凍結状態で保持した包装食品で、解凍して前号(1)～(3)の品質を維持するもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>(1) 冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で、食品、添加物等の規格基準に基づき包装されたものを段ボール箱詰したもの。</p> <p>(2) 生野菜、生果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿とする。</p> <p>3 その他</p> <p>生鮮品については、入手困難な品目以外は国内産を原則とする。</p> |
| 18 - 1 | 馬鈴薯 | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 発芽していないもの。</p> <p>(2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>早堀りのものは80g以上、普通堀りのものは120g以上とする。</p> |
| 18 - 2 | (冷凍)フレンチポテト | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「フレンチポテト」とする。</p> <p>(2) クリンクルカットのもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ホクレン(フレンチフライポテト)」 「神栄(フレンチフライドポテト)」</p> |
| 18 - 3 | こんにゃく | KG | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「板こんにゃく」とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1個250gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「みなみ(板こんにゃく)」 「鎌田商店(板こんにゃく)」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------|-----|---|
| 18 - 4 | 甘 藷 | KG | 1 品 質 発芽していないもの。 2 重 量 1本250g～350gとする。 |
| 18 - 5 | (冷凍)里芋 | KG | 1 品 質 (1) 一般市販品の「里芋」とする。 (2) サイズはS又はM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 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 「フェイス (さといも)」 「クラレイ (さといも)」 |
| 18 - 6 | 長 芋 | KG | 1 品 質 皮に傷が無く、ハリのあるもの。 2 重 量 1本600g以上とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------------------|-----|--|
| 19 - 1 | (冷凍) さやいんげん | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「さやいんげん」とする。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「サンライン (いんげん) 」</p> <p>「ミホウジャパン (いんげん) 」</p> |
| 19 - 2 | (冷凍) 絹さや | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「絹さや」とする。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「大冷 (きぬさや) 」、「サンライン (きぬさや) 」</p> |
| 19 - 3 | (冷凍) ミックスベジ タブル | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「ミックスベジタブル」とする。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ニチレイ (ミックスベジタブル) 」</p> <p>「京都興産 (ミックスベジタブル) 」</p> |
| 19 - 4 | オクラ | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 変色して黒ずんでいないもの。</p> <p>(2) 果実の長さ5～10cm標準とする。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>100g標準(8～10本)入り市販流通品とする。</p> |
| 19 - 5 | 南 瓜 | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 西洋かぼちゃとする。</p> <p>(2) 皮につやがあり、硬いもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個1kg以上とする。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|------------|-----|---|
| 19 - 6 | (冷凍)うらごし南瓜 | KG | <p>1 品 質 一般市販品の「うらごしかぼちゃ」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素（うらごしかぼちゃ）」 「井上天極堂（うらごしかぼちゃ）」</p> |
| 19 - 7 | 水 菜 | KG | 品 質 葉の色ツヤが良く、葉先までハリのあるもの。 |
| 19 - 8 | 小松菜 | KG | |
| 19 - 9 | (冷凍)小松菜 | KG | <p>1 品 質 一般市販品の「小松菜カット」とする。</p> <p>2 内容及び包装 5 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ミホウジャパン（小松菜カット）」 「神栄（こまつ菜カット）」</p> |
| 19 - 10 | ししとう | KG | <p>1 品 質 (1) 皮にツヤとハリがあり、大きさの揃っているもの。 (2) 長さは5 c mを標準とする。</p> <p>2 包 装 フードパック詰の市販流通品とする。</p> |
| 19 - 11 | 青じそ | SH | 品 質 濃い緑色で、ハリがあるもの。 |
| 19 - 12 | 春 菊 | KG | 品 質 濃い緑色で、葉先までハリがあるもの。 |
| 19 - 13 | せ り | KG | |
| 19 - 14 | 貝割大根 | EA | <p>1 品 質 ひげ根がついたもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA = 1 0 0 g を標準とし、フードパック詰の市販流通品とする。</p> |
| 19 - 15 | 春の七草セット | KG | <p>1 品 質 春の七草（せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぞ、すずな、すずしろ）をセットにしたもの。</p> <p>2 包 装</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|--------|-----|--|
| | | | フードパック詰の市販流通品とする。 |
| 19 - 16 | たらの芽水煮 | KG | <p>1 品 質 一般市販品の「たらの芽水煮」とする。</p> <p>2 内容量及び包装 500g以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「マニハ食品（天ぷら用水煮たらの芽）」 「三久食品（タラノ芽水煮）」</p> |
| 19 - 17 | チンゲン菜 | KG | <p>品 質</p> <p>1 葉の色ツヤが良く、葉先までハリのあるもの。</p> <p>2 茎が丸みを帯びており、肉厚のもの。</p> |
| 19 - 18 | つるむらさき | KG | <p>品 質</p> <p>葉の色ツヤが良く、葉先までハリのあるもの。</p> |
| 19 - 19 | トマト | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 赤色又は桃色種のもの。</p> <p>(2) ツヤとハリがあり、傷のないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個150～250gとする。</p> |
| 19 - 20 | ミニトマト | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 赤色又は桃色種のもの。</p> <p>(2) ツヤとハリがあり、傷のないもの。</p> <p>2 重量及び包装</p> <p>1個15gを標準とし、フードパック詰とする。</p> |
| 19 - 21 | 菜の花 | KG | <p>品 質</p> <p>緑色又は濃緑色で、つぼみが開いていないもの。</p> |
| 19 - 22 | に ら | KG | <p>品 質</p> <p>葉の色ツヤが良く、葉先までハリのあるもの。</p> |
| 19 - 23 | 人 参 | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 葉、茎及びひげ根を除いたもの。</p> <p>(2) 肌割れ、双股等のないもの。</p> <p>(3) 鮮やかなオレンジ色で黒ずみがないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1本180～350gを標準とする。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|------------|-----|---|
| 19 - 24 | にんにくの芽 | KG | 品 質 1 根を除いたもの。 2 長さは市販流通のもの。 |
| 19 - 25 | 葱 | KG | 品 質 1 葉ねぎとする。 2 緑色部、白色部とも柔らかいもの。 |
| 19 - 26 | バジル | KG | 品 質 1 特有の香りを有するもの。 2 濃緑色のもの。 3 葉質の柔らかい新鮮なもの。 |
| 19 - 27 | パセリ | KG | |
| 19 - 28 | ピーマン | KG | 1 品 質 濃緑色でツヤとハリがあるもの。 2 重 量 1個40gを標準とする。 |
| 19 - 29 | 赤ピーマン | KG | 1 品 質 赤ピーマンは濃赤色、黄ピーマンは濃黄色でツヤとハリがあるもの。 2 重 量 1個150g以上を標準とする。 |
| 19 - 30 | 黄ピーマン | KG | |
| 19 - 31 | ブロッコリー | KG | 品 質 1 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。 2 つぼみの緑色が濃いもので、黄色い花がさいていないもの。 |
| 19 - 32 | (冷凍)ブロッコリー | KG | 1 品 質 一般市販品の「ブロッコリー」とする。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ミホウジャパン (ブロッコリー)」 「クラレイ (ブロッコリー)」 |
| 19 - 33 | ほうれん草 | KG | 品 質 葉の色ツヤが良く、葉先までハリのあるもの。 |
| 19 - 34 | 三つ葉 | KG | |
| 19 - 35 | サラダ菜 | KG | |
| 19 - 36 | サニーレタス | KG | |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|-------------|-----|--|
| 19 - 37 | (冷凍)むき枝豆 | KG | 1 品 質 一般市販品の「むき枝豆」とする。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大冷(むき枝豆)」、「神栄(むき枝豆)」 |
| 19 - 38 | スナックえんどう | KG | 品 質 1 肉厚で柔らかいもの。 2 傷のないもの。 3 さやの長さは7～8cmを標準とする。 |
| 19 - 39 | (冷凍)グリーンピース | KG | 1 品 質 一般市販品の「グリーンピース」とする。 2 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ミホウジャパン(グリーンピース)」、「東邦物産(グリーンピース)」 |
| 19 - 40 | か ぶ | KG | 1 品 質 (1) 表面が滑らかで割れのないもの。 (2) ひげ根、葉を除去したもの。 2 重 量 1個150g以上を標準とする。 |
| 19 - 41 | カリフラワー | KG | 1 品 質 (1) 花蕾が白く、汚れていないもの。 (2) 花蕾を傷めない程度に葉を除いたもの。 2 重 量 1個300g以上を標準とする。 |
| 19 - 42 | キャベツ | KG | 1 品 質 (1) 抱合完全な結球の硬いもの。 (2) 外葉、根部を除去したもの。 2 重 量 1個1kg以上を標準とする。 |
| 19 - 43 | レッドキャベツ | KG | 1 品 質 (1) 品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2) 表皮は紫色を呈し、葉肉は白色とする。 2 重 量 1個600g以上を標準とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|------------|-----|---|
| 19 - 44 | 胡 瓜 | K G | 1 品 質 (1) 表皮は濃緑色を呈するもの。 (2) 極端な曲がりのないもの。 2 重 量 1本100gを標準とする。 |
| 19 - 45 | ごぼう | K G | 品 質 1 ひびやしわがないもの。 2 長さ40cm以上、直径1.5cm～2.5cm程度のももの。 |
| 19 - 46 | (冷凍)ささがき牛蒡 | K G | 1 品 質 (1) 一般市販品の「ささがきごぼう」とする。 (2) IQFとする。 2 内容量及び包装 500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「神栄(ささがきごぼう)」 「サンライン(ささがきごぼう)」 |
| 19 - 47 | 生 姜 | K G | 1 品 質 表面が滑らかで傷のないもの。 2 重 量 1個100gを標準とする。 |
| 19 - 48 | ズッキーニ | K G | 1 品 質 (1) 傷及び極端な曲がりのないもの。 (2) 皮にツヤがあるもの。 2 重 量 1個250gを標準とする。 |
| 19 - 49 | 木の芽 | K G | 1 品 質 (1) さんしょうの木の芽とする。 (2) 葉質の柔らかいもの。 (3) 小枝を除いたもの。 2 内容量及び包装 10g入りポリパック詰とする。 |
| 19 - 50 | (冷凍)むきそらまめ | K G | 1 品 質 一般市販品の「むきそらまめ」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 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|-------------|-----|--|
| | | | 4 参考銘柄 「神栄（むき空豆）」 「マルハニチロ（むきそらまめ）」 |
| 19 - 51 | 大 根 | K G | 1 品 質 (1) ひげ根、葉は除去したもの。 (2) 皮にツヤとハリがあるもの。 2 重 量 1本500g以上を標準とする。 |
| 19 - 52 | 筍（生） | K G | 1 品 質 (1) 「孟宗竹」とする。 (2) 皮が薄茶色で、穂先が黄緑から黄色のもの。 (3) 切り口の変色が少なく、みずみずしいもの。 2 重 量 1個1kg以上を標準とする。 |
| 19 - 53 | 玉 葱 | K G | 1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 根、上茎及び葉を除去したもの。 2 重 量 1個120g以上を標準とする。 |
| 19 - 54 | 冬 瓜 | K G | 1 品 質 皮は深緑色または薄緑色で肌割れのないもの。 2 重 量 1個2kg以上を標準とする。 |
| 19 - 55 | (冷凍)カーネルコーン | K G | 1 品 質 一般市販品の「カーネルコーン」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、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ミホウジャパン（カーネルコーン）」 「京都興産（カーネルコーン）」 |
| 19 - 56 | 茄 子 | K G | 1 品 質 (1) 「中長なす」、「長なす」及び「丸なす」とする。 (2) 皮にツヤとハリがあるもの。 2 重 量 1個100gを標準とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|-------|-----|---|
| 19 - 57 | ゴーヤ | KG | 1 品 質 (1) 濃緑色で黒い変色がないもの。 (2) 曲がりのないもの。 2 重 量 1本200gを標準とする。 |
| 19 - 58 | にんにく | KG | 1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 表皮はよく乾燥しているもの。 2 重 量 1個50gを標準とする。 |
| 19 - 59 | 白 葱 | KG | 1 品 質 (1) 「根深ねぎ」とする。 (2) 長さは市販流通のもの。 2 重 量 1本100gを標準とする。 |
| 19 - 60 | 白 菜 | KG | 1 品 質 (1) 抱合完全な結球のもの。 (2) 葉にゴマのような斑点のないもの。 2 重 量 1個1kg以上とする。 |
| 19 - 61 | みょうが | KG | 1 品 質 鮮やかな紅色でツヤがあるもの。 2 重 量 1個10gを標準とする。 |
| 19 - 62 | 大豆もやし | KG | 品 質 1 鮮度が良く、黒ずんでいないもの。 2 「折れ」のないもの。 |
| 19 - 63 | もやし | KG | 品 質 1 「緑豆もやし」又は「ブラックマッペもやし」とする。 2 鮮度が良く、黒ずんでいないもの。 3 「折れ」のないもの。 |
| 19 - 64 | レタス | KG | 1 品 質 (1) みずみずしく、弾力があるもの。 (2) 葉部は、淡緑色を呈するもの。 2 重 量 1個300g以上とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|------|-----|--|
| 19 - 65 | れん根 | KG | 1 品 質 (1) 太くまっすぐなもの。 (2) 十分水洗いしたもの。 2 重 量 1 節 2 5 0 g 以上を標準とする。 |
| 19 - 66 | 山菜水煮 | KG | 1 品 質 一般市販品の「山菜水煮」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、3 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ヤマサン食品工業（山菜ミックス）」 「久世食品（山菜ミックス）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------|-----|--|
| 20 - 1 | かぶ漬 | KG | 1 品 質 かぶを塩漬けしたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 2 | 胡瓜漬 | KG | 1 品 質 胡瓜を米糠、食塩等を使用して漬けたもの又は調味液に漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 3 | 紅生姜 | KG | 1 品 質 千切りにした生姜を甘酢液に漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 4 | 沢庵漬 | KG | 1 品 質 大根を米糠、食塩等を使用して漬けたもの又は調味液に漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 5 | はりはり漬 | KG | 1 品 質 大根を薄切りにし、昆布、生姜及び唐辛子等で漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 6 | 福神漬 | KG | 1 品 質 れん根、大根、茄子、しそ、生姜及びなた豆等の材料を適宜混入し、調味液で漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 7 | 高菜漬 | KG | 1 品 質 高菜を食塩、唐辛子等で漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 8 | 茄子漬 | KG | 1 品 質 茄子を米糠、食塩等を使用して漬けたもの又は調味液に漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|-------|-----|---|
| 20 - 9 | しば漬 | KG | 1 品 質 胡瓜、茄子、赤しそ及び生姜を適宜混入し、調味液で漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 10 | 野沢菜漬 | KG | 1 品 質 野沢菜を塩漬け又は調味液で漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 11 | 白菜漬 | KG | 1 品 質 白菜を唐辛子、食塩等で漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 12 | 白菜朝鮮漬 | KG | 1 品 質 白菜に唐辛子、にんにく等を入れ、熟成発酵させたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 13 | 楽京漬 | KG | 1 品 質 らっきょうを甘酢液に漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 14 | 酢れん根 | KG | 1 品 質 れん根の皮を剥いて薄切りにし、甘酢液に漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |
| 20 - 15 | 梅 漬 | KG | 1 品 質 梅の果実を塩漬けしたもの。 2 賞味期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------|-----|---|
| 21 - 1 | みかん | KG | 1 品 質 表面にツヤがあり、浮皮の少ないもの。 2 重 量 1個100gを標準とする。 |
| 21 - 2 | オレンジ | KG | 1 品 質 (1) 「バレンシア」又は「ネーブル」とする。 (2) 果皮の色にムラがなく、形が整っているもの。 2 重 量 1個200gを標準とする。 |
| 21 - 3 | グレープフルーツ | KG | 1 品 質 果皮にハリがあり、形が整っているもの。 2 重 量 1個300gを標準とする。 |
| 21 - 4 | すだち | KG | 1 品 質 果皮が緑色でツヤがあるもの。 2 重 量 1個20gを標準とする。 |
| 21 - 5 | 柚 子 | KG | 1 品 質 果皮が黄色で傷及び黒い斑点のないもの。 2 重 量 1個100gを標準とする。 |
| 21 - 6 | レモン | KG | 1 品 質 果皮が黄色でツヤとハリがあるもの。 2 重 量 1個100gを標準とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|------------|-----|---|
| 22 - 1 | いちご | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 「さちのか」、「とよのか」、「とちおとめ」又は「紅ほっぺ」とする。</p> <p>(2) 全粒が赤色を帯びたもの。</p> <p>(3) 熟し過ぎていないもの。</p> <p>(4) 1粒20gを標準とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1パック11～12粒入りの市販流通品とする。</p> |
| 22 - 2 | 柿 | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 完全甘柿（富有柿、次郎柿等）とする。</p> <p>(2) 適度に熟し、硬さのあるもの。</p> <p>(3) ヘタが緑色で、変色や乾燥がないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個200gを標準とする。</p> |
| 22 - 3 | キウイフルーツ | KG | <p>1 品 質</p> <p>適度に熟し、皮にハリがあるもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個100gを標準とする。</p> |
| 22 - 4 | すいか | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 縞模様の黒い部分が色濃く、緑色との境目がはっきりしているもの。</p> <p>(2) 指ではじいてコンコンと澄んだ音がするもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個5～10kgを標準とする。</p> |
| 22 - 5 | 梨 | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 「20世紀」、「豊水」又は「幸水」とする。</p> <p>(2) 果皮に色ムラや傷がないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個200gを標準とする。</p> |
| 22 - 6 | パイナップル | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 葉がピンと張って底部の中心がきれいなもの。</p> <p>(2) 果皮の表面にツヤがあるもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個1～1.5kgを標準とする。</p> |
| 22 - 7 | (冷凍)パイナップル | EA | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「フローズンフルーツ」とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=30g以上とし、メーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|------|-----|---|
| | | | 4 参考銘柄 「トーニチ (パインコンポート) 」 「SNF (フレッシュパインアップル) 」 |
| 22 - 8 | バナナ | KG | 1 品 質 適度に熟したもので、表面が全体的に黒ずんでいないもの。 2 重 量 1本150gを標準とする。 |
| 22 - 9 | び わ | KG | 1 品 質 果皮にツヤがあり、茶色く褐変していないもの。 2 重 量 1個40gを標準とする。 |
| 22 - 10 | ぶどう | KG | 1 品 質 (1) 「巨峰」、「ピオーネ」又は「ナガノパープル」とする。 (2) 果梗部及び穂軸が緑色のもの。 (3) 粒揃いで、実にハリがあるもの。 2 重 量 1房300g以上とする。 |
| 22 - 11 | やまもも | KG | 1 品 質 適度に熟し、全体に色づいているもの。 2 重 量 1個20gを標準とする。 |
| 22 - 12 | りんご | KG | 1 品 質 (1) 「つがる」、「ふじ」、「サンふじ」又は「ジョナゴールド」とする。 (2) 全体に色づいているもの。 2 重 量 1個300gを標準とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|--------|-----|--|
| 23 - 1 | えのき茸 | KG | 1 品 質 かさが小ぶりで揃っており、変色していないもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰の市販流通品とする。 |
| 23 - 2 | 椎茸 (生) | KG | 1 品 質 (1) かさが開きすぎでないもの。 (2) 粒揃いのもの。 (3) 大きさは、L (直径4. 5～7 c m) のもの。 2 包 装 フードパック又はポリエチレン袋詰の市販流通品とする。 |
| 23 - 3 | しめじ | KG | 1 品 質 (1) かさが小ぶりで開きすぎでないもの。 (2) 軸が太いもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰の市販流通品とする。 |
| 23 - 4 | エリンギ | KG | 1 品 質 (1) かさが開きすぎず、薄い茶色のもの。 (2) 軸は白く弾力があり、傷等のないもの。 2 包 装 フードパック又はポリエチレン袋詰の市販流通品とする。 |
| 23 - 5 | 舞 茸 | KG | 1 品 質 (1) かさが肉厚で茶褐色の部分が濃いもの。 (2) 軸がしっかりとしており、ハリがあるもの。 2 包 装 フードパック又はポリエチレン袋詰の市販流通品とする。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-----------|-----|--|
| 24 - 1 | ところてん | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「ところてん」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A = 200 g 以上入りプラスチック容器詰、タレ付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「みなみ（ところてん）」 「森定商店（ところてん）」</p> |
| 24 - 2 | 昆布巻 | K G | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「昆布巻」とする。 (2) 砂糖、醤油及び水あめ等を使用し、よく火詰したもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 k g 又は 2 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「水上食品（昆布巻）」 「フジッコ（一口昆布巻）」</p> |
| 24 - 3 | (冷凍)味付もずく | K G | <p>1 品 質 一般市販品の「味付もずく」とする。</p> <p>2 内容及び包装 500 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大冷（味付もずく）」 「大栄フーズ（冷凍味付もずく）」</p> |
| 24 - 4 | 海藻めん | K G | <p>1 品 質 一般市販品の「海藻めん」とする。</p> <p>2 内容及び包装 500 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ジーエフシー（海藻プチマリン）」 「天恵ジャパン（海の宝石）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|-------------|-----|---|
| 25 - 1 | (冷凍)骨なし秋鮭塩焼 | PK | <p>1 品 質 一般市販品の「骨なし秋鮭塩焼き」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = 200 g (10切) 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「極洋 (骨なし秋鮭塩焼き)」 「東洋水産 (骨なし秋鮭塩焼き)」</p> |
| 25 - 2 | (冷凍)骨なし鯖塩焼 | PK | <p>1 品 質 一般市販品の「骨なしサバ塩焼き」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 PK = 200 g (10切) 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「マルハニチロ (骨なしサバ塩焼き)」 「神栄 (骨なしサバ塩焼き)」</p> |
| 25 - 3 | (冷凍)ぎょうざ | EA | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「ぎょうざ」とする。 (2) 焼き目つきとする。</p> <p>2 重 量 1 EA = 15 g 以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素 (レンジでも餃子 焼調理済)」 「ヤヨイ (焼き目付き国産肉餃子)」</p> |
| 25 - 4 | (冷凍)えびグラタン | EA | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「えびグラタン」とする。 (2) コンベクションオーブンで調理が可能なもの。</p> <p>2 重 量 1 EA = 100 g 以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素 (ミニグラタン エビ)」 「MCC (マカロニグラタンエビ入り)」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|----------------|-----|---|
| 25 - 5 | (冷凍)トマトオムレツ | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「オムレツ」とする。 (2) 鶏卵でトマトフィリングを包んで焼き上げたもの。</p> <p>2 重 量 1 E A = 5 0 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク (トマトオムレツ)」 「すぐる食品 (トマトオムレツ)」</p> |
| 25 - 6 | (冷凍)かにクリームコロッケ | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「かにクリームコロッケ」とする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 3 5 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ニッスイ (かにクリームコロッケ 3 5)」 「ジェフダ (かにクリームコロッケ)」</p> |
| 25 - 7 | (冷凍)牛肉コロッケ | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「牛肉コロッケ」とする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 7 0 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素 (NEWデリカ牛肉コロッケ 7 0)」 「サンシュガー (手造り風牛肉入りコロッケ)」</p> |
| 25 - 8 | (冷凍)有頭エビフライ | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「有頭エビフライ」とする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 4 0 ~ 5 5 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大冷 (ごちそう有頭えびフライ)」 「マルハニチロ (えび屋が作ったえびフライ)」</p> |
| 25 - 9 | (冷凍)白身魚フライ | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「白身魚フライ」とする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 6 0 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|------------------|-----|--|
| | | | 4 参考銘柄 「ニッスイ（笹形白身魚フライ）」 「八千代商事（白身フライ）」 |
| 25 - 10 | (冷凍)コーンクリーミーコロッセ | E A | 1 品 質 一般市販品の「コーンクリーミーコロッセ」とする。 2 重 量 1 E A = 3 0 g 以上とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素（クリーミーコロッセ コーン）」 「ヤヨイサンフーズ（コーンクリーミーコロッセ）」 |
| 25 - 11 | (冷凍)ハンバーグ | E A | 1 品 質 一般市販品の「ハンバーグ」とする。 2 重 量 1 E A = 1 2 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「テーブルマーク（NEWジェイバーグ）」 「スリィサポート（お弁当ハンバーグ120）」 |
| 25 - 12 | (冷凍)海老入りかき揚 | E A | 1 品 質 (1) 一般市販品の「かき揚げ」とする。 (2) 小エビ、玉葱及び人参等を使用したもの。 2 重 量 1 E A = 1 0 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「テーブルマーク（甘えびのせかき揚げ）」 「ちぬや（厚み仕上げの海老かき揚げ）」 |
| 25 - 13 | (冷凍)ミートボール | K G | 1 品 質 (1) 一般市販品の「ミートボール」とする。 (2) タレがついていないもの。 2 内容量及び包装 1個15gを標準とし、1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素（ミートボール15）」 「兼松食品（ミートボール）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|-----------------|-----|--|
| 25 - 14 | (冷凍)メンチカツ | E A | 1 品 質 一般市販品の「メンチカツ」とする。 2 重 量 1 E A = 8 0 ~ 1 0 0 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。 4 参考銘柄 「ニチレイ (サククリのメンチカツ) 」 「ちぬや (さっくりメンチカツ) 」 |
| 25 - 15 | (冷凍)アジフライ | E A | 1 品 質 一般市販品の「アジフライ」とする。 2 重 量 1 E A = 6 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大冷 (あじフライ) 」 「八千代商事 (アジフライ) 」 |
| 25 - 16 | (冷凍)サーモンタルタルフライ | E A | 1 品 質 一般市販品の「サーモンタルタルフライ」とする。 2 重 量 1 E A = 6 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大冷 (サーモンタルタルフライ) 」 「シヨクカイ (贅沢サーモンの特製タルタルフライ) 」 |
| 25 - 17 | (冷凍)たこ唐揚 | K G | 1 品 質 一般市販品の「たこ唐揚げ」とする。 2 内容量及び包装 5 0 0 g 又は 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ケーオー産業 (たこ唐揚げ) 」 「石光商事 (たこ唐揚げ) 」 |
| 25 - 18 | (冷凍)春巻き | E A | 1 品 質 (1) 一般市販品の「春巻き」とする。 (2) えびを使用していないもの。 2 重 量 1 E A = 5 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|------------------|-----|---|
| | | | 4 参考銘柄 「味の素（パリッと春巻50）」 「ニッスイ（パリッと7種の具材の春巻50）」 |
| 25 - 19 | (冷凍)ワンタン | E A | 1 品 質 一般市販品の「ワンタン」とする。 2 重 量 1 E A = 6.5 g 以上とする。 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 「大冷（ワンタン）」、「味の素（ワンタン）」 |
| 25 - 20 | (冷凍)肉じゃがコロ ック | E A | 1 品 質 一般市販品の「肉じゃがコロック」とする。 2 重 量 1 E A = 70 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「味の素（NEWデリカ肉じゃがコロック70）」 「ニチレイ（北海道サクッと男爵コロック肉じゃが）」 |
| 25 - 21 | (冷凍)いか天ぷら | E A | 1 品 質 一般市販品の「いか天ぷら」とする。 2 重 量 1 E A = 60 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大冷（いか天ぷら）」 「ニッスイ（やわらかいか天ぷら）」 |
| 25 - 22 | (冷凍)ロールキャベ ツ | E A | 1 品 質 一般市販品の「ロールキャベツ」とする。 2 重 量 1 E A = 70 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大冷（ロールキャベツ）」 「ノースイ（ロールキャベツ）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|---------------|-----|---|
| 25 - 23 | (冷凍)八幡巻 | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「八幡巻き」とする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 2 2 0 g 以上 (1 0 個にカット済) とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ヤマガタ食品 (鶏肉の八幡巻き) 」 「石光商事 (若鶏八幡巻) 」</p> |
| 25 - 24 | (冷凍)半熟オムレツ | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「オムレツ」とする。 (2) ボイル調理後もオムレツの中が半熟状になるよう加工したもの。</p> <p>2 重 量 1 E A = 1 2 0 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー (とろっと名人ひらけオムレツ) 」 「すぐる食品 (半熟風オムレツ) 」</p> |
| 25 - 25 | (冷凍)もちきんちゃく | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「もちきんちゃく」とする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 4 0 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「大冷 (もちきんちゃく) 」 「キッコーマン (もち巾着) 」</p> |
| 25 - 26 | (冷凍)スペイン風オムレツ | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「オムレツ」とする。 (2) 鶏卵に馬鈴薯、玉葱、チーズ及びベーコン等を混ぜて焼き上げたもの。</p> <p>2 重 量 1 E A = 5 0 0 g (1 0 個にカット済) を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「すぐる食品 (アンサンブルエッグ) 」 「キューピー (スペイン風ベイクドエッグスライスパック 1 0 たて) 」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|-------------|-----|---|
| 25 - 27 | (冷凍)鶏竜田揚 | K G | <p>1 品 質 一般市販品の「鶏竜田揚」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1個30gを標準とし、1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ニチレイ（サクッと鶏竜田揚げ）」 「ケーオー（若鶏立田揚げ）」</p> |
| 25 - 28 | (冷凍)ハーブチキン | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「ハーブチキン」とする。 (2) 鶏のもも肉にバジルを加えたハーブをふり、焼き上げたもの。</p> <p>2 重 量 1EA=120g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素（グリルチキンハーブ）」 「ロイヤルデリ（ハーブチキングリル）」</p> |
| 25 - 29 | (冷凍)大肉シューマイ | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「シューマイ」とする。 (2) えびを使用していないもの。</p> <p>2 重 量 1EA=25g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素（デリカ大焼売）」 「サンホーム（大焼売）」</p> |
| 25 - 30 | (冷凍)豚のねぎ塩だれ | P K | <p>1 品 質 一般市販品の「豚のねぎ塩だれ」とする。</p> <p>2 内容及び包装 1PK=400g以上入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素（三元豚の肉厚ねぎ塩豚カルビ）」 「日東ベスト（ねぎ塩豚ロース焼き）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|--------------|-----|---|
| 25 - 31 | (冷凍) ロースカツ | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「ローストンカツ」とする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 80 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「味の素（三元豚のロースカツ80）」 「四国日清食品（三元豚のロースカツ80）」</p> |
| 25 - 32 | (冷凍) かに玉 | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「かに玉」とする。 (2) タレ付きとする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 110 g 以上（タレを除く重量）とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「ニチレイ（カニ玉110）」 「ケーオー産業（かに玉）」</p> |
| 25 - 33 | (冷凍) えびカツ | E A | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「えびカツ」とする。 (2) えびの粒を残し、特有の食感を有するもの。</p> <p>2 重 量 1 E A = 100 ~ 120 g とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク（えびカツ100）」 「ニチレイ（えび屋さんのえびカツ）」</p> |
| 25 - 34 | (冷凍) 鶏のオープン焼 | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「鶏のオープン焼」とする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 50 g 以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「テーブルマーク（チキンのオープン焼きチーズ）」 「J A フーズさが（国産若鶏チーズ焼）」</p> |
| 25 - 35 | (冷凍) かわいい唐揚 | E A | <p>1 品 質 一般市販品の「かわいい唐揚」とする。</p> <p>2 重 量 1 E A = 60 g 以上とする。</p> |

| 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。 4 参考銘柄 「大冷（骨なしかれいから揚）」 「極洋（かれい唐揚げ）」 |
| 25 - 36 | (冷凍)ウインナー卵巻 | E A | 1 品 質 一般市販品の「ウインナー卵巻」とする。 2 重 量 1 E A = 5 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「すぐる食品（手巻ウインナー玉子焼）」 「ケイエス（ウインナー玉子巻）」 |
| 25 - 37 | (冷凍)味付豚レバー | P K | 1 品 質 (1) 一般市販品の「味付豚レバー」とする。 (2) タレ付きとする。 2 内容量及び包装 1 P K = 5 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、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ケーオー産業（豚レバー甘辛揚げセット）」 「日本食研（豚レバー レバニラ用）」 |
| 25 - 38 | (冷凍)とり天 | K G | 1 品 質 一般市販品の「鶏の天ぷら」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。 4 参考銘柄 「ケーオー産業（とり天）」 「マルハニチロ（あじわい鶏天ぷら）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|------|-----|---|
| 26 - 1 | 巻寿司 | E A | <p>1 品 質 食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものとする。</p> <p>2 材 料 別途仕様書による。</p> <p>3 包 装 衛生的な容器に数本ずつ並べた状態で納品する。</p> <p>4 表 示 製造年月日及び消費期限を明記する。</p> |
| 26 - 2 | 折詰弁当 | E A | <p>1 品 質 食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものとする。</p> <p>2 材 料 別途仕様書による。</p> <p>3 包 装 容器を輪ゴムで止め、割り箸を添付する。</p> <p>4 表 示 製造年月日及び消費期限を明記する。</p> |
| 26 - 3 | うの花 | K G | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「うの花」とする。 (2) うの花、人参、油揚等を彩り良く薄味に煮たもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「太堀（五目卵の花）」 「ケンコーマヨネーズ（うの花）」</p> |
| 26 - 4 | サラダ | K G | <p>1 品 質 (1) 一般市販品の「サラダ」とする。 (2) ごぼう、じゃがいも、れん根及び人参等の10種類以上の素材をマヨネーズ等の調味料で和えたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、20日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「キューピー（15種素材のヘルシーサラダ）」 「ケンコーマヨネーズ（からだにやさしい10種のサラダ）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|---------|-----|---|
| 26 - 5 | ナムルサラダ | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「サラダ」とする。</p> <p>(2) 豆もやし、人参、ぜんまい及びわらび等を調味料で和えたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、40日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「キューピー（ナムルサラダ ミックス）」</p> <p>「ケンコーマヨネーズ（ミックスナムル）」</p> |
| 26 - 6 | ホッキ貝サラダ | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「ホッキ貝サラダ」とする。</p> <p>(2) カナダホッキ貝、いか、カラフトししやもの卵及びひとえぐさ等をドレッシングで和えたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「マリンフーズ（ホッサラ）」</p> <p>「中外フーズ（カナダほっき貝入り海鮮サラダ）」</p> |
| 26 - 7 | たたきごぼう | KG | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「たたきごぼう」とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「谷食品工業（たたきごぼう）」</p> <p>「尾張（たたきごぼう）」</p> |
| 26 - 8 | 金平ごぼう | KG | <p>1 品 質</p> <p>一般市販品の「金平ごぼう」とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「谷食品工業（きんぴらごぼう）」</p> <p>「ケンコーマヨネーズ（金平ごぼう）」</p> |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|---------|-----------|-----|---|
| 26 - 9 | 田作 | KG | 1 品 質 一般市販品の「田作」とする。 2 内容及び包装 1 k g 又は 2 k g 入り紙箱又はプラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、10日以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「東宝食品（すだき田作）」 「まるげん（たづくり）」 |
| 26 - 10 | 味付メンマ | KG | 1 品 質 一般市販品の「味付メンマ」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、30日以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「信明商事（味付メンマ）」 「丸松物産（味付メンマ）」 |
| 26 - 11 | (冷凍)梅ちりめん | KG | 1 品 質 一般市販品の「梅ちりめん」とする。 2 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「長野食科（梅ちりめん）」 「山一物産（梅ちりめん）」 |

| 番 号 | 品 名 | 単 位 | 規 格 |
|--------|------------|-----|--|
| 27 - 1 | (冷凍)明太風ソース | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「魚卵加工品」とする。</p> <p>(2) まだら、すけそうだらの卵を使用し、唐辛子、食塩及びはっ酵調味料等で味付けしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 3 0 0 g 入りキャップ付き容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「ニッスイ (明太風ソース)」</p> <p>「サンプラザ (明太風ソース)」</p> |
| 27 - 2 | ジャム&マーガリン | E A | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般市販品の「ジャム&マーガリン」とする。</p> <p>(2) 種類については、調達の都度指定する。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 0 g 以上ディスペンパックとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、4か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「キューピー」、「グリーンフィールド」</p> |