

舞造補所計第128号

令和5年12月15日

(宛先別添のとおり。) 殿

舞鶴造修補給所長

(公 印 省 略)

舞鶴造修補給所において調達する糧食品の規格の一部変更について  
(通知)

標記について、別冊のとおり定め、令和5年12月20日から適用する。

添付書類：別冊「糧食品規格書」

写送付先：舞鶴地方総監部経理部長

舞鶴警備隊司令

文 書 管 理 情 報			
文 書 管 理 者	: 舞鶴造修補給所長	開 示	部分開示 不開示
一元的な管理に責任を有する者	: 舞鶴造修補給所長	作成時	○
分 類	: 需品管制-衣糧	区分:	1 2 3 4 5 6
作成年月日	: 2023.12.12	理由:	
取得年月日	:		
保存期間	: 特定日以後1年		
保存期間満了日	: 未 定		
本紙を含め	: 2枚・1冊		
配布先	: 箇所		

(宛先)

第44掃海隊司令

舞鶴教育隊司令

横須賀、呉、佐世保、大湊造修補給所長

舞鶴基地業務隊司令

第23航空隊司令

舞鶴在籍各艦艇長

新潟基地分遣隊長

舞造補所計第128号（令和5年12月15日）別冊

# 糧食品規格書

（令和5年12月15日施行）

海上自衛隊舞鶴造修補給所

# 糧 食 品 規 格 書

(令和5年12月15日施行)

令和5年12月20日以降納品となる糧食品につきましては、こちらの規格書を適用します。

海上自衛隊舞鶴造修補給所

## 変更箇所（貯糧品）

※ 変更は赤字で修正しています。

番 号	品 名	備 考
3-2	パン粉 (S)	賞味期限、包装等の変更
5-1	干うどん	包装等の変更
7-2	干椎茸	規格の変更
7-3	キクラゲ	品質の変更
8-4	海藻サラダ	品質の変更
10-3	ハチミツ	賞味期限の追加
12-7	メンつゆ	賞味期限の追加
18-1	一味唐辛子 (S)	賞味期限の追加
18-2	洋がらし (S)	賞味期限の追加
18-3	わさび粉 (S)	賞味期限の追加
18-4	胡椒 (S)	賞味期限の追加
18-5	ガーリック	賞味期限の追加
18-6	ブラックペッパー	包装等の変更、賞味期限の追加
19-3	シーズニング (カレー用)	賞味期限の変更
21-4	だしの素いりこ風味	包装等の変更
22-4	みりん (L)	賞味期限の変更
22-5	料理酒 (L)	
23-8	インスタント味噌汁	名称の変更
23-9	インスタント吸いもの	名称の変更
25-2	サラダオイル (S)	名称の変更
26-1	菓子 (A)	規格等の変更
28-2	煎茶パック入り	包装等の変更
29-1	インスタントコーヒー (A)	包装等の変更
29-1	インスタントコーヒー (B)	包装等の変更
29-3	コーヒー (A) 無糖	材料の変更
29-5	レギュラーコーヒー	包装等の変更
30-4	スポーツドリンク	賞味期限の変更
32-4	グリーンピース缶詰、水煮、もどし	賞味期限の変更
36-5	レトルト丼	賞味期限の追加
36-6	レトルト、ご飯	賞味期限の追加
36-7	レトルト、カレー	賞味期限の追加

## 変更箇所（冷凍品）

番 号	品 名	備 考
1-1	(冷) 牛肉サーロインステーキ	名称の変更
1-2	(冷) 牛肉上丸ロース	名称の変更
1-3	(冷) 牛肉スライス	名称の変更
1-4	(冷) ローストビーフ	名称、賞味期限の変更
1-5	(冷) 牛肉, ヒレ	名称の変更
2-1	(冷) 豚肉上丸ロース	名称の変更
2-2	(冷) 豚肉, ヒレ	名称の変更

3-1	(冷) 鶏肉もも正肉	名称の変更
3-2	(冷) 鶏肉もも骨付	名称、加工法の変更
3-3	(冷) 鶏肉小肉	名称の変更
4-1	(冷) 大海老(無頭)	名称の変更
4-2	(冷) むきやりいか刺身用	名称、品質、出荷条件の変更
4-3	(冷) 貝柱生食用	名称の変更
4-4	(冷) 生タラバガニ	名称の変更
4-5	(冷) 紅鮭スモーク	名称の変更、賞味期限の追加
4-6	(冷) うなぎ蒲焼B	名称の変更
4-7	(冷) 下ごしらえ尾付むきえび	名称、加工法の変更
4-8	(冷) いか, 刺身用, 紋甲いか	名称の変更

## 変更箇所 (生糧品)

番号	品名	備考
1-5	冷, 牛もつカット	名称の変更
2-3	豚上切	追加
6-4	冷, しめさば	品質の変更
6-5	冷, さんま(R)	包装等の変更
6-10	冷, からすかれい切身	品名の変更
6-16	冷, 沖ブリ切身	品名の変更
	冷, メカジキ切身	削除
	冷, たこ(ボイル)	削除
6-24	冷, むきえび(大)	単位の変更
6-29	冷, 甘えび	品名の変更
6-29	冷, 鳥貝	品名の変更
6-29	冷, 銀タラ味噌漬	品名の変更
7-2	ちりめんじゃこ	品質の変更
7-3	冷, 味付数の子	品名の変更
7-5	冷, イクラ	品名、種類の変更
7-7	冷, ほっけみりん干し	品質の変更
	かまぼこ 紅白市松	削除
	かまぼこ 寿	削除
9-7	かまぼこ(日の出)	品名の変更
10-12	ピーマン	品質の変更
	木の芽	削除
13-10	巨峰	品名の変更
13-14	ネット系メロン	種類の変更
14-1	冷, マンゴーチャンク	品名の変更
14-2	冷, パイナップルチャンク	品名の変更
15-5	冷, グリーシアスパラ	単位の変更
	冷, さやいんげん	削除
17-11	冷, 刻み油揚	品質の変更
17-14	雑穀・豆MIX	追加
19-3	冷凍むき栗	大分類の変更
20-6	塩昆布	追加
21-1	食パン	形状・容量等の変更
21-3	LLパン(C)	削除

22-4	冷, 中華そば	品質の変更
24-13	あんまん	大分類の変更
24-14	肉まん	大分類の変更
24-15	プリン	大分類の変更
26-7	冷凍液卵	追加
28-5	ヨーグルト	成分規格の変更
28-6	ヨーグルト (L)	成分規格の変更
30-18	ふきの油いため	品名の変更
30-21	田作り	単位の変更
30-23	一口昆布巻き	品名の変更
30-24	いかの塩辛	単位、品質及び容量等の変更
31-5	冷, コロッケ	品質の変更
	冷, カキフライ	削除
31-29	冷, もち入巾着	品名の変更
31-36	冷, さば塩焼	品名の変更
	秋さけ塩焼	削除
	冷, うなぎ蒲焼スライス	削除
	豆あじ粉付	削除
	冷, 豚バラ串	削除
31-44	冷, 白身魚フライ	追加
34-1	具だくさんスープ (トマト)	追加
34-2	具だくさんスープ (クリーム)	追加
	うなぎ重のたれ	削除

## 目 次

1	一般共通規格	.....	1 - 1 ~ 1 - 4
2	貯糧品の分類	.....	2 - 1 ~ 2 - 5
3	貯糧品の規格	.....	3 - 1 ~ 3 - 4 6
4	冷凍品の分類	.....	4 - 1
5	冷凍品の規格	.....	5 - 1 ~ 5 - 1 1
6	生糧品の分類	.....	6 - 1 ~ 6 - 9
7	生糧品の規格	.....	7 - 1 ~ 7 - 7 1



# 1 一般共通規格

## 一般共通規格

### 1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊舞鶴造修補給所（以下「舞鶴造修補給所」という。）において調達する糧食品について適用する。ただし、緊急時等の理由によりこの規格により難しい場合は、別に示すところによる。

### 2 定義

本規格書において引用する用語の意義は、次の各号の最新のものを採用する。

- (1) 農産物規格  
農産物規格規定に定める規格をいう。
- (2) 農産物検査  
農産物検査法に定める検査をいう。
- (3) 日本農林規格（J A S）  
農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律の規定により制定された規格をいう。
- (4) 食品衛生  
食品衛生法に基づくものをいう。
- (5) 食品安全  
食品安全基本法の規定に基づくものをいう。
- (6) 食品表示  
食品表示法に基づくものをいう。
- (7) 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。
- (8) 特別用途食品・特定保健用食品  
健康増進法に定めるものをいう。
- (9) 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。
- (10) 乾めん類品質表示基準  
乾めん類品質表示基準に定める基準をいう。
- (11) 生体検査合格品  
と畜場法に定める検査合格品をいう。
- (12) 食鶏取引規格  
食鶏取引規格に定める規格をいう。
- (13) 牛・豚枝肉取引規格  
牛・豚枝肉取引規格（公益社団法人 日本食肉格付協会）に定める規格をいう。
- (14) 牛・豚部分肉取引規格  
牛・豚部分肉取引規格（公益社団法人 日本食肉格付協会）に定める規格をいう。
- (15) 熟成ハム類等加工品類の規格  
熟成ハム類等の日本農林規格に定める規格をいう。
- (16) 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準に定める基準をいう。

(17) 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準に定める基準をいう。

(18) レトルトパウチ食品規格

食品表示基準に定める規格をいう。

### 3 包装及び容器

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

(2) 輸送用容器は、食品の流通過程において、通常一般的に使用する清潔で衛生的なものを使用するものとする。

(3) 製品の包装は再生利用の容易さ又は焼却処理等、環境への負担軽減に配慮されているものであること。

### 4 容器の取扱い

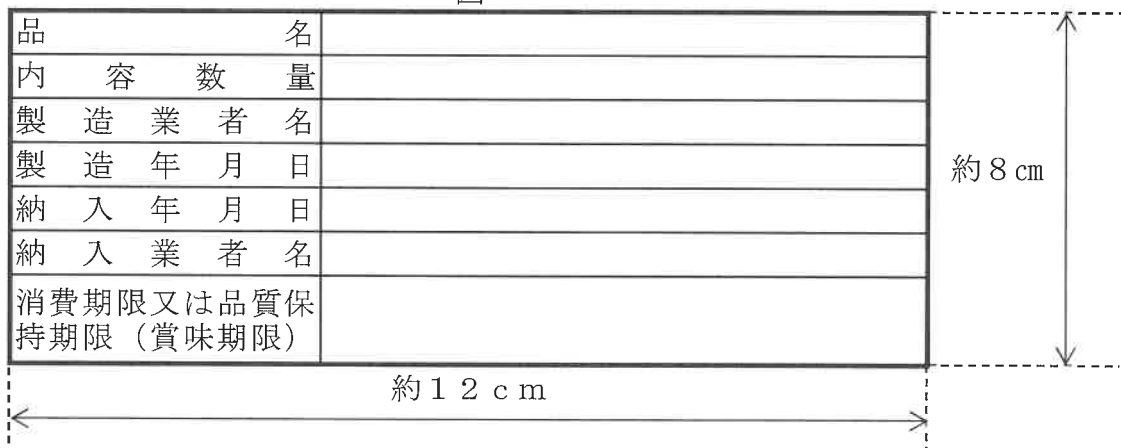
容器は、原則として受注者負担とする。ただし「用済後返却」と指示するものについては官側において回収し受注者に返却する。

### 5 表 示

(1) 貯糧品及び冷凍品（貯糧品扱いの冷凍品）

容器外装の側面に、図の様式を標準として、品名、内容数量、製造業者及び納入業者名、製造年月日、納入年月日及び消費期限又は品質保持期限（賞味期限）を明記するものとする。ただし、米については産地、産年、銘柄、精米年月日及び納入業者名を外装の見え易い場所に明記すること。その他指示がある場合は、別に示す。

図



(2) 生糧品

納入する容器等の外装又は添付する荷札に各部隊等の名称、品名及び数量を明記

するものとする。ただし、外側から内容を確認できるものについては、品名を省略することができる。

## 6 見 本

- (1) 官側が見本の提出を要求する品目については、あらかじめ指定された日までに官側に提出し、審査及び承認を受けるものとする。見本審査官は需品管制科長、資材第2科長、糧食係長、資材第4係長、糧食係、資材第4係とする。
- (2) 見本審査実施品目については、官側がその都度指示するものとする。
- (3) 納入物品が規格と異なる場合は、公的機関に検査の依頼をする場合がある。
- (4) 規格については、官側の指定によるものとする。
- (5) 提出された見本について合格と判断されたものにより入札するものとする。
- (6) 見本は返却する。

## 7 納 入

納入は、次の各号に示す要領により行うものとする。ただし、緊急又は臨時の搭載の場合、納入要領等を変更する場合がある。

### (1) 納入要領

- ア 生糧品（生鮮品及び生糧品扱いの冷凍品を含む）は部隊等別に発注された日時、場所ごとに原則として生鮮品は保冷車、冷凍品は冷凍車で納入するものとする。
- イ 貯糧品は、履行期限までに納入検査を受け、指定された場所へ一括納入することを原則とする。

### (2) 納入場所

舞鶴造修補給所生糧品受渡場、舞鶴基地業務隊、第23航空隊、舞鶴教育隊又は別に指定する場所とする。

### (3) 納入時間

#### ア 貯糧品及び冷凍品（舞鶴造修補給所保管）

原則として、平日の0900～1600時とする。

#### イ 生糧品

原則として、1300～1400時とする。緊急又は臨時に搭載を行う場合は別に指示するほか、緊急搭載については連絡を受けてから原則2時間以内の納品とする。

なお、指定する時間に納入が困難な場合は官側と協議の上決定するものとする。

## 8 検 査

- (1) 納入品の検査は、この規格書及び仕様書に定める検査項目等により実施する。
- (2) 検査は、通常品質及び数量の確認を行うことを原則とする。また、官側が必要と認めた場合は、理化学的検査を実施し結果を官側に提出する。理化学的検査に要した経費は当該品納入業者負担とする。

## 9 保証期間等

### (1) 保証期間

納品日から算定するものとする。

(2) 賞味期限（品質保持期限）

定められた方法により保存した場合において、食品のすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す。

(3) 消費期限

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変質、その他食品衛生上の危害が発生するおそれがないと認められる期限を示す。

10 原材料について

(1) 原材料とは、舞鶴造修補給所が調達した糧食品をいう。

原材料の提出は、生糧品納入時に受注業者が品目ごとに行う。

(2) 採取要領

ア 納入する部隊の原材料から約50gを衛生的な手段で採取する。部隊の選定は発注量の多い部隊を優先とする。但し、発注の無い原材料(糧食品)は提出不要とする。

イ 原材料は一般流通規格を維持し、洗浄及び消毒を行ってはならない。

11 単 位

本規格書の単位欄に掲げる記号の名称は、次による。

記号	名 称	記号	名 称	記号	名 称
BT	ビン	CN	缶	PK	パック
BG	袋	EA	個	SE	セット
BX	箱	KG	キログラム	BD	束

12 その他

本規格書に疑義ある場合は、官側と協議するものとする。

## 2 貯糧品の分類

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考		
穀類	米麦類	1 - 1	内地米	KG			
		1 - 2	内地米 (真空)	KG			
		1 - 3	内地米 (無洗米, 真空)	KG			
		1 - 4	もち米	KG			
		1 - 5	麦, 米粒麦	BG			
	豆類	2 - 0	豆類共通規格				
		2 - 1	小豆	KG			
	穀物加工品類	粉類	3 - 0	粉類共通規格			
			3 - 1	小麦粉 (ハクリキ)	KG		
			3 - 2	パン粉 (S)	KG	変更	
3 - 3			澱粉	KG			
3 - 4			白玉粉	KG			
3 - 5			天ぷら粉	KG			
3 - 6			からあげ粉	EA			
乾物類		4 - 1	ふ (かんぜ)	KG			
		4 - 2	ふ (板)	KG			
		4 - 3	ふ (花)	KG			
乾麺 マカロニ類		5 - 0	乾麺類共通規格				
		5 - 1	うどん	KG	変更		
		5 - 2	干ひやむぎ	KG			
		5 - 3	干そうめん	KG			
		5 - 4	干そば	KG			
		5 - 5	干中華そば	KG			
		5 - 6	ビーフン	KG			
		5 - 7	はるさめ	KG			
		5 - 8	マカロニカット (A)	KG			
		5 - 9	スパゲッティ	KG			
即席麺類		6 - 0	即席麺類共通規格				
		6 - 1	スナックメン (カップ類)	EA			
乾物類		野菜類	7 - 1	切干大根	KG		
			7 - 2	干椎茸	KG	変更	
			7 - 3	キクラゲ	KG	変更	
		海藻類	8 - 0	海藻類共通規格			
			8 - 1	わかめ (カット)	EA		
	8 - 2		ひじき	KG			
	8 - 3		出昆布	KG			
	8 - 4	海藻サラダ	BG	変更			
	乾魚類	魚介類	9 - 0	乾魚類共通規格			
			9 - 1	花かつお (パック)	BG		
調味料類	砂糖類	10 - 0	砂糖類共通規格				
		10 - 1	砂糖 (S)	KG			

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考
		10 - 2	グラニュー糖	KG	変更
		10 - 3	ハチミツ	BT	
	塩類	11 - 1	食塩	KG	
		11 - 2	食卓塩	EA	
	醤油類	12 - 0	醤油類共通規格		
		12 - 1	醤油 (10L)	CN	
		12 - 2	醤油 (S)	BT	
		12 - 3	醤油刺身用 (たまり) 卓上	BT	
		12 - 4	減塩醤油 (10L)	CN	
		12 - 5	減塩醤油 (S)	BT	
		12 - 6	醤油 (うす口)	BT	
		12 - 7	メンつゆ	BT	
調味料類	味噌類	13 - 1	みそ小白	KG	
		13 - 2	みそ小赤	KG	
		13 - 3	みそ、粉末	EA	
	酢類	14 - 1	酢 (A)	BT	
		14 - 2	味ぼん酢	BT	
	ソース類	15 - 1	ウスターソース (S)	BT	
		15 - 2	トンカツソース (S)	BT	
		15 - 3	オイスターソース	BT	
	トマトソース類	16 - 0	トマトケチャップ共通規格		
		16 - 1	トマトケチャップ (L)	CN	
		16 - 2	トマトケチャップ (S)	BT	
		16 - 3	トマトピューレ	BT	
		16 - 4	ホールトマト	CN	
ドレッシング類	17 - 1	マヨネーズハーフ	EA		
香辛料類	18 - 0	香辛料共通規格		変更 変更 変更 変更 変更 変更	
	18 - 1	一味唐辛子 (S)	CN		
	18 - 2	洋がらし (S)	CN		
	18 - 3	わさび粉 (S)	CN		
	18 - 4	胡椒 (S)	CN		
	18 - 5	ガーリック	CN		
	18 - 6	ブラックペッパー	CN		
	18 - 7	カレー粉 (S)	EA		
調合香辛料類	19 - 1	固形カレー	EA	変更	
	19 - 2	チリソース	EA		
	19 - 3	シーズニング (カレー用)	BT		
	19 - 4	ガラムマサラ	EA		
	19 - 5	香味食用油 (卓上)	BT		
	19 - 6	タバスコ	BT		
	19 - 7	焼肉のたれ	BT		
	19 - 8	トウバンジャン	BT		
	19 - 9	デミグラスソース	CN		
	19 - 10	カレールウ, 甘口	KG		



大分類	小分類	番号	品名	単位	備考	
	スープ類	19 - 11	ハヤシルウ	KG		
		20 - 1	粉末スープ (A) (ポタージュ)	KG		
		20 - 2	粉末スープ (B) (コンソメ)	KG		
		20 - 3	中華スープ	KG		
	調味料類	21 - 1	複合調味料	KG		
		21 - 2	グルタミン酸ナトリウム	KG		
		21 - 3	粉末だし	KG		
		21 - 4	だしの素いりこ風味	EA	変更	
	調味酒類	22 - 1	ぶどう酒 (赤)	BT		
		22 - 2	ぶどう酒 (白)	BT		
		22 - 3	ブランデー	BT		
		22 - 4	みりん (L)	BT	変更	
		22 - 5	料理酒 (L)	BT	変更	
	その他の食品類	加工品類	23 - 1	散らし寿司の素	BG	
			23 - 2	さけ茶漬	BG	
23 - 3			ふりかけ (A)	CN		
23 - 4			ふりかけ (B)	CN		
23 - 5			ふりかけ (C)	CN		
23 - 6			ふりかけ (D)	CN		
23 - 7			キムチの素	BT		
23 - 8			インスタント味噌汁	EA	変更	
23 - 9			インスタント吸いもの	EA	変更	
23 - 10			カップスープ	EA		
23 - 11			ふかひれスープ	EA		
23 - 12			浅漬けの素	BT		
23 - 13			松茸飯の素	BG		
23 - 14			炊き込みご飯の素	KG		
乳製品	乳製品	24 - 1	バター	EA		
		24 - 2	バター (大)	EA		
油脂類	食用油類	25 - 1	大豆油	CN		
		25 - 2	サラダオイル (S)	CN	変更	
		25 - 3	ごま油	BT		
		25 - 4	健康油	BT		
		25 - 5	オイル (オリーブ)	CN		
		25 - 6	植物油 (バター風味)	BT		
嗜好食品	菓子類	26 - 0	菓子類共通規格			
		26 - 1	菓子 (A)	EA	変更	
		26 - 2	菓子 (B)	EA		
		26 - 3	菓子 (C)	EA		
		26 - 4	菓子 (D)	EA		
		26 - 5	菓子 (E)	EA		
		26 - 6	菓子 (F)	EA		
		26 - 7	菓子 (G)	EA		
		26 - 8	菓子 (H)	EA		
		26 - 9	菓子 (I)	EA		
		26 - 10	菓子 (J)	EA		

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考	
		26 - 11	菓子 (K)	E A		
		26 - 12	保健機能食品 (A)	E A		
		26 - 13	保健機能食品 (B)	E A		
飲料品類	乳製品類	27 - 1	粉クリーム	B T		
		茶類	28 - 1	せん茶	K G	変更
			28 - 2	煎茶パック入り	P K	
			28 - 3	麦茶ティーパック	E A	
			28 - 4	粉末茶 (煎茶)	K G	
	28 - 5		粉末麦茶	K G		
	コーヒー類	29 - 1	インスタントコーヒー (A)	B T	変更	
		29 - 2	インスタントコーヒー (B)	B T	変更	
		29 - 3	コーヒー (A) 無糖	C N	変更	
		29 - 4	コーヒー (B) 微糖	C N		
		29 - 5	レギュラーコーヒー	E A	変更	
	その他飲料類	30 - 1	保健飲料 (A)	B T	変更	
		30 - 2	保健飲料 (B)	B T		
		30 - 3	コーラ	C N		
		30 - 4	スポーツドリンク	C N		
		30 - 5	保健飲料 (C)	C N		
		30 - 6	お茶 (缶)	C N		
		30 - 7	ウーロン茶	C N		
		30 - 8	緑茶 (ペットボトル)	B T		
		30 - 9	ウーロン茶 (ペットボトル)	B T		
30 - 10		ミネラルウォーター (ペットボト	B T			
30 - 11		保健飲料 (D)	B T			
調理加工品瓶詰類	魚介、海草類	31 - 0	瓶詰、缶詰共通規格			
		31 - 1	海苔佃煮	B T		
調理加工品缶・瓶詰類	野菜類	32 - 1	はじかみ酢漬	B T	変更	
		32 - 2	山菜風味漬	B T		
		32 - 3	なめ茸茶漬	B T		
		32 - 4	グリーンピース缶詰、水煮、もどし	C N		
		32 - 5	筍水煮 (L)	C N		
		32 - 6	ふき水煮	C N		
		32 - 7	マッシュルーム水煮	C N		
		32 - 8	なめこ水煮	C N		
		32 - 9	アスパラガス、ホワイト、缶詰	C N		
		32 - 10	白滝水煮	C N		
		32 - 11	銀杏水煮	C N		
		32 - 12	スイートコーン	C N		
		32 - 13	メンマ味付	C N		
		32 - 14	粒うに瓶	B T		
		32 - 15	椎茸うま煮	B T		
		32 - 16	焼豆腐水煮 (缶)	C N		
		32 - 17	小豆、ゆで (缶)	C N		
		32 - 18	たけのこ缶詰、水煮	C N		
	魚介類	33 - 1	さけ水煮	C N		
		33 - 2	さば缶詰、水煮	C N		

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考
		33 - 3	ずわいがに水煮	CN	
		33 - 4	かに缶詰, たらばがに	CN	
		33 - 5	いわし味付	CN	
		33 - 6	いわし蒲焼	CN	
		33 - 7	さば味付	CN	
		33 - 8	さば味噌煮	CN	
		33 - 9	さんま味付	CN	
		33 - 10	さんま蒲焼	CN	
		33 - 11	オードブルツナ	CN	
		33 - 12	まぐろフレーク味付	CN	
		33 - 13	赤貝味付	CN	
		33 - 14	さんま蒲焼 (大)	CN	
		33 - 15	いか味付	CN	
		33 - 16	さば味噌煮 (大)	CN	
		33 - 17	オードブルツナ (大)	CN	
	果実糖液漬	34 - 1	ももシラップづけ缶詰, 全糖	CN	
		34 - 2	みかんシラップづけ缶詰, 全糖	CN	
		34 - 3	チェリー	CN	
		34 - 4	パインアップル	CN	
		34 - 5	果実サラダ缶詰	CN	
		34 - 6	フルーツ蜜豆	CN	
		34 - 7	果実サラダ缶詰 (大)	CN	
	畜産物類	35 - 1	うずら卵水煮	CN	
		35 - 2	牛肉鋤焼	CN	
		35 - 3	焼鳥缶	CN	
		35 - 4	鶏卵水煮	CN	
		35 - 5	焼鳥缶 (大)	CN	
		35 - 6	牛肉大和煮 (大)	CN	
		35 - 7	牛肉大和煮 (小)	CN	
調理加工 品缶詰類	主食缶詰類	36 - 1	赤飯	CN	
		36 - 2	五目飯	CN	
		36 - 3	鶏飯	CN	
		36 - 4	牛飯	CN	
		36 - 5	レトルト丼	EA	変更
		36 - 6	レトルト, ご飯	EA	変更
		36 - 7	レトルト, カレー	EA	変更
		36 - 8	レトルト, スパゲティ	EA	
		36 - 9	レトルト, カレーうどん	EA	
		36 - 10	レトルト味付きご飯 (A)	EA	
		36 - 11	レトルト味付きご飯 (B)	EA	
		36 - 12	アルファ米	EA	
		36 - 13	携帯おにぎり	EA	
		36 - 14	米粉めん	EA	

### 3 貯糧品の規格

番号	品名	単位	規格	備考
1 - 1	内地米 ML8920-400-73019	KG	<p>1 品質 (1) 国内産水稻うるち玄米を使用し、農産物規格1等以上のものであり、同一銘柄のものとする。 (2) 生産年度等は別に指定する。</p> <p>2 加工法 歩留り90%とする。</p> <p>3 保証期間 室内常温において6か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等 クフノト紙(JIS P 3401又は同等品) 装紙 3層紐付き製紙袋25kg詰めとする。</p>	
1 - 2	内地米 (真空) ML8920-401-26369	KG	<p>1 品質 内地米の項(1-1)に同じ。</p> <p>2 加工法 内地米の項(1-1)に同じ。</p> <p>3 賞味期限 内地米の項(1-1)に同じ。</p> <p>4 包装等 真空脱気したラミネートフィルム(9ミクロン以上)の5KG詰めとし、段ボール箱に4個入りとする。</p>	
1 - 3	内地米 (無洗米, 真空) ML8920-401-27429	KG	<p>1 品質 (1) 国内産水稻うるち玄米を使用し、農産物規格1等以上のものであり、同一銘柄のものとする。 (2) 生産年度等は別に指定する。 (3) 無洗米加工処理したものとする。</p> <p>2 加工法 歩留り88%とする。</p> <p>3 賞味期限 内地米の項(1-1)に同じ。</p> <p>4 包装等 内地米(真空)の項(1-2)に同じ。</p> <p>5 表示 一般共通規格第5項によるほか、内地米(真空)と区別できるように明確な表示をする。</p>	
1 - 4	もち米 ML8920-400-73029	KG	<p>1 品質 一般市販品、国内産の水稻もち米の精米とする。</p> <p>2 加工法 歩留り88%とする。</p> <p>3 賞味期限 内地米の項(1-1)に同じ。</p> <p>4 包装等 10kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>	
1 - 5	麦, 米粒麦 ML8920-401-27519	BG	<p>1 品質 一般市販品「米粒麦」</p> <p>2 賞味期限</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>室内常温において10か月以上を有するものとする。</p> <p>3 生産年度等 別途指示する。</p> <p>4 包装等 800g以上入りポリエチレン袋詰とする。</p>	
2-0	豆類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 粒型は豊肥よく、粒揃いで品種固有の型をなしているもの。</p> <p>(2) 乾燥良好なもの。</p> <p>(3) 品種固有の色沢を有し、光沢のあるもの。</p> <p>(4) 貯穀害虫の発生のないもの。</p> <p>(5) 異種、きょう雑物混入のないもの。</p> <p>(6) 当該年度産のもの。</p> <p>2 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。</p>	
2-1	小豆 ML8915-400-73049	KG	<p>1 種類 国内産の「普通小豆」とする。</p> <p>2 包装等 250g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
3-0	粉類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するもの。</p> <p>(2) 乾燥良好なもの。</p> <p>(3) きょう雑物の混入を認めないもの。</p> <p>2 梱包 段ボール箱又はクラフト紙（JIS P340 1）2層製紙袋詰を標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
3-1	小麦粉ハクリキ（S） ML8920-400-73159	KG	<p>1 種類 農産物規格の薄力小麦粉で2等以上のもの。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 小麦を粉碎したもの。</p> <p>(2) 色調は、白色又は淡黄色をした白色のもの。</p> <p>(3) きめ細かなもの。</p> <p>3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等 1kg入り防湿加工紙袋詰とする。</p>	
3-2	パン粉（S） ML8920-400-73219	KG	<p>1 材料 JASの2等粉以上の小麦粉とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 乾燥状態が適度で良好なもの。</p> <p>(2) 粉碎が適度で粒子が一様なもの。</p> <p>(3) 異味、異臭、異物の混入がないもの。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			3 賞味期限 室内常温において5か月以上を有するものとする。 4 包装等 2kg又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。	
3 - 3	澱粉 ML8920-400-73179	KG	1 材料 北海道産の馬鈴薯精製澱粉とする。 2 品質 (1) 農産物規格の1等以上のものとする。 (2) 色調は光沢のある白色粉末のものとする。 3 賞味期限 室内常温において20か月以上を有するものとする。 4 包装等 1kg入りポリエチレン袋詰とする。	
3 - 4	白玉粉 ML8920-400-73209	KG	1 材料 国内産水稻もち精米を原料とする。 2 品質 (1) きめ細かいもの。 (2) 白色又は白色に近い淡黄色のもの。 (3) かび臭、異臭、異物の混入がないもの。 (4) 貯穀害虫のないもの。 (5) 加熱調理後、粘りがあるもの。 3 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。 4 包装等 1kg入りポリエチレン袋詰とする。	
3 - 5	天ぷら粉 ML8920-401-22819	KG	1 材料 薄力小麦粉を主原料とし、卵粉及び澱粉の材料を配合した市販上級品とする。 2 賞味期限 室内常温において8か月以上を有するものとする。 3 包装等 1袋1kg防湿加工紙袋詰又はポリエチレン袋詰とする。	
3 - 6	からあげ粉 ML8920-401-22689	EA	1 原料 小麦粉、食塩、香辛料、脱脂粉乳、ブドウ糖を使用したものを標準とする。 2 品質 (1) 原料の調合状態が均等なもの。 (2) 塊のないもの。 3 賞味期限 室内常温において8か月以上を有するものとする。 4 包装等 1kg (又は500g×2袋) 防湿加工紙製袋又はポリエチレン袋詰とする。	
4 - 1	ふ (かんぜ) ML8920-400-73479	KG	1 材料 小麦粉の強力粉とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
			2 品質 (1) 組織がち密なもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 割れ、砕けがないもの。 (4) 風味良く、異臭、異味のないもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。	
4 - 2	ふ(板) ML8920-400-73489	KG	3 包装 厚手のポリエチレン袋で500g詰とする。	
4 - 3	ふ(花) ML8920-400-73509	KG	4 賞味期限 納入日から8か月以上を有するものとする。	
5 - 0	乾麺類共通規格		1 外観及び品質 (1) かび、変色を生じていないもの。 (2) ひび割れ、折損のないもの。 (3) JASに定めるものは、JAS合格品 2 賞味期限 個々に定める。 3 包装 段ボール箱詰とする。	
5 - 1	干うどん ML8920-400-73249	KG	1 材料 農産物規格等級「松」以上(小麦粉の中力粉)のJAS合格品とする。 2 形状 (1) 角棒状は、幅1.8mm以上3.8mm未満、厚さ1mm以上2mm未満に成形されたもの。 3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。 4 包装等 1袋1kg(紐がなくバラ状のもの)とし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたもの。	
5 - 2	干ひやむぎ ML8920-400-73259	KG	1 材料 干うどんの項(5-1)に同じ。 2 形状 (1) 角棒状は、幅1.2mm以上1.7mm未満、厚さ1mm以上1.3mm未満に成形されたもの。 (2) 丸棒状は、直径1.3mm以上1.7mm未満に成形されたもの。 3 賞味期限 干うどんの項(5-1)に同じ。 4 包装等 干うどんの項(5-1)に同じ。	
5 - 3	干そうめん ML8920-400-73269	KG	1 材料 干うどんの項(5-1)に同じ。 2 形状 (1) 角棒状は、幅0.7mm以上1.2mm未満、厚さ1mm未満に成形されたもの。 (2) 丸棒状は、直径0.8mm以上1.3mm未	



番号	品名	単位	規格	備考
			満に成形されたもの。 3 賞味期限 干うどんの項（５－１）に同じ。 4 包装等 干うどんの項（５－１）に同じ。	
5 - 4	干そば ML8920-400-73279	KG	1 材料 農産物規格等級「松」以上（小麦粉の中力粉） 50%以下と、そば粉50%以上とする。 2 品質 JAS規格合格品 3 形状 干ひやむぎの項（５－２）に準ずる。 4 賞味期限 干うどんの項（５－１）に同じ。 5 包装等 干うどんの項（５－１）に同じ。	
5 - 5	干中華そば ML8920-400-73289	KG	1 材料及び加工法 小麦粉の強力粉、植物性蛋白、卵粉等を原料とし、かん水を用いて加工されたものとする。 2 形状 干ひやむぎの項（５－２）に準ずる。 3 賞味期限 干うどんの項（５－１）に同じ。 4 包装等 干うどんの項（５－１）に同じ。	
5 - 6	ビーフン ML8920-400-73309	KG	1 材料 「うるち米」とする。 2 品質 (1) 白色で透明なもの。 (2) 水に浸して弾力性のあるもの。 (3) 乾燥良好なもので、変質、かびの発生がないもの。 (4) ロングサイズのもの。 (5) 折れ、砕けがなく、貯穀害虫の発生がないもの。 (6) 異味、異臭、異物混入のないもの。 3 賞味期限 室内常温において18か月以上を有するものとする。 4 包装等 1kg入りポリエチレン袋詰とする。	
5 - 7	はるさめ ML8920-400-73299	KG	1 材料 甘薯澱粉、馬鈴薯澱粉を主原料とするもの。 2 品質 ビーフンの項（５－６）に同じ。 3 賞味期限 ビーフンの項（５－６）に同じ。 4 包装等 ビーフンの項（５－６）に同じ。	
5 - 8	マカロニカット (A)	KG	1 材料 デュラム小麦のセモリナ及び小麦粉（強力粉）	

番号	品名	単位	規格	備考
	ML8920-400-73319		<p>とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 色沢及び形状が良好なもの。</p> <p>(2) 良く乾燥し、組織が堅固であるもの。</p> <p>(3) 切断面がガラス状の光沢を有するもの。</p> <p>(4) 貯穀害虫の発生がないもの。</p> <p>(5) 異物の混入がないもの。</p> <p>(6) J A S 合格品</p> <p>3 形状</p> <p>管状に成形されたもの。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>室内常温において30か月以上を有するものとする。</p> <p>5 包装等</p> <p>1箱=4kg入りポリエチレン袋詰×4とする。</p> <p>6 表示</p> <p>一般共通規格第5項によるほか、J A S に定める表示基準によるものとする。</p>	
5 - 9	スパゲッティー ML8920-400-73359	K G	<p>1 材料</p> <p>マカロニカット (A) の項 (5 - 8) に同じ。</p> <p>2 品質</p> <p>マカロニカット (A) の項 (5 - 8) に同じ。</p> <p>3 形状</p> <p>直径が1.6mm又は1.8mmの棒状に成形されたもの。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>マカロニカット (A) の項 (5 - 8) に同じ。</p> <p>5 包装等</p> <p>マカロニカット (A) の項 (5 - 8) に同じ。</p> <p>6 表示</p> <p>マカロニカット (A) の項 (5 - 8) に同じ。</p>	
6 - 0	即席麺類共通規格		<p>1 材料及び加工品</p> <p>J A S 規格に定めるもの。</p> <p>2 調味料</p> <p>J A S 規格に定めるもの。</p> <p>3 品質</p> <p>(1) J A S 規格及び即席麺類品質表示基準 (標準) による。</p> <p>(2) 上級の場合は別途指定する。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>個々に定める。</p> <p>5 包装等</p> <p>(1) J A S の包装による。</p> <p>(2) 内容量は、登録商標による。</p> <p>6 表示</p> <p>一般共通規格第5項によるほか、J A S に定める表示基準による。</p> <p>7 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
6 - 1	スナックメン (カップ類)	E A	<p>1 材料及び加工法</p> <p>J A S 即席麺類「スナック麺」による。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
	(A), 醤油味 ML8920-401-22429 (B), とんこつ味 ML8920-401-22439 (C), みそ味 ML8920-401-22449 (D), そば ML8920-401-22459 (E), うどん ML8920-401-22469 (F), 焼きそば ML8920-401-22479 (G), シーフード ML8920-401-27669 (H), カレー ML8920-401-39769		2 賞味期限 室内常温において4か月以上を有するものとする。 3 包装及び表示 (1) JASスナック麺の規格(標準)による。 (2) 上級の場合は別途指定する。 4 銘柄 別途指定する。	
7 - 1	切干大根 ML8915-400-82149	KG	1 品質 (1) 当該年度生産のもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 肉質がち密でやわらかいもの。 (4) 特有の香味を有するもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。 (6) 変色、かび等の生じていないもの。 2 賞味期限 室内常温において6か月以上を有するものとする。 3 包装等 1kg入りポリエチレン又はビニール袋詰とする。 4 銘柄 別途指定する。	
7 - 2	干椎茸 ML8940-400-73469	KG	1 品質 (1) 形状、かさ8分開きで、おおむね斉一なもので、どんこ・こうこ・こうしんのうち、直径4~8cmのものとする。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) かび又は虫害のないもの。 (4) 固有の色沢を有するもの。 (5) かさの裏面のひだが、黒褐色でないもの。 (6) 肉質が優良なもの。 2 賞味期限 室内常温において6か月以上を有するものとする。 3 包装等 500gポリエチレン袋詰(乾燥剤封入)で、元詰とする。	
7 - 3	キクラゲ ML8915-400-80159	KG	1 品質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) かび又は虫害のないもの。 (3) くず及び異種類の混入していないもの。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			<p>(4) 当該年度生産のもの。市販上級品</p> <p>(5) カットキクラゲにする場合は別途指示する。</p> <p>2 賞味期限 室内常温において9か月以上を有するものとする。</p> <p>3 包装等 1kg入りポリエチレン袋詰（乾燥剤封入）で元詰とする。</p>	
8 - 0	海藻類共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) 天然物又は養殖物</p> <p>(2) 砂等のきょう雑物が混入していないもの。</p> <p>(3) 変色又はかび等の生じていないもの。</p> <p>(4) 合成着色料を使用していないもの。</p> <p>(5) 乾燥良好なもの。</p> <p>(6) 枯葉、根、茎等を除去したもの。</p> <p>(7) JAS規格に定めるものはJAS基準に準ずる。</p> <p>2 梱 包 段ボール箱又はクラフト紙（JIS P 3401）2層製紙袋詰とする。</p> <p>3 表 示 一般共通規格第5項によるほか、JASに定める表示基準による。</p>	
8 - 1	わかめ（カット） ML8950-400-73569	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 肉質の良いもの。</p> <p>(2) 固有の色沢を有し、色調は、ほぼ均一であるもの。</p> <p>(3) 固有の香気を有し、悪臭がないもの。</p> <p>(4) 合成着色料を使用していないもの。</p> <p>(5) 乾燥わかめであるもの。</p> <p>2 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。</p> <p>3 包装等 200gチャック付ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 銘 柄 別途指定する。</p>	
8 - 2	ひじき ML8940-400-73579	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) 粉末状のものの混入していないもの。</p> <p>(2) 鮮度良く、色沢、形状香り良好なもの。</p> <p>(3) 良く乾燥し、色は黒褐色で、光沢を有するもの。</p> <p>(4) 異味、異臭、異物混入のないもの。</p> <p>(5) 芽ひじき</p> <p>(6) 市販上級品</p> <p>2 賞味期限 わかめ（カット）の項（8-1）に同じ。</p> <p>3 包装等 500g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 銘 柄 別途指定する。</p>	

番号	品名	単位	規 格	備 考
8 - 3	出昆布 ML8950-400-73539	KG	<p>1 種 類</p> <p>(1) 日高昆布又は利尻昆布とする。</p> <p>(2) 当該年度産のもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>JASの2等品以上で北海道水産物検査規格「元揃い、長切昆布」とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>室内常温において12か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等</p> <p>5KG入りポリエチレン袋詰で元詰めとし「キ印」をかける。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第5項による他JAS表示に準ずる。なお、等級検査証を添付する。</p>	
8 - 4	海藻サラダ ML8940-401-26119	BG	<p>1 品 質</p> <p>(1) とさか、杉のり、赤つのまた、赤のり、みる、わかめ等を原料とする。</p> <p>(2) 乾燥が良好で、きょう雑物の混入、異臭等がなく、風味、色とも良好なもの。</p> <p>(3) 水に浸すと10分程度で、生の状態に戻ること。</p> <p>2 包装等</p> <p>1BG100g入りを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>室内温度で12か月以上を有するものとする。</p> <p>4 銘 柄</p> <p>別途指定する。</p>	
9 - 0	乾魚類共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) 乾燥良好なもの。</p> <p>(2) 固有の色沢、光沢を有するもの。</p> <p>(3) 異味、異臭のないもの。</p> <p>(4) 油やけ、変色及びかび等のないもの。</p> <p>(5) きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>2 表 示</p> <p>一般共通規格第5項による他JAS表示に準ずる。</p> <p>3 その他</p> <p>見本提出を原則とする。</p>	
9 - 1	花かつお (パック) ML8950-401-30579	BG	<p>1 材 料</p> <p>かつお</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) JASに定める「かつお削り節」</p> <p>(2) 削片がそろっているもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>室内常温において9か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等</p> <p>1BG=35g以上を標準とし、ポリエチレン袋詰(脱酸素剤封入)とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			5 銘柄 別途指定する。	
10 - 0	砂糖類共通規格		1 品質 (1) 色沢の良いもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 湯に入れて、溶解が早く、透明であるもの。 (4) きょう雑物が含まれていないもの。 2 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。	
10 - 1	砂糖 (S) ML8925-400-73779	KG	1 品質 (1) 粒が細かいもの。 (2) 塊がないもの。 (3) 光沢があり、乾燥度が良く、異色、異物を認めないもの。 2 成分 (1) しよ糖：97.37% (2) 還元糖：1.30% (3) 水分：0.87% (4) 色：白色 3 包装等 1KG入りポリエチレン袋詰又はチャック付袋とする。	
10 - 2	グラニュー糖 ML8925-400-73799	KG	1 品質 純粋のしよ糖を原料としたもの。 2 形状 グラニュー糖は粒子が均一なもの。 3 成分 (1) しよ糖：99.90% (2) 還元糖：0.12% (3) 水分：0% (4) 色：白色 4 包装等 1KG入りポリエチレン袋詰又はチャック付袋とする。	
10 - 3	ハチミツ ML8925-400-74779	BT	1 材料 はちみつ 2 品質 純粋はちみつ100% 3 包装等 1BT=500gを標準とし、蓋(キャップ)付PE容器詰めとする。 4 賞味期限 納入日以後22か月以上を有するものとする。	
11 - 1	食塩 ML8950-400-73909	KG	1 品質 (1) 色合は純白のもの。 (2) 結晶の小さいもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。 2 成分 (1) 塩化ナトリウム含有量99%以上 (2) 粒度590~149ミクロン80%以上	

番号	品名	単位	規格	備考
			3 包装等 1袋5KG入りポリエチレン袋詰又はクラフト紙袋詰とする。	
11 - 2	食卓塩 ML8950-400-73919	E A	1 品質 特例精製塩とグルタミン酸ナトリウム（22-2）を混合したものとする。 2 混合割合（標準） (1) 食 塩 : 90% (2) グルタミン酸ナトリウム : 10% 3 包装等 100g入り瓶詰を標準とする。	
12 - 0	醤油類共通規格		1 品質 (1) 色調透明で特有の赤紫色を呈するもの。 (2) 特有の香気があり、異臭のないもの。 (3) 甘味、旨味等の五味が調和したもの。 (4) かびがなく、伸びがあるもの。 2 醸造方式等 本醸造方式による特級 3 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。 4 表示 一般共通規格第5項によるほか原材料名を表示するものとする。 5 銘柄 別途指定する。	
12 - 1	醤油（10L） ML8950-400-83749	C N	1 包装等 (1) 醤油（10L）、減塩醤油（10L） 10L缶又はポリ容器入りとし、段ボール箱に入れビニールバンド掛けする。（BIB容器） (2) 醤油（S）、減塩醤油（S） 450ml以上入り、メーカー所定のポリ容器とし、段ボール箱に入れる。 (3) 醤油刺身用（たまり）卓上 200ml瓶又はペットボトル入りとし、段ボール箱に入れる。 (4) 醤油（うす口） 1L、ポリ容器入りとする。 2 賞味期限 別途指示する。	
12 - 2	醤油（S） ML8950-400-76769	B T		
12 - 3	醤油刺身用（たまり）卓上 ML8950-401-22839	B T		
12 - 4	減塩醤油（10L） ML8950-401-40559	C N		
12 - 5	減塩醤油（S） ML8950-401-40549	B T		
12 - 6	醤油（うす口） ML8950-401-29539	B T		
12 - 7	メンつゆ ML8950-401-23209	B T		1 材料 醤油、砂糖、ぶどう糖、果糖、液糖、アルコール、かつお節、化学調味料等を使用したものを標準とする。

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>2 品質</p> <p>(1) 水で4倍程度に薄めて、めん類のつゆに適するもの。</p> <p>(2) 無塩可溶性固形分4%（容量）以上であること。</p> <p>(3) JAS合格品</p> <p>3 包装等</p> <p>1BT=1.8L標準とし、メーカー所定の容器入りとし、段ボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入日から10か月以上を有するものとする。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第5項によるほか原材料名、使用方法を表示する。</p>	
13 - 1	みそ小白 ML8950-401-26959	KG	<p>1 材料</p> <p>米、大豆を主原料とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 熟成十分なもの。</p> <p>(2) 風味良好で特有の香味のよい芳香を発するもの。</p> <p>(3) 淡黄色を呈し、新鮮な色沢を有するもの。</p> <p>(4) 市販中級品以上</p> <p>3 醸造成分</p> <p>(1) 水分：50%以下</p> <p>(2) 粗蛋白：10%以上</p> <p>(3) 粗脂肪：3.5%以上</p> <p>(4) 直糖分：10%以上</p> <p>(5) 塩分：9%～12%程度</p> <p>4 賞味期限</p> <p>室内常温において3か月以上を有するものとする。</p> <p>5 包装</p> <p>味噌（小）：1KG入りポリエチレン袋詰のものを10個又は12個を段ボール箱詰にしたもの。</p> <p>6 銘柄</p> <p>別途指定する。</p> <p>7 その他</p> <p>成分分析表を提出</p>	
13 - 2	みそ小赤 ML8950-401-29579			
13 - 3	みそ、粉末 ML8950-401-28009	EA	<p>1 材料</p> <p>米・大豆を主原料とし、ドライ製法により粉末加工されたもの。（即席みそ）</p> <p>2 賞味期限</p> <p>室内常温において12か月以上を有するものとする。</p> <p>3 包装等</p> <p>1EA=1KGを標準とし、アルミ箔包装とする。</p> <p>4 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
14 - 1	酢（A） ML8950-400-73889	BT	<p>1 材料</p> <p>穀物を原料としたもの。</p>	



番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			2 品 質 (1) 穀物酢であるもの。無塩。 (2) 香味の良いもの。 (3) 異臭のないもの。 (4) 異物の混入していないもの。 (5) J A S 合格品 3 醸造成分 (1) 酸 度 : 4. 2 % 以上 (2) 無塩可溶性固形物 : 1. 3 % 以上 8. 0 % 以下 (3) 比 重 : 1. 0 1 8 以上 (4) 食 塩 : 使用しないもの。 (5) 合成甘味料 : 使用しないもの。 (6) 合成着色料 : 使用しないもの。 (7) 合成保存料 : 使用しないもの。 4 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。 5 包装等 1 B T = 1. 8 L 入りペットボトル詰を標準とし、6本を段ボール箱詰にしたもの。 6 表 示 一般共通規格第5項によるほか原材料名を表示するものとする。 7 その他 成分分析表を提出するものとする。 8 銘 柄 別途指定する。	
14 - 2	味ぽん酢 ML8950-400-78929	B T	1 材 料 果汁と本醸造醤油を原料としたもの。 2 品 質 (1) 香味の良いもの。 (2) 不純物を含まないもの。 (3) 市販上級品 3 賞味期限 室内常温において8か月以上を有するものとする。 4 包装等 1 B T = 3 6 0 m l ポリ容器又は瓶詰を標準とする。	
15 - 1	ウスターソース (S) ML8950-400-74079	B T	1 品 質 (1) 野菜及び果実の不溶性固形分を含まず、かつ粘度が100CPS未満のもの。 (2) 香味良好なもの。 (3) 異臭のないもの。 (4) 不溶性固形分が容易に分散するもの。 (5) J A S の特級 2 成分等 (1) 無塩可溶性固形分 : 2 5 % 以上 (2) 食塩分 : 1. 2 % 以下 (3) 酸 度 : 1. 8 % 以上	

番号	品名	単位	規格	備考
			(4) 合成甘味料 : 使用しないもの。 (5) 合成糊料 : 使用しないもの。 (6) 合成着色料 : 使用しないもの。 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 包装等 1BT=500mlを標準としたポリ容器詰とし、20BTを段ボール箱詰にしたもの。 5 表示 一般共通規格第5項によるほかJAS表示に準ずる。 6 銘柄 別途指定する。	
15-2	トンカツソース (S) ML8950-400-74099	BT	1 品質 (1) 野菜又は果実の不溶性固形成分を多く含み、かつ粘度が1500CPS以上のもの。 (2) 香味良好なもの。 (3) 異臭のないもの。 (4) JASの特級 2 成分等 (1) 無塩可溶性固形分 : 28%以上 (2) 不溶性固形分 : 25%以下 (3) 食塩分 : 9%以下 (4) 酸度 : 1.3%以上 (5) 合成甘味料 : 使用しないもの。 (6) 合成糊料 : 使用しないもの。 (7) 合成着色料 : 使用しないもの。 (8) 合成保存料 : 使用しないもの。 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 包装等 ウスターソースの項(15-1)に同じ。 5 表示 ウスターソースの項(15-1)に同じ。 6 銘柄 別途指定する。	
15-3	オイスターソース ML8950-401-24269	BT	1 包装等 1BT=360g以上、ペットボトル容器詰を標準とする。 2 賞味期限 納入日から8か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
16-0	トマトケチャップ 共通規格		1 品質 (1) JASのトマト加工品のうちのトマトケチャップ (2) 香味、色沢が良好なもの。 (3) 異臭、異味のないもの。 (4) 粒子が細かく、その分布が均一なもの。 (5) 糊ちょう性が適度であるもの。 (6) 特有の甘味酸味を有するもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
			(7) きょう雑物が含まれていないもの。 2 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
16 - 1	トマトケチャップ (L) ML8950-400-74109	CN	1 成分 (1) 可溶性固形物 : 30%以上 (2) トマト以外の野菜の含有率 : 3%以上 (3) JASの特級 2 包装等	
16 - 2	トマトケチャップ (S) ML8950-400-74119	BT	(1) トマトケチャップ(L) : 3.3kg入り缶詰 (2) トマトケチャップ(S) : 800g入りポリ容器詰 3 表示 一般共通規格第5項によるほか、原材料名、賞味期間を表示するものとする。	
16 - 3	トマトピューレ ML8950-400-79259	BT	1 材料 トマト 3 重量等 1BT=650g瓶詰を標準とする。 3 表示 一般共通規格第5項によるほか、原材料名、賞味期間を表示するものとする。	
16 - 4	ホールトマト ML8915-401-31389	CN	1 規格等 内容量800g以上、固形量450g以上を標準とする。 2 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
17 - 1	マヨネーズーフ ML8950-401-25289	EA	1 種類 JASのドレッシング規格のマヨネーズとする。 2 成分 (1) 水分30%以下、油脂65%以上 (2) カロリーは普通マヨネーズの半分とする。 3 賞味期限 室内常温で8か月以上を有するものとする。 4 包装等 1EA=400g入りポリ容器詰を標準とし、外装を防湿性資材を用いて密封したもの。	
18 - 0	香辛料共通規格		1 種類 香味料、香辛料、苦味料、薬味とする。 2 品質 (1) きょう雑物が混入していないもの。 (2) 経年品でないもの。 (3) 特有の刺激性を有するもの。 (4) 飲食物に風味を与えるもの。 (5) 食欲を増進させるもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
			3 銘柄 別途指定する。	
18 - 1	一味唐辛子 (S) ML8950-400-74039	CN	1 材料及び加工法 ナス科の赤唐辛子の果実を原料とし、これを乾燥して、粉末とする。 2 品質 乾燥十分なもの。 3 包装等 1 CN = 200 g 入り缶詰を標準とする。 4 賞味期限 室内常温において6か月以上を有するもの。	
18 - 2	洋がらし (S) ML8950-400-73999	CN	1 材料及び加工法 アブラナ科の西洋からし菜の種子を原料とし、これを乾燥して微粉末とする。 2 品質 (1) 白辛子 (2) 特有の辛味と刺激性の香味を有し、かたまり及びきょう雑物の混入がないもの。 3 包装等 1 CN = 200 g 入り缶詰を標準とする。 4 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するもの。	
18 - 3	わさび粉 (S) ML8950-400-73979	CN	1 材料及び加工法 西洋わさび(わさび大根)の根茎を原料とし、これを乾燥して微粉末とする。 2 品質 特有の辛味と刺激性の香味を有し、かたまり及びきょう雑物の混入がないもの。 3 包装等 1 CN = 200 g 入り缶詰を標準とする。 4 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するもの。	
18 - 4	胡椒 (S) ML8950-400-73939	CN	1 材 料 胡椒の実 2 品 質 (1) 完熟した実から作られたもの。 (2) 特有の辛味を有し、かたまり及びきょう雑物の混入がないもの。 3 包装等 1 CN = 200 g 入り缶詰を標準とする。 4 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するもの。	
18 - 5	ガーリック ML8950-400-74009	CN	1 材 料 にんにく 2 品 質 特有の強い香気と辛味を有し、かたまり及びきょう雑物の混入がないもの。 3 包装等 1 CN = 200 g 入り缶詰を標準とする。 4 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
18 - 6	ブラックペッパー ML8950-401-22909	CN	<p>1 材料 胡椒（S）の項（18-4）に同じ。</p> <p>2 品質 胡椒（S）の項（18-4）に同じ。</p> <p>3 包装等 1 CN = 200g ~ 210g 入り缶詰</p> <p>4 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するもの。</p> <p>3 包装等 1 CN = 200g 入り缶詰を標準とする。</p>	
18 - 7	カレー粉（S） ML8950-400-73959	EA	<p>1 品質 (1) 十数種類の天然の香辛料を混合したもの。 (2) 特有の香味、辛味を有するもの。 (3) かたまり及びきょう雑物の混入がないもの。</p> <p>2 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。</p> <p>3 包装等 1 CN = 200g 入り缶詰を標準とする。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
19 - 1	固形カレー ML8950-400-74969	EA	<p>1 品質 (1) 香味良好なもの。 (2) 練り合わせが良く、溶けやすいもの。 (3) カレー特有の色合いを有するもの。 (4) きょう雑物が混入していないもの。 (5) 油やけしていないもの。 (6) 合成着色料、酸化防止剤、合成糊料を使用していないもの。</p> <p>2 賞味期限 室内常温において6か月以上を有するものとする。</p> <p>3 包装等 (1) 1 EA = 1kg 入りポリエチレン袋詰を標準とする。 (2) 熱封かんした防湿包装</p> <p>4 表示 一般共通規格第5項によるほか、配合表を提出するものとする。</p> <p>5 銘柄 別途指定する。</p>	
19 - 2	チリソース ML8950-401-23189	BT	<p>1 品質 (1) 香味良好なもの。 (2) 色合いの良好なもの。</p> <p>2 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。</p> <p>3 包装等 1 BT = 270g 以上とし、PETボトル入り又は瓶詰とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			4 銘柄 別途指定する。	
19 - 3	シーズニング (カレー用) ML8950-401-23199	BT	1 品質 チリソースの項 (19-2) に同じ。 2 賞味期限 室内常温において <b>5か月以上</b> を有するものとする。 3 包装等 1 BT = 350g を標準とし、瓶入り又はポリ容器とする。 4 表示 一般共通規格第5項によるほか、原材料名、賞味期間を表示するものとする。 5 銘柄 別途指定する。	
19 - 4	ガラムマサラ ML8950-401-27999	EA	1 品質 チリソースの項 (19-2) に同じ。 2 賞味期限 室内常温において 20か月以上を有するものとする。 3 包装等 1 EA = 200g 入り缶詰を標準とする。 4 表示 シーズニング (カレー用) の項 (19-3) に同じ。 5 銘柄 別途指定する。	
19 - 5	香味食用油 (卓上) ML8950-401-28949	BT	1 品質 チリソースの項 (19-2) に同じ。 2 賞味期限 チリソースの項 (19-2) に同じ。 3 包装等 1 BT = 270g 以上を標準とし、瓶入り又はポリ容器とする。 4 表示 シーズニング (カレー用) の項 (19-3) に同じ。 5 銘柄 別途指定する。	
19 - 6	タバスコ ML8950-401-23219	BT	1 品質 チリソースの項 (19-2) に同じ。 2 賞味期限 チリソースの項 (19-2) に同じ。 3 包装等 1 BT = 60ml 入り瓶詰を標準とする。 4 表示 シーズニング (カレー用) の項 (19-3) に同じ。 5 銘柄 別途指定する。	

番号	品名	単位	規格	備考
19 - 7	焼肉のたれ ML8950-400-83469	B T	<p>1 材 料 醤油、味噌、砂糖、林檎、林檎酢、ラー油、発酵調味料等を調合したものを標準とする。</p> <p>2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) きょう雑物が混入していないもの。 (3) 焼肉の調味料として適合するもの。</p> <p>3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等 1 B T 5 8 0 ~ 6 0 0 g 入りポリ容器詰とする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第5項によるほか、原材料名、使用方法を表示するものとする。</p> <p>6 銘 柄 別途指定する。</p>	
19 - 8	トウバンジャン ML8950-401-22899	B T	<p>1 品質 チリソースの項(19-2)に同じ。</p> <p>2 賞味期限 チリソースの項(19-2)に同じ。</p> <p>3 包装等 1 B T = 5 0 0 m l 入り瓶又はポリ容器詰とする。</p> <p>4 表 示 シーズニング(カレー用)の項(19-3)に同じ。</p> <p>5 銘 柄 別途指定する。</p>	
19 - 9	デミグラスソース ML8950-401-22759	C N	<p>1 材 料 玉葱、小麦粉、トマトベース、ビーフエキス、食用油脂、調味料、香辛料等</p> <p>2 缶 型 2号</p> <p>3 内容量 1 C N = 8 4 0 g 以上</p> <p>4 賞味期限 納入日から30か月以上を有するもの。</p>	
19 - 10	カレールウ、甘口 ML8950-401-32299	K G	<p>1 規格等 カレールウ・フンドボー(フレーク状)フンドボー4%以上、風味を損なわないもの。</p> <p>2 包装等 1 k g 入りポリエチレン袋詰を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10か月以上を有するものとする。</p> <p>4 銘 柄 別途指定する。</p>	
19 - 11	ハヤシルウ ML8935-401-25279	K G	<p>1 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) デミグラスソースフレーク (3) 練り合わせが良く、溶けやすいもの。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			2 包装等 1 k g 入りポリエチレン袋詰を標準とする。 2 賞味期限 納入日から10か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
20 - 1	粉末スープ (A) (ポタージュ) ML8935-400-74989	K G	1 材 料 小麦粉、食塩、粉乳、砂糖、香辛料、化学調味料、食用植物油脂等を調合したものを標準とする。 2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) 水又はぬるま湯に良く溶けるもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。 (4) 溶解してクリーム状になるもの。 3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。 4 包装等 1 k g 入り又は500 g 入り2個詰めとし、強度を有する資材を用いて密封したもの。 5 表 示 一般共通規格第5項によるほか、原材料名、調理方法を表示するものとする。 6 銘 柄 別途指定する。	
20 - 2	粉末スープ (B) (コンソメ) ML8935-400-90279	K G	1 材 料 食塩、砂糖、乳糖、食用植物油、醤油、肉エキス、化学調味料、香辛料等の調合したものを標準とする。 2 品 質 (1) 香味、風味良好なもの。 (2) 熱湯に溶解しやすいもの。 (3) 異臭、異味のないもの。 3 賞味期限 粉末スープ (A) の項 (20-1) に同じ。 4 包装等 粉末スープ (A) の項 (20-1) に同じ。 5 表 示 粉末スープ (A) の項 (20-1) に同じ。 6 銘 柄 別途指定する。	
20 - 3	中華スープ ML8935-400-74999	K G	1 材 料 ポーク、チキンエキス、食塩、化学調味料、油脂、砂糖、香辛料を調合したものを標準とする。 2 品 質 粉末スープ (B) の項 (20-2) に同じ。 3 賞味期限 粉末スープ (A) の項 (20-1) に同じ。 4 包装等 粉末スープ (A) の項 (20-1) に同じ。 5 表 示	



番号	品名	単位	規格	備考
			粉末スープ（A）の項（20-1）に同じ。 6 銘柄 別途指定する。	
21-1	複合調味料 ML8950-314-41605	KG	1 材料 L-グルタミン酸ナトリウム92%以上を有し、 且つ他の旨味成分を複合させたもの。 2 品質 (1) 調合により味の相乗作用を利用したもの。 (2) 異物の混入していないもの。 3 賞味期限 室内常温において20か月以上を有するものとする。 4 包装等 1kg入りポリエチレン袋詰めとする。	
21-2	グルタミン酸 ナトリウム ML8950-301-49605	KG	1 材料 L-グルタミン酸ナトリウム99%以上有するもの。 2 品質 (1) 白色の結晶性粉末 (2) 異物の混入していないもの。 3 賞味期限 複合調味料の項（21-1）に同じ。 4 包装等 1kg入りポリエチレン袋詰めとする。	
21-3	粉末だし ML8950-400-73659	KG	1 材料 JASに定める風味調味料とする。 2 品質 JASに定める規格とする。 3 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。 4 包装等 1kg入り又は500g入り2個詰めとし、規格適合した包装資材で密封したもの。 5 表示 一般共通規格第5項によるほか、JAS表示に準ずる。	
21-4	出しの素いりこ 風味 ML8950-400-95479	EA	1 材料 JASに定める調味料を使用したものとする。 2 品質 JASに定める規格とする。 3 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。 4 包装等 1EA=1kg入りとし、規格適合した包装資材で密封したものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
			5 表示 一般共通規格第5項によるほか、JAS表示に準ずる。	
22 - 1	ぶどう酒 (赤) ML8965-400-77959	BT	1 種類 甘味果実酒の「ぶどう酒」とする。 2 品質 特有の香味旨味があり、調味料に適するものとする。	
22 - 2	ぶどう酒 (白) ML8965-400-77969	BT	3 保証期間 室内常温において12か月以上を有するものとする。 4 包装等 1BT=720ml入り瓶詰とする。	
22 - 3	ブランデー ML8965-400-74169	BT	1 種類 ウイスキー類のブランデーとする。 2 保証期間 室内常温において12か月以上を有するものとする。 3 包装 1BT=640ml以上入り、瓶詰とする。	
22 - 4	みりん (L) ML8950-401-26049	BT	1 種類 「本みりん」とする。 2 品質 特有の香味旨味があり、調味料に適するものとする。 3 成分 (1) アルコール : 13.5%~14.5% (2) 比重 : 1.15以上 (3) エキス : 16度以上 4 賞味期限 納入日から10か月以上を有するものとする。 5 包装等 1BT=1.8Lポリ容器詰	
22 - 5	料理酒 (L) ML8950-401-26039	BT	1 種類 酒税法に定める種類、調味料の対象外の飲酒用とならないもの。 2 品質 特有の香味があり、調味料に適するもの。 3 成分 (1) アルコール : 14.0%未満 (2) 塩分 : 2.1%以上 4 賞味期限 納入日から10か月以上を有するものとする。 5 包装等 1BT=1.8Lポリ容器詰	
23 - 1	散らし寿司の素 ML8940-401-22799	BG	1 材料 人参、筍、れんこん、かんぴょう、干椎茸を細	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			<p>く切断、味付けし、醸造酢を使った合わせ酢で調味したもの。</p> <p>2 品 質 調味、加圧、加熱殺菌済みのもので、炊きあがった米飯に混ぜて使用するのに適したものとする。</p> <p>3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等 1BG=1kg以上入りレトルトパック詰とする。(気密性容器に密封し、加圧、加熱、殺菌する。)</p> <p>5 表 示 一般共通規格第5項によるほか、原材料名、調理方法を表示するものとする。</p> <p>6 銘 柄 別途指定する。</p>	
23 - 2	さけ茶漬 ML8940-400-82219	BG	<p>1 材 料 のり、鮭、食塩、米粉等を主材料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 調味良好で、かび臭くないもの。 (3) きょう雑物の混入していないもの。 (4) 旨味がすばやく湯に溶けるもの。</p> <p>3 賞味期限 室内常温において11か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等 1個5.5g以上入り防湿加工紙詰とし、1BGに90個以上、ポリエチレン袋詰のものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第5項によるほか、原料名を表示するものとする。</p> <p>6 銘 柄 別途指定する。</p>	
23 - 3	ふりかけ (A) ML8940-400-79089	CN	<p>1 材 料 海苔、食塩等を主材料としたもの。</p> <p>2 風 味 別途指定</p>	
23 - 4	ふりかけ (B) ML8940-400-79099	CN	<p>3 品 質 (1) 風味良好なもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。 (4) 異味、異臭のないもの。</p>	
23 - 5	ふりかけ (C) ML8940-400-89009	CN	<p>4 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。</p>	
23 - 6	ふりかけ (D) ML8940-400-89019	CN	<p>5 包装等 1CN=100g以上で、瓶、缶又はポリ容器詰とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>6 表示 一般共通規格第5項によるほか、原材料名を表示するものとする。</p> <p>7 銘柄 別途指定する。</p>	
23 - 7	<p>キムチの素 ML8940-400-95849</p>	B T	<p>1 材料 にんにく、赤唐辛子、香辛料、各種旨味、エキス等を調合したものとする。</p> <p>2 品質 独特の風味、辛味を有するもの。</p> <p>3 賞味期限 室内常温において5か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等 1000ml入りポリ容器詰とする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第5項による。</p> <p>6 銘柄 別途指定する。</p>	
23 - 8	<p>インスタント 味噌汁 ML8935-401-26419</p>	E A	<p>1 規格等 生みそタイプ（味噌と具材が分別包装されているもの）、1食分20g程度を1EAとし、1EAを1食分とする。</p> <p>2 賞味期限 納入日から4か月以上を有するものとする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
23 - 9	<p>インスタント 吸いもの ML8935-401-26429</p>	E A	<p>1 規格等 お吸い物（松茸風味）、1EAを1食分とする。 1食分2.3g程度</p> <p>2 賞味期限 納入日から8か月以上を有するものとする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
23 - 10	<p>カップスープ ML8935-401-28479</p>	E A	<p>1 規格等 乾燥スープ、8袋入/EA</p> <p>2 賞味期限 納入日から6か月以上を有するものとする。</p> <p>3 銘柄及び風味 別途指定する。</p>	
23 - 11	<p>ふかひれスープ ML8935-401-28569</p>	E A	<p>1 規格等 500g入り袋（レトルト濃縮タイプ）</p> <p>2 賞味期限 納入日から10か月以上を有するものとする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
23 - 12	<p>浅漬けの素 ML8950-401-26399</p>	B T	<p>1 規格等 内容量1, 450g以上ペットボトル入り</p> <p>2 賞味期限 納入日から8か月以上を有するものとする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			3 銘 柄 別途指定する。	
23 - 13	松茸飯の素 ML8940-401-29629	B G	1 規格等 レトルトパック 1 k g 入り 2 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
23 - 14	炊き込みご飯の素 ML8940-401-23149	K G	1 規格等 レトルトパック 1 k g 入り 2 賞味期限 納入日から 1 0 か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
24 - 1	バター ML8910-400-74319	E A	1 品 質 (1) J A S 規格の標準に格付されたもの。 (2) 乳及び乳製品の成分規格 (乳等省令) の「バ ター」 (3) 淡黄色を呈しているもの。 (4) 色むらのないもの。 (5) 有塩のもの。 2 成 分 (1) 乳脂肪分: 8 0. 0 % 以上 (2) 水 分 : 1 7. 0 % 以下 (3) 大腸菌群: 陰 性 3 賞味期限 冷蔵保管において 4 か月以上を有するものとする。 4 包装等 2 0 0 g 以上入りメーカー標準の包装とする。 5 表 示 一般共通規格第 5 項による。 6 銘 柄 別途指定する。	
24 - 2	バター (大) ML8910-401-39729	E A	1 品 質 (1) J A S 規格の標準に格付されたもの。 (2) 乳及び乳製品の成分規格 (乳等省令) の「バ ター」 (3) 淡黄色を呈しているもの。 (4) 色むらのないもの。 (5) 有塩のもの。 2 成 分 (1) 乳脂肪分: 8 0. 0 % 以上 (2) 水 分 : 1 7. 0 % 以下 (3) 大腸菌群: 陰 性 3 賞味期限 冷蔵保管において 4 か月以上を有するものとする。 4 包装等 4 5 0 g 以上入りメーカー標準の包装とする。 5 表 示	

番号	品名	単位	規格	備考
			一般共通規格第5項による。 6 銘柄 別途指定する。	
25 - 1	大豆油 ML8945-301-49435	CN	1 種類 JASの食用油脂のうち精製大豆油とする。 2 品質 JAS合格品 3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。 4 包装等 15kg以上をポリ容器にいれ、外装はダンボール詰とし、個々に十字掛けとする。 5 表示 一般共通規格第5項によるほか、JASに定める表示基準によるものとする。 6 銘柄 別途指定する。	
25 - 2	サラダオイル(S) ML8945-400-73839	CN	1 種類 JASの食用油脂のうち調合サラダ油とする。 2 品質 JAS合格品 3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するもの。 4 包装等 1CN=3リットル以上とし、缶又は紙パック容器に入れたもの。 5 表示 大豆油の項(25-1)に同じ。 6 銘柄 別途指定する。	
25 - 3	ごま油 ML8945-401-30789	BT	1 種類 JASの食用油脂のうちのごま油とする。 (調合ごま油不可) 2 品質 JAS合格品 3 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するもの。 4 包装等 1.5リットル以上入りペットボトルとする。 5 表示 一般共通規格第5項によるほか、JASに定める表示基準によるものとする。 6 銘柄 別途指定する。	
25 - 4	健康油 ML8945-401-26099	BT	1 種類 JASの食用油脂のうち大豆油およびなたね油の食用調合油とする。 2 品質 特定保健用食品、一般市販品 3 賞味期限	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>室内常温において12か月以上を有するもの。</p> <p>4 内容量 1BT=600g以上とする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第5項によるほか、JASに定める表示基準によるものとする。</p> <p>6 銘柄 別途指定する。</p>	
25 - 5	<p>オイル (オリーブ) ML8945-401-25249</p>	CN	<p>1 種類 JASの食用油脂のうちのオリーブ油とする。</p> <p>2 品質 JAS合格品、一般市販品</p> <p>3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等 1CN=3リットル以上とする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第5項によるほか、JASに定める表示基準によるものとする。</p> <p>6 銘柄 別途指定する。</p>	
25 - 6	<p>植物油(バター風味) ML8945-401-31229</p>	BT	<p>1 規格等 バター同様に使用できるもの、一般市販品</p> <p>2 包装等 1BT=350g以上とし、ペットボトル容器に入ったもの。</p> <p>3 賞味期限 納入日から6か月以上を有するものとする。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
26 - 0	菓子類共通規格	EA	<p>1 品質 (1) 各品個有の形状を有し、形くずれ品のないもの。 (2) 湿気を帯びやすいものは、それぞれの工夫がされているもの。</p> <p>2 賞味期限 別途指定する。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
26 - 1	<p>菓子(A) ML8925-400-73419</p>	EA	<p>1 規格等 (1) パック入り焼菓子、一般市販品 (2) 1EA当たりの内容量15枚以上とする。 市販品</p> <p>2 賞味期限 納入日から7か月以上を有するものとする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
26 - 2	<p>菓子(B) ML8925-400-73389</p>	EA	<p>1 規格等 (1) ビスケット、一般市販品 (2) 1EA当たりの内容量140g以上とする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			2 賞味期限 納入日から8か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
26 - 3	菓子 (C) ML8925-400-82169	E A	1 規格等 (1) キャンディ、一般市販品 (2) 1 E A 当たりの内容量 90 g 以上とする。 2 賞味期限 納入日から6か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
26 - 4	菓子 (D) ML8925-400-83459	E A	1 規格等 (1) 栄養食品、一般市販品 (2) 1 E A 当たりの内容量 25 g 以上とする。 2 賞味期限 納入日から7か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
26 - 5	菓子 (E) ML8925-401-23289	E A	1 規格等 (1) スナック菓子、一般市販品 (2) 1 E A 当たりの内容量 40 g 以上とする。 2 賞味期限 納入日から9か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
26 - 6	菓子 (F) ML8925-400-88569	E A	1 規格等 (1) アーモンドチョコ袋、一般市販品 (2) 1 E A 当たりの内容量 150 g 以上とする。 2 賞味期限 納入日から8か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
26 - 7	菓子 (G) ML8925-401-23059	E A	1 規格等 (1) タブレットキャンディ、一般市販品 (2) 1 E A 当たりの内容量 80 g 以上とする。 2 賞味期限 納入日から10か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
26 - 8	菓子 (H) ML8925-401-23299	E A	1 規格等 (1) 缶詰めパン、一般市販品 (2) 1 E A 当たりの内容量 100 g 以上とする。 2 賞味期限 納入日から20か月以上を有するものとする。 3 銘 柄 別途指定する。	
26 - 9	菓子 (I) ML8925-401-31149	E A	1 規格等 (1) カステラ、一般市販品 (2) 1 E A 当たりカステラ半斤とする。 2 賞味期限 納入日から4か月以上を有するものとする。	



番号	品名	単位	規格	備考
			3 銘柄 別途指定する。	
26 - 10	菓子 (J) ML8925-401-33099	E A	1 規格等 (1) コーティングチョコ、一般市販品 (2) 1 E A 当たりの内容量 33 g 以上とする。 2 賞味期限 納入日から 6 か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
26 - 11	菓子 (K) ML8925-401-33109	E A	1 規格等 (1) チョコビスケット、一般市販品 (2) 1 E A 当たりの内容量 54 g 以上とする。 2 賞味期限 納入日から 8 か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
26 - 12	保健機能食品 (A) ML8940-401-33079	E A	1 規格等 1 E A = 内容量 45 g 以上、一般市販品 2 賞味期限 納入日から 5 か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
26 - 13	保健機能食品 (B) ML8940-401-33089	E A	1 規格等 1 E A = 内容量 44 g 以上、一般市販品 2 賞味期限 納入日から 5 か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
27 - 1	粉クリーム ML8910-400-74379	B T	1 種類 (1) 乳及び乳製品の成分規格 「クリームパウダー」 (2) 乳脂肪分 25% 以上 (植物脂肪を使用しないもの) 2 品質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 湯に速やかに溶けるもの。 (3) 塊のないもの。 (4) 異臭のないもの。 3 賞味期限 室内常温において 12 か月以上を有するものとする。 4 包装等 1 B T = 280 g 以上入り瓶詰とする。 5 表示 一般共通規格第 5 項によるほか、原材料を表示するものとする。 6 銘柄 別途指定する。	
28 - 1	せん茶 ML8955-301-49485	K G	1 品質 (1) 乾燥良好なもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
			(2) 湯に速やかに溶けるもの。 (3) 塊のないもの。 (4) 異臭のないもの。 (5) 湯をそそいだ場合に品種固有の色を呈するもの。 (6) 前号において固有の香りの漂うもの。	
28 - 2	煎茶パック入り ML8955-400-99039	PK	2 賞味期限 室内常温において11か月以上を有するものとする。 3 包装等	
28 - 3	麦茶ティーパック ML8955-400-94579	EA	(1) せん茶 500g入りアルミ箔茶袋詰めで窒素充填したもの。 (2) 煎茶パック入り 1PK=(2g入ティーパック詰×100袋) 取り出しひも付き。10EAを段ボール詰する。 (3) 麦茶ティーパック 1EA=(8g以上×50包入り)とし、水出し・湯出し両方が可能なもの。 4 銘柄 別途指定する。	
28 - 4	粉末茶(煎茶) ML8955-401-26439	KG	1 規格等 東芝給茶器HTC-821M、HTC-630M対応粉末茶、1kg詰	
28 - 5	粉末麦茶 ML8955-401-27409	KG	2 品質 (1) 乾燥十分なもの。 (2) 粉末状のもの。 (3) 湯又は水に容易に溶けるもの。 (4) 異物の混入していないもの。 (5) 湯をそそいだ場合に品種固有の色を呈するもの。 3 賞味期限 納入日から16か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
29 - 1	インスタントコーヒー(A) ML8955-313-67585	BT	1 品質 (1) 一度抽出したものを濃縮したもの。 (2) 乾燥十分なもの。 (3) 粉末又は粒状のもの。 (4) 湯又は水に容易に溶けるもの。 (5) 特有の色沢及び香味を有するもの。	
29 - 2	インスタントコーヒー(B) ML8955-400-79329	BT	2 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。 3 包装等 (1) インスタントコーヒー(A): 180g以上、びん詰 (2) インスタントコーヒー(B): 80g以上、びん詰 4 銘柄 別途指定する。	

番号	品名	単位	規格	備考
29 - 3	コーヒー (A) 無糖 ML8960-400-82649	CN	1 材料 (1) コーヒー (A) : 無糖。砂糖、牛乳を調合しないもの。 (2) コーヒー (B) : コーヒー豆から液汁を抽出したものに、砂糖、牛乳を調合したもの。微糖。	
29 - 4	コーヒー (B) 微糖 ML8960-401-24389	CN	2 品質 内容量100g中、原料コーヒー生豆換算2.5g以上を使用のものとする。 3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。 4 包装等 1CN=185g以上入り、缶詰とする。 5 表示 一般共通規格第5項によるほか、配合表提出 6 銘柄 別途指定する。	
29 - 5	レギュラーコー ヒー ML8955-400-97089	EA	1 品質 (1) コーヒー豆のみを原料とし、異物の混入がないもの。 (2) 特有の香味及び味を有するもの。 2 包装等 (1) 1EA=280~400g入り (2) アルミ箔茶袋詰で窒素充填したもの。 3 賞味期限 室内常温において10か月以上を有するものとする。 4 銘柄・産地 別途指定する。	
30 - 1	保健飲料 (A) ML8960-400-82289	BT	1 規格 (1) 1BT=100ml以上、ビン入り。 (2) 栄養ドリンク剤、一般市販品、 2 賞味期限 室内常温において12か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
30 - 2	保健飲料 (B) ML8960-400-82299	BT	1 規格 (1) 1BT=280ml以上、缶又はペットボトル (2) オレンジ、グレープ又はアップル飲料。一般市販品 2 賞味期限 室内常温において7か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
30 - 3	コーラ ML8960-400-78649	CN	1 種類 飲用適水に二酸化炭素を圧入し、糖類、カラメ	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>ル、天然カフェイン、香料、フレーバリングを加えたものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 色が良好であるもの。</p> <p>(2) 清涼感のある香味を有し、異味異臭がないもの。</p> <p>(3) フレーバリング以外に起因する混濁及び沈殿がないもの。</p> <p>(4) 二酸化炭素の溶和が良好で微細な気泡が持続的にできるもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>室内常温において10か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等</p> <p>340ml入り缶詰とする。</p> <p>5 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
30 - 4	<p>スポーツドリンク</p> <p>ML8960-400-94629</p>	CN	<p>1 種類</p> <p>砂糖、ブドウ糖、クエン酸、クエン酸ナトリウム、塩化ナトリウム、塩化カリウム、乳酸カルシウム、ビタミンC、ナイアシン、ビタミンB6及びビタミンB12等を調合したもの。</p> <p>2 品質</p> <p>清涼感のある香味を有し、異味、異臭がないもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>室内常温において8か月以上を有するものとする。</p> <p>4 包装等</p> <p>340ml以上入り缶詰とする。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第5項のほか、材料名を表示するものとする。</p> <p>6 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
30 - 5	<p>保健飲料 (C)</p> <p>ML8960-400-89829</p>	CN	<p>1 規格</p> <p>(1) 1CN=350ml、缶詰</p> <p>(2) 炭酸飲料、一般市販品</p> <p>2 賞味期限</p> <p>室内常温において7か月以上を有するものとする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
30 - 6	<p>お茶 (缶)</p> <p>お茶 (A), 緑茶</p> <p>ML8960-401-22509</p> <p>お茶 (B), プレンド茶</p> <p>ML8955-401-25269</p>	CN	<p>1 材料</p> <p>上級品の煎茶を清涼飲料水としたもの。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 異物、異臭味のないもの。</p> <p>(2) 固有の香りがするもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>室内常温において7か月以上を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			4 包装等 (1) お茶 (A), 緑茶: 340ml 以上、缶詰 (2) お茶 (B), ブレンド茶: 250ml 以上、缶詰又は缶ボトル詰 5 銘柄 別途指定する。	
30 - 7	ウーロン茶 ML8955-400-97079	CN	1 材料 ウーロン茶を清涼飲料水としたもの。 2 品質 お茶 (缶) の項 (30-6) に同じ。 3 賞味期限 お茶 (缶) の項 (30-6) に同じ。 4 包装等 340ml 以上又は340g 以上入り缶詰とする。 5 銘柄 別途指定する。	
30 - 8	緑茶 (ペットボトル) ML8955-401-25689 緑茶、ペットボトル、500ML ML8955-401-27989	BT	1 材料 お茶 (缶) の項 (30-6) に同じ。 2 品質 お茶 (缶) の項 (30-6) に同じ。 3 賞味期限 お茶 (缶) の項 (30-6) に同じ。 4 内容量等 別途指定する。 5 銘柄 別途指定する。	
30 - 9	ウーロン茶 (ペットボトル) ML8955-401-25699 ウーロン茶、ペットボトル、500ML ML8955-401-28109	BT	1 材料 ウーロン茶の項 (30-7) に同じ。 2 品質 お茶 (缶) の項 (30-6) に同じ。 3 賞味期限 お茶 (缶) の項 (30-6) に同じ。 4 内容量等 別途指定する 5 銘柄 別途指定する。	
30 - 10	ミネラルウォーター (ペットボトル) ミネラルウォーター (500ML) ML8960-401-27979	BT	1 材料 ミネラルを含んだ源水を飲料水としたもの。 2 品質 異物、異臭味のないもの。 3 賞味期限 お茶 (缶) の項 (30-6) に同じ。 4 内容量等 別途指定する。 6 銘柄 別途指定する。	
30 - 11	保健飲料 (D) ML8960-401-31159	BT	1 種類 内容量30ml 以上の滋養内服液、一般市販品、瓶入り 2 賞味期限	

番号	品名	単位	規格	備考
			室内常温において12か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
31 - 0	瓶詰、缶詰共通規格		1 種類 JASに定める「缶」及び「瓶」詰類とする。 2 品質 (1) JAS合格品を標準 (2) 添加物等は食品添加物等の規格によるもの。 (3) さび、汚れ、変形、膨張等のない完全密封されたもの。 3 賞味期限 室内常温において、缶入りは24か月とし、瓶入りは12か月とする。 4 表示 一般共通規格第5項によるほか、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準の定めるところによる。 5 銘柄 別途指定する。	
31 - 1	海苔佃煮 ML8940-400-74819	BT	1 品質 醤油で味付けしたもの、一般市販品 2 内容量等 1BT=180g以上の瓶詰めとする 3 賞味期限 納入日以後10か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
32 - 1	はじかみ酢漬 ML8940-401-27949	BT	1 品質 (1) 鮮度良好な芽生姜を酢、塩等で味付けしたもの。 (2) 一般市販品 2 包装等 芽生姜20本以上入、瓶詰とする。 3 銘柄 別途指定する。	
32 - 2	山菜風味漬 ML8940-400-79249	BT	1 規格 一般市販品 2 内容量 1BT=400g以上入り、瓶詰とする。 3 賞味期限 納入日以後10か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
32 - 3	なめ茸茶漬 ML8940-400-74809	BT	1 規格 一般市販品 2 内容量 1BT=180g以上(固形量80%以上)入り、瓶詰とする。 3 賞味期限 納入日以後10か月以上を有するものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
			4 銘柄 別途指定する。	
32 - 4	グリーンピース缶 詰, 水煮, もどし ML8915-001-88955	CN	1 規格 4号缶、国内加工品 2 内容量 1 CN=固形量280g以上、総量450g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入日以後12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
32 - 5	筍水煮 (L) ML8915-400-74539	CN	1 材料 もうそう竹 2 規格 (1) 9L缶 (内面塗装缶) (2) サイズ: 中 (L)、13~30個入り。 3 内容量 固形量5,000g以上とする。 3 包装等 缶に十字のビニールバンド締めしたもの。	
32 - 6	ふき水煮 ML8915-400-74579	CN	1 材料 鮮度良好なふき 2 規格 缶型 : 2号 サイズ : M 3 内容量 1 CN=固形量530g以上、総量800g以上 入りとする。	
32 - 7	マッシュルーム 水煮 ML8915-400-74559	CN	1 規格 (1) スライスマッシュルーム (2) 2号缶、国内加工品 2 内容量 1 CN=固形量450g以上、総量800g以上 入りとする。 3 賞味期限 納入日以後12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
32 - 8	なめこ水煮 ML8915-400-74589	CN	1 規格 (1) M又はLサイズ (2) 4号缶、国内加工品 2 内容量 1 CN=固形量200g以上、総量400g以上 入りとする。 3 賞味期限 納入日以後12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
32 - 9	アスパラガス, ホワイト, 缶詰	CN	1 規格 4号缶	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
	ML8915-301-49525		2 内容量 固形量 285 g 以上とする。 3 賞味期限 納入日以後 12 か月以上を有するものとする。 4 銘 柄 別途指定する。	
32 - 10	白滝水煮 ML8915-312-18845	C N	1 材 料 しらたき 2 規 格 缶 型 : 2号 3 内容量 固形量 435 g 以上とする。	
32 - 11	銀杏水煮 ML8915-400-74619	C N	1 材 料 ぎんなん 2 規 格 缶 型 : 7号 3 内容量 固形量 180 g 以上とする。	
32 - 12	スイートコーン ML8915-400-95469	C N	1 規 格 4号缶 2 内容量 1 C N = 固形量 250 g 以上、総量 420 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入日から 12 か月以上を有するものとする。 4 銘 柄 別途指定する。	
32 - 13	メンマ味付 ML8915-400-89219	C N	1 規 格 1号缶、国内加工品。漂白剤不使用のもの。 2 内容量 2,000 g 以上とする。 3 賞味期限 納入日から 12 か月以上を有するものとする。 4 銘 柄 別途指定する。	
32 - 14	粒うに瓶 ML8905-401-27879	B T	1 規 格 塩うに、一般市販品 2 内容量 1 B T = 70 g 以上入り、瓶詰とする。 3 賞味期限 納入日から 10 か月以上を有するものとする。 4 銘 柄 別途指定する。	
32 - 15	椎茸うま煮 ML8915-400-80099	B T	1 規 格 椎茸うま煮、一般市販品 2 内容量 1 B T = 105 g 以上入り、瓶詰とする。 3 賞味期限 納入日から 10 か月以上を有するものとする。	



番号	品名	単位	規格	備考
			4 銘柄 別途指定する。	
32 - 16	焼豆腐水煮(缶) ML8940-401-23159	CN	1 規格 (1) もめん焼き豆腐 (2) 2号缶、国内加工品 2 内容量 1 CN=固形量420g以上とする。 3 賞味期限 納入日から16か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
32 - 17	小豆, ゆで(缶) ML8915-401-25979	CN	1 規格 (1) 小豆、砂糖、でん粉、食塩等を材料としたもの。 (2) 4号缶、国内加工品 2 内容量 430g以上とする。 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
32 - 18	たけのこ缶詰, 水煮 ML8915-301-49515	CN	1 規格 (1) Mサイズ (2) 2号缶、国内加工品 2 内容量 固形量500g以上とする。 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 1	さけ缶詰, 水煮 ML8905-301-48315	CN	1 規格 (1) さけ水煮缶詰、一般市販品、国内加工品 (2) E缶 2 内容量 1 CN=180g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 2	さば缶詰, 水煮 ML8905-301-48325	CN	1 規格 (1) さば水煮缶詰、一般市販品、国内加工品 (2) E缶 2 内容量 1 CN=185g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 3	ずわいがに水煮 ML8905-400-79309	CN	1 規格 (1) 紅ずわいがにを主としたもの。 (2) E缶 2 内容量	

番号	品名	単位	規格	備考
			1 CN=固形量100g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33-4	かに缶詰, たらばがに ML8905-301-48295	CN	1 規格 (1) たらばがに一番脚肉100%、姿身を使用しているもの (2) C2号クラブ缶、国内加工品 2 内容量 1 CN=固形量160g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33-5	いわし味付 ML8905-400-78689	CN	1 規格 (1) いわし味付け缶詰、一般市販品、国内加工品 (2) EO缶 2 内容量 1 CN=固形量70g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33-6	いわし蒲焼 ML8905-401-23349	CN	1 規格 (1) いわし蒲焼缶詰、一般市販品、国内加工品 (2) EO缶 2 内容量 1 CN=固形量70g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するもの。 4 銘柄 別途指定する。	
33-7	さば味付 ML8905-400-77159	CN	1 規格 (1) さば味付缶詰、一般市販品、国内加工品 (2) EO缶 2 内容量 1 CN=固形量140g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33-8	さば味噌煮 ML8905-400-88579	CN	1 規格 (1) さば味噌煮缶詰、一般市販品、国内加工品 (2) EO缶 2 内容量 1 CN=固形量140g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	

番号	品名	単位	規格	備考
33 - 9	さんま味付 ML8905-400-78729	CN	1 規格 (1) さんま味付缶詰、一般市販品、国内加工品 (2) E缶 2 内容量 1 CN=固形量100g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 10	さんま蒲焼 ML8905-400-74529	CN	1 規格 (1) さんま蒲焼缶詰、一般市販品、国内加工品 (2) E缶 2 内容量 1 CN=固形量80g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 11	オードブルツナ ML8905-400-78769	CN	1 規格 (1) チャンクタイプ、一般市販品 (2) E缶 2 内容量 1 CN=140g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 12	まぐろフレーク 味付 ML8905-400-97889	CN	1 規格 (1) まぐろフレーク味付缶詰、一般市販品 (2) E缶 2 内容量 1 CN=145g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 13	赤貝味付 ML8905-400-74519	CN	1 規格 (1) 赤貝又はさるぼう貝を使用した一般市販品。 (2) E缶、携帯缶 2 内容量 1 CN=固形量40g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 14	さんま蒲焼(大) ML8905-401-31949	CN	1 規格 (1) さんま蒲焼缶詰、国内加工品 (2) T2K缶 2 内容量 1 CN=1,800g(固形量1,400g) 以上入り。	

番号	品名	単位	規格	備考
			3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 15	いか味付 ML8905-401-25969	CN	1 規格 (1) いか醤油風味缶詰、一般市販品 (2) E缶 2 内容量 1CN=固形量65g以上 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 16	さば味噌煮(大) ML8905-401-31429	CN	1 規格 (1) さば味噌煮缶詰、国内加工品 (2) T2K缶 2 内容量 1CN=1,400g以上入り 3 賞味期限 納入日から20か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
33 - 17	オードブルツナ (大) ML8905-401-31419	CN	1 規格 (1) チャンクタイプ、一般市販品 (2) T2K缶 2 内容量 1CN=1,900g(固形量1,700g) 以上入り。 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
34 - 1	ももシラップづけ 缶詰, 全糖 ML8915-301-49505	CN	1 材料 白桃 2 規格 缶型 : 4号 サイズ : M(2つ割り) 糖度 : 18%以上 3 内容量 固形量250g以上とする。	
34 - 2	みかんシラップづけ 缶詰, 全糖 ML8915-301-49535	CN	1 材料 みかん 2 規格 缶型 : 4号 サイズ : M又はL 糖度 : 14%以上18%未満 3 内容量 固形量230g以上とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
34 - 3	チェリー ML8915-400-74649	CN	1 材料 桜桃（枝付） 2 規格 缶型：4号 サイズ：M又はL 糖度：18%以上 3 内容量 固形量230g以上とする。	
34 - 4	パイナップル ML8915-400-74689	CN	1 材料 パイナップル 2 規格 缶型：3号 切り型：輪切り10枚入り 3 内容量 固形量340g以上とする。	
34 - 5	果実サラダ缶詰, 全糖 ML8915-301-49495	CN	1 材料 白桃、黄桃、洋梨、林檎、和梨、パイナップル 2 規格 缶型：EO4号缶。国内加工品。 3 内容量 固形量240g以上とする。	
34 - 6	フルーツ蜜豆 ML8940-400-74749	CN	1 材料 黄桃、みかん、寒天、チェリー、赤えんどう 2 規格 缶型：4号 サイズ：M又はL 糖度：18%以上 固形量に対する百分率：果実25%以上、赤えんどう5%以上とする。 3 内容量 固形量250g以上とする。	
34 - 7	果実サラダ缶詰 (大) ML8915-401-31439	CN	1 材料 白桃、黄桃、洋梨、林檎、和梨、パイナップル 2 規格 缶型：1号缶。国内加工品。 3 内容量 内容量3000g以上（固形量：1800g以上）とする。	
35 - 1	うずら卵水煮 ML8910-400-76759	CN	1 材料 うずら卵（原材料・加工共に国内であるもの。） 2 規格 缶型：2号 3 内容量等 固形量430g以上（内容個数：55～65個を標準）とする。 4 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
35 - 2	牛肉鋤焼 ML8905-400-88729	CN	1 材料 牛肉、しらたき、その他野菜等 2 規格 (1) 缶型 : 角5A (2) EO缶 2 内容量 1CN=内容総量135g以上 4 銘柄 別途指定する。	
35 - 3	焼鳥缶 ML8905-401-27829	CN	1 規格 (1) 焼鳥缶(たれ味)、一般市販品 (2) EO缶 2 内容量 1CN=75g以上入り。 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
35 - 4	鶏卵水煮 ML8910-401-22709	CN	1 材料 鶏卵(原材料・加工共に国内であるもの。) 2 規格 缶型 : 1号 サイズ : Mサイズ 3 内容量等 内容個数40~45個を標準とする。 4 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 5 銘柄 別途指定する。	
35 - 5	焼鳥缶(大) ML8905-401-31409	CN	1 規格 (1) 焼鳥缶(たれ味)、一般市販品 (2) T2K缶 2 内容量 1CN=1,700g(固形量1200g) 以上入り。 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
35 - 6	牛肉大和煮(大) ML8905-401-31399	CN	1 規格 (1) 牛肉大和煮缶 (2) 1号缶 2 内容量 1CN=3,000g以上入り。 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
35 - 7	牛肉大和煮(小) ML8905-401-40839	CN	1 規格 (1) 牛肉大和煮缶 (2) 2号缶	

番号	品名	単位	規格	備考
			2 内容量 1 CN=固形量570g以上入り。 3 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。 4 銘柄 別途指定する。	
36 - 1	赤飯 ML8940-400-77189	CN	1 材料 小豆、もち米 2 規格 (1) 缶型 : 平1号 (2) 缶切付 3 内容量 1 CN=375g~420g 4 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。	
36 - 2	五目飯 ML8940-400-77199	CN	1 材料 うるち米(国産)、牛蒡、人参、筍、椎茸等 2 規格 (1) 缶型 : 平1号 (2) 缶切付 3 内容量 1 CN=375g~420g 4 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。	
36 - 3	鶏飯 ML8940-401-23859	CN	1 材料 うるち米(国産)、筍、鶏肉、人参、玉葱、ごぼう、醤油等 2 規格 (1) 缶型 : 平1号 (2) 缶切付 3 内容量 1 CN=375g~420g 4 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。	
36 - 4	牛飯缶 ML8940-401-27809	CN	1 材料 うるち米(国産)、牛肉、醤油、砂糖等 2 規格 (1) 缶型 : 平1号 (2) 缶切付 3 内容量 1 CN=375g~420g 4 賞味期限 納入日から12か月以上を有するものとする。	
36 - 5	レトルト丼 (A)牛丼 ML8940-401-26319 (B)すき焼丼 ML8940-401-26329 (C)親子丼 ML8940-401-26339 (D)中華丼	EA	1 品質 レトルト装置を用いて、加熱・殺菌処理されたパウチ食品。ボイル調理可能商品。 2 内容量 別途指示 3 表示 一般共通規格第5項のほか、JASの表示基準によるものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
	ML8940-401-27679 (E)麻婆丼 (E)麻婆丼 ML8940-401-27689		4 賞味期限 納入日から10か月以上を有するものとする。 5 銘柄 別途指定する。	
36 - 6	レトルト, ご飯 ML8940-401-26389	E A	1 品質 レトルト装置を用いて、加熱・殺菌処理されたパック食品。ボイル調理可能商品。 2 内容量 別途指示 3 表示 一般共通規格第5項のほか、J A Sの表示基準によるものとする。 4 賞味期限 納入日から9か月以上を有するものとする。 5 銘柄 別途指定する。	
36 - 7	レトルト, カレー ML8950-401-25709	E A	1 品質 レトルト装置を用いて、加熱・殺菌処理されたパック食品。ボイル調理可能商品。 2 内容量 別途指示 3 表示 一般共通規格第5項のほか、J A Sの表示基準によるものとする。 4 賞味期限 納入日から9か月以上を有するものとする。 5 銘柄 別途指定する。	
36 - 8	レトルト, スパゲティ ML8940-401-33119	E A	1 規格 スパゲティ300g以上(ロングライフ麺、耐熱パック包装、食酢使用)、スパゲティソース(レトルト)240g以上、箸付、ボイリングパック包装 2 賞味期限 納入日から5か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
36 - 9	レトルト, カレーうどん ML8940-401-33129	E A	1 規格 うどん300g以上(ロングライフ麺、耐熱パック包装、食酢使用)、カレーうどんの素(レトルト)250g以上、箸付、ボイリングパック包装 2 賞味期限 納入日から5か月以上を有するものとする。 3 銘柄 別途指定する。	
36 - 10	レトルト味付き ご飯(A) ML8940-401-38269	E A	1 規格 味付けされたご飯がパウチされたもの。 2 内容量等 (1) 内容量180g以上 (2) ご飯の重量100g以上	



番号	品名	単位	規格	備考
			3 風味 別途指定する。 4 賞味期限 納入日から20か月以上を有するものとする。 5 銘柄 別途指定する。	
36 - 11	レトルト味付き ご飯(B) ML8940-401-38279	E A	1 規格 味付けされたご飯がパウチされたもの。 2 内容量等 (1) 内容量180g以上 (2) ご飯の重量120g以上 3 風味 別途指定する。 4 賞味期限 納入日から20か月以上を有するものとする。 5 銘柄 別途指定する。	
36 - 12	アルファ米 ML8920-401-38399	E A	1 品質 (1) 国内産水稻うるち米を100%使用したもの。 (2) 水または湯を注いで出来上がるもの。 (3) 常温保存可能なもの。 2 包装等 (1) 1EA=100gを標準とし、アルミ蒸着ラミネートフィルムを使用したもの。 (2) 開口部チャック付きスタンディングパウチ(自立型)で、袋底部をラウンドカットした形状とする。 (3) 脱臭酸素剤を1包とスプーン1本を封入。 3 風味等 別途指示する。 4 賞味期限 室内常温において4か年以上を有するもの。	
36 - 13	携帯おにぎり ML8920-401-38409	E A	1 品質 (1) 国内産水稻うるち米を100%使用したもの。 (2) 水または湯を注いで出来上がるもの。 (3) 常温保存可能なもの。 2 包装等 1EA=42gを標準とし、アルミ蒸着ラミネートフィルムを使用したもの。 3 風味等 別途指示する。 4 賞味期限 室内常温において4か年以上を有するものとする。	
36 - 14	米粉めん ML8920-401-39739	E A	1 品質 (1) 国内産水稻うるち米を100%使用したもの。 (2) 水または湯を注いで出来上がるもの。 (3) 常温保存可能なもの。 2 包装等 1EA=73gを標準とし、アルミ蒸着ラミネ	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			<p>ートフィルムを使用したもの。</p> <p>(2) 開口部チャック付きスタンディングパウチ（自立型）で、袋底部をラウンドカットした形状る。</p> <p>(3) 脱臭酸素剤を1包とフォーク1本を封入。</p> <p>3 風味等 別途指示する。</p> <p>4 賞味期限 室内常温において4か年以上を有するものとする。</p>	

## 4 冷凍品の分類

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考
肉類	牛肉	1 - 0	牛、豚、鶏肉類共通規格		
		1 - 1	(冷) 牛肉サーロインステーキ	KG	変更
		1 - 2	(冷) 牛肉上丸ロース	KG	変更
		1 - 3	(冷) 牛肉スライス	KG	変更
		1 - 4	(冷) ローストビーフ	KG	変更
		1 - 5	(冷) 牛肉, ヒレ	KG	変更
	豚肉	2 - 1	(冷) 豚肉上丸ロース	KG	変更
		2 - 2	(冷) 豚肉, ヒレ	KG	変更
	鶏肉	3 - 1	(冷) 鶏肉もも正肉	KG	変更
		3 - 2	(冷) 鶏肉もも骨付	KG	変更
		3 - 3	(冷) 鶏肉小肉	KG	変更
	魚介類	冷凍魚	4 - 0	冷凍魚肉一般規格	
4 - 1			(冷) 大海老(無頭)	KG	変更
4 - 2			(冷) むきやりいか刺身用	KG	変更
4 - 3			(冷) 貝柱生食用	KG	変更
4 - 4			(冷) 生タラバガニ	KG	変更
4 - 5			(冷) 紅鮭スモーク	KG	変更
4 - 6			(冷) うなぎ蒲焼B	EA	変更
4 - 7			(冷) 下ごしらえ尾付むきえび	PK	変更
4 - 8			(冷) いか, 刺身用, 紋甲いか	KG	変更

## 5 冷凍品の規格

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
1 - 0	牛、豚、鶏肉類共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 和牛肉及び豚肉は、生体検査合格品とする。</p> <p>(2) 牛肉及び豚肉は、すべて食品、添加物規格基準に基づき、処理したもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、食鶏取引規格を適用。</p> <p>(4) 牛肉、豚肉は、牛、豚枝肉取引規格及び牛豚部分肉取引規格を適用。</p> <p>(5) 冷凍品についても、本項で定める規格によるものとする。</p> <p>2 肉 質</p> <p>(1) 牛肉は鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いもの。脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良いもの。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、きめが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るもの。特有の香りを有し、異色、氷焼け、異臭乾燥及び異物の混入は認めないもの。フケ豚水豚を除いたもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし、食鶏取引規格A級。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品は各品と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℃以下にさ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、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で食品、添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰としたもの。</p> <p>(3) 冷凍品の品名、梱包、単位等は、その都度指定。</p> <p>4 その他</p> <p>納入に際しては、冷凍設備の施された車両等によるものとする。</p>	
1 - 1	(冷) サーロインステーキ ML8905-400-99359	KG	<p>1 種 類</p> <p>牛枝肉取引規格の等級「特上」以上のもの、又は同等以上の輸入肉とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 牛部分肉取引規格の等級「特上」又は、同等の輸入肉。</p> <p>(2) 部位は「サーロイン」</p> <p>(3) 「ステーキ」用に150gでカットする。背筋を完全に除去する。バラ足は、ロース副心より13mm以下でカットする。脂肪の厚さ7mm以下とする。</p> <p>(4) 凍結方法は、1枚ごとのバラ凍結とし-40℃以下で急速冷凍したものとする。</p> <p>3 産地等</p> <p>別に指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>4 包装等</p> <p>(1) 1枚ごとの真空パックとする。</p> <p>(2) 正味150g×60枚(正味9.0Kg)を段ボール箱に詰め「キ印」をかける。</p> <p>(3) 段ボール箱は新規に裁断されたK280/SPC180g/K280g/AF両面段ボール箱とする。</p> <p>(4) 段ボールの寸法は、長さ42.5cm×幅31cm×深さ17.5cmを標準とする。</p>	
1-2	<p>(冷) 牛肉上丸 ロース ML8905-400-80089</p>	KG	<p>1 種類 未経産及び去勢牛で、と畜検査規定による検査合格品で、格付規定による「特上」の国産又は同等以上の輸入肉とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 牛ロース肉「ストリップロイン」</p> <p>(2) 原料は適性の品質管理により熟成処理する。背筋を完全に除去する。バラ足はロース副心より3~4cmでカットする。</p> <p>(3) 脂肪の厚さは7mm(1/4インチ)以下とする。1塊ごとブロックごとの凍結とし、-40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。</p> <p>(4) 肉の標準サイズは、長さ40~45cm×幅19~21cm×厚さ6~10cmとする。</p> <p>(5) 接着の整形は不可。また、注入剤の混入は不可とする。</p> <p>3 産地等 別に指定する。</p> <p>4 包装等</p> <p>(1) 1塊(5.0KG±0.25KG標準)包装はポリエチレンシート(0.04mm以上)で真空パック包装する。</p> <p>(2) 段ボール箱は新規に裁断されたK280/SPC180g/K280g/AF両面段ボール箱とする。</p> <p>(3) 段ボールの寸法は、長さ43~50cm×幅28~33cm×深さ21~23cmを標準とする。</p>	
1-3	<p>(冷) 牛肉スライス ML8905-400-75849</p>	KG	<p>1 種類 牛枝肉取引規格品又は同等以上の輸入肉とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 部位は、「もも」「うで」</p> <p>(2) 脂肪含有率10%以下とする。</p> <p>(3) 屠殺後、適切な品質管理により熟成されたものとする。</p> <p>(4) 膜質、じん帯等は完全に除去されたものとする。</p> <p>(5) 縦200mm~250mm, 横100mm~150mm, 厚さ2~3mmを標準とし、すき焼きスタイルにスライスしたものとする。</p> <p>(6) 各ブロック、各カートンはなるべく均一とする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			(7) -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。 3 産地等 別に指定する。 4 包装等 (1) 正味1Kg詰めとする。包装は、整一に並べポリエチレンシート(0.04mm以上)で密封真空包装とする。 (2) 正味1kg×10個(正味10kg)を段ボールに詰める。 (3) 段ボール箱は新規に裁断されたK280/SPC180g/K280g/AF両面段ボール箱とする。 (4) 段ボールの寸法は、長さ43~47cm×幅31~35cm×深さ13~15cmを標準とする。 (5) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(12mm以上)で「キ印」に掛ける。	
1-4	(冷) ロースト ビーフ ML8905-401-31479	KG	1 種類 豪産牛、米国牛トップサイド又はランプ肉 2 品質 (1) 豪(オズ・ミート認定)又は米国政府食肉規格とする。 (2) 屠殺後、適切な品質管理により熟成されたものとする。 (3) 肉質は、太く肉量に富み、形状は均一で良好なもの。 3 加工法 (1) 1個600~700g(標準)のものとし、脂肪及び筋は除去する。 (2) -40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。 (3) 肉の標準サイズとして、長さ10~15cm×幅6~10cm×高6~10cmとする。 (4) 接着の整形は不可。また、注入剤の混入は不可とする。 4 包装等 (1) 1個ずつ真空パック包装する。1箱10Kg前後入りの段ボール箱詰めとする。 (2) 段ボール箱は新規に裁断されたK280/SPC180g/K280g/AF両面段ボール箱とする。 (3) 段ボールの寸法は、長さ43cm×幅31cm×深さ15cmを標準とする。 (4) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(12mm以上)で「キ印」に掛ける。 6 賞味期限 冷凍保管(-18℃以下)において納入日から <b>5か月以上</b> を有するものとする。	
1-5	(冷) 牛肉, ヒレ ML8905-401-25959	KG	1 種類 テンダーロイン、チルドとする。 2 品質 未経牛及び去勢牛でグラス又はグレインとする。	



番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			<p>屠殺後、適切な品質管理により熟成されたものとする。</p> <p>3 加工法</p> <p>(1) 原料は、適性な品質管理により熟成し、表面脂肪、内外筋肉を完全に除去する。(サイドマッスルなし、テールより10cmヘッドより5cmを完全に除去する。)</p> <p>(2) 肉の標準サイズとして、長さ30～33cmとする。</p> <p>(3) -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。</p> <p>(4) 接着の整形は不可。また、注入剤の混入は不可とする。</p> <p>4 産地等 別に指定する。</p> <p>5 包装等</p> <p>(1) 包装は1本ごと真空パックとする。</p> <p>(2) 重量は、1本2Kg±0.15Kg×6本(正味12.0Kg)を段ボール箱詰めとする。</p> <p>(3) 段ボールの寸法は、長さ36cm×幅31cm深さ12.5cmを標準とする。</p> <p>(4) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(12mm以上)で「キ印」に掛ける。</p> <p>6 賞味期限 冷凍保管(-18℃以下)において納入日から12か月以上を有するものとする。</p>	
2 - 1	<p>(冷) 豚肉上丸 コース ML8905-401-22519</p>	KG	<p>1 種 類 豚部分取引規格「農林水産省 元畜A第502号承認(1.3.1)」の「I」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 第4第5胸椎の間で背に直角に切断する。</p> <p>(2) 「かた」切断において肋骨内面のわん曲の最も深い部分から腹部外縁に側至る幅約1/4のところで背線に平行に切断する。</p> <p>(3) 肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを7mm以内として整形する。</p> <p>(4) 凍結法は、1塊ごとブロック凍結とする。</p> <p>(5) -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。</p> <p>(6) 肉の標準サイズとして、長さ45～57cm×幅13～20cm×深さ6～10cmとする。</p> <p>(7) 接着の整形は不可。また、注入剤の混入は不可とする。</p> <p>3 包装等</p> <p>(1) 1塊(4～5Kg標準)×4本詰。出荷(産地)元で加工箱詰めされたものとし、出荷元業者等が明記されたラベルシールが貼付されたもの。(箱の詰め替えは不可とする。)</p> <p>(2) 包装はポリエチレンシート又はビニールシート包装とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>(3) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（1mm以上）で「キ印」に掛ける。</p> <p>4 賞味期限 冷凍保管（－18℃以下）において12か月以上を有するものとする。</p>	
2 - 2	(冷) 豚肉, ヒレ ML8905-401-28019	KG	<p>1 種類 ヒレ（前部分、サンドマッスル付）</p> <p>2 品質 (1) 産地 国内飼育されたもの。 (2) 屠殺後、適切な品質管理により熟成されたものとする。 (3) 肉質は、肉の脂肪の色沢、質に大きな欠点のないもの。広さ、厚さ、長さ及び肉付きに欠点のないもの。 (4) 異臭及び変質等のないもの。</p> <p>3 包装等 (1) 1塊重量は、約500g前後とする。 (2) -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。 (3) 接着整形は不可とし、食品添加物の使用も不可とする。 (4) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛ける。</p> <p>4 賞味期限 冷凍保管（－18℃以下）において12か月以上を有するものとする。</p>	
3 - 1	(冷) 鶏肉もも 正肉 ML8905-400-75879	KG	<p>1 種類 農林水産省食鶏取引規格に定められた等級「A級」国内産鶏もも正肉を標準とする。</p> <p>2 品質 形態は、正常で肉付が良く脂肪が皮下全体に適度についており、色つやがよく、異臭及び変質等がないこと。</p> <p>3 加工法 (1) 1個の正味重量を80gとする。 (2) 正味0.8kg（80g×10個）のブロック凍結とする。 (3) -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。</p> <p>4 産地等 別に指定する。</p> <p>5 出荷条件 (1) 正味0.8kgのブロックをポリエチレン袋で真空パック包装する。 (2) 1ブロック×10個（正味8kg）を段ボール箱詰めとする。 (3) 出荷（製造）元で加工袋詰めされたものとし、出荷元業者等が明記されたラベルシール貼付又は印刷がされたものとする。（袋の詰め替えは</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>不可とする。)</p> <p>(4) 段ボールの寸法は、長さ45×幅31～35cm×深さ16cmを標準とする。</p> <p>6 賞味期限 冷凍保管（－18℃以下）において納品日から12か月以上を有するものとする。</p>	
3 - 2	(冷) 鶏肉もも骨付 ML8905-400-75869	KG	<p>1 種類 農林省食鶏取引規格に定められた骨付もも肉、鶏肉（ブロイラー）の冷凍品（A級骨付ももⅡ、又は同等品以上の輸入肉とする。</p> <p>2 品質 形態は、正常で肉付が良く脂肪が皮下全体に適度についており、色つやがよく、異臭及び変質等がないこと。</p> <p>3 加工法 (1) 1本の重量は、200gのもの。（重量範囲は、正味重量200g以上220g程度のものとする。） (2) 5本、8本又は10本を1ブロック凍結とする。 (3) -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。</p> <p>4 産地等 別に指定する。</p> <p>5 出荷条件 (1) 1ブロックごと、ポリエチレン袋で真空パック包装とする。 (2) 1ブロック×6個（10Kg程度）を段ボール箱詰めとする。 (3) 包装（ポリエチレン袋・段ボール）は輸入された商品については、輸入されたままのとし、詰め替えられたものは不可とする。 (4) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛ける。</p>	
3 - 3	(冷) 鶏肉小肉 ML8905-400-75899	KG	<p>1 種類 農林省食鶏取引規格に定められた、国内産のもも正肉を切り身とする。</p> <p>2 品質 (1) 正常なおおいを保持し、凍結焼けがなく、異物の付着又は混入のないものとする。 (2) 不随脂肪は10%以下とする。</p> <p>3 加工法 (1) 凍結法は、正味1.2Kgのブロック凍結とする。 (2) -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。 (3) 1カットを15～20gとする。</p> <p>4 産地等 別に指定する。</p> <p>5 出荷条件</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			<p>(1) 正味1.2Kgブロックをポリエチレン袋で真空パック包装する。</p> <p>(2) ブロック10個(12Kg)を段ボール箱詰めとする。</p> <p>(3) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(12mm以上)で「キ印」に掛ける。</p> <p>6 賞味期限 冷凍保管(-18℃以下)において納入日から12か月を有するものとする。</p>	
4-0	冷凍魚肉一般規格		<p>1 適用範囲 本項における冷凍魚とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ、-40℃以下の急速凍結装置により、中心温度-18℃以下の凍結状態で保持し、包装され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項に定めた鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍焼け、油焼け、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱 包 (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。 (2) 一括納入される品名、梱包及び単位等はその都度指定する。 (3) グレースは量目外とする。</p> <p>4 その他 納入に際しては、冷凍設備の施された車両等によるものとする。</p>	
4-1	(冷) 大海老(無頭) ML8905-400-75929	KG	<p>1 種 類 ブラックタイガーとする。</p> <p>2 品 質 (1) 正常な風味、においを保持し凍結やげがなく異物の付着のないものとする。 (2) 1匹の正味重量を29g~41gとし、1ポンドあたり13匹~15匹とする。</p> <p>3 加工法 (1) 頭を取り除きブロック凍結したものとする。 (2) 1ブロック、正味1.8Kgとする。</p> <p>4 産地等 別に指定する。</p> <p>5 出荷条件 (1) 包装は紙箱とする。 (2) 正味1.8kg×6個(正味10.8kg)を段ボール箱に箱詰めとする。 (3) 段ボール箱の寸法は、長さ38cm×幅29cm×深さ20cmを標準とする。 (4) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(1</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>2mm以上)で「キ印」に掛ける。</p> <p>6 賞味期限 納入日以後、-18℃以下において12か月を有するものとする。</p>	
4-2	<p>(冷) むきやりいか刺身用 ML8905-401-22699</p>	KG	<p>1 種類 ヤリイカとする。</p> <p>2 品質 むき身、正味5Kg中に11本~20本又は正味2Kg中に6本~20本、若しくは正味1Kg中に3本~10本とする。</p> <p>3 加工法 (1) 新鮮なヤリイカの皮、内臓を取り除いた、むき身とする。 (2) 鮮度を落とすことなく、-40℃以下で急速凍結したもの。</p> <p>4 産地等 別に指定する。</p> <p>5 出荷条件 (1) 包装はポリエチレン袋とし、1箱10Kg詰めとする。 (2) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(12mm以上)で「キ印」に掛ける。</p>	
4-3	<p>(冷) 貝柱生食用 ML8905-401-22539</p>	KG	<p>1 種類 北海道産の一般市販品で、イタヤ貝科のほたて貝(貝柱)とする。</p> <p>2 品質 (1) ほたて貝(貝柱)とする。 (2) 正味1Kgで個数は、31~35個(Sサイズ)とする。</p> <p>3 加工法 新鮮なほたて貝柱(生食用)を-40℃以下で急速凍結し1Kg包装とする。ほたて貝の持つ、旨味、色等を損なわないように凍結したもの。</p> <p>4 加工年度等 別途指定する。</p> <p>5 出荷条件 (1) 正味1Kg袋詰のインナーケース入り(10Kg)の段ボール箱詰とする。 (2) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(12mm以上)で「キ印」に掛ける。</p>	
4-4	<p>(冷) 生タラバガニ ML8905-401-22769</p>	KG	<p>1 種類 アラスカ産又はロシア産「タラバガニ科」のタラバガニとする。</p> <p>2 品質 サイズは5Lとする。甲羅、エラを取り除いたセクション(肩と足のみ)とし、3kgで3セクション以下とする。</p> <p>3 加工法 新鮮で身詰まりがよく、甘味の強い、生たらばがにの甲羅とエラを素早く取除き、-40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			4 加工年度等 別途指定する。 5 出荷条件 (1) 包装は3Kgポリエチレン袋入りとし、更にダンボール箱詰とする。 (2) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(12mm以上)で「キ印」に掛ける。	
4 - 5	(冷) 紅鮭スモーク ML8905-401-22969	KG	1 種類 トラウトサーモンとする。 2 品質 (1) 新鮮で色が良く、脂肪がのったトラウトサーモンのコールドスモーク。 (2) 無添加・無着色であるもの。 (3) 塩分濃度3%のもの。 3 加工法 (1) 骨、皮、カマを取り、身くずれしないようスライス加工されたもの。 (2) 1切の寸法は70~100×35×3.5mmを標準とし、500gごと真空パック包装する。 (3) 堅木(ヒッコリー)のチップを使用し、燻製したもの。 4 出荷条件 (1) 500gパック×10×2を段ボール箱詰め(約10kg)とする。 (2) 箱の寸法は、長さ65cm×幅30cm×深さ20cmを標準とする。 (3) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(12mm以上)で「キ印」に掛ける。 (4) 製品の包装は、再生利用の容易さ又は焼却処理等、環境への負担軽減に配慮されているものであること。 5 賞味期限 納入日以後、-18℃以下において6か月を有するものとする。 6 産地等 別に指定する。 7 銘柄 別途指定する。	
4 - 6	(冷) うなぎ蒲焼 B ML8905-401-30249	E A	1 種類 ウナギ科の「ウナギ」とする。 2 品質 (1) 市販上級品の国内産であること。 (2) 背開きし、背骨、頭を除いたもの。 (3) 調味液がよく浸透したもの。 (4) 焼き上がりが良好なもの。 (5) 風味良好なもの。 3 加工法 (1) 使用原鰻は、3Pサイズ(330g~340g)の鰻とする。 (2) 1本蒲焼を65~70gのサイズに3つ切り	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>にする。</p> <p>(3) 頭を取り除きタレを付けて焼き上げたもの。</p> <p>(4) -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。</p> <p>4 出荷条件</p> <p>(1) 包装は一切れごとポリエチレン袋に真空包装する。</p> <p>(2) 1箱5kg、25匹分(蒲焼頭部分25枚胴部分25枚、尾部分25枚)とする。1箱ごと包装数量分のタレを入れる。</p> <p>(3) タレは10cc、ポリエチレンのラミネート袋に入れる。</p> <p>(4) 納入する製品は、契約日以降に製造加工されたものとする。</p> <p>(5) 梱包は段ボール箱詰とし「キ印」を掛ける。</p> <p>(6) 段ボール箱の寸法は、長さ45cm×幅38cm×深さ12cmを標準とする。</p> <p>5 銘柄 別途指定する。</p>	
4 - 7	(冷) 下ごしらえ 尾付むきえび ML8905-401-27899	PK	<p>1 種類 ブラックタイガーとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 正常な風味、においを保持し凍結やけがなく異物の付着がないものとする。</p> <p>(2) 1匹の正味重量を25g以上(13/15サイズ)とする。</p> <p>(3) 添加物のないものとする。</p> <p>3 加工法 次の手順により加工したものとする。 除頭→殻むき→尾節の殻むき→背ワタとり→筋きり→伸ばし→配列→真空パック→凍結</p> <p>4 出荷条件</p> <p>(1) 包装は、紙箱とする。</p> <p>(2) 1PK約10~15尾入り(1PK370g以上)を箱詰めしたものとする。</p> <p>(3) 製品の包装は、再生利用の容易さ又は焼却処理等、環境への負担軽減に配慮されて</p> <p>5 銘柄 別途指定する。</p>	
4 - 8	(冷) いか、刺身 用、紋甲いか ML8905-401-25869	KG	<p>1 種類 「紋甲いか」とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 市販上級品であること。</p> <p>(2) 正常な風味、においを保持したもの。</p> <p>(3) 凍結やけがないもの。</p> <p>(4) 異物の付着がないもの。</p> <p>3 加工法</p> <p>(1) 足、骨、内臓及び皮を取り除いた、刺身用のものとする。</p> <p>(2) -40℃以下で凍結された急速冷凍品であること。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			<p>4 出荷条件</p> <p>(1) 包装はポリエチレン袋に正味1Kg（2～4尾）詰めとする。</p> <p>(2) 1Kgごとポリエチレン包装し、1箱8kg又は10kg梱包とする。</p> <p>(3) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛ける。</p> <p>(4) 納入する製品は、契約日以降に製造加工されたものとする。</p> <p>5 銘 柄 別途指定する。</p>	



## 6 生糧品の分類

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考	
肉類	牛肉	1 - 0	牛, 豚, 鶏肉類共通規格			
		1 - 1	牛挽肉	KG		
		1 - 2	合挽肉	KG		
		1 - 3	牛すじ肉	KG		
		1 - 4	冷, 牛カルビ (焼肉用)	PK		
		1 - 5	冷, 牛もつカット	BG	変更	
		1 - 6	牛肉こま切れ	KG		
		1 - 7	冷, 牛肉味付け煮	PK		
	豚肉	2 - 1	豚肉 (中)	KG		
		2 - 2	冷, 豚バラ肉	KG		
		2 - 3	豚上切	KG	追加	
	鶏肉	3 - 1	鶏ささみ	KG		
		3 - 2	鶏ひき肉	KG		
		3 - 3	冷, 蒸し鶏	PK		
		3 - 4	冷, 合鴨スモーク	PK		
	肉加工品	4 - 0	肉加工品共通規格			
		4 - 1	ロースハム	KG		
		4 - 2	プレスハム	KG		
		4 - 3	ポークウインナー	KG		
		4 - 4	ベーコン	KG		
		4 - 5	焼豚	KG		
		4 - 6	冷, 合鴨パストラミ	BG		
	魚介類	鮮魚	5-0-1	魚肉類一般規格		
			5-0-2	鮮魚肉一般規格		
			5 - 1	はまち	KG	
		冷凍魚	6 - 0	冷凍魚肉一般規格		
			6 - 1	冷, 赤魚切身	EA	
6 - 2			冷, サーモン	KG		
6 - 3			冷, さば切身	EA		
6 - 4			冷, しめさば	PK	変更	
6 - 5			冷, さんま (R)	KG	変更	
6 - 6			冷, まぐろ	KG		
6 - 7			冷, たら切身	EA		
6 - 8			冷, 銀ダラ切身照焼きタレ漬	EA		
6 - 9			冷, かつおたたき	KG		
6 - 10			冷, からすかれい切身	EA	変更	
6 - 11			冷, トラウトサーモン切身	EA		
6 - 12			冷, 銀鮭切身	EA		
6 - 13			冷, 銀宝切身	EA		
6 - 14			冷, ぶり切身	EA		
6 - 15			冷, はまち粕漬	EA		
6 - 16			冷, 沖ブリ切身	EA	変更	
6 - 17	冷, 太刀魚切身	EA				
6 - 18	冷, 鱈切身	EA				
6 - 19	冷, するめいか	KG				

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考
		6 - 20	冷, あさり	PK	
		6 - 21	しじみ	PK	
		6 - 22	はまぐり	PK	
		6 - 23	冷, むきえび	PK	
		6 - 24	冷, むきえび(大)	KG	変更
		6 - 25	冷, 甘えび	PK	変更
		6 - 26	冷, 鳥貝	PK	変更
		6 - 27	冷, シーフードミックス	PK	
		6 - 28	冷, 青ヒラス切身	EA	
		6 - 29	冷, 銀タラ味噌漬	EA	変更
		6 - 30	冷, 鱈味噌漬	EA	
		6 - 31	冷, シルバー味噌漬	EA	
		6 - 32	冷, むきアサリ	PK	
		6 - 33	冷, 有頭海老	BX	
		6 - 34	冷, いか短冊	PK	
		6 - 35	冷, ボイルたこ(足)	PK	
	塩魚	7 - 1	冷, 塩さば(SD)	KG	
		7 - 2	ちりめんじゃこ	KG	変更
		7 - 3	冷, 味付数の子	PK	変更
		7 - 4	たらこ	KG	
		7 - 5	冷, イクラ	BX	変更
		7 - 6	辛子明太子	KG	
		7 - 7	冷, ほっけみりん干し	EA	変更
		7 - 8	子持ししゃも	PK	
		7 - 9	鮭フレーク	BT	
	乾魚	8 - 1	煮干	PK	
	練製品	9 - 0	練製品類共通規格		
		9 - 1	かまぼこ	EA	
		9 - 2	竹輪	KG	
		9 - 3	さつま揚げ	KG	
		9 - 4	棒天	KG	
		9 - 5	冷, カニ風味かまぼこ	PK	
		9 - 6	冷, なると巻き	EA	
		9 - 7	かまぼこ(日の出)	EA	変更
		9 - 8	冷, 伊達巻き	EA	
野菜類	生野菜	10 - 0	生(冷凍)野菜, 果物共通規格		
		10 - 1	馬鈴薯	KG	
		10 - 2	甘薯	KG	
		10 - 3	長芋	KG	
		10 - 4	みつば	KG	
		10 - 5	青じそ	PK	
		10 - 6	パセリ	KG	
		10 - 7	ブロッコリー	KG	
		10 - 8	チンゲン菜	KG	
		10 - 9	しし唐辛子	PK	

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考	
		10 - 10	万願寺甘とう	KG	変更	
		10 - 11	人 参	KG		
		10 - 12	ピーマン	KG		
		10 - 13	パプリカ	KG		
		10 - 14	かぼちゃ	KG		
		10 - 15	に ら	KG		
		10 - 16	春 菊	KG		
		10 - 17	生アスパラ	BD		
		10 - 18	ほうれん草	KG		
		10 - 19	大 根	KG		
		10 - 20	れんこん	KG		
		10 - 21	白 菜	KG		
		10 - 22	きゃべつ	KG		
		10 - 23	紫きゃべつ	KG		
		10 - 24	長ねぎ	KG		
		10 - 25	白ねぎ	KG		
		10 - 26	セロリ	KG		
		10 - 27	レタス	KG		
		10 - 28	サニーレタス	KG		
		10 - 29	水 菜	KG		
		10 - 30	玉ねぎ	KG		
		10 - 31	か ぶ	KG		
		10 - 32	たけのこ	KG		
		10 - 33	茄 子	KG		
		10 - 34	もやし	KG		
		10 - 35	ごぼう	KG		
		10 - 36	オクラ	KG		
		10 - 37	胡 瓜	KG		
		10 - 38	みょうが	KG		
		10 - 39	貝割大根	KG		
		10 - 40	土生姜	KG		
		10 - 41	にんにく	KG		
		10 - 42	むきえんどう	KG		
		10 - 43	トマト	KG		
		10 - 44	プチトマト	KG		
		10 - 45	にがうり	KG		
		10 - 46	むきメークイン 国産	KG		
		10 - 47	むき玉ねぎ 国産	KG		
		10 - 48	えびいも	KG		
		10 - 49	小松菜	KG		
きのこ類	きのこ	11 - 1	生椎茸	KG		
		11 - 2	えのき茸	KG		
		11 - 3	本しめじ	KG		
		11 - 4	エリンギ	KG		
		11 - 5	舞 茸	KG		

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考	
	きのこ加工品	12 - 1	国産きくらげ (カット)	PK		
果物類	果物	13 - 1	みかん	KG		
		13 - 2	オレンジ	KG		
		13 - 3	レモン	KG		
		13 - 4	ゆず	KG		
		13 - 5	バナナ	KG		
		13 - 6	りんご	KG		
		13 - 7	キウイフルーツ	KG		
		13 - 8	パイナップル	KG		
		13 - 9	ぶどう	KG		
		13 - 10	巨峰	KG		変更
		13 - 11	梨	KG		
		13 - 12	柿	KG		
		13 - 13	桃	KG		
		13 - 14	ネット系メロン	KG		変更
		13 - 15	いちご	KG		
		13 - 16	すいか	KG		
		13 - 17	グレープフルーツ	KG		
		13 - 18	アボカド	KG		
		13 - 19	さくらんぼ	KG		
		果実加工品	14 - 1	冷, マンゴーチャンク	PK	変更
	14 - 2		冷, パイナップルチャンク	PK	変更	
	14 - 3		冷凍黄桃	EA		
	14 - 4		冷凍りんご	EA		
野菜加工品類	野菜加工品	15 - 1	冷, フレンチポテト	PK		
		15 - 2	冷, 里芋	PK		
		15 - 3	冷, とろろ芋	PK		
		15 - 4	冷, ほうれん草	PK		
		15 - 5	冷, グリーンアスパラ	KG		変更
		15 - 6	冷, ミックスベジタブル	PK		
		15 - 7	冷, にんにくの芽 (カット)	PK		
		15 - 8	冷, 千切りごぼう	PK		
		15 - 9	冷, カリフォルニアミックス	PK		
		15 - 10	冷, オクラスライス	PK		
		15 - 11	冷, ブロッコリー	PK		
		15 - 12	和風野菜ミックス	PK		
		15 - 13	冷, 塩あじえだ豆	PK		
		15 - 14	冷凍緑野菜	PK		
		15 - 15	冷凍野菜 (A)	PK		
		15 - 16	冷凍野菜 (B)	PK		
		15 - 17	冷凍野菜 (C)	PK		
		15 - 18	冷, コーン	PK		
		15 - 19	冷, しめじ	PK		
		15 - 20	冷, いんげん (カット)	PK		

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考	
		15 - 21	冷, 千切りたけのこ	PK		
		15 - 22	冷, 乱切りレンコン	PK		
		15 - 23	冷, 国産ゴーヤスライス	PK		
		15 - 24	冷, こまつ菜 (カット)	PK		
		15 - 25	冷, にら (カット)	PK		
		15 - 26	唐がらし (輪切り)	BG		
		15 - 27	乾燥パセリ	EA		
		芋類加工品	16 - 1	こんにやく		PK
			16 - 2	糸こんにやく		PK
			16 - 3	玉こんにやく		PK
豆類	豆加工品	17 - 1	豆腐パック	EA		
		17 - 2	焼豆腐パック	EA		
		17 - 3	袋入豆腐	EA		
		17 - 4	油揚	KG		
		17 - 5	厚揚	KG		
		17 - 6	冷, ミニがんも	PK		
		17 - 7	納豆 (パック)	EA		
		17 - 8	冷, 納豆	PK		
		17 - 9	豆乳	EA		
		17 - 10	高野豆腐	BG		
		17 - 11	冷, 刻み油揚	PK		変更
		17 - 12	冷, 豆腐サイコロカット	EA		
		17 - 13	水煮大豆	PK		
		17 - 14	雑穀・豆MIX	PK		追加
味噌類	味噌類	18 - 1	みそ小白	EA		
		18 - 2	みそ小赤	EA		
		18 - 3	赤だしみそ	EA		
		18 - 4	減塩 みそ小赤	EA		
種実類	種実類	19 - 1	炒り胡麻 (白)	BG		
		19 - 2	炒り胡麻 (黒)	BG		
		19 - 3	冷凍むき栗	KG		変更
藻類	海藻加工品	20 - 1	とろろ昆布	BG		
		20 - 2	青海苔	EA		
		20 - 3	味付のり	PK		
		20 - 4	刻み海苔	EA		
		20 - 5	乾のり	BG		
		20 - 6	塩昆布	PK		追加
穀類	パン類	21 - 1	食パン	EA	変更	
		21 - 2	パン (A) ~ (D)	EA	変更	
		21 - 3	LLパン (A) ・ (B)	BX		
麵類	麵類	22 - 1	冷, うどん	EA		
		22 - 2	冷, そば	EA		
		22 - 3	冷, 茶そば	EA		

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考	
		22 - 4	冷, 中華そば	E A	変更	
		22 - 5	皿うどん	B X		
	米加工品類	23 - 1	丸もち	B G		
		23 - 2	おかゆ (レトルト)	P K		
菓子類	菓子類	24 - 1	冷, ケーキ(A)	E A		
		24 - 2	冷, ケーキ(B)	B G		
		24 - 3	ゼリー	P K		
		24 - 4	コーヒーゼリー	P K		
		24 - 5	かしわもち	P K		
		24 - 6	さくらもち	P K		
		24 - 7	花見だんご	P K		
		24 - 8	アイスクリーム シューアイス	E A		
		24 - 9	冷, ごま団子	P K		
		24 - 10	デザートベース	P K		
		24 - 11	冷, 和菓子 (A) あん	P K		
		24 - 12	冷, 和菓子 (B) きなこ	P K		
		24 - 13	あんまん	B G		変更
		24 - 14	肉まん	B G		変更
		24 - 15	プリン	P K		変更
卵類	鶏卵	25 - 1	鶏卵	K G		
	卵加工品	26 - 1	玉子とうふ	E A		
		26 - 2	茶碗蒸し	E A		
		26 - 3	冷, 玉子焼	E A		
		26 - 4	冷, オムレツ	E A		
		26 - 5	冷, 錦糸玉子	P K		
		26 - 6	冷, 目玉焼き	P K		
		26 - 7	冷凍液卵	P K		追加
乳類	乳類	27 - 1	L L牛乳 (L)	E A		
		27 - 2	L L牛乳 (S)	E A		
	乳製品	28 - 1	L Lコーヒー牛乳	E A		
		28 - 2	乳酸菌飲料 (A)	E A		
		28 - 3	乳酸菌飲料 (B)	E A		
		28 - 4	乳酸菌飲料 (D)	E A		
		28 - 5	ヨーグルト	P K		変更
		28 - 6	ヨーグルト (L)	E A		変更
		28 - 7	スライスチーズ	E A		
		28 - 8	シュレッドチーズ	P K		
		28 - 9	生クリーム	E A		
		28 - 10	パルメザンチーズ	B T		
28 - 11	濃縮乳酸飲料	B T				
果実加工品類	飲料	29 - 1	果汁飲料 (パック)	E A		
		29 - 2	野菜ジュース (パック)	E A		
漬物、佃煮類	漬物、佃煮類	30 - 0	漬物, 佃煮類共通規格			
		30 - 1	沢庵一本漬	E A		

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考
		30 - 2	白菜漬	PK	
		30 - 3	高菜風味	PK	
		30 - 4	茄子漬	PK	
		30 - 5	野沢菜漬	PK	
		30 - 6	壬生菜漬	PK	
		30 - 7	梅干	PK	
		30 - 8	キムチ	PK	
		30 - 9	らっきょう漬	PK	
		30 - 10	紅生姜	PK	
		30 - 11	福神漬	PK	
		30 - 12	しば漬	PK	
		30 - 13	九ちゃん漬	PK	
		30 - 14	五目ぜんまい	PK	
		30 - 15	ザーサイ	PK	
		30 - 16	山菜あさり	PK	
		30 - 17	万里風味	PK	
		30 - 18	ふきの油いため	PK	変更
		30 - 19	中華くらげ	PK	
		30 - 20	いかなご佃煮	PK	
		30 - 21	田作り	PK	
		30 - 22	昆布佃煮	PK	
		30 - 23	一口昆布巻き	PK	変更
		30 - 24	いかの塩辛	PK	変更
		30 - 25	金時煮豆	PK	
		30 - 26	大豆煮豆	PK	
		30 - 27	黒豆煮豆	PK	
		30 - 28	冷, 栗きんとん	PK	
		30 - 29	健康煮	PK	
		30 - 30	いか三升漬	PK	
		30 - 31	たこわさび	PK	
		30 - 32	しその実わかめ	PK	
		30 - 33	つぼ漬	PK	
		30 - 34	たたきごぼう	PK	
		30 - 35	きくらげ春雨	PK	
		30 - 36	山椒ちりめん	PK	
		30 - 37	金ごま角煮	PK	
		30 - 38	ホタテチャンジャ	PK	
		30 - 39	くきわかめ	PK	
		30 - 40	とり肉金平	PK	
調理食品類	冷凍食品	31 - 0	調理冷凍食品共通規格		
		31 - 1	冷, ぎょうざ	PK	
		31 - 2	冷, しゅうまい	PK	
		31 - 3	冷, 肉入りワンタン	PK	
		31 - 4	冷, いか団子	PK	
		31 - 5	冷, コロッケ	EA	変更
		31 - 6	冷, ささみチーズフライ	EA	
		31 - 7	冷, 揚ミートボール	PK	



大分類	小分類	番号	品名	単位	備考
		31 - 8	冷, メンチカツ	EA	
		31 - 9	冷, ロールキャベツ	EA	
		31 - 10	冷, ハンバーグ	EA	
		31 - 11	冷, ハンバーグ(大)	EA	
		31 - 12	冷, グラタン	EA	
		31 - 13	冷, かき揚げ	EA	
		31 - 14	冷, 春巻	EA	
		31 - 15	冷, 串かつ	EA	
		31 - 16	冷, 鶏ねぎま串	EA	
		31 - 17	冷, 焼き鳥串	PK	
		31 - 18	冷, 鶏唐揚	PK	
		31 - 19	冷, 豚唐揚	PK	
		31 - 20	冷, さば竜田揚げ	EA	
		31 - 21	冷, 鮭チーズフライ	EA	
		31 - 22	冷, あじフライ	EA	
		31 - 23	冷, 帆立フライ	EA	
		31 - 24	冷, エビカツ	EA	
		31 - 25	冷, いか天ぷら	EA	
		31 - 26	冷, シルバー煮付	PK	
		31 - 27	冷, ぶり照り焼	PK	
		31 - 28	冷, たこ焼	PK	
		31 - 29	冷, もち入巾着	EA	変更
		31 - 30	冷, 炭火若鶏きじ焼(塩)	PK	
		31 - 31	冷, ピザ	EA	
		31 - 32	冷, 調理焼きそば	PK	
		31 - 33	冷, 調理焼きうどん	PK	
		31 - 34	五目炒飯	PK	
		31 - 35	チキンライス	PK	
		31 - 36	冷, さば塩焼	PK	変更
		31 - 37	冷, 茄子はさみ揚	EA	
		31 - 38	冷, れんこんはさみ揚	EA	
		31 - 39	冷, クリーミーコロケ	EA	
		31 - 40	冷, カニ爪フライ	EA	
		31 - 41	冷, ハムカツ	EA	
		31 - 42	冷, 骨なしフライドチキン	PK	
		31 - 43	冷, ロースカツ	EA	
		31 - 44	冷, 白身魚フライ	EA	追加
調理食品類	弁当食	32 - 1	弁当(A)(E)～(G) (L)～(Q)	EA	
	惣菜	33 - 1	そうざい(A)～(F)	PK	
	調理済み 流通食品	34 - 1	具だくさんスープ(トマト)	PK	追加
		34 - 2	具だくさんスープ(クリーム)	PK	追加
調味食品類	ドレッシング	35 - 1	ドレッシング(A)～(D)	BT	
		35 - 2	ドレッシング	PK	
		35 - 3	マヨネーズ	PK	
		35 - 4	タルタルソース	PK	

大分類	小分類	番号	品名	単位	備考
		35 - 5	ジャムマーガリン	BX	
	スープ	36 - 1	ラーメンスープ (A) ~ (C)	PK	
		36 - 2	スープストック	PK	
	調味料	37 - 1	麻婆豆腐の素	PK	
		37 - 2	中華合調味料 (A) ~ (D)	BT	
		37 - 3	ラー油	BT	
		37 - 4	こしょう (卓上)	BT	
		37 - 5	柚子こしょう	EA	
		37 - 6	粉さんしょう (卓上)	BT	
		37 - 7	七味 (卓上)	BT	
		37 - 8	おろし生しょうが	EA	
		37 - 9	生みじん切りにんにく	BT	
		37 - 10	生おろしわさび	EA	
		37 - 11	ローリエ	BG	
		37 - 12	調味料(A)~(I)	PK	
		37 - 13	冷めんだし (中華)	EA	

## 7 生糧品の規格

番号	品名	単位	規格	備考
1 - 0	牛, 豚, 鶏肉類共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 和牛肉及び豚肉は、生体検査合格品とする。</p> <p>(2) 牛肉及び豚肉は、すべて食品、添加物規格基準に基づき、処理したもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、食鶏取引規格を適用。</p> <p>(4) 牛肉、豚肉は、牛、豚枝肉取引規格及び牛豚部分肉取引規格を適用。</p> <p>2 肉質</p> <p>(1) 牛肉は鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いもの。脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良いもの。特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥、冷凍焼け及び異物の混入が認められないもの。</p> <p>(2) 豚肉は、淡灰紅色で、きめが細かく締まりの良いもの。脂肪は、白色で光沢が良く粘りがあるもの。特有の香りを有し、異色、冷凍焼け、異臭乾燥及び異物の混入が認められないもの。フケ豚、水豚を除いたもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし、食鶏取引規格A級</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品は、各品と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℃以下にさ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、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で食品、添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰としたもの。</p> <p>(3) 冷凍品の品名、梱包、単位等は、その都度指定</p> <p>4 その他</p> <p>納入に際しては、保冷設備の施された車両等によるものとする。</p>	
1 - 1	牛挽肉	KG	<p>1 種類</p> <p>牛枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。</p> <p>2 加工法</p> <p>膜質、じん帯等を取り除いてひき肉とする。</p> <p>3 品質</p> <p>(1) 部位は「すね肉」、「外もも」、「いちぼ」以上のもの。</p> <p>(2) 脂肪の含有率は15%以下とする。</p> <p>4 包装等</p> <p>1塊の重量を1kgとし、ポリエチレン袋入りとする。</p>	
1 - 2	合挽肉	KG	<p>1 種類</p> <p>牛豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。</p> <p>2 品質</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			(1) 混合比：牛肉70%以上 豚肉30%以下 脂肪含有量15%以下 (2) よく混合されバサバサせず、異物混入が認められないもの。 (3) 異味異臭のないもの。 (4) 形態は、1回挽き（粗挽き）とし、2回挽きの場合は、別途指示する。 3 包装等 1塊の重量を1kgとし、ポリエチレン袋入りとする。	
1-3	牛すじ肉	KG	1 種類 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの、又は同等以上の輸入肉とする。 2 品質 (1) ボイル済みのもの。 (2) 赤身肉が適度についてアキレスけん。 3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するものとする。 4 産地等 別に指定する。	
1-4	冷、牛カルビ（焼肉用）	PK	1 種類 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 2 品質 (1) 牛部分肉取引規格の等級「3」以上のものとする。 (2) 部位は「バラ」, 「うで」50%ずつとする。 (3) 不随脂肪は10%（重量比）を標準とする。 (4) 焼肉用にカットしたもの。（厚さ5mm程度） 3 包装等 1PK500g入りとし、ポリエチレン袋入りとする。 4 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するものとする。	
1-5	冷、牛もつカット	BG	1 種類 国産牛「大腸」とする。 2 品質 (1) ボイル済みのもの。 (2) 鮮度良好な市販品（国内製造加工） 3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するものとする。	
1-6	牛肉こま切れ	KG	1 種類 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 2 品質 (1) 牛部分肉取引規格の等級「3」以上のものとする。 (2) 部位は「バラ」、「もも」、「うで」とし、	

番号	品名	単位	規格	備考
			膜質、じん帯等を取り除いたものとする。 (3) 脂肪含有量30%以下を標準とする。 (4) 厚さ3mm以内にカットしたものを標準とする。 (5) 国内加工 3 包装等 1kg 毎ポリエチレン袋詰とする。	
1-7	冷, 牛肉味付け煮	PK	1 種類 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 2 品質 (1) 醤油、砂糖等で味付けしたもの。 (2) ボイル調理可能なもの。 3 包装等 1PK=500g 入り真空パック詰とする。 4 賞味期限 納入日以後2か月以上を有するものとする。	
2-1	豚肉(中)	KG	1 種類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上の部分肉を使用したものとする。 2 品質 (1) 部位は「もも」とする。 (2) 色は鮮明な薄いピンク色のもの。 (3) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。 (4) 異臭のないもの。 3 加工法 (1) 厚さ1.5~2mm標準にスライスしたものとする。 (2) 脂肪の厚さは8mm以内とする。 4 包装 1kg 毎ポリエチレン袋詰とする。	
2-2	冷, 豚バラ肉	KG	1 種類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 2 品質 (1) 部位は「ばら」とする。 (2) 色は鮮明な薄いピンク色のもの。 (3) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。 (4) 異臭のないもの。 3 加工法 スライスの場合は、別途支持する。 4 包装 1kg 毎ポリエチレン袋詰とする。	
2-3	豚上切	KG	1 種類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 2 品質 (1) 部位は「ロース」とする。 (2) 色は鮮明な薄いピンク色のもの。 (3) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。 (4) 異臭のないもの。 3 加工法 (1) 国内加工とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>(2) 1枚100gを標準とし、厚さ1cm程度にカットされたもの。</p> <p>(3) 脂肪の厚さは8mm以内とする。</p> <p>4 包装 1kg 毎ポリエチレン袋詰とする。</p>	
3-1	鶏ささみ	KG	<p>1 種類 食鶏取引規格の副品目のうち、「ささ身」とする。</p> <p>2 品質 (1) 色は鮮明な薄いピンク色のもの。 (2) 特有の光沢を有し、弾力性があるもの。 (3) 異臭のないもの。</p> <p>3 加工法 1本25g以上とする。</p> <p>4 包装 1kg 毎ポリエチレン袋詰とする。</p>	
3-2	鶏ひき肉	KG	<p>1 種類 食鶏取引規格の正肉むね「Ⅲ型」の挽肉</p> <p>2 品質 (1) 鮮度良好な市販品（国内製造加工のもの） (2) 脂肪の含有量は20%以下とする。</p> <p>3 包装等 1塊の重量を1kgとし、ポリエチレン袋入りとする。</p>	
3-3	冷、蒸し鶏	PK	<p>1 品質 (1) 鮮度良好な鶏むね肉をあっさりした塩味で蒸しあげ、ほぐし身にしたもの。</p> <p>2 包装等 1PK=500g入り真空パック詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するものとする。</p>	
3-4	冷、合鴨スモーク	PK	<p>1 品質 鮮度良好、脂ののった合鴨肉をスモークしたもの。</p> <p>2 包装等 1PK=1kg入り真空パック詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するものとする。</p>	
4-0	肉加工品共通規格		<p>1 品質 (1) ハム、ソーセージ、ベーコン、ポークウインナーはJAS合格品とする。 (2) 外観、色沢、香味、肉質等のよいもの。 (3) 増量液等を使用していないもの。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋等の内装を使用した段ボール箱詰とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。</p>	
4-1	ロースハム	KG	<p>1 種類 豚肉の「ロース肉」を整形し塩漬、ケーシング</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>等で、包装後燻煙し、湯煮又は蒸煮したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 肉質及び結着が良好なもの。 (2) 赤肉と脂肪の割合が9：1程度のもの。</p> <p>3 加工法 (1) 1本2kgを標準とする。 (2) スライスの場合は、別途指示する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後10日以上を有するものとする。</p>	
4 - 2	プレスハム	KG	<p>1 種類 畜肉（豚肉、牛肉、馬肉、羊肉、山羊肉）の肉片を塩漬し、これに調味料、香辛料等を調合し、ケーシング等に充填後、燻煙し湯煮又は蒸煮したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 市販中級品以上のもの。 (2) チョップドハムは不可とする。</p> <p>3 加工法 (1) 1本2kgを標準とする。 (2) スライスの場合は、別途指示する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後10日以上を有するものとする。</p>	
4 - 3	ポークウインナー	KG	<p>1 種類 蓄肉、家きん若しくは家兎を塩着し、ひき肉、調味後練り合わせたものをケーシング等に充填後、くん煙し、加熱又は乾燥したもの。</p> <p>2 品質 粗引きポークとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後10日以上を有するものとする。</p>	
4 - 4	ベーコン	KG	<p>1 種類 豚の脇腹肉を整形し、塩漬後、燻製したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 形態及び燻煙の状態が良好なもの。 (2) 損傷及び汚れがないもの。 (3) 固有の色沢を有するもの。 (4) 香味良好なもの。</p> <p>3 加工法 スライスの場合は、別途指示する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後9日以上を有するものとする。</p>	
4 - 5	焼豚	KG	<p>1 種類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。</p> <p>2 品質 (1) 豚部分肉取引規格の等級「中」以上 (2) 部位は「もも」 (3) 焼き上がり良好なもの。</p>	



番号	品名	単位	規格	備考
			<p>(4) もも肉を整形し調味液に48時間以上漬け込み、オーブンで焼き上げたもの。</p> <p>3 加工法 1塊1～3kgを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後7日以上を有するものとする。</p>	
4-6	冷、合鴨パストラミ	BG	<p>1 品質 鮮度良好、脂ののった合鴨肉を使用したもの。</p> <p>2 包装等 1BG=1kg(1EA200g標準)入り、真空パック詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するものとする。</p>	
5-0-1	魚肉類一般規格		<p>1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。</p> <p>2 本項において用いる用語の定義は、次の各号に示すとおりとする。</p> <p>(1) R (ラウンド) 魚体そのままのもの。</p> <p>(2) SD (セミドレス) 開腹してして、内蔵、えらを除いたもの。</p> <p>(3) D (ドレス) 頭、内蔵、血液等を除いたもの。</p> <p>(4) F (フィレー) 三枚に卸した皮付きのもの。</p> <p>(5) 切身 (カット) 三枚又は2枚におろしたものを、指定した数量(重量)にカットしたもの。</p> <p>(6) IQF (アイキューエフ) (Individual Quick Frozen) 魚体を個別(バラバラ)に急速凍結したもの。</p>	
5-0-2	鮮魚肉一般規格		<p>1 品質</p> <p>(1) うろこ 光沢があり、堅く体に密着し、粘液を破っていないもの。</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、えら裂けがなく粘液を有さず口は堅く閉じているもの。</p> <p>(4) 肉 硬く弾力があり、骨に密着しているもの。</p> <p>(5) 臭いは固有の生臭のほか異臭、悪臭のないもの。</p> <p>(6) 大きさは一様にそろい、腹切、損傷がないもの。</p> <p>(7) 水に入れて沈むもの。</p> <p>2 梱包</p> <p>(1) 鮮度を保持するため、納入品の一割以上の砕氷を用いて納入する。(砕氷は量目外)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>(2) 納入容器は特に指示するもののほか、木箱又は発泡スチロール箱とし、少量の場合には厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰めのものとする。</p> <p>(3) 砕氷の溶けた水が箱から流出しないようにするものとする。</p>	
5-1	はまち	KG	<p>1 種類 アジ科の「ブリ」とする。</p> <p>2 品質 鮮度良好なもの。刺身用しめはまち又は氷しめカンパチ。</p> <p>3 重量 1尾4kg標準とする。</p>	
6-0	冷凍魚肉一般規格		<p>1 適用範囲 本項における冷凍魚とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ、-40℃以下の急速凍結装置により、中心温度-18℃以下の凍結状態で保持し、包装され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項に定めた鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍焼け、油焼け、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱包 (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。 (2) 一括納入される品名、梱包及び単位等はその都度指定する。 (3) グレースは量目外とする。</p> <p>4 その他 納入に際しては、保冷設備の施された車両等によるものとする。</p>	
6-1	冷、赤魚切身	EA	<p>1 種類 カサゴ科の「アカウオ」とする。</p> <p>2 品質 IQFとする。</p> <p>3 重量 1EA80gを標準とする。</p>	
6-2	冷、サーモン	KG	<p>1 種類 生食対応の鮮度の良いトラウトサーモンを使用し、皮・カマ・腹骨等を切り除いた正身を5枚卸しにしたもの。</p> <p>2 包装等 背身200~400g、腹身200~300gを標準とし、真空パック包装されたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
6-3	冷, さば切身	EA	1 種類 サバ科の「マサバ」とする。 2 品質 IQFとする。 3 重量 1EA80gを標準とする。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
6-4	冷, しめさば	PK	1 種類 サバ科の「マサバ」とする。ゴマ鯖不可 2 品質 (1) 国内産 (2) 香味、風味良好で、酸味適度なもの。 (3) 新鮮なもの。 (4) 急速冷凍されたもの。 3 包装 (1) 1枚110g標準のポリエチレン袋詰 (2) 真空パック包装されたもの。 (3) 冷凍加工年月日、製造業者名又は輸入業者名を表示する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
6-5	冷, さんま (R)	KG	1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 品質 1級品以上。IQFとする。 3 包装等 1尾110g程度で、1箱7.5kg又は1箱10kg入りを標準とする。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
6-6	冷, まぐろ	KG	1 種類 サバ科の「キハダマグロ」とする。 2 品質 (1) 刺身生食用、柵取り(160mm×60mm×25mmを標準)したものとする。 (2) 解凍後、まぐろ特有の赤身を呈したもの。 3 包装等 1本200~300gを標準とし、1本づつ真空パック包装する。	
6-7	冷, たら切身	EA	1 種類 タラ科の「スケソウダラ」又は「マダラ」とする。 2 品質 国内加工。IQFとする。 3 重量 1EA80gを標準とする。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
6 - 8	冷, 銀ダラ切身 照焼きタレ漬	E A	1 品質 国内加工 2 包装等 (1) 製造日、賞味期限表示 (2) 1 E A 8 0 g を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
6 - 9	冷, かつおたたき	K G	1 種類 サバ科の「カツオ」とする。 2 品質 (1) 焼き具合が適度なもの。 (2) 香味、風味良好なもの。 (3) 新鮮なもの。 (4) フィレを血合肉にそって二つ割りにし、骨を除いたもの。 (5) 急速冷凍されたもの。 3 包装等 1 E A 2 2 0 ~ 3 0 0 g を標準とし、真空パックされたもの。(タレ付)	
6 - 10	冷, からすかれい 切身	E A	1 種類 カレイ科の「カラスカレイ」とする。 2 品質 国内加工。I Q F とする。 3 重量 1 E A 8 0 g を標準とする。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
6 - 11	冷, トラウトサー モン切身	E A	1 種類 サケ科の「ニジマス」とする。 2 品質 国内加工。I Q F とする。 3 重量 1 E A 8 0 g を標準とする。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
6 - 12	冷, 銀鮭切身	E A	1 種類 サケ科の「ギンザケ」とする。 2 品質 国内加工。I Q F とする。 3 重量 1 E A 8 0 g を標準とする。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
6 - 13	冷, 銀宝切身	E A	1 品質 国内加工。I Q F とする。 2 包装等 (1) 製造日、賞味期限表示 (2) 1 E A 8 0 g を標準とする。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
			3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
6 - 14	冷, ぶり切身	E A	1 品 質 国内加工。I Q Fとする。 2 包装等 (1) 製造日、賞味期限表示 (2) 1 E A 8 0 gを標準とする。 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
6 - 15	冷, はまち粕漬	E A	1 品 質 国内加工 2 包装等 (1) 製造日、賞味期限表示 (2) 1 E A 8 0 gを標準とする。 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
6 - 16	冷, 沖ブリ切身	E A	1 品 質 国内加工。I Q Fとする。 2 包装等 (1) 製造日、賞味期限表示 (2) 1 E A 8 0 gを標準とする。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
6 - 17	冷, 太刀魚切身	E A	1 種 類 タチウオ科の「タチウオ」とする。 2 品 質 国内加工。I Q Fとする。 3 包装等 (1) 製造日、賞味期限表示 (2) 1 E A 8 0 gを標準とする。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
6 - 18	冷, 鱈切身	E A	1 種 類 サバ科の「サワラ」とする。 2 品 質 国内加工。I Q Fとする。 3 包装等 (1) 製造日、賞味期限表示 (2) 1 E A 8 0 gを標準とする。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
6 - 19	冷, するめいか	K G	1 種 類 スルメイカ科の「スルメイカ」とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>2 品質</p> <p>(1) IQFとする。</p> <p>(2) 傷のあるもの、サイズ不揃いのものは不可とする。</p> <p>3 包装等</p> <p>(1) 1尾150g、胴長20～25cmを標準</p> <p>(2) 1箱7.5kg詰め50尾を標準とする。</p> <p>(3) 段ボール詰とする。バラ納入の場合は、ポリエチレン袋等に入れるものとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
6 - 20	冷, あさり	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮で粒揃いのもの。</p> <p>(2) 貝殻の表面に泥等の付着していないもの。</p> <p>(3) 砂等を十分はかせたもの。</p> <p>(4) 生きたものをボイルし、貝と液汁を急速凍結したもの。ただし、液汁は貝の量の1割(重量比)以内のものとする。</p> <p>2 包装等</p> <p>500g入りでMサイズ、50粒程度の真空パック詰めとする。</p>	
6 - 21	しじみ	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮で粒揃いのもの。</p> <p>(2) 貝殻の表面に泥等の付着していないもの。</p> <p>(3) 砂等を十分はかせたもの。</p> <p>(4) 国内産, 国内加工</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1PK=200g入り。70粒程度</p> <p>(2) レトルト常温保存可能品</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
6 - 22	はまぐり	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮で粒揃いのもの。</p> <p>(2) 貝殻の表面に泥等の付着していないもの。</p> <p>(3) 砂等を十分はかせたもの。</p> <p>(4) 国内産, 国内加工</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1PK=600g入り。29粒程度</p> <p>(2) レトルト常温保存可能品</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
6 - 23	冷, むきえび	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 小えびの皮を削り取ったもの。</p> <p>(2) 十分に水洗いしたもの。</p> <p>(3) IQFとする。</p> <p>2 包装等</p> <p>1kg入り(グレースは除く)。サイズは71/90(約200～240尾)とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
6 - 24	冷, むきえび(大)	KG	<p>1 種類 クルマエビ科の「バナメイエビ」とする。</p> <p>2 品質 (1) えびの皮を削り取ったもの。 (2) 十分に水洗いしたもの。 (3) IQFとする。</p> <p>3 包装等 1kg入り(グレースは除く)。サイズは26/30(約75~95尾)とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後12か月以上を有するもの。</p>	
6 - 25	冷, 甘えび	PK	<p>1 種類 タラバエビ科の「アカエビ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 鮮度良好なもの。 (2) 国内加工 (3) 尾付き剥ぎ甘えび生食刺身、寿司用</p> <p>3 包装等 1パック30尾入り。Lサイズ。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
6 - 26	冷, 鳥貝	PK	<p>1 品質 (1) 生食刺身、寿司用 (2) ワンフローズン凍結 (3) 国内加工品</p> <p>2 包装等 1PK=12枚入(L)の市販品</p>	
6 - 27	冷, シーフード ミックス	PK	<p>1 品質 新鮮なアサリ・海老・イカを、等分に混合したもの。</p> <p>2 包装等 内容量、包装については別途指示</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
6 - 28	冷, 青ヒラス切身	EA	<p>1 種類 イボダイ科の「オキメダイ」とする。</p> <p>2 品質 国内加工。IQFとする。</p> <p>3 包装等 (1) メーカー容器入り。 (2) 1EA80gを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
6 - 29	冷, 銀タラ味噌漬	EA	<p>1 品質 国内加工</p> <p>2 包装等 (1) メーカー容器入り。 (2) 1EA80gを標準とする。</p> <p>3 銘柄</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			<p>別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
6 - 30	冷, 鱈味噌漬	E A	<p>1 品 質 国内加工</p> <p>2 包装等 (1) メーカー容器入り。 (2) 1 E A 8 0 g を標準とする。</p> <p>3 銘 柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
6 - 31	冷, シルバー味噌漬	E A	<p>1 品 質 国内加工</p> <p>2 包装等 (1) メーカー容器入り。 (2) 1 E A 8 0 g を標準とする。</p> <p>3 銘 柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
6 - 32	冷, むきアサリ	P K	<p>1 品 質 (1) 砂等を十分はかせたもの。 (2) 肉質はそれぞれ豊肥し、粒揃いのもの。 (3) スチーム機で加熱し、脱殻して急速冷凍した もの。 (4) I Q F とする。 (5) サイズはL ( 3 0 0 / 5 0 0 ) とする。</p> <p>2 重 量 1 P K = 1 k g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
6 - 33	冷, 有頭海老	B X	<p>1 種 類 オーストラリア産「オースタイガー」とする。</p> <p>2 包装等 1 B X = 1 . 5 k g ( 2 3 ~ 2 5 匹入り) を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
6 - 34	冷, いか短冊	P K	<p>1 種 類 (1) 新鮮ないかを表面は鹿の子、裏面はスリットの切込み処理をしたもの。 (2) サイズは1切れ4 c m × 0 . 8 ~ 1 . 8 c m 程度とし、I Q F とする。</p> <p>2 包装等 1 P K = 1 k g を標準とし、ポリエチレン袋入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。</p>	
6 - 35	冷, ボイルたこ (足)	P K	<p>1 種 類 マダコ科の「マダコ」とする。</p>	



番号	品名	単位	規格	備考
			<p>の切込み処理をしたもの。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 下処理をし、茹でたもの。</p> <p>(2) サイズは3-6とする。</p> <p>(3) 解凍後、生食できるものとする。</p> <p>3 包装等</p> <p>1 PK = 1 kg を標準とし、ポリエチレン袋入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後6か月以上を有するもの。</p>	
7 - 1	冷, 塩さば (SD)	KG	<p>1 品質</p> <p>酸化、冷凍ヤケの無いもの。</p> <p>2 包装等</p> <p>1尾600g程度とする。</p> <p>製造業者名又は輸入業者名表示。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後4か月以上を有するもの。</p>	
7 - 2	ちりめんじゃこ	KG	<p>1 種類</p> <p>イワシ科の「マイワシ」又は「カタクチイワシ」の稚魚とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 国内産</p> <p>(2) 大きさが揃っているもの。</p> <p>(3) 長さは2.5cm以内のもの。</p> <p>(4) きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>(5) 6分乾燥のもの。</p> <p>(6) 混じりがなく白いもの。黄色、黒色のものは不可。</p> <p>2 包装等</p> <p>製造業者名、商品名表示</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後1か月以上を有するもの。</p>	
7 - 3	冷, 味付数の子	PK	<p>1 種類</p> <p>ニシン科の「ニシン」の卵巣を塩漬にしたもの。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 折れていないもの。</p> <p>(2) 当該年度産のもの。</p> <p>(3) アメリカ産又はカナダ産</p> <p>3 包装等</p> <p>1パック500g入りの市販形態包装とする。</p> <p>4 銘柄</p> <p>別途指定する。</p> <p>5 賞味期限</p> <p>納入日以後1か月以上を有するもの。</p>	
7 - 4	たらこ	KG	<p>1 種類</p> <p>タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬にしたもの。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 身崩れのないもの。</p> <p>(2) 合成着色料不可</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			(3) 卵粒が肥大しているもの。 (4) 大きさ中位のもの。 3 銘柄 別途指定する 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
7-5	冷, イクラ	BX	1 種類 秋鮭の卵を塩蔵したもの。 2 品質 (1) 卵粒は分離して塩蔵してあるもの。 (2) 市販の上級品(等級「特特特」)とする。 (3) 昨年物(12月~新物) (4) 国内加工 3 包装 別途指示する。 4 銘柄 別途指定する。	
7-6	辛子明太子	KG	1 種類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を辛子塩漬したものとする。 2 品質 たらこの項に同じ。 3 銘柄 別途指定する 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
7-7	冷, ほっけみりん干し	EA	1 種類 アイナメ科の「ホッケ」とする。 2 品質 (1) 白ごまをふり、味醂干ししたもの。 (2) 加工業者名、賞味期限表示 (3) 国内産。国内加工 3 重量 1EA110gを標準とする。 4 銘柄 別途指定する。 5 賞味期限 納入日以後1か月以上を有するもの。	
7-8	子持ししゃも	PK	1 種類 キュウリウオ科の「シシャモ」とする。 2 品質 (1) 抱卵した雌。 (2) 乾燥適度なもの。 (3) うす塩のもの。 3 重量 1尾20g程度とする。 4 包装等 1PK6尾以下のフードパック詰めとし、 100gを標準とする。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
			5 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。(納入日から2か月以内に製造されたもの。)	
7 - 9	鮭フレーク	BT	1 品質 明太風味鮭ほぐし 2 重量等 1BT=100g 3 賞味期限 納入日以後、常温で3か月以上を有するもの。	
8 - 1	煮干	PK	1 材料及び加工法 小形の片口いわし(5cm程度)を塩水で茹でて乾燥したもの。 2 品質 (1) 大小著しく不揃いでないもの。 (2) 形状良好なもの。 (3) 腹切品の混入率が10%以内(重量比)のもの。 (4) 皮はげ、頭部の脱落したものが少ないもの。 3 重量 1PK(1kg)入り。 4 賞味期限 納入日以後冷蔵保管において3か月以上とする。	
9 - 0	練製品類共通規格		1 材 料 (1) 新鮮な白身の魚肉と良質の澱粉及び調味料。 (2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工甘味料及びその他の添加物等は食品、添加物等の規格基準による。 2 品 質 (1) 表面に鱗光、水滴がなく、「ねと」が発生していないもの。 (2) 弾力性があるもの。 (3) 香味よく、異臭、異味のないもの。 (4) 市販の上級品 (5) 異物等の混入のないもの。 3 包 装 食品、添加物等の規格基準による。	
9 - 1	かまぼこ	EA	1 品 質 (1) 澱粉の混合率は8%以下のものとする。FA、SA級の品質良好なすり身を使用。 (2) 紅白又は赤 2 重量等 板を除いた正味重量で1EA200gを標準とする。 3 包 装 (1) 内装はポリエチレン、外装はポリセロによる2重包装のもの。 (2) 製造業者名表示する。 4 その他 (1) 若狭近海地区で製造加工したものを標準。	

番号	品名	単位	規格	備考
			(2) 舞鶴蒲鉾協同組合すりみ工場で協同加工している生すりみの配合を4割以上使用したもの。 (3) 賞味期限が4日以上あるもの。	
9 - 2	竹輪	KG	1 品質 (1) 澱粉の混合率は10～15%のもの。 (2) 表面は一樣に焼けており、皮が極度にむけていないもの。 (3) 内側に不純物が付着していないもの。 2 重量 1本50～60gを標準とする。 3 その他 (1) 若狭近海地区で製造加工したものを標準。 (2) 賞味期限が納入日以後4日以上あるもの。	
9 - 3	さつま揚げ	KG	1 品質 (1) 澱粉の混合率は8～15%のもの。 (2) 上天さつま揚げ(野菜入り不可) (3) 品質のよい植物油を使用して揚げたもの。 (4) 油切りはよく行ったもの。 2 重量 1枚50gを標準とする。 3 その他 (1) 若狭近海地区で製造加工したものを標準。 (2) 賞味期限が納入日以後4日以上あるもの。	
9 - 4	棒天	KG	1 品質 (1) 澱粉の混合率は8～15%のもの。 (2) 棒天は、ごぼう(「す」の通っていない10g程度のもの。)を短冊形に切断し、その中心に納めているもの。 (3) 品質のよい植物油を使用して揚げたもの。 (4) 油切りはよく行ったもの。 2 重量 1個50gを標準とする。 3 その他 (1) 若狭近海地区で製造加工したものを標準。 (2) 賞味期限が納入日以後4日以上あるもの。	
9 - 5	冷、カニ風味かまぼこ	PK	1 品質 (1) スケソウダラのすり身を使用したもの。 (2) 風味をかかに似せたもので、表面を紅こうじからとった赤い色素で着色したもの。 2 包装等 1PK=320g以上を標準とし、真空パック包装したもの。(20本標準) 3 その他 形状等については別途指示する。 4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
9 - 6	冷、なると巻	EA	1 品質 澱粉の混合率は8%以下のものとする。 2 包装等	

番号	品名	単位	規格	備考
			1 E A 1 3 0 g 以上を真空パック包装したもの。 3 賞味期限 納入日以後 7 日以上を有するもの。	
9 - 7	かまぼこ (日の出)	E A	1 品質 (1) 特有の食感を有し、「す」の入っていないもの。 (2) チーズの入ったもの。 2 重量等 1 本 1 6 0 g ( 2 c m × 5 c m × 3 . 5 c m ) 標準とし、真空パック包装したもの。 3 賞味期限 納入日以後 7 日以上を有するもの。	
9 - 8	冷、伊達巻き	E A	1 品質 (1) 白身魚に鶏卵、砂糖等を加えたもの。 (2) 黄金色に焼きあげ、口当たりが柔らかいもの。 2 包装等 1 E A = 3 0 0 g ( 径 4 0 m m ~ 5 0 m m ) を 標準とする。 3 賞味期限 納入日以後 3 0 日以上を有するもの。	
10 - 0	生 (冷凍) 野菜, 果物共通規格		1 品質 (1) 新鮮なもので、かつ、それぞれ品種固有の形状、色沢を有していること。 (2) それぞれの等級等に定められた形等に適合し大きさが一様に揃っていること。 (3) 風味及び香味が良好であり、異臭味を認めないこと。 (4) 病害、虫害、外傷、腐敗等がないこと。 (5) とうだち、ひび割れ、す、たなおち、発芽、また割れ、抽たい等のないこと。 (6) 野菜・果物類の等級については「優」以上であること。 (7) 冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により - 1 8 ° 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 ) ~ ( 6 ) の品質を保持するもの。 2 表示 一般共通規格第 5 項による。 3 梱包 (1) 特に指定するものを除き市販の荷姿とする。 (2) 特に指示するもの以外は水洗いされ、水切りが十分になされていること。ただし、水洗いをしないものについては市場流通上除かれる土砂は除去されていること。 4 その他 (1) 冷凍品の納入に際しては、原則として保冷設備の整った車両等によること。 (2) 規格については日本農林規格に準拠する。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
10 - 1	馬鈴薯	KG	1 品 質 (1) 土砂がよく落とされた皮付きのもので、品種は男爵またはメイクインとする。 (2) 国産品 (3) 発芽していないもの。 (4) 1個120g以上のものを標準とする。	
10 - 2	甘 薯	KG	1 品 質 (1) ひげ根、茎を除去したもので、奇形のないもの。 (2) 発芽していないもの。 (3) 1個150～300gのものを標準とする。 (4) 国産品。等級「優」以上のもの	
10 - 3	長 芋	KG	1 品 質 (1) 折れ、割れ、曲がりがなく、皮付きのもの。 (2) 1本300g以上のものを標準とする。 (3) 国内産	
10 - 4	みつば	KG	1 品 質 (1) 根部の切除が適切で、葉の傷み、シミ等のないもの。 (2) 国内産	
10 - 5	青じそ	PK	1 品 質 (1) 固有の風味を有するもの。 (2) 香味良好な、若葉をつみ取ったもの。 (3) 国内産。1PK=100枚	
10 - 6	パセリ	KG	1 品 質 (1) 葉は濃緑色を呈し、刻みが小さく、密集しているもの。 (2) 葉質の柔らかい新鮮なもの。 (3) 国内産	
10 - 7	ブロッコリー	KG	1 品 質 (1) 蕾の緑色が濃く、黄色い花を除いたもの。 (2) M～2Lサイズ(0.25～0.5kg)を標準とする。 (3) 国内産	
10 - 8	チンゲン菜	KG	1 品 質 (1) 根は株下で切除したもので、水洗い後水切り十分なもの。 (2) 葉柄が扁平で幅広く、葉身とも淡緑色のもの。 (3) 国内産	
10 - 9	しし唐辛子	PK	1 品 質 (1) 国内産の、濃緑色の曲がりの少ないもの。 (2) Mサイズ(5～6cm)を標準とする。 (3) 1PK=100g程度	
10 - 10	万願寺甘とう	KG	1 品 質 国内産の、濃緑色の曲がりの少ないもの。 「優」以上	
10 - 11	人 参	KG	1 品 質 (1) 葉、茎及びひげ根を取り除き、股割れ、肌割れ等のないもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
			(2) 1本150～350gのものを標準とする。 (3) 国内産	
10-12	ピーマン	KG	1 品質 (1) 変形しておらず、濃緑色を呈した辛みが弱い、もしくはないもの。 (2) M又はLサイズ(25～45g)を標準とする。 (3) 国内産	
10-13	パプリカ	KG	1 品質 (1) 皮に光沢と張りがあり弾力性を有する果肉の厚いもの。 (2) 大きさはM又はLを標準とする。 (3) 色は三色(赤、黄、オレンジ)を標準とし、ほぼ同量ずつを混ぜるものとする。	
10-14	かぼちゃ	KG	1 品質 (1) くり南瓜の完熟したもので甘味を有するもの。 (2) 大きさはM～2Lサイズ(0.9kg以上)を標準とする。 (3) 国内産	
10-15	にら	KG	1 品質 (1) 濃緑色を呈するもので、根だちより切り取ったもの。 (2) 土及び砂等を除いたもの。 (3) 国内産	
10-16	春菊	KG	1 品質 (1) 葉の傷み、シミ等のないもので、根部分が適切に切除されているもの。 (2) 大きさについては別途指示する。 (3) 国内産	
10-17	生アスパラ	BD	1 品質 (1) 穂先の開かないもの。 (2) 肥育十分で、太さが揃っているもの。 (3) 1BD=100g、長さは20cm程度、切り口の太さ1.2cm以上のものを標準とする。 (4) 国内産	
10-18	ほうれん草	KG	1 品質 (1) 濃緑色を有し、根部及び枯葉等は除去したものの。 (2) 草丈22～30cmを標準とする。 (3) 国内産	
10-19	大根	KG	1 品質 (1) ひげ根を除き、葉は10cmまでのもので、損傷等がなく、極端な曲がりがないもの。 (2) 長さは30～40cm程度で1本800g以上のものを標準にする。 (3) 国内産	
10-20	れんこん	KG	1 品質 (1) 肉質柔軟で肌が白く、形が整っていてひげ根を除いたもの。 (2) 肉質は「す」が入ってない繊維の少ないもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
			(3) 直径5cm程度で節間15cm程度のものを標準とする。 (4) 国内産	
10-21	白菜	KG	1品質 (1) 適度に結球し、外葉、根部の切除が適切なもの。 (2) 1玉1.5KG以上のものを標準とする。 (3) 国内産	
10-22	きゃべつ	KG	1品質 (1) 適度に結球し、外葉、茎等の切除が適切なもの。 (2) 1玉1KG以上のものを標準とする。 (3) 国内産	
10-23	紫きゃべつ	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。 (3) 大きさはM~2Lサイズを標準とする。 (4) 国内産	
10-24	長ねぎ	KG	1品質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいもの。 (2) 長さ40cm以上のものを標準とする。 (3) 国内産	
10-25	白ねぎ	KG	1品質 (1) 葉先が適度に除去してあり、白色部が全体の1/3以上とする。 (2) 軟白部25cm程度で直径1.5cm程度のものを標準とする。 (3) 国内産	
10-26	セロリ	KG	1品質 (1) 特有の香味を有し、根切り、葉切りのしてあるもので、生食に適するもの。 (2) 1株1KG以上(S~2L)のもので葉付きのものを標準とする。 (3) 国内産	
10-27	レタス	KG	1品質 (1) 適度に結球し、葉部は淡緑色を有していて茎の切除が適切なもの。 (2) 1玉300g以上(M~2L)のものを標準とする。 (3) 国内産	
10-28	サニーレタス	KG	1品質 (1) 適度に葉が密集し、葉先は赤みを有していて茎の切除が適切なもの。 (2) 1株150g以上のものを標準とする。 (3) 国内産	
10-29	水菜	KG	1品質 (1) 風味良好で根部及び枯葉等は除去したもの。	



番号	品名	単位	規 格	備 考
			(2) 長さ30cm程度のもので、1束200g袋入りのものを標準とする。 (3) 国内産	
10 - 30	玉ねぎ	KG	1 品質 (1) 十分結球し、根、上茎及び葉を適切に切除したもの。 (2) 発芽しておらず、表皮の乾燥が十分なもの。 (3) 4月の初旬の納入は「ひね」とする。 (4) 大きさはL～3L（横径7cm以上1個200g以上）を標準とする。 (5) 国内産 2 梱包等 箱入りとし、ネットは不可とする。	
10 - 31	かぶ	KG	1 品質 (1) 葉、ひげ根が除いてあり、表面は水分を含んで滑らかな甘味を有するもの。 (2) 「す」及び「割れ」のないもの。 (3) 大きさについては別途指示する。 (4) 国内産	
10 - 32	たけのこ	KG	1 品質 (1) 掘りによる損傷のないもので、下部の堅い部分は除去せず水洗いしていないもので皮付きとする。 (2) 品種は、もうそう竹とする。 (3) 1本300g～2kgを標準とする。 (4) 国内産	
10 - 33	茄子	KG	1 品質 (1) 卵形系の果梗の切除が適切なもので、果皮に光沢を有しているもの。 (2) 長さ10cm以上（L～2L）のもので1本80g以上のものを標準とする。 (3) 国内産	
10 - 34	もやし	KG	1 品質 (1) きょう雑物がなく、傷み等のないもの。 (2) 発芽10cm以内のもの。 (3) 国内産の極太もやし。 2 包装 100g以上の袋入りとする。	
10 - 35	ごぼう	KG	1 品質 (1) ひげ根等の切除が適切で、葉柄は3cm以内の肉質柔軟なもの。 (2) 長さ40cm以上 径1.5cm以上のものを標準とする。 (3) 国内産	
10 - 36	オクラ	KG	1 品質 (1) 新鮮で肉質柔軟な、果実の長さ8～11cm程度のものを標準とする。 (2) 国内産 2 包装	

番号	品名	単位	規格	備考
			100g標準の市販包装とする。	
10-37	胡瓜	KG	1 品質 (1) 表皮は濃緑色を呈した曲がりの少ないもの。 (2) サイズはM又はLサイズ(80~140g)を標準とする。 (3) 曲がりは2cm以内とする。 (4) 国内産	
10-38	みょうが	KG	1 品質 (1) 香味良好なもの。 (2) 球の直径は1.5cm以上のもので、過熟、着蕾、開花のないもので、柄の長さは2cm以内とし、かたく結球したもの。 (3) 国内産	
10-39	貝割大根	KG	1 品質 (1) ひげ根のついたもの。 (2) 長さ10cm程度のものを標準とする。 2 包装 1パック70gを標準とする。	
10-40	土生姜	KG	1 品質 (1) 肥育十分で、肉質柔軟な繊維が少ないもの。 (2) 1個30g以上のものを標準とする。 (3) 国内産	
10-41	にんにく	KG	1 品質 (1) 根を除き、乾燥良好で玉締りがよく、発芽していないもの。 (2) 1個25g以上、大粒で粒の大きさがそろっているもの。 (3) 国内産	
10-42	むきえんどう	KG	1 品質 (1) 成熟度良好で柔らかいもの。 (2) 粒揃いのもの。 (3) 品種は「うすいえんどう」とする。 (4) 国内産	
10-43	トマト	KG	1 品質 (1) 赤色又は桃色種のもので、表面が生々しく弾力のある熟度70%程度のもの。 (2) S~Lサイズ(120~200g)を標準とする。 (3) 変形軽微なもの (4) 国内産 2 包装 バラ詰めは不可とする。	
10-44	プチトマト	KG	1 品質 (1) 品質、形状及び玉揃いが良く弾力のある表面で熟度70%程度のもの。 (2) 1EA10~20g(L)を標準とする。 (3) 国内産 2 包装 別途指示する。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
10 - 45	にがうり	KG	1 品 質 (1) 品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2) 長さ15～25cm程度のものを標準とする。	
10 - 46	むきメークイン 国産	KG	1 品 質 (1) 外皮がきれいに除去されたもので、品種は男爵またはメークインとする。 (2) 1個120g以上のものを標準とする。 (3) 発芽していないもの。 (4) 国内産。国内加工。 2 包装等 1PK=1kg入り真空パック詰とする。	
10 - 47	むき玉ねぎ 国産	KG	1 品 質 (1) 十分結球しているもの。 (2) 発芽しておらず、外皮がきれいに除去されたもの。 (3) 大きさはL～3L（横径7cm以上1個200g以上）を標準とする。 (4) 国内産、国内加工。 2 梱包等 箱入りとし、ネットは不可とする。	
10 - 48	えびいも	KG	1 品 質 (1) 鮮度良好な国産品 (2) 土砂等がよく落とされた皮付きのもの。	
10 - 49	小松菜	KG	1 品 質 (1) 濃緑色を有し、根部及び枯葉等は除去したもの。 (2) 草丈35cm以下を標準とする。 (3) 国内産 2 包装等 1束200gを標準とした袋入り。	
11 - 1	生椎茸	KG	1 品 質 (1) 肉厚で、形状、色沢が良好なもの。 (2) 中開きで国内産のもの。 (3) 直径4～7cm程度のものを標準とする。	
11 - 2	えのき茸	KG	1 品 質 (1) かさが小さく、軸の揃ったもの。 (2) 根部の切断が適切で色沢、形状が良好なもの。 (3) 大きさ、品種等については別途指示する。 (4) 国内産	
11 - 3	本しめじ	KG	1 品 質 (1) かさの直径が15mm以内の蕾状のもので柄の太いもの。 (2) 国内産 2 包装 別途指示する。	
11 - 4	エリンギ	KG	1 品 質 (1) 茎（柄の部分）が太く、白色で硬く傘のふちが巻き込んでないもの。 (2) 長さ10～15cm程度のものを標準とする。 (3) 国内産	

番号	品名	単位	規格	備考
			2 包装 別途指示する。	
11 - 5	舞茸	KG	1 品質 (1) かさの部分が少し濃いめの焦げ茶色で、切り口の断面が白いもの。 (2) 国内産 2 包装 別途指示する。	
12 - 1	国産きくらげ (カット)	PK	1 品質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) かび又は虫害のないもの。 (3) くず及び異種類の混入していないもの。 (4) 無農薬 (5) 2mm標準でカットしたもの 2 包装等 1 PK = 30g ポリエチレン袋詰 3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。	
13 - 1	みかん	KG	1 品質 (1) 皮が薄く、甘味十分で風味良好なもの。 (2) 国内産温州みかん (3) サイズはM、L。等級は優以上のもの。	
13 - 2	オレンジ	KG	1 品質 (1) バレンシアオレンジ及びネーブルオレンジとする。 (2) 熟度適当で、風味良好なもの。 (3) 果汁豊富で甘味十分なもの。 (4) 1個200～250gを標準とする。	
13 - 3	レモン	KG	1 品質 (1) 固有の風味を有し、香味良好なもの。 (2) 大きさについては別途指示する。	
13 - 4	ゆず	KG	1 品質 (1) 固有の芳香を持ち、適度に熟したもの。 (2) 皮の傷みが少ないもの。 (3) 大きさについては別途指示する。 (4) 国内産	
13 - 5	バナナ	KG	1 品質 (1) 熟成適当で、固有の色沢を有し、特有の香味を有するもの。 (2) 皮及び肉質に腐敗、変質がない、もしくはその兆候がないこと。 (3) 1本120g以上のものを標準とする。	
13 - 6	りんご	KG	1 品質 (1) 粒揃いで風味良好なもの。 (2) 1個250～300gを標準とする。 (3) 等級は優以上のもの。 2 種類 「ふじ」「津軽」「王林」「ジョナゴールド」「千秋」とし、その都度指示する。 3 その他、野菜・果物共通規格による。	

番号	品名	単位	規格	備考
13 - 7	キウイフルーツ	KG	1 品質 (1) 熟度十分で風味良好なもの。 (2) 1個80～100g程度のもの	
13 - 8	パイナップル	KG	1 種類 ゴールデンパインとする。 2 品質 (1) 熟成適当で、個有の香味を有し、甘味のある風味良好なもの。 (2) 1個1.7～2KGを標準とする。	
13 - 9	ぶどう	KG	1 種類 デラウェアとする。 2 品質 KG (1) 色沢良好で、実の張った粒ぞろいのもの。 (2) 表面に白い粉をふいているもの。 (3) 1房120～200gを標準とする。	
13 - 10	巨峰	KG	1 種類 巨峰とする。 2 品質 KG (1) 色沢良好で、実の張った粒ぞろいのもの。 (2) 表面に白い粉をふいているもの。 (3) 1房300gを標準とする。	
13 - 11	梨	KG	1 種類 豊水、幸水及び二十世紀とし、その都度指定 2 品質 (1) 甘味十分、果汁豊富で肉質のしまりがよいもの。 (2) 1個300gを標準とする。 (3) 国内産	
13 - 12	柿	KG	1 種類 富有柿とする。 2 品質 (1) 熟成適当で肉質に堅さのあるもの。 (2) 渋みがなく、甘味十分なもの。 (3) 1個170～200gを標準とする。 (4) 国内産	
13 - 13	桃	KG	1 種類 白桃種とする。 2 品質 (1) 熟度適当で、香味、甘味とも良好なもの。 (2) 1個250g～280g(Lサイズ)を標準とし、種類については別途指示する。 (3) 国内産	
13 - 14	ネット系メロン	KG	1 種類 ネット系露地メロン(アンデス、アールス、アムス、クインシー)とする。 2 品質 (1) 熟度十分で風味、甘味とも良好なもの。 (2) 果汁十分で変形がないもの。 (3) 1玉1KG以上(2L、3L)を標準とする。 (4) 国内産	

番号	品名	単位	規格	備考
13 - 15	いちご	KG	1 品質 (1) 粒全体が赤色を帯びたもので、熟し過ぎているもの。 (2) 甘味十分なもの。 (3) 砂等の異物の付着していないもの。 (4) 1粒10g以上を標準とする。 (5) パック詰。国内産	
13 - 16	すいか	KG	1 品質 (1) 熟度、甘味とも良好で棚落ちしていないもの。 (2) 果汁豊富で変形がないもの。 (3) M~3Lサイズ(5~9KG)を標準とする。 (4) 国内産	
13 - 17	グレープフルーツ	KG	1 品質 (1) 固有の風味を有し、香味良好なもの。 (2) 「ルビー」 (3) 1個300g以上を標準とする。	
13 - 20	アボカド	KG	1 品質 (1) 固有の風味を有し、香味良好なもの。 (2) 1個200gを標準とする。	
13 - 21	さくらんぼ	KG	1 品質 (1) 固有の風味を有し、香味良好なもの。 (2) パック入り 枝付 (3) 国内産	
14 - 1	冷, マンゴーチャ ンク	PK	1 品質 (1) 良質で、適熟した果実を使用し、皮、種等を取り除き一口大にカットされたもの。 (2) 1PK500g入りのもの。 2 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。	
14 - 2	冷, パイナップル チャック	PK	1 品質 (1) 良質で、適熟した果実を使用し、皮、種等を取り除き一口大にカットされたもの。 (2) 1PK500g入りのもの。 2 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。	
14 - 3	冷凍黄桃	EA	1 品質 (1) 良質で、適熟した果実を使用し、皮、種等を取り除かれたもの。 (2) 1個60g程度にカットされ、それぞれを包装したもの。 2 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
14 - 4	冷凍りんご	EA	1 品質 (1) 良質で、適熟した果実を使用し、皮、種等を取り除かれたもの。 (2) 1個60g程度にカットされ、それぞれを包装したもの。 2 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
15 - 1	冷, フレンチポテト	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮な材料を使用した、異臭、異味が認められないもの。</p> <p>(2) 皮をむいて芽を取り除いた大小差異のないもの。</p> <p>(3) 1 PK = 1 KG 入り。波型カット。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入日以後 3 か月以上を有するもの。</p>	
15 - 2	冷, 里芋	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 子芋を水洗いののち皮をむいたもので粒ぞろいのもの。</p> <p>(2) 1 PK = 500 g 一般市販Mサイズ。</p> <p>2 包装等</p> <p>メーカー包装品 パック毎商品名記載</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後 3 か月以上を有するもの。</p>	
15 - 3	冷, とろろ芋	PK	<p>1 品質</p> <p>良質で新鮮な大和芋をすりおろし、急速冷凍したもの。大和芋 100%</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1 PK = 500 g 入りの真空パック</p> <p>(2) パック毎商品名記載</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入日以後 3 か月以上を有するもの。</p>	
15 - 4	冷, ほうれん草	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 濃緑色を有し、茎、葉がよく育ったもので、根部及び枯葉等は除去したもの。</p> <p>(2) 約 5 cm にカットしたもの。</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1 PK = 1 KG ポリエチレン袋詰</p> <p>(2) パック毎商品名記載</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後 3 か月以上を有するもの。</p>	
15 - 5	冷, グリーンアスパラ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 良質で新鮮なグリーンアスパラガスを湯通しし、急速冷凍したもの。</p> <p>(2) クロスカットしたもの。70 mm 標準</p> <p>(3) パック毎商品名記載</p> <p>2 包装等</p> <p>パック毎商品名記載</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入日以後 3 か月以上を有するもの。</p>	
15 - 6	冷, ミックスベジタブル	PK	<p>1 品質</p> <p>グリーンピース 30、コーン 30、人参 40 を標準割合として混合したもの。</p> <p>2 包装等</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			(1) 1PK=1KGポリエチレン袋詰 (2) パック毎商品名記載 (3) IQFとする。 3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
15-7	冷, にんにくの芽 (カット)	PK	1 品質 根を除去したもので、長さ2~4cmを標準として切断したもの。 2 包装等 (1) 1PK=500gポリエチレン袋詰 (2) パック毎商品名記載 (3) IQFとする。 3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
15-8	冷, 千切りごぼう	PK	1 品質 (1) 「す」が入っていないものを使用する。 (2) へたを除去し、剥皮後千切りしあく抜きしたもの。 (3) 3mm×3mm×50mmを標準とし、大小著しく差異のないもの。 (4) ブロック又はIQFとする。 2 包装等 (1) 1PK=1KGポリエチレン袋詰 (2) パック毎商品名記載 3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
15-9	冷, カリフォルニアミックス	PK	1 品質 新鮮なブロッコリー、人参、カリフラワーを等分に混合したもの。 2 包装等 (1) 1PK=500gポリエチレン袋詰 (2) メーカー包装品 (3) IQFとする。 3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
15-10	冷, オクラスライス	PK	1 品質 (1) スライスカットされたもの。 (2) 解凍後、そのまま使用できるもの。 2 包装等 (1) 1PK=500gポリエチレン袋詰 (2) パック毎商品名記載 3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
15-11	冷, ブロッコリー	PK	1 品質 解凍後そのまま使用できるもの。 2 包装等 (1) 1PK=500gポリエチレン袋詰 (2) パック毎商品名、賞味期限記載 (3) IQFとする。	



番号	品名	単位	規 格	備 考
			3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
15 - 12	和風野菜ミックス	PK	1 品質 (1) 新鮮な里芋、人参、れんこん、筍、ごぼう、椎茸等を水煮し、等分に混合したもの。 (2) 国内加工 2 包装等 (1) 1PK=1KGポリエチレン袋詰 (2) メーカー包装品 3 賞味期限 納入日以後2か月以上を有するもの。	
15 - 13	冷、塩あじえだ豆	PK	1 品質 新鮮なうちに茹で、適度な塩味に仕上げたもの。 2 包装等 (1) 1PK=500gポリエチレン袋詰 (2) パック毎商品名、賞味期限記載 3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
15 - 14	冷凍緑野菜	PK	1 品質 自然解凍でそのまま使用できるもの。 2 包装等 1PK=500gポリエチレン袋詰 3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。	
15 - 15	冷凍野菜(A) 揚げなす	PK	1 品質 (1) カット済み、加熱済みのもの。 (2) 自然解凍でそのまま使用できるもの。 (3) IQFとする。 2 包装等 1PK=500gポリエチレン袋詰 3 賞味期限 納入日以後1か年以上を有するもの。	
15 - 16	冷凍野菜(B) 野菜ミックス	PK	1 品質 (1) カット済み、加熱済みのもの。 (2) ブッキーニ、赤パプリカ、ヤングコーン、さつまいも、れんこんをミックスしたもの。 (3) IQFとする。 2 包装等 1PK=500gポリエチレン袋詰 3 賞味期限 納入日以後10か月以上を有するもの。	
15 - 17	冷凍野菜(C) ねばねば野菜	PK	1 品質 (1) カット済みのもの。 (2) モロヘイヤとオクラをミックスしたもの。 (3) 自然解凍でそのまま使用できるもの。 2 包装等 1PK=500gポリエチレン袋詰 3 賞味期限 納入日以後10か月以上を有するもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
15 - 18	冷, コーン	PK	<p>1 品質 スーパースイート種のコーンを急速冷凍したもの。</p> <p>2 包装等 1 PK = 1 KG ポリエチレン袋詰</p> <p>3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。</p>	
15 - 19	冷, しめじ	PK	<p>1 品質 ブナシメジ特有の香り、風味を残し急速冷凍したもの。</p> <p>2 包装等 1 PK = 500 g ポリエチレン袋詰</p> <p>3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。</p>	
15 - 20	冷, いんげん (カット)	PK	<p>1 品質 (1) 筋なしいんげんで、浅緑色を呈する皮の軟らかいもので、両端を切断したもの。 (2) 径8mm~10mm、2~3cmカットを標準とする。 (3) IQFとする。</p> <p>2 包装等 (1) 1 PK = 500 g ポリエチレン袋詰 (2) パック毎商品名記載</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
15 - 21	冷, 千切りたけのこ	PK	<p>1 品質 (1) 千切りされたもの。 (2) IQFとする。</p> <p>2 包装等 1 PK = 500 g ポリエチレン袋詰</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
15 - 22	冷, 乱切りレンコン	PK	<p>1 品質 (1) 一口大にカットされたもの。 (2) IQFとする。</p> <p>2 包装等 (1) 1 PK = 500 g ポリエチレン袋詰 (2) パック毎商品名明示</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
15 - 23	冷, 国産ゴーヤスライス	PK	<p>1 品質 (1) スライスカットされたもの。 (2) IQFとする。 (3) 国内産、国内加工。</p> <p>2 包装等 (1) 1 PK = 500 g ポリエチレン袋詰 (2) パック毎商品名明示</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
15 - 24	冷, こまつ菜 (カット)	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 一口大にカットされたもの。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1PK = 500g ポリエチレン袋詰</p> <p>(2) パック毎商品名明示</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
15 - 25	冷, にら (カット)	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 4~5cmにカットされたもの。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1PK = 500g ポリエチレン袋詰</p> <p>(2) パック毎商品名明示</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
15 - 26	唐がらし (輪切り)	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) ナス科の赤唐辛子の果実を原料とし、これを輪切りにし、乾燥したものとする。</p> <p>(2) 国内加工</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1PK = 内容量20g以上を標準とする。</p> <p>(2) チャック付袋入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
15 - 27	乾燥パセリ	EA	<p>1 品質</p> <p>鮮度良好なパセリを原料とし、乾燥したものとする。</p> <p>2 包装等</p> <p>1CN = 16g以上を標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後6か月以上を有するもの。</p>	
16 - 1	こんにやく	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 国内産の良質なこんにやく芋を使用したもの。</p> <p>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していない</p> <p>(3) こんにやくについては形状を長方形、糸こんにやくについては形状を糸状とする。</p>	
16 - 2	糸こんにやく	PK	<p>2 包装等</p> <p>(1) 1PK = 固形量200g、保持水125ml以下を標準とする。</p> <p>(2) メーカー包装されたもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後2か月以上を有するもの。</p>	
16 - 3	玉こんにやく	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 国内産の良質なこんにやく芋を使用したもの。</p> <p>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していない</p> <p>(3) 一口大の大きさになっているもの</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1PK = 固形量200gを標準とする。</p> <p>(2) メーカー包装されたもの。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			3 賞味期限 納入日以後2か月以上を有するもの。	
17 - 1	豆腐パック	E A	1 品 質 (1) 上級の大豆を使用したもので、異味、異臭がなく、形がくずれていないもの。 (2) 出来上がり後、1時間以上冷却のもの。 (3) 歩留まりは、大豆1kgに対し、製品3kgを標準とする。 (4) 1EA=正味500gを標準とする。 (5) 充てんとうふ不可 2 包 装 容器は水漏れしない衛生的なもので、製品の型くずれが起これないようにしたもの。 3 消費期限 納品時、冷蔵保存で消費期限まで3日以上有するものとする。	
17 - 2	焼豆腐パック	E A	1 品 質 (1) 「豆腐」と同等の品質のものの水分を30%程度絞り、その両面を上品に焼き上げたもの。 (2) 1EA=正味500gを標準とする。 2 包 装 容器は水漏れしない衛生的なもので、製品の型くずれが起これないようにしたもの。 3 消費期限 納品時、冷蔵保存で消費期限まで3日以上有するものとする。	
17 - 3	袋入豆腐	E A	1 品 質 (1) ~ (3) 豆腐の品質に準ずる。 (4) 常温保存可能品 2 包装等 1EA250g以上、完全殺菌の袋詰を標準とし、包装容器が破れないように、段ボールに箱詰めしたもの。 3 賞味期限 納入日以後4か月以上を有するもの。	
17 - 4	油 揚	K G	1 品 質 (1) 豆腐を原料とし、良質の植物油を使用したもの。 (2) 品質均一で、二度揚げしたうす揚げのもので、きつね色を呈するもの。 (3) 油のまわりすぎたものは不可 2 包装等 (1) 1枚30gを標準とする。 (2) 1kg毎包装とする。 3 消費期限 納品時、冷蔵保存で消費期限まで3日以上有するものとする。	
17 - 5	厚 揚	K G	1 品 質 (1) 「豆腐」と同等の品質のものの水分を40%程度絞り、良質の植物油を使用したもの。	

番号	品名	単位	規 格	備 考
			(2) 厚さにムラのないもので、きつね色を呈するもの。 (3) 中に空洞のないもの。 2 形状等 市販品と同様の長方形で、1個80～120gとする。 3 消費期限 納品時、冷蔵保存で消費期限まで3日以上有するものとする。	
17 - 6	冷, ミニがんも	PK	1 品質 (1) 豆腐の水分を約半分切り、大和芋、人参、牛蒡、昆布、胡麻等を混ぜ合わせたもの。 (2) 良質の植物油を使用して揚げたもので、良好なきつね色を呈しているもの。 (3) 1EAずつバラ凍結したもの。 2 包装等 (1) 1個25gを標準とし、1PK50個入とする。 (2) パック毎商品名記載 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
17 - 7	納豆(パック)	EA	1 品質 (1) 良質で粒揃いの丸大豆(遺伝子組み換えではない)を使用したもの。 (2) 柔らかく、よく発酵した風味良好なもの。 (3) 新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。 (4) 国内製造加工 2 重量等 (1) 1EA40g紙カップ入りを標準とする。 (2) たれ、辛子付き(カップの中に入れてあること)とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後6日以上を有するもの。	
17 - 8	冷, 納豆	PK	1 品質 (1) 「納豆(パック)」の品質と同等のもの。 (2) 自然解凍で供することが出来るもの。 (3) 有機無農薬大豆使用、小粒タイプ。 2 包装等 1PK300gチューブ入りを標準とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後80日以上を有するもの。	
17 - 9	豆乳	EA	1 種類 JASの豆乳、調整豆乳、豆乳飲料とし、その	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>都度指定する。</p> <p>2 包装等 200ml入り紙パックストロー付き。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後50日以上あるもの。</p>	
17-10	高野豆腐	BG	<p>1 品質 (1) 良質で粒揃いの丸大豆(遺伝子組み換えではない)を使用したもの。 (2) 乾燥良好で割れ等がないもの。 (3) 国内加工</p> <p>2 包装等 1BG=132g以上(8~10切れ)を標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後2か月以上有するもの。</p>	
17-11	冷, 刻み油揚	PK	<p>1 品質 (1) 国内大豆を使用した豆腐を原料としたもの。 (2) 良質の植物油を使用して揚げたうす揚げのもので、品質均一できつね色を呈するもの。 (3) 約40mm×5mmサイズにカットしているものを標準とする。 (4) 油のまわりすぎたものは不可</p> <p>2 包装等 1PK=500gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後8か月以上を有するもの。</p>	
17-12	冷, 豆腐サイコロカット	EA	<p>1 品質 (1) 上級の大豆を使用したもの(遺伝子組み換えではないもの)で、異味、異臭がなく、形がくずれていないもの。 (2) 1辺15mm~20mmを標準にサイコロ状に加工とし、IQFされたもの。 (3) 国内産。国内加工</p> <p>2 包装等 1EA=1kgを標準とする。</p>	
17-13	水煮大豆	PK	<p>1 品質 (1) 良質の国産大豆(遺伝子組み換えではないもの)を使用したもの。 (2) 合成保存料を使用していないもの。きつね色を呈するもの。 (3) 開封後そのまま使用できるもの。</p> <p>2 包装等 1PK=1kg入り真空パック詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
17-14	雑穀・豆MIX	PK	<p>1 品質 (1) 5種類の豆(えんどう、ガルバンゾー、小豆、</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>レンズ豆、黒大豆等)と5種類の雑穀(押麦、もち玄米、玄米、赤米、たかきび等)をバランスよくミックスしたもの。</p> <p>(2) 常温保存可能であるもの。</p> <p>(3) 開封後そのまま使用できるもの。</p> <p>2 重量等 1PK=500g入り、メーカー包装品とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
18-1	みそ小白	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 米、大豆、食塩を主材料とし、熟成十分なもの。</p> <p>(2) 風味良好で、特有の香味のよい芳香を發するもの。</p> <p>(3) 淡黄色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。</p> <p>(4) だし入り不可</p> <p>(5) 「減塩 みそ小赤」については、食塩相当量9.5%以下のもの。</p> <p>2 醸造成分</p> <p>(1) みそ白 水分：50%以下 祖たんぱく：7%以上 祖脂肪：1%以上 直糖分：15%以上 塩分：5~7%</p> <p>(2) みそ赤 水分：45~55%以下 祖たんぱく：10%以上 祖脂肪：3~5%以上 直糖分：20%以上 塩分：9~12%</p> <p>(3) 減塩 みそ小赤 水分：45~55%以下 祖たんぱく：10%以上 祖脂肪：3~5%以上 直糖分：20%以上 塩分：9~9.5%</p> <p>3 包装等</p> <p>(1) みそ小白・みそ小赤 1EA1kgピロー又はガゼットタイプ段ボール箱詰</p> <p>(2) 赤だしみそ 1EA500gピロー又はガゼットタイプ段ボール箱詰</p> <p>(3) 減塩 みそ小赤 1EA750gカップタイプ段ボール箱詰</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p> <p>5 賞味期限 納入日以後が2か月以上を有するもの。</p>	
18-2	みそ小赤	EA		
18-3	赤だしみそ	EA		
18-4	減塩 みそ小赤	EA		
19-1	炒り胡麻(白)	BG	<p>1 品質</p> <p>(1) 結実十分で乾燥良好なもの。</p> <p>(2) 水洗いし、土砂等の異物を除去した洗いごま</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
19 - 2	炒り胡麻 (黒)	B G	<p>とする。</p> <p>(3) 国内加工</p> <p>2 包装等 1 B G = 6 5 g 以上を標準とし、ポリエチエン (チャック付) 袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。</p>	
19 - 3	冷凍むき栗	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) 栗をダイヤモンドカットに剥き、ブランチング後、急速冷凍したもの。</p> <p>(2) I Q F とする。</p> <p>2 包装等 (1) 1 P K = 1 k g ( 4 ~ 7 g / 粒程度) を標準とし、ポリエチレン袋詰したもの。</p>	
20 - 1	とろろ昆布	B G	<p>1 品質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、異味、異臭、混入のないもの。</p> <p>(2) 国内加工</p> <p>2 包装等 1 B G = 3 3 g を標準とし、ポリエチエン (チャック付) 袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 室内常温において納入日以後、3 か月以上を有するもの。</p>	
20 - 2	青海苔	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 市販上級品。国内加工品</p> <p>(2) 良く乾燥し、風味が良いもの。</p> <p>(3) 合成着色料を使用しないもの。</p> <p>(4) きょう雑物の混入、異臭のないもの。</p> <p>2 包装等 (1) 1 E A 1 0 g を標準とし、ポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>(2) メーカー包装品</p> <p>3 賞味期限 室内常温において納入日以後、3 か月以上を有するもの。</p>	
20 - 3	味付のり	P K	<p>1 品質</p> <p>(1) 干海苔にみりん及び醤油等により味付けしたもので、特有の香味を有するもの。</p> <p>(2) 人工甘味料を使用しないもの。</p> <p>(3) 市販上級品</p> <p>2 包装等 (1) 1 P K = 1 2 切 5 枚 5 0 束とし、防湿十分な容器等に入れて個々に包装したもの。</p> <p>(2) 包装内に適量の乾燥剤を封入したもの。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 室内常温において納入日以後、6 か月以上を有するもの。</p>	



番号	品名	単位	規格	備考
20 - 4	刻み海苔	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 市販上級品。国内加工品</p> <p>(2) 良く乾燥し、風味が良いもの。</p> <p>(3) 合成着色料を使用しないもの。</p> <p>(4) きょう雑物の混入、異臭のないもの。</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1 E A 1 0 0 g を標準とし、ポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>(2) メーカー包装品</p> <p>3 賞味期限</p> <p>室内常温において納入日以後、3か月以上を有するもの。</p>	
20 - 5	乾のり	B G	<p>1 品質</p> <p>(1) あま海苔を原料とし、乾燥、焼いたもの。</p> <p>(2) 良く乾燥し、特有の磯香を有するもの。</p> <p>(3) 合成着色料を使用しないもの。</p> <p>(4) 1 0 c m × 2 0 c m を標準とした手巻き寿司用とする。</p> <p>2 包装等</p> <p>1 B G = 全形 1 0 枚を標準とし、乾燥剤入の袋詰にしたもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>室内常温において納入日以後、3か月以上を有するもの。</p>	
20 - 6	塩昆布	P K	<p>1 品質</p> <p>(1) 国産昆布を使用し、国内加工したもの。</p> <p>(2) 特有の香味を有し、異味、異臭、混入のないもの。</p> <p>(3) 1 P K 当たりの食塩相当量が 4. 5 g 未満の減塩タイプのもの。</p> <p>2 包装等</p> <p>1 P K = 2 7 g を標準とし、ポリエチエン (チャック付) 袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>室内常温において納入日以後、4か月以上を有するもの。</p>	
21 - 1	食パン	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 食パン特有の香味を有し、酸味、苦みがなく中身は気泡が均一で弾力があるもの。</p> <p>(2) 皮質は薄く、柔らかくて裂けやすいもの。</p> <p>2 形状・容量等</p> <p>形状は市販の立方体とし、重量は 1 E A 3 4 0 g を標準とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p> <p>4 消費期限</p> <p>納入日以後 3 日以上あるもの。</p>	
21 - 2	パン (A)・(B)・(C)・(D)	E A	<p>1 品質</p> <p>特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>好きなもの。</p> <p>2 形状等 別途指示する。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 消費期限 納入日以後2日以上を有するもの。。</p>	
21 - 3	LLパン(A)・ (B)	BX	<p>1 品質 常温で長期保存してもカビの発生、袋の膨張、 変色等の異常が認められないもの。(納品時、品 質保持期限が20日以上あるもの。)</p> <p>2 重量等 (1) 1BX=10個入。1個65~100g程度 を標準とする。 (2) 1BX=12個入。1個65~100g程度 を標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
22 - 1	冷, うどん	EA	<p>1 品質 (1) JAS規格に基づく中力粉を使用したもの。 (2) コシのある讃岐うどんのゆでめんとする。 (3) 食品安全国際規格ISO22000認証取得工場で 製造したもの。(納品日から2か月以内に製 造したものとする。)</p> <p>2 包装等 (1) 1EA200gで5個毎包装とする。 (2) パック毎商品名、製造日、賞味期限表示</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
22 - 2	冷, そば	EA	<p>1 品質 (1) JAS規格に基づくそば粉40%以上を使用 し、小麦粉を60%以下使用したもの。 (2) 日本そばのゆでめんとする。 (3) 食品安全国際規格ISO22000認証取得工場で製 造されたもの。(納品日から2か月以内に製造 したものとする。)</p> <p>2 包装等 (1) 1EA200gで5個毎包装とする。 (2) パック毎商品名、製造日、賞味期限表示</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
22 - 3	冷, 茶そば	EA	<p>1 品質 市販品の冷凍茶そば 国内製造加工(納品日か ら3か月以内に製造したもの。)</p> <p>2 包装等 (1) 1EA200gで5個毎包装とする。</p>	

番号	品名	単位	規 格	備 考
			(2) パック毎商品名、製造日、賞味期限表示 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
22 - 4	冷, 中華そば	E A	1 品 質 (1) J A S規格に基づく小麦粉を使用したもの。 (2) ゆでめんとする。 (3) 食安全国際規格ISO22000認証取得工場の専用工場で製造されたもの。(納品日から2か月以内に製造したものとする。) 2 包装等 (1) 1 E A 2 0 0 g で5個毎包装とする。 (2) パック毎商品名、製造日、賞味期限表示 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
22 - 5	皿うどん	B X	1 材 料 小麦粉を使用したもの。 2 品 質 (1) 麺を蒸して揚げたもの。丸型 (2) 東洋軒、ヒガンマル、白雪食品又は同等以上のもの(他社製品を含む。) 3 重量及び包装 1 B X=(40個入り)1個60g程度を標準 4 賞味期限 納入日から3か月以上を有するもの。	
23 - 1	丸もち	B G	1 品 質 当該年度産の国内産水稻もち米100%を使用したものとする。 2 形状等 別途指示する。 3 銘 柄 別途指定する。	
23 - 2	おかゆ(レトルト)	P K	1 品 質 (1) 国内産水稻うるち玄米を使用し、多めの水でふっくらと炊き上げたもの。 (2) レトルトパウチのしろがゆで、一般市販品とする。 (3) 常温保存可能なもの。 2 包装等 (1) 1 P K 2 5 0 g を標準とする。 (2) パック毎商品名、賞味期限表示 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後10か月以上を有するもの。	
24 - 1	冷, ケーキ(A)	E A	1 品 質 (1) 風味良好、焼き上がり十分で衛生的に処理さ	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>れているもの。</p> <p>(2) 自然解凍で供することができるもの。</p> <p>2 重量及び形状等 別途指示する。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。</p> <p>4 銘柄 別途指示する。</p>	
24 - 2	冷, ケーキ(B)	BG	<p>1 品質</p> <p>(1) 風味良好、焼き上がり十分で衛生的に処理されているもの。</p> <p>(2) 自然解凍で供することができるもの。</p> <p>2 重量及び形状等 別途指示する。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。</p> <p>4 銘柄 別途指示する。</p>	
24 - 3	ゼリー	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) ゼリー剤を用いた、弾力、固有の色、香りがあるもの。</p> <p>(2) フルーツ果汁20%入りを標準とする。</p> <p>2 重量等</p> <p>(1) 1EA65g以上で、3個で1PKを標準とする。</p> <p>(2) 紙スプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後7日を有するもの。</p>	
24 - 4	コーヒーゼリー	PK	<p>1 品質</p> <p>ゼリー剤を用いた、弾力、固有の色、香りがあるもの。</p> <p>2 重量等</p> <p>(1) 1EA65g以上で、3個で1PKを標準とする。</p> <p>(2) クリーム、紙スプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後7日を有するもの。</p>	
24 - 5	かしわもち	PK	<p>1 種類 市販品で見本提出の中から、その都度指定する。</p> <p>2 品質 上新粉又はもち米を蒸したものに、小豆あんを包み、天然のかしわの葉を巻いたもの。</p> <p>3 包装等</p> <p>(1) 1個50gを標準とし、10個入りを1パックとする。</p> <p>(2) 製造日、賞味期限表示</p> <p>4 賞味期限 納入日以後2日の期間を有するもの。</p>	
24 - 6	さくらもち	PK	<p>1 種類 市販品で見本提出の中から、その都度指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>2 品質 道明寺粉又はもち米を蒸し、食用色素（赤）を混ぜ、桜色にしたものに、こしあんを包んだもの。</p> <p>3 包装等 1個30gを標準とし、20個入りを1パックとする。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後6か月を有するもの。</p>	
24 - 7	花見だんご	PK	<p>1 種類 市販品で見本提出の中から、その都度指定する。</p> <p>2 重量等 (1) 1本3色串さしで1EAとする。 (2) 1個50gを標準とし、6個入りを1パックとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後2日の期間を有するもの。</p>	
24 - 8	アイスクリーム シューアイス	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「ラクトアイス」とする。</p> <p>2 包装等 1EA毎ポリプロピレン袋に個包装したもの。</p> <p>3 重量 1EA=27gを標準とする。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
24 - 9	冷、ごま団子	PK	<p>1 品質 (1) 甘さ控えめのあんを、もっちりとした生地と香り豊かな白ゴマで包んだもの。 (2) 冷凍芝麻球</p> <p>2 重量等 1PK=1EA30g×15個を標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後2か月を有するもの。</p>	
24 - 10	デザートベース	PK	<p>1 品質 (1) 牛乳を混ぜる（1PKに対して牛乳1L）ことにより、凝固するもの。 (2) 果実及び果汁入り糖液とする。</p> <p>2 包装等 1PK=1KGとし、レトルトパウチ包装とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後6か月を有するもの。</p>	
24 - 11	冷、和菓子（A） あん	PK	<p>1 品質 (1) もち米をつぶあん又はこしあんて包んだもの。 （大納言小豆を使用） (2) もち米の粒感をほどよく残したもの。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			(3) 自然解凍で食べられるもの。 (4) 国内加工 2 包装等 1 PK = 1 EA 25 g × 20入りを標準とし、 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入日以後6か月を有するもの。	
24 - 12	冷, 和菓子 (B) きなこ	PK	1 品質 (1) つぶあん又はこしあんをもち米で包み、きなこをまぶしたもの。(大納言小豆を使用) (2) もち米の粒感をほどよく残したもの。 (3) 自然解凍で食べられるもの。 (4) 国内加工 2 包装等 1 PK = 1 EA 25 g × 20入りを標準とし、 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入日以後6か月を有するもの。	
24 - 13	あんまん	BG	1 品質 (1) 小豆あんを小麦粉の皮で包んで蒸しあげた中華まんじゅう。 (2) 国内製造加工 2 重量等 1 BG = 1 EA 75 g × 4を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後7日以上を有するもの。	
24 - 14	肉まん	BG	1 品質 (1) 豚肉、鶏肉等のミンチと、タケノコ、玉ねぎ等を調味したあんを小麦粉の皮で包んで蒸しあげた中華まん。 (2) 国内製造加工 2 重量等 1 BG = 1 EA 72 g × 4を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後7日以上を有するもの。	
24 - 15	プリン	PK	1 品質 牛乳、砂糖、全卵粉、寒天、ゼラチンを使用したものを標準とする。 2 内容及び包装 (1) 1 EA 65 g以上で、3個で1 PKを標準とする。 (2) 紙製のスプーン付きとする。 3 賞味期限 納入日以後7日以上を有するもの。	
25 - 1	鶏卵	KG	1 品質 (1) 鮮度良好なもの	

番号	品名	単位	規 格	備 考
			(2) 割れ、汚れのないもの。 (3) 異臭、異味がなく、割ったとき卵黄が完全なもの。 (4) 10%の食塩水（比重1.073）に入れ浮かばないもの。 (5) 鳥インフルエンザ感染予防区域のものは不可とする。（月初めに産地証明書を提出する。） 2 サイズ M又はLサイズ。 3 包装 (1) JASの卵産式の新しい鶏卵箱を使用したもの。 (2) 製造業者紙容器入り。衛生面を考慮した包装で新しい紙容器を使用すること。 4 重量等 1箱10kg詰めとする。 5 表示 食品衛生法施行規則による。 6 賞味期限 納品時、冷蔵保存で賞味期限まで10日以上を有するもの。	
26 - 1	玉子とうふ	E A	1 品質 (1) 「鶏卵」の品質を満たしたものを使用し、調味料を加え、加熱、冷却したもの。 2 包装等 1EA=100g標準のポリフードパック詰、タレ及びスプーン付きとする。 3 賞味期限 納入日以後9日以上有するもの。	
26 - 2	茶碗蒸し	E A	1 品質 (1) 「鶏卵」の品質を満たしたものを使用したもの。 (2) 卵液は、出汁：鶏卵=2：1を標準とする。 (3) 材料等については、その都度指定する。 2 内容及び包装 1EA140gを標準とし、カップ入りとする。紙製スプーン付き。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後7日以上有するもの。	
26 - 3	冷, 玉子焼	E A	1 品質 (1) 「鶏卵」の品質を満たしたものを使用し、適度に調味料を加え、衛生的に処理されたもの。 (2) カットされていないもの。 (3) 冷凍又はチルド 2 包装等 1EA300gを標準とした真空パック入り。 3 銘柄 別途指定する。	

番号	品名	単位	規格	備考
			4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
26 - 4	冷, オムレツ	E A	1 品質 (1) 「鶏卵」の品質を満たしたものをを使用したもの。 (2) プレーンオムレツにした後に凍結したもの。 2 包装等 1 E A 6 0 g を標準とし、ボイリングパック詰とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
26 - 5	冷, 錦糸玉子	P K	1 品質 (1) 「鶏卵」の品質を満たしたものをを使用したもの。 (2) 薄焼きし、千切りしたものを凍結する。 2 包装等 (1) 1 P K 5 0 0 g 標準とし、真空パック包装とする。 (2) パック毎商品名表示 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
26 - 6	冷, 目玉焼き	P K	1 品質 (1) 「鶏卵」の品質を満たしたものをを使用したもの。 (2) 調理済みで衛生的に処理されたもの。 2 包装等 1 P K 1 0 E A ( 4 0 0 g ) を標準とし、ボイリングパック詰とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。	
26 - 7	冷凍液卵	P K	1 品質 (1) 「鶏卵」の品質を満たしたものをを使用したもの。 (2) 殺菌方法が58℃を10分のもの。 2 包装等 1 P K = 1 k g、ボイリングパック詰(袋タイプ)とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後5か月以上を有するもの。	追加
27 - 1	L L 牛乳 ( L )	E A	1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「牛乳」とする。	



番号	品名	単位	規格	備考
27 - 2	LL牛乳 (S)	E A	<p>(2) 常温保存可能品であること。</p> <p>2 成分規格</p> <p>(1) 無脂乳固形分：8%以上</p> <p>(2) 乳脂肪分：3%以上</p> <p>(3) 比重（1.5℃において）：1.028～1.034</p> <p>(4) 酸度（乳酸として）：0.18%以下</p> <p>(5) 細菌数（標準平板栽培法で1ml当たり） ：50,000以下</p> <p>(6) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 容量等</p> <p>乳及び乳製品の成分規格によるもので1個の容量は次のとおりの市販品とし、ストロー付きとする。</p> <p>LL牛乳 (L)：1000ml</p> <p>LL牛乳 (S)：200ml</p> <p>4 賞味期限</p> <p>LL牛乳 (L)：納入後30日以上を有するもの。</p> <p>LL牛乳 (S)：納入後35日以上を有するもの。</p>	
28 - 1	LLコーヒー牛乳	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「乳飲料」又は「コーヒー飲料」とする。</p> <p>(2) 市販品の「カフェオレ」及び「コーヒー牛乳」とする。</p> <p>2 容量等</p> <p>200mlで市販品とし、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後60日以上を有するもの。</p>	
28 - 2	乳酸菌飲料 (A)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「乳酸菌飲料」とする。</p> <p>(2) 「特定保健用食品」のものとする。</p> <p>2 成分規格</p> <p>(1) 無脂乳固形分：3.4%以上</p> <p>(2) 乳酸菌数（1mgあたり）：49,000,000以上</p> <p>(3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後7日以上を有するもの。</p> <p>4 容量等</p> <p>1EA = 65ml以上</p> <p>5 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
28 - 3	乳酸菌飲料 (B)	E A	<p>1 品質</p> <p>乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>2 成分規格</p> <p>(1) 無脂乳固形分：8.8%以上</p> <p>(2) 乳酸菌数（1mgあたり）：10,000,000以上</p> <p>(3) 大腸菌群：陰性</p> <p>3 賞味期限</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>納入日以後10日以上を有するもの。</p> <p>4 容量等 1EA=125ml以上を標準とし、ストロー付きとする。</p> <p>5 銘柄 別途指定する。</p>	
28-4	乳酸菌飲料(D)	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) 飲むヨーグルトタイプ。「特定保健用食品」のものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入日以後5日以上を有するもの。</p> <p>3 容量等 112ml以上を標準とする。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
28-5	ヨーグルト	PK	<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 成分規格 無脂乳固形分：8%以上</p> <p>3 内容及び包装 (1) 1EA70g以上で、3個で1PKを標準とする。 (2) 紙製のスプーン付きとする。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後7日以上を有するもの。</p>	
28-6	ヨーグルト(L)	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2) プレーンヨーグルトとする。</p> <p>2 成分規格 無脂乳固形分：8%以上</p> <p>3 容量等 1EA400~450gを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後7日の期間を有するもの。</p>	
28-7	スライスチーズ	EA	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「プロセスチーズ」とする。 (2) 特有の香味を有し、風味良好なもの。 (3) とろけるチーズ不可</p> <p>2 内容及び包装 1EA=1枚18g×7枚入を標準としたメーカー包装のものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
28-8	シュレッドチーズ	PK	<p>1 品質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「ナチュラルチーズ」を主とする。 (2) 特有の香味を有し、風味良好なもの。</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			(2) とけやすいシュレッドタイプ。 2 容量等 1 P K = 1 k g 標準としたメーカー包装のものとする。 3 賞味期限 納入日以後1か月以上を有するもの。 4 銘 柄 別途指定する。	
28 - 9	生クリーム	E A	1 品 質 国産生クリームを100%使用した、乳脂肪分40%以上のロングライフクリーム 2 重量等 1 E A 2 0 0 m l 入りの市販品 3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
28 - 10	パルメザンチーズ	B T	1 品 質 (1) 乳及び乳製品成分規格の「プロセスチーズ」とする。 (2) 色沢良好で口当たりが良いもの。 (3) 粉末のものは、ナチュラルチーズのパルメザンチーズとする。 (4) 風味良好なもの。 (5) 異物が混入していないもの。 2 成分等 (1) 乳固形分：40%以上 (2) 大腸菌群：陰 性 3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。 4 包装等 チーズ粉末：内容量80g標準とする。 5 銘 柄 別途指定する。	
28 - 11	濃縮乳酸飲料	B T	1 品 質 (1) 乳製品、乳酸菌飲料（殺菌）であるもの。 (2) 砂糖、その他糖類及び香料を添加したもの。 (3) 特有の乳白色及び酸味を有し、5倍程度で希釈して供するもの。 2 容量等 1 B T = 1 0 0 0 m l を標準とし、メーカー包装のもの（紙容器）とする。 3 賞味期限 納入日以後7か月以上を有するもの。 4 銘 柄 別途指定する。	
29 - 1	果汁飲料（パック）	E A	1 品 質 天然果汁100%の果汁飲料とする。 2 種 類 アップル、オレンジ、ピーチとする。 3 容量等	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>1 E A = 200ml を標準とし、紙パック容器（ストロー付き）とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後80日以上を有するもの。</p> <p>5 銘柄 別途指定する。</p>	
29 - 2	野菜ジュース（パック）	E A	<p>1 品質 (1) 100%の果汁、野菜汁の入ったミックス飲料 (2) 栄養機能食品</p> <p>2 容量等 1 E A = 200ml を標準とし、紙パック容器（ストロー付き）とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後50日以上を有するもの。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
30 - 0	漬物、佃煮類共通規格		<p>1 適用範囲 (1) 農産物の粕漬類、醤油漬類、酢漬類、味噌漬類、ぬか味噌漬類はJ A S規格による。 (2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用及び容器、包装は、食品、添加物等の規格基準による。 (3) 表示はJ A S品質表示基準を準用する。 (4) 漬物類等の液汁は量目外とする。</p> <p>2 材料 新鮮で品質良好な、病虫害、変質、損傷等のないもので、また異物、きょう雑物の混入が認められないもの。</p> <p>3 品質 (1) 固有の色沢を有し、香味、肉質、形状及び調整が良好なもの。 (2) 異臭、腐敗、変質等が認められないもの。 (3) 調味液が適度に浸透しているもの。 (4) 佃煮類は一定期間保存に耐えうるもの。 (5) 市販の中級以上のもの。</p>	
30 - 1	沢庵一本漬	E A	<p>1 品質 「大根」の規格に準じた優良なものを使用し、米ぬか、塩等を使用して漬けたもの。</p> <p>2 重量等 1 E A = 500g 標準とし、メーカー包装品とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
30 - 2	白菜漬	P K	<p>1 品質 (1) 生（冷凍）野菜共通規格に準ずる新鮮な白菜を使用した新漬とする。 (2) 塩味、辛味が適度で酸味なく、適度の液汁を添加したもの。 (3) 合成着色料は不可とする。</p> <p>2 形状 冷凍刻み白菜漬</p>	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			3 包装等 1 PK = 500 g 標準としたメーカー包装品とする。 4 賞味期限 納入日以後4か月以上を有するもの。	
30 - 3	高菜風味	PK	1 品 質 (1) 生(冷凍)野菜共通規格に準ずる新鮮な高菜を使用し、唐辛子、塩等を入れ漬けたもの。 (2) 食べやすい大きさにカットし、食塩、醤油等で調味し、「炒め菜」とする。 (3) 合成着色料は不可とする。 2 包装等 1 PK = 1 kg 標準としたメーカー包装品とする。 3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 4	茄子漬	PK	1 品 質 (1) 「茄子」の規格に準じたものを使用し、塩を使用して漬けたもの。 (2) 合成着色料は不可とする。 2 形 状 刻み茄子 3 包装等 1 PK = 1 kg 標準としたメーカー包装品とする。 4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 5	野沢菜漬	PK	1 品 質 (1) 生(冷凍)野菜共通規格に準ずる新鮮な野沢菜を使用した新漬とする。 (2) 塩味が適度で酸味なく、適度の液汁を添加したもの。 (3) 合成着色料は不可とする。 2 形 状 刻み野沢菜漬 2 包装等 1 PK = 500 g 標準としたメーカー包装品とする。 3 賞味期限 納入日以後4か月以上を有するもの。	
30 - 6	壬生菜漬	PK	1 品 質 国内加工の市販品。 冷凍京壬生菜漬 2 包装等 1 PK = 500 g 標準としたメーカー包装品とする。 2 銘 柄 別途指定する。 3 賞味期限 納入日以後4か月以上を有するもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
30 - 7	梅干	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 梅の実を塩漬にし、乾燥したものの。</p> <p>(2) 果肉が厚く良好で、合成着色料等を使用していないもの。</p> <p>(3) うす塩タイプ（塩分10%程度）</p> <p>2 包装等</p> <p>(1) 1PK=1kg（100粒程度）標準とする。</p> <p>(2) 塩分表示されたものとする。</p> <p>(3) 焼却処理可能容器入</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
30 - 8	キムチ	PK	<p>1 品質 塩漬けた白菜に唐辛子、塩辛、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。</p> <p>2 容量等 1PK（500g）入りのメーカー包装品</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後7日以上を有するもの。</p>	
30 - 9	らっきょう漬	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 陰干しにした粒揃いのらっきょうの根、青くびを落とし、表皮を除いたものを使用し、食酢に砂糖、塩を加えたものに漬けたもの。</p> <p>(2) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 容量等 1PK（1kg）詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
30 - 10	紅生姜	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 筋のない新生姜を使用した色沢鮮明なもの。</p> <p>(2) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 形状等 千切りに刻んであるもの。</p> <p>3 容量等 1PK（1kg）詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
30 - 11	福神漬	PK	<p>1 品質 れんこん、大根、茄子、紫蘇、生姜、なた豆等を使用したものを、砂糖、水あめ、醤油等につけ込んだもの。</p> <p>2 容量等 1PK（1kg）詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 12	しば漬	PK	1 品質 (1) 「胡瓜」、「茄子」の規格に準じたものと紫蘇生姜を使用し、醤油、塩等で漬けたもの。 (2) 適度の液汁を添加したもの。 2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 13	九ちゃん漬	PK	1 品質 旬のきゅうりを生姜、醤油、砂糖及び調味料等でつけ込んだもの。(赤胡瓜漬) 2 包装等 1 PK = 1 kg 標準としたメーカー包装品とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 14	五目ぜんまい	PK	1 種類 市販品で見本提出の中から、その都度指定する。 2 包装等 1 PK (1 kg) 詰め。メーカー包装品を標準とする。 3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 15	ザーサイ	PK	1 種類 市販品で見本提出の中から、その都度指定する。 2 包装等 1 PK (1 kg) 詰め。メーカー包装品を標準とする。 3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 16	山菜あさり	PK	1 種類 市販品で見本提出の中から、その都度指定する。 2 包装等 1 PK (1 kg) 詰め。メーカー包装品を標準とする。 3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 17	万里風味	PK	1 種類 市販品で見本提出の中から、その都度指定する。 2 容量等 1 PK (500g) 詰め。メーカー包装品を標準とする。	

番 号	品 名	単 位	規 格	備 考
			3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 18	ふきの油いため	PK	1 種 類 市販品で見本提出の中から、その都度指定する。 2 容量等 1 PK = 1 kg (正味0.85kg以上) を標準としたメーカー包装品。 3 銘 柄 別途指定する。 3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 19	中華くらげ	PK	1 品 質 「ビゼンクラゲ」、「エチゼンクラゲ」を中華調味料を使用し味をつけたもの。 2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 20	いかなご佃煮	PK	1 品 質 (1) 鮮度良好な市販品(国産) いかなご(頭部の脱落、身崩れの少ないもの) とくるみを加えた佃煮。 (2) 人工甘味料を使用せず、塩味、甘味は適当なもの。 2 形状等 別途指定する。 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 21	田作り	PK	1 品 質 (1) 頭部の脱落、身崩れの少ない大きさの揃った(5cm標準) 国産カタクチイワシを使用したもの。 (2) 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、よく火詰したもの。 2 形状等 別途指定する。 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 22	昆布佃煮	PK	1 品 質 (1) 汁気のないもの。 (2) 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、よく火詰めしたもの。 (3) ごま風味刻み昆布	



番号	品名	単位	規格	備考
			2 容量等 1 PK = 1 kg を標準としたメーカー包装品。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 23	一口昆布巻き	PK	1 品質 (1) にしん昆布巻きをかんぴょうで巻いたもので、形くずれのないもの。 (2) 砂糖、醤油、水あめ等を使用し、よく火詰したもの。 2 容量等 1 PK = 1 kg (90~100本) を標準としたメーカー包装品。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後10日以上を有するもの。	
30 - 24	いかの塩辛	PK	1 品質 (1) 新鮮な生いかを使用したもの。 (2) 浸りが良く、風味良好で甘辛なもの。 2 容量等 1 PK = 1 kg 詰め一般市販品とする。	
30 - 25	金時煮豆	PK	1 品質 (1) 良質の金時豆を使用し、砂糖、水あめ等でよく火詰したもの。 (2) 汁気が少なく、肉質の柔らかい身崩れのないもの。 2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。 3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 26	大豆煮豆	PK	1 品質 (1) 良質の大豆を使用し、砂糖、水あめ等でよく火詰したもの。 (2) 汁気が少なく、肉質の柔らかい身崩れのないもの。 2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。 3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	
30 - 27	黒豆煮豆	PK	1 品質 (1) 良質な国内産黒豆を使用し、砂糖、水あめ等でよく火詰したもの。 (2) 人工甘味料は不可とする。 (3) 肉質は柔らかく、汁気のないもの。 2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。 3 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
30 - 28	冷, 栗きんとん	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 良質な栗と生あん又は栗と芋きんとんを使用し、砂糖、水あめ等でよく火詰したもの。</p> <p>(2) 28～30粒程度の栗を含んでいるもの。</p> <p>(3) 冷凍保存タイプのもの。</p> <p>2 容量等</p> <p>1 PK = 1 kg 標準としたメーカー包装品とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
30 - 29	健康煮	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 大豆を原料とした一般市販品。</p> <p>(2) 製造日、賞味期限表示。</p> <p>2 容量等</p> <p>1 PK = 1 kg を標準としたメーカー包装品。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入日以後20日以上を有するもの。</p>	
30 - 30	いか三升漬	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮な生いかを使用したもの。</p> <p>(2) 浸りが良く、風味良好なもの。</p> <p>(3) 製造日、賞味期限表示。</p> <p>2 容量等</p> <p>1 PK = 1 kg を標準としたメーカー包装品。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入日以後14日以上を有するもの。</p>	
30 - 31	たこわさび	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 国内加工品 葉わさび入り</p> <p>(2) 製造日、賞味期限表示</p> <p>2 容量等</p> <p>1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後20日以上を有するもの。</p>	
30 - 32	しその実わかめ	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 茎若布と梅漬しその実を、しょうゆ、砂糖、水あめ等で炊き上げたもの。</p> <p>(2) 製造日、賞味期限表示</p> <p>2 容量等</p> <p>1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日以後120日以上を有するもの。</p>	
30 - 33	つぼ漬	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 国産大根を使用したもの。</p> <p>(2) 薄切りにした大根をしょう油等で漬け込んだもの。</p> <p>(3) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 包装等</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>1 PK = 1 kg 標準としたメーカー包装品とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後30日以上を有するもの。</p>	
30 - 34	たたきごぼう	PK	<p>1 品質 ごぼうをかつお風味に仕上げた「たたき牛蒡」</p> <p>2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後50日以上を有するもの。</p>	
30 - 35	きくらげ春雨	PK	<p>1 品質 春雨、きくらげ、人参等を使用し、あっさりした味付けに仕上げたもの</p> <p>2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後50日以上を有するもの。</p>	
30 - 36	山椒ちりめん	PK	<p>1 品質 いわしの稚魚を使用し、山椒と醤油の風味を生かし、炊き上げたもの。</p> <p>2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後50日以上を有するもの。</p>	
30 - 37	金ごま角煮	PK	<p>1 品質 (1) まぐろをの角切りを砂糖、醤油、水あめ等を使用し、炊き上げたもの。(金ごま入り) (2) 製品中におけるまぐろの配合比が40%以上あるもの。</p> <p>2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後50日以上を有するもの。</p>	
30 - 38	ホタテチャンジャ	PK	<p>1 品質 国産ホタテヒモ(50%以上)をコチジャン、豆板醤等で和えたもの。</p> <p>2 容量等 1 PK = 500 g 詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
30 - 40	くきわかめ	PK	<p>1 品質 国内産の茎わかめに刻み生姜を入れ、さっぱり醤油味に仕上げたもの。</p> <p>2 容量等 1 PK (1 kg) 詰め一般市販品を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後60日以上を有するもの。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
30 - 41	とり肉金平	PK	<p>1 品質 鶏肉、ごぼう等を砂糖、醤油等で味付けし、炊き上げたもの。</p> <p>2 容量等 1 PK = 1 kg を標準としたメーカー包装品とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後50日以上を有するもの。</p>	
31 - 0	調理冷凍食品共通		<p>1 品質 (1) 前処理を施し、急速冷凍を行って-18℃以下の凍結状態で保持したもの。 (2) 食品の鮮度がよく、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、加工が適正なもの。 (3) 変色、異臭、異味、腐敗及び病虫害等がないもの。 (4) 解凍した後再凍結していないもの。 (5) 添加物及び包装は、食品、添加物等の規格基準に基づくもの。</p> <p>2 表示 JASの品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 梱包 別途指示するほか、市販の荷姿とする。</p> <p>4 納入 納入に際しては保冷設備の整った車両等によること。</p> <p>5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 銘柄 別途指定する。</p>	
31 - 1	冷、ぎょうぎ	PK	<p>1 品質 (1) ミンチ肉、野菜等を練り合わせて調理したものをぎょうぎ皮で形よく包んだもの。 (2) 自然解凍で食べれるもの。</p> <p>2 容量等 1個16～18gとし、1PK10個入りとする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
31 - 2	冷、しゅうまい	PK	<p>1 品質 (1) ミンチ肉、野菜等を練り合わせて調理したものをしゅうまい皮で形よく包んだもの。 (2) 自然解凍で食べれるもの。</p> <p>2 容量等 1個26g標準とし、1PK15個入りとする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
31 - 3	冷、肉入りワンタン	PK	<p>1 品質 (1) ミンチ肉、野菜等を練り合わせて調理したものをワンタン皮で形よく包んだもの。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			(2) 豚肉の割合が23%以上とする。 (3) 国内加工品。パック毎商品名明示 2 容量等 1 PK (500g入り) 1個7gを標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31-4	冷、いか団子	PK	1 品質 (1) 良質ないかを使用し、わた及び皮を除いたものをすり身にして整形したもの。 (2) むらさきいかを85%以上使用したもの。 2 容量等 1 PK=1KG(1EA直径30~35mm程度)を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31-5	冷、コロッケ	EA	1 品質 (1) 良質な馬鈴薯、玉葱、調味料等を使用し、整形したもの。 (2) 種類についてはその都度指定する。 (3) パック毎商品名明示 2 重量等 1 EA=70gを標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31-6	冷、ささみチーズフライ	EA	1 品質 (1) 鶏のささ身でチーズを巻いたもの。 (2) パック毎商品名明示 2 重量等 1 EA=60g以上を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31-7	冷、揚ミートボール	PK	1 品質 (1) 鶏肉、豚ミンチ等を使用し整形したもの。 (2) 油揚げ用ミートボール(たれなし) (3) パック毎商品名明示 2 重量等 1 PK=1kg(1EA25g)を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31-8	冷、メンチカツ	EA	1 品質 (1) 牛肉、鶏肉、豚肉、玉葱を使用し、これと小麦粉、調味料等を練り合わせ整形し、パン粉をまぶしたもの。 (2) パック毎商品名明示 2 重量等 1 EA=60gを標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31-9	冷、ロールキャベツ	EA	1 品質 (1) 牛肉、豚肉、鶏肉、玉葱、人参、パン粉、鶏	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>卵小麦粉を使用し、これに調味料を加えて練り合わせ、キャベツで包み干びょうで結んだもの。</p> <p>(2) パック毎商品名明示</p> <p>2 重量等 1 E A = 70 g を標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
31 - 10	冷, ハンバーグ	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 食肉 (牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂) 玉葱、パン粉、醤油、及び香辛料等を練り合わせ調味したもの。</p> <p>(2) 牛肉を主としたもの。</p> <p>(3) ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 重量等 1 E A 80 g を標準とする。</p> <p>3 包装等 個別に真空包装されたボイリングパックとする。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
31 - 11	冷, ハンバーグ (大)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 食肉 (牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂) 玉葱、パン粉、醤油、及び香辛料等を練り合わせ調味したもの。</p> <p>(2) 肉の割合が牛肉 30% 以上、豚肉 20% 以上のもの。</p> <p>2 重量等 1 E A = 110 g 以上を標準とする。</p> <p>3 包装等 包装は真空パックとする。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p> <p>5 賞味期限 納入日以後 6 か月以上を有するもの。</p>	
31 - 12	冷, グラタン	E A	<p>1 品質 可食容器のグラタン (食べる器グラタン (コーン) ) とする。</p> <p>2 重量等 1 E A = 60 g を標準とする。</p> <p>3 表示等 パック毎商品名、賞味期限表示</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
31 - 13	冷, かき揚げ	E A	<p>1 品質 小海老、玉葱、ささがき牛蒡等を使用し、これに衣をつけかき揚げとしたもの。</p> <p>2 重量等 1 E A 70 ~ 80 g を標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
31 - 14	冷, 春巻	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 豚肉、海老、筍、人参、きくらげ等を使用し、これらを混合させたものを春巻きの皮で包んだもの。</p> <p>(2) 皮は巻いてあるものに限る（接着タイプ不可）</p> <p>2 重量等</p> <p>1 E A = 50 ~ 60 g を標準とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 15	冷, 串かつ	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 豚肉、玉葱を使用し、これを串に刺しパン粉をつけたもの。</p> <p>(2) パック毎商品名明示</p> <p>2 重量等</p> <p>1 E A = 70 g を標準とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 16	冷, 鶏ねぎま串	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏は国内産（産地証明書提出）国内加工とする。</p> <p>(2) ねぎもも串（鶏もも正肉30g、ねぎ5g）</p> <p>(3) パック毎商品名 製造日 賞味期限表示</p> <p>2 重量等</p> <p>1 E A = 35 g を標準とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 17	冷, 焼き鳥串	P K	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏は国内産（産地証明書提出）とする。</p> <p>(2) 国内加工調理済みものとする。</p> <p>(3) ぼんじり串（たれづけ）</p> <p>(4) パック毎商品名 製造日 賞味期限表示</p> <p>2 重量等</p> <p>(1) 1 P K（30g × 20本入り）を標準とする。</p> <p>(2) 包装は真空、ボイリングパックとする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 18	冷, 鶏唐揚	P K	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏ぶつ切りの骨なしを使用したもの。</p> <p>(2) 和風味（粉ふきタイプ）</p> <p>(3) 一般市販品。パック毎商品名明示とする。</p> <p>2 重量等</p> <p>1 P K = 1 k g を標準とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 19	冷, 豚唐揚	P K	<p>1 品質</p> <p>(1) 角切豚肉を唐揚用加工したもの。</p> <p>(2) 一般市販品。パック毎商品名明示とする。</p> <p>2 重量等</p> <p>1 P K = 800 g を標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			3 銘柄 別途指定する。	
31 - 20	冷, さば竜田揚げ	E A	1 品質 (1) 竜田揚用に加工したもの。 (2) 市販品 国内加工。 (3) パック毎商品名明示。 2 重量等 1 E A = 90 g を標準とする (粉まぶし) 3 銘柄 別途指定する。	
31 - 21	冷, 鮭チーズフライ	E A	1 品質 (1) サーモンフライ (チーズ挟みタイプ) (2) 市販品 国内加工 (3) パック毎商品名明示。 2 重量等 1 E A = 60 g を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31 - 22	冷, あじフライ	E A	1 品質 (1) 新鮮な鰹の頭、内臓を除去し、開いてパン粉をつけてフライ用にしたもの。 (2) パック毎商品名明示 国内加工。 2 重量等 1 E A = 80 g を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31 - 23	冷, 帆立フライ	E A	1 品質 (1) 上質な魚のすり身を使用し、帆立風に仕上げたものにパン粉付けしたもの。 (2) パック毎商品名明示 国内加工。 2 重量等 1 E A = 20 g 以上を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31 - 24	冷, エビカツ	E A	1 品質 (1) まるごとのえびを並べてパン粉付けしたもの。 (2) 魚やえびのすり身不可。 (3) パック毎商品名明示 国内加工。 2 重量等 1 E A = 70 g 以上を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	
31 - 25	冷, いか天ぷら	E A	1 品質 (1) 良質ないかを天ぷら用に衣付けしたものとする。 (2) 国内加工。メーカー表示 2 重量等 1 E A = 50 g を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。	



番号	品名	単位	規格	備考
31 - 26	冷, シルバー煮漬	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 「銀ヒラス」を使用したもの。</p> <p>(2) 国内加工</p> <p>(3) 調理済みをボイリングパックしたもの。</p> <p>2 包装等</p> <p>1 PK = (85 g × 5切れ) 入りを標準とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 27	冷, ぶり照り焼	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 鮮度良好な本ぶりを使用したもの。(沖ぶり不可)</p> <p>(2) 煮崩れのないもの。</p> <p>(3) 国内加工</p> <p>(4) 調理済みをボイリングパックしたもの。</p> <p>2 包装等</p> <p>1 PK = (80 g × 5切れ) 入りを標準とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 28	冷, たこ焼	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) たこの切り身、小麦粉、卵等を使用し、弓形に整形したもの。</p> <p>(2) パック毎商品名明示。</p> <p>2 重量等</p> <p>1 PK = 1 kg (20 g × 50個) 入りを標準とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 29	冷, もち入巾着	E.A	<p>1 品質</p> <p>(1) 油揚げの中にもちを入れ、巾着絞りにしたものの。</p> <p>(2) パック毎商品名明示</p> <p>2 重量等</p> <p>1 E.A 30 g を標準とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 30	冷, 炭火若鶏きじ焼(塩)	PK	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏もも肉を藻塩で味付けし炭火で焼いたもの。</p> <p>(2) パック毎商品名明示。</p> <p>2 重量等</p> <p>1 E.A 120 g を標準とし、1 PK 6個詰とする。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	
31 - 31	冷, ピザ	E.A	<p>1 品質</p> <p>ナポリ風トッピングピッツァ (ミックス) のもの。</p> <p>2 重量等</p> <p>1 E.A = 8インチサイズのもの。</p> <p>3 銘柄</p> <p>別途指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
31 - 32	冷, 調理焼きそば	PK	1 品質 調理済み具入り冷凍真空パックとする。 2 形状等 別途指示する。 3 賞味期限	
31 - 33	冷, 調理焼きうどん	PK	納入日以後6か月以上を有するもの。 4 銘柄 別途指定する。	
31 - 34	五目炒飯	PK	1 品質 (1) 焼豚, 筍, 人参, ねぎ等の具材を使用した一般市販品とする。 (2) 特有の香味及び辛味を有するもの。 (3) 炒め, 電子レンジ, 蒸しのいずれの調理方法にも対応したもの。 2 重量等 1 PK = 1 kg を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。	
31 - 35	チキンライス	PK	1 品質 (1) 鶏肉, 玉ねぎ等の具材を使用した一般市販品とする。 (2) 特有の香味及び辛味を有するもの。 (3) 炒め, 電子レンジ, 蒸しのいずれの調理方法にも対応したもの。 2 重量等 1 PK = 1 kg を標準とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。	
31 - 36	冷, さば塩焼	PK	1 品質 (1) 国産さばを使用したもの。 (2) 骨を除去し, 塩焼してボイリングパックしたもの。 2 重量等 1 PK = (20g × 10EA) を標準とし, 真空パック包装したもの。 3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。	
31 - 37	冷, 茄子はさみ揚げ	EA	1 品質 鶏肉又は豚肉を主とした餡を茄子ではさみ, 天ぷら粉等をまとめたもの。 2 重量等 1 EA = 20 ~ 35g を標準とする。 3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。	
31 - 38	冷, れんこんはさみ揚げ	EA	1 品質 鶏肉又は豚肉を主とした餡をれんこんではさみ,	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>天ぷら粉等をまとったもの。</p> <p>2 重量等 1 E A = 28 ~ 43 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後6か月以上を有するもの。</p>	
31 - 39	冷, クリーミーコロッセ	E A	<p>1 品質 ベシャメルソースにコーン等を混ぜ合わせ、小麦粉、卵、パン粉を付けたもの。</p> <p>2 重量等 (1) 1 E A = 55 g を標準とする。 (2) パック毎商品名明示</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
31 - 40	冷, カニ爪フライ	E A	<p>1 品質 (1) カニ爪とベシャメルソースに、小麦粉、卵、パン粉、アーモンドを付けたもの。 (2) 魚やえびのすり身は不可</p> <p>2 重量等 (1) 1 E A = 50 g を標準とする。 (2) パック毎商品名明示</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
31 - 41	冷, ハムカツ	E A	<p>1 品質 (1) 45 g 程度のチョップドハムにパン粉をまぶし、ほどよい大きさの円形に仕上げたもの。 (2) パック毎商品名明示。</p> <p>2 重量等 1 E A = 80 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
31 - 42	冷, 骨なしフライドチキン	P K	<p>1 品質 (1) 鮮度良好な鶏肉を使用し、衣をつけたもの。 (2) パック毎商品名明示。</p> <p>2 重量等 1 P K = 800 g (80 g × 10 E A) を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
31 - 43	冷, ロースカツ	E A	<p>1 品質 (1) 鮮度良好な豚ロース肉を調味料等で味付けし、パン粉をまぶしたもの。 (2) パック毎商品名明示。</p> <p>2 重量等 1 E A = 120 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
31 - 44	冷, 白身魚フライ	E A	<p>1 品質 (1) 新鮮なスケトウダラ又はホキを骨なしフィレにカットし、パン粉をつけてフライ用にしたもの。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>(2) パック毎商品名明示</p> <p>2 重量等 1EA=60gを標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
32-1	弁当 (A) (E)～(G) (L)～(Q)	EA	<p>1 品質 (1) 納入当日製造したものとする。 (2) 異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。</p> <p>2 種類及び材料等 仕様書による。</p> <p>2 表示 JAS規格の加工食品品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 包装 別途仕様書による。</p> <p>4 その他 別途仕様書による。</p>	
33-1	そうざい (A)～(F)	PK	<p>1 品質 その都度指定する。</p> <p>2 種類 その都度指定する。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	
34-1	具だくさんスープ (トマト)	PK	<p>1 品質 (1) トマト風味の具入りスープ。 (2) 常温保存できるもの。 (3) 未開封で電子レンジ又は湯せんで加熱可能なもの。 (4) 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌されたもの。</p> <p>2 重量等 1PK=180g以上を標準としたメーカー包装品。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
34-2	具だくさんスープ (クリーム)	PK	<p>1 品質 (1) クリーム風味の具入りスープ(コーンクリーム不可) (2) 常温保存できるもの。 (3) 未開封で電子レンジ又は湯せんで加熱可能なもの。 (4) 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌されたもの。</p> <p>2 重量等 1PK=180g以上を標準としたメーカー包装品。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
35 - 1	ドレッシング (A) ~ (D)	BT	<p>1 品質 (1) JASのドレッシング (2) 鮮明な色沢を有するもの。 (3) 香味良好なもの。 (4) 乳化の状態(分離液状にあっては分離の状態)が良好なもの。 (5) 特有の甘味、酸味当を有するもの。 (6) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>2 重量等 別途仕様書による。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
35 - 2	ドレッシング	PK	<p>1 品質 (1) 小袋入りドレッシング (2) 1000アイランド・焙煎胡麻・フレンチ(白)・しょうゆ・ごましょうゆ・オニオン・中華・青じそをPK単位で組み合わせて納品すること。</p> <p>2 重量等 1PK = (15ml × 40EA) とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後2か月以上を有するもの。</p>	
35 - 3	マヨネーズ	PK	<p>1 品質 小袋入りマヨネーズ</p> <p>2 重量等 1PK = (10ml × 40EA) とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後2か月以上を有するもの。</p>	
35 - 4	タルタルソース	PK	<p>1 品質 小袋入りタルタルソース</p> <p>2 重量等 1PK = (12ml × 40EA) とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後2か月以上を有するもの。</p>	
35 - 5	ジャムマーガリン	BX	<p>1 品質 (1) 食卓用ジャムマーガリン(ディスプレイパック) (2) 風味(いちご、りんご、あん、メープル、は</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			ちみつ、チョコ) を組み合わせて納品する。 2 重量等 1 B X ( 1 1 g × 2 0 E A ) とする。 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 2 か月以上を有するもの。	
36 - 1	ラーメンスープ (A) ~ (C)	PK	1 品 質 (1) 湯、水又は素汁で 8 ~ 1 0 倍程度に薄めて ラーメンのスープに適するもの。 (2) しお (A)、とんこつ (B)、醤油 (C) 味のラーメンスープとして特有の香りがあり、 異臭等のないもの。 (3) 辛味、コク、旨味等の香りがよく調和した もの。 (4) 異物等の混入のないもの。 2 重量等 1 PK = 1 k g 入りのレトルトパックとする。 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
36 - 2	スープストック	PK	1 品 質 (1) ガラスープ、ポーク、チキンの素汁で無塩の もの。 (2) 香味良好で異臭等のないもの。 (3) 水又はぬるま湯で良く溶けるもの。 (4) きょう雑物の混入していないもの。 2 重量等 1 PK = 1 k g 入りのレトルトパックとする。 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
37 - 1	麻婆豆腐の素	PK	1 品 質 唐辛子、食塩、みそ、醸造酒、そら豆、コーン スターチ及び香辛料等 2 重量等 1 PK = 1 k g 入りのレトルトパックとする。 3 銘 柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
37 - 2	中華調味料 (A) ~ (D)	BT	1 品 質 (1) 回鍋肉用 (A)、棒棒鶏用 (B)、甜面醬用 (C)、苦椒醬 (D) とする。 (2) 香味良好で異臭等のないもの。 (3) 製造年月日、賞味期限表示 (4) 納品日から 2 か月以内に製造したもの。	

番号	品名	単位	規格	備考
			2 重量等 1 B T (1 k g 又は 1 L) 入りの市販品 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
37 - 3	ラー油	B T	1 品質 食卓用ラー油 国内加工 市販品 2 重量等 1 B T = 3 0 g 以上標準 (瓶入り) とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 5 か月以上を有するもの。	
37 - 4	こしょう (卓上)	B T	1 品質 食卓用こしょう 国内加工 市販品 2 重量等 1 B T = 5 0 g 以上を標準 (瓶入り) とする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
37 - 5	柚子こしょう	E A	1 品質 国内加工 市販品 2 重量等 1 E A = 2 8 0 g 標準、チューブ入りとする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
37 - 6	粉さんしょう (卓上)	B T	1 品質 食卓用山椒の粉 国内加工 市販品 2 重量等 1 B T = 8 g 以上を標準とし、瓶入りとする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
37 - 7	七味 (卓上)	B T	1 品質 食卓用七味の粉 国内加工 市販品 2 重量等 1 B T = 2 8 g 以上標準とし、瓶入りとする。 3 銘柄 別途指定する。 4 賞味期限 納入日以後 3 か月以上を有するもの。	
37 - 8	おろし生しょうが	E A	1 品質 (1) 国内製造加工されたおろし生しょうがとする。 (2) 要冷蔵、ボトル入りの市販品。 2 重量等	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>1 E A = 200 g を標準とし、チューブ入りとする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
37 - 9	生みじん切りにんにく	B T	<p>1 品質 (1) 国内製造加工されたみじん切り生にんにくとする。 (2) 要冷蔵 ボトル入りの市販品。</p> <p>2 重量等 1 B T = 1 k g を標準とし、ボトル入りとする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
37 - 10	生おろしわさび	E A	<p>1 品質 国内製造加工された、おろし生わさびとする。</p> <p>2 重量等 1 E A = 250 ~ 300 g を標準とし、チューブ入りとする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
37 - 11	ローリエ	B G	<p>1 品質 (1) 一般市販品で月桂樹の葉を乾燥したもの。 (2) 国内加工品</p> <p>2 重量等 1 B G = 4 g 以上、ホール袋入りを標準とする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p> <p>4 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p>	
37 - 12	調味料(A) ~ (I)	P K	<p>1 品質 国内製造加工された市販品とする。</p> <p>2 重量等 別途仕様書による。</p> <p>3 賞味期限 納入日以後3か月以上を有するもの。</p> <p>4 銘柄 別途指定する。</p>	
37 - 14	冷めんだし(中華)	E A	<p>1 品質 (1) 香味良好で異臭等のないもの。畜肉エキス入。 (2) 希釈して、冷麺のつゆに適するもの。 (3) 製造年月日、賞味期限表示</p> <p>2 重量等 1 E A = 1800 m l を標準とし、紙パック容器入りする。</p> <p>3 銘柄 別途指定する。</p>	