

令和8年度 奄美基地分遣隊糧食品規格書

番号	品名	単位	規格
1	菓子パン（奄美）	ZEA	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1ZEA：100g以上のもの。
2	馬鈴薯（奄美）	ZKG	1 発芽しておらず、鮮度良好なもの。 2 1個：100g以上のもの。
3	長芋（奄美）	ZKG	表皮に変色が見られないもの。鮮度良好なもの。
4	豆腐（奄美）	ZEA	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1ZEA（1丁）：400g程度のもの。
5	厚揚げ（奄美）	ZEA	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1ZEA（1丁）：200g程度のもの。
6	納豆（パック入） （奄美）	ZPK	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1ZPK：40g程度入り×3個入り。
7	こんにゃく（奄美）	ZEA	1 品質：一般市販品 200g～250g標準、ポリ袋詰とする。 2 納品時において14日以上有するもの。
8	糸こんにゃく（奄美）	ZEA	1 品質：一般市販品 170g標準、ポリ袋詰とする。 2 納品時において14日以上有するもの。
9	甘藷（奄美）	ZKG	ひげ根、茎を除去したもの。鮮度良好なもの。
10	人参（奄美）	ZKG	1 葉、茎ひげを除去したもの。極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。 2 1本：150g以上のもの。
11	南瓜（奄美）	ZKG	表皮に傷がないもの。鮮度良好なもの。
12	トマト（奄美）	ZKG	丸みがあり、表皮にハリとツヤがあるもの。鮮度良好なもの。
13	ピーマン（奄美）	ZKG	濃い緑色を呈するもの。鮮度良好なもの。
14	にら（奄美）	ZKG	土砂等除いた、鮮度良好なもの。
15	にがうり（奄美）	ZKG	極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。
16	しその葉（奄美）	ZEA	1 若葉を摘み取ったもの。鮮度良好なもの。 2 1ZEA：10枚～12枚入り。
17	細葱（奄美）	ZKG	袋入りとし、枯葉等を除去したもの。鮮度良好なもの。
18	長葱（奄美）	ZKG	極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。

番号	品名	単位	規格
19	大根（奄美）	ZKG	葉、茎ひげを除去したもの。極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。
20	ごぼう（奄美）	ZKG	葉、茎ひげを除去したもの。極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。
21	パプリカ（奄美）	ZKG	色鮮やかで、肉厚なもの。鮮度良好なもの。
22	玉葱（奄美）	ZKG	1 発芽しておらず、鮮度良好なもの。 2 1個：250g～350g程度のもの。
23	白菜（奄美）	ZKG	抱合完全な結球白菜で、鮮度良好なもの。
24	胡瓜（奄美）	ZKG	極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。
25	きゃべつ（奄美）	ZKG	1 外皮を剥き抱合完全で、鮮度良好なもの。 2 1玉：1kg以上のもの（ただし早生については700g以上のもの。）
26	レタス（奄美）	ZKG	1 葉は淡い緑色を呈するもの。鮮度良好なもの。 2 1玉：300g以上のもの。
27	かいわれ大根（奄美）	ZPK	1 長さ10cm程度のもの。ひげ根の付いたもの。鮮度良好なもの。 2 1ZPK：50g程度のもの。
28	なす（奄美）	ZKG	皮に傷がなく、鮮度良好なもの。
29	もやし（奄美）	ZKG	折れ等がなく、鮮度良好なもの。
30	レモン（奄美）	ZKG	表皮にツヤがあるもの。鮮度良好なもの。
31	オレンジ（奄美）	ZKG	1 完熟十分で風味良好なもの。鮮度良好なもの。 2 1個：200g程度のもの。
32	バナナ（奄美）	ZKG	1 熟成が適度で、固有の色沢を持つもの。皮及び、肉質に変質がないもの。鮮度良好なもの。 2 1本：150g～200g程度のもの。
33	りんご（奄美）	ZKG	1 固有の香りを有するもの。鮮度良好なもの。 2 1個：200g程度のもの。
34	キウイフルーツ（奄美）	ZKG	1 鮮度良好なもの。 2 1個：100g程度のもの。
35	しめじ（奄美）	ZPK	1 かさは灰褐色又は淡褐色、軸は白色で密集しているもの。鮮度良好なもの。 2 1ZPK：150g程度のもの。
36	えのき茸（奄美）	ZPK	1 かさが小さく、軸の揃ったもの。鮮度良好なもの。 2 1ZPK：100g程度のもの。
37	エリンギ（奄美）	ZPK	1 柄が太く、肉厚で損傷がないもの。鮮度良好なもの。 2 1ZPK：200g程度のもの。

番号	品 名	単位	規 格
3 8	生しいたけ（奄美）	ZPK	1 かさの直径は3 c m～8 c mのもの。鮮度良好なもの。 2 1 Z P K：1 0 0 g 程度のもの。
3 9	ロースハムA（奄美）	ZPK	1 品質：一般市販品 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1 Z P K：1 0 0 g 程度のもの。
4 0	鶏卵（奄美）	ZPK	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。割れ汚れがないもの。1 個のサイズがM又はL。 2 1 Z P K：1 0 個入り。

令和8年度 喜界島通信所糧食品規格書

番号	品名	単位	規格
1	菓子パン（喜界島）	ZEA	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1ZEA：100g以上のもの。
2	馬鈴薯（喜界島）	ZKG	1 発芽しておらず、鮮度良好なもの。 2 1個：100g以上のもの。
3	長芋（喜界島）	ZKG	表皮に変色が見られないもの。鮮度良好なもの。
4	豆腐（喜界島）	ZEA	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1ZEA（1丁）：400g程度のもの。
5	厚揚げ（喜界島）	ZEA	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1ZEA（1丁）：200g程度のもの。
6	納豆（パック入） （喜界島）	ZPK	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1ZPK：40g程度入り×3個入り。
7	こんにゃく（喜界島）	ZEA	1 品質：一般市販品 200g～250g標準、ポリ袋詰とする。 2 納品時において14日以上有するもの。
8	糸こんにゃく（喜界島）	ZEA	1 品質：一般市販品 170g標準、ポリ袋詰とする。 2 納品時において14日以上有するもの。
9	甘藷（喜界島）	ZKG	ひげ根、茎を除去したもの。鮮度良好なもの。
10	人参（喜界島）	ZKG	1 葉、茎ひげを除去したもの。極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。 2 1本：150g以上のもの。
11	南瓜（喜界島）	ZKG	表皮に傷がないもの。鮮度良好なもの。
12	トマト（喜界島）	ZKG	丸みがあり、表皮にハリとツヤがあるもの。鮮度良好なもの。
13	ミニトマト（喜界島）	ZPK	1 丸みがあり、表皮にハリとツヤがあるもの。鮮度良好なもの。 2 1ZPK：150g程度のもの。
14	パセリ（喜界島）	ZKG	葉先が柔らかく、鮮度良好なもの。
15	ピーマン（喜界島）	ZKG	濃い緑色を呈するもの。鮮度良好なもの。
16	にら（喜界島）	ZKG	土砂等除いた、鮮度良好なもの。
17	長命草（喜界島）	ZKG	1 土砂等除いた、鮮度良好なもの。 2 1袋：100g程度のもの。
18	にがうり（喜界島）	ZKG	極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。

番号	品 名	単位	規 格
1 9	三つ葉（喜界島）	ZKG	特有の風味を有し、枯葉等を除去した鮮度良好なもの。
2 0	しその葉（喜界島）	ZEA	1 若葉を摘み取ったもの。鮮度良好なもの。 2 1 Z E A : 1 0 枚～1 2 枚入り。
2 1	細葱（喜界島）	ZKG	袋入りとし、枯葉等を除去したもの。鮮度良好なもの。
2 2	長葱（喜界島）	ZKG	極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。
2 3	大根（喜界島）	ZKG	葉、茎ひげを除去したもの。極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。
2 4	ごぼう（喜界島）	ZKG	葉、茎ひげを除去したもの。極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。
2 5	パプリカ（喜界島）	ZKG	色鮮やかで、肉厚なもの。鮮度良好なもの。
2 6	玉葱（喜界島）	ZKG	1 発芽しておらず、鮮度良好なもの。 2 1 個：2 5 0 g ～3 5 0 g 程度のもの。
2 7	生姜（喜界島）	ZKG	切り口に干からびがなく、鮮度良好なもの。
2 8	白菜（喜界島）	ZKG	抱合完全な結球白菜で、鮮度良好なもの。
2 9	胡瓜（喜界島）	ZKG	極端な曲がりがなく、鮮度良好なもの。
3 0	きゃべつ（喜界島）	ZKG	1 外皮を剥き抱合完全で、鮮度良好なもの。 2 1 玉：1 k g 以上のもの（ただし早生については7 0 0 g 以上のもの。）
3 1	レタス（喜界島）	ZKG	1 葉は淡い緑色を呈するもの。鮮度良好なもの。 2 1 玉：3 0 0 g 以上のもの。
3 2	かいわれ大根（喜界島）	ZPK	1 長さ1 0 c m 程度のもの。ひげ根の付いたもの。鮮度良好なもの。 2 1 Z P K : 5 0 g 以上のもの。
3 3	なす（喜界島）	ZKG	皮に傷がなく、鮮度良好なもの。
3 4	もやし（喜界島）	ZKG	折れ等がなく、鮮度良好なもの。
3 5	レモン（喜界島）	ZKG	表皮にツヤがあるもの。鮮度良好なもの。
3 6	セロリ（喜界島）	ZKG	特有の香味を有するもの。鮮度良好なもの。
3 7	オレンジ（喜界島）	ZKG	1 完熟十分で風味良好なもの。鮮度良好なもの。 2 1 個：2 0 0 g 程度のもの。

番号	品 名	単位	規 格
3 8	バナナ（喜界島）	ZKG	1 熟成が適度で、固有の色沢を持つもの。皮及び、肉質に変質がないもの。鮮度良好なもの。 2 1本：150g～200g程度のもの。
3 9	りんご（喜界島）	ZKG	1 固有の香りを有するもの。鮮度良好なもの。 2 1個：200g程度のもの。
4 0	キウイフルーツ（喜界島）	ZKG	1 鮮度良好なもの。 2 1個：100g程度のもの。
4 1	しめじ（喜界島）	ZEA	1 かさは灰褐色又は淡褐色、軸は白色で密集しているもの。鮮度良好なもの。 2 1ZEA：150g程度のもの。
4 2	えのき茸（喜界島）	ZEA	1 かさが小さく、軸の揃ったもの。鮮度良好なもの。 2 1ZEA：100g程度のもの。
4 3	エリンギ（喜界島）	ZPK	1 柄が太く、肉厚で損傷がないもの。鮮度良好なもの。 2 1ZPK：200g程度のもの。
4 4	生しいたけ（喜界島）	ZEA	1 かさの直径は3cm～8cmのもの。鮮度良好なもの。 2 1ZEA：100g程度のもの。
4 5	ロースハムB（喜界島）	ZEA	1 品質：一般市販品 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。 2 1ZEA：100g程度のもの。
4 6	鶏卵（喜界島）	ZPK	1 納品時において賞味期限3日間以上有するもの。割れ汚れがないもの。1個のサイズがM又はL。 2 1ZPK：10個入り。
4 7	幕の内弁当（喜界島）	ZEA	1 当日作成のものとする。 2 国内産うるち米とする。 3 製造元の包装紙を使用し、上部に割りばしを添えゴムバンド止めとして、消費期限を表示する。 4 メインの食材は、肉、魚又はそれに相当するもの。その他煮物やサラダ、和え物等を取り入れる。 5 容器は、電子レンジ対応品を使用する。
4 8	唐揚げ弁当（喜界島）	ZEA	1 当日作成のものとする。 2 国内産うるち米とする。 3 製造元の包装紙を使用し、上部に割りばしを添えゴムバンド止めとして、消費期限を表示する。 4 メインを鶏唐揚げとする。 5 容器は、電子レンジ対応品を使用する。
4 9	ハンバーグ弁当（喜界島）	ZEA	1 当日作成のものとする。 2 国内産うるち米とする。 3 製造元の包装紙を使用し、上部に割りばしを添えゴムバンド止めとして、消費期限を表示する。 4 メインをハンバーグとする。 5 容器は、電子レンジ対応品を使用する。
5 0	チキン南蛮弁当（喜界島）	ZEA	1 当日作成のものとする。 2 国内産うるち米とする。 3 製造元の包装紙を使用し、上部に割りばしを添えゴムバンド止めとして、消費期限を表示する。 4 メインをチキン南蛮とする。 5 容器は、電子レンジ対応品を使用する。