

令和8年度
糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊壱岐警備所

令和8年度 彦岐警備所糧食規格書

番号	品 名	単 位	規 格
1	中華麵（彦岐）	EA	1 一般市販品とする。 2 1EA150g入り以上の生めんとする。
2	糸こんにゃく（彦岐）	EA	1 良質な、こんにゃく粉又はこんにゃく玉（国内産）を使用したもの。 2 弾力性に富むものとし、きょう雑物が混入していないもの。 3 形状を糸状とし、ポリエチレン袋詰とする。 4 納入日から14日間以上の期間を有するもの。
3	馬鈴薯（彦岐）	KG	1 発芽していないもの。 2 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。 3 水洗いしていないもの。 4 1個150g以上とする。
4	豆腐（彦岐）	EA	1 良質な大豆を使用し、異味、異臭がなく破損していないもの。 2 1EA：1丁400g標準、容器は、水もれしない衛生的な市販流通の個別包装とする。 3 納入日を含む2日間以上の期間を有するもの。
5	厚揚げ（彦岐）	EA	1 一般市販品とする。 2 1EA190g～210gを標準とする。
6	きゃべつ（彦岐）	KG	1 外皮を除き抱合完全な結球の硬いもの。 2 外葉、根部を除去したもの。 3 土砂等の異物が付着していないもの。 4 1玉1kg以上、早生は1玉700g以上とする。
7	胡瓜（彦岐）	KG	1 表皮は濃緑色を呈するもの。 2 極端な曲がりのないもの。 3 種子が少なく、皮が薄いもの。
8	かいわれ大根（彦岐）	EA	1 ひげ根が付いたもの。 2 1箱20パック入りで、1.5kg基準とする。
9	大根（彦岐）	KG	1 ひげ根を除去した損傷等のないもの。 2 肉質は、「す」及び繊維の少ないもの。 3 極端な曲がりのないもの。 4 1本1kg以上とする。
10	玉葱（彦岐）	KG	1 発芽していないもの。 2 根、上茎及び葉を除去したもの。 3 品質本来の光沢を有するもの。 4 1個250g以上とする。（新玉葱の場合は200g～300g標準）ただし、北海道産はL大又は2Lとする。
11	トマト（彦岐）	KG	1 赤色又は桃色種のもの。 2 鮮度良好で、変形のないもの。 3 表面がみずみずしく、弾力のあるもの。 4 1個150g～300g標準とする。
12	ミニトマト（彦岐）	PK	1 形状及び玉揃いがよいもの。 2 1PK：200g標準（16～20個入り）とする。
13	なす（彦岐）	KG	1 「長茄子」、「中長茄子」又は長卵型品種で種子が少ないものとし、皮がやわらかいもの。 2 1本100g以上とする。
14	にら（彦岐）	KG	1 濃緑色を呈するもの。 2 根だちより切り取ったもの。 3 土砂等を除いたもの。
15	人参（彦岐）	KG	1 葉、茎及びひげ根を除いたものとし、「股」、「す」等のないもの。 2 特有の鮮やかな色を有するもの。 3 1本150g以上とする。
16	長葱（彦岐）	KG	1 緑色部、白色部ともやわらかいもの。 2 葉先は整一に切り揃えてあるもの。 3 まがりのないもの。
17	細葱（彦岐）	KG	1 分葱又は小ネギとする。 2 緑色部がやわらかいもの。 3 袋入りとし、1袋100g標準とする。
18	白菜（彦岐）	KG	1 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。 2 外葉の除去が適切で色の白いもの。 3 とう立ち、枯葉、病害虫（黒斑点）霜害のないもの。 4 1玉2kg以上とする。
19	ピーマン（彦岐）	KG	1 濃緑色を呈するもの。 2 弾力性を有するもの。 3 大型種とし、冬期においては中型種とする。 4 大型種は1個40g以上、中型種は1個25g以上とする。
20	パプリカ（赤色）（彦岐）	KG	1 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。 2 色鮮やかで肉厚、新鮮なもの。 3 1個120g以上とする。
21	もやし（彦岐）	KG	1 緑豆又はブラックマッペを原料としたもの。 2 新鮮で根が短く茎部は太く、みずみずしく艶のあるもの。 3 鮮度良好、折れ等の少ないもの。 4 きょう雑物の混入していないもの。
22	レタス（彦岐）	KG	1 肥育十分なものとし、葉部は淡緑色を呈するもの。 2 外葉を除去したものとし、「とう」立ち、枯葉、病害虫のないもの。 3 葉はやわらかく、香りの失われていないもの。 2 1玉300g以上とする。
23	水煮れんこん（彦岐）	KG	1 肉質柔軟なものとし、形状はホールとする。 2 1袋1kgポリ袋詰め（密封）とし、水分は量目外とする。
24	オレンジ（彦岐）	KG	1 輸入品を可とする。 2 熟度十分で香味良好なもの。 3 1個180g～200g（M）標準とする。
25	キウイフルーツ（彦岐）	KG	1 輸入品を可とする。 2 熟度十分で香味良好なもの。 3 1個80g以上とする。
26	レモン（彦岐）	KG	1 輸入品を可とする。 2 香味良好なもの。 3 1個100g以上とする。
27	えのき茸（彦岐）	KG	1 かさが小さく、軸の揃ったもの。 2 1袋100g以上ごとに市販流通包装すること。

28	しめじ（彦岐）	EA	1 「かさ」は灰褐色又は淡褐色で「肉」は白色でしまっているもの。 2 100g 以上ごとに市販流通包装すること。
29	エリンギ（彦岐）	PK	1 柄が太く、肉厚で損傷がないもの。 2 1PK：100g 以上とする。
30	板付かまぼこ（彦岐）	EA	1 板を含めた重量で1EA220～250g 標準とする。 2 市販流通包装（二重）とする。
31	竹輪（彦岐）	KG	1 でん粉の混合率は15%以下とし、蒸し加工で、不純物が付着していないもの。 2 1EA：120g 以上とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 納入日を含む3日間以上の期間を有するもの。
32	平天B（彦岐）	KG	1 でん粉の混合率は15%以下とし、揚げ油は、新鮮良質な植物性食用油を使用したもの。 2 1EA：40g 以上、ポリエチレン袋詰とする。 3 納入日を含む4日間以上の期間を有するもの。
33	フィッシュハム（彦岐）	EA	1 一般市販品とする。 2 1EA80g 入り以上のものとする。
34	（冷凍）豚肉（上）切（彦岐）	KG	1 厚さ1. 5～2mm標準にスライスしたもの。 2 1袋500g 又は1kg（標準）入りとする。
35	プレスハム（彦岐）	KG	1 豚肉の肉片を使用した一般市販品とする。 2 1本2kg 入り市販流通包装とする。 3 少量を納品する場合は、500g 又は1kg（標準）入り、真空パック包装とする。 4 納入日から20日以上の期間を有するもの。
36	ベーコン（彦岐）	KG	1 一般市販品のJAS合格品とする。 2 真空パック包装とする。 3 少量を納品する場合は、500g 又は1kg（標準）入り、真空パック包装とする。 4 納入日から20日以上の期間を有するもの。
37	クインサーソーセージ（彦岐）	KG	1 JAS 標準以上の一般市販品とする。 2 皮なしは不可とする。 3 1袋500g 又は1kg（標準）入り、ポリエチレン袋詰又は真空パック包装とする。 4 納入日から15日以上の期間を有するもの。
38	（冷凍）若鶏もも挽肉（彦岐）	KG	1 「正肉もも肉」とする。 2 挽肉にしたものとし、バラ凍結されたもの。 3 1袋500g 又は1kg（標準）入り、平たく梱包したポリ袋詰とする。 4 梱包は10kg までとする。
39	鶏すな肝（彦岐）	KG	1 一般市販品とする。 2 鶏肉：国内産で食鶏取引規格「A級」を適用する。 3 鶏肉：食鶏専用種の若鶏を解体したもの。 4 生鮮品としての特徴を失わないものとする。 5 包装されたものを、急速凍結したものとする。
40	鶏手羽先（彦岐）	KG	1 一般市販品とする。 2 鶏肉：国内産で食鶏取引規格「A級」を適用する。 3 鶏肉：食鶏専用種の若鶏を解体したもの。 4 皮膚の色が良く、艶のあるもの。
41	鶏卵（彦岐）	KG	1 新鮮なものとし、割れ、汚れ等のないもの。 2 Mサイズ以上のもの。 3 1箱10kg 詰とし、少量の場合は卵パック詰とする。
42	（冷凍）白身魚フライ（彦岐）	EA	1 一般市販品とする。 2 1EA50g 入り以上のものとする。
43	（冷凍）ハンバーグ（彦岐）	EA	1 一般市販品とする。 2 1EA50g 入り以上のものとする。
44	味付ホルモン（彦岐）	KG	1 新鮮な牛ホルモンをボイル後、調味料等で味付けしたもの。 2 異味異臭のないもの。 3 国内製造のもの。 4 市販流通包装とする。
45	幕の内弁当（彦岐）	EA	1 当日作成のものとする。 2 国内産うるち米とする。 3 上部に割りばしを添えゴムバンド止めとする。 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。