

別 冊
令和8年4月1日施行

糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊上対馬警備所

目 次

I 一般共通規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 ～ 2

II 索 引・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 ～ 4

III 生糧品の規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5 ～ 9

I 一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊上対馬警備所において調達する糧食品について適用する。ただし緊急搭載、その他の理由により、この規格によりがたい場合は、別に示すところによる。

2 定義

この規格書において引用する用語の意義は、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) 食品表示

食品表示法に基づくものをいう。

(6) 食品、添加物等の規格基準

食品、添加物等の規格基準に定める規格基準をいう。

(7) 特別用途食品・特定保健用食品

健康増進法に定めるものをいう。

(8) 乳及び乳製品の成分規格

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める規格をいう。

(9) 生体検査合格品

と畜場法に定める検査合格品をいう。

(10) 食鶏取引規格

食鶏取引規格に定める規格をいう。

(11) 牛・豚枝肉取引規格

牛・豚枝肉規格及び牛、豚枝肉格付規格（社団法人日本食肉格付協会）に定める規格をいう。

(12) 牛・豚部分肉取引規格

牛・豚部分肉取引規格（社団法人日本食肉格付協会）に定める規格をいう。

(13) 熟成ハム類等加工品類規格

熟成ハム類の日本農林規格に定める規格をいう。

3 納入

(1) 納入場所

上対馬警備所とする。

(2) 納入時間

生糧品

定例補給日（火、金曜日）の0830～1000を原則とする。ただし、弁当については発注時に指定した時間とする。

なお、指定された時間に納入が困難な場合は官側と調整し、納入時間を決定する。

(3) 納入要領

ア 貯糧品

一括納入を原則とする。分割納入する場合は官側と調整する。

イ 生糧品

指定された日時・場所に納入する。ただし、指定されたとおりの納入が困難な場合は官側と調整する。

ウ 運搬方法

冷蔵食品は、保冷設備の整った車両又は保冷容器を使用して納入する。

4 包装及び容器

(1) 包 装

段ボール、缶、瓶、紙袋、発泡スチロール箱、ポリ袋、その他特に指定するものとする。

(2) 容 器

「食品、添加物等の規格基準」及び「合成樹脂製容器包装規格」の規定によるものとする。

(3) その他

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。

5 容器の取り扱い

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

6 表 示

(1) 食品表示法に基づく表示とする。

(2) 生糧品については納入先の部隊名を外装又は荷札等に明記する。

7 単位及び形態

この規格書又は今後使用する可能姓のある単位及び規格欄に示す記号の名称は次による。

記 号	名 称	記 号	名 称	記 号	名 称
K G	キログラム	B T	ビン、ボトル	C N	缶
E A	個	B X	箱	P K	包、パック

8 その他

(1) この規格書に疑義がある場合は、上対馬警備所総務係と協議する。

(2) 天候不順又は災害の発生等やむを得ない理由により、この規格に適合した糧食品の納入ができない場合は受領検査官と協議する。

(3) 内容量について「標準」と記載のあるものの範囲は、±15%以内とする。

(4) 糧食品受領時に糧食品規格書にそぐわない品目があった場合、必要があれば納入業者と協議し、交換を実施する。

Ⅱ 索引

頭文字	品 名	単位	ページ	頭文字	品 名	単位	ページ
あ行	厚揚げ(上対馬)	E A	8	な行	長葱(上対馬)	K G	7
	板付かまぼこ(上対馬)	E A	9		長芋(上対馬)	K G	6
	えのき茸(上対馬)	E A	7		なす(上対馬)	K G	5
か行	南瓜(上対馬)	K G	6		納豆(パック入)(上対馬)	E A	9
	甘藷(上対馬)	K G	6		にら(上対馬)	K G	7
	牛乳(上対馬)	E A	9		乳酸菌飲料(上対馬)	E A	9
	鶏卵(上対馬)	K G	5		人参(上対馬)	K G	5
	胡瓜(上対馬)	K G	7		にんにく(上対馬)	K G	8
	きゃべつ(上対馬)	K G	6	は行	白菜(上対馬)	K G	6
	こんにゃく(上対馬)	E A	8		馬鈴薯(上対馬)	K G	5
さ行	しめじ(上対馬)	E A	7		ピーマン(上対馬)	K G	7
	食パン(上対馬)	E A	9	ま行	細葱(上対馬)	K G	7
	生姜(上対馬)	K G	8		幕の内弁当(上対馬)	E A	9
た行	大根(上対馬)	K G	6		水煮れんこん(上対馬)	K G	5
	玉葱(上対馬)	K G	5	ら行	もやし(上対馬)	K G	7
	豆腐(上対馬)	E A	8		レタス(上対馬)	K G	6
	トマト(上対馬)	K G	6		レモン(上対馬)	K G	8

生 糧 品				
分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
卵類	1-0	鶏卵（上対馬）	K G	5
野菜、果物類	1-1	馬鈴薯（上対馬）	K G	5
	1-2	人参（上対馬）	K G	5
	1-3	玉葱（上対馬）	K G	5
	2-0	水煮れんこん（上対馬）	K G	5
	2-1	なす（上対馬）	K G	5
	3-0	トマト（上対馬）	K G	6
	3-1	甘藷（上対馬）	K G	6
	4-0	長芋（上対馬）	K G	6
	4-1	大根（上対馬）	K G	6
	4-2	南瓜（上対馬）	K G	6
	4-3	きゃべつ（上対馬）	K G	6
	4-4	レタス（上対馬）	K G	6
	4-5	白菜（上対馬）	K G	6
	4-6	胡瓜（上対馬）	K G	7
	4-7	ピーマン（上対馬）	K G	7
	4-8	しめじ（上対馬）	E A	7
	4-9	もやし（上対馬）	K G	7
	4-10	長葱（上対馬）	K G	7
	4-11	細葱（上対馬）	K G	7
	4-12	えのき茸（上対馬）	E A	7
	4-13	にら（上対馬）	K G	7
	4-14	生姜（上対馬）	K G	8
	4-15	にんにく（上対馬）	K G	8
	4-16	レモン（上対馬）	K G	8
こんにゃく類	4-17	こんにゃく（上対馬）	E A	8
豆類	4-18	豆腐（上対馬）	E A	8
	4-19	厚揚げ（上対馬）	E A	8
	4-20	納豆（パック入）（上対馬）	E A	9
焼魚肉類	4-21	板付かまぼこ（上対馬）	E A	9
パン類	4-22	食パン（上対馬）	E A	9
乳類、油脂類	4-23	牛乳（上対馬）	E A	9
	4-24	乳酸菌飲料（上対馬）	E A	9
弁当類	4-25	幕の内弁当（上対馬）	E A	9

Ⅲ 生糧品の規格

番号	品 名	単位	規格
1-0	鶏卵（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 新鮮なもの。 (2) 割れ、汚れ等のないもの。 (3) Sサイズ以上のもの。 2 内容量 1箱あたり10kgまでとする。 3 賞味期限 納品日から7日以上の間を有するものとする。
1-1	馬鈴薯（上対馬）	K G	1 品 質 (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。 2 重 量 1個150g以上とする。
1-2	人参（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 葉、茎及びひげ根を除いたもの。 (2) 「股」、「す」等のないもの。 (3) 特有の鮮やかな赤みをおびたもの。 2 重 量 1本150g以上とする。
1-3	玉葱（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 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。 2 重 量 1個200gを標準とする。（新玉葱の場合は200g～300g標準）
2-0	水煮れんこん（上警所）	K G	1 品 質 (1) 肉質柔軟のもの。 (2) 形状はホールとする。 2 内容量 1袋1kgポリ袋詰め（密封）とし、水分は量目外とする。
2-1	なす（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 種類は「長茄子」又は「中長形茄子」とする。 (2) 皮に傷がなく、ハリとツヤがあるもの。 2 重 量 1本100g以上とする。

3-0	トマト（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 赤色又は桃色種のもの。 (2) 丸みがあり、表皮にハリとツヤがあるもの。 2 重 量 1 個 1 5 0 g ～ 3 0 0 g を標準とする。
3-1	甘藷（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 発芽がなく、十分肥育されたもの。 (2) ひげ根、茎を除去し水洗いしたもの。 2 重 量 1 個 2 0 0 g 以上とする。
4-0	長芋（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 粘質の強いもの。 (2) 水洗いしないもの。 2 重 量 1 本 5 0 0 g 以上とする。
4-1	大根（上対馬）	K G	1 品 質 (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。 2 重 量 1 本 1 k g を標準とする。
4-2	南瓜（上対馬）	K G	品 質 (1) 成熟度のよい、鮮度良好なもの。 (2) 輸入品を可とする。 (3) 1 個 1 k g を標準とする。
4-3	きゃべつ（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 外葉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) ひび割れがないもの。 2 重 量 1 玉 1 k g 以上、早生は 1 玉 7 0 0 g 以上とする。
4-4	レタス（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 肥育十分なもの。 (2) 葉部は淡い緑色を呈するもの。 (3) 外葉を除去したもの。 (4) 「とう」立ち、枯葉、病虫害のないもの。 (5) 葉はやわらかく、香りの失われていないもの。 (6) 芯の切り口が変色していないもの。 2 重 量 1 玉 3 0 0 g を標準とする。
4-5	白菜（上対馬）	K G	品 質 (1) 抱合完全な結球状態のもの。 (2) 外葉の除去が適切で色の白いもの。 (3) とう立ち、枯葉、病虫害及び霜害のないもの。

4-6	胡瓜（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 表皮は濃緑色を呈するもの。 (2) 極端な曲がりのないもの。 (3) 種子が少なく、皮が薄いもの。 2 重 量 1本80～150gを標準とする。
4-7	ピーマン（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 濃い緑色を呈するもの。 (2) 果皮全体にハリとツヤがあるもの。 2 サイズ 1個20g以上とする。
4-8	しめじ（上対馬）	E A	1 品 質 かさは灰褐色又は淡褐色、軸は白色で密集しているもの。 2 内容量 1PK：100g以上ごとに市販流通包装すること。
4-9	もやし（上対馬）	K G	1 品 質 (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) 発芽10cm以内のもの。 (4) 鮮度よいもので、折れ等の少ないもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。 2 内容量 1PK：200g程度とする。
4-10	長葱（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 緑色部、白色部ともやわらかいもの。 (2) 極端な曲りのないもの。 (3) 葉部は整一に切り揃えてあるもの。
4-11	細葱（上対馬）	K G	種 類 分葱又は小ネギとする。 品 質 緑色部がやわらかいものとする。 重量及び梱包 袋入りとし、1袋100gを標準とする。
4-12	えのき茸（上対馬）	E A	1 品 質 白色で、かさは小さく密集し、軸の揃ったもの。 2 内容量 1PK：100g以上ごとに市販流通包装すること。
4-13	にら（上対馬）	K G	品 質 (1) 濃い緑色を呈するもの。 (2) 根だちより切り取ったもの。 (3) 枯葉等を除去し、砂等の雑物が付着していないもの。 (4) 葉先までピンとしてハリがあるもの。

4-14	生姜（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 肥育十分なもの。 (2) 肉質柔軟で繊維の少ないもの。 (3) 辛味の強いもの。 2 重 量 納品は100g単位とする。
4-15	にんにく（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 上茎、根及び首を除去したもの。 (3) 表皮はよく乾燥しているもの。 2 重 量 納品は200g単位とする。
4-16	レモン（上対馬）	K G	1 品 質 (1) 輸入品を可とする。 (2) 果皮にハリとツヤがあり、香味良好なもの。 2 重 量 1個100g以上とする。
4-17	こんにゃく（上対馬）	E A	1 材 料 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 品 質 (1) 弾力性に富むもの。 (2) きょう雑物が混入していないもの。 (3) 形状は長方形のもの。 3 重量及び包装 1EA：200g～250g標準、ポリ袋詰とする。
4-18	豆腐（上対馬）	E A	1 材 料 良質な大豆を使用したものとする。 2 品 質 異味、異臭がなく破損していないもの。 3 重量及び包装 1EA：400g標準、水もれしない衛生的な市販流通の個別包装とする。 4 賞味期限 納入日を含む5日間以上の期間を有するものとする。
4-19	厚揚げ（上対馬）	E A	1 材 料 木綿豆腐を原料とする。 2 品 質 (1) 異味異臭がなく、きつね色に揚げ、厚さにむらのないもの。 (2) 良質の植物油を使用したもの。 3 形 状 市販品と同一のものとする。 4 重量及び包装 1EA：300g標準、市販流通の個別包装とする。 5 賞味期限 納入日を含む3日間以上の期間を有するものとする。

4-20	納豆（パック入） （上対馬）	E A	1 品 質 (1) 良質で粒揃いの大豆を使用したもの。 (2) やわらかくよく発酵し、風味良好で異味異臭のないもの。 (3) 新鮮な糸引き納豆で衛生的に処理されたもの。 2 内容量及び包装 (1) 1 P K：3 E A入り、1 E A：3 0 g 標準とする。 (2) 発泡スチロール容器に詰め、ラップで包んだもの。 3 賞味期限 納入日を含む7日以上の期間を有するものとする。
4-21	板付かまぼこ （上対馬）	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) でん粉の混合率は4%以下のもの。 (3) 紅白かまぼことする。 (4) のべ角平型のもの。 2 包 装 市販流通品とする。 3 賞味期限 納入日から5日間以上の期間を有するもの。
4-22	食パン（上対馬）	E A	1 材 料 J A Sの強力粉（1等粉以上）を使用したもの。 2 品 質 (1) 食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく中身は白くつやがあり、気泡が均一で弾力性があるもの。 (2) 納品日の当日又は前日に製造されたもの。 (3) 角型を標準とし、1 E A 5～6枚にスライスしたもの。 3 包 装 ポリ製袋で密封されたもの。 4 賞味期限 納品日から4日以上期間を有するものとする。
4-23	牛乳（上対馬）	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1 E A：2 0 0 m l 入り、メーカー標準包装のストロー付とする。 3 賞味期限 納入日を含む7日間以上の期間を有するものとする。
4-24	乳酸菌飲料（上対馬）	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。 (2) 特定保健用食品で、乳酸菌数は1億個以上とする。 2 内容量及び包装 (1) 1 E A：6 5 m l 入り（ヤクルト6 5等） (2) メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日を含む8日間以上の期間を有するものとする。
4-25	幕の内弁当（上対馬）	E A	1 品 質 当日作成のものとする。 2 包 装 製造元の包装紙を使用し、賞味期限を表示する。 3 その他 内容等については、その都度仕様書において指定する。