

佐造補所計（帳）第1号
令和7年1月6日

（宛先別添のとおり。） 殿

佐世保造修補給所長
（公 印 省 略）

令和7年度糧食品規格書について（通知）

標記について、別冊のとおり通知する。

添付書類：別 冊
写送付先：佐世保地方総監部経理部長

文書管理情報				
文 書 管 理 者：佐世保造修補給所長 一 元 的 な 管 理 に 責 任 を 有 す る 者：佐世保造修補給所長 分 類：装備需品-糧食 作 成 年 月 日：2024.12.25 取 得 年 月 日： 保 存 期 間：5 年 保 存 期 間 満 了 日：2030.3.31 本 紙 を 含 め：2 枚 1 冊 配 布 先： 箇所		開 示	部分開示	不開示
	作成時	○		
	区分： 1 2 3 4 5 6			
	理由：			

(宛先)

第2掃海隊司令

佐世保教育隊司令

佐世保警備隊司令

対馬防備隊司令

佐世保基地業務隊司令

のしろ、みくま、はるさめ、きりさめ、
あけぼの、ありあけ、あきづき、すずつき、
あさひ、さわぎり、こんごう、ちょうかい、
あしがら、はぐろ、いせ、じんつう、
はまな、おうみ艦長
奄美基地分遣隊司令

令和7年度 糧 食 品 規 格 書

令和7年4月1日以降納品となる調達要求分につきましては、こちらの規格を適用します。

海上自衛隊佐世保造修補給所

目次

I	一般共通規格	・ ・ ・ ・ ・	① ～ ④
II	分 類	・ ・ ・ ・ ・	(1) ～ (14)
III	索 引	・ ・ ・ ・ ・	〈1〉 ～ 〈6〉
IV	貯糧品の規格	・ ・ ・ ・ ・	1 ～ 22
V	貯糧品（冷凍品）の規格	・ ・ ・ ・ ・	23 ～ 28
VI	生糧品の規格	・ ・ ・ ・ ・	29 ～ 59

I 一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊佐世保造修補給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) 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。

(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) 生体検査合格品

と畜場法に定める検査合格品をいう。

(11) 食鶏取引規格

食鶏取引規格に定める規格をいう。

(12) 牛・豚枝肉取引規格

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

(13) 牛・豚部分肉取引規格

牛・豚部分肉取引規格及び牛・豚部分肉格付規格（公益社団法人日本食肉格付協会）に定める規格をいう。

(14) 熟成ハム類等加工品類規格

熟成ハム類等の日本農林規格に定める規格をいう。

(15) 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。

(16) 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。

(17) レトルトパウチ食品規格

レトルトパウチ食品品質表示基準に定める規格をいう。

3 納入場所

佐世保造修補給所糧食倉庫生糧品受渡場及び別に指定する場所とする。

4 納入時間

(1) 貯糧品及び冷凍品（分任物品管理官保管）

平日 0900～1600

(2) 生糧品

定例補給日（火、金曜日（原則））の0430～0600（各艦艇部隊）及び1300～1500（佐世保教育隊及び佐世保基地業務隊）とする。ただし、緊急搭載、搭載日時等の変更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、指定時間内納入が困難な場合は官側と協議の上決定するものとし、定例日以外の搭載については別に指定する。

5 納入要領

(1) 貯糧品

一括納入又は官側と調整し、分割納入とする。

(2) 生糧品

各部隊の請求別に指定された日に納入するものとする。

(3) 運搬方法について

冷蔵（冷凍）食品は保冷設備の整った車両により納入する。

6 包装及び容器

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

(2) 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。

7 容器の取り扱い

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

8 表 示

(1) 貯糧品

容器の外装の側面に、品名、内容数量、製造業者名又は販売業者名、賞味期限（期限指定のあるもの）及び納入年月日を明記する。

(2) 生糧品

ア 各部隊の名称、品名及び数量を外装又は荷札等により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。

イ 加工食品は、原則として包装単位ごとに原材料名、内容量、保存方法及び賞味（消費）期限等が明記されていること。ただし、明記することが困難な食品については梱包した箱に一括表示することができる。

ウ 生鮮野菜・果物の納入方法は、原則として品名・産地（原産国）が表記してある箱等で中身を証明できるものとする。

エ 少量等で箱等の表示が困難な場合は、外装等に手書きでの表示を可とする。

9 見 本

- (1) 官側が見本の提出を要求する品目については、事前に見本審査官へ見本、成分及び工程等を証明できるもの（規格に成分、工程又は割合等を記載している品目のみ）を提出して審査及び承認を受けるものとし、承認した場合は見本審査官が合格表を発行する。
- (2) 承認を受けた品目に規格変更が生じた場合は、見本を再提出し、審査及び承認を受けるものとする。
- (3) 見本審査官とは、需品管制科糧食係をいう。
- (4) 承認を受けた品目は、見本審査官から受領検査官へ通知する。
- (5) 生鮮農産物は審査対象外とする。

10 検 査

- (1) 納入品の検査は、糧食品規格書及び別に定める検査事項により実施する。
- (2) 検査は受領検査とし、品質及び数量の確認を原則実施する。
- (3) 官側が必要と認めた場合、理化学的検査を実施し、結果を官側に提出する。
なお、理化学的検査に要する経費は、当該納入業者負担とする。

11 原材料の採取等

- (1) 原材料とは、佐世保造修補給所が調達する調理用食材をいう。
- (2) 原材料の採取は、生糧品納入時に行い、部隊発注分の一部から品目ごとに受領検査官が行う。
- (3) 採取に必要な消耗品は、官側で用意する。
- (4) 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。

12 単位及び形態

- (1) この規格書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	C N	缶
E A	個	B X	箱	P K	包

- (2) この規格書で使用する形態の名称は次による。

記 号	定 義	記 号	定 義
R (ラウンド)	魚体そのままのもの。	C (チャンク)	ドレス又はパンドレスを大きく輪切りにしたもの。
S D (セミドレス)	内臓、えら及びうろこを除いたもの。	F (フィレー)	三枚に卸したもの。
D (ドレス)	頭、内臓、えら及びうろこを除いたもの。	S (ステーキ)	魚肉をさく取りしたもの。
P D (パンドレス)	ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたもの。		

1 3 その他

- (1) この規格書に疑義がある場合は、需品管制科糧食係と協議するものとする。
- (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ものを納品できない場合は、見本審査官及び受領検査官と協議するものとする。
- (3) 冷凍品及び常温保存可能なパック飲料（L L牛乳を除く。）については納品日から3か月以上の期間を有するものとする。ただし、期間の異なるものについては別途示す。
- (4) 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。
- (5) 各部隊で糧食品受領時、製品の開封又は冷凍品の解凍後等に糧食品規格書にそぐわない品目があった場合、速やかに受領検査官及び需品管制科糧食係へ通報し、必要があれば納入業者と協議し、交換を実施する。

Ⅱ 分類（貯糧品）

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
穀 類	米 類	1-1	米内地	K G	1
		1-2	真空パック米	K G	1
		1-3	真空パック米（無洗米）	K G	2
		1-4	玄米	K G	2
		1-5	十六種雑穀米	E A	2
		1-6	麦	K G	2
穀物加工品類	粉 類	2-0	粉類共通規格		2
		2-1	小麦粉	K G	2
		2-2	でん粉	K G	2
		2-3	パン粉	K G	3
	乾物類	3-1	麩	E A	3
	乾麺、マカロニ類	4-0	乾めん類共通規格		3
		4-1	うどん（干）	K G	3
		4-2	そうめん（干）	K G	3
		4-3	カップラーメン	E A	3
		4-4	カップうどん	E A	3
		4-5	カップ焼そば	E A	3
		4-6	ビーフン	E A	3
		4-7	はるさめ	E A	4
		4-8	マカロニ	E A	4
		4-9	スパゲッティ	E A	4
		4-10	日本そば（干）	E A	4
		4-11	中華麺（干）	E A	4
乾物類	種実類	5-1	ごま（白）	K G	4
		5-2	アーモンド	E A	4
		5-3	クルミ	E A	4
		5-4	カシューナッツ	E A	4
	野菜類	6-1	干し椎茸	K G	5
		6-2	切干大根	K G	5
		6-3	きくらげ	K G	5
	海藻類	7-0	海藻類共通規格		5
		7-1	わかめカット	K G	5
		7-2	だし昆布	K G	5
		7-3	とろろ昆布	E A	5
		7-4	ひじき	K G	5
		7-5	寒天	E A	6

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
乾物類	海藻類	7-6	あおさ	E A	6
		7-7	刻みのり	E A	6
豆 類	豆 類	8-1	小豆	K G	6
		8-2	きな粉	K G	6
		8-3	豆腐（L L）	E A	6
		8-4	納豆（フリーズドライ）	E A	6
	味噌類	8-5	みそ（白）	K G	6
		8-6	みそ（赤）	K G	7
乾魚類	魚介類	9-0	乾魚類共通規格		7
		9-1	削りぶし	E A	7
		9-2	花かつお	E A	7
調味料類	砂糖類	10-0	砂糖類共通規格		7
		10-1	砂糖上白	K G	7
		10-2	グラニュー糖	K G	7
		10-3	はちみつ	B T	7
		10-4	氷みつ	E A	8
	塩 類	11-1	塩	K G	8
		11-2	塩（食卓）	E A	8
	しょう油類	12-0	しょう油類共通規格		8
		12-1	しょう油（缶入）	C N	8
		12-2	しょう油（卓上）	B T	8
		12-3	めんつゆ	B T	8
		12-4	めんつゆ（大）	B T	8
	酢 類	13-1	酢	B T	9
	ソース類	14-1	ソースウスター	B T	9
		14-2	ソーストンカツ	B T	9
		14-3	焼肉のたれ	B T	9
	トマトソース類	15-1	トマトケチャップ	B T	9
	香辛料類	16-0	香辛料類共通規格		9
		16-1	七味唐辛子	E A	9
		16-2	こしょう	E A	9
		16-3	ガーリック	E A	9
		16-4	ナツメグ	E A	9
		16-5	シナモン	E A	10
		16-6	ブラックペッパー	E A	10
		16-7	ローリエ	E A	10
		16-8	ゆずこしょう	B T	10
		16-9	赤唐辛子輪切り	E A	10

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
調味料類	香辛料類	16-10	ペペロンチーノの素	C N	10
		16-11	ガラママサラ	C N	10
		16-12	タバスコ	E A	10
		16-13	乾燥バジル（チップ）	E A	10
		16-14	乾燥パセリ（チップ）	E A	10
	調合香辛料類	17-1	カレー粉	E A	10
		17-2	カレーフレーク	E A	10
		17-3	ハヤシフレーク	E A	11
		17-4	ビーフシチューフレーク	E A	11
		17-5	ホワイトソースフレーク	K G	11
	スープ類	18-1	スープ粉末（コンソメ）	K G	11
		18-2	スープ粉末（ポタージュ）	K G	11
		18-3	スープ粉末（チキン）	K G	11
		18-4	パイタンスープ	E A	12
		18-5	トウバンジャン	B T	12
		18-6	オイスターソース	E A	12
		18-7	スープ濃縮（チキン）	C N	12
		18-8	デミグラスソース	E A	12
		18-9	甜麺醬	E A	12
		18-10	甜麺醬（大）	E A	12
	調味料類	19-1	グルタミン酸ナトリウム	K G	12
		19-2	複合調味料	K G	13
		19-3	だしの素	K G	13
	調味酒類	20-1	ワイン（赤）	B T	13
		20-2	ワイン（白）	B T	13
		20-3	ブランデー	B T	13
		20-4	みりん	B T	13
		20-5	みりん（大）	B T	13
		20-6	料理酒	B T	13
油脂類	食用油脂類	21-1	大豆油	C N	14
		21-2	オリーブオイル	B T	14
		21-3	サラダ油	B T	14
		21-4	ごま油	B T	14
		21-5	バター風味オイル	B T	14
嗜好食品	菓子類	22-1	菓子（クッキー）	E A	14
		22-2	菓子（ようかん）	E A	14
飲料品類	乳製品類	23-1	乳酸飲料	B T	14
	茶 類	24-1	せん茶	K G	15

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
飲料品類	茶 類	24-2	茶（パック入）	E A	15
		24-3	麦茶（パック入）	E A	15
	コーヒー類	25-1	コーヒーインスタント	B T	15
		25-2	コーヒー缶	C N	15
	その他の飲料類	26-1	炭酸飲料（コーラ類）	C N	15
		26-2	炭酸飲料（サイダー類）	C N	15
		26-3	保健飲料	B T	15
		26-4	スポーツ飲料	C N	15
		26-5	緑茶	C N	16
		26-6	ウーロン茶	C N	16
		26-7	ミネラルウォーター	B T	16
		26-8	野菜系飲料	E A	16
缶、びん詰類	缶、びん詰類	27-0	缶・びん詰類共通規格		16
		27-1	なめ茸茶漬	B T	16
		27-2	スイートピクルス	B T	16
		27-3	しらたき水煮	C N	16
		27-4	たけのこ水煮	C N	16
		27-5	なめこ水煮	C N	17
		27-6	マッシュルーム水煮	C N	17
		27-7	ヤングコーン（ホール）	C N	17
		27-8	スイートコーン（クリーム）	C N	17
		27-9	ホールのトマト缶	C N	17
		27-10	帆立貝柱水煮	C N	17
		27-11	さばみそ煮	C N	17
		27-12	さば照焼	C N	17
		27-13	さんま蒲焼	C N	17
		27-14	まぐろ油漬	C N	17
		27-15	果実サラダ	C N	18
		27-16	白桃糖液漬	C N	18
		27-17	みかん糖液漬	C N	18
		27-18	パイン糖液漬	C N	18
		27-19	チェリー糖液漬	C N	18
		27-20	いちごジャム	B T	18
		27-21	うずら卵水煮	C N	18
		27-22	牛肉大和煮	C N	18
		27-23	ミートソース	C N	18
		27-24	いわし蒲焼	C N	18
		27-25	いわしみそ煮	C N	19

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
缶、びん詰類	缶、びん詰類	27-26	鶏味付	E A	19
調理加工品	主食缶詰類	28-1	缶詰飯	C N	19
		28-2	しろがゆ	E A	19
	主食（レトルト）	29-1	レトルトご飯	E A	19
	副食（レトルト）	30-1	レトルトカレー	E A	19
		30-2	レトルト中華丼	E A	19
		30-3	レトルト親子丼	E A	19
		30-4	レトルト牛丼	E A	20
		30-5	レトルトハヤシ	E A	20
		30-6	レトルト麻婆丼	E A	20
		30-7	レトルトパスタソースA（P G用）	E A	20
		30-8	レトルトパスタソースB（P G用）	E A	20
		30-9	レトルトチキンカレー（P G用）	E A	20
		30-10	レトルトビーフシチュー（P G用）	E A	20
		30-11	レトルトクラムチャウダー（P G用）	E A	20
	スープ類	31-1	カップとん汁	E A	20
		31-2	カップ中華スープ	E A	20
		31-3	カップ洋風スープ	E A	21
		31-4	味噌汁即席	P K	21
		31-5	スープ即席	P K	21
		31-6	吸い物即席	P K	21
		31-7	ポタージュ即席（P G用）	P K	21
		31-8	コンソメ即席（P G用）	P K	21
		31-9	フリーズドライ味噌汁（P G用）	E A	21
	加工品類	32-1	五目飯の素	E A	21
		32-4	鮭わかめ	E A	21
		32-5	梅ちりめん	E A	22
		32-6	ふりかけ	E A	22
		32-8	ツナフレーク	E A	22
栄養補助食品	栄養補助食品類	33-1	大豆栄養食品	E A	22
		33-2	ゼリー飲料	E A	22
		33-3	栄養補助食品	E A	22
		33-4	アイススラリー	E A	22

Ⅱ 分類（貯糧品（冷凍品））

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
肉 類	肉 類	1-0	牛・豚・鶏肉類共通規格		23
	牛 肉	1-1	（冷凍）牛肉上（テキ用）	K G	23
		1-2	（冷凍）牛肉中	K G	23
		1-3	（冷凍）牛肉角切	K G	23
		1-4	（冷凍）牛肉（ブロック）	K G	24
		1-5	（冷凍）合挽肉	K G	24
	豚 肉	1-6	（冷凍）豚肉ロース	K G	24
		1-7	（冷凍）豚肉カツ用	K G	24
		1-8	（冷凍）豚肉（上）切	K G	24
魚 類	冷凍魚	2-0	冷凍魚介類共通規格		25
		2-1	（冷凍）えび（無頭）（加熱用）	E A	25
		2-2	（冷凍）うなぎかば焼（加熱用）	K G	25
		2-3	（冷凍）あさり貝（殻付）（加熱用）	K G	25
		2-4	（冷凍）ロールいか（生食用）	K G	26
		2-5	（冷凍）かに爪	K G	26
		2-6	（冷凍）ほたて貝柱（生食用）	K G	26
		2-7	（冷凍）さばフィレ	E A	26
		2-8	（冷凍）まぐろ（生食用）	K G	26
		2-9	（冷凍）ぶり切身	E A	26
		2-10	（冷凍）ゆでだこ（生食用）	K G	27
		2-11	（冷凍）タラ切身	E A	27
野菜・果物類	冷凍品	3-1	（冷凍）ほうれん草	K G	27
		3-2	（冷凍）ブロッコリー	K G	27
		3-3	（冷凍）南瓜カット	K G	27
調理加工食品類	加工食品	4-1	（冷凍）鶏肉から揚げ	K G	27
		4-2	（冷凍）焼ハンバーグ	E A	28
		4-3	（冷凍）マグロマスタードカツ	E A	28
加工品	豆 類	5-1	（冷凍）味付油揚げ	E A	28

Ⅱ 分類（生糧品）

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
肉 類	肉 類	1-0	牛・豚・鶏肉類共通規格		29
	豚 肉	1-1	（冷凍）豚肉（上）角切	K G	29
	鶏 肉	1-2	（冷凍）鶏肉骨付もも	K G	29
		1-3	（冷凍）鶏肉むね肉正肉	K G	29
		1-4	（冷凍）若鶏こま切肉	K G	29
		1-5	（冷凍）鶏ささ身	K G	30
		1-6	（冷凍）若鶏もも挽肉	K G	30
		1-7	（冷凍）鶏肉もも肉正肉	K G	30
	肉加工品	2-0	肉加工品共通規格		30
		2-1	プレスハム	K G	30
		2-2	ウインナーソーセージ	K G	30
		2-3	（冷凍）焼豚（スライス）	K G	30
		2-4	ベーコン	K G	30
		2-5	（冷凍）スモークチキン（スライス）	E A	30
		2-6	（冷凍）牛すじ肉	K G	31
		2-7	（冷凍）豚タン塩	E A	31
		2-8	（冷凍）ビアソーセージスライス	P K	31
		2-9	（冷凍）牛もつカット（下処理済）	K G	31
		2-10	（冷凍）牛肉小間切れ（加工品）	K G	31
魚介類	鮮 魚	3-0-1	鮮魚肉・冷凍魚肉一般共通規格		31
		3-0-2	塩魚・乾魚肉共通規格		32
		3-0-3	魚肉加工品共通規格		32
		3-1	はまち（生食用）	K G	32
	冷凍魚	3-2	（冷凍）塩さば	K G	32
		3-3	（冷凍）しめさば（生食用）	E A	32
		3-4	（冷凍）かつおたたき（生食用）	K G	32
		3-5	（冷凍）さけ切身	E A	33
		3-6	（冷凍）塩さんま	E A	33
		3-7	（冷凍）太刀魚切身	E A	33
		3-8	（冷凍）赤魚切身	E A	33
		3-9	（冷凍）さわら切身	E A	33
		3-10	（冷凍）子持ししゃも	E A	33
		3-11	（冷凍）ちりめんじゃこ（しらす干し）	K G	33
		3-12	田作り	K G	33
		3-13	（冷凍）メルルーサ	E A	33
		3-14	（冷凍）いわし明太	E A	33
		3-15	（冷凍）イカリング	K G	34
		3-16	（冷凍）鯛フィレ（生食用）	E A	34
		3-17	（冷凍）スモークサーモン（スライス）	E A	34

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
魚介類	冷凍魚	3-18	(冷凍) あさりむき身	K G	34
		3-19	(冷凍) ホタテ中華	K G	34
		3-20	(冷凍) 帆立むき身	K G	34
		3-21	(冷凍) 辛子めんたい	K G	34
		3-22	(冷凍) 数の子 (味付)	K G	34
		3-23	(冷凍) 黄金いか	K G	34
		3-24	(冷凍) いか塩辛	E A	34
		3-25	(冷凍) 伸ばしえび	P K	35
		3-26	(冷凍) シーフードミックス	K G	35
		3-27	(冷凍) さばワイン漬	E A	35
		3-28	(冷凍) 鮭ほぐし身	E A	35
		3-29	(冷凍) 鰯ほっけ塩焼 (骨なし)	P K	35
		3-30	(冷凍) あじみりん焼 (骨なし)	P K	35
		3-31	(冷凍) ほっけ切身 (骨なし)	E A	35
		3-32	(冷凍) メヌケ切身 (骨なし)	E A	35
		3-33	(冷凍) 魚味付	E A	35
	魚肉加工品類	3-34	かまぼこ	K G	35
		3-35	(冷凍) かまぼこスライス	E A	35
		3-36	なると巻	E A	36
		3-37	だて巻	E A	36
		3-38	竹輪 (袋入)	E A	36
		3-39	棒天	E A	36
		3-40	平天	E A	36
		3-41	つみれ (野菜入)	E A	36
		3-42	すり身	K G	36
		3-43	(冷凍) かに棒かまぼこ	K G	36
		3-44	(冷凍) ぎょうざ天	P K	36
野菜・果物類	生鮮野菜、果物	4-0	生 (冷凍・乾燥) 野菜, 果物共通規格		37
		4-1	甘藷	K G	37
		4-2	馬鈴薯	K G	37
		4-3	長芋	K G	37
		4-4	人参	K G	37
		4-5	南瓜	K G	37
		4-6	春菊	K G	37
		4-7	ピーマン	K G	37
		4-8	にら	K G	37
		4-9	ほうれん草	K G	37
		4-10	三つ葉	K G	38
		4-11	レタス	K G	38
		4-12	細葱	K G	38

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
野菜・果物類	生鮮野菜、果物	4-13	玉葱	K G	38
		4-14	生姜	K G	38
		4-15	にんにく	K G	38
		4-16	大根	K G	38
		4-17	セロリ	K G	38
		4-18	もやし	K G	38
		4-19	胡瓜	K G	38
		4-20	長葱	K G	38
		4-21	白菜	K G	38
		4-22	きゃべつ	K G	39
		4-23	ごぼう	K G	39
		4-24	オクラ	K G	39
		4-25	なす	K G	39
		4-26	生しいたけ	K G	39
		4-27	えのき茸	K G	39
		4-28	しめじ	K G	39
		4-29	かぶ	K G	39
		4-30	トマト	K G	39
		4-31	しその葉	E A	39
		4-32	かいわれ大根	K G	39
		4-33	水煮れんこん	E A	39
		4-34	パプリカ（黄色・赤色）	K G	39
		4-35	エリンギ	P K	40
		4-36	ミニトマト	P K	40
		4-37	紫きゃべつ	K G	40
		4-38	小松菜	K G	40
		4-39	チンゲン菜	K G	40
		4-40	青汁粉末	B X	40
		4-41	みかん	K G	40
		4-42	りんご	K G	40
		4-43	バナナ	K G	40
		4-44	いちご	K G	40
		4-45	梨	K G	40
		4-46	柿	K G	40
		4-47	ぶどう	K G	41
		4-48	西瓜	K G	41
		4-49	メロン	K G	41
		4-50	グレープフルーツ	K G	41
		4-51	オレンジ	K G	41
		4-52	キウイフルーツ（グリーン）	K G	41

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
野菜・果物類	冷凍品	4-53	(冷凍) ごぼうさがき	K G	41
		4-54	(冷凍) 里芋	K G	41
		4-55	(冷凍) 山芋おろし	E A	41
		4-56	(冷凍) カリフラワー	K G	41
		4-57	(冷凍) にんにくの芽	K G	41
		4-58	(冷凍) 小松菜	E A	41
		4-59	(冷凍) いんげん	K G	42
		4-60	(冷凍) ナチュラルカットポテト	K G	42
		4-61	(冷凍) 焼なす	P K	42
		4-62	(冷凍) チンゲン菜	K G	42
		4-63	(冷凍) ミックスベジタブル	K G	42
		4-64	(冷凍) グリーンアスパラガス	K G	42
		4-65	(冷凍) コーン	K G	42
		4-66	(冷凍) カットマンゴー	K G	42
		4-67	(冷凍) カットフルーツ (パイナップル) (洋梨) (黄桃)	E A	42
		4-68	(冷凍) 7種のサラダ	K G	42
		4-69	(冷凍) オクラ	K G	42
		4-70	(冷凍) 玉葱みじん切り	K G	42
		4-71	(冷凍) アボカド	K G	42
調理食品類	海藻加工品	5-1	ところ天	E A	43
		5-2	乾燥海藻サラダ	E A	43
		5-3	(冷凍) もずく	E A	43
		5-4	(冷凍) 茎ワカメ	E A	43
芋 類	芋類加工品	6-1	こんにゃく袋入	E A	43
		6-2	糸こんにゃく	K G	43
豆 類	豆加工品	7-1	豆腐	E A	43
		7-2	焼豆腐	E A	43
		7-3	(冷凍) きざみ油揚げ	K G	44
		7-4	納豆	K G	44
		7-5	納豆 (パック入)	P K	44
		7-6	豆乳	E A	44
		7-7	煮大豆	K G	44
		7-8	(冷凍) むき枝豆	K G	44
		7-9	黒豆煮豆	K G	44
		7-10	こやや豆腐サイコロカット	K G	44
		7-11	(冷凍) 厚揚げ	K G	44
もち類	もち類	8-1	小もち	K G	45
		8-2	(冷凍) 白玉	K G	45

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
パン類	パン類・小麦粉製品	9-1	菓子パン（Ａ）（Ｂ）（Ｃ）	E A	45
		9-2	L L パン（Ａ）（Ｂ）	B X	45
		9-3	（冷凍）バゲット	E A	45
		9-4	（冷凍）パンＡ	B X	45
		9-5	（冷凍）パンＢ	B X	45
		9-6	（冷凍）ナン	E A	46
		9-7	（冷凍）ホットケーキ	E A	46
		9-8	（冷凍）食パン	E A	46
		9-9	ホットケーキミックス	E A	46
麺類	麺類	10-1	中華揚麺（パリパリ麺）	E A	46
		10-2	（冷凍）ちゃんぽん麺	E A	46
菓子類	菓子類	11-1	（冷凍）大福	E A	46
		11-2	（冷凍）串だんご	E A	46
		11-3	（冷凍）レアチーズケーキ	E A	46
		11-4	（冷凍）ゼリー	E A	47
		11-5	（冷凍）スイートポテト	E A	47
		11-6	（冷凍）フリーカットケーキ	B X	47
		11-7	（冷凍）クリスマスケーキ	E A	47
		11-8	（冷凍）ホールタルト	E A	47
		11-9	（冷凍）シュークリーム	E A	47
		11-10	（冷凍）カステラ	B X	47
卵 類	卵 類	12-1	鶏卵	K G	47
		12-2	卵豆腐	E A	47
		12-3	（冷凍）錦糸卵	E A	47
		12-4	（冷凍）目玉焼き	P K	48
		12-5	（冷凍）玉子焼き	E A	48
		12-6	（冷凍）スクランブルエッグ	K G	48
乳 類	乳製品	13-1	牛乳	E A	48
		13-2	牛乳（L L） 1， 0 0 0 m l	E A	48
		13-3	牛乳（L L） 2 0 0 m l	E A	48
		13-4	コーヒーマル	E A	48
		13-5	のむヨーグルト	E A	48
		13-6	ヨーグルト	E A	48
		13-7	乳酸菌飲料	E A	48
		13-8	はっ酵乳A， はっ酵乳B	E A	49
		13-9	粉チーズ	E A	49
		13-10	ピザ用チーズ	E A	49
		13-11	チーズスライス	E A	49
		13-12	生クリーム（L L） 2 0 0 m l	E A	49

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
飲料類	果実等加工品	14-1	ジュース（オレンジ）（フルーツ）	E A	49
	茶	14-2	紙パック緑茶	E A	49
漬物、佃煮類	漬物、佃煮類	15-0	漬物・佃煮類共通規格		49
		15-1	しば漬	K G	50
		15-2	べったら漬	K G	50
		15-3	山菜漬	K G	50
		15-4	福神漬	K G	50
		15-5	野沢菜漬	K G	50
		15-6	つぼ漬	K G	50
		15-7	木くらげしば漬	K G	50
		15-8	良京漬	K G	50
		15-9	刻み高菜漬	K G	50
		15-10	子持昆布	K G	50
		15-11	塩こんぶ	E A	50
		15-12	（冷凍）キムチ	E A	50
		15-13	のり佃煮	E A	51
調理加工食品類	加工食品	16-0	調理加工食品共通規格		51
		16-1	（冷凍）焼おにぎり	P K	51
		16-2	（冷凍）オムライス	E A	51
		16-3	（冷凍）中華ちまき	E A	51
		16-4	（冷凍）揚げ出豆腐	P K	51
		16-5	（冷凍）豆腐サイコロカット	E A	51
		16-6	（冷凍）鶏レバー味付	K G	51
		16-7	（冷凍）あじフライ	E A	51
		16-8	（冷凍）いかフライ	E A	51
		16-9	（冷凍）えびフライ	P K	51
		16-10	（冷凍）春巻	P K	52
		16-11	（冷凍）えび入りかき揚げ	E A	52
		16-12	（冷凍）クリームコロッケ （コーン）（えび）（かに）	E A	52
		16-13	（冷凍）ポテトコロッケ	E A	52
		16-14	（冷凍）ロールキャベツ	P K	52
		16-15	チルドサラダ	E A	52
		16-16	（冷凍）ミートボール	E A	52
		16-17	（冷凍）ミンチカツ	E A	52
		16-18	（冷凍）ミルフィーユカツ	E A	52
		16-19	（冷凍）ぎょうざ	P K	52
		16-20	（冷凍）ワンタン	E A	52
		16-21	（冷凍）肉しゅうまい	P K	53
		16-22	（冷凍）豚串カツ	E A	53
		16-23	（冷凍）オムレツ	E A	53

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
調理加工食品類	加工食品	16-24	(冷凍) ピラフ	E A	53
		16-25	(冷凍) 調理焼きそば	E A	53
		16-26	味付けメンマ	P K	53
		16-27	茶わんむし	E A	53
		16-28	(冷凍) グラタン	E A	53
		16-29	(冷凍) いかしゅうまい	P K	53
		16-30	あわせるゼリー	E A	53
		16-31	(冷凍) ソフトいなり	E A	53
		16-32	(冷凍) 真さば南蛮漬け	E A	54
		16-33	(冷凍) 小あじ南蛮漬け	E A	54
		16-34	(冷凍) 焼肉味付け	K G	54
		16-35	(冷凍) 豚生姜焼き	P K	54
		16-36	(冷凍) テリーヌ	E A	54
		16-37	(冷凍) サーモンの錦糸巻	P K	54
		16-38	(冷凍) フライドチキン	P K	54
		16-39	(冷凍) ホルモン味付	E A	54
		16-40	(冷凍) トンカツ	E A	54
		16-41	散らし寿司の素	E A	54
		16-42	(冷凍) ハトシ	P K	54
		16-43	(冷凍) 天ぷら串	P K	54
		16-44	(冷凍) 正月用弁当	E A	55
		16-45	外注弁当, P G用弁当, 長崎ドック用弁当	E A	55
		16-46	(冷凍) 鶏肉八幡巻	E A	55
		16-47	(冷凍) パスタ	P K	55
		16-48	筑前煮	E A	55
		16-49	ひじき煮	E A	55
		16-50	きんぴら (常温)	E A	55
		16-51	(冷凍) カツオカツ	E A	55
		16-52	(冷凍) ミニハンバーグ	P K	55
		16-53	(冷凍) えびバックカット	E A	55
		16-54	(冷凍) ささみチーズカツ	E A	55
		16-55	(冷凍) 弁当	E A	56
調味食品類	調味料	17-0	調味料・香辛料共通規格		56
		17-1	棒々鶏ドレッシング	E A	56
		17-2	青じそドレッシング (ノンオイル)	E A	56
		17-3	サラダドレッシング	E A	56
		17-4	香味野菜ドレッシング	E A	56
		17-5	中華だし (液体)	B T	56
		17-6	和風だし (液体)	B T	56

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
調味食品類	調味料	17-7	辛味調味料（カレー用）	E A	56
		17-8	ラーメンスープ （塩系）（味噌系）（とんこつ系）	B T	57
		17-9	マヨネーズハーフ	E A	57
		17-10	シーザーサラダドレッシング	E A	57
		17-11	ぽん酢	E A	57
		17-12	胡麻ドレッシング	E A	57
		17-13	柚子こしょうドレッシング	E A	57
		17-14	（冷凍）バジルソース	E A	57
		17-15	ガーリックしょうゆ（フリーズドライ）	E A	57
		17-16	おろし生姜	E A	57
		17-17	おろし生にんにく	E A	57
		17-18	ねり梅	B T	58
		17-19	バター	E A	58
		17-20	マーガリン	E A	58
		17-21	粒入りマスタード	E A	58
		17-22	ねりからし	E A	58
		17-23	おろしわさび	E A	58
		17-24	パン粉ミックス	K G	58
		17-25	だしパック（混合節）	P K	58
		17-26	キムチの素	B T	58
		17-27	ラード	E A	58
		17-28	ドレッシング（袋入）	P K	59
		17-29	レモン果汁	E A	59
		17-30	乾燥ねぎ	E A	59
		17-31	バターハーフ	E A	59

Ⅲ 索 引

品 名		頁	品 名		頁
あ	アイススラリー	22	え	エリンギ	40
	(冷凍) 合挽肉	24		LLパン (A) (B)	45
	あおさ	6		塩魚・乾魚肉共通規格 (生糧品)	32
	青じそドレッシング (ノンオイル)	56	お	オイスターソース	12
	青汁粉末	40		(冷凍) 黄金いか	34
	(冷凍) 赤魚切身	33		オクラ	39
	赤唐辛子輪切り	10		(冷凍) オクラ	42
	(冷凍) 揚げ出豆腐	51		(冷凍) オムライス	51
	(冷凍) あさり貝 (殻付) (加熱用)	25		(冷凍) オムレツ	53
	(冷凍) あさりむき身	34		オリーブオイル	14
	(冷凍) 味付油揚げ	28		オレンジ	41
	味付けメンマ	53		おろし生姜	57
	(冷凍) あじフライ	51		おろし生にんにく	57
	(冷凍) あじみりん焼 (骨なし)	35		おろしわさび	58
	小豆	6	か	海藻類共通規格 (貯糧品)	5
	(冷凍) 厚揚げ	44		かいわれ大根	39
	(冷凍) アボカド	42		柿	40
	あわせるゼリー	53		菓子 (クッキー)	14
	アーモンド	4		菓子 (ようかん)	14
い	(冷凍) いか塩辛	34		菓子パン (A) (B) (C)	45
	(冷凍) いかしゅうまい	53		カシューナッツ	4
	(冷凍) いかフライ	51		果実サラダ	18
	(冷凍) イカリング	34		(冷凍) カステラ	47
	いちご	40		(冷凍) 数の子 (味付)	34
	いちごジャム	18		(冷凍) カットフルーツ (パイン) (洋梨) (黄桃)	42
	糸こんにゃく	43		(冷凍) カットマンゴー	42
	いわし蒲焼	18		カップうどん	3
	いわしみそ煮	19		カップ中華スープ	20
	(冷凍) いわし明太	33		カップとん汁	20
	(冷凍) いんげん	42		カップ焼そば	3
う	ウインナーソーセージ	30		カップ洋風スープ	21
	うずら卵水煮	18		カップラーメン	3
	うどん (干)	3		(冷凍) カツオカツ	55
	(冷凍) うなぎかば焼 (加熱用)	25		(冷凍) かつおたたき (生食用)	32
	梅ちりめん	22		(冷凍) かに爪	26
	ウーロン茶	16		(冷凍) かに棒かまぼこ	36
え	栄養補助食品	22		かぶ	39
	えのき茸	39		南瓜	37
	(冷凍) えび (無頭) (加熱用)	25		(冷凍) 南瓜カット	27
	(冷凍) えび入りかき揚げ	52		かまぼこ	35
	(冷凍) えびバックカット	55		(冷凍) かまぼこスライス	35
	(冷凍) えびフライ	51		紙バック緑茶	49

品 名			品 名		
か	(冷凍) 辛子めんたい	34	き	牛乳 (L L) 1, 0 0 0 m l	48
	辛味調味料 (カレー用)	56		牛乳 (L L) 2 0 0 m l	48
	(冷凍) カリフラワー	41		(冷凍) 牛もつカット (下処理済)	31
	カレー粉	10		(冷凍) ぎょうざ	52
	カレーフレーク	10		(冷凍) ぎょうざ天	36
	缶・びん詰類共通規格 (貯糧品)	16		魚肉加工品共通規格 (生糧品)	32
	乾魚類共通規格 (貯糧品)	7	く	(冷凍) 茎ワカメ	43
	甘藷	37		(冷凍) 串だんご	46
	乾燥ねぎ	59		(冷凍) クリスマスケーキ	47
	乾燥バジル (チップ)	10		(冷凍) クリームコロッケ (コーン) (えび) (かに)	52
	乾燥パセリ (チップ)	10		クルミ	4
	乾燥海藻サラダ	43		黒豆煮豆	44
	缶詰飯	19		(冷凍) グラタン	53
	寒天	6		グラニュー糖	7
	乾めん類共通規格 (貯糧品)	3		(冷凍) グリーンアスパラガス	42
	外注弁当, P G用弁当, 長崎ドック用弁当	55		グルタミン酸ナトリウム	12
	ガラムマサラ	10		グレープフルーツ	41
	ガーリック	9	け	鶏卵	47
	ガーリックしょうゆ (フリーズドライ)	57		削りぶし	7
き	キウイフルーツ (グリーン)	41		玄米	2
	きくらげ	5	こ	(冷凍) 小あじ南蛮漬け	54
	木くらげしば漬	50		香辛料類共通規格 (貯糧品)	9
	(冷凍) きざみ油揚げ	44		香味野菜ドレッシング	56
	刻み高菜漬	50		こうや豆腐サイコロカット	44
	刻みのり	6		氷みつ	8
	きな粉	6		こしょう	9
	(冷凍) キムチ	50		粉チーズ	49
	キムチの素	58		粉類共通規格 (貯糧品)	2
	きゃべつ	39		小松菜	40
	胡瓜	38		(冷凍) 小松菜	41
	切干大根	5		小麦粉	2
	(冷凍) 錦糸卵	47		米内地	1
	きんぴら (常温)	55		小もち	45
	牛・豚・鶏肉類共通規格 (貯糧品 (冷凍品))	23		子持昆布	50
	牛・豚・鶏肉類共通規格 (生糧品)	29		(冷凍) 子持ししゃも	33
	(冷凍) 牛すじ肉	31		コンソメ即席 (P G用)	21
	(冷凍) 牛肉 (ブロック)	24		こんにやく袋入	43
	(冷凍) 牛肉角切	23		コーヒーインスタント	15
	(冷凍) 牛肉小間切れ (加工品)	31		コーヒー缶	15
	(冷凍) 牛肉上 (テキ用)	23		コーヒー牛乳	48
	(冷凍) 牛肉中	23		(冷凍) コーン	42
	牛肉大和煮	18		ごぼう	39
	牛乳	48		(冷凍) ごぼうさがき	41

品 名			品 名		
こ	ごま（白）	4	し	（冷凍）白玉	45
	ごま油	14		しろがゆ	19
	胡麻ドレッシング	57		真空パック米	1
	五目飯の素	21		真空パック米（無洗米）	2
さ	（冷凍）魚味付	35		シーザーサラダドレッシング	57
	（冷凍）さけ切身	33		（冷凍）シーフードミックス	35
	（冷凍）鮭ほぐし身	35		十六種雑穀米	2
	鮭わかめ	21		ジュース（オレンジ）（フルーツ）	49
	（冷凍）ささみチーズカツ	55	す	酢	9
	（冷凍）里芋	41		スイートコーン（クリーム）	17
	砂糖上白	7		西瓜	41
	砂糖類共通規格（貯糧品）	7		吸い物即席	21
	さば照焼	17		スイートピクルス	16
	（冷凍）さばフィレ	26		（冷凍）スイートポテト	47
	さばみそ煮	17		（冷凍）スクランブルエッグ	48
	（冷凍）さばワイン漬	35		スパゲッティ	4
	サラダドレッシング	56		スポーツ飲料	15
	サラダ油	14		（冷凍）スモークサーモン（スライス）	34
	（冷凍）さわら切身	33		（冷凍）スモークチキン（スライス）	30
	山菜漬	50		すり身	36
	さんま蒲焼	17		スープ即席	21
	（冷凍）サーモンの錦糸巻	54		スープ濃縮（チキン）	12
し	塩	8		スープ粉末（コンソメ）	11
	塩（食卓）	8		スープ粉末（ポタージュ）	11
	塩こんぶ	50		スープ粉末（チキン）	11
	（冷凍）塩さば	32	せ	セロリ	38
	（冷凍）塩さんま	33		鮮魚肉・冷凍魚肉一般共通規格（生糧品）	31
	しその葉	39		せん茶	15
	七味唐辛子	9		（冷凍）ゼリー	47
	シナモン	10		ゼリー飲料	22
	しば漬	50	そ	そうめん（干）	3
	（冷凍）縞ほっけ塩焼（骨なし）	35		（冷凍）ソフトいなり	53
	（冷凍）しめさば（生食用）	32		ソースウスター	9
	しめじ	39		ソーストンカツ	9
	春菊	37	た	（冷凍）鯛フィレ（生食用）	34
	（冷凍）シュークリーム	47		たけのこ水煮	16
	生姜	38		（冷凍）太刀魚切身	33
	（冷凍）正月用弁当	55		田作り	33
	しょう油（缶入）	8		タバスコ	10
	しょう油（卓上）	8		卵豆腐	47
	しょう油類共通規格（貯糧品）	8		（冷凍）玉子焼き	48
	（冷凍）食パン	46		玉葱	38
	しらたき水煮	16		（冷凍）玉葱みじん切り	42

品 名			品 名		
た	(冷凍) タラ切身	27	と	豆腐	43
	炭酸飲料 (コーラ類)	15		豆腐 (L L)	6
	炭酸飲料 (サイダー類)	15		(冷凍) 豆腐サイコロカット	51
	大根	38		ところ天	43
	大豆栄養食品	22		トマト	39
	大豆油	14		トマトケチャップ	9
	(冷凍) 大福	46		鶏味付	19
	だし昆布	5		(冷凍) 鶏肉から揚げ	27
	だしの素	13		(冷凍) 鶏肉骨付もも	29
	だしパック (混合節)	58		(冷凍) 鶏肉むね肉正肉	29
	だて巻	36		(冷凍) 鶏肉八幡巻	55
ち	チェリー糖液漬	18		(冷凍) 鶏もも肉正肉	30
	筑前煮	55		(冷凍) 鶏レバー味付	51
	竹輪 (袋入)	36		とろろ昆布	5
	茶 (パック入)	15		(冷凍) トンカツ	54
	茶わんむし	53		ドレッシング (袋入)	59
	(冷凍) ちゃんぽん麺	46	な	長芋	37
	中華だし (液体)	56		長葱	38
	(冷凍) 中華ちまき	51		梨	40
	中華麺 (干)	4		なす	39
	中華揚げ麺 (パリパリ麺)	46		(冷凍) ナチュラルカットポテト	42
	調味料・香辛料共通規格 (生糧品)	56		納豆	44
	調理加工食品共通規格 (生糧品)	51		納豆 (パック入)	44
	(冷凍) 調理焼きそば	53		納豆 (フリーズドライ)	6
	散らし寿司の素	54		ナツメグ	9
	(冷凍) ちりめんじゃこ (しらす干し)	33		(冷凍) 7種のサラダ	42
	チルドサラダ	52		生 (冷凍・乾燥) 野菜, 果物共通規格 (生糧品)	37
	チンゲン菜	40		生クリーム (L L) 200ml	49
	(冷凍) チンゲン菜	42		生しいたけ	39
	チーズスライス	49		なめこ水煮	17
つ	漬物・佃煮類共通規格 (生糧品)	49		なめ茸茶漬	16
	ツナフレーク	22		なると巻	36
	粒入りマスタード	58		(冷凍) ナン	46
	つば漬	50	に	肉加工品共通規格 (生糧品)	30
	つみれ (野菜入)	36		(冷凍) 肉しょうまい	53
て	(冷凍) テリース	54		煮大豆	44
	(冷凍) 天ぷら串	54		日本そば (干)	4
	甜麺醤	12		乳酸飲料	14
	甜麺醤 (大)	12		乳酸菌飲料	48
	デミグラスソース	12		にら	37
	でん粉	2		(冷凍) 鶏ささ身	30
と	豆乳	44		人参	37
	トウバンジャン	12		にんにく	38

品 名		頁	品 名		頁
に	(冷凍) にんにくの芽	41	ふ	複合調味料	13
ね	ねり梅	58		福神漬	50
	ねりからし	58		(冷凍) フライドチキン	54
の	野沢菜漬	50		ふりかけ	22
	(冷凍) 伸ばしえび	35		(冷凍) フリーカットケーキ	47
	のむヨーグルト	48		フリーズドライ味噌汁 (P G用)	21
	のり佃煮	51		(冷凍) 豚串カツ	53
は	白菜	38		(冷凍) 豚生姜焼き	54
	白桃糖液漬	18		(冷凍) 豚タン塩	31
	はちみつ	7		(冷凍) 豚肉 (上) カツ用	24
	はっ酵乳A, はっ酵乳B	49		(冷凍) 豚肉 (上) 切	24
	(冷凍) ハトシ	54		(冷凍) 豚肉 (上) 角切	29
	花かつお	7		(冷凍) 豚肉 ロース	24
	はまち (生食用)	32		ぶどう	41
	ハヤシフレーク	11		ブラックペッパー	10
	はるさめ	4		ブランデー	13
	(冷凍) 春巻	52		(冷凍) ぶり切身	26
	(冷凍) バゲット	45		(冷凍) ブロッコリー	27
	(冷凍) バジルソース	57		プレスハム	30
	バター	58	へ	べったら漬	50
	バターハーフ	59		(冷凍) 弁当	56
	バター風味オイル	14		ベーコン	30
	バナナ	40		ペペロンチーノの素	10
	馬鈴薯	37	ほ	(冷凍) ほうれん草	27
	棒々鶏ドレッシング	56		ほうれん草	37
	パイタンスープ	12		保健飲料	15
	パイン糖液漬	18		干し椎茸	5
	(冷凍) パスタ	55		細葱	38
	パプリカ (黄色・赤色)	39		帆立貝柱水煮	17
	(冷凍) パンA	45		(冷凍) ほたて貝柱 (生食用)	26
	(冷凍) パンB	45		(冷凍) ホタテ中華	34
	パン粉	3		(冷凍) 帆立むき身	34
	パン粉ミックス	58		(冷凍) ほっけ切身 (骨なし)	35
ひ	ひじき	5		(冷凍) ホットケーキ	46
	ひじき煮	55		ホットケーキミックス	46
	平天	36		(冷凍) ホルモン味付	54
	(冷凍) ビアソーセージスライス	31		ホワイトソースフレーク	11
	ビーフシチューフレーク	11		(冷凍) ホールタルト	47
	ビーフン	3		ホールトマト缶	17
	ビザ用チーズ	49		棒天	36
	(冷凍) ピラフ	53		ポタージュ即席 (P G用)	21
	ピーマン	37		(冷凍) ポテトコロケ	52
ふ	麩	3		ぼん酢	57

品 名			頁	品 名			頁
ま	マカロニ		4	や	(冷凍) 焼豚 (スライス)		30
	(冷凍) まぐろ (生食用)		26		野菜系飲料		16
	まぐろ油漬		17		(冷凍) 山芋おろし		41
	(冷凍) マグロマスタードカツ		28		ヤングコーン (ホール)		17
	(冷凍) 真さば南蛮漬		54	ゆ	ゆずこしょう		10
	マッシュルーム水煮		17		柚子こしょうドレッシング		57
	マヨネーズハーフ		57		(冷凍) ゆでだこ (生食用)		27
	マーガリン		58	よ	ヨーグルト		48
み	みかん		40	ら	良京漬		50
	みかん糖液漬		18		ラード		58
	水煮れんこん		39		ラーメンスープ (塩系) (味噌系) (とんこつ系)		57
	みそ (赤)		7	り	料理酒		13
	みそ (白)		6		緑茶		16
	味噌汁即席		21		りんご		40
	(冷凍) ミックスベジタブル		42	れ	(冷凍) レアチーズケーキ		46
	三つ葉		38		冷凍魚介類共通規格 (貯糧品 (冷凍品))		25
	ミニトマト		40		レタス		38
	(冷凍) ミニハンバーグ		55		レトルト親子丼		19
	ミネラルウォーター		16		レトルトカレー		19
	みりん		13		レトルト牛丼		20
	みりん (大)		13		レトルトクラムチャウダー (PG用)		20
	(冷凍) ミルフィーユカツ		52		レトルトご飯		19
	(冷凍) ミンチカツ		52		レトルトチキンカレー (PG用)		20
	ミートソース		18		レトルト中華丼		19
	(冷凍) ミートボール		52		レトルトハヤシ		20
む	(冷凍) むき枝豆		44		レトルトパスタソースA (PG用)		20
	麦		2		レトルトパスタソースB (PG用)		20
	麦茶 (パック入)		15		レトルトビーフシチュー (PG用)		20
	紫きゃべつ		40		レトルト麻婆丼		20
め	(冷凍) 目玉焼き		48		レモン果汁		59
	(冷凍) メヌケ切身 (骨なし)		35	ろ	ローリエ		10
	(冷凍) メルルーサ		33		(冷凍) ロールいか (生食用)		26
	メロン		41		(冷凍) ロールキャベツ		52
	めんつゆ		8	わ	ワイン (赤)		13
	めんつゆ (大)		8		ワイン (白)		13
も	(冷凍) もずく		43		(冷凍) 若鶏もも挽肉		30
	もやし		38		(冷凍) 若鶏こま切肉		29
や	(冷凍) 焼おにぎり		51		わかめカット		5
	焼豆腐		43		和風だし (液体)		56
	(冷凍) 焼なす		42		(冷凍) ワンタン		52
	(冷凍) 焼肉味付け		54				
	焼肉のたれ		9				
	(冷凍) 焼ハンバーグ		28				

IV 貯糧品の規格

番号	品 名	単位	規 格
1-1	米内地	K G	1 原 料 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稻うるち玄米の完全精米及び栄養強化米（新玄）とする。 2 品 質 (1)指定年度の国内産とし、等級は2等以上とする。 (2)農産物検査法による検査証明がなされたもの。 (3)原料を混合し、割合は栄養強化米（新玄）を0. 1 %標準とする。 3 加工法 歩留まり90 %（±2 %以内）とする。 4 内容量及び包装 クラフト3層製紙袋25 k g 詰とする。 5 表 示 食品表示法による。 6 検 査 (1)とう精工場にて、玄米の封袋に表示された内容から、産地、等級、品質及び強化米混合を含むすべての精米工程の確認を、官側（要求元及び受領検査官）が必要と認めた場合に立ち会うものとする。 (2)納品時に受注業者が立ち会いのうえ、次の項目を提出すること。 ア 仕入れ伝票及びとう精記録が記載された帳票（写し） イ 農産物検査法による検査証明書（写し） ウ 検査米（玄米、精白米各200 g）及び玄米の袋（産地毎に2枚） エ 国内産農産物検査を実施する登録機関が発行した品質検査書（検査表示項目は水分、白度、粉状質粒、被害粒、砕粒、異種異物、蛋白質、アミロースとし、検査機関の証明があるもの。） 7 その他 納入に際しては、分割納入等その都度指定する。
1-2	真空パック米	K G	1 原 料 2 品 質 3 加工法 米内地（1-1）の項に同じ。 4 内容量及び包装 真空脱気したラミネートフィルム袋の5 k g 詰を1個とし、4個をクラフト紙袋又は段ボール箱詰とする。 5 表 示 米内地（1-1）の項に同じ。 6 検 査 (1)とう精工場にて、玄米の封袋に表示された内容から、産地、等級、品質、強化米混合及び真空脱気袋詰めを含むすべての精米工程の確認を、官側（要求元及び受領検査官）が必要と認めた場合に立ち会うものとする。 (2)納品時に受注業者が立ち会いのうえ、次の項目を提出すること。 ア 仕入れ伝票及びとう精記録が記載された帳票（写し） イ 農産物検査法による検査証明書（写し） ウ 検査米（玄米、精白米各200 g）及び玄米の袋（産地毎に2枚） エ 国内産農産物検査を実施する登録機関が発行した品質検査書（検査表示項目は水分、白度、粉状質粒、被害粒、砕粒、異種異物、蛋白質、アミロースとし、検査機関の証明があるもの。）

番号	品 名	単位	規 格
1-3	真空パック米（無洗米）	K G	1 原 料 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稻うるち玄米の完全精米とする。 2 品 質 (1)指定年度の国内産とし、等級は2等以上とする。 (2)農産物検査法による検査証明がなされたもの。 3 加工法 歩留まり90%（±2%以内）、無洗米とする。 4 内容及び包装 真空脱気したラミネートフィルム袋の5kg詰を1個とし、更に4個をクラフト紙袋又は段ボール箱詰とする。 5 表 示 米内地（1-1）の項に同じ。 6 検 査 (1)とう精工場にて、無洗米機の確認及び玄米の封袋に表示された内容から、産地、等級、品質、真空脱気袋詰めを含むすべての精米工程の確認を、官側（要求元及び受領検査官）が必要と認めた場合に立ち会うものとする。 (2)納品時に受注業者が立ち会いのうえ、次の項目を提出すること。 ア 仕入れ伝票及びとう精記録が記載された帳票（写し） イ 農産物検査法による検査証明書（写し） リ 検査米（玄米、精白米各200g）及び玄米の袋（産地毎に2枚） エ 国内産農産物検査を実施する登録機関が発行した品質検査書（検査表示項目は水分、白度、粉状質粒、被害粒、砕粒、異種異物、蛋白質、アミロースとし、検査機関の証明があるもの。）
1-4	玄米	K G	1 材 料 うるち米 2 品 質 表面の「ロウ層」を除去したものであり、国内産の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1袋：1kg又は2kg入り、ポリ袋詰とする。
1-5	十六種雑穀米	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1EA：500g入り、ポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「はくばく」、「スーパーフーズジャパン」
1-6	麦	K G	1 材 料 大 麦 2 品 質 種類は「押し麦」とし、国内産の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1袋：1kg入り、ポリ袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。
2-0	粉類共通規格		1 品 質 (1)固有の色沢を有するもの。 (2)乾燥度良好なもの。 (3)きょう雑類の混入を認めないもの。 2 梱 包 段ボール箱又はクラフト紙2層製紙袋詰を標準とする。 3 表 示 一般共通規格書第8項「表示」による。
2-1	小麦粉	K G	1 種 類 強力小麦粉又は薄力小麦粉とし、その都度指定する。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、1年の期間を有するもの。
2-2	でん粉	K G	1 品 質 馬鈴薯でん粉の一般市販品とし、中国産を除く。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
2-3	パン粉	K G	1 材 料 小麦粉等 2 品 質 乾燥パン粉の一般市販品とする。 3 内容及び包装 2 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。
3-1	麴	E A	1 材 料 小麦粉（強力粉）等 2 品 質 一般市販品とする。 種類については調達要求書の内訳規格による。 3 内容及び包装 1 E A：1 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
4-0	乾めん類共通規格		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) J A S 合格品とする。 2 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 3 表 示 一般共通規格第8項「表示」による。
4-1	うどん（干）	K G	1 種 類 五島手延べうどん 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 (1) 1 袋 2 0 0 g 又は 2 5 0 g 入りとする。 (2)個々に防湿性の資材を用いて密封したもの。 4 賞味期限 納入後、1 1 か月以上の期間を有するもの。
4-2	そうめん（干）	K G	1 種 類 長崎県産手延べそうめん 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 (1) 1 袋 2 0 0 g 又は 2 5 0 g 入りとする。 (2)個々に防湿性の資材を用いて密封したもの。
4-3	カップラーメン	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：麺量 5 0 g 以上入りメーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。
4-4	カップうどん	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：麺量 6 0 g 以上入りメーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。
4-5	カップ焼そば	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：麺量 9 0 g 以上入りメーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。
4-6	ビーフン	E A	1 材 料 うるち米等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：3 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
4-7	はるさめ	E A	1 材 料 緑豆でんぷん等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：長さ18cm、500g入りポリエチレン袋詰とする。
4-8	マカロニ	E A	1 材 料 デュラム小麦のセモリナ、小麦粉（強力粉）等 2 品 質 一般市販品とする。 3 形 状 管状に成形されたもの。 4 内容及び包装 1 E A：4kgポリエチレン袋詰、段ボール箱又はクラフト紙袋に4EA詰とする。
4-9	スパゲッティ	E A	1 材 料 2 品 質 マカロニ（4-8）の項に同じ。 3 形 状 直径1.6mm～1.8mmの棒状に成形されたもの。 4 内容及び包装 1 E A：500gポリエチレン袋詰とする。
4-10	日本そば（干）	E A	1 種 類 ゆで置き用日本そば 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：400g以上入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
4-11	中華麺（干）	E A	1 種 類 ゆで置き用中華麺 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：400g以上入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
5-1	ごま（白）	K G	1 品 質 (1)結実十分なもの。 (2)いりごまとする。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。
5-2	アーモンド	E A	1 品 質 (1)良質なアーモンドをローストした一般市販品とする。 (2)大小著しく差異のないものとする。 2 内容及び包装 1 E A：500g標準、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
5-3	クルミ	E A	1 品 質 (1)良質なクルミをローストした一般市販品とする。 (2)大小著しく差異のないものとする。 2 内容及び包装 1 E A：500g標準、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
5-4	カシューナッツ	E A	1 品 質 (1)良質なカシューナッツをローストした一般市販品とする。 (2)大小著しく差異のないものとする。 2 内容及び包装 1 E A：500g標準、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
6-1	干し椎茸	K G	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)足切とする。 2 形 状 かさ8分開き、大きさは、おおむね齊一なもので、かさの直径4 c m～8 c mのもの。 3 内容及び包装 1袋1 k g入りポリエチレン袋詰（乾燥剤封入）とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
6-2	切干大根	K G	1 品 質 国内産の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋1 k g入りポリエチレン袋詰、10袋を段ボール箱詰とする。 3 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。
6-3	きくらげ	K G	1 材 料 干きくらげ 2 品 質 (1)乾燥良好な一般市販品とする。 (2)製品のスライス幅は2 mm～3 mm標準とする。 3 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
7-0	海藻類共通規格		1 品 質 (1)天然物又は養殖物 (2)砂等のきょう雑物の混入していないもの。 (3)変色又はかび等の生じていないもの。 (4)乾燥良好なもの。 (5)合成着色料を使用していないもの。 (6)枯葉、根、茎等を除去したもの。 2 梱 包 段ボール箱又はクラフト紙2層製紙袋詰とする。 3 表 示 一般共通規格第8項「表示」による。
7-1	わかめカット	K G	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋200 g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
7-2	だし昆布	K G	1 種 類 昆布（北海道産） 2 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)元揃昆布又は長切昆布とする。 3 内容及び包装 1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
7-3	とろろ昆布	E A	1 品 質 国内産の一般市販品とする。 2 内容量 1EA：100 g（100個）標準入り。 一食分ずつ小分けにされたもの。 3 賞味期限 納入後、9か月以上の期間を有するもの。
7-4	ひじき	K G	1 材 料 「若ひじき」又は「芽ひじき」とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 500 g又は1 k g入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
7-5	寒天	E A	1 材 料 てんぐさ 2 品 質 一般市販品の糸寒天とする。 3 内容及び包装 1 E A：1 0 0 g 標準入りとする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
7-6	あおさ	E A	1 材 料 国内産あおさのみ 2 品 質 一般市販品で、合成着色料を使用していないもの。 3 内容及び包装 1 E A：5 0 g 入りのポリセロ又はポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。
7-7	刻みのり	E A	1 品 質 一般市販品で、合成着色料を使用していないもの。 2 内容及び包装 1 E A：1 0 0 g 入り袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。
8-1	小豆	K G	1 品 質 国内産の一般市販品とする。 2 内容及び包装 5 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とし、段ボール箱又はクラフト紙 2 層製紙袋詰を標準とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
8-2	きな粉	K G	1 品 質 非遺伝子組換え大豆を使用した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 袋 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
8-3	豆腐（L L）	E A	1 材 料 国内産又は外国産とし、中国産を除く。 2 品 質 常温で長期保存可能なもの。 3 内容及び包装 1 E A：2 5 0 g 以上入り、市販流通包装とする。 4 賞味期限 納入後、7 か月以上の期間を有するもの。
8-4	納豆（フリーズドライ）	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：5 0 0 g 標準入り、市販流通包装とする。 3 形状 粒、ひきわりについてはその都度指定する。
8-5	みそ（白）	K G	1 材 料 米、大豆、食塩を主原料とする。 2 品 質 (1) 熟成十分で特有の芳香を発するもの。 (2) 淡黄色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。 3 醸造成分等 (1) 水分：4 5 %～5 0 % (2) 粗たん白：9 %以上 (3) 粗脂肪：4 %以上 (4) 直糖分：1 5 %以上 (5) 塩分：8 %～1 3 % 4 重量及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰のもの 1 0 個を段ボール箱詰とする。 5 賞味期限 納入日から 3 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
8-6	みそ（赤）	K G	1 材 料 大麦、大豆、食塩を主原料とする。 2 品 質 すりみそとするほか、次のとおり。 (1)熟成十分な特有の芳香を発するもの。 (2)赤褐色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。 3 醸造成分等 (1)水分：45%～55% (2)粗たん白：9%以上 (3)粗脂肪：3.5%以上 (4)直糖分：20%以上 (5)塩分：9%～12% 4 重量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰のもの10個を段ボール箱詰とする。 5 賞味期限 納入日から3か月以上の期間を有するもの。
9-0	乾魚類共通規格		1 品 質 (1)乾燥良好なもの。 (2)固有の色沢、光沢を有するもの。 (3)異臭、異味のないもの。 (4)油やけ、変色及びかび等のないもの。 (5)きょう雑物の混入していないもの。 2 表 示 一般共通規格第8項「表示」による。
9-1	削りぶし	E A	1 材 料 サバ、カツオ、マグロ、イワシ、アジ等を加工して削ったもの。 2 品 質 J A Sに定める「削りぶし」とする。 3 内容量及び包装 1 E A：1袋2.5g以上入りポリ袋詰を、10袋以上入れたもの。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
9-2	花かつお	E A	1 材 料 かつおのふし 2 品 質 「花かつお」と表示のある一般市販品とする。 3 内容量及び包装 (1)1 E A：1kg入りポリ袋又は防虫加工紙袋詰とする。 (2)段ボール箱に入れ、外側に「要冷蔵」と表示する。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
10-0	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)きょう雑物を含まないもの。 2 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。 3 表 示 一般共通規格第8項「表示」による。 4 銘柄（はちみつ（10-3）、氷みつ（10-4）を除く。） 日本精糖工業会加盟会社精製品
10-1	砂糖上白	K G	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1kg入りビニール袋詰とし、20袋をメーカー元詰クラフト紙袋詰とする。
10-2	グラニュー糖	K G	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1袋1kg入りビニール袋詰とし、20袋をメーカー元詰クラフト紙袋詰とする。
10-3	はちみつ	B T	1 品 質 (1)純粋はちみつ100%含有 (2)公正取引マーク入りのもの。 2 内容量及び包装 1 B T：400g以上入り、びん又はプラスチック容器詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
10-4	氷みつ	E A	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)種類は、いちご、ハワイアン、メロン、レモン、コーラ、マンゴー、抹茶、グレープ、ピーチ、ラムネとし、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1 E A：1 L以上入り、紙パック詰とする。
11-1	塩	K G	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 個 5 k g 入りポリエチレン袋又はクラフト紙袋詰とし、更に4 個をクラフト紙袋詰とする。
11-2	塩（食卓）	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 混合割合 (1)塩：9 0 % (2)グルタミン酸ナトリウム：1 0 % 3 内容量及び包装 1 E A：6 0 g 以上入り、びん詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 5 表 示 一般共通規格第8 項「表示」によるほか、混合割合を表示する。
12-0	しょう油類共通規格		1 品 質 (1)色調透明で特有の色を呈するもの。 (2)特有の香気があり、異臭のないもの。 (3)甘み、旨味等の五味が調和したもの。 (4)かびがなく、伸びのあるもの。 (5)合成保存料を使用していないもの。 2 醸造成分等（めんつゆ（12-3）及びめんつゆ（大）（12-4）を除く。） (1)本醸造方式とする。 (2)色度：しょう油標準色 1 8 番未満 (3)全窒素分：1 . 5 % 以上 (4)無塩可溶性固形分：1 6 % 以上 (5)アルコール分：0 . 8 % 以上 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8 項「表示」による。 5 その他 見本審査時に成分分析表を提出すること。
12-1	しょう油（缶入）	C N	1 種 類 こいくちしょうゆ 2 品 質 しょう油類共通規格（12-0）第1 項による。 3 内容量及び包装 1 C N：1 8 L 入り内面塗装缶詰、ビニールバンドで十字掛けとする。
12-2	しょう油（卓上）	B T	1 種 類 九州しょうゆ 2 品 質 しょう油類共通規格（12-0）第1 項による。 3 内容量及び包装 1 B T：4 5 0 m l 以上入りポリエチレン容器詰とする。
12-3	めんつゆ	B T	1 材 料 しょう油、砂糖、ぶどう糖、果糖、糖液、かつおぶし、アルコール、調味料等 2 品 質 一般市販品で濃縮3 倍以上のもの。 3 内容量及び包装 1 B T：5 0 0 m l 以上入りペットボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
12-4	めんつゆ（大）	B T	1 材 料 しょう油、砂糖、ぶどう糖、果糖、糖液、かつおぶし、アルコール、調味料等 2 品 質 一般市販品で濃縮3 倍以上のもの。 3 内容量及び包装 1 B T：1 . 8 L 以上入りペットボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
13-1	酢	B T	1 品 質 (1)穀物を原料とした醸造酢の一般市販品とする。 (2) J A S 合格品 (3)合成甘味料、合成着色料及び合成保存料不使用のもの。 2 内容量及び包装 1 B T：1. 8 L 入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。
14-1	ソースウスター	B T	1 品 質 (1)一般市販品の J A S 特級合格品とする。 (2)合成甘味料、合成糊料、合成着色料及び合成保存料不使用のもの。 2 内容量及び包装 1 B T：5 0 0 m l 入り、ポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
14-2	ソーストンカツ	B T	1 品 質 2 内容量及び包装 3 賞味期限 ソースウスター（14-1）の項に同じ。
14-3	焼肉のたれ	B T	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)辛口、中辛又は甘口の指定は、その都度指示する。 2 内容量及び包装 1 B T：1 k g 以上入りペットボトル又はプラボトル詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
15-1	トマトケチャップ	B T	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 B T：5 0 0 g 標準入りのポリ容器詰とする。
16-0	香辛料類共通規格		1 種 類 香味料、辛味料、苦味料及び薬味 2 品 質 (1)きょう雑物の混入していないもの。 (2)経年品でないもの。 (3)特有の刺激性の香味を有するもの。 (4)飲食物に風味を与えるもの。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。ただし、チューブ入りは6 か月以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8 項「表示」による。
16-1	七味唐辛子	E A	1 材 料 唐辛子、ごま、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実等 2 品 質 一般市販品で乾燥し、粉末にしたもの。 3 内容量及び包装 1 E A：3 0 0 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。
16-2	こしょう	E A	1 材 料 ホワイトペッパー、コーングリッツ等 2 品 質 一般市販品で乾燥し、粉末にしたもの。 3 内容量及び包装 1 E A：2 0 0 g 以上入り缶詰とする。
16-3	ガーリック	E A	1 材 料 ガーリック、でん粉、コーングリッツ等 2 品 質 一般市販品で乾燥し、粉末にしたもの。 3 内容量及び包装 1 E A：2 2 0 g 以上入り缶詰とする。
16-4	ナツメグ	E A	1 品 質 一般市販品で乾燥し、粉末にしたもの。 2 内容量及び包装 1 E A：2 2 0 g 以上入り缶詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
16-5	シナモン	E A	1 品 質 一般市販品で乾燥し、粉末にしたもの。 2 内容及び包装 1 E A：1 6 0 g 以上入り缶詰とする。
16-6	ブラックペッパー	E A	1 品 質 一般市販品で乾燥し、グランド挽きにしたもの。 2 内容及び包装 1 E A：2 1 0 g 以上入り缶詰とする。
16-7	ローリエ	E A	1 材 料 月桂樹の葉 2 品 質 乾燥十分な一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：1 0 0 g 以上入り袋詰とする。
16-8	ゆずこしょう	B T	1 材 料 ゆず、唐辛子、食塩 2 品 質 (1)一般市販品で、練り上げたもの。 (2)無添加食品とする。 3 内容及び包装 1 B T：1 5 0 g 以上入りびん詰とする。 4 賞味期限 納入後、7 か月以上の期間を有するもの。
16-9	赤唐辛子輪切り	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：1 0 0 g 標準、ポリ袋入りとする。
16-10	ペペロンチーノの素	C N	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 C N：2 0 0 g 標準、缶詰（オーバーキャップ付）とする。
16-11	ガラムマサラ	C N	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 C N：2 0 0 g 標準、缶詰とする。
16-12	タバスコ	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：6 0 m l 標準、びん詰とする。
16-13	乾燥バジル（チップ）	E A	1 品 質 一般市販品、乾燥バジル（チップ）とする。 2 内容及び包装 1 E A：1 0 0 g 入りチャック付ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
16-14	乾燥パセリ（チップ）	E A	1 品 質 一般市販品、乾燥パセリ（チップ）とする。 2 内容及び包装 1 E A：1 0 0 g 入りチャック付ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
17-1	カレー粉	E A	1 品 質 (1)1 0 数種類の香辛料を混合したもの。 (2)合成着色料不使用の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：4 0 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
17-2	カレーフレーク	E A	1 材 料 小麦粉、食用油脂、豚牛脂、カレー粉、食塩、砂糖、バナナ、オニオン、ソース、香辛料等 2 品 質 ソース、果実、野菜が溶け込んだフレーク状の一般市販品とする。 3 内容及び包装 (1)1 E A：1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装 (2)熱封かんした防湿包装 4 賞味期限 納入後、1 年6 か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「エスビー食品」

番号	品 名	単位	規 格
17-3	ハヤシフレーク	E A	1 材 料 豚脂、小麦粉、食塩、砂糖、オニオン、トマト、バナナ、ソース、チキンブイヨン、香辛料等 2 品 質 トマト等の野菜及び果実が混ざったフレーク状の一般市販品とする。 3 内容及び包装 (1) 1 E A : 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰 (2) 熱封かんした防湿包装 4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「エスビー食品」
17-4	ビーフシチューフレーク	E A	1 材 料 食用油脂、小麦粉、砂糖、食塩、トマト、オニオン、バナナ、ソース、チキンブイヨン、香辛料等 2 品 質 スパイスで調味のとれたフレーク状の一般市販品とする。 3 内容及び包装 (1) 1 E A : 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰 (2) 熱封かんした防湿包装 4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「エスビー食品」
17-5	ホワイトソースフレーク	K G	1 材 料 小麦粉、ミルクパウダー、食用油脂、乳糖、でん粉、食塩、野菜パウダー、砂糖、生クリーム、魚醬、酵母エキス、乳化剤、香料等 2 品 質 野菜と生クリームを混ぜ込んだフレーク状の一般市販品とする。 3 内容及び包装 (1) 1 E A : 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰 (2) 熱封かんした防湿包装 4 賞味期限 納入後、9 か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「エスビー食品」
18-1	スープ粉末（コンソメ）	K G	1 材 料 食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、肉エキス、野菜エキス、調味料等 2 品 質 (1) J A S 規格「乾燥コンソメ」による。 (2) J A S マーク表示のある一般市販品で、乾燥し粉末にしたもの。 3 内容及び包装 1 袋 1 k g 入り又は 5 0 0 g 入りの 2 個詰とし、包装資材で密封したもの。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
18-2	スープ粉末（ポタージュ）	K G	1 材 料 小麦粉、乳糖、食塩、食用油脂、チキンエキス、たまねぎ、調味料等 2 品 質 (1) J A S 規格「乾燥ポタージュ」による。 (2) J A S マーク表示のある一般市販品で、乾燥し粉末にしたもの。 3 内容及び包装 1 袋 1 k g 入り又は 5 0 0 g 入りの 2 個詰とし、包装資材で密封したもの。 4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
18-3	スープ粉末（チキン）	K G	1 材 料 食塩、チキンエキス、野菜エキス、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 袋 1 k g 入り、ポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
18-4	パイタンスープ	E A	1 材 料 食塩、しょう油、チキンエキス、ポークエキス、植物油脂、砂糖、香辛料、調味料等 2 品 質 (1)保存料、着色料及び甘味料不使用の一般市販品とする。 (2)白湯タイプの濃縮つゆ（7倍以上）とする。 3 内容及び包装 1 E A：1.8 L入り、紙パック詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
18-5	トウバンジャン	B T	1 材 料 唐辛子、食塩、みそ、コーンスターチ、香辛料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T：500 g 以上入り、プラスチック容器又はびん詰とする。 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。
18-6	オイスターソース	E A	1 材 料 かき汁、しょう油、砂糖、食塩、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：350 g 以上入り、プラスチック容器又はびん詰とする。 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。
18-7	スープ濃縮（チキン）	C N	1 材 料 ガラスープ、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 C N：800 g 以上入り、2号缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
18-8	デミグラスソース	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：1 k g 入り、袋詰のもの。 3 賞味期限 納入後、11か月以上の期間を有するもの。
18-9	甜麵醬	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：100 g 以上入り、びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。
18-10	甜麵醬（大）	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：1 k g 以上入り、ポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。
19-1	グルタミン酸ナトリウム	K G	1 種 類 食品、添加物等の規格基準によるL-グルタミン酸ナトリウム（99%） 2 品 質 結晶性粉末（白色）の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1袋1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、9か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
19-2	複合調味料	K G	1 材 料 L グルタミン酸ナトリウムを基調とし、5' - イノシン酸ナトリウム、5' - グアニル酸ナトリウム等を調合したもの。 2 品 質 顆粒又は粉末状の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 袋 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、9 か月以上の期間を有するもの。
19-3	だしの素	K G	1 材 料 食塩、糖類、風味原料、調味料等 2 品 質 顆粒状の一般市販品で、かつお風味とする。 3 内容及び包装 1 袋 1 k g 入り又は 5 0 0 g 入りの 2 個詰とし、ポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
20-1	ワイン（赤）	B T	1 種 類 果実酒の「赤ぶどう酒」とする。 2 品 質 調味料に適した一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 7 2 0 m l 入り、びん又はペットボトル詰とする。 4 賞味期限 期限表示のあるものは、納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
20-2	ワイン（白）	B T	1 種 類 果実酒の「白ぶどう酒」とする。 2 品 質 調味料に適した一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 7 2 0 m l 入り、びん又はペットボトル詰とする。 4 賞味期限 期限表示のあるものは、納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
20-3	ブランデー	B T	1 種 類 アルコール度数 3 7 度以上の「ブランデー」とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 6 3 0 m l 入り、びん詰とする。 4 賞味期限 期限表示のあるものは、納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
20-4	みりん	B T	1 種 類 本みりん 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 6 0 0 m l 入り、ペットボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
20-5	みりん（大）	B T	1 種 類 本みりん 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 1 . 8 L 入り、紙パック、ペットボトル又はプラボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
20-6	料理酒	B T	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T = 1 . 8 L 標準 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
21-1	大豆油	C N	1 種 類 J A S 規格の食用植物油脂「精製大豆油」とする。 2 品 質 一般市販品の J A S 合格品とする。 3 内容及び包装 1 C N : 1 6 . 5 k g 入り (1 8 L 缶) 缶詰とし、1 缶ごとにビニールバンド十字掛けとする。 4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
21-2	オリーブオイル	B T	1 種 類 エクストラバージンオイル 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 1 L 入りのペットボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
21-3	サラダ油	B T	1 種 類 J A S 規格の食用植物油脂「なたね油」とする。 2 品 質 一般市販品の J A S 合格品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 1 . 3 k g 以上入りのプラボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
21-4	ごま油	B T	1 種 類 J A S 規格の食用植物油脂「純正ごま油」とする。 2 品 質 一般市販品の J A S 合格品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 1 . 6 5 k g 以上入りプラボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
21-5	バター風味オイル	B T	1 材 料 食用油、乳化剤、香料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 1 . 3 5 k g 以上入りプラボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
22-1	菓子 (クッキー)	E A	1 品 質 型くずれのない一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 0 枚入り、市販流通品の箱詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
22-2	菓子 (ようかん)	E A	1 品 質 型くずれのない一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 7 0 g 以上入りメーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
23-1	乳酸飲料	B T	1 材 料 脱脂乳、糖類 (砂糖、麦芽糖) 香料等 2 品 質 (1) 乳製品、乳酸菌飲料 (殺菌) であるもの。 (2) 無脂乳固形分 3 . 8 % 以上のもの。 (3) 乳白色を有するもの。 (4) 水で数倍に薄めて飲料に適するもの。 3 内容及び包装 1 B T : 4 7 0 m l 以上入りペットボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、7 か月以上の期間を有するもの。 5 表 示 種類別、原材料、製造年月日、内容量、製造者及び使用方法、殺菌の表示がしてあるもの。

番号	品 名	単位	規 格
24-1	せん茶	K G	1 品 質 長崎県産徳用煎茶の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 袋 1 k g 入りアルミ箔袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
24-2	茶（パック入）	E A	1 品 質 長崎県産の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：3 ～ 5 g 入りパック包装、1 0 0 E A をアルミ箔袋詰したもの。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
24-3	麦茶（パック入）	E A	1 品 質 国内産の一般市販品（冷水用）とする。 2 内容及び包装 1 E A：1 パック 7 g 以上入りを、3 2 パック以上ポリ袋に詰めたもの。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
25-1	コーヒーインスタント	B T	1 品 質 スプレードライ製法の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T：2 0 0 g 以上入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
25-2	コーヒー缶	C N	1 品 質 (1) コーヒーを原料とした国内産の一般市販品とする。 (2) 種類については、その都度指定する。 2 内容及び包装 1 C N：1 8 0 g ～ 1 9 0 g 入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 1 か月以上の期間を有するもの。
26-1	炭酸飲料（コーラ類）	C N	1 材 料 糖類、炭酸、カラメル色素、酸味料、香料、カフェイン等 2 品 質 一般市販品の J A S 合格品とする。 3 内容及び包装 1 C N：3 4 0 m l 以上入り缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
26-2	炭酸飲料（サイダー類）	C N	1 材 料 砂糖類、炭酸、香料、酸味料等 2 品 質 一般市販品の J A S 合格品とする。 3 内容及び包装 1 C N：2 5 0 m l 入り缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
26-3	保健飲料	B T	1 品 質 ビタミン B 群配合の栄養ドリンク剤とする。 2 内容及び包装 1 B T：1 0 0 m l 以上入り、びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「大正製薬」、「大鵬薬品工業」、「小林薬品工業」
26-4	スポーツ飲料	C N	1 材 料 砂糖、ブドウ糖、クエン酸、塩化ナトリウム、クエン酸ナトリウム、ビタミン C、香料等 2 品 質 一般市販品のスポーツドリンクとする。 3 内容及び包装 1 C N：3 4 0 m l 以上入り、缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。 5 その他 品名については、その都度指定する。

番号	品 名	単位	規 格
26-5	緑茶	C N	1 品 質 一般市販品の国内産緑茶缶とする。 2 内容及び包装 1 C N : 3 4 0 m l 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 1 か月以上の期間を有するもの。
26-6	ウーロン茶	C N	1 品 質 一般市販品のウーロン茶とする。 2 内容及び包装 1 C N : 3 4 0 m l 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
26-7	ミネラルウォーター	B T	1 品 質 (1)一般市販品の清涼飲料水とする。 (2)採水場所は日本国内とする。 (3)軟水、無発砲タイプで常温保存可能なもの。 2 内容及び包装 1 B T : 5 0 0 ~ 6 0 0 m l 入りペットボトル詰とする。 3 賞味期限 調達要求書で指定する。
26-8	野菜系飲料	E A	1 品 質 野菜汁 1 0 0 % 又は、野菜汁と果汁を混合したもの。(2 種類以上) 2 内容及び包装 1 E A : 2 0 0 m l 入り、メーカー標準包装(紙パック)のストロー付とする。 3 参考銘柄 「カゴメ」、「伊藤園」
27-0	缶・びん詰類共通規格		1 種 類 「缶」及び「びん」詰類とする。 2 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)食品、添加物等の規格基準による。 (3)さび汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたもの。 3 賞味期限 (1)缶入り : 納入後、1 年 6 か月以上の期間を有するもの。 (2)びん入り : 納入後、1 年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第 8 項「表示」による。
27-1	なめ茸茶漬	B T	1 材 料 えのき茸、しょう油、砂糖類等 2 固形量 1 B T : 8 0 % 以上 3 内容及び包装 1 B T : 1 5 0 g 以上入り、びん詰とする。
27-2	スイートピクルス	B T	1 材 料 胡瓜、砂糖、醸造酢、食塩等 2 内容量 1 B T : 4 8 0 g 以上 3 固形量 1 B T : 2 7 0 g 以上 4 包装 びん詰
27-3	しらたき水煮	C N	1 材 料 しらたき 2 缶 型 2 号缶 3 固形量 1 C N : 4 3 5 g 以上入りとする。
27-4	たけのこ水煮	C N	1 材 料 もうそう竹 2 缶 型 2 号缶 3 固形量 1 C N : 5 0 0 g 以上入りとする。 4 サイズ M

番号	品 名	単位	規 格
27-5	なめこ水煮	C N	1 材 料 なめこ (つぼみ) 2 缶 型 4号缶 3 固形量 1 C N : 2 0 0 g 以上入りとする。 4 サイズ S 以上
27-6	マッシュルーム水煮	C N	1 材 料 マッシュルーム 2 缶 型 2号缶 3 固形量 1 C N : 4 5 0 g 以上入りとする。 4 形 状 ピースとする。
27-7	ヤングコーン (ホール)	C N	1 材 料 とうもろこし 2 缶 型 3号缶 3 固形量 1 C N : 2 7 0 g 以上入りとする。 4 サイズ M
27-8	スイートコーン (クリーム)	C N	1 材 料 スイートコーン 2 缶 型 コーン4号缶 3 内容量 1 C N : 4 0 0 g 以上入りとする。
27-9	ホールトマト缶	C N	1 品 質 国内産又は外国産とし、中国産を除く。 2 内容量及び包装 1 C N : 4 0 0 g 標準入り、4号缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するもの。
27-10	帆立貝柱水煮	C N	1 材 料 帆立貝 2 缶 型 2号缶 (内面塗装缶) 3 内容量 1 C N : 1 0 5 g 以上入りとする。
27-11	さばみそ煮	C N	1 材 料 さば、みそ等 2 缶 型 E O ・ 6号缶 3 固形量 1 C N : 1 4 0 g 以上入りとする。
27-12	さば照焼	C N	1 材 料 さば、しょう油等 2 缶 型 E O ・ 角5号缶 3 固形量 1 C N : 8 0 g 以上入りとする。
27-13	さんま蒲焼	C N	1 材 料 さんま、しょう油等 2 缶 型 角5号A型缶 3 固形量 1 C N : 8 0 g 以上入りとする。
27-14	まぐろ油漬	C N	1 材 料 まぐろ、油等 2 缶 型 ツナ2号缶 (内面塗装缶) 3 内容量 1 C N : 1 7 5 g 以上入りとする。

番号	品 名	単位	規 格
27-15	果実サラダ	C N	1 材 料 桃、洋なし、りんご、和なし、パイナップル、びわ、みかん、さくらんぼ、その他の果実（４種以上） 2 缶 型 4号缶 3 固形量 1 C N：2 5 0 g 以上入りとする。
27-16	白桃糖液漬	C N	1 材 料 白桃（ハーフ）、砂糖等 2 缶 型 4号缶 3 固形量 1 C N：2 5 0 g 以上入りとする。 4 サイズ M（２つ割り）
27-17	みかん糖液漬	C N	1 材 料 みかん、砂糖等 2 缶 型 4号缶 3 固形量 1 C N：2 3 0 g 標準入りとする。
27-18	パイン糖液漬	C N	1 材 料 パイナップル（スライス）、砂糖等 2 缶 型 3号缶 3 固形量 1 C N：3 4 0 g 以上（８枚切り以上）入りとする。 4 その他 もどし原料を使用しないもの。
27-19	チェリー糖液漬	C N	1 材 料 桜桃（梗付）、砂糖等 2 缶 型 4号缶 3 固形量 1 C N：2 3 0 g 以上入りとする。 4 その他 L又はM
27-20	いちごジャム	B T	1 材 料 いちご、酸味料等 2 内容及び包装 1 B T：2 0 0 g 以上入り、びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
27-21	うずら卵水煮	C N	1 材 料 うずら卵 2 缶 型 2号缶 3 固形量及び内容個数 1 C N：4 3 0 g 以上、4 5 個以上入りとする。
27-22	牛肉大和煮	C N	1 材 料 牛肉、しょう油、砂糖、でん粉、牛肉エキス、寒天、香辛料等 2 缶 型 6号缶 3 固形量 1 C N：9 0 g 以上入りとする。
27-23	ミートソース	C N	1 種 類 スパゲティ用ミートソースの一般市販品とする。 2 缶 型 2号缶 3 内容及び包装 1 C N：8 2 0 g 以上入りとする。
27-24	いわし蒲焼	C N	1 品 質 一般市販品、角型缶とする。 2 内容及び包装 1 C N＝9 0 g 標準

番号	品 名	単位	規 格
27-25	いわしみそ煮	C N	1 品 質 一般市販品、丸型缶とする。 2 内容量及び包装 1 C N = 1 4 5 g 標準
27-26	鶏味付	E A	1 材 料 鶏、砂糖、しょう油、塩こうじ等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1 E A = 6 0 g 標準、缶詰又はレトルトパウチ詰とする。
28-1	缶詰飯	C N	1 種 類 五目飯、とり飯又は牛飯とし、種類及び数量はその都度指定する。 2 材 料 (1)五目飯：米内地、ごぼう、人参、たけのこ、しいたけ等 (2)とり飯：鶏肉、米内地等 (3)牛 飯：牛肉、米内地等 3 内容量 1 C N：3 4 0 g 以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、2 年以上の期間を有するもの。
28-2	しろがゆ	E A	1 材 料 うるち米（国内産） 2 品 質 (1)レトルトパウチのしろがゆで、一般市販品とする。 (2)コーン、小豆、芋がゆの場合は別途指示する。 3 内容量 1 E A：2 5 0 g 以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。
29-1	レトルトご飯	E A	1 材 料 国内産米 1 0 0 % 2 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 3 内容量 1 E A：2 5 0 g 以上入りとする。 4 賞味期限 納入後 4 か月以上の期間を有するもの。
30-1	レトルトカレー	E A	1 種 類 ビーフカレー（中辛） 2 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 3 内容量 1 E A：2 7 0 g 以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
30-2	レトルト中華丼	E A	1 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 1 E A：2 1 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
30-3	レトルト親子丼	E A	1 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 1 E A：2 1 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、7 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
30-4	レトルト牛丼	E A	1 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 1 E A : 1 8 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
30-5	レトルトハヤシ	E A	1 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 1 E A : 2 0 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
30-6	レトルト麻婆丼	E A	1 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 1 E A : 1 8 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
30-7	レトルトパスタソース A (P G 用)	E A	1 種 類 ミートソース、ナポリタン、アラビアータ 2 品 質 (1)湯煎対応の一般市販品とする。 (2)種類は、その都度指定する。 3 内容量 1 E A : 1 8 0 g 以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。
30-8	レトルトパスタソース B (P G 用)	E A	1 種 類 クリーム系 2 品 質 (1)湯煎対応の一般市販品とする。 (2)種類は、その都度指定する。 3 内容量 1 E A : 1 8 0 g 以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
30-9	レトルトチキンカレー (P G 用)	E A	1 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 1 E A : 1 7 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
30-10	レトルトビーフシチュー (P G 用)	E A	1 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 1 E A : 1 9 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
30-11	レトルトクラムチャウダー (P G 用)	E A	1 品 質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 1 E A : 1 6 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。
31-1	カップとん汁	E A	1 品 質 一般市販品（生みそタイプ）とする。 2 内容量 1 E A : 6 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。
31-2	カップ中華スープ	E A	1 品 質 一般市販品（春雨スープ）とする。 2 内容量 1 E A : 2 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
31-3	カップ洋風スープ	E A	1 品 質 一般市販品（クリームスープ等）とする。 2 内容量 1 E A：25 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。
31-4	味噌汁即席	P K	1 品 質 一般市販品（無添加生みそタイプ袋入り）とする。 2 内容量 1 P K：3 個入り（1 個：15 g 以上入り）とする。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。
31-5	スープ即席	P K	1 品 質 一般市販品（わかめスープ）とする。 2 内容量 1 P K：3 個入り（1 個：5. 1 g 以上入り）とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
31-6	吸い物即席	P K	1 品 質 一般市販品（松茸のお吸い物）とする。 2 内容量 1 P K：4 個入り（1 個：3 g 入り）とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
31-7	ポタージュ即席 （P G 用）	P K	1 種 類 じゃがいも、コーン（つぶ入り）、かぼちゃ 2 品 質 (1) 熱湯で調理可の一般市販品とする。 (2) 種類は、その都度指定する。 3 内容量 1 P K：3 袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。
31-8	コンソメ即席 （P G 用）	P K	1 種 類 オニオンコンソメ 2 品 質 (1) 熱湯で調理可の一般市販品とする。 (2) 種類は、その都度指定する。 3 内容量 1 P K：3 袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。
31-9	フリーズドライ味噌汁 （P G 用）	E A	1 種 類 なす、長ねぎ、なめこ、豆腐、ほうれん草 2 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 種類は、その都度指定する。 3 内容量 1 E A：1 食分とする。 4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。
32-1	五目飯の素	E A	1 材 料 人参、竹の子、きのこ類、牛蒡、こんにゃく、鶏肉、調味料等 2 品 質 炊き込み用の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1 E A：1 k g 入りレトルトパウチ詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 年 6 か月以上の期間を有するもの。
32-4	鮭わかめ	E A	1 材 料 わかめ、紅鮭等の乾燥品 2 品 質 混ぜ込み用の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1 E A：250 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。

番号	品 名	単位	規 格
32-5	梅ちりめん	E A	1 材 料 しらす、梅肉、ごま、青じそ等の乾燥品 2 品 質 混ぜ込み用の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：280g以上入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。
32-6	ふりかけ	E A	1 種 類 さけ、たまご、しそ、わさび、かつお、野菜、明太子風味 2 品 質 (1)乾燥良好な一般市販品とする。 (2)種類は、その都度指定する。 3 内容及び包装 1 E A：100g以上入りびん容器詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
32-8	ツナフレーク	E A	1 材 料 まぐろ等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：500g以上入りアルミニウムパウチ個包装とする。 4 賞味期限等 納入後、18か月以上の期間を有するもの。
33-1	大豆栄養食品	E A	1 材 料 大豆粉、フルーツ又はピーナッツ等 2 品 質 栄養成分表示(30g)当たりエネルギー126Kcal～144Kcalの一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：30g以上入りの個包装とする。 4 賞味期限等 納入後、8か月以上の期間を有するもの。
33-2	ゼリー飲料	E A	1 品 質 1 E A当たり180Kcal程度の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：180g標準のチアパック容器とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。
33-3	栄養補助食品	E A	1 材 料 小麦粉等 2 品 質 ビタミン、食物繊維、カルシウム、鉄等の栄養成分を含む一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A：40g標準入りの個包装とする。 4 賞味期限等 納入後、8か月以上の期間を有するもの。
33-4	アイススラリー	E A	1 品 質 凍らせてスラリー状になるもの。常温保存、再冷凍可能なもの。 2 内容及び包装 1 E A：100g標準。 3 賞味期限 納入後、9か月以上の期間を有するもの。

V 貯糧品（冷凍品）の規格

番号	品 名	単位	規 格
1-0	牛・豚・鶏肉類共通規格		1 種 類 (1)牛肉：国内産又は輸入品とする。 (2)豚肉：国内産の生体検査合格品とする。 (3)鶏肉：国内産で食鶏取引規格「A級」を適用する。 (4)牛肉及び豚肉：食品、添加物規格基準に基づき処理したものとし、牛・豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。 2 品 質 (1)牛肉：鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、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を認めないものとする。 (2)豚肉：淡灰紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、脂肪は白色で光沢がよく粘りがあるもので、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥及び異物の混入を認めない、フケ豚、水豚を除いたものとする。 (3)鶏肉：食鶏専用種とし、食鶏取引規格のA級のものとする。 3 梱包等 (1)冷凍品は、各品とも規定どおり包装されたものを－4 0℃以下の急速冷凍装置により中心温度を－1 8℃以下に下げて急速凍結したものとする。 (2)梱包は、ポリプロピレンテープ(1 2 mm以上)で「キ印」掛けとする。 4 表 示 一般共通規格第8項「表示」によるほか、原産地(国)名を記入する。 5 賞味期限 納入後、1 0か月以上の期間を有するもの。 6 その他 (1)納入については、一般共通規格第4項「納入要領」による。 (2)封印の確認及び材料・製品包装の検査については、佐世保近郊において、中間検査を実施できる場所であること。
1-1	(冷凍)牛肉上(テキ用)	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格(1-0)の項による。 2 品 質 (1)部位、等級： 米国産：リブアイロール(チョイス以上) 豪州産：キューブロール(MB2以上) カナダ産：リブ(AAA以上) (2)適正な品質管理によって熟成されたもの。 (3)急速冷凍品であるもの。 (4)1枚2 0 0 gを標準とするステーキカットし、密着しないようにパラフィン紙で仕切るか1枚ごとビニール袋に入れる。 (5)1枚の厚さは2 0 mmとし、許容範囲は± 2 mmとする。 3 内容及び包装 (1)1 0 k g段ボール箱詰とする。 (2)1 0枚を1袋に入れたもの5袋を1箱に詰める。
1-2	(冷凍)牛肉中	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格(1-0)の項による。 2 品 質 (1)部位、等級： 米国産：クロッド、チャックアイロール、ナックル 豪州産：クロッド、シックフランク、トップサイド カナダ産：クロッド、チャック、ナックル (2)1枚1. 8 mm標準、均等にスライスする。 3 内容及び包装 (1)2 k gを2層フィルム(外ナイロン内ポリエチレン)で厚さ0. 1 mm以上の包装とし、－4 0℃以下で急速凍結されたもの。(I Q F) (2)8 k g段ボール箱詰とする。
1-3	(冷凍)牛肉角切	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格(1-0)の項による。 2 品 質 (1)部位、等級： 米国産：クロッド、チャックアイロール、ナックル 豪州産：クロッド、シックフランク、トップサイド カナダ産：クロッド、チャック、ナックル (2)カット：均等に2. 5 c m角を標準とする。 3 内容及び包装 (1)2 k gを2層フィルム(外ナイロン内ポリエチレン)で厚さ0. 1 mm以上の包装とし、－4 0℃以下で急速凍結されたもの。(I Q F) (2)1 0 k g段ボール箱詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
1-4	(冷凍) 牛肉 (ブロック)	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格 (1-0) の項による。 2 品 質 (1) 部位、等級： 米国産：リブアイロール 豪州産：キューブロール カナダ産：リブ (2) 注入材の混入は不可とする。 (3) 脂肪の厚さは10mm以内とする。 (4) 接着の成形は不可とする。 3 内容量及び包装 (1) 1ブロック3k g 標準のものを真空パックとする。
1-5	(冷凍) 合挽肉	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格 (1-0) によるほか、豚肉は枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 2 品 質 (1) 混合比：牛肉70%、豚肉30%及び脂肪含有量15%以下とする。 (2) 二度挽きで、よく混合されたもの。 (3) 異味、異臭のないもの。 (4) バラ凍結されたもの。 3 内容量及び包装 1袋500g又は1kg (標準) 入り、平たく梱包したポリ袋詰とする。
1-6	(冷凍) 豚肉ロース	K G	1 種 類 2 品 質 牛・豚・鶏肉類共通規格 (1-0) の項によるほか、豚枝肉取引規格の等級「上」以上のものから整形されたもの。 3 ロースの分割及び整形法 (本ロース) 肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを8mm以内として整形する。 4 内容量及び包装 (1) 1塊2kg 標準のポリエチレン真空パック詰とし、-40℃以下で急速凍結されたもの。(IQF) (2) 納入形態は市販流通の荷姿とし、1箱10kg 入りとする。 5 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
1-7	(冷凍) 豚肉カツ用	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格 (1-0) によるほか、「豚ロース」とする。 2 品 質 (1) 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のもの。 (2) バラ凍結したものとする。 3 形態、重量 (1) 脂肪の厚さ：8mm以内 (2) 重 量：100g 標準 (1枚) (3) 厚 さ：1cm 標準 4 内容量及び包装 (1) 1袋5枚又は10枚入りポリ袋詰とする。 (2) 梱包は10kg までとする。
1-8	(冷凍) 豚肉 (上) 切	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格 (1-0) によるほか、「モモ肉 (内モモ含む。)」とする。 2 品 質 (1) 豚部分肉取引規格の等級「上」以上とする。 (2) 脂肪の厚さは8mm以内とする。 3 形 態 (1) 厚さ1.5～2mm 標準にスライスしたもの。 (2) バラ凍結されたもの。 4 内容量及び包装 (1) 1袋500g 又は1kg (標準) 入り、ポリ袋詰とする。 (2) 梱包は10kg までとする。

番号	品 名	単位	規 格
2-0	冷凍魚介類共通規格		1 適用範囲 本項における冷凍魚介類とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく、－40℃以下の凍結装置により、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。 2 品 質 冷凍された魚介類は、鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損及び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。 3 梱 包 (1)防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱を標準とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のものとする。 (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。 4 表 示 一般共通規格第8項「表示」によるほか、包装の見えやすい場所に次を表示する。 (1)名 称 (2)賞味期限である旨の文字を冠したその年月日又は製造年 (3)製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者（輸入品にあっては、輸入業者）の氏名（法人にあっては、その名称） (4)食品添加物については、食品表示基準第3条による。 (5)加熱調理用又は生食用とする。 5 納入要領 一般共通規格第5項「納入要領」に準ずる。
2-1	(冷凍) えび（無頭） (加熱用)	E A	1 種 類 クルマエビ科「ピンクタイガー」、「ホワイトタイガー」又は「ブラックタイガー」とする。 2 品 質 (1)インド、インドネシア、ベトナム、ミャンマー産とする。 (2)急速ブロック凍結したもの。 (3)サイズは16/20とし、異なる場合は、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1EA：1個4ポンド（1.8kg）入りポリエチレン袋詰にしたものを紙箱に入れ、更に6個を段ボール箱詰したものとする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
2-2	(冷凍) うなぎかば焼 (加熱用)	K G	1 種 類 ウナギ科「ウナギ」 2 品 質 (1)国内産とする。 (2)背開き及び腹開きし、背骨を除いたもの。 (3)有頭のもの。 (4)焼き上がり良好なもの。 (5)風味良好なもの。 (6)1尾160～180gを標準とする。 3 内容量及び包装 1枚ずつをポリラミネート袋詰（真空包装）とし、5kg段ボール箱詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。 5 その他 産地を箱に表示し、納品時に産地証明書を提出すること。
2-3	(冷凍) あさり貝（殻付） (加熱用)	K G	1 種 類 マルスダレガイ科「アサリ」 2 品 質 (1)サイズは「L」で粒揃いのもの。 (2)貝殻の表面に泥等の付着していないもの。 (3)砂等を十分にはかせ、空貝、割れ貝を除去したもの。 (4)急速冷凍し、グレーズ（氷の被膜）を施したもの。 3 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰10個を1箱の段ボールに詰めたもの。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
2-4	(冷凍) ロールいか (生食用)	K G	1 種 類 コウイカ科「マイカ（紋甲イカ）」又はヤリイカ科「水イカ（アオリイカ）」とする。 2 品 質 (1)解凍後、生食に適するもの。 (2)頭部、足、内臓及び皮を除き、胴を開いたもの。 (3)急速ブロック凍結したもの。 (4)1 k g 5～7枚のもの。 3 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰5個を段ボール箱詰（5 k g）し、更に2個をビニールバンドで固縛する。（10 k g） 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
2-5	(冷凍) かに爪	K G	1 種 類 ケセンガニ科「ずわいがに」の爪 2 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)サイズは「3 L」又は準ずるものとする。 3 内容及び包装 1 k g ポリエチレン袋入りとする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
2-6	(冷凍) ほたて貝柱 (生食用)	K G	1 種 類 イタヤガイ科「ホタテガイ」 2 品 質 (1)解凍後、生食に適したウロ取り済の製品とする。 (2)一般市販品のMサイズとする。 3 内容及び包装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。
2-7	(冷凍) さばフィレ	E A	1 種 類 サバ科「マサバ」 2 品 質 (1)無塩のものとする。 (2)形態：F 3 重 量 1 E A：80 g 標準とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
2-8	(冷凍) まぐろ（生食用）	K G	1 種 類 サバ科「メバチ」又は「キハダ」とする。 2 品 質 (1)解凍後、生食に適するもの。 (2)上まぐろのステーキカット150 g～200 g 標準（厚さ2 c m程度）、1 k g 単位を標準とする。 (3)形態：S 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
2-9	(冷凍) ぶり切身	E A	1 種 類 アジ科「ブリ」 2 品 質 (1)長崎県産とする。 (2)形態：F 3 重 量 1 E A：80 g 標準とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
2-10	(冷凍) ゆでだこ (生食用)	K G	1 種 類 マダコ科「マダコ」又はその他一般市場品とする。 2 品 質 (1)解凍後、生食に適するもの。 (2)内臓を取り除いたもの。 (3)茹でてあるもの。 3 重 量 5 k g 5 尾サイズ以上とする。 4 賞味期限 納入日から 6 か月以上の期間を有するもの。
2-11	(冷凍) タラ切身	E A	1 種 類 タラ科 2 品 質 一般市販品とする。 3 重 量 1 E A : 8 0 g 標準とする。 4 その他 請求単位を 5 E A とする。 5 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
3-1	(冷凍) ほうれん草	K G	1 品 質 (1)葉が濃緑色を呈し、とうが立たず、十分に水洗いしたもの。 (2)長さ 5 cm を標準に切断し、根部を除去した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 袋 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 その他 見本審査時に残留農薬証明書を添付すること。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
3-2	(冷凍) ブロッコリー	K G	1 品 質 (1)鮮度良好なものを使用した一般市販品とする。 (2)1 房ずつ分割したもの。 2 内容及び包装 1 袋 5 0 0 g 又は 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
3-3	(冷凍) 南瓜カット	K G	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)I Q F パラ凍結とする。 2 内容及び包装 1 カット : 3 0 g 標準 1 袋 : 5 0 0 g 標準、ポリ袋等の包装とする。 3 その他 見本審査時に残留農薬証明書を添付すること。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。
4-1	(冷凍) 鶏肉から揚	K G	1 品 質 (1)鶏ぶつ切りの骨なしを使用した、油調済みのもの。 (2)鶏もも肉割合 5 5 % 以上のもの。 2 内容及び包装 1 袋 1 k g 標準、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ジェフサ」、「アイガー」、「極洋」

番号	品 名	単位	規 格
4-2	(冷凍) 焼ハンバーグ	E A	1 品 質 牛豚鶏挽肉（牛40、豚30%以上、鶏30%未満）を使用したもの。 2 内容及び包装 1 E A：110 g 標準の真空パック包装（焼き目入り）とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
4-3	(冷凍) マグロマスタードカツ	E A	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)気仙沼産とする。 (3)粒マスタードを使用しているもの。 2 内容及び包装 1 E A：100 g 標準 1袋：5 E A入り標準、ポリ袋等の包装とする。 3 その他 請求単位を5 E A単位とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
5-1	(冷凍) 味付油揚げ	E A	1 品 質 (1)油揚げを糖類（砂糖、水飴等）、醤油、酢、食塩等で味付けしたもの。 (2)急速凍結を行って、－18℃以下の凍結状態で保持した包装食品のもの。 (3)1枚が四角形8cm×4cm標準のものとする。 2 内容及び包装 1 E A：60枚入りポリエチレン袋詰とし、10 E Aを段ボール箱詰とする。 3 表 示 一般共通規格第8項「表示」によるほか、保存方法等を箱又は1 E Aごとに表示する。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。

Ⅵ 生糧品の規格

番号	品 名	単位	規 格
1-0	牛・豚・鶏肉類共通規格		1 種 類 (1)牛肉：輸入肉とする。 (2)豚肉：国内産の生体検査合格品とする。 (3)鶏肉：国内産で食鶏取引規格「A級」を適用する。 (4)牛肉及び豚肉：食品、添加物規格基準に基づき処理したものとし、牛・豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。 2 品 質 (1)牛肉：鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、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を認めないもの。 (2)豚肉：淡灰紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、脂肪は白色で光沢がよく粘りがあるもので、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥及び異物の混入を認めない、フケ豚、水豚を除いたもの。 (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。 3 梱 包 各品とも規定どおり包装されたものを、急速凍結したものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項「表示」によるほか、名称、原産地名及び等級（手書き可）を記入する。 5 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。 6 納 入 一般共通規格第5項「納入要領」による。
1-1	（冷凍）豚肉（上）角切	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格（1-0）によるほか、「モモ肉（内モモ含む。）」とする。 2 品 質 (1)豚部分肉取引規格の等級「上」以上とする。 (2)脂肪の厚さは8mm以内とする。 3 形 態 (1)2～3cmの角切りとする。 (2)バラ凍結されたもの。 4 内容量及び包装 (1)1袋500g又は1kg（標準）入り、ポリ袋詰とする。 (2)梱包は10kgまでとする。
1-2	（冷凍）鶏肉骨付もも	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格（1-0）によるほか、「骨付ももⅡ型」とする。 2 品 質 (1)皮ふは、色及びつやがよく毛穴がもりあがっているもの。 (2)筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。 (3)バラ凍結されたもの。 3 形 態 重量1本350g標準とする。 （関節で2つ切りされたものを合わせて、1本とする。） 4 内容量及び包装 (1)1袋1kg（標準）入り、ポリ袋詰とする。 (2)梱包は10kgまでとする。
1-3	（冷凍）鶏肉むね肉正肉	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格（1-0）によるほか、「正肉むね肉」とする。 2 品 質 (1)異臭なく氷焼け等による変色の認められないもの。 (2)バラ凍結されたもの。 3 形 態 1枚100g標準、厚さ1.5cm標準にカットする。 4 内容量及び包装 (1)1袋500g又は1kg（標準）入り、ポリ袋詰とする。 (2)梱包は10kgまでとする。
1-4	（冷凍）若鶏こま切肉	K G	1 種 類 2 品 質 （冷凍）鶏肉むね肉正肉（1-3）の項に同じ。 3 形 態 幅2cm、長さ2cm、厚さ1cmにカットしたものを標準とする。 4 内容量及び包装 (1)1袋500g又は1kg（標準）入り、ポリ袋詰とする。 (2)梱包は10kgまでとする。

番号	品 名	単位	規 格
1-5	(冷凍) 鶏ささ身	K G	1 品 質 (1)食鶏取引規格、副品目の「ささみ」とする。 (2)適度な大きさにカットしたもの。 2 内容及び包装 (1)1袋2k g入りポリエチレン袋詰（ブロック凍結）市販流通包装とする。 (2)2k g以下の場合は生肉を冷凍するものとし、1袋500g又は1k g（標準）入り、ポリ袋詰とする。
1-6	(冷凍) 若鶏もも挽肉	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格（1-0）によるほか、「正肉もも肉」とする。 2 品 質 (1)挽肉にしたもの。 (2)バラ凍結されたもの。 3 内容及び包装 (1)1袋500g又は1k g（標準）入り、平たく梱包したポリ袋詰とする。 (2)梱包は10k gまでとする。
1-7	(冷凍) 鶏肉もも肉正肉	K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉類共通規格（1-0）によるほか、「正肉もも肉」とする。 2 品 質 (1)バラ凍結されたもの。 (2)1枚100g標準にカットする。 3 内容及び包装 (1)1袋500g又は1k g（標準）入り、ポリ袋詰とする。 (2)梱包は10k gまでとする。
2-0	肉加工品共通規格		品 質 1 外観、色沢、香味、肉質等のよいもの。 2 増量液等を使用していないもの。
2-1	プレスハム	K G	1 品 質 豚肉の肉片を使用した一般市販品とする。 2 内容及び包装 (1)1本2k g入り市販流通包装とする。 (2)少量を納品する場合は、500g又は1k g（標準）入り、真空パック包装とする。 3 賞味期限 納入日から20日以上の間を有するもの。 4 参考銘柄 「福留」
2-2	ウインナーソーセージ	K G	1 品 質 (1)J A S標準以上の一般市販品とする。 (2)皮なしは不可とする。 2 内容及び包装 1袋500g又は1k g（標準）入り、ポリエチレン袋詰又は真空パック包装とする。 3 賞味期限 納入日から15日以上の間を有するもの。 4 参考銘柄 「伊藤ハム」、「福留」
2-3	(冷凍) 焼豚（スライス）	K G	1 品 質 バラ肉を整形し調味液に漬け込み、焼き上げた一般市販品とする。 2 内容及び包装 1E A：500g標準、厚さ2mm～3mm標準真空パック包装とする。
2-4	ベーコン	K G	1 品 質 一般市販品のJ A S合格品とする。 2 包 装 (1)真空パック包装とする。 (2)少量を納品する場合は、500g又は1k g（標準）入り、真空パック包装とする。 3 賞味期限 納入日から20日以上の間を有するもの。 4 参考銘柄 「福留」、「協同食品」
2-5	(冷凍) スモークチキン（スライス）	E A	1 品 質 (1)スモークチキン（マリネ）の一般市販品とする。 (2)3mmにスライスしたもの。 2 内容及び包装 1E A：500g入りの真空パック包装とする。 3 参考銘柄 「日本食研」

番号	品 名	単位	規 格
2-6	(冷凍) 牛すじ肉	K G	1 品 質 新鮮な牛すじ肉を3 c m程度に角切りし、柔らかく茹で上げたもの。 2 内容及び包装 1袋1 k g入りとし、ポリエチレン袋詰で真空包装されたもの。
2-7	(冷凍) 豚タン塩	E A	1 品 質 豚タンを燻製し、スライスしたもの。 2 内容及び包装 1 E A：4 0 0 g入り、真空包装とする。 3 賞味期限 納入日から2 0 日以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「伊藤ハム」
2-8	(冷凍) ビアソーセージスライス	P K	1 材 料 豚肉、鶏肉、豚脂肪、でん粉、食塩等 2 品 質 ボロニアソーセージをスライスしたもの。 3 内容及び包装 1 P K：2 6～3 0 枚入り（2 0 0 g）、ポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入日から4 か月以上の期間を有するもの。
2-9	(冷凍) 牛もつカット (下処理済)	K G	1 品 質 牛もつ（牛大（小）腸、牛肉：アメリカ又はオーストラリア産）をカットし、ボイル下処理を施したものとする。 2 内容及び包装 1袋1 k g入りポリエチレン袋詰とする。
2-10	(冷凍) 牛肉小間切れ (加工品)	K G	1 品 質 (1) 牛肉3 0 %以上、注入牛脂3 0 %標準とする。 (2) タテ4 c m×ヨコ3 c m×厚み3 m mに加工したものを標準とする。 2 内容及び包装 市販品流通包装とする。
3-0-1	鮮魚肉・冷凍魚肉一般共通規格		1 品 質 (1) うろこ：光沢があり、堅く体に密着しているもの。 (2) 眼球：突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるもの。 (3) えら：鮮紅色を有し、悪臭、えら裂けがなく粘液を有さないもの。 (4) 肉：硬く弾力があり、骨に密着しているもの。 (5) 臭い：固有の生臭さのほか異臭、悪臭のないもの。 (6) 大きさ：一様に揃い、腹切、損傷がないもの。 (7) 冷凍魚肉類：前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく、中心温度－1 8℃以下の凍結状態で急速冷凍し、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、品質を保持したまま包装されたものを標準とする。 (8) 金属探知機で検査したもの。 2 梱 包 一般共通規格第6項「包装及び容器」によるほか、次のとおり。 (1) はまち（生食用）：鮮度を保持するため、砕氷を用いて包覆、納入容器は発泡スチロール箱とする。（砕氷は、量目外） (2) 冷凍魚肉：防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱を標準とし、少量の場合はポリエチレン袋詰のものとする。 3 表 示 一般共通規格第8項「表示」によるほか、包装の見やすい場所に次を表示する。 (1) 名 称 (2) 賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 (3) 加熱調理用、又は生食用であること。 4 賞味期限 冷凍魚肉については、別に定めるもののほか、納入日から3 か月以上の期間を有するもの。 5 納 入 一般共通規格第5項「納入要領」による。

番号	品 名	単位	規 格
3-0-2	塩魚・乾魚肉共通規格		1 材 料 (1)鮮魚肉・冷凍魚肉一般共通規格第1項に定める魚肉類とする。 (2)合成着色料、合成保存料、人口甘味料及びその他の添加物を使用する場合は、食品、添加物等の規格基準による。 2 品 質 (1)製品はそれぞれ固有の風味、香味、塩味等が良好なもの。 (2)適度に塩が加えられており、干物にあっては適度に乾燥しているもの。 (3)固有の色沢を有し、油やけしていないもの。 (4)金属探知機で検査したもの。 3 梱 包 特に指定するもののほか、木箱又は段ボール箱詰とし、少量の場合はポリエチレン袋詰とする。 4 表 示 一般共通規格第8項「表示」によるほか、包装の見やすい場所に次を表示する。 (1)名 称 (2)賞味期限である旨の文字を冠したその年月日
3-0-3	魚肉加工品共通規格		1 材 料 (1)新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉及び調味料等 (2)合成保存料、合成着色料、漂白剤、人口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もの。 (3)練り製品については、見本提出にて別に配合基準を定める場合がある。 2 品 質 (1)表面に鱗光、水滴がなく「ネト」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)一般市販品とする。 3 包 装 一般共通規格第6項「包装及び容器」による。 4 表 示 一般共通規格第8項「表示」によるほか、包装の見やすい場所に次を表示する。 (1)名 称 (2)賞味期限である旨の文字を冠したその年月日
3-1	はまち（生食用）	K G	1 種 類 アジ科「ブリ」 2 品 質 (1)長崎県産で生食に適するものとする。 (2)形態：R 3 重 量 1尾3kg以上を標準とする。
3-2	（冷凍）塩さば	K G	1 種 類 サバ科「マサバ」 2 品 質 (1)塩を浸透させた、表面に汚損がないもの。 (2)形態：SD 3 重 量 1尾400g以上、納品は1kg単位を標準とする。
3-3	（冷凍）しめさば（生食用）	E A	1 種 類 サバ科「マサバ」 2 品 質 (1)解凍後、生食に適するもの。 (2)香味、風味良好で、酸味適度なもの。 (3)新鮮なものを加工したもの。 (4)急速冷凍されたもの。 (5)形態：F 3 重量及び包装 1EA：110～150g標準とし、真空パック包装されたもの。
3-4	（冷凍）かつおたたき（生食用）	K G	1 種 類 サバ科「カツオ」 2 品 質 (1)解凍後、生食に適するもの。 (2)焼き具合が適度で、香味、風味良好なもの。 (3)新鮮なものを加工し、急速冷凍したもの。 (4)フィレを血合肉に沿ってさく取りし、骨を除いたもの。 (5)たれ付とする。 (6)形態：FS 3 重量及び包装 1枚200g～400g標準、真空パック包装とする。

番号	品 名	単位	規 格
3-5	(冷凍) さけ切身	E A	1 種 類 サケ科「ギンザケ」 2 品 質 切身（一般流通品で2枚おろし。） 3 重 量 1 E A：80 g 標準とする。
3-6	(冷凍) 塩さんま	E A	1 種 類 サンマ科「サンマ」 2 品 質 (1) 1尾120 g以上、納品は1 kg単位を標準とする。 (2)形態：R
3-7	(冷凍) 太刀魚切身	E A	1 種 類 タチウオ科「タチウオ」 2 品 質 (1)銀粉の多いもの。 (2)切り身については、骨を取り圧着したもの。 3 重 量 1 E A：80 g 標準とする。
3-8	(冷凍) 赤魚切身	E A	1 種 類 フサカサゴ科「アカウオ」 2 品 質 (1)うろこを除去した鮮度良好なもの。 (2)形態：F 3 重 量 1 E A：80 g 標準とする。
3-9	(冷凍) さわら切身	E A	1 種 類 サバ科「サワラ」 2 品 質 (1)うろこを除去した鮮度良好なもの。 (2)形態：F 3 重 量 1 E A：80 g 標準とする。
3-10	(冷凍) 子持ししゃも	E A	1 種 類 キュウリウオ科「シシヤモ」 2 品 質 (1)抱卵した雌 (2)乾燥適度なもの。 (3)薄塩のもの。 (4)形態：R 3 重 量 1尾：8 g 標準とする。 4 その他 請求単位を5 E A単位とする。
3-11	(冷凍) ちりめんじゃこ (しらす干し)	K G	1 種 類 カタクチイワシ科「カタクチイワシ」の稚魚とする。 2 品 質 (1)非加熱食が可能なもの。 (2)大きさが揃っているもの。 (3)きょう雑物の混入していないもの。 (4)七分乾燥のもの。
3-12	田作り	K G	1 品 質 (1)新鮮なカタクチイワシ又はキビナゴで頭部の脱落、身崩れのない大きさの揃ったものを使用したもの。 (2)砂糖、しょう油、水あめ等を使用し、よく火詰したもの。 2 内容及び包装 500 g 又は1 kg単位を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日を含む1か月以上の期間を有するもの。
3-13	(冷凍) メルルーサ	E A	1 種 類 メルルーサ科「メルルーサ」 2 品 質 形態：F 3 重 量 1 E A：80 g 標準とする。
3-14	(冷凍) いわし明太	E A	1 品 質 (1)国内産真いわしを使用し、腹をV字カットされたものに辛子明太子を詰めたもの。 (2)辛子明太子を10 g程度使用したもの。 2 重 量 1 E A：80 g 標準とする。

番号	品 名	単位	規 格
3-15	(冷凍) イカリング	K G	1 品 質 良質な国内産スルメイカを輪切りにしたもの。 2 内容及び包装 1袋1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日から2か月以上の期間を有するもの。
3-16	(冷凍) 鯛フィレ (生食用)	E A	1 種 類 タイ科「マダイ」(長崎県産) 2 品 質 (1)ブライン凍結とする。(アルコール濃度6.5%の不凍液使用。－40度で急速凍結、ドリップ抑制したもの。) (2)流水解凍後、生食に適するもの。 (3)形態：F 3 重量及び包装 1 E A：300 g 以上とし、真空パックされたもの。
3-17	(冷凍) スモークサーモン (スライス)	E A	1 品 質 (1)サーモントラウトを燻製し、スライスしたもの。 (2)解凍後、非加熱で食べられるもの。 2 内容及び包装 1 E A：500 g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「キョクヨー」、「マルハニチロ」、「三洋食品」
3-18	(冷凍) あさりむき身	K G	1 種 類 マルスダレガイ科「アサリ」 2 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)バラ凍結とする。 (4)サイズはS又はMとする。 3 内容及び包装 1袋800 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。
3-19	(冷凍) ホタテ中華	K G	1 品 質 (1)帆立貝の貝ひも、白ごま等を使用したもの。 (2)砂糖、みりん、塩、ごま油等で味付けしたもの。 2 内容及び包装 1袋1 k g 入り、食品トレー又はポリエチレン袋詰とする。
3-20	(冷凍) 帆立むき身	K G	1 種 類 イタヤガイ科「ホタテガイ」 2 品 質 サイズは、Lサイズとする。 3 内容及び包装 1袋800 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。
3-21	(冷凍) 辛子めんたい	K G	1 種 類 タラ科「スケソウダラ」の卵巣を塩漬けにしたものとする。 2 品 質 (1)非加熱食が可能なもの。 (2)身崩れのないもの。 (3)着色の薄いもの。 (4)卵粒が肥大しているもの。 (5)適度に調味液等で味付けしたもの。 (6)卵巣を一本漬したもの。
3-22	(冷凍) 数の子 (味付)	K G	1 種 類 ニシン科「ニシン」の卵巣を、しょう油、砂糖等で味付けしたもの。 2 品 質 (1)中国産を除く一般市販品とする。 (2)非加熱食が可能なもの。 (3)卵の粒が斉一で、折れ等が少ないもの。 3 内容及び包装 1袋500 g 入りポリエチレン袋詰とする。
3-23	(冷凍) 黄金いか	K G	1 品 質 (1)甲いか、魚卵(数の子、ししゃも)を和えたもの。 (2)黄金色を呈し、異味異臭がないもの。 (3)異物の混入がないもの。 2 内容及び包装 1 k g 入り、食品トレー又はポリエチレン袋詰とする。
3-24	(冷凍) いか塩辛	E A	1 品 質 (1)新鮮な生いかを使用したもの。 (2)漬かりがよく、風味良好なもの。 2 内容及び包装 1 E A：280 g 以上入り、プラスチック容器又はびん詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
3-25	(冷凍) 伸ばしえび	P K	1 品 質 (1)サイズは21／25（V2L）とし、表示のないものについては、見本審査時に証明書を提出する。 (2)形態：SD 2 内容量 1 P K：20尾入りとする。
3-26	(冷凍) シーフードミックス	K G	1 品 質 (1)いか、あさり、むきえびを混合したもの。 (2)十分に水洗いされ異物混入が認められないもの。 (3)中国加工のものを除く一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰とする。
3-27	(冷凍) さばワイン漬	E A	1 品 質 (1)脂ののったサバをワインに漬け込み、ワイン風味に仕上げたもの。 (2)形態：F 2 重 量 1 E A：100g標準とする。
3-28	(冷凍) 鮭ほぐし身	E A	1 品 質 (1)国内産の秋鮭を、骨取り加工し焼きあげたものを、荒くほぐし身にしたもの。（加工は日本以外でも可とする。ただし中国を除く。） (2)ほぐし身に調味料を加え味付けされたもの。 2 内容量及び包装 1 E A：500g入り、ポリエチレン袋詰の真空包装とする。
3-29	(冷凍) 縞ほっけ塩焼（骨なし）	P K	1 品 質 自然解凍で食べられるもの。 2 内容量及び包装 1 P K：20g標準×10切入りとする。
3-30	(冷凍) あじみりん焼（骨なし）	P K	1 品 質 自然解凍で食べられるもの。 2 内容量及び包装 1 P K：20g標準×10切入りとする。
3-31	(冷凍) ほっけ切身（骨なし）	E A	1 種 類 アイナメ科「縞ほっけ」 2 品 質 一般市販品とする。 3 重 量 1 E A：80g標準とする。 4 その他 請求単位を5 E Aとする。
3-32	(冷凍) メヌケ切身（骨なし）	E A	1 種 類 メバル科「ナガメヌケ」 2 品 質 一般市販品とする。 3 重 量 1 E A：80g標準とする。 4 その他 請求単位を5 E Aとする。
3-33	(冷凍) 魚味付	E A	1 種 類 サバ、マトウダイ、ブリ、ひらすの中から都度指定する。 2 品 質 (1)魚をタレ等で味付したもの。 (2)味付けは幽庵漬、西京漬、にんにくたまり、みりん漬、塩麴の中から都度指定する。 3 内容量及び包装 1 E A：80g標準とする。 4 その他 請求単位を5 E Aとする。
3-34	かまぼこ	K G	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 市販流通包装とする。 3 賞味期限 納入日から5日間以上の期間を有するもの。
3-35	(冷凍) かまぼこスライス	E A	1 品 質 かまぼこ（3-34）の項に同じ。 2 重量及び包装 1 E A：500g標準、スライス50枚入りのポリエチレン袋詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
3-36	なると巻	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 重量及び包装 1 E A : 2 0 0 ~ 2 5 0 g 標準、真空包装とする。 3 賞味期限 納入日を含む 1 0 日間以上の期間を有するもの。
3-37	だて巻	E A	1 品 質 (1) 白身魚に鶏卵、砂糖等を加えたチルド商品とする。 (2) 黄金色に焼きあげ、口当たりが柔らかいもの。 2 重量及び包装 1 E A : 3 0 0 ~ 3 5 0 g 標準、市販流通包装とする。 3 賞味期限 納入日を含む 1 0 日間以上の期間を有するもの。
3-38	竹輪（袋入）	E A	1 品 質 (1) でん粉の混合率は 1 5 % 以下とする。 (2) 蒸し加工で、不純物が付着していないもの。 2 重量及び包装 1 E A : 1 2 0 g 以上とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日を含む 3 日間以上の期間を有するもの。
3-39	棒天	E A	1 品 質 (1) でん粉の混合率は 1 5 % 以下とする。 (2) ごぼう（1 0 g 標準で「す」が入っていないもの。）を拍子木型に切断し、製品の中心に入れているもの。 (3) 揚げ油は、新鮮良質な植物性食用油を使用したもの。 2 重量及び包装 1 E A = 5 0 g 以上、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日を含む 4 日間以上の期間を有するもの。
3-40	平天	E A	1 品 質 (1) でん粉の混合率は 1 5 % 以下とする。 (2) 揚げ油は、新鮮良質な植物性食用油を使用したもの。 2 重量及び包装 1 E A : 4 0 g 以上、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日を含む 4 日間以上の期間を有するもの。
3-41	つみれ（野菜入）	E A	1 品 質 (1) でん粉の混合率は 1 5 % 以下、野菜等 1 0 % 以上含むものとする。 (2) 揚げ油は、新鮮良質な植物性食用油を使用したもの。 2 重量及び包装 1 E A : 5 0 g 以上、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日を含む 4 日間以上の期間を有するもの。
3-42	すり身	K G	1 品 質 (1) 良質なスケソウダラのすり身を使用し、よく練りあわされたもの。 (2) 気孔が少なく、なめらかで光沢があり、乳白色を呈しているもの。 (3) でん粉の混合率 1 0 % ~ 1 5 % のもの。 2 重量及び包装 1 袋 5 0 0 g 又は 1 k g （標準）入り、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日を含む 3 日間以上の期間を有するもの。
3-43	（冷凍）かに棒かまぼこ	K G	1 品 質 表面を紅麹の赤い色素で着色したカニ風味のもの。 2 内容量及び包装 1 袋 5 0 0 g 又は 1 k g 入りの真空パック包装とする。
3-44	（冷凍）ぎょうざ天	P K	1 品 質 「ぎょうざ」を「すり身」で包み、加熱した一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 P K : 1 個 5 0 g 以上の 1 0 個入り、ポリ袋詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
4-0	生（冷凍・乾燥）野菜、 果物共通規格		1 品 質 (1)新鮮なもので、食品固有の色沢形状を有するもの。 (2)果物は風味、香味がよいもの。 (3)未熟品及び過熟品でないもの。 (4)病虫害、外傷、腐敗等がなく、適度に表皮を除いたもの。 (5)国内産の生鮮野菜、果物は原則として等級「優」以上、又は準ずるものとし、標記のないものに関しては納入時に官の承認を得るものとする。 (6)生鮮野菜、果物については国内産を原則（困難な場合は官側に事前調整）とし、産地を指定するものについては別に示す。 (7)冷凍品及び乾燥品については、海外産（中国産除く）を可とする。 （冷凍里芋、冷凍ささがきごぼう、冷凍にんにくの芽、冷凍チンゲン菜、冷凍小松菜、水煮れんこん、冷凍玉葱みじん切り、冷凍南瓜カット及び乾燥ねぎに関しては中国産も可とする。） (8)冷凍品は前処理を施し、急速凍結により－18℃以下の凍結状態で保存した包装食品で、解凍後も品質を維持するもの。 2 梱包及び表示 一般共通規格第6項「包装及び容器」及び第8項「表示」に準ずるほか、次による。 (1)冷凍品：ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で食品、添加物等の規格基準に基づき包装し、産地表示されたものを、段ボール箱詰にしたもの。 (2)生鮮野菜、果物：特に指定するものを除き、市販の荷姿とする。 (3)特に指示するもの以外は、水洗いされているもの。ただし、水洗いしないものについては、市場流通の形態とする。（土砂除去済） 3 納 入 一般共通規格第5「納入要領」による。
4-1	甘藷	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200g以上とする。
4-2	馬鈴薯	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。
4-3	長芋	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500g以上とする。
4-4	人参	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)特有の鮮やかな色を有するもの。 2 重 量 1本150g以上とする。
4-5	南瓜	K G	1 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。 2 重 量 1個1kg以上とする。
4-6	春菊	K G	品 質 1 新鮮で香味良好、「とう」の立っていないもの。 2 根部及び枯葉等除去したもの。 3 砂等の雑物が付着していないもの。
4-7	ピーマン	K G	1 品 質 (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。 2 サイズ 大型種は1個40g以上、中型種は1個25g以上とする。
4-8	にら	K G	品 質 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。
4-9	ほうれん草	K G	品 質 1 濃緑色を呈するもの。 2 「とう」の立っていないもの。 3 根部及び枯葉等を除去したもの。

番号	品 名	単位	規 格
4-10	三つ葉	K G	品 質 1 特有の香味を有するもの。 2 枯葉等を除去したもの。
4-11	レタス	K G	1 品 質 (1)肥育十分なもの。 (2)葉部は淡緑色を呈するもの。 (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。 2 重 量 1 玉300g以上とする。
4-12	細葱	K G	1 種 類 分葱又は小ネギとする。 2 品 質 緑色部がやわらかいもの。 3 重量及び包装 袋入りとし、1袋100g標準とする。
4-13	玉葱	K G	1 品 質 (1)発芽していないもの。 (2)根、上茎及び葉を除去したもの。 (3)品質本来の光沢を有するもの。 2 重 量 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。
4-14	生姜	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)辛味が強いもの。 2 重 量 納品は100g単位とする。
4-15	にんにく	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	大根	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1kg以上とする。
4-17	セロリ	K G	1 品 質 (1)品種を「コーネル」とする。 (2)特有の香味を有するもの。 (3)茎はやわらかく、生食に適するもの。 (4)根、土砂等を除去したもの。 2 重 量 1 株500g以上とする。
4-18	もやし	K G	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 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。
4-19	胡瓜	K G	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。
4-20	長葱	K G	品 質 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。
4-21	白菜	K G	1 品 質 (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、病虫害(黒斑点)霜害のないもの。 2 重 量 1 玉2kg以上とする。

番号	品 名	単位	規 格
4-22	きゃべつ	K G	1 品 質 (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。 2 重 量 1 玉 1 k g 以上、早生は 1 玉 7 0 0 g 以上とする。
4-23	ごぼう	K G	1 品 質 (1)葉柄は 3 c m 以内とし、ひげを除去したもの。 (2)肉質はやわらかく、「す」がないもの。 (3)水洗いしていないもの。 2 サイズ 葉落とし長さ 4 0 c m 以上、直径 1 . 5 c m ～ 2 c m 標準のもの。
4-24	オクラ	K G	品 質 1 新鮮で肉質柔軟なもの。 2 とう立ちがないもの。
4-25	なす	K G	1 品 質 (1)「長茄子」、「中長茄子」又は長卵型品種で種子が少ないもの。 (2)皮がやわらかいもの。 2 重 量 1 本 1 0 0 g 以上とする。
4-26	生しいたけ	K G	1 品 質 形状は中開きで、粒揃いのもの。 2 内容量及び包装 1 包 1 0 0 g 以上ごとに市販流通包装したもの。
4-27	えのき茸	K G	1 品 質 かさが小さく、軸の揃ったもの。 2 内容量及び包装 1 袋 1 0 0 g 以上ごとに市販流通包装すること。
4-28	しめじ	K G	1 品 質 「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 重量及び包装 1 0 0 g 以上ごとに市販流通包装すること。
4-29	かぶ	K G	1 品 質 (1)表面がなめらかで水気を帯びているもの。 (2)ひげ根を除去し、葉は根本から切り落とす。 (3)肉質のきめが細かく、「す」及び「割れ」のないもの。 2 重 量 1 玉 1 5 0 g 以上とする。
4-30	トマト	K G	1 品 質 (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。 2 重 量 1 個 1 5 0 g ～ 3 0 0 g 標準とする。
4-31	しその葉	E A	1 品 質 (1)若葉を摘み取ったもの。 (2)「青じそ」の葉とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 1 0 0 枚入りの市販流通包装とする。
4-32	かいわれ大根	K G	品 質 1 ひげ根が付いたもの。 2 1 箱 2 0 パック入りで、1 . 5 k g 基準とする。
4-33	水煮れんこん	E A	1 品 質 (1)肉質柔軟なもの。 (2)形状はホールとする。 2 内容量及び包装 1 袋 1 k g ポリ袋詰め（密封）とし、水分は量目外とする。
4-34	パプリカ（黄色・赤色）	K G	1 品 質 (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。 2 重 量 1 個 1 2 0 g 以上とする。

番号	品 名	単位	規 格
4-35	エリンギ	P K	1 品 質 柄が太く、肉厚で損傷がないもの。 2 内容量 1 P K : 1 0 0 g 以上とする。
4-36	ミニトマト	P K	1 品 質 形状及び玉揃いがよいもの。 2 内容量 1 P K : 2 0 0 g 標準 (1 6 ~ 2 0 個入り) とする。
4-37	紫きゃべつ	K G	1 品 質 きゃべつ (4-22) の項に同じ。 2 重 量 1 玉 5 0 0 g 標準とする。
4-38	小松菜	K G	1 品 質 国内産とし、葉部は濃緑色を呈したものとする。 2 重 量 1 束 2 0 0 g (L) 標準、納品は 2 0 0 g 単位とする。
4-39	チンゲン菜	K G	1 品 質 国内産とし、葉部は鮮やかな緑色を呈したものとする。 2 重 量 1 束 2 0 0 g ~ 2 5 0 g (L 又は L A) 標準とする。
4-40	青汁粉末	B X	1 品 質 (1)九州産野菜を 1 0 0 % 使用したもの。 (2)水又はぬるま湯等に溶かして飲用できるもの。 (3)1包あたり、ビタミン B 1 : 0 . 0 2 m g 以上、 ビタミン B 2 : 0 . 0 5 m g 以上、 必須アミノ酸の栄養成分を含有するもの。 2 内容量及び包装 1 箱 3 0 包以上 (1 包 3 g 以上) 入りを標準とし、箱詰とする。 3 賞味期限 納入日から半年以上の期間を有するもの。
4-41	みかん	K G	1 品 質 (1)長崎県産「温州みかん」とする。 (2)皮が薄く、風味良好なもの。 2 重 量 (1)1 個 1 0 0 g 以上とする。 (2)早生みかん及び極早生みかんの場合、別途指示する。
4-42	りんご	K G	1 種 類 「ふじ」、「シナノスイート」又はその他一般市場品とする。 (一般市場品の場合、官側と協議し承認を得ること。) 2 品 質 固有の香りを有し、鮮度良好なもの。 3 重 量 1 個 2 0 0 g 以上とする。
4-43	バナナ	K G	1 品 質 (1)南米又はフィリピン産とする。 (2)熟成が適度で、固有の色沢を有するもの。 (3)皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 2 重 量 1 本 1 3 0 g 以上とする。
4-44	いちご	K G	1 種 類 「ゆめのか」、「さちのか」又はその他一般市場品とする。 (一般市場品の場合、官側と協議し承認を得ること。) 2 品 質 (1)九州産とする。 (2)熟し過ぎず、薄い赤色を帯びたもの。 (3)砂等の異物が付着していないもの。 3 サイズ M 又は L とする。
4-45	梨	K G	1 種 類 「幸水」、「豊水」、「新高」又は「二十世紀」とする。 2 品 質 甘味十分、汁気豊富で肉質のしまりがよいもの。 3 重 量 1 個 3 0 0 g ~ 4 0 0 g 標準とする。
4-46	柿	K G	1 種 類 「甘柿」とする。 2 品 質 (1)熟成適当で肉質に硬さのあるもの。 (2)渋味がなく、甘味十分なもの。 3 重 量 1 個 1 5 0 g (M) 標準とする。

番号	品 名	単位	規 格
4-47	ぶどう	K G	1 種 類 「巨峰」、「キャンベルアーリー」又は「ベリーA」とする。 2 品 質 色沢良好で、実のはった粒揃いのもの。 3 サイズ M以上のもの。ただし、「巨峰」はL以上とする。
4-48	西瓜	K G	1 品 質 (1)熟度十分なもので棚落ちしていないもの。 (2)変形等が認められず、皮の薄いもの。 2 重 量 1個4 k g～8 k g 標準とする。
4-49	メロン	K G	1 種 類 「アールス」、「アムス」、「アンデス」、「肥後グリーン」又は「タカミ」のネット系とする。 2 品 質 (1)熟度十分で風味良好なもの。 (2)変形等が認められないもの。 (3)原則として、同一品種で納品すること。（困難な場合を除く。） 3 サイズ Lとする。
4-50	グレープフルーツ	K G	1 品 質 (1)輸入品を可とする。 (2)熟度十分で香味良好なもの。 2 重 量 1個350 g～450 g 標準とする。
4-51	オレンジ	K G	1 品 質 (1)輸入品を可とする。 (2)熟度十分で香味良好なもの。 2 重 量 1個180 g～200 g (M) 標準とする。
4-52	キウイフルーツ (グリーン)	K G	1 品 質 (1)輸入品を可とする。 (2)熟度十分で香味良好なもの。 2 重 量 1個80 g 以上とする。
4-53	(冷凍) ごぼうさがき	K G	1 品 質 (1)「す」が入っていないものを使用した一般市販品とする。 (2)剥皮後、アク抜きしたもの。 2 内容量及び包装 1袋500 g 又は1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 その他 見本審査時に残留農薬証明書を添付すること。
4-54	(冷凍) 里芋	K G	1 品 質 (1)子芋を十分な水洗い後、皮をむいた一般市販品とする。 (2)サイズは「M」又は「L」とし、粒揃いのもの。 2 内容量及び包装 1袋500 g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 その他 見本審査時に残留農薬証明書を添付すること。
4-55	(冷凍) 山芋おろし	E A	1 品 質 (1)腐れ、病害虫のないものを使用したもの。 (2)生食用とする。 2 内容量及び包装 1袋1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。
4-56	(冷凍) カリフラワー	K G	1 品 質 (1)鮮度良好なものを使用した一般市販品とする。 (2)1 房ずつ分割したもの。 2 内容量及び包装 1袋500 g 又は1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。
4-57	(冷凍) にんにくの芽	K G	1 品 質 長さ5 c mを標準に切断し、根を除去した一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1袋500 g 又は1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 その他 見本審査時に残留農薬証明書を添付すること。
4-58	(冷凍) 小松菜	E A	1 品 質 カット済のバラ凍結とする。 2 内容量及び包装 1 E A：500 g 入りポリエチレン袋詰とする。 3 その他 見本審査時に残留農薬証明書を添付すること。

番号	品 名	単位	規 格
4-59	(冷凍) いんげん	K G	1 品 質 (1)浅緑色を呈する一般市販品とする。 (2)両端を切断したもの。 2 内容及び包装 1袋500g入りポリエチレン袋詰とする。
4-60	(冷凍) ナチュラルカットポテト	K G	1 品 質 皮付、均等に切断した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰とする。
4-61	(冷凍) 焼なす	P K	1 品 質 焼いて剥皮後カットした一般市販品とする。 2 内容及び包装 1PK:1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 参考銘柄 「八ちゃん堂」
4-62	(冷凍) チンゲン菜	K G	1 品 質 カット済バラ凍結とする。 2 内容及び包装 1袋500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 その他 見本審査時に残留農薬証明書を添付すること。
4-63	(冷凍) ミックスベジタブル	K G	1 品 質 適度にカットした人参が混合された一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰とする。
4-64	(冷凍) グリーンアスパラガス	K G	1 品 質 良質なアスパラガスを使用したホールタイプの一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
4-65	(冷凍) コーン	K G	1 品 質 とうもろこしを剥き身にした一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰とする。
4-66	(冷凍) カットマンゴー	K G	1 品 質 (1)良質で、適熟した「アップルマンゴー」を使用したもの。 (2)皮、種等を取り除き一口大にカットした一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
4-67	(冷凍) カットフルーツ (パイナップル) (洋梨) (黄桃)	E A	品 質 1 熟した果実を冷凍したもの。 2 皮、種等を取り除き、1個40g標準にカットしたものを、それぞれ包装したもの。 3 品名については、その都度指定する。
4-68	(冷凍) 7種のサラダ	K G	1 品 質 (1)ブロッコリー、いんげん、大豆、れんこん、金時豆、にんじん、コーンの7種類を使用したもの。 (2)食材を混合し、調味料等で味付けした一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋500g入りポリエチレン袋詰とする。
4-69	(冷凍) オクラ	K G	1 品 質 (1)良質なオクラを3mm程度の厚さにスライスしたもの。 (2)バラ凍結とする。 (3)自然解凍で食べられるもの。 2 内容及び包装 1袋500g入りポリエチレン袋詰とする。
4-70	(冷凍) 玉葱みじん切り	K G	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋:500g入り標準、ポリ袋等の包装とする。 3 その他 見本審査時に残留農薬証明書を添付すること。
4-71	(冷凍) アボカド	K G	1 品 質 (1)ダイスカット(15mm標準)されたもの。 (2)変色を抑える処理が施されたもの。 2 内容及び包装 1袋:500g入りポリエチレン袋詰めとする。

番号	品 名	単位	規 格
5-1	ところ天	E A	1 品 質 (1)天然のテングサを使用し練ったもの。 (2)酢、しょう油、ごま、たれ付とする。 2 内容量及び包装 (1) 1 E A : 2 0 0 g を標準とし衛生的な容器に入れたもの。 (2)水溶液は量目外とする。 3 賞味期限 納入日から 1 か月以上の期間を有するもの。
5-2	乾燥海藻サラダ	E A	1 品 質 わかめ他 5 種以上ミックスしたもの。 2 内容量及び包装 1 E A : 1 0 0 g 標準、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から 3 か月以上の期間を有するもの。
5-3	(冷凍) もずく	E A	1 品 質 九州産の一般市販品で、洗いもずくとする。 2 内容量 1 E A : 5 0 0 g 入りとする。
5-4	(冷凍) 茎ワカメ	E A	1 品 質 (1)自然解凍で食べられる一般市販品とする。 (2)三陸産とする。 (3)カット済バラ凍結とする。 (カット幅 3 mm ~ 4 mm、長さ: 4 c m を標準とする。) 2 内容量及び包装 1 E A : 5 0 0 g 入り標準、ポリ袋等の包装とする。
6-1	こんにやく袋入	E A	1 材 料 良質な、こんにやく粉又はこんにやく玉（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 1 E A : 2 0 0 g ~ 2 5 0 g 標準、ポリエチレン袋の個包装とする。 4 賞味期限 納入日から 6 0 日間以上の期間を有するもの。
6-2	糸こんにやく	K G	1 材 料 こんにやく袋入 (6-1) の項に同じ。 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)形状を糸状とする。 3 包 装 ポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入日から 1 4 日間以上の期間を有するもの。
7-1	豆腐	E A	1 材 料 良質な大豆を使用したものとする。 2 品 質 (1)異味、異臭がなく破損していないもの。 (2)歩留まりは大豆 1 k g に対し、製品 3 k g を標準とする。 3 重量及び包装 1 E A : 1 丁 4 0 0 g 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。 4 賞味期限 納入日を含む 2 日間以上の期間を有するもの。
7-2	焼豆腐	E A	1 材 料 豆腐 (7-1) を原料とする。 2 品 質 (1)品質均一で破損、異味、異臭がなく衛生的なものとする。 (2)両面を適度に焼き上げたもの。 3 重量及び包装 1 E A : 2 0 0 g ~ 2 5 0 g 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。 4 賞味期限 納入日を含む 2 日間以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
7-3	(冷凍) きざみ油揚げ	K G	1 材 料 豆腐 (7-1) を原料とする。 2 品 質 (1)品質均一で異味異臭がなく、きつね色に揚げた薄揚げとする。 (2)良質の植物油を使用したもの。 (3)カット済のものとする。 3 形 状 市販品と同一のものとする。 4 重量及び包装 1 E A : 1 K g 標準、ポリ袋等の容器詰とする。 5 賞味期限 納入日を含む 1 か月以上の期間を有するもの。
7-4	納豆	K G	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 重量及び包装 5 0 0 g 又は 1 k g (標準) 入り、発泡スチロール容器に詰め、ラップで包んだものとする。 3 賞味期限 納入日を含む 6 か月以上の期間を有するもの。
7-5	納豆 (パック入)	P K	1 品 質 納豆 (7-4) の項に同じ。 2 内容量及び包装 1 P K : 1 個 4 0 g × 3 個入りとし、発泡スチロール容器詰とする。 (パック詰たれ付) 3 賞味期限 納入日を含む 5 日間以上の期間を有するもの。
7-6	豆乳	E A	1 種 類 (1)「調整豆乳」又は「豆乳飲料」とし、その都度指定する。 (2)味は 5 種類以上とする。 (3)カロリーオフ商品を除く。 2 内容量及び包装 1 E A : 2 0 0 m l 入り、市販流通の包装とする。
7-7	煮大豆	K G	1 種 類 国内産大豆を使用したもの。 2 品 質 茹で大豆の一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1 個 2 0 0 g ~ 5 0 0 g 入り、真空パック包装とする。 4 賞味期限 納入日を含む 6 0 日間以上の期間を有するもの。
7-8	(冷凍) むき枝豆	K G	1 品 質 中国産を除く一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 袋 5 0 0 g 又は 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。
7-9	黒豆煮豆	K G	1 品 質 (1)良質な黒豆を使用したもの。 (2)砂糖、水あめ等によく火詰したもの。 (3)人工甘味料を使用していないもの。 (4)肉質はやわらかく、汁気の少ないもの。 2 賞味期限 納入日を含む 6 0 日間以上の期間を有するもの。
7-10	こうや豆腐サイコロカット	K G	1 品 質 (1)常温保存可能なもの。 (2)カット済みのもの。 2 内容量及び包 装 1 E A : 5 0 0 g 標準とし、市販流通包装とする。 3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するもの。
7-11	(冷凍) 厚揚	K G	1 品 質 ダイスカット (2 c m 角標準) された自然解凍で食べられる一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 k g 入り、メーカー標準包装とする。

番号	品 名	単位	規 格
8-1	小もち	K G	1 品 質 (1)国内産水稻もち米１００％を使用したもの。 (2)加工は「きねつき」又は「機械つき」とする。 (3)もち取り粉は馬鈴薯澱粉１等とし、添加物等は使用しない。 2 重 量 １個５０～６０ｇ、１ｋｇ単位を標準とする。 3 賞味期限 (1)生もちの場合：納入日を含め、常温で３日間以上とし、冷凍する場合は３０日間以上の期間を有するもの。 (2)真空包装の場合：納入日を含む３か月以上の期間を有するもの。
8-2	(冷凍) 白玉	K G	1 品 質 (1)自然解凍で食べられるもの。 (2)もち米粉４０％以上、でん粉１０％以上を標準とする。 (3)１玉８ｇを標準とする。 2 内容及び包装 １袋：１ｋｇ入りポリエチレン包装とする。
9-1	菓子パン（Ａ）（Ｂ）（Ｃ）	E A	1 材 料 「強力粉」を使用したもの。（薄力粉混入可） 2 品 質 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 3 種 類 (A)ぶどうパン、蒸しケーキ類、あんパン類、メロンパン類、調理パン類（ハンバーガー等）、ジャムパン類等の一般市販品（市価１１０円程度） (B)スポンジケーキ類、デニッシュパン類、調理パン類（惣菜パン等）、菓子パン類等の一般市販品（市価１３０円程度） (C)具材を柔らかい食パンで挟み、４辺を圧着して外側の耳を切り落とした一般市販品（市価１５０円程度）、具材はピーナッツクリーム、ハムマヨ、メンチカツ、たまご、ツナマヨ、ハムエッグ等とする。 4 包 装 市販流通品に準ずる。 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。
9-2	L Lパン（Ａ）（Ｂ）	B X	1 品 質 常温保存可能な一般市販品とする。 2 種 類 (A)ペースト状の「クリーム、チョコ、ジャム等」を練り込んだもの。又はデニッシュ系とする。 (B)ペースト状の「あん、クリーム、チョコ、ジャム等」を包んだもの。 3 内容及び包装 １ＢＸ：１２個入り、市販流通包装とする。 4 賞味期限 納入日から２０日間以上の期間を有するもの。
9-3	(冷凍) バゲット	E A	1 品 質 自然解凍で食べられるもの。 2 内容及び包装 １ＥＡ：２４０ｇ標準、市販流通包装とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」
9-4	(冷凍) パンＡ	B X	1 品 質 自然解凍で食べられるもの。 2 種 類 菓子パン系 3 内容及び包装 １ＢＸ：１個９０ｇ標準の１２個入り、市販流通包装とする。 4 賞味期限 納入日から２か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「永田製パン」、「堀江製パン」
9-5	(冷凍) パンＢ	B X	1 品 質 自然解凍で食べられるもの。 2 種 類 調理パン系 3 内容及び包装 １ＢＸ：１個９０ｇ標準の１２個入り、市販流通包装とする。 4 賞味期限 納入日から２か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「永田製パン」、「堀江製パン」

番号	品 名	単位	規 格
9-6	(冷凍) ナン	E A	1 品 質 (1)自然解凍で食べられるもの。 (2)水分含有量39%を標準とする。 2 重量及び包装 1 E A：70g 標準とし、市販流通包装とする。
9-7	(冷凍) ホットケーキ	E A	1 品 質 (1)小麦粉、鶏卵、糖類、牛乳等を材料としたもの。 (2)一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 E A：1袋100g以上（2枚入り）標準、市販流通包装とする。
9-8	(冷凍) 食パン	E A	1 品 質 自然解凍で食べられるもの。 2 内容量及び包装 1 E A：350g以上（8枚切）、市販流通包装とする。 3 参考銘柄 「テーブルマーク」
9-9	ホットケーキミックス	E A	1 品 質 小麦粉、砂糖、膨張剤、調味料等を使用しているもの。 2 内容量及び包装 1 E A：1kg 入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日から3か月以上の期間を有するもの。
10-1	中華揚げ麺（パリパリ麺）	E A	1 材 料 小麦粉を使用したもの。 2 品 質 麺を蒸して揚げたもの。 3 重量及び包装 1 E A：70g 入りの市販流通包装とする。 4 賞味期限 納入日から1か月以上の期間を有するもの。 5 参考銘柄 「白雪食品」
10-2	(冷凍) ちゃんぽん麺	E A	1 品 質 (1)「ゆでめん」を急速冷凍したもの。 (2)日本冷凍めん協会の認定を受けているもの。 2 重量及び包装 1 E A：180g 以上、ビニール袋詰とする。 3 参考銘柄 「武蔵野フーズ」
11-1	(冷凍) 大福	E A	1 材 料 上新粉、小豆、砂糖等 2 品 質 (1)特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 (2)急速凍結したもの。 3 重量及び包装 1 E A：90g 標準の個包装とする。 4 その他 各月に該当する種類を納品すること。 (1)豆大福：4、7、10、1月 (2)いも大福：5、8、11、2月 (3)豆乳クリーム大福：6、9、12、3月
11-2	(冷凍) 串だんご	E A	1 材 料 上新粉、砂糖、醤油等 2 品 質 (1)特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。 (2)「みたらし」とし、急速冷凍したもの。 3 内容量及び包装 1 E A：1串に団子を3個又は4個とし、市販流通包装とする。
11-3	(冷凍) レアチーズケーキ	E A	1 材 料 ホイップクリーム、クリームチーズ等 2 品 質 一般市販品とする。 3 重量及び包装 1 E A：容量45g 標準、市販流通包装とする。 4 参考銘柄 「味の素」

番号	品 名	単位	規 格
11-4	(冷凍)ゼリー	E A	1 材 料 果汁、野菜汁、砂糖等 2 品 質 (1)弾力性があり、口どけがよい一般市販品とする。 (2)ゼリー剤でバランス良く凝固させたもの。 3 重量及び包装 1 E A：50 g 以上、市販流通包装とする。 4 参考銘柄 「日東ベスト」、「愛知ヨーク」
11-5	(冷凍)スイートポテト	E A	1 品 質 自然解凍で食べられる一般市販品とする。 2 重量及び包装 1 E A：30 g 以上、個包装とする。 3 参考銘柄 「G Pフーズ」
11-6	(冷凍)フリーカットケーキ	B X	1 品 質 (1)冷凍フリーカットケーキを個別包装したものとする。 (2)種類は、サワーチェリー、オペラ、いちごショートとする。 2 サイズ及び包装 1 B X：35 cm程度の市販流通包装とする。 3 参考銘柄 「味の素」
11-7	(冷凍)クリスマスケーキ	E A	1 品 質 チョコレートケーキとする。 2 重量及び包装 1 E A：35 g 以上とし、クリスマス仕様に個包装されたもの。 3 参考銘柄 「日東ベスト」
11-8	(冷凍)ホールタルト	E A	1 品 質 (1)ホールタイプの冷凍タルトケーキを個別包装したもの。 (2)タルト生地、クレマカタラーナ（プリン味）又はりんご等をトッピングしたもの。 2 重量及び包装 1 E A：310 g 以上とし、箱詰とする。 3 その他 偶数月はクレマカタラーナ、奇数月はりんご味を納品するものとする。
11-9	(冷凍)シュークリーム	E A	1 品 質 クリームをシュー皮に包んだ一般市販品とする。 2 重量及び包装 1 E A：50 g 以上、個包装とする。
11-10	(冷凍)カステラ	B X	1 材 料 砂糖、鶏卵、小麦粉、水あめ、ザラメ糖等 2 品 質 (1)自然解凍で食べられる一般市販品とする。 (2)長崎県内で製造されたもの。 3 内容量及び包装 1 B X：12 切り標準とし、市販流通包装とする。 4 賞味期限 納入日から6 か月以上の期間を有するもの。
12-1	鶏卵	K G	1 品 質 (1)新鮮なもの。 (2)割れ、汚れ等のないもの。 2 重 量 Mサイズ以上のもの。 3 内容量及び包装 (1)1 箱10 k g 詰とする。 (2)少量の場合は卵パック詰とする。
12-2	卵豆腐	E A	1 品 質 調味料を加え、加熱及び冷却した一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 E A：100 g 入りパック詰とする。 3 賞味期限 納入日を含む6 日間以上の期間を有するもの。
12-3	(冷凍)錦糸卵	E A	1 品 質 (1)鶏卵90.5 %標準とする。 (2)薄焼卵を細く切った一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 E A：250 g 標準、ビニール袋詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
12-4	(冷凍) 目玉焼き	P K	1 品 質 (1)目玉焼きを急速冷凍したもの。 (2)湯煎対応とする。 2 内容及び包装 1 P K：1個40g標準×10個入り、市販流通包装とする。 3 参考銘柄 「すぐる食品」
12-5	(冷凍) 玉子焼き	E A	1 品 質 鶏卵率70%以上、カットされていない国内製造の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：500g入り、市販流通包装とする。
12-6	(冷凍) スクランブルエッグ	K G	1 品 質 (1)自然解凍で食べられるもの。 (2)鶏卵配合率35%以上の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋1kg入り、メーカー標準包装とする。
13-1	牛乳	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容及び包装 1 E A：200ml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。
13-2	牛乳（L L）1,000ml	E A	1 品 質 牛乳（13-1）の項に同じ。 2 内容及び包装 1 E A：1,000ml入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から常温で60日間以上の期間を有するものとする。
13-3	牛乳（L L）200ml	E A	1 品 質 牛乳（13-1）の項に同じ。 2 内容及び包装 1 E A：200ml入り、メーカー標準包装のストロー付とする。 3 賞味期限 納入日から常温で60日間以上の期間を有するものとする。
13-4	コーヒーストック	E A	1 品 質 (1)乳及び乳製品の成分規格「乳飲料」とする。 (2)炭水化物については100ml中10g未満とする。 2 内容及び包装 1 E A：200ml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6日間以上の期間を有するもの。
13-5	のむヨーグルト	E A	1 品 質 100ml当たりカルシウム130mg以上、鉄分4mg以上が含まれている栄養機能食品とする。 2 内容及び包装 1 E A：100g以上、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から14日間以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「愛知ヨーク」
13-6	ヨーグルト	E A	1 品 質 (1)乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 (2)味はいちご、ブルーベリー、フルーツミックス、アロエから都度指定する。 2 内容及び包装 1 E A：70g以上入り、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。
13-7	乳酸菌飲料	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 内容及び包装 (1)1 E A：65ml以上入り（ヤクルト65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。

番号	品 名	単位	規 格
13-8	はっ酵乳A, はっ酵乳B	E A	1 品 質 (1)乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 (2)乳酸菌数は1億以上とする。 2 内容量及び包装 (1)はっ酵乳A 1 E A : 1 2 5 m l 入りとする。(プレーン・ストロベリー・ブルーベリー・マスカット等) (2)はっ酵乳B 1 E A : 1 0 0 m l 入りとする。(ミルミル(ミルク味)等) (3)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。
13-9	粉チーズ	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 8 0 g 入り、プラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入日から1か月以上の期間を有するもの。
13-10	ピザ用チーズ	E A	1 品 質 ナチュラルチーズ割合40%以上の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 1 k g 入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から50日間以上の期間を有するもの。
13-11	チーズスライス	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 1 2 6 g 以上(7枚以上)入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から3か月以上の期間を有するもの。
13-12	生クリーム(LL)200ml	E A	1 品 質 乳脂肪分40%以上、生クリームを使用したフレッシュとする。 2 内容量及び包装 1 E A : 2 0 0 m l 入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から1か月以上の期間を有するもの。
14-1	ジュース (オレンジ) (フルーツ)	E A	1 品 質 (1)果汁100%の濃縮還元とする。 (2)フルーツについては、オレンジを除く3種類以上とする。 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(紙パック)のストロー付とする。
14-2	紙パック緑茶	E A	1 品 質 一般市販品とする。 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(紙パック)のストロー付とする。
15-0	漬物・佃煮類共通規格		1 適用範囲 (1)農産物の粕漬類、しょう油漬類、酢漬類、味噌漬類、ぬか味噌漬類、塩漬類はJASを適用 (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、添加物等の基準に基づくもの。 (3)液汁のあるものは、量目外とする。 2 材 料 (1)品質良好なもので、病虫害、変質損傷等のないもの。 (2)異物、きょう雑物の混入が認められないもの。 3 品 質 (1)固有の色沢を有し、香味、肉質、形状及び調製が良好なもの。 (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)一般市販流通品とする。 4 表 示 一般共通規格第8項「表示」による。 5 賞味期限 納入日を含む20日間以上の期間を有するもの。

番号	品 名	単位	規 格
15-1	しば漬	K G	1 品 質 (1)胡瓜、しそ、生姜等をしば漬けにしたもの。 (2)国内産又は国内加工とする。 2 内容及び包装 1袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
15-2	べったら漬	K G	1 品 質 国内産大根を使用し、こうじ漬としたもの。 2 内容及び包装 1袋500g以上又は1kg以上入りポリエチレン袋詰とする。
15-3	山菜漬	K G	1 品 質 たけのこ、わらび、ぜんまい、木くらげ等を使用したもの。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰の密封とする。 3 賞味期限 納入日を含む3か月以上の期間を有するもの。
15-4	福神漬	K G	1 品 質 (1)れんこん、大根、しそ、生姜等を適宜混入したもの。 (2)砂糖、水あめ、しょう油等に漬け込んだもの。 (3)国内産又は国内加工のもの。 2 内容及び包装 1袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
15-5	野沢菜漬	K G	1 品 質 国内産野沢菜を干して、調味液につけたもの。 2 内容及び包装 1袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日を含む5日間以上の期間を有するもの。
15-6	つぼ漬	K G	1 品 質 (1)国内産大根を使用したもの。 (2)薄切りにした大根をしょう油等で漬け込んだもの。 (3)適度の液汁を添加したもの。 2 内容及び包装 1袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
15-7	木くらげしば漬	K G	1 品 質 木くらげを千切りにし、しば漬けにしたもの。 2 内容及び包装 1袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
15-8	良京漬	K G	1 品 質 (1)粒揃いのものを使用したもの。 (2)食酢に砂糖、塩を加えた甘酢液に漬け込んだもの。(人工甘味料は使用しない。) (3)国内産又は国内加工のもの。 (4)適度の液汁を添加したもの。 2 内容及び包装 1袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
15-9	刻み高菜漬	K G	1 品 質 (1)国内産高菜を使用したものとする。 (2)食べやすい大きさにカットし、食塩、醤油等で調味し、そのまま食べられるもの。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリエチレン袋詰の密封とする。
15-10	子持昆布	K G	1 品 質 魚卵に昆布をスライスしたものを混ぜ合わせ、水あめ、砂糖、しょう油で味付けしたものとする。 2 内容及び包装 1袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰とする。
15-11	塩こんぶ	E A	1 品 質 国内産昆布を千切りにし、塩・醤油等で味付けしたものを煮詰めて塩をふかせたもの。又は、煮詰めたものに塩をまぶしたもの。 2 包 装 1EA：200g入りチャック付ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入日から3か月以上の期間を有するもの。
15-12	(冷凍) キムチ	E A	1 品 質 白菜を主原料とし、唐辛子、にんにく、食塩等の調味料に漬け込み熟成発酵させたもの。 2 内容及び包装 1EA：500g入りポリエチレン袋詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
15-13	のり佃煮	E A	1 品 質 減塩タイプとする。 2 内容及び包装 1 E A：500g入り、チューブタイプのボトル入りとする。 3 賞味期限 納入日から3ヶ月以上の期間を有するもの。
16-0	調理加工食品共通規格		1 品 質 (1)冷凍食品は、前処理を施し、急速凍結を行って－18℃以下の凍結状態で保持した包装食品で、再凍結していないもの。 (2)食品の鮮度が良く、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、加工が適正であるもの。 (3)変色、異臭、異味、腐敗及び病虫害等のないもの。 (4)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。 2 表 示 一般共通規格第8項「表示」による。 3 梱 包 市販の荷姿とするほか、少量の場合は厚手のポリ袋入りとする。 4 納 入 一般共通規格第5項「納入要領」に準ずる。
16-1	(冷凍) 焼おにぎり	P K	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 P K：1個70g標準の6個入りとし、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「ニッスイ」、「ジェフサ」
16-2	(冷凍) オムライス	E A	1 品 質 ご飯、鶏肉、野菜等をケチャップ等で味付けし、うす焼の卵を巻いたもの。 2 重量及び包装 1 E A：230g以上、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「ニッスイ」、「ヤヨイサンフーズ」
16-3	(冷凍) 中華ちまき	E A	1 品 質 (1)豚肉入りの中華ちまきを、竹の皮で包んだもの。 (2)調理済み加工品とする。 2 重量及び包装 1 E A：90g標準、市販流通包装とする。
16-4	(冷凍) 揚げ出豆腐	P K	1 品 質 衣つきの一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 P K：1個40g標準×40個入り、メーカー標準包装とする。ただし、1袋20個入りの場合、2袋で1 P Kとする。
16-5	(冷凍) 豆腐サイコロカット	E A	1 品 質 ダイスカットした一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：1kg標準、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「マメックス」、「ジェフサ」、「大冷」
16-6	(冷凍) 鶏レバー味付	K G	1 品 質 (1)鶏レバーをしょう油、砂糖、ごま油等で煮たもの。 (2)一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋1kg入り、メーカー標準包装とする。
16-7	(冷凍) あじフライ	E A	1 品 質 長崎県産の生「アジ」を開き、うす味の下味をつけ、小麦粉、パン粉等をつけたもの。(入手できない場合は国内産又は外国産も可とする。) 2 内容及び包装 1 E A：80g標準、市販流通包装とする。
16-8	(冷凍) いかフライ	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A：80g、いか重量を50%とし、市販流通包装とする。
16-9	(冷凍) えびフライ	P K	1 品 質 (1)えびの衣率は50～60%とする。 (2)折れたものが混入していないもの。 2 内容及び包装 (1)1 P K：10尾入りとし、260g以上とする。 (2)衛生的で、容器くずれのないものに詰めたものとする。 3 その他 衣率の表示がないものは原料配合比率表を見本審査時に提出する。

番号	品 名	単位	規 格
16-10	(冷凍) 春巻	P K	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 P K : 1 個 3 2 g 標準× 1 0 個入り、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「ジェフサ」
16-11	(冷凍) えび入りかき揚げ	E A	1 品 質 えび、玉葱、人参等に衣をつけて、かき揚げにしたもの。 2 内容及び包装 1 E A : 5 0 ~ 7 0 g 標準、ポリエチレン袋詰とする。
16-12	(冷凍) クリームコロッケ (コーン) (えび) (かに)	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 7 5 g 標準、メーカー標準包装とする。 3 その他 各月に該当する種類を納品すること。 (1) コーン系 : 4、7、1 0、1 月 (2) えび系 : 5、8、1 1、2 月 (3) かに系 : 6、9、1 2、3 月 4 参考銘柄 「ニチレイ」、「ヤヨイサンフーズ」
16-13	(冷凍) ポテトコロッケ	E A	1 品 質 国内産豚肉を使用した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 7 0 g 標準、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」
16-14	(冷凍) ロールキャベツ	P K	1 材 料 豚肉又は鶏肉、玉葱、パン粉、鶏卵、小麦粉、調味料等 2 品 質 材料を練り合わせてキャベツで包み、干びょうを巻いたもの。 3 内容及び包装 1 P K : 1 個 6 5 g 標準× 1 0 個入り、市販流通包装とする。
16-15	チルドサラダ	E A	1 品 質 ポテトサラダ・マカロニサラダ・スパゲッティーサラダ等の 3 種類以上とする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から 2 0 日間以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ジェフサ」
16-16	(冷凍) ミートボール	E A	1 品 質 鶏肉、玉ねぎ等を使用した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 入り、市販流通包装とする。
16-17	(冷凍) ミンチカツ	E A	1 材 料 牛豚挽肉 (牛 7 0、豚 3 0 % 標準)、玉葱、卵、パン粉、調味料等 2 品 質 (1) 材料を練り合わせ、パン粉をまぶして冷凍したもの。 (2) 生ミンチカツタイプとする。 3 重量及び包装 1 E A : 1 0 0 g 標準とし、市販流通包装とする。
16-18	(冷凍) ミルフィーユカツ	E A	1 品 質 チーズ入りの一般市販品とする。 2 重量及び包装 1 E A : 9 0 g 標準、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「マルハニチロ」
16-19	(冷凍) ぎょうざ	P K	1 品 質 (1) ミンチ肉、野菜等を練り合わせ調味し、ギョウザの皮で包んだもの。 (2) 焼き目つき、湯せん対応とする。 2 内容及び包装 1 P K : 1 個 2 5 g 標準× 2 0 個入り、真空パック包装とする。
16-20	(冷凍) ワンタン	E A	1 品 質 ミンチ肉、野菜等を練り合わせ調味し、ワンタンの皮で包んだもの。 2 内容及び包装 1 E A : 5 0 0 g (1 粒 7 g 標準) 入りとし、市販流通包装とする。

番号	品 名	単位	規 格
16-21	(冷凍) 肉しゅうまい	P K	1 品 質 豚肉を使用した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 P K : 1 8 g 標準×2 0 個入り、真空パック包装とする。
16-22	(冷凍) 豚串カツ	E A	1 品 質 豚肉を串で刺した国内製造の一般市販品とする。 2 重量及び包装 1 E A : 4 0 g 標準、市販流通包装とする。
16-23	(冷凍) オムレツ	E A	1 品 質 ひき肉、人参、玉葱等と鶏卵を合わせ調味したもの。 2 重量及び包装 1 E A : 6 0 g 標準、市販流通包装とする。
16-24	(冷凍) ピラフ	E A	1 品 質 (1)電子レンジ又は湯煎対応の一般市販品とする。 (2)種類はチャーハン・チキンライス・エビピラフ等の3種類以上とし、その都度指定する。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 入り、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「味の素」、「ジェフサ」、「テーブルマーク」
16-25	(冷凍) 調理焼きそば	E A	1 品 質 (1)具入りのもので、しお、ソース等で味付けに偏りのないものとする。 (2)電子レンジ又は湯煎対応とする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 入り、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「マルハニチロ」、「日東ベスト」、「東洋水産」
16-26	味付けメンマ	P K	1 品 質 国内製造の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 P K : 固形量1 k g 標準入り、ラミネート包装とする。 3 賞味期限 納入日を含む2か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ジェフサ」
16-27	茶わんむし	E A	1 品 質 (1)だし汁2に対し、鶏卵1の割合を標準とする。 (2)筍、エビ、鶏肉、ぎんなん、しいたけ、かまぼこ等6種類以上を入れたもの。 2 重量及び包装 1 E A : 1 5 0 g ~ 2 0 0 g 標準、水もれしない衛生的な容器に入れたもの。 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。
16-28	(冷凍) グラタン	E A	1 品 質 えび、マカロニ、コーン等の具材が入ったホワイトソースグラタンとする。 2 内容及び包装 1 E A : 6 0 g 入り、市販流通包装とする。
16-29	(冷凍) いかしゅうまい	P K	1 品 質 いか、すり身、卵等の材料をしゅうまいにしたもの。 2 内容及び包装 1 E A : 1 個2 5 g 以上×1 5 個入り、市販流通包装とする。
16-30	あわせるゼリー	E A	1 品 質 (1)牛乳と混ぜ合わせて使用するもの。 (2)デザートベースで果肉入り。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日を含む3か月以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 「ハウス食品」
16-31	(冷凍) ソフトいなり	E A	1 品 質 チーズ、カニが入ったすり身を油揚げで包んだもの。 2 内容及び包装 1 E A : 6 0 g 標準、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「味の素」

番号	品 名	単位	規 格
16-32	(冷凍) 真さば南蛮漬け	E A	1 品 質 長崎県産の真サバを南蛮漬けにしたもの。 2 内容及び包装 1 E A : 5 0 0 g 入りパック詰とする。
16-33	(冷凍) 小あじ南蛮漬け	E A	1 品 質 長崎県産の小アジを南蛮漬けにしたもの。 2 内容及び包装 1 E A : 5 0 0 g 入りパック詰とする。
16-34	(冷凍) 焼肉味付け	K G	1 品 質 牛バラ肉をたれで味付けし加熱したもの。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 入り、真空パック包装とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」
16-35	(冷凍) 豚生姜焼き	P K	1 品 質 豚肉を使用し、生姜焼きにしたもの。 2 内容及び包装 1 P K : 1 k g 以上入り、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「日東ベスト」、「味の素」
16-36	(冷凍) テリース	E A	調達要求書の内訳規格による。
16-37	(冷凍) サーモンの錦糸巻	P K	1 品 質 (1) スモークサーモン、水煮わらび、玉ねぎを錦糸卵で巻いたもの。 (2) フリーカットタイプとする。 2 内容及び包装 1 P K : 1 本 1 5 0 g 以上×2 本入り、メーカー標準包装とする。
16-38	(冷凍) フライドチキン	P K	1 品 質 若鶏もも肉(ドラム)を味付けし、揚げたもの。 2 内容及び包装 1 P K : 1 本 1 0 0 g 標準×1 0 本入り、メーカー標準包装とする。
16-39	(冷凍) ホルモン味付	E A	1 品 質 (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。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 入り、市販流通包装とする。
16-40	(冷凍) トンカツ	E A	1 品 質 国内製造の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 枚 1 2 0 g 標準、市販流通包装とする。 3 その他 請求単位を5 E A 単位とする。
16-41	散らし寿司の素	E A	1 品 質 (1) にんじん、れんこん、たけのこ、かんぴょう、しいたけ等を使用したもの。 (2) 炊き上がったご飯に混ぜ合わせて調理できるもの。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 入り標準、レトルトパウチ詰又は真空フィルム包装とする。 3 賞味期限 納入日から3 か月以上の期間を有するもの。
16-42	(冷凍) ハトシ	P K	1 品 質 魚肉(タラ)にエビ又はチーズを加え、食パンで巻いたもの。 2 内容及び包装 1 P K : 1 個 5 0 g 標準×2 0 個入り、市販流通包装とする。 3 その他 奇数月はエビ、偶数月はチーズを納品するものとする。
16-43	(冷凍) 天ぷら串	P K	1 品 質 (1) いか天串: 魚肉に、いか、卵白等を加えたもの。 (2) 五目天串: 魚肉に、材料5 種類以上を加えたもの。 2 内容及び包装 1 P K : 1 個 7 5 g × 1 0 個入り、市販流通包装とする。 3 その他 奇数月はいか天、偶数月は五目天を納品するものとする。

番号	品 名	単位	規 格
16-44	(冷凍) 正月用弁当	E A	1 品 質 おかずのみとする。 2 内容及び包装 (1) 1 E A : 3 0 0 g 標準とする。 (2) 製造元の包装紙を使用し、解凍方法、賞味期限を表示する。 3 その他 見本提出により決定するものとし、内容等は、その都度指定する。
16-45	外注弁当, P G 用弁当, 長崎ドック用弁当	E A	見本提出により決定するものとし、種類、内容等は、その都度仕様書において指定する。
16-46	(冷凍) 鶏肉八幡巻	E A	1 品 質 (1) ごぼうを若鶏もも肉で巻き上げ、砂糖、しょう油等で味付けしたもの。 (2) 国内製造とする。 2 内容及び包装 1 E A : 2 5 0 g 以上入り、市販流通包装とする。
16-47	(冷凍) パスタ	P K	1 品 質 デュラム小麦のセモリナを使用したものとする。 2 内容及び包装 1 P K : 1 個 2 0 0 g 以上の 5 個入り、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「サンデリックフーズ」、「ジェフサ」
16-48	筑前煮	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 鶏肉、人参、ごぼう等を砂糖、醤油等で味付けしたもの。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 以上入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から 5 0 日以上の間を有するもの。
16-49	ひじき煮	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) ひじき、人参等を砂糖、醤油等で味付けしたもの。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 以上入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から 5 0 日以上の間を有するもの。
16-50	きんぴら (常温)	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 蓮根、ごぼう等を砂糖、醤油等で味付けしたもの。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 以上入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から 3 か月以上の間を有するもの。
16-51	(冷凍) カツオカツ	E A	1 品 質 (1) 一般市販品とする。 (2) 気仙沼産とする。 (3) 生姜の風味があるもの。 2 内容及び包装 1 E A : 5 0 g 標準 1 袋 : 1 0 E A 入り標準、ポリ袋等の包装とする。 3 その他 請求単位を 1 0 E A 単位とする。
16-52	(冷凍) ミニハンバーグ	P K	1 品 質 (1) 鶏肉、玉ねぎ等を使用した一般市販品とする。 (1) 2 種類の味があること。 2 内容及び包装 1 P K : 2 5 個入り標準、ポリ袋等の包装とする。
16-53	(冷凍) えびバックカット	E A	1 品 質 天然えびの背中を開き粉付けしたもの。 2 内容及び包装 1 E A : 8 0 0 g (5 0 尾標準) 入りポリエチレン袋詰めとする。
16-54	(冷凍) ささみチーズカツ	E A	1 品 質 (1) チーズを混ぜ込んだささみフライとする。 (2) 国内製造とする。 2 重量及び包装 1 E A : 4 0 g 標準、市販流通包装とする。

番号	品 名	単位	規 格
16-55	(冷凍) 弁当	E A	1 品 質 (1)電子レンジ対応の一般市販品とする。 (2)主食と2種類以上の副食で構成されたもの。 2 内容及び包装 1 E A：380g 標準とし、市販流通包装とする。 (参考銘柄：ニッポン)
17-0	調味料・香辛料共通規格		1 品 質 (1)固有の色沢を有するものとする。 (2)香味良好なもの。 (3)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。 (4)特有の甘味、酸味等を有するもの。 (5)きょう雑物を含まないもの。 2 賞味期限 納品日から3か月以上の期間を有するものとする。 3 表 示 一般共通規格第8項「表示」に準ずる。
17-1	棒々鶏ドレッシング	E A	1 品 質 醤油ベースに香味野菜を加えたものとする。 2 内容及び包装 1 E A：1,000ml 入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「理研」、「キューピー」
17-2	青じそドレッシング (ノンオイル)	E A	1 品 質 100g あたり食塩相当量3.5g 以下のものとする。 2 内容及び包装 1 E A：300ml 入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「理研」、「キューピー」
17-3	サラダドレッシング	E A	1 品 質 コブサラダドレッシングとする。 2 内容及び包装 1 E A：1,000ml 入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「キューピー」
17-4	香味野菜ドレッシング	E A	1 品 質 醤油ベースの玉ねぎドレッシングとする。 2 内容及び包装 1 E A：1,000ml 入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「理研」、「キューピー」
17-5	中華だし（液体）	B T	1 品 質 (1)万能中華調味料 (2)畜肉エキス、野菜エキスを原料に使用したもの。 2 内容及び包装 1 B T：1L 入り、ポリエチレン容器詰とする。 3 参考銘柄 「日本食研」
17-6	和風だし（液体）	B T	1 品 質 (1)化学調味料不使用の万能和風調味料とする。 (2)サバ節、昆布を原料に使用したもの。 2 内容及び包装 1 B T：1L 入り、ポリエチレン容器詰とする。 3 参考銘柄 「日本食研」
17-7	辛味調味料（カレー用）	E A	1 品 質 食用なたね油、香辛料抽出物等を使用したもの。 2 内容及び包装 1 E A：270g 入り、ペットボトル詰とする。 3 参考銘柄 「ハウス食品」

番号	品 名	単位	規 格
17-8	ラーメンスープ (塩系) (味噌系) (とんこつ系)	B T	1 品 質 濃縮タイプの一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 L 以上入り、ポリエチレン容器詰とする。 3 その他 各月に該当する種類を納品すること。 (1) 塩系 : 4、7、10、1月 (2) 味噌系 : 5、8、11、2月 (3) とんこつ系 : 6、9、12、3月 4 参考銘柄 「理研」
17-9	マヨネーズハーフ	E A	1 品 質 100g 当たりのエネルギーが350Kcal 以下のもの。 2 内容及び包装 1 E A : 400g 以上入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「キューピー」
17-10	シーザーサラダドレッシング	E A	1 品 質 チーズベースのクリーミータイプとする。 2 内容及び包装 1 E A : 1,000ml 入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「キューピー」
17-11	ぽん酢	E A	1 品 質 かんきつ果汁及び酢を使用したものとする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 L 以上入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「ミツカン」
17-12	胡麻ドレッシング	E A	1 品 質 100g あたり食塩相当量3.5g 以下のものとする。 2 包 装 1 E A : 1,000ml 以上入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「ジェフサ」、「キューピー」、「理研」
17-13	柚子こしょうドレッシング	E A	1 品 質 (1) 九州産の柚子こしょうを使用したもの。 (2) 柚子、柚子こしょう、柚子皮使用率8%を標準とする。 2 内容及び包装 1 E A : 500ml 入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「マルエ醤油」
17-14	(冷凍) バジルソース	E A	1 品 質 (1) 国内産又はアメリカ産バジルを使用したもの。 (2) サラダ油でペースト状に仕上げたもの。 2 内容及び包装 1 E A : 500g 入り、ポリエチレン袋詰とする。
17-15	ガーリックしょうゆ (フリーズドライ)	E A	1 材 料 なたね油、フリーズドライしょうゆ、ごま、粒状大豆たん白、ローストオニオン、砂糖、フライドガーリック、食塩、ごま油、オニオンパウダー、フライドオニオン、しょう油等 2 品 質 フリーズドライのしょう油で、一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A : 350g 入り、ポリプロピレンパウチ包装とする。
17-16	おろし生姜	E A	1 品 質 (1) 生姜本来の香味のある無着色の一般市販品とする。 (2) 鮮度長持ちチューブのもの。 2 内容及び包装 1 E A : 270g 以上入り、チューブボトル詰とする。
17-17	おろし生にんにく	E A	1 品 質 (1) 国内製造のもの。 (2) 食塩、合成保存料及び合成着色料等を使用していないもの。 2 内容及び包装 1 E A : 1kg 以上入り、ポリ容器詰とする。

番号	品 名	単位	規 格
17-18	ねり梅	B T	1 品 質 国内産梅肉を使用した、しそ入りの一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T：3 0 0 g 以上入り、チューブボトル詰とする。 3 参考銘柄 「デーオー食品」
17-19	バター	E A	1 品 質 (1)乳及び乳製品の成分規格の「バター」とする。 (2)一般市販品とする。 (3)冷蔵又は冷凍。 2 内容及び包装 1 E A：4 0 0 g 以上入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するもの。
17-20	マーガリン	E A	1 品 質 一般市販品の J A S 合格品とする。 2 内容及び包装 1 E A：4 0 0 g 以上入りメーカーの標準の包装とする。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するもの。
17-21	粒入りマスタード	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 内容及び包装 2 6 0 g 以上入り チューブタイプのもの。 3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するもの。
17-22	ねりからし	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 内容及び包装 3 0 0 g 以上入りチューブタイプのもの。 3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するもの。
17-23	おろしわさび	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 内容及び包装 2 9 0 g 以上入り チューブタイプのもの。 3 賞味期限 納入後、2 か月以上の期間を有するもの。
17-24	パン粉ミックス	K G	1 品 質 (1)乾燥パン粉に食塩等で味付けした一般市販品とする。 (2)3 種類の味があること。 2 内容及び包装 1 k g 入り、チャック付ポリエチレン袋詰とする。
17-25	だしパック(混合節)	P K	1 品 質 (1)いわし節 7 5 % 標準、かつお節 1 5 % 標準とする。 (2)食塩・化学調味料不使用とする。 2 内容及び包装 1 P K：7 5 g × 5 袋入りメーカー標準包装とする。
17-26	キムチの素	B T	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T：1 k g 以上入り、ペットボトル又はプラボトル詰とする。
17-27	ラード	E A	1 種 類 純製ラードとする。 2 品 質 一般市販品の J A S 合格品とする。 3 内容及び包装 1 E A：2 0 0 g 以上入り、規格適合した容器を使用したメーカー元詰とする。 4 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。

番号	品 名	単位	規 格
17-28	ドレッシング（袋入）	P K	1 品 質 一般市販品とし、種類は4種類以上とする。 2 内容及び包装 1 P K：1袋10ml以上入り×40袋入り、市販流通包装とする。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
17-29	レモン果汁	E A	1 品 質 レモン果汁100%のものとする。 2 内容及び包装 1 E A：300ml入り、市販流通包装とする。
17-30	乾燥ねぎ	E A	1 品 質 一般市販品、乾燥ねぎとする。 2 内容及び包装 1 E A：50g入りチャック付ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
17-31	バターハーフ	E A	1 品 質 (1)バター50%、マーガリン50%のものとする。 (2)有塩とする。 2 内容及び包装 1 E A：450g標準メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。