佐造補所計（帳）第１０３号（令和７年１２月９日）別　冊

令和８年度

糧　食　品　規　格　書

令和８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）～（１５）

Ⅲ　索　　引　・・・・・　〈１〉～〈７〉

Ⅳ　貯糧品の規格　・・・・・　１　～　２２

Ⅴ　貯糧品（冷凍品）の規格・・・・・　２３　～　２５

Ⅵ　生糧品の規格　・・・・・　２６　～　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。

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（ＪＡＳ）
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。

（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。

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。

（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
ＫＧ	キログラム	ＢＴ	ビン	ＣＮ	缶
ＥＡ	個	ＢＸ	箱	ＰＫ	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。
ＳＤ （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 （ステーク）	魚肉をさく取りしたもの。
ＰＤ （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。		

１３　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。

（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。

（３）冷凍品及び常温保存可能なパック飲料（ＬＬ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。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（佐世保）	ＫＧ	1
		1-2	真空パック米（佐世保）	ＫＧ	1
		1-3	真空パック無洗米（佐世保）	ＫＧ	2
		1-4	玄米（佐世保）	ＫＧ	2
		1-5	十六種雑穀米（佐世保）	ＥＡ	2
		1-6	麦（佐世保）	ＫＧ	2
穀物加工品類	粉　類	2-0	粉類共通規格		2
		2-1	小麦粉（佐世保）	ＫＧ	2
		2-2	でん粉（佐世保）	ＫＧ	2
		2-3	パン粉（佐世保）	ＫＧ	3
	乾物類	3-1	麩（佐世保）	ＥＡ	3
	乾麺、マカロニ類	4-0	乾めん類共通規格		3
		4-1	うどん乾麺（佐世保）	ＫＧ	3
		4-2	そうめん（佐世保）	ＫＧ	3
		4-3	カップラーメン（佐世保）	ＥＡ	3
		4-4	カップうどん（佐世保）	ＥＡ	3
		4-5	カップ焼そば（佐世保）	ＥＡ	3
		4-6	ビーフン（佐世保）	ＥＡ	3
		4-7	はるさめ（佐世保）	ＥＡ	4
		4-8	マカロニ（佐世保）	ＥＡ	4
		4-9	スパゲティー（佐世保）	ＥＡ	4
		4-10	日本そば乾麺（佐世保）	ＥＡ	4
		4-11	中華麺乾麺（佐世保）	ＥＡ	4
乾物類	種実類	5-1	ごま（佐世保）	ＫＧ	4
		5-2	アーモンド（佐世保）	ＥＡ	4
		5-3	クルミ（佐世保）	ＥＡ	4
		5-4	カシューナッツ（佐世保）	ＥＡ	4
	野菜類	6-1	干し椎茸（佐世保）	ＫＧ	5
		6-2	切り干し大根（佐世保）	ＫＧ	5
		6-3	きくらげ（佐世保）	ＫＧ	5
	海藻類	7-0	海藻類共通規格		5
		7-1	カットわかめ（佐世保）	ＫＧ	5
		7-2	だし昆布（佐世保）	ＫＧ	5
		7-3	とろろ昆布（佐世保）	ＥＡ	5
		7-4	ひじき（佐世保）	ＫＧ	5
		7-5	糸寒天（佐世保）	ＥＡ	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（佐世保）	ＥＡ	6
		7-7	刻みのり（佐世保）	ＥＡ	6
豆　類	豆　類	8-1	小豆（佐世保）	ＫＧ	6
		8-2	きな粉（佐世保）	ＫＧ	6
		8-3	豆腐（ＬＬ）（佐世保）	ＥＡ	6
		8-4	フリーズドライ納豆（佐世保）	ＥＡ	6
	味噌類	8-5	白みそ（佐世保）	ＥＡ	6
		8-6	赤みそ（佐世保）	ＥＡ	7
乾魚類	魚介類	9-0	乾魚類共通規格		7
		9-1	削りぶし（佐世保）	ＥＡ	7
		9-2	花かつお（佐世保）	ＥＡ	7
調味料類	砂糖類	10-0	砂糖類共通規格		7
		10-1	砂糖上白（佐世保）	ＫＧ	7
		10-2	グラニュー糖（佐世保）	ＫＧ	7
		10-3	はちみつ（佐世保）	ＢＴ	7
		10-4	氷みつ（佐世保）	ＥＡ	8
	塩　類	11-1	塩（佐世保）	ＫＧ	8
		11-2	塩（食卓）（佐世保）	ＥＡ	8
	しょう油類	12-0	しょう油類共通規格		8
		12-1	しょう油（大）（佐世保）	ＥＡ	8
		12-2	しょう油（卓上）（佐世保）	ＢＴ	8
調味料類		12-3	めんつゆ（佐世保）	ＢＴ	8
		12-4	めんつゆ（大）（佐世保）	ＢＴ	8
	酢　類	13-1	酢（佐世保）	ＢＴ	9
	ソース類	14-1	ウスターソース（佐世保）	ＢＴ	9
		14-2	とんかつソース（佐世保）	ＢＴ	9
		14-3	焼肉のたれ（佐世保）	ＢＴ	9
	トマトソース類	15-1	トマトケチャップ（佐世保）	ＢＴ	9
	香辛料類	16-0	香辛料類共通規格		9
		16-1	七味唐辛子（佐世保）	ＥＡ	9
		16-2	こしょう（佐世保）	ＥＡ	9
		16-3	ガーリック（佐世保）	ＥＡ	9
		16-4	ナツメグ（佐世保）	ＥＡ	9
		16-5	シナモン（佐世保）	ＥＡ	10
		16-6	ブラックペッパー（佐世保）	ＥＡ	10
		16-7	ローリエ（佐世保）	ＥＡ	10
		16-8	柚子こしょう（佐世保）	ＢＴ	10
		16-9	赤唐辛子輪切り（佐世保）	ＥＡ	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（佐世保）	ＣＮ	10
		16-11	ガラムマサラ（佐世保）	ＣＮ	10
		16-12	タバスコ（佐世保）	ＥＡ	10
		16-13	乾燥バジル（佐世保）	ＥＡ	10
		16-14	乾燥パセリ（佐世保）	ＥＡ	10
	調合香辛料類	17-1	カレー粉（佐世保）	ＥＡ	10
		17-2	カレーフレーク（佐世保）	ＥＡ	10
		17-3	ハヤシフレーク（佐世保）	ＥＡ	11
		17-4	ビーフシチューフレーク（佐世保）	ＥＡ	11
		17-5	ホワイトソースフレーク（佐世保）	ＫＧ	11
調味料類	スープ類	18-1	スープ粉末（コンソメ）（佐世保）	ＫＧ	11
		18-2	スープ粉末（ポタージュ）（佐世保）	ＫＧ	11
		18-3	スープ粉末（チキン）（佐世保）	ＫＧ	11
		18-4	パイタンスープ（佐世保）	ＥＡ	12
		18-5	トウバンジャン（佐世保）	ＢＴ	12
		18-6	オイスターソース（佐世保）	ＥＡ	12
		18-7	スープ濃縮（チキン）（佐世保）	ＣＮ	12
		18-8	デミグラスソース（佐世保）	ＥＡ	12
		18-9	甜麺醤（佐世保）	ＥＡ	12
		18-10	甜麺醤（大）（佐世保）	ＥＡ	12
	調味料類	19-1	グルタミン酸ナトリウム（佐世保）	ＫＧ	12
		19-2	複合調味料（佐世保）	ＫＧ	13
		19-3	だしの素（佐世保）	ＫＧ	13
		20-1	赤ワイン（佐世保）	ＢＴ	13
		20-2	白ワイン（佐世保）	ＢＴ	13
		20-3	ブランデー（佐世保）	ＢＴ	13
		20-4	みりん（佐世保）	ＢＴ	13
		20-5	みりん（大）（佐世保）	ＢＴ	13
		20-6	料理酒（佐世保）	ＢＴ	13
油脂類	食用油脂類	21-1	大豆油（佐世保）	ＣＮ	14
		21-2	オリーブオイル（佐世保）	ＢＴ	14
		21-3	サラダ油（佐世保）	ＢＴ	14
		21-4	ごま油（佐世保）	ＢＴ	14
		21-5	バター風味オイル（佐世保）	ＢＴ	14
嗜好食品	菓子類	22-1	クッキー（佐世保）	ＥＡ	14
		22-2	ようかん（佐世保）	ＥＡ	14
飲料品類	乳製品類	23-1	乳酸飲料（佐世保）	ＢＴ	14
	茶　類	24-1	せん茶（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＥＡ	15
		24-3	麦茶パック（佐世保）	ＥＡ	15
	コーヒー類	25-1	インスタントコーヒー（佐世保）	ＢＴ	15
		25-2	コーヒー缶（佐世保）	ＣＮ	15
	その他の飲料類	26-1	炭酸飲料（コーラ類）（佐世保）	ＣＮ	15
		26-2	炭酸飲料（サイダー類）（佐世保）	ＣＮ	15
		26-3	保健飲料（佐世保）	ＢＴ	15
		26-4	スポーツ飲料（佐世保）	ＣＮ	15
		26-5	緑茶（佐世保）	ＣＮ	16
		26-6	ウーロン茶（佐世保）	ＣＮ	16
		26-7	ミネラルウォーター（佐世保）	ＢＴ	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（佐世保）	ＢＴ	16
		27-2	スイートピクルス（佐世保）	ＢＴ	16
		27-3	しらたき水煮（佐世保）	ＣＮ	16
		27-4	たけのこ水煮（佐世保）	ＣＮ	16
		27-5	なめこ水煮（佐世保）	ＣＮ	16
		27-6	マッシュルーム（佐世保）	ＣＮ	17
		27-7	ヤングコーン（佐世保）	ＣＮ	17
		27-8	スイートコーン（佐世保）	ＣＮ	17
		27-9	ホールトマト缶（佐世保）	ＣＮ	17
		27-10	ほたて貝柱水煮（佐世保）	ＣＮ	17
		27-11	さばみそ煮（佐世保）	ＣＮ	17
		27-12	さば照焼（佐世保）	ＣＮ	17
		27-13	さんま蒲焼（佐世保）	ＣＮ	17
		27-14	まぐろ油漬け（佐世保）	ＣＮ	17
		27-15	果実サラダ（佐世保）	ＣＮ	17
		27-16	白桃糖液漬（佐世保）	ＣＮ	18
		27-17	みかん糖液漬（佐世保）	ＣＮ	18
		27-18	パイン糖液漬（佐世保）	ＣＮ	18
		27-19	チェリー糖液漬（佐世保）	ＣＮ	18
		27-20	いちごジャム（佐世保）	ＢＴ	18
		27-21	うずら卵水煮（佐世保）	ＣＮ	18
		27-22	牛肉大和煮（佐世保）	ＣＮ	18
		27-23	ミートソース（佐世保）	ＣＮ	18
		27-24	いわし蒲焼（佐世保）	ＣＮ	18
		27-25	いわしみそ煮（佐世保）	ＣＮ	18
		27-26	鶏味付（佐世保）	ＥＡ	19

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
調理加工品	主食缶詰類	28-1	缶詰飯（佐世保）	ＣＮ	19
		28-2	白がゆ（佐世保）	ＥＡ	19
	主食（レトルト）	29-1	レトルトご飯（佐世保）	ＥＡ	19
	副食（レトルト）	30-1	レトルトカレー（佐世保）	ＥＡ	19
		30-2	レトルト中華丼（佐世保）	ＥＡ	19
		30-3	レトルト親子丼（佐世保）	ＥＡ	19
		30-4	レトルト牛丼（佐世保）	ＥＡ	19
		30-5	レトルトハヤシ（佐世保）	ＥＡ	20
		30-6	レトルト麻婆丼（佐世保）	ＥＡ	20
		30-7	レトルトパスタソースＡ （ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	20
		30-8	レトルトパスタソースＢ （ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	20
		30-9	レトルトチキンカレー （ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	20
		30-10	レトルトビーフシチュー （ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	20
		30-11	レトルトクラムチャウダー （ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	20
	スープ類	31-1	カップとん汁（佐世保）	ＥＡ	20
		31-2	カップ中華スープ（佐世保）	ＥＡ	20
		31-3	カップ洋風スープ（佐世保）	ＥＡ	20
		31-4	味噌汁即席（佐世保）	ＰＫ	21
		31-5	スープ即席（佐世保）	ＰＫ	21
		31-6	吸い物即席（佐世保）	ＰＫ	21
		31-7	ポタージュ即席（ＰＧ用） （佐世保）	ＰＫ	21
		31-8	コンソメ即席（ＰＧ用） （佐世保）	ＰＫ	21
		31-9	フリーズドライ味噌汁（ＰＧ用） （佐世保）	ＥＡ	21
	加工品類	32-1	五目飯の素（佐世保）	ＥＡ	21
		32-2	鮭わかめ（佐世保）	ＥＡ	21
		32-3	梅ちりめん（佐世保）	ＥＡ	21
		32-4	ふりかけ（佐世保）	ＥＡ	22
		32-5	ツナフレーク（佐世保）	ＥＡ	22
栄養補助食品	栄養補助食品類	33-1	大豆栄養食品（佐世保）	ＥＡ	22
		33-2	ゼリー飲料（佐世保）	ＥＡ	22
		33-3	栄養補助食品（佐世保）	ＥＡ	22
		33-4	アイススラリー（佐世保）	ＥＡ	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（佐世保）	ＫＧ	23
		1-2	（冷凍）牛肉中（佐世保）	ＫＧ	23
		1-3	（冷凍）牛肉角切（佐世保）	ＫＧ	23
		1-4	（冷凍）牛肉ブロック（佐世保）	ＫＧ	24
	豚　肉	1-5	（冷凍）豚肉ロース（佐世保）	ＫＧ	24
魚　類	冷凍魚	2-0	冷凍魚介類共通規格		24
		2-1	（冷凍）えび無頭（佐世保）	ＥＡ	24
		2-2	（冷凍）うなぎかば焼き　（佐世保）	ＫＧ	24
		2-3	（冷凍）ロールいか（佐世保）	ＫＧ	25
		2-4	（冷凍）かに爪（佐世保）	ＫＧ	25
		2-5	（冷凍）ほたて貝柱（佐世保）	ＫＧ	25

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		26
	豚　肉	1-1	（冷凍）豚肉角切（佐世保）	ＫＧ	26
	鶏　肉	1-2	（冷凍）鶏骨付もも肉（佐世保）	ＫＧ	26
		1-3	（冷凍）鶏むね肉（佐世保）	ＫＧ	26
		1-4	（冷凍）若鶏こま切肉（佐世保）	ＫＧ	26
		1-5	（冷凍）鶏ささ身　（佐世保）	ＫＧ	26
		1-6	（冷凍）若鶏もも挽肉　（佐世保）	ＫＧ	27
		1-7	（冷凍）鶏もも肉（佐世保）	ＫＧ	27
	豚　肉	1-8	（冷凍）合挽肉（佐世保）	ＫＧ	27
		1-9	（冷凍）豚カツ肉（佐世保）	ＫＧ	27
		1-10	（冷凍）豚肉上切（佐世保）	ＫＧ	27
	鶏　肉	1-11	（冷凍）鶏がら（佐世保）	ＫＧ	27
	肉加工品	2-0	肉加工品共通規格		27
		2-1	プレスハム（佐世保）	ＫＧ	27
		2-2	ウインナーソーセージ（佐世保）	ＫＧ	27
		2-3	（冷凍）焼豚スライス（佐世保）	ＫＧ	28
		2-4	ベーコン（佐世保）	ＫＧ	28
		2-5	（冷凍）スモークチキンスライス（佐世保）	ＥＡ	28
		2-6	（冷凍）牛すじ肉（佐世保）	ＫＧ	28
		2-7	（冷凍）豚タン塩（佐世保）	ＥＡ	28
		2-8	（冷凍）ビアソーセージスライス　（佐世保）	ＰＫ	28
		2-9	（冷凍）牛もつカット（佐世保）	ＫＧ	28
		2-10	（冷凍）牛バラスライス（佐世保）	ＫＧ	28
		2-11	（冷凍）ハムステーキ（佐世保）	ＰＫ	28
魚介類	鮮　魚	3-0-1	鮮魚肉・冷凍魚肉一般共通規格		29
		3-0-2	塩魚・乾魚肉共通規格		29
		3-0-3	魚肉加工品共通規格		29
		3-1	はまち（佐世保）	ＫＧ	29
	冷凍魚	3-2	（冷凍）塩さば（佐世保）	ＫＧ	29
		3-3	（冷凍）しめさば（佐世保）	ＥＡ	29
		3-4	（冷凍）かつおたたき（佐世保）	ＫＧ	30
		3-5	（冷凍）さけ切身（佐世保）	ＥＡ	30
		3-6	（冷凍）塩さんま（佐世保）	ＥＡ	30
		3-7	（冷凍）太刀魚切身（佐世保）	ＥＡ	30
		3-8	（冷凍）赤魚切身（佐世保）	ＥＡ	30
		3-9	（冷凍）さわら切身（佐世保）	ＥＡ	30
		3-10	（冷凍）子持ちししゃも（佐世保）	ＥＡ	30
		3-11	ちりめんじゃこ（佐世保）	ＫＧ	30
		3-12	田作り（佐世保）	ＫＧ	30

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
魚介類	冷凍魚	3-13	（冷凍）メルルーサ（佐世保）	ＥＡ	30
		3-14	（冷凍）いわし明太（佐世保）	ＥＡ	31
		3-15	（冷凍）いかリング（佐世保）	ＫＧ	31
		3-16	（冷凍）鯛フィレ（佐世保）	ＥＡ	31
		3-17	（冷凍）スモークサーモンスライス（佐世保）	ＥＡ	31
		3-18	（冷凍）あさりむき身（佐世保）	ＫＧ	31
		3-19	（冷凍）ほたて中華（佐世保）	ＫＧ	31
		3-20	（冷凍）ほたてむき身（佐世保）	ＫＧ	31
		3-21	（冷凍）辛子めんたい（佐世保）	ＫＧ	31
		3-22	（冷凍）数の子（佐世保）	ＫＧ	31
		3-23	（冷凍）黄金いか（佐世保）	ＫＧ	31
		3-24	（冷凍）いか塩辛（佐世保）	ＥＡ	31
		3-25	（冷凍）伸ばしえび（佐世保）	ＰＫ	32
		3-26	（冷凍）シーフードミックス　（佐世保）	ＫＧ	32
		3-27	（冷凍）さばワイン漬け　（佐世保）	ＥＡ	32
		3-28	（冷凍）さけほぐし身（佐世保）	ＥＡ	32
		3-29	（冷凍）縞ほっけ塩焼（佐世保）	ＰＫ	32
		3-30	（冷凍）あじみりん焼き（佐世保）	ＰＫ	32
		3-31	（冷凍）ほっけ切身（佐世保）	ＥＡ	32
		3-32	（冷凍）メヌケ切身（佐世保）	ＥＡ	32
		3-33	（冷凍）魚味付Ａ（佐世保）	ＥＡ	32
		3-34	（冷凍）魚味付Ｂ（佐世保）	ＥＡ	32
		3-35	（冷凍）さばフィレ（佐世保）	ＥＡ	32
		3-36	（冷凍）まぐろ（佐世保）	ＫＧ	33
		3-37	（冷凍）ぶり切身（佐世保）	ＥＡ	33
		3-38	（冷凍）ゆでだこ（佐世保）	ＫＧ	33
		3-39	（冷凍）タラ切身（佐世保）	ＥＡ	33
	魚肉加工品類	3-40	かまぼこ（佐世保）	ＫＧ	33
		3-41	（冷凍）むきえび（佐世保）	ＫＧ	33
		3-42	（冷凍）かまぼこスライス　（佐世保）	ＥＡ	33
		3-43	なると巻き（佐世保）	ＥＡ	33
		3-44	だて巻き（佐世保）	ＥＡ	33
		3-45	竹輪（佐世保）	ＥＡ	34
		3-46	棒天（佐世保）	ＥＡ	34
		3-47	平天（佐世保）	ＥＡ	34
		3-48	つみれ（佐世保）	ＥＡ	34
		3-49	すり身（佐世保）	ＫＧ	34
		3-50	（冷凍）かに棒かまぼこ（佐世保）	ＫＧ	34
		3-51	（冷凍）ぎょうざ天（佐世保）	ＰＫ	34
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		35

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	4-1	甘藷（佐世保）	ＫＧ	35
		4-2	馬鈴薯（佐世保）	ＫＧ	35
		4-3	長芋（佐世保）	ＫＧ	35
		4-4	人参（佐世保）	ＫＧ	35
		4-5	南瓜（佐世保）	ＫＧ	35
		4-6	春菊（佐世保）	ＫＧ	35
		4-7	ピーマン（佐世保）	ＫＧ	35
		4-8	にら（佐世保）	ＫＧ	35
		4-9	ほうれん草（佐世保）	ＫＧ	35
		4-10	三つ葉（佐世保）	ＫＧ	36
		4-11	レタス（佐世保）	ＫＧ	36
		4-12	細葱（佐世保）	ＫＧ	36
		4-13	玉葱（佐世保）	ＫＧ	36
		4-14	生姜（佐世保）	ＫＧ	36
		4-15	にんにく（佐世保）	ＫＧ	36
		4-16	大根（佐世保）	ＫＧ	36
		4-17	セロリ（佐世保）	ＫＧ	36
		4-18	もやし（佐世保）	ＫＧ	36
		4-19	胡瓜（佐世保）	ＫＧ	36
		4-20	長葱（佐世保）	ＫＧ	36
		4-21	白菜（佐世保）	ＫＧ	36
		4-22	きゃべつ（佐世保）	ＫＧ	36
		4-23	ごぼう（佐世保）	ＫＧ	37
		4-24	オクラ（佐世保）	ＫＧ	37
		4-25	なす（佐世保）	ＫＧ	37
		4-26	生しいたけ（佐世保）	ＫＧ	37
		4-27	えのき茸（佐世保）	ＫＧ	37
		4-28	しめじ（佐世保）	ＫＧ	37
		4-29	かぶ（佐世保）	ＫＧ	37
		4-30	トマト（佐世保）	ＫＧ	37
		4-31	しその葉（佐世保）	ＥＡ	37
		4-32	かいわれ大根（佐世保）	ＫＧ	37
		4-33	水煮れんこん（佐世保）	ＥＡ	37
		4-34	パプリカ（黄色・赤色）　（佐世保）	ＫＧ	37
		4-35	エリンギ（佐世保）	ＰＫ	37
		4-36	ミニトマト（佐世保）	ＰＫ	37
		4-37	紫きゃべつ（佐世保）	ＫＧ	37
		4-38	小松菜（佐世保）	ＫＧ	38
		4-39	チンゲン菜（佐世保）	ＫＧ	38
		4-40	パセリ（佐世保）	ＫＧ	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	4-41	レモン（佐世保）	ＫＧ	38
		4-42	青汁粉末（佐世保）	ＢＸ	38
		4-43	みかん（佐世保）	ＫＧ	38
		4-44	りんご（佐世保）	ＫＧ	38
		4-45	バナナ（佐世保）	ＫＧ	38
		4-46	いちご（佐世保）	ＫＧ	38
		4-47	梨（佐世保）	ＫＧ	38
		4-48	柿（佐世保）	ＫＧ	38
		4-49	ぶどう（佐世保）	ＫＧ	39
		4-50	西瓜（佐世保）	ＫＧ	39
		4-51	メロン（佐世保）	ＫＧ	39
		4-52	グレープフルーツ（佐世保）	ＫＧ	39
		4-53	オレンジ（佐世保）	ＫＧ	39
		4-54	キウイフルーツ（佐世保）	ＫＧ	39
	冷凍品	4-55	（冷凍）ごぼうささがき　（佐世保）	ＫＧ	39
		4-56	（冷凍）里芋（佐世保）	ＫＧ	39
		4-57	（冷凍）山芋おろし（佐世保）	ＥＡ	39
		4-58	（冷凍）カリフラワー（佐世保）	ＫＧ	39
		4-59	（冷凍）にんにくの芽（佐世保）	ＫＧ	39
		4-60	（冷凍）小松菜（佐世保）	ＥＡ	39
		4-61	（冷凍）いんげん（佐世保）	ＫＧ	40
		4-62	（冷凍）ナチュラルカットポテト　（佐世保）	ＫＧ	40
		4-63	（冷凍）焼きなす（佐世保）	ＰＫ	40
		4-64	（冷凍）チンゲン菜（佐世保）	ＫＧ	40
		4-65	（冷凍）ミックスベジタブル　（佐世保）	ＫＧ	40
		4-66	（冷凍）グリーンアスパラガス　（佐世保）	ＫＧ	40
		4-67	（冷凍）コーン（佐世保）	ＫＧ	40
		4-68	（冷凍）カットマンゴー（佐世保）	ＫＧ	40
		4-69	（冷凍）カットフルーツ　（佐世保）	ＥＡ	40
		4-70	（冷凍）７種のサラダ（佐世保）	ＫＧ	40
		4-71	（冷凍）オクラ（佐世保）	ＫＧ	40
		4-72	（冷凍）玉葱みじん切り　（佐世保）	ＫＧ	40
		4-73	（冷凍）アボカド（佐世保）	ＫＧ	40
		4-74	（冷凍）ほうれん草（佐世保）	ＫＧ	40
		4-75	（冷凍）ブロッコリー（佐世保）	ＫＧ	41
		4-76	（冷凍）南瓜カット（佐世保）	ＫＧ	41
		4-77	（冷凍）もやし（佐世保）	ＫＧ	41
調理食品類	海藻加工品	5-1	ところてん（佐世保）	ＥＡ	41

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
調理食品類	海藻加工品	5-2	乾燥海藻サラダ（佐世保）	ＥＡ	41
		5-3	（冷凍）もずく（佐世保）	ＥＡ	41
		5-4	（冷凍）茎わかめ（佐世保）	ＥＡ	41
		5-5	のり味付（佐世保）	ＥＡ	41
芋　類	芋類加工品	6-1	こんにゃく袋入り（佐世保）	ＥＡ	41
		6-2	糸こんにゃく（佐世保）	ＫＧ	41
豆　類	豆加工品	7-1	豆腐（佐世保）	ＥＡ	42
		7-2	焼豆腐（佐世保）	ＥＡ	42
		7-3	（冷凍）きざみ揚げ（佐世保）	ＫＧ	42
		7-4	納豆（佐世保）	ＫＧ	42
		7-5	パック納豆（佐世保）	ＰＫ	42
		7-6	豆乳（佐世保）	ＥＡ	42
		7-7	煮大豆（佐世保）	ＫＧ	42
		7-8	（冷凍）むき枝豆（佐世保）	ＫＧ	42
		7-9	黒豆煮豆（佐世保）	ＫＧ	42
		7-10	凍り豆腐サイコロカット　（佐世保）	ＫＧ	42
		7-11	味付油揚げ（佐世保）	ＥＡ	43
		7-12	厚揚（佐世保）	ＥＡ	43
		7-13	（冷凍）厚揚（佐世保）	ＫＧ	43
もち類	もち類	8-1	小もち（佐世保）	ＫＧ	43
		8-2	（冷凍）白玉（佐世保）	ＫＧ	43
パン類	パン類・小麦粉製品	9-1	菓子パン（Ａ）（Ｂ）（Ｃ）　（佐世保）	ＥＡ	43
		9-2	ＬＬパンＡ・Ｂ（佐世保）	ＢＸ	43
		9-3	（冷凍）バケット（佐世保）	ＥＡ	43
		9-4	（冷凍）パンＡ（佐世保）	ＢＸ	44
		9-5	（冷凍）パンＢ（佐世保）	ＢＸ	44
		9-6	（冷凍）ナン（佐世保）	ＥＡ	44
		9-7	（冷凍）食パン（佐世保）	ＥＡ	44
		9-8	ホットケーキミックス（佐世保）	ＥＡ	44
		9-9	（冷凍）ミニパンＡ（佐世保）	ＰＫ	44
		9-10	（冷凍）ミニパンＢ（佐世保）	ＰＫ	44
麺類	麺類	10-1	中華揚麺（パリパリ麺）　（佐世保）	ＥＡ	44
		10-2	（冷凍）ちゃんぽん麺（佐世保）	ＥＡ	44
		10-3	（冷凍）うどん（佐世保）	ＥＡ	44
		10-4	（冷凍）冷やし中華そば　（佐世保）	ＥＡ	45
		10-5	（冷凍）そば（佐世保）	ＥＡ	45
菓子類	菓子類	11-1	（冷凍）大福（佐世保）	ＥＡ	45
		11-2	（冷凍）串だんご（佐世保）	ＥＡ	45
		11-3	（冷凍）レアチーズケーキ　（佐世保）	ＥＡ	45

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
菓子類	菓子類	11-4	（冷凍）ゼリー（佐世保）	ＥＡ	45
		11-5	（冷凍）スイートポテト　（佐世保）	ＥＡ	45
		11-6	（冷凍）フリーカットケーキ　（佐世保）	ＢＸ	45
		11-7	（冷凍）クリスマスケーキ　（佐世保）	ＥＡ	45
		11-8	（冷凍）ホールタルト（佐世保）	ＥＡ	45
		11-9	（冷凍）シュークリーム　（佐世保）	ＥＡ	46
		11-10	（冷凍）カステラ（佐世保）	ＢＸ	46
卵　類	卵　類	12-1	鶏卵（佐世保）	ＫＧ	46
		12-2	卵豆腐（佐世保）	ＥＡ	46
		12-3	（冷凍）錦糸卵（佐世保）	ＥＡ	46
		12-4	（冷凍）目玉焼き（佐世保）	ＰＫ	46
		12-5	（冷凍）卵焼き（佐世保）	ＥＡ	46
		12-6	（冷凍）スクランブルエッグ　（佐世保）	ＫＧ	46
		12-7	ゆで卵（佐世保）	ＰＫ	46
乳　類	乳製品	13-1	牛乳（佐世保）	ＥＡ	46
		13-2	牛乳（ＬＬ）１，０００ｍｌ　（佐世保）	ＥＡ	46
		13-3	牛乳（ＬＬ）２００ｍｌ　（佐世保）	ＥＡ	47
		13-4	コーヒー牛乳（佐世保）	ＥＡ	47
		13-5	のむヨーグルト（佐世保）	ＥＡ	47
		13-6	ヨーグルト（佐世保）	ＥＡ	47
		13-7	プレーンヨーグルト（佐世保）	ＥＡ	47
		13-8	乳酸菌飲料（佐世保）	ＥＡ	47
		13-9	はっ酵乳Ａ，はっ酵乳Ｂ　（佐世保）	ＥＡ	47
		13-10	粉チーズ（佐世保）	ＥＡ	47
		13-11	ピザ用チーズ（佐世保）	ＫＧ	47
		13-12	スライスチーズ（佐世保）	ＥＡ	48
		13-13	生クリーム（ＬＬ）２００ｍｌ　（佐世保）	ＥＡ	48
飲料類	果実等加工品	14-1	ジュース　（オレンジ）（フルーツ）　（佐世保）	ＥＡ	48
		14-2	野菜系飲料（佐世保）	ＥＡ	48
	茶	14-3	紙パック緑茶（佐世保）	ＥＡ	48
漬物、佃煮類	漬物、佃煮類	15-0	漬物・佃煮類共通規格		48
		15-1	しば漬（佐世保）	ＫＧ	48
		15-2	べったら漬（佐世保）	ＫＧ	48
		15-3	福神漬（佐世保）	ＫＧ	48
		15-4	野沢菜漬（佐世保）	ＫＧ	48
		15-5	良京漬（佐世保）	ＫＧ	48
		15-6	刻み高菜漬（佐世保）	ＫＧ	49
		15-7	こんぶ佃煮（佐世保）	ＫＧ	49
		15-8	塩こんぶ（佐世保）	ＥＡ	49
		15-9	（冷凍）キムチ（佐世保）	ＥＡ	49

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
漬物、佃煮類	漬物、佃煮類	15-10	のり佃煮（佐世保）	ＥＡ	49
		15-11	漬物Ａ（佐世保）	ＫＧ	49
		15-12	漬物Ｂ（佐世保）	ＫＧ	49
		15-13	漬物Ｃ（佐世保）	ＫＧ	49
調理加工食品類	加工食品	16-0	調理加工食品共通規格		49
		16-1	（冷凍）焼きおにぎり（佐世保）	ＰＫ	49
		16-2	（冷凍）オムライス（佐世保）	ＥＡ	49
		16-3	（冷凍）中華ちまき（佐世保）	ＥＡ	50
		16-4	（冷凍）揚げ出し豆腐（佐世保）	ＰＫ	50
		16-5	（冷凍）豆腐サイコロカット　（佐世保）	ＥＡ	50
		16-6	（冷凍）鶏レバー味付　（佐世保）	ＫＧ	50
		16-7	（冷凍）あじフライ（佐世保）	ＥＡ	50
		16-8	（冷凍）いかフライ（佐世保）	ＥＡ	50
		16-9	（冷凍）えびフライ（佐世保）	ＰＫ	50
		16-10	（冷凍）春巻（佐世保）	ＰＫ	50
		16-11	（冷凍）えび入りかき揚げ　（佐世保）	ＥＡ	50
		16-12	（冷凍）クリームコロッケ　（佐世保）	ＥＡ	50
		16-13	（冷凍）ポテトコロッケ（佐世保）	ＥＡ	50
		16-14	（冷凍）ロールキャベツ　（佐世保）	ＰＫ	50
		16-15	チルドサラダ（佐世保）	ＥＡ	51
		16-16	（冷凍）ミートボール（佐世保）	ＥＡ	51
		16-17	（冷凍）ミンチカツ（佐世保）	ＥＡ	51
		16-18	（冷凍）ミルフィーユカツ　（佐世保）	ＥＡ	51
		16-19	（冷凍）ぎょうざ（佐世保）	ＰＫ	51
		16-20	（冷凍）ワンタン（佐世保）	ＥＡ	51
		16-21	（冷凍）肉しゅうまい（佐世保）	ＰＫ	51
		16-22	（冷凍）豚串カツ（佐世保）	ＥＡ	51
		16-23	（冷凍）オムレツ（佐世保）	ＥＡ	51
		16-24	（冷凍）ピラフ（佐世保）	ＥＡ	51
		16-25	（冷凍）調理焼きそば（佐世保）	ＥＡ	51
		16-26	味付けメンマ（佐世保）	ＰＫ	52
		16-27	茶碗蒸し（佐世保）	ＥＡ	52
		16-28	（冷凍）グラタン（佐世保）	ＥＡ	52
		16-29	（冷凍）いかしゅうまい　（佐世保）	ＰＫ	52
		16-30	あわせるゼリー（佐世保）	ＥＡ	52
		16-31	（冷凍）ソフトいなり（佐世保）	ＥＡ	52
		16-32	（冷凍）真さば南蛮漬け　（佐世保）	ＥＡ	52
		16-33	（冷凍）小あじ南蛮漬け　（佐世保）	ＥＡ	52
		16-34	（冷凍）焼肉味付け（佐世保）	ＫＧ	52

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	16-35	（冷凍）豚生姜焼き（佐世保）	ＰＫ	52
		16-36	（冷凍）テリーヌ（佐世保）	ＥＡ	52
		16-37	（冷凍）サーモンの錦糸巻　（佐世保）	ＰＫ	52
		16-38	（冷凍）フライドチキン　（佐世保）	ＰＫ	53
		16-39	（冷凍）ホルモン味付（佐世保）	ＥＡ	53
		16-40	（冷凍）トンカツ（佐世保）	ＥＡ	53
		16-41	散らし寿司の素（佐世保）	ＥＡ	53
		16-42	（冷凍）ハトシ（佐世保）	ＰＫ	53
		16-43	（冷凍）天ぷら串（佐世保）	ＰＫ	53
		16-44	（冷凍）正月用弁当（佐世保）	ＥＡ	53
		16-45	（冷凍）鶏肉八幡巻　（佐世保）	ＥＡ	53
		16-46	（冷凍）パスタ（佐世保）	ＰＫ	53
		16-47	筑前煮（佐世保）	ＥＡ	53
		16-48	ひじき煮（佐世保）	ＥＡ	53
		16-49	きんぴら（佐世保）	ＥＡ	54
		16-50	（冷凍）カツオカツ（佐世保）	ＥＡ	54
		16-51	（冷凍）ミニハンバーグ　（佐世保）	ＰＫ	54
		16-52	（冷凍）えびバックカット　（佐世保）	ＥＡ	54
		16-53	（冷凍）ささ身チーズカツ　（佐世保）	ＥＡ	54
		16-54	（冷凍）鶏肉から揚（佐世保）	ＫＧ	54
		16-55	（冷凍）焼きハンバーグ　（佐世保）	ＥＡ	54
		16-56	（冷凍）マグロマスタードカツ　（佐世保）	ＥＡ	54
		16-57	（冷凍）チキン味付Ａ　（佐世保）	ＥＡ	54
		16-58	（冷凍）チキン味付Ｂ　（佐世保）	ＥＡ	54
		16-59	（冷凍）はさみ揚げ（佐世保）	ＰＫ	54
		16-60	（冷凍）フライＡ（佐世保）	ＫＧ	55
		16-61	（冷凍）フライＢ（佐世保）	ＰＫ	55
		16-62	（冷凍）豚竜田揚（佐世保）	ＫＧ	55
		16-63	（冷凍）ちくわ磯辺揚げ　（佐世保）	ＰＫ	55
		16-64	（冷凍）キッシュ（佐世保）	ＥＡ	55
		16-65	和総菜（佐世保）	ＥＡ	55
		16-66	（冷凍）ほうれん草のバターソテー（佐世保）	ＥＡ	55
		16-67	（冷凍）弁当（佐世保）	ＥＡ	55
		16-68	幕の内弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	55
		16-69	唐揚げ弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	55
		16-70	洋風弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	55
		16-71	のり弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	55
		16-72	チャーハン弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	55
		16-73	生姜焼き弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	55
		16-74	トルコライス弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	55
		16-75	レモンステーキ丼（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	55
		16-76	ＰＧ用弁当（佐世保），　長崎ドック用弁当（佐世保）	ＥＡ	56
調味食品類	調味料	17-0	調味料・香辛料共通規格		56

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
調味食品類	調味料	17-1	棒々鶏ドレッシング（佐世保）	ＥＡ	56
		17-2	青じそドレッシングノンオイル（佐世保）	ＥＡ	56
		17-3	サラダドレッシング（佐世保）	ＥＡ	56
		17-4	香味野菜ドレッシング（佐世保）	ＥＡ	56
		17-5	中華だし（液体）（佐世保）	ＢＴ	56
		17-6	和風だし（液体）（佐世保）	ＢＴ	56
		17-7	カレー用辛味調味料　（佐世保）	ＥＡ	56
		17-8	ラーメンスープ（佐世保）	ＢＴ	56
		17-9	マヨネーズハーフ（佐世保）	ＥＡ	56
		17-10	シーザーサラダドレッシング　（佐世保）	ＥＡ	57
		17-11	ポン酢（佐世保）	ＥＡ	57
		17-12	胡麻ドレッシング（佐世保）	ＥＡ	57
		17-13	柚子こしょうドレッシング　（佐世保）	ＥＡ	57
		17-14	（冷凍）バジルソース　（佐世保）	ＥＡ	57
		17-15	ガーリックしょうゆ（佐世保）	ＥＡ	57
		17-16	おろし生姜（佐世保）	ＥＡ	57
		17-17	おろし生にんにく（佐世保）	ＥＡ	57
		17-18	ねり梅（佐世保）	ＢＴ	57
		17-19	マーガリン（佐世保）	ＥＡ	57
		17-20	粒入りマスタード（佐世保）	ＥＡ	57
		17-21	ねりからし（佐世保）	ＥＡ	57
		17-22	おろしわさび（佐世保）	ＥＡ	58
		17-23	パン粉ミックス（佐世保）	ＫＧ	58
		17-24	だしパック（佐世保）	ＰＫ	58
		17-25	キムチの素（佐世保）	ＢＴ	58
		17-26	ラード（佐世保）	ＥＡ	58
		17-27	ドレッシング（袋入）　（佐世保）	ＰＫ	58
		17-28	レモン果汁（佐世保）	ＥＡ	58
		17-29	乾燥ねぎ（佐世保）	ＥＡ	58
		17-30	バターハーフ（佐世保）	ＥＡ	58
		17-31	フライドガーリックスライス　（佐世保）	ＥＡ	58
		17-32	スパイストッピング（佐世保）	ＥＡ	58
		17-33	チャツネ（佐世保）	ＥＡ	58
		17-34	オイルソース（佐世保）	ＥＡ	58
		17-35	食べるソース（佐世保）	ＥＡ	59
		17-36	（冷凍）グラタンの素　（佐世保）	ＫＧ	59

Ⅲ　索　引

	品　　名	頁
あ	（冷凍）合挽肉（佐世保）	27
	アイススラリー（佐世保）	22
	青じそドレッシングノンオイル（佐世保）	56
	青汁粉末（佐世保）	38
	あおさ（佐世保）	6
	赤唐辛子輪切り（佐世保）	10
	赤ワイン（佐世保）	13
	（冷凍）赤魚切身（佐世保）	30
	赤みそ（佐世保）	7
	（冷凍）揚げ出し豆腐（佐世保）	50
	（冷凍）あさりむき身（佐世保）	31
	味付油揚げ（佐世保）	43
	味付けメンマ（佐世保）	52
	（冷凍）あじフライ（佐世保）	50
	（冷凍）あじみりん焼き（佐世保）	32
	小豆（佐世保）	6
	厚揚（佐世保）	43
	（冷凍）厚揚（佐世保）	43
	（冷凍）アボカド（佐世保）	40
	あわせるゼリー（佐世保）	52
	アーモンド（佐世保）	4
い	（冷凍）いか塩辛（佐世保）	31
	（冷凍）いかしゅうまい　（佐世保）	52
	（冷凍）いかフライ（佐世保）	50
	（冷凍）いかリング（佐世保）	31
	いちごジャム（佐世保）	18
	いちご（佐世保）	38
	糸こんにゃく（佐世保）	41
	糸寒天（佐世保）	6
	乾魚類共通規格	7
	（冷凍）いわし明太（佐世保）	31
	いわし蒲焼（佐世保）	18
	いわしみそ煮（佐世保）	18
	（冷凍）いんげん（佐世保）	40
	インスタントコーヒー（佐世保）	15
う	ウインナーソーセージ（佐世保）	27
	牛・豚・鶏肉類共通規格	23
	牛・豚・鶏肉類共通規格	26
	ウスターソース（佐世保）	9
	うずら卵水煮（佐世保）	18
	（冷凍）うどん（佐世保）	44
	うどん乾麺（佐世保）	3

	品　　名	頁
う	うどん乾麺（佐世保）	3
	（冷凍）うなぎかば焼き　（佐世保）	24
	梅ちりめん（佐世保）	21
	ウーロン茶（佐世保）	16
え	栄養補助食品（佐世保）	22
	えのき茸（佐世保）	37
	（冷凍）えび無頭（佐世保）	24
	（冷凍）えびフライ（佐世保）	50
	（冷凍）えびバックカット　（佐世保）	54
	（冷凍）えび入りかき揚げ　（佐世保）	50
	エリンギ（佐世保）	37
	ＬＬパンＡ・Ｂ（佐世保）	43
お	オイルソース（佐世保）	58
	オイスターソース（佐世保）	12
	（冷凍）黄金いか（佐世保）	31
	オクラ（佐世保）	37
	（冷凍）オクラ（佐世保）	40
	（冷凍）オムライス（佐世保）	49
	（冷凍）オムレツ（佐世保）	51
	オリーブオイル（佐世保）	14
	オレンジ（佐世保）	39
	おろし生姜（佐世保）	57
	おろし生にんにく（佐世保）	57
	おろしわさび（佐世保）	58
か	かいわれ大根（佐世保）	37
	海藻類共通規格	5
	柿（佐世保）	38
	カシューナッツ（佐世保）	4
	菓子パン（Ａ）（Ｂ）（Ｃ）　（佐世保）	43
	果実サラダ（佐世保）	17
	（冷凍）カステラ（佐世保）	46
	（冷凍）数の子（佐世保）	31
	（冷凍）カットマンゴー（佐世保）	40
	（冷凍）カットフルーツ　（佐世保）	40
	カップ洋風スープ（佐世保）	20
	カップ中華スープ（佐世保）	20
	カットわかめ（佐世保）	5
	カップとん汁（佐世保）	20
	カップうどん（佐世保）	3
	カップ焼そば（佐世保）	3
	カップラーメン（佐世保）	3
	（冷凍）カツオカツ（佐世保）	54

	品　　名	頁
か	（冷凍）かに棒かまぼこ　（佐世保）	34
	（冷凍）かに爪（佐世保）	25
	かぶ（佐世保）	37
	南瓜（佐世保）	35
	（冷凍）南瓜カット（佐世保）	41
	かまぼこ（佐世保）	33
	（冷凍）かまぼこスライス　（佐世保）	33
	紙パック緑茶（佐世保）	48
	（冷凍）辛子めんたい（佐世保）	31
	唐揚げ弁当（昼）（夕）（佐世保）	55
	（冷凍）カリフラワー（佐世保）	39
	カレー粉（佐世保）	10
	カレーフレーク（佐世保）	10
	カレー用辛味調味料　（佐世保）	56
	乾燥パセリ（佐世保）	10
	乾めん類共通規格	3
	缶・びん詰類共通規格	16
	乾燥バジル（佐世保）	10
	甘藷（佐世保）	35
	乾燥ねぎ（佐世保）	58
	乾燥海藻サラダ（佐世保）	41
	缶詰飯（佐世保）	19
	ガラムマサラ（佐世保）	10
	ガーリック（佐世保）	9
	ガーリックしょうゆ（佐世保）	57
き	キウイフルーツ（佐世保）	39
	きくらげ（佐世保）	5
	（冷凍）きざみ揚げ（佐世保）	42
	刻みのり（佐世保）	6
	刻み高菜漬（佐世保）	49
	（冷凍）キッシュ（佐世保）	55
	きな粉（佐世保）	6
	キムチの素（佐世保）	58
	（冷凍）キムチ（佐世保）	49
	きゃべつ（佐世保）	36
	胡瓜（佐世保）	36
	切り干し大根（佐世保）	5
	きんぴら（佐世保）	54
	（冷凍）錦糸卵（佐世保）	46
	牛乳（ＬＬ）２００ｍｌ　（佐世保）	47
	牛乳（ＬＬ）１，０００ｍｌ　（佐世保）	46
	牛乳（佐世保）	46
	（冷凍）牛すじ肉（佐世保）	28

	品　　名	頁
き	（冷凍）牛肉中（佐世保）	23
	（冷凍）牛肉角切（佐世保）	23
	牛肉大和煮（佐世保）	18
	（冷凍）牛もつカット（佐世保）	28
	（冷凍）牛肉上テキ用（佐世保）	23
	（冷凍）牛バラスライス（佐世保）	28
	（冷凍）牛肉ブロック（佐世保）	24
	（冷凍）ぎょうざ（佐世保）	51
	魚肉加工品共通規格	29
	（冷凍）ぎょうざ天（佐世保）	34
く	（冷凍）茎わかめ（佐世保）	41
	（冷凍）串だんご（佐世保）	45
	クッキー（佐世保）	14
	（冷凍）クリスマスケーキ　（佐世保）	45
	（冷凍）クリームコロッケ　（佐世保）	50
	クルミ（佐世保）	4
	黒豆煮豆（佐世保）	42
	（冷凍）グラタン（佐世保）	52
	（冷凍）グラタンの素　（佐世保）	59
	グラニュー糖（佐世保）	7
	（冷凍）グリーンアスパラガス　（佐世保）	40
	グルタミン酸ナトリウム（佐世保）	12
	グレープフルーツ（佐世保）	39
け	鶏卵（佐世保）	46
	削りぶし（佐世保）	7
	玄米（佐世保）	2
こ	（冷凍）小あじ南蛮漬け　（佐世保）	52
	香味野菜ドレッシング（佐世保）	56
	香辛料類共通規格	9
	氷みつ（佐世保）	8
	凍り豆腐サイコロカット　（佐世保）	42
	こしょう（佐世保）	9
	粉類共通規格	2
	粉チーズ（佐世保）	47
	小松菜（佐世保）	38
	（冷凍）小松菜（佐世保）	39
	小麦粉（佐世保）	2
	米内地（佐世保）	1
	小もち（佐世保）	43
	（冷凍）子持ちししゃも（佐世保）	30
	こんぶ佃煮（佐世保）	49
	コンソメ即席（ＰＧ用）　（佐世保）	21
	こんにゃく袋入り（佐世保）	41

	品　　名	頁
こ	コーヒー牛乳（佐世保）	47
	コーヒー缶（佐世保）	15
	（冷凍）コーン（佐世保）	40
	（冷凍）ごぼうささがき　（佐世保）	39
	ごぼう（佐世保）	37
	ごま油（佐世保）	14
	ごま（佐世保）	4
	胡麻ドレッシング（佐世保）	57
	五目飯の素（佐世保）	21
さ	（冷凍）魚味付Ａ（佐世保）	32
	（冷凍）魚味付Ｂ（佐世保）	32
	鮭わかめ（佐世保）	21
	（冷凍）さけ切身（佐世保）	30
	（冷凍）さけほぐし身（佐世保）	32
	（冷凍）ささ身チーズカツ　（佐世保）	54
	砂糖上白（佐世保）	7
	（冷凍）里芋（佐世保）	39
	砂糖類共通規格	7
	（冷凍）さばワイン漬け　（佐世保）	32
	（冷凍）さばフィレ（佐世保）	32
	さば照焼（佐世保）	17
	さばみそ煮（佐世保）	17
	サラダドレッシング（佐世保）	56
	サラダ油（佐世保）	14
	（冷凍）さわら切身（佐世保）	30
	さんま蒲焼（佐世保）	17
	（冷凍）サーモンの錦糸巻　（佐世保）	52
し	塩魚・乾魚肉共通規格	29
	塩こんぶ（佐世保）	49
	（冷凍）塩さんま（佐世保）	30
	塩（佐世保）	8
	（冷凍）塩さば（佐世保）	29
	塩（食卓）（佐世保）	8
	しその葉（佐世保）	37
	七味唐辛子（佐世保）	9
	シナモン（佐世保）	10
	しば漬（佐世保）	48
	（冷凍）縞ほっけ塩焼（佐世保）	32
	しめじ（佐世保）	37
	（冷凍）しめさば（佐世保）	29
	春菊（佐世保）	35
	（冷凍）シュークリーム　（佐世保）	46
	（冷凍）食パン（佐世保）	44

	品　　名	頁
し	生姜（佐世保）	36
	しょう油類共通規格	8
	しょう油（大）（佐世保）	8
	しょう油（卓上）（佐世保）	8
	（冷凍）正月用弁当（佐世保）	53
	生姜焼き弁当（昼）（夕）（佐世保）	55
	しらたき水煮（佐世保）	16
	（冷凍）白玉（佐世保）	43
	白がゆ（佐世保）	19
	白みそ（佐世保）	6
	白ワイン（佐世保）	13
	真空パック米（佐世保）	1
	真空パック無洗米（佐世保）	2
	（冷凍）シーフードミックス　（佐世保）	32
	シーザーサラダドレッシング　（佐世保）	57
	ジュース　（オレンジ）（フルーツ）　（佐世保）	48
	十六種雑穀米（佐世保）	2
す	酢（佐世保）	9
	吸い物即席（佐世保）	21
	西瓜（佐世保）	39
	スイートコーン（佐世保）	17
	スイートピクルス（佐世保）	16
	（冷凍）スイートポテト　（佐世保）	45
	（冷凍）スクランブルエッグ　（佐世保）	46
	スパイストッピング（佐世保）	58
	スパゲティー（佐世保）	4
	スポーツ飲料（佐世保）	15
	（冷凍）スモークチキンスライス（佐世保）	28
	（冷凍）スモークサーモンスライス（佐世保）	31
	スライスチーズ（佐世保）	48
	すり身（佐世保）	34
	スープ粉末（ポタージュ）（佐世保）	11
	スープ粉末（コンソメ）（佐世保）	11
	スープ即席（佐世保）	21
	スープ濃縮（チキン）（佐世保）	12
	スープ粉末（チキン）（佐世保）	11
せ	生（冷凍・乾燥）野菜，　果物共通規格	35
	セロリ（佐世保）	36
	鮮魚肉・冷凍魚肉一般共通規格	29
	せん茶（佐世保）	15
	ゼリー飲料（佐世保）	22
	（冷凍）ゼリー（佐世保）	45
そ	そうめん（佐世保）	3

	品　　名	頁
そ	（冷凍）そば（佐世保）	45
	（冷凍）ソフトいなり（佐世保）	52
た	（冷凍）鯛フィレ（佐世保）	31
	たけのこ水煮（佐世保）	16
	（冷凍）太刀魚切身（佐世保）	30
	田作り（佐世保）	30
	タバスコ（佐世保）	10
	食べるソース（佐世保）	59
	卵豆腐（佐世保）	46
	玉葱（佐世保）	36
	（冷凍）卵焼き（佐世保）	46
	（冷凍）玉葱みじん切り　（佐世保）	40
	（冷凍）タラ切身（佐世保）	33
	炭酸飲料（コーラ類）（佐世保）	15
	炭酸飲料（サイダー類）（佐世保）	15
	大豆栄養食品（佐世保）	22
	（冷凍）大福（佐世保）	45
	大根（佐世保）	36
	大豆油（佐世保）	14
	だしの素（佐世保）	13
	だし昆布（佐世保）	5
	だしパック（佐世保）	58
	だて巻き（佐世保）	33
ち	チェリー糖液漬（佐世保）	18
	（冷凍）チキン味付Ａ　（佐世保）	54
	（冷凍）チキン味付Ｂ　（佐世保）	54
	（冷凍）ちくわ磯辺揚げ　（佐世保）	55
	筑前煮（佐世保）	53
	竹輪（佐世保）	34
	茶碗蒸し（佐世保）	52
	チャーハン弁当（昼）（夕）（佐世保）	55
	（冷凍）ちゃんぽん麺（佐世保）	44
	チャツネ（佐世保）	58
	茶パック（佐世保）	15
	中華揚麺（パリパリ麺）（佐世保）	44
	中華だし（液体）（佐世保）	56
	（冷凍）中華ちまき（佐世保）	50
	中華麺乾麺（佐世保）	4
	調味料・香辛料共通規格	56
	（冷凍）調理焼きそば（佐世保）	51
	調理加工食品共通規格	49
	散らし寿司の素（佐世保）	53
	ちりめんじゃこ（佐世保）	30

	品　　名	頁
ち	チルドサラダ（佐世保）	51
	チンゲン菜（佐世保）	38
	（冷凍）チンゲン菜（佐世保）	40
つ	漬物Ａ（佐世保）	49
	漬物Ｃ（佐世保）	49
	漬物・佃煮類共通規格	48
	漬物Ｂ（佐世保）	49
	ツナフレーク（佐世保）	22
	粒入りマスタード（佐世保）	57
	つみれ（佐世保）	34
て	（冷凍）テリーヌ（佐世保）	52
	甜麺醤（佐世保）	12
	甜麺醤（大）（佐世保）	12
	（冷凍）天ぷら串（佐世保）	53
	デミグラスソース（佐世保）	12
	でん粉（佐世保）	2
と	豆腐（佐世保）	42
	豆腐（ＬＬ）（佐世保）	6
	トウバンジャン（佐世保）	12
	豆乳（佐世保）	42
	（冷凍）豆腐サイコロカット　（佐世保）	50
	ところてん（佐世保）	41
	トマト（佐世保）	37
	トマトケチャップ（佐世保）	9
	（冷凍）鶏ささ身　（佐世保）	26
	鶏味付（佐世保）	19
	（冷凍）鶏肉から揚（佐世保）	54
	（冷凍）鶏骨付もも肉（佐世保）	26
	（冷凍）鶏むね肉（佐世保）	26
	（冷凍）鶏肉八幡巻　（佐世保）	53
	（冷凍）鶏もも肉（佐世保）	27
	（冷凍）鶏レバー味付　（佐世保）	50
	（冷凍）鶏がら（佐世保）	27
	トルコライス弁当（昼）（夕）（佐世保）	55
	とろろ昆布（佐世保）	5
	（冷凍）トンカツ（佐世保）	53
	（冷凍）豚カツ肉（佐世保）	27
	とんかつソース（佐世保）	9
	ドレッシング（袋入）　（佐世保）	58
な	長葱（佐世保）	36
	長芋（佐世保）	35
	梨（佐世保）	38
	なす（佐世保）	37

	品　　名	頁
な	（冷凍）ナチュラルカットポテト　（佐世保）	40
	納豆（佐世保）	42
	ナツメグ（佐世保）	9
	（冷凍）７種のサラダ（佐世保）	40
	生しいたけ（佐世保）	37
	生クリーム（ＬＬ）２００ｍｌ　（佐世保）	48
	なめこ水煮（佐世保）	16
	なめ茸茶漬（佐世保）	16
	なると巻き（佐世保）	33
	（冷凍）ナン（佐世保）	44
に	（冷凍）肉しゅうまい（佐世保）	51
	肉加工品共通規格	27
	煮大豆（佐世保）	42
	日本そば乾麺（佐世保）	4
	乳酸菌飲料（佐世保）	47
	乳酸飲料（佐世保）	14
	にら（佐世保）	35
	（冷凍）にんにくの芽（佐世保）	39
	にんにく（佐世保）	36
	人参（佐世保）	35
ね	ねりからし（佐世保）	57
	ねり梅（佐世保）	57
の	野沢菜漬（佐世保）	48
	（冷凍）伸ばしえび（佐世保）	32
	のむヨーグルト（佐世保）	47
	のり佃煮（佐世保）	49
	のり味付（佐世保）	41
	のり弁当（昼）（夕）（佐世保）	55
は	白桃糖液漬（佐世保）	18
	白菜（佐世保）	36
	（冷凍）はさみ揚げ（佐世保）	54
	はちみつ（佐世保）	7
	はっ酵乳Ａ，はっ酵乳Ｂ　（佐世保）	47
	（冷凍）ハトシ（佐世保）	53
	花かつお（佐世保）	7
	はまち（佐世保）	29
	（冷凍）ハムステーキ（佐世保）	28
	ハヤシフレーク（佐世保）	11
	はるさめ（佐世保）	4
	（冷凍）春巻（佐世保）	50
	（冷凍）バケット（佐世保）	43
	（冷凍）バジルソース　（佐世保）	57
	バターハーフ（佐世保）	58

	品　　名	頁
は	バター風味オイル（佐世保）	14
	バナナ（佐世保）	38
	馬鈴薯（佐世保）	35
	棒々鶏ドレッシング（佐世保）	56
	パイン糖液漬（佐世保）	18
	パイタンスープ（佐世保）	12
	（冷凍）パスタ（佐世保）	53
	パセリ（佐世保）	38
	パック納豆（佐世保）	42
	パプリカ（黄色・赤色）　（佐世保）	37
	（冷凍）パンＡ（佐世保）	44
	パン粉（佐世保）	3
	パン粉ミックス（佐世保）	58
	（冷凍）パンＢ（佐世保）	44
ひ	ひじき（佐世保）	5
	ひじき煮（佐世保）	53
	（冷凍）冷やし中華そば　（佐世保）	45
	平天（佐世保）	34
	（冷凍）ビアソーセージスライス　（佐世保）	28
	ビーフシチューフレーク（佐世保）	11
	ビーフン（佐世保）	3
	ピザ用チーズ（佐世保）	47
	（冷凍）ピラフ（佐世保）	51
	ＰＧ用弁当（佐世保），　長崎ドック用弁当（佐世保）	56
	ピーマン（佐世保）	35
ふ	麩（佐世保）	3
	複合調味料（佐世保）	13
	福神漬（佐世保）	48
	（冷凍）フライドチキン　（佐世保）	53
	（冷凍）フライＡ（佐世保）	55
	（冷凍）フライＢ（佐世保）	55
	フライドガーリックスライス　（佐世保）	58
	フリーズドライ味噌汁（ＰＧ用）　（佐世保）	21
	フリーズドライ納豆（佐世保）	6
	ふりかけ（佐世保）	22
	（冷凍）フリーカットケーキ　（佐世保）	45
	（冷凍）豚竜田揚（佐世保）	55
	（冷凍）豚串カツ（佐世保）	51
	（冷凍）豚肉角切（佐世保）	26
	（冷凍）豚肉ロース（佐世保）	24
	（冷凍）豚生姜焼き（佐世保）	52
	（冷凍）豚肉上切（佐世保）	27
	（冷凍）豚タン塩（佐世保）	28

	品　　名	頁
ふ	ぶどう（佐世保）	39
	ブランデー（佐世保）	13
	ブラックペッパー（佐世保）	10
	（冷凍）ぶり切身（佐世保）	33
	（冷凍）ブロッコリー（佐世保）	41
	プレスハム（佐世保）	27
	プレーンヨーグルト（佐世保）	47
へ	べったら漬（佐世保）	48
	（冷凍）弁当（佐世保）	55
	ベーコン（佐世保）	28
	ペペロンチーノの素（佐世保）	10
ほ	ほうれん草（佐世保）	35
	（冷凍）ほうれん草のバターソテー（佐世保）	55
	（冷凍）ほうれん草（佐世保）	40
	保健飲料（佐世保）	15
	干し椎茸（佐世保）	5
	細葱（佐世保）	36
	（冷凍）ほたてむき身（佐世保）	31
	（冷凍）ほたて貝柱（佐世保）	25
	ほたて貝柱水煮（佐世保）	17
	（冷凍）ほたて中華（佐世保）	31
	（冷凍）ほっけ切身（佐世保）	32
	ホットケーキミックス（佐世保）	44
	（冷凍）ホルモン味付（佐世保）	53
	ホワイトソースフレーク（佐世保）	11
	（冷凍）ホールタルト（佐世保）	45
	ホールトマト缶（佐世保）	17
	棒天（佐世保）	34
	ポタージュ即席（ＰＧ用）　（佐世保）	21
	（冷凍）ポテトコロッケ（佐世保）	50
	ポン酢（佐世保）	57
ま	マカロニ（佐世保）	4
	幕の内弁当（昼）（夕）（佐世保）	55
	（冷凍）まぐろ（佐世保）	33
	まぐろ油漬け（佐世保）	17
	（冷凍）マグロマスタードカツ　（佐世保）	54
	（冷凍）真さば南蛮漬け　（佐世保）	52
	マッシュルーム（佐世保）	17
	マヨネーズハーフ（佐世保）	56
	マーガリン（佐世保）	57
み	みかん糖液漬（佐世保）	18
	みかん（佐世保）	38
	水煮れんこん（佐世保）	37

	品　　名	頁
み	味噌汁即席（佐世保）	21
	（冷凍）ミックスベジタブル　（佐世保）	40
	三つ葉（佐世保）	36
	（冷凍）ミニパンＢ（佐世保）	44
	（冷凍）ミニハンバーグ　（佐世保）	54
	（冷凍）ミニパンＡ（佐世保）	44
	ミニトマト（佐世保）	37
	ミネラルウォーター（佐世保）	16
	みりん（大）（佐世保）	13
	みりん（佐世保）	13
	（冷凍）ミルフィーユカツ　（佐世保）	51
	（冷凍）ミンチカツ（佐世保）	51
	（冷凍）ミートボール（佐世保）	51
	ミートソース（佐世保）	18
む	（冷凍）むきえび（佐世保）	33
	（冷凍）むき枝豆（佐世保）	42
	麦茶パック（佐世保）	15
	麦（佐世保）	2
	紫きゃべつ（佐世保）	37
め	（冷凍）目玉焼き（佐世保）	46
	（冷凍）メヌケ切身（佐世保）	32
	（冷凍）メルルーサ（佐世保）	30
	メロン（佐世保）	39
	めんつゆ（大）（佐世保）	8
	めんつゆ（佐世保）	8
も	（冷凍）もずく（佐世保）	41
	もやし（佐世保）	36
	（冷凍）もやし（佐世保）	41
や	（冷凍）焼きなす（佐世保）	40
	（冷凍）焼きハンバーグ　（佐世保）	54
	焼豆腐（佐世保）	42
	（冷凍）焼豚スライス（佐世保）	28
	（冷凍）焼きおにぎり（佐世保）	49
	（冷凍）焼肉味付け（佐世保）	52
	焼肉のたれ（佐世保）	9
	野菜系飲料（佐世保）	48
	（冷凍）山芋おろし（佐世保）	39
	ヤングコーン（佐世保）	17
ゆ	柚子こしょうドレッシング　（佐世保）	57
	柚子こしょう（佐世保）	10
	（冷凍）ゆでだこ（佐世保）	33
	ゆで卵（佐世保）	46
よ	ようかん（佐世保）	14

	品　　名	頁		品　　名	頁
よ	洋風弁当（昼）（夕）（佐世保）	55			
	ヨーグルト（佐世保）	47			
ら	良京漬（佐世保）	48			
	ラード（佐世保）	58			
	ラーメンスープ（佐世保）	56			
り	料理酒（佐世保）	13			
	緑茶（佐世保）	16			
	りんご（佐世保）	38			
れ	（冷凍）レアチーズケーキ　（佐世保）	45			
	冷凍魚介類共通規格	24			
	レタス（佐世保）	36			
	レトルト親子丼（佐世保）	19			
	レトルトご飯（佐世保）	19			
	レトルトビーフシチュー　（ＰＧ用）（佐世保）	20			
	レトルトチキンカレー　（ＰＧ用）（佐世保）	20			
	レトルトパスタソースＢ　（ＰＧ用）（佐世保）	20			
	レトルトパスタソースＡ　（ＰＧ用）（佐世保）	20			
	レトルト牛丼（佐世保）	19			
	レトルト中華丼（佐世保）	19			
	レトルトカレー（佐世保）	19			
	レトルトクラムチャウダー　（ＰＧ用）（佐世保）	20			
	レトルトハヤシ（佐世保）	20			
	レトルト麻婆丼（佐世保）	20			
	レモン果汁（佐世保）	58			
	レモンステーキ丼（昼）（夕）（佐世保）	55			
	レモン（佐世保）	38			
ろ	（冷凍）ロールいか（佐世保）	25			
	（冷凍）ロールキャベツ　（佐世保）	50			
	ローリエ（佐世保）	10			
わ	（冷凍）若鶏こま切肉（佐世保）	26			
	（冷凍）若鶏もも挽肉　（佐世保）	27			
	和総菜（佐世保）	55			
	和風だし（液体）（佐世保）	56			
	（冷凍）ワンタン（佐世保）	51			

Ⅳ　貯糧品の規格

番号	品　　名	単位	規　　格
1-1	米内地（佐世保）	ＫＧ	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稲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２５ｋｇ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。） 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（佐世保）	ＫＧ	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５ｋｇ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。）

番号	品　　名	単位	規　　格
1-3	真空パック無洗米（佐世保）	ＫＧ	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稲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 内容量及び包装 　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） ｳ 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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋：１ｋｇ又は２ｋｇ入り、ポリ袋詰とする。
1-5	十六種雑穀米（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　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（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　馬鈴薯でん粉の一般市販品とし、中国産を除く。 2 内容量及び包装 　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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 ２ｋｇ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	麩（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１００ｇ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。
4-0	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)ＪＡＳ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	うどん乾麺（佐世保）	ＫＧ	1 種　類 五島手延べうどん 2 品　質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 (1)１袋２００ｇ又は２５０ｇ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、１１か月以上の期間を有するもの。
4-2	そうめん（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 (1)１袋２００ｇ又は２５０ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：麺量５０ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：麺量６０ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：麺量９０ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 材　料 うるち米等 2 品　質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 １ＥＡ：３００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 材　料 緑豆でんぷん等 2 品　質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 １ＥＡ：長さ１８ｃｍ、５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-8	マカロニ（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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	スパゲティー（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：５００ｇポリエチレン袋詰とする。
4-10	日本そば乾麺（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 ゆで置き用日本そば 2 品　質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 １ＥＡ：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	中華麺乾麺（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 ゆで置き用中華麺 2 品　質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 (1)結実十分なもの。 (2)いりごまとする。 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 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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＫＧ	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、おおむね斉一なもので、かさの直径４ｃｍ～８ｃｍのもの。 3 内容量及び包装 １袋１ｋｇ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	切り干し大根（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 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、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（佐世保）	ＫＧ	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２ｍｍ～３ｍｍ標準とする。 3 内容量及び包装 １ｋｇ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	カットわかめ（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １袋２００ｇ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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 １ｋｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 国内産の一般市販品とする。 2 内容量 1EA：１００ｇ（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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 ５００ｇ又は１ｋｇ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	糸寒天（佐世保）	ＥＡ	1 材　料 　てんぐさ 2 品　質 　一般市販品の糸寒天とする。 3 内容量及び包装 　１ＥＡ：１００ｇ標準入りとする。 4 賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
7-6	あおさ（佐世保）	ＥＡ	1 材　料 　国内産あおさのり 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 内容量及び包装 　１ＥＡ：５０ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：１００ｇ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（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　国内産の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　５００ｇ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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 　納入後、６か月以上の期間を有するもの。
8-3	豆腐（ＬＬ）（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：２５０ｇ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	フリーズドライ納豆（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：５００ｇ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	白みそ（佐世保）	ＥＡ	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：４５％～５０％ (2)粗たん白：９％以上 (3)粗脂肪：４％以上 (4)直糖分：１５％以上 (5)塩分：８％～１３％ 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。

番号	品　　名	単位	規　　格
8-6	赤みそ（佐世保）	ＥＡ	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（佐世保）	ＥＡ	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 　ＪＡＳに定める「削りぶし」とする。 3 内容量及び包装 　１ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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)１ＥＡ：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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＢＴ	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 　１ＢＴ：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（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：１Ｌ以上入り、紙パック詰とする。
11-1	塩（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１個５ｋｇ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）（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 混合割合 (1)塩：９０％ (2)グルタミン酸ナトリウム：１０％ 3 内容量及び包装 　１ＥＡ：６０ｇ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１８番未満 (3)全窒素分：１．５％以上 (4)無塩可溶性固形分：１６％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（大）（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＣＮ：１８Ｌ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）（佐世保）	ＢＴ	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 　１ＢＴ：４５０ｍｌ以上入りポリエチレン容器詰とする。
12-3	めんつゆ（佐世保）	ＢＴ	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 　１ＢＴ：５００ｍｌ以上入りペットボトル詰とする。 4 賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
12-4	めんつゆ（大）（佐世保）	ＢＴ	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 　１ＢＴ：１．８Ｌ以上入りペットボトル詰とする。 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
13-1	酢（佐世保）	ＢＴ	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)ＪＡＳ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 　１ＢＴ：１．８Ｌ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	ウスターソース（佐世保）	ＢＴ	1 品　質 (1)一般市販品のＪＡＳ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 　１ＢＴ：５００ｍｌ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	とんかつソース（佐世保）	ＢＴ	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（佐世保）	ＢＴ	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 　１ＢＴ：１ｋｇ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（佐世保）	ＢＴ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＢＴ：５００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：３００ｇ以上入りポリエチレン袋詰とする。
16-2	こしょう（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：２００ｇ以上入り缶詰とする。
16-3	ガーリック（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：２２０ｇ以上入り缶詰とする。
16-4	ナツメグ（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：２２０ｇ以上入り缶詰とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-5	シナモン（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：１６０ｇ以上入り缶詰とする。
16-6	ブラックペッパー（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品で乾燥し、グラインド挽きにしたもの。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：２１０ｇ以上入り缶詰とする。
16-7	ローリエ（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１００ｇ以上入り袋詰とする。
16-8	柚子こしょう（佐世保）	ＢＴ	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 内容量及び包装 １ＢＴ：１５０ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：１００ｇ標準、ポリ袋入りとする。
16-10	ペペロンチーノの素（佐世保）	ＣＮ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＣＮ：２００ｇ標準、缶詰（オーバーキャップ付）とする。
16-11	ガラムマサラ（佐世保）	ＣＮ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＣＮ：２００ｇ標準、缶詰とする。
16-12	タバスコ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：６０ｍｌ標準、びん詰とする。
16-13	乾燥バジル（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品、乾燥バジル（チップ）とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：１００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品、乾燥パセリ（チップ）とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：１００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 (1)１０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 内容量及び包装 １ＥＡ：４００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 (1)１ＥＡ：１ｋｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 (1) １ＥＡ：１ｋｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 (1) １ＥＡ：１ｋｇ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（佐世保）	ＫＧ	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、魚醤、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 内容量及び包装 (1) １ＥＡ：１ｋｇ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）（佐世保）	ＫＧ	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) ＪＡＳ規格「乾燥コンソメ」による。 (2) ＪＡＳ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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入り又は５００ｇ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、１０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）（佐世保）	ＫＧ	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) ＪＡＳ規格「乾燥ポタージュ」による。 (2) ＪＡＳ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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入り又は５００ｇ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）（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ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、１０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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：１．８Ｌ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（佐世保）	ＢＴ	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 内容量及び包装 　１ＢＴ：５００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：３５０ｇ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）（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 　ガラスープ、調味料等 2 品　質 　一般市販品とする。 3 内容量及び包装 　１ＣＮ：８００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：１ｋｇ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	甜麺醤（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：１００ｇ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	甜麺醤（大）（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：１ｋｇ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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 　納入後、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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 　納入後、９か月以上の期間を有するもの。
19-3	だしの素（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入り又は５００ｇ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	赤ワイン（佐世保）	ＢＴ	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 内容量及び包装 　１ＢＴ：７２０ｍｌ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	白ワイン（佐世保）	ＢＴ	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 内容量及び包装 　１ＢＴ：７２０ｍｌ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（佐世保）	ＢＴ	1 種　類 　アルコール度数３７度以上の「ブランデー」とする。 2 品　質 　一般市販品とする。 3 内容量及び包装 　１ＢＴ：６３０ｍｌ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（佐世保）	ＢＴ	1 種　類 　本みりん 2 品　質 　一般市販品とする。 3 内容量及び包装 　１ＢＴ：６００ｍｌ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）（佐世保）	ＢＴ	1 種　類 　本みりん 2 品　質 　一般市販品とする。 3 内容量及び包装 　１ＢＴ：１．８Ｌ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（佐世保）	ＢＴ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＢＴ＝１．８Ｌ標準 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
21-1	大豆油（佐世保）	ＣＮ	1 種　類 　ＪＡＳ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ＪＡＳ合格品とする。 3 内容量及び包装 　１ＣＮ：１６．５ｋｇ入り（１８Ｌ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（佐世保）	ＢＴ	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 内容量及び包装 　１ＢＴ：１Ｌ入りのペットボトル詰とする。 4 賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
21-3	サラダ油（佐世保）	ＢＴ	1 種　類 　ＪＡＳ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ＪＡＳ合格品とする。 3 内容量及び包装 　１ＢＴ：１．３ｋｇ以上入りのプラボトル詰とする。 4 賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
21-4	ごま油（佐世保）	ＢＴ	1 種　類 　ＪＡＳ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ＪＡＳ合格品とする。 3 内容量及び包装 　１ＢＴ：１．６５ｋｇ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（佐世保）	ＢＴ	1 材　料 　食用油、乳化剤、香料等 2 品　質 　一般市販品とする。 3 内容量及び包装 　１ＢＴ：１．３５ｋｇ以上入りプラボトル詰とする。 4 賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
22-1	クッキー（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　型くずれのない一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：１０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	ようかん（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　型くずれのない一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：１７０ｇ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（佐世保）	ＢＴ	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 内容量及び包装 　１ＢＴ：４７０ｍｌ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（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 長崎県産徳用煎茶の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １袋１ｋｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 長崎県産の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：３～５ｇ入りパック包装、１００ＥＡ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 国内産の一般市販品（冷水用）とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：１パック７ｇ以上入りを、３２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	インスタントコーヒー（佐世保）	ＢＴ	1 品　質 スプレードライ製法の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＢＴ：２００ｇ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（佐世保）	ＣＮ	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 内容量及び包装 １ＣＮ：１８０ｇ～１９０ｇ入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、１１か月以上の期間を有するもの。
26-1	炭酸飲料（コーラ類）（佐世保）	ＣＮ	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ＪＡＳ合格品とする。 3 内容量及び包装 １ＣＮ：３４０ｍｌ以上入り缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
26-2	炭酸飲料（サイダー類）（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 砂糖類、炭酸、香料、酸味料等 2 品　質 一般市販品のＪＡＳ合格品とする。 3 内容量及び包装 １ＣＮ：２５０ｍｌ入り缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
26-3	保健飲料（佐世保）	ＢＴ	1 品　質 ビタミンＢ群配合の栄養ドリンク剤とする。 2 内容量及び包装 １ＢＴ：１００ｍｌ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（佐世保）	ＣＮ	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 内容量及び包装 １ＣＮ：３４０ｍｌ以上入り、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。 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（佐世保）	ＣＮ	1 品　質 一般市販品の国内産緑茶缶とする。 2 内容量及び包装 １ＣＮ：３４０ｍｌ以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、１１か月以上の期間を有するもの。
26-6	ウーロン茶（佐世保）	ＣＮ	1 品　質 一般市販品のウーロン茶とする。 2 内容量及び包装 １ＣＮ：３４０ｍｌ以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
26-7	ミネラルウォーター（佐世保）	ＢＴ	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、無発泡タイプで常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 １ＢＴ：５００～６００ｍｌ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。
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（佐世保）	ＢＴ	1 材　料 えのき茸、しょう油、砂糖類等 2 固形量 １ＢＴ：８０％以上 3 内容量及び包装 １ＢＴ：１５０ｇ以上入り、びん詰とする。
27-2	スイートピクルス（佐世保）	ＢＴ	1 材　料 胡瓜、砂糖、醸造酢、食塩等 2 内容量 １ＢＴ：４８０ｇ以上 3 固形量 １ＢＴ：２７０ｇ以上 4 包装　びん詰
27-3	しらたき水煮（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 しらたき 2 缶　型 ２号缶 3 固形量 １ＣＮ：４３５ｇ以上入りとする。
27-4	たけのこ水煮（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 もうそう竹 2 缶　型 ２号缶 3 固形量 １ＣＮ：５００ｇ以上入りとする。 4 サイズ Ｍ
27-5	なめこ水煮（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 なめこ（つぼみ） 2 缶　型 ４号缶 3 固形量 １ＣＮ：２００ｇ以上入りとする。 4 サイズ Ｓ以上

番号	品　　名	単位	規　　格
27-6	マッシュルーム（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 マッシュルーム 2 缶　型 ２号缶 3 固形量 １ＣＮ：４５０ｇ以上入りとする。 4 形　状 ピーセスとする。
27-7	ヤングコーン（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 とうもろこし 2 缶　型 ３号缶 3 固形量 １ＣＮ：２７０ｇ以上入りとする。 4 サイズ Ｍ
27-8	スイートコーン（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 スイートコーン 2 缶　型 コーン４号缶 3 内容量 １ＣＮ：４００ｇ以上入りとする。
27-9	ホールトマト缶（佐世保）	ＣＮ	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 １ＣＮ：４００ｇ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	ほたて貝柱水煮（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 帆立貝 2 缶　型 ２号缶（内面塗装缶） 3 内容量 １ＣＮ：１０５ｇ以上入りとする。
27-11	さばみそ煮（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 さば、みそ等 2 缶　型 ＥＯ・６号缶 3 固形量 １ＣＮ：１４０ｇ以上入りとする。
27-12	さば照焼（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 さば、しょう油等 2 缶　型 ＥＯ・角５号缶 3 固形量 １ＣＮ：８０ｇ以上入りとする。
27-13	さんま蒲焼（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 さんま、しょう油等 2 缶　型 角５号Ａ型缶 3 固形量 １ＣＮ：８０ｇ以上入りとする。
27-14	まぐろ油漬け（佐世保）	ＣＮ	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 １ＣＮ：１７５ｇ以上入りとする。
27-15	果実サラダ（佐世保）	ＣＮ	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 １ＣＮ：２５０ｇ以上入りとする。

番号	品　　名	単位	規　　格
27-16	白桃糖液漬（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 白桃（ハーフ）、砂糖等 2 缶　型 ４号缶 3 固形量 １ＣＮ：２５０ｇ以上入りとする。 4 サイズ Ｍ（２つ割り）
27-17	みかん糖液漬（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 みかん、砂糖等 2 缶　型 ４号缶 3 固形量 １ＣＮ：２３０ｇ標準入りとする。
27-18	パイン糖液漬（佐世保）	ＣＮ	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 １ＣＮ：３４０ｇ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（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 桜桃（梗付）、砂糖等 2 缶　型 ４号缶 3 固形量 １ＣＮ：２３０ｇ以上入りとする。 4 その他 Ｌ又はＭ
27-20	いちごジャム（佐世保）	ＢＴ	1 材　料 いちご、酸味料等 2 内容量及び包装 １ＢＴ：２００ｇ以上入り、びん詰とする。 3 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
27-21	うずら卵水煮（佐世保）	ＣＮ	1 材　料 うずら卵 2 缶　型 ２号缶 3 固形量及び内容個数 １ＣＮ：４３０ｇ以上、４５個以上入りとする。
27-22	牛肉大和煮（佐世保）	ＣＮ	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 １ＣＮ：９０ｇ以上入りとする。
27-23	ミートソース（佐世保）	ＣＮ	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 内容量及び包装 １ＣＮ：８２０ｇ以上入りとする。
27-24	いわし蒲焼（佐世保）	ＣＮ	1 品　質 一般市販品、角型缶とする。 2 内容量及び包装 １ＣＮ＝９０ｇ標準
27-25	いわしみそ煮（佐世保）	ＣＮ	1 品　質 一般市販品、丸型缶とする。 2 内容量及び包装 １ＣＮ＝１４５ｇ標準
27-26	鶏味付（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ＝６０ｇ標準、缶詰又はレトルトパウチ詰とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
28-1	缶詰飯（佐世保）	ＣＮ	1 種　類 　五目飯、とり飯、牛飯又はドライカレーとし、種類及び数量はその都度指定する。 2 材　料 (1)五目飯：うるち米、ごぼう、人参、たけのこ、しいたけ等 (2)とり飯：うるち米、鶏肉等 (3)牛　飯：うるち米、牛肉、等 (4)ドライカレー：うるち米、鶏肉、人参等 3 内容量 　１ＣＮ：３４０ｇ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	白がゆ（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：２５０ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 材　料 　国内産米１００％ 2 品　質 　湯煎対応の一般市販品とする。 3 内容量 　１ＥＡ：２５０ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：２７０ｇ以上入りとする。 4 賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
30-2	レトルト中華丼（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 　１ＥＡ：２１０ｇ以上入りとする。 3 賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
30-3	レトルト親子丼（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 　１ＥＡ：２１０ｇ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。
30-4	レトルト牛丼（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 　１ＥＡ：１８０ｇ以上入りとする。 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
30-5	レトルトハヤシ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 １ＥＡ：２００ｇ以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
30-6	レトルト麻婆丼（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 １ＥＡ：１８０ｇ以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
30-7	レトルトパスタソースＡ　（ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：１８０ｇ以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、１２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　（ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：１８０ｇ以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
30-9	レトルトチキンカレー　（ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 １ＥＡ：１７０ｇ以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
30-10	レトルトビーフシチュー　（ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 １ＥＡ：１９０ｇ以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
30-11	レトルトクラムチャウダー　（ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 湯煎対応の一般市販品とする。 2 内容量 １ＥＡ：１６０ｇ以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
31-1	カップとん汁（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品（生みそタイプ）とする。 2 内容量 １ＥＡ：６０ｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品（春雨スープ）とする。 2 内容量 １ＥＡ：２０ｇ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。
31-3	カップ洋風スープ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品（クリームスープ等）とする。 2 内容量 １ＥＡ：２５ｇ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
31-4	味噌汁即席（佐世保）	ＰＫ	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 １ＰＫ：３個入り（１個：１５ｇ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（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 一般市販品（わかめスープ）とする。 2 内容量 １ＰＫ：３個入り（１個：５．１ｇ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（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 一般市販品（松茸のお吸い物）とする。 2 内容量 １ＰＫ：４個入り（１個：３ｇ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（ＰＧ用）　（佐世保）	ＰＫ	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 １ＰＫ：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（ＰＧ用）　（佐世保）	ＰＫ	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 １ＰＫ：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（ＰＧ用）（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：１ｋｇ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。
32-2	鮭わかめ（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：２５０ｇ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。
32-3	梅ちりめん（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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。

番号	品　　名	単位	規　　格
32-4	ふりかけ（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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。
32-5	ツナフレーク（佐世保）	ＥＡ	1 材　料 まぐろ等 2 品　質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 １ＥＡ当たり１８０Ｋｃａｌ程度の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１１０ｇ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－４０℃以下の急速冷凍装置により中心温度を－１８℃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(１２mm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、１０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（佐世保）	ＫＧ	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２００ｇ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２０mmとし、許容範囲は±２mmとする。 3 内容量及び包装 (1)１０ｋｇ段ボール箱詰とする。 (2)１０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（佐世保）	ＫＧ	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１．８mm標準、均等にスライスする。 3 内容量及び包装 (1)２ｋｇを２層フィルム（外ナイロン内ポリエチレン）で厚さ０．１mm以上の包装とし、－４０℃以下で急速凍結されたもの。（ＩＱＦ） (2)８ｋｇ段ボール箱詰とする。
1-3	（冷凍）牛肉角切（佐世保）	ＫＧ	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２．５ｃm角を標準とする。 3 内容量及び包装 (1)２ｋｇを２層フィルム（外ナイロン内ポリエチレン）で厚さ０．１mm以上の包装とし、－４０℃以下で急速凍結されたもの。（ＩＱＦ） (2)１０ｋｇ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（佐世保）	ＫＧ	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3ｋｇ標準のものを真空パックとする。
1-5	（冷凍）豚肉ロース（佐世保）	ＫＧ	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。
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（佐世保）	ＥＡ	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）うなぎかば焼き　（佐世保）	ＫＧ	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。

番号	品　　名	単位	規　　格
2-3	（冷凍）ロールいか（佐世保）	ＫＧ	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)１ｋｇ５～７枚のもの。 3 内容量及び包装 　１ｋｇ入りポリエチレン袋詰５個を段ボール箱詰（５ｋｇ）し、更に２個をビニールバンドで固縛する。（１０ｋｇ） 4 賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。
2-4	（冷凍）かに爪（佐世保）	ＫＧ	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「３Ｌ」又は準ずるものとする。 3 内容量及び包装 　１ｋｇ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。
2-5	（冷凍）ほたて貝柱（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１ｋｇ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。

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）豚肉角切（佐世保）	ＫＧ	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）鶏骨付もも肉（佐世保）	ＫＧ	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）鶏むね肉（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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。
1-5	（冷凍）鶏ささ身　（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 (1)１袋２ｋｇ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)２ｋｇ以下の場合は生肉を冷凍するものとし、１袋５００ｇ又は１ｋｇ（標準）入り、ポリ袋詰とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
1-6	（冷凍）若鶏もも挽肉　（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 (1)１袋５００ｇ又は１ｋｇ（標準）入り、平たく梱包したポリ袋詰とする。 (2)梱包は１０ｋｇまでとする。
1-7	（冷凍）鶏もも肉（佐世保）	ＫＧ	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。
1-8	（冷凍）合挽肉（佐世保）	ＫＧ	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。
1-9	（冷凍）豚カツ肉（佐世保）	ＫＧ	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。
1-10	（冷凍）豚肉上切（佐世保）	ＫＧ	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。
1-11	（冷凍）鶏がら（佐世保）	ＫＧ	１　品　質 　食鶏取引規格、副品目の「がらＩ型」で頭部足部を除いたものとする。 ２　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。
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（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　豚肉の肉片を使用した一般市販品とする。 2 内容量及び包装 (1)１本２ｋｇ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１ｋｇ（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日以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 　「福留」
2-2	ウインナーソーセージ（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 (1)ＪＡＳ標準以上の一般市販品とする。 (2)皮なしは不可とする。 2 内容量及び包装 　１袋５００ｇ又は１ｋｇ（標準）入り、ポリエチレン袋詰又は真空パック包装とする。 3 賞味期限 　納入日から１５日以上の期間を有するもの。 4 参考銘柄 　「伊藤ハム」、「福留」

番号	品　　名	単位	規　　格
2-3	（冷凍）焼豚スライス（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：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（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　一般市販品のＪＡＳ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１ｋｇ（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日以上の期間を有するもの。 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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：５００ｇ入りの真空パック包装とする。 3 参考銘柄 　「日本食研」
2-6	（冷凍）牛すじ肉（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　新鮮な牛すじ肉を３ｃｍ程度に角切りし、柔らかく茹で上げたもの。 2 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　豚タンを燻製し、スライスしたもの。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：４００ｇ入り、真空包装とする。 3 賞味期限 　納入日から２０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　（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 　１ＰＫ：２６～３０枚入り（２００ｇ）、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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
2-10	（冷凍）牛バラスライス（佐世保）	ＫＧ	１　品　質 　牛肉７０％以上とする。 ２　形態 　幅：４０～５０ｍｍ、長さ：２５０～２８０ｍｍ、厚さ：３ｍｍ標準にスライスしたもの。 ３ 内容量及び包装 　１袋５００ｇ又は１ｋｇ（標準）入り、ポリ袋詰とする。
2-11	（冷凍）ハムステーキ（佐世保）	ＰＫ	１　品　質 　粗挽きの鶏肉と豚肉を使用したもの。 ２　形　態 　１個縦：４０ｍｍ×横：８０ｍｍ×厚さ：８ｍｍにカットされたもの。 ３　内容量及び包装 　１ＰＫ：１ＫＧ(５０個入標準)入り、ポリエチレン袋詰にされたもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
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－１８℃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。
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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＥＡ	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。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-4	（冷凍）かつおたたき（佐世保）	ＫＧ	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。
3-5	（冷凍）さけ切身（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：８０ｇ標準とする。
3-6	（冷凍）塩さんま（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 サンマ科「サンマ」 2 品　質 (1)１尾１２０ｇ以上、納品は１ｋｇ単位を標準とする。 (2)形態：R
3-7	（冷凍）太刀魚切身（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：８０ｇ標準とする。
3-8	（冷凍）赤魚切身（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：８０ｇ標準とする。
3-9	（冷凍）さわら切身（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：８０ｇ標準とする。
3-10	（冷凍）子持ちししゃも（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 キュウリウオ科「シシャモ」 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：８ｇ標準とする。 4 その他 請求単位を５ＥＡ単位とする。
3-11	ちりめんじゃこ（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 ５００ｇ又は１ｋｇ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（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 メルルーサ科「メルルーサ」 2 品　質 形態：F 3 重　量 １ＥＡ：８０ｇ標準とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-14	（冷凍）いわし明太（佐世保）	ＥＡ	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１０ｇ程度使用したもの。 2 重　量 　１ＥＡ：８０ｇ標準とする。
3-15	（冷凍）いかリング（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　良質な国内産スルメイカを輪切りにしたもの。 2 内容量及び包装 　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（佐世保）	ＥＡ	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６５％の不凍液使用。－４０度で超速凍結、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 　１ＥＡ：３００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：５００ｇ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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋８００ｇ以上入りポリエチレン袋詰とする。
3-19	（冷凍）ほたて中華（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入り、食品トレー又はポリエチレン袋詰とする。
3-20	（冷凍）ほたてむき身（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋８００ｇ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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。
3-23	（冷凍）黄金いか（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 (1)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 内容量及び包装 　１ｋｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：２８０ｇ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（佐世保）	ＰＫ	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 　１ＰＫ：２０尾入りとする。
3-26	（冷凍）シーフードミックス（佐世保）	ＫＧ	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）さばワイン漬け　（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：１００ｇ標準とする。
3-28	（冷凍）さけほぐし身（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：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（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 (1)自然解凍で食べられるもの。 (2)骨なしとする。 2 内容量及び包装 　１ＰＫ：２０ｇ標準×１０切入りとする。
3-30	（冷凍）あじみりん焼き（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 (1)自然解凍で食べられるもの。 (2)骨なしとする。 2 内容量及び包装 　１ＰＫ：２０ｇ標準×１０切入りとする。
3-31	（冷凍）ほっけ切身（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 　アイナメ科「縞ほっけ」 2 品　質 　一般市販品で骨なしとする。 3 重　量 　１ＥＡ：８０ｇ標準とする。 4 その他 　請求単位を５ＥＡとする。
3-32	（冷凍）メヌケ切身（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 　メバル科「ナガメヌケ」 2 品　質 　一般市販品で骨なしとする。 3 重　量 　１ＥＡ：８０ｇ標準とする。 4 その他 　請求単位を５ＥＡとする。
3-33	（冷凍）魚味付Ａ（佐世保）	ＥＡ	1種　類 　サバ、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、塩麹の中から都度指定する。 3 内容量及び包装 　１ＥＡ：８０ｇ標準とする。 4 その他 　請求単位を５ＥＡとする。
3-34	（冷凍）魚味付Ｂ（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 　ブリ、マトウダイ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、塩麹の中から都度指定する。 3 内容量及び包装 　１ＥＡ：８０ｇ標準とする。 4 その他 　請求単位を５ＥＡとする。
3-35	（冷凍）さばフィレ（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：８０ｇ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
3-36	（冷凍）まぐろ（佐世保）	ＫＧ	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１５０ｇ～２００ｇ標準（厚さ２ｃｍ程度）、１ｋｇ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。
3-37	（冷凍）ぶり切身（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：８０ｇ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。
3-38	（冷凍）ゆでだこ（佐世保）	ＫＧ	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 ５ｋｇ５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。
3-39	（冷凍）タラ切身（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 タラ科 2 品　質 一般市販品とする。 3 重　量 １ＥＡ：８０ｇ標準とする。 4 その他 請求単位を５ＥＡ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。
3-40	かまぼこ（佐世保）	ＫＧ	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。
3-41	（冷凍）むきえび（佐世保）	ＫＧ	１　品　質 （１）殻をむき、十分水洗いしたもの。 （２）サイズは、２Ｌ又は準ずるものとする。 （３）バラ凍結したもの。 ２　内容量及び包装 １袋６００ｇ以上入り、ポリエチレン袋詰とする。
3-42	（冷凍）かまぼこスライス　（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 かまぼこ（3-34）の項に同じ。 2 重量及び包装 １ＥＡ：５００ｇ標準、スライス５０枚入りのポリエチレン袋詰とする。
3-43	なると巻き（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とする。 2 重量及び包装 １ＥＡ：２００～２５０ｇ標準、真空包装とする。 3 賞味期限 納入日を含む１０日間以上の期間を有するもの。
3-44	だて巻き（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：３００～３５０ｇ標準、市販流通包装とする。 3 賞味期限 納入日を含む１０日間以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
3-45	竹輪（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 (1)でん粉の混合率は１５％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 １ＥＡ：１２０ｇ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。
3-46	棒天（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 (1)でん粉の混合率は１５％以下とする。 (2)ごぼう（１０ｇ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 １ＥＡ＝５０ｇ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。
3-47	平天（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 (1)でん粉の混合率は１５％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 １ＥＡ：４０ｇ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。
3-48	つみれ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 (1)でん粉の混合率は１５％以下、野菜等１０％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 １ＥＡ：５０ｇ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。
3-49	すり身（佐世保）	ＫＧ	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１０％～１５％のもの。 2 重量及び包装 １袋５００ｇ又は１ｋｇ（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。
3-50	（冷凍）かに棒かまぼこ（佐世保）	ＫＧ	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５００ｇ又は１ｋｇ入りの真空パック包装とする。
3-51	（冷凍）ぎょうざ天（佐世保）	ＰＫ	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 １ＰＫ：１個５０ｇ以上の１０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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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、病害虫（黒斑点）霜害のないもの。 2 重　量 １玉２ｋｇ以上とする。
4-22	きゃべつ（佐世保）	ＫＧ	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１ｋｇ以上、早生は１玉７００ｇ以上とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
4-23	ごぼう（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 (1)葉柄は３ｃｍ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４０ｃｍ以上、直径１．５ｃｍ～２ｃｍ標準のもの。
4-24	オクラ（佐世保）	ＫＧ	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（佐世保）	ＫＧ	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１００ｇ以上とする。
4-26	生しいたけ（佐世保）	ＫＧ	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１００ｇ以上ごとに市販流通包装したもの。
4-27	えのき茸（佐世保）	ＫＧ	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１００ｇ以上ごとに市販流通包装すること。
4-28	しめじ（佐世保）	ＫＧ	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 １００ｇ以上ごとに市販流通包装すること。
4-29	かぶ（佐世保）	ＫＧ	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１５０ｇ以上とする。
4-30	トマト（佐世保）	ＫＧ	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１５０ｇ～３００ｇ標準とする。
4-31	しその葉（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：１００枚入りの市販流通包装とする。
4-32	かいわれ大根（佐世保）	ＫＧ	品　質 1 ひげ根が付いたもの。 2 １箱２０パック入りで、１．５ｋｇ基準とする。
4-33	水煮れんこん（佐世保）	ＥＡ	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１ｋｇ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）　（佐世保）	ＫＧ	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１２０ｇ以上とする。
4-35	エリンギ（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 柄が太く、肉厚で損傷がないもの。 2 内容量 １ＰＫ：１００ｇ以上とする。
4-36	ミニトマト（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 形状及び玉揃いがよいもの。 2 内容量 １ＰＫ：２００ｇ標準（１６～２０個入り）とする。
4-37	紫きゃべつ（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 きゃべつ（4-22）の項に同じ。 2 重　量 １玉５００ｇ標準とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
4-38	小松菜（佐世保）	ＫＧ	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２００ｇ（Ｌ）標準、納品は２００ｇ単位とする。
4-39	チンゲン菜（佐世保）	ＫＧ	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２００ｇ～２５０ｇ（Ｌ又はＬＡ）標準とする。
4-40	パセリ（佐世保）	ＫＧ	品　質 （１）特有の香りを有するもの。 （２）濃緑色を呈するもの。 （３）葉先がよくちぢれ、密集しているもの。 （４）過熱ではなく葉質のやわらかいもの。 （５）茎の長さは、市販流通のもの。
4-41	レモン（佐世保）	ＫＧ	１　品　質 （１）輸入品を可とする。 （２）香味良好なもの。 ２　重　量 １個１００以上とする。
4-42	青汁粉末（佐世保）	ＢＸ	1 品　質 (1)九州産野菜を１００％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Ｂ１：０．０２ｍｇ以上、 ビタミンＢ２：０．０５ｍｇ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３０包以上（１包３ｇ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。
4-43	みかん（佐世保）	ＫＧ	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１００ｇ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。
4-44	りんご（佐世保）	ＫＧ	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２００ｇ以上とする。
4-45	バナナ（佐世保）	ＫＧ	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１３０ｇ以上とする。
4-46	いちご（佐世保）	ＫＧ	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。
4-47	梨（佐世保）	ＫＧ	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３００ｇ～４００ｇ標準とする。
4-48	柿（佐世保）	ＫＧ	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１５０ｇ（Ｍ）標準とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
4-49	ぶどう（佐世保）	ＫＧ	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。
4-50	西瓜（佐世保）	ＫＧ	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４ｋｇ～８ｋｇ標準とする。
4-51	メロン（佐世保）	ＫＧ	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。
4-52	グレープフルーツ（佐世保）	ＫＧ	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３５０ｇ～４５０ｇ標準とする。
4-53	オレンジ（佐世保）	ＫＧ	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１８０ｇ～２００ｇ（M）標準とする。
4-54	キウイフルーツ（佐世保）	ＫＧ	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８０ｇ以上とする。
4-55	（冷凍）ごぼうささがき　（佐世保）	ＫＧ	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５００ｇ又は１ｋｇ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。
4-56	（冷凍）里芋（佐世保）	ＫＧ	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。
4-57	（冷凍）山芋おろし（佐世保）	ＥＡ	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１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-58	（冷凍）カリフラワー（佐世保）	ＫＧ	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５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-59	（冷凍）にんにくの芽（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 長さ５ｃｍ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５００ｇ又は１ｋｇ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。
4-60	（冷凍）小松菜（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 カット済のバラ凍結とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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。

番号	品　　名	単位	規　　格
4-61	（冷凍）いんげん（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-62	（冷凍）ナチュラルカットポテト　（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　皮付、均等に切断した一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-63	（冷凍）焼きなす（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 　焼いて剥皮後カットした一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　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」
4-64	（冷凍）チンゲン菜（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　カット済バラ凍結とする。 2 内容量及び包装 　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。
4-65	（冷凍）ミックスベジタブル（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-66	（冷凍）グリーンアスパラガス（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-67	（冷凍）コーン（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-68	（冷凍）カットマンゴー（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-69	（冷凍）カットフルーツ　（佐世保）	ＥＡ	品　質 1 熟した果実を冷凍したもの。 2 種類はパイン、洋梨、桜桃で２種類以上とする。 3 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。 4 品名については、その都度指定する。
4-70	（冷凍）７種のサラダ（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-71	（冷凍）オクラ（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 　１袋５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。
4-72	（冷凍）玉葱みじん切り　（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　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。
4-73	（冷凍）アボカド（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 (1)ダイスカット(１５㎜標準)されたもの。 (2)変色を抑える処理が施されたもの。 2 内容量及び包装 　１袋：５００ｇ入りポリエチレン袋詰めとする。
4-74	（冷凍）ほうれん草（佐世保）	ＫＧ	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５cmを標準に切断し、根部を除去した一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ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。

番号	品　　名	単位	規　　格
4-75	（冷凍）ブロッコリー（佐世保）	ＫＧ	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５００ｇ又は１ｋｇ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。
4-76	（冷凍）南瓜カット（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 (1)一般市販品とする。 (2)ＩＱＦバラ凍結とする。 2 内容量及び包装 １カット：３０ｇ標準 １袋：５００ｇ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。
4-77	（冷凍）もやし（佐世保）	ＫＧ	１　品　質 (１)緑豆又はブラックマッペを原料としたもの。 (２)きょう雑物が混入しておらず、根切済みのもの。 (３)自然解凍で食べられるもの。 ２　内容量及び包装 １袋５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。
5-1	ところてん（佐世保）	ＥＡ	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)１ＥＡ：２００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：１００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：５００ｇ入りとする。
5-4	（冷凍）茎わかめ（佐世保）	ＥＡ	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３ｍｍ～４ｍｍ、長さ：４ｃｍを標準とする。） 2 内容量及び包装 １ＥＡ：５００ｇ入り標準、ポリ袋等の包装とする。
5-5	のり味付（佐世保）	ＥＡ	１　材　料 乾のり、みりん、しょう油等。 ２　品　質 (１)人口甘味料を使用しないもの。 (２)上級の一般市販品とする。 (３)１２切５枚を１束とし、ポリエチレン袋に詰めて封かんしたもの。 ３　内容量及び包装 (１)１ＥＡ：５０束とし、容器等に入れて個々にしたもの。 (２)容器等内に適量の乾燥剤を入れたもの。 ４　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するもの。
6-1	こんにゃく袋入り（佐世保）	ＥＡ	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、ポリエチレン袋の個包装とする。 4 賞味期限 納入日から６０日間以上の期間を有するもの。
6-2	糸こんにゃく（佐世保）	ＫＧ	1 材　料 こんにゃく袋入（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１４日間以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
7-1	豆腐（佐世保）	ＥＡ	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１ｋｇに対し、製品３ｋｇを標準とする。 3 重量及び包装 　１ＥＡ：１丁４００ｇ標準、容器は、水もれしない衛生的な市販流通の個別包装とする。 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（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：２００ｇ～２５０ｇ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。
7-3	（冷凍）きざみ揚げ（佐世保）	ＫＧ	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 　１ＥＡ：１Ｋｇ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（佐世保）	ＫＧ	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 　５００ｇ又は１ｋｇ（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	パック納豆（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 　納豆（7-4）の項に同じ。 2 内容量及び包装 　１ＰＫ：１個４０ｇ×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（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：２００ｍｌ入り、市販流通の包装とする。
7-7	煮大豆（佐世保）	ＫＧ	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２００ｇ～５００ｇ入り、真空パック包装とする。 4 賞味期限 　納入日を含む６０日間以上の期間を有するもの。
7-8	（冷凍）むき枝豆（佐世保）	ＫＧ	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５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
7-9	黒豆煮豆（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 (1)良質な黒豆を使用したもの。 (2)砂糖、水あめ等でよく火詰したもの。 (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６０日間以上の期間を有するもの。
7-10	凍り豆腐サイコロカット　（佐世保）	ＫＧ	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 　１ＥＡ：５００ｇ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。

番号	品　　名	単位	規　　格
7-11	味付油揚げ（佐世保）	ＥＡ	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）１枚が四角形８ｃｍ×４ｃｍ標準のものとする。 （３）チルド品とする。 ２　内容量及び包装 １ＥＡ：６０枚入りポリエチレン袋詰めとする。 ３　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するもの。
7-12	厚揚（佐世保）	ＥＡ	１　材　料 豆腐（７－１）を原料とする。 ２　品　質 （１）異味異臭がなく、きつね色に揚げた厚さにむらのないものとする。 （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　内容量及び包装 １ＥＡ：１９０～２１０ｇ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２日間以上の期間を有するもの。
7-13	（冷凍）厚揚（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 ダイスカット（２ｃｍ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 １ｋｇ入り、メーカー標準包装とする。
8-1	小もち（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 (1)国内産水稲もち米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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 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）（佐世保）	ＥＡ	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	ＬＬパンＡ・Ｂ（佐世保）	ＢＸ	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 内容量及び包装 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）バケット（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 自然解凍で食べられるもの。 2 内容量及び包装 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」

番号	品　　名	単位	規　　格
9-4	（冷凍）パンＡ（佐世保）	ＢＸ	1 品　質 自然解凍で食べられるもの。 2 種　類 菓子パン系 3 内容量及び包装 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（佐世保）	ＢＸ	1 品　質 自然解凍で食べられるもの。 2 種　類 調理パン系 3 内容量及び包装 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」
9-6	（冷凍）ナン（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：７０ｇ標準とし、市販流通包装とする。
9-7	（冷凍）食パン（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 自然解凍で食べられるもの。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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」
9-8	ホットケーキミックス（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：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。
9-9	（冷凍）ミニパンＡ（佐世保）	ＰＫ	１　品　質 自然解凍で食べられるもの。 ２　種　類 ２種類以上で、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １個：２５ｇ標準で、１ＰＫ：６個入り、ポリエチレン袋詰とする。
9-10	（冷凍）ミニパンＢ（佐世保）	ＰＫ	１　品　質 自然解凍で食べられるもの。 ２　種　類 ２種類以上で、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １個：２５ｇ標準で、１ＰＫ：１０個入り、ポリエチレン袋詰とする。
10-1	中華揚麺（パリパリ麺）　（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：１８０ｇ以上、ビニール袋詰とする。 3 参考銘柄 「武蔵野フーズ」
10-3	（冷凍）うどん（佐世保）	ＥＡ	１　材　料 小麦粉を使用したもの。 ２　品　質 「ゆでめん」を急速凍結したもの。 ２　内容量及び包装 １ＥＡ：２５０ｇ以上、ビニール袋詰とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
10-4	（冷凍）冷やし中華そば　（佐世保）	ＥＡ	１　材　料 　小麦粉を使用したもの。 ２　品　質 （１）「ゆでめん」を急速凍結したもの。 （２）日本冷凍めん協会の認定を受けたもの。 ３　内容量及び包装 　１ＥＡ：２００ｇ以上、ビニール袋詰とする。 ４　参考銘柄 「ＡＫＫ」
10-5	（冷凍）そば（佐世保）	ＥＡ	１　材　料 　そば粉、小麦粉を使用したものとする。 ２　品　質 （１）「ゆでそば」を急速凍結したもの。 （２）日本冷凍めん協会の認定を受けたもの。 ３　内容量及び包装 　１ＥＡ：２３０ｇ以上、ビニール袋詰とする。
11-1	（冷凍）大福（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：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　（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：容量４５ｇ標準、市販流通包装とする。 4 参考銘柄 　「味の素」
11-4	（冷凍）ゼリー（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：５０ｇ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　（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：３０ｇ以上、個包装とする。 3 参考銘柄 　「ＧＰフーズ」
11-6	（冷凍）フリーカットケーキ（佐世保）	ＢＸ	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 　１ＢＸ：３５ｃｍ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　（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　チョコレートケーキとする。 2 重量及び包装 　１ＥＡ：３５ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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)タルト生地に、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 　１ＥＡ：３１０ｇ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。

番号	品　　名	単位	規　　格
11-9	（冷凍）シュークリーム　（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：５０ｇ以上、個包装とする。
11-10	（冷凍）カステラ（佐世保）	ＢＸ	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 １ＢＸ：１２切入り標準とし、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（佐世保）	ＫＧ	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１０ｋｇ詰とする。 (2)少量の場合は卵パック詰とする。
12-2	卵豆腐（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：１００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：２５０ｇ標準、ビニール袋詰とする。
12-4	（冷凍）目玉焼き（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 １ＰＫ：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）卵焼き（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 １袋１ｋｇ入り、メーカー標準包装とする。
12-7	ゆで卵（佐世保）	ＰＫ	１　品　質 (１)鶏卵を茹で、保存液に漬けたもので、殺菌処理がされたもの。 (２)異物混入していないもの。 ２　内容量及び包装 １ＰＫ：１０個入り、市販流通包装とする。 ３　賞味期限 納入日後、２０日間以上の期間を有するもの。
13-1	牛乳（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：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（ＬＬ）１，０００ｍｌ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 牛乳（13-1）の項に同じ。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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。

番号	品　　名	単位	規　　格
13-3	牛乳（ＬＬ）２００ｍｌ　（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　牛乳（13-1）の項に同じ。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：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	コーヒー牛乳（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 (１)１ＥＡ：７０ｇ以上入り、メーカー標準包装とする。 (２)プラスチックスプーンまたは紙スプーンを付ける。 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	プレーンヨーグルト（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 (１)乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 (２)無脂乳固形分９．５％以上。 (３)乳脂肪分：３．０％以上。 ２　内容量及び包装 　１ＥＡ：４００ｇ(標準)入り、市販流通包装とする。 ３　賞味期限 　納入後、１０日以上の期間を有するもの。
13-8	乳酸菌飲料（佐世保）	ＥＡ	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)１ＥＡ：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。
13-9	はっ酵乳Ａ，はっ酵乳Ｂ　（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：１２５ｍｌ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 　１ＥＡ：１００ｍｌ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。
13-10	粉チーズ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：８０ｇ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。
13-11	ピザ用チーズ（佐世保）	ＫＧ	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 　１ＥＡ：１ｋｇ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。

番号	品　　名	単位	規　　格
13-12	スライスチーズ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：１２６ｇ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。
13-13	生クリーム（ＬＬ）２００ｍｌ（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：２００ｍｌ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）　（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：２００ｍｌ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	野菜系飲料（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 野菜汁１００％又は、野菜汁と果汁を混合したもの。（２種類以上） 2 内容量及び包装 １ＥＡ：２００ｍｌ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」
14-3	紙パック緑茶（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：２００ｍｌ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)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。 (2)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、病害虫、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。
15-1	しば漬（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 胡瓜、しそ、生姜等をしば漬けにしたもの。 2 内容量及び包装 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（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 大根を使用し、こうじ漬としたもの。 2 内容量及び包装 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	福神漬（佐世保）	ＫＧ	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。 2 内容量及び包装 １袋５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
15-4	野沢菜漬（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 野沢菜を干して、調味液につけたもの。 2 内容量及び包装 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。
15-5	良京漬（佐世保）	ＫＧ	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)適度の液汁を添加したもの。 2 内容量及び包装 １袋５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
15-6	刻み高菜漬（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 (1)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 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入りポリエチレン袋詰の密封とする。
15-7	こんぶ佃煮（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　昆布をスライスしたものを水あめ、砂糖、しょう油で味付けしたものとする。 2 内容量及び包装 　１袋５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
15-8	塩こんぶ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　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。
15-9	（冷凍）キムチ（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。
15-10	のり佃煮（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　減塩タイプとする。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：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。
15-11	漬物Ａ（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　梅を原料としたもの。 2 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入り、市販流通包装とする。
15-12	漬物Ｂ（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　大根又は胡瓜を原料としたもの。 2 内容量及び包装 　１袋１ｋｇ入り、市販流通包装とする。
15-13	漬物Ｃ（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 　唐人菜を原料としたもの。 2 内容量及び包装 　１袋５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。
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、急速凍結を行ってー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、腐敗及び病害虫等のないもの。 (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）焼きおにぎり（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 　一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＰＫ：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（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：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」

番号	品　　名	単位	規　　格
16-3	（冷凍）中華ちまき（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：９０ｇ標準、市販流通包装とする。
16-4	（冷凍）揚げ出し豆腐（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 (１)衣つきの一般市販品とする。 (２)プリフライ加工されたもので、スチームコンベクションオーブンでの調理が可能なもの。 2 内容量及び包装 １ＰＫ：１個４０ｇ標準×２５個入り、メーカー標準包装とする。
16-5	（冷凍）豆腐サイコロカット（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 ダイスカットした一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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　（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：８０ｇ標準、市販流通包装とする。
16-8	（冷凍）いかフライ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 (1)１ＰＫ：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。
16-10	（冷凍）春巻（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＰＫ：１個３２ｇ標準×１０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　（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：５０～７０ｇ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　（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品とし、種類はコーン系、えび系、かに系の３種類以上とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：７５ｇ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、１０、１月 (2)えび系：５、８、１１、２月 (3)かに系：６、９、１２、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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 国内産豚肉を使用した一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：７０ｇ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　（佐世保）	ＰＫ	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、干ぴょうを巻いたもの。 3 内容量及び包装 １ＰＫ：１個６５ｇ標準×１０個入り、市販流通包装とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-15	チルドサラダ（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：１ｋｇ入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 　納入日から２０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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　鶏肉、玉ねぎ等を使用した一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＥＡ：１ｋｇ入り、市販流通包装とする。
16-17	（冷凍）ミンチカツ（佐世保）	ＥＡ	1 材　料 　牛豚挽肉（牛７０、豚３０％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 　１ＥＡ：１００ｇ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　（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 　チーズ入りの一般市販品とする。 2 重量及び包装 　１ＥＡ：９０ｇ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（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 　１ＰＫ：１個２５ｇ標準×２０個入り、真空パック包装とする。
16-20	（冷凍）ワンタン（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：５００ｇ（１粒７ｇ標準）入りとし、市販流通包装とする。
16-21	（冷凍）肉しゅうまい（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 　豚肉を使用した一般市販品とする。 2 内容量及び包装 　１ＰＫ：１８ｇ標準×２０個入り、真空パック包装とする。
16-22	（冷凍）豚串カツ（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：４０ｇ標準、市販流通包装とする。
16-23	（冷凍）オムレツ（佐世保）	ＥＡ	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 　１ＥＡ：６０ｇ標準、市販流通包装とする。
16-24	（冷凍）ピラフ（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：１ｋｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 　１ＥＡ：１ｋｇ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」

番号	品　　名	単位	規　　格
16-26	味付けメンマ（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 国内製造の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＰＫ：固形量１ｋｇ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	茶碗蒸し（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：１５０ｇ～２００ｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：６０ｇ入り、市販流通包装とする。
16-29	（冷凍）いかしゅうまい　（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１個２５ｇ以上×１５個入り、市販流通包装とする。
16-30	あわせるゼリー（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１ｋｇ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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：６０ｇ標準、メーカー標準包装とする。 3 参考銘柄 「味の素」
16-32	（冷凍）真さば南蛮漬け　（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 長崎県産の真サバを南蛮漬けにしたもの。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：５００ｇ入りパック詰とする。
16-33	（冷凍）小あじ南蛮漬け　（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 長崎県産の小アジを南蛮漬けにしたもの。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：５００ｇ入りパック詰とする。
16-34	（冷凍）焼肉味付け（佐世保）	ＫＧ	1 品　質 牛バラ肉をたれで味付けし加熱したもの。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：１ｋｇ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（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 豚肉を使用し、生姜焼きにしたもの。 2 内容量及び包装 １ＰＫ：１ｋｇ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）テリーヌ（佐世保）	ＥＡ	機能性能 (1) 1EA＝４００ｇ以上の市販品とする。 (2)魚肉、肉等をムース状にしたものを型を用いて調理したオードブルとする。 参考銘柄 スギヨ　「五色チキンオードブル」「チーズオードブル」
16-37	（冷凍）サーモンの錦糸巻　（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 １ＰＫ：１本１５０ｇ以上×２本入り、メーカー標準包装とする。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-38	（冷凍）フライドチキン　（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 若鶏もも肉（ドラム）を味付けし、揚げたもの。 2 内容量及び包装 １ＰＫ：１本１００ｇ標準×１０本入り、メーカー標準包装とする。
16-39	（冷凍）ホルモン味付（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１ｋｇ入り、市販流通包装とする。
16-40	（冷凍）トンカツ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 国内製造の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １枚１２０ｇ標準、市販流通包装とする。 3 その他 請求単位を５ＥＡ単位とする。
16-41	散らし寿司の素（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１ｋｇ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（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 １ＰＫ：１個５０ｇ標準×２０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（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 １ＰＫ：１個７５ｇ×１０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。
16-44	（冷凍）正月用弁当（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 おかずのみとする。 2 内容量及び包装 (1)１ＥＡ：３００ｇ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	（冷凍）鶏肉八幡巻　（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：２５０ｇ以上入り、市販流通包装とする。
16-46	（冷凍）パスタ（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 １ＰＫ：１個２００ｇ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」
16-47	筑前煮（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１ｋｇ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５０日以上の期間を有するもの。
16-48	ひじき煮（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１ｋｇ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５０日以上の期間を有するもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-49	きんぴら（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１ｋｇ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。
16-50	（冷凍）カツオカツ（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：５０ｇ標準 １袋：１０ＥＡ入り標準、ポリ袋等の包装とする。 3 その他 請求単位を１０ＥＡ単位とする。
16-51	（冷凍）ミニハンバーグ　（佐世保）	ＰＫ	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 内容量及び包装 １ＰＫ：２５個入り標準、ポリ袋等の包装とする。
16-52	（冷凍）えびバックカット　（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 天然えびの背中を開き粉付けしたもの。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：８００ｇ(５０尾標準)入りポリエチレン袋詰めとする。
16-53	（冷凍）ささ身チーズカツ　（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：４０ｇ標準、市販流通包装とする。
16-54	（冷凍）鶏肉から揚（佐世保）	ＫＧ	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５５％以上のもの。 2 内容量及び包装 １袋１ｋｇ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」
16-55	（冷凍）焼きハンバーグ　（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１１０ｇ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。
16-56	（冷凍）マグロマスタードカツ（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１００ｇ標準 １袋：５ＥＡ入り標準、ポリ袋等の包装とする。 3 その他 請求単位を５ＥＡ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。
16-57	（冷凍）チキン味付Ａ　（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 原料を鶏肉とし、塩、胡椒、ハーブ等で味付けしたもの。 ２　種　類 ２種類以上の味付けで、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １ＥＡ：７２０ｇ(標準)３０個入り、ポリエチレン袋詰されたもの。
16-58	（冷凍）チキン味付Ｂ　（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 原料を鶏肉とし、甘酢だれ、味噌だれ、旨辛だれ等で味付けしたもの。 ２　種　類 ２種類以上の味付けで、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １ＥＡ６３０ｇ(標準)３０個入り、ポリエチレン袋詰されたもの。
16-59	（冷凍）はさみ揚げ（佐世保）	ＰＫ	１　品　質 挽肉にした豚肉を成形し、野菜で挟み粉付けしたもの。 ２　種　類 茄子、れんこんの２種類とする。 ３　内容量及び包装 １ＰＫ：８４０ｇ(標準)３０個入り、ポリエチレン袋詰されたもの。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-60	（冷凍）フライＡ（佐世保）	ＫＧ	１　品　質 豚肉、鶏肉、牛肉のいずれかを原料としパン粉付けされたもの。 ２　種　類 ２種類以上で、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １袋：５００ｇ又は１ＫＧ入り、市販流通包装とする。
16-61	（冷凍）フライＢ（佐世保）	ＰＫ	１　品　質 魚介又は魚肉を原料としパン粉付けされたもの。 ２　種　類 ２種類以上で、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １ＰＫ：５００ｇ又は１ＫＧ入り、市販流通包装とする。
16-62	（冷凍）豚竜田揚（佐世保）	ＫＧ	１　品　質 豚肉をカット、粉付けし、プリフライしたもの。 ２　内容量及び包装 １袋：１ＫＧ入り、ポリエチレン袋詰とする。
16-63	（冷凍）ちくわ磯辺揚げ　（佐世保）	ＰＫ	１　品　質 縦横厚み３０ｍｍ(標準)にカットし、ツナマヨ等を詰め磯部揚にしたもの。 ２　種　類 ２種類以上で、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １ＰＫ：６５０ｇ(標準)３６個入り、市販流通包装とする。
16-64	（冷凍）キッシュ（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 冷凍キッシュ(フリーカット)を個別包装したもの。 ２　種　類 ２種類以上で、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １ＥＡ：３００ｇ(標準)、市販流通包装とする。
16-65	和総菜（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 自然解凍で食べられるもの。 ２　種　類 野菜を原料とした煮物、お浸し、和え物等を２種類以上とし、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １ＥＡ：５００ｇ(標準)、市販流通包装とする。
16-66	（冷凍）ほうれん草のバターソテー（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 自然解凍で食べられるもの。 コーンが入ったもの。 ２　内容量及び包装 １ＥＡ：５００ｇ(標準)、市販流通包装とする。
16-67	（冷凍）弁当（佐世保）	ＥＡ	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　内容量及び包装 １ＥＡ：３８０ｇ標準とし、市販流通包装とする。 (参考銘柄：ニップン)
16-68	幕の内弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	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。
16-69	唐揚げ弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	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。
16-70	洋風弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	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。
16-71	のり弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	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。
16-72	チャーハン弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	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。
16-73	生姜焼き弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	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。
16-74	トルコライス弁当（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	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。
16-75	レモンステーキ丼（昼）（夕）（佐世保）	ＥＡ	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。

番号	品　　名	単位	規　　格
16-76	ＰＧ用弁当（佐世保），　長崎ドック用弁当（佐世保）	ＥＡ	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。
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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 醤油ベースに香味野菜を加えたものとする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 １００ｇあたり食塩相当量３．５ｇ以下のものとする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 コブサラダドレッシングとする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 醤油ベースの玉ねぎドレッシングとする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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）（佐世保）	ＢＴ	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 内容量及び包装 １ＢＴ：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）（佐世保）	ＢＴ	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 内容量及び包装 １ＢＴ：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	カレー用辛味調味料　（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 食用なたね油、香辛料抽出物等を使用したもの。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：２７０ｇ入り、ペットボトル詰とする。 3 参考銘柄 「ハウス食品」
17-8	ラーメンスープ（佐世保）	ＢＴ	1 品　質 (1)濃縮タイプの一般市販品とする。 (2)味は塩系、味噌系、とんこつ系の３種類とする。 2 内容量及び包装 １ＢＴ：１Ｌ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（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 １００ｇ当たりのエネルギーが３５０Ｋｃａｌ以下のもの。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：４００ｇ以上入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「キューピー」

番号	品　　名	単位	規　　格
17-10	シーザーサラダドレッシング（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 チーズベースのクリーミータイプとする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：１，０００ｍｌ入り、ポリ容器詰とする。 3 参考銘柄 「キューピー」
17-11	ポン酢（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 かんきつ果汁及び酢を使用したものとする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：１Ｌ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（佐世保）	ＥＡ	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 １ＥＡ：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　（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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　（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：１ｋｇ以上入り、ポリ容器詰とする。
17-18	ねり梅（佐世保）	ＢＴ	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 内容量及び包装 １ＢＴ：３００ｇ以上入り、チューブボトル詰とする。 3 参考銘柄 「テーオー食品」
17-19	マーガリン（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品のＪＡＳ合格品とする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：４００ｇ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。
17-20	粒入りマスタード（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 ２６０ｇ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。
17-21	ねりからし（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 ３００ｇ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。

番号	品　　名	単位	規　　格
17-22	おろしわさび（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 ２９０ｇ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	パン粉ミックス（佐世保）	ＫＧ	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 内容量及び包装 １ｋｇ入り、チャック付ポリエチレン袋詰とする。
17-24	だしパック（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 (1)いわし節７５％標準、かつお節１５％標準の混合節とする。 (2)食塩・化学調味料不使用とする。 2 内容量及び包装 １ＰＫ：７５ｇ×５袋入りメーカー標準包装とする。
17-25	キムチの素（佐世保）	ＢＴ	1 品　質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 １ＢＴ：１ｋｇ以上入り、ペットボトル又はプラボトル詰とする。
17-26	ラード（佐世保）	ＥＡ	1 種　類 純製ラードとする。 2 品　質 一般市販品のＪＡＳ合格品とする。 3 内容量及び包装 １ＥＡ：２００ｇ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。
17-27	ドレッシング（袋入）　（佐世保）	ＰＫ	1 品　質 一般市販品とし、種類は４種類以上とする。 2 内容量及び包装 １ＰＫ：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。
17-28	レモン果汁（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 レモン果汁１００％のものとする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：３００ｍｌ入り、市販流通包装とする。
17-29	乾燥ねぎ（佐世保）	ＥＡ	1 品　質 一般市販品、乾燥ねぎとする。 2 内容量及び包装 １ＥＡ：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。
17-30	バターハーフ（佐世保）	ＥＡ	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 内容量及び包装 １ＥＡ：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。
17-31	フライドガーリックスライス（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 にんにくをスライスし、素揚げしたもの。 ２　内容量及び包装 １ＥＡ：１００ｇ（標準）、市販流通包装とする。
17-32	スパイストッピング（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 （１）一般市販品でロースト加工したもの。 （２）エスニック風味とする。 ２　内容量及び包装 １ＥＡ:１００ｇ入り、市販流通包装とする。
17-33	チャツネ（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 数種類の果実スパイスを使用し、ペースト状に仕上げたもの。 ２　内容量及び包装 １ＥＡ：４５０ｇ入り、市販流通包装とする。 ３　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。
17-34	オイルソース（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 植物油脂に、食塩、胡椒、ハーブ等で調味したソテー用調味料とする。 ２　種　類 ２種類以上で、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １ＥＡ：７００ｇ以上入り、市販流通包装とする。 ４　参考銘柄 「創味」

番号	品　　名	単位	規　　格
17-35	食べるソース（佐世保）	ＥＡ	１　品　質 乾燥たまねぎ、醸造酢、食塩等を使用しソースにしたもの。 ２　種　類 ２種類以上で、都度指定する。 ３　内容量及び包装 １ＥＡ：１ＫＧ以上とし、市販流通包装とする。 ４　参考銘柄 「キューピー」
17-36	（冷凍）グラタンの素　（佐世保）	ＫＧ	１　品　質 小麦粉、牛乳、たまねぎ等を使用したホワイトソースとする。 ２　内容量及び包装 １袋：１ＫＧ入り、ポリエチレン袋詰とする。