

別 冊
令和 8 年 5 月 1 日施行

糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊下対馬警備所

目 次

I 一般共通規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

II 分類 生糧品・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

III 索 引・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4

IV 生糧品の規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5

I 一般共通規格

1 一般事項

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

2 定義

この規格書において引用する用語の意義は、各号の最新のものを採用する。

(1) 農産物規格

農産物規格規定に定める規格をいう。

(2) 農産物検査

農産物検査法に定める検査をいう。

(3) 日本農林規格（JAS）

農林物資の規格化に関する法律の規定により制定された規格をいう。

(4) 食品衛生

食品衛生法に基づくものをいう。

(5) 食品表示

食品表示法に基づくものをいう。

(6) 食品、添加物等の規格基準

食品、添加物等の規格基準に定める規格基準をいう。

(7) 特別用途食品・特定保健用食品

健康増進法に定めるものをいう。

(8) 乳及び乳製品の成分規格

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める規格をいう。

(9) 生体検査合格品

と畜場法に定める検査合格品をいう。

(10) 食鶏取引規格

食鶏取引規格に定める規格をいう。

(11) 牛・豚枝肉取引規格

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

(12) 牛・豚部分肉取引規格

牛・豚部分肉取引規格（社団法人日本食肉格付協会）に定める規格をいう。

(13) 熟成ハム類等加工品類規格

熟成ハム類の日本農林規格に定める規格をいう。

3 納入

(1) 納入場所

下対馬警備所及び別に指定する場所とする。

(2) 納入時間

生糧品

定例補給日（火、金曜日）の0830～1000を原則とする。ただし、弁当については発注時に指定した時間とする。また、緊急搭載により納入時間の変更を行う場合は別に指示する。

なお、指定された時間に納入が困難な場合は官側と調整し、納入時間を決定する。

(3) 納入要領

ア 生糧品

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

イ 運搬方法

冷蔵食品は、保冷設備の整った車両又は保冷容器を使用して納入する。

4 包装及び容器

(1) 包 装

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

(2) 容 器

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

(3) その他

食品の流通過程において、通常一般的に使用する清潔で衛生的なものを使用する。

5 容器の取り扱い

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

6 表 示

(1) 食品表示法に基づく表示とする。

(2) 生糧品については納入先の部隊名を外装又は荷札等に明記する。

7 単位及び形態

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

記 号	名 称	記 号	名 称
Z K G	キログラム	Z E A	個

8 その他

(1) この規格書に疑義がある場合は、下対馬警備所総務係と協議する。

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

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

(4) 生糧品受領時に糧食品規格書にそぐわない品目があった場合、速やかに受領検査官又は下対馬警備所総務係へ通報する。通報を受けた官側は、必要があれば納入業者と協議し、交換を実施する。

分 類 生 糧 品				
分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
肉 類	1-0	牛・豚・鶏肉類共通規格		1
	1-1	(冷凍) 牛肉中 (下対馬)	Z K G	1
	1-2	(冷凍) 豚肉 (上) 切 (下対馬)	Z K G	1
	1-3	(冷凍) 鶏肉もも肉正肉 (下対馬)	Z K G	1
肉加工品類	2-0	肉加工品共通規格		2
	2-1	プレスハム (下対馬)	Z K G	2
焼魚肉類	3-0	焼魚肉類共通規格		2
	3-1	板付かまぼこ (下対馬)	Z E A	2
野菜、果物類	4-0	野菜、果物共通規格		3
	4-1	馬鈴薯 (下対馬)	Z K G	3
	4-2	甘藷 (下対馬)	Z K G	3
	4-3	人参 (下対馬)	Z K G	3
	4-4	南瓜 (下対馬)	Z K G	3
	4-5	チンゲン菜 (下対馬)	Z K G	3
	4-6	ピーマン (下対馬)	Z K G	3
	4-7	ほうれん草 (下対馬)	Z K G	4
	4-8	にら (下対馬)	Z K G	4
	4-9	レタス (下対馬)	Z K G	4
	4-10	細葱 (下対馬)	Z K G	4
	4-11	玉葱 (下対馬)	Z K G	4
	4-12	大根 (下対馬)	Z K G	4
	4-13	もやし (下対馬)	Z K G	4
	4-14	胡瓜 (下対馬)	Z K G	4
	4-15	長葱 (下対馬)	Z K G	5
	4-16	白菜 (下対馬)	Z K G	5
	4-17	きゃべつ (下対馬)	Z K G	5
	4-18	オクラ (下対馬)	Z K G	5
	4-19	なす (下対馬)	Z K G	5
	4-20	生しいたけ (下対馬)	Z E A	5
	4-21	えのき茸 (下対馬)	Z E A	5
	4-22	しめじ (下対馬)	Z E A	5
	4-23	かぶ (下対馬)	Z K G	5
	4-24	トマト (下対馬)	Z K G	5
	4-25	みかん (下対馬)	Z K G	6
	4-26	オレンジ (下対馬)	Z K G	6
	4-27	レモン (下対馬)	Z K G	6
	4-28	りんご (下対馬)	Z K G	6
	4-29	バナナ (下対馬)	Z K G	6
	4-30	いちご (下対馬)	Z K G	6
	4-31	梨 (下対馬)	Z K G	6
	4-32	柿 (下対馬)	Z K G	6
	4-33	西瓜 (下対馬)	Z K G	7
こんにゃく類	5-1	こんにゃく (下対馬)	Z E A	7
豆類	6-1	豆腐 (下対馬)	Z E A	7
	6-2	厚揚げ (下対馬)	Z E A	7
	6-3	納豆 (パック入) (下対馬)	Z E A	7
パン類	7-1	食パン (下対馬)	Z E A	8
卵類	8-1	鶏卵 (下対馬)	Z K G	8
乳類、油脂類	9-1	牛乳 (下対馬)	Z E A	8
	9-2	ヨーヒー牛乳 (下対馬)	Z E A	8
	9-3	はっ酵乳 (下対馬)	Z E A	8
弁当類	10-0	調理加工食品共通規格		9
	10-1	幕の内弁当 (下対馬)	Z E A	9

Ⅱ 索 引

頭文字	品 名	単位	ページ	頭文字	品 名	単位	ページ
あ行	厚揚げ（下対馬）	Z E A	7	な行	長葱（下対馬）	Z K G	5
	板付かまぼこ（下対馬）	Z E A	2		梨（下対馬）	Z K G	6
	いちご（下対馬）	Z K G	6		なす（下対馬）	Z K G	5
	えのき茸（下対馬）	Z E A	5		納豆（パック入）（下対馬）	Z E A	7
	オクラ（下対馬）	Z K G	5		生しいたけ（下対馬）	Z E A	5
	オレンジ（下対馬）	Z K G	6		にら（下対馬）	Z K G	4
か行	柿（下対馬）	Z K G	6		人参（下対馬）	Z K G	3
	かぶ（下対馬）	Z K G	5	は行	白菜（下対馬）	Z K G	5
	南瓜（下対馬）	Z K G	3		はっ酵乳（下対馬）	Z E A	8
	甘藷（下対馬）	Z K G	3		バナナ（下対馬）	Z K G	6
	きゃべつ（下対馬）	Z K G	5		馬鈴薯（下対馬）	Z K G	3
	胡瓜（下対馬）	Z K G	4		ピーマン（下対馬）	Z K G	3
	牛乳（下対馬）	Z E A	8		プレスハム（下対馬）	Z K G	2
	鶏卵（下対馬）	Z K G	8		ほうれん草（下対馬）	Z K G	4
	コーヒー牛乳（下対馬）	Z E A	8		細葱（下対馬）	Z K G	4
	こんにゃく（下対馬）	Z E A	7	ま行	幕の内弁当（下対馬）	Z E A	9
さ行	しめじ（下対馬）	Z E A	5		みかん（下対馬）	Z K G	6
	食パン（下対馬）	Z E A	8		もやし（下対馬）	Z K G	4
	西瓜（下対馬）	Z K G	7	ら行	りんご（下対馬）	Z K G	6
た行	大根（下対馬）	Z K G	4		（冷凍）牛肉中（下対馬）	Z K G	1
	玉葱（下対馬）	Z K G	4		（冷凍）鶏肉もも肉正肉（下対馬）	Z K G	1
	チンゲン菜（下対馬）	Z K G	3		（冷凍）豚肉（上）切（下対馬）	Z K G	1
	豆腐（下対馬）	Z E A	7		レタス（下対馬）	Z K G	4
	トマト（下対馬）	Z K G	5		レモン（下対馬）	Z K G	6

Ⅲ 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 (生糧品)		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：食品添加物等の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：食鶏専用種つし、食鶏取引規格のA級のものとする。 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6項「表示」による。 5 賞味期限 納品日から2か月以上の期間を有するものとする。
1-1	(冷凍)牛肉中 (下対馬)	Z K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品) (1-0)の項による。 2 品 質 (1) 部位 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 (2) カット 2mm程度にスライスしたもの。 3 内容量及び包装 1袋500g程度を標準とし、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℃以下の急速冷凍されたもの。(IQF)
1-2	(冷凍)豚肉(上)切 (下対馬)	Z K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品) (1-0)によるほか、部位は「もも(内ももを含む。)」とする。 2 品 質 (1) 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。 (2) 脂肪の厚さは8mm以内とする。 (3) カット 2mm程度にスライスしたもの。 3 内容量及び包装 1袋500g程度を標準とし、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℃以下の急速冷凍されたもの。(IQF)
1-3	(冷凍)鶏肉もも肉正肉 (下対馬)	Z K G	1 種 類 牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品) (1-0)によるものとする。 2 内容量及び包装 (1) ポリ袋詰とする。 (2) 1梱包あたり2kgを標準とする。

番号	品 名	単位	規格
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（下対馬）	Z K G	1 品 質 豚肉の肉片を使用した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 本 2 k g 入り市販流包装とする。 3 賞味期限 納品日から冷蔵保存で 2 0 日以上の間を有するものとする。
3-0	焼魚肉類共通規格		1 材 料 (1) 新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉及び調味料 (2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工甘味料及びその他の添加物等は食品添加物の基準によるもの。 2 品 質 (1) 表面に鱗光、水滴がなく「ねと」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 食品の規格基準による。
3-1	板付かまぼこ （下対馬）	Z E A	1 品 質 (1) 特有の食感を有し、「す」の入っていないもの。 (2) でん粉の混合率は4%以下のもの。 (3) 紅白かまぼことする。 (4) のべ角平型のもの。 2 包 装 市販流通品とする。 3 賞味期限 納入から 5 日間以上の間を有するもの。

番号	品 名	単位	規格
4-0	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、果物については国産品を原則（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。 2 表 示 一般共通規格第6項「表示」に準ずるほか、次による。 (1) 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。 (2) 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3項「納入要領」による。
4-1	馬鈴薯（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。 (3) 水洗いしていないもの。 2 重 量 1個150g以上とする。
4-2	甘藷（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 発芽がなく、十分肥育されたもの。 (2) ひげ根、茎を除去し水洗いしたもの。 2 重 量 1個200g以上とする。
4-3	人参（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 葉、茎及びひげ根を除いたもの。 (2) 「股」、「す」等のないもの。 (3) 特有の鮮やかな赤みをおびたもの。 2 重 量 1本150g以上とする。
4-4	南瓜（下対馬）	Z K G	品 質 (1) 成熟度のよい、鮮度良好なもの。 (2) 輸入品を可とする。 (3) 1個1kgを標準とする。
4-5	チンゲン菜 （下対馬）	Z K G	1 品 質 国内産とし、葉部は鮮やかな緑色を呈したものとする。 2 重 量 1束200g～250gを標準とする。
4-6	ピーマン（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 濃い緑色を呈するもの。 (2) 果皮全体にハリとツヤがあるもの。 2 サイズ 1個20g以上とする。

番号	品 名	単位	規格
4-7	ほうれん草 (下対馬)	Z K G	品 質 (1) 濃緑色を呈するもの。 (2) 「とう」が立っていないもの。 (3) 根部及び枯葉等を除去したもの。
4-8	にら (下対馬)	Z K G	品 質 (1) 濃い緑色を呈するもの。 (2) 根だちより切り取ったもの。 (3) 枯葉等を除去し、砂等の雑物が付着していないもの。 (4) 葉先までピンとしてハリがあるもの。
4-9	レタス (下対馬)	Z K G	1 品 質 (1) 肥育十分なもの。 (2) 葉部は淡い緑色を呈するもの。 (3) 外葉を除去したもの。 (4) 「とう」立ち、枯葉、病虫害のないもの。 (5) 葉はやわらかく、香りの失われていないもの。 (6) 芯の切り口が変色していないもの。 2 重 量 1 玉 3 0 0 g 以上とする。
4-10	細葱 (下対馬)	Z K G	種 類 分葱又は小ネギとする。 品 質 緑色部がやわらかいものとする。 重量及び梱包 袋入りとし、1 袋 1 0 0 g を標準とする。
4-11	玉葱 (下対馬)	Z K G	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 上茎及び葉を除去したもの。 (3) 品質本来の光沢を有するもの。 2 重 量 1 個 2 0 0 g 以上とする。(新玉葱の場合は 2 0 0 g ～ 3 0 0 g 標準)
4-12	大根 (下対馬)	Z K G	1 品 質 (1) ひげ根を除去した損傷等のないもの。 (2) 肉質は、「す」及び繊維の少ないもの。 (3) 極端な曲がりのないもの。 2 重 量 1 本 1 k g 以上とする。
4-13	もやし (下対馬)	Z K G	1 品 質 (1) 緑豆又はブラックマッペを原料としたもの。 (2) 新鮮で根が短く茎部は太く、みずみずしく艶のあるもの。 (3) 発芽 1 0 c m 以内のもの。 (4) 鮮度よいもので、折れ等の少ないもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。 2 内 容 量 1 P K : 2 0 0 g 以上とする。
4-14	胡瓜 (下対馬)	Z K G	1 品 質 (1) 表皮は濃緑色を呈するもの。 (2) 極端な曲がりのないもの。 (3) 種子が少なく、皮が薄いもの。 2 重 量 1 本 8 0 ～ 1 5 0 g を標準とする。

番号	品 名	単位	規格
4-15	長葱（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 緑色部、白色部ともやわらかいもの。 (2) 極端な曲りのないもの。 (3) 葉部は整一に切り揃えてあるもの。
4-16	白菜（下対馬）	Z K G	品 質 (1) 抱合完全な結球状態のもの。 (2) 外葉の除去が適切で色の白いもの。 (3) とう立ち、枯葉、病害虫及び霜害のないもの。
4-17	きゃべつ（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 外葉を除き抱合完全な結球の硬いもの。 (2) 外葉、根部を除去したもの。 (3) 土砂等の異物が付着していないもの。 (4) ひび割れがないもの。 2 重 量 1 玉 1 k g 以上、早生は 1 玉 7 0 0 g 以上とする。
4-18	オクラ（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 新鮮で肉質柔軟なもの。 (2) とう立ちがないもの。 (3) ヘタの切り口が変色していないもの。 2 サイズ 1 本 1 0 ～ 1 5 g を標準とする。
4-19	なす（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 種類は「長茄子」又は「中長形茄子」とする。 (2) 皮に傷がなく、ハリとツヤがあるもの。 2 重 量 1 本 1 0 0 g 以上とする。
4-20	生しいたけ （下対馬）	Z E A	1 品 質 粒揃いで、かさが開ききっていないもの。 2 内容量 1 P K : 1 0 0 g 以上ごとに市販流通包装すること。
4-21	えのき茸（下対馬）	Z E A	1 品 質 白色で、かさは小さく密集し、軸の揃ったもの。 2 内容量 1 P K : 1 0 0 g 以上ごとに市販流通包装すること。
4-22	しめじ（下対馬）	Z E A	1 品 質 かさは灰褐色又は淡褐色、軸は白色で密集しているもの。 2 内容量 1 P K : 1 0 0 g 以上ごとに市販流通包装すること。
4-23	かぶ（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 表面がなめらかでハリとツヤがあるもの。 (2) ひげ根を除去し、葉は根本から切り落とす。 (3) 肉質のきめが細かく、「す」及び「割れ」のないもの。 2 重 量 1 玉 1 5 0 g 以上とする。
4-24	トマト（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 赤色又は桃色種のもの。 (2) 丸みがあり、表皮にハリとツヤがあるもの。 2 重 量 1 個 1 5 0 g ～ 3 0 0 g を標準とする。

番号	品 名	単位	規格
4-25	みかん（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 長崎県産「温州みかん」とする。 (2) 皮の色が均一で、風味良好なもの。 2 重 量 (1) 1 個 1 0 0 g 以上とする。 (2) 早生みかん及び極早生みかんの場合、別途指示する。
4-26	オレンジ（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 輸入品を可とする。 (2) 果皮にハリとツヤがあり、重量感のあるもの。 2 重 量 1 個 1 8 0 g ～ 2 0 0 g (M) 標準とする。
4-27	レモン（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 輸入品を可とする。 (2) 果皮にハリとツヤがあり、香味良好なもの。 2 重 量 1 個 1 0 0 g 以上とする。
4-28	りんご（下対馬）	Z K G	1 種 類 「ふじ」、「ジョナゴールド」又はその他一般市場品とする。 (一般市場品の場合、官側と協議し承認を得ること) 2 品 質 固有の香りを有し、鮮度良好なもの。 3 重 量 1 個 2 0 0 g 以上とする。
4-29	バナナ（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 南米又はフィリピン産とする。 (2) 熟成が適度で、固有の色沢を有するもの。 (3) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 2 重 量 1 本 1 3 0 g 以上とする。
4-30	いちご（下対馬）	Z K G	1 種 類 「ゆめのか」、「さちのか」又はその他一般市場品とする。 (一般市場品の場合、官側と協議し承認を得ること) 2 品 質 (1) ヘタが緑色で干からびていないもの。 (2) 全粒が薄い赤色を帯びたもの。 (3) 熟し過ぎていないもの。 (4) 砂等の異物が付着していないもの。 3 サイズ (1) M又はLとする。 (2) 1 P K : 3 0 0 g 以上とする。
4-31	梨（下対馬）	Z K G	1 種 類 「幸水」、「豊水」、「新高」又は「二十世紀」とする。 2 品 質 甘味十分、汁気豊富で肉質のしまりがよいもの。 3 重 量 1 個 3 0 0 g ～ 4 0 0 g 標準とする。
4-32	柿（下対馬）	Z K G	1 種 類 「甘柿」とする 2 品 質 (1) 熟成適当で肉質に硬さのあるもの。 (2) 渋味がなく、甘味十分なもの。 3 重 量 1 個 1 5 0 g 以上とする。

番号	品 名	単位	規格
4-33	西瓜（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 熟度十分なもので棚落ちしていないもの。 (2) 変形等が認められず、縞模様がはっきりとしているもの。 2 重 量 1 個 4 k g を標準とする。
5-1	こんにゃく （下対馬）	Z E A	1 材 料 良質なこんにゃく粉又はこんにゃく玉（国内産）を使用したもの。 2 品 質 (1) 弾力性に富むもの。 (2) きょう雑物が混入していないもの。 (3) 形状は長方形のもの。 3 重量及び包装 1 E A : 2 0 0 g ~ 2 5 0 g 標準、ポリ袋詰とする。 4 賞味期限 納入日から 3 0 日間以上の期間を有するものとする。
6-1	豆腐（下対馬）	Z E A	1 材 料 良質な大豆を使用したものとする。 2 品 質 異味、異臭がなく破損していないもの。 3 重量及び包装 1 E A : 4 0 0 g 標準、水もれしない衛生的な市販流通の個別包装とする。 4 賞味期限 納入日を含む 5 日間以上の期間を有するものとする。
6-2	厚揚げ（下対馬）	Z E A	1 材 料 木綿豆腐を原料とする。 2 品 質 (1) 異味異臭がなく、きつね色に揚げ、厚さにむらのないもの。 (2) 良質の植物油を使用したもの。 3 形 状 市販品と同一のものとする。 4 重量及び包装 1 E A : 3 0 0 g 標準、市販流通の個別包装とする。 5 賞味期限 納入日を含む 3 日間以上の期間を有するものとする。
6-3	納豆（パック入） （下対馬）	Z E A	1 品 質 (1) 良質で粒揃いの大豆を使用したもの。 (2) やわらかくよく発酵し、風味良好で異味異臭のないもの。 (3) 新鮮な糸引き納豆で衛生的に処理されたもの。 2 内容量及び包装 (1) 1 P K : 3 E A 入り、1 E A : 3 0 g 標準とする。 (2) 発泡スチロール容器に詰め、ラップで包んだもの。 3 賞味期限 納入日を含む 1 0 日以上期間を有するものとする。

番号	品 名	単位	規格
7-1	食パン（下対馬）	Z E A	1 材 料 J A S の強力粉（1 等粉以上）を使用したもの。 2 品 質 (1) 食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく中身は白くつやがあり、気泡が均一で弾力性があるもの。 (2) 納品日の当日又は前日に製造されたもの。 (3) 角型を標準とし、1 E A 5 ～ 6 枚にスライスしたもの。 3 包 装 ポリ製袋で密封されたもの。 4 賞味期限 納品日から 4 日以上の間を有するものとする。
8-1	鶏卵（下対馬）	Z K G	1 品 質 (1) 新鮮なもの。 (2) 割れ、汚れ等のないもの。 (3) S サイズ以上のもの。 2 内容量 1 箱あたり 1 0 k g までとする。 3 賞味期限 納品日から 7 日以上の間を有するものとする。
9-1	牛乳（下対馬）	Z E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 2 0 0 m l 入り、メーカー標準包装のストロー付とする。 3 賞味期限 納入日を含む 7 日間以上の間を有するものとする。
9-2	コーヒー牛乳（下対馬）	Z E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「乳飲料」とする。 (2) 炭水化物については 1 0 0 g 中 1 0 % 未満とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 2 0 0 m l 入り、メーカー標準包装のストロー付とする。 3 賞味期限 納入日を含む 7 日間以上の間を有するものとする。
9-3	はっ酵乳（下対馬）	Z E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 2 内容量及び包装 (1) 発酵乳 1 E A : 1 2 5 m l とする。 (2) メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日を含む 8 日間以上の間を有するものとする。

番号	品 名	単位	規格
10-0	調理加工食品共通規格		1 品 質 (1) 冷凍食品は、前処理を施し、急速凍結を行って－18℃以下の凍結状態で保持した包装食品で、再凍結していないもの。 (2) 食品の鮮度が良く、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、加工が適正であるもの。 (3) 変色、異臭、異味、腐敗及び病虫害等のないもの。 (4) 食品添加物等の規格基準に基づき処理されたもの。 2 表 示 一般共通規格第8項「表示」に準ずるほか、賞味（消費）期限は包装表面に表示する。 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。
10-1	幕の内弁当（下対馬）	Z E A	1 品 質 当日作成のものとする。 2 包 装 製造元の包装紙を使用し、賞味期限を表示する。 3 その他 内容等については、その都度仕様書において指定する。