

別 冊
令和 8 年 4 月 1 日

令和 8 年度
糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊対馬防備隊

目

次

I 一般共通規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 ～ 2

II 索 引・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

III 生糧品の規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4 ～ 1 2

I 一般共通規格

1 一般事項

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

2 定義

この規格書において引用する用語の意義は、各号の最新のものを採用する。

(1) 農産物規格

農産物規格規定に定める規格をいう。

(2) 農産物検査

農産物検査法に定める検査をいう。

(3) 日本農林規格（J A S）

農林物資の規格化に関する法律の規定により制定された規格をいう。

(4) 食品衛生

食品衛生法に基づくものをいう。

(5) 食品表示

食品表示法に基づくものをいう。

(6) 食品、添加物等の規格基準

食品、添加物等の規格基準に定める規格基準をいう。

(7) 特別用途食品・特定保健用食品

健康増進法に定めるものをいう。

(8) 乳及び乳製品の成分規格

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める規格をいう。

(9) 生体検査合格品

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

対馬防備隊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（月、木曜日）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
K G	キログラム	E A	個

8 その他

(1) この規格書に疑義がある場合は、対馬基地分遣隊補給科と協議する。

(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対馬防備隊補給科へ通報する。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。

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（対馬）	E A	9	な行	長芋（対馬）	K G	5
	アボカド（対馬）	K G	7		長葱（対馬）	K G	6
	板付かまぼこ（対馬）	E A	4		梨（対馬）	K G	8
	いちご（対馬）	K G	8		なす（対馬）	K G	6
	えのき茸（対馬）	E A	7		納豆（パック入）（対馬）	E A	9
	オレンジ（対馬）	K G	8		生しいたけ（対馬）	E A	7
か行	かいわれ大根（対馬）	E A	6		乳酸菌飲料（対馬）	E A	4
	キウイフルーツ（対馬）	K G	8		にら（対馬）	K G	5
	柿（対馬）	K G	8		にんにく（対馬）	K G	6
	南瓜（対馬）	K G	5		人参（対馬）	K G	4
	甘藷（対馬）	K G	4	は行	白菜（対馬）	K G	6
	きゃべつ（対馬）	K G	6		パプリカ（黄色）（対馬）	K G	7
	胡瓜（対馬）	K G	6		パプリカ（赤色）（対馬）	K G	7
	牛乳（対馬）	E A	10		馬鈴薯（対馬）	K G	7
	鶏卵（対馬）	K G	9		ハンバーガー用パンズ（対馬）	E A	10
	コーヒー牛乳（対馬）	E A	10		ピーマン（対馬）	K G	5
	こんにゃく（対馬）	E A	4		ぶどう（対馬）	K G	9
さ行	しその葉（対馬）	E A	5		細葱（対馬）	K G	5
	しめじ（対馬）	E A	7	ま行	幕の内弁当（対馬）	E A	10
	生姜（対馬）	K G	6		みかん（対馬）	K G	7
	西瓜（対馬）	K G	8		メロン（対馬）	K G	9
た行	大根（対馬）	K G	5		もやし（対馬）	K G	6
	玉葱（対馬）	K G	5	ら行	りんご（対馬）	K G	8
	ちゃんぽん麺（対馬）	E A	4		レタス（対馬）	K G	5
	朝鮮漬（対馬）	K G	7		レモン（対馬）	K G	8
	豆腐（対馬）	E A	9		以下余白		
	トマト（対馬）	K G	7				
	とんちゃん焼（対馬）	K G	4				

Ⅲ 生糧品の規格

番号	品 名	単位	規格
1-0	板付かまぼこ（対馬）	E A	1 品 質 (1) 特有の食感を有し、「す」の入っていないもの。 (2) でん粉の混合率は4%以下のもの。 (3) 紅白かまぼことする。 (4) のべ角平型のもの。 2 包 装 市販流通品とする。 3 賞味期限 納入から5日間以上の期間を有するもの。
1-1	こんにゃく（対馬）	E A	1 材 料 良質なこんにゃく粉又はこんにゃく玉（国内産）を使用したもの。 2 品 質 (1) 弾力性に富むもの。 (2) きょう雑物が混入していないもの。 (3) 形状は長方形のもの。 3 重量及び包装 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30日間以上の期間を有するものとする。
2-1	乳酸菌飲料（対馬）	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。 (2) 特定保健用食品で、乳酸菌数は1億個以上とする。 2 内容及び包装 (1) 1 E A 6 5 m l 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。
3-1	とんちゃん焼（対馬）	K G	対馬郷土料理 一般市販品。国産豚肩ロース肉使用。
4-1	ちゃんぽん麺（対馬）	E A	一般市販品。1 E A 1 4 0 g 以上入りの生めんとする。
5-1	甘藷（対馬）	K G	1 品 質 (1) 発芽がなく、十分肥育されたもの。 (2) ひげ根、茎を除去し水洗いしたもの。 2 重 量 1 個 2 0 0 g 以上とする。
5-2	人参（対馬）	K G	1 品 質 (1) 葉、茎及びひげ根を除いたもの。 (2) 「股」、「す」等のないもの。 (3) 特有の鮮やかな赤みをおびたもの。 2 重 量 1 本 1 5 0 g 以上とする。

番号	品 名	単位	規格
5-3	南瓜（対馬）	K G	品 質 (1) 成熟度のよい、鮮度良好なもの。 (2) 輸入品を可とする。 (3) 1個1 k gを標準とする。
5-4	長芋（対馬）	K G	品 質 (1) 粘質の強いもの。 (2) 水洗いしないもの。 2 重 量 1本500 g以上とする。
5-5	ピーマン（対馬）	K G	1 品 質 (1) 濃い緑色を呈するもの。 (2) 果皮全体にハリとツヤがあるもの。 2 サイズ 1個20 g以上とする。
5-6	しその葉（対馬）	E A	1 品 質 (1) 若葉を摘み取ったもの。 (2) 「青じそ」の葉とする。 2 内容量及び包装 1EA100枚入りの市販流通包装とする。
5-7	にら（対馬）	K G	品 質 (1) 濃い緑色を呈するもの。 (2) 根だちより切り取ったもの。 (3) 枯葉等を除去し、砂等の雑物が付着していないもの。 (4) 葉先までピンとしてハリがあるもの。
5-8	レタス（対馬）	K G	1 品 質 (1) 肥育十分なもの。 (2) 葉部は淡い緑色を呈するもの。 (3) 外葉を除去したもの。 (4) 「とう」立ち、枯葉、病虫害のないもの。 (5) 葉はやわらかく、香りの失われていないもの。 (6) 芯の切り口が変色していないもの。 2 重 量 1玉300 g以上とする。
5-9	細葱（対馬）	K G	種 類 分葱又は小ネギとする。 品 質 緑色部がやわらかいものとする。 重量及び梱包 袋入りとし、1袋100 gを標準とする。
5-10	玉葱（対馬）	K G	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 上茎及び葉を除去したもの。 (3) 品質本来の光沢を有するもの。 2 重 量 1個200 g以上とする。（新玉葱の場合は200 g～300 g標準）
5-11	大根（対馬）	K G	1 品 質 (1) ひげ根を除去した損傷等のないもの。 (2) 肉質は、「す」及び繊維の少ないもの。 (3) 極端な曲がりのないもの。 2 重 量 1本1 k g以上とする。

番号	品 名	単位	規格
5-12	もやし（対馬）	K G	1 品 質 (1) 緑豆又はブラックマッペを原料としたもの。 (2) 新鮮で根が短く茎部は太く、みずみずしく艶のあるもの。 (3) 発芽 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。
5-13	胡瓜（対馬）	K G	1 品 質 (1) 表皮は濃緑色を呈するもの。 (2) 極端な曲がりのないもの。 (3) 種子が少なく、皮が薄いもの。 2 重 量 1 本 8 0 ～ 1 5 0 g を標準とする。
5-14	長葱（対馬）	K G	1 品 質 (1) 緑色部、白色部ともやわらかいもの。 (2) 極端な曲りのないもの。 (3) 葉部は整一に切り揃えてあるもの。
5-15	白菜（対馬）	K G	品 質 (1) 抱合完全な結球状態のもの。 (2) 外葉の除去が適切で色の白いもの。 (3) とう立ち、枯葉、病害虫及び霜害のないもの。
5-16	きゃべつ（対馬）	K G	1 品 質 (1) 外葉を除き抱合完全な結球の硬いもの。 (2) 外葉、根部を除去したもの。 (3) 土砂等の異物が付着していないもの。 (4) ひび割れがないもの。 2 重 量 1 玉 1 k g 以上、早生は 1 玉 7 0 0 g 以上とする。
5-17	かいわれ大根（対馬）	E A	1 品 質 (1) ひげ根が付いたもの。 (2) 1 箱 2 0 パック入りで、1, 5 k g 基準とする。
5-18	なす（対馬）	K G	1 品 質 (1) 種類は「長茄子」又は「中長形茄子」とする。 (2) 皮に傷がなく、ハリとツヤがあるもの。 2 重 量 1 本 1 0 0 g 以上とする。
5-19	生姜（対馬）	K G	1 品 質 (1) 肥料種類は「長茄子」又は「中長形茄子」とする。 (2) 肉質柔軟で繊細の少ないもの。 (3) 辛みが強いもの。
5-20	にんにく（対馬）	K G	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 上茎、根及び首を除去したもの。 (3) 表皮はよく乾燥しているもの。

番号	品 名	単位	規格
5-21	朝鮮漬（対馬）	K G	1 袋500g又は1kg入りポリエチレン袋詰めとする。
5-22	生しいたけ（対馬）	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。
5-23	えのき茸（対馬）	E A	1 品 質 白色で、かさは小さく密集し、軸の揃ったもの。 2 内 容 量 1 P K：1 0 0 g 以上ごとに市販流通包装すること。
5-24	しめじ（対馬）	E A	1 品 質 かさは灰褐色又は淡褐色、軸は白色で密集しているもの。 2 内 容 量 1 P K：1 0 0 g 以上ごとに市販流通包装すること。
5-25	アボカド（対馬）	K G	1 品 質 (1) 皮が黒ずんでツヤがあり、ヘタと実の間に少し隙間があるもの。 2 内 容 量 1 個 7 5 g 程度のもの
5-26	トマト（対馬）	K G	1 品 質 (1) 赤色又は桃色種のもの。 (2) 丸みがあり、表皮にハリとツヤがあるもの。 2 重 量 1 個 1 5 0 g ～ 3 0 0 g を標準とする。
5-27	パプリカ（黄色）（対馬）	K G	1 品 質 (1) 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。 (2) 色鮮やかで肉厚、新鮮なもの。 2 重 量 1 個 1 2 0 g 以上。
5-28	パプリカ（赤色）（対馬）	K G	1 品 質 (1) 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。 (2) 色鮮やかで肉厚、新鮮なもの。 2 重 量 1 個 1 2 0 g 以上。
5-29	馬鈴薯（対馬）	K G	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。 (3) 水洗いしていないもの。 2 重 量 (1) 1 個 1 5 0 g 以上。
6-1	みかん（対馬）	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。

番号	品 名	単位	規格
6-2	オレンジ（対馬）	K G	1 品 質 (1) 輸入品を可とする。 (2) 果皮にハリとツヤがあり、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。
6-3	レモン（対馬）	K G	1 品 質 (1) 輸入品を可とする。 (2) 果皮にハリとツヤがあり、香味良好なもの。 2 重 量 1 個 1 0 0 g 以上とする。
6-4	りんご（対馬）	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。
6-5	キウイフルーツ（対馬）	K G	1 品 質 (1) 輸入品を可とする。 (2) 熟度十分で香味良好なもの。 2 重 量 1 個 8 0 g 以上とする。
6-6	いちご（対馬）	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。
6-7	梨（対馬）	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。
6-8	柿（対馬）	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。
6-9	西瓜（対馬）	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。

番号	品 名	単位	規格
6-10	ぶどう（対馬）	K G	1 種 類 「巨峰」、「キャンベルアーリー」又は「ベリーA」とする。 2 品 質 色沢良好で、実のはった粒ぞろいのもの。 3 サイズ M以上のもの。ただし、「巨峰」はL以上とする。
6-11	メロン（対馬）	K G	1 種 類 「アームス」、「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
7-1	豆腐（対馬）	E A	1 材 料 良質な大豆を使用したものとする。 2 品 質 異味、異臭がなく破損していないもの。 3 重量及び包装 1 E A：400 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。
7-2	厚揚げ（対馬）	E A	1 材 料 木綿豆腐を原料とする。 2 品 質 (1) 異味異臭がなく、きつね色に揚げ、厚さにむらのないもの。 (2) 良質の植物油を使用したもの。 3 形 状 市販品と同一のものとする。 4 重量及び包装 1 E A：300 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。
7-3	納豆（パック入）（対馬）	E A	1 品 質 (1) 良質で粒揃いの大豆を使用したもの。 (2) やわらかくよく発酵し、風味良好で異味異臭のないもの。 (3) 新鮮な糸引き納豆で衛生的に処理されたもの。 2 内容量及び包装 (1) 1 P K：3 E A入り、1 E A：30 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10日以上期間を有するものとする。
8-1	鶏卵（対馬）	K G	1 品 質 (1) 新鮮なもの。 (2) 割れ、汚れ等のないもの。 (3) Sサイズ以上のもの。 2 内容量 1箱あたり10 kg までとする。 3 賞味期限 納品日から7日以上期間を有するものとする。

番号	品 名	単位	規格
9-1	牛乳（対馬）	E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1 E A：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とする。
9-2	コーヒー牛乳（対馬）	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100g 中10%未満とする。 2 内容量及び包装 1 E A：200ml 入り、メーカー標準包装のストロー付とする。 3 賞味期限 納入日を含む7日間以上の期間を有するものとする。
10-1	ハンバーガー用バンズ（対馬）	E A	一般市販品。1 E A 60g 程度のもの（ハンバーガー用）。
11-1	幕の内弁当（対馬）	E A	1 品 質 当日作成のものとする。 2 包 装 製造元の包装紙を使用し、賞味期限を表示する。 3 その他 内容等については、その都度仕様書において指定する。

生 糧 品				
分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
野菜、果物類	1-0	板付かまぼこ（対馬）	E A	4
	1-1	こんにゃく（対馬）	E A	4
	2-1	乳酸菌飲料（対馬）	E A	4
	3-1	とんちゃん焼（対馬）	K G	4
	4-1	ちゃんぽん麺（対馬）	K G	4
	5-1	甘藷（対馬）	K G	4
	5-2	人参（対馬）	K G	4
	5-3	南瓜（対馬）	K G	5
	5-4	長芋（対馬）	K G	5
	5-5	ピーマン（対馬）	K G	5
	5-6	しその葉（対馬）	E A	5
	5-7	にら（対馬）	K G	5
	5-8	レタス（対馬）	K G	5
	5-9	細葱（対馬）	K G	5
	5-10	玉葱（対馬）	K G	5
	5-11	大根（対馬）	K G	5
	5-12	もやし（対馬）	K G	6
	5-13	胡瓜（対馬）	K G	6
	5-14	長葱（対馬）	K G	6
	5-15	白菜（対馬）	K G	6
	5-16	きゃべつ（対馬）	K G	6
	5-17	かいわれ大根（対馬）	E A	6
	5-18	なす（対馬）	K G	6
	5-19	生姜（対馬）	K G	6
	5-20	にんにく（対馬）	K G	6
	5-21	朝鮮漬（対馬）	K G	7
	5-22	生しいたけ（対馬）	E A	7
	5-23	えのき茸（対馬）	E A	7
	5-24	しめじ（対馬）	E A	7
	5-25	アボカド（対馬）	K G	7
	5-26	トマト（対馬）	K G	7
	5-27	パプリカ（黄色）（対馬）	K G	7
	5-28	パプリカ（赤色）（対馬）	K G	7
	5-29	馬鈴薯（対馬）	K G	7
	6-1	みかん（対馬）	K G	7
	6-2	オレンジ（対馬）	K G	8
	6-3	レモン（対馬）	K G	8
	6-4	りんご（対馬）	K G	8
	6-5	キウイフルーツ（対馬）	K G	8

分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
野菜、果物類	6-6	いちご（対馬）	K G	8
	6-7	梨（対馬）	K G	8
	6-8	柿（対馬）	K G	8
	6-9	西瓜（対馬）	K G	8
	6-10	ぶどう（対馬）	K G	9
	6-11	メロン（対馬）	K G	9
豆腐類	7-1	豆腐（対馬）	E A	9
	7-2	厚揚げ（対馬）	E A	9
	7-3	納豆（パック入）（対馬）	E A	9
卵	8-1	鶏卵（対馬）	K G	9
乳製品	9-1	牛乳（対馬）	E A	10
	9-2	コーヒー牛乳（対馬）	E A	10
パン類	10-1	ハンバーガー用バンズ（対馬）	E A	10
弁当	11-1	幕の内弁当（対馬）	E A	10