

別冊  
令和5年1月1日施行

# 糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊下関基地隊

# 目 次

一般共通規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

分 類・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3

索 引・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 1

貯糧品の規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 7

生糧品の規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3 7

## 一般共通規格

### 1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊下関基地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

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

下関基地隊補給科倉庫及び別に指定する場所とする。

#### (2) 納入時間

##### ア 貯糧品及び冷凍品 ( 分任物品管理官保管 )

平日の 0 9 0 0 ~ 1 6 0 0 とする。

##### イ 生糧品

定例補給日 ( 火、木曜日 ) の 0 8 3 0 ~ 1 1 3 0 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 貯糧品

一括納入を原則とする。分割納入する場合は官側と調整する。

イ 生糧品

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

ウ 運搬方法

冷蔵（冷凍）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

食品の流過程において、通常一般的に使用する清潔で衛生的なものを使用する。

5 容器の取り扱い

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

6 表示

(1) 食品表示法に基づく表示とする。

(2) 生糧品については納入先の部隊名を外装又は荷札等に明記する。

7 単位及び形態

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

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

8 その他

(1) この規格書に疑義がある場合は、下関基地隊補給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、 $\pm 15\%$ 以内とする。

(4) 各部隊は糧食品受領時に糧食品規格書にそぐわない品目があった場合、速やかに受領検査官又は下関基地隊補給科糧食係へ通報する。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

貯 糧 品				
分 類	番 号	品 名	単 位	ペー ジ
米 類	1-1	内地米	K G	17
	1-2	包装米飯	E A	17
	1-3	ビタミン強化米	E A	17
粉 類	2-0	粉類共通規格		17
	2-1	小麦粉	K G	17
	2-2	でん粉	K G	18
	2-3	白玉粉	K G	18
	2-4	パン粉	K G	18
	2-5	からあげ粉	E A	18
	2-6	天ぷら粉	K G	18
乾めん類	3-0	乾めん類共通規格		18
	3-1	干しうどん	E A	18
	3-2	干しそうめん	E A	18
	3-3	カップそば	E A	19
	3-4	カップラーメン	E A	19
	3-5	カップうどん	E A	19
	3-6	カップ焼きそば	E A	19
	3-7	ビーフン	E A	19
	3-8	春雨	E A	19
	3-9	マカロニ	E A	19
	3-10	スパゲッティ	E A	19
種実類	4-1	黒ごま	K G	19
	4-2	白ごま	K G	19
乾物類	5-0	乾物類共通規格		20
	5-1	切り麩	E A	20
	5-2	干し椎茸	E A	20
	5-3	切り干し大根	E A	20
	5-4	きくらげ	E A	20
	5-5	わかめ(カット)	E A	20
	5-6	出し昆布	K G	20
	5-7	ひじき	E A	21
	5-8	味付け海苔	B T	21
	5-9	小豆	K G	21
	5-10	高野豆腐	E A	21
	5-11	煮干	E A	21
	5-12	花かつお	E A	21
	5-13	塩くらげ	K G	21
砂糖類	6-0	砂糖類共通規格		22
	6-1	砂糖上白	K G	22
	6-2	はちみつ	B T	22
	6-3	砂糖中更	K G	22
醤油類	7-1	しょう油(10L)	E A	22
	7-2	しょう油(18L)	C N	22
調味料類	8-0	調味料類共通規格		22
	8-1	塩	K G	23
	8-2	食卓塩	B T	23
	8-3	酢	B T	23
	8-4	味付けポン酢	B T	23

分類	番号	品名	単位	ページ	
調味料類	8-5	ソースウスター	B T	23	
	8-6	ソーストンカツ	B T	23	
	8-7	焼肉のたれ	B T	23	
	8-8	つゆ和風調味料	B T	23	
	8-9	中華調味料(練)	C N	23	
	8-10	ワイン赤(ハーフボトル)	B T	24	
	8-11	ワイン白(ハーフボトル)	B T	24	
	8-12	料理酒	B T	24	
	8-13	豆板醤	B T	24	
	8-14	みりん	B T	24	
	8-15	大豆白絞油	E A	24	
	8-16	オリーブオイル	B T	24	
	8-17	サラダ油	B T	25	
	8-18	ごま油	B T	25	
	8-19	オイスターソース	B T	25	
	8-20	デミグラスソース	C N	25	
	8-21	カレーフレーク	K G	25	
	8-22	ハヤシフレーク	K G	25	
	8-23	ビーフシチューの素	E A	25	
	8-24	クリームシチューの素	K G	25	
	8-25	コンソメの素	K G	26	
	8-26	ポタージュの素	K G	26	
	8-27	グルタミン酸ナトリウム	K G	26	
	8-28	和風調味料(だしの素)	K G	26	
	8-29	お茶漬け海苔	E A	26	
	8-30	鮭わかめ	E A	26	
	8-31	ゆかり	E A	26	
	8-32	ふりかけ 海苔	B T	26	
	8-33	ふりかけ みりん	B T	27	
	8-34	ふりかけ たらこ	E A	27	
	8-35	レトルトパウチA	E A	27	
	8-36	レトルトパウチB	E A	27	
	香辛料類	9-0	香辛料類共通規格		27
		9-1	七味唐辛子	B T	27
		9-2	コショウ(缶)	C N	27
		9-3	塩こしょう	E A	27
9-4		ガーリック	E A	27	
9-5		ブラックペッパー	C N	27	
9-6		ローリエ	E A	28	
9-7		タバスコ	B T	28	
9-8		カレー粉(缶)	C N	28	
缶、びん詰類	10-0	缶、びん詰類共通規格		28	
	10-1	のり佃煮	B T	28	
	10-2	たけのこ水煮(缶)	C N	28	
	10-3	マッシュルーム(缶)	C N	28	
	10-4	トマトホール(缶)	C N	29	
	10-5	さば味噌(缶)	C N	29	
	10-6	さんま蒲焼(缶)	C N	29	
	10-7	まぐろ油漬(缶)	C N	29	
	10-8	白桃糖液漬(缶)	C N	29	
	10-9	フルーツみつ豆(缶)	C N	29	

分類	番号	品名	単位	ページ
缶、びん詰類	10-10	みかん糖液漬(缶)	C N	29
	10-11	パイン糖液漬(缶)	C N	30
	10-12	うずらの卵缶	C N	30
	10-13	牛肉大和煮(缶)	C N	30
	10-14	ミートソース(缶)	C N	30
	10-15	焼き鳥(缶)	C N	30
飲物類	11-1	緑茶インスタント	E A	30
	11-2	紅茶インスタント	E A	30
	11-3	麦茶冷水用	E A	30
	11-4	インスタントコーヒー	P K	31
	11-5	レギュラーコーヒー	C N	31
	11-6	缶コーヒー	C N	31
	11-7	炭酸飲料	C N	31
	11-8	トマトジュース	C N	31
	11-9	保健飲料	B T	31
	11-10	スポーツ飲料	B T	31
	11-11	アップルジュース(缶)	C N	31
	11-12	オレンジジュース(缶)	C N	31
	11-13	烏龍茶	B T	31
	11-14	緑茶	C N	31
嗜好品類	12-1	大豆栄養食品	E A	31
	12-2	バランス栄養食	E A	31
	12-3	ゼリー飲料	E A	31
冷凍肉類	13-0	牛・豚・鶏肉類共通規格(貯糧品)		32
	13-1	(冷凍)牛肉(カット)	K G	32
	13-2	(冷凍)豚肉(カット)	K G	32
	13-3	(冷凍)鶏肉ももぶつ切	K G	32
冷凍魚介類	14-0	冷凍魚介類共通規格		33
	14-1	(冷凍)無頭海老	E A	33
	14-2	(冷凍)うなぎ蒲焼	K G	33
	14-3	(冷凍)あさり殻付	K G	33
	14-4	(冷凍)あさり剥き身	K G	34
	14-5	(冷凍)紋甲いか 剥き身	K G	34
	14-6	(冷凍)ほたて貝	K G	34
	14-7	(冷凍)貝柱(生食用)	K G	34
冷凍野菜類	15-1	(冷凍)菜の花	P K	34
	15-2	(冷凍)青梗菜	P K	34
	15-3	(冷凍)オクラ	P K	34
	15-4	(冷凍)カリフラワー	P K	35
	15-5	(冷凍)小松菜	P K	35
	15-6	(冷凍)にんじん	P K	35
	15-7	(冷凍)グリーンアスパラ	P K	35
	15-8	(冷凍)ピーマン	P K	35
	15-9	(冷凍)南瓜	P K	35
生 糧 品				
分類	番号	品名	単位	ページ
肉 類	16-0	牛・豚・鶏肉類共通規格(生糧品)		37
	16-1	牛肉(上)切	K G	37
	16-2	牛すじ肉	K G	37
	16-3	牛ヒレ肉	K G	37
	16-4	合挽肉	K G	37

分類	番号	品名	単位	ページ	
肉類	16-5	豚肉ロース	K G	37	
	16-6	豚肉(カット)	K G	38	
	16-7	豚バラ肉(ブロック)	K G	38	
	16-8	豚肉(上)切	K G	38	
	16-9	鶏肉もも骨付	K G	38	
	16-10	鶏挽肉	K G	38	
	16-11	鶏むね肉	K G	38	
	16-12	鶏ささみ	K G	38	
	16-13	鶏がら	K G	39	
	16-14	鶏肉ももぶつ切	K G	39	
	肉加工品類	17-0	肉加工品共通規格		39
		17-1	ロースハム	K G	39
		17-2	(冷凍)ウインナー	K G	39
		17-3	ベーコン	K G	39
17-4		焼豚	K G	39	
冷凍魚介類	18-0	冷凍魚肉一般共通規格		39	
	18-1	(冷凍)鯖(F)(加熱用)	K G	40	
	18-2	(冷凍)ぶり切身(加熱用)	K G	40	
	18-3	(冷凍)かれい(加熱用)	K G	40	
	18-4	(冷凍)まぐろ切身(生食用)	K G	40	
	18-5	(冷凍)たこ(生食用)	K G	40	
	18-6	(冷凍)赤魚(F)(加熱用)	K G	40	
	18-7	(冷凍)むきえび(加熱用)	P K	40	
	18-8	(冷凍)鰹たたき(生食用)	K G	40	
	18-9	(冷凍)鮭切身(加熱用)	K G	41	
	18-10	(冷凍)するめいか(加熱用)	K G	41	
	18-11	(冷凍)シーフードミックス	P K	41	
	18-12	(冷凍)からすがれい(加熱用)	P K	41	
	18-13	(冷凍)むきふぐ(加熱用)	P K	41	
	18-14	(冷凍)むき牡蠣(加熱用)	P K	41	
	18-15	(冷凍)さわら切身(加熱用)	K G	41	
塩魚・乾魚肉類	19-0	塩魚・乾魚肉共通規格		41	
	19-1	(冷凍)塩鯖(加熱用)	K G	42	
	19-2	(冷凍)塩秋刀魚(加熱用)	K G	42	
	19-3	ちりめんじゃこ(生食用)	K G	42	
	19-4	(冷凍)鰹開き干し(加熱用)	K G	42	
	19-5	味付数の子(生食用)	P K	42	
	19-6	(冷凍)ししゃも(加熱用)	P K	42	
	19-7	(冷凍)辛子明太子	K G	42	
	19-8	(冷凍)いか塩辛	E A	42	
魚肉加工品類	20-0	魚肉加工品共通規格		43	
	20-1	かまぼこ(板付)	E A	43	
	20-2	だて巻	E A	43	
	20-3	焼きちくわ	E A	43	
	20-4	棒てん	E A	43	
	20-5	平天	E A	43	
	20-6	(冷凍)はんぺん	E A	43	
	20-7	鮭フレーク	B T	44	
野菜、果物類	21-0	野菜、果物共通規格		44	
	21-1	馬鈴薯	K G	44	
	21-2	甘しょ	K G	44	



分類	番号	品名	単位	ページ
野菜、果物類	21-3	長芋	K G	44
	21-4	人参	K G	44
	21-5	南瓜	K G	44
	21-6	水菜	K G	44
	21-7	小松菜	K G	45
	21-8	青梗菜	K G	45
	21-9	ピーマン	K G	45
	21-10	にら	K G	45
	21-11	パセリ	K G	45
	21-12	三つ葉	K G	45
	21-13	レタス	K G	45
	21-14	サニーレタス	K G	45
	21-15	分葱	K G	45
	21-16	玉葱	K G	45
	21-17	生姜	K G	45
	21-18	にんにく	K G	46
	21-19	大根	K G	46
	21-20	セロリ	K G	46
	21-21	太もやし	P K	46
	21-22	きゅうり	K G	46
	21-23	根深葱	K G	46
	21-24	白菜	K G	46
	21-25	キャベツ	K G	46
	21-26	カリフラワー	K G	46
	21-27	ごぼう	K G	47
	21-28	削りごぼう	P K	47
	21-29	オクラ	K G	47
	21-30	れんこん水煮	P K	47
	21-31	茄子	K G	47
	21-32	豆苗	P K	47
	21-33	生しいたけ	P K	47
	21-34	舞茸	P K	47
	21-35	エリンギ	P K	47
	21-36	えのき茸	P K	47
	21-37	しめじ	P K	47
	21-38	なめこ	P K	48
	21-39	かぶ	K G	48
	21-40	トマト	K G	48
	21-41	プチトマト	P K	48
	21-42	しその葉	P K	48
	21-43	かいわれ大根	P K	48
	21-44	赤パプリカ	K G	48
	21-45	黄パプリカ	K G	48
	21-46	冬瓜	K G	48
	21-47	アスパラガス	K G	48
	21-48	みょうが	K G	48
	21-49	にがうり	K G	49
	21-50	柚子	K G	49
	21-51	春菊	K G	49
	21-52	はなっこりー	K G	49
	21-53	みかん	K G	49

分類	番号	品名	単位	ページ
野菜、果物類	21-54	オレンジ	K G	49
	21-55	レモン	K G	49
	21-56	りんご	K G	49
	21-57	バナナ	K G	49
	21-58	いちご	P K	49
	21-59	梨	K G	50
	21-60	柿	K G	50
	21-61	ぶどう(巨峰)	K G	50
	21-62	すいか	K G	50
	21-63	メロン	K G	50
	21-64	グレープフルーツ	K G	50
	21-65	キウイフルーツ	K G	50
	21-66	(冷凍)ほうれん草	P K	50
	21-67	(冷凍)カットポテト	P K	50
	21-68	(冷凍)里芋	P K	51
	21-69	(冷凍)山芋おろし	P K	51
	21-70	(冷凍)にんにくの芽	P K	51
	21-71	(冷凍)いんげん	P K	51
	21-72	(冷凍)むき枝豆	P K	51
	21-73	(冷凍)コーン	P K	51
	21-74	(冷凍)ブロッコリー	P K	51
	21-75	(冷凍)ミックスベジタブル	P K	52
	21-76	(冷凍)カットマンゴー	P K	52
こんにゃく類	22-1	板こんにゃく	E A	52
	22-2	糸こんにゃく	E A	52
豆類	23-1	木綿豆腐	E A	52
	23-2	豆腐(袋入り)	E A	52
	23-3	焼豆腐	E A	53
	23-4	(冷凍)油揚	E A	53
	23-5	厚揚	E A	53
	23-6	(冷凍)カップ納豆(粒)	P K	53
	23-7	煮大豆	P K	53
	23-8	金時豆	P K	53
	23-9	黒豆煮豆	P K	54
	23-10	味噌(白)	K G	54
	23-11	味噌(赤)	K G	54
パン類	24-1	食パン	E A	54
	24-2	LLパン(クロワッサン)	B X	54
	24-3	LLパン(デニッシュ)	B X	54
麺類	25-1	(冷凍)うどん	P K	55
	25-2	(冷凍)そば	P K	55
	25-3	中華揚麺(パリパリ麺)	P K	55
	25-4	(冷凍)冷やし中華麺	P K	55
	25-5	(冷凍)ちゃんぽん麺	P K	55
	25-6	(冷凍)そば(茶そば)	P K	55
もち類	26-1	鏡もち(大)	E A	56
	26-2	鏡もち(中)	E A	56
	26-3	小もち	K G	56
ケーキ類	27-1	(冷凍)ケーキ(A)	E A	56
	27-2	(冷凍)ケーキ(B)	E A	56
	27-3	杏仁豆腐	P K	56

分類	番号	品名	単位	ページ
卵類	28-1	鶏卵	K G	56
	28-2	(冷凍)卵焼き	E A	57
	28-3	卵豆腐	E A	57
	28-4	(冷凍)錦糸卵	P K	57
乳類、油脂類	29-1	牛乳	E A	57
	29-2	L L牛乳(200ml)	E A	57
	29-3	コーヒーストック	E A	57
	29-4	乳酸菌飲料A, 乳酸菌飲料B	E A	57
	29-5	発酵乳A, 発酵乳B	E A	57
	29-6	プリン	E A	58
	29-7	固形ヨーグルト	E A	58
	29-8	のむヨーグルト	E A	58
	29-9	プレーンヨーグルト	E A	58
	29-10	生クリーム	E A	58
	29-11	粉チーズ	E A	58
	29-12	ピザ用チーズ	P K	58
	29-13	スライスチーズ	P K	58
	29-14	マーガリン	E A	59
	29-15	バター	E A	59
	29-16	ラード	E A	59
飲物類	30-1	グレープジュース	E A	59
	30-2	グレープフルーツジュース	E A	59
	30-3	オレンジジュース	E A	59
	30-4	アップルジュース	E A	59
	30-5	野菜系飲料	E A	59
漬物・佃煮類	31-0	漬物・佃煮類共通規格		60
	31-1	高菜漬	K G	60
	31-2	沢庵漬	P K	60
	31-3	べったら漬	P K	60
	31-4	梅干し	E A	60
	31-5	福神漬	K G	60
	31-6	らっきょう漬	K G	61
	31-7	紅生姜	K G	61
	31-8	朝鮮漬	E A	61
	31-9	田作り	K G	61
	31-10	栗きんとん	K G	61
	31-11	昆布巻	E A	61
	31-12	搾菜(味付)	K G	61
31-13	なめ茸茶漬	B T	62	
加工食品類	32-0	調理加工食品共通規格		62
	32-1	(冷凍)イカリングフライ	P K	62
	32-2	(冷凍)がんもどき	E A	62
	32-3	(冷凍)ぎょうざ	P K	62
	32-4	(冷凍)しゅうまい	P K	62
	32-5	(冷凍)肉団子	P K	62
	32-6	(冷凍)クリームコロッケ	P K	63
	32-7	(冷凍)わんたん	P K	63
	32-8	(冷凍)唐揚げ	P K	63
	32-9	(冷凍)ミンチカツ	E A	63
	32-10	(冷凍)オムレツ	P K	63
32-11	(冷凍)あじフライ	E A	63	

分類	番号	品名	単位	ページ
加工食品類	32-12	(冷凍)ハンバーグ	E A	63
	32-13	(冷凍)エビフライ	P K	63
	32-14	(冷凍)エビカツ	P K	64
	32-15	(冷凍)春巻	P K	64
	32-16	(冷凍)串カツ	P K	64
	32-17	(冷凍)いわし梅しそフライ	P K	64
	調味料、香辛料類	33-0	調味料、香辛料共通規格	
33-1		胡麻ドレッシング	B T	64
33-2		青じそドレッシング	B T	64
33-3		中華ドレッシング	B T	64
33-4		シーザーサラダドレッシング	B T	65
33-5		塩だれ	B T	65
33-6		エビチリの素	B T	65
33-7		麻婆豆腐の素	B T	65
33-8		キムチの素	B T	65
33-9		白だし	B T	65
33-10		ラーメンスープの素(豚骨)	B T	65
33-11		ラーメンスープの素(醤油)	B T	65
33-12		マヨネーズ	E A	65
33-13		ケチャップ	E A	66
33-14		にんにく(練)	E A	66
33-15		しょうが(練)	E A	66
33-16		わさび(練)	E A	66
33-17		からし(練)	E A	66
33-18	ゆずこしょう(練)	E A	66	
弁当類	34-1	幕の内弁当	E A	66
	34-2	ビーフ弁当	E A	66
	34-3	高菜弁当	E A	66
	34-4	のり弁当	E A	67
	34-5	唐揚弁当	E A	67
	34-6	しょうが焼き弁当	E A	67
	34-7	カツ丼	E A	67
	34-8	ロースとんかつ弁当	E A	67
	34-9	チキン南蛮弁当	E A	67
麦類	35-1	米粒麦	E A	67

## 索引

頭文字	品名	単位	ページ	頭文字	品名	単位	ページ	
あ行	合挽肉	K G	37	あ行	エリンギ	P K	47	
	青じそドレッシング	B T	64		LL牛乳(200ml)	E A	57	
	(冷凍)赤魚(F)(加熱用)	K G	40		LLパン(クロワッサン)	B X	54	
	赤パプリカ	K G	48		LLパン(デニッシュ)	B X	54	
	(冷凍)あさり殻付	K G	33		オイスターソース	B T	25	
	(冷凍)あさり剥き身	K G	34		(冷凍)オクラ	P K	34	
	味付数の子(生食用)	P K	42		オクラ	K G	47	
	味付け海苔	B T	21		お茶漬け海苔	E A	26	
	味付けポン酢	B T	23		(冷凍)オムレツ	P K	63	
	(冷凍)鰯開き干し(加熱用)	K G	42		オリーブオイル	B T	24	
	(冷凍)あじフライ	E A	63		オレンジ	K G	49	
	小豆	K G	21		オレンジジュース	E A	59	
	アスパラガス	K G	48		オレンジジュース(缶)	C N	31	
	厚揚げ	E A	53		か行	ガーリック	E A	27
	アップルジュース	E A	59			(冷凍)貝柱(生食用)	K G	34
	アップルジュース(缶)	C N	31			かいわれ大根	P K	48
	(冷凍)油揚げ	E A	53			鏡もち(大)	E A	56
	杏仁豆腐	P K	56	鏡もち(中)		E A	56	
	(冷凍)いか塩辛	E A	42	柿		K G	50	
	(冷凍)イカリングフライ	P K	62	(冷凍)鰹たたき(生食用)		K G	40	
	板こんにゃく	E A	52	(冷凍)カットポテト		P K	50	
	いちご	P K	49	(冷凍)カットマンゴー		P K	52	
	糸こんにゃく	E A	52	カツ丼		E A	67	
	(冷凍)いわし梅しそフライ	P K	64	カップうどん		E A	19	
	(冷凍)いんげん	P K	51	カップそば		E A	19	
	インスタントコーヒー	P K	31	(冷凍)カップ納豆(粒)		P K	53	
	(冷凍)ウインナー	K G	39	カップ焼きそば		E A	19	
	烏龍茶	B T	31	カップラーメン		E A	19	
	牛・豚・鶏肉類共通規格(生糧品)		37	かぶ		K G	48	
	牛・豚・鶏肉類共通規格(貯糧品)		32	かまぼこ(板付)		E A	43	
	うずらの卵缶	C N	30	(冷凍)唐揚げ	P K	63		
	(冷凍)うどん	P K	55	からあげ粉	K G	18		
	(冷凍)うなぎ蒲焼	K G	33	唐揚げ弁当	E A	67		
	梅干し	E A	60	からし(練)	E A	66		
	えのき茸	P K	47	(冷凍)辛子明太子	K G	42		
	(冷凍)エビカツ	P K	64	(冷凍)からすがれい(加熱用)	P K	41		
	エビチリの素	B T	65	(冷凍)カリフラワー	P K	35		
	(冷凍)エビフライ	P K	63	カリフラワー	K G	46		

頭文字	品名	単位	ページ
か行	(冷凍)かれい(加熱用)	K G	40
	カレー粉(缶)	C N	28
	カレーフレーク	K G	25
	缶、びん詰類共通規格		28
	缶コーヒー	C N	31
	甘しょ	K G	44
	乾物類共通規格		20
	乾めん類共通規格		18
	(冷凍)がんもどき	E A	62
	キウイフルーツ	K G	50
	きくらげ	E A	20
	黄パプリカ	K G	48
	キムチの素	B T	65
	キャベツ	K G	46
	牛すじ肉	K G	37
	牛肉(上)切	K G	37
	(冷凍)牛肉(カット)	K G	32
	牛肉大和煮(缶)	C N	30
	牛乳	E A	57
	牛ヒレ肉	K G	37
	きゅうり	K G	46
	(冷凍)ぎょうざ	P K	62
	魚肉加工品共通規格		43
	切り麩	E A	20
	切り干し大根	E A	20
	(冷凍)錦糸卵	P K	57
	金時豆	P K	53
	(冷凍)串カツ	P K	64
	(冷凍)クリームコロッケ	P K	63
	クリームシチューの素	K G	25
	(冷凍)グリーンアスパラ	P K	35
	栗きんとん	K G	61
	グルタミン酸ナトリウム	K G	26
	グレープジュース	E A	59
	グレープフルーツ	K G	50
	グレープフルーツジュース	E A	59
	黒ごま	K G	19
	黒豆煮豆	P K	54
	鶏卵	K G	56
	(冷凍)ケーキ(A)	E A	56

頭文字	品名	単位	ページ	
か行	(冷凍)ケーキ(B)	E A	56	
	削りごぼう	P K	47	
	ケチャップ	E A	66	
	香辛料類共通規格		27	
	紅茶インスタント	E A	30	
	高野豆腐	E A	21	
	コーヒー牛乳	E A	57	
	(冷凍)コーン	P K	51	
	固形ヨーグルト	E A	58	
	コショウ(缶)	C N	27	
	粉チーズ	E A	58	
	粉類共通規格		17	
	ごぼう	K G	47	
	ごま油	B T	25	
	(冷凍)小松菜	P K	35	
	小松菜	K G	45	
	胡麻ドレッシング	B T	64	
	小麦粉	K G	17	
	米粒麦	E A	67	
	小もち	K G	56	
	コンソメの素	K G	26	
	昆布巻	E A	61	
	さ行	搾菜(味付)	K G	61
		(冷凍)鮭切身(加熱用)	K G	41
		鮭フレーク	B T	44
		鮭わかめ	E A	26
		(冷凍)里芋	P K	51
		砂糖上白	K G	22
		砂糖中更	K G	22
		砂糖類共通規格		22
		サニーレタス	K G	45
		(冷凍)鯖(F)(加熱用)	K G	40
さば味噌(缶)		C N	29	
サラダ油		B T	25	
(冷凍)さわら切身(加熱用)		K G	41	
さんま蒲焼(缶)		C N	29	
シーザーサラダドレッシング		B T	65	
(冷凍)シーフードミックス		P K	41	
塩		K G	23	
塩くらげ		K G	21	

頭文字	品名	単位	ページ
さ行	塩こしょう	E A	27
	塩魚・乾魚肉共通規格		41
	(冷凍)塩鯖(加熱用)	K G	42
	(冷凍)塩秋刀魚(加熱用)	K G	42
	塩だれ	B T	65
	(冷凍)ししゃも(加熱用)	P K	42
	しその葉	P K	48
	七味唐辛子	B T	27
	しめじ	P K	47
	(冷凍)しゅうまい	P K	62
	春菊	K G	49
	生姜	K G	45
	しょうが(練)	E A	66
	しょうが焼き弁当	E A	67
	しょう油(1.8L)	B T	22
	しょう油(10L)	E A	22
	食卓塩	B T	23
	食パン	E A	54
	白だし	B T	65
	白玉粉	K G	18
	白ごま	K G	19
	酢	B T	23
	すいか	K G	50
	スパゲッティ	E A	19
	スポーツ飲料	B T	31
	スライスチーズ	P K	58
	(冷凍)するめいか(加熱用)	K G	41
	ゼリー飲料	E A	31
	セロリ	K G	46
	ソースウスター	B T	23
	ソーストンカツ	B T	23
	(冷凍)そば	P K	55
(冷凍)そば(茶そば)	P K	55	
た行	大根	K G	46
	大豆栄養食品	E A	31
	大豆白絞油	E A	24
	高菜漬	K G	60
	高菜弁当	E A	66
	沢庵漬	P K	60
	たけのこ水煮(缶)	C N	28

頭文字	品名	単位	ページ
た行	(冷凍)たこ(生食用)	K G	40
	出し昆布	K G	20
	田作り	K G	61
	だて巻	E A	43
	タバスコ	B T	28
	卵豆腐	E A	57
	(冷凍)卵焼き	E A	57
	玉葱	K G	45
	炭酸飲料	C N	31
	チキン南蛮弁当	E A	67
	(冷凍)ちゃんぼん麺	P K	55
	中華揚麺(パリパリ麺)	P K	55
	中華調味料(練)	C N	23
	中華ドレッシング	B T	64
	朝鮮漬	E A	61
	調味料、香辛料共通規格		64
	調味料類共通規格		22
	調理加工食品共通規格		62
	ちりめんじゃこ(生食用)	K G	42
	(冷凍)青梗菜	P K	34
	青梗菜	K G	45
	漬物・佃煮類共通規格		60
	つゆ和風調味料	B T	23
	デミグラスソース	C N	25
	天ぷら粉	K G	18
	でん粉	K G	18
	冬瓜	K G	48
	豆板醤	B T	24
	豆腐(袋入り)	E A	52
	豆苗	P K	47
	トマト	K G	48
	トマトジュース	C N	31
	トマトホール(缶)	C N	29
	鶏がら	K G	39
	鶏ささみ	K G	38
	鶏肉ももぶつ切	K G	39
	(冷凍)鶏肉ももぶつ切	K G	32
	鶏肉もも骨付	K G	38
	鶏挽肉	K G	38
	鶏むね肉	K G	38

頭文字	品名	単位	ページ
な行	内地米	K G	17
	長芋	K G	44
	梨	K G	50
	茄子	K G	47
	(冷凍)菜の花	P K	34
	生クリーム	E A	58
	生しいたけ	P K	47
	なめこ	P K	48
	なめ茸茶漬	B T	62
	(冷凍)南瓜	P K	35
	南瓜	K G	44
	にがうり	K G	49
	肉加工品共通規格		39
	(冷凍)肉団子	P K	62
	煮大豆	P K	53
	煮干	E A	21
	乳酸菌飲料A, 乳酸菌飲料B	E A	57
	にら	K G	45
	(冷凍)にんじん	P K	35
	人参	K G	44
	にんにく	K G	46
	にんにく(練)	E A	66
	(冷凍)にんにくの芽	P K	51
	根深葱	K G	46
	のむヨーグルト	E A	58
	のり佃煮	B T	28
のり弁当	E A	67	
は行	パイン糖液漬(缶)	C N	30
	白菜	K G	46
	白桃糖液漬(缶)	C N	29
	パセリ	K G	45
	バター	E A	59
	はちみつ	B T	22
	発酵乳A, 発酵乳B	E A	57
	花かつお	E A	21
	はなっこりー	K G	49
	バナナ	K G	49
	ハヤシフレーク	K G	25
	バランス栄養食	E A	31
	春雨	E A	19

頭文字	品名	単位	ページ
は行	(冷凍)春巻	P K	64
	馬鈴薯	K G	44
	パン粉	K G	18
	(冷凍)ハンバーグ	E A	63
	(冷凍)はんぺん	E A	43
	ビーフシチューの素	E A	25
	ビーフ弁当	E A	66
	ビーフン	E A	19
	(冷凍)ピーマン	P K	35
	ピーマン	K G	45
	ピザ用チーズ	P K	58
	ひじき	E A	21
	ビタミン強化米	E A	17
	(冷凍)冷やし中華麺	P K	55
	平天	E A	43
	福神漬	K G	60
	豚肉(カット)	K G	38
	豚肉(上)切	K G	38
	(冷凍)豚肉(カット)	K G	32
	豚肉ロース	K G	37
	豚バラ肉(ブロック)	K G	38
	プチトマト	P K	48
	ぶどう(巨峰)	K G	50
	太もやし	P K	46
	ブラックペッパー	C N	27
	ふりかけ たらこ	B T	27
	ふりかけ みりん	B T	27
	ふりかけ海苔	B T	26
	(冷凍)ぶり切身(加熱用)	K G	40
	プリン	E A	58
	フルーツみつ豆(缶)	C N	29
	プレーンヨーグルト	E A	58
	(冷凍)ブロッコリー	P K	51
	ベーコン	K G	39
	べったら漬	P K	60
	紅生姜	K G	61
	包装米飯	E A	17
	棒てん	E A	43
	(冷凍)ほうれん草	P K	50
	保健飲料	B T	31





## 貯糧品の規格

番号	品名	単位	規格
1-1	内地米	K G	<p>1 原料 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稻うるち玄米の完全精米とする。</p> <p>2 品質 (1)指定年度の国内産とし、等級は1等とする。 (2)農産物検査法による検査証明がなされたもの。 (3)精米については、納品日から20日前以内とする。</p> <p>3 加工法 歩留まり90%(±2%以内)とする。</p> <p>4 内容及び包装 1袋10kg入りポリ詰とする。</p> <p>5 表示 食品表示法による。</p> <p>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(写し) イ とう精記録が記載された帳票(写し) ウ 検査米(玄米、精白米各200g)及び玄米の袋 エ 農産物検査法に基づく登録検査機関が発行した品質検査書</p> <p>7 その他 納入に際しては、その都度指定する。</p>
1-2	包装米飯	E A	<p>1 原材料 国内産うるち米とする。</p> <p>2 内容量 1EA:300gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
1-3	ビタミン強化米	E A	<p>1 品質 (1)ビタミンB1、B2等を強化できるものとする。 (2)きょう雑類の混入を認めないものとする。</p> <p>2 内容量 1EA:50g(25g袋×2)を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p>
2-0	粉類共通規格		<p>1 品質 (1)袋に破れや汚れがないもの。 (2)完全密閉されたもの。 (3)きょう雑類の混入を認めないもの。 (4)乾燥良好なもの。</p> <p>2 梱包 メーカー梱包を標準とする。又は段ボール箱、クラフト紙2層製紙袋詰とする。</p>
2-1	小麦粉	K G	<p>1 種類 薄力小麦粉とする。</p> <p>2 品質 一般市販品とする。</p> <p>3 内容及び包装 1袋1kg入りポリ袋又はクラフト紙袋詰のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
2-2	でん粉	K G	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)白色粉末のもの。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリ袋又はクラフト紙袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。
2-3	白玉粉	K G	1 材 料 水稲もち精米 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1kg入りポリ袋又はクラフト紙袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。
2-4	パン粉	K G	1 材 料 小麦粉 2 品 質 乾燥パン粉の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1kg入りポリ袋又はクラフト紙袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。
2-5	からあげ粉	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1EA:1kg入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するものとする。
2-6	天ぷら粉	K G	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
3-0	乾めん類共通規格		1 品 質 (1)袋に破れや汚れがないもの。 (2)完全密閉されたもの。 (3)きょう雑類の混入を認めないもの。 (4)乾燥良好なもの。 (5)かび、変色を生じていないもの。 (6)ひび割れ、折損のないもの。 2 梱 包 メーカー梱包を標準とする。又は段ボール箱、クラフト紙2層製紙袋詰とする
3-1	干しうどん	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1EA:200gを標準とし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたものとする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
3-2	干しそうめん	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1EA:200gを標準とし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたものとする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
3-3	カップそば	E A	調達要求書の内訳規格による。 種類については調達要求の都度指定する。
3-4	カップラーメン	E A	調達要求書の内訳規格による。 種類については調達要求の都度指定する。
3-5	カップうどん	E A	調達要求書の内訳規格による。 種類については調達要求の都度指定する。
3-6	カップ焼きそば	E A	調達要求書の内訳規格による。 種類については調達要求の都度指定する。
3-7	ビーフン	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 5 0 g 入りポリ袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
3-8	春雨	E A	1 材 料 緑豆でんぷん 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A : 1 0 0 g 入りポリ袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
3-9	マカロニ	E A	1 材 料 デュラム小麦のセモリナを使用したもの。 2 品 質 一般市販品とする。 3 形 状 管状に成形されたもの。 4 内容及び包装 1 E A : 3 0 0 g ポリ袋詰とする。 5 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
3-10	スパゲッティ	E A	1 材 料 デュラム小麦のセモリナを使用したもの。 2 品 質 一般市販品とする。 3 形 状 直径 1 . 6 mm ~ 1 . 8 mm の棒状に成形されたもの。 4 内容及び包装 1 E A : 3 0 0 g ポリ袋詰とする。 5 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
4-1	黒ごま	K G	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)いりごまとする。 2 内容及び包装 1 袋 1 k g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。
4-2	白ごま	K G	1 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)いりごまとする。 2 内容及び包装 1 袋 1 k g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
5-0	乾物類共通規格		<p>1 品質  (1)袋に破れや汚れがないもの。  (2)完全密閉されたもの。  (3)きょう雑類の混入を認めないもの。  (4)乾燥良好なもの。  (5)かび、変色を生じていないもの。  (6)枯葉、根、茎等を除去したもの。</p> <p>2 梱包  メーカー梱包を標準とする。又は段ボール箱、クラフト紙2層製紙袋詰とする。</p>
5-1	切り麩	E A	<p>1 材料  小麦粉(強力粉)</p> <p>2 品質  一般市販品とする。</p> <p>3 内容及び包装  1 E A : 100g入りポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限  納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
5-2	干し椎茸	E A	<p>1 品質  (1)一般市販品とする。  (2)いしづきを除いたもの。</p> <p>2 形状  かさ8分開き、大きさは、おおむね齊一なもので、かさの直径4cm～8cmのもの。</p> <p>3 内容及び包装  1 E A : 500g入りポリ袋詰(乾燥剤封入)とする。</p> <p>4 賞味期限  納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
5-3	切り干し大根	E A	<p>1 品質  一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装  1 E A : 100g入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納入後、5か月以上の期間を有するものとする。</p>
5-4	きくらげ	E A	<p>1 材料  干きくらげ</p> <p>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3mm標準とする。</p> <p>3 内容及び包装  1 E A : 500g入りポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限  納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
5-5	わかめ(カット)	E A	<p>1 品質  一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装  1 E A : 200g入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
5-6	出し昆布	K G	<p>1 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。</p> <p>2 内容及び包装  1 k g入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納入後、9か月以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
5-7	ひじき	E A	1 材 料 国産の「若ひじき」又は「新芽ひじき」とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A : 1 0 0 g 入りポリ袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。
5-8	味付け海苔	B T	1 品 質 (1) 干しのりを使用した一般市販品とする。 (2) 1 2 切 5 枚を 1 束とし、ポリ袋に詰めて封かんしたもの。 2 内容及び包装 (1) 1 B T : 1 0 0 束とし、容器等に入れて個々に包装したもの。 (2) 容器等内に適量の乾燥剤を入れたもの。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するものとする。
5-9	小豆	K G	1 品 質 (1) 当該年度産の一般市販品とする。 (2) 国内産のものとする。 2 内容及び包装 1 袋 1 k g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
5-10	高野豆腐	E A	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 調達要求の都度指定する。 3 賞味期限 納入後、4 か月以上の期間を有するものとする。
5-11	煮干	E A	1 材 料 「マイワシ」又は「カタクチイワシ」 2 品 質 (1) 小羽イワシを煮熟して乾燥させたもの。 (2) 形状良好で大きさが揃っている一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A : 1 k g 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とする。
5-12	花かつお	E A	1 材 料 カツオを使用したかつおのふし 2 品 質 「花かつお」と表示のある一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 E A : 5 0 0 g 入りポリ袋又は防虫加工紙袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。
5-13	塩くらげ	K G	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 袋 1 k g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、7 か月以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
6-0	砂糖類共通規格		<p>1 品質  (1)袋や容器に破れや汚れ、傷がないもの。  (2)完全密閉されたもの。  (3)きょう雑類の混入を認めないもの。  (4)乾燥良好なもの。</p> <p>2 梱包  メーカー梱包を標準とする。又は段ボール箱、クラフト紙2層製紙袋詰とする。</p>
6-1	砂糖上白	K G	<p>1 品質  一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装  1 k g を標準としたポリ袋詰とする。</p>
6-2	はちみつ	B T	<p>1 品質  一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装  1 B T : 5 0 0 g 以上入り、瓶又はプラスチック容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
6-3	砂糖中更	K G	<p>1 品質  (1)一般市販品とする。  (2)中双糖とする。</p> <p>2 包装  1 k g を標準としたポリ袋詰とする。</p>
7-1	しょう油(10L)	E A	<p>1 種類  こいくちしょうゆ</p> <p>2 品質  (1)色調透明で特有の赤紫を呈するもの。  (2)甘み、旨味等の五味が調和したもの。  (3)合成保存料を使用していないもの。</p> <p>3 醸造方式等  本醸造方式による特級</p> <p>4 内容及び包装  1 E A : 1 0 L 入りバッグインボックス(B I B)とする。</p> <p>5 賞味期限  納入後、1年以上の期間を有するもの。</p>
7-2	しょう油(18L)	C N	<p>1 種類  こいくちしょうゆ</p> <p>2 品質  (1)色調透明で特有の赤紫を呈するもの。  (2)甘み、旨味等の五味が調和したもの。  (3)合成保存料を使用していないもの。</p> <p>3 醸造方式等  本醸造方式による特級</p> <p>4 内容及び包装  1 C N : 1 8 L 入りを標準とした缶詰とする。</p> <p>5 賞味期限  納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
8-0	調味料類共通規格		<p>1 品質  (1)袋や容器に破れや汚れ、傷がないもの。  (2)完全密閉されたもの。  (3)きょう雑類の混入を認めないもの。  (4)乾燥良好なもの。</p> <p>2 梱包  メーカー梱包を標準とする。又は段ボール箱、クラフト紙2層製紙袋詰とする。</p>

番号	品名	単位	規格
8-1	塩	K G	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1袋1kg入りポリ袋又はクラフト紙袋詰とする。
8-2	食卓塩	B T	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 0 0 g を標準としたびん詰とする。
8-3	酢	B T	1 品質 (1)醸造酢の一般市販品とする。 (2)穀物酢とする。 (3) J A S 規格を合格したものとする。 2 内容及び包装 1 B T : 9 0 0 ml を標準とした瓶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
8-4	味付けポン酢	B T	1 品質 かんきつ果汁、しょうゆ、醸造酢等を使用した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 3 6 0 ml を標準とした瓶詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
8-5	ソースウスター	B T	1 品質 J A S 規格を合格した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 5 0 0 ml 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とする。
8-6	ソーストンカツ	B T	1 品質 J A S 規格を合格した一般市販品とする。。 2 内容及び包装 1 B T : 5 0 0 ml 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とする。
8-7	焼肉のたれ	B T	1 品質 (1)一般市販品とする。 (2)種類については中辛とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 2 0 0 g 以上入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
8-8	つゆ和風調味料	B T	1 品質 濃縮2倍タイプの一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 5 0 0 ml 以上入りペットボトル詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。
8-9	中華調味料(練)	C N	1 品質 (1)畜肉エキス、野菜エキス等を使用した一般市販品とする。 (2)ペーストタイプとする。 2 内容及び包装 1 C N : 1 k g を標準とした缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。



番号	品名	単位	規格
8-10	ワイン赤（ハーフボトル）	B T	<p>1 種類 果実酒の「赤ぶどう酒」とする。</p> <p>2 品質 調味料に適した一般市販品とする。</p> <p>3 内容量 1 B T : 375 ml 入り、びん又はペットボトル詰とする。</p> <p>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とする。</p>
8-11	ワイン白（ハーフボトル）	B T	<p>1 種類 果実酒の「白ぶどう酒」とする。</p> <p>2 品質 調味料に適した一般市販品とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 B T : 375 ml 入り、びん又はペットボトル詰とする。</p> <p>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とする。</p>
8-12	料理酒	B T	<p>1 品質 一般市販品とする。</p> <p>2 成分 (1) アルコール : 13% 未満のものとする。 (2) 塩分 2.1% ~ 2.4% 未満のものとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 B T : 1800 ml ~ 2000 ml を標準としたポリ容器詰又は瓶詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。</p>
8-13	豆板醤	B T	<p>1 品質 唐辛子を使用した一般市販品とする。</p> <p>2 内容量及び包装 1 B T : 100 g を標準とした瓶詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。</p>
8-14	みりん	B T	<p>1 種類 酒税法（昭和28年法律第6号）第3条の「みりん」とする。</p> <p>2 品質 一般市販品とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 B T : 1,000 ml 入りを標準としたペットボトル詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。</p>
8-15	大豆白絞油	C N	<p>1 種類 J A S 規格の食用植物油脂「精製大豆油」とする。</p> <p>2 品質 J A S 規格を合格したものとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 C N : 18 L 入りを標準とした缶詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するもの。</p>
8-16	オリーブオイル	B T	<p>1 種類 エクストラバージンオイルとする。</p> <p>2 品質 一般市販品とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 B T : 400 ml 以上入りプラボトル詰又は瓶詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
8-17	サラダ油	B T	1 種類 J A S 規格の「食用なたね油」、「食用大豆油」とする。 2 品質 J A S 合格品の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 1 , 5 0 0 g 以上入りのプラボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。
8-18	ごま油	B T	1 種類 J A S 規格の「食用ごま油」とする。 2 品質 J A S 合格品の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 B T : 4 0 0 g 以上入りプラボトル詰又は瓶詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
8-19	オイスターソース	B T	1 品質 牡蠣汁等を使用した一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 2 2 0 g 以上入り、プラスチック容器又はびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
8-20	デミグラスソース	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 C N : 2 4 5 g を標準とした缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
8-21	カレーフレーク	K G	1 品質 S & B デイナーカレーフレーク、C & A エクストラカレールウフオン・ド・ボー又は同等品以上のもの。 2 内容及び包装 (1) 1 袋 1 k g 入りポリ袋又はアルミ箔紙包装詰 (2) 熱封かんした防湿包装 3 賞味期限 納入後、1 年 6 か月以上の期間を有するものとする。
8-22	ハヤシフレーク	K G	1 品質 フレーク状の一般市販品とする。 2 内容及び包装 (1) 1 E A : 1 k g 入りポリ袋又はアルミ箔紙包装詰 (2) 熱封かんした防湿包装 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
8-23	ビーフシチューの素	E A	1 品質 フレーク又は微粒状の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g 入りポリ袋又はアルミ箔紙包装詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
8-24	クリームシチューの素	K G	1 品質 フレーク又は微粒状の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 袋 1 k g 入りポリ袋又はアルミ箔紙包装詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
8-25	コンソメの素	K G	<p>1 品質 (1) J A S 規格「乾燥コンソメ」とする。 (2) J A S マーク表示のある一般市販品で、乾燥し粉末にしたもの。</p> <p>2 内容及び包装 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。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
8-26	ポタージュの素	K G	<p>1 品質 (1) J A S 規格「乾燥ポタージュ」とする。 (2) J A S マーク表示のある一般市販品で、乾燥し粉末にしたもの。</p> <p>2 内容及び包装 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。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
8-27	グルタミン酸ナトリウム	K G	<p>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%)</p> <p>2 品質 結晶性粉末(白色)の一般市販品とする。</p> <p>3 内容及び包装 1袋1kg入りポリ袋詰とする。</p>
8-28	和風調味料(だしの素)	K G	<p>1 品質 (1) 顆粒状の一般市販品とする。 (2) かつお風味のもの。</p> <p>2 内容及び包装 1袋1kg入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
8-29	お茶漬け海苔	E A	<p>1 品質 のり、あられ等を使用し乾燥良好な一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA: 1袋4.5g以上入り防湿加工紙詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p>
8-30	鮭わかめ	E A	<p>1 品質 わかめ、紅鮭等を使用した混ぜ込み用の一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA: 250g以上入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。</p>
8-31	ゆかり	E A	<p>1 品質 赤しそを使用した一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1EA: 200gを標準としたポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p>
8-32	ふりかけ 海苔	B T	<p>1 品質 のり、ごま、かつお削り節等を使用した一般市販品とする。</p> <p>2 内容量 1BT: 50~60gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
8-33	ふりかけ みりん	B T	1 品質 みりん、のり、ごま、かつお削り節等を使用した一般市販品とする。 2 内容量 1 B T : 4 0 ~ 5 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。
8-34	ふりかけ たらこ	E A	1 品質 たらこ、ごま、のり等を使用した一般市販品とする。 2 内容量 1 E A : 5 0 ~ 6 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。
8-35	レトルトパウチ A	E A	調達要求書の内訳規格による。
8-36	レトルトパウチ B	E A	調達要求書の内訳規格による。
9-0	香辛料類共通規格		1 品質 (1)袋や容器に破れや汚れ、傷がないもの。 (2)完全密閉されたもの。 (3)きょう雑類の混入を認めないもの。 (4)乾燥良好なもの。 (5)経年品でないもの。 2 梱包 メーカー梱包を標準とする。又は段ボール箱、クラフト紙2層製紙袋詰とする。
9-1	七味唐辛子	B T	1 品質 乾燥し、粉末にした一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 7 g を標準とした瓶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
9-2	コショウ(缶)	C N	1 品質 (1)ホワイトペッパーを使用した一般市販品とする。 (2)乾燥し、粉末にしたものとする。 2 内容及び包装 1 C N : 2 0 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
9-3	塩こしょう	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 2 5 0 g を標準としたポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
9-4	ガーリック	E A	1 品質 乾燥し、粉末にした一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 C N : 2 2 0 g 以上入り缶詰又はポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。
9-5	ブラックペッパー	C N	1 品質 (1)ブラックペッパーを使用した一般市販品とする。 (2)乾燥し、粉末にしたものとする。 2 内容及び包装 1 C N : 2 1 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 年以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
9-6	ローリエ	E A	<p>1 品質 月桂樹の葉を使用した乾燥十分な一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A : 100 g を標準としたポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
9-7	タバスコ	B T	<p>1 品質 一般市販品のものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 B T : 60 ml を標準とした瓶詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
9-8	カレー粉(缶)	C N	<p>1 品質 10数種類の香辛料を混合した一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 C N : 400 g 以上入り缶詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
10-0	缶、びん詰類共通規格		<p>1 品質 (1)容器に汚れや傷がないもの。 (2)完全密閉されたもの。 (3)きょう雑類の混入を認めないもの。 (4)乾燥良好なもの。 (5)経年品でないもの。 (6)さび汚れ、変形、膨張、孔漏等のないもの。</p> <p>2 梱包 メーカー梱包を標準とする。又は段ボール箱、クラフト紙2層製紙袋詰とする。</p>
10-1	のり佃煮	B T	<p>1 材料 岩のり、ひとえぐさを使用した一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 B T : 180 g 以上入り瓶詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
10-2	たけのこ水煮(缶)	C N	<p>1 品質 一般市販品とする。</p> <p>2 缶型 2号缶</p> <p>3 固形量 1 C N : 500 g を標準とする。</p> <p>4 サイズ M</p> <p>5 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。</p>
10-3	マッシュルーム(缶)	C N	<p>1 品質 一般市販品とする。</p> <p>2 缶型 2号缶</p> <p>3 固形量 1 C N : 450 g を標準とする。</p> <p>4 サイズ L又はM</p> <p>5 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
10-4	トマトホール(缶)	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 缶型 4号缶 3 内容量 1 C N : 4 0 0 g を標準とする。 4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
10-5	さば味噌(缶)	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 缶型 6号缶 3 固形量 1 C N : 1 4 0 g を標準とする。 4 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。
10-6	さんま蒲焼(缶)	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 缶型 角5号A型缶 3 固形量 1 C N : 8 0 g を標準とする。 4 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。
10-7	まぐろ油漬(缶)	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 缶詰 ツナ2号(内面塗装缶)のものとする。 3 内容総量 1 C N : 1 4 0 g を標準とする。 4 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。
10-8	白桃糖液漬(缶)	C N	1 材料 白桃(ハーフ)、砂糖等 2 缶型 4号缶 3 固形量 1 C N : 2 5 0 g を標準とする。 4 サイズ M(2つ割り) 5 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。
10-9	フルーツみつ豆(缶)	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 缶型 4号缶 3 固形量 1 C N : 2 8 0 g を標準とする。 4 糖度 1 8 % 以上 5 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。
10-10	みかん糖液漬(缶)	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 缶型 4号缶 3 固形量 1 C N : 2 4 5 g を標準とする。 4 糖度 1 4 % 以上 1 8 % 未満 5 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
10-11	パイン糖液漬(缶)	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 缶型 3号缶 3 固形量 1 C N : 3 4 0 g ( 8 枚切り以上 ) を標準とする。 4 糖度 1 8 % 以上 2 2 % 未満 5 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。
10-12	うずらの卵缶	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 缶型 2号缶 3 固形量及び内容個数 1 C N : 4 3 0 g、4 5 個以上入りを標準とする。 4 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。
10-13	牛肉大和煮(缶)	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 固形量 1 C N : 5 0 g 以上入りとする。 3 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。
10-14	ミートソース(缶)	C N	1 品質 一般市販品とする。 2 内容総量 1 C N : 2 9 0 g 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とする。
10-15	焼き鳥(缶)	C N	1 材 料 一般市販品とする。 2 内容総量 1 C N : 7 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、2年以上の期間を有するものとする。
11-1	緑茶インスタント	E A	1 品質 国内産の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 茶葉 2 g 標準のティーバッグを、さらに個包装したものとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
11-2	紅茶インスタント	E A	1 品質 国内産の一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 茶葉 2 g 標準のティーバッグをさらに個包装したものとする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
11-3	麦茶冷水用	E A	1 品質 国産の一般市販品(冷水用)とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 1 個 8 g 標準パック入りを、3 2 個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とする。

番号	品名	単位	規格
11-4	インスタントコーヒー	P K	1 品質 スプレードライ製法の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 P K : 1 6 0 g 以上入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
11-5	レギュラーコーヒー	C N	1 品質 コーヒー生豆100%使用の一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 C N : 3 6 0 g 以上入り、メーカー標準の缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するものとする。
11-6	缶コーヒー	C N	調達要求書の内訳規格による。 種類については調達要求の都度指定する。
11-7	炭酸飲料	C N	調達要求書の内訳規格による。
11-8	トマトジュース	C N	調達要求書の内訳規格による。
11-9	保健飲料	B T	調達要求書の内訳規格による。
11-10	スポーツ飲料	B T	調達要求書の内訳規格による。
11-11	アップルジュース (缶)	C N	調達要求書の内訳規格による。
11-12	オレンジジュース (缶)	C N	調達要求書の内訳規格による。
11-13	烏龍茶	B T	調達要求書の内訳規格による。
11-14	緑茶	C N	調達要求書の内訳規格による。
12-1	大豆栄養食品	E A	1 品質 (1)小麦粉を使用せず、大豆粉だけを使用した生地にフルーツやピーナッツを加えて焼き上げた栄養食品のものとする。 (2)栄養成分表示(30g)当たりエネルギー126~144Kcalのものとする。 2 内容量 1 E A : 3 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6か月の期間を有するものとする。
12-2	バランス栄養食	E A	1 材 料 (1)小麦粉、食用油脂、砂糖、卵、大豆タンパク、小麦タンパク、食塩等を使用したものを標準とする。 (2)栄養成分表示(80g)当りエネルギー400~450Kcalのものとする。 2 内容量 1 E A : 8 0 g を標準とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。
12-3	ゼリー飲料	E A	調達要求書の内訳規格による。



番号	品名	単位	規格
13-0	牛・豚・鶏肉類共通規格（貯糧品）		<p>1 品 質</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(3)鶏肉：食鶏専用種の若鶏を解体したもの。</p> <p>(4)生鮮品としての特徴を失わないものとする。</p> <p>2 梱 包</p> <p>(1)段ボール箱又はクラフト紙2層製紙袋詰とする。</p> <p>(2)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。</p>
13-1	（冷凍）牛肉（カット）	K G	<p>1 種 類</p> <p>アメリカ産、オーストラリア産又はニュージーランド産とする。または、その都度調達要求書の内訳で指定する。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1)部位：「キューブロール」又は「リブアイロール」とする。</p> <p>(2)適正な品質管理によって熟成されたもの。</p> <p>(3)急速冷凍品であるものとする。</p> <p>(4)1枚200gを標準とするステーキカットし、真空パック包装とする。</p> <p>(5)1枚の厚さは20mmとし、許容範囲は±2mmとする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1箱：5kg又は10kgの段ボールに梱包しているものとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示</p> <p>原産国名を箱に表示する。</p>
13-2	（冷凍）豚肉（カット）	K G	<p>1 種 類</p> <p>輸入肉または国産品とする。国産品の場合は、生体検査合格品とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1)部位は「肩ロース」、「ロース」とする。</p> <p>(2)急速冷凍品であるものとする。</p> <p>(3)1枚100g程度を標準にとんかつに適したものにカットし、10枚ごと真空パック包装とする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1箱：5kg又は10kgの段ボールに梱包しているものとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示</p> <p>原産国名を箱に表示する。</p>
13-3	（冷凍）鶏肉ももぶつ切	K G	<p>1 種 類</p> <p>輸入肉または国産品とする。国産品の場合は、食鶏取引規格「A級」を適用する。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1)部位は「鶏もも肉」とする。</p> <p>(2)若鶏を解体したものとする。</p> <p>(3)急速冷凍品であるものとする。</p> <p>(4)1個200g程度にカットしたものとする。</p> <p>3 包 装</p> <p>2kg入りポリ袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示</p> <p>原産国名を箱に表示する。</p>

番号	品名	単位	規格
14-0	冷凍魚介類共通規格		<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4 表示 食品衛生法に基づき、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 (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。</p>
14-1	(冷凍)無頭海老	E A	<p>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（養殖）」とする。</p> <p>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。</p> <p>3 内容及び包装 1EA：1個4ポンド(1.8kg)入りポリ袋詰にしたものを紙箱に入れたものとする。</p>
14-2	(冷凍)うなぎ蒲焼	K G	<p>1 種類 ウナギ科の「ウナギ」とする。</p> <p>2 品質 (1)背開き又は腹開きとし、背骨を除いたものとする。 (2)有頭のものとする。 (3)焼き上がり良好なものとする。 (4)風味良好なものとする。 (5)1尾200～250gを標準とする。</p> <p>3 内容及び包装 5kg段ボール箱詰とする</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 原産国名を箱に表示する。</p>
14-3	(冷凍)あさり殻付	K G	<p>1 種類 マルスダレガイ科の「アサリ」とする。</p> <p>2 品質 (1)粒揃いのものとする。 (2)貝殻の表面に泥等の付着していないものとする。 (3)砂等を十分にはかせたものとする。 (4)生きたものをボイルし、貝と液汁を急速凍結したものとする。</p> <p>3 内容及び包装 500g入りポリ袋詰とし、真空包装されたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
14-4	(冷凍)あさり剥き身	K G	<p>1 種類 マルスダレガイ科の「アサリ」とする。</p> <p>2 品質 (1)サイズは「M」で粒揃いのものとする。 (2)貝殻を取り除いたものとする。 (3)砂等を十分にはかせたものとする。 (4)生きたものをボイルし、貝と液汁を急速凍結したものとする。</p> <p>3 包装 1 k g 入りとし、ポリ袋詰されたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
14-5	(冷凍)紋甲いか剥き身	K G	<p>1 種類 甲イカ科の「モンゴウイカ」とする。</p> <p>2 品質 (1)解凍後、生食に適するものとする。 (2)頭部、足、内臓及び皮を除き、胴を開いたものとする。 (3)急速ブロック凍結したものとする。</p> <p>3 包装 1 k g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
14-6	(冷凍)ほたて貝	K G	<p>1 種類 イタヤガイ科「ホタテ」とする。</p> <p>2 品質、形態 S S 又は、S サイズのものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1 k g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
14-7	(冷凍)貝柱(生食用)	K G	<p>1 種類 イタヤガイ科「ホタテガイ」とする。</p> <p>2 品質、形態 (1)解凍後、生食に適したウロ取り済の製品とする。 (2)S S 又は、S サイズのものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1 k g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p>
15-1	(冷凍)菜の花	P K	<p>1 品質 (1)良質な菜の花を使用した一般市販品とする。 (2)バラ凍結したものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 500 g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
15-2	(冷凍)青梗菜	P K	<p>1 品質 (1)良質な青梗菜を使用した一般市販品とする。 (2)バラ凍結したものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 500 g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>
15-3	(冷凍)オクラ	P K	<p>1 品質 (1)良質なオクラを使用した一般市販品とする。 (2)バラ凍結したものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 500 g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
15-4	(冷凍)カリフラワー	P K	1 品質 (1)良質なカリフラワーを使用した一般市販品とする。 (2)バラ凍結したものとする。 2 内容及び包装 1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
15-5	(冷凍)小松菜	P K	1 品質 (1)良質な小松菜を使用した一般市販品とする。 (2)バラ凍結したものとする。 2 内容及び包装 1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
15-6	(冷凍)にんじん	P K	1 品質 (1)良質なにんじんを使用した一般市販品とする。 (2)バラ凍結したものとする。 2 内容及び包装 1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
15-7	(冷凍)グリーンアスパラ	P K	1 品質 (1)良質なグリーンアスパラを使用した一般市販品とする。 (2)バラ凍結したものとする。 2 内容及び包装 1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
15-8	(冷凍)ピーマン	P K	1 品質 (1)良質なピーマンを使用した一般市販品とする。 (2)バラ凍結したものとする。 2 内容及び包装 1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。
15-9	(冷凍)南瓜	P K	1 品質 (1)良質な南瓜を使用した一般市販品とする。 (2)バラ凍結したものとする。 2 内容及び包装 1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1年以上の期間を有するものとする。

## 生糧品の規格

番号	品名	単位	規格
16-0	牛・豚・鶏肉類共通規格（生糧品）		<p>1 種類                      (1)牛肉：輸入肉とする。                      (2)豚肉：輸入肉または国産品とする。国産品の場合は、生体検査合格品とする。                      (3)鶏肉：輸入肉または国産品とする。国産品の場合は、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</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4 表示                      一般共通規格第8項「表示」による。</p> <p>5 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。</p>
16-1	牛肉（上）切	K G	<p>1 種類・品質                      牛・豚・鶏肉共通規格（生糧品）（16-0）によるほか、部位は「肩ロース」とする。</p> <p>2 形状                      厚さ：2.5mm程度にスライスしたもの。</p>
16-2	牛すじ肉	K G	<p>1 種類・品質                      牛・豚・鶏肉共通規格（生糧品）（16-0）によるほか、部位は「赤身すじ」とする。</p> <p>2 形状                      5cm程度にカットしたもの。</p>
16-3	牛ヒレ肉	K G	<p>1 種類・品質                      牛・豚・鶏肉共通規格（生糧品）（16-0）による。</p> <p>2 重量及び形状                      1枚：100g、厚さ：2cmを標準とする。</p> <p>3 包装等                      1kgごとに真空パック詰とする。</p>
16-4	合挽肉	K G	<p>1 種類・品質                      牛・豚・鶏肉共通規格（生糧品）（16-0）によるほか、豚肉は枝肉取引規格の等級「中」以上のもの、または同等の輸入肉とする。</p> <p>2 品質                      (1)2回挽きとし、よく混合されたもの。                      (2)異物混入の認められないものとする。                      (3)混合比は、牛肉70%、豚肉30%及び脂肪含有量15%以下とする。</p>
16-5	豚肉ロース	K G	<p>1 種類・品質                      (1)牛・豚・鶏肉共通規格（生糧品）（16-0）による。                      (2)豚部分肉取引規格の等級「 」以上のもの、または同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状                      厚さ：3.0mm程度にスライスしたものを標準とする。</p>

番号	品名	単位	規格
16-6	豚肉(カット)	K G	<p>1 種類 牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品)(16-0)によるほか、部位は「ロース」とする。</p> <p>2 品質 豚部分肉取引規格の等級「 」以上のもの、または同等の輸入肉とする。</p> <p>3 重量及び形状 1枚：100g標準、厚さ：1cm標準とする。</p> <p>4 内容及び包装 (1)ポリ袋詰又は真空包装とする。 (2)梱包は10kgまでとする。</p>
16-7	豚バラ肉(ブロック)	K G	<p>1 種類・品質 (1)牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品)(16-0)による。 (2)豚部分肉取引規格の等級「 」以上のもの、または同等の輸入肉とする。</p> <p>2 重量及び形状 (1)1ブロック：500g程度を標準とする。 (2)あばら骨を除去し、赤身と脂肪の境目がはっきりしているもの。 (3)バラ凍結とする。</p>
16-8	豚肉(上)切	K G	<p>1 種類・品質 (1)牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品)(16-0)によるほか、部位は「もも(内ももを含む。)」とする。 (2)豚部分肉取引規格の等級「 」以上のもの、または同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状 厚さ：2.0mm程度にスライスしたものを標準とする。</p>
16-9	鶏肉もも骨付	K G	<p>1 種類 牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品)(16-0)によるほか、「骨付もも型」または同等の輸入肉とする。</p> <p>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。</p> <p>3 その他 1本あたり200g標準とする。</p>
16-10	鶏挽肉	K G	<p>1 種類 牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品)(16-0)による。</p> <p>2 品質 挽肉にしたもの。</p> <p>3 内容及び包装 (1)平たく梱包したポリ袋詰とする。 (2)梱包は2kgまでとする。</p>
16-11	鶏むね肉	K G	<p>1 種類 牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品)(16-0)によるほか、「正肉むね肉」とする。</p> <p>2 内容及び包装 (1)ポリ袋詰とする。 (2)梱包は2kgまでとする。</p>
16-12	鶏ささみ	K G	<p>1 種類 食鶏取引規格、副品目の「ささみ」(すじなし)または同等の輸入肉とする。</p> <p>2 重量 1本：40g以上を標準とする。</p>

番号	品名	単位	規格
16-13	鶏がら	K G	1 品質 食鶏取引規格、副品目の「がら 型」または同等の輸入肉で頭部足部を除いたものとする。 2 内容及び包装 (1)ポリ袋詰とする。 (2)1梱包あたり2kgまでとする。
16-14	鶏肉ももぶつ切	K G	1 種類 牛・豚・鶏肉共通規格(生糧品)(16-0)によるほか、「正肉もも肉」とする。 2 内容及び包装 (1)ポリ袋詰とする。 (2)1梱包あたり2kgまでとする。
17-0	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。
17-1	ロースハム	K G	1 品質 一般市販品とする。 2 形状 厚さ：2.0mm程度にスライスしたもの。 3 包装 真空パック包装とする。 4 賞味期限 納品日から冷蔵保存で10日以上の期間を有するものとする。
17-2	(冷凍)ウインナー	K G	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1kg(標準)入り、ポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するもの。
17-3	ベーコン	K G	1 品質 豚肉、食塩、香辛料等を使い製造されたもの。 2 包装 真空パック包装とする。 3 賞味期限 納品日から冷蔵保存で10日以上の期間を有するものとする。
17-4	焼豚	K G	1 品質 (1)豚枝肉取引規格の等級「中」以上とする。 (2)モモ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 包装 真空パック包装とする。 3 賞味期限 納品日から冷蔵保存で10日以上の期間を有するものとする。
18-0	冷凍魚肉一般共通規格		1 品質 (1)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。 (2)金属探知機で検査したもの。 2 梱包 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、外装に次を表示する。 (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 納品日から3か月以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
18-1	(冷凍)鯖(F) (加熱用)	K G	1 種類 サバ科「マサバ」 2 品質 無塩のものとする。 3 重量及び包装 (1) 1枚: 160g 標準とする。 (2) パラ凍結とする。
18-2	(冷凍)ぶり切身 (加熱用)	K G	1 種類 アジ科「ブリ」 2 重量及び包装 (1) 1切れ: 80g を標準とする。 (2) パラ凍結とする。
18-3	(冷凍)かれい(加熱用)	K G	1 種類 カレイ科「マガレイ」 2 重量及び包装 (1) 1尾: 150g 標準とする。 (2) パラ凍結とする。
18-4	(冷凍)まぐろ切身 (生食用)	K G	1 種類 サバ科「メバチ」又は「キハダ」とする。 2 品質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 上まぐろのステーキカット150g ~ 200g 標準(厚さ2cm程度)とする。
18-5	(冷凍)たこ(生食用)	K G	1 種類 マダコ科「マダコ」 2 品質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 茹でてあるもの。 3 重量 1杯1kg以上とする。
18-6	(冷凍)赤魚(F) (加熱用)	K G	1 種類 フサカサゴ科「アカウオ」 2 品質 うろこを除去した鮮度良好なもの。 3 重量及び包装 (1) 1EA: 120g 標準とする。 (2) パラ凍結とする。
18-7	(冷凍)むきえび (加熱用)	P K	1 品質 (1) 殻をむき、十分水洗いしたもの。 (2) サイズは、Lまたは2L又とする。 (3) パラ凍結したもの。 2 内容量及び包装 1PK: 800g (NET600g) 以上入り、ポリ袋詰とする。
18-8	(冷凍)鰹たたき (生食用)	K G	1 種類 サバ科「カツオ」 2 品質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 焼き具合が適度で、香味、風味良好なもの。 (3) 新鮮なものを加工し、急速冷凍したもの。 (4) フィレを血合肉に沿ってさく取りし、骨を除いたもの。 (5) たれ付とする。 3 重量及び包装 1枚200g ~ 400g 標準、真空パック包装とする。



番号	品名	単位	規格
18-9	(冷凍) 鮭切身(加熱用)	K G	1 種類 サケ科「ギンザケ」 2 重量及び包装 (1) 1切れ: 80gを標準とする。 (2) バラ凍結とする。
18-10	(冷凍) するめいか(加熱用)	K G	1 種類 アカイカ科「スルメイカ」 2 重量及び包装 (1) 1杯: 500~1000gを標準とする。 (2) バラ凍結とする。
18-11	(冷凍) シーフードミックス	P K	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。 2 内容量及び包装 1 P K: 1kg (NET 800g) 以上入り、ポリ袋詰とする。
18-12	(冷凍) からすがれい(加熱用)	P K	1 種類 カレイ科「カラスガレイ」 2 形状 骨及び皮が取り除いてあるもの。 3 内容量及び包装 1 P K: 10切れ入り(1切れ: 60g標準)とし、市販流通包装とする。
18-13	(冷凍) むきふぐ(加熱用)	P K	1 種類 フグ科「カナトフグ(シロサバフグ)」 2 形状 ドレス 3 内容量及び包装 1 P K: 1kg入り(1尾: 30~50g標準)とし、ポリ袋詰とする。
18-14	(冷凍) むき牡蠣(加熱用)	P K	1 種類 国内産の「マガキ」または「イワガキ」 2 形状 MまたはLサイズで、殻を除いたもの。 3 内容量及び包装 1 P K: 1kg入り、ポリ袋詰とする。
18-15	(冷凍) さわら切身(加熱用)	K G	1 種類 サバ科「サワラ」 2 重量及び包装 1切れ: 50gを標準とし、ポリ袋詰とする。
19-0	塩魚・乾魚肉共通規格		1 材料 (1) 冷凍魚肉一般共通規格第1項に定める魚肉類とする。 (2) 食品添加物は規格基準に基づき処理されたもの。 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、干物にあつ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、少量の場合はポリ袋詰とする。 4 表示 一般共通規格第8項「表示」によるほか、外装に次を表示する。 (1) 名称 (2) 賞味期限である旨の文字を冠したその年月日 5 賞味期限 別に定めるもののほか、納品日から3か月以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
19-1	(冷凍)塩鯖(加熱用)	K G	1 種類 サバ科の「マサバ」とする。 2 重量及び形状 1尾：400g以上、バラ凍結とする。
19-2	(冷凍)塩秋刀魚(加熱用)	K G	1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 重量及び形状 1尾：120gを標準、バラ凍結とする。
19-3	ちりめんじゃこ(生食用)	K G	1 種類 カタクチイワシ科「カタクチイワシ」の稚魚とする。 2 品質 (1)非加熱食が可能なもの。 (2)大きさが揃っているもの。 (3)長さは2.5cm以内のもの。 (4)きょう雑物の混入していないもの。 (5)十分乾燥したもの。
19-4	(冷凍)鰯開き干し(加熱用)	K G	1 種類 アジ科の「マアジ」とする。 2 重量及び形状 1尾：20cm程度とし、110g以上とする。 3 品質 (1)内臓を除き、腹開き又は背開きしたものとする。 (2)一夜干しされたものとする。
19-5	味付数の子(生食用)	P K	1 種類 ニシン科の「ニシン」の卵巣とする。 2 内容量 1PK：500g以上を標準とする。 3 品質 (1)非加熱食が可能な一般市販品とする。 (2)しょう油、みりん等で味付けしたものとする。 4 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上の期間を有するものとする。
19-6	(冷凍)ししゃも(加熱用)	P K	1 種類 キュウリウオ科の「カラフトシシャモ」とする。 2 内容量 1尾：20gを標準とし、1PK：100g以上とする。 3 品質 乾燥適度で、薄塩なものとする。
19-7	(冷凍)辛子明太子	K G	1 種類 タラ科の「スケトウダラ」の卵巣を塩漬けにし、唐辛子等で味付けしたものとする。 2 品質 (1)非加熱食が可能なものとする。 (2)身崩れのないものとする。 (3)卵粒が肥大しているものとする。 3 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上の期間を有するものとする。
19-8	(冷凍)いか塩辛	E A	1 品質 白作りされたもの。 2 内容量 1EA：80g以上とする。

番号	品名	単位	規格
20-0	魚肉加工品共通規格		<p>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)食品添加物は規格基準に基づき処理されたもの。</p> <p>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とする。  (2)弾力性があるものとする。  (3)香味よく、異臭、異味のないものとする。  (4)市販の上級品  (5)異物等の混入のないものとする。</p> <p>3 梱 包  冷凍魚肉一般共通規格の項（18-0）に同じ。</p> <p>4 表 示  冷凍魚肉一般共通規格の項（18-0）に同じ。</p>
20-1	かまぼこ（板付）	E A	<p>1 品 質  非加熱食可能なものとする。</p> <p>2 重量及び包装  1 E A：1 0 0 g（板を含む）を標準とし、市販流通包装（二重）とする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷蔵保存で5日以上の期間を有するものとする。</p>
20-2	だて巻	E A	<p>1 品 質  (1)白身魚に鶏卵、砂糖等を加えたもの。  (2)黄金色に焼きあげ、口当たりが柔らかいもの。  (3)チルド商品とする。</p> <p>2 重量及び包装  1 E A：3 0 0 ~ 3 5 0 g 標準、市販流通包装とする。</p> <p>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とする。</p>
20-3	焼きちくわ	E A	<p>1 重 量  1 E A：5 0 g 標準とする。</p> <p>2 品 質  表面は一樣に焼けており、皮が極度にむけていないものとする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他  非加熱食可能なものとする。</p>
20-4	棒てん	E A	<p>1 重量及び形状  1 E A：4 0 g を標準、ごぼうを中心に入れたものとする。</p> <p>2 品 質  油切れがよく、異物混入のないものとする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷蔵保存で5日以上の期間を有するものとする。</p>
20-5	平天	E A	<p>1 重量及び形状  (1) 1 E A：4 0 g を標準、長方形とする。</p> <p>2 品 質  (1)油切れがよく、異物混入のないものとする。</p> <p>3 賞味期限  (1)納品日から冷蔵保存で5日以上の期間を有するものとする。</p>
20-6	（冷凍）はんぺん	E A	<p>1 種 類  白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたものとする。</p> <p>2 重 量  1 E A：5 0 g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷凍保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
20-7	鮭フレーク	B T	<p>1 内容及び包装 1 B T : 1 5 0 g を標準、瓶詰されたもの。</p> <p>2 賞味期限 納品日から冷蔵保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 その他 非加熱食可能なものとする。</p>
21-0	野菜、果物共通規格		<p>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。 (7)冷凍品及び乾燥品については、海外産を可とする。 (8)冷凍品は前処理を施し、急速凍結により - 1 8 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。</p> <p>2 表示 一般共通規格第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）</p> <p>3 納入 一般共通規格第5項「納入要領」による。</p>
21-1	馬鈴薯	K G	<p>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。</p> <p>2 重量 1個150g以上とする。</p>
21-2	甘しょ	K G	<p>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。</p> <p>2 重量 1個200g以上とする。</p>
21-3	長芋	K G	<p>品質 表皮に腐敗や変色が見られないもの。</p>
21-4	人参	K G	<p>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。</p> <p>2 重量 1本150g以上とする。</p>
21-5	南瓜	K G	<p>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。</p>
21-6	水菜	K G	<p>品質 (1)「とう」の立っていないもの。 (2)枯葉等を除去し、砂等の雑物が付着していないもの。 (3)茎は白く、根元が変色していないもの。 (4)葉は淡い緑色を呈し、葉脈がくっきりとしているもの。</p>

番号	品名	単位	規格
21-7	小松菜	K G	品 質 (1)「とう」の立っていないものとする。 (2)枯葉等を除去し、砂等の雑物が付着していないもの。 (3)茎は太くハリがあるもの。 (4)葉は濃い緑色を呈し、葉脈がくっきりとしているもの。
21-8	青梗菜	K G	品 質 (1)「とう」の立っていないもの。 (2)枯葉等を除去し、砂等の雑物が付着していないもの。 (3)葉は濃い緑色を呈し、葉先までピンとしたみずみずしいもの。 (4)茎の下部にハリがあり、肉厚でツヤのよいもの。
21-9	ピーマン	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。
21-10	にら	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。
21-11	パセリ	K G	品 質 (1)特有の香りを有するもの。 (2)濃い緑色を呈するもの。 (3)葉さきがよくちぢれ、密集しているもの。 (4)過熟で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。
21-12	三つ葉	K G	品 質 (1)特有の香味を有するもの。 (2)枯葉等を除去したもの。 (3)葉は濃い緑色を呈し、葉先までハリがあるもの。
21-13	レタス	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300g以上とする。
21-14	サニーレタス	K G	品 質 (1)「とう」の立っていないもの。 (2)枯葉等を除去したもの。 (3)葉先は濃い紅色で、葉質がやわらかいもの。
21-15	分葱	K G	品 質 (1)枯葉等除去したものとする。 (2)緑色部がやわらかいものとする。
21-16	玉葱	K G	1 品 質 (1)発芽していないもの。 (2)上茎及び葉を除去したもの。 (3)品質本来の光沢を有するもの。 2 重 量 1個200g以上とする。(新玉葱の場合は200g～300g標準)
21-17	生姜	K G	品 質 (1)肥育十分なもの。 (2)切り口にカビや干からびがないもの。

番号	品名	単位	規格
21-18	にんにく	K G	1 品 質 (1)発芽していないもの。 (2)上茎、根及び首を除去したもの。 (3)表皮はよく乾燥しているもの。 2 重 量 1個50g以上とする。
21-19	大根	K G	1 品 質 (1)ひげ根を除去した損傷等のないもの。 (2)肉質は、「す」及び繊維の少ないもの。 (3)極端な曲がりのないもの。 2 重 量 1本1kg以上とする。
21-20	セロリ	K G	品 質 (1)特有の香味を有するもの。 (2)茎は白くて太く、生食に適するもの。 (3)根、土砂等を除去したもの。
21-21	太もやし	P K	1 品 質 (1)緑豆又はブラックマッペを原料としたもの。 (2)新鮮で根が短く茎部は太く、みずみずしく艶のあるもの。 (3)発芽10cm以内のもの。 (4)鮮度よいもので、折れ等の少ないもの。 (5)きょう雑物の混入していないもの。 2 内 容 量 1 P K : 200g以上とする。
21-22	きゅうり	K G	1 品 質 (1)表皮は濃緑色を呈するもの。 (2)極端な曲がりのないもの。 (3)種子が少なく、皮が薄いもの。 2 重 量 1本80～150gを標準とする。
21-23	根深葱	K G	1 品 質 (1)白色部が全体の2/3以上あり、しっかりと巻いているもの。 (2)極端な曲りのないもの。 2 サ イ ズ 1本:Lサイズを標準とする。
21-24	白菜	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。
21-25	キャベツ	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1kg以上、早生は1玉700g以上とする。
21-26	カリフラワー	K G	1 品 質 (1)新鮮で、花蕾が白く汚れていないもの。 (2)花蕾と平行に葉を切ったもの。 (3)葉は花蕾を傷めないよう最小にとどめたもの。 (4)可食部がばらけない程度に根切りする。 2 重 量 1株300g以上とする。

番号	品名	単位	規格
21-27	ごぼう	K G	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)泥付きのもの。 (4)全体的に太さが均一で曲がりやひび割れがないもの。 2 サイズ 葉を落とした状態で長さ40cm以上、直径1.5cm~2cm標準のもの。
21-28	削りごぼう	P K	1 品質 「す」のないごぼうを均一に機械切りし、水にさらしたものとする。 2 内容量 1 P K : 1 k g を標準とする。 3 賞味期限 納品日から冷蔵保存で30日以上の期間を有するものとする。
21-29	オクラ	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10~15gを標準とする。
21-30	れんこん水煮	P K	1 品質 新鮮なれんこんの皮を剥き、適度な大きさにカットしたものとする。 2 内容量 1 P K : 1 k g を標準とする。 3 賞味期限 納品日から冷蔵保存で30日以上の期間を有するものとする。
21-31	茄子	K G	1 品質 (1)種類は「長茄子」又は「中長形茄子」とする。 (2)皮に傷がなく、ハリとツヤがあるもの。 2 重量 1本100g以上とする。
21-32	豆苗	P K	1 品質 芽は鮮やかな緑色のものとする。 2 重量 1 P K : 3 5 0 g を標準とする。
21-33	生しいたけ	P K	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 : 8 0 g 以上とする。
21-34	舞茸	P K	1 品質 かさの茶色が濃く、肉厚で密集しているものとする。 2 内容量 1 P K : 1 0 0 g 以上とする。
21-35	エリンギ	P K	1 品質 柄が太く、肉厚で損傷がないもの。 2 内容量 1 P K : 1 0 0 g 以上とする。
21-36	えのき茸	P K	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 以上とする。
21-37	しめじ	P K	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 以上とする。

番号	品名	単位	規格
21-38	なめこ	P K	1 品質 かさが開ききっておらず、ぬめりがあるもの。 2 内容及び包装 (1) 1 P K : 1 0 0 g 以上とする。 (2) 真空包装がされているもの。
21-39	かぶ	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。
21-40	トマト	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。
21-41	プチトマト	P K	1 品質 (1) 赤色種のもの。 (2) 丸みがあり、表皮にハリとツヤがあるもの。 2 重量 (1) 1 個 1 0 g ~ 1 5 g を標準とする。 (2) 1 P K : 2 0 0 g 以上とする。
21-42	しその葉	P K	1 品質 (1) 濃い緑色で、葉先までピンとしているもの。 (2) 「青じそ」の葉とする。 2 内容及び包装 1 P K : 1 0 0 枚以上入りの市販流通包装とする。
21-43	かいわれ大根	P K	1 品質 ひげ根が付いたもの。 2 内容量 1 P K : 5 0 g 以上とする。
21-44	赤パプリカ	K G	1 品質 (1) 国内産、韓国、オランダ又はニュージーランド産とする。 (2) 色鮮やかで肉厚、新鮮なもの。 2 重量 1 個 1 2 0 g 以上とする。
21-45	黄パプリカ	K G	1 品質 (1) 国内産、韓国、オランダ又はニュージーランド産とする。 (2) 色鮮やかで肉厚、新鮮なもの。 2 重量 1 個 1 2 0 g 以上とする。
21-46	冬瓜	K G	品質 (1) 果皮は薄緑色で、かたいもの。 (2) 傷やへこみがないもの。
21-47	アスパラガス	K G	1 品質 (1) 穂先は締まり、淡い紫色をしているもの。 (2) 茎は緑色でハリがあるもの。 2 サイズ M 又は L サイズとする。
21-48	みょうが	K G	1 品質 (1) 固有の風味を有するものとする。 (2) 鮮やかな赤色で、小ぶりでふっくらとしたものとする。 (3) 粒揃いのものとする。 2 重量 1 個 : 1 0 g 程度を標準とする。



番号	品名	単位	規格
21-49	にがうり	K G	1 品質 (1)表面のイボがすき間なくつまり、欠けたりつぶれたりしていないもの。 (2)濃い緑色のもの。 2 重量 1本：300gを標準とする。
21-50	柚子	K G	1 品質 (1)特有の香味を有するもの。 (2)果皮は黄色で、傷がないもの。 2 重量 1個：50g以上とする。
21-51	春菊	K G	品質 (1)葉や茎にハリがあり、濃い緑色のもの。 (2)特有の香味を有するもの。
21-52	はなっこりー	K G	品質 (1)山口県産で、茎の切り口がみずみずしいもの。 (2)全体にハリがあり、濃い緑色のもの。
21-53	みかん	K G	1 品質 (1)「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。
21-54	オレンジ	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180g～200g(M)標準とする。
21-55	レモン	K G	1 品質 (1)輸入品を可とする。 (2)果皮にハリとツヤがあり、香味良好なもの。 2 重量 1個100g以上とする。
21-56	りんご	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。 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。
21-57	バナナ	K G	1 品質 (1)南米又はフィリピン産とする。 (2)熟成が適度で、固有の色沢を有するもの。 (3)皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 2 重量 1本130g以上とする。
21-58	いちご	P K	1 種類 「ゆめのか」、「さちのか」又はその他一般市場品とする。 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)1PK：300g以上とする。

番号	品名	単位	規格
21-59	梨	K G	1 種類 「幸水」、「豊水」、「新高」又は「二十世紀」とする。 2 品質 甘味十分、汁気豊富で肉質のしまりがよいもの。 3 重量 1個300g～400g標準とする。
21-60	柿	K G	1 種類 「甘柿」とする 2 品質 (1)熟成適当で肉質に硬さのあるもの。 (2)渋味がなく、甘味十分なもの。 3 重量 1個260g以上とする。
21-61	ぶどう(巨峰)	K G	1 品質 (1)全体が均等に色づき、実のハリがよく粒揃いのもの。 (2)表面が白い粉(ブルーム)でおおわれているもの。 2 サイズ L以上のものとする。
21-62	すいか	K G	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。
21-63	メロン	K G	1 種類 「アールス」、「アムス」、「アンデス」、「肥後グリーン」又は「タカミ」のネット系とする。 2 品質 (1)熟度十分で風味良好なもの。 (2)変形等が認められないもの。 (3)原則として、同一品種で納品すること。(困難な場合を除く。)
21-64	グレープフルーツ	K G	1 品質 (1)輸入品を可とする。 (2)熟度十分で香味良好なもの。 2 重量 1個350g～450g標準とする。
21-65	キウイフルーツ	K G	1 品質 (1)輸入品を可とする。 (2)熟度十分で香味良好なもの。 2 重量 1個80g以上とする。
21-66	(冷凍)ほうれん草	P K	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。 (3)I・Q・Fのもの。 2 内容及び包装 1PK:500g入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。
21-67	(冷凍)カットポテト	P K	1 品質 ナチュラルカットにされた一般市販品とする。 2 内容及び包装 1PK:1kg入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
21-68	(冷凍)里芋	P K	<p>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。</p> <p>2 内容及び包装  1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
21-69	(冷凍)山芋おろし	P K	<p>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。</p> <p>2 内容及び包装  1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
21-70	(冷凍)にんにくの芽	P K	<p>1 品質  長さ23～25cmを標準に切断し、根を除去したもの。</p> <p>2 内容量  1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
21-71	(冷凍)いんげん	P K	<p>1 品質  (1)若さやで、浅緑色を呈するもの。  (2)両端を切断したもの。  (3)I・Q・Fのもの。</p> <p>2 内容及び包装  1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
21-72	(冷凍)むき枝豆	P K	<p>1 品質  (1)枝からはずし、むき身にしたもの。  (2)色沢良好なもの。  (3)I・Q・Fのもの。</p> <p>2 内容及び包装  1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
21-73	(冷凍)コーン	P K	<p>1 品質  (1)カーネルコーン。  (2)粒が揃っており、虫食いのないもの。</p> <p>2 内容及び包装  1 P K : 1 k g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
21-74	(冷凍)ブロッコリー	P K	<p>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。  (3)I・Q・Fのもの。</p> <p>2 内容及び包装  1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
21-75	(冷凍)ミックスベジタブル	P K	<p>1 品質 (1)人参、ホールコーン、グリーンピースを詰め合わせたものとする。 (2)人参のカットを8mm角切(標準)とした一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 1 k g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
21-76	(冷凍)カットマンゴー	P K	<p>1 品質 (1)良質で、適熟した「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。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 5 0 0 g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
22-1	板こんにやく	E A	<p>1 材料 良質なこんにやく粉又はこんにやく玉(国内産)を使用したもの。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4 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。</p>
22-2	糸こんにやく	E A	<p>1 材料 良質なこんにやく粉又はこんにやく玉(国内産)を使用したもの。</p> <p>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)形状は糸状のもの。</p> <p>3 重量及び包装 1 E A : 1 7 0 g 標準、ポリ袋詰とする。</p> <p>4 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。</p>
23-1	木綿豆腐	E A	<p>1 材料 良質な大豆を使用したものとする。</p> <p>2 品質 異味、異臭がなく破損していないもの。</p> <p>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。</p> <p>4 賞味期限 納入日を含む6日間以上の期間を有するものとする。</p>
23-2	豆腐(袋入り)	E A	<p>1 材料 木綿豆腐(23-1)を原料とする。</p> <p>2 品質 木綿豆腐(22-1)の項に同じ。</p> <p>3 内容及び包装 1 E A : 2 8 0 g 標準、市販流通包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から10日間以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
23-3	焼豆腐	E A	<p>1 材 料 木綿豆腐（23-1）を原料とする。</p> <p>2 品 質 (1)品質均一で破損、異味、異臭がなく衛生的なもの。 (2)両面を適度に焼き上げたもの。</p> <p>3 重量及び包装 1 E A : 2 0 0 g ~ 2 5 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。</p> <p>4 賞味期限 納入日を含む6日間以上の期間を有するものとする。</p>
23-4	(冷凍)油揚	E A	<p>1 材 料 木綿豆腐（23-1）を原料とする。</p> <p>2 品 質 (1)品質均一で異味異臭がなく、きつね色の薄揚げとする。 (2)良質の植物油を使用したもの。</p> <p>3 形 状 市販品と同一のものとする。</p> <p>4 重量及び包装 1 E A : 1 0 g 標準、ポリ袋等の容器詰とする。</p> <p>5 賞味期限 納入日を含む10日間以上の期間を有するものとする。</p>
23-5	厚揚	E A	<p>1 材 料 木綿豆腐（23-1）を原料とする。</p> <p>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。</p> <p>3 形 状 市販品と同一のものとする。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
23-6	(冷凍)カップ納豆 (粒)	P K	<p>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)新鮮な系引き納豆で衛生的に処理されたもの。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
23-7	煮大豆	P K	<p>1 種 類 良質で粒揃いの大豆を使用したもの。</p> <p>2 品 質 茹で大豆の一般市販品とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 P K : 1 2 0 g (固形量) 標準。真空パック包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日を含む30日間以上の期間を有するものとする。</p>
23-8	金時豆	P K	<p>1 材 料 良質で粒揃いの金時豆を使用したもの。</p> <p>2 品 質 (1)砂糖等で甘く煮たもの。 (2)異物混入していないもの。 (3)半煮えなく、粒がつぶれていないもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1 P K : 5 0 0 g 標準。真空パック包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から、冷蔵保存で30日以上期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
23-9	黒豆煮豆	P K	<p>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)肉質はやわらかく、汁気の少ないもの。</p> <p>2 内容量  1 P K : 1 K G 入りとする。</p> <p>3 賞味期限  納入日を含む 3 0 日間以上の期間を有するものとする。</p>
23-10	味噌(白)	K G	<p>1 材料  米、大豆、食塩を主原料とする。</p> <p>2 品質  (1)熟成十分なものとする。  (2)風味良好で特有の芳香を発するもの。  (3)淡黄色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。</p> <p>3 重量及び包装  1 k g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限  納品日から冷蔵保存で 2 か月以上の期間を有するものとする。</p>
23-11	味噌(赤)	K G	<p>1 材料  大麦、大豆、食塩を主原料とする。</p> <p>2 品質  (1)熟成十分なものとする。  (2)風味良好で特有の芳香を発するもの。  (3)茶褐色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。</p> <p>3 重量及び包装  1 k g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限  納品日から冷蔵保存で 2 か月以上の期間を有するものとする。</p>
24-1	食パン	E A	<p>1 材料  J A S の強力粉( 1 等粉以上)を使用したもの。</p> <p>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 本 : 2 1 枚にスライスしたもの。  (4)1 本( 3 斤分)あたり 1 . 2 k g を標準とする。</p> <p>3 包装  ポリ製袋で密封されたもの。</p> <p>4 賞味期限  納品日から 2 日以上の期間を有するものとする。</p>
24-2	LLパン(クロワッサン)	B X	<p>1 品質  (1)常温保存可能な一般市販品とする。  (2)コモ、美坂屋、敷島、K o u b o 又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p> <p>2 内容及び包装  1 B X : 1 2 個入り、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限  納入日から 2 0 日間以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他  種類については調達要求の都度指定する。</p>
24-3	LLパン(デニッシュ)	B X	<p>1 品質  (1)常温保存可能な一般市販品とする。  (2)コモ、美坂屋、敷島、K o u b o 又は同等以上のもの(他社製品を含む。)</p> <p>2 内容及び包装  1 B X : 1 2 個入り、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限  納入日から 2 0 日間以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他  種類については調達要求の都度指定する。</p>

番号	品名	単位	規格
25-1	(冷凍)うどん	P K	<p>1 材料 小麦粉を使用したもの。</p> <p>2 品質 「ゆでめん」を急速凍結したもの。</p> <p>3 内容及び包装 1 P K : 5個入り(1個:200g標準)とし、ポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
25-2	(冷凍)そば	P K	<p>1 材料 そば粉、小麦粉を使用したものとする。</p> <p>2 品質 (1)「ゆでそば」を急速凍結したもの。 (2)日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1 P K : 10個入り(1個:100g標準)とし、ポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
25-3	中華揚麺(パリパリ麺)	P K	<p>1 材料 小麦粉を使用したもの。</p> <p>2 品質 (1)麺を蒸して揚げたもの。</p> <p>3 内容及び包装 1 P K : 100g入り(2個入、スープ付)の市販流通包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から20日以上期間を有するものとする。</p>
25-4	(冷凍)冷やし中華麺	P K	<p>1 材料 小麦粉を使用したもの。</p> <p>2 品質 (1)「ゆでめん」を急速冷凍したもの。 (2)日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたもの。</p> <p>3 内容及び包装 1 P K : 5個入り(1個:200g標準)とし、ポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
25-5	(冷凍)ちゃんぽん麺	P K	<p>1 材料 小麦粉を使用したもの。</p> <p>2 品質 (1)「ゆでめん」を急速冷凍したもの。 (2)日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたもの。</p> <p>3 内容及び包装 1 P K : 5個入り(1個:200g標準)とし、ポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>
25-6	(冷凍)そば(茶そば)	P K	<p>1 材料 そば粉、抹茶、小麦粉を使用したものとする。</p> <p>2 品質 (1)「茶そば」を急速凍結したもの。 (2)日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたものとする。</p> <p>3 内容及び包装 1 P K : 10個入り(1個:100g標準)とし、ポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷凍保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
26-1	鏡もち(大)	E A	<p>1 品質 国内産水稲もち米100%新米を使用したもの。</p> <p>2 形状 二段重、個包装、三方台付とする。</p> <p>3 内容及び包装 小もち16個以上で総重量520g以上とし、市販流通包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から3か月以上の期間を有するものとする。</p>
26-2	鏡もち(中)	E A	<p>1 品質 鏡もち(大)(26-1)の項に同じ。</p> <p>2 形状 二段重、個包装、三方台付とする。</p> <p>3 内容及び包装 小もち10個以上で総重量330g以上とし、市販流通包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から3か月以上の期間を有するものとする。</p>
26-3	小もち	K G	<p>1 品質 鏡もち(大)(26-1)の項に準ずるほか、次による。 (1)加工は「きねつき」又は「機械つき」とする。 (2)もち取り粉は馬鈴薯澱粉1等とする。</p> <p>2 内容及び包装 1個50~60g、1kg入りポリ袋詰を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で1か月以上の期間を有するものとする。</p>
27-1	(冷凍)ケーキ (A)	E A	<p>1 品質 (1)形状は長方形で、長さ36cm程度のもの、フリーカットとする。 (2)自然解凍で喫食可能なもの。</p> <p>2 重量 1EA:350g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他 種類については調達要求の都度指定する。</p>
27-2	(冷凍)ケーキ (B)	E A	<p>1 品質 (1)形状は長方形で、長さ36cm程度のもの、フリーカットとする。 (2)自然解凍で喫食可能なもの。</p> <p>2 重量 1EA:350g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他 種類については調達要求の都度指定する。</p>
27-3	杏仁豆腐	P K	<p>1 品質 不純物が混入していないもの。</p> <p>2 重量 1PK:500g以上とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷蔵保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>
28-1	鶏卵	K G	<p>1 品質 (1)新鮮なもの。 (2)割れ、汚れ等のないもの。 (3)Mサイズ以上のもの。</p> <p>2 内容及び包装 1箱あたり10kgまでとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>



番号	品名	単位	規格
28-2	(冷凍)卵焼き	E A	1 品質 (1)鶏卵(28-1)の品質を満たすものを使用したもの。 (2)国内製造されたもの。 (3)カットされていないもの。 2 内容及び包装 1 E A : 260g以上とし、1 E A ずつ真空包装したもの。 3 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。
28-3	卵豆腐	E A	1 品質 (1)鶏卵(28-1)の品質を満たすものを使用したもの。 (2)調味料を加え、加熱し冷却したもの。 2 内容及び包装 1 E A : 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とする。
28-4	(冷凍)錦糸卵	P K	1 品質 (1)鶏卵(28-1)の品質を満たすものを使用したもの。 (2)薄焼卵を細く切ったもの。 2 内容及び包装 1 E A : 500g標準、真空パック包装とする。 3 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。
29-1	牛乳	E A	1 品質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容及び包装 1 E A : 200ml入り、メーカー標準包装のストロー付とする。 3 賞味期限 納入日を含む7日間以上の期間を有するものとする。
29-2	L L牛乳(200ml)	E A	1 品質 牛乳(29-1)の項に同じ。 2 内容及び包装 1 E A : 200ml入り、メーカー標準包装のストロー付とする。 3 賞味期限 納入日から常温で30日間以上の期間を有するものとする。
29-3	コーヒー牛乳	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。
29-4	乳酸菌飲料A, 乳酸菌飲料B	E A	1 品質 乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。 2 内容及び包装 (1)Aは1 E A : 容量65ml以上 (2)Bは1 E A : 容量80ml以上 (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とする。
29-5	発酵乳A, 発酵乳B	E A	1 品質 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 2 内容及び包装 (1)発酵乳A 1 E A : 100mlとする。 (2)発酵乳B 1 E A : 125mlとする。 (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とする。

番号	品名	単位	規格
29-6	プリン	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容量 1 E A : 60 g 以上とする。 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とする。
29-7	固形ヨーグルト	E A	1 品質 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 2 成分規格 無脂乳固形分：8%以上 3 内容量及び包装 1 E A : 70 g 以上を標準とし、市販流通包装とする。 4 賞味期限 納品日から冷蔵保存で10日以上の期間を有するものとする。
29-8	のむヨーグルト	E A	1 品質 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 2 成分規格 無脂乳固形分：3%以上、乳脂肪分：0.1%以上 3 内容量及び包装 1 E A : 200 ml を標準とし、メーカー標準包装のストロー付とする。 4 賞味期限 納品日から冷蔵保存で10日以上の期間を有するものとする。
29-9	プレーンヨーグルト	E A	1 品質 (1)乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 (2)無脂乳固形分：8%以上、乳脂肪分：3%以上とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 400 g 以上入りとし、メーカー標準包装とする。 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とする。
29-10	生クリーム	E A	1 品質 (1)乳脂肪分40%以上の、生クリームとする。 (2)雪印メグミルク、森永乳業又は同等以上のもの（他社製品を含む。） 2 内容量及び包装 1 E A : 200 ml 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とする。
29-11	粉チーズ	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 E A : 80 g 入り、プラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入日から1か月以上の期間を有するものとする。
29-12	ピザ用チーズ	P K	1 品質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 P K : 1 kg 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とする。
29-13	スライスチーズ	P K	1 品質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1 P K : 110 g 以上（7枚以上）入り、メーカー標準包装とする。 3 賞味期限 納入日から3か月以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
29-14	マーガリン	E A	<p>1 品質 一般市販品の国内産とする。</p> <p>2 包装 1 E A : 300 g を標準とし、メーカー標準包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。</p>
29-15	バター	E A	<p>1 品質 一般市販品の国内産とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A : 200 g を標準とし、メーカー標準包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、3 か月以上の期間を有するものとする。</p>
29-16	ラード	E A	<p>1 種類 J A S の規格の精製ラードのうち「純製ラード」とする。</p> <p>2 品質 J A S 合格品の一般市販品とする。</p> <p>3 包装 1 E A : 250 g を標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>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。</p>
30-1	グレープジュース	E A	<p>1 品質 果汁100%の濃縮還元とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A : 容量200 ml 入り、メーカー標準包装（紙パック）のストロー付とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の期間を有するものとする。</p>
30-2	グレープフルーツジュース	E A	<p>1 品質 果汁100%の濃縮還元とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A : 容量200 ml 入り、メーカー標準包装（紙パック）のストロー付とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の期間を有するものとする。</p>
30-3	オレンジジュース	E A	<p>1 品質 果汁100%の濃縮還元とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A : 容量200 ml 入り、メーカー標準包装（紙パック）のストロー付とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の期間を有するものとする。</p>
30-4	アップルジュース	E A	<p>1 品質 果汁100%の濃縮還元とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 E A : 容量200 ml 入り、メーカー標準包装（紙パック）のストロー付とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の期間を有するものとする。</p>
30-5	野菜系飲料	E A	<p>1 品質 (1)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)カゴメ、ヤクルト、伊藤園、コカコーラ又は同等以上のもの（他社製品を含む。）</p> <p>2 内容及び包装 1 E A : 容量200 ml 入り、メーカー標準包装（紙パック）のストロー付とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
31-0	漬物・佃煮類共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1)農産物の粕漬類、しょう油漬類、酢漬類、味噌漬類、ぬか味噌漬類、塩漬類はJASを適用</p> <p>(2)食品添加物の規格基準に基づき処理されたもの。</p> <p>(3)液汁のあるものは、量目外とする。</p> <p>2 材料</p> <p>(1)品質良好なもので、病虫害、変質損傷等のないもの。</p> <p>(2)異物、きょう雑物の混入が認められないもの。</p> <p>3 品質</p> <p>(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。</p> <p>(2)異臭、腐敗、変質等が認められないもの。</p> <p>(3)調味液が適度に浸透しているもの。</p> <p>(4)佃煮類は、一定期間保存に耐えるもの。</p> <p>(5)一般市販流通品とする。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第8項「表示」によるほか、食品表示法を準用する。</p>
31-1	高菜漬	K G	<p>1 品質</p> <p>(1)国産品とする。</p> <p>(2)唐辛子、塩等を入れて漬けたもの。</p> <p>(3)塩味、辛味は適度で酸味なく、風味良好なもの。</p> <p>(4)適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1袋100～900g入りポリ袋詰又は1kg入り市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日を含む10日間以上の期間を有するものとする。</p>
31-2	沢庵漬	P K	<p>1 品質</p> <p>(1)国産大根を使用したもの。</p> <p>(2)厚さ5mm程度の半月にスライスにしたもの。</p> <p>(3)米ぬか、塩等を使用して漬けたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1PK：500g入りポリ袋詰の密封とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日を含む10日間以上の期間を有するものとする。</p>
31-3	べったら漬	P K	<p>1 品質</p> <p>国産大根を使用し、こうじ漬としたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1PK：400g以上とし、ポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日を含む10日間以上の期間を有するものとする。</p>
31-4	梅干し	E A	<p>1 品質</p> <p>(1)形のよい中粒程度の国産のもの、又は国内加工を使用したもの。</p> <p>(2)種子が小さく肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ、割れ目等の認められないもの。</p> <p>(3)着色の濃過ぎないもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA：150g以上とし、プラスチック容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日を含む10日間以上の期間を有するものとする。</p>
31-5	福神漬	K G	<p>1 品質</p> <p>(1)れんこん、大根、なす、しそ、生姜、胡瓜等を適宜混入したもの。</p> <p>(2)砂糖、酢、しょう油等に漬け込んだもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1PK：500g又は1kg入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入日を含む10日間以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
31-6	らっきょう漬	K G	<p>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。  (3)適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 内容及び包装  1 P K : 5 0 0 g 又は 1 k g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限  納入日を含む 1 0 日間以上の期間を有するものとする。</p>
31-7	紅生姜	K G	<p>1 品質  (1)千切りにしたものとする。  (2)筋のない色沢鮮明なものとする。  (3)適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 内容及び包装  1 袋 1 0 0 ~ 9 0 0 g 入りポリ袋詰又は 1 k g 入り市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限  納入日を含む 1 0 日間以上の期間を有するものとする。</p>
31-8	朝鮮漬	E A	<p>1 品質  (1)国産品とする。  (2)良質の白菜、人参、昆布の国産材料を使用したもの。  (3)にんにく、唐辛子等を配合した塩漬けとする。</p> <p>2 内容及び包装  1 E A : 5 0 0 g 以上入り市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限  納入日を含む 1 0 日間以上の期間を有するものとする。</p>
31-9	田作り	K G	<p>1 品質  (1)頭部の脱落、身崩れのない大きさの揃ったカタクチイワシを使用したもの。  (2)砂糖、しょう油、水あめ等を使用し、よく加熱したものとする。</p> <p>2 内容及び包装  1 P K : 5 0 0 g 又は 1 k g 入り、真空パック包装とする。</p> <p>3 賞味期限  納入日を含む 3 0 日間以上の期間を有するものとする。</p>
31-10	栗きんとん	K G	<p>1 品質  (1)良質な栗、手ぼう豆を使用した一般市販品で、食品、添加物等の規格基準に基づくものとする。</p> <p>2 内容及び包装  1 P K : 1 k g 入り、真空パック包装とする。</p> <p>3 賞味期限  納品日から冷蔵保存で 3 0 日以上を有するものとする。</p>
31-11	昆布巻	E A	<p>1 品質  (1)鮭を昆布で巻き、干びょうで結んだ非加熱食可能なもの。  (2)砂糖、水あめ等を使用し、よく加熱したもの。  (3)型崩れのないもの。</p> <p>2 内容及び包装  1 E A : 2 5 0 g 以上とし、真空パック包装とする。</p> <p>3 賞味期限  納入日を含む 1 0 日間以上の期間を有するものとする。</p>
31-12	搾菜(味付)	K G	<p>1 品質  搾菜をラー油、ごま油等で味付けしたものとする。</p> <p>2 内容及び包装  1 袋 1 k g とし、ポリ袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限  納入日を含む 1 0 日間以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
31-13	なめ茸茶漬	B T	<p>1 品質 えのき茸をしょう油、砂糖等で調味したもの。 固形量：80%以上とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 B T：180g以上入り、びん詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日を含む30日間以上の期間を有するものとする。</p>
32-0	調理加工食品共通規格		<p>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、腐敗及び病害虫等のないもの。 (4)食品添加物等の規格基準に基づき処理されたもの。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>4 納入 一般共通規格第5項「納入要領」に準ずる。</p>
32-1	(冷凍)イカリングフライ	P K	<p>1 品質 輪切りされたイカにフライ衣をまぶしたもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K：1KG(1個：20～30g)とし、ポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上を有するものとする。</p>
32-2	(冷凍)がんもどき	E A	<p>1 品質 良質の植物油を使用してきつね色に揚げ、バラ凍結したもの。</p> <p>2 重量及び包装 1 E A：15gを標準とし、ポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上を有するものとする。</p>
32-3	(冷凍)ぎょうざ	P K	<p>1 品質 野菜、肉類、調味料を練り合わせ、ぎょうざの皮で包んだもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K：900g(1個：18g標準)とし、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上を有するものとする。</p>
32-4	(冷凍)しゅうまい	P K	<p>1 品質 野菜、肉類、調味料を練り合わせ、しゅうまいの皮で包んだもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K：850g以上(1個：17g標準)とし、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上を有するものとする。</p>
32-5	(冷凍)肉団子	P K	<p>1 品質 一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K：1kg標準(1個：15g標準)とし、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
32-6	(冷凍) クリームコロッケ	P K	<p>1 品質 かに、えび、鶏肉等をベシャメルソースに混ぜ、小麦粉、卵、パン粉をまぶしたものとする。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 15 個入り ( 1 個 : 60 g 標準 ) とし、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 30 日以上の期間を有するもの。</p>
32-7	(冷凍) わんたん	P K	<p>1 品質 挽肉、野菜等を練り合わせて調味し、わんたんの皮で包んだもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 500 g 以上とし、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 30 日以上の期間を有するものとする。</p>
32-8	(冷凍) 唐揚げ	P K	<p>1 品質 (1) 骨なし鶏もも肉を使用したもの。 (2) 調味液等で味付けされ、油で揚げた後急速冷凍したもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 1 k g を標準とし、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 30 日以上の期間を有するものとする。</p>
32-9	(冷凍) ミンチカツ	E A	<p>1 品質 牛肉、玉葱、卵、パン粉、調味料を練り合わせ、フライ衣をつけたもの。</p> <p>2 重量及び包装 1 E A : 60 g を標準とし、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 30 日以上の期間を有するものとする。</p>
32-10	(冷凍) オムレツ	P K	<p>1 品質 鶏肉、人参、玉葱を調味し鶏卵で包んだもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 10 個入り ( 1 個 : 30 g 標準 ) とし、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 30 日以上の期間を有するものとする。</p>
32-11	(冷凍) あじフライ	E A	<p>1 品質 開いた鱈に、フライ衣をつけたもの。</p> <p>2 重量及び包装 1 E A : 50 g を標準とし、ポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 30 日以上の期間を有するものとする。</p>
32-12	(冷凍) ハンバーグ	E A	<p>1 品質 (1) 合挽肉と玉葱を調味し、楕円形に成形したもの。 (2) 焼き色良いものとする。</p> <p>2 重量及び包装 1 E A : 100 g を標準とし、真空パック包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 30 日以上の期間を有するものとする。</p>
32-13	(冷凍) エビフライ	P K	<p>1 品質 殻、背ワタ等を除いた海老に、フライ衣をつけたもの。</p> <p>2 内容及び包装 1 P K : 10 尾入り ( 1 尾 ; 20 g 標準 ) とし、市販流通包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 30 日以上の期間を有するものとする。</p>

番号	品名	単位	規格
32-14	(冷凍)エビカツ	P K	1 品質 えび、調味料等を練り合わせ、フライ衣をつけたもの。 2 内容及び包装 1 P K : 1 0 個入り ( 1 個 : 6 0 g 標準 ) とし、市販流通包装とする。 3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 3 0 日以上の期間を有するものとする。
32-15	(冷凍)春巻	P K	1 品質 豚脂、玉葱、人参、竹の子等を調味し春巻きの皮で巻いたもの。 2 内容及び包装 1 P K : 2 0 個入り ( 1 個 : 4 0 ~ 5 0 g 標準 ) とし、市販流通包装とする。 3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 3 0 日以上の期間を有するものとする。
32-16	(冷凍)串カツ	P K	1 品質 1 個 4 0 g 以上とし、豚肉を 2 0 % 以上含み、フライ衣をまぶしたものの。 2 内容及び包装 1 P K : 1 0 個入り ( 1 個 : 4 0 g 以上 ) とし、ポリ袋詰めとする。 3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 3 0 日以上の期間を有するものとする。
32-17	(冷凍)いわし梅しそフライ	P K	1 品質 開いたイワシに梅、しそを巻き、フライ衣をつけたもの。 2 内容及び包装 1 P K : 1 0 個入り ( 1 個 : 7 0 g 標準 ) とし、ポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納品日から冷凍保存で 3 0 日以上の期間を有するものとする。
33-0	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 表示 一般共通規格第 8 項「表示」に準ずる。
33-1	胡麻ドレッシング	B T	1 品質 一般市販品のクリーミータイプとする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 , 0 0 0 m l を標準としたペットボトル容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で 3 0 日以上の期間を有するものとする。
33-2	青じそドレッシング	B T	1 品質 一般市販品のノンオイルタイプとする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 , 0 0 0 m l を標準としたペットボトル容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で 3 0 日以上の期間を有するものとする。
33-3	中華ドレッシング	B T	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 , 0 0 0 m l を標準としたペットボトル容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で 3 0 日以上の期間を有するものとする。



番号	品名	単位	規格
33-4	シーザーサラダ レッシング	B T	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 , 0 0 0 m l を標準としたペットボトル容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。
33-5	塩だれ	B T	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 , 1 0 0 g を標準としたペットボトル容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。
33-6	エビチリの素	B T	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 k g を標準としたペットボトル容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。
33-7	麻婆豆腐の素	B T	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 k g を標準としたペットボトル容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。
33-8	キムチの素	B T	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 k g を標準としたペットボトル容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。
33-9	白だし	B T	1 品質 出汁、薄口醤油、砂糖、塩等を使用し、琥珀色のもの。 2 内容及び包装 1 B T : 1 , 0 0 0 m l を標準としたペットボトル容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。
33-10	ラーメンスープの素 (豚骨)	B T	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 . 8 L 以上を標準としたペットボトル容器または、紙 パック詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。
33-11	ラーメンスープの素 (醤油)	B T	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 B T : 1 . 8 L 以上を標準としたペットボトル容器または、紙 パック詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。
33-12	マヨネーズ	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g を標準としたポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で2か月以上の期間を有するものとする。

番号	品名	単位	規格
33-13	ケチャップ	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 1 k g を標準としたポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温保存で2か月以上の期間を有するものとする。
33-14	にんにく(練)	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 4 0 g 以上入り、チューブタイプのもの。 3 賞味期限 納品日から常温保存で4か月以上の期間を有するものとする。
33-15	しょうが(練)	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 4 0 g 以上入り、チューブタイプのもの。 3 賞味期限 納品日から常温保存で4か月以上の期間を有するものとする。
33-16	わさび(練)	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 4 0 g 以上入り、チューブタイプのもの。 3 賞味期限 納品日から常温保存で4か月以上の期間を有するものとする。
33-17	からし(練)	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 4 0 g 以上入り、チューブタイプのもの。 3 賞味期限 納品日から常温保存で4か月以上の期間を有するものとする。
33-18	ゆずこしょう(練)	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1 E A : 4 0 g 以上入り、チューブタイプのもの。 3 賞味期限 納品日から常温保存で4か月以上の期間を有するものとする。
34-1	幕の内弁当	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。
34-2	ビーフ弁当	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。
34-3	高菜弁当	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。

番号	品名	単位	規格
34-4	のり弁当	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。
34-5	唐揚弁当	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。
34-6	しょうが焼き弁当	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。
34-7	カツ丼	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。
34-8	コースとんかつ弁当	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。
34-9	チキン南蛮弁当	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。
35-1	米粒麦	E A	1 品質 一般市販品とする。 2 重量及び包装 1 E A : 540gを標準とし、ポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納品日から常温で30日以上の期間を有するものとする。