

海上自衛隊 鹿屋航空基地  
糧食品規格書

令和元年9月10日更新

規格書変更・新規内容表

| ページ | 品名     | 備考        |
|-----|--------|-----------|
| 29  | シリアルバー | 規格の変更     |
| 5   | 一般共通規格 | 一部削除13(3) |
|     |        |           |
|     |        |           |
|     |        |           |
|     |        |           |

# 目 次

|     |        |       |            |
|-----|--------|-------|------------|
| I   | 一般共通規格 | ..... | ①～⑤        |
| II  | 分 類    | ..... | (1) ～(2 1) |
| III | 貯 糧 品  | ..... | 1 ～ 3 1    |
| IV  | 生糧品    | ..... | 3 2 ～ 9 4  |

# I 一般共通規格

## 1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊鹿屋航空基地において調達する糧食品について適用する。ただし、緊急補給等のため、これによりがたい場合は、別に示すところによる。

## 2 定義

### (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) 食品安全

食品安全基本法の規定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) 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。

### (10) 生体検査合格品

と蓄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・豚枝肉格付規定（社団法人日本食肉協会）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・豚部分肉格付規定（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。

### (14) 熟成ハム類等加工品類の規格

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られた基準をいう。

### (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規格に定める規格をいう。

### 3 納入場所

鹿屋航空基地隊給養班倉庫又は別途指定した場所

### 4 納入時間

#### (1) 貯糧品及び冷凍品

原則として平日の1400～1630時とし、納入日の2日前（土曜・日曜・祝日を除く。）までに日時を官側と調整する。

#### (2) 生糧品

原則として月曜・水曜・金曜日（祝日を除く。）の1400～1630時とする。

### 5 納入要領

#### (1) 貯糧品・冷凍品

一括納入を原則とする。

#### (2) 生糧品

指定された日（使用日の前々日）に納入するものとする。

#### (3) 運搬方法について

冷蔵（冷凍）食品は保冷設備の整った車両により納入する。

### 6 包装及び容器

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

(2) 輸送用容器は、食品の流通過程において通常使用される清潔で衛生的なものを使用する。

### 7 容器の取扱い

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

### 8 表示

#### (1) 貯糧品及び冷凍品

容器の外装の側面に、品名、数量、製造業者名又は販売業者名、賞味期限及び納入年月日を記入する。

#### (2) 生糧品

ア 納入する容器ごとの外装又は添付する荷札に、発注日、品名及び数量を明記する。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 加工食品については、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 馬鈴薯、玉葱、白菜、大根は、秀又はA以上の規格とし、ビニール袋等の簡易的な、包装で納入すること。

## 9 見 本

- (1) 官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求する前に鹿屋航空基地隊給食担当官（以下「給食担当官」という。）に提出し、審査及び承認を受ける。
- (2) 見本審査官とは、給食担当官、受領検査官をいう。
- (3) 見本として提出する品目は、その都度指定する。

## 10 検 査

- (1) 納入品の検査は、納入時に官側と納入業者（受注者）と一緒に糧食品規格書及び別に定める検査項目により確認及び実施する。
- (2) 検査は、通常の官能検査を行うことを原則とし、官側が必要と認めた場合に実施する場合は、理化学的検査の結果を官側に提出し、理化学的検査に要した経費は受注者負担とする。
- (3) 検査時間
  - ア 貯糧品  
納入時に実施する。ただし、中間検査を必要とする場合は別に指示する。
  - イ 生糧品  
原則として平日の1400～1600時（生糧品受領検査時）に実施する。
- (4) 弁 当  
受注者は、受領検査官の確認を受け、弁当を紙袋に詰めた後引渡し完了とする。

## 11 原材料の提出等

- (1) 原材料とは、鹿屋航空基地が調達する調理用食材をいう。
- (2) 原材料の提出は、生糧品納入時に併せ、品目ごとに受注者が主任受領検査官に行う。
- (3) 原材料の回収（処分）は、官側において実施する。
- (4) 包 装
  - ア 容器（ビニール袋）については、受注者が負担する。
  - イ 品名、納入年月日を明記する。
- (5) 採取要領
  - ア 部隊発注分の一部から採取する。
  - イ 採取区分については、次による。

| 採取区分    | 内 容                           |                 | 備 考                     |
|---------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|
| A       | 原材料が汚染されないよう衛生的な切裁器具、手袋等により採取 | 50g以上60g未満を採取   | 品目ごとの区分について、調達要求内訳書に示す。 |
| B       |                               | 1個を採取           |                         |
| C(○E A) |                               | 1個単位で明記された数量を採取 |                         |

ウ 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。



### 13 その他

- (1) この規格書に表示する銘柄については、銘柄を限定するものではなく、同等以上のもの（他社の製品）も可とする。
- (2) この規格書の単位欄に掲げる記号の名称は、次による。

| 記号 | 名称    | 記号 | 名称  |
|----|-------|----|-----|
| KG | キログラム | BT | ビン  |
| EA | 個     | PK | パック |
| CN | 缶     |    |     |

### (3) 新規品目の申請について

- ア メーカー作成の栄養成分表、衛生規格表及び加工工程表(各表様式適宜)を提出する。
- イ 品質証明(様式適宜)、輸入商品の場合は輸入証明を提出する。  
各種証明書の確認をする。  
※品質証明については、製造業者又は納入業者による。
- ウ メーカーの価格証明を提出する。
- エ 試食用サンプル品と納入形態と個包装の写真を提出する。  
納入品が重量物の場合は写真で確認を実施する。  
同等又は新規品目としての審査を実施する。  
なお、新規品目の対応は、下記に日時等の事前調整されたい。

(事前連絡なく来隊された場合は、対応できない。)

鹿屋航空基地隊 厚生隊給養班

TEL番号 0994-43-3111 内線2494

受付時間 0900～1500時

### 13 内容の補正

本規格書は、加除式を採用し、法令・通達等で改廃のあったもの、新しく制定公布されたもの及び官側が協議して改正したもの等は、迅速・正確に訂正のうえ追録をもって補充する。

### 14 この規格書に疑義のある場合は、給食担当官と協議するものとする。

# Ⅱ 分 類

## 貯 糧 品

| 大分類 | 小分類     | 番 号 | 品 名     | 単 位 | ページ |
|-----|---------|-----|---------|-----|-----|
| 米 類 |         | 1-1 | 内地米     | KG  | 1   |
|     |         | 1-2 | レトルトご飯  | EA  | 1   |
|     |         | 1-3 | 栄養強化米   | KG  | 1   |
|     |         |     |         |     |     |
|     |         |     |         |     |     |
| 豆 類 | 豆（加工品）類 | 2-1 | 凍豆腐     | EA  | 2   |
|     |         |     |         |     |     |
|     |         |     |         |     |     |
| 乾物類 | 粉 類     | 3-0 | 粉類共通規格  |     | 2   |
|     |         | 3-1 | 小麦粉     | KG  | 2   |
|     |         | 3-2 | 天ぷら粉    | KG  | 2   |
|     |         | 3-3 | からあげ粉   | KG  | 2   |
|     |         | 3-4 | でん粉     | KG  | 3   |
|     |         |     |         |     |     |
|     |         |     |         |     |     |
|     | 乾麵・パスタ類 | 4-0 | 乾麵類共通規格 |     | 3   |
|     |         | 4-1 | ビーフン    | EA  | 3   |
|     |         | 4-2 | スパゲティ   | KG  | 3   |
|     |         | 4-3 | マカロニ    | KG  | 3   |
|     |         | 4-4 | カップラーメン | EA  | 4   |
|     |         | 4-5 | カップうどん  | EA  | 4   |
|     |         | 4-6 | カップそば   | EA  | 4   |
|     |         | 4-7 | カップ焼きそば | EA  | 4   |
|     |         | 4-8 | くず切り    | EA  | 4   |
|     |         |     |         |     |     |
|     |         |     |         |     |     |
|     |         |     |         |     |     |
| 乾物類 | 海藻類     | 5-0 | 海藻類共通規格 |     | 4   |
|     |         | 5-1 | だし昆布    | KG  | 5   |
|     |         | 5-2 | ひじき     | KG  | 5   |
|     |         | 5-3 | わかめカット  | EA  | 5   |
|     |         | 5-4 | 海藻サラダ   | EA  | 5   |
|     |         | 5-5 | 味付のり    | EA  | 5   |
|     |         |     |         |     |     |
|     |         |     |         |     |     |
|     |         |     |         |     |     |



| 大分類  | 小分類 | 番 号  | 品 名           | 単 位 | ページ |
|------|-----|------|---------------|-----|-----|
|      | 魚介類 | 6-0  | 魚介類共通規格       |     | 6   |
|      |     | 6-1  | 花かつお          | E A | 6   |
|      |     | 6-2  | 煮 干           | E A | 6   |
|      |     |      |               |     |     |
|      |     |      |               |     |     |
|      |     |      |               |     |     |
|      | その他 | 7-1  | 手まり麩          | E A | 6   |
|      |     | 7-2  | はるさめ          | E A | 6   |
|      |     | 7-3  | 乾燥野菜 (ネギ)     | E A | 7   |
|      |     | 7-4  | 乾燥野菜 (ゴボウ)    | E A | 7   |
|      |     | 7-5  | 乾燥野菜 (キャベツ)   | E A | 7   |
|      |     | 7-6  | 干しいたけ (スライス)  | K G | 7   |
|      |     | 7-7  | きくらげ (スライス)   | K G | 7   |
|      |     | 7-8  | ごま (黒)        | E A | 7   |
|      |     | 7-9  | ごま (白)        | E A | 7   |
|      |     |      |               |     |     |
|      |     |      |               |     |     |
| 調味料類 | 砂糖類 | 8-0  | 砂糖類共通規格       |     | 8   |
|      |     | 8-1  | 上白糖 (L)       | K G | 8   |
|      |     | 8-2  | 上白糖 (1 K g)   | K G | 8   |
|      |     |      |               |     |     |
|      |     |      |               |     |     |
|      |     |      |               |     |     |
|      | 塩 類 | 9-1  | 塩             | K G | 8   |
|      |     | 9-2  | 塩 (食卓)        | E A | 8   |
|      |     |      |               |     |     |
|      |     |      |               |     |     |
|      | 醤油類 | 10-0 | 醤油類共通規格       |     | 9   |
|      |     | 10-1 | しょう油 (ポリ容器入り) | B T | 9   |
|      |     | 10-2 | しょう油 (卓上)     | B T | 9   |
|      |     | 10-3 | めんつゆ          | B T | 9   |
|      |     |      |               |     |     |
|      |     |      |               |     |     |
|      | 酢 類 | 11-1 | 酢             | B T | 9   |
|      |     | 11-2 | 味付ぽん酢         | B T | 10  |
|      |     | 11-3 | レモン果汁         | B T | 10  |
|      |     |      |               |     |     |
|      |     |      |               |     |     |
|      |     |      |               |     |     |

| 大分類  | 小分類  | 番 号   | 品 名          | 単 位 | ページ |  |
|------|------|-------|--------------|-----|-----|--|
| 調味料類 | ソース類 | 12-1  | ソースウスター      | B T | 10  |  |
|      |      | 12-2  | ソーストンカツ      | B T | 10  |  |
|      |      | 12-3  | デミグラスソース     | E A | 10  |  |
|      |      | 12-4  | 焼肉のたれ        | B T | 10  |  |
|      |      | 12-5  | ソースウスター (卓上) | B T | 11  |  |
|      |      | 12-6  | ソーストンカツ (卓上) | B T | 11  |  |
|      |      | 12-7  | オイスターソース     | B T | 11  |  |
|      |      |       |              |     |     |  |
|      |      |       |              |     |     |  |
|      |      |       |              |     |     |  |
|      | その他  | 13-1  | トマトケチャップ     | B T | 11  |  |
|      |      | 13-2  | トマトケチャップ(缶)  | C N | 11  |  |
|      |      | 13-3  | トマト水煮        | C N | 12  |  |
|      |      | 13-4  | 味噌 (白)       | E A | 12  |  |
|      |      | 13-5  | 味噌 (赤)       | E A | 12  |  |
|      |      |       |              |     |     |  |
| 香辛料類 | 香辛料  | 14-0  | 香辛料類共通規格     |     | 12  |  |
|      |      | 14-1  | カレー固形        | E A | 12  |  |
|      |      | 14-2  | フレーク A       | E A | 13  |  |
|      |      | 14-3  | カレー粉         | E A | 13  |  |
|      |      | 14-4  | カレー用調味料      | E A | 13  |  |
|      |      | 14-5  | ホワイトソースフレーク  | E A | 13  |  |
|      |      | 14-6  | ガーリック        | E A | 13  |  |
|      |      | 14-7  | こしょう (粗挽き)   | E A | 13  |  |
|      |      | 14-8  | こしょう         | C N | 14  |  |
|      |      | 14-9  | タバスコ         | B T | 14  |  |
|      |      | 14-10 | ハヤシフレーク      | E A | 14  |  |
|      |      | 14-11 | 粉山椒          | B T | 14  |  |
|      |      | 14-12 | 七味唐辛子        | E A | 14  |  |
|      |      | 14-13 | 七味唐辛子 (卓上)   | E A | 14  |  |
|      |      | 14-14 | ブラックペッパー     | C N | 15  |  |
|      |      | 14-15 | おろし生にんにく     | E A | 15  |  |
|      |      | 14-16 | おろししょうが      | E A | 15  |  |
|      |      | 14-17 | チャツネ         | E A | 15  |  |
|      |      | 14-18 | 味塩こしょう       | B T | 15  |  |
|      |      |       |              |     |     |  |
|      |      |       |              |     |     |  |
|      |      |       |              |     |     |  |
|      |      |       |              |     |     |  |
|      |      |       |              |     |     |  |

| 大分類  | 小分類    | 番 号     | 品 名            | 単 位 | ページ |  |
|------|--------|---------|----------------|-----|-----|--|
|      | スープ類   | 15-1    | スープ粉末 (コンソメ)   | KG  | 15  |  |
|      |        | 15-2    | スープ粉末 (ポタージュ)  | KG  | 16  |  |
|      |        | 15-3    | 中華味            | KG  | 16  |  |
|      |        | 15-4    | ガラスープ          | EA  | 16  |  |
|      |        | 15-5    | だしの素           | EA  | 16  |  |
|      |        | 15-6    | 白だし            | BT  | 16  |  |
|      |        |         |                |     |     |  |
|      |        |         |                |     |     |  |
|      |        |         |                |     |     |  |
|      | 化学調味料類 | 16-1    | グルタミン酸ナトリウム    | KG  | 16  |  |
|      |        | 16-2    | 複合調味料          | KG  | 17  |  |
|      |        |         |                |     |     |  |
|      |        |         |                |     |     |  |
|      | 調理酒類   | 17-1    | ワイン (ホワイト)     | BT  | 17  |  |
|      |        | 17-2    | ワイン (レッド)      | BT  | 17  |  |
|      |        | 17-3    | 料理酒            | BT  | 17  |  |
|      |        | 17-4    | みりん            | BT  | 17  |  |
|      |        |         |                |     |     |  |
| 油脂類  | 18-1   | サラダ油    | BT             | 18  |     |  |
|      | 18-2   | ごま油     | BT             | 18  |     |  |
|      | 18-3   | オリーブオイル | BT             | 18  |     |  |
|      | 18-4   | バター     | EA             | 18  |     |  |
|      | 18-5   | キャノーラ油  | CN             | 18  |     |  |
|      |        |         |                |     |     |  |
| 飲料品類 | 茶 類    | 19-0    | 茶類共通規格         |     | 18  |  |
|      |        | 19-1    | 煎茶 (パック)       | EA  | 19  |  |
|      |        | 19-2    | 緑茶 (給茶器用)      | BOX | 19  |  |
|      |        | 19-3    | ウーロン茶 (給茶器用)   | BOX | 19  |  |
|      |        | 19-4    | 茶缶             | CN  | 19  |  |
|      |        | 19-5    | 緑茶 (ペットボトル)    | BT  | 19  |  |
|      |        | 19-6    | ウーロン茶 (ペットボトル) | BT  | 19  |  |
|      |        |         |                |     |     |  |
|      |        |         |                |     |     |  |
|      | コーヒー類  | 20-1    | コーヒーインスタント     | BT  | 20  |  |
|      |        | 20-2    | 缶コーヒー (微糖)     | CN  | 20  |  |
|      |        | 20-3    | 缶コーヒー (無糖)     | CN  | 20  |  |
|      |        |         |                |     |     |  |

| 大分類   | 小分類  | 番 号  | 品 名            | 単 位 | ページ |
|-------|------|------|----------------|-----|-----|
|       | その他  | 21-1 | 野菜ジュース         | C N | 20  |
|       |      | 21-2 | 缶ジュース          | C N | 20  |
|       |      | 21-3 | ゼリー飲料          | E A | 21  |
|       |      | 21-4 | 保健飲料           | B T | 21  |
|       |      |      |                |     |     |
|       |      |      |                |     |     |
| 缶・瓶詰類 | 水産物類 | 22-0 | 缶・瓶詰類共通規格      |     | 21  |
|       |      | 22-1 | さばみそ煮          | C N | 22  |
|       |      | 22-2 | まぐろ油漬          | C N | 22  |
|       |      | 22-3 | まぐろ味付          | C N | 22  |
|       |      | 22-4 | さんま蒲焼          | C N | 22  |
|       |      | 22-5 | 赤貝味付           | C N | 22  |
|       |      | 22-6 | 帆立貝柱水煮         | C N | 22  |
|       |      | 22-7 | たらぼがに水煮        | C N | 22  |
|       |      | 22-8 | ずわいがに水煮        | C N | 22  |
|       |      |      |                |     |     |
|       |      |      |                |     |     |
|       | 野菜類  | 23-1 | スイートコーン(クリーム)  | C N | 22  |
|       |      | 23-2 | ヤングコーン水煮       | C N | 22  |
|       |      | 23-3 | たけのこ水煮         | C N | 22  |
|       |      | 23-4 | メンマ味付          | E A | 23  |
|       |      | 23-5 | なめこ水煮          | C N | 23  |
|       |      | 23-6 | なめ茸茶漬          | E A | 23  |
|       |      | 23-7 | マッシュルーム水煮      | C N | 23  |
|       |      |      |                |     |     |
|       | 果実類  | 24-1 | みかん糖液漬         | E A | 23  |
|       |      | 24-2 | チェリー糖液漬        | C N | 23  |
|       |      | 24-3 | 果実サラダパウチ(ミックス) | E A | 24  |
|       |      |      |                |     |     |

| 大分類    | 小分類     | 番 号  | 品 名        | 単 位 | ページ |
|--------|---------|------|------------|-----|-----|
| 缶・瓶詰類  | 畜産物類    | 25-1 | 牛肉大和煮      | C N | 24  |
|        |         | 25-2 | やきとり       | C N | 24  |
|        |         | 25-3 | うずら卵水煮     | C N | 24  |
|        |         |      |            |     |     |
|        |         |      |            |     |     |
|        |         |      |            |     |     |
|        | 主食類     | 26-1 | 五目飯        | C N | 24  |
|        |         | 26-2 | 赤飯         | C N | 24  |
|        |         | 26-3 | とり飯        | C N | 24  |
|        |         | 26-4 | 牛飯         | C N | 25  |
|        |         | 26-5 | ドライカレー     | C N | 25  |
|        |         |      |            |     |     |
|        | その他     | 27-1 | はちみつ       | E A | 25  |
|        |         |      |            |     |     |
|        |         |      |            |     |     |
| 加工品食品類 | レトルト食品類 | 28-0 | レトルト食品共通規格 |     | 25  |
|        |         | 28-1 | レトルトライスA   | E A | 25  |
|        |         | 28-2 | レトルトライスセット | E A | 26  |
|        |         |      |            |     |     |
|        |         |      |            |     |     |
|        | その他     | 29-1 | ふりかけ（袋入り）  | E A | 27  |
|        |         | 29-2 | 桜えび        | E A | 27  |
|        |         | 29-3 | 鮭フレーク      | E A | 27  |
|        |         | 29-4 | 梅肉ペースト     | E A | 27  |
|        |         | 29-5 | スープカップ用    | E A | 27  |
|        |         |      |            |     |     |
|        |         |      |            |     |     |
|        |         |      |            |     |     |

| 大分類     | 小分類 | 番 号  | 品 名               | 単 位 | ページ |
|---------|-----|------|-------------------|-----|-----|
| 栄養補助食品類 |     | 30-1 | 栄養調整食品A           | E A | 28  |
|         |     | 30-2 | 栄養調整食品B           | E A | 28  |
|         |     | 30-3 | 栄養調整食品C           | E A | 28  |
|         |     | 30-4 | 大豆粉入り栄養食品         | E A | 28  |
|         |     | 30-5 | カルシウム入りウエハース      | E A | 29  |
|         |     | 30-6 | シリアルバー            | E A | 29  |
|         |     |      |                   |     |     |
| 冷凍品     |     | 31-1 | (冷凍) 伸ばしえび(無頭殻なし) | E A | 29  |
|         |     | 31-2 | (冷凍) うなぎかば焼カット    | E A | 29  |
|         |     | 31-3 | (冷凍) エビフライ        | E A | 30  |
|         |     | 31-4 | (冷凍) フライドチキン      | E A | 30  |
|         |     | 31-5 | (冷凍) 照焼チキン        | E A | 30  |
|         |     | 31-6 | (冷凍) さば味噌煮        | E A | 30  |
|         |     | 31-7 | (冷凍) 焼きおにぎり       | P G | 30  |
|         |     | 31-8 | (冷凍) パン           | E A | 31  |
|         |     |      |                   |     |     |
|         |     |      |                   |     |     |
|         |     |      |                   |     |     |
|         |     |      |                   |     |     |
|         |     |      |                   |     |     |
|         |     |      |                   |     |     |
|         |     |      |                   |     |     |
|         |     |      |                   |     |     |
|         |     |      |                   |     |     |
|         |     |      |                   |     |     |

# 生糧品

| 大分類    | 小分類           | 番 号  | 品 名          | 単 位     | ページ |    |
|--------|---------------|------|--------------|---------|-----|----|
| 穀物加工品類 | パン類・<br>小麦粉製品 | 1-0  | パン類共通規格      |         | 32  |    |
|        |               | 1-1  | 食パン          | E A     | 32  |    |
|        |               | 1-2  | (冷)ナン        | E A     | 32  |    |
|        |               | 1-3  | ハンバーガー用パンズ   | E A     | 32  |    |
|        |               | 1-4  | サンドイッチA      | E A     | 32  |    |
|        |               | 1-5  | サンドイッチB      | E A     | 33  |    |
|        |               | 1-6  | 菓子パンA        | E A     | 33  |    |
|        |               | 1-7  | 菓子パンB        | E A     | 33  |    |
|        |               | 1-8  | (冷) ミニホットケーキ | P K     | 33  |    |
|        |               | 1-9  | 中華バーンズ       | E A     | 33  |    |
|        |               | 1-10 | クルトン         | E A     | 34  |    |
|        |               | 1-11 | パン粉          | K G     | 34  |    |
|        |               |      |              |         |     |    |
|        |               |      |              |         |     |    |
|        |               |      |              |         |     |    |
|        |               | 麵 類  | 2-1          | (冷) そば  | K G | 34 |
|        |               |      | 2-2          | (冷) うどん | K G | 34 |
|        |               |      | 2-3          | ゆで中華そば  | K G | 34 |
|        |               |      | 2-4          | 沖縄そばめん  | E A | 34 |
|        |               |      | 2-5          | そうめん    | K G | 35 |
|        |               |      | 2-6          | 中華揚げ麺   | E A | 35 |
|        | 2-7           |      | (冷) 茶そば      | P K     | 35  |    |
|        |               |      |              |         |     |    |
|        |               |      |              |         |     |    |
| 穀物加工品類 | 米加工品          | 3-1  | 雑穀米          | K G     | 35  |    |
|        |               | 3-2  | 切り餅          | K G     | 35  |    |
|        |               | 3-3  | (冷) 白玉団子     | K G     | 36  |    |
|        |               |      |              |         |     |    |
|        |               |      |              |         |     |    |
| 嗜好品類   |               | 4-1  | 節分豆          | E A     | 36  |    |
|        |               | 4-2  | (冷) ごま団子     | P K     | 36  |    |
|        |               | 4-3  | 桜餅           | E A     | 36  |    |
|        |               | 4-4  | 柏餅           | E A     | 36  |    |
|        |               | 4-5  | (冷) おはぎ      | E A     | 36  |    |
|        |               | 4-6  | (冷) わらび餅     | E A     | 37  |    |
|        |               | 4-7  | (冷) あんまん     | E A     | 37  |    |
|        |               | 4-8  | (冷) 肉まん      | E A     | 37  |    |

| 大分類 | 小分類   | 番 号  | 品 名         | 単 位 | ページ |
|-----|-------|------|-------------|-----|-----|
|     |       | 4-9  | ゼリー (大)     | E A | 37  |
|     |       | 4-10 | (冷) ゼリー     | E A | 37  |
|     |       | 4-11 | コーヒーゼリー     | E A | 37  |
|     |       | 4-12 | プリン         | E A | 38  |
|     |       | 4-13 | 豆乳ブラマンジェ    | E A | 38  |
|     |       | 4-14 | (冷) クレープ    | E A | 38  |
|     |       | 4-15 | (冷) スイートポテト | E A | 38  |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
| 豆 類 |       | 5-1  | 小豆          | K G | 38  |
|     |       | 5-2  | ミックスビーンズ    | K G | 38  |
|     |       | 5-3  | そらまめ        | K G | 38  |
|     |       | 5-4  | ひよこまめ       | K G | 39  |
|     |       | 5-5  | 黒豆煮豆        | K G | 39  |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
|     | 大豆加工品 | 6-1  | (冷) 大豆水煮    | K G | 39  |
|     |       | 6-2  | 豆腐          | E A | 39  |
|     |       | 6-3  | 焼豆腐         | K G | 39  |
|     |       | 6-4  | 厚揚          | K G | 40  |
|     |       | 6-5  | 納豆 (パック)    | E A | 40  |
|     |       | 6-6  | 薄揚          | K G | 40  |
|     |       | 6-7  | 豆乳          | E A | 40  |
|     |       | 6-8  | 豆乳飲料        | E A | 40  |
|     |       | 6-9  | おから         | K G | 41  |
|     |       | 6-10 | がんもどき       | K G | 41  |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
| 種実類 |       | 7-1  | 胡麻ペースト      | K G | 41  |
|     |       | 7-2  | むき栗         | E A | 41  |
|     |       | 7-3  | 栗きんとん       | K G | 41  |
|     |       | 7-4  | 落花生         | K G | 41  |
|     |       | 7-5  | ピーナツ (粉末)   | K G | 41  |
|     |       | 7-6  | ピーナツ豆腐      | E A | 41  |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |
|     |       |      |             |     |     |



| 大分類  | 小分類          | 番 号  | 品 名       | 単 位 | ページ |
|------|--------------|------|-----------|-----|-----|
| 魚 類  | 鮮魚・冷凍魚       | 8-ア  | 鮮魚類一般規格   |     | 42  |
|      |              | 8-イ  | 鮮魚共通規格    |     | 42  |
|      |              | 8-ウ  | 冷凍魚共通規格   |     | 43  |
|      |              | 8-1  | あじSD      | E A | 43  |
|      |              | 8-2  | あじ切身      | E A | 43  |
|      |              | 8-3  | きびなご      | K G | 43  |
|      |              | 8-4  | (冷) さばF   | E A | 43  |
|      |              | 8-5  | さば切身      | E A | 43  |
|      |              | 8-6  | さばぶつ切り    | E A | 43  |
|      |              | 8-7  | (冷) 塩さば   | P K | 44  |
|      |              | 8-8  | さんま       | E A | 44  |
|      |              | 8-9  | 開きさんま     | E A | 44  |
|      |              | 8-10 | いわしD      | E A | 44  |
|      |              | 8-11 | いわしSD     | E A | 44  |
|      |              | 8-12 | (冷) いわし開き | E A | 44  |
|      |              | 8-13 | (冷) マグロ   | K G | 44  |
|      |              | 8-14 | ぶり切身      | E A | 44  |
|      |              | 8-15 | ぶりあら      | K G | 45  |
|      |              | 8-16 | かつお切身     | E A | 45  |
|      |              | 8-17 | かつおたたき    | K G | 45  |
|      |              | 8-18 | かます       | E A | 45  |
|      |              | 8-19 | (冷) 切かれい  | P K | 45  |
|      |              | 8-20 | さわら切身     | E A | 45  |
|      |              | 8-21 | (冷) ししゃも  | K G | 45  |
|      |              | 8-22 | かんぱち      | K G | 45  |
|      |              | 8-23 | かんぱち切身    | E A | 45  |
|      |              | 8-24 | かんぱち刺身    | E A | 46  |
|      |              | 8-25 | かんぱちあら    | K G | 46  |
|      |              | 8-26 | かじき切身     | E A | 46  |
|      |              | 8-27 | 紅鮭切身      | E A | 46  |
|      |              | 8-28 | サーモンF     | K G | 46  |
|      |              | 8-29 | (冷) 塩ます   | P K | 46  |
|      |              | 8-30 | あゆ        | E A | 46  |
|      |              | 8-31 | たら切身      | E A | 47  |
|      |              | 8-32 | (冷) たら切身  | E A | 47  |
|      |              | 8-33 | スズキ切身     | E A | 47  |
|      |              | 8-34 | (冷) 赤魚切身  | E A | 47  |
|      |              | 8-35 | バショウカジキ   | E A | 47  |
| 8-36 | (冷) サーモンスライス | K G  | 47        |     |     |
| 8-37 | (冷) あなご      | P K  | 47        |     |     |
| 8-38 | しらす干         | K G  | 48        |     |     |

| 大分類 | 小分類    | 番 号  | 品 名           | 単 位 | ページ |  |
|-----|--------|------|---------------|-----|-----|--|
| 魚 類 | 鮮魚・冷凍魚 | 8-39 | (冷) ひらす西京漬    | E A | 48  |  |
|     |        | 8-40 | (冷) ほっけ切身     | P K | 48  |  |
|     |        | 8-41 | (冷) シルバー切身    | P K | 48  |  |
|     |        | 8-42 | (冷) 舌平目       | P K | 48  |  |
|     |        | 8-43 | (冷) ほき切身      | P K | 48  |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        | 8-50 | 生いか輪切り        | K G | 49  |  |
|     |        | 8-51 | さしみいか         | K G | 49  |  |
|     |        | 8-52 | 花いか           | K G | 49  |  |
|     |        | 8-53 | 茹たこ           | K G | 49  |  |
|     |        | 8-54 | (冷) たこ刺身      | E A | 49  |  |
|     |        | 8-55 | (冷) あまえび      | P K | 49  |  |
|     |        | 8-56 | (冷) むきえび      | K G | 50  |  |
|     |        | 8-57 | (冷) むきえび (大)  | K G | 50  |  |
|     |        | 8-58 | 塩くらげ          | K G | 50  |  |
|     |        | 8-59 | (冷) シーフードミックス | K G | 50  |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        | 8-70 | (冷) いくら       | K G | 50  |  |
|     |        | 8-71 | (冷) いくら味付     | K G | 51  |  |
|     |        | 8-72 | かずのこ          | P K | 51  |  |
|     |        | 8-73 | (冷) 辛子明太子     | K G | 51  |  |
|     |        | 8-74 | (冷) 辛子明太子ほぐし  | E A | 51  |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        | 8-80 | (冷) かき        | K G | 52  |  |
|     |        | 8-81 | あさり貝          | K G | 52  |  |
|     |        | 8-82 | (冷) あさりむきみ    | K G | 52  |  |
|     |        | 8-83 | しじみ           | K G | 52  |  |
|     |        | 8-84 | (冷) 帆立貝柱      | K G | 52  |  |
|     |        | 8-85 | ボイル帆立         | E A | 52  |  |
|     |        | 8-86 | ベビー帆立         | K G | 52  |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        |      |               |     |     |  |
|     |        |      |               |     |     |  |

| 大分類 | 小分類 | 番 号   | 品 名           | 単 位 | ページ |
|-----|-----|-------|---------------|-----|-----|
| 魚 類 | 練製品 | 9-0   | 練製品共通規格       |     | 53  |
|     |     | 9-1   | 魚肉すり身         | K G | 53  |
|     |     | 9-2   | かに風味かまぼこ      | K G | 53  |
|     |     | 9-3   | 野菜天           | K G | 53  |
|     |     | 9-4   | 棒天            | K G | 53  |
|     |     | 9-5   | かまぼこ          | K G | 53  |
|     |     | 9-6   | かまぼこ正月        | E A | 54  |
|     |     | 9-7   | 竹輪            | K G | 54  |
|     |     | 9-8   | 魚素麺           | K G | 54  |
|     |     | 9-9   | (冷) 魚肉ソーセージ   | P K | 54  |
|     |     | 9-10  | ハンバーグソーセージ    | E A | 54  |
|     |     | 9-11  | はんぺん          | K G | 55  |
|     |     |       |               |     |     |
|     |     |       |               |     |     |
| 肉 類 | 牛 肉 | 10-0  | 牛、豚、鶏肉類共通規格   |     | 55  |
|     |     | 10-1  | 牛肉カルビ         | K G | 55  |
|     |     | 10-2  | 牛ステーキ肉        | E A | 56  |
|     |     | 10-3  | 牛中肉           | K G | 56  |
|     |     | 10-4  | 牛ミンチ          | K G | 56  |
|     |     | 10-5  | 合挽肉           | K G | 56  |
|     |     | 10-6  | 牛すじ           | K G | 56  |
|     |     | 10-7  | 牛レバー          | K G | 56  |
|     |     | 10-8  | 牛もつ           | K G | 56  |
|     |     |       |               |     |     |
|     |     |       |               |     |     |
|     |     |       |               |     |     |
|     | 豚 肉 | 11-1  | 豚ロース          | K G | 56  |
|     |     | 11-2  | 豚ロース薄切り       | K G | 57  |
|     |     | 11-3  | 豚ロース (しゃぶしゃぶ) | K G | 57  |
|     |     | 11-4  | 豚中肉           | K G | 57  |
|     |     | 11-5  | 豚バラ           | K G | 57  |
|     |     | 11-6  | 豚ミンチ          | K G | 57  |
|     |     | 11-7  | 黒豚ロース         | E A | 57  |
|     |     | 11-8  | 黒豚バラ          | K G | 57  |
|     |     | 11-9  | 豚骨 (肉付)       | K G | 57  |
|     |     | 11-10 | 豚骨 (スープ用)     | K G | 57  |
|     |     | 11-11 | 豚軟骨           | K G | 58  |
|     |     |       |               |     |     |
|     |     |       |               |     |     |



| 大分類  | 小分類   | 番 号   | 品 名              | 単 位 | ページ |
|------|-------|-------|------------------|-----|-----|
| 乳製品類 |       | 15-1  | 牛乳               | E A | 63  |
|      |       | 15-2  | 牛乳 (1%)          | E A | 63  |
|      |       | 15-3  | LL牛乳・小           | E A | 63  |
|      |       | 15-4  | 乳酸菌飲料            | E A | 63  |
|      |       | 15-5  | 発酵乳ドリンク (小)      | E A | 64  |
|      |       | 15-6  | 発酵乳ドリンク (中)      | E A | 64  |
|      |       | 15-7  | 発酵乳ドリンク (大)      | E A | 64  |
|      |       | 15-8  | カフェオレパック         | E A | 64  |
|      |       | 15-9  | アイスクリーム          | E A | 64  |
|      |       | 15-10 | ヨーグルト (kg)       | KG  | 64  |
|      |       | 15-11 | ヨーグルト (カップ)      | E A | 64  |
|      |       | 15-12 | ヨーグルト (フルーツ味)    | E A | 65  |
|      |       | 15-13 | ヨーグルト (B2入り)     | E A | 65  |
|      |       | 15-14 | アロエヨーグルト         | E A | 65  |
|      |       | 15-15 | 加工クリーム           | E A | 65  |
|      |       | 15-16 | チーズ (サラダ用)       | KG  | 65  |
|      |       | 15-17 | チーズ (ピザ用)        | KG  | 65  |
|      |       | 15-18 | スライスチーズ          | PK  | 65  |
|      |       | 15-19 | チェダーチーズ (スライス)   | E A | 66  |
|      |       | 15-20 | 粉チーズ             | CN  | 66  |
|      |       |       |                  |     |     |
|      |       |       |                  |     |     |
|      |       |       |                  |     |     |
| 野菜類  |       | 16-0  | 生 (冷凍) 野菜・果物共通規格 |     | 66  |
|      |       | 16-1  | 馬鈴薯              | KG  | 66  |
|      |       | 16-2  | (冷) フライドポテト      | KG  | 67  |
|      |       | 16-3  | 里芋 (皮むき)         | KG  | 67  |
|      |       | 16-4  | (冷) 里芋           | KG  | 67  |
|      |       | 16-5  | 長芋               | KG  | 67  |
|      |       | 16-6  | こんにゃく            | KG  | 67  |
|      |       | 16-7  | 糸こんにゃく           | KG  | 67  |
|      |       | 16-8  | さしみこんにゃく         | KG  | 67  |
|      |       | 16-9  | カルビ風食感こんにゃく      | E A | 67  |
|      |       | 16-10 | こんにゃく (シロップ漬)    | E A | 68  |
|      |       | 16-11 | さつま芋             | KG  | 68  |
|      |       | 16-12 | (冷) とろろ芋 (袋)     | E A | 68  |
|      |       | 16-13 | ホウレン草            | KG  | 68  |
|      |       | 16-14 | (冷) ホウレン草        | KG  | 68  |
|      |       | 16-15 | 三つ葉              | KG  | 68  |
|      |       | 16-16 | しその葉             | KG  | 68  |
|      | 16-17 | パセリ   | KG               | 68  |     |

| 大分類 | 小分類 | 番 号   | 品 名           | 単 位 | ページ |
|-----|-----|-------|---------------|-----|-----|
| 野菜類 |     | 16-18 | ブロッコリー        | KG  | 69  |
|     |     | 16-19 | (冷) ブロッコリー    | KG  | 69  |
|     |     | 16-20 | サラダ菜          | KG  | 69  |
|     |     | 16-21 | 菜の花           | KG  | 69  |
|     |     | 16-22 | 小松菜           | KG  | 69  |
|     |     | 16-23 | (冷) 小松菜       | KG  | 69  |
|     |     | 16-24 | 人参            | KG  | 69  |
|     |     | 16-25 | (冷) シャトーキャロット | KG  | 69  |
|     |     | 16-26 | ピーマン          | KG  | 69  |
|     |     | 16-27 | ピーマン (赤)      | KG  | 70  |
|     |     | 16-28 | ピーマン (黄)      | KG  | 70  |
|     |     | 16-29 | かぼちゃ          | KG  | 70  |
|     |     | 16-30 | (冷) かぼちゃ      | KG  | 70  |
|     |     | 16-31 | かぼちゃペースト      | KG  | 70  |
|     |     | 16-32 | にら            | KG  | 70  |
|     |     | 16-33 | 春菊            | KG  | 70  |
|     |     | 16-34 | ミックスベジタブル     | KG  | 70  |
|     |     | 16-35 | ちんげん菜         | KG  | 70  |
|     |     | 16-36 | サニーレタス        | KG  | 71  |
|     |     | 16-37 | ししとう          | KG  | 71  |
|     |     | 16-38 | グリーンアスパラ      | KG  | 71  |
|     |     | 16-39 | (冷) グリーンアスパラ  | KG  | 71  |
|     |     | 16-40 | 青菜            | KG  | 71  |
|     |     | 16-41 | トマト           | KG  | 71  |
|     |     | 16-42 | プチトマト         | EA  | 71  |
|     |     | 16-43 | 七草セット         | KG  | 71  |
|     |     | 16-44 | 水菜            | KG  | 71  |
|     |     | 16-45 | にがうり          | KG  | 71  |
|     |     | 16-46 | 白菜            | KG  | 72  |
|     |     | 16-47 | キャベツ          | KG  | 72  |
|     |     | 16-48 | 紫キャベツ         | KG  | 72  |
|     |     | 16-49 | 葉葱            | KG  | 72  |
|     |     | 16-50 | セロリ           | KG  | 72  |
|     |     | 16-51 | カリフラワー        | KG  | 72  |
|     |     | 16-52 | (冷) カリフラワー    | KG  | 72  |
|     |     | 16-53 | レタス           | KG  | 72  |
|     |     | 16-54 | リーフレタス        | KG  | 72  |
|     |     | 16-55 | ラデッシュ         | KG  | 72  |
|     |     | 16-56 | 玉葱            | KG  | 73  |
|     |     | 16-57 | 新玉葱           | KG  | 73  |
|     |     | 16-58 | 紫玉葱           | KG  | 73  |

| 大分類    | 小分類         | 番 号   | 品 名          | 単 位 | ページ |
|--------|-------------|-------|--------------|-----|-----|
| 野菜類    |             | 16-59 | 茹きたけのこ       | KG  | 73  |
|        |             | 16-60 | ごぼう          | KG  | 73  |
|        |             | 16-61 | (冷) ごぼう      | KG  | 73  |
|        |             | 16-62 | オクラ          | KG  | 73  |
|        |             | 16-63 | (冷) カットオクラ   | KG  | 73  |
|        |             | 16-64 | 大根           | KG  | 73  |
|        |             | 16-65 | 切干大根         | KG  | 74  |
|        |             | 16-66 | 土生姜          | KG  | 74  |
|        |             | 16-67 | (冷) スライスれんこん | KG  | 74  |
|        |             | 16-68 | (冷) れんこん乱切   | KG  | 74  |
|        |             | 16-69 | 胡瓜           | KG  | 74  |
|        |             | 16-70 | 茄子           | KG  | 74  |
|        |             | 16-71 | 貝割大根         | KG  | 74  |
|        |             | 16-72 | もやし          | KG  | 74  |
|        |             | 16-73 | 大豆もやし        | KG  | 74  |
|        |             | 16-74 | 冬瓜           | KG  | 75  |
|        |             | 16-75 | にんにく         | KG  | 75  |
|        |             | 16-76 | カットコーン       | EA  | 75  |
|        |             | 16-77 | ホールコーン       | KG  | 75  |
|        |             | 16-78 | (冷) にんにくの芽   | KG  | 75  |
|        |             | 16-79 | 豆苗           | KG  | 75  |
|        |             | 16-80 | きぬさや         | KG  | 75  |
|        |             | 16-81 | (冷) きぬさや     | KG  | 75  |
|        |             | 16-82 | いんげん         | KG  | 75  |
|        |             | 16-83 | (冷) いんげん     | KG  | 75  |
|        |             | 16-84 | 深葱           | KG  | 76  |
|        |             | 16-85 | グリーンピース      | KG  | 76  |
|        |             | 16-86 | (冷) グリーンピース  | KG  | 76  |
|        |             | 16-87 | 木の芽          | EA  | 76  |
|        |             | 16-88 | (冷) むきえだまめ   | KG  | 76  |
| 16-89  | つわむきみ       | KG    | 76           |     |     |
| 16-90  | ブロッコリースプラウト | KG    | 76           |     |     |
|        |             |       |              |     |     |
|        |             |       |              |     |     |
|        |             |       |              |     |     |
| 漬物・佃煮類 |             | 17-ア  | 漬物、佃煮類共通規格   |     | 77  |
|        |             | 17-イ  | レトルト食品共通規格   |     | 77  |
|        |             | 17-1  | 田作り          | KG  | 77  |
|        |             | 17-2  | 白菜漬          | KG  | 77  |
|        |             | 17-3  | 胡瓜浅漬         | KG  | 77  |
|        |             | 17-4  | 胡瓜キムチ漬       | KG  | 78  |

| 大分類    | 小分類         | 番 号   | 品 名     | 単 位  | ページ |    |
|--------|-------------|-------|---------|------|-----|----|
| 漬物・佃煮類 |             | 17-5  | 紅生姜     | KG   | 78  |    |
|        |             | 17-6  | 白菜キムチ漬  | KG   | 78  |    |
|        |             | 17-7  | 麦味噌漬    | KG   | 78  |    |
|        |             | 17-8  | べったら漬   | KG   | 78  |    |
|        |             | 17-9  | もやしキムチ漬 | KG   | 78  |    |
|        |             | 17-10 | たくあん漬   | KG   | 78  |    |
|        |             | 17-11 | たかな漬    | KG   | 78  |    |
|        |             | 17-12 | つぼ漬     | KG   | 79  |    |
|        |             | 17-13 | 福神漬     | EA   | 79  |    |
|        |             | 17-14 | らっきょう漬  | KG   | 79  |    |
|        |             | 17-15 | 梅干      | KG   | 79  |    |
|        |             |       |         |      |     |    |
|        |             |       |         |      |     |    |
|        |             |       |         |      |     |    |
|        |             | 果実類   |         | 18-1 | みかん | KG |
| 18-2   | はっさく        |       |         | KG   | 79  |    |
| 18-3   | オレンジ        |       |         | KG   | 79  |    |
| 18-4   | レモン         |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-5   | 清見          |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-6   | グレープフルーツ    |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-7   | いよかん        |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-8   | ぼんかん        |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-9   | たんかん        |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-10  | 桜島小みかん      |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-11  | デコポン        |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-12  | すいか         |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-13  | りんご         |       |         | KG   | 80  |    |
| 18-14  | いちご         |       |         | KG   | 81  |    |
| 18-15  | びわ          |       |         | KG   | 81  |    |
| 18-16  | 柿           |       |         | KG   | 81  |    |
| 18-17  | キウイフルーツ     |       |         | KG   | 81  |    |
| 18-18  | バナナ         |       |         | KG   | 81  |    |
| 18-19  | パイナップル      |       |         | KG   | 81  |    |
| 18-20  | メロン         |       |         | KG   | 81  |    |
| 18-21  | ぶどう (デラウェア) |       |         | KG   | 81  |    |
| 18-22  | ぶどう (巨峰)    |       |         | KG   | 82  |    |
| 18-23  | レーズン        |       |         | KG   | 82  |    |
| 18-24  | 梨           |       |         | KG   | 82  |    |
|        |             |       |         |      |     |    |
|        |             |       |         |      |     |    |
|        |             |       |         |      |     |    |



| 大分類     | 小分類       | 番 号   | 品 名            | 単 位 | ページ |  |
|---------|-----------|-------|----------------|-----|-----|--|
| きのこ類    |           | 19-1  | しめじ            | K G | 82  |  |
|         |           | 19-2  | しめじ (P)        | K G | 82  |  |
|         |           | 19-3  | えの木茸           | K G | 82  |  |
|         |           | 19-4  | えの木茸 (P)       | K G | 82  |  |
|         |           | 19-5  | 生しいたけ          | K G | 82  |  |
|         |           | 19-6  | まいたけ           | K G | 82  |  |
|         |           | 19-7  | まいたけ (P)       | K G | 82  |  |
|         |           | 19-8  | エリンギ           | K G | 83  |  |
|         |           | 19-9  | エリンギ (P)       | K G | 83  |  |
|         |           |       |                |     |     |  |
|         |           |       |                |     |     |  |
| 藻 類     |           | 20-1  | 青のり            | K G | 83  |  |
|         |           | 20-2  | ところ天           | K G | 83  |  |
|         |           | 20-3  | もずく            | K G | 83  |  |
|         |           | 20-4  | 刻み焼きのり         | E A | 83  |  |
|         |           | 20-5  | しそ昆布           | E A | 83  |  |
|         |           | 20-6  | とろろ昆布          | P K | 83  |  |
|         |           |       |                |     |     |  |
| 調理加工食品類 |           | 21-0  | 調理加工食品共通規格     |     | 84  |  |
|         |           | 21-1  | 黒酢飲料           | E A | 84  |  |
|         |           | 21-2  | 野菜ジュース         | E A | 84  |  |
|         |           | 21-3  | 野菜ジュース (紫)     | E A | 84  |  |
|         |           | 21-4  | オレンジジュース (P)   | E A | 84  |  |
|         |           | 21-5  | リンゴジュース (P)    | E A | 84  |  |
|         |           | 21-6  | 緑茶 (P)         | E A | 85  |  |
|         |           |       |                |     |     |  |
|         |           |       |                |     |     |  |
|         |           |       |                |     |     |  |
|         |           |       |                |     |     |  |
|         |           | 21-11 | (冷) アジフライ      | E A | 85  |  |
|         |           | 21-12 | (冷) 白身魚フライ     | E A | 85  |  |
|         |           | 21-13 | (冷) 帆立風味フライ    | E A | 85  |  |
|         |           | 21-14 | (冷) エビカツ       | E A | 85  |  |
|         |           | 21-15 | (冷) かきフライ      | K G | 85  |  |
|         |           | 21-16 | (冷) サーモンチーズフライ | E A | 85  |  |
|         |           | 21-17 | (冷) いかフライ      | E A | 85  |  |
| 21-18   | (冷) いか天ぷら | E A   | 85             |     |     |  |

| 大分類     | 小分類   | 番 号     | 品 名              | 単 位 | ページ |
|---------|-------|---------|------------------|-----|-----|
| 調理加工食品類 |       | 21-19   | (冷) ハンバーグ        | E A | 86  |
|         |       | 21-20   | (冷) ハンバーガー用ハンバーグ | E A | 86  |
|         |       | 21-21   | (冷) ミートボール       | K G | 86  |
|         |       | 21-22   | (冷) ミートボール (タレ)  | K G | 86  |
|         |       | 21-23   | (冷) メンチカツ        | E A | 86  |
|         |       | 21-24   | (冷) キャベツメンチカツ    | E A | 86  |
|         |       | 21-25   | (冷) とんかつ 大       | E A | 87  |
|         |       | 21-26   | (冷) とんかつ 小       | E A | 87  |
|         |       | 21-27   | (冷) ひれかつ         | E A | 87  |
|         |       | 21-28   | (冷) 串かつ          | E A | 87  |
|         |       | 21-29   | (冷) チキンナゲット      | E A | 87  |
|         |       | 21-30   | (冷) ささみチーズカツ     | E A | 87  |
|         |       | 21-31   | (冷) ハムカツ         | E A | 87  |
|         |       | 21-32   | (冷) しゅうまい        | E A | 87  |
|         |       | 21-33   | (冷) しゅうまい (ホイップ) | E A | 88  |
|         |       | 21-34   | (冷) ぎょうざ         | E A | 88  |
|         |       | 21-35   | (冷) 春巻           | E A | 88  |
|         |       | 21-36   | (冷) ワンタン         | E A | 88  |
|         |       | 21-37   | (冷) コロッケ (大)     | E A | 88  |
|         |       | 21-38   | (冷) コロッケ (小)     | E A | 88  |
|         |       | 21-39   | (冷) かぼちゃコロッケ     | E A | 88  |
|         |       | 21-40   | (冷) ハムエッグフライ     | E A | 89  |
|         |       | 21-41   | (冷) チーズはんぺんフライ   | E A | 89  |
|         |       | 21-42   | (冷) ロールキャベツ      | E A | 89  |
|         |       | 21-43   | (冷) プチロールキャベツ    | E A | 89  |
|         |       | 21-44   | (冷) 豆腐ハンバーグ      | E A | 89  |
|         |       | 21-45   | (冷) いか団子         | K G | 89  |
|         |       | 21-46   | (冷) 餅入り巾着        | E A | 89  |
|         |       | 21-47   | (冷) 炒飯           | P K | 89  |
|         |       | 21-48   | (冷) ピラフ          | P K | 90  |
|         |       | 21-49   | 筑前煮              | K G | 90  |
|         |       | 21-50   | 金平牛蒡             | K G | 90  |
|         | 21-51 | 味付ひじき炒め | K G              | 90  |     |
|         |       |         |                  |     |     |
|         |       |         |                  |     |     |
|         |       |         |                  |     |     |
|         |       |         |                  |     |     |
|         |       |         |                  |     |     |
|         |       |         |                  |     |     |
|         |       |         |                  |     |     |
|         |       |         |                  |     |     |
|         |       |         |                  |     |     |
|         |       |         |                  |     |     |

| 大分類 | 小分類 | 番 号   | 品 名        | 単 位 | ページ |
|-----|-----|-------|------------|-----|-----|
| 弁当類 |     | 22-1  | 弁当A        | E A | 90  |
|     |     | 22-2  | 弁当B        | E A | 90  |
|     |     | 22-3  | 弁当C        | E A | 90  |
|     |     | 22-4  | 弁当D        | E A | 90  |
|     |     | 22-5  | 弁当E        | E A | 90  |
|     |     | 22-6  | 弁当F        | E A | 90  |
|     |     | 22-7  | 弁当G        | E A | 90  |
|     |     | 22-8  | 弁当H        | E A | 90  |
|     |     | 22-9  | 弁当I        | E A | 90  |
|     |     | 22-10 | 弁当J        | E A | 91  |
|     |     | 22-11 | 弁当K        | E A | 91  |
|     |     | 22-12 | 弁当L        | E A | 91  |
|     |     | 22-13 | (冷) おせち弁当  | E A | 91  |
|     |     | 22-14 | 冷凍弁当 (洋風A) | E A | 91  |
|     |     | 22-15 | 冷凍弁当 (洋風B) | E A | 91  |
|     |     | 22-16 | 冷凍弁当 (幕の内) | E A | 91  |
| 調味料 |     | 23-1  | マヨネーズ      | E A | 91  |
|     |     | 23-2  | マヨネーズ (袋)  | E A | 91  |
|     |     | 23-3  | ドレッシング     | E A | 91  |
|     |     | 23-4  | ノンオイルドレ    | E A | 92  |
|     |     | 23-5  | タルタルソース    | K G | 92  |
|     |     | 23-6  | 粒マスタード     | E A | 92  |
|     |     | 23-7  | ガラムマサラ     | C N | 92  |
|     |     | 23-8  | 赤唐辛子       | K G | 92  |
|     |     | 23-9  | トウバンジャン    | K G | 92  |
|     |     | 23-10 | コチジャン      | K G | 92  |
|     |     | 23-11 | テンメンジャン    | K G | 92  |
|     |     | 23-12 | 麻婆豆腐の素     | K G | 92  |
|     |     | 23-13 | ラー油        | E A | 93  |
|     |     | 23-14 | チリソース      | E A | 93  |
|     |     | 23-15 | わさび        | E A | 93  |
|     |     | 23-16 | 練り辛子       | E A | 93  |
|     |     | 23-17 | 冷やし中華のたれ   | E A | 93  |
|     |     | 23-18 | 松茸ご飯の素     | E A | 93  |
|     |     | 23-19 | ちらし寿司の素    | E A | 93  |
|     |     | 23-20 | かに釜飯の素     | E A | 94  |

| 大分類 | 小分類 | 番 号   | 品 名      | 単 位 | ページ |
|-----|-----|-------|----------|-----|-----|
| 調味料 |     | 23-21 | 五目釜飯の素   | E A | 94  |
|     |     | 23-22 | ひじきご飯の素  | E A | 94  |
|     |     | 23-23 | 山菜釜飯の素   | E A | 94  |
|     |     | 23-24 | チキンライスの素 | E A | 94  |
|     |     |       |          |     |     |
|     |     |       |          |     |     |
|     |     |       |          |     |     |
|     |     |       |          |     |     |
|     |     |       |          |     |     |
|     |     |       |          |     |     |
|     |     |       |          |     |     |
|     |     |       |          |     |     |
|     |     |       |          |     |     |

### Ⅲ 貯糧品の規格

| 番号  | 品名     | 単位        | 規格  |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
|-----|--------|-----------|---|---|-------|-----------|---|-------|--------|---|----|-----------|---|------|-------|---|---|---------|---|--------|---------|---|--------|-------|---|--------|--------|---|-------|----------|
| 1-1 | 内地米    | KG        | <p>1 種類<br/>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精米の完全精米とする。</p> <p>2 品質<br/>当該米穀年度国内産の農産物規格規程に掲げる一等標準品とする。</p> <p>3 内容及び包装<br/>ビニール製で1袋10kg詰とする。</p> <p>4 表示<br/>玄米及び精米品質表示基準の規定による。</p> <p>5 賞味期限<br/>納入後、常温で6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 当該米穀年度「あきほなみ」又は「ひのひかり」を標準とする。</p> <p>7 検査<br/>官側（要求元及び糧食検査官）が必要と認めた場合に立ち会うものとする。また、納品時に受注業者が立会い、仕入れ伝票の写し、搗製業者が管理する義務づけられた帳票又はその写し、国内産農産物検査を実施する登録機関の発行する品質検査書（水分、白度、粉上質粒、被害粒、砕粒、異種穀粒及び異物、蛋白質、アミロース、備考）提出のこととする。<br/>納品時検査においては、検査官による外観数量及び規格を検査するものとする。</p> <p>8 納入に際しては、分割納入等その都度指定する。</p>  |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| 1-2 | レトルトご飯 | EA        | <p>1 品質<br/>(1) 国産のうるち米を加圧式炊飯したもの。<br/>(2) 酸味料及び保存料を使用しないもの。<br/>(3) 湯煎及び電子レンジで調理可能なもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1EA=250~300g標準。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、7か月以上の期間を有するもの。</p>   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| 1-3 | 栄養強化米  | KG        | <p>1 品質<br/>(1) 精白米にビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ナイアシン、葉酸、パントテン酸、ビタミンE及び鉄分等を強化したもの。<br/>(2) 形状は黄色味がかかった米粒とする。<br/>(3) 栄養成分（100g当たり）</p> <table border="0"> <tr> <td>ア</td> <td>エネルギー</td> <td>: 376kcal</td> </tr> <tr> <td>イ</td> <td>たんぱく質</td> <td>: 5.2g</td> </tr> <tr> <td>ウ</td> <td>脂質</td> <td>: 1.2~10g</td> </tr> <tr> <td>エ</td> <td>炭水化物</td> <td>: 76g</td> </tr> <tr> <td>オ</td> <td>鉄</td> <td>: 500mg</td> </tr> <tr> <td>カ</td> <td>ビタミンB1</td> <td>: 176mg</td> </tr> <tr> <td>キ</td> <td>ビタミンB2</td> <td>: 7mg</td> </tr> <tr> <td>ク</td> <td>ビタミンB6</td> <td>: 58mg</td> </tr> <tr> <td>コ</td> <td>ナイアシン</td> <td>: 1030mg</td> </tr> </table> | ア | エネルギー | : 376kcal | イ | たんぱく質 | : 5.2g | ウ | 脂質 | : 1.2~10g | エ | 炭水化物 | : 76g | オ | 鉄 | : 500mg | カ | ビタミンB1 | : 176mg | キ | ビタミンB2 | : 7mg | ク | ビタミンB6 | : 58mg | コ | ナイアシン | : 1030mg |
| ア   | エネルギー  | : 376kcal |   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| イ   | たんぱく質  | : 5.2g    |   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| ウ   | 脂質     | : 1.2~10g |   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| エ   | 炭水化物   | : 76g     |   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| オ   | 鉄      | : 500mg   |   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| カ   | ビタミンB1 | : 176mg   |   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| キ   | ビタミンB2 | : 7mg     |   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| ク   | ビタミンB6 | : 58mg    |   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |
| コ   | ナイアシン  | : 1030mg  |   |   |       |           |   |       |        |   |    |           |   |      |       |   |   |         |   |        |         |   |        |       |   |        |        |   |       |          |

| 番号  | 品名     | 単位 | 規格  |
|-----|--------|----|---|
| 1-3 | 栄養強化米  |    | 2 内容量及び包装<br>1袋2.5kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、常温で4か月以上の期間を有するも<br>4 その他<br>納品時、成分分析表を提出すること。<br>5 参考銘柄<br>「ハウスウェルネスフーズ（新玄）」   |
| 2-1 | 凍豆腐    | EA | 1 品質<br>(1) JAS合格品とする。<br>(2) 変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないもの。<br>(3) 水又はぬるま湯で完全に戻るもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=165g以上（5個×2袋）入りポリエチレン包装及び箱詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、5か月以上の期間を有するもの。<br>4 表示<br>一般共通規格第8項による。 |
| 3-0 | 粉類共通規格 |    | 1 品質<br>(1) 固有の色沢を有し、乾燥良好なもの。<br>(2) きょう雑物が混入していないもの。<br>2 梱包<br>段ボール箱又はクラフト紙<br>(JIS P3401) 2層製紙袋詰を標準とする。<br>3 表示<br>一般共通規格第8項による。   |
| 3-1 | 小麦粉    | KG | 1 種類<br>農産物規格2等粉以上の「薄力粉」とする。<br>2 品質<br>きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色のもの。<br>3 包装<br>1kg入り防湿加工袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。  |
| 3-2 | 天ぷら粉   | KG | 1 材料<br>小麦粉、でん粉、植物性たんぱく、全卵粉、ベーキングパウダー等<br>2 品質<br>(1) 薄力粉を主原料とし、でん粉、卵粉等の材料を配合したものとする。<br>(2) 異物の混入していないもの。<br>3 包装<br>1kg入り防湿加工袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、15か月以上の期間を有するもの。                     |
| 3-3 | からあげ粉  | KG | 1 材料<br>小麦粉、食塩、香辛料、脱脂粉乳、ブドウ糖等<br>2 品質<br>(1) 材料の調合の状態が均等なもの。<br>(2) 塊のないもの。<br>3 包装   |

| 番号  | 品名      | 単位 | 規格   |
|-----|---------|----|--|
| 3-3 | からあげ粉   | KG | 1 kg入りポリエチレン又はアルミ箔袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。   |
| 3-4 | でん粉     | KG | 1 品質<br>(1) 農産物規格の1等以上のもの。<br>(2) 北海道産の馬鈴薯精製でん粉とし、当該食糧事務所の検査済みのものとする。<br>(3) 色調は光沢のある白色粉末のもの。<br>2 包装<br>1 kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、22か月以上の期間を有するもの。  |
| 4-0 | 乾麺類共通規格 |    | 1 外観及び品質<br>(1) カビ、変色を生じていないもの。<br>(2) ひび割れ、折損のないもの。<br>(3) JASに定めるものは、JAS合格品とする。<br>(4) 製造年月日が2か月以内のもの。<br>2 梱包<br>(1) 1箱10kg又は5kgのダンボール箱詰とする。<br>(2) 5kg詰の場合は、2箱重ねにし、ビニールバンドで十字掛けにする。<br>3 賞味期限<br>各品名の項に準ずる。<br>4 表示<br>一般共通規格第8項による。 |
| 4-1 | ビーフン    | EA | 1 材料<br>うるち米100%<br>2 品質<br>(1) 白色で形状良好なもの。<br>(2) 水に浸して弾力性のあるもの。<br>(3) 長さ15～20cmにカットしたもの。<br>3 内容及び包装<br>300g入りポリエチレン袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、16か月以上の期間を有するもの。  |
| 4-2 | スパゲティー  | KG | 1 材料<br>デュラム小麦セモリナ粉<br>2 品質<br>(1) 直径が1.6mmの棒状を標準とする。<br>(2) 組織が堅固で、折断面がガラス状の光沢を有するもの。<br>3 内容及び包装<br>1kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。  |
| 4-3 | マカロニ    | KG | 1 材料<br>スパゲティーの項(4-2)に同じ。<br>2 品質<br>(1) JAS合格品とする。<br>(2) 組織が堅固で、折断面がガラス状の光沢を有するもの。<br>3 内容及び包装   |



| 番号  | 品名      | 単位 | 規格  |
|-----|---------|----|---|
| 4-3 | マカロニ    | KG | 4 kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。  |
| 4-4 | カップラーメン | EA | 1 品質<br>一般市販品のカップラーメンとする。<br>2 内容及び包装<br>1 EA = 57 g 以上<br>(内容量) × 12個入り箱詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、4か月以上の期間を有するもの。   |
| 4-5 | カップうどん  | EA | 1 品質<br>(1) 一般市販品のカップうどんとする。<br>(2) 味付油揚、かき揚、味付肉又は餅のいずれかが入ったものとし、その都度指定する。<br>(3) 和風味又はカレー味とし、その都度指定する。<br>2 内容及び包装<br>1 EA = 80 ~ 115 g<br>(内容量) × 12個入り箱詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、4か月以上の期間を有するもの。                            |
| 4-6 | カップそば   | EA | 1 品質<br>(1) 一般市販品のカップそばとする。<br>(2) 味付油揚、かき揚、味付肉又は餅のいずれかが入ったものとし、その都度指定する。<br>2 内容及び包装<br>1 EA = 80 ~ 115 g<br>(内容量) × 12個入り箱詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、4か月以上の期間を有するもの。  |
| 4-7 | カップ焼きそば | EA | 1 品質<br>一般市販品のカップ焼きそばとする。<br>2 内容及び包装<br>1 EA = 100 ~ 130 g<br>(内容量) × 12個入り箱詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、4か月以上の期間を有するもの。   |
| 4-8 | くず切り    | EA | 1 材料<br>ばれいしょでん粉、本葛粉を主原料とする。<br>2 内容及び包装<br>1 EA = 500 g 入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。   |
| 5-0 | 海藻類共通規格 |    | 1 品質<br>(1) 天然物又は養殖物とする。<br>(2) 砂等のきょう雑物が混入していないもの。<br>(3) 変色又はカビ等が生じていないもの。<br>(4) 乾燥良好なもの。<br>(5) 合成着色料を使用していないもの。<br>(6) 枯葉、根、茎等を除去したもの。<br>(7) JAS規格に定めるものはJAS基準に準ずる。<br>2 梱包<br>ダンボール箱又はクラフト紙<br>(JISP3401) 2層製紙袋詰とする。 |

| 番号  | 品名      | 単位 | 規格  |
|-----|---------|----|---|
| 5-0 | 海藻類共通規格 |    | 3 表示<br>一般共通規格第8項による。   |
| 5-1 | だし昆布    | KG | 1 種類<br>(1) 当該年度国内品「真昆布」又は「利尻昆布」とする。<br>2 品質<br>(1) 特有の色沢を有し、JAS「2等品」以上のものとする。<br>(2) 旨味と甘味のあるもの。<br>(3) 元揃昆布又は長切昆布とする。<br>3 内容及び包装<br>1 kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。                                   |
| 5-2 | ひじき     | KG | 1 品質<br>(1) 粉末状のものが混入していないもの。<br>(2) 特有の香味を有し、異臭等がないもの。<br>(3) 「若ひじき」又は「新芽ひじき」とする。<br>2 内容及び包装<br>500 g 又は 1 kg 入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。  |
| 5-3 | わかめカット  | EA | 1 品質<br>(1) 特有の香味、色沢を有し、色調が均一で異臭等がないもの。<br>(2) 肉質のよく、戻した状態で、1片3~5cm程度に切断したもの。<br>(3) 水又は湯に浸しよく戻るもの。<br>(4) 水洗い等の調理を必要としないもの。<br>2 内容及び包装<br>1 EA=200 g 入りポリプロピレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。                      |
| 5-4 | 海藻サラダ   | EA | 1 材料<br>とさかのり、杉のり、赤のり、ミル（海松）若布等<br>2 品質<br>(1) 乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。<br>(2) 特有の香味、色沢を有し、異臭等がないもの。<br>(3) 合成着色料を使用していないもの。<br>(4) 10分程度で戻すことができるもの。<br>3 内容及び包装<br>1 EA=200 g 入りポリエチレン袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。 |
| 5-5 | 味付のり    | EA | 1 品質<br>(1) 干のりにみりん及び醤油等で味付けし、特有の香味を有するもの。<br>(2) 人工甘味料不使用の市販上級品とする。<br>(3) 12切5枚を1束とし、ポリエチレン包装したもの。  |

| 番号  | 品名      | 単位 | 規格  |
|-----|---------|----|---|
| 5-5 | 味付のり    | EA | <p>2 内容及び包装</p> <p>(1) 1EA=100束とし、乾燥剤入りチャック付ナイロン袋詰とする。</p> <p>(2) 防湿十分な容器とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 6-0 | 魚介類共通規格 |    | <p>1 品質</p> <p>(1) 乾燥良好なもの。</p> <p>(2) 固有の色沢、光沢を有するもの。</p> <p>(3) 異臭等がないもの。</p> <p>(4) 油やけ、変色、カビ等のないもの。</p> <p>(5) きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>2 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>  |
| 6-1 | 花かつお    | EA | <p>1 品質</p> <p>(1) サバ科「カツオ」を使用したJAS基準の「かつおぶし」とする。</p> <p>(2) 削り片が揃っているもの。</p> <p>(3) 「花かつお」と表示されているもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=1kg入り箱詰(250g入りポリエチレン袋詰(脱酸素剤封入又は活性ガス充填)×4袋)とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>                             |
| 6-2 | 煮干      | EA | <p>1 品質</p> <p>(1) 小形のカタクチイワシ(5cm程度)を塩茹でし、乾燥したもの。</p> <p>(2) 形状良好で大きさが揃っているもの。</p> <p>(3) 腹切品の混入率が10%以内(重量比)のもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=2kg入り箱詰(4EA入り、「要冷蔵」と表示)とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>                                      |
| 7-1 | 手まり麩    | EA | <p>1 品質</p> <p>(1) JAS合格品「強力粉」とする。</p> <p>(2) こかんぜ麩で均一に細かく切っているもの。</p> <p>(3) 組織が緻密で乾燥良好なもの。</p> <p>(4) 割れ等がなく、きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>(5) 特有の香味を有し、異臭等がないもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=100g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 7-2 | はるさめ    | EA | <p>1 品質</p> <p>(1) 馬鈴薯、甘藷又は緑豆でん粉とし、白色で形状良好なもの。</p> <p>(2) 水に浸して弾力性のあるもの。</p> <p>(3) 長さ20~30cmにカットしたもの。</p>  |

| 番号  | 品名          | 単位 | 規格  |
|-----|-------------|----|---|
| 7-2 | はるさめ        | EA | 2 内容量及び包装<br>1EA=1Kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間の有するもの。  |
| 7-3 | 乾燥野菜(ネギ)    | EA | 1 品質<br>(1) 特有の香味を有し、乾燥良好なもの。<br>(2) カビ等、異物の混入のないもの。<br>(3) 白色又は緑色のフレーク状とする。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=200g入り袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、8か月以上の期間を有するもの。  |
| 7-4 | 乾燥野菜(ゴボウ)   | EA | 1 品質<br>(1) 特有の香味を有し、乾燥良好なもの。<br>(2) カビ等、異物の混入のないもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=200g入り袋詰とする。<br>内容物割合ゴボウ6割以上、人参等<br>3 賞味期限<br>納入後、8か月以上の期間を有するもの。  |
| 7-5 | 乾燥野菜(キャベツ)  | EA | 1 品質<br>(1) 特有の香味を有し、乾燥良好なもの。<br>(2) カビ等、異物の混入のないもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=200g入り袋詰とする。<br>内容物割合キャベツ5割以上、人参等<br>3 賞味期限<br>納入後、8か月以上の期間を有するもの。   |
| 7-6 | 干しいたけ(スライス) | KG | 1 品質<br>(1) 当該年度とする。<br>(2) 形状は、かさ8分開き、大きさはおおむね<br>斉一なもの、かさの直径4cm~8cmとする。<br>(3) いしづきを除いたもの。<br>(4) 乾燥良好でカビ又は害虫のないもの。<br>(5) 固有の色沢を有し、肉質が優良なもの。<br>(6) スライス幅は5mmを標準とする。<br>2 内容量及び包装<br>1Kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。 |
| 7-7 | きくらげ(スライス)  | KG | 1 品質<br>(1) 乾燥良好でカビ又は害虫のないもの。<br>(2) きょう雑物が混入していないもの。<br>(3) スライス幅は3mm標準とし、市販上級品<br>とする。<br>2 内容量及び包装<br>1Kg入りポリエチレン袋詰(乾燥剤封入)<br>とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。   |
| 7-8 | ごま(黒)       | EA | 1 品質  |
| 7-9 | ごま(白)       | EA | (1) 結実十分なもの。<br>(2) いりごまとする。<br>2 包装<br>500g入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限  |

| 番号  | 品名       | 単位 | 規格   |
|-----|----------|----|--|
| 7-9 | ごま（白）    | EA | <p>納入後10ヶ月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表示<br/>一般共通規格第8項による。</p>   |
| 8-0 | 砂糖類共通規格  |    | <p>1 品質<br/>(1) 色沢のよいもの。<br/>(2) 乾燥良好なもの。<br/>(3) 湯に入れて、溶解が早く透明であるもの。<br/>(4) きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>2 製造年月日<br/>納入前、2か月以内とする。</p> <p>3 表示<br/>一般共通規格第8項による。</p> <p>4 その他<br/>メーカーの製造日証明書を提出すること。</p>   |
| 8-1 | 上白糖（L）   | KG | <p>1 品質<br/>(1) 粒が細かく塊がないもの。<br/>(2) 成分<br/>ア ショ糖：97%以上<br/>イ 還元糖：1.5%未満<br/>ウ 水分：1%未満</p> <p>2 内容及び包装<br/>30Kg入りメーカー元詰とする。</p>  |
| 8-2 | 上白糖（1Kg） | KG | <p>1 品質<br/>(1) 結晶が大きく、色沢は淡黄色をおびたもの。<br/>(2) 成分<br/>ア ショ糖：99.5%以上<br/>イ 還元糖：0.15%未満<br/>ウ 水分：0.05%未満</p> <p>2 内容及び包装<br/>1Kg入りビニール袋詰とし、20袋を1層クラフト紙袋詰とする。</p>   |
| 9-1 | 塩        | KG | <p>1 品質<br/>(1) 色合いは純白で結晶の小さいもの。<br/>(2) きょう雑物が混入していないもの。<br/>(3) 塩化ナトリウム含有量99%以上とし、粒度150～600<math>\mu</math>とする。</p> <p>2 内容及び包装<br/>5Kg入りクラフト紙袋詰とし、4EAをクラフト紙袋詰とする。</p> <p>3 製造年月日<br/>納入前、2か月以内とする。</p> <p>4 その他<br/>メーカーの製造日証明書を提出すること。</p> |
| 9-2 | 塩（食卓）    | EA | <p>1 品質<br/>一般市販品「調味塩」とし、食塩とグルタミン酸ナトリウムを混合したもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1EA=60g以上入りビン詰とする。</p> <p>3 製造年月日<br/>納入前、2か月以内とする。</p> <p>4 その他<br/>メーカーの製造日証明書を提出すること。</p>   |

| 番号   | 品名           | 単位 | 規格   |
|------|--------------|----|--|
| 10-0 | 醤油類共通規格      |    | <p>1 品質<br/> (1) 色調透明で特有の赤紫色を呈するもの。<br/> (2) 特有の香気があり、異臭等がないもの。<br/> (3) 甘味、旨味等の五味が調和したもの。<br/> (4) カビの付着がなく、伸びのあるもの。<br/> (5) 合成保存料を使用していないもの。</p> <p>2 醸造成分等<br/> (1) 本醸造方式による「特級」とする。<br/> (2) 色度：醤油標準色18番未満<br/> (3) 全窒素分：1.5%以上<br/> (4) 無塩可溶性固形分：16%以上<br/> (5) アルコール分：0.8%以上</p> <p>3 表示<br/> 一般共通規格第8項による。</p> |
| 10-1 | しょう油（ポリ容器入り） | BT | <p>1 品質<br/> 醤油類共通規格1項による。</p> <p>2 内容量<br/> 1BT=180以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 その他<br/> 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施</p>  |
| 10-2 | しょう油（卓上）     | BT | <p>1 品質<br/> 醤油類共通規格1項による。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1BT=500ml以上入りペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 10-3 | めんつゆ         | BT | <p>1 材料<br/> 醤油、砂糖、食塩、かつおぶし、調味料等</p> <p>2 品質<br/> (1) つけ用の場合水で3~4倍程度、かけ用の場合お湯で7~8倍程度に薄めて使用する濃縮タイプとする。<br/> (2) 麺類のつゆに適するJAS合格品とする。</p> <p>3 内容量及び包装<br/> 1BT=1.80のペットボトル入り。</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 11-1 | 酢            | BT | <p>1 材料<br/> 穀物を原料としたもの。</p> <p>2 品質<br/> (1) JAS合格品の醸造酢とする。<br/> (2) 特有の香味を有し、異臭のないもの。<br/> (3) 異物が混入していないもの。<br/> (4) 酸度4.2%以上とし、合成甘味料、合成着色料及び合成保存料が無添加のもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/> 1BT=1.80のペットボトル入り。</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>   |

| 番号   | 品名       | 単位 | 規格  |
|------|----------|----|---|
| 11-2 | 味付ぽん酢    | BT | <p>1 材料<br/>醤油（本醸造）、柑橘果汁、醸造酢等</p> <p>2 品質<br/>（1）色調透明で特有の赤紫色を呈するもの。<br/>（2）特有の香りがあり、異臭のないもの。<br/>（3）酸味、甘味、旨味などが調和したもの。<br/>（4）カビ等、異物の混入のないもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1 BT = 1.8ℓのペットボトル入り。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、8か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 11-3 | レモン果汁    | BT | <p>1 材料<br/>果汁、酸味料、ソルビトール、ぶどう糖、香料等を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品質<br/>（1）醸造酢であるもの。<br/>（2）香味のよいもの。</p> <p>3 包装<br/>720ml入りびん詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、1年以上の期間を有するもの</p>  |
| 12-1 | ソースウスター  | BT | <p>1 品質<br/>（1）野菜及び果実の不溶性固形分を含まず、粘度が100CPS未満のもの。<br/>（2）特有の香味を有し、異臭のないもの。<br/>（3）JASの「特級」とする。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1 BT = 1.8ℓのペットボトル入り。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 12-2 | ソーストンカツ  | BT | <p>1 品質<br/>（1）野菜又は果実の不溶性固形成分を多く含み、粘度が1500CPS以上のもの。<br/>（2）特有の香味を有し、異臭のないもの。<br/>（3）JASの「特級」とする。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1 BT = 1.8ℓのペットボトル入り。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 12-3 | デミグラスソース | EA | <p>1 材料<br/>玉葱、小麦粉、トマトペースト、ビーフエキス、食用油脂、香辛料、調味料等</p> <p>2 内容量<br/>1 EA = 1Kg以上入りとする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 12-4 | 焼肉のたれ    | BT | <p>1 材料<br/>りんご、醤油、砂糖、玉葱、りんご酢、アミノ酸液、コチュジャン、白ごま、味噌、豆板醤、蜂蜜、唐辛子、にんにく等</p> <p>2 品質<br/>（1）材料に玉葱、にんにく、ごまを加え、具の含有量を多くしたもの。（具材料約65%）<br/>（2）焼肉の調味料として適合するもの。</p>   |

| 番号   | 品名           | 単位 | 規格  |
|------|--------------|----|---|
| 12-4 | 焼肉のたれ        | BT | 3 内容及び包装<br>1 BT = 10入りペットボトル又はびん詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。   |
| 12-5 | ソースウスター (卓上) | BT | 1 品質<br>(1) 野菜及び果実の不溶性固形分を含まず、粘度が100CPS未満のもの。<br>(2) 特有の香味を有し、異臭のないもの。<br>(3) JASの「特級」とする。<br>2 内容及び包装<br>1 BT = 500ml入りポリ容器とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。  |
| 12-6 | ソーストンカツ (卓上) | BT | 1 品質<br>(1) 野菜又は果実の不溶性固形成分を多く含み、粘度が1500CPS以上のもの。<br>(2) 特有の香味を有し、異臭のないもの。<br>(3) JASの「特級」とする。<br>2 内容及び包装<br>1 BT = 500ml入りポリ容器とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。   |
| 12-7 | オイスターソース     | BT | 1 材料<br>かき汁、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、食塩、調味料等を主原料とする。<br>2 内容及び包装<br>1 BT = 350～450g入りポリ容器とす<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。   |
| 13-1 | トマトケチャップ     | BT | 1 品質<br>(1) JASのトマト加工品「トマトケチャップ」とする。<br>(2) JAS規格「特級」とする。<br>(3) 特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するもの。<br>(4) 異臭等なく、きょう雑物が混入していないもの。<br>(5) 糊ちょう性が適度であるもの。<br>2 内容及び包装<br>1 BT = 500g入りポリ容器とし、外装袋(防湿性資材)を用いて密封したもの。<br>3 賞味期限<br>納入後、16か月以上の期間を有するもの。 |
| 13-2 | トマトケチャップ(缶)  | CN | 1 品質<br>(1) JASのトマト加工品「トマトケチャップ」とする。<br>(2) JAS規格「特級」とする。<br>(3) 特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するもの。<br>(4) 異臭等なく、きょう雑物が混入していないもの。<br>(5) 糊ちょう性が適度であるもの。<br>2 内容及び包装<br>1 CN = 300g以上入り缶とする。  |



| 番号   | 品名          | 単位 | 規格  |
|------|-------------|----|---|
| 13-2 | トマトケチャップ(缶) | CN | 3 賞味期限<br>納入後、30か月以上の期間を有するもの。  |
| 13-3 | トマト水煮       | CN | 1 成分<br>トマト含有率60%以上<br>2 包装<br>1CN=2000g以上の缶詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。   |
| 13-4 | 味噌(白)       | EA | 1 材料<br>米、大豆、醤油、麦、食塩等を主原料とする。<br>2 品質<br>(1) 熟成十分なもの。<br>(2) 風味良好で、特有の香味の良い芳香を發するもの。<br>(3) 淡黄色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。<br>3 醸造成分<br>(1) 味噌(白) 水分:50%以下<br>祖たんぱく:7%以上<br>祖脂肪:1%以上<br>直糖分:15%以上<br>塩分:5~7%<br>(2) 味噌(赤) 水分:45~55%以下<br>祖たんぱく:10%以上<br>祖脂肪:3~5%以上<br>直糖分:20%以上<br>塩分:9~12%<br>4 包装<br>1EA=20kg樽詰とする。<br>5 賞味期限<br>冷蔵保管において5ヶ月以上の期間を有するもの。<br>6 表示<br>一般共通規格第8項による。ほか、調理法を表示するものとする。 |
| 13-5 | 味噌(赤)       | EA |   |
| 14-0 | 香辛料類共通規格    |    | 1 種類<br>香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。<br>2 品質<br>(1) きょう雑物が混入していないもの。<br>(2) 経年品でないもの。<br>(3) 各種類特有の刺激性の香味を有するもの。<br>(4) 飲食物に風味を与えるもの。<br>(5) 食欲を増進させるもの。<br>3 表示<br>一般共通規格第8項による。  |
| 14-1 | カレー固形       | EA | 1 品質<br>(1) 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないもの。<br>(2) 練り合わせがよく、溶け易いもの。<br>(3) ブロック状のもの。<br>2 内容及び包装<br>1EA=1000g入りアルミ箔包装後、箱詰とする。<br>3 賞味期間<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。  |

| 番号   | 品名          | 単位 | 規格   |
|------|-------------|----|--|
| 14-2 | フレークA       | EA | <p>1 品質<br/> (1) 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないもの。<br/> (2) 練り合わせがよく、溶け易いもの。<br/> (3) フレーク状のもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1EA=1000g入りアルミ箔包装後、箱詰とする。</p> <p>3 賞味期間<br/> 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 14-3 | カレー粉        | EA | <p>1 品質<br/> (1) 十数種類の香辛料を混合したもの。<br/> (2) 特有の芳香、辛味を有するもの。<br/> (3) 塊、きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1EA=400g以上入り缶詰とする。</p> <p>3 賞味期間<br/> 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 14-4 | カレー用調味料     | EA | <p>1 品質<br/> 玉葱、にんにく、香辛料等を主原料とする。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1EA=300g入りポリ容器とする。</p> <p>3 賞味期間<br/> 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 14-5 | ホワイトソースフレーク | EA | <p>1 材料<br/> 小麦粉、ミルクパウダー、食用油脂、乳糖、でん粉、食塩、野菜パウダー、砂糖、生クリーム、魚醬、酵母エキス、乳化剤、香料等</p> <p>2 品質<br/> (1) 練り合わせがよく、溶け易いもの。<br/> (2) きょう雑物が混入していないもの。<br/> (3) フレーク状のもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1EA=1Kg入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装とする。</p> <p>4 賞味期間<br/> 納入後、11か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 14-6 | ガーリック       | EA | <p>1 材料<br/> にんにく、でん粉、調味料等</p> <p>2 品質<br/> (1) 特有の強い芳香を有し、乾燥良好なもの。<br/> (2) 顆粒状で溶けやすいもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1EA=40g以上入りビン詰とする。</p> <p>4 賞味期間<br/> 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 14-7 | こしょう(粗挽き)   | EA | <p>1 品質<br/> (1) 熟す直前のこしょうの果実を乾燥、粗く挽いたもの。<br/> (2) 特有の強い芳香、辛味を有し、乾燥良好なもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1EA=100g以上入り缶詰とする。</p>  |

| 番号    | 品名        | 単位 | 規格   |
|-------|-----------|----|--|
| 14-7  | こしょう(粗挽き) | EA | 3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。   |
| 14-8  | こしょう      | CN | 1 品質<br>(1) 完熟したこしょうの果実の果皮を除き乾燥、粉末にしたもの。<br>(2) 特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なもの。<br>2 内容及び包装<br>1 CN=200g以上入り缶詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。  |
| 14-9  | タバスコ      | BT | 1 品質<br>(1) 一般市販品「ペッパーソース」とする。<br>(2) 良質の赤唐辛子を塩、酢で調味したもの。<br>(3) 特有の芳香、辛味を有するもの。<br>2 内容及び包装<br>1 BT=60ml以上入りビン詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、24か月以上の期間を有するもの。   |
| 14-10 | ハヤシフレーク   | EA | 1 材料<br>小麦粉、油脂、食塩、砂糖、トマト、野菜、果実、調味料等<br>2 品質<br>(1) 特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないもの。<br>(2) 練り合わせがよく、溶け易いもの。<br>(3) フレーク状のもの。<br>3 内容及び包装<br>1 EA=1Kg入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。 |
| 14-11 | 粉山椒       | BT | 1 材料<br>(1) ミカン科「サンショウ」の若芽(木の芽)を乾燥、粉末にしたもの。<br>(2) 特有の芳香を有し、乾燥良好なもの。<br>2 内容及び包装<br>1 BT=12g以上入りビン詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。  |
| 14-12 | 七味唐辛子     | EA | 1 材料<br>唐辛子、ごま、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実、紫蘇の実の混合を標準とする。<br>2 品質<br>乾燥十分なもの。<br>3 包装<br>300g以上入りポリエチレン袋詰とする。   |
| 14-13 | 一味唐辛子(卓上) | BT | 1 材料<br>唐辛子<br>2 品質<br>乾燥十分なもの。<br>3 包装<br>15g以上ビン詰めとする。   |

| 番号    | 品名          | 単位 | 規格   |
|-------|-------------|----|--|
| 14-14 | ブラックペッパー    | CN | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材料<br/>黒こしょうの実</li> <li>2 品質<br/>(1) 完熟したこしょうの果実から作られたもの。<br/>(2) 特有の辛みを有するもの。</li> <li>3 包装<br/>1 CN = 200 g 以上入り缶詰とする。</li> </ol>   |
| 14-15 | おろし生にんにく    | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材料<br/>にんにくをおろし、風味を失わないよう瞬間パック詰めにしたもの。</li> <li>2 品質<br/>合成保存料及び合成着色料等を使用していないもの。</li> <li>3 包装<br/>1 EA = 1 K g 以上入りポリ容器詰とする。</li> </ol>   |
| 14-16 | おろししょうが     | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材料<br/>しょうがをおろし、風味を失わないよう瞬間パック詰めにしたもの。</li> <li>2 品質<br/>合成保存料及び合成着色料等を使用していないもの。</li> <li>3 包装<br/>1 EA = 1 K g 以上入りポリ容器詰とする。</li> </ol>   |
| 14-17 | チャツネ        | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材料<br/>果実（マンゴー、パイナップル、パパイヤ）<br/>香辛料等を主原料とする。</li> <li>2 品質<br/>香味良好なもの。</li> <li>3 包装<br/>(1) 1 EA = 1 K g 以上入りポリエチレン袋とする。<br/>(2) 熱封かんした防湿包装</li> <li>4 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</li> </ol>  |
| 14-18 | 味塩こしょう      | BT | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材料<br/>食塩、こしょう、調味料</li> <li>2 品質<br/>(1) 特有の辛味を有するもの。<br/>(2) 異味、異臭、異物の混入していないもの。</li> <li>3 包装<br/>1 BT = 250 g 以上入りポリ容器とする。</li> <li>4 賞味期限<br/>納入後、18か月以上の期間を有するもの。</li> </ol>                 |
| 15-1  | スープ粉末（コンソメ） | KG | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材料<br/>食塩、砂糖、乳糖、食用植物油、醤油、肉エキス、化学調味料、香辛料等</li> <li>2 品質<br/>JAS 乾燥コンソメの規格による。</li> <li>3 内容及び包装<br/>1 K g 入り又は500 g 入り2個詰とし、規格適合した包装資材で密封したもの。</li> <li>4 賞味期限<br/>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</li> </ol> |

| 番号   | 品名           | 単位 | 規格   |
|------|--------------|----|--|
| 15-2 | スープ粉末（ポタージュ） | KG | <p>1 材料<br/>食塩、砂糖、乳糖、食用油脂、化学調味料、肉エキス、野菜エキス、香辛料等の調合したものにたなぎを加えたもの。</p> <p>2 品質<br/>J A Sに定める「乾燥ポタージュ」</p> <p>3 内容及び包装<br/>1 K g入り又は5 0 0 g入り2個詰とし、規格適合した包装資材で密封したもの。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 15-3 | 中華味          | KG | <p>1 材料<br/>化学調味料、ポーク、チキンエキス、食塩、油脂、砂糖及び香辛料</p> <p>2 品質<br/>(1) 特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないもの。<br/>(2) 水又はぬるま湯によく溶ける顆粒状のもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1 K g箱入りとする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>              |
| 15-4 | ガラスープ        | EA | <p>1 材料<br/>チキンエキス、乳糖、ビーフエキス、食塩、野菜及び香辛料等</p> <p>2 品質<br/>(1) 乳白色の顆粒状で特有の香味を有するもの。<br/>(2) 水又はぬるま湯によく溶けるもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1 E A=1000 g入りポリエチレン袋とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>            |
| 15-5 | だしの素         | EA | <p>1 材料<br/>かつおぶし粉末、糖類、食塩、調味料等</p> <p>2 品質<br/>(1) 特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないもの。<br/>(2) 水又はぬるま湯によく溶けるもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1 E A=1 K g入りアルミ箔包装とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>                   |
| 15-6 | 白だし          | BT | <p>1 材料<br/>白醤油（本醸造）、かつおぶし、魚介エキス、椎茸エキス、みりん、D-ソルビトール、調味料等</p> <p>2 内容及び包装<br/>1 B T=1. 8ℓのペットボトル入りか紙パック</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、16か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 16-1 | グルタミン酸ナトリウム  | KG | <p>1 品質<br/>(1) 「食品添加物等の規格基準」第2項に定めるL-グルタミン酸ナトリウムとする。</p>  |

| 番号   | 品名          | 単位 | 規格  |
|------|-------------|----|---|
| 16-1 | グルタミン酸ナトリウム | KG | <p>(2) 白色の結晶性粉末で異物の混入していないもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1 Kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、12か月以上とする。</p>   |
| 16-2 | 複合調味料       | KG | <p>1 品質<br/>(1) Lグルタミン酸ナトリウムを基調とし、これに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とする。<br/>(2) 白色の結晶性粉末で異物の混入していないもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1 Kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、12か月以上とする。</p> |
| 17-1 | ワイン (ホワイト)  | BT | <p>1 種類<br/>甘味果実酒の「ぶどう酒」とする。</p> <p>2 品質<br/>特有の香味を有し、料理に適するもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1 BT=1.8ℓ入りペットボトル詰又は紙パックとする。</p> <p>4 製造年月日<br/>納入前、2か月以内とする。</p>                                   |
| 17-2 | ワイン (レッド)   | BT | <p>1 種類<br/>甘味果実酒の「ぶどう酒」とする。</p> <p>2 品質<br/>特有の香味を有し、料理に適するもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1 BT=1.8ℓ入りペットボトル詰又は紙パックとする。</p> <p>4 製造年月日<br/>納入前、3か月以内とする。</p>                                   |
| 17-3 | 料理酒         | BT | <p>1 材料<br/>米、米麴、醸造用糖類、ぶどう果汁</p> <p>2 品質<br/>(1) 特有の芳香を有し、料理に適するもの。<br/>(2) アルコール分15%未満とする。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1 BT=1.8ℓ入りペットボトル詰又は紙パックとする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 17-4 | みりん         | BT | <p>1 種類<br/>酒税法（昭和28年法律第6号）第4条に定める「みりん」のうち「本みりん」とする。</p> <p>2 品質<br/>(1) 特有の香味、甘味を有し、料理に適するもの。<br/>(2) アルコール分13.5～14.5度、エキス分40度以上とする。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1 BT=1.8ℓのペットボトル入り</p>        |

| 番号   | 品名      | 単位 | 規格   |
|------|---------|----|--|
| 17-4 | みりん     | BT | 4 賞味期限<br>納入後、16か月以上の期間を有するもの。   |
| 18-1 | サラダ油    | BT | 1 品質<br>(1) JAS規格の食用油脂のうち「調合サラダ油」とする。<br>(2) JAS合格品とする。<br>2 内容量<br>1 BT = 1ℓ入りポリ容器とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、16か月以上の期間を有するもの。                                  |
| 18-2 | ごま油     | BT | 1 品質<br>(1) JAS規格の食用油脂のうち「食用ごま油」とする。<br>(2) ごま油特有の香りがするもの。<br>(3) JAS合格品とする。<br>2 内容量<br>1 BT = 1ℓ入りポリ容器とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。             |
| 18-3 | オリーブオイル | BT | 1 品質<br>(1) 「エクストラバージン」とする。<br>(2) 特有の香味、色沢を有するもの。<br>2 内容量及び包装<br>1 BT = 1L入りポリ容器詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。                                  |
| 18-4 | バター     | EA | 1 品質<br>(1) 乳及び乳製品の成分規格「バター」とする。<br>(2) 特有の香味、淡黄色を有するもの。<br>(3) 乳固形分80%以下とする。<br>2 内容量及び包装<br>1 EA = 400g以上入りメーカー標準包装とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、5か月以上の期間を有するもの。 |
| 18-5 | キャノーラ油  | CN | 1 種類<br>天然の植物菜種成分を使用したプレミアムオイルのうち、「キャノーラ油」とする。<br>2 内容量及び包装<br>1 CN = 16.5kg入り(18ℓ缶、JISZ1.602)とし、1缶ごとビニールバンド十字掛けとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。     |
| 19-0 | 茶類共通規格  |    | 1 品質<br>(1) 乾燥十分できょう雑物が混入していないもの。<br>(2) 粉末及び茎が少なく、均等に締まっているもの。<br>(3) 湯をそそいだ場合に品種特有の香味及び色沢を有するもの。   |

| 番号   | 品名            | 単位  | 規格  |
|------|---------------|-----|---|
| 19-0 | 茶類共通規格        |     | 2 表示<br>一般共通規格第8項によるほか、JAS標準によるものとする。   |
| 19-1 | 煎茶（パック）       | EA  | 1 品質<br>（1）一般市販品「煎茶」とし、ティーバッグタイプとする。<br>（2）容易に茶の成分が抽出できるもの。<br>2 内容及び包装<br>1 EA = 2 g × 20パック入りポリ容器詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。                                  |
| 19-2 | 緑茶（給茶器用）      | BOX | 1 品質<br>給茶器（ホシザキ電気株式会社：PT-100H3WA）の使用に適したもの。<br>2 内容及び包装<br>1 BOX = 60 g × 20袋を素充填されたもの。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。   |
| 19-3 | ウーロン茶（給茶器用）   | BOX | 1 品質<br>給茶器（ホシザキ電気株式会社：PT-100H3WA）の使用に適したもの。<br>2 内容及び包装<br>1 BOX = 60 g × 20袋を素充填されたもの。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。   |
| 19-4 | 茶缶            | CN  | 1 品質<br>（1）一般市販品「緑茶（清涼飲料水）」とする。<br>（2）特有の香味、色沢を有するもの。<br>2 内容量<br>1 CN = 190 g 以上入りとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄<br>「伊藤園（お〜いお茶）」、「サントリー（伊右衛門）」、「キリン（生茶）」 |
| 19-5 | 緑茶（ペットボトル）    | BT  | 1 品質<br>（1）一般市販品「緑茶（清涼飲料水）」とする。<br>（2）特有の香味、色沢を有するもの。<br>2 内容量<br>1 BT = 500 g 以上入りとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄<br>「伊藤園（お〜いお茶）」、「サントリー（伊右衛門）」、「キリン（生茶）」 |
| 19-6 | ウーロン茶（ペットボトル） | BT  | 1 品質<br>（1）一般市販品「ウーロン茶（清涼飲料水）」とする。<br>（2）特有の香味、色沢を有するもの。<br>2 内容量   |



| 番号   | 品名            | 単位 | 規格  |
|------|---------------|----|---|
| 19-6 | ウーロン茶(ペットボトル) | BT | 1 BT=500g以上入りとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄<br>「サントリー」、「ポッカサッポロ」  |
| 20-1 | コーヒーインスタント    | BT | 1 品質<br>(1) 一度豆から抽出し、濃縮したもの。<br>(2) 乾燥十分で粉末又は粒状とし、容易に湯に溶けるもの。<br>(3) 特有の香味及び色沢を有するもの。<br>2 内容及び包装<br>1 BT=200g以上入りビン詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。   |
| 20-2 | 缶コーヒー(微糖)     | CN | 1 品質<br>(1) 一般市販品「コーヒー」とする。<br>(2) コーヒー豆から液汁を抽出したものに、砂糖、乳化剤、脱脂粉乳を調合したもの。<br>2 内容量<br>1 CN=155g以上入りとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄<br>「ダイドー(デミタスコーヒー)」、「キリン(ファイデミタスショット)(ファイ挽きたて微糖)」                            |
| 20-3 | 缶コーヒー(無糖)     | CN | 1 品質<br>(1) 一般市販品「コーヒー」とする。<br>(2) コーヒー豆から液汁を抽出したものと、着色料不使用のもの。<br>2 内容量<br>1 CN=185g以上入りとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、11か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄<br>「UCC珈琲(BLACK無糖)」、「ジョージア(エメラルドマウンテンブレンドブラック)」、「サントリー(BLACK BOSS)」、「ネスカフェ(エクセラブラック)」 |
| 21-1 | 野菜ジュース        | CN | 1 品質<br>(1) 一般市販品「野菜・果実ミックスジュース」とする。<br>(2) クセのない味わいに仕上げたもの。<br>(3) 特有の香味を有するJAS合格品とする。<br>2 内容量<br>1 CN=190g以上入りとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、20か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄<br>「伊藤園(充実野菜)」、「かごめ(野菜生活)」                                    |
| 21-2 | 缶ジュース         | CN | 1 品質<br>(1) 一般市販品「果実飲料」で濃縮還元果汁とする。  |

| 番号   | 品名            | 単位  | 規格  |
|------|---------------|-----|---|
| 21-2 | 缶ジュース         | CN  | <p>(2) 香味は、「アップル、オレンジ、パイナップル」とし、その都度指定する。</p> <p>2 包装<br/>1 CN=160g以上入りとする。</p> <p>3 賞味期間<br/>納入後、9か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 21-3 | ゼリー飲料         | E A | <p>1 材料<br/>ビタミン類を5種類以上含み、クエン酸を3000mg程度。</p> <p>2 品質<br/>1袋当たり50Kcal程度のもの。</p> <p>3 包装<br/>1袋190g程度のものとする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、8か月の期間を有するもの。</p>  |
| 21-4 | 保健飲料          | BT  | <p>1 種類<br/>(1) 砂糖、ブドウ糖、クエン酸、クエン酸ナトリウム、塩化ナトリウム、塩化カリウム、乳酸カルシウム、ビタミンC、炭酸マグネシウム等を調和したもの。<br/>(2) 人参、緑茶等の排出液及びローヤルゼリー、アスパラギン酸ナトリウム、L-スレオニン、L-トリプトファン、L-リジン、L-イソロイシン、L-フェニールアラニン、塩酸チアミン(B1)、塩酸ピリドキシン(B6)、ニコチン酸アミド、リンゴ酸、はちみつ等を調合したもの。</p> <p>2 品質<br/>(1) 清涼系のものについては、清涼感の香味を有し、異味異臭がなく色の良好なもの。<br/>(2) 清涼系を伴わないものについては、全糖のもので不快感を与えない色であるもの。</p> <p>3 包装<br/>100ml入りびん詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、12か月の期間を有するもの。</p> |
| 22-0 | 缶・瓶詰類<br>共通規格 |     | <p>1 種類<br/>JASに定める「缶」及び「瓶」詰類とする。</p> <p>2 品質<br/>(1) JAS合格品を標準とする。<br/>(2) 添加物等は食品添加物の規格によるもの。<br/>(3) サビ、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたもの</p> <p>3 賞味期限<br/>各品名規格内に記載のないものについては次のとおりとする。<br/>(1) 缶 詰：納入後、33か月以上の期間を有するもの。<br/>(2) 瓶 詰：納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表示<br/>一般共通規格第8項によるほか、食品かん詰の表示に関する公正競争規約(公正取引委員会告示第59号43.9.2)に定めるところによる。</p>  |

| 番号   | 品名                | 単位 | 規格  |
|------|-------------------|----|---|
| 22-1 | さばみそ煮             | CN | 1 材料：さば<br>2 缶型：6号缶（E0缶）<br>3 固形量：140g以上(肉片数5個以下)   |
| 22-2 | まぐろ油漬             | CN | 1 材料：びんながまぐろ<br>2 品種マーク：AC<br>3 缶型：ツナT2K号<br>4 固形量：1705g以上  |
| 22-3 | まぐろ味付             | CN | 1 材料：まぐろ、醤油、砂糖を主原料とする。<br>2 缶型：6号缶（E0缶）<br>3 固形量：270g以上   |
| 22-4 | さんま蒲焼             | CN | 1 材料：さんま<br>2 缶型：角5号A缶（E0缶）<br>3 固形量：80g以上  |
| 22-5 | 赤貝味付              | CN | 1 材料：サルボウ貝（大粒）(有明産)<br>2 缶型：K缶（E0缶）<br>3 内容総量：125g以上<br>4 賞味期限：納入後、30か月以上の期間を有するもの。   |
| 22-6 | 帆立貝柱水煮            | CN | 1 材料：帆立貝<br>2 品質：内容物を硫酸紙で包んだもの。<br>3 缶型：T2R号缶（E0缶）<br>4 缶マーク：LSN（ホール）<br>5 内容総量：140g以上  |
| 22-7 | たらばがに水煮           | CN | 1 材料：たらばがに<br>2 品質<br>(1) 国産品とする。<br>(2) 内容物を硫酸紙で包んだもの。<br>3 缶型：G170<br>4 内容総量：100g以上   |
| 22-8 | ずわいがに水煮           | CN | 1 材料：紅ずわいがに<br>2 品質<br>(1) 金腺表示(ファンシー)の国産品とする。<br>(2) 内容物を硫酸紙で包んだもの。<br>3 缶型：T2号缶<br>4 固形量：135g以上<br>5 肉の配合<br>(1) 脚肉：50%<br>(2) フレーク：50%<br>6 賞味期限<br>納入後、30か月以上の期間を有するもの。 |
| 23-1 | スイートコーン<br>(クリーム) | CN | 1 材料：トウモロコシ（当該年度国内産）<br>2 缶型：4号缶<br>3 内容総量：435g以上<br>4 賞味期限：納入後24か月以上   |
| 23-2 | ヤングコーン水煮          | CN | 1 材料：トウモロコシ<br>2 缶型：L缶（Mサイズ）<br>3 固形量：1400g以上<br>4 賞味期限：納入後、30か月以上の期間を有するもの。  |
| 23-3 | たけのこ水煮            | CN | 1 材料：もうそう竹（国内加工品）<br>2 缶型：L缶<br>3 固形量：1400g以上<br>4 サイズ：SS以上   |

| 番号   | 品名        | 単位 | 規格  |
|------|-----------|----|---|
| 23-4 | メンマ味付     | EA | 1 材料<br>メンマ（穂先）、ごま油、ラー油を主原料とする。<br>2 品質<br>繊維質が柔らかいもの。<br>3 内容及び包装<br>1 EA = 400g以上入りビン詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。                          |
| 23-5 | なめこ水煮     | CN | 1 材料：なめこ（つぼみ）（国内加工品）<br>2 缶型：4号缶<br>3 内容総量：400g（固形量200g）<br>4 サイズ<br>(1) 中（M）：16mm以上22mm未満<br>(2) 小（S）：10mm以上16mm未満                                     |
| 23-6 | なめ茸茶漬     | EA | 1 材料<br>えのき茸、醤油、砂糖、調味料、酸化防止剤（V.C）等<br>2 品質<br>特有の香味及び食感を有するJAS合格品とする。<br>3 内容及び包装<br>1 EA = 180g以上入り（固形量80%以上）ビン詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。 |
| 23-7 | マッシュルーム水煮 | CN | 1 材料：マッシュルーム（スライス）<br>国内加工品<br>2 品質：均等にサイズの揃ったスライス状のもの。<br>3 缶型：2号缶<br>4 固形量：450g以上   |
| 24-1 | みかん糖液漬    | EA | 1 材料<br>みかん（ホール）<br>2 包装<br>ポリエチレン袋<br>3 固形量<br>1000g以上<br>4 内容総量<br>1500g以上<br>5 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。  |
| 24-2 | チェリー糖液漬   | CN | 1 品質<br>(1) 桜桃（梗付）を使用した糖度18%以上の国産品とする。<br>(2) サイズM又はLとする。<br>2 缶型：4号缶<br>3 内容量<br>1 CN = 425g以上入り（固形量235g以上）とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、26か月以上の期間を有するもの。      |

| 番号   | 品名                 | 単位 | 規格  |
|------|--------------------|----|---|
| 24-3 | 果実サラダパウチ<br>(ミックス) | EA | 1 材料<br>桃、洋なし、和なし、パイナップル、みかん、黄桃、白桃、さくらんぼ、その他の果実(4種類以上)<br>(4種類以上)<br>2 包装<br>ポリエチレン袋<br>3 固形量<br>1000g以上<br>4 内容総量<br>1500g以上<br>5 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。 |
| 25-1 | 牛肉大和煮              | CN | 1 材料：牛肉、醤油、砂糖、でん粉、牛肉エキス、寒天、香辛料等<br>2 缶型：6号缶(EO缶)<br>3 固形量：105g以上入り  |
| 25-2 | やきとり               | CN | 1 材料：鶏正肉及びささみ等<br>2 品質：JAS合格品(たれ味)<br>3 缶型：T2K<br>4 固形量：1200g以上<br>5 内容総量：1750g以上   |
| 25-3 | うずら卵水煮             | CN | 1 品質<br>(1) 国産品のJAS合格品「1級」とする。<br>(2) サイズはMとする。<br>2 缶型：2号缶<br>3 内容総量：430g以上入り<br>4 内容個数：45～65個入り   |
| 26-1 | 五目飯                | CN | 1 材料<br>内地米、ごぼう、人参、たけのこ、椎茸等<br>2 缶型<br>平1号又は楕円1号缶(缶切付き)<br>3 内容量<br>1CN=375g以上入りとする。<br>4 賞味期限<br>納入後、33か月以上の期間を有するもの。<br>5 参考銘柄<br>「サンヨー堂」                     |
| 26-2 | 赤飯                 | CN | 1 材料：小豆、もち米<br>2 缶型<br>平1号又は楕円1号缶(缶切付き)<br>3 内容量<br>1CN=375g以上入りとする。<br>4 賞味期限<br>納入後、33か月以上の期間を有するもの。  |
| 26-3 | とり飯                | CN | 1 材料<br>鶏肉、もち米<br>2 缶型<br>平1号又は楕円1号缶(缶切付き)<br>3 内容量<br>1CN=375g以上入りとする。<br>4 賞味期限<br>納入後、33か月以上の期間を有するもの。   |

| 番号   | 品名                | 単位 | 規格   |
|------|-------------------|----|--|
| 26-4 | 牛飯                | CN | 1 材料<br>うるち米、牛肉<br>2 缶型<br>平1号又は楕円1号缶（缶切付き）<br>3 内容量<br>1CN=375g以上入りとする。<br>4 賞味期限<br>納入後、33か月以上の期間を有するもの。   |
| 26-5 | ドライカレー            | CN | 1 材料<br>うるち米、鶏肉、人参、玉葱、カレー粉等<br>2 缶型<br>平1号又は楕円1号缶（缶切付き）<br>3 内容量<br>1CN=375g以上入りとする。<br>4 賞味期限<br>納入後、33か月以上の期間を有するもの。   |
| 27-1 | はちみつ              | EA | 1 品質<br>純粋はちみつ100%とする。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=500g以上入りペット詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、22か月以上の期間を有するもの。  |
| 28-0 | レトルトパウチ<br>食品共通規格 |    | 1 定義<br>プラスチックフィルムもしくは金属箔又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に形成した容器（気密性及び遮光性を有するもの）に、調整した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したもの。（JASの定義）<br>2 品質<br>（1）保存料を使用していないもの。<br>（2）内容物を詰めて、完全密封したものである。<br>（3）熱溶融密封部の内面に内容物のかみ込みがないこと。<br>3 容器<br>（1）平袋、スタンディングパウチ、成形容器その他業務用の大型パウチとする。<br>（2）遮光性を有し気体透過性がなくかつ、十分な強度を有する資材を用いること。<br>4 賞味期限<br>納入後、22か月以上の期間を標準とし、透明な袋を用いたものや、賞味期間の短いものについては、その旨を表示する。 |
| 28-1 | レトルトライスA          | EA | 1 材料及び種類<br>（1）ドライカレー<br>うるち米、玉葱、人参、鶏肉、とうもろこし、グリーンピース、コンソメ等<br>（2）ビビンバ<br>うるち米、牛蒡、法蓮草、人参、豚肉コチジャン、ごま油等<br>（3）鶏そぼろごはん<br>うるち米、鶏肉、椎茸、砂糖、醤油、ガラスープ等   |

| 番号   | 品名         | 単位 | 規 格   |
|------|------------|----|---|
| 28-1 | レトルトライスA   | EA | <p>(4) 五目ごはん<br/>うるち米、牛蒡、人参、鶏肉、油揚、ひじき、醤油、砂糖等</p> <p>(5) チキンライス<br/>うるち米、鶏肉、玉葱、人参、G.P、トマトケチャップ、中濃ソース等</p> <p>(6) チャーハン<br/>うるち米、葱、椎茸、豚肉、おろしにんにく、醤油、ガラスープ等</p> <p>2 品 質<br/>特有の香味を有するもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1EA=180g以上入り</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、22か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 その他<br/>種類についてはその都度指定する。</p>   |
| 28-2 | レトルトライスセット | EA | <p>1 材料及び種類</p> <p>(1) ビーフシチューセット<br/>市販品のレトルトビーフシチュー200g以上</p> <p>(2) カレーセット<br/>市販品のレトルトカレー200g以上</p> <p>(3) 麻婆なすセット<br/>市販品のレトルト麻婆なす180g以上</p> <p>(4) 鶏ねぎ塩丼セット<br/>市販品のレトルト鶏ねぎ塩丼180g以上</p> <p>(5) 豚ハラミステーキセット<br/>市販品のレトルト豚ハラミステーキ180g以上</p> <p>(6) ハッシュドビーフセット<br/>市販品のレトルトハッシュドビーフ200g以上</p> <p>(7) 四川丼セット<br/>市販品のレトルト四川丼180g以上</p> <p>(8) 中華丼セット<br/>市販品のレトルト中華丼200g以上</p> <p>(9) 親子丼セット<br/>市販品のレトルト親子丼170g以上</p> <p>(10) 焼き鳥丼セット<br/>市販品のレトルトビ焼き鳥丼200g以上</p> <p>(11) 牛丼セット<br/>市販品のレトルト牛丼180g以上</p> <p>(12) カルビ丼セット<br/>市販品のレトルトカルビ丼175g以上</p> <p>(13) さば味噌煮セット<br/>市販品のレトルトさば味噌煮135g以上</p> <p>(14) さば塩麹煮セット<br/>市販品のレトルトさば塩麹煮135g以上</p> <p>(15) 牛すじ丼セット<br/>市販品のレトルト牛すじ丼170g以上</p> <p>2 品 質<br/>特有の香味を有するもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>レトルトご飯300g以上、スプーンを1つの耐熱袋にセットしたもの。</p> |

| 番号   | 品名         | 単位 | 規格  |
|------|------------|----|---|
| 28-2 | レトルトライスセット | EA | 4 賞味期限<br>納入後、9か月以上の期間を有するもの。<br>5 その他<br>種類についてはその都度指定する。  |
| 29-1 | ふりかけ（袋入り）  | EA | 1 材料及び種類<br>(1) 味かつお<br>さば節、食塩及びゴマを主材料としたもの。<br>(2) 瀬戸風味<br>黒海苔、青海苔、ゴマ、さば節及び食塩を主材料としたもの。<br>(3) 海苔香味<br>黒海苔、食塩及びゴマを主材料としたもの。<br>(4) 辛子めんたい<br>めんたいこ及び食塩を主材料としたもの。<br>(5) 茶漬若布<br>若布及び食塩を主材料としたもの。<br>2 品質<br>(1) 特有の香味を有するもの。<br>(2) 乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。<br>3 内容及び包装<br>1EA=2～3g入りポリ袋又はアルミパック詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。<br>5 その他<br>種類についてはその都度指定する。 |
| 29-2 | 桜えび        | EA | 1 材 料<br>えび、食塩<br>2 内容量<br>1EA=100g<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。  |
| 29-3 | 鮭フレーク      | EA | 1 材 料<br>さけ、大豆油、食塩、調味料（アミノ酸等）<br>2 内容量<br>1EA=1000g<br>3 包 装<br>ポリエチレン袋<br>4 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。   |
| 29-4 | 梅肉ペースト     | EA | 1 材 料<br>梅肉、食塩、赤紫蘇、果汁、調味料（アミノ酸等）<br>2 内容量<br>1EA=300g程度<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。   |
| 29-5 | スープカップ用    | EA | 1 品 質<br>一般市販品（コーンスープ等）<br>2 内容量<br>1EA=43g程度（1箱3EA入り）<br>3 賞味期限<br>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  |
|------|-----------|----|---|
| 30-1 | 栄養調整食品A   | EA | <p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品「栄養調整食品」とし(カルシウム及び鉄、植物繊維)を有するもの。</p> <p>(2) その他ミネラル、5種以上のビタミンがバランスよく配合され、生地におからを練り固形タイプのもの。</p> <p>(3) チーズケーキ、メープル、チョコチップとし、その都度指定する。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=21g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>                        |
| 30-2 | 栄養調整食品B   | EA | <p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品「栄養調整食品」とし栄養機能食品の表示(カルシウム及び鉄強化)を有するもの。</p> <p>(2) その他ミネラル、10種以上のビタミンがバランスよく配合された固形タイプのもの。</p> <p>(3) ブルーベリー、カカオ又はクリームチーズをビスケット生地でサンドしたものとし、その都度指定する。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=70g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>         |
| 30-3 | 栄養調整食品C   | EA | <p>1 品質</p> <p>(1) たんぱく質、脂質、糖質、10種以上のビタミン及び3種以上のミネラルがバランスよく含まれているもの。</p> <p>(2) 小麦粉と植物性油脂(マーガリンやショートニング等)を混ぜ生地を焼いたもの。</p> <p>(3) チョコ・チョコバナナ・ココナッツ・チーズとし、その都度指定する。</p> <p>(4) 国内製造のもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=40g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、8か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 30-4 | 大豆粉入り栄養食品 | EA | <p>1 品質</p> <p>(1) 一般市販品「栄養調整食品」とし、エネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維等をバランスよく含むもの。</p> <p>(2) 風味については、その都度指定する。</p> <p>(3) 大豆粉を使用した固形状のもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=30g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。</p>   |

| 番号   | 品名                 | 単位 | 規格   |
|------|--------------------|----|--|
| 30-4 | 大豆粉入り栄養食品          | EA | 3 賞味期限<br>納入後、7か月以上の期間を有するもの。  |
| 30-5 | カルシウム入りウエハー<br>ハース | EA | 1 品質<br>(1) 一般市販品「栄養機能食品(Ca)」とし、エネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維、カルシウム300mgをバランスよく含むもの。<br>(2) 小麦全粒粉を使用しバニラ味のクリームをサンドしたもの。<br>2 内容及び包装<br>1袋に40EA入り、1EA=7g以上入りアルミ箔包装とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、7か月以上の期間を有するもの。  |
| 30-6 | シリアルバー             | EA | 1 品質<br>(1) 一般市販品、エネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維、ビタミン5種類をバランスよく含むもの。<br>(2) コーンフレークと小麦パフをチョコでコーティングした固形状のもの。<br>(3) チョコ、ホワイト、ブラックとし、その都度指定する。<br>2 内容及び包装<br>1EA=40g程度アルミ箔包装及び箱詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、7か月以上の期間を有するもの。  |
| 31-1 | (冷凍) 伸ばしえび(無頭殻なし)  | EA | 1 種類<br>インド、インドネシア、ベトナム、ミャンマー産のクルマエビ科の「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。<br>2 品質<br>(1) 急速ブロック凍結したもの。<br>(2) 天ぷら用として使用できるもの。<br>3 内容及び包装<br>(1) サイズは16/20としサイズが異なる場合は、その都度指定する。<br>(2) 1EA=20入り。<br>(3) 1BOX30EA入り。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。 |
| 31-2 | (冷凍) うなぎかば焼<br>カット | EA | 1 種類<br>ウナギ科の国内加工産「ウナギ」とする。<br>2 品質<br>(1) 背開き及び腹開きし、背骨及び頭をのぞいたもの。<br>(2) 調味液がよく浸透したもの。<br>(3) 焼き上がりが良好なもの。<br>(4) 風味良好なもの。<br>2 内容及び包装<br>1EA=100gを標準とし、1EAずつをポリラミネート袋詰(真空包装)とし、5Kgを段ボール箱詰とする。  |

| 番号   | 品名                 | 単位 | 規格  |
|------|--------------------|----|---|
| 31-2 | (冷凍) うなぎかば焼<br>カット | EA | 3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。<br>4 その他<br>産地及び加工業者を箱に表示する。   |
| 31-3 | (冷凍) エビフライ         | EA | 1 種類<br>「バナメイエビ」とする。<br>2 品質<br>(1) 製造日から3か月以内のもの。<br>(2) えびの衣率は50～60%とする。<br>商品に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。<br>(3) 折れたものが混入していないもの。<br>2 内容及び包装<br>1EA=45gを標準とし、10EA入りの衛生的な容器くずれないものに詰たものとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。 |
| 31-4 | (冷凍) フライドチキン       | EA | 1 材料<br>鶏肉、にんにく、香辛料、砂糖、食塩、醤油を主原料としたもの。<br>2 内容及び包装<br>1EA=100gを標準とし、10EA入りのビニール袋又はポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。<br>4 表示<br>一般共通規格第8項による。<br>ほか、調理法を表示するものとする。  |
| 31-5 | (冷凍) 照焼チキン         | EA | 1 材料<br>鶏肉、醤油、みりん、砂糖、を主原料としたもの。<br>2 内容及び包装<br>1EA=100gを標準とし、10EA入りのビニール袋又はポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。<br>4 表示<br>一般共通規格第8項による。<br>ほか、調理法を表示するものとする。   |
| 31-6 | (冷凍) さば味噌煮         | EA | 1 材料<br>さば、味噌、醤油、みりん、砂糖、生姜、唐辛子、ねぎを主原料としたもの。<br>2 内容及び包装<br>1EA=140gを標準とし、ビニール袋又はポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、12か月以上の期間を有するもの。<br>4 表示<br>一般共通規格第8項による。<br>ほか、調理法を表示するものとする。  |
| 31-7 | (冷凍) 焼きおにぎり        | PG | 1 材料<br>米、醤油、水飴、食塩、みりん、植物油脂、香辛料、かつおエキス、調味料(アミノ酸)、酸味料等を主原料としたもの。   |

| 番号   | 品名          | 単位 | 規格   |
|------|-------------|----|--|
| 31-7 | (冷凍) 焼きおにぎり | PG | <p>2 品質<br/>米は国産のものを使用し、国内加工したもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1PG=80g×3個入り、個別ピロー包装の上真空パックしたもの。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、8か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表示<br/>一般共通規格第8項による。<br/>ほか、調理法を表示するものとする。</p>   |
| 31-8 | (冷凍) パン     | EA | <p>2 品質<br/>(1) 急速冷結を行って-18度以下の凍結状態で保持した包装食品<br/>(2) 変色、異臭、異味、腐敗及び病虫害等のないもの。<br/>(3) 再凍結したものでないもの。<br/>(4) 添加物及び包装は、食品添加物等の規格基準にもとづくもの。</p> <p>2 表示<br/>包装表面に消費期限を表示する。</p> <p>3 梱包<br/>市販の荷姿とする。</p> <p>4 その他<br/>(1) 納入に際しては、保冷設備の施された車両等によるものとする。<br/>(2) パンの種類については別途指定する。</p> |

## IV 生糧品の規格

| 番号  | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-----|--------------|----|---|
| 1-0 | パン類共通規格      |    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材 料<br/>JASの強力粉（1等粉以上）を主材料としたもの。</li> <li>2 包 装<br/>メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとしたものを段ボール箱詰とする。</li> <li>3 消費（賞味）期限<br/>包装ごとに記載し、調理パンは消費時間まで記載すること。</li> <li>4 関連文書<br/>「包装食パンの表示に関する公正競争規約について」に基づく。</li> </ol>                                  |
| 1-1 | 食パン          | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材 料<br/>小麦粉、上白糖、ショートニングオイル、イースト、食塩を標準とする。</li> <li>2 品 質<br/>(1) 食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく、中身は白く艶があり、気泡が均一で弾力があるもの。<br/>(2) 皮質は薄く、さげやすいもの。</li> <li>3 内容量及び包装<br/>1EA=880g標準とし、18切れにカットしたもの。</li> <li>4 消費期限<br/>納入後、3日以上の間を有するもの。</li> </ol> |
| 1-2 | (冷)ナン        | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 品 質<br/>(1) 特有の香味を有し、異臭等がないもの。<br/>(2) 適度の焼き色を有し、色沢良好で汚れないもの。<br/>(3) 適度の弾力性、食感を有するもの。<br/>(4) 形状は良好で損傷等のないもの。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>1EA=100gとし、包装フィルムで個別包装したもの。</li> <li>3 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の間を有するもの。</li> </ol>                      |
| 1-3 | ハンバーガー用バンズ   | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材 料<br/>小麦粉、砂糖、白ごま、卵、パン酵母、食塩等を使用したもの。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>(1) 1PK=6個入り、ポリ袋詰とする。<br/>(2) 1EA=60g以上で上下にカット済とする。</li> <li>3 賞味期限<br/>納入後、2日以上の間を有するもの。</li> </ol>  |
| 1-4 | サンドイッチA      | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材 料<br/>食パン、卵、ハム、ツナ、チーズ、レタス、マーガリン等（5種類以上の具材）</li> <li>2 品 質<br/>(1) 4種以上のサンドイッチ（又はロールサンド、ホットサンド）とする。<br/>(2) 生野菜等は殺菌処理したもの。</li> <li>3 内容量及び包装<br/>1EA=150g以上入りフードパック詰とする。</li> <li>4 消費期限<br/>納品当日内又はそれ以上とする。</li> </ol>                |

| 番号  | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-----|--------------|----|--|
| 1-5 | サンドイッチB      | EA | <p>1 材 料<br/>食パン、卵、ハム、レタス、マーガリン等（3種類以上の具材）</p> <p>2 品 質<br/>(1) 1又は2種のサンドイッチ（又はロールサンド、ホットサンド）とする。<br/>(2) 生野菜等は殺菌処理したもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1EA=110g以上入りフードパック詰とする。</p> <p>4 消費期限<br/>納品当日内又はそれ以上とする。</p> |
| 1-6 | 菓子パンA        | EA | <p>1 品 質<br/>(1) 特有の香味を有し、焼（揚げ）上り、形態ともに良好なもの。<br/>(2) 種類は、クリーム、チョコ、アツ、メロンパン等とし、それぞれの風味を持つもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1EA=90g以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限<br/>納入後、2日以上の間を有するもの。</p>                       |
| 1-7 | 菓子パンB        | EA | <p>1 品 質<br/>(1) ロングライフパンとする。<br/>(2) 種類は、クリーム、イチゴジャム、メロンパン、アツパン、チョコデコッシュ等10種類以上とし、それぞれの風味を持つもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1EA=65g以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、常温で30日以上の間を有するもの。</p>               |
| 1-8 | (冷)ミニホットケーキ  | PK | <p>1 品 質<br/>(1) 生地は全粒粉を使用し、中にメープルクリームを入れて焼き上げたもの。<br/>(2) 自然解凍で供することができるもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1PK=450g標準（28g×16個入り）ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄<br/>「ニチレイフーズ」</p>    |
| 1-9 | 中華バーンズ       | EA | <p>1 品 質<br/>(1) 特有の香味を有し、異臭等がないもの。<br/>(2) 適度の焼き色を有し、色沢良好で汚れないもの。<br/>(3) 適度の弾力性、食感を有するもの。<br/>(4) 形状は良好で損傷等のないもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/>1EA=40g、1袋25EA入り。</p>  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|------|--------------|----|--|
| 1-10 | クルトン         | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 食パンを約10mm角にカットしたものを乾燥させ、クルトン用としたもの。<br/> (2) ノンフライタイプとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=100g入り、アルミ箔袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「キュービー」</p>   |
| 1-11 | パン粉          | KG | <p>1 材 料<br/> JASの2等粉以上の小麦粉とする。</p> <p>2 品 質<br/> ドライパン粉で粒子の細かいものとする。</p> <p>3 包 装<br/> 1kg又は2kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>   |
| 2-1  | (冷)そば        | KG | <p>1 材 料<br/> JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。</p> <p>2 品 質<br/> (1) ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。<br/> (2) 食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/> 1PK=5個入り袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄<br/> 「テーブルマーク」、「味の素」、<br/> 「日清冷凍食品」</p> |
| 2-2  | (冷)うどん       | KG | <p>1 材 料<br/> JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。</p> <p>2 品 質<br/> (1) ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。<br/> (2) 食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/> 1PK=5個入り袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄<br/> 「テーブルマーク」、「味の素」、<br/> 「日清冷凍食品」</p> |
| 2-3  | ゆで中華そば       | KG | <p>1 材 料<br/> 準強力粉又は強力粉の1等粉、かんすい等を使用したもの。</p> <p>2 品 質<br/> ゆでたてを急速冷却し、適宜油等をまぶしたもの。</p>  |
| 2-4  | 沖縄そばめん       | EA | <p>1 材 料<br/> 準強力粉、かんすい、塩等を使用したもの。</p> <p>2 品 質<br/> ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/> 1EA=220g標準とし、袋詰とする。</p>  |



| 番号  | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-----|--------------|----|--|
| 2-5 | そうめん         | KG | <p>1 品 質<br/>農産物規格の等級「松」以上(小麦粉の中力粉)とする。</p> <p>2 形 状<br/>(1) 角棒状は、幅0.7mm以上1.2mm未満、厚さ1mm未満に成形されたもの。<br/>(2) 丸棒状は、直径0.8mm以上1.3mm未満に成形されたもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>200g又は250g入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、11か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 2-6 | 中華揚げ麺        | EA | <p>1 品 質<br/>(1) 小麦、砂糖、油脂等を原料とし、かん水を用いて加工したもの。<br/>(2) 常温保存できる細麺タイプのもの。<br/>(3) 麺に具材をかけた時に、パリパリ感が残るもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1EA=60g以上入りポリプロピレン袋詰、個別包装とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>                                |
| 2-7 | (冷)茶そば       | PK | <p>1 材 料<br/>小麦粉、そば粉、食塩、抹茶、加糖等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 茹でたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。<br/>(2) 添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1PK=200g標準×5個入り袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄<br/>「テーブルマーク」、「株式会社 やまひろ」</p> |
| 3-1 | 雑穀米          | KG | <p>1 材 料<br/>黒米・麦・玄米などの雑穀10種類以上炊き込みタイプ</p> <p>2 品 質<br/>(1) 粒形は豊肥よく、粒揃いで品種固有の形をしているもの。<br/>(2) 乾燥良好で品種固有の色沢を有し光沢のあるもの。<br/>(3) 白米と一緒に入れて炊飯できるもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、11か月以上の期間を有するもの。</p>      |
| 3-2 | 切り餅          | KG | <p>1 品 質<br/>(1) 「国産」の水稲もち米100%を使用する。<br/>(2) 当該年度産とする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1KG=20個程度入りポリ袋入りとし、脱酸素剤を封入したものとする。</p>  |

| 番号  | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-----|--------------|----|--|
| 3-3 | (冷) 白玉団子     | KG | <p>1 品 質<br/>白玉粉を使った団子とし、自然解凍で使用できるもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1KG=140個程度入りポリ袋入りとする。</p>  |
| 4-1 | 節分豆          | EA | <p>1 材 料<br/>落花生、もち米、大豆(国産)、米、小麦粉、砂糖、植物油、食塩等</p> <p>2 品 質<br/>炒り大豆、あられ等が混合されたもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1EA=40g以上入り(内容量)ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄 「榎イシカワ」</p>                                     |
| 4-2 | (冷) ごま団子     | PK | <p>1 材 料<br/>もち米粉、小豆あん、砂糖、小麦粉、ゴマ、菜種油等</p> <p>2 品 質<br/>甘さ控えめのあんを、もちりとした生地と香り豊かな白ゴマで包んだもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1PK=30g標準×30個入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄 「日本食研」</p>                              |
| 4-3 | 桜餅           | EA | <p>1 品 質<br/>道明寺粉又はもち米を蒸し、食用色素(赤)を混ぜ、桜色にしたものに、つぶあん又はこしあんを包み、桜葉の塩漬けを巻いたもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1EA=20g標準とし、フードパック詰とする。</p>   |
| 4-4 | 柏餅           | EA | <p>1 品 質<br/>餅とあんの比率を1:1とし、天然の葉つきとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1EA=15g標準とし、フードパック詰とする。</p>   |
| 4-5 | (冷) おはぎ      | EA | <p>1 種 類<br/>(1) あ ん<br/>もち米をつぶあん又はこしあんて包んだもの。<br/>(2) き な こ<br/>つぶあん又はこしあんをもち米で包み、きなこをまぶしたもの。</p> <p>2 品 質<br/>(1) もち米の粒感をほどよく残したもの。<br/>(2) 自然解凍で供することができるもの。<br/>(3) 種類については、その都度指定する。</p> <p>3 包 装<br/>1EA=20g標準とし、フードパック詰とする。</p> |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 4-6  | (冷) わらび餅     | EA | 1 材 料<br>砂糖、わらび餅、でん粉、きな粉等<br>2 品 質<br>(1) 自然解凍で供することができるもの。<br>(2) 特有の香味を有し、きな粉は乾燥良好なもの。<br>(3) 味については、その都度指定する。<br>3 内容量及び包装<br>1 E A = 1 kg 以上入り (カット済み・きな粉含む) ポリエチレン袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、6 か月以上の期間を有するもの。<br>5 参考銘柄<br>「ジーエフシー」 |
| 4-7  | (冷) あんまん     | EA | 1 材 料<br>小麦粉、塩、あん等<br>2 内容量及び包装<br>1 E A = 3 0 g 程度とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10 か月以上の期間を有するもの。  |
| 4-8  | (冷) 肉まん      | EA | 1 材 料<br>小麦粉、塩、豚肉、野菜等<br>2 内容量及び包装<br>1 E A = 3 0 g 程度とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10 か月以上の期間を有するもの。   |
| 4-9  | ゼリー (大)      | EA | 1 材 料<br>糖類、果汁、ゼラチン等で作る生菓子。<br>2 種 類<br>もも、みかん、りんご、いちご等5種類以上とし、果汁30%以上を含むものとする。<br>3 内容量及び包装<br>1 E A = 7 0 g 以上スプーン付きとする。  |
| 4-10 | (冷)ゼリー       | EA | 1 材 料<br>糖類、果汁、ゼラチン等で作る生菓子。<br>2 種 類<br>もも、みかん、りんご、いちご等5種類以上とする。<br>3 品 質<br>自然解凍で供することができるもの。<br>4 内容量及び包装<br>1 E A = 5 0 g 以上スプーン付きとする。<br>5 賞味期限<br>納入後、6 か月以上の期間を有するもの。<br>6 参考銘柄<br>「ヤヨイサンフーズ」                                   |
| 4-11 | コーヒーゼリー      | EA | 1 材 料<br>糖類、コーヒー、ゼラチン等で作る生菓子。<br>2 内容量及び包装<br>1 E A = 8 0 g 以上、クリームシロップ、スプーン付きとする。  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|------|--------------|----|--|
| 4-12 | プリン          | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 品 質<br/>生乳、卵、砂糖、果糖、カラメルソース、乳製品、水飴、香料を使用したもの。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>1 EA = 70 g ~ 80 g 入りスプーン付きメーカー標準の包装とする。</li> <li>3 賞味期限<br/>納入後、7日以上の期間を有するもの。</li> </ol>  |
| 4-13 | 豆乳ブラマンジェ     | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 品 質<br/>豆乳、砂糖、ゼラチン、香料等を使用したもの。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>1 EA = 40 g 程度、スプーン付きメーカー標準の包装とする。</li> </ol>   |
| 4-14 | (冷) クレープ     | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材 料<br/>小麦粉、砂糖、でん粉、鶏卵等</li> <li>2 種 類<br/>いちご、チョコ、カスタード等3種類以上とする。</li> <li>3 品 質<br/>自然解凍で供することができるもの。</li> <li>4 内容量及び包装<br/>1 EA = 25 g 以上入りポリエチレン袋詰とする。</li> <li>5 賞味期限<br/>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</li> <li>6 参考銘柄<br/>「ヤヨイサンフーズ」</li> </ol> |
| 4-15 | (冷) スイートポテト  | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材 料<br/>さつまいも、砂糖、鶏卵等</li> <li>2 品 質<br/>自然解凍で供することができるもの。</li> <li>3 内容量及び包装<br/>1 EA = 30 g ~ 40 g 程度とし、個別包装とする。</li> <li>4 賞味期限<br/>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</li> </ol>   |
| 5-1  | 小豆           | KG | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 品 質<br/>(1) 農産物規格2等以上の国内産とし、乾燥良好な当該年度産のものとする。<br/>(2) 品種固有の色沢、光沢を有し、粒形は豊肥よく、粒揃いで固有の形をしているもの。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>(1) 1 kg 入りポリエチレン袋詰とする。</li> </ol>  |
| 5-2  | ミックスビーンズ     | KG | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 品 質<br/>3種類以上の豆(枝豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ豆等)をミックスしたもの。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>ポリエチレン袋詰とし、常温保存のものとする。</li> <li>3 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</li> </ol>  |
| 5-3  | そらまめ         | KG | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 品 質<br/>鹿児島県産を標準とし、さやから出したむきみのもの。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>ポリエチレン袋詰とする。</li> </ol>  |

| 番号  | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-----|--------------|----|---|
| 5-4 | ひよこめ         | KG | 1 品 質<br>(1) ひよこ豆の皮をむいたもの。<br>(2) 品種固有の色沢、光沢を有し、粒形は豊肥よく、粒揃いで固有の形をしているもの。<br>(3) レトルト袋詰とする。  |
| 5-5 | 黒豆煮豆         | KG | 1 品 質<br>(1) 良質な黒豆を使用したもの。<br>(2) 砂糖、水飴等でよく火詰したもの。<br>(3) 人工甘味料を使用していないもの。<br>(4) 肉質は柔らかく汁気のないもの。<br>2 賞味期限<br>納入後、14日以上の間を有するもの。   |
| 6-1 | (冷)大豆水煮      | EA | 1 品 質<br>(1) 国内産又は輸入品(アメリカ産、中国産)の上級品大豆(遺伝子組み換えではないもの)を冷凍したもの。<br>(2) 合成保存料を使用していないもの。<br>2 内容及び包装<br>1kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、90日以上の間を有するもの。  |
| 6-2 | 豆腐           | EA | 1 品 質<br>(1) 国内産又は輸入品(アメリカ産、中国産)の上級品大豆を使用し、遺伝子組み換えではないもの。<br>(2) 「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破損していないもの。<br>(3) 大豆1kgに対し、製品3kg程度で加工されたもの。<br>2 内容及び包装<br>(1) 1EA=400g以上とし、個別包装された一般市販品とする。<br>(2) 容器は水もれしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起らないようにしたもの。<br>3 消費期限<br>納入後、3日以上の間を有するもの。 |
| 6-3 | 焼豆腐          | KG | 1 材 料<br>豆腐を原料とする。<br>2 品 質<br>(1) 豆腐の水分を約30%絞り、両面を適度に焼き上げたもの。<br>(2) 均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。<br>3 内容及び包装<br>(1) 1丁150~200gとし、個別包装された一般市販品とする。<br>(2) 容器は水もれしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起らないようにしたもの。<br>4 消費期限<br>納入後、3日以上の間を有するもの。                                    |

| 番号  | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-----|--------------|----|---|
| 6-4 | 厚揚           | KG | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材 料<br/>豆腐を原料とする。</li> <li>2 品 質<br/>(1) 豆腐の水分を約40%絞り、良質の植物油を使用したもの。<br/>(2) 異味、異臭がなく、きつね色を呈し、厚さに「ムラ」のないもの。</li> <li>3 形 状<br/>直方体とする。</li> <li>4 内容量及び包装<br/>1丁150～200gとし、個別包装された市販包装品とする。</li> <li>5 消費期限<br/>納入後、3日以上の間を有するもの。</li> </ol> |
| 6-5 | 納豆（パック）      | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 品 質<br/>(1) 良質で粒揃いの丸大豆（遺伝子組み換えではない）を使用したもの。<br/>(2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの<br/>(3) 小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。<br/>(4) タレ付きとする。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>1EA=30g以上入りのパック詰とする。</li> <li>3 賞味期限<br/>納入後、6日以上の間を有するもの。</li> </ol>                 |
| 6-6 | 薄揚           | KG | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 材 料<br/>豆腐を原料とする。</li> <li>2 品 質<br/>(1) 良質の植物油を使用したもの。<br/>(2) 均一で異味、異臭がなく、きつね色をした2度揚げの薄揚げとする。</li> <li>3 形 状<br/>長方形又は正方形とする。</li> <li>4 重量及び包装<br/>1枚20g程度とし、ビニール袋等で包装されたもの。（納品時、ビニール袋のみの場合は二重袋とする。）</li> </ol>                           |
| 6-7 | 豆乳           | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 種 類<br/>JASの「豆乳」、「調製豆乳」とする。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>1EA=1ℓ入り無菌包装とする。</li> <li>3 賞味期限<br/>納入後、20日以上の間を有するもの。</li> </ol>  |
| 6-8 | 豆乳飲料         | EA | <ol style="list-style-type: none"> <li>1 種 類<br/>JASの「豆乳」、「調製豆乳」とする。</li> <li>2 内容量及び包装<br/>1EA=200ml入り無菌包装とする。</li> <li>3 種類<br/>コーヒー、バナナ、プレーン等種類を3種類以上とする。</li> <li>4 賞味期限<br/>納入後、20日以上の間を有するもの。</li> </ol>  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 6-9  | おから          | KG | 1 品 質<br>(1) 豆腐を作る工程で、豆乳を絞りとった残り。<br>(2) 均一で異味、異臭がなく衛生的なもの。<br>3 内容及び包装<br>ポリエチレン袋詰とする。   |
| 6-10 | がんもどき        | EA | 1 品 質<br>(1) 豆腐の水分約50%を絞り、大和芋、人参、ごぼう、昆布等を混ぜ合わせたもの。<br>(2) 良質の植物油を使用し、均一で異味、異臭がなくきつね色を呈しているもの。<br>2 内容量<br>1EA=25~30g標準とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 7-1  | 胡麻ペースト       | KG | 1 品 質<br>白胡麻をペースト状にしたもの。<br>2 内容量<br>1EA=1kg標準、パック入りとする。  |
| 7-2  | むき栗          | EA | 1 品 質<br>むき栗をダイス状にカットし茹でたもの。<br>2 内容量<br>1EA=1kgレトルトパウチ入り。  |
| 7-3  | 栗きんとん        | KG | 1 品 質<br>栗をペースト状にしたものに栗甘露煮を混ぜたもの。<br>2 内容量<br>1EA=2kgに栗50粒標準とする。  |
| 7-4  | 落花生          | KG | 1 品 質<br>鹿児島県産落花生を乾燥させ殻をむいたもの。<br>2 包装<br>ビニール袋詰とする。  |
| 7-5  | ピーナツ (粉末)    | KG | 1 品 質<br>落花生を粉状にしたもの。<br>2 包装<br>ビニール袋詰とする。   |
| 7-6  | ピーナツ豆腐       | EA | 1 材 料<br>落花生、でんぷんを原料とする。<br>2 重量及び包装<br>1EA=200g程度としタレ付き<br>パック入りとする。   |

| 番号  | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-----|--------------|----|--|
| 8-ア | 鮮魚類一般規格      |    | <p>1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。</p> <p>2 貯糧品として納入される冷凍品の品目についても、本項で定める規格による。</p> <p>3 本項においての用語の定義は、次の各号に示すとおりとする。</p> <p>(1) R (ラウンド)<br/>魚体そのままのもの。</p> <p>(2) SD (セミドレス)<br/>開腹して、内臓、えらを除いたもの。</p> <p>(3) D (ドレス)<br/>頭、内臓、血液等を除いたもの。</p> <p>(4) PD (パンドレス)<br/>ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたもの。</p> <p>(5) C (チャンク)<br/>ドレス、パンドレス又はフィレを大きく輪切り又は横切りにしたもの。</p> <p>(6) F (フィレ)<br/>三枚におろした皮付きもの。</p> <p>(7) L (ロイン)<br/>四つ割、フィレから骨、腹須、皮、血合い肉を除いた正肉部分をいう。</p> <p>(8) スキンレス<br/>三枚におろした皮なしのもの。</p> <p>(9) S (ステーキ)<br/>フィレを厚さ2～3cmにカットしたもの。</p> <p>(10) 切身 (カット)<br/>三枚又は2枚におろしたものを、指定した数量及び重量にカットしたもの。</p> <p>(11) IQF (Individual Quick Frozen)<br/>魚体を個別 (バラバラ) に急速凍結したもの。</p> |
| 8-イ | 鮮魚共通規格       |    | <p>1 品 質</p> <p>(1) うろこ<br/>光沢があり、堅く体に密着し、粘液を被っていないもの。</p> <p>(2) 眼<br/>眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるもの。</p> <p>(3) え ら<br/>鮮紅色を有し、悪臭、えら裂け、粘液がなく、口は堅く閉じているもの。</p> <p>(4) 肉 質<br/>堅く弾力があり、骨に密着しているもの。</p> <p>(5) 臭 い<br/>固有の生臭のほか、異臭、悪臭のないもの。</p> <p>(6) 大きさ<br/>一様に揃い、腹切り、損傷がないもの。</p> <p>(7) その他<br/>水に入れて沈むもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>(1) 鮮度を保持するため納入品の1割以上の砕氷を用い包覆したもの。(砕氷は量目外)</p> <p>(2) 納入容器は特に指定するもののほか、木箱又は発砲スチロール箱等とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p>  |



| 番号  | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-----|--------------|----|---|
| 8-ウ | 冷凍魚共通規格      |    | <p>1 適用範囲<br/>本項における冷凍魚とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく、<math>-40^{\circ}\text{C}</math>以下の急速凍結装置により凍結させ中心温度<math>-18^{\circ}\text{C}</math>以下の凍結状態を保持し、包装したものの。</p> <p>2 品質<br/>冷凍された魚肉類は、鮮魚共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを、急速凍結したもので、冷凍やけ及び汚損等の品質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<br/>(1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ<math>0.05\text{mm}</math>以上のポリエチレン袋詰のもの。<br/>(2) 一括納入される品名、梱包、単位等はその都度指定する。<br/>(3) グレーズは量目外とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>5 その他<br/>一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p> |
| 8-1 | あじSD         | EA | <p>1 種類<br/>アジ科の「マアジ」とする。</p> <p>2 品質<br/>(1) 開腹して、内臓、えらを除いたもの。<br/>(2) <math>1\text{EA}=120\text{g}</math>標準</p>   |
| 8-2 | あじ切身         | EA | <p>1 種類<br/>アジ科の「マアジ」とする。</p> <p>2 品質<br/>(1) 三枚におろし、ゼイゴ・骨を除去したもの。<br/>(2) <math>1\text{EA}=100\text{g}</math>標準</p>  |
| 8-3 | きびなご         | KG | <p>1 種類<br/>ニシン科の「キビナゴ」とする。</p> <p>1 品質<br/>(1) 魚体そのままのもので、新鮮なもの。<br/>(2) 鹿児島県産を基本とする。</p>  |
| 8-4 | (冷)さばF       | EA | <p>1 種類<br/>ノルウェー産の「マサバ」とする。</p> <p>2 品質<br/>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br/>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br/>(3) IQFとする。<math>1\text{EA}=100\text{g}</math></p>  |
| 8-5 | さば切身         | EA | <p>1 種類<br/>サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品質<br/>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br/>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br/>(3) <math>1\text{EA}=100\text{g}</math></p>  |
| 8-6 | さばぶつ切り       | EA | <p>1 種類<br/>サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品質<br/>(1) 頭、内臓、血液、ひれを除き、煮物用に切ったもの。<br/>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br/>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br/>(3) <math>1\text{EA}=150\text{g}</math></p>   |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 8-7  | (冷)塩さば       | PK | 1 種類<br>サバ科の「マサバ」とする。<br>2 品質<br>(1) 1級品とし、表面に傷等がないもの。<br>(2) 均等に塩分が浸透しているもの。<br>3 内容及び包装<br>1 PK=30g×10切入り真空包装とする。                                 |
| 8-8  | さんま          | EA | 1 種類<br>サンマ科の「サンマ」とする。<br>1 品質<br>(1) 魚体そのままのもので、新鮮なもの。<br>(2) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1 EA=130g                               |
| 8-9  | 開きさんま        | EA | 1 種類<br>サンマ科の「サンマ」とする。<br>1 品質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 腹開きとし、頭、内臓及び腹骨を除去したもの。<br>(3) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(4) 1 EA=70g                           |
| 8-10 | いわしD         | EA | 1 種類<br>ニシン科の「マイワシ」とする。<br>1 品質<br>(1) 開腹して、頭、内臓、えらを除いたもの。<br>(2) 1 EA=100g標準   |
| 8-11 | いわしSD        | EA | 1 種類<br>ニシン科の「マイワシ」とする。<br>1 品質<br>(1) 開腹して、内臓、えらを除いたもの。<br>(2) 1 EA=150g標準   |
| 8-12 | (冷)いわし開き     | EA | 1 種類<br>ニシン科の「マイワシ」とする。<br>2 品質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 腹開きとし、頭、内臓及び腹骨を除去したもの。<br>(3) 表面に傷等がなく、無塩物とする。<br>(4) IQFとする。<br>3 品質<br>1 EA=50g標準とする。 |
| 8-13 | (冷)マグロ       | KG | 1 種類<br>「キハダマグロ」「メバチマグロ」とする。<br>2 品質<br>(1) 刺身用のサクにしてあり、鮮度良好なもの。<br>(2) IQFとする。<br>3 包装<br>発泡スチロール箱入りとする。   |
| 8-14 | ぶり切身         | EA | 1 種類<br>アジ科の「ブリ」とする。<br>2 品質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1 EA=100g  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 8-15 | ぶりあら         | KG | 1 種 類<br>アジ科の「ブリ」とする。<br>3 内容量及び包装<br>2枚、3枚おろしなどにした後に残る、<br>頭・中骨・かま（頭の下のえらからひれ<br>にかけての部分）・尾やそれらに付着し<br>た肉を一口大にカットしたもの。   |
| 8-16 | かつお切身        | EA | 1 種 類<br>サバ科の「カツオ」とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=100g  |
| 8-17 | かつおたたき       | KG | 1 種 類<br>サバ科の「カツオ」とする。<br>2 品 質<br>(1) 新鮮な鰹を使用し、焼き具合及び香味<br>良好なもの。<br>(2) フィレを血合肉にそって二割にし、骨<br>を除いたもの。<br>3 内容量及び包装<br>使用日の朝、1切10g程度の刺身用に<br>カットしたもの。                               |
| 8-18 | かます          | EA | 1 種 類<br>カマス科の「カマス」とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=120g   |
| 8-19 | (冷)切かれい      | PK | 1 種 類<br>カレイ科の「カラスガレイ」とする。<br>2 品 質<br>(1) ロシア産の鮮度良好で肉厚なかれいを<br>骨抜き処理したもの。<br>(2) 凍結状態のまま、調理可能なもの。<br>(3) 形態：C(7ア参照)<br>3 内容量及び包装<br>1PK=80g標準×10切れ入り真空<br>詰とする。<br>4 参考銘柄 「マルハニチロ」 |
| 8-20 | さわら切身        | EA | 1 種 類<br>サバ科の「サワラ」とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=100g  |
| 8-21 | (冷)ししゃも      | KG | 1 種 類<br>キュウリウオ科の「カペリン（カラフト<br>シヤマ）」とする。<br>2 品 質<br>(1) 抱卵した雌であること。<br>(2) 乾燥適度なもの。<br>(3) うす塩又は甘塩とする。<br>3 内容量及び包装<br>1尾を20g標準とする。  |
| 8-22 | かんぱち         | KG | 1 種 類<br>アジ科の「カンパチ」とし、鹿児島県産<br>を基本とする。<br>2 品 質<br>(1) 生食に適するもの。<br>(2) 1尾2～3kg程度のもの。<br>(3) 納品直前に生き絞めにしたもの。  |
| 8-23 | かんぱち切身       | EA | 1 種 類<br>アジ科の「カンパチ」とし、鹿児島県産<br>を基本とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=100g  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|------|--------------|----|--|
| 8-24 | かんぱち刺身       | EA | 1 種 類<br>アジ科の「カンパチ」とし、鹿児島県産を基本とする。<br>2 品 質<br>(1) 生食に適するもの。<br>3 内容量及び包装<br>使用日の朝、1切15g程度の刺身用にカットしたもの。                      |
| 8-25 | かんぱちあら       | KG | 1 種 類<br>アジ科の「カンパチ」とし、鹿児島県産を基本とする。<br>3 内容量及び包装<br>2枚、3枚おろしなどにした後に残る、頭・中骨・かま(頭の下のえらからひれにかけての部分)・尾やそれらに付着した肉を一口大にカットしたもの。     |
| 8-26 | かじき切身        | EA | 1 種 類<br>「メカジキ」または「マカジキ」とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=100g                           |
| 8-27 | 紅鮭切身         | EA | 1 種 類<br>サケ科の「サケ」とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=120g                                  |
| 8-28 | サーモンF        | KG | 1 種 類<br>チリ産「トラウトサーモン」とする。<br>2 品 質<br>(1) 皮付き、腹骨以外の骨を除去したもの。<br>(2) 生食用で鮮度良好なもの   |
| 8-29 | (冷)塩ます       | PK | 1 種 類<br>サケ科の「カラフトマス」とする。<br>2 品 質<br>(1) 1級品とし、表面に傷等がないもの。<br>(2) 均等に塩分が浸透しているもの。<br>3 内容量及び包装<br>1PK=30g×10切入り真空包装とする。     |
| 8-30 | あゆ           | EA | 1 種 類<br>アユ科の「アユ」とし、国産のものとする。<br>1 品 質<br>(1) 魚体そのままのもので、新鮮なもの。<br>(2) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=100g |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 8-31 | たら切身         | EA | 1 種 類<br>タラ科の「マダラ」とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好なもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=100g   |
| 8-32 | (冷)たら切身      | EA | 1 材 料<br>タラ科の「マダラ」とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好で骨を除去したもの。<br>(2) IQFとする。<br>3 内容量を包装<br>1EA=100g標準とする。  |
| 8-33 | スズキ切身        | EA | 1 種 類<br>スズキ科の「スズキ」とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=100g   |
| 8-34 | (冷)赤魚切身      | EA | 1 種 類<br>フサカサゴ科の「アカウオ」とする。<br>2 品 質<br>(1) うろこを除去した鮮度良好で肉厚なもの。<br>(2) IQFとする。<br>(3) 形態：C(7-7参照)<br>3 重 量<br>1EA=100g標準とする。<br>4 参考銘柄 「極洋」                                    |
| 8-35 | バショウカジキ      | EA | 1 種 類<br>マカジキ科の「バショウカジキ」とし、<br>鹿児島県産とする。<br>2 品 質<br>(1) 鮮度良好で脂がのったもの。<br>(2) 表面に傷等がなく、無塩分とする。<br>(3) 1EA=100g  |
| 8-36 | (冷)サーモンスライス  | KG | 1 材 料<br>トラウトサーモン、食塩、砂糖<br>2 品 質<br>(1) 脂ののったチリ産のスモークサーモンとする。<br>(2) 三枚におろし、骨を除去し、燻製処理したもの。<br>(3) 10g程度にスライスしたもの。<br>(4) 無添加(酸化防止剤不使用)とする。<br>3 内容量及び包装<br>1EA=500g入り真空詰とする。 |
| 8-37 | (冷)あなご       | PK | 1 種 類<br>アナゴ科の「アナゴ」とする。<br>2 品 質<br>(1) 背開きし、中骨及び頭を除いたものとし、1尾約30cm程度のものとする。<br>3 重 量<br>1PK=20尾入りを標準とし、200g以上とする。   |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 8-38 | しらす干         | KG | <p>1 品 質<br/> (1) 長さ2.5cm以内で大きさが揃っているもの。<br/> (2) 乾燥適度なもの。<br/> (3) きょう雑物等が混入していないもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/> ポリフィルム袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 8-39 | (冷)ひらす西京漬    | EA | <p>1 材 料<br/> (銀)ひらす、味噌、砂糖、食塩、調味料等</p> <p>2 品 質<br/> (1) 鮮度良好なひらすを使用したもの。<br/> (2) 特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。<br/> (3) I Q Fとする。</p> <p>3 重 量<br/> 1 EA = 70 g 標準とする。</p> <p>4 参考銘柄<br/> 「日本水産」、「株式会社ショクソウ」</p>  |
| 8-40 | (冷) ほっけ切身    | PK | <p>1 種 類<br/> アイナメ科の「真ホッケ又は縞ほっけ」とする。</p> <p>2 品 質<br/> 頭、内臓を取り除いたものとする。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1 PK = 70 g 標準×10切入りポリエチレン袋詰真空とする。</p> <p>4 参考銘柄<br/> 「クレスイ食品」、「ニッスイ」</p>  |
| 8-41 | (冷)シルバー切身    | PK | <p>1 材 料<br/> スズキ目イボダイ科の一般流通名「シルバー」、「ワレフー」、「ギンヒラス」とする。</p> <p>2 品 質<br/> (1) 鮮度良好で骨を除去したもの。<br/> (2) I Q Fとする。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1 PK = 70 g 標準×10切入り真空詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「マルハニチロ」</p>  |
| 8-42 | (冷)舌平目       | PK | <p>1 種 類<br/> ウシノシタ科「シタビラメ」とする。</p> <p>2 品 質<br/> (1) 骨を除去したもの。<br/> (2) 形態：F (7-7参照)</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1 PK = 70 g 以上×5枚入り真空詰とする。</p> <p>4 参考銘柄<br/> 「大冷」、「ショクソウ」</p>   |
| 8-43 | (冷)ほき切身      | PK | <p>1 種 類<br/> メルルーサ科の「ホキ」とする。</p> <p>2 品 質<br/> (1) 骨を除去したもの。<br/> (2) 形態：S</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1 PK = 70 g 標準×10切入り真空詰とする。</p> <p>4 参考銘柄<br/> 「マルハニチロ」、「ニチレイフレッシュ」、「神栄」</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1 PK = 60g×5切入り真空詰とする。</p> <p>4 参考銘柄 「極洋」、「大冷」</p> |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 8-50 | 生いか輪切り       | KG | <p>1 種 類<br/>アカイカ科の「スルメイカ」、ジンドウイカ科の「ヤリイカ」とする。</p> <p>2 品 質<br/>(1) 1.5cm以上の輪切りにしたもので、ゲソなしとする。<br/>(2) 加熱調理後、身が縮みにくいもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>ポリエチレン袋詰とする。</p>  |
| 8-51 | さしみいか        | KG | <p>1 種 類<br/>ジンドウイカ科「ヤリイカ」又はアカイカ科「スルメイカ」とする。</p> <p>2 品 質<br/>(1) スキンレスのいかを線切りにしたもの。<br/>(2) 無塩又は食塩のみとする。<br/>(3) 産 地<br/>国 産</p> <p>3 内容量及び包装<br/>ビニール袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、80日以上の期間を有するもの。</p> |
| 8-52 | 花いか          | KG | <p>1 品 質<br/>(1) 花形の飾り切りにしたもの。<br/>(2) 無塩又は食塩のみとする。<br/>(2) IQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>ビニール袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、80日以上の期間を有するもの。</p>   |
| 8-53 | 茹たこ          | KG | <p>1 種 類<br/>マダコ科の「マダコ」又は「ミズダコ」とする。</p> <p>2 品 質<br/>(1) マダコ<br/>(ア) 内蔵を取り除き、茹でたもの。<br/>(イ) 1匹1～1.5kgとする。<br/>(ウ) 形態：R<br/>(2) ミズダコ<br/>(ア) 足を茹でたもの。<br/>(イ) 1～1.5kgとする。</p>                            |
| 8-54 | (冷)たこ刺身      | EA | <p>1 種 類<br/>マダコ科の「マダコ」とする。</p> <p>2 品 質<br/>(1) 生食に適するもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>使用日の朝、1切10g程度の刺身用にカットしたもの。</p>  |
| 8-55 | (冷)あまえび      | PK | <p>1 種 類<br/>タラバエビ科の「アカエビ」とする。</p> <p>2 品 質<br/>(1) 鮮度良好なもの。<br/>(2) 無頭で尾を残し胴体の皮をむいたもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1PK=1尾2g以上×30尾入り<br/>(内容量75g以上)真空詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>           |

| 番号   | (物品番号)<br>品名     | 単位 | 規 格   |
|------|------------------|----|---|
| 8-56 | (冷)むきえび          | KG | <p>1 品 質<br/>(1) バナメイの殻をむき、十分に水洗いしたもの。<br/>(2) 加熱調理後、身が縮みにくいもの。<br/>(3) サイズはLとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1KG入りポリエチレン袋詰とする。</p>  |
| 8-57 | (冷)むきえび (大)      | KG | <p>1 品 質<br/>(1) バナエイえびの殻をむいたもの。<br/>(2) サイズは3 1 / 4 0とする。<br/>(3) 粒揃いでIQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、15か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 8-58 | 塩くらげ             | KG | <p>1 種 類<br/>「ビゼンクラゲ」及び「エチゼンクラゲ」とする。</p> <p>2 品 質<br/>(1) 一般市販品の上級品とし、塩分30%以内とする。<br/>(2) 幅0.5cmにカットし、立塩とする。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 8-59 | (冷)シーフード<br>ミックス | KG | <p>1 材 料<br/>やりいか(又はむらさきいか)、むき身あさり(又はあけ貝)及びむき身えび(又はバナメ海老)</p> <p>2 品 質<br/>(1) 配合割合は、いか:貝:えび=33%以上:32%以上:33%以上とする。<br/>(2) 十分水洗いされ、異物混入が認められないもの。<br/>(3) 加熱調理後、身が縮みにくいもの。<br/>(4) IQFとする。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>         |
| 8-70 | (冷)いくら           | KG | <p>1 材 料 鮭卵、食塩等</p> <p>2 製 法<br/>鮭の卵粒を分離し、塩蔵したもの。</p> <p>3 産 地 国内産とする。</p> <p>4 採卵期<br/>直近の時期に採卵されたもの。</p> <p>5 内容量及び包装<br/>1kg入り木又はプラスチック詰のものを段ボール箱詰としたものとする。</p> <p>6 賞味期限<br/>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>7 その他<br/>前1～5項の規定を証明できるものを添付する。</p> |



| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|------|--------------|----|--|
| 8-71 | (冷)いくら味付     | KG | <p>1 材 料<br/>鮭卵、水あめ、醤油、調味料、食塩等</p> <p>2 製 法<br/>鮭の卵粒を分離し、味付けしたもの。</p> <p>3 産 地<br/>国内産又はアメリカ産とする。</p> <p>4 採卵期<br/>直近の時期に採卵されたもの。</p> <p>5 内容及び包装<br/>500g×2パック、プラスチック詰のものを<br/>段ボール箱詰としたものとする。</p> <p>6 賞味期限<br/>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>7 その他<br/>前1～5項の規定を証明できるものを添付する。</p> |
| 8-72 | かずのこ         | PK | <p>1 種 類<br/>ニシン科の「ニシン」の卵巣を味漬けにしたもの。</p> <p>2 品 質<br/>(1) 当該年度産のカナダ産とする。<br/>(2) 数の子、かつお節エキス、醤油等で味付けし冷凍したもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1PK=500g入りのポリエチレン袋入真空詰、一般市販品とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、20か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄<br/>「ニチレイ」、「中外食品」</p>                                       |
| 8-73 | (冷)辛子明太子     | KG | <p>1 種 類<br/>タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬けにしたもの。</p> <p>2 品 質<br/>(1) 身崩れなく、着色の薄いもの。<br/>(2) 卵粒が肥大しているもの。<br/>(3) 1本もの又は切子とし、1本もの大きさは、1kg10～20本ものとする。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1EA=1kg入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 8-74 | (冷)辛子明太子ほぐし  | EA | <p>1 種 類<br/>タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を食塩等で味付けしたもの。</p> <p>2 品 質<br/>(1) ばらこで、着色の薄いもの。<br/>(2) 卵粒が肥大して形のあるもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/>1EA=300g入りポリエチレン袋詰の一般市販品とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、11か月以上の期間を有するもの。</p>  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規格   |
|------|--------------|----|--|
| 8-80 | (冷)かき        | KG | <p>1 品質<br/> (1) 広島産のかきの殻をむいたもの。<br/> (2) サイズはMとする。<br/> (3) 粒揃いでIQFとする。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、15か月以上の期間を有するもの。</p>                      |
| 8-81 | あさり貝         | KG | <p>1 品質<br/> (1) アサリ属に属する二枚貝<br/> (2) 鮮度良好で口が固く閉じているもの<br/> (3) 4cm程度の大きさとする</p> <p>3 内容及び包装<br/> 砂抜きをした状態で、スチロール箱入りとする。</p>   |
| 8-82 | (冷)あさりむきみ    | KG | <p>1 品質<br/> (1) 砂抜きしたあさりのむき身をボイルして、旨みを閉じ込めたもの。<br/> (2) IQFとし、自然解凍で供することができるもの。<br/> (3) Lサイズ以上とする。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>                                  |
| 8-83 | しじみ          | KG | <p>1 品質<br/> (1) シジミ科の「ヤマトシジミ」とし、国産のものとする。<br/> たもの。<br/> (2) IQFとし、自然解凍で供することができるもの。<br/> (3) 大きさは中粒以上とする。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>                           |
| 8-84 | (冷)帆立貝柱      | KG | <p>1 品質<br/> (1) 帆立貝柱とし、円柱台形を成し、粒揃いのもの。<br/> (2) 保水剤(ポリリン酸)を使用していないもの。<br/> (3) 生の貝柱を急速凍結した刺身用とする。</p> <p>2 サイズ<br/> 「2S」(36~40個)とする。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1kg入りポリエチレン袋及び紙箱詰とする。</p> |
| 8-85 | ボイル帆立        | EA | <p>1 品質<br/> 帆立をボイルし、急速冷凍したもの</p> <p>2 サイズ<br/> 1EA=50gとする。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1kg入りポリエチレン袋及び紙箱詰とする。</p>   |
| 8-86 | ベビー帆立        | KG | <p>1 品質<br/> 小さめの帆立を、急速冷凍したもの</p> <p>2 サイズ<br/> 1kgに100~150個入りとする。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1kg入りポリエチレン袋及び紙箱詰とする。</p>  |

| 番号  | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-----|--------------|----|--|
| 9-0 | 練製品共通規格      |    | <p>1 材 料<br/> (1) 新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉、調味料等<br/> (2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工甘味料、その他の添加物等は食品・添加物等の規格基準による。</p> <p>2 品 質<br/> (1) 表面に鱗光、水滴がなく、「ねと」が発生していないもの。<br/> (2) 弾力性があるもの。<br/> (3) 香味よく、異臭等のないもの。<br/> (4) 一般市販品とする。<br/> (5) 異物等の混入のないもの。</p> <p>3 包 装<br/> 食品衛生法第10条にもとづく「食品、添加物等の規格基準」による。</p> <p>4 賞味(消費)期限<br/> 各品名の項に準ずる。</p> |
| 9-1 | 魚肉すり身        | KG | <p>1 品 質<br/> 新鮮な白身魚(はも又はたら)をすり身にして薄く味付けしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 真空包装とする。</p>   |
| 9-2 | かに風味かまぼこ     | KG | <p>1 品 質<br/> (1) たら又はハトリをすり身にしたもの。<br/> (2) 風味をカニに似せ、表面を紅麴から採取した赤い色素で着色したもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=500g入り真空詰とする。</p>  |
| 9-3 | 野菜天          | KG | <p>1 材 料<br/> 魚肉、玉葱、キャベツ、人参、ごぼう、卵白、でん粉、調味料等</p> <p>2 品 質<br/> (1) 良質の白身魚を使用し、1の材料を混ぜて揚げたもの。<br/> (2) 野菜特有の歯ごたえを有するもの。</p> <p>3 重 量<br/> 1EA=50g標準とする。</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、4日以上の間を有するもの。</p>   |
| 9-4 | 棒天           | KG | <p>1 品 質<br/> (1) 魚肉、でん粉、卵白、食塩、砂糖、調味料等<br/> (2) 品質の良い植物油を使用して揚げたもの。<br/> (3) 油切りが十分なもの。</p> <p>2 重 量<br/> 1本25g標準とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、4日以上の間を有するもの。</p>   |
| 9-5 | かまぼこ         | KG | <p>1 品 質<br/> (1) 特有の食感を有し、「す」の入っていないもの。<br/> (2) でん粉の混合率4%以下のもの。</p> <p>2 重量及び包装<br/> 1EA=500g程度を標準とし、ビニール包装されたもの。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、5日以上の間を有するもの。</p>   |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|------|--------------|----|--|
| 9-6  | かまぼこ正月       | EA | <p>1 品 質<br/>(1) でん粉の混合率8%以下のもの。<br/>(2) 赤色、白色の2種類とし、上級品とする。</p> <p>2 重量及び包装<br/>1EA=250g標準(板を除いた重量)とし、内装はポリエチレン、外装はポリセロによる2重包装の一般市販品とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、10日以上の期間を有するもの。</p>  |
| 9-7  | 竹輪           | KG | <p>1 品 質<br/>(1) 澱粉の混合率は15%以下とする。<br/>(2) 蒸したものとする。<br/>(3) 内側に不純物が付着していないもの。</p> <p>2 重量及び包装<br/>1本50g標準とし、ポリエチレン袋詰の一般市販品とする。</p>   |
| 9-8  | 魚素麺          | KG | <p>1 品 質<br/>(1) 魚肉を使った練り製品で、麺状のもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 9-9  | (冷)魚肉ソーセージ   | PK | <p>1 材 料<br/>魚肉、植物油脂、でん粉、砂糖、食塩、香料等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 材料を混ぜて、加熱したもの。<br/>(2) IQFとする。<br/>(3) 自然解凍で供することができるもの。</p> <p>3 重量及び形状<br/>1PK=700g標準(20本入り)とし、形状は市販品を準用する。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄<br/>「ニッスイ」</p>   |
| 9-10 | ハンバーグソーセージ   | EA | <p>1 材 料<br/>(1) フィッシュハンバーグ<br/>魚肉、植物油脂、植物性たん白、玉葱、食塩、パン粉、調味料、香辛料等<br/>(2) えびハンバーグ<br/>魚肉、植物油脂、玉葱、植物性たん白、えび香味油、えび、食塩、パン粉、砂糖、調味料、香辛料等<br/>(3) チーズ入りハンバーグ<br/>魚肉、植物油脂、植物性たん白、玉葱、チーズ(3%配合)、食塩、パン粉、調味料、香辛料等香辛料等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 材料を混ぜて、加熱したもの。<br/>(2) 常温保存可能なもの。</p> <p>3 重量及び形状<br/>1EA=140g標準とし、形状は市販品を準用する。</p> <p>4 賞味期限<br/>納入後、4か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄<br/>「東洋水産(株)」、「マルハニチロ」</p> |

| 番号   | (物品番号)<br>品名    | 単位 | 規 格  |
|------|-----------------|----|--|
| 9-11 | はんぺん            | KG | <p>1 品 質<br/>スケトウダラ等の魚介のすり身にヤマノイモなどの副原料をませて四角形にして茹でた練り製品</p> <p>2 内容及び包装<br/>ポリエチレン袋入りで1枚60gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 10-0 | 牛、豚、鶏肉類<br>共通規格 |    | <p>1 適用範囲<br/>(1) 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。<br/>(2) 牛肉及び豚肉は、すべて食品及び添加物規格基準に基づき処理したもの。<br/>(3) 鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。<br/>(4) 牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。<br/>(5) 冷凍品についても、本項で定める規格による。</p> <p>2 肉 質<br/>(1) 牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりのよいもの。<br/>(2) 脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。<br/>(3) 豚肉（フケ豚、水豚を除く。）は、淡灰紅色できめが細かく締まりの良いもの。脂肪は、白色で光沢がよく粘りがあり、特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。<br/>(4) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のA級のもの。</p> <p>3 梱包等<br/>(1) 冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを各メーカー元で-40℃以下の急速凍結装置により、中心温度を-18℃以下に下げて急速凍結したもの。<br/>(2) 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は、複合品、耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰とする。ただし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。<br/>(3) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。</p> <p>4 その他<br/>(1) 1塊の重量は、小数第2位を切り捨てとする。<br/>(2) 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p> |
| 10-1 | 牛肉カルビ           | KG | <p>1 種 類<br/>アメリカ産 ボンレス ショートリップ</p> <p>2 品 質<br/>(1) 米国農務省（U. S. D. A）の規格<br/>チョイス以上<br/>(2) -40℃以下で急速凍結され、適正な品質管理によって熟成されたもの。<br/>(3) 3mm～5mmスライスで、一口大にカットされたもの。</p>  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|------|--------------|----|--|
| 10-2 | 牛ステーキ肉       | EA | 1 種 類<br>オーストラリア産 牛ロース ワイヤ<br>リーフ牛<br>2 品 質<br>(1) 豪州検疫検査局 (AQIS) の規格<br>グラスフェッド以上とし、納品時に<br>メーカーによる納品伝票添付<br>(2) -40℃以下で急速凍結され、適正な<br>品質管理によって熟成されたもの。<br>(3) 1EA=150gカット |
| 10-3 | 牛中肉          | KG | 1 種 類<br>オーストラリア産ワイヤリーフ牛クロッド<br>2 品 質<br>(1) 豪州検疫検査局 (AQIS) の規格<br>グラスフェッド以上<br>(2) -40℃以下で急速凍結され、適正な<br>品質管理によって熟成されたもの。<br>(3) 3mm程度のスライスで、一口大にカッ<br>トされたもの。             |
| 10-4 | 牛ミンチ         | KG | 1 品 質<br>(1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のも<br>の又は同等の輸入肉とする。<br>(2) 部位は「すね肉」、「外もも」以上とす<br>る。<br>(3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)<br>を標準とする。<br>(4) 膜質、じん帯等を取り除いたもの。                                |
| 10-5 | 合挽肉          | KG | 1 品 質<br>(1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のも<br>の。<br>(2) 部位は「モモ(内モモを含む。)」を使用<br>する。<br>(3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)<br>を標準とする。<br>(4) 牛:豚=6:4 の割合<br>(5) ドリップの無いものとする。                         |
| 10-6 | 牛すじ          | KG | 1 品 質<br>(1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のも<br>の又は同等の輸入肉とする。<br>(2) 部位は「アキレス」とする。<br>(3) 市販品中級以上のもの。  |
| 10-7 | 牛レバー         | KG | 1 品 質<br>(1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のも<br>の又は同等の輸入肉とする。<br>(2) 部位は「肝臓」とする。<br>(3) 市販品中級以上のもの。<br>(4) 一口大スライスにしたもの。   |
| 10-8 | 牛もつ          | KG | 1 品 質<br>(1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のも<br>の又は同等の輸入肉とする。<br>(2) 部位は「大腸」「小腸」とする。<br>(3) 市販品中級以上のもの。<br>(4) 一口大にカットしたもの。  |
| 11-1 | 豚ロース         | KG | 1 材 料<br>アメリカ産(CCPI) デンマーク、ハンガ<br>リー又は国産豚<br>2 品 質<br>(1) 脂肪の厚み6mm以下異臭・悪臭・変色無し<br>のものとする。<br>(2) 切り方は発注時に指示する。   |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 11-2  | 豚ロース薄切り      | KG | 1 材 料<br>アメリカ産(CCロイ) デンマーク、ハンガリー又は国産豚<br>2 品 質<br>(1) 脂肪の厚み6mm以下異臭・悪臭・変色無しのものとする。<br>(2) 3mm～5mmの厚さのスライスとする。  |
| 11-3  | 豚ロース(しゃぶしゃぶ) | KG | 1 材 料<br>アメリカ産(CCロイ) デンマーク、ハンガリー又は国産豚<br>2 品 質<br>(1) 脂肪の厚み6mm以下異臭・悪臭・変色無しのものとする。<br>(2) 1.5mm～2.0mmの厚さのスライスとする。  |
| 11-4  | 豚中肉          | KG | 1 品 質<br>(1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。<br>(2) 部位は「モモ(内モモを含む。)」とする。<br>(3) 脂肪の厚さは8mm以内とする。<br>(4) 厚さ1.5～2mm程度のスライスとする。   |
| 11-5  | 豚バラ          | KG | 1 品 質<br>(1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。<br>(2) 部位は「ばら」とする。<br>(3) 国産、デンマーク産、米国、カナダ産及びハンガリー産とする。<br>2 分割及び整形法<br>(1) 白線部を10mmの幅で除去する。<br>(2) 腹部脂肪を除去する。<br>(3) 脂肪の厚さを8mm以内に除去して整形したもの。<br>(4) 切り方は発注時指示するものとする。 |
| 11-6  | 豚ミンチ         | KG | 1 品 質<br>(1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。<br>(2) 部位は「モモ(内モモを含む。)」を使用する。<br>(3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。<br>(4) ドリップの無いものとする。   |
| 11-7  | 黒豚ロース        | EA | 1 材 料<br>鹿児島県内で飼育された純粋バークシャー種の豚肉。<br>2 品 質<br>(1) 異臭・悪臭・変色無しのものとする。<br>(2) 1EA=100gカット  |
| 11-8  | 黒豚バラ         | KG | 1 材 料<br>鹿児島県内で飼育された純粋バークシャー種の豚肉。<br>2 品 質<br>(1) 異臭・悪臭・変色無しのものとする。<br>(2) 部位は「ばら」とする。<br>(3) 切り方は発注時指示するものとする。   |
| 11-9  | 豚骨(肉付)       | KG | 1 品 質<br>(1) 骨付きあばら肉<br>(2) 1EA=100g程度にカットしたもの  |
| 11-10 | 豚骨(スープ用)     | KG | 1 品 質<br>(1) 国産のゲンコツ(丸骨)豚骨とする。<br>(2) ゲンコツ(丸骨)豚骨から10～15cmのところでカットしたもの。  |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 11-11 | 豚軟骨          | KG | 1 解体法<br>食鶏取引規格の「副品目」とする。<br>2 品 質<br>(1) 食鶏取引規格の「なんこつ」とする。<br>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。<br>(3) 1 E Aあたり100 g 標準とする。   |
| 12-1  | 鶏もも肉         | KG | 1 品 質<br>(1) 「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。<br>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。<br>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。<br>(4) 皮膚の色がよく、光沢のあるもの。<br>(5) 肉のしまりがよいもの。<br>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。<br>(7) 若鶏を解体したもの。<br>(8) 切り方は発注時に指示<br>2 解体法<br>食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 |
| 12-2  | 鶏もも骨付        | EA | 1 主品目<br>骨付き肉のもも類の骨付きももⅡ型とする。<br>2 品 質<br>(1) 食鶏取引規格による。<br>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。<br>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。<br>(4) 1本あたり150 g 標準とする。   |
| 12-3  | 鶏もも骨付 (ロースト) | EA | 1 主品目<br>骨付き肉のもも類の骨付きももⅡ型とする。<br>2 品 質<br>(1) 食鶏取引規格による。<br>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。<br>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。<br>(4) 1本あたり150 g 標準とし、両面3箇所切込みを入れるとする。  |
| 12-4  | 鶏胸肉          | KG | 1 品 質<br>(1) 「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。<br>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。<br>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。<br>(4) 皮膚の色がよく、光沢のあるもの。<br>(5) 肉のしまりがよいもの。<br>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。<br>(7) 若鶏を解体したもの。<br>(8) 切り方は発注時に指示<br>2 解体法<br>食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 |
| 12-5  | 鶏肉ミンチ        | KG | 1 品 質<br>(1) 「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。<br>食鶏取引規格の「手羽」及び頸皮を除去した胸部の正肉を使用する。   |
| 12-6  | 鶏肉手羽もと       | EA | 1 主品目<br>骨付き肉の手羽類の手羽もととする。<br>2 品 質<br>(1) 食鶏取引規格による。<br>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。<br>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。<br>(4) 1本あたり40 g 標準とする。   |



| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 12-7  | 鶏肉手羽さき       | EA | <p>1 主品目<br/>骨付き肉の手羽類の手羽先とする。</p> <p>2 品 質<br/>(1) 食鶏取引規格による。<br/>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。<br/>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。<br/>(4) 1本あたり40g標準とする。</p>  |
| 12-8  | 鶏肉ささみ        | KG | <p>1 解体法<br/>食鶏取引規格の「副品目」とする。</p> <p>2 品 質<br/>(1) 食鶏取引規格の「ささみ」とする。<br/>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。<br/>(3) 色がよく、光沢のあるもの。<br/>(4) 1本あたり50g標準とし、すじを除去したもの。</p>  |
| 12-9  | とりがら         | KG | <p>1 品 質<br/>食鶏取引規格の副品目のうちの「ガラⅡ型」で頭部、足部を除いたものとし、スープ用にカットしたもの。</p> <p>2 包 装<br/>ポリエチレン袋詰（最大5kg）とする。</p>  |
| 12-10 | 鶏レバー         | KG | <p>1 解体法<br/>食鶏取引規格の「副品目」とする。</p> <p>2 品 質<br/>(1) 食鶏取引規格の「心臓」とする。<br/>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。<br/>(3) 色がよく、光沢のあるもの。</p>   |
| 13-0  | 肉加工品共通規格     |    | <p>1 品 質<br/>(1) 標準品JAS以上の合格品とする。<br/>(2) 外観、色沢、香味、肉質等の良いもの。<br/>(3) 増量液等の使用していないもの。</p> <p>2 表 示<br/>(1) 一般共通規格第8項及びJAS法によるほか、メーカー名の入った成分表示、賞味期限及び重量を明記する。<br/>(2) 加工（カット）した製品は必ず製造メーカー名の入った成分表示、賞味期限、重量を明記する。</p> <p>3 包 装<br/>加工した製品については、厚さ0.05mm～0.1mmのポリエチレン袋で真空処理を施すものとする。</p> |
| 13-1  | 焼豚           | KG | <p>1 材 料<br/>豚肉、醤油、砂糖、調味料等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 肉を調味料等に漬け込み、炙り焼きしたもの。<br/>(2) 3～5mmにスライスしたもの。</p>   |
| 13-2  | ベーコン         | KG | <p>1 材 料<br/>豚バラ肉、食塩等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 形態及びくん煙の状態が良好なもの。<br/>(2) 損傷及び汚れのないもの。<br/>(3) 固有の色沢を有するもの。<br/>(4) 香味良好なもの。</p> <p>3 形 態<br/>厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。</p>  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|------|--------------|----|--|
| 13-3 | ロースハム        | KG | <p>1 品 質<br/> (1) 豚肉の「ロース肉」を整形し、水飴、食塩等を使用し過熱後包装したもの。<br/> (2) 肉加工品共通規格によるほか、肉質及び結着が良好なもの。<br/> (3) 赤肉と脂肪の割合が9：1程度のもの。</p> <p>2 形 態<br/> 1枚10g程度にスライスしたもの。</p>  |
| 13-4 | 無着色ウインナー     | KG | <p>1 品 質<br/> 豚肉、豚脂肪、結着材料、ブドウ糖、食塩、水飴、香辛料等を練り合わせ、過熱後包装したもので、赤ウインナーは不可とする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1本20g程度とする。</p>   |
| 13-5 | フランクフルト      | EA | <p>1 品 質<br/> 豚肉、豚脂肪、結着材料、ブドウ糖、食塩、水飴、香辛料等を練り合わせ、過熱後包装したもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=50g程度とする。</p>   |
| 13-6 | チャーシュー（味付）   | PK | <p>1 種 類<br/> デンマーク、スウェーデン、アメリカ、メキシコ、カナダ、チリ及び国産の豚バラ肉とする。</p> <p>2 品 質<br/> (1) 豚バラ肉を砂糖、醤油、チキン・ポークエキス、アミノ酸等で甘辛く味付けしたもの。<br/> (2) 縦約40mm、横約70mm、厚さ約3mmにスライスしたもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/> 1PK=500g（60枚±5枚）標準とし、真空詰とする。</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、5か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄<br/> 「ヤヨイサンフーズ」</p> |
| 13-7 | 豚背脂          | KG | <p>1 品 質<br/> (1) 豚の背中の部分の脂肪とする。<br/> (2) ミンチ状にしたもの。</p> <p>2 包 装<br/> 1kgのポリエチレン袋詰とする。</p>  |
| 13-8 | 鶏ほぐし肉        | KG | <p>1 品 質<br/> (1) 新鮮な鶏肉を加工し、調味液に漬けて、蒸したもの。<br/> (2) 皮なしとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1kg入りレトルトパウチとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 14-1 | 鶏卵           | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 生食用のもの。</p> <p>(2) 新鮮で殻の表面がザラザラして光沢のないもの。</p> <p>(3) 殻の割れ、ひび割れ等のないもの。</p> <p>(4) 10%食塩水(比重1.073)に入れ浮かばないもの。</p> <p>(5) 異臭等がなく、割ったとき卵黄が完全なもの。</p> <p>(6) 卵の両端を持ち、耳近くで軽く振って音のしないもの。</p> <p>(7) 国産品とする。</p> <p>(8) サルモネラ(SE)対策を施したものの。</p> <p>2 重 量</p> <p>M又はLサイズ(1個60g標準)とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>(1) JASの卵産式の鶏卵箱を使用したもの。</p> <p>(2) 1箱10kg詰とする。</p> <p>(3) 少量の場合は、卵座式のプラスチック容器又は鶏卵に損傷が生じない段ボール箱等の容器を使用したもの。</p> <p>4 表 示</p> <p>食品衛生法施行規則による。</p> <p>5 賞味期限(生食可能期間)</p> <p>納入後、10日以上を有するもの。</p> |
| 14-2 | 半熟卵          | EA | <p>1 品 質</p> <p>(1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>(2) 半熟状態に茹で、冷蔵保存しているもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=50g以上</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1週間以上の期間を有するもの。</p>   |
| 14-3 | 鶏卵水煮         | PK | <p>1 品 質</p> <p>鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1PK=1KGとし、25玉入りを標準とする。</p>  |
| 14-4 | 伊達巻          | EA | <p>1 品 質</p> <p>(1) 白身魚に鶏卵、砂糖等を加えたもの。</p> <p>(2) 黄金色に焼きあげ、口当たりが柔らかいもの。</p> <p>2 重量及び形状</p> <p>1EA=400g以上とし、形状は市販品を準用し、スライスしたもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、11か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 14-5 | 卵豆腐          | EA | <p>1 品 質</p> <p>(1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>(2) 調味料を加え、加熱し、冷却したもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=100g以上のポリフードパック詰、タレ付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上を有するもの。</p>   |

| 番号    | (物品番号)<br>品名    | 単位 | 規 格   |
|-------|-----------------|----|---|
| 14-6  | (冷)厚焼卵          | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。<br/> (2) 淡黄色に焼き上げ、「す」が入っていないもの。<br/> (3) ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1 EA = 400 g 以上入り真空詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 14-7  | (冷)オムレツ         | EA | <p>1 材 料<br/> 鶏卵、豚肉、玉葱等</p> <p>2 品 質<br/> 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/> 1 EA = 60 g 標準</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 14-8  | (冷)目玉焼          | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。<br/> (2) ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1 EA = 35 g 以上、ボイリングパック詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p>                             |
| 14-9  | (冷)五目厚焼き        | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。<br/> (2) 挽肉、椎茸、ひじき、野菜等を入れて焼き上げたもの。<br/> (3) ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1 EA = 400 g 以上入り真空詰とする。</p>                                      |
| 14-10 | オムレツ (ボイリングパック) | PK | <p>1 品 質<br/> (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。<br/> (2) ミートソース、ピーマン、サラミ等を入れて焼き上げたもの。<br/> (3) ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1 PK = 400 g 以上入り真空詰とする。</p>                                   |
| 14-11 | 錦糸卵             | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。<br/> (2) 薄焼きにし、千切りした後に凍結したもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1 EA = 500 g 入り無雑菌フィルム袋に入れ、完全包装したもの。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。</p>            |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 14-12 | 茶碗蒸し         | EA | <p>1 材 料<br/> (1) 鶏卵、鶏肉、鰹節エキス、調味料等<br/> (2) (1)の材料に「松茸」、「えび」又は「かに」が入っているもの。</p> <p>2 品 質<br/> (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。<br/> (2) 卵液は、出汁：鶏卵＝2：1を標準とする。<br/> (3) 材料等については、その都度指定する。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1EA＝120g以上入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、10日以上の期間を有するもの。</p> |
| 14-13 | (冷)凍結全卵      | PK | <p>1 材 料<br/> (1) 鶏卵100%であること。<br/> (2) 攪拌して殺菌凍結卵であるもの。</p> <p>2 品 質<br/> (1) 水分77%以下で、20メッシュ相当で濾過しているもの。<br/> (2) 卵液は、香味正常で、異物の無いものとする。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1PK＝1kg入りポリ袋詰の包装とする。</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、17か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 15-1  | 牛乳           | EA | <p>1 品 質<br/> 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1EA＝200ml入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、6日以上の期間を有するもの。</p>  |
| 15-2  | 牛乳（1㍓）       | EA | <p>1 品 質<br/> 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1EA＝1000ml入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、6日以上の期間を有するもの。</p>  |
| 15-3  | LL牛乳・小       | EA | <p>1 品 質<br/> 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1EA＝200ml入り無菌包装とし、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期間<br/> 納入後、30日以上の期間を有するもの。</p>  |
| 15-4  | 乳酸菌飲料        | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 乳及び乳製品の成分規格の「乳製品乳酸菌飲料」とする。<br/> (2) 「特定保健用食品」とする。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1EA＝80ml標準入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、6日以上の期間を有するもの。</p>  |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 15-5  | 発酵乳ドリンク (小)  | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。<br/> (2) 「特定保健用食品」とする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=100ml入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、12日以上の期間を有するもの。</p>             |
| 15-6  | 発酵乳ドリンク (中)  | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。<br/> (2) 「特定保健用食品」とする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=125ml入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、12日以上の期間を有するもの。</p>             |
| 15-7  | 発酵乳ドリンク (大)  | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。<br/> (2) 鉄・食物繊維が強化されたもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=180ml以上プラボトル入りとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、10日以上の期間を有するもの。</p>                              |
| 15-8  | カフェオレパック     | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 乳及び乳製品の「乳飲料」又は「コーヒー入り清涼飲料」とする。<br/> (2) 市販品の「カフェオーレ」及び「ミルクコーヒー」とする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=200ml入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、6日以上の期間を有するもの。</p> |
| 15-9  | アイスクリーム      | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 乳及び乳製品の成分規格「アイスクリーム」とする。<br/> (2) 乳脂肪含有率は13.5～15%とする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=70g以上を標準とし、スプーン付きとする。</p>   |
| 15-10 | ヨーグルト (kg)   | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。<br/> (2) プレーンタイプとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1KG入りメーカー標準の包装とする。</p>   |
| 15-11 | ヨーグルト (カップ)  | EA | <p>1 品 質<br/> 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=80g以上入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、10日以上の期間を有するもの。</p>  |

| 番号    | (物品番号)<br>品名  | 単位 | 規 格   |
|-------|---------------|----|---|
| 15-12 | ヨーグルト (フルーツ味) | EA | <p>1 品 質<br/>乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、果肉・果汁を含むものとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1 EA = 70 g 以上入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、10日以上の期間を有するもの。</p>   |
| 15-13 | ヨーグルト (B2入り)  | EA | <p>1 品 質<br/>乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ビタミンB2が強化されたものとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1 EA = 60 g 標準入りメーカー標準の包装、スプーン付き、冷凍保存とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、3ヶ月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 15-14 | アロエヨーグルト      | EA | <p>1 品 質<br/>乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、アロエ果肉を含むものとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1 EA = 80 g 以上入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、10日以上の期間を有するもの。</p>   |
| 15-15 | 加工クリーム        | EA | <p>1 品 質<br/>脂肪分10%程度とし、乳又は乳製品を主とする</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1 EA = 1000ml入り無菌包装とする。</p>  |
| 15-16 | チーズ (サラダ用)    | KG | <p>1 品 質<br/>(1) 一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。<br/>(2) 色沢、風味良好なもの。<br/>(3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。<br/>(4) サイコロ状にカットしてあるもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1 kg 入りメーカー標準の包装とする。</p>  |
| 15-17 | チーズ (ピザ用)     | KG | <p>1 品 質<br/>(1) 一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「ナチュラルチーズ」とする。<br/>(2) 色沢、風味良好なもの。<br/>(3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。<br/>(4) 特有の香味を有するもの。<br/>(5) 細切りチーズとし、トッピングができ、すばやく溶け、余熱でも溶けるもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1 kg 入りメーカー標準の包装とする。</p> |
| 15-18 | スライスチーズ       | PK | <p>1 品 質<br/>(1) 一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。<br/>(2) 色沢、風味良好なもの。<br/>(3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。<br/>(4) 特有の香味を有するもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1 PK = 10枚 (150 g) 入りメーカー標準の包装とする。</p>                                |

| 番号    | (物品番号)<br>品名       | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------------|----|---|
| 15-19 | チェダーチーズ<br>(スライス)  | EA | <p>1 品 質</p> <p>(1) 一般共通規格の定義(5)の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なもの。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。</p> <p>(4) 特有の香味を有するもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=15g以上、メーカー標準の包装とする。</p>   |
| 15-20 | 粉チーズ               | CN | <p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「ナチュラルチーズ(種類：パルメザンチーズ)」とする。</p> <p>(2) 特有の香味、色沢を有し、異物等が混入していないもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 CN=80g以上入りプラスチック容器とする。</p>   |
| 16-0  | 生(冷凍)野菜・<br>果物共通規格 |    | <p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮なもので、かつ、それぞれ食品固有の色沢、形状を有するもの。</p> <p>(2) 果物は風味、香味がよいもの。</p> <p>(3) 未熟品及び過熟品でないもの。</p> <p>(4) 病虫害、外傷、腐敗等がないもの。</p> <p>(5) 適当に表皮を除いたもの。</p> <p>(6) それぞれの等級に定められた形、粒に適合するもの。</p> <p>(7) 株つきの野菜については、原則として株つきとする。</p> <p>(8) 部隊ごとにサイズを揃えること。</p> <p>(9) 冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により-18℃以下の凍結状態を保持した食品で、解凍して前号(1)～(6)の品質を維持するもの。</p> <p>2 表 示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、冷凍品についてはJASに定める品質表示基準によるものとする。</p> <p>3 梱 包</p> <p>(1) 冷凍品は、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、食品添化物等の規格基準に基づき包装されたもの。</p> <p>(2) 生野菜、果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿とする。</p> <p>(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。(土及び砂が除かれているもの。)</p> <p>4 その他</p> <p>(1) 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p> <p>(2) 生鮮品については国産品を原則とし、納入困難な品目については、輸入品の納入を認める。ただし、納入に際しては、事前に単価及び数量等について官の承認を得るものとする。</p> |
| 16-1  | 馬鈴薯                | KG | <p>1 品 種</p> <p>メークイン及び男爵とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 発芽していないもの。</p> <p>(2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。</p> <p>(3) 水洗いしていないもの。</p> <p>3 サイズ</p> <p>大きさはLM(特M)以上とする。</p>   |



| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 16-2 | (冷) フライドポテト  | KG | 1 品 質<br>(1) 新鮮な材料を使用し、芽を取り除き、三日月状の皮付きカットとする。<br>(2) 粒揃いのもの。<br>(3) I Q Fとする。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。                |
| 16-3 | 里芋 (皮むき)     | KG | 1 品 質<br>国内産の里芋を十分に水洗いした後、皮を剥き乱切りしたもの。<br>2 サイズ<br>15g ± 3gのサイズで乱切りしたもの。<br>3 内容量及び包装<br>1PK=500g入り真空袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>(1) 納入後、100日以上期間を有するもの。<br>(2) 常温保存が可能なもの。 |
| 16-4 | (冷) 里芋       | KG | 1 品 質<br>子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き6角にカットしたもの。<br>2 サイズ<br>M又はLとし粒揃いのもの。<br>3 内容量及び包装<br>1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。                             |
| 16-5 | 長芋           | KG | 1 品 質<br>(1) 粘質の強いもの。<br>(2) 水洗いしていないもの。<br>(3) 秀又はB以上の規格とする。<br>2 サイズ<br>Bの2L以上とする。  |
| 16-6 | こんにやく        | KG | 1 品 質<br>(1) 良質のこんにやく粉を使用したもの。<br>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。<br>(3) 形状は長方形とする。<br>2 内容量及び包装<br>ポリエチレン袋詰とする。  |
| 16-7 | 糸こんにやく       | KG | 1 品 質<br>(1) 良質のこんにやく粉を使用したもの。<br>(2) 形状は糸状とし、弾力性に富むもの。<br>(3) きょう雑物が混入していないもの。<br>2 内容量及び包装<br>ポリエチレン袋詰とする。  |
| 16-8 | さしみこんにやく     | KG | 1 品 質<br>(1) 良質のこんにやく粉を使用したもの。<br>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。<br>(3) 生食用で、スライスされたものとする。<br>2 内容量及び包装<br>ポリエチレン袋詰とする。  |
| 16-9 | カルビ 風食感こんにやく | EA | 1 品 質<br>(1) 良質のこんにやく粉を使用したもの。<br>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。<br>(3) おからを使用し、長方形にスライスしたもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=180g以上入り、ポリエチレン袋詰とする。                                |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 16-10 | こんにゃく(シロップ漬) | EA | 1 品 質<br>(1) 良質のこんにゃく粉を使用したもの。<br>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。<br>(3) 2cm×1cmのキューブ状で、シロップ漬のもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=1800g(固形量1000g)                             |
| 16-11 | さつま芋         | KG | 1 品 質<br>(1) 発芽していないもの。<br>(2) 十分に肥育されたもの。<br>(3) ひげ根、茎を除去したもの。<br>(4) 秀又はB以上の規格とし、特に指定のない限り、鹿屋産の「紅はるか」とする。<br>2 サイズ<br>BのL又は2L以上とする。                         |
| 16-12 | (冷)とろろ芋(袋)   | EA | 1 品 質<br>(1) 傷み、病虫害のない北海道産の原料を使用したもの。<br>(2) 砂等のきょう雑物が混入していないもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=40g以上入り真空詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄 「マルハニチロ」       |
| 16-13 | ホウレン草        | KG | 1 品 質<br>(1) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。<br>(2) 「とう」の立っていないもの。<br>(3) 一束180~220g標準で束ねたもの。<br>(4) 根部及び枯葉等を除去したもの。<br>2 包 装<br>市販流通品とする。                                     |
| 16-14 | (冷)ホウレン草     | KG | 1 品 質<br>(1) 鮮やかな緑色を呈した良質なホウレン草を4~5cmにカットしたもの。<br>(2) ブランチングし、IQFとする。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。                  |
| 16-15 | 三つ葉          | KG | 1 品 質<br>特有の香味を有し、根部及び枯葉等を除去したもの。<br>2 包 装 市販流通品とする。  |
| 16-16 | しその葉         | KG | 1 品 質<br>(1) 固有の香味を有し、若葉を摘み取ったもの。<br>(2) 「大葉」とする。<br>2 内容量及び包装<br>ポリエチレンパック詰とする。  |
| 16-17 | パセリ          | KG | 1 品 質<br>(1) 特有の香りを有するもの。<br>(2) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。<br>(3) 葉は肉厚で刻みが大きく、密集しているもの。<br>(4) 葉質の柔らかい新鮮なもの。<br>(5) 茎付きとし、長さは市販流通のもの。<br>2 内容量及び包装<br>1袋200g標準、市販流通品とする。 |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 16-18 | ブロッコリー       | KG | 1 品 質<br>(1) 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。<br>(2) 蕾の緑色が濃いもので、黄色い花が咲いていないもの。<br>2 サイズ L以上とする。   |
| 16-19 | (冷)ブロッコリー    | KG | 1 品 質<br>(1) 蕾が開き過ぎていないもの。<br>(2) 1片ずつ分割し、粒揃いのもの。<br>(3) 鮮やかなグリーンを呈し、香味が損なわれていないもの。<br>(4) ブランチングし、IQFとする。<br>2 内容及び包装<br>1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 16-20 | サラダ菜         | KG | 1 品 質<br>(1) 洗浄栽培によるもの。<br>(2) 肥育十分なもの。<br>(3) 葉部は 緑色を呈するもの。<br>2 重 量<br>1束100g以上とする。   |
| 16-21 | 菜の花          | KG | 1 品 質<br>(1) 洗浄栽培によるもの。<br>(2) 肥育十分なもの。<br>(3) 花が咲く前の新鮮なもの。   |
| 16-22 | 小松菜          | KG | 1 品 質<br>(1) 新鮮で香味良好なもの。<br>(2) 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。<br>(3) 「とう」の立っていないもの。<br>2 包 装<br>市販流通品とする。  |
| 16-23 | (冷)小松菜       | KG | 1 品 質<br>(1) 鮮やかな緑色を呈した良質な小松菜を4～5cmにカットしたもの。<br>(2) ブランチングし、IQFとする。<br>2 内容及び包装<br>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄<br>「ニチレイ」                     |
| 16-24 | 人参           | KG | 1 品 質<br>(1) 葉、茎及びひげ根を除いたもの。<br>(2) 「双股」及び「す」等のないもの。<br>(3) 特有の鮮やかな色、香味を有するもの。<br>(4) 秀又はA以上の規格とする。<br>2 サイズ<br>L又は2Lとする。   |
| 16-25 | (冷)シャトーキャロット | KG | 1 品 質<br>(1) シャトー形に切ったもの。<br>(2) IQFとする。<br>2 内容及び包装<br>1袋=500g(40個から50個入り)<br>ポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。  |
| 16-26 | ピーマン         | KG | 1 品 質<br>(1) 鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するもの。<br>(2) 辛味の弱い又は辛味のないもの。<br>2 サイズ<br>L以上かつ、40g以上とする。   |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 16-27 | ピーマン (赤)     | KG | 1 品 質<br>(1) 中果種のピーマンを完熟させ、赤色を呈するもの。<br>(2) 肉厚で弾力性を有するもの。<br>(3) 甘味が強く、生食に適しているもの。<br>2 重 量<br>1個150～270gとする。<br>3 原産国<br>国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。    |
| 16-28 | ピーマン (黄)     | KG | 1 品 質<br>(1) 中果種のピーマンを完熟させ、黄色を呈するもの。<br>(2) 肉厚で弾力性を有するもの。<br>(3) 甘味が強く、生食に適しているもの。<br>2 重 量<br>1個150～270gとする。<br>3 原産国<br>国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。    |
| 16-29 | かぼちゃ         | KG | 1 品 質<br>(1) 成熟度のよい「栗南瓜」とする。<br>(2) 特有の甘味、香味を有するもの。<br>(3) 秀又はA以上の規格とする。<br>2 サイ ズ<br>L又は2Lとする。   |
| 16-30 | (冷)かぼちゃ      | KG | 1 品 質<br>(1) 北海道産「栗南瓜」の種子を除去し、ダイスカットしたもの。<br>(2) IQFとする。<br>2 内 容 量 及 び 包 装<br>ポリエチレン袋詰とする。   |
| 16-31 | かぼちゃペースト     | KG | 1 品 質<br>(1) 北海道産南瓜の種子と皮を除去し、裏ごししたもの。<br>2 内 容 量 及 び 包 装<br>ポリエチレン袋詰とする。  |
| 16-32 | こら           | KG | 1 品 質<br>(1) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。<br>(2) みずみずしく萎れていないもの。<br>(3) 根立ちより切り取ったもの。<br>(4) 土、砂等を除いたもの。<br>2 包 装 市販流通品とする。   |
| 16-33 | 春菊           | KG | 1 品 質<br>(1) 新鮮で香味良好なもの。<br>(2) 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。<br>(3) 「とう」の立っていないもの。<br>2 包 装 市販流通品とする。   |
| 16-34 | ミックスベジタブル    | KG | 1 品 質<br>(1) グリーンピース、スイートコーン及び人参が等分に混合され、粒揃いのもの。<br>(2) 人参は0.8cm程度の角切りとする。<br>2 内 容 量 及 び 包 装<br>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 16-35 | ちんげん菜        | KG | 1 品 質<br>(1) 葉柄が扁平で幅広く、葉身とも淡緑色のもの。<br>(2) 尻部が張り、胴部が締まり、頂部が開いたもの。<br>2 サイ ズ M以上とする。  |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-------|--------------|----|--|
| 16-36 | サニーレタス       | KG | 1 品 質<br>(1) 洗浄栽培によるもの。<br>(2) 肥育十分なもの。<br>(3) 葉先は赤紫色を呈するもの。   |
| 16-37 | ししとう         | KG | 1 品 質<br>(1) 新鮮な濃緑色を呈し、大きさ(5cm標準)の揃っているもの。<br>(2) 身に「はり」のあるもの。<br>2 内容量及び包装<br>1 PK=100g以上(30本入り)<br>フードパック詰とする。                             |
| 16-38 | グリーンアスパラ     | KG | 1 品 質<br>(1) 洗浄栽培によるもの。<br>(2) 肥育十分なもの。<br>(3) 穂先が締まっており、黄緑色を呈するもの。<br>2 サイズ L以上とする。   |
| 16-39 | (冷)グリーンアスパラ  | KG | 1 品 質<br>(1) 良質なグリーンアスパラをブランチングしたもの。<br>(2) 1本ものとする。<br>2 サイズ Mとする。<br>3 内容量及び包装<br>1 EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 16-40 | 青菜           | KG | 1 品 質<br>(1) 新鮮で香味良好なもの。<br>(2) 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。<br>(3) 「とう」の立っていないもの。<br>2 包 装<br>市販流通品とする。                                   |
| 16-41 | トマト          | KG | 1 品 質<br>(1) 赤色又は桃色種のもの。<br>(2) 完熟度70%程度のもの。<br>(3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないもの。<br>(4) 「B(優)」級品以上とする。<br>2 サイズ M又はLとする。                          |
| 16-42 | プチトマト        | EA | 1 品 質<br>(1) 赤色又は桃色種の丸形のもの。<br>(2) 完熟度70%程度のもの。<br>(3) 表面が生々しく弾力があり、種子の少ないもの。<br>2 内容量及び包装<br>1 EA=20g標準とする。                                 |
| 16-43 | 七草セット        | KG | 1 品 質<br>(1) 春の七草をセットにし、パック詰めにしたもの。<br>(2) 鮮度良好なもの。<br>2 内容量及び包装<br>1パック50g以上を標準とする。   |
| 16-44 | 水菜           | KG | 1 品 質<br>(1) 新鮮で香味良好なもの。<br>(2) 根部、枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。<br>(3) 「とう」の立っていないもの。<br>2 包 装<br>市販流通品とする。                                   |
| 16-45 | にがうり         | KG | 1 品 質<br>成熟せず、曲がりのないもの。<br>2 重 量 1本220~400gとする。  |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 16-46 | 白菜           | KG | 1 品 質<br>(1) 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。<br>(2) 根部を除去したもの。<br>2 重 量<br>1 玉1.5~2.5kg程度のも。<br>(4) 秀又はA以上の規格とする。                                       |
| 16-47 | キャベツ         | KG | 1 品 質<br>(1) 葉が抱合完全な結球の硬いもの。<br>(2) 外葉、根部を除去したもの。<br>(3) 土、砂等の異物が付着していないもの。<br>2 重 量<br>1玉1kg以上、早生は500g以上とする。                               |
| 16-48 | 紫キャベツ        | KG | 1 品 質<br>(1) 国産品とし、品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。<br>(2) 表皮は紫色を呈し、葉肉は白色とする。<br>2 重 量<br>1玉800g以上とする。   |
| 16-49 | 葉葱           | KG | 1 種 類<br>ユリ科の「葉ネギ(青ネギ)」とする。<br>2 品 質<br>緑色を呈し、根部を水洗いしたもの。   |
| 16-50 | セロリ          | KG | 1 品 質<br>(1) 特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したもの。<br>(2) 茎は柔らかく、生食に適するもの。<br>2 重 量<br>1株1.5kg以上とする。  |
| 16-51 | カリフラワー       | KG | 1 品 質<br>(1) 新鮮で蕾が白く、汚れていないもの。<br>(2) 花と平行に葉を切ったもの。<br>(3) 葉は花を傷めない程度とし、その他については流通形態とする。<br>2 重 量<br>1株400g以上とする。                           |
| 16-52 | (冷)カリフラワー    | KG | 1 品 質<br>(1) カリフラワーを十分に水洗し、ブランチングしたもの。<br>(2) 長さ3~5cmにカットし、IQFとする。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。 |
| 16-53 | レタス          | KG | 1 品 質<br>(1) 洗淨栽培によるもの。<br>(2) 肥育十分なもの。<br>(3) 葉部は淡緑色を呈するもの。<br>(4) 「A(秀)」級品とする。<br>2 重 量<br>1玉300g以上とする。                                   |
| 16-54 | リーフレタス       | KG | 1 品 質<br>(1) 洗淨栽培によるもの。<br>(2) 肥育十分なもの。<br>(3) 葉部は緑色を呈するもの。<br>(4) 「A(秀)」級品とする。   |
| 16-55 | ラデッシュ        | KG | 1 品 質<br>(1) 表面が滑らかで水気を帯びているもの。<br>(2) ひげ根、茎を除去したもの。<br>(3) 肉質のきめが細かく、「す」及び「割れ」のないもの。<br>2 重 量<br>1玉10g以上とする。                               |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-------|--------------|----|--|
| 16-56 | 玉葱           | KG | 1 品 質<br>(1) 発芽していないもの。<br>(2) 根(枯れ根を除く)、上茎及び葉を除去したもの。<br>(3) 表皮はよく乾燥し、品質本来の光沢を有するもの。<br>(4) 秀又はA以上の規格とする。<br>2 サイズ<br>L以上とする。                                       |
| 16-57 | 新玉葱          | KG | 1 品 質<br>(1) 発芽していないもの。<br>(2) 根(枯れ根を除く)、上茎及び葉を除去したもの。<br>(3) 鹿児島県産で生食用とする。<br>2 サイズ<br>M又はLとする。   |
| 16-58 | 紫玉葱          | KG | 1 品 質<br>(1) 発芽していないもの。<br>(2) 根(枯れ根を除く)、上茎及び葉を除去したもの。<br>(3) 表皮はよく乾燥し、鮮やかな紫紅色を呈するもの。<br>2 サイズ<br>M又はLとする。   |
| 16-59 | 茹きたけのこ       | KG | 1 品 質<br>(1) 肉質は柔らかく厚みがあり、えぐ味の少ないもので、旬のものとする。<br>(2) 下部の硬い部分は除去し、下茹でしたもの。  |
| 16-60 | ごぼう          | KG | 1 品 質<br>(1) 葉柄は3cm以内とし、ひげは除去したもの。<br>(2) 肉質は軟らかく、「す」がないもの。<br>(3) 秀又はA以上の規格とする。<br>2 サイズ<br>長さ40cm以上、直径1.5cm程度のもの。  |
| 16-61 | (冷)ごぼう       | KG | 1 品 質<br>(1) 「す」が入っていないものを使用していること。<br>(2) へたを除去し、剥皮後アク抜きし、笹がきにしたもの。<br>(3) 小著しく差異のないもの。<br>(4) IQFとする。<br>2 内容及び包装<br>ポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 16-62 | オクラ          | KG | 1 品 質<br>(1) 新鮮で肉質が柔軟なもの。<br>(2) 果実の長さ5～10cm標準とする。   |
| 16-63 | (冷)カットオクラ    | KG | 1 品 質<br>良質なオクラをブランチングし、5mm幅にカットして急速凍結したもの。<br>2 内容及び包装<br>1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄 「利重貿易」、「ニチレイ」                           |
| 16-64 | 大根           | KG | 1 品 質<br>(1) 損傷のないもの。<br>(2) 肉質は、「す」が入っていない繊維の少ないもの。<br>(3) 極端な曲がりのないもの。<br>(4) 秀又はA以上の規格とする。<br>2 サイズ<br>L又は2Lとする。  |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 16-65 | 切干大根         | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 当該年度産国内品とし、生産地農業協同組合の「A級」とする。</p> <p>(2) 特有の香味を有し、乾燥良好なもの。</p> <p>(3) 肉質が緻密で柔らかいもの。</p> <p>(4) きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>(5) 変色、カビ等が生じていないもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> |
| 16-66 | 土生姜          | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないもの。</p> <p>(2) 特有の香味を有し、辛味が強いもの。</p> <p>2 重 量<br/>1片30g以上のもの。</p>   |
| 16-67 | (冷)スライスれんこん  | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) れんこんを十分な水洗い後、皮をむいたもの。</p> <p>(2) 輪切りにスライス(厚さ0.8~1.0cm程度)し、IQFとする。</p> <p>2 サイズ<br/>Lとする。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>ポリエチレン袋詰とする。</p>  |
| 16-68 | (冷)れんこん乱切    | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) れんこんを十分に水洗し、皮をむき、いしづきを処理したもの。</p> <p>(2) 乱切りにカットし、IQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>ポリエチレン袋詰とする。</p>   |
| 16-69 | 胡瓜           | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 表皮は濃緑色を呈するもの。</p> <p>(2) 極端な曲がりや傷のないもの。</p> <p>(3) 種子が少なく、皮が薄いもの。</p> <p>2 サイズ<br/>長さ15cm以上、直径2.5~3.5cm標準のM又はLとする。</p>  |
| 16-70 | 茄子           | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 「大長茄子」、「長茄子」及び「丸茄子」とする。</p> <p>(2) 種子が少なく、皮が柔らかいもの。</p> <p>2 サイズ<br/>1本120g以上とする。</p>   |
| 16-71 | 貝割大根         | KG | <p>1 品 質<br/>ひげ根がついたもの。</p> <p>2 内容量及び包装<br/>1EA=50g以上とし、フードパック容器詰とする。</p>  |
| 16-72 | もやし          | KG | <p>1 種 類<br/>「太もやし」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 大豆又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のもの。</p> <p>(2) 鮮度よく、「折れ」のないもの。</p> <p>(3) きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>3 包 装<br/>一般流通品とする。</p>  |
| 16-73 | 大豆もやし        | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 大豆を原料とした発芽10cm以内のもの。</p> <p>(2) 鮮度よく、「折れ」のないもの。</p> <p>(3) きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>2 包 装<br/>一般流通品とする。</p>  |



| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 16-74 | 冬瓜           | KG | 1 品 質<br>(1) 表皮は濃緑色で、傷のないもの。<br>2 重 量<br>1玉3kg程度とする。  |
| 16-75 | にんにく         | KG | 1 品 質<br>(1) 国産の発芽していないもの。<br>(2) 上茎、根(枯れ根を除く)、毛及び首を除去したもの。   |
| 16-76 | カットコーン       | EA | 1 品 質<br>(1) とうもろこしをカットし、急速冷凍したもの。<br>(2) 固有の甘味を有しているもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=50g程度、ポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。              |
| 16-77 | ホールコーン       | KG | 1 品 質<br>(1) 粒揃いのホールコーンとする。<br>(2) 固有の甘味を有しているもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。                      |
| 16-78 | (冷)にんにくの芽    | KG | 1 品 質<br>根を除き、ブランチングしたもの。<br>2 サイズ<br>長さ4~5cmのショートサイズとする。<br>3 内容量及び包装<br>1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。             |
| 16-79 | 豆苗           | KG | 1 品 質<br>えんどう豆の若菜でひげ根がついたもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=100g以上、ビニール袋入りとする。   |
| 16-80 | きぬさや         | KG | 1 品 質<br>(1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。<br>(2) 鹿児島県産を標準とする。<br>2 サイズ<br>Mサイズ又はLサイズとする。   |
| 16-81 | (冷)きぬさや      | KG | 1 品 質<br>(1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。<br>(2) 両端を切断したもの。<br>(3) ブランチングし、IQFとする。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |
| 16-82 | いんげん         | KG | 1 品 質<br>(1) 若さやで曲がり少なく、浅緑色を呈するもの。<br>(2) 鹿児島県産を標準とする。<br>2 サイズ<br>Mサイズ又はLサイズとする。   |
| 16-83 | (冷)いんげん      | KG | 1 品 質<br>(1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。<br>(2) 両端を切断したもの。<br>(3) ブランチングし、IQFとする。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。 |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 16-84 | 深葱           | KG | 1 品 質<br>(1) 光沢があり、白い部分が多めで緑葉の少ないもの。<br>(2) 根を除去したもの。<br>2 サイズ<br>L又は2Lとする。         |
| 16-85 | グリーンピース      | KG | 1 品 質<br>(1) 成熟度良好で軟らかいもの。<br>(2) 粒ぞろいで、発芽していないもの。<br>(3) 鹿児島県産を標準とする。              |
| 16-86 | (冷) グリンピース   | KG | 1 品 質<br>(1) 良質なグリーンアスパラをブランチングしたもの。<br>(2) 粒ぞろいのもの。<br>(3) 1EA=1kg入り               |
| 16-87 | 木の芽          | EA | 1 品 質<br>(1) 山椒の木の芽<br>(2) 葉質の柔らかく小枝を除いたもの。<br>2 内容及び包装<br>1EA=5g以上入りポリパック又は木箱詰とする。 |
| 16-88 | (冷) むきえだまめ   | KG | 1 品 質<br>(1) 良質なむきえだまめをブランチングしたもの。<br>(2) 粒ぞろいのもの。<br>(3) 1EA=1kg入り                 |
| 16-89 | つわむきみ        | KG | 1 品 質<br>皮むき、根部の硬い部分は除去したもの。<br>2 サイズ<br>M又はLとする。                                   |
| 16-90 | ブロッコリースプラウト  | KG | 1 品 質<br>ブロッコリーが原料の発芽野菜。<br>2 内容及び包装<br>1EA=50g以上とし、フードパック容器詰とする。                   |

| 番号   | (物品番号)<br>品名      | 単位 | 規 格  |
|------|-------------------|----|--|
| 17-7 | 漬物、佃煮類<br>共通規格    |    | <p>1 適用範囲</p> <p>(1) 農産物の粕漬、醤油漬、酢漬、味噌漬、糠味噌漬及び塩漬類はJASを適用する。</p> <p>(2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用及び容器、包装は食品、添加物等の基準に基づくもの。</p> <p>(3) 量目の検量は、計量法を適用する。</p> <p>(4) 表示はJAS品質表示基準を準用する。</p> <p>(5) 液汁のあるものについては、量目外とする。</p> <p>2 材 料</p> <p>(1) 新鮮で良好なもので、病中害、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、形状及び調整が良好なもの。</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得るもの。</p> <p>(5) 市販の中級品以上のもの。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>(1) 新 漬<br/>納入後、冷蔵保存で7日以上の期間を有するもの。</p> <p>(2) 古 漬<br/>納入後、冷蔵保存で3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>(3) パウチ包装品<br/>原則として納入後、冷蔵保存で2か月以上の期間を有するもののほか、小分けした場合は5日以上の期間とする。</p> <p>(4) 佃煮類<br/>納入後、冷蔵保存で6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>(5) 以上を標準とするほか、細部はその都度指定する。</p> |
| 17-イ | レトルトパウチ<br>食品共通規格 |    | レトルトパウチ食品共通規格の項に同じ。  |
| 17-1 | 田作り               | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮度のよいかたくちいわしを使用し、頭部の脱落、身崩れのない大きさの揃ったもの。</p> <p>(2) 砂糖、醤油、ごま等を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限<br/>納入後、60日以上を有するもの。</p> <p>3 参考銘柄 「マル伊食品(ごまいわし)」</p>   |
| 17-2 | 白菜漬               | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) よく結球した白菜を、十分に水洗いし、2つ又は4つ割りとし、唐辛子、塩等を入れ漬けたもの。</p> <p>(2) 塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なもの。</p> <p>(3) アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。</p> <p>2 賞味期限<br/>納入後、7日以上を有するもの。</p>  |
| 17-3 | 胡瓜浅漬              | KG | <p>1 品 質</p> <p>(1) 熟し過ぎず、極端に曲がりのない胡瓜を使用したものとする。</p> <p>(2) 食塩を使用して漬けたもの。</p> <p>2 賞味期限<br/>納入後、7日以上を有するもの。</p>  |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 17-4  | 胡瓜キムチ漬       | KG | 1 品 質<br>(1) 良質の胡瓜を材料としたもの。<br>(2) 材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。<br>2 内容及び包装<br>ポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10日以上の期間を有するもの。                            |
| 17-5  | 紅生姜          | KG | 1 品 質<br>(1) 筋のない新生姜を使用したもの。<br>(2) 新生姜は、色沢鮮明なもの。<br>(3) 適度の液汁を添加したもの。<br>2 内容及び包装<br>1EA=1kg入り <sup>パ</sup> 好包装とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、2か月以上の期間を有するもの。 |
| 17-6  | 白菜キムチ漬       | KG | 1 品 質<br>(1) 良質の白菜を材料としたもの。<br>(2) 材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。<br>2 内容及び包装<br>ポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10日以上の期間を有するもの。                            |
| 17-7  | 麦味噌漬         | KG | 1 品 質<br>(1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。<br>(2) 1本200g以上のもの。<br>(3) 米麦味噌、塩等を使用したもの又は調味液に漬けたもの。<br>2 賞味期限<br>納入後、7日以上の期間を有するもの。                       |
| 17-8  | べったら漬        | KG | 1 品 質<br>(1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。<br>(2) 1本200g以上のもの。<br>(3) 麴漬とし、適度の麴を添付したもの。<br>2 賞味期限<br>納入後、7日以上の期間を有するもの。                                |
| 17-9  | もやしキムチ漬      | KG | 1 品 質<br>(1) 良質の大豆もやしを材料としたもの。<br>(2) 材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。<br>2 内容及び包装<br>ポリエチレン袋詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10日以上の期間を有するもの。                         |
| 17-10 | たくあん漬        | KG | 1 品 質<br>(1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。<br>(2) 1本200g以上のものでスライスしてあるもの。<br>(3) 米ぬか、塩等を使用したもの又は調味液に漬けたもの。<br>2 賞味期限<br>納入後、7日以上の期間を有するもの。             |
| 17-11 | たかな漬         | KG | 1 品 質<br>(1) 新鮮で、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。<br>(2) 「炒め菜」とし、食べやすい大きさにカットされているもの。<br>2 内容及び包装<br>原則として、1kg入り <sup>パ</sup> 好包装とする。             |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-------|--------------|----|--|
| 17-12 | つぼ漬          | KG | 1 品 質<br>(1) たくあん漬の項(21-1-1)に同じ。<br>(2) よく干し、いちょう切りにスライスした大根を調味液に漬けたもの。<br>(3) 適度の液汁を添加したもの。<br>2 内容量及び包装<br>原則として、1kg入りパウチ包装とする。  |
| 17-13 | 福神漬          | EA | 1 品 質<br>(1) 必須材料(れんこん、大根、茄子)及びその他材料を適宜混入したもの。<br>(2) 砂糖、水飴、醤油などに漬けたもの。<br>2 内容量及び包装<br>原則として、2kg入りパック包装とする。   |
| 17-14 | らっきょう漬       | KG | 1 材 料<br>らっきょう、唐辛子、砂糖、食塩、醸造酢、調味料等<br>2 品 質<br>(1) ユリ科の「ラッキョ」とする。<br>(2) 輪切り唐辛子の入った、酸味が強すぎないピリ辛タイプのもの。<br>(3) サイズはSサイズとし、粒揃いのもの。<br>(4) 常温で保存可能とする。   |
| 17-15 | 梅干           | KG | 1 品 質<br>(1) 形のよい中粒程度の梅を使用したもの。<br>(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。<br>(3) 着色が濃くないもの。<br>2 材 料<br>梅、食塩、しそ、砂糖、ブドウ糖果糖液、醸造酢、酒精、調味料(アミノ酸等)酸味料、甘味料(ステビア)等で調味したもの。<br>3 内容量及び包装<br>1EA=500g以上の平型又は壺型プラスチック容器入りとする。<br>4 賞味期限<br>納入後、3か月以上の期間を有するもの。 |
| 18-1  | みかん          | KG | 1 品 質<br>(1) 等級は「秀」とし、鹿児島県産とする。<br>(2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。<br>(3) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 種 類<br>「早生みかん」又は「温州みかん」とする。<br>3 サイズ M以上とする。   |
| 18-2  | はっさく         | KG | 1 品 質<br>(1) 等級は「秀」とする。<br>(2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。<br>(3) 新鮮ではりのあるもの。<br>3 サイズ M以上とする。  |
| 18-3  | オレンジ         | KG | 1 品 質<br>(1) 熟度十分な「バレンシアオレンジ」とする。<br>(2) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。<br>(3) 輸入品も可とする。<br>(4) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 重 量<br>1個180~220gとする。   |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-------|--------------|----|--|
| 18-4  | レモン          | KG | 1 品 質<br>(1) 鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの。<br>(2) 固有の芳香を有するもの。<br>(3) 輸入品も可とする。<br>(4) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 重 量 1個100～150gとする。                        |
| 18-5  | 清見           | KG | 1 品 質<br>(1) 等級は「秀」とする。<br>(2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。<br>(3) 新鮮ではりのあるもの。<br>3 サイズ M以上とする。  |
| 18-6  | グレープフルーツ     | KG | 1 品 質<br>(1) 熟度十分で固有の芳香を有するもの。<br>(2) 特に指定のない限り赤肉種（ルビー）とし、液汁豊富で甘味十分なもの。<br>(3) 輸入品も可とする。<br>(4) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 重 量<br>1個350～450gとする。 |
| 18-7  | いよかん         | KG | 1 品 質<br>(1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。<br>(2) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 サイズ 1個200～300g<br>標準とする。   |
| 18-8  | ぼんかん         | KG | 1 品 質<br>(1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもので、鹿児島県産とする。<br>(2) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 サイズ 1個100～180g標準<br>とする。   |
| 18-9  | たんかん         | KG | 1 品 質<br>(1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもので、鹿児島県産とする。<br>(2) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 サイズ M又はLサイズとする。  |
| 18-10 | 桜島小みかん       | KG | 1 品 質<br>(1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもので、鹿児島県産とする。<br>(2) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 サイズ M又はLサイズとする。  |
| 18-11 | デコボン         | KG | 1 品 質<br>(1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。<br>(2) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 サイズ 2L以上とする。   |
| 18-12 | すいか          | KG | 1 品 質<br>(1) 等級は「優」以上とし、果汁が豊富で甘味十分なもの。<br>(2) 適度に熟したもので棚落ちしていないもの。<br>(3) 変形等なく、皮の薄いもの。<br>2 重 量<br>5～10kg (M以上) とする。                  |
| 18-13 | りんご          | KG | 1 品 質<br>(1) 「つがる」、「フジ」、「サンフジ」及び「ジョナゴールド」等とし、等級は「優」以上とする。<br>(2) 固有の芳香を有するもの。<br>(3) 新鮮ではりのあるもの。<br>2 重 量<br>1個250～350gとする。            |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-------|--------------|----|--|
| 18-14 | いちご          | KG | 1 種 類<br>「とちおとめ」、「さちのか」、「とよのか」、「女峰」、「さがほのか」、「あまおう」等とする。<br>2 品 質<br>(1) 等級は「秀」とし、固有の芳香を有するもの。<br>(2) 採取日から2～3日以内のもの。<br>(3) 熟し過ぎず、表皮が薄い赤色を帯びたもの。<br>(4) 砂等の異物の付着していないもの。<br>3 サイズ及び包装<br>M又はLサイズとし、市販品280g以上入りパック詰とする。 |
| 18-15 | びわ           | KG | 1 品 質<br>(1) 等級は「秀」とし、鹿児島県産とする。<br>(2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。<br>(3) 新鮮ではりのあるもの。<br>3 サイズ M以上とする。  |
| 18-16 | 柿            | KG | 1 品 質<br>(1) 「富有柿」、「あたご柿」及び「西条柿」とし、等級は「秀」とする。<br>(2) 適度に熟した肉質で堅さがあり、渋味がなく、甘味十分なもの。<br>2 重 量 1個180g標準とする。   |
| 18-17 | キウイフルーツ      | KG | 1 品 質<br>(1) 適度に熟し、固有の芳香を有するもの。<br>(2) 輸入品も可とする。<br>2 サイズ<br>M(1個100g標準)とする。   |
| 18-18 | バナナ          | KG | 1 品 質<br>(1) 適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するもの。<br>(2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。<br>(3) 輸入品も可とする。<br>2 重 量<br>1本150g標準とする。  |
| 18-19 | パイナップル       | EA | 1 品 質<br>(1) 果実は多汁で甘味、酸味、固有の芳香を有するもの。<br>(2) 輸入品も可とする。<br>2 種 類<br>「DOLE(スウィーティオ)」又は「デルモンテ(ゴールデンパイン)」、「ALPHA(HONEY PINE S)」、「ESTRELLA(ハニーパイン)」、「チキータ(プレシヤスゴールド)」、「A&L(スイートフルーツ)」とする。<br>3 重 量<br>1個1.5kg程度とする。         |
| 18-20 | メロン          | KG | 1 品 質<br>(1) 適度に熟した「肥後グリーン」とし、等級は「秀」とする。<br>(2) 果汁が豊富で甘味十分なもの。<br>(3) 固有の芳香を有するもの。<br>2 重 量 1個1kg以上とする。  |
| 18-21 | ぶどう(デラウェア)   | KG | 1 品 質<br>(1) 種無しとし、等級は「秀」とする。<br>(2) 色沢良好で、特有の香味を有するもの。<br>(3) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。<br>2 サイズ<br>1房150～200gとする。   |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-------|--------------|----|--|
| 18-22 | ぶどう (巨峰)     | KG | 1 品 質<br>(1) 種無しとし、等級は「秀」とする。<br>(2) 色沢良好で、特有の香味を有するもの。<br>(3) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。<br>2 サイズ<br>1房450～550gとする。             |
| 18-23 | レーズン         | KG | 1 品 質<br>(1) カルフォルニア産の種子なしトムソンとする。<br>(2) 粒が均一で乾燥良好なもの。<br>(3) 異物の混入がなく、異臭異味のないこと。<br>2 内容量及び包装<br>ポリエチレン袋詰とする。        |
| 18-24 | 梨            | KG | 1 品 質<br>(1) 「20世紀」、「三水(豊水、幸水、新水)」とし、等級は「秀」とする。<br>(2) 甘味十分で果汁が豊富であり、肉質の締まりがよいもの。<br>2 サイズ<br>M又はLサイズとする。              |
| 19-1  | しめじ          | KG | 1 品 質<br>(1) 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。<br>(2) カサの直径が1.5cm以内のツボミ状のもので柄の太いもの。<br>2 包 装<br>100～200g入り市販包装とする。                      |
| 19-2  | しめじ (P)      | KG | 1 品 質<br>(1) 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。<br>(2) カサの直径が1.5cm以内のツボミ状のもので柄の太いもの。<br>2 包 装<br>根元を切り落とし、ほぐした状態で真空パックにしたもの。             |
| 19-3  | えの木茸         | KG | 1 品 質<br>かさが小さく、軸の揃ったものとする。<br>2 包 装<br>100g又は200g入り市販包装とする。   |
| 19-4  | えの木茸 (P)     | KG | 1 品 質<br>かさが小さく、軸の揃ったものとする。<br>2 包 装<br>根元を切り落とし、3cm程度にカットし、ほぐした状態で真空パックにしたもの。   |
| 19-5  | 生しいたけ        | KG | 1 品 質<br>(1) 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。<br>(2) 形状は、直径4～5cm程度中開きのもの。<br>2 包 装<br>1パック80～120g(6～8枚)入り市販包装とする。<br>3 その他<br>産地表示のもの。 |
| 19-6  | まいたけ         | KG | 1 品 質<br>(1) かさが肉厚で色が濃いもの。<br>(2) 軸が硬く締まって白いもの。<br>2 包 装<br>100g以上、市販品パック又は袋詰とする。                                      |
| 19-7  | まいたけ (P)     | KG | 1 品 質<br>(1) かさが肉厚で色が濃いもの。<br>(2) 軸が硬く締まって白いもの。<br>2 包 装<br>根元を切り落とし、スライスした状態で真空パックにしたもの。                              |



| 番号   | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|------|--------------|----|---|
| 19-8 | エリンギ         | KG | 1 品 質<br>(1) 茎(柄の部分)が太く、白色で硬く、傘のふちが巻き込んでないもの。<br>(2) 表面がしなびておらず黒ずみのないもの。<br>2 包 装<br>100g以上、市販品パック又は袋詰とする。                            |
| 19-9 | エリンギ(P)      | KG | 1 品 質<br>(1) 茎(柄の部分)が太く、白色で硬く、傘のふちが巻き込んでないもの。<br>(2) 表面がしなびておらず黒ずみのないもの。<br>2 包 装<br>根元を切り落とし、スライスした状態で真空パックにしたもの。                    |
| 20-1 | 青のり          | KG | 1 材 料<br>生のり<br>2 品 質<br>(1) 湯通し塩蔵若布とする。<br>(2) 食塩含有率は30%以下とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、冷凍保存で60日、解凍後は4日以上期間を有するもの。                           |
| 20-2 | ところ天         | KG | 1 品 質<br>(1) てんぐさを100%使用したもの。<br>(2) ところ天を線状に裁断したもの。<br>2 包 装<br>ポリエチレン袋詰とする。   |
| 20-3 | もずく          | KG | 1 品 質<br>(1) 沖縄産の荒いもずくとする。<br>(2) 暗褐色で、粘質に富み柔らかい細線状のもの。<br>(3) 太さは1mm以下の体系とする。<br>(4) 味付けなしとする。<br>2 包 装<br>ポリエチレン袋詰とする。              |
| 20-4 | 刻み焼きのり       | EA | 1 品 質<br>(1) 特有の香味を有し、雑海藻の混入がないもの。<br>(2) 干のりを、長さ3~5cm、幅2~4mm程度に切ったもの。<br>2 内 容 量 及 び 包 装<br>1EA=100g入りポリエチレン袋詰(チャック付き)とし、乾燥剤を封入したもの。 |
| 20-5 | しそ昆布         | EA | 1 品 質<br>(1) 昆布を細切りにし、しそ風味の甘口に調味したもの。<br>2 内 容 量 及 び 包 装<br>1EA=2kg入りポリエチレン袋詰とする。   |
| 20-6 | とろろ昆布        | PK | 1 品 質<br>特有の香味を有し、異臭等がないもの。<br>2 内 容 量 及 び 包 装<br>1PK=200g程度、小分けになっており、チャック式ポリエチレン袋詰とする。  |

| 番号   | (物品番号)<br>品名   | 単位 | 規 格  |
|------|----------------|----|--|
| 21-0 | 調理加工食品<br>共通規格 |    | <p>1 品 質<br/> (1) 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冷凍品のもの。<br/> (2) 食品の鮮度がよく、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、適正に加工したもの。<br/> (3) 変色、腐敗、異臭、病虫害等のないもの。<br/> (4) 再凍結していないもの。<br/> (5) 添加物及び包装は「食品添加物等の規格基準」に基づく。</p> <p>2 表 示<br/> JASの品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 量目検査<br/> 検査の量目は、入り目管理が-2%~+4%の間で管理されているものとする。</p> <p>4 梱 包<br/> 市販の荷姿とする。<br/> 納入後、6か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>6 その他<br/> 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p> |
| 21-1 | 黒酢飲料           | EA | <p>1 材 料<br/> 米黒酢、果汁、クエン酸等</p> <p>2 品 質<br/> 味はその都度指定する。</p> <p>3 内容量及び包装<br/> 1EA=125ml標準入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>4 賞味期限<br/> 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄<br/> 「エルビー」、「タマノイ酢」</p>   |
| 21-2 | 野菜ジュース         | EA | <p>1 材 料<br/> 野菜（人参、ピーマン、ほうれん草、アスパラ、小松菜等）、果物（りんご、オレンジ、レモン等）、香料。<br/> 野菜汁+果汁=100%</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=200ml標準入り無菌包装、ストロー付きとする。</p>  |
| 21-3 | 野菜ジュース（紫）      | EA | <p>1 材 料<br/> 野菜（人参、紫いも、紫キャベツ、赤じそ、白菜等）、果物（りんご、ぶどう、ベリー等）、香料。<br/> 野菜汁+果汁=100%</p> <p>2 内容量及び包装<br/> 1EA=200ml標準入り無菌包装、ストロー付きとする。</p>  |
| 21-4 | オレンジジュース（P）    | EA | <p>1 品 質<br/> 一般市販品「果実飲料」で濃縮還元果汁100%とする。</p> <p>2 包 装<br/> 1EA=200ml標準入り無菌包装、ストロー付きとする。</p>  |
| 21-5 | リンゴジュース（P）     | EA | <p>1 品 質<br/> 一般市販品「果実飲料」で濃縮還元果汁100%とする。</p> <p>2 包 装<br/> 1EA=200ml標準入り無菌包装、ストロー付きとする。</p>  |

| 番号    | (物品番号)<br>品名  | 単位 | 規 格  |
|-------|---------------|----|--|
| 21-6  | 緑茶 (P)        | EA | 1 品 質<br>(1) 一般市販品「緑茶 (清涼飲料水)」とする。<br>(2) 特有の香味、色沢を有するもの。<br>2 包 装<br>1 EA = 200ml 標準入り無菌包装、ストロー付きとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、5か月以上の期間を有するもの。              |
| 21-11 | (冷)アジフライ      | EA | 1 品 質<br>新鮮な鯵の頭、内臓を除去し、開きにしてパン粉をつけたもの。<br>2 重 量<br>1 EA = 90g ~ 100g 標準とする。<br>3 参考銘柄<br>「マルハニチロ」、「神栄」   |
| 21-12 | (冷)白身魚フライ     | EA | 1 材 料<br>白身魚、パン粉、小麦粉、食塩<br>調味料等<br>2 重 量<br>1 EA = 90g 以上とする。  |
| 21-13 | (冷)帆立風味フライ    | EA | 1 材 料<br>魚のすり身、パン粉、小麦粉、食塩<br>調味料等<br>2 重 量<br>1 EA = 20g 以上で、貝柱の形に整形してあるもの。  |
| 21-14 | (冷)エビカツ       | EA | 1 品 質<br>(1) 新鮮なむきえびをすり身でつなぎ、粗目のパン粉をつけてフライにしたもの。<br>(2) えびの粒を残し、特有の食感を有するもの。<br>3 重 量<br>1 EA = 50 ~ 60g とする。<br>4 参考銘柄<br>「味の素」、「ニチレイ」、<br>「マルハニチロ」 |
| 21-15 | (冷)かきフライ      | KG | 1 品 質<br>新鮮な広島産カキを使用し、パン粉をつけてフライにしたもの。<br>2 内容量及び包装<br>1 EA = 25g 以上とする。<br>3 参考銘柄<br>「大冷」、「神栄」  |
| 21-16 | (冷)サーモンチーズフライ | EA | 1 材 料<br>鮭、チーズ、鶏卵、パン粉、調味料等<br>2 品 質<br>鮭にチーズをのせ、パン粉付けしたもの。<br>3 重 量<br>1 EA = 70g 程度とする。<br>4 参考銘柄<br>「大冷」   |
| 21-17 | (冷)いかフライ      | EA | 1 品 質<br>真いか (スルメイカ)、アカイカにパン粉をつけてフライにしたもの。<br>2 重 量<br>1 EA = 60 ~ 70g 標準とする。<br>3 参考銘柄<br>「マルハニチロ」、「極洋」、「味の素」                                       |
| 21-18 | (冷)いか天ぷら      | EA | 1 材 料<br>いか、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等<br>2 品 質<br>良質な「ひがきい」を使用したもの。<br>3 重 量<br>1 EA = 50 ~ 60g (いかは30g 以上) 標準とする。<br>4 参考銘柄<br>「ニッスイ」、「JFSA (ニッスイ)」           |

| 番号    | (物品番号)<br>品名         | 単位 | 規 格  |
|-------|----------------------|----|--|
| 21-19 | (冷) ハンバーグ            | EA | <p>1 材 料<br/>食肉(牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂) 玉葱、パン粉、醤油、香辛料等</p> <p>2 品 質<br/>材料を練り合わせ調味し、小判型に成形したもの。</p> <p>3 重量及び包装<br/>1EA=120g標準とする。</p> <p>4 参考銘柄<br/>「テーブルマーク」、「ニチレイ」、「日東ベスト」</p>   |
| 21-20 | (冷) ハンバーガー用<br>ハンバーグ | EA | <p>1 材 料<br/>ハンバーガー用に成型したハンバーグ<br/>パン粉、調味料等</p> <p>2 重量<br/>1EA=50g以上とする。</p> <p>3 参考銘柄<br/>「ヤヨイサンフーズ」、「味の素」</p>   |
| 21-21 | (冷) ミートボール           | KG | <p>1 材 料<br/>鶏肉、豚肉、パン粉、玉葱、きゃべつ、調味料等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形したもの。<br/>(2) IQFとする。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1EA=1kg(1個10g標準)入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 参考銘柄<br/>「テーブルマーク」、「ニチレイ」、「味の素」</p>                 |
| 21-22 | (冷) ミートボール(タレ)       | KG | <p>1 材 料<br/>鶏肉、豚肉、パン粉、玉葱、きゃべつ、調味料等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形しタレをからめたもの。<br/>(2) ボイル調理可能なものとする。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1EA=1kg(1個15g~40g標準)入り真空パック入りとする。</p> <p>4 参考銘柄<br/>「テーブルマーク」、「大冷」、「日東ベスト」</p> |
| 21-23 | (冷) メンチカツ            | EA | <p>1 材 料<br/>牛肉、、豚肉(又は鶏肉)、玉葱、でん粉、鶏卵、パン粉、調味料等</p> <p>2 品 質<br/>材料を練り合わせ調味し、小判型に成形しパン粉付けしたものとする。</p> <p>3 重量<br/>1EA=40~50gとする。</p> <p>4 参考銘柄<br/>「味の素」、「ニチレイ」、「日東ベスト」</p>   |
| 21-24 | (冷) キャベツメンチカツ        | EA | <p>1 材 料<br/>キャベツ、牛肉、、豚肉(又は鶏肉)、玉葱、でん粉、鶏卵、パン粉、調味料等</p> <p>2 品 質<br/>材料を練り合わせ調味し、小判型に成形しパン粉付けしたものとする。</p> <p>3 重量<br/>1EA=70~80gとする。</p> <p>4 参考銘柄<br/>「ヤヨイサンフーズ」、「日東ベスト」</p>                                      |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 21-25 | (冷) とんかつ 大   | EA | 1 材 料<br>豚ロース、調味料、澱粉、パン粉等<br>2 品 質<br>豚ロースに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。<br>3 重 量<br>1EA=100g程度とする。<br>4 参考銘柄<br>「日東ベスト」、「味の素」、「神栄」  |
| 21-26 | (冷) とんかつ 小   | EA | 1 材 料<br>豚ロース、調味料、澱粉、パン粉等<br>2 品 質<br>豚ロースに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。<br>3 重 量<br>1EA=60g程度とする。<br>4 参考銘柄<br>「ヤヨイサンフーズ」、「大冷」、「神栄」 |
| 21-27 | (冷) ひれかつ     | EA | 1 材 料<br>豚ヒレ、調味料、澱粉、パン粉等<br>2 品 質<br>豚ヒレに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。<br>3 重 量<br>1EA=30g程度とする。<br>4 参考銘柄<br>「日東ベスト」、「大冷」、「神栄」      |
| 21-28 | (冷) 串かつ      | EA | 1 材 料<br>豚ロース、調味料、澱粉、パン粉等<br>2 品 質<br>豚ロースに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。<br>3 重 量<br>1EA=40～60g程度とする。<br>4 参考銘柄<br>「大冷」、「神栄」         |
| 21-29 | (冷) チキンナゲット  | EA | 1 材 料<br>鶏肉、調味料、澱粉、小麦粉等<br>2 品 質<br>鶏肉を調味料等で味付けし、衣を付けたもの。<br>3 重 量<br>1EA=20g程度とする。<br>4 参考銘柄<br>「大冷」、「神栄」                |
| 21-30 | (冷) ささみチーズカツ | EA | 1 材 料<br>ささみ、チーズ、調味料、澱粉、パン粉等<br>2 品 質<br>ささみにチーズをはさんで、衣を付けたもの。<br>3 重 量<br>1EA=50g程度とする。<br>4 参考銘柄<br>「大冷」、「神栄」           |
| 21-31 | (冷) ハムカツ     | EA | 1 材 料<br>ハム、鶏卵、小麦粉、パン粉、調味料等<br>2 重 量<br>1EA=30g～40g程度とする。<br>3 参考銘柄<br>「ヤヨイサンフーズ」「日東ベスト」<br>「神栄」                          |
| 21-32 | (冷) しゅうまい    | EA | 1 品 質<br>国産豚肉に、玉葱、豚脂、でん粉、調味料等を練り合わせし、しゅうまい皮で包んだもの。<br>2 重量及び包装<br>1EA=18～20g標準とする。<br>3 参考銘柄<br>「味の素」、「大冷」、「テーブルマーク」      |

| 番号    | (物品番号)<br>品名       | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------------|----|---|
| 21-33 | (冷) しゅうまい<br>(ホイル) | EA | 1 品 質<br>カニ、すり身、でん粉、調味料等を練り<br>合わせ、しゅうまいの皮で包んだもの。<br>2 重量及び包装<br>1EA=20g以上、ボイル可能な真空<br>パック詰とする。<br>3 参考銘柄<br>「大冷」   |
| 21-34 | (冷) ぎょうざ           | EA | 1 品 質<br>(1) さやべつ、にら、玉葱、長ねぎ、ニンニ<br>ク、生姜、豚肉、鶏肉等を練り合わせ調味<br>し、ぎょうざ皮で包んだもの。<br>(2) 形状は、棒状又は三日月型とする。<br>2 重量及び包装<br>1EA=18g標準とする。<br>3 参考銘柄<br>「大冷」、「味の素」、「ヤヨイサンフーズ」            |
| 21-35 | (冷) 春巻             | EA | 1 材 料<br>肉(豚又は鶏を1種類以上)、たけのこ<br>玉葱等<br>2 品 質<br>材料を調味料等で調理し、春巻きの皮で<br>包んだもの。<br>3 重 量<br>1EA=50~60gとする。<br>4 参考銘柄<br>「ヤヨイサンフーズ」、「ニチレイ」<br>「味の素」                              |
| 21-36 | (冷) ワンタン           | EA | 1 材 料<br>皮(小麦粉、でん粉、植物油脂、食<br>塩)、豚肉、玉葱、生姜、醤油、ゴマ油、<br>砂糖、調味料等<br>2 品 質<br>ゴマ油の風味を利かせた具材を薄く滑ら<br>かな皮で包み込んだもの。<br>3 内 容 量 及 び 包 装<br>1EA=7~10gとする。<br>4 参考銘柄<br>「テーブルマーク」、「味の素」 |
| 21-37 | (冷) コロッケ(大)        | EA | 1 材 料<br>馬鈴薯(北海道産)、玉葱、牛肉、<br>パン粉、砂糖、食塩等<br>2 品 質<br>材料を練り合わせ調味し、小判又は樽型<br>に成形し、パン粉をつけ、急速冷凍したもの<br>3 重 量<br>1EA=60~70gとする。<br>4 参考銘柄<br>「ヤヨイサンフーズ」、「テーブルマーク」<br>「味の素」        |
| 21-38 | (冷) コロッケ(小)        | EA | 1 材 料<br>ホワイトソース、玉葱、カニ、<br>エビ、パン粉、砂糖、食塩等<br>2 品 質<br>材料を練り合わせ調味し、小判又は樽型<br>に成形し、パン粉をつけ、急速冷凍したもの<br>3 重 量<br>1EA=45~55gとする。<br>4 参考銘柄<br>「ヤヨイサンフーズ」、「ニチレイ」<br>「味の素」          |
| 21-39 | (冷) かぼちゃコロッケ       | EA | 1 材 料<br>かぼちゃ、玉葱、パン粉、砂糖、食塩等<br>2 品 質<br>材料を練り合わせ調味し、小判又は樽型<br>に成形し、パン粉をつけ、急速冷凍したもの<br>3 重 量<br>1EA=60~70gとする。<br>4 参考銘柄<br>「味の素」、「ニチレイ」                                     |

| 番号    | (物品番号)<br>品名   | 単位 | 規 格  |
|-------|----------------|----|--|
| 21-40 | (冷) ハムエッグフライ   | EA | 1 品 質<br>新鮮なハムと卵で作ったハムエッグに<br>パン粉をつけたもの。<br>2 重 量<br>1EA=80g標準とする。<br>3 参考銘柄<br>「日本食研」、「神栄」  |
| 21-41 | (冷) チーズはんぺんフライ | EA | 1 材 料<br>はんぺん、チーズ、鶏卵、小麦粉、<br>パン粉、調味料等<br>2 重 量<br>1EA=40g程度とする。<br>3 参考銘柄<br>「ヤヨイサンフーズ」  |
| 21-42 | (冷) ロールキャベツ    | EA | 1 材 料<br>キャベツ、挽肉、調味料等<br>2 品 質<br>キャベツで挽肉だねをまいたもの<br>3 重 量<br>1EA=60g程度とする。<br>4 参考銘柄<br>「神栄」、「味の素」  |
| 21-43 | (冷) プチロールキャベツ  | EA | 1 材 料<br>キャベツ、挽肉、調味料等<br>2 品 質<br>キャベツで挽肉だねをまいたもの<br>3 重 量<br>1EA=20から30g程度とする。<br>4 参考銘柄<br>「大冷」、「神栄」   |
| 21-44 | (冷) 豆腐ハンバーグ    | EA | 1 材 料<br>豆腐、鶏肉、野菜、調味料等<br>2 重 量<br>1EA=60g程度とする。<br>3 参考銘柄<br>「味の素」、「大冷」、「ヤヨイサンフーズ」  |
| 21-45 | (冷) いか団子       | KG | 1 品 質<br>すりつぶしたいかを団子状に丸めたもの。<br>2 内容量及び包装<br>1EA=15g程度とする。<br>3 参考銘柄<br>「ニチレイ」、「神栄」  |
| 21-46 | (冷) 餅入り巾着      | EA | 1 品 質<br>良質の油揚げを使用し、その中に餅を入<br>れ、かんぴょうで結んだもの。<br>2 重 量<br>1EA=20g~30gとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、6か月以上の期間を有するもの。<br>4 参考銘柄 「大冷」、「神栄」   |
| 21-47 | (冷) 炒飯         | PK | 1 材 料<br>米、鶏卵、葱、焼き豚、食用油脂、<br>醤油等<br>2 品 質<br>(1) 一般市販品「冷凍チャーハン」とす<br>る。<br>(2) 特有の香味及び辛味を有するもの。<br>3 内容量<br>1PK=1kg以上とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、11か月以上の期間を有するも<br>の。<br>5 参考銘柄<br>「JFSA(本格あおり炒めチャーハン)、<br>「味の素(五目炒飯)」 |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-------|--------------|----|--|
| 21-48 | (冷)ピラフ       | PK | 2 品 質<br>(1) 一般市販品「冷凍ピラフ」又は、「冷凍チキンライス」とする。<br>(2) 特有の香味及び辛味を有するもの。<br>3 内容量<br>1 PK = 1 kg 以上とする。<br>4 賞味期限<br>納入後、11か月以上の期間を有するもの。<br>5 参考銘柄<br>「味の素」 |
| 21-49 | 筑前煮          | KG | 1 材 料<br>筍・こんにゃく・人参・レンコン・牛蒡等<br>5種類以上の材料を使用した調理済み食品<br>2 内容量及び包装<br>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。  |
| 21-50 | 金平牛蒡         | KG | 1 材 料<br>牛蒡・人参等2種類以上の材料を使用した調理済み食品<br>2 内容量及び包装<br>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。   |
| 21-51 | 味付ひじき炒め      | KG | 1 材 料<br>ひじき・大豆・人参等3種類以上の材料を使用した調理済み食品<br>2 内容量及び包装<br>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。   |
| 22-1  | 弁当A          | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。   |
| 22-2  | 弁当B          | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。   |
| 22-3  | 弁当C          | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。   |
| 22-4  | 弁当D          | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。   |
| 22-5  | 弁当E          | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。   |
| 22-6  | 弁当F          | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。   |
| 22-7  | 弁当G          | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。   |
| 22-8  | 弁当H          | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。   |
| 22-9  | 弁当I          | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料  |



| 番号 | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格       |
|----|--------------|----|-----------|
|    |              |    | 別途仕様書による。 |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 22-10 | 弁当 J         | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。  |
| 22-11 | 弁当 K         | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。  |
| 22-12 | 弁当 L         | EA | 1 品 質<br>当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。  |
| 22-13 | (冷) おせち弁当    | EA | 1 品 質<br>異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>自然解凍で食べれるもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。  |
| 22-14 | 冷凍弁当 (洋風 A)  | EA | 1 品 質<br>異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>自然解凍で食べれるもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。  |
| 22-15 | 冷凍弁当 (洋風 B)  | EA | 1 品 質<br>異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>自然解凍で食べれるもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。  |
| 22-16 | 冷凍弁当 (幕の内)   | EA | 1 品 質<br>異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。<br>自然解凍で食べれるもの。<br>2 献立及び材料<br>別途仕様書による。  |
| 23-1  | マヨネーズ        | EA | 1 品 質<br>一般市販品「マヨネーズ」とする。<br>2 内容量及び包装<br>1 E A = 1000ml 入りポリ容器詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、3 か月以上の期間を有するもの。  |
| 23-2  | マヨネーズ (袋)    | EA | 1 品 質<br>一般市販品の「マヨネーズ」とする。<br>2 内容量及び包装<br>1 E A = 10 g 程度、パック入りとする。<br>3 賞味期限<br>納入後、3 か月以上の期間を有するもの。  |
| 23-3  | ドレッシング       | EA | 1 品 質<br>(1) 一般市販品の乳化タイプドレッシングとする。<br>(2) 種類はゴマ、シーザー、玉葱、中華等、4 種類以上とする。<br>2 内容量及び包装<br>1 E A = 1000ml 入りポリ容器詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、3 か月以上の期間を有するもの。 |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格   |
|-------|--------------|----|---|
| 23-4  | ノンオイルドレ      | EA | 1 品 質<br>(1) 一般市販品「ノンオイルタイプドレッシング」とする。<br>(2) 種類は青じそ、ゴマ、柚子、わさび等4種類以上とする。<br>2 内容及び包装<br>1 EA=1000ml入りポリ容器詰とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、3か月以上の期間を有するもの。 |
| 23-5  | タルタルソース      | KG | 1 品 質<br>(1) マヨネーズに香味野菜、ピクルス、ゆで卵などのみじん切りを加えたドレッシングで、半固形状のもの。<br>(2) JAS規格のドレッシングで、常温保存可能なもの。<br>2 内容及び包装<br>1 EA=1000ml入りポリ容器詰とする。              |
| 23-6  | 粒マスタード       | EA | 1 品 質<br>(1) 一般市販品「粒マスタード」とする。<br>(2) 添加物不使用で、特有の香味を有するもの。<br>2 内容及び包装<br>1 EA=260g～300g程度のチューブタイプとする。  |
| 23-7  | ガラムマサラ       | CN | 1 品 質<br>(1) 数種類の香辛料を混合し、特有の芳香を有するもの。<br>(2) 乾燥良好な国内製造のもの。<br>2 内容及び包装<br>1 CN=350g入り缶詰とする。   |
| 23-8  | 赤唐辛子         | KG | 1 品 質<br>ナス科トウガラシ属「トウガラシ」の成熟した果実を乾燥、輪切りにしたもの。<br>2 内容及び包装<br>1 PK=100g以上入りポリエチレン袋詰とし、市販流通品とする。  |
| 23-9  | トウバンジャン      | KG | 1 品 質<br>(1) 一般市販品「トウバンジャン」とする。<br>(2) 添加物不使用で、特有の香味を有するもの。<br>2 内容及び包装<br>ペットボトル詰とする。  |
| 23-10 | コチジャン        | KG | 1 品 質<br>(1) 一般市販品「コチジャン」とする。<br>(2) 添加物不使用で、特有の香味を有するもの。<br>2 内容及び包装<br>ペットボトル詰とする。  |
| 23-11 | テンメンジャン      | KG | 1 品 質<br>(1) 一般市販品「テンメンジャン」とする。<br>(2) 添加物不使用で、特有の香味を有するもの。<br>2 内容及び包装<br>ペットボトル詰とする。  |
| 23-12 | 麻婆豆腐の素       | KG | 1 品 質<br>醤油、にんにく、豆板醤、甜麵醬、砂糖、生姜、食塩、発酵調味料等<br>2 内容及び包装<br>ペットボトル又は、パック包装とする。<br>3 賞味期限<br>納入後、10か月以上の期間を有するもの。                                    |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-------|--------------|----|--|
| 23-13 | ラー油          | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 良質なゴマ油に、唐辛子の色素及び成分を抽出したものとする。<br/> (2) 特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1 E A = 3 0 ml以上入りビン詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、2 2 か月以上の期間を有するもの。</p>                    |
| 23-14 | チリソース        | EA | <p>1 材 料<br/> トクチャブ、酒、砂糖、酢、香辛料等</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1 E A = 1 k g 以上入りペットボトル詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>   |
| 23-15 | わさび          | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 一般市販品「おろし生わさび」とし、冷凍は不可とする。<br/> (2) 添加物不使用で、特有の香味を有するもの。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1 E A = 3 0 0 g 以上入りチューブタイプとする。</p>  |
| 23-16 | 練り辛子         | EA | <p>1 品 質<br/> (1) 一般市販品「練り辛子」とする。<br/> (2) 市販品「中級」以上とする。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1 E A = 300 g 以上入りチューブ詰とする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、1 1 か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 23-17 | 冷やし中華のたれ     | EA | <p>1 品 質<br/> 一般市販品の「冷やし中華のたれとする。</p> <p>2 内容及び包装<br/> 1 E A = 1800 m l 程度、ペットボトル入りとする。</p> <p>3 賞味期限<br/> 納入後、3 か月以上の期間を有するもの。</p>  |
| 23-18 | 松茸ご飯の素       | EA | <p>1 材 料<br/> 野菜（松茸、人参、たけのこ、その他）、醤油、食塩、調味料等</p> <p>2 品 質<br/> (1) 炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。<br/> (2) 合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1 E A = 1 k g 入りレトルトパウチ詰とする。</p>             |
| 23-19 | ちらし寿司の素      | EA | <p>1 材 料<br/> 野菜（人参、たけのこ、れんこん、干しいたけその他）、酢、食塩、砂糖、調味料等</p> <p>2 品 質<br/> (1) 混ぜ込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。<br/> (2) 合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。</p> <p>3 内容及び包装<br/> 1 E A = 1. 2 k g 入りレトルトパウチ詰とする。</p> |

| 番号    | (物品番号)<br>品名 | 単位 | 規 格  |
|-------|--------------|----|--|
| 23-20 | かに釜飯の素       | EA | <p>1 材 料<br/>べにずわいがに、醤油、食塩、調味料</p> <p>2 品 質<br/>炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1 E A = 1.2kg入りレトルトパウチ詰とする。</p>   |
| 23-21 | 五目釜飯の素       | EA | <p>1 材 料<br/>野菜（ごぼう、人参、たけのこその他）<br/>鶏肉、油揚げ醤油、食塩、調味料等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。<br/>(2) 合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1 E A = 1 kg入りレトルトパウチ詰とする。</p>  |
| 23-22 | ひじきご飯の素      | EA | <p>1 材 料<br/>野菜（ひじき、ごぼう、人参、たけのこその他）、鶏肉、油揚げ、醤油、食塩、調味料等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。<br/>(2) 合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1 E A = 1 kg入りレトルトパウチ詰とする。</p> |
| 23-23 | 山菜釜飯の素       | EA | <p>1 材 料<br/>野菜（ぜんまい、山ぜり、たけのこ、その他）、醤油、食塩、調味料等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。<br/>(2) 合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1 E A = 1 kg入りレトルトパウチ詰とする。</p>         |
| 23-24 | チキンライスの素     | EA | <p>1 材 料<br/>人参、鶏肉、コーン、玉葱、食塩、調味料等</p> <p>2 品 質<br/>(1) 炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。<br/>(2) 合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装<br/>1 E A = 1 kg入りレトルトパウチ詰とする。</p>                     |

|           |                |                |     |                |     |
|-----------|----------------|----------------|-----|----------------|-----|
| あ行        | アイスクリーム        | 121            | あ行  | (常温)いわしの梅煮     | 94  |
|           | 青のり            | 13             |     | いわし蒲焼          | 46  |
|           | (冷)赤魚切身        | 90             |     | (冷)いわし開き       | 90  |
|           | 赤貝味付           | 46             |     | いわし味噌煮         | 46  |
|           | 赤唐辛子           | 28             |     | (冷)いんげん        | 134 |
|           | 赤ピーマン          | 129            |     | インスタントコーヒー     | 41  |
|           | 赤ワイン           | 33             |     | うの花味付缶         | 47  |
|           | (冷)秋さけ切身(骨取り)  | 94             |     | ウインナー          | 115 |
|           | 揚 麵            | 72             |     | ウスターソース        | 22  |
|           | (冷)あさり貝        | 99             |     | うずら卵水煮         | 54  |
|           | (冷)あさり貝殻付      | 99             |     | (冷凍)うなぎ蒲焼      | 85  |
|           | あさり御飯の素        | 59             |     | 梅 漬            | 139 |
|           | (冷)鰯切身         | 88             |     | うり漬            | 143 |
|           | (冷)味付いいたこ      | 145            |     | ウーロン茶(小)       | 38  |
|           | 味付け数の子         | 99             |     | 栄養強化米          | 3   |
|           | 味付のり           | 13             |     | 栄養調整食品A        | 62  |
|           | (冷)鰯フライ        | 154            |     | 栄養調整食品B        | 63  |
|           | (冷)鰯フライ(小)     | 156            |     | 栄養調整食品C        | 63  |
|           | 小 豆            | 5              |     | 栄養調整食品D        | 62  |
|           | 厚 揚            | 81             |     | 栄養補助食品 (C a)   | 62  |
|           | 油 揚            | 82             |     | 栄養補助食品 (D F)   | 63  |
|           | アボカド           | 151            |     | 栄養補助食品 (M. V)  | 62  |
|           | (冷)甘えび         | 97             |     | えのき茸           | 152 |
|           | あみえび佃煮         | 147            |     | XO醬            | 56  |
|           | (冷)あゆ          | 93             |     | (冷)えびカツ        | 155 |
|           | (冷)粗挽ウインナー     | 115            |     | (冷)えび唐揚        | 155 |
|           | アルファ米 (白飯)     | 4              |     | (冷)エビフライ       | 161 |
|           | アルファ米 (ﾄﾗｲｲｲｰ) | 4              |     | (冷凍)えび無頭 (殻なし) | 87  |
|           | あんパン           | 66             |     | エリンギ           | 152 |
|           | いか味付           | 46             |     | (常温)エリンギ塩炒め    | 162 |
|           | (冷)いか糸作り       | 96             |     | オイスターソース       | 173 |
|           | いか塩辛           | 96             |     | お祝い弁当A         | 165 |
| (冷)いか天ぷら  | 156            | お祝い弁当B         | 165 |                |     |
| (冷)いかフライ  | 155            | (冷)おから         | 83  |                |     |
| (冷)いかリング  | 96             | (冷) オキメダイ切身    | 95  |                |     |
| (冷凍)いくら   | 86             | オクラ            | 129 |                |     |
| (冷凍)いくら味付 | 86             | お好みソース         | 23  |                |     |
| いちご       | 150            | (冷)オーシャンレッグ    | 100 |                |     |
| 糸こんにゃく    | 126            | (冷)オーシャン (ほぐし) | 101 |                |     |
| 糸昆布       | 11             | (冷) 正月用弁当      | 165 |                |     |
| 糸昆布煮      | 14             | お茶漬のり          | 60  |                |     |
| (冷)いなり寿司  | 163            | オニオンパウダー       | 17  |                |     |

|                |             |          |             |            |     |
|----------------|-------------|----------|-------------|------------|-----|
| あ行             | (冷) おはぎ     | 75       | か行          | か ぶ        | 131 |
|                | (冷) オムレツ    | 118      |             | (冷) 釜あげしらす | 91  |
|                | オリーブオイル     | 36       |             | (冷) かまぼこ   | 102 |
|                | オールスパイス     | 27       |             | かまぼこ(正月)   | 102 |
|                | オレンジ        | 147      |             | (冷) 鴨スモーク  | 115 |
|                | おろしにんにく     | 136      |             | 唐揚げ粉       | 7   |
|                | おろし生姜       | 170      |             | 唐揚げ弁当      | 165 |
| か行             | (冷) 海鮮ぎょうざ  | 159      | (冷) 辛子めんたいこ | 98         |     |
|                | (冷) 海鮮マリネ   | 146      | ガラスープ       | 32         |     |
|                | (冷) 海鮮ユッケ   | 146      | 辛味スパイス      | 30         |     |
|                | 海藻サラダ       | 12       | ガラムマサラ S    | 173        |     |
|                | 貝柱スープ       | 32       | ガーリック       | 27         |     |
|                | 貝割大根        | 131      | カリフラワー      | 131        |     |
|                | 鏡餅・小        | 74       | (冷) カリフラワー  | 136        |     |
|                | 鏡餅・大        | 74       | カルボナーラソース   | 58         |     |
|                | 柿           | 151      | カレー粉        | 26         |     |
|                | かき氷 A (いちご) | 19       | カレー固形       | 26         |     |
|                | かき氷 B (メロン) | 19       | カレー固形(甘口)   | 26         |     |
|                | かき氷 C (レモン) | 19       | カレーフレーク     | 27         |     |
|                | (冷) かきフライ   | 155      | (冷) かれい切身   | 91         |     |
|                | (冷) かき揚げ    | 156      | (冷) かれい味醂漬  | 90         |     |
|                | かき醤油        | 172      | 缶コーヒー       | 41         |     |
|                | LL菓子パン      | 68       | 缶コーヒー(無糖)   | 41         |     |
|                | 菓子パン(カレー)   | 67       | 韓国キムチ       | 142        |     |
|                | 菓子パン(クリーム)  | 67       | 甘 藷         | 125        |     |
|                | 菓子パン(ジャム)   | 67       | がんす         | 103        |     |
|                | 菓子パン(チョコ)   | 67       | 缶詰パン        | 55         |     |
|                | 菓子パン(メロン)   | 67       | 乾燥卵         | 54         |     |
|                | 菓子パン(蒸しパン)  | 68       | 乾燥めかぶ       | 12         |     |
|                | 柏 餅         | 75       | 乾燥野菜(葱)     | 15         |     |
|                | かつお梅        | 139      | 寒 天         | 13         |     |
|                | (冷) 鰹たたき    | 88       | かんぱち R      | 92         |     |
|                | (冷) カットオクラ  | 129      | 干びょう        | 16         |     |
|                | (冷) カット葱    | 134      | 甘味料         | 18         |     |
|                | カット若布       | 11       | 黄ピーマン       | 128        |     |
|                | カップメン A     | 71       | キウイフルーツ     | 150        |     |
|                | カップメン B     | 71       | きくらげ        | 17         |     |
|                | カップメン C     | 71       | 刻みのり        | 12         |     |
|                | カップメン D     | 71       | (常温) きしめん   | 73         |     |
| カップメン E        | 71          | 木の芽      | 134         |            |     |
| (冷凍) かにポーション爪肉 | 87          | 木の芽和え味噌  | 79          |            |     |
| かに釜めしの素        | 60          | (冷) きぬさや | 135         |            |     |

|      |                     |     |    |            |      |
|------|---------------------|-----|----|------------|------|
| か行   | キムチの素(生糧品)          | 171 | か行 | 黒豆煮豆       | 138  |
|      | きゃべつ                | 130 |    | 鶏 卵        | 117  |
|      | 胡 瓜                 | 134 |    | 鶏卵水煮       | 54   |
|      | 胡瓜醤油漬               | 140 |    | (冷)げそ唐揚    | 156  |
|      | 胡瓜漬                 | 140 |    | 減塩醤油       | 21   |
|      | (冷)牛カルビ味付           | 111 |    | 玄米茶        | 38   |
|      | (冷)牛すじ肉             | 107 |    | 玄米茶 (給茶器用) | 39   |
|      | 牛 乳                 | 120 |    | (冷)小いわし唐揚  | 154  |
|      | L L牛乳・小             | 120 |    | 紅 茶        | 40   |
|      | L L牛乳・大             | 120 |    | 紅茶飲料 (無糖)  | 40   |
|      | (冷凍)牛ヒレ             | 105 |    | 凍豆腐        | 5    |
|      | 牛 飯                 | 55  |    | こしょう       | 28   |
|      | (冷凍)牛ロース            | 106 |    | こしょう (粗挽き) | 28   |
|      | (冷凍)牛サロイン(インジェクション) | 107 |    | 粉さんしょう     | 30   |
|      | (冷)牛肉ミンチ            | 106 |    | 粉チーズ       | 35   |
|      | (冷)牛肉中角             | 106 |    | 粉わさび       | 26   |
|      | (冷)牛肉中切             | 106 |    | 粉辛子        | 30   |
|      | 牛もつ味噌煮              | 116 |    | コーヒー飲料     | 121  |
|      | 牛やおぎも煮              | 116 |    | ごぼう        | 132  |
|      | (冷)ぎょうざ             | 159 |    | (冷)ごぼう千切   | 135  |
|      | 強力粉                 | 69  |    | ごぼうサラダ     | 162  |
|      | (冷)魚肉ソーセージ          | 104 |    | ごま油 (ポリ容器) | 36   |
|      | (冷)魚卵サラダ            | 146 |    | (冷) ごま団子   | 75   |
|      | 切 麩                 | 15  |    | (冷)小松菜     | 130  |
|      | 切干大根                | 15  |    | 小麦粉        | 7    |
|      | (冷)錦糸卵              | 118 |    | 子持ちきくらげ    | 147  |
|      | ぎんなん水煮              | 47  |    | 五目寿司の素     | 59   |
|      | 串 柿                 | 150 |    | 五目煮        | 138  |
|      | 栗御飯の素               | 147 |    | 五目煮豆       | 6    |
|      | (冷)クリームコロッケ         | 157 |    | 五目飯        | 55   |
|      | クリームパウダー            | 35  |    | (冷)コロッケ    | 156  |
|      | (冷)グリーンアスパラガス       | 129 |    | 根菜ひじき      | 144  |
|      | グルタミン酸ナトリウム         | 33  |    | コンソメスープ    | 31   |
|      | クルトン                | 68  |    | コンソメ(袋)    | 31   |
|      | くるみ                 | 174 |    | コンデンスミルク   | 120  |
|      | グレービーソース            | 23  |    | こんにやく      | 126  |
|      | (冷)クレープA            | 77  |    | コンビーフ      | 54   |
|      | (冷)クレープB            | 77  |    | 昆布佃煮       | 144  |
|      | グレープフルーツ            | 149 |    | 昆布煮豆缶      | 50   |
|      | 黒ごま                 | 174 |    | 昆布巻        | 144  |
|      | 黒酢飲料                | 154 |    | さ行         | 魚すり身 |
| 黒花豆煮 | 5                   | 桜餅  | 75 |            |      |



|              |              |                   |     |               |     |
|--------------|--------------|-------------------|-----|---------------|-----|
| さ行           | 酒 粕          | 168               | さ行  | しその葉          | 129 |
|              | (冷) 鮭塩焼      | 90                |     | (冷) 舌平目       | 92  |
|              | 鮭ほぐし         | 145               |     | 七味唐辛子         | 172 |
|              | ザーサイ味付       | 48                |     | 支那竹味付         | 48  |
|              | (冷) ささみフリッター | 113               |     | (冷) 信田煮       | 160 |
|              | 雑穀米          | 4                 |     | しば漬A          | 139 |
|              | (常温) 里芋      | 125               |     | しば漬B          | 140 |
|              | (冷) 里芋       | 125               |     | (冷) シーフードミックス | 98  |
|              | 里芋そぼろ缶       | 47                |     | (冷) しめ鯖       | 88  |
|              | (冷) 讃岐うどん    | 70                |     | しめじ           | 152 |
|              | (冷) 鯖R       | 88                |     | (冷) じゃこ天      | 101 |
|              | 鯖味付          | 45                |     | ジャム (パック)     | 51  |
|              | (冷) 鯖切身      | 88                |     | (冷) しゅうまい     | 159 |
|              | さば竜田甘酢あんかけ   | 46                |     | 春菊            | 128 |
|              | 鯖照焼          | 45                |     | (冷) 上カルビ      | 111 |
|              | (常温) さばの味噌煮  | 94                |     | 生 姜           | 134 |
|              | 鯖水煮          | 45                |     | 生姜焼弁当         | 165 |
|              | 鯖味噌煮         | 45                |     | 上白糖           | 18  |
|              | サラダ油         | 36                |     | 醤油・小          | 21  |
|              | (冷) 鯖切身      | 93                |     | 醤油・大          | 20  |
|              | (冷) サーモンF    | 89                |     | 醤油・中          | 21  |
|              | 三杯漬          | 143               |     | 食 塩           | 20  |
|              | 山菜漬          | 141               |     | 食卓塩           | 20  |
|              | 山菜煮          | 58                |     | LL食パン         | 68  |
|              | (冷) さんま      | 90                |     | 食パン           | 65  |
|              | さんま味付        | 93                |     | 食用調整油         | 37  |
|              | さんま蒲焼        | 45                |     | ショートケーキ       | 76  |
|              | (冷) さんま竜田揚   | 154               |     | しらたき          | 47  |
|              | (常温) さんまの煮付  | 94                |     | 白玉粉           | 6   |
|              | さんま味噌煮       | 45                |     | (冷) シルバー切身    | 92  |
|              | 椎茸煮スライス      | 58                |     | 白ごま           | 174 |
|              | 塩くらげ         | 98                |     | 白だし           | 32  |
|              | 塩こうじ         | 173               |     | 白葱            | 137 |
|              | (冷) 塩鯖切身     | 94                |     | 白花豆煮          | 5   |
| 汐吹昆布         | 10           | 白ワイン              | 33  |               |     |
| (冷) 塩ます切身    | 95           | (冷) ジンギスカン        | 117 |               |     |
| (冷) 塩ます      | 90           | 酢                 | 22  |               |     |
| (冷) 塩鯖       | 88           | スイートコーン (カット)     | 133 |               |     |
| ししとうがらし      | 132          | スイートコーン(クリーム)     | 47  |               |     |
| (冷) しじみ貝殻付   | 100          | スイートコーン(クリーム)レトルト | 47  |               |     |
| (冷) ししゃも (袋) | 93           | スイートコーン(ホール)レトルト  | 47  |               |     |
| しそにんにく       | 139          | すいか               | 150 |               |     |

|      |                |      |               |                 |     |
|------|----------------|------|---------------|-----------------|-----|
| さ行   | (冷) スチーム牡蠣     | 99   | た行            | タバスコ            | 28  |
|      | スティックシュガー      | 18   |               | 卵豆腐             | 118 |
|      | (冷) 砂肝         | 116  |               | 玉 葱             | 131 |
|      | (冷) スナックえんどう   | 135  |               | (冷) たらカツ        | 161 |
|      | スパゲティ          | 8    |               | (冷) たら切身        | 92  |
|      | スポーツ飲料         | 42   |               | たらばがに水煮         | 46  |
|      | スポーツ飲料 (粉末)    | 42   |               | 炭酸飲料            | 43  |
|      | (冷) スモークサーモン   | 89   |               | 炭酸飲料 (特定保健用食品)  | 44  |
|      | スライスチーズ        | 122  |               | チェリーシロップ漬       | 52  |
|      | スライスチーズ (チェダー) | 123  |               | チキンささみ水煮        | 117 |
|      | すり身豆腐          | 102  |               | (冷) チキンチーズ      | 112 |
|      | ずわいがに水煮        | 46   |               | (冷) チキン唐揚       | 113 |
|      | 赤 飯            | 55   |               | 竹 輪             | 102 |
|      | 節分豆            | 74   |               | チップゴボウ          | 50  |
|      | (冷) ゼリー        | 77   |               | チップレンコン         | 50  |
|      | セロリ            | 132  |               | 芝麻醬             | 56  |
|      | 煎 茶            | 38   |               | (冷) チャーシュー・スライス | 112 |
|      | 煎茶 (パック)       | 38   |               | (冷) 茶そば         | 73  |
|      | そうめん           | 9    |               | チャツネ            | 173 |
|      | 即席味噌汁          | 80   |               | (冷) チャーハン       | 164 |
| 即席めん | 9              | 茶碗蒸し | 119           |                 |     |
| た行   | 大 根            | 130  | 中ざら糖          | 18              |     |
|      | 大根桜漬           | 141  | 中華切干          | 143             |     |
|      | 大根漬            | 142  | 中華スープ         | 31              |     |
|      | 大豆水煮           | 80   | (冷) 中華そば      | 70              |     |
|      | 高菜漬            | 141  | 中華調味料         | 171             |     |
|      | 大豆白絞油          | 36   | 中華弁当          | 165             |     |
|      | 大豆ミート          | 84   | (冷) 中華わかめ     | 162             |     |
|      | たくあん漬          | 140  | (冷) 中華ワンタン    | 160             |     |
|      | たけのこ           | 132  | 調理パンA         | 65              |     |
|      | たけのこ千切り        | 137  | 調理パンB         | 66              |     |
|      | たけのこ土佐煮        | 144  | チョコレート        | 75              |     |
|      | たけのこ水煮         | 47   | (貯油所用) 日替わり弁当 | 165             |     |
|      | (冷) たこ刺身       | 96   | (冷) チョリソー     | 115             |     |
|      | (冷) たこ唐揚       | 156  | チリソース         | 23              |     |
|      | (冷) たこぶつ切り     | 98   | チリソース(ペット)    | 23              |     |
|      | (冷) たこわさび      | 162  | チンゲン菜         | 128             |     |
|      | 出し昆布           | 11   | ちりめんじゃこ       | 91              |     |
|      | 出しの素           | 32   | (冷) つくね       | 159             |     |
|      | (冷) 出し巻        | 118  | 粒うに           | 46              |     |
|      | 伊達巻            | 103  | つぼ漬           | 143             |     |
|      | 田作り            | 145  | (冷) つみれ団子     | 157             |     |

|    |             |     |              |          |     |
|----|-------------|-----|--------------|----------|-----|
| た行 | デザートベース     | 77  | た行           | トンカツソース  | 23  |
|    | 手巻きのり       | 13  |              | トンカツ弁当   | 165 |
|    | デミグラスソース    | 24  |              | (冷) 豚骨   | 109 |
|    | 天ぷら粉        | 7   |              | (冷) 丼の素A | 163 |
|    | でん粉         | 7   |              | (冷) 丼の素B | 163 |
|    | 甜麵醬         | 172 |              | (冷) 丼の素C | 163 |
|    | (冷)凍結全卵     | 119 |              | (冷) 丼の素D | 163 |
|    | 豆 乳         | 83  |              | な行       | 内地米 |
|    | 豆板醬         | 56  | 内地米 (真空パック)  |          | 3   |
|    | 豆 腐         | 81  | 長 芋          |          | 126 |
|    | (冷)豆腐サイコロ   | 82  | 梨            |          | 150 |
|    | 豆腐テトラ       | 81  | 茄 子          |          | 133 |
|    | ところ天        | 152 | 茄子漬          |          | 140 |
|    | トマト         | 128 | (冷) 茄子のはさみ揚げ |          | 155 |
|    | トマトケチャップ    | 25  | (冷) 茄子乱切     |          | 133 |
|    | トマトケチャップ(大) | 25  | ナタ・デ・ココ      |          | 53  |
|    | トマトジュース     | 42  | 菜 漬          |          | 141 |
|    | トマトピューレ     | 171 | 納 豆          |          | 82  |
|    | ドライイースト菌    | 171 | (冷) 納豆       |          | 82  |
|    | ドライカレー      | 55  | ナツメグ         |          | 29  |
|    | (冷)鶏ガラ      | 110 | (冷)菜の花       |          | 130 |
|    | 鶏ハツ         | 111 | (冷)ナポリタン     |          | 73  |
|    | (冷)鶏ほぐし肉    | 113 | LL生クリーム      |          | 121 |
|    | (冷)鶏ミンチ     | 111 | 生しいたけ        |          | 151 |
|    | とり飯         | 55  | (冷)生しいたけ     |          | 152 |
|    | (冷凍)鶏手羽先    | 110 | 生若布          |          | 152 |
|    | (冷)鶏もも肉     | 110 | なめこ水煮        |          | 49  |
|    | (冷)鶏もも正肉    | 110 | なめたけ茶漬       |          | 49  |
|    | (冷)鶏レバー味付   | 116 | (冷)ナン        |          | 65  |
|    | (冷)鶏照焼      | 113 | 南 瓜          |          | 127 |
|    | ドレッシングA     | 167 | (冷)南瓜        |          | 127 |
|    | ドレッシングA (P) | 169 | にがうり         |          | 132 |
|    | ドレッシングB     | 167 | (冷)肉しゅうまい    |          | 159 |
|    | ドレッシングB (P) | 169 | (冷)にしんみりん干   |          | 87  |
|    | ドレッシングC     | 167 | 煮 干          |          | 14  |
|    | ドレッシングC (P) | 170 | 日本茶(小)       |          | 39  |
|    | ドレッシングD (P) | 170 | 乳酸飲料         |          | 42  |
|    | ドレッシングD     | 168 | 乳酸菌飲料        |          | 121 |
|    | ドレッシングE     | 168 | に ら          |          | 127 |
|    | ドレッシングF     | 168 | (冷)にら饅頭      | 159      |     |
|    | とろけるチーズ     | 122 | 人 参          | 127      |     |
|    | とろろ昆布       | 10  | にんにく         | 132      |     |

|             |           |       |                    |              |        |
|-------------|-----------|-------|--------------------|--------------|--------|
| な行          | にんにくたまり漬  | 48    | は行                 | ハンバーグソーセージ   | 104    |
|             | (冷)にんにくの芽 | 132   |                    | ハンバーグ弁当      | 165    |
|             | 葱         | 134   |                    | パンケーキの素      | 69     |
|             | ネーブル      | 149   |                    | パン粉          | 6      |
|             | 練わさび(生糧品) | 170   |                    | ピオーネ         | 149    |
|             | 練辛子(生糧品)  | 170   |                    | (貯油所) 日替わり弁当 | 165    |
|             | 野沢菜漬      | 142   |                    | 日替わり弁当A      | 166    |
|             | のむヨーグルト   | 121   |                    | 日替わり弁当B      | 166    |
|             | のり佃煮(パック) | 60    |                    | ピクルス(刻み)     | 147    |
|             | のり弁当      | 165   |                    | ひじき          | 11     |
|             | は行        | 白湯スープ |                    | 168          | ひじき煮豆缶 |
| パイナップル      |           | 150   | ピーナッツバター           | 51           |        |
| パインシロップ漬    |           | 52    | ビーフン               | 8            |        |
| 白菜          |           | 134   | ピーマン               | 128          |        |
| 白菜漬         |           | 142   | (冷) ひらす西京漬         | 91           |        |
| 白桃          |           | 151   | (冷)ピラフ             | 164          |        |
| 白桃シロップ漬     |           | 52    | (冷)平天              | 102          |        |
| (冷)バサ切身     |           | 93    | ふき                 | 132          |        |
| はじかみ        |           | 48    | ふき水煮               | 48           |        |
| バジル         |           | 29    | 福神漬                | 142          |        |
| パセリ         |           | 128   | (冷)福袋              | 157          |        |
| パセリ(チップ)    |           | 136   | (冷)豚角煮             | 112          |        |
| バター         |           | 37    | (冷)豚肉アスパラチーズカツ     | 158          |        |
| はちみつ        |           | 56    | (冷)豚肉上切            | 109          |        |
| パックご飯A      |           | 1     | (冷)豚バラ(ブロック)       | 109          |        |
| パックご飯B      |           | 2     | (冷凍)豚ヒレ            | 108          |        |
| パックご飯C      |           | 2     | (冷)豚ミンチ            | 109          |        |
| はっ酵乳        |           | 120   | (冷)豚もつ             | 116          |        |
| 八朔          |           | 149   | (冷)豚ロース            | 108          |        |
| (冷)ハッシュドポテト |           | 136   | (冷)豚ロース(インJECTION) | 109          |        |
| 花かつお        |           | 14    | プチトマト              | 128          |        |
| 花玉子         |           | 103   | (冷)フライドポテト         | 125          |        |
| バナナ         |           | 149   | (冷) フランスパンS        | 70           |        |
| パプリカ        |           | 29    | ブランデー              | 33           |        |
| はまちR        |           | 89    | ふりかけ               | 60           |        |
| (冷)ハムカツ     |           | 161   | ふりかけ(パック)          | 61           |        |
| ハヤシフレーク     |           | 29    | (冷)ぶり切身            | 91           |        |
| 春雨          |           | 15    | (常温)ぶりの煮付け         | 95           |        |
| (冷)春巻       |           | 160   | (冷)ぶりフィーレ          | 91           |        |
| 馬铃薯         |           | 124   | プリン                | 123          |        |
| (冷) バンズ     |           | 69    | フルーツジュース           | 43           |        |
| (冷)ハンバーグ    |           | 158   | フルーツみつ豆            | 52           |        |

|            |             |         |          |              |     |
|------------|-------------|---------|----------|--------------|-----|
| は行         | ブロッコリー      | 128     | ま行       | (冷)巻き寿司      | 163 |
|            | (冷)ブロッコリー   | 127     |          | 幕の内弁当        | 165 |
|            | ふわふわたまご     | 54      |          | まぐろ油漬レトルト    | 95  |
|            | (冷)ベーコン     | 114     |          | まぐろステーキ      | 45  |
|            | (冷)ベーコンブロック | 114     |          | まぐろ佃煮        | 147 |
|            | べったら漬       | 140     |          | まぐろフレーク      | 45  |
|            | 紅生姜         | 141     |          | (冷)まぐろ・ブロック  | 89  |
|            | (冷)ボイルむき身えび | 97      |          | マッシュポテト      | 15  |
|            | (冷)棒天       | 101     |          | マッシュルーム水煮    | 49  |
|            | ほうれん草       | 126     |          | 松茸御飯の素       | 59  |
|            | (冷)棒ヒレカツ    | 161     |          | (冷)松前漬       | 146 |
|            | (冷)ホエー豚ブロック | 112     |          | 麻婆豆腐の素       | 172 |
|            | (冷)ほき切身     | 93      |          | 丸 餅          | 74  |
|            | 干きしめん       | 9       |          | (冷)丸がんす      | 103 |
|            | 干しいたけ       | 16      |          | マヨネーズ(パック)   | 167 |
|            | 干しするめ       | 96      |          | マヨネーズ・ハーフ    | 25  |
|            | 干のり         | 12      |          | みかん          | 148 |
|            | 干中華平麺       | 10      |          | みかんシロップ漬     | 51  |
|            | 干日本そば       | 9       |          | 味噌(赤)        | 79  |
|            | ボイルむき身えび    | 97      |          | 味噌(中) S      | 79  |
|            | ポタージュスープ    | 31      |          | 味噌(白)        | 79  |
|            | (冷凍)帆立貝柱    | 86      |          | 水 菜          | 130 |
|            | 帆立貝柱水煮      | 46      |          | 水菜漬          | 143 |
|            | (冷)帆立の中華和え  | 145     |          | (冷)ミックスビーンズ  | 80  |
|            | (冷)北寄サラダ    | 146     |          | (冷)ミックスピザ    | 66  |
|            | (冷)ほっけ切身    | 92      |          | (冷)ミックスベジタブル | 133 |
|            | ポテトサラダ      | 162     |          | 三つ葉          | 129 |
|            | (冷)骨なしがら切身  | 95      |          | ミートソース       | 24  |
|            | (冷)骨切りはも    | 93      |          | (冷)ミートボール    | 158 |
|            | (冷)ホールコーン   | 133     |          | (冷)ミニがんもどき   | 83  |
|            | ボロニアソーセージ   | 114     |          | (冷)ミニグラタン    | 160 |
|            | ホワイトルー      | 27      |          | (冷)ミニねぎ焼     | 66  |
|            | ホワイトアスパラガス  | 48      |          | (冷凍)ミニホットケーキ | 66  |
| ボンレスハム     | 114         | みりん     | 34       |              |     |
| ぼん酢        | 22          | みりん(大)  | 34       |              |     |
| (冷)ポンデケージョ | 69          | (冷)ミルカツ | 158      |              |     |
| ま行         | 舞茸ごはんの素     | 59      | ミルクココア   | 43           |     |
|            | マーガリン       | 169     | (冷)ミンチカツ | 158          |     |
|            | マーガリン(S)    | 36      | むきえんどう   | 133          |     |
|            | マーガリン(チューブ) | 169     | 麦 茶      | 40           |     |
|            | マカロニ(ツイスト)  | 8       | 麦 茶(濃縮)  | 40           |     |
|            | マカロニサラダ     | 162     | 麦茶ポーション  | 40           |     |

|    |                |     |               |           |     |
|----|----------------|-----|---------------|-----------|-----|
| ま行 | (冷)むき身えび       | 97  | ら行            | (冷)ゆでたこ   | 97  |
|    | 無洗米 (真空パック)    | 1   |               | 洋梨シロップ漬   | 52  |
|    | 紫キャベツ          | 130 |               | ヨーグルト・大   | 122 |
|    | 紫玉葱            | 131 |               | ヨーグルト・小   | 122 |
|    | メロン            | 151 |               | (冷)ライチ    | 149 |
|    | めんたいきのこ        | 144 |               | らっきょう漬    | 147 |
|    | (冷)めんたいこチューブ   | 99  |               | (冷)ラビオリ   | 160 |
|    | めんつゆ           | 21  |               | (常温) ラーメン | 73  |
|    | もずく            | 152 |               | ラー油       | 172 |
|    | もち米            | 1   |               | ラー油味噌     | 80  |
|    | もやし            | 131 |               | ランチョンミート缶 | 117 |
|    | もろみ味噌          | 79  |               | 料理酒       | 34  |
|    | (冷凍)紋甲いかむき身    | 87  |               | 料理酒(大)    | 34  |
| や行 | 焼魚弁当           | 165 | 緑茶(200ml)     | 154       |     |
|    | (冷)焼うどん        | 72  | りんご           | 149       |     |
|    | (冷)焼そば         | 72  | 冷凍カステラ        | 76        |     |
|    | 焼豆腐            | 81  | 冷凍タルト         | 76        |     |
|    | 焼 鳥            | 53  | 冷凍パンA         | 68        |     |
|    | 焼 鳥(うずら卵)      | 53  | 冷凍パンB         | 69        |     |
|    | 焼 鳥(うま辛)       | 53  | 冷麺スープ         | 169       |     |
|    | 焼 鳥(ガーリックペッパー) | 53  | レギュラーコーヒー     | 41        |     |
|    | 焼 鳥(鶏卵)        | 53  | レーズン          | 16        |     |
|    | 焼 鳥(たれ味)       | 53  | レタス           | 133       |     |
|    | 焼 鳥(つくね)       | 54  | レトルトカレー       | 164       |     |
|    | 焼 鳥(レトル)       | 58  | レトルトどんぶり      | 164       |     |
|    | 焼肉(ビーフ)        | 53  | レトルトライスA      | 57        |     |
|    | 焼肉のたれ          | 24  | レトルトライスB      | 57        |     |
|    | 焼肉のたれ(液)       | 24  | (冷)れんこん       | 135       |     |
|    | (冷)焼豚ブロック      | 112 | (冷)レンコンのはさみ揚げ | 155       |     |
|    | 野菜混合飲料         | 43  | (冷)れんこん乱切     | 135       |     |
|    | 野菜ジュース         | 154 | レモン           | 148       |     |
|    | 野菜天(練)         | 101 | 6Pチーズ         | 123       |     |
|    | (冷)野菜天         | 157 | (冷)ロースカツ      | 161       |     |
|    | (冷)野菜ミックス      | 136 | ロースハム         | 114       |     |
|    | (冷)山芋とろろ       | 126 | ローリエ          | 30        |     |
|    | ヤングコーン水煮       | 47  | (冷)ロールキャベツ    | 157       |     |
|    | ようかん(小倉)       | 64  | わ行            | 分 葱       | 129 |
|    | ようかん(抹茶)       | 64  |               | (冷)わらび餅   | 76  |
|    | ようかん(煉)        | 64  |               | 和菓子A      | 78  |
|    | 柚子こしょう         | 29  |               | 和菓子B      | 78  |
|    | ゆで小豆           | 47  |               |           |     |
|    | ゆで小豆(パウチ)      | 47  |               |           |     |