制定年月日：令和2年 1月14日
改正年月日：令和4年10月25日
(第 6 版)

糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊小月航空基地隊

編纂記録

制定年月日：令和2年 1月14日（第1版）

改正年月日：令和2年 5月21日（第2版）

令和2年11月12日（第3版）

令和3年10月27日（第4版）

令和4年 5月11日（第5版）

令和4年10月25日（第6版）

目 次

I	一般共通規格	①～④
II	分 類	(1) ～ (20)
III	貯糧品の規格	1 ～ 46
IV	貯糧品（冷凍品）の規格	47 ～ 48
V	生糧品の規格	49 ～ 256

I 一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊小月航空基地隊において調達する糧食品について適用する。ただし、この規格によりがたい場合は、別に示すところによる。

又、2項の定義については、入札書又は見積書の提出時における最新版のものとする。

2 定義

この規格書において引用する用語の意義は、次の各号に定めるところによる。

(1) 農産物規格

農産物規格規定（平成13年農林水産省告示第244号）に定める規格をいう。

(2) 農産物検査法

農産物検査法（昭和26年法律第144号）に定める検査をいう。

(3) 日本農林規格（JAS）

農産物物質の規格及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第7条の規定により制定された規格をいう。

(4) 食品安全

食品安全基本法（平成15年5月法律48号）の規定に基づくものをいう。

(5) 食品添加物の規格基準

食品添加物の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）に定める規格基準をいう。

(6) 特別用途食品・特定保健用食品

健康増進法（平成14年法律第103号）第6章に定めるものをいう。

(7) 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（昭和26年厚生省令第52号）第3条別表に定める規格をいう。

(8) 乾めん類品質表示基準

乾めん類品質表示基準（平成12年12月農林水産省告示第1639号）に定める基準をいう。

(9) 生物検査合格品

と畜場法（昭和28年法律第114号）第14条に定める検査合格品をいう。

(10) 食鶏取引規格

食鶏取引規格（平成5年蓄A第435号。農林水産省畜産局長達）に定める規格をいう。

(11) 牛、豚枝肉取引規格

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

(12) 牛、豚部分肉取引規格

牛、豚部分肉取引規格（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。

- (13) 熟成ハム類の日本農林規格
熟成ハム類の日本農林規格（平成21年農林水産省告示第930号）に定める規格をいう。
 - (14) 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（平成12年農林水産省告示第1653号）に定める基準をいう。
 - (15) 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（平成12年農林水産省告示第1681号）に定める規格をいう。
 - (16) 生糧品
生体のままで加工されていないもの及び加工された半製品をいう。（海上自衛隊補給実施要領（平成18年補本装補第2072号））
 - (17) 生鮮品
保管方法に関係なく短期間にその成分及び品質等が変化する生糧品をいう。（海上自衛隊補給実施要領（平成18年補本装補第2072号））
 - (18) 冷凍品
急速凍結した生糧品で、冷凍庫に保管することにより、長期間品質が変化しないものをいう。（海上自衛隊補給実施要領（平成18年補本装補第2072号））
 - (19) 生鮮品・冷凍品
生鮮品扱いとして納品される冷凍品を含む。（海上自衛隊補給実施要領（平成18年補本装補第2072号））
 - (20) 貯糧品
常温において保管しても、長期間品質の変化しないものをいう。（海上自衛隊補給実施要領（平成18年補本装補第2072号））
 - (21) 貯糧品・冷凍品
急速凍結した生糧品で、冷凍庫に保管することにより、長期間品質が変化しないものをいう。（海上自衛隊補給実施要領（平成18年補本装補第2072号））
 - (22) 官側
国の政務を執行する機関
 - (23) 見本
商品などの質や形状を買い手に知らせるために示す品。また、そのために作ったサンプルをいう。
- 3 納入場所
小月航空基地隊厚生隊給養班糧食倉庫、生糧品受渡場及び別に指定する場所とする。
- 4 納入時間
- (1) 貯糧品（Ⅱ分類：貯糧品（冷凍品））
平日 0800～1645
 - (2) 生糧品（Ⅱ分類：生糧品（生鮮品・冷凍品））
定例補給日（火曜日、木曜日、金曜日）の0800～1645の間に納入する

ことを原則とする。(※1300～1400を除く)

ただし、搭載日時等の変更を行う場合は別に指示する。

5 納入要領

(1) 貯糧品 (Ⅱ分類：貯糧品 (冷凍品))

一括納入を原則とする。

(2) 生糧品 (Ⅱ分類：生糧品 (生鮮品・冷凍品))

発注書に指定された日 (定例補給日) に納入するものとする。なお、冷凍品は原則として、保冷設備等の整った車両等により、納入すること。

6 包装及び容器

(1) 糧食品の包装は、木箱、麻袋、かご、段ボール、網袋、缶、瓶、紙袋、発砲スチロール箱、ポリエチレン袋、その他特に指定するものとし、容器包装は、「食品・添加物等の規格基準第3」及び「合成樹脂製容器包装規格」の規定による。

(2) 容器は、食品の流通過程において、通常一般的に使用する清潔で衛生的なものを使用するものとする。

7 容器の取り扱い

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

8 表示

食品衛生法により期限表示が必要とされる加工食品には、消費期限又は賞味期限を表示するものとし、その他については、次による。

(1) 貯糧品 (Ⅱ分類：貯糧品 (冷凍品))

容器の外装の側面に、品名、内容数量、製造業者名又は販売業者名を明記するものとする。

(2) 生糧品 (Ⅱ分類：生糧品 (生鮮品・冷凍品))

食材の品名、数量を外装又は荷札等により明記するものとする。ただし、外側から内容を確認できるものについては、品名を省略することができる。

9 見本

(1) 官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求する前に予め小月航空基地隊に見本を提出するものとする。

(2) 小月航空基地隊の糧食品規格書を標準とし、規格変更が生じた場合は、見本の提出を行い、審査及び承認を受けるものとする。

(3) 調達要求書又は仕様書に見本提出を定める品目については、見本をその都度提出するものとする。

(4) 提出された見本は、原則として審査に使用されたものを除き返却するものとする。

10 見本審査

(1) 官側が指定する品目について、見本審査を実施する。

(2) 官側が設定した審査項目により審査し、合否を決定する。合格した品目のみ応札できるものとする。

1 1 検 査

- (1) 納入の検査は、この規格書及び調達要求者等で別に定める検査項目により実施する。
- (2) 納入の際、食品の品質に不備、異常等が認められた場合は、原因の究明を実施し官側に報告するものとする。(究明している期間中の納品については、原則納品できないものとする。) また、郵送業者等を利用して納品する場合に、食品の品質に不備、異常等が認められた際には、官側と協議し早急な措置を実施するものとする。
- (3) 検査は、通常官能検査を行うことを原則とし、理化学的検査は、官側が必要と認めた場合にのみ実施する。
ただし、理化学的検査に要する費用は、当該納入業者負担とする。

1 2 消費期限及び賞味期限

(1) 消費期限

容器包装の開かれていない製品が、定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い、安全性を欠くこととなる恐れがないと、認められる期限を示す年月日をいう。

(2) 賞味期限

容器包装の開かれていない製品が、定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が、十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。

1 3 その他

- (1) この規格書に疑義がある場合は、給食担当官等と協議するものとする。
- (2) この規格書又は、今後使用する可能性のある単位及び規格欄に示す記号の名称は次による。

記 号	名 称	記号	名 称	記号	名 称
KG	キログラム	BT	ビン	PK、PG	包
EA	個	BX、CS	箱	CN	缶
SE	組				

(3) 原材料及び既製品の提出等

ア 原材料とは、小月航空基地隊が調達する調理用食材をいう。

イ 原材料等の提出は、生糧品納品時に併せ、品目ごとに受注業者が受領検査官に行う。

ウ 既製品については食品衛生上の保存食（1食分）及び検食（2食分）を提出する。

エ 原材料の採取要領

(ア) 部隊発注の一部から採取する。

(イ) 原材料は、一般共通規格を維持し、洗浄及び消毒を行ってはならない。

(ウ) 1品目50～60gを採取し、清潔なビニール袋に入れること。

- (4) この規格書は、調達要求書の理解を助けるものであり、調達要求書を優先するものとする。

Ⅱ 分類 貯糧品

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ	
穀類	米類	1-1	精白米	KG	1	
		1-2	強化米	KG	1	
		1-3	雑穀米	KG	2	
穀物加工 品類	粉類	2-0	粉類共通規格		3	
		2-1	パン粉	KG	3	
		2-2	唐揚粉	KG	3	
		2-3	小麦粉	KG	4	
		2-4	でん粉	KG	4	
	乾物類	3-1	花ふ	KG	5	
	乾 麵 マカロニ類	4-0	乾麵類共通規格		6	
		4-1	はるさめ	KG	6	
		4-2	干そうめん	KG	6	
		4-3	ビーフン	KG	7	
		4-4	マカロニ	KG	7	
		4-5	スパゲティ	KG	8	
		4-6	カップラーメン	EA	9	
		4-7	カップうどん	EA	9	
		4-8	カップそば	EA	9	
	4-9	カップ焼きそば	EA	9		
	乾物類	種実類	5-1	ごま白	KG	10
			5-2	ごま黒	KG	10
		野菜類	6-1	しいたけ乾物 (スライス)	KG	10
6-2			きくらげ (スライス)	KG	10	
海藻類		7-0	海藻類共通規格		11	
		7-1	出し昆布	KG	11	
		7-2	ひじき	KG	11	
		7-3	とろろ昆布	KG	12	
		7-4	のり (きざみ)	KG	12	
		7-5	のり味付け	EA	12	
		7-6	汐ふき昆布	KG	13	
		7-7	海草サラダ	EA	13	
7-8		若布 (カット)	KG	14		
豆類	豆類	8-1	凍豆腐	EA	14	
乾魚類	魚介類	9-0	乾魚類共通規格		15	
		9-1	煮干し	KG	15	
		9-2	花かつお	KG	16	
		9-3	花かつお糸削り	EA	16	

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
調味料類	砂糖類	10-0	砂糖類共通規格		17
		10-1	はちみつ	BT	17
		10-2	砂糖上白	KG	17
	塩 類	11-1	食塩	KG	18
		11-2	調味塩	BT	18
	しょう油類	12-0	しょう油類共通規格		19
		12-1	しょう油 (L)	CN	19
		12-2	しょう油 (M)	BT	19
		12-3	めんつゆ	BT	20
	酢 類	13-1	酢	BT	21
		13-2	味付けポン酢	BT	22
	ソース類	14-1	オイスターソース	BT	22
		14-2	ウスターソース	BT	23
		14-3	トンカツソース	BT	24
		14-4	焼肉のたれ	BT	25
	トマトソース類	15-0	ケチャップ共通規格		26
		15-1	トマトケチャップ (L)	CN	26
	香辛料類	16-0	香辛料類共通規格		27
		16-1	コショウ	CN	27
		16-2	コチジャン	EA	27
		16-3	豆板醤	EA	28
	調合香辛料類	17-1	カレールー	KG	28
		17-2	カレー粉	CN	29
17-3		シチューの素	KG	29	
17-4		ハヤシフレーク	KG	30	
17-5		デミグラスソース	EA	30	
17-6		ビーフシチューの素	KG	31	
調味料類	スープ類	18-1	甜麺醬	EA	31
		18-2	コンソメの素	KG	32
		18-3	中華スープの素	KG	32
	調味料類	19-1	複合調味料	KG	33
		19-2	グルタミン酸ナトリウム	KG	34
		19-3	だしの素	KG	34
	調味酒類	20-1	ワイン(赤)	BT	35
		20-2	ワイン(白)	BT	35
		20-3	みりん	BT	35
油脂類	食用油脂類	21-1	大豆白絞油	CN	36
		21-2	サラダ油	BT	36
		21-3	ごま油	BT	37
		21-4	オリーブオイル	BT	37

飲料品類	茶 類	22-1	お茶パック	EA	38
		22-2	お茶パック (麦茶)	EA	38
	コーヒー類	23-1	インスタントコーヒー	BT	39
		23-2	コーヒー (缶)	CN	39
	その他の飲料類	24-1	ウーロン茶	BT	40
		24-2	スポーツドリンク	BT	40
		24-3	栄養ドリンク	CN	40
		24-4	お茶	BT	41
調味加工品缶・瓶詰類	野菜類	25-0	缶、瓶詰類共通規格		42
		25-1	たけのこ水煮 (缶)	CN	42
		25-2	マッシュルーム (缶)	CN	42
		25-3	なめこ水煮 (缶)	CN	42
		25-4	なめたけ茶漬	BT	43
	魚介類	26-1	まぐろ油漬 (缶)	CN	43
	果実糖液漬	27-1	みかん1号 (缶)	CN	43
		27-2	チェリー缶4号 (缶)	CN	43
		27-3	フルーツカクテル1号	CN	44
		27-4	パインチビット1/6 1号	CN	44
		27-5	フルーツみつ豆1号 (缶)	CN	44
	畜産物類	28-1	うずら卵水煮 (缶)	CN	44
	調理加工品	加工品類	29-1	ふりかけ (海苔風味)	BT
29-2			パックご飯	EA	45
29-3			副食L	EA	45
29-4			帆立貝柱	EA	46

Ⅱ分類 貯糧品 (冷凍品)

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
肉 類	牛 肉	30-1	(冷凍)牛肉ロース	KG	47
	冷凍魚	31-1	(冷凍)うなぎ蒲焼	KG	48

Ⅱ 分類 生糧品(生鮮品・冷凍品)

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
肉類	牛肉	32-0	牛・豚・鶏肉類共通規格		49・50
		32-1	牛肉(上)角	KG	51
		32-2	牛肉(上)切	KG	51
		32-3	合挽肉	KG	51
		32-4	牛すじ肉	KG	52
		32-5	牛タン	PK	52
	豚肉	33-1	豚肉ロース	EA	52
		33-2	豚肉(上)切	KG	53
		33-3	豚肉(上)角	KG	53
		33-4	豚バラ肉	KG	53
		33-5	豚バラ肉(ブロック)	KG	54
		33-6	豚骨	KG	54
		33-7	豚挽肉	KG	54
		33-8	豚肉(シャブシャブ用)	KG	54
	鶏肉	34-1	若鶏もも正肉(骨なし)	EA	55
		34-2	若鶏もも正肉(骨付き)	EA	55
		34-3	長州鶏もも肉(骨なし)	EA	55
		34-4	長州鶏もも肉(骨付き)	EA	55
		34-5	鶏肉ももぶつ切り	KG	56
		34-6	鶏肉ももこま切れ	KG	56
		34-7	鶏挽肉	KG	56
		34-8	鶏がら	KG	56
		34-9	鶏レバー	KG	57
		34-10	蒸し鶏ほぐし身	PK	57
	肉加工品	35-0	肉加工品共通規格		58
		35-1	ロースハム	KG	59
		35-2	(冷凍)あらびきポークウインナー	KG	59
		35-3	ソフトサラミソーセージ	KG	60
		35-4	ベーコン	KG	60
		35-5	焼豚(スライス)	KG	61
		35-6	(冷凍)チャーシュー	PK	61
		35-7	ホルモン(味付き)	KG	62
	魚介類	鮮魚	36-0	鮮魚肉共通規格	
36-1			はまち	KG	65
36-2			鯛	KG	65
36-3			さざえ	EA	66
冷凍魚		37-0	冷凍魚肉共通規格		67
		37-1	(冷凍)骨なし日本さば(加熱用)	EA	68
		37-2	(冷凍)骨なしまあじ(加熱用)	EA	68
		37-3	(冷凍)骨なししいら(加熱用)	EA	68
		37-4	(冷凍)骨なしぶり(加熱用)	EA	69
		37-5	(冷凍)骨なしさわら(加熱用)	EA	69

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ		
魚介類	冷凍魚	37-6	(冷凍) 骨なしたち魚 (加熱用)	EA	69		
		37-7	(冷凍) 骨なしトラウトサーモン (加熱用)	EA	70		
		37-8	(冷凍) 骨なしさんま (加熱用)	EA	70		
		37-9	(冷凍) 骨なしからすがれい (加熱用)	EA	70		
		37-10	(冷凍) むきふぐ (加熱用)	EA	71		
		37-11	(冷凍) あんこう (加熱用)	EA	71		
		37-12	(冷凍) まぐろ (生食用)	EA	71		
		37-13	(冷凍) 甘えび (生食用)	KG	72		
		37-14	(冷凍) しめさば (生食用)	KG	72		
		37-15	(冷凍) 鰹たたき (生食用)	KG	73		
		37-16	(冷凍) いかそうめん (生食用)	KG	73		
		37-17	(冷凍) しじみ (加熱用)	KG	73		
		37-18	(冷凍) あさり貝 (剥き身) (加熱用)	KG	74		
		37-19	(冷凍) あさり (殻付) (加熱用)	KG	74		
		37-20	(冷凍) はまぐり (殻付) (加熱用)	KG	74		
		37-21	(冷凍) むきえび (加熱用)	KG	75		
		37-22	(冷凍) むきえび (3L) (加熱用)	KG	75		
		37-23	(冷凍) むきえび (大) (加熱用)	KG	75		
		37-24	(冷凍) いか輪切り (加熱用)	KG	76		
		37-25	(冷凍) 下足 (加熱用)	KG	76		
		37-26	(冷凍) カットたこ (加熱用)	KG	76		
		37-27	(冷凍) シーフード (加熱用)	PK	76		
		魚介類	冷凍魚	38-0	塩魚、乾魚肉共通規格		77
				38-1	(冷凍) 塩鯖 (加熱用)	KG	78
				38-2	(冷凍) 塩秋刀魚 (加熱用)	KG	78
				38-3	(冷凍) さけ塩焼き	PK	78
				38-4	(冷凍) ホッケ塩焼き	PK	78
38-5	鮭フレーク			KG	79		
38-6	塩くらげ			KG	79		
38-7	(冷凍) 辛子明太子			KG	79		
38-8	白す干 (生食用)			KG	79		
38-9	ちりめんじゃこ (生食用)			KG	80		
38-10	(冷凍) いくら (生食用)			KG	80		
38-11	数の子 (味付き) (生食用)			KG	80		
38-12	干しエビ			KG	80		
38-13	さきいか			KG	80		
38-14	さわら一夜干し			KG	81		
魚介類	魚肉加工品	39-0	魚肉加工品共通規格		82		
		39-1	かまぼこ (紅) (板付)	EA	83		
		39-2	かまぼこ (紅) 板無し	EA	83		
		39-3	かまぼこ (紅) スライス	PK	83		
		39-4	かまぼこ (紅) 細切り	PK	83		

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
魚介類	魚肉加工品	39-5	なると (スライス)	KG	83
		39-6	竹輪	KG	84
		39-7	豆ちくわ	PK	84
		39-8	丸天	EA	84
		39-9	さつま揚げ (スライス)	KG	85
		39-10	ごぼう巻	EA	85
		39-11	伊達巻	KG	85
		39-12	(冷凍) はんぺん	KG	85
		39-13	魚肉ソーセージ (スライス)	PK	86
		39-14	(冷凍) オーシャンクラブ	KG	86
		39-15	ギョロツケ	EA	86
		39-16	魚そうめん	KG	86
		野菜類	生野菜	40-0	生 (冷凍) 野菜、果物共通規格
40-1	馬鈴しょ (皮むき)			KG	89
40-2	カット野菜 (馬鈴薯) サイコロ			KG	89
40-3	甘しょ			KG	89
40-4	カット野菜 (甘しょ) 乱切り			KG	89
40-5	長 芋			KG	89
40-6	里芋 (皮むき)			KG	90
40-7	人 参			KG	90
40-8	人参 (皮むき)			KG	90
40-9	カット野菜 (人参) みじん切り			KG	90
40-10	カット野菜 (人参) いちょう切り			KG	91
40-11	カット野菜 (人参) 千切り			KG	91
40-12	南 瓜			KG	91
40-13	カット野菜 (南瓜) 乱切り			KG	91
40-14	水 菜			KG	91
40-15	小松菜			KG	92
40-16	ほうれん草			KG	92
40-17	青梗菜			KG	92
40-18	高 菜			KG	92
40-19	ピーマン			KG	93
40-20	に ら			KG	93
40-21	パセリ			KG	93
40-22	三つ葉			KG	93
40-23	レタス			KG	93
40-24	サニーレタス			KG	94
40-25	葱			KG	94
40-26	玉葱 (皮むき)			KG	94
40-27	カット野菜 (玉葱) みじん切り			KG	94
40-28	紫玉葱			KG	95
40-29	生 姜	KG	95		

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
野菜類	生野菜	40-30	にんにく	KG	95
		40-31	大 根	KG	95
		40-32	大根 (皮むき)	KG	96
		40-33	セロリ	KG	96
		40-34	太もやし	KG	96
		40-35	胡 瓜	KG	96
		40-36	根深葱	KG	97
		40-37	白 菜	KG	97
		40-38	きゃべつ	KG	97
		40-39	紫きゃべつ	KG	97
		40-40	カリフラワー	KG	97
		40-41	ブロッコリー	KG	97
		40-42	牛 蒡	KG	98
		40-43	カット野菜 (牛蒡) ささがき	KG	98
		40-44	カット野菜 (牛蒡) 乱切り	KG	98
		40-45	オクラ	KG	98
		40-46	蓮根 (皮むき)	KG	98
		40-47	蓮根 (水煮)	KG	99
		40-48	茄 子	KG	99
		40-49	たけのこ (皮むき)	KG	99
		40-50	豆 苗	KG	99
		40-51	生しいたけ	KG	99
		40-52	舞 茸	KG	100
		40-53	エリンギ	KG	100
		40-54	えのき茸 (カット)	PK	100
		40-55	しめじ (カット)	PK	100
		40-56	なめこ	PK	100
		40-57	か ぶ	KG	101
		40-58	トマト	KG	101
		40-59	ミニトマト	KG	101
		40-60	しその葉	KG	101
		40-61	貝割れ大根	KG	101
		40-62	ししとうがらし	KG	102
		40-63	パプリカ (赤)	KG	102
		40-64	パプリカ (黄)	KG	102
		40-65	冬 瓜	KG	102
		40-66	みょうが	KG	102
		40-67	にがうり	KG	102
		40-68	春 菊	KG	103
		40-69	グリーンリーフ	KG	103
		40-70	ズッキーニ	KG	103
		40-71	はなっこりー	KG	103
40-72	切干大根	KG	104		

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
野菜類	生野菜	40-73	蓮根(水煮)乱切り	KG	104
果物類	果物	41-1	みかん	KG	105
		41-2	オレンジ	KG	105
		41-3	はっさく	KG	105
		41-4	レモン	KG	105
		41-5	柚子	KG	105
		41-6	りんご	KG	105
		41-7	バナナ	KG	105
		41-8	いちご	KG	106
		41-9	梨	KG	106
		41-10	柿	KG	106
		41-11	巨峰	KG	106
		41-12	デラウェア	KG	106
		41-13	桃	KG	106
		41-14	すいか	KG	107
		41-15	メロン	KG	107
		41-16	グレープフルーツ	KG	107
		41-17	ピンクグレープフルーツ	KG	107
		41-18	キウイフルーツ(グリーン)	KG	107
		41-19	キウイフルーツ(ゴールド)	KG	107
		41-20	びわ	KG	108
		41-21	カット果物(パイナップル)ブロック	KG	108
		41-22	アボカド	KG	108
野菜加工品類	冷凍野菜	42-1	(冷凍)ほうれん草	KG	109
		42-2	(冷凍)小松菜	KG	109
		42-3	(冷凍)青梗菜	KG	109
		42-4	(冷凍)ごぼう千切	KG	110
		42-5	(冷凍)フレンチフライドポテト	KG	110
		42-6	(冷凍)アボカドダイス	KG	110
		42-7	(冷凍)里芋	KG	111
		42-8	(冷凍)里芋(カット)	KG	111
		42-9	(冷凍)山芋おろし	KG	111
		42-10	(冷凍)甘しょ	KG	112
		42-11	(冷凍)南瓜	KG	112
		42-12	(冷凍)むき栗	KG	112
		42-13	(冷凍)にんにくの芽	KG	113
		42-14	(冷凍)カットいんげん	KG	113
		42-15	(冷凍)ピーマンスライス	KG	113
		42-16	(冷凍)きぬさや	KG	113
		42-17	(冷凍)スナップえんどう	KG	114
		42-18	(冷凍)むき枝豆	KG	114
		42-19	(冷凍)むきそら豆	KG	114
		42-20	(冷凍)ビーンズミックス	KG	114

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ	
野菜加工品類	冷凍野菜	42-21	(冷凍) カットコーン	KG	115	
		42-22	(冷凍) スイートコーン (ホール)	KG	115	
		42-23	(冷凍) 焼きなす	KG	115	
		42-24	(冷凍) 冬瓜	KG	116	
		42-25	(冷凍) ブロッコリー	KG	116	
		42-26	(冷凍) ミックスベジタブル	KG	116	
		42-27	(冷凍) グリーンアスパラ	KG	116	
		42-28	(冷凍) グリーンピース	KG	117	
		42-29	(冷凍) きざみオクラ	KG	117	
	冷凍果物	43-1	(冷凍) ライチ	KG	118	
		43-2	(冷凍) カットフルーツ (いちご)	KG	118	
		43-3	(冷凍) カットフルーツ (マンゴー)	KG	118	
		43-4	(冷凍) カットフルーツ (パイナップル)	KG	118	
	芋類加工品	44-1	こんにゃく	KG	119	
		44-2	糸こんにゃく	KG	119	
		44-3	刺身こんにゃく	KG	119	
	豆 類	豆加工品	45-1	豆腐	KG	120
			45-2	焼豆腐	KG	120
			45-3	厚揚げ	KG	121
45-4			(冷凍) 油揚げ (きざみ)	KG	121	
45-5			(冷凍) がんもどき	KG	121	
45-6			おから	KG	122	
45-7			納豆 (パック)	EA	122	
45-8			納豆 (パック) (ひき割り)	EA	122	
45-9			麦芽豆乳	EA	123	
45-10			豆乳 (無調整)	EA	123	
45-11			ゆで大豆	KG	123	
45-12			小 豆	KG	123	
45-13			こしあん	KG	124	
45-14			金時豆煮豆	KG	124	
45-15			黒豆煮豆	KG	125	
45-16			のり豆	KG	125	
乾物加工食品	味噌類	46-1	味噌 (白)	KG	125	
		46-2	味噌 (赤)	KG	126	
		46-3	味噌 (中)	KG	126	
	種実類	47-1	くるみ	KG	126	
		47-2	スライスアーモンド	KG	126	
		47-3	カシューナッツ	KG	127	
		47-4	練り白ごま	KG	127	
	パン類	48-1	食パン	EA	129	
		48-2	菓子パンA	EA	129	
		48-3	菓子パンB	EA	130	
		48-4	菓子パンC	EA	130	

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ	
乾物加工食品	パン類	48-5	調理パンD	EA	130	
		48-6	LLパン(菓子)	EA	131	
		48-7	LLパン(菓子)	EA	131	
		48-8	調理パンA	EA	131	
		48-9	調理パンB	PK	132	
		48-10	ハンバーガー用パン	EA	132	
		48-11	(冷凍) クロワッサン	EA	132	
		48-12	(冷凍) ミニデニッシュ	EA	133	
		麺類	49-1	生うどん	KG	133
			49-2	(冷凍) うどん	EA	133
	49-3		日本そば	KG	134	
	49-4		(冷凍) そば	EA	134	
	49-5		中華揚麺(ぱりぱり麺)	EA	134	
	49-6		(冷凍) ラーメン	EA	135	
	49-7		中華そば	KG	135	
	49-8		(冷凍) ちゃんぽん麺	EA	135	
	49-9		(冷凍) そば(茶そば)	EA	136	
	もち類	50-1	丸もち	KG	136	
		50-2	(冷凍) 白玉	KG	136	
	菓子類	菓子類	51-1	(冷凍) おはぎ	EA	137
			51-2	水ようかん	EA	137
			51-3	(冷凍) 大福	EA	137
			51-4	(冷凍) 串だんご	EA	138
			51-5	ゼリー	EA	138
			51-6	低カロリーゼリー	EA	139
			51-7	ムース	EA	139
			51-8	フルーツ杏仁	EA	140
51-9			あわせるゼリー	EA	140	
51-10			(冷凍) ケーキ(チーズ)	EA	140	
51-11			(冷凍) ケーキ(ストロベリー)	EA	140	
51-12			(冷凍) ケーキ(チョコレート)	EA	141	
51-13			(冷凍) 桜餅	EA	141	
51-14			(冷凍) 柏餅	EA	141	
51-15			(冷凍) いちご大福	EA	142	
51-16			(冷凍) ごま団子	EA	142	
51-17			カステラ	PK	142	
51-18			ミニワッフルドッグ	EA	143	
51-19			(冷凍) シフォンケーキ	EA	143	
51-20			(冷凍) ロールケーキ	EA	144	
51-21			(冷凍) 米粉カップケーキ	EA	144	
51-22			(冷凍) シュークリーム	EA	145	
51-23			(冷凍) スイートポテト	EA	145	

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
菓子類	菓子類	51-24	(冷凍) パンケーキ	EA	146
		51-25	(冷凍) クレープ	EA	146
		51-26	(冷凍) チョコプリン	EA	147
		51-27	(冷凍) かぼちゃプリン	EA	147
		51-28	杏仁豆腐	EA	148
		51-29	(冷凍) タルト	EA	148
		51-30	(冷凍) プリントルト	EA	149
		51-31	栄養調整食品A	EA	149
		51-32	ゼリー飲料	EA	150
		51-33	(冷凍) ミニたい焼き	EA	150
卵 類	鶏卵・卵加工 品	52-1	鶏 卵	KG	151
		52-2	温泉卵	EA	151
		52-3	玉子焼き	EA	151
		52-4	(冷凍) 目玉焼き	EA	152
		52-5	(冷凍) 目玉焼き (オムレツ風)	EA	152
		52-6	卵豆腐	EA	152
		52-7	茶碗蒸し	EA	153
		52-8	(冷凍) 錦糸卵	KG	153
		52-9	玉子そぼろ	KG	153
		52-10	(冷凍) ベーコンロール卵	EA	154
		52-11	(冷凍) 卵ロール	EA	154
		52-12	(冷凍) 卵ロール (かに風味)	EA	155
		52-13	(冷凍) カニ玉	EA	155
		52-14	(冷凍) オムレツ	EA	156
		52-15	(冷凍) チーズオムレツ	EA	156
		52-16	(冷凍) オムレツ (ウインナー)	EA	157
		52-17	(冷凍) コンビネーションオムレツ	EA	157
		52-18	味付け玉子	PK	158
		52-19	味付け玉子 (ハーフ)	PK	158
乳 類	乳製品	53-1	生牛乳 (ビン詰)	EA	158
		53-2	牛乳 (紙パック)	EA	159
		53-3	生牛乳 (L)	EA	159
		53-4	コーヒー牛乳 (ビン詰)	EA	159
		53-5	コーヒー牛乳 (紙パック)	EA	160
		53-6	乳酸菌飲料A	EA	160
		53-7	乳酸菌飲料B	EA	161
		53-8	プリン	EA	161
		53-9	焼プリン	EA	162
		53-10	アイスクリーム	EA	162
		53-11	固形ヨーグルトA	EA	162
		53-12	固形ヨーグルトB	PK	163
		53-13	固形ヨーグルトC	EA	163
		53-14	固形ヨーグルトD	EA	163

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
乳 類	乳製品	53-15	固形ヨーグルトE	EA	163
		53-16	固形ヨーグルトF	EA	163
		53-17	固形ヨーグルトG	EA	164
		53-18	固形ヨーグルトH	EA	164
		53-19	固形ヨーグルトI	EA	164
		53-20	固形ヨーグルトJ	EA	164
		53-21	ドリンクヨーグルトA	EA	164
		53-22	ドリンクヨーグルトB	EA	165
		53-23	ドリンクヨーグルトC	EA	165
		53-24	ドリンクヨーグルトD	EA	165
		53-25	ドリンクヨーグルトE	EA	165
		53-26	ドリンクヨーグルトF	EA	165
		53-27	ドリンクヨーグルトG	EA	166
		53-28	ドリンクヨーグルトH	EA	166
		53-29	プレーンヨーグルト	EA	166
		53-30	生クリーム	EA	167
		53-31	粉チーズ	KG	167
		53-32	ナチュラルチーズ	KG	167
		53-33	スライスチーズ	PK	167
		53-34	プロセスチーズ	EA	168
53-35	チーズサラダ	PK	168		
53-36	バター	EA	169		
果実加工品類	飲 料	54-1	果実ジュース	EA	169
		54-2	果汁飲料	EA	169
		54-3	野菜系飲料	EA	170
		54-4	牛乳調味品	EA	170
漬物、佃煮類	漬物、佃煮類	55-0	漬物・佃煮共通規格		171
		55-1	白菜漬	KG	172
		55-2	高菜漬	KG	172
		55-3	沢庵漬	KG	172
		55-4	べったら漬	KG	173
		55-5	梅干し	KG	173
		55-6	梅びしお	EA	173
		55-7	奈良漬	KG	174
		55-8	福神漬	KG	174
		55-9	らっきょう漬	KG	174
		55-10	紅生姜	KG	175
		55-11	朝鮮漬	KG	175
		55-12	山菜漬	KG	175
		55-13	木くらげしば漬	KG	175
		55-14	しば漬	KG	176
		55-15	野沢菜漬	KG	176
		55-16	味付けメンマ	KG	176

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
漬物、佃煮類	漬物、佃煮類	55-17	味付ザーサイ	KG	176
		55-18	青じその実漬	KG	177
		55-19	つぼ漬	KG	177
		55-20	胡瓜漬	KG	177
		55-21	なす漬	KG	177
		55-22	はりはり漬	KG	178
		55-23	のり佃煮	KG	178
		55-24	しそ昆布	KG	178
		55-25	子持昆布	KG	178
		55-26	かつお角煮	KG	179
		55-27	田作り	KG	179
		55-28	しばわかめ	KG	179
		55-29	栗きんとん	KG	179
		調理食品類	冷凍食品	56-0	調理冷凍食品共通規格
56-1	(冷凍) ロース豚カツ (120g)			EA	181
56-2	(冷凍) ロース豚カツ (170g)			EA	182
56-3	(冷凍) 串カツ			EA	182
56-4	(冷凍) ミルフィーユカツ			EA	183
56-5	(冷凍) 豚ひれカツ			EA	183
56-6	(冷凍) メンチカツ			EA	183
56-7	(冷凍) チーズメンチカツ			EA	184
56-8	(冷凍) ハンバーグ			EA	184
56-9	(冷凍) マヨソースハンバーグ			EA	185
56-10	(冷凍) チーズハンバーグ			EA	185
56-11	(冷凍) 照焼ソースハンバーグ			PK	186
56-12	(冷凍) ミートボール			KG	186
56-13	(冷凍) たれつきミートボール			KG	187
56-14	(冷凍) 肉団子 (小)			KG	187
56-15	(冷凍) 鶏つくね			EA	187
56-16	(冷凍) 鶏つくね団子			PK	188
56-17	(冷凍) 鶏つくね団子 (たれ)			PK	188
56-18	(冷凍) 鶏つくね団子 (野菜)			PK	188
56-19	(冷凍) 骨なし揚げ鶏			EA	189
56-20	(冷凍) フライドチキン			EA	189
56-21	(冷凍) 手羽先唐揚げ			EA	189
56-22	(冷凍) グリルチキン			EA	190
56-23	(冷凍) 骨付きチキン			EA	190
56-24	(冷凍) チキンロール			PK	190
56-25	(冷凍) 鶏ささみフリッター			EA	191
56-26	(冷凍) 鶏の天ぷら (梅しそ)			EA	191
56-27	(冷凍) ささみチーズフライ			EA	191
56-28	(冷凍) チキンナゲット			KG	192
56-29	(冷凍) 若鶏香り揚げ	EA	192		

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
調理食品類	冷凍食品	56-30	(冷凍) 鶏の唐揚げ	KG	192
		56-31	(冷凍) 鶏の唐揚げ (黒胡椒)	PK	193
		56-32	(冷凍) 鶏もも竜田揚げ	KG	193
		56-33	(冷凍) 鶏の海苔ごま揚げ	EA	193
		56-34	(冷凍) サンド用チキンカツ	EA	194
		56-35	(冷凍) 牛肉コロッケ	EA	194
		56-36	(冷凍) 豚肉コロッケ	EA	194
		56-37	(冷凍) 肉じゃがコロッケ	EA	195
		56-38	(冷凍) タマゴサラダコロッケ	EA	195
		56-39	(冷凍) 野菜コロッケ	EA	195
		56-40	(冷凍) クリームコロッケ (えび)	EA	196
		56-41	(冷凍) クリームコロッケ (かに)	EA	196
		56-42	(冷凍) ハッシュドポテト	PK	196
		56-43	(冷凍) ピーマンの肉詰めフライ	EA	197
		56-44	(冷凍) なすの肉詰めフライ	EA	197
		56-45	(冷凍) 椎茸の肉詰めフライ	EA	197
		56-46	(冷凍) 蓮根のはさみ揚げ	EA	198
		56-47	(冷凍) ソーセージステーキ	PK	198
		56-48	(冷凍) タルタルはさみカツ	EA	198
		56-49	(冷凍) ハムエッグフライ	EA	199
		56-50	(冷凍) マヨたまカツ	EA	199
		56-51	(冷凍) 餃子 (肉)	PK	199
		56-52	(冷凍) えび餃子	PK	200
		56-53	(冷凍) 水餃子	PK	200
		56-54	(冷凍) 焼売 (肉)	PK	201
		56-55	(冷凍) 焼売 (海老)	PK	201
		56-56	(冷凍) 焼売 (かに)	PK	201
		56-57	(冷凍) 春巻き	PK	202
		56-58	(冷凍) エビチリ春巻き	PK	202
		56-59	(冷凍) わんたん	EA	202
		56-60	(冷凍) いら鰻頭	EA	203
		56-61	(冷凍) あじフライ	EA	203
		56-62	(冷凍) いわしフライ	EA	203
		56-63	(冷凍) とびうおフライ	EA	203
		56-64	(冷凍) 鰯の梅挟み揚げ	EA	204
		56-65	(冷凍) いわしの梅煮	PK	204
		56-66	(冷凍) きすフライ	EA	204
		56-67	(冷凍) キス天ぷら	EA	205
		56-68	(冷凍) かじきまぐろステーキカツ	EA	205
		56-69	(冷凍) かじきまぐろの香味揚げ	EA	205
		56-70	(冷凍) 鯨赤身肉	KG	206
		56-71	(冷凍) 鯨の竜田揚げ	KG	206
56-72	(冷凍) 鮭マスタードカツ	EA	206		

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ペー ジ
調理食品類	冷凍食品	56-73	(冷凍) 鮭フライ	EA	207
		56-74	(冷凍) 鮭タルタルフライ	EA	207
		56-75	(冷凍) 鯖の昆布白醤油漬	EA	207
		56-76	(冷凍) さばのみぞれ煮	EA	208
		56-77	(冷凍) さばホイル焼き (胡麻味噌)	EA	208
		56-78	(冷凍) さば味噌煮	EA	208
		56-79	(冷凍) さわらごまみりん焼き	PK	209
		56-80	(冷凍) 鯖のアーモンドフライ	EA	209
		56-81	(冷凍) さんま明太	EA	209
		56-82	(冷凍) さんまかつお節煮	PK	210
		56-83	(冷凍) 秋刀魚みぞれ煮	PK	210
		56-84	(冷凍) 焼きししゃも	PK	210
		56-85	(冷凍) 子持ちししゃもフライ	EA	211
		56-86	(冷凍) ナガメヌケ西京漬け	EA	211
		56-87	(冷凍) 太刀魚竜田揚げ	EA	211
		56-88	(冷凍) ハモフライ	EA	211
		56-89	(冷凍) ホーボーフライ	EA	212
		56-90	(冷凍) 白身チーズフライ	EA	212
		56-91	(冷凍) 白身魚フライ (100g)	EA	212
		56-92	(冷凍) いわしつみれ	KG	213
		56-93	(冷凍) 枝豆しんじょう	PK	213
		56-94	(冷凍) いかの天ぷら	EA	213
		56-95	(冷凍) イカリングフライ	KG	213
		56-96	(冷凍) イカフライ	EA	214
		56-97	(冷凍) 有頭海老フライ	EA	214
		56-98	(冷凍) えびフライ	PK	215
		56-99	(冷凍) えびカツ	EA	215
		56-100	(冷凍) サンド用エビカツ	EA	215
		56-101	(冷凍) ミニグラタン (えび)	EA	216
		56-102	(冷凍) エビ寄せフライ	EA	216
		56-103	(冷凍) えびの天ぷら	EA	216
		56-104	(冷凍) カニ爪フライ	EA	217
		56-105	(冷凍) かき揚げ (野菜)	EA	217
		56-106	(冷凍) はんぺんフライ	EA	217
		56-107	(冷凍) れんこんの磯部揚げ	EA	218
56-108	(冷凍) ちくわ磯部揚げ	EA	218		
56-109	(冷凍) オムライス	EA	218		
56-110	(冷凍) 五目炒飯	PK	219		
56-111	(冷凍) 調理焼きそば	PK	219		
56-112	(冷凍) たこ焼き	KG	219		
56-113	(冷凍) 豆腐	PK	220		
56-114	(冷凍) 豆腐 (大)	PK	220		
56-115	(冷凍) 揚げ出し豆腐	EA	220		

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
調理食品類	冷凍食品	56-116	(冷凍) もち巾着	EA	221
		56-117	(冷凍) ロールキャベツ	EA	221
		56-118	(冷凍) おくら(わさび醤油)	PK	221
		56-119	(冷凍) 青梗菜と油揚げの煮浸し	KG	222
		56-120	(冷凍) 野菜と油揚げのお浸し	PK	222
		56-121	(冷凍) 湯葉ときのこの和え物	SE	222
		56-122	(冷凍) ピリ辛めかぶひじき	KG	223
		56-123	(冷凍) 南瓜のバターコーン煮	KG	223
		56-124	(冷凍) じゃがいも鶏そぼろ煮	PK	223
		56-125	(冷凍) なすの甘辛煮	PK	224
		56-126	(冷凍) 蜜おさつ	KG	224
		56-127	(冷凍) いんげん胡麻和え	KG	224
		56-128	(冷凍) 小松菜と椎茸の和え物	KG	225
		56-129	(冷凍) ビシソワーズ	KG	225
調理食品類	冷蔵食品	57-0	調理冷蔵食品共通規格		227
		57-1	ポテトサラダ	KG	227
		57-2	大根葉炒め	KG	228
		57-3	きんぴらしめじ	KG	228
		57-4	ふきの油炒め煮	KG	228
		57-5	ごまれんこん	KG	229
		57-6	五目煮	KG	229
		57-7	筑前煮	KG	229
		57-8	たけのこの土佐煮	KG	230
		57-9	細切り昆布の煮物	KG	230
		57-10	こんにゃく牛蒡	KG	230
		57-11	春雨酢物	KG	231
		57-12	ビビンバ風山菜	KG	231
		57-13	春雨サラダ	KG	231
		57-14	すき焼き風味	KG	232
		57-15	鶏と根菜のうま煮	KG	232
		57-16	中華春雨	KG	232
		57-17	柚子香りこんにゃく	KG	233
		57-18	梅なめ茸	KG	233
		57-19	こんにゃくの梅和え	KG	233
		57-20	わさび菜お浸し	KG	234
		57-21	ぜんまいの煮物	KG	234
		57-22	生姜とあさりの甘辛煮	KG	234
		57-23	菜の花和え	KG	235
		57-24	根菜のごま酢和え	KG	235
	海藻加工品	58-1	ところ天	KG	237
		58-2	もずく(太)	KG	237
	弁当食	59-1	幕の内弁当	EA	238

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
	弁当食	59-2	ミックスフライ弁当	EA	238
		59-3	高菜弁当	EA	238
		59-4	鮭弁当	EA	238
		59-5	三色弁当	EA	238
		59-6	のり弁当	EA	238
		59-7	唐揚げ弁当	EA	238
		59-8	焼肉弁当	EA	238
		59-9	ハンバーグ弁当	EA	238
		59-10	豚肉生姜焼弁当	EA	238
		59-11	カツ丼	EA	238
		59-12	親子丼	EA	238
		59-13	焼魚弁当	EA	238
		59-14	ダブルエビ弁当	EA	238
		59-15	トンカツ弁当	EA	238
		59-16	鶏の味噌焼弁当	EA	238
		ドレッシング・調味料	60-0	ドレッシングソース類共通規格	BT
	60-1		ごまドレッシング	BT	239
	60-2		白ドレッシング	BT	240
	60-3		青じそドレッシング (ノンオイル)	BT	240
	60-4		中華ドレッシング	BT	241
	60-5		和風ドレッシング	BT	241
	60-6		サウザンドレッシング	BT	242
	60-7		イタリアンドレッシング	BT	242
	60-8		シーザーサラダドレッシング	BT	243
	60-9		棒々鶏ドレッシング	BT	243
	60-10		ごまぽん酢	BT	243
	60-11		塩だれ	BT	244
	60-12		エビチリの素	BT	244
	60-13		麻婆豆腐の素	BT	244
	60-14		青椒牛肉絲の素	BT	245
	60-15		キムチの素	BT	245
	60-16		ステーキソース (和風)	BT	245
	60-17		白だし	BT	245
	60-18		ラーメンスープの素 (豚骨)	BT	246
	60-19		ラーメンスープの素 (醤油)	BT	246
	60-20		ラーメンスープの素 (塩)	BT	246
	60-21		ラーメンスープの素 (味噌)	BT	246
	60-22		マヨネーズ	EA	247
	60-23		ケチャップ	EA	247
	60-24		白湯スープ	BT	247
	60-25		ラード	EA	248
	60-26		レモン果汁	BT	248
	60-27	オレンジマーマレード	KG	248	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
	ドレッシング ・調味料	60-28	ピーナッツバター	EA	249
		60-29	酒粕	KG	249
		60-30	チャツネ	EA	249
		60-31	粒マスタード	EA	250
		60-32	柚子こしょう	BT	250
		60-33	タバスコソース	BT	250
		60-34	ココナッツミルク	CN	251
		60-35	おろしにんにく	EA	251
		60-36	おろし生姜	EA	251
		60-37	おろしわさび	EA	252
		60-38	ピーナッツ和えの素	EA	252
		60-39	わかめ	PK	252
		60-40	鮭わかめ	PK	253
		60-41	ゆかり	PK	253
		60-42	うめちりめん	PK	253
		60-43	青のり	PK	254
		60-44	パセリ (チップ)	CN	254
		60-45	赤唐辛子 (輪切り)	KG	254
		60-46	一味唐辛子	EA	255
		60-47	ガーリック (フレーク)	EA	255
		60-48	ローレル	EA	255
		60-49	ナツメグ (パウダー)	EA	255
		60-50	クミン (パウダー)	EA	256
		60-51	garam masala	EA	256

余白

Ⅲ 貯糧品の規格

番号	品名	単位	規 格	備 考
1-1	精白米	KG	<p>1 原材料 当該年度国内産のうち玄米</p> <p>2 品 質 米穀公正取引推進協議会が定めた精米の品位基準に適合した精米（白度37%）とする。 国内産2等以上</p> <p>3 加工法 当該産の3類に該当する米穀の1～2等で、歩留まり91%とする。</p> <p>4 包 装 10kg詰とする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項によるほか、精米時期または年月日を明記する。</p> <p>6 検 査 納品時検査においては、検査官による外観数量検査及び検査証明書の提出による書面検査を実施するものとする。</p> <p>7 その他 細部については、その都度仕様書において指定する。</p>	
1-2	強化米	KG	<p>1 品 質 (1) ビタミンB1、B2等を強化できるものとする。 (2) 混ぜて炊けるものとする。 (3) きょう雑類の混入を認めないものとする。</p> <p>2 包 装 1EA：5kgとする。</p> <p>3 表 示 一般共通規格書第8項による。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 ハウス又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
1-3	雑穀米	KG	<p>1 原材料 黒米、もち米、発芽玄米、もちきび、小豆、黒豆、もちあわ、とうもろこし、はと麦、アマランサス、黒ゴマ、白ゴマ、大麦、うるちひえ、(原材料の一部に大豆を含む) 5種類以上のものを含むものとする。(そばを除く。)</p> <p>2 包装 1EA: 500g入りポリ袋真空パック詰(チャック付き)とし、1箱5kg入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「ハウス(十五穀米)」、「種商(十六穀米)」又は同等品以上のもの(他社製品含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
2-0	粉類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 乾燥度良好なものとする。</p> <p>(3) きょう雑類の混入を認めないものとする。</p> <p>2 梱包</p> <p>段ボール箱又はクラフト紙2層製紙袋詰を標準とする。</p> <p>3 表示</p> <p>一般共通規格書第8項による。</p>	
2-1	パン粉	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 粉碎適度なものとする。</p> <p>(2) 粒子が一様なものとする。</p> <p>(3) 乾燥十分なものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1kg又は2kgを標準としたポリ袋詰又はクラフト紙詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、4か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「スターフーズ(パン粉)」、「旭トラストフーズ(パン粉ソフト)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	
2-2	唐揚げ粉	KG	<p>1 原材料</p> <p>小麦粉、食塩、香辛料、脱脂粉乳及びブドウ糖を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 原料の調合の状態が均等なものとする。</p> <p>(2) 塊のないものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>1kgを標準としたポリ袋詰又はアルミ箔紙包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「日清(唐揚げ粉)」、「昭和産業(から揚げ粉しょうゆ味)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
2-3	小麦粉	KG	<p>1 種類 農産物規格の薄力小麦粉とする。</p> <p>2 品質 (1) 小麦を粉碎したものとする。 (2) 色調は、白色又は淡黄色をした白色のものとする。 (3) きめ細やかなものとする。</p> <p>3 包装 1EA：1kg入りを標準とした防湿加工紙袋詰又はポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 日清製粉、理研又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
2-4	でんぷん	KG	<p>1 品質 (1) 農産物規格の1等以上のものとする。 (2) 色調は光沢のあるもの。白色粉末のものとする。</p> <p>2 包装 1EA：1kg入りを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「丸星（片栗粉）」、「雪和食品（片栗粉）」、「火乃国食品（片栗粉）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
3-1	花ふ	KG	<p>1 原材料 小麦粉の強力粉とする。</p> <p>2 品質 (1) 組織が緻密なものとする。 (2) 乾燥良好なものとする。 (3) 割れ、くだけがないものとする。 (4) 風味良く、異臭、異味のないものとする。 (5) きょう雑物の混入していないものとする。</p> <p>3 包装 1EA：500g程度入りを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期限を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
4-0	乾麺類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) かび、変色を生じていないものとする。</p> <p>(2) ひび割れ、折損のないものとする。</p> <p>(3) J A S 合格品とする。</p> <p>2 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>	
4-1	はるさめ	K G	<p>1 原材料</p> <p>さつまいもでんぷん、馬鈴薯でんぷん、緑豆でんぷんとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 白色で透明なものとする。</p> <p>(2) 水に浸して弾力性のあるものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>1 E A : 1 k g を標準としたポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「森井食品（ひょうたん印はるさめ）」、「ケンミン（はるさめ）」、「西日本食品工業株式会社（ショート国産はるさめ）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
4-2	干そうめん	K G	<p>1 形状</p> <p>角棒状又は丸棒状に成形されたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1束500gを標準とし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたものとする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>「菱甚（手延べ干そうめん）」、「長崎県手延素麺製粉（手延べそうめん）」、「コロニーエンタープライズ（島原手延素麺）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
4-3	ビーフン	K G	<p>1 原材料 「うるち米」とする。</p> <p>2 品質 (1) 白色で透明なものとする。 (2) 水に浸して弾力性のあるものとする。</p> <p>3 包装 1 E A : 1 k g を標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「ケンミン (ビーフン)」、「大榮貿易 (ビーフン)」 又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	
4-4	マカロニ	K G	<p>1 原材料 デュラム小麦のセモリナ及び小麦粉 (強力粉) 色 沢及び形状が良好なものとする。</p> <p>2 品質 (1) 色沢及び形状が良好なもの。 (2) 組織が堅固であること。</p> <p>3 形状 筒状に成形され、長さ 2 ~ 3 c m 程度にカットさ れたものを標準とする。</p> <p>4 包装 1 E A : 1 k g を標準としたポリ袋詰とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表示 一般共通規格第 8 項による。</p> <p>7 参考銘柄 「日本製粉 (マカロニ)」、「ラティエノ (マカロニ)」 又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
4-5	スパゲティ	KG	<p>1 原材料 デュラム小麦のセモリナ及び小麦粉（強力粉）色 沢及び形状が良好なものとする。</p> <p>2 品質 （1）色沢及び形状が良好なもの。 （2）組織が堅固であること。</p> <p>3 形状 丸棒状に成形されたものを標準とする。</p> <p>4 包装 1EA：1kgを標準としたポリ袋詰とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>7 参考銘柄 ニッポン、ハゴロモ又は同等品以上のもの（他社 製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
	カップめん共通規格		<p>1 加工法 調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたもので、簡単な調理手順により食用に供するもの。</p> <p>2 品質 (1) 性状及び色沢が良好なもの。 (2) 異物の混入を認めないもの。 (3) 調理後は、異臭、異味がなく香味の良いもの。 (4) 調味料及びかやくについては、食品添加物を使用せず、市販流通品のもので、簡単な調理手順により食用に供するもの。</p> <p>3 包装 (1) 耐熱性、保温性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されているもの。 (2) 清潔に保持するために容器全体が外装されているもの。</p> <p>4 賞味期限 納入から4か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 見本 一般共通規格第9項による。</p> <p>7 見本審査 一般共通規格第10項による。</p> <p>8 その他 銘柄についてはその都度指定する。</p>	
4-6.	カップラーメン	E A	調達要求書の内訳規格による。	
4-7	カップうどん	E A	調達要求書の内訳規格による。	
4-8	カップそば	E A	調達要求書の内訳規格による。	
4-9	カップ焼きそば	E A	調達要求書の内訳規格による。	

番号	品名	単位	規格	備考
5-1	ごま白	KG	1 品質 (1) 結実十分なものとする。	
5-2	ごま黒	KG	(2) いりごまとする。 2 包装 1kgを標準としたポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するものとする。 4 表示 一般共通規格第8項による。 5 参考銘柄 「竹本油脂(いりごま)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)	
6-1	しいたけ乾物 (スライス)	KG	1 種類 当該年度産とする。 2 品質 (1) 乾燥良好なものとする。 (2) かび又は害虫のないものとする。 (3) 固有の色沢を有するものとする。 (4) かさの裏面のひだが、黒褐色でないものとする。 (5) 肉質が優良なものとする。 3 包装 1kg入りを標準としたポリ袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 5 表示 一般共通規格第8項による。	
6-2	きくらげ(スライス)	KG	1 品質 (1) 乾燥良好なものとする。 (2) かび又は害虫のないものとする。 (3) くず及び異種類の混入していないものとする。 (4) 製品のスライス幅は3mm程度のものとする。 2 包装 500g又は1kg入りポリ袋詰を標準とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。 4 表示 一般共通規格第8項による。	

番号	品名	単位	規格	備考
7-0	海藻類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 天然物又は養殖物のものとする。</p> <p>(2) 砂等のきょう雑物の混入していないものとする。</p> <p>(3) 変色又はかび等の生じていないものとする。</p> <p>(4) 乾燥良好なものとする。</p> <p>(5) 合成着色料を使用していないものとする。</p> <p>2 梱包</p> <p>段ボール箱詰を標準とする。</p> <p>3 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>	
7-1	出し昆布	KG	<p>1 種類</p> <p>利尻昆布、真昆布、長昆布その他特に指定するもの。</p> <p>2 品質</p> <p>特有の黒色を呈するもの。</p> <p>3 包装</p> <p>1kg入りポリ袋詰を標準とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>大忠食品、鳥谷又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
7-2	ひじき	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 粉末状のものの混入していないもの。</p> <p>(2) 特有の香味を有し、異臭、異味のないもの。</p> <p>(3) 若ひじき又は新芽ひじきのもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1kg入りポリ袋詰を標準とする。</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とする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「大洋物産（芽ひじき）」、「カネウフーズ（芽ひじき）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
7-3	とろろ昆布	KG	<p>1 品質 昆布特有の香味を有し、異臭等のないものとする。</p> <p>2 包装 200g程度入りポリ袋詰を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、9か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「祝い海藻（無添加とろろ昆布）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
7-4	のり（きざみ）	KG	<p>1 品質 (1) 乾燥良好できょう雑物の混入、異臭のしないもの。 (2) 緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの。 (3) 一般市販品</p> <p>2 包装 100g程度入りポリ袋詰（チャック付）を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、7か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 はごろも「きざみのり」、「伊勢乾物（磯のきざみのり）」、「田辺海苔店（きざみのり）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む）</p>	
7-5	のり味付け	EA	<p>1 品質 (1) 干のりにみりん及びしょう油等により味付けしたもので特有の香味を有するもの。 (2) 人口甘味料を使用しないもの。</p> <p>2 包装 (1) 100束を1EAとし、防湿十分な容器又はポリ袋等に入れて個々に包装したもの。 (2) 容器等内に適量の乾燥剤を入れたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、7か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 「井口食品（味付のり）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
7-6	汐ふき昆布	KG	<p>1 材料 だし昆布の項（7-1-1）に定めるものに、醤油、砂糖、塩等で味付けしたもの。</p> <p>2 品質 （1）乾燥適度なもの。 （2）熱湯に浸して不純物の残らないもの。 （3）一般市販品。</p> <p>3 包装 100g～200g程度入りポリ袋詰を標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「吾妻屋（上松葉）」、「京こんぶ千波（厚手細切汐吹昆布）」、「ヒロコンフーズ（汐ふき昆布）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む）</p>	
7-7	海藻サラダ	EA	<p>1 品質 （1）固有の色沢を有し、色調はほぼ均一であるものとする。 （2）固有の香気を有し、異臭のないものとする。 （3）一般市販品。</p> <p>2 包装 1EA：100g程度入りポリ袋詰を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大忠食品、リケン又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
7-8	若布 (カット)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有し、色調はほぼ均一であるものとする。</p> <p>(2) 固有の香気を有し、異臭のないものとする。</p> <p>(3) 一般市販品。</p> <p>2 包装</p> <p>1EA : 100g入りポリ袋詰を標準とする。</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とする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「大忠食品(カットわかめ)」、「七福屋(乾わかめ)」、「ヒロコンフーズ(カットわかめ)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	
8-1	凍豆腐	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 組織が良好なもの。</p> <p>(2) 変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないもの。</p> <p>(3) 水又は湯で完全にもどるもの。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) 防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封してあるものとする。</p> <p>(2) 1EA : 16g程度を標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「みすずコーポレーション(凍り豆腐)」、「旭松食品(新あさひ豆腐)」、「登喜和冷凍食品(凍り豆腐)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
9-0	乾魚類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 乾燥良好なものとする。</p> <p>(2) 固有の色沢、光沢を有するものとする。</p> <p>(3) 異臭、異味のないものとする。</p> <p>(4) 油やけ、変色及びかび等のないものとする。</p> <p>(5) きょう雑物の混入していないものとする。</p> <p>2 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>	
9-1	煮干し	KG	<p>1 材料及び加工法</p> <p>(1) 真いわし又は片口いわしを煮熟して乾燥させたもの。</p> <p>(2) サイズは小羽(3.0cm以上7.5cm未満)とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 大小著しく不揃いでないもの。</p> <p>(2) 形状良好なもの。</p> <p>(3) 皮はげ、頭部の脱落したものが少ないもの。</p> <p>3 包装</p> <p>1kg入りを標準としたポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、5か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「井町海産(煮干いりこ)」、「節辰商店(にぼし)」、「山口県漁連販売(いりこ)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
9-2	花かつお	KG	<p>1 材料 かつお</p> <p>2 品質 (1) JASに定める「かつおぶし」。 (2) 削り片が揃っているもの。 (3) 花かつおと表示されているもの。</p> <p>3 包装 1EA: 500g 又は 1kg 入りポリ袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 参考銘柄 「モリタ(かつお削りぶし)」、「ヤマキ(花かつお)」 又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	
9-3	花かつお糸削り	EA	<p>1 品質 (1) JASに定める「かつおぶし」。 (2) 削り片が揃っているもの。 (3) 花かつおと表示されているもの。 (4) 幅2~4mm程度に切ったものとする。</p> <p>2 包装 1EA: 500g 入りポリ袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p>	

番号	品名	単位	規 格	備 考
10-0	砂糖類共通規格		<p>1 品 質</p> <p>(1) 色沢の良いものとする。</p> <p>(2) 乾燥良好なものとする。</p> <p>(3) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、12か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>4 銘 柄</p> <p>日本精糖工業会加盟会社精製品</p>	
10-1	はちみつ	B T	<p>1 品 質</p> <p>純粋はちみつ100%含有のもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1 B T : 1 k g 入りビン又はポリ容器詰を標準とする。</p> <p>3 表 示</p> <p>公正取マーク入り。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>れんげ、正栄、アクワフーズ又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	
10-2	砂糖上白	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 粒が細かいもの。</p> <p>(2) 塊がないもの。</p> <p>2 成 分</p> <p>(1) しよ糖：約97.8%程度</p> <p>(2) 還元糖：約1.30%程度</p> <p>(3) 水 分：約0.8%程度</p> <p>(4) 灰 分：約0.02%程度</p> <p>(5) 色 : 白 色</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 入りビニール袋詰とし、20袋をメーカー元詰クラフト紙袋詰を標準とする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「大日本明治製糖」、「三井製糖(上白糖)」、「日新製糖(白砂糖)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規 格	備 考
11-1	食塩	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 色合いは、純白のもの。</p> <p>(2) 結晶の小さいもの。 きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>2 成 分</p> <p>塩化ナトリウム含有量99%以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>5 k g 入りクラフト紙詰4袋をメーカー元詰クラフト紙詰としたものを標準とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、12か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>J T 又は同等品以上のもの。(他社製品を含む。)</p>	
11-2	調味塩	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) 白色の結晶性粉末のもの。</p> <p>(2) 異物の混入していないもの。</p> <p>2 混合割合</p> <p>(1) 塩：90%以上</p> <p>(2) グルタミン酸ナトリウム：10%程度</p> <p>3 品 質</p> <p>(1) 粒が細かいものとする。</p> <p>(2) 塊がないものとする。</p> <p>(3) 色：白 色</p> <p>4 包 装</p> <p>110 g 程度入りビン詰めを標準とする。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>味の素、タケダ又は同等品以上のもの。(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
12-0	しょう油類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 色調透明で特有の赤紫を呈するもの。</p> <p>(2) 特有の香気があり、異臭のないもの。</p> <p>(3) 甘み、旨味等の五味が調和したもの。</p> <p>(4) かびがなく、伸びのあるもの。</p> <p>2 醸造成分</p> <p>(1) 本醸造方式による特徴</p> <p>(2) 色度：しょう油標準色18未満を標準とする。</p> <p>(3) 全窒素分：1.5%以上を標準とする。</p> <p>(4) 無塩可溶性固形分：16%以上を標準とする。</p> <p>(5) アルコール分：0.8%以上を標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1年以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第8項による</p>	
12-1	しょう油 (L)	CN	<p>1 包装</p> <p>180入り内面塗装缶詰とし、ビニールバンドで十字掛けした「こいくちしょうゆ」とする。</p> <p>2 参考銘柄</p> <p>キッコーマン、ヒガシマル又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	
12-2	しょう油 (M)	BT	<p>1 品質</p> <p>合成保存料を使用していないもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1BT=150ml程度入り瓶又はペットボトル詰を標準とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>キッコーマン、ヒガシマル又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
12・3	めんつゆ	BT	<p>1 材 料 しょう油、砂糖、ぶどう糖、果糖、糖液、かつおぶし、アルコール、化学調味料等を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品 質 (1) 濃縮3倍以上を標準としたもの。 (2) 無塩可溶性固形分4% (容量) 以上を標準とする。</p> <p>3 包 装 1BT : 1800ml 程度入りペットボトルを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>3 参考銘柄 「ヒガシマル (めんスープ)」、「ミツカン (追いがつおつゆの素)」又は同等品以上のもの。(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
13-1	酢	BT	<p>1 材料 穀物を原料としたもの。</p> <p>2 品質 (1) 醸造酢であるもの。 (2) 香味のよいもの。 (3) 異臭のないもの。 (4) 異物のないもの。 (5) JAS合格品。</p> <p>3 醸造成分 (1) 酸 度：4.2以上 (2) 無塩可溶性固形物：1.3%以上～8%以下 (3) 比重：1.018以上 (4) 食塩：使用しないもの。 (5) 合成甘味料：使用しないもの。 (6) 合成着色料：使用しないもの。 (7) 合成保存料：使用しないもの。</p> <p>4 包装 1BT：1800ml程度入りペットボトルを標準とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>6 表示 一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> <p>7 参考銘柄 「オタフク（穀物酢）」、「ミツカン（穀物酢）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
13-2	味付けポン酢	BT	<p>1 材料 本醸造しょう油、柑橘果汁、醸造酒を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品質 (1) 色調透明で特有の赤紫色を呈するもの。 (2) 特有の香りがあり、異臭のないもの。 (3) 酸味、甘味、旨みなど調和したもの。 (4) カビ、異物等の混入のないもの。</p> <p>3 包装 1BT：1800ml程度入りペットボトルを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、9か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> <p>6 参考銘柄 「ミツカン（味ぽん）」、「ヤマサ（昆布ぽん酢）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む）</p>	
14-1	オイスターソース	BT	<p>1 材料 かき汁、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖、食塩、調味料等を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品質 香味良好なもの。</p> <p>3 包装 1BT：1000ml程度入りを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 参考銘柄 ユウキ食品、味の素又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
14-2	ウスターソース	BT	<p>1 品質</p> <p>(1) 野菜及び果実の不溶固形物を含まず、かつ、粘土が100cps未満のもの。</p> <p>(2) 香味のよいもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>(4) 不溶固形物が容易に分散するもの。</p> <p>2 成分等</p> <p>(1) 無縁可溶性固形物 : 25%以上</p> <p>(2) 食塩分 : 1.2%以下</p> <p>(3) 酸度 : 1.8%以上</p> <p>(4) 合成甘味料 : 使用しないもの。</p> <p>(5) 合成糊料 : 使用しないもの。</p> <p>(6) 合成着色料 : 使用しないもの。</p> <p>3 包装</p> <p>500ml程度入りポリ容器詰を標準とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> <p>6 参考銘柄</p> <p>「イカリソース (ウスターソース)」、「カゴメ (ウスターソース)」又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
14-3	トンカツソース	BT	<p>1 品質</p> <p>(1) 野菜及び果実の不溶固形物を含まず、かつ、粘土が1500cps以上のもの。</p> <p>(2) 香味のよいもの。</p> <p>(3) 異臭のないもの。</p> <p>2 成分</p> <p>(1) 無縁可溶性固形物 : 28%以上</p> <p>(2) 不溶性固形分 : 25%以下</p> <p>(3) 食塩分 : 9%以下</p> <p>(4) 酸度 : 1.3%以上</p> <p>(5) 合成甘味料 : 使用しないもの。</p> <p>(6) 合成糊料 : 使用しないもの。</p> <p>(7) 合成着色料 : 使用しないもの。</p> <p>(8) 合成保存料 : 使用しないもの。</p> <p>3 包装</p> <p>500ml程度入りポリ容器詰を標準とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> <p>6 参考銘柄</p> <p>「イカリソース(とんかつソース)」、「カゴメ(とんかつソース)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規 格	備考
14-4	焼肉のたれ	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香気及び固有の風味を有し、異味、異臭並びにきょう雑物を認めないもの。</p> <p>(2) 中辛又は甘口のものとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1 B T : 1 2 0 0 g 程度入りを標準としたポリ容器詰とする。</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> <p>4 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>5 参考銘柄</p> <p>「ミヤジマ (焼き肉のたれ)」、「フジジン (焼き肉のたれ)」又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
15-0	ケチャップ共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) JASのトマト加工品のうちのトマトケチャップ特級のもの。</p> <p>(2) 粒子が細かく、その分布が均一なもの。</p> <p>(3) 糊ちょう性が適度であるもの。</p> <p>(4) 特有の甘味酸味を有するもの。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないもの。</p> <p>(6) 変形又は膨張していないもの。</p> <p>(7) サビの発生がないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>3 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>	
15-1	トマトケチャップ(L)	CN	<p>1 成分</p> <p>(1) トマト以外の野菜の含有率：3%以上</p> <p>(2) JAS特級</p> <p>2 包装</p> <p>3300g程度入り缶詰を標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>「カゴメ(トマトケチャップ)」、「デルモンテ(トマトケチャップ)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
16-0	香辛料類共通規格		<p>1 種類 香味料、辛味料、苦味料、薬味とする。</p> <p>2 品質 (1) きょう雑物の混入していないもの。 (2) 経年品でないもの。 (3) 特有の刺激性の香味を有するもの。 (4) 飲食物に風味を与えるもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示 一般共通規格第8項による。</p>	
16-1	コショウ	CN	<p>1 材料 こしょうの実、調味料等を使用したもの。</p> <p>2 品質 (1) 完熟した実から作られたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。</p> <p>3 包装 1CN：400g程度入りを標準とした缶詰とする。</p>	
16-2	コチジャン	EA	<p>1 材料 唐辛子、味噌、調味料等を使用したもの。</p> <p>2 品質 (1) 異味、異臭、異物混入のないものとする。 (2) 香味良好なものとする。</p> <p>3 包装 1EA：1kgを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「ユウキ食品（コチジャン）」、「テーオー食品（コチジャン）」又は同等品以上もの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
16-3	豆板醬	E A	<p>1 材 料 唐辛子、食塩、みそ、コーンスターチ、香辛料等を使用したもの。</p> <p>2 品 質 (1) 異味、異臭、異物の混入していないものとする。 (2) 特有の辛味を有したものとする。</p> <p>3 包 装 1 B T : 1 k g を標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 「ユウキ食品 (豆板醬)」、「テーオー食品 (豆板醬)」 又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	
17-1	カレールー	K G	<p>1 材 料 カレー粉、小麦粉、食用油脂、豚牛脂、食塩、糖類等</p> <p>2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) 練り合わせが良く、溶け易いもの。 (3) カレー特有の色合いを有するもの。 (4) きょう雑物の混入していないものとする。 (5) フレーク状のもの。</p> <p>3 包 装 (1) 1 k g 程度入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装詰を標準とする。 (2) 熱封かんした防湿包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> <p>5 参考銘柄 ハチ食品、S & B、甘利香辛食品又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
17-2	カレー粉	CN	<p>1 品質</p> <p>(1) 10種類の香辛料を混合したもの。</p> <p>(2) 特有の香味、辛味を有するもの。</p> <p>(3) 塊、きょう雑物の混入していないもの。</p> <p>(4) 合成着色料を使用していないもの。</p> <p>2 包装</p> <p>1 CN : 400 g程度入りを標準とした缶詰とする。</p>	
17-3	シチューの素	KG	<p>1 材料</p> <p>小麦粉、ミルクパウダー、食用油脂、乳糖、でん粉、食塩、野菜パウダー、砂糖、生クリーム、魚醤、酵母エキス、乳化剤、香料等</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 化学調味料無添加で、野菜の煮込み感と生クリーム感があるもの。</p> <p>(2) 溶けやすくなっているもの。</p> <p>3 包装</p> <p>(1) 1kg程度入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装を標準とする。</p> <p>(2) 熱封かんした防湿包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>6 参考銘柄</p> <p>「ハウス (シチューミクス・クリーム)」、「エスピー (とろけるシチューフレーク)」又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
17-4	ハヤシフレーク	KG	<p>1 材 料 トマト加工品、小麦粉、食用油脂、食塩、糖類等</p> <p>2 品 質 (1) 香味良好なものとする。 (2) 練り合わせが良く、溶け易いもの。 (3) ハヤシルー特有の色合いを有するもの。 (4) きょう雑物の混入していないもの。 (5) フレーク状のもの。</p> <p>3 包 装 (1) 1 k g 程度入りを標準としたポリエチレン袋又はアルミ箔包装を標準とする。 (2) 熱封かんした防湿包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 参考銘柄 「ハウス (ハヤシフレーク)」、「エスピー (ハヤシフレーク)」又は同等品以上のもの (他社製品を含む。)</p>	
17-5	デミグラスソース	EA	<p>1 品 質 一般市販品とする。</p> <p>2 内容及び包装 1 EA : 1 k g 入り、袋詰のもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 1 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 ハウス、創味又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
17-6	ビーフシチューの素	K G	<p>1 材 料 小麦粉、食用植物油脂、砂糖、肉エキス、トマト、ウスターソース、食用動物油脂、香味野菜、香辛料等</p> <p>2 品 質 (1) 数種類の(天然)香辛料を混合したもの。 (2) 特有の香味、辛味、色調を有するもの。 (3) 異味、異臭、異物の混入していないもの。 (4) フレーク又は微粒状のもの。</p> <p>3 包 装 (1) 1 k g 程度入りを標準としたポリエチレン袋又はアルミ箔包装を標準とする。 (2) 熱封かんした防湿包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> <p>6 参考銘柄 「ハウス(シチューミクス・ビーフ用)」、「エスビー(ディナービーフシチューフレーク)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	
18-1	甜麵醬	E A	<p>1 材 料 唐辛子、食塩、みそ、コーンスターチ、香辛料等を使用したものを標準とする。</p> <p>2 品 質 (1) 異味、異臭、異物の混入していないものとする。 (2) 特有の辛味を有したものとする。</p> <p>3 包 装 1 E A : 1 k g 程度入りを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> <p>6 参考銘柄 「ユウキ(甜面醬)」、「李錦記(甜麵醬)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
18-2	コンソメの素	KG	<p>1 材 料 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を標準とする。</p> <p>2 品 質 J A S 乾燥コンソメの規格による。</p> <p>3 包 装 5 0 0 g 程度入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装を標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> <p>6 参考銘柄 「味の素（コンソメ J）」、「理研（コンソメ）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
18-3	中華スープの素	KG	<p>1 材 料 化学調味料、肉エキス、食塩、食用油脂、香辛料等を調合したもの。</p> <p>2 品 質 (1) 香味、風味良好なもの。 (2) 溶解しやすいもの。 (3) 油やけしていないもの。 (4) 異味、異臭、異物の混入がないものとする。</p> <p>3 包 装 1 k g 程度入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装を標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 参考銘柄 「味の素（丸鶏がらスープ）」、「シマヤ（中華だし）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
19-1	複合調味料	KG	<p>1 材 料 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。</p> <p>2 品 質 (1) 調合により、味の相乗作用を利用したもの。 (2) 異味、異臭、異物の混入がないもの。</p> <p>3 包 装 1kg程度入りポリ袋詰めを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 参考銘柄 味の素「ハイミー」、三菱商事「いの一番」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
19-2	グルタミン酸ナトリウム	KG	<p>1 種類 食品添加物等の規格基準（F各条）に定める、L-グルタミン酸ナトリウム（99%）とする。</p> <p>2 品質 （1）白色の結晶性粉末のもの。 （2）異物の混入していないもの。</p> <p>3 包装 1kg程度入りとしたポリ袋詰めを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項によるほか、原材料名を表示する。</p> <p>6 参考銘柄 味の素、マギー又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
19-3	だしの素	KG	<p>1 材料 化学調味料、糖類、食塩に風味原料等を加えたもの。</p> <p>2 品質 （1）風味良好なもの。 （2）異味、異臭、異物の混入がないもの。 （3）塊等がなく粒子が分離しているもの。 （4）かつお風味のもの。 （5）顆粒状のもの。</p> <p>3 包装 1kg程度入りポリ袋詰を標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 参考銘柄 「マルトモ（鰹だしの素）」、「シマヤ（だしやさん）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
20-1	ワイン風(赤)	BT	<p>1 品質 特有の香味甘味があり、調味料に適するもの。</p> <p>2 包装 1BT：1800ml入りポリ容器詰又は瓶詰とする。</p>	
20-2	ワイン風(白)	BT	<p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>5 参考銘柄 メルシャン、サントリー、ミツカン、ジーエスフ ード又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	
20-3	みりん	BT	<p>1 種類 みりんタイプ又はみりん風調味料とする。</p> <p>2 品質 特有の香味甘味があり、調味料に適するもの。</p> <p>3 成分 (1) アルコール：6%～15%程度のもとする。</p> <p>4 包装 1BT：1800ml程度入りポリ容器詰を標準とする。</p> <p>5 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>7 参考銘柄 「キング醸造(みりんタイプ)」、「盛田醸造(みりんタイプ)」、「宝酒造(みりんタイプ)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
21-1	大豆白絞油	CN	<p>1 種類 JASの食用油脂のうち精製大豆油とする。</p> <p>2 品質 JAS合格品とする。</p> <p>3 包装 16.5kg程度を標準とした(180缶)缶詰とし、1缶ごとにビニールバンド十字掛けとする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 参考銘柄 「ニッカ(大豆白絞油)」、「理研(大豆白絞油)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	
21-2	サラダ油	BT	<p>1 種類 JASの食用油脂のうちなたね油とする。</p> <p>2 品質 JAS合格品とする。</p> <p>3 包装 1BT:1500g程度入りを標準としたのポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 参考銘柄 日清、リケン又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
21-3	ごま油	BT	<p>1 種類 JASの食用油脂のうちごま油とする。</p> <p>2 品質 JAS合格品とする。</p> <p>3 包装 1BT：400g程度入りを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 参考銘柄 日清、カドヤ、竹本油脂又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
21-4	オリーブオイル	BT	<p>1 種類 エクストラバージンオイルとする。</p> <p>2 包装 1BT：1kg程度入りを標準としたポリ容器詰又は瓶詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>5 参考銘柄 「ガルシア（オリーブオイル）」、「モンティダ(エクストラバージンオリーブオイル)」、「カサアルパート(エクストラバージンオリーブオイル)」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
22-1	お茶パック	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 乾燥十分なもの。</p> <p>(2) 形状は均等に締まっているもの。</p>	
22-2	お茶パック (麦茶)	EA	<p>(3) 粉末及び茎が少ないもの。</p> <p>(4) 異物が混入していないものとする。</p> <p>(5) 湯を注いだ場合 (麦茶は冷水) に品種固有の色及び香りを呈するもの。</p> <p>(6) 国産とする。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) お茶パック : 1 EA : 2 g 程度入りティーパック詰 400 ~ 600 個程度を更にアルミテンドー袋詰としたもの。</p> <p>(2) お茶パック (麦茶) : 冷水用とし、1 EA 8 g 程度を標準とする。</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とする。</p> <p>4 表示</p> <p>一般共通規格第 8 項による。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
23-1	インスタントコーヒー	B T	<p>1 品質 フリーズドライ製法のもの。</p> <p>2 包装 1 B T : 8 0 g 程度入りを標準としたビン詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示 一般共通規格第 8 項による。</p> <p>5 参考銘柄 ネスレ又は同等品以上のもの。(他社製品を含む。)</p>	
23-2	コーヒー (缶)	C N	<p>1 原材料 コーヒーを原料とした国産のコーヒー缶とする。</p> <p>2 内容量 1 C N : 1 8 0 m l ~ 2 0 0 m l 程度入り缶を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示 一般共通規格第 8 項による。</p> <p>5 品名については、その都度指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
24-1	ウーロン茶	BT	<p>1 材 料 ウーロン茶</p> <p>2 内容量 1BT：500ml程度入りを標準としたペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>5 品名については、その都度指定する。</p>	
24-2	スポーツドリンク	BT	<p>1 品 質 砂糖、ブドウ糖、クエン酸、塩化ナトリウム、クエン酸ナトリウム、ビタミンC、香料等を液状に調合したものとする。</p> <p>2 内容量 1BT：500ml程度入りを標準としたペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>5 品名については、その都度指定する。</p>	
24-3	栄養ドリンク	CN	<p>1 品 質 ビタミンB2、B6、B12を含むものとする。</p> <p>2 内容量 1CN：330ml程度入りを標準とした缶詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>5 参考銘柄 「モンスターエナジージャパン（モンスターエナジー）」、「レッドブルジャパン（レッドブル）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
24-4	お茶	BT	<p>1 品質 国内産の緑茶とする。</p> <p>2 内容量 1BT：500ml程度入りを標準としたペットボトルとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>5 品名については、その都度指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
25-0	缶、瓶詰類共通規格		<p>1 種類 JASに定める「缶」及び「びん」詰類とする。</p> <p>2 品質 (1) JAS合格品を標準とする。 (2) 添加物等は、食品添加物等の規格による。 (3) さび汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたものとする。 (4) EOE缶（プルトップ缶）を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示 一般共通規格第8項による。</p>	
25-1	たけのこ水煮（缶）	CN	<p>1 材 料 もうそうたけ</p> <p>2 缶 型 2号缶</p> <p>3 固 形 量 500g程度</p> <p>4 サ イ ズ M</p> <p>5 参考銘柄 「天狗（たけのこ水煮）」、「サンヨー堂（たけのこ水煮）」又は同等品以上もの（他社製品を含む。）</p>	
25-2	マッシュルーム（缶）	CN	<p>1 材 料 マッシュルーム（スライス）</p> <p>2 缶 型 2号缶</p> <p>3 固 形 量 450g程度</p> <p>4 サ イ ズ L又はM</p> <p>5 参考銘柄 天狗、丸松、北村商店又は同等品以上もの（他社製品を含む。）</p>	
25-3	なめこ水煮（缶）	CN	<p>1 材 料 なめこ（つぼみ）</p> <p>2 缶 型 4号缶</p> <p>3 固 形 量 200g程度</p> <p>4 サ イ ズ Sサイズ以上</p> <p>5 参考銘柄 「北村商店（なめこ水煮）」、「天狗（なめこ水煮）」又は同等品以上もの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
25-4	なめたけ茶漬	BT	1 材料 えのき茸 2 固形量 80%以上 3 内容総量 180g程度 4 包装 びん詰 5 参考銘柄 「テーブルランド(シナノブラウンなめ茸)」、「ナガノトマト(特選なめ茸茶漬)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む)	
26-1	まぐろ油漬(缶)	CN	1 材料 まぐろ 2 缶詰 ツナ1号(内面塗装缶) 3 内容総量 1700g程度 4 参考銘柄 「ホニホ(まぐろチャンク油漬1705g)」、「はごろもフーズ(シーチキンLチャンク)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む)	
27-1	みかん1号(缶)	CN	1 材料 みかん(ホール) 2 缶詰 1号缶 3 固形量 1700g程度 4 糖度 14%以上18%未満 5 参考銘柄 マルハニチロ、天狗又は同等品以上のもの(他社製品を含む)	
27-2	チェリー缶4号(缶)	CN	1 材料 桜桃(梗付) 2 缶詰 4号缶 3 固形量 230g程度 4 サイズ M又はLサイズ 5 糖度 18%以上を標準とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
27-3	フルーツカクテル1号	CN	1 材料 桃、りんご、なし、あんず、パイン、びわ、みかん、さくらんぼ他果実（4種以上） 2 缶詰 1号缶 3 固形量 1800g程度 4 糖度 18%以上 5 参考銘柄 サンヨー、宝幸、天狗又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）	
27-4	パインチビット1/61号	CN	1 材料 パイナップル（スライス） 2 缶詰 1号缶 3 固形量 1800g程度 4 糖度 18%以上22%未満 5 参考銘柄 はごろも、サンヨー又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）	
27-5	フルーツみつ豆1号（缶）	CN	1 材料 黄桃、みかん、寒天、さくらんぼ他果実 2 缶詰 1号缶 3 固形量 1800g程度 4 糖度 18%以上 5 参考銘柄 「天狗（フルーツみつ豆缶詰1号缶）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む）	備考
28-1	うずらの卵水煮（缶）	CN	1 材料 うずら卵 2 缶詰 2号缶 3 固形量 430g程度 4 内容個数 40個～60個程度 5 参考銘柄 はごろも、天狗、丸松又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）	

番号	品名	単位	規格	備考
29-1	ふりかけ（海苔香味）	B T	<p>1 材 料 ごま、砂糖、食塩、のり、でん粉、かつお削り節等を使用したもの。</p> <p>2 品 質 (1) 風味良好なもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) きょう雑物の混入していないもの (4) 異臭、異味のないもの。</p> <p>3 包 装 1 B T : 5 5 g 程度入り瓶容器又はポリ容器詰を標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第 8 項による。</p> <p>6 参考銘柄 三島、丸味屋又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
29-2	パックご飯	E A	<p>1 品 質 1 E A 3 0 0 g 以上入り（国内米 1 0 0 %）の湯煎対応のものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後 1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>3 参考銘柄 「サトウ食品（サトウのごはん）」、「ウーケ（特盛ごはん）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
29-3	副食 L	E A	<p>1 品 質 1 E A : 1 0 0 g 以上入りのものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後 1 0 か月以上の期間を有するもの。</p> <p>3 参考銘柄 「マルハニチロ（中華丼）」、「グリコ（DONBURI 亭中華丼）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
29-4	帆立貝柱	EA	<p>1 品質 (1) 帆立貝柱水煮をフレーク状にしたもの。</p> <p>2 包装及び内容量(固形量) 1EA=1KG(固形量600g以上)程度入りレトルトパウチ詰を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 「宝幸(レトルトホタテフレーク)」、「いなば(ほたて貝柱フレーク)」又は同等品以上のもの(他社製品を含む。)</p>	

IV 貯糧品（冷凍品）の規格

番号	品名	単位	規格	備考
30-1	(冷凍) 牛肉ロース	KG	<p>1 種類 オーストラリア産、アメリカ産又はニュージーランド産とする。</p> <p>2 品質 (1) 部位はキューブロール（ロンググレイン）、リブアイとする。 (2) 適正な品質管理によって熟成されたもの。 (3) 急速冷凍品であるもの。 (4) 品質が良く、冷凍焼けしていないもの。 (5) 1枚150g程度を標準とし、1枚の厚さは20mm程度を標準とする。</p> <p>3 包装 10枚を1袋（真空包装）に入れたものの段ボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、12か月の期間を有するものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項によるほか、原産国名を箱に表示する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
31-1	(冷凍) うなぎ蒲焼	KG	<p>1 種類 ウナギ科の「ウナギ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 背開き及び腹開きし、背骨を除いたもの。 (2) 有頭のもの。 (3) 焼き上がり良好なもの。 (4) 風味良好なもの。 (5) 1尾200～250gを標準とする。 (6) 国産とする。</p> <p>3 包装 1尾ずつをポリラミネート袋詰（真空包装）したものを段ボール箱詰めとし、1箱10kg程度とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項によるほか、産地を箱に表示する。</p>	

V 生糧品（生鮮魚・冷凍品）の規格

番号	品名	単位	規格	備考
32-0	牛・豚・鶏肉類共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。</p> <p>(2) 鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。</p> <p>(3) 牛肉及び豚肉は、すべて食品添加物規格基準に基づき処理したものとする。</p> <p>(4) 冷凍品についても、本項で定める規格による。</p> <p>2 肉質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、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、冷凍焼け及び異物の混入を認めないものとする。</p> <p>(2) 豚肉は、淡灰紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、脂肪は白色で光沢がよく粘りがあるもので、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥、冷凍焼け及び異物の混入を認めないもの、フケ豚、水豚を除いたものとする。</p> <p>(3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし、食鶏取引規格のA級のものとする。</p> <p>3 梱包</p> <p>各品とも規定どおり包装されたものを－40℃以下の急速冷凍装置により中心温度を－18℃以下に下げて急速凍結したものとする。</p> <p>特に指定するもののほか、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とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
32-0			<p>4 表示</p> <p>食品表示法に基づき、原則として包装の見やすい場所に次を表示する。</p> <p>(1) 名称及びアレルギー</p> <p>(2) 保存の方法</p> <p>(3) 賞味期限又は消費期限</p> <p>(4) 原材料</p> <p>(5) 添加物</p> <p>(6) 栄養成分の量及び熱量</p> <p>(7) 加熱調理用又は生食用である旨</p> <p>(8) 国産に当たっては産地を、外国産に当たっては国名を納品伝票に記載する。</p> <p>(9) その他、事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項を表示するものとする。</p> <p>5 その他</p> <p>納入に際しては、原則として保冷設備を施した車両等によるものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
32-1	牛肉（上）角	KG	<p>1 種類・品質</p> <p>(1) 牛枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は「トップサイド」又は「シックフランク」とする。</p> <p>2 形状</p> <p>(1) 厚さ：2cm角程度にカットしたものを標準とする。</p> <p>(2) バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
32-2	牛肉（上）切	KG	<p>1 種類・品質</p> <p>(1) 牛枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は、もも肉の「ランプ」又は肩の「クロット」「肩ロース」とする。</p> <p>(3) 脂肪の含有量は15%以内（重量比）を標準とする。</p> <p>2 形状</p> <p>(1) 厚さ：1.5～2mm程度にスライスしたものを標準とする。</p> <p>(2) バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
32-3	合挽肉	KG	<p>1 種類</p> <p>牛肉・豚肉は枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 混合比は、牛肉70%、豚肉30%及び脂肪含有量15%以下とする。</p> <p>(2) 形態は、2回挽きとし、よく混合され、異物混入の認められないものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
32-4	牛すじ肉	KG	<p>1 種類・品質 (1) 牛枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「赤身すじ」とする。</p> <p>2 形状 (1) 5cm程度にカットしたものを標準とする。 (2) バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
32-5	牛タン	PK	<p>1 種類・品質 (1) 牛枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「タン」とする。 (3) 調味液に漬込み薄味のついたものとする。</p> <p>2 形状 (1) 1パック：500g（10個入）とする。 (2) 1個：50g程度、厚さ10mm程度にスライスされ、両面にスリットをいれたものを標準とする。 (3) バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
33-1	豚肉ロース	EA	<p>1 種類・品質 豚枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状 (1) 厚さ：3.0mm程度にスライスしたものを標準とする。 (2) バラ凍結とする。</p> <p>3 包装 1個：130g程度とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
33-2	豚肉（上）切	KG	<p>1 種類・品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「かた」とする。</p> <p>2 形状 (1) 厚さ：2.0mm程度にスライスしたものを標準とする。 (2) バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
33-3	豚肉（上）角	KG	<p>1 種類・品質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「かた」とする。</p> <p>2 形状 (1) 厚さ：2cm角程度にカットしたものを標準とする。 (2) バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
33-4	豚バラ肉	KG	<p>1 種類・品質 豚枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状 (1) あばら骨を除去し、赤身と脂肪の境目がはっきりしているものとする。 (2) 厚さ：1cm、横幅：8cmを標準とした、バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
33-5	豚バラ肉（ブロック）	KG	<p>1 種類・品質 豚枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状 （1） 1ブロック：500g程度を標準とする。 （2） あばら骨を除去し、赤身と脂肪の境目がはっきりしているものとする。 （3） バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
33-6	豚骨	KG	<p>1 種類・品質 （1） 豚枝肉取引規格の副品目の「がらⅠ型」又は同等の輸入肉で頭部足部を除いたものとする。 （2） 異臭なく生鮮品としての特徴を失わないものとする。</p> <p>2 形状 バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限等 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
33-7	豚挽肉	KG	<p>1 種類 豚肉は枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉を挽肉にしたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
33-8	豚肉（シャブシャブ用）	KG	<p>1 種類・品質 豚枝肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 部位 部位は「ロース」とする。</p> <p>3 形状 （1） 厚さ：1.0mm程度にスライスしたものを標準とする。 （2） バラ凍結とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
34-1	若鶏もも正肉（骨なし）	E A	<p>1 種類・品質 食鶏取引規格の「鶏もも肉」又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状 (1) 若鶏を解体したものとする。 (2) 鶏もも肉は、1個：130g程度にカットしたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
34-2	若鶏もも正肉（骨付き）	E A	<p>1 種類・品質 食鶏取引規格の「鶏もも肉」又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状 (1) 若鶏を解体したものとする。 (2) 鶏もも肉は、1個：200g程度にカットしたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
34-3	長州鶏もも肉（骨なし）	E A	<p>1 種類・品質 食鶏取引規格の「鶏もも肉」とする。</p> <p>2 形状 (1) 長州鶏を解体したものとする。 (2) 鶏もも肉は、1個：130g程度にカットしたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
34-4	長州鶏もも肉（骨付き）	E A	<p>1 種類・品質 食鶏取引規格の「鶏もも肉」とする。</p> <p>2 形状 (1) 長州鶏を解体したものとする。 (2) 鶏もも肉は、1個：200g程度にカットしたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
34-5	鶏肉ももぶつ切り	KG	<p>1 種類・品質 食鶏取引規格の「骨付きももⅡ型」又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状 (1) 若鶏を解体したものとする。 (2) 1個：4～5cm程度にカットしたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の間を有するものとする。</p>	
34-6	鶏肉ももこま切れ	KG	<p>1 種類・品質 食鶏取引規格の「鶏もも肉」又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状 (1) 若鶏を解体したものとする。 (2) 1個：15g程度にカットしたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の間を有するものとする。</p>	
34-7	鶏挽肉	KG	<p>1 種類・品質 食鶏取引規格の副品目のうちの「手羽肉」又は同等の輸入肉を挽肉にしたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の間を有するものとする。</p>	
34-8	鶏がら	KG	<p>1 種類・品質 (1) 食鶏取引規格の副品目の「がらⅠ型」又は同等の輸入肉で頭部足部を除いたものとする。 (2) 異臭なく生鮮品としての特徴を失わないものとする。</p> <p>2 形状 バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
34-9	鶏レバー	KG	<p>1 種類・品質</p> <p>(1) 食鶏取引規格の副品目の「きも」とする。</p> <p>(2) 鮮明な赤褐色なものとする。</p> <p>(3) 特有の光沢を有し、弾力のあるものとする。</p> <p>(4) 異臭のないものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
34-10	蒸し鶏ほぐし身	PK	<p>1 種類・品質</p> <p>食鶏取引規格の「鶏むね肉」又は同等の輸入肉とする。</p> <p>2 形状</p> <p>(1) 鶏肉を加工し、調味液に漬け込んで蒸したものとする。</p> <p>(2) 1パック：500g入りとする。</p> <p>(3) 皮なしとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他</p> <p>ニチレイフーズ、ニッスイ、神栄又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
35-0	肉加工品共通規格		<p>1 品質等</p> <p>(1) 使用される肉類は、牛・豚・鶏肉類共通規格（1-0-2）に定めた鮮度のよいものとし、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化なく、食品固有の外観、色沢、香味を有するものとする。</p> <p>(2) 増量液等を使用していないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>牛・豚・鶏肉類共通規格（1-0-3）に同じ。</p> <p>3 表示</p> <p>牛・豚・鶏肉類共通規格（1-0-4）に同じ。</p> <p>4 その他</p> <p>牛・豚・鶏肉類共通規格（1-0-5）に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
35-1	ロースハム	KG	<p>1 種類 豚肉の「ロース肉」を整形し塩漬、ケーシング等で包装後くん煙し、湯煮又は蒸煮したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 肉質及び結着が良好なものとする。 (2) 赤肉と脂肪の割合が9：1程度のものとする。</p> <p>3 形状 厚さ：2.0mm程度にスライスしたものとする。</p> <p>4 包装 真空パック包装のものとする。</p> <p>5 賞味期限 納品日から冷蔵保存で10日以上の期間を有するものとする。</p> <p>6 その他 キリシマ、プリマ、伊藤ハム、福留ハム、日本ハム又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
35-2	(冷凍) あらびきポークウインナー	KG	<p>1 種類 畜肉、家きんもしくは家兎の肉を塩漬し、挽肉後調味したものをケーシング等に充てん後くん煙し、加熱又は乾燥したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 肉質及び結着が良好なものとする。 (2) 水分65%以下のものとする。 (3) 1個：20gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他 日東ベスト、セアラ、サンホーム又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
35-3	ソフトサラミソーセージ	KG	<p>1 種類 畜肉、家きんもしくは家兎の肉を塩漬し、挽肉後調味料、香辛料及び豚脂肪を加え、練り合わせた後、乾燥くん煙したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 肉質及び結着が良好なものとする。 (2) 外観、密封が完全で変形損傷がなく、ケーシング内に液汁の残留がないものとする。</p> <p>3 形状 厚さ：1.0mm程度にスライスしたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷蔵保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
35-4	ベーコン	KG	<p>1 種類 豚の脇腹肉を整形し、塩漬後くん煙したものとする。</p> <p>2 品質 肉質及び結着が良好なものとする。</p> <p>3 形状 厚さ：1.5～2.0mm程度にスライスしたものとする。</p> <p>4 包装 真空パック包装とする。</p> <p>5 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品 質	単位	規 格	備考
35-5	焼豚（スライス）	KG	<p>1 種 類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 部位は「もも」とする。 (2) もも肉を成形し調味液に48時間以上漬け込み、オーブンで焼き上げたものとする。 (3) 異臭なく焼き上がり良好なものとする。</p> <p>3 形 状 縦約4.0cm、横約7.0cm、厚さ約3.0mm程度にスライスしたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の間を有するものとする。</p>	
35-6	(冷凍) チャーシュー	PK	<p>1 種 類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 豚ばら肉に上ダレを付けて焼き上げたものとする。 (2) 異臭なく焼き上がり良好なものとする。</p> <p>3 形 状 1パック:500g約40～45枚程度にスライスしたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 その他 日東ベスト又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
35-7	ホルモン（味付き）	KG	<p>1 品質 良質な豚ホルモンを使用し、味噌ダレに漬けたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
36-0	鮮魚肉共通規格		<p>1 生鮮品はこの規格による。</p> <p>2 冷凍品として納入される品目についても本項で定める規格による。</p> <p>3 品質</p> <p>(1) うろこ 光沢があり、堅く体に密着しているものとする。</p> <p>(2) 眼 眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるものとする。</p> <p>(3) えら 鮮紅色を有し、悪臭、えら裂けがなく粘液を有さないものとする。</p> <p>(4) 肉 硬く弾力があり、骨に密着しているものとする。</p> <p>(5) 臭い 固有の生臭さのほか異臭、悪臭のないものとする。</p> <p>(6) 大きさ 一様にそろい腹切、損傷がないものとする。</p> <p>4 梱包</p> <p>(1) 生鮮品については、鮮度を保持するため、砕氷を用いて包囲、納入容器は、特に指定するもののほか、木箱又は発泡スチロール箱等とする。(砕氷は、量目外)</p> <p>(2) 冷凍品については、特に指定するもののほか、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とする。</p> <p>5 表示 食品表示法に基づき、原則として包装の見やすい場所に次を表示する。</p> <p>(1) 名称及びアレルギー</p> <p>(2) 保存の方法</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
			<p>(3) 賞味期限又は消費期限</p> <p>(4) 原材料</p> <p>(5) 添加物</p> <p>(6) 栄養成分の量及び熱量</p> <p>(7) 加熱調理用、又は生食用である旨</p> <p>その他、事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項を表示するものとする。</p> <p>6 その他</p> <p>納入に際しては、原則として保冷設備を施した車両等によるものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
36-1	はまち	K G	<p>1 種類 アジ科の「ブリ」とする。</p> <p>2 形状 (1) 1尾：5 k gを標準とする。 (2) 三枚下しにし、兜割りしていないものとする。</p> <p>3 品質 鮮度良好で刺身用として使用可能なものとする。</p> <p>4 包装等 発泡スチロール等を使用し、外部からの異物混入が防いでいるものとする。</p> <p>5 賞味期限等 納品直前に生き締めにしたものとする。</p>	
36-2	鯛	K G	<p>1 種類 タイ科の「マダイ」とする。</p> <p>2 形状 (1) 1尾：3 k gを標準とする。 (2) 魚体そのままのものとする。</p> <p>3 品質 鮮度良好で刺身用として使用可能なものとする。</p> <p>4 包装等 発泡スチロール等を使用し、外部からの異物混入が防いでいるものとする。</p> <p>5 賞味期限等 納品直前に生き締めにしたものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
36-3	さざえ	EA	<p>1 種類 リュウテン科の「サザエ」とする。</p> <p>2 形状 1個：100g（殻付）を標準とする。</p> <p>3 品質 生き良く、鮮度良好で刺身用として使用可能なものとする。</p> <p>4 包装等 鮮度が落ちることなく、外部からの異物混入が防げているものとする。</p> <p>5 賞味期限等 納品当日に水揚げされたものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
37-0	冷凍魚肉共通規格		<p>1 適用範囲 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凍結させ、-40°C以下の凍結装置により、中心温度-18°C以下の凍結状態で保持されたもので、包装されたものを標準とする。</p> <p>2 品質 冷凍された魚肉類は、鮮魚肉共通規格（5-0）に定めた鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱包 鮮魚肉共通規格の項（5-0）に同じ。</p> <p>4 表示 鮮魚肉共通規格の項（5-0）に同じ。</p> <p>5 その他 鮮魚肉共通規格の項（5-0）に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
37-1	(冷凍) 骨なし日本さば (加熱用)	E A	<p>1 品質 解凍することなく、冷凍のまま調理が可能なものとする。</p> <p>2 形状 (1) 三枚におろし、骨を抜きバラ凍結したものとする。 (2) 1 E A : 80 g バラ凍結を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
37-2	(冷凍) 骨なしまあじ (加熱用)	E A	<p>1 品質 解凍することなく、冷凍のまま調理が可能なものとする。</p> <p>2 形状 (1) 三枚におろし、骨を抜きバラ凍結したものとする。 (2) 1 E A : 80 g バラ凍結を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
37-3	(冷凍) 骨なししいら (加熱用)	E A	<p>1 品質 解凍することなく、冷凍のまま調理が可能なものとする。</p> <p>2 形状 (1) 三枚におろし、骨を抜きバラ凍結したものとする。 (2) 1 E A : 80 g バラ凍結を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
37-4	(冷凍) 骨なしぶり (加熱用)	E A	<p>1 品質 解凍することなく、冷凍のまま調理が可能なものとする。</p> <p>2 形状 (1) 三枚におろし、骨を抜きバラ凍結したものとする。 (2) 1 E A : 80 g バラ凍結を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
37-5	(冷凍) 骨なしさわら (加熱用)	E A	<p>1 品質 解凍することなく、冷凍のまま調理が可能なものとする。</p> <p>2 形状 (1) 三枚におろし、骨を抜きバラ凍結したものとする。 (2) 1 E A : 80 g バラ凍結を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
37-6	(冷凍) 骨なしたち魚 (加熱用)	E A	<p>1 品質 解凍することなく、冷凍のまま調理が可能なものとする。</p> <p>2 形状 (1) 三枚におろし、骨を抜きバラ凍結したものとする。 (2) 1 E A : 80 g バラ凍結を標準とする。</p> <p>3 品質 銀粉が多いものとする。</p> <p>4 賞味期限 納入日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
37-7	(冷凍) 骨なしトラウト サーモン (加熱用)	E A	<p>1 品質 解凍することなく、冷凍のまま調理が可能なものとする。</p> <p>2 形状 (1) 三枚におろし、骨を抜きバラ凍結したものとする。 (2) 1 E A : 90 g バラ凍結を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
37-8	(冷凍) 骨なしさんま (加熱用)	E A	<p>1 品質 解凍することなく、冷凍のまま調理が可能なものとする。</p> <p>2 形状 (1) 三枚におろし、骨を抜きバラ凍結したものとする。 (2) 1 E A : 80 g バラ凍結を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
37-9	(冷凍) 骨なしからすがれい (加熱用)	E A	<p>1 解凍することなく、冷凍のまま調理が可能なものとする。</p> <p>2 形状 (1) 三枚におろし、骨を抜きバラ凍結したものとする。 (2) 1 E A : 80 g を標準とする。 (3) 皮がないものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
37-10	(冷凍) むきふぐ (加熱用)	KG	<p>1 種類 フグ科の「カナトフグ」とする。</p> <p>2 品質 (1) ふぐ処理業登録のあるものとする。 (2) 鮮度良好なものとする。</p> <p>3 形状 (1) 1尾：30gを標準とする。 (2) みがき処理され、ドレス加工されたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
37-11	(冷凍) あんこう (加熱用)	KG	<p>1 形状 1個：30g程度にカットされたものとする。</p> <p>2 包装 1kg入ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
37-12	(冷凍) まぐろ (生食用)	KG	<p>1 種類 サバ科の「ホンマグロ」とする。</p> <p>2 形状 ステーキカットし、200gバラ凍結を標準とする。</p> <p>3 品質 解凍後、生食に適するものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
37-13	(冷凍) 甘えび (生食用)	PK	1 形状 (1) 1袋：27尾入りとし、内容量：75g以上とする。 (2) 尾を残し頭部、胴体の皮を剥いだものとする。 2 品質 解凍後、生食に適するものとする。 3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。	
37-14	(冷凍) しめさば (生食用)	PK	1 形状 1袋：110gを標準とする。 2 品質 (1) 解凍後、生食に適するものとする。 (2) 砂糖、塩、酢等でしめたものとする。 (3) 新鮮なものを加工したものとする。 (4) 急速冷凍されたものとする。 3 包装 真空包装パックされたものとする。 4 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
37-15	(冷凍) 鰹たたき (生食用)	KG	<p>1 形状 1本：300～500gを標準とする。(たれ付)</p> <p>2 品質 (1) 解凍後、生食に適するものとする。 (2) 焼き具合が適度なものとする。 (3) 香味、風味良好なものとする。 (4) 新鮮なものを加工したものとする。 (5) フィレーを血合肉に沿ってさく取りし、骨を除いたものとする。 (6) 急速冷凍されたものとする。</p> <p>3 包装 真空包装パックされたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
37-16	(冷凍) いかそうめん (生食用)	KG	<p>1 品質 (1) 解凍後、生食に適するものとする。 (2) スキンレスのものを線切りにしたものとする。 (3) 急速凍結したものとする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
37-17	(冷凍) しじみ (加熱用)	KG	<p>1 品質 (1) 貝殻表面に付着物がないものとする。 (2) 砂等を十分はかせたものとする。 (3) 肉質はそれぞれ豊肥したものとする。</p> <p>2 包装 真空包装パックされたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
37-18	(冷凍) あさり貝(剥き身) (加熱用)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 粒揃いのものとする。</p> <p>(2) 砂等を十分はかせたものとする。</p> <p>(3) 肉質はそれぞれ豊肥したものとする。</p> <p>(4) ボイルをし、冷却後急速バラ凍結したものとする。</p> <p>2 包装等</p> <p>1Kgポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
37-19	(冷凍) あさり貝(殻付) (加熱用)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 貝殻表面に付着物がないものとする。</p> <p>(2) 砂等を十分はかせたものとする。</p> <p>(3) 肉質はそれぞれ豊肥したものとする。</p> <p>(4) ボイルをし、冷却後急速バラ凍結したものとする。</p> <p>2 包装等</p> <p>真空包装パックされたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
37-20	(冷凍) はまぐり(殻付) (加熱用)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 貝殻表面に付着物がないものとする。</p> <p>(2) 砂等を十分はかせたものとする。</p> <p>(3) 肉質はそれぞれ豊肥したものとする。</p> <p>2 包装等</p> <p>真空包装パックされたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
37-21	(冷凍) むきえび (加熱用)	KG	<p>1 種類 バナメイ種とする。</p> <p>2 形状 (1) 氷衣込重量：1kgでサイズLとする。 (2) 十分水洗いし、殻を剥ぎ取りバラ凍結したものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰したものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
37-22	(冷凍) むきえび(3L) (加熱用)	KG	<p>1 種類 バナメイ種とする。</p> <p>2 形状 (1) 氷衣込重量：1kgでサイズ3Lとする。 (2) 十分水洗いし、殻を剥ぎ取りバラ凍結したものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰したものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
37-23	(冷凍) むきえび(大) (加熱用)	KG	<p>1 種類 バナメイ種とする。</p> <p>2 形状 (1) 氷衣込重量：1kgでサイズ31/40とする。 (2) 十分水洗いし、殻を剥ぎ取りバラ凍結したものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰したものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
37-24	(冷凍) いか輪切り (加熱用)	KG	<p>1 形状 1杯：500gのイカを、厚さ：1.5cm程度にカットしたものとする。</p> <p>2 品質 墨等が付着していないものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
37-25	(冷凍) 下足 (加熱用)	KG	<p>1 形状 良質なイカの腕を5cm程度にカットしバラ凍結したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
37-26	(冷凍) カットたこ (加熱用)	KG	<p>1 形状 1EA：5g程度にカットしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
37-27	(冷凍) シーフード (加熱用)	PK	<p>1 形状 1袋：1kgバラ凍結を標準とする。</p> <p>2 品質 (1) いか、あさり剥き身、むきえびを混合したものとする。 (2) 十分に水洗いされ異物混入が認められないものとする。 (3) 氷衣込重量：1kgを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
38-0	塩魚、乾魚肉共通規格		<p>1 材 料</p> <p>(1) 鮮魚肉共通規格(5-0)に定める魚肉類とする。</p> <p>(2) 合成着色料、合成保存料、人口甘味料及びその他の添加物を使用する場合は、食品、添加物等の規格基準によるものとする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 製品はそれぞれ固有の風味、香味、塩味等が良好なものとする。</p> <p>(2) 適度に塩が加えられており、干物にあつては適度に乾燥しているものとする。</p> <p>(3) 固有の色沢を有し、油やけしていないものとする。</p> <p>3 梱 包</p> <p>鮮魚肉共通規格の項(5-0)に同じ。</p> <p>4 表 示</p> <p>鮮魚肉共通規格の項(5-0)に同じ。</p> <p>5 その他</p> <p>鮮魚肉共通規格の項(5-0)に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
38-1	(冷凍) 塩鯖 (加熱用)	KG	1 形状 1尾：400g以上バラ凍結とする。 2 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。	
38-2	(冷凍) 塩秋刀魚 (加熱用)	KG	1 形状 1尾150g以上バラ凍結とする。 2 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。	
38-3	(冷凍) さけ塩焼き	PK	1 品質 三枚におろしたサケの骨を取り除き塩焼きにしたものとする。 2 包装 1袋：10個、1個：30gを標準とし、ポリエチレン袋詰めのものとする。 3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 オカフーズ「サケ塩焼」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）	
38-4	(冷凍) ホッケ塩焼き	PK	1 品質 三枚におろしたホッケの骨を取り除き塩焼きにしたものとする。 2 包装 1袋：200g、1個：20gを標準とし、ポリエチレン袋詰めのものとする。 3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 大冷「パック入骨なしとろホッケ塩焼」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）	

番号	品名	単位	規格	備考
38-5	鮭フレーク	KG	<p>1 形状 焼き上げた鮭を、フレーク状にしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「さけフレーク」、又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
38-6	塩くらげ	KG	<p>1 形状 0.5cm幅程度にカットし、塩蔵したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
38-7	(冷凍) 辛子明太子	KG	<p>1 種類 タラの卵巣を塩漬けにし、唐辛子等で味付けしたものとする。</p> <p>2 品質 (1) 非加熱食が可能なものとする。 (2) 身崩れのないものとする。 (3) 卵粒が肥大しているものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
38-8	白す干 (生食用)	KG	<p>1 形状 1尾：2.5cm以内のものとする。</p> <p>2 品質 (1) 非加熱食が可能なものとする。 (2) 大きさが揃っているものとする。 (3) きょう雑物の混入していないものとする。 (4) 微乾燥品のものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
38-9	ちりめんじゃこ (生食用)	KG	1 形状 1尾：2.5cm以内のものとする。 2 品質 (1) 非加熱食が可能なものとする。 (2) 大きさが揃っているものとする。 (3) きょう雑物の混入していないものとする。 (4) 半乾燥品のものとする。 3 賞味期限 納入日から10日以上の間を有するものとする。	
38-10	(冷凍)いくら (生食用)	KG	1 品質 (1) 非加熱食可能なものとする。 (2) 卵粒は分離して塩蔵してあるものとする。 2 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。	
38-11	数の子(味付き) (生食用)	KG	1 品質 (1) 非加熱食が可能で型崩れのないものとする。 (2) しょう油、みりん等で味付けしたものとする。 2 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。	
38-12	干しエビ	KG	1 形状 1尾：5cm以内のものとする。 2 品質 (1) きょう雑物の混入していないものとする。 (2) 乾燥状態適度なものとする。 3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。	
38-13	さきいか	KG	1 形状 乾燥させたイカを裂いたものとする。 2 品質 (1) きょう雑物の混入していないものとする。 (2) 乾燥状態適度で、非加熱食が可能なものとする。 3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
38-14	さわら一夜干し	KG	<p>1 形状 1個：100gを標準としたものとする。</p> <p>2 品質 三枚おろしにしたものを一夜干しにしたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
39-0	魚肉加工品共通規格		<p>1 材 料</p> <p>(1) 新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉及び調味料</p> <p>(2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人口甘味料及びその他の添加物等は食品添加物等の規格基準によるものとする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 表面に鱗光、水滴がなく「ねと」が発生していないものとする。</p> <p>(2) 弾力性があるものとする。</p> <p>(3) 香味よく、異臭、異味のないものとする。</p> <p>(4) 市販の上級品</p> <p>(5) 異物等の混入のないものとする。</p> <p>3 梱 包</p> <p>鮮魚肉共通規格の項（5-0）に同じ。</p> <p>4 表 示</p> <p>鮮魚肉共通規格の項（5-0）に同じ。</p> <p>5 その他</p> <p>鮮魚肉共通規格の項（5-0）に同じ。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
39-1	かまぼこ（紅）（板付）	E A	<p>1 形状 板を含めた重量で1 E A : 250 gを標準とし、紅白のものとする。</p> <p>2 包装 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 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
39-2	かまぼこ（紅）板無し	E A	<p>1 形状 1 E A : 210 gを標準とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄 中冷「RN 冷凍蒲鉾ノースライス」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
39-3	かまぼこ（紅）スライス	P K	<p>1 形状 1パック : 500 gを標準とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄 中冷「冷凍赤丸 800 S4」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
39-4	かまぼこ（紅）細切り	P K	<p>1 形状 1パック : 500 gを標準とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄 中冷「I.Q.F チャンポン S」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
39-5	なると（スライス）	K G	<p>1 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
39-6	竹輪	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 表面は一様に焼けており、皮が極度にむけていないものとする。</p> <p>(2) 内側に不純物が付着していないものとする。</p> <p>2 形状</p> <p>1個：50gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
39-7	豆ちくわ	PK	<p>1 形状</p> <p>1個：12.5gを標準とし、1パック：40個入りとする。</p> <p>2 品質</p> <p>品質の良い竹輪にチーズを入れたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大冷「チーズイン豆ちくわ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
39-8	丸天	EA	<p>1 形状</p> <p>1個：60gを標準とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 品質の良い植物油を使用して揚げたものとする。</p> <p>(2) る。</p> <p>(3) 油切りが十分なものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から5日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
39-9	さつま揚げ（スライス）	KG	<p>1 形状 さつま揚げを5mm幅程度にカットしたものとする。</p> <p>2 品質 (1) 品質の良い植物油を使用して揚げたものとする。 (2) 油切りが十分なものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
39-10	ごぼう巻	EA	<p>1 形状 1個：25gを標準とする。</p> <p>2 品質 (1) 品質の良い植物油を使用して揚げたものとする。 (2) 油切りが十分なものとする。 (3) スの入っていない牛蒡を、棒状に切断し練り製品の中心に入れているものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
39-11	伊達巻	KG	<p>1 品質 (1) 白身の魚に鶏卵を加えたものとする。 (2) 黄金色に焼きあがったものとする。 (3) 1個の形状及び重さは市販品を準用する。</p> <p>2 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
39-12	(冷凍) はんぺん	KG	<p>1 品質 白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたものとする。</p> <p>2 形状 1個：100gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するもの。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
39-13	魚肉ソーセージ (スライス)	PK	<p>1 形状</p> <p>(1) 魚肉ソーセージを5mm幅程度にカットしたものとする。</p> <p>(2) 1パック：500gを標準とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
39-14	(冷凍) オーシャンクラブ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) スケソウダラをすり身にしたものとする。</p> <p>(2) 風味をかんに似せ、表面を紅こうじから採取した赤い色素で着色したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰め真空パック包装したものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
39-15	ギョロック	EA	<p>1 形状</p> <p>1個：20gを標準とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から冷蔵保存で3日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>松富又は同等品以上のもの (他社の製品を含む。)</p>	
39-16	魚そうめん	KG	<p>1 品質</p> <p>良好な白身魚のすり身にでん粉、砂糖、食塩等を混合したものとする。</p> <p>2 形状</p> <p>麺状に形成されたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から3日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-0	生（冷凍）野菜、果物共通規格		<p>1 適用範囲 本項における冷凍野菜、果物とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ、-40°C以下の凍結装置により、中心温度-18°C以下の凍結状態で保持されたもので、包装されたものを標準とする。</p> <p>2 品質 (1) 新鮮なもので、かつ、それぞれの食品固有の色沢形状を有するものとする。（冷凍野菜以外は原則として国内産とし、可能な限り山口県産品を納入するものとする。） (2) 果物は風味、香味がよいものとする。 (3) 未熟品及び過熟品でないものとする。 (4) 病虫害、外傷、腐敗等のないものとする。 (5) 適切に表皮を除いたものとする。 (6) 生野菜、果物は原則として統制品「秀」以上とする。 (7) 冷凍された野菜、果物類は前（1）から（6）の鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品質の劣化なく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱包 (1) 生野菜、果物は特に指定するものを除き、原則として市販の荷姿で産地の表示があるものを標準とする。 (2) 加工品及び冷凍品は、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加物等の規格基準に基づき、包装されたものとする。</p> <p>4 表示 食品表示法に基づき、原則として（冷凍）野菜果物に関しては包装の見やすい場所に次を表示する。 (1) 名称及びアレルギー (2) 保存の方法 (3) 賞味期限又は消費期限 (4) 原材料 (5) 添加物 (6) 栄養成分の量及び熱量 (7) 加熱調理用又は生食である旨</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-0	生（冷凍）野菜、果物共通規格		<p>(8) その他、事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項を表示するものとする。</p> <p>5 その他</p> <p>(1) 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、市場流通上除ける土砂は、除去されているものとする。</p> <p>(2) 冷凍品の納入に際しては、原則として保冷設備の施された車両等によるものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-1	馬鈴しょ（皮むき）	KG	<p>1 種類 メークイン又は男爵とする。</p> <p>2 品質 (1) 発芽していないものとする。 (2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないものを十分に水洗いし、皮を剥いたものとする。</p> <p>3 サイズ L又はLLサイズを標準とする。</p>	
40-2	カット野菜（馬鈴薯）サイコロ	KG	<p>1 種類 メークイン又は男爵とする。</p> <p>2 品質 馬鈴しょ（皮むき）(40-1) 第2項の(1)～(2)に該当する馬鈴しょを使用したものとする。</p> <p>3 サイズ 2cm×2cm×2cmのサイコロ状にカットしたものとする。</p> <p>4 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-3	甘しょ	KG	<p>1 品質 (1) 発芽していないものとする。 (2) ひげ根、茎を除去したものとする。</p> <p>2 サイズ 1個：300gを標準とする。</p>	
40-4	カット野菜（甘しょ）サイコロ	KG	<p>1 品質 甘しょ(40-3) 第1項の(1)～(2)に該当する甘しょを使用したものとする。</p> <p>2 サイズ 2cm×2cm×2cmのサイコロ状にカットしたものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-5	長芋	KG	<p>1 品質 (1) 水洗いしていないものとする。 (2) 傷、傷みのないものとする。</p> <p>2 サイズ 1本：600gを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-6	里芋（皮むき）	KG	<p>1 品質</p> <p>（1）白芽、根及び雑費を除いたものとする。</p> <p>（2）焼け、腐敗等のないものとする。</p> <p>（3）十分水洗いし、皮を剥いたものとする。</p> <p>（4）水切り十分なものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：30gを標準とする。</p>	
40-7	人 参	KG	<p>1 品質</p> <p>（1）葉、茎及びひげ根を除いたものとする。</p> <p>（2）股、す立等のないものとする。</p> <p>（3）特有の鮮やかな赤みをおびたものとする。</p> <p>（4）肌割れのないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1本：200gを標準とする。</p>	
40-8	人参（皮むき）	KG	<p>1 品質</p> <p>（1）人参（40-7）第1項の（1）～（4）に該当する 人参を使用したものとする。</p> <p>（2）十分に水洗いし、皮を剥いたものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1本：200gを標準とする。</p> <p>3 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-9	カット野菜（人参）みじん切り	KG	<p>1 品質</p> <p>人参（40-7）第1項の（1）～（4）に該当する 人参を使用したものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>みじん切りにカットしたものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-10	カット野菜（人参）いちょう切り	KG	<p>1 品質 人参（40-7）第1項の（1）～（4）に該当する人参を使用したものとする。</p> <p>2 サイズ 2mm程度のいちょう切りにカットしたものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-11	カット野菜（人参）千切り	KG	<p>1 品質 人参（40-7）第1項の（1）～（4）に該当する人参を使用したものとする。</p> <p>2 サイズ 千切りにカットしたものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-12	南瓜	KG	<p>1 品質 （1）成熟度のよいものとする。 （2）皮はかたくツヤがあり、しっかりと重みのあるものとする。</p> <p>2 サイズ 1個：1kg以上を標準とする。</p>	
40-13	カット野菜（南瓜）乱切り	KG	<p>1 品質 南瓜（40-12）第1項に該当する南瓜を使用したものとする。</p> <p>2 サイズ 1切れ：20g程度の乱切りにカットしたものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-14	水菜	KG	<p>品質</p> <p>1 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないものとする。</p> <p>2 枯葉等除去したものとする。</p> <p>3 砂等の雑物が付着していないものとする。</p> <p>4 葉の緑色が鮮やかで、葉の先までみずみずしいものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-15	小松菜	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないものとする。 2 枯葉等除去したものとする。 3 砂等の雑物が付着していないものとする。 4 葉の緑が濃く、葉先までピンとしたみずみずしいものとする。 	
40-16	ほうれん草	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないものとする。 2 枯葉等除去したものとする。 3 砂等の雑物が付着していないものとする。 4 葉の緑が濃く、葉先までピンとしたみずみずしいものとする。 	
40-17	青梗菜	KG	<ol style="list-style-type: none"> 1 品質 <ol style="list-style-type: none"> (1) 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないものとする。 (2) 枯葉等除去したものとする。 (3) 砂等の雑物が付着していないものとする。 (4) 葉の緑色が濃く、葉先までピンとしたみずみずしいものとする。 (5) 茎の下部にハリがあり、肉厚でツヤのよいものとする。 2 サイズ <ol style="list-style-type: none"> 1株：100g程度を標準とする。 	
40-18	高菜	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないものとする。 2 枯葉等除去したものとする。 3 砂等の雑物が付着していないものとする。 4 葉の色が鮮やかでツヤツヤし、全体にハリがあるものとする。 5 株がしっかりと張っていて、葉や茎が肉厚なものとする。 	

番号	品名	単位	規格	備考
40-19	ピーマン	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 濃緑色を呈し、弾力があるものとする。</p> <p>(2) 切り口が新鮮で変色していないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：30gを標準とする。</p>	
40-20	にら	KG	<p>品質</p> <p>1 濃緑色を呈するものとする。</p> <p>2 根だちより切り取ったものとする。</p> <p>3 砂等の雑物が付着していないものとする。</p>	
40-21	パセリ	KG	<p>品質</p> <p>1 濃緑色を呈するものとする。</p> <p>2 特有の香りを有するものとする。</p> <p>3 葉さきがよくちぢれ、密集しているものとする。</p>	
40-22	三つ葉	KG	<p>品質</p> <p>1 枯葉等除去したものとする。</p> <p>2 葉の緑色が濃く、葉先までピンとしたみずみずしいものとする。</p> <p>3 特有の香りを有するものとする。</p>	
40-23	レタス	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないものとする。</p> <p>(2) 枯葉等除去したものとする。</p> <p>(3) 葉部は淡緑色を呈するものとする。</p> <p>(4) 外葉を除去したものとする。</p> <p>(5) 葉はやわらかく、香りの失われていないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：400gを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-24	サニーレタス	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないものとする。</p> <p>(2) 枯葉等除去したものとする。</p> <p>(3) 葉先は濃い紅色で、葉はやわらかく、香りの失われていないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：200gを標準とする。</p>	
40-25	葱	KG	<p>1 種類</p> <p>ユリ科の「葉ねぎ」とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 枯葉等除去したものとする。</p> <p>(2) 緑色部がやわらかいものとする。</p> <p>3 サイズ</p> <p>長さは50cm程度を標準とし、白色部が5～10cm程度のものとする。</p>	
40-26	玉葱（皮むき）	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 発芽していないものとする。</p> <p>(2) 根、上茎及び葉を除去したものとする。</p> <p>(3) 品質本来の光沢を有するものとする。</p> <p>(4) 皮を剥いた後、薄皮、汚れ、ゴミ等を取り除いたものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：250gを標準とする。</p> <p>3 その他</p> <p>4～6月の期間に限り新玉葱を納入することができる。</p>	
40-27	カット野菜（玉葱）みじん切り	KG	<p>1 品質</p> <p>玉葱（皮むき）（40-26）第1項の（1）～（4）に該当する玉葱を使用したものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>みじん切りにカットしたものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-28	紫玉葱	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 発芽していないものとする。</p> <p>(2) 根、上茎及び葉を除去したものとする。</p> <p>(3) 品質本来の光沢を有するものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M又はLサイズを標準とする。</p>	
40-29	生姜	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 切り口にカビやひからび、傷がないものとする。</p> <p>(2) ふっくらと形がよく、硬いものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：50gを標準とする。</p>	
40-30	にんにく	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 発芽していないものとする。</p> <p>(2) 上茎、根及び首を除去したものとする。</p> <p>(3) 表皮はよく乾燥しているものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：50gを標準とする。</p> <p>3 輸入品も可とする。</p>	
40-31	大根	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 極端な曲りのないものとする。</p> <p>(2) ヒゲ根が少なく、ハリとツヤがあり、ずっしりと重みがあるものとする。</p> <p>(3) 葉は、根元から切り落としたものとする。</p> <p>(4) 肉質のきめが細かく、「す」及び割れのないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1本：1kgを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-32	大根（皮むき）	KG	<p>1 品質</p> <p>（1）大根（40-31）第1項の（1）～（4）に該当する大根を使用したものとする。</p> <p>（2）十分に水洗いし、皮を剥いたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-33	セロリ	KG	<p>1 品質</p> <p>（1）葉の緑色が鮮やかで、葉先までみずみずしくハリがあるものとする。</p> <p>（2）特有の香りを有するものとする。</p> <p>（3）茎は柔らかく、生食に適したものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1株：1kg以上のものとする。</p>	
40-34	太もやし	KG	<p>品質</p> <p>1 緑豆又はブラックマッペを原料としたものとする。</p> <p>2 新鮮で根が短く茎部は太く、みずみずしく艶のあるものとする。</p> <p>3 発芽10cm以内のものとする。</p> <p>4 鮮度よいもので、折れ等の少ないものとする。</p> <p>5 きょう雑物の混入していないものとする。</p>	
40-35	胡瓜	KG	<p>1 品質</p> <p>（1）濃緑色を呈するものとする。</p> <p>（2）突起物（とげ）があり、極端な曲りのないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M又はLサイズを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-36	根深葱	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 緑色部、白色部ともやわらかいものとする。</p> <p>(2) 白色部が全体の2/3以上あるものとする。</p> <p>(3) 極端な曲りのないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>Lサイズを標準とする。</p>	
40-37	白菜	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないものとする。</p> <p>(2) 根部を除去したものとする。</p> <p>(3) とう立ち、枯葉、極端な病害虫（黒斑点）霜害のないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1株：1kg以上を標準とする。</p>	
40-38	きゃべつ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 外皮を除き抱合完全な結球の硬いものとする。</p> <p>(2) 根部を除去したものとする。</p> <p>(3) とう立ち、枯葉、病害虫、霜害のないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1株：1kg以上を標準とする。（早生もの場合は500gを標準とする。）</p>	
40-39	紫きゃべつ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 品質固有の形状を有し、色沢良好なものとする。</p> <p>(2) 葉は紫色とし、葉肉は白色とする。</p> <p>(3) とう立ち、枯葉、病害虫、霜害のないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1株：500g以上を標準とする。</p>	
40-40	カリフラワー	KG	<p>品質</p> <p>1 白いつぼみがぎっしりつまっており、茎が締まっていて硬いものとする。</p> <p>2 変色、虫害のないものとする。</p>	
40-41	ブロッコリー	KG	<p>品質</p> <p>1 つぼみの緑色が濃いものとする。</p> <p>2 傷、変色がなくみずみずしいものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-42	牛蒡	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) ひげは除去し、「す」がなく、水洗いしていないものとする。</p> <p>(2) 傷がないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M又はLサイズを標準とする。</p>	
40-43	カット野菜(牛蒡) ささがき	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 牛蒡(40-42) 第1項の(2)に該当する牛蒡を使用したものとする。</p> <p>(2) 機械で均一にカットした後、水にさらしあく抜きしたものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-44	カット野菜(牛蒡) 乱切り	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 牛蒡(40-42) 第1項の(2)に該当する牛蒡を使用したものとする。</p> <p>(2) 均一にカットした後、水にさらしあく抜きしたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-45	オクラ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 表面に産毛がびっしり生え揃っており、鮮やかな緑色のものとする。</p> <p>(2) ヘタの切り口が変色していないものとする。</p> <p>(3) 新鮮で肉質柔軟でとう立ちのないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1本:10cmを標準とする。</p>	
40-46	蓮根(皮むき)	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 丸みを帯び、ずっしりと重みのあるものとする。</p> <p>(2) 空洞部が黒ずんでいないものとする。</p> <p>(3) 皮を剥いた後、十分水洗いしたものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1節:M又はLサイズを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-47	蓮根（水煮）	KG	<p>1 品質</p> <p>（1） 蓮根（皮むき）（40-46）第1項の（1）～（3）に該当する蓮根を使用したものとする。</p> <p>（2） 皮を剥き、ホールタイプ（M）の大きさにカットしたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>真空ポリエチレン袋詰めしたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 輸入品も可とする。</p>	
40-48	茄子	KG	<p>1 品質</p> <p>（1） 皮の色が濃く、ハリとツヤがあるものとする。</p> <p>（2） キズやシワ、変色がないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1本：150gを標準とする。</p>	
40-49	たけのこ（皮むき）	KG	<p>1 種類</p> <p>孟宗筍とする。</p> <p>2 品質</p> <p>ずんぐりとした形をし、ツヤ良く、皮の色が薄茶色のものを茹で、皮を剥き、あく抜きしたものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：500gを標準とする。</p>	
40-50	豆苗	KG	<p>1 品質</p> <p>芽が鮮やかな緑色のものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1袋：350gを標準とする。</p>	
40-51	生しいたけ	KG	<p>1 品質</p> <p>（1） 固有の風味を有するものとする。</p> <p>（2） 形状は中開きのものとする。</p> <p>（3） 粒揃いのものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>直径5～7cmを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-52	舞茸	KG	<p>品質</p> <p>1 固有の風味を有するものとする。</p> <p>2 かさの茶色が濃く、肉厚で密集しているものとする。</p> <p>3 形崩れしていないものとする。</p>	
40-53	エリンギ	KG	<p>品質</p> <p>1 かさが薄茶色でシワのないものとする。</p> <p>2 かさの裏が変色していないものとする。</p> <p>3 軸が白く、硬くて弾力があるものとする。</p>	
40-54	えのき茸 (カット)	PK	<p>1 品質 かさが小さく、粒の揃ったものとする。</p> <p>2 サイズ (1) 1袋：500gを標準とし、根元を切り落とし5cm程度にカット後、ほぐしたものとする。 (2) 冷凍加工していないものとする。</p> <p>3 サイズ ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-55	しめじ (カット)	PK	<p>1 品質 かさの色が濃く密集し、軸は太くて短く白いものとする。</p> <p>2 サイズ (1) 1袋：500gを標準とし、石づきを切り落とし、ほぐしたものとする。 (2) 冷凍加工していないものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>	
40-56	なめこ	PK	<p>1 品質 (1) かさが開ききっておらず、粒が大きくぬめりの強いものとする。 (2) 石づきを取り除き、真空包装がしっかりされているものとする。</p> <p>2 サイズ 1袋：100gを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-57	かぶ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 表面がなめらかで水気を帯びているものとする。</p> <p>(2) ひげ根を除去したものとする。</p> <p>(3) 葉は根本から切り落としたものとする。</p> <p>(4) 肉質のきめが細かく、「す」及び割れのないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：150g以上を標準とする。</p>	
40-58	トマト	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) ヘタが緑色でハリがあり、重みのあるものとする。</p> <p>(2) 表面にハリ、ツヤのあるものとする。</p> <p>(3) 変形のないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M又はLサイズを標準とする。</p>	
40-59	ミニトマト	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) ヘタが緑色でハリがあり、重みのあるものとする。</p> <p>(2) 実が割れていないものとする。</p> <p>(3) 変形のないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：15gを標準とする。</p>	
40-60	しその葉	SH	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の風味を有するものとする。</p> <p>(2) 葉先が青く、黒い斑点のないものとする。</p> <p>(3) 茎が溶けていないものとする。</p>	
40-61	貝割れ大根	KG	<p>1 品質</p> <p>ひげ根のついたままのものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>(1) 長さ10cmを標準とする。</p> <p>(2) 1パック：50gを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-62	ししとうがらし	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 濃緑色を呈するものとする。</p> <p>(2) 弾力性を有す、形が均一なものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：10gを標準とする。</p>	
40-63	パプリカ (赤)	KG	<p>1 品質</p> <p>色鮮やかで肉厚があり、新鮮なものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：150gを標準とする。</p> <p>3 輸入品も可とする。</p>	
40-64	パプリカ (黄)	KG	<p>1 品質</p> <p>色鮮やかで肉厚があり、新鮮なものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：150gを標準とする。</p> <p>3 輸入品も可とする。</p>	
40-65	冬瓜	KG	<p>1 品質</p> <p>まだら模様がはっきりしているものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：2kg以上を標準とする。</p>	
40-66	みょうが	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の風味を有するものとする。</p> <p>(2) 赤色が鮮やかで、小ぶりでふっくらとしたものとする。</p> <p>(3) 粒揃いのものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：10g程度を標準とする。</p>	
40-67	にがうり	KG	<p>1 品質</p> <p>弾力があり、イボがしっかりしているものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1本：300gを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-68	春菊	KG	<p>品質</p> <p>1 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないものとする。</p> <p>2 枯葉等除去したものとする。</p> <p>3 砂等の雑物が付着していないものとする。</p> <p>4 葉の緑色が鮮やかで、葉の先までみずみずしいものとする。</p>	
40-69	グリーンリーフ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないものとする。</p> <p>(2) 枯葉等除去したものとする。</p> <p>(3) 葉部は淡緑色を呈するものとする。</p> <p>(4) 外葉を除去したものとする。</p> <p>(5) 葉はやわらかく、香りの失われていないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：200gを標準とする。</p>	
40-70	ズッキーニ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 皮にハリとツヤがあるものとする。</p> <p>(2) キズやシワ、変色がないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1本：150gを標準とする</p>	
40-71	はなっこりー	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 山口県産品とする。</p> <p>(2) よく生育し、濃い緑色のものとする。</p> <p>(3) 茎がしっかりとしているものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
40-72	切干大根	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 大根(40-31)第1項の(1)～(4)に該当する大根を使用したものとする。</p> <p>(2) 乾燥良好で、変色、かび等の生じていないものとする。</p> <p>(3) きょう雑物の混入していないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
40-73	蓮根(水煮)乱切り	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 蓮根(皮むき)(40-46)第1項の(1)～(3)に該当する蓮根を使用したものとする。</p> <p>(2) 皮を剥き、1個10g程度の乱切りにカットしたものとする。</p> <p>(3) 生食可能なものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>真空ポリエチレン袋詰めしたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 輸入品も可とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
41-1	みかん	KG	1 品質 果皮がきめ細かく、ツヤがあるものとする。 2 サイズ S又はMサイズを標準とする。	
41-2	オレンジ	KG	1 品質 熟度十分で風味良好なものとする。 2 サイズ 1個：150gを標準とする。 3 輸入品も可とする。	
41-3	はっさく	KG	1 品質 (1) 熟度十分で風味良好なものとする。 (2) 固有の芳香を有するものとする。 2 サイズ Lサイズを標準とする。	
41-4	レモン	KG	1 品質 果皮にムラがなく、ツヤ、ハリのあるものとする。 2 サイズ 1個：100gを標準とする。 3 輸入品も可とする。	
41-5	柚子	KG	1 品質 果皮にムラがなく、ツヤ、ハリのあるものとする。 2 サイズ 1個：120gを標準とする。	
41-6	りんご	KG	1 品質 全体にムラがなく、ハリ、ツヤのあるものとする。 2 サイズ 1個：250gを標準とする。	
41-7	バナナ	KG	1 品質 (1) 熟成が適度で、固有の色沢を有するものとする。 (2) 全体がまんべんなく黄色を帯び、房のつけ根がしっかりしているものとする。 2 サイズ 1本：200gを標準とする。 3 輸入品も可とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
41-8	いちご	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 採取日から時間が経っていないものとする。</p> <p>(2) 全粒が薄い赤色を帯びたものとする。</p> <p>(3) 熟し過ぎていないものとする。</p> <p>(4) 砂等の異物が付着していないものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>Mサイズを標準とする。</p>	
41-9	梨	KG	<p>1 品質</p> <p>肉質のしまりがよいものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：300gを標準とする。</p>	
41-10	柿	KG	<p>1 品質</p> <p>ヘタが緑色で色ムラがなく、だいたい色のものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>Mサイズを標準とする。</p>	
41-11	巨峰	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 色沢良好で、表面に白い粉をふいているものとする。</p> <p>(2) 実のハリ良く、粒揃いのものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1パック：300gのものを標準とする。</p>	
41-12	デラウェア	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 色沢良好で、表面に白い粉をふいているものとする。</p> <p>(2) 実のハリ良く、粒揃いのものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1パック：300gのものを標準とする。</p>	
41-13	桃	KG	<p>1 品質</p> <p>甘い香りがあり、傷なく、全体に産毛があるものとする。</p> <p>2 サイズ</p> <p>1個：200gを標準とする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
41-14	すいか	KG	1 品質 変形等が認められず、縞模様がはっきりとしているものとする。 2 サイズ 1玉：5kg以上を標準とする。	
41-15	メロン	KG	1 品質 変形等が認められず、網目が均一で細かいものとする。 2 サイズ 1個：Lサイズを標準とする。	
41-16	グレープフルーツ	KG	1 品質 丸くハリがあり、ずっしりと重みがあるものとする。 2 サイズ 1個：400gを標準とする。 3 輸入品も可とする。	
41-17	ピンクグレープフルーツ	KG	1 品質 丸くハリがあり、ずっしりと重みがあるものとする。 2 サイズ 1個：400gを標準とする。 3 輸入品も可とする。	
41-18	キウイフルーツ（グリーン）	KG	1 品質 全体に産毛が生えているものとする。 2 サイズ 1個：80gを標準とする。 3 輸入品も可とする。	
41-19	キウイフルーツ（ゴールド）	KG	1 品質 ハリがあるもの。 2 サイズ 1個：80gを標準とする。 3 輸入品も可とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
41-20	びわ	KG	1 品質 ふっくらとし、色が濃いものとする。 2 サイズ 1個：Mサイズを標準とする。	
41-21	カット果物（パイナップル） ブロック	KG	1 品質 ゴールデンパインとする。 2 サイズ 1個：20gを標準とする。 3 輸入品も可とする。 4 ポリエチレン袋詰とする。	
41-22	アボカド	KG	1 品質 全体的に少し青みが残し、ヘタの周りが柔らかくないものとする。 2 サイズ 1個：300gを標準とする。 3 輸入品も可とする。	

番号	品名	単位	規格	備考
42-1	(冷凍)ほうれん草	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 茎、葉がよく育ったものとする。</p> <p>(2) 葉は濃緑色を呈するものとする。</p> <p>(3) とうが立っていないものとする。</p> <p>(4) 水洗い完全なものとする。</p> <p>(5) 5cm程度にカットされた、I. Q. Fのものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-2	(冷凍)小松菜	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 茎、葉がよく育ったものとする。</p> <p>(2) 葉は濃緑色を呈するものとする。</p> <p>(3) とうが立っていないものとする。</p> <p>(4) 水洗い完全なものとする。</p> <p>(5) 5cm程度にカットされた、I. Q. Fのものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-3	(冷凍)青梗菜	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 茎、葉がよく育ったものとする。</p> <p>(2) 葉は濃緑色を呈するものとする。</p> <p>(3) とうが立っていないものとする。</p> <p>(4) 水洗い完全なものとする。</p> <p>(5) 5cm程度にカットされた、I. Q. Fのものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
42-4	(冷凍) ごぼう千切	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 「す」が入っていないごぼうを使用したものとする。</p> <p>(2) へたを除去し、剥皮後、千切りしあく抜きしたものとする。</p> <p>(3) 大小著しく差異のないものとする。</p> <p>(4) I. Q. Fのものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-5	(冷凍) フレンチフライドポテト	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮な材料を使用したものとする。</p> <p>(2) 芽を取り除き、大小著しく差異のないように切断した皮付きのものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-6	(冷凍) アボカドダイス	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 皮と種を取り除き、変色・異臭の無いものとする。</p> <p>(2) 1～2cmにカットされたものとする。</p> <p>(3) 生食用とする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
42-7	(冷凍) 里芋	KG	<p>1 品質 十分な水洗い後、皮を剥いたものとする。</p> <p>2 サイズ M又はLサイズを標準とし、粒ぞろいのもとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-8	(冷凍) 里芋 (カット)	KG	<p>1 品質 十分な水洗い後、皮を剥いたものとする。</p> <p>2 サイズ M又はLサイズを標準とし、1/2又は1/4にカットされたものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-9	(冷凍) 山芋おろし	KG	<p>1 品質 (1) 腐れ、病害虫のない山芋を使用したものとする。 (2) 砂等のきょう雑物を混入していないものとする。 (3) 生食用とする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
42-10	(冷凍) 甘しょ	KG	<p>1 品質 十分な水洗い後、皮を剥いたものとする。</p> <p>2 サイズ (1) Mサイズを標準とし、乱切りにカットされたものとする。 (2) 極端な大小の差異がないものとする。 (3) I. Q. Fのものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
42-11	(冷凍) 南瓜	KG	<p>1 サイズ (1) 皮つきの乱切りにカットされたものとする。 (2) 極端な大小の差異がないものとする。 (3) I. Q. Fのものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
42-12	(冷凍) むき栗	KG	<p>1 品質 十分な水洗い後、鬼皮及び薄皮を剥いたものとする。</p> <p>2 サイズ M又はLサイズを標準とし、粒ぞろいのものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
42-13	(冷凍) にんにくの芽	KG	<p>1 品質 両端を切断し、3～5cm程度にカットしたものとする。</p> <p>2 包装等 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-14	(冷凍) カットいんげん	KG	<p>1 品質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するものとする。 (2) 両端を切断し、3～5cm程度カットしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-15	(冷凍) ピーマンスライス	KG	<p>1 品質 赤、黄、緑のピーマンを5mm程度にスライスし、バランスよくミックスしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-16	(冷凍) きぬさや	KG	<p>1 品質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するものとする。 (2) 両端を切断したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
42-17	(冷凍) スナップえんどう	KG	<p>1 品質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するものとする。 (2) 両端を切断したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-18	(冷凍) むき枝豆	KG	<p>1 品質 (1) 枝からはずし、剥き身にしたものとする。 (2) 色沢良好なものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-19	(冷凍) むきそら豆	KG	<p>1 品質 (1) 新鮮なそら豆をの皮を剥いたものとする。 (2) 大小著しく差異のないものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-20	(冷凍) ビーンズミックス	KG	<p>1 品質 (1) 枝豆、赤いんげん豆、白いんげん豆等3種類以上の豆をミックスしたものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
42-21	(冷凍) カットコーン	KG	<p>1 品質 とうもろこしを5cm程度にカットしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-22	(冷凍) スイートコーン (ホール)	KG	<p>1 品質 (1) トウモロコシを剥き身にしたものとする。 (2) 粒が斉一で虫食いのないものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-23	(冷凍) 焼きなす	KG	<p>1 品質 焼いて皮を剥きカットされたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
42-24	(冷凍) 冬瓜	KG	<p>1 品質 (1) 皮を剥き、10g程度にカットした、I.Q.Fのものとする。 (2) 極端な大小の差異がないものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-25	(冷凍) ブロッコリー	KG	<p>1 品質 (1) つぼみの開き過ぎないブロッコリーを使用したものとする。 (2) 1房ずつ分割したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-26	(冷凍) ミックスベジタブル	KG	<p>1 品質 グリーンピース、とうもろこし、人参を混合し、冷凍したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
42-27	(冷凍) グリーンアスパラ	KG	<p>1 品質 (1) 良質なアスパラガスを使用したものとする。 (2) Mサイズのを3~5cm幅程度にカットしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
42-28	(冷凍) グリンピース	KG	1 品質 粒が斉一なものとする。 2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。	
42-29	(冷凍) きざみオクラ	KG	1 品質 (1) オクラ(40-45)第1項の(1)～(3)に該当するオクラを使用し、1cm幅程度にカットしたものとする。 (2) 生食用とする。 (3) I. Q. Fのものとする。 2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。	

番号	品名	単位	規格	備考
43-1	(冷凍) ライチ	KG	<p>1 品質 適熟した果実だけを新鮮なまま、急速凍結したものと とする。</p> <p>2 包装 1個25g程度のポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
43-2	(冷凍) カットフルーツ (いちご)	KG	<p>1 品質 適熟したいちごを使用し、半分の大きさにカットし たものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
43-3	(冷凍) カットフルーツ (マンゴー)	KG	<p>1 品質 適熟したマンゴーを使用し、一口サイズの大きさに カットしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
43-4	(冷凍) カットフルーツ (パイナップル)	KG	<p>1 品質 適熟したパイナップルを使用し、一口大の大きさにカット したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
44-1	こんにやく	KG	<p>1 原料 良質のこんにやく粉又は良質のこんにやく玉を使用したものとする。</p> <p>2 形状 (1) 1個：220gを標準とする。 (2) 長方形のものとする。</p> <p>3 品質 (1) 弾力性に富むものとする。 (2) きょう雑物が混入していないものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から20日以上の間を有するものとする。</p>	
44-2	糸こんにやく	KG	<p>1 原料 良質のこんにやく粉又は良質のこんにやく玉を使用したものとする。</p> <p>2 形状 糸状とする。</p> <p>3 品質 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>4 賞味期限 納品日から20日以上の間を有するものとする。</p>	
44-3	刺身こんにやく	KG	<p>1 原料 良質のこんにやく粉又は良質のこんにやく玉を使用した青のり入りのものとする。</p> <p>2 形状 長方形をスライスしたものとする。</p> <p>3 品質 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>4 賞味期限 納品日から20日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
45-1	豆腐	KG	<p>1 材料 国内産又はアメリカ産の上級品大豆を使用したものとする。</p> <p>2 品等 (1) 出来上がり後、1時間以上冷却したものとする。 (2) 異味、異臭なく破損していないものとする。</p> <p>3 包装 容器は、水漏れしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起これないようにしたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	
45-2	焼豆腐	KG	<p>1 材料 国内産又はアメリカ産の上級品大豆を使用したものとする。</p> <p>2 品等 (1) 豆腐の水を約30%絞り、両面を適度に焼き上げたものとする。 (2) 異味、異臭なく破損していないものとする。</p> <p>3 包装 容器は、衛生的なものとし、製品の型くずれが起これないようにしたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
45-3	厚揚	KG	<p>1 材料 豆腐を原料とし、良質の植物油を使用したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 豆腐の水を約40%絞り、良質な植物油を使用して作成したものとする。 (2) 揚げ過ぎずキツネ色で、厚さにむらのないものとする。</p> <p>3 包装 容器は、水漏れしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないようなものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	
45-4	(冷凍)油揚(きざみ)	KG	<p>1 材料 豆腐を原料とし、良質の植物油を使用したものとする。</p> <p>2 形状 5mm幅程度に刻んだものとする。</p> <p>3 品質 きつね色したうす揚げのバラ凍結したものとする。</p> <p>4 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>5 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
45-5	(冷凍)がんもどき	KG	<p>1 品質 豆腐を原料とし、良質の植物油を使用し、揚げ過ぎ、揚げ不足なくきつね色を呈し、バラ凍結したものとする。</p> <p>2 包装 1個:10gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
45-6	おから	KG	<p>1 材 料 豆腐を原料とした、豆乳を絞った際のしぼりかすと する。</p> <p>2 品 質 水分は80%以内のものとする。</p> <p>3 包 装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	
45-7	納豆（パック）	EA	<p>1 材 料 国内産又はアメリカ産の上級品大豆を使用したも のとする。</p> <p>2 品 質 新鮮な糸引き納豆で衛生的に処理されたもの。</p> <p>3 包 装 1個：30gを標準としたたれ及びからし付のもの とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から7日以上の期間を有するものとする。</p>	
45-8	納豆（パック） （ひき割り）	EA	<p>1 材 料 国内産又はアメリカ産の上級品大豆を使用したも のとする。</p> <p>2 品 質 新鮮な糸引き納豆で衛生的に処理されたもの。</p> <p>3 包 装 1個：30gを標準としたたれ及びからし付のもの とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から7日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
45-9	麦芽豆乳	E A	<p>1 種類 調整豆乳、豆乳飲料とする。</p> <p>2 包装 1本：200ml入りとした、ストロー付のものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から20日以上の期間を有するものとする。</p>	
45-10	豆乳（無調整）	E A	<p>1 種類 無調整豆乳とする。</p> <p>2 包装 1本：1000ml入りとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から20日以上の期間を有するものとする。</p>	
45-11	ゆで大豆	K G	<p>1 原料 国内産又はアメリカ産の上級品大豆を使用したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 茹で大豆にしたものとする。 (2) 異物混入していないものとする。 (3) 半煮えなく、均一な粒であるものとする。</p> <p>3 包装 真空パック包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
45-12	小豆	K G	<p>1 原料 国内産の小豆とする。</p> <p>2 品質 粒揃いとし、異物混入していないものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
45-13	こしあん	KG	<p>1 原料 国内産の小豆を使用し、裏ごしして皮を取り除き、砂糖等で甘みをつけたものとする。</p> <p>2 品質 異物混入していないものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
45-14	金時豆煮豆	KG	<p>1 材料 国内産の金時豆を使用したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 砂糖等で甘く煮たものとする。 (2) 異物混入していないものとする。 (3) 半煮えなく、均一な粒であるものとする。</p> <p>3 包装 ポリエチレン袋詰めとする。(液汁は量目外)</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 太堀「金時豆(液入)」、堂本食品「ソフトな噛みご こち金時豆」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
45-15	黒豆煮豆	KG	<p>1 材 料 国内産の黒豆を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 砂糖等で甘く煮たものとする。 (2) 異物混入していないものとする。 (3) 半煮えなく、均一な粒であるものとする。</p> <p>3 包 装 ポリエチレン袋詰めとする。(液汁は量目外)</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 堂本食品「北海道黒豆」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
45-16	のり豆	KG	<p>1 材 料 国内産の大豆と良質なのりを使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 人口甘味料を使用していないものとする。 (2) 大豆とのりの比率は1:1を標準とする。 (3) 異物混入していないものとする。 (4) 半煮えなく、均一な粒であるものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
46-1	味噌(白)	KG	<p>1 材 料 米、大豆、食塩を主原料とする。</p> <p>2 品 質 (1) 熟成十分なものとする。 (2) 風味良好で特有の芳香を發するものとする。 (3) 淡黄色を呈し、新鮮な光沢を有するものとする。</p> <p>3 醸造成分 (1) こうじ歩合: 15~30% (2) 食塩分: 5~7%</p> <p>4 賞味期限 納品日から2か月以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
46-2	味噌（赤）	KG	<p>1 材料 大麦、大豆、食塩を主原料とする。</p> <p>2 品質 (1) 熟成十分なものとする。 (2) 風味良好で特有の芳香を発するものとする。 (3) 濃い赤褐色を呈し、新鮮な光沢を有するものとする。</p> <p>3 醸造成分 (1) こうじ歩合：12～20% (2) 食塩分：9～12%</p> <p>4 賞味期限 納品日から2か月以上の期間を有するものとする。</p>	
46-3	味噌（中）	KG	<p>1 材料 米、大豆、食塩を主原料とする。</p> <p>2 品質 (1) 熟成十分なものとする。 (2) 風味良好で特有の芳香を発するものとする。 (3) 黄褐色を呈し、新鮮な光沢を有するものとする。</p> <p>3 醸造成分 (1) こうじ歩合：15～30% (2) 食塩分：10～12.5%</p> <p>4 賞味期限 納品日から2か月以上の期間を有するものとする。</p>	
47-1	くるみ	KG	<p>1 品質 (1) 良質なくるみをローストしたものとする。 (2) 大小著しく差異のないものとする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から30日以上を有するものとする。</p>	
47-2	スライスアーモンド	KG	<p>1 品質 大小著しく差異のない良質なアーモンドをスライスしたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から30日以上を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
47-3	カシューナッツ	KG	<p>1 品質 大小著しく差異のない良質なカシューナッツとする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
47-4	練り白ごま	KG	<p>1 品質 良質な白ごまを使用し、ペースト状に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 パウチ包装したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

余白

番号	品名	単位	規格	備考
48-1	食パン	E A	<p>1 材料 J A Sの強力粉（1等粉以上）を使用したものとする。</p> <p>2 品質 食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく中身は白くつやがあり、気泡が均一で弾力性があるものとする。</p> <p>3 形状 (1) 1個：6枚スライスを標準とした角形のものとする。 (2) 重量：360g以上のものとする。</p> <p>4 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>5 賞味期限 納品日から3日以上の期間を有するものとする。</p>	
48-2	菓子パンA	E A	<p>1 品質 常温保存可能市販品とする。</p> <p>2 種類 (1) 1個：100gを標準とする。 (2) チーズ入り蒸しケーキとする。</p> <p>3 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
48-3	菓子パンB	E A	<p>1 品質 常温保存可能市販品とする。</p> <p>2 種類 (1) 1個：100gを標準とする。 (2) チョコクリームが入った巻貝型とする。</p> <p>3 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の期間を有するものとする。</p>	
48-4	菓子パンC	E A	<p>1 品質 常温保存可能市販品とする。</p> <p>2 種類 (1) 1個：120g(長さ30cm)を標準とする。 (2) ミルククリーム入りとする。</p> <p>3 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の期間を有するものとする。</p>	
48-5	菓子パンD	E A	<p>1 品質 常温保存可能市販品とする。</p> <p>2 種類 (1) 1個：100gを標準とする。 (2) カスタードクリーム入りとする。</p> <p>3 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
48-6	LLパン (デニッシュ)	E A	<p>1 品質 常温保存可能市販品とする。</p> <p>2 種類 1個：70gを標準とする。</p> <p>3 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から50日以上の間を有するものとする。</p>	
48-7	LLパン (菓子)	E A	<p>1 品質 常温保存可能市販品とする。</p> <p>2 種類 1個：95gを標準とする。</p> <p>3 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から50日以上の間を有するものとする。</p>	
48-8	調理パンA	E A	<p>1 品質 常温保存可能市販品とする。</p> <p>2 種類 (1) 1個：120gを標準とする。 (2) 粗挽きソーセージ、マヨネーズが入ったものとする。</p> <p>3 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
48-9	調理パンB	PK	<p>1 品質 常温保存可能市販品とする。</p> <p>2 種類 (1) 1パック：2個入り（1個：50gを標準とする。） (2) 卵フィリング入りとする。</p> <p>3 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の期間を有するものとする。</p>	
48-10	ハンバーガー用パン	EA	<p>1 材料 JASの強力粉（1等粉以上）を使用したものとする。</p> <p>2 品質 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好で納品日の当日又は前日に製造されたものとする。</p> <p>3 包装 (1) 1個：50gを標準とする。 (2) 一般市販品と同じとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の期間を有するものとする。</p>	
48-11	(冷凍) クロワッサン	EA	<p>1 品質 焼き上がり、形態ともに良好であるものとする。</p> <p>2 包装 (1) 1個：20gを標準とする。 (2) 一般市販品と同じとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 テーブルマーク又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
48-12	(冷凍) ミニデニッシュ	E A	<p>1 品質 焼き上がり、形態ともに良好であるものとする。</p> <p>2 包装 (1) 1個：25gを標準とする。 () デニッシュ生地を使用したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 テーブルマーク又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
49-1	生うどん	K G	<p>1 材料 中力粉を使用したものとする。</p> <p>2 品質 「ゆでめん」とする。</p> <p>3 包装 (1) 1玉：200gを標準とする。 (2) 容器は、衛生的なものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の間を有するものとする。</p>	
49-2	(冷凍) うどん	E A	<p>1 材料 中力粉を使用したものとする。</p> <p>2 品質 「ゆでめん」を急速凍結したものとする。 日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたものとする。</p> <p>3 包装 1個：200gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
49-3	日本そば	KG	<p>1 材料 そば粉30%以上、小麦粉70%以下を使用したものとする。</p> <p>2 品質 「ゆでめん」とする。</p> <p>3 包装 (1) 1玉：150gを標準とする。 (2) 容器は、衛生的なものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の期間を有するものとする。</p>	
49-4	(冷凍) そば	EA	<p>1 材料 そば粉30%以上、小麦粉70%以下を使用したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 「ゆでめん」を急速凍結したものとする。 (2) 日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けたものとする。</p> <p>3 包装 1個：100gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上を有するものとする。</p>	
49-5	中華揚麺 (ぱりぱり麺)	EA	<p>1 材料 強力粉を使用したものとする。</p> <p>2 品質 麺を蒸して揚げたものとし、割れ、崩れのないものとする。</p> <p>3 包装 1袋：50gを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
49-6	(冷凍) ラーメン	E A	<p>1 材 料 強力粉を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 「ゆでめん」を急速冷凍したものとする。 (2) 日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けているものとする。</p> <p>3 包 装 1個：100gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
49-7	中華そば	K G	<p>1 材 料 薄力粉、強力粉、かん水等を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 「ゆでめん」とする。</p> <p>3 包 装 (1) 1玉：150gを標準とする。 (2) 容器は、衛生的なものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から3日以上の間を有するものとする。</p>	
49-8	(冷凍) ちゃんぽん麺	E A	<p>1 材 料 強力粉を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 「ゆでめん」を急速冷凍したものとする。 (2) 日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けているものとする。</p> <p>3 包 装 1個：200gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
49-9	(冷凍) そば (茶そば)	E A	<p>1 材 料 強力粉を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (3) 「ゆでめん」を急速冷凍したものとする。 (4) 日本冷凍食品協会及び日本冷凍めん協会の認定を受けているものとする。</p> <p>3 包 装 1個：100gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
50-1	丸もち	K G	<p>1 品 質 国内産もち米100%新米を使用したものとする。</p> <p>2 包 装 1個：30～40g程度とし、1kgごとにポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から1か月以上の間を有するものとする。</p>	
50-2	(冷凍) 白玉	K G	<p>1 品 質 白玉粉を使用し、冷凍された白玉団子とする。</p> <p>2 包 装 1kg：120個程度とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「白玉」、日東ベスト「白玉もちS」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	(物品番号) 品名	単位	規 格	備考
51-1	(冷凍) おはぎ	E A	<p>1 材 料 もち米、砂糖、小豆を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 「つぶあん」または「きなこ」とする。 (3) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：40gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納品から30日以上の間を有するものとする。</p>	
51-2	水ようかん	E A	<p>1 材 料 寒天、砂糖、生(小豆)あんを使用したものとする。</p> <p>2 品 質 口ざわりよく、なめらかなものとする。</p> <p>3 包 装 1個：60gを標準としたプラスチック容器入りとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
51-3	(冷凍) 大福	E A	<p>1 材 料 上新粉、小豆、砂糖、よもぎ等を主原料とし、急速凍結したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：80gを標準とし、個包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-4	(冷凍) 串だんご	EA	<p>1 材 料 米、砂糖、小豆、醤油等を主原料とし、急速冷凍したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 1串：30gを標準とし、1串に団子を3個または4個とする。 (3) 「みたらし」または「こしあん」とする。 (4) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
51-5	ゼリー	EA	<p>1 材 料 果汁、果実及び嗜好飲料等を主原料とし、ゼリー剤で凝固させたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 弾力性のあるものとする。 (2) ゼリー化のバランスがよいものとする。</p> <p>3 包 装 1個：50gを標準としたプラスチック容器入りとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 その他 味については「ストロベリー」「青梅」「パイン」「シークワーサー」「ライチ」「オレンジ」「もも」「アップル」「グレープ」「アセロラ」とし、その都度指定する。</p> <p>6 参考銘柄 日東ベスト「ゼリー」、ヤヨイサンフーズ「ゼリー」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-6	低カロリーゼリー	EA	<p>1 材料 果汁、果実及び嗜好飲料等を主原料とし、ゼリー剤で凝固させたものとする。</p> <p>2 品質 (1) 弾力性のあるものとする。 (2) ゼリー化のバランスがよいものとする。 (3) 自然解凍で喫食可能なものとする。 (4) 1個：10Kcal以下とする。</p> <p>3 包装 1個：60gを標準としたプラスチック容器入りとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 その他 味については「オレンジ」「マスカット」「ブルーベリー」「アセロラ」「青りんご」とし、その都度指定する。</p> <p>6 参考銘柄 ハウス食品「おいしいビタミン」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
51-7	ムース	EA	<p>1 品質 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>2 包装 1個：40gを標準としたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 その他 味については「バニラ」「ココア」「いちご」「レアチーズ」とし、その都度指定する。</p> <p>5 参考銘柄 大冷「ムース」、日東ベスト「ムース」、ヤヨイサンフーズ「ムース」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-8	フルーツ杏仁	E A	<p>1 品質 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>2 包装 1個：40gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「フルーツ杏仁風プリン」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
51-9	あわせるゼリー	E A	<p>1 品質 牛乳と混ぜ合わせて使用するものとする。</p> <p>2 包装 一般市販品と同じとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
51-10	(冷凍) ケーキ (チーズ)	E A	<p>1 形状 フリーカットケーキを個別包装したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 1箱：7×36cm程度のものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「ベイクドスフレチーズ」GFC470、又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p>	
51-11	(冷凍) ケーキ (ストロベリー)	E A	<p>1 形状 フリーカットケーキを個別包装したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 1箱：7×36cm程度のものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「いちごショートケーキ」GFC471、又は同等以上のもの。（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-12	(冷凍) ケーキ (チョコレート)	E A	<p>1 形状 フリーカットケーキを個別包装したものとする。</p> <p>2 品質 (1) 1箱：7×36cm程度のものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「オペラ」GFD152、又は同等以上のもの。(他社の製品を含む。)</p>	
51-13	(冷凍) 桜餅	E A	<p>1 材料 道明寺粉、砂糖、小豆等を主原料とし、塩漬の桜葉で包まれたものとする。</p> <p>2 品質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包装 1個：40gを標準とし、個包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
51-14	(冷凍) 柏餅	E A	<p>1 材料 もち米、砂糖、小豆等を主原料とし、天然の葉で包まれたものとする。</p> <p>2 品質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包装 1個：50gを標準とし、個包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-15	(冷凍) いちご大福	E A	<p>1 材 料 上新粉、小豆、砂糖、いちご等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：60gを標準とし、個包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
51-16	(冷凍) ごま団子	E A	<p>1 材 料 上新粉、小豆、砂糖、ごま等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 形態ともに良好なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：30gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
51-17	カステラ	P K	<p>1 材 料 砂糖、小麦粉、鶏卵、水あめ等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。</p> <p>3 包 装 1パック：7切入りとし、重量は1切28g以上を標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から5日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 サンラヴィアン「黄福カステラ たっぷりたまご」 又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-18	ミニワッフルドッグ	E A	<p>1 材 料 砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：60gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 その他 味については、「チーズ」「ココア」「カスタード」とし、その都度指定する。</p> <p>6 参考銘柄 ニチレイフーズ「原宿ドッグ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
51-19	(冷凍) シフォンケーキ	E A	<p>1 材 料 砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：15gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 日東ベスト又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-20	(冷凍) ロールケーキ	E A	<p>1 材 料 砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：18gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 テーブルマーク「ロールケーキ(個包装)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
51-21	(冷凍) 米粉カップケーキ	E A	<p>1 材 料 米粉、鶏卵等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：25gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 その他 味については、「メープル」「いちご」とし、その都度指定する。</p> <p>6 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「米粉のカップケーキ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-22	(冷凍) シュークリーム	EA	<p>1 材料 砂糖、小麦粉、鶏卵、乳製品、ゼラチン等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包装等 1個：50g程度を標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 その他 味については、「ババロア」「チーズババロア」「カスタード&ホイップ」とし、その都度指定する。</p> <p>6 参考銘柄 テーブルマーク「ババロアシュークリーム」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
51-23	(冷凍) スイートポテト	EA	<p>1 材料 良質なさつまいも、砂糖、鶏卵等を主原料にしたものとする。</p> <p>2 品質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包装 1個：40gを標準とし、個包装されたものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-24	(冷凍) パンケーキ	E A	<p>1 材 料 砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：28gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 ニチレイ「パンケーキ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
51-25	(冷凍) クレープ	E A	<p>1 材 料 砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：28gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 その他 味については、「カスタード」「イチゴ」「チョコ」とし、種類についてはその都度指定する。</p> <p>6 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「クレープ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-26	(冷凍) チョコプリン	E A	<p>1 材 料 砂糖、鶏卵、チョコレート等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：30gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 日東ベスト又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
51-27	(冷凍) かぼちゃプリン	E A	<p>1 材 料 良質な南瓜、砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：50gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 日東ベスト「かぼちゃプリン」、トーニチ「かぼちゃプリン」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-28	杏仁豆腐	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。</p> <p>(2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：40gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
51-29	(冷凍) タルト	E A	<p>1 材料</p> <p>砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。</p> <p>(2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>1個：40gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 その他</p> <p>6 参考銘柄</p> <p>日東ベスト又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-30	(冷凍) プリントルト	E A	<p>1 材料 砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。</p> <p>2 品質 (2) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包装 1個：30gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 その他</p> <p>6 参考銘柄 日東ベスト「タルト」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
51-31	栄養調整食品A	E A	<p>1 材料 小麦ブラン、玄米等を合せた生地を焼き上げ、クリームをサンドしたものとする。</p> <p>2 包装 1個：72g（1枚：32g）を標準としたポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 その他 味については「クリームチーズ」「カカオ」「ブルーベリー」「豆乳カスタード」「豆乳抹茶」とし、その都度指定する。</p> <p>5 参考銘柄 アサヒフードアンドヘルスケア「クリーム玄米ブラン」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
51-32	ゼリー飲料	E A	<p>1 材 料 マルトデキストリン、果糖ぶどう糖液糖、果汁、ゲル化剤（増粘多糖類）、乳酸C a、クエン酸、V. C クエン酸N a、香料、塩化K、乳化剤、パントテン酸C a、ナイアシン等を使用したものとする。</p> <p>2 包 装 1個：180gを標準としたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 アサヒ「ウイダーINゼリー」、明治「ヴァーム」 又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
51-33	(冷凍) ミニたい焼き	E A	<p>1 材 料 砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料とし、中にあんこを含んだものとする。</p> <p>2 品 質 (1) 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 (2) 自然解凍で喫食可能なものとする。</p> <p>3 包 装 1個：40gを標準とした個包装のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 テーブルマーク「ミニたい焼き（個包装）」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
52-1	鶏卵	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 生食用とし、新鮮なものとする。</p> <p>(2) 割れ、汚れ等のないものとする。</p> <p>(3) M又はLサイズを標準とする。</p> <p>(4) 卵の両端を持ち、耳近くで軽くふって、音のしないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) JASの卵産式の鶏卵箱を使用したものとする。</p> <p>(2) 1箱：10Kg詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
52-2	温泉卵	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵(52-1)第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) 卵黄部分は半熟、卵白部分は半凝固状態に茹でたものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>1個：55gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から5日以上の間を有するものとする。</p>	
52-3	玉子焼き	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵(52-1)第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) 衛生的に処理されたものとする。</p> <p>(3) 適度の調味料を加えたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：500g(10カット)を標準とし、1個ずつ真空包装されたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
52-4	(冷凍) 目玉焼き	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) 衛生的に処理されたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個: 40gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
52-5	(冷凍) 目玉焼き (オムレツ風)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) 衛生的に処理されたものとする。</p> <p>(3) 加熱しても卵黄部分の卵黄風のソースが固まることなく、目玉焼き風のタマゴ加工品であるものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個: 35gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 キューピー「スノーマン 目玉焼風まるオムレツ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
52-6	卵豆腐	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) 調味料を加え、加熱し、冷却したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個: 100g入りポリフードパックを標準とする。(たれ付)</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から5日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
52-7	茶碗蒸し	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) だし汁2に対し、鶏卵1の割合を標準とする。</p> <p>(3) 具は竹の子、海老、鶏肉、ぎんなん、椎茸、かまぼこ等6種類以上を入れたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：190gを標準としたものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	
52-8	(冷凍) 錦糸卵	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) 薄焼卵を細く切ったものを急速凍結したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>真空パック包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上を有するものとする。</p>	
52-9	玉子そばろ	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) そぼろ状に形成し、急速凍結したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大商食品「そばろ玉子」、ニッスイ「おいしいやわらかたまごそばろ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
52-10	(冷凍) ベーコンロール卵	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) 円柱状に形成し、ベーコンを巻いた後、急速凍結したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：60gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大商食品「ベーコンロール」、すぐる食品「手巻ベーコン玉子焼」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
52-11	(冷凍) 卵ロール	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) 円柱状に形成し、急速凍結したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：60gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大商食品「玉子ロール」、ワイエムフーズ「玉子ロール」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
52-12	(冷凍) 卵ロール (かに風味)	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) かに風味かまぼこを卵で巻き、急速凍結したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：60gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大商食品「カニ風味玉子巻」、大冷「かに風味たまご巻 (真空)」又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)</p>	
52-13	(冷凍) カニ玉	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) タレ付きのものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：90gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>ニチレイフーズ「カニ玉」、ワイエムフーズ「かに玉」又は同等以上のもの (他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
52-14	(冷凍) オムレツ	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) プレーンタイプのものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：60gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大商食品「プレーンオムレツ」、喜隆食品「冷凍プレーンオムレツ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
52-15	(冷凍) チーズオムレツ	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) チーズ入りタイプのものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：50～60gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大商食品「チーズオムレツ」、ワイエムフーズ「チーズオムレツ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
52-16	(冷凍) オムレツ (ウインナー)	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) ウインナー入りタイプのものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：30gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大冷「パック入ウインナードームオムレツ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
52-17	(冷凍) コンビネーションオムレツ	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 鶏卵 (52-1) 第1項の(1)～(4)に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>(2) ミートソース、サラミ風味蒲鉾、ピーマン等を加えて形成したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：40gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大冷「コンビネーションオムレツ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
52-18	味付け玉子	PK	<p>1 品質 鶏卵（52-1）第1項の（1）～（4）に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>2 包装 （1） 1パック：10個入り、1個：50gを標準とし、煮汁を含むものとする。 （2） ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 イフジ産業「おでん味付け玉子」、ケンコーマヨネーズ「煮卵H」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
52-19	味付け玉子（ハーフ）	PK	<p>1 品質 鶏卵（52-1）第1項の（1）～（4）に該当する鶏卵を使用したものとする。</p> <p>2 包装 1パック：10個入り、170gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 すぐる食品「ハーフ・味付けたまご」、又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
53-1	生牛乳（ビン詰）	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める牛乳とする。</p> <p>2 成分規格 無脂乳固形分：8%以上、乳脂肪分：3%以上</p> <p>3 包装 （1） 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとする。 （2） 1本：180mlを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から5日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-2	生牛乳（紙パック）	E A	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める牛乳とする。</p> <p>2 成分規格 無脂乳固形分：8%以上、乳脂肪分：3%以上</p> <p>3 包装 (1) 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとする。 (2) 1本：200mlを標準とし、ストロー付のものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-3	生牛乳（L）	E A	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める牛乳とする。</p> <p>2 成分規格 無脂乳固形分：8%以上、乳脂肪分：3%以上</p> <p>3 包装 (1) 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとする。 (2) 1本：1000mlを標準とする。</p> <p>4 表示 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-4	コーヒー牛乳（ビン詰）	E A	<p>1 品質等 乳及び乳製品の「乳飲料」とする。</p> <p>2 包装 1本：180mlを標準とする。</p> <p>3 表示 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-5	コーヒー牛乳（紙パック）	EA	<p>1 品質等 乳及び乳製品の「乳飲料」とする。</p> <p>2 包装 (1) 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとする。 (2) 1本：200mlを標準とし、ストロー付のものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-6	乳酸菌飲料A	EA	<p>1 品質等 乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8%未満 (2) 乳酸菌類：1億以上（1ml当り） (3) 大腸菌群：陰性 (4) 特定保健用食品とする。</p> <p>3 包装 (1) 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるもの。 (2) 1個：80mlを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-7	乳酸菌飲料B	EA	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 無脂乳固形分：8%未満 (2) 乳酸菌類：1億以上（1ml当り） (3) 大腸菌群：陰性 (4) 特定保健用食品とする。</p> <p>3 包装等 (1) 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるもの。 (2) 1個：80mlを標準とし、35Kcal以下とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-8	プリン	EA	<p>1 品質 牛乳、砂糖、全卵粉、寒天、ゼラチンを使用したものとする。</p> <p>2 包装 (1) 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとする。 (2) 1個：70gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-9	焼プリン	E A	<p>1 品質 牛乳、砂糖、全卵粉、寒天、ゼラチンを使用したものとする。</p> <p>2 包装 (1) 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとする。 (2) 1個：140g程度を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から5日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 森永乳業「森永の焼プリン」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
53-10	アイスクリーム	E A	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分規格「アイスクリーム」、「アイスマルク」とする。</p> <p>2 成分規格 (1) 乳固形分：3%以上 (2) 1個：140ml以上を標準とする。 (3) 味については「バニラ」、「チョコレート」とし、その都度指定する。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上を有するものとする。</p>	
53-11	固形ヨーグルトA	E A	<p>1 品質等 (1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 (2) 1個：75gを標準とする。 (3) フルーツミックスを加えたものとする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から10日以上を有するものとする</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-12	固形ヨーグルトB	PK	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1パック：4個入、1個：80gを標準とする。</p> <p>(3) 凝固剤・安定剤不使用のものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
53-13	固形ヨーグルトC	EA	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：100gを標準とする。</p> <p>(3) ブルーベリー味とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
53-14	固形ヨーグルトD	EA	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：118gを標準とする。</p> <p>(3) アロエを加えた無脂肪のものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
53-15	固形ヨーグルトE	EA	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：70gを標準とする。</p> <p>(3) カルシウムとカルシウムの吸収を助けるビタミンDを配合したものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
53-16	固形ヨーグルトF	EA	<p>1 品質等</p> <p>(4) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(5) 1個：75gを標準とする。</p> <p>(6) いちごを加えたものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の間を有するものとする</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-17	固形ヨーグルトG	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：100gを標準とする。</p> <p>(3) 特定保健用食品とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-18	固形ヨーグルトH	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：140gを標準とする。</p> <p>(3) 果肉を加えたものとし、味についてはその都度指定する。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-19	固形ヨーグルトI	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：100gを標準とする。</p> <p>(3) プレーン味、無糖のものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-20	固形ヨーグルトJ	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：118gを標準とする。</p> <p>(3) アロエを加えたものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-21	ドリンクヨーグルトA	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：125mlを標準とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-22	ドリンクヨーグルトB	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：200mlを標準とする。</p> <p>(3) プレーン味、加糖のものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-23	ドリンクヨーグルトC	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：100mlを標準とする。</p> <p>(3) ラクトフェリンを配合したものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-24	ドリンクヨーグルトD	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：118gを標準とする。</p> <p>(3) アロエを加えたものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-25	ドリンクヨーグルトE	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：160mlを標準とする。</p> <p>(3) ブルーベリー味とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-26	ドリンクヨーグルトF	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：100mlを標準とする。</p> <p>(2) 生乳を50%以上使用したプレーンタイプのものとし、ビフィズス菌と食物繊維を含んでいるものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-27	ドリンクヨーグルトG	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：190mlを標準とする。</p> <p>(3) カルシウムを700mg程度含むものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-28	ドリンクヨーグルトH	E A	<p>1 品質等</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 1個：190mlを標準とする。</p> <p>(3) 鉄分を7mg程度を含むものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-29	プレーンヨーグルト	E A	<p>1 品質</p> <p>乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める「はっ酵乳」とする。</p> <p>2 成分規格</p> <p>無脂乳固形分：8%以上、乳酸菌数：1,000万以上</p> <p>3 包装</p> <p>(1) 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとする。</p> <p>(2) 1個：400g以上を標準とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-30	生クリーム	E A	<p>1 品質 乳及び乳製品の成分、規格等に関する省令に定めるクリームとする。</p> <p>2 成分規格 乳脂肪分：20%以上、無脂乳固形分：8%以上</p> <p>3 包装 (1) 一般市販品と同一の、乳等の器具又は容器包装の規格及び製造方法の基準によるものとする。 (2) 1個：1000mlを標準とする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
53-31	粉チーズ	K G	<p>1 品質 パルメザンチーズを粉状にしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
53-32	ナチュラルチーズ	K G	<p>1 品質 ナチュラルチーズを5mm～×10mm程度の大きさにカットしたものとする。</p> <p>2 包装 一般市販品と同一のものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
53-33	スライスチーズ	P K	<p>1 品質 ナチュラルチーズをスライスしたものとする。</p> <p>2 包装 (1) 一般市販品と同一のものとする。 (2) 1パック：130g（7枚入り）を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-34	プロセスチーズ	E A	<p>1 品質 ナチュラルチーズを加熱し成型したものとする。</p> <p>2 包装 (1) 一般市販品と同一のものとする。 (2) 1 E A : 15 g 以上を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
53-35	チーズサラダ	P K	<p>1 品質 ナチュラルチーズを加熱し、1cm角程度に成型したものとする。</p> <p>2 包装 (1) 一般市販品と同一のものとする。 (2) 1 P K : 1 k g を標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 賞味期限 納品から冷蔵保存で3か月以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
53-36	バター	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 淡黄色を呈しているものとする。</p> <p>(2) 色むらのないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>(1) 一般市販品と同一のものとする。</p> <p>(2) 1 E A : 4 0 0 g 以上を標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品から3か月以上の期間を有するものとする。</p>	
54-1	果実ジュース	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) カルシウムとビタミンを配合した飲料とする。</p> <p>(2) 果汁は20%を標準とした栄養機能食品とする。</p> <p>2 包装 (一般市販品)</p> <p>1本: 125ml を標準とし、ストロー付のものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から7日以上の期間を有するものとする。</p>	
54-2	果汁飲料	E A	<p>1 品質</p> <p>果汁100%とする。</p> <p>2 包装 (一般市販品)</p> <p>1本: 200ml を標準とし、ストロー付のものとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 その他</p> <p>味については、「アップル」「オレンジ」「パイン」「グレープ」とし、種類についてはその都度指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
54-3	野菜系飲料	E A	<p>1 品質 野菜汁100%または、野菜汁と果汁の混合したものとする。</p> <p>2 包装（一般市販品） 1本：200mlを標準とし、ストロー付のものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
54-4	牛乳調味品	E A	<p>1 品質 乾燥適度な顆粒タイプとする。</p> <p>2 包装（一般市販品） 1個：5～8gとし、個包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 その他 種類についてはその都度指定する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
55-0	漬物・佃煮類共通規格		<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 農産物の粕漬類、しょう油漬類、酢漬類、味噌漬類、ぬかみそ漬類、塩漬類はJASを適用</p> <p>(2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用、容器包装は食品、添加物等の基準に基づくものとする。</p> <p>2 材料</p> <p>(1) 品質良好なもので、病虫害、変質損傷等のないものとする。</p> <p>(2) 異物、きょう雑物の混入が認められないものとする。</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とする。</p> <p>(2) 異臭、腐敗、変質等が認められていないものとする。</p> <p>(3) 調味液が適度に浸透しているものとする。</p> <p>(4) 佃煮類は、一定期間保存に耐えうるものとする。</p> <p>4 表示</p> <p>表面に賞味期限又は消費期限を表示する。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
55-1	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2日程度漬けたものとする。</p> <p>(2) 塩味、辛味は適度で酸味なく、風味良好なものとする。</p> <p>(3) 適度の液汁を添加したものとする。</p> <p>2 包等</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-2	高菜漬	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 新鮮で虫卵の付着がない高菜を十分に、水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。</p> <p>(2) 5mm程度に刻んだものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-3	沢庵漬	KG	<p>1 品質</p> <p>「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用し、米ぬか、塩等を使用して漬けかつお風味に仕上げたものとする。</p> <p>2 包等</p> <p>1袋：250gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
55-4	べったら漬	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用し、こうじ漬けしたものとする。</p> <p>(2) 適度な「こうじ」を添加したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。(こうじは量目に含める)</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-5	梅干し	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 形のよい中粒程度の国産のもの又は国内加工品を使用したものとする。</p> <p>(2) 種子が小さく肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ割れ目等の認められないものとする。</p> <p>(3) 着色濃過ぎず、塩分6～8%とする。</p> <p>2 包装</p> <p>1kg坪型プラスチック容器とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-6	梅びしお	EA	<p>1 品質</p> <p>良質な梅を「ねりうめ」にしたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個：1Kgを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
55-7	奈良漬	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 上質の箕の厚い瓜を使用したものとする。</p> <p>(2) へた及びわたを除いたものとする。</p> <p>(3) 内部まで味がよく浸透し、あめ色を呈したのものとする。</p> <p>(4) 適度な粕を添加したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-8	福神漬	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 蓮根、大根、茄子、しそ、生姜、なた豆等を適宜混入したものとする。</p> <p>(2) 砂糖、水あめ、しょう油等に漬け込んだもの。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-9	らっきょう漬	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 陰干しにした、らっきょうの根の青くびを切り落とし表皮を除き、中粒以下の粒揃いのものを使用したものとする。</p> <p>(2) 食酢に砂糖、塩を加えた甘酢液に漬け込んだものとする。</p> <p>(3) 適度の液汁を添加したものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
55-10	紅生姜	KG	<p>1 品質 (1) 筋のない生姜を使用したものとする。 (2) 適度の液汁を添加したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するもの。</p>	
55-11	朝鮮漬	KG	<p>1 品質 (1) 白菜、人参、昆布を使用し、にんにく、唐辛子、ニンニクエキス等を配合した液で漬けたものとする。 (2) 国産又は国内加工のものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-12	山菜漬	KG	<p>1 品質 竹の子、わらび、ぜんまい、きくらげ等を使用したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するもの。</p>	
55-13	木くらげしば漬	KG	<p>1 品質 木くらげを千切りにし、しば漬けにしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
55-14	しば漬	KG	<p>1 品質 胡瓜、茄子、しそ、生姜をしば漬けにしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-15	野沢菜漬	KG	<p>1 品質 野沢菜を、しょう油、食塩等の調味液に漬けたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-16	味付メンマ	KG	<p>1 品質 竹の子にごま油、にんにく、唐辛子等で味付けしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「味付メンマ」又は同等以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
55-17	味付ザーサイ	KG	<p>1 品質 搾菜をラー油、ごま油等で味付けしたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
55-18	青じその実漬	KG	<p>1 品質 上質なしその実（1割）、塩漬大根のみじん切り（9割）を標準とし、少量の生姜を加えたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。（液汁は量目外）</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
55-19	つぼ漬	KG	<p>1 品質 （1）「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したものとする。 （2）いちょう切りにスライスした大根をよく干し、調味料に漬け込んだものとする。 （3）適度の液汁を添加したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。（液汁は量目外）</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
55-20	胡瓜漬	KG	<p>1 品質 胡瓜、生姜をしょう油、食塩等の調味液に漬け込んだものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。（液汁は量目外）</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の間を有するものとする。</p>	
55-21	なす漬	KG	<p>1 品質 （1）良質な茄子を米ぬか、食塩等を使用して漬け込んだものとする。 （2）適度な米ぬかを添加したものとする。 （3）軽量の際は、品物を傷めない程度に軽く米ぬかを落とすものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。（こうじは量目に含める）</p> <p>3 賞味期限 納品日から5日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
55-22	はりはり漬	KG	<p>1 品質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したものとする。 (2) 干した大根を刻んで昆布、生姜、唐辛子等に漬けたものとする。 (3) 適度の液汁を添加したものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。(液汁は量目外)</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-23	のり佃煮	KG	<p>1 品質 良質な「ヒトエグサ」を、砂糖、しょう油、水あめ等を使用しよく煮詰めたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-24	しそ昆布	KG	<p>1 品質 国産昆布にしその風味を加え、よく煮詰めたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-25	子持昆布	KG	<p>1 品質 昆布にほぐした魚卵加え、よく煮詰めたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
55-26	かつお角煮	KG	<p>1 品質 新鮮なかつおを1cm角程度にカットし、砂糖、しょう油、水あめ等を使用し煮詰めたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-27	田作り	KG	<p>1 品質 (1) 新鮮なカタクチイワシで頭部の脱落、身崩れのない大きさの揃ったものを使用したものとする。 (2) 砂糖、しょう油、水あめ等を使用し、よく火詰したものとする。</p> <p>2 包装 真空パック包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	
55-28	しばわかめ	KG	<p>1 品質 茎わかめをしそ味風味のせん切りとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「しばわかめ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
55-29	栗きんとん	KG	<p>1 品質 良質な栗、手ぼう豆を、砂糖、水あめ等を使用して調味したものとする。</p> <p>2 包装 真空パック包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から10日以上の期間を有するものとする。</p>	

余白

番号	品名	単位	規格	備考
56-0	調理冷凍食品共通規格		<p>1 品質</p> <p>(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包装食品とする。</p> <p>(2) 食品の鮮度が良く、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、加工が適正であるものとする。</p> <p>(3) 変色、異臭、異味、腐敗及び病虫害等のないものとする。</p> <p>(4) 再凍結したものでないものとする。</p> <p>(5) 添加物及び包装は、食品添加物等の規格基準に基づくものとする。</p> <p>2 表示</p> <p>包装表面に賞味期限を表示する。</p> <p>3 梱包</p> <p>市販の荷姿とする。</p> <p>4 その他</p> <p>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。</p>	
56-1	(冷凍) ロース豚カツ (120g)	E A	<p>1 品質</p> <p>三元豚のロース肉をパン粉で包んだものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個:120gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>味の素「三元豚のロースカツ(120g)」、四国日清食品「三元豚のロースカツ(120g)」、日東ベスト「三元豚のロースカツ(120g)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-2	(冷凍) ロース豚カツ (170g)	EA	<p>1 品質 三元豚のロース肉をパン粉で包んだものとする。</p> <p>2 包装 1個: 170gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「三元豚のロースカツ(170g)」、四国日清食品「厚旨ッ!!三元豚のロースとんかつ170g」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-3	(冷凍) 串カツ	EA	<p>1 品質 豚肉と玉葱に下味をつけ、串に刺してパン粉をまぶしたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 40gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-4	(冷凍) ミルフィーユカツ	E A	<p>1 品質 薄切り豚もも肉を重ね、大葉をサンドし、衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:90gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 マルハニチロ「ミルフィーユカツ」、味の素又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-5	(冷凍) 豚ひれカツ	E A	<p>1 品質 国産の豚ヒレ肉を使用し、パン粉をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 日東ベスト「国産豚ヒレカツ」、四国日清食品「国産豚ヒレカツ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-6	(冷凍) メンチカツ	E A	<p>1 品質 牛肉、玉葱、卵、パン粉、調味料を練り合わせ、パン粉をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「新あら挽き包みメンチカツ」又はニチレイフーズ「特選 Deli 生メンチカツ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-7	(冷凍) チーズメンチカツ	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 牛肉、玉葱、卵、パン粉、調味料を練り合わせパン粉をつけたものとする。</p> <p>(2) 中にチーズを包んだものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個:90gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>ヤヨイサンフーズ「新チーズ包みメンチカツ90(5種のチーズ入り)」、ニチレイ「とろ〜り3種チーズのメンチカツ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-8	(冷凍) ハンバーグ	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 合挽肉と玉葱を調味し、楕円形に成形し、加熱処理したものとする。</p> <p>(2) 焼き色良いものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個:120gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>ニチレイフーズ「グリエハンバーグ」、ヤヨイサンフーズ「ふっくらジューシーハンバーグ」、日東ベスト「VSバーグ120g」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-9	(冷凍) マヨソースハンバー グ	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 合挽肉と玉葱を調味し、楕円形に成形し、加熱処理したものとする。</p> <p>(2) 焼き色良く、中になめらかなマヨソースを入れたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個:60gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>ヤヨイサンフーズ「とろーりマヨソースのハンバーグ60g」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-10	(冷凍) チーズハンバーグ	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 合挽肉と玉葱を調味し、楕円形に成形し、加熱処理したものとする。</p> <p>(2) 焼き色良く、中にチーズが入っているものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1個:120gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>ヤヨイサンフーズ「ふっくらチーズハンバーグ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-11	(冷凍) 照焼ソースハンバーグ	PK	<p>1 品質 合挽肉と玉葱を調味し、楕円形に成型し、加熱処理したハンバーグと照焼ソースを絡めたものとする。</p> <p>2 包装 1袋：25個、1個：40gを標準とし、真空包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「照焼ソースハンバーグ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-12	(冷凍) ミートボール	KG	<p>1 品質 鶏挽肉と調味料を練り合わせ団子状にし、加熱処理したものとする。</p> <p>2 包装 1kg：肉団子1個当たり15gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「ごちそうミートボール」、ケイエス冷凍食品「肉団子タレなし15」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-13	(冷凍) たれつきミートボール	KG	<p>1 品質 鶏挽肉と、調味料を練り合わせ団子状にし、加熱処理後、甘酢を絡めたものとする。</p> <p>2 包装 1kg : 肉団子1個当たり20gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ケイエス冷凍食品「(新) 肉だんごタレ付」、テーブルマーク「ミートボール (たれ付き)」又は同等品以上のもの (他社の製品を含む。)</p>	
56-14	(冷凍) 肉団子 (小)	KG	<p>1 品質 豚肉と、調味料を練り合わせ団子状にし、加熱処理したものとする。</p> <p>2 包装 1kg (肉団子1個当たり5g程度) を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 フレック「ポークボール5」、味の素「ポークボール5」又は同等品以上のもの (他社の製品を含む。)</p>	
56-15	(冷凍) 鶏つくね	EA	<p>1 品質 鶏挽肉、軟骨、調味料等を練り合わせ楕円形に成型後、加熱処理したものとする。</p> <p>2 包装 1個 : 100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「炭火焼 鶏つくね」又は同等品以上のもの (他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-16	(冷凍) 鶏つくね団子	PK	<p>1 品質 鶏挽肉、調味料等を合わせ成型し、加熱処理したものとす。</p> <p>2 包装 1袋：20個、1個：25gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとす。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「やわらか鶏つくね」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-17	(冷凍) 鶏つくね団子(たれ)	PK	<p>1 品質 鶏挽肉、鶏軟骨、調味料等を合わせ成型し、加熱処理後、醤油ベースのタレと合わせたものとす。</p> <p>2 包装 1袋：20個、1個：40gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとす。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「炭火焼 鶏つくね団子40」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-18	(冷凍) 鶏つくね団子(野菜)	PK	<p>1 品質 鶏つくねにキャベツ、ニンジン、玉葱等を加え調味し、加熱処理後、照りのよいタレに合わせたものとす。</p> <p>2 包装 1袋：25個、1個：30gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとす。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「野菜入り鶏つくね」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-19	(冷凍) 骨なし揚げ鶏	E A	<p>1 品質 骨のない鶏もも肉に衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「骨なしビッグチキン」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-20	(冷凍) フライドチキン	E A	<p>1 品質 (1) 骨付きのもも肉に薄味をし、揚げたものとする。 (2) 骨ばなれを良くするために、骨に沿って切り込みを入れて開いたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「Tフライドチキン100(ドラム)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-21	(冷凍) 手羽先唐揚げ	E A	<p>1 品質 手羽先にスパイス等で下味をし、薄衣で仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 マルハニチロ「大きな手羽先あぶり焼き」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-22	(冷凍) グリルチキン	E A	<p>1 品質 骨のない鶏もも肉を使用し、じっくりと焼き上げたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 120gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「グリルチキン(ソルト)」、ニチレイフーズ「Gグリルチキンステーキ(レギュラー)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-23	(冷凍) 骨付きチキン	E A	<p>1 品質 骨付きチキンに生姜とにんにくの下味を効かせたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「こんがり骨付きチキン(ドラム)90」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-24	(冷凍) チキンロール	P K	<p>1 品質 ごぼうを若鶏のむね肉で巻き上げ、和風の味付けに仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 1パック: 660gを標準とし、20切ずつトレーに分けたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ケイエス冷凍「チキンロールスライス(トレー入)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-25	(冷凍) 鶏ささみフリッター	E A	<p>1 品質 鶏ささみに下味を薄くつけ、フリッターにしたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 65gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「鶏ささみフリッター」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-26	(冷凍) 鶏の天ぷら(梅しそ)	E A	<p>1 品質 鶏むね肉に下味を薄くつけ、梅肉、大葉をのせ、天ぷら衣に包んだものとする。</p> <p>2 包装 1個: 34gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「鶏の天ぷら(梅しそ)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-27	(冷凍) ささみチーズフライ	E A	<p>1 品質 鶏ささみにチーズを乗せ、パン粉をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「新ササミチーズカツ100」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-28	(冷凍) チキンナゲット	KG	<p>1 品質 鶏肉を使用し、調味後衣をつけ加熱処理したものと する。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「チキンナゲット(プレーン)」、大 冷「チキンナゲット」、神栄「チキンナゲット」又は 同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-29	(冷凍) 若鶏香り揚げ	EA	<p>1 品質 若鶏のむね肉に生姜、にんにくのタレで調味し、竜 田風の衣にしたものとする。</p> <p>2 包装 1個:90gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「若鶏しょうゆ香り揚げ90」又は 同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-30	(冷凍) 鶏の唐揚げ	KG	<p>1 品質 鶏もも肉に生姜、にんにくで味付けをし、衣をつけ たものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「若鶏唐揚げ」、ニチレイフーズ「鶏もも唐 揚げ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-31	(冷凍) 鶏の唐揚げ(黒胡椒)	PK	<p>1 品質 鶏もも肉に粗挽き胡椒等の調味料を加え、衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1袋: 1000gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「鶏もも唐揚げ(黒胡椒)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-32	(冷凍) 鶏もも竜田揚げ	KG	<p>1 品質 鶏もも肉に醤油、生姜ベースの下味つけ、揚げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ケーオー産業「若鶏立田揚げ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-33	(冷凍) 鶏の海苔ごま揚げ	EA	<p>1 品質 鶏むね肉に下味を薄くつけ、衣に海苔とごまがついたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「海苔ごまチキン」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-34	(冷凍) サンド用チキンカツ	E A	<p>1 品質 粗挽きした鶏肉の下味をつけて成型し、パン粉をまぶした四角い形状のものとする。</p> <p>2 包装 1個:75gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「ベーカリーサンド用チキンカツ75」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-35	(冷凍) 牛肉コロッケ	E A	<p>1 品質 国産の馬鈴薯を使用した牛肉コロッケとする。</p> <p>2 包装 1個:100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「北海道ジャガ旨ポテトコロッケ」、モリタン「北海道まるごと牛肉入りコロッケ100」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-36	(冷凍) 豚肉コロッケ	E A	<p>1 品質 国産の馬鈴薯を使用した豚肉コロッケとする。</p> <p>2 包装 1個:50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 日東ベスト「国産豚肉入りコロッケ(50)」、ヤヨイサンフーズ「宮崎県産霧島黒豚入りコロッケ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-37	(冷凍) 肉じゃがコロッケ	E A	<p>1 品質 肉じゃがの味を生かしたコロッケとする。</p> <p>2 包装 1個:80gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「NEW肉じゃがのフライ」、日東ベスト「肉じゃがコロッケ(80)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-38	(冷凍) タマゴサラダコロッケ	E A	<p>1 品質 タマゴサラダにハムを加え、ポテト生地で包んだコロッケとする。</p> <p>2 包装 1個:80gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 デーブルマーク「タマゴサラダの包み揚げ(ハム入り)」、ヤヨイサンフーズ「北海道産男爵の包みコロッケ(たまごサラダ入り)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-39	(冷凍) 野菜コロッケ	E A	<p>1 品質 じゃが芋にコーン、人参、グリーンピースを合わせたコロッケとする。</p> <p>2 包装 1個:60gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「NEW野菜コロッケ60」、ヤヨイサンフーズ「トクだね!野菜入りコロッケ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-40	(冷凍) クリームコロッケ (えび)	E A	<p>1 品質 えびをベシャメルソースに混ぜ、俵型等に形成し、衣を付けたものとする。</p> <p>2 包装 1個:60gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「老舗のえびクリームコロッケ」、ニチレイ「サクッとクリーミーコロッケ55(甘えび入り)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-41	(冷凍) クリームコロッケ (かに)	E A	<p>1 品質 かにをベシャメルソースに混ぜ、俵型等に形成し、衣を付けたものとする。</p> <p>2 包装 1個:60gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するもの。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「老舗のかにクリームコロッケ」、ニチレイ「サクッとクリーミーコロッケ55(かに入)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-42	(冷凍) ハッシュドポテト	P K	<p>1 品質 細かくカットしたポテトを成型したものとする。</p> <p>2 包装 1袋:10個、1個:65gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「ハッシュドポテト」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-43	(冷凍) ピーマンの肉詰めフライ	E A	<p>1 品質 カットしたピーマンの中に鶏もも肉と玉葱のみじん切りを詰め、フライにしたものとする。</p> <p>2 包装 1個:35gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 テーブルマーク「ピーマン肉詰めフライ」、神栄「ピーマン肉詰めフライ(白)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-44	(冷凍) なすの肉詰めフライ	E A	<p>1 品質 輪切りにした茄子に鶏挽肉を合せ、フライにしたものとする。</p> <p>2 包装 1個:50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 神栄「ナス肉詰めフライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-45	(冷凍) 椎茸の肉詰めフライ	E A	<p>1 品質 椎茸に豚挽肉を付け、フライにしたものとする。</p> <p>2 包装 1個:30gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「椎茸肉詰めフライ(豚)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-46	(冷凍) 蓮根のはさみ揚げ	E A	<p>1 品質 豚挽肉に玉葱、人参、生姜等を混ぜ合わせ、れんこんではさみ揚げにしたものとする。</p> <p>2 包装 1個:30gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「蓮根の挟み揚げ(豚)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-47	(冷凍) ソーセージステーキ	P K	<p>1 品質 ソーセージをベーコンで包みスライス後、焼いたものとする。</p> <p>2 包装 1袋:10個、1個:50gを標準とし、真空包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 日東ベスト「クックドマイルドステーキ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-48	(冷凍) タルタルはさみカツ	E A	<p>1 品質 タルタルソースを鶏のささみ肉ではさんでフライ衣つけしたものとする。</p> <p>2 包装 1個:90gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「NEW タルタルはさみカツ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-49	(冷凍) ハムエッグフライ	E A	<p>1 品質 厚切りのハムに卵を乗せ、フライ衣で包んだものとする。</p> <p>2 包装 1個:80gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 すぐる食品「ハムエッグフライ」、味のちぬや「デリカハムエッグフライ」、神栄「ハムエッグフライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-50	(冷凍) マヨたまカツ	E A	<p>1 品質 茹で卵とマヨネーズを和え、フライ衣で包んだものとする。</p> <p>2 包装 1個:90gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 日東ベスト「大きなマヨたまカツ(90)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-51	(冷凍) 餃子(肉)	P K	<p>1 品質 合挽肉と野菜、調味料を練り合わせ、ぎょうざの皮で包んだ国産のものとする。</p> <p>2 包装 1袋:24個入り(ぎょうざ1個当たり20g程度)を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「焼目パリッと羽根付き黒豚餃子」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-52	(冷凍) えび餃子	PK	<p>1 品質 えび、魚肉すり身、野菜、調味料を練り合わせ、ぎょうざの皮で包んだ国産のものとする。</p> <p>2 包装 1袋:12個入り(ぎょうざ1個当たり20g程度)を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「えび海鮮餃子」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-53	(冷凍) 水餃子	PK	<p>1 品質 (1) すり身、キャベツ、玉葱、人参等厚めの皮で包みこんだものとする。 (2) 餃子の皮は煮込みに適したものを使用しているものとする。</p> <p>2 包装 1袋:50個程度、1個:16g程度を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「水餃子」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-54	(冷凍) 焼売 (肉)	PK	<p>1 品質 合挽肉、玉葱、調味料を練り合わせ、しゅうまいの皮で包んだものとする。</p> <p>2 包装 1パック：15個入りとし、1個27gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「黒豚大焼売（黒豚23%）」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-55	(冷凍) 焼売 (海老)	PK	<p>1 品質 えび、玉葱、魚肉すり身、豆腐、調味料を練り合わせ、しゅうまいの皮で包んだものとする。</p> <p>2 包装 1パック：15個入りとし、1個：27gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「袋入りえび入り大焼売」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-56	(冷凍) 焼売 (かに)	PK	<p>1 品質 かに、玉葱、魚肉すり身、豆腐、調味料を練り合わせ、しゅうまいの皮で包んだものとする。</p> <p>2 包装 1パック：15個入りとし、1個：27gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「袋入りかに入り大焼売」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-57	(冷凍) 春巻き	PK	<p>1 品質 豚脂、玉葱、人参、竹の子を調味し春巻きの皮で巻いたものとする。</p> <p>2 包装 1パック：20個入りとし、1個55gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニチレイフーズ「點心春巻」、マルハニチロ「皮がパリパリ！具がたっぷり中華春巻R」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-58	(冷凍) エビチリ春巻き	PK	<p>1 品質 えび、玉葱、たけのこ等の具材をエビチリ風の辛めの味付けで仕上げ、春巻きの皮で巻いたものとする。</p> <p>2 包装 1パック：20個入りとし、1個：50gを標準としたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「パリッとえびチリ春巻」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-59	(冷凍) わんたん	EA	<p>1 品質 挽肉、野菜等を練り合わせて調味し、わんたんの皮で包んだものとする。</p> <p>2 包装 1個：8gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「たっぷり肉わんたん」、味の素「ワンタン」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-60	(冷凍) にら饅頭	E A	<p>1 品質 豚肉、にら等の具材に下味をつけ、薄皮で包んだものとする。</p> <p>2 包装 1個:25gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「菰饅頭」、テーブルマーク「海老ニラ焼きまん」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-61	(冷凍) あじフライ	E A	<p>1 品質 新鮮な鱈を開き、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
56-62	(冷凍) いわしフライ	E A	<p>1 品質 新鮮な鰯を開き、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:60gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「いわしフライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-63	(冷凍) とびうおフライ	E A	<p>1 品質 新鮮なトビウオを開き、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-64	(冷凍) 鰯の梅挟み揚げ	E A	<p>1 品質 イワシに梅を塗り、しそを巻き衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:70gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「いわし梅しそフライ」、神栄「イワシ梅紫蘇フライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-65	(冷凍) いわしの梅煮	P K	<p>1 種類 イワシ科の「イワシ」とする。</p> <p>2 品質 頭部、内臓を取り除き、半分にカットした鰯を、梅、醤油、砂糖等を調合した液で煮込んだものとする。</p> <p>3 包装 1袋:15個入、1個:30gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>4 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>5 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「いわしの梅煮」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-66	(冷凍) きすフライ	E A	<p>1 品質 開いたキスにうすく下味をつけたものに、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:60gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-67	(冷凍) キス天ぷら	E A	<p>1 品質 開いたキスにうすく下味をし、天ぷら衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
56-68	(冷凍) かじきまぐろステーキカツ	E A	<p>1 品質 カジキマグロの切り身に下味をつけ、小麦粉、鶏卵、パン粉をまぶしたものとする。</p> <p>2 包装 1個:100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「新カジキマグロのステーキカツ」、マルハニチロ「大満足 キハダまぐろのカツレツ100」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-69	(冷凍) かじきまぐろの香味揚げ	E A	<p>1 品質 カジキマグロの切り身に野菜スープで下味をつけ、立田衣に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 1個:80gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「新カジキマグロの香味揚げ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-70	(冷凍) 鯨赤身肉	KG	<p>1 品質 ミンク鯨又はニタリ鯨の赤身肉を使用したものとする。</p> <p>2 包装 1KG程度にカットし、真空包装したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
56-71	(冷凍) 鯨の竜田揚げ	KG	<p>1 品質 くじら肉に下味をつけ、薄く衣付けしたものとする。</p> <p>2 包装 1KG:80個程度を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 マル幸商事「くじら竜田揚」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-72	(冷凍) 鮭マスタードカツ	EA	<p>1 品質 骨を取り除いた鮭にマスタードの乗せ、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:110gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「鮭マスタードカツ110」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-73	(冷凍) 鮭フライ	E A	<p>1 品質 骨を取り除いた鮭に塩、こしょうし、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:80gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「サーモンフライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-74	(冷凍) 鮭タルタルフライ	E A	<p>1 品質 骨を取り除いた鮭にタルタルソースを合わせ、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:80gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「サーモントルタルフライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-75	(冷凍) 鯖の昆布白醤油漬	E A	<p>1 品質 三枚におろしたサバを昆布白醤油に漬け込んだものとする。</p> <p>2 包装 1個:120gを標準とし、ポリエチレン袋詰したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-76	(冷凍) さばのみぞれ煮	E A	<p>1 品質 国産のさばフィレを使用し、大根、生姜、醤油、砂糖等を調合した液で煮込んだものとする。</p> <p>2 包装 1個：125gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
56-77	(冷凍) さばホイル巻(胡麻味噌)	E A	<p>1 品質 国産のさばフィレを使用し、胡麻味噌を塗りホイルで包んだものとする。</p> <p>2 包装 1個：100gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
56-78	(冷凍) さば味噌煮	E A	<p>1 品質 頭部、内臓を取り除き、三枚おろしにした鯖を赤味噌ベースに調合した液で煮込んだものとする。</p> <p>2 包装 1個：120gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「ふっくらさば味噌煮2L」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-79	(冷凍) さわらごまみりん焼き	PK	<p>1 品質 醤油、砂糖、みりん等を調合した液に浸した後、胡麻を振りかけ焼き上げたものとする。</p> <p>2 包装 1袋：10個入、1個：30gを標準とし、真空包装したとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
56-80	(冷凍) 鱈のアーモンドフライ	EA	<p>1 品質 鱈に、下味をつけアーモンド衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個：90gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
56-81	(冷凍) さんま明太	EA	<p>1 品質 内臓を除き、明太子を20g以上詰めたものとする。</p> <p>2 包装 1個：120gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-82	(冷凍) さんまかつお節煮	PK	<p>1 品質 頭部、内臓を取り除き、半分にカットした秋刀魚をかつお節、醤油、砂糖等を調合した液で煮込んだものとする。</p> <p>2 包装等 1袋：20個入、1個：45gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 日東ベスト「さんまかつお節煮」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）</p>	
56-83	秋刀魚みぞれ煮	PK	<p>1 品質 頭部、内臓を取り除き、20g程度にカットした秋刀魚を大根、生姜、醤油、砂糖等を調合した液で煮込んだものとする。</p> <p>2 包装 1袋：70個入、1個：15gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「秋刀魚みぞれ煮」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-84	(冷凍) 焼きししやも	PK	<p>1 品質 新鮮なししやもを焼いたものとする。</p> <p>2 包装 1袋：20個入、1個：10gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-85	(冷凍) 子持ちししゃもフライ	E A	<p>1 品質 子持ちししゃもにフライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 25gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 テーブルマーク「子持ちししゃもフライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-86	(冷凍) ナガメヌケ西京漬	E A	<p>1 品質 骨を取り除いた赤魚の切り身を味噌タレに漬け込んだものとする。</p> <p>2 包装 1個: 90gを標準とし、真空パック包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
56-87	(冷凍) 太刀魚竜田揚げ	E A	<p>1 品質 骨を取り除いた太刀魚の切り身を醤油ベースのタレに漬け込み、竜田衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
56-88	(冷凍) ハモフライ	E A	<p>1 品質 新鮮なハモにフライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 40gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-89	(冷凍) ホーボーフライ	E A	<p>1 品質 新鮮なホウボウにフライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:60gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
56-90	(冷凍) 白身チーズフライ	E A	<p>1 品質 新鮮な白身魚に塩、こしょうをしたのち、チーズをはさみフライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:90gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
56-91	(冷凍) 白身魚フライ (100g)	E A	<p>1 品質 新鮮な白身魚に塩、こしょうをし、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個:100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 神栄「白身魚フライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む)。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-92	(冷凍) いわしつみれ	KG	<p>1 品質 新鮮な鰯をすり身にし、はんぺん、調味料等を加えつみれにしたものとする。</p> <p>2 包装 1KG:140個程度、1個:7g程度を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「ミニいわしつみれ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-93	(冷凍) 枝豆しんじょう	PK	<p>1 品質 魚肉のすり身と豆腐、枝豆、人参を使用し、しんじょうに仕上げ、銀あんを入れたものとする。</p> <p>2 包装 1袋:750gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「ふんわり枝豆しんじょう」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-94	(冷凍) いかの天ぷら	EA	<p>1 品質 良質ないかを衣付けしたものとする。</p> <p>2 包装 1個:50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニッスイ「NEW やわらかいいか天ぷら⑤」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-95	(冷凍) イカリングフライ	KG	<p>1 品質 輪切りされたイカにパン粉をまぶしたものとする。</p> <p>2 包装 1KG：45個程度標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
56-96	(冷凍) イカフライ	EA	<p>1 品質 新鮮なイカにパン粉をまぶしたものとする。</p> <p>2 包装 1個：40g程度標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
56-97	(冷凍) 有頭海老フライ	EA	<p>1 品質 有頭海老に、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1尾：55gを標準とし、折れ、曲りを防ぐ容器を使用したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 テーブルマーク「A有頭まるごとえびフライ(特大)」、大冷「ごちそう有頭えびフライ2L」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-98	(冷凍) えびフライ	PK	<p>1 品質 背ワタ等を除いた海老に、衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1袋：10尾入り（1尾当たり40g程度）を標準とし、折れ、曲りを防ぐ容器を使用したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ニッスイ「バナメイえびフライ3L」、テーブルマーク「SVバナメイえびフライ2L」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-99	(冷凍) えびカツ	EA	<p>1 品質 えび、はんぺん、調味料等を練り合わせ、パン粉をまぶしたものとする。</p> <p>2 包装 1個：120gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「エビステーキカツ120」、ニチレイフーズ「えび屋さんのえびカツ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-100	(冷凍) サンド用エビカツ	EA	<p>1 品質 えび、はんぺん、調味料等を練り合わせ、パン粉をまぶした四角い形状のものとする。</p> <p>2 包装 1個：75gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「ベーカリーサンド用エビカツ75」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-101	(冷凍) ミニグラタン(えび)	EA	<p>1 品質 えび、マカロニ等をホワイトソースと合わせ、チーズをまぶして焼いたものとする。</p> <p>2 包装 1個：100gを標準とし、個包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「ミニグラタン(えび)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-102	(冷凍) エビ寄せフライ	EA	<p>1 品質 新鮮なえび、魚のすり身等と調味料等を練り合わせ、パン粉をまぶしたものとする。</p> <p>2 包装 1個：60gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「エビ寄せフライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-103	(冷凍) えびの天ぷら	EA	<p>1 品質 バナメイエビを処理し、天ぷら衣を付け、揚げたものとする。</p> <p>2 包装 1EA：30gを標準ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 テーブルマーク「揚げ職人えび天ぷらL」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-104	(冷凍) カニ爪フライ	E A	<p>1 品質 カニの身と魚肉すり身をカニの爪に合わせ、フライ衣をつけたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 40gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「グルメかに身入爪フライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-105	(冷凍) かき揚げ(野菜)	E A	<p>1 品質 玉葱、人参、じゃが芋、水菜等の野菜を4種類使用し、うす衣で仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 95gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 テーブルマーク「国産4種野菜のかき揚げ」、マルハニチロ「手作りサクサク野菜かき揚げ100」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-106	(冷凍) はんぺんフライ	E A	<p>1 品質 スケトウダラのすり身に卵白を使用し、柔らかく仕上げ、衣を付けたものとする。</p> <p>2 包装 1個: 40gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「白はんぺんフライ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-107	(冷凍) れんこんの磯部揚げ	E A	<p>1 品質 輪切りのれんこんにえび風味のすり身を挟み、青海苔が入った天ぷら衣を付けて揚げたものとする。</p> <p>2 包装 1個：30gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「れんこんの磯部揚げ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-108	(冷凍) ちくわ磯部揚げ	E A	<p>1 品質 竹輪に青海苔が入った天ぷら衣を付けて揚げたものとする。</p> <p>2 包装 1個：50gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「ちくわ磯部天ぷら」、ケイエス冷凍食品「でっかいちくわの磯部揚げ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-109	(冷凍) オムライス	E A	<p>1 品質 具の入ったチキンライスを卵で包んだものとする。</p> <p>2 包装 1個：250gを標準とし、真空包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「手包みオムライス」、ニッスイ「ふんわりたまごオムライス」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-110	(冷凍) 五目炒飯	PK	<p>1 品質 鶏卵、焼豚、たけのこ、人参、葱等の具材を炒めたものとする。</p> <p>2 包装 1袋：1000gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「五目炒飯1kg」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-111	(冷凍) 調理焼きそば	PK	<p>1 品質 豚肉、きゃべつ、人参等を使用し麺と具材を焼きそばソースで炒めたものとする。</p> <p>2 包装 1袋：1000gを標準とし、真空パック包装とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 味の素「調理焼きそば1kg(ボイリングパック)」マルハニチロ「麺が自慢のソース焼きそば」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-112	(冷凍) たこ焼き	KG	<p>1 品質 たこ焼きの生地に、きゃべつ、ねぎ、たこ等の具材をふっくらと加え焼き上げたものとする。</p> <p>2 包装 1EA：20gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 テーブルマーク「まーるいたこ焼き」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-113	(冷凍) 豆腐	PK	<p>1 品質 国内産の大豆を使用した豆腐を冷凍したものとする。</p> <p>2 包装 1袋：1000g、1個：3g（1.5×1.5×1.5cm）を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
56-114	(冷凍) 豆腐（大）	PK	<p>1 品質 国内産の大豆を使用した豆腐を冷凍したものとする。</p> <p>2 包装 1袋：1000g、1個：7g（2.0×2.0×2.0cm）を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p>	
56-115	(冷凍) 揚げ出し豆腐	EA	<p>1 品質 国内産の大豆を使用した豆腐に、でん粉をまぶし、冷凍したものとする。</p> <p>2 包装 1個：40gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「サクッと揚げ出し豆腐」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-116	(冷凍) もち巾着	E A	<p>1 品質 もちを油揚げで包み、巾着状にしたものとする。</p> <p>2 包装 1個:50gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 神栄「餅入り巾着」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-117	(冷凍) ロールキャベツ	E A	<p>1 品質 下味のついた挽肉を、きゃべつで包んだものとする。</p> <p>2 包装 1個:40gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大冷「ロールキャベツ」、神栄「ロールキャベツ」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-118	(冷凍) おくら(わさび醤油)	P K	<p>1 品質 (1) オクラをわさび醤油で味付けしたものとする。 (2) 解凍後、生食可能なものとする。</p> <p>2 包装 1袋:500gを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「おくら(わさび風味)」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-119	(冷凍) 青梗菜と油揚げの煮浸し	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) 青梗菜と油揚げを醤油、みりん等の調味料で煮浸しにしたものとする。</p> <p>(2) 解凍後、生食可能なものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大冷「青梗菜と油揚げの煮浸し」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-120	(冷凍) 野菜と油揚げのお浸し	P K	<p>1 品質</p> <p>(1) 野菜と油揚げを醤油、みりん等の調味料で煮浸しにしたものとする。</p> <p>(2) 解凍後、生食可能なものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1袋: 500g入りポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	
56-121	(冷凍) 湯葉ときのこの和え物	S E	<p>1 品質</p> <p>(1) 湯葉ときのこの具、小松菜をセットにしたものとする。</p> <p>(2) 解凍後、生食可能なものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1セット: 1.2kg入りポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>太堀「湯葉ときのこの和え物」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-122	(冷凍) ピリ辛めかぶひじき	K G	<p>1 品質</p> <p>(1) ひじきにめかぶを加えてピリ辛味に仕上げたものとする。</p> <p>(2) 解凍後、生食可能なものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1袋：1 k g入りポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>太堀「ピリ辛めかぶひじき」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-123	(冷凍) 南瓜のバターコーン煮	K G	<p>1 品質</p> <p>一口大にカットされた南瓜とコーンをバター風味に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1袋：1 k g入り真空包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>カネゴフーズ「パンプキンのバターコーン仕立て」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-124	(冷凍) じゃがいも鶏そぼろ煮	P K	<p>1 品質</p> <p>一口大にカットされたじゃがいもに生姜風味の鶏そぼろを合わせたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1袋：500 g入り真空包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>大冷「健康惣菜 じゃがいも鶏そぼろ煮」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-125	(冷凍) なすの甘辛煮	PK	<p>1 品質 一口大にカットした揚げ茄子を甘辛あんで味付けしたものとする。</p> <p>2 包装 1袋：1.1kg入りポリ袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「なすの甘辛煮」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-126	(冷凍) 大学芋	KG	<p>1 品質 (1) さつまいもを砂糖入りのシロップに漬けたものとする。 (2) 解凍後、生食可能なものとする。</p> <p>2 包装 1kg程度入りのポリ袋詰めを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 日本給食「カリホクぶつ切り大学芋」、ヤマダイ「大学いも」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
56-127	(冷凍) いんげん胡麻和え	KG	<p>1 品質 一口大にカットされたいんげんを白ごまで和えたものとする。</p> <p>2 包装 ポリ袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ヤマダイ「インゲンごま和え」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
56-128	(冷凍)小松菜と椎茸の和え物	KG	<p>1 品質 カットされた小松菜と椎茸を醤油等の調味料で和えたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ケーオー産業「小松菜と焼き椎茸和え」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
56-129	(冷凍)ビシソワーズ	KG	<p>1 品質 (1) 良質なじゃが芋を、野菜だし等を使用し調味したものとする。 (2) 牛乳又は水を合せることで、使用が可能なものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

余白

番号	品名	単位	規格	備考
57-0	調理冷蔵食品共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 食品の鮮度が良く、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、加工が適正であるものとする。</p> <p>(2) 変色、異臭、異味、腐敗及び病虫害等のないものとする。</p> <p>(3) 添加物及び包装は、食品添加物等の規格基準に基づくものとする。</p> <p>(4) 開封後、加熱することなく喫食可能なものとする。</p> <p>2 表示</p> <p>包装表面に賞味期限を表示する。</p> <p>3 梱包</p> <p>市販の荷姿とする。</p> <p>4 その他</p> <p>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。</p>	
57-1	ポテトサラダ	KG	<p>1 品質</p> <p>加熱したじゃが芋に玉葱、人参、ハムを加えマヨネーズ等で和えたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>味の素「昔ながらのポテトサラダ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
57-2	大根葉炒め	KG	<p>1 品質 大根の葉と油揚げ、人参、ごま、唐辛子を炒めたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「大根ばたけ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-3	きんぴらしめじ	KG	<p>1 品質 しめじと人参をきんぴら風の味付けに仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 堂本食品「きのこきんぴら」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-4	ふきの油炒め煮	KG	<p>1 品質 蕨を醤油等の調味料で炒め煮に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「蕨油炒め」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
57-5	ごまれんこん	KG	<p>1 品質 輪切りの蓮根にごまを加え、甘辛く炊き上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 大堀「胡麻れんこん」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-6	五目煮	KG	<p>1 品質 こんにゃく、筍、油揚げ、人参、唐辛子等を加え炒め煮に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「五目煮」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-7	筑前煮	KG	<p>1 品質 竹の子、人参、蓮根、鶏肉、ごぼう等を煮含めたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ケイエス冷凍食品「筑前煮」、堂本食品「筑前煮（徳用）」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
57-8	たけのこの土佐煮	KG	<p>1 品質 たけのこを、昆布だしと鰹だしをベースに、削り節とともに柔らかく煮含めたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「柔らかか筍土佐煮」、堂本食品「穂先竹の子土佐煮」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-9	細切り昆布の煮物	KG	<p>1 品質 細切りの昆布に竹の子、人参を加え、薄味に煮て仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 堂本食品「細切り昆布の煮物」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-10	こんにやく牛蒡	KG	<p>1 品質 こんにやくと牛蒡を醤油等の調味料で煮たものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「こんにやく牛蒡」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
57-11	春雨酢物	KG	<p>1 品質 春雨にきくらげ、人参等を加え酢の物に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 堂本食品「木耳酢物（山くらげ入）」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-12	ビビンバ風山菜	KG	<p>1 品質 もやし、人参、ぜんまい、せり、木耳等をピリ辛の味付けに仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「ビビンバ風山菜」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-13	春雨サラダ	KG	<p>1 品質 春雨、コーン、玉葱、人参をマヨネーズで和えたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 堂本食品「和サラダ 彩りコーン春雨サラダ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
57-14	すき焼き風味	KG	<p>1 品質 形成した大豆タンパクに、糸こんにゃく、玉葱、人参、ごぼうを加え、すき焼き風味に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 堂本食品「大豆で作ったすき煮」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-15	鶏と根菜のうま煮	KG	<p>1 品質 鶏肉、ごぼう、蓮根、こんにゃく等を使用し焼肉風の味付けに仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「鶏と根菜のうま辛煮」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-16	中華春雨	KG	<p>1 品質 春雨にきくらげ、人参等を加え、中華風の酢の物に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 堂本食品「中華春雨」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
57-17	柚子香りこんにゃく	KG	<p>1 品質 短冊状のこんにゃくと、ゆず皮、昆布等を使用し柚子風味に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「柚子香りこんにゃく」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-18	梅なめ茸	KG	<p>1 品質 えのき茸、梅肉、かつお節等を使用し和えたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 丸松物産「梅なめ茸」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-19	こんにゃくの梅和え	KG	<p>1 品質 短冊状の白こんにゃくとしその実を梅肉で和えたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「梅羽衣」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
57-20	わさび菜お浸し	KG	<p>1 品質 わさび菜、人参等を使用し、おひたし風に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「わさび菜おひたし」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
57-21	ぜんまいの煮物	KG	<p>1 品質 ぜんまいと油揚げ等を炊き上げて、仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「おふくろぜんまい」又は同等品以上のもの(他社の製品を含む。)</p>	
57-22	生姜とあさりの甘辛煮	KG	<p>1 品質 生姜とあさりを甘辛煮つめたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷蔵保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
57-23	菜の花和え	KG	<p>1 品質 菜の花にかつおの旨味を効かせたお浸し風のものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 太堀「彩り菜の花」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
57-24	根菜のごま酢和え	KG	<p>1 品質 一口大にカットされたいんげんと根菜を胡麻酢で和えたものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から30日以上の期間を有するものとする。</p>	

余白

番号	品名	単位	規格	備考
58-1	ところ天	KG	<p>1 品質 天然の天草を使用し練った、たれ付のものとする。</p> <p>2 包装 (1) 衛生的な容器に入れたものとする。 (2) 水溶液は量目外とする。</p> <p>3 賞味期限 納品から冷蔵保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
58-2	もずく(太)	KG	<p>1 品質 国産のもずくとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰されたものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷凍保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
59-1	幕の内弁当	E A	<p>1 品質 当日作成のものとする。</p> <p>2 包装 製造元の包装紙を使用し、賞味期限を表示する。</p> <p>3 その他 見本提出により決定するものとし、内容等については、その都度仕様書において指定する。</p>	見本提出
59-2	ミックスフライ弁当			
59-3	高菜弁当			
59-4	鮭弁当			
59-5	三色弁当			
59-6	のり弁当			
59-7	唐揚げ弁当			
59-8	牛焼肉弁当			
59-9	ハンバーグ弁当			
59-10	豚肉生姜焼弁当			
59-11	カツ丼			
59-12	親子丼			
59-13	焼魚弁当			
59-14	ダブルエビ弁当			
59-15	トンカツ弁当			
59-16	鶏の味噌焼弁当			

番号	品名	単位	規格	備考
60-0	ドレッシングソース類共通規格		<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なものとする。</p> <p>(3) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なものとする。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するものとする。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 表示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p>	
60-1	ごまドレッシング	BT	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なものとする。</p> <p>(3) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なものとする。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するものとする。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1本：1000mlを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>味の素「味の素 KK ダブル焙煎ごまクリーミードレッシング」、キューピー「深煎りごまドレッシング」、ケンコー「ゴマドレッシング」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-2	白ドレッシング	B T	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なものとする。</p> <p>(3) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なものとする。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するものとする。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1本：1000mlを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>味の素「味の素 KK フレンチ白ドレッシング」、キューピー「エルドレッシングフレンチ（白）」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-3	青じそドレッシング （ノンオイル）	B T	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なものとする。</p> <p>(3) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なものとする。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するものとする。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1本：1000mlを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>味の素「味の素 KK ノンオイルドレッシングだし香る青じそ」、キューピー「ノンオイルドレッシング香味青じそ」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-4	中華ドレッシング	B T	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なものとする。</p> <p>(3) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なものとする。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するものとする。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1本：1000mlを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>味の素「セミセパ®中華ドレッシング」、キューピー「中華ドレッシング」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-5	和風ドレッシング	B T	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なものとする。</p> <p>(3) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なものとする。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するものとする。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1本：1000mlを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>味の素「セミセパ®和風ドレッシング」、キューピー「和風ドレッシングデリシャス」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-6	サウザンドレッシング	B T	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なものとする。</p> <p>(3) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なものとする。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するものとする。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1本：1000mlを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>味の素「サウザンドアイランドマイルド」、キューピー「アイランドレッシング」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-7	イタリアンドレッシング	B T	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なものとする。</p> <p>(3) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なものとする。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するものとする。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1本：1000mlを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>味の素「セミセパ®イタリアンドレッシング」、キューピー「イタリアンドレッシングベーコン入り」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-8	シーザーサラダドレッシング	B T	<p>1 品質</p> <p>(1) 固有の色沢を有するものとする。</p> <p>(2) 香味良好なものとする。</p> <p>(3) 乳化の状態（分離液状にあっては分離の状態）が良好なものとする。</p> <p>(4) 特有の甘味、酸味等を有するものとする。</p> <p>(5) きょう雑物を含まないものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1本：1000mlを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>キューピー「シーザーサラダドレッシング」、ケンコー「シーザーサラダドレッシング」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-9	棒々鶏ドレッシング	B T	<p>1 包装</p> <p>1本：1,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>味の素「Cook Do®棒々鶏用」、キューピー「中華ドレッシング棒々鶏」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-10	ごまぼん酢	B T	<p>1 包装</p> <p>1本：1,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>ヒガシマル「まろやかごまぼんず」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-11	塩だれ	B T	<p>1 包装 1本：1,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-12	エビチリの素	B T	<p>1 包装 1本：1,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄 味の素「Cook Do®干焼蝦仁用」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-13	麻婆豆腐の素	B T	<p>1 品質 (1) 唐辛子、食塩、味噌、醸造酒、そら豆、コーンスターチ及び香辛料等で調合したものとする。 (2) 異味、異臭並びにきょう雑物を認めないものとする。</p> <p>2 包装 1本：1000gを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 表示 一般共通規格第8項による。</p> <p>5 参考銘柄 味の素「Cook Do®麻婆豆腐用」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-14	青椒牛肉絲の素	B T	<p>1 包装 1本：1,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄 味の素「Cook Do®青椒牛肉絲用」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-15	キムチの素	B T	<p>1 包装 1本：1,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-16	ステーキソース（和風）	B T	<p>1 包装 1本：1,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-17	白だし	B T	<p>1 品質 帆立及び蛤の風味を有し、出汁、醤油、砂糖、酒等を使用し、薄色のものとする。</p> <p>2 包装 1本：1,000ml程度を標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-18	ラーメンスープの素（豚骨）	B T	<p>1 包装 1本：2,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-19	ラーメンスープの素（醤油）	B T	<p>1 包装 1本：2,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-20	ラーメンスープの素（塩）	B T	<p>1 包装 1本：2,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-21	ラーメンスープの素（味噌）	B T	<p>1 包装 1本：1,000mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-22	マヨネーズ	E A	<p>1 材 料 卵、食物油脂、醸造酢、化学調味料を調合したものとする。</p> <p>2 包 装 1個：1000gを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で2か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 キューピー「マヨネーズ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-23	ケチャップ	E A	<p>1 成 分 (1) トマト以外の野菜含有率：3%以上 (2) JAS 特級</p> <p>2 包 装 1個：1000gを標準としたポリ容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で2か月以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 カゴメ「トマトケチャップ」、デルモンテ「ケチャップ」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-24	白湯スープ	B T	<p>1 品 質 豚骨エキスをベースに、各種調味料、香辛料等をバランス良く配合したものとする。</p> <p>2 包 装 1本：1,800mlを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 創味「白湯スープ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-25	ラード	E A	<p>1 品質 精製された豚脂で作られた純正ラードとする。</p> <p>2 包装 1本：250mlを標準としたチューブタイプのものとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 雪印「ラード」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-26	レモン果汁	B T	<p>1 品質 腐れ、病害虫のないレモンを搾汁したものとする。</p> <p>2 包装 1本：500gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷蔵保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 ミツカン「サンキスト100%レモン」、ポッカサッポロ「ポッカレモン」同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-27	オレンジマーマレード	K G	<p>1 品質 柑橘類を加工して作成したものとする。</p> <p>2 包装 1個：500gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-28	ピーナッツバター	E A	<p>1 品質 乾燥させたピーナッツを炒って細かく砕き、ペースト状になるまで練り込んだものとする。</p> <p>2 包装 1個：500gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 明治屋「ピーナッツバター クリーミー450」、SKIPPY「ピーナッツバター クリーミー（粒なし）」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-29	酒粕	K G	<p>1 品質 清酒を製造する工程で出てくるものとする。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷蔵又は冷凍保存で10日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-30	チャツネ	E A	<p>1 品質 数種類の果実とスパイスを使用し、ペースト状に仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 1本：450gを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 GS「チャツネ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-31	粒マスタード	E A	<p>1 品質 マスタードに白ワイン等を加え仕上げたものとする。</p> <p>2 包装 1本：1000gを標準としたペットボトル容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 キューピー「マスタード（あらびき）」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-32	柚子こしょう	B T	<p>1 品質 新鮮な唐辛子と柚子を原料としたものとする。</p> <p>2 包装 1本：150gを標準とした容器詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から冷蔵保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-33	タバスコソース	B T	<p>1 品質 良質な唐辛子等を使用したものとする。</p> <p>2 包装 1本：60gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 マキルヘニー「タバスコペッパーソース」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-34	ココナッツミルク	CN	<p>1 品質 すりおろしたココナッツの胚乳を煮出して、濾過したものとする。</p> <p>2 包装 1缶：400gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-35	おろしにんにく	EA	<p>1 品質 良質なにんにくをすりおろしたものとする。</p> <p>2 包装 1本：1Kgを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 S & B「生にんにく」、ハチ食品「おろしにんにく」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-36	おろし生姜	EA	<p>1 品質 良好な生姜をすりおろしたものとする。</p> <p>2 包装 1本：300gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 S & B「おろし生しょうが」、ハチ食品「おろししょうが」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	(物品番号) 品名	単位	規 格	備考
60-37	おろしわさび	E A	<p>1 品 質 良好なわさびをすりおろしたものとする。</p> <p>2 包 装 1本：300gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 S & B「本わさび」、ハチ食品「生おろしわさび」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-38	ピーナツ和えの素	E A	<p>1 品 質 良質なピーナツを砕き、茹でた野菜等に混ぜ合わせて使用できる粉末調味料とする。</p> <p>2 包 装 1袋：500g、ポリエチレン袋詰めを標準とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄 三島「ピーナツあえの素」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-39	わかめ	P K	<p>1 品 質 (1) 良質のわかめを使用したものとする。 (2) ごはんと混ぜ合わせて使用できるものとする。</p> <p>2 包 装 1袋：500gを標準とする。</p> <p>2 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄 三島「炊き込みわかめ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	(物品番号) 品名	単位	規 格	備考
60-40	鮭わかめ	P K	<p>1 品 質</p> <p>(3) 良質のわかめと鮭を合せたものとする。</p> <p>(4) ごはんと混ぜ合わせて使用できるものとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1袋：300gを標準とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>三島「紅鮭わかめ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-41	ゆかり	P K	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質な赤しそを使用したものとする。</p> <p>(2) ごはんと混ぜ合わせて使用できるものとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1袋：500gを標準とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>三島「ゆかり」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-42	うめちりめん	P K	<p>1 品 質</p> <p>(1) しらす、ごま、梅等を混ぜ合わせた使用したものとする。</p> <p>(2) ごはんと混ぜ合わせて使用できるものとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1袋：300gを標準とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>3 参考銘柄</p> <p>三島「うめちり」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	

番号	(物品番号) 品名	単位	規 格	備考
60-43	青のり	P K	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産の良質な青海苔を粉状にしたものとする。</p> <p>(2) 乾燥十分なものとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1袋：500g入りポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-44	パセリ (チップ)	C N	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質なパセリをみじん切り乾燥させたものとする。</p> <p>(2) 乾燥十分なものとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1缶：80gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄</p> <p>S & B「パセリ (チップ)」又は同等品以上のもの (他社の製品を含む。)</p>	
60-45	赤唐辛子 (輪切り)	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乾燥した赤唐辛子を3mm程度にカットしたものとする。</p> <p>(2) 種を除いたものとする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1袋：100gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-46	一味唐辛子	E A	<p>1 品質 赤唐辛子を乾燥させ、粗挽きにしたものとする。</p> <p>2 包装 1個：300gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-47	ガーリック（フレーク）	E A	<p>1 品質 新鮮なにんにくを皮剥きし、スライスして乾燥させたものとする。</p> <p>2 包装 1個：100gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p> <p>4 参考銘柄 GABAN「ガーリックフレーク」、S&B「ガーリック（フレーク）」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）</p>	
60-48	ローレル	E A	<p>1 品質 月桂樹の葉を乾燥させたものとする。</p> <p>2 包装 1個：100gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-49	ナツメグ（パウダー）	E A	<p>1 品質 ニクズクの種子の核（仁）を乾燥させ、粉末状にしたものとする。</p> <p>2 包装 1個：100gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	

番号	品名	単位	規格	備考
60-50	クミン (パウダー)	EA	<p>1 品質 クミンの種実を乾燥させ、粉末状にしたものとする。</p> <p>2 包装 1個：100gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	
60-51	ガラムマサラ	EA	<p>1 品質 唐辛子、クミン、シナモン、ナツメグ等のスパイスを混合したものとする。</p> <p>2 包装 1個：100gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納品日から常温保存で30日以上の期間を有するものとする。</p>	