制定年月日：令和２年　１月１４日
改正年月日：令和７年　４月　２日
（　１　２　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）

令和５年　１月１３日（第　７版）

令和５年　４月１３日（第　８版）

令和５年　７月１４日（第　９版）

令和５年１１月　９日（第１０版）

令和６年　２月　９日（第１１版）

令和７年　４月　２日（第１２版）

目　　次

Ⅰ　一般共通規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・・①～④

Ⅱ　分　　類・・・・・・・・・・・・・・・・・・・（１）～（１９）

Ⅲ　貯糧品の規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・１～５０

Ⅳ　貯糧品（冷凍品）の規格・・・・・・・・・・・・５１～５２

Ⅴ　生糧品の規格・・・・・・・・・・・・・・・・・・５３～２５７

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。また、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定義は、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　０８１５～１３００

(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）の０８１５～１３００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、原産国、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。

１１　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。

１２　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おそ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。

１３　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　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	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 麺 マカロニ類	４－０	乾麺類共通規格		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
	カップめん類	５－０	カップめん共通規格		9
		５－１	カップラーメン	ＥＡ	9
		５－２	カップうどん	ＥＡ	9
		５－３	カップそば	ＥＡ	9
		５－４	カップ焼きそば	ＥＡ	9
乾物類	種実類	６－１	ごま白	ＫＧ	１０
		６－２	ごま黒	ＫＧ	１０
	野菜類	７－１	しいたけ乾物（スライス）	ＫＧ	１０
		７－２	きくらげ（スライス）	ＫＧ	１０
	海藻類	８－０	海藻類共通規格		１１
		８－１	出し昆布	ＫＧ	１１
		８－２	ひじき	ＫＧ	１１
		８－３	とろろ昆布	ＫＧ	１２
		８－４	のり（きざみ）	ＫＧ	１２
		８－５	のり味付け	ＥＡ	１２
		８－６	汐ふき昆布	ＫＧ	１３
		８－７	海草サラダ	ＥＡ	１３
		８－８	若布（カット）	ＫＧ	１４
豆 類	豆 類	９－１	凍豆腐	ＥＡ	１４
乾魚類	魚介類	１０－０	乾魚類共通規格		１５
		１０－１	煮干し	ＫＧ	１５
		１０－２	花かつお	ＫＧ	１６
		１０－３	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	１１－０	砂糖類共通規格		１７
		１１－１	はちみつ	ＢＴ	１７
		１１－２	砂糖上白	ＫＧ	１７
	塩　類	１２－１	食塩	ＫＧ	１８
		１２－２	調味塩	ＢＴ	１８
	しょう油類	１３－０	しょう油類共通規格		１９
		１３－１	しょう油（Ｌ）	ＣＮ	１９
		１３－２	しょう油（Ｍ）	ＢＴ	１９
		１３－３	めんつゆ	ＢＴ	２０
	酢　類	１４－１	酢	ＢＴ	２１
		１４－２	味付けポン酢	ＢＴ	２２
	ソース類	１５－１	オイスターソース	ＢＴ	２２
		１５－２	ウスターソース	ＢＴ	２３
		１５－３	トンカツソース	ＢＴ	２４
		１５－４	焼肉のたれ	ＢＴ	２５
	トマトソース類	１６－０	ケチャップ共通規格		２６
		１６－１	トマトケチャップ（Ｍ）	ＥＡ	２６
	ドレッシング類	１７－０	ドレッシング共通規格		２７
		１７－１	マヨネーズ	ＥＡ	２７
		１７－２	ドレッシング（ゴマ）	ＢＴ	２７
		１７－３	ドレッシング（白）	ＢＴ	２８
		１７－４	ドレッシング（青じそ）	ＢＴ	２８
		１７－５	ドレッシング（中華）	ＢＴ	２９
		１７－６	ドレッシング（和風）	ＢＴ	２９
		１７－７	ドレッシング（サウザン）	ＢＴ	３０
		１７－８	ドレッシング（イタリアン）	ＢＴ	３０
		１７－９	ドレッシング（シーザー）	ＢＴ	３１
	香辛料類	１８－０	香辛料類共通規格		３１
		１８－１	コショウ	ＣＮ	３１
		１８－２	コチジャン	ＥＡ	３２
		１８－３	豆板醤	ＥＡ	３２
	調合香辛料類	１９－１	カレールー	ＫＧ	３３
		１９－２	カレー粉	ＣＮ	３３
		１９－３	シチューの素	ＫＧ	３４
		１９－４	ハヤシフレーク	ＫＧ	３５
		１９－５	デミグラスソース	ＥＡ	３５
		１９－６	ビーフシチューの素	ＫＧ	３６
調味料類	スープ類	２０－１	甜麺醤	ＥＡ	３６
		２０－２	コンソメの素	ＫＧ	３７
		２０－３	中華スープの素	ＫＧ	３７

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
調味料類	調味料類	２１－１	複合調味料	ＫＧ	３８
		２１－２	グルタミン酸ナトリウム	ＫＧ	３８
		２１－３	だしの素	ＫＧ	３９
	調味酒類	２２－１	ワイン風(赤)	ＢＴ	４０
		２２－２	ワイン風(白)	ＢＴ	４０
		２２－３	みりん	ＢＴ	４０
油脂類	食用油脂類	２３－１	大豆白絞油	ＣＮ	４１
		２３－２	サラダ油	ＢＴ	４１
		２３－３	ごま油	ＢＴ	４２
		２３－４	オリーブオイル	ＢＴ	４２
飲料品類	茶　類	２４－１	お茶パック	ＥＡ	４３
		２４－２	お茶パック（麦茶）	ＥＡ	４３
	コーヒー類	２５－１	インスタントコーヒー	ＢＴ	４４
		２５－２	コーヒー（缶）	ＣＮ	４４
	その他の飲料類	２６－１	ウーロン茶	ＢＴ	４５
		２６－２	スポーツドリンク	ＢＴ	４５
		２６－３	栄養ドリンク	ＣＮ	４５
		２６－４	お茶	ＢＴ	４６
調味加工品缶・瓶詰類	野菜類	２７－０	缶、瓶詰類共通規格		４６
		２７－１	たけのこ水煮（缶）	ＣＮ	４６
		２７－２	マッシュルーム（缶）	ＣＮ	４６
		２７－３	なめこ水煮（缶）	ＣＮ	４７
		２７－４	なめたけ茶漬	ＢＴ	４７
	魚介類	２８－１	まぐろ油漬（缶）	ＣＮ	４７
	果実糖液漬	２９－１	みかん１号（缶）	ＣＮ	４７
		２９－２	チェリー缶４号（缶）	ＣＮ	４７
		２９－３	フルーツカクテル１号	ＣＮ	４８
		２９－４	パインチビット１/６　１号	ＣＮ	４８
		２９－５	フルーツみつ豆１号（缶）	ＣＮ	４８
	畜産物類	３０－１	うずら卵水煮（缶）	ＣＮ	４８
調理加工品	加工品類	３１－１	ふりかけ（海苔香味）	ＢＴ	４９
		３１－２	パックご飯	ＥＡ	４９
		３１－３	副食Ｌ	ＥＡ	４９
		３１－４	帆立貝柱	ＥＡ	５０
嗜好食品	菓子類	３２－１	節分豆	ＥＡ	５０
		３２－２	ひなあられ	ＥＡ	５０

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	５１
	冷凍魚	31-1	(冷凍)うなぎ蒲焼	ＫＧ	５２

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	３５－０	牛・豚・鶏肉類共通規格		５３・５４
		３５－１	牛肉（上）角	ＫＧ	５５
		３５－２	牛肉（上）切	ＫＧ	５５
		３５－３	合挽肉	ＫＧ	５５
		３５－４	牛すじ肉	ＫＧ	５６
		３５－５	牛タン	ＰＫ	５６
	豚 肉	３６－１	豚肉ロース	ＥＡ	５６
		３６－２	豚肉（上）切	ＫＧ	５７
		３６－３	豚肉(上)角	ＫＧ	５７
		３６－４	豚バラ肉	ＫＧ	５７
		３６－５	豚バラ肉（ブロック）	ＫＧ	５８
		３６－６	豚骨	ＫＧ	５８
		３６－７	豚挽肉	ＫＧ	５８
		３６－８	豚肉（シャブシャブ用）	ＫＧ	５８
	鶏 肉	３７－１	若鶏もも正肉（骨なし）	ＥＡ	５９
		３７－２	若鶏もも正肉（骨付き）	ＥＡ	５９
		３７－３	長州鶏もも肉（骨なし）	ＥＡ	５９
		３７－４	長州鶏もも肉（骨付き）	ＥＡ	５９
		３７－５	鶏肉ももぶつ切り	ＫＧ	６０
		３７－６	鶏肉ももこま切れ	ＫＧ	６０
		３７－７	鶏挽肉	ＫＧ	６０
		３７－８	鶏がら	ＫＧ	６０
		３７－９	鶏レバー	ＫＧ	６１
		３７-１０	蒸し鶏ほぐし身	ＰＫ	６１
	肉加工品	３８－０	肉加工品共通規格		６２
		３８－１	ロースハム	ＫＧ	６３
		３８－２	（冷凍）あらびきポークウインナー	ＫＧ	６３
		３８－３	ソフトサラミソーセージ	ＫＧ	６４
		３８－４	ベーコン	ＫＧ	６４
		３８－５	焼豚（スライス）	ＫＧ	６５
		３８－６	（冷凍）チャーシュー	ＰＫ	６５
		３８－７	ホルモン（味付き）	ＫＧ	６６
魚介類	鮮 魚	３９－０	鮮魚肉共通規格		６７・６８
		３９－１	はまち	ＫＧ	６９
		３９－２	鯛	ＫＧ	６９
		３９－３	さざえ	ＥＡ	７０
	冷凍魚	４０－０	冷凍魚肉共通規格		７１
		４０－１	（冷凍）骨なし日本さば（加熱用）	ＥＡ	７２
		４０－２	（冷凍）骨なしまあじ（加熱用）	ＥＡ	７２
		４０－３	（冷凍）骨なししいら（加熱用）	ＥＡ	７２
		４０－４	（冷凍）骨なしぶり（加熱用）	ＥＡ	７３
		４０－５	（冷凍）骨なしさわら（加熱用）	ＥＡ	７３

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
魚介類	冷凍魚	４０－６	（冷凍）骨なしたち魚（加熱用）	ＥＡ	７３
		４０－７	（冷凍）骨なしトラウトサーモン（加熱用）	ＥＡ	７４
		４０－８	（冷凍）骨なしさんま（加熱用）	ＥＡ	７４
		４０－９	（冷凍）骨なしからすがれい（加熱用）	ＥＡ	７４
		４０－１０	（冷凍）むきふぐ（加熱用）	ＥＡ	７５
		４０－１１	（冷凍）あんこう（加熱用）	ＥＡ	７５
		４０－１２	（冷凍）まぐろ（生食用）	ＥＡ	７５
		４０－１３	（冷凍）甘えび（生食用）	ＫＧ	７６
		４０－１４	（冷凍）しめさば（生食用）	ＫＧ	７６
		４０－１５	（冷凍）鰹たたき（生食用）	ＫＧ	７７
		４０－１６	（冷凍）いかそうめん（生食用）	ＫＧ	７７
		４０－１７	（冷凍）しじみ（加熱用）	ＫＧ	７７
		４０－１８	（冷凍）あさり貝（剥き身）（加熱用）	ＫＧ	７８
		４０－１９	（冷凍）あさり（殻付）（加熱用）	ＫＧ	７８
		４０－２０	（冷凍）はまぐり（殻付）（加熱用）	ＫＧ	７８
		４０－２１	（冷凍）むきえび（加熱用）	ＫＧ	７９
		４０－２２	（冷凍）むきえび（３Ｌ）（加熱用）	ＫＧ	７９
		４０－２３	（冷凍）むきえび（大）（加熱用）	ＫＧ	７９
		４０－２４	（冷凍）いか輪切り（加熱用）	ＫＧ	８０
		４０－２５	（冷凍）下足（加熱用）	ＫＧ	８０
		４０－２６	（冷凍）カットたこ（加熱用）	ＫＧ	８０
		４０－２７	（冷凍）シーフード（加熱用）	ＰＫ	８０
	冷凍魚	４１－０	塩魚、乾魚肉共通規格		８１
		４１－１	（冷凍）塩鯖（加熱用）	ＫＧ	８２
		４１－２	（冷凍）塩秋刀魚(加熱用)	ＫＧ	８２
		４１－３	（冷凍）さけ塩焼き	ＰＫ	８２
		４１－４	（冷凍）ホッケ塩焼き	ＰＫ	８２
		４１－５	鮭フレーク	ＫＧ	８３
		４１－６	塩くらげ	ＫＧ	８３
		４１－７	（冷凍）辛子明太子	ＫＧ	８３
		４１－８	白す干（生食用）	ＫＧ	８３
		４１－９	ちりめんじゃこ（生食用）	ＫＧ	８４
		４１－１０	（冷凍）いくら（生食用）	ＫＧ	８４
		４１－１１	数の子（味付き）（生食用）	ＫＧ	８４
		４１－１２	干しエビ	ＫＧ	８４
		４１－１３	さきいか	ＫＧ	８４
		４１－１４	さわら一夜干し	ＫＧ	８５
	魚肉加工品	４２－０	魚肉加工品共通規格		８６
		４２－１	かまぼこ（紅）（板付）	ＥＡ	８７
		４２－２	かまぼこ（紅）板無し	ＥＡ	８７
		４２－３	かまぼこ（紅）スライス	ＰＫ	８７
		４２－４	かまぼこ（紅）細切り	ＰＫ	８７

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
魚介類	魚肉加工品	４２－５	なると（スライス）	ＫＧ	８７
		４２－６	竹輪	ＫＧ	８８
		４２－７	豆ちくわ	ＰＫ	８８
		４２－８	丸天	ＥＡ	８８
		４２－９	さつま揚げ（スライス）	ＫＧ	８９
		４２－１０	ごぼう巻	ＥＡ	８９
		４２－１１	伊達巻	ＫＧ	８９
		４２－１２	（冷凍）はんぺん	ＫＧ	８９
		４２－１３	魚肉ソーセージ（スライス）	ＰＫ	９０
		４２－１４	（冷凍）オーシャンクラブ	ＫＧ	９０
		４２－１５	ギョロッケ	ＥＡ	９０
		４２－１６	魚そうめん	ＫＧ	９０
野菜類	生野菜	４３－０	生（冷凍）野菜、果物共通規格		９１・９２
		４３－１	馬鈴しょ（皮むき）	ＫＧ	９３
		４３－２	カット野菜（馬鈴薯）サイコロ	ＫＧ	９３
		４３－３	甘しょ	ＫＧ	９３
		４３－４	カット野菜（甘しょ）乱切り	ＫＧ	９３
		４３－５	長　芋	ＫＧ	９３
		４３－６	里芋（皮むき）	ＫＧ	９４
		４３－７	人　参	ＫＧ	９４
		４３－８	人参（皮むき）	ＫＧ	９４
		４３－９	カット野菜（人参）みじん切り	ＫＧ	９４
		４３－１０	カット野菜（人参）いちょう切り	ＫＧ	９５
		４３－１１	カット野菜（人参）千切り	ＫＧ	９５
		４３－１２	南　瓜	ＫＧ	９５
		４３－１３	カット野菜（南瓜）乱切り	ＫＧ	９５
		４３－１４	水　菜	ＫＧ	９５
		４３－１５	小松菜	ＫＧ	９６
		４３－１６	ほうれん草	ＫＧ	９６
		４３－１７	青梗菜	ＫＧ	９６
		４３－１８	高　菜	ＫＧ	９６
		４３－１９	ピーマン	ＫＧ	９７
		４３－２０	に　ら	ＫＧ	９７
		４３－２１	パセリ	ＫＧ	９７
		４３－２２	三つ葉	ＫＧ	９７
		４３－２３	レタス	ＫＧ	９７
		４３－２４	サニーレタス	ＫＧ	９８
		４３－２５	葱	ＫＧ	９８
		４３－２６	玉葱（皮むき）	ＫＧ	９８
		４３－２７	カット野菜（玉葱）みじん切り	ＫＧ	９８
		４３－２８	紫玉葱	ＫＧ	９９
		４３－２９	生　姜	ＫＧ	９９

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
野菜類	生野菜	４３－３０	にんにく	ＫＧ	９９
		４３－３１	大　根	ＫＧ	９９
		４３－３２	大根（皮むき）	ＫＧ	１００
		４３－３３	セロリ	ＫＧ	１００
		４３－３４	太もやし	ＫＧ	１００
		４３－３５	胡　瓜	ＫＧ	１００
		４３－３６	根深葱	ＫＧ	１０１
		４３－３７	白　菜	ＫＧ	１０１
		４３－３８	きゃべつ	ＫＧ	１０１
		４３－３９	紫きゃべつ	ＫＧ	１０１
		４３－４０	カリフラワー	ＫＧ	１０１
		４３－４１	ブロッコリー	ＫＧ	１０１
		４３－４２	牛　蒡	ＫＧ	１０２
		４３－４３	カット野菜（牛蒡）ささがき	ＫＧ	１０２
		４３－４４	カット野菜（牛蒡）乱切り	ＫＧ	１０２
		４３－４５	オクラ	ＫＧ	１０２
		４３－４６	蓮根（皮むき）	ＫＧ	１０２
		４３－４７	蓮根（水煮）	ＫＧ	１０３
		４３－４８	茄　子	ＫＧ	１０３
		４３－４９	たけのこ（皮むき）	ＫＧ	１０３
		４３－５０	豆　苗	ＫＧ	１０３
		４３－５１	生しいたけ	ＫＧ	１０３
		４３－５２	舞　茸	ＫＧ	１０４
		４３－５３	エリンギ	ＫＧ	１０４
		４３－５４	えのき茸（カット）	ＰＫ	１０４
		４３－５５	しめじ（カット）	ＰＫ	１０４
		４３－５６	なめこ	ＰＫ	１０４
		４３－５７	か　ぶ	ＫＧ	１０５
		４３－５８	トマト	ＫＧ	１０５
		４３－５９	ミニトマト	ＫＧ	１０５
		４３－６０	しその葉	ＫＧ	１０５
		４３－６１	貝割れ大根	ＫＧ	１０５
		４３－６２	ししとうがらし	ＫＧ	１０６
		４３－６３	パプリカ（赤）	ＫＧ	１０６
		４３－６４	パプリカ（黄）	ＫＧ	１０６
		４３－６５	冬　瓜	ＫＧ	１０６
		４３－６６	みょうが	ＫＧ	１０６
		４３－６７	にがうり	ＫＧ	１０６
		４３－６８	春　菊	ＫＧ	１０７
		４３－６９	グリーンリーフ	ＫＧ	１０７
		４３－７０	ズッキーニ	ＫＧ	１０７
		４３－７１	はなっこりー	ＫＧ	１０７
		４３－７２	切干大根	ＫＧ	１０８

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
野菜類	生野菜	４３－７３	蓮根（水煮）乱切り	ＫＧ	１０８
果物類	果　物	４４－１	みかん	ＫＧ	１０９
		４４－２	オレンジ	ＫＧ	１０９
		４４－３	はっさく	ＫＧ	１０９
		４４－４	レモン	ＫＧ	１０９
		４４－５	柚　子	ＫＧ	１０９
		４４－６	りんご	ＫＧ	１０９
		４４－７	バナナ	ＫＧ	１０９
		４４－８	いちご	ＫＧ	１１０
		４４－９	梨	ＫＧ	１１０
		４４－１０	柿	ＫＧ	１１０
		４４－１１	巨峰	ＫＧ	１１０
		４４－１２	種なしぶどう(赤)	ＫＧ	１１０
		４４－１３	桃	ＫＧ	１１０
		４４－１４	すいか	ＫＧ	１１１
		４４－１５	メロン	ＫＧ	１１１
		４４－１６	グレープフルーツ	ＫＧ	１１１
		４４－１７	ピンクグレープフルーツ	ＫＧ	１１１
		４４－１８	キウイフルーツ（グリーン)	ＫＧ	１１１
		４４－１９	キウイフルーツ（ゴールド)	ＫＧ	１１１
		４４－２０	び　わ	ＫＧ	１１２
		４４－２１	カット果物（パイナップル）ブロック	ＫＧ	１１２
		４４－２２	アボカド	ＫＧ	１１２
野菜加工品類	冷凍野菜	４５－１	(冷凍）ほうれん草	ＫＧ	１１３
		４５－２	(冷凍）小松菜	ＫＧ	１１３
		４５－３	(冷凍）青梗菜	ＫＧ	１１３
		４５－４	(冷凍）ごぼう千切	ＫＧ	１１４
		４５－５	(冷凍）フレンチフライドポテト	ＫＧ	１１４
		４５－６	(冷凍）アボカドダイス	ＫＧ	１１４
		４５－７	(冷凍）里芋	ＫＧ	１１５
		４５－８	(冷凍）里芋（カット）	ＫＧ	１１５
		４５－９	(冷凍）山芋おろし	ＫＧ	１１５
		４５－１０	(冷凍）甘しょ	ＫＧ	１１６
		４５－１１	(冷凍）南瓜	ＫＧ	１１６
		４５－１２	(冷凍）むき栗	ＫＧ	１１６
		４５－１３	(冷凍）にんにくの芽	ＫＧ	１１７
		４５－１４	(冷凍）カットいんげん	ＫＧ	１１７
		４５－１５	(冷凍）ピーマンスライス	ＫＧ	１１７
		４５－１６	(冷凍）きぬさや	ＫＧ	１１７
		４５－１７	(冷凍）スナップえんどう	ＫＧ	１１８
		４５－１８	(冷凍）むき枝豆	ＫＧ	１１８
		４５－１９	(冷凍）むきそら豆	ＫＧ	１１８
		４５－２０	(冷凍）ビーンズミックス	ＫＧ	１１８

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	４５－２１	(冷凍) カットコーン	ＫＧ	１１９
		４５－２２	(冷凍) スイートコーン（ホール)	ＫＧ	１１９
		４５－２３	(冷凍) 焼きなす	ＫＧ	１１９
		４５－２４	(冷凍) 冬瓜	ＫＧ	１１９
		４５－２５	(冷凍) ブロッコリー	ＫＧ	１２０
		４５－２６	(冷凍) ミックスベジタブル	ＫＧ	１２０
		４５－２７	(冷凍) グリーンアスパラ	ＫＧ	１２０
		４５－２８	(冷凍) グリーンピース	ＫＧ	１２０
		４５－２９	(冷凍) きざみオクラ	ＫＧ	１２１
		４５－３０	(冷凍) 馬鈴薯（乱切り)	ＫＧ	１２１
		４５－３１	(冷凍) 玉葱（みじん切り)	ＫＧ	１２１
		４５－３２	(冷凍) 玉葱（スライス)	ＫＧ	１２２
		４５－３３	(冷凍) 大根（いちょう切り)	ＫＧ	１２２
		４５－３４	(冷凍) 大根（輪切り)	ＫＧ	１２２
		４５－３５	(冷凍) 人参（みじん切り)	ＫＧ	１２３
		４５－３６	(冷凍) 人参（千切り)	ＫＧ	１２３
		４５－３７	(冷凍) 人参（乱切り)	ＫＧ	１２３
		４５－３８	(冷凍) 葱（カット)	ＫＧ	１２４
		４５－３９	(冷凍) 根深葱（カット)	ＫＧ	１２４
		４５－４０	(冷凍) 白菜（カット)	ＫＧ	１２４
		４５－４１	(冷凍) にら（カット)	ＫＧ	１２５
		４５－４２	(冷凍) 蓮根（乱切り)	ＫＧ	１２５
		４５－４３	(冷凍) 蓮根（薄切りハーフカット)	ＫＧ	１２５
		４５－４４	(冷凍) 蓮根（薄切り 1/4 カット)	ＫＧ	１２６
	冷凍果物	４６－１	(冷凍) ライチ	ＫＧ	１２７
		４６－２	(冷凍) カットフルーツ（いちご)	ＫＧ	１２７
		４６－３	(冷凍) カットフルーツ（マンゴー)	ＫＧ	１２７
		４６－４	(冷凍) カットフルーツ（パイン)	ＫＧ	１２７
	芋類加工品	４７－１	こんにゃく	ＫＧ	１２８
		４７－２	糸こんにゃく	ＫＧ	１２８
		４７－３	刺身こんにゃく	ＫＧ	１２８
豆　類	豆加工品	４８－１	豆腐	ＫＧ	１２９
		４８－２	焼豆腐	ＫＧ	１２９
		４８－３	厚揚	ＫＧ	１３０
		４８－４	(冷凍) 油揚（きざみ)	ＫＧ	１３０
		４８－５	(冷凍) がんもどき	ＫＧ	１３０
		４８－６	おから	ＫＧ	１３１
		４８－７	納豆（パック)	ＥＡ	１３１
		４８－８	納豆（パック)（ひき割り)	ＥＡ	１３１
		４８－９	麦芽豆乳	ＥＡ	１３２
		４８－１０	豆乳（無調整)	ＥＡ	１３２
		４８－１１	ゆで大豆	ＫＧ	１３２
		４８－１２	小　豆	ＫＧ	１３２

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
豆　類	豆加工品	４８－１３	こしあん	ＫＧ	１３３
		４８－１４	金時豆煮豆	ＫＧ	１３３
		４８－１５	黒豆煮豆	ＫＧ	１３４
		４８－１６	のり豆	ＫＧ	１３４
乾物加工食品	味噌類	４９－１	味噌（白）	ＫＧ	１３５
		４９－２	味噌（赤）	ＫＧ	１３５
		４９－３	味噌（中）	ＫＧ	１３５
	種実類	５０－１	くるみ	ＫＧ	１３５
		５０－２	スライスアーモンド	ＫＧ	１３５
		５０－３	カシューナッツ	ＫＧ	１３６
		５０－４	練り白ごま	ＫＧ	１３６
	パン類	５１－１	食パン	ＥＡ	１３７
		５１－２	菓子パンＡ	ＥＡ	１３７
		５１－３	菓子パンＢ	ＥＡ	１３８
		５１－４	菓子パンＣ	ＥＡ	１３８
		５１－５	調理パンＤ	ＥＡ	１３８
		５１－６	ＬＬパン（デニッシュ）	ＥＡ	１３９
		５１－７	ＬＬパン（菓子）	ＥＡ	１３９
		５１－８	調理パンＡ	ＥＡ	１３９
		５１－９	調理パンＢ	ＰＫ	１４０
		５１－１０	ハンバーガー用パン	ＥＡ	１４０
		５１－１１	（冷凍）クロワッサン	ＥＡ	１４０
		５１－１２	（冷凍）ミニデニッシュ	ＥＡ	１４１
	麺　類	５２－１	生うどん	ＫＧ	１４１
		５２－２	（冷凍）うどん	ＥＡ	１４１
		５２－３	日本そば	ＫＧ	１４２
		５２－４	（冷凍）そば	ＥＡ	１４２
		５２－５	中華揚麺（ぱりぱり麺）	ＥＡ	１４２
		５２－６	ヤーコンめん(干)	ＫＧ	１４３
		５２－７	中華そば	ＫＧ	１４３
		５２－８	（冷凍）そば（茶そば）	ＥＡ	１４３
	もち類	５３－１	丸もち	ＫＧ	１４４
		５３－２	（冷凍）白玉	ＫＧ	１４４
		５３－３	揚げもち	ＥＡ	１４４
菓子類	菓子類	５４－１	（冷凍）おはぎ	ＥＡ	１４５
		５４－２	水ようかん	ＥＡ	１４５
		５４－３	（冷凍）大福	ＥＡ	１４５
		５４－４	（冷凍）串だんご	ＥＡ	１４６
		５４－５	ゼリー	ＥＡ	１４６
		５４－６	低カロリーゼリー	ＥＡ	１４７
		５４－７	ムース	ＥＡ	１４７
		５４－８	フルーツ杏仁	ＥＡ	１４８

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
菓子類	菓子類	５４－９	あわせるゼリー	ＥＡ	１４８
		５４－１０	（冷凍）ケーキ	ＥＡ	１４８
		５４－１１	欠	ＥＡ	１４８
		５４－１２	欠	ＥＡ	１４９
		５４－１３	（冷凍）桜餅	ＥＡ	１４９
		５４－１４	（冷凍）柏餅	ＥＡ	１４９
		５４－１５	（冷凍）いちご大福	ＥＡ	１５０
		５４－１６	（冷凍）ごま団子	ＥＡ	１５０
		５４－１７	カステラ	ＰＫ	１５０
		５４－１８	ミニワッフルドッグ	ＥＡ	１５１
		５４－１９	（冷凍）シフォンケーキ	ＥＡ	１５１
		５４－２０	（冷凍）ロールケーキ	ＥＡ	１５２
		５４－２１	（冷凍）米粉カップケーキ	ＥＡ	１５２
		５４－２２	（冷凍）シュークリーム	ＥＡ	１５３
		５４－２３	（冷凍）スイートポテト	ＥＡ	１５３
		５４－２４	（冷凍）パンケーキ	ＥＡ	１５４
		５４－２５	（冷凍）クレープ	ＥＡ	１５４
		５４－２６	（冷凍）チョコプリン	ＥＡ	１５５
		５４－２７	（冷凍）かぼちゃプリン	ＥＡ	１５５
		５４－２８	杏仁豆腐	ＥＡ	１５６
		５４－２９	（冷凍）タルト	ＥＡ	１５６
		５４－３０	（冷凍）プリンタルト	ＥＡ	１５７
		５４－３１	栄養調整食品Ａ	ＥＡ	１５７
		５４－３２	ゼリー飲料	ＥＡ	１５８
		５４－３３	（冷凍）ミニたい焼き	ＥＡ	１５８
卵　類	鶏卵・卵加工品	５５－１	鶏　卵	ＫＧ	１５９
		５５－２	温泉卵	ＥＡ	１５９
		５５－３	玉子焼き	ＥＡ	１５９
		５５－４	（冷凍）目玉焼き	ＥＡ	１６０
		５５－５	（冷凍）目玉焼き（オムレツ風）	ＥＡ	１６０
		５５－６	卵豆腐	ＥＡ	１６０
		５５－７	茶碗蒸し	ＥＡ	１６１
		５５－８	（冷凍）錦糸卵	ＫＧ	１６１
		５５－９	玉子そぼろ	ＫＧ	１６１
		５５－１０	冷凍）ベーコンロール卵	ＥＡ	１６２
		５５－１１	（冷凍）卵ロール	ＥＡ	１６２
		５５－１２	（冷凍）卵ロール（かに風味）	ＥＡ	１６３
		５５－１３	（冷凍）カニ玉	ＥＡ	１６３
		５５－１４	（冷凍）オムレツ	ＥＡ	１６４
		５５－１５	（冷凍）チーズオムレツ	ＥＡ	１６４
		５５－１６	（冷凍）オムレツ（ウインナー）	ＥＡ	１６５
		５５－１７	（冷凍）コンビネーションオムレツ	ＥＡ	１６５
		５５－１８	味付け玉子		１６６

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
卵　類	鶏卵・卵加工品	５５－１９	味付け玉子（ハーフ）	ＰＫ	１６６
		５５－２０	凍結全卵	ＫＧ	１６６
		５５－２１	ゆで卵	ＰＫ	１６６
乳　類	乳製品	５６－１	生牛乳（ビン詰）	ＥＡ	１６７
		５６－２	牛乳（紙パック）	ＥＡ	１６８
		５６－３	生牛乳（Ｌ）	ＥＡ	１６８
		５６－４	コーヒー牛乳（ビン詰）	ＥＡ	１６８
		５６－５	コーヒー牛乳（紙パック）	ＥＡ	１６９
		５６－６	乳酸菌飲料Ａ	ＥＡ	１６９
		５６－７	乳酸菌飲料Ｂ	ＥＡ	１７０
		５６－８	プリン	ＥＡ	１７０
		５６－９	焼プリン	ＥＡ	１７１
		５６－１０	アイスクリーム	ＥＡ	１６１
		５６－１１	固形ヨーグルトＡ	ＥＡ	１７１
		５６－１２	固形ヨーグルトＢ	ＥＡ	１７２
		５６－１３	固形ヨーグルトＣ	ＥＡ	１７２
		５６－１４	固形ヨーグルトＤ	ＥＡ	１７２
		５６－１５	固形ヨーグルトＥ	ＥＡ	１７２
		５６－１６	固形ヨーグルトＦ	ＥＡ	１７２
		５６－１７	固形ヨーグルトＧ	ＥＡ	１７３
		５６－１８	固形ヨーグルトＨ	ＥＡ	１７３
		５６－１９	固形ヨーグルトＩ	ＥＡ	１７３
		５６－２０	固形ヨーグルトＪ	ＥＡ	１７３
		５６－２１	ドリンクヨーグルトＡ	ＥＡ	１７３
		５６－２２	ドリンクヨーグルトＢ	ＥＡ	１７４
		５６－２３	ドリンクヨーグルトＣ	ＥＡ	１７４
		５６－２４	ドリンクヨーグルトＤ	ＥＡ	１７４
		５６－２５	ドリンクヨーグルトＥ	ＥＡ	１７４
		５６－２６	ドリンクヨーグルトＦ	ＥＡ	１７４
		５６－２７	ドリンクヨーグルトＧ	ＥＡ	１７５
		５６－２８	ドリンクヨーグルトＨ	ＥＡ	１７５
		５６－２９	プレーンヨーグルト	ＥＡ	１７５
		５６－３０	生クリーム	ＥＡ	１７７
		５６－３１	粉チーズ	ＫＧ	１７７
		５６－３２	ナチュラルチーズ	ＫＧ	１７７
		５６－３３	スライスチーズ	ＰＫ	１７７
		５６－３４	プロセスチーズ	ＥＡ	１７８
		５６－３５	チーズサラダ	ＰＫ	１７８
		５６－３６	バター	ＥＡ	１７８
果実加工品類	飲　料	５７－１	果実ジュース	ＥＡ	１７９
		５７－２	果汁飲料	ＥＡ	１７９
		５７－３	野菜系飲料	ＥＡ	１７９
		５７－４	牛乳調味品	ＥＡ	１８０

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	５８－０	漬物・佃煮共通規格		１８０
		５８－１	白菜漬	ＫＧ	１８０
		５８－２	高菜漬	ＫＧ	１８１
		５８－３	沢庵漬	ＫＧ	１８１
		５８－４	べったら漬	ＫＧ	１８１
		５８－５	梅干し	ＫＧ	１８２
		５８－６	梅びしお	ＥＡ	１８２
		５８－７	奈良漬	ＫＧ	１８２
		５８－８	福神漬	ＫＧ	１８２
		５８－９	らっきょう漬	ＫＧ	１８３
		５８－１０	紅生姜	ＫＧ	１８３
		５８－１１	朝鮮漬	ＫＧ	１８３
		５８－１２	山菜漬	ＫＧ	１８３
		５８－１３	木くらげしば漬	ＫＧ	１８４
		５８－１４	しば漬	ＫＧ	１８４
		５８－１５	野沢菜漬	ＫＧ	１８４
		５８－１６	味付けメンマ	ＫＧ	１８４
		５８－１７	味付ザーサイ	ＫＧ	１８５
		５８－１８	青じその実漬	ＫＧ	１８５
		５８－１９	つぼ漬	ＫＧ	１８５
		５８－２０	胡瓜漬	ＫＧ	１８５
		５８－２１	なす漬	ＫＧ	１８６
		５８－２２	はりはり漬	ＫＧ	１８６
		５８－２３	のり佃煮	ＫＧ	１８６
		５８－２４	しそ昆布	ＫＧ	１８７
		５８－２５	子持昆布	ＫＧ	１８７
		５８－２６	かつお角煮	ＫＧ	１８７
		５８－２７	田作り	ＫＧ	１８７
		５８－２８	しばわかめ	ＫＧ	１８８
		５８－２９	栗きんとん	ＫＧ	１８８
調理食品類	冷凍食品	５９－０	調理冷凍食品共通規格		１８９
		５９－１	（冷凍）ロース豚カツ（１２０ｇ）	ＥＡ	１８９
		５９－２	（冷凍）ロース豚カツ（１７０ｇ）	ＥＡ	１９０
		５９－３	（冷凍）串カツ	ＥＡ	１９０
		５９－４	（冷凍）ミルフィーユカツ	ＥＡ	１９０
		５９－５	（冷凍）豚ひれカツ	ＥＡ	１９１
		５９－６	（冷凍）メンチカツ	ＥＡ	１９１
		５９－７	（冷凍）チーズメンチカツ	ＥＡ	１９２
		５９－８	（冷凍）ハンバーグ	ＥＡ	１９２
		５９－９	（冷凍）マヨソースハンバーグ	ＥＡ	１９３
		５９－１０	（冷凍）チーズハンバーグ	ＥＡ	１９３
		５９－１１	（冷凍）照焼ソースハンバーグ	ＰＫ	１９４
		５９－１２	（冷凍）ミートボール	ＫＧ	１９４

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
調理食品類	冷凍食品	５９－１３	(冷凍) たれつきミートボール	ＫＧ	１９５
		５９－１４	(冷凍) 肉団子（小）	ＫＧ	１９５
		５９－１５	(冷凍) 鶏つくね	ＫＧ	１９５
		５９－１６	(冷凍) 鶏つくね団子	ＥＡ	１９６
		５９－１７	(冷凍) 鶏つくね団子（たれ）	ＰＫ	１９６
		５９－１８	(冷凍) 鶏つくね団子（野菜）	ＰＫ	１９６
		５９－１９	(冷凍) 骨なし揚げ鶏	ＰＫ	１９７
		５９－２０	(冷凍) フライドチキン	ＥＡ	１９７
		５９－２１	(冷凍) 手羽先唐揚げ	ＥＡ	１９７
		５９－２２	(冷凍) グリルチキン	ＥＡ	１９８
		５９－２３	(冷凍) 骨付きチキン	ＥＡ	１９８
		５９－２４	(冷凍) チキンロール	ＥＡ	１９８
		５９－２５	(冷凍) 鶏ささみフリッター	ＰＫ	１９９
		５９－２６	(冷凍) 鶏の天ぷら（梅しそ）	ＥＡ	１９９
		５９－２７	(冷凍) ささみチーズフライ	ＥＡ	１９９
		５９－２８	(冷凍) チキンナゲット	ＥＡ	２００
		５９－２９	(冷凍) 若鶏香り揚げ	ＫＧ	２００
		５９－３０	(冷凍) 鶏の唐揚げ	ＥＡ	２００
		５９－３１	(冷凍) 鶏の唐揚げ（黒胡椒）	ＫＧ	２０１
		５９－３２	(冷凍) 鶏もも竜田揚げ	ＰＫ	２０１
		５９－３３	(冷凍) 鶏の海苔ごま揚げ	ＫＧ	２０１
		５９－３４	(冷凍) サンド用チキンカツ	ＥＡ	２０２
		５９－３５	(冷凍) 牛肉コロッケ	ＥＡ	２０２
		５９－３６	(冷凍) 豚肉コロッケ	ＥＡ	２０２
		５９－３７	(冷凍) 肉じゃがコロッケ	ＥＡ	２０３
		５９－３８	(冷凍) タマゴサラダコロッケ	ＥＡ	２０３
		５９－３９	(冷凍) 野菜コロッケ	ＥＡ	２０３
		５９－４０	(冷凍) クリームコロッケ（えび）	ＥＡ	２０４
		５９－４１	(冷凍) クリームコロッケ（かに）	ＥＡ	２０４
		５９－４２	(冷凍) ハッシュドポテト	ＥＡ	２０４
		５９－４３	(冷凍) ピーマンの肉詰めフライ	ＰＫ	２０５
		５９－４４	(冷凍) なすの肉詰めフライ	ＥＡ	２０５
		５９－４５	(冷凍) 椎茸の肉詰めフライ	ＥＡ	２０５
		５９－４６	(冷凍) 蓮根のはさみ揚げ	ＥＡ	２０６
		５９－４７	(冷凍) ソーセージステーキ	ＥＡ	２０６
		５９－４８	(冷凍) タルタルはさみカツ	ＰＫ	２０６
		５９－４９	(冷凍) ハムエッグフライ	ＥＡ	２０７
		５９－５０	(冷凍) マヨたまカツ	ＥＡ	２０７
		５９－５１	(冷凍) 餃子（肉）	ＥＡ	２０７
		５９－５２	(冷凍) えび餃子	ＰＫ	２０８
		５９－５３	(冷凍) 水餃子	ＰＫ	２０８
		５９－５４	(冷凍) 焼売（肉）	ＰＫ	２０９
		５９－５５	(冷凍) 焼売（海老）	ＰＫ	２０９

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
調理食品類	冷凍食品	５９－５６	(冷凍) 焼売（かに）	ＰＫ	２０９
		５９－５７	(冷凍) 春巻き	ＰＫ	２１０
		５９－５８	(冷凍) エビチリ春巻き	ＰＫ	２１０
		５９－５９	(冷凍) わんたん	ＥＡ	２１０
		５９－６０	(冷凍) にら饅頭	ＥＡ	２１１
		５９－６１	(冷凍) あじフライ	ＥＡ	２１１
		５９－６２	(冷凍) いわしフライ	ＥＡ	２１１
		５９－６３	(冷凍) とびうおフライ	ＥＡ	２１１
		５９－６４	(冷凍) 鰯の梅挟み揚げ	ＥＡ	２１２
		５９－６５	(冷凍) いわしの梅煮	ＰＫ	２１２
		５９－６６	(冷凍) きすフライ	ＥＡ	２１２
		５９－６７	(冷凍) キス天ぷら	ＥＡ	２１３
		５９－６８	(冷凍) かじきまぐろステーキカツ	ＥＡ	２１３
		５９－６９	(冷凍) かじきまぐろの香味揚げ	ＥＡ	２１３
		５９－７０	(冷凍) 鯨赤身肉	ＫＧ	２１４
		５９－７１	(冷凍) 鯨の竜田揚げ	ＫＧ	２１４
		５９－７２	(冷凍) 鮭マスタードカツ	ＥＡ	２１４
		５９－７３	(冷凍) 鮭フライ	ＥＡ	２１５
		５９－７４	(冷凍) 鮭タルタルフライ	ＥＡ	２１５
		５９－７５	(冷凍) 鯖の昆布白醤油漬	ＥＡ	２１５
		５９－７６	(冷凍) さばのみぞれ煮	ＥＡ	２１６
		５９－７７	(冷凍) さばホイル焼き（胡麻味噌）	ＥＡ	２１６
		５９－７８	(冷凍) さば味噌煮	ＥＡ	２１６
		５９－７９	(冷凍) さわらごまみりん焼き	ＰＫ	２１７
		５９－８０	(冷凍) 鰆のアーモンドフライ	ＥＡ	２１７
		５９－８１	(冷凍) さんま明太	ＥＡ	２１７
		５９－８２	(冷凍) さんまかつお節煮	ＰＫ	２１８
		５９－８３	(冷凍) 秋刀魚みぞれ煮	ＰＫ	２１８
		５９－８４	(冷凍) 焼きししゃも	ＰＫ	２１８
		５９－８５	(冷凍) 子持ちししゃもフライ	ＥＡ	２１９
		５９－８６	(冷凍) ナガメヌケ西京漬け	ＥＡ	２１９
		５９－８７	(冷凍) 太刀魚竜田揚げ	ＥＡ	２１９
		５９－８８	(冷凍) ハモフライ	ＥＡ	２１９
		５９－８９	(冷凍) ほうぼうフライ	ＥＡ	２２０
		５９－９０	(冷凍) 白身チーズフライ	ＥＡ	２２０
		５９－９１	(冷凍) 白身魚フライ（１００ｇ）	ＥＡ	２２０
		５９－９２	(冷凍) いわしつみれ	ＫＧ	２２１
		５９－９３	(冷凍) 枝豆しんじょう	ＰＫ	２２１
		５９－９４	(冷凍) いかの天ぷら	ＥＡ	２２１
		５９－９５	(冷凍) イカリングフライ	ＫＧ	２２２
		５９－９６	(冷凍) イカフライ	ＥＡ	２２２
		５９－９７	(冷凍) 有頭海老フライ	ＥＡ	２２２
		５９－９８	(冷凍) えびフライ	ＰＫ	２２３

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
調理食品類	冷凍食品	５９－９９	(冷凍) えびカツ	ＥＡ	２２４
		５９－１００	(冷凍) えびカツ（タルタルソース)	ＥＡ	２２４
		５９－１０１	(冷凍) ミニグラタン（えび)	ＥＡ	２２５
		５９－１０２	(冷凍) エビ寄せフライ	ＥＡ	２２５
		５９－１０３	(冷凍) えびの天ぷら	ＥＡ	２２５
		５９－１０４	(冷凍) カニ爪フライ	ＥＡ	２２６
		５９－１０５	(冷凍) かき揚げ（野菜)	ＥＡ	２２６
		５９－１０６	(冷凍) はんぺんフライ	ＥＡ	２２６
		５９－１０７	(冷凍) れんこんの磯部揚げ	ＥＡ	２２７
		５９－１０８	(冷凍) ちくわ磯部揚げ	ＥＡ	２２７
		５９－１０９	(冷凍) オムライス	ＥＡ	２２７
		５９－１１０	(冷凍) 五目炒飯	ＰＫ	２２８
		５９－１１１	(冷凍) 調理焼きそば	ＰＫ	２２８
		５９－１１２	(冷凍) たこ焼き	ＫＧ	２２８
		５９－１１３	(冷凍) 豆腐	ＰＫ	２２８
		５９－１１４	(冷凍) 豆腐（大)	ＰＫ	２２８
		５９－１１５	(冷凍) 揚げ出し豆腐	ＥＡ	２２９
		５９－１１６	(冷凍) もち巾着	ＥＡ	２２９
		５９－１１７	(冷凍) ロールキャベツ	ＥＡ	２２９
		５９－１１８	(冷凍) おくら（わさび醤油)	ＰＫ	２３０
		５９－１１９	(冷凍) 青梗菜と油揚げの煮浸し	ＫＧ	２３０
		５９－１２０	(冷凍) 野菜と油揚げのお浸し	ＰＫ	２３０
		５９－１２１	(冷凍) 湯葉ときのこの和え物	ＳＥ	２３１
		５９－１２２	(冷凍) ピリ辛めかぶひじき	ＫＧ	２３１
		５９－１２３	(冷凍) 南瓜のバターコーン煮	ＫＧ	２３１
		５９－１２４	(冷凍) じゃがいも鶏そぼろ煮	ＰＫ	２３２
		５９－１２５	(冷凍) なすの甘辛煮	ＰＫ	２３２
		５９－１２６	(冷凍) 大学芋	ＫＧ	２３２
		５９－１２７	(冷凍) いんげん胡麻和え	ＫＧ	２３３
		５９－１２８	(冷凍) 小松菜と椎茸の和え物	ＫＧ	２３３
		５９－１２９	(冷凍) ビシソワーズ	ＫＧ	２３３
調理食品類	冷蔵食品	６０－０	調理冷蔵食品共通規格		２３４
		６０－１	ポテトサラダ	ＫＧ	２３４
		６０－２	大根葉炒め	ＫＧ	２３５
		６０－３	きんぴらしめじ	ＫＧ	２３５
		６０－４	ふきの油炒め煮	ＫＧ	２３５
		６０－５	ごまれんこん	ＫＧ	２３６
		６０－６	五目煮	ＫＧ	２３６
		６０－７	筑前煮	ＫＧ	２３６
		６０－８	たけのこの土佐煮	ＫＧ	２３７
		６０－９	細切り昆布の煮物	ＫＧ	２３７
		６０－１０	こんにゃく牛蒡	ＫＧ	２３７
		６０－１１	春雨酢物	ＫＧ	２３８

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
調理食品類	冷蔵食品	６０－１２	ビビンバ風山菜	ＫＧ	２３８
		６０－１３	春雨サラダ	ＫＧ	２３８
		６０－１４	すき焼き風味	ＫＧ	２３９
		６０－１５	鶏と根菜のうま煮	ＫＧ	２３９
		６０－１６	中華春雨	ＫＧ	２３９
		６０－１７	柚子香りこんにゃく	ＫＧ	２４０
		６０－１８	梅なめ茸	ＫＧ	２４０
		６０－１９	こんにゃくの梅和え	ＫＧ	２４０
		６０－２０	わさび菜お浸し	ＫＧ	２４１
		６０－２１	ぜんまいの煮物	ＫＧ	２４１
		６０－２２	生姜とあさりの甘辛煮	ＫＧ	２４１
		６０－２３	菜の花和え	ＫＧ	２４２
		６０－２４	根菜のごま酢和え	ＫＧ	２４２
	海藻加工品	６１－１	ところ天	ＫＧ	２４３
		６１－２	もずく（太）	ＫＧ	２４３
	弁当食	６２－１	幕の内弁当	ＥＡ	２４４
		６２－２	ミックスフライ弁当	ＥＡ	２４４
		６２－３	高菜弁当	ＥＡ	２４４
		６２－４	鮭弁当	ＥＡ	２４４
		６２－５	チキン南蛮	ＥＡ	２４４
		６２－６	のり弁当	ＥＡ	２４４
		６２－７	唐揚げ弁当	ＥＡ	２４４
		６２－８	焼肉弁当	ＥＡ	２４４
		６２－９	ハンバーグ弁当	ＥＡ	２４４
		６２－１０	豚肉生姜焼弁当	ＥＡ	２４４
		６２－１１	カツ丼	ＥＡ	２４４
		６２－１２	親子丼	ＥＡ	２４４
		６２－１３	焼魚弁当	ＥＡ	２４４
		６２－１４	ダブルエビ弁当	ＥＡ	２４４
		６２－１５	トンカツ弁当	ＥＡ	２４４
		６２－１６	鶏の味噌焼弁当	ＥＡ	２４４
		６２－１７	鮭弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－１８	チキン南蛮弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－１９	唐揚げ弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－２０	牛焼肉弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－２１	ハンバーグ弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－２２	豚肉生姜焼弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－２３	焼魚弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－２４	ダブルエビ弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－２５	トンカツ弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－２６	鶏の味噌焼弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４
		６２－２７	幕の内弁当（おかずのみ）	ＥＡ	２４４

大分類	小分類	番　号	品　　名	単位	ページ
	ドレッシング・調味料	６３－０	ドレッシングソース類共通規格	ＢＴ	２４５
		６３－１	棒々鶏ドレッシング	ＢＴ	２４５
		６３－２	ごまぽん酢	ＢＴ	２４５
		６３－３	塩だれ	ＢＴ	２４５
		６３－４	エビチリの素	ＢＴ	２４６
		６３－５	麻婆豆腐の素	ＢＴ	２４６
		６３－６	青椒牛肉絲の素	ＢＴ	２４６
		６３－７	キムチの素	ＢＴ	２４７
		６３－８	ステーキソース（和風）	ＢＴ	２４７
		６３－９	白だし	ＢＴ	２４７
		６３－１０	ラーメンスープの素（豚骨）	ＢＴ	２４７
		６３－１１	ラーメンスープの素（醤油）	ＢＴ	２４７
		６３－１２	ラーメンスープの素（塩）	ＢＴ	２４８
		６３－１３	ラーメンスープの素（味噌）	ＢＴ	２４８
		６３－１４	白湯スープ	ＢＴ	２４８
		６３－１５	ラード	ＢＴ	２４９
		６３－１６	レモン果汁	ＢＴ	２４９
		６３－１７	オレンジマーマレード	ＢＴ	２４９
		６３－１８	ピーナッツバター	ＢＴ	２５０
		６３－１９	酒粕	ＢＴ	２５０
		６３－２０	チャツネ	ＢＴ	２５０
		６３－２１	粒マスタード	ＢＴ	２５１
		６３－２２	柚子こしょう	ＥＡ	２５１
		６３－２３	タバスコソース	ＥＡ	２５１
		６３－２４	ココナッツミルク	ＢＴ	２５２
		６３－２５	おろしにんにく	ＥＡ	２５２
		６３－２６	おろし生姜	ＢＴ	２５２
		６３－２７	おろしわさび	ＫＧ	２５３
		６３－２８	ピーナッツ和えの素	ＥＡ	２５３
		６３－２９	わかめ	ＫＧ	２５３
		６３－３０	鮭わかめ	ＥＡ	２５４
		６３－３１	ゆかり	ＥＡ	２５４
		６３－３２	うめちりめん	ＢＴ	２５４
		６３－３３	青のり	ＢＴ	２５５
		６３－３４	パセリ（チップ）	ＣＮ	２５５
		６３－３５	赤唐辛子（輪切り）	ＥＡ	２５５
		６３－３６	一味唐辛子	ＥＡ	２５６
		６３－３７	ガーリック（フレーク）	ＥＡ	２５６
		６３－３８	ローレル	ＥＡ	２５６
		６３－３９	ナツメグ（パウダー）	ＰＫ	２５６
		６３－４０	クミン（パウダー）	ＰＫ	２５７
		６３－４１	ガラムマサラ	ＰＫ	２５７

Ⅲ　貯糧品の規格

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
1-1	精白米	ＫＧ	1　原材料 当該年度国内産のうるち玄米とする。 2　品　質 国内産２等以上とする。 3　加工法 歩留まり９１％程度とする。 4　包　装 １０ｋｇ詰とする。 5　表　示 一般共通規格第８項によるほか、精米年月日を明記する。 6　検　査 （1）　とう精工場にて、玄米の封袋に表示された内容から、産地、等級、品質及び精米工程の確認を官側（要求元及び受領検査官）が必要と認めた場合に立ち会うものとする。 （2）　納品時に次の項目を提出すること。 ア 仕入れ伝票及びとう精記録が記載された帳票(写し) イ 検査証明書 ウ 検査米（玄米、精白米各２００ｇ）及び玄米の袋（産地ごと） エ 品質証明書 7　その他 納入については、分割納入等その都度指定する。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
1-2	雑穀米	ＫＧ	１　原材料 　黒米、もち米、発芽玄米、もちきび、小豆、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。)。 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。 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　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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2-0	粉類共通規格		1　品　質 （1） 固有の色沢を有するものとする。 （2） 乾燥度良好なものとする。 （3） きょう雑類の混入を認めないものとする。 2　梱　包 段ボール箱又はクラフト紙２層製紙袋詰を標準とする。 3　表　示 一般共通規格書第８項による。	
2-1	パン粉	ＫＧ	1　品　質 （1） 粉砕適度なものとする。 （2） 粒子が一様なものとする。 （3） 乾燥十分なものとする。 2　包　装 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。 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　参考銘柄 「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。)。	
2-2	唐揚粉	ＫＧ	1　原材料 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。 2　品　質 （1） 原料の調合の状態が均等なものとする。 （2） 塊のないものとする。 3　包　装 １ｋｇを標準としたポリ袋詰又はアルミ箔紙包装とする。 4　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 「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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
2-3	小麦粉	ＫＧ	１　種　類 農産物規格の薄力小麦粉とする。 ２　品　質 （１）　小麦を粉砕したものとする。 （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。 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。 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　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。）。	
2-4	でんぷん	ＫＧ	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。 ２　包　装 １ＥＡ：１ｋｇ入りを標準とする。 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　参考銘柄 「丸星（片栗粉）」、「雪和食品（片栗粉）」、「ヤグチ（スグラアロー片栗粉）」、「大西商事（片栗粉）」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
3-1	花ふ	ＫＧ	１　原材料 　小麦粉の強力粉とする。 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。 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。 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。 ５　表　示 　一般共通規格第８項による。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
4-0	乾麺類共通規格		1　品　質 （1） かび、変色を生じていないものとする。 （2） ひび割れ、折損のないものとする。 （3） ＪＡＳ合格品とする。 2　表　示 一般共通規格第８項による。	
4-1	はるさめ	ＫＧ	1　原材料 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。 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。 3　包　装 １ＥＡ：１ｋｇ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　参考銘柄 「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)」、「エリエ（緑豆はるさめ)」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。)。	
4-2	干そうめん	ＫＧ	1　形　状 角棒状又は丸棒状に成形されたものとする。 2　包　装 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。 3　参考銘柄 「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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
4-3	ビーフン	ＫＧ	1　原材料 うるち米とする。 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。 3　包　装 １ＥＡ：１ｋｇを標準としたポリエチレン袋詰とする。 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　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。)。	
4-4	マカロニ	ＫＧ	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。 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。 3　形　状 筒状に成形され、長さ２～３ｃｍ程度にカットされたものを標準とする。 4　包　装 １ＥＡ：１ｋｇを標準としたポリ袋詰とする。 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。 6　表　示 一般共通規格第８項による。 7　参考銘柄 「日本製粉（マカロニ)」、「ラティーノ（マカロニ)」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
4-5	スパゲティ	ＫＧ	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。 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。 ３　形　状 丸棒状に成形されたものを標準とする。 ４　包　装 １ＥＡ：１ｋｇを標準としたポリ袋詰とする。 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。 ６　表　示 一般共通規格第８項による。 ７　参考銘柄 ニップン、ハゴロモ、信明商事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
5-0	カップめん共通規格		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。 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。 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。 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。 5　表　示 一般共通規格第８項による。 6　見　本 一般共通規格第９項による。 7　見本審査 一般共通規格第１０項による。 8　その他 銘柄についてはその都度指定する。	
5-1	カップラーメン	ＥＡ	調達要求書の内訳規格による。	
5-2	カップうどん	ＥＡ	調達要求書の内訳規格による。	
5-3	カップそば	ＥＡ	調達要求書の内訳規格による。	
5-4	カップ焼きそば	ＥＡ	調達要求書の内訳規格による。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
6-1	ごま白	ＫＧ	１　品　質 （１） 結実十分なものとする。 （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、アスクフーズ、ヤグチ又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）。	
6-2	ごま黒	ＫＧ		
7-1	しいたけ乾物 （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）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。 ２　包　装 １ｋｇ入りを標準としたポリ袋詰とする。 ３　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するものとする。 ４　表　示 一般共通規格第８項による。	
7-2	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
8-0	海藻類共通規格		1　品　質 （1）　天然物又は養殖物のものとする。 （2）　砂等のきょう雑物の混入していないものとする。 （3）　変色又はかび等の生じていないものとする。 （4）　乾燥良好なものとする。 （5）　合成着色料を使用していないものとする。 2　梱　包 段ボール箱詰を標準とする。 3　表　示 一般共通規格第８項による。	
8-1	出し昆布	ＫＧ	1　種　類 利尻昆布、真昆布、長昆布その他特に指定するもの。 2　品　質 特有の黒色を呈するもの。 3　包　装 １ｋｇ入りポリ袋詰を標準とする。 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　参考銘柄 「大忠食」、「鳥谷」、「大倉昆布」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）。	
8-2	ひじき	ＫＧ	1　品　質 （1）　粉末状のものの混入していないもの。 （2）　特有の香味を有し、異臭、異味のないもの。 （3）　若ひじき又は新芽ひじきのもの。 2　包　装 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　参考銘柄 「大洋物産（芽ひじき）」、「カネウフーズ（芽ひじき）」、「エリエ（乾燥芽ひじき）」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
8-3	とろろ昆布	ＫＧ	1　品　質 昆布特有の香味を有し、異臭等のないものとする。 2　包　装 ２００ｇ程度入りポリ袋詰を標準とする。 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。 4　参考銘柄 「祝い海藻（無添加とろろ昆布)」、「くらこん（とろろ昆布)」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。)。	
8-4	のり（きざみ)	ＫＧ	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 2　包　装 １００ｇ程度入りポリ袋詰（チャック付）を標準とする。 3　賞味期限 納入後、７か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「はごろも」、「伊勢乾物」、「田辺海苔店」「山口県漁連販売」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。)。	
8-5	のり味付け	ＥＡ	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。 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。 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。 4　参考銘柄 「千代海苔」、「竹野海苔」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
8-6	汐ふき昆布	ＫＧ	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。 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。 3　包　装 １００ｇ～２００ｇ程度入りポリ袋詰を標準とする。 4　賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 5　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。)。	
8-7	海藻サラダ	ＥＡ	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。 2　包　装 １ＥＡ：１００ｇ程度入りポリ袋詰を標準とする。 3　賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 大忠食品、リケン、日本業務食品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
8-8	若布（カット）	ＫＧ	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。 ２　包　装 １ＥＡ：１００ｇ入りポリ袋詰を標準とする。 ３　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 「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。)。	
9-1	凍豆腐	ＥＡ	１　品　質 （１）　組織が良好なもの。 （２）　変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないもの。 （３）　水又は湯で完全にもどるもの。 ２　包　装 （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。 （２）　１ＥＡ：１６ｇ程度を標準とする。 ３　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するもの。 ４　表　示 一般共通規格第８項による。 ５　参考銘柄 「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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
10-0	乾魚類共通規格		1　品　質 （1） 乾燥良好なものとする。 （2） 固有の色沢、光沢を有するものとする。 （3） 異臭、異味のないものとする。 （4） 油やけ、変色及びかび等のないものとする。 （5） きょう雑物の混入していないものとする。 2　表　示 一般共通規格第８項による。	
10-1	煮干し	ＫＧ	1　材料及び加工法 （1） 真いわし又は片口いわしを煮熟して乾燥させたもの。 （2） サイズは小羽（３．０㎝以上７．５㎝未満）とする。 2　品　質 （1） 大小著しく不揃いでないもの。 （2） 形状良好なもの。 （3） 皮はげ、頭部の脱落したものが少ないもの。 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、５か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 「井町海産」、「節辰商店」、「山口県漁連販売」、「大一商店」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
10-2	花かつお	ＫＧ	１　材　料 　かつお 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。 ３　包　装 　１ＥＡ：５００ｇ又は１ｋｇ入りポリ袋詰とする。 ４　賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 ５　表　示 　一般共通規格第８項による。 ６　参考銘柄 　「モリタ」、「ヤマキ」、「ヤグチ」、「みらいフーズ」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）。	
10-3	花かつお糸削り	ＥＡ	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。 ２　包　装 　１ＥＡ：５００ｇ入りポリ袋詰とする。 ３　賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
11-0	砂糖類共通規格		1　品　質 （1） 色沢の良いものとする。 （2） 乾燥良好なものとする。 （3） きょう雑物を含まないものとする。 2　賞味期限 納入後、１２か月以上の期間を有するものとする。 3　表　示 一般共通規格第８項による。 4　銘　柄 日本精糖工業会加盟会社精製品	
11-1	はちみつ	ＢＴ	1　品　質 純粋はちみつ１００％含有のもの。 2　包　装 １ＢＴ：１ｋｇ入りビン又はポリ容器詰を標準とする。 3　表　示 公正取マーク入り。 4　参考銘柄 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。）。	
11-2	砂糖上白	ＫＧ	1　品　質 （1） 粒が細かいもの。 （2） 塊がないもの。 2　成　分 （1） しょ糖：約９７．８％程度 （2） 還元糖：約１．３０％程度 （3） 水　分：約０．８％程度 （4） 灰　分：約０．０２％程度 （5） 色　　：白　色 3　包　装 １ｋｇ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。 4　参考銘柄 「大日本明治製糖」、「三井製糖（上白糖）」、「日新製糖（白砂糖）」、「日本甜菜製糖（上白糖）」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
12-1	食塩	ＫＧ	１　品　質 （１）　色合いは、純白のもの。 （２）　結晶の小さいもの。 　きょう雑物の混入していないもの。 ２　成　分 　塩化ナトリウム含有量９９％以上のもの。 ３　包　装 　５ｋｇ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。 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。 ５　参考銘柄 　「ＪＴ」、「日本海水」又は同等品以上のもの。（他社製品を含む。）	
12-2	調味塩	ＢＴ	１　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。 ２　混合割合 （１）　塩：９０％以上 （２）　グルタミン酸ナトリウム：１０％程度 ３　品　質 （１）　粒が細かいものとする。 （２）　塊がないものとする。 （３）　色：白　色 ４　包　装 　１１０ｇ程度入りビン詰めを標準とする。 ５　参考銘柄 　味の素、タケダ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
13-0	しょう油類共通規格		1　品　質 （1）色調透明で特有の赤紫を呈するもの。 （2）特有の香気があり、異臭のないもの。 （3）甘み、旨味等の五味が調和したもの。 （4）かびがなく、伸びのあるもの。 2　醸造成分 （1）本醸造方式による特徴 （2）色度：しょう油標準色１８未満を標準とする。 （3）全窒素分：１．５％以上を標準とする。 （4）無塩可溶性固形分：１６％以上を標準とする。 （5）アルコール分：０．８％以上を標準とする。 3　賞味期限 納入後、１年以上の期間を有するもの。 4　表　示 一般共通規格第８項による。	
13-1	しょう油（L）	ＣＮ	1　包　装 １８ℓ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。 2　参考銘柄 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。）。	
13-2	しょう油（M）	ＢＴ	1　品　質 合成保存料を使用していないもの。 2　包　装 １ＢＴ＝１５０ｍｌ程度入り瓶又はペットボトル詰を標準とする。 3　参考銘柄 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
13-3	めんつゆ	ＢＴ	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。 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。 3　包　装 　１ＢＴ：１８００ｍｌ程度入りペットボトルを標準とする。 4　賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
14-1	酢	ＢＴ	１　材　料 穀物を原料としたもの。 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。 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。 ４　包　装 １ＢＴ：１８００ｍｌ程度入りペットボトルを標準とする。 ５　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 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。 ７　参考銘柄 「オタフク（穀物酢）」、「ミツカン（穀物酢）」、「福井産業（穀物酢）」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
14-2	味付けポン酢	ＢＴ	1　材　料 本譲造しょう油、柑橘果汁、醸造酒を使用したものを標準とする。 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。 3　包　装 １ＢＴ：１８００ｍｌ程度入りペットボトルを標準とする。 4　賞味期限 納入後、９か月以上の期間を有するもの。 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。 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。)。	
15-1	オイスターソース	ＢＴ	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。 2　品　質 香味良好なもの。 3　包　装 １ＢＴ：１０００ｍｌ程度入りを標準としたポリ容器詰とする。 4　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 5　表　示 一般共通規格第８項による。 6　参考銘柄 ユウキ食品、味の素、ヤグチ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
15-2	ウスターソース	ＢＴ	１　品　質 （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。 （２）　香味のよいもの。 （３）異臭のないもの。 （４）不溶固形物が容易に分散するもの。 ２　成分等 （１）無縁可溶性固形物　：　２５％以上 （２）食　　塩　　分：１．２％以下 （３）酸　　度：１．８％以上 （４）合　成　甘　味　料：使用しないもの。 （５）合　成　糊　料　：使用しないもの。 （６）合　成　着　色　料：使用しないもの。 ３　包装 ５００ｍｌ程度入りポリ容器詰を標準とする。 ４　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 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。 ６　参考銘柄 「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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
15-3	トンカツソース	ＢＴ	１　品　質 （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。 （２）　香味のよいもの。 （３）異臭のないもの。 ２　成　分 （１）無縁 溶性固 物：２８％以上 （２）不 溶 性 固 形 分 ：２５％以下 （３）食　　塩　　分 ：９％以下 （４）酸　　度 ：１．３％以上 （５）合　成　甘　味　料：使用しないもの。 （６）合　成　湖　料 ：使用しないもの。 （７）合　成　着　色　料 ：使用しないもの。 （８）合　成　保　存　料：使用しないもの。 ３　包装 ５００ｍｌ程度入りポリ容器詰を標準とする。 ４　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 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。 ６　参考銘柄 「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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
15-4	焼肉のたれ	ＢＴ	１　品　質 （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。 （２）　中辛又は甘口のものとする。 ２　包　装 １ＢＴ：１２００ｇ程度入りを標準としたポリ容器詰とする。 ３　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 ４　表　示 一般共通規格第８項による。 ５　参考銘柄 「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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
16-0	ケチャップ共通規格		1　品　質 （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。 （2）　粒子が細かく、その分布が均一なもの。 （3）　糊ちょう性が適度であるもの。 （4）　特有の甘味酸味を有するもの。 （5）　きょう雑物を含まないもの。 （6）　変形又は膨張していないもの。 （7）　サビの発生がないもの。 2　表　示 一般共通規格第８項による。	
16-1	トマトケチャップ（M）	ＥＡ	1　成　分 （1）トマト以外の野菜の含有率：３％以上 （2）ＪＡＳ特級 2　包　装 １個：１０００ｇを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納入後、常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「カゴメ（トマトケチャップ)」、「ヤグチ（トマトケチャップ)」、ＪＦＳＡ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
17-0	ドレッシング共通規格		1　品　質 （1）　固有の色沢を有するものとする。 （2）　香味良好なものとする。 （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。 （4）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （5）　きょう雑物を含まないものとする。 2　表　示 一般共通規格第８項による。	
17-1	マヨネーズ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１０００ｇを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納品日から常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 ケンコー食品「欧風マヨネーズ」、ＪＦＳＡ又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
17-2	ドレッシング（ゴマ）	ＢＴ	1　品　質 （1）　固有の色沢を有するものとする。 （2）　香味良好なものとする。 （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。 （4）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （5）　きょう雑物を含まないものとする。 2　包　装 １本：１０００ｍｌを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納品日から常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 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」、ＪＦＳＡ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
17-3	ドレッシング（白）	ＢＴ	1　品　質 （1）　固有の色沢を有するものとする。 （2）　香味良好なものとする。 （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。 （4）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （5）　きょう雑物を含まないものとする。 2　包　装 １本：１０００ｍｌを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納品日から常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 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）」、ＪＦＳＡ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	
17-4	ドレッシング（青じそ）	ＢＴ	1　品　質 （1）　固有の色沢を有するものとする。 （2）　香味良好なものとする。 （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。 （4）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （5）　きょう雑物を含まないものとする。 2　包　装 １本：１０００ｍｌを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納品日から常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 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」、ケンコー食品「ノンオイルドレッシング青じそ」、ＪＦＳＡ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
17-5	ドレッシング（中華）	ＢＴ	1　品　質 （1）　固有の色沢を有するものとする。 （2）　香味良好なものとする。 （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。 （4）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （5）　きょう雑物を含まないものとする。 2　包　装 １本：１０００ｍｌを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納品日から常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 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」、ＪＦＳＡ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	
17-6	ドレッシング（和風）	ＢＴ	1　品　質 （1）　固有の色沢を有するものとする。 （2）　香味良好なものとする。 （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。 （4）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （5）　きょう雑物を含まないものとする。 2　包　装 １本：１０００ｍｌを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納品日から常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 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」、ＪＦＳＡ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
17-7	ドレッシング（サウザン）	ＢＴ	1　品　質 （1）　固有の色沢を有するものとする。 （2）　香味良好なものとする。 （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。 （4）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （5）　きょう雑物を含まないものとする。 2　包　装 １本：１０００ｍｌを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納品日から常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 味の素「サウザンドアイランドマイルド」、キューピー「アイランドドレッシング」、ＪＦＳＡ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	
17-8	ドレッシング（イタリアン）	ＢＴ	1　品　質 （1）　固有の色沢を有するものとする。 （2）　香味良好なものとする。 （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。 （4）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （5）　きょう雑物を含まないものとする。 2　包　装 １本：１０００ｍｌを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納品日から常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 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」、ＪＦＳＡ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
17-9	ドレッシング（シーザー）	ＢＴ	１　品　質 （１）　固有の色沢を有するものとする。 （２）　香味良好なものとする。 （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。 （４）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （５）　きょう雑物を含まないものとする。 ２　包　装 １本：１０００ｍｌを標準としたポリ容器詰とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で４か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 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」、ＪＦＳＡ又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	
18-0	香辛料類共通規格		１　種　類 香味料、辛味料、苦味料、薬味とする。 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。 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。 ４　表　示 一般共通規格第８項による。	
18-1	コショウ	ＣＮ	１　材　料 こしょうの実、調味料等を使用したもの。 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。 ３　包　装 １ＣＮ：４００ｇ程度入りを標準とした缶詰とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
18-2	コチジャン	ＥＡ	1　材　料 　唐辛子、味噌、調味料等を使用したもの。 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。 3　包　装 　１ＥＡ：１ｋｇを標準としたポリ容器詰とする。 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　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。)。	
18-3	豆板醤	ＥＡ	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。 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。 3　包　装 　１ＢＴ：１ｋｇを標準としたポリ容器詰とする。 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。 5　参考銘柄 　「ユウキ食品（豆板醤)」、「テーオー食品（豆板醤)」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
19-1	カレールー	ＫＧ	１　材　料 　カレー粉、小麦粉、食用油脂、豚牛脂、食塩、糖類等 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。 （６）辛味順位表５程度とする。 ３　包　装 （１）１ｋｇ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。 ３　賞味期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。 ４　表　示 　一般共通規格第８項による。 ５　参考銘柄 　「Ｓ＆Ｂ（ディナーカレーフレーク)」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。)。	
19-2	カレー粉	ＣＮ	１　品　質 （１）１０種類の香辛料を混合したもの。 （２）特有の香味、辛味を有するもの。 （３）塊、きょう雑物の混入していないもの。 （４）合成着色料を使用していないもの。 ２　包　装 　１ＣＮ：４００ｇ程度入りを標準とした缶詰とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19-3	シチューの素	ＫＧ	１　材　料 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 ２　品　質 （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。 （２）溶けやすくなっているもの。 ３　包　装 （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。 （２）熱封かんした防湿包装とする。 ４　賞味期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。 ５　表　示 一般共通規格第８項による。 ６　参考銘柄 「ハウス（シチューミクス・クリーム)」、「エスビー（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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19-4	ハヤシフレーク	ＫＧ	１　材　料 　トマト加工品、小麦粉、食用油脂、食塩、糖類等 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。 ３　包　装 （１）　１ｋｇ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。 ４　賞味期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。 ５　表　示 　一般共通規格第８項による。 ６　参考銘柄 　「ハウス（ハヤシフレーク）」、「エスビー（ハヤシフレーク）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）。	
19-5	デミグラスソース	ＥＡ	１ 品 質 　一般市販品とする。 ２ 内容量及び包装 　１ＥＡ：１ｋｇ入り、袋詰のもの。 ３賞味期限 　納入後、１１か月以上の期間を有するもの。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
19-6	ビーフシチューの素	ＫＧ	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 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。 ３　包　装 （１）１ｋｇ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。 ４　賞味期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。 ５　表　示 　一般共通規格第８項による。 ６　参考銘柄 　「ハウス（シチューミクス・ビーフ用)」又は同等品等品以上のもの（他社製品を含む。)。	
20-1	甜麺醤	ＥＡ	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。 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。 ３　包　装 　１ＥＡ：１ｋｇ程度入りを標準としたポリ容器詰とする。 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。 ５　表　示 　一般共通規格第８項による。 ６　参考銘柄 　「ユウキ（甜面醤)」、「李錦記（甜麺醤)」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
20-2	コンソメの素	ＫＧ	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。 ２　品　質 　ＪＡＳ乾燥コンソメの規格による。 ３　包　装 　５００ｇ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。 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　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。)。	
20-3	中華スープの素	EA	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。 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。 ３　包　装 　１ｋｇ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。 ４　賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21-1	複合調味料	ＫＧ	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。 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。 ３　包　装 　１ｋｇ程度入りポリ袋詰めを標準とする。 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。 ５　表　示 　一般共通規格第８項による。 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。）。	
21-2	グルタミン酸ナトリウム	ＫＧ	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。 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。 ３　包　装 　１ｋｇ程度入りとしたポリ袋詰めを標準とする。 ４　賞味期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
21-3	だしの素	ＫＧ	１　材　料 　化学調味料、糖類、食塩に風味原料等を加えたもの。 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。 ３　包　装 　１ｋｇ程度入りポリ袋詰を標準とする。 ４　賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 ５　表　示 　一般共通規格第８項による。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
22-1	ワイン風（赤）	ＢＴ	１　品　質 特有の香味甘味があり、調味料に適するもの。 ２　包　装 １ＢＴ：１８００ｍｌ入りポリ容器詰又は瓶詰とする。 ３　賞味期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。 ４　表　示 一般共通規格第８項による。 ５　参考銘柄 メルシャン、サントリー、ミツカン、ジーエスーフード又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）。	
22-2	ワイン風（白）	ＢＴ		
22-3	みりん	ＢＴ	１　種　類 みりんタイプ又はみりん風調味料とする。 ２　品　質 特有の香味甘味があり、調味料に適するもの。 ３　成　分 アルコール：６％～１５％程度のものとする。 ４　包　装 １ＢＴ：１８００ｍｌ程度入りポリ容器詰を標準とする。 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。 ６　表　示 一般共通規格第８項による。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
23-1	大豆白絞油	ＣＮ	1　種　類 ＪＡＳの食用油脂のうち精製大豆油とする。 2　品　質 ＪＡＳ合格品とする。 3　包　装 １６．５ｋｇ程度を標準とした（１８ℓ缶）缶詰とし、１缶ごとにビニールバンド十字掛けとする。 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。 5　表　示 一般共通規格第８項による。 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。)。	
23-2	サラダ油	ＢＴ	1　種　類 ＪＡＳの食用油脂のうちなたね油とする。 2　品　質 ＪＡＳ合格品とする。 3　包　装 １ＢＴ：１５００ｇ程度入りを標準としたのポリ容器詰とする。 4　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 5　表　示 一般共通規格第８項による。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
23-3	ごま油	ＢＴ	１　種　類 　ＪＡＳの食用油脂のうちごま油とする。 ２　品　質 　ＪＡＳ合格品とする。 ３　包　装 　１ＢＴ：４００ｇ程度入りを標準としたポリ容器詰とする。 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　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。）。	
23-4	オリーブオイル	ＢＴ	１　種　類 　エクストラバージンオイルとする。 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。 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。 ５　参考銘柄 　「ガルシア（オリーブオイル)」、「モンティダ(エキストラバージンオリーブオイル)」、「カサアルパート(エキ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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
24-1	お茶パック	ＥＡ	１　品　質 （１）乾燥十分なもの。 （２）形状は均等に締まっているもの。 （３）粉末及び茎が少ないもの。 （４）異物が混入していないものとする。 （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。 （６）国産とする。 ２　包　装 （１）　お茶パック：１ＥＡ：２ｇ程度入りティーパック詰４００～６００個程度を更にアルミテンダー袋詰としたもの。 （２）お茶パック（麦茶）：冷水用とし、１ＥＡ８ｇ程度を標準とする。 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。	
24-2	お茶パック（麦茶）	ＥＡ		

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
25-1	インスタントコーヒー	ＢＴ	1　品　質 フリーズドライ製法のもの。 2　包　装 １ＢＴ：８０ｇ程度入りを標準としたビン詰めとする。 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。 5　参考銘柄 ネスレ、ＵＣＣ又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）。	
25-2	コーヒー（缶）	ＣＮ	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。 2　内容量 １ＣＮ：１８０ｍｌ～２００ｍｌ程度入り缶を標準とする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　表　示 一般共通規格第８項による。 5　その他 銘柄については、その都度指定する。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
26-1	ウーロン茶	ＢＴ	1　材　料 　ウーロン茶 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。 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。 4　表　示 　一般共通規格第８項による。 5　その他 　銘柄については、その都度指定する。	
26-2	スポーツドリンク	ＢＴ	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。 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。 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。 4　表　示 　一般共通規格第８項による。 5　その他 　銘柄については、その都度指定する。	
26-3	栄養ドリンク	ＣＮ	1　品　質 　ビタミンB2、B6、B12 を含むものとする。 2　内容量 　１ＣＮ：３３０ｍｌ程度入りを標準とした缶詰とする。 3　賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するものとする。 4　表　示 　一般共通規格第８項による。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
26-4	お茶	ＢＴ	1　品　質 国内産の緑茶とする。 2　内容量 １ＢＴ：５５０ｍｌ程度入りを標準としたペットボトルとする。 3　賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するものとする。 4　表　示 一般共通規格第８項による。 5　その他 銘柄については、その都度指定する。	
27-0	缶、瓶詰類共通規格		1　種　類 ＪＡＳに定める「缶」及び「びん」詰類とする。 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。 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。 4　表　示 一般共通規格第８項による。	
27-1	たけのこ水煮（缶）	ＣＮ	1　材　　料　もうそうたけ 2　缶　　型　２号缶 3　固 形 量　５００ｇ程度 4　サ イ ズ　M 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。)。	
27-2	マッシュルーム（缶）	ＣＮ	1　材　　料　マッシュルーム（スライス） 2　缶　　型　２号缶 3　固 形 量　４５０ｇ程度 4　サ イ ズ　Ｌ又はM 5　参考銘柄 天狗、丸松、北村商店、信明商事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
27-3	なめこ水煮（缶）	ＣＮ	１ 材 料 なめこ（つぼみ） ２ 缶 型 ４号缶 ３ 固 形 量 ２００ｇ程度 ４ サ イ ズ Ｓサイズ以上 ５ 参考銘柄 「北村商店（なめこ水煮）」、「天狗（なめこ水煮）」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）。	
27-4	なめたけ茶漬け	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。)。	
28-1	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。)。	
29-1	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 天狗、小町姫、北村商店又は同等品以上のもの（他社製品を含む。)。	
29-2	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
29-3	フルーツ（缶）	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、信明商事又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）。	
29-4	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。）。	
29-5	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。）。	
30-1	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、信明商事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
31-1	ふりかけ（海苔香味）	ＢＴ	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。 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。 3　包　装 １ＢＴ：５５ｇ程度入り瓶容器又はポリ容器詰を標準とする。 4　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するもの。 5　表　示 一般共通規格第８項による。 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。）。	
31-2	パックご飯	ＥＡ	1　品　質 １ＥＡ３００ｇ以上入り（国内米１００％）の湯煎対応のものとする。 2　賞味期限 納入後１０か月以上の期間を有するもの。 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。）。	
31-3	副食Ｌ	ＥＡ	1　品　質 １ＥＡ：１００ｇ以上入りのものとする。 2　賞味期限 納入後１０か月以上の期間を有するもの。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
31-4	帆立貝柱	ＥＡ	１　品　質 帆立貝柱水煮をフレーク状にしたもの。 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。 ３　賞味期限 納入後、１２か月以上の期間を有するもの。 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。）。	
32-1	節分豆	ＥＡ	１　材　料 北海道産の大豆を使用し、あられを含んでいるものとする。 ２　品　質 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 ３　包　装 １個：１０ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 ５　参考銘柄 末広製菓「せつぶんミックス」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
32-2	ひなあられ	ＥＡ	１　材　料 もち米を使用し砂糖等で味をつけ、３色以上のあられを使用したものとする。 ２　品　質 特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 ３　包　装 １個：１０ｇを標準とした個包装のものとする。 ４　賞味期限 納品から３０日以上の期間を有するものとする。 ５　参考銘柄 末広製菓「ひなあられ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	

Ⅳ　貯糧品（冷凍品）の規格

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
33-1	（冷凍）牛肉ロース	ＫＧ	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。 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。 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。 ４　賞味期限 　納入後、１２か月の期間を有するものとする。 ５　その他 　応札日の 3 日前までに見本及び品質証明書(1 部)を提出するものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備　考
34-1	（冷凍）うなぎ蒲焼	ＫＧ	１　種　類 　ウナギ科の「ウナギ」とする。 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。 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。 ４　賞味期限 　納入後、１２か月以上の期間を有するもの。 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。	

Ⅴ　生糧品（生鮮魚・冷凍品）の規格

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
35-0	牛・豚・鶏肉類共通規格		1　適用範囲 （1） 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。 （2） 鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。 （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。 （4） 冷凍品についても、本項で定める規格による。 2　肉　質 （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。 （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。 （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。 3　梱　包 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
35-0			4　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。 （1）　名称及びアレルゲン （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用である旨 （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。 （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。 5　その他 　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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
35-1	牛肉（上）角	ＫＧ	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「トップサイド」又は「シックフランク」とする。 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。 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。	
35-2	牛肉（上）切	ＫＧ	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、もも肉の「ランプ」又は肩の「クロット」、「肩ロース」とする。 （3） 脂肪の含有量は１５％以内（重量比）を標準とする。 2　形　状 （1） 厚さ：１．５～２ｍｍ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。 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。	
35-3	合挽肉	ＫＧ	1　種　類 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。 2　品　質 （1） 混合比は、牛肉７０％、豚肉３０％及び脂肪含有量１５％以下とする。 （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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
35-4	牛すじ肉	ＫＧ	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。 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。 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。	
35-5	牛タン	ＰＫ	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。 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。 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。	
36-1	豚肉ロース	ＥＡ	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。 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。 3　包　装 1個：１３０ｇ程度とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
36-2	豚肉（上）切	ＫＧ	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。 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。 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。	
36-3	豚肉（上）角	ＫＧ	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。 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。 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。	
36-4	豚バラ肉	ＫＧ	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。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
36-5	豚バラ肉（ブロック）	ＫＧ	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。 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。 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。	
36-6	豚骨	ＫＧ	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。 2　形　状 バラ凍結とする。 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。	
36-7	豚挽肉	ＫＧ	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。 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。	
36-8	豚肉（シャブシャブ用）	ＫＧ	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。 2　部　位 部位は「ロース」とする。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
37-1	若鶏もも正肉（骨なし）	ＥＡ	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。 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。 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。	
37-2	若鶏もも正肉（骨付き）	ＥＡ	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。 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。 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。	
37-3	長州鶏もも肉（骨なし）	ＥＡ	1　種類・品質 食鶏取引規格の「鶏もも肉」とする。 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。 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。	
37-4	長州鶏もも肉（骨付き）	ＥＡ	1　種類・品質 食鶏取引規格の「鶏もも肉」とする。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
37-5	鶏肉ももぶつ切り	ＫＧ	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。 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。 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。	
37-6	鶏肉ももこま切れ	ＫＧ	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。 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。 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。	
37-7	鶏挽肉	ＫＧ	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。 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。	
37-8	鶏がら	ＫＧ	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。 2　形　状 バラ凍結とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
37-9	鶏レバー	ＫＧ	1　種類・品質 （1） 食鶏取引規格の副品目の「きも」とする。 （2） 鮮明な赤褐色なものとする。 （3） 特有の光沢を有し、弾力のあるものとする。 （4） 異臭のないものとする。 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。	
37-10	蒸し鶏ほぐし身	ＰＫ	1　種類・品質 食鶏取引規格の「鶏むね肉」又は同等の輸入肉とする。 2　形　状 （1） 鶏肉を加工し、調味液に漬け込んで蒸したものとする。 （2） １パック：５００ｇ入りとする。 （3） 皮なしとする。 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。 4　その他 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
38-0	肉加工品共通規格		1　品質等 （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。 （2） 増量液等を使用していないものとする。 2　包　装 牛・豚・鶏肉類共通規格（1－0－3）に同じ。 3　表　示 牛・豚・鶏肉類共通規格（1－0－4）に同じ。 4　その他 牛・豚・鶏肉類共通規格（1－0－5）に同じ。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
38-1	ロースハム	ＫＧ	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。 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。 ３　形　状 　厚さ：２．０mm程度にスライスしたものとする。 ４　包　装 　真空パック包装のものとする。 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。 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。）。	
38-2	（冷凍）あらびきポークウインナー	ＫＧ	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。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
38-3	ソフトサラミソーセージ	ＫＧ	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。 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。 ３　形　状 　厚さ：１．０mm程度にスライスしたものとする。 ４　賞味期限 　納品日から冷蔵保存で１０日以上の期間を有するものとする。	
38-4	ベーコン	ＫＧ	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。 ２　品　質 　肉質及び結着が良好なものとする。 ３　形　状 　厚さ：１．５～２．０mm程度にスライスしたものとする。 ４　包　装 　真空パック包装とする。 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。	

番号	品　　質	単位	規　　格	備考
38-5	焼豚（スライス）	ＫＧ	１　種　類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 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。 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。 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。	
38-6	（冷凍）チャーシュー	ＰＫ	１　種　類 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 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。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
38-7	ホルモン（味付き）	ＫＧ	１　品　質 良質な豚ホルモンを使用し、味噌ダレに漬け込んだものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ３　賞味期限 納品日から冷凍保存で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
39-0	鮮魚肉共通規格		1　生鮮品はこの規格による。 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。 3　品　質 （1）うろこ 光沢があり、堅く体に密着しているものとする。 （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。 （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。 （4）肉 硬く弾力があり、骨に密着しているものとする。 （5）臭　い 固有の生臭さのほか異臭、悪臭のないものとする。 （6）大きさ 一様にそろい腹切、損傷がないものとする。 4　梱　包 （1）　生鮮品については、鮮度を保持するため、砕氷を用いて包覆、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) （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。 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。 （1）　名称及びアレルゲン （2）　保存の方法	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
			（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、又は生食用である旨 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。 ６　その他 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
39-1	はまち	ＫＧ	１　種　類 　アジ科のぶり属「はまち」とする。 ２　形　状 （１）　１尾：５ｋｇ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。 ３　品　質 　鮮度良好で刺身用として使用可能なものとする。 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げているものとする。 ５　賞味期限等 　納品直前に活き締めにしたものとする。	
39-2	鯛	ＫＧ	１　種　類 　タイ科の「マダイ」とする。 ２　形　状 （１）　１尾：３ｋｇを標準とする。 （２）　魚体そのままのものとする。 ３　品　質 　鮮度良好で刺身用として使用可能なものとする。 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げているものとする。 ５　賞味期限等 　納品直前に活き締めにしたものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
39-3	さざえ	ＥＡ	１　種　類 　リュウテン科の「サザエ」とする。 ２　形　状 　１個：１００ｇ（殻付）を標準とする。 ３　品　質 　活き良く、鮮度良好で刺身用として使用可能なものとする。 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。 ５　賞味期限等 　納品当日に水揚げされたものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
40-0	冷凍魚肉共通規格		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℃以下の凍結装置により、中心温度－１８℃以下の凍結状態で保持されたもので、包装されたものを標準とする。 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。 3　梱　包 鮮魚肉共通規格の項（３６－0）に同じ。 4　表 示 鮮魚肉共通規格の項（３６－0）に同じ。 5　その他 鮮魚肉共通規格の項（３６－0）に同じ。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
40-1	（冷凍）骨なし日本さば （加熱用）	ＥＡ	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。 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）　１ＥＡ：８０ｇバラ凍結を標準とする。 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。	
40-2	（冷凍）骨なしまあじ （加熱用）	ＥＡ	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。 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）　１ＥＡ：８０ｇバラ凍結を標準とする。 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。	
40-3	（冷凍）骨なししいら （加熱用）	ＥＡ	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。 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）　１ＥＡ：８０ｇバラ凍結を標準とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
40-4	（冷凍）骨なしぶり （加熱用）	ＥＡ	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。 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）　１ＥＡ：８０ｇバラ凍結を標準とする。 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。	
40-5	（冷凍）骨なしさわら （加熱用）	ＥＡ	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。 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）　１ＥＡ：８０ｇバラ凍結を標準とする。 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。	
40-6	（冷凍）骨なしたち魚 （加熱用）	ＥＡ	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。 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）　１ＥＡ：８０ｇバラ凍結を標準とする。 ３　品　質 銀粉が多いものとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
40-7	（冷凍）骨なしトラウト サーモン　　（加熱用）	ＥＡ	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。 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）　１ＥＡ：９０ｇバラ凍結を標準とする。 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。	
40-8	（冷凍）骨なしさんま （加熱用）	ＥＡ	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。 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）　１ＥＡ：８０ｇバラ凍結を標準とする。 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。	
40-9	(冷凍)骨なしからすがれい （加熱用）	ＥＡ	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。 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）　１ＥＡ：８０ｇを標準とする。 （３）　皮がないものとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
40-10	（冷凍）むきふぐ （加熱用）	ＫＧ	１　種　類 フグ科の「カナトフグ」とする。 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。 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。 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。	
40-11	（冷凍）あんこう （加熱用）	ＫＧ	１　形　状 １個：３０ｇ程度にカットされたものとする。 ２　包　装 １Ｋｇ入ポリエチレン袋詰とする。 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。	
40-12	（冷凍）まぐろ （生食用）	ＫＧ	１　種　類 サバ科の「ホンマグロ」とする。 ２　形　状 ステークカットし、２００ｇバラ凍結を標準とする。 ３　品　質 解凍後、生食に適するものとする。 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
40-13	（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。	
40-14	（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
40-15	（冷凍）鰹たたき （生食用）	ＫＧ	１　形　状 １本：３００～５００ｇを標準とする。（たれ付） 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―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。 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。	
40-16	（冷凍）いかそうめん （生食用）	ＫＧ	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。 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。	
40-17	（冷凍）しじみ （加熱用）	ＫＧ	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。 ２　包　装 真空包装パックされたものとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
40-18	（冷凍）あさり貝（剥き身） （加熱用）	ＫＧ	１　品　質 （１）　粒揃いのものとする。 （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。 （４）　ボイルをし、冷却後急速バラ凍結したものとする。 ２　包装等 １Ｋｇポリエチレン袋詰とする。 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。	
40-19	（冷凍）あさり貝（殻付） （加熱用）	ＫＧ	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。 （４）　ボイルをし、冷却後急速バラ凍結したものとする。 ２　包装等 真空包装パックされたものとする。 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。	
40-20	（冷凍）はまぐり（殻付） （加熱用）	ＫＧ	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。 ２　包装等 真空包装パックされたものとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
40-21	（冷凍）むきえび （加熱用）	ＫＧ	１　種　類 バナメイ種とする。 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。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰したものとする。 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。	
40-22	（冷凍）むきえび（３Ｌ） （加熱用）	ＫＧ	１　種　類 バナメイ種とする。 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。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰したものとする。 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。	
40-23	（冷凍）むきえび（大） （加熱用）	ＫＧ	１　種　類 バナメイ種とする。 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。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰したものとする。 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
40-24	（冷凍）いか輪切り （加熱用）	ＫＧ	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。 ２　品　質 墨等が付着していないものとする。 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。	
40-25	（冷凍）下足（加熱用）	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰したものとする。 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。	
40-26	(冷凍)カットたこ(加熱用)	ＫＧ	１　形　状 １ＥＡ：５ｇ程度にカットしたものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰したものとする。 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。	
40-27	（冷凍）シーフード （加熱用）	ＰＫ	１　形　状 １袋：１ｋｇバラ凍結を標準とする。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
41-0	塩魚、乾魚肉共通規格		1　材　料 （1）　鮮魚肉共通規格（5－0）に定める魚肉類とする。 （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。 2　品　質 （1）　製品はそれぞれ固有の風味、香味、塩味等が良好なものとする。 （2）　適度に塩が加えられており、干物にあっては適度に乾燥しているものとする。 （3）　固有の色沢を有し、油やけしていないものとする。 3　梱　包 鮮魚肉共通規格の項（３６－0）に同じ。 4　表　示 鮮魚肉共通規格の項（３６－0）に同じ。 5　その他 鮮魚肉共通規格の項（３６－0）に同じ。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
41-1	（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。	
41-2	（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。	
41-3	（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。）。	
41-4	（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 神栄「シマホッケ塩焼き」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
41-5	鮭フレーク	ＫＧ	１　形　状 焼き上げた鮭を、フレーク状にしたものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰したものとする。 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「さけフレーク」、又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
41-6	塩くらげ	ＫＧ	１　形　状 ０．５ｃｍ幅程度にカットし、塩蔵したものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰したものとする。 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。	
41-7	（冷凍）辛子明太子	ＫＧ	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。 ２　品　質 （１）　非加熱食が可能なものとする。 （２）　身崩れのないものとする。 （３）　卵粒が肥大しているものとする。 ３　賞味期限 納品日から１０日以上の期間を有するものとする。	
41-8	白す干 （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）　微乾燥品のものとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
41-9	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日以上の期間を有するものとする。	
41-10	（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日以上の期間を有するものとする。	
41-11	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日以上の期間を有するものとする。	
41-12	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日以上の期間を有するものとする。	
41-13	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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
41-14	さわら一夜干し	ＫＧ	１　形　状 　１個：１００ｇを標準としたものとする。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
42-0	魚肉加工品共通規格		1　材　料 （1）新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉及び調味料 （2）合成保存料、合成着色料、漂白剤、人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。 2　品　質 （1）表面に鱗光、水滴がなく「ねと」が発生していないものとする。 （2）弾力性があるものとする。 （3）香味よく、異臭、異味のないものとする。 （4）市販の上級品 （5）異物等の混入のないものとする。 3　梱　包 鮮魚肉共通規格の項（３６−０）に同じ。 4　表　示 鮮魚肉共通規格の項（３６−０）に同じ。 5　その他 鮮魚肉共通規格の項（３６−０）に同じ。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
42-1	かまぼこ（紅）（板付）	ＥＡ	１　形　状 　板を含めた重量で１ＥＡ：２５０ｇを標準とし、紅白のものとする。 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。 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。	
42-2	かまぼこ（紅）板無し	ＥＡ	１　形　状 　１ＥＡ：２１０ｇを標準とする。 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。 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。）。	
42-3	かまぼこ（紅）スライス	ＰＫ	１　形　状 　１パック：５００ｇを標準とする。 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。 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。）。	
42-4	かまぼこ（紅）細切り	ＰＫ	１　形　状 　１パック：５００ｇを標準とする。 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。 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。）。	
42-5	なると（スライス）	ＫＧ	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
42-6	竹輪	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　内側に不純物が付着していないものとする。 ２　形　状 １個：５０ｇを標準とする。 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。	
42-7	豆ちくわ	ＰＫ	１　形　状 １個：１２．５ｇを標準とし、１パック：４０個入りとする。 ２　品　質 品質の良い竹輪にチーズを入れたものとする。 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「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。）。	
42-8	丸天	ＥＡ	１　形　状 １個：６０ｇを標準とする。 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　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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
42-9	さつま揚げ（スライス）	ＫＧ	１　形　状 さつま揚げを５ｍｍ幅程度にカットしたものとする。 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　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。	
42-10	ごぼう巻	ＥＡ	１　形　状 １個：２５ｇを標準とする。 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。 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。	
42-11	伊達巻	ＫＧ	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。 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。	
42-12	（冷凍）はんぺん	ＫＧ	１　品　質 白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたものとする。 ２　形　状 １個：１００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から１０日以上の期間を有するもの。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
42-13	魚肉ソーセージ（スライス）	ＰＫ	1　形　状 （1）　魚肉ソーセージを５mm幅程度にカットしたものとする。 （2）　1パック：５００ｇを標準とする。 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。	
42-14	（冷凍）オーシャンクラブ	ＫＧ	1　品　質 （1）　スケソウダラをすり身にしたものとする。 （2）　風味をかにに似せ、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。 2　包　装 ポリエチレン袋詰め真空パック包装したものとする。 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。	
42-15	ギョロッケ	ＥＡ	1　形　状 １個：２０ｇを標準とする。 2　賞味期限 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。 3　参考銘柄 松富又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
42-16	魚そうめん	ＫＧ	1　品　質 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。 2　形　状 麺状に形成されたものとする。 3　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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-0	生（冷凍）野菜、果物共通規格		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℃以下の凍結装置により、中心温度－１８℃以下の凍結状態で保持されたもので、包装されたものを標準とする。 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。 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。 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）　名称及びアレルゲン （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	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-0	生（冷凍）野菜、果物共通規格		（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。 ５　その他 （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。 （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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-1	馬鈴しょ（皮むき）	ＫＧ	１　種　類 メークイン又は男爵とする。 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。 ３　サイズ Ｌ又はＬＬサイズを標準とする。	
43-2	カット野菜（馬鈴薯）サイコロ	ＫＧ	１　種　類 メークイン又は男爵とする。 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。 ３　サイズ ２ｃｍ×２ｃｍ×２ｃｍのサイコロ状にカットしたものとする。 ４　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	
43-3	甘しょ	ＫＧ	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。 ２　サイズ １個：３００ｇを標準とする。	
43-4	カット野菜（甘しょ）サイコロ	ＫＧ	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。 ２　サイズ ２ｃｍ×２ｃｍ×２ｃｍのサイコロ状にカットしたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	
43-5	長　芋	ＫＧ	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。 ２　サイズ １本：６００ｇを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-6	里芋（皮むき）	ＫＧ	１　品　質 （１）　白芽、根及び雑費を除いたものとする。 （２）　焼け、腐敗等のないものとする。 （３）　十分水洗いし、皮を剥いたものとする。 （４）　水切り十分なものとする。 ２　サイズ 　１個：３０ｇを標準とする。	
43-7	人　参	ＫＧ	１　品　質 （１）　葉、茎及びひげ根を除いたものとする。 （２）　股、す立等のないものとする。 （３）　特有の鮮やかな赤みをおびたものとする。 （４）　肌割れのないものとする。 ２　サイズ 　１本：２００ｇを標準とする。	
43-8	人参（皮むき）	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　十分に水洗いし、皮を剥いたものとする。 ２　サイズ 　１本：２００ｇを標準とする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰とする。	
41-9	カット野菜（人参）みじん切り	ＫＧ	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。 ２　サイズ 　みじん切りにカットしたものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-10	カット野菜（人参）いちょう切り	ＫＧ	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。 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。 3　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	
43-11	カット野菜（人参）千切り	ＫＧ	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。 2　サイズ 千切りにカットしたものとする。 3　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	
43-12	南　瓜	ＫＧ	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。 2　サイズ １個：１ｋｇ以上を標準とする。	
43-13	カット野菜（南瓜）乱切り	ＫＧ	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。 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。 3　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	
43-14	水　菜	ＫＧ	品　質 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　葉の緑色が鮮やかで、葉の先までみずみずしいものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-15	小松菜	ＫＧ	品　質 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。	
43-16	ほうれん草	ＫＧ	品　質 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。	
43-17	青梗菜	ＫＧ	1　品　質 （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 １株：１００ｇ程度を標準とする。	
43-18	高　菜	ＫＧ	品　質 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
43-19	ピーマン	ＫＧ	１　品　質 （１）　濃緑色を呈し、弾力があるものとする。 （２）　切り口が新鮮で変色していないものとする。 ２　サイズ １個：３０ｇを標準とする。	
43-20	に　ら	ＫＧ	品　質 １　濃緑色を呈するものとする。 ２　根だちより切り取ったものとする。 ３　砂等の雑物が付着していないものとする。	
43-21	パセリ	ＫＧ	品　質 １　濃緑色を呈するものとする。 ２　特有の香りを有するものとする。 ３　葉さきがよくちぢれ、密集しているものとする。	
43-22	三つ葉	ＫＧ	品 質 １　枯葉等除去したものとする。 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。 ３　特有の香りを有するものとする。	
43-23	レタス	ＫＧ	１　品　質 （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）　葉部は淡緑色を呈するものとする。 （４）　外葉を除去したものとする。 （５）　葉はやわらかく、香りの失われていないものとする。 ２　サイズ １個：４００ｇを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-24	サニーレタス	ＫＧ	１　品　質 （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）　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。 ２　サイズ １個：２００ｇを標準とする。	
43-25	葱	ＫＧ	１　種　類 ユリ科の「葉ねぎ」とする。 ２　品　質 （１）　枯葉等除去したものとする。 （２）　緑色部がやわらかいものとする。 ３　サイズ 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。	
43-26	玉葱（皮むき）	ＫＧ	１　品　質 （１）　発芽していないものとする。 （２）　根、上茎及び葉を除去したものとする。 （３）　品質本来の光沢を有するものとする。 （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。 ２　サイズ １個：２５０ｇを標準とする。 ３　その他 ４～６月の期間に限り新玉葱を納入することができる。	
43-27	カット野菜（玉葱）みじん切り	ＫＧ	１　品　質 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。 ２　サイズ みじん切りにカットしたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-28	紫玉葱	ＫＧ	１　品　質 （１）　発芽していないものとする。 （２）　根、上茎及び葉を除去したものとする。 （３）　品質本来の光沢を有するものとする。 ２　サイズ 　Ｍ又はＬサイズを標準とする。	
43-29	生　姜	ＫＧ	１　品　質 （１）　切り口にカビやひからび、傷がないものとする。 （２）　ふっくらと形がよく、硬いものとする。 ２　サイズ 　１個：５０ｇを標準とする。	
43-30	にんにく	ＫＧ	１　品　質 （１）　発芽していないものとする。 （２）　上茎、根及び首を除去したものとする。 （３）　表皮はよく乾燥しているものとする。 ２　サイズ 　１個：５０ｇを標準とする。 ３　輸入品も可とする。	
43-31	大　根	ＫＧ	１　品　質 （１）　極端な曲りのないものとする。 （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。 （３）　葉は、根元から切り落としたものとする。 （４）　肉質のきめが細かく、「す」及び割れのないものとする。 ２　サイズ 　１本：１ｋｇを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-32	大根（皮むき）	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　十分に水洗いし、皮を剥いたものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	
43-33	セロリ	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　特有の香りを有するものとする。 （３）　茎は柔らかく、生食に適したものとする。 ２　サイズ １株：１ｋｇ以上のものとする。	
43-34	太もやし	ＫＧ	品　質 １　緑豆又はブラックマッペを原料としたものとする。 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。 ３　発芽１０ｃｍ以内のものとする。 ４　鮮度よいもので、折れ等の少ないものとする。 ５　きょう雑物の混入していないものとする。	
43-35	胡　瓜	ＫＧ	１　品　質 （１）　濃緑色を呈するものとする。 （２）　突起物（とげ）があり、極端な曲りのないものとする。 ２　サイズ Ｍ又はＬサイズを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-36	根深葱	ＫＧ	1　品　質 （1）　緑色部、白色部ともやわらかいものとする。 （2）　白色部が全体の２／３以上あるものとする。 （3）　極端な曲りのないものとする。 2　サイズ 　Ｌサイズを標準とする。	
43-37	白　菜	ＫＧ	1　品　質 （1）抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないものとする。 （2）根部を除去したものとする。 （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。 2　サイズ 　１株：１ｋｇ以上を標準とする。	
43-38	きゃべつ	ＫＧ	1　品　質 （1）　外皮を除き抱合完全な結球の硬いものとする。 （2）　根部を除去したものとする。 （3）とう立ち、枯葉、病害虫、霜害のないものとする。 2　サイズ 　１株：１ｋｇ以上を標準とする。（早生ものの場合は５００ｇを標準とする。）	
43-39	紫きゃべつ	ＫＧ	1　品　質 （1）　品質固有の形状を有し、色沢良好なものとする。 （2）　葉は紫色とし、葉肉は白色とする。 （3）　とう立ち、枯葉、病害虫、霜害のないものとする。 2　サイズ 　１株：５００ｇ以上を標準とする。	
43-40	カリフラワー	ＫＧ	品　質 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。 2　変色、虫害のないものとする。	
43-41	ブロッコリー	ＫＧ	品　質 1　つぼみの緑色が濃いものとする。 2　傷、変色がなくみずみずしいものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-42	牛　蒡	ＫＧ	1　品　質 （1）　ひげは除去し、「す」がなく、水洗いしていないものとする。 （2）　傷がないものとする。 2　サイズ Ｍ又はＬサイズを標準とする。	
43-43	カット野菜（牛蒡）ささがき	ＫＧ	1　品　質 （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。 （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。 3　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	
43-44	カット野菜（牛蒡）乱切り	ＫＧ	1　品　質 （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。 （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。 2　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	
43-45	オクラ	ＫＧ	1　品　質 （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。 （2）　ヘタの切り口が変色していないものとする。 （3）　新鮮で肉質柔軟でとう立ちのないものとする。 2　サイズ １本：１０ｃｍを標準とする。	
43-46	蓮根（皮むき）	ＫＧ	1　品　質 （1）　丸みを帯び、ずっしりと重みのあるものとする。 （2）　空洞部が黒ずんでいないものとする。 （3）　皮を剥いた後、十分水洗いしたものとする。 2　サイズ １節：Ｍ又はＬサイズを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-47	蓮根（水煮）	ＫＧ	１　品　質 （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。 （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。 ２　包　装 真空ポリエチレン袋詰めしたものとする。 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。 ４　輸入品も可とする。	
43-48	茄　子	ＫＧ	１　品　質 （１）　皮の色が濃く、ハリとツヤがあるものとする。 （２）　キズやシワ、変色がないものとする。 ２　サイズ １本：１５０ｇを標準とする。	
43-49	たけのこ（皮むき）	ＫＧ	１　種　類 孟宗筍とする。 ２　品　質 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。 ２　サイズ １個：５００ｇを標準とする。	
43-50	豆　苗	ＫＧ	１　品　質 芽が鮮やかな緑色のものとする。 ２　サイズ １袋：３５０ｇを標準とする。	
43-51	生しいたけ	ＫＧ	１　品　質 （１）　固有の風味を有するものとする。 （２）　形状は中開きのものとする。 （３）　粒揃いのものとする。 ２　サイズ 直径５～７ｃｍを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-52	舞　茸	ＫＧ	品　質 １　固有の風味を有するものとする。 ２　かさの茶色が濃く、肉厚で密集しているものとする。 ３　形崩れしていないものとする。	
43-53	エリンギ	ＫＧ	品　質 １　かさが薄茶色でシワのないものとする。 ２　かさの裏が変色していないものとする。 ３　軸が白く、硬くて弾力があるものとする。	
43-54	えのき茸（カット）	ＰＫ	１　品　質 かさが小さく、粒の揃ったものとする。 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。 ３　サイズ ポリエチレン袋詰とする。	
43-55	しめじ（カット）	ＰＫ	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。 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。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰とする。	
43-56	なめこ	ＰＫ	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。 ２　サイズ １袋：１００ｇを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-57	か　ぶ	ＫＧ	１　品　質 （１）　表面がなめらかで水気を帯びているものとする。 （２）　ひげ根を除去したものとする。 （３）　葉は根本から切り落としたものとする。 （４）　肉質のきめが細かく、「す」及び割れのないものとする。 ２　サイズ １個：１５０ｇ以上を標準とする。	
43-58	トマト	ＫＧ	１　品　質 （１）　ヘタが緑色でハリがあり、重みのあるものとする。 （２）　表面にハリ、ツヤのあるものとする。 （３）　変形のないものとする。 ２　サイズ Ｍ又はＬサイズを標準とする。	
43-59	ミニトマト	ＫＧ	１　品　質 （１）　ヘタが緑色でハリがあり、重みのあるものとする。 （２）　実が割れていないものとする。 （３）　変形のないものとする。 ２　サイズ １個：１５ｇを標準とする。	
43-60	しその葉	ＫＧ	品　質 １　固有の風味を有するものとする。 ２　葉先が青く、黒い斑点のないものとする。 ３　茎が溶けていないものとする。	
43-61	貝割れ大根	ＫＧ	１　品　質 ひげ根のついたままのものとする。 ２　サイズ （１）　長さ１０ｃｍを標準とする。 （２）　１パック：５０ｇを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-62	ししとうがらし	ＫＧ	１　品　質 （１）　濃緑色を呈するものとする。 （２）　弾力性を有す、形が均一なものとする。 ２　サイズ １個：１０ｇを標準とする。	
43-63	パプリカ（赤）	ＫＧ	１　品　質 色鮮やかで肉厚があり、新鮮なものとする。 ２　サイズ １個：１５０ｇを標準とする。 ３　輸入品も可とする。	
43-64	パプリカ（黄）	ＫＧ	１　品　質 色鮮やかで肉厚があり、新鮮なものとする。 ２　サイズ １個：１５０ｇを標準とする。 ３　輸入品も可とする。	
43-65	冬　瓜	ＫＧ	１　品　質 まだら模様がはっきりしているものとする。 ２　サイズ １個：２ｋｇ以上を標準とする。	
43-66	みょうが	ＫＧ	１　品　質 （１）　固有の風味を有するものとする。 （２）　赤色が鮮やかで、小ぶりでふっくらとしたものとする。 （３）　粒揃いのものとする。 ２　サイズ １個：１０ｇ程度を標準とする。	
43-67	にがうり	ＫＧ	１　品　質 弾力があり、イボがしっかりしているものとする。 ２　サイズ １本：３００ｇを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-68	春　菊	ＫＧ	品　質 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　葉の緑色が鮮やかで、葉の先までみずみずしいものとする。	
43-69	グリーンリーフ	ＫＧ	１　品　質 （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） 葉部は淡緑色を呈するものとする。 （４） 外葉を除去したものとする。 （５） 葉はやわらかく、香りの失われていないものとする。 ２　サイズ １個：２００ｇを標準とする。	
43-70	ズッキーニ	ＫＧ	１　品　質 （１） 皮にハリとツヤがあるものとする。 （２） キズやシワ、変色がないものとする。 ２　サイズ １本：１５０ｇを標準とする	
43-71	はなっこりー	ＫＧ	１　品　質 （１） 山口県産品とする。 （２） よく生育し、濃い緑色のものとする。 （３） 茎がしっかりとしているものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
43-72	切干大根	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　乾燥良好で、変色、かび等の生じていないものとする。 （３）　きょう雑物の混入していないものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ３　賞味期限 納品から１０日以上の期間を有するものとする。	
43-73	蓮根（水煮）乱切り	ＫＧ	１　品　質 （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。 （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。 （３）生食可能なものとする。 ２　包　装 真空ポリエチレン袋詰めしたものとする。 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。 ４　輸入品も可とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
44-1	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。	
44-2	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。	
44-3	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。	
44-4	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。	
44-5	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。	
44-6	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。	
44-7	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
44-8	いちご	ＫＧ	１　品　質 （１）　採取日から時間が経っていないものとする。 （２）　全粒が薄い赤色を帯びたものとする。 （３）　熟し過ぎていないものとする。 （４）　砂等の異物が付着していないものとする。 ２　サイズ Ｍサイズを標準とする。	
44-9	梨	ＫＧ	１　品　質 肉質のしまりがよいものとする。 ２　サイズ １個：３００ｇを標準とする。	
44-10	柿	ＫＧ	１　品　質 ヘタが緑色で色ムラがなく、だいだい色のものとする。 ２　サイズ Ｍサイズを標準とする。	
44-11	巨峰	ＫＧ	１　品　質 （１）　色沢良好で、表面に白い粉をふいているものとする。 （２）　実のハリ良く、粒揃いのものとする。 ２　サイズ １パック：３００ｇのものを標準とする。	
44-12	種なしぶどう(赤)	ＫＧ	１　品　質 ハリ、ツヤがあり、皮ごと食べられるものとする。 ２　サイズ １袋：５００ｇ程度（ＸＬ）とする。 ３　輸入品も可とする。 ４　トリミングし、水洗いしたもの。	
44-13	桃	ＫＧ	１　品　質 甘い香りがあり、傷なく、全体に産毛があるものとする。 ２　サイズ １個：２００ｇを標準とする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
44-14	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。	
44-15	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。	
44-16	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。	
44-17	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。	
44-18	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。	
44-19	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
44-20	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。	
44-21	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。	
44-22	アボカド	ＫＧ	１　品　質 全体的に少し青みが残り、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
45-1	（冷凍）ほうれん草	ＫＧ	１　品　質 （１）　茎、葉がよく育ったものとする。 （２）　葉は濃緑色を呈するものとする。 （３）　とうが立っていないものとする。 （４）　水洗い完全なものとする。 （５）　５ｃｍ程度にカットされた、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。	
45-2	（冷凍）小松菜	ＫＧ	１　品　質 （１）　茎、葉がよく育ったものとする。 （２）　葉は濃緑色を呈するものとする。 （３）　とうが立っていないものとする。 （４）　水洗い完全なものとする。 （５）　５ｃｍ程度にカットされた、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。	
45-3	（冷凍）青梗菜	ＫＧ	１　品　質 （１）　茎、葉がよく育ったものとする。 （２）　葉は濃緑色を呈するものとする。 （３）　とうが立っていないものとする。 （４）　水洗い完全なものとする。 （５）　５ｃｍ程度にカットされた、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
45-4	（冷凍）ごぼう千切	ＫＧ	１　品　質 （１）　「す」が入っていないごぼうを使用したものとする。 （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。 （３）　大小著しく差異のないものとする。 （４）　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。	
45-5	（冷凍）フレンチフライドポテト	ＫＧ	１　品　質 （１）　新鮮な材料を使用したものとする。 （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。 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。	
45-6	（冷凍）アボカドダイス	ＫＧ	１　品　質 （１）　皮と種を取り除き、変色・異臭の無いものとする。 （２）　１～２cm にカットされたものとする。 （３）　生食用とする。 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
45-7	（冷凍）里芋	ＫＧ	１　品　質 十分な水洗い後、皮を剥いたものとする。 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。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 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。	
45-8	（冷凍）里芋（カット）	ＫＧ	１　品　質 十分な水洗い後、皮を剥いたものとする。 ２　サイズ Ｍ又はＬサイズを標準とし、1/2又は1/4にカットされたれたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 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。	
45-9	（冷凍）山芋おろし	ＫＧ	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。 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
45-10	（冷凍）甘しょ	ＫＧ	１　品　質 　十分な水洗い後、皮を剥いたものとする。 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。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。 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。	
45-11	（冷凍）南瓜	ＫＧ	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。 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。	
45-12	（冷凍）むき栗	ＫＧ	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。 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。 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
45-13	（冷凍）にんにくの芽	ＫＧ	１　品　質 　両端を切断し、３～５ｃｍ程度にカットしたものとする。 ２　包装等 　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。	
45-14	（冷凍）カットいんげん	ＫＧ	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。 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。	
45-15	（冷凍）ピーマンスライス	ＫＧ	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。 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。	
45-16	（冷凍）きぬさや	ＫＧ	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。 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
45-17	（冷凍）スナップえんどう	ＫＧ	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。 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。	
45-18	（冷凍）むき枝豆	ＫＧ	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。 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。	
45-19	（冷凍）むきそら豆	ＫＧ	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。 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。	
45-20	（冷凍）ビーンズミックス	ＫＧ	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。 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
45-21	（冷凍）カットコーン	ＫＧ	１　品　質 とうもろこしを５ｃｍ程度にカットしたものとする。 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。	
45-22	（冷凍）スイートコーン（ホール）	ＫＧ	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。 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。	
45-23	（冷凍）焼きなす	ＫＧ	１　品　質 焼いて皮を剥きヘタを除き５㎝程度にカットしたものとする。 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。	
45-24	（冷凍）冬瓜	ＫＧ	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。 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
45-25	（冷凍）ブロッコリー	ＫＧ	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。 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。	
45-26	（冷凍）ミックスベジタブル	ＫＧ	１　品　質 グリンピース、とうもろこし、人参を混合し、冷凍したものとする。 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。	
45-27	（冷凍）グリーンアスパラ	ＫＧ	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サイズのものを３～５ｃｍ幅程度にカットしたものとする。 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。	
45-28	（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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
45-29	（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。	
45-30	（冷凍）馬鈴薯（乱切り）	ＫＧ	１　品　質 馬鈴薯（皮むき）（40-1）第２項（１）、（２）に該当する馬鈴薯を使用したものとする。 ２　サイズ １切：２０ｇ程度の乱切りにカットしたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
45-31	（冷凍）玉葱（みじん切り）	ＫＧ	１　品　質 玉葱（皮むき）（40-26）第１項（１）～（４）に該当する玉葱を使用したものとする。 ２　サイズ みじん切りにカットしたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納品から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
45-32	（冷凍）玉葱（スライス）	ＫＧ	１　品　質 玉葱（皮むき）（40-26）第１項（１）～（４）に該当する玉葱を使用したものとする。 ２　サイズ １ｃｍ程度にカットしたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
45-33	（冷凍）大根（いちょう切り）	ＫＧ	１　品　質 大根（皮むき）（40-32）第１項（１）、（２）に該当する大根を使用したものとする。 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。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
45-34	（冷凍）大根（輪切り）	ＫＧ	１　品　質 大根（皮むき）（40-32）第１項（１）、（２）に該当する大根を使用したものとする。 ２　サイズ 厚さ１．５ｃｍ程度の輪切りにカットしたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納品から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
45-35	（冷凍）人参（みじん切り）	ＫＧ	１　品　質 　人参（皮むき）（40-8）第１項（１）、（２）に該当する人参を使用したものとする。 ２　サイズ 　みじん切りにカットしたものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 　納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
45-36	（冷凍）人参（千切り）	ＫＧ	１　品　質 　人参（皮むき）（40-8）第１項（１）、（２）に該当する人参を使用したものとする。 ２　サイズ 　千切りにカットしたものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 　納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
45-37	（冷凍）人参（乱切り）	ＫＧ	１　品　質 　人参（皮むき）（40-8）第１項（１）、（２）に該当する人参を使用したものとする。 ２　サイズ 　千切りにカットしたものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 　納品から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
45-38	（冷凍）葱（カット）	ＫＧ	１　品　質 葱（40-25）第１項及び第２項（１）、（２）に該当する葱を使用したものとする。 ２　サイズ 小口切りにカットしたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
45-39	（冷凍）根深葱（カット）	ＫＧ	１　品　質 根深葱（40-36）第１項（１）～（３）に該当する根深葱を使用したものとする。 ２　サイズ 小口切りにカットしたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
45-40	（冷凍）白菜（カット）	ＫＧ	１　品　質 白菜（40-37）第１項（１）～（３）に該当する白菜を使用したものとする。 ２　サイズ 調理しやすい大きさにカットしたものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 納品から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
45-41	（冷凍）にら（カット）	ＫＧ	１　品　質 　にら（40-20）の品質に該当するにらを使用したものとする。 ２　サイズ 　５ｃｍ程度にカットしたものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 　納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
45-42	（冷凍）蓮根（乱切り）	ＫＧ	１　品　質 　蓮根（皮むき）（40-46）第１項（１）～（３）に該当する蓮根を使用したものとする。 ２　サイズ 　１切れ：２０ｇ程度にカットしたものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 　納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
45-43	（冷凍）蓮根（薄切りハーフカット）	ＫＧ	１　品　質 　蓮根（皮むき）（40-46）第１項（１）～（３）に該当する蓮根を使用したものとする。 ２　サイズ 　２ｍｍ程度にスライスしたものを半分にカットしたものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 　納品から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
45-44	（冷凍）蓮根（薄切り 1/4 カット）	ＫＧ	１　品　質 　蓮根（皮むき）(40-46) 第１項（１）～（３）に該当する蓮根を使用したものとする。 ２　サイズ 　２ｍｍ程度にスライスしたものを 1/4 にカットしたものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。 ４　賞味期限 　納品から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
46-1	（冷凍）ライチ	ＫＧ	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する。 ２　包　装 １個２５ｇ程度の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。	
46-2	（冷凍）カットフルーツ （いちご）	ＫＧ	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。 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。	
46-3	（冷凍）カットフルーツ （マンゴー）	ＫＧ	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。 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。	
46-4	（冷凍）カットフルーツ （パイン）	ＫＧ	１　品　質 適熟したパインを使用し、一口大の大きさにカットしたものとする。 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
47-1	こんにゃく	ＫＧ	１　原　料 　良質のこんにゃく粉又は良質のこんにゃく玉を使用したものとする。 ２　形　状 （１）　１個：２２０ｇを標準とする。 （２）　長方形のものとする。 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。 ４　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。	
47-2	糸こんにゃく	ＫＧ	１　原　料 　良質のこんにゃく粉又は良質のこんにゃく玉を使用したものとする。 ２　形　状 　糸状とする。 ３　品　質 　弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。 ４　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。	
47-3	刺身こんにゃく	ＫＧ	１　原　料 　良質のこんにゃく粉又は良質のこんにゃく玉を使用した青のり入りのものとする。 ２　形　状 　長方形をスライスしたものとする。 ３　品　質 　弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。 ４　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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
48-1	豆腐	ＫＧ	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。 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。 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にしたものとする。 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。	
48-2	焼豆腐	ＫＧ	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。 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。 ３　包　装 　容器は、衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないようにしたものとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
48-3	厚　揚	ＫＧ	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。 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。 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。 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。	
48-4	（冷凍）油揚（きざみ）	ＫＧ	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。 ２　形　状 　５ｍｍ幅程度に刻んだものとする。 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。 ４　包　装 　ポリエチレン袋詰とする。 ５　賞味期限 　納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
48-5	（冷凍）がんもどき	ＫＧ	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。 ２　包　装 　１個：１０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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
48-6	おから	ＫＧ	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。 ２　品　質 　水分は８０％以内のものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰とする。 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。	
48-7	納豆（パック）	ＥＡ	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。 ２　品　質 　新鮮な糸引き納豆で衛生的に処理されたもの。 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。 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。	
48-8	納豆（パック） （ひき割り）	ＥＡ	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。 ２　品　質 　新鮮な糸引き納豆で衛生的に処理されたもの。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
48-9	麦芽豆乳	ＥＡ	１　種　類 調整豆乳、豆乳飲料とする。 ２　包　装 １本：２００ｍｌ入りとした、ストロー付のものとする。 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。	
48-10	豆乳（無調整）	ＥＡ	１　種　類 無調整豆乳とする。 ２　包　装 １本：１０００ｍｌ入りとする。 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。	
48-11	ゆで大豆	ＫＧ	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。 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。 ３　包　装 真空パック包装とする。 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。	
48-12	小豆	ＫＧ	１　原　料 国内産の小豆とする。 ２　品　質 粒揃いとし、異物混入していないものとする。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
48-13	こしあん	ＫＧ	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。 ２　品　質 　異物混入していないものとする。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。 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。	
48-14	金時豆煮豆	ＫＧ	１　材　料 　金時豆を使用したものとする。 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。 ３　包　装 　ポリエチレン袋詰めとする。（液汁は量目外） 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
48-15	黒豆煮豆	ＫＧ	１　材　料 国内産の黒豆を使用したものとする。 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。 ３　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。（液汁は量目外） 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。 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。）。	
48-16	のり豆	ＫＧ	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。 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。 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。	
49-1	味噌（白）	ＫＧ	１　材　料 米、大豆、食塩を主原料とする。 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）　淡黄色を呈し、新鮮な光沢を有するものとする。 ３　醸造成分 （１）　こうじ歩合：１５～３０％ （２）　食塩分：５～７％ 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
49-2	味噌（赤）	ＫＧ	１　材　料 大麦、大豆、食塩を主原料とする。 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）　濃い赤褐色色を呈し、新鮮な光沢を有するものとする。 ３　醸造成分 （１）　こうじ歩合：１２～２０％ （２）　食塩分：９～１２％ 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。	
49-3	味噌（中）	ＫＧ	１　材　料 米、大豆、食塩を主原料とする。 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。 ３　醸造成分 （１）　こうじ歩合：１５～３０％ （２）　食塩分：１０～１２．５％ 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。	
50-1	くるみ	ＫＧ	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。 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。	
50-2	スライスアーモンド	ＫＧ	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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
50-3	カシューナッツ	ＫＧ	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。 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。	
50-4	練り白ごま	ＫＧ	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。 ２　包　装 　パウチ包装したものとする。 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
51-1	食パン	ＥＡ	１　材　料 　ＪＡＳの強力粉（１等粉以上）を使用したものとする。 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。 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。 ４　包　装 　一般市販品と同じとする。 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。	
51-2	菓子パンＡ	ＥＡ	１　品　質 　常温保存可能市販品とする。 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。 ３　包　装 　一般市販品と同じとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
51-3	菓子パンＢ	ＥＡ	１　品　質 常温保存可能市販品とする。 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。 ３　包　装 一般市販品と同じとする。 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。	
51-4	菓子パンＣ	ＥＡ	１　品　質 常温保存可能市販品とする。 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。 ３　包　装 一般市販品と同じとする。 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。	
51-5	菓子パンＤ	ＥＡ	１　品　質 常温保存可能市販品とする。 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。 ３　包　装 一般市販品と同じとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
51-6	ＬＬパン（デニッシュ）	ＥＡ	１　品　質 常温保存可能市販品とする。 ２　種　類 １個：７５ｇ以上とする。 ３　包　装 一般市販品と同じとする。 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。	
51-7	ＬＬパン（菓子）	ＥＡ	１　品　質 常温保存可能市販品とする。 ２　種　類 １個：１００ｇ以上とする。 ３　包　装 一般市販品と同じとする。 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。	
51-8	調理パンＡ	ＥＡ	１　品　質 常温保存可能市販品とする。 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。 ３　包　装 一般市販品と同じとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
51-9	調理パンＢ	ＰＫ	１　品　質 常温保存可能市販品とする。 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。 ３　包　装 一般市販品と同じとする。 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。	
51-10	ハンバーガー用パン	ＥＡ	１　材　料 ＪＡＳの強力粉（１等粉以上）を使用したものとする。 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。 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。 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。	
51-11	（冷凍）クロワッサン	ＥＡ	１　品　質 焼き上がり、形態ともに良好であるものとする。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
51-12	（冷凍）ミニデニッシュ	ＥＡ	１　品　質 焼き上がり、形態ともに良好であるものとする。 ２　包　装 （１）１個：２５ｇを標準とする。 （２）デニッシュ生地を使用したものとする。 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。 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。）。	
52-1	生うどん	ＫＧ	１　材　料 中力粉を使用したものとする。 ２　品　質 「ゆでめん」とする。 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。 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。	
52-2	（冷凍）うどん	ＥＡ	１　材　料 中力粉を使用したものとする。 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。 ３　包　装 １個：２００ｇを標準としたポリエチレン袋詰とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
52-3	日本そば	ＫＧ	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。 ２　品　質 「ゆでめん」とする。 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。 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。	
52-4	（冷凍）そば	ＥＡ	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。 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。 ３　包　装 １個：１００ｇを標準としたポリエチレン袋詰とする。 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。	
52-5	中華揚麺（ぱりぱり麺）	ＥＡ	１　材　料 強力粉を使用したものとする。 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。 ３　包　装 １袋：７０ｇを標準とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
52-6	ヤーコンめん（干）	ＫＧ	１　材　料 ヤーコンを練りこんだものとする。 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。	
52-7	中華そば	ＫＧ	１　材　料 薄力粉、強力粉、かん水等を使用したものとする。 ２　品　質 「ゆでめん」とする。 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。 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。	
52-8	（冷凍）そば（茶そば）	ＥＡ	１　材　料 強力粉を使用したものとする。 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。 ３　包　装 １個：１００ｇを標準としたポリエチレン袋詰とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
53-1	丸もち	ＥＡ	１　品　質 国内産もち米１００％新米を使用したものとする。 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。 ３　賞味期限 納品日から１か月以上の期間を有するものとする。	
53-2	（冷凍）白玉	ＫＧ	１　品　質 白玉粉を使用し、冷凍された白玉団子とする。 ２　包　装 １ｋｇ：１２０個程度とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 ４　参考銘柄 味の素「白玉」、日東ベスト「白玉もちS」、JFSA「冷凍白玉」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）	
53-3	揚げもち	ＥＡ	１　品　質 揚げたもちに甘辛醤油タレとのりをつけたもので自然解凍で食べられるものとする。 ２　包　装 １個：３０ｇ程度とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。	

番号	(物品番号) 品　　名	単位	規　　格	備考
54-1	(冷凍) おはぎ	ＥＡ	1　材　料 もち米、砂糖、小豆を主原料としたものとする。 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」又は「きなこ」とする。 (3)　自然解凍で喫食可能なものとする。 3　包　装 １個：４０ｇを標準としたポリエチレン袋詰とする。 4　賞味期限 納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
54-2	水ようかん	ＥＡ	1　材　料 寒天、砂糖、生(小豆)あんを使用したものとする。 2　品　質 口ざわりよく、なめらかなものとする。 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。 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。	
54-3	(冷凍) 大福	ＥＡ	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。 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。 3　包　装 １個：８０ｇを標準とし、個包装とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-4	（冷凍）串だんご	ＥＡ	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。 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。 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。	
54-5	ゼリー	ＥＡ	１　材　料 　果汁、果実及びし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。 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　包　装 　１個：５０ｇを標準としたプラスチック容器入りとする。 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。 ５　その他 　味についてはその都度指定する。 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。）	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-6	低カロリーゼリー	ＥＡ	１　材　料 　果汁、果実及びし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。 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。 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。 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。 ５　その他 　その都度指定する。 ６　参考銘柄 　ハウスギャバン「おいしくビタミン」又は同等品以上のもの（他社製品を含む。）。	
54-7	ムース	ＥＡ	１　品　質 　自然解凍で喫食可能なものとする。 ２　包　装 　１個：４０ｇを標準としたものとする。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-8	フルーツ杏仁	ＥＡ	１　品　質 自然解凍で喫食可能なものとする。 ２　包　装 １個：４０ｇを標準とする。 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。 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。）。	
54-9	あわせるゼリー	ＥＡ	１　品　質 牛乳と混ぜ合わせて使用するものとする。 ２　包　装 一般市販品と同じとする。 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。	
54-10	（冷凍）ケーキ	ＥＡ	１　形　状 フリーカットケーキを個別包装したものとする。 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。 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。 ４　参考銘柄 味の素「フリーカットケーキ」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	
54-11	欠			

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-12	欠			
54-13	（冷凍）桜餅	ＥＡ	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。 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。 ３　包　装 　１個：４０ｇを標準とする。 ４　賞味期限 　納品から３０日以上の期間を有するものとする。	
54-14	（冷凍）柏餅	ＥＡ	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。 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。 ３　包　装 　１個：５０ｇを標準とし、個包装とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-15	（冷凍）いちご大福	ＥＡ	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。 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。 ３　包　装 　１個：６０ｇを標準とし、個包装とする。 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。	
54-16	（冷凍）ごま団子	ＥＡ	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。 ２　品　質 　形態ともに良好なものとする。 ３　包　装 　１個：３０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰めとする。 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。	
54-17	カステラ	ＰＫ	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。 ２　品　質 　特有の香味を有し、形態ともに良好なものとする。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-18	ミニワッフルドッグ	ＥＡ	１　材　料 　砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。 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。 ３　包　装 　１個：６０ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 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。 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。）。	
54-19	（冷凍）シフォンケーキ	ＥＡ	１　材　料 　砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。 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のものとする。 ３　包　装 　１個：１５ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-20	（冷凍）ロールケーキ	ＥＡ	１　材　料 　砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。 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。 ３　包　装 　１個：１８ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 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。)。	
54-21	（冷凍）米粉カップケーキ	ＥＡ	１　材　料 　米粉、鶏卵等を主原料としたものとする。 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。 ３　包　装 　１個：２５ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-22	（冷凍）シュークリーム	ＥＡ	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。 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。 ３　包装等 　１個：５０ｇ程度を標準とした個包装のものとする。 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。 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。 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。）。	
54-23	（冷凍）スイートポテト	ＥＡ	１　材　料 　良質なさつま芋、砂糖、鶏卵等を主原料にしたものとする。 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。 ３　包　装 　１個：４０ｇを標準とし、個包装されたものとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-24	（冷凍）パンケーキ	ＥＡ	１　材　料 　砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。 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。 ３　包　装 　１個：２８ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 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。）。	
54-25	（冷凍）クレープ	ＥＡ	１　材　料 　砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。 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。 ３　包　装 　１個：２８ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-26	（冷凍）チョコプリン	ＥＡ	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。 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。 ３　包　装 　１個：３０ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 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。）。	
54-27	（冷凍）かぼちゃプリン	ＥＡ	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。 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。 ３　包　装 　１個：５０ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-28	杏仁豆腐	ＥＡ	１　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。 ２　包　装 １個：４０ｇを標準とした個包装のものとする。 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。	
54-29	（冷凍）タルト	ＥＡ	１　材　料 砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。 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。 ３　包　装 １個：４０ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 ５　その他 ６　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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-30	（冷凍）プリンタルト	ＥＡ	１　材　料 　砂糖、小麦粉、鶏卵等を主原料としたものとする。 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。 ３　包　装 　１個：３０ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 ５　その他 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。）。	
54-31	栄養調整食品Ａ	ＥＡ	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。 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。 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。 ４　その他 　味についてはその都度指定する。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
54-32	ゼリー飲料	ＥＡ	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Ｃａ、クエン酸、Ｖ．Ｃ クエン酸Ｎａ、香料、塩化Ｋ、乳化剤、パントテン酸Ｃａ、ナイアシン等を使用したものとする。 ２　包　装 　１個：１８０ｇを標準としたものとする。 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。 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。）。	
54-33	（冷凍）ミニたい焼き	ＥＡ	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。 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。 ３　包　装 　１個：４０ｇを標準とした個包装のものとする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
55-1	鶏卵	ＫＧ	１　品　質 （１）　生食用とし、新鮮なものとする。 （２）　割れ、汚れ等のないものとする。 （３）　M又はＬサイズを標準とする。 （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。 ２　包　装 （１）　ＪＡＳの卵産式の鶏卵箱を使用したものとする。 （２）　１箱：１０Ｋｇ詰とする。 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。	
55-2	温泉卵	ＥＡ	１　品　質 （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。 （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。 ２　品　質 １個：５５ｇを標準とする。 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。	
55-3	玉子焼き	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　衛生的に処理されたものとする。 （３）　適度の調味料を加えたものとする。 ２　包　装 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。 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
55-4	（冷凍）目玉焼き	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　衛生的に処理されたものとする。 ２　包　装 １個：４０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。	
55-5	（冷凍）目玉焼き （オムレツ風）	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　衛生的に処理されたものとする。 （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。 ２　包　装 １個：３５ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 ４　キューピー「丸目玉焼風オムレツ」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	
55-6	卵豆腐	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　調味料を加え、加熱し、冷却したものとする。 ２　包　装 １個：１００ｇ入りポリフードパックを標準とする。（たれ付） 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
55-7	茶碗蒸し	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　だし汁２に対し、鶏卵１の割合を標準とする。 （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。 ２　包　装 １個：１９０ｇを標準としたものとする。 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。	
55-8	（冷凍）錦糸卵	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　薄焼卵を細く切ったものを急速凍結したものとする。 ２　包　装 真空パック包装とする。 ３　賞味期限 納品日から３０日以上の期間を有するものとする。	
55-9	玉子そぼろ	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　そぼろ状に形成し、急速凍結したものとする。 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。 ４　参考銘柄 大商食品「そぼろ玉子」、ニッスイ「おいしいやわらかたまごそぼろ」、すぐる食品「そぼろ玉子」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
55-10	（冷凍）ベーコンロール卵	ＥＡ	１　品　質 （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。 （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。 ２　包　装 １個：６０ｇを標準とする。 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。 ４　参考銘柄 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。）。	
55-11	（冷凍）卵ロール	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　円柱状に形成し、急速凍結したものとする。 ２　包　装 １個：６０ｇを標準とし、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。 ４　参考銘柄 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
55-12	(冷凍) 卵ロール (かに風味)	ＥＡ	１　品　質 （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。 （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。 ２　包　装 １個：６０ｇを標準とし、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。 ４　参考銘柄 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。)。	
55-13	(冷凍) カニ玉	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２） タレ付きのものとする。 ２　包　装 １個：９０ｇを標準とし、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。 ４　参考銘柄 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
55-14	（冷凍）オムレツ	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　プレーンタイプのものとする。 ２　包　装 １個：５０ｇを標準とし、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。 ４　参考銘柄 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」、ヤグチ「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。）。	
55-15	（冷凍）チーズオムレツ	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　チーズ入りタイプのものとする。 ２　包　装 １個：５０～６０ｇを標準とし、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。 ４　参考銘柄 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」、すぐる食品「手づくりチーズオムレツ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
55-16	（冷凍）オムレツ（ウインナー）	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　ウインナー入りタイプのものとする。 ２　包　装 １個：３０ｇを標準とし、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。 ４　参考銘柄 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。）。	
55-17	（冷凍）コンビネーションオムレツ	ＥＡ	１　品　質 （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。 （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。 ２　包　装 １個：４０ｇを標準とし、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。 ４　参考銘柄 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
55-18	味付け玉子	ＰＫ	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。 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。 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。 ４　参考銘柄 　イフジ産業「おでん味付玉子」、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。）。	
55-19	味付け玉子（ハーフ）	ＰＫ	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。 ２　包　装 　１パック：１０個入り、１７０ｇを標準とする。 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。 ４　参考銘柄 　すぐる食品「ハーフ・味付たまご」、又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	
55-20	凍結全卵	ＫＧ	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。 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。 ４　参考銘柄 　キューピータマゴ「凍結全卵（調理用）HVN0.3　1kg」　又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
55-21	ゆで卵	ＰＫ	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。 ２　包　装 （１）　１パック：１０個入り、１個：５０ｇを標準とする。 （２）　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。 ４　参考銘柄 　ケンコーマヨネーズ「ゆで卵 KD　１０個入り」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	
56-1	生牛乳（ビン詰）	ＥＡ	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。 ２　成分規格 　無脂乳固形分：８％以上、乳脂肪分：３％以上 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
56-2	生牛乳（紙パック）	ＥＡ	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。 ２　成分規格 無脂乳固形分：８％以上、乳脂肪分：３％以上 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。 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。	
56-3	生牛乳（Ｌ）	ＥＡ	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。 ２　成分規格 無脂乳固形分：８％以上、乳脂肪分：３％以上 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。 ４　表　示 納品日から５日以上の期間を有するものとする。	
56-4	コーヒー牛乳（ビン詰）	ＥＡ	１　品質等 乳及び乳製品の「乳飲料」とする。 ２　包　装 １本：１８０ｍｌを標準とする。 ３　表　示 納品日から５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
56-5	コーヒー牛乳（紙パック）	ＥＡ	１　品質等 乳及び乳製品の「乳飲料」とする。 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。 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。	
56-6	乳酸菌飲料Ａ	ＥＡ	１　品質等 乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。 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。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
56-7	乳酸菌飲料Ｂ	ＥＡ	１　品　質 乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。 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。 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。 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。	
56-8	プリン	ＥＡ	１　品　質 牛乳、砂糖、全卵粉、寒天、ゼラチンを使したものとする。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
56-9	焼プリン	ＥＡ	１　品　質 　牛乳、砂糖、全卵粉、寒天、ゼラチンを使したものとする。 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。 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。 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。）。	
56-10	アイスクリーム	ＥＡ	１　品　質 　乳及び乳製品の成分規格「アイスクリーム」、「アイスミルク」、「ラクトアイス」とする。 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）　味についてはその都度指定する。 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。	
56-11	固形ヨーグルトＡ	ＥＡ	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。 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	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
56-12	固形ヨーグルトB	ＥＡ	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：８０ｇを標準とする。 （3）　凝固剤・安定剤不使用のものとする。 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。	
56-13	固形ヨーグルトC	ＥＡ	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：１００ｇを標準とする。 （3）　ブルーベリー味とする。 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。	
56-14	固形ヨーグルトD	ＥＡ	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：１１８ｇを標準とする。 （3）　アロエを加えた無脂肪のものとする。 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。	
56-15	固形ヨーグルトE	ＥＡ	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：７０ｇを標準とする。 （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。 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。	
56-16	固形ヨーグルトF	ＥＡ	1　品質等 （4）　乳及び乳製品の成分規格「発酵乳」とする。 （5）　１個：７５ｇを標準とする。 （6）　いちごを加えたものとする。 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	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
56-17	固形ヨーグルトG	ＥＡ	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：１００ｇを標準とする。 （3）　特定保健用食品とする。 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。	
56-18	固形ヨーグルトH	ＥＡ	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：１４０ｇを標準とする。 （3）　果肉を加えたものとし、味についてはその都指定する。 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。	
56-19	固形ヨーグルトI	ＥＡ	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：１００ｇを標準とする。 （3）　プレーン味、無糖のものとする。 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。	
56-20	固形ヨーグルトJ	ＥＡ	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：１１８ｇを標準とする。 （3）　アロエを加えたものとする。 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。	
56-21	ドリンクヨーグルトA	ＥＡ	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：１２５ｍｌを標準とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
56-22	ドリンクヨーグルトB	ＥＡ	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：２００ｍｌを標準とする。 （3） プレーン味、加糖のものとする。 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。	
56-23	ドリンクヨーグルトC	ＥＡ	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：１００ｍｌを標準とする。 （3） ラクトフェリンを配合したものとする。 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。	
56-24	ドリンクヨーグルトD	ＥＡ	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：１００ｇを標準とする。 （3） ビフィズス菌を含んでいるものとする。 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。	
56-25	ドリンクヨーグルトE	ＥＡ	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：１１０ml を標準とする。 （3） 乳酸菌を含んでいるものとする。 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。	
56-26	ドリンクヨーグルトF	ＥＡ	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：１００ｇを標準とする。 （3） 食物繊維を含んでいるものとする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
56-27	ドリンクヨーグルトG	ＥＡ	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：１９０ｍｌを標準とする。 （3）　カルシウムを７００ｍｇ程度含むものとする。 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。	
56-28	ドリンクヨーグルトH	ＥＡ	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：１９０ｍｌを標準とする。 （3）　鉄分を７ｍｇ程度を含むものとする。 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。	
56-29	プレーンヨーグルト	ＥＡ	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「はっ酵乳」とする。 2　成分規格 無脂乳固形分：８％以上、乳酸菌数：１，０００万以上を含んでいるものとする。 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：４００ｇ以上を標準とする。 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
56-30	生クリーム	ＥＡ	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。 ２　成分規格 　乳脂肪分：２０％以上、無脂乳固形分：８％以上 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。 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。	
56-31	粉チーズ	ＫＧ	１　品　質 　パルメザンチーズを粉状にしたものとする。 ２　包　装 　ポリエチレン袋詰とする。 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。	
56-32	ナチュラルチーズ	ＫＧ	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。 ２　包　装 　一般市販品と同一のものとする。 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。	
56-33	スライスチーズ	ＰＫ	１　品　質 　ナチュラルチーズをスライスしたものとする。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
56-34	プロセスチーズ	ＥＡ	１　品　質 　ナチュラルチーズを加熱し成型したものとする。 ２　包　装 （１）　一般市販品と同一のものとする。 （２）　１ＥＡ：１５ｇ以上を標準とする。 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。	
56-35	チーズサラダ	ＰＫ	１　品　質 　ナチュラルチーズを加熱し、8ｍｍ角程度に成型したものとする。 ２　包　装 （１）　一般市販品と同一のものとする。 （２）　１ＰＫ：１ｋｇを標準とする。 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。 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。	
56-36	バター	ＥＡ	１　品　質 （１）　淡黄色を呈しているものとする。 （２）　色むらのないものとする。 ２　包　装 （１）　一般市販品と同一のものとする。 （２）　１ＥＡ：４００ｇ以上を標準とする。 ３　賞味期限 　納品から３か月以上の期間を有するものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
57-1	果実ジュース	ＥＡ	１　品　質 （１）　カルシウムとビタミンを配合した飲料とする。 （２）　果汁は２０％を標準とした栄養機能食品とする。 ２　包装（一般市販品） １本：１２５ｍｌを標準とし、ストロー付のものとする。 ３　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。	
57-2	果汁飲料	ＥＡ	１　品　質 果汁１００％とする。 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。 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　その他 味については、その都度指定する。	
57-3	野菜系飲料	ＥＡ	１　品　質 野菜汁１００％又は、野菜汁と果汁の混合したものとする。 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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
57-4	牛乳調味品	ＥＡ	１　品　質 乾燥適度な顆粒タイプとする。 ２　包　装（一般市販品） １個：５～８ｇとし、個包装とする。 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。 ４　その他 種類についてはその都度指定する。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
58-0	漬物・佃煮類共通規格		1　適用範囲 （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を適用する。 （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。 2　材　料 （1） 品質良好なもので、病害虫、変質損傷等のないものとする。 （2） 異物、きょう雑物の混入が認められないものとする。 3　品　質 （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。 （2） 異臭、腐敗、変質等が認められていないものとする。 （3） 調味液が適度に浸透しているものとする。 4　表　示 表面に賞味期限又は消費期限を表示する。	
58-1	白菜漬	ＫＧ	1　品　質 （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。 （2） 塩味、辛味は適度で酸味なく、風味良好なものとする。 （3） 適度の液汁を添加したものとする。 2　包　等 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外）。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
58-2	高菜漬	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　５ｍｍ程度に刻んだものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外)。 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。	
58-3	沢庵漬	ＫＧ	１　品　質 「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。 ２　包　等 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) 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。	
58-4	べったら漬	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　適度な「こうじ」を添加したものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（こうじは量目に含める)。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
58-5	梅干し	ＫＧ	１　品　質 （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。 （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。 （３）　着色濃過ぎず、塩分６～８％とする。 ２　包　装 １ｋｇ坪型プラスチック容器とする。 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。	
58-6	梅びしお	ＥＡ	１　品　質 良質な梅を「ねりうめ」にしたものとする。 ２　包　装 １個：１Ｋｇを標準とする。 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。	
58-7	奈良漬	ＫＧ	１　品　質 （１）　上質の箕の厚い瓜を使用したものとする。 （２）　へた及びわたを除いたものとする。 （３）　内部まで味がよく浸透し、あめ色を呈したものとする。 （４）　適度な粕を添加したものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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。	
58-8	福神漬	ＫＧ	１　品　質 （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。 （２）　砂糖、水あめ、しょう油等に漬け込んだもの。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外）。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
58-9	らっきょう漬	ＫＧ	１　品　質 （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。 （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。 （３）　適度の液汁を添加したものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外）。 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。	
58-10	紅生姜	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外）。 ３　賞味期限 納品日から１０日以上の期間を有するもの。	
58-11	朝鮮漬	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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。	
58-12	山菜漬	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。（液汁は量目外） 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
58-13	木くらげしば漬	ＫＧ	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。 ２　包　装 　ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外）。 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。	
58-14	しば漬	ＫＧ	１　品　質 　胡瓜、茄子、しそ、生姜をしば漬けにしたものとする。 ２　包　装 　ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外）。 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。	
58-15	野沢菜漬	ＫＧ	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。 ２　包　装 　ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外）。 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。	
58-16	味付メンマ	ＫＧ	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。 ２　包　装 　ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外）。 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 　太堀「味付メンマ」又は同等以上のもの（他社の製品を含む。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
58-17	味付ザーサイ	ＫＧ	１　品　質 搾菜をラー油、ごま油等で味付けしたものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外)。 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。	
58-18	青じその実漬	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外)。 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。	
58-19	つぼ漬	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外)。 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。	
58-20	胡瓜漬	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外)。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
58-21	なす漬	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（こうじは量目に含める。）。 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。	
58-22	はりはり漬	ＫＧ	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、唐辛子等に漬け込んだものとする。 （３）　適度の液汁を添加したものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする（液汁は量目外）。 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。	
58-23	のり佃煮	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
58-24	しそ昆布	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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。	
58-25	子持昆布	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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。	
58-26	かつお角煮	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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。	
58-27	田作り	ＫＧ	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。 ２　包　装 真空パック包装とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
58-28	しばわかめ	ＫＧ	１　品　質 茎わかめをしそ味風味のせん切りとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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 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。）	
58-29	栗きんとん	ＫＧ	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。 ２　包　等 真空パック包装とする。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-0	調理冷凍食品共通規格		1　品　質 （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。 （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。 （3） 変色、異臭、異味、腐敗及び病害虫等のないものとする。 （4） 再凍結したものでないものとする。 （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。 2　表　示 包装表面に賞味期限を表示する。 3　梱　包 市販の荷姿とする。 4　その他 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。	
59-1	（冷凍）ロース豚カツ （１２０ｇ）	ＥＡ	1　品　質 三元豚のロース肉をパン粉で包んだものとする。 2　包　装 １個：１２０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-2	（冷凍）ロース豚カツ （１７０ｇ）	ＥＡ	１　品　質 三元豚のロース肉をパン粉で包んだものとする。 ２　包　装 １個:１７０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-3	（冷凍）串カツ	ＥＡ	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。 ２　包　装 １個:４０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-4	（冷凍）ミルフィーユカツ	ＥＡ	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。 ２　包　装 １個:９０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-5	（冷凍）豚ひれカツ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:５０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-6	（冷凍）メンチカツ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-7	（冷凍）チーズメンチカツ	ＥＡ	１　品　質 （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。 （２）　中にチーズを包んだものとする。 ２　包　装 １個:９０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。 ４　参考銘柄 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。)。	
59-8	（冷凍）ハンバーグ	ＥＡ	１　品　質 （１）　合挽肉（混合比：牛肉７０％、豚肉３０％及び脂肪含有率15%以下程度）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。 （２）　焼き色良いものとする。 ２　包　装 １個:１２０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。 ４　参考銘柄 ニチレイフーズ「グリエハンバーグ」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
59-9	（冷凍）マヨソースハンバーグ	ＥＡ	1　品　質 （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。 （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。 2　包　装 １個:６０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 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。)。	
59-10	（冷凍）チーズハンバーグ	ＥＡ	1　品　質 （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。 （2)焼き色良く､中にチーズが入っているものとする。 2　包　装 １個:１２０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 ニチレイフーズ｢チーズイングリエハンバーグ１１０」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
59-11	（冷凍）照焼ソースハンバーグ	ＰＫ	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。 ２　包　装 １袋：２５個、１個：４０ｇを標準とし、真空包装とする。 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。 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。）。	
59-12	（冷凍）ミートボール	ＫＧ	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。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-13	（冷凍）たれつきミートボール	ＫＧ	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。 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。 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。 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。)。	
59-14	（冷凍）肉団子（小）	ＫＧ	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。 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。 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。 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。)。	
59-15	（冷凍）鶏つくね	ＥＡ	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。 ２　包　装 １個:７５ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。 ４　参考銘柄 ニチレイフーズ「炭火焼 二段仕込みの鶏つくね」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
59-16	（冷凍）鶏つくね団子	ＰＫ	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る。 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。 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。 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。）。	
59-17	（冷凍）鶏つくね団子（たれ）	ＰＫ	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る。 2　包　装 １袋：２０個、１個：３６ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-18	（冷凍）鶏つくね団子（野菜）	ＰＫ	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る。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-19	（冷凍）骨なし揚げ鶏	ＥＡ	1　品　質 骨のない鶏もも肉に衣をつけたものとする。 2　包　装 １個：１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-20	（冷凍）フライドチキン	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-21	（冷凍）手羽先唐揚げ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：４４ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 ニチレイ「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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-22	（冷凍）グリルチキン	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１２０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-23	（冷凍）骨付きチキン	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-24	（冷凍）チキンロール	ＰＫ	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。 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。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-25	(冷凍) 鶏ささみフリッター	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:６５ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-26	(冷凍) 鶏の天ぷら (梅しそ)	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:３４ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-27	(冷凍) ささみチーズフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-28	（冷凍）チキンナゲット	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-29	（冷凍）若鶏香り揚げ	ＥＡ	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。 ２　包　装 １個:９０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-30	（冷凍）鶏の唐揚げ	ＫＧ	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。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-31	(冷凍)鶏の唐揚げ(黒胡椒)	ＰＫ	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。 2　包　装 １袋:１０００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 味の素	
59-32	(冷凍) 鶏もも竜田揚げ	ＫＧ	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。 2　包　装 ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 ケーオー産業「若鶏竜田揚げ」、神栄「鶏の竜田揚げ」は同等品以上のもの（他社の製品を含む。)。	
59-33	(冷凍) 鶏の海苔ごま揚げ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:５０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-34	(冷凍) サンド用チキンカツ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:７５ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-35	(冷凍) 牛肉コロッケ	ＥＡ	1　品　質 国産の馬鈴薯を使用した牛肉コロッケとする。 2　包　装 １個:１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 ニチレイフーズ「北海道ジャが旨ポテトコロッケ」、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。)。	
59-36	(冷凍) 豚肉コロッケ	ＥＡ	1　品　質 国産の馬鈴薯を使用した豚肉コロッケとする。 2　包　装 １個:５０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-37	（冷凍）肉じゃがコロッケ	ＥＡ	1　品　質 肉じゃがの味を生かしたコロッケとする。 2　包　装 １個:８０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-38	（冷凍）タマゴサラダコロッケ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:８０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-39	（冷凍）野菜コロッケ	ＥＡ	1　品　質 じゃが芋にコーン、人参、グリンピースを合わせたコロッケとする。 2　包　装 １個:６０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-40	（冷凍）クリームコロッケ（えび）	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:６０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納品日から３０日以上の期間を有するもの。 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。)。	
59-41	（冷凍）クリームコロッケ（かに）	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:６０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納品日から３０日以上の期間を有するもの。 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（かに入り)」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。)。	
59-42	（冷凍）ハッシュドポテト	ＰＫ	1　品　質 細かくカットしたポテトを成型したものとする。 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。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-43	(冷凍) ピーマンの肉詰めフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 　１個:３５ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-44	(冷凍) なすの肉詰めフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 　１個:５０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-45	(冷凍) 椎茸の肉詰めフライ	ＥＡ	1　品　質 　椎茸に豚挽肉を付け、フライにしたものとする。 2　包　装 　１個:３０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-46	（冷凍）蓮根のはさみ揚げ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:３０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-47	（冷凍）ソーセージステーキ	ＰＫ	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。 2　包　装 １袋：１０個、１個：５０ｇを標準とし、真空包装とする。 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。 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。)。	
59-48	（冷凍）タルタルはさみカツ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:９０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-49	（冷凍）ハムエッグフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:８０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-50	（冷凍）マヨたまカツ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:９０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-51	（冷凍）餃子（肉）	ＰＫ	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。 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。 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。 4　参考銘柄 味の素「ギョーザ」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
59-52	（冷凍）えび餃子	ＰＫ	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。 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。 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。 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。）。	
59-53	（冷凍）水餃子	ＰＫ	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。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-54	（冷凍）焼売（肉）	ＰＫ	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。 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。 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。 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。)。	
59-55	（冷凍）焼売（海老）	ＰＫ	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。 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。 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。 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。)。	
59-56	（冷凍）焼売（かに）	ＰＫ	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。 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。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-57	（冷凍）春巻き	ＰＫ	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。 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。 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。 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」、JFSA「こだわりの中華春巻き」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
59-58	（冷凍）エビチリ春巻き	ＰＫ	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。 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。 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。 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。）。	
59-59	（冷凍）わんたん	ＥＡ	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。 ２　包　装 １個：８ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-60	（冷凍）にら饅頭	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:２５ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 味の素「韮饅頭」、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。）。	
59-61	（冷凍）あじフライ	ＥＡ	1　品　質 新鮮な鯵を開き、フライ衣をつけたものとする。 2　包　装 １個:８０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-62	（冷凍）いわしフライ	ＥＡ	1　品　質 新鮮な鰯を開き、フライ衣をつけたものとする。 2　包　装 １個:６０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-63	（冷凍）とびうおフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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
59-64	（冷凍）鰯の梅挟み揚げ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:７０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-65	（冷凍）いわしの梅煮	ＰＫ	1　種　類 イワシ科の「イワシ」とする。 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。 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。 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。 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。）。	
59-66	（冷凍）きすフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:６０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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
59-67	（冷凍）キス天ぷら	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:５０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-68	（冷凍）かじきまぐろステーキカツ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:９０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「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。）。	
59-69	（冷凍）かじきまぐろの香味揚げ	ＥＡ	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、竜田衣に仕上げたものとする。 2　包　装 １個:８０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-70	（冷凍）鯨赤身肉	ＫＧ	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。 ２　包　装 　１ＫＧ程度にカットし、真空包装したものとする。 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。	
59-71	（冷凍）鯨の竜田揚げ	ＫＧ	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。 ２　包　装 　１ＫＧ：８０個程度を標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-72	（冷凍）鮭マスタードカツ	ＥＡ	１　品　質 　骨を取り除いたマグロににマスタードの乗せ、フライ衣をつけたものとする。 ２　包　装 　１個：１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 ４　参考銘柄 　ヤヨイサンフーズ「マグロのマスタードカツ」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
59-73	（冷凍）鮭フライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:８０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-74	（冷凍）鮭タルタルフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:８０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 大冷「サーモンタルタルフライ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
59-75	（冷凍）鯖の昆布白醤油漬	ＥＡ	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。 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。 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
59-76	（冷凍）さばのみぞれ煮	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１２５ｇを標準とし、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。	
59-77	（冷凍）さばホイル巻（胡麻味噌）	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１００ｇを標準とし、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。	
59-78	（冷凍）さば味噌煮	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１２０ｇを標準とし、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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-79	（冷凍）さわらごまみりん焼き	ＰＫ	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。 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。 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。	
59-80	（冷凍）鰆のアーモンドフライ	ＥＡ	１　品　質 鰆に、下味をつけアーモンド衣をつけたものとする。 ２　包　装 １個:９０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-81	（冷凍）さんま明太	ＥＡ	１　品　質 内臓を除き、明太子を２０ｇ以上詰めたものとする。 ２　包　装 １個：１２０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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
59-82	（冷凍）さんまかつお節煮	ＰＫ	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。 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。 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。 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。）。	
59-83	秋刀魚みぞれ煮	ＰＫ	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。 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。 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。 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。）。	
59-84	（冷凍）焼きししゃも	ＰＫ	1　品　質 新鮮なししゃもを焼いたものとする。 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。 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
59-85	（冷凍）子持ちししゃもフライ	ＥＡ	1　品　質 子持ちししゃもにフライ衣をつけたものとする。 2　包　装 １個:２５ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。 4　参考銘柄 テーブルマーク「子持ちししゃもフライ」、岡田水産「子持ちからふとししもフライＬ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
59-86	（冷凍）ナガメヌケ西京漬け	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：９０ｇを標準とし、真空パック包装とする。 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。	
59-87	（冷凍）太刀魚竜田揚げ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:５０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-88	（冷凍）ハモフライ	ＥＡ	1　品　質 新鮮なハモにフライ衣をつけたものとする。 2　包　装 １個:４０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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
59-89	（冷凍）ほうぼうフライ	ＥＡ	1　品　質 新鮮なほうぼうにフライ衣をつけたものとする。 2　包　装 １個:６０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-90	（冷凍）白身チーズフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:９０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-91	（冷凍）白身魚フライ （１００ｇ）	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-92	（冷凍）いわしつみれ	ＫＧ	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。 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。 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。 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。）。	
59-93	（冷凍）枝豆しんじょう	ＰＫ	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。 2　包　装 １袋：７５０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-94	（冷凍）いかの天ぷら	ＥＡ	1　品　質 良質ないかを衣付けしたものとする。 2　包　装 １個：５０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-95	（冷凍）イカリングフライ	ＫＧ	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。 ２　包　装 １ＫＧ：４５個程度標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-96	（冷凍）イカフライ	ＥＡ	１　品　質 新鮮なイカにパン粉をまぶしたものとする。 ２　包　装 １個：４０ｇ程度標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。	
59-97	（冷凍）有頭海老フライ	ＥＡ	１　品　質 有頭海老に、フライ衣をつけたものとする。 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。 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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-98	（冷凍）えびフライ	ＰＫ	１　品　質 背ワタ等を除いた海老に、衣をつけたものとする。 ２　包　装 １袋：１０尾入り（１尾当たり３０ｇ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。 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。 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」、神栄「徳用エビフライ 30ｇ」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
59-99	（冷凍）えびカツ	ＥＡ	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。 ２　包　装 １個:120ｇを標準としポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-100	（冷凍）えびカツ(タルタルソース)	ＥＡ	１　品　質 えび、調味料等を練り合わせたエビカツの生地にタルタルソースを重ね、パン粉をまぶしたものとする。 ２　包　装 １個：１００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 ４　参考銘柄 ヤヨイサンフーズ「海老のタルタルソースカツ」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
59-101	(冷凍)ミニグラタン(えび)	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：１００ｇを標準とし、個包装とする。 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。 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。)。	
59-102	(冷凍）エビ寄せフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:６０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。)。	
59-103	(冷凍）えびの天ぷら	ＥＡ	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。 2　包　装 １EA：３０ｇを標準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。 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。)。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-104	（冷凍）カニ爪フライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：４０ｇを標準とし、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。 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。）。	
59-105	（冷凍）かき揚げ（野菜）	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：９５ｇを標準とし、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。 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。）。	
59-106	（冷凍）はんぺんフライ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:４０ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-107	(冷凍) れんこんの磯部揚げ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：３０ｇを標準とし、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。 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。）。	
59-108	（冷凍）ちくわ磯部揚げ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：５０ｇを標準とし、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。 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。）。	
59-109	（冷凍）オムライス	ＥＡ	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。 2　包　装 １個：２５０ｇを標準とし、真空包装とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-110	（冷凍）五目炒飯	ＰＫ	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。 2　包　装 １袋：１０００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-111	（冷凍）調理焼きそば	ＰＫ	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。 2　包　装 １袋：１０００ｇを標準とし、真空包装とする。 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。 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「直火炒めお好みソース焼きそば」、JFSA「ソースが決めての焼きそば（具材入り）」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
59-112	（冷凍）たこ焼き	ＫＧ	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。 ２　包　装 １ＥＡ：２０ｇを標準とし、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。 ４　参考銘柄 テーブルマーク「ま-るいたこ焼き」、神栄「たこ焼き２０ｇ」、JFSA「丸形たこ焼き」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）	
59-113	（冷凍）豆腐	ＰＫ	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。 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。 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。	
59-114	（冷凍）豆腐（大）	ＰＫ	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。 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。 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
59-115	（冷凍）揚げ出し豆腐	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:４０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-116	（冷凍）もち巾着	ＥＡ	1　品　質 もちを油揚げで包み、巾着状にしたものとする。 2　包　装 １個:５０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	
59-117	（冷凍）ロールキャベツ	ＥＡ	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。 2　包　装 １個:４０ｇを標準とし､ポリエチレン袋詰とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-118	(冷凍)おくら(わさび醤油)	ＰＫ	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。 2　包　装 １袋：５００ｇを標準とし、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。 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。)。	
59-119	(冷凍) 青梗菜と油揚げの煮浸し	ＫＧ	1　品　質 （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。 （2） 解凍後、生食可能なものとする。 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。 4　参考銘柄 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。)。	
59-120	(冷凍) 野菜と油揚げのお浸し	ＰＫ	1　品　質 （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。 （2） 解凍後、生食可能なものとする。 2　包　装 １袋：５００ｇ入り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
59-121	（冷凍）湯葉ときのこの和え物	ＳＥ	1　品　質 （1）　湯葉ときのこの具、小松菜をセットにしたものとする。 （2）　解凍後、生食可能なものとする。 2　包　装 １セット：１．２ｋｇ入り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。 4　参考銘柄 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。）。	
59-122	（冷凍）ピリ辛めかぶひじき	ＫＧ	1　品　質 （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。 （2）　解凍後、生食可能なものとする。 2　包　装 １袋：１ｋｇ入り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。 4　参考銘柄 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。）。	
59-123	（冷凍）南瓜のバターコーン煮	ＫＧ	1　品　質 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。 2　包　装 １袋：１ｋｇ入り真空包装とする。 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。 4　参考銘柄 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-124	（冷凍）じゃがいも鶏そぼろ煮	ＰＫ	1　品　質 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。 2　包　装 １袋：５００ｇ入り真空包装とする。 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。 4　参考銘柄 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。）。	
59-125	（冷凍）なすの甘辛煮	ＰＫ	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。 2　包　装 １袋：1.1ｋｇ入りポリ袋詰めとする。 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。 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。）。	
59-126	（冷凍）大学芋	ＫＧ	1　品　質 （1）さつま芋を砂糖入りのシロップに漬け込んだものとする。 （2）解凍後、生食可能なものとする。 2　包　装 １ｋｇ程度入りのポリ袋詰めを標準とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
59-127	（冷凍）いんげん胡麻和え	ＫＧ	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。 2　包　装 ポリ袋詰めとする。 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。 4　参考銘柄 ヤマダイ「インゲンごま和え」、JFSA「いんげんの焙煎ごま和え」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
59-128	（冷凍）小松菜と椎茸の和え物	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
59-129	（冷凍）ビシソワーズ	ＫＧ	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。 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
60-0	調理冷蔵食品共通規格		1　品　質 （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。 （2）　変色、異臭、異味、腐敗及び病害虫等のないものとする。 （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。 （4）　開封後、加熱することなく喫食可能なものとする。 2　表　示 包装表面に賞味期限を表示する。 3　梱　包 市販の荷姿とする。 4　その他 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。	
60-1	ポテトサラダ	ＫＧ	1　品　質 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。 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。 4　参考銘柄 味の素「昔ながらのポテトサラダ」、ケンコーマヨネーズ「ポテサラ（マカロニ入り）」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
60-2	大根葉炒め	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-3	きんぴらしめじ	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-4	ふきの油炒め煮	ＫＧ	1　品　質 蕗を醤油等の調味料で炒め煮に仕上げたものとする。 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。 4　参考銘柄 太堀「蕗油炒め」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
60-5	ごまれんこん	ＫＧ	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。 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。 ４　参考銘柄 太堀「胡麻れんこん」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
60-6	五目煮	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-7	筑前煮	ＫＧ	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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
60-8	たけのこの土佐煮	ＫＧ	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。 ２　包　装 　ポリエチレン袋詰とする。 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。 ４　参考銘柄 　太堀「柔らか筍土佐煮」、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。）。	
60-9	細切り昆布の煮物	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-10	こんにゃく牛蒡	ＫＧ	１　品　質 　こんにゃくと牛蒡を醤油等の調味料で煮たものとする。 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。 ４　参考銘柄 　太堀「こんにゃく牛蒡」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
60-11	春雨酢物	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-12	ビビンバ風山菜	ＫＧ	１　品　質 　もやし、人参、ぜんまい、木耳等をピリ辛の味付けに仕上げたものとする。 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。 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。）。	
60-13	春雨サラダ	ＫＧ	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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
60-14	すき焼き風味	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-15	鶏と根菜のうま煮	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-16	中華春雨	ＫＧ	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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
60-17	柚子香りこんにゃく	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-18	梅なめ茸	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-19	こんにゃくの梅和え	ＫＧ	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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
60-20	わさび菜お浸し	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-21	ぜんまいの煮物	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-22	生姜とあさりの甘辛煮	ＫＧ	１　品　質 生姜とあさりを甘辛煮つめたものとする。 ２　包　装 ポリエチレン袋詰めとする。 ３　賞味期限 納品日から冷蔵保存で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
60-23	菜の花和え	ＫＧ	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。 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。 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。）。	
60-24	根菜のごま酢和え	ＫＧ	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。 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
61-1	ところ天	ＫＧ	１　品　質 　天然の天草を使用し練った、たれ付きのものとする。 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。 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。	
61-2	もずく（太）	ＫＧ	１　品　質 　国産のもずくとする。 ２　包　装 　ポリエチレン袋詰されたものとする。 ３　賞味期限 　納品日から冷凍保存で３０日以上の期間を有するものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
62-1	幕の内弁当	ＥＡ	1　品　質 当日作成のものとする。 2　包　装 製造元の包装紙を使用し、賞味期限を表示する。 3　その他 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。	見本提出
62-2	ミックスフライ弁当			
62-3	高菜弁当			
62-4	鮭弁当			
62-5	チキン南蛮弁当			
62-6	のり弁当			
62-7	唐揚げ弁当			
62-8	牛焼肉弁当			
62-9	ハンバーグ弁当			
62-10	豚肉生姜焼弁当			
62-11	カツ丼			
62-12	親子丼			
62-13	焼魚弁当			
62-14	ダブルエビ弁当			
62-15	トンカツ弁当			
62-16	鶏の味噌焼弁当			
62-17	鮭弁当（おかずのみ）			
62-18	チキン南蛮弁当（おかずのみ）			
62-19	唐揚げ弁当（おかずのみ）			
62-20	牛焼肉弁当（おかずのみ）			
62-21	ハンバーグ弁当（おかずのみ）			
62-22	豚肉生姜焼弁当（おかずのみ）			
62-23	焼魚弁当（おかずのみ）			
62-24	ダブルエビ弁当（おかずのみ）			
62-25	トンカツ弁当（おかずのみ）			
62-26	鶏の味噌焼弁当（おかずのみ）			
62-27	幕の内弁当（おかずのみ）			

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-0	ドレッシングソース類共通規格		1　品　質 （1）　固有の色沢を有するものとする。 （2）　香味良好なものとする。 （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。 （4）　特有の甘味、酸味等を有するものとする。 （5）　きょう雑物を含まないものとする。 2　表　示 一般共通規格第８項による。	
63-1	棒々鶏ドレッシング	ＢＴ	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。 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。 3　参考銘柄 味の素「Cook Do®棒棒鶏用」、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。）。	
63-2	ごまぽん酢	ＢＴ	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。 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。 3　参考銘柄 ヒガシマル「まろやかごまぽんず」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
63-3	塩だれ	ＢＴ	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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-4	エビチリの素	ＢＴ	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。 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。 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。）。	
63-5	麻婆豆腐の素	ＢＴ	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。 2　包　装 　１本：１０００ｇを標準としたポリ容器詰とする。 3　賞味期限 　納品日から常温保存で３０日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 　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。）。	
63-6	青椒牛肉絲の素	ＢＴ	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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-7	キムチの素	ＢＴ	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。 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。	
63-8	ステーキソース（和風）	ＢＴ	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。 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。	
63-9	白だし	ＢＴ	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。 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。 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。	
63-10	ラーメンスープの素（豚骨）	ＢＴ	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。 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。	
63-11	ラーメンスープの素（醤油）	ＢＴ	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。 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。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-12	ラーメンスープの素（塩）	ＢＴ	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。 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。	
63-13	ラーメンスープの素（味噌）	ＢＴ	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。 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。	
63-14	白湯スープ	ＢＴ	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。 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。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-15	ラード	ＥＡ	１　品　質 精製された豚脂で作られた純正ラードとする。 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。 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。 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。）。	
63-16	レモン果汁	ＢＴ	１　品　質 腐れ、病害虫のないレモンを搾汁したものとする。 ２　包　装 １本：５００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から冷蔵保存で３０日以上の期間を有するものとする。 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。）。	
63-17	オレンジマーマレード	ＫＧ	１　品　質 柑橘類を加工して作成したものとする。 ２　包　装 １個：５００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-18	ピーナッツバター	ＥＡ	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。 ２　包　装 　１個：５００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 　納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 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。）。	
63-19	酒粕	ＫＧ	１　品　質 　清酒を製造する工程で出てくるものとする。 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。	
63-20	チャツネ	ＥＡ	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。 ２　包　装 　１ＥＡ：1ｋｇを標準としたペットボトル容器詰とする。 ３　賞味期限 　納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-21	粒マスタード	ＥＡ	１　品　質 一般市販品とする。 ２　包　装 １ＥＡ：２６０ｇを標準のチューブタイプとする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 Ｓ＆Ｄ、甘利香辛食品又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
63-22	柚子こしょう	ＢＴ	１　品　質 新鮮な唐辛子と柚子を原料としたものとする。 ２　包　装 １本：１５０ｇを標準とした容器詰とする。 ３　賞味期限 納品日から冷蔵保存で３０日以上の期間を有するものとする。	
63-23	タバスコソース	ＢＴ	１　品　質 良質な唐辛子等を使用したものとする。 ２　包　装 １本：６０ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-24	ココナッツミルク	ＣＮ	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。 ２　包　装 １缶：４００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。	
63-25	おろしにんにく	ＥＡ	１　品　質 良質なにんにくをすりおろしたものとする。 ２　包　装 １本：１ｋｇを標準とする。 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。 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。）。	
63-26	おろし生姜	ＥＡ	１　品　質 良好な生姜をすりおろしたものとする。 ２　包　装 １本：３００ｇを標準とする。 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。 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」、ジャパンスパイス「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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-27	おろしわさび	ＥＡ	１　品　質 良好なわさびをすりおろしたものとする。 ２　包　装 １本：３００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 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。）。	
63-28	ピーナツ和えの素	ＥＡ	１　品　質 良質なピーナッツを砕き、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。 ２　包　装 １袋：５００ｇ、ポリエチレン袋詰めを標準とする。 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。 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。）。	
63-29	わかめ	ＰＫ	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。 ２　包　装 １袋：５００ｇを標準とする。 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。 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。）。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-30	鮭わかめ	ＰＫ	１　品　質 （１）　良質のわかめと鮭を合せたものとする。 （２）　ごはんと混ぜ合わせて使用できるものとする。 ２　包　装 １袋：３００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 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。）。	
63-31	ゆかり	ＰＫ	１　品　質 （１）　良質な赤しそ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。 ２　包　装 １袋：５００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 三島「ゆかり」又は同等品以上のもの（他社の製品を含む。）。	
63-32	うめちりめん	ＰＫ	１　品　質 （１）　しらす、ごま、梅等を混ぜ合わせた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。 ２　包　装 １袋：３００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 三島「うめちり」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
63-33	青のり	ＰＫ	１　品　質 （１）　国内産の良質な青海苔を粉状にしたものとする。 （２）　乾燥十分なものとする。 ２　包　装 １袋：５００ｇ入りポリエチレン袋詰めとする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。	
63-34	パセリ（チップ）	ＣＮ	１　品　質 （１）　良質なパセリをみじん切り乾燥させたものとする。 （２）　乾燥十分なものとする。 ２　包　装 １缶：８０ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 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。）。	
63-35	赤唐辛子（輪切り）	ＫＧ	１　品　質 （１）　乾燥した赤唐辛子を３mm程度にカットしたものとする。 （２）　種を除いたものとする。 ２　包　装 １袋：１００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-36	一味唐辛子	ＥＡ	１　品　質 赤唐辛子を乾燥させ、粗挽きにしたものとする。 ２　包　装 １個：３００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。	
63-37	ガーリック（フレーク）	ＥＡ	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。 ２　包　装 １個：１００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。 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。）。	
63-38	ローレル	ＥＡ	１　品　質 月桂樹の葉を乾燥させたものとする。 ２　包　装 １個：１００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。	
63-39	ナツメグ（パウダー）	ＥＡ	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。 ２　包　装 １個：１００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。	

番号	品　　名	単位	規　　格	備考
63-40	クミン（パウダー）	ＥＡ	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。 ２　包　装 　１個：１００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 　納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。	
63-41	ガラムマサラ	ＥＡ	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。 ２　包　装 　１個：１００ｇを標準とする。 ３　賞味期限 　納品日から常温保存で３０日以上の期間を有するものとする。	