

## 一般共通規格書

## 1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達する生糧品について適用する。ただし、緊急（臨時搭載）補給のため、これによりがたい場合は、糧食担当者と協議するものとする。

## 2 定義

## (1) 農産物規格

農産物規格規定（平成13年2月28日農林省公示第244号）に定める規格をいう。

## (2) 農産物検査

農産物検査法（昭和26年4月10日法律第144号第6条第1号）に定める検査をいう。

## (3) 日本農林規格（JAS）

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年5月11日法律第175号）により制定された規格をいう。

## (4) 食品衛生

食品衛生法（昭和22年12月24日法律第233号）の規定及び改正食品衛生法（平成26年6月13日法律第69号）に基づくものをいう。

## (5) 食品安全

食品安全基本法（平成15年5月23日法律第48号）の規定に基づくものをいう。

## (6) 食品、添加物等の規格基準

食品、添加物等の規格基準（昭和34年12月28日厚生省告示第370号）に定める規格基準をいう。

## (7) 特別用途食品・特定保健用食品

健康増進法（平成14年8月2日）第6章に定めるものをいう。

## (8) 乳及び乳製品の成分規格

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（昭和26年12月27日厚生省令第52号）に定める規格をいう。

## (9) 生体検査合格品

と畜場法（昭和28年8月1日法律第114号）第10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3月10日5A富第435号農林水産省畜産局長通達）に定める規格をいう。

### 3 品質

定義に示した法律等に基づくものとする。

### 4 納入場所

横須賀造修補給所生糧品受渡場（以下「生糧品受渡場」という。）、横須賀基地業務隊、第2術科学校、自衛隊横須賀病院、船越基地業務分遣隊、横須賀教育隊及び別に指定する場所とする。

### 5 納入時間

定例補給日（火、金曜日）の0600～1400時（生糧品受渡場納入分は0550時までとする。）の間に納入することを原則とし、要冷蔵、要冷凍食品については0500時以降の納入とする。緊急（臨時搭載）補給の場合は概ね2時間以内に納品することとし、詳細については別に指示する。

### 6 納入要領

各部隊別に指定された日に納入するものとする。冷蔵、冷凍食品は保冷設備の整った車両により納入する。

### 7 梱包及び容器

- (1) 生糧品の包装容器は、ダンボール箱、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋、缶及びその他特に指示するものとし、容器は「食品、添加物等の規格基準第3器具及び容器包装」の規定による。
- (2) 輸送用容器は、食品の流通過程において通常使用される清潔で衛生的なものを使用する。

### 8 表示

- (1) 外装に部隊名を明記する。
- (2) 包装単位ごとに品名、内容量、製造業者又は販売業者、消費期限又は賞味期限を明記すること。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。
- (3) 生野菜、果物については、生野菜、果物共通規格による。

### 9 検査

- (1) 納入品の検査は、糧食品規格書に定める検査項目により実施する。
- (2) 検査は、官能検査を行うことを原則とし、官側が必要と認めた場合は、理化学的検査の結果を官側に提出する。
- (3) 検査時間は原則として0600～1400時（生糧品受渡場納入分は0550～0630時まで）とし、緊急（臨時搭載）補給を行う場合は、別に指示する。

### 10 賞味期限及び消費期限

各品目について、賞味期限、消費期限の表記に関らず、示した日数以上の

ものとする。

#### 11 内容の補正

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

#### 12 その他

- (1) 規格表におけるA：B：C等記載があるものについては、3種の場合は1句A、2句B、3句Cとし、それ以外は各句ごとに入れ替えるものとする。ただし、パン類、ケーキ類、ラーメンスープの素については、発注の都度指定する。
- (2) 天候等で規格のものが納入不可な場合は、事前に官側と協議し了承を得るものとする。
- (3) 規格書に疑義のある場合は、事前に官側と協議するものとする。

### 生野菜、果物共通規格

#### 1 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。
- (2) 果物は風味、香味がよいもの。
- (3) 未熟品及び過熟品でないもの。
- (4) 病虫害、外傷、腐敗等のないもの。
- (5) 適当に表皮を除いたもの。
- (6) 生野菜、果物は特に指定するものを除き、等級（品質）は、原則として「秀」又は「A」以上とし業務用加工品を除く。
- (7) 冷凍品は前処理を施し、急速凍結により $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の凍結状態で保存した包装食品で、解凍して前1号から6号の品質を維持するもの。
- (8) 特に指定するもの以外は、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、除かれる土砂は、除去されているもの。

#### 2 表示

- (1) 冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準に基づき、包装されたものを段ボール箱詰にしたもの。
- (2) 生野菜、果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿で産地の表示があるもの。

## 魚肉類共通規格

### 品 質

- 1 新鮮なものを加工した食品であること。
- 2 冷凍された魚肉類は、急速凍結されたもので、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。

## 牛、豚、鶏肉類共通規格

### 品 質

- 1 牛肉は鮮紅色できめ細かく締りのよいもの。
- 2 脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。
- 3 豚肉（フケ豚、水豚を除く。）は淡灰紅色できめ細かく締りのよいもの。脂肪は、白色で光沢が良く粘りがあり、特有の香りを有し、異味異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。
- 4 鶏肉はすべて食鶏専用種とし食鶏取引規格の A 級のもの。
- 5 メーカー元で $-40^{\circ}\text{C}$ 以下の急速凍結装置により、中心温度 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下に下げて急速凍結したもの。

番号	(物品番号) 品名	単位	規 格	備 考
1	馬鈴薯	K G	<p>1 種 類 男しゃく、とうや、きたあかり、ニシユタカ又はメーカーインとする。</p> <p>2 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 発芽しておらず形状、色沢が良く変形、傷のないもの。 (3) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。 (4) 水洗いしていないもの。 (5) サイズは「L」又は「2L」とする。</p>	
2	甘藷	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。 2 全体の形がほぼ均等に揃っていて、発芽しておらず曲がり、変形、変色、蜜ダレのないもの。 3 十分肥育されたもの。 4 ひげ根、茎を除去し水洗いしたもの。 5 サイズは、「L」又は「2L」とする。</p>	
3	長芋	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。 2 土砂をよく落とし、毛根を取り除いたもの。 3 腐敗、変形、傷のないもの。 4 病虫害の被害なく、圧傷等の被害のないもの。 5 粘質の強いもの。 6 水洗いしていないもの。 7 サイズは「L」「2L」又は「3L」とする。 8 おが屑入りの箱で納品する。</p>	
4	法蓮草(生)	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。 2 濃緑色を呈するもの。 3 葉茎の長さが20cmのもので、葉先の傷み、腐敗、変質、折れ、枯れ葉等がなく、「とう」の立っていないもの。</p>	

5	人参	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 葉、茎及びひげ根を除いたもの。</p> <p>3 肌割れ、す立等のないもの。</p> <p>4 特有の鮮やかな赤みをおびたもの。</p> <p>5 全体の形がほぼ均等に揃っていて、岐根及び裂根のないもの。</p> <p>6 サイズは「L」とする。</p>	
6	南瓜	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産、ニュージーランド産又はメキシコ産とする。</p> <p>2 成熟度の良いもの。</p> <p>3 変形、変色、腐敗等のないもの。</p> <p>4 サイズは「L」又は「2L」とする。</p>	
7	にら	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 濃緑色を呈するもの。</p> <p>(3) 病虫害、枯葉のないもの。</p> <p>(4) 根だちより切り取ったもの。</p> <p>(5) 土砂等を除いたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1 k g 防曇フィルム入りとする。</p>	
8	ピーマン	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 濃緑色を呈し、弾力性を有するもの。</p> <p>3 辛味の弱いもの、又は辛味のないもの</p> <p>4 長果は果径の2.5倍以内、変形果は1 c m以内とし、先端の曲がりの程度が軽いもの。</p> <p>5 サイズは「L」以上とする。</p>	
9	赤パプリカ	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産、韓国産又はオランダ産とする。</p> <p>2 鮮度良好で色鮮やかで肉厚であるもの。</p> <p>3 形が揃っており、変形の少ないもの。</p> <p>4 甘味が強く、生食に適しているもの。</p> <p>5 サイズは「M」以上とする。</p>	
10	黄パプリカ	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産、韓国産又はオランダ産とする。</p> <p>2 鮮度良好で色鮮やかで肉厚であるもの。</p> <p>3 形が揃っており、変形の少ないもの。</p> <p>4 甘味が強く、生食に適しているもの。</p> <p>5 サイズは「M」以上とする。</p>	

1 1	トマト	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 熟度70%、色づき60%標準のもの。</p> <p>3 変形しておらず、着色状態が良好なもの。</p> <p>4 花落ちあとが目立たず、裂果していないもの。</p> <p>5 サイズは「L」又は「2L」とする。</p>	
1 2	ミニトマト	P K	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 熟度70%、色づき60%標準のもの。</p> <p>(3) 変形しておらず、着色状態の良好なもの。</p> <p>(4) 花落ちあとが目立たず、裂果していないもの。</p> <p>(5) サイズは「L」とする。</p> <p>2 包 装</p> <p>200gパック詰め</p>	
1 3	チンゲン菜	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 根は株下で切除したもの。</p> <p>3 枯葉等除去したもの。</p> <p>4 砂等の雑物が付着していないもの。</p> <p>5 サイズは「L」又は「2L」とする。</p>	
1 4	パセリ	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 縮みよく濃緑色で、葉折れのないもの、茎の切り後のきれいなもの。</p> <p>(3) 濃緑色を呈し、葉折れのないもの。</p> <p>(4) 特有の香りを有するもの。</p> <p>(5) 茎の長さは、市販流通のもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1個200g～250g ポリ袋詰め。</p>	
1 5	三つ葉	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 特有の香味、風味を有するもの。</p> <p>3 枯葉等を除去したもの。</p> <p>4 長さは25～30cm、1束50g以上とする。</p>	
1 6	小葱	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 ユリ科の「葉ネギ(青ネギ)」とする。</p> <p>3 緑色部及び白色部ともにやわらかいもの。</p> <p>4 葉先は枯れていないもの。</p> <p>5 サイズは「M」以上とする。</p>	

17	大葉	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 固有の風味を有するもの。</p> <p>(3) 若葉を摘み取ったもの。</p> <p>(4) 緑色で凍傷、斑点、黒腐れ、病虫害のないもの。</p> <p>2 内容量</p> <p>1 個 (1 束) 10 枚</p> <p>茎は輪ゴム止めとする。</p>	
18	にんにく	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 等級は「B」以上とする。</p> <p>(3) 発芽していないもの。</p> <p>(4) 上茎、根及び首を除去したもの。</p> <p>(5) 表皮はよく乾燥しているもの。</p> <p>(6) 5つ又は6つ玉で、欠落、変色、腐敗等の無いもの。</p> <p>(7) サイズは「L」以上とする。</p> <p>2 包 装</p> <p>1 k g ネット入り。</p>	
19	キャベツ	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 適度に結球し、裂球、枯葉のないもの。</p> <p>3 外葉及び根部を除去したもの。</p> <p>4 土砂等の異物が付着していないもの。</p> <p>5 サイズは「L」以上とする。</p>	
20	大根	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 岐根及び裂根のないもの。</p> <p>3 す入りの恐れ及び抽たいのないもの。</p> <p>4 葉付きで長さは10cm～15cm以内とする。</p> <p>5 サイズは「L」又は「2L」とする。</p>	
21	かいわれ大根	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 長さは10cm程度のもの。</p> <p>3 ひげ根の付いたままのもの。</p> <p>4 バラ詰めのもの。</p>	



22	玉葱	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内産のもの。</li> <li>2 発芽していないもの。</li> <li>3 根、上茎及び葉を除去したもの。</li> <li>4 結球充実し分球又は裂球していないもの。</li> <li>5 甲高種、扁平種とも1個の横径が7cm以上のもの。</li> <li>6 サイズは「L大」又は「2L」とする。</li> </ol>	
23	皮むき玉葱	KG	<p>1 品質</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 玉葱の規格に準ずる。</li> <li>(2) 頭と根を水平に切り落とし皮むきしたもの。</li> </ol> <p>2 包装</p> <p>ビニール袋入り。</p>	
24	もやし	KG	<p>1 品質</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 国内産のもの。</li> <li>(2) 緑豆又はもやし豆を発芽させたもの。</li> <li>(3) 発芽10cm以内のもの。</li> <li>(4) 新鮮で根が短く茎部は太く、みずみずしく艶のあるもの。</li> <li>(5) きょう雑物の混入していないもの。</li> </ol> <p>2 包装</p> <p>正箱納入以外の少量納品時には二重袋にする。</p>	
25	かぶ	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内産のもの。</li> <li>2 粒が揃っていて表皮なめらかで、す割れ、すれ傷、奇形がないもの。</li> <li>3 ひげ根を除去したもの。</li> <li>4 葉は根元から切り落とす。</li> <li>5 水気を帯びており、甘味を有するもの。</li> <li>6 茎は15cm程度に切り揃えたもの。</li> <li>7 1個の直径は6cm～10cm程度のもの。</li> <li>8 サイズは「L」以上とする。</li> </ol>	
26	セロリ	KG	<p>品質</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 国内産のもの。</li> <li>2 特有の香味を有するもの。</li> <li>3 茎はやわらかく、生食に適するもの。</li> <li>4 根及び葉を切り落としており、土砂等を除去したもの。</li> <li>5 第1節間が13cm以上で10本以上のもの。</li> <li>6 かぶ付きとする。</li> <li>7 サイズは「L」以上とする。</li> </ol>	

27	水菜	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 新鮮で風味良好で「とう」の立っていないもの。</p> <p>3 根部及び枯葉等除去したもの。</p> <p>4 砂等の雑物が付着していないもの。</p> <p>5 葉先の痛み、腐敗、変質、折れ等のないもの。</p>	
28	レタス	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 肥育十分なもの。</p> <p>3 葉部は淡緑色を呈するもの。</p> <p>4 外葉を除去したもの。</p> <p>5 「とう」立ち、枯葉、病虫害のないもの。</p> <p>6 葉はやわらかく、香りの失われていないもの。</p> <p>7 適度の結球し、裂球していないもの。</p> <p>8 若採りで弾力性のあるもの。</p> <p>9 サイズは「L」又は「2L」とする。</p>	
29	れんこん	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 肉質柔軟なもの。</p> <p>3 肌が白く無傷で形が良く、水洗いが完全なもの。</p> <p>4 サイズは「M」以上とする。</p>	
30	茄子	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 変形していないもの。</p> <p>3 へた割れ、果皮に「ぼけ」がないもの。</p> <p>4 サイズは「M」又は「L」とする。</p>	
31	牛蒡	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 水洗い完全で、薄皮を除いたもの。</p> <p>3 ひげ、ひび割れがなく細根の切除が良好なもの。</p> <p>4 肉質はやわらかく、「す」がないもの。</p> <p>5 長さ50cm以上、太さ1～3cm標準とする。</p>	
32	千切り牛蒡（生）	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 「牛蒡」の規格に準じたものを均一に機械切りし、あく抜きしたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg真空パック入り。</p>	

33	胡瓜	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 表皮は濃緑色を呈するもの。</p> <p>3 突起状（とげ）があり、曲がりの程度が2cm以内のもの。</p> <p>4 肩おち、尻太り、尻細りが目立たないもの。</p> <p>5 長さ19cm～23cmのもの。</p> <p>6 サイズは「M」又は「L」とする。</p>	
34	竹の子（生）	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 極端な曲がりのないもの。</p> <p>3 肉質は柔らかく厚みがあり、えぐ味の少ないもの。</p> <p>4 下部の硬い部分は除去したもの。</p> <p>5 サイズは「L」とする。</p>	
35	みょうが	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 形が揃ったもの。</p> <p>3 光沢があり、紅色がきれいなもの。</p> <p>4 固有の風味を有し、腐敗等のないもの。</p> <p>5 サイズは「L」又は「2L」とする。</p>	
36	うど	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 傷がなく、根を切って揃えてあるもの。</p> <p>3 長さ、太さを揃えたもの。</p> <p>4 風味良好で腐敗等のないもの。</p> <p>5 サイズは「L」以上とする。</p>	
37	にがうり	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 表皮は濃緑色を呈するもの。</p> <p>3 突起状があり、極端な曲がりのないもの。</p> <p>4 適度な苦味を有し、腐敗等のないもの。</p> <p>5 サイズは「M」「L」又は「2L」とする。</p>	
38	ゆず	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 固有の風味を有し、腐敗等のないもの。</p> <p>3 サイズは「L」「2L」又は「3L」とする。</p>	

39	春菊	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 葉先の傷み、腐敗、変質、折れ、枯葉等のないもの。</p> <p>(3) 葉茎の長さ15cm～25cmとする。</p> <p>(4) サイズは「M」又は「L」とする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン等の透明な袋に詰めたもの。</p>	
40	根生姜	KG	<p>品質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 色抜きの良い肌の白いもの。</p> <p>3 肉質柔軟で、繊維の小さいもの。</p> <p>4 辛味が強いもの。</p> <p>5 1コブ45g以上、1塊3コブ以上で、1塊が150g以上の「罎」もの。</p> <p>6 サイズは「M」以上とする。</p>	
41	長葱	KG	<p>品質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 葉は軟白部の長さ1/3程度で軟白部30cm以上とする。</p> <p>3 緑色部及び白色部ともやわらかいもの。</p> <p>4 曲がりの少ないもの。</p>	
42	白菜	KG	<p>品質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 適度に結球し、裂球していないもの。</p> <p>3 外葉の除去が適切で色の白いもの。</p> <p>4 とう立ち、枯葉、病害虫（黒斑点）霜害のないもの。</p> <p>5 サイズは「L」以上とする。</p>	
43	レモン	KG	<p>品質</p> <p>1 国内産、アメリカ産又はチリ産とする。</p> <p>2 固有の風味を有するもの。</p> <p>3 適度の硬さを有しているもの。</p> <p>4 粒揃いで肌の変形がないもの。</p> <p>5 大きさは1個100g～130gのもの。</p>	
44	オレンジ	KG	<p>品質</p> <p>1 国内産、アメリカ産又はオーストラリア産とする。</p> <p>2 熟度十分で風味良好なもの。</p> <p>3 粒揃いで肌の変形のないもの。</p> <p>4 等級は「優」以上とする。</p> <p>5 大きさは1個190g～220gとする。</p>	

45	グレープフルーツ	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産、アメリカ産又は南アフリカ産とする。</p> <p>2 熟度十分で風味良好なもの。</p> <p>3 粒揃いで肌の変形のないもの。</p> <p>4 大きさは1個360g～440gとする。</p>	
46	りんご	KG	<p>1 種 類</p> <p>ふじ又はつがる（サンつがる）とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 粒揃いのもの。</p> <p>(3) 酸味、甘みともに品種基準を超えるもの。</p> <p>(4) サイズは「M」とする。</p>	
47	バナナ	KG	<p>1 種 類</p> <p>スウィーティオ、デリシャス又はエナーノとする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 国内産、フィリピン産又はエクアドル産とする。</p> <p>(2) 熟度が適度で、固有の色沢を有するもの。</p> <p>(3) 抽たいしておらず、皮及び肉質に腐敗、変質、黒斑のないもの。</p> <p>(4) 等級は「優」以上とする。</p> <p>(5) 1本150g～200gとする。</p>	
48	キウイフルーツ	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産又はニュージーランド産とする。</p> <p>2 熟度十分で風味良好なもの。</p> <p>3 粒揃いで変形、過熟のないもの。</p> <p>4 サイズは「L」又は「2L」とする。</p>	
49	パイナップル	KG	<p>1 種 類</p> <p>ピーチパイン、ゴールドバレル、デルモンテゴールド、ハニー、スウィーティオとする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 国内産又はフィリピン産とする。</p> <p>(2) 熟度十分で風味良好なもの。</p> <p>(3) 等級は「優」以上とする。</p> <p>(4) 粒揃いで変形、過熟のないもの。</p>	
50	メロン	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 等級は「優」以上とする。</p> <p>3 熟度十分で風味良好なもの。</p> <p>4 腐敗、変質、変形していないもの。</p>	

5 1	甘夏	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 等級は「優」以上とする。</p> <p>3 皮が薄く、水気、甘味良好で苦味が少ない玉揃いのもの。</p> <p>4 熟度十分で風味良好なもの。</p> <p>5 腐敗、変質のないもの。</p> <p>6 サイズは「L」とする。</p>	
5 2	桃	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 粒揃いで、重欠点果は混入せず、香味、甘味に優れているもの。</p> <p>3 サイズは「M」とする。</p>	
5 3	ぶどう	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 等級は「優」以上とする。</p> <p>3 色沢良好で、実のはった粒揃いのもの。</p> <p>4 サイズは「M」とする。</p>	
5 4	いよかん	K G	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 等級は「優」以上とする。</p> <p>3 皮が薄く、水気、甘味良好で、苦味が少ない玉揃いのもの。</p> <p>4 熟度十分で風味良好なもの。</p> <p>5 腐敗、変質のないもの。</p> <p>6 サイズは「L」とする。</p>	
5 5	梨	K G	<p>1 種 類 幸水、豊水とする。</p> <p>2 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 甘味十分、汁気豊富で肉質のしまりが良いもの。 (3) 腐敗、変質、変形のないもの。 (4) サイズは「M」とする。</p>	
5 6	巨峰	K G	<p>1 種 類 巨峰種無しとする。</p> <p>2 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 実のはった粒揃いのもの。 (3) 1房250g～350gとする。</p>	

57	西瓜	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 等級は「優」以上とする。</p> <p>3 熟度十分なもので、液汁豊富で甘み十分なもの。</p> <p>4 変形等のないもの。</p> <p>5 大きさは1個4.5kg～6.5kgとする。</p>	
58	いちご	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 熟度適正で粒揃いなもの。</p> <p>(3) 病虫害、腐敗、損害、先青品でないもの。</p> <p>(4) 変形果でなく、果形着色が均一なもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>1パック(290g以上)16～22個入りのもの。</p>	
59	柿	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産のもの。</p> <p>2 等級は「優」以上とする。</p> <p>3 熟成適当で肉質に硬さのあるもの。</p> <p>4 渋みがなく、甘み十分なもの。</p> <p>5 サイズは「M」とする。</p>	
60	みかん	KG	<p>1 種 類</p> <p>温州みかんとする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 等級は「優」以上とする。</p> <p>(3) 異等階級果の混入のないもの。</p> <p>(4) 粒揃いで皮が薄く、甘み十分で風味良好なもの。</p> <p>(5) サイズは「M」とする。</p>	
61	アボカド	KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産、メキシコ産又はアメリカ産とする。</p> <p>2 熟度適当で風味良好なもの</p> <p>3 納品時に適度の硬さを有しているもの。 熟し過ぎていないもの。</p> <p>4 大きさは1個180g～220gとする。</p>	
62	生椎茸	KG	<p>品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 7分開き以内で肉厚のもの。</p> <p>(3) 水分が少なく、汚染、病虫害のないもの。</p> <p>(4) 石づきのきれいな、傘割れ等のないもの。</p> <p>(5) サイズは菌傘の直径4～6cmのもの。</p>	

63	えのき茸	KG	<p>品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) かさの直径は1cm以内、軸の長さ11～14cm以内のもの。</p> <p>(3) 可食部10cm程度のももの。</p>	
64	しめじ	KG	<p>品 質</p> <p>(1) 国内産の本しめじとする。</p> <p>(2) 石づきはきれいで、水分が少なく、白色又は緑色でないもの。</p>	
65	エリンギ	KG	<p>品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 石づきはきれいで、水分が少なく、変色のないもの。</p>	
66	舞茸	KG	<p>品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 肉厚で水分が少なく、汚染、病虫害のないもの。</p>	
67	なめ茸味付	EA	<p>1 品 質</p> <p>国内産のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5か月以上のももの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1kg入り。固形量80%以上とする。</p>	
68	かつお(生)	KG	<p>1 種 類</p> <p>サバ科の「カツオ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 1尾2kg～3kgのもの。</p> <p>(2) 内臓、エラを処理されているもの。</p> <p>(3) 生食に適するもの</p> <p>3 包 装</p> <p>保冷処置の取られた発砲スチロール容器に入れたもの。</p>	



69	はまち(生)	KG	<p>1 種類 アジ科の「ブリ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 1kg～2kgのフィレのもの。 (2) 生食に適するもの。 (3) 納品時、当日又は前日に加工したものとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後2日以上のもの。</p> <p>4 包装 個包装真空パックに入れたもの。</p>	
70	あじ切り身(冷)	EA	<p>1 種類 アジ科の「マアジ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ90g～100g×10切れ真空パック入り。</p>	
71	干し開き鰯(冷)	EA	<p>1 種類 アジ科の「マアジ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 重量 120g～140g</p>	
72	しめさば(冷)	EA	<p>1 種類 サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 新鮮なものを加工したもので、解凍後、生食に適するもの。 (2) 香味、風味良好で、酸味適度なもの。 (3) 醸造酢、食塩を使用し味付けされたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>4 包装 110g～140gの真空パック入り。</p>	

73	鯖フィレ (冷)	EA	<p>1 種類 サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 重量 180g～210g</p>	
74	鯉タタキ (冷)	KG	<p>1 種類 サバ科の「カツオ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 新鮮なものを加工したもので、解凍後、生食に適するもの。 (2) 焼き具合が適度なもの。 (3) 香味、風味良好なもの。 (4) フィレを血合肉に沿ってさく取りし、皮、骨を除いたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 包装 個包装真空パック入り。</p>	
75	鮪 (冷)	KG	<p>1 種類 サバ科の「メバチ」とする。</p> <p>2 品質 船凍品で骨を除去した刺身上級品、ブロック凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>4 包装 保鮮紙等で劣化予防処置のとられているもの。</p>	
76	とろ鮪 (冷)	PK	<p>1 種類 サバ科の「メバチ」とする。</p> <p>2 品質 新鮮なものを加工したもので、解凍後、生食に適するもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後20日以上のもの。</p> <p>4 包装 500g真空パック入り。</p>	

77	まぐる腹身照焼（冷）	E A	<p>1 種類 サバ科の「キハダ」又は「メバチ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ65g～75g×10切れの真空パック入り。</p>	
78	ぶり切り身	E A	<p>1 種類 アジ科の「ブリ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ80g～90g×10切れの真空パック入り。</p>	
79	刺身サーモン	E A	<p>1 種類 サケ科の「サーモントラウト」とする。</p> <p>2 品質 新鮮なものを柵取り成型加工したもので、解凍後生食に適するもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 包装 400g×1袋又は200g×2袋の真空パック入り。</p>	
80	鮭切り身（冷）	E A	<p>1 種類 サケ科の「ベニサケ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ90g～100g×10切れの真空パック入り。</p>	
81	秋刀魚（冷）	E A	<p>1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 重量 135g～145g</p>	

82	開き秋刀魚（冷）	E A	<p>1 種類 サンマ科の「サンマ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 重量 105g～115g</p>	
83	目鯛切り身（冷）	E A	<p>1 種類 シロヒラス科の「ホワイトワレフー」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ100g～110g×10切れの真空パック入り</p>	
84	にじます（冷）	E A	<p>1 種類 サケ科の「ニジマス」とする。</p> <p>2 品質 セミドレスとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 包装 110g～120gのものを1段ずつナイロンで仕切ったもの。</p>	
85	鱒西京漬（冷）	E A	<p>1 種類 サケ科の「マス」を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ80g～90g×10切れの真空パック入り。</p>	
86	赤魚粕漬（冷）	E A	<p>1 種類 カサゴ科の「アカウオ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ110g～120g×10切れの真空パック入り。</p>	

87	赤魚みりん漬（冷）	E A	<p>1 種類 カサゴ科の「アカウオ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ110g～120g×10切れの真空パック入り。</p>	
88	カレイ（冷）	E A	<p>1 種類 カレイ科の「コガネカレイ」とする。</p> <p>2 品質 頭、内臓、尾を処理したもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 包装 120g～130gのバラ凍結とする。</p>	
89	太刀魚（冷）	E A	<p>1 種類 タチウオ科の「タチウオ」とする。</p> <p>2 品質 骨抜きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 包装 1切れ90g～100g×10切れの真空パック入り。</p>	
90	さわら（冷）	E A	<p>1 種類 サバ科の「サワラ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ80g～90g×10切れの真空パック入り。</p>	
91	さわら塩麹漬（冷）	E A	<p>1 種類 サバ科の「サワラ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ90g～100g×10切れの真空パック入り。</p>	

92	ししゃも (冷)	KG	<p>1 種類 キュウリウオ科の「カラフトシシヤモ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1尾25g～30gの子持ちバラ凍結とする。</p>	
93	メカジキ切り身 (冷)	EA	<p>1 種類 メカジキ科の「メカジキ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ120g～130g×10切れの真空パック入り。</p>	
94	カジキ味噌漬 (冷)	EA	<p>1 種類 マカジキ科の「シロカワ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ80g～90g×10切れの真空パック入り。</p>	
95	縞ほっけ干しフィレ (冷)	EA	<p>1 種類 アイナメ科の「キタノホッケ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ170g～190g×5切れの真空パック入り。</p>	
96	開きキス (冷)	EA	<p>1 種類 キス科の「キス」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1尾27g～29g×20尾入りバラ凍結とする。</p>	
97	カレイみりん漬 (冷)	EA	<p>1 種類 カレイ科の「カラスカレイ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ90g～100g×10切れの真空パック入り。</p>	

98	銀ひらす白醤油漬 (冷)	E A	<p>1 種類 イボダイ科の「シルバー」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ80g～90g×10切れの真空パック入り。</p>	
99	シルバーバター醤油漬 (冷)	E A	<p>1 種類 イボダイ科の「シルバー」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ90g～100g×10切れの真空パック入り。</p>	
100	白身魚バジル風味 (冷)	E A	<p>1 種類 バンガシウス科の「バサ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ80g～90g×10切れの真空パック入り。</p>	
101	シイラ	E A	<p>1 種類 シイラ科の「シイラ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ100g～110g×10切れの真空パック入り。</p>	
102	真ダラ (冷)	E A	<p>1 種類 タラ科の「マダラ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ100g～110g×10切れの真空パック入り。</p>	

103	穴子（冷）	E A	<p>1 種類 アナゴ科の「アナゴ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1尾40g～60g×10尾の500gパック入り バラ凍結とする。</p>	
104	たらこ（冷）	E A	<p>1 種類 タラ科の「スケトウタラ」の卵巣を塩漬けしたもの。</p> <p>2 品質 (1) 非加熱食が可能なもの。 (2) 卵粒が肥大しているもの。 (3) 大きさが揃っており身崩れのないもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1kg入り。</p>	
105	辛子明太子（冷）	E A	<p>1 種類 タラ科の「スケトウタラ」の卵巣を塩漬けしたもの。</p> <p>2 品質 (1) 非加熱食が可能なもの。 (2) 卵粒が肥大しているもの。 (3) 大きさが揃っており身崩れのないもの。 (4) 適度な唐辛子の味がするもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 内容量 1kg入り。</p>	
106	P K アブラカレイ切身（冷）	P K	<p>1 種類 カレイ科の「アブラカレイ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ60g～70g×5切れの真空パック入り。</p>	
107	P K ホキ切身（冷）	P K	<p>1 種類 マクロヌス科の「ホキ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ60g～70g×5切れの真空パック入り。</p>	



108	P K 黄金カレイ切身 (冷)	P K	<p>1 種類 カレイ科の「コガネカレイ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ60g～70g×5切れの真空パック入り。</p>	
109	P K 白糸だら切身 (冷)	P K	<p>1 種類 タラ科の「シライトダラ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ60g～70g×5切れの真空パック入り。</p>	
110	P K 赤魚切身 (冷)	P K	<p>1 種類 カサゴ科の「アカウオ」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包装 1切れ60g～70g×5切れの真空パック入り。</p>	
111	かき (冷)	K G	<p>1 種類 イタボカキ科の「マガキ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 国産とする。 (2) むき身のバラ凍結とする。 (3) サイズは「L」又は「2L」とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>4 内容量 1kg入り。</p>	
112	あさりむきみ (冷)	K G	<p>1 種類 マルスダレガイ科の「あさり」とする。</p> <p>2 品質 (1) 砂等を十分に吐かせてボイルしてあるもの。 (2) バラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>4 内容量 1kg入りで300～500粒入りのもの。</p>	

113	あさり貝（冷）	E A	<p>1 種類 マルスダレガイ科の「あさり」とする。</p> <p>2 品質 (1) 砂等を十分に吐かせてあるもの。 (2) サイズは横幅2.5cm～4cm、縦幅1.5cm～3cmのもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 内容量 1kg入り。</p>	
114	しじみ貝（冷）	E A	<p>1 種類 シジミ科の「マシジミ」又は「ヤマトシジミ」とする。</p> <p>2 品質 (1) 砂等を十分に吐かせてあるもの。 (2) 国産でサイズは横幅1cm～2.5cm、縦幅1cm～2.5cmのもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 内容量 1kg入り。</p>	
115	白波いか（冷）	K G	<p>1 種類 コウイカ科の「モンゴイカ」とする。</p> <p>2 品質 短冊型に切り、花細工を施して軽くボイルしたもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 内容量 1kg入り。</p>	
116	煮たこ（冷）	K G	<p>1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。</p> <p>2 品質 ボイルされているもので、解凍後、生食に適しているもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 包装 1尾1kg真空パック入り。</p>	

117	むきえび（冷）	K G	<p>1 種類 クormaエビ科の「バナメイエビ」とする。</p> <p>2 品質 サイズは1kgあたり60～80尾入りのバラ凍結とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>4 内容量 1kg入り。</p>	
118	散らし寿司弁当	E A	別紙仕様書による。	
119	鮭弁当	E A	別紙仕様書による。	
120	とんかつ弁当	E A	別紙仕様書による。	
121	中華弁当	E A	別紙仕様書による。	
122	海苔弁当	E A	別紙仕様書による。	
123	洋風弁当	E A	別紙仕様書による。	
124	唐揚げ弁当	E A	別紙仕様書による。	
125	幕の内弁当	E A	別紙仕様書による。	
126	カツ重弁当	E A	別紙仕様書による。	
127	桜餅（冷）	S E	<p>1 品質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包装 1組は1個55g～65g×20個 個包装トレー入り。</p>	
128	柏餅（冷）	S E	<p>1 品質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包装 1組は1個55g～65g×15個 個包装トレー入り。</p> <p>4 区分 A：草餅 B：白餅</p>	

129	デコレーションケーキ	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) ホイップクリーム、砂糖、卵、小麦粉を使用したものとする。</p> <p>(2) 大きさは7号とする。(直径 21cm 高さ 6cm 以上)</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後1日以上のもの。</p>	
130	ショートケーキ	E A	<p>1 品 質</p> <p>ホイップクリーム、砂糖、卵、小麦粉を使用したものとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>70g～90g×2個入り。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後1日以上のもの。</p> <p>4 区 分</p> <p>I : 苺ショート</p> <p>II : チョコ</p>	
131	お供え餅 (小)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 水稲うるち米100%のもの。</p> <p>(2) サイズは1号とする。</p> <p>2 包 装</p> <p>鏡餅型の中に個別包装されたスリット入りの切り餅を入れたもの。(1個33g～50gを5～10個入り。)</p>	
132	お供え餅 (大)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 水稲うるち米100%のもの。</p> <p>(2) サイズは3号とする。</p> <p>2 包 装</p> <p>鏡餅型の中に個別包装されたスリット入りの切り餅を入れたもの。(1個33g～50gを20～30個入り。)</p>	
133	切り餅	K G	<p>1 品 質</p> <p>水稲うるち米100%のもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>個別包装されたスリット入りの切り餅1kg (1個50gを20個入り。)</p>	

134	栗きんとん	E A	<p>1 品 質 良質な栗を使用したもの。</p> <p>2 内容量 430g～500g入り。</p> <p>3 賞味期限 納入後7日以上のもの。</p>	
135	黒豆	E A	<p>1 品 質 (1)「丹波黒豆」とする。 (2)砂糖、水あめを使用し、火詰されたもの。</p> <p>2 内容量 固形量300g入り。</p>	
136	酢たこ	E A	<p>1 品 質 (1)無頭マダコを使用したもの。 (2)酢を使用した調味液で味付けされたもの。</p> <p>2 内容量 500g以上</p> <p>3 賞味期限 納入後21日以上のもの。</p>	
137	数の子	K G	<p>1 品 質 (1)国産またはカナダ産のもの。 (2)塩漬けのもので等級は「大」とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後21日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1個500g入りで木箱又は化粧箱入り。</p>	
138	味付け数の子	E A	<p>1 品 質 鮮度良好な数の子を味付けしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包 装 270g～300g真空パック入り。</p>	
139	焼き鯛(冷)	E A	<p>1 品 質 桜鯛を姿焼きにし、チッソ凍結したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1個200g～210g真空パック入り。</p>	

140	蒲鉾（紅白）	E A	<p>1 品 質 白身魚のすり身を主原料としたもの。</p> <p>2 内容量 170g～180g×2本（紅白1本ずつ）</p> <p>3 賞味期限 納入後6日以上のもの。</p>	
141	伊達巻	E A	<p>1 品 質 国産の鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 内容量 550g～600g</p> <p>3 賞味期限 納入後6日以上のもの。</p>	
142	昆布巻	E A	<p>1 品 質 (1) 昆布を干瓢で巻いたもの。 (2) 砂糖、醤油を使用し、火詰されたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包 装 500g以上、真空パック入り。</p>	
143	するめ	K G	<p>1 品 質 (1) 国内産の真イカを使用したもの。 (2) 鮮度良好なものを、素干しし、乾燥適度なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p>	
144	五穀米	E A	<p>1 品 質 国内産のもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 450g以上パック入り</p>	

145	栄養強化米	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) ビタミンB1、ビタミンB2、ビタミンB6、ナイアシン、葉酸、パントテン酸、鉄分を含むもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>2.5kg入り。</p> <p>付属品として5gと2.5gの計量スプーンを付けること。</p>	
146	煮大豆	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 遺伝子組み換えでない大豆を使用したもの。</p> <p>(2) 均一に火が通っており、型崩れの無いもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後50日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg真空パック入り。</p>	
147	豆腐	E A	<p>1 品 質</p> <p>遺伝子組み換えでない大豆を使用した「もめん豆腐」とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>350g～400g</p>	
148	焼き豆腐	E A	<p>1 品 質</p> <p>遺伝子組み換えでない大豆を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>250g～300g</p>	
149	絹ごし豆腐	E A	<p>1 品 質</p> <p>遺伝子組み換えでない大豆を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限は納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>300g～350g</p>	

150	納豆	E A	<p>1 品 質 遺伝子組み換えでない大豆を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5日以上のもの。</p> <p>3 包 装 45g紙製容器詰め、たれ、からし付き。</p>	
151	油揚	K G	<p>1 品 質 (1) 遺伝子組み換えでない大豆を原料とする。 (2) 5mm～1cmに刻まれているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後4日以上のもの。</p> <p>3 内容量 1kg入り。</p>	
152	厚揚	E A	<p>1 品 質 遺伝子組み換えでない大豆を原料とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後4日以上のもの。</p> <p>3 内容量 200g～250g</p>	
153	がんもどき	K G	<p>1 品 質 遺伝子組み換えでない大豆を使用した豆腐を原料とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後4日以上のもの。</p> <p>3 内容量 1個19g～21g</p>	
154	揚げ出し豆腐 (冷)	E A	<p>1 品 質 遺伝子組み換えでない大豆を使用した豆腐を原料とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 60g～70g</p>	



155	油揚げ味付け	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 遺伝子組み換えでない大豆を使用した油揚げとする。</p> <p>(2) いなり用とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、冷凍保存9か月以上、常温保存50日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>40枚真空パック入り。</p>	
156	食パン	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 食パン特有の香味を有しているもの。</p> <p>(2) 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のあるもの。</p> <p>(3) J A S の強力粉（1等粉）を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>3斤棒 角型</p>	
157	調理パンA	E A	<p>1 品 質</p> <p>食パンの耳を除いたものを使用し、区分にて指定する食材を挟んだものとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後1日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>100g以上、一袋2個入り。</p> <p>4 区 分</p> <p>I : たまご</p> <p>II : ツナマヨネーズ</p> <p>III : ハムマヨネーズ</p> <p>IV : ハムたまご</p> <p>V : 小倉マーガリン</p>	

158	サンドイッチ (B)	E A	<p>1 品 質 食パンの耳を除いたものを使用し、区分にて指定する食材を挟んだものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後1日以上のもの。</p> <p>3 内容量 145g～155g</p> <p>4 区 分 I：ハムチーズ II：ハムエッグ III：野菜</p>	
159	バターロール	E A	<p>1 品 質 (1) 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 (2) 形が均等で全体に適度な弾力を有し、表面に黄身の照りが十分にあるもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2日以上のもの。</p> <p>3 包 装 35g～40g、個包装されたもの。</p>	
160	フランスパン	E A	<p>1 品 質 (1) 特有の香味を有し、焼き上がり形態ともに良好なもの。 (2) J A Sの強力粉(1等粉)を使用したもの。ただし薄力粉を混合しても良い。</p> <p>2 賞味期限 納入後2日以上のもの。</p> <p>3 包 装 30cm以上200g～210g、個包装されたもの。</p>	

161	菓子パンA	E A	<p>1 品質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、焼き上がり形態ともに良好なもの。</p> <p>(2) J A Sの強力粉(1等粉)を使用したもの。ただし薄力粉を混合しても良い。</p> <p>(3) 各種3種類以上とする。</p> <p>菓子パンA：市販品、市価合計230円程度とし、1個90g以上の調理パン2個詰めとする。</p> <p>菓子パンB：市販品、市価120円程度とし、ハンバーガー類、ホットドッグ用パンを使用し惣菜を挟んだもの。</p> <p>菓子パンC、D、E：市販品、市価100円程度とし、 C：アンパン類、D：チョコパン類(チョコ使用含む)、E：クリームパン類(生クリーム含む)</p> <p>菓子パンF：市販品、市価120円程度とし、惣菜類を内容物としているもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>A：納入後1日以上のもの。</p> <p>BCDEF：納入後2日以上のもの。</p>	
	菓子パンB	E A		
	菓子パンC	E A		
	菓子パンD	E A		
	菓子パンE	E A		
	菓子パンF	E A		
162	L・Lパン(A) (クロワッサン)	E A	<p>1 品質</p> <p>デニッシュパンとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>常温保存で、納入後25日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>40g～45g</p>	
163	L・Lパン(B)	E A	<p>1 品質</p> <p>あん無しのもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>常温保存で、納入後30日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>70g～100g</p> <p>4 区分</p> <p>I：チョコ</p> <p>II：クリーム</p> <p>III：メープル</p> <p>IV：メロン</p> <p>V：バター</p>	

164	L・Lパン (C)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) あん入りのもの。</p> <p>(2) 脱脂素剤、アルコール製剤不使用のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>常温保存で、納入後20日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>80g～105g</p> <p>4 区 分</p> <p>I：おぐら</p> <p>II：スイートポテト</p> <p>III：クリーム</p> <p>IV：メロン</p> <p>V：いちご</p>	
165	パン粉	E A	<p>1 品 質</p> <p>国産のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後30日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1kg入り。</p>	
166	ゆでうどん	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 異臭、異味のないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4日以上のもの。</p>	
167	生中華麺	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 異臭、異味のないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後7日以上のもの。</p>	
168	蒸し中華麺	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 異臭、異味のないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後7日以上のもの。</p>	
169	つけ麺	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 異臭、異味のないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後7日以上のもの。</p>	

170	ゆでそば	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 異臭、異味のないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4日以上のもの。</p>	
171	うどん(冷)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 日本冷凍めん協会(RMK)の認定を受けたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>250g×5食入り。</p>	
172	こんにゃく(A)	K G	<p>1 品 質</p> <p>国産のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1個500g</p>	
173	こんにゃく(B)	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1袋1kg詰め(500g×2個入り。)</p>	
174	玉こんにゃく	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 常温保存可能なもの</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後40日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>200g以上パック入り。</p>	
175	しらたき(A)	K G	<p>1 品 質</p> <p>国産のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5日以上のもの。</p>	

176	しらたき (B)	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 常温保存可能なもの</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1 k g 入り。</p>	
177	こんにゃくそうめん	K G	<p>1 品 質</p> <p>国産のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後50日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 入り。(たれ10袋付とし、1袋は40gとする。)</p>	
178	ところ天	E A	<p>1 品 質</p> <p>国産のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後50日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>200gたれ付きパック</p>	
179	馬鈴薯 (冷)	K G	<p>1 品 質</p> <p>クォーターカットしブランディングされたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は500gパック詰め。</p>	
180	フレンチポテト (冷)	K G	<p>1 品 質</p> <p>ナチュラルカットしブランディングされたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は500gパック詰め。</p>	

181	大和芋（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国産のもの。</p> <p>(2) 「純とろろ」とする。</p> <p>(3) 腐れ、病害虫のないものを使用したもの。</p> <p>(4) 砂等のきょう穀物を混入していないもの。</p> <p>(5) 生食用とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	
182	里芋（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) ブランチングされたもの。</p> <p>(2) サイズは「M」とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	
183	法蓮草（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) カットされていないもので、ブランチングされたもの。</p> <p>(2) 濃緑色を呈するもの。</p> <p>(3) 葉先の傷み、腐敗、変質、折れ、枯れ葉等がなく、「とう」の立っていないもの。</p> <p>(4) ブロック凍結されたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	
184	小松菜（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮やかな緑色を呈した良質な小松菜をブランチングしたもの。</p> <p>(2) 3 c m程度にカットされたもの。</p> <p>(3) ブロック凍結されたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	

185	ブロッコリー (冷)	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 蕾が開きすぎていないもの。</p> <p>(2) 1房ずつ分割し、粒ぞろいのもの。</p> <p>(3) 鮮やかなグリーンを呈し、香味が損なわれていないもの。</p> <p>(4) サイズは30/50とする。</p> <p>(5) ブランチングし、バラ凍結されたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kgパック詰め又は500gパック詰め。</p>	
186	グリーンアスパラ (冷)	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) サイズは「M」とする。</p> <p>(2) 1本ものとする。</p> <p>(3) ブランチングし、バラ凍結とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kgパック詰め又は500gパック詰め。</p>	
187	おくらスライス (冷)	KG	<p>1 品 質</p> <p>良質なオクラをブランチングし、5mm幅にカットして急速凍結したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kgパック詰め又は500gパック詰め。</p>	
188	いんげん (冷)	KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。</p> <p>(2) サイズは「M」とする。</p> <p>(3) ブランチングし、バラ凍結とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kgパック詰め又は500gパック詰め。</p>	



189	カリフラワー (冷)	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) サイズは「M」とする。</p> <p>(2) ブランチングし、バラ凍結とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	
190	さやえんどう (冷)	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。</p> <p>(2) ブランチングし、バラ凍結とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	
191	ホールコーン (冷)	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) スイートコーンとする。</p> <p>(2) ブランチングされたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	
192	ミックスベジタブル (冷)	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) グリンピース、スイートコーン及び人参が等分に混合され、粒ぞろいのもの。</p> <p>(2) 人参は0. 8 c m程度の角切りとする。</p> <p>(3) ブランチングされたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	
193	千切り牛蒡 (冷)	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「す」が入っていないものを使用していること。</p> <p>(2) へたを除去し、剥皮後千切りしアク抜きしたもの。</p> <p>(3) 千切りは大小著しく差異のないもの。</p> <p>(4) ブランチングされたもの。</p> <p>(5) ブロック凍結とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	

194	大根おろし (冷)	K G	<p>1 品 質 生の大根を摩り下ろしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 真空パック包装又は5 0 0 g 真空パック包装。</p>	
195	乱切りレンコン (冷)	K G	<p>1 品 質 (1) れんこんを十分に水洗いし、皮をむき、いしづきを処理したもの。 (2) 乱切りにカットしたもの。 (3) ブランチングし、バラ凍結とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	
196	中華野菜ミックス (冷)	K G	<p>1 品 質 ブランチングされたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g パック詰め又は5 0 0 g パック詰め。</p>	
197	卵の花	E A	<p>1 品 質 遺伝子組み換えでない大豆を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後14日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 真空パック入り。</p>	
198	千切り筍水煮	E A	<p>1 品 質 筍を千切りにし、水煮したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 固形量1 k g 真空パック入り。</p>	
199	味付け梅	E A	<p>1 品 質 かつお梅とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 5 0 0 g 容器入り。</p>	

200	にんにくしそ漬	E A	<p>1 品 質 にんにくをしそ味に味付けしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
201	らっきょう	E A	<p>1 品 質 甘酢に漬けたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
202	沢庵漬	E A	<p>1 品 質 プレーン味とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 400g以上真空パック入り。</p>	
203	カクテキ (大根朝鮮漬)	E A	<p>1 品 質 原材料の切り方は、刻みになっていないものとし、 適度な大きさを有するもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後14日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
204	しば漬	E A	<p>1 品 質 原材料の切り方は、刻みになっていないものとし、 適度な大きさを有するもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
205	胡瓜醤油漬	E A	<p>1 品 質 原材料の切り方は、刻みになっていないものとし、 適度な大きさを有するもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	

206	胡瓜漬	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 曲がりの少ない胡瓜を使用した浅漬けとする。</p> <p>(3) 冷蔵焼けのないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3日以上のもの。</p>	
207	紅生姜	E A	<p>1 品 質</p> <p>原材料の切り方は、千切りとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>500g真空パック入り。</p>	
208	高菜漬	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産とする。</p> <p>(2) 原材料のままの長さとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後14日以上のもの。</p>	
209	めんたい高菜	E A	<p>1 品 質</p> <p>高菜をめんたいこ等と炒め、味付けされたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後40日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg真空パック入り。</p>	
210	松前漬(冷)	E A	<p>1 品 質</p> <p>いか、数の子、昆布を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>500g真空パック入り。</p>	
211	山菜漬	E A	<p>1 品 質</p> <p>わらび、細竹、ぜんまいを含む5種類以上の山菜を使用し、水煮したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg真空パック入り(固形量700g以上)。</p>	

212	白菜朝鮮漬	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 発酵し酸味のないもの。</p> <p>(2) 刻んだ白菜キムチとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後7日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>500g入り。</p>	
213	白菜漬	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) ゆず風味のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3日以上のもの。</p>	
214	福神漬	E A	<p>1 品 質</p> <p>大根、茄子、なた豆、蓮根を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg真空パック入り。</p>	
215	野沢菜漬	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産とする。</p> <p>(2) カットされていないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg真空パック入り。</p>	
216	野沢菜昆布わさび風	E A	<p>1 品 質</p> <p>国産の野沢菜を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後10日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>900g以上真空パック入り。</p>	
217	野沢菜油炒め	E A	<p>1 品 質</p> <p>国産の野沢菜を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg真空パック入り。</p>	

218	ザーサイ	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) ザーサイをしょうゆ、食塩、水飴、アミノ酸等に漬けたもの。</p> <p>(2) 薄切りにしたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 真空パック入り。</p>	
219	味付けメンマ	E A	<p>1 品 質</p> <p>メンマを醤油、塩等で味付けしたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 真空パック入り。</p>	
220	味付かんぴょう	E A	<p>1 品 質</p> <p>かんぴょうを醤油等で味付けしたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 真空パック入り。</p>	
221	かぶ漬	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産のもの。</p> <p>(2) 5 c m 標準のかぶを使用した浅漬けとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3日以上のもの。</p>	
222	キムチもやし	E A	<p>1 品 質</p> <p>もやしをキムチ漬けにしたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 真空パック入り。</p>	
223	子持ち筍	E A	<p>1 品 質</p> <p>筍、魚卵等を味付けしたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 真空パック入り。</p>	

224	ビビンバ	E A	<p>1 品 質 もやし、ぜんまい、人参等を味付けしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 真空パック入り。</p>	
225	子持ち木耳生姜味	E A	<p>1 品 質 木耳、生姜、魚卵等を味付けしたもの。</p> <p>1 賞味期限 納入後40日以上のもの。</p> <p>2 包 装 1 k g 真空パック入り。</p>	
226	浅漬けミックス	K G	<p>1 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 大根、胡瓜、かぶ、ラディッシュを食べやすい大きさにカットした後、めかぶと漬け込んだ新漬けとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3日以上のもの。</p>	
227	しそ昆布	E A	<p>1 品 質 佃煮であること。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内 容 量 500 g 以上入り。</p>	
228	もずく	E A	<p>1 品 質 イトモズクを使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5日以上のもの。</p> <p>3 包 装 70 g ~ 80 g パック入り。</p>	
229	海藻サラダ	E A	<p>1 品 質 わかめ、茎わかめ、紅杉のり、白杉のり、赤とさか、昆布の6種の海草を使用した塩漬けとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内 容 量 500 g 以上入り。</p>	

230	わかめの磯漬	E A	<p>1 品 質 茎わかめを生姜、ゴマ等としょうゆ漬けにしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
231	かつおそぼろ	E A	<p>1 品 質 (1) 鰹削り節をしょうゆ、砂糖で味付けしたもの。 (2) 加熱殺菌品とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 500g真空パック入り。</p>	
232	鮭ほぐし身	E A	<p>1 品 質 鮭の身をほぐしたもので、フレーク状でないもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 250g真空パック入り。</p>	
233	梅ちりめん	E A	<p>1 品 質 梅、ちりめん、野沢菜を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 500g真空パック入り。</p>	
234	山椒刻みさんま	E A	<p>1 品 質 さんまを醤油、砂糖、みりん、水あめで煮たもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 500g真空パック入り。</p>	
235	たらこうま煮(冷)	E A	<p>1 品 質 まだらの卵、昆布を使用し、つくだ煮にしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	



236	たこキムチ (冷)	E A	<p>1 品 質 たこをキムチ漬けにしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 真空パック入り。</p>	
237	明太子ちりめん (冷)	E A	<p>1 品 質 ちりめんじゃこ、ししゃも卵、ごまを食塩、砂糖等で味付けされたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 5 0 0 g 真空パック入り。</p>	
238	とびっこ (冷)	E A	<p>1 品 質 とび魚卵を醤油漬けに味付けしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 5 0 0 g プラスチック容器入り。</p>	
239	しらす干し (冷)	K G	<p>1 品 質 (1) 鰯の稚魚を釜茹で後に少し干したもの。 (2) 乾燥していないもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 内 容 量 1 k g 又は2 k g 入り。</p>	
240	ほっき貝サラダ (冷)	E A	<p>1 品 質 ホッキ貝、いか、数の子を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 5 0 0 g 真空パック入り。</p>	
241	いか塩辛 (冷)	E A	<p>1 品 質 (1) 国産のもの。 (2) 新鮮ないかを加工し、解凍後、生食に適するもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内 容 量 1 k g 入り。</p>	

242	いか明太子（冷）	E A	<p>1 品 質 いか、数の子、辛子明太子を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 500g真空パック入り。</p>	
243	中華たこ山菜（冷）	E A	<p>1 品 質 たこ、木耳、生姜を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
244	中華くらげ（冷）	E A	<p>1 品 質 くらげ、ごま、唐辛子を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
245	味付山くらげ	E A	<p>1 品 質 木耳、生姜、魚卵を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
246	塩ねぎエリンギ	E A	<p>1 品 質 エリンギ、唐辛子を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後50日以上のもの。</p> <p>3 包 装 900g以上真空パック入り。</p>	
247	鶏五目煮	E A	<p>1 品 質 鶏肉、牛蒡、人参、油揚げを使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後40日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	

248	鶏そぼろ入り生姜大根	E A	<p>1 品 質 鶏肉、生姜、切干大根を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 500g真空パック入り。</p>	
249	ひじき牛蒡サラダ	E A	<p>1 品 質 ひじき、牛蒡、人参を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
250	大豆のお肉	E A	<p>1 品 質 大豆、生姜を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後40日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
251	胡麻白	E A	<p>1 品 質 煎り胡麻とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1kg入り。</p>	
252	胡麻黒	E A	<p>1 品 質 煎り胡麻とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1kg入り。</p>	
253	切干大根	E A	<p>1 品 質 大根を細切りにし、天日干ししたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 500g入り。</p>	

254	素干しえび	E A	<p>1 品 質 小エビを素干しにしたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 200g入り。</p>	
255	さつま揚げ(冷)	K G	<p>1 品 質 魚肉、野菜及びゴマを使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1個50gとする。</p>	
256	ごぼう巻(冷)	E A	<p>1 品 質 魚肉、牛蒡を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 40g×10本入り。</p>	
257	かまぼこ	E A	<p>1 品 質 魚肉を使用したもので、紅色に着色されたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5日以上のもの。</p> <p>3 内容量 250g～260g</p>	
258	かに風かまぼこ(冷)	E A	<p>1 品 質 オーシャンキングタイプのもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 500g入り。</p>	
259	ささかまぼこ	E A	<p>1 品 質 魚肉を使用したもので、表面に焼き目のあるもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5日以上のもの。</p> <p>3 内容量 4枚入り100g</p>	

260	竹輪 (冷)	K G	<p>1 品 質 焼き竹輪とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後 3 か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1 個 1 0 0 g</p>	
261	なると	E A	<p>1 品 質 魚肉を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後 7 日以上のもの。</p> <p>3 内容量 1 6 0 g ~ 1 7 0 g 入り。</p>	
262	つみ入れ (冷)	K G	<p>1 品 質 魚肉を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後 5 か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1 k g 入り。</p>	
263	いわしつみ入れ (冷)	K G	<p>1 品 質 原料にいわしを 7 5 % ~ 8 0 % 使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後 2 か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1 個 1 4 g ~ 1 6 g</p>	
264	はんぺん	E A	<p>1 品 質 魚肉、卵白を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後 5 日以上のもの。</p> <p>3 包 装 5 0 g ~ 6 0 g 個包装のもの。</p>	
265	焼き豚 (冷)	K G	<p>1 品 質 (1) 砂糖、醤油を使用し味付けされたもの。 (2) J A S 規格品とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後 3 か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1 k g 入り。 1 個 1 9 g ~ 2 1 g × 5 0 枚</p>	

266	豚角煮（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>（1）砂糖、醤油を使用し味付けされたもの。</p> <p>（2）J A S規格品とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1 k g入り。</p> <p>1個65g～75g×14個～15個</p>	
267	ソフトサラミ	K G	<p>1 品 質</p> <p>（1）ポロニアソーセージとする。</p> <p>（2）J A S規格品とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>500g入り。</p> <p>1個14g～16gスライス</p>	
268	フランクフルトソーセージ	E A	<p>1 品 質</p> <p>J A S規格品とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>400g～500gパック。</p> <p>1本40g～50g×10本入り。</p>	
269	豚切りモツ（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>豚の小腸又は大腸とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1 k g入り。</p>	
270	豚ロース肉（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>（1）厚さ1cm程度にスライスしたもの。</p> <p>（2）脂肪の厚さは8mm以内のもの。</p> <p>（3）バラ凍結</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後10か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1 k g入り。</p> <p>1枚100g×10枚</p>	

271	鶏挽肉（冷）	K G	<p>1 品 質 脂肪分10%程度のもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後10か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1袋500g入り。</p>	
272	鶏ささみ（冷）	K G	<p>1 品 質 バラ凍結とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後10か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1袋500g入り（10本～12本入り）。</p>	
273	牛肉（冷）	K G	<p>1 品 質 (1) 部位は「肩ロース」又は「リブロース」とする。 (2) 脂肪含有量10%～20%のものを4mm～5mmにスライスされたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後10か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1kg入り。</p>	
274	豚肉（冷）	K G	<p>1 品 質 (1) 部位はもも肉（内ももを含む）とする。 (2) 脂肪の厚さを5mm以内とし、厚さ4mm～5mmにスライスされたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後10か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1kg入り。</p>	
275	豚バラ肉スライス	K G	<p>1 品 質 (1) 高さ3cm以上、幅20cm～25cmとし、厚さ4～5mmにスライスされたもの。 (2) 脂肪分40%～45%のものとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後、10か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1kg入り（25枚～28枚）。</p>	

276	鶏肉（冷）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 食鶏取引規格A級とし、生肉ももⅡ型とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きがよくしまりがよいもの。</p> <p>(3) 脂肪が全体に程よく付いており、皮膚の色がよく光沢のあるもの。</p> <p>(4) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後10か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>2kg入り（もも肉7～8枚入り）。</p>	
277	合挽き肉（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 脂肪含有量は10%～15%とする。</p> <p>(2) 挽き肉の割合は牛60%：豚40%とする。</p> <p>(3) 膜質、じん帯等を除去したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後10か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1kg入り。</p>	
278	牛すじ（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 味付けされていないもの。</p> <p>(2) バラ凍結</p> <p>(3) 2cm～3cm程度に切られているもの。</p> <p>(4) 柔らかくなるまでボイルされたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1kg入り。</p>	
279	鶏骨（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>足及び頭を除いたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1kg入り。</p>	
280	豚骨（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>頭を除いたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1kg入り。</p>	



281	プレスハム	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 角ボンレスハムのスライスとする。</p> <p>(2) サイズは約 10cm×10cm で厚さは約 1.8mm とする。</p> <p>(3) 冷蔵のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後 1 4 日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>5 0 0 g 入り。1 枚 1 5 g ~ 2 0 g</p>	
282	ベーコン (冷)	E A	<p>1 品 質</p> <p>スライスされたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後 5 か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>5 0 0 g 入り。</p>	
283	ウィンナーソーセージ	K G	<p>1 品 質</p> <p>ポークソーセージの J A S 特級品とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後 1 2 日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1 k g 入り。</p>	
284	ウィンナー (赤) (冷)	K G	<p>1 品 質</p> <p>切れ目入りのもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後 2 か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1 k g 入り。</p>	
285	アメリカンソーセージ	K G	<p>1 品 質</p> <p>豚肉を 1 0 0 % 使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後 5 か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1 k g 入り。1 本 1 9 g ~ 2 1 g</p>	
286	八幡巻 (冷)	E A	<p>1 品 質</p> <p>牛蒡を鶏もも肉で巻き、味付けされたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後 5 か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>2 5 0 g ~ 2 6 0 g</p>	

287	ラム肉味付け（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 羊肉（ラム）を味付けされたもの。</p> <p>(2) 焼肉用にカットされているもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 真空パック入り。</p> <p>(固形量820g以上)</p>	
288	豚巻（冷）	E A	<p>1 品 質</p> <p>豚肉でインゲン、人参を巻いたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>25g～30g</p>	
289	鶏レバー（冷）	K G	<p>1 品 質</p> <p>しょうゆ、砂糖、生姜を使用し味付けされたもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g 真空パック入り。</p>	
290	ハンバーグA（冷）	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 炭焼きハンバーグとする。</p> <p>(2) 乾燥、酸化等が無く、形が揃っており崩れのないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>120g～130g</p>	
291	ハンバーグB（冷）	E A	<p>1 品 質</p> <p>乾燥、酸化等が無く、形が揃っており崩れのないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>145g～155g 個包装真空パック入り。</p> <p>4 区 分</p> <p>A：デミグラスソース</p> <p>B：和風ソース</p> <p>C：チーズ</p>	

292	ハンバーグC (冷)	E A	<p>1 品 質 乾燥、酸化等が無く、形が揃っており崩れのないもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 130g～140g 個包装真空パック入り。</p>	
293	ミートボール (冷)	K G	<p>1 品 質 乾燥、酸化等が無く、形が揃っており崩れのないもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1kg入り。</p>	
294	乳酸菌飲料 (B)	E A	<p>1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。 (2) 無脂乳固形分：8.0%以上 (3) 乳酸菌数：1億以上 (4) 大腸菌群：陰性</p> <p>2 賞味期限 納入後10日以上のもの。</p> <p>3 内容量 120ml～130ml</p> <p>4 区 分 A：プレーン B：ストロベリー C：マスカット</p>	
295	乳酸菌飲料 (C)	E A	<p>1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。 (2) 無脂乳固形分：8.0%以上 (3) 乳酸菌数：1億以上 (4) 大腸菌群：陰性</p> <p>2 賞味期限 納入後10日以上のもの。</p> <p>3 内容量 100ml～110ml</p>	

296	乳酸菌飲料（A）	E A	<p>1 品 質</p> <p>（1）乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。</p> <p>（2）無脂乳固形分：3.0%以上</p> <p>（3）乳酸菌類（1ml当り）：1億以上</p> <p>（4）大腸菌群：陰性</p> <p>（5）特定保健用食品に指定されるもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後10日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>80ml～90ml</p>	
297	発酵乳（A）	E A	<p>1 品 質</p> <p>（1）乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。</p> <p>（2）無脂乳固形分：8.0%以上</p> <p>（3）植物性脂肪分：1.0%以上</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後7日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>65ml～75ml</p>	
298	発酵乳（B）	E A	<p>1 品 質</p> <p>（1）飲むヨーグルトで果肉入りとする。</p> <p>（2）無脂乳固形分：8.0%以上</p> <p>（3）乳脂肪分：0.5%以上</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後7日以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>200ml～210ml</p> <p>4 区 分</p> <p>A：ブルーベリー</p> <p>B：ミックス</p> <p>C：プレーン</p>	
299	オレンジジュース	E A	<p>1 品 質</p> <p>（1）果汁100%とする。</p> <p>（2）濃縮、果汁還元のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>125ml～135ml</p>	

300	野菜ジュース	E A	<p>1 品 質 野菜汁60%以上、果汁30パーセント以上のもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 200ml～210ml</p> <p>4 区 分 A : } B : } 同一メーカーで野菜・果実の配合を変えた C : }  もの。</p>	
301	コーヒー飲料	E A	<p>1 品 質 (1) 乳及び乳製品の「乳飲料」とする。 (2) 公正競争規格により乳固形分（無脂乳固形分と乳脂肪分の合計）3%以上とし、炭水化物については10g中10%未満とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 200ml～210ml</p> <p>4 区 分 A : カフェオレ B : ブレンド C : 微糖</p>	
302	串だんご（冷）	S E	<p>1 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1組は1個60g～70g×30個 トレー入り。</p> <p>4 区 分 I : みたらし II : こしあん</p>	

303	大福餅（冷）	S E	<p>1 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1組は1個80g～90g×15個 個包装トレー入り。</p> <p>4 区 分 A：白大福 B：草大福</p>	
304	饅頭（冷）	S E	<p>1 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1組は1個35g～45g×10個 個包装トレー入り。</p> <p>4 区 分 A：抹茶饅頭 B：上用饅頭 C：黒糖饅頭</p>	
305	どらやき（冷）	S E	<p>1 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1組は1個40g～50g×10個 個包装トレー入り。</p> <p>4 区 分 A：こしあん B：抹茶あん C：カスタード</p>	

306	大判焼 (冷)	PK	<p>1 品 質 特有の香味を有し、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 80g～90g×10個入り。</p> <p>4 区 分 A：つぶあん B：しろあん C：カスタード</p>	
307	プリン	EA	<p>1 品 質 生乳、鶏卵、砂糖を使用したカスタードプリンとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後8日以上のもの。</p> <p>3 内容量 70g～80g スプーン付き。</p>	
308	フルーツゼリー	EA	<p>1 品 質 果汁入りのもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 内容量 70g～80g スプーン付き。</p>	
309	冷凍ケーキ (冷)	EA	<p>1 品 質 乳等を主要原料とする食品のもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 600g～700g</p> <p>4 区 分 I：モンブラン II：ティラミス III：イチゴ</p>	
310	シュークリーム (冷)	EA	<p>1 品 質 乳又は乳製品を主要原料とする食品のもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 40g～50g 個包装</p>	

311	クレープ (冷)	E A	<p>1 品 質 乳又は乳製品を主要原料とする食品のもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後 2 か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 4 0 g ~ 5 0 g 個包装</p>	
312	牛乳 (小)	E A	<p>1 品 質 (1) 常温保存可能品 (2) 無脂乳固形分：8 %以上 (3) 乳脂肪分：3 %以上</p> <p>2 賞味期限 納入後 5 0 日以上のもの。</p> <p>3 内容量 2 0 0 m l ~ 2 1 0 m l</p>	
313	牛乳 (大)	E A	<p>1 品 質 (1) 常温保存可能品 (2) 無脂乳固形分：8 %以上 (3) 乳脂肪分：3 %以上</p> <p>2 賞味期限 納入後 5 0 日以上のもの。</p> <p>3 内容量 1 0 0 0 m l ~ 1 1 0 0 m l</p>	
314	ヨーグルト	E A	<p>1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。 (2) 無脂乳固形分：8. 0 %以上 (3) 乳酸菌数：1 億以上 (4) 大腸菌群：陰性</p> <p>2 賞味期限 納入後 1 0 日以上のもの。</p> <p>3 内容量 1 0 0 g ~ 1 1 5 g スプーン付き。</p>	
315	プレーンヨーグルト	E A	<p>1 品 質 (1) 特定保健用食品に指定されるもの。 (2) 乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。 (3) 無脂乳固形分：9. 5 %以上 (4) 乳脂肪分：3. 0 %以上</p> <p>2 賞味期限 納入後 1 0 日以上のもの。</p> <p>3 内容量 4 0 0 g 以上入り。</p>	



316	チーズA	E A	<p>1 品 質 プロセスチーズをスライスされたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 内容量 120g～130g 7枚入り。</p>	
317	チーズB	E A	<p>1 品 質 プロセスチーズをカットされたもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 内容量 145g～155g 10枚×2袋</p>	
318	チーズC	E A	<p>1 品 質 ナチュラルチーズを使用した溶解性の良いシュレットチーズとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後30日以上のもの。</p> <p>3 包 装 1袋1kg入り。</p>	
319	生クリーム	E A	<p>1 品 質 乳脂肪分40%～42%とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5日以上のもの。</p> <p>3 内容量 1000ml</p>	
320	マーガリン	E A	<p>1 品 質 JAS規格品とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 140g～150g</p>	
321	バター (冷)	E A	<p>1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「バター」とする。 (2) 乳固形分80%以上のもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 200g 個包装</p>	

322	生卸しょうが	E A	<p>1 品 質 純卸しょうがとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後40日以上のもの。</p> <p>3 包 装 200g容器入り。</p>	
323	生卸にんにく	E A	<p>1 品 質 純卸にんにくとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後5か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 200g容器入り。</p>	
324	オリーブオイル	B T	<p>1 品 質 エクストラバージンオイルとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 910g～1000g ペットボトルタイプのもの。</p>	
325	わさび	E A	<p>1 品 質 常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 310g～350g チューブタイプのもの。</p>	
326	練りからし	E A	<p>1 品 質 常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 310g～350g チューブタイプのもの。</p>	
327	粒入りマスタード	E A	<p>1 品 質 常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 260g～300g チューブタイプのもの。</p>	

328	食べる七味	E A	<p>1 品 質 常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 300g～350g チューブタイプのもの。</p> <p>4 区 分 I：ゆず II：かつお風味</p>	
329	柚子胡椒	E A	<p>1 品 質 常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 280g～320g チューブタイプのもの。</p>	
330	フルーツチャツネ	E A	<p>1 品 質 常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 300g～350g チューブタイプのもの。</p>	
331	ドレッシングA	E A	<p>1 品 質 ノンオイル青じそドレッシングとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 260ml～320ml</p>	
332	ドレッシングB	E A	<p>1 品 質 胡麻ドレッシングとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 260ml～320ml</p>	
333	ドレッシングC	E A	<p>1 品 質 サウザンアイランドドレッシングとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 260ml～320ml</p>	

334	ドレッシングD	E A	<p>1 品 質 コールスロードレッシングとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 260ml～320ml</p>	
335	ドレッシングE	E A	<p>1 品 質 イタリアンドレッシングとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 260ml～320ml</p>	
336	ドレッシングF	E A	<p>1 品 質 バンバンジー（棒々鶏）ドレッシングとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 260ml～320ml</p>	
337	ドレッシングG	E A	<p>1 品 質 玉葱を使用したドレッシングとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 260ml～320ml</p>	
338	ドレッシングH	E A	<p>1 品 質 ごま油、にんにく、塩ベースで仕上げた韓国風ドレッシングとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 260ml～320ml</p>	

339	ラーメンスープの素 (A)	E A	<p>1 品 質 常温保存可能な液体スープとし、かけ麺用とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 入り。スタンディングパウチ包装とする。</p> <p>4 区 分 I : とんこつ味 II : 醤油味 III : 坦々麺味 IV : 味噌味 V : 塩味</p>	
340	ラーメンスープの素 (B)	E A	<p>1 品 質 常温保存可能な液体スープとし、つけ麺用とする。</p> <p>2 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1 k g 入り。スタンディングパウチ包装とする。</p> <p>4 区 分 I : とんこつ味 II : 醤油味</p>	
341	キムチの素	B T	<p>1 品 質 常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 6 0 0 g ~ 7 0 0 g ペットボトルタイプのもの。</p>	
342	練り梅	E A	<p>1 品 質 常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 3 7 0 g ~ 4 0 0 g チューブタイプのもの。</p>	

343	甜面醬	B T	<p>1 品 質</p> <p>(1) 常温保存可能なもの。</p> <p>(2) 大豆を使用したものの場合、大豆は遺伝子組み換えでないものを使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1 k g ~ 1.1 k g</p>	
344	チリソース	B T	<p>1 品 質</p> <p>常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>4 5 0 g ~ 6 0 0 g</p>	
345	オイスターソース	B T	<p>1 品 質</p> <p>常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>2 5 0 g ~ 3 0 0 g ペットボトルタイプのもの。</p>	
346	たかの爪	E A	<p>1 品 質</p> <p>乾燥唐辛子の輪切りとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後4か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1 0 0 g</p>	
347	粉末焼きそばソース	E A	<p>1 品 質</p> <p>常温保存可能なもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1 k g チャック付き袋入り。</p>	

348	味噌	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 主原料は米、大豆、食塩とし、国産原料100%のもの。</p> <p>(2) 黄褐色を呈し、特有の芳香、光沢を有し塾成十分なもの。</p> <p>(3) 塩分8%~10%のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>1kg入り。ガセットタイプ</p>	
349	味噌(赤)	E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 主原料は米、大豆、食塩とし、国産原料100%のもの。</p> <p>(2) 赤褐色を呈し、特有の芳香、光沢を有し塾成十分なもの。</p> <p>(3) 塩分8%~10%のもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>2kg入り。ガセットタイプ</p>	
350	フカヒレスープ	E A	<p>1 品 質</p> <p>濃縮タイプとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後10か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>500g入り。</p>	
351	鶏卵	K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 国内産の鶏卵を使用したもの。</p> <p>(2) 集卵後3日以内のもの。</p> <p>(3) サイズは「M」又は「L」とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後13日以上のもの。</p>	
352	出し巻玉子(冷)	E A	<p>1 品 質</p> <p>国内産の鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>300g~350g真空パック入り。</p>	

353	オムレツ（冷）	E A	<p>1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1個40g～50g×10個入り真空パック入り。</p>	
354	目玉焼き（冷）	E A	<p>1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1個50g～60g×10個入りパック入り。</p>	
355	錦糸卵	E A	<p>1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>2 内容量 500g入り。</p>	
356	茶碗蒸し	E A	<p>1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後13日以上のもの。</p> <p>3 内容量 150g～160g</p> <p>4 区 分 A：えび B：かに C：松茸</p>	
357	卵豆腐	E A	<p>1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後14日以上のもの。</p> <p>3 内容量 65g～75g×3個入りで連結されていないもの。たれ3個付き。</p>	



358	あじフライ (冷)	E A	<p>1 品 質 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 60g～70g</p>	
359	メルルーサフライ (冷)	E A	<p>1 品 質 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 60g～70g</p>	
360	鮭ソフトチーズフライ (冷)	E A	<p>1 品 質 (1) 国産のアキサケを使用したもの。 (2) 骨なしのプロセスチーズ入りとする。 (3) 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 60g～70g</p>	
361	コロッケ (冷)	E A	<p>1 品 質 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 70g～80g</p> <p>4 区 分 A : 男爵 B : 牛肉</p>	
362	パンプキンコロッケ (冷)	E A	<p>1 品 質 (1) 魚のすり身、かぼちゃ、グリーンピースを使用したもの。 (2) 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 60g～70g</p>	

363	クリームコロッケ (冷)	E A	<p>1 品 質 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 50g～60g</p> <p>4 区 分 A：かに入り（かにが1.5%以上入ったもの） B：甘えび入り（えびが2.1%以上入ったもの） C：コーン入り（コーンが6.4%入ったもの）</p>	
364	野菜かき揚げ（冷）	E A	<p>1 品 質 甘えび入りのもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 30g～40g</p>	
365	オニオンリングフライ（冷）	E A	<p>1 品 質 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 500g</p>	
366	いかカツ（冷）	E A	<p>1 品 質 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 50g～60g</p>	
367	いか天ぷら（冷）	E A	<p>1 品 質 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 50g～60g</p>	
368	えびカツ（冷）	E A	<p>1 品 質 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 40g～50g</p>	

369	まぐろカツ (冷)	E A	<p>1 品 質 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 60g～70g</p>	
370	メンチカツ (冷)	E A	<p>1 品 質 (1) 鶏肉、豚肉、玉葱入りとする。 (2) 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 90g～100g</p>	
371	串カツ (冷)	E A	<p>1 品 質 (1) 豚肉と玉葱を使用したもの。 (2) 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 60g～70g</p>	
372	肉じゃがフライ (冷)	E A	<p>1 品 質 (1) 馬鈴薯、玉葱、人参、牛肉を使用したもの。 (2) 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 80g～90g</p>	
373	チーズさき身カツ (冷)	E A	<p>1 品 質 (1) 鶏ささみ、プロセスチーズを使用したもの。 (2) 衣の剥がれが無く、大ききの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 80g～90g</p>	
374	チキン唐揚げ (冷)	K G	<p>1 品 質 骨なしもも肉を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 1kgあたり28個～35個入り。</p>	

375	サラダロールフライ (冷)	PK	<p>1 品 質</p> <p>(1) ハム、じゃがいもを使用したもの。</p> <p>(2) 衣の剥がれが無く、大きさの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>75g～85g×10個入り。</p>	
376	カキフライ (冷)	KG	<p>1 品 質</p> <p>衣の剥がれが無く、大きさの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>1個24g～26g</p>	
377	春巻 (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>たけのこ、人参、キャベツ、玉葱、春雨、鶏肉を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>50g～60g</p>	
378	スコッチエッグ (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鶏卵、牛肉、豚肉、玉葱を使用したもの。</p> <p>(2) ハーフカットのもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>50g～60g×10個真空パック入り。</p>	
379	ワンタン (冷)	EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 肉入りワンタンとする。</p> <p>(2) 豚肉、玉葱、生姜入りワンタンとする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量</p> <p>500g</p>	

380	焼売 (冷)	E A	<p>1 品 質 型崩れが無く、大きさの揃っているもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 25g～35g×10個トレイ入り。</p> <p>4 区 分 A：海老 B：かに C：肉</p>	
381	餃子 (冷)	E A	<p>1 品 質 キャベツ、にら、ねぎ、豚肉、鶏肉を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後2か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 30g～40gの10個トレイ入り。</p>	
382	焼きそば (冷)	K G	<p>1 品 質 豚肉入りのもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 1kg真空パック入り。</p>	
383	グラタン (冷)	E A	<p>1 品 質 乾燥、酸化等が無く、形が揃っており崩れのないもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 包 装 60g～70g 加熱調理可能な容器入りとする。</p> <p>4 区 分 A：パンプキン B：えび</p>	
384	ロールキャベツ (冷)	E A	<p>1 品 質 キャベツ、玉葱、豚肉を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 60g～70g</p>	

385	中華丼の具（冷）	PK	<p>1 品 質 白菜、たけのこ、さやえんどう、人参、豚肉、えび、いか、きくらげ入りとする。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 200g～250g</p>	
386	親子丼の具（冷）	PK	<p>1 品 質 鶏卵、玉葱、醤油、砂糖、みりんを使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 200g～250g</p>	
387	生姜焼き丼の具（冷）	PK	<p>1 品 質 豚肉、玉葱、醤油、砂糖、生姜を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 200g～250g</p>	
388	牛丼の具（冷）	PK	<p>1 品 質 牛肉、玉葱、醤油、砂糖を使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後6か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 200g～250g</p>	
389	餅入り信田（冷）	EA	<p>1 品 質 もち米、油揚、かんぴょうを使用したもの。</p> <p>2 賞味期限 納入後3か月以上のもの。</p> <p>3 内容量 40g～50g</p>	

調達要求番号:

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	散らし寿司弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	28. 8. 17
		改正年月日	29. 12. 21
		横須賀造修補給所計画調整部	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達する散らし寿司弁当について適用する。

### 1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積り提出時における最新版とする。

食品衛生法

## 2 製品に関する要求事項

### 2.1 一般的要求事項

この弁当は、食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものでなければならない。

### 2.2 内容

内容は、次のとおりである。

#### a) 散らし寿司

上シヤリ(200g以上) 具材に関しては下記の中から4種類以上入れること。

刻み金糸卵(10g以上) 紅生姜(5g以上) ハス(2g以上) 椎茸(5g以上) かに身(5g以上)

グリーンピース(2g以上) でんぶ(2g以上) きぬさや(3g以上) えび(5g以上) とびっこ(10g以上)

#### b) 副食(5品以上)

クリームコロッケ(30g以上) 煮物(20g以上) 玉子焼(20g以上) サラダ(20g以上)

炒め物又は揚げ物(10g以上)

但し、付け合せの生野菜類は1品に含まないものとする。

#### c) 漬物

ガリ(10g以上)

#### d) その他

醤油、ソースなど(子袋等)主菜及び副食に見合ったもの。

### 2.3 包装

一般商慣習による。ただし、割り箸・手拭きを付けること。

## 3 検査

納品時、検食(保存食用)として、納品先部隊に1食分を提出すること。

## 4 その他

a) 風味良好で異味異臭がないものとする。

b) 製造は、引渡し時間の12時間以内とし、製造年月日・消費期限を明記する。

c) この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と協議するものとする。

調達要求番号:

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	鮭弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	28. 8. 17
		改正年月日	30. 7. 30
		横須賀造修補給所計画調整部	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達する鮭弁当について適用する。

### 1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積り提出時における最新版とする。

食品衛生法

## 2 製品に関する要求事項

### 2.1 一般的要求事項

この弁当は、食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものでなければならない。

### 2.2 内容

内容は、次のとおりである。

#### a) 主食

白米(200g以上)

#### b) 主菜

鮭塩焼き(70g以上)

#### c) 副食(3種類以上)

サラダ(15g以上) 和え物又は煮物(15g以上) 卵焼き(20g以上)

但し、付け合せの生野菜類は1品に含まないものとする。

#### d) 漬物

漬物(10g以上)

#### e) その他

醤油、ソースなど(子袋等)主菜及び副食に見合ったもの。

### 2.3 包装

一般商慣習による。ただし、割り箸・手拭きを付けること。

## 3 検査

納品時、検食(保存食用)として、納品先部隊に1食分を提出すること。

## 4 その他

a) 風味良好で異味異臭がないものとする。

b) 製造は、引渡し時間の12時間以内とし、製造年月日・消費期限を明記する。

c) この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と協議するものとする。



調達要求番号:

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	とんかつ弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	28. 9. 27
		改正年月日	30. 7. 30
		横須賀造修補給所計画調整部	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達するとんかつ弁当について適用する。

### 1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積り提出時における最新版とする。

食品衛生法

## 2 製品に関する要求事項

### 2.1 一般的要求事項

この弁当は、食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものでなければならない。

### 2.2 内容

内容は、次のとおりである。

#### a) 主食

白米(200g以上)

#### b) 主菜

ローストンカツ(120g以上 4～5切れにカットすること)

#### c) 副食(3種類以上)

金平ごぼう又はサラダ(20g以上) 煮物又は和え物(15g以上)

スパゲティー又は卵焼き(20g以上)

#### d) 漬物

漬物(10g以上)

#### e) その他

醤油、ソースなど(子袋等)主菜及び副食に見合ったもの。

### 2.3 包装

一般商慣習による。ただし、割り箸・手拭きを付けること。

## 3 検査

納品時、検食(保存食用)として、納品先部隊に1食分を提出すること。

## 4 その他

a) 風味良好で異味異臭がないものとする。

b) 製造は、引渡し時間の12時間以内とし、製造年月日・消費期限を明記する。

c) この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と協議するものとする。

調達要求番号:

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	中華弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	28. 9. 27
		改正年月日	29. 12. 21
		横須賀造修補給所計画調整部	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達する中華弁当について適用する。

### 1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積り提出時における最新版とする。

食品衛生法

## 2 製品に関する要求事項

### 2.1 一般的要求事項

この弁当は、食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものでなければならない。

### 2.2 内容

内容は、次のとおりである。

#### a) 主食

白米(280g以上)

#### b) 主菜

酢鶏又は酢豚150g以上(肉は70g以上、野菜類は4種以上90g以上)

#### c) 副食

焼きそば(15g以上) シュウマイ又は餃子(15g以上) 肉団子又はつくね(30g以上)

#### d) 漬物

漬物(10g以上)

### 2.3 包装

一般商慣習による。ただし、割り箸・手拭きを付けること。

## 3 検査

納品時、検食(保存食用)として、納品先部隊に1食分を提出すること。

## 4 その他

a) 風味良好で異味異臭がないものとする。

b) 製造は、引渡し時間の12時間以内とし、製造年月日・消費期限を明記する。

c) この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と協議するものとする。

調達要求番号:

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	海苔弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	28. 8. 17
		改正年月日	29. 12. 21
		横須賀造修補給所計画調整部	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達する海苔弁当について適用する。

### 1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積り提出時における最新版とする。

食品衛生法

## 2 製品に関する要求事項

### 2.1 一般的要求事項

この弁当は、食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものでなければならない。

### 2.2 内容

内容は、次のとおりである。

#### a) 主食

白米(280g以上) おかか(3g以上) 海苔(0. 5g以上) ※海苔は白米全体を海苔が覆うように配置。

#### b) 副食(6種類以上)

金平ごぼう又はひじきの炒め煮(20g以上) 煮物2種以上(15g以上)  
鶏肉竜田揚げ(30g以上) 竹輪磯辺揚げ(15g以上) 赤ウインナー又は卵焼き(10g以上)  
焼きそば又はスパゲティ(30g以上)

#### c) 漬物

漬物(5g以上)

#### d) その他

醤油1EA

### 2.3 包装

一般商慣習による。ただし、割り箸・手拭きを付けること。

## 3 検査

納品時、検食(保存食用)として、納品先部隊に1食分を提出すること。

## 4 その他

a) 風味良好で異味異臭がないものとする。

b) 製造は、引渡し時間の12時間以内とし、製造年月日・消費期限を明記する。

c) この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と協議するものとする。

調達要求番号:

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	洋風弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	28. 9. 27
		改正年月日	29. 12. 21
		横須賀造修補給所計画調整部	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達する海苔弁当について適用する。

### 1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積り提出時における最新版とする。

食品衛生法

## 2 製品に関する要求事項

### 2.1 一般的要求事項

この弁当は、食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものでなければならない。

### 2.2 内容

内容は、次のとおりである。

#### a) 主食

白米(280g以上)

#### b) 副食(6種類以上)

ハンバーグ(50g以上) 鶏から揚げ(20g以上)

海老フライ又は帆立フライ(15g以上) スパゲッティ(30g以上)

赤ウィンナー(15g以上) 付け合せ野菜2種以上(各10g以上)

### 2.3 包装

一般商慣習による。ただし、割り箸・手拭きを付けること。

## 3 検査

納品時、検食(保存食用)として、納品先部隊に1食分を提出すること。

## 4 その他

a) 風味良好で異味異臭がないものとする。

b) 製造は、引渡し時間の12時間以内とし、製造年月日・消費期限を明記する。

c) この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と協議するものとする。

調達要求番号:

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	唐揚げ弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	28. 9. 27
		改正年月日	30. 7. 30
		横須賀造修補給所計画調整部	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達する唐揚げ弁当について適用する。

### 1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積り提出時における最新版とする。

食品衛生法

## 2 製品に関する要求事項

### 2.1 一般的要求事項

この弁当は、食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものでなければならない。

### 2.2 内容

内容は、次のとおりである。

#### a) 主食

白米(200g以上)

#### b) 主菜

鶏唐揚げ(80g以上 4～5カットする)

#### c) 副食(3種類以上)

煮物又はサラダ(20g以上) 卵焼き(20g以上)

和え物又は焼き物(10g以上)

#### d) 漬物

漬物(10g以上)

#### e) その他

醤油、ソースなど(子袋等)主菜及び副食に見合ったもの。

### 2.3 包装

一般商慣習による。ただし、割り箸・手拭きを付けること。

## 3 検査

納品時、検食(保存食用)として、納品先部隊に1食分を提出すること。

## 4 その他

a) 風味良好で異味異臭がないものとする。

b) 製造は、引渡し時間の12時間以内とし、製造年月日・消費期限を明記する。

c) この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と協議するものとする。

調達要求番号:

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	幕の内弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	28. 11. 1
		改正年月日	30. 7. 30
		横須賀造修補給所計画調整部	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達する幕の内弁当について適用する。

### 1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積り提出時における最新版とする。

食品衛生法

## 2 製品に関する要求事項

### 2.1 一般的要求事項

この弁当は、食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものでなければならない。

### 2.2 内容

内容は、次のとおりである。

#### a) 主食

白米(200g以上)

#### b) 副食(6種類以上)

煮物4種以上(60g以上) 和え物又はサラダ(15g以上)

卵焼き(15g以上) 鶏肉の焼き物又は唐揚(15g以上) 揚げ物(10g以上) 甘味(20g以上)

但し、付け合せの生野菜類は1品に含まないものとする。

#### c) 漬物

漬物(10g以上)

#### d) その他

醤油、ソースなど(子袋等)主菜及び副食に見合ったもの。

### 2.3 包装

一般商慣習による。ただし、割り箸・手拭きを付けること。

## 3 検査

納品時、検食(保存食用)として、納品先部隊に1食分を提出すること。

## 4 その他

a) 風味良好で異味異臭がないものとする。

b) 製造は、引渡し時間の12時間以内とし、製造年月日・消費期限を明記する。

c) この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と協議するものとする。

調達要求番号:

海上自衛隊仕様書			
物品番号等		仕様書番号	
名称	カツ重弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	29. 12. 20
		改定年月日	
		横須賀造修補給所計画調整部	

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、海上自衛隊横須賀造修補給所において調達するカツ重弁当について適用する。

### 1.2 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積り書提出時における最新版とする。

食品衛生法

## 2 製品に関する要求事項

### 2.1 一般的要求事項

この弁当は、食品衛生法及び関連規則に基づき、製造されたものでなければならない。

### 2.2 内容

内容は、次のとおりである。

白米(220g以上) 豚カツ50g以上(豚肉40g以上) 卵玉ねぎ煮130g以上(鶏卵30g以上)  
漬物(5g以上)

### 2.3 包装

一般商慣習による。ただし、割り箸を付けること。

## 3 検査

納品時、検食(保存食用)として、納品先部隊に1食分を提出すること。

## 4 その他

- 風味良好で異味異臭がないものとする。
- 製造は、引渡し時間の12時間以内とし、製造年月日・消費期限を明記する。
- この仕様書に疑義を生じた場合は、官側と協議するものとする。