

海上自衛隊横須賀造修補給所 生糧品規格書

令和7年7月1日から施行

規格変更

一般共通規格：項番5 納入時間 (1) (変更、追記) (2) (新設)			
一般共通規格：項番6 納入要領 (2) (新設)			
一般共通規格：項番9 検査 (変更)			
一般共通規格：項番12 その他 (5)、(6) (新設)			
規格内の賞味期限残日数表記を「月」から「日」に変更			
規格内の賞味期限に保存形態を追加			
規格内の「包装」を「内容量」に変更			
ページ	項番	品 名	備 考
3	12	ドックパン (冷)	新 規
8	53	油揚げ→油揚げ (冷)	品名・規格変更
10	65	人参	規格変更
17	128	高菜漬	規格変更
24	180	鰯→鰯 (生)	品名変更
26	191	いなだ→いなだ (生)	品名変更
26	192	すずき→すずき (生)	品名変更
29	214	かんぱち→かんぱち (生)	品名変更
44	305	乳酸菌飲料 (A)	規格変更
46	323	大福餅 (冷)	規格変更
52	360	練り梅	規格変更
61	412	チーズささ身かつ (冷)	規格変更
67		サムギョプサル丼の具 (冷) (大)	削除
67	443	カットアボカド (冷)	新規品目
67	444	あらびきフランク (冷)	新規品目
68	445	スクランブルエッグ (冷)	新規品目

※ 変更は赤字で修正しています。

一般共通規格

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荷捌場（以下「生糧品荷捌場」という。）、第2術科学校、自衛隊横須賀病院、横須賀教育隊、横須賀基地業務隊、船越基地業務分遣隊及び別に指定する場所とする。

5 納入時間

- (1) 定例補給日（火、金曜日）の0300～1600時（生糧品荷捌場納入分は0530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0430時以降の納入とする。なお、第2術科学校、自衛隊横須賀病院、横須賀教育隊、横須賀基地業務隊及び船越基地業務分遣隊の納入日、納入時間については、各発注元と調整するものとする。
- (2) 弁当類の納入日、納入時間及び納入場所については、その都度、発注元から指示する。
- (3) 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

- (1) 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。
- (2) 納入時、食品の包装容器に表示されている「保存方法」のとおり状態及び規格に示す状態で納入する。

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、プラスチック容器、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0530～1600時（生糧品受渡場納入分は0530～0630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Ⅰ：Ⅱ：Ⅲ等記載があるものについては、3種の場合は1句Ⅰ、2句Ⅱ、3句Ⅲ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、飲料については、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) 記載された銘柄以外で応札予定の場合は、入札（見積合せ）日の7勤務日前までを原則とし、その基本性能を証明する書面又はカタログ、機能・性能比較表、同等品申請書及び見本を官側に提示し規格の適合性について審査を受けること。
- (4) 生糧品荷捌き場での受領検査時には、受領検査終了まで原則立ち会うものとする。立ち会えない場合は事前に官側と協議するものとする。
- (5) 生糧品規格書の「品名」に「(生)」と記載があるものは生鮮品（調理後、生食に適する状態のものを含む。）、「(冷)」と記載のあるものは冷凍品とする。
- (6) 「常温保存」とは、室内温度35℃～5℃とし、直射日光、高温多湿を避けた状態のもの、「冷蔵保存」（チルド保存含む）とは、10℃～0℃で保存されるもの、「冷凍保存」とは、－18℃以下で保存されるものとする。
- (7) 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。
この規格書または、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
K G	キログラム	B T	ビン	S E	組
E A	個	B X、C S	箱	M E	食
C N	缶	P K、P G	包		

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°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°C 以下の急速凍結装置により、中心温度 -18°C 以下に下げて急速凍結したもの。

生糧品及び冷凍品

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
1	雑穀米	E A	1 品 質 (1) 黒米、麦、玄米などの雑穀15種類以上入っているもの。 (2) 白米と一緒にに入れて炊飯できるもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 500g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
2	お供え餅(小)	E A	1 品 質 水稻もち米100%のもの。 2 包 装 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。(切り餅1個33g～50gを5～10個入り。) 3 賞味期限 常温保存で納入後60日以上のもの。	
3	お供え餅(大)	E A	1 品 質 水稻もち米100%のもの。 2 包 装 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。(切り餅1個33g～50gを20～30個入り。) 3 賞味期限 常温保存で納入後60日以上のもの。	
4	切り餅	P K	1 品 質 水稻もち米100%のもの。 2 包 装 個別包装されたスリット入りの切り餅1kg～1.1kgパック 3 賞味期限 常温保存で納入後60日以上のもの。	
5	餅入り信田(冷)	E A	1 品 質 もち米、油揚げ、かんぴょうを使用したもの。 2 賞味期限 納入後90日以上のもの。 3 内容量 40g～50g	
6	押麦	E A	1 品 質 (1) 国産大麦で遺伝子組換えでないもの。 (2) 白米と一緒にに入れて炊飯できるもの。 (3) 水洗い不要のもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上なもの。 3 内容量 800g入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
7	食パン	E A	1 賞味期限 納入後2日以上のもの。 2 内容量 3斤棒 角型	
8	調理パンA	E A	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。 2 賞味期限 常温保存で納入後1日以上のもの。 3 包 装 100g以上、一袋2個入り。 4 区 分 Ⅰ：たまご Ⅱ：ツナマヨネーズ Ⅲ：ハムマヨネーズ Ⅳ：ハムたまご Ⅴ：小倉マーガリン	
9	バターロール（冷）	E A	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。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後90日以上のもの。 3 包 装 30g～40g、個包装されたもの。	
10	フランスパン	E A	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) JAS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。 2 賞味期限 常温保存で納入後2日以上のもの。 3 包 装 30cm以上200g～210g。個包装されたもの。	
11	バンズ（冷）	P K	1 品 質 小麦粉、砂糖、白ごま、卵、パン酵母、食塩等を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後60日以上のもの。 3 内容量及び包装 (1) 1個75g～90gで上下にカットされているもの。 (2) 1PK6個入り又は3個入り×2袋入りポリ袋詰めし、同数のバーガー袋を同封すること。 (3) バーガー袋は（巾）180mm×（長さ）180mm以上とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
12	ドッグパン (冷)	P K	1 品 質 特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後90日以上のももの。 3 内容量 1 P K 5本入りで、1個50g以上、長さ170mm以上のもの。	
13	菓子パンA 菓子パンB 菓子パンC 菓子パンD 菓子パンE 菓子パンF	E A	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。 (3) 各種3種類以上とする。 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。 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。 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) 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。 2 賞味期限 A：常温保存で納入後1日以上のももの。 B C D E F：常温保存で納入後2日以上のももの。	菓子パンAのみ単位：P K
14	L・Lパン (A) (クロワッサン)	E A	1 品 質 (1) パネトーネ種を使用したもの。 (2) アルコール製剤不使用なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後20日以上のももの。 3 内容量 35g～45g	
15	L・Lパン (B)	E A	1 品 質 あん無しのもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後30日以上のももの。 3 内容量 70g～100g 4 区 分 Ⅰ：チョコ Ⅱ：クリーム Ⅲ：メープル Ⅳ：メロン Ⅴ：バター Ⅵ：コーヒー Ⅶ：バナナチョコ Ⅷ：ブルーベリー	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
16	L・Lパン (C)	E A	1 品 質 (1) あん入りのもの。 (2) アルコール製剤不使用のもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後20日以上のもの。 3 内容量 80g～105g 4 区 分 Ⅰ：おぐら Ⅱ：クリーム Ⅲ：イチゴ Ⅵ：カレー Ⅶ：ピザ	
17	ゆでうどん	K G	1 品 質 (1) 国内製造されたもの。 (2) 異臭、異味のないもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後4日以上のもの。	
18	生中華麺	K G	1 品 質 (1) 国内製造されたもの。 (2) 異臭、異味のないもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後30日以上のもの。	
19	蒸し中華麺	K G	1 品 質 (1) 国内製造されたもの。 (2) 異臭、異味のないもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後30日以上のもの。	
20	つけ麺	K G	1 品 質 (1) 国内製造されたもの。 (2) 異臭、異味のないもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後30日以上のもの。	
21	揚げ麺	E A	1 品 質 個包装になっているもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後20日以上のもの。 3 内容量 65g～75g 4 区 分 Ⅰ：細麺(30番手) Ⅱ：太麺(17～18番手)	
22	強力粉	E A	1 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 2 内容量 1kg	
23	パン粉	E A	1 品 質 (1) 乾燥パン粉とする。 (2) メッシュは中目(3mm～5mm)とする。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 1kg入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
24	ホットケーキミックス	E A	1 品 質 国内製造のもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 0 0 g	
25	ゆでそば	K G	1 品 質 (1) 国内製造のもの。 (2) 異臭、異味のないもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 4 日 以上のもの。	
26	玄米	E A	1 品 質 (1) ロウ層を除去した無洗米とする。 (2) チッソ充填されたもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 k g 入り。	
27	うどん (冷)	P K	1 品 質 国産のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 5 0 g × 5 食入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
28	馬鈴薯	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 発芽していないもの。 3 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「2 L」とする。	
29	馬鈴薯 (冷)	K G	1 品 質 乱切り又はクォーターカットされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
30	フレンチポテト (冷)	K G	1 品 質 ナチュラルカットされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
31	甘藷	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 発芽しておらず変形、蜜ダレのないもの。 3 ひげ根、茎を除去し水洗いしたもの。 4 サイズは、「L」又は「2 L」とする。	
32	里芋（生）	K G	品 質 1 国産とする。 2 サイズは「L」以上とする。 3 全体の形がほぼ均等に揃っていて、変形、傷がないもの。	
33	里芋（冷）	K G	1 品 質 (1) ブランチングされたもの。 (2) サイズは「M」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
34	長芋	K G	1 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) サイズは「L」以上とする。 2 包 装 おが屑入りの箱で納品とする。	
35	栗きんとん	E A	1 品 質 良質な栗を使用したもの。 2 内容量 4 3 0 g ～ 5 0 0 g 入り。 3 賞味期限 冷蔵保存で納入後 7 日以上のもの。	
36	こんにゃく（A）	K G	1 品 質 国産のもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 5 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り	
37	こんにゃく（B）	P K	1 品 質 (1) 国産のもの。 (2) 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1 袋 1 k g 詰め（5 0 0 g × 2 個入り。）	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
38	こんにゃくそうめん	K G	1 品 質 国産のもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 5 0 日以上のもの。 3 内 容 量 1 k g 入り。(たれ 1 0 袋付とし、1 袋は 3 5 g ～ 5 0 g とする。)	
39	玉こんにゃく	P K	1 品 質 (1) 国産のもの。 (2) 常温保存可能なもの 2 賞味期限 常温保存で納入後 4 0 日以上のもの。 3 内 容 量 2 0 0 g 以上パック入り。	
40	しらたき (A)	K G	1 品 質 国産のもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 5 日以上のもの。 3 表 示 包装容器に固形量および総重量を明記すること。	
41	しらたき (B)	K G	1 品 質 (1) 国産のもの。 (2) 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内 容 量 1 k g 入り。	
42	とろろ (冷)	K G	1 品 質 国産の「大和芋」を 1 0 0 % 使用したもの。 2 賞味期限 納入後 6 0 日以上のもの。 3 内 容 量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック	
43	煮大豆	K G	1 賞味期限 冷蔵保存で納入後 5 0 日以上のもの。 2 内 容 量 1 k g 入り真空パック	
44	高野豆腐	E A	1 品 質 (1) 変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないもの。 (2) 水又は湯で完全に戻るもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内 容 量 1 5 5 g ～ 1 6 5 g (1 0 切入り)	
45	木綿豆腐	E A	1 賞味期限 冷蔵保存で納入後 5 日以上のもの。 2 内 容 量 3 5 0 g ～ 4 0 0 g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
46	焼き豆腐	E A	1 賞味期限 冷蔵保存で納入後 5 日以上のもの。 2 内容量 2 5 0 g ～ 3 0 0 g	
47	絹ごし豆腐	E A	1 賞味期限 冷蔵保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内容量 3 0 0 g ～ 3 5 0 g	
48	L L 豆腐 (絹ごし)	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 2 5 0 g ～ 3 0 0 g 4 区 分 I : ハードタイプ II : ソフトタイプ	
49	揚げ出し豆腐 (冷)	E A	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内容量 6 0 g ～ 7 0 g	
50	油揚げ味付け	P K	1 品 質 いなり用とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上、常温保存で納入後 5 0 日以上のもの。 3 内 容 量 4 0 枚入り真空パック	
51	納豆 (冷)	E A	1 品 質 国産大豆を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 包 装 (1) 4 0 g ～ 4 5 g 入り紙製容器詰め。たれ、からし付き。 (2) カップに賞味期限が印字されているもの。	
52	納豆 (冷) (大)	K G	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 包 装 5 0 0 g 又は 1 k g 入り発砲スチロール容器詰めとし、上面をフィルムで覆ったもの。 3 区 分 I : 小粒 II : ひきわり 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
53	油揚 (冷)	K G	1 品 質 5 mm ～ 1 0 mm に刻まれているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 3 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
54	厚揚げ	E A	1 賞味期限 冷蔵保存で納入後4日以上のもの。 2 内容量 200g～250g入り	
55	がんもどき	P K	1 賞味期限 冷蔵保存で納入後4日以上のもの。 2 内容量 1個23g～27gの1.25kg入り。	
56	卵の花	E A	1 賞味期限 冷蔵保存で納入後14日以上のもの。 2 内容量 1kg入り真空パック	
57	福豆	P K	1 品 質 国産大豆のみを使用したもの。 2 内容量 8～10g×40個入り 3 賞味期限 常温保存で納入後30日以上のもの。	
58	黒豆	E A	1 品 質 (1) 国内産の「丹波黒豆」とする。 (2) 砂糖、水あめで煮たもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後10日以上のもの。 3 内容量 280g～300g	
59	ビーンズミックス	P K	1 品 質 (1) 3種類の豆が入っているもの。(ひよこ豆、青えんどう豆、赤インゲン豆) (2) 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 1kgパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
60	胡麻白	E A	1 品 質 煎り胡麻とする。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 1kg入り。	
61	胡麻黒	E A	1 品 質 煎り胡麻とする。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 1kg入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
62	法蓮草 (生)	K G	1 品 質 国内産のもの。 2 包 装 ポリエチレン等の透明な袋に詰めたもの。	
63	法蓮草 (冷)	K G	1 品 質 (1) カットされていないもの。 (2) ブロック凍結 (B Q F) されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
64	小松菜 (冷)	K G	1 品 質 (1) カットされていないもの。 (2) ブロック凍結 (B Q F) されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
65	人参	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「L」を標準とする。	
66	南瓜	K G	品 質 1 国内産、ニュージーランド産又はメキシコ産とする。 2 1 玉 1 k g 以上のもの。	
67	にら	K G	1 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 濃緑色を呈するもの。 2 包 装 1 束 1 0 0 g 以上袋入り。	
68	ピーマン	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 濃緑色を呈するもの。 3 先端の曲がりの程度が軽いもの。 4 サイズは「L」以上とする。	
69	赤パプリカ	K G	品 質 1 国内産、韓国産、ニュージーランド産又はオランダ産とする。 2 サイズは「M」以上とする。	
70	黄パプリカ	K G	品 質 1 国内産、韓国産、ニュージーランド産又はオランダ産とする。 2 サイズは「M」以上とする。	
71	トマト	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「L」又は「2 L」とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
72	ミニトマト	P K	1 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) サイズは「M」とする。 2 包 装 2 0 0 g パック詰め。	
73	ブロッコリー (冷)	K G	1 品 質 バラ凍結 (I Q F) されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
74	チンゲン菜	K G	1 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) サイズは「M」以上とする。	
75	パセリ	E A	1 品 質 国内産のもの。 2 内容量 1 個 2 0 0 g ～ 2 5 0 g ポリ袋詰め。	
76	春菊	K G	1 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 葉先の傷み、腐敗、変質、折れ、枯葉等のないもの。 (3) 葉茎の長さ 1 5 c m ～ 2 5 c m とする。 (4) サイズは「M」又は「L」とする。 2 包 装 ポリエチレン等の透明な袋に詰めたもの。	
77	グリーンアスパラ (冷)	K G	1 品 質 (1) カットされていないもの。 (2) バラ凍結 (I Q F) されたもの。 (3) サイズは「M」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの (シール不可)	
78	三つ葉	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 1 束 5 0 g 以上とする。	
79	小葱	K G	品 質 国内産のもの。	
80	大葉	B D	1 品 質 国内産のもの。 2 内容量 1 B D (1 束) 1 0 枚 茎は輪ゴム止めとする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
81	おくらスライス (冷)	K G	1 品 質 バラ凍結 (I Q F) されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内 容 量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
82	にんにく	K G	品 質 1 国内産のもの。(国内産は上茎の出っ張りが大きく、中国産は上茎の出っ張りが小さい。) 2 等級は「B」以上のもの。 3 サイズは「L」以上とする。	
83	キャベツ	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「L」以上とする。	
84	紫キャベツ	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 裂球、枯葉のないもの。 3 外葉及び根部を除去したもの。 4 土砂等の異物が付着していないもの。 5 1 玉 7 0 0 g 以上のもの。	
85	大根	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 岐根及び裂根のないもの。 3 葉付きのもの。 4 サイズは「L」以上とする。	
86	かいわれ大根	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 ひげ根が付いたままのもの。	
87	玉葱	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 発芽していないもの。 3 サイズは「L」以上とする。	
88	皮むき玉葱	K G	1 品 質 (1) 玉葱の規格に準ずる。 (2) 頭と根を水平に切り落とし皮むきしたもの。 2 包 装 ビニール袋入り。	
89	紫玉葱	K G	品 質 1 発芽していないもの。 2 サイズは「M」以上とする。	
90	もやし	K G	1 品 質 国内産のもの。 2 包 装 ビニール袋入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
91	いんげん (冷)	K G	1 品 質 (1) カットされていないもの。 (2) バラ凍結 (I Q F) されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
92	ウド	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「L」以上とする。	
93	かぶ	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 葉の長さが 5 cm 以上 1 0 cm 以下のもの。 3 サイズは「L」以上とする。	
94	カリフラワー (冷)	K G	1 品 質 バラ凍結 (I Q F) されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
95	さやえんどう (冷)	K G	1 品 質 バラ凍結 (I Q F) されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
96	セロリ	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「L」以上とする。	
97	竹の子 (生)	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「L」以上とする。	
98	ホールコーン (冷)	K G	1 品 質 (1) スイートコーンとする。 (2) ブランチングされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
99	水菜	K G	1 品 質 国内産のもの。 2 包 装 1 束 2 0 0 g 以上袋入り。	
100	ミックスベジタブル (冷)	K G	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 3 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
101	レタス	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「L」以上とする。	
102	れんこん	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「M」以上とする。	
103	茄子	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「M」以上とする。	
104	牛蒡	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 水洗いされており、泥付きではないもの。 3 サイズは「太」とする。	
105	胡瓜	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 曲がりの程度が軽く、尻太り、尻細りが目立たないもの。 3 サイズは「M」又は「L」とする。	
106	にがうり	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 表皮は濃緑色を呈するもの。 3 突起状があり、極端な曲がりのないもの。 4 適度な苦味を有し、腐敗等のないもの。 5 サイズは「M」「L」又は「2 L」とする。	
107	みょうが	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 形が揃ったもの。 3 光沢があり、紅色がきれいなもの。 4 固有の風味を有し、腐敗等のないもの。 5 サイズは「L」又は「2 L」とする。 6 トレー入りとする。	
108	根生姜	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「M」以上とする。	
109	生卸しょうが	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 2 5 0 g ～ 2 7 0 g チューブタイプのもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
110	生卸にんにく	E A	1 品 質 純卸にんにくとする。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 2 0 0 g 容器入り。	
111	千切り牛蒡（生）	K G	1 品 質 (1) 国内産のもの。 (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。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 2 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 真空パック入り。	
112	千切牛蒡（冷）	K G	1 品 質 ブロック凍結（B Q F）されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
113	乱切りレンコン（冷）	K G	1 品 質 バラ凍結（I Q F）されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
114	中華野菜ミックス（冷）	K G	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 3 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
115	長葱	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「L」以上とする。	
116	白菜	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 サイズは「L」以上とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
117	切干大根	E A	1 品 質 大根を細切りにし、天日干ししたもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り。	
118	千切り筍水煮	E A	1 賞味期限 冷蔵保存または冷蔵保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 2 内容量 固形量 1 k g 入りパック 3 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
119	ソテーオニオン (冷)	K G	1 品 質 (1) 玉葱は国産又は中国産とする。 (2) ソテー度合いが「5 0」のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック 4 区 分 I : ダイス II : スライス	
120	和風野菜ミックス (冷)	E A	1 品 質 里芋、牛蒡、人参、筍、椎茸を食べやすい大きさにカットしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g ～ 6 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
121	洋風野菜ミックス (冷)	K G	1 品 質 ズッキーニ、レンコン、ヤングコーン、赤パプリカ、甘藷を食べやすい大きさにカットしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
122	味付け梅	E A	1 品 質 かつお梅とする。 2 賞味期限 冷蔵保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 容器入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
123	にんにくしそ漬	E A	1 品 質 にんにくをしそ味に味付けしたもの。 2 賞味期限 冷蔵保存または冷蔵保存で納入後 3 0 日以上のも の。 3 内容量 1 k g 入り真空パック	
124	らっきょう	E A	1 品 質 甘酢に漬けたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 9 0 日以上も の。 3 内容量 1 . 5 k g 以上 (固形量 1 k g 以上) 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シ ール不可)	
125	沢庵漬	E A	1 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 3 0 日以上のも の。 2 内容量 4 0 0 g 以上入りパック 3 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シ ール不可)	
126	しば漬	E A	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。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 9 0 日以上のも の。 3 内容量 1 k g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シ ール不可)	
127	紅生姜	E A	1 品 質 原材料の切り方は、千切りとする。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 9 0 日以上のも の。 3 内容量 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シ ール不可)	
128	高菜漬	K G	1 品 質 (1) 国内産とする。 (2) 1 c m ～ 2 c m にカットされたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 1 4 日以上のも の。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
129	めんたい高菜	E A	1 品 質 高菜をめんたいこ等と炒め、味付けされたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後40日以上のも の。 3 内容量 1kg入り真空パック	
130	松前漬（冷）	E A	1 品 質 いか、数の子、昆布を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後90日以上のも の。 3 内容量 500g入りパック	
131	山菜漬	E A	1 品 質 (1) わらび、細竹、ぜんまいを含む5種類以上の山 菜を使用したもの。 (2) 醤油で下味をつけたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後60日以上のも の。 3 内容量 1kg入りパック（固形量700g以上）	
132	白菜朝鮮漬（冷）	E A	1 品 質 (1) 発酵し酸味のないもの。 (2) 刻んだ白菜キムチとする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後14日以上のも の。 3 内容量 500g入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シ ール不可)	
133	福神漬	E A	1 品 質 大根、茄子、なた豆、蓮根を使用したもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後60日以上のも の。 3 内容量 1kg入りパック	
134	野沢菜昆布わさび風	E A	1 品 質 国産の野沢菜を使用したもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後10日以上のも の。 3 内容量 900g以上入りパック	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
135	野沢菜油炒め	E A	1 品 質 野沢菜を使用したもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 3 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック	
136	ザーサイ	E A	1 品 質 ザーサイのしょうゆ漬けを薄切りにしたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り真空パック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
137	味付けメンマ	E A	1 品 質 (1) メンマを醤油、塩等で味付けしたもの。 (2) 大きさ、長さ及び太さが揃っているもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの (シール不可)	
138	味付かんぴょう	E A	1 品 質 かんぴょうを醤油等で味付けしたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック	
139	キムチもやし	E A	1 品 質 もやしをキムチ漬けにしたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック	
140	子持ち筍	E A	1 品 質 筍、魚卵等を味付けしたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
141	ビビンバ	E A	1 品 質 もやし、ぜんまい、人参等を味付けしたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のも の。 3 内容量 1 k g 入りパック	
142	子持ち木耳生姜味	E A	1 品 質 木耳、生姜、魚卵等を味付けしたもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 4 0 日以上のも の。 3 内容量 1 k g 入りパック	
143	みかん	K G	1 種 類 温州みかんとする。 2 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 等級は「優」以上とする。 (3) 異等階級果の混入のないもの。 (4) 粒揃いで皮が薄く、甘み十分で風味良好なもの。 (5) サイズは「M」とする。	
14	レモン	K G	品 質 国内産、アメリカ産又はチリ産とする。	
145	オレンジ	K G	品 質 1 国内産、アメリカ産、オーストラリア産又は南ア フリカ産とする。 2 国内産については等級「優」以上とする。	
146	グレープフルーツ	K G	品 質 国内産、アメリカ産、南アフリカ産、イスラエル産、 メキシコ産、オーストラリア産又はトルコ産とする。	
147	いよかん	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 等級は「優」以上とする。 3 サイズは「L」とする。	
148	甘夏	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 等級は「優」以上とする。 3 サイズは「L」以上とする。	
149	デコポン	K G	1 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 等級「優」以上とする。 (3) サイズは「M」又は「L」とする。	
150	りんご	K G	1 種 類 ふじ又はつがる（サンつがる）とする。 2 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) サイズは「M」とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
151	巨峰	K G	1 種 類 巨峰種無しとする。 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 2 5 0 g ～ 3 5 0 g とする。	
152	ぶどう	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 等級は「優」以上とする。 3 色沢良好で、実のはった粒揃いのもの。 4 サイズは「M」、「L」又は「2 L」とする。	
153	バナナ	K G	品 質 1 国内産、フィリピン産、エクアドル産又はメキシコ産とする。 2 国内産については等級「優」以上のもの。 3 箱、包装又はシール等にブランド名が明記されているもの。	
154	いちご	K G	1 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) 熟度適正で粒揃いなもの。 (3) 病虫害、腐敗、損害、先青品でないもの。 (4) 変形果でなく、果形着色が均一なもの。 2 包 装 1 パック (2 5 0 g 以上) 1 4 ～ 2 2 個入りのもの。	
155	キウイフルーツ	K G	品 質 1 国内産又はニュージーランド産とする。 2 サイズは「L」以上とする。	
156	柿	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 等級は「優」以上とする。 3 熟成適当で肉質に硬さのあるもの。 4 渋みがなく、甘み十分なもの。 5 サイズは「M」又は「L」とする。	
157	梨	K G	1 種 類 幸水、豊水とする。 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」、「L」又は「2 L」とする。	
158	西瓜	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 等級は「優」以上とする。 3 熟度十分なもので、液汁豊富で甘み十分なもの。 4 変形等のないもの。 5 大きさは1個 4 . 5 k g ～ 6 . 5 k g とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
159	パイナップル	K G	品 質 1 国内産、台湾産又はフィリピン産とする。 2 国内産については等級「優」以上のもの。 3 箱又は付属紙等にブランド名が明記されているもの。	
160	メロン	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 等級は「優」以上とする。	
161	桃	K G	品 質 1 国内産のもの。 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。 3 サイズは「M」又は「L」とする。	
162	アボカド	K G	品 質 国内産、メキシコ産、ペルー産又はアメリカ産とする。	
163	ゆず	K G	品 質 1 国内産のもの。 2 固有の風味を有し、腐敗等のないもの。 3 サイズは「L」、「2 L」又は「3 L」とする。	
164	生椎茸	K G	1 品 質 国内産のもの。 2 包 装 1 0 0 g 以上トレイ入り (1 トレー 6 ～ 8 個入り)	
165	えのき茸	K G	品 質 国内産のもの。	
166	しめじ	K G	品 質 国内産の「ぶなしめじ」とする。	
167	エリンギ	K G	1 品 質 国内産のもの。 2 包 装 トレイ入りのもの。	
168	舞茸	K G	品 質 国内産のもの。	
169	マッシュルーム (生)	K G	1 品 質 (1) 国内産のもの。 (2) ホワイトマッシュルームとする。 2 包 装 トレイ入りのもの。	
170	きのこミックス	E A	1 品 質 (1) 平茸しめじ、白平茸、エリンギ、なめこ、舞茸を使用したもの。 (2) 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 以上 (固形量 7 0 % 以上)	
171	なめ茸味付	E A	1 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内容量 1 k g 入り。固形量 7 0 % 以上とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
172	おかか昆布	E A	1 品 質 昆布、削り節及びごまを使用したもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 3 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
173	昆布巻	E A	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。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 3 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 以上、真空パック入り。	
174	塩蔵若布	E A	1 品 質 国産とする。 2 内容量 2 0 0 g ～ 2 2 0 g 3 賞味期限 冷蔵保存で納入後 9 0 日以上のもの。	
175	ところてん	E A	1 品 質 国産のもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 5 0 日以上のもの。 3 包 装 2 0 0 g たれ付きパック	
176	もずく	E A	1 品 質 イトモズクを使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 5 日以上のもの。 3 内容量 7 0 g ～ 8 0 g パック入り。	
177	海草サラダ	E A	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。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 以上入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
178	青のり	E A	1 品 質 すじ青のりとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 2 ～ 3 g チャック付き 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
179	ゆずもずく (冷)	E A	1 品 質 沖縄産のもずくを使用したもので、ゆずの皮が入っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 4 5 0 g ～ 5 0 0 g	
180	鰺 (生)	E A	1 品 質 (1) 国産のもの。 (2) えら、内臓を除去したもの。 (3) 納品日に限り生食に適するもの。 2 サイズ 魚体が 1 8 0 g ～ 2 2 0 g	
181	あじ切り身 (冷)	P K	1 種 類 「マアジ」とする。 2 品 質 3 枚におろし、ゼイゴ、腹骨を除去したもの。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 4 内 容 量 1 切れ 9 0 g ～ 1 0 0 g × 1 0 切れ入り真空パック。	
182	干し開き鰺 (冷)	E A	1 種 類 「マアジ」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 3 0 日 以上のもの。 3 重 量 1 2 0 g ～ 1 4 0 g	
183	しめさば (冷)	E A	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 2 内 容 量 1 1 0 g ～ 1 4 0 g 入り真空パック 3 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
184	鯖フィレ (冷)	E A	1 種 類 (1) 「マサバ (ノルウェー産とする。)」 (2) 現地加工品のもの。 2 品 質 3 枚におろし、腹骨を除去したもの。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 4 重 量 1 8 0 g ～ 2 1 0 g	
185	かつお (生)	E A	1 種 類 サバ科の「カツオ」とする。 2 品 質 (1) 1 尾 2 k g ～ 3 k g のもの。 (2) 生食に適するもの。 3 包 装 保冷処置の取られた発砲スチロール容器に入れたもの。	
186	鰹タタキ (冷)	K G	1 品 質 フィレを血合肉に沿ってさく取りし、骨を除いたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 包 装 個包装真空パック	
187	鮪 (冷)	K G	1 種 類 「メバチ (バチ) マグロ」とする。 2 品 質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 船内急凍品で血合い、骨を完全に除去したもの。 (皮つき) (3) 形態は瓦型のもの。 (4) トロ部 4 0 % 以上のもの。 3 包 装 保鮮紙で包まれたもので発砲スチロール箱入りとする。	
188	ねぎとろ (冷)	P K	1 種 類 「メバチ (バチ) マグロ」又は「キハダマグロ」とする。 2 品 質 解凍後、生食に適するものもの。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 2 0 日以上のもの。 4 内 容 量 5 0 0 g 入りパック	
189	まぐろ腹身照焼 (冷)	P K	1 種 類 「メバチ (バチ) マグロ」又は「キハダマグロ」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内 容 量 調味後の重量が 1 切れ 6 5 g ～ 7 5 g × 1 0 切れ入り真空パック	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
190	はまち (生)	K G	1 品 質 (1) 1 . 0 k g ～ 2 . 0 k g のフィレのもの。 (2) 生食に適するもの。 2 消費期限または賞味期限 冷蔵保存で納入後 2 日以上のもの。 3 包 装 個包装真空パック	
191	いなだ (生)	K G	1 品 質 (1) えら、内臓を取り除いたもの。 (2) 納品日に限り生食に適するもの。 2 サイズ 魚体が 8 0 0 g ～ 2 k g のもの。	
192	すずき (生)	E A	1 品 質 (1) えら、内臓を取り除いたもの。 (2) 納品日に限り生食に適するもの。 2 サイズ 魚体が 1 k g ～ 1 . 5 k g のもの。	
193	ぶり切り身 (冷)	P K	1 品 質 (1) 国内で養殖されたもの。 (2) 3 枚におろし、腹骨を除去したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 1 切れ 8 0 g ～ 9 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
194	刺身サーモン (冷)	K G	1 品 質 (1) 国内で養殖されたもの。 (2) 形状はフィレで骨、皮を除去したもの。 (3) 解凍後、生食に適するもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 4 0 0 g ～ 8 0 0 g 入り真空	
195	鮭切り身 (冷)	P K	1 種 類 「銀鮭」とする。 2 品 質 (1) 国産とする。 (2) 3 枚におろし、腹骨を除去したもの。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 4 内 容 量 1 切れ 9 0 g ～ 1 0 0 g × 1 0 切れ入り真空パッ ク	
196	鮭ほぐし身 (冷)	E A	1 品 質 鮭の身をほぐしたもので、フレーク状でないもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 2 5 0 g 入り真空パック	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
197	秋刀魚（冷）	E A	1 品 質 コンピューター選別されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 重 量 1 2 0 g ～ 1 2 5 g 4 その他 納品前に、メーカー作成の製造工程表を提出すること。	
198	開き秋刀魚（冷）	E A	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日以上のもの。 2 重 量 8 0 g ～ 1 0 0 g	
199	目鯛切り身（冷）	P K	1 品 質 3 枚におろし、腹骨を除去したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 包 装 1 切れ 1 0 0 g ～ 1 1 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
200	赤魚粕漬（冷）	P K	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内 容 量 調味後の重量が 1 切れ 1 1 0 g ～ 1 2 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
201	赤魚みりん漬（冷）	P K	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内 容 量 調味後の重量が 1 切れ 1 1 0 g ～ 1 2 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
202	カレイ（冷）	E A	1 種 類 「コガネカレイ」とする。 2 品 質 頭、内臓、尾を除いたもの。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 4 内 容 量 1 切れ 1 2 0 g ～ 1 3 0 g バラ凍結	
203	太刀魚（冷）	P K	1 品 質 骨抜きとする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内 容 量 1 切れ 9 0 g ～ 1 0 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
204	さわら（冷）	P K	1 品 質 3 枚におろし、腹骨を除去したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内 容 量 1 切れ 8 0 g ～ 9 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
205	さわら塩麴漬 (冷)	P K	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内容量 調味後の重量が 1 切れ 9 0 g ～ 1 0 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
206	銀だらもろみ漬 (冷)	P K	1 品 質 銀ダラをもろみ味噌で味付けしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 調味後の重量が 1 切れ 1 2 0 g ～ 1 3 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
207	ししゃも (冷)	K G	1 種 類 「カラフトシシャモ」とする。 2 品 質 子持ちのもの。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日以上のもの。 4 内容量 1 尾 1 8 g ～ 2 5 g のバラ凍結 1 k g 入り袋	
208	めひかり一夜干し (冷)	P K	1 品 質 (1) 国産のもの。 (2) バラ凍結されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 3 0 日以上のもの。 3 内容量 2 5 0 g 入りパック (1 0 尾から 1 3 尾入り。)	
209	メカジキ切り身 (冷)	P K	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日以上のもの。 2 内容量 1 切れ 1 2 0 g ～ 1 3 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
210	カジキ味噌漬 (冷)	P K	1 種 類 「クロカジキ (クロカワカジキ)」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 調味後の重量が 1 切れ 8 0 g ～ 9 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
211	縞ほっけ干しフィレ (冷)	P K	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内容量 1 切れ 1 7 0 g ～ 1 9 0 g × 5 切れ入り真空パック	
212	開きキス (冷)	B X	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内容量 1 尾 2 7 g ～ 2 9 g × 2 0 尾入りの紙箱	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
213	カレイみりん漬 (冷)	P K	1 種 類 「カラスカレイ」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 調味後の重量が1切れ9 0 g ～ 1 0 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
214	かんぱち (生)	E A	1 品 質 (1) 国産のもの。 (2) えら、内臓を除去したもの。 (3) 納品時に限り生食に適するもの 2 サイズ 魚体が3 k g ～ 4 k g (えら、内臓を取り除いた後の重量は2. 2 k g ～ 3 k g のもの)	
215	銀ひらす白醤油漬 (冷)	P K	1 種 類 「シルバー (銀ひらす)」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 調味後の重量が1切れ8 0 g ～ 9 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
216	シルバーバター醤油漬 (冷)	P K	1 種 類 「シルバー (銀ひらす)」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 調味後の重量が1切れ9 0 g ～ 1 0 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
217	白身魚バジル風味 (冷)	P K	1 種 類 「バサ」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 調味後の重量が1切れ8 0 g ～ 9 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
218	穴子 (冷)	P K	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 2 内容量 1 尾4 0 g ～ 6 0 g × 1 0 尾のバラ凍結5 0 0 g 入りパック	
219	たらこ (冷)	E A	1 品 質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 大きさが揃っており身崩れのないもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
220	辛子明太子 (冷)	E A	1 品 質 (1) 解凍後、生食に適するもの。 (2) 大きさが揃っており身崩れのないもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。	
221	数の子	E A	1 品 質 (1) 国産、カナダ産又はアメリカ産のもの。 (2) 塩漬けされた「一本羽」とする。 2 内容量 5 0 0 g 入りの木箱又は化粧箱	
222	味付け数の子	E A	1 品 質 (1) 国産、カナダ産又はアメリカ産のもの。 (2) 「一本羽」とする。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 1 4 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入りパック	
223	とびっこ (冷)	E A	1 品 質 とび魚卵を醤油漬けに味付けしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g プラスチック容器入り。	
224	しらす干し (冷)	K G	1 品 質 (1) 鰯の稚魚を釜茹でし、少し干したもの。 (2) 長さ 1 . 5 c m 以内で大きさが揃っているもの。 (3) きょう雑物等が混入していないもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 紙化粧箱	
225	梅ちりめん (冷)	E A	1 品 質 梅、ちりめん、野沢菜を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り真空パック	
226	山椒刻みさんま	E A	1 品 質 さんまを醤油、砂糖、みりん、水あめで煮たもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り真空パック	
227	たらこうま煮 (冷)	E A	1 品 質 まだらの卵、昆布を使用し、つくだ煮にしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り真空パック	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
228	真ダラ (冷)	P K	1 品 質 3 枚におろし、腹骨を除去したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 1 切れ 1 0 0 g ～ 1 1 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
229	鮭塩焼き (冷)	P K	1 品 質 (1) 骨をとったもの。 (2) 完全調理済み食品とする。 (3) 湯煎可能と表示のあるもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 4 5 g ～ 5 0 g × 1 0 切れ入り真空パック	
230	タラ塩麹焼 (冷)	P K	1 品 質 (1) 骨をとったもの。 (2) 完全調理済み食品とする。 (3) 湯煎可能と表示のあるもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 4 5 g ～ 5 0 g × 5 切れ入り真空パック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
231	カレイ西京焼 (冷)	P K	1 品 質 (1) 骨をとったもの。 (2) 完全調理済み食品とする。 (3) 湯煎可能と表示のあるもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 4 5 g ～ 5 0 g × 5 切れ入り真空パック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
232	あさりむきみ (冷)	K G	1 品 質 (1) 砂等を十分に吐かせてボイルしてあるもの。 (2) サイズは「M」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 バラ凍結 1 k g 袋入り。	
233	あさり貝 (冷)	E A	1 品 質 (1) 砂等を十分に吐かせてあるもの。 (2) サイズは「M」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 1 k g 入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
234	しじみ貝 (冷)	E A	1 品 質 (1) 砂等を十分に吐かせてあるもの。 (2) 国産のもの。 (3) サイズは「中粒」とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。	
235	かき (冷)	K G	1 種 類 「マガキ」とする。 2 品 質 (1) 国産のむき身とする。 (2) サイズは「L」以上とする。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 4 内容量 バラ凍結 1 k g 袋入り。 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
236	ほっき貝サラダ (冷)	E A	1 品 質 ホッキ貝、いか、数の子を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り真空パック	
237	はまぐり (冷)	K G	1 品 質 (1) 国産で殻付きのもの。 (2) 1 個 4 0 g ～ 6 0 g のもの。 (3) 砂抜きをしたもの。 2 内容量 1 k g 入りパック 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。	
238	いか短冊 (冷)	K G	1 種 類 「アカイカ」とする。 2 品 質 (1) むき身にして、表面に格子状の切れ目を入れ、 ボイル後 I Q F 凍結させたもの。 (2) サイズは 1 × 4 c m のもの。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 4 内容量 1 k g 入り。 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
239	いか塩辛 (冷)	E A	1 品 質 新鮮ないかを加工し、解凍後、生食に適するもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。	
240	いか明太子 (冷)	E A	1 品 質 いか、数の子、辛子明太子を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り真空パック	
241	するめ	K G	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。 2 賞味期限 常温保存で納入後 3 0 日以上のもの。	
242	酢たこ	E A	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。 2 内容量 5 0 0 g 以上 3 賞味期限 冷蔵保存または冷凍保存で納入後 2 1 日以上のも の。	
243	煮たこ (冷)	K G	1 種類 「マダコ」とする。 2 品 質 解凍後、生食に適するもの。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 4 内容量 1 尾 1 k g 入り真空パック	
244	中華たこ山菜 (冷)	E A	1 品 質 たこ、木耳、生姜を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り真空パック	
245	たこキムチ (冷)	E A	1 品 質 たこをキムチ漬けにしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
246	むきえび (冷)	K G	1 種 類 「バナメイエビ」とする。 2 品 質 サイズは1ポンド (4 5 0 g) あたり 3 1 ~ 4 0 尾入りのものとする。 3 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 4 内容量 N E T 1 k g 入り。 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
247	素干しえび	E A	1 品 質 小エビを素干しにしたもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 2 0 0 g 入り。	
248	中華くらげ (冷)	E A	1 品 質 くらげ、ごま、唐辛子を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り真空パック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
249	さつま揚げ (冷)	K G	1 品 質 魚肉、野菜及びゴマを使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 g × 2 0 個入りの 1 k g 包装とする。	
250	ごぼう巻 (冷)	P K	1 品 質 魚肉、牛蒡を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 4 0 g × 1 0 本入り。	
251	かまぼこ	E A	1 品 質 魚肉を使用したもので、紅色に着色されたもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 5 日以上のもの。 3 内容量 2 5 0 g ~ 2 6 0 g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
252	蒲鉾 (紅白)	P K	1 品 質 白身魚のすり身を主原料としたもの。 2 内容量 1 7 0 g ～ 1 8 0 g × 2 本 (紅白 1 本ずつ) 3 賞味期限 冷蔵保存で納入後 6 日以上のもの。(1 2 月 1 9 日 以降納品分については 1 月 3 日までの賞味期限を 有 すること。)	
253	かに風かまぼこ (冷)	E A	1 品 質 (1) 風味をかにに似せたもので、表面を紅こうじか らとった赤い色素で着色したもの。 (2) 形状はほぐし身とし、スティック状及び花咲状 ではないもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シ ール不可)	
254	ささかまぼこ	P K	1 品 質 魚肉を使用したもので、表面に焼き目のあるもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 5 日以上のもの。 3 内容量 4 枚入り 1 0 0 g ～ 1 2 0 g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シ ール不可)	
255	竹輪	K G	1 品 質 焼き竹輪とする。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 5 日以上のもの。 3 内容量 1 個 1 0 0 g 個包装とする。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シ ール不可)	
256	なると	E A	1 品 質 魚肉を使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 7 日以上のもの。 3 内容量 1 6 0 g ～ 1 7 0 g 入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シ ール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
257	鶏つみれ (冷)	E A	1 品 質 (1) 鶏もも肉、鶏軟骨、鶏皮、玉葱を使用したもの。 (2) 1 個 2 0 g 以上 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 個入り 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
258	はんぺん	E A	1 品 質 魚肉、卵白を使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 5 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 g ～ 6 0 g 個包装のもの。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
259	焼き豚 (冷)	P K	1 品 質 (1) 砂糖、醤油を使用し味付けされたもの。 (2) 均一にスライスされているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g パック (4 0 ～ 5 0 枚入り)	
260	豚角煮 (冷)	P K	1 品 質 砂糖、醤油を使用し味付けされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 k g パック (3 0 個入り)	
261	ソフトサラミ (冷)	K G	1 品 質 (1) ボロニアソーセージとする。 (2) J A S 規格品とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り。 1 個 1 4 g ～ 1 6 g スライス	
262	フランクフルトソーセージ (冷)	P K	1 品 質 J A S 規格品とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 4 0 0 g ～ 5 0 0 g パック。 1 本 4 0 g ～ 5 0 g × 1 0 本入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
263	牛もつ (冷)	K G	1 品 質 (1) 味付けされていないもの。 (2) バラ凍結 (3) 2 c m～3 c m程度に切られているもの。 (4) 柔らかくなるまでボイルされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの (シール不可)	
264	豚ロース肉 (冷)	K G	1 品 質 (1) 厚さ 1 c m程度にスライスしたもの。 (2) 脂肪の厚さは 8 m m以内のもの。 (3) バラ凍結 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。 1 枚 1 0 0 g × 1 0 枚	
265	豚骨 (冷) (P)	E A	1 品 質 (1) 豚頭、豚足を除いたもの。 (2) アク抜き、脱血、下処理をしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 2 k g 入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
266	鶏骨 (冷) (P)	E A	1 品 質 (1) 頭、足を除いたもの。 (2) アク抜き、脱血、下処理をしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 2 k g 入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
267	鶏挽肉 (冷)	K G	1 品 質 脂肪分 1 0 %程度のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 1 0 か月以上のもの。 3 包 装 1 袋 5 0 0 g 入り。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
268	鶏ささみ (冷)	K G	1 品 質 (1) 国産でスジがとれていて下味がついているもの。 (2) バラ凍結とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 3 か月以上のもの。 3 包 装 1 袋 1 k g 入り (1 4 本 ~ 1 7 本入り)。	
269	合挽き肉 (冷)	K G	1 品 質 (1) 脂肪含有量は 1 0 % ~ 1 5 % とする。 (2) 挽き肉の割合は牛 6 0 % : 豚 4 0 % とする。 (3) 膜質、じん帯等を除去したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。	
270	牛すね肉 (冷)	K G	1 品 質 (1) 1 個約 3 c m の角切りとする。 (2) バラ凍結 (I Q F) されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。	
271	牛すじ (冷)	K G	1 品 質 (1) 味付けされていないもの。 (2) バラ凍結 (3) 2 c m ~ 3 c m 程度に切られているもの。 (4) 柔らかくなるまでボイルされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
272	豚バラ肉スライス (冷)	K G	1 品 質 (1) 高さ 3 c m 以上、幅 2 0 c m ~ 2 5 c m とし、厚さ 4 ~ 5 m m にスライスされたもの。 (2) 脂肪分 4 0 % ~ 4 5 % のものとする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り (2 5 枚 ~ 2 8 枚)。	
273	プレスハム	K G	1 品 質 (1) 角ボンレスハムのスライスとする。 (2) サイズは約 1 0 c m × 1 0 c m で厚さは約 1 . 8 m m ~ 2 m m とする。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 7 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り。1 枚 1 5 g ~ 2 0 g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
274	ベーコン (冷)	E A	1 品 質 スライスされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り。	
275	ベーコンブロック	E A	1 品 質 豚バラ、食塩を使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 2 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 真空パック入り。	
276	ウィンナーソーセージ	K G	1 品 質 ポークソーセージの J A S 特級品とする。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 1 2 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。	
277	アメリカンソーセージ (冷)	B X	1 品 質 豚肉を 1 0 0 % 使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 k g 入り。	
278	八幡巻 (冷)	E A	1 品 質 牛蒡を鶏もも肉で巻き、味付けされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 2 5 0 g ～ 2 6 0 g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。 (シール不可)	
279	ビーフパテ (冷)	P K	1 品 質 牛肉の使用割合が 9 5 % 以上のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 8 0 g ～ 8 5 g × 1 0 枚入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。 (シール不可)	
280	ラム肉味付け (冷)	K G	1 品 質 (1) 羊肉 (ラム) を味付けされたもの。 (2) 焼肉用にカットされているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り真空パック (固形量 8 2 0 g 以上)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
281	ミニッツチーズサーブ (冷)	E A	1 品 質 牛肉、豚肉、鶏肉を使用した練肉でチーズを包み豚バラ肉を巻いてスモークしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック	
282	ハニーマスタードチキン (冷)	P K	1 品 質 加熱調理済みで湯煎調理可能なもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 固形量 9 0 0 g ～ 1 . 1 k g (1 枚 1 5 0 g ～ 1 7 0 g × 6 枚入り。)	
283	柚子塩チキン (冷)	P K	1 品 質 加熱調理済みで湯煎調理可能なもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 固形量 9 0 0 g ～ 1 . 1 k g (1 枚 1 5 0 g ～ 1 7 0 g × 6 枚入り。)	
284	グリルチキン (冷)	E A	1 品 質 (1) ブイヨンで煮て、焼き上げたもの。 (2) ダイスカットしたもの。 (3) 自然解凍で喫食可能なもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
285	鶏レバー (冷)	K G	1 品 質 しょうゆ、砂糖、生姜を使用し味付けされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り真空パック	
286	豚レバー (冷)	E A	1 品 質 (1) 豚肉レバー (国産) を調味料で下味を付け、油通ししたもの。 (2) 肉の中心が生のもので包装表示に記載のあるもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
287	鶏肉ハラミ (冷)	E A	1 品 質 (1) 鶏肉のハラミの部位を使用したもの。 (2) 炭火焼きされているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上もの。 3 内容量 5 0 0 g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
288	スモークチキン (冷)	E A	1 品 質 国産若鶏の胸肉を燻製し、スライスしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g	
289	砂肝 (冷)	E A	1 品 質 臭みを処理した鶏肉 (砂肝) を調味料で味付けし、加熱処理したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g ポリエチレン袋詰め。 4 参考銘柄 「ニチレイ」 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
290	板ゼラチン	E A	1 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 2 内容量 5 g × 2 0 枚入り	
291	鶏卵	K G	1 品 質 (1) 国内産の鶏卵を使用したもの。 (2) 集卵後 3 日以内のもの。 (3) サイズは「M」又は「L」とする。 2 賞味期限 納入後 1 2 日以上のもの。	
292	オムレツ (冷)	P K	1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 個 4 0 g ～ 5 0 g × 1 0 個入り真空パック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
293	目玉焼き (冷)	P K	1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 個 5 0 g ～ 6 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
294	スペイン風オムレツ (冷)	E A	1 品 質 (1) 鶏卵、馬鈴、鶏肉、法蓮草を使用したもの。 (2) 1 2 等分にカットされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 5 0 g ～ 6 0 0 g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
295	卵豆腐	P K	1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 1 4 日 以上のもの。 3 内容量 6 5 g ～ 7 5 g × 3 個入りで連結されていないもの。(たれ 3 袋付き。)	
296	卵ソース	P K	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 0 g × 4 0 袋入り。 4 参考銘柄 「キューピー」 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
297	厚焼き玉子 (冷)	E A	1 品 質 (1) 国内産の鶏卵を使用したもの。 (2) だしの使用割合が 2 5 % 以上のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り真空パック (カットされていないもの。) 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
298	錦糸卵 (冷)	E A	1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
299	伊達巻	E A	1 品 質 鶏卵、魚肉を使用したもの。 2 内容量 3 1 0 g ～ 4 5 0 g 3 賞味期限 冷蔵保存で納入後 6 日 以上のもの。(1 2 月 1 9 日以降納品分については 1 月 3 日 までの賞味期限を有すること。)	
300	茶碗蒸し	E A	1 品 質 国内産の鶏卵を使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 1 3 日 以上のもの。 3 内容量 1 5 0 g ～ 1 6 0 g 4 区 分 Ⅰ：えび Ⅱ：かに Ⅲ：松茸 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
301	牛乳 (小)	E A	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 2 賞味期限 常温保存で納入後 5 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 0 0 m l ～ 2 1 0 m l	
302	牛乳 (大)	E A	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 2 賞味期限 常温保存で納入後 5 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 0 0 0 m l ～ 1 1 0 0 m l	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
303	乳酸菌飲料 (B)	E A	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 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後10日以上のもの。 3 内容量 120ml～130ml 4 区 分 Ⅰ：プレーン Ⅱ：ストロベリー Ⅲ：ブルーベリー	
	乳酸菌飲料 (C)	E A	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、乳脂肪分0. 8 %以上 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後10日以上のもの。 3 内容量 100ml～110ml	
305	乳酸菌飲料 (A)	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「乳酸菌飲料」とする。 (2) 無脂乳固形分：3. 0 %以上 (3) 特定保健用食品に指定されるもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後10日以上のもの。 3 内容量 80ml～90ml	
306	乳酸菌飲料 (D)	E A	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) 鉄、葉酸が強化されているもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後10日以上のもの。 3 内容量 120ml～130ml	
307	発酵乳 (A)	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。 (2) 食物繊維含有量が100g中2. 5g以上のもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後7日以上のもの。 3 内容量 100ml～110ml	
308	発酵乳 (B)	E A	1 品 質 (1) 飲むヨーグルトとする。 (2) ビタミンD含有量が100g中6. 5μg以上のもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後10日以上のもの。 3 内容量 90g～100g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
309	ヨーグルト	E A	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) カルシウム含有量が1 0 0 g 中 2 4 0 m g 以上のもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後1 0 日以上のもの。 3 内容量 1 0 0 g ～ 1 1 5 g スプーン付き。	
310	プレーンヨーグルト	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「はっ酵乳」とする。 (2) 無脂乳固形分：9. 5 %以上 (3) 乳脂肪分：3. 0 %以上 (4) 特定保健用食品に指定されるもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後1 0 日以上のもの。 3 内容量 4 0 0 g 以上入り。	
311	チーズA	P K	1 品 質 プロセスチーズをスライスされたもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後3 0 日以上のもの。 3 内容量 1 2 0 g ～ 1 3 0 g 7 枚入り。	
312	チーズC	E A	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 ッドチーズとする。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後3 0 日以上のもの。 3 内容量 1 袋1 k g 入り。	
313	チーズB	E A	1 品 質 プロセスチーズをカットされたもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後3 0 日以上のもの。 3 内容量 1 3 0 g ～ 1 4 0 g 1 0 枚×2 袋	
314	粉チーズ	E A	1 品 質 生乳、食塩又はナチュラルチーズ、乳化剤を使用 したもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後9 0 日以上 のもの。 3 内容量 8 0 g プラスチック又は紙容器	
315	モッツレラチーズ (冷)	P K	1 品 質 北海道産生乳を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後9 0 日以上のもの。 3 内容量 固形量9 0 g ～ 1 0 0 g × 4 個入りパック	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
316	クリームチーズ	E A	1 品 質 生乳を使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 0 0 g ～ 2 2 0 g	
317	生クリーム	E A	1 品 質 乳脂肪分 3 8 % ～ 4 0 % とする。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 1 5 日 以上のもの。 3 内容量 2 0 0 m l スタンディングパウチキャップ付き	
318	生クリーム L L	E A	1 品 質 (1) 乳等を主要原料とする食品のもの。 (2) 乳脂肪分 4 0 % 以上のもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 3 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 0 0 0 m l	
319	オリーブオイル	B T	1 品 質 エクストラバージンオイルとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 9 1 0 g ～ 1 0 0 0 g ペットボトルタイプのも の。	
320	マーガリン	E A	1 品 質 コレステロールゼロのもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 5 0 g ～ 1 6 0 g	
321	バター	E A	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 8 0 % 以上のもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 0 0 g 個包装	
322	無塩バター	E A	1 賞味期限 冷蔵保存で納入後 3 0 日 以上のもの。 2 内容量 2 0 0 g	
323	大福餅（冷）	S E	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 2 内容量 1 個 8 0 g ～ 9 0 g の袋入り。 個包装されたもの。 3 区 分 Ⅰ：塩豆 Ⅱ：磯辺餅 Ⅲ：寿甘	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
324	桜餅 (冷)	S E	1 品 質 もち米、桜の葉を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後30日以上のもの。 3 内容量 40g～50gの1組 (SE) 15個入り。	
325	柏餅 (冷)	S E	1 品 質 うるち米 (上新粉)、柏葉を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後30日以上のもの。 3 内容量 40g～50gの1組 (SE) 15個入り。	
326	饅頭 (冷)	S E	1 賞味期限 冷凍保存で納入後60日以上のもの。 2 内容量 1個35g～50gの1組 (SE) 10個入り。 個包装されたもの。 3 区 分 Ⅰ：抹茶饅頭 Ⅱ：紫芋饅頭 Ⅲ：黒糖饅頭	
327	大判焼 (冷)	P K	1 賞味期限 冷凍保存で納入後60日以上のもの。 2 内容量 60g～90g×10個入り。 3 区 分 Ⅰ：つぶあん Ⅱ：しろあん Ⅲ：カスタード	
328	ショートケーキ	P K	1 品 質 ホイップクリーム、砂糖、卵、小麦粉を使用したものとする。 2 内容量 70g～90g×2個入り。 3 賞味期限 冷蔵保存で納入後1日以上のもの。 4 区 分 Ⅰ：苺ショート Ⅱ：チョコ	
329	デコレーションケーキ	E A	1 品 質 (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。 (2) 大きさは7号とする。(直径21cm高さ6cm以上) 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後1日以上のもの。	
330	プリン	E A	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。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後8日以上のもの。 3 内容量 70g～80g スプーン付き。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
331	コーヒージェリー	E A	1 品 質 ゼリーの上にクリームがかかっているもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後10日以上のもの。 3 内容量 100g～110g	
332	フルーツゼリー	E A	1 品 質 果汁入りのもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後30日以上のもの。 3 内容量 55g～65g スプーン付き。	
333	デザートベース	E A	1 品 質 (1) 牛乳を加える(1EAに対して約1ℓ) ことによ って凝固するもの。 (2) 果実及び果汁入り糖液とする。 2 内容量 1kg レトルトパウチ包装 3 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 4 区 分 Ⅰ：いちご Ⅱ：ピーチ Ⅲ：オレンジ	
334	冷凍ケーキA	E A	1 品 質 (1) フリーカットタイプのもの。 (2) 上面に果肉が載っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後60日以上のもの。 3 内容量 450g～550g 4 区 分 Ⅰ：アップル&ピーチ Ⅱ：パイン&マンゴー Ⅲ：洋梨とぶどう Ⅳ：ダブルベリー	
335	冷凍ケーキB	E A	1 品 質 (1) フリーカットタイプのもの。 (2) 上面に果肉が載っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後60日以上のもの。 3 内容量 350g～500g 4 区 分 Ⅰ：オペラ Ⅱ：バスクチーズ Ⅲ：白桃のタルト Ⅳ：イチゴショート	
336	シフォンケーキ (冷)	E A	1 品 質 (1) フリーカットタイプのもの。 (2) バニラミルク味とする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 220g～250g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
337	シュークリーム (冷)	E A	1 品 質 乳又は乳製品を主要原料とする食品のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 4 0 g ～ 5 0 g 個包装	
338	クレープ (冷)	E A	1 品 質 乳又は乳製品を主要原料とする食品のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 4 0 g ～ 5 0 g 個包装	
339	野菜ジュース	E A	1 品 質 野菜汁 6 0 % 以上、果汁 3 0 % 以上のもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 2 0 0 m l ～ 2 1 0 m l 4 区 分 I : } 同一メーカーで野菜・果物の配合を変 II : } えたもの。 III : }	
340	コーヒー飲料	E A	1 品 質 「乳飲料」、「コーヒー飲料」又は「コーヒー入り清涼飲料」とする。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 4 5 日以上のもの。 3 内容量 2 0 0 m l ～ 2 1 0 m l 4 区 分 I : カフェオレ II : ブレンド	
341	フルーツジュース (小)	E A	1 品 質 (1) 果汁 1 0 0 % とする。 (2) 濃縮還元のもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1 2 0 m l ～ 1 3 0 m l 4 区分 I : りんご II : オレンジ III : その他	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
342	フルーツジュース	E A	1 品 質 (1) 果汁１００％とする。 (2) 濃縮還元のもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後６０日以上のもの。 3 内容量 １９０ｍｌ～２１０ｍｌ 4 区分 Ⅰ：りんご Ⅱ：オレンジ Ⅲ：その他	
343	野菜果汁飲料	E A	1 品 質 食物繊維含有量が１００ｇ中２ｇ以上含まれているもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後１０日以上のもの。 3 内容量 １２０ｍｌ～１３０ｍｌ	
344	野菜果汁飲料ＬＬ	E A	1 品 質 (1) 食物繊維含有量が１００ｇ中４．５ｇ以上含まれているもの。 (2) 機能性表示食品とする。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後９０日以上のもの。 3 内容量 １２０ｍｌ～１３０ｍｌ	
345	野菜果汁飲料ＬＬ（Ｂ）	E A	1 品 質 (1) マルトビオン酸配合のもの。 (2) 機能性表示食品もの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後９０日以上のもの。 3 内容量 １９０ｍｌ～２１０ｍｌ	
346	わさび	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後６０日以上のもの。 3 内容量 ３１０ｇ～３５０ｇ チューブタイプのもの。	
347	練りからし	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後６０日以上のもの。 3 内容量 ３００ｇ～３５０ｇ チューブタイプのもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
348	粒入りマスタード	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 6 0 g ～ 3 0 0 g チューブタイプのもの。	
349	サフラン	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 g	
350	柚子胡椒	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 8 0 g ～ 3 2 0 g チューブタイプのもの。	
351	フルーツチャツネ	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 3 内容量 4 5 0 g	
352	ドレッシング A	E A	1 品 質 ノンオイル青じそドレッシングとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 6 0 m l ～ 3 2 0 m l	
353	ドレッシング B	E A	1 品 質 胡麻ドレッシング（クリーミィタイプ）とする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 6 0 m l ～ 3 2 0 m l	
354	ドレッシング C	E A	1 品 質 コブサラダドレッシングとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 7 0 m l ～ 1 8 0 m l	
355	ドレッシング D	E A	1 品 質 コールスロードレッシングとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 6 0 m l ～ 3 2 0 m l	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
356	ラーメンスープの素 (A)	E A	1 品 質 常温保存可能な液体スープとし、かけ麺用とする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。スタンディングパウチ包装とする。 4 区 分 Ⅰ：とんこつ味 Ⅱ：醤油味 Ⅲ：坦々麺味 Ⅳ：味噌味 Ⅴ：塩	
357	ラーメンスープの素 (B)	E A	1 品 質 常温保存可能な液体スープとし、つけ麺用とする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。スタンディングパウチ包装とする。 4 区 分 Ⅰ：とんこつ味 Ⅱ：醤油味	
358	キムチの素	B T	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 6 0 0 g ～ 7 0 0 g ペットボトルタイプのもの。	
359	コチュジャン	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 3 0 0 g ～ 3 3 0 g チューブタイプのもの。	
360	練り梅	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 5 0 g ～ 1 6 0 g チューブタイプのもの。	
361	甜面醬	B T	1 品 質 (1) 常温保存可能なもの。 (2) 大豆 (大豆味噌)、砂糖、練り胡麻、醤油を使用したもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g ～ 1 . 1 k g	
362	チリソース	B T	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 4 5 0 g ～ 6 0 0 g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
363	オイスターソース	B T	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 2 5 0 g ～ 3 0 0 g ペットボトルタイプのも の。	
364	オイルソースA	E A	1 品 質 (1) レモンペッパーオイルとする。 (2) 原材料に水を使用していないもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 5 0 g ～ 7 0 0 g	
365	オイルソースB	E A	1 品 質 (1) ガーリックペッパーオイルとする。 (2) 原材料に水を使用していないもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 5 0 g ～ 7 0 0 g	
366	オイルソースC	E A	1 品 質 (1) ねぎ塩オイルとする。 (2) 原材料に水を使用していないもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 5 0 g ～ 7 0 0 g	
367	オイルソースD	E A	1 品 質 (1) 山椒オイルとする。 (2) 原材料に水を使用していないもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 5 0 g ～ 7 0 0 g	
368	バジルソース (冷)	E A	1 品 質 (1) 国産又はアメリカ産バジルを使用したもの。 (2) 油でペースト状に仕上げたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの (シ ール不可)	
369	たかの爪	E A	1 品 質 乾燥唐辛子の輪切りとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 0 0 g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
370	味噌	E A	1 品 質 (1) 主原料に米、有機大豆（遺伝子組み換えではない）、食塩を使用したもの。 (2) 塩分8%～10%のもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後60日以上のもの。 3 内容量 650g～750g	
371	味噌（赤）	E A	1 品 質 主原料に大豆、食塩を使用した豆みそ又は八丁味噌とする。 2 賞味期限 常温保存で納入後60日以上のもの。 3 内容量 1kg入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。（シール不可）	
372	塩こうじ	B T	1 品 質 (1) 米麹、食塩、酒精を使用したもの。 (2) 液体タイプのもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 500ml	
373	ドレッシングE	E A	1 品 質 イタリアンドレッシングとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 260ml～320ml	
374	ドレッシングF	E A	1 品 質 バンバンジー（棒々鶏）ドレッシングとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 260ml～320ml	
375	ドレッシングG	E A	1 品 質 玉葱を使用したドレッシングとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 260ml～320ml	
3756	ドレッシングH	E A	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。 2 賞味期限 常温保存で納入後90日以上のもの。 3 内容量 260ml～320ml	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
377	クミンパウダー	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 0 g ～ 7 0 g	
378	コリアンダー	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 7 0 g ～ 8 0 g	
379	クミンシード	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 9 0 g ～ 1 0 0 g	
380	チリペッパー	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 8 0 g ～ 9 0 g	
381	山椒 (パウダー)	E A	1 品 質 常温保存可能なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 0 g ～ 2 0 g	
382	ドライイースト	E A	1 品 質 予備発酵不要なもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 g × 3 袋入りのもの。	
383	ベーキングパウダー	E A	1 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 2 内容量 3 0 g ～ 3 5 g	
384	バニラエッセンス	E A	1 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 2 内容量 2 8 m l ～ 3 0 m l	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
385	即席漬けの素	E A	1 品 質 液体タイプのもの。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 4 区 分 Ⅰ：レギュラー Ⅱ：昆布だし 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
386	あじフライ (冷)	P K	1 品 質 (1) アジを使用したもの。 (2) 魚醬に漬け込んでいるもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 7 0 g ～ 8 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
387	いわし梅しそフライ (冷)	P K	1 品 質 いわし、梅、しそ (大葉) を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 0 g ～ 7 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
388	白身魚フライ (冷)	P K	1 品 質 白身魚を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 g ～ 6 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
389	いかリングフライ (冷)	P K	1 品 質 (1) いかの胴体を輪切りにしたもの。 (2) 衣の剥がれが無いもの。 (3) バラ凍結 (I Q F) されたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
390	カキフライ (冷)	K G	1 品 質 衣の剥がれが無く、大きさの揃っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 個 2 4 g ～ 2 6 g 5 0 0 g 又は 1 k g トレー入り。	
391	コロッケ (冷)	P K	1 品 質 (1) じゃがいも、牛肉を使用したもの。 (2) 牛肉の使用割合が 1 . 8 % 以上のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 0 g ～ 7 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
392	かぼちゃコロッケ (冷)	P K	1 品 質 かぼちゃを使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 7 0 g ～ 8 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
393	クリームコロッケ (冷)	P K	1 品 質 衣の剥がれが無く、大きさの揃っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 7 0 g ～ 8 0 g × 1 0 個入りパック 4 区 分 Ⅰ：かに Ⅱ：えび Ⅲ：その他 5 銘 柄 (株)ヤヨイサンフーズ(とろけるクリームコロッケ)	
394	野菜かき揚げ (冷)	P K	1 品 質 野菜を 4 種類以上使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 g ～ 6 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
395	オニオンリングフライ (冷)	P K	1 品 質 衣の剥がれが無く、大きさの揃っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
396	ハムエッグフライ (冷)	P K	1 品 質 (1) 衣の剥がれが無く、大きさの揃っているもの。 (2) チョップドハムを使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 8 0 g ～ 9 0 g × 1 5 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
397	ロールキャベツ (冷)	P K	1 品 質 キャベツ、玉葱、豚肉を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 0 g ～ 7 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
398	いか天ぷら (冷)	E A	1 品 質 衣の剥がれが無く、大きさの揃っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 g ～ 6 0 g	
399	えびカツ (冷)	P K	1 品 質 えびの使用割合が 3 5 % 以上のもので、えびのプリとした食感があるもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 6 0 g ～ 7 0 g × 1 0 個入りパック 4 銘 柄 (株)ヤヨイサンフーズ (ごつ厚海老カツ 6 0) 又は テーブルマーク(株) (R K C えびカツ 7 0)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
400	まぐろカツ (冷)	P K	1 品 質 マグロを使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 8 0 g ～ 9 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
401	たこキャベツカツ (冷)	P K	1 品 質 (1) たこ、キャベツを使用したもの。 (2) 衣の剥がれが無く、大きさが揃っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 8 0 g × 1 0 個入りパック 4 銘 柄 ケーオー産業㈱ (たこキャベツカツ)	
402	豆腐ハンバーグ (冷)	P K	1 品 質 豆腐、鶏肉、玉葱、人参、枝豆、蓮根を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 9 0 g ～ 1 0 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
403	ハンバーグ A (冷)	P K	1 品 質 (1) 肉類については、牛肉、豚肉のみを使用したもの。 (2) 乾燥、酸化等が無く、形が揃っており崩れのないもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 2 0 g ～ 1 3 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
404	ハンバーグ B (冷)	E A	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。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 5 0 g ～ 1 6 0 g 個包装真空パック入り。 4 区 分 Ⅰ：デミグラスソース Ⅱ：テリヤキソース Ⅲ：オニオンソース (区分で指定した 3 種類は同一メーカーとする。) 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
405	ハンバーグ C (冷)	E A	1 品 質 (1) 肉類については牛肉、豚肉のみを使用したもの。 (2) 乾燥、酸化等が無く、形が揃っており崩れのないもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 3 0 g ～ 1 4 0 g 個包装真空パック入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
406	ミートボール (冷)	K G	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。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
407	メンチカツ (冷)	P K	1 品 質 肉類については、粗挽きの豚肉、牛肉のみを使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 9 0 g ～ 1 0 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
408	串カツ (冷)	E A	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、大きさの揃っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 6 0 g ～ 7 0 g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
409	ミルフィーユカツ (冷)	P K	1 品 質 薄切りの豚肉を重ねたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 9 0 g ～ 1 0 0 g × 1 0 枚入りパック 4 区 分 Ⅰ：しそ (大葉) Ⅱ：チーズ 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
410	肉じゃがフライ (冷)	E A	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、大きさの揃っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 8 0 g ～ 9 0 g	
411	ソースとんかつ (冷)	E A	1 品 質 自然解凍で喫食可能なもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 5 0 0 g 入りパック (2 0 ～ 2 5 個入り)	
412	チーズささ身カツ (冷)	P K	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、大きさの揃っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 8 5 g ～ 1 0 0 g × 1 0 個入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
413	チキン唐揚げ (冷)	K G	1 品 質 (1) 鶏もも肉を調味料で下味をつけもの。 (2) 鶏肉の中心が生のもので包装表示に記載があるもの。 (3) 表示義務のある添加物及び卵が不使用のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内 容 量 1 k g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
414	ロールフライ (冷)	P K	1 品 質 衣の剥がれが無く、大きさの揃っているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 7 5 g ～ 8 5 g × 1 0 個入りパック。 4 区 分 Ⅰ：カレー Ⅱ：たまごサラダ Ⅲ：明太ポテト 5 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
415	ワンタン (冷)	E A	1 品 質 豚肉、玉葱、生姜入りワンタンとする。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
416	春巻 (冷)	P K	1 品 質 たけのこ、人参、キャベツ、玉葱、春雨、鶏肉を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 3 内容量 5 0 g ～ 6 0 g × 2 0 本入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
417	焼売 (冷)	P K	1 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日 以上のもの。 2 内容量 2 5 g ～ 3 5 g × 1 5 個トレー入り。 3 区 分 Ⅰ：海老 Ⅱ：かに Ⅲ：肉 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
418	餃子 (冷)	P K	1 品 質 (1) キャベツ、たまねぎ、にら、豚肉、鶏肉を使用したもの。 (2) 焼き目がついているもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 6 0 日 以上のもの。 3 内容量 1 7 g ～ 2 5 g の 1 0 個トレー入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
419	焼きそば (冷)	K G	1 品 質 豚肉入りのもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り真空パック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
420	フカヒレスープ	E A	1 品 質 濃縮タイプとする。 2 賞味期限 常温保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
421	スコッチエッグ (冷)	P K	1 品 質 (1) 鶏卵、豚肉、鶏肉、玉葱を使用したもの。 (2) ハーフカットのもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 g ～ 6 0 g × 1 0 個入り真空パック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
422	鶏皮山賊焼き (冷)	E A	1 品 質 (1) 鶏皮、ニンニクの芽を使用したもの。 (2) 醤油、黒胡椒を含む調味料で味付けされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り。	
423	グラタン (冷)	E A	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。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 6 0 g ～ 7 0 g 加熱調理可能な容器入りとする。 4 区 分 I : パンプキン II : えび	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
424	帆立中華 (冷)	E A	1 品質 (1) 帆立貝の貝ひも、くらげ、ごま等を使用したもの。 (2) 砂糖、ごま油、塩、醤油、醸造酢等で味付けしたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g	
425	味付山くらげ	E A	1 品 質 山くらげを使用したもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g パック入り。	
426	湯葉とキクラゲの炒め物 (冷)	E A	1 品 質 湯葉、インゲン、キクラゲ、人参、を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
427	塩ねぎエリンギ	E A	1 品 質 (1) エリンギ、唐辛子を使用したもの。 (2) チルド製品とする。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 5 0 日以上のもの。 3 内容量 9 0 0 g 以上入り真空パック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
428	れんこん金平	E A	1 品 質 レンコン、人参、白ごま、唐辛子を使用したもの。(醤油味) 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 1. 1 k g (固形量 8 0 0 g 以上)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
429	梅水晶	E A	1 品 質 ヤゲン軟骨を使用したもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
430	鶏五目煮	E A	1 品 質 鶏肉、牛蒡、人参、油揚げを使用したもの。 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後 4 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り真空パック	
431	鶏そぼろ入り生姜大根	E A	1 品 質 鶏肉、生姜、切干大根を使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 6 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g 入り真空パック	
432	ひじき牛蒡サラダ	E A	1 品 質 ひじき、牛蒡、人参を使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 3 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 入り真空パック	
433	ひじきれんこんサラダ	E A	1 品 質 れんこん、ひじき、大豆、人参を使用したもの。(醤油味) 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 1 4 日以上のもの。 3 内容量 1 k g	
434	きんぴらごぼう	E A	1 品 質 牛蒡、人参、白ごまを使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後 4 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
435	筑前煮	E A	1 品 質 (1) 人参、鶏もも肉、蓮根、牛蒡、筍、蒟蒻、椎茸を使用したもの。 (2) 鶏肉の使用割合が１０％以上のもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後４０日以上のもの。 3 内容量 １ｋｇ 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
436	ひじき煮	E A	1 品 質 ひじき、大豆、椎茸、人参、油揚げ、蒟蒻を使用したもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後４０日以上のもの。 3 内容量 １ｋｇ 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
437	パスタサラダ	E A	1 品 質 ３種類のチーズを使用したカルボナーラソースをペンネで和えたもの。 2 賞味期限 冷蔵保存で納入後４０日以上のもの。 3 内容量 １ｋｇ	
438	大豆のお肉	E A	1 品 質 大豆、生姜を使用したもの。(カルビ味) 2 賞味期限 常温保存または冷蔵保存で納入後４０日以上のもの。 3 内容量 １ｋｇ入り真空パック	
439	中華丼の具 (冷)	E A	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。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後９０日以上のもの。 3 内容量 ２００ｇ～２５０ｇ 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
440	豚丼の具 (冷) (生タイプ)	E A	1 品 質 豚肉を砂糖、醤油等で味付けされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後９０日以上のもの。 3 内容量 ５００ｇ 別途豚丼のたれ付き	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
441	牛カルビ丼の具 (冷) (大)	E A	1 品 質 牛バラ肉を醤油ベースのタレで焼きあげたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 5 0 0 g ～ 6 0 0 g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
442	牛丼の具 (冷) (大)	E A	1 品 質 牛肉、玉葱、醤油、砂糖を使用したもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 1 k g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	
443	サムギョプサル丼の具(冷) (大)	E A	1 品 質 焼いた豚バラ肉を塩だれでからめたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 9 0 日以上のもの。 3 内容量 4 5 0 g ～ 5 0 0 g 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	削除品目
443	カットアボカド(冷)	K G	1 品 質 (1) バラ凍結 (I Q F) されたもの。 (2) 1 口大にカットされたもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 3 か月以上のもの。 3 内容量 1 k g 入りパック又は 5 0 0 g 入りパック 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	新規品目
444	あらびきフランク (冷)	P K	1 品 質 (1) 鶏肉、豚脂肪を使用したもの。 (2) 串が刺さっていないもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後 3 か月以上のもの。 3 内容量 1 1 0 0 g ～ 1 2 0 0 g パック。 1 本 7 0 g ～ 8 0 g × 1 5 本入り。	新規品目

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備 考
445	スクランブルエッグ (冷)	K G	1 品 質 (1) 国内産の鶏卵を使用したもの。 (2) 袋ごとボイル可能なもの。 (3) 鶏卵の配合率が３９％以上のもの。 2 賞味期限 冷凍保存で納入後３か月以上のもの。 3 内容量 １Ｋｇ入り真空パック。 4 その他 個別包装ごと一括表示が印字されているもの。(シール不可)	新規品目
446	散らし寿司弁当	E A	別紙仕様書による。	
447	鮭弁当	E A	別紙仕様書による。	
448	とんかつ弁当	E A	別紙仕様書による。	
449	中華弁当	E A	別紙仕様書による。	
450	海苔弁当	E A	別紙仕様書による。	
451	洋風弁当	E A	別紙仕様書による。	
452	唐揚げ弁当	E A	別紙仕様書による。	
453	幕の内弁当	E A	別紙仕様書による。	
454	牛焼肉弁当	E A	別紙仕様書による。	

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	散らし寿司弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	R4. 7. 13
		改正年月日	
		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散らし寿司弁当について規定する。

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、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

2 製品に関する要求

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

上シャリ(230g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)ただし、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

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、契約担当官等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	R4. 7. 13
		改正年月日	
		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鮭弁当について規定する。

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、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

2 製品に関する要求

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(250g以上)

b) 主菜

鮭塩焼き(70g以上、銀鮭を使用)

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)ただし、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

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、契約担当官等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	R4. 7. 13
		改正年月日	
		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とんかつ弁当について規定する。

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、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

2 製品に関する要求

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(250g以上)

b) 主菜

ローストンカツ(調理後100g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

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、契約担当官等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	R4. 7. 13
		改正年月日	
		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唐揚げ弁当について規定する。

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、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

2 製品に関する要求

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(250g以上)

b) 主菜

鶏唐揚(鶏もも肉を使用し、調理後1個の重量は25g以上で4個以上つけるものとし、合計で120g以上とする。)

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

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、契約担当官等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	R4. 7. 13
		改正年月日	
		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幕の内弁当について規定する。

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、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

2 製品に関する要求

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(250g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げ(15g以上) 揚げ物(10g以上) 甘味(20g以上)

ただし、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

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、契約担当官等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	牛焼肉弁当	防衛大臣承認年月日	_____
		作成年月日	R4. 7. 13
		改正年月日	
		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牛焼肉弁当について規定する。

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、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

2 製品に関する要求

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(250g以上)

b) 主菜

牛焼肉(100g以上 牛肉(バラ肉)は60g以上、野菜4種類以上)

c) 副食(3種類以上)

ナムル3種(60g以上) 卵焼き(20g以上) ウインナーソーセージ(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

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、契約担当官等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	R4. 7. 13
		改正年月日	
		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中華弁当について規定する。

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、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

2 製品に関する要求

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(250g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(3種類以上)

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

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、契約担当官等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	R4. 7. 13
		改正年月日	
		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海苔弁当について規定する。

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、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

2 製品に関する要求

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(250g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) 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

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、契約担当官等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	R4. 7. 13
		改正年月日	
		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洋風弁当について規定する。

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、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

食品衛生法(昭和22年法律第233号)

2 製品に関する要求

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(250g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)

赤ウインナー(15g以上) 付け合せ野菜2種以上(各10g以上)

c) その他

ソース1EA

2.3 包装

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、契約担当官等と協議するものとする。