

令和 7 年 5 月 1 日 現在

糧 食 品 規 格 書

海上自衛隊横須賀造修補給所

目 次

I	一般共通規格・・・・・・・・・・・・・・・・	①～②
II	分 類・・・・・・・・・・・・・・・・	(1)～(5)
III	貯糧品の規格・・・・・・・・・・・・・・・・	1～4 4
IV	貯糧品（冷凍品）の規格・・・・・・・・	4 5～5 3
V	仕様書・・・・・・・・・・・・・・・・	1～1 6

I 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糧食品について適用する。

2 定義

(1) 農産物規格

農産物規格規程（平成13年農林水産省告示第244号）に定める規格をいう。

(2) 農産物検査法

農産物検査法（昭和26年法律第144号）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年法律第175号）第7条の規定により制定された規格をいう。

(4) 食品衛生

食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定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) 食鶏取引規格

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

(8) 牛枝肉取引規格

牛枝肉規格及び牛枝肉格付規格（公益社団法人日本食肉格付協会）に定める規格をいう。

(9) 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1653号）に定める基準をいう。

(10) 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準

調理食品缶詰及び調理食品瓶詰品質表示基準（平成12年農林水産省告示第1681号）に定める規格をいう。

3 納入場所

横須賀造修補給所糧食倉庫及び別途指定する場所

4 納入時間

平日 0900～1600

5 納入要領

冷蔵、冷凍食品は保冷設備の整った車両により納入する。

一括納入または官側と調整し、分割納入とする。

6 包装及び容器

- (1) 糧食品の包装容器は、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定するものとし、容器は、「食品添加物の規格基準」及び「合成樹脂製容器包装規格」の規定による。
- (2) 輸送用容器は、食品の流通過程において通常使用される清潔で衛生的なものを使用する。

7 表 示

外装の側面に、品名、内容数量、製造業者又は納入業者、納入年月日及び賞味期限を明記する。また、冷凍品については、先に示した表示項目の他、物品番号を明記する。

8 検 査

検査種類は製品・数量検査を実施し、検査方法は抜取・全数検査とする

9 内容の補正

糧食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。

10 その他

- (1) 規格表における標準とは、±5%の範囲とする。
- (2) この規格書に疑義がある場合は、糧食担当者と協議するものとする。
- (3) 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		

Ⅱ 分 類 (貯 糧 品)

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
穀 類	米 類	1－1	精白米	K G	1
		1－2	精白米（真空パック）	K G	1
		1－3	無洗米	K G	1
		1－4	もち米	K G	1
		1－5	無洗米（パック）	K G	1
穀物加工品類	粉 類	2－0	粉類共通規格		2
		2－1	小麦粉B（薄力）	K G	2
		2－2	澱粉	K G	2
		2－3	白玉粉	K G	2
		2－4	から揚げ粉	E A	3
		2－5	結着粉	E A	3
		2－6	天ぷら粉	E A	3
	乾物類	3－1	ふ	E A	4
		3－2	白玉ふ	E A	4
	乾 麵 マカロニ類	4－0	乾めん類共通規格		5
		4－1	ラーメンインスタント	E A	5
		4－2	干うどん	E A	5
		4－3	干そうめん	E A	5
		4－4	干そば	E A	5
		4－5	カップうどん	E A	5
		4－6	カップラーメン	E A	5
		4－7	カップラーメンB	E A	5
		4－8	カップ焼そば	E A	6
		4－9	ビーフン	E A	6
		4－10	春雨	E A	6
		4－11	マカロニ	E A	6
		4－12	スパゲティ	E A	7
乾物類	野菜類	5－1	干椎茸	E A	8
		5－2	キクラゲ	E A	8
	海藻類	6－0	海藻類共通規格		9
		6－1	とろろ昆布	E A	9
		6－2	乾燥昆布巻	E A	9
		6－3	出し昆布	E A	9
		6－4	ひじき	E A	10
		6－5	即席若布	E A	10
		6－6	刻み海苔	E A	10
		6－7	焼海苔	E A	11
		6－8	味付けのり	E A	11

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
豆 類	豆 類	7-1	小豆	K G	1 2
		7-2	高野豆腐	E A	1 2
		7-3	味噌A（白味噌）	K G	1 2
乾魚類	魚介類	8-0	乾魚類共通規格		1 3
		8-1	花かつお	E A	1 3
		8-2	煮干	E A	1 3
		8-3	だしフレーク	E A	1 4
調味料類	砂糖類	9-0	砂糖類共通規格		1 5
		9-1	砂糖（上白）	K G	1 5
		9-2	砂糖（スティック）	E A	1 5
		9-3	はちみつ	E A	1 5
	塩 類	10-1	食塩	K G	1 6
		10-2	味塩	E A	1 6
		10-3	ミネラル塩	K G	1 6
	醤油類	11-0	醤油類共通規格		1 7
		11-1	醤油	E A	1 7
		11-2	醤油C	B T	1 7
		11-3	めんつゆ	B T	1 8
		11-4	冷し中華のたれ	B T	1 8
		11-5	白だし	B T	1 8
	酢 類	12-1	酢A	B T	1 9
		12-2	ポン酢	B T	1 9
	ソース類	13-1	ウスターソース 300ml	B T	20
		13-2	トンカツソース 300ml	B T	20
		13-3	焼き肉のたれ	B T	20
	トマトソース類	14-0	トマトケチャップ共通規格		21
		14-1	ホールトマト缶	C N	21
		14-2	ケチャップチューブ	B T	21
		14-3	ケチャップ缶	C N	21
	ドレッシング類	15-1	マヨネーズ	E A	22
	香辛料類	16-0	香辛料類共通規格		23
		16-1	オールスパイス	B T	23
		16-2	ガーリック	E A	23
		16-3	スイートバジル	B T	23
		16-4	辛味ソース	B T	23
		16-5	ナツメグ	B T	23
		16-6	パプリカ	B T	24
		16-7	ブラックペッパー	B T	24
		16-8	ローリエ	E A	24
		16-9	胡椒	E A	24
		16-10	胡椒（卓上）	B T	24

		1 6 - 1 1	一味（卓上）	B T	2 5
		1 6 - 1 2	七味唐辛子	E A	2 5
大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
調味料類	調合香辛料類	1 7 - 1	カレー粉	E A	2 6
		1 7 - 2	ガラムマサラ	E A	2 6
		1 7 - 3	固型カレー	E A	2 6
		1 7 - 4	ビーフシチュールウ	E A	2 7
		1 7 - 5	即席ホワイト	E A	2 7
	スープ類	1 8 - 1	スープ A（ポタージュ）	E A	2 8
		1 8 - 2	スープ B（コンソメ）	E A	2 8
		1 8 - 3	スープ C（中華）	E A	2 8
		1 8 - 4	スープ D（鶏ガラ）	E A	2 8
		1 8 - 5	トウバンジャン	B T	2 9
		1 8 - 6	ドミグラスソース（小）	C N	2 9
	調味料類	1 9 - 1	グルタミン酸ソーダ	K G	3 0
		1 9 - 2	出しの素	E A	3 0
		1 9 - 3	複合調味料	E A	3 0
	調味酒類	2 0 - 1	ブランディ	B T	3 1
		2 0 - 2	ワイン	B T	3 1
		2 0 - 3	みりん 1.8 L	B T	3 1
		2 0 - 4	料理酒	B T	3 1
乳製品	乳製品	2 1 - 1	粉チーズ	E A	3 2
油脂類	食用油脂類	2 2 - 1	なたね油（ライト）	E A	3 3
		2 2 - 2	サラダ油（ライト）	B T	3 3
		2 2 - 3	胡麻油	B T	3 3
		2 2 - 4	味油（ラー油）	B T	3 3
飲料品類	乳製品類	2 3 - 1	ミルクインスタント（スティック）	E A	3 4
		2 3 - 2	乳酸飲料	B T	3 4
	茶 類	2 4 - 0	茶類共通規格		3 5
		2 4 - 1	深蒸し煎茶	E A	3 5
		2 4 - 2	煎茶	K G	3 5
		2 4 - 3	茶葉飲料	C N	3 5
		2 4 - 4	麦茶インスタント	E A	3 5
		2 4 - 5	黒ウーロン茶（粉末）	E A	3 5
	コーヒー類	2 5 - 1	コーヒーインスタント	E A	3 6
		2 5 - 2	レギュラーコーヒー	C N	3 6
		2 5 - 3	コーヒー缶	C N	3 6
	その他の飲料類	2 6 - 1	コーラ	C N	3 7
		2 6 - 2	スポーツドリンク	C N	3 7
		2 6 - 3	ビタミン飲料	C N	3 7
		2 6 - 4	紅茶	C N	3 7
		2 6 - 5	保健飲料	E A	3 7

		26-6	スポーツドリンク（粉）	E A	38
調理加工品 缶・瓶詰類	海草類	27-0	缶、びん詰類共通規格		38
		27-1	海苔佃煮	B T	38
大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
調理加工品 缶・瓶詰類	野菜類	28-1	焼豆腐	C N	39
		28-2	グリーンピース	C N	39
		28-3	竹の子水煮A	C N	39
		28-4	竹の子水煮B	C N	39
		28-5	アスパラガス	C N	39
		28-6	ふき水煮	C N	39
		28-7	なめこ水煮	C N	39
		28-8	マッシュルームスライス	C N	39
		28-9	マッシュルームホール	C N	39
	魚介類	29-1	さば味噌煮（大）	C N	40
		29-2	さば大根おろし煮	C N	40
		29-3	ツナ	C N	40
		29-4	さんま蒲焼	C N	40
		29-5	さんま梅煮	C N	40
		29-6	いわし味噌	C N	40
		29-7	帆立貝柱	C N	40
		29-8	かに水煮	C N	40
		29-9	紅鮭茶漬缶	C N	40
	果実糖液漬	30-1	ジャム（ブルーベリー）	B T	41
		30-2	ジャムA（イチゴ）	B T	41
		30-3	みかん缶	C N	41
		30-4	チェリー缶	C N	41
		30-5	パイン缶	C N	41
		30-6	白桃	C N	41
		30-7	フルーツ蜜豆	C N	41
		30-8	果実ミックス	C N	41
	畜産物類	31-1	牛肉味付	C N	42
		31-2	おかず缶（A）	C N	42
		31-3	おかず缶（B）	C N	42
		31-4	鶏卵水煮	C N	42
		31-5	うずらの卵	C N	42
		31-6	ミートソース	C N	42
		31-7	ランチョンミート	C N	42
	主食缶詰類	32-1	ドライカレー飯	C N	43
		32-2	牛飯	C N	43
		32-3	鶏飯	C N	43
		32-4	五目飯	C N	43
		32-5	赤飯	C N	43

	加工品類	3 3 - 1	ふりかけA	E A	4 4
		3 3 - 2	海苔茶漬	E A	4 4

分類 {生 糧 品 (冷 凍 品)}

大分類	小分類	番 号	品 名	単位	ページ
肉 類	牛 肉	1 - 0	牛・豚肉類共通規格		4 5
		1 - 1	牛中肉 (スライス)	K G	4 6
		1 - 2	牛挽肉	K G	4 6
		1 - 3	牛上肉 (ステーキ用)	K G	4 6
		1 - 4	牛上肉 (ブロック)	K G	4 6
		1 - 5	牛タンスモーク	K G	4 6
		1 - 6	ローストビーフ	K G	4 6
		1 - 7	牛バラ (スライス)	K G	4 6
	豚 肉	2 - 1	豚中肉	K G	4 7
		2 - 2	豚挽肉	K G	4 7
		2 - 3	豚肉ロース (切身)	K G	4 7
		2 - 4	豚肉もも (スライス)	K G	4 8
		2 - 5	豚ヒレ肉	K G	4 8
		2 - 6	ローストポーク	K G	4 8
	鶏 肉	3 - 1	鶏肉ホールレッグ	E A	4 9
		3 - 2	鶏肉無骨 (もも)	E A	4 9
		3 - 3	鶏肉 (むね)	E A	4 9
魚 類	冷凍魚	4 - 0	冷凍魚介類共通規格		5 0
		4 - 1	うなぎ蒲焼	K G	5 0
		4 - 2	塩鮭	K G	5 0
		4 - 3	紅鮭燻製	K G	5 0
		4 - 4	帆立貝柱 (生食用)	K G	5 1
		4 - 5	むきもんごいか	K G	5 1
		4 - 6	いか	B X	5 1
		4 - 7	海老	E A	5 1
		4 - 8	寿司種セット	E A	5 1
調理加工食品 類	冷凍弁当	5 - 0	冷凍弁当類共通規格		5 3
		5 - 1	冷凍弁当 (A)	E A	5 3
		5 - 2	冷凍弁当 (B)	E A	5 3
		5 - 3	冷凍弁当 (C)	E A	5 3

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
1-1	(8920-100-25429) 精白米	K G	別紙仕様書による。	
1-2	(8920-108-89329) 精白米（真空パック）	K G	別紙仕様書による。	
1-3	(8920-108-22119) 無洗米	K G	1 原材料 指定年度の国内産水稻うるち玄米 1 等検査米又は同等以上とする。 2 品 質 農作物検査法に基づく農作物規格規定に規定する完全精米の規格において、品位の 1 等相当の基準に適合する精米であること。 3 包 装 1 0 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 表 示 精米年月日を明記する。 5 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。	
1-4	(8920-100-25459) もち米	K G	1 原材料 指定年度の国内産水稻もち玄米 1 等検査米又は同等以上とする。 2 品 質 農作物検査法に基づく農作物規格規定に規定する完全精米の規格において、品位の 1 等相当の基準に適合するもち米であること。 3 加工法 歩留り 9 0 %（± 1 %以内とする。） 4 包 装 1 0 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 5 表 示 精米年月日を明記する。 6 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。	
1-5	(8920-108-15689) 無洗米パック	K G	別紙仕様書による。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
2-0	粉類共通規格		1 品 質 (1) 固有の色沢を有するもの。 (2) 乾燥度良好なもの。 (3) 異物の混入がないもの。 2 梱 包 段ボール箱又はクラフト紙 (J I S P 3 4 0 1) 2 層 製紙袋詰とする。	
2-1	(8920-100-25669) 小麦粉 B (薄力)	K G	1 原材料 農産物規格の薄力小麦粉とする。 2 品 質 (1) 小麦を粉碎したもの。 (2) 色調は、白色又は淡黄色をした白色のもの。 (3) きめ細やかなもの。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン又はポリプロピレン袋詰入り チャック付とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
2-2	(8920-100-25689) 澱粉	K G	1 原材料 国産馬鈴薯でんぷん 1 0 0 % とする。 2 品 質 (1) 農産物規格の 1 等以上のもの。 (2) 色調は光沢のあるもの。白色粉末のもの。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
2-3	(8920-102-49669) 白玉粉	K G	1 原材料 国内水稻もち精米とする。 2 品 質 (1) きめ細やかなもの。 (2) 加熱調理後、粘りがあるもの。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
2-4	(8920-100-22679) から揚げ粉	E A	1 原材料 小麦粉、食塩、香辛料、糖類等を使用したもの。 2 品 質 (1) 原料の調合の状態が均等なもの。 (2) 塊のないもの。 (3) 醤油味とする。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
2-5	(8920-108-89319) 結着粉	E A	1 原材料 小麦粉、卵、大豆、塩等を使用したもの。 2 品 質 (1) 原料の調合の状態が均等なもの。 (2) 塊のないもの。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
2-6	(8920-108-22679) 天ぷら粉	K G	1 原材料 小麦粉、澱粉、ベーキングパウダー等を使用したもの。 2 品 質 (1) 小麦粉を粉碎したもの。 (2) 色調は、白色又は淡黄色をした白色のもの。 (3) きめ細やかなもの。 (4) 国内製造品とする。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン又はポリプロピレン袋詰入りとする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
3-1	(8915-100-25389) ふ	E A	1 原材料 小麦粉（強力粉）等を使用したもの。 2 品 質 (1) 組織が緻密なもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 割れ、くだけがないもの。 (4) 風味良く、異臭、異味、異物の混入がないもの。 3 包 装 1 0 0 g 以上ポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。	
3-2	(8920-108-56429) 白玉ふ	E A		

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
4-0	乾めん類共通規格		品質及び外観 1 かび、変色を生じていないもの。 2 ひび割れ、折損のないもの。	
4-1	(8920-100-25569) ラーメンインスタ ント	E A	1 原材料 小麦粉、小麦タンパク、食塩、卵、かんすい等を使用し たもの。 2 品 質 ゆで置き可能品 3 包 装 1束400g以上とする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。	
4-2	(8920-100-25489) 干うどん	E A	1 形 状 直径1.7mm以上3.8mm未満に成形されたもの。 2 包 装 1束250g以上とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。	
4-3	(8920-100-25509) 干そうめん	E A	1 形 状 直径1.3mm未満の丸棒状に成形されたもの。 2 包 装 1束250g以上とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。	
4-4	(8920-100-25499) 干そば	E A	1 品 質 そば粉3割以上配合されたもの。 2 包 装 1束200g以上とする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。	
4-5	(8925-102-39859) カップうどん	E A	調達要求書の内訳規格による。	
4-6	(8920-100-25579) カップラーメン	E A		
4-7	(8970-108-59379) カップラーメンB	E A		

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
4-8	(8920-102-46019) カップ焼そば	E A	調達要求書の内訳規格による。	
4-9	(8920-108-56439) ビーフン	E A	1 原材料 「うるち米」とする。 2 品 質 (1) 白色で透明なもの。 (2) 水に浸して弾力性のあるもの。 3 包 装 1 k g 入りのポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。	
4-10	(8920-100-25559) 春雨	E A	1 原材料 国産又は中国産緑豆でんぷんとする。 2 品 質 (1) 白色で透明なもの。 (2) 水に浸して弾力性のあるもの。 (3) 18 cm カットとする。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。	
4-11	(8920-100-25539) マカロニ	E A	1 原材料 デュラム小麦のセモリナ及び小麦粉（強力粉）とする。 2 品 質 (1) 色沢及び形状が良好なもの。 (2) 組織が堅固であること。 (3) 折断面がガラス状の光沢を有するもの。 (4) J A S 規格品とする。 3 形 状 管状に成形されたもの。 4 包 装 4 k g ポリエチレン袋詰とする。 5 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
4-12	(8920-100-25549) スパゲティー	E A	1 原材料 デュラム小麦セモリナ100%とする。 2 品 質 (1) 色沢及び形状が良好なもの。 (2) 組織が堅固であること。 (3) 折断面がガラス状の光沢を有するもの。 (4) J A S規格品とする 3 形 状 直径が1.8mmの棒状に成形されたもの。 4 包 装 4kgポリエチレン袋詰とする。 5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
5-1	(8915-108-20089) 干椎茸	E A	1 品 質 (1) 形状は、かさ8分開き、大きさは、おおむね斉一なもので、かさの直径5. 5 cm～7 cm のもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) かび又は害虫のないもの。 (4) 固有の色沢を有するもの。 (5) かさの裏面のひだが、黒褐色でないもの。 (6) 肉質が優良なもの。 (7) いしづきを除いたもの。 (8) 国産又は中国産とする。 2 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰（乾燥剤封入）とする。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
5-2	(8905-102-47379) キクラゲ	E A	1 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) かび又は害虫のないもの。 (3) くず及び異種類の混入してないもの。 (4) 大きさは、2 級とする。 2 包 装 2 0 0 g 入りポリエチレン袋詰乾燥剤入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
6-0	海藻類共通規格		品 質 1 天然物又は養殖物 2 砂等のきょう雑物の混入していないもの。変色又はかび等の生じていないもの。 3 乾燥良好なもの。 4 合成着色料を使用していないもの。 5 枯葉、根、茎等を除去したもの。	
6-1	(8940-108-89519) とろろ昆布	E A	1 原材料 昆布、醸造酢を使用したもの。 2 品 質 特有の香味を有し、異臭、異味のないものとする。 3 包 装 1 7 0 g 以上ポリエチレン袋詰とする。 1 袋 1 0 0 ～ 1 2 0 個入り 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。	
6-2	(8915-100-44099) 乾燥昆布巻	E A	1 原材料 昆布、干瓢を使用したもの。 2 品 質 特有の香味を有し、異臭、異味のないものとする。 3 包 装 1 袋 3 0 g ～ 4 0 g (1 2 ～ 1 6 個入) ポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
6-3	(8905-100-25039) 出し昆布	E A	1 原材料 利尻昆布、真昆布、長昆布、日高昆布、羅臼昆布とする。 2 品 質 (1) 特有の黒色を呈するもの。 (2) 旨味と甘みのあるもの。 (3) 元揃昆布 3 包 装 1 k g 入り、ポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
6-4	(8905-100-24939) ひじき	E A	1 品 質 (1) 国産又は中国産の芽ひじきとする。 (2) 粉末状のものの混入していないもの。 (3) 特有の香味を有し、異臭、異味のないもの。 2 包 装 5 0 0 g ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
6-5	(8905-102-38839) 即席若布	E A	1 品 質 (1) 肉質の良いもの。 (2) 固有の色沢を有し、色調はほぼ均一であるもの。 (3) 固有の香気を有し、異臭のないもの。 (4) 国産品（三陸産）とする。 2 包 装 1 袋 2 0 0 g（1 0 E A 入り）ポリエチレン袋詰チャック付とする。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
6-6	(8950-108-56539) 刻み海苔	E A	1 品 質 (1) 乾燥良好で異臭、異物の混入がないもの。 (2) 緑色を呈し、合成着色料を使用していないもの。 (3) 国内産 (4) 長さ 5 cm、幅 2 mm とする。 2 包 装 1 0 0 g ポリエチレン袋詰（乾燥剤入り）、チャック付とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
6-7	(8905-102-48239) 焼海苔	E A	1 原材料 乾のり（国産）とする。 2 包 装 (1) 1 袋 1 0 枚入りポリプロピレン袋に詰め封かんしたもの。 (2) 1 E A を 1 5 袋とし、9 L 缶に入れて包装したもの。 (3) 包装内に乾燥剤を入れたもの。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
6-8	(8905-100-25019) 味付けのり	E A	1 原材料 乾のり（国産）、砂糖、醤油、醤油、食塩、酵母エキス、調味料、香辛料等を使用したもの。 2 包 装 (1) 1 2 切 5 枚を 1 束とし、ポリプロピレン袋に詰め封かんしたもの。 (2) 1 E A を（1 0 0 束×3）とし、9 L 缶に入れて包装したもの。 (3) 包装内に乾燥剤を入れたもの。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
7-1	(8915-100-25269) 小 豆	K G	1 品 質 (1) 農産物規格の2等以上の国内産のもの。 (2) 粒形は豊肥良く、粒揃いで品種固有の形をなしているもの。 (3) 乾燥良好なもの。 (4) 品種固有の色沢を有し、光沢のあるもの。 2 梱包等 500g入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。	
7-2	(8915-100-25249) 高野豆腐	E A	1 品 質 (1) 組織が良好なもの。 (2) 変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないもの。 (3) 水又は湯に完全にもどるもの。 2 包 装 1EA165g(10切入り) 3 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有するもの。	
7-3	(8950-100-25949) 味噌A(白味噌)	K G	1 原材料 大豆(国内産、遺伝子組換えでないもの)、米(国内産)、 酒精、食塩等を使用したもの。 2 成 分 (1) 黄褐色を呈し特有の芳香、光沢を有するもの。 (2) 熟成十分なもの。 (3) 塩分：6～10%とする (4) 麴歩合：5～10歩とする。 3 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰(ガセット)とする。 4 賞味期限 納入後、4か月以上の期間を有する	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
8-0	乾魚類共通規格		品 質 1 乾燥良好なもの。 2 固有の色沢、光沢を有するもの。 3 異臭、異味、異物の混入がないもの。 4 油やけ、変色及びかび等のないもの。	
8-1	(8950-100-26229) 花かつお	E A	1 原材料 かつおを煮熟した後、乾燥させたものとする。 2 品 質 (1) J A S規格に定める「削りぶし」 (2) 粉末の混入率5 %以下 3 包 装 5 0 0 g 入り以上のポリエチレン袋詰（ガス充填包装）とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
8-2	(8950-100-26209) 煮干	E A	1 原材料 真いわし又は片口いわしを煮熟して乾燥させたものとする。 2 品 質 (1) 大小著しく不揃いでないもの。 (2) 形状良好なもの。 (3) 腹切品の混入率1 0 %以内（重量比）のもの。 (4) 皮はげ、頭部の脱落したものが少ないもの。 (5) サイズは中羽（6 c m以上8 c m未満）とする。 3 包 装 5 0 0 g 入りポリ袋詰とし、窒素充填品とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
8-3	(8950-108-14369) だしフレーク	E A	1 原材料 (あご) 国内で水揚げされたトビウオ(あご)を高温高圧焼成したもの。 (鯛) 国内で水揚げされた鯛を高温高圧焼成したもの。 2 種 類 あご及び鯛の混合納品とする。 3 品 質 (1) フレーク(パフ)状のもの。 (2) 特有の香味を有し、異臭、異味のないものとする。 (3) 粉末の混入率5%以下のもの。 4 包 装 1 k g 入りアルミ箔紙包装詰(チャック付)詰めとする。 5 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
9-0	砂糖類共通規格		品 質 1 色沢の良いもの。 2 乾燥良好なもの。 3 異物の混入がないもの。	
9-1	(8925-100-25729) 砂糖（上白）	K G	1 原材料 さとうきび、てん菜とする。 2 品 質 (1) 粒が細かいもの。 (2) 塊がないもの。 (3) 上白糖とする。 3 包 装 1 k g 入りビニール袋詰とし、20袋をメーカークラフト紙袋詰とする。	
9-2	8925-108-82189) 砂糖（スティック）	E A	1 原材料 さとうきび、てん菜とする。 2 品 質 グラニュー糖とする。 3 包 装 1本3gスティック容器入りとし1EA－（3g×100入）	
9-3	(8925-108-51509) はちみつ	E A	1 品 質 純粋はちみつ100%含有とする。 2 包 装 500gプラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
10-1	(8950-108-37029) 食塩	K G	1 品 質 (1) 色合いは、純白のもの。 (2) 結晶の小さいもの。 (3) 異物の混入がないもの。 2 成 分 (1) 塩化ナトリウム含有量 99%以上 (2) 粒度：150～600 μm 3 包 装 1個5kg入りクラフト紙袋詰とし、更に4個をクラフト紙袋詰とする。	
10-2	(8950-100-26019) 味塩	E A	1 品 質 (1) 白色の結晶性粉末のもの。 (2) 異物の混入がないもの。 2 混合割合 (1) 塩：90% (2) グルタミン酸ナトリウム：10% 3 包 装 60g以上入りびん詰とする。 4 表 示 混合割合を表示する。	
10-3	(8950-100-26009) ミネラル塩	K G	1 品 質 (1) 色合いは、純白のもの。 (2) 結晶がフレーク状又は凝集形であるもの。 (3) 異物の混入がないもの。 (4) 平釜で煮詰めたもの。 (5) ミネラルを多く含むもの。 2 成 分 (1) 塩化ナトリウム含有量 90～93% (2) 粒度：500～600 μm 3 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
11-0	しょう油類共通規格		品 質 1 色調透明で特有の赤紫を呈するもの。 2 特有の香気があり、異臭のないもの。 3 甘み、旨味等の五味が調和したもの。 4 かびがなく、伸びのあるもの。	
11-1	(8950-108-79679) 醤油	E A	1 原材料 脱脂加工大豆（遺伝子組換え不可）、小麦、食塩、醸造酢、大豆（遺伝子組換え不可）、みりん、アルコール等を使用したもの。 2 醸造成分等 (1) 本醸造方式 (2) よく発酵、熟成した醸造こいくちしょうゆの特徴である独特の透明感のある鮮やかな赤橙色を呈し、特有の香りと円熟した塩味及び旨みを有しており、そのすべてが優良であり、かつ、異味異臭及びかびがないこと。 (3) 色素：18番未満 (4) 全窒素分：1.5%以上 (5) 無塩可溶性固形分：16%以上 3 包 装 10ℓ入りバックインボックス詰めJAS規格特級とする。 4 賞味期限 納入後、10ヶ月以上の期間を有するもの。	
11-2	(8950-108-86889) 醤油C	B T	1 原材料 脱脂加工大豆(遺伝子組換え不可)、小麦、食塩、醸造酢、大豆（遺伝子組換え不可）、みりん、アルコール等を使用したもの。 2 醸造成分等 (1) 本醸造方式 (2) 減塩醤油とする（通常の醤油より塩分が50%以下） (3) 色素：18番未満 (4) 全窒素分：1.5%以上 (5) 無塩可溶性固形分：16%以上 3 包 装 450ml入り密封ペットボトル容器詰とする。 4 賞味期限 納入後、10ヶ月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
11-3	(8950-102-39809) めんつゆ	B T	1 原材料 醤油、砂糖、ぶどう糖糖液、かつおぶし、アルコール、調味料等を使用したもの。 2 品 質 (1) 濃縮 3 倍のもの。 (2) 無塩可溶性固形分 4 % (容量) 以上であること。 3 包 装 1, 8 0 0 mℓ入りペットボトルとする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。	
11-4	(8950-108-51539) 冷し中華のたれ	B T	1 原材料 食酢、醤油、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ごま油、化学調味料等を使用したもの。 2 品 質 濃縮 2 倍のもの。 3 包 装 1, 8 0 0 mℓ入りペットボトルとする。 4 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。	
11-5	(8950-108-22779) 白だし	B T	1 原材料 食塩、たん白加水分解物、しょうゆ、かつおぶし、さばぶし、醸造酢等を使用したもの。 2 品 質 希釈タイプ又は濃縮タイプ 3 包 装 1, 0 0 0 mℓ入りペットボトルとする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
12-1	(8950-108-89339) 酢A	B T	1 原材料 米、アルコールとする。 2 品 質 (1) 米酢であるもの。 (2) 香味のよいもの。 (3) 異臭、異物のないもの。 (4) 酸度4～4.5%のもの。 (5) J A S 合格品とする。 3 包 装 1. 8ℓ入りペットボトルとする。 4 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。	
12-2	(8950-108-79649) ポン酢	B T	1 原材料 本醸造醤油、果糖ぶどう糖液糖、かんきつ果汁、醸造酢、食塩、調味料等を使用したもの。 2 包 装 500～600ml入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、8か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
13-1	(8950-108-79669) ウスターソース 300m l	B T	1 原材料 野菜、トマト、りんご、玉ねぎ、醸造酢、砂糖、食塩、 香辛料等を使用したもの。 2 品 質 (1) 粘度が0. 2 P a ・ s 未満のもの。 (2) 香味優良なもの。 (3) 異臭のないもの。 (4) 不溶性固形分が容易に分散するもの。 (5) 野菜及び果実の含有量：1 0 %以上 3 包 装 3 0 0 m l ポリ容器詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
13-2	(8950-108-79659) トンカツソース 300m l	B T	1 原材料 野菜、トマト、りんご、玉ねぎ、醸造酢、砂糖、食塩、 でんぷん、香辛料等を使用したもの。 2 品 質 (1) 粘度が0. 2 P a ・ s 以上～2. 0 P a ・ s 未満の もの。 (2) 香味優良なもの。 (3) 異臭のないもの。 (4) 野菜及び果実の含有量：1 5 %以上 3 包 装 3 0 0 m l ポリ容器詰とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
13-3	(8905-102-11499) 焼肉のたれ	B T	1 原材料 果実類、醤油、砂糖、アミノ酸液、野菜類、蜂蜜、ごま 油、香辛料等を使用したもの。 2 品 質 (1) 特有の香気及び固有の風味を有し、異味、異臭、異物 を認めないもの。 (2) 中辛とする。 3 包 装 5 9 0 m l 以上入りペットボトル詰とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
14-0	トマトケチャップ 共通規格		1 品質及び外観 (1) 粒子が細かく、その分布が均一なもの。 (2) 糊ちょう性が適度であるもの。 (3) 特有の甘味酸味を有するもの。 (4) 異物の混入がないもの。 (5) 変形又は膨張していないもの。 (6) サビの発生がないもの。 2 賞味期限 納入後、10か月以上の期限を有するもの。	
14-1	(8950-108-79579) ホールトマト缶	C N	1 原材料 トマト、トマトピューレ、クエン酸等を使用したもの。 2 形 状 全 形 3 缶 型 2号缶 4 固形量 500g	
14-2	(8950-100-26089) ケチャップチューブ	B T	1 原材料 トマト、砂糖、ぶどう糖果糖液、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料等を使用したもの。 2 品 質 J A S 規格特級とする。	
14-3	(8950-100-26079) ケチャップ缶	C N	3 包 装 (1) ケチャップチューブ：500g入りのプラ容器とする。 (2) ケチャップ缶：3，300g入りの缶とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
15-1	(8950-100-26149) マヨネーズ	E A	1 原材料 食用植物油脂、卵、醸造酢、食塩、砂糖、香辛料等を使用したもの。 5 0 %以上カロリーカットしたもの。 2 包 装 3 1 0 ～ 3 6 0 g 入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するものとする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
16-0	香辛料類共通規格		1 種 類 香料、辛味料、苦味料、薬味とする。 2 品 質 (1) 異物の混入がないもの。 (2) 経年品でないもの。 (3) 特有の刺激性の香味を有するもの。 (4) 飲食物に風味を与えるもの。	
16-1	(8950-102-49829) オールスパイス	B T	1 品 質 特有の強い香味と辛味を有するパウダー状のもの。 2 包 装 6 5 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	
16-2	(8915-100-44089) ガーリック	E A	1 品 質 特有の強い香味と辛味を有するパウダー状のもの。 2 包 装 9 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	
16-3	(8950-108-79589) スイートバジル	B T	1 品 質 特有の香味を有するみじん切りのもの。 2 包 装 2 5 g 以上入り缶及びプラカップとする。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するものとする。	
16-4	(8950-102-49849) 辛味ソース	B T	1 原材料 食酢、赤唐辛子、食塩等を使用したもの。 2 包 装 6 0 ml のびん入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	
16-5	(8950-102-49789) ナツメグ	B T	1 品 質 特有の甘い刺激性と香味を有するパウダー状のもの。 2 包 装 1 0 0 g 入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
16-6	(8950-102-49809) パプリカ	B T	1 品 質 特有の香味を有するパウダー状のもの。 2 包 装 1 5 g 以上入りびん詰又は缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	
16-7	(8950-102-49799) ブラックペッパー	B T	1 品 質 (1) 完熟した実から作られたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。 (3) 粗挽きとする。 2 包 装 1 0 0 g 入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	
16-8	(8950-102-49819) ローリエ	E A	1 品 質 (1) 特有の香りを有する乾燥十分なもの。 (2) ホールとする。 2 包 装 8 g 以上入りポリ袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	
16-9	(8950-100-26179) 胡椒	E A	1 品 質 (1) 完熟した実から作られたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。 2 包 装 8 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	
16-10	(8950-108-20329) 胡椒（卓上）	B T	1 品 質 (1) 完熟した実から作られたもの。 (2) 特有の辛味を有するもの。 2 包装 2 0 g のびん詰めとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
16-11	(8950-108-20319) 一味（卓上）	B T	1 原材料 赤唐辛子とする。 2 包 装 1 5 g 以上のびん詰めとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	
16-12	(8950-100-26199) 七味唐辛子	E A	1 原材料 唐辛子、ごま（白、黒）、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、 芥子の実、紫蘇の実等を使用したもの。 2 包 装 8 0 g 以上入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するものとする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
17-1	(8950-100-26159) カレー粉	E A	1 原材料 ターメリック、コリアンダー、クミン、フェネグリーク等を使用したもの。 2 品 質 (1) 特有の香味、辛味を有するもの。 (2) 塊、異物の混入がないもの。 (3) 合成着色料を使用していないもの。 3 包 装 200 g 以上入り缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。	
17-2	(8950-102-49839) ガラムマサラ	E A	1 原材料 コリアンダー、クミン、スターアニス、ターメリック、カルダモン、唐辛子等を使用したもの。 2 包 装 200 g の缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。	
17-3	(8950-100-26139) 固型カレー	E A	1 原材料 カレー粉、小麦粉、食用油脂、豚牛脂、食塩、糖類等を使用したもの。 2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) 練り合わせが良く、溶け易いもの。 (3) カレー特有の色合いを有するもの。 (4) 異物の混入がないもの。 (5) フレーク状のものとする。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装詰とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
17-4	(8950-108-86869) ビーフシチュール ウ	E A	1 原材料 小麦粉、食用油脂、砂糖、肉エキス、トマト又はトマト ペースト、香辛料等を使用したもの。 2 品 質 (1) 特有の香味、辛味、色調を有するもの。 (2) 異臭、異味、異物の混入がないもの。 (3) フレーク又は微粒状のもの。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装とする。 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
17-5	(8950-102-47359) 即席ホワイト	E A	1 原材料 小麦粉、植物油脂、砂糖、食塩、乳類、調味料等を使用 したもの。 2 品 質 (1) フレーク状又は微粒状のもの。 (2) 溶けやすくなっているもの。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋又はアルミ箔紙包装とす る。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
18-1	(8935-100-26459) スープ A (ポター ジュ)	E A	1 原材料 小麦粉、デキストリン、乳糖、食塩、食用油脂、脱脂粉乳、たまねぎ、香辛料、チキンエキス調味料等を使用したもの。 2 品 質 J A S 規格に定める「乾燥ポタージュ」とする。 3 包 装 1 E A (1 k g × 1 もしくは 5 0 0 g × 2) 入りアルミ箔詰めとする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
18-2	(8935-100-26469) スープ B (コンソ メ)	E A	1 原材料 乳糖、食塩、鶏肉、食用油脂、チキンエキス、オニオンパウダー、香辛料等を使用したもの。 2 品 質 J A S 規格に定める「乾燥コンソメ」とする。 3 包 装 1 k g 入り缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
18-3	(8935-102-55549) スープ C (中華)	E A	1 原材料 食塩、チキンエキス、ポークエキス、食用油脂、砂糖、香辛料等を使用したもの。 2 品 質 J A S 規格に定める「その他の乾燥スープ」とする。 3 包 装 1 k g 入りアルミ箔詰めとする。 4 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
18-4	(8935-108-89529) スープ D (鶏ガラ)	E A	1 原材料 食塩、デキストリン、チキンエキス、野菜エキス、食用油脂、香辛料、調味料等を使用したもの。 2 品 質 J A S 規格に定める「その他の乾燥スープ」とする。 3 包 装 1 k g 入りアルミ箔詰めとする。 4 賞味期限 納入後、8 ヶ月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
18-5	(8950-108-56409) トウバンジャン	B T	1 原材料 唐辛子、みそ、砂糖、香辛料等又は唐辛子、そら豆、食塩、酒精等を使用したもの。 2 内容量 2 2 5 g 以上びん詰めとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
18-6	(8950-108-56389) ドミグラスソース (小)	C N	1 原材料 トマトペースト、小麦粉、玉葱、ビーフエキス、ラード、食塩、香辛料、調味料等を使用したもの。 2 包 装 8 4 0 g 以上缶入りとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
19-1	(8950-100-26099) グルタミン酸ソーダ	K G	1 原材料 食品添加物等の規格基準（F 各条）に定める、L－グルタミン酸ナトリウム（99%）とする。 2 品 質 (1) 白色の結晶性粉末のもの。 (2) 異物の混入がないもの。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰めとする。	
19-2	(8950-100-26129) 出しの素	E A	1 原材料 調味料、食塩、風味原料、酵母エキスを等を使用したもの。 2 品 質 (1) 風味良好なもの。 (2) 異臭、異物の混入がないもの。 (3) 塊等がなく粒子が分離しているもの。 (4) かつお風味のもの。 (5) 顆粒状のもの。 (6) J A S 規格品とする。 3 包 装 1 E A （1 k g × 1 もしくは 5 0 0 g × 2 ）とする。 4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。	
19-3	(8950-100-26109) 複合調味料	E A	1 原材料 L グルタミン酸ナトリウムを基調とし、これに 5' - リボヌクレオチドナトリウムを使用したもの。 2 品 質 (1) 調合により、味の相乗作用を利用したもの。 (2) 異物の混入がないもの。 3 包 装 1 k g 入りポリエチレン袋詰めとする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
20-1	(8960-100-98549) ブランディー	B T	1 品 質 (1) 特有の香味を有するもの。 (2) アルコール度数は40度とする。 2 包 装 610～650ml 入りびん詰とする。	
20-2	(8960-100-98559) ワイン	B T	1 品 質 特有の香味甘味があり、調味料に適するもの。 2 包 装 720ml 入りペットボトルとする。 3 種 類 赤ワイン、白ワイン混合納品とする。	
20-3	(8950-108-56649) みりん 1.8L	B T	1 原材料 もち米、米麴、醸造アルコール等を使用したもの。 2 品 質 (1) 特有の香味甘味があり、調味料に適するもの。 (2) アルコール分：13度以上～15度以下とする。 3 包 装 1.8ℓペットボトル詰めとする。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。	
20-4	(8950-108-82199) 料理酒	B T	1 原材料 米発酵調味液または醸造調味料、食塩、酸味料等を使用したもの。 2 包 装 1.8ℓペットボトル詰めとする。 3 その他 酒税法上の酒税ではないもの。 4 賞味期限 納入後、10か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
21-1	(8945-102-47369) 粉チーズ	E A	1 原材料 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 包 装 8 0 g のプラ又は紙容器とする。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
22-1	(8950-108-79639) なたね油 (ライト)	E A	1 品 質 J A S 規格の食用なたね油とする。 2 包 装 1 5 k g バックインボックスとする。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
22-2	(8950-108-79689) サラダ油 (ライト)	B T	1 品 質 J A S 規格の食用植物油脂のうちなたね油とする。 2 包 装 1 , 0 0 0 g 以上入りのペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
22-3	(8945-100-25899) 胡麻油	B T	1 品 質 J A S 規格の食用植物油脂のうちごま 1 0 0 % 油とする。 2 包 装 6 0 0 m l 入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
22-4	(8945-102-01429) 味油 (ラー油)	B T	1 原材料 食用ごま油、赤唐辛子、香辛料、パプリカ色素等を使用したもの。 2 包 装 3 0 g 以上入りびん詰めとする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
23-1	(8910-108-82179) ミルクインスタント (スティック)	E A	1 原材料 乳製品、乳糖を使用したもの。 2 包 装 1 本 3 g スティック容器入りとする。 1 E A - (3 g × 1 0 0 入) 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
23-2	(8910-100-26569) 乳酸飲料	B T	1 原材料 乳、砂糖、香料、大豆多糖類を使用したもの。 2 品 質 (1) 乳製品、乳酸菌飲料 (殺菌) であるもの。 (2) 乳白色を有するもの。 (3) 特有の酸味を有し、水で数倍に薄めて飲料に適するもの。 3 包 装 4 7 0 ml 入りペットボトルとする。 4 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
24-0	茶類共通規格		品 質 1 乾燥十分なもの。 2 形状は均等に締まっているもの。 3 粉末及び茎が少ないもの。 4 異物の混入がないもの。 5 湯を注いだ場合（麦茶は冷水）に品種固有の色及び香りを呈するもの。 6 賞味期限は納入後、8か月の期間を有するもの。	
24-1	(8955-100-66099) 深蒸し煎茶	E A	1 原材料 煎茶（国産）とする。 2 包 装 1 0 0 g 入り缶詰とする。	
24-2	(8955-100-26269) 煎茶	K G	1 原材料 煎茶（国産）とする。 2 包 装 5 0 0 g 入りアルミパック詰めとする。	
24-3	(8955-108-56359) 茶葉飲料	C N	1 原材料 緑茶（煎茶、玉露）国産等を使用したもの。 2 包 装 2 4 5 ～ 3 6 0 ml 入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。	
24-4	(8905-102-38849) 麦茶インスタント	E A	1 原材料 大麦を使用したもの。 2 包 装 1 パック 1 0 g 以上入りとする。 1 E A － 3 2 パック	
24-5	(8955-108-14379) 黒ウーロン茶（粉末）	E A	1 原材料 烏龍茶、環状オリゴ糖を使用したもの。 2 品 質 粉末状で水及びお湯に溶け、沈殿物のないもの。 3 包 装 2 4 0 g 入りアルミ箔紙包装詰（チャック付）詰めとする。 4 賞味期限 納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
25-1	(8955-100-26309) コーヒーインスタ ント	E A	1 品 質 (1) コーヒー生豆１００％とする。 (2) ほこり、汚れなど不純物を除去したもの。 (3) 特有の色沢及び香味を有するもの。 (4) フリーズドライ製法のもの。 2 包 装 ８０～９０ｇ入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するものとする。	
25-2	(8955-108-53039) レギュラーコーヒ ー	C N	1 品 質 (1) コーヒー生豆１００％とする。 (2) ほこり、汚れなど不純物を除去したもの。 (3) 特有の色沢及び香味を有するもの。 2 種 類 オリジナルブレンド又はスペシャルブレンドとする。 3 包 装 ２００ｇ入り真空袋入とする。 4 賞味期限 納入後、８か月以上の期間を有するもの。	
25-3	(8960-102-01909) コーヒー缶	C N	1 原材料 (無糖) コーヒー、香料等を使用したもの。 (微糖) 牛乳、コーヒー、砂糖、香料等を使用したもの。 2 種 類 無糖及び微糖の混合納品とする。 3 包 装 １８５ｇ入り缶詰とする。 4 賞味期限 納入後、８か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
26-1	(8960-100-66729) コーラ	C N	1 原材料 果糖ぶどう糖液等、砂糖、カラメル色素、酸味料、香料、カフェイン等を使用したもの。 2 包 装 2 5 0 ～ 3 5 0 ml 入り缶詰とする。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
26-2	(8960-108-34419) スポーツドリンク	C N	1 原材料 砂糖、果糖ぶどう糖液等、香料、塩化K、乳酸C a、酸化防止剤等を使用したもの。 2 内容量 3 0 0 ml 入りペットボトルとする。 3 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。	
26-3	(8960-108-84529) ビタミン飲料	C N	1 原材料 砂糖、レモン果汁（レモン）、ビタミンC、香料等を使用したもの。 2 包 装 1 4 0 ～ 1 5 5 ml 入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。	
26-4	(8960-100-26349) 紅茶	C N	1 原材料 (ストレート) 紅茶、砂糖、香料、ビタミンCを使用したもの。 (ミルク) 牛乳、砂糖、紅茶、香料、ビタミンC等を使用したもの。 (レモン) レモン果汁、砂糖、香料等を使用したもの。 2 種 類 ストレート、ミルク及びレモンの混合納品とする。 3 包 装 2 8 0 ml ペットボトル入りとする。 4 賞味期限 納入後、6 か月以上の期間を有するもの。	
26-5	(8955-102-12119) 保健飲料	E A	1 原材料 タウリン、ビタミンB 2、ビタミンB 6、無水カフェイン、ニコチン酸アミド等を使用したもの。 2 包 装 1 0 0 ml 入りびん詰とする。 3 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
26-6	(8960-108-22899) スポーツドリンク (粉)	E A	1 原材料 砂糖、ぶどう糖、香料、塩化K、乳酸C a、ビタミンC 等を使用したもの。 2 品 質 粉末状で水に溶けるもの。 3 包 装 1 E A (4 5 g ～ 7 4 g パウダー×5袋入り) 4 賞味期限 納入後、1 0 か月以上の期間を有するもの。	
27-0	缶、びん詰類共通 規格		1 種 類 J A S 規格に定める食料缶詰及び食料瓶詰とする。 2 品 質 (1) 添加物等は、食品添加物等の規格による。 (2) さび汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封され たもの。 (3) 国内製造されたもの。 3 賞味期限 缶入り：納入後、1 2 か月以上の期間を有するもの。	
27-1	(8930-100-25849) 佃煮海苔	B T	1 原材料 のり、醤油、砂糖、かつおだし、でんぷん等を使用した もの。 2 種 類 唐辛子、梅干及び生のりとする。 3 包 装 1 0 0 g ～ 1 0 5 g 入りびん詰とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
28-1	(8970-108-83359) 焼豆腐	C N	1 原材料 豆腐とする。 2 缶 型 2号缶 3 固形量 435g	
28-2	(8915-100-25189) グリーンピース	C N	1 原材料 えんどうとする。 2 缶 型 4号缶 3 固形量 285g 4 サイズ M	
28-3	(8915-100-25059) 竹の子水煮A	C N	1 原材料 たけのこ（全形）とする。 2 缶 型 1号缶 3 固形量 1,800g 4 サイズ M	
28-4	(8915-102-48649) 竹の子水煮B	C N	1 原材料 たけのこ（全形）とする。 2 缶 型 2号缶 3 固形量 500g 4 サイズ M	
28-5	(8915-100-25179) アスパラガス	C N	1 原材料 アスパラガスとする。 2 缶 型 4号缶 3 固形量 285g 4 サイズ M 5 輸入品可	
28-6	(8915-100-25199) ふき水煮	C N	1 原材料 ふきとする。 2 缶 型 2号缶 3 固形量 530g 4 サイズ M 5 輸入品可	
28-7	(8915-100-44069) なめこ水煮	C N	1 原材料 なめこ（つぼみ）とする。 2 缶 型 4号缶 3 固形量 200g 4 サイズ S 5 輸入品可	
28-8	(8915-102-49729) マッシュルーム スライス	C N	1 原材料 マッシュルームとする。 2 缶 型 2号缶 3 固形量 450g 4 輸入品可	
28-9	(8915-100-44079) マッシュルーム ホール	C N	1 原材料 マッシュルームとする。 2 缶 型 2号缶 3 固形量 450g 4 サイズ M 5 輸入品可	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
29-1	(8905-108-56369) さば味噌煮 (大)	C N	1 原材料 さば、糖類、味噌、食塩、調味料等を使用したもの。 2 缶 型 T 2 K 缶 3 固形量 1, 4 0 0 g	
29-2	(8905-108-82209) さば大根おろし煮	C N	1 原材料 さば、大根おろし、醤油、砂糖、水あめ、みりん、調味料等を使用したもの。 2 缶 型 角 3 B 缶 3 固形量 8 0 g	
29-3	(8905-100-66319) ツナ	C N	1 原材料 きはだまぐろとする。 2 缶 型 T 2 缶又はG T 2 缶 3 固形量 1 5 5 g 以上	
29-4	(8905-100-24889) さんま蒲焼	C N	1 原材料 さんま、醤油、砂糖、水あめ、みりん、調味料等を使用したもの。 2 缶 型 角 5 A 角型 3 固形量 8 0 g	
29-5	(8970-108-80999) さんま梅煮	C N	1 原材料 さんま、砂糖、醤油、ねりうめ、みりん、しょうが、調味料等を使用したもの。 2 缶 型 T 2 K 号缶 3 固形量 1, 3 0 0 g	
29-6	(8905-108-37079) いわし味噌	C N	1 原材料 いわし、味噌、砂糖、食塩、調味料、香料等を使用したもの。 2 缶 型 6 号缶 3 固形量 7 0 g	
29-7	(8905-100-44149) 帆立貝柱	C N	1 原材料 帆立貝 (ホール) とする。 2 缶 型 F 2 号缶 3 固形量 1 0 5 ~ 1 2 5 g 4 内容個数 4 ~ 6 個 5 その他 内容物を硫酸紙で包んであること。	
29-8	(8905-100-24809) かに水煮	C N	1 原材料 たらばかにとする。 2 缶 型 C 2 号缶 (内面塗装缶) 3 固形量 1 7 5 g 以上 (金線) 4 肉の配合 脚肉 1 0 0 % 5 その他 内容物を硫酸紙で包んであること。	
29-9	(8970-108-14259) 紅鮭茶漬缶	C N	1 原材料 紅鮭、食塩等を使用した缶詰入りのもの。 2 固形量 1 6 0 g 以上	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
30-1	(8930-102-50909) ジャム (ブルーベリー)	B T	1 原材料 砂糖類、ブルーベリー等を使用したもの。 2 内容量 380 g 以上びん詰めとする。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
30-2	(8930-100-25809) ジャム A (イチゴ)	B T	1 原材料 砂糖類、いちご等を使用したもの。 2 内容量 380 g 以上びん詰めとする。 3 賞味期限 納入後、8 か月以上の期間を有するもの。	
30-3	(8915-100-25089) みかん缶	C N	1 原材料 みかん (ホール) とする。 2 缶 型 4 号缶 3 固形量 250 g 4 サイズ L	
30-4	(8915-100-25149) チェリー缶	C N	1 原材料 桜桃 (梗付、全形) とする。 2 缶 型 4 号缶 3 固形量 230 g 4 サイズ M 又は L	
30-5	(8915-100-25159) パイナップル缶	C N	1 原材料 パイナップル (スライス) とする。 2 缶 型 3 号缶 3 固形量 340 g 4 その他 1 缶 8 枚 ~ 10 枚入り	
30-6	(8915-100-25099) 白桃	C N	1 原材料 白桃 (ハーフ) とする。 2 缶 型 4 号缶 3 固形量 250 g 4 サイズ M (2 つ割り)	
30-7	(8915-100-25139) フルーツ蜜豆	C N	1 原材料 寒天、黄桃、白桃、りんご、みかん、さくらんぼ、パイナップル、洋なし、赤えんどう等を使用したもの。 2 缶 型 4 号缶 3 固 形 量 250 g	
30-8	(8915-100-25129) 果実ミックス	C N	1 原材料 果実類を 5 種類以上使用したもの。 2 缶 型 4 号缶 3 固形量 250 g 4 輸入品可	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
31-1	(8940-108-57949) 牛肉味付	C N	1 原材料 牛肉、醤油、砂糖、寒天、調味料等を使用したもの。 2 缶 型 2号缶 3 固形量 570g	
31-2	(8940-108-89539) おかず缶 (A)	C N	1 原材料 鶏肉、うずら卵、砂糖、醤油等を使用したもの。 2 缶 型 GF3号缶 3 固形量 60g	
31-3	(8940-108-89549) おかず缶 (B)	C N	1 原材料 鶏肉、食塩、醤油、チキンエキス等を使用したもの。 2 缶 型 GP4号缶 3 固形量 55g以上	
31-4	(8910-108-54859) 鶏卵水煮	C N	1 原材料 鶏卵(国産)とする。 2 缶 型 1号缶 3 固形量 1,700g 4 内容個数 40～48個	
31-5	(8915-100-44029) うずら卵	C N	1 原材料 うずら卵とする。 2 缶 型 2号缶 3 固形量 430g 4 内容個数 55～65個入り 5 輸入品可	
31-6	(8950-108-54839) ミートソース	C N	1 原材料 牛肉、トマトペースト、人参、玉葱、砂糖、食塩、香辛料、調味料、小麦粉等を使用したもの。 2 内容量 3,000g	
31-7	(8970-108-22769) ランチョンミート	E A	1 原材料 豚肉、食塩、砂糖等を使用したもの。 2 品 質 (1) 減塩タイプのもの。 (2) プルタブタイプのもの。 (3) 輸入品可 3 内容量 300～350g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
32-1	(8940-108-84519) ドライカレー飯	C N	1 原材料 鶏肉、うるち米、人参、玉ねぎ、マッシュルーム等を使用したもの。 2 内容量 3 4 0 g	
32-2	(8915-102-49759) 牛飯	C N	1 原材料 牛肉、うるち米等を使用したもの。 2 内容量 3 4 0 g	
32-3	(8915-102-39159) 鶏飯	C N	1 原材料 鶏肉、うるち米等を使用したもの。 2 内容量 3 4 0 g	
32-4	(8915-102-39169) 五目飯	C N	1 原材料 鶏肉、うるち米、ごぼう、人参、たけのこ、しいたけ等を使用したもの。 2 内容量 3 4 0 g	
32-5	(8915-102-39149) 赤飯	C N	1 原材料 小豆、もち米を使用したもの。 2 内容量 3 7 5 g	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
33-1	(8950-100-26239) ふりかけA	E A	1 原材料 (1) たらこ：味付たらこ、白ごま、食塩等を使用したもの。 (2) 鮭：鮭、白ごま、刻みのり、食塩等を使用したもの。 (3) わさび：わさび顆粒、白ごま、食塩等を使用したもの。 (4) かけたま：たまご顆粒、白ごま、食塩等を使用したもの。 2 品 質 (1) 風味良好なもの。 (2) 乾燥良好なもの (3) 異臭、異味、異物の混入がないもの。 3 包 装 100 g 以上入りプラ容器とする。 4 賞味期限 納入後、5 か月以上の期間を有するもの。	
33-2	(8950-100-66689) 海苔茶漬	E A	1 原材料 特有の材料に食塩、のり、あられ、調味粉等を使用したものとする。 2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 風味良好で、かび臭のないもの。 (3) 異物の混入がないもの。 3 包 装 1 E A：4 g 以上入りとする。 4 賞味期限 納入後、10 か月以上の期間を有するもの。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
1-0	牛・豚・鶏肉類共通規格		1 適用範囲 牛肉及び豚肉は、すべて食品添加物規格基準に基づき処理したものとする。 2 肉 質 (1) 牛肉は、鮮紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥、冷凍焼け及び異物の混入を認めないものとする。 (2) 豚肉は、淡灰紅色で、きめが細かく締まりの良いものとし、脂肪は白色で光沢がよく粘りがあるもので、特有の香りを有し、異色、異臭、乾燥及び異物の混入を認めないもの、フケ豚、水豚を除いたものとする。 (3) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし、食鶏取引規格のA級のものとする。 3 検 査 必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。 4 その他 (1) 冷凍品は、各品とも規定どおり包装されたものを－40℃以下の急速冷凍装置により中心温度を－18℃以下に下げて急速凍結したものとする。 (2) 納入の際は、原則として保冷設備を施した車両等によるものとする。 (3) 賞味期限は納入後、11か月以上の期間を有するもの。 (4) 規格に疑義が生じた場合は、契約担当官等と協議するものとする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
1-1	(8905-100-44349) 牛中肉 (スライス)	K G	別紙仕様書による。	
1-2	(8905-102-47659) 牛挽肉	K G	別紙仕様書による。	
1-3	(8905-102-47769) 牛上肉 (ステーキ 用)	K G	別紙仕様書による。	
1-4	(8905-108-86899) 牛上肉 (ブロック)	K G	別紙仕様書による。	
1-5	(8905-108-56469) 牛タンスモーク	K G	1 原材料 オーストラリア産とする。 2 品質、形状 (1) 牛タンスキンレス (スライスカット) とする。 (2) 2 ～ 3 mmスライスとする。 3 内 装 1 E A 5 0 0 g 入り。P S P トレーに並べて真空パッ クとする。 4 外 装 品名、内容量、賞味期限、製造業者名又は納入業者名、 納入年月日、物品番号を明記すること。	
1-6	(8905-108-56489) ローストビーフ	K G	1 原材料 オーストラリア産もも肉及び肩肉とする。 2 品質 肉質は太く肉量に富み形状のよいもの。 3 内 装 1 E A 8 0 0 ～ 1 , 2 0 0 g とし、1 E A ずつ真空パッ ク包装とする。 4 外 装 品名、内容量、賞味期限、製造業者名又は納入業者名、 納入年月日、物品番号を明記すること。	
1-7	(8905-108-14269) 牛バラ肉 (スライ ス)	K G	別紙仕様書による。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
2-1	(8905-100-44329) 豚中肉	K G	別紙仕様書による。	
2-2	(8905-102-47649) 豚挽肉	K G	別紙仕様書による。	
2-3	(8905-108-50019) 豚肉ロース (切身)	K G	1 部 位 ロース肉とする。 2 品 質 (1) 原産地は日本、カナダ又はアメリカとする。 (2) 肉質は、肉及び脂肪の色沢、質に大きな欠点のないもの。広さ、厚さ、長さ及び肉質に大きな欠点がなく、ロース芯の大きさは適度で筋間脂肪の多くないもの。 (3) 異臭及び変質等のなく、形状は均一で良いもの。 (4) 注入剤の混入は不可とする。 3 分割・成形 (1) 第4～5胸椎の間で背線に直角に切断する。 (2) カタ切断面において、筋骨内面彎曲の深い部分から腹側外線に至る幅の1/3のところで背線に平行に切断する。 (3) 筋骨、推骨及び肩胛軟骨を除く。 (2) バラ先は、ロース芯から5 c m以下とする。 (3) 1枚の厚さは1 c mを標準とし、許容範囲を0. 8～1. 2 c mとする。脂肪の厚さを5～8 mmとする。 (6) 1枚100 gの切り身を標準とし、許容範囲を±10 gとする。 (7) 接着の成形を不可とする。 4 内 装 1枚90～110 gの切り身をポリエチレン袋(0. 04 mm以上)に10枚(1 k g)で包装する。 5 外 装 (1) 10枚(1 k g)入り袋を10個袋(10 k g)を1箱とし、段ボール箱に入れる。 (2) 段ボール箱は新規に裁断されたK 280 g/MM 200 g/K 280 g/AF両面ダンボール箱とする。大きさは43×31×15 c mを標準とする。 (3) ダンボール箱には、ポリプロピレンテープ(12 mm以上)で「キ印」に掛けることとする。 6 外装・表示 (1) 段ボール箱側面の見えやすい2か所に物品番号、原	

			産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記すること。 (1) 段ボール箱のつま面の見やすい２か所に品名及び総重量を明記すること。 (2) 表示の大きさは２／３以上とする。 (3) 賞味期限の表示は縦２ｃｍ×横４ｃｍを標準とするシールを貼ること。 ７ その他 個々に－４０℃以下で急速冷凍品（バラ凍結）とする。	
2-4	(8905-108-50029) 豚肉もも（スライス）	K G	別紙仕様書による。	
2-5	(8905-108-79629) 豚ヒレ肉	K G	別紙仕様書による。	
2-6	(8905-108-89349) ローストポーク	K G	１ 原材料 アメリカ産のロース肉とする。 ２ 品 質 肉質は色沢質に大きな欠点がなく形状のよいもの。 ３ 内 装 １ＥＡ５００～６００ｇとし、１ＥＡずつ真空パック包装とする。 ４ 外 装 品名、内容量、賞味期限、製造業者名又は納入業者名、納入年月日、物品番号を明記すること。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
3-1	(8905-100-98979) 鶏肉ホールレッグ	E A	別紙仕様書による。	
3-2	(8905-108-22829) 鶏肉無骨（もも）	E A	別紙仕様書による。	
3-3	(8905-108-14389) 鶏肉（むね）	E A	別紙仕様書による。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
4-0	冷凍魚介類共通規格		1 適用範囲 本項における冷凍魚介類とは、前処理を施し当該食品の有する成分を損なうことなく凍結させ、-40°C以下の凍結装置により、中心温度-18°C以下の凍結状態で保持されたもので、包装されたものを標準とする。 2 品 質 冷凍された魚介類は、鮮度のよいものを急速冷凍により十分凍結したもので、冷凍やけ、油やけ、損傷、汚損、乾燥等の品位の劣化がなく、食品固有の光沢、香りを有するものとする。 3 その他 (1) 納入に際しては、保冷設備を施した車両等によるものとする。 (2) 賞味期限は納入後、11か月以上の期間を有するもの。 (3) 疑義が生じた場合は、契約担当官等と協議するものとする。	
4-1	(8905-100-44489) うなぎ蒲焼	K G	別紙仕様書による。	
4-2	(8905-102-49249) 塩鮭	K G	1 品 質 (1) 銀鮭、秋鮭とし国内水揚げ物又は養殖物とする。 (2) 甘塩とする。 (3) 国内加工品とする。 (4) 等級は1級品又は特特特とする。 2 包 装 550g～1000g(2枚卸)半身を真空パック包装とし、8～12枚(8kg)入りとする。	
4-3	(8905-102-49289) 紅鮭燻製	K G	1 品 質 (1) 紅鮭(ロシア産、カナダ産又はアメリカ産)とする。 (2) 国内加工品とする。 (3) 腹骨を除去したもの。 2 包 装 500g入りスライス真空パック包装とする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位		備考
4-4	(8905-108-51499) 帆立貝柱(生食用)	K G	1 品 質 (1) ホタテ(国産)とする。 (2) 解凍後、生食に適するもの。 (3) H A C C P方式で加工されたもの。 2 包 装 1 k g ポリエチレン袋入りとする。 3 サイズ 2 S又は3 Sとする。	
4-5	(8905-102-49269) むきもんごいか	K G	1 品 質 (1) マイカ(紋甲イカ)とする。 (2) 解凍後、生食に適するものとする。 (3) 頭部、足、内臓及び甘皮を除き、胴を開いたものとする。 (4) 急速ブロック凍結したものとする。 (5) 1 k g 3～4枚入りのものとする。 (6) 等級は1級品とする。 2 包 装 いかを板状の真空パックとし、3～4枚をポリエチレン袋詰(1 k g)に詰めたものとする。	
4-6	(8905-102-49279) いか	B X	1 品 質 (1) するめいか(日本近海もの)とする。 (2) バラ凍結したもの。 2 包 装 (1) 1尾250 g標準とし、1 E A 5尾をポリエチレン袋詰に詰めたものとする。 (2) 1箱4 E A入りとする。	
4-7	(8905-100-44439) 海老	E A	1 品 質 (1) インドネシア、フィリピン、インド又はベトナム産のブラックタイガー又はバナメイエビとする。 (2) 1ポンドあたり13～15尾入りとする。 (3) 大きさが均一であること。(尾付き剥き身伸ばし状態で14 c m標準) (4) H A C C P方式で加工されたもの。 2 包 装 殻付無頭状態で30～34 gとし、尾付き剥き身伸ばし状態で1 E A 720 g以上とする。(10尾×3 P入り)で1ケースとする。	
4-8	(8905-108-54829) 寿司種セット	E A	1 品 質 (1) 海老、赤貝、真鯛(国産)、鰯(国産)、こはだとする。	

			(2) 1枚6g～8gとし寿司ねたに適する大きさにカットしたもの。 (3) 解凍後、生食に適するものとする。 2 包 装 1トレイに50枚真空包装を1EAとし、1BX各種2EA入りとする。	

番号	(物 品 番 号) 品 名	単位	規 格	備考
5-0	冷凍弁当類共通規格		1 適用範囲 本項における冷凍弁当は、食品衛生法に基づき製造されたものを標準とする。 2 品 質 冷凍弁当は、－４０℃以下で凍結された急速冷凍品であり、冷凍やけ、損傷、汚損等の品位の劣化がないものとする。 3 その他 (1) 納入する製品は納入後、６か月以上の賞味期限を有するもの。 (2) 一般商慣習により包装されたものとする。 (3) 疑義が生じた場合は、契約担当官等と協議するものとする。	
5-1	(8940-108-22739) 冷凍弁当（Ａ）	E A	1 内 容 (1) 主食 白米（１２５ｇ以上）、おかか（３ｇ以上）、海苔（１ｇ以上） ※海苔は白米全体を覆うように配置する。 (2) 副食（３種類以上）コロッケ（２２ｇ以上）、白身魚フライ（４７ｇ以上）、付合せ１種類以上（４ｇ以上）とする。 (3) とんかつソース又は中濃ソース（１．５ｇ以上）及びタルタルソース（７ｇ以上）付き。 (4) 調理 電子レンジ又はスチームコンベクションオーブンで加熱可能とする。	
5-2	(8940-108-22749) 冷凍弁当（Ｂ）	E A	1 内 容 (1) 主食 白米（１９５ｇ以上） (2) 副食（２種類以上）ハンバーグ（７６ｇ以上）、カレーソース（１２５ｇ以上のうち、具として固形物１種類以上）とする。 (3) 調理 電子レンジ又はスチームコンベクションオーブンで加熱可能とする。	
5-3	(8940-108-22759) 冷凍弁当（Ｃ）	E A	1 内 容 (1) 主食 白米（１１５ｇ以上） (2) 副食（２種類以上）とんかつ（５０ｇ以上）、卵とじ（４０ｇ以上のうち、具として鶏卵及び調味液）とする。 (3) 調理 電子レンジ又はスチームコンベクションオーブンで加熱可能とする。	

調達要求番号：

海 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物品番号等	ML8920-100-25429	仕 様 書 番 号	
名 称	精白米	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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精白米について規定する。

1.2 種類・等級

令和6年度産、国内産の水稻うるち玄米で1等検査米又は同等以上とする。（農産物検査法に基づく農産物規格規定に規定する完全精米の規格において、品位の1等相当の基準に適合する精米であること。）同等以上にて応札予定の場合は官側に同等品申請書を提出して審査を受けること。また、原材料は納品毎に産地及び銘柄は同一のものとする。

2 製品に関する要求事項

2.1 加工法

歩留り90%（±1%以内とする。）

2.2 調達数量及び包装

- a) 予定調達数量： kg
b) クラフト3層製紙（JIS P 3401）袋25kg詰めとする。

2.3 表示

- a) 製品名、納入業者名、内容量を表示すること。
b) 搗精年月日は、シール又はスタンプとする。

2.4 賞味期限

納入後、常温において、6か月以上の期間を有するもの。

3 検査

受注業者は搗精工場において玄米の封袋に印刷されている内容により、産地、等級、品質、すべての精米工程等の確認をする。搗精時間は納品日の前日から3日前とし、官側が必要と認めた場合に官側が指定する検査官等が立会う。また、納品時に受注業者が立会い、以下の書類を提出のこと。

1	社印押印の品質検査書 ＊水分、白度、粉状質粒、被害粒、砕粒、異種穀粒及び異物、蛋白質、アミロース、備考
2	検査米（玄米、精米各500g）
3	玄米の袋 2袋
4	米トレーサビリティ法に定められた取引の際に必要な項目を網羅した各種書類の他、加工状況を記す社印押印の書類

納品時、検査官による外観、数量及び規格を検査する。

4 納入

- a) 受注業者は製品の納入日について官側と調整するものとする。
b) 官側が貸与するパレット1枚に対し1250Kg（5袋×10段）積みとし、納入するものとする。またパレットは、官側と調整し事前に受領するものとする。ただし、横須賀造修補給所糧食倉庫以外に納品する場合は除く。

5 その他

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。またすべての提出物に関して納品時に提出し、納入、検査後においても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	ML8920-108-89329	仕様書番号	
名 称	精白米（真空パック）	防衛大臣承認年月日	
		作成年月日	
		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精白米（真空パック）について規定する。

1.2 種類・等級

令和6年度国内産の水稲うるち玄米で1等検査米又は同等以上とする。（農産物検査法に基づく農産物規格規定に規定する完全精米の規格において、品位の1等相当の基準に適合する精米であること。）また、原材料は産地及び銘柄を同一のものとする。

2 製品に関する要求事項**2.1 加工法**

歩留り90%（±1%とする。）

2.2 調達数量及び包装

- a) 調達数量: kg
- b) 内容量5kg詰めとし、ナイロンの厚さ15、シーラント材の強度85を標準とし、耐衝撃性、耐摩耗性、耐ピンホール性を有する真空包装とし、1箱20kgとする。
- c) 5kg入り4袋を段ボール箱（JIS複両面段ボール3種）に2段又は4段積み、その際、緩衝材として気泡緩衝材又は段ボール板等を真空包装した4袋の上下及び間に入れるものとする。

2.3 表示

業者名、製品名、内容量及び掲精年月日を段ボール箱に表示すること。

2.4 賞味期限

納入後、常温において、8か月以上の期間を有するもの。

3 検査

契約の相手方は掲精工場において玄米の封袋に印刷されている内容により、産地、等級、品質、すべての精米工程等の確認をする。掲精は納品日の3日から7日前に、時間は0800から1600とし、官側が必要と認めた場合に官側が指定する検査官等が立会う。また、納入時に契約の相手方が立会い、以下の書類を提出のこと。

1	社印押印の品質検査書 ＊水分、白度、粉状質粒、被害粒、砕粒、異種穀粒及び異物、蛋白質、アミロース、備考
2	検査米（玄米、精米各500g）
3	玄米の袋 2袋
4	米トレーサビリティ法に定められた取引の際に必要な項目を網羅した各種書類の他、加工状況を記す社印押印の書類

納入時、検査官による外観、数量及び規格を検査する。

4 納入時期等

- a) 契約の相手方は製品の納入日について、官側と調整するものとする。
- b) パレットは、官側と調整し事前に受領（貸与）するものとする。
- c) 納入形態及び数量は以下のとおりとする。

納入月	数量

5 疑義事項

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。またすべての提出物に関して納品時に提出し、納入、検査後においても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	ML8920-108-15689	仕様書番号	
名 称	無洗米パック	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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無洗米パックについて規定する。

1.2 種類・等級

令和6年国内産の水稲うるち玄米で1等検査米及び2等検査米又は同等以上とする。（農産物検査法に基づく農産物規格規定に規定する完全精米の規格において、品位の1等及び2等相当の基準に適合する精米であること。）

2 製品に関する要求事項

2.1 加工法

BG 精米製法とする。

2.2 調達数量及び包装

- a) 調達数量: kg
- b) 内容量5kg詰めとし、包装についてはナイロンを標準とし、耐衝撃性、耐摩耗性、耐ピンホール性を有する窒素充填包装とし、1箱20kgとする。
- c) 5kg入り4袋を段ボール箱（JIS複両面段ボール3種）に2段又は4段積み、その際、緩衝材として気泡緩衝材又は段ボール板等を包装した4袋の上下及び間に入れるものとする。

2.3 表示

業者名、製品名、内容量及び掲精年月日を段ボール箱に表示すること。

2.4 賞味期限

納入後、常温において、6か月以上の期間を有するもの。

3 検査

契約の相手方は掲精工場において玄米の封袋に印刷されている内容により、産地、等級、品質、すべての精米工程等の確認をする。掲精は納品日の3日から7日前に、時間は0800から1600とし、官側が必要と認めた場合に官側が指定する検査官等が立会う。また、納入時に契約の相手方が立会い、以下の書類を提出のこと。

1	社印押印の品質検査書 ＊水分、白度、粉状質粒、被害粒、碎粒、異種穀粒及び異物、蛋白質、アミロース、備考
2	検査米（玄米、精米各500g）
3	玄米の袋 2袋
4	米トレーサビリティ法に定められた取引の際に必要な項目を網羅した各種書類の他、加工状況を記す社印押印の書類

納入時、検査官による外観、数量及び規格を検査する。

4 納入時期等

- a) 契約の相手方は製品の納入日について、官側と調整するものとする。
- b) パレットは、官側と調整し事前に受領（貸与）するものとする。
- c) 納入形態及び数量は以下のとおりとする。

納入月	月	月	月
数量	kg	kg	kg

5 疑義事項

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。またすべての提出物に関して納品時に提出し、納入、検査後においても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	ML8905-100-44349	仕 様 書 番 号	
名 称	牛中肉（スライス）	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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中肉（スライス）について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

牛肩ロースとする。

2.2 品質・形状

- a) と殺後、適正な品質管理により熟成されたものとする。
- b) オーストラリア産グレインフレッド又は同等以上のものとする。
- c) 1枚の厚さは、2.7mm標準のすき焼きスタイルにスライスするものとする。

3 包装

3.1 内装

1kgを縦300mm及び横200mmの経木に整一に並べポリエチレンシート（0.04mm以上）で包装する。

3.2 外装

- a) 1kgを1個として10個（10kg）を1箱とし、段ボール箱に入れるものとする。
- b) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは43×31×15cmを標準（±5%）とする。
- c) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは、2/3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は、官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- b) -40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

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	ML8905-102-47769	仕 様 書 番 号	
名 称	牛上肉（ステーキ用）	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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上肉（ステーキ用）について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

牛キューブロール及び牛リブアイロールとする。

2.2 品質・形状

- a) と殺後、適正な品質管理により熟成されたものとする。
- b) オーストラリア産グレイنفエッド又は同等以上のものとする。
- c) 異臭及び変質等がなく、形状は均一で良いものとする。
- d) 注入剤の混入は、不可とする。
- e) 1枚の厚さは、1.3cmを標準とし、許容範囲を1.1cmから1.5cmとする。脂肪の厚さは、10mm以内とする。
- f) 1枚150gの切り身を標準とし、許容範囲を±10gとする。

2.3 成形

接着の成形は、不可とする。

3 包装

3.1 内装

- a) 1枚の切り身をポリエチレン袋（0.04mm以上）に10枚（1.5kg）で包装されたものとする。
- b) 10枚（1.5kg）入り袋8個（12kg）を1箱とし、段ボール箱に入れるものとする。

3.2 外装

- a) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは50×34×15cmを標準（±5%）とする。
- b) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは、2/3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は、官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- b) 個々に-40℃以下で急速凍結（バラ凍結）とする。

6 疑義事項

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	ML8905-108-86899	仕 様 書 番 号	
名 称	牛上肉（ブロック）	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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上肉（ブロック）について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

牛キューブロール及び牛リブアイロールとする。

2.2 品質・形状

- a) と殺後、適正な品質管理により熟成されたものとする。
- b) オーストラリア産グレインフェッド又は同等以上のものとする。
- c) 異臭及び変質等のないものとする。
- d) 注入剤の混入は、不可とする。
- e) 1ブロック3～5kgとする。
- f) 脂肪の厚さは、10mm以内とする。

2.3 成形

接着の成形は、不可とする。

3 包装

3.1 内装

1ブロック3～5kgのものを、3～4本（12kg）を1箱とし、段ボール箱に入れるものとする。

3.2 外装

- a) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは50×34×15cmを標準（±5%）とする。
- b) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名（ブロック）、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは、2／3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は、官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- b) 個々に-40℃以下で急速凍結（バラ凍結）とする。

6 疑義事項

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	ML8905-102-47659	仕様書番号	
名 称	牛 挽 肉	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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挽肉について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

牛もも肉及び牛すね肉とする。

2.2 品質・形状

- a) 牛枝肉取引規格「C-1 以上」又は同等以上のものとする。
- b) 脂肪含有量は、10%以下とする。
- c) 色沢良好で異臭及び変質等のないもの。
- d) チョッパー直径3～3.2mm径で挽くものとする。

3 包装

3.1 内装

1kgごとに0.04mm以上のポリエチレンシートで包装するものとする。

3.2 外装

- a) 1kgを1個とし、10個（10kg）を段ボール箱に入れるものとする。
- b) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは43×31×11cmを標準（±5%）とする。
- c) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは2/3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- b) -40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

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	ML8905-108-14269	仕 様 書 番 号	
名 称	牛バラ肉（スライス）	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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バラ肉（スライス）について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

牛バラとする。

2.2 品質・形状

- a) と殺後、適正な品質管理により熟成されたものとする。
- b) オーストラリア産グレインフレッド又は同等以上のものとする。
- c) 1枚の厚さは、3mm標準の焼き肉スタイルにスライスするものとする。

3 包装

3.1 内装

1kgを縦300mm及び横200mmの経木に整一に並べポリエチレンシート（0.04mm以上）で包装する。

3.2 外装

- a) 1kgを1個として10個（10kg）を1箱とし、段ボール箱に入れるものとする。
- b) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは43×31×15cmを標準（±5%）とする。
- c) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは、2/3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は、官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- b) -40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

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	ML8905-100-44329	仕 様 書 番 号	
名 称	豚中肉	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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豚中肉について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

豚肩ロース肉とする。

2.2 品質・形状

- a) 原産地は、日本、カナダ又はアメリカとする。
- b) 肉質は、肉及び脂肪の色沢、質に大きな欠点のないものとする。
- c) 広さ、厚さ、長さ及び肉付に大きな欠点がなく、ロース芯の大きさは適度で筋間脂肪の多くないものとする。
- d) 異臭及び変質等のないものとする。
- e) 注入剤の混入は不可とする。
- f) 脂肪の厚さを5mmから8mmとする。
- g) 1. 8kg～2. 7kgの肉塊とする。

2.3 分割・成形

- a) 第4～第5胸椎の間で背線に直角に切断する。
- b) 接着の成形は、不可とする。

3 包装

3.1 内装

1個ごとに0. 04mm以上のポリエチレンシートで包装する。

3.2 外装

- a) 肩ロースの肉塊（1. 8kg～2. 7kg）は、4～5個（10kg）を段ボール箱に入れるものとする。
- b) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは46×29×13cmを標準（±5%）とする。
- c) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは、2／3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- b) -40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

この仕様書に疑義が生じた場合は、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	ML8905-102-47649	仕 様 書 番 号	
名 称	豚 挽 肉	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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豚挽肉について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

夾雑物を除去した豚もも肉及び豚すね肉とする。

2.2 品質・形状

- a) 原産地は、日本、カナダ又はアメリカとする。
- b) 脂肪含有量は、10%以下とする。
- c) 色沢良好で異臭及び変質等のないものとする。
- d) チョッパー直径3.0mm～3.2mm径で挽くものとする。

3 包装

3.1 内装

1kgごとに0.04mm以上のポリエチレンシートで包装するものとする。

3.2 外装

- a) 1kgを1個とし、10個(10kg)を段ボール箱に入れるものとする。
- b) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは43×31×11cmを標準(±5%)とする。
- c) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ(12mm以上)で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは、2/3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準(±5%)とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- b) -40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

この仕様書に疑義が生じた場合は、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	ML8905-108-50029	仕 様 書 番 号	
名 称	豚肉もも（スライス）	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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豚肉もも（スライス）について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

夾雑物を除去した豚もも肉とする。

2.2 品質・形状

- a) 原産地は、日本、カナダ又はアメリカとする。
- b) 背脂肪の厚さは、5mm から8mm とする。
- c) 1枚2mm標準のスライスとする。

3 包装

3.1 内装

1kg を縦300mm及び横200mmの経木に整一に並べポリエチレンシート（0.04mm以上）で包装する。

3.2 外装

- a) 1kg を1個として10個（10kg）を1箱とし、段ボール箱に入れるものとする。
- b) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは43×31×15cmを標準（±5%）とする。
- c) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは、2／3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- b) -40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

この仕様書に疑義が生じた場合は、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	ML8905-108-79629	仕 様 書 番 号	
名 称	豚ヒレ肉	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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豚ヒレ肉について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

豚ヒレ肉とする。

2.2 品質・形状

- a) 原産地は、日本、カナダ又はアメリカとする。
- b) 肉質は、太く肉量に富み形状の良いものとする。
- c) 注入剤の混入は、不可とする。
- d) 1本500gを標準とし、許容範囲を±50gとする。

2.3 分割・成形

- a) 脂肪を除いたものとする。
- b) 接着の成形は、不可とする。

3 包装

3.1 内装

1個ごとに0.04mm以上のポリエチレンフィルムで包装する。

3.2 外装

- a) ヒレ肉塊10～11個を段ボール箱に入れ、1箱の重量を5kgとする。
- b) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは40×26×12cmを標準（±5%）とする。
- c) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは、2/3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- b) -40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

この仕様書に疑義が生じた場合は、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	ML8905-100-98979	仕 様 書 番 号	
名 称	鶏肉ホールレッグ	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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鶏肉ホールレッグについて規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

鶏もも肉とする。

2.2 品質・形状

- a) 農林水産省食鶏取引規格A級「骨付モモⅡ型」とする。
- b) 重量区分220gもの。
- c) 農林水産省食鶏取引規格において、生鮮品の状態から骨に沿って骨の内側に深く切れ目を入れ筋を切る。
- d) 二次加工されていないもの。
- e) 製品は、固有の色沢及び正常な風味、におい（フレーバー）を保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結焼けが無く、異物の付着又は混入のないもの。

3 包装

3.1 内装

厚さ0.5mm以上の銘柄入りのポリエチレン袋に5本を1個（1.15kg）として袋詰めし、10個を段ボール箱詰とする。

3.2 外装

- a) 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは50×34×18cmを標準（±5%）とする。
- b) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けることとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記すること。
- c) 表示の大きさは、2/3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼ること。

4 検査

- a) 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- a) 納入する製品は、納入後、10か月以上の賞味期限を有するもの。
- b) -40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

この仕様書に疑義が生じた場合は、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	ML8905-108-22829	仕 様 書 番 号	
名 称	鶏肉無骨（もも）	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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鶏肉無骨（もも）について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

鶏もも肉とする。

2.2 品質・形状

- 農林水産省食鶏取引規格A級「正肉」もも肉とする。
- 1枚（240g～265g）とする。
- 製品は、固有の色沢及び正常な風味、におい（フレーバ）を保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結焼けが無く、異物の付着又は混入のないものとする。

3 包装

3.1 内装

厚さ0.5mm以上の銘柄入りのポリエチレン袋に8枚を1個（2kg）として袋詰めし、6個（12kg）を段ボール箱詰とする。

3.2 外装

- 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは40×28×15cmを標準（±5%）とする。
- 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- 表示の大きさは、2/3以上とする。
- 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- 納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。
- 40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

この仕様書に疑義が生じた場合は、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	ML8905-108-14389	仕 様 書 番 号	
名 称	鶏肉（むね）	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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鶏むね肉について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 部位

鶏むね肉とする。

2.2 品質・形状

- 農林水産省食鶏取引規格A級「正肉」むね肉とする。
- 1枚（220g～245g）とする。
- 製品は、固有の色沢及び正常な風味、におい（フレーバ）を保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結焼けが無く、異物の付着又は混入のないものとする。
- 二次加工されていないもの。

3 包装

3.1 内装

厚さ0.5mm以上の銘柄入りのポリエチレン袋に9枚を1EA（2kg）として袋詰めし、6EA（12kg）を段ボール箱詰とする。

3.2 外装

- 段ボール箱は、新規に裁断されたK280g/MM200g/K280g/AF両面段ボール箱とする。また、大きさは44×30×17cmを標準（±5%）とする。
- 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- 段ボール箱側面の見やすい2か所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- 段ボール箱のつま面の見やすい2か所に品名及び総重量を明記する。
- 表示の大きさは、2/3以上とする。
- 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準とするシールを貼るものとする。

4 検査

- 納入品の検査は、この仕様書により実施するほか、必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

- 納入する製品は、納入後、10か月以上の賞味期限を有するものとする。
- －40℃以下で凍結された急速冷凍品とする。

6 疑義事項

この仕様書に疑義が生じた場合は、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	ML8905-100-44489	仕 様 書 番 号	
名 称	うなぎ蒲焼	防衛大臣承認年月日	
		作 成 年 月 日	
		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うなぎ蒲焼について規定する。

2 製品に関する要求事項

2.1 品質

- a) 原産地は、日本又は中国産のサイズ5 p とする。
- b) 鮮度良好なもので、特有の香を有する蒲焼のものとする。

2.2 分割・成形

頭、内臓、中骨、胸鰭、尾鰭及び尾を取り除き背開きとする。

2.3 形状・製品

- a) -40°C 以下で凍結された急速冷凍品であり、HACCP方式による。
- b) たれは、1個10mlとし、ポリラミネート袋に入れ、蒲焼袋1袋に1個をつけるものとする。
- c) たれは、山椒付きとし、「醤油」及び「みりん」を使用した良質品なものとする。

3 包装

3.1 内装

- a) 1袋内容量100g～110gとし、1枚45～55gとした2枚をポリラミネート袋に入れるものとする。
- b) 40袋（4kg）をカートン箱に詰める。
- c) ピンホールのない真空包装品とする。

3.2 外装

- a) 1箱に2カートン（8kg）を詰めるものとする。
- b) 段ボール箱は業者所定とする。
- c) 段ボール箱には、ポリプロピレンテープ（12mm以上）で「キ印」に掛けるものとする。

3.3 表示

- a) 段ボール箱側面の見やすい2カ所に物品番号、原産地、品名、内容量、納入業者名及び納入年月日を明記する。
- b) 段ボール箱のつま面の見やすい2カ所に品名及び総重量を明記する。
- c) 表示の大きさは、2/3以上とする。
- d) 賞味期限の表示は、縦2cm×横4cmを標準（±5%）とするシールを貼るものとする。

4 検査

- a) 納入品の検査はこの仕様書により実施するほか、必要と認める場合は官側の指定する時期に中間検査を実施する。
- b) 中間検査の種類は、材料、工程、製品及び包装の各項目とする。

5 その他必要な事項

納入する製品は、納入後、11か月以上の賞味期限を有するものとする。

6 疑義事項