

糧 食 品 規 格 書

(貯糧品)

海 上 自 衛 隊
岩国航空基地隊

目 次

I	一般共通規格		3 ～ 4 ページ
II	貯糧品分類		5 ～ 10 ページ
III	貯 糧 品		11 ～ 63 ページ
IV	貯糧品規格書別紙		64 ～ 67 ページ

I 一般共通規格

1 一般事項

この規格書は、海上自衛隊呉造修補給所において調達する糧食品について適用する。ただし、緊急補給等のため、これによりがたい場合は、別に示すところによる。

2 定 義

下記の規格等は、最新のものを採用する。

(1) 農産物規格

農産物規格規定に定める規格をいう。

(2) 農産物検査

農産物検査法に定める検査をいう。

(3) 日本農林規格(JAS)

農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律の規定により制定された規格をいう。

(4) 食品衛生

食品衛生法に基づくものをいう。

(5) 食品安全

食品安全基本法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に定める規格をいう。

(9) 乾めん類品質表示基準

乾めん類品質表示基準に定める基準をいう。

(10) レトルトパウチ食品規格

レトルトパウチ食品規格に定める規格をいう。

3 納入場所

岩国航空基地貯糧品倉庫を基本とし、その都度官側が指定する場所に納入。

4 納入時間

平日の0900～1400時とする

5 納入要領

一括納入を基本とし、別途指示する。

6 包装及び容器

(1) 糧食品の包装容器は、木箱、麻袋、かご、ダンボール箱、網袋、缶、瓶、紙袋、発泡スチロール箱、ポリエチレン袋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」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 容器の取扱い

容器は、原則として業者負担とする。

用済み後返却と指示するものについては、官側において回収し業者に引き渡す。

8 表 示

容器の外装の側面に、品名、内容数量、製造業者名又は、販売業者名、賞味期限又は、消費期限を明記するものとする。

9 見 本

- (1) 官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求する前に岩国航空基地隊給食担当官（以下「給食担当官」という）に提出し、審査及び承認を受ける。
- (2) 「指定銘柄又は同等以上」と定める品目については、指定銘柄と同等以上の承認を事前に受けておくものとする。
- (3) 見本として提出する品目は、その都度指定する。
- (4) 提出された見本は、審査に使用されたものを除き、返却するものとする

10 検 査

- (1) 納入品の検査は、すべてこの規格書及び別に定める検査項目により実施する。
- (2) 検査は、通常官能検査を行うことを原則とし、理化学的検査は官側が必要と認める場合にのみ実施する。なお、理化学的検査に要する経費は、当該品納入業者負担とする。

11 賞味期限及び消費期限

- (1) 賞味期限 定められた方法により保存した場合において、食品のすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す日付
- (2) 消費期限 定められた方法により保存した場合において、腐敗・変敗その他の食品に伴う衛生上の危害が発生する恐れがないと認められる期限を示す日付
- (3) この規格書における賞味期限は 18℃程度での常温保管を基本とし、異なる場合は別に記載する。

12 その他

- (1) この規格書に疑義のある場合は、給食担当官と協議するものとする。
- (2) この規格書の単位欄に掲げる記号の名称は、次による。

記 号	名 称	記 号	名 称
K G	キログラム	L I	リットル
E A	個	B T	ビン
C N	缶	B G	袋
B X	箱	P K	パック

13 内容の補正

本規格書は、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、追録をもって補充する。

貯 糧 品 分 類

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
穀 類	米 類	1－1	米内地	KG	12
		1－2	強化米	PG	
		1－3	こんにやく米	KG	
	豆 類	2－0	豆類共通規格	KG	13
		2－1	5種豆ミックス		
穀物、加工品類	粉 類	3－0	粉類共通規格	KG	13
		3－1	小麦粉（薄力粉）		14
		3－2	天ぷら粉		
		3－3	でん粉		
		3－4	白玉粉		15
		3－5	パン粉		
		3－6	から揚げ粉		
	乾 め ん マ カ ロ ニ 類	4－0	乾めん類共通規格	KG	15
		4－1	干そうめん		16 別紙 1
		4－2	ラーメン即席		
		4－3	スナックメン		
		4－4	ビーフン		17
		4－5	はるさめ		
		4－6	マカロニ		
		4－7	スパゲティ		18
	乾 物 類	5－1	しいたけ乾物	KG	18
		5－2	しいたけ乾物（スライス）	KG	19
		5－3	ごま	KG	
		5－4	高野豆腐	KG	
		5－5	切りふ	EA	20
		5－6	木くらげ（スライス）	KG	
		5－7	切干大根	KG	
海 草 類	乾 物 類	6－0	海草類共通規格	KG	20
		6－1	わかめ乾物（カット）		21
		6－2	だし昆布		22
		6－3	昆布とろろ		
		6－4	ひじき乾物		
		6－5	味付のり		23
		6－6	焼刻みのり		
		6－7	海藻サラダ乾物		
		6－8	青のり		23
		6－9	乾燥めかぶ		
		6－10	糸昆布		

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
魚 介 類	乾 魚 類	7-0	乾魚類共通規格		24
		7-1	煮干	KG	
		7-2	削りぶし	KG	
		7-3	花かつお	KG	
		7-4	だしパック	EA	
調 味 食 品 類	砂 糖	8-0	砂糖類共通規格		25
		8-1	砂糖（上白）	KG	
		8-2	砂糖（中ざら糖）	KG	
		8-3	砂糖（グラニュー糖）	KG	
		8-4	砂糖（スティック）	EA	
		8-5	はちみつ	KG	
	食 塩	9-0	食塩共通規格		26
		9-1	食塩	KG	
		9-2	味塩	EA	
		9-3	塩こしょう	EA	
	し ょ う 油	10-0	醤油類共通規格		27
		10-1	醤油	BT	
		10-2	減塩醤油（パック）	PK	
		10-3	めんつゆ	EA	
	酢	11-1	酢	BT	28
		11-2	味付ポン酢	BT	
		11-3	ポン酢（パック）	PK	
	味 噌	12-1	味噌（豆）	KG	29
		12-2	味噌	KG	
	ソ ー ス 類	13-1	ミートソース（大）	CN	29
		13-2	グレービーソース	CN	
		13-3	ウスターソース	BT	30
		13-4	ウスターソース（パック）	PK	
		13-5	トンカツソース	BT	31
		13-6	トンカツソース（パック）	PK	
		13-7	お好みソース	EA	
		13-8	お好みソース（パック）	PK	
		13-9	焼そばソース	KG	
	トマトソース類	14-0	トマトケチャップ共通規格		31
		14-1	トマトケチャップ	KG	
		14-2	トマトピューレ	CN	32
		14-3	ダイストマト缶	CN	

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
調 味 食 品 類	ドレッシング ソ ー ス 類	15-0	ドレッシングソース共通規格		32
		15-1	セパレートドレッシング	BT	
		15-2	ドレッシング (ゆずこしょう)	BT	
		15-3	ドレッシング (コブサラダ)	BT	
		15-4	ドレッシング (シーザーサラダ)	BT	
		15-5	ドレッシング (焙煎胡麻)	BT	
		15-6	ドレッシング (イタリアン)	BT	
		15-7	ドレッシング (中華)	BT	
		15-8	ドレッシング (1000アイソト)	BT	
		15-9	ドレッシング (オニオン)	BT	
		15-10	ドレッシング (デイスパノック)	PK	
		15-11	マヨネーズ	KG	
		15-12	マヨネーズ (パック)	PK	
		15-13	マヨネーズ (デイスパノック)	PK	33
	香 辛 料	16-0	香辛料共通規格		33
		16-1	七味唐辛子	EA	
		16-2	一味唐辛子	EA	
		16-3	唐辛子 (輪切)	EA	
		16-4	粉辛子	EA	
		16-5	粉わさび	EA	
		16-6	こしょう (L)	CN	
		16-7	こしょう (S)	EA	
		16-8	ブラックペッパーあらびき	CN	
		16-9	ガーリックパウダー	CN	
		16-10	ガーリックスライス	EA	
		16-11	粉さんしょう	EA	
		16-12	生卸にんにく	KG	
		16-13	生卸しょうが	KG	
		16-14	カレー粉	CN	
		16-15	ハーブソルト	CN	
		16-16	オールスパイス	CN	
		16-17	サフラン	BT	
		16-18	ガラムマサラ	EA	
		16-19	バジル	CN	
		16-20	キムチの素	CN	34
					35
					36

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
調 味 食 品 類	調合香辛料	17-1	カレーフレーク	KG	37
		17-2	カレー固形	KG	
		17-3	ハヤシフレーク	KG	
		17-4	ソースホワイト	KG	38
		17-5	焼肉のたれ	BT	
		17-6	デミグラスソース	CN	
		17-7	オイスターソース	BT	39
		17-8	麻婆豆腐の素	BT	
		17-9	中華あわせ (チリ味)	BT	
		17-10	豆板醤	BT	40
		17-11	焼鳥のたれ	BT	
		17-12	塩たれ	EA	
		17-13	辛みオイル	BT	41
	ス ー プ 類	18-1	コンソメスープ (粉末)	KG	41
		18-2	コンソメスープ (粉末) ビーフ味	KG	
		18-3	中華スープ (粉末)	KG	42
		18-4	中華スープ (ペースト)	KG	
		18-5	貝柱スープ	BT	
		18-6	がらスープ	KG	
		18-7	ポタージュスープ (粉末)	KG	43
		18-8	ラーメンスープの素	EA	
		18-9	冷やし中華スープ	BT	
	調 味 料	19-1	グルタミン酸ナトリウム	KG	44
		19-2	和風だしの素	KG	
		19-3	白だし	EA	
		19-4	あごだし	EA	45
	調 味 酒	20-1	料理酒	BT	45
		20-2	ワイン (赤)	BT	
		20-3	ワイン (白)	BT	
		20-4	ブランデー	BT	
		20-5	みりん	BT	46
		20-6	みりん風調味料	BT	
その他の食品類	加 工 品	21-0	ふりかけパック共通規格		46
		21-1	お茶漬	EA	47
乳 製 品 類	乳 製 品	22-1	粉チーズ	EA	47
		22-2	クリームパウダー	BT	
		22-3	クリームパウダー (スティック)	EA	
		22-4	バター	EA	48

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
油 脂 類	食 用 油	2 3－0	サラダ油類共通規格	CN. BT	別紙 2 49
		2 3－1	オリーブオイル	BT	
		2 3－2	ラー油	EA	
		2 3－3	ごま油	BT	
飲 料 品 類	茶	2 4－0	茶類共通規格		49
		2 4－1	ティーパック (煎 茶)	EA	50
		2 4－2	スティックタイプ (緑茶)	EA	
		2 4－3	ティーパック (麦 茶)	EA	
		2 4－4	ティーパック (紅 茶)	EA	
	コーヒー	2 5－1	インスタントコーヒー	BT	50
		2 5－2	レギュラーコーヒー	KG	
		2 5－3	インスタントコーヒー (スティック)	EA	
		2 5－4	インスタントコーヒー (ドリップ)	EA	
		2 5－5	ミルクココア	EA	51
	清 涼 飲 料	2 6－0	飲料水共通規格類		別紙 3
調理加工品 缶、びん詰類等		2 7－0	缶、びん詰類等共通規格		51
	果実、野菜類	2 8－1	にんにくスタミナ漬	BT	52
		2 8－2	ココナッツミルク	CN	
		2 8－3	梅干 (卓上用)	KG	
	魚介類水煮	2 9－1	帆立貝柱水煮	KG	52
		2 9－2	かにフレーク水煮	KG	53
	魚 介 類 味 付	3 0－1	いわし味付缶	CN	53
		3 0－2	さんま蒲焼缶	CN	
		3 0－3	まぐろフレーク味付	KG	
		3 0－4	油漬ツナ缶	CN	
		3 0－5	さばみそ煮(常温)	PK	54
		3 0－6	鮭フレーク	KG	
	野菜類水煮	3 1－1	たけのこ水煮缶	CN	54
		3 1－2	なめこ水煮缶	CN	
		3 1－3	マッシュルーム缶	CN	
		3 1－4	ホールコーン缶	CN	55
		3 1－5	クリーム状コーン缶	CN	
	野 菜 類 味 付	3 2－1	なめたけ味付缶	CN	55
		3 2－2	支那竹味付缶	CN	
		3 2－3	しいたけ味付缶スライス	CN	

大 分 類	小 分 類	番 号	品 名	単 位	ページ
調理加工品 缶、びん詰類等	果 実 糖 液 漬	33-1	チェリー糖液漬缶	CN	56
		33-2	フルーツミックス糖液漬缶	CN	
		33-3	パイン糖液漬缶	CN	
		33-4	桃糖液漬缶	CN	
		33-5	びわ糖液漬缶	CN	57
		33-6	みかん糖液漬缶	CN	
		33-7	夏みかん缶	CN	
		33-8	ナタデココ缶	CN	
		33-9	杏仁フルーツ缶	CN	58
		33-10	マンゴー糖液漬缶	CN	
		33-11	ラ・フランス糖液漬缶	CN	
		33-12	おろし果実	EA	
		33-13	ぶどう糖液漬缶	CN	59
	畜 産 物 類	34-1	うずら卵水煮缶	CN	59
		34-2	焼鳥缶	CN	
		34-3	鶏卵水煮缶	CN	
	主 食 缶 詰 類	35-1	赤飯缶	EA	60
		35-2	牛飯缶	EA	
		35-3	鶏飯缶	EA	
		35-4	五目飯缶	EA	
	副 食 缶 類	36-1	さばみそ煮缶 (小)	EA	61
		36-2	さば照焼缶 (小)	EA	
		36-3	まぐろフレーク味付缶 (小)	EA	
		36-4	焼鳥缶 (小)	EA	
	ごはんパック類	37-0	ごはんパック類	EA	62
		37-1	アルファー米	EA	
栄 養 調 整 食 品		38-0	栄養調整食品類		62
		38-1	栄養調整食品	EA	
		38-2	水分補給ゼリー	EA	63
		38-3	保健飲料	EA	
冷凍加工品類		39-0	冷凍加工品共通規格		63
		39-1	冷凍惣菜	KG	
		39-2	冷和風惣菜 (ホッキ貝サラダ)	KG	
		39-3	かに入り松前	KG	64
		39-4	冷松前数の子	KG	
		39-5	鮭ちりめん	KG	
		39-6	梅ちりめん	KG	
		39-7	ちりめん山椒	KG	
		39-8	野沢菜昆布	KG	
		39-9	帆立わさび	KG	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
1－ 1 物品整理番号 8920-242	米内地 10219	KG	1 品 質 農産物検査法(昭和26年法律第144号)第11条の規定に基づく農産物規格規定に掲げる水稻うるち精米の完全精米とする。 2 品 位 農産物規格規定に掲げる一等米以上の標準品とする。 3 歩留り 91%とする。 4 包 装 10kg入りビニール袋詰とする。 5 表 示 JAS法に基づく品質表示基準とする。 6 その他 別途指示は仕様書にて通知する。	
1－ 2 物品整理番号 8920-242	強化米 10029	PG	1 材料名 ビタミンB1、ビタミンB2、鉄分 2 品 位 1g中、ビタミンB1を1mg以上強化するもの。 3 包 装 1PG=1KGの袋詰めとする。 4 賞味期限 納入時、常温で6か月以上の期間を有する物。	
1－ 3 物品整理番号 8920-242	こんにゃく米 11039	KG	1 材料名 でんぷん、ポリテキストロース、こんにゃく精粉 はちみつ粉末、増粘多糖類、トレハロース、 グルコン酸Ca、調味料(有機酸) 2 賞味期限 納入時、常温で、6か月以上の期間を有する物。 3 包装 1袋1KG以上のポリエチレン袋入りとする。	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
2-0 物品整理番号 8915-242	豆類共通規格		1 品 質 (1) 農産物規格の2等以上のもの。 (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) 品種固有の色沢のあるもの。 (5) 当該生産年度産のもの。 (6) 非遺伝子組み換え大豆を使用しているもの。 2 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 3 梱包等 (1) 梱包は1kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
2-1 物品整理番号 8915-242	5種豆ミックス 11239	KG	1 規 格 (2-0) と同じ。 2 種 類 「マローファットピース、ひよこ豆、白いんげん豆、赤いんげん豆、うずら豆」とする。	
3-0 物品整理番号 8920-242	粉類共通規格		1 品 質 (1) 品質固有の色沢を有するもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) きょう雑物の混入を認めないもの。 2 梱 包 段ボール箱又はクラフト紙（JIS P3401）2層製紙袋詰を標準とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。	
3-1 物品整理番号 8920-242	小麦粉 10259	KG	1 種 類 (1) 農産物規格の2等粉以上の「薄力粉」とする。 2 品 質 (1) きめ細かく、色調は、白色又は淡黄色	

			のもの。 3 賞味期限 納入時、10か月以上の期間を有するものとする。 4 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
3- 2 物品整理番号 8920-242	天ぷら粉 10269	KG	1 原 料 小麦粉、でん粉、ベーキングパウダー、卵黄粉を混合したもの。 2 品 質 (1) 色調は、淡黄色のもの。 (2) きめ細かなもの。 3 賞味期限 納入時、10か月以上の期間を有するものとする。 4 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰とする	
3- 3 物品整理番号 8920-242	でんぷん 11019	KG	1 品 質 (1) 農産物規格の1等以上のもの。 (2) 当該食糧事務所の検査済みのものとする。 (3) 色調は光沢のある白色粉末のもの。 2 賞味期限 納入時、12か月以上の期間を有するものとする。 3 包 装 1kg入りのポリエチレン袋詰とする。	
3- 4 物品整理番号 8920-242	白玉粉 11049	KG	1 材 料 国内産水稻もち精米を原料とするもの。 2 品 質 (1) きめ細かいもの。 (2) 加熱調理後、粘りがあるもの。 (3) 色調は白色のもの。 3 賞味期限 納入時、12か月以上の期間を有するものとする。 4 包 装	

			1 kg入りポリエチレン袋詰とする。	
3－ 5 物品整理番号 8920-242	パン粉 10099	KG	1 材 料 小麦粉とする。 2 品 質 (1) ドライパン粉で粒子の細かいものとする。 (2) 粒子が一様なもの。 (3) 乾燥十分なもの。 (4) 色調は淡黄色のもの。 (5) JAS 合格品。 3 包 装 1袋1KG 以上のポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入時、10か月以上の期間を有するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
3－ 6 物品整理番号 8950-242	から揚げ粉 18329	KG	1 原 料 小麦粉、食塩、香辛料、脱脂粉乳、ぶどう糖を使用したものを標準とする。 2 賞味期限 納入時、6か月以上の期間を有するものとする。 3 包 装 1袋1KG 以上のポリエチレン袋詰とする。	
4－ 0 物品整理番号 8920-242	乾めん類共通規格		1 外観及び品質 (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。 (3) JASに定めるものは、JAS合格品とする。 2 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 3 梱 包 段ボール箱詰とする。 4 表 示	

			一般共通規格第8項による。	
4- 1 物品整理番号 8920-242	干そうめん 10129	KG	1 規 格 一般市販品「そうめん」のうち、農産物規格の等級「松」以上（小麦粉の中力粉）とする。 2 包 装 (1) 1束200g又は250gとし、個々に防湿性の資材を用いて密封されたもの。 (2) 1箱5kg以上10kg詰までとする。 3 賞味期限 納入時1年以上の期間を有するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
4- 2 物品整理番号 8940-242	ラーメン即席 10509	EA	1 材料及び加工法 (1) め ん 小麦粉、とうもろこし、植物性たん白、卵粉等を原料とし、かん水を用いて加工されたものとする。 (2) 調味料 JASに定めるもの。 2 品 質 (1) 性状及び色沢が良好なもの。 (2) 異物の混入を認めないもの。 (3) 調理後は、異臭、異味がなく、香味のよいもの。 3 包 装 防湿性及び十分な強度を有する資材を	

			用いて密封されたもの。 4 賞味期限 納入時、5か月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による他、J A Sに定める標示基準によるものとする。	
4ー 3 物品整理番号 8940-242	スナックメン	E A	1 材料及び加工法 ラーメン即席の項（4ー5）に同じ。 2 品 質 ラーメン即席の項（4ー5）に同じ。 3 容器及び包装 耐熱性、断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されているもの。 4 賞味期限 納入時、5か月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 ラーメン即席の項（4ー5）に同じ。	別 紙 1 参 照
4ー 4 物品整理番号 8920-242	ビーフン 10039	K G	1 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 500g 以上～2 kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
4ー 5 物品整理番号 8920-240	はるさめ 91659	K G	1 材 料 馬鈴薯でん粉、甘薯でん粉、緑豆でん粉又はコーンスターチとする。 2 品 質 (4ー7) に同じ。 3 包 装 500g～1 kg入りポリエチレン袋詰とす	

			る。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。	
4ー 6 物品整理番号 8920-242	マカロニ 10139 10149	KG	1 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) 組織が堅固であるもの。 (3) 切断面がガラス状の光沢を有するもの。 (4) J A S合格品 3 形 状 (10139) ペンネとする。 (10149) シェルとする。 4 包 装 500g 以上～4 kg入りポリエチレン袋詰とする。 5 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 6 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。 7 形状については、別に示すものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考

4ー 7 物品整理番号 8920-242	スパゲティ 10169 10170	KG	1 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) 組織が堅固であるもの。 (3) 切断面がガラス状の光沢を有するもの。 (4) J A S 合格品 3 形 状 (10169) 1.6～2.0mm のものとする。 (10170) 0.9～1.5mm のものとする。 4 包 装 1～5 kg 入りポリエチレン袋詰とする。 5 賞味期限 納入時、1 年以上の期間を有するものとする。 6 表 示 一般共通規格第 8 項による他、原材料名を表示するものとする。 7 太さについては別に示す。	
5ー 1 物品整理番号 8915-242	しいたけ乾物 13019	KG	3 品 質 (1) 大きさは、おおむね斉一なもので、かさの直径 3 cm～6 cm のもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) かび又は虫害のないもの。 (4) 固有の色沢を有するもの。 (5) 肉質が優良なもの。 (6) かさが開ききっておらず、かさの裏面のひだが黒褐色でないもの。 4 包 装 (1) 5-1 1kg 入りポリエチレン袋詰（乾燥剤封入）とする。 (2) 5-2 1kg 入りポリエチレン袋詰（乾燥剤封入）で スライスされたもの。 5 賞味期限 納入時、1 年以上の期間を有するものとする。 6 表 示 一般共通規格第 8 項による。	
5ー 2 物品整理番号 8915-242	しいたけ乾物 （スライス） 13020	KG		

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
5- 3 物品整理番号 8915-242	ごま 11309	KG	1 品 質 (1) 当該生産年度産のもの。 (2) 結実良好なもの。 (3) 乾燥良好なもの。 (4) 水洗いをし、土砂等の異物を除去したもの。 2 包 装 500g～1 k g 入りのポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入時、5か月以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。 5 黒ごま、白ごまの区別は、別に示す。	
5- 4 物品整理番号 8915-242	高野豆腐 11029	KG	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) 水又は湯に完全に戻るもの。 (4) J A S 合格品 2 形 状 サイコロ状に切られたもの。 3 包 装 (1) 防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封したもの。 (2) 500g～1 k g 入りのポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	

5- 5 物品整理番号 8920-242	切りふ 10279	E A	1 材 料 小麦粉の強力粉とする。 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、異味のないもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。 3 包 装 500g~1kg 入りポリエチレン袋詰とする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
5- 6 物品整理番号 8915-242	木くらげ (スライス) 13029	K G	1 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) かび又は虫害のないもの。 (3) きょう雑物の混入していないもの。 (4) スライス幅は3mm標準とする。 2 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰(乾燥剤封入)とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
5- 7 物品整理番号 8915-242	切干大根 11509	K G	1 品 質 (1) 生産地農業共同組合のA級のもの。 (2) 乾燥良好なもの。 (3) 肉質が緻密でやわらかいもの。 (4) 特有の香味を有するもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。 2 包 装 1kg入りのポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	

6-0 物品整理番号 8905-242	海藻類共通規格		1 品 質 (1) 天然物又は養殖物とする。 (2) 砂等のきょう雑物の混入していないもの。 (3) 変色又はかび等の生じていないもの。 (4) 合成着色料を使用していないもの。 (5) 乾燥良好なもの。 (6) 枯葉、根、茎等を除去したもの。 (7) JAS 規格に定めるものは JAS 基準に準ずる。 (8) カビ等異物の混入のないもの。 2 梱 包 ポリエチレン袋詰とし、乾燥剤を封入したものとする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
6-1 物品整理番号 8905-242	わかめ乾物 (カット) 13119	KG	1 品 質 (1) 肉質のよいもの。 (2) 固有の色沢を有し、色調はほぼ均一であるもの。 (3) 固有の香味を有し、異臭のないもの。 2 包 装 500g～1kg 入りの、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
6-2 物品整理番号 8905-242	だし昆布 13109	KG	1 品 質 (1) JAS の2等品以上のもの。 (2) 特有の黒色を呈するもの。 (3) 旨味と甘味のあるもの。 2 包 装 500g～1kg 入りのポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	

6- 3 物品整理番号 8905-242	昆布とろろ 13189	KG	1 品 質 特有の香味を有し、異臭、異味のないものとする。 2 包 装 200g～1kg 入りのポリエチレン袋詰（脱酸素剤封入）とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
6- 4 物品整理番号 8905-242	ひじき乾物 13129	KG	1 品 質 (1) 粉々に崩れたものが混入していないもの。 (2) 特有の香味を有し、異臭、異味のないもの。 (3) 若ひじき又は新芽ひじき 2 包 装 500g～1kg 入りのポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
6- 5 物品整理番号 8905-242	味付のり 13159	EA	1 品 質 (1) 干のりにみりん及び醤油等により味付けしたもの で、特有の香味を有するもの。 (2) 人工甘味料を使用しないもの。 (3) 市販上級品 2 包 装 (1) 12切5枚を1束とし、ポリエチレン紙に詰めて封かんしたもの。 (2) 100束を1個とし、防湿十分な容器に入	

			れて個々に包装したもの。 (3) 容器内に、適量の乾燥剤を封入したもの。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。	
6ー 6 物品整理番号 8940-242	焼刻みのり 13179	EA	1 品 質 (1) 特有の磯香を有するもの。 (2) 雑海草の混入のないもの。 (3) 干のりを長さ 30～50mm、幅 2～4mm程 度に切ったもの。 (4) 焼のりを使用したもの。 2 包 装 100g 入りチャック付ポリエチレン袋 詰とし、乾燥剤を封入したもの。 3 表 示 一般共通規格第 8 項によるものとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの	
6ー 7 物品整理番号 8905-242	海藻サラダ乾物 13139	KG	1 材 料 とさか、寒天、わかめ、その他とする。 2 品 質 (1) 風味、色ともに良好なもの。 (2) 合成着色料を使用していないもの。 (3) 水に浸し、10 分程度で生の状態に戻る こと。(10 ～13 倍) 3 包 装 100g ～1kg 入りポリエチレン袋詰とす る。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
6ー8 物品整理番号 8905-242	青のり 13219	EA	1 品 質 (1) 風味豊かな磯の香りを有するもの。 (2) 乾燥良好で、きょう雑物の混入、異臭 のないもの。 (3) 鮮やかな緑色を呈し、合成着色料を使 用していな いもの。 2 包 装	

			70g~100g入りのポリエチレン袋詰とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。	
6ー 9 物品整理番号 8940-242	乾燥めかぶ 13149	KG	1 材 料 若布の茎にできるヒダ状の孢子葉 2 品 質 (1) 天然物又は養殖物とする。 (2) 砂等のきょう雑物の混入していないもの。 (3) 変色又はかび等の生じていないもの。 (4) 合成着色料を使用していないもの。 (5) 乾燥良好なもの。 (6) 枯葉、根、茎等を除去したもの。 (7) JIS 規格に定めるものは JIS 基準に準ずる。 (8) カビ等異物の混入のないもの。 3 包 装 ポリエチレン袋詰とし、乾燥剤を封入したものとする。 200g~1kg入りポリエチレン袋詰とする。 4 表 示 一般共通規格第8項によるものとする。 5 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。	
6ー 10 物品整理番号 8905-242	糸昆布 13169	KG	1 品 質 (1) 昆布は糸状に切ったもので長さが均一なもの。 (2) 糸昆布特有の香味を有し、異臭等のないもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。 200g~1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
7- 0 物品整理番号 8905-242	乾魚類共通規格		1 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、異味のないもの。 (4) 油焼け、変色及びかび等のないもの。 (5) きょう雑物の混入していないもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰を基本とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。	
7- 1 物品整理番号 8905-242	煮 干 14019	KG	1 材料及び加工法 小形のカタクチイワシ（5cm程度）を塩水でゆで、乾燥したもの。 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 包 装 梱 包 1 k g 入りで、乾魚類共通規格項（7- 0）に同じ。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
7- 2 物品整理番号 8905-242	削りぶし 13229	KG	1 材 料 さば、うるめいわし、かつお、ソウダかつお、あじ 2 品 質 (1) J A S に定める「削りぶし」 (2) 粉末の混入率5%以下とする。 3 包 装 梱 包 250g～500g 入りで、乾魚類共通規格（7- 0）に同じ。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
7- 3 物品整理番号 8905-242	花かつお 14209	KG	1 材 料 かつお 2 品 質 (1) J A S に定める「かつおぶし」	

			(2) 削り片が揃っているもの。 (3) 「花かつお」と表示されているもの。 3 包 装 500 g ～ 1 k g 入りで、乾魚類共通規格 (7-0) に同じ。 4 賞味期限 納入時、1 年以上の期間を有するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
7- 4 物品整理番号 8905-240	だしパック 91669	E A	1 品 質 (1) かつおぶし、さばぶし、にぼし等を粉末にし、ティーパック状にしたもの。 (2) 風味が良好なもの。 (3) きょう雑物を含まないもの。 2 包 装 1EA=100g で 10EA をポリエチレン袋入りにしたもの。	
8- 0 物品整理番号 8925-242	砂糖類共通規格		1 品 質 (4) 色沢のよいもの。 (5) 乾燥良好なもの。 (6) 湯に入れて、溶解が早く透明であるもの。 (7) きょう雑物を含まないもの。 2 賞味期限 納入時、1 年以上の期間を有するものとする。 3 表 示 一般共通規格第 8 項による。	
8- 1 物品整理番号 8925-242	砂糖 (上白) 11109	K G	1 品 質 (1) 粒が細かいもの。 (2) 塊がないもの。 2 一般市販品の「上白糖」とする。 3 包 装 1 kgポリエチレン袋入りとし、20 個を防湿加工紙袋詰とする。	

8- 2 物品整理番号 8925-242	砂糖（中ざら糖） 11139	KG	1 品 質 (1) 結晶の大きいもの。 (2) 色沢は淡黄色を帯びたもの。 2 一般市販品の「中双糖」とする。 3 包 装 砂糖（上白）の項（8-1）に同じ。	
8- 3 物品整理番号 8925-242	砂糖 （グラニュー糖） 11149	KG	1 品 質 砂糖（上白）の項（8-1）に同じ。 2 一般市販品の「グラニュー糖」とする。 3 包 装 砂糖（上白）の項（8-1）に同じ。	
8- 4 物品整理番号 8925-242	砂糖 （スティック） 11119	EA	1 品 質 (1) グラニュー糖を原料としたもの。 (2) スティックシュガータイプのもの。 2 包装及び内容量 3 g 100 個入りの紙又はポリプロピレン袋入りを 1 EA とし 12～20 EA を箱詰したもの。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
8- 5 物品整理番号 8925-242	はちみつ 11129	KG	1 種 類 「純粋はちみつ」とする。 2 品 質 淡い黄色又は琥珀色をしたもので結晶化していないもの。 3 包装及び内容量 1 k g 詰とする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
9- 0 物品整理番号 8950-242	食塩共通規格		1 品 質 (1) 色合いは純白のもの。 (2) 結晶の小さいもの。 (3) きょう雑物の混入していないもの。 2 成 分 (1) 塩化ナトリウム含有量 97%以上 (2) 粒度 150～600 ミクロンで 80%以上	
9- 1 物品整理番号 8950-242	食塩 18039	KG	1 品 質 食塩共通規格項（9-0）の同じ。 2 成 分 食塩共通規格項（9-0）の同じ。 3 包 装 1 個 5 kg 入りポリエチレン袋詰又はクラフト紙袋詰とし、4 個をクラフト紙袋詰とする。	

9-2 物品整理番号 8950-242	味塩 18044	E A	1 品 質 特殊精製塩とグルタミン酸ナトリウム (9-2)を混合したもの。 2 包 装 110g 入りびん詰とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による他、混合割合 を表示するものとする。	
9-3 物品整理番号 8950-242	塩こしょう 18369	E A	1 品 質 特殊精製塩とグルタミン酸ナトリウム (9-2) こしょう、砂糖、調味料(アミノ 酸)を混合したもの。 2 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものと する。 3 表 示 一般共通規格第8項による他、混合割合 を表示するものとする。 4 包 装 梱 包 250g～300g プラスチック容器入り又 は、	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
10-0 物品整理番号 8950-242	醤油類共通 規格		1 品 質 一般市販品「醤油」のうち、等級「特級」 以上とする。 2 種類 「濃口醤油」を基本とし、変更のある場 合は別途記載する。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものと する。 4 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名 を表示するものとする。	
10-1 物品整理番号 8950-242	醤油 18059	B T	1 規 格 (10-0) 醤油共通規格と同じ。 2 包装	

10- 2 物品整理番号 8950-242	減塩醤油（パック） 18619	P K	(1) 10-1 1800ml 入りの容器詰とする。 (2) 10-2 3ml～15ml 入りの袋詰とする。	
10- 3 物品整理番号 8935-242	めんつゆ 18589	E A	1 材 料 醤油、砂糖、食塩、かつおぶし、調味料等を使用したものを標準とする。 2 品 質 (1) つけ用の場合水で3～4 倍程度、かけ用の場合お湯で7～8倍程度に薄めて使用する濃縮タイプ。 (2) 麺類のつゆに適する JAS 合格品とする。 3 包 装 1EA=1800ml 入り紙パック 4 賞味期限 納入時、10 か月以上の期間を有するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
11- 1 物品整理番号 8950-242	酢 18069	B T	1 品 質 (1) 穀物を原料とした醸造酢であるもの。 (2) 固有の色沢を有し、香味が良好なものの。 (3) J A S 合格品 2 包 装 1. 8ℓ入りペットボトル容器入りとする。 3 賞味期限 納入時、1 年以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8 項による他、原材料名を表示するものとする。	

11- 2 物品整理番号 8950-242	味付ポン酢 18449	BT	1 材 料 本醸造しょう油、柑橘果汁、醸造酢等を使用したものを標準とする。 2 品 質 (1) 色調透明で、特有の赤紫色を呈するもの。 (2) 特有の香りがあり、異臭のないもの。 (3) 酸味、甘味、旨味などが調和したもの。 (4) かび等、異物の混入のないもの。 3 包 装 (11-3) 1.8 l 入りペットボトル容器とする。 (11-4) 3ml～10ml 入りパック袋詰とする 4 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。 5 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
11- 3 物品整理番号 8950-242	味付ポン酢(パック) 18639	PK		
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
12- 1 物品整理番号 8950-242	味噌(豆) 18029	KG	1 材 料 大豆と塩を主原料とするもの。 2 品 質 (1) 天然醸造で2年以上熟成させたもの。 (2) 風味良好で、濃い旨味と適度な酸味、苦味、渋味を有するもの。 (3) 赤褐色を呈し、新鮮な光沢を有するもの。	

			3 包 装 500g～1kg 入りのポリエチレン袋詰めとする。 4 賞味期限 納入時、6 か月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	
12－ 2 物品整理番号 8950-242	味噌 18019	KG	1 材 料 米、麦、非遺伝子組み換え大豆を主原料とするもの。 2 品 質 一般市販品「味噌」とし熟成十分で特有の光沢を有し風味の良いもの 味噌の種類はその都度指定する。 3 包 装 1kg ポリエチレン袋詰のもの10個を段ボール箱詰としたもの。 4 賞味期限 納入時、6 か月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	
13－ 1 物品整理番号 8950-242	ミートソース (大) 18529	CN	1 材 料 ビーフ、ポーク、トマト、ニンジン、玉ねぎ、バター、チーズ、香辛料、調味料等 2 缶 型 1号 3 賞味期限 納入時20ヶ月以上を有するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考

13- 2 物品整理番号 8950-242	ビーフグレービー 18534	CN	1 材 料 牛肉エキス、人参、玉ねぎ、調味料等 2 品 質 (1) 肉のうまみを凝縮したもの。 (2) 国内製造品とする。 3 内容量 1CN=800g 以上入りとする。 4 賞味期限 納入時 20ヶ月以上を有するものとする。	
13- 3 物品整理番号 8950-242	ウスターソース 18079	BT	1 品 質 (1) 一般市販品「ウスターソース」とする。 (2) 野菜及び果実の不溶性固形成分を含まないもの。 (3) 香味良好で異臭のないもの。	
13- 4 物品整理番号 8950-242	ウスターソース (パック) 18809	PK	2 包 装 (1) (13-3) 500ml ポリ容器詰とする。 (2) (13-4) 5～15g 入りの袋詰とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示する。	
13- 5 物品整理番号 8950-242	とんかつソース 18089	BT	1 品 質 (1) 一般市販品「とんかつソース」とする。 (2) 野菜及び果実の不溶性固形成分を多く含むもの。 (3) 香味良好で異臭のないもの	
13- 6 物品整理番号 8950-242	とんかつソース (パック) 18819	PK	2 包 装 (1) (13-5) 500ml ポリ容器詰とする。 (2) (13-6) 5～15g 入りの袋詰とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示する。	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
13ー 7 物品整理番号 8950-242	お好みソース 18599	EA	1 品 質 (1) 一般市販品「お好みソース」とする。 (2) 野菜及び果実の不溶性固形成分を多く含み、かつ、粘度が（20℃PaS）6.0基準とする。 (3) 香味良好で異臭のないもの。 2 包 装 (4) (13-7) 1200l 入り紙パック詰めとする。 (5) (13-8) 5～15g 入りの袋詰めとする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示する。	
13ー 8 物品整理番号 8950-242	お好みソース (パック) 18799	PK		
13ー 9 物品整理番号 8950-242	焼そばソース 18710	KG	1 品 質 お好みソース規格（13ー6）と、同様とする。 2 包 装 0.5～1kg 詰めとする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
14ー 0 物品整理番号 8950-242	トマトケチャップ 共通規格		1 品 質 (1) JASのトマト加工品の内のトマトケチャップ (2) 香味、色沢が良好なもの。 (3) 異臭、異味のないもの。 (4) 特有の甘味、酸味を有するもの。 (5) きょう雑物を含まないもの。 2 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	

14- 1 物品整理番号 8950-242	トマトケチャップ 18099	KG	1 規 格 (1) J A Sの特級 2 包 装 (1) 14-1 1kg 詰ポリ容器とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
14- 2 物品整理番号 8950-242	トマトピューレ 18609	CN	1 規 格 J A Sのトマト加工品の内のトマトピューレとする。 2 包 装 1号缶とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
14-3 物品整理番号 8950-242	ダイストマト缶 13089	CN	1 材 料 トマト、酸味料等 2 品 質 皮むきトマトを加熱・カットし、トマトジュースに漬けたもの。 3 賞味期限 納入時、2年以上の期間を有するものとする。 4 包 装 1号缶とする。	

15- 0 物品整理番号 8950-242	ドレッシング ソース共通規格		1 品 質 (1) J A S のドレッシング (2) 新鮮な色沢を有するもの。 (3) 香味良好なもの。 (4) 乳化の状態（分離液状にあつては分離の状態）が良好なもの。 (5) 特有の甘味、酸味等を有するもの。 (6) きょう雑物を含まないもの。 2 賞味期限 納入時、4か月以上の期間を有するものとする。 P K は3か月以上の期間を有するものとする。 3 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。 4 包 装 (15-1~15-11) 1000ml 入りボトル詰とする。 (15-12) 10ml 入りディスペンパックとする。	別 紙 4 参 照
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
15- 11 物品整理番号 8950-242	マヨネーズ 18509	KG	1 材 料 卵黄、食用油、酢、食塩、香辛料、化学調味料を調合したものを標準とする。 2 品 質 (1) 新鮮な色沢を有するもので、異臭のないもの。 (2) 香味及び乳化の状態が良好で、かつ、適度な粘度を有するもの。 3 包 装 (1) 15-11 1kg 入りの容器とする。 (2) 15-12 5g 以上のパック入りとする。 (3) 15-13 10g 以上のディスペンパックとする。 4 賞味期限 納入時、6か月以上の期間を有するものとする。 P K は4か月以上の期間を有するものとする。	
15- 12 物品整理番号 8950-242	マヨネーズ (パック) 18649	PK		
15- 13 物品整理番号 8950-242	マヨネーズ (ディスペンパック) 18699	PK		

16ー 0 物品整理番号 8950-242	香辛料共通規格 (16-1)~(16-19)		1 種 類 香辛料, 辛味料、苦味料、薬味とする。 2 品 質 (1) きょう雑物の混入していないもの。 (2) 経年品でないもの。 (3) 特有の刺激性の香味を有しているもの。 (4) 飲食物に風味を与えるもの。 3 表 示 一般共通規格第8項による。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものを基本とし、その他のものは別途記載する。	
16ー 1 物品整理番号 8950-242	七味唐辛子 18209	E A	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 唐辛子、胡麻、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実、紫蘇の実の混合を標準としたもの。 3 包 装 15 g ~18g 入りびん詰とする。	
16ー 2 物品整理番号 8950-242	一味唐辛子 18709	E A	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 赤唐辛子 3 包 装 300 g ~500g 入りの袋詰とする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
16ー 3 物品整理番号 8950-242	唐辛子 (輪切) 11589	E A	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 赤唐辛子 3 包 装 100 g 入りの袋詰とする。	
16ー 4 物品整理番号 8950-242	粉辛子 18229	E A	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 芥子菜の種子 3 包 装 300 g ~500g 詰とする。	

16ー 5 物品整理番号 8950-242	粉わさび 18249	EA	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 わさび 3 包 装 300 g～500g 詰とする。	
16ー 6 物品整理番号 8950-242	こしょう (L) 18179	CN	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 こしょうの実 3 包 装 (L) 300 g～500g 缶詰とする。 (S) 15 g 以上のびん詰とする。	
16ー 7 物品整理番号 8950-242	こしょう (S) 18189	EA		
16ー 8 物品整理番号 8950-242	ブラックペッパ ー あらびき 18439	CN	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 こしょうの実 3 包 装 300 g～500g 入りの缶詰とする。	
16ー 9 物品整理番号 8950-242	ガーリック パウダー 18239	CN	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 にんにく 3 包 装 300 g～500 g 入りの缶詰とする。	
16ー 10 物品整理番号 8950-242	ガーリック スライス 11569	EA	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 にんにく 3 包 装 300 g～500 g 詰とする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
16ー 11 物品整理番号 8950-242	粉さんしょう 18049	EA	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 木の芽 (さんしょう) を乾燥し、粉末に したもの。 3 包 装 12 g 以上入りびん詰とする。	
16ー 12 物品整理番号 8950-242	生卸にんにく 11559	KG	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 にんにくを卸し、風味を失わず適度に練 り合わせたものとする。 3 包 装	

			1 kg 入りのポリ容器詰とする。 4 賞味期限 納入時、6 か月以上の期間を有するものとする。	
16ー 13 物品整理番号 8950-242	生卸しょうが 11549	KG	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 しょうがを卸し、風味を失わず適度に練り合わせたものとする。 3 包 装 1 kg 入りのポリ容器詰とする。 4 賞味期限 納入時、6 か月以上の期間を有するものとする。	
16ー 14 物品整理番号 8950-242	カレー粉 18149	CN	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 品 質 (1) 数種類の香辛料を混合したもの。 (2) 特有の香味、辛味を有するもの。 (3) 塊、きょう雑物の混入していないもの。 3 包 装 400g 入りの缶詰とする。	
16ー 15 物品整理番号 8950-242	ハーブソルト 18154	CN	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 塩、こしょう、オニオン、ガーリック等 3 包 装 200 g ～500g 詰とする。	
16ー16 物品整理番号 8950-242	オールスパイス 18479	CN	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 オールスパイスの実 3 内容量 S 缶・ 60 g ～85g 詰めとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
16ー17 物品整理番号 8950-242	サフラン 18359	EA	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 番紅花 天然食品色素類 3 内容量 100 g 以上の袋入り又は、缶詰とする。	

16-18 物品整理番号 8950-242	ガラムマサラ 18919	CN	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 コリアンダー、クローブ、シナモン、カルダモン等を混合したもの。 3 内容量 S 缶・ 60 g ～85g 詰めとする。	
16-19 物品整理番号 8950-242	バジル 18929	CN	1 規 格 香辛料共通規格項(16-0)に同じ。 2 材 料 バジルをパウダー状にしたもの。 3 内容量 S 缶・ 60g～85g 詰めとする。	
16-20 物品整理番号 8950-242	キムチの素 11729	BT	1 材 料 にんにく、赤唐辛子、各種旨味エキス等を調合したもの。 2 内容量 190g～220g 詰めの瓶入りとする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
17- 1 物品整理番号 8950-242	カレーフレーク 18119	KG	1 品 質 (1) 数種類の香辛料を混合したもの。 (2) 特有の香味、辛味を有するもの。 (3) 塊、きょう雑物の混入していないもの 2 包 装 (1) 1 kg以上入りで、ポリエチレン袋又はア	

			ルミ箔紙包 装詰とする。 (2) 熱封かんした防湿包装とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。 4 形状 (17-1) フレーク状のもの。 (17-2) 固めて成型したもの。	
17- 2 物品整理番号 8950-242	カレー固形 18129	KG		
17- 3 物品整理番号 8950-240	ハヤシフレーク 91699	KG	1 品 質 (1) 数種類の香辛料を混合したもの。 (2) 特有の香味、辛味を有するもの。 (3) 塊、きょう雑物の混入していないもの 2 包 装 (1) 1 kg以上入りで、ポリエチレン袋又は アルミ箔紙包 装詰とする。 (2) 熱封かんした防湿包装とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。 4 形状 フレーク状のもの。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
17- 5 物品整理番号 8950-242	ソースホワイト 18869	KG	1 材 料 小麦粉、バター等 2 品 質 一般市販品のフレーク状のもの。 3 包 装 1EA=1 kg入りポリエチレン袋詰又はアル ミ箔包装詰とする。	

17－ 6 物品整理番号 8950-242	焼肉のたれ 18349	BT	1 材 料 しょう油、味噌、醸造調味料、砂糖、りんご、ラー油等を調合したものを標準とする。 2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。 (3) 焼肉の調味料として適合するもの。 3 包 装 ハンディペットもしくはペットボトル容器とする。 ペットボトルは 1ℓ、ハンディペットは 1.8ℓ程度とする。 4 賞味期限 納入時、1 年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第 8 項による。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考

17－ 7 物品整理番号 8950-242	デミグラスソー ス 18339	CN	1 材 料 玉葱、小麦粉、香辛料、トマトペースト、 ビーフエキス、食用油脂、調味料等。 2 包 装 1号缶入りとする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
17－ 8 物品整理番号 8950-242	オイスターソー ス 18539	BT	1 材 料 かき汁、砂糖、食塩及びでんぷん等 2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。 (3) 中華の調味料として適合するもの。 3 包 装 梱 包 10詰めとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものと する。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	
17－ 9 物品整理番号 8950-242	麻婆豆腐の素 18459	BT	1 材 料 醤油、砂糖、野菜、食塩、唐辛子、そら 豆粉、味噌、香辛料、食酢、酸味料等 2 品 質 焼肉のたれの項（17－ 9）に同じ。 中華の調味料として適合するもの。 3 包 装 梱 包 10詰めとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものと する。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
17- 10 物品整理番号 8950-242	中華あわせ (チリ味) 18579	BT	1 材 料 醤油、砂糖、トマトケチャップ、トマトペースト、食塩、唐辛子、豆板醤、にんにく、しょうが等 2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。 (3) 中華の調味料として適合するもの。 3 包 装 梱 包 10詰めとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	
17- 11 物品整理番号 8950-242	豆板醤 18889	BT	1 材 料 空豆、唐辛子、食塩 2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。 (3) 中華の調味料として適合するもの。 3 包 装 10詰めとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	
17- 12 物品整理番号 8950-242	焼鳥のたれ 18659	BT	1 材 料 醤油、砂糖、みりん、醸造酢(りんご酢等含む)等を調合したものを標準とする。 2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。 (3) 焼鳥の調味料として適合するもの。 3 包 装 1.8ℓ程度入りのハンディペットボトル容器とする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	

			5 表 示 一般共通規格第8項による。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
17ー 13 物品整理番号 8950-242	塩たれ 18669	E A	1 材 料 醤油、食塩、にんにく、水あめ等を調合したものを標準とする。 2 品 質 (1) 香味良好なもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。 3 包 装 1800g～2060g 詰の紙パック又はボトル容器とする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	
17ー 14 物品整理番号 8950-242	辛みオイル 18159	B T	1 品 質 (1) 植物油、香辛料抽出物を混合した液状のもの。 (2) 特有の香味、辛味を有するもの。 2 内容及び包装 270ml 入りポリ容器詰とする。 3 賞味期限 納入時、10 か月以上の期間を有するもの。	
18ー 1 物品整理番号 8935-242	コンソメスープ (粉 末) 18279	K G	1 品 質 (1) 香味、風味良好なもの。 (2) 熱湯に良く溶けるもの。 (3) 顆粒状又は粉状のもの。 2 包 装	
18ー 2 物品整理番号	コンソメスープ (粉 末) ビーフ	K G		

8935-242	味 18289		500g～1kg 詰めとする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名、調理方法を表示するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
18- 3 物品整理番号 8935-242	中華スープ (粉 末) 18309	KG	1 材 料 食塩、肉エキス、野菜エキス、動植物油 脂、砂糖、 乳糖等を調合したものを標準とする。 2 品 質 (1) 香味、風味良好なもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。 (3) (18-3) 顆粒状又は粉状のもの。 (18-4) ペースト状のもの。 3 包 装 1kg 詰とする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による。	
18- 4 物品整理番号 8935-242	中華スープ (ペースト) 18319	KG		
18- 5 物品整理番号 8935-242	貝柱スープ 18489	BT	1 材 料 食塩、乳糖（乳成分を含む）、ホタテエ キス、砂糖、 アワビエキス等。 2 品 質 (1) 乳白色の顆粒状で特有の香味を有するもの。 (2) 水又はぬるま湯によく溶けるもの。 3 内容及び包装 400g 入りポリ容器詰とする。 4 賞味期限	

			納入時、10 か月以上の期間を有するもの。	
18－ 6 物品整理番号 8935-242	がらスープ 18389	KG	1 材 料 ポーク、チキンエキスの素汁 2 品 質 (1) スープとして特有の香りがあり、異臭のないもの。 (2) 辛味、コク、旨味等の香りがよく調和したもの。 (3) 異物の混入のないもの。 (4) 合成甘味料、合成着色料、合成保存料を使用していないもの。 3 包 装 梱 包 1 kg詰とする。 4 賞味期限 納入時、1 年以上の期間を有するもの。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
18－ 7 物品整理番号 8935-242	ポタージュ (粉 末) 18269	KG	1 材 料 小麦粉、食塩、粉乳、砂糖、香辛料、化学調味料、食用植物油脂等を調合したものを標準とする。 2 品 質 (1) 香味、風味良好なもの。 (2) 水又はぬるま湯によく溶けるもの。 (3) きょう雑物の混入していないもの。 (4) 溶解してクリーム状になるもの。 3 包 装 500g～1kg 詰とする。 4 賞味期限 納入時、1 年以上の期間を有するもの。	
18－ 8 物品整理番号 8935-242	ラーメンスープ の素 18469	EA	1 材 料 豚、鶏がらスープ、醤油、食塩、食用油脂、調味料、肉エキス、香辛料、香料、カラメル色素等 2 品 質 (1) 香味、風味良好なもの。 (2) きょう雑物の混入していないもの。	

			3 包 装 1800ml 入りパックとする。 4 賞味期限 納入時、10 か月以上の期間を有するもの。 5 種類については、その都度指定する。	
18ー 9 物品整理番号 8935-242	冷やし中華スープ 18839	BT	1 材 料 本醸造醤油、酢、純正ごま油、果糖ブドウ糖液糖、 化学調味料等を使用したものを標準とする。 2 品 質 (1) 湯又は水で薄めて中華料理の素汁に適するもの。 (2) 特有の香気があり、異臭のないもの。 (3) 酸味、甘味、旨味等がよく調和したもの。 (4) かび等異物のないもの。 3 包 装 1.8ℓ入りとする。 4 賞味期限 納入時、6 か月以上の期間を有するもの。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
19ー 1 物品整理番号 8950-242	グルタミン酸 ナトリウム 18169	KG	1 種 類 食品添加物等の規格基準第2のFに定めるL-グルタミン酸ナトリウムとする。 2 品 質 (1) 白色の結晶性粉末 (2) 異物の混入していないもの。 3 包 装 1 kg詰とする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
19ー 2 物品整理番号 8950-242	だしの素 18299	KG	1 材 料 化学調味料、糖類、食塩に風味原料を加えたものを標準とする。 2 品 質 (1) 風味良好なもの。	

			(2) 顆粒状のもの。 3 包 装 500g 又は 1kg 入りの袋詰とする。 4 賞味期限 納入時、1 年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第 8 項による。	
19－ 3 物品整理番号 8935-242	白だし 18849	E A	1 材 料 醤油、砂糖、食塩、削りぶし等を使用したものを標準とする。 2 品 質 (1) 風味良好なもの。 (2) 異物の混入していないもの。 3 包 装 1EA=1800ml とし紙パック又はペットボトル詰とする。 4 賞味期限 納入時、10 か月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第 8 項による他、原材料名を表示する。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
19－ 4 物品整理番号 8935-242	あごだし 18667	E A	1 材 料 醤油、砂糖、食塩、焼きあご、削りぶし等を使用したものを標準とする。 2 品 質 風味良好なもの。 3 包 装 1800ml とし紙パック又はペットボトル詰とする。 4 賞味期限 納入時、10 か月以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第 8 項による。	

20ー 1 物品整理番号 8965-242	料理酒 17219	B T	1 種 類 酒税法施行令（昭和37年政令97号） 第11条に 定める醸造調味料とする。 2 包 装 1.8ℓ入りとする。 3 賞味期限 納入時、10 か月以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
20ー 2 物品整理番号 8950-242	クッキングワイン（赤） 18670	B T	1 種 類 酒税法（昭和28年法律第6号）第4条 に定める果 実酒類のうち甘味果実酒「ぶどう酒」と し、「赤」「白」 のいずれかを指定する。 2 包 装 1.8ℓ入りとする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
20ー 3 物品整理番号 8950-240	クッキングワイン（白） 91709	B T		
20ー 4 物品整理番号 8965-242	ブランデー 17259	B T	1 種 類 酒税法施行令（昭和37年政令97号） 第11条に定めるウィスキー類のブランデー1級とする。 2 包 装 1.28ℓ程度入りとする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
20ー 5 物品整理番号 8950-242	みりん 18259	B T	1 種 類 酒税法（昭和28年法律第6号）第4条に定める「みりん」のうち、「本みりん」とする。 2 品 質	

			特有の香味、旨味があり、調理に適するもの。 3 包 装 1.8ℓ入りとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
20－ 6 物品整理番号 8950-242	みりん風調味料 18879	BT	1 材 料 米、米こうじ、酸味料、調味液 2 品 質 特有の香味、旨味があり、調理に適するもの。 3 包 装 1.8ℓ入りとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。	
21－ 0 物品整理番号 8950-242	ふりかけパック 19079	EA	1 品 質 (1) 風味良好なもの。 (2) 乾燥良好なもの。 2 包 装 2～3g 入りのポリ袋又は、アルミパック詰とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による他、原料名を表示するものとする。 5 その他 種類は、その都度別に示す。	

番 号	品 名	単位	規 格	備 考
21- 1 物品整理番号 8950-242	お茶漬 20089	E A	1 材 料 海苔、食塩、米粉等を主材料としたもの。 2 包 装 1EA=1 袋 4g 以上入り防湿加工紙袋詰 とし、 50EA ビニール袋包みとする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものと する。	
22- 1 物品整理番号 8910-242	粉チーズ 15089	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「プロセス チーズ」 (2) 品種が一定しているもの。 (3) 風味良好なもの。 (4) 特有の香味を有するもの。 2 包 装 80 g 程度入りメーカー標準の包装 3 賞味期限 納入時、6 か月以上の期間を有するもの とする。 4 表 示 一般共通規格第 8 項による。	
22- 2 物品整理番号 8910-242	クリームパウダ ー 14509	B T	1 種 類 乳及び乳製品の成分規格の「クリームパ ウダー」又は、植物性脂肪のものとする。	
22- 3 物品整理番号 8910-242	クリームパウダ ー (スティック) 14510	E A	2 品 質 (1) 乾燥良好なもの。 (2) 湯に速やかに溶けるもの。 3 包 装 (1) (22-4) 250 g ～300g 程度入りの容器 とする。 (2) (22-5) 1 E A=3 g 程度。1 箱=100 E A 入りとす る。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものと する。	

			5 表 示 一般共通規格第8項による他、原材料名を表示するものとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
22- 4 物品整理番号 8910-242	バター 15059	E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格の「バター」とする。 (2) 特有の芳香のあるもの。 (3) 淡黄色を呈しているもの。 (4) 乳固形分 80%以下とする。 2 内容及び包装 450g 程度入りメーカー標準の包装とする。 3 賞味期限 納入時、5 か月以上の期間を有するもの。	
23- 0 物品整理番号 8945-242	サラダ油類 共通規格 (L) 15179 (S) 15049	C N B T	1 種 類 J A Sの食用油脂とする。 2 品 質 J A S合格品 3 包 装 (1) (L) 灯 缶 16.5 kg 缶 (18 ℓJISZ1.602) 入りとする。 (2) (S) 容器 1.3k g ~1.8kg 容器入りとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 5 表 示 一般共通規格第8項による他、J A Sに定める表示標準によるものとする。	別 紙2 参 照
23- 1 物品整理番号	オリーブオイル 15039	B T	1 種 類 オリーブの果肉から採取した油であつ	

8945-242			て、食用に適するように処理したもの。 2 品 質 (1) おおむね清澄で、香味良好であること。 (2) 特有の色を呈していること。 3 内容量 400g～1ℓ詰めとする。 4 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
23- 2 物品整理番号 8910-242	ラー油 15249	E A	1 品 質 (1) 良質なゴマ油に、唐辛子の色素及び成分を抽出したものとする。 (2) 特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないもの。 2 包 装 30ml～40ml 詰とする。 3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するもの。 4 表 示 一般共通規格第8項による他、J A Sに定める表示 標準によるものとする。	
23- 3 物品整理番号 8945-240	ごま油 91689	B T	1 種 類 J A Sの食用油脂のうちごま油とする。 2 品 質 J A S合格品 3 包 装 1.5kg～2kg 容器入りとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による他、J A Sに定める表示 標準によるものとする。	

24- 0 物品整理番号 8955-242	茶類共通規格		1 品 質 (1) 乾燥十分なもの。 (2) 形状は均質に締まっているもの。 (3) 粉末及び茎が少ないもの。 2 包 装 包装年月日を銘記し、1か月以内のものを納入すること。 3 賞味期限 納入後、6か月以上（ティーパック麦茶は1年以上）の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
24- 1 物品整理番号 8955-242	ティーパック (煎 茶) 17269	E A	1 品 質 茶類共通規格項（24-0）に同じ。 2 包 装	
24- 2 物品整理番号 8955-242	スティックタイプ (緑茶) 17284	E A	(1) ティーパック 1E A=2g入りひもなし詰とし、 更に袋詰としたもの。 (2) スティックタイプ 1E A=1g程度。 1箱=100E A入りとする。 3 賞味期限 茶類共通規格項（24-0）に同じ。	
24- 3 物品整理番号 8955-242	ティーパック (麦 茶) 17289	E A	1 品 質 茶類共通規格項（24-0）に同じ。 2 包 装 1個11g～12.5g。アルミ箔茶袋詰、冷水用 3 賞味期限 茶類共通規格項（24-0）に同じ。	
24- 4 物品整理番号 8955-242	ティーパック (紅 茶) 17299	E A	1 品 質 茶類共通規格項（24-0）に同じ。 2 包 装 2g入りのティーパック又は、リーフポシエットタイプ。 3 賞味期限 納入時、2年以上の期間を有するもの。	

25- 1 物品整理番号 8955-242	インスタント コーヒー 17039	B T	1 品 質 (1) 一度抽出したものを凝縮したもの。 (2) 乾燥十分なもの。 (3) 粉末又は粒状のもの。 (4) 特有の色沢及び香味を有するもの。	
25- 2 物品整理番号 8955-242	レギュラー コーヒー 17044	K G	2 包 装 (1) 25-1 80 g 程度入りびん詰とする。 (2) 25-2 1kg 入り袋詰とする。 (3) 25-3 1EA=2g 程度。1箱=100EA 入 りとする。 (4) 25-4 1EA=7g 程度。1箱=100EA 入 りとする。 (一杯抽出型)	
25- 3 物品整理番号 8955-242	インスタント コーヒー (スティック) 17049	E A	3 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものと する。	
25- 4 物品整理番号 8955-242	インスタント コーヒー (ドリップ) 17054	E A	4 表 示 一般共通規格第8項による。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
25- 5 物品整理番号 8955-242	ミルクココア 17309	E A	1 材 料 ココアパウダー(ココアバター22～2 4%)、 砂糖、全粉乳、脱脂粉乳、ブドウ糖、乳 糖、麦芽糖、粉末水あめ、植物油脂及び 香料 2 包 装 280g～300 g 入り、アルミ箔スタンディ ングパウチの。 チャック付とする。 3 賞味期限 納入時、16か月以上の期間を有するも のとする。	
26- 0 物品整理番号 8915-242	飲料水共通規格 類	E A	1 種 類 J A S 規格清涼飲料とする。 2 品 質 J A S 合格品 3 賞味期限 原則として納入時、6ヵ月以上の期間を 有するものとする。	別 紙3 参 照

			4 表 示 一般共通規格第8項による他、JASの表示基準によるものとする。 5 その他 包装については、その都度別に示す。	
27-0 27～37	缶、びん詰類、パウチ等 共通規格		1 種 類 JASに定める「缶」「びん」及び「レトルトパウチ」詰類とする。 2 品 質 (1) JAS合格品を標準とする。 (2) 添加物等は食品添加物等の規格によるもの。 (3) さび、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたもの。 3 賞味期限 缶 入 り 納入時、2年以上の期間を有するものとする。 びん入り 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 レトルトパウチ 納入時、8か月以上の期間を有するものとする。 4 表 示 一般共通規格第8項による他、食品缶詰の表示に関する公正競争規約（公正取引委員会告示第59号43.9.2）に定めるところによる。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
28- 1 物品整理番号 8950-242	にんにくスタミナ漬 19019	EA	1 材 料 にんにく、醤油、調味料等 2 包 装 300g～1kg 詰めのもの。 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。	
28- 2 物品整理番号 8915-242	ココナッツミルク 12569	CN	1 材 料 ココナッツ 2 品 質 砂糖、保存料、着色料不使用 3 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 4 賞味期限	

			缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 5 内容量 400g 程度	
28- 3 物品整理番号 8915-242	梅干 (卓上用) 11709	EA	1 品 質 一般市販品「梅干」とする。 (1) 漬け上がり固有の香味が良好であること。 (2) 果肉が厚く、良好であること。 (3) 漬け上がり固有の色沢が良好であること。 (4) 病虫害果等の除去及び粒揃いが良好であること。 (5) 合成甘味料、合成着色料、合成糊料、酸化防止漂白剤及び合成殺菌剤は使用していないものとする。 (6) 異物が混入していないこと。 2 賞味期限 納入時、1年以上の期間を有するものとする。 3 包 装 500g 程度入りで袋詰めされたもの	
29- 1 物品整理番号 8905-242	帆立貝柱水煮 14129	KG	1 材 料 帆立貝 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類等項(27-0)に同じ。 4 包 装 500g～1kg のレトルトパウチのもの。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
29- 2 物品整理番号 8905-242	かにフレーク水煮 14219	KG	1 材 料 かに 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類等項(27-0)に同じ。 4 包 装 500g～1kg のレトルトパウチのもの。	

30ー 1 物品整理番号 8905-242	いわし味付缶 14539	CN	1 材 料 いわし、醤油、みりん等 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 T 2 K缶	
30ー 2 物品整理番号 8905-242	さんま蒲焼缶 14049	CN	1 材 料 さんま 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 T 2 K缶	
30ー 3 物品整理番号 8905-242	まぐろフレーク 味付 14309	KG	1 材 料 まぐろ、醤油、糖類等 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 内容量 500g～1kg 程度のレトルトパウチとする。	
30ー 4 物品整理番号 8905-242	油漬ツナ缶 14029	CN	1 材 料 まぐろ 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 T 2 K缶	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
30ー 5 物品整理番号 8905-242	さばみそ煮（常 温） 14039	PK	1 材 料 鯖、味噌、砂糖、みりん、醤油、酒、生 姜等。	

			2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示。 3 品 質 鮮度良好な鯖を使用、煮崩れのないもの。 3 賞味期限 納入時、5ヶ月以上有するもの。 4 内容量及び包装 1PK=80g以上×10 切入り真空詰めしたもの。	
30－ 6 物品整理番号 8905-242	鮭フレーク 14069	KG	1 材 料 鮭、食塩、アミノ酸等 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類等項(27-0)に同じ。 4 内容量 500g～1kg のレトルトパウチ	
31－ 1 物品整理番号 8915-242	たけのこ水煮缶 11529	CN	1 材 料 孟宗竹 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
31－ 2 物品整理番号 8915-242	なめこ水煮缶 13049	CN	1 材 料 なめこ (つぼみ) 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 4号	
31－ 3 物品整理番号 8915-242	マッシュルーム 缶 13039	CN	1 材 料 マッシュルーム 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限	

			缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 2号	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
31－ 4 物品整理番号 8915-242	ホールコーン缶 11609	CN	1 材 料 トウモロコシ 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
31－ 5 物品整理番号 8915-242	クリーム状コー ン缶 11599	CN	1 材 料 トウモロコシ 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
32－ 1 物品整理番号 8915-242	なめたけ味付缶 13059	CN	1 材 料 えのき茸 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
32－ 2 物品整理番号 8915-242	支那竹味付缶 11519	CN	1 材 料 たけのこ 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
32－ 3 物品整理番号 8915-242	しいたけ味付缶 スライス 11589	CN	1 材 料 しいたけ 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社 名、住 所を表示 3 賞味期限	

			缶、びん詰類項(27-0)に同じ 4 缶 型 1号 5 形 状 スライスしたもの。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
33－ 1 物品整理番号 8915-242	チェリー糖液漬 缶 12049	CN	1 材 料 桜桃（全形枝付） 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 4号	
33－ 2 物品整理番号 8915-242	フルーツミックス糖液漬缶 15029	CN	1 材 料 果実類 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
33－ 3 物品整理番号 8915-242	カットパイン糖 液漬缶 12199	CN	1 材 料 パイナップル 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	

33－ 4 物品整理番号 8915-242	桃糖液漬缶 12079	CN	1 材 料 黄桃 白桃 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
33－ 5 物品整理番号 8915-242	びわ糖液漬缶 12039	CN	1 材 料 びわ 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 4号	
33－ 6 物品整理番号 8915-242	みかん糖液漬缶 12019	CN	1 材 料 みかん 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
33－ 7 物品整理番号 8915-242	夏みかん缶 12069	CN	1 材 料 夏みかん 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	

33- 8 物品整理番号 8940-242	ナタデココ缶 12109	CN	1 材 料 ナタデココ 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
33- 9 物品整理番号 8915-242	杏仁フルーツ缶 12029	CN	1 材 料 杏仁フルーツ 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号	
33- 10 物品整理番号 8915-242	マンゴー缶 12119	CN	1 材 料 マンゴー 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1号 5 形 状 ダイス状にカットしたもの。	
33- 11 物品整理番号 8915-242	ラ・フランス 糖液漬缶 12169	CN	1 材 料 ラ・フランス 2 表 示	

			輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1 号	
33ー 12 物品整理番号 8915-242	おろし果実 12319	EA	1 材 料 りんご、白桃、バナナ、パイナップル、マンゴーのいずれか。その都度指定する。 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 内容量 500g のスタンディングパウチとする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
33ー 13 物品整理番号 8915-242	ぶどう糖液漬缶 12329	CN	1 材 料 ぶどう 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1 号	
34ー 1 物品整理番号 8910-242	うずら卵水煮缶 14409	CN	1 材 料 うずら卵 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1 号	
34ー 2	焼鳥缶 (大)	CN	1 材 料	

物品整理番号 8905-242	14319		鶏肉 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 T 2 K缶	
34－ 3 物品整理番号 8905-242	鶏卵水煮缶 14419	CN	1 材 料 鶏卵 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 1 号	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
35－ 1 物品整理番号 8940-242	赤飯缶 10069	EA	1 材 料 内地米、もち米、小豆 2 表 示 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 平 1 号又は、楕円 1 号缶（缶切付） 5 内容総量 375 g 程度	
35－ 2 物品整理番号 8940-242	牛飯缶 10059	EA	1 材 料 内地米、牛肉 2 表 示 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 平 1 号又は、楕円 1 号缶（缶切付） 5 内容総量 375 g 程度	

35- 3 物品整理番号 8940-242	鶏飯缶 10339	E A	1 材 料 内地米、鶏肉 2 表 示 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 平1号又は、楕円1号缶（缶切付） 5 内容総量 375 g 程度	
35- 4 物品整理番号 8915-242	五目飯缶 10049	E A	1 材 料 内地米、ごぼう、人参、たけのこ、しい たけ等 2 表 示 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 平1号又は、楕円1号缶（缶切付） 5 内容総量 375 g 程度	
n 番 号	品 名	単位	規 格	備 考
36-1 物品整理番号 8905-242	さばみそ煮缶 (小) 14159	E A	1 材 料 さば、味噌、砂糖等 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 内容総量 190g 程度（アルミイージーオープン缶）	
36- 2 物品整理番号 8905-242	さば照焼缶 (小) 14089	E A	1 材 料 さば、醤油、砂糖等 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 内容総量	

			100g 程度 (アルミイージーオープン缶)	
36- 3 物品整理番号 8940-240	まぐろフレーク 味付缶 (小) 91679	E A	1 材 料 まぐろ、醤油 砂糖等 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 缶 型 5号缶 (アルミイージーオープン缶)	
36- 4 物品整理番号 8905-242	焼鳥缶 (小) 14369	E A	1 材 料 鶏肉 2 表 示 輸入品は原産国名又は輸入業社名、住所 を表示 3 賞味期限 缶、びん詰類項(27-0)に同じ。 4 内容総量 80g～120g (アルミイージーオープン 缶)	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
37- 0 物品整理番号 8940-242	ごはんパック類	E A	1 品 質 品質管理基準に基づいて製造されたもの。 2 包 装 (1) ごはんパック(A) 200 g 入りで密閉 パックされたもの。 (2) ごはんパック(B)～(G) 300 g 入りで 密閉パックされたもの。 3 表 示 一般共通規格第8項による他、原料名を 表示する ものとする。 4 賞味期限 20ヶ月以上を有するもの。	
37- 1	アルファーマ	E A	1 品 質	

物品整理番号 8940-242	10079		品質管理基準に基づいて製造されたものの。 2 包 装 100g 以上入りで密閉パックされたものの。 3 表 示 一般共通規格第8項による他、原料名を表示するものとする。 4 賞味期限 48ヶ月以上を有するもの。 5 その他 銘柄、種類については、別紙に示す。水又はお湯を注ぐだけで食べられるものの。	
38- 0 物品整理番号 8940-242	栄養調整食品類	E A	1 品 質 栄養調整食品とする。 2 包 装 容量については、その都度記載する 3 表 示 一般共通規格第8項によるほか、栄養成分を表示するものとする。 4 賞味期限 納入時10か月以上の期間を有するものの。 5 その他 銘柄、種類については、別紙に示す。	
38- 1 物品整理番号 8940-242	栄養調整食品 16029	E A	1 品 質 (38-0) に同じ。 3 包 装 1袋 30～40g 程度で個包装されているもの。 2 賞味期限 (38-0) に同じ。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
38- 2 物品整理番号 8940-242	水分補給ゼリー 16049	E A	1 品 質 (38-0) に同じ。 2 包 装 容量については、100g～215g 3 表 示 一般共通規格第8項によるほか、栄養成	

			分を表 示するものとする。 4 賞味期限 (38-0)に同じ。	
38- 3 物品整理番号 8960-242	保健飲料 17249	E A	1 品 質 (38-0) に同じ。 2 包 装 容量については、1 0 0 ml～1 2 0 ml 3 表 示 一般共通規格第8項によるほか、栄養成分を表 示するものとする。 ビタミン6種、ローヤルゼリー配合 ビタミンB6は3mg以上とする。 4 賞味期限 (38-0)に同じ。	別紙3 参照
39- 0 物品整理番号	冷凍加工品類		1 適応範囲 以下の項目を(39-1)～(39-9)に適応する。 2 品 質 (1) 品質良好なもの。 (2) かび又は虫害のないもの。 (3) 屑及び異種類の混入していないもの。 3 表 示 一般共通規格第8項による 4 賞味期限 納入時、冷凍で半年以上のもの 5 包 装 500g～1kg程度のパック詰を基本とする。	
39- 1 物品整理番号 8940-242	冷凍惣菜 23279	K G	1 品 目 「白菜の煮物」「大根のそぼろあんかけ」 「パンプキンのバターコーン仕立て」「鶏肉と大根のカレー風煮込み」「鶏肉のトマト煮」とする。	
39- 2 物品整理番号 8940-242	冷和風総菜 (ホッキ貝サラダ) 23169	K G	1 品 目 一般市販品「ホッキ貝サラダ」とする。	
番 号	品 名	単位	規 格	備 考
39- 3 物品整理番号	かき入り松前 19030	K G	1 品 目 一般市販品「かき入り松前」とする。	

8950-242				
39－ 4 物品整理番号 8940-242	冷松前数の子 31119	K G	1 品 目 一般市販品「松前数の子」とする。	
39－ 5 物品整理番号 8950-242	鮭ちりめん 19080	K G	1 品 目 一般市販品「鮭ちりめん」とする。	
39－ 6 物品整理番号 8950-242	梅ちりめん 19050	K G	1 品 目 一般市販品「梅ちりめん」とする。	
39－ 7 物品整理番号 8950-242	ちりめん山椒 19060	K G	1 品 目 一般市販品「ちりめん山椒」とする。	
39－ 8 物品整理番号 8950-242	野沢菜昆布 19070	K G	1 品 目 一般市販品「野沢菜昆布」とする。	
39－ 9 物品整理番号 8950-242	帆立わさび 19040	K G	1 品 目 一般市販品「帆立わさび」とする。	

貯糧品規格別紙 1

ス ナ ッ ク メ ン

4－3項

物品整理番号8940－242－（10179～10254）

区 分	参 考 銘 柄	物品整理番号
スナックメンA 焼きそば類	「エースコック JANJAN ソース焼そば」、「日清 焼きそば UFO」、「東洋水産 昔ながらのソース焼そば」、「サッポロ一番 オタフクお好みソース味焼そば」、又は同等品以上のものとする。	10179
スナックメンB うどん類	「日清どん兵衛 きつねうどん」、「東洋水産 赤いきつねうどん」又は同等品以上のものとする。	10189
スナックメンC とんこつラーメン類	「エースコック 飲み干す一杯 背油とんこつ」「サンヨー食品 カップスター とんこつ」又は同等品以上のものとする。	10199
スナックメンD 和そば類	「日清どん兵衛 天ぷらそば」、「東洋水産 緑のたぬきそば」又は同等品以上のものとする。	10209
スナックメンE 塩ラーメン類	「東洋水産麺づくり 鶏だし塩」、「サンヨー食品 サッポロ一番塩ラーメン」又は同等品以上のものとする。	(240) 91639
スナックメンF 味噌ラーメン類	「明星食品 一平ちゃん 味噌」、「サンヨー食品 サッポロ一番味噌ラーメン」又は同等品以上のものとする。	10229
スナックメンG 醤油ラーメン類	「日清 カップヌードル」、「サッポロ一番カップスター」、「明星チャルメラカップ」又は同等品以上のものとする。	10239
スナックメンH 生タイプ類	「日清 行列のできる店のラーメン・ラ王」「東洋水産 匠芳醇 旨味醤油」又は同等品以上のものとする。	10249
スナックメンI はるさめ類	「エースコック スープはるさめ」、「アサヒグループ食品 おどろき野菜」又は同等品以上のものとする。	(240) 91649

貯糧品規格別紙2

サラダ油類

23-0項

物品整理番号 8945-242- (15179・15049)

区 分	原 料・品 質	備 考
サラダ油 A (菜 種)	酸化、熱に強い。キャノーラ油でキャノーラ種から搾ったもの。	
サラダ油 B (大 豆)	もっとも一般的な原料のひとつで、大豆白絞油とし精製しても独自のにおいが残るため混合することが、多い。	
サラダ油 C (トウモロコシ)	加熱、酸化に強く炒め物に適する。独自の香りがある。	
サラダ油 D (ひまわりの種)	淡白な風味を持ち、ドレッシング等に使用される。	
サラダ油 E (ご ま)	原材料を焙煎せずに搾油した上で精製しているので、ごま油としての香味は無い。精製していない非焙煎の油は「太白油」とも呼ばれる。	
サラダ油 F サフラワー (紅 花)	リノール酸、オレイン酸の含有量が多い。	
サラダ油 G (綿 実)	サラダ油の王様といわれ、高価。非常にまろやかな味わいがある。	

貯糧品規格別紙 3

飲料水共通規格類

26-0項

物品整理番号8915-242-(17059~17339)

区 分	種 類 ・ 参 考 銘 柄	物品整理番号
野菜ジュース（缶）	銘柄 「サントリー I love vegi」、「キリン 32種の野菜と果実」又は同等品以上のもの。 包装 190ml程度の缶入りとする。 賞味期限 納入時、10ヵ月以上有するもの	17069
炭酸飲料	銘柄 その都度別に示す。 包装 500ml程度のペットボトル入りとする。	17339
スポーツ飲料	銘柄 その都度別に示す。 包装 500ml程度のペットボトル入りとする。	17059
保健飲料	銘柄 「ヤクルト タフマン」「大塚製薬 オロナミンC」又は同等品以上のものとする。 包装 100～120ml程度の瓶入りとする。	17249
コーヒー類	銘柄 「サントリー クラフトボス」「コカ・コーラ ジャパンクラフトマン」又は同等品以上とする。 包装 500ml程度のペットボトル入りとする。	17079
お茶類	種類 緑茶缶、緑茶ペットボトル、烏龍茶ペットボトル、紅茶、黒烏龍ペットボトルとする。 銘柄 その都度別に示す。	17099 17100 17101 17102 17103
ミネラルウォーター (500ml)	銘柄 「サントリー 天然水」「キリン ボルヴィック」又は同等品以上とする。 賞味期限 納入時、12ヶ月以上のもの。	17119
コーヒー類無糖	種類 ブレンドコーヒー。 銘柄 その都度別に示す。	17179
乳性飲料	銘柄 「ヤクルト ミルージュ」「アサヒ飲料 カルピス」又は同等品以上とする。 包装 500ml程度のペットボトル入りとする。	17199
果汁入り飲料	銘柄 「サントリー Gokuri」	17089

貯糧品規格別紙4

ドレッシングソース共通規格

15-0項

物品整理番号8950-242-(18759~18900)

区分	種類・参考銘柄	物品整理番号
セパレート ドレッシング	1 種類 JASのドレッシングの内、分離液状ドレッシングのセパレートドレッシングとする。	18759
ドレッシング (ゆずこしょう)	1 材料 醸造酢、しょうゆ、ゆずこしょう等	18549
ドレッシング (コブサラダ)	1 材料 醸造酢、発酵乳加工品、ピーナッツ等	18789
ドレッシング (シーザーサラダ)	1 材料 醸造酢、チーズ、にんにく等	18790
ドレッシング (焙煎胡麻)	1 材料 しょうゆ、醸造酢、ごま等	18569
ドレッシング (イタリアン)	1 材料 醸造酢、ぶどう発酵調味料、乾燥玉葱、 ガーリックパウダー、乾燥ピーマン等	18570
ドレッシング (中華)	1 材料 しょうゆ、醸造酢、香辛料抽出物等	18559
ドレッシング (1000 アイランド)	1 材料 ピクルス、ケチャップ、醸造酢、ウスターソース等	18560
ドレッシング (オニオン)	1 材料 醸造酢、しょうゆ、玉葱、ソーセージ、 ガーリックペースト等	18899
ドレッシング (ディスペンパック)	1 材料 醸造酢、しょうゆ、砂糖等 2 その他 種類は、その都度別に示す。	18900