

発簡日：令和4年2月14日

# 糧食品規格書

海上自衛隊  
岩国航空基地隊

令和4年3月1日施行

令和4年3月1日以降調達要求分につきましては、こちらの規格書を適用します。

# I 一般共通規格

## 1 一般事項

この規格書は、岩国航空基地隊において調達する糧食品について適用する。ただし、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) 生体検査合格品  
と蓄場法に定める検査合格品をいう。
- (11) 食鶏取引規格  
食鶏取引規格に定める規格をいう。
- (12) 牛・豚枝肉取引規格  
牛・豚枝肉取引規格及び牛・豚枝肉格付規定（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。
- (13) 牛・豚部分肉取引規格  
牛・豚部分肉取引規格及び牛・豚部分肉格付規定（社団法人日本食肉協会）に定める規格をいう。
- (14) 熟成ハム類等加工品類の規格  
熟成ハム類等の日本農林規格に定める規格をいう。
- (15) 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に定められた基準をいう。
- (16) 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に定める基準をいう。
- (17) 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

岩国厚生隊給養班生糧品受渡場及び別に指定する場所とする。

### 4 納入時間

次のとおりとするほか、変更する場合は別に指示する。

平日 0800～1200

### 5 納入要領

#### (1) 貯糧品

一括納入を原則とする。

#### (2) 生糧品

指定された日に納入するものとする。なお、冷凍食品は保冷設備の整った車両により納入すること。

### 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。ただし、「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

## 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
KG	キログラム	LI	リットル
EA	個	BT	ビン
CN	缶	BG	袋
BX	箱	PK	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、迅速・正確に訂正のうえ追録をもって補充する。

## Ⅱ 分 類

### 生糧品及び冷凍品

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
穀物加工品類	パン類・ 小麦粉製品	1-0	パン類共通規格		16
		1-1	食パン	EA	16
		1-2	(冷)ナン	EA	16
		1-3	調理パンA	EA	17
		1-4	調理パンB	EA	17
		1-5	調理パンC	EA	17
		1-6	照焼きハンバーガー	EA	17
		1-7	クリームパン	EA	18
		1-8	コッペパン (粒あん)	EA	18
		1-9	カレーパン	EA	18
		1-10	ジャムパン	EA	18
		1-11	メロンパン	EA	19
		1-12	アップルパイ	EA	19
		1-13	ドーナッツ	EA	19
		1-14	ソーセージパン	EA	19
		1-15	菓子パンA	EA	19
		1-16	菓子パンB	EA	19
		1-17	菓子パンC	EA	19
		1-18	菓子パンD	EA	19
		1-19	コッペパン (ジャム)	EA	19
		1-20	ホットドッグ	EA	21
		1-21	コロケロール	EA	21
		1-22	ホットケーキA	EA	21
		1-23	ホットケーキB	EA	21
		1-24	卵ロール	EA	22
		1-25	パンケーキD	EA	22
		1-26	焼そばロール	EA	22
		1-27	一口サンド	EA	22
		1-28	ミックスサンド	EA	23
		1-29	メンチカツロール	EA	23
		1-30	チーズ蒸しケーキ	EA	23
		1-31	LL菓子パン	EA	23
		1-32	クルトン	EA	24
		1-33	南部せんべい	EA	24
	麵 類	2-1	冷うどん	EA	25
		2-2	冷中華そば	EA	25
		2-3	冷茶そば	EA	25

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ	
		2-4	冷日本そば	EA	26	
		2-5	油揚げ乾燥麺	EA	26	
		2-6	焼きそば	KG	26	
		2-7	れんこんめん	EA	37	
		2-8	冷盛岡冷麺	EA	27	
		2-9	喜多方ラーメン	EA	27	
		米加工品	3-1	丸もち	EA	28
			3-2	十五穀米	EA	28
			3-3	押し麦	EA	28
			3-4	きりたんぼ	EA	28
3-4	そば米		KG	29		
嗜好品類		4-1	桜餅	EA	30	
		4-2	柏餅	EA	30	
		4-3	おはぎ・ぼたもち	EA	30	
		4-4	デザート(苺ショート)	EA	30	
		4-5	ショコラトルテケーキ	EA	31	
		4-6	冷かぼちゃプリン	EA	31	
		4-7	冷マンゴープリン	EA	31	
		4-8	冷黒ごまプリン	EA	31	
		4-9	冷フルーツ&キャロットゼリー	EA	31	
		4-10	冷いちごムース	EA	31	
		4-11	冷杏仁豆腐	EA	32	
		4-12	冷豆乳ブラマンジェ	EA	32	
		4-13	冷きなこプリン	EA	32	
		4-14	小豆(つぶあん)	EA	32	
		4-15	野菜ジュース	EA	32	
豆類	味噌類	5-1	白味噌	KG	33	
		5-2	いりこみそ	KG	33	
		5-3	ゆずもろみみそ	KG	33	
	大豆加工品	6-1	茹で大豆	KG	34	
		6-2	豆腐	KG	34	
		6-3	袋入豆腐	EA	34	
		6-4	焼豆腐	KG	35	
		6-5	厚揚	KG	35	
		6-6	油揚	KG	35	
		6-7	おから	KG	36	
		6-8	納豆(パック)	EA	36	
		6-9	納豆	KG	36	
		6-10	がんもどき	EA	36	
		6-11	大豆飲料	EA	37	
		6-12	節分豆	EA	37	

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
魚類	鮮魚・冷凍魚	7-ア	鮮魚類一般規格		38
		7-イ	鮮魚共通規格		38
		7-ウ	冷凍魚共通規格		39
		7-1	冷うなぎ蒲焼	KG	40
		7-2	冷帆立貝柱	KG	40
		7-3	冷つぼぬきいか	KG	40
		7-4	いくら	KG	40
		7-5	冷紋甲いか	KG	41
		7-6	冷えび無頭	EA	41
		7-7	冷えび無頭(殻なし)	EA	41
		7-8	冷塩さば	KG	41
		7-9	冷かつおたたき	KG	42
		7-10	冷まぐろ	KG	42
		7-11	ぶり生	KG	42
		7-12	冷刺身サーモン	KG	42
		7-13	冷スモークサーモン	KG	43
		7-14	冷紅さけ	KG	43
		7-15	冷さんま	KG	43
		7-16	冷いわし	KG	43
		7-17	冷太刀魚切り身	EA	44
		7-18	はまち生	KG	44
		7-19	冷子持ちししゃも	KG	44
		7-20	しらす干し	KG	45
		7-21	冷ほっけ	EA	45
		7-22	冷あなご蒲焼	KG	45
		7-23	冷ソフト白身	EA	45
		7-24	冷あゆ	KG	45
		7-25	冷辛し明太子	KG	46
		7-26	冷明太子	KG	46
		7-27	数の子	KG	46
		7-28	あさり貝	KG	47
		7-29	しじみ	KG	47
		7-30	冷スチーム牡蠣	KG	47
		7-31	冷イカソーメン	KG	47
		7-32	冷たこ刺身	EA	48
		7-33	冷たこ(ボイル)	KG	48
		7-34	冷むきえび	KG	48
		7-35	冷甘えび	KG	48
		7-36	塩くらげ	KG	48
		7-37	冷シーフードミックス	KG	49
		7-38	冷あさりむきみ	EA	49
		7-39	冷骨なし鯖切り身	EA	49

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		7-40	冷銀だらもろみ漬	EA	49
		7-41	冷紅さけ切り身	EA	50
		7-42	冷骨なしとろあじ	EA	50
		7-43	いわし丸干し	KG	50
		7-44	あじ開き干し	KG	50
		7-45	冷ムラサキイカ	KG	50
		7-46	あじ(生)	KG	51
		7-47	冷イワシ開	EA	51
		7-48	冷切かれい	KG	51
		7-49	冷イカ下足	KG	51
		7-50	冷帆立貝	KG	51
		7-51	冷本さわら切り身	EA	52
		7-52	はまぐり	KG	52
		7-53	冷湯引きハモ	KG	52
		7-54	冷ベビー帆立貝	KG	52
		7-55	練うに	KG	52
		7-56	冷すずき切り身	EA	52
		7-57	冷骨抜きホキ切り身	EA	53
		7-58	冷骨抜きさば	EA	53
		7-59	冷やりいかリング	KG	53
		7-60	冷骨抜き真あじ	EA	53
		7-61	冷骨なし赤魚切り身	EA	54
		7-62	冷わかさぎ	KG	54
	練製品	8-0	練製品共通規格		55
		8-1	冷魚すり身	KG	55
		8-2	カニ風味かまぼこ	KG	55
		8-3	ぼうてん	EA	55
		8-4	さつま揚げ	EA	56
		8-5	かまぼこ(寿)	EA	56
		8-6	かまぼこ(白)	EA	56
		8-7	かまぼこ(うずまき)	EA	56
		8-8	竹輪	KG	56
		8-9	はんぺん	EA	57
		8-10	笹かま	EA	57
肉類	牛肉	9-0	牛・豚・鶏肉共通規格		58
		9-1	冷牛ロース	KG	59
		9-2	牛肉スライス	KG	59
		9-3	牛角切肉	KG	59
		9-4	牛挽肉	KG	59
		9-5	牛すじ肉	KG	60
		9-6	合挽肉	KG	60
		9-7	牛焼き肉	KG	60

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		9-8	牛ホルモン	KG	60
	豚肉	10-1	冷豚ヒレ肉	KG	61
		10-2	冷豚ロース	KG	61
		10-3	豚中切(肩肉)	KG	62
		10-4	豚挽肉	KG	62
		10-5	豚角切肉	KG	62
		10-6	ラード	KG	62
		10-7	豚骨	KG	62
		10-8	豚三枚肉(ブロック)	KG	62
		10-9	豚スペアリブ	KG	62
		10-10	豚足	KG	63
		10-11	豚ロース(しゃぶしゃぶ)	KG	63
	鶏肉	11-1	冷鶏胸肉	KG	64
		11-2	冷鶏もも肉(無骨)	KG	64
		11-3	鶏骨	KG	65
		11-4	鶏小肉	KG	65
		11-5	鶏骨付肉(カット)	KG	65
		11-6	鶏肉(骨付もも)	KG	65
		11-7	鶏ささみ	KG	65
		11-8	鶏レバー	KG	65
		11-9	鶏挽肉	KG	65
		11-10	鶏手羽元	KG	65
	加工品	12-0	肉加工品共通規格		66
		12-1	焼豚	KG	66
		12-2	プレスハム	KG	66
		12-3	ロースハム	KG	67
		12-4	ベーコン	KG	67
		12-5	あらびきウインナー	KG	67
卵類		13-1	鶏卵	KG	68
		13-2	冷厚焼卵	EA	68
		13-3	玉子豆腐	EA	68
		13-4	冷金糸卵	KG	69
		13-5	冷プレーンオムレツ	EA	69
		13-6	冷ツナオムレツ	EA	69
		13-7	冷チーズオムレツ	EA	69
		13-8	うずら卵	KG	70
		13-9	温泉卵	EA	70
		13-10	茶碗蒸し	EA	70
乳製品類		14-1	牛乳	EA	71
		14-2	牛乳大	EA	71
		14-3	低脂肪牛乳	EA	71
		14-4	コーヒー牛乳	EA	71

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		14-5	固形ヨーグルト(大)	EA	72
		14-6	生クリーム	EA	72
		14-7	スライスチーズ	EA	72
		14-8	とろけるチーズ	KG	72
		14-9	ベビーチーズ	EA	73
		14-10	カットチーズ	KG	73
		14-11	アロエヨーグルト	EA	73
		14-12	鉄分カルシウムヨーグルト	EA	73
		14-13	乳酸菌飲料	EA	74
		14-14	乳酸菌飲料(小)	EA	74
		14-15	ビフィズス菌飲料	EA	74
		14-16	ラクトアイス	EA	74
野菜類		15-0	生(冷凍)野菜・果物共通規格		75
		15-1	冷ホールコーン	KG	76
		15-2	ばれいしょ(皮むき)	KG	76
		15-3	冷フライドポテト	KG	76
		15-4	甘しょ	KG	76
		15-5	里芋(皮むき)	KG	76
		15-6	長芋	KG	76
		15-7	こんにゃく	KG	77
		15-8	糸こんにゃく	KG	77
		15-9	刺身こんにゃく	KG	77
		15-10	七草	KG	77
		15-11	法蓮草	KG	77
		15-12	人参	KG	78
		15-13	かぼちゃ	KG	78
		15-14	冷かぼちゃ	KG	78
		15-15	にら	KG	78
		15-16	はなっこりー	KG	78
		15-17	ブロッコリー	KG	78
		15-18	チンゲン菜	KG	79
		15-19	パセリ	KG	79
		15-20	春菊	KG	79
		15-21	トマト	KG	79
		15-22	ミニトマト	KG	79
		15-23	ピーマン	KG	80
		15-24	黄ピーマン	KG	80
		15-25	赤ピーマン	KG	80
		15-26	グリーンアスパラ	KG	80
		15-27	みつば	KG	80
		15-28	青じそ	KG	80
		15-29	オクラ	KG	81

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		15-30	小松菜	KG	81
		15-31	わけぎ	KG	81
		15-32	菜の花	KG	81
		15-33	水菜	KG	81
		15-34	キャベツ	KG	81
		15-35	紫キャベツ	KG	82
		15-36	大根	KG	82
		15-37	かいわれ大根	KG	82
		15-38	玉葱(皮むき)	KG	82
		15-39	紫玉葱	KG	82
		15-40	もやし	KG	82
		15-41	太もやし	KG	83
		15-42	かぶ	KG	83
		15-43	カリフラワー	KG	83
		15-44	れん根	KG	83
		15-45	栗(むき)	KG	83
		15-46	冷むき栗	KG	83
		15-47	ごぼう(乱ぎり)	KG	83
		15-48	ごぼう千切	KG	84
		15-49	ししとうがらし	KG	84
		15-50	セロリ	KG	84
		15-51	茹たけのこ	KG	84
		15-52	にがうり	KG	84
		15-53	にんにくの芽	KG	84
		15-54	大根葉	KG	84
		15-55	サニーレタス	KG	85
		15-56	ふき(皮むき)	KG	85
		15-57	ラディッシュ	KG	85
		15-58	冷ミックスベジタブル	KG	85
		15-59	むきえんどう	KG	85
		15-60	レタス	KG	85
		15-61	茄子	KG	85
		15-62	胡瓜	KG	86
		15-63	土生姜	KG	86
		15-64	青ねぎ	KG	86
		15-65	白ねぎ	KG	86
		15-66	白菜	KG	86
		15-67	木の芽	KG	86
		15-68	冷さやいんげん	KG	86
		15-69	冷絹さや	KG	87
		15-70	冷グリーンピース	KG	87
		15-71	アーモンド(スライス)	EA	87

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		15-72	ズッキーニ	KG	87
		15-73	冷とうもろこし	KG	87
		15-74	万能ねぎ	KG	88
		15-75	とうがん	KG	88
		15-76	新生姜	KG	88
		15-77	グリーンリーフ	KG	88
		15-78	みょうが	KG	88
		15-79	白瓜	KG	88
		15-80	にんにく	KG	88
		15-81	うど	KG	89
		15-82	クレソン	KG	89
		15-83	冷スナップえんどう	KG	89
		15-84	パクチー	KG	89
漬物・佃煮類		16-0	漬物、佃煮類共通規格		90
		16-1	黒豆煮豆	KG	91
		16-2	金時豆煮豆	EA	91
		16-3	お多福豆煮豆	EA	91
		16-4	田作り	KG	91
		16-5	きざみしその実漬	KG	91
		16-6	しば漬	KG	92
		16-7	茄子糠漬	KG	92
		16-8	大根べったら漬	KG	92
		16-9	ピクルス(胡瓜)	KG	92
		16-10	胡瓜糠漬	KG	92
		16-11	沢あん漬	KG	93
		16-12	紅生姜	KG	93
		16-13	高菜漬	KG	93
		16-14	広島菜漬	KG	93
		16-15	山菜漬	KG	93
		16-16	桜漬	KG	94
		16-17	大根漬	KG	94
		16-18	キムチ	KG	94
		16-19	白菜漬	KG	94
		16-20	福神漬	KG	95
		16-21	野沢菜漬	KG	95
		16-22	ザーサイ	KG	95
		16-23	つぼ漬	KG	95
		16-24	瓜糠漬	KG	96
		16-25	子持ち昆布	KG	96
		16-26	しそ昆布	KG	96
		16-27	松前白菜漬	KG	96
		16-28	らっきょう漬	KG	96

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		16-29	千枚漬	KG	97
		16-30	倭	KG	97
		16-31	安芸紫	KG	97
		16-32	九ちゃん漬	KG	97
		16-33	減塩のり佃煮パック	EA	98
		16-34	はりはり漬	KG	98
		16-35	のり佃煮	KG	98
果実類		17-1	みかん	KG	99
		17-2	レモン	KG	99
		17-3	オレンジ	KG	99
		17-4	グレープフルーツ	KG	99
		17-5	八 朔	KG	99
		17-6	ネーブル	KG	99
		17-7	りんご	KG	100
		17-8	デラウェア	KG	100
		17-9	ぶどう	KG	100
		17-10	バナナ	KG	100
		17-11	いちご	KG	100
		17-12	キウイフルーツ	KG	101
		17-13	梨	KG	101
		17-14	すいか	KG	101
		17-15	パイナップル	KG	101
		17-16	メロン	KG	101
		17-17	白 桃	KG	101
		17-18	柿	KG	102
		17-19	パイナップル(カット)	EA	102
		17-20	すだち	KG	102
		17-21	柚子	KG	102
		17-22	冷ライチ	KG	102
		17-23	デコポン	KG	102
		17-24	ぼんかん	KG	102
きのこ類		18-1	生しいたけ	KG	104
		18-2	まいたけ	KG	104
		18-3	えのき茸	KG	104
		18-4	しめじ	KG	104
		18-5	エリンギ	KG	104
藻 類	藻 類	19-1	もずく	KG	105
		19-2	海藻プチマリン	EA	105
		19-3	あおさ	KG	105
		19-4	青のり	EA	105
		19-5	手巻きのり	EA	105

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
調理加工食品類		20-0	調理加工食品共通規格		106
		20-1	冷トンカツ（一口）	EA	106
		20-2	冷串カツ(豚)	EA	106
		20-3	冷アジフライ	EA	106
		20-4	冷白身フライ	EA	106
		20-5	冷エビクリームコロッケ	EA	107
		20-6	冷カニクリームコロッケ	EA	107
		20-7	冷サーモンチーズフライ	EA	107
		20-8	冷かきフライ	EA	107
		20-9	冷ささ身チーズフライ	EA	107
		20-10	冷エビフライ	EA	107
		20-11	冷いかリングフライ	KG	107
		20-12	冷エビカツ	EA	108
		20-13	冷野菜コロッケ	EA	108
		20-14	冷サクサク牛肉コロッケ	EA	108
		20-15	冷かぼちゃコロッケ	EA	108
		20-16	冷えびいかかき揚	EA	108
		20-17	冷天ぷら用穴子	EA	108
		20-18	冷いか天ぷら	EA	109
		20-19	筑前煮	KG	109
		20-20	スパゲティサラダ	KG	109
		20-21	ポテトサラダ	KG	109
		20-22	マカロニサラダ	KG	109
		20-23	冷ミートボール	KG	110
		20-24	冷春巻	EA	110
		20-25	冷ビック焼き餃子	EA	110
		20-26	冷にらまんじゅう	EA	110
		20-27	冷しゅうまい	EA	110
		20-28	冷肉うどんの具	KG	111
		20-29	冷黒酢五菜肉団子	KG	111
		20-30	北海カニ風味サラダ	KG	111
		20-31	冷炭火焼風ハンバーグ	KG	111
		20-32	冷ハンバーグ	EA	112
		20-33	冷皮つきカットポテト	KG	112
		20-34	冷白玉団子	KG	112
		20-35	冷中華野菜ミックス	KG	112
		20-36	うに風味パック	EA	112
		20-37	冷タコの唐揚げ	KG	113
	20-38	蒸し鳥ほぐし身	KG	113	
弁当類		21-1	幕の内弁当A	EA	114
		21-2	幕の内弁当B	EA	114
		21-3	幕の内弁当C	EA	114

大分類	小分類	番号	品名	単位	ページ
		21-4	幕の内弁当D	EA	114
		21-5	幕の内弁当E	EA	114
		21-6	幕の内弁当F	EA	114
		21-7	幕の内弁当G	EA	114
		21-8	幕の内弁当H	EA	114
		21-9	幕の内弁当I	EA	114
		21-10	幕の内弁当J	EA	114
		21-11	幕の内弁当K	EA	114
		21-12	幕の内弁当L	EA	114
		21-13	幕の内弁当M	EA	114
		21-14	幕の内弁当N	EA	114
		21-15	幕の内弁当O	EA	114
		21-16	幕の内弁当P	EA	114
		21-17	幕の内弁当Q	EA	114
		21-18	幕の内弁当R	EA	114
		21-19	幕の内弁当S	EA	114
		21-20	幕の内弁当T	EA	114
		21-21	幕の内弁当U	EA	114
		21-22	幕の内弁当V	EA	114
		21-23	幕の内弁当W	EA	114
		21-24	幕の内弁当X	EA	114
		21-25	幕の内弁当Y	EA	114
		21-26	幕の内弁当Z	EA	114
		21-27	巻寿司	EA	114
調味料		22-1	酒 粕	KG	115
		22-2	ピーナツ和えの素	KG	115
		22-3	甜麵醬	EA	115
		22-4	コチュジャン	EA	115
		22-5	豆板醬	EA	115
		22-6	柚子コショウ	EA	115
		22-7	おぼろ	KG	116

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-0	パン類共通規格			<p>1 材 料 JASの強力粉（1等粉以上）を主原料としたもの。</p> <p>2 包 装 メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとする。少量の場合はクラフト紙包みとし、外装に消費（賞味）期限を表示する。</p> <p>3 消費（賞味）期限 包装ごとに記載し、調理パンは消費時間まで記載すること。</p> <p>4 関連文書 「包装食パンの表示に関する公正競争規約について」に基づく。</p>
1-1	食パン		EA	<p>1 材 料 小麦粉、上白糖、ショートニングオイル、イースト、食塩を標準とする。</p> <p>2 品 質 (1) 食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく、中身は白く艶があり、気泡が均一で弾力があるもの。 (2) 皮質は薄く、さげやすいもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1EA＝（1斤当たり）380g標準6枚切りとし、包装フィルムで個別包装したもの。</p> <p>4 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
1-2	冷ナン		EA	<p>1 品 質 (1) 異臭等がなく風味良好なもの。 (2) 適度の焼き色を有し、色沢良好で汚れのないもの。 (3) 適度の弾力性、食感を有するもの。 (4) 形状は良好で損傷等のないもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA＝45～50gとし、包装フィルムで包装したもの。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の間を有するもの。</p> <p>4 銘 柄 「日本ハム」、「JCフーズ」、「日清フーズ」、</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				「アクリフーズ」
1-3	調理パンA		E A	1 材 料 食パン、卵、マヨネーズ、マーガリン等 2 品 質 卵フィリングを食パンでサンドしたもの。 3 内容量及び包装 1 E A = 1 1 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。 4 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
1-4	調理パンB		E A	1 材 料 食パン、ツナ、玉ねぎ、マヨネーズ、マーガリン等 2 品 質 ツナサラダをソフトパンでサンドしたもの。 3 内容量及び包装 1 E A = 1 1 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。 4 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
1-5	調理パンC		E A	1 材 料 食パン、ピーナッツフラワーペースト、マーガリン等 2 品 質 ピーナッツフラワーペーストをソフトパンでサンドしたもの。 3 内容量及び包装 1 E A = 1 0 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。 4 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
1-6	照焼きハンバーガー		E A	1 品 質 ハンバーガーバンズに醤油ダレで照焼きしたハンバーグをサンドしたもの。 2 内容量及び包装 1 E A = 9 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				納入後、2日の期間を有するもの。
1-7	クリームパン		E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。</p> <p>(2) 良質なカスタードクリームを包み込んだ(又は上部にのっている)もの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 1 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上を有するもの。</p>
1-8	コッペパン(粒あん)		E A	<p>1 品 質</p> <p>コッペパンに粒あんとマーガリンをサンドしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 4 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上を有するもの。</p>
1-9	カレーパン		E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、揚げ色、形態ともに良好なもの。</p> <p>(2) 野菜、肉をたっぷり使用したカレーを包み込んだもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 2 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上を有するもの。</p>
1-10	ジャムパン		E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。</p> <p>(2) 良質ないちごジャム(その他のジャムでも可)を包み込んだ(又は練り込んだ)もの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 3 0 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-11	メロンパン		E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。</p> <p>(2) 生地表面を「サクッ」と焼き上げたもの。</p> <p>(3) 一般的にメロンパン又はサンライズと呼ばれるもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 0 5 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-12	アップルパイ		E A	<p>1 品 質</p> <p>サクッとした食感のパイ生地に、リンゴジャムとリンゴを包んだもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 1 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-13	ドーナッツ		E A	<p>1 品 質</p> <p>ハムと卵を組み合わせ、揚げたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 3 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-14	ソーセージパン		E A	<p>1 品 質</p> <p>ソフトパンにソーセージを載せ、マヨネーズタイプの辛子入りドレッシングで味付けしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 1 0 0 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
1-15	菓子パンA		E A	<p>1 品 質</p> <p>スティックパンでコクのあるクリームをサンドしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				1 EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
1-16	菓子パンB		EA	1 品 質 デニッシュ生地で板クリームを包み焼き上げたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=130g標準とし個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
1-17	菓子パンC		EA	1 品 質 デニッシュ生地で板チョコを包み焼き上げたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=90g標準とし、個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
1-18	菓子パンD		EA	1 品 質 濃厚なミルククリームをふわふわパンにサンドしたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=103g以上入り個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。
1-19	コッペパン(ジャム)		EA	1 品 質 コッペパンにジャムとマーガリンをサンドしたもの。 2 内容量及び包装 1 EA=130g標準とし、個別包装された市販流通品とする。 3 消費期限 納入後、2日以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-20	ホットドッグ		E A	<p>1 品 質 甘みを抑えたロールパンにソーセージをサンドして、ケチャップとマスタードをしぼったもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 60 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するもの。</p>
1-21	コロケロール		E A	<p>1 品 質 甘みを抑えたロールパンになめらかな食感のコロケをサンドして、マヨネーズ風のドレッシングをしぼったもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 109 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2 日の期間を有するもの。</p>
1-22	ホットケーキA		E A	<p>1 品 質 ハチミツとマーガリンをふんわりと仕上げたホットケーキ皮でサンドした2 個入製品。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 100 g 標準とし個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するもの。</p>
1-23	ホットケーキB		E A	<p>1 品 質 メープルシロップとマーガリンをふんわりと仕上げたホットケーキ皮でサンドした2 個入製品。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 100 g 標準とし個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2 日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-24	卵ロール		E A	<p>1 品 質 甘みを抑えたロールパンに卵フィリング（卵、マヨネーズ、その他）をサンドしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 9 1 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日の期間を有するもの。</p>
1-25	パンケーキB		E A	<p>1 品 質 モチモチ感を出したパンケーキにカマンベールチーズ入りのクリームとはちみつ入りのマーガリンをサンドした製品。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 1 3 5 g 以上入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上期間を有するもの。</p>
1-26	焼そばロール		E A	<p>1 品 質 甘みを抑えたロールパンに焼そば、紅生姜をトッピングしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 9 5 g 標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上期間を有するもの。</p>
1-27	一口サンド		E A	<p>1 品 質 10mmの厚さの食パンにハム・卵・ポテトサラダ・ツナをサンドして、1/4の四角にカットしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 1 6 0 g 標準入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、1日以上期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
1-28	ミックスサンド		EA	<p>1 品 質 10mmの厚さの食パンにハムカツ・卵・ツナサラダをサンドして、1/2の三角形にカットしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=150g標準入り個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、1日以上の間を有するもの。</p>
1-29	メンチカツロール		EA	<p>1 品 質 甘みを抑えたロールパンにソースに漬けたふっくらメンチカツをサンドして、マヨネーズ風のドレッシングをしぼったもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=90g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、2日以上の間を有するもの。</p>
1-30	チーズ蒸しケーキ		EA	<p>1 品 質 クリームチーズ、鶏卵、小麦粉、砂糖、乳等を用いて香り豊かに焼き上げたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=90g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
1-31	LL菓子パン		EA	<p>1 品 質 ロングライフパンとし、種類はつぶあん、クリーム、ジャム、メロン、うずまきチョコとし、それぞれの風味を持つもの。種類についてはその都度指定する。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=95g標準とし、個別包装された市販流通品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、20日以上の間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単 位	規 格
1-32	クルトン		EA	1 材 料 小麦粉、塩、砂糖 2 品 質 (1) 食パンをさいの目に切って揚げたもの。 3 内容量及び包装 1EA=475g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。
1-33	南部せんべい		EA	1 材 料 小麦粉、塩、重層 2 品 質 (1) せんべい汁用のせんべい。 (2) 食感がもちもちしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=150g、10枚入りとする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
2-1	冷うどん		E A	<p>1 材 料 JASの強力粉（1等粉）を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 （1）ゆでたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。 （2）食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1 E A = 200 g 標準、5 E A 入り包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 銘 柄 「加ト吉」、「味の素」</p>
2-2	冷中華そば		E A	<p>1 材 料 JASの強力粉（1等粉）を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 （1）かん水を加えて練り合わせた色合いのよいもの。 （2）ゆでたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。 （3）温麺、冷麺の喫食方法に適しているもの。 （4）食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1 E A = 200 g 標準、5 E A 入り包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 銘 柄 「味の素（冷凍めんシコシコ中華そば）」、「加ト吉（流し麺冷凍ラーメン“ハード”）又は（こだわりラーメン）」、「日清食品（麺の味わい冷凍ラーメン）」</p>
2-3	冷茶そば		E A	<p>1 材 料 小麦粉、そば粉、食塩、抹茶、クロレラ等</p> <p>2 品 質 （1）茹でたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。 （2）添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1 E A = 200 g 標準、5 E A 入り包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 銘 柄</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				「加ト吉」、「JFSA」、「日清冷凍食品」
2-4	冷日本そば		E A	<p>1 材 料 JAS のそば粉（1等粉）40%以上、小麦粉60%以下を使用したもの。</p> <p>2 品 質 ゆでたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1 E A = 200 g 標準、5 E A 入り包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 銘 柄 「加ト吉」、「JFSA」、「日清冷凍食品」</p>
2-5	油揚げ乾燥麺		E A	<p>1 材 料 JAS の強力粉（1等粉）を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせた色合いのよいもの。 (2) ゆでたてを急速乾燥し、パリパリ食感のもの。 (3) 食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1 E A = 50 g 標準、個別包装とする。</p> <p>4 消費期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
2-6	焼きそば		K G	<p>1 材 料 JAS の強力粉（1等粉）を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせた色合いのよいもの。 (2) ソフトで弾力のある食感のもの。 (3) めんの表面を油でからめたもの。 (4) 食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 包装及び最小発注数量 ポリエチレン袋詰めで、最少発注数量は1 K G とする。</p> <p>4 消費期限 納入後、2日以上を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
2-7	れんこんめん		EA	<p>1 材 料 岩国れんこんパウダー5%以上、小麦粉95%以下を使用したもの。</p> <p>2 品 質 乾燥麺、ソフトで弾力のある食感のもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1EA=80g標準、個別包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
2-8	冷盛岡冷麺		EA	<p>1 材 料 JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせた色合いのよいもの。 (2) ゆでたてを急速冷凍し、ソフトで弾力のある食感のもの。 (3) 温麺、冷麺の喫食方法に適しているもの。 (4) 食品添加物を使用していないもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1EA=230g標準、個別包装とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 産 地 盛岡産とする。</p>
2-9	喜多方ラーメン		EA	<p>1 材 料 JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。</p> <p>2 品 質 (1) かん水を加えて練り合わせた色合いのよいもの。 (2) 太めの平打ち縮れ麺。</p> <p>3 内容量及び包装 1EA=150g標準、個別包装とする。</p> <p>4 消費期限 納入後、15日以上を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
3-1	丸もち		E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「国産」の水稻もち米100%を使用する。</p> <p>(2) 当該年度産とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 50 g とし、ポリ袋入りのもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
3-2	十五穀米		K G	<p>1 材 料</p> <p>黒米・もち米・発芽玄米・もちきび・小豆・黒豆・もちあわ・とうもろこし・はと麦・アマナンサマ・黒ごま・白ごま・大麦・そば・うるちひえ</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 乾燥良好なもの。</p> <p>(2) 水洗いをし、土砂等の異物を除去したもの。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>500 g 入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
3-3	押し麦		K G	<p>1 材 料</p> <p>押し麦</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 乾燥良好なもの。</p> <p>(2) 水洗いをし、土砂等の異物を除去したもの。</p> <p>3 包装及び最小発注数量</p> <p>ポリエチレン袋詰とし、最少発注数量は1 K G とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
3-4	きりたんぽ		E A	<p>1 材 料</p> <p>米</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 米を硬めに炊き、よくこねつぶし、ちくわのような形にしたもの。</p> <p>(2) 適度な焼く目をつけたもの。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1 E A = 70 g とし、ポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
3-5	そば米		KG	<p>1 品 質 国産そばの実、乾燥良好で、きょう雑物の混入のないもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
4-1	桜餅		EA	<p>1 品 質 つぶあんを食紅で着色したご飯（もち米）で包み 天然の葉で包んだもの。</p> <p>2 内容量 1EA=50g以上とする。</p> <p>3 包 装 市販の荷姿とし、フードパックに入れ形が崩れない状態で納入すること。</p> <p>4 消費期限 納入後、1日以上の間を有するもの。</p>
4-2	柏 餅		EA	<p>1 品 質 餅とこしあんの比率を1：1とし、天然の葉を使用したものとする。</p> <p>2 内容量 1EA=45g以上とする。</p> <p>3 包 装 市販の荷姿とし、フードパックに入れ形が崩れない状態で納入すること。</p> <p>4 消費期限 納入後、1日以上の間を有するもの。</p>
4-3	おはぎ ぼたもち		EA	<p>1 品 質 ご飯（もち米）をつぶあんでまぶしたもの。</p> <p>2 内容量 1EA=50g以上とする。</p> <p>3 包 装 市販の荷姿とし、フードパックに入れ形が崩れない状態で納入すること。</p> <p>4 消費期限 納入後、1日以上の間を有するもの。</p>
4-4	デザート(苺ショート)		EA	<p>1 品 質 いちごのショートケーキとし、固有の風味を有し、変形なく整一なもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=85g標準、フードパック詰、市販の荷姿とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、1日以上の間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
4-5	ショコラトルテ ケーキ		E A	<p>1 品 質 ココアスポンジにチョコチップ入りのチョコクリームをサンドし、チョコクリームとココアパウダーで仕上げたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 85 g 標準、フードパック詰、市販の荷姿とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、1 日以上の間を有するもの。</p>
4-6	冷かぼちゃプリン		E A	<p>1 品 質 牛乳、砂糖、かぼちゃ等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 40 g 紙カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 か月以上の間を有するもの。</p>
4-7	冷マンゴープリン		E A	<p>1 品 質 牛乳、砂糖、マンゴー等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 30 g 紙カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 か月以上の間を有するもの。</p>
4-8	冷黒ごまプリン		E A	<p>1 品 質 牛乳、砂糖、黒ごま等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 40 g 紙カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 か月以上の間を有するもの。</p>
4-9	冷フルーツ&キャロットゼリー		E A	<p>1 品 質 オレンジ、人参、砂糖等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 50 g 紙カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 か月以上の間を有するもの。</p>
4-10	冷いちごムース		E A	<p>1 品 質 牛乳、砂糖、生クリーム、いちご等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 E A = 30 g 以上カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1 か月以上の間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
4-11	冷杏仁豆腐		EA	<p>1 品 質 杏仁パウダー、牛乳、砂糖等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=40g 紙カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
4-12	冷豆乳ブラマン ジェ		EA	<p>1 品 質 特有の香りを有し、砂糖、豆乳等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=40g 紙カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
4-13	冷きなこプリン		EA	<p>1 品 質 牛乳、砂糖、きなこ、等を使用して固めたもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=40g 紙カップ入りスプーン付き。</p> <p>3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
4-14	小豆(つぶあん)		KG	<p>1 品 質 小豆、砂糖を適度の甘さで煮込んだもの。</p> <p>2 内容量及び包装 ポリエチレン袋詰とする</p> <p>3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。</p>
4-15	野菜ジュース		EA	<p>1 品 質 ビタミン、ミネラル強化飲料。1本当たりビタミンC400mg、ビタミンA250<math>\mu</math>gRE、カルシウム100mg、鉄6mg。</p> <p>2 内容量及び包装 1 EA=125ml 無菌包装、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 銘 柄 「フードケア」、「カゴメ」</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
5-1	白味噌		KG	1 材 料 米、大豆、食塩を主材料とする。 2 品 質 (1) 淡黄色を呈するもの。 (2) 熟成十分なもの。 (3) 風味良好で、特有の香味の良い芳香を発するもの。 (4) 新鮮な光沢を有するもの。 (5) 塩分5~7%程度とする。 3 内容量及び包装 1kg 入り真空詰とする。 4 賞味期限 納入後、冷蔵保管で5か月以上の期間を有するもの。 5 銘 柄 「ますやみそ」、「新庄味噌」
5-2	いりこみそ		KG	1 品 質 味噌、いりこ及び胡麻等を使用したもの。 2 内容量及び包装 1kg 入り真空詰とする。 3 賞味期限 納入後、冷蔵保管で5か月以上の期間を有するもの。 4 銘 柄 「ますやみそ」、「新庄味噌」
5-3	ゆずもろみみそ		KG	1 品 質 味噌、ゆず及び胡麻等を使用したもの。 2 内容量及び包装 1kg 入り真空詰とする。 3 賞味期限 納入後、冷蔵保管で5か月以上の期間を有するもの。 4 銘 柄 「ますやみそ」、「新庄味噌」

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-1	茹で大豆		KG	<p>1 品 質  (1) 良質の国産大豆を使用したもの。  (2) 合成保存料を使用していないもの。</p> <p>2 包 装  ポリエチレン袋詰</p> <p>3 賞味期限  納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>4 銘 柄  「天狗」、「銚子」</p>
6-2	豆 腐		KG	<p>1 材 料  国内産又は輸入品（カナダ産、アメリカ産）の上級品大豆を使用したもの。</p> <p>2 品 質  (1) 「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破損していないもの。  (2) 大豆1kg に対し、製品3Kg 程度で加工されたもの。</p> <p>3 包 装  容器は水もれしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないようにしたもの。</p> <p>4 消費期限  納入後、3日以上を有するもの。</p>
6-3	袋入豆腐		EA	<p>1 材 料  国内産又は輸入品（カナダ産、アメリカ産）の上級品大豆を使用したもの。</p> <p>2 品 質  (1) できあがり後、1時間以上冷却したもの。  (2) 異味、異臭がなく、破損していないもの。  (3) 大豆1kg に対し製品3Kg を標準とする。</p> <p>3 内容及び包装  1EA=260～280g 標準入り完全殺菌の一般市販品とし、包装袋が破れないように段ボール箱詰したもの。</p> <p>4 消費期限  納入後、5日以上を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-4	焼豆腐		KG	<p>1 材 料 豆腐を原料とする。</p> <p>2 品 質 (1) 豆腐の水分を約30%絞り、両面を適度に焼き上げたもの。 (2) 均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。</p> <p>3 包 装 容器は水もれしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないようにしたもの。</p> <p>4 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
6-5	厚 揚		KG	<p>1 材 料 豆腐を原料とする。</p> <p>2 品 質 (1) 豆腐の水分を約40%絞り、良質の植物油を使用したもの。 (2) 異味、異臭がなく、きつね色を呈し、厚さに「ムラ」のないもの。</p> <p>3 形 状 直方体とする。</p> <p>4 包 装 容器は水もれしない衛生的なものとし、製品の型くずれが起こらないようにしたもの。</p> <p>5 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。</p>
6-6	油 揚		KG	<p>1 材 料 豆腐を原料とする。</p> <p>2 品 質 (1) 良質の植物油を使用したもの。 (2) 均一で異味、異臭がなく、きつね色をした2度揚げの薄揚げとする。</p> <p>3 形 状 長方形又は正方形で、特に指定のない限り『刻み』で納品する。</p> <p>4 内容及び包装 長方形又は正方形の場合は1枚25～30g標準とし、いずれの形状もビニール袋等で包装されたもの。</p> <p>5 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-7	おから		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 均一で異味、異臭がなく衛生的なもの。</p> <p>(2) 豆乳の搾粕で水分は85%以内とする。</p> <p>2 包装</p> <p>ビニール袋等で包装されたもの。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、1日以上の間を有するもの。</p>
6-8	納 豆 (パック)		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質で粒揃いの丸大豆（遺伝子組み換えではない）を使用したもの。</p> <p>(2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの</p> <p>(3) 小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの</p> <p>(4) タレ及び辛子付きとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=30g以上の紙カップ詰とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、5日以上の間を有するもの。</p>
6-9	納 豆		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質で粒揃いの丸大豆（遺伝子組み換えではない）を使用したもの。</p> <p>(2) 柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの</p> <p>(3) 小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの</p> <p>2 包 装</p> <p>ポリエチレン袋詰。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、5日以上の間を有するもの。</p>
6-10	がんもどき		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 豆腐の水分約50%を絞り、大和芋、人参、ごぼう昆布及び胡麻等を混ぜ合わせたもの。</p> <p>(2) 良質の植物油を使用し、均一で異味、異臭がなくきつね色を呈しているもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=30g標準とし、ビニール袋等で包装されたもの。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、3日以上の間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
6-11	大豆飲料		EA	1 品 質 JASの「豆乳」、「調製豆乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=125ml入り無菌包装、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、20日以上の期間を有するもの。
6-12	節分豆		EA	1 品 質 煎り大豆 2 内容量及び包装 1EA8g標準のポリエチレン袋詰。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
7-ア	鮮魚類一般規格			<p>1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。</p> <p>2 貯糧品として納入される冷凍品の品目についても、本項で定める規格による。</p> <p>3 本項においての用語の定義は、次の各号に示すとおりとする。</p> <p>(1) R (ラウンド) 魚体そのままのもの。</p> <p>(2) SD (セミドレス) 開腹して、内臓、えらを除いたもの。</p> <p>(3) D (ドレス) 頭、内臓、血液等を除いたもの。</p> <p>(4) PD (パンドレス) ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたもの。</p> <p>(5) C (チャンク) ドレス、パンドレス又はフィレを大きく輪切り又は横切りにしたもの。</p> <p>(6) F (フィレ) 三枚におろした皮付きもの。</p> <p>(7) L (ロイン) 四つ割、フィレから骨、腹須、皮、血合い肉を除いた正肉部分をいう。</p> <p>(8) スキンレス 三枚におろした皮なしのもの。</p> <p>(9) S (ステーキ) フィレを厚さ2～3cmにカットしたもの。</p> <p>(10) 切身 (カット) 三枚又は2枚におろしたものを、指定した数量及び重量にカットしたもの。</p> <p>(11) IQF (Individual Quick Frozen) 魚体を個別 (バラバラ) に急速凍結したもの。</p>
7-イ	鮮魚共通規格			<p>1 品 質</p> <p>(1) うろこ 光沢があり、堅く体に密着し、粘液を被っていないもの。</p> <p>(2) 眼 眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるもの。</p> <p>(3) え ら 鮮紅色を有し、悪臭、えら裂け、粘液がなく、口は堅く閉じているもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<p>(4) 肉 質 堅く弾力があり、骨に密着しているもの。</p> <p>(5) 臭 い 固有の生臭のほか、異臭、悪臭のないもの。</p> <p>(6) 大きさ 一様に揃い、腹切り、損傷がないもの。</p> <p>(7) その他 水に入れて沈むもの。</p> <p>2 梱 包</p> <p>(1) 鮮度を保持するため納入品の一割以上の砕氷を用い包覆したもの。(砕氷は量目外)</p> <p>(2) 納入容器は特に指定するもののほか、木箱又は発砲スチロール箱等とし、少量の場合は厚さ0.05 mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p>
7-ウ	冷凍魚共通規格			<p>1 適用範囲 本項における冷凍魚とは、前処理を施し、当該食品の有する成分を損なうことなく、-40℃以下の急速凍結装置により凍結させ、中心温度-18℃以下の凍結状態を保持し、包装したもの。</p> <p>2 品 質 冷凍された魚肉類は、鮮魚共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを、急速凍結したもので、冷凍やけ及び汚損等の品質劣化がなく食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱 包</p> <p>(1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ0.05 mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>(2) 一括納入される品名、梱包及び単位等はその都度指定する。</p> <p>(3) グレーズは量目外とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後3か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>5 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
7-1	冷うなぎ蒲焼		KG	<p>1 種 類 ウナギ科の「ウナギ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 背開きし、中骨及び頭を除いたもの。 (2) 調味液がよく浸透したもの。 (3) 焼き上がり、風味良好なもの。 (4) サイズは5kg25～28枚を標準とし、タレ付(15ml標準)のもの。</p> <p>3 包 装 1枚ずつポリラミネート袋詰(真空)とし、5kgをダンボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による。</p>
7-2	冷帆立貝柱		KG	<p>1 品 質 (1) 帆立貝柱とし、円柱台形を成し、粒揃いのもの。 (2) 保水剤(ポリリン酸)を使用していないもの。 (3) 生の貝柱を急速凍結した刺身用とする。</p> <p>2 内容量 サイズは、「2S」(36～40個)とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋及び紙箱詰を更に10箱入りダンボール箱詰とする。</p>
7-3	冷つぼぬきいか		KG	<p>1 種 類 ジンドウイカ科の「ヤリイカ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 内臓、足を除いたもの。 (2) 1杯200gを標準とする。</p> <p>3 包 装 ダンボール箱詰とする。</p>
7-4	いくら		KG	<p>1 原材料 鮭卵、食塩等</p> <p>2 製 法 (1) 鮭の卵粒を分離し、塩蔵したもの。 (2) 市販上級品。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入り木箱詰のものを段ボール箱詰としたもの。</p> <p>4 賞味期限</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				納入後、6か月以上の期間を有するもの。
7-5	冷紋甲いか		KG	<p>1 種 類 コウイカ科の「モンゴウイカ」とする</p> <p>2 品 質 (1) スキンレスのもの。 (2) 大きさは3～4サイズのもの。</p> <p>3 内容量及び包装 1枚300～400gとし、1枚ずつ真空詰にしたもの。</p>
7-6	冷えび無頭		EA	<p>1 種 類 タイ、インドネシア及びベトナム産のブラックタイガーとする。</p> <p>2 品 質 (1) JASの1級品とする。 (2) 無頭のを急速ブロック凍結したもの。 (3) 大きさは、1ポンド13～15尾又は16～20尾入りとし、その都度指定する。</p> <p>3 包 装 1.8kgポリエチレン袋詰としたものを紙箱に入れ、6個をダンボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
7-7	(冷凍)えび無頭 (殻なし)		EA	<p>1 種 類 タイ、インドネシア及びベトナム産のブラックタイガーとする。</p> <p>2 品 質 (1) 無頭で尾を残し、胴体の殻をむいたものを急速凍結したもの。 (2) 1ポンド8～12尾入り又は13～15尾入りとし、その都度指定する。</p> <p>3 内容量及び包装 (1) 10尾入りフードパック真空詰とする。 (2) サイズ1£8～12尾：350g標準 (3) サイズ1£13～15尾：270g標準</p> <p>4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
7-8	冷塩さば		KG	<p>1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品 質 (1) 1級品とし、表面に傷等がないもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(2) 均等に塩分が浸透しているもの。 (3) IQFとする。 (4) 形態：SD (5) 1尾400～500g標準とする。 3 内容量及び包装 8kg入り、ダンボール箱詰とする。
7-9	冷かつおたたき		KG	1 種 類 サバ科の「カツオ」とする。 2 品 質 (1) 新鮮な鰹を使用し、焼き具合及び香味良好なもの。 (2) フィレを血合肉にそって二割にし、骨を除いたもの。 (3) 形態：L 3 内容量及び包装 1本300～500gとし、個別包装(真空詰)とする。
7-10	冷まぐろ		KG	1 種 類 マグロ科の「本まぐろ」とする。 2 品 質 (1) 80kg以上のまぐろの血合いを取り、スキんレスにしたもの。 (2) 生食用に適するもの。 3 包装 発泡スチロール箱入りとする。
7-11	ぶり生		KG	1 種 類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品 質 (1) 生食に適するもの。 (2) 1尾6kg程度のもの。 (3) 納品直前に生き絞めにしたもの。 3 その他 納品時、体液及び氷水がたれない状態であること。
7-12	冷刺身サーモン		KG	1 原材料 チリ産「トラウトサーモン」とする。 2 品 質 (1) フィレを四割にし、急速凍結したもの。 (2) 刺身用で鮮度良好なもの。 (3) 形態：L 3 内容量及び包装

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(1)「トラウト」：270～500g (2)「キングサーモン」：500～730g (3)個別包装（表示付き）の真空詰とする。 4 銘 柄 「マルハニチロ」、「極洋」、「ニッスイ」、「ショクリュー」
7-13	冷スモーク サーモン		EA	1 原材料 トラウトサーモン、食塩、砂糖 2 品 質 (1)脂ののったチリ産のサーモンとする。 (2)三枚におろし、骨を除去し、燻製処理したものの。 (3)背部は約12g、腹部は約8gにスライスしたものの。 (4)無添加（酸化防止剤不使用）とする。 3 内容量及び包装 1EA=500g入り真空詰（トレー又は台紙付き）とする。 4 銘 柄 「マルハニチロ」、「極洋」、「ニッスイ」、「ショクリュー」
7-14	冷紅さけ		KG	1 種 類 サケ科の「ベニザケ」とする。 2 品 質 (1)JASの1級品とする。 (2)三枚おろしの無塩とする。 3 内容量及び包装 1枚850g以上入り真空詰とする。 4 銘 柄 「ショクリュー（ピーターパン）」、「BSS」
7-15	冷さんま		KG	1 種 類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 品 質 (1)表面に傷等がないもの。 (2)光沢があり、角膜が透明であるもの。 (3)形態：R (4)1尾120～130g 3 包 装 ダンボール箱詰とする。
7-16	冷いわし		KG	1 種 類 ニシン科の「マイワシ」とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩物とする。 (3) 形態：R (4) 1尾120g標準とする。 3 包 装 ダンボール箱詰とする。
7-17	冷太刀魚切り身		EA	1 種 類 タチウオ科の「タチウオ」とする。 2 品 質 (1) 表面は銀粉の多いもの。 (2) 骨付きのままカットされたもの。 (3) IQFとする。 (4) 形態：C (5) 1EA=100g標準とする。 3 内容量及び包装 100EAダンボール箱詰めとする。 4 銘 柄 「大冷」、「ニチロ」、「海渡」、「神栄」
7-18	はまち生		EA	1 種 類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品 質 (1) 生食に適するもの。 (2) 1尾3～5kg程度のもの。 (3) 納品直前に生き絞めにしたもの。 3 その他 納品時、体液及び氷水がたれない状態であること。
7-19	冷子持ちししゃも		KG	1 種 類 キュウリウオ科の「カペリン (カラフトシヤマモ)」とする。 2 品 質 (1) 抱卵した雌であること。 (2) 乾燥適度なもの。 (3) うす塩又は甘塩とする。 (4) 形態：R 3 内容量及び包装 20g標準×5尾入りフードパック詰とする。
7-20	しらす干し		KG	1 品 質 (1) 長さ2.5cm以内で大きさが揃っているもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(2) 乾燥適度なもの。 (3) きょう雑物等が混入していないもの。 (4) 形態：R 2 内容量及び包装 ビニール袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を有するもの。
7-21	冷ほっけ		EA	1 種 類 アイナメ科の「マホッケ」とする。 2 品 質 (1) 頭、内臓を取り除き、開いたもの。 (2) 焼酎仕込みにした干物とする。 3 内容量及び包装 1EA=120g標準×2枚入りポリエチレン袋詰とする。
7-22	冷あなご蒲焼		KG	1 種 類 アナゴ科の「マアナゴ」とする。 2 品 質 (1) 開いて背骨を取り除いたもの。 (2) 調味液に浸し、蒲焼状に焼き上げたもの。 (3) 香味、風味良好なもの。 (4) IQFとする。 (5) 1尾100g以上とする。 3 内容量及び包装 2kg箱20尾程度とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
7-23	冷ソフト白身		EA	1 種 類 メルルーサ科の「ホキ」とする。 2 品 質 (1) 骨を除去したもの。 (2) 形態：S (3) 1EA=70g標準 3 包 装 ダンボール箱詰めとする。
7-24	冷あゆ		KG	1 種 類 キュウリウオ科の「アユ」とする。 2 品 質 (1) 国産とする。 (2) 形態：R 3 内容量及び包装

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				1 kg (11～12尾) 入り個別包装された箱詰とする。
7-25	冷辛し明太子		KG	<p>1 種 類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を辛子塩漬けにしたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 身崩れなく、着色の薄いもの。 (2) 卵粒が肥大しているもの。 (3) 1本もので、大きさは1kg10～20本ものとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。</p> <p>4 銘 柄 「博多屋」、「マルイチ」、「吉野」</p>
7-26	冷明太子		KG	<p>1 種 類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬けにしたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 身崩れなく、着色の薄いもの。 (2) 卵粒が肥大しているもの。 (3) 1本もので、大きさは1kg10～20本ものとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。</p> <p>4 銘 柄 「博多屋」、「マルイチ」、「吉野」</p>
7-27	数の子		KG	<p>1 種 類 ニシン科の「ニシン」の卵巣を塩漬けにしたもの。</p> <p>2 品 質 (1) 当該年度産のブリストル産とする。 (2) 市販品の二つ折れ以上の中塩蔵品のもの。</p> <p>3 内容量及び包装 500g入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、40日以上を有するもの。</p>
7-28	あさり貝		KG	<p>1 品 質 (1) Lサイズで粒揃いのもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<p>(2) 貝殻の表面に泥等の付着していないもの。  (3) 砂等を十分にはかせたもの。</p> <p>2 包 装  発砲スチロール箱詰とする。</p> <p>3 消費期限  納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
7-29	しじみ		KG	<p>1 品 質  (1) Mサイズで粒揃いのもの。  (2) 貝殻の表面に泥等の付着していないもの。  (3) 砂等を十分にはかせたもの。  (4) 国産品とする。</p> <p>2 包 装  発砲スチロール箱詰とする。</p> <p>3 消費期限  納入後、2日以上の期間を有するもの。</p>
7-30	冷スチーム牡蠣		KG	<p>1 品 質  (1) 粒が揃い、肉肥りで乳白色の光沢があるもの。  (2) 貝柱の部分は半透明で、ひもは黒色の濃いもの。  (3) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。  (4) Mサイズ以上とする。  (5) かき特有の香りを有するもの。  (6) IQFとし、自然解凍で供することができるもの。  (7) スチームによる加熱済でノロウイルス対策をしてあるもの。</p> <p>2 包 装  ポリエチレン袋詰とする。</p>
7-31	冷イカソーメン		KG	<p>1 種 類  ジンドウイカ科「ヤリイカ」又はアカイカ科「スルメイカ」とする。</p> <p>2 品 質  (1) スキンレスのいかを線切りにしたもの。  (2) 無塩又は食塩のみとする。  (3) 産 地  ア 「(株)カーナム」、「安岐水産」：ベトナム産  イ 「(株)道水」：北海道又は日本海北部産</p> <p>3 内容量及び包装  500g入り(固形量480g程度)真空詰とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				4 銘 柄 「(株)カーナム」、「安岐水産」、「(株)道水」
7-32	冷たこ刺身		EA	1 種 類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品 質 (1) 頭部を取り除き、茹でたもの。 (2) 1足85～100gのもの。 (3) 遠赤外線処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。
7-33	冷たこ(ボイル)		KG	1 種 類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品 質 (1) 内蔵を取り除き、茹でたもの。 (2) 1匹1～1.5kgとする。 (3) 形態：R 2 包 装 発泡スチロール詰とする。
7-34	冷むきえび		KG	1 品 質 (1) 小えびの殻をむき、十分に水洗いしたもの。 (2) 粒揃いでIQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入り(サイズ80～120)ポリエチレン袋詰とする。
7-35	冷甘えび		KG	1 種 類 タラバエビ科の「アカエビ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好なもの。 (2) 無頭で尾を残し胴体の皮をむいたもの。 (3) 1尾12g以上 3 内容量及び包装包 1KG入り、発泡スチロール詰とする。 4 銘 柄 「ショクリュー」、「ニチレイフレッシュ」
7-36	塩くらげ		KG	1 種 類 「ビゼンクラゲ」及び「エチゼンクラゲ」とする。 2 品 質 (1) 一般市販品の上級品とする。 (2) 幅0.5cmにカットし、立塩とする。 3 銘 柄

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				「マルトモ」、「シヨクリュー」、「高木海藻店(金印)」
7-37	冷シーフード ミックス		KG	<p>1 材 料</p> <p>(1) 極 洋 むらさきいか、あさりむき身及びむき身えび</p> <p>(2) TOP やりいか、あけ貝及びバナメ海老</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 配合割合は、いか：貝：えび＝33%以上：32%以上：33%以上とする。</p> <p>(2) 十分水洗いされ、異物混入が認められないもの。</p> <p>(3) IQFとする。</p> <p>3 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>
7-38	冷あさりむきみ		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) Lサイズで粒揃いのもの。</p> <p>(2) 粒揃いでIQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA＝1kg入り(サイズ80～120)ポリエチレン袋詰とする。</p>
7-39	冷骨なし鯖切り 身		EA	<p>1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好で肉厚なもの。</p> <p>(2) 骨を除去し、三枚におろしたもの。</p> <p>(3) IQFとする。</p> <p>(4) 1EA＝70g標準とする。</p> <p>3 包 装 ダンボール箱詰めとする。</p>
7-40	冷銀だらもろみ 漬		EA	<p>1 種 類 タラ科の「ギンダラ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好で肉厚なもの。</p> <p>(2) 1切れ当たり15g程度の調合味噌をまぶしたもの。</p> <p>(3) IQFとする。</p> <p>(4) 1EA＝100g標準とする。</p> <p>3 内容量及び包装 100EAダンボール箱詰めとする。</p>
7-41	冷紅さけ切り身		EA	1 種 類

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				サケ科の「ベニサケ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 骨を除去し、三枚におろしたもの。 (3) I Q Fとする。 (4) 1 E A= 8 0 g標準とする。 3 包 装 ダンボール箱詰めとする。
7-42	冷骨なしとろあ じ		E A	1 種 類 アジ科の「マアジ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 骨を除去し、三枚におろしたもの。 (3) I Q Fとする。 (4) 1 E A= 8 0 g標準とする。 3 包 装 ダンボール箱詰めとする。
7-43	いわし丸干し		K G	1 種 類 ニシン科の「ウルメワシ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 表面に傷等がなく、表皮が青白色のもの。 (3) 形態：R (4) 1尾30g標準とする。 3 包 装 20尾をトレー付きプラスチックパック詰めと する。
7-44	あじ開き干し		K G	1 種 類 アジ科の「マアジ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 表面に傷等がないもの。 (3) 形態：S D (4) 1尾60g標準とする。 3 包 装 発泡スチロール詰めとする。
7-45	冷ムラサキイカ		K G	1 種 類 アオリイカ科の「ムラサキイカ」とする。 2 品 質 (1) 頭部、足、内臓、皮を除き胴を開いたもの。 (2) I Q Fとする

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(3) 1杯500g標準とする。 3 包装 ダンボール箱詰めとする。
7-46	あじ(生)		KG	1 種 類 アジ科の「マアジ」とする。 2 品 質 (1) 表面に傷等がないもの。 (2) 光沢があり、角膜が透明であるもの。 (3) えら、内臓、ゼイゴを取り除いたもの。 (4) 1尾130～140g
7-47	冷イワシ開		EA	1 種 類 ニシン科の「マイワシ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 表面に傷等がなく、無塩物とする。 (3) 形態：SD (4) 1尾60g標準とする。 3 包装 発泡スチロール詰めとする。
7-48	冷切かれい		KG	1 種 類 ヒラメ科の「カレイ」とする。 2 品 質 (1) うろこを取り除いたもの。 (2) 大きさはMサイズ140gとする。
7-49	冷イカ下足		KG	1 種 類 スルメイカ科の「スルメイカ」とする。 2 品 質 (1) 新鮮なイカ下足。 3 包装 発泡スチロール詰とする。
7-50	冷帆立貝		KG	1 品 質 (1) 肉質は豊肥したもの。 (2) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。 (3) 粒揃いでIQFとする。 2 内容及び包装 1kg入り(サイズ21～25)ポリエチレン袋詰とする。
7-51	冷本さわら切り身		EA	1 種 類 サバ科の「サワラ」とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好で肉厚なもの。</p> <p>(2) 骨を除去し、三枚におろしたもの。</p> <p>(3) I Q Fとする。</p> <p>(4) 1 E A = 6 0 g 標準とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>ダンボール箱詰めとする。</p>
7-52	はまぐり		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) Lサイズで粒揃いのもの。</p> <p>(2) 貝殻の表面に泥等の付着していないもの。</p> <p>(3) 砂等を十分にはかせたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>発砲スチロール箱詰とする。</p> <p>3 消費期限</p> <p>納入後、2日以上を有するもの。</p>
7-53	冷湯引きハモ		KG	<p>1 種 類</p> <p>ハモ科の「ハモ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好で肉厚なもの。</p> <p>(2) 骨切りし、熱湯をくぐらせたもの。</p> <p>(3) I Q Fとする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>1袋1. 5KG入りとする。</p>
7-54	冷ベビー帆立貝		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 肉質は豊肥したもの。</p> <p>(2) 砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。</p> <p>(3) 粒揃いでI Q Fとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1kg (70個入り) ポリエチレン袋詰とする。</p>
7-55	練うに		KG	<p>1 品 質</p> <p>うに、卵黄、酒かす、糖類、食塩で練り合わせたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1kg 入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
7-56	冷すずき切り身		E A	<p>1 種 類</p> <p>スズキ科の「スズキ」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鮮度良好で肉厚なもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(2) 骨を除去し、三枚におろしたものの。 (3) IQFとする。 (4) 1EA=80g標準とする。 3 内容量及び包装 100EAダンボール箱詰めとする。
7-57	冷骨抜きホキ切り身		EA	1 種 類 メルルーサ科の「ホキ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 骨を除去し、三枚におろしたものの。 (3) カルシウム、ビタミンDを添加 (4) 1EA=80g標準とする。 3 内容量及び包装 10EA真空パック袋詰めとする。
7-58	冷骨抜きさば		EA	1 種 類 サバ科の「マサバ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 骨を除去し、三枚におろしたものの。 (3) カルシウム、ビタミンDを添加 (4) 1EA=80g標準とする。 3 包 装 ダンボール箱詰めとする。
7-59	冷やりいかリング		KG	1 種 類 ジンドウイカ科の「ヤリイカ」とする。 2 品 質 (1) 内臓、足を除いたのもの。 (2) 2cmの輪切りにカットしたもの。 3 包 装 ポリエチレン袋詰めとする。
7-60	冷骨抜き真あじ		EA	1 種 類 アジ科の「マアジ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 骨を除去し、三枚におろしたものの。 (3) カルシウム、ビタミンDを添加 (4) 1EA=80g標準とする。 3 内容量及び包装 10EA真空パック袋詰めとする。
7-61	冷骨なし赤魚切り身		EA	1 種 類 メヌケ科の「アカウオ」とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 品 質 (1) 鮮度良好で肉厚なもの。 (2) 三枚におろしたもの。 (3) I Q Fとする。 (4) 1 E A = 8 0 g 標準とする。 3 包 装 ダンボール箱詰めとする。
7-62	冷わかさぎ		KG	1 種 類 キュウリウオ科の「ワカサギ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好にもの。 (2) 長さ4～6 c m。 (3) 形態：R 3 包 装 1 KG ポリエチレン袋詰とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
8-0	練製品共通規格			<p>1 材 料</p> <p>(1) 新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉及び調味料等</p> <p>(2) 合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工甘味料及びその他の添加物等は食品・添加物等の規格基準による。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 表面に鱗光、水滴がなく、「ねと」が発生していないもの。</p> <p>(2) 弾力性があるもの。</p> <p>(3) 香味よく、異臭等のないもの。</p> <p>(4) 一般市販品とする。</p> <p>(5) 異物等の混入のないもの。</p> <p>3 包 装</p> <p>食品衛生法第10条にもとづく「食品、添加物等の規格基準」による。</p> <p>4 賞味(消費)期限</p> <p>各品名の項に準ずる。</p>
8-1	冷魚すり身		KG	<p>1 品 質</p> <p>新鮮な白身魚をすり身にして薄く味付けしたもの。</p> <p>2 包装</p> <p>真空詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
8-2	カニ風味かまぼこ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) スケソウダラをすり身にしたもの。</p> <p>(2) 風味をカニに似せ、表面を紅麴から採取した赤い色素で着色したもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1KG詰め真空包装詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
8-3	ぼうてん		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) でん粉の混合率は15～20%のもの。</p> <p>(2) ごぼう(「ス」のっていない10g程度のもの。)を短冊切りにし、製品の中心に入っているもの。</p> <p>(3) 品質の良い植物油を使用して揚げたもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(4) 油切りが十分なもの。 2 内容量 1 EA=50g 標準とする。 3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。
8-4	さつま揚げ		EA	1 品 質 (1) でん粉の混合率は15~20%のもの。 (2) 品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 (3) 油切りが十分なもの。 2 内容量 1 EA=50g 標準とする。 3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。
8-5	かまぼこ(寿)		EA	1 品 質 (1) でん粉の混合率8%以下のもの。 (2) 赤字で寿の文字が入り、上級品とする。 2 重量及び包装 1 EA=350g 標準(板を除いた重量)とし、 内装はポリエチレン、外装はポリセロによる2重 包装の一般市販品とする。 3 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。
8-6	かまぼこ(白)		EA	1 品 質 でん粉の混合率8%以下のもの。 2 重量及び包装 1 EA=100g 標準(板を除いた重量)とし、 内装はポリエチレン、外装はポリセロによる2重 包装の一般市販品とする。 3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。
8-7	かまぼこ(うずま き)		EA	1 品 質 でん粉の混合率8%以下のもの。 2 内容量及び包装 1本345g 標準とし、セロファン包装の一般 市販品とする。 3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。
8-8	竹 輪		KG	1 品 質 (1) 澱粉の混合率は10~15%のもの。 (2) 表面は均等に焼け、皮が極度にむけていない もの

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				<p>(3) 内側に不純物が付着していないもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1本50g標準とし、ポリエチレン袋詰の一般市販品とする。</p> <p>3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。</p>
8-9	はんぺん		KG	<p>1 品 質 (1) 白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたもの。 (2) 特有の弾力性を有するもの。</p> <p>2 内容量及び形状 1枚の重量、形状は市販品を準用する。</p> <p>3 消費期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。</p>
8-10	笹かまぼこ		EA	<p>1 品 質 (1) 新鮮なたらのすり身を使用する。 (2) でん粉の混合率は、3%以下のもの。 (3) 食品添加物は調味料（アミノ酸）及びソルビトールとする。 (4) 成分規格 一般生菌数：300個以下/g 大腸菌群：陰性 黄色ブドウ球菌：陰性/0.01g</p> <p>2 内容量 1EA25gを標準とする。</p> <p>3 賞味期限 納入後、9日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
9-0	牛、豚、鶏 共通規格			<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。</p> <p>(2) 牛肉及び豚肉は、すべて食品及び添加物規格基準に基づき処理したもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。</p> <p>(4) 牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。</p> <p>(5) 冷凍品についても、本項で定める規格による。</p> <p>2 肉 質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりのよいもの。</p> <p>(2) 脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(3) 豚肉（フケ豚、水豚を除く。）は、淡灰紅色できめが細かく締まりの良いもの。脂肪は、白色で光沢がよく粘りがあり、特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(4) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のA級のもの。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを各メーカー元で-40℃以下の急速凍結装置により、中心温度を-18℃以下に下げて急速凍結したもの。</p> <p>(2) 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は、複合品及び耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰とする。ただし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。</p> <p>(3) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。</p> <p>4 その他</p> <p>一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
9-1	冷牛ロース		KG	<p>1 種 類 国産牛ホルスタイン（経産牛は不可）とし、「サーロイン」と「リブロース」のセットとする。</p> <p>2 品 質 （1）農林水産省承認（社）日本食肉格付協会制定牛枝肉取引規格「B2」以上で瑕疵のないもの。 （2）-40℃以下で急速凍結されたもの。</p> <p>3 表示及び提出書類 （1）表 示 一般共通規格第8項によるほか、容器外装側面に個体識別番号（耳標番号）を明記する。 （2）提出書類 納品時に牛枝肉販売証明書を提出する。</p> <p>4 賞味期限 納入後、12か月以上の期間を有するもの。</p>
9-2	牛肉スライス		KG	<p>1 品 質 （1）牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 （2）部位はもも肉の「うちもも」又「まる」及び肩肉の「クロット」又は「肩ロース」とする。 （3）脂肪の含有率は15%以内（重量比）を標準とする。 （4）厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。</p> <p>2 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。</p>
9-3	牛角切肉		KG	<p>1 品 質 （1）牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 （2）部位は、もも肉の「トップサイド」又は「シックフランク」とする。 （3）脂肪の厚さを8mm以内に成型したもの。 （4）2cm角に切ったもの。</p> <p>2 消費期限 納入後、3日以上を有するもの。</p>
9-4	牛挽肉		KG	<p>1 品 質 （1）牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 （2）部位は「すね肉」、「外もも」以上とする。 （3）脂肪の含有率は15%以内（重量比）を標準とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				(4) 膜質、じん帯等を取り除いたもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
9-5	牛すじ肉		KG	1 品 質 (1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「アキレス」とする。 (3) 市販品中級以上のもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
9-6	合挽肉		KG	1 品 質 (1) 牛挽肉と豚挽肉を7:3の割合で混ぜたもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
9-7	牛焼き肉		KG	1 品 質 (1) 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「うで肉」又「肩ロース」とする。 (3) 脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4) 厚さ5~7mm程度にスライスしたもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
9-8	牛ホルモン		KG	1 品 質 (1) 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「大腸、小腸」とする。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
10-1	冷豚ヒレ肉		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。</p> <p>(2) 部位は「ヒレ」を使用する。</p> <p>2 分割及び整形法</p> <p>(1) 恥骨の前下方において、後端から全部はずし取る。</p> <p>(2) 筋膜、脂肪は完全に取り除き整形したもの。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>(1) 1塊(400～600g標準)を防湿紙又はポリエチレン袋詰のうえ、5kg入りのダンボール箱詰の市販流通荷姿とする。</p> <p>(2) 輸入肉は、輸入時の包装形態のまま封印してあるもの。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、12か月以上の期間を有し冷凍保存とする。</p> <p>5 表 示</p> <p>一般共通規格第8項による。</p> <p>6 その他</p> <p>賞味期限の表示がない場合は、メーカーからの品質証明を提出する。</p>
10-2	冷豚ロース		KG	<p>1 品 質</p> <p>「国産品」の豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。</p> <p>2 分割及び整形法</p> <p>(1) 第4第5胸椎の間で背に直角に切断し、最後腰椎1節を「モモ」につけて背線に直角に切断したもの。</p> <p>(2) 「カタ」切断において肋骨内面の湾曲の最も深い部分から腹側外縁に至る幅約1/4のところ で背線に平行に切断したもの。</p> <p>(3) 肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを0.8cm以内として整形したもの。</p> <p>3 重量及び包装</p> <p>(1) 1塊(3.75～5kg)ずつポリエチレン袋詰とする。</p> <p>(2) 納入形態は市販流通の荷姿とし、1箱15～20kg(4塊入り)標準とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、18か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				5 表 示 一般共通規格第8項による。
10-3	豚中切 (肩肉)		KG	1 品 質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。 (2) 部位は「カタ」とする。 (3) 脂肪の厚さは8mm以内とする。 (4) 厚さ1.5～2mm程度のスライスとする。 2 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
10-4	豚挽肉		KG	1 品 質 豚中切 (肩肉) をミンチしたもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
10-5	豚角切肉		KG	1 品 質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。 (2) 部位は「カタ」とする。 (3) 脂肪の厚さは8mm以内とする。 (4) 大きさ2cmの角切りとする。 2 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
10-6	ラード		KG	1 品 質 豚の脂、鮮度良好なもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
10-7	豚骨		KG	1 品 質 豚枝取引規格の副品目のうちの「豚骨」で頭部、 つま部を除いたものとする。 2 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
10-8	豚三枚肉 (ブロッ ク)		KG	1 品 質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。 (2) 部位は「バラ」とする。 (3) 大きさは4cm幅700gを標準とする。 2 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。
10-9	豚スペアリブ		KG	1 品 質 (1) 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。 (2) 部位は「バラ骨付き」とする。 (3) 大きさは100gを標準とする。 2 消費期限 納入後、3日以上の間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単 位	規 格
10-10	豚足		KG	<p>1 品 質 豚枝取引規格の副品目のうちの「豚足」とする。</p> <p>2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。</p>
10-11	豚ロース肉(しゃぶしゃぶ)			<p>1 品 質 (1) 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2) 部位は「ロース」とする。 (3) 厚さ1～2mm程度のスライスとする。</p> <p>2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
11-1	冷鶏胸肉		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。</p> <p>(4) 皮膚の色がよく、光沢のあるもの。</p> <p>(5) 肉のしまりがよいもの。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。</p> <p>(7) 若鶏を解体したもの。</p> <p>(8) ブロック凍結されたもの。</p> <p>2 解体法 食鶏取引規格正肉、むねⅢ型とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1袋2kg入りポリエチレン袋詰6袋を、ダンボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、18か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>6 その他 納入時、カット(型) 証明書を提出する。</p>
11-2	冷鶏もも肉(無骨)		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。</p> <p>(2) 形態は正常で、肉付きのよいもの。</p> <p>(3) 脂肪が全体にほどよくついているもの。</p> <p>(4) 皮膚の色がよく、光沢のあるもの。</p> <p>(5) 肉のしまりがよいもの。</p> <p>(6) 筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。</p> <p>(7) 若鶏を解体したもの。</p> <p>(8) ブロック凍結されたもの。</p> <p>2 解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1袋2kg(7又は8枚入り)ポリエチレン袋詰6袋を、ダンボール箱詰とする。</p> <p>4 賞味期限 納入後、18か月以上の期間を有するもの。</p> <p>5 その他 納入時、前項1～3項の証明書を提出する。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
11-3	鶏骨		KG	1 品 質 食鶏取引規格の副品目のうちの「ガラⅡ型」で 頭部、足部を除いたものとする。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
11-4	鶏小肉		KG	1 品 質 ももとを胸6：4の割合で混ぜ、骨及びすじを 除いたもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
11-5	鶏骨付肉(カッ ト)		KG	1 品 質 首、羽道、すねを除き1切れ50g程度とす る。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
11-6	鶏肉(骨付もも)		KG	1 品 質 1本200g程度とする 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
11-7	鶏ささみ		KG	1 品 質 1切れ50g程度とする。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
11-8	鶏レバー		KG	1 品 質 食鶏取引規格の副品目のうちの「きも」とす る。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
11-9	鶏挽肉		KG	1 品 質 鶏小肉をミンチしたもの。 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。
11-10	鶏手羽元		KG	1 品 質 1本50g程度とする 2 消費期限 納入後、3日以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
12-0	肉加工品共通規格			<p>1 品 質</p> <p>(1) 標準品 JAS 以上の合格品とする。</p> <p>(2) 外観、色沢、香味、肉質等の良いもの。</p> <p>(3) 増量液等の使用していないもの。</p> <p>2 表 示</p> <p>(1) 一般共通規格第8項及び JAS 法によるほか、メーカー名の入った成分表示、賞味期限及び重量を明記する。</p> <p>(2) 加工 (カット) した製品は必ず製造メーカー名の入った成分表示、賞味期限、重量を明記する。</p> <p>3 包 装</p> <p>(1) 原木以上の請求に対しては、原木部分はメーカー包装のままとし、開封はしないこと。</p> <p>(2) 加工した製品については、厚さ 0.05 mm~0.1 mm のポリエチレン袋で真空処理を施すものとする。</p>
12-1	焼 豚		KG	<p>1 原材料</p> <p>豚肉、水飴、卵たん白、大豆たん白、乳糖、醤油、食塩、砂糖等</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 肉加工品共通規格によるほか、豚部分肉取引規格の等級「中」以上のもの。</p> <p>(2) 部位は「モモ」とし、整形後、調味液に48時間以上漬け込みオーブンで焼き上げ包装したもの。</p> <p>(3) 焼き上がり良好なもの。</p> <p>3 重量及び包装</p> <p>1 塊 1~3kg 標準とし、真空詰とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、25日 (カットされたものは7日) 以上の期間を有するもの。</p>
12-2	プレスハム		KG	<p>1 品 質</p> <p>肉塊(豚肉)、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し過熱後包装したもの。</p> <p>2 形 態</p> <p>縦8cm、横8cm、長さ28cmの四角柱形 (1本2kg標準) の製品とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、30日 (カットされたものは7日) 以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
12-3	ロースハム		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 豚肉の「ロース肉」を整形し、水飴、食塩等を使用し過熱後包装したもの</p> <p>(2) 肉加工品共通規格によるほか、肉質及び結着が良好なもの。</p> <p>(3) 赤肉と脂肪の割合が9：1程度のもの。</p> <p>2 形 態</p> <p>直径8cm、長さ30cmの円柱形（1本1.8～2kg）の製品とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、30日（カットされたものは7日）以上の期間を有するもの。</p>
12-4	ベーコン		KG	<p>1 原材料</p> <p>豚バラ肉、食塩等</p> <p>2 形 態</p> <p>(1) 形態及びくん煙の状態が良好なもの。</p> <p>(2) 損傷及び汚れのないもの。</p> <p>(3) 固有の色沢を有するもの。</p> <p>(4) 香味良好なもの。</p> <p>(5) 厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、8日以上の期間を有するもの。</p>
12-5	あらびきウインナー		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 豚肉、豚脂肪、水飴、食塩、香辛料、果糖、ブドウ糖液糖、砂糖を使用し、加熱後包装したもの。</p> <p>(2) 豚肉100%とし、「特級」及びJAS規格とするほか、加工品共通規格による。</p> <p>2 形 態</p> <p>1kg（1本30～32g）入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
13-1	鶏 卵		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 生食用のもの。</p> <p>(2) 新鮮で殻の表面がザラザラして光沢のないもの。</p> <p>(3) 殻の割れ、ひび割れ等のないもの。</p> <p>(4) 10%食塩水(比重1.073)に入れ浮かばないもの。</p> <p>(5) 異臭等がなく、割ったとき卵黄が完全なもの。</p> <p>(6) 卵の両端を持ち、耳近くで軽く振って音のしないもの。</p> <p>(6) 国産品とする。</p> <p>(7) サルモネラ(SE)対策を施したもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>M又はLサイズ(1個60g以上)とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>(1) JASの卵産式の鶏卵箱を使用したもの。</p> <p>(2) 1箱10kg詰とするが、少量の場合は卵座式のプラスチック容器又は、鶏卵に損傷が生じない段ボール箱等の容器を使用したもの。</p> <p>4 表 示</p> <p>食品衛生法施行規則による。</p> <p>5 賞味期限(生食可能期間)</p> <p>納入後、10日以上を有するもの。</p>
13-2	冷厚焼卵		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>(2) 淡黄色に焼き上げたチルド食品とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=500gとし、無雑菌包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
13-3	玉子豆腐		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>(2) 調味料を加え、加熱し、冷却したもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=200g以上のポリフードパック詰、タレ付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
13-4	冷金糸卵		KG	<p>1 品 質  (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。  (2) 薄焼きにし、千切りした後に凍結したもの。</p> <p>2 内容量及び包装  500g入り無雑菌フィルム袋に入れ、完全包装したもの。</p> <p>3 賞味期限  納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
13-5	冷プレーンオムレツ		EA	<p>1 材 料  鶏卵、調味料等</p> <p>2 品 質  (1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。  (2) プレーンオムレツにした後に凍結したもの。</p> <p>3 内容量及び包装  1EA=50g標準とし、真空パック包装とする。</p> <p>4 賞味期限  納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
13-6	冷ツナオムレツ		EA	<p>1 材 料  鶏卵、ツナ、調味料等</p> <p>2 品 質  鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>3 内容量及び包装  1EA=60g標準とし、真空パック包装とする。</p> <p>4 賞味期限  納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
13-7	冷チーズオムレツ		EA	<p>1 材 料  鶏卵、チーズ、調味料等</p> <p>2 品 質  鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>3 内容量及び包装  1EA=60g標準とし、真空パック包装とする。</p> <p>4 賞味期限  納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
13-8	うずら卵		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 生食用のもの。</p> <p>(2) 斑点がはっきりしてつやのあるもの。</p> <p>(3) 殻の割れ、ひび割れ等のないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個12gを標準とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>1パック10個入り市販流通品とする。</p> <p>4 表 示</p> <p>食品衛生法施行規則による。</p> <p>5 賞味期限 (生食可能期間)</p> <p>納入後、10日以上を有するもの。</p>
13-9	温泉卵		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 生食用のもの。</p> <p>(2) 殻の割れ、ひび割れ等のないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>M又はLサイズ (1個60g以上) とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>1パック10EA入り市販流通品とする。</p> <p>4 表 示</p> <p>食品衛生法施行規則による。</p> <p>5 賞味期限 (生食可能期間)</p> <p>納入後、7日以上を有するもの。</p>
13-10	茶碗蒸し		EA	<p>1 材 料</p> <p>(1) 鶏卵、鶏肉、鰹節エキス、調味料等</p> <p>(2) (1) の材料に「松茸」、「えび」又は「かに」が入っているもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 鶏卵の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>(2) 卵液は、出汁：鶏卵＝2：1を標準とする。</p> <p>(3) 材料等については、その都度指定する。</p> <p>3 内 容 量</p> <p>1EA＝150g以上とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上を有するもの。</p> <p>5 銘 柄</p> <p>「全農広島直販」、「エイシヨク」「スギヨMH」</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-1	牛 乳		E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1 E A = 200ml 入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、4日以上の期間を有するもの。
14-2	牛乳大		E A	1 品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。 2 内容量及び包装 1 E A = 1000ml 入り無菌包装とする。 3 賞味期間 納入後、4日以上の期間を有するもの。
14-3	低脂肪牛乳		E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」、「加工乳」及び「乳飲料」とする。 (2) 乳脂肪分 1.5%未満のもの。 (3) 「加工乳」については生乳 50%以上のものとする。 (4) 「乳飲料」については「特定保健用食品」とする。 2 内容量及び包装 1 E A = 200ml 入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するもの。
14-4	コーヒー牛乳		E A	1 品 質 (1) 乳及び乳製品の「乳飲料」又は「コーヒー入り清涼飲料」とする。 (2) 市販品の「カフェオーレ」及び「ミルクコーヒー」とする。 2 内容量及び包装等 (1) 1 E A = 200ml 入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。 3 賞味期限 納入後、6日以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-5	固形ヨーグルト (大)		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>(2) 加糖、ハードタイプとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=380g入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上の間を有するもの。</p>
14-6	生クリーム		EA	<p>1 品 質</p> <p>乳及び乳製品の成分規格「クリーム」とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=1000ml入り無菌包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、40日以上の間を有するもの。</p>
14-7	スライスチーズ		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なもの。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。</p> <p>(4) 特有の香味を有するもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=17g、メーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の間を有するもの。</p> <p>4 銘 柄</p> <p>「明治乳業」、「森永乳業」、「雪印乳業」</p>
14-8	とろけるチーズ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品「ナチュラルチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なもの。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。</p> <p>(4) 特有の香味を有するもの。</p> <p>(5) 細切りチーズとし、トッピングができ、すばやく溶け、余熱でも溶けるもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1kg入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の間を有するもの。</p> <p>4 銘 柄</p> <p>「明治乳業」、「森永乳業」、「雪印乳業」</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-9	ベビーチーズ		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なもの。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=15g入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>
14-10	カットチーズ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。</p> <p>(2) 色沢、風味良好なもの。</p> <p>(3) 異物混入なく、品質が一定しているもの。</p> <p>(4) 特有の香味を有するもの。</p> <p>(5) 5mm角にカットしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1kg入りメーカー標準の包装とする。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p> <p>3 銘 柄</p> <p>「明治」、「森永」、「雪印」</p>
14-11	アロエヨーグルト		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>(2) アロエベラ、シロタ株を含むもの。</p> <p>2 内容量等</p> <p>1 EA=90g入り、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、12日以上を有するもの。</p>
14-12	鉄分カルシウム ヨーグルト		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。</p> <p>(2) カルシウム、鉄分を添加したもの。</p> <p>(3) シロタ株を含むもの。</p> <p>2 内容量等</p> <p>1 EA=70g入り、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、12日以上を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
14-13	乳酸菌飲料		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。</p> <p>(2) 「特定保健用食品」とする。</p> <p>(3) シロタ株を含むもの。</p> <p>2 内容量等</p> <p>1 EA=120~130ml 入りのほか、容器によってはストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、12日以上の期間を有するもの。</p>
14-14	乳酸菌飲料(小)		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。</p> <p>(2) 「特定保健用食品」とする。</p> <p>(3) シロタ株を含むもの。</p> <p>2 内容量等</p> <p>1 EA=80ml 入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、12日以上の期間を有するもの。</p>
14-15	ビフィズス菌飲料		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ドリンクタイプとする。</p> <p>(2) ビフィズス菌、食物繊維、ガラクトオリゴ糖、を含むもの。</p> <p>2 内容量等</p> <p>1 EA=100ml 入り、ストロー付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、12日以上の期間を有するもの。</p>
14-16	ラクトアイス		EA	<p>1 品 質</p> <p>乳固形分3%以上のとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 EA=90g 入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-0	生(冷凍)野菜・ 果物共通規格			<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮なもので、かつ、それぞれ食品固有の色 沢、形状を有するもの。</p> <p>(2) 果物は風味、香味がよいもの。</p> <p>(3) 未熟品及び過熟品でないもの。</p> <p>(4) 病虫害、外傷、腐敗等がないもの。</p> <p>(5) 適当に表皮を除いたもの。</p> <p>(6) それぞれの等級に定められた形、粒に適合す るもの。</p> <p>(7) 株つきの野菜については、原則として株つき とする。</p> <p>(8) サイズが揃っていること。</p> <p>(9) 冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により－ 18℃以下の凍結状態を保持した食品で、解凍 して前号(1)～(6)の品質を維持するもの。</p> <p>2 表 示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、冷凍品につい てはJASに定める品質表示基準によるものとす る。</p> <p>3 梱 包</p> <p>(1) 冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、 ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙 等で、食品添化物等の規格基準に基づき包装さ れたものを段ボール箱詰したもの。</p> <p>(2) 生野菜、果物は特に指定するものを除き、市 販の荷姿とする。</p> <p>(3) 特に指示するもの以外は水洗いされているも の。ただし、水洗いしないものについては、市 場流通の形態とする。(土及び砂が除かれている もの。)</p> <p>4 その他</p> <p>(1) 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p> <p>(2) 国産品を指定したもので納入困難な品目につ いては、輸入品の納入を認める。ただし、納入 に際しては、事前に単価及び数量等について官 の承認を得るものとする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-1	冷ホールコーン		KG	1 品 質 粒揃いの米国産ホールコーンとする。 2 内容量及び包装 1 kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
15-2	ばれいしょ(皮むき)		KG	1 品 種 メイクイン及び男爵とする。 2 品 質 (1) 新鮮なものとし発芽していないもの。 (2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。 (3) 皮をむいたもの。 (4) 大きさは2Lとし、粒揃いとする。
15-3	冷フライドポテト		KG	1 品 質 (1) 新鮮な材料(Mサイズ)を使用し、芽を取り除き、1/8 ナチュラルカットとする。 (2) 粒揃いのもの。 (3) IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
15-4	甘しょ		KG	1 品 質 (1) 新鮮なものとし発芽していないもの。 (2) 十分に肥育されたもの。 (3) ひげ根、茎を除去したもの。 2 サイズ L又は2Lとする。
15-5	里芋(皮むき)		KG	1 品 質 子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き6角にカットしたもの。 2 サイズ M又はLとし粒揃いのもの。
15-6	長 芋		KG	1 品 質 (1) 新鮮なものとし粘質の強いもの。 (2) 水洗いしていないもの。 (3) 市販の上級品とする。 2 重 量 1本 600g以上のもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-7	こんにやく		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質のこんにやく粉を使用したもの。</p> <p>(2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>(3) 形状は長方形とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1枚180～270gとし、個別包装されたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
15-8	糸こんにやく		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質のこんにやく粉を使用したもの。</p> <p>(2) 形状は糸状とし、弾力性に富むもの。</p> <p>(3) きょう雑物が混入していないもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1袋160～240g標準入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
15-9	刺身こんにやく		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特等粉を100%使用したもの。</p> <p>(2) 凝固剤を少なくしたもので弾力性のあるもの。</p> <p>(3) 「とろ刺し」とし、形状は長方形とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1枚150g標準とし、個別包装されたポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、1か月以上の期間を有するもの。</p>
15-10	七草		KG	<p>1 品 質</p> <p>特有の香味を有し、根部及び枯葉等は除去したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-11	法蓮草		KG	<p>1 品 種</p> <p>(1) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。</p> <p>(2) 「とう」の立っていないもの。</p> <p>(3) 根部及び枯葉等を除去したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-12	人 参		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮なものとし葉、茎及びひげ根を除いたもの。</p> <p>(2) 「肌割れ」、「双股」及び「す」等のないもの。</p> <p>(3) 特有の鮮やかな色、香味を有するもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1本180～250g標準とする。</p>
15-13	かぼちゃ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 成熟度のよい「栗南瓜」とする。</p> <p>(2) 特有の甘味、香味を有するもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1玉1kg以上とする。</p>
15-14	冷かぼちゃ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 北海道産「栗南瓜」の種子を除去し、幅3cm、長さ5cmを標準にカットしたもの。</p> <p>(2) IQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1KG入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
15-15	に ら		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。</p> <p>(2) みずみずしく萎れていないもの。</p> <p>(3) 根立ちより切り取ったもの。</p> <p>(4) 土及び砂等を除いたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-16	はなっこりー		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 山口県産のもの。</p> <p>(2) 葉の緑色が濃く、茎がしっかりしたもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-17	ブロッコリー		KG	<p>品 質</p> <p>1 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。</p> <p>2 蕾の緑色が濃いもので、黄色い花が咲いていないもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-18	チンゲン菜		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 葉柄が扁平で幅広く、葉身とも淡緑色のもの。</p> <p>(2) 尻部が張り、胴部が縮まり、頂部が開いたもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M又はLとする。</p>
15-19	パセリ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香りを有するもの。</p> <p>(2) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。</p> <p>(3) 葉は肉厚で刻みが大きく、密集しているもの。</p> <p>(4) 葉質の柔らかい新鮮なもの。</p> <p>(5) 茎付きとし、長さは市販流通のもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1袋200g標準、市販流通品とする。</p>
15-20	春 菊		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮で香味良好なもの。</p> <p>(2) 根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。</p> <p>(3) 「とう」の立っていないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-21	トマト		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 赤色又は桃色種のもの。</p> <p>(2) 完熟度70%程度のもの。</p> <p>(3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M又はLとする。</p>
15-22	ミニトマト		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 赤色又は桃色種の丸形のもの。</p> <p>(2) 完熟度70%程度のもの。</p> <p>(3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>200g(13~20個)標準入りパック詰とする。</p> <p>3 サイズ</p> <p>Mとする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-23	ピーマン		KG	1 品 質 (1) 鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するもの。 (2) 辛味の弱い又は辛味のないもの。 2 サイズ L又は2Lとする。
15-24	黄ピーマン		KG	1 品 質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、黄色を呈するもの。 (2) 肉厚で弾力性を有するもの。 (3) 甘味が強く、生食に適しているもの。 2 重 量 1個150～270gとする。 3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
15-25	赤ピーマン		KG	1 品 質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、赤色を呈するもの。 (2) 肉厚で弾力性を有するもの。 (3) 甘味が強く、生食に適しているもの。 2 重 量 1個150～270gとする。 3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
15-26	グリーンアスパ ラ		KG	1 品 質 (1) 鮮やかなグリーンを呈し、香味が損なわれていないもの。 2 サイズ Mとする。
15-27	みつば		KG	1 品 質 特有の香味を有し、根部及び枯葉等は除去したもの。 2 包 装 市販流通品とする。
15-28	青じそ		KG	1 品 質 (1) 固有の香味を有し、若葉を摘み取ったもの。 (2) 「大葉」とする。 2 包 装 市販流通品とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-29	オクラ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮で肉質が柔軟なもの。</p> <p>(2) 果実の長さ5～10cm標準とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1袋100g標準(8～10本)入り市販包装とする。</p> <p>3 その他</p> <p>国産品とし、産地表示がしてあるもの。</p>
15-30	小松菜		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮で香味良好なもの。</p> <p>(2) 根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。</p> <p>(3) 「とう」の立っていないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-31	わけぎ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 緑色部が柔らかく、ひげ根を一部残してあるもの。</p> <p>(2) 葉先は枯れていないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-32	菜の花		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮で香味良好なもの。</p> <p>(2) 根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。</p> <p>(3) 「とう」の立っていないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-33	水 菜		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 新鮮で香味良好なもの。</p> <p>(2) 根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。</p> <p>(3) 「とう」の立っていないもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-34	キャベツ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 外皮を除き抱合完全な結球の硬いもの。</p> <p>(2) 外葉、根部を除去したもの。</p> <p>(3) 土及び砂等の異物が付着していないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1玉1kg以上、早生は500g以上とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-35	紫キャベツ		KG	1 品 質 (1) 国産品とし、品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2) 表皮は紫色を呈し、葉肉は白色とする。 2 重 量 1玉800g以上とする。
15-36	大 根		KG	1 品 質 (1) ひげ根を除去し、損傷等のないもの。 (2) 肉質は、「す」が入っていない繊維の少ないもの。 (3) 極端な曲がりのないもの。 2 重 量 1本400g以上とし、葉は重量に入れないものとする。
15-37	かいわれ大根		KG	1 品 質 ひげ根がついたもの。 2 内容量及び包装 1パック50g以上とし、フードパック容器詰とする。
15-38	玉葱(皮むき)		KG	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 皮、根、上茎及び葉を除去したもの。 2 サイズ L以上とする。 3 その他 5月～6月の期間に限り、新玉葱を納入することができる。
15-39	紫玉葱		KG	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 根、上茎及び葉を除去したもの。 (3) 表皮はよく乾燥し、鮮やかな紫紅色を呈するもの。 2 サイズ M又はLとする。
15-40	もやし		KG	1 品 質 (1) ブラックマッペ又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のもの。 (2) 鮮度よく、「折れ」のないもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-41	太もやし		KG	1 品 質 (1) 緑豆を原料とした発芽10cm以内のもの。 (2) 鮮度よく、「折れ」のないもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。
15-42	か ぶ		KG	1 品 質 (1) 表面が滑らかで水気を帯びているもの。 (2) ひげ根を除去し、茎を10cm程度残したもの。 (3) 肉質のきめが細かく、「す」及び「割れ」のないもの。 (4) 甘味を有するもの。 2 重 量 1玉500g以上とする。
15-43	カリフラワー		KG	1 品 質 (1) 新鮮で蕾が白く、汚れていないもの。 (2) 花と平行に葉を切ったもの。 (3) 葉は花を傷めない程度とし、その他については流通形態とする。 2 重量等 1株400g以上とする。
15-44	れん根		KG	1 品 質 (1) れんこんを十分な水洗い後、皮をむいたもの。 (2) 肉質柔軟なもの。 2 サイズ Lとする。
15-45	栗 (むき)		KG	1 品 質 (1) 全体に丸っこく、粒揃いのもの。 (2) 表皮につやがあり、虫食いのないもの。 (3) 大きさはMサイズとする。
15-46	冷むき栗		KG	1 品 質 (1) 全体に丸っこく、粒揃いのもの。 (2) 表皮につやがあり、虫食いのないもの。 (3) 大きさはMサイズとする。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。
15-47	ごぼう(乱ぎり)		KG	1 品 質 (1) 乱切りにしたもの。 (2) 肉質は軟らかく、「す」がないもの。 2 その他 端境期(4~6月)は、輸入品を可とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-48	ごぼう千切		KG	1 品 質 (1)「す」が入っていないものを使用していること。 (2)へたを除去し、剥皮後千切りしアク抜きしたもの。 (3)千切は大小著しく差異のないもの。
15-49	ししとうがらし		KG	1 品 質 (1)新鮮な濃緑色を呈し、大きさ(5cm標準)の揃っているもの。 (2)身に「はり」のあるもの。
15-50	セロリ		KG	1 品 質 (1)特有の香味を有し、根、土及び砂等を除去したもの。 (2)茎は柔らかく、生食に適するもの。 2 重 量 1株1.5kg以上とする。
15-51	茹たけのこ		KG	1 品 質 (1)肉質は柔らかく厚みがあり、えぐ味の少ないもの。 (2)下部の硬い部分は除去したもの。 2 重 量 (1)「もうそう竹」:1kg以上とする。 (2)「淡竹」:300g以上とする。
15-52	にがうり		KG	1 品 質 成熟せず、曲がりのないもの。 2 重 量 1本220~400gとする。
15-53	にんにくの芽		KG	1 品 種 中国産の根を除き、ブランチングしたもの。 2 サイズ 長さ20~25cmのロングサイズとする。
15-54	大根葉		KG	1 品 質 (1)新鮮で香味良好なもの。 (2)根部及び枯葉等を除去し、砂等のきょう雑物が付着していないもの。 (3)「とう」の立っていないもの。 2 包 装 市販流通品とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-55	サニーレタス		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 洗浄栽培によるもの。</p> <p>(2) 肥育十分なもの。</p> <p>(3) 葉部は 淡緑色を呈するもの。</p> <p>(4) 「A (秀)」級品とする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1玉300g以上とする。</p> <p>3 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-56	ふ き (皮むき)		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 皮を剥いたもの。</p> <p>(2) 根部の硬い部分は除去したもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>4cmの長さにカットしたもの。</p>
15-57	ラディッシュ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 根部が硬く、割れないもの。</p> <p>(2) 色沢良好なもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-58	冷ミックスベジ ダブル		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) グリーンピース、スイートコーン及び人参が 等分に混合され、粒揃いのもの。</p> <p>(2) 人参は0.8cm程度角切りとする。</p> <p>2 内容量</p> <p>1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
15-59	むきえんどう		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 成熟度良好で軟らかいもの。</p> <p>(2) 粒ぞろいのもの。</p>
15-60	レタス		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 洗浄栽培によるもの。</p> <p>(2) 肥育十分なもの。</p> <p>(3) 葉部は 淡緑色を呈するもの。</p> <p>(4) 「A (秀)」級品とする。</p> <p>2 重 量</p> <p>1玉300g以上とする。</p>
15-61	茄 子		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「大長茄子」、「長茄子」及び「丸茄子」とする。</p> <p>(2) 国産品とし、種子が少なく、皮が柔らかいも</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				の。 3 サイズ 1本120g以上とする。
15-62	胡 瓜		KG	1 品 質 (1) 表皮は濃緑色を呈するもの。 (2) 極端な曲がりのないもの。 (3) 種子が少なく、皮が薄いもの。 2 サイズ 長さ15cm以上、直径2.5~3.5cm標準とする。
15-63	土生姜		KG	1 品 質 (1) 肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないもの。 (2) 特有の香味を有し、辛味が強いもの。 2 重 量 1片30g以上のもの。
15-64	青ねぎ		KG	1 品 質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいもの。 (2) 葉ねぎの長さは60~70cm程度を標準とし、白色部が5cm以上のもの。 2 包 装 市販流通品とする。
15-65	白ねぎ		KG	1 品 質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいもの。 (2) 白色部が2/3以上とし、葉部は適度に除去したもの。 2 包 装 市販流通品とする。
15-66	白 菜		KG	1 品 質 (1) 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。 (2) 根部を除去したもの。 2 重 量 1玉1.5~2.5kg程度のもの。
15-67	木の芽		KG	1 品 質 (1) 山椒の木の芽 (2) 葉質の柔らかく小枝を除いたもの。 2 包 装 市販流通品とする。
15-68	冷さやいんげん		KG	1 品 質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2) 両端を切断したもの。 (3) ブランチングし、IQFとする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 内容量及び包装 ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
15-69	冷絹さや		KG	1 品 質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2) 両端を切断したもの。 (3) ブランチングし、IQFとする。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
15-70	冷グリーンピース		KG	1 品 質 (1) 成熟度良好で軟らかいもの。 (2) 粒ぞろいのもの。 2 包 装 ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
15-71	アーモンド(スライス)		EA	1 品 質 (1) 粒ぞろいのスイートアーモンド。 (2) 生をスライスしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=1KG入りポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有する
15-72	ズッキーニ		KG	1 品 質 (1) 成熟度のよいもの。 (2) 特有の甘味、香味を有するもの。 2 重 量 1個150~270gとする。
15-73	冷とうもろこし		EA	1 品 質 ハニーバンタムとする。 2 内容量及び包装 1EA100gを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
15-74	万能ねぎ		KG	1 品 質 (1) 緑色部、白色部とも軟らかいもの。 (2) 葉ねぎの長さは40cm程度を標準とする。 2 包 装 市販流通品とする。
15-75	とうがん		KG	1 品 質 (1) 成熟度のよいもの。 (2) 果肉は厚く、白色で多汁であるもの。 2 重 量 1玉5kg以上とする。
15-76	新生姜		KG	1 品 質 (1) 肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないもの。 (2) 特有の香味を有し、辛味が強いもの。 2 重 量 1片30g以上のもの。
15-77	グリーンリーフ		KG	1 品 質 (1) 洗浄栽培によるもの。 (2) 肥育十分なもの。 (3) 葉部は 淡緑色を呈するもの。 (4) 「A (秀)」級品とする。 2 重 量 1玉300g以上とする。 3 包 装 市販流通品とする。
15-78	みょうが		KG	1 品 質 (1) 肥育十分な肉質柔軟なもの。 (2) 特有の香味を有し、さっぱりとした辛味のもの。 2 重 量 1個30g標準のもの。
15-79	白瓜		KG	1 品 質 (1) 果皮の色は淡緑色を呈するもの。 (2) 果肉はしまって歯切れのよいもの。 2 重 量 1個1kg標準とする。
15-80	にんにく		KG	1 品 質 (1) 発芽していないもの。 (2) 上茎、毛根及び首を除去したもの。 (3) 表皮は良く乾燥しているもの。 2 重 量 1個50g標準のもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単 位	規 格
15-81	うど		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 特有の香りと歯ざわり、淡白な甘みがあるもの。</p> <p>(2) 「春うど」とする。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-82	クレソン		KG	<p>1 品 質</p> <p>特有の香味を有し、根部及び枯葉等は除去したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>
15-83	冷スナップえん どう		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。</p> <p>(2) 両端を切断したもの。</p> <p>(3) ブランチングし、IQFとする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>ポリエチレン袋詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
15-84	パクチー		KG	<p>1 品 質</p> <p>特有の香味を有し、根部及び枯葉等は除去したもの。</p> <p>2 包 装</p> <p>市販流通品とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
16-0	漬物、佃煮類 共通規格			<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 農産物の粕漬、醤油漬、酢漬、味噌漬、糠味噌漬及び塩漬類はJASを適用する。</p> <p>(2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用及び容器、包装は食品、添加物等の基準に基づくもの。</p> <p>(3) 量目の検量は、計量法を適用する。</p> <p>(4) 表示はJAS品質表示基準を準用する。</p> <p>(5) 液汁のあるものについては、量目外とする。</p> <p>2 材 料</p> <p>(1) 新鮮で良好なもので、病中害、変質、損傷等のないもの。</p> <p>(2) 異物、きょう雑物の混入が認められないもの。</p> <p>3 品 質</p> <p>(1) 固有の色沢を有し、香味、肉質、形状及び調整が良好なもの。</p> <p>(2) 異臭、腐敗、変質等が認められないもの。</p> <p>(3) 調味液が適度に浸透しているもの。</p> <p>(4) 佃煮類は一定期間保存に耐え得るもの。</p> <p>(5) 市販の中級品以上のもの。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>(1) 新 漬 納入後、冷蔵保存で7日以上の間を有するもの。</p> <p>(2) 古 漬 納入後、冷蔵保存で3か月以上の間を有するもの。</p> <p>(3) パウチ包装品 原則として納入後、冷蔵保存で2か月以上の間を有するもののほか、小分けした場合は5日以上の間とする。</p> <p>(4) 佃煮類 納入後、冷蔵保存で6か月以上の間を有するもの。</p> <p>(5) 以上を標準とするほか、細部はその都度指定する。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
16-1	黒豆煮豆		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質な黒豆を使用したもの。</p> <p>(2) 砂糖、水飴等でよく火詰したもの。</p> <p>(3) 人工甘味料を使用していないもの。</p> <p>(4) 肉質は柔らかく汁気のないもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、14日以上の期間を有するもの。</p>
16-2	金時豆煮豆		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質のうずら豆を使用したもの。</p> <p>(2) 砂糖、水飴等でよく火詰したもの。</p> <p>(3) 汁気少なく、肉質柔らかく身崩れのないもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=1kg入り真空詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、14日以上の期間を有するもの。</p>
16-3	お多福豆煮豆		EA	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質なお多福豆を使用したもの。</p> <p>(2) 砂糖、水飴等を使用しよく火詰したもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=1kg入り真空詰とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、14日以上の期間を有するもの。</p>
16-4	田作り		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 鮮度のよいキビナゴを使用し、頭部の脱落、身崩れのない大きさの揃ったもの。</p> <p>(2) 砂糖、醤油、水飴等を使用し、よく火詰したもの。</p> <p>2 賞味期限</p> <p>納入後、10日以上の期間を有するもの。</p>
16-5	きざみしその実漬		KG	<p>1 材 料</p> <p>大根、青じそ、胡瓜、生姜等</p> <p>2 品 質</p> <p>材料を調味料等で漬け込み、歯ざわりよく仕上げたもの。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
16-6	しば漬		KG	1 材 料 胡瓜、しそ、生姜、醤油、食塩、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、甘味料等 2 品 質 1項の材料を混ぜ合わせ、調味料等で漬け込んだもの。 3 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-7	茄子糠漬		KG	1 品 質 (1) 熟し過ぎず、変色のない茄子を使用したもの。 (2) 米糠を使用して漬けたもの。 2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、7日以上を有するもの。
16-8	大根べったら漬		KG	1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2) 1本200g以上のもの。 (3) 麴漬とし、適度の麴を添付したもの。 2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、7日以上を有するもの。
16-9	ピクルス(胡瓜)		KG	1 材 料 胡瓜、生姜、調味料等 2 品 質 (1) 旬の胡瓜を材料で漬け込んだもの (2) 食酢の砂糖、塩を加えた甘酢液に漬け込んだもので、糖度は12%以上のもの。(人工甘味料は使用しない) 3 内容量及び包装 250gの瓶入りとする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-10	胡瓜糠漬		KG	1 品 質 (1) 熟し過ぎず、極端に曲がりのない胡瓜を使用したものとする。 (2) 米糠を使用して漬けたもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。
16-11	沢あん漬		KG	1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2) 1本200g以上のもの。 (3) 米ぬか、塩等を使用したもの又は調味液に漬けたもの。 2 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。 3 その他 12月～3月までの期間は新漬とする。
16-12	紅生姜		KG	1 品 質 (1) 筋のない新生姜を使用したもの。 (2) 新生姜は、色沢鮮明なもの。 (3) 適度の液汁を添加したもの。 2 内容及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-13	高菜漬		KG	1 品 質 (1) 新鮮で、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。 (2) 「炒め菜」とする。 2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-14	広島菜漬		KG	1 品 質 新鮮な「広島菜」とし、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。 2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。
16-15	山菜漬		KG	1 品 質 姫竹、木くらげ、芋づる、ぜんまい、わらび、山せり及び菜の花等を使用し、調味したもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-16	桜漬		KG	1 材 料 大根、しそ、調味料（アミノ酸等）醤油及び食塩酸味料等 2 品 質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない新鮮な大根を使用したもの。 (2)大根をいちよう切りにスライスしたものを1項の材料で漬け込んだもの。 3 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-17	大根漬		KG	1 品 質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2)1本200g以上のもの。 (3)アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。 2 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-18	キムチ		KG	1 品 質 (1)良質の白菜、茄子、胡瓜のいずれかを材料としたもの。 (2)材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。 2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、20日以上期間を有するもの。
16-19	白菜漬		KG	1 品 質 (1)よく結球した白菜を、十分に水洗いし、2つ又は4つ割りとし、唐辛子、塩等を入れ漬けたもの。 (2)塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なもの。 (3)アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				2 包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、7日以上の期間を有するもの。
16-20	福神漬		KG	1 品 質 (1) 必須材料 (れんこん、大根、茄子) 及びその 他材料を適宜混入したもの。 (2) 砂糖、水飴、醤油などに漬けたもの。 (3) 無着色のもの。 2 内容及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-21	野沢菜漬		KG	1 材 料 野沢菜、醤油、アミノ酸液、糖類 (果糖ブドウ 糖液水飴)、食塩、醸造酢及びみりん等 2 品 質 有機肥料を使用した野沢菜を1項の材料で漬け 込んだもの。 3 内容及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-22	ザーサイ		KG	1 材 料 ザーサイ、鰹節入り梅肉 2 品 質 (1) 歯ごたえのあるザーサイを使用したもの。 (2) さっぱりとした味付けに仕上げたもの。 (3) 一口サイズにしてあるもの。 3 内容及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
16-23	つぼ漬		KG	1 品 質 (1) たくあん漬の項 (6-11-1) に同じ。 (2) よく干し、いちょう切りにスライスした大根 を調味液に漬けたもの。 (3) 適度の液汁を添加したもの。 2 内容及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-24	瓜糠漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 熟し過ぎず、変色のないうりを使用したもの。</p> <p>(2) 半割したうりを米糠に漬け込んだもの。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、7日以上期間を有するもの。</p>
16-25	子持ち昆布		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 長昆布3等品以上を使用したもの。</p> <p>(2) 汁気のないもの。</p> <p>(3) 砂糖、醤油及び水飴等を使用し、よく火詰めたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
16-26	しそ昆布		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 長昆布3等品以上を使用したもの。</p> <p>(2) 汁気のないもの。</p> <p>(3) 砂糖、醤油及び水飴等を使用し、よく火詰めたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
16-27	松前白菜漬		KG	<p>1 材 料</p> <p>白菜、くらげ、若布、ししゃも卵、えのき茸、人参及び昆布等</p> <p>2 品 質</p> <p>材料を醤油等で漬け込んだもの。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>1kg入りパウチ包装とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>
16-28	らっきょう漬		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 陰干しにしたらっきょうの根の青首を切り落とし、表皮を除き、中花以下の粒揃いのものを使用したもの。</p> <p>(2) 食酢の砂糖、塩を加えた甘酢液に漬け込んだもので、糖度は12%以上のもの。(人工甘味料</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				は使用しない。 3 内容量及び包装 1 kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-29	千枚漬		KG	1 品 質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良なかぶを使用したもの。 (2) アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。 2 内容量及び包装 ポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、7日以上を有するもの。
16-30	倭		KG	1 材 料 広島菜、胡瓜、生姜、醤油等 2 品 質 胡瓜と広島菜材料を調味料等で漬け込み、歯ざわりよく仕上げたもの。 3 内容量及び包装 1 kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-31	安芸紫		KG	1 材 料 広島菜、赤じそ、ごま、醤油等 2 品 質 熟成した広島菜の古漬を赤じそで鮮やかな紫に染め上げたもの。 3 内容量及び包装 1 kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。
16-32	九ちゃん漬		KG	1 品 質 (1) スライスした胡瓜を調味液に漬け込んだもの。 (2) 適度の液汁を添加したもの。 2 内容量及び包装 1 kg入りパウチ包装とする。 3 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単 位	規 格
16-33	減塩のり佃煮パ ック		E A	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質なヒトエグサを使用したもの。</p> <p>(2) 汁気のないもの。</p> <p>(3) 砂糖、醤油及び水飴等を使用し、よく火詰めしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 E A 5 g パウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>
16-34	はりはり漬		K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) たくあん漬の項 (6-11-1) に同じ。</p> <p>(2) 切干大根をカットし調味液に漬け込んだもの。</p> <p>(3) 適度の液汁を添加したもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1 kg入りパウチ包装とする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、2か月以上の期間を有するもの。</p>
16-35	のり佃煮		K G	<p>1 品 質</p> <p>(1) 良質なヒトエグサを使用したもの。</p> <p>(2) 汁気のないもの。</p> <p>(3) 砂糖、醤油及び水飴等を使用し、よく火詰めしたもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>100 g以上のびん入りとする。</p> <p>3 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を有するもの。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
17-1	みかん		KG	1 品 質 (1) 等級は「優」以上とする。 (2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 2 種 類 「早生みかん」又は「温州みかん」とする。 3 サイズ M以上とする。
17-2	レモン		KG	1 品 質 (1) 鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの。 (2) 固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個100～150gとする。
17-3	オレンジ		KG	1 品 質 (1) 熟度十分な「バレンシアオレンジ」とする。 (2) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個180～220g (17kg箱80～88個入り)とする。
17-4	グレープフルーツ		KG	1 品 質 (1) 熟度十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 白肉種、赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なもの。 2 重 量 1個350～450gとする。
17-5	八 朔		KG	1 品 質 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 2 サイズ M (1個250～310g) とする。
17-6	ネーブル		KG	1 品 質 (1) 国産品の「優」以上とする。 (2) 熟成十分で甘味があり、固有の芳香を有するもの。 2 サイズ L又は2Lとする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
17-7	りんご		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「つがる」、「フジ」、「サンフジ」及び「ジョナゴールド」とし、等級は「優」以上とする。</p> <p>(2) 固有の芳香を有するもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1個250～280g（10kg箱36又は40個入り）とする。</p>
17-8	デラウェア		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「デラウェア」とし、等級は、「優」以上とする。</p> <p>(2) 色沢良好で、表面に白い粉をふいているもの。</p> <p>(3) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>M以上とする。</p>
17-9	ぶどう		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 「巨峰」とし、色沢良好で、表面に白い粉をふいているもの。</p> <p>(2) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1kg入り化粧箱詰とする。</p>
17-10	バナナ		KG	<p>1 品 質</p> <p>(1) 等級は「優」以上とし、適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するもの。</p> <p>(2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1本130～200gとする。</p>
17-11	いちご		KG	<p>1 種 類</p> <p>「さがほのか」、「とよのか」、「さちのか」、「とちおとめ」、「あまおう」及び「いちごさん」とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 等級は「優」以上とし、固有の芳香を有するもの。</p> <p>(2) 採取日から2～3日以内のもの。</p> <p>(3) 熟し過ぎず、表皮が薄い赤色を帯びたもの。</p> <p>(4) 砂等の異物の付着していないもの。</p> <p>3 サイズ及び包装</p> <p>M又はLサイズとし、市販品280g標準入りパック詰とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
17-12	キウイフルーツ		KG	1 品 質 グリーン、ゴールドとも適度に熟し、固有の芳香を有するもの。 2 サイズ M (1個100g標準) とする。
17-13	梨		KG	1 品 質 (1) 「20世紀」、「三水 (豊水、幸水、新水)」、「新興」、及び「長十郎」とし、等級は「秀」とする。 (2) 甘味十分で果汁が豊富であり、肉質の締まりがよいもの。 3 サイズ M (250g標準) 又はL (280g標準) とする。
17-14	すいか		KG	1 品 質 (1) 等級は「優」以上とし、果汁が豊富で甘味十分なもの。 (2) 適度に熟したもので棚落ちしていないもの。 (3) 変形等なく、皮の薄いもの。 2 重 量 5～10kg (M以上) とする。
17-15	パイナップル		KG	1 品 質 果実は多汁で甘味、酸味、固有の芳香を有するもの。 2 種 類 ゴールドパイナップル又は黄金パインとする。 3 重 量 1個1.3kg標準とする。
17-16	メロン		KG	1 品 質 (1) 適度に熟した「アールスメロン」とし、等級は「優」以上とする。 (2) 果汁が豊富で甘味十分なもの。 (3) 固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個1kg以上とする。
17-17	白 桃		KG	1 品 質 (1) 「白桃種」とし、等級は「優」以上とする。 (2) 熟度、香味、甘味良好なもの。 (3) 柔毛に光沢があり、傷やあたりがないもの。 2 サイズ M (200g標準) とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
17-18	柿		KG	1 品 質 (1) 「刀根早生」「富有柿」、及び「次郎柿」とし、等級は「優」以上とする。 (2) 適度に熟した肉質で堅さがあり、渋味がなく、甘味十分なもの。 2 重 量 1個180g以上とする。
17-19	パイナップル (カット)		EA	1 品 質 果実は多汁で甘味、酸味、固有の芳香を有するもの。 2 種 類 「Dole (スウィーティオ)」又は「デルモンテ (ゴールデンパイン)」、「ALOHA (HONEY PINES)」とする。 3 内容量及び包装 1EA=50g皮と果肉の間に切れ目を入れポリエチレン袋入り。
17-20	すだち		KG	1 品 質 (1) 色沢良好なもの。 (2) 水分を多く含み、固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個20～30gとする。
17-21	柚子		KG	1 品 質 (1) 鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの。 (2) 固有の芳香を有するもの。 2 重 量 1個100～150gとする。
17-22	冷ライチ		KG	1 品 質 適度に熟し、固有の芳香を有するもの。 2 サイズ 1個20g標準とする。
17-23	デコポン		KG	1 品 質 (1) 国産品の「優」以上とする。 (2) 熟成十分で甘味があり、固有の芳香を有するもの。 2 サイズ Lとする。
17-24	ぼんかん		KG	1 品 質 (1) 等級は「優」以上とする。 (2) 皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				「早生みかん」又は「温州みかん」とする。 2 サイズ M以上とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
18-1	生しいたけ		KG	<p>1 品 質  (1) 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。  (2) 形状は、直径4～5cm程度中開きのもの。</p> <p>2 包 装  市販包装またはポリエチレン袋詰めとする。</p> <p>3 その他  産地表示のもの。</p>
18-2	まいたけ		KG	<p>1 品 質  (1) 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。  (2) カサの直径が1.5cm以内のツボミ状のもので柄の太いもの。</p> <p>2 包 装  100～200g入り市販包装とする。</p>
18-3	えのき茸		KG	<p>1 品 質  かさ小さく、軸の揃ったものとする。</p> <p>2 包 装  100g又は200g入り市販包装とする。</p>
18-4	しめじ		KG	<p>1 品 質  (1) 固有の芳香を有し、粒揃いのもの。  (2) カサの直径が1.5cm以内のツボミ状のもので柄の太いもの。</p> <p>2 包 装  100～200g入り市販包装とする。</p>
18-5	エリンギ		KG	<p>1 品 質  (1) 茎(柄の部分)が太く、白色で硬く、傘のふちが巻き込んでないもの。  (2) 表面がしなびておらず黒ずみのないもの。</p> <p>2 包 装  100g以上入り市販品パック又はポリエチレン袋詰とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
19-1	もずく		KG	2 品 質 (1) 沖縄産とする。 (2) 暗褐色で、粘質に富み柔らかい細線状のもの。 (3) 太さは1mm以下の体系とする。 (4) 洗いもずくとする。
19-2	海藻プチマリン		EA	1 品 質 (1) 海藻を加工したもの。 2 内容量及び包装 1 EA=500g入りポリエチレン袋詰めとする。 3 賞味期限 納入後、1か月以上の期間を有するもの。
19-3	あおさ		KG	1 材 料 アオサ科の「あおさ」とする。 2 品 質 (1) 国産とする。 (2) 風味良好なもの。
19-4	青のり		EA	1 品 質 風味豊かな磯の香りを有し、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 内容量及び包装 1 EA=80g、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
19-5	手巻のり		EA	1 品 質 風味豊かな磯の香りを有し、焼きのりを使用したもの。 2 内容量及び包装 1 EA1/2カット100枚を、ポリエチレン袋詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
20-0	調理加工食品 共通規格			<p>1 品 質</p> <p>(1) 前処理を施し、急速凍結を行って-18℃以下の凍結状態で保持した冷凍品のもの。</p> <p>(2) 食品の鮮度がよく、異物、きょう雑物の混入及び微生物の発生がなく、適正に加工したもの。</p> <p>(3) 変色、腐敗、異臭及び病虫害等のないもの。</p> <p>(4) 再凍結していないもの。</p> <p>(5) 添加物及び包装は「食品添加物等の規格基準」に基づく。</p> <p>2 表 示</p> <p>JAS の品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 量目検査</p> <p>検査の量目は、入り目管理が-2%~+4%の間で管理されているものとする。</p> <p>4 梱 包</p> <p>市販の荷姿とする。</p> <p>5 賞味期限</p> <p>納入後、3か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>6 その他</p> <p>一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
20-1	冷トンカツ (一口)		EA	<p>1 品 質</p> <p>豚ヒレ肉にパン粉をまぶしたもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1EA=20~30g標準とする。</p>
20-2	冷串カツ(豚)		EA	<p>1 材 料</p> <p>豚肉、玉葱、小麦粉、鶏卵、パン粉、</p> <p>2 品 質</p> <p>豚肉、玉葱を串に刺し、パン粉をまぶしたもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1EA=40g標準とする。</p>
20-3	冷アジフライ		EA	<p>1 品 質</p> <p>新鮮な鯷の頭、内臓を除去し、開きにしてパン粉をまぶしたもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1EA=80g標準とする。</p>
20-4	冷白身フライ		EA	<p>1 品 質</p> <p>新鮮なメルルーサの切身を調味料で味付けし、パン粉をまぶしたたもの。</p> <p>2 重 量</p> <p>1EA=60g標準とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
20-5	冷エビクリーム コロッケ		EA	1 品 質 なめらかなクリームにエビを混ぜ、パン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=60g標準とする。
20-6	冷カニクリーム コロッケ		EA	1 品 質 なめらかなクリームにカニを混ぜ、パン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=60g標準とする。
20-7	冷サーモンチー ズフライ		EA	1 品 質 新鮮な鮭の切身にチーズをのせ、パン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=70g標準とする。
20-8	冷かきフライ		EA	1 品 質 国内産の新鮮なカキを使用し、パン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=30g標準とする。
20-9	冷ささ身チー ズフライ		EA	1 品 質 鶏肉ささみにチーズを挟みパン粉をまぶしたもの。 2 重 量 1 EA=50g標準とする。
20-10	冷エビフライ		EA	1 品 質 (1) エビ(クルマエビ・ブラックタイガー)の頭胸部及び甲殻を除去したものに、パン粉をまぶしたもの。 (2) 衣率は50~60%のもの。 2 重 量 1 EA=55~65g標準とする。
20-11	冷いかリング フライ		KG	1 品 質 するめいかを輪切りにしたものにパン粉をまぶしたもの。 2 内容量及び包装 1kg(1個30g標準)入りポリエチレン袋詰とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
20-12	冷エビカツ		EA	1 材 料 エビ、魚すり身、玉葱、パン粉、砂糖及び食塩等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、成形し、パン粉をまぶしたもの。 3 重 量 1EA=30gとする。
20-13	冷野菜コロッケ		EA	1 材 料 馬鈴薯、玉葱、いんげん、人参、コーン、パン粉、砂糖及び食塩等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形し、パン粉をまぶしたもの。 3 重 量 1EA=70gとする。
20-14	冷サクサク牛肉 コロッケ		EA	1 材 料 馬鈴薯、玉葱、牛肉、パン粉、砂糖及び食塩等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形し、パン粉をまぶしたもの。 3 重 量 1EA=70gとする。
20-15	冷かぼちゃ コロッケ		EA	1 材 料 栗かぼちゃ、玉葱、牛肉、パン粉、砂糖及び食塩等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形し、パン粉をまぶしたもの。 3 重 量 1EA=70gとする。
20-16	冷えびいかかき 揚		EA	1 品 質 えび、いか、玉葱、笹がきごぼう、人参等の野菜に衣をつけて、かき揚げにしたもの。 2 重 量 1EA=40g以上とする。
20-17	冷天ぷら用穴子		EA	1 品 質 良質な穴子を使用し、天ぷらの衣をつけたもの。 2 重 量 1EA=40g標準とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
20-18	冷いか天ぷら		EA	1 品 質 良質な「ムラサキイカ」を使用し、天ぷらの衣をつけたもの。 2 重 量 1EA=50g (いかは30g以上) 標準とする。
20-19	筑前煮		KG	1 材 料 鶏肉、筍、人参、牛蒡、椎茸、絹さや、醤油、砂糖、みりん等 2 品 質 材料を調味料で煮込んだもの。 3 包 装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「堂本」、「山福」
20-20	スパゲティサラダ		KG	1 材 料 スパゲッティ、玉葱、人参、鶏卵、マヨネーズ等 2 品 質 茹でたスパゲッティに新鮮な材料を混ぜ合わせたもの。 3 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「ケンコウ」、「味の素」
20-21	ポテトサラダ		KG	1 材 料 ジャガイモ、玉葱、人参、鶏卵、マヨネーズ等 2 品 質 マッシュポテトに新鮮な材料を混ぜ合わせたもの。 3 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「ケンコウ」、「味の素」
20-22	マカロニサラダ		KG	1 材 料 マカロニ、玉葱、人参、鶏卵、マヨネーズ等 2 品 質 茹でたマカロニに新鮮な材料を混ぜ合わせたもの。 3 内容量及び包装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
				4 銘 柄 「ケンコウ」、「味の素」
20-23	冷ミートボール		KG	1 材 料 鶏肉、豚肉、パン粉、玉葱、キャベツ及び調味料等 2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形したものの。 (2) IQFとする。 3 内容量及び包装 1kg (1個10g標準) 入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「日本ハム」、「ニチレイ」、「マルハニチロ」、「JT」、「味の素」
20-24	冷春巻		EA	1 材 料 豚肉、筍、人参、キクラゲ等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、春巻きの皮で包んだもの。 3 重 量 1EA=60gとする。
20-25	冷ビック焼き餃子		EA	1 品 質 挽肉、野菜等を練り合わせ調味し、餃子の皮で包んだもの。 2 重 量 1EA=30g標準とする。
20-26	冷にらまんじゅう		EA	1 材 料 豚肉、筍、ニラ等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、餃子の皮で包んだもの。 3 重 量 1EA=30gとする。
20-27	冷しゅうまい		EA	1 材 料 たら、かに、玉葱、でん粉、卵白、調味料等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、しゅうまい皮で包んだもの。 3 重 量 1EA=15gとする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
20-28	冷肉うどんの具		KG	1 品 質 牛スライス肉を砂糖、醤油で煮込んだもの。 2 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
20-29	冷黒酢五菜肉団子		KG	1 材 料 鶏肉、豚肉、筍、黒酢、調味料等 2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、球型に成形したもの。 (2) IQFとする。 3 内容量及び包装 1kg(1個20g標準)入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「ヤグチ」、「ニチレイ」、「マルハニチロ」、「JT」
20-30	北海カニ風味サラダ		KG	1 材 料 タラバ蟹、玉葱、、マヨネーズ等 2 品 質 茹でたにタラバ蟹新鮮な材料を混ぜ合わせたもの。 3 包 装 1KG入りポリエチレン袋詰とする。 4 銘 柄 「ケンコウ」、「味の素」
20-31	冷炭火焼風ハンバーグ		EA	1 材 料 食肉(牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂)玉葱、パン粉、醤油及び香辛料等 2 品 質 (1) 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形したもの。 (2) ボイル調理可能なもの。 (3) 焼き目をつけたもの。 3 重 量 1EA=110g標準、個別包装とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
20-32	冷ハンバーグ		E A	<p>1 材 料 食肉（牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂）玉葱、パン粉、 醤油及び香辛料等</p> <p>2 品 質 （1）材料を練り合わせ調味し、小判型に成形した もの。 （2）ボイル調理可能なもの。</p> <p>3 重 量 1 E A = 1 8 0 g 標準、タレ 7 5 g とし、個別 包装とする。</p>
20-33	冷皮つきカット ポテト		K G	<p>1 材 料 馬鈴薯等</p> <p>2 品 質 （1）材料を練り合わせ調味し、球型に成形したも の。 （2）I Q F とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 kg（1個 2 0 g 標準）入りポリエチレン袋詰 とする。</p>
20-34	冷白玉団子		K G	<p>1 材 料 白玉粉等</p> <p>2 品 質 （1）材料を練り合わせ、球型に成形したもの。 （2）I Q F とする。</p> <p>3 内容量及び包装 1 kg（1個 5 0 g 標準）入りポリエチレン袋詰 とする。</p>
20-35	冷中華野菜ミッ クス		K G	<p>1 品 質 スライスした筍、人参、マッシュルーム、きく らげ、ヤングコーン、ニラ、いんげんをミックス したもの。</p> <p>2 内容量及び包装 ポリエチレン袋詰とする。</p>
20-36	うに風味パック		E A	<p>1 材 料 うにソース、還元水あめ、卵黄、食塩等</p> <p>2 内容量及び包装 5 0 0 g 入りポリエチレン袋詰とする。</p>

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
20-37	冷タコの唐揚げ		KG	1 品 質 タコのぶつ切りに、唐揚げ粉をまぶしたたもの。 2 重 量 1KG入りポリエチレン袋詰とする。
20-38	蒸し鳥ほぐし 身		KG	1 品 質 鶏胸肉を解したもの。 2 重 量 1KG入りポリエチレン袋詰とする。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
21-1	幕の内弁当A		E A	別途仕様書による。
21-2	幕の内弁当B		E A	別途仕様書による。
21-3	幕の内弁当C		E A	別途仕様書による。
21-4	幕の内弁当D		E A	別途仕様書による。
21-5	幕の内弁当E		E A	別途仕様書による。
21-6	幕の内弁当F		E A	別途仕様書による。
21-7	幕の内弁当G		E A	別途仕様書による。
21-8	幕の内弁当H		E A	別途仕様書による。
21-9	幕の内弁当I		E A	別途仕様書による。
21-10	幕の内弁当J		E A	別途仕様書による。
21-11	幕の内弁当K		E A	別途仕様書による。
21-12	幕の内弁当L		E A	別途仕様書による。
21-13	幕の内弁当M		E A	別途仕様書による。
21-14	幕の内弁当N		E A	別途仕様書による。
21-15	幕の内弁当O		E A	別途仕様書による。
21-16	幕の内弁当P		E A	別途仕様書による。
21-17	幕の内弁当Q		E A	別途仕様書による。
21-18	幕の内弁当R		E A	別途仕様書による。
21-19	幕の内弁当S		E A	別途仕様書による。
21-20	幕の内弁当T		E A	別途仕様書による。
21-21	幕の内弁当U		E A	別途仕様書による。
21-22	幕の内弁当V		E A	別途仕様書による。
21-23	幕の内弁当W		E A	別途仕様書による。
21-24	幕の内弁当X		E A	別途仕様書による。
21-25	幕の内弁当Y		E A	別途仕様書による。
21-26	幕の内弁当Z		E A	別途仕様書による。
21-27	巻寿司		E A	別途仕様書による。

番 号	(物品番号) 品 名	識別番号	単位	規 格
22-1	酒 粕		KG	1 品 質 (1) 米を材料とする。 (2) アルコール分5%程度のもの。 (3) 鮮度良好で不純物が混入していないもの。 (4) 製造後、1年以内のもの。 (5) 特有の芳香を有するもの。 2 賞味期限 納入後、5か月以上の期間を有するもの。
22-2	ピーナッツ和え の素		KG	1 品 質 乾燥したピーナッツを刻んで、調味料で合えたもの。 2 内容量及び包装 1KG入り、ポリエチレン包装詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
22-3	甜麵醬		EA	1 品 質 小麦粉に特殊なこうじを加えて醸造したもの。 2 内容量及び包装 1KG入り、プラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
22-4	コチュジャン		EA	1 品 質 もち米粉に豆こうじ、唐辛子、塩水を加えて熟成したもの。 2 内容量及び包装 1KG入り、プラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
22-5	豆板醬		EA	1 品 質 そら豆を原料に作った味噌に唐辛子を加えて醸造したもの。 2 内容量及び包装 1KG入り、プラスチック容器詰とする。 3 賞味期限 納入後、6か月以上の期間を有するもの。
22-6	柚子コショウ		EA	1 品 質 柚子、唐辛子、食塩を合わせたもの。 2 内容量及び包装 1EA260g入り。 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	識別番号	単 位	規 格
22-7	おぼろ		KG	1 材 料 魚肉、砂糖、塩、みりん、卵白、着色料等 2 品 質 材料を細かく煎りあげたもの。 3 内容量及び包装 1kg入りパウチ包装とする。 4 賞味期限 納入後、2か月以上の期間を有するもの。