決裁日：令和８年７月２９日

海上自衛隊呉造修補給所

糧食品規格書（江田島地区）

納入日令和８年１０月１日以降施行

※　変更は赤字で修正していますが、項目内容の削除等をした場合は、赤字で表していない箇所があります。
　　今回は、ほぼ全品目に変更箇所がありますので、該当食品の内容をご確認ください。

目　　次

Ⅰ　一般共通規格

Ⅱ　分類

Ⅲ　貯糧品の規格

Ⅳ　生糧品及び冷凍品の規格

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（江田島地区）について適用する。

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

食品衛生法の規定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

と畜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（社団法人日本食肉格付協会）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（社団法人日本食肉格付協会）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品質表示基準

レトルトパウチ食品品質表示基準に定める規格をいう。

3　納入場所

第1術科学校第1食堂検収室及び別に指定する場所とする。

4　納入時間

（1） 貯糧品及び冷凍品

平日の１４００～１６００時を標準とする。

（2） 生糧品

平日の０８００～１２００時までの間に納入することを原則とする。なお、納入時間内に納入できない場合は、検査官と事前調整するものとする。ただし、緊急補給を行う場合は、別に指示する。

5　納入要領

（１） 貯糧品

一括納入を原則とする。

（２） 生糧品

発注書に指定された日の前日までに納入するものとする。ただし、検査官が指定した品目については、当日納入とする。

（３）運搬方法について

冷蔵（冷凍）食品は保冷設備の整った車両により納入する。

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。ただし、「用済み後返却」と指示するものについては、検査官において回収し業者に引き渡す。

8　表　示

（１） 貯糧品及び冷凍品

容器の外装の側面に、品名、数量、製造業者名又は販売業者名、納入年月日及び賞味期限又は消費期限を記入する。

例：

納　入　先	第１術科学校
品　　名	○○
数　　量	10
納入年月日	令和○○年○○月○○日
賞味期限	令和○○年○○月○○日
製　造　者	(株)○○○○
納　入　者	(株)○○○○

（２） 生糧品

ア　納入する容器ごとの外装又は添付する荷札に各部隊等の名称、品名及び数量を明記する。ただし、外側から内容を確認できるものについては、品名を省略することができる。（賞味期限は、納入日を含むものとする。）

イ　加工食品については、原則として包装単位ごとに原材料名、内容量、保存方法及び賞味期限又は消費期限が明記されていること。ただし、明記することが困難な食品については梱包した箱に一括表示することができる。（賞味期限は、納入日を含むものとする。）

ウ　生鮮野菜の納入方法は、原則として品名･産地が標記してある箱等（シール不可）で中身を証明できるものとする。

9　検　査

（１） 納入品の検査は、納入時に検査官と納入業者（落札業者）の立ち合いで行い、糧食品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、品質及び数量の確認を行うことを原則とし、検査官が必要と認めた場合には、理化学的検査の結果を検査官に提出する。理化学的検査に要した経費は、納入業者負担とする。

（３） 疑義が招じた場合は、検査官が審議を行い、箱等に標記してある生産元へ確認をする。

（４）検査時間

貯糧品、冷凍品及び生糧品の検査時間は納入時とする。

１０　その他

（１）　この規格書に表示する銘柄については、銘柄を限定するものではなく、同等以上のもの（他社の製品）も可とする。

（２）同等以上と新規品目の申請について

以下に示す提出書類等及び試食により審議する。

ア　メーカー作成の栄養成分表､衛生規格表及び加工工程表(各表様式適宜)を提出する。

イ　同等以上申請の場合は、調達要求書の内訳書に記載している品名との対比表（様式適宜）を提出する。

ウ　品質証明（様式適宜）、輸入商品の場合は輸入証明を提出する。

※品質証明については、製造業者又は納入業者による。

エ　試食用サンプル品及び納入形態と個包装の写真を提出する。

なお、新規品目の対応は、下記に日時等の事前調整されたい。

（事前連絡なく来隊された場合は、対応できない。）

呉造修補給所　計画調整部　需品管制科　糧食係（以下、呉造補所糧食係）

℡番号　０８２３－２２－５５１１　内線２３１３

受付時間　０９００～１５００時

（３）　規格の項目に示す内容については、標準とし、参考銘柄が記載されているものについては、参考銘柄を優先する。

（４）　内容量について、標準と記載のあるものの範囲は、±１５％以内とする。

（５）　この規格書の単位欄に揚げる記号の名称は、次による。

記　号	名　称	記　号	名　称
ＺＫＧ	キログラム	ＺＰＫ	パック
ＺＥＡ	個	ＺＢＸ	箱
ＺＣＮ	缶	ＺＰＧ	包
ＺＢＴ	ビン		

１１　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呉造補所糧食係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。

１２　この規格書に、疑義のある場合は、呉造補所糧食係と協議するものとする。

Ⅱ　分　類

貯　　糧　　品

大分類	小分類	番　号	品　　名
米　類		1－1	内地米（江田島）
		1－3	押し麦（江田島）
乾物類	粉　類	3－00	粉類共通規格（江田島）
		3－2	でん粉（江田島）
	乾麺・パスタ類	4－00	乾麺類共通規格（江田島）
		4－2	スパゲティ（江田島）
		4－3	マカロニ（江田島）
	海藻類	5－00	海草類共通規格（江田島）
		5－1	とろろ昆布（江田島）
		5－2	汐吹昆布（江田島）
		5－4	カット若布（江田島）
			海藻サラダ（江田島）
		5－6	味付のり（江田島）
		5－7	ひじき（江田島）
乾物類	魚介類	6－00	魚介類共通規格（江田島）
		6－1	花かつお（江田島）
		6－2	花かつお（Ｐ）（江田島）
	その他	7－1	切麩（江田島）
		7－2	春雨（江田島）
		7－3	白ごま（江田島）
		7－4	黒ごま（江田島）
		7－6	きくらげ（江田島）
調味料類	砂糖類	8－00	砂糖類共通規格（江田島）
		8－1	砂糖（上白）（江田島）
	塩　類	9－1	食塩（江田島）
	醤油類	10－00	醤油類共通規格（江田島）
		10－1	醤油（大）（江田島）
		10－3	めんつゆ（和風）（江田島）
		10－4	白だし（江田島）
		10－5	減塩しょうゆ（卓上）（江田島）
	酢　類	11－1	酢（江田島）
		11－2	酢（大）（江田島）
		11－3	昆布ぽん酢（卓上）（江田島）
		12－5	フォンドボー（江田島）
		12－6	焼肉のたれ（江田島）
		12－7	デミグラスソース（江田島）

		12－8	ウスターソース（大）（江田島）
		12－9	減塩とんかつソース（卓上）（江田島）
	その他	13－1	マヨネーズ（大）（江田島）
		13－2	トマトケチャップ（大）（江田島）
		13－3	トマトケチャップ（小）（江田島）
香辛料類	香辛料	14－00	香辛料類共通規格（江田島）
		14－2	カレー粉（江田島）
		14－3	カレーフレーク（江田島）
		14－4	カレーフレーク（ベーシック）（江田島）
		14－5	ホワイトルー（江田島）
		14－6	ガーリックパウダー（江田島）
		14－7	こしょう（黒）（江田島）
		14－8	こしょう（小）（江田島）
		14－9	こしょう（大）（江田島）
		14－10	ハヤシフレーク（江田島）
		14－11	七味唐辛子（大）（江田島）
		14－12	七味唐辛子（小）（江田島）
		14－14	ビーフシチュールー（江田島）
	スープ類	15－2	コンソメスープ（大）（江田島）
		15－5	ラーメンスープ（白湯）（江田島）
		15－6	出しの素（江田島）
		15－7	乾燥スープ（コーンクリーム）（江田島）
		15－8	乾燥スープ（ポタージュ）（江田島）
		15－9	乾燥スープ（パンプキンクリーム）（江田島）
		15-10	乾燥スープ（オニオンコンソメ）（江田島）
		15-11	ガラスープ（袋）（江田島）
	化学調味料類	16－1	グルタミン酸ナトリウム（江田島）
		16－2	複合調味料（江田島）
	調理酒類	17－1	白ワイン（江田島）
		17－2	赤ワイン（江田島）
		17－3	みりん（江田島）
油脂類		19－1	大豆白絞油（江田島）
		19－2	サラダ油（江田島）
		19－3	ごま油（江田島）
		19－4	バター（江田島）
		19－5	オリーブオイル（江田島）
飲料品類	茶　類	20－00	茶類共通規格（江田島）
		20－1	玄米茶（Ｐ）（江田島）
		20－2	麦茶（ティーパック）（江田島）
		20－3	ウーロン茶（缶）（江田島）
		20－4	お茶（缶）（江田島）

		20－5	お茶（紙パック）（江田島）
	コーヒー類	21－2	コーヒー（缶）（江田島）
	その他	22－1	トマトジュース（缶）（江田島）
		22－2	携行飲料Ａ（江田島）
		22－3	携行飲料Ｂ（江田島）
		22－4	携行飲料Ｃ（江田島）
		22－5	清涼飲料（江田島）
		22－6	保健飲料Ａ（江田島）
		22－7	保健飲料Ｂ（江田島）
		22－8	栄養補助食品Ｃ（江田島）
		22－9	塩分タブレット（江田島）
缶・瓶・ﾚﾄﾙﾄ類	水産物類	23－00	缶・瓶詰類共通規格（江田島）
		23－01	レトルトパウチ共通規格（江田島）
		23－1	鯖照焼（缶）（江田島）
		23－2	まぐろフレーク（江田島）
		23－3	まぐろ油漬（江田島）
		23－4	鮭ほぐし肉（江田島）
		23－5	さんま蒲焼（缶）（江田島）
		24－2	たけのこ水煮（缶）（小）（江田島）
		24－4	なめこ水煮（江田島）
		24－5	なめたけ茶漬（缶）（江田島）
		24－7	マッシュルーム（缶）（江田島）
	果実類	25－1	みかん（缶）（江田島）
		25－2	みかん糖液漬（江田島）
		25－3	パイン糖液漬（江田島）
		25－4	白桃糖液漬（江田島）
	畜産物類	26－2	牛肉すき焼（缶）（江田島）
		26－3	やきとり（缶）（江田島）
		26－4	焼肉（ビーフ）（缶）（江田島）
		26－5	鉄板焼肉（缶）（江田島）
		26－6	うずら卵水煮（缶）（江田島）
	主食類	27－1	五目飯（缶）（江田島）
		27－3	鶏飯（缶）（江田島）
		27－4	ドライカレー（缶）（江田島）
		27－5	牛飯（缶）（江田島）
		27－7	レトルトライス（大）（江田島）
		27－8	（冷凍）焼おにぎり（江田島）
		27－9	五目飯（丸形缶）（江田島）
		27－10	鶏飯（丸形缶）（江田島）
		27－11	牛飯（丸形缶）（江田島）
		27－12	ドライカレー（丸形缶）（江田島）

	その他	28－1	はちみつ（江田島）
		28－2	豆板醤（江田島）
		28－3	中華用調味料（江田島）
		28－4	キムチの素（江田島）
加工品食品類	レトルト食品類	29－2	ＬＬヒートレスカレー（江田島）
		29－3	ＬＬヒートレスシチュー（江田島）
	その他	31－1	のり佃煮（Ｐ）（江田島）
		31－2	ふりかけＢ（Ｐ）（江田島）
		31－3	カップメンＡ（焼きそば）（江田島）
		31－4	カップメンＢ（和風）（江田島）
		31－5	カップメンＣ（ラーメン）（江田島）

生　糧　品　及　び　冷　凍　品

大分類	小分類	番　号	品　　名
穀物加工品類	パン類・	1－00	パン類共通規格（江田島）
	小麦粉製品	1－1	コッペパン（黒糖）（江田島）
		1－2	ロールパン（江田島）
		1－3	ハンバーガー（江田島）
		1－4	カレーパン（江田島）
		1－5	デニッシュパン（江田島）
		1－6	あんぱん（江田島）
		1－7	クリームパン（江田島）
		1－8	メロンパン（江田島）
		1－9	イチゴジャムパン（江田島）
		1－10	チョコレートパン（江田島）
		1－11	ミルクパン（江田島）
		1－12	ソーセージパン（江田島）
		1－13	ベーコンエッグパン（江田島）
		1－14	タマゴ蒸しパン（江田島）
		1－15	ＬＬパンＡ（江田島）
		1－17	携行サンド（惣菜系）（江田島）
		1－18	携行サンド（甘味系）（江田島）
	麺　類	2－1	（冷）うどん（江田島）
		2－2	（冷）中華そば（江田島）
		2－3	（冷）日本そば（江田島）
		2－4	（冷）焼うどん（江田島）
		2－5	（冷）焼そば（塩味）（江田島）
		2－6	（冷）焼そば（ソース）（江田島）
		2－7	（冷）焼ちゃんぽん（江田島）
		2－8	（冷）焼ナポリタン（江田島）
嗜好品類		4－1	（冷）プリンタルト（江田島）

		4－4	（冷）果肉入りゼリー（江田島）
		4－6	（冷）クリームコンフェ（江田島）
		4－7	果実ジュース（ぶどう）（江田島）
		4－8	果実ジュース（りんご）（江田島）
		4－9	果実ジュース（パイン）（江田島）
		4－10	果実酢ジュース（ざくろ）（江田島）
		4－11	果実酢ジュース（パイン）（江田島）
		4－12	果実酢ジュース（白ぶどう）（江田島）
		4－13	野菜果実ジュース（江田島）
		4－14	栄養補助食品Ａ（江田島）
		4－15	栄養補助食品Ｂ（江田島）
		4－17	（冷）シュークリーム（江田島）
		4－18	（冷）クレープ（江田島）
		4－19	（冷）プチシュー（江田島）
		4－20	（冷）フルーツ杏仁（江田島）
		4－21	（冷）クリームブッセ（江田島）
		4－22	フルーツゼリー（江田島）
		4－24	（冷）ミニエクレア（江田島）
		4－25	（冷）ミニたいやき（江田島）
		4－27	（冷）お米タルト（江田島）
		4-29	（冷）ムースケーキ（ショコラ）（江田島）
		4-32	（冷）今川焼（カスタード）（江田島）
		4-34	（冷）ホテルブレッド（江田島）
		4-35	（冷）ロールパン（江田島）
		4-37	（冷）南瓜プリン（江田島）
豆　類	味噌類	5－1	味噌（白）（江田島）
		5－2	味噌（赤）（江田島）
		5－3	味噌（中）（江田島）
		5－4	もろみ味噌（江田島）
	大豆加工品	6－1	豆腐（江田島）
		6－2	焼豆腐（江田島）
		6－3	厚揚（江田島）
		6－4	油揚（江田島）
		6－5	（冷）うの花（江田島）
		6－6	（冷）揚げ出し豆腐（江田島）
		6－7	ミックスビーンズ（江田島）
		6－8	納豆（Ｐ）（江田島）
		6－9	（冷）がんもどき（江田島）
		6－10	レンズ豆（ドライパック）（江田島）
		6－11	蒸し大豆（ドライパック）（江田島）
		6－12	豆腐（小）（江田島）

魚　類	鮮魚・冷凍魚	7－00	鮮魚類一般規格（江田島）
		7－01	鮮魚共通規格（江田島）
		7－02	冷凍魚共通規格（江田島）
		7－2	（冷）あじ切身（９０ｇ）（江田島）
		7－3	（冷）鯖切身（８０ｇ）（江田島）
		7－4	（冷）鯖（Ｆ）（１００ｇ）（江田島）
		7－5	（冷）鯖生姜煮（江田島）
		7－7	（冷）さわら切身（江田島）
		7－8	（冷）鮭塩焼（江田島）
		7－9	（冷）ぶり切身（江田島）
		7－10	（冷）さわら西京漬（江田島）
		7－11	（冷）辛子明太子（江田島）
		7－12	（冷）ちりめんじゃこ（江田島）
		7－13	（冷）あさりむきみ（江田島）
		7－14	（冷）ほたて貝柱（江田島）
		7－15	（冷）いかリング（江田島）
		7－16	（冷）むきえび（江田島）
		7－17	（冷）むきえび（大）（江田島）
		7－18	（冷）ししゃも（江田島）
		7－20	（冷）赤魚西京漬（江田島）
		7－21	（冷）骨なしホッケ深味干（江田島）
		7－23	（冷）骨なし赤魚煮付（江田島）
		7－24	（冷）骨なしかれい煮付（江田島）
		7－25	（冷）骨なしぶり煮付（江田島）
		7 －26	（冷）カジキ切身（江田島）
		7－27	（冷）穴子蒲焼（江田島）
		7－28	（冷）鯖味噌煮（江田島）
		7－29	（冷）紋甲いか生（江田島）
		7－30	（冷）茹たこ（江田島）
		7－31	（冷）シーフードミックス（江田島）
		7－32	いか塩辛（江田島）
		7－33	塩くらげ（江田島）
		7－34	（冷）スモークサーモン（江田島）
		7－37	（冷）鮭切身（江田島）
		7-40	（冷）たら昆布醤油煮（江田島）
練製品	練製品	8－00	練製品共通規格（江田島）
		8－1	（冷）つみれ団子（江田島）
		8－2	棒天（江田島）
		8－3	平天（江田島）
		8－4	かまぼこ（江田島）
		8－5	（冷）かまぼこ（スライス）（江田島）

		8－6	なると（江田島）
		8－7	ちくわ（江田島）
		8－8	はんぺん（江田島）
		8－9	かに風味かまぼこ（江田島）
		8－10	がんす（江田島）
		8－12	じゃこ天（江田島）
肉　類	牛　肉	9－00	牛、豚、鶏肉類共通規格（江田島）
		9－1	（冷凍）牛ロース（江田島）
		9－2	（冷）牛肉中スライス（江田島）
		9－3	（冷）牛肉中角（江田島）
		9－4	（冷）牛ミンチ（江田島）
	豚　肉	10－2	（冷）豚肉中スライス（江田島）
		10－3	（冷）豚肉中角（江田島）
		10－4	（冷）豚肉上カット（江田島）
		10－5	（冷）豚ミンチ（江田島）
	鶏　肉	11－2	（冷）鶏ミンチ（江田島）
		11－3	（冷）鶏もも正肉無骨1／2カット（江田島）
		11－4	（冷）鶏もも正肉無骨カット（江田島）
		11－5	（冷）鶏もも正肉無骨スライス（江田島）
	加工品	12－00	肉加工品共通規格（江田島）
		12－2	チョップドハム（スライス）（江田島）
		12－5	ベーコン（短冊カット）（江田島）
		12－6	ウインナー（江田島）
		12－8	焼豚（スライス）（江田島）
		12－9	（冷）豚角煮（江田島）
		12－10	（冷）鶏レバー味付（江田島）
		12－11	（冷）蒸し鶏ほぐし身（江田島）
		12－12	（冷）焼砂肝（江田島）
卵　類		13－2	三分たまご（江田島）
		13－3	茶碗蒸し（江田島）
		13－4	（冷）彩り出し巻卵（江田島）
		13－5	（冷）金糸卵（江田島）
		13－6	（冷）冷凍全卵（江田島）
		13－8	（冷）オムレツＢ（江田島）
		13－9	（冷）卵きんちゃく（江田島）
		13－10	（冷）目玉焼（江田島）
		13－11	（冷）出し巻卵（江田島）
		13－12	（冷）ミートオムレツ（江田島）
		13－13	（冷）チーズオムレツ（江田島）
		13－14	（冷）プレーンオムレツ（江田島）
		13－15	卵豆腐（江田島）

		13－16	（冷）ハムエッグフライ（江田島）
		13－17	（冷）スクランブルエッグ（江田島）
		13－18	（冷）スクランブルエッグ（ハード）（江田島）
		13－19	（冷）たまごやき（だし）（江田島）
		13－20	（冷）スペイン風たまごやき（江田島）
		13－21	（冷）たまごやき（しょうゆ）（江田島）
		13－22	（冷）ウインナーオムレツ（江田島）
乳製品類		14－1	プリン（江田島）
		14－2	コーヒー牛乳（江田島）
		14－4	ＬＬ牛乳（小）（江田島）
		14－5	ＬＬ牛乳（大）（江田島）
		14－6	乳酸菌飲料（江田島）
		14－7	はっ酵乳飲料（江田島）
		14－9	ヨーグルトＡ（江田島）
		14-10	ヨーグルトＢ（江田島）
		14-11	ヨーグルトＣ（江田島）
		14－12	ダイスチーズ（江田島）
		14－13	シュレッドチーズ（江田島）
		14－14	粉チーズ（江田島）
		14－15	チーズＡ（江田島）
		14－16	チーズＢ（江田島）
		14－17	（冷）アイスクリーム（江田島）
		14－18	カルシウム飲料Ａ（江田島）
野菜類		15－00	生（冷凍）野菜・果物共通規格（江田島）
		15－1	（冷）ホールコーン（江田島）
		15－2	馬鈴薯（洗）（江田島）
		15－3	（冷）フライドポテト（江田島）
		15－4	（冷）中華ポテト（江田島）
		15－5	甘藷カット（江田島）
		15－6	（冷）甘藷（江田島）
		15－7	（冷）里芋（江田島）
		15－9	こんにゃく（江田島）
		15－10	糸こんにゃく（江田島）
		15－11	（冷）山芋トロロ（江田島）
		15－12	（冷）ほうれん草（カット）（江田島）
		15－13	人参（江田島）
		15－15	（冷）南瓜（江田島）
		15－16	にら（江田島）
		15－17	（冷）ブロッコリー（江田島）
		15－18	（冷）チンゲン菜（カット）（江田島）
		15－20	トマト（江田島）

		15－21	ピーマン（江田島）
		15－22	黄ピーマン（江田島）
		15－23	赤ピーマン（江田島）
		15－24	（冷）グリーンアスパラガス（江田島）
		15－25	三つ葉（江田島）
		15－26	しその葉（江田島）
		15－27	（冷）刻みオクラ（江田島）
		15－28	葱（江田島）
		15－29	白葱（江田島）
		15－30	水菜（江田島）
		15－31	キャベツ（江田島）
		15－32	紫キャベツ（江田島）
		15－33	大根（江田島）
		15－34	貝割大根（江田島）
		15－35	玉葱（洗）（江田島）
		15－36	紫玉葱（江田島）
		15－37	太もやし（江田島）
		15－39	（冷）カリフラワー（江田島）
		15－40	ごぼう（ささがき）（江田島）
		15－41	ごぼう乱切（江田島）
		15－42	セロリ（江田島）
		15－44	蓮根乱切（江田島）
		15－45	蓮根スライス（金平用）（江田島）
		15－47	レタス（江田島）
		15－49	胡瓜（江田島）
		15－53	白菜（江田島）
		15－54	おろしにんにく（江田島）
		15－55	おろし生姜（江田島）
		15－56	（冷）むき枝豆（江田島）
		15－57	（冷）いんげん（江田島）
		15－58	（冷）きぬさや（江田島）
		15－59	（冷）ごぼう千切（江田島）
		15－60	（冷）ミックスベジタブル（江田島）
		15－61	（冷）にんにくの芽（江田島）
		15－62	（冷）小松菜（カット）（江田島）
		15－63	（冷）菜の花（江田島）
		15－64	（冷）ミックス野菜（江田島）
		15－66	（冷）揚げ茄子（江田島）
		15－67	水煮メンマ（江田島）
		15－68	ミニトマト（江田島）
		15－70	（冷）緑ピーマンスライス（江田島）

		15－71	（冷）３色ピーマンスライス（江田島）
		15－72	（冷）スナップエンドウ（江田島）
		15－73	パセリ（チップ）（江田島）
		15－74	（冷）馬鈴薯（江田島）
		15－75	（冷）豆腐（江田島）
		15－76	（冷）オニオンソテー（江田島）
		15－77	（冷）グリル野菜ミックス（江田島）
		15－78	トマトピューレー（江田島）
漬物・佃煮類		16－00	漬物、佃煮類共通規格（江田島）
		16－1	レトルトパウチ食品共通規格（江田島）
		16－2	安芸紫（江田島）
		16－12	菜漬（江田島）
		16－14	山菜漬（江田島）
		16－19	福神漬（江田島）
		16－20	福神漬（赤色）（江田島）
		16－21	白菜キムチ（江田島）
		16－22	しその実漬（江田島）
		16－25	若竹煮（江田島）
		16－27	梅ごぼう（江田島）
		16－28	山菜佃煮風（江田島）
		16－29	筍の中華和え（江田島）
		16－30	大豆すき焼風（江田島）
		16－31	ピリ辛切り干（江田島）
		16－33	昆布佃煮（江田島）
		16－35	しそ若布（江田島）
		16－36	しいたけ旨煮（江田島）
		16－38	根菜ひじき（江田島）
		16－39	ナムル（江田島）
		16－40	山菜湯葉の煮物（江田島）
		16－41	ごぼうサラダ（江田島）
		16－42	ポテトサラダ（江田島）
		16－44	かつお角煮（江田島）
		16－45	レトルトたらこ（江田島）
		16－46	（冷）あさりキムチ（江田島）
		16－49	牛蒡と蒟蒻の煮物（江田島）
		16－50	切干大根の煮物（江田島）
		16－51	（冷）鶏そぼろ信田（江田島）
		16－53	黒酢根菜きんぴら（江田島）
		16－55	（冷）ホッキサラダ（江田島）
		16－57	春雨サラダ（江田島）
		16－58	蓮根金平（江田島）

		16－59	トマトサラダパスタ（ペンネ）（江田島）
		16－60	マカロニサラダ（江田島）
		16－62	ベーコンポテトサラダ（江田島）
		16－63	カルボナーラサラダ（江田島）
		16－65	オニオンソテー（常温）（江田島）
		16－66	梅干（江田島）
		16－67	（冷）味付めかぶオクラ（江田島）
		16－68	（冷）柚子もずく（江田島）
果実類		17－1	みかん（江田島）
		17－3	オレンジ（江田島）
		17－4	グレープフルーツ（江田島）
		17－6	りんご（江田島）
		17－8	ぶどう（江田島）
		17－9	バナナ（江田島）
		17－11	キウイフルーツ（江田島）
きのこ類		18－2	（冷）生しいたけ（江田島）
		18－3	えのき茸（江田島）
		18－4	しめじ（江田島）
調理加工食品類		20－00	調理加工食品共通規格（江田島）
		20－1	（冷）あじフライ（江田島）
		20－2	（冷）豚竜田揚（江田島）
		20－3	（冷）えびカツ（江田島）
		20－5	（冷）豚ロースカツ（江田島）
		20-6	（冷）ヒレカツ（江田島）
		20－7	（冷）いか天（江田島）
		20－8	（冷）牛肉コロッケ（江田島）
		20－9	（冷）かき揚（野菜天）（江田島）
		20－10	（冷）ロールキャベツ（江田島）
		20－12	（冷）ハンバーグ（江田島）
		20－13	（冷）ミートボール（江田島）
		20－15	（冷）ぎょうざ（江田島）
		20－16	（冷）しゅうまい（江田島）
		20－17	（冷）春巻（江田島）
		20－18	（冷）えびボール（江田島）
		20－19	（冷）野菜の五色揚（江田島）
		20－21	（冷）味付肉団子（江田島）
		20－22	（冷）豆腐ハンバーグ（江田島）
		20－23	（冷）白身魚と豆腐のふんわりしんじょ（江田島）
調理加工済み		20－25	（冷）ちくわ磯辺揚　大（江田島）
		20－26	（冷）チキン空揚（江田島）
		20－28	（冷）フライドチキン（江田島）

		20－30	（冷）牛肉味付（江田島）
		20－31	（冷）ソフトいなり（チーズ）（江田島）
		20－32	（冷）ワンタン（江田島）
		20－33	（冷）メンチカツ（江田島）
		20 - 35	（冷）ミニハンバーグ（トマト）（江田島）
		20－39	（冷）エビフライ（江田島）
		20－40	（冷）大分風とり天（江田島）
		20－41	（冷）テリヤキチキンステーキ（江田島）
		20－42	（冷）裏ごしたらこ（江田島）
		20－43	（冷）北海道男爵のじゃがバター（江田島）
		20－46	（冷）ハムカツ（江田島）
		20－47	（冷）かぼちゃグラタン（江田島）
		20－48	（冷）とうもろこしグラタン（江田島）
		20－49	（冷）トマトグラタン（江田島）
		20－50	（冷）野菜グラタン（江田島）
		20－55	（冷）えびカツミニ（江田島）
		20－56	（冷）チキンピカタ（江田島）
		20－58	（冷）チヂミ（江田島）
		20－60	（冷）チキンカツレツ（江田島）
		20－61	（冷）つくね棒（江田島）
		20－62	（冷）えび餃子（江田島）
		20－63	（冷）スパゲティ（江田島）
		20－64	（冷）ラーメン（江田島）
		20－66	（冷）エビフライ特大 （江田島）
		20－67	（冷）まぐろマスタードカツ（国産）（江田島）
		20－68	（冷）カツオカツ（国産）（江田島）
調味料		22－2	ドレッシングＡ（江田島）
		22－3	ドレッシングＢ（江田島）
		22－4	ドレッシングＣ（江田島）
		22－5	ドレッシングＤ（江田島）
		22－6	ドレッシングＥ（江田島）
		22－7	タルタルソース（Ｐ）（江田島）
		22－8	味噌炒めソース（江田島）
		22－9	芝麻醤（江田島）
		22－11	オイルソース（レモンペッパー）（江田島）
		22－12	オイルソース（バジル）（江田島）
		22－13	オイルソース（タンドリー）　（江田島）
		22－14	オイルソース（青じそ風味）（江田島）
		22－15	オイルソース（ねぎ塩）（江田島）
		22－17	レモン果汁（１００％）（江田島）
		22－18	ひじき御飯の素（江田島）

		22－24	辛味スパイス（江田島）
		22－25	中華合わせ調味料（エビチリ）（江田島）
		22－26	冷やし中華のつゆ（江田島）
		22－27	中華合わせ調味料（回鍋肉用）（江田島）
		22－28	中華合わせ調味料（青椒肉絲用）（江田島）
		22－29	ウェットふりかけ（鶏そぼろ）（江田島）
		22－30	ウェットふりかけ（梅しらす）（江田島）
		22－31	ウェットふりかけ（６種野菜）（江田島）
		22－32	ウェットふりかけ（五穀と青菜）（江田島）
		22－35	ねりからし（江田島）
		22－36	ねりわさび（江田島）
レトルト食		23－1	携行食レトルトＡ（江田島）
		23－2	携行食レトルトＢ（江田島）
		23－3	携行食レトルトＣ（江田島）
		23－4	携行食レトルトＤ（江田島）
弁　当		24－1	日替わり弁当Ａ（江田島）
		24－2	日替わり弁当Ｂ（江田島）
		24－3	弁当Ａ（海苔弁当）（江田島）
		24―4	弁当Ｂ（牛カルビ弁当）（江田島）
		24－5	弁当Ｃ（鶏揚げ物弁当）（江田島）

Ⅲ　貯糧品の規格

番　号	品　　名	単位	規　　格
1－1	内地米（江田島）	ＺＫＧ	1　種　類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規定に掲げる水稲うるち精米の完全精米とする。 2　品　質 （１）農産物規格規定に掲げる一等標準品とする。 （２）歩留り９１％以上とする。 3　内容量及び包装 ポリエチレン製１袋１０ｋｇ詰とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　銘　柄 当該米穀年度国内産の「コシヒカリ」「あきたこまち」「ヒノヒカリ」「ひとめぼれ」「キヌムスメ」「あきさかり」又は、同等品以上のものとする。 6　その他 納品時、「精米品質検査書」「農産物検査証明」添付すること。 7　国内産とする。
1－3	押し麦（江田島）	ＺＰＫ	1　材　料 国産大麦で遺伝子組み換えでないものとする。 2　品　質 （１）一般市販品で白米と一緒に入れて炊飯できるものとする。 （２）水洗い不要のものとする。 3　内容量 １ＺＰＫ＝８００ｇ入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。
3－00	粉類共通規格		1　品　質 （１）固有の色沢を有し、乾燥良好なものとする。 （２）きょう雑物が混入していないものとする。 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。
3－3	でん粉	ＺＫＧ	1　品　質 （１）農産物規格の１等以上のものとする。 （２）北海道産の馬鈴薯精製でん粉とし、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とする。 2　包　装 ２５ｋｇ入り防湿加工袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「南十勝農工連」「広島東部食品（南部太白日西）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－00	乾麺類共通規格		1　外観及び品質 （１）カビ、変色を生じていないものとする。 （２）ひび割れ、折損のないものとする。 （３）ＪＡＳ規格に定めるものは、ＪＡＳ基準に準ずるものとする。 2　梱　包 各品名の項に準ずる。 3　賞味期限 別途指示する。 4　表　示 一般共通規格第８項による。

4－2	スパゲティ（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 　デュラム小麦のセモリナ粉 2　品　質 （1）直径が１．２mm以上２．５mm未満の棒状に成形されたものとする。 （2）組織が堅固で、折断面がガラス状の光沢を有するものとする。 3　内容量及び包装 　４ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4　賞味期限 　別途指示する。 5　参考銘柄 　「日本製粉（オーマイ）」「「日本製麻（ボルカノ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－3	マカロニ（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 　スパゲティの項（４－２）に同じ。 2　品　質 （1）管状のものとする。 （2）組織が堅固で、折断面がガラス状の光沢を有するものとする。 3　内容量及び包装 　４ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4　賞味期限 　別途指示する。 5　参考銘柄 　「日清製粉（マ・マー）」「日本製麻（ボルカノ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5－00	海藻類共通規格		1　品　質 （1）天然物又は養殖物とする。 （2）砂等のきょう雑物が混入していないものとする。 （3）変色又はカビ等が生じていないものとする。 （4）乾燥良好なものとする。 （5）合成着色料を使用していないものとする。 （6）枯葉、根、茎等を除去したものとする。 （7）ＪＡＳ規格に定めるものはＪＡＳ基準に準ずる。 2　梱　包 ダンボール箱又はクラフト紙（ＪＩＳ　３４０１）２層製紙袋詰とする。 3　表　示 一般共通規格第８項による。
5－1	とろろ昆布（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　特有の香味を有し、異臭等がないものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「島谷昆布」「瀬川食品」「ヤマニ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5－2	汐吹昆布（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）醤油、砂糖、塩等で味付けしたものとする。 （2）乾燥良好できょう雑物が混入していないものとする。 2　内容量及び包装 　１ｋｇ入りアルミ箔包装とする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「安田食品工業」「島の香」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5－4	カット若布（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）特有の香味、色沢を有し、色調が均一で異臭等がないものとする。 （2）肉質のよく、戻した状態で、１片３～５ｃｍ程度に切断したものとする。 （3）水又は湯に浸しよく戻るものとする。 （4）水洗い等の調理を必要としないものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝２００ｇ入りポリプロピレン袋詰（チャック付き）とする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「島谷昆布」「乙女草」「高木」「ヤマニ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

5－5	海藻サラダ（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 　杉のり、干し寒天、若布等 2　品　質 （１）乾燥良好できょう雑物が混入していないものとする。 （２）特有の香味、色沢を有し、異臭等がないものとする。 （３）合成着色料を使用していないものとする。 （４）１０分程度で戻すことができるものとする。 3　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝１００ｇ入りポリエチレン袋詰（チャック付き）とする。 4　賞味期限 　別途指示する。 5　参考銘柄 　「高木」「リケン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5－6	味付のり（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）干のりにみりん及び醤油等で味付けし、特有の香味を有するものとする。 （２）人工甘味料不使用の市販上級品とする。 （３）１２切５枚を１束とし、ポリエチレン包装したものとする。 2　内容量及び包装 （１）１ＺＥＡ＝１００束とし、乾燥剤入り （２）防湿十分な容器とする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「マルヒヤク」「金扇」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5－7	ひじき（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）粉末状のものが混入していないものとする。 （２）特有の香味を有し、異臭等がないものとする。 （３）「若ひじき」又は「新芽ひじき」とする。 2　内容量及び包装 　１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「ヤマニ」「高木」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6－00	魚介類共通規格		1　品　質 （１）乾燥良好なものとする。 （２）固有の色沢、光沢を有するものとする。 （３）異臭等がないものとする。 （４）油やけ、変色、カビ等のないものとする。 （５）きょう雑物が混入していないものとする。 2　表　示 　一般共通規格第８項による。
6－1	花かつお（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）「かつおぶし」「削りぶし」とする。 （２）削り片が揃っているものとする。 （３）「花かつお」と表示されているものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝１ｋｇ入り箱詰（２５０ｇ入りポリエチレン袋詰（脱酸素剤封入又は活性ガス充填）×４袋）とする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「ヤマキ」「三宅食糧工業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6－2	花かつお（Ｐ）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）「かつおぶし」とする。 （２）削り片が揃っているものものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝１ｇ入りとする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「ヤマキ」「三宅食糧工業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

7－1	切麩（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）「小麦粉」とする。 （2）均一に細かく切っているものとする。 （3）組織が緻密で乾燥良好なものとする。 （4）割れ等がなく、きょう雑物が混入していないものとする。 （5）特有の香味を有し、異臭等がないものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「村上製麩所」「草野」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－2	春雨（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）馬鈴薯、甘藷又は緑豆でん粉とし、白色で形状良好なもの。 （2）水に浸して弾力性のあるもの。 （3）長さ２０～３０ｃｍにカットしたもの。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ひょうたん印」「翁印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－3	白ごま（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）結実十分で乾燥良好なものとする。 （2）水洗いし、土砂等の異物を除去した「洗いごま」とする。 2　内容量及び包装 ５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチエン袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「真誠」「カタギ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－4	黒ごま（江田島）	ＺＫＧ	1　品質 白ごま（７－３）に準ずる。 2　内容量及び包装 ５００ｇ又は１ｋｇ入りポリエチエン袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「真誠」「カタギ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－6	きくらげ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）乾燥良好でカビ又は害虫のないものとする。 （2）きょう雑物が混入してないものとする。 （3）スライス幅は２～３ｍｍ標準とし、市販上級品とする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「マルトモ物産」「五十川」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
8－00	砂糖類共通規格		1　品　質 （1）色沢のよいものとする。 （2）乾燥良好なものとする。 （3）湯に入れて、溶解が早く透明であるものとする。 （4）きょう雑物が混入していないものとする。 2　製造年月日 別途指示する。 3　表　示 一般共通規格第８項による。 4　その他 メーカーの製造日証明書を提出すること。

8－1	砂糖（上白）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）粒が細かく塊がないものとする。 （２）成　分 ア　ショ糖：９７％以上 イ　還元糖：　１．５％未満 ウ　水　分：　１％未満 2　内容量及び包装 ３０ｋｇ入りクラフト紙袋詰とする。 3　参考銘柄 「ママ印」「スプーン印」「スズラン印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
9－1	食塩（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）色合いは純白で結晶の小さいものとする。 （２）きょう雑物が混入していないものとする。 （３）塩化ナトリウム含有量９９％以上とし、粒度１５０～６００μとする。 2　内容量及び包装 ２５ｋｇ入りクラフト紙袋詰とする。 3　製造年月日 別途指示する。
10－00	醤油類共通規格		1　品　質 （１）色調透明で特有の赤紫色を呈するものとする。 （２）特有の香気があり、異臭等がないものとする。 （３）甘味、旨味等の五味が調和したものとする。 （４）カビの付着がなく、伸びのあるものとする。 2　醸造成分等 （１）本醸造方式による「特級」とする。 （２）色度：醤油標準色１８番未満 （３）全窒素分：１．５％以上 （４）無塩可溶性固形分：１６％以上 （５）アルコール分：０．８％以上 3　表　示 一般共通規格第８項による。
10－1	醤油（大）（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 醤油類共通規格1項による。 2　内容量 １ＺＣＮ＝１８ℓ以上入りとする。 内面塗装加工のものとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「キッコーマン」「ヤマサ」「マルキン」「ヒガシマル」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
10－3	めんつゆ（和風）（江田島）	ＺＢＴ	1　材　料 醤油、砂糖、食塩、かつおぶし、調味料等 2　品　質 （１）つけ用の場合水で３～６倍程度、かけ用の場合お湯で７～１０倍程度に薄めて使用する濃縮タイプとする。 （２）麺類のつゆに適するものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝１．８ℓハンディーボトルとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「キッコーマン」「ヤマサ」「マルキン」「ヒガシマル」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
10－4	白だし（江田島）	ＺＢＴ	1　材　料 かつおぶし、魚介エキス、砂糖、食塩、調味料等 2　品　質 一般市販品で液状のもの。 3　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１．８ℓ詰めとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄「創味食品」「ヤマキ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

10－5	減塩しょうゆ（卓上）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 しょうゆの風味が感じられる減塩しょうゆとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝２００ｍｌ押し出し式の密封ボトルとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ヤマサ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
11－1	酢（江田島）	ＺＢＴ	1　材　料 穀物を原料としたものとする。 2　品　質 （１）醸造酢とする。 （２）特有の香味を有し、異臭のないものとする。 （３）異物が混入していないものとする。 （４）酸度４．２％以上とし、食塩、合成甘味料、合成着色料及び合成保存料が無添加のものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝１０００ｍｌ入りポリ容器とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「ミツカン」「オタフク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
11-2	酢（大）（江田島）	ＺＢＴ	1　材　料 穀物を原料としたものとする。 2　品　質 （１）醸造酢とする。 （２）特有の香味を有し、異臭のないものとする。 （３）異物が混入していないものとする。 （４）酸度４．２％以上とし、食塩、合成甘味料、合成着色料及び合成保存料が無添加のものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝１８００ｍｌ入りポリ容器とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「ミツカン」「オタフク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
11－3	昆布ぽん酢（卓上）（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 昆布のおいしさと、さわやかなかんきつ果汁のまろやかな卓上用ぽん酢とする。 2　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝２００ｍｌ入り鮮度ボトルとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ヤマサ（テーブル用昆布ぽん酢）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－5	フォンドボー（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 フォンドボーをベースに香味野菜で煮込んだもの。 2　内容量 １ＺＣＮ＝８００ｇ以上缶入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ハインツ」「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－6	焼肉のたれ（江田島）	ＺＢＴ	1　材　料 醤油、発酵調味料、砂糖、りんご、りんご酢、ラー油等 2　品　質 （１）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないもの。 （２）焼肉の調味料として適合するものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝１６００ｍｌ入りポリ容器とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「オタフク」「エバラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

12－7	デミグラスソース（江田島）	ＺＣＮ	1　材　　料 玉葱、小麦粉、トマトペース、ビーフエキス、食用油脂、香辛料、調味料等 2　内容量 １ＺＣＮ＝８４０ｇ以上缶入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「天狗」「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－8	ウスターソース（大）（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 （１）特有の香味を有し、異臭のないものとする。 （２）一般市販品とする。 2　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝１８００ｍｌ入りペットボトル詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「イカリ」「カゴメ」「オタフク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－9	減塩とんかつソース（卓上）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一般市販品とする。 2　内容量及び包装 １８０ｍｌ入りボトル詰めとする。 3　賞味期限 別途指示する。 3　参考銘柄 「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－1	マヨネーズ（大）（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 食用植物油脂、醸造酢、卵黄及び卵白、食塩、糖類、香辛料、化学調味料等 2　品　質 （１）カロリー及び脂質含量を１／２程度に調整した一般市販品とする。 （２）特有の色沢を有し、異臭のないものとする。 （３）香味及び乳化状態が良好で、適度な粘度を有するものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１ｋｇ標準入りポリ容器詰キャップ付とし、外装袋（防湿性資材）を用いて密封したものとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「キューピー（ハーフ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－2	トマトケチャップ（大）（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 （１）一般市販品とする。 （２）特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するものとする。 （３）異臭等なく、きょう雑物が混入していないものとする。 （４）糊ちょう性が適度であるものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＣＮ＝３３００ｇ詰缶入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ナガノ」「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－3	トマトケチャップ（小）（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 （１）一般市販品とする。 （２）特有の甘味、酸味、香味、色沢を有するものとする。 （３）異臭等なく、きょう雑物が混入していないものとする。 （４）糊ちょう性が適度であるものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝５００ｇ入りポリ容器（チューブ）入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ナガノ」「イカリ」「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

14－00	香辛料類共通規格		1　種　類 　香味料、辛味料、苦味料及び薬味とする。 2　品　質 （1）きょう雑物が混入していないものとする。 （2）経年品でないものとする。 （3）各種類特有の刺激性の香味を有するものとする。 （4）飲食物に風味を与えるものとする。 （5）食欲を増進させるものとする。 3　表　示 　一般共通規格第８項による。 　同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－2	カレー粉（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 （1）十数種類の香辛料を混合したものとする。 （2）特有の芳香、辛味を有するものとする。 （3）塊、きょう雑物が混入していないものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＣＮ＝４００ｇ以上入り缶詰とする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「ハウス（特製純カレーパウダー）」「Ｓ＆Ｂ（特製エスビーカレー）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－3	カレーフレーク（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （2）練り合わせがよく、溶け易いものとする。 （3）フレーク状のものとする。 2　内容量及び包装 　１ｋｇ入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装とする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「ハウス（ジャワカレー）（こくまろ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－4	カレーフレークベーシック（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （2）練り合わせがよく、溶け易いものとする。 （3）フレーク状のものとする。 2　内容量及び包装 　１ｋｇ入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装とする。 3　賞味期限 　別途指示する。 4　参考銘柄 　「甘利食品（ベストＣＡエクストラカレー）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－5	ホワイトルー（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 　小麦粉、チキンブイヨン、ポークエキスなどで味付けしたものとする。 2　品　質 （1）溶け易いものとする。 （2）きょう雑物が混入していないものとする。 （3）顆粒状のものとする。 3　内容量及び包装 　１ｋｇ入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装とする。 4　賞味期限 　別途指示する。 5　参考銘柄 　「ハウス」「Ｓ＆Ｂ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－6	ガーリックパウダー（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 　にんにく、でん粉、調味料等 2　品　質 （1）特有の強い芳香を有し、乾燥良好なものとする。 （2）顆粒状で溶けやすいものとする。 3　内容量及び包装 　１ｋｇポリエチレン袋詰とする。 4　賞味期限 　別途指示する。 5　参考銘柄 　「ハウス」「Ｓ＆Ｂ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

14－7	こしょう（黒）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）熟す直前のこしょうの果実を乾燥、粗く挽いたものとする。 （２）特有の強い芳香、辛味を有し、乾燥良好なもの。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１００ｇ以上入り缶詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ハウス」「Ｓ＆Ｂ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－8	こしょう（小）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）完熟したこしょうの果実の果皮を除き乾燥、粉末にしたものとする。 （２）特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝２０ｇ以上入りビン詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ハウス」「Ｓ＆Ｂ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－9	こしょう（大）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）完熟したこしょうの果実の果皮を除き乾燥、粉末にしたものとする。 （２）特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３００ｇ以上入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ハウス」「Ｓ＆Ｂ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－10	ハヤシフレーク（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 小麦粉、油脂、食塩、砂糖、トマト、野菜、果実、調味料等 2　品　質 （１）特有の芳香、色沢を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （２）練り合わせがよく、溶け易いものとする。 （３）フレーク状のものとする。 3　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋又はアルミ箔包装詰とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「Ｓ＆Ｂ」「ハウス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－11	七味唐辛子（大）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）唐辛子、胡麻、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実等を標準とし、混合したものとする。 （２）特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３００ｇ以上入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ハウス」「Ｓ＆Ｂ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－12	七味唐辛子（小）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）唐辛子、胡麻、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実等を標準とし、混合したものとする。 （２）特有の芳香、辛味を有し、乾燥良好なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１５ｇ以上入りビン詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ハウス」「Ｓ＆Ｂ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

14－14	ビーフシチュールー（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 小麦粉、ブラウンルウ等 2　品　質 一般市販品の顆粒状のものとする。 3　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「ハウス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－2	コンソメスープ（大）（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 食塩、砂糖、乳糖、食用植物油、醤油、香辛料等 2　品　質 一般市販品で顆粒状のもの。 3　内容量及び包装 １ｋｇ入りアルミ箔包装とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－5	ラーメンスープ（白湯）（江田島）	ＺＢＴ	1　材　料 食塩、油脂、糖類、醤油、野菜エキス、香辛料、調味料等 2　品　質 （１）湯、水又は素汁で９倍程度に薄めて、ラーメンのスープに適するものとする。 （２）特有の香りがあり、異臭等のないものとする。 （３）辛味、コク、旨味等の香りがよく調和し、異物等の混入のないものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝１．８ℓ入りポリ容器詰とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「マルキン」「ヒガシマル」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－6	出しの素（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 かつおぶし粉末、糖類、食塩、調味料等 2　品　質 （１）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （２）水又はぬるま湯によく溶けるものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１ｋｇ袋入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－7	乾燥スープ（コーンクリーム）（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 スイートコーン、でん粉、砂糖、クリーミングパウダー等 2　品　質 （１）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （２）沸かしたお湯によく溶けるものとする。 3　内容量及び包装 ４６０ｇ入りアルミ箔包装とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－8	乾燥スープ（ポタージュ）（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 でん粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、じゃがいも等 2　品　質 （１）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （２）沸かしたお湯に、よく溶けるものとする。 3　内容量及び包装 ４２０ｇ入りアルミ箔包装とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

15－9	乾燥スープ（パンプキンクリーム）（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 砂糖、でん粉、かぼちゃ、脱脂粉乳、食塩、じゃがいも等 2　品　質 （１）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （２）沸かしたお湯に、よく溶けるものとする。 3　内容量及び包装 ４６０ｇ入りアルミ箔包装とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－10	乾燥スープ（オニオンコンソメ）（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 デキストリン、食塩、オニオンエキス、酵母エキス、野菜エキス等 2　品　質 （１）特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないものとする。 （２）沸かしたお湯に、よく溶けるものとする。 3　内容量及び包装 ４００ｇ入りアルミ箔包装とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－11	ガラスープ（袋）（江田島）	ＺＫＧ	1　材料 チキンエキス、デキストリン、食用油脂、食塩、香辛料等 2　品質 一般市販品で顆粒状のもの。 3　内容量及び包装 １ｋｇ入りアルミ箔包装とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－1	グルタミン酸ナトリウム（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）「食品添加物等の規格基準」第２項に定めるＬ-グルタミン酸ナトリウムとする。 （２）白色の結晶性粉末で異物の混入していないものとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－2	複合調味料（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）「食品添加物等の規格基準」第２項に定めるＬ-グルタミン酸ナトリウムを基調とし、５’－イノシン酸ナトリウム、５’－グアニル酸ナトリウム等を調合したもの。 （２）白色の結晶性粉末で異物の混入していないものとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
17－1	白ワイン（江田島）	ＺＢＴ	1　種　類 甘味果実酒の「ぶどう酒」とする 2　品　質 特有の香味を有し、料理に適するものとする。 3　内容量及び包装 １ＢＴ＝５５０ｍｌ以上とする。 4　製造年月日 別途指示する。 5　参考銘柄 「サントリー」「メルシャン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

17－2	赤ワイン（江田島）	ＺＢＴ	1　種　類 甘味果実酒の「ぶどう酒」とする 2　品　質 特有の香味を有し、料理に適するものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝５５０ｍｌ以上とする。 4　製造年月日 別途指示する。 5　参考銘柄 「サントリー」「メルシャン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
17－3	みりん（江田島）	ＺＢＴ	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 （１）特有の香味、甘味を有し、料理に適するものとする。 （２）アルコール分１３．５～１４．５度、エキス分４０％以上とする。 3　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝６００ｍｌ以上とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「宝酒造」「中国醸造」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19－1	大豆白絞油（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 一般市販品とする。 2　内容量及び包装 １ＺＣＮ＝１６．５ｋｇ入り（１８ℓ缶、ＪＩＳＺ１．６０２）とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「日清」「Ｊ・オイルミルズ」「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19－2	サラダ油（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 一般市販品とする。 2　内容量 １ＺＣＮ＝１６．５ｋｇ入り（１８ℓ缶、ＪＩＳＺ１．６０２）とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「日清」「豊年」「味の素」「昭和」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19－3	ごま油（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一般市販品とする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝１４００ｇ以上（缶又は、ペットボトル入り）とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「竹本油脂」「かどや製油」「日清」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19－4	バター（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）乳及び乳製品の成分規格「バター」とする。 （２）特有の香味、淡黄色を有するものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝４５０ｇ以上入りメーカー標準包装とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「森永」「雪印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
19－5	オリーブオイル（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 一般市販品のエクストラバージンとする。 2　容器及び包装 １ＺＢＴ＝６８４ｇ入り容器詰めとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「日清オイリオ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

20－00	茶類共通規格		1　品　質 （1）乾燥十分できょう雑物が混入していないものとする。 （2）粉末及び茎が少なく、均等に締まっているものとする。 （3）湯をそそいだ場合に品種特有の香味及び色沢を有するものとする。 2　表　示 一般共通規格第８項によるほか、ＪＡＳ標準によるものとする。又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－1	玄米茶（P）（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 国産茶葉１００％とする。 2　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝２ｇ入りティーパック詰、５００個を袋詰めしたものとする。 3　製造年月日 別途指示する。
20－2	麦茶（ティーパック）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）大麦又ははと麦を使用したもの。 （2）「煮出し」及び「水出し」が可能なティーバッグタイプとする。 （3）特有の芳香を有し、無着色とする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１０ｇ以上入り１０パックをポリエチレン袋詰したものを更に７０袋詰したものとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「小谷穀粉」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－3	ウーロン茶（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 （1）一般市販品「ウーロン茶飲料」とする。 （2）特有の香味、色沢を有するもの。 2　内容量 １ＺＣＮ＝１８５ｇ以上入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「サッポロ」「サンガリア」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－4	お茶（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　品　室 （1）一般市販品「煎茶（清涼飲料水）」とする。 （2）特有の香味、色沢を有するもの。 2　内容量 １ＺＣＮ＝１８５ｍｌ標準の缶入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「伊藤園」「キリン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－5	お茶（紙パック）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品「純茶（清涼飲料水）」とする。 （2）特有の香味、色沢を有するものとする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝１９５ｍｌ以上入りカートカンとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ポッカ」「サッポロ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
21－2	コーヒー（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 （1）一般市販品「コーヒー微糖」とする。 （2）コーヒー豆から液汁を抽出したものに、砂糖、乳化剤、脱脂粉乳を調合したものとする。 2　内容量 １ＺＣＮ＝１８０ｍｌ以上入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「アサヒ」「サントリー」「キリン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

22－1	トマトジュース（江田島）（缶）	ＺＣＮ	1　品　質 （1）一般市販品「トマトジュース（濃縮トマト還元）」とする。 （2）特有の香味、色沢を有するものとする。 2　内容量 １ＺＣＮ＝１９０ｇ標準入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「カゴメ」「デルモンテ」「ナガノ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－2	携行飲料Ａ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品「清涼飲料水」とする。 （2）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝３００ｍｌ以上入りパウチとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「カルピスウォーター」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－3	携行飲料Ｂ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品「清涼飲料水（ゼリー飲料）」とする。 （2）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2　内容量 １ＥＡ＝１８０ｇ以上入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「inゼリー（エネルギー、マルチビタミン、マルチミネラル、プロテイン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－4	携行飲料Ｃ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品「清涼飲料水」とする。 （2）携帯用スポーツ栄養飲料ゼリー状 （3）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝１８０ｇ以上入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ヴァームゼリー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－5	清涼飲料（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 （1）一般市販品「清涼飲料水」とする。 （2）１００％天然果汁入り。 （3）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2　内容量 １ＺＣＮ＝１６０ｍｌ以上入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「キリン」「カゴメ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－6	保健飲料Ａ（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 （1）一般市販品「清涼飲料水」とする。 （2）砂糖、ブドウ糖、塩化ナトリウム、Ｖ．Ｃ、香料等を液状に調合したものとする。 （3）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 2　内容量 １ＺＣＮ＝２４５ｍｌ以上入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「大塚製薬」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

22－7	保健飲料Ｂ（江田島）	ＺＢＴ	１　品　質 （１）一般市販品「栄養飲料水」とする。 （２）フルスルチアミン塩酸塩、ビタミンＢ２、ビタミンＢ６、ニコチン酸アミド、Ｌ-アスパラギン酸ナトリウム、タウリン、無水カフェイン等を液状に調合したものとする。 （３）体内で、糖質、水分が素早く吸収されるものとする。 ２　内容量 　１ＢＴ＝１００ｍｌ以上入りとする。 ３　賞味期限 　別途指示する。 ４　参考銘柄 　「大正製薬」「タケダ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－8	栄養補助食品Ｃ（江田島）	ＺＥＡ	１　種　類 　一般市販品 ２　内容量 　１ＺＥＡ＝（３０本入り） ３　賞味期限 　別途指示する。 ４　参考銘柄 　「（アミノバイタルＲ）アミノプロテイン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22-9	塩分タブレット（江田島）	ＺＥＡ	１　種　類 　一般市販品 ２　内容量 　１ＺＥＡ＝８０ｇ以上（個包装込み） ３　賞味期限 　納品後、１６か月以上 ４　参考銘柄 　森永製菓（８０ｇ・ｉｎタブレット塩分プラス）又はカバヤ食品（塩分チャージタブレット）又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
23－00	缶・瓶詰類共通規格		１　種　類 　ＪＡＳに定める「缶」及び「瓶」詰類とする。 ２　品　質 （１）ＪＡＳ基準に準ずるもの。 （２）添加物等は食品添加物の規格によるものとする。 （３）サビ、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたものとする。 ３　賞味期限 　別途指示する。 ４　表　示 　一般共通規格第８項によるほか、食品かん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。
23－01	レトルトパウチ食品共通規格		１　定　義 　プラスチックフィルムもしくは金属箔又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に形成した容器（気密性及び遮光性を有するもの）に、調整した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものとする。（ＪＡＳの定義） ２　品　質 （１）保存料を使用していないものとする。 （２）内容物を詰めて、完全密封したものである。 （３）熱溶融密封部の内面に内容物のかみ込みがないこと。 ３　容　器 （１）平袋、スタンディングパウチ、成形容器その他業務用の大型パウチとする。 （２）遮光性を有し気体透過性がなくかつ、十分な強度を有する資材を用いること。 ４　賞味期限 　別途指示する。透明な袋を用いたものや、賞味期限の短いものについては、その旨を表示する。
23－1	鯖照焼（缶）（江田島）	ＺＣＮ	１　材　　料：鯖 ２　缶　　型：角５号Ａ缶（ＥＯ缶） ３　固形量：７０ｇ以上 ４　賞味期限：別途指示する。 ５　参考銘柄：「はごろも」「Umios」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

23－2	まぐろフレーク（江田島）	ＺＰＫ	1　材　　料：まぐろを醤油、砂糖等で味付けしたもの。 2　包　　装：レトルトパウチ 3　固形量：１０００ｇ以上 4　賞味期限：別途指示する。 5　参考銘柄：「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
23－3	まぐろ油漬（江田島）	ＺＥＡ	1　材　　料：きはだまぐろ 2　品　　質：オイル無添加フレークとする。 3　包　　装：レトルトパウチ 4　内容総量：１０００ｇ以上 5　賞味期限：別途指示する。 6　参考銘柄：「はごろも」「ホテイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
23－4	鮭ほぐし肉（江田島）	ＺＰＫ	1　材　　料：さけ、塩、調味料（中塩又は甘塩タイプ） 2　包　　装：レトルトパウチ 3　内容総量：１０００ｇ以上 4　賞味期限：別途指示する。 5　参考銘柄：「はごろも」「ストー」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
23－5	さんま蒲焼（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　　料：さんま 2　缶　　型：角５号Ａ缶（ＥＯ缶） 3　固形量：８０ｇ以上 4　賞味期限：別途指示する。 5　参考銘柄：「ニッスイ」「あけぼの」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24－2	たけのこ水煮（缶）（小）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　　料：筍Ａ（当該年度国内加工品） 2　缶　　型：１号缶 3　固形量：１８００ｇ以上 4　サイズ：Ｍ 5　賞味期限：別途指示する。 6　参考銘柄：「天狗」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24－4	なめこ水煮（江田島）	ＺＰＫ	1　材　　料：なめこ（国内加工品） 2　包　　装：レトルトパウチ 3　内容総量：１．２ｋｇ（固形量１ｋｇ） 4　賞味期限：別途指示する。 5　参考銘柄：「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24－5	なめたけ茶漬（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　料 えのき茸、醤油、砂糖、調味料、酸化防止剤（Ｖ．Ｃ）等 2　缶　　型：１号缶 3　内容総量：３１５０ｇ以上（固形分８０％以上） 4　賞味期限：別途指示する。 5　参考銘柄：「信越」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
24－7	マッシュルーム（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　　料：マッシュルーム（国内加工品） 2　品　　質：均等にサイズの揃ったもの。（スライスタイプ） 3　缶　　型：２号缶 4　固形量：４５０ｇ以上 5　賞味期限：別途指示する。 6　参考銘柄：「天狗」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
25－1	みかん（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 （１）糖度１４～１８％のものとする。 （２）サイズＭ又はＬとする。 2　缶　型：５号缶（ＥＯ缶） 3　内容量 １ＺＣＮ＝２９０ｇ以上入り（固形量１７０ｇ以上）とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「国分」「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
25－2	みかん糖液漬（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）糖度１０～１４％のエキストラライトシロップ漬とする。 （２）サイズＭ又はＬとする。 2　包　装：レトルトパウチ 3　内容量 １ＺＥＡ＝１５００ｇ以上入り（固形量１０００ｇ以上）とする。 4　賞味期限（製造年月日） 別途指示する。 5　参考銘柄 「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

25－3	パイン糖液漬（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）糖度１４～１８％のライトシロップ漬とする。 （２）チビット１／６サイズとする。 2　包　装：レトルトパウチ 3　内容量 　１ＺＥＡ＝１５００ｇ以上入り（固形量１０００ｇ以上）とする。 4　賞味期限（製造年月日） 　別途指示する。 5　参考銘柄 　「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
25－4	白桃糖液漬（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）糖度１０～１４％のエキストラライトシロップ漬とする。 （２）サイズM 2　包　装：レトルトパウチ 3　内容量 　１ＺＥＡ＝１５００ｇ以上入り　１５㎜角にカットしたもの。 4　賞味期限（製造年月日） 　別途指示する。 5　参考銘柄 　「はごろも」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26－2	牛肉すき焼（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　　料：牛肉、筍、蒟蒻、醤油、砂糖等 2　缶　　型：Ｐ４号缶（ＥＯ缶） 3　内容総量：５０ｇ以上入り 4　賞味期限：別途指示する。 5　参考銘柄：「ホニホ」「あけぼの」「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26－3	やきとり（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　　料：鶏正肉及びささみ等 2　品　　質：国産鶏肉（たれ味） 3　缶　　型：ＧＰ４号缶（ＥＯ缶） 4　内容総量：６０ｇ以上入り 5　賞味期限：別途指示する。 6　参考銘柄：「ホテイ」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26－4	焼肉（ビーフ）（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　　料：牛肉、醤油、砂糖糖 2　品　　質：一般市販品とする。 3　内容総量：８５ｇ以上入り 4　賞味期限：別途指示する。 5　参考銘柄：「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26－5	鉄板焼肉（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　　料：牛肉、醤油、砂糖等 2　内容総量：４０ｇ以上入り 3　缶　　型：ＤＲＰ４号缶（ＥＯ缶） 4　賞味期限：別途指示する。 5　参考銘柄：「ホテイ」「ホニホ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
26－6	うずら卵水煮（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　品　質 （１）国産品とする。 （２）サイズはMとする。 2　缶　　型：２号缶 3　内容総量：４３０ｇ以上入り 4　内容個数：５５～６５個入り 3　賞味期限：別途指示する。 6　参考銘柄：「天狗」「ほしえぬ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－1	五目飯（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　料 　うるち米（国産）、ごぼう、人参、たけのこ、椎茸等 2　缶　型 　０１号又は楕円１号缶（缶切付き） 3　内容量 　１ＺＣＮ＝３７５ｇ以上入りとする。 4　賞味期限 　別途指示する。 5　参考銘柄 　「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

27－3	鶏飯（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　料 うるち米（国産）、鶏肉、玉葱 2　缶　型 ０１号又は楕円１号缶（缶切付き） 3　内容量 １ＺＣＮ＝３７５ｇ以上入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－4	ドライカレー（缶） （江田島）	ＺＣＮ	1　材　料 うるち米、鶏肉、人参、玉葱、マッシュルーム 2　缶　型 ０１号又は楕円１号缶（缶切付き） 3　内容量 １ＺＣＮ＝３７５ｇ以上入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－5	牛飯（缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　料 うるち米、牛肉 2　缶　型 ０１号又は楕円１号缶（缶切付き） 3　内容量 １ＺＣＮ＝３７５ｇ以上入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「サンヨー」「讃岐缶詰」「はごろも」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－6	レトルトライス（大） （江田島）	ＺＥＡ	1　材料及び種類 （１）カレーピラフ うるち米をカレー風味に調理したもの （２）洋風ピラフ うるち米を洋風風味に調理したもの （３）牛めし うるち米を牛めし風味に調理したもの （４）たこめし うるち米をたこめし風味に調理したもの （５）和風ごはん うるち米を和風風味に調理したもの （６）チャーハン うるち米をチャーハン風味に調理したもの （７）高菜チャーハン うるち米を高菜チャーハン風味に調理したもの （８）鶏ごぼう飯 うるち米を鶏ごぼう飯風味に調理したもの 2　品質 特有の香味を有するもの。 3　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３７５ｇ以上入り。 4　賞味期限 別途指示する。 5　その他 種類については、官側がその都度指定する。

27－8	（冷凍）焼おにぎり（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 うるち米、醤油 2　包　装 焼おにぎりはトレー入り袋詰又は真空ボイリングパックのものとする。 3　内容量 １ＺＥＡ＝７０ｇ以上 １ＺＰＫ＝１０個入り。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－9	五目飯（丸形缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　料 うるち米（国産）、鶏肉、ごぼう、人参、たけのこ、椎茸等 2　缶　型 Ｔ１号缶（缶切付き） 3　内容量 １ＺＣＮ＝３４０ｇ以上入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－10	鶏飯（丸形缶）（8970-202-37149）	ＺＣＮ	1　材　料 うるち米（国産）、鶏肉、玉葱等 2　缶　型 Ｔ１号缶（缶切付き） 3　内容量 １ＺＣＮ＝３４０ｇ以上入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－11	牛飯（丸形缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　料 うるち米（国産）、牛肉等 2　缶　型 Ｔ１号缶（缶切付き） 3　内容量 １ＺＣＮ＝３４０ｇ以上入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
27－12	ドライカレー（丸形缶）（江田島）	ＺＣＮ	1　材　料 うるち米（国産）、鶏肉、人参、玉葱、マッシュルーム等 2　缶　型 Ｔ１号缶（缶切付き） 3　内容量 １ＺＣＮ＝３４０ｇ以上入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「サンヨー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
28－1	はちみつ（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 純粋はちみつ１００％とする。 2　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝１０００ｇ以上入りポリ容器詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「はちのす」「レンゲ」「サクラ印」「加藤」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

28－2	豆板醤（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品「豆板醤」とする。 （2）添加物不使用で、特有の香味を有するものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝５００ｇ以上入りポリ容器詰とする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「ユウキ食品」「エバラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
28－3	中華用調味料（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 （1）　ガラスープ（豚骨、鶏骨、鶏肉の煮出汁等） （2）無塩タイプ 2　内容量 １ＺＥＡ＝１ｋｇ袋入りとする。 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
28－4	キムチの素（江田島）	ＺＢＴ	1　材　料 にんにく、赤唐辛子、各種旨味エキス等 2　品　質 特有の香味及び辛味を有する液体調味料とする。 3　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝４５０ｇ以上入りビン詰とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「桃屋」「エバラ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
29－2	ＬＬヒートレスカレー（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 玉葱、人参、馬鈴薯等 2　品　質 （1）温めずにそのまま食べられる野菜カレーとする。 （2）法令で定められているアレルゲン２８品目を含む原材料は使用してないものとする。 3　内容量 １ＺＥＡ＝２００ｇ以上とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「ハウス食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
29－3	ＬＬヒートレスシチュー（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 玉葱、人参、馬鈴薯等 2　品　質 （1）温めずにそのまま食べられる野菜シチューとする。 （2）法令で定められているアレルゲン２８品目を含む原材料は使用してないものとする。 3　内容量 １ＺＥＡ＝２００ｇ以上とする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「ハウス食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31－1	のり佃煮（Ｐ）（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 海苔、醤油 2　内容量及び包装 １本＝１０ｇ入りアルミ箔包装とする。 １ＺＥＡ＝１８本入り 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「磯じまん」「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

31－2	ふりかけＢ（Ｐ）（江田島）	ＺＥＡ	1　材料及び種類 （１）瀬戸風味 削節（鰯、鰹）、海苔等を使用した瀬戸風味とする。 （２）味かつお ごま、削節（鰯、鰹）等を使用した味カツオ味とする。 （３）いわし 鰯削り節、海苔等を使用したイワシ風味とする。 （４）梅 梅、鰹削り節、ごま、海苔等を使用した梅風味とする。 （５）赤しそ 赤しそ、食塩等を使用した赤しそ風味とする。 2　品　質 風味を損なうことなく調味加工した１食用パックのものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝１．０ｇ以上入りポリ袋又はアルミパック詰のスティック状のものとする。 １ＺＥＡ＝４０パック入りとする。 4　賞味期限 別途指示する。 5　参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。） 6　その他 種類については、その都度指定する。
31－3	カップメンＡ（焼きそば）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一般市販品のカップ焼きそばとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝８０ｇ以上（内容量） 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「日清」「明星食品」「東洋水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31－4	カップメンＢ（和風）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一般市販品のカップうどんまたはカップそばとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝５０ｇ以上（内容量） 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「日清」「明星食品」「東洋水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
31－5	カップメンＣ（ラーメン）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一般市販品のカップラーメンとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝５０ｇ以上（内容量） 3　賞味期限 別途指示する。 4　参考銘柄 「日清」「東洋水産」同等以上のもの（他社製品を含む。）

Ⅳ　生糧品及び冷凍品の規格

番　号	品　　名	単位	規　　格
1－00	パン類共通規格		1　材　料 　ＪＡＳの強力粉（１等粉以上）を主原料としたものとする。 2　包　装 　メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとしたものを段ボール箱詰とする。 　ただし、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。 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。 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。
1－1	コッペパン（黒糖）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　黒糖生地のソフトなパンにクリームをサンドしたもの。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝５００kcal以上、個別包装された市販流通品とする。 3　消費期限 　納入後、２日以上の期限を有するもの。 4　参考銘柄 　「フジパン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
1－2	ロールパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）一般市販品「焼きそば」 （２）パンに、具材をサンドしたものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝２１０kcal以上、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とする。
1－3	ハンバーガー（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）一般市販品「てりやき」 （２）パンに具材をサンドしたものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝２００kcal以上、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とする。
1－4	カレーパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 「カレーパン類」 （１）特有の香味を有し、揚げ色、形態ともに良好なものとする。 （２）野菜、肉をたっぷり使用したカレーを包み込んだものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝３３０kcal以上、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とする。
1－5	デニッシュパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 「デニッシュパン類」 （１）特有の香味を有し、焼（揚げ）上り、形態ともに良好なものとする。 （２）適度な甘さと酸味がほどよくミックスされ独特な風味を持つものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝３００kcal以上、個別包装された市販流通品とする。 3　賞味期限 　納入後、２日以上の期間を有するものとする。
1－6	あんぱん（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 「あんぱん類」 （１）特有の香味を有し、焼（揚げ）上り、形態ともに良好なものとする。 （２）良質な小豆を使用して炊き上げた甘さ控えめの餡を包み込んだものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝３７０kcal以上、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とする。

1－7	クリームパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 「クリームパン類」 （1）特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 （2）良質なカスタードクリームを包み込んだ（又は上部に乗っている。）ものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３１０kcal以上、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とする。
1－8	メロンパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 「メロンパン類」 （1）特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 （2）生地表面を「サクッ」と焼き上げたものとする。 （3）一般的にメロンパン又はサンライズと呼ばれるものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３４０kcal以上、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とする。
1－9	イチゴジャムパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 「ジャムパン類」 （1）特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 （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とする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝２８０kcal以上、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とする。
1－10	チョコレートパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 「チョコレートパン類」 （1）特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 （2）良質なチョコレート又はチョコクリームを包み込んだ又は練り込んだものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝２５０kcal以上、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とする。
1－11	ミルクパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 「ミルクパン類」 （1）特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なものとする。 （2）良質なミルクをはさみ込んだ又は練り込んだものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝２６０kcal以上、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とする。
1－12	ソーセージパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 菓子パンの生地にソーセージ１本をのせ辛子マヨネーズで味付けしたものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３８０kcal以上、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とする。
1－13	ベーコンエッグパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 パン生地にタマゴフィリングとベーコンを乗せて、マヨネーズソースをトッピングしたもの。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝２８０kcal以上、個別包装された市販流通品とする。 3　消費期限 納入後、２日以上の期限を有するもの。 4　参考銘柄 「フジパン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
1－14	タマゴ蒸しパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）生地を長時間熟成させ、しっとりとした形態 （2）全卵及びクリーム等でコク、風味を入れたもの 2　内容量 １ＺＥＡ＝３３０kcal以上、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 4　参考銘柄 「フジパン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

1－15	ＬＬパンＡ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）天然発酵を使用し、食品添加物不使用のデニッシュタイプとする。 （2）常温で長期保存してもカビの発生、袋の膨張、変色等の異常が認められないものとする。 （3）適度な甘さと酸味がほどよくミックスされ独特な風味を持つものとする。 （4）十勝クリーム、カスタード、メープル、チョコ、ブルーベリーのいずれかが練り込まれ、それぞれの風味を持つものとする。 （5）種類については、全種類均等割りで納入する。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝８５ｇ標準、個別包装された市販流通品とする。 3　賞味期限 納入後、常温で３５日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「食祭館」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
1－17	携行サンド（惣菜系） （江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 具材を柔らかい食パンで挟み、４辺を圧着して外側の耳を切り落とした形状のサンドイッチとする。 具材は惣菜系のものとする。 （ツナマヨ、ハムタマゴ、ハムマヨ、メンチカツ等、その都度指定する。） 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝２００kcal以上、個別包装された市販流通品とする。 3　消費期限 納入後、２日以上の期限を有するもの。 4　参考銘柄 「フジパン：スナックサンド」「山崎パン：ランチパック」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
1－18	携行サンド（甘味系） （江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 具材を柔らかい食パンで挟み、４辺を圧着して外側の耳を切り落とした形状のサンドイッチとする。 具材は甘味系のものとする。 （ピーナッツ、チョコレート、ジャム等、その都度指定する。） 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝２５０kcal以上、個別包装された市販流通品とする。 3　消費期限 納入後、２日以上の期限を有するもの。 4　参考銘柄 「フジパン：スナックサンド」「山崎パン：ランチパック」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2－1	（冷）うどん（江田島）	ＺＰＫ	1　材　料 小麦粉等を使用したものとする。 2　品　質 （1）ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のものとする。 （2）一般市販品とする。 3　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝２００ｇ以上入り×５個入り袋詰とする。 4　参考銘柄 「やまひろ」「日清冷凍食品」「テーブルマーク」「ジェフダ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2－2	（冷）中華そば（江田島）	ＺＰＫ	1　材　料 小麦粉等を使用したものとする。 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とする。 （2）ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のものとする。 （3）温麺、冷麺の喫食方法に適しているものとする。 （4）一般市販品とする。 3　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝２００ｇ以上入り×５個入り袋詰とする。 4　参考銘柄 「やまひろ」「日清冷凍食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

2－3	（冷）日本そば（江田島）	ＺＰＫ	1　材　料 そば粉等を使用したものとする。 2　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）ゆでたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝２００ｇ以上入り×５個入り袋詰とする。 4　参考銘柄 「やまひろ」「四国日清食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2－4	（冷）焼うどん（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 （1）小麦粉等を使用したものとする。 （2）具　材 うどん、きゃべつ、豚肉、その他野菜等 2　品　質 （1）焼うどん風に仕上げ、急速凍結したものとする。 （2）異物等の混入のないものとする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　内容量 １ｋｇ入り真空詰とする。 5　参考銘柄 「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2－5	（冷）焼そば（塩味）（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 （1）小麦粉等を使用したものとする。 （2）具　材 中華麺、きゃべつ、豚肉、その他野菜等 2　品　質 （1）焼そば風に仕上げ、急速凍結したものとする。 （2）異物等の混入のないものとする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　内容量 １ｋｇ入り真空詰とする。 5　参考銘柄 「Umios」「日東ベスト」「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2－6	（冷）焼そば（ソース）（江田島）	ＺＫＧ	1　材　量 （1）小麦粉等を使用したものとする。 （2）具　材 中華麺、きゃべつ、豚肉、その他野菜等 2　品　質 （1）焼そば風に仕上げ、急速凍結したものとする。 （2）異物等の混入のないものとする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　内容量 １ｋｇ入り真空詰とする。 5　参考銘柄 「Umios」「ヤヨイサンフーズ」「ジェフダ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
2－7	（冷）焼ちゃんぽん（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 （1）小麦粉等を使用したものとする。 （2）具　材 ちゃんぽん麺、いか、豚肉、きくらげ、かまぼこ、野菜等 2　品　質 （1）焼ちゃんぽん風に仕上げ、急速凍結したものとする。 （2）異物等の混入のないものとする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　内容量 １ｋｇ入り真空詰とする。 5　参考銘柄 「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

2－8	（冷）焼ナポリタン（江田島）	ＺＫＧ	１　材　料 （１）小麦粉等を使用したものとする。 （２）具　材 スパゲティ、たまねぎ、ピーマン、ウインナーソーセージ、その他野菜等 ２　品　質 （１）焼ナポリタン風に仕上げ、急速凍結したものとする。 （２）異物等の混入のないものとする。 ３　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 ４　内容量 １ｋｇ入り真空詰とする。 ５　参考銘柄 「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－1	（冷）プリンタルト　（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 プリンタルト ２　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３０ｇ標準とする。 ３　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－4	（冷）果肉入りゼリー（江田島）	ＺＥＡ	１　材　料 「洋なし」、「マンゴー」、「パイン」、「イチゴ」のいずれか果肉が入ったものとする。 ２　種　類 「洋なしゼリー」、「マンゴーゼリー」、「パインゼリー」、「国産イチゴゼリー」とし、その都度指定する。 ３　品　質 自然解凍で供することができるものとする。 ４　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝５０ｇ以上、スプーン付。 ５　参考銘柄 「日東ベスト」、「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－6	（冷）クリームコンフェ（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 クリームコンフェ ２　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３５ｇ ３　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－7	果実ジュース（ぶどう）（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 一般市販品、ぶどう果汁１００％ ２　内容量 １ＺＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 ３　賞味期限 無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 ４　参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－8	果実ジュース（りんご）（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 一般市販品、りんご果汁１００％ ２　内容量 １ＺＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 ３　賞味期限 無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 ４　参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－9	果実ジュース（パイン）（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 一般市販品、パイン果汁１００％ ２　内容量 １ＺＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 ３　賞味期限 無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 ４　参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

4－10	果実酢ジュース（ざくろ）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一般市販品、果実酢ジュースとする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 3　賞味期限 無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 4　参考銘柄 「エルビー（ぎゅっと果実＋酢　ざくろミックス）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－11	果実酢ジュース（パイン）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一般市販品、果実酢ジュースとする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 3　賞味期限 無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 4　参考銘柄 「エルビー（ぎゅっと果実＋酢　パイン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－12	果実酢ジュース（白ぶどう）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一般市販品、果実酢ジュースとする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 3　賞味期限 無菌包装の９０日以上常温保存可能なものとする。 4　参考銘柄 「エルビー（ぎゅっと果実＋酢　白ぶどう）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－13	野菜果実ジュース（江田島）	ＺＥＡ	1　種　　類 赤野菜ジュース、緑野菜ジュース、野菜ジュース 2　内容量 １ＺＥＡ＝２００ｍｌ、紙パック入り。 3　賞味期限 無菌包装の１００日以上常温保存可能なものとする。 4　参考銘柄 「ヤクルト」「伊藤園」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－14	栄養補助食品Ａ（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 一般市販品 2　内容量 １ＺＥＡ（２本入り）＝４０ｇ標準とする。 3　賞味期限 納入後、５か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「カロリーメイト（ハーフ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－15	栄養補助食品Ｂ（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 一般市販品 2　内容量 １ＺＥＡ＝３０ｇ標準とする。 3　賞味期限 納入後、５か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「ＳＯＩＪＯＹ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－17	（冷）シュークリーム（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 冷凍シュークリームとする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝４０ｇ標準とする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「日東ベスト」「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－18	（冷）クレープ（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 カスタード味、チョコ味、イチゴ味 2　内容量 １ＺＥＡ＝２５ｇ以上 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「日東ベスト」「ヤヨイサンフーズ」「ジェフダ」「林兼フーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

4－19	（冷）プチシュー（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 カスタード＆チョコ 2　内容量 １ＺＥＡ＝２４ｇ標準（２個入り）とする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－20	（冷）フルーツ杏仁（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 フルーツ入り杏仁豆腐、スプーン付 2　内容量 １ＺＥＡ＝４０ｇ標準とする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－21	（冷）クリームブッセ（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 クリームブッセ 2　内容量 １ＺＥＡ＝２０ｇ標準とする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－22	フルーツゼリー（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 「りんご」、「みかん」、「ぶどう」のいずれかが入ったものとする。 2　種　類 りんごゼリー、みかんゼリー、ぶどうゼリーとし、その都度指定する。 3　品　質 国産の果汁又は濃縮還元果汁を使用したものとする。 4　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝７０ｇ標準、スプーン付。 5　賞味期限 納入後、１４日以上の期間を有するものとする。 6　参考銘柄 「愛知ヨーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－24	（冷）ミニエクレア（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 カルシウムを強化した１個で鉄分約８５ｍｇ摂取できる自然解凍で食べられる個包装のエクレア。 2　内容量 １ＺＥＡ＝２５ｇ以上 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－25	（冷）ミニたいやき（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 ミニたいやき 2　内容量 １ＺＥＡ＝４０ｇ以上
4－27	（冷）お米タルト（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 お米タルト 2　内容量 １ＺＥＡ＝３５ｇ以上 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
4－29	（冷）ムースケーキ（ショコラ）（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 ムースケーキ（ショコラ） 2　内容量 １ＺＥＡ＝３０ｇ以上 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）

4－32	（冷）今川焼（カスタード）（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 今川焼（カスタード） 2　内容量 １ＺＥＡ＝４０ｇ以上 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
4－34	（冷）ホテルブレッド（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 ソフトな食感と風味が特徴の小型パンとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝３８ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－35	（冷）ロールパン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 バターの風味豊かなきめ細かい生地で焼き上げたものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝３０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
4－37	（冷）南瓜プリン	ＺＥＡ	1　種　類 南瓜入りプリン、スプーン付 2　内容量 １ＺＥＡ＝４０ｇ以上 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　その他 ハロウィン用 5　参考銘柄 「日東ベスト」「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5－1	味噌（白）（江田島）	ＺＫＧ	1　材 料 米、大豆、食塩を主材料とする。 2　品 質 （１）淡黄色を呈し、熟成十分なものとする。 （２）特有の芳香、光沢を有するものとする。 （３）塩分５～７％程度とする。 3　内容量及び包装 １ｋｇ入り袋詰とする。 4　賞味期限 納入後、冷蔵保管で３か月以上の期間を有するものとする。 納品時、成分表提出 5　参考銘柄 「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5－2	味噌（赤）（江田島）	ＺＫＧ	1　材 料 米、大豆、食塩を主材料とする。 2　品 質 （１）淡黄色を呈し、熟成十分なものとする。 （２）特有の芳香、光沢を有するものとする。 （３）塩分５～７％程度とする。 3　内容量及び包装 １ｋｇ入り袋詰とする。 4　賞味期限 納入後、冷蔵保管で３か月以上の期間を有するものとする。納品時、成分表提出 5　参考銘柄 「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

5－3	味噌（中）（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 　米、大豆、食塩を主材料とする。 2　品　質 （1）黄褐色を呈し、熟成十分なものとする。 （2）特有の芳香、光沢を有するものとする。 （3）塩分１０～１２．５％程度とする。 3　内容量及び包装 　２０ｋｇ箱入りビニールバンド掛けとする。 4　賞味期限 　納入後、冷蔵保管で３か月以上の期間を有するものとする。納品時、成分表提出 5　参考銘柄 　「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
5－4	もろみ味噌（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 　熟成良好で、きょう雑物を含まないものとする。 2　内容量及び包装 　１ｋｇ標準入りポリ容器詰とする。 3　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「ますやみそ」「新庄味噌」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6－1	豆腐	ＺＫＧ	1　品　質 （1）国内産又は輸入品（アメリカ産、中国産）の上級品大豆を使用し、遺伝子組み換えではないもの。 （2）「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破損していないものとする。 （3）大豆１ｋｇを使用し、製品３ｋｇ程度で加工されたものとする。 2　内容量及び包装 （1）１丁３００～４００ｇとし、個別包装された一般市販品とする （2）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とする。 3　消費期限 　納入後、３日以上の期間を有するものとする。
6－2	焼豆腐	ＺＫＧ	1　原　料 　豆腐（６－１－１に準ずる。）を原料とする。 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とする。 （2）均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。 3　内容量及び包装 （1）１丁１５０～２００ｇとし、個別包装された一般市販品とする。 （2）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とする。 4　消費期限 　納入後、３日以上の期間を有するものとする。
6－3	厚揚（江田島）	ＺＫＧ	1　原　料 　豆腐（６－１－１に準ずる。）を原料とする。 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とする。 （2）異味、異臭がなく、きつね色を呈し、厚さに「ムラ」のないものとする。 3　形　状 　直方体とする。 4　内容量及び包装 　１丁１５０～２００ｇとし、個別包装された市販包装品とする。 5　消費期限 　納入後、３日以上の期間を有するものとする。
6－4	油揚（江田島）	ＺＫＧ	1　原　料 　豆腐（６－１－１に準ずる。）を原料とする。 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。 3　形　状 　長方形又は正方形とする。 4　重量及び包装 　１枚２０～３０ｇ標準とし、ビニール袋等で包装されたもの。（納品時、ビニール袋のみの場合は二重袋とする。） 5　表　示 　原材料名等は箱に一括表示可とする。 6　消費期限 　官側の指定する使用日までの期間を有するもの。

6－5	（冷）うの花（江田島）	ＺＫＧ	1　原　料 　豆腐（６－１－１に準ずる。）を原料とする。 2　品　質 （１）均一で異味、異臭がなく衛生的なものとする。 （２）豆乳の搾粕で水分は８５％以内とする。 （３）野菜等を混ぜ合せ味付けし、急速凍結したものとする。 3　内容量及び包装 　５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4　参考銘柄 　「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6－6	（冷）揚げ出し豆腐（江田島）	ＺＢＸ	1　原　料 　豆腐（６－１－１に準ずる。）を原料とする。 2　品　質 （１）均一で異味、異臭がなく衛生的なものとする。 （２）豆腐に片栗粉又はそれに準ずる粉をつけたものとする。 3　内容量及び包装 　１ＺＥＡ４０ｇ標準、１ＢＯＸ＝２５０ＺＥＡ 4　参考銘柄 　「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6－7	ミックスビーンズ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 　３種類以上の豆（枝豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ豆等）を加熱したものとする。 2　内容量及び包装 　１ｋｇ入り袋詰、一般市販品とする。 3　賞味期限 　納入後、常温保存で６０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「キューピー」「ジェフダ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6－8	納豆（Ｐ）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）良質で粒揃いの丸大豆（遺伝子組み換えではない）を使用したものとする。 （２）柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないものとする。 （３）極小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたものとする。 （４）タレ及び辛子付きとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝３０ｇ以上入りのカップ詰、タレ＝３ｇ標準とする。 3　賞味期限 　納入後、６日以上の期間を有するもののほか、箱に一括表示可とする。 4　参考銘柄 　「納豆屋」「タカノフーズ」「おかめ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6－9	（冷）がんもどき（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　豆乳ベースの軟らかな生地に人参を加えたシンプルなプレーンタイプのがんもどきとする。 2　内容量 　１ＺＥＡ＝２５ｇ標準とする。 3　賞味期限 　納入後、３０日以上のものとする。 4　参考銘柄 　「羽二重豆腐」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6－10	レンズ豆（ドライパック）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 　アメリカ産レンズ豆のドライパック袋詰めとする。 2　内容量及び包装 　１ｋｇ入りドライパック詰めとする。 3　賞味期限 　納入後、常温保存で６０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「天狗缶詰」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
6－11	蒸し大豆（ドライパック）（江田島）	ＺＫＧ	1　品質 　蒸し大豆のドライパック袋詰めとする。 2　内容量及び包装 　１ｋｇ入りドライパック詰めとする。 3　賞味期限 　納入後、常温保存で６０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「天狗缶詰」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

6－12	豆腐（小）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　しっかりと固めた絹豆腐とする。 2　内容量及び包装 （1）１５０ｇ標準とし、個別包装された一般市販品とする （2）容器は水もれしない衛生的なものとし、容器内が無水状態に近く、水切りせず、そのまま食べられるものとする。 3　消費期限 　納入後、３日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「石見食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－00	鮮魚類一般規格		1　生鮮品及び冷凍品は、この規格による。 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。 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。 （1）Ｒ（ラウンド） 　魚体そのままのものとする。 （2）ＳＤ（セミドレス） 　開腹して、内臓、えらを除いたものとする。 （3）Ｄ（ドレス） 　頭、内臓、血液等を除いたものとする。 （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とする。 （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とする。 （6）Ｆ（フィレ） 　三枚におろした皮付きものとする。 （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。 （8）スキンレス 　三枚におろした皮なしのものとする。 （9）Ｓ（ステーク） 　フィレを厚さ２～３ｃｍにカットしたものとする。 (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とする。 (11) ＩＱＦ（Individual Quick Frozen） 　魚体を個別（バラバラ）に急速凍結したものとする。
7－01	鮮魚共通規格		1　品　質 （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とする。 （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とする。 （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とする。 （4）肉　質 　堅く弾力があり、骨に密着しているものとする。 （5）臭　い 　固有の生臭のほか、異臭、悪臭のないものとする。 （6）大きさ 　一様に揃い、腹切り、損傷がないものとする。 （7）その他 　水に入れて沈むものとする。 2　梱　包 （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とする。（砕氷は量目外） （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０．０５ｍｍ以上のポリエチレン袋詰のものとする。

7－02	冷凍魚共通規格		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、包装したものとする。 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。 3　梱　包 （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０．０５ｍｍ以上のポリエチレン袋詰のものとする。 （2）一括納入される品名、梱包、単位等はその都度指定する。 （3）グレーズは量目外とする。 4　その他 　一般共通規格５「納入要領」に準ずる。
7－2	（冷）あじ切身（９０ｇ）（江田島）	ＺＥＡ	2　品　質 　三枚に卸した９０ｇのあじ切身とする。 3　内容量 　１ＺＥＡ＝９０ｇ標準 4　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 　「大冷」「タカノブ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－3	（冷）鯖切身（８０ｇ）（江田島）	ＺＥＡ	1　原材料 　「マサバ」又は、「西洋サバ」等のサバ科の切身とする。 2　品　質 （1）新鮮なマサバを三枚に卸し、骨抜き処理したものとする。 （2）ＩＱＦとする。 （3）形態：切身（カット） 3　重　量 　１ＺＥＡ＝８０ｇ標準とする。 4　参考銘柄 　「大冷」「光洋」「神港魚類」「神栄」「Ｋ＆Ｔ」「交洋」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－4	（冷）鯖（Ｆ）（１００ｇ）（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 　「マサバ」又は、「西洋サバ」等のサバ科とする。 2　品　質 （1）３枚に卸し、背びれを除去したフィーレ又は切身とする。 （2）ＩＱＦとする。 （3）形態：フィーレ（Ｆ）又は切身（カット） 3　重　量 　１ＺＥＡ＝１００ｇ標準とする。 4　参考銘柄 　「ショクリュー」「クラレイ」「つじの」「タカノブ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－5	（冷）鯖生姜煮（江田島）	ＺＰＫ	1　種　類 　「マサバ」又は、「西洋サバ」等のサバ科とする。 2　品　質 （1）鮮度良好な鯖を使用し、３枚に卸したもの又はセンターカット（加圧処理し、骨まで食べられるもの）にしたものとする。 （2）鯖、調味液を封入後、加熱殺菌し急速凍結したものとする。 3　内容量及び包装 　１ＺＰＫ＝７０ｇ標準×８個入り、真空詰とする。 4　参考銘柄 　「極洋」「ヤヨイサンフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－7	（冷）さわら切身（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　新鮮なさわらを三枚に卸し、骨抜き処理したものとする。 2　重　量 　１ＺＥＡ＝８０ｇ以上とする。 3　参考銘柄 　「三福水産」「Ｋ＆Ｔ」「広洋水産」「大冷」「ファームチョイス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

7－8	（冷）鮭塩焼（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 （1）サケ、サーモン又はマス科等の切身を塩で味付けし、焼き上げたものとする。 （2）ボイル調理可能なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝２０ｇ標準×２０枚入りの真空詰めとする。 4　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－9	（冷）ぶり切身（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 鱗を取り、３枚に卸し、背びれ・胸びれを除去し、カットしたぶり切身とする。 2　重量及び包装 １ＺＥＡ＝９０ｇ標準とする。 4　参考銘柄 「ニッスイ」「チウスイ」「タカノブ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－10	（冷）さわら西京漬（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 さわらに調合味噌をまぶしたもの。 2　重　量 １ＺＥＡ＝７０ｇ～８０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「三福水産」「ショクソー」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－11	（冷）辛子明太子（江田島）	ＺＫＧ	1　種　類 タラ科の｢スケソウダラ｣の卵巣を唐辛子及び塩漬けにしたものとする。 2　品　質 （1）身崩れなく、着色の薄いものとする。 （2）卵粒が肥大しているものとする。 （3）１本もので、大きさは１ｋｇ１０～２０本ものとする。 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。 4　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 「博多屋」「マルイチ前田」「吉野」「さかえや」「丸市食品」又は同等以上のもの(他社製品を含む。）
7－12	（冷）ちりめんじゃこ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）長さ１．５～２ｃｍ以内で大きさが揃っているものとする。 （2）乾燥適度なものとする。 （3）きょう雑物等が混入していないものとする。 （4）形態：Ｒ 2　内容量及び包装 １００ｇ以上入りポリフィルム袋詰とする。 3　銘　柄 「川口商店」「堀水産」「網屋」「オカダ」「水野水産」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－13	（冷）あさりむきみ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）Ｌサイズで粒揃いのものとする。 （2）砂等を十分にはかせたものとする。 （3）加熱後、バラで急速凍結したものとする。 2　内容量及び包装 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とする。 4　参考銘柄 「丸一」「クラレイ」「Umios」「神栄」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

7－14	（冷）ほたて貝柱（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）帆立貝柱とし、円柱台形を成し、粒揃いのものとする。 （2）保水剤（ポリリン酸）を使用していないものとする。 （3）生の貝柱を急速凍結した刺身用とする。 2　サイズ 「２Ｓ」（３６～４０個）とする。 3　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋及び紙箱詰とする。 4　賞味期限 納入後、１２か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 「Umios」及び営呂漁業協同ブランドの物「ショクリュー・クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－15	（冷）いかリング（江田島）	ＺＫＧ	1　種　類 アカイカ科の「スルメイカ」又は「アルゼンチンイレックス」とする。 2　品　質 １ｃｍ程度の輪切りをＩＱＦしたものとする。 3　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4　参考銘柄 「大幸」「國洋」「チウスイ」「松岡」「松山」「ショクリョー」「交洋」「カモ井食品」「PAGODA・JAPAN」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－16	（冷）むきえび（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）小えびの殻をむき、十分に水洗いしたものとする。 （2）加熱調理後、身が縮みにくいものとする。 （3）粒揃いでＩＱＦとする。 （4）バナメイとする。 2　内容量及び包装 ＮＥＴ１ｋｇ入り（サイズは、６１／７０を標準とする。）ポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「ナニワ」「アイガー」「ショクリュー」「ニッスイ」「極洋」「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－17	（冷）むきえび（大）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 加熱調理後、身が縮みにくいむきえびとする。 2　内容量及び包装 ＮＥＴ１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「ナニワ」「アイガー」「ショクリュー」「ニッスイ」「マルヨ水産」「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－18	（冷）ししゃも（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 キュウリウオ科の「カペリン（カラフトシシャモ）」とする。 2　品　質 （1）抱卵した雌であること。 （2）乾燥適度なものとする。 （3）うす塩又は甘塩とする。 （4）形態：Ｒ 3　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１２～２０ｇ標準×５０尾入り袋詰とする。 4　参考銘柄 「ショクリュー」「海勢水産」「岡田水産」「太平」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－20	（冷）赤魚西京漬（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 うろこ、骨を除去した鮮度良好なアカウオに調合味噌（１切れあたり１０～１５ｇ程度）をまぶしたものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝１００ｇ標準とする。 4　包　装 １袋８切れ入り真空包装。
7－21	（冷）骨なしホッケ深味干（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 骨を取り除いた味わい豊かなホッケ深味干しとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝７０ｇ標準とする。 3　包　装 ５切れ入り 4　参考銘柄 「大冷」「セイショウフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

7－23	（冷）骨なし赤魚煮付（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 赤魚の骨を取り除き、特殊製法で時間が経ってもふっくらジューシーな煮魚とする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６０ｇ以上を標準とする。 3　包　装 ５切れ入り 4　参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－24	（冷）骨なしかれい煮付（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 黄金がれいの骨を取り除き、特殊製法にて独特のくさみを抑えた 、時間が経ってもふっくらジューシーである煮魚。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６０ｇ以上を標準とする。 3　包　装 ５切れ入り 4　参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－25	（冷）骨なしぶり煮付（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 ぶりの骨を取り除き、特殊製法でふっくらジューシーに仕上げたものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６０ｇ以上を標準とする。 3　包　装 ５切れ入り 4　参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－26	（冷）カジキ切身（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 骨と皮を取り除いたメカジキ又はクロカジキ等の切身とする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝８０ｇ標準とする。 3　包　装 ４００～８００ｇ（５～１０切れ入り） 4　参考銘柄 「Umios」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－27	（冷）穴子蒲焼（江田島）	ＺＫＧ	1　種　類 「真穴子」「丸穴子」等とする。 2　品　質 （1）開いて背骨を取り除いたものとする。 （2）調味液に浸し、蒲焼状に焼き上げたものとする。 （3）香味、風味良好なものとする。 （4）ＩＱＦとする。 3　重量及び包装 １尾１００～１５０ｇ標準、個包装でないものとする。 4　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 「邊會」「フレッシュフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－28	（冷）鯖味噌煮（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 「マサバ」又は、「西洋サバ」等のサバ科とする。 2　品　質 （1）鮮度良好な鯖を使用し、三枚におろしたもの又はセンターカット（加圧処理し、骨まで食べられるもの）にしたものとする。 （2）鯖、調味液を封入後、加熱殺菌し急速凍結したものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝７０ｇ標準×５～８個入真空詰とする。 4　参考銘柄 「ヤヨイサンフーズ」「大冷」「ショクソー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7－29	（冷）紋甲いか生（江田島）	ＺＫＧ	1　種　類 甲イカ科「マイカ」、ヤリイカ科「アオリイカ」とする。 2　品　質 （1）スキンレスのいかを線切りにしたものとする。 （2）無塩又は食塩のみとする。 （3）「チルド・イカそうめん」刺身用「あおりいか」使用表示 3　内容量及び包装 ５００ｇ入り（固形量４８０ｇ程度）真空詰とする。 4　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。

7ー30	（冷）茹たこ（江田島）	ＺＫＧ	1　種　類 　マダコ科の「マダコ」又は、「ミズタコ」とする。 2　品　質 （1）新鮮なマダコの内蔵を取り除き、茹でたものとする。 （2）形態：R 3　参考銘柄 　「呉鯨工」「マルケー食品」「ショクリュー」「チウスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7ー31	（冷）シーフードミックス（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 　イカ、むき身貝及びむき身えび 2　品　質 （1）十分水洗いされ、異物混入が認められないものとする。 （2）加熱調理後、身が縮みにくいものとする。 （3）ＩＱＦとする。 3　内容量及び包装 　内容総量１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4　参考銘柄 　「極洋」「ＴＯＰ」「ニッスイ」「Umios」「マリングローバル」「神栄」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7ー32	いか塩辛（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）新鮮な生いかを使用したものとする。 （2）頭と足の比率は１：１を標準とする。 （3）浸かりがよく、風味良好なものとする。 （4）甘塩のものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝３００ｇ標準入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 　「竹田食品」「小野万」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7ー33	塩くらげ（江田島）	ＺＫＧ	1　種　類 　食用くらげとする。 2　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）幅０．５ｃｍ標準カットし、立塩とする。 3　内容量及び包装 　１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 　「マルトモ」「ショクリュー」「高木海藻店（金印）」「大栄フーズ」「高木海藻店」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7-34	（冷）スモークサーモン（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 　サーモントラウト「標準和名（ニジマス）」とする。 2　品　質 （1）塩漬けしたサケを燻煙乾燥して燻製したものとする。 （2）脂のりの良いものとする。 3　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝５００ｇ入り真空詰めとする。 4　賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 　「日本食研」「ショクリュー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
7ー37	（冷）鮭切身（江田島）	ＺＥＡ	1　原材料 　「銀鮭」又は、「白サケ」等の「サケ」、「サーモン」又はマス科等とする。 2　品　質 （1）鱗を取り、３枚に卸し、背びれ・胸びれを除去し、カットしたものとする。 （2）ＩＱＦとする。 （3）形態：切身（カット）、１ＺＥＡ＝８０ｇ以上 3　賞味期限 　納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「チウスイ」「タカノブ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

7-40	（冷）たら昆布醤油煮（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 骨を除いた助宗だらを昆布の風味が残る醤油だれで味付けしたもの。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６４ｇ標準とする。 3　包　装 ５切れ入り 4　参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
8－1	（冷）つみれ団子（江田島）	ＺＫＧ	1　種　類 鴨、ごぼう、いわし、海老のうちの１種とする。 2　内　容 １ＺＫＧ＝６０～７０個入りを標準とする。 3　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するもの。 4　参考銘柄 「スギヨ」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
8－2	棒天（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）魚のすり身を使用し、形成したもの。 （2）ごぼう（「ス」の入っていないもの）を短冊切りにし、製品の中心に入れたものとする。 （3）品質の良い植物油を使用して揚げたものとする。 （4）油切りが十分なものとする。 2　重　量 １本４５ｇ以上とする。 3　表　示 原材料名等は箱に一括表示可とする。 4　賞味期限 納入後、３日以上の期間を有するものとする。
8－3	平天（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）魚のすり身を使用し、形成したもの。 （2）品質の良い植物油を使用して揚げたものとする。 （3）油切りが十分なものとする。 2　重　量 １枚４５ｇ以上とする。 3　表　示 原材料名等は箱に一括表示可とする。 4　賞味期限 納入後、３日以上の期間を有するものとする。
8－4	かまぼこ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）魚のすり身を使用し、形成したもの。 （2）板の付いていないものとする。 2　重量及び包装 ５００ｇを標準とし、ポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納入後、５日以上の期間を有するものとする。
8－5	（冷）かまぼこ（スライス）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）魚のすり身を使用し、形成したもの。 （2）スライスしたものとする。 2　重量及び包装 １ＺＥＡ＝２００ｇ以上とし、ポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納入後、５日以上の期間を有するものとする。
8－6	なると（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 魚のすり身を使用し、形成したもの。 2　重量 １本１００ｇ以上とする。 3　賞味期限 納入後、５日以上の期間を有するものとする。
8－7	ちくわ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）魚のすり身を使用し、形成したもの。 （2）表面は均等に焼け、皮が極度にむけていないものとする。 （3）内側に不純物が付着していないものとする。 2　重量及び包装 １本６０ｇを標準とし、一般市販品とする。 3　表　示 原材料名等は箱に一括表示可とする。 4　賞味期限 納入後、７日以上の期間を有するものとする。

8－8	はんぺん（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）白身の魚肉に山芋粉、卵白を加えたものとする。 （2）特有の弾力性を有するものとする。 2　重量及び形状 １枚の重量、形状は市販品を準用する。 3　表　示 原材料名等は箱に一括表示可とする。 4　賞味期限 納入後、５日以上の期間を有するものとする。
8－9	かに風味かまぼこ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）　たら又はイトヨリをすり身にしたものとする。 （2）　カニエキスを使用しているものとする。 （3）風味をカニに似せ、表面を紅麹から採取した赤い色素で着色したものとする。 2　内容量及び包装 ５００ｇ入り又は１ｋｇ入り真空詰とする。 3　参考銘柄 「スギヨ」「あじかん」「大栄フーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
8－10	がんす（江田島）	ＺＰＫ	1　材　料 魚肉（すり身）、玉葱、でん粉、パン粉、砂糖、唐辛子等 2　品　質 香辛料を効かせた新鮮な魚肉すり身に野菜等を加え、パン粉をつけて揚げたものとする。 3　重量及び包装 １ＺＰＫ＝１枚５０ｇ標準×３０枚とする。 4　賞味期限 納入後、４日以上の期間を有するものとする。
8－12	じゃこ天（江田島）	ＺＰＫ	1　材　料 魚肉、でん粉、卵白、食塩、砂糖、調味料等 2　品　質 新鮮な魚肉をすり身にし、調味し揚げ、油切の十分なものとする。 3　重　量 １ＺＰＫ１枚５０ｇ標準×３枚入りとする。 4　賞味期限 納入後、３日以上の期間を有する。 5　参考銘柄 「山九水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
9－00	牛、豚、鶏肉類共通規格		1　適用範囲 （1）国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。 （2）輸入肉は、通関時に検疫に合格したものとする。 （3）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とする。 （4）鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。 （5）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。 （6）冷凍品についても、本項で定める規格による。 2　肉　質 （1）牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりのよいもの。 （2）脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないものとする。 （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とする。 （4）鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のＡ級のものとする。 3　梱包等 （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とする。 （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、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。 （3）冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。 4　その他 一般共通規格５「納入要領」に準ずる。

9－1	（冷凍）牛ロース（江田島） （8905-251-14149）	ＺＫＧ	１　種　類 国産牛ホルスタイン、２等級以上、未経産、去勢のものとする。 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とする。 （２）－４０℃以下で急速凍結され、適正な品質管理によって熟成されたものとする。 ３　梱　包 １塊ごとポリプロピレン袋で真空包装したものとする。 ４　表　示 容器外装側面に個体識別番号（耳標番号）を明記する。 ５　賞味期限 納入後、１２か月以上の期間を有するものとする。 ６　その他 納品時に牛枝肉販売証明書を提出する。
9－2	（冷）牛肉中スライス（江田島）	ＺＫＧ	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」又は「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２ｍｍ標準にスライスしたものとする。 ２　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ３　重量及び包装 １袋は２ｋｇのポリエチレン袋詰とする。 ４　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。
9－3	（冷）牛肉中角（江田島）	ＺＫＧ	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、筋を取り除いたものとする。 （４）２ｃｍ角標準にカットしたものとする。 ２　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ３　重量及び包装 １袋は２ｋｇのポリエチレン袋詰とする。 ４　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。
9－4	（冷）牛ミンチ（江田島）	ＺＫＧ	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」、「イチボ」とする。 （３）脂肪の含有率は１５％以内（重量比）を標準とする。 （４）膜質、じん帯等を取り除いたものとする。 ２　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ３　重量及び包装 １袋は２ｋｇのポリエチレン袋詰とする。 ４　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。
10－2	（冷）豚肉中スライス（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）豚枝肉取引規格の等級「中」以上のものとする。 （２）部位は「モモ（内モモを含む。）」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　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有し冷凍保存とする。 ３　重量及び包装 １袋は２ｋｇのポリエチレン袋詰とする。 ４　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。

10－3	（冷）豚肉中角（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）豚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、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とする。 （４）２ｃｍ角標準にカットしたものとする。 ２　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ３　重量及び包装 １袋は２ｋｇのポリエチレン袋詰とする。 ４　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。
10－4	（冷）豚肉上カット（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。 ２　分割及び整形法 （１）部位は「ロース」とする。 （２）１ＺＥＡ＝１３０ｇ標準、１ｃｍ幅カットとする。 ３　重量及び包装 １０～２０枚ずつ断面が見えるよう、平たく並べるものとする。 ４　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ５　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。
10－5	（冷）豚ミンチ（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）豚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」とする。 （３）脂肪の含有率は１５％以内（重量比）を標準とする。 （４）膜質、じん帯等を取り除いたものとする。 ２　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ３　重量及び包装 １袋は２ｋｇのポリエチレン袋詰とする。 ４　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。
11－2	（冷）鶏ミンチ（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 （２）皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。 （３）肉のしまりがよいものとする。 （４）筆羽及び、異物の混入していないものとする。 （５）若鶏の手羽肉を使用したものとする。 （６）膜質、じん帯等を取り除いたものとする。 ２　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ３　重量及び包装 １袋は２ｋｇのポリエチレン袋詰とする。 ４　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。

11－3	（冷）鶏もも正肉無骨１／２カット（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 （２）形態は正常で、肉付きのよいものとする。 （３）脂肪が全体にほどよくついているものとする。 （４）皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。 （５）肉のしまりがよいものとする。 （６）筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。 （７）若鶏を解体したものとする。 （８）１／２にカットし、バラ凍結されたものとする。 ２　解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 ３　重　量 １ＺＥＡ＝１２０ｇ以上 ４　内容量及び包装 １袋１５カット入りポリエチレン袋詰とするほか、端数は枚数に応じた数量とする。 発注枚数については、官側から指定する。 ５　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ６　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。
11－4	（冷）鶏もも正肉無骨カット（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 （２）形態は正常で、肉付きのよいものとする。 （３）脂肪が全体にほどよくついているものとする。 （４）皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。 （５）肉のしまりがよいものとする。 （６）筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。 （７）若鶏を解体したものとする。 （８）３０ｇ標準にカットし、凍結されたものとする。 ２　解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 ３　内容量及び包装 １袋２ｋｇ、ポリエチレン袋詰６袋を、ダンボール箱詰とする。 ４　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ５　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。
11－5	（冷）鶏もも正肉無骨スライス（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）国産、米国産、ブラジル産又は同等品とする。 （２）形態は正常で、肉付きのよいものとする。 （３）脂肪が全体にほどよくついているものとする。 （４）皮膚の色がよく、光沢のあるものとする。 （５）肉のしまりがよいものとする。 （６）筆羽、手羽及び異物の付着していないものとする。 （７）若鶏を解体したものとする。 （８）もも肉をスライスし、凍結されたものとする。 ２　解体法 食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。 ３　内容量及び包装 １袋２ｋｇ、ポリエチレン袋６袋を、ダンボール箱詰とする。 ４　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ５　その他 産地および賞味期限等については、納品伝票の品名欄に記載するものとするほか、外箱または包装部に適時記載するものとする。

12－00	肉加工品共通規格		1　品　質 （1）標準品ＪＡＳ以上の合格品とする。 （2）外観、色沢、香味、肉質等の良いものとする。 （3）増量液等の使用していないものとする。 2　表　示 （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。 （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。 3　包　装 （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。 （2）加工した製品については、厚さ０．０５ｍｍ～０．１ｍｍのポリエチレン袋で加熱処理（加熱後包装又は包装後加熱）及び真空処理を施すものとする。
12－2	チョップドハム（スライス）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 肉塊（豚肉）、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し加熱後包装したものとする。。 2　形　態 厚さ０．９～２．０ｍｍ程度にスライスしたものとする。 3　賞味期限 官側の指定する使用日を含め２日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「福留ハム」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－5	（冷）ベーコン（短冊カット）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 短冊にカットされたベーコンとする。 2　参考銘柄 「丸大フード」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－6	ウインナー（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）豚肉、鶏肉、調味料、香辛料等を錬り合わせ、加熱後包装したものとする。 （2）あらびきとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ（１本２５ｇ標準）　入りとする。 3　賞味期限 納入後、７日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「福留ハム」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－8	焼豚（スライス）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）豚肉、調味料等 （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、厚さ３ｍｍにスライスしたものとする。 （3）焼き上がり良好なものとする。 2　重量及び包装 １塊１ｋｇ標準とし、真空詰とする。 3　賞味期限 納入後、７日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「福留ハム」「プリマ」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－9	（冷）豚角煮（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）豚バラ肉を醤油、砂糖でじっくり煮込み味付けしたものとする。 （2）ボイル調理可能なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１ｋｇ（カットしてあるもの）標準入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納入後、５か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「味の素」「南九フーズ」「日本食研」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

12－10	（冷）鶏レバー味付（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 　鶏肉（鶏肝） 2　品　質 （1）国産、ブラジル又は米国産のチルド鶏肝を、一口サイズにカットして醤油、砂糖、調味料等でじっくり煮込んだものとする。 （2）自然解凍で供食できるものとする。 3　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4　賞味期限 　納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 　「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－11	（冷）蒸し鶏ほぐし身（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）新鮮な若鶏の胸肉を加工し、調味液に漬け込んで蒸し、ほぐしたものとする。 （2）皮無し。 （3）冷蔵庫解凍又は、流水解凍で供食できるものとする。 2　重量及び包装 　１袋５００ｇを標準とし、真空パックとする。 3　表　示 　製造業者名及の表示されたものとする。 4　賞味期限 　納入後、７か月以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 　「日本食研」「ニチレイ」「日本ハム」「ニッスイ」「ジェフダ」「ミホウ」「ジャパンフードサービス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
12－12	（冷）焼砂肝（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）国産、ブラジル又は米国産の砂肝を、（粗挽き黒こしょう、食塩、香辛料、砂糖、調味料等で）味付けし、直火で香ばしく焼き上げたものとする。 （2）自然解凍で供食できるものとする。 2　内容量及び包装 　１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 　納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－2	三分たまご（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（1）～（8）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （2）加熱殺菌卵で、卵黄部分に生に近い流動性があり、卵白部分がゆるく固まった半熟状の状態であるものとする。 2　重量及び包装 　１ＺＥＡ＝５０ｇ以上 4　表　示 　食品衛生法施行規則による。 5　賞味期限（生食可能期間） 　使用日から５日以上の期間を有するものとする。 6　参考銘柄 　「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－3	茶碗蒸し（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）鶏卵、松茸、鰹節エキス、調味料等 （2）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（1）～（8）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （3）一般市販品とする。 （4）ボイル可能なものとする。 2　内容量 　１ＺＥＡ＝１２０ｇ以上とする。 3　賞味期限 　納入後、１０日以上の期間を有するものとする。 4　その他 　バラ納入。スプーン付。 5　参考銘柄 　「全農広島直販」「フジヤ」「広島農産食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

13－4	（冷）彩り出し巻卵（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）衛生的に処理されたものとする。 （３）ツナ又は、葱入りのものとする。 ２　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３００ｇ標準（１０～２０カット）、ボイリングパック詰とする。 ３　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。
13－5	（冷）金糸卵（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）薄焼きにし、千切りした後に凍結したものとする。 ２　内容量及び包装 ５００ｇ入りボイリングパック詰とする。 ３　参考銘柄 「ニチレイ」「すぐる食品」「あじかん」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－6	（冷）冷凍全卵（江田島）	ＺＫＧ	（１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）衛生的に処理されたものとする。 （３）加熱殺菌をしており、サルモネラ、黄色ブドウ球菌などの心配の少ないものとする。 ２　内容量及び包装 １ｋｇ入り、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とする。 ４　参考銘柄 「キューピー（冷凍全卵『ＨＶ　Ｎｏ３』）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－8	（冷）オムレツＢ（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）鶏卵等を使用し、中心部がトロっとした食感を有するものとする。 （３）ボイル調理可能なものとする。 ２　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝３０ｇ標準×１０個又は２０個入りボイリングバッグ詰とする。 ３　参考銘柄 「キューピー」「三和製玉」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－9	（冷）卵きんちゃく（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）衛生的に処理されたものとする。 （３）きんちゃくでまるごと１個の卵を包み、口を縛ったものとする。 ２　重　量 １ＺＥＡ＝４５ｇ ３　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 「大冷」「三和製玉」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－10	（冷）目玉焼（江田島）	ＺＰＫ	１　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）目玉焼き風の丸型のオムレツとする。 ２　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝３５ｇ標準×６個入りボイリングバッグ詰とする。 ３　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

13－11	（冷）出し巻卵（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝５００ｇ標準（１０～２０カット）、ボイリングバッグ詰とする。 3　賞味期限 　納入後、６か月以上の期間を有するものとする。
13－12	（冷）ミートオムレツ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）オムレツに、調味したミートを入れたもの。 （３）ボイル調理可能なものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＰＫ＝４０ｇ×１０個入りボイリングバッグ詰とする。 3　賞味期限 　納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「大冷」「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－13	（冷）チーズオムレツ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）オムレツに、チーズを入れたもの。 （３）ボイル調理可能なものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝６０ｇ標準とする。 3　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「キユーピー」「三和」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－14	（冷）プレーンオムレツ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）ボイル調理可能なものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝６０ｇ標準とする。 3　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「キユーピー」「三和」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－15	卵豆腐（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）調味料を加え、加熱し、冷却したものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝９０g以上のプラスチック容器入り、タレ・スプーン付きとする。 3　賞味期限 　納入後、１０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「ミヨシ」「ヤマト食品」「福山コープ」「神栄ブランド」「宮崎デリカ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－16	（冷）ハムエッグフライ（江田島）	ＺＥＡ	1　品質 　厚切りハムに鶏卵をのせ、パン粉で衣つけしたもの 2　重量 　１ＺＥＡ＝８０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 　「日本食研」「八千代商事」「オーブン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－17	（冷）スクランブルエッグ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）鶏卵、乳化剤等を使用し、トロっとした食感を有するものとする。 （３）ボイル調理可能なもの。 2　内容量及び包装 　１ＺＰＫ＝１ｋｇ標準ボイリングバッグ詰とする 3　参考銘柄 　「キューピー（スノーマンとろっとスクランブル）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

13－18	（冷）スクランブルエッグ（ハード）（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）鶏卵、乳化剤等を使用し、食感の良いものとする。 （３）ボイル調理可能なもの。 ２　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝１ｋｇ標準ボイリングバッグ詰とする ３　参考銘柄 「キューピー（スノーマンスクランブルエッグＲ）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－19	（冷）たまごやき（だし）（江田島）	ＺＰＫ	１　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）鶏卵、乳化剤等を使用し、甘さ控えめで、かつおだし、こんぶだしのうま味を効かせた上品な味わいに仕上げたものとする。 （３）ボイル調理可能なもの。 ２　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝５００ｇ標準ボイリングバッグ詰とする。 ３　参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－20	（冷）スペイン風たまごやき（江田島）	ＺＰＫ	（１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）鶏卵、乳化剤等を使用し、じゃがいも、たまねぎ等の具がたっぷり入った彩り豊かでボリューム感のあるスペイン風たまごやきとする。 （３）ボイル調理可能なもの。 ２　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝５００ｇ標準（８カット）、ボイリングバッグ詰とする。 ３　参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－21	（冷）たまごやき（しょうゆ）（江田島）	ＺＰＫ	１　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）しょうゆのうま味を効かせた、ほのかな甘口の卵焼とする。 （３）ボイル調理可能なもの。 ２　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝５００ｇ標準（１０カット）、ボイリングバッグ詰とする。 ３　参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
13－22	（冷）ウインナーオムレツ（江田島）	ＺＰＫ	１　品　質 （１）鶏卵の項（海上自衛隊呉造修補給所糧食品規格書（呉地区）１３－１）の品質（１）～（８）に該当する鶏卵を使用したものとする。 （２）オムレツに、ウインナーとミックスベジタブルをトッピングしたものとする。 （３）ボイル調理可能なものとする。 ２　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝３０ｇ×１０個入りボイリングバッグ詰とする。 ３　賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－1	プリン（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 乳、砂糖、果糖、カラメルソース、乳製品、水飴、香料を使用したものとする。 ２　内容量等 １ＺＥＡ＝５０ｇ以上、スプーン付きメーカー標準の包装とする。 ３　賞味期限 官側の指定する使用日までの期間を有するもの。 ４　参考銘柄 「森永乳業」「チチヤス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－2	コーヒー牛乳（江田島）	ＺＥＡ	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 １ＺＥＡ＝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、６０日以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 「日本酪農」「明治乳業」「森永乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

14－4	ＬＬ牛乳（小）（江田島）	ＺＥＡ	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 　１ＺＥＡ＝２００ｍｌ入り無菌包装とし、ストロー付きとする。 3　賞味期限 　納入後、３０日以上の期間を有するもの。 4　参考銘柄 　「毎日牛乳」、森永牛乳」、「デイリー」、「チチヤス」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－5	ＬＬ牛乳（大）（江田島）	ＺＥＡ	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 　１ＺＥＡ＝１０００ｍｌ入り無菌包装とする。 3　賞味期間 　納入後、１か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「日本酪農」「明治乳業」「森永乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－6	乳酸菌飲料（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）乳及び乳製品の成分規格の「乳製品乳酸菌飲料」とする。 （２）「特定保健用食品」とする。 2　内容量 　１ＺＥＡ＝６５ｍｌ標準入りメーカー標準の包装とする。 3　賞味期限 　納入後、６日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「ヤクルト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－7	はっ酵乳飲料（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （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。 2　内容量等 　１ＺＥＡ＝１２５ｍｌ入りのほか、容器によってはストロー付きとする。 3　賞味期限 　納入後、１２日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「ヤクルト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－9	ヨーグルトＡ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝７０ｇ以上入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。 3　賞味期限 　官側の指定する使用日までの期間を有するもの。 4　参考銘柄 　「らくれん」「森永乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－10	ヨーグルトＢ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 （２）味はその都度指定する。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝１００ｍｌ以上入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。 3　賞味期限 　納入後、１０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「ソフール」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－11	ヨーグルトＣ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）　乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 （２）　味については、官側がその都度指定する。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝７０ｇ入りメーカー標準の包装、スプーン付とする。 3　賞味期限 　官側の指定する使用日までの期間を有するもの。 4　参考銘柄 　愛知ヨーク（ソフトクリームヨーグルト、プレーンヨーグルト、コアコアりんご、コアコアぶどう、コアコアもも、コアコアいちご）又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

14－12	ダイスチーズ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）一般共通規格の定義（５）の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。 （２）色沢、風味良好なものとする。 （３）異物混入なく、品質が一定しているものとする。 （４）特有の香味を有するものとする。 （５）８ｍｍ標準のサイコロ状にカットした調理用のものとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入り、メーカー標準の包装とする。 3　賞味期限 官側が指定する使用日を含め、７日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「雪印乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－13	シュレッドチーズ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 （１）一般共通規格の定義（５）の乳及び乳製品「ナチュラルチーズ」とする。 （２）色沢、風味良好なものとする。 （３）異物混入なく、品質が一定しているものとする。 （４）特有の香味を有するものとする。 （５）トッピングができ、すばやく溶け、余熱でも溶けるものとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入り、メーカー標準の包装とする。 3　賞味期限 官側が指定する使用日を含め、７日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「雪印乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－14	粉チーズ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）一般共通規格の定義（５）の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。 （２）色沢、風味良好なものとする。 （３）異物混入なく、品質が一定しているものとする。 （４）特有の香味を有するものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝５００ｇ、ビニール包装とする。 3　賞味期限 官側が指定する使用日を含め、７日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「雪印乳業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－15	チーズＡ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）一般共通規格の定義（５）の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。 （２）色沢、風味良好なものとする。 （３）異物混入なく、品質が一定しているものとする。 （４）特有の香味を有するものとする。 （５）一般市販品のスライスチーズ 2　内容量 １ＺＥＡ＝７枚入り 3　賞味期限 納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「雪印乳業」「森永」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－16	チーズＢ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 （１）一般共通規格の定義（５）の乳及び乳製品「プロセスチーズ」とする。 （２）色沢、風味良好なものとする。 （３）異物混入なく、品質が一定しているものとする。 （４）特有の香味を有するものとする。 （５）一般市販品の６Ｐチーズ 2　内容量 １ＺＰＫ＝６個入り 3　賞味期限 納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「雪印」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

14－17	（冷）アイスクリーム（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 乳及び乳製品の成分規格「アイスクリーム」とする。 2　品　質 （1）乳脂肪含有率は１３．５～１５％とする。 （2）１箱に３種類入っているものとする。（種類については、官側と協議のもと納入するものとする。） 3　内容量及び包装等 １ＺＥＡ＝７０ｍｌ。６個入りメーカー標準の包装、スプーン付きとする。 4　賞味期限 納入後、１２０日以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 「ハーゲンダッツ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
14－18	カルシウム飲料Ａ（江田島）	ＺＥＡ	1　種　類 乳及び乳製品の成分規格「乳飲料」とする。 2　品　質 （1）カルシウムが６８０ｍｇ以上含まれているものとする。 （2）一般市販品とする。 3　内容量及び包装等 １ＺＥＡ＝２００ｍｌ 4　賞味期限 納入後、２０日以上の期間を有するものとする。 5　参考銘柄 「雪印メグミルク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－00	生（冷凍）野菜・果物共通規格		1　品　質 （1）新鮮なもので、かつ、それぞれ食品固有の色沢、形状を有するものとする。 （2）果物は風味、香味がよいものとする。 （3）未熟品及び過熱品でないものとする。 （4）病虫害、外傷、腐敗等がないものとする。 （5）適当に表皮を除いたものとする。 （6）それぞれの等級に定められた形、粒に適合するものとする。 （7）株つきの野菜については、原則として株つきとする。 （8）サイズを揃えること。 （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とする。 2　表　示 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。 3　梱　包 （1）冷凍品は、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とする。 （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。 （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。） 4　その他 （1）一般共通規格５「納入要領」に準ずる。 （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。
15－1	（冷）ホールコーン（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 粒揃いの米国、ニュージーランド又はタイ産ホールコーンとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「クラレイ」「ノースイ」「富士通商」「マッケイン」「ミホウ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－2	馬鈴薯（洗）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　種 メークイン又は男爵とする。 2　品　質 （1）発芽していないものとする。 （2）固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないものとする。 （3）皮を剥き、芽を除いたものとする。 （4）大きさは２Ｌとし、粒揃いとする。 3　重　量 １個２００ｇ標準とする。

15－3	（冷）フライドポテト（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）新鮮な材料を使用し、芽を取り除き、ナチュラルカットとしたものとする。 （2）粒揃いのものとする。 （3）ＩＱＦとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「ウェスティ・フーズ・ジャパン」「ニッスイ」「マッケイン」「中冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－4	（冷）中華ポテト（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）乱切りタイプ。 （2）色ツヤ、風味良好なものとする。 （3）異物混入なく、品質が一定しているものとする。 （4）自然解凍で食べられるものとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－5	甘藷カット（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）発芽していないものとする。 （2）十分に肥育されたものとする。 （3）ひげ根、茎を除去したものとする。 （4）生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、いちょう切りにしたものとする。 （5）異物混入のないものとする。 2　内容量及び包装 ５ｋｇのビニール袋入り。
15－6	（冷）甘藷（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）発芽していないものとする。 （2）十分に肥育されたものとする。 （3）ひげ根、茎を除去したものとする。 （4）Ｍサイズのものを、天ぷら用にスライスしたものとする。 2　内容量及び包装 ５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「ニッスイ」「利重貿易」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－7	（冷）里芋（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き丸にカットしたものとする。 2　サイズ Ｍとし粒揃いのものとする。 3　内容量及び包装 ５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 4　参考銘柄 「利重貿易」「ＣＲＣ」「クラレイ」「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－9	こんにゃく（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）良質のこんにゃく粉を使用したものとする。 （2）弾力性に富み、きょう雑物が混入していないものとする。 （3）形状は長方形のものとする。 2　内容量及び包装 １袋＝固形量５００ｇ（２枚入り）又は、１ｋｇ（４枚入り）ポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納入後、５日以上の期間を有するものとする。
15－10	糸こんにゃく（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）良質のこんにゃく粉を使用したものとする。 （2）弾力性に富み、きょう雑物が混入していないものとする。 （3）形状は糸状のもの。 2　内容量及び包装 １袋＝固形量１ｋｇ入り、ポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納入後、５日以上の期間を有するものとする。

15－11	（冷）山芋トロロ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　種 （1）傷み、病虫害のない原料を使用したものとする。 （2）砂等のきょう雑物が混入していないものとする。 2　包　装 ５００ｇ入り真空詰とする。 3　参考銘柄 「ジェフダ」「イースタンフーズ」「ミホウ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－12	（冷）ほうれん草（カット）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　種 （1）鮮やかな濃緑色を呈するものとする。 （2）「とう」の立っていないものとする。 （3）茎、葉が良く育ったものとする。 （4）根部は除去したものとする。 （5）水洗完全なものとする。 （6）ＩＱＦとする。 2　包　装 ５００ｇ以上入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－13	人参（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）葉、茎及びひげ根を除いたものとする。 （2）「肌割れ」、「双股」及び「す」等のないものとする。 （3）特有の鮮やかな色、香味を有するものとする。 2　重　量 １本１５０ｇ以上とする。
15－15	（冷）南瓜（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）成熟度のよい南瓜とする。 （2）特有の甘味、香味を有するものとする。 （3）ブランチングし、ＩＱＦとする。 2　内容量 ５００ｇ詰めビニール包装
15－16	にら（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）鮮やかな濃緑色を呈するものとする。 （2）みずみずしく萎れていないものとする。 （3）根立ちより切り取ったものとする。 （4）土、砂等を除いたものとする。 2　包　装 市販流通品とする。
15-17	（冷）ブロッコリー（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）蕾が開き過ぎていないものとする。 （2）１片ずつ分割し、粒揃いのものとする。 （3）鮮やかなグリーンを呈したものとする。 （4）ブランチングし、ＩＱＦとする。 2　内容量及び包装 ５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「中央食品」「中央冷蔵」「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－18	（冷）チンゲン菜（カット）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）新鮮で風味良好なものとする。 （2）根部及び枯葉等は除去したものとする。 （3）砂等の雑物が付着してないものとする。 （4）ブランチングし、ＩＱＦとする。 2　内容量及び包装 ５００g入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「大冷」「ニチレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－20	トマト（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）赤色又は桃色種のものとする。 （2）完熟度７０％程度のものとする。 （3）表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないものとする。 2　規　格 M又はＬとする。
15－21	ピーマン（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するものとする。 （2）辛味の弱い又は辛味のないものとする。 2　重　量 １個３０ｇを標準とする。

15－22	黄ピーマン（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）中果種のピーマンを完熟させ、黄色を呈するものとする。 （2）肉厚で弾力性を有するものとする。 （3）甘味が強く、生食に適しているものとする。 2　重　量 １個１５０～２７０ｇを標準とする。 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。
15－23	赤ピーマン（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）中果種のピーマンを完熟させ、赤色を呈するものとする。 （2）肉厚で弾力性を有するものとする。 （3）甘味が強く、生食に適しているものとする。 2　重　量 １個１５０～２７０ｇを標準とする。 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。
15-24	（冷）グリーンアスパラガス（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）良質なグリーンアスパラガスをブランチングしたものとする。 （2）１本ものとする。 2　規　格 Ｍとする。 3　包　装 １ＺＥＡ＝５００ｇ入りビニール包装とする。 4　参考銘柄 「利重貿易」「ＣＲＣ」「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－25	三つ葉（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 特有の香味を有し、根部及び枯葉等を除去したものとする。 2　包　装 市販流通品とする。
15－26	しその葉（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）固有の香味を有し、若葉を摘み取ったものとする。 （2）「大葉」とする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１００枚入りポリエチレンパック又は袋詰とする。
15－27	（冷）刻みオクラ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 良質なオクラをブランチングし、５ｍｍ幅にカットして急速凍結したものとする。 2　包　装 ５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「ニチレイ」「富士通商」「クラレイ」「ニッスイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－28	葱（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 「葉ネギ（青ネギ）」とする。 2　品　質 （1）緑色部、白色部とも軟らかいものとする。 （2）葉ねぎの長さは６０～７０ｃｍ程度を標準とし白色部が５ｃｍ以上のものとする。
15－29	白葱（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 「根深ねぎ」とする。 2　品　質 （1）緑色部、白色部とも軟らかいものとする。 （2）全体の６割から７割が白い部分で、葉先までみずみずしいもの。 （3）葉先は適度に除去したものとする。 3　その他 国産品とし、産地表示がしてあるものとする。
15－30	水菜（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）新鮮で香味良好なものとする。 （2）根部、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とする。 （3）「とう」の立っていないものとする。
15－31	キャベツ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）外皮を除き抱合完全な結球の硬いものとする。 （2）外葉、根部を除去したものとする。 （3）土、砂等の異物が付着していないものとする。 2　重　量 １玉１ｋｇ以上、早生は５００ｇ以上とする。

15－32	紫キャベツ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）国産品とし、品種固有の形状を有し、色沢良好なものとする。 （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。
15－33	大根（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）ひげ根を除去し、損傷等のないものとする。 （2）肉質は、「す」が入っていない繊維の少ないものとする。 （3）極端な曲がりのないものとする。 2　重　量 　１本４００ｇ以上葉付き（葉は１０ｃｍ程度）とする。
15－34	貝割大根（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）ひげ根がついたものとする。 （2）長さ１０ｃｍ程度のものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝５０ｇ以上とし、フードパック容器詰とする。
15－35	玉葱（洗）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）発芽していないものとする。 （2）根、上茎及び葉を除去したものとする。 （3）皮を剥き、根を除いたものとする。 2　重　量 　１個１５０ｇ以上とする。
15－36	紫玉葱（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）発芽していないものとする。 （2）根、上茎及び葉を除去したものとする。 2　重　量 　１個１５０ｇ以上とする。
15－37	太もやし（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）「緑太もやし」とする。 （2）ブラックマッペ又は緑豆を原料とした発芽１０ｃｍ以内のものとする。 （3）鮮度よく、「折れ」のないものとする。 （4）きょう雑物が混入していないものとする。
15－39	（冷）カリフラワー（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）新鮮で蕾が白く、汚れていないものとする。 （2）１片ずつ分割し、粒揃いのものとする。 （3）ブランチングし、ＩＱＦとする。 2　包　装 　５００ｇ入りビニール包装とする。 3　参考銘柄 　「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－40	ごぼう（ささがき）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）肉質は軟らかく、「す」がないものとする。 （2）へたを除去し、剥皮後千切しあくぬきしたものとする。 （3）千切は大小著しく差異のないものとする。 （4）ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰めで、量目から水分量は除く。
15－41	ごぼう乱切（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）肉質は軟らかく、「す」がないものとする。 （2）生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、カットしたものとする。 （3）ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰めとし、量目から水分量は除く。
15－42	セロリ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したものとする。 （2）茎は柔らかく、生食に適するものとする。 2　重　量 　１株１．５ｋｇ以上とする。
15－44	蓮根乱切（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）肉質柔軟なものとする。 （2）生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、乱切りにカットしたものとする。 （3）ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰めとし、量目から水分量は除く。
15－45	蓮根スライス（金平用）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）肉質柔軟なものとする。 （2）生のものを次亜塩素酸ナトリウムで洗浄し、スライスしたものとする。 （3）ポリエチレン、ポロプロピレン袋詰めとし、量目から水分量は除く。

15－47	レタス（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）洗浄栽培によるものとする。 （２）肥育十分なものとする。 （３）葉部は淡緑色を呈するものとする。 ２　重　量 　１玉３００ｇ以上とする。
15－49	胡瓜（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）表皮は濃緑色を呈するものとする。 （２）極端な曲がりのないものとする。 （３）種子が少なく、皮が薄いものとする。 （４）「Ａ（秀）」級品とする。 ２　サイズ 　長さ１５ｃｍ、直径２．５～３．５ｃｍ標準のＭ又はＬとする。
15－53	白菜（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないものとする。 （２）根部を除去したものとする。 ２　重　量 　１玉＝１ｋｇ以上のものとする。
15－54	おろしにんにく（江田島）	ＺＥＡ	１　材　料 　にんにく、食塩、調味料（アミノ酸等）、ミョウバン、酸味料、香料、増粘多糖類等 ２　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝２７０ｇ標準入りプラスチック容器詰とする。 ３　賞味期間 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 　「Ｓ＆Ｂ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－55	おろし生姜（江田島）	ＺＥＡ	１　材　料 　しょうが、醸造酢、食塩、発酵調味料等 ２　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝２７０ｇ標準入り粘体チューブとする。 ３　賞味期間 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 　「Ｓ＆Ｂ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－56	（冷）むき枝豆（江田島）	ＺＰＫ	１　品　質 （１）枝豆をさやから取り出したものとする。 （２）ＩＱＦとする。 ２　重　量 　１ＺＰＫ＝５００ｇ入りビニール包装とする。 ３　参考銘柄 「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－57	（冷）いんげん（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）若さやで、浅緑色を呈するものとする。 （２）両端を切断したものとする。 （３）ブランチングし、ＩＱＦとする。 ２　内容量及び包装 　５００ｇ入りビニール包装とする。 ３　参考銘柄 　「中央食品」「ＣＲＣ」「ニッスイ」「クラレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－58	（冷）きぬさや（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）若さやで、浅緑色を呈するものとする。 （２）両端を切断したものとする。 （３）ブランチングし、ＩＱＦとする。 ２　内容量及び包装 　５００ｇ入りビニール包装とする。 ３　参考銘柄 　「中央食品」「ＣＲＣ」「クラレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

15－59	（冷）ごぼう千切（江田島）	ＺＫＧ	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とする。 （３）千切は大小著しく差異のないものとする。 （４）ブロック凍結又はＩＱＦとする。 ２　内容量及び包装 ５００ｇ～１ｋｇ入りビニール包装とする。 ３　参考銘柄 「利重貿易」「クラレイ」「中央食品」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－60	（冷）ミックスベジタブル（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 グリンピース、トウモロコシ及び人参が混合されたものとする。 ２　内容量 ５００ｇ入り又は、１ｋｇ入りビニール包装とする。 ３　参考銘柄 「Umios」「フェスティバル」「ニチレイ」「マッケイン」「神栄」「ミホウ」「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－61	（冷）にんにくの芽（江田島）	ＺＫＧ	１　品　種 根を除き、ブランチングしたものとする。 ２　サイズ 長さ約５ｃｍのショートサイズとする。 ３　包　装 ５００ｇ又は１ｋｇ入りビニール包装とする。 ４　参考銘柄 「ＣＲＣ」「クラレイ」「中央食品」「ミホウ」「利重貿易」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－62	（冷）小松菜（カット）（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）鮮やかな緑色を呈した中国産の良質な小松菜をおおよそ４～５ｃｍにカットしたものとする。 （２）ブランチングし、ＩＱＦとする。 ２　内容量及び包装 ５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 ３　参考銘柄 「ニチレイ」「大冷」「ＣＲＣ」「富士通商」「中央食品」「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－63	（冷）菜の花（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 良質な菜の花をブランチングし、ＩＱＦとする。 ２　内容量及び包装 ５００ｇポリエチレン袋詰とする。 ３　参考銘柄 「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－64	（冷）ミックス野菜（江田島）	ＺＫＧ	１　材　料 ブロッコリー（（冷）ブロッコリーの項（１）～（４）に同じ。）、カリフラワー（（冷）カリフラワーの項（１）～（３）に同じ。）、人参（カットしたもの。）を混合したもの。 ２　品　質 ＩＱＦとする。 ３　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 ４　参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－66	（冷）揚げ茄子（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 乱切りにした茄子を素揚げにしたＩＱＦとする。 ２　内容量及び包装 ５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 ３　参考銘柄 「ニチレイ」「ライフ」「利重」「中央冷蔵」「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－67	水煮メンマ（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 一般市販品の中国産水煮メンマとする。 ２　重　量 １ｋｇ入りとする。 ３　賞味期限 納入後１か月以上とする。 ４　参考銘柄 「丸松物産」「アセイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

15－68	ミニトマト（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）赤色又は桃色種の丸形のものとする。 （2）完熟度７０％程度のものとする。 （3）表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝２００ｇ（１３～１８個）標準入りパック詰とする。 3　サイズ Ｍとする。
15-70	（冷）緑ピーマンスライス（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 鮮やかな緑色を呈した中国産の良質なピーマンをスライスしたものとする。 2　内容量及び包装 ５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「クラレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-71	（冷）３色ピーマンスライス（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 鮮やかな赤、黄、緑色を呈した中国産の良質な３色のピーマンをスライスしたものとする。 2　内容量及び包装 ５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「京都興産」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-72	（冷）スナップエンドウ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 鮮やかな緑色を呈したものとする。 2　内容量及び包装 ５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「馨食」「クラレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-73	パセリ（チップ）（江田島）	ＺＣＮ	1　材料 パセリ 2　品質 乾燥、みじん切りにしたもの 3　内容量及び包装 １ＺＣＮ＝８０ｇ入り缶詰とする プルトップ仕様で蓋付きとする。
15-74	（冷）馬鈴薯（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 冷凍乱切りカットしたじゃがいもとする。 2　内容量及び包装 ポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「クラレイ」「京都興産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15-75	（冷）豆腐（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 ダイスカットの冷凍豆腐とする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「ジェフダ」「不二製油」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－76	（冷）オニオンソテー（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 玉葱、大豆油 2　品　質 玉葱をスライスにして、玉葱重量で３０％まで炒めたものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１ｋｇ 4　参考銘柄 「ＫＡＧＯＭＥ」「ミホウジャパン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
15－77	（冷）グリル野菜ミックス（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 ズッキーニ、黄ズッキーニ、赤ピーマン 2　品　質 ノンオイルでグリルミックスしたものとする。 3　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１ｋｇ 4　参考銘柄 「ＫＡＧＯＭＥ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

15－78	トマトピューレー（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 　トマト 2　品　質 　完熟トマトの風味がほどよく保たれている、味付をしていないトマトピューレーとする。 3　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝１ｋｇ 4　参考銘柄 　「ＫＡＧＯＭＥ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－00	漬物、佃煮類共通規格（江田島）		1　適用範囲 （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。 （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とする。 （３）量目の検量は、計量法を適用する。 （４）表示はＪＡＳ品質表示基準を準用する。 （５）液汁のあるものについては、量目外とする。 2　材　料 （１）新鮮で良好なもので、病中害、変質、損傷等のないものとする。 （２）異物、きょう雑物の混入が認められないものとする。 3　品　質 （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とする。 （２）異臭、腐敗、変質等が認められないものとする。 （３）調味液が適度に浸透しているものとする。 （４）佃煮類は一定期間保存に耐え得るものとする。 （５）市販の中級品以上のものとする。 4　賞味期限 （１）新　漬 　納入後、冷蔵保存で７日以上の期間を有するものとする。 （２）古　漬 　納入後、冷蔵保存で３か月以上の期間を有するものとする。 （３）パウチ包装品 　原則として納入後、冷蔵保存で２か月以上の期間を有するもののほか、小分けした場合は５日以上の期間とする。 （４）佃煮類 　納入後、冷蔵保存で６か月以上の期間を有するものとする。 （５）以上を標準とするほか、細部はその都度指定する。
16－01	レトルトパウチ食品共通規格		貯糧品レトルトパウチ食品共通規格の項に同じ。
16－2	安芸紫（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）一般市販品とする。 （２）広島菜をしそと醤油で味付けしたものとする。 2　重　量 　１ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 　納入後３か月以上とする。 4　参考銘柄 　「山豊」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－12	菜漬（江田島）	ＺＫＧ	1　種　類 　広島菜、辛子菜、水菜、高菜、野沢菜のいずれかを使用したものとする。 2　品　質 　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。 3　賞味期限 　納入後、７日以上の期間を有するものとする。 4　その他 　液汁は量目外とする。
16－14	山菜漬（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 　いもづる、きくらげ、わらび、たけのこ、なめこ等を使用し、調味したものとする。 2　内容量及び包装 　１袋＝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とする。 4　その他 　内容物が液に浸る程度で計量する。

16－19	福神漬（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）れんこん、大根、茄子、しそ、なた豆等の材料を適宜混入したものとする。 （2）調味液などに漬け込んだものとする。 （3）天然着色料使用のものとする。 2　内容量及び包装 １袋＝１ｋｇ入りパウチ包装とする。 3　賞味期限 納入後、７日以上の期間を有するものとする。 4　その他 内容物が液に浸る程度で計量する。 5　参考銘柄 「やまう」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－20	福神漬（赤色）（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）大根、茄子、しょうが、ごま、胡瓜等の材料を適宜混入したものとする。 （2）甘味料、酸味料、調味料などに漬け込んだものとする。 （3）合成着色料使用のものとする。 2　内容量及び包装 １袋＝１ｋｇ入りパウチ包装とする。 3　賞味期限 納入後、１か月以上の期間を有するものとする。 4　その他 内容物が液に浸る程度で計量する。 5　参考銘柄 「みさき」「光商」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－21	白菜キムチ（江田島）	ＺＢＸ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）保存料、着色料未使用の甘口のもの。 2　重　量 １ＺＢＸ＝１ｋｇ×１０袋入り。 3　賞味期限 使用日から２日以上の期間を有するものとする。 4　その他 内容物が液に浸る程度で計量する。 5　参考銘柄 「徳山物産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－22	しその実漬（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）上質のしその実１割、塩漬大根（みじん切り）９割を標準とし、少量の生姜を加えたものとする。 （2）十分に漬け込まれ、歯切れのよいものとする。 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とする。
16－25	若竹煮（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 若布、竹の子、ゴマを調味料で調味したものとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りレトルトパウチ包装とする。 3　賞味期限 納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「安田食品」「島の香」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－27	梅ごぼう（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）ごぼうを梅肉で和えたものとする。 2　重　量 １ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、５０日以上の期間を有するものとする。

16－28	山菜佃煮風（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）山菜類を佃煮風にしたものとする。 2　重　量 １ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、１か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「丸松」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－29	筍の中華和え（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）筍千切りをピリ辛に炊き上げ、ゴマラー油で和えた歯ざわりのよい中華惣菜。 2　重　量 １ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、１か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「丸松」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－30	大豆すき焼風（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）大豆のたんぱく質を肉状にしたものを、すき焼風に味付けしたものとする。 （3）常温保存可能な新含気調理食品 2　重　量 １ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、１か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「カモ井食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－31	ピリ辛切り干（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）切干大根、きくらげ、春雨、人参、山せりを唐辛子、砂糖、酢、レモン果汁で味付けたものとする。 2　重　量 １ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「太堀」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－33	昆布佃煮（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）良質な昆布を使用したものとする。 （2）汁気のないものとする。 （3）砂糖、醤油、水あめ等を使用し、佃煮状にしたものとする。 （4）種類については、しそ、子持等とする。 2　重　量 １ｋｇ又は２ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、２か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「ヒロツク」「堂本」「アセイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－35	しそ若布（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 若布、しその実、調味料等 2　品　質 砂糖、醤油等で佃煮風に味付けしたものとする。 3　内容量及び包装 １ｋｇ入りとする。 4　賞味期限 納入後、４５日以上の期間を有するものとする。
16－36	しいたけ旨煮（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）しいたけをスライスし甘辛く調味したものとする。 2　重　量 １ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、４か月以上の期間を有するものとする。

16－38	根菜ひじき（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 ひじき、大根、人参、こんにゃく、わらび、赤ピーマン、植物油、醤油、砂糖、みりん、調味料等 2　品　質 佃煮風に味付けしたものとする。 3　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とする。 4　参考銘柄 「大堀」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－39	ナムル（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）もやし、わらび、ぜんまい、人参をナムル風に味付けしたものとする。 2　包　装 １ＺＥＡ＝１ｋｇ入りパウチ包装とする。 3　賞味期限 使用日から５日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの(他社製品を含む。）
16－40	山菜湯葉の煮物（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）人参、筍、こんにゃく、山くらげ、木耳湯葉を、醤油、はちみつ等で調味したものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝１ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－41	ごぼうサラダ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）ごぼうを、マヨネーズ、塩、醤油等で調味したもの。 2　重　量 １ＺＥＡ＝１ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 使用日から５日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－42	ポテトサラダ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）馬鈴薯を、マヨネーズ、塩、コショウ等で調味したもの。 2　重　量 １袋＝１ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 使用日から５日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－44	かつお角煮（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）新鮮な鰹を細の目切りにしたものとする。 （3）砂糖、醤油、水飴等でよく火詰したものとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入り真空詰とする。 3　参考銘柄 「石原水産」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－45	レトルトたらこ（江田島）	ＺＫＧ	1 品 質 （1）一般市販品とする。 （2）たらこを赤外線焼きし、ほぐした状態にしたものとする。 2 内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１ｋｇ入り、レトルト包装とする。 3 賞味期限 納入後、６か月以上の期間を有するものとする。 4 参考銘柄 「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

16－46	（冷）あさりキムチ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 あさり、トマト、玉葱、長葱、もち米、にら、生姜を水あめ、みりん、唐辛子、醤油、酢等で漬け込んだものとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入り真空詰とする。 3　参考銘柄 「竹田食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－49	牛蒡と蒟蒻の煮物（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 国産の牛蒡、蒟蒻を、食感を生かして炊き上げたものとする。 2　内容量 １ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、１か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「丸松」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－50	切干大根の煮物（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）切干大根、人参、油揚を、かつお節からの旨みをきかせて、あっさりと仕上げたものとする。 （２）保存料、着色料は不使用とする。 （３）常温保存可能な新含気調理食品とする。 2　内容量 １ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、１か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「カモ井食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－51	（冷）鶏そぼろ信田（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 鶏ひき肉、豆腐、人参を合わせて油揚げで包み、調味したものとする。 2　内容量 １ＺＰＫ＝１０個入り６００ｇとする。 3　参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－53	黒酢根菜きんぴら（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 黒酢を加え金平風に調味したものとする。 2　内容量及び包装 １ｋｇ入りレトルトパウチとする。 3　賞味期限 納入後、２か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「三島食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－55	（冷）ホッキサラダ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 海鮮等（カナダホッキ貝等）をドレッシングで和えた一般市販品とする。 2　内容量 １ｋｇ入りとする。 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「日本食研」「大栄」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－57	春雨サラダ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （１）一般市販品とする。 （２）はるさめ、木耳、山くらげ等を酢物風に仕上げたものとする。 2　内容量 １ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納入後、１か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「日本食研」「あじかん」「ジェフダ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－58	蓮根金平（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）一般市販品とする。 （２）蓮根、人参を醤油、砂糖で甘辛く炒め唐辛子を入れ金平風に仕上げたものとする。 2　内容量 １．１ｋｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　賞味期限 納入後、２か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

16－59	トマトサラダパスタ（ペンネ）（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 　玉葱と人参がアクセントのトマト味で、ペンネを和えたパスタサラダとする。 ２　内容量 　１ｋｇ入りとする。 ３　参考銘柄 　「キユーピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－60	マカロニサラダ（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 　コクのあるしっかりとした味と固めのタレが特性の手作り感のあるマカロニサラダとする。 ２　内容量 　１ｋｇ入りとする。 ３　参考銘柄 　「キユーピー」「ジェフダ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－62	ベーコンポテトサラダ（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 　うま味がしっかり感じられるベーコンと粒マスタードの風味が特徴のポテトサラダとする。 ２　内容量 　１ｋｇ入りとする。 ３　参考銘柄 　「キユーピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－63	カルボナーラサラダ（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 　チーズを使用した濃厚なカルボナーラ風のソースで、マカロニを和えたパスタサラダとする。 ２　内容量 　１ｋｇ入りとする。 ３　参考銘柄 　「キユーピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－65	オニオンソテー（常温）（江田島）	ＺＥＡ	１　材　料 　玉葱、植物油 ２　品　質 　玉葱をスライスにして、玉葱重量で１５％まで炒めたものとする。（常温保存できるもの。） ３　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝３００ｇ ４　参考銘柄 　「GABAN」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－66	梅干（江田島）	ＺＫＧ	１　材　料 　梅、赤しそ ２　品　質 （１）特有の香味、色沢を有するものとする。 （２）果肉が厚く良好なものとする。 （３）塩分濃度１０％以下のもの。 （４）合成甘味料、合成着色料、合成糊料、酸化防止剤、漂白剤及び合成殺菌剤は使用していないものとする。 （５）異物が混入していないものとする。 ３　内容量及び包装 　５００ｇ以上入１ｋｇまでとし、容器詰めとする。 ４　賞味期限 　納入後、４か月以上の期間を有するものとする。 ５　参考銘柄 　「紀州小橋食品」「全農水熊野」又は同等品以上のものとする。
16－67	（冷）味付めかぶオクラ（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 　粘りのあるめかぶ（三陸産）とシャキシャキ食感のオクラをかつお風味に味付けしたもの。 ２　内容量 　５００ｇ入りとする。 ３　参考銘柄 　「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
16－68	（冷）柚子もずく（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 　沖縄産のもずくを国産柚子で風味と酸味を効かせ、さっぱりとした味付けにしたもの。 ２　内容量 　５００ｇ入りとする。 ３　参考銘柄 　「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

17－1	みかん（江田島）	ＺＫＧ	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とする。 2　種　類 「早生みかん」又は「温州みかん」とする。 3　サイズ １個１００ｇ（M）を標準とする。
17－3	オレンジ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）熟度十分な「バレンシアオレンジ」又は「ネーブルオレンジ」とする。 （2）液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するものとする。 2　重　量 １個１８０～２００ｇ（M）を標準とする。
17－4	グレープフルーツ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）熟度十分で固有の芳香を有するものとする。 （2）白肉種、赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なものとする。 2　重　量 １個３５０ｇ～４５０ｇを標準とする。
17－6	りんご（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）「つがる」、「フジ」、「サンフジ」、「むつ」、「紅玉」、及び「ジョナゴールド」とし、等級は「優」以上とする。 （2）固有の芳香を有するものとする。 （3）粒揃いのものとする。 2　サイズ サイズは４０玉とする。
17－8	ぶどう（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）「巨峰」又は「ピオーネ」とし、等級は、「優」以上とする。 （2）色沢良好なものとする。 （3）粒揃いで実の「はり」のよいものとする。 2　内容量及び包装 ２ｋｇ入り箱詰を基準とする。
17－9	バナナ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するものとする。 （2）皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないものとする。 2　重量等 （1）産　地 南米、フィリピン産 （2）重　量 １本１２０ｇ以上とする。
17－11	キウイフルーツ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 適度に熟し、固有の芳香を有するものとする。 2　サイズ M（1個１００ｇ標準）とする。
18－2	（冷）生しいたけ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）かさの開いていないものとする。 （2）いしづきを除いたものとする。 （3）ＩＱＦとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝５００ｇ入りポリエチレン袋詰とする。 3　参考銘柄 「利重貿易」「クラレイ」「中央食品」「あじかん」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
18－3	えのき茸（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 かさが小さく、軸の揃ったものとする。 2　包　装 １００ｇ又は２００ｇ入り市販包装とする。
18－4	しめじ（江田島）	ＺＫＧ	1　品　質 （1）固有の芳香を有し、粒揃いのものとする。 （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とする。 2　包　装 １００～２００ｇ入り市販包装とする。

20－00	調理加工食品共通規格 （江田島）		1　品　質 （1）前処理を施し、急速凍結を行ってー１８℃以下の凍結状態で保持した冷凍品のものとする。 （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とする。 （3）変色、腐敗、異臭、病虫害等のないものとする。 （4）再凍結していないものとする。 （5）添加物及び包装は「食品添加物等の規格基準」に基づく。 2　表　示 ＪＡＳの品質表示基準に準ずる。 3　量目検査 検査の量目は、入り目管理がー２％～＋４％の間で管理されているものとする。 4　梱　包 市販の荷姿とする。 5　賞味期限 納入後、２か月以上を標準とし、品名によっては別に定める。 6　その他 一般共通規格５「納入要領」に準ずる。
20－1	（冷）あじフライ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 新鮮な鯵の頭、内臓を除去し、開きにしてパン粉をつけたものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝８０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「ケーオー産業」「博宇食品」「八千代」「神栄」「富士通商」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－2	（冷）豚竜田揚（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一口大の豚肉に、醤油、しょうが等で下味をつけ澱粉をつけたものとする。砂糖、醤油、みりん等で調味した甘辛いソース付きとする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝揚げ物９５０ｇ標準、ソース１５０ｇ標準入りとする。 3　参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－3	（冷）えびカツ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）新鮮なむきえびをすり身でつなぎ、粗目のパン粉で仕上げたものとする。 （2）えびの粒を残し、特有の食感を有するものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝１２０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「大栄食品」「八千代」「メリータイムフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－5	（冷）豚ロースカツ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 新鮮な豚肉を使用し、パン粉で仕上げたものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝１２０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「ヤヨイサンフーズ」「丸大」「ヤマガタ食品」「デン・ジャパン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－6	（冷）ヒレカツ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 豚ヒレ肉を使用し、パン粉で仕上げたものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝４５ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－7	（冷）いか天（江田島）	ＺＥＡ	1　材　料 いか、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等 2　品　質 良質なイカを使用したものとする。 3　重　量 １ＺＥＡ＝５０ｇ標準（いかは３０ｇ以上）とする。 4　参考銘柄 「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

20－8	（冷）牛肉コロッケ（江田島）	ＺＥＡ	１　材　料 　馬鈴薯、牛肉、玉葱、パン粉、砂糖、食塩等 ２　品　質 　材料を練り合わせ調味し、小判型に成形し、パン粉をつけ、急速冷凍したものとする。 ３　重　量 　１ＺＥＡ＝８０ｇ以上とする。 ４　参考銘柄 　「Umios」「日本食研」「ニチレイ」「ヤヨイサンフーズ」「クワバラ食品」「ちぬや」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－9	（冷）かき揚（野菜天）（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 （１）野菜に衣をつけて、かき揚げにしたものとする。 （２）自然解凍で食せるものとする。 ２　重　量 　１ＺＥＡ＝５０ｇ標準とする。 ３　参考銘柄 　「Umios」「ニッスイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－10	（冷）ロールキャベツ（江田島）	ＺＥＡ	１　材　料 　食肉、きゃべつ、玉葱、人参、パン粉、鶏卵、小麦粉、調味料等 ２　品　質 　材料を練り合わせ、きゃべつに包み込み、かんぴょうで結んだものとする。 ３　重　量 　１ＺＥＡ＝６０ｇ標準とする。 ４　参考銘柄 　「味の素」「大冷」「ヤマガタ」「ミホウ」「神栄」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－12	（冷）ハンバーグ（江田島）	ＺＥＡ	１　材　料 　新鮮な牛及び豚の挽肉又は、鶏の挽肉に玉葱、パン粉等を練り合わせ調味し、成形したものとする。 ３　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝１００ｇ以上とする。 ４　賞味期限 　納入後、２週間以上の期間を有するものとする。 ５　表　示 　製造業者名及び製造年月日の表示されたものとする。 ６　参考銘柄 　「テーブルマーク」「日本ハム」「丸大」「スターゼン」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－13	（冷）ミートボール（江田島）	ＺＫＧ	１　材　料 　食肉、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とする。 （２）ＩＱＦとする。 ３　内容量及び包装 　１ｋｇ（１個８～１５ｇ程度の一口サイズを標準とする。）入りポリエチレン袋詰とする。 ４　参考銘柄 　「テーブルマーク」「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－15	（冷）ぎょうざ（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 　きゃべつ、にら、食肉、ニンニク等を練り合わせ調味し、ぎょうざ皮で包んだものとする。 ２　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝３０ｇ以上とする。 ３　参考銘柄 　「イートアンド」「宝幸」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－16	（冷）しゅうまい（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 　一般市販品とする。 ２　重　量 　１ＺＥＡ＝３０ｇ～３５ｇ標準、トレー詰とする。 ３　参考銘柄 　「テーブルマーク」「大冷」「ニッスイ」「ヤヨイサンフーズ」「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

20－17	（冷）春巻（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 （１）豚肉、えび、筍、人参、きくらげ等を調理し、春巻きの皮で包んだものとする。 （２）冷めてもぱりっとした食感のものとする。 ２　重　量 １ＺＥＡ＝５０～５５ｇ標準とする。 ３　参考銘柄 「味の素」「ニチレイ」「ニッスイ」「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－18	（冷）えびボール（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）むきえびを３０％以上使用したすり身をボール状にしたものとする。 （２）ＩＱＦとする。 ２　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。
20－19	（冷）野菜の五色揚（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 数種類の野菜、豆腐、調味料等を混ぜたものを油で揚げたものとする。 ２　重　量 １ｋｇ（２０ｇ標準×５０個）入り。 ３　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－21	（冷）味付肉団子（江田島）	ＺＰＫ	１　品　質 鶏肉、豚肉、牛肉をベースにした肉団子に、甘酢あんを絡めたものとする。 ２　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝９００ｇ（２５個入り）の真空パック詰めとする。 ３　参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－22	（冷）豆腐ハンバーグ（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 豆腐に魚肉すり身、食肉、野菜等を合わせ、調味したものとする。 ２　重　量 １ＺＥＡ＝９０ｇ以上とする。 ３　参考銘柄 「日本食研」「大冷」「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－23	（冷）白身魚と豆腐のふんわりしんじょ（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 白身魚のすり身に玉葱、にんじん、いんげんを細かく刻んで加えたやわらかいしんじょとする。 ２　重　量 １ＺＰＫ＝３０個入りとする。 ３　参考銘柄 「ニチレイフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－25	（冷）ちくわ磯辺揚　大（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 アオサが入った天ぷら衣をつけたものとする。 ２　重　量 １ＺＥＡ＝５０ｇ以上とする。
20－26	（冷）チキン空揚（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 若鶏のもも肉を、醤油、生姜、にんにく等で調味し、衣をつけたものとする。 ２　重　量 １ｋｇ（１個３０ｇ標準）とする。 ３　参考銘柄 「ニチレイ」「日本ハム」「丸紅」「極洋」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－28	（冷）フライドチキン（江田島）	ＺＰＫ	１　品　質 骨付き鶏もも肉に、食塩、卵白、香辛料等で下味を付け、小麦粉、澱粉、鶏卵等をベースにした衣をつけたものとする。 ２　重　量 １ＺＰＫ＝１個７５ｇ標準×１０個入りとする。 ３　参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－30	（冷）牛肉味付（江田島）	ＺＫＧ	１　品　質 （１）薄くスライスした牛肉を、砂糖、醤油、酒等でやわらかく、マイルドに煮たものとする。 （２）ボイルで食せるものとする。 ２　内容量及び包装 １ｋｇの真空包装とする。

20－31	（冷）ソフトいなり（チーズ）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 すり身、チーズを油揚で包んだものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６０ｇ×２５個入りとする。 3　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－32	（冷）ワンタン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 一般市販品とする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝５０個入りとする。 3　参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの(他社製品を含む。）
20－33	（冷）メンチカツ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 食肉と材料を練り合わせ調味したものを成形し、パン粉で衣付けしたものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝１００ｇ標準とする。 4　参考銘柄 「ヤヨイサンフーズ」「味ちぬや」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－35	（冷）ミニハンバーグ（トマト）（江田島）	ＺＰＫ	1　品質 （1）食肉、つなぎを使用したハンバーグにトマトソースを充填したものとする。 （2）ボイル調理可能なものとする。 2　重量 １ＺＰＫ＝２０個入り、１個約３２ｇとする。 3　参考銘柄 「大冷」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－39	（冷）エビフライ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 えびをパン粉で衣付けしたものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝５５ｇ標準とする 袋詰めのものとする。 3　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－40	（冷）大分風とり天（江田島）	ＺＫＧ	1　材　料 鶏ささみ、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等 2　品　質 良質な若鶏ささみを使用したものとする。 3　重　量 １ＺＫＧ＝１ｋｇ入り（１個＝２５ｇ標準）とする。 4　参考銘柄 「ニチレイ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－41	（冷）テリヤキチキンステーキ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 若鶏のもも肉を一枚物のまま使用し、柔らかく仕上げたものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＥＡ＝１１０ｇで、１袋８個入りの真空包装とする。 3　参考銘柄 「日本ハム株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－42	（冷）裏ごしたらこ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 鱈卵を塩蔵した後、裏ごしし卵のみにしたものとする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝５００ｇとする。 3　参考銘柄 「前田海産」「Umios」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－43	（冷）北海道男爵のじゃがバター（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 北海道産馬鈴薯とバターソースのキット商品とする。 2　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝１ｋｇ＋ソース１５０ｇ 3　参考銘柄 「ニチレイフーズ」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－46	（冷）ハムカツ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 ハムをパン粉で包んだものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６５ｇ標準とする。１ＺＰＫ＝１２個入り袋詰めのものとする。 3　参考銘柄 「ケーオー産業」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

20－47	（冷）かぼちゃグラタン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 卵、乳、小麦を使用していない、かぼちゃグラタンとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
20－48	（冷）とうもろこしグラタン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 卵、乳、小麦を使用していない、とうもろこしグラタンとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
20－49	（冷）トマトグラタン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 卵、乳、小麦を使用していない、なすとトマトのグラタンとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
20－50	（冷）野菜グラタン（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 卵、乳、小麦を使用していない、５種の国産野菜を使用したグラタンとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「日東ベスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む）
20－55	（冷）えびカツミニ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 内身約１５ｍｍの厚みがあるえびカツとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝５５ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「日本ハム」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－56	（冷）チキンピカタ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 鶏むね肉に卵をからませ、衣をつけたピカタとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝５０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－58	（冷）チヂミ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 イカと野菜等を入れたチヂミとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝５０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－60	（冷）チキンカツレツ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 鶏肉に彩りの良い赤ピーマンやパセリを混ぜたパン粉をまぶし、チーズをのせたカツレツとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝４０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－61	（冷）つくね棒（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 鶏肉、鶏軟骨を挽肉にし、でん粉、卵白等を練り合わせつくね状にしたものを串に刺し一度火を通したものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝６０ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－62	（冷）えび餃子（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 えびをすり身にし野菜等と合わせ餃子の皮で包んだものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝１９ｇ標準とする。 3　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20－63	（冷）スパゲティ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 口当たりがなめらかな食感の特徴のスパゲティとする。 2　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝２００ｇ以上×５個入り袋詰とする。 4　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

20－64	（冷）ラーメン（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 口当たりがなめらかな食感の特徴のラーメンとする。 2　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝２００ｇ以上×５個入り袋詰とする。 4　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-66	（冷）エビフライ特大（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 えびをパン粉で衣付けしたものとする。 2　重　量 １ＺＥＡ＝７５ｇ標準とする。 袋詰めのものとする。 3　参考銘柄 「テーブルマーク」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
20-67	（冷）まぐろマスタードカツ（国産）（江田島）	ＺＥＡ	1　材料及び品質 （１）国産まぐろを使用した生地にマスタードソースを重ね、パン粉で包んだものとする。 （２）　一般市販品とする。 2　重量及び包装 （１）１ＺＥＡ＝１００ｇ以上 （２）１ＺＰＫ当たりの入り数指定は特になし。 （※　１ＺＰＫは袋詰のものとする。）
20－68	（冷）カツオカツ（国産）（江田島）	ＺＥＡ	1　材料及び品質 （１）国産カツオのほぐし身を醤油と生姜で軽く下味をつけ、パン粉で包んだもの。 （２）一般市販品とする。 2　重量及び包装 （１）１ＺＥＡ＝６０ｇ以上とする。 （２）１ＺＰＫ当たりの入り数指定は特になし。 （※　１ＺＰＫは袋詰のものとする。）
22－2	ドレッシングＡ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 （１）　一般市販品のドレッシングとする。 （２）　常温保存可能なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝１５ｍｌ標準×４０入りとする。 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「キユーピー（１０００アイランド）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－3	ドレッシングＢ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 （１）　一般市販品のドレッシングとする。 （２）　常温保存可能なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝１５ｍｌ標準×４０入りとする。 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「キユーピー（イタリアン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－4	ドレッシングＣ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 （１）　一般市販品のドレッシングとする。 （２）　常温保存可能なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝１５ｍｌ標準×４０入りとする。 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「キユーピー（和風ごま）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－5	ドレッシングＤ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 （１）　一般市販品のドレッシングとする。 （２）　常温保存可能なものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＰＫ＝１５ｍｌ標準×４０入りとする。 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「キユーピー（焙煎ごま）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

22－6	ドレッシングＥ（江田島）	ＺＰＫ	1　品　質 （1）　一般市販品のドレッシングとする。 （2）　常温保存可能なものとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＰＫ＝１５ｍｌ標準×４０入りとする。 3　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「キユーピー（すりおろしオニオン）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－7	タルタルソース（Ｐ）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）ピクルスのみじん切りを混ぜ合わせたものとする。 （2）特有の甘味、酸味等を有し、香味良好なものとする。 （3）常温保存可能なものとする。 2　重　量 　１ＺＥＡ＝１２ｇ標準入りとする。 3　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「キューピー」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－8	味噌炒めソース（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）甜面醤、豆板醤、にんにく等を使用したみそ炒めソース（回鍋）とする。 2　内容量 　１ＺＥＡ＝１リットル入り。 3　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「ユウキ食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－9	芝麻醤（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）白ごまを香ばしく炒ったものを、ペースト状にしたものとする。 （3）無塩、無糖、化学調味料及び保存料を使用していないもの。 2　内容量 　１ＺＥＡ＝８００ｇ入り。 3　賞味期限 　納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「ユウキ食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－11	オイルソース（レモンペッパー）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）レモンとペッパーの爽やかな風味のオイルソースとする。 （3）常温保存可能品とする。 2　内容量 　１ＺＥＡ＝７００ｇ入り。 3　賞味期限 　納入後、９０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－12	オイルソース（バジル）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）バジルを中心とし、香辛料・ハーブをブレンドしたオイルソースとする。 （3）常温保存可能品とする。 2　内容量 　１ＺＥＡ＝７００ｇ入り。 3　賞味期限 　納入後、９０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）

22－13	オイルソース（タンドリー）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）特有の香辛料をブレンドした、タンドリーチキン用オイルソースとする。 （3）常温保存可能品とする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝７００ｇ入り。 3　賞味期限 納入後、９０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－14	オイルソース（青じそ風味）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）青じその香り豊かなオイルソースとする。 （3）常温保存可能品とする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝７００ｇ入り。 3　賞味期限 納入後、９０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－15	オイルソース（ねぎ塩）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）塩味をベースに、ローストガーリック、粗引き胡椒等を使用したオイルソースとする。 （3）常温保存可能品とする。 2　内容量 １ＺＥＡ＝７００ｇ入り。 3　賞味期限 納入後、９０日以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「日本食研」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－17	レモン果汁（１００％）（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）濃縮還元レモンジュースとする。 （3）保存料無添加のもの。 2　内容量 １ＺＢＴ＝５００ｍｌ入りとする。 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「サンキスト」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－24	辛味スパイス（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 （1）植物油、香辛料抽出物を混合した液状のものとする。 （2）特有の香味、辛味を有するものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝２７０ｍｌ入りポリ容器詰とする。 3　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「ハウス（カレーホット）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－25	中華合わせ調味料（エビチリ）（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 （1）一般市販品とする。 （2）豆板醤を使用し、辛味と甘みのバランスのとれたものとする。 2　内容量 １ＺＢＴ＝１０００ｍｌ入りとする。 3　賞味期限 納入後、４ヶ月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 「味の素」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－26	冷やし中華のつゆ（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 （1）ストレートタイプのものとする。 （2）特有の香気があり、異臭のないものとする。 2　内容量及び包装 １ＺＢＴ＝１８００ｍｌ入りポリ容器詰とし、６本を１ケースとする。 3　賞味期限 納入後、１２か月以上の期間を有するものとする。

22－27	中華合わせ調味料（回鍋肉用）（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 　一般市販品とする。 2　内容量 　１ＺＢＴ＝１０００ｍｌ入りとする。 3　賞味期限 　納入後、４ヶ月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「味の素（ＣｏｏｋＤｏ回鍋肉用１Ｌボトル）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－28	中華合わせ調味料（青椒肉絲用）（江田島）	ＺＢＴ	1　品　質 　一般市販品とする。 2　内容量 　１ＺＢＴ＝１０００ｍｌ入りとする。 3　賞味期限 　納入後、４ヶ月以上の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「味の素（ＣｏｏｋＤｏ青椒肉絲用１Ｌボトル）」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－29	ウェットふりかけ（鶏そぼろ）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　油で炒めたネギの香りと唐辛子の辛味が特徴的な鶏そぼろふりかけとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝４５０ｇ入りチャック付の袋とする。 3　参考銘柄 　「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－30	ウェットふりかけ（梅しらす）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　梅、ごま、しらす、赤しそをブレンドしたふりかけとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝３６０ｇ入りチャック付の袋とする。 3　参考銘柄 　「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－31	ウェットふりかけ（６種野菜）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　６種類の野菜（にんじん、キャベツ、大根、かぼちゃ、むらさきいも、きゅうり）と梅をブレンドしたふりかけとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝３２０ｇ入りチャック付の袋とする。 3　参考銘柄 　「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－32	ウェットふりかけ（五穀と青菜）（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　五穀（炒り米、えん麦、うるちひえ、大麦、キヌア）と彩りのよい青菜をブレンドしたふりかけとする。 2　内容量及び包装 　１ＺＥＡ＝４００ｇ入りチャック付の袋とする。 3　参考銘柄 　「三島」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－35	ねりからし（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 　一般市販品とする。 2　内容量 　１ＺＥＡ＝３００ｇ入包装とする。 3　賞味期限 　納入後、３か月の期間を有するものとする。 4　参考銘柄 　「エスビー食品株式会社」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）
22－36	ねりわさび（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）西洋わさび（わさび大根）を適当な硬さに練り合わせたもの。 （２）市販品「中級」以上とする。 2　内容量および包装 　１ＺＥＡ＝１７５ｇ以上入りチューブ詰とする。
23－1	携行食レトルトＡ（江田島）	ＺＥＡ	1　品　質 （１）無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。 （２）パッケージングした状態のものを１ＺＥＡとする。 （３）レトルト食品は「ビーフカレー」を使用するものとする。 2　内容量 　無菌パックご飯は３００ｇ、レトルト食品は２４０ｇとする。 3　賞味期限 　納入後、１０か月以上の期間を有するものとする。

23－2	携行食レトルトＢ（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 （１）無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。 （２）パッケージングした状態のものを１ＺＥＡとする。 （３）レトルト食品は「中華丼」を使用するものとする。 ２　内容量 無菌パックご飯は３００ｇ、レトルト食品は２００ｇとする。 ３　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するものとする。
23－3	携行食レトルトＣ（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 （１）無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。 （２）パッケージングした状態のものを１ＺＥＡとする。 （３）レトルト食品は「牛丼」を使用するものとする。 ２　内容量 無菌パックご飯は３００ｇ、レトルト食品は２００ｇとする。 ３　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するものとする。
23－4	携行食レトルトＤ（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 （１）無菌パックご飯、レトルト食品、フォークスプーン、開封器を、ボイル可能な状態にパッケージングしたものとする。 （２）パッケージングした状態のものを１ＺＥＡとする。 （３）レトルト食品は「焼き鳥丼」を使用するものとする。 ２　内容量 無菌パックご飯は３００ｇ、レトルト食品は２３０ｇとする。 ３　賞味期限 納入後、１０か月以上の期間を有するものとする。
24－1	日替わり弁当Ａ（江田島）	ＺＥＡ	品質、包装、内容量、消費期限等は仕様書のとおり。
24－2	日替わり弁当Ｂ（江田島）	ＺＥＡ	品質、包装、内容量、消費期限等は仕様書のとおり。
24－3	弁当Ａ（海苔弁当）（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 ２　内容量等 献立、材料、内容量等については献立表のとおり。 ３　消費期限 消費期限はラベル等に印字し、喫食日当日の１９００時以降を保証する。 ４　包装等 仕様書のとおり。
24－4	弁当Ｂ（牛カルビ弁当）（江田島）	ＺＥＡ	弁当Ａ（海苔弁当）に準ずる。
24－5	弁当Ｃ（鶏揚げ物弁当）（江田島）	ＺＥＡ	弁当Ａ（海苔弁当）に準ずる。
26－1	炊飯用穀類（江田島）	ＺＥＡ	１　品　質 （１）一般市販品とする。 （２）十五穀米（発芽玄米、もちきび、もちあわ、黒米、大麦、アマランサス、もち米、とうもろこし、はと麦、黒胡麻、白胡麻、そば、うるちひえ、小豆、黒豆）を使用しているものとする。 ２　内容量 １ＺＥＡ＝５００ｇ入りとする。 ３　賞味期限 納入後、３か月以上の期間を有するものとする。 ４　参考銘柄 「ハウス食品」又は同等以上のもの（他社製品を含む。）