

# 海上自衛隊呉造修補給所

## 糧食品規格書

令和7年7月1日施行

糧食品規格書の適用につきましては、物品調達要求書の内訳をご確認ください。

※ 変更は赤字で修正しています。

※ 変更箇所

ページ	品名	備考
1	無洗米(真空パック)	産地の変更
2	内地米	産地の変更
2	内地米(真空パック)	産地の変更
20	インスタントコーヒー	内容量の変更
40	LL菓子パン	品質及び内容量の変更
110	(冷)野菜天	内容量の変更
119	日替わり弁当(玉野)	内容量及び表示等の変更
120	日替わり弁当B(因島)	内容量及び表示等の変更

# 目 次

I	一般共通規格	.....	①～⑤
II	分 類	.....	(1) ～(22)
III	貯 糧 品	.....	1 ～ 35
IV	生糧品及び冷凍品	.....	36 ～ 127
V	掃海訓練用(生糧品)	.....	128 ～ 165

# I 一般共通規格

## 1 一般事項

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

## 2 定義

下記の規格等は、最新のものを採用する。

- (1) 農産物規格  
農産物規格規定に定める規格をいう。
- (2) 農産物検査  
農産物検査法に定める検査をいう。
- (3) 日本農林規格(JAS)  
農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律の規定により制定された規格をいう。
- (4) 食品衛生  
食品衛生法に基づくものをいう。
- (5) 食品安全  
食品安全基本法の規定に基づくものをいう。
- (6) 食品、添加物等の規格基準  
食品、添加物等の規格基準に定める規格基準をいう。
- (7) 特別用途食品・特定保健用食品  
健康増進法に定めるものをいう。
- (8) 乳及び乳製品の成分規格  
乳及び乳製品の成分規格等に関する省令に定める規格をいう。
- (9) 乾めん類品質表示基準  
乾めん類品質表示基準に定める基準をいう。
- (10) 生体検査合格品  
と蓄場法に定める検査合格品をいう。
- (11) 食鶏取引規格  
食鶏取引規格に定める規格をいう。
- (12) 牛・豚枝肉取引規格  
牛・豚枝肉取引規格及び牛・豚枝肉格付規定（公益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（公益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規格  
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

呉造修補給所からす小島補給倉庫、呉造修補給所生糧品受渡場（以下「生糧品受渡場」という。）、呉潜水艦基地隊、呉基地業務隊、呉教育隊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（分任物品管理官保管）

平日の0900～1600時とする。

(2) 生糧品

定例補給日（火、金曜日）の0200～0730時（生糧品受渡場納入分は0600時までとする。）の間に納入することを原則とし、要冷蔵（凍）食品については0400時以降の納入とするほか、緊急（臨時）補給の場合は別に指示する。

### 5 納入要領

(1) 貯糧品・冷凍品

一括納入を原則とする。

(2) 生糧品

各部隊別に指定された日に納入するものとする。

(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。

例：

### 7 容器の取扱い

容器は、原則として業者負担とする。ただし、「用済み後返却」と指示するものについては、官側において回収し業者に引き渡す。

納入先	呉造修補給所
物品番号	ML8920-201-43339
品名	強化米（真空パック）
数量	10×2
納入年月日	令和〇〇年〇〇月〇〇日
賞味期限	令和〇〇年〇〇月〇〇日
製造者	(株)〇〇〇〇
納入者	(株)〇〇〇〇

### 8 表示

(1) 貯糧品及び冷凍品（分任物品管理官保管）

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、賞味期限及び納入年月日を記入する。（賞味期限は、納入日を含むものとする。）

(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。

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（消費）期限等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（消費）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 見 本

- (1) 官側が見本の提出を要求する品目については、調達要求する前に呉造修補給所糧食係（以下「糧食係」という。）に提出し、審査及び承認を受ける。
- (2) 見本審査官とは、受領検査官及び糧食係が各部隊に依頼して派出された者をいう。
- (3) 見本として提出する品目は、その都度指定する。

## 10 検 査

- (1) 納入品の検査は、納入時に官側と納入業者（落札業者）と一緒に糧食品規格書及び別に定める検査項目により確認及び実施する。
- (2) 検査は、品質及び数量の確認を行うことを原則とする。官側が必要と認めた場合には、理化学的検査を実施し、結果を官側に提出する。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、官側で審議を行い、箱等に標記してある生産元へ確認をする。
- (4) 検査時間
  - ア 貯糧品  
納入時に実施する。ただし、中間検査を必要とする場合は別に指示する。
  - イ 生糧品  
原則として0500～0800時（生糧品受渡場納入分は0500～0615時まで）とし、緊急（臨時）補給を行う場合は、別に指示する。
- (5) 弁 当  
契約業者は、請求部隊の物品供用官及び物品供用官が指定した者の確認を受け、発注書に受領の押印後引渡し完了とする。

## 11 原材料の提出等

- (1) 原材料とは、呉造修補給所が調達する調理用食材をいう。
- (2) 原材料の提出は、生糧品納入時に併せ（臨時補給を含む。）、品目ごとに受注業者が主任受領検査官に行う。
- (3) 原材料の回収（処分）は、提出した受注業者が生糧品受領検査官の指示のもと実施する。
- (4) 包 装
  - ア 容器（ビニール袋）については、受注者側が用意するものとする。
  - イ 品名、納入年月日、納入業者名及び採取部隊を明記する。
- (5) 採取要領
  - ア 部隊発注分の一部から採取する。
  - イ 部隊の選定については品目ごと発注量の多い陸上部隊を優先する。ただし、陸上部隊が発注していない品目については、発注量の多い艦艇を優先する。
  - ウ 採取区分については、次による。

採取区分	内 容		備 考
A	原材料が汚染されないよう衛生的な切裁器具、手袋等により採取	50g以上60g未満を採取	品目ごとの区分について、調達要求内訳書に示す。
B		1個を採取	
C（○EA）		1個単位で明記された数量を採取	

エ 原材料は、一般流通規格を維持し、洗浄及び消毒を行ってはならない。

## 12 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) この規格書の単位欄に掲げる記号の名称は、次による。

記号	名称	記号	名称
KG	キログラム	BT	ビン
EA	個	PK	パック
CN	缶	PG	パッケージ

- (3) 牛肉販売証明書について  
国産牛については、種類等を示す、別紙の牛肉販売証明書を提出する。
- (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) 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  
☎番号 0823-22-5511 内線2313  
受付時間 0900～1500時

## 13 内容の補正

本規格書は、加除式を採用し、法令・通達等で改廃のあったもの、新しく制定公布されたもの及び官側が協議して改正したもの等は、迅速・正確に訂正のうえ追録をもって補正する。

## 14 この規格書に疑義のある場合は、官側と協議するものとする。

例

## 牛肉販売証明書

販売先 : ○○会社 (自衛隊納入業者名)  
 商品名 : (冷凍)牛ロース  
 本数 : 401本  
 重量 : 9,000kg  
 納品日 : 0000年 11月 44日 236本 5,296.8kg  
           0000年 11月 66日 165本 3,703.2kg  
 枝肉情報 : 下記のとおり

記

箱番号	個体識別番号	産地	品種	等級	重量
1	123456789	○○○	ホルス・去勢	B-2	15.4kg
2	234567890	△▼△	ホルス・未経産	B-2	18.9kg
3	345678901	○○○	ホルス・未経産	B-2	12.3kg
4	456789012	□□	ホルス・未経産	B-2	16.7kg
5	567890123	□□□	ホルス・未経産	B-2	16.3kg
6	678901234	○○○	ホルス・未経産	B-2	10.6kg
7	789012345	○□○	ホルス・未経産	B-2	17.6kg
8	890123456	△▼△	ホルス・未経産	B-2	18.4kg
9	901234567	△△	ホルス・未経産	B-2	10.6kg
10	123456781	□×□	ホルス・未経産	B-2	15.6kg
11	321654987	○○○	ホルス・未経産	B-2	10.6kg
12	216549870	△▼△	ホルス・未経産	B-2	15.4kg
13	365498701	○△○	ホルス・未経産	B-2	18.9kg
14	654321987	○○○	ホルス・未経産	B-2	12.3kg
15	159487026	△▼△	ホルス・未経産	B-2	16.7kg
16	306215984	○○○	ホルス・未経産	B-2	16.3kg
17	741258963	△▼△	ホルス・未経産	B-2	10.6kg
18	369258147	○○○	ホルス・未経産	B-2	17.6kg
19	852963741	△▼△	ホルス・未経産	B-2	18.4kg
20	101010101	△▼△	ホルス・去勢	B-2	10.6kg

上記の枝肉は、(株)○▼□会社××工場だと畜され、○○会社(自衛隊納入業者)に販売した商品であることを証明します。

日付 0000年 22月 55日

住所 ○○○県▼▼市1-532

自衛隊納入業者に販売した  
**取扱会社名**

□□株式会社 **会社印**

# Ⅱ 分 類

## 貯 糧 品

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
米 類		1-1	無洗米(真空パック)	KG	1	
		1-2	もち米	KG	1	
		1-3	パックご飯A	EA	1	
		1-4	パックご飯C	EA	2	
		1-5	内地米	KG	2	
		1-6	内地米(真空パック)	KG	2	
		1-7	雑穀米	EA	3	
		1-8	アルファ米(白飯)	EA	3	
		1-9	アルファ米(ドライカレー)	EA	3	
		1-10	押し麦	PK	3	
豆 類	豆(加工品)類	2-1	凍豆腐	EA	4	
		2-2	小豆	KG	4	
		2-3	黒花豆煮	EA	4	
		2-4	白花豆煮	EA	4	
		2-5	五目煮豆	EA	4	
乾物類	粉 類	3-0	粉類共通規格		4	
		3-1	白玉粉	KG	4	
		3-2	パン粉	KG	4	
		3-3	小麦粉	KG	5	
		3-4	天ぷら粉(小)	PK	5	
		3-5	唐揚粉	KG	5	
		3-6	でん粉	KG	5	
	乾麺・パスタ類	4-0	乾麺類共通規格		5	
		4-1	ビーフン	KG	5	
		4-2	スパゲティ	KG	5	
		4-3	マカロニ(ツイスト)	KG	5	
		4-4	即席めん	EA	6	
		4-5	そうめん	KG	6	
		4-6	干日本そば	KG	6	
		4-7	干きしめん(ゆで置き用)	EA	6	
		4-8	干中華平麺(ゆで置き用)	EA	6	



大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
調味料類	塩 類	9-1	食塩	EA	11	
		9-2	食卓塩	EA	11	
	醤油類	10-0	醤油類共通規格			11
		10-1	醤油・大	CN		11
		10-2	醤油・中	EA		11
		10-3	醤油・小	EA		12
		10-4	減塩醤油	EA		12
		10-5	減塩醤油(卓上)	EA		12
		10-6	めんつゆ	EA		12
		10-7	焼あごつゆ(希釈タイプ)	BT		12
	酢 類	11-1	酢	BT		12
		11-2	ぽん酢	BT		12
	ソース類	12-1	ウスターソース	EA		13
		12-2	トンカツソース	EA		13
		12-3	減塩ウスターソース	EA		13
		12-4	減塩トンカツソース	EA		13
		12-5	お好みソース	BT		13
		12-6	グレービーソース	CN		13
		12-7	チリソース(ペット)	BT		13
		12-8	デミグラスソース	CN		13
		12-9	ミートソース	CN		13
		12-10	焼肉のたれ(液)	EA		14
	その他	13-1	マヨネーズ・ハーフ	EA		14
		13-2	トマトケチャップ	EA		14
		13-3	トマトケチャップ(大)	CN		14
香辛料類	香辛料	14-0	香辛料類共通規格			14
		14-1	粉わさび	EA		14
		14-2	カレー固形	EA		14
		14-3	カレー固形(甘口)	EA		14
		14-4	カレー粉	EA		15
		14-5	カレーフレーク	EA		15
		14-6	カレーフレーク(ペーシック)	EA		15
		14-7	ホワイトルー	EA		15
		14-8	オールスパイス	EA		15
		14-9	クミン(粉)	EA		15

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
香辛料類	香辛料	14-10	ガーリック	EA	15	
		14-11	こしょう(粗挽き)	EA	15	
		14-12	こしょう	EA	15	
		14-13	味付塩こしょう	EA	15	
		14-14	赤唐辛子(輪切り)	PK	16	
		14-15	タバスコ	BT	16	
		14-16	ナツメグ	EA	16	
		14-17	バジル	EA	16	
		14-18	パプリカ	EA	16	
		14-19	ハヤシフレーク	EA	16	
		14-20	柚子こしょう	EA	16	
		14-21	ローリエ	EA	16	
		14-22	辛味スパイス	EA	16	
		14-23	粉さんしょう	EA	16	
	14-24	粉辛子	EA	17		
		スープ類	15-1	コンソメ(袋)	KG	17
			15-2	ポタージュスープ	KG	17
			15-3	中華スープ	KG	17
			15-4	貝柱スープ	EA	17
			15-5	ガラスープ	EA	17
			15-6	白だし	EA	17
	化学調味料類	16-1	グルタミン酸ナトリウム	KG	17	
	調理酒類	17-1	ブランデー	BT	18	
		17-2	白ワイン	BT	18	
		17-3	赤ワイン	BT	18	
		17-4	料理酒(大)	BT	18	
		17-5	みりん(大)	BT	18	
乳製品類		18-1	クリームパウダー	EA	18	
油脂類		19-1	大豆白絞油	CN	18	
		19-2	サラダ油(ポリ容器)	BT	18	
		19-3	ごま油(ポリ容器)	BT	19	
		19-4	オリーブオイル	BT	19	
		19-5	バター	EA	19	
		19-6	食用調整油	EA	19	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
飲料品類	茶 類	20-0	茶類共通規格		19	
		20-1	煎茶(パック)	EA	19	
		20-2	煎茶	EA	19	
		20-3	日本茶(小)	CN	19	
		20-4	ウーロン茶(小)	CN	19	
		20-5	玄米茶	EA	19	
		20-6	玄米茶(給茶器用)	EA	20	
		20-7	麦茶(濃縮)	EA	20	
		20-8	麦茶	EA	20	
		20-9	麦茶ポーション	PK	20	
		20-10	紅茶	EA	20	
		20-11	紅茶飲料(無糖)	EA	20	
		コーヒー類	21-1	インスタントコーヒー	EA	20
			21-2	レギュラーコーヒー	PK	20
			21-3	缶コーヒー	CN	20
			21-4	缶コーヒーボトル(無糖)	CN	20
		その他	22-1	乳酸飲料	BT	21
			22-2	乳酸菌飲料A	EA	21
			22-3	トマトジュース	CN	21
			22-4	スポーツ飲料	CN	21
			22-5	スポーツ飲料(粉末)	EA	21
			22-6	からだサポート飲料	EA	21
			22-7	ミルクココア	EA	21
			22-8	野菜混合飲料	CN	22
			22-9	フルーツジュース	CN	22
			22-10	炭酸飲料	EA	22
			22-11	炭酸飲料(特定保健用食品)	EA	22
			22-12	ミネラルウォーター・大	BT	22
			22-13	ミネラルウォーター・小	BT	22
缶・瓶詰類	水産物類	23-0	缶・瓶詰類共通規格		22	
		23-1	鯖照焼	CN	23	
		23-2	鯖水煮	CN	23	
		23-3	鯖味噌煮	CN	23	
		23-4	鯖味付	CN	23	
		23-5	まぐろステーキ	CN	23	
		23-6	まぐろフレーク	CN	23	
		23-7	さんま蒲焼	CN	23	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
缶・瓶詰類	水産物類	23-8	さんま味噌煮	CN	23	
		23-9	さんま味付	CN	23	
		23-10	いわし味噌煮	CN	23	
		23-11	いわし蒲焼	CN	24	
		23-12	たらぼがに水煮(小)	CN	24	
		23-13	ずわいがに水煮	CN	24	
		23-14	粒うに	EA	24	
		23-15	鯖竜田甘酢あんかけ	CN	24	
		野菜類	24-1	スイートコーン(クリーム)	CN	24
			24-1-1	スイートコーン(クリーム)レトルト	EA	24
			24-1-2	スイートコーン(ホール)レトルト	EA	24
			24-2	しらたき	CN	24
			24-3	里芋そぼろ缶	CN	24
			24-4	うの花味付缶	CN	24
			24-5	ゆで小豆(パウチ)	EA	25
			24-6	たけのこ水煮	CN	25
			24-7	ふき水煮	CN	25
			24-8	はじかみ	EA	25
			24-9	支那竹味付	EA	25
			24-10	ザーサイ味付	EA	25
			24-11	なめこ水煮	CN	25
			24-12	なめたけ茶漬	EA	25
			24-13	マッシュルーム水煮	CN	26
			24-14	チップゴボウ	EA	26
			24-15	昆布煮豆缶	CN	26
		24-16	ひじき煮豆缶	CN	26	
		24-17	カットトマト	CN	26	
缶・瓶詰類	果実類	25-1	ピーナッツバター	EA	26	
		25-2	みかんシロップ漬	CN	26	
		25-3	はっさくシロップ漬	CN	26	
		25-4	ぼんかんシロップ漬	CN	26	
		25-5	伊予かんシロップ漬	CN	26	
		25-6	甘夏シロップ漬	CN	26	
		25-7	チェリーシロップ漬	CN	27	
		25-8	パインシロップ漬	CN	27	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
缶・瓶詰類	果実類	25-9	洋梨シロップ漬	CN	27	
		25-10	白桃シロップ漬	CN	27	
		25-11	フルーツみつ豆	CN	27	
	畜産物類	26-1	焼肉(ビーフ)	CN	27	
		26-2	焼鳥(A)	CN	27	
		26-3	焼鳥(B)	CN	27	
		26-4	焼鳥(C)	CN	27	
		26-5	からあげ	CN	28	
		26-6	鶏卵水煮	CN	28	
		26-7	うずら卵水煮	CN	28	
		26-8	ふわふわたまご	EA	28	
	主食類	27-1	缶詰パン	CN	28	
	その他	28-1	はちみつ	EA	28	
		28-2	芝麻醬	EA	28	
		28-3	XO醬	EA	28	
		28-4	豆板醬	EA	28	
		28-5	マーラージャン	EA	28	
		28-6	かき氷シロップ	EA	29	
	加工品食品類	レトルト食品類	29-0	レトルト <sup>パ</sup> 食品共通規格		29
			29-1	レトルトライスA	EA	29
			29-2	レトルトライスB	EA	30
			29-3	レトルトライス(大)	EA	30
			29-4	カルボナーラソース	KG	30
29-5			山菜煮	EA	30	
29-6			椎茸煮スライス	EA	31	
29-7			焼鳥(レトル)	PK	31	
そうざいの素		30-1	五目寿司の素	EA	31	
		30-2	松茸御飯の素	EA	31	
		30-3	舞茸ごはんの素	EA	31	
		30-4	炊込ご飯の素(帆立)	KG	31	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
加工品食品類	その他	31-1	のり佃煮(パック)	EA	32
		31-2	お茶漬のり	EA	32
		31-3	ふりかけ	EA	32
		31-4	ふりかけ(パック)	EA	32
		31-5	ふりかけ(赤じそ)	PK	32
		31-6	ふりかけ(青じそ)	PK	32
		31-7	チキンシーズニング	EA	33
		31-8	混ぜご飯の素(広島菜)	EA	33
栄養補助食品類		32-1	栄養調整食品A	EA	33
		32-2	栄養調整食品B	EA	33
		32-3	栄養調整食品C	EA	33
		32-4	栄養調整食品D	EA	34
		32-5	栄養補助食品(kcal)	EA	34
		32-6	栄養補助食品(CA)	EA	34
		32-7	栄養補助食品(M.V)	EA	34
嗜好食品類		33-1	ようかん	EA	35

# 生糧品及び冷凍品

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
穀物加工品類	パン類・ 小麦粉製品	1-0	パン類共通規格		36
		1-1	(冷)ナン	EA	36
		1-2	(冷)ミックスピザ	EA	36
		1-3	(冷)ミニねぎ焼	EA	36
		1-4	(冷)チヂミ	EA	36
		1-5	(冷)ミニホットケーキ	PK	36
		1-6	菓子パン(クリーム)	EA	37
		1-7	菓子パン(チョコ)	EA	37
		1-8	菓子パン(カレー)	EA	37
		1-9	菓子パン(ジャム)	EA	37
		1-10	菓子パン(メロン)	EA	37
		1-11	菓子パン(蒸しパン)	EA	37
		1-12	菓子パン(あんパン)	EA	38
		1-13	菓子パン(ハムマヨ)	EA	38
		1-14	菓子パン(ツナマヨ)	EA	38
		1-15	菓子パン(玉子)	EA	38
		1-16	菓子パン(メンチカツ)	EA	38
		1-17	菓子パン(ピーナッツ)	EA	39
		1-18	菓子パン(小倉マーガリン)	EA	39
		1-19	調理パン(サンドウィッチ)	EA	39
		1-20	調理パン(ホットドッグ)	EA	39
		1-21	調理パン(焼そば)	EA	39
		1-22	調理パン(チーズバーガー)	EA	39
		1-23	調理パン(テリヤキバーガー)	EA	40
		1-24	食パン	EA	40
		1-25	LL菓子パン	EA	40
		1-26	LL食パン	EA	40
		1-27	クルトン	EA	40
		1-28	冷凍パンA	PK	40
		1-29	冷凍パンB	PK	41
		1-30	強力粉	EA	41
		1-31	パンケーキの素	EA	41
		1-32	(冷)バンズ	PK	41
		1-33	(冷)フランスパンS	PK	41
	1-34	ぎょうざの皮	PK	41	
	麵 類	2-1	(冷)讃岐うどん	PK	41
		2-2	(冷)中華そば	PK	42
		2-3	カップメンA	BX	42
		2-4	カップメンB	BX	42

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
穀物加工品類	麺 類	2-5	カップメンC	BX	42	
		2-6	カップメンD	BX	42	
		2-7	カップメンE	BX	42	
		2-8	揚麺	EA	42	
		2-9	(冷)焼うどん	PK	43	
		2-10	(冷)焼そば	PK	43	
		2-11	(冷)茶そば	PK	43	
		2-12	(冷)日本そば	PK	43	
		2-13	(冷)ナポリタン	PK	43	
		2-14	(常温)うどん	EA	44	
		2-15	(常温)ラーメン	EA	44	
		米加工品	3-1	パック餅・大	EA	44
			3-2	パック餅・小	EA	44
			3-3	丸餅	PK	44
嗜好品類		4-1	節分豆	EA	44	
		4-2	チョコレート	EA	45	
		4-3	(冷)ごま団子	PK	45	
		4-4	柏餅	EA	45	
		4-5	桜餅	EA	45	
		4-6	(冷)おはぎ	PK	45	
		4-7	(冷)わらび餅	EA	46	
		4-8	ショートケーキ	PK	46	
		4-9	冷凍カステラ	EA	46	
		4-10	冷凍タルト	EA	46	
		4-11	(冷)ゼリー	PK	46	
		4-12	デザートベース	EA	47	
		4-13	(冷)クレープA	EA	47	
		4-14	(冷)クレープB	EA	47	
		4-15	和菓子	PK	47	
		4-16	(冷)水まんじゅう	PK	47	
豆 類	味噌類	5-1	味噌(白)	EA	47	
		5-2	味噌(赤)	EA	47	
		5-3	味噌(中)S	EA	48	
		5-4	合わせ味噌	EA	48	
		5-5	木の芽和え味噌	EA	48	
		5-6	もろみ味噌	EA	48	
		5-7	ラー油味噌	EA	48	
		5-8	即席味噌汁	PK	48	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
豆 類	大豆加工品	6-1	大豆水煮	EA	48
		6-2	(冷)ミックスビーンズ	EA	48
		6-3	豆腐	KG	49
		6-4	豆腐テトラ	EA	49
		6-5	焼豆腐	KG	49
		6-6	厚揚	KG	49
		6-7	(冷)豆腐サイコロ	EA	49
		6-8	納豆	EA	50
		6-9	(冷)納豆	PK	50
		6-10	油揚	KG	50
		6-11	豆乳	EA	50
		6-12	(冷)おから	EA	50
		6-13	(冷)ミニがんもどき	EA	51
		6-14	大豆ミート	PK	51
		6-15	(冷)油揚刻み	PK	51
魚 類	鮮魚・冷凍魚	7-ア	鮮魚類一般規格		51
		7-イ	鮮魚共通規格		52
		7-ウ	冷凍魚共通規格		52
		7-1	(冷凍)うなぎ蒲焼	KG	53
		7-2	(冷凍)帆立貝柱	KG	53
		7-3	(冷凍)いくら味付	KG	53
		7-4	(冷凍)紋甲いかむき身	KG	54
		7-5	(冷凍)えび無頭A(殻なし)	PK	54
		7-6	(冷凍)えび無頭B(殻なし)	PK	54
		7-7	(冷凍)かにポーション爪肉	KG	55
		7-8	(冷)にしんみりん干	EA	55
		7-9	(冷)鰯切身	PK	55
		7-10	(冷)鯖R	KG	55
		7-11	(冷)鯖切身	EA	55
		7-12	(冷)塩鯖	KG	56
		7-13	(冷)しめ鯖	EA	56
		7-14	(冷)鰹たたき	KG	56
		7-15	(冷)まぐろ・ブロック	KG	56
		7-16	はまちR	KG	56
		7-17	(冷)スモークサーモン	EA	57
		7-18	(冷)サーモンF	KG	57
		7-19	(冷)鮭塩焼	PK	57
7-20	(冷)さんま	KG	57		
7-21	(冷)いわし開き	EA	57		
7-22	(冷)赤魚切身	PK	57		

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ		
魚 類	鮮魚・冷凍魚	7-23	(冷)かれい味醂漬	EA	58		
		7-24	(冷)かれい切身	PK	58		
		7-25	ちりめんじゃこ	EA	58		
		7-26	(冷)釜あげしらす	EA	58		
		7-27	(冷)ぶり切身	EA	58		
		7-28	(冷)ぶりフィーレ	PK	58		
		7-29	(冷)ひらす西京漬	EA	58		
		7-30	(冷)ほっけ切身	PK	59		
		7-31	かんぱちR	KG	59		
		7-32	(冷)シルバー切身	PK	59		
		7-33	(冷)たら切身	PK	59		
		7-34	(冷)舌平目	PK	59		
		7-35	(冷)鱈切身	PK	59		
		7-36	(冷)ししゃも(袋)	KG	60		
		7-37	(冷)ほき切身	PK	60		
		7-38	(冷)あゆ	BX	60		
		7-39	(冷)バサ切身	PK	60		
		7-40	(常温)さばの味噌煮	PK	60		
		7-41	(常温)さんまの煮付	PK	60		
		7-42	(常温)いわしの梅煮	PK	61		
		7-43	(冷)塩鱈切身	PK	61		
		7-44	(冷)さけ切身	PK	61		
		7-45	(冷)オキメダイ切身	PK	61		
		7-46	まぐろ油漬レトルト	PK	61		
		7-47	(冷)メバル切身	PK	61		
		7-48	(冷)穴子刻み	PK	62		
		7-60	(冷)いか糸作り	EA	62		
		7-61	いか塩辛	EA	62		
		7-62	(冷)いかリング	EA	62		
		7-63	干しするめ	PK	62		
		7-64	(冷)たこ刺身	EA	62		
		7-65	(冷)ゆでたこ	KG	63		
		7-66	(冷)むき身えび	EA	63		
		7-67	(冷)ボイルむき身えび	EA	63		
		7-68	(冷)甘えび	PK	63		
		7-69	(冷)有頭えび(未加熱)	PK	63		
		7-70	(冷)たこぶつ切り	PK	63		
		7-71	塩くらげ	EA	64		
		7-72	(冷)シーフードミックス	EA	64		

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
魚 類	鮮魚・冷凍魚	7-80	(冷)辛子めんたいこ	EA	64	
		7-81	(冷)めんたいこチューブ	PK	64	
		7-82	(冷)味付け数の子	EA	64	
		7-90	(冷)あさり貝殻付	PK	65	
		7-91	(冷)あさり貝	PK	65	
		7-92	(冷)スチーム牡蠣	PK	65	
		7-93	(冷)しじみ貝殻付	PK	65	
		練製品	8-0	練製品共通規格		65
	8-1		(冷)魚すり身	EA	66	
	8-2		(冷)オーシャンレッグ	EA	66	
	8-3		(冷)オーシャンレッグ(ほぐし)	EA	66	
	8-4		野菜天(練)	EA	66	
	8-5		(冷)じゃこ天	KG	66	
	8-6		(冷)棒天	KG	66	
	8-7		(冷)平天	KG	66	
	8-8		かまぼこ(正月)	EA	67	
	8-9		(冷)かまぼこ	EA	67	
	8-10		竹輪	KG	67	
	8-11		(冷)すり身豆腐	PK	67	
	8-12		がんす	KG	67	
	8-13		(冷)丸がんす	PK	67	
	8-14		花玉子	EA	68	
	8-15		(冷)伊達巻	EA	68	
	8-16		(冷)魚肉ソーセージ	PK	68	
8-17	ハンバーグソーセージ	EA	68			
肉 類	牛 肉	9-0	牛、豚、鶏肉類共通規格		69	
		9-1	(冷凍)牛ヒレ	KG	69	
		9-2	(冷凍)牛ロース	KG	70	
		9-3	(冷)牛肉中切	KG	70	
		9-4	(冷)牛肉中角	KG	70	
		9-5	(冷)牛ミンチ	KG	70	
		9-6	(冷)牛ロース	KG	70	
		9-7	(冷)牛すじ肉	KG	71	
		9-8	(冷)牛すじ肉	PK	71	
		9-9	(冷凍)牛サロイン(インジェクション)	EA	71	
		9-10	(冷)牛バラ(スライス)	EA	71	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
肉 類	豚 肉	10-1	(冷凍)豚ヒレ	KG	71	
		10-2	(冷凍)豚ロース	KG	72	
		10-3	(冷凍)豚ロース(インジェクション)	EA	72	
		10-4	(冷)豚肉上切	KG	72	
		10-5	(冷)豚ロース	KG	72	
		10-6	(冷)豚骨	KG	72	
		10-7	(冷)豚ミンチ	KG	73	
		10-8	(冷)豚バラ(ブロック)	KG	73	
	鶏 肉	11-1	(冷凍)鶏もも正肉	KG	73	
		11-2	(冷)鶏ガラ	KG	73	
		11-3	(冷)鶏もも肉	EA	74	
		11-4	(冷)鶏むね肉	PK	74	
		11-5	(冷)鶏手羽先	PK	74	
		11-6	(冷)鶏ミンチ	KG	74	
	加工品	12-0	肉加工品共通規格			75
		12-1	(冷)上カルピ	EA	75	
		12-2	(冷)ホエー豚ブロック	PK	75	
		12-3	(冷)焼豚ブロック	PK	75	
		12-4	(冷)チャーシュー・スライス	PK	75	
		12-5	(冷)豚角煮	PK	75	
		12-6	(冷)チキンチーズ	EA	76	
		12-7	(冷)ささみフリッター	PK	76	
		12-8	(冷)チキン唐揚	EA	76	
		12-9	(冷)唐揚(あごだし)	KG	76	
		12-10	(冷)鶏ほぐし肉	EA	76	
		12-11	ボンレスハム	KG	76	
		12-12	チョップドハム	KG	76	
		12-13	ロースハム	KG	77	
		12-14	(冷)ベーコン	KG	77	
		12-15	ベーコンブロック	KG	77	
		12-16	ボロニアソーセージ	KG	77	
12-17		(冷)鴨スモーク	PK	77		
12-18		ウインナー	EA	77		
12-19		(冷)チョリソー	PK	77		
12-20		(冷)粗挽ウインナー	PK	78		
12-21		(冷)鶏レバー味付	EA	78		
12-22		(冷)豚もつ	EA	78		
12-23		(冷)砂肝	EA	78		
12-24	(冷)牛もつカット	PK	78			

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
肉 類		12-25	チキンささみ水煮	PK	78
		12-26	ランチョンミート缶	CN	78
		12-27	(冷)ジンギスカン	PK	79
		12-28	(冷)鶏天	PK	79
卵 類		13-1	鶏卵	KG	79
		13-2	(冷)出し巻	EA	79
		13-3	卵豆腐	EA	79
		13-4	(冷)錦糸卵	EA	80
		13-5	(冷)オムレツ	PK	80
		13-6	茶碗蒸し	EA	80
		13-7	(冷)凍結全卵	PK	80
乳製品類		14-1	コンデンスミルク	EA	80
		14-2	牛乳	EA	80
		14-3	L L牛乳・小	EA	81
		14-4	L L牛乳・大	EA	81
		14-5	はっ酵乳	EA	81
		14-6	乳酸菌飲料	EA	81
		14-7	コーヒー飲料	EA	81
		14-8	L L生クリーム	EA	81
		14-9	アイスクリーム	PK	81
		14-10	のむヨーグルト	EA	81
		14-11	ヨーグルト・小	EA	81
		14-12	ヨーグルト・大	EA	82
		14-13	スライスチーズ	PK	82
		14-14	とろけるチーズ	EA	82
		14-15	6 Pチーズ	PK	82
		14-16	プリン	EA	82
		14-17	スライスチーズ(チェダー)	PK	82
		14-18	粉チーズ	EA	83
野菜類		15-0	生(冷凍)野菜・果物共通規格		83
		15-1	馬鈴薯	KG	83
		15-2	(冷)フライドポテト	EA	84
		15-3	甘藷	KG	84
		15-4	(冷)里芋	EA	84
		15-5	(常温)里芋	PK	84
		15-6	(冷)里芋(スライス)	EA	84
		15-7	長芋	KG	84
		15-8	こんにゃく	KG	85

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
野菜類		15-9	糸こんにゃく	KG	85
		15-10	(冷)山芋とろろ	EA	85
		15-11	ほうれん草	KG	85
		15-12	人参	KG	85
		15-13	南瓜	KG	85
		15-14	(冷)南瓜	EA	85
		15-15	にら	KG	86
		15-16	(冷)ブロッコリー	EA	86
		15-17	ブロッコリー	KG	86
		15-18	チンゲン菜	KG	86
		15-19	パセリ	PK	86
		15-20	春菊	KG	86
		15-21	トマト	KG	86
		15-22	ミニトマト	PK	87
		15-23	ピーマン	KG	87
		15-24	黄ピーマン	KG	87
		15-25	赤ピーマン	KG	87
		15-26	(冷)グリーンアスパラガス	EA	87
		15-27	三つ葉	KG	87
		15-28	しその葉	PK	87
		15-29	オクラ	KG	88
		15-30	(冷)カットオクラ	EA	88
		15-31	分葱	KG	88
		15-32	(冷)小松菜	EA	88
		15-33	(冷)菜の花	EA	88
		15-34	水菜	KG	88
		15-35	きゃべつ	KG	88
		15-36	紫きゃべつ	KG	88
		15-37	大根	KG	89
		15-38	貝割大根	EA	89
		15-39	玉葱	KG	89
		15-40	紫玉葱	KG	89
		15-41	もやし	KG	89
		15-42	かぶ	KG	89
		15-43	カリフラワー	KG	90
		15-44	ごぼう	KG	90
		15-45	ししとうがらし	PK	90
		15-46	セロリ	KG	90
		15-47	たけのこ	KG	90
		15-48	にがうり	KG	90
		15-49	(冷)にんにくの芽	EA	90

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
野菜類		15-50	ふき	KG	90
		15-51	にんにく	KG	91
		15-52	(冷)ミックスベジタブル	EA	91
		15-53	(冷)ホールコーン	EA	91
		15-54	スイートコーン(カット)	PK	91
		15-55	むきえんどう	KG	91
		15-56	レタス	KG	91
		15-57	リーフレタス	KG	91
		15-58	茄子	KG	91
		15-59	(冷)茄子乱切	EA	91
		15-60	胡瓜	KG	92
		15-61	生姜	KG	92
		15-62	葱	KG	92
		15-63	(冷)カット葱	EA	92
		15-64	白菜	KG	92
		15-65	木の芽	EA	92
		15-66	(冷)いんげん	EA	92
		15-67	(冷)きぬさや	EA	93
		15-68	(冷)スナップえんどう	EA	93
		15-69	(冷)ごぼう千切	EA	93
		15-70	(冷)ごぼうささがき	EA	93
		15-71	(冷)れんこん	EA	93
		15-72	(冷)れんこん乱切	EA	93
		15-73	(冷)野菜ミックス	EA	93
		15-74	おろしにんにく	EA	94
		15-75	パセリ(チップ)	CN	94
		15-76	(冷)カリフラワー	EA	94
		15-77	(冷)ハッシュドポテト	PK	94
		15-78	白葱	KG	94
		15-79	たけのこ千切り	PK	94
		15-80	(冷)ほうれん草カット	EA	94
		15-81	(冷)チンゲン菜カット	EA	95
	15-82	ズッキーニ	KG	95	
漬物・佃煮類		16-ア	漬物、佃煮類共通規格		95
		16-イ	レトルトパウチ食品共通規格		95
		16-1	黒豆煮豆	KG	96
		16-2	五目煮	EA	96
		16-3	梅漬	EA	96
		16-4	かつお梅	EA	96
		16-5	しそにんにく	EA	96

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ	
漬物・佃煮類		16-6	しば漬A	KG	96	
		16-7	しば漬B	KG	97	
		16-8	茄子漬	KG	97	
		16-9	べったら漬	KG	97	
		16-10	胡瓜醤油漬	KG	97	
		16-11	胡瓜漬	KG	97	
		16-12	たくあん漬	KG	97	
		16-13	紅生姜	EA	97	
		16-14	高菜漬	KG	98	
		16-15	菜漬	KG	98	
		16-16	山菜漬	EA	98	
		16-17	大根桜漬	KG	98	
		16-18	大根漬	KG	98	
		16-19	キムチ漬	EA	98	
		16-20	白菜漬	KG	98	
		16-21	福神漬	KG	99	
		16-22	野沢菜漬	EA	99	
		16-23	つぼ漬	KG	99	
		16-24	うり漬	KG	99	
		16-25	水菜漬	KG	99	
		16-26	三杯漬	KG	99	
		16-27	中華切干	EA	99	
		16-28	めんたいきのこ	EA	100	
		16-29	たけのこ土佐煮	EA	100	
		16-30	昆布巻	KG	100	
		16-31	昆布佃煮	EA	100	
		16-32	根菜ひじき	EA	100	
		16-33	田作り	KG	100	
		16-34	(冷)味付いいだこ	EA	100	
		16-35	(冷)帆立の中華和え	EA	100	
		16-36	(冷)海鮮マリネ	EA	101	
		16-37	(冷)魚卵サラダ	EA	101	
		16-38	(冷)北寄サラダ	EA	101	
		16-39	(冷)海鮮ユッケ	EA	101	
		16-40	(冷)松前漬	EA	101	
		16-41	栗御飯の素	EA	101	
		16-42	らっきょう漬	EA	102	
		16-43	ピクルス(刻み)	EA	102	
		16-44	子持ちきくらげ	PK	102	
		16-45	まぐろ佃煮	PK	102	

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
果実類		17-1	みかん	KG	102
		17-2	レモン	KG	102
		17-3	オレンジ	KG	103
		17-4	グレープフルーツ	KG	103
		17-5	八朔	KG	103
		17-6	ネーブル	KG	103
		17-7	りんご	KG	103
		17-8	ピオーネ	KG	103
		17-9	バナナ	KG	103
		17-10	いちご	KG	104
		17-11	キウイフルーツ	KG	104
		17-12	柿(干)	EA	104
		17-13	梨	KG	104
		17-14	すいか	KG	104
		17-15	パイナップル	EA	104
		17-16	メロン	KG	105
		17-17	白桃	KG	105
		17-18	柿	KG	105
		17-19	アボカド	KG	105
きのこ類		18-1	生しいたけ	KG	105
		18-2	(冷)生しいたけ	EA	105
		18-3	えのき茸	KG	105
		18-4	しめじ	KG	105
		18-5	エリンギ	KG	106
		18-6	まいたけ	KG	106
藻 類		19-1	生若布	KG	106
		19-2	ところ天	EA	106
		19-3	もずく	EA	106
調理加工食品類		20-0	調理加工食品共通規格		107
		20-1	黒酢飲料	EA	107
		20-2	野菜ジュースA	EA	107
		20-3	野菜ジュースB	EA	107
		20-4	緑茶(200ml)	EA	108
		20-10	(冷)鰯フライ	EA	108
		20-11	(冷)小いわし唐揚	PK	108
		20-12	(冷)さんま竜田揚	PK	108
		20-13	(冷)茄子のはさみ揚げ	PK	108

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
調理加工食品類		20-14	(冷)レンコンのはさみ揚げ	PK	108
		20-15	(冷)かきフライ	PK	108
		20-16	(冷)えびカツ	EA	108
		20-17	(冷)いかフライ	EA	109
		20-18	(冷)えび唐揚	EA	109
		20-19	(冷)げそ唐揚	EA	109
		20-20	(冷)たこ唐揚	EA	109
		20-21	(冷)鯨フライ(小)	PK	109
		20-22	(冷)いか天ぷら	EA	109
		20-23	(冷)コロッケ	EA	109
		20-24	(冷)かき揚	EA	109
		20-25	(冷)クリームコロッケ	EA	110
		20-26	(冷)ロールキャベツ	EA	110
		20-27	(冷)野菜天	PK	110
		20-28	(冷)福袋	EA	110
		20-29	(冷)つみれ団子	EA	110
		20-30	(冷)ハンバーグ	EA	111
		20-31	(冷)ハンバーグ(チーズ)	EA	111
		20-32	(冷)ミートボール	EA	111
		20-33	(冷)ミルカツ	EA	111
		20-34	(冷)豚肉アスパラチーズカツ	EA	111
		20-35	(冷)ミンチカツ	EA	111
		20-36	(冷)つくね	PK	112
		20-37	(冷)にら饅頭	PK	112
		20-38	(冷)ぎょうざ	EA	112
		20-39	(冷)海鮮ぎょうざ	EA	112
		20-40	(冷)しゅうまい	EA	112
		20-41	(冷)肉しゅうまい	EA	112
		20-42	(冷)春巻	EA	112
		20-43	(冷)中華ワンタン	PK	113
		20-44	(冷)ラビオリ	PK	113
		20-45	(冷)信田煮	EA	113
		20-46	(冷)ミニグラタン	EA	113
		20-47	(冷)ロースカツ	EA	113
		20-48	(冷)棒ヒレカツ	EA	113
		20-49	(冷)ハムカツ	EA	114
		20-50	(冷)たらカツ	EA	114
		20-51	(冷)エビフライ	PK	114
		20-60	(常温)エリンギ塩炒め	PK	114
		20-61	(冷)わさび和え	EA	114
		20-62	(冷)中華わかめ	EA	114

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ
調理加工食品類		20-63	ごぼうサラダ	PK	114
		20-64	ポテトサラダ	PK	114
		20-65	マカロニサラダ	PK	114
		20-80	(冷) 丼の素A	EA	115
		20-81	(冷) 丼の素B	EA	115
		20-82	(冷) 丼の素C	EA	115
		20-83	(冷) 丼の素D	EA	115
		20-84	(冷) いなり寿司	PK	115
		20-85	(冷) 巻き寿司	PK	115
		20-86	レトルトカレー	EA	115
		20-87	レトルトどんぶり	EA	115
		20-88	(冷) チャーハン	PK	116
		20-89	(冷) ピラフ	PK	116
弁当類		21-1	お祝い弁当A	EA	116
		21-2	お祝い弁当B	EA	116
		21-3	お祝い弁当C	EA	116
		21-10	幕の内弁当	EA	116
		21-11	唐揚弁当	EA	116
		21-12	焼魚弁当	EA	116
		21-13	トンカツ弁当	EA	116
		21-14	ハンバーグ弁当	EA	116
		21-15	のり弁当	EA	116
		21-16	生姜焼弁当	EA	116
		21-17	中華弁当	EA	116
		21-20	(貯油所用) 日替わり弁当	EA	117
		21-21	(冷) 正月用弁当	EA	117
		21-22	日替わり弁当A	EA	118
		21-23	日替わり弁当B	EA	118
		21-24	日替わり弁当(玉野)	EA	119
		21-25	日替わり弁当B(玉野)	EA	119
		21-26	日替わり弁当A(因島)	EA	120
		21-27	日替わり弁当B(因島)	EA	120
調味料		22-1	マヨネーズ(パック)	PK	120
		22-2	ドレッシングA	EA	121
		22-3	ドレッシングB	EA	121
		22-4	ドレッシングC	EA	121
		22-5	ドレッシングD	EA	121
		22-6	ドレッシングE	EA	121

大分類	小分類	番 号	品 名	単 位	ページ		
調味料		22-7	ドレッシングF	EA	121		
		22-8	酒粕	KG	121		
		22-9	白湯スープ	EA	122		
		22-10	冷麺スープ	EA	122		
		22-11	マーガリン	EA	122		
		22-12	マーガリン(チューブ)	EA	122		
		22-13	調味ドレッシングA	BT	122		
		22-14	調味ドレッシングB	BT	122		
		22-15	調味ドレッシングC	BT	123		
		22-16	バジルソース	BT	123		
		22-17	おろし生姜	EA	123		
		22-18	練辛子	EA	123		
		22-19	練わさび	EA	123		
		22-20	キムチの素	BT	123		
		22-21	トマトピューレ	PG	123		
		22-22	ドライイースト菌	EA	123		
		22-23	中華調味料	CN	124		
		22-24	かき醤油	BT	124		
		22-25	麻婆豆腐の素	BT	124		
		22-26	ラー油	BT	124		
		22-27	七味唐辛子	EA	124		
		22-28	甜麺醤	BT	124		
		22-29	塩こうじ	EA	124		
		22-30	オイスターソース	BT	124		
		22-31	ガラムマサラS	CN	124		
		22-32	チャツネ	EA	124		
		22-33	出しの素	EA	125		
		22-34	ラーメンスープ(醤油)	EA	125		
		22-35	ラーメンスープ(豚骨)	EA	125		
		22-36	ラーメンスープ(味噌)	EA	125		
		22-37	(冷)オニオンソテー	EA	125		
		22-38	コチュジャン	EA	125		
		種実類		23-1	くるみ	EA	125
				23-2	白ごま	EA	125
				23-3	黒ごま	EA	126

### Ⅲ 貯糧品の規格

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
1-1	(8920-201-40659) 無洗米(真空パック)	CA10052	KG	<p>1 種類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稲うるち玄米の完全精米と栄養強化米を混合したものとする。規程に掲げる水稲うるち玄米の完全精米を無洗化处理したものとする。</p> <p>2 品質 (1)当該米穀年度国内産の農産物規格規程に掲げる一等標準品とする。 (2)歩留り91%とする。</p> <p>3 内容及び包装 1袋3kg入り真空包装とし、4袋を23.5×21.5cmの段ボール箱詰とする。</p> <p>4 検査 納入時、受注業者が立会い、品質及び数量について官による検査を受ける。</p> <p>5 当該米穀年度国内産「コシカ」を標準とし、古米は不可とする。</p> <p>6 その他 納品時、社内試験成績表を添付すること。</p>
1-2	(8920-207-00459) もち米	CA10102	KG	<p>1 種類 農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稲もち玄米の完全精米とする。</p> <p>2 品質 (1)当該米穀年度農産物規格規程に掲げる一等標準品とする。 (2)歩留り88～89%とする。</p> <p>3 内容及び包装 1袋10kg入りポリエチレン袋詰とする。</p> <p>4 表示 玄米及び精米品質表示基準の規定による。 1袋10kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>
1-3	(8920-201-69089) パックご飯A	CA10212	EA	<p>1 種類及び材料 (1)炊き込みご飯 うるち米、ごぼう、椎茸、人参、植物、油、食塩、白しょうゆ、砂糖、調味料等 (2)カレーライス うるち米、玉葱、人参、とうもろこし、にんにく、オリーブ油、砂糖、食塩、カレー粉、調味料等</p> <p>2 品質 (1)国産のうるち米を加圧マイクロ波加熱製法で炊飯し、二段殺菌を行ったもの。 (2)保存料(PH調整剤)を使用しないもの。</p> <p>3 内容及び包装 1EA=300g入り、湯煎及び電子レンジ対応容器詰とする。</p> <p>4 その他 種類についてはその都度指定する。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規格
1-4	(8920-201-71959) パックご飯C	CA10232	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 国産のうるち米を加圧式炊飯したもの。</p> <p>(2) 酸味料及び保存料を使用しないもの。</p> <p>(3) 湯煎及び電子レンジで調理可能なもの。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=250～300g入り、湯煎及び電子レンジ対応容器詰とする。</p>
1-5	(8920-201-61779) 内地米	CA10662	KG	<p>1 種類</p> <p>農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稻うるち玄米の完全精米と栄養強化米(新玄)を混合したものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 国内産水稻うるち玄米のうち一原料及び栄養強化米とする。</p> <p>(2) 当該米穀年度産とし、古米は不可とする。</p> <p>(3) 国内産「コシカ」又は同等以上のものとし、同一品種とする。</p> <p>(4) 歩留り91%とする。</p> <p>(5) 内地米及び栄養強化米の混合割合は次のとおり。</p> <p>ア 内地米:99.9%</p> <p>イ 栄養強化米:0.1%</p> <p>(6) 低温施設(庫内温度15度)で保管されたうるち玄米でJAS法による「農産物検査証明」がなされた同一産地・産年・品種・銘柄米の一等からとう精された完全精白とする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>う製1袋10kg詰とし、梱包用の袋については、官側へ提示するとともに、承認を得るものとする。</p> <p>4 表示</p> <p>JAS法による品質表示基準による。</p>
1-6	(8920-201-61789) 内地米(真空パック)	CA10712	KG	<p>1 種類</p> <p>農産物検査法の規定に基づく農産物規格規程に掲げる水稻うるち玄米の完全精米と栄養強化米(新玄)を混合したものとする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1) 国内産水稻うるち玄米のうち一原料及び栄養強化米とする。</p> <p>(2) 当該米穀年度産とし、古米は不可とする。</p> <p>(3) 国内産「コシカ」又は同等以上のものとし、同一品種とする。</p> <p>(4) 歩留り91%とする。</p> <p>(5) 内地米及び栄養強化米の混合割合は次のとおり。</p> <p>ア 内地米:99.9%</p> <p>イ 栄養強化米:0.1%</p> <p>(6) 低温施設(庫内温度15度)で保管されたうるち玄米でJAS法による「農産物検査証明」がなされた同一産地・産年・品種・銘柄米の一等からとう精された完全精白とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
				<p>3 内容量及び包装  (1) 内容量5kg又は10kgのナイロンの厚さ15、シート材の強度85を標準で、耐衝撃性、耐摩擦性、耐ビソール性を有する真空包装とし、1箱20kgとする。  (2) 4袋(5kg入りの場合)又は2袋(10kg入りの場合)を段ボール箱(JIS複両面段ボール3種)に詰めるものとする。  (3) 緩衝材として上記と同じ品質の段ボール板を真空包装した4袋(5kg入りの場合)又は2袋(10kg入りの場合)の上、間及び下に入れるものとする。</p> <p>4 表示  JAS法による品質表示基準による。</p>
1-7	(8920-201-50389) 雑穀米	CA40032	EA	<p>1 材 料  黒米、もち米、発芽玄米、もちきび、小豆、黒豆、もちあわ、とうもろこし、はと麦、アマランサス、黒ゴマ、白ゴマ、大麦、そば等(原材料の一部に大豆を含む)</p> <p>2 品 質  白米と一緒にに入れて炊飯できるもの。</p> <p>3 内容量及び包装  1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。</p>
1-8	(8970-201-90979) アルファ米(白飯)	CA10242	EA	<p>1 材 料  国産うるち米</p> <p>2 品 質  乾燥良好で品種固有の色沢を有し光沢のあるもの。</p> <p>3 内容量及び包装  (1) 1EA=100g入りアルミ蒸着ラミネートフィルムを使用した袋詰とする。  (2) 開口部チャック付スタンディングパウチ(自立型)で、袋底部をラウンドカットした形状とする。  (3) 脱臭酸素剤を1包とスプーン1本を封入。</p>
1-9	(8970-201-90989) アルファ米(ドライカレー)	CA10252	EA	<p>1 材 料  国産うるち米、人参、コーン、調味料等</p> <p>2 内容量及び包装  (1) 1EA=100g入りアルミ蒸着ラミネートフィルムを使用した袋詰とする。  (2) 開口部チャック付スタンディングパウチ(自立型)で、袋底部をラウンドカットした形状とする。  (3) 脱臭酸素剤を1包とスプーン1本を封入。</p>
1-10	(8920-201-92299) 押し麦	CA40022	PK	<p>1 材 料  国産大麦で遺伝子組換えでないものとする。</p> <p>2 品 質  (1) 一般市販品で白米と一緒にに入れて炊飯できるもの。  (2) 水洗い不要のもの。</p> <p>3 内容量及び包装  1PK=800g入りポリエチレン袋詰とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
2-1	(8915-207-00429) 凍豆腐	CD10052	EA	1 品質 一般市販品で、変色、欠損、ひび割れ及び著しい変形がないものとする。 2 内容及び包装 1EA=130g以上(凍豆腐5個(80g以上)及び出し袋5個(50g以上)) 入りとする。
2-2	(8915-207-00329) 小豆	CD30012	KG	1 品質 国内産とし、光沢のある乾燥良好な一般市販品とする。 2 内容及び包装 (1)1kg入りポリエチレン袋詰とする。 (2)段ボール箱又はクラフト紙2層製紙袋詰を標準とする。
2-3	(8940-201-89549) 黒花豆煮	CD30242	EA	1 材 料 紫花豆、砂糖、食塩等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1PK=1kg入りレトル袋詰とする。
2-4	(8940-201-89559) 白花豆煮	CD30252	EA	1 材 料 白花豆、砂糖、食塩等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1PK=1kg入りレトル袋詰とする。
2-5	(8940-201-89569) 五目煮豆	CD30262	EA	1 材 料 白いんげん豆、人参、筍、こんにゃく、干し椎茸、砂糖、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1PK=1kg入りレトル袋詰とする。

3-0	粉類共通規格			1 品質 固有の色沢を有し、乾燥良好なもの。 2 梱 包 段ボール箱又はクラフト紙2層製紙袋詰を標準とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。
3-1	(8920-207-00589) 白玉粉	CA10852	KG	1 材 料 当該年度産の国内水稲もち精米 2 品 質 一般市販品とする。 3 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
3-2	(8920-207-00599) パン粉	CA30302	KG	1 材 料 小麦粉とする。 2 品 質 ドライパン粉とする。 3 包 装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
3-3	(8920-207-00569) 小麦粉	CA30702	KG	1 種類 薄力粉とする。 2 品質 一般市販品とする。 3 包装 1kg入り防湿加工袋詰とする。
3-4	(8920-201-93259) 天ぷら粉(小)	CA30862	PK	1 材料 小麦粉、でん粉、脱脂粉乳、ベーキングパウダー等 2 品質 一般市販品とする。 3 包装 400g以上入り防湿加工袋詰とする。
3-5	(8920-207-02699) 唐揚粉	CA30902	KG	1 材料 小麦粉、食塩、脱脂粉乳、ブドウ糖等 2 品質 一般市販品とする。 3 包装 1kg入りポリエチレン又はアルミ箔袋詰とする。
3-6	(8920-207-00579) でん粉	CB10102	KG	1 材料 北海道産の馬鈴薯精製でん粉とし、当該食糧事務所の検査済みのものとする。 2 品質 農産物規格の1等以上で白色粉末のもの。 3 包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。

4-0	乾麺類共通規格			1 外観及び品質 (1) 製造年月日が2か月以内のもの。 (2) ひび割れ、折損の無いもの。 2 梱包 (1) 1箱10kg又は5kgのダンボール箱詰とする。 (2) 5kg詰の場合は、2箱重ねにし、ビニール布で十字掛けにする。 3 表示 一般共通規格第8項による。
4-1	(8920-207-02909) ビーフン	CA10602	KG	1 材料 うるち米100% 2 品質 一般市販品でショートタイプにカットしたもの。 3 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
4-2	(8920-200-68339) スパゲティ	CA30252	KG	1 材料 デュラム小麦セリ粉 2 品質 一般市販品で1.7mm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。
4-3	(8920-201-36039) マカロニ(ツイスト)	CA30402	KG	1 材料 スパゲティの項(4-2)に同じ。 2 品質 一般市販品でツイストタイプとする。 3 内容量及び包装 4kg入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
4-4	(8920-200-85329) 即席めん	CA30502	EA	1 品質 (1)一般市販品「味付油揚げめん」とする。 (2)熱湯を注ぐことにより食用に供するもの。 2 内容及び包装 1EA=85g以上入りポリエチレン袋詰とする。
4-5	(8920-207-00509) そうめん	CA30602	KG	1 材 料 小麦粉、食塩等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 200g又は250g入りポリエチレン袋詰とする。
4-6	(8920-207-00489) 干日本そば	CA40012	KG	1 材 料 小麦粉、そば粉、食塩、でん粉等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。
4-7	(8920-201-90069) 干きしめん(ゆで置き用)	CA30562	EA	1 材 料 小麦粉、食塩等 2 品 質 (1)国内製造の一般市販品とする。 (2)ゆで置きできるものとする。 3 内容及び包装 400g以上入りポリエチレン袋詰とする。
4-8	(8920-201-90079) 干中華平麺(ゆで置き用)	CA30812	EA	1 材 料 小麦粉、食塩等 2 品 質 (1)国内製造の一般市販品とする。 (2)ゆで置きできるものとする。 3 内容及び包装 400g以上入りポリエチレン袋詰とする。

5-0	海藻類共通規格			1 品質 (1)天然物又は養殖物とする。 (2)乾燥良好なもの。 (3)合成着色料を使用していないもの。 (4)枯葉、根、茎、砂等の混入していないもの。 2 梱包 ダンボール箱又はクラフト紙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	(8905-201-59949) とろろ昆布	CJ10022	EA	1 品質 (1)一般市販品とする。 (2)1食分ずつ圧縮形成されたもの。 2 内容及び包装 1EA=100g以上入りポリエチレン袋詰とする。
5-2	(8905-207-01369) 汐吹昆布	CJ10052	KG	1 材 料 当該年度国内品の「真昆布」、「利尻昆布」又は「長昆布」を使用し、醤油、砂糖、塩等 2 品 質 一般市販品のもの。 3 内容及び包装 1kg入りアルミ箔包装とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
5-3	(8905-201-94319) 糸昆布(小)	CJ10162	EA	1 材 料 昆布(国産品) 2 品 質 (1)糸状に切り出し、長さ太さが均一なもの。 (2)一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。
5-4	(8905-207-00079) 出し昆布	CJ10202	KG	1 種 類 (1)当該年度国内品「真昆布」又は「利尻昆布」とする。 (2)2つ折りの一般市販品とする。 2 品 質 (1)特有の色沢を有し、「2等品」以上のものとする。 (2)元揃昆布又は長切昆布とする。 3 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
5-5	(8905-201-94329) ひじき(小)	CJ10352	EA	1 材 料 「若ひじき」又は「新芽ひじき」とする。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。
5-6	(8905-207-02669) カット若布	CJ10402	EA	1 品 質 (1)肉質のよく、戻した状態で、1片3～5cm程度に切断したもの。 (2)水洗い等の調理を必要としないもの。 2 内容量及び包装 1EA=200g入りポリプロピレン袋詰(チャック付き)とする。
5-7	(8905-200-86339) 海藻サラダ	CJ10502	EA	1 材 料 杉のり赤、若布、茎わかめ、白木耳等 2 品 質 10分程度で戻すことができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=100g入りポリエチレン袋詰(チャック付き)とする。
5-8	(8915-201-48849) 乾燥めかぶ	CJ10602	EA	1 材 料 若布の茎にできるヒゲ状の胞子葉(国産) 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=100g入りチャック付ポリエチレン袋詰、10EAを箱詰とする。
5-9	(8940-201-24969) 刻みのり	CJ10702	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=100g入りポリエチレン袋詰(チャック付き)としたもの。
5-10	(8905-207-00099) 干のり	CJ10852	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=10帖(1帖=10枚)とし、ポリエチレン袋詰(ヒートシール)とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規格
5-11	(8905-201-42549) 手巻きのり	CJ10902	EA	1 品質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=1/4カットとし、ポリレコ袋詰とする。
5-12	(8905-200-92239) 青のり	CJ10952	EA	1 品質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=2.2g以上(内容量)入りチャック付レトルトパック詰とする。
5-13	(8905-207-00109) 味付のり	CJ11002	EA	1 材料 干のり、みりん、醤油等 2 品質 (1)人工甘味料不使用で特有の香味を有する市販上級品とする。 (2)12切5枚を1束とし、ポリエチレン包装したもの。 3 内容量及び包装 (1)1EA=100束とし、乾燥剤入りチャック付ナイロン袋詰とする。 (2)防湿十分な容器とする。
5-14	(8940-200-72739) 寒天	CJ11052	EA	1 材料 天草 2 品質 乳白色の「棒寒天」で一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=200g(50本入り)ポリエチレン袋詰とする。
5-15	(8940-201-89589) 糸昆布煮	CJ11062	EA	1 材料 昆布、人参、油揚、調味料等 2 品質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りレトルト袋詰とする。

6-0	魚介類共通規格			1 品質 (1)乾燥良好なもの。 (2)固有の色沢、光沢を有するもの。 (3)異臭等がないもの。 (4)油やけ、変色、カビ等のないもの。 (5)きょう雑物が混入していないもの。 2 表示 一般共通規格第8項による。
6-1	(8950-207-01089) 花かつお	CK10152	EA	1 材料 カツオ科「かつお」を使用した「かつおぶし」とする。 2 品質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り箱詰(250g入りポリエチレン袋詰(活性ガス充填)×4袋)とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
6-2	(8950-201-94459) 煮干(小)	CK10682	KG	1 材 料 いりこ 2 品 質 (1)小形のかついし(5cm程度)を塩茹でし、乾燥したもの。 (2)形状良好で大きさが揃っている一般市販品とする。 3 内容及び包装 1kg入り防虫加工紙袋詰とする。

7-1	(8915-207-00399) 切麩	CA30752	EA	1 材 料 小麦粉とする。 2 品 質 こかんぜ麩で均一に細かく切っているもの。 3 内容及び包装 1EA=100g入りポリエチレン袋詰とする。
7-2	(8920-207-00619) 春雨	CB10052	KG	1 材 料 国産の馬鈴薯、甘藷又は緑豆でん粉等 2 品 質 (1)白色で形状良好なもの。 (2)国内製造で業務用とする。 3 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。
7-3	(8915-201-68949) マッシュポテト	CB10202	EA	1 材 料 馬鈴薯等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1EA=150g入りアルミ箔詰とする。
7-4	(8915-201-15669) 乾燥野菜(葱)	CF10052	PK	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1PK=100g入り袋詰とする。
7-5	(8915-207-00369) 切干大根	CF20012	KG	1 品 質 当該年度産国内品とし、生産地農業協同組合の「A級」とする。 2 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 その他 外装に表示がない場合は、「A級」証明書を1部提出すること。
7-6	(8915-201-59959) 干びょう	CF20492	EA	1 品 質 当該年度国産品の一般市販2等以上とする。 2 内容及び包装 1EA=30g以上入りポリエチレン袋詰とする。
7-7	(8915-200-88599) レーズン	CG20302	EA	1 材 料 種無しトムツ 2 品 質 粒が均一で乾燥良好なもの。 3 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-8	(8915-207-00359) 干しいたけ	CH10012	PK	1 材 料 干椎茸 2 品 質 (1)形状は、かさ8分開き、大きさはおおむね齊一なもの、かさの直径4cm～8cmとする。 (2)いしづきを除いた国内詰とする。 3 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。
7-9	(8915-201-94309) きくらげ(スライス)(小)	CH10352	EA	1 材 料 干きくらげ 2 品 質 (1)細くカットされたもの。 (2)一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。
7-10	(8915-201-95189) きくらげ(ホール)(小)	CH10382	EA	1 材 料 干きくらげ 2 品 質 (1)かさの直径3～5cmとする。 (2)いしづきを除いたものとする。 (3)一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りポリエチレン袋詰とする。
7-11	(8915-201-71459) オニオンパウダー	CS11862	EA	1 品 質 玉葱をじっくり煮し、粉末状にした一般市販品のもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
7-12	(8950-201-92309) 粉ゼラチン	CL22222	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=65g(13袋入り5g×13)ポリエチレン袋詰とする。
8-0	砂糖類共通規格			1 品 質 (1)色沢のよいもの。 (2)乾燥良好なもの。 (3)湯に入れて、溶解が早く透明であるもの。 (4)きょう雑物が混入していないもの。 3 表 示 一般共通規格第8項による。 4 その他 メーカーの製造日証明書を提出すること。
8-1	(8925-207-00699) 上白糖	CC10012	KG	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1kg入りビニール袋詰とし、20袋を1層クラフト紙袋詰とする。
8-2	(8925-207-00749) 中ざら糖	CC10052	KG	1 品 質 一般市販品で結晶が大きく、色沢は淡黄色をおびたもの。 2 内容量及び包装 上白糖(8-1)と同じ

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規格
8-3	(8925-200-86409) スティックシュガー	CC10102	EA	1 品質 一般市販品でグラニュー糖とする。 2 内容及び包装 1EA=3g×100本(スティックシュガータイプ)をポリプロピレン袋詰とし、10EAを箱詰したもの。
8-4	(8925-200-86329) 甘味料	CC10202	EA	1 品質 (1)砂糖の約2倍の甘さに調整した「特別用途食品」とする。 (2)成分：還元麦芽糖水飴 2 内容及び包装 1EA=450g入りポリ容器詰とする。
9-1	(8950-207-00869) 食塩	CS13752	EA	1 品質 一般市販品とする。 2 内容及び包装 1EA=5kg入りクラフト紙袋詰とし、4EAをクラフト紙袋詰とする。
9-2	(8950-207-00879) 食卓塩	CS13852	EA	1 品質 一般市販品とし、海水とグルタミン酸ナトリウムを混合したもの。 2 内容及び包装 1EA=110g以上入りビン詰とする。 3 その他 メーカーの製造日証明書を提出すること。
10-0	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。 (2)特有の香気があり、異臭等がないもの。 (3)甘味、旨味等の五味が調和したもの。 (4)カビの付着がなく、伸びのあるもの。 (5)合成保存料を使用していないもの。 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	(8950-207-00839) 醤油・大	CS10102	CN	1 品質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量 1CN=90以上入りとする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施
10-2	(8950-201-71639) 醤油・中	CS10112	EA	1 品質 醤油類共通規格1項による。 2 内容及び包装 1EA=1.80以上のペットボトル詰とする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
10-3	(8950-207-02549) 醤油・小	CS10202	EA	1 品 質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量及び包装 1EA=200ml以上入りペットボトル詰とする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施
10-4	(8950-201-48129) 減塩醤油	CS10212	EA	1 品 質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量及び包装 1EA=500ml以上入りペットボトル詰とする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施
10-5	(8950-201-98949) 減塩醤油(卓上)	CS10222	EA	1 品 質 醤油類共通規格1項による。 2 内容量及び包装 1EA=200ml標準入り、酸化防止対応のプラスチック ボトル詰とする。 3 その他 一般共通規格第10項第2号に定める検査を実施
10-6	(8935-201-59939) めんつゆ	CS13412	EA	1 材 料 醤油、砂糖、食塩、けずりぶし、煮干、調味料 等 2 品 質 一般市販品で、つけ用の場合水で3~4倍程 度、かけ用の場合お湯で7~8倍程度に薄めて使 用する濃縮タイプとする。 3 内容量及び包装 1EA=1.8ℓ紙パック(アルミミネト内装)詰とする。
10-7	(8935-201-92029) 焼あごつゆ(希釈タイプ)	CS13422	BT	1 材 料 醤油、食塩、焼きあご、調味料等 2 品 質 一般市販品で、つけ用の場合水で5~6倍程 度、かけ用の場合お湯で10倍程度に薄めて使用 する濃縮タイプとする。 3 内容量及び包装 1BT=500mlペットボトル詰とする。
11-1	(8950-207-00849) 酢	CS13802	BT	1 材 料 穀物を原料としたもの。 2 品 質 (1)一般市販品で醸造酢とする。 (2)合成甘味料、合成着色料及び合成保存料が 無添加のもの。 3 内容量及び包装 1BT=1.8ℓのペットボトル詰とする。
11-2	(8950-200-86349) ぽん酢	CS14202	BT	1 材 料 醤油(本醸造)、柑橘果汁、醸造酢等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1BT=600ml入りペットボトル詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
12-1	(8950-207-00899) ウスターソース	CS10302	EA	1 品質 一般市販品の「特級」とする。 2 内容及び包装 1EA=500ml入りペットボトル詰とする。
12-2	(8950-207-00909) トンカツソース	CS10352	EA	1 品質 一般市販品の「特級」とする。 2 内容及び包装 1EA=500ml入りペットボトル詰とする。
12-3	(8950-201-98929) 減塩ウスターソース	CS10312	EA	1 品質 (1)一般市販品とする。 (2)15mlあたりの食塩相当量が0.7g以下のものとする。 2 内容及び包装 1EA=180ml以上入りペットボトル詰とする。
12-4	(8950-201-98939) 減塩トンカツソース	CS10362	EA	1 品質 (1)一般市販品とする。 (2)15mlあたりの食塩相当量が0.5g以下のものとする。 2 内容及び包装 1EA=180ml以上入りペットボトル詰とする。
12-5	(8950-200-85099) お好みソース	CS11902	BT	1 品質 一般市販品の「特級」とする。 2 内容及び包装 1EA=1200ml入り紙パック詰とする。
12-6	(8950-201-46139) グレービーソース	CS12252	CN	1 材 料 牛肉エキス、人参、玉葱、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量 1CN=800g以上入りとする。
12-7	(8950-201-90859) チリソース(ペット)	CS12812	BT	1 材 料 トマト、砂糖、酢、香辛料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量 1BT=490g以上入りペット詰とする。
12-8	(8950-200-79499) デミグラスソース	CS12852	CN	1 材 料 小麦粉、トマトペースト、ビーフエキス、食用油脂、香辛料、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量 1CN=840g以上入りとする。
12-9	(8950-200-79509) ミートソース	CS13252	CN	1 材 料 ビーフ、トマト、人参、玉葱、香辛料、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量 1CN=840g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
12-10	(8950-201-74129) 焼肉のたれ(液)	CS13712	EA	1 材料 醤油、発酵調味料、砂糖、果実類(りんご等)、 にんにく、玉葱、ごま、蜂蜜等 2 品質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=400g以上入りとし、強度を有する資材を 用いて密封したもの。
13-1	(8950-201-49049) マヨネーズ・ハーフ	CS10502	EA	1 材料 食用植物油、醸造酢、卵、食塩、糖類、香辛 料、化学調味料等 2 品質 カリ-及び脂質含量を1/2程度に調整した一般 市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=400g入りポリ容器詰とし、外装袋(防湿性 資材)を用いて密封したもの。
13-2	(8950-207-00939) トマトケチャップ	CS11052	EA	1 品質 (1)トマト加工品「トマトケチャップ」とする。 (2)一般市販品の「特級」とする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りポリ容器詰とし、外装袋(防湿性 資材)を用いて密封したもの。
13-3	(8950-201-89439) トマトケチャップ(大)	CS11062	CN	1 品質 (1)トマト加工品「トマトケチャップ」とする。 (2)一般市販品の「特級」とする。 2 内容量及び包装 1CN=3kg入り缶詰とする。
14-0	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。 (2)経年品でないもの。 (3)各種類特有の刺激性の香味を有するもの。 (4)飲食物に風味を与えるもの。 (5)食欲を増進させるもの。 3 表示 一般共通規格第8項による。
14-1	(8950-207-01019) 粉わさび	CS10552	EA	1 品質 一般市販品の西洋わさびを乾燥、粉末にした もの。 2 内容量及び包装 1EA=200g以上入り缶詰とする。
14-2	(8950-207-00999) カレー固形	CS10752	EA	1 品質 一般市販品のブロック状のもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入り箱詰とする。
14-3	(8950-201-90159) カレー固形(甘口)	CS10762	EA	1 品質 一般市販品のブロック状のもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入り箱詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
14-4	(8950-207-01009) カレー粉	CS10802	EA	1 品質 数種類の香辛料を混合した一般市販品のもの。 2 内容量及び包装 1EA=400g以上入り缶詰とする。
14-5	(8950-200-72679) カレーフレーク	CS10852	EA	1 品質 一般市販品のフレーク状のもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装詰とする。
14-6	(8940-201-94049) カレーフレーク (ベーシック)	CS10862	EA	1 品質 (1)一般市販品のフレーク状のもの。 (2)ココナツミルクパウダー、ココアパウダー、ももチャツネ等を使用したもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装詰とする。
14-7	(8950-207-01329) ホワイトルー	CS11552	EA	1 材 料 小麦粉、無塩バター等 2 品質 一般市販品のフレーク状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装詰とする。
14-8	(8950-201-44229) オールスパイス	CS11802	EA	1 品質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=13g以上入りビン詰とする。
14-9	(8950-201-97839) クミン(粉)	CS11832	EA	1 品質 クミンを乾燥、粉末にした一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=200g以上入り缶詰とする。
14-10	(8950-207-01059) ガーリック	CS11952	EA	1 材 料 ガーリックパウダー、でん粉、調味料等 2 品質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=40g以上入りビン詰とする。
14-11	(8950-200-88589) こしょう(粗挽き)	CS12302	EA	1 品質 一般市販品のブラックペッパーを粗く砕いたもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g以上入り缶詰とする。
14-12	(8950-207-01029) こしょう	CS12352	EA	1 品質 一般市販品で粉末にしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=400g以上入り缶詰とする。
14-13	(8950-201-94089) 味付塩こしょう	CS12362	EA	1 材 料 食塩、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、調味料等 2 品質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=250g以上入りポリ容器詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
14-14	(8950-201-42569) 赤唐辛子(輪切り)	CS12552	PK	1 品 質 ナス科トウガラシ属「トウガラシ」の赤熟した果実を乾燥、輪切りにした一般市販品のもの。 2 内容量及び包装 1PK=20g以上入りポリエチレン袋詰とし、市販流通品とする。
14-15	(8950-200-88569) タバスコ	CS12702	BT	1 品 質 一般市販品「ペパーソース」とする。 2 内容量及び包装 1BT=60ml以上入りビン詰とする。
14-16	(8950-201-42859) ナツメグ	CS12952	EA	1 品 質 一般市販品で乾燥し粉末にしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=15g以上入りビン詰とする。
14-17	(8950-201-48439) バジル	CS12962	EA	1 品 質 一般市販品で乾燥し刻んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=6～8g入りビン詰とする。
14-18	(8950-200-88579) パプリカ	CS13052	EA	1 品 質 一般市販品で乾燥し粉末にしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=15g以上入りビン詰とする。
14-19	(8950-201-32609) ハヤシフレーク	CS13102	EA	1 材 料 小麦粉、油脂、食塩、砂糖、トマト、果実、調味料等 2 品 質 一般市販品でフレーク状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰又はアルミ箔包装詰とする。
14-20	(8950-201-46339) 柚子こしょう	CS13452	EA	1 材 料 柚子、青唐辛子、食塩、香料、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=35g以上入りチューブ詰とする。
14-21	(8950-201-44219) ローリエ	CS13552	EA	1 材 料 一般市販品で月桂樹の葉を乾燥したもの。 2 内容量及び包装 1EA=2～3g入りビン詰とする。
14-22	(8950-200-88559) 辛味スパイス	CS13902	EA	1 材 料 植物油、香辛料抽出物等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=270ml入りポリ容器詰とする。
14-23	(8950-200-78019) 粉さんしょう	CS14152	EA	1 材 料 山椒(国産)、花椒を乾燥、粉末にしたもの。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=8g以上入りビン詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
14-24	(8950-207-01039) 粉辛子	CS14252	EA	1 品 質 乾燥、粉末状態のもの。 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=200g以上入り缶詰とする。
15-1	(8935-201-90419) コンソメ(袋)	CS11412	KG	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入りアルミ箔包装詰とする。
15-2	(8935-207-00799) ポタージュスープ	CS11452	KG	1 材 料 小麦粉、食塩、粉乳、香辛料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 500g入りアルミ箔包装詰とする。
15-3	(8935-201-31559) 中華スープ	CS11502	KG	1 材 料 ポーク、チキンエキス、食塩、油脂、砂糖、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袋入りとする。
15-4	(8950-201-46289) 貝柱スープ	CS12002	EA	1 材 料 食塩、ホタテエキス、でん粉、調味料等 2 品 質 一般市販品で顆粒状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=400g入りポリ容器詰とする。
15-5	(8935-201-46449) ガラスープ	CS12052	EA	1 材 料 チキンエキス、乳糖、ビーフエキス、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 1EA=500g入りポリ容器詰とする。
15-6	(8950-201-44269) 白だし	CS14052	EA	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 1EA=1.8ℓ入り紙パック詰とする。
16-1	(8950-201-73989) グルタミン酸ナトリウム	CS12202	KG	1 品 質 一般市販品の旨味成分L-グルタミン酸ナトリウム(配合調味料)で顆粒状のものとする。 2 内容量及び包装 1kg入りポリエチレン袋詰とする。 3 その他 メーカーが製造日の証明書類を提出すること。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
17-1	(8965-207-02249) ブランデー	CR10802	BT	1 種類 ウイスキー類「ブランデー(等級:V. S. O)」とする。 2 品質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1BT=640ml以上のビン詰とする。
17-2	(8965-207-02239) 白ワイン	CR11102	BT	1 種類 果実酒の「白ぶどう酒」とする。 2 品質 アルコール分10%以上の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1BT=720ml入りペットボトル詰とする。
17-3	(8965-200-62729) 赤ワイン	CR11352	BT	1 種類 果実酒の「赤ぶどう酒」とする。 2 品質 アルコール分11%以上の一般市販品とする。 3 内容及び包装 1BT=720ml入りペットボトル詰とする。
17-4	(8950-201-90919) 料理酒(大)	CS11662	BT	1 材 料 米、米麴、醸造用糖類、ぶどう果汁 2 品質 一般市販品でアルコール分15%未満とする。 3 内容及び包装 1BT=900ml入り紙パック詰とする。
17-5	(8950-201-90929) みりん(大)	CS13312	BT	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 一般市販品でアルコール分13.5~14.5度未満とする。 3 内容及び包装 1BT=1ℓ入りペットボトル詰とする。
18-1	(8910-207-01389) クリームパウダー	CN10152	EA	1 種類 乳及び乳製品の成分規格の「クリームパウダー」とする。 2 品質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1 EA=180g以上、チャック付スタンドパック入りのも のとする。
19-1	(8945-201-73979) 大豆白絞油	CP10102	CN	1 品質 一般市販品の精製大豆油とする。 2 内容及び包装 1CN=16.5kg入り(18ℓ缶、JISZ1.602)とし、1缶 ごとビニールバンド十字掛けとする。
19-2	(8945-201-88999) サラダ油(ポリ容器)	CP10262	BT	1 品質 一般市販品の調合サラダ油とする。 2 内容量 1BT=1.5ℓ入りポリ容器詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
19-3	(8945-201-70889) ごま油(ポリ容器)	CP10312	BT	1 品 質 一般市販品の食用ごま油とする。 2 内容量 1BT=1.5kg入りポリ容器詰とする。
19-4	(8945-201-48859) オリーブオイル	CP10452	BT	1 品 質 一般市販品のエクストラバージンとする。 2 包装 1BT=684g入りポリ容器詰とする。
19-5	(8910-207-00169) バター	CP10502	EA	1 品 質 (1)乳及び乳製品の成分規格「バター」とする。 (2)乳固形分80%以下とする。 (3)一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=200g以上入りメーカー標準包装とする。
19-6	(8945-201-44209) 食用調整油	CP10602	EA	1 種 類 天然の植物菜種成分を使用したプレミアムオイルのうち、「キャノーラ油」で一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=8kg入りバックインボックス詰とする。

20-0	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。 (2)粉末及び茎が少なく、均等に締まっているもの。 (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。 2 表 示 一般共通規格第8項による。
20-1	(8955-207-02559) 煎茶(パック)	CR10052	EA	1 品 質 一般市販品「煎茶」とし、ティーバッグタイプとする。 2 内容量及び包装 1EA=1.8g×20パック入りポリ容器詰とする。
20-2	(8955-201-42519) 煎茶	CR10152	EA	1 品 質 一般市販品の国産茶葉とする。 2 内容量及び包装 1EA=100g入りアルミ箔包装詰とする。
20-3	(8955-201-90909) 日本茶(小)	CR11512	CN	1 品 質 一般市販品「緑茶(清涼飲料水)」とする。 2 内容量 1CN=190g以上入りとする。
20-4	(8955-201-90899) ウーロン茶(小)	CR10222	CN	1 品 質 一般市販品「ウーロン茶飲料」とする。 2 内容量 1CN=180g以上入りとする。
20-5	(8955-201-42529) 玄米茶	CR10302	EA	1 材 料 一般市販品の国産茶葉とする。 2 内容量及び包装 1EA=200g入りアルミ箔包装詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-6	(8955-201-35649) 玄米茶(給茶器用)	CR10402	EA	1 材 料 (1) 国産のお茶と玄米 (2) 給茶器(ホシキ電気株式会社:AT-24H2E)の使用に適したもの。 2 内容量及び包装 1EA=200g入り、真空のレトルパ <sup>®</sup> 缶詰とする。
20-7	(8955-201-70899) 麦茶(濃縮)	CR10442	EA	1 品 質 一般市販品の厳選した大麦を抽出し、濃縮液状した希釈用(50~100倍)とする。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入り無菌包装テトラパ <sup>®</sup> ック(ブリックタイプ)とする。
20-8	(8955-201-75029) 麦茶	CR10452	EA	1 品 質 一般市販品「麦茶」の煮出し用とする。 2 内容量 10g以上のティーバッグタイプのものとし、1EA=16個以上入りとする。
20-9	(8955-201-90849) 麦茶ポーション	CR10462	PK	1 材 料 一般市販品の大麦、麦芽糖等 2 内容量及び包装 (1) 1PK=570g(1EA=19g×30EA) (2) 濃縮タイプで1EA=10用
20-10	(8955-200-77429) 紅茶	CR11302	EA	1 品 質 一般市販品「紅茶」とし、ティーバッグタイプ <sup>®</sup> 又はリーフポ <sup>®</sup> シェットタイプとする。 2 内容量及び包装 1EA=2g以上
20-11	(8955-201-71659) 紅茶飲料(無糖)	CR11312	EA	1 品 質 一般市販品「紅茶飲料」で、無糖とする。 2 内容量 1EA=500ml以上入りとする。

21-1	(8955-207-01729) インスタントコーヒー	CR10602	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=70g以上入りビン詰とする。
21-2	(8955-200-88639) レギュラーコーヒー	CR10652	PK	1 品 質 コーヒー豆100%を中挽きした一般市販品とする。 2 内容量 1PK=300g以上入りとする。
21-3	(8955-207-02879) 缶コーヒー	CR10952	CN	1 品 質 (1) 一般市販品「コーヒー」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。 2 内容量 1CN=155g以上入りとする。
21-4	(8955-201-92269) 缶コーヒーボトル(無糖)	CR11022	CN	1 品 質 (1) 一般市販品「コーヒー」とする。 (2) コーヒー豆から液汁を抽出したのものとし、無糖で着色料不使用のもの。 2 内容量 1CN=275g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
22-1	(8910-207-00199) 乳酸飲料	CN20012	BT	1 品質 (1)一般市販品「乳製品乳酸菌飲料」とし、殺菌されたもの。 (2)砂糖、その他糖類及び香料を添加したもの。 (3)特有の乳白色及び酸味を有し、5倍程度で希釈して供するもの。 2 内容量及び包装 1BT=470ml入りビーズボトル詰とする。
22-2	(8910-201-91999) 乳酸菌飲料A	CN20022	EA	1 種類 (1)高血圧機能性食品 (2)腸までがせ菌が届く飲料 (3)L-92機能性食品 2 品質 一般市販品「乳製品乳酸菌飲料」のもの。 3 内容量及び包装 1EA=100ml入りペットボトル詰とする。 4 その他 種類についてはその都度指定する。
22-3	(8915-207-00309) トマトジュース	CR10012	CN	1 品質 一般市販品「トマトジュース」とする。 2 内容量 1CN=190g以上入りとする。
22-4	(8960-200-89909) スポーツ飲料	CR10702	CN	1 材料 砂糖、ブドウ糖、クエン酸、塩化ナトリウム、クエン酸ナトリウム、V. C、香料等 2 品質 一般市販品「清涼飲料水」とする。 3 内容量 1CN=340ml以上入りとする。
22-5	(8960-201-44349) スポーツ飲料(粉末)	CR10712	EA	1 材料 砂糖、ブドウ糖、クエン酸、塩化ナトリウム、クエン酸ナトリウム、V. C、香料等 2 品質 一般市販品「粉末清涼飲料の粉末」とする。 3 内容量及び容器 1EA=1袋10用とし、アルミ箔包装詰とする。
22-6	(8960-201-94039) からだサポート飲料	CR10722	EA	1 材料 砂糖、食塩、ヒイソク、乳酸菌、塩化カルシウム、乳酸カルシウム、調味料(アミノ酸)等 2 品質 一般市販品「清涼飲料水」とする。 3 内容量及び容器 1EA=500ml以上ペットボトル詰とする。
22-7	(8955-201-37279) ミルクココア	CR10902	EA	1 材料 ココアパウダー、砂糖、全粉乳、脱脂粉乳、乳糖、麦芽糖等 2 品質 一般市販品で乾燥粉末のものとする。 3 内容量及び包装 1EA=240g以上入りアルミ箔スタンディングパウチ(チャック付き)詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
22-8	(8960-201-46189) 野菜混合飲料	CR11002	CN	1 品質 一般市販品「野菜30%以上含む果実とのミックスジュース」とする。 2 内容量 1CN=190g以上入りとする。
22-9	(8915-201-71739) フルーツジュース	CR11062	CN	1 品質 (1)一般市販品「果実100%飲料」とする。 (2)香味は、「アップル」とする。 2 包装 1CN=160g以上入りとする。
22-10	(8960-207-02869) 炭酸飲料	CR11402	EA	1 品質 (1)1EA=クエン酸含有量1350ml以上の一般市販品とする。 (2)1EA=20%のレモン果汁を含むもの。 2 包装 1EA=150ml以上入り瓶詰とする。
22-11	(8960-201-71649) 炭酸飲料(特定保健用食品)	CR11412	EA	1 品質 (1)一般市販品「炭酸飲料」とする。 (2)難消化性デキストリンを配合し、食事の際の脂肪吸収や食後の中性脂肪上昇を抑制する作用をもつ。 (3)糖類又は糖質ゼロと表示できるもの。 (4)「特定保健用食品」とする。 2 包装 1EA=480ml以上入りとする。
22-12	(8960-201-47329) ミネラルウォーター・大	CR10852	BT	1 品質 (1)一般市販品「清涼飲料水」とする。 (2)採水場所は日本国内とする。 (3)軟水で無発泡タイプ。 (4)I一般共通規格2-(4)～(6)を基準とする。 (5)製造工程の衛生管理基準は、厚生労働省及び全国清涼飲料連合会の一般的衛生管理及びHACCPシステムに対応してあるものとする。 (6)常温保存可能なもの。 2 包装 1BT=2ℓ以上ペットボトル詰とする。
22-13	(8960-201-50919) ミネラルウォーター・小	CR10862	BT	1 品質 ミネラルウォーター・大(22-12)と同じ。 2 包装 1BT=500ml標準のペットボトル詰とする。
23-0	缶・瓶詰類共通規格			1 種類 「缶」及び「瓶」詰類とする。 2 品質 (1)添加物等は食品添加物の規格によるもの。 (2)サビ、汚れ、変形、膨張、孔漏等のない完全密封されたもの。 3 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。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
23-1	(8905-207-02019) 鯖照焼	CK10012	CN	1 材 料:鯖、醤油等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。
23-2	(8905-201-73939) 鯖水煮	CK10052	CN	1 材 料:鯖 2 缶 型:F2号缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 200g以上入りとする。
23-3	(8905-207-01659) 鯖味噌煮	CK10102	CN	1 材 料:鯖、味噌等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 190g以上入りとする。
23-4	(8905-201-71469) 鯖味付	CK10112	CN	1 材 料:鯖 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 200g以上入りとする。
23-5	(8905-200-70169) まぐろステーキ	CK10302	CN	1 材 料:まぐろ(びんなが以外) 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 130g以上入りとする。
23-6	(8905-200-76259) まぐろフレーク	CK10352	CN	1 材 料:まぐろ等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 280g以上入りとする。
23-7	(8905-207-01679) さんま蒲焼	CK10452	CN	1 材 料:さんま、醤油等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。
23-8	(8905-201-70929) さんま味噌煮	CK10462	CN	1 材 料:さんま、味噌等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 140g以上入りとする。
23-9	(8905-201-70939) さんま味付	CK10472	CN	1 材 料:さんま、醤油等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 140g以上入りとする。
23-10	(8905-207-02719) いわし味噌煮	CK10502	CN	1 材 料:真いわし、味噌等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
23-11	(8905-201-70019) いわし蒲焼	CK10702	CN	1 材 料:いわし、醤油等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。
23-12	(8905-201-94149) たらばがに水煮(小)	CK30052	CN	1 材 料:たらばがに 2 品 質:一般市販品とする。 3 缶 型:E0缶 4 固形量 55g以上入りとする。
23-13	(8905-201-70949) ずわいがに水煮	CK30112	CN	1 材 料:紅ずわいがに 2 品 質:国産で一般市販品とする。 3 缶 型:T2号缶 4 固形量 1CN=110g以上入りとする。
23-14	(8905-207-01359) 粒うに	CK30152	EA	1 品 質 塩うに含有量95%の一般市販品とする。 2 内容総量及び包装 1EA=40g以上入り瓶詰とする。
23-15	(8905-201-89449) 鯖竜田甘酢あんかけ	CK10122	CN	1 材 料 鯖、砂糖、醸造酢、植物油、醤油、還元水あめ、米粉等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量 100g以上入りとする。

24-1	(8915-207-01349) スイートコーン(クリーム)	CA20012	CN	1 材 料:スイートコーン(国内産) 2 缶 型:4号缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:435g以上
24-1-1	(8915-201-89419) スイートコーン(クリーム)レトルト	CA20022	EA	1 材 料:スイートコーン(国内産) 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容総量及び包装 1kg入りレトルト缶常温保存可能とする。
24-1-2	(8915-201-89429) スイートコーン(ホール)レトルト	CA20032	EA	1 材 料:スイートコーン(国内産) 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容総量及び包装 1kg入りレトルト缶常温保存可能とする。
24-2	(8915-207-00209) しらたき	CB10012	CN	1 材 料:しらたき 2 缶 型:2号缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 固形量:435g以上
24-3	(8970-201-90379) 里芋そぼろ缶	CB20192	CN	1 材 料:里芋、鶏肉、砂糖、食塩等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:80g以上
24-4	(8970-201-90369) うの花味付缶	CD20562	CN	1 材 料 おから、人参、筍、椎茸、油揚、コンニャク、砂糖、醤油、食塩等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:55g以上

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
24-5	(8915-201-89459) ゆで小豆(パウチ)	CD30062	EA	1 材 料:小豆、砂糖、でん粉、食塩等 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容総量及び包装 400g以上入り1EA <sup>°</sup> 常温保存可能とする。
24-6	(8915-201-73959) たけのこ水煮	CF20152	CN	1 材 料:もうそう竹 2 缶 型:2号缶 3 品 質:国内加工品の一般市販品とする。 4 内容総量:820g以上(固形量:500g以上) 5 サイズ:M(6~10個入り)
24-7	(8915-207-01459) ふき水煮	CF20302	CN	1 材 料:ふき(合成着色料不使用) 2 缶 型:2号 3 品 質:国内加工品の一般市販品とする。 4 固形量:530g以上 5 サイズ:M
24-8	(8915-207-02139) はじかみ	CF30202	EA	1 材 料 芽しょうがを酢、酸味料及び着色料(赤色)等 2 品 質 一般市販品で特有の香味を有し、紅白タイプとする。 3 固形量及び包装 1EA=120g以上入り1EA <sup>°</sup> 詰とする。
24-9	(8915-207-01589) 支那竹味付	CF30352	EA	1 材 料 シマ、醤油、砂糖、ゴマ油、食塩、酵母エキス調味料、酸味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=100g以上入り1EA <sup>°</sup> 詰とする。
24-10	(8915-207-02899) ザーサイ味付	CF30402	EA	1 材 料 ザーサイ、醤油、ゴマ油、砂糖、酵母エキス、調味料、酸味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=100g以上入り1EA <sup>°</sup> 詰とする。
24-11	(8915-207-01339) なめこ水煮	CH10102	CN	1 材 料:なめこ 2 缶 型:4号缶 3 品 質 国内製造で一般市販品とする。 4 内容総量:400g(固形量200g) 5 サイズ 中(M):16mm以上22mm未満又は小(S):10mm以上16mm未満とする。
24-12	(8915-207-01279) なめたけ茶漬	CH10152	EA	1 材 料 えのき茸、醤油、砂糖、調味料等 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=180g以上入り(固形量80%以上)の1EA <sup>°</sup> 詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
24-13	(8915-201-43679) マッシュルーム水煮	CH10252	CN	1 材 料:マッシュルーム(スライス) 2 品 質 (1)均等にサイズ <sup>6</sup> の揃ったスライス状のもの。 (2)国内製造で一般市販品とする。 3 缶 型:2号缶 4 固形量:450g以上
24-14	(8915-201-89499) チップゴボウ	CF20262	EA	1 材 料:ごぼう千切りしたもの 2 品 質:国内製造で一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1EA=100g以上でジップ付袋詰で常温保存可能とする。
24-15	(8970-201-90389) 昆布煮豆缶	CJ19002	CN	1 材 料 大豆、昆布、人参、油揚、砂糖、醤油、食塩等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:60g以上
24-16	(8970-201-90399) ひじき煮豆缶	CJ19012	CN	1 材 料 大豆、椎茸、油揚、ひじき、砂糖、醤油、食塩等 2 缶 型:E0缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:75g以上
24-17	(8915-201-94579) カットトマト	CF10012	CN	1 品 質 (1)カットしたトマトをトマトピューレ等に漬けたもの。 (2)食塩が添加されていないもの。 (3)一般市販品とする。 2 缶 型 : E0缶 3 内容量 1CN=400g以上(固形量240g以上)とする。

25-1	(8910-200-72869) ピーナッツバター	CE10152	EA	1 品 質 ピーナツ、バターを原料とした低糖度品とする。 2 内容量及び包装 1EA=140g以上入りビン詰とする。
25-2	(8915-207-00239) みかんシロップ漬	CG10012	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 サイズ:M又はLとする。 4 内容量 1CN=290g以上入り(固形量170g以上)とする。
25-3	(8915-201-91959) はっさくシロップ漬	CG10022	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 内容量 1CN=295g以上入り(固形量170g以上)とする。
25-4	(8915-201-91969) ぽんかんシロップ漬	CG10032	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 内容量 1CN=295g以上入り(固形量170g以上)とする。
25-5	(8915-201-91979) 伊予かんシロップ漬	CG10042	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 内容量 1CN=295g以上入り(固形量170g以上)とする。
25-6	(8915-201-91989) 甘夏シロップ漬	CG10052	CN	1 品 質:一般市販品とする。 2 缶 型:E0缶 3 内容量 1CN=295g以上入り(固形量170g以上)とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規格
25-7	(8915-207-01429) チェリーシロップ漬	CG20012	CN	1 品質:一般市販品とする。 2 缶型:4号缶 3 内容量 1CN=425g以上入り(固形量230g以上)とする。 4 サイズ M又はLとする。
25-8	(8915-207-00279) パインシロップ漬	CG20052	CN	1 品質 一般市販品で10枚輪切りのスライスとする。 2 缶型:3号缶 3 内容量 1CN=560g以上入り(固形量340g以上)とする。
25-9	(8915-201-70049) 洋梨シロップ漬	CG20062	CN	1 品質 一般市販品で、洋梨の2つ割りとする。 2 缶型:4号缶 3 内容量 1CN=410g以上入り(固形量230g以上)とする。
25-10	(8915-200-72759) 白桃シロップ漬	CG20102	CN	1 品質 一般市販品で、白桃の2つ割りとする。 2 缶型:4号缶 3 内容量 1CN=425g以上入り(固形量250g以上)とする。 4 サイズ:Mとする。
25-11	(8915-207-00289) フルーツみつ豆	CG20202	CN	1 材料 黄桃、みかん、寒天、赤えんどう等 2 缶型:E0缶 3 内容量 1CN=195g以上入り(固形量130g以上)とする。

26-1	(8905-201-44689) 焼肉(ビーフ)	CL10052	CN	1 材料:牛肉、醤油、砂糖等 2 品質:一般市販品とする。 3 内容総量:60g以上入り
26-2	(8970-201-90409) 焼鳥(A)	CL10192	CN	1 種類及び材料 (1)たれ味:鶏肉(国産)、砂糖、醤油 (2)うま辛:鶏肉(国産)、醤油もろみ、砂糖、香辛料等 (3)ガーリックペッパー:鶏肉、醤油、砂糖、ニンニク等 2 缶型:E0缶 3 品質:一般市販品とする。 4 内容総量:75g以上入り 5 その他 種類については、その都度指定する。
26-3	(8970-201-90339) 焼鳥(B)	CL10232	CN	1 材料 鶏肉、醤油、砂糖、鶏卵等 2 缶型:E0缶 3 品質:一般市販品とする。 4 内容総量:155g以上入り
26-4	(8970-201-90349) 焼鳥(C)	CL10242	CN	1 種類及び材料 (1)とりたま:鶏肉、醤油、砂糖、うずら卵等 (2)とりつくね:鶏肉、醤油、砂糖、調味料等 2 缶型:E0缶 3 品質:一般市販品とする。 4 内容総量:70g以上入り 5 その他 種類については、その都度指定する。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
26-5	(8940-201-91929) からあげ	CL10402	CN	1 種類 (1)てりまヨ (2)和風醤油 (3)黒酢あん 2 材 料:鶏肉(国産)、醤油、砂糖、調味料等 3 缶 型:E0缶 4 品 質:一般市販品とする。 5 内容総量:45g以上入り 6 その他 種類については、その都度指定する。
26-6	(8910-200-71819) 鶏卵水煮	CM10012	CN	1 材 料:鶏卵(国産) 2 缶 型:1号缶 3 品 質:一般市販品とする。 4 内容総量:1.7kg入り(40~45個入り)
26-7	(8915-207-01449) うずら卵水煮	CM10052	CN	1 材 料:うずら卵(国産) 2 缶 型:2号缶 3 内容総量:430g以上入り(55~65個入り)
26-8	(8910-201-89479) ふわふわたまご	CM20212	EA	1 材 料 鶏卵、植物油脂、でん粉、食塩等 2 品 質 フリーズドライ状態 3 内容量及び包装 1PK=150g入りポリ袋詰とする。

27-1	(8920-201-47939) 缶詰パン	CQ10252	CN	1 材 料 小麦粉、砂糖、卵、食塩、酵母等 2 品 質 一般市販品で国内製造とする。 3 内容量 1CN=100g以上入りとする。
------	--------------------------	---------	----	--

28-1	(8925-207-01229) はちみつ	CC10402	EA	1 品 質 純粋はちみつ100%とする。 2 内容量及び包装 1EA=400g以上入りペットボトル詰とする。 3 その他 納品時、成分表を提出すること。
28-2	(8950-201-46269) 芝麻醬	CS12752	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=200g以上入りビン詰とする。
28-3	(8950-201-46279) XO醬	CS13352	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=120g以上入りビン詰とする。
28-4	(8915-200-86749) 豆板醬	CS14002	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=225g以上入りビン詰とする。
28-5	(8950-201-91879) マーラージャン	CS12762	EA	1 品 質 一般市販品とする。 2 内容量及び包装 1EA=75g以上入りチューブ詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
28-6	(8925-201-89519) かき氷シロップ	CC10702	EA	1 種類 いちご風味、マンゴー風味、レモン風味とする。 2 品質 一般市販品とする。 3 内容及び包装 1EA=1.8ℓ紙パック詰 1箱8本入り 4 その他 種類についてはその都度指定する。
29-0	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、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したもの(JASの定義)。 2 品質 (1)保存料を使用していないもの。 (2)内容物を詰めて、完全密封したものである。 (3)熱溶解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、スタンディングパック、成形容器その他業務用の大型パックとする。 (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。
29-1	(8940-201-88079) レトルトライスA	CA40042	EA	1 種類及び材料 (1)ドライカレー うるち米、玉葱、人参、鶏肉、とうもろこし、ケルピー、コンソメ等 (2)ビビンバ うるち米、牛蒡、法蓮草、人参、豚肉、コジヤン、ごま油等 (3)鶏そぼろごはん うるち米、鶏肉、椎茸、砂糖、醤油、ガラスープ等 (4)五目ごはん うるち米、牛蒡、人参、鶏肉、油揚げ、ひじき、醤油、砂糖等 (5)チキンライス うるち米、鶏肉、玉葱、人参、G.P、トマトケチャップ、中濃ソース等 (6)チャーハン うるち米、葱、椎茸、豚肉、おろし、にんにく、醤油、ガラスープ等 2 品質 特有の香味を有するもの。 3 内容量：1EA=180g以上入り 4 その他 種類についてはその都度指定する。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
29-2	(8940-201-88089) レトルトライスB	CA40052	EA	1 種類及び材料 (1)梅じそ うるち米、梅肉、しそ、若布、白ごま、梅酢、砂糖、調味料等 (2)明太子 うるち米、辛子明太子、白ごま、若布、たらこ、バター、砂糖、調味料等 2 品質 特有の香味を有するもの。 3 内容量：1EA=180g以上入り 4 その他 種類についてはその都度指定する。
29-3	(8940-201-93919) レトルトライス(大)	CA40062	EA	1 種類及び材料 (1)カレーピラフ 精白米、玉葱、人参、ピーマン、牛挽肉、バター、カレー粉、調味料等 (2)牛めし 精白米、牛肉、玉葱、ごぼう、砂糖、調味料等 (3)高菜チャーハン 精白米、玉葱、高菜漬、人参、ベーコン、調味料等 (4)たこめし 精白米、たこ、たけのこ、人参、白ごま、砂糖、調味料等 (5)鶏ごぼうめし 精白米、ごぼう、鶏肉、砂糖、調味料等 (6)洋風ピラフ 精白米、玉葱、とうもろこし、人参、バター、調味料等 2 品質 特有の香味を有するもの。 3 内容量 1EA=300g以上入り 4 その他 種類についてはその都度指定する。
29-4	(8950-201-89469) カルボナーラソース	CS11162	KG	1 材 料 バターオイル、卵黄、でん粉、調味料等 2 品 質 国内製造のもの。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りレトルトパック詰とする。
29-5	(8940-201-89579) 山菜煮	CF30412	EA	1 材 料 湯葉、人参、筍、山くらげ、きくらげ、こんにゃく、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入り(固形量約720g)レトルトパック詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
29-6	(8940-201-89609) 椎茸煮スライス	CH10022	EA	1 材 料 干しいたけ、調味料等 2 品 質 一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1PK=500g入り(固形量390g)レトルパ <sup>®</sup> 好詰とする。
29-7	(8940-201-90309) 焼鳥(レトル)	CL10102	PK	1 材 料:鶏肉、砂糖、醤油等 2 品 質:一般市販品とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りレトルパ <sup>®</sup> 好詰とする。

30-1	(8915-200-72729) 五目寿司の素	CT10502	EA	1 材 料 かんぴょう、人参、れんこん、干椎茸、たけのこ、砂糖、醤油、みりん、調味料等 2 品 質 (1)一般市販品とする。 (2)炊き上がった米飯に混ぜ込めるもの。 3 内容量及び包装 1EA=1.2kg入りレトルパ <sup>®</sup> 好詰とする。
30-2	(8915-200-85729) 松茸御飯の素	CT10652	EA	1 材 料 野菜(松茸、人参、たけのこ、その他)、醤油、食塩、調味料等 2 品 質 (1)炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。 (2)合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りレトルパ <sup>®</sup> 好詰とし、10EAを段ボール箱詰とする。
30-3	(8940-201-89619) 舞茸ごはんの素	CS11722	EA	1 材 料 野菜(舞茸、人参、油揚、こんにゃくその他)、醤油、食塩、調味料等 2 品 質 (1)炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。 (2)合成保存料、合成着色料、合成甘味料等を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りレトルパ <sup>®</sup> 好詰で、固形量は約640gとする。
30-4	(8950-202-20469) 炊込ご飯の素(帆立)	CT10662	KG	1 材 料 国産干帆立貝柱、たけのこ、醤油、食塩、調味料等 2 品 質 (1)国産干帆立貝柱を使用したもの。 (2)炊き込み用とし、特有の香味、食感を有するもの。 3 内容量及び包装 レトルパ <sup>®</sup> 好詰とし、10EAを段ボール箱詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
31-1	(8950-200-88609) のり佃煮(パック)	CJ10752	EA	1 材 料 海苔、醤油等 2 内容量及び包装 1EA=8g入りアルミ箔包装とする。
31-2	(8940-207-02599) お茶漬のり	CT10352	EA	1 材 料 海苔、食塩、米粉等を主材料としたもの。 2 品 質 (1)乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。 (2)旨味が素早く溶けるもの。 3 内容量及び包装 1EA=1袋5g以上入り防湿加工紙袋詰とし、 120EAを箱詰めとする。
31-3	(8950-207-01099) ふりかけ	CT10402	EA	1 種類及び材料 (1)かつおみりん かつお節、ゴマ等を主材料とする。 (2)瀬戸風味 ゴマ、かつお節、のり類等を主材料とする。 (3)海苔香味 黒海苔、青のり、ゴマ等を主材料とする。 (4)その他 小魚粉末(鯖を含む。)、炒りゴマ、のり類等を主材料とする。 2 内容量及び包装 1EA=45g以上入りビン又はポリ容器詰とする。 3 その他 種類についてはその都度指定する。
31-4	(8950-200-62439) ふりかけ(パック)	CT10452	EA	1 種類及び材料 ふりかけの項(31-3-1)に同じ。 2 内容量及び包装 1EA=2~3g入りポリ袋又はアルミパック詰とする。 3 その他 種類についてはその都度指定する。
31-5	(8950-201-91899) ふりかけ(赤じそ)	CT10412	PK	1 材 料 赤しそ、食塩、砂糖、調味料等 2 品 質 (1)特有の香味を有するもの。 (2)乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g以上入りOPP袋詰とする。
31-6	(8950-201-91909) ふりかけ(青じそ)	CT10422	PK	1 材 料 青しそ、食塩、砂糖、調味料等 2 品 質 (1)特有の香味を有するもの。 (2)乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g以上入りOPP袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
31-7	(8950-201-91889) チキンシーズニング	CT10002	EA	1 材 料 フ ait オ ン、乾燥唐辛子、調味料等 2 品 質 (1) 一般市販品で特有の香味を有するもの。 (2) 乾燥良好できょう雑物が混入していないもの。 3 内容量及び包装 1EA=140g以上入りペットボトル詰とする。
31-8	(8950-202-20459) 混ぜご飯の素(広島菜)	CT10462	EA	1 材 料 塩蔵広島菜、食塩、砂糖、調味料等 2 品 質 (1) 広島県産広島菜を使用したもの。 (2) 混ぜ込み用とし、特有の香味を有するもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
32-1	(8970-201-44149) 栄養調整食品A	CQ10202	EA	1 品 質 (1) 一般市販品「栄養調整食品」とし、5大栄養素をバランスよく含むもの。 (2) 10種類以上のビタミン、5種類以上のミネラルが配合された固形タイプのもの。 (3) 生地に、チョコレート又はフルーツ等の香味を持たせたものとし、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1EA=80g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。
32-2	(8970-201-55959) 栄養調整食品B	CR11272	EA	1 品 質 (1) 一般市販品「栄養調整食品」とし、栄養機能食品の表示(カルシウム及び鉄強化)を有するもの。 (2) その他ミネラル、10種以上のビタミンがバランスよく配合された固形タイプのもの。 (3) ブルーベリー、カカオ又はクリームチーズ等をビスケット生地でサンドしたものとし、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1EA=70g以上入りポリプロピレン包装及びアルミ箔詰とする。
32-3	(8970-201-68959) 栄養調整食品C	CR11282	EA	1 品 質 (1) たんぱく質、脂質、糖質、10種以上のビタミン及び5種以上のミネラルがバランスよく含まれているもの。 (2) 主に、エネルギー作りに効果的に作用する栄養補助食品とする。 (3) 常温保存可能なゼリー状とする。 (4) 国内製造のもの。 2 内容量及び包装 1EA=210g以上入りチアパック容器に密封包装とする。 3 表 示 一般共通規格第8項による。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規格
32-4	(8970-201-73349) 栄養調整食品D	CQ10212	EA	1 品質 (1)一般市販品「栄養調整食品」とし、エネルギー、たんぱく質、脂質、糖質、食物繊維等をバランスよく含むもの。 (2)風味については、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1EA=25g以上入りアルミ箔包装及び箱詰とする。
32-5	(8970-201-91869) 栄養補助食品(kcal)	CR11212	EA	1 品質 (1)たんぱく質、脂質、糖質、10種以上のビタミン及び5種以上のミネラルがバランスよく含まれているもの。 (2)主に、エネルギー作りに効果的に作用する栄養補助食品とする。 (3)常温保存可能なゼリー状とする。 (4)国内製造のもの。 2 内容量及び包装 1EA=210～220g入りチアパック容器に密封包装とする。 3 表示 一般共通規格第8項による。
32-6	(8970-201-37289) 栄養補助食品(CA)	CR11202	EA	1 品質 (1)栄養機能食品とし、1粒あたりカルシウム300mg以上、V. D100IU以上を含有したもの。 (2)錠剤タイプとする。 2 内容量及び包装 1EA=約120粒入りポリ容器詰とする。
32-7	(8970-201-43359) 栄養補助食品(M. V)	CR11222	EA	1 品質 (1)栄養機能食品とし、マルチビタミン錠剤タイプとする。 (2)1粒あたり次の各成分を含有したもの。 ア V. A: 600 $\mu$ g以上 イ V. B1: 1.5mg以上 ウ V. B2: 1.7mg以上 エ V. B6: 2mg以上 オ V. B12: 3 $\mu$ g以上 カ ナイシン: 15mg以上 キ パントテン酸: 6mg以上 ク 葉酸: 200 $\mu$ g以上 ケ V. C: 300mg以上 コ V. D: 5 $\mu$ g以上 サ V. E: 26.8mg以上 2 内容量及び包装 1EA=約120粒入りポリ容器詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
33-1	(8925-201-90999) ようかん	CQ10132	EA	<p>1 種類及び材料</p> <p>(1)小倉 北海道産小豆、砂糖、寒天、食塩等</p> <p>(2)抹茶 宇治抹茶、生あん、砂糖、寒天、食塩等</p> <p>(3)煉 北海道産小豆、砂糖、寒天、食塩等</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=58g標準ポリチレン袋詰に密封包装とする。</p> <p>3 表 示 一般共通規格第8項による。</p> <p>4 その他 種類については、その都度指定する。</p>

## IV 生糧品及び冷凍品の規格

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
1-0	パン類共通規格			<p>1 材 料 JASの強力粉(1等粉以上)を主材料としたもの。</p> <p>2 包 装 メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとしたものを段ボール箱詰とする。</p> <p>3 消費(賞味)期限 包装ごとに記載し、調理パンは消費時間まで記載すること。</p> <p>4 関連文書 「包装食パンの表示に関する公正競争規約について」に基づく。</p>
1-1	(冷)ナン	AA30102	EA	<p>1 品 質 (1)特有の香味を有し、異臭等がないもの。 (2)適度の焼き色を有し、色沢良好で汚れのないもの。 (3)適度の弾力性、食感を有するもの。 (4)形状は良好で損傷等のないもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=45g標準とし、包装フィルムで個別包装したもの。</p>
1-2	(冷)ミックスピザ	AA30312	EA	<p>1 品 質 円形のピザクラストにチーズ、玉葱、ベーコン、ソフトクリーム、ピーマン等をのせ、急速凍結シラップング包装したもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1EA=190g標準入り個別包装とする。</p>
1-3	(冷)ミニねぎ焼	AA30332	EA	<p>1 材 料 葱、生姜、小麦粉、鶏卵、いか、調味料等</p> <p>2 品 質 材料を混ぜて、お好み焼き風に焼いたもの。</p> <p>3 内容量 1EA=35g標準とする。</p>
1-4	(冷)チヂミ	AA30342	EA	<p>1 材 料 玉葱、人参、小麦粉、でんぷん、鶏卵、にら、いか、調味料等</p> <p>2 品 質 材料を混ぜて、チヂミ風に焼いたもの。</p> <p>3 内容量 1EA=30g標準とする。</p>
1-5	(冷)ミニホットケーキ	AA30412	PK	<p>1 品 質 (1)生地は全粒粉を使用し、中にメープルクリームを入れて焼き上げたもの。 (2)自然解凍で供することができるもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1PK=450g標準(16個入り)ポリエチレン袋詰とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
1-6	菓子パン(クリーム)	AA30702	EA	1 品質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 (2)良質なカスタードクリームを包み込んだ(又は上部にのっている)もの。 2 内容量及び包装 1EA=110g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-7	菓子パン(チョコ)	AA30752	EA	1 品質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 (2)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。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-8	菓子パン(カレー)	AA30802	EA	1 品質 (1)特有の香味を有し、揚げ色、形態ともに良好なもの。 (2)野菜、肉をたっぷり使用したカレーを包み込んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=80g以上とし、個別包装された市販流通品とする。
1-9	菓子パン(ジャム)	AA30852	EA	1 品質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 (2)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。 2 内容量及び包装 1EA=110g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-10	菓子パン(メロン)	AA30902	EA	1 品質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なもの。 (2)生地表面を「サクッ」と焼き上げたもの。 (3)一般的にメロンパン又はサンライズと呼ばれるもの。 2 内容量及び包装 1EA=80g以上とし、個別包装された市販流通品とする。
1-11	菓子パン(蒸しパン)	AA30952	EA	1 品質 (1)特有の香味を有し、蒸し上がり、形態ともに良好なもの。 (2)プレーンタイプ又はクリームチーズ等の風味。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
1-12	菓子パン(あんパン)	AA30982	EA	1 品質 (1)特有の香味を有し、焼(揚げ)上り、形態ともに良好なもの。 (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。 (3)揚げあんパンの場合は、その都度指定する。 2 内容量及び包装 1EA=80g以上とし、個別包装された市販流通品とする。
1-13	菓子パン(ハムマヨ)	AA31002	EA	1 品質 (1)ソフト生地に焼き上げた良質な食パンを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ミリ以上の食パン2枚に、プレスハム及びマヨネーズを挟んだもの。 (3)パンの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=90g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-14	菓子パン(ツナマヨ)	AA31012	EA	1 品質 (1)ソフト生地に焼き上げた良質な食パンを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ミリ以上の食パン2枚に、マヨネーズで和えたまぐろ油漬け及び玉葱を挟んだもの。 (3)パンの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-15	菓子パン(玉子)	AA31022	EA	1 品質 (1)ソフト生地に焼き上げた良質な食パンを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ミリ以上の食パン2枚に、玉子フィリング(ドレッシング等で和えたカット済みゆで卵)を挟んだもの。 (3)パンの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-16	菓子パン(メンチカツ)	AA31032	EA	1 品質 (1)ソフト生地に焼き上げた良質な食パンを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ミリ以上の食パン2枚に、ソース及びマヨネーズで調味したメンチカツを挟んだもの。 (3)パンの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=120g標準とし、個別包装された市販流通品とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
1-17	菓子パン(ピーナッツ)	AA31042	EA	1 品質 (1)ソフト生地に焼き上げた良質な食パンを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ミリ以上の食パン2枚に、ピーナツバタークリームを挟んだもの。 (3)パンの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-18	菓子パン(小倉マーガリン)	AA31052	EA	1 品質 (1)ソフト生地に焼き上げた良質な食パンを使用したもの。 (2)外皮を取り除いた厚さ5ミリ以上の食パン2枚に、つぶあん及びマーガリンを挟んだもの。 (3)パンの4辺を圧着させ、具材の漏出が認められないもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-19	調理パン(サンドウィッチ)	AA31102	EA	1 材 料 食パン、卵、火腿、ツナ、チーズ、レタス、マーガリン等(5種類以上の具材) 2 品 質 (1)4種以上のサンドウィッチ(又はロールサンド、ホットサンド)とする。 (2)生野菜等は殺菌処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=160g標準とし、フドパック詰とする。
1-20	調理パン(ホットドッグ)	AA31112	EA	1 品質 (1)一般的にホットドッグと呼ばれるもので、特有の形状を有するもの。 (2)ロールパンにソーセージを挟み、ケチャップ、マスタードを絞ったもの。 2 内容量及び包装 1EA=70g以上とし、個別包装された市販流通品とする。
1-21	調理パン(焼そば)	AA31122	EA	1 品質 (1)一般的に焼そばパンと呼ばれるもので、特有の香味及び形状を有するもの。 (2)ロールパンに焼そばを挟んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-22	調理パン(チーズバーガー)	AA31132	EA	1 品質 (1)一般的にハンバーガーと呼ばれるもので、特有の香味及び形状を有するもの。 (2)バンズにハンバーグを挟み、トマトケチャップ、チーズソースを絞ったもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、撥水加工された紙片で個別包装された市販流通品とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
1-23	調理パン(テリヤキバーガー)	AA31142	EA	1 品質 (1)一般的にハンバーガーと呼ばれるもので、特有の香味及び形状を有するもの。 (2)バンズにハンバーグを挟み、テリヤソース、マヨネーズを絞ったもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、撥水加工された紙片で個別包装された市販流通品とする。
1-24	食パン	AA31202	EA	1 材 料 小麦粉、上白糖、ショートニングオイル、バター類、マーガリン、イースト、食塩を標準とする。 2 品質 (1)食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく、中身は白く艶があり、気泡が均一で弾力があるもの。 (2)皮質は薄く、さげやすいもの。 3 内容量及び包装 1EA=(1本3斤棒当たり)1.2kg標準とし、包装フィルムで個別包装したもの。
1-25	LL菓子パン	AA31212	EA	1 品質 (1)ロングライフパンとする。 (2)種類はキャラメル、チョコ、ミルクとする。 2 内容量及び包装 1EA=89g標準とし、個別包装された市販流通品とする。
1-26	LL食パン	AA31252	EA	1 品質 (1)天然酵母を使用し、食品添加物不使用の食パンタイプとする。 (2)常温で長期保存してもかびの発生、袋の膨張、変色等の異常が認められないもの。 (3)適度な甘さと酸味がほどよくミックスされ独特な香味を持つもの。 2 内容量及び包装 1EA=600g標準入り個別包装された市販流通品とする。
1-27	クルトン	AA31262	EA	1 品質 (1)食パンを約10mm角にカットしたものを乾燥させ、クルトン用としたもの。 (2)ロングライフとする。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準とし、アルミ箔袋詰とする。
1-28	冷凍パンA	AA31302	PK	1 品質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものを急速凍結したもの。 (2)室温で自然解凍して、供することができるもの。 (3)種類はその都度指定する。 2 内容量及び包装 1PK=10個入り (内容量総量220g標準)ポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
1-29	冷凍パンB	AA31452	PK	1 品質 (1)特有の香味を有し、焼き上がり、形態ともに良好なものを急速凍結したもの。 (2)室温で自然解凍して、供することができるもの。 (3)種類はその都度指定する。 2 内容及び包装 1PK=10個入り (内容量総量190g標準)ポリエチレン袋詰とする。
1-30	強力粉	AA30692	EA	1 品質 原材料は小麦粉、食品添加物を使用していないもの。 2 内容及び包装 1EA=1kg入り
1-31	パンケーキの素	AA30682	EA	1 材 料 小麦粉、砂糖、粉末水あめ、ブドウ糖、食塩、ベーキングパウダー 2 内容及び包装 1EA=600g標準ポリエチレン袋入りとする。
1-32	(冷)バンズ	AA30022	PK	1 材 料 小麦粉、砂糖、白ごま、卵、パン酵母、食塩等を使用したもの。 2 内容及び包装 (1)1PK=6個入り、又は、3個入×2袋入りでポリエチレン袋詰とする。 (2)1EA=110g標準で上下にカット済とする。 (3)1PKに対し6枚分のバーガー袋を同梱する。 (4)バーガー袋:(巾)180mm×(長さ)180mm以上とする。
1-33	(冷)フランスパンS	AA30032	PK	1 材 料 小麦粉、パン酵母、食塩等を使用したもの。 2 内容及び包装 1PK=5個入り(350g標準)とし、ポリエチレン袋詰とする。
1-34	ぎょうざの皮	AA31902	PK	1 材 料 小麦粉、油脂、加工でんぷん、PH調整剤等。 2 品 質 厚さ0.7mm以上、直径100mm標準で円形にカットされたもの。 3 内容及び包装 1PK=24枚入り、ポリエチレン袋詰とする。
2-1	(冷)讃岐うどん	AA31502	PK	1 材 料 JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。 2 品 質 (1)ゆでたてを急速凍結し、ソフで弾力のある食感のもの。 (2)食品添加物を使用していないもの。 3 内容及び包装 1PK=250g標準×5個入り袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
2-2	(冷)中華そば	AA31512	PK	1 材 料 JASの強力粉(1等粉)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。 (2)ゆでたてを急速凍結し、ソトで弾力のある食感のもの。 (3)温麺、冷麺の喫食方法に適しているもの。 (4)食品添加物を使用していないもの。 3 内容及び包装 1PK=200g標準×5個入り袋詰とする。
2-3	カップメンA	AA31612	BX	1 品 質 一般市販品のカップ焼そばとする。 2 内容及び包装 1BX=100g標準(内容量)×12個入り箱詰とする。
2-4	カップメンB	AA31622	BX	1 品 質 (1)一般市販品のカップうどん又はカップそばとする。 (2)味付油揚、かき揚、味付肉又は餅のいずれかが入ったものとし、その都度指定する。 (3)うどんについては和風味又はカレー味とし、その都度指定する。 2 内容及び包装 1BX=70g標準(内容量)×12個入り箱詰とする。
2-5	カップメンC	AA31632	BX	1 品 質 一般市販品のカップラーメンとする。 2 内容及び包装 1BX=60g標準(内容量)×20個入り箱詰とする。
2-6	カップメンD	AA31642	BX	1 品 質 一般市販品のカップラーメンとする。 2 内容及び包装 1BX=70g標準×12個入り箱詰とする。
2-7	カップメンE	AA31652	BX	1 品 質 一般市販品のカップラーメンとする。 2 内容及び包装 1BX=120g標準×12個入り箱詰とする。
2-8	揚麺	AA31692	EA	1 品 質 (1)小麦、砂糖、油脂等を原料とし、かん水を用いて加工したもの。 (2)常温保存できる細麺タイプのもの。 (3)麺に具材をかけた時に、パリパリ感が残るもの。 2 内容及び包装 1EA=60g標準ホリッピ袋詰、個別包装とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
2-9	(冷)焼うどん	AA31712	PK	1 材 料 (1) JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。 (2) 具 材 豚肉、キャベツ、人参等 2 品 質 (1) しょうゆ味又はソース味 (2) 異物等の混入のないもの。 (3) 「しょうゆ味」、「ソース味」とし、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入り真空詰とする。
2-10	(冷)焼そば	AA31722	PK	1 材 料 (1) JASの強力粉(1等粉)を使用したものとする。 (2) 具 材 ア ソース焼そば及び塩焼そば きゃべつ、人参、豚肉、その他野菜等 イ 焼ちゃんぽん ゆ、豚肉、キャベツ、玉葱、きくらげ、人参、 かまぼこ、さつま揚げ等 2 品 質 (1) 焼そば風に仕上げ、急速凍結したもの。 (2) 異物等の混入のないもの。 (3) 「焼ちゃんぽん」、「ソース焼きそば」、「塩焼そば」とし、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入り真空詰とする。
2-11	(冷)茶そば	AA40002	PK	1 材 料 小麦粉、そば粉、食塩、抹茶、コラーゲン等 2 品 質 (1) 茹でたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。 (2) 添加物を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g標準×5個入り袋詰とする。
2-12	(冷)日本そば	AA40052	PK	1 材 料 小麦粉、そば粉、卵白粉、でんぷん等 2 品 質 (1) 茹でたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。 (2) 温麺、冷麺の喫食方法に適しているもの。 (3) 添加物を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g標準×5個入り又は100g標準×10個入り袋詰とする。
2-13	(冷)ナポリタン	AA31802	PK	1 材 料 スパゲティ、玉葱、トマトケチャップ、食塩等 2 品 質 (1) 麺は茹でたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。 (2) ソース等で味付けしてあるもの。 3 内容量及び包装 1PK=1kgとし袋詰で湯煎できるものとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
2-14	(常温)うどん	AA31522	EA	1 材 料 小麦粉、食塩等 2 品 質 常温保存可能なもの 3 内容量及び包装 1EA=180g標準ポリプロピレン包装とする。
2-15	(常温)ラーメン	AA31532	EA	1 材 料 小麦粉、澱粉、デンプン粉、食塩、クチン色素、酒精等 2 品 質 常温保存可能なもの 3 内容量及び包装 仕様書のとおり。 1EA=160g標準ポリプロピレン包装とする。
3-1	パック餅・大	AA10012	EA	1 品 質 (1)「国産」の水稻もち米100%を使用する。 (2)当該年度産とする。 2 形 状 上下一体型で小餅入りとする。 3 包 装 真空パック包装で、丈夫な紙製の三宝台付(装飾品を含む。)とする。 4 内容量 1EA=1kg標準とする。
3-2	パック餅・小	AA10052	EA	1 品 質 (1)「国産」の水稻もち米100%を使用する。 (2)当該年度産とする。 2 形 状 上下一体型で小餅入りとする。 3 包 装 真空パック包装で、丈夫な紙製の三宝台付(装飾品を含む。)とする。 4 内容量 1EA=330g標準とする。
3-3	丸餅	AA10102	PK	1 品 質 (1)「国産」の水稻もち米100%を使用する。 (2)当該年度産とする。 2 内容量及び包装 1PK=1袋360g標準(11~13個の丸もち)、ポリ袋入りとし、脱酸素剤を封入したものとする。
4-1	節分豆	AQ10002	EA	1 材 料 落花生、もち米、大豆(国産)、米、小麦粉、砂糖、植物油脂、食塩等 2 品 質 炒り大豆、あられ等が混合されたもの。 3 内容量及び包装 1EA=40g標準(内容量)ポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
4-2	チョコレート	AQ10032	EA	<p>1 品質  (1)一般的に「板チョコ」と呼ばれるもの。  (2)ウエハースをチョコレートで包んだ菓子。</p> <p>2 納入月  (1)板チョコ：1、3の月  (2)ウエハースをチョコレートで包んだ菓子：2月</p> <p>3 包装  個別包装された一般包装品とする。</p> <p>4 内容量  (1)板チョコ：1EA=50g以上とする。  (2)ウエハースをチョコレートで包んだ菓子：1EA=36g標準とする。</p>
4-3	(冷)ごま団子	AQ10042	PK	<p>1 材料  もち米粉、小豆あん、砂糖、小麦粉、ゴマ、菜種油等</p> <p>2 品質  甘さ控えめのおあんを、もちりとした生地と香り豊かな白ゴマで包んだもの。</p> <p>3 内容量及び包装  1PK=900g標準(30個入り)ポリエチレン袋詰とする。</p>
4-4	柏餅	AQ10052	EA	<p>1 品質  餅とおあんの比率を1:1とし、天然の葉つきとする。</p> <p>2 内容量及び包装  1EA=60g標準とし、フードパック詰とする。</p>
4-5	桜餅	AQ10072	EA	<p>1 品質  道明寺粉又はもち米を蒸し、食用色素（赤）を混ぜ、桜色にしたものに、つぶあん又はこしあんを包み、桜葉の塩漬けを巻いたもの。</p> <p>2 内容量及び包装  1EA=50g標準とし、フードパック詰とする。</p>
4-6	(冷)おはぎ	AQ10092	PK	<p>1 種類  (1)あん  もち米をつぶあん又はこしあんであんを包んだもの。  (2)きなこ  つぶあん又はこしあんをもち米で包み、きなこをまぶしたもの。</p> <p>2 品質  (1)もち米の粒感をほどよく残したもの。  (2)自然解凍で供することができるもの。  (3)種類については、その都度指定する。</p> <p>3 包装  1PK=500g標準(20個入り)、ポリエチレン袋詰とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
4-7	(冷)わらび餅	AQ10102	EA	1 材 料 砂糖、わらび粉、きな粉、抹茶等 2 品 質 (1)自然解凍で供することができるもの。 (2)特有の香味を有し、きな粉、抹茶は乾燥良好なもの。 (3)味については、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1EA=1kg標準(カット済み・粉末含む)ポリエチレン袋詰とする。
4-8	ショートケーキ	AQ10352	PK	1 品 質 一般市販品いちごのショートケーキとし、変形なく整一なもの。 2 内容量及び包装 1PK=100g標準×2個入りフットパック詰、市販の荷姿とする。
4-9	冷凍カステラ	AQ10752	EA	1 品 質 (1)衛生的に処理されているもの。 (2)固有の光沢を有し、変形していないもの。 (3)フリーカットとし、自然解凍で供することができるもの。 2 種 類 その都度、指定する。 3 内容量 1EA=350g以上とする。
4-10	冷凍タルト	AQ10802	EA	1 種 類 (1)タルト生地にベリーを散りばめたもの。 (2)タルト生地にカットしたマンゴーを散りばめたもの。 2 品 質 (1)衛生的に処理されているもの。 (2)固有の光沢を有し、変形していないもの。 (3)円形タイプのフリーカットとし、自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=630g以上とし、箱詰とする。 4 その他 種類については、その都度指定する。
4-11	(冷)ゼリー	AQ10862	PK	1 材 料 糖類、でん粉、香料に、「アーモンドペースト(又は杏仁霜)」、「洋梨」、「マンゴー」のいずれかが入ったもの。 2 種 類 杏仁豆腐、洋梨ゼリー、マンゴープリンとする。 3 品 質 自然解凍で供することができるもの。 4 内容量及び包装 1PK=8個入り(480g標準)、スプーン付きとする。 5 その他 種類については、その都度指定する。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
4-12	デザートベース	AQ10882	EA	1 品質 (1)牛乳を加える(1EAに対し約1ℓ)ことによって凝固するもの。 (2)果実及び果汁入り糖液とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kgとし、1ℓパック包装とする。
4-13	(冷)クレープA	AQ10892	EA	1 材 料 小麦粉、砂糖、でん粉、鶏卵、みかん等 2 品 質 自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=35g標準入りポリエチレン袋詰とする。
4-14	(冷)クレープB	AQ10902	EA	1 材 料 小麦粉、砂糖、でん粉、鶏卵等 2 品 質 自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=25g標準入りポリエチレン袋詰とする。
4-15	和菓子	AQ10122	PK	1 品 質 密饅頭 2 内容量及び包装 1EA=60g標準で1PK=8EA入り
4-16	(冷)水まんじゅう	AQ10132	PK	1 材 料 透明度の高い生地で紫いもあんを包んだもの。 2 品 質 自然解凍で供することができるもの。 3 包 装 1PK=500g標準(20個入り)とする。

5-1	味噌(白)	AS10012	EA	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。 (2)特有の芳香、光沢を有するもの。 (3)塩分5～7%程度とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。
5-2	味噌(赤)	AS10052	EA	1 材 料 米、大豆、食塩を主材料とする。 2 品 質 (1)赤褐色を呈し、熟成十分なもの。 (2)特有の芳香、光沢を有するもの。 (3)塩分9～12%程度とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
5-3	味噌(中) S	AS10102	EA	1 材 料 米、大豆(遺伝子組換えでない)、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。 (2)特有の芳香、光沢を有するもの。 (3)塩分10~12.5%程度とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。
5-4	合わせ味噌	AS10092	EA	味噌(中)S(5-3)に準ずる。 麴は麦と米の合わせ味噌とする。
5-5	木の芽和え味噌	AS10112	EA	1 材 料 味噌、山椒(木の芽)、酢、砂糖、調味料等 2 品 質 特有の芳香、光沢を有するもの。 3 内容量及び包装 1EA=90g標準入り真空詰とする。
5-6	もろみ味噌	AS10252	EA	1 品 質 熟成良好で、きょう雑物を含まないもの。 2 内容量及び包装 1EA=180g標準入りポリ容器詰とする。
5-7	ラー油味噌	AS10262	EA	1 材 料 味噌、砂糖、植物油、葱、香辛料、調味料等 2 品 質 特有の芳香、光沢を有するもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g標準真空詰とする。
5-8	即席味噌汁	AS10152	PK	1 材 料 味噌、調味料、出汁等 2 品 質 生みそ減塩タイプ 3 内容量及び包装 1PK=20g標準10EA入り常温保存可能とする。

6-1	大豆水煮	AD10012	EA	1 品 質 (1)良質の国産大豆(遺伝子組み換えではないもの)を使用したもの。 (2)合成保存料を使用していないもの。 2 内容量及び包装 1EA=160g標準真空詰、一般市販品とする。
6-2	(冷)ミックスビーンズ	AD10022	EA	1 品 質 3種類以上の豆(枝豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ豆等)をブラッシングし、冷凍したもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g標準入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
6-3	豆腐	AD20012	KG	<p>1 品質</p> <p>(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。</p> <p>(2)「もめん豆腐」とし、異味、異臭がなく、破損していないもの。</p> <p>(3)大豆1kg に対し、製品3kg程度で加工されたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>(1)1丁350～450gとし、個別包装された一般市販品とする。</p> <p>(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。</p>
6-4	豆腐テトラ	AD20162	EA	<p>1 品質</p> <p>(1)国内産又は、中国産、アメリカ産の上級品大豆使用とする。</p> <p>(2)超高温瞬間滅菌し、無菌のまま凝固剤を加えたもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1EA=180g以上、テトラパック詰とする。</p>
6-5	焼豆腐	AD20252	KG	<p>1 材 料</p> <p>豆腐(AD20012に準ずる)を原料とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1)両面を適度に焼き上げたもの。</p> <p>(2)均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>(1)1丁150～200gとし、個別包装された一般市販品とする。</p> <p>(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。</p>
6-6	厚揚	AD20302	KG	<p>1 材 料</p> <p>豆腐(AD20012に準ずる)を原料とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1)良質の植物油を使用したもの。</p> <p>(2)異味、異臭がなく、きつね色を呈し、厚さに「ムラ」のないもの。</p> <p>3 形 状</p> <p>直方体とする。</p> <p>4 内容及び包装</p> <p>1丁150～200gとし、個別包装された市販包装品とする。</p>
6-7	(冷)豆腐サイコロ	AD20352	EA	<p>1 材 料</p> <p>丸大豆100%(遺伝子組み換えではないもの)の豆乳を使用したもの。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1)1辺約1.5cmのサイコロ状でIQFとする。</p> <p>(2)味、食感等冷凍品と同レベルの品質を保持するもの。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
6-8	納豆	AD20402	EA	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。 (2)柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの (3)小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。 (4)丸及び辛子付きとする。 2 内容量及び包装 1EA=30g標準のカップ詰とする。
6-9	(冷)納豆	AD20412	PK	1 品質 (1)良質で粒揃いの大豆(遺伝子組み換えではない)を使用したもの。 (2)柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの。 (3)小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。 2 内容量及び包装 1PK=500g入りの真空詰冷凍とする。
6-10	油揚	AD20452	KG	1 材 料 豆腐(AD20012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25g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。
6-11	豆乳	AD20502	EA	1 種 類 「豆乳」、「調製豆乳」とする。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入り無菌包装、ストロー付き。
6-12	(冷)おから	AD20552	EA	1 材 料 おから(豆腐:AD20012に準ずる)、葱、人参、油揚、醤油、砂糖、調味料、(アミノ酸)等 2 品 質 (1)均一で異味異臭がなく衛生的なもの。 (2)豆乳の搾粕で水分は85%以内とする。 (3)人参、ごぼうを混ぜ合せ味付けし、急速凍結したもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
6-13	(冷)ミニがんもどき	AD20602	EA	1 品質 (1) 豆腐(AD20012に準ずる)の水分約50%を絞り、大和芋、人参、ごぼう、昆布等を混ぜ合わせたもの。 (2) 良質の植物油を使用し、均一で異味、異臭がなくきつね色を呈しているもの。 (3) IQFとする。 2 内容量 1EA=25g標準とする。
6-14	大豆ミート	AD20702	PK	1 材 料 大豆たん白、こんにゃく、玉葱、砂糖、醤油、水あめ、生姜等 2 内容量及び包装 1PK=1kg真空詰入り
6-15	(冷)油揚げ刻み	AD20462	PK	1 材 料 豆腐(AD20012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、きつね色をした薄揚げとする。 3 形 状 長さ約3cm、幅約5mmにカットしたもの。 4 重量及び包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。

7-7	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。 (2) SD(セミドレス) 開腹して、内臓、えらを除いたもの。 (3) D(ドレス) 頭、内臓、血液等を除いたもの。 (4) PD(パントドレス) ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたもの。 (5) C(チャック) ドレス、パントドレス又はフィルを大きく輪切り又は横切りにしたもの。 (6) F(フィル) 三枚におろした皮付きもの。 (7) L(ロイン) 四つ割、フィルから骨、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。
-----	---------	--	--	---

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
				(9)S(ステーキ) フィルを厚さ2～3cmにカットしたもの。 (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。 (11)IQF(Individual Quick Frozen) 魚体を個別(バラバラ)に急速凍結したもの。
7-イ	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。 (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。 (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。 (4)肉 質 堅く弾力があり、骨に密着しているもの。 (5)臭 い 固有の生臭のほか、異臭、悪臭のないもの。 (6)大きさ 一様に揃い、腹切り、損傷がないもの。 (7)その他 水に入れて沈むもの。 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(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。
7-ウ	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。 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。 (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)ゲーズは量目外とする。 4 賞味期限 納入後、3か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。 5 その他 一般共通規格5「納入要領」に準ずる。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-1	(8940-207-04209) (冷凍)うなぎ蒲焼	BK10012	KG	<p>1 種類 ウギ科の「ウギ」とする。</p> <p>2 品質 (1)背開きし、中骨及び頭を除いたもの。 (2)調味液がよく浸透したもの。 (3)焼き上がり、風味良好なもの。</p> <p>3 サイズ 5kg22～28枚を標準とする。</p> <p>4 包装 1枚ずつポリラミネート袋詰(真空)とし、5kgをダンボール箱詰とし、2箱上下10kg単位でビニールバンド十字掛け等結束したものとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p>
7-2	(8905-200-90759) (冷凍)帆立貝柱	BK20012	KG	<p>1 品質 (1)帆立貝柱とし、円柱台形を成し、粒揃いのもの。 (2)保水剤(ポリリン酸)を使用していないもの。 (3)生の貝柱を急速凍結した刺身用とする。</p> <p>2 サイズ 「2S」(36～40個)とする。</p> <p>3 内容及び包装 1kg入りポリエチレン袋及び紙箱詰を更に10箱入りダンボール箱詰とする。</p> <p>4 産地 北海道ホツク海産する。</p> <p>5 その他 納入時、品質証明書を提出すること。</p>
7-3	(8905-201-90869) (冷凍)いくら味付	BK20062	KG	<p>1 材 料 鮭又はマスの卵、水あめ、醤油、調味料、食塩等</p> <p>2 製 法 鮭の卵粒を分離し、味付けしたもの。</p> <p>3 産 地 国内産、アメリカ産又はロシア産とする。</p> <p>4 採卵期 直近の時期に採卵されたもの。</p> <p>5 内容及び包装 500g入りプラスチック詰のものを2箱上下1kg単位でビニールバンド十字掛け等結束したものとする。</p> <p>6 その他 前1～5項の規定を証明できるもの。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-4	(8940-207-04269) (冷凍)紋甲いかむき身	BK30052	KG	<p>1 種類 コウハ科の「モンゴウハ」とする。</p> <p>2 品質 薄皮を除いたダブルスキンスのもの。</p> <p>3 内容及び包装 (1)1枚250～400gとし、1枚ずつ真空詰にしたもの。 (2)1箱5kg入りを2箱上下に重ねて、ビニールバンド十字掛けにしたもの又は1箱10kg入りをビニールバンド十字掛けにしたもの。</p> <p>4 表示 一般共通規格第8項による。</p>
7-5	(8905-201-35609) (冷凍)えび無頭A(殻なし)	BK30152	PK	<p>1 種類 タイ、インドネシア及びベトナム産のブラックタイとする。</p> <p>2 品質 無頭で尾を残し、胴体の殻をむいたもので、天ぷら・フライに適するようのばし加工を施し急速凍結したもの。</p> <p>3 原料サイズ ブラックタイの無頭えびが1ポンド(約450g)あたり、8～12尾存在するもの。</p> <p>4 内容及び包装 1PK=10尾入りで、内容量(NET重量)が270g以上のフットパックとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p>
7-6	(8905-201-98959) (冷凍)えび無頭B(殻なし)	BK30162	PK	<p>1 種類 タイ、インドネシア及びベトナム産のバナメイビとする。</p> <p>2 品質 無頭で尾を残し、胴体の殻をむいたもので、天ぷら・フライに適するようのばし加工を施し急速凍結したもの。</p> <p>3 原料サイズ バナメイビの無頭えびが1ポンド(約450g)あたり、8～12尾存在するもの。</p> <p>4 内容及び包装 1PK=10尾入りで、内容量(NET重量)が240g以上のフットパックとする。</p> <p>5 表示 一般共通規格第8項による。</p>



番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-7	(8905-200-90769) (冷凍)かにポーション爪肉 	BK30202	KG	1 種類 本ずわいがにの爪肉とする。 2 品質 爪の殻を除去し、急速凍結したもの。 3 産地 アメリカ、カナダ及びロシア又は国内産とする。 4 内容量 1kg(21~30本)入りとする。 5 表示 一般共通規格第8項による。 6 その他 出荷伝票、種類、産地及び品質証明を提出する。
7-8	(冷)にしんみりん干	AK10062	EA	1 種類 にしん、醤油、ゴマ、みりん、砂糖、塩等 2 品質 (1)頭、内臓を取り除き、開いたもの。 (2)新鮮なにしんを調味液に漬け、ゴマをふりかけ、適度に干したもの。 (3)IQFとする。 3 重量 1EA=60g標準とする。
7-9	(冷)鰯切身	AK10112	PK	1 種類 アジ科の「マヅ」とする。 2 品質 3枚に卸し、ゼイゴ・骨を除去して茶洗いしたもの。 3 内容量及び包装 1PK=70g標準×10切入り真空詰する。
7-10	(冷)鯖R	AK10202	KG	1 種類 サバ科の「マサバ」とする。 2 品質 (1)表面に傷等がないもの。 (2)肉厚で、引き締まっているもの。 (3)IQFとする。 3 重量 1尾400g以上とする。
7-11	(冷)鯖切身	AK10222	EA	1 種類 サバ科の「マサバ」とする。 2 品質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)表面に傷等がなく、無塩分とする。 (3)IQFとする。 3 重量 1EA=80g標準とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-12	(冷)塩鯖	AK10252	KG	1 種類 サバ科の「サバ」とする。 2 品質 (1)1級品とし、表面に傷等がないもの。 (2)均等に塩分が浸透しているもの。 (3)IQFとする。 (4)形態:SD(7-ア参照) 3 重量 1尾400~500gとする。
7-13	(冷)しめ鯖	AK10302	EA	1 種類 ルウエー産の「サバ」とする。 2 品質 (1)鯖を酢及び調味料に浸したものを、殺菌処理したもの。 (2)形態:F(7-ア参照) 3 内容量及び包装 1EA=100g標準、個別包装(真空詰)。
7-14	(冷)鰹たたき	AK10552	KG	1 種類 サバ科の「カツ」とする。 2 品質 (1)新鮮な鰹を使用し、焼き具合及び香味良好なもの。 (2)フィレを血合肉にそって二割にし、骨を除いたもの。 (3)形態:L 3 内容量及び包装 1本300~500gとし、個別包装(真空詰)。
7-15	(冷)まぐろ・ブロック	AK10702	KG	1 種類 サバ科の「マグ」大マグとする。 2 品質 (1)80kg以上のまぐろの血合いを取り、スキルスにしたもの。 (2)1ブロック1kg以上とする。 3 包装 発泡スチロール箱入りとする。
7-16	はまちR	AK10752	KG	1 種類 アジ科の「ブリ」とする。 2 品質 (1)生食に適するもの。 (2)1尾3~5kg程度のもの。 (3)納品直前に生き絞めにしたもの。 3 その他 納品時、体液及び氷水がたれない状態であること。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-17	(冷) スモークサーモン	AK10952	EA	1 材 料 トラウトサーモン、食塩、砂糖 2 品 質 (1) 脂ののった刊産のサーモンとする。 (2) 三枚におろし、骨を除去し、燻製処理したものの。 (3) 背部は約12g腹部は約8gにスライスにしたもの。 (4) 無添加(酸化防止剤不使用)とする。 3 内容量及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
7-18	(冷) サーモンF	AK11012	KG	1 種 類 刊産「トラウトサーモン」とする。 2 品 質 (1) 皮付き、腹骨以外の骨を除去し、急速凍結したものの。 (2) 生食用で鮮度良好なもの。 (3) 形態:F(7-ア参照) 3 内容量及び包装 1枚1kg標準入り個別包装(表示付き)の真空詰とする。
7-19	(冷) 鮭塩焼	AK11022	PK	1 材 料 国産の秋鮭及び食塩 2 品 質 (1) 鮭に塩で味付けし、焼き上げたもの。 (2) ボイル調理可能なもの。 3 内容量及び包装 1PK=20g標準×10枚入りの真空詰。
7-20	(冷) さんま	AK11052	KG	1 種 類 サマ科の「サマ」とする。 2 品 質 (1) 表面に傷等がないもの。 (2) 光沢があり、角膜が透明であるもの。 (3) 形態:R(7-ア参照) 3 重 量 1尾120~130g(7.5kg箱60尾程度)とする。
7-21	(冷) いわし開き	AK11302	EA	1 種 類 ニシ科の「マイワシ」とする。 2 品 質 (1) 国産の鮮度良好で脂がのったもの。 (2) 腹開きとし、頭、内臓及び腹骨を除去したものの。 (3) 表面に傷等がなく、無塩物とする。 (4) IQFとする。 3 重 量 1EA=45g標準とする。
7-22	(冷) 赤魚切身	AK11562	PK	1 種 類 アサギ科の「アカウ」とする。 2 品 質 (1) 鮮度良好で骨を除去したものの。 (2) IQFとする。 (3) 形態:切身(7-ア参照) 3 重 量 1PK=80g標準×5切入りとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-23	(冷)かれい味酥漬	AK11802	EA	1 材 料 カラスカレ、醤油、砂糖、調味料等 2 品 質 (1)鮮度良好なかれいを使用したもの。 (2)調味料を漬け込んで仕上げたもの。 (3)IQFとする。 (4)形態:S(7-ア参照) 3 重 量 1EA=100g標準とする。
7-24	(冷)かれい切身	AK11852	PK	1 種 類 カレ科の「カガカレ」とする。 2 品 質 (1)アメリカ産の鮮度良好で肉厚なかれいを骨抜き処理したもの。 (2)凍結状態のまま、調理可能なもの。 (3)形態:C(7-ア参照) 3 内容量及び包装 1PK=80g標準×5切れ入り真空詰とする。
7-25	ちりめんじゃこ	AK12402	EA	1 品 質 (1)長さ2.5cm以内で大きさが揃っているもの。 (2)乾燥適度なもので、広島県産とする。 (3)きょう雑物等が混入していないもの。 (4)形態:R(7-ア参照) 2 内容量及び包装 1EA=100g入りポリフィルム袋詰とする。
7-26	(冷)釜あげしらす	AK12412	EA	1 品 質 (1)長さ1.5cm以内で大きさが揃っているもの。 (2)きょう雑物等が混入していないもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレンで箱詰とする。
7-27	(冷)ぶり切身	AK12462	EA	1 品 質 国産(養殖)の鮮度良好なブリを使用したもの。 2 重量及び包装
7-28	(冷)ぶりフィーレ	AK10742	PK	1 材 料 国産の鮮度良好なブリを使用したもの。 2 品 質 (1)皮付き、腹骨以外の骨を除去し、急速凍結したもの。 (2)生食用で鮮度良好なもの。 (3)形態:F(7-ア参照) 3 重量及び包装 1PK=1~2kg標準ポリエチレン真空詰とする。
7-29	(冷)ひらす西京漬	AK12472	EA	1 材 料 (銀)ひらす、味噌、砂糖、食塩、調味料等 2 品 質 (1)鮮度良好なひらすを使用したもの。 (2)特有の香味を有する調味料に漬け込んだもの。 (3)IQFとする。 3 重 量 1EA=70g標準とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-30	(冷)ほっけ切身	AK12562	PK	1 種類 アサメ科の「真ホッケ」又は「縞ホッケ」とする。 2 品質 頭、内臓を取り除いたものとする。 3 内容及び包装 1PK=70g標準×10切入りポリエチレン袋真空とする。
7-31	かんぱちR	AK12752	KG	1 種類 (1)アジ科の「カンパチ」とする。 (2)養殖とする。 2 品質 (1)生食に適するもの。 (2)1尾3kg程度のももの。 (3)納品直前に生き絞めにしたものを。 3 その他 納品時、体液及び氷水がたれない状態であること。
7-32	(冷)シルバー切身	AK13202	PK	1 材料 スズキ目体ダイ科の一般流通名「シルバー」、「ワラフ」、「ギンヒラス」とする。 2 品質 (1)鮮度良好で骨を除去したもの。 (2)IQFとする。 3 内容及び包装 1PK=60g標準×10切入り又は(5切入り×2)真空詰とする。
7-33	(冷)たら切身	AK13212	PK	1 材料 タラ科の「マダラ」、「スケツダラ」とする。 2 品質 (1)鮮度良好で骨を除去したもの。 (2)IQFとする。 3 内容を包装 1PK=70g標準×10切入り又は(5切入り×2)真空詰とする。
7-34	(冷)舌平目	AK13352	PK	1 種類 ウツノシ科「アサヒヒラメ」とする。 2 品質 (1)骨を除去したもの。 (2)形態:FでIQFとする(7-ア参照) 3 内容及び包装 1PK=70g標準×10枚入り真空詰とする。
7-35	(冷)鱈切身	AK13652	PK	1 種類 サバ科の「サワラ」とする。 2 品質 (1)鮮度良好で骨を除去したもの。 (2)茶洗いしたもの。 (3)形態:C(7-ア参照) 3 内容及び包装 1PK=70g標準×10枚入り真空詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-36	(冷)ししやも(袋)	AK13762	KG	1 種類 キュウリ科の「カペリン(カラフトシヤモ)」とする。 2 品質 (1)抱卵した雌であること。 (2)乾燥適度なもの。 (3)うす塩又は甘塩とする。 (4)形態:R(7-ア参照) 3 内容及び包装 1kg包装とする。
7-37	(冷)ほき切身	AK13802	PK	1 種類 ムルサ科の「ホキ」とする。 2 品質 (1)骨を除去したもの。 (2)形態:S 3 内容及び包装 1PK=70g標準10切入り又は(5切入×2)真空詰とする。
7-38	(冷)あゆ	AK13852	BX	1 種類 キュウリ科の「アユ」とする。 2 品質 (1)鮮度良好で、表面に傷等がないもの。 (2)形態:R(7-ア参照) 3 内容及び包装 1BX=1kg(8~12尾)入り個別包装された箱詰とする。
7-39	(冷)バサ切身	AK12702	PK	1 種類 ナズ目「バサ」、「キャットフィッシュ」とする。 2 品質 (1)骨を除去したもの。 (2)形態:S(7-ア参照) 3 内容及び包装 1PK=60g標準×5切入り真空詰とする。
7-40	(常温)さばの味噌煮	AK13862	PK	1 材 料 鯖、味噌、砂糖、みりん、醤油、酒、生姜等 2 品質 (1)鮮度良好な鯖を使用したもの。 (2)煮崩れのないもの。 3 内容及び包装 1PK=80g標準×10切入り真空詰とし、常温保存可能なものとする。
7-41	(常温)さんまの煮付	AK13872	PK	1 材 料 さんま、醤油、砂糖、みりん、生姜等 2 品質 (1)鮮度良好なさんまを使用したもの。 (2)煮崩れのないもの。 3 内容及び包装 1PK=600g以上真空詰とし、常温保存可能なものとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-42	(常温)いわしの梅煮	AK13882	PK	1 材 料 いわし、醤油、砂糖、みりん、梅等 2 品 質 (1)鮮度良好ないわしを使用したもの。 (2)煮崩れの無いもの。 3 内容量及び包装 1PK=400g以上真空詰とし、常温保存可能なものとする。
7-43	(冷)塩鯖切身	AK10212	PK	1 種 類 鯖科の「サバ」とする。 2 品 質 (1)1級品の鮮度良好で脂がのったもの。 (2)表面に傷等がなく、塩分3%以下とする。 (3)骨付き、ヒ付でIQFとする。 3 重 量 1PK=60g標準×10切入り真空詰めとする。
7-44	(冷)さけ切身	AK11032	PK	1 種 類 国産、刊産又は銀鮭とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)表面に傷等がなく、無塩又は塩分1.5%以下とする。 (3)真空パックとする。 3 重 量 1PK=70g標準×10切れ、又は5切れ×2PKとする。
7-45	(冷)オキメダイ切身	AK13892	PK	1 種 類 「アヒラス」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)骨を除去したもの。 (3)IQFとする。 3 重 量 1PK=70g標準×10切れとする。
7-46	まぐろ油漬レトルト	AK10402	PK	1 材 料 びんながまぐろ 2 品 質 (1)綿実油を使用したもの。 (2)ソリキッドとする。 3 重 量 1PK=500g入りでレトルト包装とする。
7-47	(冷)メバル切身	AK11002	PK	1 種 類 「キナメク」とする。 2 品 質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)骨を除去したもの。 (3)IQFとする。 3 重 量 1PK=60g標準×10切れとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-48	(冷)穴子刻み	AK13912	PK	1 材 料 マリアゴ、醤油、砂糖、みりん等 2 品 質 (1)鮮度良好で脂がのったもの。 (2)IQFとする。 (3)解凍後、そのまま食べられるもの。 3 重 量 1PK=1kg入りとする。 4 その他 国内製造とする。

7-60	(冷)いか糸作り	AK30152	EA	1 種 類 ヤリイ科「ヤリイ」、「アオリイ」又はアカイ科「スルメイ」とする。 2 品 質 (1)スキンスのいかを線切りにしたもの。 (2)無塩又は食塩のみとする。 (3)国産品 3 内容量及び包装 1EA=500g入り(固形量480g程度)真空詰とする。
7-61	いか塩辛	AK30202	EA	1 品 質 (1)新鮮な生いかを使用したもの。 (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。 (4)甘塩のもの。 2 内容量及び包装 1EA=300g標準入りポリエチレン袋詰とする。
7-62	(冷)いかリング	AK30302	EA	1 種 類 ヤリイ科「ヤリイ」、「アオリイ」又はアカイ科「スルメイ」とする。 2 品 質 (1)1.5cm以上の輪切りをIQFしたもの。 (2)加熱調理後、身が縮みにくいもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
7-63	干しするめ	AK30352	PK	1 種 類 「松白するめ」、「北海するめ」とする。 2 品 質 (1)1枚=35g以上標準とする。 (2)乾燥良好な一般市販品とする。 (3)足の脱落等がないもの。 3 内容量及び包装 1PK=350g標準(10枚)入りポリエチレン袋詰とする。
7-64	(冷)たこ刺身	AK30502	EA	1 種 類 マガコ科の「マガコ」とする。 2 品 質 (1)頭部を取り除き、茹でたもの。 (2)1足85~100gのもの。 (3)遠赤外線処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-65	(冷) ゆでたこ	AK30552	KG	1 種類 マダコ科の「マダコ」又は「ミスダコ」とする。 2 品質 (1) マダコ (ア) 内蔵を取り除き、茹でたもの。 (イ) 1匹1～1.5kgとする。 (ウ) 形態：R (2) ミスダコ (ア) 足を茹でたもの。 (イ) 1～1.5kgとする。
7-66	(冷) むき身えび	AK30602	EA	1 品質 (1) バナメエビの殻をむき、十分に水洗いしたもの。 (2) 加熱調理後、身が縮みにくいもの。 (3) サイズは31/40とする。 2 内容及び包装 1EA=NET900g入りポリエチレン袋真空詰とする。
7-67	(冷) ボイルむき身えび	AK30612	EA	1 品質 (1) バナメエビの殻をむいたもの。 (2) スチームボイルしたもの。 (3) 粒揃いでIQFとする。 (4) 自然解凍後、生食用とする。 (5) サイズは41/50とする。 2 内容及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
7-68	(冷) 甘えび	AK30652	PK	1 種類 タラバエビ科の「アカエビ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好なもの。 (2) 無頭で尾を残し胴体の皮をむいたもの。 3 内容及び包装 1PK=1尾2g以上×30尾入りとする。
7-69	(冷) 有頭えび(未加熱)	AK30622	PK	1 種類 クルマエビ科の「バナメエビ」、「パラダイス・フロン」とする。 2 品質 (1) 活エビを有頭、殻付のまま急速冷凍とする。 (2) 自然解凍後、生食できるもの。 (3) 海水養殖したもので、飼育過程において、抗生物質を使用していないもの。 (4) IQFとする。 3 内容及び包装 1PK=1kg入り(35～40尾)又は500g入り(17～20尾)×2とし、内装はポリエチレン、外装は、紙箱詰とする。
7-70	(冷) たこぶつ切り	AK30512	PK	1 種類 マダコとする。 2 品質 (1) 鮮度良好なもの。 (2) 4～7gのぶつ切りにしたもの。 (3) 自然解凍後、生食用とする。 3 内容及び包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-71	塩くらげ	AK30702	EA	1 種類 「ヒゼンクラゲ」及び「エヒゼンクラゲ」とする。 2 品質 (1) 一般市販品の上級品とし、塩分30%以内とする。 (2) 幅0.5cmにカットし、立塩とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
7-72	(冷)シーフードミックス	AK30852	EA	1 材 料 ヤリウ(又はムラサキウ)、むき身あさり(又はあけ貝)及びむき身えび(又はバナマイエビ) 2 品質 (1) 配合割合は、いか:貝:えび=30%以上:20%以上:30%以上とする。 (2) 十分水洗いされ、異物混入が認められないもの。 (3) 加熱調理後、身が縮みにくいもの。 (4) IQFとする。 3 内容量及び包装 1EA=800g標準入りポリエチレン袋詰とする。

7-80	(冷)辛子めんたいこ	AK14002	EA	1 種類 夕科の「スクウダラ」の卵巣を塩漬けにしたもの。 2 品質 (1) 身崩れなく、着色の薄いもの。 (2) 卵粒が肥大しているもの。 (3) 1本もの又は切子とし、1本もの大きさは、1kg10~20本ものとする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り発砲スチロール箱詰の一般市販品とする。
7-81	(冷)めんたいこチューブ	AK14012	PK	1 種類 夕科の「スクウダラ」の卵巣を食塩等で味付けしたもの。 2 品質 (1) ばらこで、着色の薄いもの。 (2) 卵粒が肥大して形のあるもの。 3 内容量及び包装 1PK=500g入りポリエチレン袋詰の一般市販品とする。
7-82	(冷)味付け数の子	AK14162	EA	1 種類 ニシ科の「ニシ」の卵巣を味漬けにしたもの。 2 品質 (1) 当該年度産のかたが産とする。 (2) 数の子、かつお節エキス、醤油等で味付けし冷凍したもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りのポリエチレン袋入真空詰、一般市販品とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
7-90	(冷)あさり貝殻付	AK20102	PK	1 品質 (1)砂抜きしたあさり貝をボイルして、旨みを閉じ込めたもの。 (2)IQFとし、自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1PK=500g入りポリエチレン袋詰とする。
7-91	(冷)あさり貝	AK20202	PK	1 品質 (1)砂抜きしたあさりのむき身をボイルして、旨みを閉じ込めたもの。 (2)IQFとし、自然解凍で供することができるもの。 (3)Lサイズ以上とする。 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
7-92	(冷)スチーム牡蠣	AK20402	PK	1 品質 (1)粒が揃い、肉肥りで乳白色のもの。 (2)ひもは黒色の濃いもの。 (3)砂、貝殻等のきょう雑物が混入していないもの。 (4)Mサイズ以上とする。 (5)かき特有の香りを有するもの。 (6)IQFとし、自然解凍で供することができるもの。 (7)スチームによる加熱済でノロウイルス対策してあるもの。 2 包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
7-93	(冷)しじみ貝殻付	AK20252	PK	1 品質 (1)粒のそろった大和しじみ貝を砂抜きしてボイルして、旨みを閉じ込めたもの。 (2)大きさは中粒以上とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。

8-0	練製品共通規格			1 材料 (1)新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉、調味料等 (2)合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工甘味料、その他の添加物等は食品・添加物等の規格基準による。 2 品質 (1)表面に鱗光、水滴がなく、「ねと」が発生していないもの。 (2)弾力性があるもの。 (3)香味よく、異臭等のないもの。 (4)一般市販品とする。 (5)異物等の混入のないもの。 3 包装 食品衛生法第10条にもとづく「食品、添加物等の規格基準」による。 4 賞味(消費)期限 その都度指定する。
-----	---------	--	--	--

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
8-1	(冷)魚すり身	AK13752	EA	1 品質 新鮮な白身魚(はも又はたら)をすり身にして薄く味付けしたもの。 2 内容及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
8-2	(冷)オーシャンレグ	AK30902	EA	1 品質 (1)たら又は卜刈をすり身にしたもの。 (2)風味をかに似せ、表面を紅麴から採取した赤い色素で着色したもの。 2 内容及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
8-3	(冷)オーシャンレグ (ほぐし)	AK30912	EA	1 品質 (1)たら又は卜刈をすり身にしたもの。 (2)風味をかに似せ、表面を紅麴から採取した赤い色素で着色したもの。 2 内容及び包装 (1)1EA=500g入り真空詰とする。 (2)1本ずつの個包装でないものとする。
8-4	野菜天(練)	AK40012	EA	1 材料 魚肉、玉葱、キャベツ、人参、ごぼう、卵白、でん粉、調味料等 2 品質 (1)良質の白身魚を使用し、1の材料を混ぜて揚げたもの。 (2)野菜特有の歯ごたえを有するもの。 3 重量 1EA=50g標準とする。
8-5	(冷)じゃこ天	AK40022	KG	1 材料 魚肉、でん粉、卵白、食塩、砂糖、調味料等 2 品質 (1)新鮮な魚肉をすり身にし、調味したもの。 (2)品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 (3)油切りが十分なもの。 3 重量 1枚=60g標準とする。
8-6	(冷)棒天	AK40052	KG	1 品質 (1)でん粉の混合率は10~15%のもの。 (2)ごぼう(「す」のっていない10g程度のもの。)を短冊切りにし、製品の中心に入っているもの。 (3)品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 (4)油切りが十分なもの。 2 重量 1枚50g標準とする。
8-7	(冷)平天	AK40102	KG	1 品質 (1)でん粉の混合率は10~15%のもの。 (2)品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 (3)油切りが十分なもの。 2 重量 1枚50g標準とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
8-8	かまぼこ(正月)	AK40152	EA	1 品質 (1)でん粉の混合率8%以下のもの。 (2)赤、白色の2種類とし、上級品とする。 2 重量及び包装 1EA=250g標準(板を除いた重量)とし、内装はポリエチレン、外装はポリプロピレンによる2重包装の一般市販品とする。
8-9	(冷)かまぼこ	AK40202	EA	1 品質 (1)特有の食感を有し、「す」のっていないもの。 (2)でん粉の混合率4%以下のもの。 2 重量及び包装 1EA=380g標準、個別の真空包装とする。
8-10	竹輪	AK40302	KG	1 品質 (1)澱粉の混合率は15%以下とする。 (2)蒸したのものとする。 (3)内側に不純物が付着していないもの。 2 重量及び包装 1本50g標準とし、ポリエチレン袋詰の一般市販品とする。 3 表示 材料名等は箱に一括表示可とする。
8-11	(冷)すり身豆腐	AK40452	PK	1 材料 魚すり身、野菜、でん粉、卵白、油、豆乳、調味料等。 2 品質 (1)白身魚のすり身に野菜と豆乳を加えて、なめらかな食感に仕上げたもの。 (2)IQFとする。 3 内容量及び包装 1PK=760g標準(20個入り)、ポリエチレン袋詰とする。
8-12	がんす	AK40522	KG	1 材料 卜刈ダイ、ホッケ、きゃべつ、玉葱、人参、でん粉、パン粉、砂糖、唐辛子等 2 品質 香辛料を効かせた魚肉すり身に野菜を加え、パン粉をつけて揚げたもの。 3 重量及び包装 1枚35g標準、油取り紙等を用いること。
8-13	(冷)丸がんす	AK40532	PK	1 材料 スクワダラ、鶏肉、玉葱、でん粉、卵、パン粉、砂糖、食塩等 2 品質 香辛料を効かせた魚肉すり身に野菜を加え、パン粉をつけて揚げたもの。 3 重量及び形状 (1)1PK=10枚入りで1枚100g標準とする。 (2)直径115mm×高さ10mm標準の円形とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
8-14	花玉子	AK40552	EA	1 品質 良質の「うずら卵缶」を白身の魚肉で包み揚げたもの。 2 重量 1EA=30g標準とする。 3 表示 材料名等は箱に一括表示可とする。
8-15	(冷)伊達巻	AK40602	EA	1 品質 (1)白身魚に鶏卵、砂糖等を加えたもの。 (2)黄金色に焼きあげ、口当たりが柔らかいもの。 2 重量及び形状 1EA=350g標準とし、形状は市販品を準用し、スライスしたもの。
8-16	(冷)魚肉ソーセージ	AK40612	PK	1 材 料 魚肉、植物油脂、でん粉、砂糖、食塩、香料等 2 品 質 (1)材料を混ぜて、加熱したもの。 (2)IQFとする。 (3)自然解凍で供することができるもの。 3 重量及び形状 1PK=700g標準(20本入り)とし、形状は市販品を準用する。
8-17	ハンバーグソーセージ	AK40622	EA	1 材 料 (1) フィッシュハンバーグ 魚肉、植物油脂、植物性たん白、玉葱、食塩、パン粉、調味料、香辛料等 (2) えびハンバーグ 魚肉、植物油脂、玉葱、植物性たん白、えび香味油、えび、食塩、パン粉、砂糖、調味料、香辛料等 (3) チーズ入りハンバーグ 魚肉、植物油脂、植物性たん白、玉葱、チーズ(3%配合)、食塩、パン粉、調味料、香辛料等 2 品 質 (1) 材料を混ぜて、加熱したもの。 (2) 常温保存可能なもの。 3 重量及び形状 1EA=130g標準とし、形状は市販品を準用する。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格										
9-0	牛、豚、鶏肉類共通規格			<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 国産牛肉及び国産豚肉は、生体検査合格品とする。</p> <p>(2) 牛肉及び豚肉は、すべて食品及び添加物規格基準に基づき処理したもの。</p> <p>(3) 鶏肉は、食鶏取引規格を適用する。</p> <p>(4) 牛肉及び豚肉は、牛及び豚枝肉取引規格及び部分肉取引規格を適用する。</p> <p>(5) 冷凍品についても、本項で定める規格による。</p> <p>2 肉 質</p> <p>(1) 牛肉は、鮮紅色できめ細かく締まりのよいもの。</p> <p>(2) 脂肪は、硬く粘りがあり白色又は薄クリーム色で光沢が良く特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(3) 豚肉(フケ豚、水豚を除く。)は、淡灰紅色できめが細かく締まりの良いもの。脂肪は、白色で光沢がよく粘りがあり、特有の香りを有し、異色異臭、乾燥、氷焼け及び異物の混入を認めないもの。</p> <p>(4) 鶏肉は、すべて食鶏専用種とし食鶏取引規格のA級のもの。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 冷凍品は、いずれも規定どおり包装されたものを各メーカ元で-40℃以下の急速凍結装置により、中心温度を-18℃以下に下げて急速凍結したもの。</p> <p>(2) 梱包は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリエチレンの単体又は複合品、耐水加工紙等で食品添加物等の規格基準の規定により包装されたものを段ボール箱詰とする。ただし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰とする。</p> <p>(3) 冷凍品の品名、梱包及び単位等は、その都度指定する。</p> <p>4 その他</p> <p>(1) 1塊の重量は、小数第2位を切り捨てとする。</p> <p>(2) 一般共通規格5[納入要領]に準ずる。</p>										
9-1	(8905-200-92139) (冷凍)牛ヒレ 例 <table border="1" data-bbox="274 1608 566 1792"> <thead> <tr> <th>箱番号</th> <th>数量(kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>20.3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>18.2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>19.5</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>21.6</td> </tr> </tbody> </table>	箱番号	数量(kg)	1	20.3	2	18.2	3	19.5	4	21.6	BL10012	KG	<p>1 種 類</p> <p>米国産又は豪州産テンダーロインとする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 豪州検疫検査局(AQIS)の規格グラスフェットを標準、又は米国農務省(U. S. D. A)の規格チョイスとする。</p> <p>(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。</p> <p>(3) 1塊1.8kg以上のものとする。</p> <p>3 梱包等</p> <p>(1) 1塊ごとポリプロピレン袋で真空包装したもの。</p> <p>(2) 箱に番号表示し連番どおり納入する。</p> <p>(3) 納入する際には、例のように箱番号を連番とした表に数量を記入して提出する。</p>
箱番号	数量(kg)													
1	20.3													
2	18.2													
3	19.5													
4	21.6													

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格										
9-2	(8905-200-78949) (冷凍)牛ロース 例 <table border="1" data-bbox="279 257 571 443"> <thead> <tr> <th>箱番号</th> <th>数量(kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>20.3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>18.2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>19.5</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>21.6</td> </tr> </tbody> </table>	箱番号	数量(kg)	1	20.3	2	18.2	3	19.5	4	21.6	BL10052	KG	<p>1 種類 国産牛ホルスタイン(未經産及び去勢牛)とし、「サーロイン」又は「リブロース」とする。</p> <p>2 品質 (1)農林水産省承認(社)日本食肉格付協会制定牛枝肉取引規格「B2」以上で瑕疵のないもの。 (2)-40℃以下で急速凍結され、適正な品質管理によって熟成されたもの。</p> <p>3 梱包 (1)1塊ごとポリプロピレン袋で真空包装したもの。 (2)箱に番号表示し連番どおり納入する。 (3)納入する際には、例のように箱番号を連番とした表に数量を記入して提出する。</p> <p>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。</p> <p>5 その他 取扱業者が作成したI一般共通規格の12(3)牛肉販売証明書を提出する。</p>
箱番号	数量(kg)													
1	20.3													
2	18.2													
3	19.5													
4	21.6													
9-3	(冷)牛肉中切	AL10012	KG	<p>1 品質 (1)牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2)部位はもも肉の「うちもも」又「まる」及び肩肉の「カット」又は「肩ロース」とする。 (3)脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4)厚さ1.5~2mm程度にスライスしたもの。</p> <p>2 包装 1kgのポリエチレン袋詰とする。</p>										
9-4	(冷)牛肉中角	AL10102	KG	<p>1 品質 (1)牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2)部位は、もも肉の「トップサイド」又は「シクフランク」とする。 (3)脂肪の厚さを8mm以内に成型したもの。 (4)2cm角に切ったもの。</p> <p>2 包装 1kgのポリエチレン袋詰とする。</p>										
9-5	(冷)牛ミンチ	AL10152	KG	<p>1 品質 (1)牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2)部位は「すね肉」、「外もも」以上とする。 (3)脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。 (4)膜質、じん帯等を取り除いたもの。</p> <p>2 包装 1kgのポリエチレン袋詰とする。</p>										
9-6	(冷)牛ロース		KG	(冷凍)牛ロースに準ずる。										

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
9-7	(冷)牛すじ肉	AL10252	KG	1 品質 (1)牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2)部位は「アキス」とする。 (3)市販品中級以上のもの。 2 包装 1kgのポリエチレン袋詰とする。
9-8	(冷)牛すじカット	AL10262	PK	1 品質 アメリカ産牛すじ付き肉を使用し、下処理を行いボイルしてカットしたもの。 2 包装 1kgのポリエチレン袋詰とする。
9-9	(8905-201-90879) (冷凍)牛サーロイン(インジェクション)	BL10072	EA	1 種類 国産又は豪州産牛とし、付随脂肪20%以下とする。 2 品質 (1)(冷凍)牛ロース2-(2)に準ずる。 (2)1枚毎に密着防止を施す。 (3)IQFとする。 3 重量及び梱包 1EA=180gとし、50EA=9kgを1梱包する。
9-10	(冷)牛バラ(スライス)	AL10032	EA	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品とする。 (2)部位は「ともばら」又は「なかばら」(輸入品についてはブリスケット、ショートプレート、リブオフプレート)とする。 (3)国産、米国産、英国産とする。 (4)厚さ2ミリ以下(英国産については1.5ミリ以下)にスライスしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入り又は500g入り×2PKのポリエチレン袋詰とする。

10-1	(8905-200-66459) (冷凍)豚ヒレ	BL10102	KG	1 品質 (1)豚部分肉取引規格の等級「上」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 (2)部位は「ヒレ」を使用する。 2 分割及び整形法 (1)恥骨の前下方において、後端から全部はずし取る。 (2)筋膜、脂肪は完全に取り除き整形したもの。 3 重量及び包装 (1)1塊(400～600g標準)を防湿紙又はポリエチレン袋詰のうえ、5kg入りのダンボール箱詰の市販流通荷姿とする。 (2)輸入肉は、輸入時の包装形態のまま封印してあるもの。 4 表示 一般共通規格第8項による。
------	-----------------------------	---------	----	--

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格										
10-2	(8940-207-04199) (冷凍)豚ロース 例 <table border="1" data-bbox="284 257 574 443"> <thead> <tr> <th>箱番号</th> <th>数量(kg)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>20.3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>18.2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>19.5</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>21.6</td> </tr> </tbody> </table>	箱番号	数量(kg)	1	20.3	2	18.2	3	19.5	4	21.6	BL10152	KG	<p>1 品質 「国産品」の豚部分肉取引規格の等級「上」以上のものとする。</p> <p>2 分割及び整形法 (1)第4第5胸椎の間で背に直角に切断し、最後腰椎1節を「㊦」につけて背線に直角に切断したもの。 (2)「カ」切断において肋骨内面の湾曲の最も深い部分から腹側外縁に至る 幅約1/4 のところで背線に平行に切断したもの。 (3)肋骨及び椎骨を除く脂肪の厚さを0.8cm以内として整形したもの。</p> <p>3 重量及び包装 (1)1塊(3.7~5kg)ずつポリエチレン袋詰とする。 (2)納入形態は市販流通の荷姿とし、1箱15~20kg(4塊入り)標準とする。 (3)箱に番号表示し連番どおり納入する。 (4)納入する際には、例のように箱番号を連番とした表に数量を記入して提出する。</p> <p>4 表示 一般共通規格第8項による。</p>
箱番号	数量(kg)													
1	20.3													
2	18.2													
3	19.5													
4	21.6													
10-3	(8905-201-90889) (冷凍)豚ロース(インジェクション)	BL10162	EA	<p>1 材料 アメリカ産(CCロイン)、刈産及び国産豚</p> <p>2 品質 (1)脂肪の厚み6mm以下異臭・悪臭・変色無しのものとする。 (2)1枚ごとに密着防止を施すこと。 (3)IQFとする。</p> <p>3 重量及び包装 1EA=120gとし1梱包を50枚単位とする。</p>										
10-4	(冷)豚肉上切	AL10302	KG	<p>1 品質 (1)豚枝肉取引規格の等級「中」以上の部分肉を使用したもの。 (2)部位は「㊦(内㊦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。</p> <p>2 包装 1kgのポリエチレン袋詰とする。</p>										
10-5	(冷)豚ロース		KG	(冷凍)豚ロースに準ずる。										
10-6	(冷)豚骨	AL10312	KG	<p>1 品質 (1)国産のゲンコツ(丸骨)豚骨とする。 (2)ゲンコツ(丸骨)豚骨から10~15cmのところをカットしたもの。</p> <p>2 包装 ポリエチレン袋詰(最大5kg)とする。</p>										

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
10-7	(冷)豚ミンチ	AL10322	KG	<p>1 品質</p> <p>(1)豚枝肉取引規格の等級「中」以上の部分肉を使用したもの。</p> <p>(2)部位は「モモ(内モモを含む。)」を使用する。</p> <p>(3)脂肪の含有率は15%以内(重量比)を標準とする。</p> <p>(4)トリップの無いものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>1kgのポリエチレン袋詰めとする。</p>
10-8	(冷)豚バラ(ブロック)	AL10342	KG	<p>1 品質</p> <p>(1)豚枝肉取引規格の等級「中」以上の部分肉を使用したもの。</p> <p>(2)部位は「ばら」とする。</p> <p>(3)国産、デンマーク産、米国、カナダ及びハンガリー産とする。</p> <p>2 分割及び整形法</p> <p>(1)白線部を10mmの幅で除去する。</p> <p>(2)腹部脂肪を除去する。</p> <p>(3)脂肪の厚さを8mm以内に除去して整形したもの。</p> <p>(4)「もも」との切断面のふぞろいな部分は、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落とし整形したものとする。</p> <p>3 包装</p> <p>1kg標準のビニール袋詰とする。</p>
11-1	(8905-201-42819) (冷凍)鶏もも正肉	BL10252	KG	<p>1 品質</p> <p>(1)「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。</p> <p>(2)形態は正常で、肉付きのよいもの。</p> <p>(3)脂肪が全体にほどよくついているもの。</p> <p>(4)皮膚の色がよく、光沢のあるもの。</p> <p>(5)肉のしまりがよいもの。</p> <p>(6)筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。</p> <p>(7)若鶏を解体し、ブロック凍結されたもの。</p> <p>2 解体法</p> <p>食鶏取引規格の生肉ももⅡ型とする。</p> <p>3 内容量及び包装</p> <p>(1)1袋2kg(1枚あたり240g～340g標準とする。)入りとする。</p> <p>(2)ポリエチレン袋詰6袋をダンボール箱詰とする。</p>
11-2	(冷)鶏ガラ	AL10652	KG	<p>1 品質</p> <p>食鶏取引規格の副品目のうちの「ガラⅡ型」で頭部、足部を除いたものとする。</p> <p>2 包装</p> <p>ポリエチレン袋詰(最大5kg)とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
11-3	(冷)鶏もも肉	AL10662	EA	<p>1 解体法 食鶏取引規格の骨付きももⅡ型とする。</p> <p>2 品質 (1)アメリカ産の食鶏取引規格のA級とする。 (2)形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3)脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4)皮膚の色がよく、光沢のあるもの。 (5)肉のしまりがよいもの。 (6)筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。 (7)若鶏を解体したもの。 (8)バウ凍結されたもの。</p> <p>3 重量 1EA=240～260g標準とする。</p> <p>4 包装 一般流通品に準ずる。</p>
11-4	(冷)鶏むね肉	AL10682	PK	<p>1 品質 (1)「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。 (2)形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3)脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4)皮膚の色がよく、光沢のあるもの。 (5)肉のしまりがよいもの。 (6)筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。 (7)若鶏を解体し、ブロック凍結されたもの。</p> <p>2 解体法 食鶏取引規格の生肉むねⅢ型とする。</p> <p>3 内容量及び包装 (1)1PK=2kg入りで6枚から8枚入りとする。 (2)ポリエチレン袋詰された市販流通品とする。</p>
11-5	(冷)鶏手羽先	AL10692	PK	<p>1 主品目 骨付き肉の手羽類の手羽先とする。</p> <p>2 品質 (1)食鶏取引規格による。 (2)形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3)脂肪が全体にほどよくついているもの。</p> <p>3 包装 1PK=2kg入りポリエチレン袋詰とする。</p>
11-6	(冷)鶏ミンチ	AL10672	KG	<p>1 品質 「国産品」の食鶏取引規格のA級とする。食鶏取引規格の「手羽」及び頸皮を除去した胸部の正肉を使用する。</p> <p>2 包装 1kgのポリエチレン袋詰とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
12-0	肉加工品共通規格			<p>1 品質</p> <p>(1)標準品JAS以上の合格品とする。</p> <p>(2)外観、色沢、香味、肉質等の良いもの。</p> <p>(3)増量液等の使用していないもの。</p> <p>2 表示</p> <p>(1)一般共通規格第8項及びJAS法によるほか、メーカー名の入った成分表示、賞味期限及び重量を明記する。</p> <p>(2)加工(カット)した製品は必ず製造メーカー名の入った成分表示、賞味期限、重量を明記する。</p> <p>3 包装</p> <p>(1)原木以上の請求に対しては、原木部分はメーカー包装のままとし、開封はしないこと。</p> <p>(2)加工した製品については、厚さ0.05mm～0.1mmのポリエチレン袋で真空処理を施すものとする。</p>
12-1	(冷)上カルビ	AL10062	EA	<p>1 材料</p> <p>牛肉(カルビ中落ち分)、調味料等(塩味)</p> <p>2 品質</p> <p>漬け込み後、袋詰し急速凍結したもの。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>1EA=1kg入り、真空詰包装とする。</p>
12-2	(冷)ホエー豚ブロック	AL10332	PK	<p>1 材料</p> <p>ホエー豚、食塩、調味料等</p> <p>2 品質</p> <p>ホエー豚を調味後、加熱処理したもの。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>1PK=1.2kg(3本入り)とする。</p>
12-3	(冷)焼豚ブロック	AL10352	PK	<p>1 材料</p> <p>豚肉、醤油、砂糖、調味料等</p> <p>2 品質</p> <p>肉を調味料等に漬け込み、炙り焼きしたもの。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>1PK=600g(3本入り)とする。</p>
12-4	(冷)チャーシュー・スライス	AL10402	PK	<p>1 種類</p> <p>デンマーク、スウェーデン、アメリカ、メキシコ、カナダ、チリ及び国産の豚バラ肉とする。</p> <p>2 品質</p> <p>(1)豚バラ肉を砂糖、醤油、チキン・ポークエキス、アミノ酸等で甘辛く味付けしたもの。</p> <p>(2)縦約40mm、横約70mm、厚さ約3mmにスライスしたもの。</p> <p>3 内容及び包装</p> <p>1PK=500g(60枚±5枚)標準とし、真空詰とする。</p>
12-5	(冷)豚角煮	AL10412	PK	<p>1 品質</p> <p>(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。</p> <p>(2)ボイル調理可能なもの。</p> <p>2 内容及び包装</p> <p>1PK=1kg(20～25個)標準入りポリエチレン袋詰とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
12-6	(冷)チキンチーズ	AL10462	EA	1 材 料 鶏肉、パン粉、プロセスチーズ、でん粉、大葉、小麦粉、調味料等 2 品 質 鶏肉に大葉とチーズをはさみ、フライにしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=55g標準ポリエチレン袋詰とする。
12-7	(冷)ささみフリッター	AL10482	PK	1 材 料 鶏肉、食塩、小麦粉、でん粉、鶏卵、調味料等 2 品 質 鶏肉ささみにフリッター衣を絡め、仕上げたもの。 3 重 量 1PK=65g標準×10個入りポリエチレン袋詰とする。
12-8	(冷)チキン唐揚	AL10502	EA	1 品 質 (1)もも肉を調味料等で味付けしたもの。 (2)飼育から製造工程までの品質管理証明書を提出すること。 (3)鶏肉塊の構成比が52%以上とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg(28～33個入り)とし、ポリエチレン袋詰とする。
12-9	(冷)唐揚(あごだし)	AL10512	KG	1 品 質 (1)鶏もも肉をあごだし、調味料等で味付けしたもの。 (2)飼育から製造工程までの品質管理証明書を提出すること。 (3)鶏肉塊の構成比が62%以上とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg(17～24個入り)とし、ポリエチレン袋詰とする。
12-10	(冷)鶏ほぐし肉	AL10612	EA	1 品 質 (1)新鮮な鶏肉を加工し、調味液に漬け込んで、蒸したもの。 (2)皮なしとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
12-11	ボンレスハム	AL10752	KG	1 品 質 肉塊(豚肉)、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し過熱後包装したもの。 2 形 態 四角柱形(1本3kg標準)の製品とする。
12-12	チョップドハム	AL20012	KG	1 品 質 肉塊(豚肉78%以上)、水飴、食塩、砂糖等に調味料等を使用し過熱後包装したもの。 2 形 態 四角柱形(1本2kg標準)の製品とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
12-13	ロースハム	AL10852	KG	1 品 質 (1)豚肉の「ロース肉」を整形し、水飴、食塩等を使用し過熱後包装したもの。 (2)肉加工品共通規格によるほか、肉質及び結着が良好なもの。 (3)赤肉と脂肪の割合が9:1程度のもの。 2 形 態 直径8cm、長さ30cmの円柱形の製品とする。
12-14	(冷)ベーコン	AL10902	KG	1 材 料 豚バラ肉、食塩等 2 品 質 (1)形態及びくん煙の状態が良好なもの。 (2)損傷及び汚れのないもの。 (3)固有の色沢を有するもの。 (4)香味良好なもの。 3 形 態 厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。 4 包 装 袋真空パック詰したもの。
12-15	ベーコンブロック	AL10912	KG	1 材料及び品質 (冷)ベーコンに準ずる。 2 包 装 1kgのポリエチレン袋真空パック詰したもの。
12-16	ボロニアソーセージ	AL11002	KG	1 品 質 豚肉、水飴、食塩、香辛料及び調味料を練り合わせ、型に入れて焼き、包装したもの。 2 形 態 1本1.8kgの円柱形の製品とする。
12-17	(冷)鴨スモーク	AL11022	PK	1 材 料 合鴨肉、香辛料、食塩、砂糖等 2 品 質 (1)やわらかい合鴨肉をスモークし、黒胡椒で味付けしたもの。 (2)端部を除いて大きさを揃え、スライスしたもの。 3 内容量及び包装 1PK=200g(35枚程度)入り真空詰とする。
12-18	ウインナー	AL11052	EA	1 品 質 豚肉、豚脂肪、結着材料、ブドウ糖、食塩、水飴、香辛料等を練り合わせ、過熱後包装したもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg(35本～40本)入りとする。
12-19	(冷)チョリソー	AL11162	PK	1 品 質 (1)豚肉、ポークエキス、香辛料、でん粉、食塩、調味料、発色剤等を使用し、過熱後包装したもの。 (2)国産又はアメリカ産豚肉を100%使用したもの。 (3)香辛料のきいたスパイスなもの。 2 内容量及び包装 1PK=500g(1本20g標準)入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
12-20	(冷)粗挽ウインナー	AL11182	PK	1 材 料 豚肉、豚脂、食塩、砂糖、香辛料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ、加熱後包装したもの。 (2)味については、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1PK=1kg(1本40g標準入り)とする。
12-21	(冷)鶏レバー味付	AL21022	EA	1 材 料 鶏肝、調味料等 2 品 質 (1)国産鶏の肝を使用し、煮付けた後、冷凍したもの。 (2)臭みを取り除いたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り真空詰とする。
12-22	(冷)豚もつ	AL21032	EA	1 種 類 国産豚もつとする。 2 品 質 塩、コショウまたは味噌で味付けしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入り又は500g×2入り真空詰とする。
12-23	(冷)砂肝	AL21042	EA	1 材 料 鶏肉(砂肝)、しょうゆ、油、砂糖、塩、にんにく、オスターソース等 2 品 質 臭み処理をした鶏肉(砂肝)を調味料で味付けし、加熱処理したもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
12-24	(冷)牛もつカット	AL21062	PK	1 品 質 (1)牛もつ(牛大腸)をカットし、下処理(洗浄・ボイル)済みのもの。 (2)バラ凍結(IQF)のもの。 (3)米国産もつを使用したもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
12-25	チキンささみ水煮	AL10622	PK	1 材 料 鶏ささみ肉をほくじたもの。 2 品 質 (1)調味料で味付け、加熱処理したもの。 (2)ノンキットタイプ 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りレトルトパック袋詰とする。
12-26	ランチョンミート缶	AL10422	CN	1 材 料 豚肉、食塩、砂糖等 2 品 質 塩分約18g以下にしたもの。 3 内容量 1CN=340g以上入りとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
12-27	(冷)ジンギスカン	AL10702	PK	1 材 料 ラム肉、醤油、砂糖、りんご、玉葱、生姜、にんにく、ごま、香辛料等 2 内容量及び包装 1PK=300g標準真空詰とする。
12-28	(冷)鶏天	AL10492	PK	1 材 料 (1)鶏胸肉、小麦粉、でん粉、液卵、香辛料等 (2)鶏胸肉塊の構成比が52%以上とする。 2 内容量及び包装 1PK=1kgとする。

13-1	鶏卵	AM10012	KG	1 品 質 (1)生食用のもの。 (2)新鮮で殻の表面がザラザラして光沢のないもの。 (3)殻の割れ、ひび割れ等のないもの。 (4)10%食塩水(比重1.073)に入れ浮かばないもの。 (5)異臭等がなく、割ったとき卵黄が完全なもの。 (6)卵の両端を持ち、耳近くで軽く振って音のしないもの。 (7)国産品とする。 (8)サルモネラ(SE)対策を施したもの。 2 重 量 L又はLLサイズ(1個70g標準)とする。 3 包 装 (1)JASの卵産式の鶏卵箱を使用したもの。 (2)1箱10kg詰とする。 (3)少量の場合は、卵座式のプラスチック容器又は鶏卵に損傷が生じない段ボール箱等の容器を使用したもの。 4 表 示 食品衛生法施行規則による。
13-2	(冷)出し巻	AM20012	EA	1 品 質 (1)鶏卵(AM10012)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2)淡黄色に焼き上げ、「す」が入っていないもの。 (3)「だし」がきいているもの。 (4)ボール調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=250g以上入り真空詰とする。
13-3	卵豆腐	AM20052	EA	1 品 質 (1)鶏卵(AM10012)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2)調味料を加え、加熱し、冷却したもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準のポリフトパック詰、外付きとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
13-4	(冷) 錦糸卵	AM20102	EA	1 品質 (1) 鶏卵(AM10012)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 薄焼きにし、千切りした後に凍結したもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g入り無雑菌フィルム袋に入れ、完全包装したもの。
13-5	(冷) オムレツ	AM20202	PK	1 材 料 鶏卵、乳化剤等 2 品質 (1) 鶏卵(AM10022)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 中心部がトロっとした食感を有するもの。 (3) ホイル調理及び電子レンジ調理に適するもの。 3 内容量及び包装 1PK=60g標準×5個入りボイリングバッグ詰とする。
13-6	茶碗蒸し	AM20252	EA	1 材 料 (1) 鶏卵、鶏肉、鰹節エキス、調味料等 (2) (1)の材料に「松茸」、「えび」又は「かに」が入っているもの。 2 品質 (1) 鶏卵(AM10022)の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 卵液は、出汁:鶏卵=2:1を標準とする。 (3) 材料等については、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1EA=120g以上入りメーカー標準の包装とする。
13-7	(冷) 凍結全卵	AM10022	PK	1 材 料 (1) 鶏卵100%であること。 (2) 攪拌して殺菌凍結卵であるもの。 2 品質 (1) 水分77%以下で、20メッシュ相当で濾過しているもの。 (2) 卵液は、香味正常で、異物の無いものとする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg入りポリ袋詰の包装とする。

14-1	コンデンスミルク	AN10002	EA	1 材 料 生乳、砂糖 2 品質 (1) ショ糖含有率44%以上とする。 (2) 脂肪の変質がなく、クリーム色の光沢を有するもの。 (3) 浮遊物等の異物を含まないもの。 3 内容量及び包装 1EA=120g入りチューブ詰とする。
14-2	牛乳	AN10012	EA	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 1EA=200ml入りメーカー標準の包装、ストロー付きとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
14-3	LL牛乳・小	AN10052	EA	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 1EA=200ml入りメーカー標準の包装とし、スロー付 きとする。
14-4	LL牛乳・大	AN10102	EA	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 1EA=1000ml入りメーカー標準の包装とする。
14-5	はっ酵乳	AN10302	EA	1 品質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とし、ト リクタイプとする。 2 内容量及び包装 1EA=125ml標準入りメーカー標準の包装、スロー付 きとする。
14-6	乳酸菌飲料	AN10352	EA	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 内容量及び包装 1EA=65ml標準入りメーカー標準の包装とする。
14-7	コーヒー飲料	AN10452	EA	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。 (3)ロングライフとする。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入りメーカー標準の包装、スロー付きと する。
14-8	LL生クリーム	AN10552	EA	1 品質 国内製造の乳製品を使用したもの。 2 内容量及び包装 1EA=200ml入りメーカー標準の包装とする。
14-9	アイスクリーム	AN10602	PK	1 品質 (1)乳及び乳製品の成分規格「アイスクリーム」とする。 (2)乳脂肪含有率は13.5～15%とする。 (3)1箱に3種類入っているもの。 2 内容量及び包装 1PK=70ml標準×6個入りメーカー標準の包装とす る。
14-10	のむヨーグルト	AN20072	EA	1 品質 (1)乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とす る。 (2)カルシウム強化されたものとする。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準入りプラボトル入りとする。
14-11	ヨーグルト・小	AN20052	EA	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 1EA=70g標準入りメーカー標準の包装、スプーン付き とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
14-12	ヨーグルト・大	AN20062	EA	1 品質 (1)乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 (2)プレーンタイプとする。 2 内容量及び包装 1EA=300g標準入りメーカー標準の包装とする。
14-13	スライスチーズ	AN20102	PK	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。 (3)異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4)特有の香味を有するもの。 2 内容量及び包装 1PK=7枚(110g標準)入りメーカー標準の包装とする。
14-14	とろけるチーズ	AN20152	EA	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。 (3)異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4)特有の香味を有するもの。 (5)細切りチーズとし、トッピングができ、すばやく溶け、余熱でも溶けるもの。 2 内容量及び包装 1EA=100g標準入りメーカー標準の包装とする。
14-15	6 P チーズ	AN20202	PK	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。 (3)異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4)特有の香味を有するもの。 2 内容量及び包装 1PK=16g標準×6個入りメーカー標準の包装とする。
14-16	プリン	AQ10852	EA	1 品質 生乳、卵、砂糖、果糖、カaramelソース、乳製品、水飴、香料を使用したもの。 2 内容量及び包装 1EA=70g標準入りスプーン付きメーカー標準の包装とする。
14-17	スライスチーズ(チェダー)	AN20112	PK	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。 (3)異物混入なく、品質が一定しているもの。 (4)特有の香味を有するもの。 2 内容量及び包装 1PK=7枚(120g標準)入りメーカー標準の包装とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
14-18	粉チーズ	AN20302	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 乳及び乳製品の成分規格「ナチュラルチーズ（種類：パルメザンチーズ）」とする。</p> <p>(2) 一般市販品とする。</p> <p>2 内容量及び包装</p> <p>1EA=80g標準入りプラスチック容器とする。</p>

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

15-1	馬鈴薯 例	AB10012	KG	<p>1 品 種</p> <p>メークイン及び男爵とする。</p> <p>2 品 質</p> <p>(1) 発芽していないもの。</p> <p>(2) 固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。</p> <p>(3) 水洗いしていないもの。</p> <p>(4) 皮の表面が適度に乾燥されたもの。</p> <p>(5) 秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(シール不可)で納入すること。</p> <p>3 サイズ</p> <p>大きさはLM(特M)又は大以上とする。</p> <p>4 産 地</p> <p>その都度指定する。</p>
------	----------	---------	----	---

等級	秀 優 良
階 級	3L 2L L
検 印	検
等級	階 級
A	L

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格																				
15-2	(冷)フライドポテト	AB10052	EA	1 品質 (1)新鮮な材料(Mサイズ)を使用し、芽を取り除き、1/8チェラカットとする。 (2)粒揃いのもの。 (3)IQFとする。 2 内容及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。																				
15-3	甘藷 例 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>等級</td> <td>秀</td> <td>優</td> <td>良</td> </tr> <tr> <td>階級</td> <td>3L</td> <td>2L</td> <td>L</td> </tr> <tr> <td>検印</td> <td>検</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>等級</td> <td colspan="3">階級</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td colspan="3">L</td> </tr> </table>	等級	秀	優	良	階級	3L	2L	L	検印	検			等級	階級			A	L			AB20052	KG	1 品質 (1)発芽していないもの。 (2)十分に肥育されたもの。 (3)ひげ根、茎を除去したもの。 (4)秀又はB以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(シール不可)で納入すること。 2 サイズ BのL又は2L以上とする。
等級	秀	優	良																					
階級	3L	2L	L																					
検印	検																							
等級	階級																							
A	L																							
15-4	(冷)里芋	AB20152	EA	1 品質 中国産の子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き6角にカットしたもの。 2 サイズ M又はLとし粒揃いのもの。 3 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。																				
15-5	(常温)里芋	AB20162	PK	1 品質 国内産の里芋を十分に水洗いした後、皮を剥き乱切りしたもの。 2 サイズ 15g±3gのサイズで乱切りしたもの。 3 内容及び包装 1PK=500g入り真空袋詰とする。																				
15-6	(冷)里芋(スライス)	AB20172	EA	1 品質 中国産の子芋の皮を剥き、5~6mm程度にスライスしたもの。 2 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。																				
15-7	長芋 例 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>等級</td> <td>秀</td> <td>優</td> <td>良</td> </tr> <tr> <td>階級</td> <td>3L</td> <td>2L</td> <td>L</td> </tr> <tr> <td>検印</td> <td>検</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>等級</td> <td colspan="3">階級</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td colspan="3">L</td> </tr> </table>	等級	秀	優	良	階級	3L	2L	L	検印	検			等級	階級			A	L			AB20202	KG	1 品質 (1)土砂をよく落とし、根毛を取り除いたもの。 (2)変色のないもの。 (3)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(シール不可)で納入すること。 (4)割れのないもの。 (5)重量調整のため切断する場合は、切断面を衛生的に保つ処置を施すこと。 2 サイズ L以上とする。 3 包装 個別包装された市販流通品とする。
等級	秀	優	良																					
階級	3L	2L	L																					
検印	検																							
等級	階級																							
A	L																							

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格															
15-8	こんにやく	AB20302	KG	1 品質 (1) 良質のこんにやく粉を使用したもの。 (2) 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。 (3) 形状は長方形とする。 2 内容及び包装 1枚180～270gとし、個別包装されたポリエチレン袋詰とする。															
15-9	糸こんにやく	AB20352	KG	1 品質 (1) 良質のこんにやく粉を使用したもの。 (2) 形状は糸状とし、弾力性に富むもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。 2 内容及び包装 1袋160～240g標準入りポリエチレン袋詰とする。															
15-10	(冷)山芋とろろ	AB20452	EA	1 品質 (1) 傷み、病虫害のない北海道産の原料を使用したもの。 (2) 砂等のきょう雑物が混入していないもの。 2 内容及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。															
15-11	ほうれん草	AF10012	KG	1 品質 (1) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。 (2) 「とう」の立っていないもの。 (3) 一束180～220g標準で束ねたもの。 (4) 根部及び枯葉等を除去したもの。 2 包装 市販流通品とする。															
15-12	人参 例	AF10102	KG	1 品質 (1) 葉、茎及びひげ根を除いたもの。 (2) 「双股」及び「す」等のないもの。 (3) 特有の鮮やかな色、香味を有するもの。 (4) 秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(シール不可)で納入すること。 2 サイズ L又は2Lとする。															
	<table border="1"> <tr> <td>等級</td> <td>秀</td> <td>優良</td> </tr> <tr> <td>階級</td> <td>3L</td> <td>2L L</td> </tr> <tr> <td>検印</td> <td>検</td> <td></td> </tr> <tr> <td>等級</td> <td>階級</td> <td></td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>L</td> <td></td> </tr> </table>	等級	秀	優良	階級	3L	2L L	検印	検		等級	階級		A	L				
等級	秀	優良																	
階級	3L	2L L																	
検印	検																		
等級	階級																		
A	L																		
15-13	南瓜 例	AF10152	KG	1 品質 (1) 成熟度のよい「栗南瓜」とする。 (2) 特有の甘味、香味を有するもの。 (3) 秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(シール不可)で納入すること。 2 サイズ L又は2Lとする。															
	<table border="1"> <tr> <td>等級</td> <td>秀</td> <td>優良</td> </tr> <tr> <td>階級</td> <td>3L</td> <td>2L L</td> </tr> <tr> <td>検印</td> <td>検</td> <td></td> </tr> <tr> <td>等級</td> <td>階級</td> <td></td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>L</td> <td></td> </tr> </table>	等級	秀	優良	階級	3L	2L L	検印	検		等級	階級		A	L				
等級	秀	優良																	
階級	3L	2L L																	
検印	検																		
等級	階級																		
A	L																		
15-14	(冷)南瓜	AF10202	EA	1 品質 (1) 北海道産「栗南瓜」の種子を除去し、幅3cm長さ5cmを標準にカットしたもの。 (2) IQFとする。 2 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。															

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
15-15	にら	AF10252	KG	1 品質 (1) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。 (2) みずみずしく萎れていないもの。 (3) 根立ちより切り取ったもの。 (4) 土、砂等を除いたもの。 2 包装 市販流通品とする。
15-16	(冷)ブロッコリー	AF10302	EA	1 品質 (1) 蕾が開き過ぎていないもの。 (2) 1片ずつ分割し、粒揃いのもの。 (3) 鮮やかなグリーンを呈し、香味が損なわれていないもの。 (4) ブランチングし、IQFとする。 2 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-17	ブロッコリー	AF10352	KG	1 品質 (1) 国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。 (2) 蕾の緑色が濃いもので、黄色い花が咲いていないもの。 2 重量 1株200g以上とする。
15-18	チンゲン菜	AF10402	KG	1 品質 (1) 葉柄が扁平で幅広く、葉身とも淡緑色のもの。 (2) 尻部が張り、胴部が締まり、頂部が開いたもの。 2 サイズ M以上とする。
15-19	パセリ	AF10502	PK	1 品質 (1) 特有の香りを有するもの。 (2) 鮮やかな濃緑色を呈するもの。 (3) 葉は肉厚で刻みが大きく、密集しているもの。 (4) 葉質の柔らかい新鮮なもの。 (5) 茎付きとし、長さは市販流通のもの。 2 内容及び包装 1袋200g標準、市販流通品とする。
15-20	春菊	AF10552	KG	1 品質 (1) 新鮮で香味良好なもの。 (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。 (3) 「とう」の立っていないもの。 2 包装 市販流通品とする。
15-21	トマト	AF10602	KG	1 品質 (1) 赤色又は桃色種のもの。 (2) 完熟度70%程度のもの。 (3) 表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないもの。 (4) 「B(優)」級品以上とする。 2 サイズ M又はLとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
15-22	ミニトマト	AF10652	PK	1 品質 (1) 赤色又は桃色種の丸形のもの。 (2) 完熟度70%程度のもの。 (3) 表面が生々しく弾力があり、種子の少ないもの。 2 内容及び包装 1PK=200g(13~20個)標準入りパック詰とする。
15-23	ピーマン	AF10702	KG	1 品質 (1) 鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するもの。 (2) 辛味の弱い又は辛味のないもの。 (3) 大型種とし冬期においては中型種とする。 2 サイズ 大型種は、1個40g以上とし、中型種は、1個27g以上とする。
15-24	黄ピーマン	AF10752	KG	1 品質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、黄色を呈するもの。 (2) 肉厚で弾力性を有するもの。 (3) 甘味が強く、生食に適しているもの。 2 重量 1個150~270gとする。 3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
15-25	赤ピーマン	AF10802	KG	1 品質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、赤色を呈するもの。 (2) 肉厚で弾力性を有するもの。 (3) 甘味が強く、生食に適しているもの。 2 重量 1個150~270gとする。 3 原産国 国内産、韓国、オランダ及びニュージーランド産とする。
15-26	(冷)グリーンアスパラガス	AF10852	EA	1 品質 (1) 良質なグリーンアスパラをブランチングしたもの。 (2) 1本ものとする。 2 サイズ Mとする。 3 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-27	三つ葉	AF10902	KG	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。 2 包装 市販流通品とする。
15-28	しその葉	AF10952	PK	1 品質 (1) 固有の香味を有し、若葉を摘み取ったもの。 (2) 「大葉」とする。 2 内容及び包装 1PK=10枚入りポリエチレンパック詰又はプラスチック容器詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
15-29	オクラ	AF11002	KG	1 品質 (1)新鮮で肉質が柔軟なもの。 (2)果実の長さ5～10cm標準とする。 2 内容及び包装 1袋100g標準(8～10本)入り市販包装とする。 3 その他 国産品とし、産地表示がしてあるもの。
15-30	(冷)カットオクラ	AF11052	EA	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。 2 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-31	分葱	AF11102	KG	1 品質 (1)緑色部が柔らかく、ひげ根を一部残してあるもの。 (2)葉先は枯れていないもの。 2 包装 市販流通品とする。
15-32	(冷)小松菜	AF11202	EA	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4～5cmにカットしたもの。 (2)ブランチングし、IQFとする。 2 内容及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
15-33	(冷)菜の花	AF11252	EA	1 品質 良質な菜の花をブランチングし、ブロック凍結したもの。 2 内容及び包装 1EA=500g入り真空詰とする。
15-34	水菜	AF11302	KG	1 品質 (1)新鮮で香味良好なもの。 (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。 (3)「とう」の立っていないもの。 2 包装 市販流通品とする。
15-35	きゃべつ	AF20012	KG	1 品質 (1)葉が抱合完全な結球の硬いもの。 (2)外葉、根部を除去したもの。 (3)土、砂等の異物が付着していないもの。 2 重量 1玉1kg以上、早生は500g以上とする。
15-36	紫きゃべつ	AF20052	KG	1 品質 (1)国産品とし、品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2)表皮は紫色を呈し、葉肉は白色とする。 2 重量 1玉800g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格										
15-37	大根 例 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>等級</td> <td>秀 優 良</td> </tr> <tr> <td>階級</td> <td>3L 2L L</td> </tr> <tr> <td>検印</td> <td>検</td> </tr> <tr> <td>等級</td> <td>階級</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>L</td> </tr> </table>	等級	秀 優 良	階級	3L 2L L	検印	検	等級	階級	A	L	AF20102	KG	1 品質 (1) 損傷のないもの。 (2) 肉質は、「す」が入っていない繊維の少ないもの。 (3) 極端な曲がりのないもの。 (4) 秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(シール不可)で納入すること。 2 サイズ L又は2Lとする。
等級	秀 優 良													
階級	3L 2L L													
検印	検													
等級	階級													
A	L													
15-38	貝割大根	AF20152	EA	1 品質 ひげ根がついたもの。 2 内容及び包装 1EA=50g以上とし、フードパック容器詰とする。										
15-39	玉葱 例 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>等級</td> <td>秀 優 良</td> </tr> <tr> <td>階級</td> <td>3L 2L L</td> </tr> <tr> <td>検印</td> <td>検</td> </tr> <tr> <td>等級</td> <td>階級</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>L</td> </tr> </table>	等級	秀 優 良	階級	3L 2L L	検印	検	等級	階級	A	L	AF20202	KG	1 品質 (1) 発芽していないもの。 (2) 根(枯れ根を除く)、上茎及び葉を除去したもの。 (3) 表皮はよく乾燥し、品質本来の光沢を有するもの。 (4) 秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(シール不可)で納入すること。 2 サイズ L以上とする。 3 その他 5月～6月の期間においては、原則として、陸上部隊を除き新玉葱での納入を認めないものとする。ただし、出荷及び流通の状況により事前に申し出ればその限りではない。
等級	秀 優 良													
階級	3L 2L L													
検印	検													
等級	階級													
A	L													
15-40	紫玉葱	AF20252	KG	1 品質 (1) 発芽していないもの。 (2) 根(枯れ根を除く)、上茎及び葉を除去したもの。 (3) 表皮はよく乾燥し、鮮やかな紫紅色を呈するもの。 2 サイズ M又はLとする。										
15-41	もやし	AF20302	KG	1 種類 「太もやし」とする。 2 品質 (1) 大豆又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のもの。 (2) 鮮度よく、「折れ」のないもの。 (3) きょう雑物が混入していないもの。 3 包装 200g標準入り一般流通品とする。										
15-42	かぶ	AF20402	KG	1 品質 (1) 表面が滑らかで水気を帯びているもの。 (2) ひげ根を除去し、茎を10cm程度残したもの。 (3) 肉質のきめが細かく、「す」及び「割れ」のないもの。 (4) 甘味を有するもの。 2 重量 1玉500g以上とする。										

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格																
15-43	カリフラワー	AF20452	KG	1 品質 (1)新鮮で蕾が白く、汚れていないもの。 (2)花と平行に葉を切ったもの。 (3)葉は花を傷めない程度とし、その他については流通形態とする。 2 重量 1株400g以上とする。																
15-44	ごぼう 例 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>等級</td> <td>秀</td> <td>優良</td> </tr> <tr> <td>階級</td> <td>3L</td> <td>2L</td> <td>L</td> </tr> <tr> <td>検印</td> <td>検</td> <td></td> </tr> <tr> <td>等級</td> <td colspan="2">階級</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td colspan="2">L</td> </tr> </table>	等級	秀	優良	階級	3L	2L	L	検印	検		等級	階級		A	L		AF20602	KG	1 品質 (1)葉柄は3cm以内とし、ひげは除去したもの。 (2)肉質は軟らかく、「す」がないもの。 (3)秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が証明可能なものを納入時提示すること。 2 サイズ 長さ40cm以上、直径1.5cm程度のもの。
等級	秀	優良																		
階級	3L	2L	L																	
検印	検																			
等級	階級																			
A	L																			
15-45	ししとうがらし	AF20652	PK	1 品質 (1)新鮮な濃緑色を呈し、大きさ(5cm標準)の揃っているもの。 (2)身に「はり」のあるもの。 2 内容及び包装 1PK=100g以上(30本入り)フードパック詰とする。																
15-46	セロリ	AF20702	KG	品質 1 特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したもの。 2 茎は柔らかく、生食に適するもの。																
15-47	たけのこ	AF20752	KG	1 品質 (1)肉質は柔らかく厚みがあり、えぐ味の少ないもの。 (2)下部の硬い部分は除去したもの。 2 重量 「もうそう竹」: 1kg以上とする。																
15-48	にがうり	AF20802	KG	1 品質 成熟せず、曲がりのないもの。 2 重量 1本220~400gとする。																
15-49	(冷)にんにくの芽	AF20852	EA	1 品質 中国産の根を除き、ブランチングしたもの。 2 サイズ 長さ4~5cmのショートサイズとする。 3 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。																
15-50	ふき	AF21002	KG	1 品質 (1)葉は直径20cm以内に整形したもの。 (2)根部の硬い部分は除去したもの。 2 サイズ M又はLとする。																

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
15-51	にんにく	AF21052	KG	1 品質 (1)国産の発芽していないもの。 (2)上茎、根(枯れ根を除く)、毛及び首を除去したものの。 (3)表皮はよく乾燥し、硬くて締りのあるもの。 2 サイズ L以上又は1房50g以上(1房7片以下)のもの。
15-52	(冷)ミックスベジタブル	AF21102	EA	1 品質 (1)グリーンピース、スイートコーン及び人参が等分に混合され、粒揃いのもの。 (2)人参は0.8cm程度の角切りとする。 2 内容及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
15-53	(冷)ホールコーン	AF21112	EA	1 品質 (1)粒揃いの米国、タイ産又はハカリー産ホールコーンとする。 (2)固有の甘味を有しているもの。 2 内容及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
15-54	スイートコーン(カット)	AF21122	PK	1 品質 国産のカットしたスイートコーンを真空パックし、加熱処理したもの。 2 内容及び包装 1PK=230g(4個入り)で、真空詰とする。
15-55	むきえんどう	AF21152	KG	品質 1 成熟度良好で軟らかいもの。 2 粒ぞろいで、発芽していないもの。
15-56	レタス	AF21202	KG	1 品質 (1)肥育十分なもの。 (2)葉部は淡緑色を呈するもの。 (3)「A(秀)」級品とする。 2 重量 1玉300g以上とする。
15-57	リーフレタス	AF21212	KG	1 品質 (1)品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2)変形・軟化・老化していないもの。 (3)病虫害、腐敗等のないもの。 (4)根部の切除が適切であるもの。 (5)清浄であるもの。 (6)A級品とする。 2 重量 1個200g以上とする。
15-58	茄子	AF21252	KG	1 品質 (1)「大長茄子」、「長茄子」及び「丸茄子」とする。 (2)種子が少なく、皮が柔らかいもの。 2 重量 1本120g以上とする。
15-59	(冷)茄子乱切	AF21262	EA	1 品質 乱切りにした茄子を素揚げにしたIQFとする。 2 内容及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格										
15-60	胡瓜 例 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>等級</td> <td>秀 優 良</td> </tr> <tr> <td>階級</td> <td>3L 2L L</td> </tr> <tr> <td>検印</td> <td>検</td> </tr> <tr> <td>等級</td> <td>階級</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>L</td> </tr> </table>	等級	秀 優 良	階級	3L 2L L	検印	検	等級	階級	A	L	AF21302	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 表皮は濃緑色を呈するもの。  (2) 極端な曲がりや傷のないもの。  (3) 種子が少なく、皮が薄いもの。  (4) 品名、産地、規格が標記してある箱(シール不可)で納入すること。</p> <p>2 サイズ  長さ15cm以上、直径2.5~3.5cm標準のM又はLとする。</p>
等級	秀 優 良													
階級	3L 2L L													
検印	検													
等級	階級													
A	L													
15-61	生姜	AF21352	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないもの。  (2) 特有の香味を有し、辛味が強いもの。</p> <p>2 重量  原則として、1片80g以上のもの。</p>										
15-62	葱	AF21402	KG	<p>1 種類  ユリ科の「葉葱(青葱)」とする。</p> <p>2 品質  緑色部、白色部とも軟らかいもの。</p> <p>3 サイズ  M又は草丈が50cm以上のもの。</p> <p>4 包装  市販流通品とする。</p>										
15-63	(冷)カット葱	AF21452	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 良質の青葱を3~5mmにカットし、急速凍結したもの。  (2) IQFとする。</p> <p>2 内容及び包装  1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。</p>										
15-64	白菜 例 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>等級</td> <td>秀 優 良</td> </tr> <tr> <td>階級</td> <td>3L 2L L</td> </tr> <tr> <td>検印</td> <td>検</td> </tr> <tr> <td>等級</td> <td>階級</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>L</td> </tr> </table>	等級	秀 優 良	階級	3L 2L L	検印	検	等級	階級	A	L	AF21502	KG	<p>1 品質</p> <p>(1) 抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。  (2) 根部を除去したもの。  (3) 秀又はA以上の規格とし、品名、産地、規格が標記してある箱(シール不可)で納入すること。</p> <p>2 重量  1玉1.5~2.5kg程度のもの。</p>
等級	秀 優 良													
階級	3L 2L L													
検印	検													
等級	階級													
A	L													
15-65	木の芽	AF21552	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 山椒の木の芽  (2) 葉質の柔らかく小枝を除いたもの。</p> <p>2 内容及び包装  1EA=5g以上入りポリパック又は木箱詰とする。</p>										
15-66	(冷)いんげん	AF21652	EA	<p>1 品質</p> <p>(1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。  (2) 両端を切断したもの。  (3) ブランチングし、IQFとする。  (4) 中国又はタイ産とする。</p> <p>2 内容及び包装  1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。</p>										

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
15-67	(冷) きぬさや	AF21702	EA	1 品質 (1) 若さやで、浅緑色を呈するもの。 (2) 両端を切断したもの。 (3) ブランチングし、IQFとする。 (4) 中国産とする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-68	(冷) スナップえんどう	AF21722	EA	1 品質 (1) 長さ60mm以上、厚み8mm以上の肉厚で、粒が揃っているもの。 (2) ブランチングし、IQFとする。 (3) 中国産とする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-69	(冷) ごぼう千切	AF21752	EA	1 品質 (1) 「す」が入っていないものを使用していること。 (2) へたを除去し、剥皮後千切りしアク抜きしたもの。 (3) 千切は大小著しく差異のないもの。 (4) IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-70	(冷) ごぼうささがき	AF21762	EA	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、剥皮後ささがきにしアク抜きしたもの。 (3) ささがきは大小著しく差異のないもの。 (4) IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-71	(冷) れんこん	AF21802	EA	1 品質 (1) れんこんを十分な水洗い後、皮をむいたもの。 (2) 輪切りにスライス(厚さ0.8~1.0cm程度)し、IQFとする。 2 サイズはSとする。 3 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-72	(冷) れんこん乱切	AF21852	EA	1 品質 (1) れんこんを十分に水洗し、皮をむき、いしづきを処理したもの。 (2) 乱切りにカットし、IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-73	(冷) 野菜ミックス	AF21862	EA	1 材料 ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、茄子 2 品質 (1) 材料を Grill 後、冷却・凍結したもの。 (2) 自然解凍で供することができるもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
15-74	おろしにんにく	AS10402	EA	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 1EA=270g標準入りプラスチック容器詰とする。
15-75	パセリ(チップ)	AF10512	CN	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 (1)1CN=50g入り缶詰とする。 (2)プルトップ仕様でゴムの蓋付きとする。
15-76	(冷)カリフラワー	AF20462	EA	1 品 質 (1)カリフラワーを十分に水洗し、ブランチングしたもの。 (2)長さ3~5cmにカットし、IQFとする。 2 内容量及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-77	(冷)ハッシュドポテト	AB10062	PK	1 材 料 馬鈴薯、食塩、調味料等 2 内容量及び包装 1PK=63g標準×10EAのポリエチレン袋詰とする。
15-78	白葱	AF21412	KG	1 品 質 (1)品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2)病虫害、傷害、腐敗等のないもの。 (3)曲がり、偏平でないもの(曲りは3cm以内)。 (4)草丈は58cm以上、根を除去したもの。 2 サイズ L又は2Lとする。(鳥取産は2Lのみ) 3 量目基準等 (1)1束の重量は300g標準とする。 (2)品目、産地、サイズを証明できる箱に梱包して 納品すること。 ※ ただし、上記包装単位に満たない数量につ いては、この限りではない。
15-79	たけのこ千切り	AF20762	PK	1 品 質 刈産の筍を十分に水洗いした後、水煮して千 切りにしたもの。 2 サイズ 長さ約4cmのもの。 3 内容量及び包装 (1)1EA=1kg入り透明平袋詰とする。 (2)総量は1.2kgで固形量1kgとする。
15-80	(冷)ほうれん草カット	AF10022	EA	1 品 質 ほうれん草を十分に水洗いした後、加熱処理 にしたもので、自然解凍後そのまま食べられる もの。 2 サイズ 長さ約4cmにカットしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
15-81	(冷)チンゲン菜カット	AF10412	EA	1 品質 チンゲン菜を十分に水洗いした後、加熱処理にしたもので、自然解凍後そのまま食べられるもの。 2 サイズ 長さ約4cmにカットしたもの。 3 内容及び包装 1EA=500g入りポリエチレン袋詰とする。
15-82	ズッキーニ	AF21902	KG	品質 1 グリーンツル(品種)とする。 2 切り口がみずみずしく、緑色の果皮に刈があり、色づきが美しいもの。

16-ア	漬物、佃煮類共通規格			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。 (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、病虫害、変質、損傷等のないもの。 (2)異物、きょう雑物の混入が認められないもの。 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。 (2)異臭、腐敗、変質等が認められないもの。 (3)調味液が適度に浸透しているもの。 (4)佃煮類は一定期間保存に耐え得るもの。 (5)市販の中級品以上のもの。
				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。 (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。 (3)パチ包装品 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3か月以上の期間を有するもの。 (5)以上を標準とするほか、細部はその都度指定する。
16-イ	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。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
16-1	黒豆煮豆	AD30102	KG	1 品 質 (1) 良質な黒豆を使用したもの。 (2) 砂糖、水飴等でよく火詰したもの。 (3) 人工甘味料を使用していないもの。 (4) 肉質は柔らかく汁気のないもの。
16-2	五目煮	AD30222	EA	1 材 料 大豆、こんにゃく、ごぼう、人参、れんこん、 筍、鶏肉、ひじき、昆布、醤油、砂糖、調味料等 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
16-3	梅漬	AF30012	EA	1 品 質 (1) 形のよい中粒程度の梅を使用したもの。 (2) 種子が小さく、肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、 肉崩れ、割れ目等の認められないもの。 (3) 着色していないもの。 (4) 天日干ししたものを食塩のみで製造したも の。 (5) 塩分15%以下のもの。 2 内容量及び包装 1EA=500g平型プラスチック容器入りとする。
16-4	かつお梅	AF30052	EA	1 品 質 (1) 形のよい中粒程度の梅を使用したもの。 (2) 種子が小さく、肉質柔軟で、斑点、虫 付腐 敗、肉崩れ、割れ目等の認められないもの。 (3) 着色が濃くないもの。 2 材 料 梅、食塩、しそ、かつお節、砂糖、ブドウ糖 果糖 液、醸造酢、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘 味料(ステビア)等で調味したもの。 3 内容量及び包装 1EA=500g以上の平型又は壺型プラスチック容器入 りとする。
16-5	しそにんにく	AF30152	EA	1 品 質 にんにくの皮をきれいに剥き、食塩、しその 葉、しそ液で、調味料に漬けたもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りパッキン包装とする。
16-6	しば漬A	AF30342	KG	1 材 料 胡瓜、しそ、生姜、調味料、香料等 2 品 質 それぞれ、1項の材料を混ぜ合わせ、調味料で 漬けたものとし、種類はその都度指定す る。 3 内容量及び包装 原則として、1kg入りパッキン包装とする。 4 その他 内容量が液に浸かる程度で計量する。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
16-7	しば漬B	AF30362	KG	1 材 料 広島菜、しそ、ゴマ、調味料、香料等 2 品 質 それぞれ、1項の材料を混ぜ合わせ、調味料で漬け込んだものとし、種類はその都度指定する。 3 内容量及び包装 原則として、1kg入りパック包装とする。 4 その他 内容量が液に浸かる程度で計量する。
16-8	茄子漬	AF30402	KG	1 品 質 (1) 熟し過ぎず、変色のない茄子を使用したもの。 (2) 食塩を使用して漬けたもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-9	べったら漬	AF30502	KG	1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2) 1本200g以上のもの。 (3) 麴漬とし、適度の麴を添付したもの。 2 その他 麴は量目に含めない。
16-10	胡瓜醤油漬	AF30552	KG	1 材 料 胡瓜、生姜、醤油、砂糖、調味料等 2 品 質 (1) 旬の胡瓜を材料で漬け込んだもの。 (2) 醤油漬の青又は赤とし、その都度指定する。 3 内容量及び包装 原則として、1kg入りパック包装とする。 4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-11	胡瓜漬	AF30602	KG	1 品 質 (1) 熟し過ぎず、極端に曲がりのない胡瓜を使用したものとする。 (2) 食塩を使用して漬けたもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-12	たくあん漬	AF30652	KG	1 品 質 (1) 「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2) 1本200g以上のもの。 (3) 米ぬか、塩等を使用したもの又は調味液に漬けたもの。 2 その他 12月～3月までの期間は新漬とする。
16-13	紅生姜	AF30702	EA	1 品 質 (1) 筋のない新生姜を使用したもの。 (2) 新生姜は、色沢鮮明なもの。 (3) 適度の液汁を添加したもの。 2 内容量及び包装 1EA=60g以上入りパック包装とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
16-14	高菜漬	AF30752	KG	1 品質 (1)新鮮で、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。 (2)「炒め菜」とする。 2 内容量及び包装 原則として、1kg入りパック包装とする。
16-15	菜漬	AF30802	KG	1 品質 新鮮な「広島菜」とし、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-16	山菜漬	AF30902	EA	1 品質 竹類、木くらげ、芋づる、ぜんまい、わらび、山せり、菜の花等6種類以上の山菜を使用し、調味したもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg(固形量800g)入りパック包装とする。
16-17	大根桜漬	AF30952	KG	1 材 料 大根、しそ、調味料(アミノ酸等)醤油、食塩、酸味料等 2 品 質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない新鮮な大根を使用したもの。 (2)大根をいちよう切りにスライスしたものを1項の材料で漬け込んだもの。 3 内容量及び包装 原則として、1kg入りパック包装とする。 4 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-18	大根漬	AF31002	KG	1 品質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2)1本200g以上のもの。 (3)アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-19	キムチ漬	AF31052	EA	1 品質 (1)良質の白菜、茄子及び胡瓜のいずれかを材料としたもの。 (2)材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。 2 内容量及び包装 1EA=350g標準パック詰とする。
16-20	白菜漬	AF31152	KG	1 品質 (1)よく結球した白菜を、十分に水洗いし、2つ又は4つ割りとし、唐辛子、塩等を入れ漬けたもの。 (2)塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なもの。 (3)アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。 2 その他 液汁は量目外とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
16-21	福神漬	AF31202	KG	1 品質 (1) 必須材料(れんこん、大根、茄子)及びその他材料を適宜混入したもの。 (2) 砂糖、水飴、醤油などに漬け込んだもの。 2 内容量及び包装 原則として、1kg入りパック包装とする。 3 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-22	野沢菜漬	AF31252	EA	1 材 料 野沢菜、醤油、アミノ酸液、糖類(果糖ブドウ糖液水飴)、食塩、醸造酢、みりん等 2 品質 有機肥料を使用した野沢菜を1項の材料で漬け込んだもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りパック包装とする。
16-23	つぼ漬	AF31402	KG	1 品質 (1) たくあん漬の項(16-12)に同じ。 (2) よく干し、いちょう切りにスライスした大根を調味液に漬け込んだもの。 (3) 適度の液汁を添加したもの。 2 内容量及び包装 原則として、1kg入りパック包装とする。 3 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-24	うり漬	AF31552	KG	1 品質 (1) 熟し過ぎず、変色のないうりを使用したもの。 (2) 半割したうりを浅漬調味液に漬け込んだもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-25	水菜漬	AF31652	KG	1 品質 (1) 新鮮で、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし、アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。 (2) 塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
16-26	三杯漬	AF31852	KG	1 品質 (1) 良質なかぶ、人参を使用したもの。 (2) かぶは、菊花型に切断したもの。 (3) 千切昆布、三杯酢に漬け込んだもの。 2 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
16-27	中華切干	AF32052	EA	1 材 料 切干大根、木耳、切り、人参、生姜、唐辛子等、漬け材料(醤油、みりん、食酢、砂糖、調味料等) 2 品質 割干大根をもどし、その他の材料と混ぜ合わせ調味料等で味付けしたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg(固形量950g)入りパック包装とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
16-28	めんたいきのこ	AF32082	EA	1 材 料 エリンギ、赤唐辛子、青唐辛子、砂糖、魚卵等 2 品 質 材料を調味料等で味付けし、魚卵と混ぜ合わせたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りパック包装とする。
16-29	たけのこ土佐煮	AF32092	EA	1 材 料 筍、砂糖、醤油、食塩、かつお節等 2 品 質 中国産の筍の穂先に近い柔らかい部分を使用し、土佐煮に仕上げたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りパック包装とする。
16-30	昆布巻	AJ10012	KG	品 質 1 昆布をかんぴょうで巻いたもので、形崩れしていないもの。 2 砂糖、醤油、水飴等を使用し、よく火詰めしたもの。
16-31	昆布佃煮	AJ10052	EA	1 品 質 (1)長昆布3等品以上を使用したもの。 (2)汁気のないもの。 (3)しそ風味昆布佃煮とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りパック包装とする。
16-32	根菜ひじき	AJ10062	EA	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。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りパック包装とする。
16-33	田作り	AK14202	KG	品 質 1 鮮度のよいかたくちいわしを使用し、頭部の脱落、身崩れのない大きさの揃ったもの。 2 砂糖、醤油、ごま等を使用し、よく火詰したもの。
16-34	(冷)味付いいだこ	AT12812	EA	1 材 料 いいだこ、醤油、砂糖、ゴマ、ゴマ油、醸造酢、唐辛子等 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りプラスチック容器詰又はパック包装とする。
16-35	(冷)帆立の中華和え	AT12822	EA	1 材 料 帆立貝ひも、ゴマ油、ゴマ、唐辛子、調味料等 2 品 質 (1)帆立貝ひもは、国内産のものとする。 (2)材料を中華風に和えたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りパック包装とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
16-36	(冷)海鮮マリネ	AT12832	EA	1 品 質 (1)玉葱、えび、パプリカ(赤・黄)等を、調味液でマリネにしたもの。 (2)いか、玉葱、かに風味蒲鉾、人参、ピーマン等を調味液でマリネにしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りパック包装とする。
16-37	(冷)魚卵サラダ	AT12842	EA	1 品 質 ししゃも卵を四角く固め、くらげとわさび風味のマヨネーズで和えたもの。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りパック包装とする。
16-38	(冷)北寄サラダ	AT12862	EA	1 材 料 北寄貝、マヨネーズ、いか、ししゃも卵、青さのり、砂糖、醤油、食塩等 2 品 質 材料をマヨネーズで仕上げたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りパック包装とする。
16-39	(冷)海鮮ユッケ	AT12872	EA	1 材 料 帆立貝ひも、たこ、芽かぶ、コシジャン、豆板醤、にんにく、ゴマ油、食塩、米発酵調味料等 2 品 質 材料を、朝鮮特有の調味料で混ぜ合わせたもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りプラスチック容器詰、又はパック包装とする。
16-40	(冷)松前漬	AT12882	EA	1 材 料 いか、昆布、人参、醤油、食塩、砂糖等 2 品 質 材料を醤油等で漬け込んだもの。 1EA=1kg入りプラスチック容器詰、又はパック包装とする。
16-41	栗御飯の素	AT13132	EA	1 材 料 筍、人参、せり、かんぴょう、味付け栗、調味料等 2 品 質 (1)山菜と栗を別々のポリエチレン袋(真空詰)に入れ、貼り合わせとする。 (2)1EAで約3～3.5kg炊き用とする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg標準(山菜具500g:味付け栗550g)入りパック包装とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
16-42	らっきょう漬	AF30302	EA	1 材 料 (1)らっきょう、唐辛子、砂糖、食塩、醸造酢、調味料等 (2)らっきょう67.5%以上、唐辛子0.07%の割合 2 品 質 (1)理科の「ラッキョウ」とする。 (2)輪切り唐辛子の入った、酸味が強すぎないピリ辛タイプのもの。 (3)サイズはSサイズとし、粒揃いのもの。 (4)常温で保存可能とする。 3 内容量及び包装 1EA=350g標準ナイロンポリ袋入りとする。
16-43	ピクルス(刻み)	AF30202	EA	1 材 料 胡瓜、砂糖、食塩、醸造酢、香辛料、ターミック色素等 2 品 質 (1)みじん切りに刻んだ状態とする。 (2)常温で保存可能とする。 3 内容量及び包装 1EA=850g標準ナイロンポリ袋入りとする。
16-44	子持ちきくらげ	AT12772	PK	1 材 料 きくらげ、砂糖、魚卵、しその実、食塩、醤油等 2 品 質 (1)きくらげを千切りした状態とする。 (2)常温で保存可能とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kgナイロンポリ袋入りとする。
16-45	まぐろ佃煮	AT12732	PK	1 材 料 まぐろ節、鯖節、砂糖、食塩、醤油等 2 品 質 常温で保存可能とする。 3 内容量及び包装 1PK=1kgナイロンポリ袋真空詰とする。
17-1	みかん	AG10012	KG	1 品 質 (1)品種固有の色沢を有し、形状、食味が良好なもので、浮皮、病虫害、外傷などの被害が少ないもの。 (2)玉ぞろいは異なる大きさのものが混入しないもので、外観不良果はおおむねないもの。 (3)等級はJA広島果実連が定める無印以上であること。 (4)糖度が11月は9度以上、12～1月は10度以上を有するもの。 2 サイズ S～Lとする。
17-2	レモン	AG10052	KG	1 品 質 (1)鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの。 (2)固有の芳香を有するもの。 (3)輸入品も可とする。 (4)新鮮ではりのあるもの。 2 重 量 1個100g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
17-3	オレンジ	AG10102	KG	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。 (3) 輸入品も可とする。 (4) 新鮮ではりのあるもの。 2 重量 1個180g以上とする。
17-4	グレープフルーツ	AG10152	KG	1 品質 (1) 熟度十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 白肉種、赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なもの。 (3) 輸入品も可とする。 (4) 新鮮ではりのあるもの。 2 重量 1個350g以上とする。
17-5	八朔	AG10202	KG	1 品質 (1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ M以上(1個210g以上)とする。
17-6	ネーブル	AG10252	KG	1 品質 (1) 国産品の「秀」とする。 (2) 熟成十分で甘味があり、固有の芳香を有するもの。 (3) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ L又は2Lとする。
17-7	りんご	AG20012	KG	1 品質 (1) 「つがる」、「フジ」、「サマシ」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。 (3) 新鮮ではりのあるもの。 2 重量 1個250g以上とする。
17-8	ピオーネ	AG20152	KG	1 品質 (1) 「ピオーネ」とし、等級は「秀」とする。 (2) 色沢良好で、特有の香味を有するもの。 (3) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。 2 サイズ 1房400g以上とする。
17-9	バナナ	AG20202	KG	1 品質 (1) 適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するもの。 (2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 (3) 輸入品も可とする。 2 重量 1本120g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
17-10	いちご	AG20252	KG	1 種類 「とちおとめ」、「さちのか」、「とよのか」、「女峰」、「さがほのか」、「いちごさん」とする。 2 品質 (1) 等級は「秀」とし、固有の芳香を有するもの。 (2) 採取日から2～3日以内のもの。 (3) 熟し過ぎず、表皮が薄い赤色を帯びたもの。 (4) 砂等の異物の付着していないもの。 3 サイズ及び包装 M又はLサイズとし、市販品280g標準入りパック詰とする。
17-11	キウイフルーツ	AG20302	KG	1 品質 (1) 適度に熟し、固有の芳香を有するもの。 (2) 輸入品も可とする。 (3) 6～10月はゴールドキウイとする。 2 サイズ 100g標準とする。
17-12	柿(干)	AG20352	EA	1 品質 (1) 十分に乾燥したもので、表面に糖分が乾燥した白い粉が付いているもの。 (2) 大きさは「M」とする。 (3) 干柿10個を長さ40～42cmの竹に通したものの。 2 内容量及び包装 1本90g標準とし、ナイロン袋詰とする。
17-13	梨	AG20402	KG	1 品質 (1) 「20世紀」、「三水(豊水、幸水、新水)」、「新興」、「南水」、「新高」、「秋月」とし、等級は「秀」とする。 (2) 甘味十分で果汁が豊富であり、肉質の締まりがよいもの。 2 サイズ M(250g標準)又はL(280g標準)とする。
17-14	すいか	AG20452	KG	1 品質 (1) 等級は「優」以上とし、果汁が豊富で甘味十分なもの。 (2) 適度に熟したもので棚落ちしていないもの。 (3) 変形等なく、皮の薄いもの。 2 重量 5～10kg(M以上)とする。5kg未満の請求についてはM以下も可。
17-15	パイナップル	AG20502	EA	1 品質 (1) 果実は多汁で甘味、酸味、固有の芳香を有するもの。 (2) 追熟したもの。 (3) 輸入品も可とする。 2 重量 1個1.3kg標準とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
17-16	メロン	AG20552	KG	1 品質 (1)適度に熟した「アールスメロン」とし、等級は「秀」とする。 (2)果汁が豊富で甘味十分なもの。 (3)固有の芳香を有するもの。 2 重量 1個1kg以上とする。
17-17	白桃	AG20602	KG	1 品質 (1)「白桃種」とし、等級は「秀」とする。 (2)熟度、香味、甘味良好なもの。 (3)柔毛に光沢があり、傷やあたりがないもの。 2 サイズ M(200g標準)とする。
17-18	柿	AG20652	KG	1 品質 (1)「富有柿」、「あたご柿」及び「西条柿」とし、等級は「秀」とする。 (2)適度に熟した肉質で堅さがあり、渋味がなく、甘味十分なもの。 2 重量 1個180g標準とする。
17-19	アボカド	AG20702	KG	1 品質 適度に熟したもの。(持った時に指が入るような柔らかい状態(完熟)は不可とする) 2 重量 1kg=6個(165g標準)基準とする。

18-1	生しいたけ	AH10012	KG	1 品質 (1)固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 (2)形状は、直径4～5cm程度中開きのもの。 2 包装 1パック80～120g(6～8枚)入り市販包装とする。 3 その他 産地表示のもの。
18-2	(冷)生しいたけ	AH10052	EA	1 品質 (1)中国産又は国産とする。 (2)直径5cm程度で、いしづきを除いたもの。 (3)IQFとする。 2 内容及び包装 1EA=500g(Mサイズ)入りポリエチレン袋詰とする。
18-3	えのき茸	AH10102	KG	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	AH10152	KG	1 品質 (1)固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 (2)柄の直径が1.5cm以内の味噌状のもので柄の太いもの。 2 包装 100～200g入り市販包装とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
18-5	エリンギ	AH10302	KG	1 品 質 (1) 茎(柄の部分)が太く、白色で硬く、傘のふちが巻き込んでないもの。 (2) 表面がしなびておらず黒ずみのないもの。 2 包 装 100g以上、市販品パック又は袋詰とする。
18-6	まいたけ	AH10402	KG	1 品 質 (1) 柄の部分肉厚で色が濃く光沢があり、軸が白く弾力があるもの。 (2) 表面に水分がにじんでいないもの。 2 包 装 100g又は200g標準入り市販包装とする。

19-1	生若布	AJ10102	KG	1 材 料 若布、食塩 2 品 質 (1) 湯通し塩蔵若布とする。 (2) 食塩含有率は30%以下とする。
19-2	ところ天	AJ10252	EA	1 品 質 (1) てんぐさを100%使用したもの。 (2) ところ天を線状に裁断したもの。 2 内容量及び包装 1EA=本体200g入りプラスチック 容器詰、丸付きとする。 3 表 示 梱包箱に一括表示可とする。
19-3	もずく	AJ10302	EA	1 材 料 もずく、調味料等 2 品 質 (1) 沖縄産とする。 (2) 暗褐色で、粘質に富み柔らかい細線状のもの。 (3) 太さは1mm以下とする。 (4) 味付けは「黒酢」、「土佐酢」のいずれかとし、その都度指定する。 3 内容量及び包装 1EA=70g以上入り一般市販品とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-0	調理加工食品共通規格			<p>1 品質  (1)前処理を施し、急速凍結を行って-18℃以下の凍結状態で保持した冷凍品のもの。  (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。  (3)変色、腐敗、異臭、病虫害等のないもの。  (4)再凍結していないもの。  (5)添加物及び包装は「食品添加物等の規格基準」に基づく。</p> <p>2 表示  JASの品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 量目検査  検査の量目は、入り目管理が-2%~+4%の間で管理されているものとする。</p> <p>4 梱包  市販の荷姿とする。</p> <p>5 賞味期限  納入後、3か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>6 その他  一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
20-1	黒酢飲料	AR10072	EA	<p>1 材料  米黒酢、果汁、クエン酸等</p> <p>2 品質  味はその都度指定する。</p> <p>3 内容量及び包装  1EA=125ml標準入りメーカー標準の包装とする。</p>
20-2	野菜ジュースA	AR10002	EA	<p>1 材料  野菜(人参、ケル、ブロッコリー、赤じそ、ほうれん草、紫キャベツ、玉葱、レタス、キャベツ、パセリ等)、果実(リンゴ、レモン等)、クエン酸、ビタミンC、香料</p> <p>2 種類  主材料の他に下記の材料を入れたものとし、その都度指定する。  (1)オレンジ等  (2)もも、ぶどう、アセロラ、パイナップル等  (3)ぶどう、ブルーベリー、ラズベリー等</p> <p>3 内容量及び包装  1EA=200ml標準入り無菌包装、ストロー付きとする。</p>
20-3	野菜ジュースB	AR10012	EA	<p>1 材料  野菜(トマト、人参、キャベツ、ケル、ピーマン、ビート、ほうれん草、ブロッコリー、アスパラ、チンゲン菜、小松菜、南瓜、パセリ、クレソン等)、果物(レモン果汁)</p> <p>2 品質  (1)食塩、砂糖、香料及び栄養強化剤を使用していないもの。  (2)野菜汁100%のもの。</p> <p>3 内容量及び包装  1EA=200ml標準入り無菌包装、ストロー付きとする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-4	緑茶(200ml)	AR10102	EA	1 品質 (1)一般市販品「緑茶(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 1EA=200ml入りアセプチックブリックパックのストロー付とする。
20-10	(冷)鰹フライ	AT10012	EA	1 品質 新鮮な鰹の頭、内臓を除去し、開きにしてパン粉をつけたもの。 2 重量 1EA=80g以上とする。
20-11	(冷)小いわし唐揚	AT10402	PK	1 品質 国産のかたくちいわしの頭と内臓を除去し、小麦粉をまぶしたもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
20-12	(冷)さんま竜田揚	AT10412	PK	1 材 料 さんま、でん粉、醤油、香辛料、調味料等 2 品質 (1)鮮度良好な肉厚なものを調味液で味付けしたもの。 (2)IQFとする。 3 内容量及び包装 1PK=1kg(50~65個標準)入りポリエチレン袋詰とする。
20-13	(冷)茄子のはさみ揚げ	AT10552	PK	1 品質 ごぼう、玉葱、人参、生姜等及び豚肉、小麦粉を砂糖、醤油等で調味し練り合わせたものを、茄子で挟み衣をつけて急速凍結したもの。 2 内容量及び包装 1PK=28g標準×30個入りポリエチレン袋詰とする。
20-14	(冷)レンコンのはさみ揚げ	AT10562	PK	1 品質 豚肉、玉葱、ごぼう、人参、生姜及び小麦粉を砂糖、醤油等で調味し練り合わせたものを、れんこんで挟み天ぷら衣をつけて急速凍結したもの。 2 内容量及び包装 1PK=30g標準×30個入りポリエチレン袋詰とする。
20-15	(冷)かきフライ	AT10602	PK	1 品質 国内産の新鮮なかきを使用し、パン粉をつけてフライにしたもの。 2 内容量及び包装 1PK=500~550g入り凸凹トレイ詰とする。
20-16	(冷)えびカツ	AT10702	EA	1 品質 (1)新鮮なむきえびをすり身でつなぎ、粗目のパン粉をつけてフライにしたもの。 (2)えびの粒を残し、特有の食感を有するもの。 2 重量 1EA=70g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-17	(冷)いかフライ	AT10752	EA	1 品質 スルメイカ又はアカイカにパン粉をつけてフライにしたもの。 2 重量 1EA=60g以上とする。
20-18	(冷)えび唐揚	AT10762	EA	1 材 料 えび又は甘えび、でん粉、食塩、香辛料、調味料等 2 品質 (1)殻は軟らかく、えびの大きさは3cm程度とする。 (2)IQFとする。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
20-19	(冷)げそ唐揚	AT10802	EA	1 材 料 いかげそ、食塩、でん粉、小麦粉、醤油、調味料等 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
20-20	(冷)たこ唐揚	AT10812	EA	1 材 料 たこ、でん粉、小麦粉、食塩等 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
20-21	(冷)鰯フライ(小)	AT10862	PK	1 品質 新鮮な鰯の頭、内臓を除去し、開いて一口大にカットにし、パン粉をつけてフライにしたもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg(25g標準×40個入り)、ポリエチレン袋詰とする。
20-22	(冷)いか天ぷら	AT10902	EA	1 材 料 いか、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等 2 品質 良質な「ムサキイカ」を使用したもの。 3 重量 1EA=50~60g(いかは30g以上)標準とする。
20-23	(冷)コロッケ	AT11002	EA	1 材 料 馬鈴薯、玉葱、牛肉、パン粉、砂糖、食塩等 2 品質 材料を練り合わせ調味し、小判又は樽型に成形し、パン粉をつけ、急速冷凍したもの。 3 重量 1EA=70g以上とする。
20-24	(冷)かき揚	AT11052	EA	1 品質 玉葱、笹がきごぼう、人参等の野菜に衣をつけて、かき揚げにしたもの。 2 重量 1EA=50g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-25	(冷) クリームコロッケ	AT11162	EA	1 材料 乳製品、玉葱、小麦粉、植物油脂、糖類、パン粉、調味料等に、「かに」、「えび」、「貝柱」のいずれが入ったものとする。 2 品質 (1)材料を練り合わせ調味し、成形後、パン粉をつけたもの。 (2)「かに肉」、「えび」の量は8%以上とする。 3 重量 1EA=80g以上とする。 4 その他 「かに」、「えび」及び「貝柱」は、その都度指定する。
20-26	(冷) ロールキャベツ	AT11202	EA	1 材料 牛肉、豚肉、鶏肉、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。 3 重量 1EA=60g標準とする。
20-27	(冷) 野菜天	AT11352	PK	1 品質 玉葱、人参、枝豆、魚のすり身に、でん粉、砂糖、食塩等で調味し、練り合わせ、かき揚風にしたもの。 2 内容及び包装 1PK=1kg標準 <sup>ホ</sup> ポリエチレン袋詰とする。
20-28	(冷) 福袋	AT11452	EA	1 品質 良質の油揚を使用し、その中に餅を入れ、かんぴょうで結んだもの。 2 重量 1EA=40g以上(餅は30g以上)とする。
20-29	(冷) つみれ団子	AT11702	EA	1 材料 魚肉、鶏肉、大豆たんぱく(遺伝子組換えでないもの)パン粉、小麦粉、全卵、砂糖、調味料等 2 種類 主材料の他に下記の材料を入れたものとし、その都度指定する。 (1)鶏ごぼうつみれ 種もの:玉葱、人参、ごぼう、生姜 (2)エビ入りつみれ 種もの:おきあみ、玉葱、えび、青葱 (3)かに入りつみれ 種もの:玉葱、かに (4)ぶりつみれ 種もの:ぶり、いとより、たら、玉葱 3 品質 (1)主材料をもとにそれぞれの種を使用して団子にしたもの。 (2)IQFとする。 4 内容及び包装 1EA=1kg(1個15~20g標準)入り <sup>ホ</sup> ポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-30	(冷)ハンバーグ	AT12102	EA	1 材 料 食肉(牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂)玉葱、パン粉、醤油、香辛料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ調味し、小判型に成形したもの。 (2)ポイル調理可能なもの。 3 重量及び包装 1EA=110g標準とし、個別包装とする。
20-31	(冷)ハンバーグ(チーズ)	AT12112	EA	1 材 料 食肉(牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂)玉葱、チーズ、パン粉、調味料、香辛料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ調味し、小判型に成形したもの。 (2)ポイル調理可能なもの。 3 重量及び包装 1EA=130g標準とし、個別包装とする。
20-32	(冷)ミートボール	AT12252	EA	1 材 料 鶏肉、豚肉、パン粉、玉葱、きゃべつ、調味料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ調味し、球型に成形したもの。 (2)IQFとする。3 内容量及び包装 1EA=1kg(1個10g標準)入りポリエチレン袋詰とする。
20-33	(冷)ミルカツ	AT12302	EA	1 材 料 豚肉、大葉、でん粉、卵白、調味料等 2 品 質 豚もも肉の薄切りを重ね、中央に大葉を挟み風味よく仕上げたもの。 3 重 量 1EA=90g以上とする。
20-34	(冷)豚肉アスパラチーズカツ	AT12312	EA	1 材 料 豚肉、チーズ、アスパラガス等 2 品 質 チーズとアスパラガスを豚肉で巻き、パン粉付けしたもの。 3 重 量 1EA=95g以上とする。
20-35	(冷)ミンチカツ	AT12352	EA	1 材 料 牛肉、豚肉(又は鶏肉)、玉葱、でん粉、鶏卵、パン粉、調味料等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、円形又は小判型に成形しパン粉付けしたものとする。 3 重 量 1EA=80g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-36	(冷)つくね	AT12462	PK	1 材 料 鶏肉、鶏軟骨、椎茸、でん粉、卵白、調味料等 2 品 質 国産の鶏肉のすり身に材料を加え、つくねにしたもの。 3 内容量及び包装 1PK=800g(1個40g×20個標準)入りポリエチレン袋詰とする。
20-37	(冷)にら饅頭	AT12542	PK	1 品 質 豚肉、にら、きゃべつ、豚脂、でん粉、調味料等を練り合わせ、もち粉の生地で包んだもの。 2 内容量及び包装 1PK=800g標準(30個入り)ポリエチレン袋詰とする。
20-38	(冷)ぎょうざ	AT12552	EA	1 品 質 (1)きゃべつ、にら、玉葱、長ねぎ、ニンニク、生姜、豚肉、鶏肉等を練り合わせ調味し、ぎょうざ皮で包んだもの。 (2)形状は、棒状又は三日月型とする。 2 重量及び包装 1EA=40g標準、ポリエチレン袋詰又はトレ詰とする。
20-39	(冷)海鮮ぎょうざ	AT12562	EA	1 品 質 魚肉すり身をベースに、えび、きゃべつ等の野菜を練り合わせ調味し、ぎょうざ皮で包んだもの。 2 重量及び包装 1EA=15～20g標準、トレ詰とする。
20-40	(冷)しゅうまい	AT12602	EA	1 品 質 えび又はかに、たら、玉葱、豚脂、でん粉、調味料等を練り合わせ、しゅうまい皮で包んだもの。 2 重量及び包装 1EA=25g以上、トレ詰とする。
20-41	(冷)肉しゅうまい	AT12612	EA	1 品 質 国産豚肉、玉葱、豚脂、でん粉、調味料等を練り合わせ、しゅうまい皮で包んだもの。 2 重量及び包装 1EA=25g以上、トレ詰とする。
20-42	(冷)春巻	AT12702	EA	1 材 料 (1)肉春巻 肉(豚又は鶏を1種類以上)、たけのこ、玉葱等 (2)海鮮春巻 魚介類(えび、たこ、いか、かに等3種類以上)、たけのこ、玉葱等 2 品 質 材料を調味料等で調理し、春巻きの皮で包んだもの。 3 重 量 1EA=50g以上とする。 4 その他 (1)及び(2)は、その都度指定する。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-43	(冷)中華ワンタン	AT12752	PK	1 材 料 皮(小麦粉、でん粉、植物油脂、食塩)、豚肉、玉葱、生姜、醤油、ゴマ油、砂糖、調味料等 2 品 質 ゴマ油の風味を利かせた具材を薄く滑らかな皮で包み込んだもの。 3 内容量 1PK=500gとする。
20-44	(冷)ラビオリ	AT12762	PK	1 品 質 玉葱、鶏肉、人参、パン粉、チーズ、卵白、ほうれん草、調味料等を練り合わせ調味し、小麦粉を延ばした生地の中に包んだもの。 2 内容量及び包装 1PK=1kg(1個8g標準)入りポリエチレン袋詰とする。
20-45	(冷)信田煮	AT12942	EA	1 材 料 かぼちゃ、人参、枝豆、ひじき、豆腐、すり身、油揚げ等 2 品 質 野菜をすり身でまとめ、油揚げで包んだもの。 3 重 量 1EA=50g標準とする。
20-46	(冷)ミニグラタン	AT13112	EA	1 材 料 (1)えびグラタン 馬鈴薯、乾燥マッシュポテト、牛乳、マカロニ、チーズ、えび、ベシャメルソース、玉葱等 (2)ほうれん草グラタン 馬鈴薯、乾燥マッシュポテト、牛乳、プロセスチーズ、ほうれん草、玉葱等 2 品 質 国産ポテトを使用した可食容器(缶型に形成したもの)に材料(1)又は(2)を詰めたグラタンとし、種類はその都度指定する。 3 重 量 1EA=50g以上とする。
20-47	(冷)ロースカツ	AT12322	EA	1 材 料 豚ロース、調味料、澱粉、パン粉等 2 品 質 豚ロースに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。 3 重 量 1EA=120g以上とする。
20-48	(冷)棒ヒレカツ	AT12332	EA	1 材 料 豚ヒレ、調味料、澱粉、パン粉等 2 品 質 塊の豚ヒレに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。 3 重 量 1EA=100g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-49	(冷)ハムカツ	AT12342	EA	1 材 料 チョップドハム、調味料、澱粉、パン粉等 2 品 質 チョップドハムに調味料等で味付けし、衣を付けたもの。 3 重 量 1EA=75g以上とする。
20-50	(冷)たらカツ	AT10022	EA	1 材 料 すけそうだら、パン粉、小麦粉、食塩調味料等 2 重 量 1EA=170g以上とする。
20-51	(冷)エビフライ	AT10712	PK	1 材 料 ブラックタイガー、小麦粉、パン粉等 2 重 量 1PK=285gで5尾入りとする。

20-60	(常温)エリンギ塩炒め	AT12892	PK	1 材 料 エリンギ、葱、にんにく、砂糖、食塩、青唐辛子、調味料等 2 品 質 しゃきしゃきしたエリンギと香辛料の風味油で味付けしたもの。 3 重 量 1PK=900g標準入りとする。
20-61	(冷)わさび和え	AT12852	EA	1 材 料 たこ又はつぶ貝、わさび茎、唐辛子、調味料等で和えたもの。 2 品 質 香辛料の風味で味付けしたもの。 3 重 量 1EA=500gとする。
20-62	(冷)中華わかめ	AT12802	EA	1 材 料 茎わかめ、木耳、寒天、唐辛子、白ごま調味料等 2 品 質 わかめの食感とごまの風味で味付けしたもの。 3 重 量 1EA=1kgとする。
20-63	ごぼうサラダ	AT12902	PK	1 材 料 ごぼう、人参、とうもろこし、砂糖、調味料等 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
20-64	ポテトサラダ	AT12922	PK	1 材 料 馬鈴薯、人参、玉葱、砂糖、香辛料、調味料等 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
20-65	マカロニサラダ	AT12912	PK	1 材 料 マカロニ、人参、砂糖、食塩、調味料等 2 内容量及び包装 1PK=1kg入りポリエチレン袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
20-80	(冷) 丼の素A	AT13202	EA	1 品 質 ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=150g以上入り個別包装とする。
20-81	(冷) 丼の素B	AT13212	EA	1 品 質 ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=85g以上入り個別包装とする。
20-82	(冷) 丼の素C	AT13222	EA	1 品 質 ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=200g以上入り個別包装とする。
20-83	(冷) 丼の素D	AT13232	EA	1 品 質 ボイル調理可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=180g以上入り個別包装とする。
20-84	(冷) いなり寿司	AT13242	PK	1 品 質 (1) ご飯に、胡麻等を混ぜ味付したものを、油揚げで包んだもの。 (2) 具材の変更は、別途指示する。 2 内容量及び包装 1PK=40g標準×12EA入りのトレ詰とする。 3 その他 一般市販品とする。
20-85	(冷) 巻き寿司	AT13252	PK	1 品 質 (1) 具材は、干瓢、玉子焼き、高野豆腐、おぼろ、ほうれん草等とし、1本を12貫カットしたもの。 (2) 具材の変更は、別途指示する。 2 内容量及び包装 1PK=12EAのトレ詰とする。 3 その他 一般市販品とする。
20-86	レトルトカレー	AT13182	EA	1 材 料 玉葱、人参、馬鈴薯、カレー粉、香辛料、小麦粉、食用油脂、食塩等 2 品 質 (1) 一般市販品「レトルカレー」とする。 (2) 特有の香味及び辛味を有するもの。 3 内容量 1EA=180g以上とする。
20-87	レトルトどんぶり	AT13192	EA	1 品 質 (1) 一般市販品「どんぶりの素」とする。 (2) 特有の香味を有するもの。 2 内容量 1EA=140～160g標準とする。 3 その他 種類については、その都度指定する。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規格
20-88	(冷)チャーハン	AT13262	PK	1 材料 米、鶏卵、葱、焼き豚、食用油脂、醤油等 2 品質 (1)一般市販品「冷凍チャーハン」とする。 (2)特有の香味及び辛味を有するもの。 3 内容量 1PK=1kg以上とする。
20-89	(冷)ピラフ	AT13272	PK	1 品質 (1)一般市販品「冷凍ピラフ」又は、「冷凍キンライス」とする。 (2)特有の香味及び辛味を有するもの。 2 内容量 1PK=1kg以上とする。

21-1	お祝い弁当A	AT13402	EA	1 品質 当日製造したもので、異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 2 献立及び材料 仕様書による。 3 表示 消費期限(年月日時)を明記する。 4 包装 ゴムバンド留めとする。 5 その他 お手拭、箸付きとする。
21-2	お祝い弁当B	AT13452	EA	お祝い弁当Aに準ずる。
21-3	お祝い弁当C	AT13462	EA	お祝い弁当Aに準ずる。
21-10	幕の内弁当	AT13502	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子レンジに対応したもの。
21-11	唐揚弁当	AT13602	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子レンジに対応したもの。
21-12	焼魚弁当	AT13652	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子レンジに対応したもの。
21-13	トンカツ弁当	AT13852	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子レンジに対応したもの。
21-14	ハンバーグ弁当	AT13902	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子レンジに対応したもの。
21-15	のり弁当	AT13912	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子レンジに対応したもの。
21-16	生姜焼弁当	AT13922	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子レンジに対応したもの。
21-17	中華弁当	AT13932	EA	基本は、お祝い弁当Aに準ずるが、容器は電子レンジに対応したもの。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
21-20	(貯油所用)日替わり弁当	AT14002	EA	<p>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。</p> <p>2 内容量等 (1)米飯230g以上、主菜1品50g以上、副菜3品以上で100g以上漬物5g以上を1EAとする。主菜は肉・魚・卵類を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したもの。 (2)エネルギーは1EA=500kcal以上とする。</p> <p>3 表示 消費期限(年月日時)を明記する。</p> <p>4 包装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子レンジに対応したもの。</p> <p>5 その他 (1)お手拭、箸付きとする。 (2)納入時間は平日と土曜日の1000時～1100時とする。</p>
21-21	(冷)正月用弁当	AT14012	EA	<p>1 品質 (1)異物等の混入がなく、衛生的に処理されているもの。 (2)自然解凍で食べられるもの。 (3)納品時に栄養価、衛生検査の結果や加工工程等規格を呉造補所に提出する。</p> <p>2 内容量等 (1)おかずのみで品数は13品目以上とする。 (2)下記のおかずを必ず13品目中に入れる。 (3)鶏がらソテー35g以上、エビ炒め60g以上、ローストビーフ740g以上、伊達巻15g以上、魚の南蛮漬け60g以上、野菜35g以上とする。 (4)エネルギーは1EA=500kcal以上とする。</p> <p>3 表示 納入後、80日以上を有するもので、消費期限(年月日時)を明記する。</p> <p>4 包装 (1)一般商業習慣による包装とする。 (2)容器は電子レンジに対応したもの。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
21-22	日替わり弁当A	AT14022	EA	<p>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。</p> <p>2 内容量等 (1) 米飯200g以上、主菜、副菜130g以上、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2) 塩分は、2.7g標準、たんぱく質は20g以上、野菜類は100g以上とする。 (3) エネルギーは1EA=500kcal以上とする。</p> <p>3 表示 (1) 消費期限(年月日時)を明記する。 (2) 納入後、12時間以上の品質を保証する。</p> <p>4 包装 (1) 一般商業習慣による包装とする。 (2) 容器は電子レンジに対応したもの。</p> <p>5 その他 (1) 箸付きとする。 (2) 納入時間は0900時～1100時とする。 (3) 年中無休で納入可能とする。</p>
21-23	日替わり弁当B	AT14032	EA	<p>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。</p> <p>2 内容量等 (1) 米飯250g以上、主菜、副菜150g以上、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2) エネルギーは1EA=700kcal以上とする。</p> <p>3 表示 (1) 消費期限(年月日時)を明記する。 (2) 納入後、12時間以上の品質を保証する。</p> <p>4 包装 (1) 一般商業習慣による包装とする。 (2) 容器は電子レンジに対応したもの。</p> <p>5 その他 (1) 箸付きとする。 (2) 納入時間は0900時～1100時とする。 (3) 年中無休で納入可能とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
21-24	日替わり弁当(玉野)	AT14102	EA	<p>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。</p> <p>2 内容量等 (1) 米飯<b>180g以上</b>、主菜、副菜<b>140g以上</b>、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2) 塩分は、2.7g標準、たんぱく質は20g以上、野菜類は100g以上とする。 (3) エネルギーは1EA=<b>600kcal以上</b>とする。</p> <p>3 表示 (1) 消費期限(年月日時)を明記する。 (2) 納入当日、<b>昼食は15時まで、夕食は21時まで</b>の品質を保証するものとする。</p> <p>4 包装 (1) 一般商業習慣による包装とする。 (2) 容器は電子レンジに対応したもの。</p> <p>5 その他 (1) 箸付きとする。 (2) 納入時間は別途指定するものとする。 (3) 年中無休で納入可能とする。</p>
21-25	日替わり弁当B(玉野)	AT14112	EA	<p>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。</p> <p>2 内容量等 (1) 米飯250g以上、主菜、副菜150g以上、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2) エネルギーは1EA=700kcal以上とする。</p> <p>3 表示 (1) 消費期限(年月日時)を明記する。 (2) 納入当日、21時までの品質を保証するものとする。</p> <p>4 包装 (1) 一般商業習慣による包装とする。 (2) 容器は電子レンジに対応したもの。</p> <p>5 その他 (1) 箸付きとする。 (2) 納入時間は別途指定するものとする。 (3) 年中無休で納入可能とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
21-26	日替わり弁当A(因島)	AT14152	EA	<p>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。</p> <p>2 内容量等 (1) 米飯200g以上、主菜、副菜130g以上、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2) 塩分は、2.7g標準、たんぱく質は20g以上、野菜類は100g以上とする。 (3) エネルギーは1EA=500kcal以上とする。</p> <p>3 表示 (1) 消費期限(年月日時)を明記する。 (2) 納入後、12時間以上の品質を保証する。</p> <p>4 包装 (1) 一般商業習慣による包装とする。 (2) 容器は電子レンジに対応したもの。</p> <p>5 その他 (1) 箸付きとする。 (2) 納入時間は0900時～1100時とする。 (3) 年中無休で納入可能とする。</p>
21-27	日替わり弁当B(因島)	AT14162	EA	<p>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。</p> <p>2 内容量等 (1) 米飯180g以上、主菜、副菜140g以上、主菜は肉・魚貝・卵類・大豆製品を使用したもの、副菜は野菜類を中心に使用したものとする。 (2) エネルギーは1EA=600kcal以上とする。</p> <p>3 表示 (1) 消費期限(年月日時)を明記する。 (2) 納入当日、昼食は15時まで、夕食は21時までの品質を保証するものとする。</p> <p>4 包装 (1) 一般商業習慣による包装とする。 (2) 容器は電子レンジに対応したもの。</p> <p>5 その他 (1) 箸付きとする。 (2) 納入時間は別途指定するものとする。 (3) 年中無休で納入可能とする。</p>
22-1	マヨネーズ(パック)	AS10302	PK	<p>1 品質 (1) 鮮明な色沢を有するもの。 (2) 乳化の状態(分離液状にあっては分離の状態)良好なもの。 (3) 特有の甘味、酸味等を有し、香味良好なもの。</p> <p>2 内容量及び包装 1PK=10g入り「パキッテ」又は「デイスパンパック」×20個入り箱詰とする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
22-2	ドレッシングA	AS19002	EA	1 品質 (1)一般市販品のノンオイルドレッシングとする。 (2)醤油ベースに香味野菜等の風味を効かせたものとし、種類については、その都度指定する。 (3)常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。
22-3	ドレッシングB	AS19012	EA	1 品質 (1)一般市販品の乳化タイプドレッシングとする。 (2)常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。
22-4	ドレッシングC	AS19022	EA	1 材 料 すりたてのゴマを5%以上使用し、クリームタイプに仕上げたもの。 2 品質 常温保存可能なもの。 3 内容量及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。
22-5	ドレッシングD	AS19032	EA	1 品質 (1)一般市販品のオイル&ビネガータイプドレッシングとする。 (2)常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。
22-6	ドレッシングE	AS19042	EA	1 品質 (1)一般市販品のケチャップとピクルスが特徴のクリーミータイプドレッシングとする。 (2)常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。
22-7	ドレッシングF	AS19052	EA	1 品質 (1)一般市販品のオイル&黒酢タイプドレッシングとする。 (2)JAS規格のドレッシングで、常温保存可能なもの。 2 内容量及び包装 1EA=1000ml入りポリ容器詰とする。
22-8	酒粕	AS10352	KG	品質 1 米を材料とする。 2 アルコール分5%程度のもの。 3 鮮度良好で不純物が混入していないもの。 4 製造後、1年以内のもの。 5 特有の芳香を有するもの。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
22-9	白湯スープ	AS10422	EA	1 材 料 畜肉エキス、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。 (2)特有の香りがあり、異臭等のないもの。 (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。 (4)合成甘味料、合成着色料及び合成保存料を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1EA=1.8ℓ入りラミネート紙パック又はポリ容器詰とする。
22-10	冷麺スープ	AS10432	EA	1 材 料 本醸造醤油、米黒酢、醸造酢、ごま油、果糖ブドウ糖液糖、化学調味料等 2 品 質 (1)2倍程度に希釈して、冷麺のつゆに適するもの。 (2)黒酢入りとし、酸味、甘味、旨味等がよく調和したもの。保存料を使用していないもの。 3 内容量及び包装 1EA=1.8ℓ入りポリ容器詰とする。
22-11	マーガリン	AP10082	EA	1 品 質 一般市販品のJAS合格品とする。 2 内容量及び包装 1EA=300g以上入りプラスチック容器とする。
22-12	マーガリン(チューブ)	AP10092	EA	1 品 質 一般市販品のJAS合格品とする。 2 内容量及び包装 1EA=140g以上入りチューブ詰とする。
22-13	調味ドレッシングA	AS10462	BT	1 品 質 (1)一般市販品のトマトのこく深い、さわやかな酸味を活かした赤い色合いのドレッシングで肉・魚料理に使用できる。 (2)トマト、玉葱、醤油、ガーリック等を使用した、具沢山の分離液体タイプに仕上げたもの。 (3)常温保存可能なものとする。 2 内容量 1BT=1ℓ入りペットボトルとする。
22-14	調味ドレッシングB	AS10472	BT	1 品 質 (1)一般市販品の分離液状ドレッシングで刻み玉葱を主体としたものとする。 (2)刻み玉葱を使用したもので3種類の黒こしょうを合わせたタイプ又はプレートタイプとする。 (3)常温保存可能なものとする。 2 内容量 1BT=1ℓ入りペットボトルとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
22-15	調味ドレッシングC	AS10482	BT	1 品質 (1)一般市販品のタルトゥータイプとする。 (2)スイートピクルスを使用し、乳化状に仕上げ、フタに使用できるものとする。 (3)常温保存可能なものとする。 2 内容量及び包装 1BT=1ℓ入りペットボトルとする。
22-16	バジルソース	AS10492	BT	1 品質 (1)一般市販品のバジルソースとする。 (2)醤油ベースに香味野菜等の風味を効かせたものとする。 (3)常温保存可能なものとする。 2 内容量及び包装 1BT=525g以上ペットボトル入りとする。
22-17	おろし生姜	AS10372	EA	1 品質 (1)生姜をおろし、適度に練り合わせたもの。 (2)特有の芳香、辛味を有しているもの。 2 内容量及び包装 1EA=160g以上入りチューブ詰とする。
22-18	練辛子	AS10382	EA	1 品質 (1)辛子菜の種子を適度な硬さに練り合わせたもの。 (2)市販品「中級」以上とする。 2 内容量及び包装 1EA=43g以上入りチューブ詰とする。
22-19	練わさび	AS10392	EA	1 品質 (1)西洋わさび(わさび大根)を適度な硬さに練り合わせたもの。 (2)市販品「中級」以上とする。 2 内容量及び包装 1EA=175g以上入りチューブ詰とする。
22-20	キムチの素	AS10502	BT	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 1BT=190g以上入りビン詰とする。
22-21	トマトピューレ	AS11152	PG	1 品質 (1)濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が24%のもの。 (2)(1)に少量の食塩、香辛料、玉葱及びその他の野菜類、レモン又はPH調整剤を加えたもの。 (3)特有の香味を有し、約3倍に濃縮したもの。 2 内容量及び包装 1PG=200g標準とする。
22-22	ドライイースト菌	AS10362	EA	1 原材料 ドライイースト、乳化剤、ビタミンCを含んだもの。 2 内容量及び包装 1EA=50g以上アルミ包装入りとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
22-23	中華調味料	AS10442	CN	1 原材料 食塩、肉エキス、動植物油脂、小麦粉、香辛料等を含んだもの。 2 内容及び包装 1CN=1kgとする。
22-24	かき醤油	AS10222	BT	1 品質 醤油類共通規格1項による。 2 内容及び包装 1BT=1000ml入りペットボトルとする。
22-25	麻婆豆腐の素	AS11102	BT	1 品質 醤油、にんにく、豆板醤、甜麵醬、砂糖、生姜、食塩、発酵調味料等 2 内容及び包装 1BT=10以上又は1kg以上入りペットボトルとする。
22-26	ラー油	AP10352	BT	1 品質 (1)良質なゴマ油に、唐辛子の色素及び成分を抽出したものとする。 (2)特有の香味を有し、きょう雑物が混入していないもの。 2 内容及び包装 1BT=30ml以上入りビン詰とする。
22-27	七味唐辛子	AS13602	EA	1 品質 (1)唐辛子、胡麻、麻の実、山椒、陳皮、青海苔、芥子の実及び紫蘇の実を混合したもの。 2 内容及び包装 1EA=15g以上入りビン詰とする。
22-28	甜麵醬	AS12902	BT	1 品質 (1)一般市販品「甜麵醬」とする。 (2)添加物不使用で、特有の香味を有するもの。 2 内容及び包装 1BT=500g以上入りペットボトル詰とする。
22-29	塩こうじ	AS10412	EA	1 品質 (1)一般市販品「塩こうじ」とする。 (2)添加物不使用で、特有の香味を有するもの。 2 内容及び包装 1EA=200g以上入りPE包装とする。
22-30	オイスターソース	AS11752	BT	1 材 料 かき汁、砂糖、食塩、でん粉等 2 内容及び包装 1BT=360g以上でペットボトルとする。
22-31	ガラムマサラ S	AS12102	CN	1 品質 (1)数種類の香辛料を混合し、特有の芳香を有するもの。 (2)乾燥良好な国内製造のもの。 2 内容及び包装 1CN=80g入り缶詰とする。
22-32	チャツネ	AS12112	EA	1 品質 (1)数種類のフルーツと香辛料を混合し、特有の芳香を有するもの。 (2)乾燥良好な国内製造のもの。 2 内容及び包装 1EA=450g入りポリプロピレン袋とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
22-33	出しの素	AS13652	EA	1 材 料 かつおぶし粉末、糖類、食塩、調味料等 2 品 質 一般市販品で顆粒状のもの。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りアルミ箔包装とする。
22-34	ラーメンスープ(醤油)	AS10802	EA	1 品 質 (1)常温保存可能な液体スープとし、かけ麺用とする。 (2)醤油味とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りスタンディングパック包装とする。
22-35	ラーメンスープ(豚骨)	AS10812	EA	1 品 質 (1)常温保存可能な液体スープとし、かけ麺用とする。 (2)豚骨味とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りスタンディングパック包装とする。
22-36	ラーメンスープ(味噌)	AS10822	EA	1 品 質 (1)常温保存可能な液体スープとし、かけ麺用とする。 (2)味噌味とする。 2 内容量及び包装 1EA=1kg入りスタンディングパック包装とする。
22-37	(冷)オニオンソテー	AS12152	EA	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。 3 内容量及び包装 1EA=1kg入りポリエチレン袋詰とする。
22-38	コチュジャン	AS12952	EA	1 品 質 (1)市販流通品「コチュジャン」又は「コチジャン」とする。 (2)添加物不使用で適度な辛味と甘みを有するもの。 3 内容量及び包装 1EA=270g以上入りビン詰とする。

23-1	くるみ	AE10302	EA	1 品 質 (1)食塩や油を一切使用していないもの。 (2)(1)をローストしたもの。 2 内容量及び包装 1EA=70g以上ポリ袋入りとする。
23-2	白ごま	AE10012	EA	1 品 質 (1)結実十分で乾燥良好なもの。 (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入りポリエチレンでチャック付袋詰とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
23-3	黒ごま	AE10052	EA	1 品質 白ごま(23-2)に準ずる。 2 内容及び包装 500g入りポリエチレンでチャック付袋詰とする。

## V 掃海訓練用(生糧品)

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
	パン類共通規格			<p>1 材 料 JASの強力粉（1等粉以上）を主材料としたもの。</p> <p>2 包 装 メーカー標準のポリプロピレン製袋入りとしたものを段ボール箱詰とする。</p> <p>3 消費（賞味）期限 包装ごとに記載し、調理パンは消費時間まで記載すること。</p> <p>4 関連文書 「包装食パンの表示に関する公正競争規約について」に基づく。</p>
50-1	食パン	AA3001Z	EA	<p>1 材 料 小麦粉、上白糖、ショートニングオイル、イースト、食塩を標準とする。</p> <p>2 品 質 (1)食パン特有の香味を有し、酸味、苦味がなく、中身は白く艶があり、気泡が均一で弾力があるもの。 (2)皮質は薄く、さげやすいもの。</p>
50-2	(冷)ナン	AA3010Z	PK	<p>品 質</p> <p>1 特有の香味を有し、異臭等がないもの。</p> <p>2 適度の焼き色を有し、色沢良好で汚れのないもの。</p> <p>3 適度の弾力性、食感を有するもの。</p> <p>4 形状は良好で損傷等のないもの。</p>
50-3	(冷)ミックスピザ	AA3031Z	EA	<p>品 質</p> <p>円形のピザクラストにチーズ、玉葱、ベーコン、ソフトサラミ、ピーマン等をのせ、急速凍結しラッピング包装したもの。</p>
50-4	(冷)ミニねぎ焼	AA3033Z	PK	<p>1 材 料 葱、生姜、小麦粉、鶏卵、いか、調味料等</p> <p>2 品 質 材料を混ぜて、お好み焼き風に焼いたもの。</p>
50-5	菓子パン(クリーム)	AA3070Z	EA	<p>品 質</p> <p>1 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 良質なカスタードクリームを包み込んだ（又は上部にのっている）もの。</p>
50-6	菓子パン(チョコ)	AA3075Z	EA	<p>品 質</p> <p>1 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 良質な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。</p>
50-7	菓子パン(カレー)	AA3080Z	EA	<p>品 質</p> <p>1 特有の香味を有し、揚げ色、形態ともに良好なもの。</p> <p>2 野菜、肉をたっぷり使用したカレーを包み込んだもの。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-8	菓子パン(ジャム)	AA3085Z	EA	品質 1 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。 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。
50-9	菓子パン(メロン)	AA3090Z	EA	品質 1 特有の香味を有し、焼上り、形態ともに良好なもの。 2 生地表面を「サクッ」と焼き上げたもの。 3 一般的にメロンパン又はサンライズと呼ばれるもの。

50-10	(冷)讃岐うどん	AA3150Z	PK	1 材 料 JASの強力粉（1等粉）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。 (2)食品添加物を使用していないもの。
50-11	(冷)そば	AA4000Z	PK	1 材 料 小麦粉、そば粉、食塩等 2 品 質 (1)茹でたてを急速凍結し、ソフトで弾力のある食感のもの。 (2)添加物を使用していないもの。
50-12	カップメンA	AA3161Z	BX	品 質 一般市販品のカップ焼そばとする。
50-13	カップメンB	AA3162Z	BX	品 質 1 一般市販品のカップうどん又はカップそばとする。 2 味付油揚、かき揚、味付肉又は餅のいずれかが入ったものとし、その都度指定する。 3 うどんについては和風味又はカレー味とし、その都度指定する。
50-14	カップメンC	AA3163Z	BX	品 質 一般市販品のカップラーメンとする。
50-15	カップメンD	AA3164Z	BX	品 質 一般市販品のカップラーメンとする。
50-16	カップメンE	AA3165Z	BX	品 質 一般市販品のカップラーメンとする。
50-17	揚 麵	AA3169Z	EA	品 質 1 小麦、砂糖、油脂等を原料とし、かん水を用いて加工したもの。 2 常温保存できる細麺タイプのもの。 3 麵に具材をかけた時に、パリパリ感が残るもの。
50-18	(冷)ちゃんぽん麵	AA3180Z	EA	材 料 1 JASの強力粉（1等粉）を使用したものとする。 2 具 材 豚肉、キャベツ、人参等

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-19	(冷)調理焼そば	AA3170Z	EA	材 料 JASの強力粉（1等粉）を使用したものとする。
50-20	(冷)ホールコーン	AA4005Z	EA	品 質 1 粒揃いの米国又はタイ産ホールコーンとする。 2 固有の甘味を有しているもの。
50-21	(冷)中華そば	AA3151Z	PK	1 材 料 JASの強力粉（1等粉）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。 (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。 (3)温麺、冷麺の喫食方法に適しているもの。 (4)食品添加物を使用していないもの。

50-30	馬鈴薯	AB1001Z	KG	1 品 種 メークイン及び男爵とする。 2 品 質 (1)発芽していないもの。 (2)固有の薄黄色を呈し、表面が緑色になっていないもの。 (3)水洗いしていないもの。 3 サイズ 大きさはLM(特M)以上とする。
50-31	(冷)フライドポテト	AB1002Z	EA	品 質 1 新鮮な材料（Mサイズ）を使用し、芽を取り除き、1/8ナチュラルカットとする。 2 粒揃いのもの。 3 IQFとする。
50-32	甘 藷	AB2005Z	KG	1 品 質 (1)発芽していないもの。 (2)十分に肥育されたもの。 (3)ひげ根、茎を除去したもの。 2 サイズ BのLは2L以上とする。
50-33	(冷)里芋	AB2015Z	EA	1 品 質 子芋を十分に水洗いした後、皮を剥き6角にカットしたもの。 2 サイズ M又はLとし粒揃いのもの。
50-34	長 芋	AB2020Z	KG	1 品 質 (1)粘質の強いもの。 (2)水洗いしていないもの。 (3)秀又はB以上の規格とし、箱に品名、産地、規格が標記してある箱（シール不可）で納入すること。 2 サイズ Bの2L以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-35	こんにやく	AB2030Z	EA	品質 1 良質のこんにやく粉を使用したもの。 2 弾力性に富み、きょう雑物が混入していないもの。 3 形状は長方形とする。
50-36	糸こんにやく	AB2035Z	EA	品質 1 良質のこんにやく粉を使用したもの。 2 形状は糸状とし、弾力性に富むもの。 3 きょう雑物が混入していないもの。
50-40	(冷)山芋とろろ	AB2045Z	EA	品質 1 傷み、病虫害のない北海道産の原料を使用したもの。 2 砂等のきょう雑物が混入していないもの。

50-50	煮大豆	AD1001Z	EA	品質 1 良質の国産大豆（遺伝子組み換えではないもの）を使用したもの。 2 合成保存料を使用していないもの。
50-51	(冷)ミックスビーンズ	AD1002Z	EA	品質 3種類以上の豆（枝豆、黒豆、大豆、金時豆、ひよこ豆等）をブランチングし、冷凍したもの。
50-52	豆腐	AD2001Z	EA	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。 3 大豆1kg に対し、製品3kg程度で加工されたもの。
50-53	豆腐(袋入)	AD2005Z	EA	品質 1 国内産又は、カナダ産、アメリカ産の遺伝子組み換えでない大豆使用とする。 2 超高温瞬間滅菌し、無菌のまま凝固剤を加えたもの。
50-54	焼豆腐	AD2025Z	EA	1 材料 豆腐（AD2001Z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。 (2) 均一で破損、異味等がなく衛生的なものとする。
50-55	厚揚	AD2030Z	EA	1 材料 豆腐（AD2001Z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。 (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。 3 形状 直方体とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-56	(冷)豆腐サイコロカット	AD2035Z	EA	1 材 料 丸大豆100%（遺伝子組み換えではないもの）の豆乳を使用したもの。 2 品 質 (1)1辺約1.5cmのサイコロ状でIQFとする。 (2)味、食感等チルド品と同レベルの品質を保持するもの。
50-57	納豆(パック)	AD2040Z	EA	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。 2 柔らかく、よく発酵し、風味良好で異臭等のないもの。 3 小粒の新鮮な糸引き納豆で、衛生的に処理されたもの。 4 タレ及び辛子付きとする。
50-58	油 揚	AD2045Z	EA	1 材 料 豆腐（AD2001Z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 表 示 原材料名等は箱に一括表示可とする。
50-59	豆 乳	AD2050Z	EA	種 類 JASの「豆乳」、「調製豆乳」とする。
50-60	(冷)おから	AD2055Z	EA	1 材 料 おから（AD2001Zに準ずる）、葱、人参、油揚、醤油、砂糖、調味料（アミノ酸）等 2 品 質 (1)均一で異味、異臭がなく衛生的なもの。 (2)豆乳の搾粕で水分は85%以内とする。 (3)人参、ごぼうを混ぜ合せ味付けし、急速凍結したもの。
50-61	(冷)ミニがんもどき	AD2060Z	EA	品 質 1 豆腐（AD2001Zに準ずる）の水分約50%を絞り、大和芋、人参、ごぼう、昆布等を混ぜ合わせたもの。 2 良質の植物油を使用し、均一で異味、異臭がなくきつね色を呈しているもの。 3 IQFとする。
50-62	五目煮	AD3022Z	EA	材 料 大豆、こんにゃく、ごぼう、人参、れんこん、筍、鶏肉、ひじき、昆布、醤油、砂糖、調味料等

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
	生(冷凍)野菜・果物共通規格			<p>1 品質</p> <p>(1)新鮮なもので、かつ、それぞれ食品固有の色沢、形状を有するもの。</p> <p>(2)果物は風味、香味がよいもの。</p> <p>(3)未熟品及び過熟品でないもの。</p> <p>(4)病虫害、外傷、腐敗等がないもの。</p> <p>(5)適当に表皮を除いたもの。</p> <p>(6)それぞれの等級に定められた形、粒に適合するもの。</p> <p>(7)株つきの野菜については、原則として株つきとする。</p> <p>(8)部隊ごとにサイズを揃えること。</p> <p>(9)冷凍品は、前処理を施し、急速凍結により-18℃以下の凍結状態を保持した食品で、解凍して前号(1)～(6)の品質を維持するもの。</p> <p>2 表示</p> <p>一般共通規格第8項によるほか、冷凍品についてはJASに定める品質表示基準によるものとする。</p> <p>3 梱包</p> <p>(1)冷凍品は、ポリエチレン、ポリプロピレン、ポリスチレンの単体又は複合品及び耐水加工紙等で、食品添化物等の規格基準に基づき包装されたものを段ボール箱詰したもの。</p> <p>(2)生野菜、果物は特に指定するものを除き、市販の荷姿とする。</p> <p>(3)特に指示するもの以外は水洗いされているもの。ただし、水洗いしないものについては、市場流通の形態とする(土及び砂が除かれているもの)。</p> <p>4 その他</p> <p>(1)一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p> <p>(2)生鮮品については国産品を原則とし、納入困難な品目については、輸入品の納入を認める。ただし、納入に際しては、事前に単価及び数量等について官の承認を得るものとする。</p>
50-70	ほうれん草	AF1001Z	KG	<p>品質</p> <p>1 鮮やかな濃緑色を呈するもの。</p> <p>2 「とう」の立っていないもの。</p> <p>3 根部及び枯葉等を除去したもの。</p>
50-71	人 参	AF1010Z	KG	<p>1 品質</p> <p>(1)葉、茎及びひげ根を除いたもの。</p> <p>(2)「双股」及び「す」等のないもの。</p> <p>(3)特有の鮮やかな色、香味を有するもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>L又は2Lとする。</p>
50-72	南 瓜	AF1015Z	KG	<p>1 品質</p> <p>(1)成熟度のよい「栗南瓜」とする。</p> <p>(2)特有の甘味、香味を有するもの。</p> <p>2 サイズ</p> <p>L又は2Lとする。</p>
50-73	(冷)南瓜	AF1020Z	EA	<p>品質</p> <p>1 種子を除去し、カットしたもの。</p> <p>2 IQFとする。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-74	にら	AF1025Z	KG	品質 1 鮮やかな濃緑色を呈するもの。 2 みずみずしく萎れていないもの。 3 根立ちより切り取ったもの。 4 土、砂等を除いたもの。
50-75	(冷)ブロッコリー	AF10302	EA	品質 1 蕾が開き過ぎていないもの。 2 1片ずつ分割し、粒揃いのもの。 3 鮮やかなグリーンを呈し、香味が損なわれていないもの。 4 ブランチングし、IQFとする。
50-76	ブロッコリー	AF1035Z	KG	1 品質 (1)国内産を原則とし、端境期には外国産でも可とする。 (2)蕾の緑色が濃いもので、黄色い花が咲いていないもの。 2 サイズ L以上とする。
50-77	パセリ	AF1050Z	PK	品質 1 特有の香りを有するもの。 2 鮮やかな濃緑色を呈するもの。 3 葉は肉厚で刻みが大きく、密集しているもの。 4 葉質の柔らかい新鮮なもの。 5 茎付きとし、長さは市販流通のもの。
50-78	トマト	AF1060Z	KG	1 品質 (1)赤色又は桃色種のもの。 (2)完熟度70%程度のもの。 (3)表面が生々しく、弾力があり、種子の少ないもの。 (4)「B(優)」級品以上とする。 2 サイズ M又はLとする。
50-79	ミニトマト	AF1065Z	PK	1 品質 (1)赤色又は桃色種の丸形のもの。 (2)完熟度70%程度のもの。 (3)表面が生々しく弾力があり、種子の少ないもの。 2 内容量 1PK=200g(13~18個)標準入りとする。 3 サイズ Mとする。
50-80	ピーマン	AF1070Z	KG	1 品質 (1)鮮やかな濃緑色を呈し、弾力性を有するもの。 (2)辛味の弱い又は辛味のないもの。 2 サイズ L以上かつ、40g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-81	黄ピーマン	AF1075Z	KG	1 品質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、黄色を呈するもの。 (2) 肉厚で弾力性を有するもの。 (3) 甘味が強く、生食に適しているもの。 2 重量 1個150～270gとする。
50-82	赤ピーマン	AF1080Z	KG	1 品質 (1) 中果種のピーマンを完熟させ、赤色を呈するもの。 (2) 肉厚で弾力性を有するもの。 (3) 甘味が強く、生食に適しているもの。 2 重量 1個150～270gとする。
50-83	(冷)グリーンアスパラガス	AF1085Z	EA	1 品質 (1) 良質なグリーンアスパラをブランチングしたもの。 (2) 1本ものとする。 2 サイズ Mとする。
50-84	三つ葉	AF1090Z	KG	品質 特有の香味を有し、根部及び枯葉等を除去したもの。
50-85	しその葉	AF1095Z	PK	品質 1 固有の香味を有し、若葉を摘み取ったもの。 2 「大葉」とする。
50-86	オクラ	AF1100Z	KG	1 品質 (1) 新鮮で肉質が柔軟なもの。 (2) 果実の長さ5～10cm標準とする。 2 内容量 1袋100g標準(8～10本)入りとする。 3 その他 国産品とし、産地表示がしてあるもの。
50-87	分 葱	AF1110Z	KG	品質 1 緑色部が柔らかく、ひげ根を一部残してあるもの。 2 葉先は枯れていないもの。
50-88	水 菜	AF1130Z	KG	品質 1 新鮮で香味良好なもの。 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。 3 「とう」の立っていないもの。
50-89	きゃべつ	AF2001Z	KG	1 品質 (1) 葉が抱合完全な結球の硬いもの。 (2) 外葉、根部を除去したもの。 (3) 土、砂等の異物が付着していないもの。 2 重量 1玉1kg以上、早生は500g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-90	紫きゃべつ	AF2005Z	KG	1 品質 (1)国産品とし、品種固有の形状を有し、色沢良好なもの。 (2)表皮は紫色を呈し、葉肉は白色とする。 2 重量 1玉800g以上とする。
50-91	大 根	AF2010Z	KG	1 品質 (1)損傷のないもの。 (2)肉質は、「す」が入っていない繊維の少ないもの。 (3)極端な曲がりのないもの。 2 サイズ 1本1kg以上とする。
50-92	かいわれ大根	AF2015Z	EA	1 品質 ひげ根がついたもの。 2 内容量 1EA=50g以上とする。
50-93	玉 葱	AF2020Z	KG	1 品質 (1)発芽していないもの。 (2)根(枯れ根を除く)、上茎及び葉を除去したもの。 (3)表皮はよく乾燥し、品質本来の光沢を有するもの。 2 サイズ L以上とする。
50-94	紫玉葱	AF2025Z	KG	1 品質 (1)発芽していないもの。 (2)根(枯れ根を除く)、上茎及び葉を除去したもの。 (3)表皮はよく乾燥し、鮮やかな紫紅色を呈するもの。 2 サイズ M又はLとする。
50-95	もやし	AF2030Z	EA	1 種類 「緑太もやし」とする。 2 品質 (1)大豆又は緑豆を原料とした発芽10cm以内のもの。 (2)鮮度よく、「折れ」のないもの。 (3)きょう雑物が混入していないもの。 3 内容量 1EA=200g標準とする。
50-96	か ぶ	AF2040Z	KG	1 品質 (1)表面が滑らかで水気を帯びているもの。 (2)ひげ根を除去し、茎を10cm程度残したもの。 (3)肉質のきめが細かく、「す」及び「割れ」のないもの。 (4)甘味を有するもの。 2 重量 1玉500g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-97	カリフラワー	AF2045Z	KG	1 品質 (1)新鮮で蕾が白く、汚れていないもの。 (2)花と平行に葉を切ったもの。 (3)葉は花を傷めない程度とし、その他については流通形態とする。 2 重量 1株400g以上とする。
50-98	ごぼう	AF2060Z	KG	1 品質 (1)葉柄は3cm以内とし、ひげは除去したもの。 (2)肉質は軟らかく、「す」がないもの。 2 サイズ 長さ40cm以上、直径1.5cm程度のもの。
50-99	セロリ	AF2070Z	KG	1 品質 (1)特有の香味を有し、根、土、砂等を除去したもの。 (2)茎は柔らかく、生食に適するもの。 2 重量 1株1.5kg以上とする。
50-100	(冷)にんにくの芽	AF2085Z	EA	1 品質 根を除き、ブランチングしたもの。 2 サイズ 長さ4～5cmのショートサイズとする。
50-101	にんにく	AF2105Z	KG	1 品質 (1)国産の発芽していないもの。 (2)上茎、根(枯れ根を除く)、毛及び首を除去したもの。 (3)表皮はよく乾燥し、硬くて締りのあるもの。 2 サイズ L以上かつ、1房50g以上(1房7片以下)のもの。
50-102	(冷)ミックスベジタブル	AF2110Z	EA	品質 1 グリーンピース、スイートコーン及び人参が等分に混合され、粒揃いのもの。 2 人参は0.8cm程度の角切りとする。
50-103	(冷)コーン	AF2111Z	EA	品質 1 粒揃いの米国又はタイ産ホールコーンとする。 2 固有の甘味を有しているもの。
50-104	(冷)スイートコーン (カット)	AF2112Z	EA	品質 国産のカットしたスイートコーンを真空パックし、加熱処理したもの。
50-105	(冷)ピース	AF2115Z	EA	品質 1 成熟度良好で軟らかいもの。 2 粒ぞろいで、発芽していないもの。
50-106	レタス	AF2120Z	KG	1 品質 (1)洗浄栽培によるもの。 (2)肥育十分なもの。 (3)葉部は淡緑色を呈するもの。 (4)「A(秀)」級品とする。 2 重量 1玉300g以上とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-107	茄 子	AF2125Z	KG	1 品質 (1)「大長茄子」、「長茄子」及び「丸茄子」とする。 (2)種子が少なく、皮が柔らかいもの。 2 サイズ 1本120g以上とする。
50-108	(冷)茄子乱切	AF2126Z	EA	品質 乱切りにした茄子を素揚げにしたIQFとす
50-109	胡 瓜	AF2130Z	KG	1 品質 (1)表皮は濃緑色を呈するもの。 (2)極端な曲がりや傷のないもの。 (3)種子が少なく、皮が薄いもの。 2 サイズ 長さ15cm以上、直径2.5～3.5cm標準のM又はLとする。
50-110	生 姜	AF2135Z	KG	1 品質 (1)肥育十分な肉質柔軟で繊維が少ないもの。 (2)特有の香味を有し、辛味が強いもの。 2 重量 1片30g以上のもの。
50-111	葱	AF2140Z	KG	1 種類 ユリ科の「葉ネギ(青ネギ)」とする。 2 品質 緑色部、白色部とも軟らかいもの。 3 サイズ M以上とする。
50-112	(冷)カット葱	AF2145Z	EA	品質 1 良質の青葱を3～5mmにカットし、急速凍結したもの。 2 IQFとする。
50-113	白 菜	AF2150Z	KG	1 品質 (1)抱合完全な結球白菜で緑葉の少ないもの。 (2)根部を除去したもの。 2 重量 1玉1.5～2.5kg程度のももの。
50-114	(冷)いんげん	AF2165Z	EA	品質 1 若さやで、浅緑色を呈するもの。 2 両端を切断したもの。 3 ブランチングし、IQFとする。
50-115	(冷)きぬさや	AF2170Z	EA	品質 1 若さやで、浅緑色を呈するもの。 2 両端を切断したもの。 3 ブランチングし、IQFとする。
50-116	(冷)枝豆	AF2172Z	EA	品質 1 若さやで、浅緑色を呈するもの。 2 両端を切断したもの。 3 ブランチングし、IQFとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-117	(冷)ごぼうさがき	AF2175Z	EA	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、剥皮後さがきしアク抜きしたもの。 3 大きさは大小著しく差異のないもの。 4 IQFとする。
50-118	水煮れんこん	AF2180Z	EA	品質 筍のやわらかい先端部分を茹でたもの。
50-119	れんこん	AF2180Z	EA	1 品質 傷のない、切り口がみずみずしいもの。 2 サイズ Lとする。
50-120	(冷)野菜ミックス	AF2186Z	EA	1 材 料 馬鈴薯、玉葱、人参 2 品質 (1)材料をブランチング後、冷却・凍結したもの。 (2)材料の割合は、馬鈴薯：玉葱：人参＝5：3：2を標準とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
	漬物、佃煮類共通規格			<p>1 適用範囲</p> <p>(1) 農産物の粕漬、醤油漬、酢漬、味噌漬、糠味噌漬及び塩漬類はJASを適用する。</p> <p>(2) 合成着色料、合成保存料、人工甘味料等の使用及び容器、包装は食品、添加物等の基準に基づくもの。</p> <p>(3) 量目の検量は、計量法を適用する。</p> <p>(4) 表示はJAS品質表示基準を準用する。</p> <p>(5) 液汁のあるものについては、量目外とする。</p> <p>2 材 料</p> <p>(1) 新鮮で良好なもので、病中害、変質、損傷等のないもの。</p> <p>(2) 異物、きょう雑物の混入が認められないもの。</p> <p>3 品 質</p> <p>(1) 固有の色沢を有し、香味、肉質、形状及び調整が良好なもの。</p> <p>(2) 異臭、腐敗、変質等が認められないもの。</p> <p>(3) 調味液が適度に浸透しているもの。</p> <p>(4) 佃煮類は一定期間保存に耐え得るもの。</p> <p>(5) 市販の中級品以上のもの。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>(1) 新 漬 納入後、冷蔵保存で7日以上の間を有するもの。</p> <p>(2) 古 漬 納入後、冷蔵保存で3か月以上の間を有するもの。</p> <p>(3) パウチ包装品 原則として納入後、冷蔵保存で2か月以上の間を有するもののほか、小分けした場合は5日以上の間とする。</p> <p>(4) 佃煮類 納入後、冷蔵保存で6か月以上の間を有するもの。</p> <p>(5) 以上を標準とするほか、細部はその都度指定する。</p>
	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。
50-121	梅 漬	AF3001Z	EA	<p>品 質</p> <p>1 形のよい中粒程度の梅を使用したもの。</p> <p>2 種子が小さく、肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ、割れ目等の認められないもの。</p> <p>3 着色していないもの。</p> <p>4 天日干ししたものを食塩のみで製造したもの。</p> <p>5 塩分15%以下のもの。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-122	減塩梅干	AF3005Z	EA	1 品質 (1)形のよい中粒程度の梅を使用したもの。 (2)種子が小さく、肉質柔軟で、斑点、虫付腐敗、肉崩れ、割れ目等の認められないもの。 (3)着色が濃くないもの。 2 材料 梅、食塩、しそ、かつお節、砂糖、ブドウ糖 果糖液、醸造酢、酒精、調味料（アミノ酸等）、 酸味料、甘味料（ステビア）等で調味したもの。
50-123	しそにんにく	AF3015Z	EA	品質 にんにくの皮をきれいに剥き、食塩、しその 葉、しそ液で、調味料に漬けたもの。
50-124	しば漬	AF3035Z	EA	1 材料 胡瓜、しそ、生姜、調味料、香料等 2 品質 それぞれ、1項の材料を混ぜ合わせ、調味料 で漬けたものとし、1kg入りとする。 3 その他 内容量が液に浸かる程度で計量する。
50-125	茄子漬	AF3040Z	EA	品質 1 熟し過ぎず、変色のない茄子を使用したもの。 2 食塩を使用して漬けたもの。
50-126	べったら漬	AF3050Z	EA	1 品質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大 根を使用したもの。 (2)麴漬とし、適度の麴を添付したもの。 2 その他 麴は量目に含めない。
50-127	胡瓜醤油漬	AF3055Z	EA	1 材料 胡瓜、生姜、醤油、砂糖、調味料等 2 品質 (1)旬の胡瓜を材料で漬けたもの。 (2)醤油漬の青又は赤とし、その都度指定す る。 3 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
50-128	胡瓜漬	AF3060Z	EA	品質 1 熟し過ぎず、極端に曲がりのない胡瓜を使 用したものとする。 2 食塩を使用して漬けたもの。
50-129	たくあん漬	AF3065Z	EA	1 品質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大 根を使用したもの。 (2)米ぬか、塩等を使用したもの又は調味液に 漬けたもの。 2 その他 12月～3月までの期間は新漬とする。
50-130	紅生姜	AF3070Z	EA	品質 1 筋のない新生姜を使用したもの。 2 新生姜は、色沢鮮明なもの。 3 適度の液汁を添加したもの。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-131	高菜漬	AF3075Z	EA	品質 1 新鮮で、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。 2 「炒め菜」とする。
50-132	菜 漬	AF3080Z	EA	1 品質 新鮮な「広島菜」とし、虫卵の付着がない材料を十分に水洗いし唐辛子、塩等を入れ漬けたものとする。 2 その他 液汁は量目外とする。
50-133	山菜漬	AF3090Z	EA	品質 竹類、木くらげ、芋づる、ぜんまい、わらび、山せり、菜の花等6種類以上の山菜を使用し、調味したもの。
50-134	大根桜漬	AF3095Z	EA	1 材 料 大根、しそ、調味料（アミノ酸等）醤油、食塩、酸味料等 2 品質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない新鮮な大根を使用したもの。 (2)大根をいちょう切りにスライスしたものを1項の材料で漬け込んだもの。 3 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
50-135	大根漬	AF3100Z	EA	1 品質 (1)「す」、折れ、傷物等を含まない優良な大根を使用したもの。 (2)アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。 2 その他 液汁は量目外とする。
50-136	キムチ漬	AF3105Z	EA	品質 1 良質の白菜、茄子及び胡瓜のいずれかを材料としたもの。 2 材料に唐辛子、にんにく等を入れて熟成発酵させたもの。
50-137	白菜漬	AF3115Z	EA	品質 1 よく結球した白菜を、十分に水洗いし、2つ又は4つ割りとし、唐辛子、塩等を入れ漬けたもの。 2 塩味、辛味は適度で、酸味なく、風味良好なもの。 3 アミノ酸等の調味液に漬け込んだもの。
50-138	福神漬	AF3120Z	EA	1 品質 (1)必須材料（れんこん、大根、茄子）及びその他材料を適宜混入したもの。 (2)砂糖、水飴、醤油などに漬け込んだもの。 2 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-139	つぼ漬	AF3140Z	EA	1 品質 (1)たくあん漬の項 (50-129) に同じ。 (2)よく干し、いちょう切りにスライスした大根を調味液に漬け込んだもの。 (3)適度の液汁を添加したもの。 2 その他 内容物が液に浸る程度で計量する。
50-140	中華切干	AF3205Z	EA	1 材 料 切干大根、木耳、セリ、人参、生姜、唐辛子等、漬け材料 (醤油、みりん、食酢、砂糖、調味料等) 2 品質 割干大根をもどし、その他の材料と混ぜ合わせ調味料等で味付けしたもの。
50-141	めんたいきのこ	AF3208Z	EA	1 材 料 エリンギ、赤唐辛子、青唐辛子、砂糖、魚卵等 2 品質 材料を調味料等で味付けし、魚卵と混ぜ合わせたもの。
50-142	たけのこ土佐煮	AF3209Z	EA	1 材 料 筍、砂糖、醤油、食塩、かつお節等 2 品質 筍の穂先に近い柔らかい部分を使用し、土佐煮に仕上げたもの。
50-143	昆布佃煮	AJ1005Z	EA	品質 1 長昆布3等品以上を使用したもの。 2 汁気のないもの。 3 しそ風味昆布佃煮とする。
50-144	みかん	AG1001Z	KG	1 品質 (1)等級は「秀」とする。 (2)皮が薄く、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (3)新鮮ではりのあるもの。 2 種類 「早生みかん」又は「温州みかん」とする。 3 サイズ M以上とする。
50-145	レモン	AG1005Z	KG	1 品質 (1)鮮やかな黄色又は淡黄色と呈するもの。 (2)固有の芳香を有するもの。 (3)輸入品も可とする。 (4)新鮮ではりのあるもの。 2 重量 1個100～150g程度とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-146	オレンジ	AG1010Z	KG	1 品質 (1) 熟度十分な「バレンシアオレンジ」とする。 (2) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (3) 輸入品も可とする。 (4) 新鮮ではりのあるもの。 2 重量 1個180～220g程度とする。
50-147	グレープフルーツ	AG1015Z	KG	1 品質 (1) 熟度十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 白肉種、赤肉種とも液汁豊富で甘味十分なもの。 (3) 輸入品も可とする。 (4) 新鮮ではりのあるもの。 2 重量 1個350～450g程度とする。
50-148	八 朔	AG1020Z	KG	1 品質 (1) 液汁豊富、甘味十分で固有の芳香を有するもの。 (2) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ M(1個210～290g標準)とする。
50-149	ネーブル	AG1025Z	KG	1 品質 (1) 国産品の「秀」とする。 (2) 熟成十分で甘味があり、固有の芳香を有するもの。 (3) 新鮮ではりのあるもの。 2 サイズ L又は2Lとする。
50-150	りんご	AG2001Z	KG	1 品質 (1) 「つがる」、「フジ」、「サンフジ」及び「ジョナゴールド」とし、等級は「優」以上とする。 (2) 固有の芳香を有するもの。 (3) 新鮮ではりのあるもの。 2 重量 1個250～350g程度とする。
50-151	ピオーネ	AG2015Z	KG	1 品質 (1) 「ピオーネ」とし、等級は「秀」とする。 (2) 色沢良好で、特有の香味を有するもの。 (3) 粒揃いで実の「はり」のよいもの。 2 サイズ 1房450～550g程度とする。
50-152	バナナ	AG2020Z	KG	1 品質 (1) 適度に熟し、固有の色沢及び芳香を有するもの。 (2) 皮及び肉質に腐敗、変質の兆候が現れていないもの。 (3) 輸入品も可とする。 2 重量 1本130～200gとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-153	キウイフルーツ	AG2030Z	KG	1 品質 (1)適度に熟し、固有の芳香を有するもの。 (2)輸入品も可とする。 2 サイズ M(1個100g標準)とする。
50-154	梨	AG2040Z	KG	1 品質 (1)「20世紀」、「三水（豊水、幸水、新水）」 とし、等級は「秀」とする。 (2)甘味十分で果汁が豊富であり、肉質の締まり がよいもの。 2 サイズ M又はLとする。
50-155	すいか	AG2045Z	KG	1 品質 (1)等級は「優」以上とし、果汁が豊富で甘味 十分なもの。 (2)適度に熟したもので棚落ちしていないも の。 (3)変形等なく、皮の薄いもの。 2 重量 5～10kg(M以上)とする。
50-156	パイナップル	AG2050Z	EA	1 品質 (1)果実は多汁で甘味、酸味、固有の芳香を有 するもの。 (2)輸入品も可とする。 2 種類 ゴールドエンパーナップルとする。 3 重量 1個1.35kg以上とする。
50-157	メロン	AG2055Z	KG	1 品質 (1)適度に熟した「アールスメロン」とし、等 級は「秀」とする。 (2)果汁が豊富で甘味十分なもの。 (3)固有の芳香を有するもの。 2 重量 1個1kg以上とする。
50-158	柿	AG2065Z	KG	1 品質 (1)「富有柿」、「あたご柿」及び「西条柿」 とし、等級は「秀」とする。 (2)適度に熟した肉質で堅さがあり、渋味がな く、甘味十分なもの。 2 重量 1個180g標準とする。
50-159	生しいたけ	AH1001Z	KG	1 品質 (1)固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 (2)形状は、直径4～5cm程度中開きのもの。 2 内容量 1パック80～120g(6～8枚)入りとする。 3 その他 産地表示のもの。
50-160	(冷)生しいたけ	AH1005Z	EA	品質 1 中国産「石膏拙膏」、「上海」とする。 2 直径5cm程度で、いしづきを除いたもの。 3 IQFとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-161	えのき茸	AH1010Z	KG	1 品質 かさが小さく、軸の揃ったものとする。 2 内容量 100～200g入りを標準とする。
50-162	しめじ	AH10152Z	KG	1 品質 (1)固有の芳香を有し、粒揃いのもの。 (2)カサの直径が1.5cm以内のツボミ状のもので柄の太いもの。 2 内容量 100～200g入りを標準とする。
50-163	エリンギ	AH1030Z	KG	1 品質 (1)茎（柄の部分）が太く、白色で硬く、傘のふちが巻き込んでないもの。 (2)表面がしなびておらず黒ずみのないもの。 2 内容量 100g以上とする。

50-164	根菜ひじき	AJ1006Z	EA	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。
50-165	生若布	AJ1010Z	KG	1 材 料 若布、食塩 2 品 質 (1)湯通し塩蔵若布とする。 (2)食塩含有率は30%以下とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
	鮮魚類一般規格			<p>1 生鮮品及び冷凍品は、この規格による。</p> <p>2 貯糧品として納入される冷凍品の品目についても、本項で定める規格による。</p> <p>3 本項においての用語の定義は、次の各号に示すとおりとする。</p> <p>(1)R (ラウンド) 魚体そのままのもの。</p> <p>(2)SD (セミドレス) 開腹して、内臓、えらを除いたもの。</p> <p>(3)D (ドレス) 頭、内臓、血液等を除いたもの。</p> <p>(4)PD (パンドレス) ドレスから背びれ、腹びれ、胸びれ等を除いたもの。</p> <p>(5)C (チャンク) ドレス、パンドレス又はフィレを大きく輪切り又は横切りにしたもの。</p> <p>(6)F (フィレ) 三枚におろした皮付きもの。</p> <p>(7)L (ロイン) 四つ割、フィレから骨、腹須、皮、血合い肉を除いた正肉部分をいう。</p> <p>(8)スキンレス 三枚におろした皮なしのもの。</p> <p>(9)S (ステーキ) フィレを厚さ2～3cmにカットしたもの。</p> <p>(10)切身 (カット) 三枚又は2枚におろしたものを、指定した数量及び重量にカットしたもの。</p> <p>(11)IQF (Individual Quick Frozen) 魚体を個別 (バラバラ) に急速凍結したもの。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
	鮮魚共通規格			<p>1 品質</p> <p>(1) うろこ 光沢があり、堅く体に密着し、粘液を被っていないもの。</p> <p>(2) 眼 眼球は突出し、眼けんが緊張し、角膜が透明であるもの。</p> <p>(3) えら 鮮紅色を有し、悪臭、えら裂け、粘液がなく、口は堅く閉じているもの。</p> <p>(4) 肉 質 堅く弾力があり、骨に密着しているもの。</p> <p>(5) 臭 い 固有の生臭のほか、異臭、悪臭のないもの。</p> <p>(6) 大きさ 一様に揃い、腹切り、損傷がないもの。</p> <p>(7) その他 水に入れて沈むもの。</p> <p>2 梱包</p> <p>(1) 鮮度を保持するため納入品の一割以上の砕氷を用い包覆したもの（砕氷は量目外）。</p> <p>(2) 納入容器は特に指定するもののほか、木箱又は発砲スチロール箱等とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p>
	冷凍魚共通規格			<p>1 適用範囲</p> <p>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、包装したもの。</p> <p>2 品質</p> <p>冷凍された魚肉類は、鮮魚共通規格の第1項に定めた鮮度の良いものを、急速凍結したもので、冷凍やけ及び汚損等の品質劣化がなく食品固有の光沢、香りを有するものとする。</p> <p>3 梱包</p> <p>(1) 防水性の内装を使用した段ボール箱又は木箱詰を標準とし、少量の場合は厚さ0.05mm以上のポリエチレン袋詰のもの。</p> <p>(2) 一括納入される品名、梱包、単位等はその都度指定する。</p> <p>(3) グレーズは量目外とする。</p> <p>4 賞味期限</p> <p>納入後、6か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>5 その他</p> <p>一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
	練製品共通規格			<p>1 材 料  (1)新鮮な白身の魚肉と良質のでん粉、調味料等  (2)合成保存料、合成着色料、漂白剤、人工甘味料、その他の添加物等は食品・添加物等の規格基準による。</p> <p>2 品 質  (1)表面に鱗光、水滴がなく、「ねと」が発生していないもの。  (2)弾力性があるもの。  (3)香味よく、異臭等のないもの。  (4)一般市販品とする。  (5)異物等の混入のないもの。</p> <p>3 包 装  食品衛生法第10条にもとづく「食品、添加物等の規格基準」による。</p> <p>4 賞味（消費）期限  その都度指定する。</p>
50-166	塩鯖	AK1025Z	BX	<p>1 種 類  サバ科の「マサバ」とする。</p> <p>2 品 質  (1)1級品とし、表面に傷等がないもの。  (2)均等に塩分が浸透しているもの。  (3)形態：SD(7-ア参照)</p>
50-167	鰹たたき	AK1055Z	EA	<p>1 種 類  サバ科の「カツオ」とする。</p> <p>2 品 質  (1)新鮮な鰹を使用し、焼き具合及び香味良好なもの。  (2)フィレを血合肉にそって二割にし、骨を除いたもの。  (3)形態：L(7-ア参照)</p>
50-168	まぐろ・ブロック	AK1070Z	EA	<p>1 種 類  サバ科の「メバチ」「大バチ」とする。</p> <p>2 品 質  80kg以上のまぐろの血合いを取り、スキンレスにしたもの。</p>
50-169	はまちR	AK1075Z	KG	<p>1 種 類  アジ科の「ブリ」とする。</p> <p>2 品 質  (1)生食に適するもの。  (2)納品直前に生き絞めにしたもの。</p> <p>3 その他  納品時、体液及び氷水がたれない状態であること。</p>
50-170	鮭ほぐし(チルド)	AK1086Z	EA	<p>1 材 料  鮭、植物油、食塩、調味料等</p> <p>2 品 質  (1)塩辛くなく、「ほぐし」タイプのもの。  (2)容易に身がほぐれるもの。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-171	(冷) スモークサーモン	AK1095Z	EA	1 材 料 トラウトサーモン、食塩、砂糖 2 品 質 (1)脂ののったチリ産のサーモンとする。 (2)三枚におろし、骨を除去し、燻製処理した もの。 (3)背部は約12g、腹部は約8gにスライスし たもの。 (4)無添加（酸化防止剤不使用）とする。
50-172	(冷) サーモンF	AK1101Z	PK	1 種 類 チリ産「トラウトサーモン」とする。 2 品 質 (1)皮付き、腹骨以外の骨を除去し、急速凍結 したもの。 (2)生食用で鮮度良好なもの。 (3)形態：F(7-ア参照)
50-173	(冷) 鮭塩焼	AK1102Z	PK	1 材 料 国産の秋鮭及び食塩 2 品 質 (1)鮭に塩で味付けし、焼き上げたもの。 (2)ボイル調理可能なもの。
50-174	(冷) さんま	AK1105Z	KG	1 種 類 サンマ科の「サンマ」とする。 2 品 質 (1)表面に傷等がないもの。 (2)光沢があり、角膜が透明であるもの。 (3)形態：R(7-ア参照)
50-175	(冷) いわし開き	AK1130Z	PK	1 種 類 ニシン科の「マイワシ」とする。 2 品 質 (1)銚子産の鮮度良好で脂がのったもの。 (2)腹開きとし、頭、内臓及び腹骨を除去した もの。 (3)表面に傷等がなく、無塩物とする。 (4)IQFとする。
50-176	(冷) 赤魚切身	AK1155Z	PK	1 種 類 フサカサゴ科の「アカウオ」とする。 2 品 質 (1)うろこを除去した鮮度良好で肉厚なも の。 (2)IQFとする。 (3)形態：C（筒切り）
50-177	(冷) かれい切身	AK1185Z	PK	1 種 類 カレイ科の「コガネガレイ」とする。 2 品 質 (1)ロシア産の鮮度良好で肉厚なかれいを骨 抜き処理したもの。 (2)凍結状態のまま、調理可能なもの。 (3)形態：C（筒切り）

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-178	ちりめんじゃこ	AK1240Z	EA	品質 1 長さ2.5cm以内で大きさが揃っているもの。 2 乾燥適度なもので、広島県産とする。 3 きょう雑物等が混入していないもの。 4 形態：R
50-179	(冷)ぶり切身	AK1246Z	PK	品質 国産の鮮度良好なブリを使用したもの。
50-180	(冷)ほっけ	AK1255Z	PK	1 種類 アイナメ科の「シマホッケ（キタノホッケ）」とする。 2 品質 頭、内臓を取り除き、開き干物とする。
50-181	(冷)舌平目	AK1335Z	PK	1 種類 ウシノシタ科「シタビラメ」とする。 2 品質 (1)骨を除去したもの。 (2)形態：F(7-7参照)
50-182	(冷)骨切りはも	AK1370Z	PK	1 種類 ハモ科の「ハモ」とする。 2 品質 (1)鮮度良好で肉厚なもの。 (2)骨切りを十分に行い切り身にしたもの。 (3)IQFとする。
50-183	(冷)魚すり身	AK1375Z	EA	品質 新鮮な白身魚（はも又はたら）をすり身にして薄く味付けしたもの。
50-184	(冷)しししゃも(袋)	AK1376Z	EA	1 種類 キュウリウオ科の「カペリン（カラフトシシヤモ）」とする。 2 品質 (1)抱卵した雌であること。 (2)乾燥適度なもの。 (3)うす塩又は甘塩とする。 (4)形態：R(7-7参照)
50-185	(冷)ほき切身	AK1380Z	PK	1 種類 メルルーサ科の「ホキ」とする。 2 品質 (1)骨を除去したもの。 (2)形態：S(7-7参照)
50-186	(冷)辛子めんたいこ	AK1400Z	EA	1 種類 タラ科の「スケソウダラ」の卵巣を塩漬にしたもの。 2 品質 (1)身崩れなく、着色の薄いもの。 (2)卵粒が肥大しているもの。 (3)1本もの又は切子とし、1本ものの大きさは、1kg10～20本ものとする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-187	(冷)あさり貝	AK2020Z	PK	品質 1 砂抜きしたあさりのむき身をボイルして、旨みを閉じ込めたもの。 2 IQFとし、自然解凍で供することができるもの。 3 Lサイズ以上とする。
50-188	(冷)いか糸作り	AK3015Z	EA	1 種類 ジンドウイカ科「ヤリイカ」又はアカイカ科「スルメイカ」とする。 2 品質 (1) スキンレスのいかを線切りにしたもの。 (2) 無塩又は食塩のみとする。 (3) 産地 国産
50-189	いか塩辛	AK3020Z	EA	品質 1 新鮮な生いかを使用したもの。 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。 4 甘塩のもの。
50-190	(冷)いかリング	AK3030Z	EA	1 種類 アカイカ科の「スルメイカ」、ジンドウイカ科の「ヤリイカ」とする。 2 品質 (1) 1.5cm以上の輪切りをIQFしたもの。 (2) 加熱調理後、身が縮みにくいもの。
50-191	(冷)たこ刺身	AK3050Z	EA	1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品質 (1) 頭部を取り除き、茹でたもの。 (2) 1足85~100gのもの。 (3) 遠赤外線処理したもの。
50-192	(冷)ゆでたこ	AK3055Z	EA	1 種類 マダコ科の「マダコ」とする。 2 品質 (1) 内蔵を取り除き、茹でたもの。 (2) 1EA=5kgとする。 (3) 形態：R
50-193	(冷)甘えび	AK3065Z	PK	1 種類 タラバエビ科の「アカエビ」とする。 2 品質 (1) 鮮度良好なもの。 (2) 無頭で尾を残し胴体の皮をむいたもの。
50-194	塩くらげ	AK3070Z	EA	1 種類 「ビゼンクラゲ」及び「エチゼンクラゲ」とする。 2 品質 (1) 一般市販品の上級品とし、塩分30%以内とする。 (2) 幅0.5cmにカットし、立塩とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-195	(冷)シーフードミックス	AK3085Z	EA	1 材 料 やりいか（又はむらさきいか）、むき身あさり（又はあけ貝）及びむき身えび（又はバナメ海老） 2 品 質 (1)配合割合は、いか：貝：えび=33%以上：32%以上：33%以上とする。 (2)十分水洗いされ、異物混入が認められないもの。 (3)加熱調理後、身が縮みにくいもの。 (4)IQFとする。
50-196	(冷)オーシャンレグ	AK3090Z	EA	品 質 1 たら又はイトヨリをすり身にしたもの。 2 風味をカニに似せ、表面を紅麴から採取した赤い色素で着色したもの。
50-197	(冷)棒天	AK4005Z	PK	品 質 1 でん粉の混合率は10～15%のもの。 2 ごぼう（「ス」のっていない10g程度のもの。）を短冊切りにし、製品の中心に入っているもの。 3 品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 4 油切りが十分なもの。
50-198	(冷)平天	AK4010Z	PK	品 質 1 でん粉の混合率は10～15%のもの。 2 品質の良い植物油を使用して揚げたもの。 3 油切りが十分なもの。
50-199	(冷)かまぼこ	AK4020Z	EA	品 質 1 特有の食感を有し、「す」のっていないもの。 2 でん粉の混合率4%以下のもの。
50-200	竹 輪	AK4030Z	EA	1 品 質 (1)澱粉の混合率は15%以下とする。 (2)蒸したものとする。 (3)内側に不純物が付着していないもの。 2 表 示 材料名等は箱に一括表示可とする。
50-201	(冷)すり身豆腐	AK4045Z	PK	1 材 料 魚すり身、野菜、でん粉、卵白、油、豆乳、調味料等。 2 品 質 (1)白身魚のすり身に野菜と豆乳を加えて、なめらかな食感に仕上げたもの。 (2)IQFとする。
50-202	(冷)魚肉ソーセージ	AK4061Z	PK	1 材 料 魚肉、植物油脂、でん粉、砂糖、食塩、香料等 2 品 質 (1)材料を混ぜて、加熱したもの (2)IQFとする。 (3)自然解凍で供することができるもの。

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

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
	肉加工品共通規格			<p>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。 (3)増量液等の使用していないもの。</p> <p>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。</p> <p>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真空処理を施すものとする。</p>
50-203	(冷)牛肉中切	AL1001Z	KG	<p>品質</p> <p>1 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 2 部位はもも肉の「うちもも」又「まる」及び肩肉の「クロット」又は「肩ロース」とする。 3 脂肪の含有率は15%以内（重量比）を標準とする。 4 厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。</p>
50-204	(冷)牛肉中角	AL1010Z	KG	<p>品質</p> <p>1 牛部分肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 2 部位は、もも肉の「トップサイド」又は「シックフランク」とする。 3 脂肪の厚さを8mm以内に成型したもの。 4 2cm角に切ったもの。</p>
50-205	(冷)牛肉ミンチ	AL1015Z	KG	<p>品質</p> <p>1 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 2 部位は「すね肉」、「外もも」以上とする。 3 脂肪の含有率は15%以内（重量比）を標準とする。 4 膜質、じん帯等を取り除いたもの。</p>
50-206	(冷)牛すじ肉	AL1025Z	KG	<p>品質</p> <p>1 牛枝肉取引規格の等級「中」以上のもの又は同等の輸入肉とする。 2 部位は「アキレス」とする。 3 市販品中級以上のもの。</p>
50-207	(冷)豚肉上切	AL1030Z	KG	<p>品質</p> <p>1 豚枝肉取引規格の等級「中」以上のもの。 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。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-208	(冷)チャーシュー・スライス	AL1040Z	PK	1 種類 デンマーク、スウェーデン、アメリカ、メキシコ、カナダ、チリ及び国産の豚バラ肉とする。 2 品質 (1)豚バラ肉を砂糖、醤油、チキン・ポークエキス、アミノ酸等で甘辛く味付けしたもの。 (2)縦約40mm、横約70mm、厚さ約3mmにスライスしたもの。
50-209	(冷)豚角煮	AL1041Z	PK	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。 2 ボイル調理可能なもの。
50-210	(冷)チキンチーズ	AL1046Z	EA	1 材料 鶏肉、パン粉、プロセスチーズ、でん粉、大葉、小麦粉、調味料等 2 品質 鶏肉に大葉とチーズをはさみ、フライにしたもの。
50-211	(冷)ささみフリッター	AL1048Z	PK	1 材料 鶏肉、食塩、小麦粉、でん粉、鶏卵、調味料等 2 品質 鶏肉ささみにフリッター衣を絡め、仕上げたもの。
50-212	(冷)チキン唐揚	AL1050Z	EA	品質 1 もも肉を、調味料等で味付けしたもの。 2 飼育から製造工程までの品質管理証明書を提出すること。
50-213	(冷)鶏照焼	AL1055Z	EA	1 材料 鶏肉、みりん、醤油、香辛料、調味料等 2 品質 (1)漬け込んだ後、煮くずれないように煮込み急速凍結したもの。 (2)ボイル調理可能なもの。
50-214	(冷)鶏もも肉	AL1066Z	EA	1 解体法 食鶏取引規格の骨付きももⅡ型とする。 2 品質 (1)アメリカ産の食鶏取引規格のA級とする。 (2)形態は正常で、肉付きのよいもの。 (3)脂肪が全体にほどよくついているもの。 (4)皮膚の色がよく、光沢のあるもの。 (5)肉のしまりがよいもの。 (6)筆羽、手羽及び異物の付着していないもの。 (7)若鶏を解体したもの。 (8)バラ凍結されたもの。
50-215	ロースハム	AL1085Z	EA	1 品質 (1)豚肉の「ロース肉」を整形し、水飴、食塩等を使用し過熱後包装したもの。 (2)肉加工品共通規格によるほか、肉質及び結着が良好なもの。 (3)赤肉と脂肪の割合が9：1程度のもの。 2 形態 直径8cm、長さ30cmの円柱形の製品とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-216	(冷)ベーコン	AL1090Z	EA	1 材 料 豚バラ肉、食塩等 2 品 質 (1)形態及びくん煙の状態が良好なもの。 (2)損傷及び汚れのないもの。 (3)固有の色沢を有するもの。 (4)香味良好なもの。 3 形 態 厚さ1.5～2mm程度にスライスしたもの。
50-217	ボロニアソーセージ	AL1100Z	EA	1 品 質 豚肉、水飴、食塩、香辛料及び調味料を練り 合わせ、型に入れて焼き、包装したもの。 2 形 態 円柱形の製品とする。
50-218	ウインナー	AL1105Z	PK	品 質 豚肉、豚脂肪、結着材料、ブドウ糖、食塩、水 飴、香辛料等を練り合わせ、過熱後包装したも の。
50-219	(冷)チョリソー	AL1116Z	PK	品 質 1 豚肉、ポークエキス、香辛料、でん粉、食塩、 調味料、発色剤等を使用し、過熱後包装したも の。 2 国産又はアメリカ産豚肉を100%使用した もの。 3 香辛料のきいたスパイシーなもの。
50-220	(冷)粗挽ウインナー	AL1118Z	PK	1 材 料 豚肉、豚脂、食塩、砂糖、香辛料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ、加熱後包装したもの。 (2)味については、その都度指定する。
50-221	(冷)豚もつ	AL2103Z	EA	1 種 類 国産豚もつとする。 2 品 質 塩、コショウ、または味噌で味付けしたも の。
50-222	(冷)砂肝	AL2104Z	EA	1 材 料 鶏肉（砂肝）、しょうゆ、油、砂糖、塩、にん にく、オイスターソース等 2 品 質 臭み処理をした鶏肉（砂肝）を調味料で味 付けし、加熱処理したもの。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-223	鶏 卵	AM1001Z	KG	<p>1 品質</p> <p>(1)生食用のもの。</p> <p>(2)新鮮で殻の表面がザラザラして光沢のないもの。</p> <p>(3)殻の割れ、ひび割れ等のないもの。</p> <p>(4)10%食塩水（比重1.073）に入れ浮かばないもの。</p> <p>(5)異臭等がなく、割ったとき卵黄が完全なもの。</p> <p>(6)卵の両端を持ち、耳近くで軽く振って音のしないもの。</p> <p>(7)国産品とする。</p> <p>(8)サルモネラ（SE）対策を施したもの。</p> <p>2 重量</p> <p>Lサイズ（1個70g標準）とする。</p> <p>3 包装</p> <p>(1)JASの卵産式の鶏卵箱を使用したもの。</p> <p>(2)1箱10kg詰とする。</p> <p>(3)少量の場合は、卵座式のプラスチック容器又は鶏卵に損傷が生じない段ボール箱等の容器を使用したもの。</p> <p>4 表 示</p> <p>食品衛生法施行規則による。</p> <p>5 賞味期限（生食可能期間）</p> <p>納入後、10日以上の間を有するもの。</p>
50-224	(冷)出し巻	AM2001Z	EA	<p>品質</p> <p>1 鶏卵（AM1001Z）の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>2 淡黄色に焼き上げ、「す」が入っていないもの。</p> <p>3 「だし」がきいているもの。</p> <p>4 ボイル調理可能なもの。</p>
50-225	(冷)錦糸卵	AM2010Z	EA	<p>品質</p> <p>1 鶏卵（AM1001Z）の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>2 薄焼きにし、千切りした後に凍結したもの。</p>
50-226	(冷)オムレツ	AM2020Z	EA	<p>1 材 料</p> <p>鶏卵、乳化剤等</p> <p>2 品質</p> <p>(1)鶏卵（AM1001Z）の品質を満たすものを使用しているもの。</p> <p>(2)中心部がトロっとした食感を有するもの。</p> <p>(3)ボイル調理及び電子レンジ調理に適するもの。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-227	茶碗蒸し	AM2025Z	PK	1 材 料 (1) 鶏卵、鶏肉、鰹節エキス、調味料等 (2) (1) の材料に「松茸」、「えび」又は「かに」が入っているもの。 2 品 質 (1) 鶏卵 (AM1001Z) の品質を満たすものを使用しているもの。 (2) 卵液は、出汁：鶏卵＝2：1を標準とする。 (3) 材料等については、その都度指定する。
50-228	LL牛乳・小	AN1005Z	EA	品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。
50-229	LL牛乳・大	AN1010Z	EA	品 質 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」とする。
50-230	低脂肪牛乳	AN1015Z	EA	品 質 1 乳及び乳製品の成分規格「牛乳」、「加工乳」及び「乳飲料」とする。 2 乳脂肪分1.5%未満のもの。 3 「加工乳」については生乳50%以上のものとする。
50-231	はっ酵乳	AN1030Z	EA	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 「特定保健用食品」とする。
50-232	乳酸菌飲料	AN1035Z	EA	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。
50-233	ヨーグルト・小	AN2005Z	EA	品 質 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。
50-234	ヨーグルト・大	AN2006Z	EA	品 質 1 乳及び乳製品の成分規格の「発酵乳」とする。 2 プレーンタイプとする。
50-235	スライスチーズ	AN2010Z	PK	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。 3 異物混入なく、品質が一定しているもの。 4 特有の香味を有するもの。
50-236	とろけるチーズ	AN2015Z	PK	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。 3 異物混入なく、品質が一定しているもの。 4 特有の香味を有するもの。 5 細切りチーズとし、トッピングができ、すばやく溶け、余熱でも溶けるもの。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-237	6Pチーズ	AN2020Z	PK	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。 3 異物混入なく、品質が一定しているもの。 4 特有の香味を有するもの。
50-238	(冷)ごま団子	AQ1004Z	PK	1 材 料 もち米粉、小豆あん、砂糖、小麦粉、ゴマ、菜 種油等 2 品 質 甘さ控えめのあんを、もっちりとした生地 と香り豊かな白ゴマで包んだもの。
50-239	(冷)わらび餅	AQ1010Z	EA	1 材 料 砂糖、わらび餅、でん粉、きな粉等 2 品 質 (1)自然解凍で供することができるもの。 (2)特有の香味を有し、きな粉は乾燥良好なも の。 (3)味については、その都度指定する。
50-240	プリン	AQ1085Z	PK	品 質 生乳、卵、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。
50-241	(冷)ゼリー	AQ1086Z	PK	1 材 料 糖類、でん粉、香料に、「アーモンドプード ル（又は杏仁霜）」、「洋梨」、「マンゴー」 のいずれかが入ったもの。 2 種 類 杏仁豆腐、洋梨ゼリー、マンゴープリンと 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。
50-242	シュークリーム	AQ1087Z	EA	品 質 市販流通品とする。
50-243	はちみつ飲料	AR1007Z	EA	1 材 料 はちみつ、酢、果汁、クエン酸等 2 品 質 味はその都度指定する。
50-244	野菜ジュース	AR1008Z	EA	材 料 野菜（人参、きゃべつ、なす、アスパラガス、 セロリ、白菜、大根、ケール、レタス、クレソン 等）、果物（ぶどう、レモン、ブルーベリー、ラ ズベリー等）、香料
50-245	味噌(白)	AS1001Z	EA	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。 (2)特有の芳香、光沢を有するもの。 (3)塩分5～7%程度とする。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-246	味噌(赤)	AS1005Z	EA	1 材 料 米、大豆、食塩を主材料とする。 2 品 質 (1)赤褐色を呈し、熟成十分なもの。 (2)特有の芳香、光沢を有するもの。 (3)塩分9～12%程度とする。
50-247	味噌(中)S	AS1010Z	EA	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。 (2)特有の芳香、光沢を有するもの。 (3)塩分10～12.5%程度とする。
50-248	もろみ味噌	AS1025Z	EA	品 質 熟成良好で、きょう雑物を含まないもの。
50-249	ドレッシングA	AS1032Z	EA	品 質 1 一般市販品のノンオイルドレッシングとする。 2 醤油ベースに香味野菜等の風味を効かせたものとし、種類については、その都度指定する。 3 JAS規格のドレッシングで、常温保存可能なもの。
50-250	ドレッシングB	AS1033Z	EA	品 質 1 一般市販品の乳化タイプドレッシングとする。 2 JAS規格のドレッシングで、常温保存可能なもの。
50-251	ドレッシングC	AS1034Z	EA	1 材 料 すりたてのゴマを5%以上使用し、クリームタイプに仕上げたもの。 2 品 質 JAS規格のドレッシングで、常温保存可能なもの。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
	調理加工食品共通規格			<p>1 品質  (1) 前処理を施し、急速凍結を行って-18℃以下の凍結状態で保持した冷凍品のもの。  (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。  (3) 変色、腐敗、異臭、病虫害等のないもの。  (4) 再凍結していないもの。  (5) 添加物及び包装は「食品添加物等の規格基準」に基づく。</p> <p>2 表示  JASの品質表示基準に準ずる。</p> <p>3 量目検査  検査の量目は、入り目管理が-2%~+4%の間で管理されているものとする。</p> <p>4 梱包  市販の荷姿とする。</p> <p>5 賞味期限  納入後、6か月以上の期間を標準とし、品名によっては別に定める。</p> <p>6 その他  一般共通規格5「納入要領」に準ずる。</p>
50-252	(冷) 鱈フライ	AT1001Z	EA	<p>品質  新鮮な鱈の頭、内臓を除去し、開きにしてパン粉をつけたもの。</p>
50-253	(冷) さんま竜田揚	AT1041Z	PK	<p>1 材料  さんま、でん粉、醤油、香辛料、調味料等</p> <p>2 品質  (1) 鮮度良好な肉厚なものを調味液で味付けしたもの。  (2) IQFとする。</p>
50-254	(冷) かきフライ	AT1060Z	PK	<p>品質  国内産の新鮮なカキを使用し、パン粉をつけてフライにしたもの。</p>
50-255	(冷) えびカツ	AT1070Z	EA	<p>品質  1 新鮮なむきえびをすり身でつなぎ、粗目のパン粉をつけてフライにしたもの。  2 えびの粒を残し、特有の食感を有するもの。</p>
50-256	(冷) えび唐揚	AT1076Z	EA	<p>1 材料  えび又は甘えび、でん粉、食塩、香辛料、調味料等</p> <p>2 品質  (1) 殻は軟らかく、えびの大きさは3cm程度とする。  (2) IQFとする。</p>
50-257	(冷) たこ唐揚	AT1081Z	PK	<p>材料  たこ、でん粉、小麦粉、食塩等</p>
50-258	(冷) いか天ぷら	AT1090Z	EA	<p>1 材料  いか、食塩、でん粉、小麦粉、調味料等</p> <p>2 品質  良質な「ムラサキイカ」を使用したもの。</p>

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-259	(冷) コロッケ	AT1100Z	EA	1 材 料 馬鈴薯、玉葱、牛肉、パン粉、砂糖、食塩等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、小判又は樽型に成形し、パン粉をつけ、急速冷凍したもの。
50-260	(冷) かき揚	AT1105Z	EA	品 質 玉葱、笹がきごぼう、人参等の野菜に衣をつけて、かき揚げにしたもの。
50-261	(冷) クリームコロッケ	AT1116Z	PK	1 材 料 乳製品、玉葱、小麦粉、植物油、糖類、パン粉、調味料等に、「かに」、「えび」、「貝柱」のいずれが入ったものとし、その都度指定する。 2 品 質 (1)材料を練り合わせ調味し、成形後、パン粉をつけたもの。 (2)「かに肉」、「えび」の量は8%以上とする。
50-262	(冷) ロールキャベツ	AT1120Z	EA	1 材 料 牛肉、豚肉、鶏肉、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。
50-263	(冷) 福袋	AT1145Z	PK	品 質 良質の油揚を使用し、その中に餅を入れ、かんぴょうで結んだもの。
50-264	(冷) つみれ団子	AT1170Z	PK	1 材 料 魚肉、鶏肉、大豆たんぱく（遺伝子組換えでないもの）パン粉、小麦粉、全卵、砂糖、調味料等 2 種 類 主材料の他に下記の材料を入れたものとし、その都度指定する。 (1)鶏ごぼうつみれ 種もの：玉葱、人参、ごぼう、生姜 (2)エビ入りつみれ 種もの：おきあみ、玉葱、えび、青葱 (3)かに入りつみれ 種もの：玉葱、かに (4)ぶりつみれ 種もの：ぶり、いとより、たら、玉葱 3 品 質 (1)主材料をもとにそれぞれの種を使用して団子にしたもの。 (2)IQFとする。
50-265	(冷) ハンバーグ	AT1210Z	PK	1 材 料 食肉（牛肉、鶏肉、豚肉、豚脂）玉葱、パン粉、醤油、香辛料等 2 品 質 (1)材料を練り合わせ調味し、小判型に成形したもの。 (2)ボイル調理可能なもの。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-266	(冷)ミートボール	AT1225Z	EA	1 材 料 鶏肉、豚肉、パン粉、玉葱、きゃべつ、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。
50-267	(冷)ミンチカツ	AT1235Z	EA	1 材 料 牛肉、豚肉（又は鶏肉）、玉葱、でん粉、鶏卵、生パン粉、調味料等 2 品 質 材料を練り合わせ調味し、小判型に成形しパン粉付けしたものとする。
50-268	(冷)つくね	AT1246Z	PK	1 材 料 鶏肉、鶏軟骨、椎茸、でん粉、卵白、調味料等 2 品 質 国産の鶏肉のすり身に材料を加え、つくねにしたもの。
50-269	(冷)にら饅頭	AT1254Z	PK	品 質 豚肉、にら、きゃべつ、豚脂、でん粉、調味料等を練り合わせ、もち粉の生地で包んだもの。
50-270	(冷)ぎょうざ	AT1255Z	PK	品 質 1 きゃべつ、にら、玉葱、長ねぎ、ニンニク、生姜、豚肉、鶏肉等を練り合わせ調味し、ぎょうざ皮で包んだもの。 2 形状は、棒状又は三日月型とする。
50-271	(冷)しゅうまい	AT1260Z	PK	品 質 えび又はカニ、たら、玉葱、豚脂、でん粉、調味料等を練り合わせし、しゅうまい皮で包んだもの。
50-272	(冷)春巻	AT1270Z	EA	1 材 料 肉（豚又は鶏を1種類以上）、たけのこ、玉葱等 2 品 質 材料を調味料等で調理し、春巻きの皮で包んだもの。
50-273	(冷)ラビオリ	AT1276Z	PK	品 質 玉葱、鶏肉、人参、パン粉、チーズ、卵白、ほうれん草、調味料等を練り合わせ調味し、小麦粉を伸ばした生地の中に包んだもの。
50-274	(冷)味付いいだこ	AT1281Z	EA	材 料 いいだこ、醤油、砂糖、ゴマ、ゴマ油、醸造酢、唐辛子等
50-275	(冷)北寄サラダ	AT1286Z	EA	1 材 料 北寄貝、マヨネーズ、いか、ししゃも卵、青さのり、砂糖、醤油、食塩等 2 品 質 材料をマヨネーズで仕上げたもの。
50-276	(冷)海鮮ユッケ	AT1287Z	EA	1 材 料 帆立貝ひも、たこ、芽かぶ、コチジャン、豆板醤、にんにく、ゴマ油、食塩、米発酵調味料等 2 品 質 材料を、朝鮮特有の調味料で混ぜ合わせたもの。

番号	(物品番号) 品名	識別番号	単位	規 格
50-277	(冷) ミニグラタン	AT1311Z	PK	1 材 料 (1) えびグラタン 馬鈴薯、乾燥マッシュポ テト、牛乳、マカロニ、チーズ、えび、ベシャメ ルソース、玉葱等 (2) ほうれん草グラタン 馬鈴薯、乾燥マッ シュポテト、牛乳、プロセスチーズ、ほうれん 草、玉葱等 2 品 質 北海道産ポテトを筐型の器にした可食容器 のグラタンとし、種類はその都度指定する。
50-278	(冷) 丼の素A	AT1320Z	EA	品 質 1 ボイル調理可能なもの。 2 牛丼の具とする。
50-279	(冷) 丼の素B	AT1321Z	EA	品 質 1 ボイル調理可能なもの。 2 豚生姜丼・キムチ丼の具とする。

あ行	アイスクリーム	81	あ行	(常温)いわしの梅煮	61
	青のり	8		(冷)いわし開き	57
	(冷)赤魚切身	57		いわし味噌煮	23
	赤唐辛子(輪切り)	16		(冷)いんげん	92
	赤ピーマン	87		インスタントコーヒー	20
	赤ワイン	18		ウインナー	77
	揚げ麺	42		ウーロン茶(小)	19
	(冷)あさり貝	65		ウスターソース	13
	(冷)あさり貝殻付	65		うずら卵水煮	28
	(冷)鰯切身	55		(常温)うどん	44
	(冷)味付いいだこ	100		(冷凍)うなぎ蒲焼	53
	(冷)味付け数の子	64		うの花味付缶	24
	味付塩こしょう	15		梅漬	96
	味付のり	8		うり漬	99
	(冷)鰯フライ	108		栄養調整食品A	33
	(冷)鰯フライ(小)	109		栄養調整食品B	33
	小豆	4		栄養調整食品C	33
	厚揚げ	49		栄養補助食品(CA)	34
	(冷)穴子刻み	62		栄養調整食品D	34
	油揚げ	50		栄養補助食品(kcal)	34
	(冷)油揚げ刻み	51		栄養補助食品(M.V)	34
	アボカド	105		XO醬	28
	(冷)甘えび	63		えのき茸	105
	甘夏シロップ漬	26		(冷)えびカツ	108
	(冷)あゆ	60		(冷)えび唐揚げ	109
	(冷)粗挽ウインナー	78		(冷)エビフライ	114
	アルファ米(白飯)	3		(冷凍)えび無頭A(殻なし)	54
	アルファ米(ドライカレー)	3		(冷凍)えび無頭B(殻なし)	54
	合わせ味噌	48		エリンギ	106
	(冷)いか糸作り	62		(常温)エリンギ塩炒め	114
	いか塩辛	62		オイスターソース	124
	(冷)いか天ぷら	109		お祝い弁当C	116
	(冷)いかフライ	109		お祝い弁当A	116
	(冷)いかリング	62		お祝い弁当B	116
	(冷凍)いくら味付	53		(冷)オーシャンレグ(ほぐし)	66
	いちご	104		(冷)オーシャンレグ	66
	糸こんにゃく	85		オールスパイス	15
	糸昆布(小)	7		(冷)おから	50
	糸昆布煮	8		(冷)オキメダイ切身	61
	(冷)いなり寿司	115		オクラ	88
	伊予かんシロップ漬	26		お好みソース	13
	いわし蒲焼	24		押し麦	3

あ行	お茶漬のり	32	か行	カット若布	7
	(冷)オニオンソテー	125		カップメンA	42
	オニオンパウダー	10		カップメンB	42
	(冷)おはぎ	45		カップメンC	42
	(冷)オムレツ	80		カップメンD	42
	オリーブオイル	19		カップメンE	42
	オレンジ	103		(冷凍)かにポーション爪肉	55
	おろし生姜	123		かぶ	89
	おろしにんにく	94		南瓜	85
か行	ガーリック	15	(冷)南瓜	85	
	(冷)海鮮ぎょうざ	112	(冷)釜あげしらす	58	
	(冷)海鮮マリネ	101	(冷)かまぼこ	67	
	(冷)海鮮ユッケ	101	かまぼこ(正月)	67	
	海藻サラダ	7	(冷)鴨スモーク	77	
	貝柱スープ	17	からあげ	28	
	貝割大根	89	(冷)唐揚(あごだし)	76	
	柿	105	唐揚粉	5	
	柿(干)	104	唐揚弁当	116	
	(冷)かき揚げ	109	(冷)辛子めんたいこ	64	
	かき氷シロップ	29	ガラスープ	17	
	かき醤油	124	からだサポート飲料	21	
	(冷)かきフライ	108	辛味スパイス	16	
	LL菓子パン	40	ガラムマサラS	124	
	菓子パン(あんパン)	38	カリフラワー	90	
	菓子パン(小倉マーガリン)	39	(冷)カリフラワー	94	
	菓子パン(カレー)	37	カルボナーラソース	30	
	菓子パン(クリーム)	37	(冷)かれい切身	58	
	菓子パン(ジャム)	37	(冷)かれい味醂漬	58	
	菓子パン(玉子)	38	カレー粉	15	
	菓子パン(チョコ)	37	カレー固形	14	
	菓子パン(ツナマヨ)	38	カレー固形(甘口)	14	
	菓子パン(ハムマヨ)	38	カレーフレーク	15	
	菓子パン(ピーナッツ)	39	カレーフレーク(ベーシック)	15	
	菓子パン(蒸しパン)	37	缶コーヒー	20	
	菓子パン(メロン)	37	缶コーヒーボトル(無糖)	20	
	菓子パン(メンチカツ)	38	甘藷	84	
	柏餅	45	がんす	67	
	かつお梅	96	乾燥めかぶ	7	
	(冷)鰹たたき	56	乾燥野菜(葱)	9	
	(冷)カットオクラ	88	缶詰パン	28	
	カットトマト	26	寒天	8	
	(冷)カット葱	92	かんぱちR	59	

か行	干びょう	9	か行	栗御飯の素	101
	甘味料	11		グルタミン酸ナトリウム	17
	キウイフルーツ	104		クルトン	40
	きくらげ(スライス)(小)	10		くるみ	125
	きくらげ(ホール)(小)	10		グレービーソース	13
	刻みのり	7		(冷)クレープA	47
	(冷)きぬさや	93		(冷)クレープB	47
	木の芽	92		グレープフルーツ	103
	木の芽和え味噌	48		黒ごま	126
	黄ピーマン	87		黒酢飲料	107
	キムチ漬	98		黒花豆煮	4
	キムチの素	123		黒豆煮豆	96
	きゃべつ	88		鶏卵	79
	(冷凍)牛サロイン(インジェクション)	71		鶏卵水煮	28
	(冷)牛すじ肉	71		(冷)げそ唐揚	109
	(冷)牛すじ肉	71		減塩ウスターソース	13
	(冷)牛肉中角	70		減塩醤油	12
	(冷)牛肉中切	70		減塩醤油(卓上)	12
	牛乳	80		減塩トンカツソース	13
	LL牛乳・小	81		玄米茶	19
	LL牛乳・大	81		玄米茶(給茶器用)	20
	(冷)牛バラ(スライス)	71		(冷)小いわし唐揚	108
	(冷凍)牛ヒレ	69		紅茶	20
	(冷)牛ミンチ	70		紅茶飲料(無糖)	20
	(冷)牛もつカット	78		コーヒー飲料	81
	胡瓜	92		凍豆腐	4
	胡瓜醤油漬	97		こしょう	15
	胡瓜漬	97		こしょう(粗挽き)	15
	(冷凍)牛ロース	70		コチュジャン	125
	(冷)牛ロース	70		粉辛子	17
	(冷)ぎょうざ	112		粉さんしょう	16
	ぎょうざの皮	41		粉ゼラチン	10
	強力粉	41		粉チーズ	83
	(冷)魚肉ソーセージ	68		粉わさび	14
	(冷)魚卵サラダ	101		ごぼう	90
	切麩	9		(冷)ごぼうささがき	93
	切干大根	9		ごぼうサラダ	114
	(冷)錦糸卵	80		(冷)ごぼう千切	93
	クミン(粉)	15		ごま油(ポリ容器)	19
	(冷)クリームコロッケ	110		(冷)ごま団子	45
	クリームパウダー	18		(冷)小松菜	88
	(冷)グリーンアスパラガス	87		小麦粉	5

か行	五目寿司の素	31	さ行	(冷)さんま竜田揚	108
	五目煮	96		(常温)さんまの煮付	60
	五目煮豆	4		さんま味噌煮	23
	子持ちきくらげ	102		椎茸煮スライス	31
	(冷)コロッケ	109		(冷)シーフードミックス	64
	根菜ひじき	100		塩くらげ	64
	コンソメ(袋)	17		塩こうじ	124
	コンデンスミルク	80		(冷)塩鯖	56
	こんにゃく	85		(冷)塩鯖切身	61
	昆布佃煮	100		汐吹昆布	6
	昆布煮豆缶	26		ししとうがらし	90
昆布巻	100	(冷)しじみ貝殻付	65		
さ行	ザーサイ味付	25	(冷)ししゃも(袋)	60	
	(冷)サーモンF	57	しそにんにく	96	
	(冷)魚すり身	66	しその葉	87	
	桜餅	45	(冷)舌平目	59	
	酒粕	121	七味唐辛子	124	
	(冷)さけ切身	61	支那竹味付	25	
	(冷)鮭塩焼	57	(冷)信田煮	113	
	(冷)ささみフリッター	76	しば漬A	96	
	雑穀米	3	しば漬B	97	
	(冷)里芋	84	(冷)しめ鯖	56	
	(常温)里芋	84	しめじ	105	
	(冷)里芋(スライス)	84	(冷)じゃこ天	66	
	里芋そぼろ缶	24	(冷)しゅうまい	112	
	(冷)讃岐うどん	41	春菊	86	
	(冷)鯖R	55	生姜	92	
	鯖味付	23	(冷)正月用弁当	117	
	(冷)鯖切身	55	生姜焼弁当	116	
	鯖竜田甘酢あんかけ	24	(冷)上カルビ	75	
	鯖照焼	23	上白糖	10	
	(常温)さばの味噌煮	60	醤油・小	12	
	鯖水煮	23	醤油・大	11	
	鯖味噌煮	23	醤油・中	11	
	サラダ油(ポリ容器)	18	ショートケーキ	46	
	(冷)鯖切身	59	食塩	11	
	山菜漬	98	食卓塩	11	
	山菜煮	30	食パン	40	
	三杯漬	99	LL食パン	40	
	(冷)さんま	57	食用調整油	19	
	さんま味付	23	しらたき	24	
	さんま蒲焼	23	白だし	17	

さ行	白玉粉	4	た行	たくあん漬	97
	(冷)シルバー切身	59		たけのこ	90
	白ごま	125		たけのこ千切り	94
	白葱	94		たけのこ土佐煮	100
	白花豆煮	4		たけのこ水煮	25
	白ワイン	18		(冷)たこ唐揚	109
	(冷)ジンギスカン	79		(冷)たこ刺身	62
	酢	12		(冷)たこぶつ切り	63
	スイートコーン(カット)	91		出し昆布	7
	スイートコーン(クリーム)	24		出しの素	125
	スイートコーン(クリーム)レトルト	24		(冷)出し巻	79
	スイートコーン(ホール)レトルト	24		田作り	100
	すいか	104		(冷)伊達巻	68
	(冷)スチーム牡蠣	65		タバスコ	16
	ズッキーニ	95		卵豆腐	79
	スティックシュガー	11		玉葱	89
	(冷)砂肝	78		(冷)たらカツ	114
	(冷)スナックえんどう	93		(冷)たら切身	59
	スパゲティ	5		たらばがに水煮(小)	24
	スポーツ飲料	21		炭酸飲料	22
	スポーツ飲料(粉末)	21		炭酸飲料(特定保健用食品)	22
	(冷)スモークサーモン	57		芝麻醬	28
	スライスチーズ	82		チェリーシロップ漬	27
	スライスチーズ(チェダー)	82		(冷)チキン唐揚	76
	(冷)すり身豆腐	67		チキンささみ水煮	78
	ずわいがに水煮	24		チキンシーズニング	33
	節分豆	44		(冷)チキンチーズ	76
	(冷)ゼリー	46		竹輪	67
	セロリ	90		(冷)チヂミ	36
	煎茶	19		チップゴボウ	26
	煎茶(パック)	19		(冷)チャーシュー・スライス	75
	そうめん	6		(冷)チャーハン	116
	即席味噌汁	48		(冷)茶そば	43
即席めん	6	チャツネ	124		
た行	大根	89	茶碗蒸し	80	
	大根桜漬	98	中華切干	99	
	大根漬	98	中華スープ	17	
	大豆白絞油	18	(冷)中華そば	42	
	大豆ミート	51	中華調味料	124	
	大豆水煮	48	中華弁当	116	
	高菜漬	98	(冷)中華わかめ	114	
	炊込ご飯の素(帆立)	31	(冷)中華ワンタン	113	

た行	中ざら糖	10	た行	(冷)鶏天	79	
	調味ドレッシングA	122		(冷)鶏ほぐし肉	76	
	調味ドレッシングB	122		(冷)鶏ミンチ	74	
	調味ドレッシングC	123		(冷)鶏むね肉	74	
	調理パン(サンドウィッチ)	39		(冷凍)鶏もも正肉	73	
	調理パン(チーズバーガー)	39		(冷)鶏もも肉	74	
	調理パン(テリヤキバーガー)	40		(冷)鶏レバー味付	78	
	調理パン(ホットドッグ)	39		ドレッシングA	121	
	調理パン(焼そば)	39		ドレッシングB	121	
	チョコレート	45		ドレッシングC	121	
	チョップドハム	76		ドレッシングD	121	
	(貯油所用)日替わり弁当	117		ドレッシングE	121	
	(冷)チョリソー	77		ドレッシングF	121	
	チリソース(ペット)	13		とろけるチーズ	82	
	ちりめんじゃこ	58		とろろ昆布	6	
	チンゲン菜	86		トンカツソース	13	
	(冷)チンゲン菜カット	95		トンカツ弁当	116	
	(冷)つくね	112		(冷)豚骨	72	
	粒うに	24		(冷)井の素A	115	
	つぼ漬	99		(冷)井の素B	115	
	(冷)つみれ団子	110		(冷)井の素C	115	
	デザートベース	47		(冷)井の素D	115	
	手巻きのり	8		な行	内地米	2
	デミグラスソース	13			内地米(真空パック)	2
	天ぷら粉(小)	5			長芋	84
	でん粉	5			梨	104
	甜麵醬	124			茄子	91
	(冷)凍結全卵	80			茄子漬	97
	豆乳	50			(冷)茄子のはさみ揚げ	108
	豆板醬	28			(冷)茄子乱切	91
	豆腐	49			菜漬	98
	(冷)豆腐サイコロ	49			納豆	50
豆腐テトラ	49	(冷)納豆	50			
ところ天	106	ナツメグ	16			
トマト	86	(冷)菜の花	88			
トマトケチャップ	14	(冷)ナポリタン	43			
トマトケチャップ(大)	14	LL生クリーム	81			
トマトジュース	21	生しいたけ	105			
トマトピューレ	123	(冷)生しいたけ	105			
ドライイースト菌	123	生若布	106			
(冷)鶏ガラ	73	なめこ水煮	25			
(冷)鶏手羽先	74	なめたけ茶漬	25			

な行	(冷)ナン	36	は行	はっ酵乳	81
	にがうり	90		八朔	103
	(冷)肉しゅうまい	112		はっさくシロップ漬	26
	(冷)にしんみりん干	55		(冷)ハッシュドポテト	94
	煮干(小)	9		花かつお	8
	(冷)日本そば	43		花玉子	68
	日本茶(小)	19		バナナ	103
	乳酸飲料	21		パプリカ	16
	乳酸菌飲料	81		はまちR	56
	乳酸菌飲料A	21		(冷)ハムカツ	114
	にら	86		ハヤシフレーク	16
	(冷)にら饅頭	112		春雨	9
	人参	85		(冷)春巻	112
	にんにく	91		馬鈴薯	83
	(冷)にんにくの芽	90		パンケーキの素	41
	ネーブル	103		パン粉	4
	葱	92		(冷)バンズ	41
	練辛子	123		(冷)ハンバーグ	111
	練わさび	123		ハンバーグソーセージ	68
	野沢菜漬	99		(冷)ハンバーグ(チーズ)	111
	のむヨーグルト	81		ハンバーグ弁当	116
	のり佃煮(パック)	32		ピーナッツバター	26
	のり弁当	116		ビーフン	5
は行	白湯スープ	122	ピーマン	87	
	パイナップル	104	ピオーネ	103	
	パインシロップ漬	27	日替わり弁当A	118	
	白菜	92	日替わり弁当A(因島)	120	
	白菜漬	98	日替わり弁当B	118	
	白桃	105	日替わり弁当B(因島)	120	
	白桃シロップ漬	27	日替わり弁当B(玉野)	119	
	(冷)バサ切身	60	日替わり弁当(玉野)	119	
	はじかみ	25	ピクルス(刻み)	102	
	バジル	16	ひじき(小)	7	
	バジルソース	123	ひじき煮豆缶	26	
	パセリ	86	(冷)ひらす西京漬	58	
	パセリ(チップ)	94	(冷)平天	66	
	バター	19	(冷)ピラフ	116	
	はちみつ	28	ふき	90	
	パックご飯A	1	ふき水煮	25	
	パックご飯C	2	福神漬	99	
	パック餅・小	44	(冷)福袋	110	
	パック餅・大	44	(冷)豚角煮	75	

は行	(冷)豚肉アスパラチーズカツ	111	は行	ポタージュスープ	17
	(冷)豚肉上切	72		(冷凍)帆立貝柱	53
	(冷)豚バラ(ブロック)	73		(冷)帆立の中華和え	100
	(冷凍)豚ヒレ	71		(冷)北寄サラダ	101
	(冷)豚ミンチ	73		(冷)ほっけ切身	59
	(冷)豚もつ	78		ポテトサラダ	114
	(冷凍)豚ロース	72		ボロニアソーセージ	77
	(冷)豚ロース	72		ホワイトルー	15
	(冷凍)豚ロース(インジェクション)	72		ぽんかんシロップ漬	26
	(冷)フライドポテト	84		ぽん酢	12
	(冷)フランスパンS	41		ボンレスハム	76
	ブランデー	18		ま行	マーガリン
	ふりかけ	32	マーガリン(チューブ)	122	
	ふりかけ(青じそ)	32	麻婆豆腐の素	124	
	ふりかけ(赤じそ)	32	マーラージャン	28	
	ふりかけ(パック)	32	まいたけ	106	
	(冷)ぶり切身	58	舞茸ごはんの素	31	
	(冷)ぶりフィーレ	58	マカロニサラダ	114	
	プリン	82	マカロニ(ツイスト)	5	
	フルーツジュース	22	(冷)巻き寿司	115	
	フルーツみつ豆	27	幕の内弁当	116	
	(冷)ブロッコリー	86	まぐろ油漬レトルト	61	
	ブロッコリー	86	まぐろステーキ	23	
	ふわふわたまご	28	まぐろ佃煮	102	
	(冷)ベーコン	77	まぐろフレーク	23	
	ベーコンブロック	77	(冷)まぐろ・ブロック	56	
	べったら漬	97	混ぜご飯の素(広島菜)	33	
	紅生姜	97	マッシュポテト	9	
	(冷)ボイルむき身えび	63	マッシュルーム水煮	26	
	(冷)棒天	66	松茸御飯の素	31	
	(冷)棒ヒレカツ	113	(冷)松前漬	101	
	ほうれん草	85	マヨネーズ・ハーフ	14	
	(冷)ほうれん草カット	94	マヨネーズ(パック)	120	
	(冷)ホエイ豚ブロック	75	(冷)丸がんす	67	
	(冷)ホールコーン	91	丸餅	44	
	(冷)ほき切身	60	ミートソース	13	
干きしめん(ゆで置き用)	6	(冷)ミートボール	111		
干しいたけ	10	みかん	102		
干しするめ	62	みかんシロップ漬	26		
干中華平麺(ゆで置き用)	6	水菜	88		
干日本そば	6	水菜漬	99		
干のり	7	(冷)水まんじゅう	47		

ま行	味噌(赤)	47	や行	焼鳥(B)	27	
	味噌(白)	47		焼鳥(C)	27	
	味噌(中)S	48		焼鳥(ﾄｯﾄ)	31	
	(冷)ミックスビーンズ	48		焼肉のたれ(液)	14	
	(冷)ミックスピザ	36		焼肉(ビーフ)	27	
	(冷)ミックスベジタブル	91		(冷)焼豚ブロック	75	
	三つ葉	87		野菜混合飲料	22	
	(冷)ミニがんもどき	51		野菜ジュースA	107	
	(冷)ミニグラタン	113		野菜ジュースB	107	
	ミニトマト	87		(冷)野菜天	110	
	(冷)ミニねぎ焼	36		野菜天(練)	66	
	(冷)ミニホットケーキ	36		(冷)野菜ミックス	93	
	ミネラルウォーター・小	22		(冷)山芋とろろ	85	
	ミネラルウォーター・大	22		(冷)有頭えび(未加熱)	63	
	みりん(大)	18		柚子こしょう	16	
	(冷)ミルクカツ	111		ゆで小豆(パウチ)	25	
	ミルクココア	21		(冷)ゆでたこ	63	
	(冷)ミンチカツ	111		ようかん	35	
	むきえんどう	91		洋梨シロップ漬	27	
	麦茶	20		ヨーグルト・小	81	
	麦茶(濃縮)	20		ヨーグルト・大	82	
	麦茶ポーション	20		ら行	(常温)ラーメン	44
	(冷)むき身えび	63			ラーメンスープ(醤油)	125
	無洗米(真空パック)	1			ラーメンスープ(豚骨)	125
	紫きゃべつ	88			ラーメンスープ(味噌)	125
	紫玉葱	89			ラー油	124
	(冷)メバル切身	61			ラー油味噌	48
	メロン	105			らっきょう漬	102
	めんたいきのこ	100			(冷)ラビオリ	113
	(冷)めんたいこチューブ	64			ランチョンミート缶	78
	めんつゆ	12			リーフレタス	91
	もずく	106			料理酒(大)	18
	もち米	1			緑茶(200ml)	108
もやし	89	りんご	103			
もろみ味噌	48	冷凍カステラ	46			
(冷凍)紋甲いかむき身	54	冷凍タルト	46			
や行	焼あごつゆ(希釈ﾀｲﾌﾟ)	12	冷凍パンA		40	
	(冷)焼うどん	43	冷凍パンB		41	
	焼魚弁当	116	冷麺スープ		122	
	(冷)焼そば	43	レーズン		9	
	焼豆腐	49	レギュラーコーヒー		20	
	焼鳥(A)	27	レタス		91	

