

糧食品調達規格書

平成27年4月

防衛大 学 校

目 次

項	項目	ページ数	
1	総則	1～2	
項	項目	規格No	ページ数
2	穀類及び穀類製品	No. 1～No. 5 1	3～7
		No. 1 0 0 1～No. 1 0 5 2	7～1 2
3	調味品	No. 6 1～No. 1 5 1	1 3～2 0
		No. 1 1 0 1～No. 1 1 2 8	2 0～2 2
4	乾物類	No. 1 7 1～No. 1 9 6	2 3～2 4
		No. 1 1 3 0～No. 1 1 3 4	2 5
5	缶詰類	No. 2 0 1～No. 2 9 3	2 6～3 2
		No. 1 1 6 0～No. 1 1 6 3	3 2
6	豆類及び同加工品	No. 3 1 1～No. 3 2 8	3 3～3 4
		No. 1 1 9 0～No. 1 1 9 1	3 4
7	牛乳・乳製品及びデザート類	No. 3 4 1～No. 3 8 0	3 5～3 8
		No. 1 2 0 0～No. 1 2 1 1	3 8～3 9
8	卵類及び同加工品	No. 3 9 1～No. 4 0 1	4 0
		No. 1 2 4 0	4 0
9	鶏肉・獣肉類及び同製品	No. 4 1 1～No. 4 6 2	4 1～4 8
		No. 1 2 6 0～No. 1 2 6 1	4 8
10	魚介類	No. 4 7 1～No. 5 2 9	4 9～5 4
		No. 1 2 9 0～No. 1 2 9 6	5 4
11	練製品類及び魚介製品	No. 5 5 1～No. 5 7 3	5 5～5 7
		No. 1 3 2 0～No. 1 3 2 3	5 7
12	野菜類（芋類も含む）	No. 5 8 1～No. 6 4 5	5 8～6 3
		No. 1 3 5 0～No. 1 3 5 2	6 3
13	冷凍野菜類	No. 6 7 1～No. 6 9 0	6 4～6 5
		No. 1 3 8 0	6 5
14	果物類	No. 7 0 1～No. 7 2 5	6 6～6 8
		No. 1 4 1 0	6 9
15	漬物類	No. 7 4 1～No. 7 8 9	7 0～7 4
		No. 1 4 3 0～No. 1 4 5 1	7 4～7 6
16	冷凍食品類及び調理加工品類	No. 8 0 1～No. 8 8 1	7 7～8 1
		No. 1 4 7 1～No. 1 5 0 5	8 1～8 4

1 総 則

- (1) 本規格書は、防衛大学校（以下「防大」という。）において調達する糧食品について適用する。
- (2) 日本農林規格（JAS）の定めのある糧食品は、すべてこれを厳守しなければならない。
- (3) 本規格書に定めていない糧食品については、必要の都度別に示す。
- (4) 本規格書見本欄に○印がある品目については、入札前の見本判定日に防大栄養担当官（以下「栄養担当官」という。）へ見本品を提出し、可否の判定を受けなければならない。また、調達要求書に「見本」と表記されている糧食品についても同様である。
- (5) 規格欄に「(メーカー名)、(メーカー名)又は同等品」等と表記されている場合は、対象メーカー以外の既製品でも同等品以上のものであれば応札を可能とする。ただし、同等品の判定は応札業者が応札前までに栄養担当官の承認を得ることとする。
- (6) 受注契約された糧食品の納入に当たっては次に留意する。

ア 納入の心得

- (ア) 加工品は一品ごと同一メーカー製品とする。
- (イ) 加工品は一品ごとに同一の品質保持期限（賞味期限）のものに限る。
- (ウ) 糧食品を直接包装し、または梱包する材料には、PCB（ポリ塩化ビフェニル）を使用してはならない。
- (エ) 本規格書に規定する糧食品その他防大に納入されるすべての糧食品について、添加物等は食品衛生法（昭和22年法律第233号）により、その使用を認められたもののみとする。また食品衛生法に表示を規定された糧食品については、同法に定める表示をするものとする。
- (オ) 糧食品を取り扱う者は健康清潔で、糧食品を収納する容器等は清潔、衛生的であること。
- (カ) 生鮮食品については、特に食品衛生法の規定を厳守し、かつ取り扱いを十分に注意しなければならない。
- (キ) 空容器（発泡スチロールを含む）は、速やかに各業者が責任をもって回収し持ち帰ること。
- (ク) 納入業者は信義、誠意を旨とし、商習慣に従い良心的な納品を行うこと。

イ 搬入時間・場所

区 分	納入時間	場所
平 日	08:30～11:00 13:00～15:00	防大管理施設課 給食棟検収所
土曜・日曜・祝日	08:30～11:00	
備 考	特に時間指定することがある	

- (7) 次により糧食品納入時に検査を受けること。

- ア 受注契約された糧食品は、以下の項目について、納品時に防大受領検査官（以下「受領検査官」という。）の検査を受け、これに合格したものでなければならない。

- (ア) 品名
- (イ) 数量
- (ウ) 納品時間
- (エ) 納入業者名
- (オ) 製造業者名及び所在地
- (カ) 生産地（輸入品にあつては原産国名）
- (キ) 品質
- (ク) 鮮度
- (ケ) 箱、袋の破れその他包装容器等の状況
- (コ) 消費期限又は品質保持期限（賞味期限）
- (サ) 品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）
- (シ) ロット番号

イ 冷凍食品については、前記アに掲げる検査に加え、次の検査等を受け、これに合格したものでなければならない。

(ア) 発注側（防大）の適正な保管と解凍法によって解凍された時に行う所定の検査

(イ) 納品時に一部その品物を解凍したものを見本として行う検査

ウ 検査場所は防大管理施設課給食棟とする。

エ 受領検査官が官能検査により、異臭等異常を感じた場合は、防大食品衛生管理官が行う「食品衛生検査」を受け、これに合格したものでなければならない。

(8) その他

ア 本規格書に疑義があるときは、防大会計課調達係長、又は防大管理施設課給食第1係長と協議するものとする。

イ 本規格書は、平成27年4月1日より適用する。

2 穀類及び穀類製品

規格No	品名	単位	見本	規格	
1	精米（内地米）	k g		1. その都度内訳書に示す	
2	水稲糯米	k g		1. 市販品、メーカー名記載 2. 国内産もち米のみ、産地証明書提出のこと 3. 10～30 k g、袋入り	
3	小麦粉	k g		1. 日清、日粉、昭和、日東、富士又は同等品 の中力粉 2. 20～25 k g、袋入り	
4	麩	(1) 焼きふ インスタント	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 着色は食品衛生法に基づく食用色素を使用 したもの 3. 焼きふインスタントは小町ふサイズのもの 4. 1～2 k g、袋入り
		(2) 板ふ			
		(3) 玉ふ			
5	マカロニ	(1) マカロニ	k g		1. ママー、昭和、オーマイ又は同等品 2. 折れ、くだけないもの、乾燥良好なもの 3. 長さ2～3 c m 4. 4 k g 以上、袋入り
		(2) シェルマカロニ			
6	ソフトパン粉	k g	○	1. ママーフラワー、旭トラスト又は同等品 2. 乾燥良好 3. 10 k g 以上、袋入り	
7	澱粉	k g		1. 市販品、馬铃薯 2. 日本農林規格1等品 3. 20～25 k g、袋入り	
8	強化米	k g		1. 市販品、メーカー名記載 2. 製品1 g 中にビタミンB1を1.5 m g 以上、 ビタミンB2で着色したもの 3. ビタミン強化米、5 k g 以上、袋入り	
9	天ぷら粉	k g		1. 日清、昭和又は同等品 2. 賞味期限残が9ヶ月以上のもの 3. 700 g～1 k g、袋入り	
10	から揚げ粉	k g		1. 日清、昭和又は同等品 2. 20 k g 以上、袋入り	
11	スパゲティ	k g		1. ママー、明治屋又は同等品 2. 太さ1.9～2.0 m m 3. 折れ、くだけないもの 4. 100%デュラムセモリナ 5. 4 k g 以上、袋入り	

規格No	品名	単位	見本	規格
12	ビーフン	k g		<ol style="list-style-type: none"> ケンミン、協和洋行又は同等品 乾燥良好でちぢみも可、長さ15～20cm、変質折れがないもの 500g～1kg、袋入り
13	春雨	k g		<ol style="list-style-type: none"> マロニー、ミツカン又は同等品 折れ、くだけなく、乾燥良好 500g～1kg、袋入り
14	食パン	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 1斤8枚切のもの3枚入り 135g以上、袋入り
15	厚切食パン	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 1斤6枚切のもの2枚入り 120g以上、袋入り
16	長ロール	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 縦に挟める用に切れ目を入れる 1個70g以上、2個入り
17	バターロール	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 1個40g以上、3個入り
18	バンズパン	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 胡麻付きで横に半分に切ったもの、ハンバーガー用 1個50g以上、2個入り
19	クロワッサン	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 脂肪分45%未満バター25%以上 1個40g以上、2個入り
20	サンドイッチ	組	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 1斤10枚切の食パンを2枚合せサンド 耳を切り落とし、四角形に4つ切したものを1個として、1組にツナ、卵、ハム各1個入り 総重量100g以上
21	三角サンド	パック	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 1斤10枚切の食パンを2枚合せサンド 耳を切り落とし、三角形に4つ切したものを1個として、1パックに卵入り2個、ハム入り1個 総重量120g以上
22	三角ショートケーキ	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 生クリーム使用品、苺1粒10g以上を乗せ 1個85g以上、高さ85mm以上
23	ソフト食パン	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 弾力がしっかりあり、復元力もあるもの 1枚70g以上、2枚入り
24	ミルクロールパン	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 牛乳使用の生地 1個60g以上、2個入り

規格No	品名	単位	見本	規格
25	ハードフランス	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. フランスパン風生地使用 3. 1個100g以上
26	スネイルパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ねじり形状のパン 3. 1個60g以上、2個入り
27	マルチグレインパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ロールパン形状、多種穀物粉使用 2. 1個60g以上、2個入り
28	黒五&ゴマパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 黒五パン、ゴマパン各1個入り 3. 黒五パンは、黒豆・黒米・黒糖・カカオ・黒胡麻の混合粉を生地に使用 4. 1個60g以上、2個入り
29	クルミ&ソフトパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. クルミ入りパン、ソフト生地パン、各1個入り 3. 1個60g以上、2個入り
30	コーヒーツイスト	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. コーヒー風味生地パンでひねり形状 3. 1個60g以上、2個入り
31	黒糖レーズンロール	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 黒糖使用生地 of レーズン入りロールパン 3. 1個60g以上、2個入り
32	レーズン&黒ゴマパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. レーズンパン、黒ゴマパン各1個入り 3. 1個60g以上、2個入り
33	チーズ&黒五パン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. チーズ入りパン、黒五粉入りパン、各1個入り 3. 1個60g以上、2個入り
34	きしめん	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ボイル可能な袋入り（個包装） 3. 麺の太さは、番手が6番 4. 1袋は出来上がりが280g以上
35	のし餅	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 餅米100%使用 3. 出来上がりが1kg以上になるもの
36	祝菓子	箱	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 紅白饅頭各1個、1個60g以上 3. 1箱2個入、のし紙付き 4. 1個ずつビニールパック包装 5. あんこは、高級小豆使用 6. 「祝」の焼印付き 7. 1箱120g以上のもの
37	ホットケーキ	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 小袋マーガリン、メープルシロップ付きのもの 3. 1枚20g以上、1袋4枚入り

規格No	品名	単位	見本	規格
38	クリームパン	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. クリームが偏りなく入ったもの 3. 90g以上
39	メロンパン	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 砂糖掛け、メロン風味生地 3. 90g以上
40	いなりずし	パック	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1個40g以上、1パック5個入り 3. 納品日に製造したもの
41	手巻おにぎり	パック	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1個100g以上、1パック2個入り 3. 割り箸付き、納品日に製造したもの 4. 中身は、その都度指示する 5. 1個ずつ手巻き用セロハン包装とする
42	手巻おにぎり（大）	パック	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1個100g以上、1パック3個入り 3. 割り箸付き、納品日に製造したもの 4. 中身は、その都度指示する 5. 1個ずつ手巻き用セロハン包装とする
43	直巻むすび	パック	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1個100g以上 3. 1パック2個入り、納品日に製造したもの 4. 割り箸付き、各セロハン包装 5. 中身は、その都度指示する
44	茹冷麦	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ボイル加熱可能な袋入り（個包装） 3. 麺の太さは、番手が22番 4. 空容器の回収 5. 1袋は出来上がりで280g以上
45	茹うどん	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ボイル加熱可能な袋入り（個包装） 3. 麺の太さは、番手が10番～12番 4. 空容器の回収 5. 1袋は出来上がりで280g以上
46	蒸中華そば	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ボイル加熱可能な袋入り（個包装） 3. 麺の太さは、番手が20番～22番 4. 空容器の回収 5. 1袋は出来上がりで280g以上
47	茹そば	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. そば粉30%以上使用のもの 3. ボイル加熱可能な袋入り（個包装） 4. 麺の太さ、番手が20番～22番 5. 空容器の回収 6. 1袋は出来上がりで280g以上
48	パン詰合せ	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 3種類パン、3個詰め袋入り 3. 種類は、その都度指示したもの 4. 包装は、個包装で賞味期限等を記載すること 5. 1個80g以上、3個入り

規格No	品名	単位	見本	規格
49	レーズンパン	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. レーズン入りでシュガー掛け 3. 120g以上
50	行楽弁当	パック	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. おにぎり1個100g以上を3個入り 3. パック詰め合わせ入り 4. 中身は昆布、梅、鮭の3種類 5. 副菜は、コロッケ、肉団子、厚巻卵、 鶏唐揚げ 6. 納品日に製造したもの 7. 総重量450g以上
51	いなりずし&のりまき	パック	○	1. いなり寿司1個40g以上、太巻1個25g 以上、いなり寿司2個、太巻2個入り 2. バラン・ガリ・正油は除くこと 3. 納品日に製造したもの 4. 総重量140g以上

2 穀類及び穀類製品（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1001	チョコチップメロンパン	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. メロンパン生地にチョコチップ入り 3. 90g以上
1002	野菜ロール	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 野菜果汁入りのロールパン 3. 1個60g以上、2個入り
1003	手巻おにぎり（バラ）	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 手巻きセロハン包装とする 3. 中身（具材）はその都度指示する 4. 納品日に製造したもの 5. 100g以上
1004	蒸中華そば	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ボイル加熱可能な袋入り（個包装） 3. サラダ油まぶした麺 4. 太さ番手20～22番 5. 1袋出来上がり280g以上
1005	ミルクコッペ	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 牛乳入り生地使用したコッペパン 3. 1個60g以上、2個入り
1006	玄米チーズボール	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 玄米入り生地使用のパン 3. 角切りチーズ入り 4. 1個60g以上、2個入り
1007	豆乳ツイスト	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 豆乳入り生地使用のパン 3. 1個60g以上、2個入り
1008	直巻おにぎり（バラ）	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. セロハン包装とする 3. 中身（具材）はその都度指示する 4. 納品日に製造したもの 5. 100g以上

規格No	品名	単位	見本	規格
1009	ぶどうパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 干しぶどう入りのロールパン 3. 1個60g以上、2個入り
1010	黒パン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 黒砂糖を使用したコッペパン 3. 1個60g以上、2個入り
1011	ソフトフランス	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. フランスパン生地を使用した小型フランスパン 3. 1個60g以上、2個入り
1012	コッペパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 食パン同様の生地で細長い棒状のパン 3. 1個60g以上、2個入り
1013	ツイストパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 食パン同様の生地で細長いひねりを加えた棒状のパン 3. 1個60g以上、2個入り
1014	エクレア	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. シュークリーム皮を使用した棒状のもの、チョコレート掛けでカスタードクリーム入り 3. 70g以上 4. 消費期限記載
1015	エッグブレッド	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 卵を使用した棒状のパン 3. 1個60g以上、2個入り
1016	チーズソフトフランスパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. フランスパン生地を使用したロールパンでダイスチーズを入れたもの 3. 1個60g以上、2個入り
1017	マドレーヌ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. バター風味生地 3. アルミカップ入りの菓子 4. 40g以上
1018	よもぎロール	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. よもぎ入り生地を使用したロールパン 3. 1個60g以上、2個入り
1019	揚げ麺	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 中華揚げ麺、細麺太さ24番 3. 100g以上、個包装
1020	シュークリーム	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. カスタードクリーム入り 3. 消費期限記載 4. 100g以上、個包装

規格No	品名	単位	見本	規格
1021	ひとつちサンドイッチ	パック	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 1斤12枚切の食パンを2枚合せサンドしたものを耳を切り落とし、四角形に1/4カットしたものを1組とする 3. 具材3種類(卵・ハム・ツナ) 4. 個包装で1パック8組以上入り。中身は卵サンド3組以上、ハムサンド3組以上、ツナサンド2組以上 5. 納品日に製造したもので消費期限記載 6. 総重量180g以上
1022	サンドイッチ盛合せ	台	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1斤8～12枚切の食パンを2枚合わせサンドしたものの耳を切り落とし、四角形又は三角形に1/4にカットしたものを1組とする。 2. 具材は、ハム・ツナ・卵・カツ・ポテトの内3種類以上を使用し、合計で35組以上とする。 3. 納品日に製造したもので消費期限が納品当日17時以降のもの 4. 総重量1kg以上(容器除く) 5. 容器は縦20～30cm×横40～45cmの使い捨て容器使用
1023	寿司盛合せA	台	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. にぎり寿司は1貫40g以上、細巻は直径3cm以上、太巻は直径5cm以上のもの 2. 寿司ネタは、玉子・穴子・海老・押寿司・細巻・太巻の内4品目以上を使用し、合計で5品目以上とする。 3. 巻物1切を1貫と数え、総数で40貫以上 4. バラン、ガリ40g以上付き 5. 納品日に製造したもので消費期限が当日17時以降のもの 6. 総重量1200g以上(容器除く) 7. 容器は直径25～30cmの使い捨て容器を使用
1024	寿司盛合せB	台	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 太巻(直径5cm以上)8切れ以上、いなり寿司(1個40g以上)8個以上で、それ以外に、かんぴょう巻・かっぱ巻・おしんこ巻・梅しそ巻の内2種類以上を入れ、4種類以上とする。 2. バラン、ガリ40g以上付き 3. 納品日に製造したもので消費期限が当日17時以降のもの 4. 総重量1500g以上(容器除く) 5. 容器は直径25～30cmの使い捨て容器を使用
1025	豆大福	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 粒あん入り、えんどう豆入り生地 3. 100g以上、個包装
1026	アルファ米A	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. わかめ風味御飯140g以上 3. アルファ化95%以上のもの、スプーン付

規格No	品名	単位	見本	規格
1027	アルファ米B	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 海鮮風味おこわ165g以上 3. アルファ化95%以上のもの、スプーン付
1028	アルファ米C	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 五目風味御飯140g以上 3. アルファ化95%以上のもの、スプーン付
1029	アルファ米D	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 白飯御飯140g以上 3. アルファ化95%以上のもの、スプーン付
1030	道明寺さくら餅	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 粒あん使用、個包装 3. 80g以上
1031	レーズンコッペパン	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. レーズン入りコッペパン 3. ザラメ砂糖がけ、個包装 4. 110g以上
1032	アップルパイ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. パイ生地厚さ2cm以上 3. りんごプレザーブ20g以上入り、個包装 4. 100g以上
1033	炊飯器用赤飯	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載、 2. 電気炊飯器炊き可能なもの 3. 豆入り、2倍戻り以上、1~1.5kg入り、アルファ米不可
1034	ライアアップパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ライ麦使用生地パン 3. 1個60g以上、2個入り
1035	ロングライフパンA	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. デニッシュ生地パン、クリーム風味パン 3. 納品日において賞味期間残30日以上のもの 4. 80g以上
1036	ロングライフパンB	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. デニッシュ生地パン、チョコ風味パン 3. 納品日において賞味期間残30日以上のもの 4. 80g以上
1037	ロングライフパンC	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. デニッシュ生地パン、マロン風味パン 3. 納品日において賞味期間残30日以上のもの 4. 80g以上
1038	ロングライフパンD	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. メロン風味パン 3. 納品日において賞味期限残30日以上のもの 4. 80g以上
1039	ロングライフパンE	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. カレー風味パン、カレー風味フィリング入り 3. 納品日において賞味期限残30日以上のもの 4. 80g以上

規格No	品名	単位	見本	規格
1040	ロングライフパンF	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 小倉あんぱん 3. 納品日において賞味期間残30日以上のもの 4. 80g以上
1041	ロングライフパンG	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. いちご風味パン、いちごフィリング練り生地 3. 納品日において賞味期間残30日以上のもの 4. 80g以上
1042	チーズパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ダイスプロセスチーズ練りこみ生地の バンズパン 3. 1個60g以上、2個入り
1043	圧力サンド耳なしパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 圧力サンドパン 3. 具材(フィリング) 入りサンドパン 4. 具材はその都度指示 5. 1個40g以上、2個入り
1044	レンジ白飯	個	○	1. S&B食品、サトウ食品、東洋ライス又は 同等品 2. レンジ加熱品、大盛ごはん、国内産米使用 3. 280g以上
1045	玄米チーズパン	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 玄米使用生地、ダイスチーズ入りパン 3. 1個60g以上、2個入り
1046	パンの缶詰	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 缶入りロングライフパン 3. 味はその都度指示 4. 納品日において賞味期間残1年以上のもの 5. 内容量100g以上入りのもの
1047	オードブルA	台	○	1. 1種類の重量が100g以上とする。 2. 種類は鶏唐揚げ・つくね・シューマイ・ スモークサーモン・生ハム・ウインナー・ 海老フライの内、5種類以上を使用し、 合計で7種類以上となるようにする。 3. 鶏唐揚げ及び海老フライの他に揚げもの類を 入れる場合は2種類以内とする。 4. 納品日に製造したもので消費期限が 当日17時以降 5. 総重量1200g以上(容器を除く) 6. 皿のサイズは、縦20cm以上×横40cm 以上のもので、使い捨て容器を使用のこと 7. オードブルBを併せて落札した際は、同一の 品目の使用を禁止する

規格No	品名	単位	見本	規格
1048	オードブルB	台	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1種類の重量が100g以上とする 2. 種類は、ローストビーフ（又はローストポーク）・魚介のマリネ・しんじょう・テリーヌ・厚焼卵・煮物・ちまきの内、5種類以上を使用し、合計で7種類以上となるようにする。 3. 唐揚げ及びフライ等の揚げものは2種類以内とする 4. 納品日に製造したもので消費期限が当日17時以降 5. 総重量1200g以上（容器を除く） 6. 皿のサイズは、縦20cm以上×横40cm以上のもので、使い捨て容器を使用のこと 7. オードブルAを併せて落札した際は、同一の品目の使用を禁止する
1049	パイシュークリーム	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. パイ生地シュー皮シュークリーム 3. カスタードクリーム使用 4. 消費期限記載、個包装 5. 100g以上
1050	行楽おにぎりセット	パック	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 手巻きおにぎり1個100g以上、3個入り具材（梅・鮭・昆布）各1個 3. 鶏唐揚げ1個・ポークフランク1個 竹輪磯辺揚げ1個 4. 納品時において消費期限まで残5時間以上のもの
1051	パウンドケーキ	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 厚さ1cm以上にスライスしたもの 3. 味はその都度指示 4. 60g以上、個包装
1052	栄養調整食品	箱		<ol style="list-style-type: none"> 1. 大塚製薬カロリーメイト4本入り、グリコ 毎日果実3枚×5袋又は同等品 2. 味はその都度指示

3 調味品

- (1) 外装には、品名、内容量、製造年月日（賞味期限等）、製造業者名等を表示する。
 (2) 防腐剤・着色等は、食品衛生法で定められたものを使用する。
 (3) 異味、異臭、異物、異色を認めないもの。
 (4) 納品は、製造年月日（賞味期限等）が同一の物で納品すること。

規格No	品名		単位	見本	規格
61	正油		ℓ	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 濃い口醤油、本醸造又は新醸造の上級品でJASマーク付き 3. 18リットル缶入り 4. 成分分析表提出
62	卓上用正油		ℓ	○	1. ヤマサ、ヒゲタ、キッコーマン又は同等品 2. JASマーク付き特級 3. 1.8リットルボトル入り、瓶不可
63	パック正油		個	○	1. ヤマサ、ヒゲタ、キッコーマン又は同等品 2. JASマーク付き特級 3. 300ml以下、パック入り、紙パック不可
64	ウスターソース		ℓ	○	1. カゴメ、ブルドック、イカリ、キッコーマン又は同等品 2. JASマーク付き特級 3. 1.8リットルボトル入り、瓶入り不可 4. 品質良好で官能検査に合格したもの
65	卓上用中濃ソース		ℓ	○	1. カゴメ、ブルドック、イカリ、キッコーマン又は同等品 2. JASマーク付き 3. 1.8リットルボトル入り、瓶入り不可 4. 品質良好で官能検査に合格したもの
66	パックソース		個	○	1. カゴメ、ブルドック、イカリ、キッコーマン又は同等品 2. 中濃ソース、JASマーク付き 3. 300ml入り 4. 品質良好で官能検査に合格したもの
67	強化味噌	(1) 白味噌	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 3項の栄養添加を施したもの又は厚生労働省指定を受けたもの 3. 100g中にカルシウムを50mg以上、ビタミンB2は1.5mg以上を含有のこと 4. 20kg以上箱入り、箱内側ビニール加工 5. 成分分析表提出
		(2) 赤味噌			
68	上白砂糖		kg		1. 市販品、メーカー名記載 2. 10～20kg、袋入り包装

規格No	品名	単位	見本	規格
69	サラダ油	k g	○	1. 日清、味の素又は同等品 2. 1350～1400g、ペットボトル入り
70	胡麻油	k g	○	1. かどや濃厚金印、九鬼又は同等品 2. 1650g入り ペットボトル入り
71	食マーガリン	個	○	1. 雪印、明治、森永、名糖、リスアルファ製品 (JAS、A級)又は同等品 2. 10～15g入り 3. バラ、ソフトタイプのもの
72	マーガリン	k g	○	1. 雪印、明治、森永、名糖、リスアルファ製品 (JAS、A級)又は同等品 2. 8～10kg入り、缶入り
73	マヨネーズ	k g		1. キューピー、味の素又は同等品 2. 納品日において賞味期限まで4ヶ月以上 あるもの 3. 1kg以上、プラ容器入り
74	小袋マヨネーズ	個		1. キューピー、味の素又は同等品 2. 納品日において賞味期限まで4ヶ月以上 あるもの 3. 完全包装品、切れ目付 4. 10g以上
75	胡椒	k g		1. S&B、ハウス、テーオー又は同等品 2. 350～450g、缶入り
76	洋辛子	k g		
77	和辛子	k g		1. S&B、ハウス、テーオー、チヨダ又は 同等品 2. 防湿包装 3. 400g以下入り、袋入り
78	わさび粉	k g		
79	トマトケチャップ	k g	○	1. カゴメ、デルモンテ、ナガノトマト又は 同等品 2. 納品日において賞味期限残が1年以上のもの 3. 1号缶 3.33kg以上入り
80	トマトソース	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. トマトベースソース、顆粒状のもの 3. 900g以下、缶、袋又はボトル入り
81	いの一番	k g		1. キリン、味の素(ハイミー)又は同等品 2. 顆粒状のもの 3. 1kg以下、ポリ袋入り

規格No	品名	単位	見本	規格
82	赤唐辛子	k g		1. 市販品、メーカー名記載 2. 100～500g、袋入り
83	七味唐辛子	k g		
84	食酢	ℓ	○	1. ミツカン、タマノイ酢又は同等品 2. 1. 8リットル入り、ペットボトル入り
85	食塩	k g		1. 市販品、メーカー名記載 2. 25kg、袋入り
86	食卓塩	個		1. 市販品、メーカー名記載 2. 100g、瓶入り
87	カレー粉	k g	○	1. S & B、ハウス又は同等品 2. 乾燥良好なもの 3. 400～500g、缶入り
88	スープストック	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ポークオイル入り粉末調味料、スープベース 3. 1kg入り、密閉包装
89	和風だし	k g	○	1. 理研（赤わく袋）、味の素（ほんだし）又は同等品 2. 鰹のエキスを主体とし、昆布、椎茸、貝類等のエキスを調和させた粉末調味料で、水で完全に溶解するもの 3. 色沢、香味良好で乾燥良好なもの 4. 1kg以下、袋入り
90	かつおの素	k g	○	1. 味の素（豊漁だし匠）、マルハチ村松（特選かつおだし）又は同等品 2. 粉末又は顆粒状のもの 3. 1kg以下、袋入り
91	中華スープの素	k g	○	1. 理研、寿がきや又は同等品 2. 500g～1kg入り、密閉容器
92	グルタミン酸ソーダ	k g		1. 味の素、旭味、タケダ又は同等品 2. 500g～1kg、ポリ袋入
93	ペットボトル本みりん	本	○	1. メルシャン、キッコーマン又は同等品 2. アルコール度数13.5～14.5%のもの 3. 1. 8リットル入り

規格No	品名	単位	見本	規格
94	清酒	本	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 料理酒でアルコール度数13～15%のもの 3. 1. 8リットル入り、ペットボトル入り 4. 合成清酒不可
95	デミグラソース	k g	○	1. ハイイツ (レギュラークラス)、カゴメ又は同等品 2. 1号缶、3 k g 以上入りのもの
96	即席吸物	個	○	1. 丸美屋、永谷園又は同等品 2. 1人分小袋入り、1個 2. 3 g 以上入り
97	パック入サラダ油	個		1. ジェイオイルミルズ、昭和又は同等品 2. 300～500 g、ボトル入り
98	食油	k g		1. ジェイオイルミルズ、昭和又は同等品 2. 大豆白絞油 3. 1斗缶、16.5 k g 入り
99	カレーの素A	k g	○	1. S & B 食品 (デイナーカレー)、ハウス食品 (サカイカレー) 又は同等品 2. 1 k g、袋入り
100	カレーの素B	k g	○	1. ハウス食品 (カレー)、S & B 食品 (スパイスカレー) 又は同等品 2. 1 k g、袋入り
101	カップ味噌汁	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 生みそ25g以上入り、具別入り 3. スプーン付き、紙カップ
102	ハヤシフレーク	k g	○	1. ハウス食品 (ハヤシフレーク)、S & B 食品 (とろけるハヤシフレーク) 又は同等品 2. 1 k g 入り、袋入り
103	焼肉のたれ (小)	個	○	1. エバラ、日本食研、創味又は同等品 2. 中辛又は辛口 3. 300 g～400 g 入り
104	焼そばソース	本	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1. 8リットル以上、ペットボトル入り
105	卓上ごま塩	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 黒ごま50%以上 3. 35 g～50 g 入り
106	卓上胡椒	個	○	1. S & B 食品、テーオー、ギャバン又は同等品 2. 17 g～25 g 入り

規格No	品名	単位	見本	規格
107	卓上七味唐辛子	個	○	1. S & B 食品、テーオー、ハウス食品又は同等品 2. 15g～18g 入り
108	魚の香味焼きたれ	kg		1. 市販品、メーカー名記載 2. 500g～1kg、ボトル入り
109	白ワイン	本	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 料理酒 3. アルコール度数13～14% 4. 1.8リットル入り
110	赤ワイン	本	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 料理酒 3. アルコール度数13～14% 4. 1.8リットル入り
111	赤唐辛子	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乾燥良好で赤色の濃いたかのつめ 3. 100g 以下、袋入り
112	焼肉のたれボトル	kg	○	1. エバラ（黄金のたれ）、創味（デラックスタイプ）又は同等品 2. 中辛味 3. 1本1550g～2kg 入り、ビン入り不可
113	ドレッシング	・	○	1. キューピー、味の素又は同等品 2. イタリアンドレッシング 3. 1リットル、ボトル入り
114	ステーキソース	個	○	1. カゴメ、エバラ又は同等品 2. 和風おろし味 3. 内容量500～600g 入り
115	赤唐辛子スライス	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 輪切りカットスライス 3. 100～200g、袋入り
116	トマトピューレ	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1号缶、内容量3kg 以上入り
117	トマトケチャップ（小）	個	○	1. カゴメ、デルモンテ又は同等品 2. 300g 以上入り、ビン入り不可
118	ホワイトソース	kg		1. マギー、ハウス食品（北海道シチューメーカー）又は同等品 2. 1kg 以下、袋入り
119	中華風うま煮の素	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 原材料が粉末片栗粉の物 3. 1kg 以下、袋入り

規格No	品名	単位	見本	規格
120	がらスープ	k g	○	1. 味の素（丸鶏がらスープ）、ユウキ食品又は同等品 2. チキンエキスのみ 3. 1 k g 以下、袋入り
121	コンソメスープ	k g	○	1. 富士食品、理研（コンソメゴールド）又は同等品 2. 500 g～1 k g、袋又は箱入り
122	ビーフコンソメ	k g	○	1. マギー、味の素又は同等品 2. 1 k g 以下、袋又は箱入り
123	オイスターソース	本		1. 市販品、メーカー名記載 2. 1. 5～2 k g 入り、ボトル入り
124	トウバンジャン	k g		1. S & B 食品、交易又は同等品 2. 300～350 g、プラ容器又は瓶入り
125	チリソース	k g		1. 市販品、メーカー名記載 2. 300 g 以下、プラ容器又は瓶入り
126	タバスコ	個		1. 市販品、メーカー名記載 2. 60 m l 以上入り
127	ねり辛子	個	○	1. ハウス食品、S & B 食品又は同等品 2. 40～50 g、チューブタイプ入り
128	麻婆ソース	・	○	1. 味の素、エバラ又は同等品 2. 麻婆豆腐用ソース 3. 1リットル又は1 k g 以上、ボトル入り
129	チンジャオロース用ソース	・	○	1. 味の素、エバラ又は同等品 2. 1リットル又は1 k g 以上、ボトル入り
130	ホイコーロー用ソース	・	○	1. 味の素、エバラ又は同等品 2. 1リットル又は1 k g 以上、ボトル入り
131	ラーメンスープ正油味	k g	○	1. 味の素（妃醬）、富士食品（社'豚正油）又は同等品 2. 1 k g～2 k g、袋入り
132	レモン果汁	・	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 果汁100% 3. 300 m l～500 m l、瓶又はボトル入り

規格No	品名	単位	見本	規格
133	はちみつ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. J A S マーク付き、100%純粋 3. 完全包装品 4. 15g以上入り
134	いちごジャム	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 完全包装品、切れ目付 3. ミックスジャム不可 4. 25g以上入り
135	あんずジャム	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 完全包装品、切れ目付 3. 25g以上入り
136	ミカンジャム	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 完全包装品、切れ目付 3. 25g以上入り
137	ブルーベリージャム	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 完全包装品、切れ目付 3. 15g以上入り
138	ピーナッツプレッド	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. パン用フラワーペースト 3. 完全包装品、切れ目付 4. 25g以上入り
139	チョコスプレッド	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 完全包装品、切れ目付 3. 25g以上入り
140	サンドイッチマスタード	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. マスタードソース入りマーガリン 3. 完全包装品、切れ目付 4. 12g以上入り
141	トマト&あらびきマスタード	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 完全包装品、切れ目付 3. ケチャップ4g以上、粒マスタード4g以上入り
142	小袋トマトケチャップ	個	○	1. デルモンテ、カゴメ又は同等品 2. 完全包装品アルミパウチ入り、切れ目付 3. 12g以上入り
143	フライドガーリック	個	○	1. ギャバン、テーオー食品又は同等品 2. スライスカット 3. 500g以上入り
144	粒入りマスタード	個	○	1. コーエキ、S&B、チヨダ又は同等品 2. 250g以上入り
145	ドレッシングF	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. フレンチドレッシング 3. 完全包装品、切れ目付 4. 15ml以上入り

規格No	品名	単位	見本	規格
146	ドレッシングW	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 和風ドレッシング 3. 完全包装品、切れ目付 4. 15ml以上入り
147	ブラックペッパー	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ホール不可、パウダーのみ 3. 15g以上、缶又は瓶入り
148	カシューナッツ	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乾燥状態良好 3. 500g～1kg、袋入り
149	節分豆	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載、炒り豆（大豆） 2. 90g以上入り
150	キムチ焼のタレ	kg	○	1. 日本食研、エバラ又は同等品 2. 1～2kg、ペットボトル入り
151	氷砂糖	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 90g以上入り、1粒包装不可

3 調味品（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1101	きのこ御飯の素	kg	○	1. 味の素、理研又は同等品 2. 炊き込みご飯用 3. 2升米用1kg以上、袋入り
1102	五目御飯の素	kg	○	1. 味の素、理研又は同等品 2. 炊き込みご飯用 3. 2升米用1kg以上、袋入り
1103	松茸御飯の素	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 炊き込みご飯用 3. 2升米用1kg以上、袋入り
1104	ゆず果汁	本	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 果汁100%のもの 3. 70ml以上入り
1105	キムチの素	本	○	1. 桃屋、エバラ又は同等品 2. 1,100g以上、ボトル入り
1106	ラーメンスープ塩味	kg	○	1. エバラ、富士食品（直火炊きラーメン）、創味（北の塩）又は同等品 2. 1～2kg入り、パウチパック入り

規格No	品名	単位	見本	規格
1107	中華風味調味料	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 粉末中華炒め調味料 3. 500g～1kg、袋入り
1108	オリーブオイル	k g	○	1. ギャバン、味の素又は同等品 2. 1本600～1000g入り
1109	りんごジャム	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 完全包装品、切れ目付 3. ミックスジャム不可 4. 25g以上入り
1110	シーザーサラダドレッシング	.	○	1. キューピー、ケンコー、味の素又は同等品 2. 1リットル以上、ボトル入り
1111	しょうが焼きのたれ	本	○	1. エバラ（厨房応援団）、イシモト食品又は同等品 2. 1リットル以上入り、ボトル入り
1112	トマトクーリ	缶	○	1. ブイトーニ、ハインツ又は同等品 2. トマトベースソース又はトマトソース 3. 1号缶、3kg以上入り缶詰
1113	天然醸造味噌	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 白こしタイプの味噌 3. 1kg以下、袋入り
1114	めんつゆ	本	○	1. ヤマサ、キッコーマン、ニンベン又は同等品 2. 3倍濃縮タイプ 3. 1. 8リットル、ペットボトル入り
1115	フルーツチャツネ	個	○	1. ジーエスフード、ギャバン、S&B又は同等品 2. ゴールデンチャツネも可 3. 450g以上入り
1116	スタミナ風焼肉のたれ	本	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 味噌味ベースのもの 3. 1リットル以上入り、ボトル入り
1117	タルタルソース	k g	○	1. キューピー、SSK、味の素又は同等品 2. 常温品、納品日において賞味期限残3ヶ月以上 3. 1kg以上、プラ容器入り
1118	キムチ鍋の素	本	○	1. エバラ、桃屋又は同等品 2. 1リットル以上入り、ボトル入り
1119	オイルソース	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 調理用炒めオイル 3. ガーリック&唐辛子風味 4. 500ml以上入り、ボトル入り
1120	青じそドレッシング	.	○	1. キューピー、ミツカン、ケンコー又は同等品 2. 納品日において賞味期限残4ヶ月以上 3. 1リットル以上、ボトル入り

規格No	品名	単位	見本	規格
1121	すりおろし玉ねぎドレッシング	・	○	1. 味の素、キューピー又は同等品 2. 納品日において賞味期限残4ヶ月以上 3. 1リットル以上、ボトル入り
1122	ねりさわび	個	○	1. S & B、ハウス食品又は同等品 2. チューブタイプ 3. 30g以上
1123	ターメリックパウダー	個	○	1. S & B、ギャバン又は同等品 2. 14g以上入り、瓶入り
1124	エビチリソースのたれ	・	○	1. 味の素、エバラ又は同等品 2. 1リットル以上、ボトル入り
1125	カレー炒め用ソース	・	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. カレー風味ソテー用たれ 3. 1リットル以上入り、ボトル入り
1126	酢豚用ソース	・	○	1. 味の素、エバラ又は同等品 2. 1リットル以上入り、ボトル入り
1127	白だしつゆ	本	○	1. ヒガシマル、キッコーマン、ヤマサ又は同等品 2. 3倍濃縮 3. 1.8リットル、ペットボトル入り
1128	チリパウダー	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1kg以上入り、ビニールパック入り

4 乾物類

- (1) 乾燥良好であること。
 (2) 変色、変質、変形していないもの。
 (3) 夾雑物をふくまないもの

規格No	品名	単位	見本	規格
171	板昆布	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 北海道産で長さ80cm以内にカットし長さの揃えたもの、人工着色品不可 3. 1~3kg、ビニールパック入り
172	おぼろ昆布	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乾燥状態を維持したもの 3. 0.5~1.0kg、ビニールパック入り
173	干若布	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 人工着色品不可 3. 0.5~1kg、ビニールパック入り
174	乾椎茸	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 薄切り椎茸で厚さ大きさが均一のもの 3. 石付のないもの 4. 500g以下、ビニールパック入り
175	塩支那竹	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ラーメン用メンマ 3. 塩溶けのないもの 4. 1~2kg、ビニールパック入り
176	白胡麻	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 夾雑物がなく、熟成なもの、洗いごま 3. 1kg以下、ビニールパック入り
177	黒胡麻	k g	○	
178	すり胡麻	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 原料は白胡麻使用 3. 1kg以下、袋入り
179	ねり胡麻	k g	○	1. 九鬼、かどや又は同等品 2. 1kg以下、ビニールパック入り。ビン入り不可
180	オイルツナ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. フレーク 3. 固形量75%以上のもの 4. 1kg以上入り、レトルトパウチ製品
181	ふりかけA	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. Aかつお風味 B海苔風味 C梅風味 3. 納品日において賞味期限残が10ヶ月以上のもの 4. 1個100g以上、缶容器入り
182	ふりかけB	個	○	
183	ふりかけC	個	○	

規格No	品名	単位	見本	規格
184	青のり粉	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乾燥状態の良いもの 3. 着色していないもの 4. 6g以上、ビニールパック入り。ビン入り不可
185	もみのり	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乾燥状態の良いもの 3. きざみのり 2～3mm幅 4. 100g以下、ビニールパック入り
186	濃縮緑茶	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 国産茶葉100%使用品 3. 1個15～16g、紙パック入り
187	煎茶	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 給茶器用のもの、国産茶葉100%使用品 3. 完全真空パックの粉末 4. 1パック500g以下入り
188	焼のり	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1枚の縦横が7cm四方以上の大きさで5枚以上入ったもの 3. 味付のりは不可、乾のりのみ
189	のり佃煮	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 甘口 3. 納品日において賞味期間18ヶ月以上 4. 10g以上、アルミプラパック入り
190	きくらげ	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 水で戻した時に身が厚すぎないもの 3. 500g以下、ビニールパック入り
191	とりささみ水煮 (ほぐし肉)	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. フレックタイプ、固形量70%以上 3. 納品日において賞味期限6ヶ月以上あるもの 4. 1～2kg入りのもの、レトルトパウチ食品
192	切り干し大根	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乾燥良好で太さの均一のもの 3. 1kg以下、ビニールパック入り
193	のり佃煮(大)	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 500g以上、ビニールパック、ボトル又は瓶入り
194	ゆかり	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乾燥良好なもの 3. 1袋200g、ビニールパック入り
195	冷水用麦茶パック	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 原材料は国内産大麦を使用 3. 10～12g、紙パック入り
196	カット若布	kg	○	1. ジャパンスパイス(カワカ)、理研(ふえる若布)又は同等品 2. 色素による着色していないこと 3. 極端に柔らかいものやかたいものは不可 4. 200g以下、ビニールパック入り

4 乾物類（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1130	小袋ふりかけA	個	○	1. 丸美屋（ワタ）、永谷園（タコフリカ）又は同等品 2. 2.5 g 以上入り
1131	小袋ふりかけB	個	○	1. 丸美屋（味道楽）、永谷園（わかりか）又は同等品 2. 2.5 g 以上入り
1132	小袋ふりかけC	個	○	1. 丸美屋（たらこ）、永谷園（たらこ）又は同等品 2. 1.7 g 以上入り
1133	海藻ミックス	個	○	1. 日本食研、はごろも（海藻サダ）又は同等品 2. 水戻し約7倍以上 3. 若布と色物海藻入り 4. 100 g 以上入り、ビニールパック入り
1134	けずり節	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 糸かつお節 3. 100～200 g、ビニールパック入り

5 缶詰類

- (1) 新鮮な原料を使用したもの。
- (2) 食味良好で、変質していないこと。
- (3) 食品添加物は、食品衛生法に定められたものを使用
- (4) 缶体は、J A S 規格に定められた規格で、内面塗装を施し、巻締完全、サビ、キズ、変型、膨張を認めないこと。
- (5) 缶胴には、品種、内容量、総重量、賞味期限、製造工場が表示されていること。
- (6) 納入時期

納品は、製造後6ヶ月以内の物か、納品時に賞味期限が2年以上の物。ただし、缶ジュース類とペットボトル類の納品は、製造後3ヶ月以内の物か、賞味期限が6カ月以上有する物のみ。

規格No	品名	単位	見本	規格
201	筍水煮缶	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. A等級、筒大 3. 国内製造品 4. 固形量11kg以上、缶入り
202	筍水煮缶(小)	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 全形 3. 国内製造品 4. 固形量500g以上、内容総量820g以上
203	トマト水煮缶	缶	○	1. デルモンテ、カゴメ又は同等品 2. 固形量1500g以上、内容総量2500g以上
204	パイ缶	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. スライが1缶に40~43枚入り 3. 1号缶、固形量1700g以上、内容総量3kg以上
205	みかん缶	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1号缶、固形量1650~1700g、内容総量3kg以上
206	黄桃缶	k g	○	1. ベスト、はごろも、宝幸又は同等品 2. 2つ割り 3. 1号缶、固形量1750~1850g、内容総量3kg以上
207	なめこ缶	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. Mサイズつぼみ、国内製造品のみ 3. 1号缶、固形量1300g以上
208	マッシュルーム缶	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. スライスしたもの 3. 1号缶、固形量1700g以上
209	マッシュルーム缶(小)	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ピーセス、ステムス 3. 固形量450g以上
210	杏仁豆腐缶	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 杏仁豆腐のみ 3. 国内製造品 4. 1号缶、固形量2kg以上、内容総量3kg以上
211	スイートコーン缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. クリームスタイルコーン、ホールコーン不可 3. 1号缶、内容総量2900g以上

規格No	品名	単位	見本	規格
212	チェリー缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. さくらんぼMサイズのみ 3. 固形量230g以上
213	いよかん缶	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1号缶、固形量1700g以上、内容総量3kg以上
214	うずら卵水煮缶	缶	○	1. ほしえぬ、天狗又は同等品 2. 1缶に卵200～240個入り 3. 固形量1620g以上
215	洋梨缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 二つ割り 3. 固形量450g以上
216	ピクルス	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ホール、きゅうり甘酢漬け 3. 2号缶、固形量400g以上
217	アロエゼリー缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. アロエエキス使用した2～3cm四方形のゼリー 3. 固形量1800g以上、内容総量2500g以上
218	和風ハンバーグソース	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載、 2. きのこと入り 3. 2号缶、内容総量850g以上
219	ニューコンミート缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1号缶、固形量2.5kg以上
220	焼きとり缶	缶	○	1. ホテイ、ホニホ又は同等品 2. T2K缶、固形量1200g以上、内容総量1700g以上
221	牛肉大和煮缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. T2K缶、牛肉100%のもの 3. 固形量1200g以上、内容総量1800g以上
222	さんま昆布巻缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 昆布巻き60本以上入り 3. T2K缶、固形量1600g以上、内容総量1800g以上
223	鮭鉄板焼缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 鮭50本以上入り 3. T2K缶、固形量1400g以上、内容総量1800g以上
224	乾パン	食	○	1. DSP、N5002Gに準ずるもの 2. 1食分乾パン150g以上、金平糖15g以上入り

規格No	品名	単位	見本	規格
225	五目飯缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 個別に缶切り付き 3. ボイル加熱の可能なもの 4. 350g以上入り
226	筍飯缶			
227	石狩弁当缶			
228	とりやき飯缶			
229	とり飯缶			
230	いわし照焼缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. プルトップ缶 3. 固形量60g以上、内容総量90g以上
231	赤飯缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 個別に缶切り付き 3. ボイル加熱の可能なもの 4. 小豆と糯米を使用したもの 5. 350g以上入り
232	ドライカレー缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 個別に缶切り付き 3. ボイル加熱の可能なもの 4. 鶏肉、玉ねぎ、竹の子入り 5. 350g以上入り
233	チキンピラフ缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 個別に缶切り付き 3. ボイル加熱の可能なもの 4. 鶏肉、にんじん、玉ねぎ入り 5. 350g以上入り
234	やきとり缶(小)	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. ホテイ、ホニホ又は同等品 2. プルトップ缶 3. 固形量70g以上、内容総量95g以上
235	さば照焼缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 角5A缶、プルトップ缶 3. 固形量80g以上、内容総量100g以上
236	牛肉すき焼缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. ホニホ、明治屋、サンヨー又は同等品 2. 個別に缶切り付き又はプルトップ缶 3. 固形量40g以上、内容総量70g以上
237	さんま蒲焼缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 角5A缶、プルトップ缶 3. 固形量80g以上、内容総量100g以上
238	ライトツナ缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. フレックタイプ 3. プルトップ缶 4. 固形量50g以上、内容総量80g以上
239	まぐろステーキ缶	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 固形量65g以上、内容総量90g以上

規格No	品名	単位	見本	規格
240	さけ照焼缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. プルトップ缶 3. 固形量60g以上、内容総量90g以上
241	いか照焼缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. プルトップ缶 3. 固形量45g以上、内容総量70g以上
242	あさり生姜煮缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. プルトップ缶 3. 固形量45g以上、内容総量65g以上
243	ニューコンミート缶(小)	個	○	1. 国分、明治屋又は同等品 2. オープナー付き 3. 内容総量100g以上
244	ソフトチキン缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 鶏水煮 3. プルトップ缶 4. 固形量50g以上、内容総量80g以上
245	みかん缶(小)	個	○	1. 明治、はごろも又はサンヨー堂 2. プルトップ缶 3. 固形量170g以上、内容総量295g以上
246	パイ缶(小)	個	○	1. サンヨー堂、SSK、はごろも又は同等品 2. くさび形カット 3. プルトップ缶 4. 固形量170g以上、内容総量295g以上
247	フルーツみつ豆缶(小)	個	○	1. サンヨー、栄太郎又は同等品 2. プルトップ缶 3. 固形量100g以上、内容総量190g以上
248	オレンジパイ缶	個	○	1. ホニホ、サンヨー、SSK又は同等品 2. プルトップ缶 3. 固形量80g以上、内容総量140g以上
249	杏仁フルーツ缶	個	○	1. ホニホ、サンヨー、SSK又は同等品 2. プルトップ缶 3. 固形量90g以上、内容総量140g以上
250	フルーツみつ豆缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 固形量180g以上、内容総量290g以上
251	あんみつ缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 寒天30g以上、みかん10g以上 3. 固形量150g以上、内容総量350g以上
252	水ようかん詰合せ	箱	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1缶90g以上入、1箱合計7缶以上入り 3. プルトップ缶 4. 小倉4缶以上、あずき3缶以上入り
253	クラッカー保存缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納品日において賞味期間残が2年以上のもの 3. 1パック35g以上入りを5パック詰
254	くずきり缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. フルーツ固形量10%以上、みつ味 3. 固形量150g以上、内容総量300g以上

規格No	品名	単位	見本	規格
255	マヨネーズニューコンミート缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. マヨネーズ味 3. 内容総量90g以上
256	ココナッツミルク缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 内容総量400ml以上入り
257	鮭水煮缶	個	○	1. あげぼの、キョクヨー又は同等品 2. カラフトマス水煮も可 3. 固形量100g以上、内容総量180g以上
258	白桃缶(小)	個	○	1. サンヨー、明治屋、はごろも又は同等品 2. 固形量150g以上、内容総量250g以上
259	甘夏缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 固形量100g以上、内容総量200g以上
260	フルーツポンチ缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. フルーツカクテルも可 3. 固形量150g以上、内容総量250g以上
261	お茶缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 240ml以上入り
262	ウーロン茶缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 国内製造品 3. 240ml以上入り
263	カフェオレ缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 牛乳10%以上 3. 240ml以上入り
264	ミルクティー缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 240ml以上入り
265	コーヒー飲料缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ミルク、砂糖入り 3. 240ml以上入り
266	スポーツ飲料缶	個	○	1. 大塚(ホカスイツ)、コカコーラ(アケリアス) 又は同等品 2. 245ml以上入り、ペットボトル可
267	無糖紅茶缶	個	○	1. 大塚(ジャワティ)、キリン(午後の紅茶無糖) 又は同等品 2. 280ml以上入り、ペットボトル可
268	チアパック入りオレンジ飲料	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. キャップ付きチアパック 3. 300g以上入り
269	チアパック入りアップル飲料	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. キャップ付きチアパック 3. 300g以上入り
270	チアパック入りスポーツ飲料	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. キャップ付きチアパック 3. 300g以上入り
271	ペットボトル入りスポーツ飲料	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 果実フレーバー 3. 450ml以上入り

規格No	品名	単位	見本	規格
272	アセロラドリンク	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. アセロラ果汁5%以上 3. 190g以上入り
273	乳酸菌飲料缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 200g以上入り
274	コーンポタージュ缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 粒コーン入りスープ 3. 190g以上入り
275	オレンジドリンク缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 果汁50%以上 3. 240ml以上入り
276	アップルドリンク缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 果汁50%以上 3. 240ml以上入り
277	パインドリンク缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 果汁50%以上 3. 240ml以上入り
278	はちみつレモン缶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. はちみつ入りレモン飲料 3. 200ml以上入り
279	コーラ缶	個	○	1. 富士コカコーラ、ペプシ又は同等品 2. 300ml以上入り
280	コーラペットボトル	個	○	1. 富士コカコーラ、ペプシ又は同等品 2. 500ml以上入り
281	コーラライト缶	個	○	1. 富士コカコーラ、ペプシ又は同等品 2. 300ml以上入り
282	コーラライトペットボトル	個	○	1. 富士コカコーラ、ペプシ又は同等品 2. 500ml以上入り
283	スポーツ飲料A	個	○	1. 大塚(ポカリスト)、サントリー(ダカラ)又は同等品 2. 450ml以上、缶又はペットボトル入り
284	スポーツ飲料Aペットボトル	個	○	1. 富士コカコーラ(アクエリアス)、サントリー(ダカラ)又は同等品 2. 450ml以上入り
285	乳酸菌飲料	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 300ml以上、缶又はペットボトル入り
286	スポーツ飲料Bペットボトル	個	○	1. 富士コカコーラ(アクエリアス)、サントリー(ダカラ)又は同等品 2. 1500ml以上入り
287	炭酸飲料A	個	○	1. 富士コカコーラ(スプライト)、大塚(マッパ)、アサヒ飲料(三ツ矢サイダー)又は同等品 2. 500ml以上入り
288	炭酸飲料B	個	○	1. 富士コカコーラ(ファンタグレープ)、ダイト(ミスティ)又は同等品 2. 250ml以上入り

規格No	品名	単位	見本	規格
289	ブレンドコーヒー缶	個	○	1. アサヒ飲料(ワタ)、サントリー(ホス)、コカコーラ(ジョージア) 又は同等品 2. 185g 以上入り
290	果汁入り微炭酸飲料	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 果汁1%以上使用 3. 250ml 以上、缶又はペットボトル入り
291	ボトル入り紅茶	個	○	1. キリン(午後の紅茶)、リプトン(リネ)又は同等品 2. 味はミルク・レモン・ストレートから、その都度指示 3. 500ml 以上、ペットボトル入り
292	鮭油漬け缶ファンシー	個	○	1. 市販品、メーカー名記載、国内製造品 2. プルトップ缶 3. キハダ又はピンチョウマグロ使用 4. 固形量135g 以上、内容総量190g 以上
293	スポーツ飲料B	個	○	1. 大塚(エネゲン)、サントリー(ゲ-トレド) 又は同等品 2. 300ml 以上入り

5 缶詰類（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1160	さんま揚げ煮缶	缶	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. プルトップ缶 3. 固形量45g 以上、内容総量65g 以上
1161	鉄板焼肉缶	缶	○	1. ニッスイ、ホニホ又は同等品 2. プルトップ缶 3. 固形量50g 以上、内容総量70g 以上
1162	たけのこ水煮缶	缶	○	1. 天狗、丸光又は同等品 2. 国内製造品 3. 1号缶、固形量1700g 以上、内容総量2700g 以上
1163	ダイストマト缶	缶	○	1. カゴメ、ソルレオーネ又は同等品 2. イタリア産又は国内産でダイスカットのトマト水煮缶 3. 固形量1300g 以上、内容総量2500g 以上

6 豆腐及び同加工品

- (1) 品質良好で、異物の混入していないもの。
- (2) 新鮮で異味、異臭のないもの。
- (3) 豆類は、乾燥良好。豆加工品は、風味良好なもの。
- (4) 豆加工品は、衛生的な容器に入れて納品のこと。

規格No	品名	単位	見本	規格
311	大豆	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 農林規格2等合格品以上、黄色大豆 3. 20～30 k g、袋入り
312	小豆	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 農林規格2等合格品以上、北海道産の普通小豆 3. 20～30 k g、袋入り
313	白いんげん	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 農林規格2等合格品以上、種類は大福のみ 3. 20～30 k g、袋入り
314	ささげ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 赤飯用のもの 3. 粒サイズがそろったもの
315	うずら豆佃煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 500 g 以上、ビニールパック入り
316	うぐいす豆佃煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 青えんどう豆使用品 3. 500 g 以上、ビニールパック入り
317	金時豆佃煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 金時豆使用品 3. 500 g 以上、ビニールパック入り
318	五目豆佃煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大豆以外で、こんにゃく、人参、蓮根、竹の子、椎茸の内4種以上使用 3. 1 k g 以上、ビニールパック入り
319	豆腐（木綿）	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納入日当日又は前日に製造したもので、適度な硬さを有しぬめりなく、異味、異臭のない冷却したもの 3. 1丁300～350 g のもの、パック入り不可
320	豆腐（絹）			
321	パック豆腐	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納品日当日又は前日に製造したもの 3. 四角の容器に流し込め詰 4. 1パック150～180 g 入り
322	生揚	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納入日当日又は前日に製造したもの 3. ぬめりなく、油切れのされたもの 4. 1枚300～400 g のもの、パック入り不可

規格No	品名	単位	見本	規格
323	絞り豆腐	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 木綿豆腐を1時間程度絞ったものとする
324	焼豆腐	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納入日当日又は前日に製造したもの 3. 木綿豆腐を使用し、30%程度水分をしぼり焼きあげたもの 4. 1丁300～350gのもの、パック入り不可
325	油揚	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納入日当日又は前日に製造したもの 3. 厚さ1cm以内で、1枚10～20gのもの、パック入り不可
326	がんもどき	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 豆腐を主とし、4種以上(人参、胡麻、牛蒡、昆布、ひじき等)を混入したもの 3. 納入日当日又は前日に製造したもの 4. 1個18～23gのミニがんも、パック入り不可
327	納豆	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 紙カップ入り、辛子、たれ付のもの 3. 冷蔵品又は冷凍品、ひきわり納豆は不可 4. 1個40～50g(辛子、たれは除く)
328	高野豆腐	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乾燥良好(特にアンモニア臭)で、破損等なく、還元状態良好なもの 3. 切り餅タイプ 4. 納品日において賞味期限残10ヶ月以上もの 5. 1個15～20gのもの

6 豆腐及び同加工品(追加番号分)

規格No	品名	単位	見本	規格
1190	ビーンズミックス	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 赤いんげん豆・白いんげん豆・枝豆混合 4. 500g以上入り
1191	調整豆乳	個	○	1. マルサン、紀文又は同等品 2. 大豆原料7%以上、砂糖入り 3. 1個200ml以上入り、ストロー付、紙パック

7 牛乳・乳製品及びデザート類

(1) 鮮度良好、外観に異常のないもの。

(2) 異味、異臭のないもの。

(3) 賞味期間14日間程度のもは賞味期限残10日以上、60日間程度のもは賞味期限残30日以上、ロングライフ(LL)のもは、納品時2ヶ月以上の賞味期限残を有するもの。

(4) 納入時に特にストローの接着された牛乳及び飲料類やスプーン付のデザート類は、個々にバラされた状態で納品すること。

規格No	品名	単位	見本	規格
341	牛乳	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乳脂肪分3.5~4.0%のもの 3. 納品日において賞味期限残4日以上のもの 4. 200ml以上入り、ストロー付、ブリックパック
342	パック牛乳	・	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乳脂肪分3.5~4.0%のもの 3. 納品日において賞味期限残4日以上のもの 4. 1リットル入り容器
343	プレーンヨーグルト	・	○	1. 市販品、メーカー名記載、無糖 2. 450~500g、パック入り
344	生クリーム	・		1. 市販品、メーカー名記載 2. 乳脂肪分18~25%のもの 3. 1リットル入り容器
345	ドリンクヨーグルトA	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. プレーン、フルーツフレーバー等の味の種類は、その都度指示する 3. 120~150ml入り、ストロー付
346	ドリンクヨーグルトB	個		1. ダノン(ドリンクタイプ)、ヤクルト(ミルク)又は同等品 2. 80~100ml入り、ストロー付
347	ドリンクヨーグルトC	個		1. ムギミルク(ガゼリ菌)、ヤルト(ジョア)又は同等品 2. 100~130ml入り、ストロー付
348	ヨーグルトA	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乳脂肪分1.0~3.5%の加糖品 3. 90g以上、スプーン付
349	ヨーグルトB	個	○	1. 森永(ラクトフェリ)、明治(LG21)又は同等品 2. 加糖品 3. 110g以上、スプーン付
350	フルーツヨーグルト	個		1. ヤクルト(ツフル)、明治(ブルガリア)又は同等品 2. フレーバー等味はその都度指示 3. 90g以上、スプーン付
351	ドリンクヨーグルトD	個		1. 明治(ブルガリア)、メグミルク(飲むヨーグルト)又は同等品 2. 190~200g入り、ストロー付

規格No	品名	単位	見本	規格
352	カスタードプリン	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 90g以上、スプーン付
353	焼きプリン	個		
354	LLフルーツジュース	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 果汁100% 3. ロングライフ品で納品日において賞味期限残が2ヶ月以上のもの 4. 200~250ml入り、ストロー付、ブリックパック
355	LL乳酸菌飲料	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納品日において賞味期限残が2ヶ月以上のもの 3. 200~250ml入り、ストロー付
356	フルーツオレ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. フルーツ果汁入り乳飲料、ロングライフ可 3. 200~250ml入り、ストロー付
357	LL紅茶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ミルク・レモン・ストレート等の味はその都度指示する 3. 190~250ml入り、ブリックパック
358	イチゴオレ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. いちご風味乳飲料 3. 190~250ml入り、ストロー付、ブリックパック
359	LLココア	個	○	1. 森永、明治又は同等品 2. 190~250ml入り、ストロー付、ブリックパック
360	果汁100%ジュース	個	○	1. 森永（サキスト）、明治（ミツメイト）又は同等品 2. ロングライフ品で納品日において賞味期限残2ヶ月以上のもの 3. アップル、オレンジ、フルーツブレンド、種類は、その都度指示する 4. 200~250ml入り、ストロー付
361	アロエ入りヨーグルト	個	○	1. 森永（アロエヨーグルト）、メグミルク（ガゼリ菌アロエ）又は同等品 2. 100g以上入り、スプーン付
362	LLコーヒー	個	○	1. 明治、森永、グリコ、メグミルク又は同等品 2. 種類別が、コーヒー飲料や乳飲料でなくコーヒー表示のもの 3. 190ml以上入り、ストロー付、ブリックパック
363	LLカフェオレ	個	○	1. 明治、森永、アサヒ飲料又は同等品 2. 200~250ml入り、ブリックパック

規格No	品名	単位	見本	規格
364	アイスクリーム	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 種類が3つ以上あり、納品の都度その中から選択できること 3. アイスストッカーを借用できること 4. 150ml以上、スプーン付、紙カップ入り
365	氷菓	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. かき氷又はシャーベット 3. 種類が3つ以上あり、納品の都度その中から選択できること 4. アイスストッカーを借用できること 5. 150ml以上、スプーン付、プラカップ入り
366	スライスチーズ	個	○	1. 雪印、QBB、明治又は同等品 2. 納品日において賞味期限残5ヶ月以上のもの 3. 1個18～22g、ビニール包装
367	角型チーズ	個	○	1. 雪印、QBB、明治又は同等品 2. 納品日において賞味期限残5ヶ月以上のもの 3. 1個15～20g、アルミ箔包装
368	プロセスチーズ	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 8mm角切り 3. 納品日において賞味期限残5ヶ月以上のもの 4. 500g～1kg、パック又は箱入り
369	粉チーズ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ナチュラルチーズ又はプロセスチーズ 3. 納品日において賞味期限残6ヶ月以上のもの 4. 80g以上入り
370	チーズパウダー	kg	○	1. 市販品、メーカー記載 2. ナチュラルチーズ、脱脂粉乳等の原料を粉末にしたもの 3. 500g～1kg、ビニールパック入り
371	6Pチーズ	箱		1. メグミルク(ロビ-チーズ)、明治(北海道チーズ)又は同等品 2. 納品日において賞味期限残が2ヶ月以上のもの 3. 1個15～20g、アルミ包装、6個入り
372	メダル型チーズ(丸型チーズ)	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納品日において賞味期限残が2ヶ月以上のもの 3. 15g以上、アルミ包装
373	コーヒー牛乳	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ブリックパック、牛乳比率70%以上 3. 200～300ml入り、ストロー付
374	クリームチーズ	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ナチュラルチーズ、生乳、クリーム入り 3. 納品日において賞味期限残が6ヶ月以上のもの 4. 1kg以上、プラ容器入り
375	カフェラッテ	個	○	1. 森永(マウンレーア)、コカコーラ(ジョージア)又は同等品 2. 240～350ml入り

規格No	品名	単位	見本	規格
376	サワークリーム	・	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 乳脂肪分40%以上 3. 納品日において賞味期限残が20日以上 のもの 4. 1リットル、プラ容器又は紙容器入り
377	LL牛乳	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ロングライフ品で常温保存が可能で、納品 日において賞味期限残が2ヶ月以上のもの 3. 200~250ml入り、ストロー付、 ブリックパック
378	果肉入りゼリー	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 果肉20%以上 3. 味の種類はその都度指示 4. 140g以上入り、スプーン付
379	カルシウム乳酸菌飲料	個	○	1. メグミルク、明治又は同等品 2. カルシウム強化飲料 3. 190ml以上入り、ストロー付
380	野菜ジュース	個	○	1. かめ(野菜生活)、ヤルト(気になる野菜) 又は同等品 2. 野菜汁50%以下のもの 3. 200ml以上入り、ストロー付

7 牛乳・乳製品及びデザート類・ブリックパック飲料(追加番号分)

規格No	品名	単位	見本	規格
1200	パインジュース	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 常温品 3. 果汁100% 4. 200~250ml入り、ストロー付、 紙パック
1201	LLお茶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納品日において賞味期限残が5ヶ月以上 のもの 3. 250ml以上、ストロー付
1202	LLウーロン茶	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納品日において賞味期限残が5ヶ月以上 のもの 3. 250ml以上、ストロー付
1203	牛乳プリン	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 150~180g、スプーン付
1204	ナタデココヨーグルト	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 110~130g、スプーン付
1205	アロエドリンク	個	○	1. 森永、メグミルク又は同等品 2. ヨーグルトタイプ 3. 190~250ml
1206	チアパック入りアイス	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 140g以上、吸引口付、キャップ付、ハーフ容器

規格No	品名	単位	見本	規格
1207	ジャンボプリン	個	○	1. 森永、グリコ、明治又は同等品 2. 160～200g、スプーン付
1208	ポンドバター	個	○	1. 明治、森永、マリンフード又は同等品 2. 無塩タイプ 3. 450g以上
1209	ミネラルウォーター	個	○	1. ホルヴィック、ピアン、サトリー（南アルプス天然水） 又は同等品 2. 軟水タイプ 3. 400ml以上、ペットボトル入り
1210	紙パック麦茶	個	○	1. アサヒ飲料、伊藤園又は同等品 2. ロングライフ品で納品日において賞味期限 残が3ヶ月以上のもの 3. 250ml以上入り、ストロー付
1211	粉末スポーツ飲料	箱		1. 大塚（ポカリスエット）、コカコーラ（アケリアス） 又は同等品 2. 1リットル用粉末5袋入り

8 卵類及び同加工品

(1) 鮮度良好で外観に異常のないもの。

(2) 異味、異臭のないもの。

規格No	品名	単位	見本	規格
391	鶏卵	k g		1. 鮮度良く、破損及び汚れのないもの 2. Mサイズ以上のもの 3. 10k g入りダンボール箱詰め 4. 納品日における賞味期限残が、4月～12月は10日以上、1月～3月は20日以上あるもの
392	厚焼卵	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷蔵品のみ、冷凍品不可 3. 平らで焼きむらのないもの 4. 1個400～550g
393	厚巻卵	k g	○	1. ベスト、ケイエス又は同等品 2. 冷凍品、かに蒲鉾入り円筒形 3. 1個50g、10個入り、ボイルパック加工
394	錦糸卵	k g	○	1. すぐる食品、キューピー又は同等品 2. 冷凍品、流水解凍可能なもの 3. 500g～1kg入り
395	冷凍スクランブルエッグ	k g	○	1. キューピー、すぐる食品又は同等品 2. 1kg入り、ボイルパック加工
396	パックオムレットA	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 1個100g以上、切れ目付、ボイルパック加工でバラ納品
397	茶碗蒸し	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 要冷蔵 3. 具材3種以上入り 4. 180g以上、ボイルパック加工
398	卵豆腐	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷蔵品 3. 90g以上のもの、タレ、スプーン付でバラ納品
399	冷凍スコッチエッグ	k g	○	1. すぐる食品、スノーマン又は同等品 2. 1個50～60g、ボイルパック加工
400	冷凍スパニッシュオムレット	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ジャガイモ10%以上使用 3. 1個50～60gでボイルパック加工、1パック10～12枚入り
401	パックオムレットB	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載、具材入りのもの 2. ツナ又はチーズ8%以上入 3. 1個100～120g、切れ目付、ボイルパック加工、個包装

8 卵類及び同加工品（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1240	冷凍ボイル目玉焼	袋	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1個40g以上、1袋10個以上入り、ボイルパック加工

9 鶏肉・獣肉類及び同製品

- (1) 屠殺法合格品とする。
- (2) 他の鳥獣肉類の混入がないもの。
- (3) 新鮮で異味、異臭、冷凍焼け及び表面乾燥などの異常がないこと。
- (4) 肉質は、きめ細かくしまっているもので、調理後柔らかく食味良好なもの。
- (5) 箱詰で数量、正味量を記入する。製造年月日又は賞味期限、精肉業務を行った業者名を記入す
- (6) 冷凍食品は急速凍結を行っているもので、再凍結していないもの。
- (7) 冷凍食品は納品時まで -18°C 以下に保存・保冷されているもの。
- (8) 冷凍食品は包装された規格製品であること。
- (9) 調理加工品は特に完全密封包装されたものであること。
- (10) 加工前には、加熱調理及び処理されたもの

規格No	品名	単位	見本	規格
411	牛ロース肉	k g	○	1. オーストラリア産、アメリカ産又は国内産 2. 骨抜き、すじ抜きした肉を厚さ2～2.5 mmにスライスしたもの 3. 肉の外側の脂肪は厚さ20 mm以下のもの 4. 脂肪量が20%以下のもの
412	牛中肉	k g	○	1. オーストラリア産、アメリカ産又は国内産 2. 肩バラ又はトモバラとし、すじを含まないものを厚さ2～2.5 mmにスライスしたもの 3. 新鮮で、四肢、腹部、内臓肉等を含まないもの 4. 肉の外側の脂肪は厚さ25 mm以下のもの 5. 脂肪量25%以下のもの
413	牛ひき肉	k g	○	1. オーストラリア産、アメリカ産又は国内産 2. 部位はバラ又は、もも肉、イチボ肉を使用 3. 脂肪量10%以下で、2回ミンチしたもの
414	ビフテキ用牛ロース肉	k g	○	1. オーストラリア産、アメリカ産又は国内産 2. 骨抜き、すじ抜きした肉を厚さ15～18 mmで形を整えてカットしたもの 3. 肉の外側の脂肪を厚さ8 mm以下にする 4. 1枚150～155 g
415	豚ロース肉A	k g	○	1. 国内産、カナダ産、アメリカ産又はメキシコ産 2. 整形法は第5～第6胸椎の間で背線に直角に切断し、最後腰椎1節をももにつけて、背線につけて、背線に直角に切断したもの (筋骨及び椎骨を除く) 3. 背脂肪の厚さ10 mm以下に整形する 4. 大きさは均等にすじ切りする 5. 水豚、黄豚でないもの 6. 厚さ8～10 mm、1枚120～125 g
416	豚中肉	k g	○	1. 国内産、カナダ産、アメリカ産又はメキシコ産 2. バラ肉、もも肉、背肩肉の厚さ2～2.5 mmにスライスカットしたもの 3. 肉の外側の脂肪は厚さ15 mm以下にする 4. 水豚、黄豚でないもの 5. 脂肪分25%以下のもの

規格No	品名	単位	見本	規格
417	豚ひき肉	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産、カナダ産、アメリカ産又はメキシコ産 2. 部位はバラ肉、もも肉、背肩肉を使用 3. 2回ミンチしたもの 4. 水豚、黄豚でないもの 5. 脂肪分10%以下のもの
418	豚もも肉	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産、カナダ産、アメリカ産又はメキシコ産 2. 最後腰椎と前腰椎の間を背線に直角に切断し骨を除く、3cm角切り 3. スネ、ハバキを除くこと 4. 肉の外側の脂肪の厚さは8mm以下に整形 5. 脂肪分15%以下のもの
419	豚コース肉B	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産、カナダ産、アメリカ産又はメキシコ産 2. 整形法は第5～第6胸椎の間で背線に直角に切断し、最後腰椎1節をももにつけて、背線につけて、背線に直角に切断したもの（筋骨及び椎骨を除く） 3. 背脂肪の厚さ10mm以下に整形する 4. 水豚、黄豚でないもの 5. 厚さ3～5mmにスライスしたもの 6. 脂肪分は15%以下のもの
420	鶏もも肉	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産又はブラジル産 2. 骨、内臓、筋、首皮は含まない 3. アンモニア臭のないもの 4. 生後3ヶ月未満の若鶏 5. プロイラー専用種とし、農水省規格の食鶏規格A級程度 6. 形を整え、大きさをそろえる 7. 脂肪分15%以下のもの 8. 1枚30～35g
421	鶏手羽肉	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産又はブラジル産 2. 骨、内臓、筋、首皮は含まない 3. アンモニア臭のないもの 4. 生後3ヶ月未満の若鶏 5. プロイラー専用種とし、農水省規格の食鶏規格A級程度 6. 手羽中肉を開らき、形を整え、大きさを揃えたもの 7. 脂肪分20%以下のもの 8. 1枚130～135g

規格No	品名	単位	見本	規格
422	鶏正肉	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産又はブラジル産 2. 骨、内臓、筋、首皮は含まない 3. アンモニア臭のないもの 4. 生後3ヶ月未満の若鶏 5. ブロイラー専用種とし、農水省規格の食鶏規格A級程度 6. むね肉かもも肉を使用する 7. 脂肪分は20%以下のもの 8. 厚さ3～5mmにスライスし、長さ2～3cmでカットしたもの(鶏小間)
423	鶏肉のチューリップ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産又はブラジル産 2. 内臓、筋、首皮は含まない 3. アンモニア臭のないもの 4. 生後3ヶ月未満の若鶏 5. ブロイラー専用種とし、農水省規格の食鶏規格A級程度 6. 手羽先肉を開いて、骨を残し、フラワー状に整えること 7. 脂肪分20%以下(骨を除く) 8. 1本35～40g
424	鶏ひき肉	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産又はブラジル産 2. 骨、内臓、筋、首皮は含まない 3. アンモニア臭のないもの 4. 生後3ヶ月未満の若鶏 5. ブロイラー専用種とし、農水省規格の食鶏規格A級程度 6. むね肉かもも肉を使用する 7. 2回ミンチにしたもの 8. 脂肪分は10%以下のもの
425	手開き鶏もも肉	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産又はブラジル産 2. 骨、内臓、筋、首皮は含まない 3. アンモニア臭のないもの 4. 生後3ヶ月未満の若鶏 5. ブロイラー専用種とし、農水省規格の食鶏規格A級程度 6. 鶏もも肉の骨をきれいに切り離し、長さを12～15cm、厚さ15～20mmにする 7. 脂肪分15%以下のもの 8. 1枚130～135g

規格No	品名	単位	見本	規格
426	ベーコン	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. JASマーク付市販品、メーカー名記載 2. 断面は、赤肉層と脂肪層が交互に重なってそれぞれ3段ないし、層の厚みが均等なもの 3. 納品日において賞味期限残が10日以上のもの 4. 1枚を厚さ2～3mmスライスしたもの
427	ポークソーセージ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. JASマーク付市販品、メーカー名記載 2. 加熱等を必要とせずそのまま食べれるもの 3. 納品日において賞味期限残が7日以上のもの 4. 角型で、1枚25～30gにスライスしパックしたもの
428	ウインナーソーセージ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 日本ハム（シャウエッセン）、伊藤ハム（アルハイル）又は同等品 2. オールポークのひき肉を使用 3. 納品日において賞味期限残が7日以上のもの 4. 1本22～27gのもの
429	ミニウインナーソーセージ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. JASマーク付市販品、メーカー名記載 2. オールポークのひき肉を使用 3. 納品日において賞味期限残が7日以上のもの 4. 1本4～8gのもの
430	フランクフルトソーセージ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. JASマーク付市販品、メーカー名記載 2. オールポークのひき肉を使用 3. くしの刺していないもの 4. 納品日において賞味期限残が7日以上のもの 5. 1本40～45gのもの
431	ソフトサラミソーセージ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. JASマーク付市販品、メーカー名記載 2. ポロニアソーセージ、厚さ2～2.5mm、直径8～10cmの円形のハム状のもの 3. 加熱等を必要とせずそのまま食べられるもの 4. 納品日において賞味期限残が7日以上のもの 5. 1枚13～17gのもの
432	焼豚	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. JASマーク付市販品、メーカー名記載 2. くん煙が完全なもの 3. スライスカットは厚さ3～5mm以内のもの 4. 納品日において賞味期限残が5日以上のもの 5. 冷凍品も可能で、ボイルパック加工のもの 6. 1枚15～25gのもの
433	網目焼ハンバーグ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 原料の肉類は、牛・豚・鶏肉の総合比率が56%以上とする 3. 冷凍品 4. 網目焼き目付き 5. 1個120～125g、バラ納品

規格No	品名	単位	見本	規格
434	パックハンバーグ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 肉類の総合比率が56%以上で、鶏肉の使用比率は10%以下のもの 冷凍品 1個55～60g、切れ目付き真空パック入り、個包装
435	チキンボール	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 丸本食品、ヤヨイ又は同等品 冷凍品 1個15～18g、500g～1kg袋入り、バラ納品
436	蒸餃子	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 加熱済みで納入日に製造したもの 具材はキャベツ20%以内、肉類は30%以上のもの 1個40～50g
437	餃子	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 味の素、テーブルマーク又は同等品 冷凍品で揚げ調理可能なもの 1個18～20g
438	ジャンボ五目しゅうまい	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 冷凍品 具材は肉類が35%以上、野菜類は25%以下のもの 1個30～40g
439	ジャンボえびしゅうまい	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 冷凍品 具材はエビ類が18%以上、魚肉すり身類は10%以下、野菜類は20%以下のもの 1個30～40g
440	しゅうまい	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 味の素、テーブルマーク又は同等品 冷凍品 豚肉使用率22%以上 ポークシュウマイ、揚げしゅうまい用 50個入りで総重量900g以上
441	ローストチキン	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 冷凍品可 骨付きのもの 1本150～180gのもの（骨も含む）でボイルパック加工、個包装
442	ロースハム	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> JASマーク付市販品、メーカー名記載 豚ロース100%使用品 納品日において賞味期限残が10日以上のもの 1枚13～17gをスライスしたもので1kgごとにパックしたもの
443	チキンナゲット	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 市販品、メーカー名記載 冷凍品 鶏肉使用率45%以上 1個20gの1kg以上、袋又は箱入り、バラ納品

規格No	品名		単位	見本	規格
444	ボイルパックまい茸ハンバーグ		個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. ハンバーグ120g以上、ソース40g以上、まい茸和風ソースでまい茸が10g以上使用されているもの 4. 160g以上で、切れ目カット付、ボイルパック加工
445	牛丼の素		kg	○	1. 吉野家、松屋又は同等品 2. 冷凍品 3. 1350g以上入り、ボイルパック加工
446	ハムカツ	(1) 生	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1個65～75g(パン粉使用率15～20%) 3. (1)の場合は、冷凍品を解凍したもの不可 4. (2)の場合は、ベスト、テーブルマーク又は同等品 5. ポークハムカツ(豚肉30%以上使用のこと)
		(2) 冷凍品			
447	ミートボール		kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 主原料は、牛・豚・鶏肉の総合比率が40%以上のもの、脂肪を除く 4. 1個15～20g、1kg袋入り
448	味付肉だんご		kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 肉だんごにタレ(ソース)が絡んだもの 4. 1kg袋入り、ボイルパック加工 5. 1kg中に50～60個入り、内容量1kgにはソース分も含む
449	ロールキャベツ		kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. キャベツ65%以上、豚肉15%以上を使用 4. 1個50～70g、ボイルパック加工
450	ワンタン		kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品で煮込んでもくずれなく、しっかりと皮を包んだもの 3. 肉類使用率20%以上、野菜類20%以上 4. 1個6～10g
451	ジャンボ餃子		kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品で揚げ調理できるもの 3. 豚肉及び豚脂の使用率が45%以上、野菜類は20%以上 4. 1個45～50g
452	冷凍とんかつ		kg	○	1. 味の素、ニチレイ、マルハニチロ又は同等品 2. 冷凍品で肉質が均等で柔らかいもの揚げ時間8分以内のもの 3. パン粉使用率が20%以内のもの 4. 1枚の厚さが15～20mm、115～120g

規格No	品名	単位	見本	規格
453	春巻	k g	○	1. ニチレイ、マルハニチロ又は同等品 2. 冷凍品できゃべつ、たけのこ、しいたけ、春雨が入ったもの 3. 1本45～50g
454	卵春巻	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品、卵使用の皮包み 3. あんは海鮮具材使用品で海老使用率5%以上いか5%以上、しいたけ5%以内のもの 4. 1本35～50g
455	ローストビーフ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 牛もも肉、冷凍品不可 3. 納品日の前日又は当日に製造したもの 4. 15～20gにスライス、肉がちぎれていないもの
456	メンチカツ	k g	○	1. 味の素、ヤヨイ、ちぬや又は同等品 2. 冷凍品 3. 肉類使用率が33%以上のもの、パン粉15%以下のもの 4. 1枚55～60g
457	冷凍ヒレカツ	k g	○	1. ベスト、マルハニチロ又は同等品 2. 冷凍品 3. 豚ひれ肉使用率55%以上、パン粉15%以下のもの 4. 1枚45～50g
458	ガロニ付ボイルハンバーグ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷蔵品 3. ハンバーグ110g以上、ソース15g以上 ガロニは野菜類2品以上で35g以上のもの 4. 1個160g以上、切れ目付ボイルパック加工、個包装
459	ボイルパックチキンステーキ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 照焼たれ味付け 4. 鶏肉は100g以上、タレは15g以上 5. 総重量120g以上、切れ目付ボイルパック加工
460	冷凍ウインナーソーセージ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品で豚肉あらびき肉使用のもの、腸皮使用のもの 3. 1個22～27g、バラ納品
461	ボイル加熱済豚バラ肉	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 下茹で加熱処理済で豚脂部分は40%以下のもの 4. 1枚100～110gを1パックに10～12枚入り、ボイルパック加工

規格No	品名	単位	見本	規格
462	合鴨パストラミロース	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷蔵品、食鴨使用で脂肪分が25%以下のもの 3. 黒胡椒、タイム、ローリエを使用したもの 4. 納品日における賞味期限残が1ヶ月以上のもの 5. 1パック200g以上入り、真空パック

9 鶏肉・獣肉類及び同製品（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1260	牛もも肉	k g	○	1. オーストラリア産、アメリカ産又は国内産 2. 内もも肉又は外もも肉を使用し、厚さ2～2.5mmにスライスしたもの 3. 肉の外側の脂肪は厚さ15mm以下のもの 4. スネ、ハバキの部位は不可 5. 脂肪量が15%以下のもの
1261	焼肉用牛ロース肉	k g	○	1. オーストラリア産、アメリカ産又は国内産 2. 骨抜き、すじ抜きした肉を厚さ2～2.5mmにスライスし、1枚15～20gで焼肉用サイズ(長さ5～8cm)に揃える 3. 肉の外側の脂肪は厚さ20mm以下のもの 4. 脂肪量が20%以下のもの 5. 納品は1袋に4～5kg入りによること

10 魚介類

(1) 魚介類共通規格

- ア 鮮度良好で異味、異臭のないもの。
- イ 検量時水及び氷を除く。
- ウ 清潔な容器をしようすること。
- エ 油やけしていないこと。

(2) 鮮魚共通規格

- ア 外観表面は光沢を有し、鱗が固着していること。
- イ 眼球がと突出し張りがあり、角膜が透明であること。
- ウ 大きさは指定範囲のグラム数に合せ、外観上異常がなく水に入れると沈むこと。

(3) 冷凍魚共通規格

- ア 充分凍結し、新鮮な光沢があり、眼球が突き出したもので、角膜が混濁していないこと。
- イ 鱗が固着していること。
- ウ 解凍後、鮮魚と同様な状態になること。
- エ 急速冷凍であり、冷凍やけ等のないこと。
- オ 腹切れ、身切れ、雑物の混入がなく、過剰の水を含まないもの
- カ ドリップの溶出量の少ないもの

(4) 切身共通規格

- ア 大きさは指定された範囲のグラム数に合せること。
- イ かまの部分を除くこと。
- ウ 1切れのグラム数は、その都度指示する重量であること。

(5) 塩干魚類共通規格

- ア 新鮮な魚を原料としていること。
- イ 包装が確実で、製造業者名を明示してあるもの。
- ウ 異味、異臭、かび、害虫等のないもの。
- エ 大きさは指定範囲された範囲のグラム数に合せること。
- オ 検量時塩を除く。

(6) 冷凍魚介類食品規格

- ア 冷凍食品は急速凍結を行っているもので、再凍結していないもの。
- イ 冷凍食品は納品時まで -18°C 以下に保存・保冷されているもの。
- ウ 冷凍食品は包装された規格納品であること。
- エ 調理加工品は特に完全密封包装されたものであること。
- オ 加工前には、加熱調理及び処理させたもの

規格No	品名	単位	見本	規格
471	赤魚切身	k g	○	1. 3枚おろしにして切身にしたもの 2. 背ヒレ、尾ヒレ、鱗等をよく除くこと
472	赤魚粕漬	k g	○	1. 3枚おろしにして切身にしたもの 2. 背ヒレ、尾ヒレ、鱗等をよく除くこと 3. 良質の酒粕を用い2~3日漬け込み食味良好なもの 4. 粕を除く重量とする
473	鯆	k g	○	1. 真鯆又は室鯆とする 2. 内臓、ゼイゴを除くこと
474	背開き鯆	k g	○	1. 真鯆又は室鯆とする 2. 頭、内臓、ゼイゴを除き背開きしたもの
475	鯆の干物	k g	○	1. 真鯆又は室鯆とする 2. エラの内部を除き、塩をふったもの

規格No	品名		単位	見本	規格
476	するめいか		k g	○	1. 内臓、足、皮、耳、口ばしを完全に除き開いたもの 2. 肉厚で、柔らかいもの
477	足抜きいか		k g	○	1. するめいかとする 2. 内臓、足、皮、耳、口ばしを完全に除き筒状にしたもの 3. 肉厚で柔らかく、長さ15～20cm
478	輪切りいか		k g	○	1. するめいかとする 2. 内臓、足、皮、耳、口ばしを完全に除いた足抜きいかを使用する 3. 厚さ8～15mmで輪切りにしたもの
479	いわし丸干し		k g	○	1. マイワシとする 2. 表皮青白色で腹部破損してないもの
480	うなぎ蒲焼		k g	○	1. 丸川、一富士、紀文又は同等品 2. 串なし、ボイルパック加工、タレ、粉山椒付き 3. 肉厚く、焼き色適度なもの 4. 1枚内容総量100g以上、パック入り
481	むきえび		k g	○	1. ブラックタイガー又はバナメイエビのホワイト・ピンク種のみとする 2. 1ポンド51～60尾入り、バラ納品
482	有頭えび		k g	○	1. ブラックタイガー又は大正えびとする 2. 首の付け根がしっかりして、尾に弾力性があり、殻に独自の色を帯び光沢のあるもの 3. 串をさし、背開きにしたもの 4. 1本45～50g
483	桜えび		k g	○	1. 干えびはシラエビ又は芝エビとする 2. 大きさ10～12mm、大きさ均一で着色のないもの 3. 干えびは乾燥良好なもの
484	干えび				
485	おひょう切身		k g	○	1. 3枚おろしにして切身にしたもの 2. 体長80cm以上で脂ののったもの
486	かじき切身	(1) 切身	k g	○	1. めかじき又はまかじきとする 2. 3枚又は5枚おろしにして切身にしたもの 3. 背ヒレ、尾ヒレ、鱗等をよく除くこと
		(2) 粕漬			
487	かつお切身		k g	○	1. 本かつおとする 2. 鮮魚、3枚おろしにして切身にし、黒色等変色しないもの 3. 1尾2～3kgのもの
488	かつお節		k g	○	1. 原料はかつおとする 2. 乾燥良好なもの、荒削り

規格No	品名		単位	見本	規格
489	かつお節糸削り		k g	○	1. 原料はかつおとする 2. 乾燥良好なもの、糸削り、厚さ均一のこと
490	かれい切身		k g	○	1. 浅羽ガレイ、黄金ガレイ又は白ガレイとする 2. ドレスカットに下処理したかれいを使用し、1尾300g以上の魚体のものから、切身にカットしたもの
491	きす		k g	○	1. 白きすとする 2. 背ヒレ、尾ヒレ、内臓、中骨、鱗を除去したもの、開きは頭を除き、背開きにしたもの 3. 1匹20～25g
492	きす開き		k g		
493	銀鱈	(1) 切身	k g	○	1. 頭、内臓、かまを除いたもの 2. 80cm以上の魚体の切身 3. もろみ漬けは、鮮度良好で味が身に浸透しているもの 4. 身くずれ、身ぎれのないもの
		(2) もろみ漬け			
494	生鮭		k g	○	1. 紅鮭とする 2. 内臓を除く、2kg程度の魚体 3. 3枚おろしの切り身 4. 塩鮭は塩分2～3%のもの
495	塩鮭				
496	銀鮭		k g	○	1. 銀鮭・秋鮭・サーモントラウトは国内産、カナダ産、ノルウェー産又はチリ産 2. キングサーモンはカナダ産又はノルウェー産 3. 鮮度良好内臓を除く、2～3kg程度の魚体（キングサーモンは除く） 4. キングサーモンは脂ののった80cm以上の魚体のもの 5. 3枚おろしの切り身
497	秋鮭				
498	サーモントラウト				
499	キングサーモン				
500	鯖切身		k g	○	1. 真鯖とする 2. 3枚おろしの切り身 3. 小型魚の半身カットしたものは不可 4. 身くずれ、身ぎれのないもの
501	本鯖切身		k g	○	1. 本鯖とする。シマザワラ・サゴシ不可 2. 1～3kgの魚体のもの 3. 3枚おろしの切り身 4. 身くずれ、身ぎれのないもの
502	さんま		k g	○	1. 生のみで、冷凍したものは不可 2. 1尾130～160gの魚体
503	鯛		k g	○	1. さくら鯛又は真鯛とする 2. 鱗、内臓を除いたもの 3. 1尾180～220gの魚体
504	鱈切身		k g	○	1. 真鱈とする 2. 身くずれ、身切れのないもの 3. 切身にぬめりが無く、異臭のしないもの

規格No	品名	単位	見本	規格	
505	にしん切身	k g	○	1. 筒切りで鱗をきれいに取ったもの 2. 1尾300g以上の魚体	
506	ひらめ	k g	○	1. ひらめ又は舌びらめとする 2. 0.5～2kg程度の魚体 3. 5枚おろしの切り身	
507	ぶり切身	k g	○	1. 生又は解凍したもの。ワラサ・イナダ不可 2. 1尾6kg以上のもの 3. 3枚おろしで切身にしたもの	
508	鯖切身	(1) 味付なし	k g	○	1. キハダマグロ、メバチマグロ又は本マグロとする 2. (2)はよく漬け込んだもの 3. 身くずれ、身切れせずにカットしたもの
		(2) 味噌漬			
509	鯖刺身	(1) ブロック	k g	○	1. キハダマグロ、メバチマグロ又は本マグロとする 2. ブロックは、2～7cmの四方形の切り口になるもので長さは20～30cmに揃える 3. (2)は、厚さ5～7mm程度で納品日にカットしたもの
		(2) 刺身			
510	鱒	(1) ほんます	k g	○	1. ほんますは、カラフトマス又はサクラマスで切身カットしたもの 2. にじますは、内臓をとったもの
		(2) にじます			
511	まながつお	k g	○	1. 体長40cm以上のもの 2. 筒切りで鱗などをしっかりとったもの	
512	メルルーサ切身	k g	○	1. 解凍したもので身くずれ、身切れせずにカットしたもの 2. 3枚おろしで切身にしたもの	
513	茹たこ	k g	○	1. 国内産真たこ又は北アフリカ産真たことする。水たこ不可 2. 1.5～2kgのもの	
514	わかさぎ	k g	○	1. 1尾長さ8～12cmのもの 2. 冷凍品を解凍して納品のこと 3. 冷凍焼けのしていないもの	
515	かき	k g	○	1. 鮮度良好、殻を除き、身切れの少ないもの 2. 異物、夾雑物を含まないこと 3. 無菌処理したものをポリエチレン袋に詰めてあるもの 4. むき身のみ、1粒10～15g	
516	あさりむき身	k g	○	1. 冷凍品を解凍し鮮度良好のもの 2. 海藻等、その他貝類の夾雑物を含まないこと 3. 1粒3～5g、大きさが揃ったもの	
517	小柱	k g	○	1. アオヤギ(バカ貝)とする 2. 鮮度良好、粒のそろったもの 3. 1粒2～10g、IQF冷凍	

規格No	品名	単位	見本	規格
518	ホタテ貝柱	k g	○	1. 鮮度良好 2. 1 k g 中にSサイズ31～35粒、I Q F 冷凍
519	ボイルホタテ貝	k g	○	1. 鮮度良好 2. ひも付きのもので、わたは除去する 3. 1 k g 中にLサイズ21～25粒、I Q F 冷凍
520	はまぐり	k g	○	1. 鮮度良好、石、砂、海藻等その他、貝類の夾雑物を含まないこと 2. 殻の破損したものを除くこと 3. 油臭及びアンモニア臭のないもの 4. 1個45～50g（殻込み）
521	しじみ貝	k g	○	1. 鮮度良好、石、砂、海藻等その他、貝類の夾雑物を含まないこと 2. 殻の破損したものを除くこと 3. 油臭及びアンモニア臭のないもの 4. 1個の殻厚さが10～14mm
522	さんま開き干	k g	○	1. 油揚げがなく、新鮮な魚を原料としているもの 2. 背開きで内臓をとったもの
523	干しししゃも	k g	○	1. 子持ちししゃもとする。カラフトししゃも可 2. 甘塩、五分乾きのもの
524	冷凍ししゃも唐揚げ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 納品日において賞味期限残が6ヶ月以上のもの 3. 唐揚げ粉がしっかり付着しているもの、子持ちのものを使用、カラフトししゃもも可 4. 1尾20～25g
525	しらす干	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. カタクチイワシの幼魚 3. 体長1～2cm、粒揃いのもの
526	たらこ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. スケトウダラの卵巣使用、塩蔵たらこ、甘塩 3. 無着色 4. 1本40～50g
527	辛子明太子	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. スケトウダラの卵巣使用、生食用、冷凍品を解凍したものも可 3. 食品衛生法許可の色素を使用し、着色したもの 4. 1本40～50g

規格No	品名	単位	見本	規格
528	塩くらげ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 千切りにして塩漬けにしたもの 3. 太さ均一、こしが有り塩加減の適当なもの 4. 塩どけがなく塩がしっかり残ったもの 5. 原料はビゼンクラゲ、エチゼンクラゲ又は キャノンボールクラゲ
529	いくら	k g	○	1. 市販品 2. 鮮度良好、粒がしっかり残ったもの、塩味 3. 白鮭又は銀鮭の卵を使用したもの 4. 銘柄、等級、製造業者名表示

10 魚介類（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1290	ちりめんじゃこ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. カタクチイワシの幼魚で乾燥良好なもの 3. 長さ1～2 c m
1291	メカジキ腹切身	k g	○	1. ハラミ使用、脂ののったもの 2. マカジキ不可
1292	ホッケ切身	k g	○	1. シマホッケとする 2. 3枚おろし 3. 青みかかった鮮度良好なもの 4. 体長40～60 c mのもの
1293	めぬけ粕漬	k g	○	1. よく漬け込んであるもの、赤魚不可 2. 3枚おろし 3. 体長30 c m～50 c mのもの
1294	銀むつ西京漬	k g	○	1. メロ使用し、よく漬け込んであるもの 2. ねばりのないもの 3. 体長70 c m以上のもの 4. 身くずれ、身切れのないもの
1295	冷凍花切りいか	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. するめいか又はモンゴウイカ 3. 1切の厚さ5～10 m m、長さ3～5 c m、 花切り目付
1296	冷凍輪切りいか	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. するめいか又はマツイカ 3. ワタ抜きをしたもの 4. 厚さ8～15 m mに輪切りカットしたもの

11 練製品類及び魚介製品

- (1) J A S マーク付、日本農林規格合格品。
- (2) 納品時の賞味期限残が10日以上のもの（冷蔵品のみ）
- (3) 清潔な容器を使用すること。
- (4) 製造会社名、製造年月日又は賞味期限年月日が明示されているもの。
- (5) 一品につき、同一銘柄であること。
- (6) 弾力性に富み異味、異臭、ねと等を認めないもの。

規格No	品名	単位	見本	規格
551	かまぼこ	k g	○	1. 紀文夕月、小田原鈴廣又は同等品 2. グチ、エソ又はスケトウダラ使用品 3. 発注数の赤色・白色半々で納品のこと 4. 納品日において賞味期限残が10日以上 5. 1本200～250g（板を除く）
552	焼板かまぼこ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. グチ、エソ又はスケトウダラ使用品 3. 納品日において賞味期限残が10日以上 4. 1本150～200g（板を除く）
553	笹かまぼこ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. キチジ又はスケトウダラ使用品 3. 納品日において賞味期限残が10日以上 4. 1本25～30g
554	かに風味かまぼこ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷蔵品 3. スケトウダラ使用で脚肉状のもの 4. 納品日において賞味期限残が10日以上 5. 1本10～12g
555	かに風味フレーク	k g	○	1. 大冷、ニッスイ又は同等品 2. 冷凍品 3. スケトウダラ使用 4. 500g～1kg、パック入り
556	帆立風味フレーク	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. スケトウダラ及び帆立エキス使用のかまぼこ、ホタテ貝柱をほぐした疑似形状のもの 4. 500g～1kg、パック入り
557	海老風味かまぼこ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. スケトウダラ及び海老エキス使用のかまぼこ、むきえび形状で赤色の入ったもの 4. 500g～1kg、パック入り
558	半ぺん	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ヨシキリザメ又はアオザメ使用品 3. 純白で、表面が平らで気孔のないもの 4. 納品日において賞味期限残が10日以上 5. 1枚60～100g
559	だて巻	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. グチ、ハモ又はスケトウダラ使用品 3. 納品日において賞味期限残が10日以上 4. 1本300～400g

規格No	品名	単位	見本	規格
560	焼竹輪	k g	○	1. 市販品、メーカー品名記載 2. 急速冷凍品 3. グチ、エソ又はスケトウダラ使用品 4. 納品日において賞味期限残が6ヶ月以上のもの 5. 1本100～150g、バラ納品
561	小竹輪	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 生食用 3. グチ、エソ又はスケトウダラ使用品 4. 納品日において賞味期限残が10日以上 5. 1本30～40g
562	なると巻	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. グチ又はスケトウダラ使用品 3. 1本160～200g
563	さつま揚	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. グチ、エソ又はスケトウダラ使用品 3. 冷凍品を解凍して納品のこと 4. 1枚70～100g
564	つみれ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. イワシ、アジ、サンマ又は白身魚使用品 3. 1個15～25g
565	揚げボール	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 魚肉すり身揚、 3. エソ、ハモ又はスケトウダラ使用品 4. 納品日において賞味期限残が10日以上 5. 1個15～20g
566	エビスティックフライ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品不可、生のみ 3. 生パン粉付 4. 納品日の前日又は当日に製造したもの 5. 1本45～55g、えびの正味量30g以上
567	シーフードミックス	k g	○	1. 宝幸水産、大冷又は同等品 2. 冷凍品 3. いか・むきえび・あさりむき身・ホタテ貝の内3品以上のミックス品 4. 500g～1kg、パック入り
568	スモークサーモン	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 生食用 3. 紅鮭、銀鮭又はトラウト使用品 4. 1枚2～3mmのスライスで1パック400～500g
569	かに爪フライ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 中身が蟹クリームコロケは不可 4. 1個40～50g、中身に蟹風味かまぼこが正味量で20g以上
570	ずわいがに	k g	○	1. 宝幸水産、大冷又は同等品 2. 棒ちらし、ジャンブル 3. 500g～1kg入り、ビニールパック品

規格No	品名	単位	見本	規格
571	ホタテ正油風味煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 要冷蔵 3. 納品日において賞味期限残が5ヶ月以上 4. 1 k g 以上入り、ビニールパック品
572	わかさぎ唐揚げ	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 唐揚げ粉付、唐揚げ粉使用率20%以下のもの 4. 1個12~17gで1袋1 k g 以上入り、IQF
573	たこの唐揚	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 唐揚げ粉付、唐揚げ粉使用率20%以下のもの、真だこ使用品 3. 1切8~12gで1袋1 k g 以上入り、IQF

11 練製品類及び魚介製品（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1320	パック入り焼塩鮭	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品、ボイルパック加工 3. 1切40~50gのものを10切入りで1パック入りに加工
1321	たらこフレーク	k g	○	1. 大冷、マルハニチロ又は同等品 2. 冷凍品 3. 500g、パック入り
1322	サケフレーク	k g	○	1. 大冷、マルハニチロ又は同等品 2. 冷凍品 3. 500g、パック入り
1323	蟹爪型かまぼこ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. スケトウダラ使用品 4. ナックル型、1個5~10gで1袋1 kg 以上入り

12 野菜類（芋類も含む）

（1）外観

品種固有の色彩、形状を有し、大きさが同一サイズのもので、異味、異臭のないもの。

（2）香味、風味共に良好なもの。

（3）鮮度良好で、規格が優以上のもので、サイズがM～Lサイズのもの

（4）病虫害、外傷等がないこと。

（5）土砂、その他夾雑物の付着していないこと。

（6）水切りの完全なもの。

（7）検量時包装用ワラ、縄を除く。

（8）内容量、生産地、等級(品質)又は階級(サイズ)、製造業者名を表示したもの。

規格No	品名	単位	見本	規格
581	あさつき	k g		1. 太さ5～7mmで均一のもの 2. 色鮮やかで青葉の長いもの 3. 下の根部分まで柔らかいもの
582	万能葱	k g		1. 太さ5～7mmで均一のもの 2. 色鮮やかで青葉の長いもの 3. 下の根部分まで柔らかいもの
583	グリーンアスパラガス	k g	○	1. 緑色が鮮やかで、穂先がくずれていないもの 2. 国内産Lサイズ又は外国産Mサイズ 3. ビニールはずしバラ納品
584	青みつば	k g	○	1. 糸みつばとする 2. 茎が柔らかく、葉が溶けていないもので、根切りしたもの 3. 長さ25cm以上
585	枝豆	k g		1. 枝を除く、緑色のもので黒豆はのぞく 2. 1さやに豆2粒以上入っているもの
586	さやえんどう	k g		1. 絹さや種とする 2. 鮮度良好で、萎縮品のないもの
587	さやいんげん	k g		1. どじょういんげんとする 2. すじ取りしたもの
588	うど	k g		1. 軟化うどとする 2. 白色で枝のないもの 3. 4～5kg箱で13～17本入りのもの
589	青じそ	k g	○	1. 柔らかく香り高いもの 2. 大きな葉を除き、葉部のみ水洗いしたもの 3. 1枚1gとする
590	えのき茸	k g		1. 傘の直径1cm以内の丸形、柄の長さ10～12cm 2. ブラウンえのき茸を除くこと、白色で、ぬめりやかびのないもの
591	かぼちゃ	k g		1. 西洋かぼちゃ（黒皮栗系）の中果 2. 外皮厚さが1.5cm以下のもの 3. 1個1.5～3kgのもの

規格No	品名	単位	見本	規格
592	かぶ	k g	○	1. 茎、ひげ根、葉を除き水洗いしたもの 2. 1個80g以上のもの
593	カリフラワー	k g		1. 新鮮で外葉3枚以内とし、花蕾の部分が全体の70%以上ある状態のもの 2. 根切りのもの
594	きゃべつ	k g	○	1. 国内産 2. 抱合完全で、枯葉なく、根切りのもの 3. 1玉1.2～1.8kgのもの 4. 新きゃべつのみ900g以上とする 5. 紫きゃべつは、1kg以上とする
595	紫きゃべつ			
596	きゅうり	k g		1. 太さ4cm以下で極端な曲がりがないもの 2. 1本170g以下とする
597	ごぼう	k g	○	1. 国内産、洗いごぼうとする 2. 葉首から切除し、切口1.2～1.8cmのもので、極端に太いものは除く 3. 皮部に傷荒れ等が無く、肉質が柔らかく、「す」のあるものを除くこと 4. 1本の長さ50cm以上
598	切ごぼう	k g	○	1. 国内産 2. 皮をよく剥ぎ、立割千切りとし、よくさらし水抜きしたもの 3. 赤黒色していないもの
599	小松菜	k g		1. 茎の幅(径)15～25mmで花茎のないもの 2. 濃緑色の葉で穴の空いていないもの 3. 泥土等をよく洗い落したもので、根付きのもの
600	サニーレタス	k g		1. 根切りしてあり、葉が薄く、柔らかいもの 2. 1個200～300g
601	サラダ菜	k g		1. 結合完全なもので根部を除き、水洗いしたもの 2. 葉は20cm以上、1個300g以上
602	しめじ茸	k g		1. 傘が灰白色、灰褐色、ねずみ色で柔らかく丸山形で、柄がふっくらして粒揃いのもの 2. カビ、ぬめりのないもの 3. 傘の直径1～2cm、柄の長さ5～6cmのもの

規格No	品名	単位	見本	規格
603	春菊	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 中葉型又は広葉型 2. 葉、茎とも柔らかく、花のないもの 3. 長さが20～30cmのもので根部を除去し、水洗いしたもの
604	しょうが	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 根しょうがで、水気を含んだもの 2. カビ・ぬめりのないもの
605	すいか	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 品質「優」以上のもの 2. 未熟、過熟、割れ、変形を除くこと 3. 1玉4. 5～7kg
606	セロリ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 淡緑白色の中肉種 2. 茎が太く、身がしまり、繊維がやわらかいもの 3. 1株1kg以上
607	だいこん	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 青葉付き、下部カット品不可 2. 茎葉を除き、水洗いしたもの 3. とうが立ち、「す」入り割れのあるものは除くこと 4. 1本500g以上
608	たけのこ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. もうそう竹とする 2. 鮮度良好のもの 3. 長さが20～35cm以下
609	たまねぎ（皮付）	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 重量は1個190～350g以内で高さ10cm以内、直径13cm以内のもの 2. 皮むきたまねぎは、大玉で芯も取ること
610	たまねぎ（皮むき）			
611	中国菜	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 成育良好で、肥えた茎（幅15～25mm） 2. 濃緑色の葉で、穴のあいていないもの 3. 泥土等をよく洗い落したもので、根付きのもの
612	トウモロコシ	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. スイートコーン又はハニーバンタムとする 2. 実に黒や紫なく、萎縮ないもの 3. 粒が均一で柔らかいもの 4. 7月納品分は1本300～350g、8月納品分は1本400～450gのもの
613	トマト	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 固くしまった形状のもの 2. 未熟、過熟、割れ病害の無いもの 3. 1個150～200gのもの

規格No	品名	単位	見本	規格
614	長ねぎ	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産 2. 自身の部分は全体の7割以上 3. 根付きとし、ねぎ坊主はなく、よく水洗いしたもの
615	なす	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 種子少なく、ひび割れのない皮の柔らかいもの 2. 1個80～130g
616	生しいたけ	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 傘の直径が4～7cmで肉厚の丸山形、柄の長さは5～12cm 2. 灰褐色、暗褐色、皮の裏のひだは、白色 3. 病虫害、カビ、ぬめりのない香気高い新鮮なもの
617	にら	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 葉肉厚く特有の香りを有し、艶のあるもの 2. 柔らかく伸び過ぎていない若芽を根切りにしたもの 3. 長さ25～40cmのもの
618	にんじん	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産 2. 色が鮮やかで、肌がなめらかなもの 3. 葉・茎・ひげ根を除き水洗いしたもの 4. 1本150～250g
619	にんにく	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 病虫害なく、土砂の付着していないものを乾燥したもの 2. 結球が大きく、鱗片の少ない(5～7片)のもの 3. 1房50g以上のもの
620	にんにくの芽	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 濃い緑色をしたもの 2. ビニールテープをはずして納品のこと 3. 長さ20～30cmのもの
621	白菜(結球)	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 抱合完全で、枯葉なく、根部を除いたもの 2. 1個1.5kg以上 (6～8月納品分は1.5kg以下でも可)
622	パセリ	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 香り強く、鮮やかな緑で汚れなく、葉細かくちぢれたもの 2. 水洗いしたもの 3. 1束(茎とも)150～200g、茎の長さが12cm以内で束ねたもの
623	ピーマン	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 濃緑色で、完熟を含まず、皮が固くないもの 2. 1個30～80gのもの
624	ふき	k g		<ol style="list-style-type: none"> 1. 肉質が柔らかく、葉切りしたもの 2. 長さ30～50cmのもの
625	プチトマト	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内産 2. 丸形で固くしまった赤色種 3. 1個11g以上のもの、大きさ均一のこと

規格No	品名	単位	見本	規格
626	ブロッコリー	k g		1. 濃緑色で、蕾はしまった球形でかつ大きさが揃っているもの 2. 葉・茎を除いたもの
627	ほうれん草	k g		1. 濃緑入りで「とう」の立っていないもの 2. 根部を除き、水洗いしたもの 3. 葉茎の長さ20cm以上
628	まい茸	k g		1. 鮮度良好で汚れがないもの 2. 病虫害、カビ、ぬめりがないバラのもの 3. 1株150～200g
629	みょうが	k g	○	1. 蕾がしまったもの 2. よく水洗いされたもの 3. 1個25～35g、ただし6月及び7月納品分はみょうが竹でも可(みょうが竹の場合1個13～17g)
630	もやし	k g		1. 緑豆もやしで長さ5cm以下とする 2. 白色で水切りしてあり、防水袋入り 3. 夾雑物、異臭、ぬめりのないもの
631	大豆もやし	k g		1. 水切りしてあり、防水袋入り 2. 夾雑物、異臭、ぬめりのないもの 3. 長さ7cm以下のもの
632	ラディッシュ	k g		1. 葉及びひげ根を除き、水洗いしたもの 2. 葉及び茎の部分をきれいにとる 3. 粒(根)の直径2～2.5cm
633	レタス	k g	○	1. 結合完全なもの、根部を除き、水洗いしたもの 2. ビニール包装品以外のものは、捨て葉が1個につき3枚以内とする 3. 1個300g以上のもの
634	れんこん	k g		1. 肉質柔らかく、折れの少ないもの 2. ひげ根をよく除去し、水洗いしたもの 3. 1個300～350g
635	わけぎ	k g		1. 葉のふっくらとした、みずみずしいもの 2. 茎葉は、柔らかいもの
636	かいわれ大根	k g	○	1. 軸、葉みずみずしく、色鮮やかなもの 2. 大きさが揃って、根切りしたもの 3. 1パックが100g以上のもの
637	赤ピーマン	k g		1. 完熟を含まず、皮がかたくないもの 2. 1個30～80gのもの
638	黄ピーマン			

規格No	品名	単位	見本	規格
639	馬铃薯	k g	○	1. メーカーインとする 2. 発芽がなくかつカビのないもの 3. Lサイズとする
640	甘藷	k g		1. 農林系で繊維少なく、土等の洗浄済のもの 2. 1個の直径3～6cm、300～500g
641	里芋	k g	○	1. 子芋、新芋は除く 2. 日焼緑化等を含まないこと 3. 皮むきは、白色であるもの 4. 1個当たり、生は60～90g、皮むきは50～80g
				(1) 生
				(2) 皮むき
642	水菜	k g	○	1. 根に腐り、ぬめりないもの 2. 長さが25cm以上、1パックが150～250gのもの
643	こんにゃく	k g	○	1. 異味、異臭、あく味、雑物混入のないもの 2. 弾力に富み、気泡のないもの 3. 1個250～400gのもの
644	つきこんにゃく	k g	○	1. こんにゃくをついたもの 2. 太さが4～8mm四方のもの
645	白たき	k g	○	1. こんにゃくをついたもの 2. 太さ2～3mmの均一なもの

12 野菜類（芋類も含む）（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1350	生おろしにんにく	k g	○	1. テーオー食品、ユウキ食品又は同等品 2. 1kg以上、蓋付きボトル入り
1351	エリンギ水煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. スライスの厚さが揃い、幅2～3cm 3. 1kg以上、パック入り
1352	舞茸水煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 長さ3～5cmにカットしたもの 3. 1kg以上、パック入り

13 冷凍野菜類

- (1) 鮮度良好な野菜を加工したもので、品種固有の色沢、風味があるもの。
- (2) 異品種、枯葉、夾雑物等の混入なく、解凍後は生野菜と同等の鮮度を有するもの。
- (3) 急速冷凍品で再凍結品、冷凍ヤケ不可。
- (4) 納品時に賞味期限残が、6ヶ月以上あるもの。
- (5) 製造業者名を表示のこと

規格No	品名	単位	見本	規格
671	冷凍裏ごし南瓜	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 500g 又は 1kg、パック入り
672	冷凍南瓜	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 種を取り、1切35～55gに裁断したもの 3. 500g 又は 1kg、パック入り
673	冷凍カリフラワー	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 個房分けしたもの、IQFのみ 3. 500g 又は 1kg、パック入り
674	冷凍グリーンアスパラ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 穂先の形状が崩れていないもの 3. 500g 又は 1kg、パック入り
675	冷凍さやいんげん	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 筋を取り除いたもの、長さ2～4cmにカットしたもの 3. 500g、パック入り
676	冷凍さやえんどう	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 筋を取り除いたもの 3. 500g、パック入り
677	冷凍とろろ芋	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大和芋、長芋使用品 3. 1kg、パック入り
678	フレンチポテト	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品、10～12mm波型カット 3. 1kg、パック入り
679	冷凍ブロッコリー	k g	○	1. マルハニチロ、ニチレイ、キョクヨー、大冷又は同等品 2. 個房分けし、蕾が詰まったもの、IQFのみ 3. 500g 又は 1kg、パック入り
680	冷凍ほうれん草	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 長さ3～5cmにカットしたもの、IQFのみ 3. 500g 又は 1kg、パック入り
681	冷凍ホールコーン	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ハニーコーン又はスーパースイート使用 3. 1kg、パック入り
682	冷凍ピース	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1粒の直径6～9mmで、粒の大きさが均一なもの 3. 1kg、パック入り

規格No	品名	単位	見本	規格	
683	ミックスベジタブル	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. グリンピース、コーン、細の目切りの人参混合 4. 1 k g、パック入り	
684	冷凍むき枝豆	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. さやを取り除いたもの 3. 500 g～1 k g、パック入り	
685	冷凍塩茹枝豆	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. さやつきで、塩茹で加熱済みのもの 3. 500 g～1 k g、パック入り	
686	冷凍里芋	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1個15～20 g、皮むきのもの 3. 500 g又は1 k g、パック入り	
687	ミックス冷凍野菜	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. カットブロッコリー（35～45%）、スライスキャロット（15～25%）、カットカリフラワー（35～45%）の比率 3. 1 k g、パック入り	
688	ナチュラルポテト	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 外皮を残したもので半月カット 4. 1個15～25 g、500 g～1 k g、パック入り	
689	冷凍にんにくの芽	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 長さ2～4 c mで均等にカットしたもの 3. 500 g～1 k g、パック入り	
690	冷凍人参	(1) シャトーキャロット	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 1個10～20 g、サイズ均等なもの 3. 500 g～1 k g、パック入り
		(2) スライス&クリンクル			

13 冷凍野菜類（追加番号分）

番号	品名	単位	見本	規格
1380	冷凍揚げなす	k g	○	1. ニチレイ、ユニフーズ、岩谷産業又は同等品 2. 乱切りカットで1個10～15 g 3. 500 g～1 k g、パック入り

14 果物類

- (1) 形状良く、粒が一様に揃っていること。
- (2) 未熟、過熟がなく、適度に成熟していること。
- (3) 鮮度が良好であること。
- (4) 品種特有の芳香を有し、風味良好であること。
- (5) 検量時緩衝剤等を除く。
- (6) 傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ等の被害果実が混入していないこと。
- (7) 内容量、生産地、等級(品質)又は階級(サイズ)、製造業者名を表示したもの。

規格No	品名	単位	見本	規格
701	甘夏	k g	○	1. 品質「優」以上のもの 2. 皮薄く、甘味が強く、多汁なもの 3. 1個280～320g
702	いちご	k g	○	1. 新鮮で赤く、熟度が適度で甘味十分なもの 2. 腐れ、破損品は除くこと 3. M～Lサイズで粒を揃えること 4. 1粒12～15g
703	いよかん	k g	○	1. 品質「優」以上のもの 2. 皮薄く、甘味が強く、肉質の柔らかいもの 3. 1個230～250g
704	オレンジ	k g	○	1. バレンシア又はネーブル 2. 皮薄く、甘味が強く、肉質の柔らかいもの 3. 1個250～270g
705	柿	k g	○	1. 富有柿、次郎柿又は西村早生 2. 色鮮やかで渋みのないもの 3. 1個200～230g
706	キウイフルーツ	k g	○	1. ニュージーランド産又は国内産 2. 適度に熟れているもの、指で押しても果汁の出ない程度の堅さのもの 3. 1個100～120g
707	グレープフルーツ	k g	○	1. 皮が薄く、多汁で実に艶のあるもの 2. 1個480～500g、ルビーは1個420～450g
708	栗	k g		1. 熟成度完全で病虫害腐れのないもの 2. 割れのないもの 3. 1個20～30g
709	さくらんぼ	k g	○	1. 佐藤錦、高砂又はナポレオン 2. つぶれのないもの 3. 1個4～6g

規格No	品名		単位	見本	規格
710	梨	(1)新高 (2)二十世紀 (3)幸水 (4)豊水	k g	○	1. 品種はその都度指示 2. 甘味があり多汁で、特有の食感があるもの 3. 品質「優」以上のもの 4. 1個240～280g
711	パイナップル		k g	○	1. 新鮮で風味、甘味良好なもの 2. 下部がオレンジ色で甘みのあるもの 3. 1個1800～2200g（葉は除くこと）
712	はっさく		k g	○	1. 皮薄く、甘味が強く、多汁なもの 2. 品質「優」以上のもの 3. 1個250～270g
713	バナナ		k g	○	1. 熟度適度で8割以上が黄色になったもの 2. 青色バナナは不可 3. 1本150～180gのもの
714	びわ		k g	○	1. 丸みがあり、皮に張りがあるもの 2. 甘味があり、種が小さいもの（可食部率で60%以上のもの） 3. 1個60～70g
715	ぶどう	(1)デラウェア (2)巨峰 (3)ピオーネ (4)キャンベルアーリー	k g	○	1. 品種及び重量はその都度指示 2. 粒の大きさ適当で均等なもの、房付けのよいもの 3. 十分な甘味を有し、光沢のあるもの 4. 品質「優」以上 5. (2)は、種なしのもの
716	プラム		k g	○	1. 大石早生、ソルダム又は太陽 2. 実がみずみずしいもの 3. 1個70～90g
717	ネットメロン		k g	○	1. アムス又はアンデス 2. 特有の色調と網目を呈しているもの 3. 甘味強く芳香のあるもの 4. 品質「秀」のL～LAサイズ 5. 1個800～900g

規格No	品名	単位	見本	規格								
718	プリンスメロン	k g	○	1. 甘味強く芳香のあるもの 2. 品質「秀」のもの 3. 1個400～450g								
719	みかん	k g	○	1. 果皮柔らかく甘味強いもの 2. 品質「秀」のLサイズのみ 3. 1個110～130g								
720	桃	k g	○	1. あかつき、白鳳、川中島白桃、日川白鳳、清水白桃又は一宮白桃 2. 果肉柔らかく、多汁で皮に傷がないもの 3. 品質「秀」のもの 4. 1個200～250g								
721	ゆず	k g	○	1. 皮に傷がなく柔らかいもの、葉のないもの 2. 青ゆず（8月～10月）、黄ゆず（11月～1月） 3. 1個100～120g								
722	りんご	k g	○	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;">(1) ふじ</td> <td rowspan="4" style="width: 20%;"></td> <td rowspan="4" style="width: 20%; text-align: center;">k g</td> <td rowspan="4" style="width: 20%; text-align: center;">○</td> <td rowspan="4" style="width: 30%; vertical-align: top;"> 1. 品種はその都度指示 2. 多汁で歯触りのよいもの 3. 1個240～310g </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(2) 津軽</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(3) 王林</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">(4) ジョナゴールド</td> </tr> </table>	(1) ふじ		k g	○	1. 品種はその都度指示 2. 多汁で歯触りのよいもの 3. 1個240～310g	(2) 津軽	(3) 王林	(4) ジョナゴールド
(1) ふじ		k g	○	1. 品種はその都度指示 2. 多汁で歯触りのよいもの 3. 1個240～310g								
(2) 津軽												
(3) 王林												
(4) ジョナゴールド												
723	レモン	k g		1. 形状良好で、皮が厚くないもの 2. 1個100～120g								
724	干柿	k g	○	1. あんぽ柿又はころ柿、（使用品種は蜂屋柿又は平核無） 2. 適度な乾燥でセロハンで個包装したもの 3. 1個30～50g								
725	レーズン	k g	○	1. サルタナ産又はカリフォルニア産 2. 乾燥良好で甘味が強いもの 3. 1袋1kg入り								

14 果物類（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1410	フルーツ盛合せ	台	○	1. メロン1個800g以上のものを1/16 カット8個以上使用 2. オレンジ1個250g以上のものを1/8 カット8個以上使用 3. パイン1個1800g以上のものを1/8 カット8個以上使用 4. 苺1個12g以上のものを6個以上使用 5. オードブル使用、総重量800g以上 6. 使い捨て容器使用

15 漬物類

- (1) 品質良好な原料を用い、味、風味良好で大きさが揃っているもの。
- (2) 漬けあがりか適度で、固有の香味を有し、かび臭、苦味、異味がなく歯切れがよいもの。
- (3) 固有の色沢を有し、添加物は食品衛生法に基づくもので、着色の強くないもの。
- (4) 同一品種を材料とし、異品種、夾雑物等を混入しないこと。
- (5) 納品時は、衛生的な容器を使用すること。
- (6) 検量時は、ぬか、粕、味噌、汁等を除くこと。
- (7) 浅漬のみ大型梱包（10kg以上）も可能とする。
- (8) 古漬け（主に賞味期間が2ヶ月間以上の物）は、納品時に賞味期限まで1ヶ月以上あること。

規格No	品名	単位	見本	規格
741	味付もやし	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 国内産 3. 大豆もやしを原料とし、胡麻油、唐辛子粉、醤油等を合わせた調味液につけたもの 4. 1kg、パック入り
742	梅風味大根漬	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 干したくあんをこんぶ、生姜、梅肉で味付けしたもの 3. 1kg、パック入り
743	梅干	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 干上がり、漬かり具合、酸味、塩味共良好なもの 3. 和歌山県産又は群馬県産、粒揃いで色形よくつぶれ、破れないもの 4. 着色の少ないもの 5. 400～500g、卓上用容器入り（ふた付きで開閉できるもの）
744	大阪漬	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大根を原料とし、大根葉を混合 3. 醤油風味漬け
745	かぶ漬	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. かぶは、「鬆」の入らないもの、 3. 塩漬けしたもので浅漬けのみ
746	かぶ土佐漬	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. かぶと胡瓜を使用したもの 3. 鯉節入りのたまり醤油で漬けたもの、浅漬けのみ
747	胡瓜漬	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 塩で1～2日漬けこんであり、緑色鮮やかで、特有の食感があるもの 3. 極端に曲がったものを除くこと、浅漬けのみ
748	きゅうり漬	kg		1. 新進、東海漬物又は同等品 2. 胡瓜、しょうがを醤油で漬け込んだもの 3. 500g～1kg、パック入り
749	胡瓜朝鮮漬	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 胡瓜を唐辛子、にんにく等と調味したキムチ漬け、浅漬けのみ 3. 回し切りにカットしたもの

規格No	品名	単位	見本	規格
750	胡瓜しば漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 赤しその葉を使用し、塩漬けにしたもの 3. 500g～1kg、パック入り
751	五色漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 白菜、野沢菜、人参、昆布、唐辛子、生姜等を塩漬けしたもの、浅漬けのみ 3. 特有の食感があるもの
752	ごぼうキムチ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ごぼうを唐辛子、にんにく等と調味したキムチ漬 3. 500g～1kg、パック入り
753	桜漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大根を薄切りにし、しその葉で風味良く漬け込んだもの 3. 500g～1kg、パック入り
754	山菜漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. わらび、蔴、細竹、たらの芽をまぜて漬けたもの 3. 500g～1kg、パック入り
755	しそ漬だいこん	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大根を拍子木切りにし、しその葉で漬け込んだもの 3. 500g～1kg、パック入り
756	しば漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 胡瓜、なす、みょうが、生姜、しその葉を塩漬けにし、梅酢を加えたもの 3. 500g～1kg、パック入り
757	しば風わかめ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. わかめ、しその実を漬け込んだもの 3. 500g～1kg、パック入り
758	白瓜浅漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 白瓜を塩漬けしたもの、浅漬けのみ 3. 特有の食感のあるもの
759	胡瓜青唐辛子漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 胡瓜と青唐辛子を醤油漬けしたもの、味噌漬も可 3. 500g～1kg、パック入り
760	ソフトつぼ漬	k g	○	1. 忠勇、新進又は同等品 2. 大根を原料とし、醤油その他調味液に漬け 3. 500g～1kg、パック入り
761	だいこん漬	k g	○	1. 中川、ヤマサン食品又は同等品 2. 大根を醤油漬けにしたもの 3. 1本物 4. 300～500g、パック入り

規格No	品名	単位	見本	規格
762	大根キムチ	k g	○	1. 市販品、大根を唐辛子、にんにく等と調味したキムチに漬けたもの、浅漬けのみ 2. 拍子切りにカットしたもの
763	大根味噌漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大根1本を味噌漬けたもの 3. 300～500g、パック入り
764	高菜漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 高菜を塩漬けたもの、浅漬けのみ 3. 無着色のもの
765	高菜胡瓜	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 高菜と胡瓜を正油風味で漬け込んだもの 3. 500g～1kg、パック入り
766	高菜茶漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 高菜漬をベースに生姜、胡麻、唐辛子等を使用したもの 3. 500g～1kg、パック入り
767	たくあん漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 本漬けたくあん 3. 1本物 4. 300～500g、パック入り
768	つぼ漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大根を原料とし、正油その他調味液に漬けたもの 3. 500g～1kg、パック入り
769	つぼ漬山菜	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大根とわらび、なめこ等をまぜて漬けたもの 3. 500g～1kg、パック入り
770	鉄砲漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 瓜を醤油漬けたもの 3. 500g～1kg、パック入り
771	なす漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 新鮮で皮の柔らかいなすを2～3日漬け込んだもの 3. なす特有の色を保っていること 4. 500g～1kg、パック入り
772	なめ茸茶漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 固形量60%以上、長さ均等なもの 3. 500g～1kg、パック入り
773	奈良漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 白瓜又は青瓜を酒粕で漬け込んだもの 3. 酒粕の香味が内部まで浸透した鮎色のもの 4. 500g～1kg、パック入り

規格No	品名	単位	見本	規格
774	野沢菜漬	k g	○	1. 市販品、野沢菜を塩漬け（新漬け）したもので緑色鮮やかなもの、浅漬けのみ 2. 無着色のもの 3. 正油漬け不可
775	白菜朝鮮漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 白菜を唐辛子、にんにく等と調味しキムチで漬けたもの、浅漬けのみ 3. 4つ割りカットのもの
776	白菜漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. よく結球した白菜を2つ割り又は、4つ割りにしたものを塩漬けしたもの、浅漬けのみ 3. 傷葉枯葉を含まないもの
777	はりはり漬	k g	○	1. 新進、東海漬物又は同等品 2. 干大根を酢、醤油、みりんなどの調味液で漬けたもの 3. 500g～1kg、パック入り
778	日野さくら漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大根の薄切りと、日野菜をしその葉で漬け込んだもの 3. 500g～1kg、パック入り
779	福神漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 大根、蓮根、なす、胡瓜、しそ、なた豆、生姜等5種類以上を使用したもの 3. 赤色が強くないもの 4. 500g～1kg、パック入り
780	紅生姜	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 筋がなく味が内部まで浸透したもの 3. 千切りのも 4. 500g～1kg、パック入り
781	べったら漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 皮むきの大根を麴漬したもの 3. 味が内部まで浸透したもの、麴は甘いもの 4. 500g～1kg、パック入り
782	みそかつおにんにく	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. にんにくを味噌と鰹節で風味よく漬け込んだもの 3. 500g～1kg、パック又はボトル（瓶）入り
783	にんにくたまり漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 着色料、保存料無添加のもの 3. 固形量60%以上、無臭にんにくのもの 4. 300～500g、パック又はボトル（瓶）入り
784	らっきょう漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 白色で球がよくしまり、粒のよく揃ったもの 3. 甘味、酸味適度で、特有の食感のあるもの 4. 500g～1kg、パック又はボトル（瓶）入り

規格No	品名	単位	見本	規格
785	わさび漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. わさびの塩漬のみじん切を酒粕で練り込んだもの 3. 納品日において賞味期限残が2週間以上あるもの 4. 300～500g、パック入り
786	割干漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 干太根の拍子木切りと昆布等を漬け込んだもの 3. 500g～1kg、パック入り
787	キャベツ浅漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 塩漬けたもの、浅漬けのみ 3. 2～4cm四方でカットしたもの
788	おみ漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. みじん切りの青菜を大根、人参と塩漬けたもの 3. 500g～1kg、パック入り
789	梅果肉	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 種ぬきの梅肉を練り梅にしたもの 3. 500g～1kg、パック、ボトル（瓶）又はチューブ入り

15 漬物類（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1430	もやしキムチ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 赤色で歯ごたえのあるもの、国内製造品 3. 500g～1kg、パック入り
1431	刻みなす漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 2～3mm厚さにスライスしたなすを正油漬けにしたもの 3. 500g～1kg、パック入り
1432	しそ味にんにく	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. にんにくに練り梅で味付したもの 3. 500g～1kg、パック又はボトル（瓶）入り
1433	高菜油炒め	k g	○	1. アサダ、太堀又は同等品 2. 刻み高菜の胡麻油炒め、ゴマ入り 3. 500g～1kg、パック入り
1434	キムチ風味高菜漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 高菜にキムチの素で味付けしたもの 3. 500g～1kg、パック入り
1435	野沢菜かぶ漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 野沢菜（40～60%）とかぶ（40～60%）を使用、野沢菜は2～4cmカット、かぶは乱切りで2～4cm 3. 薄口正油漬のもの、浅漬けのみ

規格No	品名	単位	見本	規格
1436	ゆず大根漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 拍子切り大根でゆず風味塩漬 3. 500g～1kg、パック入り
1437	刻み昆布佃煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 細切り昆布(2～5mm厚さ)使用のこと 3. 白ごま入り又は別添での白ごま付 4. 500g～1kg、パック入り
1438	ビビンバ用ナムル	k g	○	1. 日本食研、アサダ又は同等品 2. 大豆もやし、ぜんまい、人参、山せり、きくらげの内4種類以上使用したもの 3. 正油、にんにく、ごま油、炒りごまで調味したもの 4. 500g～1kg、パック入り
1439	刻み野沢菜漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 長さ2～4cmにカットした野沢菜にわさび風味を加えたもの 3. 500g～1kg、パック入り
1440	沢庵白漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 白色の塩漬け沢庵 3. 1本物 4. 300～500g、パック入り
1441	たまりらっきょう漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 球がよくしまり、粒のよく揃ったもの 3. たまり正油漬 4. 500g～1kg、パック又はボトル(瓶)入り
1442	キムチ風味割干漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 割干大根漬にキムチの素で味付けしたもの 3. 500g～1kg、パック入り
1443	千切り沢庵	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 黄色の着色、厚さ3～5mm、長さ3～5cmのもの 3. 500g～1kg、パック入り
1444	沢庵梅しそ味漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 拍子切り又はスライスした沢庵に梅しそを和えたもの 3. 500g～1kg、パック入り
1445	生しば漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. なす、胡瓜、生姜使用のもの、浅漬け風味 3. 500g～1kg、パック入り
1446	しその実漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 赤しその実を正油漬けにしたもの 3. 500g～1kg、パック入り
1447	ごぼう風味漬	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. スライスカットしたごぼうの正油漬 3. 1～2kg、パック入り

規格No	品名	単位	見本	規格
1448	かつお味沢庵	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 忠勇、ヤマサン又は同等品 2. 1本物、鰹節使用 3. 300～500g、パック入り
1449	ちりめんしば漬	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 胡瓜とちりめんじゃこのしば漬 3. 500g～1kg、パック入り
1450	ちりめん広島菜	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 広島菜とちりめんじゃこの醤油漬 3. 500g～1kg、パック入り
1451	ミックスナムル	k g	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. ケンコーマヨネーズ、キューピー又は同等品 2. もやし、わらび、ぜんまいの入ったもの 3. 500g～1kg、パック入り

16 冷凍食品類及び調理加工品類

- (1) 新鮮な原材料を使用したもの。
- (2) 食味良好で変質していないこと。
- (3) 食品添加物は食品衛生法に定められたものを使用すること。
- (4) 製造業者名及び賞味期限又は品質保持期限を表示し、冷凍食品は製造後6ヶ月。
- (5) 冷凍食品は急速凍結を行っているもので、再凍結していないもの。
- (6) 冷凍食品は納品時まで-18℃以下に保存・保冷されているもの。
- (7) 冷凍食品は包装された規格製品であること。
- (8) 調理加工品は特に完全密封包装されたものであること。
- (9) 加工前には、加熱調理及び処理されたもの。

規格No	品名	単位	見本	規格
801	あじ天ぷら	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. あじの原料使用率は60%以上のもの 4. 1個60~70g
802	あなご八幡巻	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷蔵品 3. 開いたあなごを調味液で漬け込み後、 ごぼう、いんげん、しそ等を巻き焼いたもの 4. 100g以上
803	あらびきハンバーグ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. ハンバーグソースは3種類以上のきのこが 入ったデミグラスソースとする 4. 個包装、ボイルパック加工 5. ハンバーグは110g以上、ソースは30g 以上
804	あじフライ	k g	○	1. 味の素、ケーオー産業、ニチレイ又は同等品 2. 冷凍品 3. 1個60g以上
805	いか天ぷら	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. いかの原料使用率は55%以上のもの 4. 1個50~70g
806	いかフライ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. いかの原料使用率は60%以上のもの 4. 1個50~70g
807	海老ステーキカツ	k g	○	1. ヤヨイ食品、テーブルマーク又は同等品 2. 冷凍品 3. 1個110~120g
808	えび天ぷら	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ポンド16~20尾サイズ、又は20~26 尾サイズのえびを使用 3. えびの原料使用率は55%以上のもの 4. 1個40~55g
809	かき揚	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 具材はたまねぎ、人参、ごぼう、干しえび、 さやいんげんの内3品以上使用したもの 3. 1個70~100g

規格No	品名	単位	見本	規格
810	カクテルゼリー	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品可 3. ゼリーをダイス状(8~12mm)にカットしたもの 4. 500g~1kg入り
811	カラフルボール	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 上新粉を使い、3色以上の風味の違う団子を使用したもの 4. 500g~1kg入り
812	カレーコロッケ	k g	○	1. ニチレイ、やちよ、味の素又は同等品 2. 1個55~65g
813	牛肉コロッケ	k g	○	1. 味の素、ちぬや、ニチレイ、ヤヨイ又は同等品 2. 1個60~70g
814	コーンコロッケ	k g	○	1. 味の素、ちぬや、ニチレイ又は同等品 2. 1個60~70g
815	信田煮	k g	○	1. ベスト、味の素(三色いなりも可)又は同等品 2. 冷凍品 3. 鶏卵、人参、ほうれん草、ひじき、すり身等を油揚げに詰めたもの 4. 1個40~50g
816	白身フライ	k g	○	1. 味の素、ニチレイ又は同等品 2. メルルーサ又はホキ使用 3. 1個55~65g
817	肉じゃがコロッケ	k g	○	1. 味の素、ちぬや又は同等品 2. 1個65~75g
818	パック焼きそば	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品、 3. 肉、人参、きゃべつの入ったもの 4. 1個220~250g入り、切れ目付、ボイルパック加工
819	野菜コロッケ	k g	○	1. ヤヨイ食品、ちぬや又は同等品 2. 1個60~65g
820	冷凍白玉団子	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 白玉のみ 3. 1個8~10g、1kg入り、IQF
821	冷凍焼きおにぎり	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 醤油味、 3. ボイルパック加工、切れ目付 4. 1個70~80g、2個入り
852	カレー風味そばろ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. カレー風味そばろ煮 4. 1袋500g~1kg入り、ボイルパック加工

規格No	品名	単位	見本	規格
853	きのこ佃煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 常温品 3. きのこ2種以上使用
854	ごぼうしめじ煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 常温品 3. 牛蒡の佃煮風 4. 1 k g、パック入り
855	金山寺味噌	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ひき割り納豆、麦を麴として食塩、瓜、 茄子、しそ等を加えて熟成させたもの 3. 水分が少ないもの 4. 1 k g、パック入り
856	金平ごぼう	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 人参入り、白ごま入り 3. 1 k g、パック入り
857	ごぼうコンニャク	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ごぼうとこんにゃくの佃煮、ごぼう使用率 50%以上 3. 500 g～1 k g、パック入り
858	小芋土佐煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 里芋と鰹節の煮物 3. 500 g～1 k g入り、ボイルパック 加工
859	ゴボウサラダ	k g	○	1. キューピー、味の素又は同等品 2. 冷蔵品 3. 500 g～1 k g、パック入り
860	五目御飯の素	k g	○	1. 味の素、理研ビタミン、三島又は同等品 2. 炊き込み用 3. 1 k g、パック入り（2升分の米用）
861	山菜御飯の素	k g	○	1. 味の素、理研ビタミン、三島又は同等品 2. 炊き込み用 3. 1袋1 k g入り（2升分の米用）
862	昆布巻	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 鮭又はニシンを昆布で巻いたもの 3. 1個10～15 g
863	塩わかめ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 葉状部分のみで、黒又は緑黒色で斑点のな いもの 3. 納品日において賞味期限残1ヶ月以上のもの 4. 塩使用率5%以下のもの 5. 500 g～1 k g、パック入り
864	スパゲティサラダ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. たまねぎ、人参の入ったもの 3. 500 g～1 k g、パック入り
865	スパゲティナポリタン	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. ハム、コーン、人参入り 3. 500 g～1 k g、パック入り

規格No	品名	単位	見本	規格
866	筍土佐煮	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 筍は回し切りで1個10g以上、鯉節入り 3. 500g～1kg、パック入り
867	田作り（ごまめ）	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. カタクチイワシの幼魚の佃煮 3. 形崩れなく油焼けのないもの、白ごま入り 4. 500g～1kg、パック入り
868	タマゴサラダ	k g	○	1. ケンコーマヨネーズ、味の素、キューピー又は同等品 2. 茹で卵の使用率20%以上 3. マカロニ入りも可 4. 500g～1kg、パック入り
869	麻婆なす丼の素	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 160g以上、ボイルパック加工
870	ひじき煮	k g	○	1. 太堀、日本食研又は同等品 2. 人参、油揚を使用 3. 500g～1kg、パック入り
871	ポテトサラダ	k g	○	1. 味の素（土幌ポテト）、キューピー又は同等品 2. たまねぎ、人参使用 3. 500g～1kg、パック入り
872	マカロニサラダ	k g	○	1. 味の素、キューピー又は同等品 2. たまねぎ、人参使用 3. 500g～1kg、パック入り
873	松茸御飯の素	k g	○	1. 味の素、理研ビタミン、三島又は同等品 2. 炊き込み用 3. 1kg、パック入り（2升分の米用）
874	ナタデココ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 国内製造品 3. 内容総量800～1200g入り、固形量65%以上のもの、缶入り不可

規格No	品名	単位	見本	規格
875	かにチャーハン	個	○	1. 市販品、メーカー記載 2. 納品日において賞味期限まで1年半以上あるもの 3. 加熱時に破裂等しないもの 4. 内容量375g以上入り、レトルトパウチ食品、切り口付
876	ピラフ			
877	パエリア			
878	山菜御飯			
879	チキンライス			
880	深川めし			
881	たけのこ御飯			

1.6 冷凍食品類及び調理加工品類（追加番号分）

規格No	品名	単位	見本	規格
1471	ツナサラダ	kg	○	1. キューピー、ケンコーマヨネーズ又は同等品 2. 冷蔵品 3. ツナ原料使用率20%以上のもの 4. 500g～1kg、パック入り
1472	コールスローサラダ	kg	○	1. キューピー(オニオンコールスロー)、ケンコーマヨネーズ(コーンコールスロー)又は同等品 2. 冷蔵品 3. キャベツ使用率原料30%以上のもの 4. 1kg以上、パック入り
1473	ヤキソバ	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. キャベツ、人参、豚肉使用品 4. 1kg以上入り、ボイルパック加工
1474	冷凍ハムステーキ	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. ベーコン巻ソーセージ使用 4. 1枚50～60g、1パック10枚入り、ボイルパック加工
1475	冷凍ボイルさんま丼	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 蒲焼丼の具 4. 90～150g、切り口付、ボイルパック加工
1476	冷凍ボイル照焼丼の具	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 鶏照焼の具 4. 90～150g、切り口付、ボイルパック加工

規格No	品名	単位	見本	規格
1477	ボイル甘酢肉団子	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷蔵品 3. 1個140g以上入り、切り口付、ボイルパック加工
1478	かつ丼の具	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 180g以上のもの、ボイルパック加工、個食タイプ
1479	とりそぼろ	kg	○	1. スノーマン、ケイエス又は同等品 2. 冷凍品 3. 500g入り、ボイルパック加工
1480	切干大根煮	kg	○	1. 日本食研、太堀又は同等品 2. 人参、油揚げ入りのもの 3. 1kg、パック入り
1481	さつま芋甘露煮	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 皮つき輪切りのもの 3. 1切10g以上、500g～1kg、パック入り
1482	冷凍豚丼の具	kg	○	1. 吉野家、松屋又は同等品 2. 10食分入り、1350g以上入り、ボイルパック加工
1483	焼きうどん	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 正油味又はソース味、豚肉・人参入り 4. 1kg以上入り、ボイルパック加工
1484	たこ焼	袋	○	1. ケーオー産業、テーブルマーク、加ト吉又は同等品 2. 冷凍品 3. たこ原料使用率25%以上のもの 4. 1個30g以上40個以上、パック入り
1485	ツナポテトサラダ	kg	○	1. ケンコーマヨネーズ、キューピー又は同等品 2. 冷蔵品 3. ツナ原料使用率10%以上 4. 500g～1kg、パック入り
1486	いかリングフライ	kg	○	1. ニチレイ、大冷、マルハニチロ又は同等品 2. 冷凍品 3. 1個20～25g、バラ納品
1487	チンジャオロース	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 200g以上入りのもの、切り口付、ボイルパック加工
1488	揚げ玉	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 常温品 3. 天かすで大きさ均一 4. 500g以上、パック入り
1489	冷凍カレービーフン	kg	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 肉類、野菜入り 3. 500g～1kg入り、ボイルパック加工

規格No	品名	単位	見本	規格
1490	鶏肉とカシューナッツの炒め物	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 1個150g以上入りのもの、切れ目付、ボイルパック加工
1491	冷凍ボイルやきとり丼の具	k g	○	1. 味の素又はニチレイ同等品 2. 冷凍品 3. 1個140～200g入りのもの、切り口付、ボイルパック加工
1492	ふんわり卵ソース	k g	○	1. ベスト、すぐる食品（ソフト玉子）又は同等品 2. 冷凍品 3. かつ丼のたれ 4. 500g以上入り、ボイルパック加工
1493	胡麻入りチキンサラダ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷蔵品 3. 胡麻ドレッシング和えチキンサラダ 4. チキン水煮使用 5. 1kg以上、パック入り
1494	ソース入りハンバーグ	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. ソースの種類はその都度指示 4. ボイルパック加工、切り口付 5. ハンバーグ130g以上、ソース50g以上
1495	マセドアンサラダ	k g	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷蔵品 3. スライスソーセージ入りポテトサラダ 4. 1kg、パック入り
1496	副菜レトルトパウチA	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. レトルトパウチ食品 3. 納品日において賞味期限残が1年以上 4. ソーセージ1個10～30g、50g以上入り
1497	レトルト飯A	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. レトルトパウチ食品 3. 鮭風味御飯 4. 納品日において賞味期限残が1年6ヶ月以上 5. 350～400g、パック入り
1498	レトルト飯B	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. レトルトパウチ食品 3. 牛めし御飯 4. 納品日において賞味期限残が1年6ヶ月以上 5. 350～400g、パック入り
1499	レトルト飯C	個	○	1. 市販品、メーカー名記載 2. レトルトパウチ食品 3. たこ風味御飯 4. 納品日において賞味期限残が1年6ヶ月以上 5. 350～400g、パック入り

規格No	品名	単位	見本	規格
1500	レトルト飯D	個	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. レトルトパウチ食品 3. 鶏ごぼう飯御飯 4. 納品日において賞味期限残が1年6ヶ月以上 5. 350～400g入り、パック入り
1501	かぼちゃの挟み揚げ	kg	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 皮付き南瓜で挽き肉（鶏と豚の合挽肉）を挟んだもの 3. 1個25～30g
1502	冷凍鶏唐揚げ	kg	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 味の素、ニチレイ又は同等品 2. 完全加熱済みの製品のみ 3. 竜田揚げ不可 4. 1個30g以上、1kg以上、パック入り
1503	フライドクルトン	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 100～200g
1504	三色スライスピーマン	袋	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 市販品、メーカー名記載 2. 冷凍品 3. 赤ピーマン、黄ピーマン、緑ピーマン入りで千切りカット 4. 300～500g入り
1505	冷凍鶏竜田揚げ	kg	○	<ol style="list-style-type: none"> 1. 味の素、ニチレイ又は同等品 2. 完全加熱済みの製品のみ 3. 1個30g以上、1kg以上、パック入り