

糧食品標準規格表

令和 3 年 4 月

防 衛 医 科 大 学 校

目 次

	総則	2
1	穀類等及び同加工品	3
2	芋類及び同加工品	6
3	豆類及び同加工品	7
4	魚介類及び同加工品	10
5	獣鳥肉類及び同加工品	16
6	卵類及び加工品	20
7	牛乳及び乳製品	21
8	野菜類及びきのこ類(生)	23
9	果実類	31
10	海藻、乾物及び種実類	34
11	調味料類及び油類	36
12	嗜好品類	44
13	治療食	45

総 則

- (1) この規格表は、防衛医科大学校及び防衛医科大学校病院において購入する糧食品について適用する。
- (2) 本規格表に定めない糧食品の規格については、糧食購入要求書にてその都度示す。
- (3) 見本提出を必要とする場合は、その都度示す。
- (4) 本規格表に「・・・・程度」とあるものについては、同等品を事前に見本提示し、学校及び病院双方の了解を得るものとする。
- (5) 受領検査は、本規格表に基づき行うものとする。
- (6) 納入時間は原則として平日8時30分から12時までとする。
学校、病院それぞれの指定日に納品のこと。指定日は発注書に記載する。
やむを得ない場合は、必ず事前に連絡のこと。
検収係が不在となる時間は受領ができない。

	食 品	納品時間
平 日	野菜類	8 : 3 0 ~ 1 0 : 0 0
	肉 類	
	魚介類	
	その他	8 : 3 0 ~ 1 2 : 0 0

- (7) 生鮮品を納める業者は月に1回、乾物を納める業者は半年に1回（4月、10月）程度従業員の細菌検査の結果を提出することとする。
また、配送業者を使用している場合は配送員の検査結果も提出のこと。
生食用の野菜及び指定した糧食品等を納める業者はその細菌検査結果も提出すること。
- (8) 要冷蔵品及び要冷凍品を納める業者は必ず冷蔵・冷凍装置のある車両で納品することとする。
- (9) 生鮮品を納める業者は、納品する品目を50g程度衛生的なポリ袋等に入れ納品時に提出することとする。

1 穀類等及び同加工品

(1) 共通規格

- ア 日本農林規格（JAS規格）を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合していること。
- イ 乾燥十分にして、カビ臭及び虫の混入等を認めないこと。
- ウ 異味、異臭、不純物の混入がなく、品揃い（粒揃い）で、砕け、未熟なもののないこと。
- エ 固有の光沢、風味を有し、質は堅硬で標準規格に達していること。

(2) パン類共通規格

ア 出来上がり品の性質は次の条件を満たす一般市販上級品とする。

- (ア) 弾力性のある触感があり、ふっくらとしたもの。
- (イ) 切り口に艶があり、気孔が細かく揃っていること。
- (ウ) カビ臭、イースト臭、こげ臭等がなく風味良好なこと。
- (エ) 表面に焼きむらがなく、色つやがよいこと。
- (オ) 形及び重量が均一であること。
- (カ) 皮膜は全体的に薄いこと。
- (キ) 基本的には個別包装とする。

イ 見本提示とする。

ウ 製造後24時間以内のもの。

(3) 茹麺類共通規格

ア 1等粉を原料とする。

イ 色は白く光沢があり、粘り強いもの。

ウ 固めに茹でたもので、茹であがり3時間以内のもの。

エ 一玉のグラム数はその都度示す。

オ 衛生的な容器を使用し、容器は納入業者に返品するものとする。

番号	品名	単位	規 格	備 考
A01	内地米	kg	1. 農産物規格規定水稻うるち米 2. 埼玉県産コシヒカリ1等精米 3. 詳細は別紙仕様書のとおり	学校
A02	内地米	kg	1. 埼玉県産単一米 2. JAS表示 3. ISO9001の取得工場から出荷した製品であること 4. コンタミネーション、コンタミ対策すること 5. 産地オーダーの添付 6. 製造履歴の証明（トレーサビリティシステム）を提出すること 7. 当該月の第一回目の納品時前に上記必要書類を必ず提出すること	病院
A03	五穀米	kg	キッコーマン程度	
A05	ビーフン	kg	1. うるち米を原料とする 2. 水に浸し弾力のあるもの	
A06	小麦粉	kg	1. 色白く、粒子の細かいもの 2. 湿気による塊のないもの 3. 日清、日本、昭和、富士程度の元詰品 4. 中力粉 5. 25kg、クラフト紙袋入り	病院
A06-1	小麦粉	袋	1. 小麦粉（A06）に準ずる 2. 1kg、チャック付きの袋入り	
A07	天ぷら粉	kg	1. 小麦粉、コーンスターチ、ベーキングパウダー、卵黄粉又は全卵粉を原料とする 2. 日清製粉、ニッポン、昭和産業程度の元詰品 3. 1kg袋入り	
A08	マカロニ	kg	1. 硬質小麦粉を原料とする 2. 折れ、砕けのないもの 3. 亀甲色を有し、カットしたもの 4. ママー、昭和、オーマイ、ポポロ程度 5. デュラムセモリナ100%	

番号	品名	単位	規格	備考
A09	スパゲティー	kg	1. マカロニに準じる 2. ロングとする	
A10	庄内麩	kg	1. 良質の強力小麦粉を原料とし、麩質100% で形状良く焼いたもの 2. 着色したものは食品衛生法に定める着色料 を使用したもの 3. 8mm以下	
A11	切麩	kg	庄内麩（A10）の1、2に同じ	
A13	花麩	kg	庄内麩（A10）の1、2に同じ	
A14	車麩	kg	庄内麩（A10）の1、2に同じ	
A15	竹輪麩	kg	1. おでん用 2. 個別包装	
A21	冷凍白玉	kg	1. 上質の粉を使用し、作りたてを冷凍にしたもの 2. 自然解凍で使用できるもの	
A22	パン粉	kg	1. 粉末小さくドライパン粉とする 2. 湿気による塊のないもの	病院
A22-1	パン粉	kg	1. パン粉（A22）に準ずる 2. 1kg袋入り	学校
A26	十五穀米	kg	ハウス食品程度	
A27	もち麦ご飯の素	袋	日本食研程度 1kg袋入り	
A29	赤飯早炊米	kg	日本食研程度	
A31	食パン	袋	1枚60g 2枚入り	
A31-1	冷凍食パン	袋	食パン（A31）に準ずる テーブルマーク程度	病院
A32	胚芽食パン	袋	1枚60g 2枚入り	病院
A33	ロールパン	袋	1個30g 2個入り	
A34	ソフトカンパーニュ	個	1. 冷凍品1個60g程度 2. テーブルマーク程度	
A37	クロワッサン	個	1. 冷凍品1個40g程度 2. 個包装	
A40	ホットケーキ	袋	1. 冷凍品 2. 1袋2枚入り、110g 3. JFDA程度	
A41	ナン	個	1. 冷凍品 2. 1個120g程度	
A42	茹でうどん	kg	手打ち風	病院
A43	茹でそば	kg	1. 1等そば粉を30～40%程度混入したもの 2. 人工着色料を使用していないもの	病院
A44	茹で中華そば	kg	1. 長さ、太さ均一で光沢のあるもの 2. 人工着色料を使用していないもの	病院
A45	やきそば用中華麺	kg	茹で中華そば（A44）に準ずる	病院
A46	ひもかわうどん	kg	A42に準ずる	病院
A48	茹でちゃんぽん麺	kg	1. 茹で中華そば（A47）に同じ 2. 丸太麺	学校
A48-1	茹でちゃんぽん麺	kg	茹で中華そば（A47）に同じ	病院

番号	品名	単位	規格	備考
A57	やきそば（冷凍）	kg	1. 肉、キャベツ、人参、調味料が入っている完成品 2. 冷凍で真空包装されたもの 3. ソース味付けのもの	学校
A57-1	やきそば（冷凍）	kg	1. やきそば（冷凍）（A57）に同じ 2. シマダヤ程度 3. 冷凍品	病院
A58	やきうどん	kg	やきそば（A57）1、2に同じ	
A59	塩やきそば	kg	やきそば（A57）に準ずる塩味付のもの	
A60	上海焼きそば	kg	1. シマダヤ程度 2. 冷凍品 3. オイスターソース味付のもの	
A63	焼きおにぎり	個	1. 冷凍品 2. ボイリングタイプ 3. 味の素程度	
A64	いなり寿司	個	1. よく味付けした油揚げに寿司めしを詰めたもの 2. 1個40～50g	
A65	太巻寿司	個	1. 中身が厚焼卵、干瓢、椎茸など4種類以上入ったもの 2. 1個を4切れにカットしたもの （1切れ1～1.5cm程度とする）	
A70	焼き餅	袋	1. 東洋水産「やわらか焼き餅」Mサイズ程度 2. 1袋20個入り	
A77	ワンタンの皮	袋	1袋30枚入り 市販上級品	
A78	お好み焼き	個	1枚130g程度 冷凍品	病院
A78-1	お好み焼き	枚	1. 冷凍品 1枚240g程度 2. テーブルマーク「豚玉（ハーフ）」程度	学校
A79	クルトン	kg	1. 1袋200～250g程度 2. 味の素、キューピー程度	
A80	冷凍そば（冷）	個	1. 1個200g 2. シマダヤ 日本そば程度	学校
A81	冷凍そば（温）	個	1. 1個200g 2. テーブルマーク デリカそば程度	学校
A82	冷凍中華麺（ハード）	個	1. コシの強いハードタイプ 2. シマダヤ 「太鼓判」 ハードラーメン程度 3. 1個200g	学校
A84	冷凍スパゲッティ	個	1. 1個200g 2. デュラムセモリナ粉100%	学校
A85	冷凍うどん	個	1個200g	
A86	冷凍冷麦	個	1. 冷凍品 2. 1個230g程度	学校
A87	冷凍フォー	個	1個200g程度	学校
A88	盛岡冷麺	個	1. 冷凍品 2. 1個230g程度	学校
A91	スパゲティナポリタン	個	1. 味の素程度 2. 1個200g	

2. 芋類及び同加工品

共通規格

鮮度良好で品種固有の色、形状を有しおおむね揃っているもの。

番号	品名	単位	規 格	備 考
B01	こんにやく	kg	弾力に富み、気泡がなく雑物混入のないもの	
B02	糸こんにやく	kg	1. こんにやく (B01) に同じ 2. 5mm幅程度に細長く切ったもの	
B03	白滝	kg	1. 糸こんにやく (B02) に同じ 2. 糸は細めで長く、「くず」を混入しないもの	
B04	さつま芋	kg	1. 病虫害、腐れ、発芽等がなく水洗いしたもの 2. 紅あずま程度 3. 粘質にして甘味の強いもの Lサイズ	
B04-1	裏ごしさつま芋	袋	1. 国産のさつま芋を裏ごししたもの 2. 1袋500g入り	
B06	里芋	kg	1. 肌に赤筋、硬化がなく、青芋種、らっきょう型でないもの 2. 親芋を除き、1個40g以上のもの 3. 白芽、上皮、ひげ根を除き病虫害なく、水洗いしたもの	
B07	里芋 (冷凍)	kg	1. 里芋 (B06) の急速冷凍品 Mサイズ 2. 1袋1kg又は500g入りとする 3. 冷凍ヤケ等のないもの	病院
B07-1	里芋 (冷凍)	kg	1. 里芋 (B07) に準ずる 2. 国産	学校
B08	八つ頭	kg	芽、上皮、ひげ根を除き、病虫害なく、水洗いしたもの	
B09	馬鈴薯	kg	1. 土を除き、病虫害、発芽などの認められないもの 2. 種類は男爵、農林1号、メークイン等 3. Lサイズ 4. 皮をむき半分にカットしたもの 真空包装 5. 国産	
B09-1	じゃが芋	kg	馬鈴薯 (B09) 1、2、3、5に準ずる 皮付き	病院
B10	澱粉	kg	1. 北海道産馬鈴薯精製澱粉1級のもの 2. 乾燥度の高いもの 3. 三層クラフト紙袋入り	
B12	フライドポテト	kg	1. 冷凍品500gまたは1kg入り 2. シューストリングタイプ	
B13	ナチュラルポテト	kg	市販上級品で冷凍のもの	
B15	パックとろろいも	個	1. 長芋 (B17) を使用し個別包装したもの 2. 1個50g程度	病院
B16	冷凍とろろ	袋	1. 国産長芋をすりおろした冷凍品 2. 500g袋入り	
B17	長芋	kg	1. 土、根を除き、腐れ、折れ、病虫害のないもの 2. 1本500g以上、直径4cm以上で粘質に富んだもの	
B18	春雨	kg	1. 緑豆春雨 2. 1袋500g入り	
B25	紅あずま甘露煮	kg	堂本食品程度	
B26	スイートポテト	個	1. 国産のさつまいもを使用したもの 2. ねぎし程度	
B27	大学芋	kg	ヤマダイ食品程度	
B28	長芋揚げ	袋	ヤマトフーズ程度 1袋500g	
B30	所沢里芋コロッケ	個	1. 国産里芋使用 2. 冷凍品1個80g程度	
B31	医大里芋コロッケ	個	1. 国産里芋使用 2. 冷凍品1個80g程度	
B35	さつま芋 きのこあんかけ	袋	ヤマダイ食品程度	

3. 豆類及び同加工品

番号	品名	単位	規格	備考
C01	あずき	kg	1. 農林規格検査2等合格品以上のもの 2. 粒揃いで乾燥良好、病虫害、未熟粒、しわ等がなく固有の光沢のあるもの 3. 雑物の混入のないもの 4. 越年ものは不可	
C03	うずら豆	kg	1. あずき(C01)に同じ 2. 金時又は大正金時	
C04	白いんげん	kg	1. あずき(C01)に同じ 2. 大手芒又は白花豆	
C05	茹白いんげん	kg	1. 均一によく煮えているもの 2. 真空包装 3. キューピーほしえぬ程度 4. 国産品	
C07	黒豆煮豆	kg	1. 粒揃いの黒大豆をしわなく軟らかく砂糖で煮たもの 2. 紀文食品、味の浜藤、石井食品程度 3. 衛生的な容器を使用しているもの	
C08	うぐいす豆	kg	1. 良質の青えんどうを軟らかく砂糖で煮たもの 2. 業務用1級品 3. 衛生的な容器を使用しているもの	
C09	お多福豆	kg	1. 粒揃いのそら豆を軟らかく砂糖で煮たもの 2. 紀文食品、味の浜藤、石井食品程度 3. 衛生的な容器を使用しているもの	
C11	ゆで大豆	kg	1. 国内産大豆を使用し均一に煮えているもの 2. 真空包装	
C12	枝豆	kg	1. 緑鮮やかで粒揃いのもの 2. 一さやに大粒の豆が2粒以上のもの 3. 葉、枝、柄を取り除いたもの	
C13	枝豆(冷凍)	kg	1. 枝豆(C12)の急速冷蔵品 2. 冷凍焼け等のないもの 3. 1袋500g入り	
C13-1	むき枝豆	kg	1. 枝豆(C12)の莢をむいた冷凍品 2. 中国産不可	
C14	五目豆	kg	1. 大豆70%、人参10%、牛蒡5%、蓮根5%、こんにゃく10%程度の割合で、砂糖、醤油等を加えて煮詰めたもの 2. 真空包装とする	
C15	きなこ	kg	1. 新鮮で乾燥(煎)度良好なもの 2. 異味、異臭、雑物の混入のないもの 3. 着色又は変色なく、特有の色を有するもの	
C16	豆腐	kg	1. 木綿豆腐、白色できめ細かく、形くずれなく異味、異臭のないもの 2. 納入当日製造のもので完全冷却されたもの 3. 大豆1kgにつき歩溜まり3kg水分87%以内のもの 4. 1丁300g程度 5. 衛生的な容器を使用しているもの	
C16-1	豆腐(サーブ)	kg	豆腐(C16)に同じ	病院
C16-2	豆腐(チル)	kg	豆腐(C16)に同じ	病院
C17	ミニ豆腐	個	1. 豆腐(C16)に準ずる 2. 1個100gとする	
C19	押豆腐	kg	豆腐(C16)を使用し、30%程度に水分を絞ったもの	
C20	絞り豆腐	kg	豆腐(C16)を使用し、50%程度に水分を絞ったもの	
C21	焼き豆腐	kg	1. 豆腐(C16)を使用し、30%程度に水分を絞り焼きあげたもの 2. 焼きすぎ無く、品質均一で破損、異味、異臭のないもの 3. 1丁300g程度	

番号	品名	単位	規 格	備 考
C22	生揚	kg	1. 納入当日製造で、良質な植物油で揚げたもの 2. 形くずれ、異味、異臭のないもの 3. 厚さ1.5～2cm、重さ150g程度	
C23	油揚	kg	1. 生揚（C22）1、2に同じ 2. 厚さ1cm以内重さ20g程度	
C24	がんもどき	個	1. 豆腐を主とし、4種類以上（人参、胡麻、牛蒡昆布、ヒジキ等）を混入したもの 2. 良質な植物油を使用し、新鮮なもの 3. 円形で重さは30g程度	学校
C24-1	がんもどき	kg	がんもどき（C24）に準ずる 京がんも	病院
C25	おから（うの花）	kg	1. 納入当日に製造した新鮮なものを固く絞ったもの 2. 異味、異臭、不純物の混入等のないもの	
C26	高野豆腐	kg	1. 乾燥良好で、異味、異臭（特にアンモニア臭）、カビ及び破損等がなく還元状態良好なもの 2. 1個15～20g程度 3. 製造後2ヶ月以内のもの 4. みずずコーポレーション、登喜和冷凍食品程度	
C27	納豆	kg	1. 豊熟な粒揃大豆を使用し、良く発酵した糸引納豆 2. 風味良好にして、異味、異臭のないもの 3. 1個50g程度	
C28	納豆（30g紙パック）	個	納豆（C27）に準ずる 1個30g紙パック入り	
C29	挽割納豆	個	納豆（C27）を細かく挽割りしたもの	
C30	ゆば	kg	1. 無着色で乾燥良好なもの 2. 市販1級品	
C31	パック挽割納豆	個	1. 挽割納豆（C29）に準ずる 2. 1個30～40gパック入り	
C32	減塩味噌	kg	1. 熟成十分で香味良好にて色沢あるもの 2. 食塩5%以下 3. 500g入り 4. キューピー・ジャネフ、タケヤ程度 5. カップ詰めされているもの	病院
C34	金山寺漬の素	個	マルマン程度 1個1kg入り	
C35	鯛みそ	個	8gパック入り 三島食品程度	病院
C36	赤味噌	kg	1. 良質の大豆と米麴を原料として熟成十分なもの 2. 茶褐色で香り、固さ、風味良好なもの 3. カビ、異味・異臭のないもの 4. 業務用最上級品 5. ヤマサ、タケヤ、山印程度 6. 遺伝子組み換え大豆不可 7. 赤だし味噌	
C37	白味噌	kg	1. 赤味噌（C36）1、3、4、5に同じ 2. 色が淡黄色のもので、香り、固さ、風味良好なもの 3. 遺伝子組み換え大豆不可	
C38	ゆであずき缶	個	430g入り	
C40	大豆五目煮	kg	堂本食品程度	
C41	大豆水煮缶	個	1. ゆで大豆（C11）に準ずる 2. 1個200g	
C42	サイコロ豆腐	個	1. 豆腐（C16）の1に準ずる 2. サイコロ状にカットされたもの 3. こいしや食品13mm程度	

番号	品名	単位	規格	備考
C43	無調製豆乳	個	1. キッコーマン程度 2. 1,000ml紙パック入り	
C44	調製豆乳	個	1. キッコーマン、マルサンアイ程度 2. 200mlブリックパック入り・箱にストロー付き	
C45	豆乳飲料（コーヒー）	個	1. キッコーマン、マルサンアイ程度 2. 200mlブリックパック入り・箱にストロー付き	
C46	豆乳飲料（ココア）	個	1. マルサンアイまめびよ程度 2. 125mlブリックパック入り・箱にストロー付き	
C51	ビーンズミート （ダイスカット）	個	1. アジテック程度 2. 1kgパック	病院
C52	ビーンズミート （ミンチ）	個	1. アジテック程度 2. 1kgパック	病院
C55	手作り金時	kg	ヤマダイ食品程度	
C61	とうふバーグ	個	1個60g 冷凍品	
C62	豆腐焼売	個	隆峯程度 1個35g	
C63	豆腐肉みそ包み	個	テーブルマーク程度	
C64	豆腐ハンバーグ	個	1. 冷凍品 2. 日本食研程度	
C65	たまごいなり	個	羽二重豆腐程度 1個25g	
C66	玉葱ひろうす	個	羽二重豆腐程度 1個40g	
C67	肉詰いなり	個	羽二重豆腐程度 1個50g	
C70	ミックスビーンズ	kg	1. 豆の種類が3種類以上のもの 2. キューピーほしえぬ程度	
C71	ミックスビーンズ （国産）	kg	1. 国産の豆が3種類以上入ったもの 2. キューピーほしえぬ程度	
C72	納豆チューブ	個	1. 小粒または挽割納豆がチューブに入った冷凍品 2. 中国産不可、1個300g程度	
C75	卵の花柚子風味	kg	ヤマダイ食品程度	

4. 魚介類及び同加工品

(1) 鮮魚品共通規格

- (ア) 外観
表面は新鮮な光輝、光沢を有していること。眼球に張りがあり、青黒く生き生きとしていて角膜が透明であること。
- (イ) 臭い
固有の鮮魚臭を有し、悪臭のないこと。
- (ウ) 大きさ
その都度示す。(切り身の場合 50~100g程度、1尾の場合 70~140g程度)
- (エ) その他
鮮度良好で水に入れると沈み、アンモニア20mg以下のもの。
納入の際は、適宜衛生的容器を使用すること。

(2) 冷凍品共通規格

- (ア) 外観
充分な凍結状態にあり、新鮮な光沢のあること。また、解凍後は鮮魚と同様な状態になること。
- (イ) 臭い
固有の生臭さはあるが、悪臭のないこと。
- (ウ) 大きさ
その都度示す。(切り身の場合 50~100g程度)
- (エ) その他
腹切れ、身切れ、雑物を認めないもの。
加工年月日が明記され、加工後6ヶ月以内のもの。
ドリップの溶出量の少ないもの。油やけ、冷凍やけを除く。
荷姿良く、外包の崩れないもの。
- (オ) 処理区分
セミドレス……………えらと内臓を取ったもの。
ドレス ………………セミドレスから頭を取ったもの。
フィレ ………………3枚おろし。
- (カ) 容器は適宜衛生的なこと。

(3) 干し魚・塩蔵魚共通規格

- (ア) 鮮魚の規格のものを加塩貯蔵したもので、塩味程度にて鮮魚に準ずる品質のものとする。
- (イ) 貯蔵品の検量は塩を除く。
- (ウ) 形が完全で大きさが揃っており、内部に異常を認めないもの。
- (エ) 特有の香りであり、刺激性の味を認めないもの。
- (オ) 大きさはその都度示す。
- (カ) 製造業者名を表示したもの。
- (キ) 容器は適宜衛生的なこと。

(4) 加工品共通規格

- (ア) 鮮度良好なもので、製造年月日・製造業者名を表示したもの。
- (イ) 良質の魚肉を原料とし、肉質に弾力性があり、風味・光沢ともに良好で固有の形態を有したもの。
- (ウ) 異物・異味・異臭を認めず、「ネット」のないもの。
- (エ) 澱粉の混和は20~30%以下のもの。
- (オ) 「食品添加物」は食品衛生法に許可されたものを使用する。
- (カ) 完全放熱の後、衛生的な容器に入れたもの。

番号	品名	単位	規格	備考
D01	鰯三枚おろし	kg	1枚30g程度 冷凍	
D04	赤魚(骨ぬき)	kg	1. 冷凍魚 2. 3枚おろしの切り身とする	
D09	白す佃煮	kg	1. 無添加、無着色 2. 業務用1級品で薄味のもの	
D11	鰯の開き	kg	真いわし、うるめいわし、片口いわしの頭・中骨を取ったもの	
D12	イトヨリ角切り	kg	骨ぬき1切30g程度	病院
D13	白す干し	kg	乾燥良好にして身切れ、腹切れ、油うきしていないもの	
D14	ごまめ飴煮	kg	1. 無添加・無着色 2. 業務用1級品で薄味のもの	
D15	ごまめ	kg	1. 乾燥良好、光沢のあるもの 2. 市販1級品	
D16	ちりめんじゃこ	kg	乾燥良好にして身切れ、腹切れ、油うきしていないもの	
D17	鰯かつお煮	kg	1. マルハチ村松程度 2. 1袋800g程度	
D18	アンチョビ缶	kg	50g程度	
D19	うなぎ長焼き	kg	1. 串なし、たれ・粉山椒付きのもの 2. 1人前100g程度	病院
D20	冷凍うなぎ	個	1. 国産冷凍品 2. 1個80g程度	学校
D20-1	うなぎ蒲焼用たれ	個	1個10~15g程度 小袋入り	学校
D20-2	蒲焼のたれ	本	1. 理研ビタミン程度 2. 1本2.2kg入り	学校
D20-3	うなぎ長蒲焼	尾	1. 冷凍品無頭 1尾250~300g程度 2. 日本食研、極洋程度	学校
D22	かじき鮓	kg	1. 冷凍のかじき 2. 3枚おろし、さく取り(血合肉を除く)をしたもの 又は切り身	
D26	荒削り節	kg	1. 原料は鰹とし、新鮮なもの 2. 乾燥良好なもの	
D27	削り節	kg	1. 荒削り節(D26)に同じ 2. 薄削りで幅広のもの 3. 粉末化したものは一割程度	
D29	糸けずり	kg	1. JAS特級品 2. 1袋16g程度 3. マルトモ製品程度	病院
D29-1	糸けずり	kg	1. 1袋100g程度 2. ヤマキ、マルトモ程度	学校
D32	かれい	kg	1. 鮮魚(まつかわ、まこかれい、まかれい等) 2. 筒切りの切り身とする	
D34	むきがれい	kg	1. 冷凍魚、からすがれい 2. 3枚おろしの切り身とする 3. 骨ぬき	
D35	きず開き	kg	1. 冷凍魚の塩ぬきとする 2. 頭・骨除き背開きしたもの 3. 1枚25~40g程度	
D39	銀鱈	kg	1. 冷凍魚 2. 3枚おろしの切り身とする	
D41	きんめだい	kg	1. 鮮魚 2. 3枚おろしの切り身とする	
D43	銀鮭	kg	1. 冷凍魚 2. 3枚おろしまたは切り身とする	
D43-1	銀鮭(骨ぬき)	kg	銀鮭(D43)に準ずる	
D45	生鮭	kg	1. キングサーモンの1級品 2. 3枚おろし・骨ぬきを切り身とする	

番号	品名	単位	規格	備考
D46	アトランサーモン	kg	銀鮭 (D43) に準ずる (骨抜き)	
D47	鮭粕漬	kg	1. 80g程度 2. 骨ぬき	
D48	スモークサーモン	kg	1. 燻乾した温燻品 2. JAS規格適合品 3. 真空パック、1枚10g程度	
D48-1	刺身用サーモン	kg	1. 1枚10g程度のもの 2. 冷凍品 3. 生食可能なもの	
D49	いくら	kg	1級品のもの	
D50	鮭缶	個	1. JAS規格 T2号缶 2. 日水、日魯、大洋漁業程度	
D51	鮭フレーク	個	1. 無着色 2. 1kg袋入り	
D54	鯖文化干し	kg	1. 甘塩 2. 頭を落とした3枚おろしの切り身とする	
D55	鯖	kg	1. 本鯖、よこしま鯖 2. 3枚おろしの切り身とする 3. 冷凍品 4. 中国産不可	
D55-1	鯖 (骨ぬき)	kg	1. 冷凍魚 2. 3枚おろしの切り身とする	
D57	秋刀魚	kg	1. 鮮魚 2. 1尾130~180g程度	
D57-1	さんま竜田	袋	1. 冷凍品1kg入り 2. 日本食研程度	
D58	秋刀魚開き	kg	1. 秋刀魚 (D57) を頭・内臓・骨を除き背開きしたもの 2. 1枚を1/2切にする	
D59	子持ししゃも	kg	1. 甘塩、五分乾きのもの 2. 1尾15g程度	
D60	サバ味噌煮	袋	1. 冷凍品 大冷程度 2. 1袋110g入り	
D61	舌びらめ	kg	1. 赤舌びらめ、黒牛の舌 2. 皮、内臓を取り除いたもの	
D62	すずき	kg	1. 鮮魚 2. 3枚おろしの切り身とする	
D64	鯛姿焼 (大)	尾	1. 桜鯛 2. 内臓・うろこを除き姿焼きしたもの 3. 1匹250g	
D65	鯛姿焼 (中)	尾	1. 鯛姿焼 (大) (D64) に同じ 2. 1匹200g	
D66	めばる (骨ぬき)	kg	1. 冷凍魚 2. 三枚おろし	
D67	生鯖	kg	1. 冷凍魚 2. 3枚おろし又は切り身とする 3. 骨ぬき	
D69	たらこ	kg	1. 塩蔵たらこ、甘塩 2. 無着色 3. 1腹40~50g 4. 市販1級品	学校
D69-1	たらこ	kg	1. たらこ (D69) に準ずる 2. サイズ極小	病院
D70	辛子明太子	kg	1. 生食用 2. 無着色又は、食品衛生法許可の色素を最低限使用し、着色の少ないもの	
D71	ほぐし明太子	kg	1. チューブタイプ 2. 無着色又は、食品衛生法許可の色素を最低限使用し、着色の少ないもの	
D72	にしん甘露煮	kg	1kg入り マルハチ村松程度	

番号	品名	単位	規格	備考
D73	数の子	kg	1. 塩漬け数の子 2. 市販1級品	
D73-1	味付数の子	kg	D73に準ずる	
D76	鰯	kg	3枚おろしの切り身とする	
D78	煮穴子	kg	1. 中国産不可 2. 1切れ200g程度	
D79	青ひらす(骨ぬき)	kg	大冷程度	
D80	刺身用鯖	kg	1. 冷凍魚(ほんまぐろ、めばち、きはだ) 2. 刺身用としてさく取りし血合い肉を除いたもので、 腹肉程度とする	
D81	ねぎとろ	kg	生食用	
D82	鯖油漬缶	個	1. JAS規格、ファンシー、T2号缶 2. マルハニチロ程度	病院
D86	メルルーサ	kg	1. 冷凍魚 2. 3枚おろしの切り身とする	
D86-1	メルルーサ(骨なし)	kg	メルルーサ(D86)に準ずる	
D89	浅利	kg	1. 新鮮にして生きている国産のもの 2. 中粒で粒揃いのもの 3. 砂出ししたもの	
D92	浅利むき身	kg	1. 冷凍品 2. 新鮮で殻及び破片等異物を除いたもの 3. 異味・異臭のないもの 4. 国産品	
D96	かきフライ	個	1. 冷凍食品 2. 宝幸 広島能美産カキフライ程度	学校
D96-1	カキフライ	個	1. 日本食研程度 2. 国産35g	病院
D97	蜆	kg	浅利(D89)に同じ	
D99	ボイル小柱	kg	1. 新鮮な小柱をボイル冷凍したもの 2. 大冷程度	
E01	ほたて貝	kg	冷凍、Mサイズ	
E01-1	ベビーホタテ(冷凍)	kg	1. 新鮮なイタヤ貝等をボイル冷凍したもの 2. 大冷程度	
E04	蛤	kg	1. 浅利(D89)に同じ 2. Mサイズ	
E04-1	冷凍蛤	kg	E04に準ずる	
E05	あみ佃煮	kg	1. 無添加・無着色 2. 業務用1級品	
E06	海鮮いか	kg	1. 新鮮なイカを飾り切り冷凍したもの 2. 大冷程度	
E07	いか短冊	kg	1. やりいか、するめいかの内臓・足・骨を除き 筒状にして冷凍したもの 2. 1ぱい150~200g程度 3. 短冊切りしたもの	
E08	紋甲いか	kg	1. 内臓、足、えんぺら、皮を除き冷凍したもの 2. 肉質厚く、柔らかく生食可能なもの 3. サイズ5~7	
E10	いか団子	個	隆峯程度 1個25g	
E12	大正海老	kg	1. 冷凍品、ブラックタイガー、サイズ8~12 2. 背わた・頭を除き、皮むきしたもの 3. 1尾40g程度	
E13	有頭サラダエビ	箱	ニチレイ程度	
E14	桜えび	kg	1. 釜あげえび 2. 無着色で国内産のもの	

番号	品名	単位	規格	備考
E15	えび	kg	1. 冷凍品、サイズ30~40 2. 頭、殻、尾を除き、無着色のもの	
E15-1	えび(大)	kg	1. えび(E15)2に同じ 2. 冷凍品、サイズ21~25	学校
E15-2	尾付伸ばしえび	尾	1. えび(大)(E15-1)に準ずる 2. 真空包装、JFDA程度	学校
E16	むきえび	kg	1. 冷凍品、サイズ41~50 2. 無着色 3. 水分20%以下	
E18	甘えび	kg	皮むき、生食用	
E19	のしえび	kg	寿司用、サイズM	
E21	かに缶	個	固形量110g	
E22	塩くらげ	kg	1. 織切りにして塩漬けにしたもの 2. 太さ均一、こしが有り塩加減の適当なもの	
E23	茹たこ	kg	1. 真蛸を茹であげて、頭部を落としたもの、 2. 水だこ不可 3. 生食可能なもの	
E25	かまぼこ	kg	1. 良質の白身魚のすり身を原料とし、澱粉の混和率が8%以内のもの 2. 冷凍品不可 3. 「夕月」程度	
E27	かに風味かまぼこ	kg	1. 良質の白身魚のすり身を原料とする 2. スギヨ「シーサイドレグス」程度	
E28	紅白かまぼこ	kg	かまぼこ(E25)に同じ	
E29	竹輪	kg	1. かまぼこ(E25)1、2に同じ 2. 焼き色良好で、均一なもの	
E30	上竹輪	kg	1. 竹輪(E29)に同じ 2. 紀文食品「竹笛」程度	
E31	伊達巻	kg	1. 良質の白身魚のすり身と鶏卵を原料としたもの 2. 人口着色料使用不可 3. 紀文食品、味の浜藤程度	
E32	さつま揚げ	kg	1. 魚のすり身を原料とし、良質の植物油で揚げたもの 2. 冷凍品不可 3. 紀文食品程度	
E34	花型豆腐かまぼこ	kg	中冷程度	
E35	つみれ	kg	1. 魚のすり身を一口大に成形し、茹でたもの 2. 紀文食品程度 3. 冷凍品不可	
E36	なると	kg	かまぼこ(E25)1、2に同じ	
E37	半片	kg	1. 良質の白身魚のすり身を主原料とし、5%程度のやまいも、上新粉を加えたもの 2. 1枚60g程度	
E40	魚河岸揚げ	個	1. 魚肉を原料とし、だんご状にして、良質の植物油で揚げたもの 2. 1個40g程度 3. 紀文食品程度	
E41	ししゃもの唐揚げ	kg	1. 下味をつけたししゃもをプリフライした冷凍品 2. 中国産不可	
E42	えびカツ30	個	マルハニチロ程度	
E43	海老天ぷら	尾	1. 冷凍、完全油調 2. 1尾50g程度	病院
E44	エビフライ(小)	本	1. 冷凍品 2. 1尾20g程度 3. 味の素、極洋、日本食研程度	
E45	大エビフライ	本	1. 冷凍品 2. テーブルマーク「ごっつー太いえびフライ」程度 3. 1本75g程度	

番号	品名	単位	規格	備考
E46	おでんや	個	1. 生揚、鶏卵、こんにゃく、竹輪、大根、つみれ、里芋、 結び昆布等を使用したもの 2. 1人前袋入り 3. 紀文食品、キッコーマン程度	
E48	メバチまぐろの竜田	kg	マルハニチロ程度	
E49	ほっけの干物	kg	1. 身が肉厚のもの 2. 1切れ200g程度	
E50	サケ塩焼	個	1. オカフーズ程度 2. 1個20g	
E51	鰯の香梅煮	袋	1. 1袋400g程度 2. 日本食研程度	
E60	シーチキンフレーク	個	1. ノンオイル 2. はごろもフーズ、宝幸程度 3. レトルトパウチ入り 4. 1kg入り	学校
E82	松味楽	kg	1. 無添加、無着色 2. 業務用1級品で薄味のもの	
E86	かれい(骨ぬき)	kg	1. 冷凍魚 2. 筒切りの切り身とする	
E87	きんめだい(骨ぬき)	kg	1. 冷凍魚 2. 三枚おろしの切り身とする	
E93	蟹焼売	個	1. 生(完成品)1個25g程度 2. みよし程度	
E94	えび焼売	kg	1. 生(完成品)1個20g程度 2. みよし程度	
E96	あじフライ	個	1. 冷凍品1個100g程度 2. テーブルマーク、日本食研程度	
E98	揚げたてチーク揚げ	個	1. 上質なちくわにチーズを詰めて当日揚げたもの 2. 川口商店程度	

5. 獣鳥肉類及び同加工品

(1) 共通規格

- (ア) 屠殺法合格品とする。
- (イ) 外観：固有の光沢を有し、表面が湿潤し、異常を認めないもの。
- (ウ) 臭い：異臭を感じないもの。
- (エ) 肉質：弾力があり、きめ細かくよくしまっており指で押しても後が直ちに消えるもの。
- (オ) 表示：食品衛生法施行規則の定める表示のもの。
- (カ) 容器：適宜衛生的なこと。
- (キ) 蛋白質分解酵素の肉軟化剤の使用不可。

(2) 牛肉共通規格

- (ア) 肉は鮮赤色、脂肪は淡黄白色で、光沢があるもの。
- (イ) 脂肪分3～10%程度で均一に分布し、水分75%以下のもの。
- (ウ) 他の獣肉の混入のないもの。
- (エ) 切り身の場合は大きさはその都度示す。

(3) 鶏肉共通規格

- (ア) 食用肉として肥育された若鶏とする。
- (イ) 新鮮なもので、病鶏は除く。
- (ウ) 毛、頭、首、足は除き、血抜き完全なもの。
- (エ) 光沢があり肉は淡紅色のもの。

(4) 豚肉共通規格

- (ア) 光沢があり肉は淡灰紅色、脂肪は白色であること。
- (イ) 他の獣肉の混入のないもの。
- (ウ) 小売肉品質基準の上級とする。

(5) 加工品共通規格

- (ア) 日本農業規格（JAS規格）を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合するもの。
- (イ) カビ、ネトの発生なく、鮮度良好なもの。
- (ウ) 包装良好なもの。

番号	品名	単位	規格	備考
F01	牛背ロース	kg	1. リブアイロールまたは、リブロースのステーキ用 2. オーストラリア産、チルド 3. ブロック又は切り身（すじ切り）とする 4. 切り身の大きさはその都度示す	学校
F01-1	牛背ロース	kg	1. 牛背ロース（F01）に準ずる 2. 切り身（すじ切り）とする 3. 切り身の大きさはその都度示す	病院
F02	牛バラ肉	kg	1. 肩バラ又はともバラとし、すじを含まないもの 2. 脂肪分25%程度	
F03	和牛バラ肉	kg	牛バラ肉（F02）に準ずる	
F04	牛上肉	kg	1. 1～2等の内ももを精肉したもの 2. オーストラリア産、チルド	
F05	牛フィレ肉	kg	1. オーストラリア産、チルド 2. ステーキ用 3. テンダロール 1枚100g程度	
F06	牛挽肉	kg	1. 牛上肉（F04）、牛バラ肉（F02）を使用 2. 脂肪の部分を除いて2度挽きしたもの 3. 脂肪少なめ	
F07	牛骨	kg	新鮮にして異臭なく、スープ材に適したもの	
F09	合挽肉	kg	1. 牛挽肉（F06）50%と、豚挽肉（F28）50% を合わせたもの 2. 牛肉と豚肉がよく混合されたもの	
F10	牛舌	kg	1. 角切り、サイズはその都度示す 2. 米国産またはオーストラリア産	
F10-1	牛舌	kg	1. スライス、サイズはその都度示す 2. 米国産またはオーストラリア産	
F11	若鶏上肉	kg	1. 骨を取り除いて開いた胸肉 2. 国産、チルド 3. 1枚200g程度 4. 形態はその都度指定	
F11-1	若鶏上肉（そぎ切り）	kg	F11に準ずる	病院
F12	若鶏上肉（皮ひき）	kg	若鶏上肉（F11）の皮を除いたもの	病院
F13	若鶏もも肉	kg	1. 骨を取り除いて開いたもも肉 2. 国産、チルド 3. 1枚200g程度	
F13-1	若鶏もも肉（皮ひき）	kg	若鶏もも肉（F13）の皮を除いたもの	
F15	鶏ささみチャンク	kg	キューピーほしえぬ程度	
F17	鶏ささみ	kg	1. 若鶏のささみで1本30～40g程度 2. すじを除く	
F18	鶏挽肉	kg	1. 若鶏上肉（F11）又は若鶏もも肉（F13）を 使用したもの 2. 皮、脂肪の部分を除いて2度挽きしたもの 3. 脂肪少なめ	
F20	鶏骨	kg	1. 頸部及び足先を除いたもの 2. スープ材に適したもの	
F23	豚ロース	kg	1. チルド、国産 2. 脂肪1cm以内のもの 3. すじ切りし、切り身とする 4. 大きさについてはその都度示す	
F24	豚肩ロース	kg	1. 豚ロース（F23）に同じ 2. かたまり、糸巻きとする	
F25	豚上肉	kg	1. チルド、国産 2. 内もも、しんたま 3. 一定重量大に切った又はスライスしたもの	
F26	豚バラ肉	kg	1. チルド、国産 2. 脂肪分30%以下 3. 胸部か腹部の3枚肉	

番号	品名	単位	規 格	備 考
F27	豚ヒレ肉	kg	1. チルド、国産 2. 周囲の脂肪を取り除きすじを切ったもの 3. テンダロールの切り身又はスライスとする 4. 大きさはその都度示す	
F28	豚挽肉	kg	豚上肉（F25）を2度挽きしたもの	
F30	豚骨	kg	1. 新鮮で異臭のないもの 2. 衛生的に処理されたもの	
G01	ベーコン	kg	1. 燻煙完全で風味良好なもの 2. 赤肉と脂肪断面比2：3程度で硬くしまっているもの	
G01-1	ショルダーベーコン	kg	ベーコン（G01）1に準ずる	
G02	ロースハム	kg	1. 着色料不使用で、弾力に富み肉が密着しているもの 2. 製造後1ヶ月以内 3. 豚ロース100%	
G04	ウインナーソーセージ	kg	1. ロースハム（G02）1、2に同じ 2. 豚肉100% 3. 皮やわらかく、気泡のないもの 4. 1本15～20g程度 5. JAS特級品	
G05	フランクフルト	kg	1. ウインナーソーセージ（G04）1、2、3に同じ 2. あらびきとし、1本50g程度	
G06	あらびきウインナー	kg	1. ウインナーソーセージ（G04）1、2に同じ 2. あらびきのもの 3. 日本ハム「シャウエッセン」プリマハム「香薫」程度	
G08	焼豚	kg	1. 豚上肉（F25）を使用し、醤油、味醂、砂糖で味付け、加工したもの 2. 焼きあがり良好で無着色 3. 1枚20g程度にスライス	
G10	焼き餃子	個	1. 焼きあがり良好な完成品を使用日当日に納入 2. 1個25g程度	
G10-1	水餃子	kg	1. 冷凍品 2. 1個25g程度	
G10-2	しそ餃子	個	焼き餃子（G10）に準ずる	
G10-3	にんにく餃子	個	焼き餃子（G10）に準ずる	
G12	ワンタン（冷凍）	kg	1. 冷凍品袋入り 2. 味の素なめらかワンタン程度	
G13	小籠包	個	1. 1個25g程度 2. 高峯、テーブルマーク程度 3. 国産	
G16	ミートボール	kg	1. 冷凍品、1kg袋入り 2. 1個20g程度	
G18	メンチカツ	個	1. 冷凍品、生パン粉使用 2. 1個100g程度 3. みよし程度	学校
G18-1	メンチカツ	個	1. メンチカツ（G18）に準ずる 2. 1個50g	病院
G18-2	揚げたてチーズメンチカツ	個	プロセスチーズを中に入れたメンチカツを納品日当日に揚げたもの	学校
G19	ローストビーフ	kg	1. 牛もも肉に下味をつけじっくりと加熱したもの 2. 1枚20g程度にスライスして納品 3. 使用する牛の産地はその都度指定	
G20	ピーマン肉詰め	個	1. 生食品 2. 1個60g程度	
G21	春巻	個	1. 冷凍品 富強食品「特選春巻」程度 2. 1個45g程度	学校
G21-1	春巻	個	みよし程度 1個45g	病院
G23	焼売	個	1. 豚肉を50%以上使用し、当日蒸し上げたものを納入 2. 1個30g程度	

番号	品名	単位	規 格	備 考
G24	チキンハンバーグ	個	1個100g程度	病院
G25	ハンバーグ	個	1. 冷凍品 2. みよし程度 3. 1個80g程度	病院
G25-1	チーズイン ハンバーグ	個	1. 冷凍品 2. 1個140g程度 3. 日本食研程度	学校
G25-2	ハンバーグ	個	1. 冷凍品 2. 1個125g程度 3. 日本食研程度	学校
G26	照り焼チキン	kg	チルド 市販上級品	
G27	ささみチーズフライ	個	1. 冷凍品 2. 日本食研程度	
G29	鶏牛蒡	kg	冷凍 フーズランド程度	
G30	もち豚ロース	kg	国産もち豚を切り身(すじ切り)にしたもの	
G31	牛もつ	kg	小腸上級品	
G31-1	牛もつ(冷凍)	袋	1. ボイル済みでバラ凍結の冷凍品、1袋1kg程度 2. 日本食研程度	
G32	ロールキャベツ	個	1. 冷凍品 2. 1個40g程度	学校
G32-1	ロールキャベツ	個	日本食研程度 1個40g	病院
G33	タンドリーチキン	kg	1. 冷凍品 2. 日本食研程度	
G34	やきとん	袋	1. 冷凍品1袋500g程度 2. 日本食研程度	
G35	冷しゃぶサラダ	袋	1. 冷凍品1袋500g程度 2. 日本食研程度	
G36	あらびき ボムステーキ	個	冷凍品100g程度	
G38	ハムカツ	個	1. 1枚100g程度 2. 冷凍品	
G39	鶏の唐揚げ	個	1. 国産鶏もも肉に下味をつけ当日揚げたもの 2. 1個40g程度	
G39-1	冷凍から揚げ	袋	1. 冷凍品、1個45g程度 2. 1袋1kg程度 3. 日本食研「食研から揚げ」程度	学校
G40	冷凍ロースとんかつ	個	1. 豚ロース(F23)に小麦粉、卵、パン粉をつけたもの 2. 冷凍品1個120~150g 3. みよし、日本食研程度	
G41	ひれとんかつ	個	1. 1個120g 2. みよし程度	
G42	生ハムマリネ	kg	1. 冷凍品 2. 相模ハム程度	
G43	蒸し鶏スライス	kg	市販上級品	
G44	ポーク缶詰	個	1. ホームルーフズ 減塩程度 2. 1個340g程度	
G46	若鶏二色巻	kg	ケイエス冷凍食品程度	
G47	鶏天	個	1. 日本食研程度 2. 冷凍品1個60g程度	
G49	チーズまんじゅう	個	隆峯程度 1個25g	
G53	鶏しんじょう	袋	日本食研程度 1個30g	

6. 卵類及び加工品

番号	品名	単位	規格	備考
H01	鶏卵	kg	1. 表面に光沢なく、ザラザラした新鮮なもの 2. 汚卵、奇形卵、破損等のないもの 3. Mサイズ 4. 集荷日、包装日表示 5. 鶏卵用ダンボール箱入り	
H02	うずら卵	個	1. 鶏卵 (H01) 1、2、3、4に同じ 2. 1個8～12g程度	
H03	うずら卵缶 (大)	個	1. 1号缶 2. 内容量 1,700g	学校
H04	うずら卵缶 (小)	個	1. 4号缶 2. 内容量 430g	病院
H06	温泉玉子	個	1. 鶏卵 (H01) を使用した半熟卵 2. 製造月日表示 3. たれ付	
H07	厚焼卵	kg	1. チルド 2. 1本500g程度 3. 山田茂商店程度	
H08	錦糸玉子	kg	1. 冷凍品 2. 1kg、真空包装 3. キューピー「パラッと錦糸卵」	
H09	オムレツ	個	1. 冷凍品 2. 1個30g程度 3. スノーマン、ニチレイ程度	
H10	チーズオムレツ	個	1. 冷凍品 2. 1個60g程度	
H11	目玉焼き	個	1. 冷凍品 2. 1個35g程度 3. キューピースノーマン程度	
H13	プレーンオムレツ	個	1. 冷凍品 2. キューピースノーマン程度 1個50g	
H15	寿厚焼卵	kg	すぐる食品程度	
H15-1	焼印厚焼卵 (おめでとう)	袋	1. 「おめでとう」の焼印のある厚焼き卵 2. 1袋500g程度	
H16	茶碗蒸し	個	1. ふじや、福山コープ、新珠ゴールデンエッグ程度 2. 1個150g程度 3. スプーン付	
H17	オムライス	個	ヤヨイサンフーズ程度 1個280g	
H21	チルド液卵	kg	1kg袋入り	
H25	ふわふわエッグ	個	1. 1kg袋入り 2. キューピースノーマン程度	
H30	天津飯の素 (冷凍)	個	1. 1個220g程度 2. テーブルマーク程度	

7. 牛乳及び乳製品

共通規格

- (1) 成分規格、製造方法の基準、保存方法の基準等が厚生省令に適合したもの。
- (2) 乳製品の賞味期間14日のものは製造後5日以内、60日のものは製造後1ヶ月以内の製品を納入のこと。
- (3) 2連・3連パックのものは包装を除き、ばらばらにして納入のこと
- (4) カップに入ったヨーグルト等はスプーンをつけて納入のこと

番号	品名	単位	規格	備考
J01	牛乳	個	1. 製造後2日以内 2. ブリックパック200ml、箱にストロー付	
J02	1L牛乳	本	1. 牛乳(J01)の1に同じ 2. 1本1,000ml	
J03	牛乳100ml	個	1. 牛乳(J01)に準ずる 2. ブリックパック100ml、ストロー付	
J04	LL牛乳	個	1. ブリックパック200ml、ストロー付 2. 賞味期限が50日以上あるもの 3. ロングライフ製品	
J05	コーヒー牛乳	個	1. 乳脂肪3%以上、無脂乳固形分8%以上 2. ブリックパック200ml、箱にストロー付 3. 森乳業程度 4. ロングライフ製品	
J05-1	ミルクコーヒー	個	1. 生乳97%以上のもの 2. 西武酪農乳業程度 3. ブリックパック200ml 箱にストロー付	
J06	いちご牛乳	個	1. ブリックパック200ml 箱にストロー付 2. 乳飲料 3. 森乳業程度	
J07	生クリーム(植物性)	本	1. 1本1L 2. スジャータ、雪印程度	
J08	生クリーム	本	1. 中沢乳業、西武酪農乳業程度 2. 乳脂肪35%程度 3. 1Lパック入りのもの	
J09	フルーツヨーグルト	個	1. 苺、オレンジ、桃、メロン、りんご等の果肉が入ったもの 2. 1個75g程度 3. スプーン付	
J10	ドリンクヨーグルト	個	1. ブリックパック200ml、箱にストロー付 2. 明治程度	病院
J11	ヨーグルト(高脂肪)	個	1. 加糖、脂肪分2%以上 2. 1個80g程度スプーン付	
J12	ヨーグルト	個	1. 加糖、脂肪分1%以下 2. 1個100g、スプーン付 3. 協同乳業、明治、雪印メグミルク程度	
J13	プレーンヨーグルト	個	1. 無糖 2. 1個400g	
J15	のむヨーグルト	個	1. ブリックパック 箱にストロー付き 2. 雪印メグミルク190g程度	学校
J21	乳酸菌飲料(小)	個	1. ヤクルト程度 2. 65ml 3. 特定保健用食品	
J22	乳酸菌飲料(中)	個	1. ヤクルト程度 2. 80ml 3. 特定保健用食品	
J23	乳酸菌飲料(大)	個	1. ヤクルト程度 2. 125ml、ストロー付き 3. 特定保健用食品	
J24	パック乳酸菌飲料	個	1. ヤクルト程度 2. 100ml、ストロー付き	

番号	品名	単位	規 格	備 考
J25	プリン	個	1. カスタードプリン 2. 1個65g程度、スプーン付 3. 協同乳業程度 4. 包装を除いてバラして納品のこと	
J25-1	かぼちゃプリン	個	1. プリン(J25)に準ずる 2. かぼちゃ味	
J27	牛乳プリン	個	1. 森永程度 2. 130g程度、スプーン付き	
J28	植物性乳酸菌飲料	個	1. カゴメ程度 2. 80ml 3. 包装を除いてバラして納品のこと	
J30	コンデンスミルク	個	1. 森永程度 2. 135ml入り	
J31	チーズ	個	1. プロセスチーズ 2. 風味良好、色調均一、硬度均質なもの 3. 1個200g程度 4. 製造年月日表示 5. 雪印メグミルク程度	
J32	粉チーズ	個	1. チーズ(J31)1、2に同じ 2. 硬質チーズを粉末にしたもの 3. 500g袋入り	
J33	サイコロチーズ	kg	1. チーズ(J31)にをサイコロ状にカットしたもの 2. 8mm角程度 3. 1kgまたは500g袋入り 4. 明治程度	
J34	ベビーチーズ	個	1. チーズ(J31)1、2、4に同じ 2. 1個20g程度 3. 雪印メグミルク程度	病院
J36	バター	個	1. 加塩、甘性バター 2. 芳醇な風味を有し、異臭のないもの 3. 表面に斑点、波紋、水滴がないこと 4. 1個450g 5. 製造年月日表示 (製造後3ヶ月以内) 6. 雪印メグミルク程度 7. 国産	
J37	生クリームミニ	個	1個4.5ml程度	
J40	アロエヨーグルト	個	1. 森永程度 80g 2. 包装を除いてバラして納品のこと	
J41	ピザ用チーズ	袋	市販上級品 1kg袋入り	
J41-1	生食シュレッドチーズ	袋	1. クラフト「細切りモッツァレラ」程度 2. 1袋120g程度	
J42	星型チーズ	kg	1. 星の形をしたプロセスチーズ 2. ロルフ程度 3. 製造後1ヶ月以内のもの	
J43	クリームチーズ	kg	1. 業務用 2. 1個1kg程度	
J45	L乳酸菌ヨーグルト	個	1. LG21乳酸菌配合 2. 1個112g、スプーン付き	
J46	R乳酸菌ヨーグルト	個	1. 1073R-1乳酸菌配合 2. 1個112g、スプーン付き	
J46-1	飲むR乳酸菌 ヨーグルト	個	1. 1073R-1乳酸菌配合 2. 1個112ml	
J48	乳酸菌 ヨーグルト(小)	個	1. ダノン1個75g程度 2. スプーン付き	
J49	乳酸菌ヨーグルト	個	1. ラクトフェリン配合ヨーグルト固形タイプ 2. 森永程度、スプーン付き	
J51	乳酸菌飲料 (おやつ用)	個	森永マミー程度 200ml	病院

8. 野菜類及びきのこ類（生）

（1）生鮮野菜共通規格

- （ア）市販中級品以上。指示のないものについては、国産品とする。
- （イ）鮮度良好で品種固有の色沢、形状を有し、大きさ、重量が均一であるもの。
- （ウ）病虫害、外傷等無く、土、砂、異品種、雑物等の付着又は混入のないもの。
- （エ）とう立、枯葉、す入り、ひび割れ等のないもの。
- （オ）水洗いしたものは、水切り完全なもの。
- （カ）生食用野菜等は、次亜塩素酸ナトリウム消毒及びこれに準じた殺菌方法を行い、生食用に適した状態で納品すること。また、月に1回以上当該食品の細菌検査結果を提出すること。

（2）冷凍野菜共通規格

- （ア）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。
- （イ）異品種、枯葉、異物の混入なく、解凍後は生野菜と同等の鮮度を有するもの。
- （ウ）急速冷凍品で再凍結品、冷凍ヤケ不可。
- （エ）製造業者表示。

（3）漬物類共通規格

- （ア）新鮮な野菜等を使用し、固有の色沢、香味を有し大きさが揃っているもの。
- （イ）漬けが適度で歯切れよく、肉質の著しく劣るもの等の混入のないもの。
- （ウ）異品種、雑物の混入がなく、かび臭、苦味等の異味・異臭がないもの。
- （エ）添加物は食品衛生法に定められたもののみ使用。
- （オ）漬汁、漬粕、漬味噌等の重量は検収時に差し引く。
- （カ）衛生的容器を使用。
- （キ）業務用1級品程度。

野菜類

番号	品名	単位	規 格	備 考
K02	万能葱	kg	1. 色鮮やかで、青葉の長いもの 2. 軟らかいもの	
K03	グリーンアスパラ	kg	1. 茎緑鮮やかで切口乾燥なく茶色でないもの 2. 穂先がしまっているMサイズ 3. 輸入品可、ただし旬の時期は国産とする	
K03-1	グリーンアスパラ (冷凍)	kg	グリーンアスパラ (K03) の冷凍品、クロスカット	病院
K04	アスパラ缶	個	1. JAS 4号缶 2. ホワイトカット、トップ10%程度 3. クレードル、ストー程度	
K05	いんげん（生）	kg	1. どしょういんげんの、丸さや、平さや 2. 萎縮品の混入なく皮、実とも軟らかいもの 3. すじ取りしたもの	
K06	いんげん（冷凍）	kg	1. いんげん（生）(K05) の冷凍品 2. カット、500g袋入り 3. 大洋漁業程度 4. 中国産不可	
K09	うどん（短冊切り）	kg	1. 軟化うどん 2. 白色で枝のないもの 3. Lサイズ 4. 短冊カット	
K10	スナップえんどう	kg	1. さやにハリがあり、柔らかく新鮮なもの 2. 鮮やかな緑色のもの 3. がくとすじを取ったもの	
K10-1	スナップエンドウ (冷凍)	kg	スナップえんどう (K10) に準ずる	
K11	絹さや（生）	kg	1. 絹さや種、緑鮮やかなもの 2. 若さやで、萎縮品のないもの 3. すじ取りしたもの	
K12	絹さや（冷凍）	kg	1. 絹さや（生）(K11) の冷凍品 2. 500g袋入り	

番号	品名	単位	規格	備考
K13	むきピース	kg	1. ウスイ、さつま、グ린トップ等 2. 萎縮品なく、色鮮やかなもの	
K14	グリーンピース (冷凍)	kg	1. むきピース (K13) の冷凍品 2. 500g、又は1kg袋入り	
K16	豆苗	kg	若芽が大きくかつ多く、茎の柔らかいもの	
K17	そら豆	kg	1. 濃緑色で新鮮なさやから豆を取りだし真空包装したもの 2. 輸入品可、旬の時期は国産品とする	
K17-1	そら豆 (冷凍)	kg	そら豆 (K17) 1を冷凍したもの	
K18	オクラ	kg	1. 濃い緑色で太くも細くもなく、形よく柔らかいもの 2. 7cm以内	
K18-1	オクラ (冷凍)	袋	ニチレイ程度そのままシリーズ	
K18-2	オクラ湯葉和え	袋	ノースイ程度 1袋500g	
K18-3	冷凍オクラ	袋	1. スライス5mm程度 2. 1袋500g入り 3. 中国産不可とする	
K19	かぶ	kg	1. 茎、葉、ひげ根を除き、水洗いしたもの 2. 色白く柔らかいもの 3. Mサイズ (直径4cm以上)	
K19-1	かぶ (いちょう切)	kg	1. かぶ (K19) をいちょう切りしたもの 2. 真空包装及びそれに準じた保存方法で納品すること 3. 生食用、厚さ2mm程度 4. 洗浄・殺菌済み	病院
K19-2	赤かぶ	kg	かぶ (K19) 1、3に準ずる	
K20	南瓜 (生)	kg	1. 西洋かぼちゃ (黒皮栗系) の中果 2. 良く成熟したもの 3. 甘み、風味良好にして外皮の薄いもの 4. 輸入品を可とするただし中国産不可	
K20-1	裏ごし南瓜	kg	1. 国産の南瓜を裏ごしした冷凍品 2. 1袋500gまたは1kg程度	
K21	南瓜 (ダイスカット)	kg	1. ダイスカット10mm程度 2. 皮むき 3. 真空包装及びそれに準じた保存方法で納品すること	病院
K22	南瓜 (乱切)	kg	1. 1個30g程度 2. 真空包装及びそれに準じた保存方法で納品すること	病院
K24	カリフラワー (冷凍)	kg	1. 花が乳白色で斑点等ないもの 2. 外葉と茎をを除き小房に分けたもの 3. 冷凍品 4. 中国産不可	
K25	水菜	kg	1. 葉先がピンとしていてみずみずしいもの 2. AのMサイズ	
K26	ベビーリーフ	kg	新鮮な新芽をバランス良くミックスしたもの	
K27	バジル	kg	1. 香り強く汚れのないもの 2. 葉部のみとする	
K28	干瓢	kg	1. 肉厚で幅広く、色白で表皮の混入のないもの 2. しみ、かび等のないもの	
K29	胡瓜	kg	1. 濃い緑色で種子の少なく果皮の薄いもの 2. まっすぐで切った断面が変色していないもの 3. AのMサイズ	
K29-1	胡瓜 (小口切)	kg	1. 胡瓜 (K29) を小口切したもの 2. 真空包装及びそれに準じた保存方法で納品すること 3. 生食用、厚さ2mm程度 4. 洗浄・殺菌済み	病院
K29-2	胡瓜 (千切り)	kg	1. 胡瓜 (K29) を千切りしたもの 2. 真空包装及びそれに準じた保存方法で納品すること 3. 生食用、幅3mm程度 4. 洗浄・殺菌済み	病院
K31	胡瓜醤油漬	kg	1. 胡瓜、生姜を醤油その他の調味料で漬け込んだもの 2. かつば天国程度 国産	

番号	品名	単位	規 格	備 考
K32	ピクルス	kg	コルニションを酢漬けたもの	
K33	クレソン	kg	1. 節の間隔狭く茎が太いもの 2. 濃緑色で芳香味十分なもの	
K34	くわい	kg	1. 青くわい、又は吹田くわい 2. 芽の形が完全なもの 3. 30g程度	
K36	牛蒡	kg	1. 葉部、根、ひげ等を除き水洗いしたもの 2. とう立、す入のないもの 3. Lサイズ	
K37	切牛蒡	kg	1. 牛蒡(K36)の皮をむき、縦割りの繊切りとして、十分にアク抜きをしたもの 2. 長さ5~6cm	
K39	金平ごぼう煮	kg	堂本食品程度 やわらかシリーズ	病院
K40	小松菜	kg	1. 濃緑色で葉肉薄く、柔らかいもの 2. 水洗いし、根切りしたもの 3. 1束300g程度 4. 葉茎の長さ20cm以上	
K41	しし唐辛子	kg	1. 色鮮やかで光沢あり、粒の揃ったもの 2. AのMサイズ (1個5~8g程度)	
K42	青じその葉	個	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. Lサイズ1パック100枚入り	
K44	春菊	kg	1. 葉、茎とも柔らかく、伸び過ぎず蕾、花のないもの 2. 中葉型、広葉型 3. 水洗いし、根切りしたもの	
K45	春菊白和え	kg	ヤマダイ食品程度	
K46	根生姜	kg	1. 土をよく落とし肉質柔らかく繊維少なく皮にしわのないもの 2. 発芽したものは不可 3. 辛味強く大粒のもの 4. Lサイズ 近江、土垂等	
K47	筆生姜	個	1個75g 瓶入り	
K48	酢生姜	kg	皮をむいた新生姜を薄切りにして甘酢に漬けたもの	
K49	お好み生姜	kg	生姜を細切りにして、甘酢に漬けたもの	
K51	セロリ	kg	1. 淡緑白色の中肉種 2. 茎が肉厚で太く、身がしまり、繊維が柔らかいもの 3. 1株1kg以上	
K51-1	セロリマリネ	袋	ノースイ程度 1袋500g	
K52	茹でぜんまい	kg	1. 干ぜんまいを戻したもの 2. 茎太く、均一で柔らかいもの 3. 細く、黒く、堅いところのないもの	
K53	貝割菜	kg	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	
K54	大根	kg	1. 肌あれなく、葉、茎、ひげ根を除き水洗いしたもの 2. 「す」のないもの 3. 目立たない湾曲は全量の5%以内まで 4. 1本1.5~2kg程度	
K55	切干大根	kg	淡黄色で均一に仕上げた、国産品	
K58	ズッキーニ	kg	1. 太すぎず、皮に光沢があり新鮮なもの 2. Mサイズ	
K60	福神漬	kg	1. 割干大根、茄子、胡瓜、白瓜、しそ、なた豆、蓮根 生姜等5種以上を使用したもの 2. 出来上がりは固形物80%、液汁20%程度 3. 無着色	
K61	タアサイ	kg	1. 根切り 2. 濃い緑色で柔らかいもの	

番号	品名	単位	規格	備考
K62	高菜漬	kg	1. 高菜の漬物 2. 漬かりすぎていないもの 3. 無着色	
K64	筍水煮	kg	国産筍を使用したもの	
K65	筍(生)	kg	1. 太く短く先端の黄色いもの 2. 根の堅い部分を除き、肉質柔らかいもの 3. 孟宗筍 1本2kg以下	
K66	茹筍(細切り)	kg	筍(生)(K65)を茹で、アクを抜いたもの	
K67	茹筍缶	個	1. JAS規格に準ずる。中国産孟宗 2. 1号缶 ホール Mサイズ	
K68	玉葱	kg	1. 乾燥良好で、光沢よく固くしまった重い黄玉葱 2. 発芽なく、腐れのないもの 3. 2Lサイズ 4. 皮むき 芯取り 5. 国産	
K68-1	新玉葱	kg	1. 国産品の新もの 2. Lサイズ以上 3. 皮むき、芯取りとする	
K69	小玉葱	kg	1. ペコロス、皮むき 2. 玉葱(K68) 1、2に同じ	
K70	冷凍玉葱	kg	1. 玉葱(K68)をみじん切りにして水分量を60%に濃縮した冷凍品 2. キューピースノーマン「オニオンアッセ」程度	
K71	サラダ菜	kg	1. 根切り、葉ずれ、枯葉のない球のそろったもの 2. 1個100g程度	
K72	玉レタス	kg	1. よく結球し、根切りしたもの 2. 新鮮で柔らかいもの 3. AのMサイズ以上とする	
K72-1	カットレタス	kg	1. 玉レタス(K72)をカットしたもの 2. 真空包装 3. 生食用、サイズ3cm×3cm程度 4. 洗浄・殺菌済み	病院
K73	サニーレタス	kg	1. 根切りし、肉薄く、柔らかいもの 2. AのMサイズ以上とする	
K74	青梗菜	kg	1. 根切りし、根元白く、肉厚で胴がしまり葉肉薄く柔らかいもの 2. 長さ15~20cm	
K75	冬瓜	kg	1. 球形か、円筒形で形そろったもの 2. 1個2kg程度	
K76	ゴーヤ	kg	1. 表面が濃い緑色で、いぼがつぶれたり傷ついたりしておらず、均一に揃ったもの 2. AのMサイズ	
K78	モロヘイヤ(冷凍)	kg	500g袋入り ポーションタイプ	
K79	とうもろこし	kg	1. スイートコーン、ハニーバンタム程度 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. 1本300g程度	
K79-1	裏ごしコーン	kg	1. 国産のとうもろこしを裏ごしした冷凍品 2. キューピースノーマン1kg程度	
K81	コーンクリーム缶(大)	個	1. クリームスタイル 2. 1号缶 3. クレドール、ホクレン、はごろもフーズ程度	
K82	コーンクリーム缶(小)	個	1. コーンクリーム缶(大)(K81)の1、3に準ずる 2. 4号缶	
K83	スイートコーン(冷凍)	個	1. ホール、カーネル 2. クレドール、ホクレン、はごろもフーズ程度	
K85	コーンホール缶(小)	個	4号缶	

番号	品名	単位	規格	備考
K86	トマト	kg	1. 傷や裂果なく、使用日時点で全体が赤く熟度良好なもの 2. 等級AのMサイズ	
K87	プチトマト	kg	1. 完熟で固くしまった形状の揃ったもの 2. 丸形で赤色種 3. 直径1～2cm程度	学校
K87-1	プチトマト（生食用）	kg	1. K87に準ずる 2. 生食用、ヘタを取ったもの 3. 洗浄・殺菌済み	病院
K88	トマトホール缶	個	1. 1号缶 2. カゴメ程度	学校
K89	トマトピューレ	個	1号缶	学校
K89-1	トマトピューレ	個	1. 200ml瓶入り 2. カゴメ程度	病院
K90	ダイスカットトマト缶	個	1. 1号缶 2. カゴメ程度	学校
K90-1	ダイスカットトマト缶	個	2号缶	病院
K91	茄子	kg	1. 長茄子で種子少なく、色艶良く、皮柔らかいもの 2. 黒色、茶色の斑点のないもの 3. AのMサイズ	
K91-1	本焼きなす	kg	1. 冷凍品 2. JFDA、日本食研程度	
K93	菜の花	kg	1. なたねの固い花蕾と、若い葉茎と、若い葉で 柔らかいもの 2. 長さ10cm程度	
K93-1	菜の花（冷凍）	kg	1. 菜の花（K93）の冷凍品 2. 中国産不可とする	
K98	人参	kg	1. 色が鮮やかで、肌がなめらかなもの 2. 葉、茎、ひげ根を除き水洗いしたもの 3. Lサイズ以上 4. 皮むき 5. 国産	
K99	切人参	kg	1. 人参（K98）を縦割り織切りにしたもの 2. 長さ5cm以内	
K99-1	型抜き人参	kg	1. 人参（K98）を厚み1cm、直径3cm程度に 型抜きしたもの 2. 形はその都度指定	
K100	シャトーキャロット	kg	1. 人参（K98）をくし状にし面取りしたもの 2. 冷凍品 1kg袋入り	
L02	にんにく	kg	1. 茎を除き、発芽していない玉にんにく 2. 国産の白色ホワイト種の大粒	
L02-1	むきにんにく	kg	にんにく（L02）の薄皮をむいたもの	
L03	にんにく茎	kg	長さ均一なもの 輸入品を可とする	
L04	すりおろしにんにく	kg	1. にんにく（L02）をすりおろしたもの 2. 1個1kg程度、輸入品可	
L05	白葱	kg	1. 白色部分は光沢があり、柔らかく弾力性のあるもの 2. 軟白部の長さ20cm以上 3. ひげ根、枯葉を除き水洗いしたもの 4. MまたはLサイズ	
L06	白菜	kg	1. 結球白菜 抱合良好、緑葉少ないもの 2. 根部除き、1球1.5kg程度	
L09	朝鮮漬	kg	1. 白菜をキムチ漬けたもの 2. 漬け込み十分なもの	
L10	蓮根	kg	1. ふでひげ根除き、水洗いしたもの 2. 色白で肉質柔らかく、黄、茶褐色、黒色の斑点のないもの 3. 中1筋300g以上で3節つなぎのもの	

番号	品名	単位	規格	備考
L11	パセリ	kg	1. 香り強く、鮮やかな緑で汚れなく、葉細かく縮れたもの 2. 1束(茎とも)160g程度で茎は10cm以内で小束にしたもの	
L13	ピーマン	kg	1. 濃緑色で、完熟を含まず皮が固くないもの 赤いものは除く国産品 2. Mサイズ(1個20g以上) 3. 等級Aのもの	学校
L13-1	ピーマン	kg	1. ピーマン(L13)に準ずる 2. 国産 3. 1/2カット、種等除いたもの	病院
L14	赤ピーマン	kg	1. パプリカ 2. 色つやが良く、張りがあり、肉厚のもの 3. 輸入品可	
L15	黄ピーマン	kg	赤ピーマン(L14)に準ずる	
L16	ふきの水煮	袋	1. 固形量1kg、袋入り 2. 5~6cm程度にカットされたもの	
L17	ブロッコリー(冷凍)	kg	1. 濃緑色で、蕾がしまった球形で揃っているもの 褐色に変色していないもの 2. 葉、茎は除いたもの 3. 冷凍品 4. 中国産不可	
L18	ほうれん草	kg	1. 濃緑色で「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	
L19	ほうれん草(冷凍)	kg	1. ほうれん草(L18)の冷凍品 2. 500g又は1kg袋入り 3. 国産のもの	
L19-1	ほうれん草白和え	袋	ヤマダイ食品程度 1kg袋入り	
L21	根みつば	kg	1. 茎が柔らかく特有の香りを有するもの 2. 30cm以上 3. 根切りしたもの(根部2cm以下)	
L22	糸みつば	kg	根みつば(L21)の1に同じ	
L24	茗荷	kg	1. 先端の紅が鮮やかでふっくらと太ったもの 2. 蕾が固くしまったもの	
L25	キャベツ	kg	1. 抱合完全で結球固いもの 2. 霜害、黒斑葉は不可 根部と外葉を除いたもの 3. L~2Lサイズ 4. 新キャベツは700g以上でも可 5. 4~5月は春キャベツとする	
L26	芽キャベツ	kg	1. 鮮やかな緑色で固くしまった結球のもの 2. 1個15g程度	
L27	もやし	kg	1. 緑豆もやし 長さ5cm以下のもの 2. みずみずしい白さで、雑物異臭のないもの 3. 水切りし、防水袋入り	
L28	大豆もやし	kg	1. みずみずしい白さで、雑物異臭のないもの 2. 水切りし、防水袋入り	
L29	分葱	kg	1. 根部を除き水洗いしたもの 2. 緑葉が肉厚で柔らかいもの	
L30	冷凍アボカド(カット)	袋	1. 身が柔らかく熟したものをダイス状にカットした冷凍品 2. 500g袋入り 3. 輸入品を可とする	
L31	にんにくチップ	kg	にんにく(L02)をスライス状にし、乾燥させたもの	
L32	味付山菜	kg	わらび、ふき等を3~4cmに切り、漬け込んだもの。	
L33	ミックスベジタブル	kg	1. グリーンピース、トウモロコシ、人参の3色混合の冷凍品 2. 500g又は1kg袋入り	
L34	イタリアンミックス	kg	ユニフォーム程度	

番号	品名	単位	規格	備考
L35	洋風野菜ミックス	kg	1. ニチレイ程度 2. 1kg冷凍	
L36	野菜ジュース	個	野菜生活程度	
L38	野沢菜漬	kg	1. 野沢菜の塩漬 2. 漬かり過ぎ不可 3. 無着色	
L40	らっきょう漬	kg	1. 白色で球がよくしまり粒のよく揃ったもの 2. 適度の酸味、甘味とし歯切れのよいもの	
L41	梅干	kg	1. 梅の干あげ、漬かり具合、酸味、塩味とも良好 2. 1粒10g程度 3. 粒が揃って色形よく、つぶれ、破れがないもの 4. 無着色、しその葉使用	
L42	梅びしお	個	1. 低塩、1個8g 2. 三島食品程度	病院
L43	ねり梅	kg	梅干(L41)の種を除いて、梅肉をうらごししたもの	
L45	味付メンマ	kg	変質、悪臭を認めない味付け良好なもの	
L47	トマトジュース	個	1. 1kgパック入り 2. カゴメ程度	
L48	ゆかり	袋	1. 150g袋入り 2. グルタミンソーダ無添加	
L52	菜めし	kg	1. 1袋250g入り 2. 三島食品程度	
L53	レンコン金平	kg	1. 冷凍品 2. フーズランド程度	
L54	ビビンバの具	個	1. ヤヨイサンフーズ程度 2. 冷凍品150g程度	
L65	おろしにんにく	個	1. にんにく(L02)をすりおろしたもの 2. 40gチューブ入り 3. ハウス食品程度	病院
L66	おろししょうが	個	1. 生姜をすりおろしたもの 2. 40gチューブ入り 3. ハウス食品程度	病院
L66-1	すりおろし生姜	個	1. おろししょうが(L66)1に準ずるチューブ入り 2. 260g~280g程度 3. ハウス食品、テーオー食品程度	学校
L70	国産4種野菜のかき揚げ	個	1. 冷凍品 2. テーブルマーク、1個95g程度	
L80	キャベツお浸し	袋	ヤマダイ食品程度	
L83	揚げ茄子と印元	袋	ヤマダイ食品程度	
L88	酢ばす	袋	調理済み 袋入り	
L90	なます	袋	調理済み 1kg袋入り	

きのこ類（生）

番号	品名	単位	規格	備考
M01	えのき茸	kg	1. 傘の直径1cm以内の丸形、柄の長さ10～12cm程度 2. 白色又は乳白色でぬめり、かびのない新鮮なもの 3. 真空包装	
M02	生椎茸	kg	1. 傘の直径5cm、柄の長さ3cm程度 2. 灰褐色、暗褐色、傘の裏のひだは白色 3. 傘の形は丸山形、肉厚のもの 4. 病虫害、カビ、ぬめりのない香気高い新鮮なもの	
M03	しめじ	kg	1. 傘灰白色、灰褐色、ねずみ色 傘の直径1～2cm、柄の長さ5～6cm程度 2. 傘柔らかく、丸山形で柄がふっくらし粒揃いのもの 3. 病虫害、カビ、ぬめりのない新鮮なもの	
M05	舞茸	kg	新鮮で香りよく、粘りのないもの	
M06	マッシュルーム（生）	kg	1. ホワイト種、傷がなくかさの開いていないもの 2. かさの直径が3cm程度のもの	
M07	マッシュルーム缶（大）	個	1. ホールM程度のスライス 2. 1号缶	
M08	マッシュルーム缶（小）	個	1. マッシュルーム缶（大）（M07）1に同じ 2. 2号缶	病院
M09	なめ苺びん詰	個	1個440g入り 同形量60%以上	
M10	きくらげ	kg	1. 黒きくらげ 2. 戻したときに十分弾力性のあるもの	
M11	なめこ缶	個	1. 4号缶 国産 2. つぼみ Mサイズ	
M11-1	なめこ水煮	袋	1. 国産なめこを水煮にしたもの 2. キッコーマンソイフーズ、日本食研程度 3. 固形量1kg程度袋入りのもの	
M12	干椎茸	kg	1. 冬菇の下の香菇程度、国産品 2. 肉厚で直径5cm程度 3. 香気高く、変色、変質、かびのないもの 4. 1袋500g又は1kg入り	
M13	エリンギ	kg	1. 茎が白くしっかりとしたもの 2. 香気高く、変色、かび等のない新鮮なもの	
M20	パックなめ茸	個	富士正食品程度 1個15g	病院

9. 果実類

果実類共通規格

- (ア) 適度に成熟し、品種固有の芳香、色沢を有し、形状よく粒等が揃っているもの。
 (イ) 未熟、加熟、傷害、薬害、病虫害、荷傷、腐れ、凍結等の混入なく鮮度良好なもの。
 (ウ) 品質区分「優」以上のもの。

番号	品名	単位	規 格	備 考
N01	苺	kg	1. とちおとめ、やよいひめ、紅ほっぺ程度 2. 新鮮で赤く、熟れて味のよいもの 破損、腐れは除く 3. 品質「秀」、Lサイズ	
N02	冷凍苺	kg	苺(N01)を冷凍したもの	病院
N03	伊予柑	個	1. 宮内、大谷等 2. 皮薄く、肉質柔らかく糖度高いもの 3. 品質「秀」で、1個200～240g程度	
N05	みかん	個	1. 皮薄く、糖度の高いもの 2. 品質「秀」、Lサイズ	
N05-1	冷凍みかん	個	みかん(N05)の冷凍品	
N06	オレンジ	個	1. パレンシア、ネーブルオレンジ等 2. 皮薄く、糖度の高いもの 3. 1個200g程度	
N07	みかん缶(大)	個	1. 国産品、JAS規格、全糖 2. トレッカ、国分、サンヨー程度 3. 1号缶	
N08	みかん缶(小)	個	1. みかん缶(大)(N07)の1、2に同じ 2. 2号缶	病院
N09	オレンジジュース	個	1. オレンジ(N06)をジュースにしたもの 2. 100%果汁とする。	病院
N09-1	オレンジジュース(小)	個	1. 果汁100% 2. 100ml程度	病院
N10	富有柿	個	1. 渋のよくあがった甘柿 2. 1個180g程度	
N11	キウイフルーツ	個	1. ヘイワード、香緑等 2. 適度に熟れているもの 3. 1個100g程度	
N11-1	ゴールドキウイ	個	1. ゼスプリゴールド、サンゴールド程度 2. 1個100g程度	
N12	きんかん	kg	1. 寧波きんかん、長きんかん、たまたま等 2. 果皮がなめらかで、果皮に甘味のあるもの 3. 1個10～13g程度	
N13	さくらんぼ	kg	1. 佐藤錦、高砂、ナボレオン等 2. 新鮮で色味のよいもの	
N14	チェリー缶	個	1. 4号缶 2. 枝付き、Mサイズ	
N15	グレープフルーツ	個	1. マーシュ、トムソン、スタールビー等 2. 皮が薄く、多汁で色彩鮮やかなもの 3. 1個300～400g程度	
N17	西瓜	kg	1. 縞王、天竜2号、三喜等 2. 球形、色艶よく縞が鮮明で甘味良好なもの 3. 1個4～5kg程度	
N18	パイナップル	kg	1. 新鮮で風味、甘味良好なもの 2. 芯、皮を取り真空包装したもの	
N19	パイナップル缶 (大)	個	1. JAS規格、全糖 2. サンヨー、国分程度 3. スライス 4. 1号缶	
N21	冷凍パイナップル	kg	1. 熟したパイナップル(N18)を冷凍したもの 2. チャンクカット 3. ハーダース程度	

番号	品名	単位	規格	備考
N22	梨（幸水）	個	1. 味多く、多汁でさっくりと歯切れのよいもの 2. 質「秀」、1個250g程度	
N24	梨（豊水）	個	梨（幸水）（N22）に準ずる	
N25	梨（二十世紀）	個	梨（幸水）（N22）に準ずる	
N26	洋梨缶	個	1. 2ツ割り、全糖、Mサイズ 2. 4号缶	病院
N28	甘夏柑	個	1. 皮薄く、糖度が高く多汁なもの 2. 丸田程度 3. 品質「秀」、1個350g程度	
N29	甘夏みかん缶	個	1. 甘夏柑（N28）の全果粒、全糖 2. サンヨー、国分、はごろもフーズ程度 3. 2号缶	
N30	八朔柑	個	1. 皮薄く、糖度が高く多汁なもの 2. 品質「秀」、1個350g程度	
N31	バナナ	本	1. 未熟な青バナナは不可 2. 熟度適当で色付きよく、風味良好なもの 3. 1本160～180g程度	
N32	びわ	個	1. 茂木、田中等 2. 丸み、艶があり皮が張っていて甘味の強いもの	
N33	あんず缶	個	1. 2号缶、Mサイズ 2. 中国産不可	病院
N34	ぶどう（ネオマス）	kg	1. 粒の大きさ適当で、房付きのよいもの 2. 新鮮で香味、甘味良好なもの 3. 品質「秀」	
N35	ぶどう（デラ）	kg	ぶどう（ネオマス）（N34）に準ずる 山梨県産	
N36	ぶどう（巨峰）	kg	ぶどう（ネオマス）（N34）に準ずる	
N37	ブルーベリー	kg	1. 粒の大きさが揃っているもの 2. 新鮮で甘みの強いもの	
N37-1	冷凍ブルーベリー	kg	ブルーベリー（N37）の冷凍品袋入り	
N39	グレープジュース	個	1. ぶどう果汁100% 2. ブリックパック200ml、ストロー付 3. サンキスト、ドール程度	病院
N39-1	グレープジュース（小）	個	1. 果汁100% 2. 100ml程度	病院
N40	大石早生	個	1. 果皮が赤く熟度良好のもの 2. Mサイズ程度	
N42	マスクメロン	kg	1. 熟度良好、果肉厚く、風味、甘味良好のもの 2. 静岡産山印程度 3. 1個1.5kg程度	
N43	レッドメロン	kg	1. 熟度良好、果肉厚く、風味、甘味良好のもの 2. 夕張メロンに準じた濃いオレンジ色の赤肉種のもの 3. 1個1.5kg程度	
N44	アンデスメロン	kg	1. 熟度良好、果肉厚く、風味、甘味良好のもの 2. 1個1kg程度	
N45	アムスメロン	kg	アンデスメロン（N44）に同じ	
N47	白桃缶	個	1. JAS規格、全糖、2ツ割り、Mサイズ 2. はごろもフーズ、トレッカ、国分程度 3. 4号缶 4. 国産	病院
N49	黄桃缶	個	1. 全糖、2ツ割り、Mサイズ 2. 2号缶、中国産不可	病院
N50	柚子	kg	1. 外皮厚く柔らかいもの 2. 1個100～120g程度	
N52	りんご（富士）	個	1. 果肉の質が良く、多汁で歯ざわりのよいもの 2. 品質「秀」、1個180～240g程度	
N53	りんご（津軽）	個	りんご（富士）（N52）に準ずる	病院
N54	りんご缶	個	国産、4号缶	病院

番号	品名	単位	規格	備考
N55	ぼんかん	個	1. 皮薄く甘みの強いもの 2. 秀のLサイズ程度	
N56	デコポン	個	1. 皮薄く甘みの強いもの 2. 秀のLサイズ程度	
N59	アップルジュース	個	1. りんご果汁100% 2. ブリックパック200ml、ストロー付き 3. ヤクルト、カゴメ、サンキスト、ドール程度	病院
N59-1	アップルジュース(小)	個	1. 果汁100% 2. 100ml程度	病院
N60	レモン	個	1. 傷がなく皮が薄いもの 2. 1個100g程度	
N66	フルーツカクテル	個	1. ゴールドリーフ程度 2. 固形量1,800g以上	病院
N67	フルーツ杏仁	個	1. はごろもフーズ程度 2. 1号缶 3. 果物と牛乳寒天を混合したもの	病院
N68	ココナッツミルク	個	1. 市販上級品 2. 4号缶、400ml	病院
N71	カットマンゴー	kg	1. 冷凍品 2. 500gまたは1kg袋入り 3. アップルマンゴー	
N73	皮むきオレンジ	個	1. オレンジ(N06)に準ずる 2. 皮を剥き、6等分したもの 3. 果心を除いたもの	病院
N74	皮むきキウイフルーツ	個	1. キウイフルーツ(N11)に準ずる 2. 皮を剥き、輪切りにしたもの	病院
N80	レーズン	kg	1. アメリカ産 2. 乾燥良好なもの	

10. 海藻、乾物類及び種実類

共通規格

- (ア) 乾燥十分にして、かび等を認めないもの。
- (イ) 雑物、異物等の混入なく、品（粒）揃いで、砕け、未熟物のないもの。
- (ウ) 固有の色沢、風味を有していること。
- (エ) 病害虫を認めないこと。

海藻、乾物類

番号	品名	単位	規格	備考
P01	のり	帖	1. 寿司用焼のり 2. 色黒く、深みがある光沢のあるもの 3. 手触りが柔らかく、穴なく厚さにむらがないもの 4. 甘味に富んだ風味のあるもの 5. 大きさ19cm×21cm程度 6. 1帖10枚入り	
P02	焼のり	袋	1. のり（P01）2、3、4に同じ 2. 大きさ9cm×4cm程度 3. 1袋5枚入り	病院
P03	味付のり	袋	1. 色黒く、光沢を有するもの 2. 味付良好で、変色、変質のないもの 3. 1袋5枚入り	
P04	きざみのり	kg	1. 焼のり（P02）を2～3mm程度に細切りしたもの 2. 1袋100g入り	
P06	青のり	個	1. 青のり特有の芳香があり、乾燥良好で、 変色、変質のないもの 2. 20g程度瓶詰 3. カメセ水産程度	
P07	パックのり佃煮	個	1. 新鮮な生のりを使用し、他の海藻類の混入 のないもの 2. 水分が適度で、低塩のもの 人口甘味料不可 3. 1個5g程度 4. 三島食品程度	
P09	板昆布	kg	1. 北海道産の2級合格品 2. 端（花）折昆布、折昆布	
P11	生昆布巻	kg	1. 巻昆布（板昆布を干瓢で巻いたもの） 2. 生のもの（未調理品） 3. 1個3～5g程度	病院
P12	昆布佃煮	kg	1. 細切り昆布の佃煮で貯蔵のきくもの 2. 人工甘味料不可	病院
P13	昆布巻	kg	1. 昆布巻佃煮 2. 紀文食品、味の浜藤、石井食品程度	病院
P16	塩昆布	kg	国産昆布を使用したもの	
P21	ヒジキ	kg	1. 北海道産、三陸産の米ヒジキ 2. 砂等雑物の混入のないもの 3. 無着色	
P23	もずく（味付け）	個	1食用、70g程度	
P23-1	生もずく	kg	1. 国産もずく 2. 1袋500gまたは1kg入り 3. 味付けなし	
P26	あおさ	kg	乾燥した上級品	
P31	カットわかめ	kg	1袋100g入り	
P35	やわらかひじき煮物	個	ヤマダイ食品程度 調理済み	病院

種実類

番号	品名	単位	規格	備考
Q02	むき栗	kg	1. 新鮮で完熟した筑波丹後栗等 2. 色沢良好で、病虫害及び腐れのないもの 3. 鬼皮、渋皮を除いたもの、1個15g程度	
Q03	蒸し栗	kg	1. 栗(Q01)を蒸したのもの 2. 真空包装 3. キュービーほしえぬ程度	
Q04	栗きんとん	kg	1. 無添加、無着色 2. 業務用1級品 3. 紀文食品、石井食品、味の浜藤程度	
Q05	炒り白ゴマ	袋	1. 当年又は前年度産 2. 成熟し、均一で香味があるもの 3. 水洗いし、炒ったもので乾燥良好のもの 4. 100g袋入り	学校
Q05-1	炒り白ゴマ	kg	1. Q05の1～3に準ずる 2. 1kg袋入り	病院
Q06	すり白ゴマ	kg	1. 炒り白ゴマ(Q05)をよくすりつぶしたもの 2. 500g又は1kg袋入り	
Q07	練りごま	個	1. 炒り白ゴマ(Q05)をペースト状になるまでよくすりつぶしたもの 2. 300g程度	
Q08	炒り黒ゴマ	袋	炒り白ゴマ(Q05)に準ずる	
Q11	栗甘露煮(大)	個	1. 瓶詰、固形量650g程度入り(50～60%) 2. Mサイズ 3. メグミフーズ程度	病院
Q12	ぎんなん水煮缶	個	1. 7号缶 2. はごろもフーズ程度	病院
Q16	くちなしの実	袋	エスビー食品程度 1袋50g	病院
Q21	ピーナッツあえの素	袋	三島食品程度 1袋500g	病院
Q30	カシューナッツ	袋	1. ローストした無塩のもの 2. 1kg袋入り	
Q31	くるみ	袋	1. ローストした無塩のもの 2. 1kg袋入り	

1 1. 調味料類及び油類

共通規格

(ア) 原材料名、内容量、製造年月日、製造業者名が表示されていること。

(イ) 日本農林規格（JAS規格）を有するものについては、それぞれ該当する規格に適合するもの。

番号	品名	単位	規 格	備 考
R01	パックマーガリン	個	1. JAS規格 2. 淡黄色、むらのないもの 3. 硬化、油臭、アルデヒド臭等、異味・異臭のないもの 4. 1個20g 5. 明治程度	
R03	大豆白絞油缶	個	1. JAS規格 2. 大豆、菜種、トウモロコシ等の白絞油で清澄なもの 3. 1缶16.5kg入り 4. 日清、豊年、吉原程度	学校
R04	大豆白絞油	kg	大豆白絞油缶（R03）に同じ。	病院
R05	サラダ油	本	1. JAS規格 2. 大豆白絞油（R04）を更に精製したもの 3. 1本1.8L入り 4. 日清、豊年、吉原程度	
R05-1	米サラダ油	本	1. ポーソー油脂程度 2. 1本1350g程度、ボトル入り	
R06	ゴマ油（大）	本	1. JAS規格 2. ゴマの種子より採油し、精製した純ゴマ油 3. 吉原、かどや程度 4. 1本1650g程度	学校
R07	ゴマ油（小）	本	1. ゴマ油（大）（R06）に同じ 2. 200g入り	病院
R09	白砂糖	kg	1. 上白糖、糖分97%以上、水分0.7%以下、転化糖1.5%以下 2. 純白で光沢あり、細粒状で塊なく、異味・異臭なく爽快な甘味を有するもの 3. クラフト紙袋入り	
R12	グラニュー糖	本	1本3g程度 スティックタイプ	
R13	はちみつ	個	1. 結晶細かく、香り良好なもの 2. 1個1kg程度	
R14	いちご&M	個	ディスペンパック 1個11g	
R15	ブルーベリー&M	個	ディスペンパック 1個11g	
R16	マーマレード&M	個	ディスペンパック 1個11g	
R17	メープル&M	個	ディスペンパック 1個11g	
R18	りんご&M	個	ディスペンパック 1個11g	
R20	マーマレードジャム	個	1. 1個250g程度 2. アオハタ程度	
R21	チョコ&ピーナッツ	個	1. ディスペンパック 2. 1個14g程度	
R23	料理酒	本	1. 酒税法に合格したもの 2. 清酒佳撰程度 3. 変色なく、固有の香りがあるもの 4. 1本1.8L入り	学校
R23-1	料理酒	本	1. 料理用 2. 1.8L	病院

番号	品名	単位	規格	備考
R24	赤ぶどう酒	本	1. 料理用 2. 1. 8 L 3. 酒税法合格品	学校
R24-1	赤ぶどう酒	本	1. 料理用 2. 1. 8 L	病院
R25	白ぶどう酒	本	赤ぶどう酒 (R24) に同じ	学校
R25-1	白ぶどう酒	本	1. 料理用 2. 1. 8 L	病院
R28	味醂	本	1. 本味醂アルコール分13. 5～14. 5度 2. 酒税法合格品 3. 1本1. 8 L入り	学校
R28-1	味醂	本	1. 料理用 2. 1. 8 L	病院
R29	食酢	本	1. 天然醸造酢 2. 1本1. 8 L入り 3. 食塩無添加 4. タマノイ程度	
R30	酒粕	kg	1. 新鮮な白色の板粕で、固有の香りがあり、 酸味・変色のないもの 2. アルコール度5%程度	
R31	食塩	kg	1. 並塩、塩化ナトリウム95%以上 2. 純白で塊のないもの 3. クラフト紙袋入り	
R33	醤油	本	1. JAS規格特級品の濃口醤油 2. 特有の香気があり、塩味淡白で甘味があり、 異味・異臭のないもの 3. 澄明で特有の赤紫色のもの 4. 1. 8Lボトル入り 5. キッコーマン程度	
R34	卓上醤油	本	1. 醤油 (R33) に同じ 2. 1本500ml入り 3. そそぎキャップ付き	
R35	4gパック醤油	個	1. 醤油 (R33) に同じ 2. 1個4ml入り 3. キッコーマン程度 4. アルミパック (スティック状)	病院
R35-1	3gパック だしわりしょうゆ	個	1. キッコーマン程度 2. 1個3ml入り 3. フィルムパック	病院
R36	減塩醤油	本	1. 食塩含有量8%以下 2. 特有の香気、うま味のあるもの 3. 1. 8 L入り、瓶詰又はボトル詰 4. キッコーマン程度	病院
R37	トマトケチャップ	個	1. カゴメ程度 2. 1kgチューブ入り	学校
R37-1	トマトケチャップ	個	1. カゴメ程度 2. 500gチューブ入り 3. JAS特級	病院
R37-2	パケットトマトケチャップ	個	1. デルモンテ、カゴメ程度 2. 1個8g入り 3. 1袋40個程度入り 4. JAS特級 5. アルミパック	病院
R38	ソース	本	1. JAS規格 2. ウスターソース 3. 1本1. 8 L プラボトル入り	
R39	卓上ソース	本	1. JAS規格 2. 中濃ソース 3. 1本500ml ペットボトル入り 4. キッコーマン、カゴメ程度	
R40	パックソース	個	1. JAS規格 2. 中濃ソース、8ml入りミニパック 3. カゴメ程度	病院

番号	品名	単位	規 格	備 考
R41	だしの素	kg	1. JAS規格、顆粒状 2. 乾燥良好、風味良好 3. 1kg入り 4. 味の素「ほんだし」程度	
R42	本かつおだし	袋	1. 理研程度 2. 500g袋入り	病院
R43	ぼん酢醤油	本	1. 果汁と醸造酢、醤油を混合したもの 2. 1本360ml 3. ミツカン程度	
R43-1	5gパック だしわりぼんず	個	キッコーマン程度	病院
R44	チキンコンソメ	kg	1. 肉類のスープを精製し、調味料、香辛料を加えて濃縮加工したもの 2. 顆粒状 3. 1kg缶入り（又は袋） 4. クノール程度	
R45	コンソメの素	kg	1. 肉類のスープを精製し、調味料、香辛料を加えて濃縮加工したもの 2. 顆粒状 3. 1kg缶入り 4. マギーブイヨン程度	
R45-1	コンソメの素（K）	袋	1. コンソメの素（R45）1、2に準ずる 2. 味の素「KKコンソメ」、1袋500g程度	
R46	スープストック	kg	1. コンソメの素（R45）1に同じ 2. 粉末状、アルミパック入り 3. 1袋1kg入り 4. 味の素程度	
R47	中華スープの素	kg	1. コンソメの素（R45）1に同じ 2. 粉末状、アルミパック入り 3. 1袋1kg入り 4. 理研程度	
R48	めんつゆ	本	1. 風味良好なもの 2. 濃縮タイプ、業務用1級品 3. 1本1.8L入り 4. マルハチ村松「にんべん」程度	
R49	チリソース	個	1. トマト、砂糖、醸造酢、食塩、玉葱、香辛料等を原料とする複合調味料 2. デルモンテ、ユウキ食品程度 3. 370g程度瓶入り	
R50	デミグラソース	個	1. 1号缶 2. ハイイツ程度	学校
R50-1	デミグラソース	個	1. デミグラソース（R50）に準ずる 2. 徳用不可とする	病院
R51	ハヤシフレーク	個	1. 新鮮でハヤシの素特有の香味、うま味を有するもの 2. 1kg入り	学校
R51-1	ハヤシフレーク	個	1. ハヤシフレーク（R51）に準ずる 2. 明治キンケイ程度	病院
R52	パック練辛子	個	1. 新鮮で香り高く、辛味適当にしてうま味のあるもの 2. 2～3gパック入り 3. 千代田程度	病院
R53	冷やし中華の素	本	1. 風味良好、全糖、ゴマ油入り 2. 濃縮タイプ、業務用 3. 1本1.8L入り 4. 理研程度	
R53-1	パック冷やし中華 スープ	個	シマダヤ程度 1個60ml入り	
R54	麻婆豆腐の素	本	1. 肉、野菜を使用した風味良好なもの 2. 1本1kg入り、製造6ヶ月以内 3. 味の素「Cook-do」程度	

番号	品名	単位	規格	備考
R55	ホワイトルー	kg	1. 色調、香味、溶解性良好で、加臭等なく、乾燥度良好なもの 2. 1kg入り、業務用 3. 粉末で塊のないもの	学校
R55-1	ホワイトルー	kg	1. ホワイトルー（R55）. 1, 2に同じ 2. 顆粒状またはフレーク状 3. 明治キンケイ程度	病院
R56	シチュールウ	個	1. 1個1kg 2. 顆粒状 3. ハウス食品程度	
R57	練洋辛子	個	1. 香り高く、辛味適当なもの 2. ハウス食品「特選ひきたて」程度 3. 40gチューブ入り	
R58	ナツメグ	個	1. 乾燥良好なもの 2. 1個14g程度 3. エスビー食品程度	
R59	粉山椒	個	1. 新鮮な山椒の実をすりつぶしたもの 2. 香味、色沢、乾燥良好なもの 3. 1個14g瓶入り 4. エスビー食品程度	
R60	マスタード	個	1. 微粉末、乾燥良好にて塊のないもの 2. 1個400g入り程度 3. エスビー食品「GABAN」程度	
R61	練わさび	個	1. 新鮮で、香り高く辛味適当、うま味のあるもの 2. ハウス食品「本生おろし」程度 3. 40gチューブ入り	
R63	わさび粉	袋	1. 乾燥良好なもの 2. 1袋300g入り	
R64	フレンチドレッシング	本	1. 白褐色で香味良好なもの 2. プラボトル1本1L入り 3. ミツカン、キューピー、味の素程度	
R64-1	セパレートドレッシング	本	1. 良質な油を使用し、香味良好なもの 2. プラボトル1本1L入り 3. キューピー、味の素程度	
R64-2	中華ドレッシング	本	1. 香味良好なもの 2. 1本1L入り 3. 味の素、キューピー程度	
R64-3	ノンオイルドレッシング	本	1. 油を使用していない香味良好なもの 2. プラボトル1本1L入り 3. キューピー、理研、味の素程度	
R64-4	サウザンドレッシング	本	1. 香味良好なもの 2. プラボトル1本1L入り 3. キューピー、味の素程度	
R64-5	ごまドレッシング	本	1. 焙煎ごま使用乳化タイプ 2. プラボトル1本1L入り 3. キューピー程度	
R64-6	つぶつぶドレッシング	本	1. ナッツ入り乳化タイプ 2. プラボトル1本1L入り 3. ケンコー程度	
R64-7	チョレギサラダドレッシング	本	セパレートドレッシング（R64-1）に準ずる	
R64-8	マリネドレッシング	本	セパレートドレッシング（R64-1）に準ずる	
R64-9	シーザードレッシング	本	サウザンドレッシング（R64-4）に準ずる	
R64-10	コールスロードレッシング	本	サウザンドレッシング（R64-4）に準ずる	
R65	乾燥パセリ	個	エスビー食品 GABAN 80g程度	学校
R65-1	乾燥パセリ	個	1. エスビー食品食品程度 2. 1個2g入り	病院
R66	乾燥バジル	個	エスビー食品 GABAN 60g程度	

番号	品名	単位	規格	備考
R69	マヨネーズ	kg	1. JAS規格 2. 脂肪の遊離、沈殿等のなく均一なもの 3. 製造後1ヶ月以内 4. 1kgチューブ入り、アルミ箔の中蓋付 5. キューピー102程度 6. ライトタイプ不可とする	
R69-1	パックマヨネーズ	個	1. マヨネーズ(R69)1、2、3、5に同じ 2. 1個12g入り	病院
R69-2	パックハーフマヨネーズ	個	1. キューピー程度 2. 1個10g入り	病院
R70	焼肉のたれ	本	1. 特有の色沢、香味を有し異味・異臭のないもの 2. 1本1,600g程度、「中辛」のもの 3. エバラ程度 4. 瓶又はペットボトル	学校
R70-1	焼肉のたれ	本	日本食研程度	病院
R71	カレー粉	個	1. 新鮮でカレー粉特有の香味を有し、塊のないもの 2. エスビー食品、ハウス食品程度 3. 400g缶入り	
R71-1	カレー粉	個	1. カレー粉(R71)1、2に準じる 2. 37g缶入り	病院
R72	カレールー	個	1. 新鮮にしてカレーの素特有の香味を有し、塊のないもの 2. 脂肪分30%以上、水分6%以下 3. 1kg入り、業務用 4. フレーク状 5. ハウス食品、エスビー食品程度	学校
R72-1	カレールー	個	1. カレールー(R72)1、2、3に同じ 2. ハウス食品こくまる程度	病院
R73	黒胡椒	個	1. 新鮮にて香味良好、乾燥良好なもの 2. 微粉末 3. 異味・異臭、雑物の混入のないもの 4. エスビー食品 GABAN程度	
R74	白胡椒	個	1. 黒胡椒(R73)1、2、3、4に同じ 2. 微粉末 3. 420g入り	
R76	粗挽き黒胡椒	個	1. 黒胡椒(R73)1、3、4に同じ 2. 粗挽き粉末 3. 48g入り	
R77	ローリエ	袋	1. 乾燥良好で、芳香のあるもの 2. 破損等ないもの 3. 1袋4～6g程度 チャック付き袋入り	
R78	粒マスタード	個	1. 新鮮で香味、色沢良好なもの 2. 1個530g入り 3. キューピー程度	
R79	赤唐辛子	袋	1. 乾燥良好にして、病虫害のないもの 2. 細かくぎざんだもの 3. 10g入り 4. テーオー程度	
R80	七味唐辛子	個	1. 新鮮で雑物の混入のないもの 2. 粒子が適当な細かさのもの 3. 乾燥良好 4. 1個15g瓶入り 5. エスビー食品程度	
R81	ケチャップ &マスタード	個	1. DPタイプ 2. 1個8g	
R82	チンジャオロース の素	本	1. 1kgプラボトル入り 2. 中華調味ベースタイプ 3. 味の素「Cook-do」、ユウキ食品程度	
R83	酢豚の素	本	チンジャオロースの素(R82)1、3に同じ	
R84	エビチリソースの素	本	1. 1kgプラボトル入り 2. 中華調味ベースタイプ 3. 味の素「Cook-do」程度	

番号	品名	単位	規格	備考
R85	回鍋肉の素	本	1. 1kg プラボトル入り 2. 中華調味ベースタイプ 3. 味の素「Cook-do」程度	
R86	タバスコ	個	1. 1瓶60ml入り 2. USA程度	
R87	レモン果汁	個	1. JAS規格 2. 1瓶120ml入り 3. ポッカコーポレーション程度	
R88	醤油ラーメンの素	個	1. 1号缶(3.1kg入り) 2. 濃縮タイプ 3. 理研程度	
R89	酸辣湯麺スープの素	本	1. 1Lボトル入り 2. ヒゲタ醤油「味名人」程度	
R90	白湯スープの素	本	1. 1本1.8L入り 2. 濃縮タイプ 3. 創味食品程度	
R91	味噌ラーメンの素	個	1. 3.3kg入り 2. 醤油ラーメンの素(R88) 2、3に同じ	
R92	豆乳鍋スープ1L	本	日本食研程度	
R93	ラー油	個	1瓶30g程度	
R94	天つゆ	個	日本食研程度 30ml入り	
R95	上湯スープの素	個	1. 創味食品シャンタンDX 2. 1kg缶入り	
R96	鶏ガラスープの素	個	1. 味の素・理研・ユウキ食品程度 2. 1kg程度	
R97	生姜焼きだれ	本	1. エバラ程度 2. 1Lボトル入り	
R98	うすくち醤油	本	1. 1.8Lボトル入り 2. キッコーマン程度	
R99	タルタルソース	個	1. 1kgチューブ入り 2. キューピー程度	
R99-1	パックタルタルソース	個	1. キューピー程度 2. 1個12g入り	
S01	担担麺スープ	袋	1. 1袋1kg 2. 創味食品程度	
S03	パックドレッシング	個	1. キューピージャネフ10mlパック 2. 味はその都度指定	病院
S05	濃厚ソース	個	おたふく程度 500g	
S06	棒々鶏ソースの素	個	1. 味の素、キューピー程度 2. 1Lボトル入り	
S08	コチュジャン	個	1. 1個1kg程度 2. ユウキ食品程度	
S09	甜麺醬	個	1. 1個1kg程度 2. ユウキ食品程度	
S10	ターメリック	個	エスビー食品程度 17g	
S12	ふりかけ(かつお)	個	1. 三島食品、丸美屋、永谷園程度 2. 100g程度瓶入り	
S12-1	ふりかけ(さけ)	個	1. 三島食品、丸美屋、永谷園程度 2. 100g程度瓶入り	
S12-2	ふりかけ(たまご)	個	1. 三島食品、丸美屋、永谷園程度 2. 100g程度瓶入り	
S12-3	ふりかけ(やさい)	個	1. 三島食品、丸美屋、永谷園程度 2. 100g程度瓶入り	
S12-4	ふりかけ(明太子)	個	1. 三島食品、丸美屋、永谷園程度 2. 100g程度瓶入り	
S12-5	ふりかけ(わさび)	個	1. 三島食品、丸美屋、永谷園程度 2. 100g程度瓶入り	
S17	ブラウンソース	個	1. フレーク状 エスビー食品程度 2. 1個1kg入り	

番号	品名	単位	規 格	備 考
S18	オリーブオイル	本	1. ポスコ程度 2. 250g入り	病院
S18-1	オリーブオイル(大)	本	1. 1L入り 2. Tirsso、日清オイリオ程度	学校
S19	ホワイトソース	個	ハイツ程度 1号缶	
S21	チリペッパー	個	エスピー食品程度 17g	
S22	ピザソース	個	カゴメ程度 2号缶	
S23	フンドボー	個	ハイツ程度 1号缶	
S24	うま味調味料	kg	1. グルタミン酸ナトリウム配合 2. MCFS「いの一番」程度	
S25	冷麺用スープ	本	1Lボトル入り	
S26	カレーホット	個	1. 1個250ml程度 2. ハウス食品程度	
S28	ナンプラー	個	1. 1個70g入り 2. ユウキ食品程度	
S28-1	ナンプラー	本	1. 1L 2. ユウキ食品程度	病院
S29	オイスターソース	個	1. 600gボトル入り 2. 理研程度	学校
S29-1	オイスターソース	個	1. 140g瓶入り 2. ユウキ食品程度	病院
S30	ゆずこしょう	個	1. 1個40g程度 2. ハウス食品、エスピー食品程度	
S31	パックおろしソース	個	日本食研程度 1個20g	
S32	パックスステーキソース	個	日本食研程度 1個20g	
S35	豆板醤	個	1. ユウキ食品、テーオー食品程度 2. 1kg入り	学校
S35-1	豆板醤	個	1. ヤマキ程度 2. 1瓶130g入り	病院
S39	XO醤	個	1. 1L入り 2. ユウキ食品程度	
S40	から揚げの素No. 1	個	1. 2kg袋入り 2. 日本食研程度	
S44	ふりかけごましお	個	三島食品程度 1個1g	
S45	ふりかけ	個	1. 1食用袋入り 2. 三島食品程度	
S45-1	ふりかけ味かつお	個	1. 1食用袋入り 2. 三島食品程度	病院
S45-2	ふりかけ瀬戸風味	個	1. 1食用袋入り 2. 三島食品程度	病院
S45-3	ふりかけのり香味	個	1. 1食用袋入り 2. 三島食品程度	病院
S49	カリカリ梅(カット)	袋	日本食研程度	
S50	うめちり	袋	三島食品程度 1袋350g	
S51	あさりめしの素	袋	日本食研程度	
S52	きのこご飯の素	袋	理研程度 2升炊き用	
S53	鮭菜めし	袋	三島食品程度 1個250g	
S54	炊き込みわかめの素	袋	グルタミン酸無添加 1袋200g	
S55	ちりめんご飯の素	袋	日本食研程度	

番号	品名	単位	規格	備考
S56	菜めし	袋	三島食品程度 1個250g	
S58	柚子ご飯の素	袋	ヤマダイ食品程度 1袋200g	
S59	野沢菜ご飯の素	袋	日本食研程度 1袋500g	
S60	マロン(手切り)	袋	三島食品程度	
S61	桜ずしの素	袋	三島食品程度 1袋1kg	
S62	たけの子ご飯の素	袋	三島食品程度 1袋1kg	
S63	山菜ご飯の素	袋	日本食研程度 真空パック包装	
S64	パエリアミックス	袋	1. ヤスマ「MASCOT パエリアミックス」程度 2. 200g袋入り	
S66	バレンシアご飯の素	袋	三島食品程度 1袋1kg	
S67	松茸ご飯の素	袋	理研程度 1袋1kg	
S68	七草粥の素	袋	フリーズドライ 1袋60g程度	
S71	カレー焼きミックス	kg	日本食研程度 1kg袋入り	
S72	パン粉焼きミックス (チーズ&ハーブ)	kg	日本食研程度 1kg袋入り	
S73	マヨパン焼きミックス	kg	日本食研程度 1kg袋入り	
S81	ガーリックチーズオイル	個	日本食研程度 1個700g	
S82	タンドリーチキンオイル	個	日本食研程度 1個700g	
S83	バジルソテーオイル	個	日本食研程度 1個700g	
S84	パセリバターオイル	個	日本食研程度 1個700g	
S85	野菜炒めオイル	個	日本食研程度 1個700g	
S86	レモンペッパーオイル	個	日本食研程度 1個700g	
S91	こうじ漬け焼きのたれ	個	日本食研程度 1kg袋入り	
S92	西京みそ漬け焼きのたれ	個	日本食研程度 1kg袋入り	
S94	ぬったれ	個	日本食研程度 2kg入り	
S95	みそあんかけのたれ	本	日本食研程度 2kg入り	
S96	油淋鶏ソース	本	日本食研程度 2kg入り	

12. 嗜好品類

共通規格

- (ア) 乾燥良好で、変質なく香味良好なもの。
 (イ) 雑物等の混入のないもの。

(エ) 内容、銘柄、等級等を指定する場合はその都度示す。

番号	品名	単位	規格	備考
T01	緑茶	kg	1. 香りが芳醇で変色なく粉末状になったもの 2. 1パック2g入り 3. 1kg、アルミ真空パック入り	
T02	麦茶	kg	1. 大麦をほどよく炒ったもの 2. ティーパック10g入り 3. 防湿袋入り	
T03	紅茶	袋	1. 香りが芳醇なもの 2. ティーパック2g入り 3. リプトン程度	
T05	コーヒー	個	1. インスタントコーヒー（フリーズドライ） 2. 1個2g入り	
T07	粉末ほうじ茶	袋	1. 自動給茶機用 2. 60g	学校
T08	粉末ウーロン茶	袋	粉末ほうじ茶（T07）に準ずる	学校
T09	粉末緑茶	袋	粉末ほうじ茶（T07）に準ずる	学校
T10	緑茶ボトル	本	1. 500ml ペットボトル入り 2. 伊藤園、サントリー程度	学校
T20	給茶器用お茶	個	1. 香りが芳醇で変色なくパウダー状のもの。 2. 国産品 3. 1袋60～70g	病院
T30	携行5食セット	袋	詳細は別紙弁当食内訳書のとおり	
T31	携行3食セット	袋	詳細は別紙弁当食内訳書のとおり	
T32	ドリンクセット	袋	1. 2本詰め合わせ 硬水は不可とする 2. 詳細は別紙弁当食内訳書のとおり	
T33	代替食	個	300円定価で代替になるもの	
T34	朝食セット	個	ロングライフパン2種類＋クッキー類＋ストロー付きの 200mlブリックパック飲料を袋詰めしたもの	
T35	幕の内弁当	個	1. 内容量400g程度 2. 製造から配送まで10℃以下で温度管理されたもの 3. 納品後5時間程度10℃程度で保管可能であること	
T36	特製幕の内弁当	個	1. 内容量600g程度 2. 納品時の温度は20℃程度とする 3. 箸付きとする	
T37	ボーディングアウト	個	1. レトルト白飯300gとレトルトのおかずとスプーンが セットになったもの 2. おかずの種類はその都度指定	
T50	朝食用弁当	個	1. ディスポ食器使用 2. 武蔵野フーズ程度	病院
T55	日替わり弁当	個	1. ディスポ食器使用 2. マルコン程度	病院
T61	朝食用米飯	個	1. ディスポ食器使用 2. 武蔵野フーズ程度	病院
T64	非常用米飯	個	1. ディスポ食器使用 2. マルコン程度	病院

13. 治療食

おやつ類

番号	品名	単位	規 格	備 考
X01	味しらべ	袋	岩塚製菓程度	病院
X02	アンパンマンのソフトせん	個	栗山製菓程度 13g袋入り 4連	病院
X03	おととと	個	おやつパック 10g袋入り 5連	病院
X04	カルシウムウエハース	袋	6.5g×14枚入り	病院
X05	カルシウムあられカル次郎	袋	旭フーズ程度 8g袋入り×30	病院
X06	ソフトサラダ	袋	亀田製菓程度	病院
X07	たべっ子どうぶつ	個	ギンビス程度 16g小袋入り 5連	病院
X08	チョイスビスケット	箱	森永製菓程度 2枚入り×7袋	病院
X09	ばかうけ	袋	米山製菓程度	病院
X11	ビスコミニパック	個	1袋20g 5枚入り	病院
X12	ぼんせんえび	袋	5.6g×8	病院
X15	マドレーヌ	個	ねぎし程度	
X16	バウムクーヘン	袋	1個30g程度 個包装	病院
X18	キャラメルコーン	個	東ハト程度 4連	病院
X21	お正月用羊羹	個	紀文食品程度 1個250g	病院
X22	節分用たまごボーロ	個	キューピージャネフ程度 1個16g程度	病院
X23	節分用福豆	個	ミツオ程度 1個10g	病院
X24	甘納豆	個	マービー程度 1個9g	病院
X26	バレンタイン用チョコプリン	個	雪印メグミルク程度 スプーン付	病院
X27	ひなあられ(大)	個	ひなあられ(X55)に準ずる 1個15g程度	病院
X28	ひなあられ(中)	個	ひなあられ(X55)に準ずる 1個12g程度 つどい程度	病院
X29	ひながし(大)	個	ひなあられ(X55)に準ずる 1個5g程度	病院
X31	柏餅	個	ねぎし程度	病院
X31-1	柏餅	個	冷凍個別包装	病院
X32	子供の日用たまごボーロ	個	1. ヨコイピーナッツこいボーロ程度 2. 1個6g程度	病院
X33	七夕用ゼリー	個	1. 日東ベスト天の川ゼリー程度 2. 1個50g程度 スプーン付	病院
X34	お月見用ゼリー	個	1. ヤヨイサンフーズ程度 2. 1個30~40g程度 スプーン付	病院
X35	お月見用まんじゅう	個	1. 華桔梗程度 2. 1個35g程度 冷凍個包装	病院
X36	ハロウィン用デザート	個	日東ベスト 1個30g程度 スプーン付	病院
X37	千歳飴	袋	不二家ミルクー2本袋入り	病院
X38	低カロリーゼリー	個	1. ハウス食品まるで果物のようなゼリー程度 2. 1個60g程度 スプーン付	病院

番号	品名	単位	規格	備考
X39	クリスマスケーキ	個	ストロベリーショートケーキ (X58) に準ずる	病院
X40	クリスマス カップデザート	個	1. 日東ベスト程度 2. 1個40g スプーン付	病院
X41	クリスマス ショートケーキ	個	ストロベリーショートケーキ (X58) に準ずる 箱入り	病院
X42	クリスマス用 菓子詰め合わせ	個	市販700~800円程度 個別包装	病院
X50	どら焼き	個	1. 1個70g程度 2. ねぎし程度	
X52	ブレリオ	個	ねぎし程度 個別包装	
X53	シュークリーム	個	1. 生1個100g程度 2. ねぎし程度	
X54	エクレア	個	1. 生1個100g程度 2. ねぎし程度	
X54-1	ミニエクレア	個	1. 冷凍品26g程度 2. テーブルマーク程度	
X55	ひなあられ	袋	越後製菓程度 1袋12g程度	
X56	おはぎ	個	1. つぶしあん 1個60g程度 2. 冷凍品不可	
X56-1	おはぎ	個	1. おはぎ (X56) に準ずる 2. 冷凍個別包装	
X57	桜餅	個	1. 道明寺 こしあん 2. 1個60g程度	
X57-1	桜餅	個	ねぎし程度	
X57-2	桜餅	個	1. 桜餅 (X57) に準ずる 2. 冷凍個別包装 3. 1個45g程度	
X58	ショートケーキ	個	1. 生クリーム使用 冷凍品不可 2. 1個70~90g	
X58-1	お祝いケーキ	個	1. ショートケーキ (X58) に準ずる 2. チョコプレートに文字入り (文字はその都度指定)	
X65	カロリーメイト	個	大塚製菓程度 2本入り チョコレート味	病院
X71	フルーツゼリー	個	1. 森永程度 70g程度 2. 果肉が入っていないもの スプーン付 3. 味はその都度指定	病院
X75	抹茶ワッフル	個	テーブルJ程度	病院
X76	水ようかん	個	日東ベスト程度 1個60g スプーン付	病院
X77	みたらし団子ゼリー	個	ヤヨイサンフーズ程度 1個45g程度 スプーン付	病院
X78	ミニ今川焼き	個	テーブルマーク程度 味はその都度指定	病院
X79	カロリーコントロール アイス	個	江崎グリコ程度 カップ120ml程度 スプーン付	病院
X80	シュークリーム (小)	個	20g程度 冷凍個別包装	病院
X81	シュークリーム (大)	個	50g程度 冷凍個別包装	病院
X85	米粉クレープ	個	日東ベスト程度 味はその都度指定	病院
X90	おやつゼリー	個	1. 国産の果汁を使用したもの (もも、りんご、みかん) 2. 1個40g程度	
X91	レアクリーム杏仁	kg	1. キューピー程度 2. カットタイプ	
X91-1	マンゴープリン	kg	1. キューピー程度 2. カットタイプ	
X95	クリームソーダゼリー	個	1. ヤヨイサンフーズ程度 2. 1個40g スプーン付	病院

粉乳類

番号	品名	単位	規 格	備 考
Y01	調製粉乳	kg	1 缶 1 k g ± 2 0 0 g 程度入り	病院
Y02	LWミルク	個	明治乳業 3 5 0 g 缶入り	病院
Y03	ミルフィーHPミルク	個	明治乳業 8 5 0 g 缶入り	病院
Y04	エレメンタル フォーミュラーミルク	個	明治乳業 スティック 1 7 g × 2 0 本入り	病院
Y05	ボンラクト i	個	和光堂 3 6 0 g 缶入り	病院
Y06	MCTフォーミュラ	個	明治乳業 3 5 0 g 箱入り	病院
Y08	HMS-1	個	森永乳業 0. 8 g × 1 0 0 包入り	病院
Y09	E 赤ちゃん	個	森永乳業 8 2 0 g	病院

治療食類

番号	品名	単位	規 格	備 考
Z01	カップアガロリー	個	キッセイ薬品程度 1個83g	病院
Z02	ジャネフハイカロ 160	個	キューピージャネフ程度 腎臓食用 125ml	病院
Z03	ニューマクトン プチゼリー	個	キッセイ薬品程度 腎臓食用1個50kcal	病院
Z04	ニューマクトン ビスキー	個	萬有製薬 腎臓食用 2枚入り×12	病院
Z05	ゆめせんべい	袋	キッセイ薬品程度 腎臓食用1袋20g	病院
Z08	ニューマクトン クッキー	箱	キッセイ薬品程度 腎臓食用	病院
Z12	グルセルナREX	個	アボットジャパン 400ml	病院
Z13	テルミール2.0α	個	テルモ 200mlパック	病院
Z14	ハイネイーゲル	個	大塚製薬工場 500ml	病院
Z15	メイバランス HP1.0	個	明治 200ml	病院
Z16	リーナレンMP3.5	個	明治 250ml	病院
Z17	リーナレンLP1.0	個	明治 250ml	病院
Z20	インテンス	個	ネスレ日本 200ml	病院
Z31	粉あめ	kg	ライフサイエンス程度 1kg	病院
Z32	グルコレスキュー	箱	アークレイ程度	病院
Z33	栄養調整ゼリー	個	クリニコ程度 220g	病院
Z34	エンゲリード ミニ	個	大塚製薬工場	病院
Z35	スルーソフトQ	箱	キッセイ薬品程度 2gスティック×20本入り	病院
Z37	スベラカーゼライト	kg	フードケア程度 1kg袋入り	病院
Z39	おもち風ムース	個	ヤヨイサンフーズ程度 1個30g	病院
Z40	パック低たん白ご飯	個	トレータイプ 1個180g入り	病院
Z41	野菜パル	個	ネオフーズ程度 30g	病院
Z41-1	野菜パルかぼちゃ	個	ネオフーズ程度 30g	病院
Z41-2	野菜パル人参	個	ネオフーズ程度 30g	病院
Z41-3	野菜パルほうれん草	個	ネオフーズ程度 30g	病院
Z42	SF豚カツ風ムース	個	ヤヨイサンフーズ程度	病院
Z43	魚パル(小)	個	ネオフーズ程度 40g	病院
Z45	ビタトース	本	ヘルシーフード程度 瓶入り 1,000ml	病院
Z45-1	ビタトースオレンジ	本	ヘルシーフード程度 瓶入り 1,000ml	病院
Z45-2	ビタトースアップル	本	ヘルシーフード程度 瓶入り 1,000ml	病院
Z45-3	ビタトースグレープ	本	ヘルシーフード程度 瓶入り 1,000ml	病院
Z45-4	ビタトースピーチ	本	ヘルシーフード程度 瓶入り 1,000ml	病院

番号	品名	単位	規格	備考
Z62	嚥下困難ゼリー②	個	ニュートリープロッカZn程度	病院
Z63	嚥下困難ゼリー③	個	ニュートリーはい！ババロア程度	病院
Z65	嚥下困難ソフト食	個	日東ベストスムーズグルメセット程度 冷凍品	病院
Z71	離乳食 (パウチタイプ)	個	和光堂程度 パック入り	病院
Z81	離乳食(瓶タイプ)	個	キューピー程度 瓶入り	病院
Z90	マービージャム	個	H+B程度 1個13g	病院
Z90-1	マービーいちご	個	H+B程度 1個13g	病院
Z90-2	マービーブルーベリー	個	H+B程度 1個13g	病院
Z90-3	マービーりんご	個	H+B程度 1個13g	病院