

糧食品標準規格表

令和 6 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 | | 49 |

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、未熟なものがないこと。
- 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。

(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. 農産物規格規定水稲うるち米 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 | 1. 玄米・麦・あわ・きび・豆・キヌア・ごま等の穀類が5種類以上入ったもの 2. キッコーマン「五穀で健康」程度 | |
| A03-1 | ロウ除去玄米 | 袋 | 1. 玄米の表面にあるロウ層を除去したもの 2. 1袋2kg入り 3. 東洋ライス「金芽ロウカット玄米」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）1、2に準ずる薄力粉 2. 1袋1kg、チャック付き袋入り | 学校 |
| 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 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 |
| A25 | ロウカット玄米 | kg | 東洋ライス程度 2kg袋入り | |
| 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. 1枚60g 2枚入り 2. 製造後24時間以内のもの 3. 見本提示とする | |
| 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 |
| A31-2 | 食パン | 袋 | 1. 1枚60g程度、1袋2枚入り 2. 製造後48時間以内のもの | 学校 |
| A31-3 | 食パン（1枚） | 袋 | 1. 1枚60g程度、1袋1枚入り 2. 製造後48時間以内のもの | 学校 |
| A32 | 胚芽食パン | 袋 | 1. 1枚60g 2枚入り 2. 製造後24時間以内のもの 3. 見本提示とする | 病院 |
| A33 | ロールパン | 袋 | 1. 1個30g 2個入り 2. 製造後24時間以内のもの 3. 見本提示とする | 病院 |
| A33-1 | ロールパン | 袋 | 1. 1個30g程度、1袋2個入り 2. 製造後48時間以内のもの | 学校 |
| A35 | レーズンフランス | 個 | 1. 1個25g程度の冷凍品 2. JFDA程度 | 学校 |
| A36 | あずきロール | 個 | 1. 1個25g程度の冷凍品 2. テーブルマーク程度 | 学校 |
| A37 | クロワッサン | 個 | 1. 冷凍品1個40g程度で個包装のもの 2. 指定した個数をばらして仕分けの上、納品のこと | 発注は40個単位 |
| A38 | ピタパン | 枚 | 1. 1枚80g程度、個包装のもの 2. デルソーレ程度 | |
| A39 | ホテルパン | 個 | 1. 1個40g程度 2. テーブルマーク「ホテルブレッド」程度 3. 10個単位の発注、納品とする | |
| A40 | ホットケーキ | 袋 | 1. 冷凍品 2. 1袋2枚入り、100g程度 3. JFDAプラス程度 | |
| A40-1 | ホットケーキ | 袋 | 1. ホットケーキ（A40-1）に準ずる 2. 自然解凍で食べられるもの | 学校 |
| A41 | ナン（冷凍） | 個 | 1. 冷凍品 2. 1個100g～120g程度 | |
| A42 | 茹でうどん | kg | 1. 手打ち風 2. 冷凍品不可 | 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 3. 冷凍品不可 | 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 3. 冷凍品不可 | 病院 |
| A45 | やきそば用中華麺 | kg | 1. 茹で中華そば（A44）に準ずる 2. 冷凍品不可 | 病院 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-------------|----|--|----|
| A46 | ひもかわうどん | kg | 1. A42に準ずる 2. 冷凍品不可 | 病院 |
| A48 | 茹でちゃんぽん麺 | 個 | 1. 茹で中華そば (A47) に同じ 2. 丸太麺、1個200g程度 | 学校 |
| A48-1 | 茹でちゃんぽん麺 | kg | 1. 茹で中華そば (A47) に同じ 2. 冷凍品不可 | 病院 |
| 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 | 1. やきそば (A57) に準ずる塩味付のもの 2. 1kg単位での納品とする | |
| 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 | |
| A61 | 焼きそば用中華麺 | kg | 1. 焼きそば用の中華麺を冷凍したもの 2. 1kg袋入り | 学校 |
| 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 3. 冷凍品不可とする | 学校 |
| 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10cm程度の長さのもの 3. カットの仕方についてはその都度指定 | |
| A66 | チキンライス | 袋 | 1. 1袋250g入り 2. ニチレイ程度 | |
| 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、キュービー程度 | |
| A81 | 冷凍そば | 個 | 1. 1個200g 2. テーブルマーク、シマダヤ程度 | 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 | 冷凍スパゲッティー | 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 |
| A89 | 冷凍ほうとう | 個 | 1. 1個250g程度 2. シマダヤ程度 3. 食塩ゼロのもの | 学校 |
| A90 | 皿うどん | 個 | 1. 1個70g程度 2. ヒガシマル、JFDA程度 | 学校 |
| A91 | スパゲティナポリタン | 個 | 1. 味の素、日清製粉程度 2. 1個260g程度 冷凍個包装 | |

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、メイクイン等 3. Lサイズ 4. 皮むき 半分カット真空包装 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 |
| B09-2 | 馬鈴薯 | kg | 1. 馬鈴薯 (B09) に準ずる 2. 皮をむき、半分カットにしたもの | 学校 |
| B09-3 | じゃが芋 (皮付き) | kg | じゃがいも (B09-1) に準ずる | 学校 |
| 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 | 1. 冷凍のもの 2. ナチュラルカット | |
| 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 | |
| B18-1 | 春雨 | 袋 | 春雨 (B18) に準ずる | 学校 |
| 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 | |
| B32 | 牛肉入りポテトコロッケ | 個 | 1. じゃが芋と牛肉のコロッケ 2. 1個80g程度の冷凍品 | |
| 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%、こんにやく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. 絹豆腐 2. 1個70g程度とする | |
| C18 | 豆腐(絹ごし) | kg | 豆腐(C16)2、4、5に準ずる絹ごし豆腐 | |
| 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 | |
| C21-1 | 焼き豆腐 | kg | 1. 焼き豆腐(C21)に準ずる 2. 衛生的な容器を使用したもの | 学校 |
| 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、1個の重さ150g程度 | |
| C23 | 油揚 | kg | 1. 生揚(C22)1、2に同じ 2. 厚さ1cm以内、1枚の重さ20g程度 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|-------------|----|--|-----|
| C23-1 | 味付油揚げ | 枚 | 1. 1枚50g程度 2. きつねうどん用に加工されたもの 3. 日本食研程度 | |
| 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 | 1. がんもどき(C24)に準ずる 京がんも 2. 冷凍品不可 | 病院 |
| C25 | おから | 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. ヤマサ、マルコメ、JFDA程度 5. 遺伝子組み換え大豆不可 6. 500gまたは1kg袋入り | |
| C36-1 | 赤だし味噌 | kg | 1. 赤味噌(C36)1、2、3、5に準ずる 2. サンジルス、マルコメ程度 | |
| C37 | 白味噌 | kg | 1. 赤味噌(C36)1、3、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 4. 10kgまたは20kg | |
| C37-1 | 白味噌 | kg | 1. 白味噌(C37)に準ずる 2. 10kgまたは20kg入りのもの | 学校 |
| 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 | |
| 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-----|---------------------|----|---|-----|
| 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 | |
| C68 | 七彩ひろうす | 個 | 羽二重豆腐程度 1個40g | |
| C69 | 豆乳五菜蒸し | 個 | 羽二重豆腐程度 1個40g | |
| 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

(7) 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

(7) 外観

十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

(7) 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

(7) 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 | 鰹三枚おろし | kg | 1枚30g程度 冷凍 | |
| D01-1 | 鰹三枚おろし | 枚 | 1. 冷凍品 2. 1枚30g程度 | 学校 |
| 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 | 白ず佃煮 | 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 | 白ず干し | 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. 理研ピタミン程度 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 | |
| D22-1 | かじき鮓 | 枚 | 1. かじき鮓(D22)に準ずる 2. 1枚120g程度、または120gを2等分、4等分にカットしたもの(切り方はその都度指定) | 学校 |
| 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 |
| D29-2 | 糸がき | 袋 | 1. まぐろの血合い部分を除き、糸状に削ったもの 2. 1袋100g入り 3. 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 | |
| D34-1 | むきがれい | 枚 | 1. むきがれい(D34)に準ずる 2. 1枚120g程度 | |
| D35 | きす開き | 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 | |
| D39-1 | 銀鱈 | 枚 | 1. 銀鱈(D39)に準ずる 2. 1枚120g程度 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|------------|----|--|----|
| D41 | きんめだい（骨抜き） | 枚 | 1. 3枚おろしの切り身とする、骨抜き 2. 1枚120g程度 | |
| 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 | |
| D43-2 | 銀鮭（骨ぬき） | 枚 | 1. 銀鮭（骨ぬき）（D43-1）に準ずる 2. 1枚120g程度、またはその半分にカット | |
| D43-3 | 銀鮭（骨皮なし） | kg | 銀鮭（骨ぬき）（D43-1）の皮を除いたもの | |
| 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 | |
| D46 | アトランサーモン | kg | 銀鮭（D43）に準ずる（骨抜き） | |
| D46-1 | アトランサーモン | 枚 | 1. アトランサーモン（D46）に準ずる 2. 1枚120g程度、またはその半分にカット | |
| 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 | 袋 | 1. 1枚8g程度の冷凍品 2. 1袋20枚入り 3. 自然解凍後、生食可能なもの | |
| D49 | いくら | kg | 1. 生食可能なもの、冷凍品可 2. 鮮度の良い鮭および鱒の成熟卵巣を原料とし個々の卵粒にわけて塩蔵したもの 3. 弾力性があり、卵粒がはっきりしているもの | |
| 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 | |
| D52 | 鯖（生） | kg | 1. 鮮魚 2. 3枚おろしの切り身とする | |
| D52-1 | さばの竜田揚げ | 袋 | 1. 1袋30枚入り 2. 日本食研程度 | |
| 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 | |
| D54-1 | 鯖文化干し | 枚 | 1. 鯖の文化干し（D54）に準ずる 2. 1枚120g程度 | |
| D55 | 鯖 | 枚 | 1. 本鯖、よこしま鯖 2. 3枚おろしの切り身とする、1枚120g程度 3. 冷凍品、骨抜き 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-------------|----|--|----|
| D67 | 生鱈 | kg | 1. 冷凍魚 2. 3枚おろし又は切り身とする 3. 骨ぬき | |
| D67-1 | 生鱈 | 枚 | 1. 生鱈 (D69) に準ずる 2. 1枚120g程度 | |
| D69 | たらこ | kg | 1. 塩蔵たらこ、甘塩 2. 無着色または、着色の少ないもの 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 | |
| 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 | 鱒 | kg | 3枚おろしの切り身とする | |
| D76-1 | 鱒 | 枚 | 1. 鱒 (D76) のうろこ、腹骨を除き、切り身にしたもの 2. 1枚120g程度 | 学校 |
| 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 | 刺身用鰯 | kg | 1. 生食可能なものとする 2. 骨、皮、血合いを除き、さく取りしたもの 3. 筋が多いものは不可 4. 納入は完全に凍った状態で衛生的な発砲スチロールに入れて納品のこと | |
| D80-1 | 刺身鰯スライス | 袋 | 1. 生食可能なものとする 2. 1枚10g程度の鰯が1袋に10枚入り 3. 納入は完全に凍った状態で行き自然解凍で使用可能なもの | |
| D81 | ねぎとろ | kg | 生食用 | |
| D82 | 鰯油漬缶 | 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 | |
| D96-1 | カキフライ | 個 | 1. 日本食研程度 2. 国産35g | |
| D97 | 蜆 | kg | 浅利 (D89) に準ずる | |
| D99 | ポイル小柱 | kg | 1. 新鮮な小柱をポイル冷凍したもの 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ポイル冷凍したもの 2. 大冷程度 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|----------|----|---|----|
| 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 | |
| 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「シーサイドレックス」程度 | |
| E27-1 | かに風味かまぼこ | kg | 1. かに風味かまぼこ(E27)に準ずる 2. ブロックタイプでほぐれやすいもの | 学校 |
| 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 | |
| E32-1 | さつま揚げ | kg | 1. さつま揚げ(E32)1、3に準ずる 2. 冷凍品を可とする | 学校 |
| 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|-------------|----|---|----|
| 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 | |
| E38 | 花ぐるま蒲鉾 | 袋 | 1. 中令程度 2. 300g袋入り | |
| 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フ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 | 海老天ぶら | 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 | |
| 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「だし自慢おでん」、キッコーマン「七彩おでん」程度 | |
| E47 | えび団子 | 袋 | 1. 1個25g程度 2. 隆峯程度 | |
| 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 | 枚 | 1. 無頭で、身が肉厚のもの 2. 1枚120g程度 | |
| E50 | サケ塩焼 | 個 | 1. 1個15g~20g程度 2. 極洋、日本食研、東洋水産程度 | |
| E51 | 鰯の香梅煮 | 袋 | 1. 1袋400g程度 2. 日本食研程度 | |
| E52 | さば塩焼 | 個 | 1. 1個15g~20g程度 2. 極洋、日本食研、東洋水産程度 | |
| E60 | ツナフレーク | 個 | 1. ノンオイル 2. はごろもフーズ、宝幸、極洋程度 3. レトルトパウチ入り 4. 1kg入り | 学校 |
| E65 | 桜でんぶ | 袋 | 1袋200g程度 | |
| 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 | 枚 | 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. 切り身（すじ切り）とする 4. 1枚120g程度 | 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 3. 切り方は発注時に指定（スライス、角切り） | |
| F03 | 和牛バラ肉 | kg | 1. 牛バラ肉（F02）に準ずる 2. 国産の交雑種 3. 切り方は発注時に指定（スライス、角切り） | |
| 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 | |
| F04-1 | 牛上肉 | kg | 1. 牛上肉（F04）に準ずる、ドリップ過多は不可 2. 切り方は発注時に指定（スライス、角切り） | 学校 |
| F04-2 | 牛もも肉 | kg | 1. 牛上肉（F04）1に準ずる、ドリップ過多は不可 2. 国産の交雑種とする 3. 切り方は発注時に指定（スライス、角切り） | 学校 |
| 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 | |
| F05-1 | 牛フィレ肉 | 枚 | 1. 牛フィレ肉（F05）1、2に準ずる 2. 1枚70g程度 | 学校 |
| 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 | |
| F06-1 | 牛挽肉 | kg | 1. 牛挽肉（F06）に準ずる 2. 脂肪少なめ | 病院 |
| 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 |
| F12-1 | 若鶏むね肉（皮ひき） | kg | 1. 若鶏上肉（皮ひき）（F12）に準ずる、国産、チルド 2. 切り方はその都度指定 | 学校 |
| 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 | kg | 1. 若鶏もも肉（F13）1、2に準ずる、ドリップ過多は不可 2. 切り方、大きさについては発注時に指定 | 学校 |
| F13-2 | 若鶏もも肉（皮ひき） | kg | 若鶏もも肉（F13-1）の皮を除いたもの | 学校 |
| 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 | 鶏ガラ（下処理済） | kg | 1. スープ材に適した、新鮮な鶏ガラを衛生的にあく抜き 処理後、冷凍したもの 2. エバラ「寸胴革命」程度 | |
| 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 | |
| F23-1 | 豚ロース | kg | 1. 豚ロース（F23）1、2に準ずる、ドリップ過多は不可 2. 切り方は発注時に指定（スライス、切り身） 3. 切り身の場合はすじ切とする | 学校 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-------------|----|---|----|
| 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 | |
| F24-1 | 豚肩ロース | kg | 1. 豚ロース (F23-1) に準ずる | 学校 |
| 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 | |
| F25-1 | 豚上肉 | kg | 1. 豚上肉 (F25) 1、2に準ずる、ドリップ過多は不可 2. 切り方は発注時に指定 | 学校 |
| F26 | 豚バラ肉 | kg | 1. チルド、国産 2. 脂肪分30%以下、胸部か腹部の3枚肉 3. 切り方は発注時に指定 | |
| 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 | |
| F27-1 | 豚ヒレ肉 | kg | 1. 豚ヒレ肉 (F27) 1、2に準ずる、ドリップ過多は不可 2. 切り方は発注時に指定 | 学校 |
| F28 | 豚挽肉 | kg | 豚上肉 (F25) を2度挽きしたもの | |
| F30 | 豚ガラ (下処理済) | kg | 1. 新鮮で異臭のない豚ガラをあく抜き処理後、冷凍したもの 2. 衛生的に処理されたもの 3. エバラ「寸胴革命」程度 | |
| 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. 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% 4. 着色料不使用のもの | |
| 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、5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. 両端を除き、1枚20g程度のスライスとする | |
| 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 | |
| G10-4 | えび餃子 | 個 | 焼き餃子 (G10) に準ずる | |
| G10-5 | カレー餃子 | 個 | 焼き餃子 (G10) に準ずる | |
| G10-6 | にら餃子 | 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 | |
| G17 | しいたけの肉詰めフライ | 個 | 1. 冷凍品 2. みよし程度 | |
| G18 | メンチカツ | 個 | 1. 冷凍品、生パン粉使用 2. 1個70g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 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|--------------|----|--|----|
| 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のこと 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 | |
| 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 | チキンチーズ大葉巻 | 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 | 枚 | 1. 国産もち豚を切り身(すじ切り)にしたもの 2. 1枚120g程度 | |
| G31 | 牛もつ | kg | 小腸上級品 | |
| G31-1 | 牛もつ(冷凍) | 袋 | 1. ボイル済みでパラ凍結の冷凍品、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. 日本食研「食研とんかつ」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 | |
| G50 | 鶏まんじゅう | 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 | |
| H01-1 | 凍結全卵 | kg | 1. 鶏卵100% 2. 殺菌済みのもの 3. キューピー「HVNo. 3」程度 | |
| 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 |
| H03-1 | うずら卵水煮 | 袋 | 1. 1袋50個入り 2. JFDA程度 | 学校 |
| H04 | うずら卵缶(小) | 個 | 1. 4号缶 2. 内容量 430g | 病院 |
| H05 | うずら卵 | 袋 | 1. ジェフダ程度 2. 1袋50個入り 3. 1袋500g程度 | |
| 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」 | |
| H08-1 | 錦糸玉子 | kg | 1. 冷凍品、1kg袋入り 2. 解凍時ほぐれやすいもの 3. キューピー「パラッと錦糸卵」、JFDA程度 | 学校 |
| 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 | |
| H11-1 | 目玉焼き | 個 | 1. 目玉焼き(H11)に準ずる 2. 目玉焼き風まるオムレツ程度 | 学校 |
| 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 3. 液卵国内製造 | |
| H15 | 寿厚焼卵 | kg | すぐる食品程度 | |
| 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 | とろっとオムレツ | 個 | 1. スノーマン程度 120g 2. 液卵国内製造 | |
| H18 | とろとろオムレツ | 個 | 1. スノーマン とろっと名人「ひらけオムレツ」程度 2. 1個120g | 学校 |
| 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 3. 液卵国内製造 4. 卵の配合割合50%以上 | |
| 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 | |
| H35 | かに玉 | 個 | 1. 冷凍品 2. JFDA BAGICかに玉程度 3. 1個90g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日以内のものは製造後5日以内、60日以内のものは製造後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 | |
| J01-1 | 牛乳 | 個 | 1. 乳等省令で「牛乳」に種別される、製造後4日以内のもの 2. ブリックパック200ml、箱にストロー付 3. 雪印メグミルク、西部酪農乳業程度 | 学校 |
| J02 | 1L牛乳 | 本 | 1. 牛乳(J01)の1に同じ 2. 1本1,000ml | |
| J02-1 | 1L牛乳 | 本 | 1. 牛乳(J01-1)1に準ずる 2. 1本1,000ml 3. 森乳業、雪印メグミルク、西武酪農乳業程度 | 学校 |
| 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94%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 | |
| J09-1 | フルーツヨーグルト | 個 | 1. フルーツヨーグルト(J09)に準ずる 2. 明治ブルガリア、森永「ビビダス」 雪印メグミルク「恵」程度 | |
| 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 | |
| J21-1 | 乳酸菌飲料(Y) | 個 | 1. 乳酸菌飲料(小)に準ずる 2. L-カゼイ Y I T 9029配合のもの | |
| 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 | |
| J23-1 | 乳酸菌飲料(J) | 個 | 1. 乳酸菌飲料(大)に準ずる 2. ヤクルト「ジョア」程度 | |
| 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70g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 | プリン | 個 | 1. プリン(J25)に準ずる 2. 1個単位で納品のこと | |
| J25-2 | かぼちゃプリン | 個 | 1. プリン(J25-1)に準ずる 2. かぼちゃ味 | |
| J25-3 | なめらかプリン | 個 | プリン(J25)2、3、4に準ずる | |
| J27 | 牛乳プリン | 個 | 1. 森永程度 2. 60g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、雪印程度 2. 1個100~130g程度 | |
| 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 4. 6Pチーズ | 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 | |
| J36-1 | バター | 個 | 1. バター(J36)1、2、3、4、7に準ずる冷凍品 2. 賞味期限が1年以上あるもの | |
| J37 | コーヒーミルク粉末 | 袋 | 1. 森永クリーブ程度 2. スティックタイプ 3. 1本3g入が15本入りのもの 4. 賞味期限が半年以上あるもの | |
| 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100g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 | |
| 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 |
| J60 | ギリシャヨーグルト | 個 | 1. 森永「パルテノ」程度 2. 1個80~100g程度、スプーン付き 3. 味はその都度指定 | |
| J62 | S乳酸菌ヨーグルト | 個 | 1. 乳酸菌 シロタ株配合のもの、スプーン付き 2. 味はその都度指定 | |

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 |
| K03-2 | グリーンアスパラ (冷凍) | kg | 1. グリーンアスパラ (K03) に準ずる 2. 中国産可 | |
| K04 | アスパラ缶 | 個 | 1. JAS 4号缶または250g/缶程度 2. ホワイトカット、トップ10%程度 3. クレードル、ストー、サンヨー程度 | |
| K05 | いんげん（生） | kg | 1. どしやういんげんの、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 | |
| K06-1 | いんげん（冷凍） | kg | 1. いんげん（冷凍）(K06) に準ずる 2. 3～4cm程度にカットしたもの、500g袋入り 3. 神栄、フジトレーディング程度 4. 中国産不可 | |
| K09 | うど（短冊切り） | kg | 1. 軟化うど 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 | |
| K12-1 | 絹さや（冷凍） | kg | 1. 絹さや (K11) に準ずる 2. 中国産可 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-----------------|----|---|----|
| K13 | むきピース | kg | 1. ウスイ、さつま、グリントップ等 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 | |
| K16-1 | 冷凍豆苗 | 袋 | 1. 豆苗 (K16) をカットした冷凍品 2. 1袋500g入り | |
| 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 | |
| K17-2 | そら豆の白和え | 袋 | ヤマダイ程度 500g袋入り | |
| 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 | |
| K20-2 | 南瓜 (冷凍) | kg | 1. 南瓜 (生) (K20) を1個約35~40g程度に 乱切りした冷凍品 2. 国産のもの 3. クレドール程度 | |
| 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 | 1. 新鮮な新芽をバランス良くミックスしたもの 2. 1袋300g以上入ったもの | |
| 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 (干切り) | kg | 1. 胡瓜 (K29) を干切りしたもの 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. 幅は発注時に示す 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 | |
| K32 | ピクルス | kg | コルニションを酢漬けしたもの | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|--------|----|--|-----|
| 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 | |
| K37-1 | 切牛蒡 | kg | 1. 切牛蒡(K37)1に準ずる 2. 長さ5cm程度 3. アク抜き後、水を除き真空包装とする | 学校 |
| K37-2 | ささがき牛蒡 | kg | 1. 牛蒡(K36)の皮をむき、ささがきにしたもの 2. アク抜き後、水を除き真空包装とする | 学校 |
| 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. 葉茎の長さ20cm以上 4. 納品時に個別包装を外すこと 5. 納品時に帯、テープを外すこと | |
| 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、蓮根、しそ、なた豆、生姜等5種以上を使用したもの 2. 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 | |
| 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-------------|----|--|----|
| 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、腐れないもの 3. 2Lサイズ 4. 皮むき 芯取り 5. 国産 | |
| K68-1 | 玉葱 | kg | 1. 玉葱(K68) 1、2、4、5に準ずる 2. Lサイズ以上 | 学校 |
| K68-2 | 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 | 学校 |
| K68-3 | 玉葱(皮つき) | kg | 玉葱(K68)の1、2、5に準ずる皮付き | 学校 |
| K69 | 小玉葱 | kg | 1. ベコロス、皮むき 2. 玉葱(K68) 1、2に同じ | |
| K70 | 冷凍玉葱 | 袋 | 1. 玉葱(K68)をみじん切りにして水分量を60~70%に濃縮した冷凍品、1袋1kg入り 2. キューピースノーマン「オニオンアッセ」カゴメ「オニオンソテー」程度 | |
| K70-1 | 玉葱ソテー | 袋 | 1. 玉葱(K68)をスライスして水分量を60~70%まで炒めた冷凍品、1袋1kg入り 2. キューピースノーマン「オニオンアッセ」カゴメ「オニオンソテースライス」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 | |
| K72-2 | カットレタス | kg | カットレタス(K72-1)に準ずる | 学校 |
| 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 3. 納品時に個別包装を外すこと 4. 納品時に帯、テープを外すこと | |
| 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 | |
| K78-1 | モロヘイヤ(冷凍) | kg | 1. 1kgまたは、500g袋入り 2. 中国産不可とする | |
| K78-2 | モロヘイヤ(冷凍) | kg | K78-1に準ずる ブロック不可 | 病院 |
| K79 | とうもろこし | 本 | 1. スイートコーン、ハニーパンタム程度 2. 実が黒や紫なく、萎縮ないもの 3. 粒が均一で柔らかいもの 4. 1本300g~400g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. クレドール、ホクレン、はごろもフーズ程度 2. クリームスタイル、1号缶 | |
| K82 | コーンクリーム缶(小) | 個 | 1. コーンクリーム缶(大)(K81)の1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号缶または、1袋3kg入りのもの | 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、カットタイプ 2. JFDA、八ちゃん堂、日本食研程度 | |
| K92 | 焼きなすのお浸し | kg | 1. 皮を除いた焼きなすを調味したもの 2. 500g袋入り 3. ヤマダイ程度 | |
| 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 | |
| K95 | にら | kg | 1. 葉肉厚く特有の香りを有し、艶のあるもの 2. 柔らかく、伸びすぎでない濃緑色のもの 3. 長さ30cm程度 | |
| 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 | |
| K98-1 | 人参 | kg | 1. 人参（K98）に準ずる 2. 股割れ、すがなく、中心部まで赤いもの 3. 頭とおしりの部分を切り落としたもの | 学校 |
| K98-2 | 人参（皮つき） | kg | 1. 人参（K98）1、2、3、5に準ずる 2. 股割れ、すがなく、中心部まで赤いもの 3. 皮つき | 学校 |
| 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 | 個 | 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 3. 1個10g程度 | |
| 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. 生にんにくをすりおろしたもの 2. 1個1kg程度、輸入品可 | |
| L04-1 | おろしにんにく | 個 | 1. 生にんにくをすりおろした無着色のもの 2. ハウス食品、S&B食品、テーオー食品程度 3. 1個175g以上入ったもの | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-------------|----|--|----|
| 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 | |
| L05-1 | 冷凍ねぎ(みじん切り) | kg | 1. 白葱(L05)をみじん切りにした冷凍品 2. 国産品とする 3. 相生産業程度 | |
| 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 | |
| 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 | |
| L17-1 | 冷凍ミニブロッコリー | kg | 1. ブロッコリー(冷凍)(L17)に準ずる 2. 2~4cm程度 | 学校 |
| 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 4. カットタイプ | |
| L19-1 | ほうれん草(冷凍) | kg | 1. ほうれん草(冷凍)(L19)に準ずる 2. カットタイプ 3. フレッシュグルメ程度 | 学校 |
| L19-2 | 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-----------------|----|---|----|
| 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種混合の冷凍品 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 | |
| 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 | |
| L41-1 | 種無し梅干 | kg | 1. 和歌山県産南高梅の種を除き、はちみつ漬けにしたもの 2. 1粒10g程度 3. 塩分5%程度 | |
| 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 | |
| L43-1 | ねり梅 | 個 | 1. ねり梅(L43)に準ずる国産品 2. エスピー食品「ねり梅 310g」程度 | 学校 |
| 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 | ピビンパの具 | 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 | 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 | |
| M06-1 | ブラウン マッシュルーム | kg | マッシュルーム（M01）に準ずるブラウン種 | |
| 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 | なめ茸びん詰 | 個 | 1個440g入り 同形量60%以上 | |
| M09-1 | なめ茸 | kg | 1. 国産えのきを味付けしたもの 2. 固形量60%以上 | 学校 |
| 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 | |
| M12-1 | 干椎茸 | kg | 1. 国産の冬菇 2. 肉厚で直径3～5cm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 | 学校 |
| 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、加熱、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. バレンシア、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 | 柿 | 個 | 1. 渋のよくあがった甘柿 2. 種なしのもの 3. 1個180g程度 | |
| N11 | キウイフルーツ | 個 | 1. ハイワード、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、ナポレオン等 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 | |
| N16 | 河内晩柑 | 個 | 1. 美生柑、宇和ゴールド、ジュシーフルーツ等 2. 皮に張りがあり艶があるもの 3. 1個300~400g程度 | |
| N17 | 西瓜 | kg | 1. 綺王、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 | |
| N21-1 | 冷凍パイナップル | kg | 1. 冷凍パイナップル(N21)に準ずる 2. 1袋500gまたは1kg入り | 学校 |

| 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 | 学校 |
| N31-1 | バナナ | 本 | 1. バナナ（N31）に準ずる 2. 見本品とする | 病院 |
| 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. 粒の大きき適当で、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. 粒の大きき揃っているもの 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 | |
| N38 | 冷凍ぶどう | kg | 1. 種無しの冷凍品 2. Wismetta c程度 | |
| N38-1 | 冷凍ぶどう | kg | 種なし、皮付き可 | |
| 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. タ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 | |
| N46 | ハネジューメロン | kg | 1. アンデスメロン（N44）に準ずる 2. 皮を剥ぎ、1個20g程度にカットしたもの | |
| 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 | |
| N50-1 | きざみ柚子 | 個 | 1. 国産柚子の皮を刻みフリーズドライ加工したもの 2. S&B食品「匂の香り きざみゆず」程度 3. 1個3.5g程度 | |
| N50-2 | 柚子粉末 | 個 | 1. 柚子をフリーズドライ加工したもの 2. S&B食品「香りの逸品 ゆず」程度 3. 1個4.5g程度 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-------------|----|---|----|
| N51 | 冷凍ライチ | 袋 | 1. 果肉の白色がうつくしいもの 2. 香り高く甘さと酸味のバランスがとれたもの 3. 皮むき、種なしのもの | 病院 |
| 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 |
| 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 | |
| N56-1 | 清美オレンジ | 個 | 1. 皮薄く甘みの強いもの 2. 秀のL～2Lサイズ程度 | |
| N59 | アップルジュース | 個 | 1. りんご果汁100% 2. フリックパック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 | |
| N71-1 | カットマンゴー | kg | 1. 冷凍品 2. 500gまたは1kg袋入り | 学校 |
| N72 | 冷凍ライチ | 袋 | 1. 適熟した果実の皮をむき、種を除いたもの 2. 1袋500g入り、ヤマダイ食品程度 | 学校 |
| 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 | |
| P10 | 日高昆布 | 袋 | 1. 北海道産 2. 1袋100g入り | |
| 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. 国産のもの 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 | |
| P31-1 | 乾燥わかめ | kg | 1. 良質な国産わかめを食べやすい大きさにカットし、 乾燥させたもの 2. 1袋100g～200g程度 3. 理研ビタミン程度 | |
| 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)を蒸したもの 2. 真空包装 3. キューピーほしえぬ程度 | |
| 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 | kg | 1. 成熟し、均一で香味があるもの 2. 水洗いし、炒ったもので乾燥良好なもの 3. 100～300g程度の小袋入り 4. チャック付き袋に入ったもの | 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 | |
| Q06-1 | すり白ゴマ | kg | 1. すり白ごま(Q06)1に準ずる 2. 100～300g程度の小袋入り 3. チャック付き袋に入ったもの | 学校 |
| 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 | kg | 炒り白ゴマ(Q05)に準ずる | 学校 |
| 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 | エスピー食品程度 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1.500g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 | |
| R09-1 | 白砂糖 | kg | 1. 白砂糖（R09-1）に準ずる 2. 20kgクラフト紙袋入り | 学校 |
| 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. アルコール分12%～14%程度 2. 食塩を添加していないもの 3. 変色なく、固有の香りがあるもの 4. 1本1.8L、または2L入り | 学校 |
| R23-1 | 料理酒 | 本 | 1. 料理用 2. 1.8L | 病院 |
| R24 | 赤ぶどう酒 | 本 | 1. 調理用ワイン 2. 1本1.8L入り | 学校 |
| R24-1 | 赤ぶどう酒 | 本 | 1. 料理用 2. 1.8L | 病院 |
| R25 | 白ぶどう酒 | 本 | 1. 調理用ワイン 2. 1本1.8L入り | 学校 |
| R25-1 | 白ぶどう酒 | 本 | 1. 料理用 2. 1.8L | 病院 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-------------------|----|---|----|
| R28 | 味醂 | 本 | 1. アルコール分12%～14%程度 2. 食塩を添加していない本みりん 3. 変色なく、固有の香りがあるもの 4. 1本1.8L、または2L入り | 学校 |
| R28-1 | 味醂 | 本 | 1. 料理用 2. 1.8L | 病院 |
| R29 | 食酢 | 本 | 1. 天然醸造酢 2. 1本1.8L入り 3. 食塩無添加 4. タマノイ程度 | |
| R29-1 | 卓上酢 | 本 | 1. ミツカン「やさしいお酢」程度 2. 360ml入り程度 | |
| 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. 1.8L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1.8L 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 |
| 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 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|-------------|----|--|-----|
| 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、味の素程度 | |
| 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、理研程度 | |
| 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 | |
| R48-1 | めんつゆ | 本 | 1. めんつゆ（R48）1、3に準ずる 2. 濃縮タイプ 3. にんべん、創味食品程度 | 学校 |
| 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 | デミグラスソース | 個 | 1. 1号缶 2. ハイイツ程度 | 学校 |
| R50-1 | デミグラスソース | 個 | 1. デミグラスソース（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 3. 明治、ハウス食品程度 | 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. 風味良好なもの 2. 濃縮タイプ、業務用 3. 1本1.8L入り 4. 理研、JFDA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 | |
| R54-1 | 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1L入り、製造6ヶ月以内 3. 味の素「Cook-do」程度 | 学校 |
| 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 | |
| R57-1 | 練りからし | 個 | 1. 練洋辛子（R57）1に準ずる 2. ハウス食品、エスピー食品程度 3. 1個175g程度 | |
| R58 | ナツメグ | 個 | 1. 乾燥良好なもの 2. 1個14g程度 3. エスピー食品程度 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|--------|--------------------|----|---|-----|
| 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. エスピー食品程度 | |
| 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. エスピー食品「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 | 青じそドレッシング | 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 4. 青じそ味 | |
| 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 | チヨレギサラダ 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 | |
| R64-11 | すりおろし人參 ドレッシング | 本 | 1. キューピー、味の素程度 2. 1Lボトル入 | |
| R64-12 | バーニャカウダソース | 本 | 1. キューピー、KAGOME程度 2. 500gボトル入 | |
| R64-13 | レモンドレッシング | 本 | 1. キューピー、味の素程度 2. 1Lボトル入 | |
| R64-14 | レモンクリーミー ドレッシング | 本 | 1. キューピー程度 2. 1Lボトル入 | |
| R64-15 | レモンジンジャー ドレッシング | 本 | 1. キューピー程度 2. 1Lボトル入 | |
| R64-16 | オニオンドレッシング | 本 | セパレートドレッシング (R64-1) に準ずる具沢山タイプ | |
| R64-17 | すりおろし玉ねぎ ドレッシング | 本 | 1. キューピー、味の素程度 2. 1Lボトル入 | |
| R64-18 | ペイザンヌ ドレッシング | 本 | 1. キューピー程度 2. 1Lボトル入 | |
| R64-19 | イタリアン ドレッシング | 本 | 1. キューピー、味の素程度 2. 1Lボトル入 | |
| R64-20 | 梅ドレッシング | 本 | 1. 青じそドレッシング (R64-3) 1、2、3に準ずる 2. 梅味 | |
| R65 | 乾燥パセリ | 個 | エスピー食品 GABAN 80g程度 | 学校 |
| R65-1 | 乾燥パセリ | 個 | 1. エスピー食品食品程度 2. 1個2g入り | 病院 |
| R66 | 乾燥バジル | 個 | エスピー食品 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、沈殿等がなく均一なもの 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 | パック半分マヨネーズ | 個 | 1. キューピー程度 2. 1個10g入り | 病院 |
| R69-3 | マヨネーズ | kg | 1. マヨネーズ(R69-1) 1、2、3、4、6に準ずる 2. キューピー210程度 | 学校 |
| 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. エスビー食品「とろけるカレールー 中辛」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. ハウス食品こくまろ程度 | 病院 |
| R72-2 | カレールー甘口 | 個 | 1. カレールー(R72) 1、2、3、4に同じ 2. エスビー食品「とろけるカレールー 甘口」程度 | 学校 |
| R72-3 | カレールーJ | 個 | 1. カレールー(R72) 1、2、3、4に同じ 2. ハウス食品「ジャワフレーク」程度 | 学校 |
| 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350g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. 細かくきざんだもの 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. 中華調味ペースタイプ 3. 味の素「Cook-do」、ユウキ食品程度 | |
| R82-1 | チンジャオロース の素 | 本 | 1. 1Lプラボトル入り 2. 味の素「Cook-do」、ユウキ食品程度 | 学校 |
| R83 | 酢豚の素 | 本 | チンジャオロースの素(R82) 1、3に同じ | |
| R83-1 | 酢豚の素 | 本 | チンジャオロースの素(R82-1)に同じ | 学校 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|------------|----|--|----|
| 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 | |
| R84-1 | エビチリソースの素 | 本 | 1. 1L プラボトル入り 2. 味の素「Cook-do 干焼蝦仁」程度 | 学校 |
| 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 | |
| R85-1 | 回鍋肉の素 | 本 | 1. 1L プラボトル入り 2. 味の素「Cook-do」、ユウキ食品程度 | 学校 |
| 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. 3.1kg 袋入り 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 袋入り 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 | 甜麺醤 | 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|-------------|----|--|-----|
| 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 | |
| S12-6 | ふりかけ（しそ） | 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 1個1kg入り 2. エスピー食品「デミグラスソース フレーク」程度 | |
| 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. エキストラバージンオリーブオイル 2. 1L入り 3. 日清オイリオ、JFDA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 | 風味良好なもの | |
| 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. 120-140g程度瓶入り 2. ユウキ食品、キッコーマン、S&B、日本デルモンテ程度 | 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 | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規 格 | 備 考 |
|-------|-----------------------|----|---|-----|
| S50 | うめちり | 袋 | 三島食品程度 1袋280g | |
| S51 | あさりめしの素 | 袋 | 日本食研程度 | |
| S52 | きのご飯の素 | 袋 | 理研、三島食品程度 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 | |
| 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 | |
| S69 | ちらし寿司の素 | 袋 | 1. 人参、椎茸、干びょう、蓮根等の具が入り、炊きあがった ご飯に混ぜ込むもの 2. 1袋1kg~1.2kg程度 3. 三島食品、JFDA、日本食研程度 | |
| 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 | |
| S92-1 | 西京焼き用味噌 | 袋 | 1. 1kg袋入り 2. マルコメ、日本食研程度 | |
| S93 | 塩こうじ漬の素 | 個 | 1. 日本食研程度 2. 1kg袋入り | |
| S94 | ぬったれ | 個 | 日本食研程度 2kg入り | |
| S95 | みそかつのたれ | 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 | |
| S100 | カルボナーラソース | 袋 | 1. 1kg袋入り 2. ハウス食品、キューピー程度 3. 冷凍品不可とする | |

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
- (ウ) 包装は防湿完全なもの
- (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「おーいお茶」程度 | 学校 |
| T15 | 2L飲料水 | 箱 | 1. 1本2L 2. 1箱6本段ボール入り 3. 製造後半年以内とする 4. コカ・コーラ、サントリー程度 | |
| 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 | 別紙携行食セット・ドリンクセット内訳書のとおり | |
| T31 | 携行3食セット | 袋 | 別紙携行食セット・ドリンクセット内訳書のとおり | |
| T32 | ドリンクセット | 袋 | 1. ペットボトル飲料2本詰め合わせ 硬水は不可とする 2. 詳細は別紙携行食セット・ドリンクセット内訳書のとおり | |
| T33 | 朝食セット | 個 | ロングライフパン2種類＋クッキー類1袋＋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 | |
| T34 | 代替食 | 個 | カップラーメン＋おかず類、または、レトルト白飯＋おかず類を袋詰めしたもの | |
| 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 4. 武蔵野フーズ「日替わり弁当」程度 | 学校 |
| T35-1 | 日替わり弁当 | 個 | 1. 納品時の温度は20℃程度とする 2. 内容量400g程度 3. マルコシ「デラックス弁当」程度 4. 箸付きとする | 学校 |
| 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 4. マルコシ「特注弁当」程度 | 学校 |
| T37 | ボーディングアウトA | 個 | 1. レトルト白飯320gとレトルトのおかずとスプーンをセットにして真空包装したもの 2. おかずの種類は下記よりその都度指定 春雨丼 四川丼 ハヤシハンバーグ 中華丼 カレー ハッシュドビーフ 親子丼 ビーフシチュー クリームシチュー | |
| T38 | ボーディングアウトB | 個 | 1. ボーディングアウトA（T37）に準ずる 2. おかずの種類は下記よりその都度指定 牛丼 さば味噌煮 天津飯丼 まぐろ丼 焼き鳥丼 すき焼き丼 スタミナ丼 さば塩麹丼 麻婆茄子 豚角煮丼 味噌肉じゃが 豚軟骨塩だれ丼 サイコロステーキのカレー チンジャオロース ふっくら卵のオムカツカレー チリソースザンギ | |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-----|------------|----|--|----|
| T40 | スティックライス | 個 | 1. レトルトパウチ入り 2. 1個180g程度 3. 味はその都度要求書にて指定 4. たかの「スティックライス」程度 | |
| T45 | スティックおかず | 個 | 1. レトルトパウチ入り 2. 1個80g～120g程度 3. 味はその都度要求書にて指定 4. たかの「スティックおかず」程度 | |
| 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. マルコシ程度 | 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. マルコシ程度 | 病院 |
| T70 | 非常用水（5年保存） | 箱 | 1. 1本2L 2. 1箱6本段ボール入り 3. 製造後半年以内とする 4. 指定場所に納品のこと | |
| T75 | LLパン（プレーン） | 箱 | 1. 1個70g程度の個包装 プレーン味 2. 1箱36個入 3. 賞味期限5年以上とする 4. 尾西食品「ひだまりパン プレーン」程度 | |
| T76 | LLパン（チョコ） | 箱 | 1. 1個70g程度の個包装 チョコ味 2. 1箱36個入 3. 賞味期限5年以上とする 4. 尾西食品「ひだまりパン チョコ」程度 | |
| T77 | LLパン（メープル） | 箱 | 1. 1個70g程度の個包装 メープル味 2. 1箱36個入 3. 賞味期限5年以上とする 4. 尾西食品「ひだまりパン メープル」程度 | |
| T80 | ロングライフパン | 箱 | 1. 14種類のパンが2個ずつ入ったもの 2. 1箱28個入り 3. 賞味期限が1ヵ月以上あるものとする 4. COMO「長持ちセレクション」程度 | |

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 | ヤヨイサンフーズ程度 スプーン付 | 病院 |
| X27 | ひなあられ | 個 | 越後製菓ミツオ程度 1個8g程度 | 病院 |
| X28 | ひなあられ(つどい) | 個 | 越後製菓ミツオつどい程度 1個8g程度 | 病院 |
| X29 | ひながし | 個 | ヨコイピーナッツ程度 1個5g程度 | 病院 |
| X30 | ひなまつり用ゼリー | 個 | 1. 日東ベスト三色花ゼリー程度 2. 1個50g スプーン付き | 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 |
| 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 |

| 番号 | 品名 | 単位 | 規格 | 備考 |
|-------|-------------------|----|--|----|
| 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27g程度 2. テーブルマーク程度 3. 1個単位での納品とする | |
| 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 | |
| X56-2 | おはぎ | 個 | 1. おはぎ (X56) に準ずる 2. ねぎし程度 | 学校 |
| X57 | 桜餅 | 個 | 1. 道明寺 こしあん 2. 1個60g程度 | |
| X57-1 | 桜餅 | 個 | 1. 道明寺粉を使用した生地であんこを包んだもの 2. ねぎし程度 | 学校 |
| 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 | 大塚製薬程度 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 | 1. テーブルマーク程度 2. 1個30g程度 冷凍個包装 | 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 | 1. 20g程度 冷凍個包装 2. テーブルマーク程度 3. いちご味 | 病院 |
| X81 | シュークリーム (大) | 個 | 1. 50g程度 冷凍個包装 2. テーブルマーク程度 3. カスタードクリームとホイップクリームの2層 | 病院 |
| X85 | 米粉クレープ | 個 | 1. 日東ベスト程度 味はその都度指定 2. 1個35g程度 冷凍個包装 | 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、みかん等) 2. 1個40g程度 | |
| 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1kg±200g程度入り | 病院 |
| Y02 | LWミルク | 個 | 明治乳業 350g缶入り | 病院 |
| Y03 | ミルフィーHPミルク | 個 | 明治乳業 850g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17g×20本入り | 病院 |
| Y05 | ボンラクト i | 個 | 和光堂 360g缶入り | 病院 |
| Y06 | MCTフォーミュラ | 個 | 明治乳業 350g箱入り | 病院 |
| Y08 | HMS-1 | 個 | 森永乳業 0.8g×100包入り | 病院 |
| Y09 | E 赤ちゃん | 個 | 森永乳業 820g | 病院 |

13. 治療食

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 | ニュートリー200mlパック | 病院 |
| Z14 | ハイネックスイーゲル | 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 |
| Z22 | アイソカルサポート1. 5 | 個 | ネスレ日本 267ml 400kcal | 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 |
| Z36 | ネオハイトロミールⅢ | 箱 | フードケア程度 1gスティック×50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 | 袋 | 1個30g×6個入り | 病院 |
| Z40 | パック低たん白ご飯 | 個 | トレタイプ 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 | 魚ムース | 個 | ヤヨイサンフーズ程度 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 |
|-------|-------------------|----|---|----|
| Z50 | アクアファン | 個 | アイドゥ程度 200ml | 病院 |
| Z62 | 嚥下困難ゼリー② | 個 | 1. クリニコ MCTゼリー程度 2. 1個200kcal カップタイプ 3. 学会分類2021 1j相当 | 病院 |
| Z63 | 嚥下困難ゼリー③ | 個 | 1. ホリカフーズ 栄養支援茶碗蒸し程度 2. 1個100kcal カップタイプ 3. 学会分類2021 1j相当 | 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 |
| Z82 | 離乳食 (こだわり瓶タイプ) | 個 | Z81に準ずる | 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 |