

学校給食用食品の規格・品質

令和6年7月改正

広島市教育委員会

目次

| | |
|--------------|------|
| 1 趣旨 | … 1 |
| 2 物資の規格 | … 1 |
| 3 物資の選定 | … 1 |
| 4 用語の説明 | … 1 |
| 5 共通規格 | … 2 |
| 6 個別規格 | … 3 |
| 別表 | |
| 01 穀類 | … 4 |
| 02 いも及びでん粉類 | … 8 |
| 03 砂糖及び甘味類 | … 10 |
| 04 豆類 | … 11 |
| 05 種実類 | … 15 |
| 06 野菜類 | … 16 |
| 07 果実類 | … 22 |
| 08 きのこと類 | … 26 |
| 09 藻類 | … 28 |
| 10 魚介類 | … 32 |
| 11 肉類 | … 38 |
| 12 卵類 | … 41 |
| 13 乳類 | … 42 |
| 14 油脂類 | … 43 |
| 15 菓子類 | … 44 |
| 16 し好飲料類 | … 46 |
| 17 調味料及び香辛料 | … 47 |
| 18 調理済み流通食品類 | … 51 |

広島市学校給食用食品の規格・品質

1 趣旨

広島市学校給食の実施において使用する学校給食用食品(以下「物資」という。)の規格等に係る必要な事項を定めるものとする。

2 物資の規格

物資の規格については、教育委員会健康教育課(以下「教育委員会」という。)が栄養教諭等の意見を踏まえ、共通規格及び個別規格を作成する。

3 物資の選定

物資の選定においては、以下のとおりとする。ただし、物資調達が不可能な場合はこの限りではない。

- (1) 食品衛生法等に定めるもののほか、共通規格及び個別規格に適合するものであること。
- (2) 食に関する知識の教材として、食材本来の形態、風味を有したものであること。
- (3) 地域の食文化継承の教材として、地場産物を優先的に取り入れる。
- (4) フードマイレージの観点から、県内産、近隣県産、国内産、国内加工品の順位で優先する
- (5) 不必要な食品添加物が使用されていないものであること。ただし、天然由来の既存添加物であって、加工助剤や調味料等の製造をするのに必要なものや添加していない食品の入手が困難なものは使用を認める。
- (6) JAS法に品質規格の定めがあるものは、適合品又は同等品を優先する。
- (7) その他教育委員会が必要とする事項を満たすものであること。

4 用語の説明

(1) 農産物規格規程

農産物検査法(昭和二十六年法律第四百四十四号)第六条第一項の規定に基づき定められた品質等に関する規定。

(2) 国内産

野菜、肉、果実等の生鮮品(凍結させたものは含まない)で原産地が国内のもの(水産物は水揚げされた場所が国内)をいう。

(3) 国内加工品

加工食品(凍結させた生鮮品を含む)で加工又は製造所所在地が国内のものをいう。

(4) 地場産物

広島県及び広島広域都市圏を形成するため連携中枢都市圏形成に係る携協約を締結した自治体で収穫されたもの(水産物においては漁獲水域または養殖地とする)をいう。

(5) 加熱

75℃1分以上の加熱殺菌又はそれと同等の効果を有する方法で加熱殺菌することをいう。

(6) バラ凍結

食品が急速凍結されたのち、再凍結なく、個々が分離した状態となっているものをいう。

(7) 畜肉

牛、馬、豚、めん羊、山羊のいずれかで、これらに由来する臓器や食用脂(牛脂等)は含まないものをいう。

(8) 食肉

牛、馬、豚、めん羊、山羊、鶏、あひる、七面鳥、家きんのいずれかで、これらに由来する臓器や食用脂(牛脂等)は含まないものをいう。

(9) 塩分

日本食品標準成分表における食塩相当量から換算したものをいう。

(10) JAS 規格適合品

製品に JAS マークがあるもの。

(11) JAS 規格同等品

製品規格書等により JAS 規格を満たしていることが確認できるものをいう。

(12) 程度

重量、大きさ指示の 1 割の誤差は許容範囲として認める場合をいう。

(13) アレルゲンを含まないもの

原材料が広島市立幼稚園・学校における学校生活管理指導表(アレルギー疾患用)活用の手引きに記載する学校給食の対応の調理除去対応する原因食物の表の②に記載する食材の場合は、アレルゲンを含まない食品として扱うものとする。

(14) 遺伝子組み換え作物を使用していないもの

食品表示基準(平成二十七年内閣府令第10号)に基づく遺伝子組み換え表示制度の義務対象の作物及び食品とする。ただし、大豆及びトウモロコシ並びにそれらを原材料としている加工食品については、分別流通管理をして意図せざる混入を5%以下に抑えている場合は、使用できるものとして扱うものとする。

(15) 栄養強化

指定した栄養素について、食品表示法(平成二十五年法律第七十号)第四条第一項の規定に基づく食品表示基準別表第12第4欄「強化された旨の表示の基準値」として示された「絶対差」以上を含むものをいう。

(16) 減塩

食品表示法(平成二十五年法律第七十号)第四条第一項の規定に基づく食品表示基準別表第13第4欄「低減された旨の表示の基準値」を満たすものをいう。

5 共通規格

(1) 原材料に落花生、そば、キウイフルーツ並びに原材料に卵を使用したマヨネーズは含まないもの。ただし、自校調理方式び給食センター方式の献立で使用する物資については、これらに加え、えび、かには含まないもの。

(2) 遺伝子組み換え作物を使用していないもの。

(3) 不必要な食品添加物は使用していないもの。ただし、以下の場合には使用を認める。

・加工助剤の場合

- ・天然由来の既存添加物を使用した場合
 - ・使用していない食品の入手が困難な場合
- (4) 異味、異臭、異物がないもの。
 - (5) 原則、使用日に賞味（消費）期限内であるもの。ただし、個別事項に定める場合はその期限のものであること。
 - (7) 適切に温度管理され、保存されているもの。
 - (8) 食品を衛生的に保管でき、破損がなく、表面が清潔に保たれる容器包装のもの。
 - (9) 一食用包装は、切れ目を入れるなど、児童生徒が容易に取り扱うことができる構造のもの。
食品表示法その他の関係法令に基づき、適正な表示がされたもの。また、小分け品については、賞味（消費）期限、原産地も記載されたもの。

6 個別規格

別表のとおり。

01 穀類(1)小麦・小麦製品

(1)小麦・小麦製品
個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|---------------|---|
| 小麦粉(薄力粉) | 1 たんぱく質9.5%、灰分0.6%程度 2 賞味期限まで3か月以上あるもの 3 乾燥良好で粉度細かいもの 4 きょう雑物のないもの |
| 手延そうめん | 1 のびにくいもの 2 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【干し麺・手延べ干し麺】 |
| マカロニ(エルボ) | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 2 茹でた時にこしのあるもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 |
| マカロニ(シェル) | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 2 茹でた時にこしのあるもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 |
| マカロニ(ツイスト) | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 2 茹でた時にこしのあるもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 |
| マカロニ(リボン) | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 2 茹でた時にこしのあるもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 |
| マカロニ(アルファベット) | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 2 茹でた時にこしのあるもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 |
| スパゲッティ | 1 長さ10cm程度 2 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 3 太さは径1.7mm程度 4 茹でた時にこしのあるもの 5 JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 |
| うどん(ゆで) | 1 小麦、食塩以外使用していないもの 2 使用日又は前日に製造したもの 3 表面が乾燥していないもの 4 こしがあり、香味良好なもの |
| 中華めん(ゆで) | 1 小麦、かん水、食塩以外使用していないもの 2 使用日又は前日に製造したもの 3 表面が乾燥していないもの 4 特有の香りを有し、香味良好なもの |
| 基準パン | 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 広島県学校給食会の規格で定める原材料配合割合に準じて製造されているもの 3 コップ型(棒状で底の平たいもの) 4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| 切り目入りパン | 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 指定する原材料配合割合に基づき製造されているもの 3 丸型 4 具材が挟み込めるように切れ目が入っているもの 5 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| リッチパン | 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 指定する原材料配合割合に基づき製造されているもの 3 うずまき型 4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| チーズパン | 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 指定する原材料配合割合に基づき製造されているもの 3 うずまき型 4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| ダイスチーズパン | 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 指定する原材料配合割合に基づき製造されているもの 3 エイト形 4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------------|--|
| レーズンパン | <ol style="list-style-type: none"> 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 指定する原材料配合割合に基づき製造されているもの 3 コッペ型（棒状で底の平たいもの） 4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| バター風味パン(バターパン) | <ol style="list-style-type: none"> 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 指定する原材料配合割合に基づき製造されているもの 3 コッペ型（棒状で底の平たいもの）で切れ目にバター又はバター香味マーガリンを注入したもの 4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| パイパン | <ol style="list-style-type: none"> 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 指定する原材料配合割合に基づき製造されているもの 3 コッペ型（棒状で底の平たいもの） 4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| 黒糖パン | <ol style="list-style-type: none"> 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 指定する原材料配合割合に基づき製造されているもの 3 うずまき型 4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| セサミパン | <ol style="list-style-type: none"> 1 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 2 指定する原材料配合割合に基づき製造されているもの 3 コッペ形（棒状で底の平たいもの） 4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| ミニパン(一食用) | <ol style="list-style-type: none"> 1 国内加工品 2 コッペパン 3 直径又は長さ6cm程度 4 原材料として使用する小麦は、学校給食用小麦粉品質規格規定で定める品質と同等以上のもの 5 大豆、卵、乳、種実を含まないもの 6 賞味期限が使用日の翌日以降のもの 7 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、むらのないもの |
| (冷)ナン | <ol style="list-style-type: none"> 1 適度に焼き目が付いているもの |
| (乾)焼きふ | <ol style="list-style-type: none"> 1 着色料を使用していないもの 2 大きさは均等で、砕けのないもの 3 表面は適度の焼色があり、内面は白色のもの 4 乾燥良好なもの |
| (乾)玉ふ | <ol style="list-style-type: none"> 1 大きさは均等で、砕けのないもの 2 着色料を使用していないもの 3 表面は適度の焼色があり、内面は白色のもの 4 乾燥良好なもの |
| (乾)ワントン皮 | <ol style="list-style-type: none"> 1 15mm×30mm×1mm程度の大きさと、形が揃っているもの 2 煮くずれしないもの 3 乾燥良好なもの 4 折れ、砕けのないもの |
| (乾)パン粉 | <ol style="list-style-type: none"> 1 着色料を使用していないもの 2 卵、乳を含まないもの 3 乾燥良好なもの 4 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【パン粉】 |
| (冷)肉入ワントン | <ol style="list-style-type: none"> 1 1個8g程度 2 食肉が18%以上、皮の率が50%以下のもの 3 皮が溶けにくいもの 4 凍結状態がよく、はなれのよいもの 5 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの 6 冷凍食品は日本冷凍食品協会の認定工場、ISO9000シリーズ、ISO22000シリーズ又はHACCPに関する認証工場で製造したもの 7 凍結食品等の冷凍食品類似品は、食品衛生法の冷凍食品の規格を準 |

(2)米・米製品

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----|--|
| 米 | <ol style="list-style-type: none"> 1 広島県学校給食会の規格に適合するもの 2 きょう雑物のないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------|---|
| 米粉 | 1 米は県内産のもの 2 白色、無味、無臭のもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| 米粉(フレーク) | 1 小麦、卵、乳を含まないもの 2 白色、無味、無臭のもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| ビーファン | 1 長さが10cm程度 2 米粉の割合が100%のもの 3 特有の乳白色があるもの 4 もどした時に弾力があり、もどりむらのないもの 5 乾燥良好なもの 6 折れ、砕け、きょう雑物のないもの |
| 米麺(半乾燥) | 1 米は県内産のもの 2 細麺、長さは13～15cm程度 3 米粉の割合が70%以上のもの 4 乾燥状態は、半生のもの 5 特有の乳白色があるもの 6 ほぐれやすく、もどした時に弾力があり、もどりむらのなく、ポイル後切れないもの 7 きょう雑物のないもの |
| 白ごはん | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格により炊飯されたもの(精白米:強化米 997:3) 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数(生菌数)1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| 麦ごはん | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの(米100gに対し、大麦15g) 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数(生菌数)1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| 赤飯 | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの(もち米:うるち精米 2:1程度、米100gに対し、小豆5%程度) 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数(生菌数)1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| 山菜ごはん | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの(米100gに対し、ぜんまい、山ぜり等の山菜3～5%程度) 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数(生菌数)1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| 豆ごはん | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの(米100gに対し、グリーンピースが5%程度) 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数(生菌数)1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| たけのこごはん | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの(米100gに対し、たけのこが15%程度、その他、鶏肉、油揚げ使用) 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数(生菌数)1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| ちらしずし | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの(酢めし、米100gに対し、具材が15%程度) 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数(生菌数)1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| 栗ごはん | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの(米100gに対し、栗15%程度) 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数(生菌数)1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| 酢合わせごはん | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの(米100gに対し、酢12%程度、砂糖5%程度) 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数(生菌数)1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------|---|
| しょうゆごはん | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの（米100gに対し、しょうゆ4%程度） 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数（生菌数）1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| キャロットピラフ | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの（米100gに対し、にんじん7%程度、鶏肉、野菜が10%程度） 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数（生菌数）1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| 玄米ごはん | 1 米は県内産のもの 2 広島県学校給食会の規格を満たすもの（米100gに対し、発芽玄米15%） 3 適度の硬さと粘りがあるもの 4 細菌数（生菌数）1gあたり100,000個以下、大腸菌陰性、黄色ブドウ球菌陰性であるもの |
| (冷)白玉もち | 1 1個7～8g程度 2 もち米が40%以上のもの 3 弾力、こしがあり、煮とけず、さめても固くならないもの 4 もち特有の香味があるもの |

(3)その他

0

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|--------------------------------|
| もち麦 | 1 容器包装加圧加熱殺菌食品 |
| (乾)もち麦 | 1 乾燥良好なもの 2 きょう雑物のないもの |
| 穀物ふりかけ(一食用) | 1 食品名の穀類が主原料であるもの 2 乾燥良好なもの |

02 いも及びでん粉類

(1) 生鮮

共通規格

| | |
|---|--|
| 1 | 国内産 |
| 2 | 鮮度、香味良好なもの |
| 3 | 固有の色沢、形状を有し、病虫害、腐敗、奇形、変形、変色、日焼け、亀裂、凍傷、発芽等のないもの |
| 4 | 異品種の混入のないもの |
| 5 | 土砂等の異物がほとんど付着していないもの（土つき販売が基本のものを除く） |
| 6 | 外装に生産者又は販売者の住所、氏名、内容物（品名、大きさ、数量、重量）等が表示してあるもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------|---|
| じゃがいも | 1 メーカー又は男爵(メーカー優先) 2 Mサイズ以上 3 粒が揃い、くぼみが少なく面が平らなもの 4 種芋として農薬等で処理していないもの |
| さつまいも | 1 Mサイズ以上 2 適当な甘みがあるもの |
| さといも | 1 Mサイズ以上 2 粒がそろい、表面が無傷のもの |

(2) 冷凍

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------------|--|
| (冷)さといも(S) | 1 国内産 2 1個あたり13g程度で大きさが揃っているもの 3 皮の処理が適切なもの 4 漂白剤を使用していないもの 5 納品まで-15℃以下で保存され、再凍結していないもの 6 ブランチングが適切なもの 7 香味良好なもの 8 形が良好で切損、つぶれ、その他損傷のないもの 9 固有の色沢を有し、乾燥による変色、その他の変色のないもの 10 虫食いがないもの |
| (冷)さつまいも(ストレート) | 1 国内産 2 1.5cm角、長さ5cm程度で大きさが揃っているもの |
| (冷)さつまいも(乱切) | 1 国内産 2 15g程度で大きさが揃っているもの |
| (冷)フライドポテト(クリンクル) | 1 国内産 2 大きさが揃っているもの |
| (冷)フライドポテト(皮付) | 1 くし形、長さ8cm以下で大きさが揃っているもの |
| (冷)じゃがいもカップ | 1 ジャガイモが主原料であるもの 2 縦5cm×横8cm×深さ2.5cm程度 3 形状が中に具材が入られる器状のもの |

(3) こんにやく

共通規格

| | |
|---|----------------|
| 1 | こんにやくいもは国内産のもの |
| 2 | 製造後7日以内のもの |
| 3 | 弾力に富み、こしのあるもの |
| 4 | 食味良好なもの |
| 5 | きょう雑物のないもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|---------|------------------------|
| 板こんにやく | 1 精粉1に対して水37以内の成分比率のもの |
| つきこんにやく | 1 精粉1に対して水37以内の成分比率のもの |
| 糸こんにやく | 1 精粉1に対して水30以内の成分比率のもの |

(4)その他
個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|------------|---|
| でん粉 | 1 国内加工品 2 白色、無味のもの 3 乾燥良好のもの 4 農産物規格規程1等と同等以上【馬鈴しょ精製でんぷん】 |
| コーンスターチ | 1 国内加工品 2 白色、無味、無臭のもの 3 乾燥良好のもの 4 きょう雑物のないもの |
| 緑豆はるさめ | 1 緑豆100%のもの 2 長さ10cm程度 3 もどしてむらがなく、とけず、べとつかないもの、切れにくいもの 4 乾燥良好なもの 5 折れ、砕けのないもの 6 変色、きょう雑物のないもの |
| はるさめ(でん粉類) | 1 馬鈴薯でん粉が主原料であるもの 2 太さ1.5mm程度 3 乾燥状態で長さ10cm程度 4 もどしてむらがなく、とけず、べとつかないもの、切れにくいもの 5 乾燥良好なもの 6 折れ、砕けのないもの 7 変色、きょう雑物のないもの |

03 砂糖及び甘味類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|--------------------|--|
| さとう | 1 上白糖、糖度95%以上のもの 2 着色料を使用していないもの 3 特有の光沢があり、香り良好なもの 4 乾燥良好で固まりのないもの |
| グラニュー糖 | 1 純白で光沢があり、細粒状で固まりのないもの |
| 水あめ | 1 無色透明で、香りや味がついていないもの |
| はちみつ | 1 原材料がはちみつ100%のもの 2 淡黄色で香りが良好なもの |
| メープル風シロップ(一食用) 15g | 1 メープルシロップを1%以上使用 |

04 豆類

(1)大豆・大豆製品

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|--------------|--|
| (乾)大豆 | 1 北海道産の白目大豆 2 農産物規格規程の普通大豆、中粒、品位2等級以上のもの 3 原則として新穀（使用日から1年以内の収穫） 4 煮えやすいもの 5 乾燥良好なもの 6 病害虫なく、光沢があり、粒がそろっているもの 7 きょう雑物のないもの |
| (乾)黒豆 | 1 国内産の中粒大豆 2 原則として新穀（使用日から1年以内の収穫） 3 煮えやすいもの 5 乾燥良好なもの 6 病害虫なく、光沢があり、粒がそろっているもの 7 きょう雑物のないもの |
| 大豆(水煮) | 1 大豆は国内産のもの 2 大きさが揃っているもの 3 漂白剤を使用していないもの 4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 6 変色のないもの |
| 大豆(蒸し) | 1 大豆は国内産のもの 2 大きさが揃っているもの 3 漂白剤を使用していないもの 4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 6 変色のないもの |
| 大豆(蒸し ひきわり) | 1 大豆は国内産のもの 2 ひきわりにしたもの 3 大きさが揃っているもの 4 漂白剤を使用していないもの 5 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 6 変色のないもの |
| 黒豆(蒸し) | 1 黒豆は国内産のもの 2 大きさが揃っているもの 3 調味していないもの 4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 6 変色のないもの |
| 大豆(フレーク) | 1 乾燥状態で大きさが1cm片程度、フレーク状のもの 2 未加熱摂取できるもの |
| 大豆ミート(ミンチ) | 1 乾燥状態で大きさが5mm片程度 |
| 煎り大豆(加熱) | 1 大豆は国内産のもの |
| 煎り大豆(加熱 きざみ) | 1 大豆は国内産のもの 2 八割程度にカットしたクラッシュタイプのもの 3 皮なし |
| 煎り大豆(一食用) | 1 大豆は国内産のもの |
| 納豆 | 1 糸引き納豆又はひきわり納豆 2 丸大豆又はひきわり大豆を使用したもの 3 カランのないもの |
| 納豆たれ付(一食用) | 1 糸引き納豆又はひきわり納豆 2 丸大豆又はひきわり大豆を使用したもの 3 個包装のタレ付きのもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|--|
| 食育ミックス(一食用) | <ol style="list-style-type: none"> 1 原料の大豆は国内産の丸大豆、昆布は国内産のもの 2 煎り大豆：かえりいりこ：切昆布の割合が2：1：1程度のもの 3 乳を含まないもの 4 かえりいりこに味の付いていないもの 5 昆布は乾燥良好で、特有の香味を有するもの |
| きな粉 | <ol style="list-style-type: none"> 1 原料の大豆は国内産のもの 2 大豆はよく煎ったもの 3 乾燥良好なもの 4 きめ細かいもの 5 特有の香味があるもの 6 きょう雑物のないもの |
| 木綿豆腐 | <ol style="list-style-type: none"> 1 製造日が、使用日又は前日のもの 2 生菌数が10万/g以下のもの |
| 焼き豆腐 | <ol style="list-style-type: none"> 1 固形分が15%以上のもの 2 製造日が、使用日又は前日のもの（使用日前日が休祭日の場合は、前々日の製造可） 3 焼きが均一であるもの 4 きめ細かく、弾力があり、豆腐より肉がしまり、調理に際してくずれにくいもの 5 生菌数が10万/g以下のもの |
| 絞り豆腐 | <ol style="list-style-type: none"> 1 固形分15%以上のもの 2 製造日が使用日又は前日のもの 3 生揚げ生地程度の硬さのもの 4 生菌数が10万/g以下のもの |
| 生揚げ | <ol style="list-style-type: none"> 1 製造日が使用日又は前日製造のもの 2 劣化していない植物油を使用して揚げたもの 3 弾力性のあるもの 4 揚げ色がきつね色で、斑点がないもの 5 形が破損しておらず、表面に気泡がないもの 6 揚げかす及び余分な油を含んでいないもの 7 呈味のよいもの 8 生菌数が10万/g以下 |
| 油揚げ | <ol style="list-style-type: none"> 1 製造日が前日のもの（冷蔵品）（使用日前日が休祭日の場合は、前々日の製造でも可とする） 2 劣化していない植物油を使用して揚げたもの |
| 松山揚げ | <ol style="list-style-type: none"> 1 劣化していない植物油を使用して揚げたもの |
| 凍り豆腐(ダイス) | <ol style="list-style-type: none"> 1 大きさ1cm角程度、サイコロ型 2 乾燥良好なもの |
| 凍り豆腐(細切) | <ol style="list-style-type: none"> 1 5mm×5mm×1.5cm程度 2 乾燥良好なもの |
| (冷)生揚げ | <ol style="list-style-type: none"> 1 1個10g程度、サイコロ型 2 ごまを含まないもの 3 劣化していない植物油を使用して揚げたもの 4 弾力性のあるもの 5 揚げ色がきつね色で、斑点がないもの 6 形が破損しておらず、表面に気泡がないもの 7 揚げかす及び余分な油を含んでいないもの 8 呈味のよいもの |
| (冷)絹厚揚げ[鉄] | <ol style="list-style-type: none"> 1 1～1.5cm角程度、1個2g程度 2 ごまを含まないもの 3 劣化していない植物油を使用して揚げたもの 4 鉄について、栄養強化されたもの 5 弾力性のあるもの 6 揚げ色がきつね色で、斑点がないもの 7 形が破損しておらず、表面に気泡がないもの 8 揚げかす及び余分な油を含んでいないもの 9 呈味のよいもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|--|
| (冷)がんもどき | 1 1個4g程度 2 ごまを含まないもの 3 劣化していない植物油を使用して揚げたもの 4 形が破損していないもの 5 揚げかす及び余分な油を含んでいないもの 6 特有の香味があるもの |
| (冷)揚げ豆腐 | 1 大きさは4cm×4cm程度 2 調味していないもの 3 劣化していない植物油を使用して揚げたもの 4 そのまま揚げて喫食できるもの 5 形が破損していないもの 6 揚げかす及び余分な油を含んでいないもの |
| (冷)油揚げ(カット) | 1 6mm×40mm程度 2 劣化していない植物油を使用して揚げたもの 3 形が破損していないもの 4 油抜きされたもの |
| (冷)おから | 1 大豆(おから)以外使用していないもの 2 適度に乾煎りされたもの |
| 豆乳 | 1 成分無調整品 2 常温保存可能品 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【豆乳類】 |
| (冷)豆腐ハンバーグ | 1 原材料に豆腐を10%以上使用しているもの 2 厚みの揃っているもの 3 卵、乳を含まないもの 4 味の濃すぎないもの 5 適度に焼き目がついているもの |

(2)その他

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|------------|---|
| (乾)金時豆 | 1 国内産 2 農産物規格規程の普通いんげん、品位2等級以上のもの 3 原則として新穀(使用日から1年以内の収穫) 4 粒がそろい、赤色系光沢があるもの 5 煮えやすいもの 6 乾燥良好なもの 7 病虫害、きょう雑物のないもの |
| 小豆(水煮) | 1 小豆は国内産のもの 2 大きさが揃っているもの 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 4 やわらかさが適当なもの 5 変色のないもの |
| 白いんげん豆(水煮) | 1 いんげん豆は国内産のもの 2 手亡豆 3 大きさが揃っているもの 4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 6 変色のないもの |
| 赤いんげん豆(水煮) | 1 レッドキドニー 2 大きさが揃っているもの 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 5 変色のないもの |
| 金時豆(水煮) | 1 金時豆は国内産のもの 2 大きさが揃っているもの 3 調味していないもの 4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 6 変色のないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|--------------|--|
| ひよこ豆(水煮 ホール) | 1 ホール 2 大きさが揃っているもの 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 5 変色のないもの |
| ひよこ豆(水煮 半割) | 1 半割 2 大きさが揃っているもの 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 5 変色のないもの |
| 豆ミックス(水煮) | 1 3種類以上の豆を使用したもの 2 大きさが揃っているもの 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 5 変色のないもの |
| 白いんげん豆(ペースト) | 1 いんげん豆は国内産のもの 2 手亡豆 3 ペースト状のもの 4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 |
| 金時豆(蒸し) | 1 国内産のもの 2 大きさが揃っているもの 3 漂白剤を使用していないもの 4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 6 変色のない、形の崩れていないもの |
| うずら豆(蒸し) | 1 大きさが揃っていて、形の崩れていないもの 2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 3 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 4 変色のない、形の崩れていないもの |
| レンズ豆(蒸し) | 1 大きさが揃っていて、形の崩れていないもの 2 皮有のもの 3 ドライバック製法、容器包装詰加圧加熱殺菌食品 4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 6 変色のない、形の崩れていないもの |

05 種実類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|---|
| アーモンド(粉末) | 1 焙煎されたもの 2 特有の香味を有するもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| アーモンド(スライス) | 1 焙煎されたもの 2 特有の香味を有するもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| カシューナッツ ホール | 1 焙煎されたもの 2 特有の香味を有するもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| くり甘露煮 | 1 八ツ割、大きさが揃っているもの 2 漂白剤（既存添加物により着色する場合は除く）、着色料を使用していないもの 3 虫食いのないもの 4 液が清澄なもの |
| 皮むき甘ぐり(一食用) | 1 大きさが揃っているもの 2 漂白剤（既存添加物により着色する場合は除く）、着色料を使用していないもの 3 容器包装加圧加熱殺菌食品 4 虫食いのないもの |
| 白いりごま | 1 実がよく入り、光沢のあるもの 2 乾燥良好なもの 3 きょう雑物のないもの |
| 半すり白いりごま | 1 白いりごまをあらかじめ砕いたもの 2 実がよく入り、光沢のあるもの 2 乾燥良好なもの 3 きょう雑物のないもの |
| 黒いりごま | 1 実がよく入り、光沢のあるもの 2 乾燥良好なもの 3 きょう雑物のないもの |
| 半すり黒いりごま | 1 黒いりごまをあらかじめ砕いたもの 2 実がよく入り、光沢のあるもの 2 乾燥良好なもの 3 きょう雑物のないもの |

06 野菜類

(1) 生鮮

共通規格

- | | |
|---|---|
| 1 | 国内産のもの（ただし個別に指定する場合は除く。） |
| 2 | 鮮度、香味良好なもの |
| 3 | 固有の色沢、形状を持ち、病虫害、腐敗、過熟、奇形、変形、変色、亀裂、凍傷、発芽等のないもの |
| 4 | 異品種の混入のないもの |
| 5 | 外装に生産者又は販売者の住所、氏名、内容物（品名、大きさ、数量、重量、等級、階級）等が表示してあるもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|--------------|---|
| アスパラガス(バラ) | 1 Mサイズ以上 |
| さやいんげん(すじなし) | 1 Mサイズ以上 2 すじの切除が適切であるもの |
| モロッコいんげん | 1 Mサイズ以上 |
| オクラ | 1 Mサイズ以上（長さ10cm程度） |
| かぶ(葉付) | 1 Mサイズ以上 |
| かぶ | 1 Mサイズ以上 |
| かぼちゃ | 1 Mサイズ以上 |
| カリフラワー | 1 Mサイズ以上 |
| キャベツ | 1 Mサイズ以上 |
| きゅうり | 1 Sサイズ以上 2 曲がり等の著しい変形がないもの |
| みずな | 1 市内産 |
| くわい | 1 県内産 2 Sサイズ（1個5g程度）のもの |
| ごぼう | — |
| ごまつな | 1 市内産 |
| しゅんぎく | 1 市内産 2 長さ20cm程度 |
| しょうが | 1 よく土を落とすしたもの |
| セロリ | 1 Lサイズ 2 立株の本数が多く、軸が太くて、節の長いもの |
| だいこん | 1 Mサイズ以上 |
| だいこん(葉付) | 1 Mサイズ以上 |
| たまねぎ | 1 Mサイズ以上 |
| 赤たまねぎ | 1 Mサイズ以上 |
| チンゲンサイ | 1 県内産 2 1株100g程度 3 繊維がやわらかく、芯のかたくないもの |
| とうがん | — |
| トマト | 1 Mサイズ以上 |
| ミニトマト | 1 1個10g程度で大きさが揃っているもの |
| なす | 1 Mサイズ以上 |
| 菜の花 | 1 つぼみ、葉、茎ともに鮮やかな緑色のもの 2 花の開いていないもの |
| にがうり | 1 適度に重みがあるもの 2 濃い緑色のもの |
| にら | 1 Mサイズ以上 |
| にんじん(西洋) | 1 Mサイズ以上 |
| にんじん(金時) | 1 Mサイズ以上 |
| 白ねぎ | 1 軟白部の長さ27cm以上、太さ1.5～2.0cm |
| 葉ねぎ | 1 県内産 2 細ねぎ |
| 白菜 | 1 Mサイズ以上 |
| パセリ | — |
| ピーマン | 1 Mサイズ以上 |
| 赤ピーマン | 1 国内産又は輸入品 2 Mサイズ以上 |

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|--|
| 黄ピーマン | 1 国内産又は輸入品 2 Mサイズ以上 |
| 広島菜 | 1 繊維がやわらかく、芯のかたくないもの |
| ブロッコリー | 1 Mサイズ以上 |
| ほうれんそう | 1 肉質の柔らかいもの |
| みつば | 1 長さ30cm程度 |
| 大豆もやし | 1 長さ5cm程度 2 発芽7日以内のもの 3 根切りしたもの |
| ブラックマッペもやし | 1 県内産 2 長さ5cm程度 3 発芽7日以内のもの |
| 緑豆もやし(太もやし) | 1 県内産 2 長さ5cm程度 3 発芽7日以内のもの 4 根切りしたもの |
| レタス | 1 Mサイズ以上 |
| れんこん | 1 大きさは中～大 2 肉厚で、つやがあるもの |
| わけぎ | 1 県内産 2 大きさが揃っているもの |

06 野菜類

(2)冷凍

共通規格

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 | 形が良好で切損、つぶれ、その他損傷のないもの |
| 2 | 固有の色沢を有しているもの |
| 3 | 乾燥による変色、その他の変色、虫食いがないもの |
| 4 | ブランチングが適切なもの |
| 5 | 香味良好なもの |
| 6 | きょう雑物のないもの |
| 7 | 納品まで-15℃以下で保存され、再凍結していないもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------------|---|
| (冷)さやいんげん(ロング) | 1 10～15cm程度 2 筋の処理が適切なもの 3 先端の処理がされているもの |
| (冷)さやいんげん(カット) | 1 3～5cm程度 2 筋の処理が適切なもの 3 先端の処理がされているもの |
| (冷)えだまめ(さや付) | 1 枝を取り除いたもの 2 熟度、硬軟が適度なもの 3 色見が良いもの 4 豆の味が良いもの |
| (冷)えだまめ(むき身) | 1 枝及びさやを取り除いたもの 2 熟度、硬軟が適度なもの 3 色見が良いもの 4 豆の味が良いもの |
| (冷)さやえんどう | 1 適度に実が入っているもの 2 筋の処理が適切なもの |
| (冷)グリーンピース | 1 熟度、硬軟が適度なもの 2 呈味の良いもの |
| (冷)オクラ(スライス) | 1 輪切りにスライスされたもの |
| (冷)うらごしかぼちゃ | 1 国内産 2 ペースト状 3 適度な甘味のあるもの 4 特有の香味があるもの |
| (冷)ごぼう(ささがき) | 1 長さ2cm程度 2 皮の処理が適切なもの 3 特有の香味があり、歯ざわりがよいもの |
| (冷)ごぼう(せん) | 1 0.5cm角、長さ5cm程度 2 皮の処理が適切なもの 3 特有の香味があり、歯ざわりがよいもの |
| (冷)ホールコーン | 1 特有の色見があるもの 2 熟度が適度で、甘味があるもの 3 特有の香味があるもの |
| (冷)カットコーン | 1 カットは長さ2.5cm程度 2 特有の色見があるもの 3 熟度が適度で、甘味があるもの 4 特有の香味があるもの |
| (冷)揚げなす(乱切) | 1 1個10g程度 2 香味良好なもの |
| (冷)菜の花(カット) | 1 カットは長さ5cm程度 2 特有の色見があるもの 3 特有の香味があり、歯ざわりが良いもの |
| (冷)うらごしにんじん | 1 国内産 2 ペースト状 3 適度な甘味、糖度があるもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------------|--|
| (冷)赤ピーマン | 1 0.5～1cm角程度、ダイスカット 2 色見がよいもの 3 香味がよいもの |
| (冷)ブロッコリー | 1 1個5～10g程度 2 茎の太さ直径1cm程度、長さ1.5cm程度 3 特有の色見があり、とう立ちがないもの 4 特有の香味があり、歯ざわりが良いもの |
| (冷)ほうれんそう(ホール) | 1 国内産 2 とう立ち、枯れ葉や異物が多くないもの |
| (冷)ほうれんそう(カット) | 1 国内産 2 カットは長さ5cm程度 3 とう立ち、枯れ葉や異物が多くないもの |
| (冷)れんこん(乱切) | 1 1個6～8g程度、乱切り 2 皮の処理が適切なもの 3 歯ざわりのよいもの |
| (冷)ピーツ | 1 ダイスカット 2 特有の歯ざわりがあり、肉質良好なもの |

06 野菜類

(3)漬物類

共通規格

- | | |
|---|---------------|
| 1 | 香味良好なもの |
| 2 | 調味液の混濁していないもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------------|---|
| 紅しょうが漬(細切) | 1 細刻のもの 2 保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く）、着色料は既存添加物であるもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【しょうが酢漬】 |
| たくあん漬(きざみ) | 1 原材料の大根は国内産のもの 2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く） 3 加熱されているもの 4 酸味がないもの 5 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【たくあん漬】 |
| たくあん漬 手巻き用(一食用) | 1 大根は国内産のもの 2 棒状のもの 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く） 4 加熱されているもの 5 酸味がないもの 6 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【たくあん漬】 |
| 福神漬 | 1 保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く）、着色料は既存添加物であるもの 2 加熱されているもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【福神漬類】 |
| たかな漬(きざみ) | 1 国内加工品 2 高菜は国内産のもの 3 1cm幅程度に刻んだもの 4 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く） 5 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【塩漬類】 |
| 野沢菜漬(加熱 きざみ) | 1 国内加工品 2 野沢菜は国内産 3 1cm幅程度に刻んだもの 4 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く） 5 加熱されているもの 6 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【塩漬類】 |
| 白菜漬物(加熱 きざみ) | 1 国内加工品 2 白菜は国内産 3 1cm幅程度に刻んだもの 4 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く） 5 加熱されているもの 6 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【塩漬類】 |
| 広島菜漬(加熱 きざみ) | 1 県内産使用 2 1cm幅程度に刻んだもの 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く）、キトサンを使用していないもの 4 加熱されているもの 5 塩味が強くないもの 6 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【塩漬類】 |
| 広島菜漬(きざみ) | 1 広島菜は県内産使用 2 1cm幅程度に刻んだもの 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く）、キトサンを使用していないもの 4 塩味が強くないもの 5 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【塩漬類】 |

| 食品名 | 食品別規格 |
|--------------|--|
| 白菜キムチ(きざみ) | 1 白菜は国内産使用 2 1cm幅程度に刻んだもの 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く）、キトサンを使用していないもの 4 辛味が強くないもの 6 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【白菜キムチ】 |
| 白菜キムチ(加熱きざみ) | 1 白菜は国内産使用 2 1cm幅程度に刻んだもの 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの（JAS規格で認められている添加物を除く）、キトサンを使用していないもの 4 加熱されているもの 5 辛味が強くないもの 7 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【白菜キムチ】 |

(3)その他

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|--------------|---|
| たけのこ(水煮) | 1 筒・大・B以上の品質のもの 2 漂白剤、保存料を使用していないもの 3 あま皮の除去が良好で、損傷なく、下部の堅い根の部分を除いたもの 4 液は清澄で、浮遊物、沈殿物がないもの 5 きょう雑物を認めないもの |
| ぜんまい(水煮) | 1 国内加工品 2 長さ5cm程度 3 着色料、漂白剤、保存料を使用していないもの 4 特有の食感があるもの 5 液は清澄で、浮遊物、沈殿物がないもの 6 きょう雑物を認めないもの |
| (乾)かんぴょう | 1 国内加工品 2 保存料、漂白剤を使用していないこと |
| 切干しだいこん | 1 国内産 2 長さ2.5cm～8cm程度 3 漂白剤を使用していないこと |
| (乾)赤じそ粉 | 1 国内産 2 乾燥が良好なもの 3 特有の香味があるもの |
| 赤じそ粉(ソフトタイプ) | 1 国内産 2 減塩のもの 3 しつとりと柔らかな食感で、特有の香味があるもの |
| (乾)青じそ粉 | 1 国内産 2 乾燥が良好なもの 3 特有の香味があるもの |
| 野菜ふりかけ(一食用) | 1 食品名の野菜が主原料であるもの 2 乾燥良好なもの 3 きょう雑物のないもの |
| めんま | 1 形が整っており、肉厚で、肉質柔軟であるもの 2 きょう雑物のないもの |
| クリームコーン | 1 粘ちよう度が適当なもの 2 香味良好なもの 3 きょう雑物がないもの |
| ホールコーン | 1 柔らかく粒の揃っているもの 2 香味良好なもの 3 きょう雑物がないもの |
| ホールトマト | 1 特有の色見があるもの 2 酸味、甘味がよく調和しているもの 3 きょう雑物のないもの |
| カットトマト | 1 特有の色見があるもの 2 酸味、甘味がよく調和しているもの 3 きょう雑物のないもの |

07 果実類(1)生鮮

(1)生鮮
共通規格

- | | |
|---|--|
| 1 | 熟成度は適度なもの |
| 2 | 異品種混入のないもの |
| 3 | 色沢良好なもの |
| 4 | 病虫害、腐敗、損傷、変形等の混入のないもの |
| 5 | 香味良好なもの |
| 6 | 外装に生産者、販売者又は輸入者の住所、氏名、内容物（品名、品種、数量、重量、等級、階級等）が表示してあるもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------|---|
| いちご | 1 国内産 2 1個10g～15g (M・L)程度 3 先青の混入していないもの |
| いよかん | 1 国内産 2 Lサイズ 3 等級が秀程度のもの |
| みかん(Sサイズ) | 1 国内産 2 可食部60g程度以上 3 等級が秀程度のもの 4 皮は薄いもの 5 甘味の多いもの |
| みかん(Mサイズ) | 1 国内産 2 可食部80g程度以上 3 等級が秀程度のもの 4 皮は薄いもの 5 甘味の多いもの |
| ネーブル | 1 国内産 2 Mサイズ以上 3 皮は薄いもの 4 甘味の多いもの 5 等級が秀程度のもの |
| オレンジ | 1 1箱(17Kg程度)に88個程度のもの 2 皮は薄いもの 3 甘味の多いもの |
| あまなつかん | 1 国内産 2 Lサイズ 3 皮は薄いもの 4 甘味の多いもの 5 等級が秀程度のもの |
| はっさく | 1 国内産 2 Lサイズ 3 皮は薄いもの 4 甘味の多いもの 5 等級が秀程度のもの |
| ぼんかん | 1 国内産 2 Sサイズ 3 皮は薄いもの 4 甘味の多いもの 5 等級が秀程度のもの |
| きよみ | 1 国内産 2 Lサイズ 3 皮は薄いもの 4 甘味の多いもの 5 等級が秀程度のもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------|---|
| せとか | 1 国内産 2 Mサイズ 3 皮は薄いもの 4 甘味の多いもの 5 等級が秀程度のもの |
| はるみ | 1 国内産 2 Mサイズ 3 皮は薄いもの 4 甘味の多いもの 5 等級が秀程度のもの |
| レモン | 1 国内産 2 皮は薄く、形の良いもの |
| かき | 1 国内産 2 Lサイズ 3 渋みなく、甘味の多いもの 4 熟しすぎていないもの 5 等級が秀程度のもの |
| さくらんぼ | 1 国内産 2 Mサイズ以上 3 等級が秀程度のもの |
| アメリカンチェリー | 1 Mサイズ以上 2 果皮の色が濃く、硬いもの |
| すいか | 1 国内産 2 Lサイズ以上 3 果皮は無傷で空洞及びすじの入っていないもの 4 甘味の多いもの |
| なし(豊水等) | 1 国内産 2 Lサイズ 3 皮が薄く、水分に富むもの 4 甘味の多いもの |
| なし(二十世紀) | 1 国内産 2 Lサイズ 3 皮が薄く、水分に富むもの 4 甘味の多いもの |
| バナナ | 1 原産地が、フィリピン、台湾、南米のいずれかのもの |
| ぶどう | 1 国内産 2 ニューベリーA等 3 Lサイズ 4 枝に実がしっかりついているもの 5 等級が秀程度のもの |
| メロン | 1 国内産 2 アンデス、タカミ 3 Lサイズ 4 甘味が多いもの 5 等級が秀程度のもの |
| りんご | 1 国内産 2 Lサイズ 3 むらなく色づいているもの 4 等級が秀程度のもの |

(2)その他

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------------------|---|
| (冷)みかん | 1 国内加工品 2 みかんは国内産のもの 3 Sサイズ(可食部60g程度)で大きさの揃ったもの 4 処理が適切なもの 5 洗浄後に凍結させたもの 6 適度に甘味のあるもの 7 冷凍焼け、傷み、汚れのないもの 8 再凍結していないもの |
| (冷)パイ(一食用) | 1 大きさが揃っているもの 2 処理が適切で、加熱処理していないもの 3 適度に甘味のあるもの 4 冷凍焼け、傷み、汚れのないもの 5 再凍結していないもの |
| (冷)アップル(一食用) | 1 国内加工品 2 りんごは国内産のもの 3 大きさが揃っているもの 4 皮なし 5 処理が適切で、加熱処理しシロップに漬けて冷凍したもの 6 適度に甘味のあるもの 7 冷凍焼け、傷み、汚れのないもの 8 再凍結していないもの |
| みかん(シロップ漬け) | 1 シロップ漬けのもの 2 缶の場合はJAS規格適合品【みかん缶詰(全果粒)】 |
| あまなつかん(ブロークン)(シロップ漬け) | 1 国内加工品 2 あまなつかんは国内産のもの 3 シロップ漬けのもの 4 缶の場合はJAS規格同等【みかん缶詰(全果粒)】 |
| あまなつかん(ホール)(シロップ漬け) | 1 国内加工品 2 あまなつかんは国内産のもの 3 ホール 4 シロップ漬けのもの 5 缶の場合はJAS規格同等【みかん缶詰(全果粒)】 |
| パイ(シロップ漬け) | 1 シロップ漬けのもの 2 輪切りを1/8程度にカットしたもの 3 缶の場合はJAS規格適合品【パイナップル缶詰】 |
| ぶどう(シロップ漬け) | 1 国内加工品 2 ぶどうは国内産のもの 3 シロップ漬けのもの |
| 白桃(ダイスカット)(シロップ漬け) | 1 国内加工品 2 シロップ漬けのもの 3 缶の場合はJAS規格適合品又はJAS規格同等品【もも缶詰】 |
| 黄桃(ダイスカット)(シロップ漬け) | 1 国内加工品 2 シロップ漬けのもの 3 缶の場合はJAS規格適合品又はJAS規格同等品【もも缶詰】 |
| りんごシロップ漬け(ピース) | 1 国内加工品 2 りんごは国内産のもの 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 4 香味良好なもの 5 変色、きょう雑物のないもの |
| ナタデココ | 1 ダイスカット 2 シロップ漬け 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 |
| いちごジャム(一食用) | 1 着色料、保存料を使用していないもの 2 JAS規格適合品【ジャム】 |
| みかんジャム(一食用) | 1 着色料、保存料を使用していないもの 2 JAS規格適合品【ジャム】 |

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------------|--|
| マーマレード(一食用) | 1 着色料、保存料を使用していないもの 2 JAS規格適合品【マーマレード】 |
| ブルーベリージャム(一食用) | 1 着色料、保存料を使用していないもの 2 JAS規格適合品【ジャム】 |
| りんごジャム(一食用) | 1 着色料、保存料を使用していないもの 2 JAS規格適合品【ジャム】 |
| オレンジジュース | 1 果汁100%のもの 2 JAS規格適合品【オレンジジュース】 |
| ゆず果汁 | 1 国内加工品 2 ゆずは国内産のもの 3 ゆずの果汁を使用したもの 4 香料(天然香料を除く)を使用していないもの 5 特有の香味があるもの |
| レモン果汁 | 1 国内加工品 2 レモンの果汁を使用したもの 3 特有の香味があるもの 4 JAS規格適合品【濃縮レモン】 |
| (乾)きざみ梅 | 1 刻み、種なしのもの 2 乾燥良好なもの 3 特有の香味があるもの |
| ねり梅 | 1 国内加工品 2 着色料(既存添加物を除く)を使用していないもの 3 梅干しをペースト状にしたもの 4 JAS規格適合品又は同等品の梅干しを使用したもの |
| ブルーベリーレ | 1 ペースト状 2 きょう雑物のないもの |

08 きのご類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------------|--|
| えのきたけ | 1 県内産 2 乳白色で光沢があるもの 3 ぬめりのないもの |
| ぶなしめじ | 1 国内産 2 笠が肉厚で軸は太く短めで、大きさが揃っているもの 3 適度に乾いているもの |
| 白しめじ | 1 国内産 2 笠が肉厚で軸は太く短めで、大きさが揃っているもの 3 適度に乾いているもの |
| エリンギ | 1 国内産 2 笠は薄い茶色で、軸は白色で太く弾力があるもの |
| まいたけ | 1 国内産 2 色沢良好なもの 3 特有の香りの高いもの |
| まつたけ | 1 カサの裏の白いもの 2 色沢良好なもの 3 特有の香りの高いもの |
| しいたけ | 1 国内産 2 Mサイズ以上 3 笠が肉厚で大きく、形の整っているもの 4 カサの裏の白いもの 5 色沢良好なもの 6 特有の香りの高いもの |
| (冷)えのきたけ(カット) | 1 国内産 2 長さ3cm程度 3 漂白剤を使用していないもの 4 形崩れの少ないもの 5 特有の歯ごたえ、味があるもの |
| (冷)ぶなしめじ(カット) | 1 国内産 2 漂白剤を使用していないもの 3 形崩れの少ないもの 4 特有の歯ごたえ、味があるもの 5 苦みの強くないもの |
| (乾)きくらげ(黒 ホール) | 1 もどした状態で3cm片程度 2 かさの表面が黒く、裏面が白のもの 3 弾力性があり、こりこりした感触のあるもの、 4 乾燥良好なもの 5 病害虫がないもの 6 きょう雑物がないもの |
| (乾)きくらげ(黒 細切) | 1 もどした状態で長さ3cm程度 2 かさの表面が黒く、裏面が白のもの 3 弾力性があり、こりこりした感触のあるもの、 4 乾燥良好なもの 5 病害虫がないもの 6 きょう雑物がないもの |
| (乾)しいたけ | 1 もどした状態で直径3cm以上の大きさが揃っているもの 2 石づきが切つてあるもの 3 乾燥良好なもの 4 病害虫がないもの 5 きょう雑物がないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|---------------|---|
| マッシュルーム(スライス) | 1 国内加工品 2 かさは開いてなく、大きさが適当なもの 3 切り口の状態のよいもの 4 香味が良好なもの 5 液が清澄なもの 6 病害虫や傷のないもの 7 J A S 規格適合品又はJAS規格同等品【マッシュルーム缶詰】 |

09

藻類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|---------------|---|
| もずく | 1 国内加工品 2 洗浄、塩抜きせずに食べることができるもの 3 特有の香りがあるもの 4 きょう雑物のないもの |
| (冷)もずく | 1 国内加工品 2 塩蔵塩抜きされたもの 3 洗浄せず食べることができるもの 4 特有の香りがあるもの 5 きょう雑物のないもの |
| (冷)茎わかめ(カット) | 1 国内加工品 2 太さ3mm程度、長さ3cm程度、縦に細切りしたもの 3 塩蔵でないもの 4 固有の色沢があるもの 5 適度に歯ごたえがあるもの 6 きょう雑物を含まないもの |
| (乾)あおさ | 1 素干しのもの 2 固有の色沢のあるもの 3 特有の香りがあるもの 4 乾燥良好なもの 5 きょう雑物を含まないもの 6 茎の混入が少なく、粉末状のものが混入しないもの |
| (乾)青のり粉 | 1 国内加工品 2 青のり100%使用のもの 3 特有の色沢があり、変色、変質のないもの 4 香りがあるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| 干し焼きのり(バラ) | 1 国内加工品 2 黒褐色濃いもの 3 特有の香りがあるもの 4 乾燥良好なもの 5 きょう雑物のないもの |
| 焼のり(半形)(一食用) | 1 国内加工品 2 形状がよく、破れ、穴等がないもの 3 黒褐色濃く、光沢があるもの 4 特有の香りがあるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| 焼のり(きざみ)(一食用) | 1 国内加工品 2 形状がよく、破れ、穴等がないもの 3 黒褐色濃く、光沢があるもの 4 特有の香りがあるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| 焼のり(全形)(一食用) | 1 国内加工品 2 形状がよく、破れ、穴等がないもの 3 黒褐色濃く、光沢があるもの 4 特有の香りがあるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| 焼のり(きざみ) | 1 国内加工品 2 形状がよく、破れ、穴等がないもの 3 黒褐色濃く、光沢があるもの 4 特有の香りがあるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|------------|---|
| 味付けのり(一食用) | 1 国内加工品 2 味付の適切なもの 3 色沢があるもの 4 香味良好なもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| 韓国のり(一食用) | 1 国内加工品 2 味付の適切なもの 3 色沢があるもの 4 香味良好なもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| (乾)あらめ | 1 国内産 2 もどした状態で5cm程度 3 固有の色沢があるもの 4 特有の香りがあるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの 7 茎の混入が少なく、粉末状のものが混入しないもの |
| 切昆布(一食用) | 1 国内産 2 1cm×2cm程度、大きさが揃っているもの 3 薄くパリパリした食感があるもの 4 特有の香味があるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物がないもの |
| 角切昆布 | 1 国内産 2 1cm角程度で、大きさが揃っているもの 3 煮崩れないもの 4 特有の香味があるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| 切昆布(加熱) | 1 国内産 2 1cm×2cm程度、大きさが揃っているもの 3 薄くて食べやすいもの 4 特有の香味があるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| だし昆布 | 1 国内産 2 当年度産 3 色は黒く肉厚なもので、形状が巻き込んでいないもの 4 もどして柔らかくなるもの 5 特有の香味があるもの 6 乾燥良好なもの 7 きょう雑物のないもの |
| 細切昆布 | 1 国内産 2 幅0.3cm程度、大きさが揃っているもの 3 煮崩れないもの 4 特有の香味があるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| 糸寒天 | 1 国内加工品 2 天草以外使用していないもの 3 煮溶けないもの 4 特有の香りがあるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|--|
| (乾)芽ひじき | 1 国内産 2 もどした状態で2 cm程度 3 固有の色沢があるもの 4 特有の香りがあるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの 7 茎の混入が少なく、粉末状のものが混入しないもの |
| (乾)わかめ | 1 国内産 2 もどした状態で大きさ2 cm角程度 3 固有の色沢があるもの 4 きょう雑物を含まないもの |
| (乾)海そうミックス | 1 国内加工品 2 数種類の海そうが、ほどよく混合されおり、糸寒天が入っていないもの 3 固有の色沢があるもの 4 きょう雑物を含まないもの |
| 塩昆布佃煮 | 1 国内加工品 2 長さ5 cm程度のもの 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 4 調味の適当なもの 5 特有の香りがあるもの 6 きょう雑物のないもの |
| しそ昆布佃煮 | 1 国内加工品 2 細切り 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 4 調味の適当なもの 5 特有の香りがあるもの 6 きょう雑物のないもの |
| ごま昆布佃煮 | 1 国内加工品 2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 3 調味の適当なもの 4 特有の香りがあるもの 5 きょう雑物のないもの |
| しそ昆布佃煮(一食用) | 1 国内加工品 2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 3 調味の適当なもの 4 特有の香りがあるもの 5 きょう雑物のないもの |
| ごま昆布佃煮(一食用) | 1 国内加工品 2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 3 調味の適当なもの 4 特有の香りがあるもの 5 きょう雑物のないもの |
| のり佃煮(一食用) | 1 国内加工品 2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 3 調味の適当なもの 4 特有の香りがあるもの 5 きょう雑物のないもの 6 鉄について栄養強化したもの 7 減塩したもの |
| しそひじき佃煮[鉄] | 1 国内加工品 2 ゴマを含まないもの 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 4 鉄について、栄養強化されたもの 5 調味の適当なもの 6 特有の香りがあるもの 7 きょう雑物のないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------------|--|
| しそひじき佃煮(一食用) | 1 国内加工品 2 ゴマを含まないもの 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 4 調味の適当なもの 5 特有の香りがあるもの 6 きょう雑物のないもの |
| ひじき佃煮(一食用) [鉄] | 1 国内加工品 2 ゴマを含まないもの 3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 4 鉄について、栄養強化されたもの 5 調味の適当なもの 6 特有の香りがあるもの 7 きょう雑物のないもの |
| ひじきふりかけ(一食用) | 1 ひじきが主原料であるもの 2 乾燥良好なもの 3 きょう雑物のないもの |
| わかめごはんの素 | 1 加熱処理済のもの 2 炊飯後のご飯にふりかけて使用できるもの 3 鉄について栄養強化したもの |

10 魚介類(1)冷凍魚類

(1)冷凍魚類

共通規格

| | |
|---|--|
| 1 | 国内加工品 |
| 2 | 生菌数 300万/g以下 大腸菌 陰性 揮発性塩基性窒素 25mg/100g以下 ヒスタミン 検出されないもの |
| 3 | 身割れや身くずれなく、バラ凍結したもの |
| 4 | 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓等の処理が適切なもの |
| 5 | スポンジ状、その他異常な肉組織のないもの |
| 6 | 油焼けていないもの |
| 7 | グレーズを除去した正味量を確保したもの |
| 8 | 再凍結していないもの |
| 9 | 酸化防止剤を含まないもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|---|
| (冷)赤魚(切身) | 1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの |
| (冷)赤魚(角切) | 1 2cm角程度 2 皮有のもの |
| (冷)あじフィレ | 1 骨なし、尾付の1枚もの |
| (冷)いわし | 1 1.5cm程度の筒切りのもの 2 皮有のもの |
| (冷)いわし(開き) | 1 腹開き、中骨なし、尾付きの1枚もの |
| (冷)おひょう(角切) | 1 2cm程度 2 皮無のもの |
| (冷)かつお(角切) | 1 2cm角程度 2 皮無のもの |
| (冷)かれい(切身) | 1 骨付き、輪切りのブツ切り 2 皮有のもの |
| (冷)さけ(切身) | 1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 身の色がサーモンピンクであるもの 3 皮有のもの |
| (冷)さけ(角切) | 1 2cm角程度 2 身の色がサーモンピンクであるもの |
| (冷)焼き物用塩さけ | 1 ぶつ切り 2 塩分1.5%程度 3 身の色がサーモンピンクであるもの 4 皮有のもの |
| (冷)ます(切身) | 1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 身の色がサーモンピンクであるもの 3 皮有のもの |
| (冷)ます(角切) | 1 国内加工品 2 2cm角程度 3 身の色がサーモンピンクであるもの 4 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓等の処理が適切なもの 5 スポンジ状、その他異常な肉組織のないもの 6 油焼けていないもの |
| (冷)さば(切身) | 1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの |
| (冷)さば(角切) | 1 2cm角程度 3 皮有のもの |
| (冷)焼き物用塩さば | 1 塩分1.5%程度 2 皮有 |
| (冷)さわら(切身) | 1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの |
| (冷)さわら(角切) | 1 2cm角程度 2 皮有のもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|---------------|---|
| (冷)しいら(切身) | 1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの |
| (冷)しいら(角切) | 1 2cm角程度 3 皮無のもの |
| (冷)くろだい(角切) | 1 2cm角程度 |
| (冷)くろだい(フレーク) | 1 フレーク状のもの |
| (冷)ぶり(角切) | 1 2cm角程度 |
| (冷)ホキ(切身) | 1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの |
| (冷)ホキ(角切) | 1 2cm角程度 2 皮有のもの |
| (冷)メンタイ(切身) | 1 ヨロイタチウオ又はキングクリップであるもの 2 1.5cm程度のそぎ切りのもの 3 皮有のもの |
| (冷)まぐろ(角切) | 1 2cm角程度 2 皮無のもの |
| (冷)いわし(素焼き) | 1 塩味が強くないもの 2 適度な焼き目がついたもの 3 凍結状態がよく、はなれのよいもの 4 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの 5 冷凍食品は日本冷凍食品協会の認定工場、ISO9000シリーズ、ISO22000シリーズ又はHACCPに関する認証工場で製造したもの 6 凍結食品等の冷凍食品類似品は、食品衛生法の冷凍食品の規格を準用 |
| (冷)さば素焼き | 1 塩味が強くないもの 2 皮有のもの 3 適度な焼き目がついたもの 4 凍結状態がよく、はなれのよいもの 5 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの 6 冷凍食品は日本冷凍食品協会の認定工場、ISO9000シリーズ、ISO22000シリーズ又はHACCPに関する認証工場で製造したもの 7 凍結食品等の冷凍食品類似品は、食品衛生法の冷凍食品の規格を準用 |
| (冷)さんま素焼き | 1 頭がないもの 2 皮有のもの 3 塩味が強くないもの 4 適度な焼き目がついたもの 5 凍結状態がよく、はなれのよいもの 6 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの 7 冷凍食品は日本冷凍食品協会の認定工場、ISO9000シリーズ、ISO22000シリーズ又はHACCPに関する認証工場で製造したもの 8 凍結食品等の冷凍食品類似品は、食品衛生法の冷凍食品の規格を準用 |

(2) 冷凍小魚・甲殻類

| 食品名 | 食品別規格 |
|------------|--|
| (冷)小いわし | 1 県内産 2 1匹4～5g程度 3 形が良好で、頭、鱗、内臓の処理が適正なもの 4 油焼けのないもの |
| (冷)子持ちししゃも | 1 子持ちししゃも 2 1匹12g、1.2cm程度 3 型くずれがなく、大小に著しい差がないもの 4 塩分1.5%程度のもの 5 適度に乾燥しているもの 6 油焼けしていないもの |
| (冷)わかさぎ | 1 わかさぎ又は虹わかさぎ 2 1匹6g程度、大きさが揃っているもの 3 型くずれがなく、小さいもの 4 泥くさくないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------------|--|
| (冷)貝柱(プチ) | 1 イタヤ貝 2 大きさ2g程度 3 きょう雑物のないもの |
| (冷)かき(蒸し) | 1 かきは県内産 2 1粒8～10g程度、大きさが揃っているもの 3 85℃～90℃、90秒以上で加熱処理したむき身であるもの |
| (冷)むきえび(L) | 1 2g～3g 2 リン酸塩を使用していないもの 3 背わたの処理が適切に行われているもの 4 香味良好なもの 5 きょう雑物のないもの |
| (冷)むきえび(3L) | 1 3.8g～5.5g 2 リン酸塩を使用していないもの 3 背わたの処理が適切に行われているもの 4 香味良好なもの 5 きょう雑物のないもの |
| (冷)尾付きむきえび | 1 1匹20g程度 2 リン酸塩を使用していないもの 3 卵を含まないもの 4 頭がなく、腹開き、尾せんなしのもの 5 背わたの処理が適切に行われているもの 6 きょう雑物のないもの 7 はなれやすいもの |
| (冷)切いか(松笠) | 1 アカイカ 2 1個30g程度、6cm四方(加熱して5cm四方)、厚さ1.5cm以下 3 片面に格子状の切れ目の入ったもの 4 リン酸塩、保水剤、中和剤を使用していないもの 5 加熱して丸まらず硬くならないもの 6 酸味、エグ味の少ないもの |
| (冷)切いか(八宝 細切) | 1 アカイカ 2 幅5mm程度 3 片面に格子状の切れ目の入ったもの 4 リン酸塩、保水剤、中和剤を使用していないもの 5 加熱して丸まらず硬くならないもの 6 酸味、エグ味の少ないもの |
| (冷)切いか(八宝 太切) | 1 アカイカ 2 太切は幅1cm程度 3 片面に格子状の切れ目の入ったもの 4 リン酸塩、保水剤、中和剤を使用していないもの 5 加熱して丸まらず硬くならないもの 6 酸味、エグ味の少ないもの |
| (冷)切いか(八宝 正方形) | 1 アカイカ 2 1個30g程度、6cm四方(加熱後5cm四方)かつ厚さ1.5cm以下 3 片面に格子状の切れ目の入ったもの 4 リン酸塩、保水剤、中和剤を使用していないもの 5 加熱して丸まらず硬くならないもの 6 酸味、エグ味の少ないもの |
| (冷)たこ(ブツ切) | 1 1.5cm程度(たこ飯用は2g程度)、大きさがそろったもの 2 足先、頭のないもの 3 加熱されているもの |
| (冷)たこ(スライス) | 1 輪切りは3mm幅、大きさがそろったもの 2 足先、頭のないもの 3 加熱されているもの |

10 魚介類(1)冷凍魚類

(3)小魚類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|------------|--|
| 煮干し だし用 | 1 国内産 2 かたくちいわし 3 4～6cm程度 4 9月までは前年産、10月以降は当年産 5 乾燥良好なもの 6 油揚げしていないもの 7 JAS規格品又はJAS規格同等品【煮干魚類(標準)】 |
| 煮干粉 | 1 国内産 2 かたくちいわし 3 乾燥良好なもの 4 油揚げしていないもの 5 きょう雑物がほとんどないもの |
| かえりいりこ | 1 国内産 2 かたくちいわし 3 3cm程度以下 4 乾燥良好なもの 5 油揚げしていないもの 6 きょう雑物がほとんどないもの |
| かえりいりこ(加熱) | 1 国内産 2 かたくちいわし 3 3cm程度以下 4 加熱されているもの 5 乾燥良好なもの 6 油揚げしていないもの 7 きょう雑物がほとんどないもの |
| ちりめんいりこ | 1 国内産 2 原料はかたくちいわし 3 2cm程度以下 4 7月までは前年産、9月以降は当年産 5 乾燥良好なもの 6 油揚げしていないもの 7 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【煮干魚類(標準)】 |
| しらす干し | 1 国内産 2 かたくちいわし 3 2cm程度以下 4 7月までは前年産、9月以降は当年産 5 適度に水分のあるもの 6 油揚げしていないもの 7 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【煮干魚類(標準)】 |
| 小女子佃煮 | 1 国内加工品 2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 2 調味が適当なもの 4 生臭さが少なく、香味良好なもの 5 きょう雑物のないもの |
| 小女子佃煮(一食用) | 1 国内加工品 2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの 2 調味が適当なもの 4 生臭さが少なく、香味良好なもの 5 きょう雑物のないもの |
| 味付小魚(一食用) | 1 大きさが揃っているもの 2 ごまを含まないもの 3 乾燥良好で、調味が適切なもの 4 割れ砕けが少ないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------------|---|
| 小魚アーモンド(一食用) | 1 大きさが揃っているもの 2 小魚とアーモンドが同程度に入っているもの 3 ごまを含まないもの 4 乾燥良好なもの 5 割れ砕けが少ないもの |
| 小魚カシューナッツ(一食用) | 1 大きさが揃っているもの 2 カシューナッツはホールのもの 3 小魚とカシューナッツが同程度に入っているもの 4 ごまを含まないもの 5 乾燥良好なもの 6 割れ砕けが少ないもの |
| わかめ小魚ナッツ(一食用) | 1 大きさが揃っているもの 2 小魚、ナッツ、わかめが同程度に入っているもの 3 ごまを含まないもの 4 乾燥良好なもの 5 割れ砕けが少ないもの |
| あげちりめん | 1 ちりめんいりこ 2 良質の植物油で揚げたもの |

(4)練り製品

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|--------------|--|
| がんす | 1 1個30g程度、6cm×10cm程度 2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの 3 良質植物油で揚げたもの 4 卵を含まないもの 5 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 6 冷蔵品 7 火通りが充分で、魚肉のすりが密であって適当に弾力性があるもの 8 辛味の強くないもの 9 表面にぬめり、ねばりがないもの |
| かに風味かまぼこ | 1 フレーク状のもの 2 着色料(既存添加物を除く)、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 3 冷蔵品 |
| かまぼこ(白) | 1 半月型又は長方形で、板付でないもの 2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が8%以下のもの 3 卵を含まないもの 4 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 5 冷蔵品 6 肉色白く、気孔なく、切り口は光沢があるもの 7 薄く切って曲げた時折れずに弾力があるもの 8 歯切れのよいもの |
| (冷)かまぼこ(きざみ) | 1 長さ2.5cm、幅0.5cm程度の長方形のもの 2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が8%以下のもの 3 卵を含まないもの 4 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 5 肉色白く、気孔なく、切り口は光沢があるもの 6 薄く切って曲げた時折れずに弾力があるもの 7 歯切れのよいもの |
| ちくわ(焼き) | 1 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの 2 きつね色を呈しているもの 3 卵を含まないもの 4 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 5 冷蔵品 6 火通りが十分で、適当に弾力性があるもの 7 表面に、ぬめり、ねばりがなく、内部が変色していないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|---------------|--|
| ちくわ(白)(個) 50g | 1 1本50g程度、長さ13.5cm~16.5cm程度 2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの 3 焼き色のないもの 4 卵を含まないもの 5 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 6 冷蔵品 7 火通りが十分で、適当に弾力性があるもの 8 表面に、ぬめり、ねばりがなく、内部が変色していないもの |
| さつま揚げ | 1 帯状で、幅が4cm程度のもの 2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの 3 良質植物油で揚げたもの 4 卵を含まないもの 5 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 6 冷蔵品 7 火通しが充分で、魚肉のすりが密であって適当に弾力性があるもの 8 表面にぬめり、ねばりがないもの |

(5)その他

| | |
|--------------|---|
| かつお節(和え物用) | 1 薄削りを小さく破碎したもの 2 JAS規格適合品【かつお削りぶし】 |
| かつお節 だし用 | 1 薄削り 2 JAS規格適合品【かつお削りぶし】 |
| (乾)するめ | 1 するめいか 2 太さ3mm程度×長さ3cm程度 3 乾燥良好で、調味が適切なもの 4 割れ砕けが少ないもの |
| さけ(フレーク) | 1 国内加工品 2 着色料(既存添加物を除く)を使用していないもの 3 サーモンピンク色のもの 4 甘塩のもの(塩分1.5%程度) 5 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 |
| まぐろ(スープ漬) | 1 国内加工品 2 ライトミート 3 フレーク状のもの 4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 |
| まぐろ(油漬) | 1 国内加工品 2 ホワイトミート又はライトミート 3 フレーク状のもの 4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 |
| 魚そぼろ煮(一食用) | 1 魚が主原料である佃煮 2 そぼろ状のもの、骨を含む場合は軟らかくして粉碎しているもの 3 着色料、保存料を使用していないもの 4 常温で保存できるもの |
| かつおふりかけ(一食用) | 1 かつおが主原料であるもの 2 乾燥良好なもの 3 きょう雑物のないもの |
| さけふりかけ(一食用) | 1 さけが主原料であるもの 2 乾燥良好なもの 3 きょう雑物のないもの |
| たらこ | 1 スケソウダラ又はマダラの卵 2 着色料、保存料を使用していないもの 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 4 変色していないもの |
| 塩くらげ | 1 漂白剤を使用していないもの 2 塩の結晶が入っていないもの 3 適度に歯ごたえのあるもの |

11 肉類

(1)牛肉

共通規格

| | |
|---|--|
| 1 | 他種の肉の混入がないもの |
| 2 | スライス：幅4cm×長さ5cm×厚さ2mm 4mmスライス：幅4cm×長さ5cm×厚さ4mm 角切：2cm角程度 細切：幅5mm×長さ5cm×厚さ2mm ミンチ：2度挽きしていないもの |
| 3 | 脂身だけの塊肉及びすじの部分は取り除いたもの、脂肪の厚さは1cm以下のもの |
| 4 | 角切りの場合は、脂身の厚い塊肉を排除したもの |
| 5 | 変色のないもの |
| 6 | 鮮度良好なもの |
| 8 | 肉及び脂肪の質よく、色沢も良好で、特有の香りがあるもの |
| 9 | 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（平成十五年法律第七十二号）（牛トレーサビリティ法）を遵守したもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------|--|
| 国産 牛肩肉 | 1 枝肉質等級は2以上の品質のもの 2 脂肪分2.5%以下 3 と畜場法による検査合格品 |
| 国産 牛肩ロース肉 | 1 脂肪分3.0%以下（ネックの部分は含まない） 2 枝肉質等級は2以上の品質のもの 3 と畜場法による検査合格品 |
| 国産 牛もも肉 | 1 脂肪分1.8%以下 2 枝肉質等級は2以上の品質のもの 3 と畜場法による検査合格品 |
| 輸入 牛肩肉 | 1 穀物肥育牛のもの 2 脂肪分1.5%以下 3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの 4 輸入届出済のもの |
| 輸入 牛肩ロース肉 | 1 穀物肥育牛のもの 2 脂肪分2.2%以下（ネックの部分を含まないもの） 3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの 4 輸入届出済のもの |
| 輸入 牛もも肉 | 1 穀物肥育牛のもの 2 脂肪分1.8%以下 3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの 4 輸入届出済のもの |

(2)豚肉

共通規格

| | |
|---|--|
| 1 | 他種の肉の混入がないもの |
| 2 | スライス：幅4cm×長さ5cm×厚さ2mm 4mmスライス：幅4cm×長さ5cm×厚さ4mm 角切：2cm角程度 細切：幅5mm×長さ5cm×厚さ2mm ミンチ：2度挽きしていないもの |
| 3 | 角切りの場合は、脂身の厚い塊肉を排除したもの |
| 4 | 脂身だけの塊肉は取り除いたもの、脂肪の厚さは1cm以下のもの |
| 5 | 枝肉取引規格の中級以上の品質のもの |
| 6 | 鮮度良好なもの |
| 7 | 肉及び脂肪の質よく、色沢良好で、特有の香りがあるもの |
| 8 | 変色のないもの |
| 9 | と畜場法による検査合格品のもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------|-------------|
| 国産 豚肩肉 | 1 脂肪分2.5%以下 |
| 国産 豚肩ロース肉 | 1 脂肪分2.5%以下 |
| 国産 豚もも肉 | 1 脂肪分2.0%以下 |

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------|-----------------------------------|
| 国産 豚スペアリブ | 1 1個40g程度のもの 2 骨付きで廃棄率40%以下のもの |

(3)鶏肉

共通規格

| |
|--|
| 1 若鶏肉（生後7～12週間以内のもの） |
| 2 他種の肉の混入がないもの |
| 3 スライス：幅3cm×長さ6cm×厚さ3mm 角切：2.5cm～3cm角 角切 40g：1個30～40g程度 ミンチ：2度挽きしていないもの |
| 4 鮮度良好なもので、色、つやがよく、特有の香味があるもの |
| 5 鶏毛が残存している部位を出来る限り取り除いたもの |
| 6 国内産は食鳥（しよくちょう）処理の事業の規制及び食鳥（しよくちょう）検査に関する法律による検査合格品、輸入は輸入届出済のもの |

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|---|
| 若鶏手羽中肉(骨付) | 1 食鶏小売規格の「手羽なか」 2 半分に切ったもので、1個20g程度 |
| 国産 若鶏胸肉 | 1 食鶏小売規格の「正肉むね肉」 |
| 国産 若鶏胸肉(骨付) | 1 食鶏小売規格の「骨付むね肉」 2 100g～120g/枚 |
| 国産 若鶏もも肉 | 1 食鶏小売規格の「正肉もも肉」 |
| 輸入 若鶏もも肉 | 1 食鶏小売規格の「正肉もも肉」 |
| 国産 若鶏ささみ | 1 食鶏小売規格の「ささみ」 |
| 国産 若鶏ミンチ | 1 大きさが揃っているもの |
| (冷)鶏がら | 1 カットしたもの 2 ブランチング処理、アク抜きし、急速冷凍されたもの 3 凍結管理されたもの 4 頭、内臓、脂肪の処理が適切なもの 5 不織布袋入りで、その袋のまま加熱できるもの |

(4)肉類加工品

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------|--|
| ボンレスハム | 1 幅5mmにスライスされたもの 2 卵、乳を含まないもの 3 着色料、保存料、発色剤を使用していないもの 4 チルド品 5 塩分、香辛料等、調味が適切なもの |
| コースハム | 1 幅5mmにスライスされたもの 2 卵、乳を含まないもの 3 着色料、保存料、発色剤を使用していないもの 4 チルド品 5 塩分、香辛料等、調味が適切なもの |
| ベーコン | 1 幅3mmにスライスされたもの 2 ショルダーベーコンでも可、脂質40%以下のもの 3 卵、乳を含まないもの 4 着色料、保存料、発色剤を使用していないもの 5 チルド品 6 塩分、香辛料等、調味が適切なもの |
| ポークウインナー | 1 豚肉 2 長さ20cm程度、細引きのもので大きさが揃い、1本ずつ離れているもの 3 卵、乳を含まないもの 4 着色料、保存料、発色剤を使用していないもの 5 チルド品 6 塩分、香辛料等、調味が適切なもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|---------------|---|
| (冷)豚レバー(味付) | <ol style="list-style-type: none"> 1 3cm角程度のスライス 2 色沢良好で、変色のないもの 3 塩分、香辛料等、調味が適切なもの 4 再凍結していないもの 5 冷凍食品は日本冷凍食品協会の認定工場、ISO9000シリーズ、ISO22000シリーズ又はHACCPに関する認証工場で製造したもの 6 凍結食品等の冷凍食品類似品は、食品衛生法の冷凍食品の規格を準用する。 |
| (冷)鶏レバー(唐揚げ用) | <ol style="list-style-type: none"> 1 3cm角程度のスライスで 2 粉付き 3 衣に着色料を使用していないもの 3 色沢良好で、変色のないもの 4 塩分、香辛料等、調味が適切なもの 5 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの 6 冷凍食品は日本冷凍食品協会の認定工場、ISO9000シリーズ、ISO22000シリーズ又はHACCPに関する認証工場で製造したもの 7 凍結食品等の冷凍食品類似品は、食品衛生法の冷凍食品の規格を準用する。 |

12 卵類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------|---|
| 鶏卵 | 1 県内産 2 Lサイズ（64～70g） 3 腐敗卵、破卵、ひび卵、血卵の混入がないもの |
| 殺菌液卵(チルド) | 1 国内産鶏卵（全卵） 2 食品添加物を使用していないもの |
| (冷)殺菌液卵 | 1 国内産鶏卵（全卵） 2 食品添加物を使用していないもの 3 急速冷凍品 |
| うずら卵(水煮) | 1 国内産 2 1個9g程度 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 4 卵黄は黄色が鮮明なもの 5 卵白は、ゴム化していないもの 6 割れ、変形及び浸漬液の白濁がないもの |

13 乳類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|------------------|--|
| 牛乳(一食用) | 1 香味良好なもの |
| 牛乳 | 1 香味良好なもの |
| 脱脂粉乳 | 1 顆粒状で、とけやすいもの 2 特有の香味があるもの |
| 生クリーム | 1 調理用のもの 2 乳脂肪分4.5%以上のもの 3 特有の香味のあるもの |
| ヨーグルト | 1 無糖のもの 2 着色料を使用していないもの 3 香味良好なもの |
| ヨーグルト(一食用) | 1 加糖のもの 2 着色料を使用していないもの 3 香味良好なもの |
| ヨーグルト(一食用)[食物繊維] | 1 着色料を使用していないもの 2 食物繊維について、栄養強化したもの 3 香味良好なもの |
| りんごヨーグルト(一食用) | 1 加糖のもの 2 着色料を使用していないもの 3 香味良好なもの |
| アイスクリーム(一食用) | 1 スティックタイプ 2 着色料を使用していないもの 3 香味良好なもの |
| アイスマルク(一食用) | 1 着色料を使用していないもの 2 香味良好なもの |
| ラクトアイス(一食用) | 1 着色料を使用していないもの 2 香味良好なもの |
| 粉チーズ | 1 ナチュラルチーズ 2 チーズ100%で脱脂粉乳を使用していないもの 3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの 4 特有の香味があるもの |
| チーズ(削り) | 1 プロセスチーズ 2 シュレッドタイプで可溶性のもの 3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの 4 特有の香味があるもの |
| チーズ(ダイスカット) | 1 プロセスチーズ 2 5mm~7.5mm角 3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの 4 特有の香味があるもの |
| スライスチーズ(一食用) | 1 プロセスチーズ 2 90mm×100mm×3mm 3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの 4 特有の香味があるもの |
| 角チーズ(一食用) | 1 プロセスチーズ 2 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの 3 特有の香味があるもの |
| 角チーズ(一食用)[Ca・鉄] | 1 プロセスチーズ 2 カルシウム、鉄について栄養強化したもの 3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの 4 特有の香味があるもの |
| クリーミーチーズ(一食用) | 1 プロセスチーズ 2 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの 3 特有の香味があるもの |

14 油脂類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------------|--|
| オリーブ油 | 1 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【食用オリーブ油】 |
| ごま油 | 1 JAS規格適合品【食用ごま油（ごま油）】 |
| 食用米油 | 1 使用月から賞味期限まで1年以上のもの 2 JAS規格適合品【食用こめ油（精製こめ油）】 |
| なたねサラダ油 | 1 使用月から賞味期限まで6か月以上のもの 2 JAS規格適合品【食用なたね（なたねサラダ油）】 |
| バター | 1 有塩のもの 2 乳及び乳製品の成分規格適合品であるもの |
| チョコレートスプレッド(一食用) | 1 乳を含まないもの 2 着色料、保存料、酸化防止剤を使用していないもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【ファットスプレッド】 |
| チョコブラック&ホワイト(一食用) | 1 着色料、保存料、酸化防止剤を使用していないもの 2 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【ファットスプレッド】 |

15 菓子類

菓子類

共通規格

- 1 食品添加物は、次に掲げるもの以外は使用していないもの
 既存添加物の着色料、ゲル化剤、香料、乳化剤・安定剤・増粘剤、栄養強化剤、酸味料、pH調整剤、調味料、膨張剤、酵素
- 2 賞味期限が使用日の翌日以降であるもの
- 3 香味良好で、甘味の強くないもの、香料の強すぎないもの
- 4 1食用の容器は、容器部分は紙であるもの

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------------|---|
| かしわもち(一食用) | 1 卵、乳を含まないもの 2 本かしわ葉又はサルトリイバラ又はこれらを模した合成樹脂製の葉で餅を包んだもの |
| かしわもち(一食用)[Fe・Ca] | 1 卵、乳を含まないもの 2 本かしわ葉又はサルトリイバラ又はこれらを模した合成樹脂製の葉で餅を包んだもの 3 鉄・カルシウムについて、栄養強化されたもの |
| 桜もち(一食用) | 1 小豆餡を使用したもの 2 卵、乳を含まないもの |
| 祝大福(一食用) | 1 小豆餡を使用したもの 2 紅白2個入ったもの 3 卵、乳を含まないもの 4 甘味の強すぎないもの 5 祝の表示があるもの |
| ちまき(一食用) | 1 餡なし 2 笹でまいたもの |
| もみじまんじゅう(一食用) | 1 国内加工品 2 小豆餡を使用したもの |
| ひなあられ(一食用) | 1 卵、乳を含まないもの 2 白、緑、桃色の3色を含むこと |
| ショートケーキ(一食用) | 1 生クリームを使用したもの 2 果物を使用したもの |
| りんごクレープ(一食用) | — |
| いちごクレープ(一食用) | — |
| チョコレートケーキ(一食用) | 1 チョコレート味のクリームを使用したもの |
| すりおろしりんごゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの |
| みかんゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの |
| いちごゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの |
| ピーチゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの 2 ビタミンCについて、栄養強化したもの |
| 三色ゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの 2 白、緑、桃色の3色を含むこと |
| レモンゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの 2 広島県産レモン果汁を使用したもの |
| ぶどうゼリー(一食用)[鉄] | 1 乳を含まないもの 2 鉄について栄養強化したもの |
| ブルーベリーゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの |
| 七夕ゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの |
| ブルーベリーゼリー(一食用)[鉄] | 1 乳を含まないもの 2 鉄について栄養強化したもの |
| はっさくゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの |
| こどもの日ゼリー(一食用) | 1 乳を含まないもの |
| (冷)ぶどう角ゼリー | 1 乳を含まないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------------|--|
| (冷)レモン角ゼリー | 1 広島県産レモンを使用したもの 2 乳を含まないもの |
| カスタードプリン | 1 牛乳等を主原料としたもの |
| 豆乳プリン | 1 卵、乳を含まないもの |
| チョコプリン | 1 ココア及ココアマスを使用しているもの 2 茶色のもの 3 チョコレート味のもの 4 大豆、卵、乳を含まないもの |
| いちごプリン | 1 いちごソース又はいちご果汁を使用しているもの 2 いちご色のもの 3 いちご味のもの 4 卵、乳を含まないもの |
| 杏仁豆腐 | 1 カットしているもの |
| 牛乳調味液 コーヒー(一食用) | 1 牛乳と混ざりやすいもの |
| 牛乳調味液 ココア(一食用) | 1 牛乳と混ざりやすいもの |

16 し好飲料類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|------|--|
| みりん | 1 本みりん 2 アルコール分13% 3 香味まろやかで、うま味のあるもの 4 濁りがなく、浮遊物及び沈殿物のないもの |
| 清酒 | 1 加塩でないもの 2 濁りがなく、浮遊物及び沈殿物のないもの |
| 白ワイン | 1 キトサンを使用していないもの 2 芳醇な香りと特有のまろみをもつもの 3 色、つや良好なもの 4 濁りがなく、浮遊物、沈殿物のないもの |
| 赤ワイン | 1 キトサンを使用していないもの 2 芳醇な香りと特有のまろみをもつもの 3 色、つや良好なもの 4 濁りがなく、浮遊物、沈殿物のないもの |
| 抹茶 | 1 微粉末で、乾燥良好なもの 2 特有の香味があるもの |
| ココア | 1 微粉末で、乾燥良好なもの 2 特有の香味があるもの |

17 調味料及び香辛料

(1)調味料

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|---|
| ウスターソース | 1 賞味期限まで1年以上のもの 2 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【ウスターソース（特級）】 |
| 中濃ソース | 1 賞味期限まで1年以上のもの 2 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【中濃ソース（特級）】 |
| 中濃ソース(一食用) | 1 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【中濃ソース（特級）】 |
| お好みソース | 1 賞味期限まで1年以上のもの 2 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【濃厚ソース（標準）】 |
| お好みソース(一食用) | 1 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【濃厚ソース（標準）】 |
| とんかつソース | 1 JAS規格適合品【濃厚ソース（特級）】 2 賞味期限まで1年以上のもの |
| 豆板醤 | 1 特有の香味のあるもの 2 きょう雑物のないもの 3 唐辛子の粒が残っていないもの |
| ラー油 | 1 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【香味食用油】 |
| しょうゆ | 1 納入月から賞味期限まで1年以上のもの 2 保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの（既存添加物は除く） 3 カラメル色素を使用していないもの 4 JAS規格適合品【こいくちしょうゆ（上級）】 |
| うすくちしょうゆ | 1 保存料、甘味料を使用していないもの（既存添加物は除く） 2 漂白剤、カラメル色素を使用していないもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【うすくちしょうゆ（標準）】 |
| 食塩 | 1 塩化ナトリウム99%以上 2 純白で、光沢があるもの 3 結晶細かく、固まっていないもの 4 苦汁分少なく、淡味なもの |
| ごま塩(一食用) | 1 ごまと塩が主原料であるもの 2 乾燥良好で、きょう雑物のないもの |
| 食酢 | 1 穀物酢 2 酸度4、5%程度 3 使用月から賞味期限まで1年以上のもの 4 JAS規格適合品【醸造酢（穀物酢）】 |
| めんつゆ(一食用) | 1 ストレートタイプのもの 2 塩味の強すぎないもの |
| 和風だしの素 | 1 かつお香味だし 2 JAS規格適合品【香味調味料】 |
| 中華スープの素 | 1 顆粒タイプのもの 2 乳を含まないもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【乾燥スープ】 |
| コンソメ | 1 顆粒タイプのもの 2 乳を含まないもの 3 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【乾燥スープ】 |
| オイスターソース | 1 特有の香味のあるもの 2 きょう雑物のないもの |
| チリソース | 1 香辛料、調味料の調和のよいもの 2 特有の色、つやを呈し、適度な粘度があるもの 3 きょう雑物のないもの |
| デミグラスソース | 1 香辛料、調味料の調和のよいもの 2 特有の色、つやを呈し、適度な粘度があるもの 3 きょう雑物がなく、 4 容器包装加圧加熱殺菌食品 |
| 甜面醤 | 1 特有の香味のあるもの 2 きょう雑物がなく、 |
| 芝麻醤 | 1 特有の香味のあるもの 2 きょう雑物がなく、 |

| 食品名 | 食品別規格 |
|------------------|--|
| トマトピューレー | 1 ビューレ状のもの 2 トマト本来の色で、酸味、甘味がよく調和しているもの 3 きょう雑物のないもの |
| トマトペースト | 1 ペースト状のもの 2 トマト本来の色で、酸味、甘味がよく調和しているもの 3 きょう雑物のないもの |
| トマトケチャップ | 1 JAS規格適合品【トマトケチャップ(特級)】 |
| トマトケチャップ(一食用) | 1 JAS規格適合品【トマトケチャップ(特級)】 |
| ケチャップマスタード(一食用) | 1 ケチャップ、マスタードそれぞれの規格に適合しているもの |
| シーザードレッシング | 1 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【乳化液状ドレッシング】 |
| 青じそドレッシング | 1 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【分離液状ドレッシング】 |
| ゆずドレッシング | 1 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【分離液状ドレッシング】 |
| ごまクリーミードレッシング | 1 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【乳化液状ドレッシング】 |
| マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) | 1 卵を含まないもの 2 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【半個体状ドレッシング】 |
| 白みそ | 1 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 2 外観細かく、密に摺ってあり、一様なあん状を呈して、固有の色沢があるもの 3 塩味が適当なもの 4 熟成充分なもの 5 香味良好で、特有の芳香があるもの |
| 中みそ | 1 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 2 外観細かく、密に摺ってあり、一様なあん状を呈して、固有の色沢があるもの 3 塩味が適当なもの 4 熟成充分なもの 5 カビのないもの 6 香味良好で、特有の芳香があるもの |
| 赤みそ | 1 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 2 外観細かく、密に摺ってあり、一様なあん状を呈して、固有の色沢があるもの 3 塩味が適当なもの 4 熟成充分なもの 5 香味良好で、特有の芳香があるもの |
| 豆みそ | 1 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの 2 外観細かく、密に摺ってあり、一様なあん状を呈して、固有の色沢があるもの 3 塩味が適当なもの 4 熟成充分なもの 5 香味良好で、特有の芳香があるもの |
| コチュジャン | 1 特有の香味のあるもの 2 きょう雑物のないもの |
| カレールウ | 1 フレーク状のもの 2 大豆粉を使用していないもの 3 乳を含まないもの 4 のびのよいもの 5 香味良好で、辛みの強くないもの 6 きょう雑物のないもの |
| カレールウ(アレルギー不使用) | 1 フレーク状のもの 2 特定原材料等28品目を含まないもの 3 のびのよいもの 4 香味良好で、辛みの強くないもの 5 きょう雑物のないもの |
| ハヤシルウ | 1 フレーク状のもの 2 大豆粉を使用していないもの 3 乳を含まないもの 4 のびのよいもの 5 香味良好なもの 6 きょう雑物のないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|-------------|---|
| ビーフシチューの素 | 1 のびのよいもの 2 香味良好なもの 3 きょう雑物のないもの |
| クリームポタージュの素 | 1 顆粒タイプのもの 2 J A S規格適合品又はJ A S規格同等品【乾燥スープ】 |
| グラタンの素 | 1 顆粒タイプのもの 2 J A S規格適合品又はJ A S規格同等品【乾燥スープ】 |
| 塩こうじ | 1 塩味の強くないもの |
| 洋がらし(粉) | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| マスタード(一食用) | 1 粒入りのもの 2 特有の辛味と香味のあるもの 3 きょう雑物のないもの |
| 粒マスタード* | 1 粒入り(組びぎ)のもの 2 特有の辛味と香味のあるもの 3 きょう雑物のないもの |

(2)香辛料

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------|---|
| 黒こしょう | 1 粗挽きのもの 2 辛味良好なもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| こしょう | 1 辛味良好なもの 2 乾燥良好なもの 3 きょう雑物のないもの |
| さんしょう(粉) | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| シナモン(粉) | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| しょうが(粉) | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| おろししょうが | 1 特有の香味のあるもの 2 きょう雑物のないもの |
| ガーリックパウダー | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| おろしにんにく | 1 特有の香味のあるもの 2 きょう雑物のないもの |
| (乾)バジル | 1 国内加工品 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの |
| (乾)パセリ | 1 特有の香味があるもの 2 乾燥良好なもの |
| パプリカ(粉) | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|------------|---|
| オールスパイス(粉) | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| カレー粉 | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| 七味唐辛子 | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| チリパウダー | 1 粉末又は微粉末のもの 2 オレガノ、ガーリック、クミン、ジールシード、トウガラシ等を適度に配合したもの 3 鮮やかな赤橙色のもの 4 特有の香味があるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの |
| ターメリック 粉末 | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| ガラムマサラ | 1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香味があるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |
| ハーブソルト | 1 塩、ハーブが適度に混合されているもの 2 香味良好なもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの |

18 調理済み流通食品類

調理済み流通食品類
共通規格

| | | | |
|---|---|---|--------------------------|
| 1 | 衣に着色料を使用していないもの | 3 | 形状が良好で切損、つぶれ、その他の損傷のないもの |
| 2 | 塩分、香辛料等、調味が適切なもの | | |
| 3 | 色沢が良好で、変色のないもの | | |
| 4 | 凍結状態がよく、はなれのよいもの | | |
| 5 | 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの | | |
| 6 | 冷凍食品は日本冷凍食品協会の認定工場、ISO9000シリーズ、ISO22000シリーズ又はHACCPに関する認証工場で製造したもの | | |
| 7 | 凍結食品等の冷凍食品類似品は、食品衛生法の冷凍食品の規格を準用する。 | | |

(1)肉類
個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|------------------|---|
| (冷)ぎょうざ | 1 食肉15%以上、皮の率30%以下、魚肉を使用していないもの 2 脂質12%以下のもの 3 大豆、卵、乳を含まないもの 4 味の濃すぎないもの、香辛料が強くないもの |
| (冷)ぎょうざ(レバー入り) | 1 食肉15%以上、レバー7%以上、皮の率が30%以下、魚肉を使用していないもの 2 脂質12%以下のもの 3 大豆、卵、乳を含まないもの 4 レバー臭くないもの |
| (冷)ポークしゅうまい(揚物用) | 1 豚肉20%以上、皮の率15%以下、グリーンピースを使用していないもの 2 脂質13%以下のもの 3 卵、乳を含まないもの 4 着色料を使用していないもの |
| (冷)ポークしゅうまい(蒸物用) | 1 豚肉20%以上、皮の率15%以下、グリーンピースを使用していないもの 2 脂質13%以下のもの 3 卵、乳を含まないもの 4 着色料を使用していないもの |
| (冷)春巻き | 1 食肉10%以上、皮の率45%以下のもの 2 脂質25%以下のもの 3 春巻きの皮で巻き込んだものであるもの 4 大豆、卵、乳を含まないもの |
| (冷)ビーフコロッケ | 1 牛肉8%以上(30gにあっては牛肉10%以上)、じゃがいも使用(マッシュポテトはじゃがいもの5%以下)、衣率は40%以下のもの 2 卵、乳を含まないもの 3 破裂しにくいもの |
| (冷)かぼちゃコロッケ | 1 食肉10%以上、かぼちゃ35%以上、衣率は50%以下のもの 2 卵、乳を含まないもの 3 破裂しにくいもの |
| (冷)ヒレカツ(豚) | 1 衣率50%以下、成型肉を使用していないもの 2 大きさ、厚みが揃っているもの 3 卵、乳を含まないもの |
| (冷)トンカツ | 1 ロース肉を使用しているもの 2 衣率40%以下、成型肉を使用していないもの 3 大きさ、厚みが揃っているもの 4 卵、乳を含まないもの |
| (冷)チキンカツ | 1 衣率40%以下、成型肉を使用していないもの 2 大きさ、厚みが揃っているもの 3 卵、乳を含まないもの |
| (冷)ミンチカツ(畜肉) | 1 畜肉30%以上、植物性たんぱく質5%以下、衣率40%以下のもの 2 脂質15%以下のもの 3 大きさ、厚みが揃っているもの 4 卵、乳を含まないもの |
| (冷)ハンバーグ(揚物用) | 1 畜肉60%以上(内牛肉50%以上)、植物性たんぱく質5%以下のもの 2 脂質20%以下のもの 3 大豆、卵、乳を含まないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|----------------------|--|
| (冷)ハンバーグ(煮物用) | 1 畜肉60%以上(内牛肉50%以上)、植物性たんぱく質5%以下のもの 2 脂質20%以下のもの 3 焼き目があるもの 4 大豆、卵、乳を含まないもの 5 煮崩れしないもの |
| (冷)ハンバーグ(焼物用) 30g | 1 畜肉40%以上のもの 2 小判型のもの |
| (冷)ハンバーグ[減塩] | 1 食肉40%以上、植物性たんぱく質が食肉の30%以下、食塩相当量0.6%以下のもの 2 厚みの揃ったもの 3 大豆、卵、乳を含まないもの 4 カルシウム、鉄について、栄養強化したもの |
| (冷)ミートボール(畜肉) | 1 畜肉50%以上(内豚肉40%以上)、植物性たんぱく質8%以下のもの 2 脂質20%以下のもの 3 大豆、卵、乳を含まないもの 4 煮込んでも煮崩れないもの |
| (冷)チキンボール | 1 1個8g程度 2 食肉50%以上(内鶏肉80%以上)、植物性たんぱく質8%以下のもの 3 脂質20%以下のもの 4 大豆、卵、乳を含まないもの 5 鉄・カルシウムについて、栄養強化したもの 6 煮込んでも煮崩れないもの |

(2)魚介類

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|-----------------|--|
| (冷)えびしゅうまい(蒸物用) | 1 えび20%以上、皮の率15%以下、グリーンピースを使用していないもの 2 脂質13%以下のもの 3 卵、乳を含まないもの 4 着色料を使用していないもの |
| (冷)えびしゅうまい(揚物用) | 1 えび20%以上、皮の率15%以下、グリーンピースを使用していないもの 2 脂質13%以下のもの 3 卵、乳を含まないもの 4 着色料を使用していないもの |
| (冷)あなご照り焼き(きざみ) | 1 マアナゴ 2 きざみ幅5mm程度、骨の少ないもの 3 適度な焼き目がついたもの 4 骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 5 煮くずれ、油焼けのないもの |
| (冷)さわら照り焼き | 1 さわら又はさごしのもの 2 塩分2%以下のもの 3 適度な焼き目がついたもの 4 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 5 油焼けのないもの |
| (冷)ぶり照り焼き | 1 塩分2%以下のもの 2 適度な焼き目がついたもの 3 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 4 油焼けのないもの |
| (冷)さわら西京焼き | 1 さわら又はさごしのもの 2 白みそ使用 3 適度な焼き目がついたもの 4 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 5 油焼けのないもの |
| (冷)さけ塩焼き | 1 皮つきのもの 2 塩分2%以下のもの 3 身の色がサーモンピンクで、適度な焼き目がついたもの 4 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 5 油焼けのないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|---------------|---|
| (冷)さば塩焼き | 1 塩分2%以下のもの 3 適度な焼き目がついたもの 4 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 5 油焼けのないもの |
| (冷)さわら塩焼き | 1 塩分2%以下のもの 3 適度な焼き目がついたもの 4 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 5 油焼けのないもの |
| (冷)さんま塩焼き | 1 頭なしの筒切、皮つきのもの 2 塩味が適度で、塩分2%以下のもの 3 適度な焼き目がついたもの 4 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 5 油焼けのないもの |
| (冷)さんま塩焼き(加圧) | 1 頭なしの筒切、皮つきのもの 2 塩分2%以下のもの 3 適度な焼き目がついたもの 4 加圧加熱されたもの 5 形が良好で、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 6 油焼けのないもの |
| (冷)いかリングフライ | 1 衣率50%以下 2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの 3 卵、乳を含まないもの 4 骨、皮等の処理が適切なもの 5 肉締りが良好で、スポンジ状その他の異常な肉組織がないもの |
| (冷)えびフライ | 1 衣率50%以下 2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの 3 卵、乳を含まないもの 4 せわた、から等の処理が適切なもの 5 肉締りが良好で、スポンジ状その他の異常な肉組織がないもの |
| (冷)えび唐揚げ用 | 1 1匹3g程度 2 表面にでん粉、小麦粉等がうすくついたもの 3 塩分1.5%程度、衣率15%以下のもの 4 頭はなく、大きさに著しい差がなく揃っている 5 卵、乳を含まないもの |
| (冷)カキフライ | 1 カキは県内産のもの 2 衣率50%以下、中心温度を85℃～90℃で90秒以上加熱処理されたカキを使用したもの 3 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの 4 卵、乳を含まないもの 5 肉締りが良好で、スポンジ状その他の異常な肉組織がないもの 6 きょう雑物をふくまないもの |
| (冷)小いわし(唐揚げ用) | 1 小いわしは県内産のもの 2 1匹4g程度 3 塩分1.5%程度、衣率15%以下 4 表面にでん粉、小麦粉等がうすくついたもの 5 頭がなく、内臓が処理されたもの 6 大きさに著しい差がなく揃っているもの 7 油焼けしていないもの |
| (冷)いわしフライ | 1 衣率40%以下(開きの場合は50%以下) 2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの 3 腹開きの中骨なしの尾付き又はフィーレのもの 4 卵、乳を含まないもの 5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの 6 肉締りが良好で、スポンジ状その他の異常な肉組織がないもの |
| (冷)あじフライ | 1 腹開きの中骨なしの尾付き又はフィーレのもの 2 衣率40%以下(開きの場合は50%以下) 3 卵、乳を含まないもの 4 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの 5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの 6 肉締りが良好で、スポンジ状その他の異常な肉組織がないもの |

| 食品名 | 食品別規格 |
|---------------|--|
| (冷)サーモンフライ | 1 衣率40%以下 2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの 3 卵、乳を含まないもの 4 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの 5 肉締りが良好で、スポンジ状その他の異常な肉組織がないもの |
| (冷)ホキフライ | 1 衣率40%以下 2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの 3 皮有のもの 4 卵、乳を含まないもの 5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの 6 肉締りが良好で、スポンジ状その他の異常な肉組織がないもの |
| (冷)のり塩風味白身フライ | 1 衣率40%以下 2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの 3 皮有のもの 4 卵、乳を含まないもの 5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの 6 肉締りが良好で、スポンジ状その他の異常な肉組織がないもの |
| (冷)さば煮付け | 1 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの 2 煮くずれ、油焼けのないもの |
| (冷)さんま煮付け | 1 内臓処理してあるもの 2 煮くずれ、油焼けのないもの |
| (冷)さんま煮付け(加圧) | 1 内臓処理してあるもの 2 加圧加熱されたもの 3 煮くずれ、油焼けのないもの |

(3)その他

個別規格

| 食品名 | 食品別規格 |
|--------------|---|
| (冷)スペイン風オムレツ | 1 放射状にカットされたもの 2 4種類以上の具が入っているもの(じゃがいもが入っているもの) うまみがあるもの 3 着色料を使用していないもの (具材を含む) 4 変色のないもの |
| (冷)手巻き用卵焼き | 1 着色料を使用していないもの 2 うまみがあるもの 3 変色のないもの |
| (冷)厚焼き卵 | 1 5cm×7cm以下のもの 2 着色料を使用していないもの 3 うまみがあるもの 4 変色のないもの |
| (冷)プレーンオムレツ | 1 1個 60g程度、長さ11cm程度 2 具の入っていないもの 3 着色料を使用していないもの (具材を含む) 4 うまみがあるもの 5 変色のないもの |
| (冷)グラタン | 1 マカロニの入ったもの 2 リン酸塩・発色剤を使用していないもの 3 えび・かにを含まないもの |
| (冷)タルトグラタン | 1 小麦、卵、乳を含まないもの 2 リン酸塩、発色剤を使用していないもの 3 器部分が可食でき、中に指定する具が入ったもの |
| レトルトカレー | 1 牛肉が入っているもの 2 容器包装加圧加熱殺菌食品 |
| ヒートレスレトルトカレー | 1 加温せず喫食できるもの 2 特定原材料及び特定原材料に準ずるものを含まないもの 3 賞味期限が納品日から5年以上先のもの 4 常温で保存できるもの 5 梱包用ダンボール箱の側面に、黒の不滅インクで、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法及び製造者名、加温せず喫食できる旨が表示されているもの |