

**学校給食用食品の規格・品質
(運 用 資 料)**

令和6年7月改正

広島市学校給食会

目 次

01	穀類	1
02	いも及びでん粉類	5
03	砂糖及び甘味類	6
04	豆類	7
05	種実類	10
06	野菜類	11
07	果実類	16
08	きのこ類	20
09	藻類	21
10	魚介類	25
11	肉類	35
12	卵類	43
13	乳類	43
14	油脂類	44
15	菓子類	45
16	嗜好飲料類	46
17	調味料及び香辛料	47
18	調理済み流通食品類	50

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
00	共通		共通規格	<ol style="list-style-type: none"> 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、かにには含まないもの 遺伝子組み換え作物を使用していないもの unnecessary食品添加物は使用していないもの。ただし、以下の場合は使用を認める <ul style="list-style-type: none"> 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 異味、異臭、異物が無いもの 原附、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 適切に温度管理され、保存されているもの 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 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する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 				
01	穀類(1)小麦・小麦製品		(1)小麦・小麦製品					
01	穀類	101 小麦粉 5kg	小麦粉(薄力粉)	<ol style="list-style-type: none"> たんばく質9、5%、灰分0、6%程度 賞味期限まで3か月以上あるもの 乾燥良好で粉度細かいもの きょう雑物のないもの 	5kg	クラフト紙		
01	穀類	115 手延べそうめん	手延そうめん	<ol style="list-style-type: none"> のびにくいもの JAS規格適合品又はJAS規格同等品【干し麺・手延べ干し麺】 			帯で束ねてないもの 割れないような納品形態	
01	穀類	111 マカロニ(エルポ)	マカロニ(エルポ)	<ol style="list-style-type: none"> デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 茹でた時にこしのあるもの JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 				
01	穀類	109 マカロニ(シェル)	マカロニ(シェル)	<ol style="list-style-type: none"> デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 茹でた時にこしのあるもの JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 				
01	穀類	110 マカロニ(ツイスト)	マカロニ(ツイスト)	<ol style="list-style-type: none"> デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 茹でた時にこしのあるもの JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 				
01	穀類	132 マカロニ(リボン)	マカロニ(リボン)	<ol style="list-style-type: none"> デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 茹でた時にこしのあるもの JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 				
01	穀類	151 マカロニ(アルファベット)	マカロニ(アルファベット)	<ol style="list-style-type: none"> デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 茹でた時にこしのあるもの JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 				
01	穀類	113 スパゲッティ	スパゲッティ	<ol style="list-style-type: none"> 長さ10cm程度 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの 太さは径1、7mm程度 茹でた時にこしのあるもの JAS規格適合品又はJAS規格同等【マカロニ類】 				
01	穀類	148 うどん(ゆで)	うどん(ゆで)	<ol style="list-style-type: none"> 小麦、食塩以外使用していないもの 使用日又は前日に製造したもの 表面が乾燥していないもの こしがあり、香味良好なもの 		衛生的な容器 袋がけ等により外部 からの汚染防止措置 がとられているもの	10℃以下で保管されている もの	
01	穀類	105 中華めん(ゆで)	中華めん(ゆで)	<ol style="list-style-type: none"> 小麦、かん水、食塩以外使用していないもの 使用日又は前日に製造したもの 表面が乾燥していないもの 特有の香りを有し、香味良好なもの 		衛生的な容器 袋がけ等により外部 からの汚染防止措置 がとられているもの	10℃以下で保管されている もの	
01	穀類		基準パン	<ol style="list-style-type: none"> 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 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 コッペ型（棒状で底の平たいもの） 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 		個包装	小麦粉100% ショートニング6% 砂糖5% 脱脂粉乳3.5% イースト2.5% 食塩1.7%	35g/45g/55g/65g/ 75g 包装無の場合

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
01			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		個包装		45g/55g/65g/75g 丸形/コッペ形
01			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		個包装		35g/45g/55g/65g/75g
01			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		個包装		35g/45g/55g/65g/75g 小麦粉100gに対して、チーズが8g程度使用
01			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		個包装		35g/45g/55g/65g/75g 小麦粉100gに対して、チーズが25g程度使用
01			レーズンパン	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 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		個包装		35g/45g/55g/65g/75g 小麦粉100gに対して、乾燥ぶどうが20g程度使用
01			バター風味パン(バターパン)	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 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		個包装		35g/45g/55g/65g/75g
01			パイナップルパン	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 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		個包装		35g/45g/55g/65g/75g 小麦粉100gに対して、乾燥パイナップルが20g程度使用
01			黒糖パン	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		個包装		35g/45g/55g/65g/75g 小麦粉100gに対して、黒糖が15g程度使用
01			セサミパン	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 コッペ型 切れ目入り 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		個包装		35g/45g/55g/65g/75g 小麦粉100gに対して、白いりごまが10g程度使用
01	152	ミニパン(1食用)25g	ミニパン(一食用)	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		個包装していないもの	冷凍品の場合は前々日納入	25g 冷凍品しか使用できない場合は上乗せとする

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
01	穀類	135	(冷)ナン(1食用)50g	(冷)ナン	1 適度に焼き目が付いているもの		個包装		
01	穀類	117	焼きふ	(乾)焼きふ	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 表面は適度の焼き色があり、内面は白色のもの 4 乾燥良好なもの				大きさの指定が必要な場合は上乘せとする
01	穀類	149	玉ふ	(乾)玉ふ	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 表面は適度の焼き色があり、内面は白色のもの 4 乾燥良好なもの				
01	穀類	118	(乾)ワンタン皮	(乾)ワンタン皮	1 1.5mm×3.0mm×1mm程度の大きさで、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				
01	穀類	121	(乾)パン粉	(乾)パン粉	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】				
01	穀類	1833	(冷)肉入ワンタン	(冷)肉入ワンタン	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			バラ凍結	
	穀類(2)米・米製品			(2)米・米製品					
01	穀類			米	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			米は、精白米と強化米の割合が997:3で混合されているもの(米1000g=精白米997g+強化米3g)。 県内産 米トレーサビリティ法を遵守しているもの 固有の色沢を持ち、かび、病虫害、変色、亀裂、発芽等のないもの 1等米又は2等米 11月以降は、全て当該年産のもの	50g/60g/70g/80g/90g/100g/110g
01	穀類	134	米粉 県内産	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				
01	穀類	122	米粉(フレーク)	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				
01	穀類	119	ビーファン	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				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
01	穀類	150	米麺(半乾燥) 県内産	米麺(半乾燥)	1 米は県内産のもの 2 細麺、長さ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、もどりおらのなく、ボイル後切れないもの 7 きょう雑物のないもの				
01	穀類			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				50g/60g/70g/80g/ 90g/100g/110g
01	穀類			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				60g/70g/80g/90g/ 100g/110g
01	穀類			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				60g/70g/80g/90g/ 100g
01	穀類			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				60g/70g/80g/90g/ 100g
01	穀類			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				70g/80g/90g/100g
01	穀類			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				60g/70g/80g/90g
01	穀類			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				60g/70g/80g/90g
01	穀類			粟ごはん	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、粟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				70g/80g/90g/100g
01	穀類			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				60g/70g/80g/90g/ 100g

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
01			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				70g/80g/90g/100g
01			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				70g/80g/90g/100g
01			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				60g/70g/80g/90g/100g
01	130	(冷)白玉もち	(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			バラ凍結	
		穀類(3)その他	(3)その他					
01	123	もち麦 [レトルト]	もち麦	1 容器包装加圧加熱殺菌食品	1kg程度	レトルト包装		
01	124	(乾)もち麦	(乾)もち麦	1 乾燥良好なもの 2 きょう雑物のないもの				
01	1462	穀物ふりかけ(1食用)2.5g	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				2.5g
02			いも及びでん粉類	—				
			(1)生鮮	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				
02	210	じゃが芋	じゃがいも	1 メーカーイン又は男爵(メーカーイン優先) 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 種芋として農業等で処理していないもの				
02	211	さつま芋	さつまいも	1 Mサイズ以上 2 適度な甘みがあるもの				
02	212	里芋	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			内部に斑点がないもの	

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
			(2)冷凍					
02	いも及びでん粉類	214 (冷)さといも(S)	(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 虫食いがいないもの	1kg	合成樹脂製包装	バラ凍結	
02	いも及びでん粉類	221 (冷)さつまいも(ストレート)	(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	1kg		バラ凍結	
02	いも及びでん粉類	216 (冷)さつまいも(乱切)	(冷)さつまいも(乱切)	1 国内産 2 1.5g程度で大きさが揃っているもの	1kg		バラ凍結	
02	いも及びでん粉類	215 (冷)フライドポテト(クリンクル)	(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	1kg	合成樹脂製包装	バラ凍結	
02	いも及びでん粉類	219 (冷)フライドポテト(皮付)	(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	1kg	合成樹脂製包装	バラ凍結	
02	いも及びでん粉類	1935 (冷)じゃがいもカップ30g	(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		合成樹脂製包装	重さの目安は30g	
			(3)こんにやく	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 香味良好なもの 5 きょう雑物のないもの				
02	いも及びでん粉類	201 板こんにやく	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			個包装でないもの	
02	いも及びでん粉類	202 つぎこんにやく	つぎこんにやく	1 精粉1に対して水37以内の成分比率のもの			個包装でないもの	
02	いも及びでん粉類	203 糸こんにやく	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			個包装でないもの	
			(4)その他					
02	いも及びでん粉類	207 澱粉25kg	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】				
02	いも及びでん粉類	225 コーンスターチ	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				
02	いも及びでん粉類	205 緑豆はるさめ	緑豆はるさめ	1 緑豆100%のもの 2 長さ10cm程度 3 もどしておらがなく、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、砕けないもの 6 変色、きょう雑物のないもの				
02	いも及びでん粉類	206 はるさめ(でん粉麺)	はるさめ(でん粉麺)	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 もどしておらがなく、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		砂糖及び甘味類	-				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
03	砂糖及び甘味類	301 砂糖 20kg	さとう	1 上白糖、糖度75%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	20kg	クラフト紙入り		
03	砂糖及び甘味類	302 グラニュー糖	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	1kg程度			
03	砂糖及び甘味類	303 水あめ	水あめ	1 無色透明で、香りや味がついていないもの	1kg程度		合成樹脂袋等使用し やすいもの 瓶入りでないもの	
03	砂糖及び甘味類	305 はちみつ	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			合成樹脂製容器	
03	砂糖及び甘味類	314 メープル風シロップ(1食用)15g	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		豆類	-				
			(1)大豆・大豆製品	-				
04	豆類	610 (乾)大豆	(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				2等級は、粒度70%以上、水分15%以下 被害粒、未熟粒等15%以下
04	豆類	622 (乾)黒豆	(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 4 乾燥良好なもの 5 病害虫なく、光沢があり、粒がそろっているもの 6 きょう雑物のないもの				
04	豆類	625 大豆(水煮)	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	1kg程度	レトルト包装	ひきわり	
04	豆類	626 大豆(蒸し)	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	1kg程度	レトルト包装		
04	豆類	637 大豆(蒸し ひきわり)	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 6 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの 7 変色のないもの	1kg程度	レトルト包装		
04	豆類	642 黒豆(蒸し)	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	1kg程度	レトルト包装		
04	豆類	639 大豆(フレーク)	大豆(フレーク)	1 乾燥状態での大きさが1cm片程度、フレーク状のもの 2 未加熱摂取できるもの	500g			
04	豆類	658 (乾)大豆ミート(ミンチ)	大豆ミート(ミンチ)	1 乾燥状態で大きさが5mm片程度	500g			
04	豆類	632 煎り大豆(加熱)	煎り大豆(加熱)	1 大豆は国内産のもの	200g程度			
04	豆類	645 煎り大豆(加熱 きざみ)	煎り大豆(加熱 きざみ)	1 大豆は国内産のもの 2 八つ割程度にカットしたクラッシュタイプのもの 3 皮なし	1kg程度			
04	豆類	615 煎り大豆(一食用)10g	煎り大豆(一食用)	1 大豆は国内産のもの				

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
04	豆類	635	納豆	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	500g	合成樹脂製容器密封したもの	冷蔵庫に納品（冷凍品についても冷蔵庫へ納品）	
04	豆類	638	納豆たれ付(一食用) 20g	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		カップ容器の場合は、容器部分は紙製	冷蔵庫に納品（冷凍品についても冷蔵庫へ納品）	からし有の場合は上乗せとする
04	豆類	652	納豆たれ付(一食用) 30g	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		カップ容器の場合は、容器部分は紙製	冷蔵庫に納品（冷凍品についても冷蔵庫へ納品）	からし有の場合は上乗せとする
04	豆類	657	納豆たれ付(一食用) 40g	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		カップ容器の場合は、容器部分は紙製	冷蔵庫に納品（冷凍品についても冷蔵庫へ納品）	からし有の場合は上乗せとする
04	豆類	747	食育ミックス(一食用) 6g	食育ミックス(一食用)	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				
04	豆類	617	きな粉	きな粉	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				
04	豆類	604	木綿豆腐 380g	木綿豆腐	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	1丁380g以上	1丁ごとに包装されていないもの	10℃以下で保存されているもの	
04	豆類	605	焼き豆腐	焼き豆腐	1 固形率が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		1丁ごとに包装されていないもの	10℃以下で保存されているもの	
04	豆類	621	しばり豆腐	絞り豆腐	1 固形率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		1丁ごとに包装されていないもの	10℃以下で保存されているもの	
04	豆類	606	生揚げ	生揚げ	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		1丁ごとに包装されていないもの	10℃以下で保存されているもの	
04	豆類	607	油揚げ	油揚げ	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		1枚ごとに包装されていないもの		
04	豆類	654	松山揚げ	松山揚げ	1 劣化していない植物油を使用して揚げたもの		1枚ごとに包装されていないもの		
04	豆類	609	凍り豆腐(ダイス)	凍り豆腐(ダイス)	1 大きさ1cm角程度、サイコロ型 2 乾燥良好なもの				
04	豆類	630	凍り豆腐(細切)	凍り豆腐(細切)	1 5mm×5mm×1.5cm程度 2 乾燥良好なもの				

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
04	豆類	627	(冷)生揚げ	(冷)生揚げ	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	1kg		バラ凍結	
04	豆類	656	(冷)絹厚揚げ[鉄]	(冷)絹厚揚げ[鉄]	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	1Kg		バラ凍結	
04	豆類	620	(冷)がんもどき	(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	1kg		バラ凍結	
04	豆類	650	(冷)揚げ豆腐40g	(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	1kg		バラ凍結	
04	豆類	655	(冷)油揚げ(カット)	(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			バラ凍結	
04	豆類	640	(冷)おから	(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	1kg			
04	豆類	636	豆乳	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】	1L			
04	豆類	1925	(冷)豆腐ハンバーグ60g	(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			バラ凍結	
04	豆類			(2)その他					
04	豆類	613	(乾)金時豆	(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			品位2等級：整粒80%以上 水分16%以下 被害粒、未熟粒20%以下	
04	豆類	644	小豆(水煮)	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	1kg程度	レトルト包装		

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
04	豆類	623	白いんげん豆(水煮)	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	1 k g程度	レトルト包装		
04	豆類	631	赤いんげん豆(水煮)	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	1 k g程度	レトルト包装		
04	豆類	616	金時豆(水煮)	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	1 k g程度	レトルト包装		
04	豆類	629	ひよこ豆(水煮 ホール)	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	1 k g程度	レトルト包装		
04	豆類	649	ひよこ豆(水煮 半割)	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	1 k g程度	レトルト包装		
04	豆類	624	豆ミックス(水煮)	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	1 k g程度	レトルト包装		
04	豆類	643	白いんげん豆(ペースト)	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	1 k g程度	レトルト包装		
04	豆類	648	金時豆(蒸し)	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	1 k g程度	レトルト包装		
04	豆類	647	うずら豆(蒸し)	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				
04	豆類	651	レンズ豆(蒸し)	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 ドライパック製法、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	1 k g程度			
05	種実類			種実類	-				
05	種実類	505	アーモンド(粉末)	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				
05	種実類	512	アーモンド(スライス)	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				

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
05	種実類	511	カシューナッツ(ホール)	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			ロースト無	
05	種実類	509	くり甘露煮	くり甘露煮	1 ハツ割、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	固形量1~2Kg程度	1号缶又は合成樹脂製容器包装のもの		
05	種実類	523	皮むき甘ぐり(一食用)15g	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		レトルト包装		
05	種実類	501	白いりごま	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				
05	種実類	503	半すり白いりごま	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 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの				
05	種実類	502	黒いりごま	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				
05	種実類	504	半すり黒いりごま	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 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの				
06	野菜類								
06	野菜類(1) 生鮮			(1) 生鮮	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、過熱、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				
06	野菜類	1129	グリーンアスパラガス[パ]ラ	アスパラガス(バラ)	1 Mサイズ以上				県内産
06	野菜類	1122	筋なしいんげん	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				
06	野菜類	2033	モロッコいんげん	モロッコいんげん	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	2017	オクラ	オクラ	1 Mサイズ以上(長さ10cm程度)				
06	野菜類	2036	葉付きかぶ	かぶ(葉付)	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1131	かぶ	かぶ	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1107	かぼちゃ	かぼちゃ	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1128	カリフラワー	カリフラワー	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1111	キャベツ	キャベツ	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1112	胡瓜	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				
06	野菜類	2009	水菜(市内産)[パ]ラ	みずな	1 市内産				
06	野菜類	1190	くわい[S](県内産)	くわい	1 県内産 2 Sサイズ(1個5g程度)のもの				
06	野菜類	1120	ごぼう	ごぼう	1				
06	野菜類	1109	小松菜ひろしまそだち	こまつな	1 市内産				
06	野菜類	1105	春菊(市内産)	しゅんぎく	1 市内産 2 長さ20cm程度				
06	野菜類	1124	生姜	しょうが	1 よく土を落としたもの				
06	野菜類	1130	セロリ	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				
06	野菜類	1116	大根	だいこん	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	2019	葉付き大根	だいこん(葉付)	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1110	玉葱	たまねぎ	1 Mサイズ以上				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
06	野菜類	2006	赤玉葱(紫玉葱)	赤たまねぎ	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1173	チンゲン菜(県内産) [パウ]	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				
06	野菜類	1133	とうがん	とうがん	—				
06	野菜類	1114	トマト [調]	トマト	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1179	ミニトマト [個]	ミニトマト	1 1個10g程度で大きさが揃っているもの				
06	野菜類	1126	なす	なす	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	2030	菜の花	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				
06	野菜類	2026	にがうり (ゴーヤ)	にがうり	1 適度に重みがあるもの 2 濃い緑色のもの				
06	野菜類	1106	にら	にら	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1101	人参	にんじん(西洋)	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	2034	金時人参	にんじん(金時)	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	2011	白葱(根深葱)	白ねぎ	1 軟白部の長さ27cm以上、太さ1.5~2.0cm				
06	野菜類	1119	青葱(県内産)	葉ねぎ	1 県内産 2 細ねぎ				
06	野菜類	1115	白菜	白菜	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1104	パセリ	パセリ	—				
06	野菜類	1103	ピーマン	ピーマン	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	2008	赤ピーマン	赤ピーマン	1 国内産又は輸入品 2 Mサイズ以上				
06	野菜類	2016	黄ピーマン	黄ピーマン	1 国内産又は輸入品 2 Mサイズ以上				
06	野菜類	2020	広島菜	広島菜	1 繊維がやわらかく、芯のかたくないもの				
06	野菜類	1127	ブロッコリー	ブロッコリー	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1102	ほうれん草	ほうれんそう	1 肉質の柔らかいもの				
06	野菜類	1174	みつば	みつば	1 長さ30cm程度				
06	野菜類	1118	大豆もやし	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				
06	野菜類	1117	ブラックもやし(県内産)	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				
06	野菜類	2010	太もやし(県内産)	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				
06	野菜類	1113	レタス	レタス	1 Mサイズ以上				
06	野菜類	1121	れんこん	れんこん	1 大きさは中~大 2 肉厚で、つやがあるもの				
06	野菜類	2024	わけぎ(県内産)	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			(2)冷凍	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、虫食いが無いもの 4 プ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	1kg程度又は500g程度(ただし、個別に指定する場合を除く。)	合成樹脂製包装 包装状態が良好な もの		
06	野菜類	1156	(冷)さやいんげん(ロング)	(冷)さやいんげん(ロング)	1 10~15cm程度 2 筋の処理が適当なもの 3 先端の処理がされているもの				バラ凍結
06	野菜類	1182	(冷)さやいんげん(カット)	(冷)さやいんげん(カット)	1 3~5cm程度 2 筋の処理が適当なもの 3 先端の処理がされているもの				バラ凍結

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
06	野菜類	1163	(冷)えだまめ(さや付)	(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			バラ凍結	
06	野菜類	1181	(冷)えだまめ(むき身)	(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			バラ凍結	
06	野菜類	1158	(冷) さやえんどう	(冷)さやえんどう	1 適度に実が入っているもの 2 筋の処理が適度なもの			バラ凍結	
06	野菜類	1157	(冷)グリーンピース	(冷)グリーンピース	1 熟度、硬軟が適度なもの 2 呈味のよいもの			バラ凍結	
06	野菜類	2004	(冷)オクラ(スライス)	(冷)オクラ(スライス)	1 輪切りにスライスされたもの			バラ凍結	
06	野菜類	1167	(冷)うらごしかぼちゃ	(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				
06	野菜類	1165	(冷)ごぼう(ささがき)	(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			バラ凍結	
06	野菜類	1169	(冷)ごぼう(せん)	(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			バラ凍結	
06	野菜類	1159	(冷) ホールコーン	(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			バラ凍結	
06	野菜類	1166	(冷) カットコーン25g	(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			バラ凍結	
06	野菜類	1185	(冷)揚げなす(乱切)	(冷)揚げなす(乱切)	1 1個10g程度 2 香味良好なもの			バラ凍結	
06	野菜類	2027	(冷)菜の花(カット)	(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、歯ざわりがよいもの			バラ凍結	
06	野菜類	1161	(冷)うらごしにんじん	(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				
06	野菜類	1186	(冷)赤ピーマン(ダイスカット)	(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			バラ凍結	
06	野菜類	2013	(冷) ブロッコリー	(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、歯ざわりがよいもの			バラ凍結 エクアドル産	
06	野菜類	1155	(冷)ほうれん草[ホール]	(冷)ほうれん草(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				
06	野菜類	1160	(冷)ほうれん草(カット)	(冷)ほうれん草(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			バラ凍結	
06	野菜類	1164	(冷)れんこん(乱切)	(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			バラ凍結	
06	野菜類	1194	(冷)ピーツ	(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	500g		バラ凍結	
06	野菜類(3)漬物類			(3)漬物類	1 香味良好なもの 2 調味液の混濁していないもの				

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
06	野菜類	1189	紅しょうが漬(細切)	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】				
06	野菜類	1142	たくあん漬(きざみ)	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】				
06	野菜類	1196	たくあん漬 手巻き用(一食用) 8g	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】				
06	野菜類	1141	福神漬	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】				
06	野菜類	1188	たかな漬(きざみ)	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】				
06	野菜類	1170	野沢菜漬(加熱 きざみ)	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】				
06	野菜類	1144	白菜漬物(加熱 きざみ)	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】				
06	野菜類	2035	広島菜漬(加熱 きざみ)	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】				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
06	野菜類	1143	広島菜漬(きざみ)	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】				
06	野菜類	1152	白菜キムチ(きざみ)	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】				
06	野菜類	2037	白菜キムチ(加熱きざみ)	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】				
06	野菜類(3)その他			(3)その他					
06	野菜類	1136	たけのこ水煮	たけのこ(水煮)	1 筒・大・日以上の品質のもの 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		合成樹脂製包装		
06	野菜類	2007	ぜんまい(水煮)	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		合成樹脂製包装		
06	野菜類	1149	(乾)かんぴょう	(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				
06	野菜類	1147	切干しだいこん	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				
06	野菜類	1148	(乾)赤じそ粉	(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				
06	野菜類	1145	赤じそ粉(ソフトタイプ)200g	赤じそ粉(ソフトタイプ)	1 国内産 2 減塩のもの 3 しっとりとした柔らかな食感で、特有の香味があるもの	200g			
06	野菜類	2022	(乾)青じそ粉	(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				
06	野菜類	1441	野菜ふりかけ(一食用)2.5g	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				
06	野菜類	1123	めんま	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				
06	野菜類	1137	クリームコーン	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	3.0kg	1号缶又は合成樹脂製容器		

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
06	野菜類	1138	ホールコーン(レトルト)	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	固形量1.8Kg	1号缶(バキュームタイプ)又は合成樹脂製容器		
06	野菜類	1168	ホールトマト	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 きょう雑物がないもの	固形量1.5k	1号缶又は合成樹脂製容器		
06	野菜類	1153	カットトマト	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 きょう雑物がないもの	缶(1号缶(固形量1.5Kg))又は同等量の合成樹脂製容器のもの	1号缶又は同等量の合成樹脂製容器		
07	果実類(1)生鮮			(1)生鮮	1 熟成度は適度な 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				
07	果実類	1213	苺[調]	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				
07	果実類	1214	苺[個]	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				
07	果実類	1224	伊予柑[個]	いよかん	1 国内産 2 Lサイズ 3 等級が秀程度のもの				
07	果実類	1205	みかんS[個]	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				
07	果実類	1206	みかんM[個]	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				
07	果実類	1221	ネーブル[個]	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				
07	果実類	1223	オレンジ[個]	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				
07	果実類	1208	甘夏柑[個]	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				
07	果実類	1209	ハ 朔[個]	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				
07	果実類	1212	ぼんかんS[個]	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				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
07	果実類	1263	清見オレンジ〔個〕	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				
07	果実類	1255	せとこ	せとこ	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				個
07	果実類	1243	はるみ	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				個
07	果実類	1219	レモン〔調〕	レモン	1 国内産 2 皮は薄く、形の良いもの				
07	果実類	1220	レモン〔個〕	レモン	1 国内産 2 皮は薄く、形の良いもの				
07	果実類	1215	柿〔個〕	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				
07	果実類	1262	さくらんぼ	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				
07	果実類	1216	アメリカンチェリー	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				
07	果実類	1217	すいか〔調〕	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				
07	果実類	1218	すいか〔個〕	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				
07	果実類	1267	豊水(幸水)梨〔個〕	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				
07	果実類	1210	二十世紀梨〔個〕	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				
07	果実類	1203	バナナ〔調〕	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				
07	果実類	1204	バナナ〔本〕	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				
07	果実類	1211	ぶどう(ニューベリーA)	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				
07	果実類	1226	メロン(アンデス等)(個)	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				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
07	果実類	1201	りんご〔調〕	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				
07	果実類	1202	りんご〔個〕	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				
07	果実類			(2)その他					
07	果実類	1246	(冷)みかん	(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)で大ききの揃ったもの 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				
07	果実類	1247	(冷)パイナップル(一食用)40g	(冷)パイナップル(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				学校直送(F班を除く)
07	果実類	1261	(冷)パイナップル(一食用)50g	(冷)パイナップル(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				学校直送(F班を除く)
07	果実類	1727	(冷)アップル(一食用)40g	(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				学校直送(F班を除く)
07	果実類	1717	(冷)アップル(一食用)50g	(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				学校直送(F班を除く)
07	果実類	1230	みかん(シロップ漬)	みかん(シロップ漬)	1 シロップ漬のもの 2 缶の場合はJAS規格適合品【みかん缶詰(全果粒)】	固形量1~1.7kg程度	1号缶又は同等量の合成樹脂製容器		
07	果実類	1259	あまなつかん(シロップ漬)(ブローケン)	あまなつかん(ブローケン)(シロップ漬)	1 国内加工品 2 あまなつかんは国内産のもの 3 シロップ漬のもの 4 缶の場合はJAS規格同等【みかん缶詰(全果粒)】	固形量1~1.5kg程度	1号缶又は同等量の合成樹脂製容器		

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
07	果実類	1241	あまなつかん(シロップ漬)(ホール)	あまなつかん(ホール)(シロップ漬)	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)】	固形量1~1.5Kg程度	1号缶又は同等量の合成樹脂製容器		
07	果実類	1231	パイン(シロップ漬)	パイン(シロップ漬)	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【パインアップル缶詰】	固形量1~1.5Kg程度	1号缶又は同等量の合成樹脂製容器		
07	果実類	1242	ぶどう(シロップ漬)	ぶどう(シロップ漬)	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				
07	果実類	1236	白桃(シロップ漬)(ダイスカット)	白桃(ダイスカット)(シロップ漬)	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】	固形量1~1.7Kg程度	1号缶又は同等量の合成樹脂製容器		
07	果実類	1233	黄桃(シロップ漬)(ダイスカット)	黄桃(ダイスカット)(シロップ漬)	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】	固形量1~1.7Kg程度	1号缶又は同等量の合成樹脂製容器		
07	果実類	1260	りんご(シロップ漬)(ピース)	りんごシロップ漬(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		レトルト包装		
07	果実類	520	ナタデココ	ナタデココ	1 ダイスカット 2 シロップ漬 3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品	500g程度	レトルト包装		
07	果実類	312	いちごジャム(一食用) 15g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		
07	果実類	313	いちごジャム(一食用) 20g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		
07	果実類	333	みかんジャム(一食用) 15g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		
07	果実類	334	みかんジャム(一食用) 20g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		
07	果実類	316	マーマレード(一食用) 15g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		
07	果実類	317	マーマレード(一食用) 20g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		
07	果実類	326	ブルーベリージャム(一食用) 15g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		
07	果実類	327	ブルーベリージャム(一食用) 20g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		
07	果実類	331	りんごジャム(一食用) 15g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
07	果実類	332	りんごジャム(一食用) 20g	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】	40個程度ひとまとまりで入っているもの	ジャムが出やすいように切り口が大きく、開けやすいもの		
07	果実類	1250	オレンジジュース	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】		瓶入りでないもの		
07	果実類	1270	ゆず果汁150g	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				
07	果実類	1553	レモン果汁460g	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】				
07	果実類	1184	(乾)きざみ梅	(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	200g			
07	果実類	2001	ねり梅240g	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				
07	果実類	1257	ブルーベリー	ブルーベリー	1 ベースト状 2 きょう雑物のないもの				
08	きのこ類			きのこ類	-				
08	きのこ類	1301	えのき茸(県内産)	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				
08	きのこ類	1302	ぶなしめじ	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				
08	きのこ類	1315	白ぶなしめじ	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				
08	きのこ類	1314	エリンギ	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				
08	きのこ類	1320	まいたけ	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				
08	きのこ類	1319	松茸	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				
08	きのこ類	1308	生しいたけ	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				
08	きのこ類	1317	(冷)えのきたけ(カット)	(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	1kg		バラ凍結	
08	きのこ類	1318	(冷)ぶなしめじ(カット)	(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	1kg		バラ凍結	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
08		1304 (乾)きくらげ(黒ホール)	(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				
08		1310 (乾)きくらげ(黒細切)	(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				
08		1303 (乾)しいたけ	(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 石づきが切ってあるもの 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			どんこ/こうしん	限定が必要な場合は上乗せ
08		1305 マッシュルーム(スライス)	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 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【マッシュルーム缶詰】	固形量1~1.9Kg程度	1号缶又は同等量の合成樹脂製容器		
09			藻類	-				
09		1461 もずく	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				
09		1447 (冷)もずく	(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	1kg程度			
09		1455 (冷)莖わかめ	(冷)莖わかめ(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	500g		バラ凍結	
09		1459 (乾)あおさ	(乾)あおさ	1 煮干しのもの 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				
09		1402 (乾)青のり粉	(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 香気のあるもの 5 乾燥良好なもの 6 きょう雑物のないもの				
09		1465 干し焼きのり(バラ)	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	50g以上			

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
09	藻類	1460	焼のり(半形2枚)(一食用) 3g	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		のりが破れない位置に切り込みが入っていて開封しやすい包装		
09	藻類	1438	焼のり(半形3枚)(一食用) 4.5g	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		のりが破れない位置に切り込みが入っていて開封しやすい包装		
09	藻類	1439	焼のり(半形4枚)(一食用) 6g	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		のりが破れない位置に切り込みが入っていて開封しやすい包装		
09	藻類	1435	焼のり(きざみ)(一食用) 0.5g	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		のりが破れない位置に切り込みが入っていて開封しやすい包装		
09	藻類	1444	焼のり(きざみ)(一食用) 1g	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		のりが破れない位置に切り込みが入っていて開封しやすい包装		
09	藻類	1427	焼のり(全形1枚)(一食用) 3g	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		のりが破れない位置に切り込みが入っていて開封しやすい包装		
09	藻類	1456	焼のり(全形2枚)(一食用) 6g	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		のりが破れない位置に切り込みが入っていて開封しやすい包装		
09	藻類	1445	焼のり(半形5枚)(一食用) 7.5g	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		のりが破れない位置に切り込みが入っていて開封しやすい包装		
09	藻類	1419	焼のり(きざみ)	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				

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
09	藻類	1411 味付けのり(一食用) 1g	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	1袋5枚入り			
09	藻類	1453 韓国のり(一食用) 1g	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	1袋3枚入り			
09	藻類	1416 (乾)あらめ	(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				
09	藻類	1448 切昆布(一食用) 2.5g	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				
09	藻類	1417 角切昆布	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				
09	藻類	1423 切昆布(加熱)	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	100g程度			
09	藻類	1401 出し昆布	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				
09	藻類	1420 細切昆布	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				

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
09	藻類	1406 糸寒天	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				
09	藻類	1405 (乾)芽ひじき	(乾)芽ひじき	1 国内産 2 もどした状態で2cm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				
09	藻類	1403 (乾)わかめ	(乾)わかめ	1 国内産 2 もどした状態で大きさ2cm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				
09	藻類	1434 (乾)海そうミックス	(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				
09	藻類	1407 塩昆布佃煮	塩昆布佃煮	1 国内加工品 2 長さ5cm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				
09	藻類	1409 しそ昆布佃煮	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				
09	藻類	1408 ごま昆布佃煮	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				
09	藻類	1433 しそ昆布佃煮(一食用)10g	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				
09	藻類	1446 ごま昆布佃煮(一食用)8g	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				
09	藻類	1410 のり佃煮(一食用)[鉄・減塩]5g	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				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
09	藻類	1463	しそひじき佃煮[鉄]	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				
09	藻類	1464	しそひじき佃煮(一食用) 8g	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				
09	藻類	1466	ひじき佃煮(一食用)[鉄] 8g	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				
09	藻類	1450	ひじきふりかけ(一食用) 2.5g	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				
09	藻類	1467	わかめごはんの素	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	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 2.5mg/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 油揚げしていないもの 7 グレーズを除去した正味量を確認したもの 8 再凍結していないもの 9 酸化防止剤を含まないもの				
10	魚介類	2131	(冷)赤魚(切身) 40g	(冷)赤魚(切身)	1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	785	(冷)赤魚(切身) 50g	(冷)赤魚(切身)	1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	731	(冷)赤魚(切身) 60g	(冷)赤魚(切身)	1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	745	(冷)赤魚(角切)	(冷)赤魚(角切)	1 2cm角程度 2 皮有のもの				
10	魚介類	2110	(冷)あじフィレ 20g	(冷)あじフィレ	1 骨なし、尾付の1枚もの				
10	魚介類	789	(冷)いわし(筒切り)40g	(冷)いわし	1 1.5cm程度の筒切りのもの 2 皮有のもの				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
10	魚介類	791	(冷)いわし(筒切り)50g	(冷)いわし	1 1. 5cm程度の筒切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	2106	(冷)いわし(開き)40g	(冷)いわし(開き)	1 腹開き、中骨なし、尾付きの1枚もの				
10	魚介類	2124	(冷)いわし(開き)50g	(冷)いわし(開き)	1 腹開き、中骨なし、尾付きの1枚もの				
10	魚介類	2128	(冷)いわし(開き)60g	(冷)いわし(開き)	1 腹開き、中骨なし、尾付きの1枚もの				
10	魚介類	2107	(冷)おひょう(角切)	(冷)おひょう(角切)	1 2cm程度 2 皮無のもの				
10	魚介類	2127	(冷)かつお(角切)	(冷)かつお(角切)	1 2cm角程度 2 皮無のもの				
10	魚介類	776	(冷)かれい(切身)40g	(冷)かれい(切身)	1 骨付き、輪切りのブツ切り 2 皮有のもの				
10	魚介類	774	(冷)かれい(切身)50g	(冷)かれい(切身)	1 骨付き、輪切りのブツ切り 2 皮有のもの				
10	魚介類	751	(冷)かれい(切身)60g	(冷)かれい(切身)	1 骨付き、輪切りのブツ切り 2 皮有のもの				
10	魚介類	793	(冷)さけ(切身)40g	(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				
10	魚介類	730	(冷)さけ(切身)50g	(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				
10	魚介類	735	(冷)さけ(切身)60g	(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				
10	魚介類	748	(冷)さけ角切	(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			皮有/皮無	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
10	魚介類	2148 (冷)焼き物用塩さけ 50g	(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				
10	魚介類	2149 (冷)焼き物用塩さけ 60g	(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				
10	魚介類	2162 (冷)ます(切身) 40g	(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				
10	魚介類	2163 (冷)ます(切身) 50g	(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				
10	魚介類	2164 (冷)ます(切身) 60g	(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				
10	魚介類	2161 (冷)ます(角切)	(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 油揚げしていないもの			皮有/皮無	
10	魚介類	2145 (冷)さば(切身) 40g	(冷)さば(切身)	1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	2121 (冷)さば(切身) 50g	(冷)さば(切身)	1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	2122 (冷)さば(切身) 60g	(冷)さば(切身)	1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	2119 (冷)さば(角切)	(冷)さば(角切)	1 2cm角程度 3 皮有のもの				
10	魚介類	2150 (冷)焼き物用塩さば 50g	(冷)焼き物用塩さば	1 塩分1.5%程度 2 皮有				
10	魚介類	2151 (冷)焼き物用塩さば 60g	(冷)焼き物用塩さば	1 塩分1.5%程度 2 皮有				
10	魚介類	764 (冷)さわら(切身) 40g	(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				
10	魚介類	2117 (冷)さわら(切身) 50g	(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				
10	魚介類	759 (冷)さわら(切身) 60g	(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				
10	魚介類	760 (冷)さわら(角切)	(冷)さわら(角切)	1 2cm角程度 2 皮有のもの				
10	魚介類	761 (冷)しいら(切身) 40g	(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				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
10	魚介類	762	(冷)しいら(切身) 50g	(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				
10	魚介類	763	(冷)しいら(切身) 60g	(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				
10	魚介類	2136	(冷)しいら(角切)	(冷)しいら(角切)	1 2cm角程度 3 皮無のもの				
10	魚介類	2141	(冷)くろだ(角切)	(冷)くろだ(角切)	1 2cm角程度			皮有/皮無	
10	魚介類	1922	(冷)くろだ(フレーク)	(冷)くろだ(フレーク)	1 フレーク状のもの	1 kg			
10	魚介類	794	(冷)ぶり(角切)	(冷)ぶり(角切)	1 2cm角程度			皮有/皮無	
10	魚介類	2123	(冷)ホキ(切身) 40g	(冷)ホキ(切身)	1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	786	(冷)ホキ(切身) 50g	(冷)ホキ(切身)	1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	781	(冷)ホキ(切身) 60g	(冷)ホキ(切身)	1 1.5cm程度のそぎ切りのもの 2 皮有のもの				
10	魚介類	2130	(冷)ホキ(角切)	(冷)ホキ(角切)	1 2cm角程度 2 皮有のもの				
10	魚介類	798	(冷)メンタイ(切身) 40g	(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				
10	魚介類	792	(冷)メンタイ(切身) 50g	(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				
10	魚介類	753	(冷)メンタイ(切身) 60g	(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				
10	魚介類	777	(冷)まぐろ(角切)	(冷)まぐろ(角切)	1 2cm角程度 2 皮無のもの				
10	魚介類	1867	(冷)いわし(素焼き) 40g	(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		トレイなし	バラ凍結	
10	魚介類	1853	(冷)さば(素焼き) 40g	(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		トレイなし	バラ凍結	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
10	魚介類	1862 (冷)さば煮焼き 50g	(冷)さば煮焼き	<ol style="list-style-type: none"> 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 		トレイなし	バラ凍結	
10	魚介類	1602 (冷)さば煮焼き 60g	(冷)さば煮焼き	<ol style="list-style-type: none"> 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 		トレイなし	バラ凍結	
10	魚介類	1874 (冷)さんま煮焼き 40g	(冷)さんま煮焼き	<ol style="list-style-type: none"> 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 		トレイなし	バラ凍結	
10	魚介類	1875 (冷)さんま煮焼き 50g	(冷)さんま煮焼き	<ol style="list-style-type: none"> 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 		トレイなし	バラ凍結	
10	魚介類(2)冷凍小魚・甲殻類		(2)冷凍小魚・甲殻類					
10	魚介類	2139 (冷)小いわし 県内産	(冷)小いわし	<ol style="list-style-type: none"> 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 油揚げのないもの 				
10	魚介類	714 (冷)ししゃも 12g	(冷)子持ちししゃも	<ol style="list-style-type: none"> 1 子持ちししゃも 2 1匹12g、12cm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 油揚げしていないもの 	1包装単位が100匹程度のもの		串刺し状でない	

大分類	給食会C/D	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
10	魚介類	757 (冷)わかさぎ	(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 型くずれがなくいいもの 4 泥くさくないもの	1kg			
10	魚介類	2113 (冷)貝柱(ブチ)	(冷)貝柱(ブチ)	1 イタヤ貝 2 大きさ2g程度 3 きょう雑物のないもの				
10	魚介類	732 (冷)かき(蒸し) 県内産	(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おき身であるもの				
10	魚介類	728 (冷)むきえび(L)	(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	1kg			
10	魚介類	765 (冷)むきえび(3L)	(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	1kg			
10	魚介類	766 (冷)尾付むきえび20g	(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		トレイなし		
10	魚介類	2118 (冷)切いか(松笠) 30g	(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に入ったもの 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				
10	魚介類	740 (冷)切いか(八宝 細切)	(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に入ったもの 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	500g			

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
10	魚介類	727	(冷)切いか(八宝 正方形) 30g	(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				
10	魚介類	2135	(冷)たこ(加熱 ブツ切)	(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	1kg			たこ飯用
10	魚介類	796	(冷)たこ(加熱 スライス3mm)	(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	1kg			
10	魚介類(3)小魚類			(3)小魚類					
10	魚介類	711	煮干し だし用	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)】		ビニール袋に小分けされたもの		
10	魚介類	715	煮干粉	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		ビニール袋に小分けされたもの		
10	魚介類	712	かえりいりこ	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		ビニール袋に小分けされたもの		
10	魚介類	738	かえりいりこ(加熱)	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	200g程度	ビニール袋		
10	魚介類	713	ちりめんいりこ	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)】	100g程度	ビニール袋		
10	魚介類	755	しらす干し	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)】	100g程度	ビニール袋		

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
10 魚介類	2111	小女子佃煮	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				
10 魚介類	739	小女子佃煮(一食用) 8g	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				
10 魚介類	736	小女子佃煮(一食用) 10g	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				
10 魚介類	718	味付小魚(一食用) 5g	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		個包装で開封しやすい形態のもの		
10 魚介類	756	味付小魚(一食用) 8g	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		個包装で開封しやすい形態のもの		
10 魚介類	724	小魚アーモンド(一食用) 6g	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		個包装で開封しやすい形態のもの		
10 魚介類	2112	小魚アーモンド(一食用) 8g	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		個包装で開封しやすい形態のもの		
10 魚介類	783	小魚カシューナッツ(一食用) 8g	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		個包装で開封しやすい形態のもの		
10 魚介類	2101	わかめ小魚ナッツ(一食用) 9g	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		個包装で開封しやすい形態のもの		
10 魚介類	790	あげちりめん	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				
10 魚介類(4)練り製品			(4)練り製品					

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
10	魚介類	704	がんす	がんす	<ul style="list-style-type: none"> 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度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 		個包装でないもの		個/g
10	魚介類	706	かに風味かまぼこ	かに風味かまぼこ	<ul style="list-style-type: none"> 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 	1kg程度			
10	魚介類	702	かまぼこ(白)	かまぼこ(白)	<ul style="list-style-type: none"> 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 		個包装でないもの		
10	魚介類	705	(冷)かまぼこ(きざみ)	(冷)かまぼこ(きざみ)	<ul style="list-style-type: none"> 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 		合成樹脂製容器	冷凍品はバラ凍結	
10	魚介類	703	ちくわ(焼き)	ちくわ(焼き)	<ul style="list-style-type: none"> 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、適度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 		個包装でないもの		
10	魚介類	707	ちくわ(白)(個)50g	ちくわ(白)(個)50g	<ul style="list-style-type: none"> 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、適度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 		個包装でないもの		
10	魚介類	701	さつま揚げ	さつま揚げ	<ul style="list-style-type: none"> 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度に弾力性があるもの 8 表面にぬめり、ねばりがないもの 		個包装でないもの		
10	魚介類(5)その他			(5)その他					
10	魚介類	717	かつお節(和え物用)	かつお節(和え物用)	<ul style="list-style-type: none"> 1 薄削りを小さく破砕したもの 2 JAS規格適合品【かつお削りぶし】 				
10	魚介類	716	かつお節 だし用	かつお節 だし用	<ul style="list-style-type: none"> 1 薄削り 2 JAS規格適合品【かつお削りぶし】 				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
10	魚介類	710 (乾)するめ	(乾)するめ	<ul style="list-style-type: none"> 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 				
10	魚介類	709 さけ(フレーク)	さけ(フレーク)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	1kg	レトルト包装		
10	魚介類	769 まぐろ(スープ漬)	まぐろ(スープ漬)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	1kg	レトルト包装		
10	魚介類	720 まぐろ(油漬)	まぐろ(油漬)	<ul style="list-style-type: none"> 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 	1kg	レトルト包装		
10	魚介類	746 魚そぼろ煮(一食用)10g	魚そぼろ煮(一食用)	<ul style="list-style-type: none"> 1 魚が主原料である佃煮 2 そぼろ状のもの、膏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 				
10	魚介類	1418 かつおふりかけ(一食用)2.5g	かつおふりかけ(一食用)	<ul style="list-style-type: none"> 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 				
10	魚介類	1442 さけふりかけ(一食用)2.5g	さけふりかけ(一食用)	<ul style="list-style-type: none"> 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 				
10	魚介類	2140 たらこ	たらこ	<ul style="list-style-type: none"> 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 		レトルト包装		
10	魚介類	758 塩くらげ	塩くらげ	<ul style="list-style-type: none"> 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 過度に菌ごたえのあるもの 				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
11 肉類			肉類					
			(1)牛肉	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				
11 肉類	847	国産牛肩肉（スライス）	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25%以下 3 と畜場法による検査合格品	5kg以下（ただし冷蔵品は10kg以下）	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない安全な容器に詰められたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
II 肉類	854	国産牛肩肉（角切）	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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い安全な容器に詰め たもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	
II 肉類	844	国産牛肩肉（ミンチ）	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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い安全な容器に詰め たもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	
II 肉類	855	国産牛肩肉（細切）	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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い安全な容器に詰め たもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
11	肉類	826	国産牛肩ロース肉（スライス）	国産 牛肩ロース肉	1 脂肪分30%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い安全な容器に詰め たもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	
11	肉類	827	国産牛肩ロース肉（角切）	国産 牛肩ロース肉	1 脂肪分30%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い安全な容器に詰め たもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	
11	肉類	828	国産牛肩ロース肉（細切）	国産 牛肩ロース肉	1 脂肪分30%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い安全な容器に詰め たもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	
11	肉類	830	国産牛もも肉（スライス）	国産 牛もも肉	1 脂肪分18%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	
11	肉類	835	国産牛もも肉（角切）	国産 牛もも肉	1 脂肪分18%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	
11	肉類	832	国産牛もも肉（ミンチ）	国産 牛もも肉	1 脂肪分18%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	
11	肉類	831	国産牛もも肉（細切）	国産 牛もも肉	1 脂肪分18%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品	
11	肉類	875	輸入 牛肩肉(スライス)	輸入 牛肩肉	1 穀物肥育牛のもの 2 脂肪分15%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品 オーストラリア産 (クロッド)	
11	肉類	876	輸入 牛肩肉(角切)	輸入 牛肩肉	1 穀物肥育牛のもの 2 脂肪分15%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品 オーストラリア産 (クロッド)	
11	肉類	833	輸入 牛肩肉(ミンチ)	輸入 牛肩肉	1 穀物肥育牛のもの 2 脂肪分15%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品 オーストラリア産 (クロッド)	
11	肉類	877	輸入 牛肩肉(細切)	輸入 牛肩肉	1 穀物肥育牛のもの 2 脂肪分15%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	5kg以下（ただし 冷蔵品は10Kg以 下）	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品 オーストラリア産 (クロッド)	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
11 肉類	872	輸入 牛肩ロース肉(スライス)	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	5kg以下(ただし冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品 オーストラリア産(チャックロール)	
11 肉類	873	輸入 牛肩ロース肉(角切)	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	5kg以下(ただし冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品 オーストラリア産(チャックロール)	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
11	肉類	874 輸入 牛肩ロース肉(細切)	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	5kg以下(ただし 冷蔵品は10Kg以 下)	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品 オーストラリア産 (チャックロール)	
11	肉類	878 輸入 牛もも肉(スライス)	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	5kg以下(ただし 冷蔵品は10Kg以 下)	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品 オーストラリア産 (シルバーサイド)	
11	肉類	879 輸入 牛もも肉(角切)	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	5kg以下(ただし 冷蔵品は10Kg以 下)	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品 オーストラリア産 (シルバーサイド)	
11	肉類	834 輸入 牛もも肉(ミンチ)	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	5kg以下(ただし 冷蔵品は10Kg以 下)	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品 オーストラリア産 (シルバーサイド)	
11	肉類	880 輸入 牛もも肉(細切)	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	5kg以下(ただし 冷蔵品は10Kg以 下)	15cm以下の平板 状に肉汁の染み出な い容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納 品 オーストラリア産 (シルバーサイド)	
11	肉類(2)豚肉		(2)豚肉	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				

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
II 肉類	881	国産豚肩肉(スライス)	国産 豚肩肉	1 脂肪分2.5%以下	5kg以下(ただし冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	884	国産豚肩肉(角切)	国産 豚肩肉	1 脂肪分2.5%以下	5kg以下(ただし冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	883	国産豚肩肉(ミンチ)	国産 豚肩肉	1 脂肪分2.5%以下	5kg以下(ただし冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	882	国産豚肩肉(細切)	国産 豚肩肉	1 脂肪分2.5%以下	5kg以下(ただし冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	889	国産豚肩肉(4mmスライス)	国産 豚肩肉	1 脂肪分2.5%以下	5kg以下(ただし冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	839	国産豚肩ロース肉(細切)	国産 豚肩肉	1 脂肪分2.5%以下	冷蔵品は10kg以下	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	843	国産豚肩ロース肉(スライス)	国産 豚肩ロース肉	1 脂肪分2.5%以下	5kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	838	国産豚肩ロース肉(角切)	国産 豚肩ロース肉	1 脂肪分2.5%以下	5kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	849	国産豚肩ロース肉(ミンチ)	国産 豚肩ロース肉	1 脂肪分2.5%以下	5kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	839	国産豚肩ロース肉(細切)	国産 豚肩ロース肉	1 脂肪分2.5%以下	5kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	861	国産豚もも肉(スライス)	国産 豚もも肉	1 脂肪分2.0%以下	5kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	862	国産豚もも肉(角切)	国産 豚もも肉	1 脂肪分2.0%以下	5kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	859	国産豚もも肉(ミンチ)	国産 豚もも肉	1 脂肪分2.0%以下	5kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	860	国産豚もも肉(細切)	国産 豚もも肉	1 脂肪分2.0%以下	5kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	888	国産豚もも肉(4mmスライス)	国産 豚もも肉	1 脂肪分2.0%以下	5kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	815	国産豚スペアリブ	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	7kg以下(冷蔵品は10kg以下)	15cm以下の平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
II			(3)鶏肉	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（しよくちよう）処理の事業の規制及び食鳥（しよくちよう）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					
II		817	若鶏手羽中肉(骨付)	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	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II		816	国産若鶏胸肉（スライス）	国産 若鶏胸肉	1 食鶏小売規格の「正肉むね肉」	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II		825	国産若鶏胸肉（角切）	国産 若鶏胸肉	1 食鶏小売規格の「正肉むね肉」	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II		821	若鶏骨付胸肉	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	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II		822	国産若鶏もも肉（スライス）	国産 若鶏もも肉	1 食鶏小売規格の「正肉もも肉」	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II		818	国産若鶏もも肉（角切）	国産 若鶏もも肉	1 食鶏小売規格の「正肉もも肉」	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II		804	輸入若鶏もも肉（スライス）	輸入 若鶏もも肉	1 食鶏小売規格の「正肉もも肉」	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
II 肉類	803	輸入若鶏もも肉(角切)	輸入 若鶏もも肉	1 食鶏小売規格の「正肉もも肉」	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	824	輸入 若鶏もも肉(角切) 40g	輸入 若鶏もも肉	1 食鶏小売規格の「正肉もも肉」	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	819	国産若鶏ささ身肉	国産 若鶏ささみ	1 食鶏小売規格の「ささみ」	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	820	国産若鶏ミンチ肉	国産 若鶏ミンチ	1 大きさが揃っているもの	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷凍されたものは冷蔵庫に納品	
II 肉類	823	冷凍鶏ガラ	(冷)鶏がら	1 カットしたもの 2 ブランチング処理、アグ抜きし、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	5kg以下	平板状に肉汁の染み出ない容器に詰めたもの	冷蔵庫に納品 輪ゴム等で結束していないもの	
II 肉類(4)肉類加工品			(4)肉類加工品	—				
II 肉類	856	無塩漬ボンレスハム	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			個包装になっていないもの 真空包装	
II 肉類	837	ロースハム(スライス5mm)	ロースハム	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			個包装になっていないもの 真空包装	
II 肉類	845	ベーコン(スライス3mm)	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、脂肪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			個包装になっていないもの 真空包装	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件					
					単位容量	容器包装形態	その他	備考		
11		857	ポークウインナー	ポークウインナー						
	肉類									
				<ul style="list-style-type: none"> 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 			個包装になっていないもの			
11		851	(冷)豚レバー(味付)	(冷)豚レバー(味付)		1kg				
	肉類									
				<ul 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。 		1kg	真空包装 耐熱性包材 平板状に詰めたもの			
11		1914	(冷)鶏レバー(唐揚用)	(冷)鶏レバー(唐揚用)		1kg				
	肉類									
				<ul 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 4 色沢良好で、変色のないもの 5 塩分、香辛料等、調味が適切なもの 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 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。 		1kg	真空包装 平板状に詰めたもの	バラ凍結		
12	卵類			卵類						
12		901	鶏卵[計量](県内産)	鶏卵						
	卵類									
				<ul style="list-style-type: none"> 1 県内産 2 レサイズ(64~70g) 3 腐敗卵、破卵、ひび卵、血卵の混入がないもの 					出荷者の氏名又は名称、賞味期限の表示のあるもの	
12		904	チルド殺菌液卵[国内産]	殺菌液卵(チルド)		10kg				
	卵類									
				<ul style="list-style-type: none"> 1 国内産鶏卵(全卵) 2 食品添加物を使用していないもの 		10kg	ふた付で重ねられる 合成樹脂製コンテナ に梱包されたもの			
12		908	(冷)殺菌液卵	(冷)殺菌液卵		1kg				
	卵類									
				<ul style="list-style-type: none"> 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 		1kg	合成樹脂製包装			
12		905	うずら卵(水煮)9g	うずら卵(水煮)						
	卵類									
				<ul style="list-style-type: none"> 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 				レトルト包装		
13	乳類			乳類						
13		9901	牛乳(飲用)	牛乳(一食用)		200ml				
	乳類									
				<ul style="list-style-type: none"> 1 香味良好なもの 		200ml				
13		1002	牛乳[調理用]	牛乳		1L/200ml				
	乳類									
				<ul style="list-style-type: none"> 1 香味良好なもの 		1L/200ml				
13		1018	脱脂粉乳	脱脂粉乳						
	乳類									
				<ul style="list-style-type: none"> 1 顆粒状で、とけやすいもの 2 特有の香味があるもの 						
13		1023	生クリーム	生クリーム		1L				
	乳類									
				<ul style="list-style-type: none"> 1 調理用のもの 2 乳脂肪分45%以上のもの 3 特有の香味のあるもの 		1L				
13		1019	ヨーグルト(無糖) 500g	ヨーグルト		500g				
	乳類									
				<ul style="list-style-type: none"> 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 		500g				
13		1020	ヨーグルト(一食用) 100g	ヨーグルト(一食用)		1箱20個~40個	紙容器		紙スプーン付き 学校直送(F班を除く)	
	乳類									
				<ul style="list-style-type: none"> 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 		1箱20個~40個	紙容器		紙スプーン付き 学校直送(F班を除く)	
13		1056	ヨーグルト(一食用) 70g	ヨーグルト(一食用)		1箱20個~40個	紙容器		紙スプーン付き 学校直送(F班を除く)	
	乳類									
				<ul style="list-style-type: none"> 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 		1箱20個~40個	紙容器		紙スプーン付き 学校直送(F班を除く)	

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
13	乳類	1045	ヨーグルト(一食用)[食物繊維] 80g	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、栄養強化したのもの 3 香味良好なもの	1箱20個～40個	紙容器	紙スプーン付き 学校直送(F班を除く)	
13	乳類	1055	りんごヨーグルト(一食用) 70g	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	1箱20個～40個	紙容器	紙スプーン付き 学校直送(F班を除く)	
13	乳類	1025	アイスクリーム(一食用) 30g	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	1箱30個	冷凍状態で出せる包装のもの	冷凍状態の良いもの	学校直送(F班を除く)
13	乳類	1030	アイスマイルク(一食用) 35g	アイスマイルク(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	1箱30個	冷凍状態で出せる包装のもの	冷凍状態の良いもの	学校直送(F班を除く)
13	乳類	1036	ラクトアイス(一食用) 35g	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	1箱30個	冷凍状態で出せる包装のもの	冷凍状態の良いもの	学校直送(F班を除く)
13	乳類	1014	粉チーズ	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				
13	乳類	1012	チーズ(削り)	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			プロセスチーズはち密な組織を持ち、特有の風味のあるもの	
13	乳類	1013	チーズ(ダイスカット)	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				
13	乳類	1008	スライスチーズ(一食用) 20g	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		バック包装		
13	乳類	1003	角チーズ(一食用) 10g	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	1箱40個	アルミ包装 簡易包装		
13	乳類	1004	角チーズ(一食用) 15g	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	1箱40個	アルミ包装 簡易包装		
13	乳類	1005	角チーズ(一食用)[Ca・鉄] 10g	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	1箱40個	アルミ個包装 簡易包装		
13	乳類	1006	角チーズ(一食用)[Ca・鉄] 14g	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	1箱40個	アルミ個包装 簡易包装		
13	乳類	1039	クリーミーチーズ(一食用) 16g	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	1箱10～40個	アルミ個包装 簡易包装		
14	油脂類			油脂類	-				
14	油脂類	409	オリーブ油 228g	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】	0.2kg程度	小型容器		
14	油脂類	404	ごま油	ごま油	1 JAS規格適合品【食用ごま油(ごま油)】	1.65kgと0.2～0.4kg程度のもの	小型容器		
14	油脂類	401	食用油 16.5kg [米ぬか油]	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)】	16.5kg程度	缶入		
14	油脂類	410	菜種サラダ油 1.5kg	ナタネサラダ油	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)】	1.5kg			

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
14	油脂類	408	バター450g	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	450g程度			
14	油脂類	320	チョコレートスプレッド(一食用)15g	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】				
14	油脂類	321	チョコレートスプレッド(一食用)20g	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】				
14	油脂類	346	チョコブラック&ホワイト(一食用)11g	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	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				
15	菓子類	1745	かしわもち(一食用 個包装)30g	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		プラスチックトレイに入っていないもの	原則大豆なしは行わない。	個包装のものは学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1749	かしわもち(一食用 包装無)30g	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		プラスチックトレイに入っていないもの	原則大豆なしは行わない。	個包装のものは学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1746	かしわもち(一食用 個包装)[FeCa]40g	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		トレイなし		個包装のものは学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1737	桜もち(一食用 個包装)30g	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		トレイなし		個包装のものは学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1750	桜もち(一食用 包装無)30g	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		トレイなし		個包装のものは学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1754	祝大福(一食用)20g×2	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		トレイなし		個包装のものは学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1715	ちまき(一食用)30g	ちまき(一食用)	1 餡なし 2 笹で巻いたもの			個包装のもの	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1735	もみじまんじゅう(一食用)35g	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			個包装のもの	個包装の中に脱酸素剤を入れていないもの 学校直送(F班を除く)
15	菓子類	146	ひなあられ(一食用)10g	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			個包装のもの	
15	菓子類	1763	ショートケーキ(一食用 個包装)40g	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	1箱40個	個包装又はケーキフィルムを巻いたもの	凍結させたもの	個包装のものは学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1708	ショートケーキ(一食用 包装無)40g	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	1箱40個	個包装又はケーキフィルムを巻いたもの	凍結させたもの	個包装のものは学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1762	りんごクレープ(一食用)40g	りんごクレープ(一食用)	—		個包装のもの	凍結させたもの	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1731	いちごクレープ(一食用)35g	いちごクレープ(一食用)	—		個包装のもの	凍結させたもの	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1776	チョコレートケーキ(一食用 個包装)40g	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	1箱40個	個包装又はケーキフィルムを巻いたもの	凍結させたもの	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1739	チョコレートケーキ(一食用 包装無)40g	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	1箱40個	個包装又はケーキフィルムを巻いたもの	凍結させたもの	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1757	すりおろしりんごゼリー(一食用)30g	すりおろしりんごゼリー(一食用)	1 乳を含まないもの			凍結させたもの 紙スプーン付	学校直送(F班を除く)

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
15	菓子類	1740	みかんゼリー(一食用) 40g	みかんゼリー(一食用)	1 乳を含まないもの			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1723	いちごゼリー(一食用) 50g	いちごゼリー(一食用)	1 乳を含まないもの			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1720	ピーチゼリー(一食用) 50g	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			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く) C強化の場合
15	菓子類	1733	三色ゼリー(一食用) 40g	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			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く) Fe強化
15	菓子類	1748	レモンゼリー(一食用) 40g	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			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1721	ぶどうゼリー(一食用)[鉄] 40g	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			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1713	ブルーベリーゼリー(一食用) 50g	ブルーベリーゼリー(一食用)	1 乳を含まないもの			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1758	七夕ゼリー(一食用) 40g	七夕ゼリー(一食用)	1 乳を含まないもの			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1722	ブルーベリーゼリー(一食用)[鉄] 40g	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			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1778	はっさくゼリー(一食用) 40g	はっさくゼリー(一食用)	1 乳を含まないもの			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1779	こどもの日ゼリー(一食用) 40g	こどもの日ゼリー(一食用)	1 乳を含まないもの			凍結させたもの紙スプーン付 子どもの日に関連した画	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1759	(冷)ぶどう角ゼリー	(冷)ぶどう角ゼリー	1 乳を含まないもの				
15	菓子類	1777	(冷)レモン角ゼリー 広島県産	(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				
15	菓子類	1702	カスタードプリン 60g	カスタードプリン	1 牛乳等を主原料としたもの			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1704	豆乳プリン 40g	豆乳プリン	1 卵、乳を含まないもの			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1714	チョコプリン 30g	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			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1701	チョコプリン 40g	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			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1705	いちごプリン 40g	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			凍結させたもの紙スプーン付	学校直送(F班を除く)
15	菓子類	1443	杏仁豆腐	杏仁豆腐	1 カットしているもの				
15	菓子類	362	牛乳調味液 コーヒー(一食用) 12.5g	牛乳調味液 コーヒー(一食用)	1 牛乳と混ぜりやすいもの				
15	菓子類	358	牛乳調味液 ココア(一食用) 12.5g	牛乳調味液 ココア(一食用)	1 牛乳と混ぜりやすいもの				
16	し好飲料類			し好飲料類	-				
16	し好飲料類	1501	みりん 2.1 kg	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	1.8Lと小量を併用			
16	し好飲料類	1502	清酒 1.8 kg	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	1.8L~2.0L	紙パック		

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
16	嗜好飲料類	1541	白ワイン	白ワイン	1 キトサンを使用していないもの 2 芳醇な香りの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	1.8Lと小量を併用			
16	嗜好飲料類	1540	赤ワイン	赤ワイン	1 キトサンを使用していないもの 2 芳醇な香りの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	1.8Lと小量を併用			
16	嗜好飲料類	1593	粉末茶60g	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	30g程度	合成樹脂製包装		
16	嗜好飲料類	1552	ココア	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			調味料及び香辛料	-				
17	調味料及び香辛料			(1)調味料					
17	調味料及び香辛料	1506	ウスターソース2.1kg	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)】	2.1kg程度			
17	調味料及び香辛料	1514	中濃ソース2.1kg	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)】	1~2.1kg程度	瓶入りでないもの		
17	調味料及び香辛料	1513	中濃ソース(1食用)8g	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)】				
17	調味料及び香辛料	1510	お好みソース	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)】	2.1kg程度と420g程度を併用			
17	調味料及び香辛料	1511	お好みソース(1食用)8g	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)】				
17	調味料及び香辛料	1515	とんかつソース2.1kg	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	2.1kg程度			
17	調味料及び香辛料	1536	豆板醤85g	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	90g程度	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	418	ラー油30g	ラー油	1 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【香味食用油】	30g程度	小型容器入		
17	調味料及び香辛料	1517	醤油20kg	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)】	20kg入 200食以下の小規模校には、1.8L(2kg入)×10本を1単位	蛇口付きポリ容器(20kg)(ダンボールの使用なし) 200食以下の小規模校には、合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	1582	薄口醤油2.0kg	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)】	2Kg程度	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	1533	食塩5kg	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	5kg			
17	調味料及び香辛料	1568	ごま塩(1食用)1g	ごま塩(一食用)	1 ごま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				
17	調味料及び香辛料	1516	食酢1.8kg	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)】	1.8kg程度	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	1547	めんつゆ(1食用)30g	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				
17	調味料及び香辛料	1520	和風だしの素	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】				
17	調味料及び香辛料	1531	中華スープの素	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】				
17	調味料及び香辛料	1524	コンソメ	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】				
17	調味料及び香辛料	1561	オイスターソース455g	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	450g程度			

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
17	調味料及び香辛料	1579	チリソース490g	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	500g程度	瓶入りでないもの		
17	調味料及び香辛料	1546	デミグラスソース	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 きょう雑物がないもの 4 容器包装加圧加熱殺菌食品		レトルト包装		
17	調味料及び香辛料	1575	甜麺醬90g	甜面醬	1 特有の香味のあるもの 2 きょう雑物がないもの	100g	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	1558	芝麻醬400g	芝麻醬	1 特有の香味のあるもの 2 きょう雑物がないもの	100~400g程度	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	1585	トマトピューレ[3kg]	トマトピューレー	1 ピューレ状のもの 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		合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	1532	トマトペースト	トマトペースト	1 ベース状のもの 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		1及び2号缶又は同等量の合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	1503	トマトケチャップ	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)】	1kg、3kg	合成樹脂製容器入		
17	調味料及び香辛料	1504	トマトケチャップ(一食用)8g	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)】				
17	調味料及び香辛料	1572	ケチャップマスタード(一食用)8g	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		ディスプレイバック		練りの場合
17	調味料及び香辛料	2213	シーザードレッシング	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】	1kg	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	2204	青じそドレッシング	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】	1kg	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	1555	ゆずドレッシング	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】	1kg	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	2208	ごまクリーミードレッシング	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】	1kg	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	412	マヨネーズ風調味料(ノンエッグ)	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】	1kg	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	601	白みそ	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 外觀細かく、密に摺ってあり、一様なあん状を呈し、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				
17	調味料及び香辛料	603	中みそ	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 外觀細かく、密に摺ってあり、一様なあん状を呈し、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				
17	調味料及び香辛料	602	赤みそ	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 外觀細かく、密に摺ってあり、一様なあん状を呈し、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				
17	調味料及び香辛料	633	豆みそ	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 外觀細かく、密に摺ってあり、一様なあん状を呈し、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				
17	調味料及び香辛料	1565	コチュジャン100g	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	100g	合成樹脂製容器		
17	調味料及び香辛料	1527	カレールウ[甘口]	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				

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
17		1526	カレールー(アレルゲン不使用)	カレールー(アレルゲン不使用)	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			(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉)	
17		1528	ハヤシルウ	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				
17		1554	ビーフシチューの素	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				
17		1521	クリームポタージュの素	クリームポタージュの素	1 顆粒タイプのもの 2 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【乾燥スープ】				
17		1523	グラタンの素	グラタンの素	1 顆粒タイプのもの 2 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【乾燥スープ】				
17		1522	塩こうじ1.2kg	塩こうじ	1 塩味の強くないもの	1~1.5kg	瓶入りでないもの		
17		1537	洋がらし40g	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	40g程度			
17		1571	マスタード(一食用)4g	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				練りの場合
17		1587	粒入りマスタード260g	粒マスタード	1 粒入り(粗びき)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	250g程度	瓶入りでないもの		
17				(2)香辛料					
17		1556	黒こしょう[粗挽き]100g	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	100g			
17		1538	こしょう400g	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	400g程度	缶		
17		1564	粉山椒13g	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	13g程度			
17		1545	シナモン(粉)14g	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	13g程度			
17		1542	粉末生姜	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				
17		1577	おろし生姜40g	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	40g程度			
17		1544	ガーリックパウダー	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				

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
17	調味料及び香辛料	1543	おろしにんにく	おろしにんにく	1 特有の香りがあるもの 2 きょう雑物のないもの	1kg、290g、40g程度を併用			
17	調味料及び香辛料	1191	(乾)バジル	(乾)バジル	1 国内加工品 2 特有の香りがあるもの 3 乾燥良好なもの	100g程度と4~12g程度を併用	袋		
17	調味料及び香辛料	1193	(乾)パセリ	(乾)パセリ	1 特有の香りがあるもの 2 乾燥良好なもの	100g程度と4~12g程度を併用	袋		
17	調味料及び香辛料	1557	パプリカ(粉)	パプリカ(粉)	1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香りがあるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの	100g程度と14g程度を併用			
17	調味料及び香辛料	1569	オールスパイス16g	オールスパイス(粉)	1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香りがあるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの	16g程度			
17	調味料及び香辛料	1539	カレー粉400g	カレー粉	1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香りがあるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの	400g程度	缶		
17	調味料及び香辛料	1535	七味唐がらし17g	七味唐辛子	1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香りがあるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの	17g程度			
17	調味料及び香辛料	1559	チリパウダー20g	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	20g程度			
17	調味料及び香辛料	1581	ターメリック17g	ターメリック 粉末	1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香りがあるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの	17g程度			
17	調味料及び香辛料	1563	ガラムマサラ13g	ガラムマサラ	1 粉末又は微粉末のもの 2 特有の香りがあるもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの	13g程度			
17	調味料及び香辛料	2201	ハーブソルト80g	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 香り良好なもの 3 乾燥良好なもの 4 きょう雑物のないもの	80g程度			
18	調理済み流通食品類			調理済み流通食品類	1 衣に着色料を使用していないもの 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。				
18	調理済み流通食品類			(1)肉類					
18	調理済み流通食品類	1633	(冷)ぎょうざ18g	(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				バラ凍結
18	調理済み流通食品類	1919	(冷)ぎょうざ(レバー入り)18g	(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				バラ凍結

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
18	調理済み流通食品類	1622 (冷)ポークしゅうまい(揚物用) 18g	(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			バラ包装	
18	調理済み流通食品類	1631 (冷)ポークしゅうまい(蒸物用) 18g	(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		真空包装(トレイなし) 袋ごとボイルできるもの		
18	調理済み流通食品類	1635 (冷)春巻き 30g	(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であるもの 4 大豆、卵、乳を含まないもの			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1913 (冷)ビーフコロッケ 30g	(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				
18	調理済み流通食品類	1849 (冷)ビーフコロッケ 50g	(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				
18	調理済み流通食品類	1681 (冷)ビーフコロッケ 60g	(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				
18	調理済み流通食品類	1654 (冷)かぼちゃコロッケ 30g	(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				
18	調理済み流通食品類	1655 (冷)かぼちゃコロッケ 50g	(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				
18	調理済み流通食品類	1656 (冷)かぼちゃコロッケ 60g	(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				
18	調理済み流通食品類	1871 (冷)ヒレカツ(豚) 30g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1640 (冷)トンカツ 50g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1642 (冷)トンカツ 60g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1860 (冷)チキンカツ 50g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1643 (冷)チキンカツ 60g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1934 (冷)ミンチカツ(畜肉) 30g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1802 (冷)ミンチカツ(畜肉) 40g	(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			バラ凍結	

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
18	調理済み流通食品類	1641	(冷)ミンチカツ(畜肉) 60g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1623	(冷)ハンバーグ(揚物用) 60g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1625	(冷)ハンバーグ(煮物用) 60g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1685	(冷)ハンバーグ(焼物用) 30g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1624	(冷)ハンバーグ[Ca・鉄・減塩] 60g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1933	(冷)ミートボール40g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1617	(冷)チキンボール[Ca・鉄]	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類			(2)魚介類					
18	調理済み流通食品類	1632	(冷)えびしゅうまい(蒸物用) 18g	(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			真空包装(トレイなし) 袋ごとボイルできるもの	バラ凍結
18	調理済み流通食品類	1908	(冷)えびしゅうまい(揚物用) 18g	(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				バラ包装
18	調理済み流通食品類	1630	(冷)あなご照り焼き(さざみ)	(冷)あなご照り焼き(さざみ)	1 マアナゴ 2 さざみ幅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	500g		平板状に詰めたもの 真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできるもの	
18	調理済み流通食品類	1836	(冷)さわら照り焼き 40g	(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		1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの	
18	調理済み流通食品類	1866	(冷)さわら照り焼き 50g	(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		1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの	
18	調理済み流通食品類	1858	(冷)さわら照り焼き 60g	(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		1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
18	調理済み流通食品類	1651	(冷)ぶり照り焼き 40g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1894	(冷)ぶり照り焼き 50g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1653	(冷)ぶり照り焼き 60g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1603	(冷)さわら西京焼き 40g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1665	(冷)さわら西京焼き 50g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1616	(冷)さわら西京焼き 60g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1609	(冷)さけ塩焼き 40g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1854	(冷)さけ塩焼き 50g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1629	(冷)さけ塩焼き 60g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1601	(冷)さば塩焼き 40g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1859	(冷)さば塩焼き 50g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1628	(冷)さば塩焼き 60g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1812	(冷)さわら塩焼き 40g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
18	調理済み流通食品類	1813 (冷) さわら塩焼き 50g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1814 (冷) さわら塩焼き 60g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1821 (冷) さんま塩焼40g加圧なし	(冷) さんま塩焼き	1 頭なしの簡切、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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1822 (冷) さんま塩焼50g加圧なし	(冷) さんま塩焼き	1 頭なしの簡切、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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1823 (冷) さんま塩焼60g加圧なし	(冷) さんま塩焼き	1 頭なしの簡切、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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1815 (冷) さんま塩焼き(加圧) 40g	(冷) さんま塩焼き(加圧)	1 頭なしの簡切、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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1816 (冷) さんま塩焼き(加圧) 50g	(冷) さんま塩焼き(加圧)	1 頭なしの簡切、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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1817 (冷) さんま塩焼き(加圧) 60g	(冷) さんま塩焼き(加圧)	1 頭なしの簡切、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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1650 (冷) いかリングフライ20g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1649 (冷) えびフライ30g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1604 (冷) えび 唐揚げ用 3L	(冷) えび 唐揚げ用	1 1匹3g程度 2 表面にてん粉、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			バラ凍結	

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
18	調理済み流通食品類	1801	(冷)カキフライ 20g 県内産	(冷)カキフライ	<ul style="list-style-type: none"> 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 			バラ凍結	
10	調理済み流通食品類	1663	(冷)小いわし(唐揚げ) 県内産	(冷)小いわし(唐揚げ)	<ul style="list-style-type: none"> 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、衣の率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 油揚げしていないもの 			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1690	(冷) いわしフライ60g	(冷)いわしフライ	<ul style="list-style-type: none"> 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 			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1612	(冷) あじフライ40g	(冷)あじフライ	<ul style="list-style-type: none"> 1 腹開きの中骨なしの尾付き又はフィレのもの 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 			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1647	(冷) サーモンフライ60g	(冷)サーモンフライ	<ul style="list-style-type: none"> 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 			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1885	(冷) ホキフライ40g	(冷)ホキフライ	<ul style="list-style-type: none"> 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 			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1613	(冷) ホキフライ50g	(冷)ホキフライ	<ul style="list-style-type: none"> 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 			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1614	(冷) ホキフライ60g	(冷)ホキフライ	<ul style="list-style-type: none"> 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 			バラ凍結	

大分類	給食会CD	給食会食品名	規格・品質表食品名	食品別規格	発注要件			
					単位容量	容器包装形態	その他	備考
18	調理済み流通食品類	1606 (冷)のり塩風味白身フライ40g	(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			バラ凍結	
18	調理済み流通食品類	1903 (冷)さば煮付け40g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1876 (冷)さば煮付け50g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1904 (冷)さば煮付け60g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1824 (冷)さんま煮付け40g加圧なし	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1825 (冷)さんま煮付け50g加圧なし	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1826 (冷)さんま煮付け60g加圧なし	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1818 (冷)さんま煮付け(加圧)40g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1819 (冷)さんま煮付け(加圧)50g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1820 (冷)さんま煮付け(加圧)60g	(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	1パック10個程度 のもの	真空包装 トレイなし 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類(3)その他		(3)その他					
18	調理済み流通食品類	1877 (冷)スペイン風オムレツ50g	(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		真空包装 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1615 (冷)手巻き用卵焼き15g	(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		真空包装 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1673 (冷)厚焼き卵30g	(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		真空包装 袋ごとボイルできる もの		
18	調理済み流通食品類	1671 (冷)プレーンオムレツ60g	(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	1袋10個	真空包装 袋ごとボイルできる もの		

大分類	給食会CD	給食会 食品名	規格・品質表 食品名	食品別規格	発注要件				
					単位容量	容器包装形態	その他	備考	
18	調理済み流通食品類	1930	(冷) グラタン35g	(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				
18	調理済み流通食品類	1887	(冷) タルトグラタン40g	(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			トマトを使用したもの又はトマト味のもの、とうもろこしを使用したもの、かぼちゃ・かぼちゃペーストを使用したもの	
18	調理済み流通食品類	1566	レトルトカレー(1食用)100g	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		レトルト包装		
18	調理済み流通食品類	1567	ヒートレスレトルトカレー1食用200gセット	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				

