

# 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<br>食品名        | 規格・品質表<br>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          | 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質については、これらに加え、えび、かには含まないもの<br>2 遺伝子組み換え作物を使用していないもの<br>3  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<br>・加工助剤の場合<br>・天然由来の既存添加物を使用した場合<br>・使用していない食品の入手が困難な場合<br>4 異味、異臭、異物がでないもの<br>5 原料、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<br>6 適切に温度管理され、保存されているもの<br>7 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<br>8 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<br>9 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)      | 1 たんぱく質9.5%、灰分0.6%程度<br>2 賞味期限まで3か月以上あるもの<br>3 乾燥良好で粉度細かいもの<br>4 きょう雜物のないもの                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 5kg  | クラフト紙                                         |                                                                |                                   |
| 01  | 穀類           | 115 手延べそうめん       | 手延そうめん        | 1 のびにくいもの<br>2 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<br>割れないような納品形態                                       |                                   |
| 01  | 穀類           | 111 マカロニ(エルゴ)     | マカロニ(エルゴ)     | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの<br>2 茹でた時にこしのあるもの<br>3 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)     | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの<br>2 茹でた時にこしのあるもの<br>3 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)    | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの<br>2 茹でた時にこしのあるもの<br>3 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)     | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの<br>2 茹でた時にこしのあるもの<br>3 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) | 1 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの<br>2 茹でた時にこしのあるもの<br>3 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        | 1 長さ10cm程度<br>2 デュラム小麦のセモリナ100%使用のもの<br>3 太さは径1.7mm程度<br>4 茹でた時にこしのあるもの<br>5 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)       | 1 小麦、食塩以外使用していないもの<br>2 使用日又は前日に製造したもの<br>3 表面が乾燥していないもの<br>4 こしがあり、香味良好なもの                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      | 衛生的な容器<br>袋がけ等により外部<br>からの汚染防止措置<br>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)      | 1 小麦、かん水、食塩以外使用していないもの<br>2 使用日又は前日に製造したもの<br>3 表面が乾燥していないもの<br>4 特有の香りを有し、香味良好なもの                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      | 衛生的な容器<br>袋がけ等により外部<br>からの汚染防止措置<br>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          | 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<br>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<br>3 コップ型（棒状で底の平たいもの）<br>4 焼き色は、パンの表面が全部一様に焼けており、おらのないもの                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |      | 個包装                                           | 小麦粉100%<br>ショートニング6%<br>砂糖5%<br>脱脂粉乳3.5%<br>イースト2.5%<br>食塩1.7% | 35g/45g/55g/65g/<br>75g<br>包装無の場合 |

| 大分類 | 給食会 C D | 給食会<br>食品名 | 規格・品質表<br>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      |            |               | 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<br>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<br>3 丸型<br>4 具材が挟み込めるように切れ目が入っているもの<br>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<br>丸形/コップ形                                   |
| 01  | 穀類      |            |               | 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<br>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<br>3 うずまき型<br>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/<br>75g                                      |
| 01  | 穀類      |            |               | 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<br>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<br>3 うずまき型<br>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/<br>75g<br>小麦粉100gに対し<br>て、チーズが8g程度<br>使用    |
| 01  | 穀類      |            |               | 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<br>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<br>3 エイト型<br>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/<br>75g<br>小麦粉100gに対し<br>て、チーズが25g程<br>度使用   |
| 01  | 穀類      |            |               | 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<br>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<br>3 コップ型（棒状で底の平たいもの）<br>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/<br>75g<br>小麦粉100gに対し<br>て、乾燥ぶどうが20<br>g程度使用 |
| 01  | 穀類      |            |               | 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<br>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<br>3 コップ型（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<br>入したもの<br>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/<br>75g                                      |
| 01  | 穀類      |            |               | バインパン          | 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<br>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<br>3 コップ型（棒状で底の平たいもの）<br>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/<br>75g<br>小麦粉100gに対し<br>て、乾燥バインが20<br>g程度使用 |
| 01  | 穀類      |            |               | 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<br>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<br>3 うずまき型<br>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/<br>75g<br>小麦粉100gに対し<br>て、黒糖が15g程度<br>使用    |
| 01  | 穀類      |            |               | 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<br>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<br>3 コップ型 切れ目入り<br>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/<br>75g<br>小麦粉100gに対し<br>て、白いりごまが10<br>g程度使用 |
| 01  | 穀類      | 152        | ミニパン(1食用)25g  | ミニパン(一食用)      | 1 国内加工品<br>2 コップパン<br>3 直径又は長さ6cm程度<br>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<br>5 大豆、卵、乳、種実を含まないもの<br>6 賞味期限が使用日の翌日以降のもの<br>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<br>冷凍品しか使用でき<br>ない場合は上乗せとする                              |

| 大分類        | 給食会CD | 給食会<br>食品名    | 規格・品質表<br>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<br>2 大きさは均等で、砕けないもの<br>3 表面は適度の焼色があり、内面は白色のもの<br>4 乾燥良好なもの                                                                                                                                     |      |        |                                                                                                                                                   | 大きさの指定が必要な場合は上乗せとする           |
| 01 穀類      | 149   | 玉ふ            | (乾)玉ふ         | 1 大きさは均等で、砕けないもの<br>2 着色料を使用していないもの<br>3 表面は適度の焼色があり、内面は白色のもの<br>4 乾燥良好なもの                                                                                                                                     |      |        |                                                                                                                                                   |                               |
| 01 穀類      | 118   | (乾)ワントン皮      | (乾)ワントン皮      | 1 15mm×30mm×1mm程度の大きさに、形が揃っているもの<br>2 煮くずれしないもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 折れ、砕けないもの                                                                                                                                    |      |        |                                                                                                                                                   |                               |
| 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<br>2 卵、乳を含まないもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【パン粉】                                                                                                                                      |      |        |                                                                                                                                                   |                               |
| 01 穀類      | 1833  | (冷)肉入ワントン     | (冷)肉入ワントン     | 1 1個8g程度<br>2 食肉が18%以上、皮の率が50%以下のもの<br>3 皮が溶けにくいもの<br>4 凍結状態がよく、はなれのよいもの<br>5 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの<br>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<br>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<br>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<br>米トレーサビリティ法を遵守しているもの<br>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<br>1等米又は2等米<br>11月以降は、全て当該年度のものの | 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<br>2 白色、無味、無臭のもの<br>3 乾燥良好なもの<br>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<br>2 白色、無味、無臭のもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雑物のないもの                                                                                                                                                  |      |        |                                                                                                                                                   |                               |
| 01 穀類      | 119   | ビーフン          | ビーフン          | 1 長さが10cm程度<br>2 米粉の割合が100%のもの<br>3 特有の乳白色があるもの<br>4 もどした時に弾力があり、もどりおらないもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>食品名  | 規格・品質表<br>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<br>2 細麺、長さは13～15cm程度<br>3 米粉の割合が70%以上のもの<br>4 乾燥状態は、半生のもの<br>5 特有の乳白色があるもの<br>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、ボイル後切れないもの<br>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<br>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)<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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<br>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)<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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<br>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)<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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<br>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)<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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<br>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)<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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<br>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)<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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<br>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)<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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 |       |             | 栗ごはん          | 1 米は県内産のもの<br>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)<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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<br>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)<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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<br>食品名      | 規格・品質表<br>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         |       |                 | しょうゆごはん       | 1 米は県内産のもの<br>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）<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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         |       |                 | キャロットピラフ      | 1 米は県内産のもの<br>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）<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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         |       |                 | 玄米ごはん         | 1 米は県内産のもの<br>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%）<br>3 適度の硬さと粘りがあるもの<br>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         | 130   | (冷)白玉もち         | (冷)白玉もち       | 1 1個7～8g程度<br>2 もち米が40%以上のもの<br>3 弾力、こしがあり、煮とけず、さめても固くならないもの<br>4 もち特有の香味があるもの                                                                                                          |       |        | バラ凍結       |                      |
| 01 穀類(3)その他   |       |                 | (3)その他        |                                                                                                                                                                                         |       |        |            |                      |
| 01 穀類         | 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 穀類         | 124   | (乾)もち麦          | (乾)もち麦        | 1 乾燥良好なもの<br>2 きょう雑物のないもの                                                                                                                                                               |       |        |            |                      |
| 01 穀類         | 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<br>2 乾燥良好なもの                                                                                                                                                          |       |        |            | 2.5g                 |
| 02 いも及びでん粉類   |       |                 | いも及びでん粉類      | —                                                                                                                                                                                       |       |        |            |                      |
| いも及びでん粉類(1)生鮮 |       |                 | (1)生鮮         | 1 国内産<br>2 鮮度、香味良好なもの<br>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<br>4 異品種の混入のないもの<br>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）<br>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 いも及びでん粉類   | 210   | じゃが芋            | じゃがいも         | 1 メークイン又は男爵(メークイン優先)<br>2 Mサイズ以上<br>3 粒が揃い、くぼみが少なく面が平らなもの<br>4 種芋として農業等で処理していないもの                                                                                                       |       |        |            |                      |
| 02 いも及びでん粉類   | 211   | さつま芋            | さつまいも         | 1 Mサイズ以上<br>2 適当な甘みがあるもの                                                                                                                                                                |       |        |            |                      |
| 02 いも及びでん粉類   | 212   | 里芋              | さといも          | 1 Mサイズ以上<br>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 C D       | 給食会<br>食品名            | 規格・品質表<br>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 |
|     | いも及びでん粉類(2)冷凍 |                       | (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<br>2 1個あたり13g程度で大きさが揃っているもの<br>3 皮の処理が適切なもの<br>4 漂白剤を使用していないもの<br>5 納品まで-15℃以下で保存され、再凍結していないもの<br>6 ブランチングが適切なもの<br>7 香味良好なもの<br>8 形が良好で切損、つぶれ、その他損傷のないもの<br>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<br>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<br>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<br>2 15g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<br>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<br>2 縦5cm×横8cm×深さ2、5cm程度<br>3 形状が中に具材が入れられる器状のもの                                                                                                                                                 |      | 合成樹脂製包装  | 重さの目安は30g |    |
|     | いも及びでん粉類(2)乾燥 |                       | (3)こんにゃく          | 1 こんにゃくは国内産のもの<br>2 製造後7日以内のもの<br>3 弾力に富み、こしのあるもの<br>4 食味良好なもの<br>5 きょう雑物のないもの                                                                                                                                    |      |          |           |    |
| 02  | いも及びでん粉類      | 201 板こんにゃく            | 板こんにゃく            | 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 つきこんにゃく           | つきこんにゃく           | 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 糸こんにゃく            | 糸こんにゃく            | 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 |           |    |
|     | いも及びでん粉類      |                       | (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<br>2 白色、無味のもの<br>3 乾燥良好のもの<br>4 農産物規格規程1等と同等以上【馬鈴しょ精製でんぶん】                                                                                                                                                |      |          |           |    |
| 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<br>2 白色、無味、無臭のもの<br>3 乾燥良好のもの<br>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<br>2 長さ10cm程度<br>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<br>4 乾燥良好なもの<br>5 折れ、砕けのないもの<br>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<br>2 太さ1、5mm程度<br>3 乾燥状態で長さ10cm程度<br>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<br>5 乾燥良好なもの<br>6 折れ、砕けのないもの<br>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<br>食品名        | 規格・品質表<br>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95%以上のもの<br>2 着色料を使用していないもの<br>3 特有の光沢があり、香り良好なもの<br>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<br>やすいもの<br>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<br>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<br>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<br>3 原則として新穀(使用日から1年以内の収穫)<br>4 煮えやすいもの<br>5 乾燥良好なもの<br>6 病虫害なく、光沢があり、粒がそろっているもの<br>7 きょう雜物のないもの |        |                                | 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<br>2 原則として新穀(使用日から1年以内の収穫)<br>3 煮えやすいもの<br>5 乾燥良好なもの<br>6 病虫害なく、光沢があり、粒がそろっているもの<br>7 きょう雜物のないもの                                  |        |                                |                                    |    |
| 04  | 豆類      | 625   | 大豆(水煮)            | 大豆(水煮)            | 1 大豆は国内産のもの<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 漂白剤を使用していないもの<br>4 容器包装結加圧加熱殺菌食品<br>5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 漂白剤を使用していないもの<br>4 容器包装結加圧加熱殺菌食品<br>5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 ひきわりにしたもの<br>3 大きさが揃っているもの<br>4 漂白剤を使用していないもの<br>5 容器包装結加圧加熱殺菌食品<br>5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>6 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<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 調味していないもの<br>4 容器包装結加圧加熱殺菌食品<br>5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>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 乾燥状態での大きさが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<br>2 八割程度にカットしたクラッシュタイプのもの<br>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<br>食品名     | 規格・品質表<br>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<br>2 丸大豆又はひきわり大豆を使用したもの<br>3 カラシのないもの                                                                                                              | 500g     | 合成樹脂製容器<br>密封したもの     | 冷蔵庫に納品（冷凍品について<br>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<br>2 丸大豆又はひきわり大豆を使用したもの<br>3 個包装のタレ付きのもの                                                                                                           |          | カップ容器の場合<br>は、容器部分は紙製 | 冷蔵庫に納品（冷凍品について<br>も冷蔵庫へ納品） | からし有の場合は上乗<br>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<br>2 丸大豆又はひきわり大豆を使用したもの<br>3 個包装のタレ付きのもの                                                                                                           |          | カップ容器の場合<br>は、容器部分は紙製 | 冷蔵庫に納品（冷凍品について<br>も冷蔵庫へ納品） | からし有の場合は上乗<br>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<br>2 丸大豆又はひきわり大豆を使用したもの<br>3 個包装のタレ付きのもの                                                                                                           |          | カップ容器の場合<br>は、容器部分は紙製 | 冷蔵庫に納品（冷凍品について<br>も冷蔵庫へ納品） | からし有の場合は上乗<br>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<br>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<br>3 乳を含まないもの<br>4 かえりいりこに味の付いていないもの<br>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<br>2 大豆はよく煎ったもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きめ細かいもの<br>5 特有の香味があるもの<br>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<br>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<br>ていないもの   | 10℃以下で保存されている<br>もの        |                    |
| 04 | 豆類  | 605   | 焼豆腐            | 焼き豆腐          | 1 固形分が15％以上のもの<br>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）<br>3 焼きが均一であるもの<br>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<br>5 生菌数が10万／g以下のもの                           |          | 1丁ごとに包装され<br>ていないもの   | 10℃以下で保存されている<br>もの        |                    |
| 04 | 豆類  | 621   | しばり豆腐          | 絞り豆腐          | 1 固形分15％以上のもの<br>2 製造日が使用日又は前日のもの<br>3 生揚げ生地程度の硬さのもの<br>4 生菌数が10万／g以下のもの                                                                                           |          | 1丁ごとに包装され<br>ていないもの   | 10℃以下で保存されている<br>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<br>2 劣化していない植物油を使用して揚げたもの<br>3 弾力性のあるもの<br>4 揚げ色がきつね色で、斑点がないもの<br>5 形が破損しておらず、表面に気泡がないもの<br>6 揚げかす及び余分な油を含んでいないもの<br>7 呈味のよいもの<br>8 生菌数が10万／g以下 |          | 1丁ごとに包装され<br>ていないもの   | 10℃以下で保存されている<br>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<br>とする）<br>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<br>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<br>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<br>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<br>2 乾燥良好なもの                                                                                                                                     |          |                       |                            |                    |

| 大分類   | 給食会 C D | 給食会<br>食品名    | 規格・品質表<br>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<br>2 ごまを含まないもの<br>3 劣化していない植物油を使用して揚げたもの<br>4 弾力性のあるもの<br>5 揚げ色がきつね色で、斑点がないもの<br>6 形が破損しておらず、表面に気泡がないもの<br>7 揚げかす及び余分な油を含んでいないもの<br>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<br>2 ごまを含まないもの<br>3 劣化していない植物油を使用して揚げたもの<br>4 鉄について、栄養強化されたもの<br>5 弾力性のあるもの<br>6 揚げ色がきつね色で、斑点がないもの<br>7 形が破損しておらず、表面に気泡がないもの<br>8 揚げかす及び余分な油を含んでいないもの<br>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<br>2 ごまを含まないもの<br>3 劣化していない植物油を使用して揚げたもの<br>4 形が破損していないもの<br>5 揚げかす及び余分な油を含んでいないもの<br>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<br>2 調味していないもの<br>3 劣化していない植物油を使用して揚げたもの<br>4 そのまま揚げて喫食できるもの<br>5 形が破損していないもの<br>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<br>2 劣化していない植物油を使用して揚げたもの<br>3 形が破損していないもの<br>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<br>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<br>2 常温保存可能品<br>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<br>2 厚みの揃っているもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 味の濃すぎないもの<br>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<br>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<br>3 原則として新穀(使用日から1年以内の収穫)<br>4 粒がそろい、赤色系光沢があるもの<br>5 煮えやすいもの<br>6 乾燥良好なもの<br>7 病害虫、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<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>4 やわらかさが適当なもの<br>5 変色のないもの                                                                                                          | 1kg程度 | レトルト包装 |                                    |    |

| 大分類 |     | 給食会<br>C D | 給食会<br>食品名   | 規格・品質表<br>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<br>2 手亡豆<br>3 大きさが揃っているもの<br>4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 調味していないもの<br>4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 手亡豆<br>3 ペースト状のもの<br>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<br>2 大きさが揃っているもの<br>3 漂白剤を使用していないもの<br>4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>5 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>3 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 皮有のもの<br>3 ドライバック製法、容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>4 煮崩れしにくく、やわらかさが適当なもの<br>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<br>2 特有の香味を有するもの<br>3 乾燥良好なもの<br>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<br>2 特有の香味を有するもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雑物のないもの                                                        |         |        |     |    |

| 大分類          | 給食会CD | 給食会<br>食品名      | 規格・品質表<br>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 雑実類       | 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<br>2 特有の香味を有するもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雜物のないもの                                                                                                                 |                |                   | ロースト無 |     |
| 05 雑実類       | 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<br>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<br>3 虫食いのないもの<br>4 液が清澄なもの                                                                                  | 固形量 1 ~ 2 Kg程度 | 1号缶又は合成樹脂製容器包装のもの |       |     |
| 05 雑実類       | 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<br>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<br>3 容器包装加圧加熱殺菌食品<br>4 虫食いのないもの                                                                                 |                | レトルト包装            |       |     |
| 05 雑実類       | 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<br>2 乾燥良好なもの<br>3 きょう雜物のないもの                                                                                                                           |                |                   |       |     |
| 05 雑実類       | 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<br>2 実がよく入り、光沢のあるもの<br>2 乾燥良好なもの<br>3 きょう雜物のないもの                                                                                                     |                |                   |       |     |
| 05 雑実類       | 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<br>2 乾燥良好なもの<br>3 きょう雜物のないもの                                                                                                                           |                |                   |       |     |
| 05 雑実類       | 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<br>2 実がよく入り、光沢のあるもの<br>2 乾燥良好なもの<br>3 きょう雜物のないもの                                                                                                     |                |                   |       |     |
| 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。)<br>2 鮮度、香味良好なもの<br>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<br>4 異品種の混入のないもの<br>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[バラ]  | 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<br>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<br>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) [バラ]    | 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<br>2 Sサイズ(1個5g程度)のもの                                                                                                                                              |                |                   |       |     |
| 野菜類          | 1120  | ごぼう             | ごぼう           | —                                                                                                                                                                       |                |                   |       |     |
| 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<br>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<br>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<br>食品名       | 規格・品質表<br>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) [ハ'う] | チンゲンサイ         | 1 県内産<br>2 1株100g程度<br>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<br>2 花の開いていないもの                                                                                                                    |                                  |                       |     |      |
| 06 野菜類      | 2026  | にかうり(ゴーヤ)        | にかうり           | 1 適度に重みがあるもの<br>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  | 人參               | にんじん(西洋)       | 1 Mサイズ以上                                                                                                                                                 |                                  |                       |     |      |
| 06 野菜類      | 2034  | 金時人參             | 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<br>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<br>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<br>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<br>2 発芽7日以内のもの<br>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<br>2 長さ5cm程度<br>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<br>2 長さ5cm程度<br>3 発芽7日以内のもの<br>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<br>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<br>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<br>2 固有の色沢を有しているもの<br>3 乾燥による変色、その他の変色、虫食いがいないもの<br>4 ブランチングが適切なもの<br>5 香味良好なもの<br>6 さよう雑物のないもの<br>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<br>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<br>2 筋の処理が適当なもの<br>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<br>2 筋の処理が適当なもの<br>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<br>食品名       | 規格・品質表<br>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<br>2 熟度、硬軟が適度なもの<br>3 色見が良いもの<br>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<br>2 熟度、硬軟が適度なもの<br>3 色見が良いもの<br>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<br>2 筋の処理が適当なもの                                                         |      |        | 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<br>2 星味の良いもの                                                             |      |        | 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<br>2 ベースト状<br>3 適度な甘味のあるもの<br>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<br>2 皮の処理が適切なもの<br>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<br>2 皮の処理が適切なもの<br>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<br>2 熟度が適度で、甘味があるもの<br>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<br>2 特有の色見があるもの<br>3 熟度が適度で、甘味があるもの<br>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<br>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<br>2 特有の色見があるもの<br>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<br>2 ベースト状<br>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<br>2 色見がよいもの<br>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<br>2 茎の太さ直径1cm程度、長さ1.5cm程度<br>3 特有の色見があり、とう立ちがないもの<br>4 特有の香味があり、歯ざわりがよいもの |      |        | バラ凍結<br>エクアドル産 |    |
| 06  | 野菜類       | 1155  | (冷)ほうれん草[ホール]    | (冷)ほうれんそう(ホール) | 1 国内産<br>2 とう立ち、枯れ葉や異物が多くないもの                                                          |      |        |                |    |
| 06  | 野菜類       | 1160  | (冷)ほうれんそう(カット)   | (冷)ほうれんそう(カット) | 1 国内産<br>2 カットは長さ5cm程度<br>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<br>2 皮の処理が適切なもの<br>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<br>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<br>2 調味液の混濁していないもの                                                           |      |        |                |    |

| 大分類    | 給食会CD | 給食会<br>食品名         | 規格・品質表<br>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<br>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<br>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<br>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）<br>3 加熱されているもの<br>4 酸味がないもの<br>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<br>2 棒状のもの<br>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）<br>4 加熱されているもの<br>5 酸味がないもの<br>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<br>2 加熱されているもの<br>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<br>2 高菜は国内産のもの<br>3 1cm幅程度に刻んだもの<br>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）<br>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<br>2 野沢菜は国内産<br>3 1cm幅程度に刻んだもの<br>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）<br>5 加熱されているもの<br>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<br>2 白菜は国内産<br>3 1cm幅程度に刻んだもの<br>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）<br>5 加熱されているもの<br>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<br>2 1cm幅程度に刻んだもの<br>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<br>4 加熱されているもの<br>5 塩味が強くないもの<br>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<br>食品名        | 規格・品質表<br>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<br>2 1cm幅程度に刻んだもの<br>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<br>4 塩味が強いもの<br>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<br>2 1cm幅程度に刻んだもの<br>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<br>4 辛味が強いもの<br>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<br>2 1cm幅程度に刻んだもの<br>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<br>4 加熱されているもの<br>5 辛味が強いもの<br>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・B以上の品質のもの<br>2 漂白剤、保存料を使用していないもの<br>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<br>4 液は清澄で、浮遊物、沈殿物がないもの<br>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<br>2 長さ5cm程度<br>3 着色料、漂白剤、保存料を使用していないもの<br>4 特有の食感があるもの<br>5 液は清澄で、浮遊物、沈殿物がないもの<br>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<br>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<br>2 長さ2.5cm～8cm程度<br>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<br>2 乾燥が良好なもの<br>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<br>2 減塩のもの<br>3 しつとりと柔らかな食感で、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<br>2 乾燥が良好なもの<br>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<br>2 乾燥良好なもの<br>3 きょう雑物がないもの                                                                                                         |       |              |     |    |
| 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<br>2 きょう雑物がないもの                                                                                                                |       |              |     |    |
| 06 野菜類       | 1137  | クリームコーン           | クリームコーン       | 1 粘りよう度が適当なもの<br>2 香味良好なもの<br>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C D | 給食会<br>食品名   | 規格・品質表<br>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 |
| Q6 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<br>2 香味良好なもの<br>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<br>2 酸味、甘味がよく調和しているもの<br>3 きょう雑物のないもの                                                                                         | 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<br>2 酸味、甘味がよく調和しているもの<br>3 きょう雑物のないもの                                                                                         | 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<br>2 異品種混入のないもの<br>3 色沢良好なもの<br>4 病虫害、腐敗、損傷、変形等の混入のないもの<br>5 香味良好なもの<br>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<br>2 1個10g～15g(M・L)程度<br>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<br>2 1個10g～15g(M・L)程度<br>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<br>2 Lサイズ<br>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<br>2 可食部60g程度以上<br>3 等級が秀程度のもの<br>4 皮は薄いもの<br>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<br>2 可食部80g程度以上<br>3 等級が秀程度のもの<br>4 皮は薄いもの<br>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<br>2 Mサイズ以上<br>3 皮は薄いもの<br>4 甘味の多いもの<br>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<br>2 皮は薄いもの<br>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<br>2 Lサイズ<br>3 皮は薄いもの<br>4 甘味の多いもの<br>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<br>2 Lサイズ<br>3 皮は薄いもの<br>4 甘味の多いもの<br>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<br>2 Sサイズ<br>3 皮は薄いもの<br>4 甘味の多いもの<br>5 等級が秀程度のもの                                                                                    |                                  |                        |     |    |

| 大分類 | 給食会CD | 給食会<br>食品名 | 規格・品質表<br>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<br>1 国内産<br>2 Lサイズ<br>3 皮は薄いもの<br>4 甘味の多いもの<br>5 等級が秀程度のもの            |      |        |     |    |
| 07  | 果実類   | 1255       | せとか           | せとか<br>1 国内産<br>2 Mサイズ<br>3 皮は薄いもの<br>4 甘味の多いもの<br>5 等級が秀程度のもの            |      |        |     | 個  |
| 07  | 果実類   | 1243       | はるみ           | はるみ<br>1 国内産<br>2 Mサイズ<br>3 皮は薄いもの<br>4 甘味の多いもの<br>5 等級が秀程度のもの            |      |        |     | 個  |
| 07  | 果実類   | 1219       | レモン〔調〕        | レモン<br>1 国内産<br>2 皮は薄く、形の良いもの                                             |      |        |     |    |
| 07  | 果実類   | 1220       | レモン〔個〕        | レモン<br>1 国内産<br>2 皮は薄く、形の良いもの                                             |      |        |     |    |
| 07  | 果実類   | 1215       | 柿〔個〕          | かき<br>1 国内産<br>2 Lサイズ<br>3 渋みなく、甘味の多いもの<br>4 熟しすぎでないもの<br>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<br>1 国内産<br>2 Mサイズ以上<br>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<br>1 Mサイズ以上<br>2 果皮の色が濃く、硬いもの                                   |      |        |     |    |
| 07  | 果実類   | 1217       | すいか〔調〕        | すいか<br>1 国内産<br>2 Lサイズ以上<br>3 果皮は無傷で空洞及びすじの入っていないもの<br>4 甘味の多いもの          |      |        |     |    |
| 07  | 果実類   | 1218       | すいか〔個〕        | すいか<br>1 国内産<br>2 Lサイズ以上<br>3 果皮は無傷で空洞及びすじの入っていないもの<br>4 甘味の多いもの          |      |        |     |    |
| 07  | 果実類   | 1267       | 豊水(幸水)梨〔個〕    | なし(豊水等)<br>1 国内産<br>2 Lサイズ<br>3 皮が薄く、水分に富むもの<br>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)<br>1 国内産<br>2 Lサイズ<br>3 皮が薄く、水分に富むもの<br>4 甘味の多いもの                |      |        |     |    |
| 07  | 果実類   | 1203       | バナナ〔調〕        | バナナ<br>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<br>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<br>1 国内産<br>2 ニューベリーA等<br>3 Lサイズ<br>4 枝に実がしっかりとついているもの<br>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<br>1 国内産<br>2 アンデス、タカミ<br>3 Lサイズ<br>4 甘味が多いもの<br>5 等級が秀程度のもの          |      |        |     |    |

| 大分類    | 給食会CD | 給食会<br>食品名           | 規格・品質表<br>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<br>2 Lサイズ<br>3 むらなく色づいているもの<br>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<br>2 Lサイズ<br>3 むらなく色づいているもの<br>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<br>2 みかんは国内産のもの<br>3 Sサイズ(可食部60g程度)で大きさを揃ったもの<br>4 処理が適切なもの<br>5 洗浄後に凍結させたもの<br>6 適度に甘味のあるもの<br>7 冷凍焼け、傷み、汚れのないもの<br>8 再凍結していないもの |              |                  |     |             |
| 07 果実類 | 1247  | (冷)パイ(一食用)40g        | (冷)パイ(一食用)           | 1 大きさが揃っているもの<br>2 処理が適切で、加熱処理していないもの<br>3 適度に甘味のあるもの<br>4 冷凍焼け、傷み、汚れのないもの<br>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(一食用)50g        | (冷)パイ(一食用)           | 1 大きさが揃っているもの<br>2 処理が適切で、加熱処理していないもの<br>3 適度に甘味のあるもの<br>4 冷凍焼け、傷み、汚れのないもの<br>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<br>2 りんごは国内産のもの<br>3 大きさが揃っているもの<br>4 皮なし<br>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<br>6 適度に甘味のあるもの<br>7 冷凍焼け、傷み、汚れのないもの<br>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<br>2 りんごは国内産のもの<br>3 大きさが揃っているもの<br>4 皮なし<br>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<br>6 適度に甘味のあるもの<br>7 冷凍焼け、傷み、汚れのないもの<br>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 シロップ漬けのもの<br>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<br>2 あまなつかんは国内産のもの<br>3 シロップ漬けのもの<br>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<br>食品名 | 規格・品質表<br>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<br>2 あまなつかんは国内産のもの<br>3 ホール<br>4 シロップ漬のもの<br>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<br>度            | 1号缶又は同等量の<br>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 シロップ漬のもの<br>2 輪切りを1/8程度にカットしたもの<br>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<br>度            | 1号缶又は同等量の<br>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<br>2 ぶどうは国内産のもの<br>3 シロップ漬のもの                                           |                             |                                    |    |
| 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<br>2 シロップ漬のもの<br>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<br>度            | 1号缶又は同等量の<br>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<br>2 シロップ漬のもの<br>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<br>度            | 1号缶又は同等量の<br>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<br>2 りんごは国内産のもの<br>3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>4 香味良好なもの<br>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<br>2 シロップ漬<br>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<br>2 JAS規格適合品【ジャム】                                          | 40個程度ひとまと<br>まりで入っているも<br>の | ジャムが出やすいよ<br>うに切り口が大き<br>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<br>2 JAS規格適合品【ジャム】                                          | 40個程度ひとまと<br>まりで入っているも<br>の | ジャムが出やすいよ<br>うに切り口が大き<br>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<br>2 JAS規格適合品【ジャム】                                          | 40個程度ひとまと<br>まりで入っているも<br>の | ジャムが出やすいよ<br>うに切り口が大き<br>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<br>2 JAS規格適合品【ジャム】                                          | 40個程度ひとまと<br>まりで入っているも<br>の | ジャムが出やすいよ<br>うに切り口が大き<br>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<br>2 JAS規格適合品【マーマレード】                                       | 40個程度ひとまと<br>まりで入っているも<br>の | ジャムが出やすいよ<br>うに切り口が大き<br>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<br>2 JAS規格適合品【マーマレード】                                       | 40個程度ひとまと<br>まりで入っているも<br>の | ジャムが出やすいよ<br>うに切り口が大き<br>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<br>2 JAS規格適合品【ジャム】                                          | 40個程度ひとまと<br>まりで入っているも<br>の | ジャムが出やすいよ<br>うに切り口が大き<br>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<br>2 JAS規格適合品【ジャム】                                          | 40個程度ひとまと<br>まりで入っているも<br>の | ジャムが出やすいよ<br>うに切り口が大き<br>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<br>2 JAS規格適合品【ジャム】                                          | 40個程度ひとまと<br>まりで入っているも<br>の | ジャムが出やすいよ<br>うに切り口が大き<br>く、開けやすいもの |    |

|    | 大分類  | 給食会CD | 給食会<br>食品名      | 規格・品質表<br>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<br>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<br>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<br>2 ゆずは国内産のもの<br>3 ゆずの果汁を使用したもの<br>4 香料(天然香料を除く)を使用していないもの<br>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<br>2 レモンの果汁を使用したもの<br>3 特有の香味があるもの<br>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<br>2 乾燥良好なもの<br>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<br>2 着色料(既存添加物を除く)を使用していないもの<br>3 梅干しをペースト状にしたもの<br>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<br>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<br>2 乳白色で光沢があるもの<br>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<br>2 笠が肉厚で軸は太く短めで、大きさが揃っているもの<br>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<br>2 笠が肉厚で軸は太く短めで、大きさが揃っているもの<br>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<br>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<br>2 色沢良好なもの<br>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<br>2 色沢良好なもの<br>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<br>2 Mサイズ以上<br>3 笠が肉厚で大きく、形の整っているもの<br>4 カサの裏の白いもの<br>5 色沢良好なもの<br>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<br>2 長さ3cm程度<br>3 漂白剤を使用していないもの<br>4 形崩れの少ないもの<br>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<br>2 漂白剤を使用していないもの<br>3 形崩れの少ないもの<br>4 特有の歯ごたえ、味があるもの<br>5 苦みの強くないもの             | 1kg                 |                            | バラ凍結 |    |

| 大分類 | 給食会C D | 給食会<br>食品名 | 規格・品質表<br>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  | きのこ類   | 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<br>2 かさの表面が黒く、裏面が白のもの<br>3 弾力性があり、こりこりした感触のあるもの、<br>4 乾燥良好なもの<br>5 病害虫がないもの<br>6 きょう雑物がないもの                    |              |                  |              |
| 08  | きのこ類   | 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<br>2 かさの表面が黒く、裏面が白のもの<br>3 弾力性があり、こりこりした感触のあるもの、<br>4 乾燥良好なもの<br>5 病害虫がないもの<br>6 きょう雑物がないもの                   |              |                  |              |
| 08  | きのこ類   | 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<br>2 石づきが切つてあるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 病害虫がないもの<br>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  | きのこ類   | 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<br>2 かさは開いてなく、大きさが適当なもの<br>3 切り口の状態のよいもの<br>4 香味が良好なもの<br>5 液が清澄なもの<br>6 病害虫や傷のないもの<br>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     |            | 藻類            | —             |                                                                                                                                |              |                  |              |
| 09  | 藻類     | 1461       | もずく           | もずく           | 1 国内加工品<br>2 洗浄、塩抜きせずに食べることができるもの<br>3 特有の香りがあるもの<br>4 きょう雑物のないもの                                                              |              |                  |              |
| 09  | 藻類     | 1447       | (冷)もずく        | (冷)もずく        | 1 国内加工品<br>2 塩蔵塩抜きされたもの<br>3 洗浄せず食べることができるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 きょう雑物のないもの                                                   | 1kg程度        |                  |              |
| 09  | 藻類     | 1455       | (冷)荳わかめ       | (冷)荳わかめ(カット)  | 1 国内加工品<br>2 太さ3mm程度、長さ3cm程度、縦に細切りしたもの<br>3 塩蔵でないもの<br>4 固有の色沢があるもの<br>5 適度に歯ごたえがあるもの<br>6 きょう雑物を含まないもの                        | 500g         |                  | バラ凍結         |
| 09  | 藻類     | 1459       | (乾)あおさ        | (乾)あおさ        | 1 煮干しのもの<br>2 固有の色沢のあるもの<br>3 特有の香りがあるもの<br>4 乾燥良好なもの<br>5 きょう雑物を含まないもの<br>6 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     | 1402       | (乾)青のり粉       | (乾)青のり粉       | 1 国内加工品<br>2 青のり100%使用のもの<br>3 特有の色沢があり、変色、変質のないもの<br>4 香気のあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>6 きょう雑物のないもの                                   |              |                  |              |
| 09  | 藻類     | 1465       | 干し焼きのり(バラ)    | 干し焼きのり(バラ)    | 1 国内加工品<br>2 黒褐色濃いもの<br>3 特有の香りがあるもの<br>4 乾燥良好なもの<br>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<br>2 形状がよく、破れ、穴等がないもの<br>3 黒褐色濃く、光沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 形状がよく、破れ、穴等がないもの<br>3 黒褐色濃く、光沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 形状がよく、破れ、穴等がないもの<br>3 黒褐色濃く、光沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 形状がよく、破れ、穴等がないもの<br>3 黒褐色濃く、光沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 形状がよく、破れ、穴等がないもの<br>3 黒褐色濃く、光沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 形状がよく、破れ、穴等がないもの<br>3 黒褐色濃く、光沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 形状がよく、破れ、穴等がないもの<br>3 黒褐色濃く、光沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 形状がよく、破れ、穴等がないもの<br>3 黒褐色濃く、光沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 形状がよく、破れ、穴等がないもの<br>3 黒褐色濃く、光沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>6 きょう雑物のないもの |                              |     |    |

| 大分類 |    | 給食会CD | 給食会<br>食品名    | 規格・品質表<br>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<br>2 味付の適切なもの<br>3 色沢があるもの<br>4 香味良好なもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 味付の適切なもの<br>3 色沢があるもの<br>4 香味良好なもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 もどした状態で5cm程度<br>3 固有の色沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>6 きょう雑物のないもの<br>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<br>2 1cm×2cm程度、大きさが揃っているもの<br>3 薄くパリパリした食感があるもの<br>4 特有の香味があるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>6 きょう雑物がいないもの               |        |        |     |    |
| 09  | 藻類 | 1417  | 角切昆布          | 角切昆布          | 1 国内産<br>2 1cm角程度で、大きさが揃っているもの<br>3 煮崩れないもの<br>4 特有の香味があるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 1cm×2cm程度、大きさが揃っているもの<br>3 薄くて食べやすいもの<br>4 特有の香味があるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 当年度産<br>3 色は黒く肉厚なもので、形状が巻き込んでいないもの<br>4 もどして柔らかくなるもの<br>5 特有の香味があるもの<br>6 乾燥良好なもの<br>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<br>2 幅0.3cm程度、大きさが揃っているもの<br>3 煮崩れないもの<br>4 特有の香味があるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>6 きょう雑物のないもの                         |        |        |     |    |

| 大分類   | 給食会CD | 給食会<br>食品名          | 規格・品質表<br>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<br>2 天草以外使用していないもの<br>3 煮溶けないもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 もどした状態で2cm程度<br>3 固有の色沢があるもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>6 きょう雑物のないもの<br>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<br>2 もどした状態で大きさ2cm角程度<br>3 固有の色沢があるもの<br>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<br>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<br>3 固有の色沢があるもの<br>4 きょう雑物を含くまないもの                                  |      |        |     |    |
| 09 藻類 | 1407  | 塩昆布佃煮               | 塩昆布佃煮         | 1 国内加工品<br>2 長さ5cm程度のもの<br>3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>4 調味の適当なもの<br>5 特有の香りがあるもの<br>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<br>2 細切り<br>3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>4 調味の適当なもの<br>5 特有の香りがあるもの<br>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<br>2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>3 調味の適当なもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>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<br>2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>3 調味の適当なもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>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<br>2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>3 調味の適当なもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>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<br>2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>3 調味の適当なもの<br>4 特有の香りがあるもの<br>5 きょう雑物のないもの<br>6 鉄について栄養強化したもの<br>7 減塩したもの   |      |        |     |    |

| 大分類           | 給食会CD | 給食会<br>食品名        | 規格・品質表<br>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<br>2 ゴマを含まないもの<br>3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>4 鉄について、栄養強化されたもの<br>5 調味の適当なもの<br>6 特有の香りがあるもの<br>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<br>2 ゴマを含まないもの<br>3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>4 調味の適当なもの<br>5 特有の香りがあるもの<br>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<br>2 ゴマを含まないもの<br>3 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>4 鉄について、栄養強化されたもの<br>5 調味の適当なもの<br>6 特有の香りがあるもの<br>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<br>2 乾燥良好なもの<br>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<br>2 炊飯後のご飯にふりかけて使用できるもの<br>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<br>2 生菌数 300万/g以下<br>大腸菌 陰性<br>揮発性塩基性窒素 25mg/100g以下<br>ヒスタミン 検出されないもの<br>3 身割れや身くずれなく、バラ凍結したもの<br>4 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓等の処理が適切なもの<br>5 スポンジ状、その他異常な肉組織のないもの<br>6 油揚げしていないもの<br>7 グレーズを除去した正味量を確認したもの<br>8 再凍結していないもの<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>2 皮有のもの                                                                                                                                                                                                                  |      |        |     |    |

| 大分類 |     | 給食会<br>C D | 給食会<br>食品名     | 規格・品質表<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>2 身の色がサーモンピンクであるもの<br>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<br>2 身の色がサーモンピンクであるもの<br>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<br>2 身の色がサーモンピンクであるもの<br>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<br>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<br>食品名     | 規格・品質表<br>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<br>2 塩分1. 5%程度<br>3 身の色がサーモンピンクであるもの<br>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<br>2 塩分1. 5%程度<br>3 身の色がサーモンピンクであるもの<br>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<br>2 身の色がサーモンピンクであるもの<br>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<br>2 身の色がサーモンピンクであるもの<br>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<br>2 身の色がサーモンピンクであるもの<br>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<br>2 2cm角程度<br>3 身の色がサーモンピンクであるもの<br>4 形が良好で、骨、ひれ、うろこ、内臓等の処理が適切なもの<br>5 スポンジ状、その他異常な肉組織のないもの<br>6 油焼けていないもの |      |        | 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>2 皮有のもの                                                                                       |      |        |       |    |

|    | 大分類 | 給食会CD | 給食会<br>食品名      | 規格・品質表<br>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<br>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<br>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<br>3 皮無のもの                                                                                                                                                                                   |       |        |       |    |
| 10 | 魚介類 | 2141  | (冷)くろだい(角切)     | (冷)くろだい(角切)   | 1 2cm角程度                                                                                                                                                                                              |       |        | 皮有/皮無 |    |
| 10 | 魚介類 | 1922  | (冷)くろだい(フレーク)   | (冷)くろだい(フレーク) | 1 フレーク状のもの                                                                                                                                                                                            | 1 k g |        |       |    |
| 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>2 1. 5cm程度のそぎ切りのもの<br>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<br>2 1. 5cm程度のそぎ切りのもの<br>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<br>2 1. 5cm程度のそぎ切りのもの<br>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<br>2 皮無のもの                                                                                                                                                                                   |       |        |       |    |
| 10 | 魚介類 | 1867  | (冷)いわし(煮焼き) 40g | (冷)いわし(煮焼き)   | 1 塩味が強くないもの<br>2 適度な焼き目がついたもの<br>3 凍結状態がよく、はなれのよいもの<br>4 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの<br>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<br>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)さば煮焼き 40g    | (冷)さば煮焼き      | 1 塩味が強くないもの<br>2 皮有のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>4 凍結状態がよく、はなれのよいもの<br>5 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの<br>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<br>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<br>食品名    | 規格・品質表<br>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)さば素焼き 50g  | (冷)さば素焼き      | 1 塩味が強くないもの<br>2 皮有のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>4 凍結状態がよく、はなれのよいもの<br>5 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの<br>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<br>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)さば素焼き 60g  | (冷)さば素焼き      | 1 塩味が強くないもの<br>2 皮有のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>4 凍結状態がよく、はなれのよいもの<br>5 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの<br>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<br>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)さんま素焼き 40g | (冷)さんま素焼き     | 1 頭がないもの<br>2 皮有のもの<br>3 塩味が強くないもの<br>4 適度な焼き目がついたもの<br>5 凍結状態がよく、はなれのよいもの<br>6 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの<br>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<br>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)さんま素焼き 50g | (冷)さんま素焼き     | 1 頭がないもの<br>2 皮有のもの<br>3 塩味が強くないもの<br>4 適度な焼き目がついたもの<br>5 凍結状態がよく、はなれのよいもの<br>6 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの<br>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<br>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       | 1 県内産<br>2 1匹4～5g程度<br>3 形が良好で、頭、鱗、内臓の処理が適正なもの<br>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    | 1 子持ちししゃも<br>2 1匹12g、12cm程度<br>3 型くずれがなく、大小に著しい差がないもの<br>4 塩分1.5%程度のもの<br>5 適度に乾燥しているもの<br>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CD | 給食会<br>食品名     | 規格・品質表<br>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<br>2 1匹6g程度、大きさが揃っているもの<br>3 型くずれがなくいいもの<br>4 泥くさいもの                                                                       | 1kg  |        |     |    |
| 10  | 魚介類 | 2113  | (冷)貝柱(プチ)      | (冷)貝柱(プチ)     | 1 イタヤ貝<br>2 大きさ2g程度<br>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<br>2 1粒8〜10g程度、大きさが揃っているもの<br>3 85℃〜90℃、90秒以上で加熱処理したむき身であるもの                                                                    |      |        |     |    |
| 10  | 魚介類 | 728   | (冷)むきえび(L)     | (冷)むきえび(L)    | 1 2g〜3g<br>2 リン酸塩を使用していないもの<br>3 背わたの処理が適切に行われているもの<br>4 香味良好なもの<br>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<br>2 リン酸塩を使用していないもの<br>3 背わたの処理が適切に行われているもの<br>4 香味良好なもの<br>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<br>2 リン酸塩を使用していないもの<br>3 卵を含まないもの<br>4 頭がなく、腹開き、尾せんなしのもの<br>5 背わたの処理が適切に行われているもの<br>6 きょう雑物のないもの<br>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<br>2 1個30g程度、6cm四方(加熱して5cm四方)、厚さ1.5cm以下<br>3 片面に格子状の切れ目の入ったもの<br>4 リン酸塩、保水剤、中和剤を使用していないもの<br>5 加熱して丸まらず硬くならないもの<br>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<br>2 幅5mm程度<br>3 片面に格子状の切れ目の入ったもの<br>4 リン酸塩、保水剤、中和剤を使用していないもの<br>5 加熱して丸まらず硬くならないもの<br>6 酸味、エグ味の少ないもの                             | 500g |        |     |    |

| 大分類 |           | 給食会CD | 給食会<br>食品名         | 規格・品質表<br>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       | 726   | (冷)切いか(八宝 太切)      | (冷)切いか(八宝 太切)  | 1 アカイカ<br>2 太切は幅1cm程度<br>3 片面に格子状の切れ目の入ったもの<br>4 リン酸塩、保水剤、中和剤を使用していないもの<br>5 加熱して丸まらず硬くならないもの<br>6 酸味、エグ味の少ないもの                          |        |                |     |      |
| 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<br>2 1個30g程度、6cm四方(加熱後5cm四方)かつ厚さ1、5cm以下<br>3 片面に格子状の切れ目の入ったもの<br>4 リン酸塩、保水剤、中和剤を使用していないもの<br>5 加熱して丸まらず硬くならないもの<br>6 酸味、エグ味の少ないもの |        |                |     |      |
| 10  | 魚介類       | 2135  | (冷)たこ(加熱 プツ切)      | (冷)たこ(プツ切)     | 1 1、5cm程度(たこ飯用は2g程度)、大きさがそろったもの<br>2 足先、頭のないもの<br>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<br>2 足先、頭のないもの<br>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<br>2 かたくちいわし<br>3 4~6cm程度<br>4 9月までは前年産、10月以降は当年産<br>5 乾燥良好なもの<br>6 油揚げしていないもの<br>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<br>2 かたくちいわし<br>3 乾燥良好なもの<br>4 油揚げしていないもの<br>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<br>2 かたくちいわし<br>3 3cm程度以下<br>4 乾燥良好なもの<br>5 油揚げしていないもの<br>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<br>2 かたくちいわし<br>3 3cm程度以下<br>4 加熱されているもの<br>5 乾燥良好なもの<br>6 油揚げしていないもの<br>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<br>2 原料はかたくちいわし<br>3 2cm程度以下<br>4 7月までは前年産、9月以降は当年産<br>5 乾燥良好なもの<br>6 油揚げしていないもの<br>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<br>C D | 給食会<br>食品名        | 規格・品質表<br>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 | 755        | しらす干し             | しらす干し          | 1 国内産<br>2 かたくちいわし<br>3 2cm程度以下<br>4 7月までは前年産、9月以降は当年産<br>5 適度に水分のあるもの<br>6 油揚げしていないもの<br>7 J A S規格適合品又はJ A S規格同等品【煮干魚類（標準）】 | 100g程度 | ビニール袋           |     |    |
| 10  | 魚介類 | 2111       | 小女子佃煮             | 小女子佃煮          | 1 国内加工品<br>2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>2 調味が適当なもの<br>4 生臭さが少なく、香味良好なもの<br>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<br>2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>2 調味が適当なもの<br>4 生臭さが少なく、香味良好なもの<br>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<br>2 着色料、保存料、甘味料を使用していないもの<br>2 調味が適当なもの<br>4 生臭さが少なく、香味良好なもの<br>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<br>2 ごまを含まないもの<br>3 乾燥良好で、調味が適切なもの<br>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<br>2 ごまを含まないもの<br>3 乾燥良好で、調味が適切なもの<br>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<br>2 小魚とアーモンドが同程度に入っているもの<br>3 ごまを含まないもの<br>4 乾燥良好なもの<br>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<br>2 小魚とアーモンドが同程度に入っているもの<br>3 ごまを含まないもの<br>4 乾燥良好なもの<br>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<br>2 カシューナッツはホールのもの<br>3 小魚とカシューナッツが同程度に入っているもの<br>4 ごまを含まないもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 小魚、ナッツ、わかめが同程度に入っているもの<br>3 ごまを含まないもの<br>4 乾燥良好なもの<br>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<br>2 良質の植物油で揚げたもの                                                                                                  |        |                 |     |    |

| 大分類 | 給食会CD      | 給食会<br>食品名 | 規格・品質表<br>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(4)練り製品 |            | (4)練り製品       |                                                                                                                                                                                                  |        |          |          |     |
| 10  | 魚介類        | 704        | がんす           | がんす                                                                                                                                                                                              |        | 個包装でないもの |          | 個/g |
|     |            |            |               | 1 1個30g程度、6cm×10cm程度<br>2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの<br>3 良質植物油で揚げたもの<br>4 卵を含まないもの<br>5 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの<br>6 冷蔵品<br>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<br>8 辛味の強くないもの<br>9 表面にぬめり、ねばりがないもの |        |          |          |     |
| 10  | 魚介類        | 706        | かに風味かまぼこ      | かに風味かまぼこ                                                                                                                                                                                         | 1 kg程度 |          |          |     |
|     |            |            |               | 1 フレーク状のもの<br>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<br>3 冷蔵品                                                                                                                                     |        |          |          |     |
| 10  | 魚介類        | 702        | かまぼこ(白)       | かまぼこ(白)                                                                                                                                                                                          |        | 個包装でないもの |          |     |
|     |            |            |               | 1 半月型又は長方形で、板付でないもの<br>2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が8%以下のもの<br>3 卵を含まないもの<br>4 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの<br>5 冷蔵品<br>6 肉色白く、気孔なく、切り口は光沢があるもの<br>7 薄く切って曲げた時折れずに弾力があるもの<br>8 歯切れのよいもの                         |        |          |          |     |
| 10  | 魚介類        | 705        | (冷)かまぼこ(さざみ)  | (冷)かまぼこ(さざみ)                                                                                                                                                                                     |        | 合成樹脂製容器  | 冷凍品はバラ凍結 |     |
|     |            |            |               | 1 長さ2.5cm、幅0.5cm程度の長方形のもの<br>2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が8%以下のもの<br>3 卵を含まないもの<br>4 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの<br>5 肉色白く、気孔なく、切り口は光沢があるもの<br>6 薄く切って曲げた時折れずに弾力があるもの<br>7 歯切れのよいもの                            |        |          |          |     |
| 10  | 魚介類        | 703        | ちくわ(焼き)       | ちくわ(焼き)                                                                                                                                                                                          |        | 個包装でないもの |          |     |
|     |            |            |               | 1 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの<br>2 きつね色を呈しているもの<br>3 卵を含まないもの<br>4 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの<br>5 冷蔵品<br>6 火通りが十分で、適当に弾力性があるもの<br>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                                      |        |          |          |     |
| 10  | 魚介類        | 707        | ちくわ(白)(個) 50g | ちくわ(白)(個) 50g                                                                                                                                                                                    |        | 個包装でないもの |          |     |
|     |            |            |               | 1 1本50g程度、長さ13.5cm～16.5cm程度<br>2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの<br>3 焼き色のないもの<br>4 卵を含まないもの<br>5 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの<br>6 冷蔵品<br>7 火通りが十分で、適当に弾力性があるもの<br>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           |        |          |          |     |
| 10  | 魚介類        | 701        | さつま揚げ         | さつま揚げ                                                                                                                                                                                            |        | 個包装でないもの |          |     |
|     |            |            |               | 1 帯状で、幅が4cm程度のもの<br>2 でんぷん及び植物蛋白の含有率が10%以下のもの<br>3 良質植物油で揚げたもの<br>4 卵を含まないもの<br>5 着色料、保存料、甘味料、漂白剤を使用していないもの<br>6 冷蔵品<br>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<br>8 表面にぬめり、ねばりがないもの                    |        |          |          |     |
| 10  | 魚介類(5)その他  |            | (5)その他        |                                                                                                                                                                                                  |        |          |          |     |

| 大分類 |     | 給食会C D | 給食会<br>食品名        | 規格・品質表<br>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 | 717    | かつお節(和え物用)        | かつお節(和え物用)    | 1 薄削りを小さく破砕したもの<br>2 J A S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      | 1 薄削り<br>2 J A S規格適合品【かつお削りぶし】                                                                |       |        |     |    |
| 10  | 魚介類 | 710    | (乾)するめ            | (乾)するめ        | 1 するめいか<br>2 太さ3mm程度×長さ3cm程度<br>3 乾燥良好で、調味が適切なもの<br>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)      | 1 国内加工品<br>2 着色料(既存添加物を除く)を使用していないもの<br>3 サーモンピンク色のもの<br>4 甘塩のもの(塩分1.5%程度)<br>5 容器包装詰加圧加熱殺菌食品 | 1 k g | 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)     | 1 国内加工品<br>2 ライトミート<br>3 フレーク状のもの<br>4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品                                          | 1 k g | レトルト包装 |     |    |
| 10  | 魚介類 | 720    | まぐろ(油漬)           | まぐろ(油漬)       | 1 国内加工品<br>2 ホワイトミート又はライトミート<br>3 フレーク状のもの<br>4 容器包装詰加圧加熱殺菌食品                                 | 1 k g | 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)    | 1 魚が主原料である佃煮<br>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<br>3 着色料、保存料を使用していないもの<br>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)  | 1 かつおが主原料であるもの<br>2 乾燥良好なもの<br>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)   | 1 さけが主原料であるもの<br>2 乾燥良好なもの<br>3 きょう雑物のないもの                                                    |       |        |     |    |
| 10  | 魚介類 | 2140   | たらこ               | たらこ           | 1 スケソウダラ又はマダラの卵<br>2 着色料、保存料を使用していないもの<br>3 容器包装詰加圧加熱殺菌食品<br>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          | 1 漂白剤を使用していないもの<br>2 塩の結晶が入っていないもの<br>3 適度に歯ごたえのあるもの                                          |       |        |     |    |

| 大分類     | 給食会CD | 給食会<br>食品名  | 規格・品質表<br>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   |       |             | 肉類            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                      |                                |                |    |
| 肉類(Ⅰ)牛肉 |       |             | (Ⅰ)牛肉         | 1 他種の肉の混入がないもの<br>2 スライス：幅4cm×長さ5cm×厚さ2mm<br>4mmスライス：幅4cm×長さ5cm×厚さ4mm<br>角切：2cm角程度<br>細切：幅5mm×長さ5cm×厚さ2mm<br>ミンチ：2度挽きしていないもの<br>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<br>4 角切りの場合は、脂身の厚い塊肉を排除したもの<br>5 変色のないもの<br>6 鮮度良好なもの<br>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<br>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 |                      |                                |                |    |
| II 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<br>2 脂肪分2.5%以下<br>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 C D | 給食会<br>食品名 | 規格・品質表<br>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 | 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<br>2 脂肪分25%以下<br>3 と畜場法による検査合格品 | 5kg以下（ただし<br>冷蔵品は10Kg以下） | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出ない<br>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 | 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<br>2 脂肪分25%以下<br>3 と畜場法による検査合格品 | 5kg以下（ただし<br>冷蔵品は10Kg以下） | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出ない<br>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 | 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<br>2 脂肪分25%以下<br>3 と畜場法による検査合格品 | 5kg以下（ただし<br>冷蔵品は10Kg以下） | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出ない<br>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<br>食品名     | 規格・品質表<br>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 |
| I   | 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）<br>2 枝肉質等級は2以上の品質のもの<br>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 | 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）<br>2 枝肉質等級は2以上の品質のもの<br>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 | 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）<br>2 枝肉質等級は2以上の品質のもの<br>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 | 830   | 国産牛もも肉（スライス）   | 国産 牛もも肉       | 1 脂肪分18％以下<br>2 枝肉質等級は2以上の品質のもの<br>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                   |    |
| II  | 肉類 | 835   | 国産牛もも肉（角切）     | 国産 牛もも肉       | 1 脂肪分18％以下<br>2 枝肉質等級は2以上の品質のもの<br>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                   |    |
| II  | 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<br>2 枝肉質等級は2以上の品質のもの<br>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                   |    |
| II  | 肉類 | 831   | 国産牛もも肉（細切）     | 国産 牛もも肉       | 1 脂肪分18％以下<br>2 枝肉質等級は2以上の品質のもの<br>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                   |    |
| II  | 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<br>2 脂肪分15％以下<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>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<br>オーストラリア産（クロッド） |    |
| II  | 肉類 | 876   | 輸入 牛肩肉(角切)     | 輸入 牛肩肉        | 1 穀物肥育牛のもの<br>2 脂肪分15％以下<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>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<br>オーストラリア産（クロッド） |    |
| II  | 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<br>2 脂肪分15％以下<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>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<br>オーストラリア産（クロッド） |    |
| I   | 肉類 | 877   | 輸入 牛肩肉(細切)     | 輸入 牛肩肉        | 1 穀物肥育牛のもの<br>2 脂肪分15％以下<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>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<br>オーストラリア産（クロッド） |    |

| 大分類   | 給食会<br>CD | 給食会<br>食品名      | 規格・品質表<br>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<br>2 脂肪分22%以下(ネックの部分を含まないもの)<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>4 輸入届出済のもの | 5kg以下(ただし<br>冷蔵品は10Kg以<br>下) | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品<br>オーストラリア産<br>(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<br>2 脂肪分22%以下(ネックの部分を含まないもの)<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>4 輸入届出済のもの | 5kg以下(ただし<br>冷蔵品は10Kg以<br>下) | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品<br>オーストラリア産<br>(チャックロール) |    |

| 大分類        | 給食会CD | 給食会<br>食品名    | 規格・品質表<br>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      | 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<br>2 脂肪分2.2%以下(ネックの部分を含まないもの)<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>4 輸入届出済のもの                                                                                                                                                                                                                    | 5kg以下(ただし<br>冷蔵品は10Kg以<br>下) | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品<br>オーストラリア産<br>(チャックロール) |    |
| II 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<br>2 脂肪分1.8%以下<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>4 輸入届出済のもの                                                                                                                                                                                                                                   | 5kg以下(ただし<br>冷蔵品は10Kg以<br>下) | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品<br>オーストラリア産<br>(シルバーサイド) |    |
| II 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<br>2 脂肪分1.8%以下<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>4 輸入届出済のもの                                                                                                                                                                                                                                   | 5kg以下(ただし<br>冷蔵品は10Kg以<br>下) | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品<br>オーストラリア産<br>(シルバーサイド) |    |
| II 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<br>2 脂肪分1.8%以下<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>4 輸入届出済のもの                                                                                                                                                                                                                                   | 5kg以下(ただし<br>冷蔵品は10Kg以<br>下) | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品<br>オーストラリア産<br>(シルバーサイド) |    |
| II 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<br>2 脂肪分1.8%以下<br>3 肉質等級は2の品質と同程度以上のもの<br>4 輸入届出済のもの                                                                                                                                                                                                                                   | 5kg以下(ただし<br>冷蔵品は10Kg以<br>下) | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品<br>オーストラリア産<br>(シルバーサイド) |    |
| II 肉類(2)豚肉 |       |               | (2)豚肉         | 1 他種の肉の混入がないもの<br>2 スライス：幅4cm×長さ5cm×厚さ2mm<br>4mmスライス：幅4cm×長さ5cm×厚さ4mm<br>角切：2cm角程度<br>細切：幅5mm×長さ5cm×厚さ2mm<br>ミンチ：2度挽きしていないもの<br>3 角切りの場合、脂身の厚い塊肉を排除したもの<br>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<br>5 枝肉取引規格の中級以上の品質のもの<br>6 鮮度良好なもの<br>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<br>8 変色のないもの<br>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<br>食品名      | 規格・品質表<br>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        | I 脂肪分25%以下                        | 5kg以下（ただし<br>冷蔵品は10Kg以下） | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 884   | 国産豚肩肉（角切）       | 国産 豚肩肉        | I 脂肪分25%以下                        | 5kg以下（ただし<br>冷蔵品は10Kg以下） | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 883   | 国産豚肩肉（ミンチ）      | 国産 豚肩肉        | I 脂肪分25%以下                        | 5kg以下（ただし<br>冷蔵品は10Kg以下） | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 882   | 国産豚肩肉（細切）       | 国産 豚肩肉        | I 脂肪分25%以下                        | 5kg以下（ただし<br>冷蔵品は10Kg以下） | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 889   | 国産豚肩肉（4mmスライス）  | 国産 豚肩肉        | I 脂肪分25%以下                        | 5kg以下（ただし<br>冷蔵品は10Kg以下） | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 839   | 国産豚肩ロース肉（細切）    | 国産 豚肩肉        | I 脂肪分25%以下                        | 冷蔵品は10Kg以<br>下）          | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>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     | I 脂肪分25%以下                        | 5kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 838   | 国産豚肩ロース肉（角切）    | 国産 豚肩ロース肉     | I 脂肪分25%以下                        | 5kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 849   | 国産豚肩ロース肉（ミンチ）   | 国産 豚肩ロース肉     | I 脂肪分25%以下                        | 5kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 839   | 国産豚肩ロース肉（細切）    | 国産 豚肩ロース肉     | I 脂肪分25%以下                        | 5kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 861   | 国産豚もも肉（スライス）    | 国産 豚もも肉       | I 脂肪分20%以下                        | 5kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 862   | 国産豚もも肉（角切）      | 国産 豚もも肉       | I 脂肪分20%以下                        | 5kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 859   | 国産豚もも肉（ミンチ）     | 国産 豚もも肉       | I 脂肪分20%以下                        | 5kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 860   | 国産豚もも肉（細切）      | 国産 豚もも肉       | I 脂肪分20%以下                        | 5kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |
| II 肉類 | 888   | 国産豚もも肉（4mmスライス） | 国産 豚もも肉       | I 脂肪分20%以下                        | 5kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>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<br>2 骨付きで廃棄率40%以下のもの | 7kg以下（冷蔵品<br>は10Kg以下）    | 15cm以下の平板<br>状に肉汁の染み出な<br>い容器に詰めたもの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品 |    |

| 大分類        | 給食会CD | 給食会<br>食品名    | 規格・品質表<br>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(3)鶏肉 |       |               | (3)鶏肉         | 1 若鶏肉(生後7~12週間以内のもの)<br>2 他種の肉の混入がないもの<br>3 スライス:幅3cm×長さ6cm×厚さ3mm<br>角切:2.5cm×3cm角<br>角切 40g:1個30~40g程度<br>ミンチ:2度挽きしていないもの<br>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<br>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<br>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 |       |                      |                |    |
| II 肉類      | 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」<br>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 肉類      | 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 肉類      | 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 肉類      | 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」<br>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 肉類      | 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 肉類      | 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 肉類      | 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<br>食品名       | 規格・品質表<br>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<br>出ない容器に詰めた<br>もの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>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<br>出ない容器に詰めた<br>もの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>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<br>出ない容器に詰めた<br>もの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>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<br>出ない容器に詰めた<br>もの | 冷凍されたものは冷蔵庫に納<br>品       |    |
| II 肉類         | 823   | 冷凍鶏ガラ            | (冷)鶏がら        | 1 カットしたもの<br>2 ブランチング処理、アク抜き、急速冷凍されたもの<br>3 凍結管理されたもの<br>4 頭、内臓、脂肪の処理が適切なもの<br>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<br>出ない容器に詰めた<br>もの | 冷蔵庫に納品<br>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<br>2 卵、乳を含まないもの<br>3 着色料、保存料、発色剤を使用していないもの<br>4 チルド品<br>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<br>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<br>2 卵、乳を含まないもの<br>3 着色料、保存料、発色剤を使用していないもの<br>4 チルド品<br>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<br>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<br>2 ショルダーベーコンでも可、脂質40%以下のもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 着色料、保存料、発色剤を使用していないもの<br>5 チルド品<br>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<br>真空包装         |                          |    |

| 大分類   | 給食会CD | 給食会<br>食品名      | 規格・品質表<br>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 | 857   | ポークウインナー        | ポークウインナー      | 1 豚肉<br>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<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 着色料、保存料、発色剤を使用していないもの<br>5 チルド品<br>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 肉類 | 851   | (冷)豚レバー(味付)     | (冷)豚レバー(味付)   | 1 3cm角程度のスライス<br>2 色沢良好で、変色のないもの<br>3 塩分、香辛料等、調味が適切なもの<br>4 再凍結していないもの<br>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<br>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<br>耐熱性包材<br>平板状に結めたもの         |                         |    |
| 11 肉類 | 1914  | (冷)鶏レバー(唐揚げ)    | (冷)鶏レバー(唐揚げ)  | 1 3cm角程度のスライスで<br>2 粉付き<br>3 衣に着色料を使用していないもの<br>4 色沢良好で、変色のないもの<br>5 塩分、香辛料等、調味が適切なもの<br>6 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの<br>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<br>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<br>平板状に結めたもの                  | バラ凍結                    |    |
| 12 卵類 |       |                 | 卵類            | —                                                                                                                                                                                                                             |           |                                    |                         |    |
| 12 卵類 | 901   | 鶏卵[計量](県内産)     | 鶏卵            | 1 県内産<br>2 Lサイズ(64~70g)<br>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 卵類 | 904   | チルド殺菌液卵[国内産]    | 殺菌液卵(チルド)     | 1 国内産鶏卵(全卵)<br>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<br>合成樹脂製コンテナ<br>に梱包されたもの |                         |    |
| 12 卵類 | 908   | (冷)殺菌液卵         | (冷)殺菌液卵       | 1 国内産鶏卵(全卵)<br>2 食品添加物を使用していないもの<br>3 急速冷凍品                                                                                                                                                                                   | 1kg       | 合成樹脂製包装                            |                         |    |
| 12 卵類 | 905   | うずら卵(水煮) 9g     | うずら卵(水煮)      | 1 国内産<br>2 1個9g程度<br>3 容器包装結加圧加熱殺菌食品<br>4 卵黄は黄色が鮮明なもの<br>5 卵白は、ゴム化していないもの<br>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 乳類 | 9901  | 牛乳(飲用)          | 牛乳(一食用)       | 1 香味良好なもの                                                                                                                                                                                                                     | 200ml     |                                    |                         |    |
| 13 乳類 | 1002  | 牛乳[調理用]         | 牛乳            | 1 香味良好なもの                                                                                                                                                                                                                     | 1L/200ml  |                                    |                         |    |
| 13 乳類 | 1018  | 脱脂粉乳            | 脱脂粉乳          | 1 顆粒状で、とけやすいもの<br>2 特有の香味があるもの                                                                                                                                                                                                |           |                                    |                         |    |
| 13 乳類 | 1023  | 生クリーム           | 生クリーム         | 1 調理用のもの<br>2 乳脂肪分4.5%以上のもの<br>3 特有の香味のあるもの                                                                                                                                                                                   | 1L        |                                    |                         |    |
| 13 乳類 | 1019  | ヨーグルト(無糖) 500g  | ヨーグルト         | 1 無糖のもの<br>2 着色料を使用していないもの<br>3 香味良好なもの                                                                                                                                                                                       | 500g      |                                    |                         |    |
| 13 乳類 | 1020  | ヨーグルト(一食用) 100g | ヨーグルト(一食用)    | 1 加糖のもの<br>2 着色料を使用していないもの<br>3 香味良好なもの                                                                                                                                                                                       | 1箱20個~40個 | 紙容器                                | 紙スプーン付き<br>学校直送(F班を除く)  |    |
| 13 乳類 | 1056  | ヨーグルト(一食用) 70g  | ヨーグルト(一食用)    | 1 加糖のもの<br>2 着色料を使用していないもの<br>3 香味良好なもの                                                                                                                                                                                       | 1箱20個~40個 | 紙容器                                | 紙スプーン付き<br>学校直送(F班を除く)  |    |

| 大分類    | 給食会CD | 給食会<br>食品名           | 規格・品質表<br>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<br>2 食物繊維について、栄養強化したもの<br>3 香味良好なもの                                | 1箱20個～40個             | 紙容器            | 紙スプーン付き<br>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<br>2 着色料を使用していないもの<br>3 香味良好なもの                                            | 1箱20個～40個             | 紙容器            | 紙スプーン付き<br>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<br>2 着色料を使用していないもの<br>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<br>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<br>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<br>2 チーズ100%で脱脂粉乳を使用していないもの<br>3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの<br>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<br>2 シュレッドタイプで可溶性のもの<br>3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの<br>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<br>2 5mm～7.5mm角<br>3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの<br>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<br>2 90mm×100mm×3mm<br>3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの<br>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<br>2 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの<br>3 特有の香味があるもの                              | 1箱40個                 | アルミ包装<br>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<br>2 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの<br>3 特有の香味があるもの                              | 1箱40個                 | アルミ包装<br>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<br>2 カルシウム、鉄について栄養強化したもの<br>3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの<br>4 特有の香味があるもの     | 1箱40個                 | アルミ個包装<br>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<br>2 カルシウム、鉄について栄養強化したもの<br>3 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの<br>4 特有の香味があるもの     | 1箱40個                 | アルミ個包装<br>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<br>2 色沢良好で、斑点、変色がなく、外観のよいもの<br>3 特有の香味があるもの                              | 1箱10～40個              | アルミ個包装<br>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<br>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<br>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<br>食品名                | 規格・品質表<br>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<br>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<br>2 着色料、保存料、酸化防止剤を使用していないもの<br>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<br>2 着色料、保存料、酸化防止剤を使用していないもの<br>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<br>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<br>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<br>2 賞味期限が使用日の翌日以降であるもの<br>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<br>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<br>2 本かしわ菓又はサルトリイバラ又はこれらを模した合成樹脂製の菓で餅を包んだもの                                                                                                                 |        | 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<br>2 本かしわ菓又はサルトリイバラ又はこれらを模した合成樹脂製の菓で餅を包んだもの                                                                                                                 |        | 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)[Fe・Ca] 40g | かしわもち(一食用)[Fe・Ca] | 1 卵、乳を含まないもの<br>2 本かしわ菓又はサルトリイバラ又はこれらを模した合成樹脂製の菓で餅を包んだもの<br>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<br>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<br>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<br>2 紅白2個入ったもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 甘味の強すぎないもの<br>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<br>2 笹で包んだもの                                                                                                                                                       |        | 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<br>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<br>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<br>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<br>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<br>紙スプーン付   | 学校直送(F班を除く)        |

| 大分類 | 給食会C D | 給食会<br>食品名 | 規格・品質表<br>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<br>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<br>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<br>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<br>紙スプーン付                | 学校直送(F班を除く)<br>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<br>2 白、緑、桃色の3色を含むこと                                       |            | 凍結させたもの<br>紙スプーン付                | 学校直送(F班を除く)<br>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<br>2 広島県産レモン果汁を使用したもの                                     |            | 凍結させたもの<br>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<br>2 鉄について栄養強化したもの                                        |            | 凍結させたもの<br>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<br>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<br>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<br>2 鉄について栄養強化したもの                                        |            | 凍結させたもの<br>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<br>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<br>紙スプーン付<br>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<br>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<br>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<br>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<br>2 茶色のもの<br>3 チョコレート味のもの<br>4 大豆、卵、乳を含まないもの   |            | 凍結させたもの<br>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<br>2 茶色のもの<br>3 チョコレート味のもの<br>4 大豆、卵、乳を含まないもの   |            | 凍結させたもの<br>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<br>2 いちご色のもの<br>3 いちご味のもの<br>4 卵、乳を含まないもの   |            | 凍結させたもの<br>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 牛乳と混ざりやすいもの                                                        |            |                                  |                       |
| 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 牛乳と混ざりやすいもの                                                        |            |                                  |                       |
| 16  | し好飲料類  |            | し好飲料類                 | —                 |                                                                      |            |                                  |                       |
| 16  | し好飲料類  | 1501       | みりん 2.1kg             | みりん               | 1 本みりん<br>2 アルコール分13%<br>3 香味まろやかで、うま味のあるもの<br>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 1.8kg             | 清酒                | 1 加塩でないもの<br>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<br>食品名 | 規格・品質表<br>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<br>1 キトサンを使用していないもの<br>2 芳醇な香りと特有のまろみをもつもの<br>3 色、つや良好なもの<br>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<br>1 キトサンを使用していないもの<br>2 芳醇な香りと特有のまろみをもつもの<br>3 色、つや良好なもの<br>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<br>1 微粉末で、乾燥良好なもの<br>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<br>1 微粉末で、乾燥良好なもの<br>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<br>1 賞味期限まで1年以上のもの<br>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<br>1 賞味期限まで1年以上のもの<br>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）<br>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<br>1 賞味期限まで1年以上のもの<br>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）<br>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<br>1 JAS規格適合品【濃厚ソース（特級）】<br>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<br>1 特有の香味のあるもの<br>2 きょう雑物のないもの<br>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<br>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<br>1 納入月から賞味期限まで1年以上のもの<br>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）<br>3 カラメル色素を使用していないもの<br>4 JAS規格適合品【こいくちしょうゆ（上級）】 | 20kg入<br>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）<br>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<br>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）<br>2 漂白剤、カラメル色素を使用していないもの<br>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<br>1 塩化ナトリウム99%以上<br>2 純白で、光沢があるもの<br>3 結晶細かく、固まっているもの<br>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）<br>1 ごま塩が主原料であるもの<br>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<br>1 穀物酢<br>2 酸度4.5%程度<br>3 使用月から賞味期限まで1年以上のもの<br>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）<br>1 ストレートタイプのもの<br>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<br>1 かつお香味だし<br>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<br>1 顆粒タイプのもの<br>2 乳を含まないもの<br>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<br>1 顆粒タイプのもの<br>2 乳を含まないもの<br>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<br>1 特有の香味のあるもの<br>2 きょう雑物のないもの                                                                            | 450g程度                                    |                                                     |     |    |

| 大分類 | 給食会CD    | 給食会<br>食品名 | 規格・品質表<br>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<br>2 特有の色、つやを呈し、適度な粘度があるもの<br>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<br>2 特有の色、つやを呈し、適度な粘度があるもの<br>3 きょう雑物がなく、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<br>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 | 1558       | 芝麻醬400g           | 芝麻醬              | 1 特有の香味のあるもの<br>2 きょう雑物のないもの                                                                                                       | 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 ビューレ状のもの<br>2 トマト本来の色で、酸味、甘味がよく調和しているもの<br>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 ベースト状のもの<br>2 トマト本来の色で、酸味、甘味がよく調和しているもの<br>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                                                                                                      |            | ディスペンサーパック          | 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<br>2 JAS規格適合品又はJAS規格同等品【半固体系ドレッシング】                                                                                     | 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<br>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<br>3 塩味が適当なもの<br>4 熟成充分なもの<br>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<br>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<br>3 塩味が適当なもの<br>4 熟成充分なもの<br>5 カビのないもの<br>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<br>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<br>3 塩味が適当なもの<br>4 熟成充分なもの<br>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<br>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<br>3 塩味が適当なもの<br>4 熟成充分なもの<br>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<br>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<br>2 大豆粉を使用していないもの<br>3 乳を含まないもの<br>4 のびのよいもの<br>5 香味良好で、辛みの強くないもの<br>6 きょう雑物のないもの                                      |            |                     |       |

| 大分類         | 給食会CD | 給食会<br>食品名      | 規格・品質表<br>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 | 1526  | カレールウ(アレルゲン不使用) | カレールウ(アレルゲン不使用) | 1 フレーク状のもの<br>2 特定原材料等28品目を含まないもの<br>3 のびのよいもの<br>4 香味良好で、辛みの強くないもの<br>5 きょう雑物のないもの   |         |          | (えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、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 調味料及び香辛料 | 1528  | ハヤシルウ           | ハヤシルウ           | 1 フレーク状のもの<br>2 大豆粉を使用していないもの<br>3 乳を含まないもの<br>4 のびのよいもの<br>5 香味良好なもの<br>6 きょう雑物のないもの |         |          |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 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<br>2 香味良好なもの<br>3 きょう雑物のないもの                                                |         |          |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 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<br>2 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 | 1523  | グラタンの素          | グラタンの素          | 1 顆粒タイプのもの<br>2 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 | 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 調味料及び香辛料 | 1537  | 洋がらし40g         | 洋がらし(粉)         | 1 粉末又は微粉末のもの<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雑物のないもの                             | 40g程度   |          |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 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<br>2 特有の辛味と香味のあるもの<br>3 きょう雑物のないもの                                           |         |          |                                                                                       | 練りの場合 |
| 17 調味料及び香辛料 | 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<br>2 特有の辛味と香味のあるもの<br>3 きょう雑物のないもの                                      | 250g程度  | 瓶入りでないもの |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 |       |                 | (2)香辛料          |                                                                                       |         |          |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 1556  | 黒こしょう[粗挽き]100g  | 黒こしょう           | 1 粗挽きのもの<br>2 辛味良好なもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雑物のないもの                                    | 100g    |          |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 1538  | こしょう400g        | こしょう            | 1 辛味良好なもの<br>2 乾燥良好なもの<br>3 きょう雑物のないもの                                                | 400g程度  | 缶        |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 1564  | 粉山椒13g          | さんしょう(粉)        | 1 粉末又は微粉末のもの<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雑物のないもの                             | 13g程度   |          |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 1545  | シナモン(粉)14g      | シナモン(粉)         | 1 粉末又は微粉末のもの<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雑物のないもの                             | 13g程度   |          |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 1542  | 粉末生姜            | しょうが(粉)         | 1 粉末又は微粉末のもの<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雑物のないもの                             |         |          |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 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<br>2 きょう雑物のないもの                                                          | 40g程度   |          |                                                                                       |       |
| 17 調味料及び香辛料 | 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<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雑物のないもの                             |         |          |                                                                                       |       |

| 大分類 | 給食会 C D        | 給食会<br>食品名 | 規格・品質表<br>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 特有の香味のあるもの<br>2 きょう雑物のないもの                                                                                          | 1kg、290g、40g程<br>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<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの                                                                                  | 100g程度と4～<br>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 特有の香味があるもの<br>2 乾燥良好なもの                                                                                             | 100g程度と4～<br>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<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>4 きょう雑物のないもの                                                             | 100g程度と14g程<br>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<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>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<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>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<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>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<br>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<br>3 鮮やかな赤橙色のもの<br>4 特有の香味があるもの<br>5 乾燥良好なもの<br>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<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>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<br>2 特有の香味があるもの<br>3 乾燥良好なもの<br>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<br>2 香味良好なもの<br>3 乾燥良好なもの<br>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<br>2 塩分、香辛料等、調味料が適切なもの<br>3 色沢が良好で、変色のないもの<br>4 凍結状態がよく、はなれのよいもの<br>5 再凍結していないもの、霜の付着が少ないもの<br>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<br>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 |            | (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<br>2 脂質12%以下のもの<br>3 大豆、卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 脂質12%以下のもの<br>3 大豆、卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 脂質13%以下のもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 脂質13%以下のもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 着色料を使用していないもの         |      | 真空包装(トレイなし)<br>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<br>2 脂質25%以下のもの<br>3 春巻きの皮で巻き込んであるもの<br>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<br>2 卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 大きさ、厚みが揃っているもの<br>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<br>2 衣率40%以下、成型肉を使用していないもの<br>3 大きさ、厚みが揃っているもの<br>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<br>2 衣率40%以下、成型肉を使用していないもの<br>3 大きさ、厚みが揃っているもの<br>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<br>2 大きさ、厚みが揃っているもの<br>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<br>2 大きさ、厚みが揃っているもの<br>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、植物性たんばく質5%以下、衣率40%以下のもの<br>2 脂質15%以下のもの<br>3 大きさ、厚みが揃っているもの<br>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、植物性たんばく質5%以下、衣率40%以下のもの<br>2 脂質15%以下のもの<br>3 大きさ、厚みが揃っているもの<br>4 卵、乳を含まないもの           |      |                            | バラ凍結 |    |

| 大分類 |                 | 給食会CD | 給食会<br>食品名            | 規格・品質表<br>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<br>2 脂質15%以下のもの<br>3 大きさ、厚みが揃っているもの<br>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<br>2 脂質20%以下のもの<br>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<br>2 脂質20%以下のもの<br>3 焼き目があるもの<br>4 大豆、卵、乳を含まないもの<br>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<br>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<br>2 厚みの揃ったもの<br>3 大豆、卵、乳を含まないもの<br>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<br>2 脂質20%以下のもの<br>3 大豆、卵、乳を含まないもの<br>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<br>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<br>3 脂質20%以下のもの<br>4 大豆、卵、乳を含まないもの<br>5 鉄・カルシウムについて、栄養強化したもの<br>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 |       |                       | (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<br>2 脂質13%以下のもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 着色料を使用していないもの                                        |              | 真空包装(トレイなし)<br>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<br>2 脂質13%以下のもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>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(きざみ)       | (冷)あなご照り焼き(きざみ)   | 1 マアナゴ<br>2 きざみ幅5mm程度、骨の少ないもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>4 骨、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの<br>5 煮くずれ、油焼けのないもの                                 | 500g         | 平板状に詰めたもの<br>真空包装<br>トレイなし<br>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<br>2 塩分2%以下のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの                                 | 1パック10個程度のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>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<br>2 塩分2%以下のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの                                 | 1パック10個程度のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>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<br>2 塩分2%以下のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの                                 | 1パック10個程度のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>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<br>2 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>4 油焼けのないもの                          | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>4 油焼けのないもの                          | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>4 油焼けのないもの                          | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 白みそ使用<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの             | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 白みそ使用<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの             | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 白みそ使用<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの             | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 塩分2%以下のもの<br>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<br>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<br>5 油焼けのないもの | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 塩分2%以下のもの<br>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<br>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<br>5 油焼けのないもの | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 塩分2%以下のもの<br>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<br>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<br>5 油焼けのないもの | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの                          | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの                          | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの                          | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの                          | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>もの |    |

| 大分類 |           | 給食会CD | 給食会<br>食品名        | 規格・品質表<br>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<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの                                 | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの                                 | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>もの |      |    |
| 18  | 調理済み流通食品類 | 1821  | (冷)さんま塩焼き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<br>2 塩味が適度で、塩分2%以下のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの       | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>もの |      |    |
| 18  | 調理済み流通食品類 | 1822  | (冷)さんま塩焼き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<br>2 塩味が適度で、塩分2%以下のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの       | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>もの |      |    |
| 18  | 調理済み流通食品類 | 1823  | (冷)さんま塩焼き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<br>2 塩味が適度で、塩分2%以下のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>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<br>5 油焼けのないもの       | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 塩分2%以下のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>4 加圧加熱されたもの<br>5 形が良好で、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの<br>6 油焼けのないもの | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 塩分2%以下のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>4 加圧加熱されたもの<br>5 形が良好で、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの<br>6 油焼けのないもの | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 塩分2%以下のもの<br>3 適度な焼き目がついたもの<br>4 加圧加熱されたもの<br>5 形が良好で、ひれ、うろこ、内臓などの処理が適切なもの<br>6 油焼けのないもの | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 骨、皮等の処理が適切なもの<br>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<br>2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 せわた、から等の処理が適切なもの<br>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<br>2 表面にでん粉、小麦粉等がうすくついたもの<br>3 塩分1.5%程度、衣率15%以下のもの<br>4 頭はなく、大きさに著しい差がなく揃っている<br>5 卵、乳を含まないもの        |                  |                                  | バラ凍結 |    |

| 大分類 | 給食会CD     | 給食会<br>食品名             | 規格・品質表<br>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      | 1 カキは県内産のもの<br>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<br>3 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>4 卵、乳を含まないもの<br>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<br>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(唐揚げ用) 県内産 | (冷)小いわし(唐揚げ用) | 1 小いわしは県内産のもの<br>2 1匹4g程度<br>3 塩分1.5%程度、衣の率15%以下<br>4 表面にでん粉、小麦粉等がうすくついたもの<br>5 頭がなく、内臓が処理されたもの<br>6 大きさに著しい差がなく揃っているもの<br>7 油焼けしていないもの                   |      |        | 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     | 1 衣率40%以下(開きの場合は50%以下)<br>2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>3 腹開きの中骨なしの尾付き又はフィーレのもの<br>4 卵、乳を含まないもの<br>5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの<br>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      | 1 腹開きの中骨なしの尾付き又はフィーレのもの<br>2 衣率40%以下(開きの場合は50%以下)<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの<br>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    | 1 衣率40%以下<br>2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>3 卵、乳を含まないもの<br>4 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの<br>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      | 1 衣率40%以下<br>2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>3 皮有のもの<br>4 卵、乳を含まないもの<br>5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの<br>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      | 1 衣率40%以下<br>2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>3 皮有のもの<br>4 卵、乳を含まないもの<br>5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの<br>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      | 1 衣率40%以下<br>2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>3 皮有のもの<br>4 卵、乳を含まないもの<br>5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの<br>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<br>2 衣が具より薄く、大きさが揃っているもの<br>3 皮有のもの<br>4 卵、乳を含まないもの<br>5 骨、皮、うろこ等の処理が適切なもの<br>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<br>2 煮くずれ、油焼けのないもの                                                                      | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 煮くずれ、油焼けのないもの                                                                      | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 煮くずれ、油焼けのないもの                                                                      | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 煮くずれ、油焼けのないもの                                                                                        | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 煮くずれ、油焼けのないもの                                                                                        | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 煮くずれ、油焼けのないもの                                                                                        | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 加圧加熱されたもの<br>3 煮くずれ、油焼けのないもの                                                                         | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 加圧加熱されたもの<br>3 煮くずれ、油焼けのないもの                                                                         | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 加圧加熱されたもの<br>3 煮くずれ、油焼けのないもの                                                                         | 1パック10個程度<br>のもの | 真空包装<br>トレイなし<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>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<br>3 着色料を使用していないもの(具材を含む)<br>4 変色のないもの                      |                  | 真空包装<br>袋ごとボイルできる<br>もの          |      |    |
| 18  | 調理済み流通食品類       | 1615  | (冷)手巻き用卵焼 15g     | (冷)手巻き用卵焼     | 1 着色料を使用していないもの<br>2 うまみがあるもの<br>3 変色のないもの                                                                             |                  | 真空包装<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 着色料を使用していないもの<br>3 うまみがあるもの<br>4 変色のないもの                                                           |                  | 真空包装<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 具の入っていないもの<br>3 着色料を使用していないもの(具材を含む)<br>4 うまみがあるもの<br>5 変色のないもの                               | 1袋10個            | 真空包装<br>袋ごとボイルできる<br>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<br>2 リン酸塩・発色剤を使用していないもの<br>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<br>2 リン酸塩、発色剤を使用していないもの<br>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<br>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<br>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<br>3 賞味期限が「納品日から5年以上先のもの<br>4 常温で保存できるもの<br>5 梱包用ダンボール箱の側面に、黒の不減インクで、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 |      |        |                                                       |    |

