

高知市学校給食用 物資納品規格集

高知市教育委員会学事課

財団法人高知市学校給食会

品名	鮮魚	区分番号	1
		番号	1
選定方法	指定業者より見本・見積書徴収 物資選定をおこなう	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合したビニール袋・ダンボール・プラスチック容器		
表示			
[規格]		[検収]	
1 サイズ・形態重量 ・三枚おろし、切り身 ・2cm角切 別途指示 2 納品温度 5 以下 3 運送方法 保冷車またはこれに代わるもの 4 加工日 納入指定日の前日		1 形または整形（内臓の除去を含む）が良好で、身割れ、身くずれ、その他損傷がないもの 2 固有の色沢を有し、乾燥による変色、油焼け、他の変色がないもの 3 異臭・変色のないもの 4 肉締まりが良好で、ドリップの発生が少なくスポンジ状、その他異常な肉組織がないもの 5 大きさが揃っていて、骨、ひれ、うろこ、その他不純物がないもの	
[備考]			

品名	牛肉(和牛)	区分番号	2 -1 肉類
		番号	1
選定方法	食肉組合と交渉をおこない価格決定	購入方法	随意契約(学期)
納入形態	規格に適合したビニール袋・ダンボール		
表示	1 品名 2 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1	銘柄・産地等 ・全農こうち土佐和牛 ・高知県育ちで、飼料に牛骨粉不使用	1	鮮度良好なもの
2	部位 別途指示	2	肉および脂肪の質よく、色沢も良好なもの
3	納入形態・サイズ等 発注書に別途指示	3	特有の香りを有し、異臭・変色のないもの
4	容器包装 全農こうちにおいて、次の工程を行う ブロック肉を一括して加工する 加工後、800gをビニール袋に詰め 密封する 学校別に発注数量ごとにダンボールに詰める	4	部位により別途指示
5	運送方法 冷凍車またはこれに代わるもの		
6	証明書の添付 ・個体識別番号一覧表		
7	加工日 全農こうちの加工は使用日の1週間前から行う		
8	納入温度 0 以下		
[備考]			

品名	豚肉	区分番号	2 -1 肉類
		番号	2
選定方法	食肉組合と交渉をおこない価格決定	購入方法	随意契約(学期)
納入形態	規格に適合したビニール袋・ダンボール・プラスチックケース		
表示	1 品名 2 内容量 3 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	日本食肉格付協会の豚部分肉の規格でいう「上」「中」「並」の等級	1	肉の断面が淡紅色をしてつやがあり、よくひきしまっているもの
2 部位	・モモ ・カタ ・ヒレ ミンチはカタ肉を使用 別途指示	2	適度の弾力があるもの
		3	異臭・変色のないもの
		4	異物混入のないもの
3 スライス前の整形方法	脂肪の厚さは10mm以内に整形する		
4 形態	別途指示		
5 納品温度	0 以下		
6 納品単位	別途指示		
7 加工日	納入指定日の前日		
[備考]			

品名	豚骨	区分番号	2 -1 肉類
		番号	3
選定方法	食肉組合と交渉を行い価格決定	購入方法	随意契約(学期)
納入形態	規格に適合したビニール袋		
表示	1 品名 2 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 部位	ロース骨	1	適当な大きさに割り,またはカットされていること
2 形態	長さ15cm以内にカット バラ凍結	2	異物混入のないもの
3 納品温度	0 以下	3	異臭・変色のないもの
4 製造	使用日1週間以内に割またはカットしたもの 処理後半年以内 加工後凍結保存		
[備考]			

品名	鶏肉	区分番号	2 -1 肉類
		番号	4
選定方法	食肉組合と交渉をおこない価格決定	購入方法	随意契約(学期)
納入形態	規格に適合したビニール袋・ダンボール・プラスチックケース		
表示	1 品名 2 内容量 3 加工業者(または販売者)の名称及び所在地		
[規格]		[検収]	
1 部位 生後7～8週前後のプロイラー ・モモ ・ササミ ・手羽 ・手羽もと *ミンチは手羽を使用 別途指示 2 形態 別途指示 3 納品単位 別途指示 4 納品温度 0 以下 5 加工日 納入指定日の前日		1 肉の色が淡く、つやのあるもの 2 肉のきめが細かく、しまりがあり、肉質が柔らかいもの 3 異臭・変色のないもの 4 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	鶏ガラ	区分番号	2 -1 肉類
		番号	5
選定方法	食肉組合と交渉をおこない価格決定	購入方法	随意契約(学期)
納入形態	規格に適合したビニール袋		
表示	1 品名 2 内容量 3 加工年月日 4 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 部位 首ガラ 2 納品温度 0 以下 3 納品単位 別途指示 4 加工年月日 ・冷凍は納入指定日の7日前以内 ・生は納入指定日の3日前以内に処理したもの 5 形態 バラ凍結		1 頭・内臓・脂肪の処理が適切なもの 2 異物混入のないもの 3 異臭・変色のないもの	
[備考]			

品名	ベーコン	区分番号	2 -2 肉類
		番号	1
選定方法	食肉組合と交渉をおこない価格決定	購入方法	随意契約（学期）
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料	<ul style="list-style-type: none"> ・豚モモ肉 ・塩 ・砂糖 	1	形態およびくん煙が良好で損傷および汚れがないもの
2 使用制限食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・食塩 2.5%以下 	2	赤肉と脂肪の割合が適当で、色沢良好なもの
3 使用しない食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・着色料 ・発色剤 ・酸化防止剤 	3	特有のくん煙臭があり、香味良好なもの
4 形態	<ul style="list-style-type: none"> ・スライス 別途指示	4	異臭・変色のないもの
5 納品温度	5 以下	5	異物混入のないもの
6 納品単位	別途指示		
7 製造日	納入指定日の10日以内		
8 加工日	納入指定日の4日前以内		
[備考]			

品名	ハム	区分番号	2 -2 肉類
		番号	2
選定方法	食肉組合と交渉をおこない価格決定	購入方法	随意契約(学期)
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 種類 ・プレス ・ロース ・ボンレス 別途指示 2 使用制限食品添加物 ・食塩 2.5%以下 3 使用しない食品添加物 ・着色料 ・発色剤 ・酸化防止剤 4 納品温度 5 以下 5 納品単位 別途指示 6 製造日 納入指定日の10日以内 7 加工日 納入指定日の4日前以内		1 結着状態が良好で、弾力性があり気孔がないもの 2 異臭・異臭のないもの 3 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	ソーセージ	区分番号	2 -2 肉類
		番号	3
選定方法	食肉組合と交渉をおこない価格決定	購入方法	随意契約（学期）
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 種類 <ul style="list-style-type: none"> ・ウインナー ・フランクフルト 別途指示		1 変形の少ない均一な外観のもの	
2 使用制限食品添加物 <ul style="list-style-type: none"> ・食品添加物である調味料が食塩の1%以下であること 		2 香味があまり強くないもの	
3 使用しない食品添加物 <ul style="list-style-type: none"> ・保存料 ・発色剤 ・酸化防止剤 		3 肉質は固くしまり弾力の感じられるもの	
4 納品温度 5 以下			
5 納品単位 別途指示			
6 製造日 納入指定日の14日以内			
[備考]			

品名	鶏卵	区分番号	3 鶏卵
		番号	1
選定方法	大阪全農高値Lサイズ価格+配送価格見積書により決定	購入方法	随意契約(年)
納入形態	清潔なトレイとケース		
表示	1 サイズ 2 内容量 3 出荷者(または販売者)の名称および所在地 4 賞味期限		
[規格]		[検収]	
1 品質 抗生物質のほか抗菌性物質を含有してはならない	2 種類 Lサイズ(64g~70g) Mサイズ(58g~64g) 10kg箱で140~170玉入り	3 納品日 当日の午前8時30分~9時30分	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで7日以上
1 玉揃いで卵殻が清潔なもの		2 卵殻は光沢がなく、ザラザラした感じのもの	
3 腐敗臭、破卵、ひび卵のないもの		4 割卵した時 ・卵白が盛り上がり、粘り強く卵黄膜が強靱で卵黄が盛り上がっているもの ・卵黄の色が鮮黄色で色が濃いもの ・濃厚卵白が多くて水溶卵白が少なく拡散面積が小さいもの ・異臭のないもの	
[備考]			

品名	こんにゃく	区分番号	4 こんにゃく
		番号	1
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約(年)
納入形態	衛生的な容器		
表示	1 品名 2 原産地 3 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料とその割合 <ul style="list-style-type: none"> ・こんにゃく精粉(特等粉) ・精粉1に対して水30~35程度の品質のもの 2 種類 <ul style="list-style-type: none"> ・平こんにゃく ・つきこんにゃく つき出しについては平こんにゃくを3つ切りにし5mm程度についたもの 別途指示 ・糸こんにゃく 別途指示 3 使用しない食品添加物 <ul style="list-style-type: none"> ・着色料 4 納品単位 別途指示 5 製造日 納入指定日の3日以内		1 表面のきめが細かくなめらかなもの 2 弾力に富み,こしがあるもの 3 食味良好で鮮度よいもの 4 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	豆腐	区分番号	5 豆腐類
		番号	1
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約（年）
納入形態	清潔で衛生的な容器		
表示	1 品名 2 製造業者の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料	普通大豆1.3kg～1.5kgで10丁に加工した もの	1	できあがり後十分に冷却したもので、 破損のないもの
2 重量	1丁 350g～400g	2	切断面はなめらかで弾力があり均一な もの
3 種類	・もめん ・田舎（かため）	3	適当なかたさで、手のひらにのせて容易 にくずれないもの
4 納品温度	10 以下	4	異臭・変色のないもの
5 納品単位	別途指示	5	異物混入のないもの
6 製造日	納入指定日の前日または当日に製造し たもの		
7 納品形態	1個包装		
[備考]			

品名	油あげ	区分番号	5 豆腐類
		番号	2
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約（年）
納入形態	清潔で衛生的な容器		
表示	1 品名 2 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 豆腐 ・全面が油で揚げたもの 揚げ油はJAS規格に適合した 新鮮良質な植物性食用油を使用 2 形態・重量 ・三角形 ・25g程度 3 納品温度 10 以下 4 製造日 納入指定日の前日，または当日		1 特有の色沢で，組織が柔らかく適度に 膨張しているもの 2 異臭・変色・破損のないもの 3 揚げかすのつかないもの	
[備考]			

品名	あつあげ	区分番号	5 豆腐類
		番号	3
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約(年)
納入形態	清潔で衛生的な容器		
表示	1 品名 2 製造業者の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐 ・1枚は豆腐3分の1丁で作ったもの ・全面が油で揚げたもの 揚げ油はJAS規格に適合した 新鮮良質な植物性食用油を使用 2 重量 <ul style="list-style-type: none"> ・1枚100g程度 別途指示 3 納品温度 10 以下 4 納品単位 別途指示 5 製造日 納入指定日の前日,または当日		1 表面がちりめん状に収縮し,揚げ色は明るい黄褐色を呈したもの 2 油きれが良好なもの 3 異臭・変色のないもの 4 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	すまき	区分番号	6 練製品
		番号	1
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約(年)
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存方法 5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料とその配合 すりみ 75%以上 (すりみの原材料割合表示提出のこと) 2 重量 1本50g程度 別途指示 3 納品単位 別途指示 4 納品温度 10 以下 5 製造日 納入指定日の前日,または当日		1 色のうすいもの 2 なめらかで光沢があるもの 3 香味良好で適度な弾力性を有するもの 4 ねとつきや気孔がなく歯切れのよいもの 5 異臭・変色のないもの 6 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	ちくわ	区分番号	6 練製品
		番号	2
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約(年)
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存方法 5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料とその配合 すりみ 51%以上 (すりみの原材料割合表示提出のこと) 2 重量 ・ 1本50g程度 別途指示 3 納品単位 別途指示 4 納品温度 10 以下 5 製造日 納入指定日の前日または当日		1 火通りがよく焼色が良好なもの 2 香味良好で適度な弾力性を有し、歯切れのよいもの 3 異臭・変色のないもの 4 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	天ぷら(さつま揚げ)	区分番号	6 練製品
		番号	3
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約(年)
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存方法 5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料とその配合 すりみ 50%以上 (すりみの原材料割合表示提出のこと) 揚げ油は、新鮮良質な植物性食用油使用 2 形態・重量 ・角天 50g程度 ・丸天 50g程度 別途指示 3 納品単位 別途指示 4 納品温度 10 以下 5 製造日 納入指定日の前日、または当日		1 色良く揚がったもの 2 なめらかで光沢があるもの 3 香味良好で適度な弾力性を有するもの 4 ねとつきや気孔がなく歯切れのよいもの 5 異臭・変色のないもの 6 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	すりみ	区分番号	6 練製品
		番号	4
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約(年)
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 保存方法 4 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 すけそうだら・いわし・あじなどのすりみ	2 原材料とその配合 別途指示 原材料配合提出	3 種類 ・白すりみ ・黒すりみ 別途指示	4 納品単位 別途指示
5 納品温度 5 以下	6 製造日 納入指定日の前日,または当日 別途指示	1 適度な弾力があるもの	2 なめらかであるもの
		3 冷凍してないもの	4 異臭・変色のないもの
		5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	うどん・ひやむぎ	区分番号	7 麺類
		番号	1
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約（年）
納入形態	衛生上安全な容器		
表示	1 品名 2 内容量 3 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 ・小麦粉 ・塩 ・水分 2 使用しない食品添加物 過酸化水素 3 納品単位 ・1玉100g 別途指示 4 製造日 納入指定日の前日または当日 5 納入温度 10 以下		1 ねばりがよく、風味良好なもの 2 適度のゆで具合で表面が乾燥していないもの 3 異味異臭のないもの 4 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	中華そば	区分番号	7 麵類
		番号	2
選定方法	指定業者より見本・配合表・見積書徴収 物資選定をおこない決定	購入方法	随意契約（年）
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 ・小麦粉 ・塩 ・かん水 2 種類・納品単位 ・中華そば用 80g, 100g 別途指示 3 製造日 納入指定日の前日または当日 4 納入温度 10 以下		1 特有の香りを有し, 風味良好なもの 2 淡黄色で表面が乾燥していないもの 3 異味異臭のないもの 4 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	砂糖	区分番号	8 砂糖
		番号	1
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量		
	3 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 種類 ・上白 ・三温 ・中双 別途指示 2 納品単位 1 kg		1 光輝のある色沢を有するもの 2 各種類とも結晶が揃い,かたまりのないもの 3 異味異臭のないもの 4 異物混入のないもの 5 完全包装で湿気をおびていないもの	
[備考]			

品名	サラダ油		区分番号	9 サラダ油
			番号	1
選定方法	物資購入委員会選定		購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合したポリ容器			
表示	1 品質 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限			
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 品質	JASの食用植物油(米ぬか)表示品		1 賞味期限確認	
2 種類	米ぬか		2 清澄で淡黄色を呈し、香味良好なもの	
3 共通事項以外で使用しない食品添加物	酸化防止剤		3 腐敗臭、刺激臭、その他の不快臭のないもの	
4 納品単位	別途指示		4 粘性が低く、苦み、酸味、その他の異味のないもの	
5 賞味期限	使用日から賞味期限まで6か月以上		5 精製度の高いもの	
6 産地	国産		6 変形、ピンホールのないもの	
[備考]				

品名	白絞油		区分番号	10 白絞油
			番号	1
選定方法	物資購入委員会選定		購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した新缶			
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限			
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1	品質 食用植物油脂精製米ぬか油のJAS 表示品		1 賞味期限確認	
2	種類 ・米ぬか		2 清澄で淡黄色を呈し, 香味良好なもの	
3	共通事項以外で使用しない食品添加物 酸化防止剤		3 酸敗臭・刺激臭・その他不快臭のないもの	
4	納品単位 16.5kg 缶装		4 粘性が低く, 苦み, 酸味, 異味のないもの	
5	賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上		5 缶にさび, 変形, ピンホールのないもの	
6	産地 国産			
[備考]				

品名	純正ごま油	区分番号	10 白絞油
		番号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した容器		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	食用植物油脂調合油のJAS表示品 ごま油100%	1 賞味期限確認	
2 共通事項以外で使用しない食品添加物	酸化防止剤	2 おおむね清澄でごま特有の香味を有するもの	
3 納品単位	・1.65kg ・200ml 別途指示	3 異味異臭のないもの	
4 賞味期限	使用日から賞味期限まで6か月以上	4 異物混入のないもの	
		5 びん装にあっては、ひび割れのないもの	
[備考]			

品名	オリーブオイル	区分番号	10 白絞油
		番号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した容器		
表示	1 品名 2 原産地 3 内容量 4 賞味期限		
	5 輸入業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	エクストラバージンオイル…熱処理などを一切施していないバージンオイルで、酸度は1%以下	1 賞味期限確認	
2 納品単位	別途指示	2 濁りがなく、若草のような豊かで深みのある特有の芳香があること	
3 賞味期限	使用日から賞味期限まで6ヶ月以上	3 舌ざわりが良く、味は豊かで深みのあるもの	
		4 粘性が低く、黄緑色を有するもの	
		5 異臭・変色のないもの	
		6 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	醤油	区分番号	11 醤油等
		番号	1
選定方法		購入方法	学期単位入札
納入形態	ペットボトル		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	JAS標準品 本醸造のもので特級品とする 丸大豆使用のもの		1 賞味期限確認
2 種類	・濃口 ・淡口 別途指示		2 特有の芳香があり適度のうま味, 塩味, 酸味を有するもの
3 共通事項以外で使用しない食品添加物	・甘味料		3 異味異臭のないもの
4 容量	1.8		4 濁り, 沈殿物および異物混入のないもの
5 賞味期限	使用日から賞味期限まで6か月以上		
[備考]			

品名	食酢	区分番号	1 1 醤油等
		番号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	ペットボトル		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 J A S 標準品 2 種類 醸造酢 100% 3 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・甘味料 4 容量 1.8 5 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上		1 賞味期限確認 2 液が清澄で浮遊物や沈殿物のないもの 3 特有の香味を有するもの 4 鼻にツンとさす酢酸臭や舌をさす刺激のないもの	
[備考]			

品名	ウスターソース類	区分番号	1 1 醤油等
		番号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	ペットボトル		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	JAS標準品 食酢にあっては醸造酢を使用のこと 全糖	1 賞味期限確認	
2 種類	・ウスターソース ・中濃ソース ・濃厚ソース 別途指示	2 調和のとれた特有の風味を有し、色沢良好なもの	
3 容量	1.8	3 異臭・変色のないもの	
4 賞味期限	使用日から賞味期限まで6か月以上	4 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	みそ	区分番号	1 2 みそ
		番号	1
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料とその配合 ・大豆 ・米こうじ ・食塩 別途指示 2 種類 ・合みそ ・赤みそ ・白みそ 別途指示 3 納品単位 別途指示 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3か月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 成熟が適度で香味良好で、とろりとした まるやかさがあり、塩辛さを感じないもの 4 かびの発生のないもの 5 異味異臭のないもの 6 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	清酒	区分番号	13 酒・塩
		番号	1
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	ビン詰		
表示	1 種類・級別 2 銘柄 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	酒税法による清酒に格付されたもの アルコール度 14.0度以上 15.0度未満	1 賞味期限確認	
2 共通事項以外で使用しない食品添加物 甘味料		2 濁りがなく、特有の香味を有し、酸味がついていないもの	
3 容量 1.8		3 異臭・変色のないもの	
4 納品単位 別途指示		4 異物混入のないもの	
5 製造日 納入指定日の3か月以内			
[備考]			

品名	本みりん	区分番号	13 酒・塩
		番号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	ビン詰		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限		
	4 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	アルコール度 13.5度以上 14.5度未満	1 賞味期限確認	
2 共通事項以外で使用しない食品添加物 甘味料		2 特有の香味と色沢を有し,濁りがないもの	
3 容量	1.8	3 異臭・変色のないもの	
4 納品単位	別途指示	4 異物混入のないもの	
5 賞味期限	使用日から賞味期限まで3か月以上		
[備考]			

品名	ワイン(調理用)	区分番号	13 酒・塩
		番号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	ビン詰・紙パック		
表示	1 品名 2 内容量 3 製造年月日		
	4 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 アルコール分14%未満 2 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・甘味料 3 種類 ・赤 ・白 別途指示 4 納品単位 ・1.8 ・0.5 別途指示		1 濁りがなく、特有の香味を有するもの 2 異臭・変色のないもの 3 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	塩	区分番号	13 酒・塩
		番号	4
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量		
	3 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	輸入の岩塩または天日塩を海水で溶解し平釜で煮詰めて作ったもの	1 純白で、光沢があるもの	
2 納品単位		2 結晶細かく、さらさらしてかたまりのないもの	
1 kg		3 苦汁分少なく、淡味なもの	
		4 異臭・変色のないもの	
		5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	小麦粉	区分番号	14 粉豆類
		番号	1
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 種類 ・薄力粉 ・中力粉 ・強力粉 別途指示	2 使用しない食品添加物 小麦粉改良剤	3 納品単位 別途指示	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上
5 産地 国産			
[備考]			

- 1 種類
・薄力粉
・中力粉
・強力粉
別途指示
- 2 使用しない食品添加物
小麦粉改良剤
- 3 納品単位
別途指示
- 4 賞味期限
使用日から賞味期限まで3ヶ月以上
- 5 産地
国産

- 1 賞味期限確認
- 2 乾燥良好できめ細かく、かたまりがないもの
- 3 無漂白で白色または白色に近い淡黄色のもの
- 4 カビ臭または異臭のないもの
- 5 害虫の発生がないもの
- 6 異物混入のないもの

品名	でん粉(片栗粉)	区分番号	14 粉豆類
		番号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 種類 3 内容量 4 賞味期限		
	5 検査請求者(生産者)の名称および所在地		6 検査所名
[規格]		[検収]	
1 品質 農産物規格検査に合格したもの		1 賞味期限確認	
2 種類・等級 ばれいしょ精製でん粉1等品		2 乾燥良好で粒子が細かく指でこするときしむもの	
3 納品単位 1kg		3 かたまりがなく、水に溶けやすいもの	
4 賞味期限 使用日から賞味期限まで12ヶ月以上		4 白色、無味無臭で異物混入のないもの	
5 産地 国産		5 害虫の発生がないもの	
[備考]			

品名	パン粉	区分番号	14 粉豆類
		番号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限		
	4 製造業者(または販売業者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 小麦粉を使用した良質のパン	2 種類 ドライパン粉	3 納品単位 2 kg	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上
		1 賞味期限確認	
		2 乾燥良好で、粒度が一定しているもの	
		3 白色に近い淡黄色のもの	
		4 カビの発生がないもの	
		5 異味異臭のないもの	
		6 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	白玉粉	区分番号	14 粉豆類
		番号	4
選定方法		購入方法	
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 種類 3 内容量 4 賞味期限 5 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料	白玉粉とは もち米を水洗い 水浸けしたのちに水びき 攪拌(かくはん) 沈殿 この工程を繰り返しながら何度も水に さらしてから 脱水 その後細かくひいて乾燥させたもの 別名：寒晒(かんざらし)	1 賞味期限確認	
2 納品単位	1 kg	2 乾燥良好なもの	
3 賞味期限	使用日から賞味期限まで3か月以上	3 純白で光沢のあるもの	
4 産地	国産	4 不純物混入のないもの	
[備考]			

品名	大豆	区分番号	14 粉豆類
		番号	5
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級 4 内容量		
	4 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 国内産大豆	1 乾燥状態が良好で粒がそろい, 色沢良好であるもの		
2 種類・サイズ 別途指示	2 病虫害のないもの		
3 納品単位 別途指示	3 水に入れて浮くのが少ないもの		
	4 異物・不純物混入のないもの		
	5 被害粒・未熟粒のないもの		
[備考]			

品名	水あめ	区分番号	14 粉豆類
		番号	6
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限		
	4 製造所(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 でん粉 2 納品単位 別途指示 3 賞味期限 使用日から賞味期限まで3か月以上		1 賞味期限確認 2 無色透明で適当な粘度のあるもの 3 異味異臭のないもの 4 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	スパゲティ・マカロニ類	区分番号	15 マカロニ類
		番号	1
選定方法	物資選定委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 JAS表示品 2 品名 3 原材料名 4 内容量 5 賞味期限 6 製造業者(または販売者)の名称および所在地 7 調理方法		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品	2 原材料 デュラムセモリナ小麦粉100%使用 (日本産小麦マカロニ・スパゲティはこれに限らない)	3 種類 ・マカロニ エルボ・シェル・ツイスト・ホイール 別途指示 ・スパゲティ ハーフ・カット・パーミセリ 別途指示	4 納品単位 別途指示
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	6 産地 ・スパゲティの原材料については国産小麦粉 ・マカロニ別途指示	1 賞味期限確認	2 乾燥良好で淡黄色半透明なもの
		3 色沢および形状が良好であるもの	4 ひび割れ, 砕け, 変形のないもの
		5 異味異臭のないもの	6 異物混入のないもの
		7 ゆでてこしのあるもの	
[備考]			

品 名	ビーフン	区分番号	1 5 マカロニ類
		番 号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表 示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限		
	4 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規 格]		[検 収]	
1 原材料とその配合 ・うるち米 90%以上 ・でん粉 10%以下 2 形態 棒状 径1mm程度 3 納品単位 別途指示 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 乾燥良好で折れ，砕けのないもの 4 乳白色で特有の色沢を有するもの 5 変質，カビ，害虫の発生がないもの 6 異味異臭のないもの 7 異物混入のないもの	
[備 考]			

品名	春 雨	区分番号	1 5 マカロニ類
		番 号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表 示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限		
	4 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規 格]		[検 収]	
1	原材料 緑豆	1	賞味期限確認
2	形態 ロング・カット 別途指示	2	乾燥良好で半透明なもの
3	納品単位 別途指示	3	変質，水ぬれ，カビの発生がないもの
4	賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	4	異味異臭のないもの
		5	異物混入のないもの
[備 考]			

品名	マヨネーズ		区分番号	16 マヨネーズ
			番号	1
選定方法	物資購入委員会選定		購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 品質 日本農林規格の半固体状態ドレッシング・マヨネーズの基準に格付されたもの卵黄10%以上使用のもの 2 使用制限食品添加物 グルタミン酸ナトリウム 3 納品単位 ・ 1 kg ・ 5 kg 別途指示 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで2か月以上			1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 鮮明な色沢を有し、酸化分離していないもの 4 風味および乳化の状態が良好で適度な粘度を有するもの 5 異味異臭のないもの 6 異物混入のないもの 7 色が褐変したり油臭くないもの	
[備考]				

品名	一食マヨネーズ	区分番号	16 マヨネーズ
		番号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 日本農林規格の半固体状態ドレッシング・マヨネーズの基準に格付されたもの 卵黄10%以上使用のもの	2 種類 ・マヨネーズ 別途指示	3 使用制限食品添加物 グルタミン酸ナトリウム	4 納品単位 ・8g ・10g ・15g 別途指示
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで2か月以上			
[備考]			

- 1 賞味期限確認
- 2 包装状態が良好なこと
- 3 鮮明な色沢を有し、酸化分離していないもの
- 4 風味および乳化の状態が良好で適度な粘度を有するもの
- 5 異味異臭のないもの
- 6 異物混入のないもの
- 7 色が褐変したり油臭くないもの

品名	トマトケチャップ	区分番号	17 トマトケチャップ
		番号	1
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS特級表示品		1 賞味期限確認	
2 納品単位 ・1号缶 ・1kg 別途指示		2 缶は変形,または膨張していないもの	
3 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上		3 缶サビの発生がないもの	
4 産地 国産		4 香味,色沢が良好なもの	
		5 粒子が細かく均一であるもの	
		6 粘ちょう性が適度で調理して伸びがいいもの	
		7 異味異臭のないもの	
		8 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	一食トマトケチャップ	区分番号	17 トマトケチャップ
		番号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品	1 賞味期限確認		
2 納品単位 ・13g 別途指示	2 香味,色沢が良好なもの		
3 賞味期限 賞味期限まで6か月以上	3 粒子が細かく均一であるもの		
	4 粘ちょう性が適度で調理して伸びがいいもの		
	5 異味異臭のないもの		
	6 異物混入のないもの		
[備考]			

品名	干しわかめ	区分番号	18 海産物
		番号	1
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 現産地		
	5 加工業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品		1 賞味期限確認	
2 性状 わかめを水で洗浄したもの、またはこれを湯通ししたものを乾燥したもの		2 水戻しした場合弾力性があるもの	
3 形態・重量 ・茎部を除いたもの 別途指示		3 固有の良好な色沢を有し、かつほぼ均一であるもの	
4 納品単位 別途指示		4 枯葉の混入がないもの	
5 賞味期限 賞味期限まで6か月以上		5 固有の香りがあり、むれ等の異臭がないもの	
6 産地 国産		6 土砂、雑海草、ほし（付着した水あか）等異物の混入がないもの	
[備考]			

品名	こんぶ		区分番号	18 海産物	
			番号	2	
選定方法	物資購入委員会選定		購入方法	学期単位入札	
納入形態	規格に適合した包装資材				
表示	1 品名	2 産地	3 等級	4 内容量	5 賞味期限
	6 原産地	7 加工業者（または販売者）の名称および所在地			
[規格]			[検収]		
1 品質	JAS表示品		1 賞味期限確認		
2 種類	<ul style="list-style-type: none"> ・出し昆布 ・刻み昆布 別途指示		2 枯葉・赤葉等が混入していないもの		
3 形態・重量	<ul style="list-style-type: none"> ・全型 ・結び 別途指示		3 乾燥良好で、特有の香味を有し、異味異臭・かび等のないもの		
4 納品単位	別途指示		4 土砂，雑海草，ほし（付着した水あか）等異物の混入がないもの		
5 産地	国産				
[備考]					

品名	干しひじき		区分番号	18 海産物
			番号	3
選定方法	物資購入委員会選定		購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名	2 原材料名	3 内容量	4 賞味期限
	5 原産地	6 加工業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]			[検収]	
1 品質	色沢，形状が良好なもの		1 賞味期限確認	
2 性状	煮熟後，乾燥したもの		2 固有の良好な色沢を有しかつ，ほぼ均一であるもの	
3 種類	芽ひじき		3 形状が均一でバラつきのないもの	
4 重量	別途指示		4 異物混入のないもの	
5 納品単位	別途指示			
6 賞味期限	賞味期限まで6ヶ月以上			
7 産地	国産			
[備考]				

品名	煮干しいわし (かえり・かちり・だしじゃこ)	区分番号	18 海産物
		番号	4
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 原産地		
	5 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1	共通事項以外で使用しない食品添加物 ・酸化防止剤	1	賞味期限確認
2	サイズ 別途指示	2	包装状態が良好なもの
3	納品単位 別途指示	3	乾燥良好で特有の香味を有するもの
4	賞味期限	4	油焼けしていないもの
5	産地 国産	5	肉しまりがよく、頭落ち、皮はげの少ないもの
		6	異味異臭のないもの
		7	異物混入のないもの
		8	害虫、かびの発生のないもの
[備考]			

品名	青のり粉	区分番号	18 海産物
		番号	5
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 加工業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 色沢，香味，乾燥が良好なもの	2 性状 原藻を水洗いし，天日乾燥または掛け干ししたもの	3 形態・重量 粉状にしたもの 別途指示	4 納品単位 別途指示
5 賞味期限 賞味期限まで6か月以上	6 産地 国産	1 賞味期限確認	2 固有の良好な色沢を有するもの
		3 香味が良好なもの	4 異物混入のないもの
[備考]			

品名	カレールウ	区分番号	19 乾物類
		番号	1
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 <ul style="list-style-type: none"> ・カレー粉 ・小麦粉 ・食用油脂 ・食塩 ・糖類 2 共通事項以外で使用しない食品添加物 <ul style="list-style-type: none"> ・着色料 ・酸化防止剤 ・糊料 3 形態 <ul style="list-style-type: none"> ・固形状 ・フレーク状 ・顆粒状 別途指示 4 納品単位 <ul style="list-style-type: none"> ・1kg 別途指示 5 賞味期限 賞味期限まで3か月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 油やけしていないもの 4 色調, 香味良好なもの 5 香辛料の調和のよいもの 6 異臭・変色のないもの 7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	ホワイトルウ	区分番号	19 乾物類
		番号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 <ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉 ・食用油脂 ・食塩 ・糖類 2 共通事項以外で使用しない食品添加物 <ul style="list-style-type: none"> ・酸化防止剤 ・糊料 3 形態 <ul style="list-style-type: none"> ・フレーク状 ・顆粒状 別途指示 4 納品単位 <ul style="list-style-type: none"> ・1kg 別途指示 5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3か月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 油やけしていないもの 4 色調, 香味良好なもの 5 香辛料の調和のよいもの 6 異臭・変色のないもの 7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	ビーフシチュールウ	区分番号	19 乾物類
		番号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料	<ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉 ・食塩 ・でんぷん ・トマト(ピューレ, ペースト) ・野菜類 ・肉エキス(牛エキス以外) 	1 賞味期限確認	
2 共通事項以外で使用しない食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・酸化防止剤 ・糊料 	2 包装状態が良好なもの	
3 形態	<ul style="list-style-type: none"> ・フレーク状 ・顆粒状 別途指示	3 本来の形状(フレーク, 顆粒状等)を保持し, 溶解性がよいもの	
4 納品単位	<ul style="list-style-type: none"> ・1kg 別途指示	4 油やけしていないもの	
5 賞味期限	使用日から賞味期限まで3か月以上	5 色調・香味良好なもの	
		6 香辛料の調和のよいもの	
		7 異臭・変色のないもの	
		8 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	カレー粉	区分番号	19 乾物類
		番号	4
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限		
	4 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 形態 ・粉末状 ・缶入り 2 納品単位 360g 3 賞味期限 使用日から賞味期限まで3か月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 乾燥良好で吸湿等による固まりがないもの 4 香味・辛味・色調がよいもの 5 変色・カビ・害虫の発生がないもの 6 異臭・変色のないもの 7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	こしょう	区分番号	19 乾物類
		番号	5
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 現材料 天然のもの 2 形態 ・粉末状 ・缶入り 3 納品単位 420g 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3か月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 乾燥良好で吸湿等による固まりがないもの 4 香味・辛味・色調がよいもの 5 変色・カビ・害虫の発生がないもの 6 異臭・変色のないもの 7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	スパイス	区分番号	19 乾物類
		番号	6
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 バジル・ガーリック・チリパウダー 一味など		1 賞味期限確認 2 乾燥状態が良好なもの 3 吸湿していないもの 4 香味良好なもの 5 異臭・変色のないもの 6 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	オイスターソース	区分番号	19 乾物類
		番号	7
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 レギュラー品 2 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 特有の香味を有するもの 3 異味異臭のないもの 4 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	豆板醬		区分番号	19 乾物類
			番号	8
選定方法	物資購入委員会選定		購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合したびん入り			
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限			
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 品質 レギュラー品 2 原材料 唐辛子・空豆・塩 3 添加物 酒精(アルコール) 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上			1 賞味期限確認 2 外装に異常のないもの 3 充分熟成しているもの 4 特有の風味・香味のあるもの 5 異味異臭・不純物の混入しないもの	
[備考]				

品名	のり	区分番号	19 乾物類
		番号	9
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 原産地 5 加工業者(または販売者)		
[規格]		[検収]	
1 品質 色沢, 香味良好なもの	2 種類 ・味付けのり ・焼きのり 別途指示	3 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・甘味料 ・酸化防止剤	4 形態・サイズ 別途指示
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	6 産地 国産	1 賞味期限確認	2 包装状態が良好なもの
		3 くずれのないもの	4 色沢, 香味良好なもの
		5 異味異臭のないもの	6 異物混入のないもの
		6 異物混入のないもの	7 吸湿していないもの
[備考]			

品名	きくらげ	区分番号	19 乾物類
		番号	10
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 賞味期限 5 原産地 6 出荷者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 乾燥良好で、固有の芳香を有するもの 2 納品単位 別途指示 3 形態 ・ホール ・カット 別途指示 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 乾燥状態が良好なもので、カビ・変色・病虫害のないもの 3 かさの表面が黒く、裏面が白いもの 4 異臭・変色のないもの 5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	干しだいこん	区分番号	19 乾物類
		番号	11
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 賞味期限 5 原産地 6 加工業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 特有の色，芳香を有するもの	1 賞味期限確認		
2 種類 ・干切干し 別途指示	2 乾燥良好なもの		
3 納品単位 別途指示	3 変色していないもの		
4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	4 皮の処理が良いもの		
5 産地 国産	5 かびの発生がないもの		
	6 異味異臭のないもの		
	7 異物混入のないもの		
[備考]			

品名	干しいたけ	区分番号	19 乾物類
		番号	12
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 賞味期限 5 原産地		
	6 加工業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	乾燥良好で、固有の芳香を有するもの	1 賞味期限確認	
2 納品単位	別途指示	2 肉厚のもの	
3 形態	・ホール ・カット 別途指示	3 傘の表面は茶褐色を呈し裏面は白色のもの	
4 産地	国産	4 変色（黒褐色）やカビ，害虫のないもの	
5 賞味期限	使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	5 異物混入のないもの	
		6 割れ，破れの少ないもの	
[備考]			

品名	干しそうめん	区分番号	19 乾物類
		番号	13
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 製造業者(または販売者) の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 ・小麦粉 ・塩 2 形状 ・角棒状 ・丸棒状 3 納品単位 別途指示 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで6ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 乾燥良好であるもの 3 折れ・砕けを含まず、異味異臭、異物混入のないもの 4 カビの発生のないもの	
[備考]			

品名	レーズン	区分番号	19 乾物類
		番号	14
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 加工業者(または販売者) の名称および所在地 (輸入品の場合) 5 原産国名 6 輸入年月日		
[規格]		[検収]	
1 品質 色沢, 乾燥が良好なもの 2 種類 別途指示 3 納品単位 別途指示 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで1年以上		1 賞味期限確認 2 乾燥状態良好で粒が揃っているもの 3 特有の風味を有し, 甘味が強いもの 4 異味異臭のないもの 5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	落花生	区分番号	19 乾物類
		番号	15
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 原産地 5 加工業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 種類	<ul style="list-style-type: none"> ・小粒種 ・大粒種 別途指示 むき実を焙煎したもの	1 賞味期限確認	
2 形態	<ul style="list-style-type: none"> ・粉 ・割 ・ホール 別途指示	2 乾燥良好で特有の風味を有し光沢があるもの	
3 納品単位	別途指示	3 割にあっては、細片の状態が良好でくずの混入がないもの	
4 賞味期限	使用日から賞味期限まで1ヶ月以上	4 異臭・変色のないもの	
5 産地	国産	5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	アーモンド	区分番号	19 乾物類
		番号	16
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 原産地 5 加工業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 種類	・スイート種アーモンド ・ミッション ・カリフォルニア ・ネブラル ・ノンパレル 焙煎の有無は別途指示	1 賞味期限確認	
2 形態	・粉 ・スライス ・ホール 別途指示	2 適度に乾燥，または焙煎されたもので，特有の香味を有するもの	
3 納品単位	別途指示	3 ホールにあっては種実が揃い丸みを帯び充実しているもの	
4 賞味期限	使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	4 異味異臭のないもの	
		5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	ごま	区分番号	19 乾物類
		番号	17
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 種類 ・白ごま ・黒ごま 別途指示 洗い・いり・すりの別は別途指示	2 納品単位 別途指示	3 賞味期限 使用日から賞味期限まで6ヶ月以上	1 賞味期限確認 2 光沢がよく、乾燥良好なもの 3 種実が揃い、実がよく入っているもの 4 害虫の発生がないもの 5 異物混入のないもの 7 着色のないもの
[備考]			

品名	高野豆腐	区分番号	19 乾物類
		番号	18
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 加工業者 (または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品または同等品以上	2 種類 ・平型 ・サイコロ型 別途指示	3 納品単位 別途指示	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで6ヶ月以上
1 賞味期限確認		2 乾燥良好にして、異臭なく、型くずれのないもの	
3 変色、カビ、割れのないもの		4 淡黄色で、きめ細かいもの	
5 もどりが良く、弾力性のあるもの			
[備考]			

品名	一食佃煮	区分番号	19 乾物類
		番号	19
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 種類 のり ひじき こんぶ	2 使用制限食品添加物 グルタミン酸ナトリウム 食塩の1%以下	3 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・酸化防止剤	4 納品単位 別途指示
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上			
[備考]			

- 1 賞味期限確認
- 2 包装状態が良好なもの
- 3 特有の光沢を有するもの
- 4 調和のとれた香味を有するもの
- 5 カビの発生のないもの
- 6 異味異臭のないもの
- 7 異物混入のないもの

品名	一食ふりかけ	区分番号	19 乾物類
		番号	20
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 種類 ・かつおふりかけ ・さけふりかけ ・わかめふりかけ ・のりふりかけ 別途指示 2 納品単位 ・2~3.3g 別途指示 3 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 乾燥が適度で香味良好なもの 4 異味異臭のないもの 5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	一食ドレッシング	区分番号	19 乾物類
		番号	21
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品 2 種類 別途指示 3 使用制限食品添加物 食品添加物である調味料が食塩の1%以下 4 納品単位 ・ 5g ・ 10g ・ 15g ・ 20g 別途指示 5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 香味および乳化の状態が良好で適度の粘度を有し、まろやかなもの 4 異臭・変色のないもの 5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	一食タルタルソース	区分番号	19 乾物類
		番号	22
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品	2 使用制限食品添加物 食品添加物である調味料が食塩の1%以下	3 納品単位 ・20g 別途指示	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上
		1 賞味期限確認	
		2 包装状態が良好なもの	
		3 鮮やかな色沢を有し、香味および乳化の状態が良好で、かつ適度な粘度を有するもの	
		4 酢づけ野菜の細片が適度に混合しているもの	
		5 異臭・変色のないもの	
		6 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	一食ソース類	区分番号	19 乾物類
		番号	23
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品 食酢にあつては醸造酢を使用のこと 2 種類 ・とんかつソース ・お好みソース 別途指示 3 納品単位 ・10g ・13g ・15g 別途指示 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 調和のとれた特有の風味を有し、色沢良好なもの 3 包装状態が良好なもの 4 異臭・変色のないもの 5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	らっきょう漬	区分番号	19 乾物類
		番号	24
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品 食酢にあつては醸造酢を使用のこと	2 使用制限食品添加物 食品添加物である調味料が食塩の1%以下	3 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・甘味料 ・殺菌料 ・酸化防止剤 ・糊料	4 サイズ・重量 別途指示
5 納品単位 別途指示	6 加工日 納入指定日の3ヶ月~15ヶ月以内	7 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	8 産地 国産
[備考]			

- 1 賞味期限確認
- 2 包装状態が良好なもの
- 3 色沢および形状良好なもの
- 4 香味および肉質が良好で歯切れのよいもの
- 5 異臭・変色のないもの
- 6 異物混入のないもの

品名	うめぼし	区分番号	19 乾物類
		番号	25
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品または同等品以上	2 使用制限食品添加物 食品添加物である調味料が食塩の1%以下	3 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・甘味料	4 サイズ・重量 別途指示
5 納品単位 別途指示	6 加工日 納入指定日の15ヶ月以内	7 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	
		1 賞味期限確認	2 包装状態が良好なもの
		3 色沢および形状が良好なもの	4 香味および肉質が良好なもの
		5 異臭・変色のないもの	6 異物混入のないもの
[備考]			

品名	福神漬	区分番号	19 乾物類
		番号	26
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	JAS表示品または同等品以上	1 賞味期限確認	
2 使用制限食品添加物	食品添加物である調味料が食塩の1%以下	2 包装状態が良好なもの	
3 共通事項以外で使用しない食品添加物	・甘味料	3 色沢および形状が良好で損傷がないもの	
4 固形物の割合	85%以上	4 香味および肉質が良好で、歯切れのよいもの	
5 納品単位	・500g ・1kg 別途指示	5 異臭・変色のないもの	
6 加工日	納入指定日の2ヶ月以内	6 異物混入のないもの	
7 賞味期限	使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		
8 産地	国産		
[備考]			

品名	たくあん漬	区分番号	19 乾物類
		番号	27
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 加工業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1	使用制限食品添加物 食品添加物である調味料が食塩の1%以下	1	賞味期限確認
2	使用しない食品添加物 ・保存料 ・着色料 ・甘味料	2	色沢および形状が良好で損傷がないもの
3	サイズ・重量 別途指示	3	香味および肉質が良好で歯切れのよいもの
4	納品単位 別途指示	4	カビの発生がないもの
5	賞味期限 使用日から賞味期限まで6ヶ月以上	5	異臭・変色のないもの
6	産地 国産	6	異物混入のないもの
[備考]			

品名	つぼ漬	区分番号	19 乾物類
		番号	28
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1	品質 JAS表示品または同等品以上	1	賞味期限確認
2	主要原材料名 大根	2	包装状態が良好なもの
3	使用制限食品添加物 食品添加物である調味料が食塩の1%以下	3	色沢および形状が良好なもの
4	共通事項以外で使用しない食品添加物 ・甘味料	4	香味および肉質が良好で歯切れのよいもの
5	固形物の割合 85%以上	5	異臭・変色のないもの
6	納品単価 ・500g ・1kg 別途指示	6	異物混入のないもの
7	賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		
8	産地 国産		
[備考]			

品名	削り節	区分番号	19 乾物類
		番号	29
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品または同等品以上	2 原料 かつお	3 種類 ・薄削り節 ・厚削り節(破片) 別途指示	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3か月以上
6 産地 国産			
[備考]			

- 1 賞味期限確認
- 2 乾燥状態・色沢良好で血合のない, 削り方が均一なもの
- 3 香味良好なもの
- 4 虫害・かび・油やけのないもの
- 5 異臭・変色のないもの
- 6 異物混入のないもの

品名	一食マーガリン	区分番号	20 パン添加物
		番号	1
選定方法		購入方法	
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 保存方法 6 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS上級または標準規格表示品	2 原材料名とその配合 油分の割合 ・植物油脂 100% ・塩 分 2.5%以下	3 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・酸化防止剤	4 形態 ・ソフトタイプ
5 納品温度 10 以下	6 納品単位 ・ 8g ・ 10g 別途指示	7 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	
		1 賞味期限確認	2 包装状態が良好で、油の染み出しがないもの
		3 特有の明るい淡黄色を呈し、斑点および波紋などのないもの	4 特有の芳香を有するもの
		5 カビの発生がないもの	6 異物混入のないもの
[備考]			

品名	一食ジャム類(共通)	区分番号	20 パン添加物
		番号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS標準規格表示品またはセミスイ -トについては糖度50~55で、その他 はJAS標準規格同等品	2 原材料名 別途指示	3 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・酸化防止剤	4 納品単位 ・15g ・20g ・25g 別途指示
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	1 賞味期限確認	2 包装状態が良好なもの	3 固有の色沢を有し、固形物と糖蜜の分離がないもの
	4 香味良好で、やわらかなゲル状を呈し、のびがよいもの	5 マーマレードにあっては果肉が均一に混在しているもの	6 異味異臭のないもの
	7 異物混入のないもの		
[備考]			

品 名	一食はちみつ	区分番号	20 パン添加物
		番 号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表 示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規 格]		[検 収]	
1 品質 公正取引委員会で定める基準に適合し 純粹のもの	2 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・糊料 ・酸化防止剤 ・甘味料	3 納品単位 ・15g 別途指示	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上
1 賞味期限確認	2 包装状態が良好なもの	3 固有の色沢を有し, 香味良好なもの	4 異味異臭のないもの
	5 異物混入のないもの		
[備 考]			

品名	一食チョコレートクリーム	区分番号	20 パン添加物
		番号	4
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 配合	カカオ4%以上	1 賞味期限確認	
2 共通事項以外で使用しない食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・糊料 ・酸化防止剤 ・甘味料 	2 包装状態の良好なもの	
3 納品単位	<ul style="list-style-type: none"> ・15g ・20g ・25g 別途指示	3 色沢の良好なもの	
4 保存温度	10 以下	4 香味良好なもの	
5 賞味期限	使用日から賞味期限まで3ヶ月以上	5 適度なやわらかさでのびがよく、油脂の分離がないもの	
		6 異味異臭のないもの	
		7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	一食ごまクリーム	区分番号	20 パン添加物
		番号	5
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料名 別途指示 2 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・糊料 ・酸化防止剤 3 納品単位 ・10g 4 保存温度 10 以下 5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの	
[備考]			

品名	一食レーズンクリーム	区分番号	20 パン添加物
		番号	6
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料名 別途指示 2 使用しない食品添加物 ・糊料 ・酸化防止剤 3 納品単位 別途指示 4 保存温度 10 以下 5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの	
[備考]			

品名	一食チーズ	区分番号	20 パン添加物
		番号	7
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料とその配合 ナチュラルチーズ98%以上 2 納入形態・単位 10g(角・ソフト) 15g 20g(スライス) 別途指示 3 納品温度 10 以下 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 香味よく舌ざわりのなめらかなもの 4 かびの発生のないもの 5 緻密な組織のもの 6 異味異臭のないもの 7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	みかん缶詰		区分番号	2 1 缶詰・レトルト類		
			番号	1		
選定方法	物資購入委員会選定		購入方法	学期単位入札		
納入形態	1号缶					
表示	1 品名	2 形状	3 果粒の大きさ	4 原材料名	5 固形量	6 内容総量
	7 賞味期限	8 製造業者(または販売者)の名称および所在地				
[規格]			[検収]			
1 品質	J A S 表示品		1 賞味期限確認			
2 形状	<ul style="list-style-type: none"> ・ホール ・果粒の大きさ L・M・S 別途指示		2 缶が変形または膨張していないもの			
3 賞味期限	使用日から賞味期限まで1年以上		3 缶サビの発生がないもの			
4 産地	国産		4 充てん液が清澄で、果粒の大きさが均一なもの			
			5 香味良好で、固有の色沢を有するもの			
			6 じょうのう膜の破損、すじその他の不純物がないもの			
			7 異味異臭のないもの			
			8 異物混入のないもの			
[備考]						

品名	パイナップル缶詰	区分番号	2 1 缶詰・レトルト類
		番号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	1号缶		
表示	1 品名	2 形状	3 原材料名
	6 賞味期限	7 製造業者(または販売者)の名称および所在地	
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品	2 形状 チビット	3 納品単位 1号缶	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで1年以上
5 産地 国産			
		1 賞味期限確認	2 缶が変形または膨張していないもの
		3 缶サビの発生がないもの	4 充てん液が清澄で、果粒の大きさが均一なもの
		5 香味良好で、固有の色沢を有するもの	6 果肉に褐変、病害虫痕、傷等がないもの
		7 異味異臭のないもの	8 異物混入のないもの
[備考]			

品名	スイートコーン缶詰	区分番号	2 1 缶詰・レトルト類
		番号	4
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	1号缶		
表示	1 品名 2 形状 3 原材料名 4 内容量 5 賞味期限 7 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 J A S 表示品	2 種類 ・クリームスタイル ・ホールカーネル 別途指示	3 納品単位 ・1号缶 別途指示	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで1年以上
5 産地 国産			
		1 賞味期限確認	
		2 缶が変形または膨張していないもの	
		3 缶サビの発生がないもの	
		4 香味良好で、固有の色沢を有するもの なもの	
		5 クリームスタイルの場合、粘ちょう度が 適当なもの	
		6 ホールカーネルの場合、硬軟が適当で、 粒の形、大きさが均一であるもの	
		7 異味異臭のないもの	
		8 異物やその他不純物のないもの	
[備考]			

品名	たけのこ缶詰	区分番号	2 1 缶詰・レトルト類
		番号	5
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 形状 3 固形量 4 賞味期限 5 製造業者 (または販売者)の名称および所在地 6 全形の場合、サイズ・内容個数		
[規格]		[検収]	
1 品質 J A S表示品	2 形状 ・全形 ・割(A級) 別途指示	3 固形量	4 賞味期限 5 製造業者
3 使用しない食品添加物 漂白剤	4 納品単位 ・18 ・1号缶 別途指示	6 全形の場合、サイズ・内容個数	
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで6ヶ月以上			
6 産地 国産			
[備考] 液汁白濁ーテロシン(アミノ酸の一種)が主成分で炭水化物・タンパク質・カルシウム塩などが加わり、コロイド状になっているもの 水洗いで落ち、食用にはさしつかえない			

品名	ホールトマト缶詰	区分番号	2 1 缶詰・レトルト類
		番号	6
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	1号缶		
表示	1 品名 2 形状 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者 (または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品	2 形状 全形	3 配合 トマト(剥皮)・トマトジュース 食塩のみ	4 納品単位 1号缶
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで1年以上	6 産地 国産	1 賞味期限確認	2 缶が変形または膨張していないもの
		3 缶サビの発生がないもの	4 色沢良好で変色がなく、形が揃っているもの
		5 トマトがつぶれて種の出していないもの	6 異味異臭のないもの
		7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	マッシュルーム(水煮)	区分番号	21 缶詰・レトルト類
		番号	7
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1品名 2固形量 3形状 4賞味期限 5製造業者(または販売者)の名称および所在地 (輸入品の場合) 6原産国名 7輸入業者名 8輸入年月日		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品	2 形状 スライス 別途指示	3 原材料名 別途指示	4 使用しない食品添加物 ・糊料 ・酸化防止剤
5 納品単位 別途指示	6 賞味期限 使用日から賞味期限まで6ヶ月以上	1 賞味期限確認	2 包装状態が良好なもの
		3 かが開いてないもので、切り口の状態が良好なもの	4 香味良好で固有の色沢を有し、病害虫のないもの
		5 液が清澄で沈殿物のないもの	6 異味異臭のないもの
		7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	うずら卵(水煮)	区分番号	2 1 缶詰・レトルト類
		番号	8
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 固形量 4 内容個数 5 賞味期限		
	6 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 J A S 表示品	2 納品単位 別途指示	3 産地 国産	4 賞味期限 使用日から賞味期限まで3ヶ月以上
		1 賞味期限確認	
		2 包装状態が良好なもの	
		3 充てん液は清澄で、卵の割れのないもの	
		4 殻、その他の不純物のないもの	
		5 固有の色沢を有し、粒が揃っているもの	
		6 異味異臭のないもの	
		7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	まぐろ(レトルト)	区分番号	2 1 缶詰・レトルト類
		番号	9
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 形状 3 原材料名 4 固形量 5 賞味期限 6 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 J A S 表示品または同等品以上	2 種類 ・オイル漬 ・スープ漬 別途指示	3 形状 ・ソリットパック(塊肉) ・チャンクスタイル(ほぐし肉) ・フレーク(くずれ肉) 別途指示	4 納品単位 別途指示
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上			
[備考]			

1 賞味期限確認
2 油脂は、肉の表面をおおい清澄で香味良好なもの
3 肉の脂肪、硬軟が適当で、色沢良好なもの
4 黒斑および蜂の巣状の気泡痕がなく、血合肉および血痕の除去が完全なもの
5 皮・骨・うろこ等のきょう雑物のないもの
6 異味異臭のないもの
7 異物混入のないもの

品名	いわし甘露煮	区分番号	2 1 缶詰・レトルト類
		番号	10
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 形態 ・頭付のもの ・頭を除いたもの 別途指示 2 重量 別途指示 3 納品単位 別途指示 4 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 特有の色沢を有し、香味良好なもの 4 異味異臭のないもの 5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	ドミグラスソース	区分番号	2 1 缶詰・レトルト類
		番号	11
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 製造業者 (または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 主要原材料 <ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉 ・食用油脂 ・野菜類 ・糖類 ・肉エキス(牛エキス以外) ・香辛料 2 納品単位 1 kg 別途指示 3 賞味期限 使用日から賞味期限まで6ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 粒子が細かく, 香味良好なもの 3 粘ちょう性が適度で, 調理してのびが良いもの 4 異味異臭のないもの 5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	(冷)いか	区分番号	22 冷凍食品
		番号	1
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 加工年月日 4 保存温度 5 生食用であるかないかの別 6 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品検査協会の定める『水産冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもの ・輸入品にあっては同等品以上 	1 賞味期限確認	
2 種類	<ul style="list-style-type: none"> ・むらさきいか ・するめいか ・紋甲いか 別途指示	2 包装状態が良好なもの	
3 形態・重量	<ul style="list-style-type: none"> ・短冊切り 正味 1 kg ・輪切り ・かのご切り 40g 別途指示	3 凍結状態が良好なもの	
4 納品温度	-15 以下	4 鮮度良好なもの	
5 納品単位	別途指示	5 肉質がすき通った感じの白色のもので、乾燥による変色・油焼けによる黄褐色部分がないもの	
6 賞味期限	使用日から賞味期限まで3か月以上	6 形または整形(内臓の除去を含む)が良好で、身くずれ・損傷がないもの	
		7 ドリップの発生が少なく、スポンジ状やその他異常な肉組織がないもの	
		8 必要以上にグレーズしていないもの	
[備考]			

品 名	(冷)むきえび	区分番号	2 2 冷凍食品
		番 号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表 示	1品名 2内容量 3賞味期限 4保存温度 5生食用であるかないかの別 6加工所(または販売者)の名称および所在地 (輸入品の場合) 7原産国名 8輸入年月日		
	[規 格]		[検 収]
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品検査協会の定める『水産冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもの ・輸入品にあっては同等品以上 		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 凍結状態が良好なもの 4 鮮度良好なもの 5 固有の色沢を有し、乾燥による変色・油焼け等がないもの 6 香味良好で異味異臭のないもの 7 肉締まりが良好で、ドリップの発生が少なく、スポンジ状、その他異常な肉組織がないもの 8 大きさが揃っていて、つぶれ・損傷がないもの 9 必要以上にグレーズしていないもの
2 形態・サイズ	<ul style="list-style-type: none"> ・バラ凍結(背わたを除去したもの) ・ L (100~200) ・ 2 L (80~100) ・ 4 L (61~70) 別途指示 重量 1kg		
3 納品温度	-15 以下		
4 納品単位	1kg 別途指示		
5 賞味期限	使用日から賞味期限まで3か月以上		
[備 考]	見本提出 グレーズ 凍結した食品を冷水に中をくぐらせ、数ミリの氷の皮膜を作ることにより酸化や乾燥から食品を保護するもの ドリップ 食品の組織に吸収しきれないで流れ出してしまう液汁をいうが、ドリップの中にはうま味の成分や栄養素がとけて含まれているので、これをできるだけ少なくすることが、良い解凍の決め手になる		

品名	(冷)かに身	区分番号	22 冷凍食品
		番号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1品名 2内容量 3賞味期限 4保存温度 5生食用であるかないかの別 6加工所(または販売者)の名称および所在地 [輸入品の場合] 8原産国名 9輸入年月日		
[規格]		[検収]	
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品検査協会の定める『水産冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもの ・輸入品にあっては同等品以上 	1 賞味期限確認	
2 形態・サイズ 別途指示		2 包装状態が良好なもの	
3 納品温度 -15 以下		3 凍結状態が良好なもの	
4 納品単位 1kg 別途指示		4 鮮度良好なもの	
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3か月以上			
[備考]			

品名	(冷)切身魚	区分番号	22 冷凍食品
		番号	4
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存温度 5 生食用であるかないかの別 6 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品検査協会の定める『水産冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもの ・輸入品にあっては同等品以上 	1 賞味期限確認	
2 種類	別途指示	2 包装状態が良好なもの	
3 形態・重量	<ul style="list-style-type: none"> ・切身 別途指示 ・2cm角切 別途指示 	3 凍結状態が良好なもの	
4 納品温度	-15 以下	4 鮮度良好なもの	
5 納品単位	別途指示	5 形または整形(内臓の除去を含む)が良好で、身くずれや損傷がないもの	
6 賞味期限	使用日から賞味期限まで3か月以上	6 固有の色沢を有し、乾燥による変色、油焼け他の変色がないもの	
		7 香味良好で異味異臭のないもの	
		8 肉締まりが良好でドリップの発生が少なくスポンジ状その他異常な肉組織がないもの	
		9 大きさが揃っていて、骨・ひれ・うろこその他不純物がないもの	
		10 必要以上にグレーズしていないもの	
[備考]			

品名	(冷)ほたて貝柱	区分番号	2 2 冷凍食品
		番号	5
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1品名 2内容量 3賞味期限 4保存温度 5凍結前加熱の有無 6加熱の必要性 7加工業者(または販売者)の名称および所在地 [輸入品の場合] 8原産国名 9輸入年月日		
[規格]		[検収]	
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・日本冷凍食品検査協会の定める『水産冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもの ・輸入品にあっては同等品以上 	1 賞味期限確認	
2 形態・サイズ 別途指示		2 包装状態が良好なもの	
3 納品温度 - 15 以下		3 凍結状態が良好なもの	
4 納品単位 ・ 1 kg 別途指示		4 鮮度良好なもの	
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで3か月以上		5 形が良好で、身割れや身くずれがないもの	
		6 香味良好で異味異臭がないもの	
		7 貝がら混入のないもの	
		8 色沢良好なもの	
		9 肉締まりが良好でドリップの発生が少なくスポンジ状その他異常な肉組織がないもの	
[備考]			

品名	(冷)ハンバーグ・ミートボール類	区分番号	22 冷凍食品
		番号	6
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1品名 2原材料名 3内容量 4賞味期限 5保存方法 6使用方法 7加熱の必要性 8製造業者 (または販売者)の名称および所在地 9凍結前加熱の有無 10その他食品衛生法・JASに基づく表示		
[規格]		[検収]	
1	品質 JAS規格適合品または、日本冷凍食品協会の規格適合品	1	賞味期限確認
2	種類 ・煮物用 ・揚げ物用 別途指示	2	包装状態が良好なもの
3	主要原材料 畜肉 55%以上 (粗脂肪 20%以下) 牛肉は土佐和牛に限り使用可 使用肉は国産のもの(豚肉・鶏肉など)	3	新鮮な材料を使用したもの
4	形態・重量 別途指示	4	凍結状態がよくはなれのよいもの
5	使用制限食品添加物 食品添加物である調味料が食塩の1%以下	5	霜が多くついていないもの
6	共通事項以外で使用しない食品添加物 ・殺菌料 ・糊料 ・酸化防止剤	6	形状が良好で、切損やつぶれ、その他損傷がないもの
7	納品温度 -15 以下	7	色沢が良好で、変色のないもの
8	納品単位 別途指示	8	再凍結でないもの
9	賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上		
[備考]			

品名	(冷)コロッケ類	区分番号	22 冷凍食品
		番号	7
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1品名 2原材料名 3内容量 4賞味期限 5保存方法 6使用方法 7加熱の必要性 8製造業者 (または販売者)の名称および所在地 9凍結前加熱の有無 10その他食品衛生法・JASに基づく表示		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS規格適合品または、日本冷凍食品協会の規格適合品	1 賞味期限確認	2 包装状態が良好なもの	
2 種類 ・ポテトベースコロッケ (じゃがいもが主体) 別途指示	3 新鮮な材料を使用したもの	4 凍結状態がよくはなれのよいもの	
3 主要原材料とその配合割合 ・ビーフコロッケ ビーフ20%以上 牛肉は土佐和牛に限り使用可	5 霜が多くついていないもの	6 形状が良好で、切損やつぶれ、その他損傷がないもの	
4 形態・重量 別途指示	7 色沢が良好で、変色のないもの	8 再凍結でないもの	
5 使用制限食品添加物 食品添加物である調味料が食塩の1%以下	9 異味異臭のないもの	10 異物混入のないもの	
6 共通事項以外で使用しない食品添加物 ・殺菌料 ・糊料 ・酸化防止剤			
7 納品温度 -15 以下			
8 納品単位 別途指示			
9 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上			
[備考]			

品名	(冷)カツ・フライ類	区分番号	22 冷凍食品
		番号	8
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1品名 2原材料名 3内容量 4賞味期限 5保存方法 6使用方法 7加熱の必要性 8製造業者 (または販売者)の名称および所在地 9凍結前加熱の有無 10その他食品衛生法・JASに基づく表示		
[規格]		[検収]	
1 品質	JAS規格適合品または日本冷凍食品協会の規格適合品 食品衛生法で定める『冷凍食品の成分規格および日本冷凍食品協会が定める調理冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもの	1 賞味期限確認	
2 種類	別途指示	2 包装状態が良好なもの	
3 主要原材料とその配合	<ul style="list-style-type: none"> ・主要原材料 60%以上 ・パン粉 15%以下 ・小麦粉 10%以下 ・食塩 1%以下 	3 新鮮な材料を使用したもの	
4 形態・重量	別途指示	4 凍結状態がよくはなれのよいもの	
5 使用制限食品添加物	食品添加物である調味料が食塩の1%以下	5 霜が多くついていないもの	
6 共通事項以外で使用しない食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・殺菌料 ・糊料 ・酸化防止剤 	6 形状が良好で、切損やつぶれ、その他損傷がないもの	
7 納品温度	-15 以下	7 色沢が良好で、変色のないもの	
8 納品単位	別途指示	8 再凍結でないもの	
9 賞味期限			
[備考]			

品名	(冷)かぼちゃ	区分番号	22 冷凍食品
		番号	9
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存温度 5 凍結前加熱の有無 6 加熱の必要性 7 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 日本冷凍食品検査協会の定める『農産 冷凍食品の衛生についての指導基準』 に適合するもの	2 形態 ・角切り 別途指示	3 使用しない食品添加物 着色および発色等を目的とした食品添 加物(化学的合成品以外の物を含む)	4 納品温度 -15 以下
5 納品単位 ・500g ・1kg 別途指示	6 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上	7 産地 国産	
1 品質確認		2 包装状態が良好なもの	
2 形態が良好で、折損やつぶれ、その他損傷 がないもの		3 固有の色沢を有し、軟弱さ・身くずれ・ 水っぽさ・筋っぽさのないもの	
3 香味良好で異味異臭のないもの		4 病虫害のないもの	
[備考]			

品名	(冷)絹さや	区分番号	22 冷凍食品
		番号	10
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存温度 5 凍結前加熱の有無 6 加熱の必要性 7 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 日本冷凍食品検査協会の定める『農産 冷凍食品の衛生についての指導基準』 に適合するもの	2 形態 長さ5cm程度 筋がなくあまり厚みのないもの	3 使用しない食品添加物 着色および発色等を目的とした食品添 加物(化学的合成品以外の物を含む)	4 納品温度 -15 以下
5 納品単位 ・1kg 別途指示	6 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上	7 産地 国産	
[備考]			

- 1 賞味期限確認
- 2 包装状態が良好なもの
- 3 形が良好で、折損やつぶれ、その他損傷がないもの
- 4 固有の色沢を有し、乾燥その他の理由による変色がないもの
- 5 香味良好で異味異臭のないもの
- 6 病虫害のないもの
- 7 不純物の混入がないもの

品名	(冷)グリーンピース・枝豆	区分番号	22 冷凍食品
		番号	11
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存温度 5 凍結前加熱の有無 6 加熱の必要性 7 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 日本冷凍食品検査協会の定める『農産 冷凍食品の衛生についての指導基準』 に適合するもの	2 使用しない食品添加物 着色および発色等を目的とした食品添 加物(化学的合成品以外の物を含む)	3 納品温度 -15 以下	4 納品単位 ・1kg 別途指示
5 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上	6 産地 国産	1 賞味期限確認	2 包装状態が良好なもの
		3 形が良好で、折損やつぶれ、その他損傷 がないもの	4 固有の色沢を有し、乾燥その他の理由に よる変色がないもの
		5 香味良好で異味異臭のないもの	6 病虫害のないもの
		7 不純物の混入がないもの	
[備考]			

品名	(冷)さやいんげん	区分番号	22 冷凍食品
		番号	12
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存温度 5 凍結前加熱の有無 6 加熱の必要性 7 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 日本冷凍食品検査協会の定める『農産 冷凍食品の衛生についての指導基準』 に適合するもの	2 形態 ホール・カット 別途指示	3 使用しない食品添加物 着色および発色等を目的とした食品添 加物(化学的合成品以外の物を含む)	4 納品温度 -15 以下
5 納品単位 ・500g ・1kg 別途指示	6 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上	7 産地 国産	
[備考]			

- 1 賞味期限確認
- 2 包装状態が良好なもの
- 3 形が良好で、折損やつぶれ、その他損傷がないもの
- 4 固有の色沢を有し、乾燥その他の理由による変色がないもの
- 5 香味良好で異味異臭のないもの
- 6 病虫害のないもの
- 7 不純物の混入がないもの

品名	(冷)とうもろこし	区分番号	22 冷凍食品
		番号	13
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存温度 5 凍結前加熱の有無 6 加熱の必要性 7 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 日本冷凍食品検査協会の定める『農産 冷凍食品の衛生についての指導基準』 に適合するもの	2 形態 ・ホール ・カット 別途指示	3 使用しない食品添加物 着色および発色等を目的とした食品添 加物(化学的合成品以外の物を含む)	4 納品温度 -15 以下
5 納品単位 ・ホール 1kg ・カット 別途指示	6 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上	7 産地 国産	
[備考]			

- 1 賞味期限確認
- 2 包装状態が良好なもの
- 3 形が良好で、折損やつぶれ、その他損傷がないもの
- 4 品種特有の色沢を有し、熟度および硬軟が適当なもの
- 5 香味良好で異味異臭のないもの
- 6 病虫害のないもの
- 7 不純物の混入がないもの

品名	(冷)ほうれんそう	区分番号	22 冷凍食品
		番号	14
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存温度 5 凍結前加熱の有無 6 加熱の必要性 7 加工業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 日本冷凍食品検査協会の定める『農産 冷凍食品の衛生についての指導基準』 に適合するもの	2 形態 長さ 25~30cm 根揃いのもの カット	3 使用しない食品添加物 着色および発色等を目的とした食品添 加物	4 納品温度 -15 以下
5 納品単位 ・1kg 別途指示	6 賞味期限 使用日から賞味期限まで6か月以上	7 産地 国産	
1 品質確認		1 賞味期限確認	
2 包装状態が良好なもの		2 包装状態が良好なもの	
3 濃緑色で黄変、褐色、濃変がないもの		3 濃緑色で黄変、褐色、濃変がないもの	
4 固有の香味を有するもの		4 固有の香味を有するもの	
5 とう立ちや病虫害痕、枯葉の混入のないもの		5 とう立ちや病虫害痕、枯葉の混入のないもの	
[備考] 見本提出 ブランチング...野菜類のほとんどは冷凍前未加熱冷凍食品として扱われているが、 ある程度の加熱処理(ブランチング)がなされている。これは野 菜類を軽く加熱し、酵素類の働きを失わせると同時に組織を軟化 させてから凍結すると、凍結した場合よりも品質の低下を防げる からである。従って冷凍野菜の解凍利用時には、加熱時間を通常 の2分の1から3分の1に控えるようにしないと軟らかくなり過 ぎる。			

品名	(冷)デザート類	区分番号	22 冷凍食品
		番号	15
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 保存方法 6 使用方法 7 食品衛生法 施行規則別表第5の添加物 8 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	<p>日本冷凍食品協会が定める『その他の冷凍食品の菓子類の規格』に適合するもの</p> <p>食品衛生法で定める『冷凍食品の成分規格』および日本冷凍食品協会が定める『その他の冷凍食品の衛生についての指導基準』に適合するもの</p>	1 賞味期限確認	
2 種類	<ul style="list-style-type: none"> ・ゼリー ・ババロア ・プリン ・ケーキ ・クレープ <p>別途指示</p>	2 包装状態が良好なもの	
3 重量	別途指示	3 形が良好で、くずれその他損傷がないもの	
4 納品温度	-15 以下	4 色沢が良好で、乾燥やその他の理由による変色がないもの	
5 納品単位	別途指示	5 香味良好なもの	
6 賞味期限	使用日から賞味期限まで6か月以上	6 異味異臭のないもの	
		7 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	(冷)納豆	区分番号	22 冷凍食品
		番号	16
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 保存方法 6 製造業者 (または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 原料 国産丸大豆使用	2 納品単位 丸型カップ使用 1個30g程度	3 賞味期限 使用日から賞味期限まで1ヶ月以上	1 賞味期限確認 2 納豆特有の芳香をもっているもの (臭いの強すぎないもの) 3 異味異臭のないもの 4 異物混入のないもの
[備考]			

品名	青じそ(大葉)	区分番号	23-1 青果物
		番号	1
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 等級・サイズ 4 製造者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ ・AL ・AM		1 しそ特有の香りがあるもの 2 葉柄部の切り口が黒ずんでいないもの	
[備考]			

品名	うすい(実えんどう)	区分番号	23-1 青果物
		番号	2
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示 2 使用期間 5月		1 新鮮で光沢があり, 鮮やかな緑色のもの 2 粒が揃い形が良好なもの 3 腐敗・変質のないもの 4 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	えのきだけ	区分番号	23-1 青果物
		番号	3
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ AM		1 香味良好なもの 2 軸は白く、茎がやわらかくなく、長さが15cmに揃っているもの 3 傘は揃った大きさと、白くボリューム感のあるもの 4 腐敗・変質のないもの 5 病虫害・傷害のないもの 6 土砂・枯葉などの異物付着のないもの	
[備考]			

品名	オクラ	区分番号	23-1 青果物
		番号	4
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ AL・AM		1 緑色が鮮やかで、産毛が取れていないもの	
2 使用期間 6月～7月		2 すれ、しなびのないもの	
		3 腐敗・変質のないもの	
		4 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	かぶ	区分番号	23-1 青果物
		番号	5
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示		1 根球の形が豊円で、根球の下部の付け根部分がきちんとしてしまっているもの	
2 形態 葉おとし		2 根球の白さに光沢のあるもの	
3 使用期間 12月～1月		3 根の太り具合が悪いものや、根形が縦長のもの、根の裂けたもの、す入りや肌の荒れたもの等がないもの	
		4 腐敗・変質のないもの	
		5 病虫害・凍害のないもの	
[備考]			

品名	かぼちゃ	区分番号	23-1 青果物								
		番号	6								
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約								
納入形態	規格に適合した包装資材										
表示	1 品名 2 産地 3 サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地										
[規格]		[検収]									
1 等級・サイズ		1 へたが太く、重量感のあるもの									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>1個の重量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2L</td> <td>2kg以上2.5kg未満</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>1.5kg以上2kg未満</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>1kg以上1.5kg未満</td> </tr> </tbody> </table>		区分	1個の重量	2L	2kg以上2.5kg未満	L	1.5kg以上2kg未満	M	1kg以上1.5kg未満	2 変形・傷がなく果皮は焼けていないもの	
区分	1個の重量										
2L	2kg以上2.5kg未満										
L	1.5kg以上2kg未満										
M	1kg以上1.5kg未満										
		3 茎の切り口がコルク状になって固いもの									
		4 カット面は果肉が厚く、濃黄色で、表皮のところまで均一な色回りのもの									
2 使用期間 6月～7月		5 腐敗・変質のないもの									
		6 病虫害・傷害のないもの									
[備考]											

品名	絹さや		区分番号	23-1 青果物
			番号	7
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名 2 産地 3 サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 等級・サイズ			1 緑色が濃く、板のようで、豆の形が表面に出していないもの	
区分	選別標準		2 二つに折ると、ポキッと勢いよく折れるようなもの	
L	さやの長さ6cm以上 形状・色沢良好なもの		3 がくが変色していないもの	
M	さやの長さ4cm以上 形状・色沢良好なもの		4 過熟品・曲がりさや・霜さやのないもの	
			5 腐敗・損傷のないもの	
			6 異品種の混合のないもの	
[備考]				

品名	キャベツ			区分番号	23-1 青果物		
				番号	8		
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定			購入方法	随意契約		
納入形態	規格に適合した包装資材						
表示	1 品名 2 産地 3 サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地						
[規格]				[検収]			
1 等級・サイズ L以上				1 品種固有の形状を有し、包含良好なもの 2 適度に結球し、裂球していないもの			
区分	春	夏 秋	グリーン ボール系	3 とう立ち・腐敗・変質のないもの 4 病虫害・傷害のないもの			
	1個の重量	1個の重量	1個の重量				
2L	2kg以上	1.5kg以上 1.9kg未満	1.3kg以上	5 外葉の除去が適切であるもの 6 根部を除き、切り口が新しいもの 7 春キャベツは葉がみずみずしく、巻きがやわらかで弾力があるもの 8 夏・秋キャベツ(グリーンボール系を含む)は緑が濃く、巻きのしっかりとしたもの 重量感のあるもの			
L	1.5kg以上 2kg未満	1.3kg以上 1.5kg未満	1kg以上 1.3kg未満				
M	900g以上 1.5kg未満	1.1kg以上 1.3kg未満	700g以上 1kg未満				
2 形態 外葉を除いたもの							
[備考]							

品名	きゅうり			区分番号	23-1 青果物
				番号	9
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定			購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材				
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地				
[規格]				[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示 (1ケース容量5kg)				1 曲がりは, 1.5~3cm以内のもの	
等階級	長さ(cm)	重さ(g)	個数	2 適度に育成し, 表皮のとげがさわると痛いぐらいのもの	
AL	22~26	116~135	41以上	3 割った場合, 皮が薄くて種が少なく, 硬くないもの	
AM	19~24	90~115	50以上	4 肩おち・尻太り・尻細りの程度が軽微なもの	
BL	20~27	116~160	35以上	5 切り口が白くないもの	
BM	17~24	80~115	52以上	6 腐敗・変質のないもの	
				7 病害虫・傷害のないもの	
[備考]					

品名	小松菜	区分番号	23-1 青果物
		番号	10
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格の適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 草丈30cm程度で、根付のもの		1 葉は良く育ち、濃緑色で肉質が軟らかいもの 2 葉肉が厚く、表面積が大きく、葉脈があまり発達していないもの 3 1株の葉数が多く、株張りのよいもの 4 とう立ち・枯葉のないもの 5 病虫害・傷害のないもの 6 土砂などの異物付着のないもの	
[備考]			

品名	ささがきごぼう	区分番号	23-1 青果物
		番号	11
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 加工者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示		1 色沢・形状が良好で、水さらし十分なもの	
2 加工日 納入指定日の前日		2 肉質やわらかく、香味良好なもの	
3 使用しない食品添加物 漂白・着色および発色等を目的とした食品添加物		3 褐変していないもの	
		4 異味異臭のないもの	
		5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	さつまいも	区分番号	23-1 青果物
		番号	12
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示		1 表皮に光沢があり、色が鮮やかで、表皮のむけていないもの 2 形状は長方形であり、ひげ根のあとが少ないもの 3 肌がなめらかなもの 4 腐敗・変質のないもの 5 病虫害・傷害のないもの 6 土砂などの異物付着のないもの	
[備考]			

品名	さといも	区分番号	23-1 青果物
		番号	13
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示	1 湿り気があり、緑色または褐色していないもの		
2 形状 皮を除いたもの	2 大きさが均一で内部に斑点のないもの		
3 使用しない食品添加物 漂白剤	3 腐敗・変質のないもの		
4 使用期間 10月～1月	4 病虫害・傷害のないもの		
	5 土砂などの異物付着のないもの		
[備考]			

品名	さやいんげん(すじなし豆)	区分番号	23-1 青果物
		番号	14
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量		
	5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示 2 使用期間 6月～7月		1 濃緑色で軟らかく、斑点などのないもの 2 すれ、しなびのないもの 3 萎縮したものが混入していないもの 4 腐敗・変質のないもの 5 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	しいたけ	区分番号	23-1 青果物
		番号	15
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 原産地 6 出荷者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 秀・優・良 別途指示		1 かさは肉厚で、その中心に茎が付き大きさがそろっていること 2 かさの色に黒褐色の光沢があるもの 3 茎は太く、短いものとする 4 風味良好なもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの 7 土砂・枯葉などの異物付着のないもの	
[備考]			

品名	しめじ	区分番号	23-1 青果物
		番号	16
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 原産地 6 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示		1 かさは肉厚で、その中心に茎が付き大きさがそろっていること 2 かさの色に黒褐色の光沢があるもの 3 茎は太く、短く、白い光沢のあるもの 4 風味良好なもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの 7 土砂・枯葉などの異物付着のないもの	
[備考]			

品名	じゃがいも	区分番号	23-1 青果物
		番号	17
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ ・M・L 別途指示 2 種類 ・メークイン ・男爵 別途指示		1 色沢よく、発芽のないもの 2 丸みがあって、皮にしわがないもの 3 皮が緑色でないもの 4 十分肥育されているもの 5 冠水のないもの 6 腐敗・変質のないもの 7 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	しょうが	区分番号	23-1 青果物
		番号	18
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	ダンボールケースまたはビニール袋		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 形態・重量 ・水洗いしたもの ・1塊50g以上		1 塊茎のこぶが大きく、ふくらみがあるもの 2 香辛味良好なもの 3 ひげ根など処理されているもの 4 凍傷・腐敗のないもの 5 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	セロリ		区分番号	23-1 青果物
			番号	19
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約
納入形態	ダンボールケース			
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 等級・サイズ・重量 別途指示			1 新鮮で茎にツヤがあり、肉が厚く、立株の本数が多く大きくて節の長いもの	
区分	節間の長さ (cm)	1株重量 (kg)	2 葉が鮮緑色で、黄変していないもの	
L	21以上	1.7以上 2.0未満	3 特有の芳香があるもの	
M	17以上	1.4以上 1.7未満	4 冬から春にかけては、茎を指で強くつまんで割れないもの	
S	17以上	1.1以上 1.4未満	5 夏秋期のものは、茎の基部の切り口に、綿状のすが入っていないもの	
2 形態 1株			6 根が適切に処理されているもの	
3 使用期間			7 とう立ち・病虫害のないもの	
			8 腐敗・変質のないもの	
[備考]				

品名	大根		区分番号	23-1 青果物										
			番号	20										
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約										
納入形態	規格に適合した包装資材													
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地													
[規格]			[検収]											
1 等級・サイズ・重量 ・優以上 ・L以上 別途指示			1 新鮮で形状よく、表皮に傷のないもの 2 肌は白く、きめ細かく張りがあるもの 3 枝根・裂根のないもの 4 大きさの割に重量感のあるもの 5 す(空洞)のないもの 6 肉質が軟らかく、香味良好なもの 7 緑化やとう立ちのないもの 8 病虫害・凍害のないもの											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>1本の重量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2 L</td> <td>1.3kg以上</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>1.0kg以上1.3kg未満</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>800g以上1.0kg未満</td> </tr> <tr> <td>S</td> <td>600g以上800g未満</td> </tr> </tbody> </table>			区分	1本の重量	2 L	1.3kg以上	L	1.0kg以上1.3kg未満	M	800g以上1.0kg未満	S	600g以上800g未満		
区分	1本の重量													
2 L	1.3kg以上													
L	1.0kg以上1.3kg未満													
M	800g以上1.0kg未満													
S	600g以上800g未満													
2 形態 ・ヒゲ根を除き、よく水洗いしたもの ・葉おとし (葉柄を5cm以内に切除したもの)														
[備考]														

品名	たまねぎ	区分番号	23-1 青果物
		番号	21
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 サイズ ・L以上 別途指示		1 粒揃いで表皮はよく乾燥し、淡黄色の光沢があるもの 2 結球充実し、硬くしまっていて重量感のあるもの 3 分球・烈球していないもの 4 葉柄および根の切除が良好で外皮の剥脱が少ないもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの 7 土砂などの異物付着のないもの	
[備考]			

品名	チンゲンサイ	区分番号	23-1 青果物
		番号	22
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	ダンボールケース		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示		1 葉はつやがあり、緑色で軟らかいもの 2 葉柄は淡緑色で、幅広く厚みのあるもの 3 株元は丸みを帯びて張りがあるもの 4 とう立ち・枯葉のないもの 5 病虫害・傷害のないもの 6 土砂などの異物付着のないもの	
[備考]			

品名	土ごぼう		区分番号	23-1 青果物
			番号	23
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名 2 産地 3 サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 等級・サイズ ・M・L 別途指示 2 形態 葉おとし,長さ50cm以上			1 まっすぐに伸び,中太のもの 2 割れや折れ・股のないもの 3 老化・肌あれ・しみのないもの 4 切断面が充実しており,黒い断層がなく適度な水分があるもの 5 肉質軟らかく,白色で香味良好なもの 6 乾いて固くなく,しなびのないもの 7 とう立ち・す(空洞)のないもの 8 葉付部分の下に割れのないもの 9 病虫害・傷害のないもの	
[備考]				

品名	とうがん	区分番号	23-1 青果物
		番号	24
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 秀品 1個 3kg～5kg 2 使用期間 7月～9月		1 表面にしわがないもの 2 ずっしりと重いもの 3 腐敗・変質のないもの 4 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	トマト・ミニトマト	区分番号	23-1 青果物
		番号	25
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ トマト 別途指示 ミニトマト AL 15個入り AM 18個入り		1 特有の光沢を有し、玉揃いのもの 2 へたが新鮮で花落ち跡が点状のもの 3 適度に成熟し、果肉がしまり、丸みのあるもの 4 裂果のないもの 5 変形・傷・病虫害のないもの	
[備考]			

品名	なす		区分番号	23-1 青果物
			番号	26
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示 (参考)			1 表皮は紫黒色でつやがよく、形が揃っているもの 2 へたの切り口が新しく、とげに触ると痛いぐらいのもの 3 重量感があり、皮がやわらかいもの 4 極端に変形していないもの 5 過熟がなく、しなびのないもの 6 腐敗・変質のないもの 7 病虫害・傷害のないもの	
区分	卵円系			
	1個の重量(g)			
2L	100以上130未満			
L	75以上100未満			
M	60以上 75未満			
区分	中長系	大長系		
	1個の長さ(cm)	1個の長さ(cm)		
3L	25以上	33以上		
2L	22以上25未満	30以上33未満		
L	19以上22未満	25以上30未満		
M	16以上19未満	20以上25未満		
[備考]				

品名	にら		区分番号	23-1 青果物
			番号	27
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 等級・サイズ ・優以上 ・AM 別途指示			1 葉色は鮮緑で濃く、葉幅が広く、葉先まで素直に伸びているもの 2 葉柄のもとがやわらかいもの 3 とう立ち・枯葉のないもの 4 しなびのないもの 5 病虫害・雑物付着のないもの 6 腐敗・変質のないもの	
区分	葉の長さ(cm)			
AM	33以上45未満			
[備考]				

品名	にんじん		区分番号	23-1 青果物									
			番号	28									
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約									
納入形態	規格に適合した包装資材												
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地												
[規格]			[検収]										
1 等級・サイズ・重量 ・優以上 ・L以上 別途指示			1 色が鮮やかで形が整い、肉付が良いもの										
<table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>春夏(g)</th> <th>秋冬(g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2L</td> <td>250以上</td> <td>300以上</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>150以上 250未満</td> <td>200以上 300未満</td> </tr> </tbody> </table>			区分	春夏(g)	秋冬(g)	2L	250以上	300以上	L	150以上 250未満	200以上 300未満	2 重量感があり、大小の差が少ないもの	
区分	春夏(g)	秋冬(g)											
2L	250以上	300以上											
L	150以上 250未満	200以上 300未満											
			3 首は細く肩が張り、尻こけのないもの										
			4 肌はなめらかで、首部の緑色が著しくないもの										
			5 枝割れ・ひび割れ・折れのないもの										
			6 葉柄および網根の切除が良好なもの										
			7 とう立ち・霜やけ・すのないもの										
			8 しなびや変色のないもの										
			9 頭部の切り口を見て、中芯の直径が小さいもの										
			10 腐敗・変質のないもの										
			11 病虫害・傷害のないもの										
			12 土砂などの異物付着のないもの										
2 形態 葉おとし													
[備考]													

品名	にんにく玉	区分番号	23-1 青果物
		番号	29
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ AL以上 2 形態 球状		1 球形は純白で、つやのあるもの 2 球形は大きく丸みのあるもの 3 鱗片が少なく、肉質の固いもの 4 よく乾燥しているもの 5 虫食い・カビ等が認められないもの 6 芽が出たり、とうが立ったり、しなびていないもの	
[備考]			

品名	ねぎ(青ねぎ)	区分番号	23-1 青果物
		番号	30
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 サイズ M以上 2 形態 束ねたもの		1 緑色部が多く、白色部の少ないもの 2 葉が鮮やかな緑色で、まっすぐ伸びているもの 3 握るとやわらかく感じ、外側の繊維質が細かいもの 4 枯葉やとう立ちのないもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの 7 土砂などの異物付着のないもの	
[備考]			

品名	はくさい	区分番号	23-1 青果物						
		番号	31						
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約						
納入形態	規格に適合した包装資材								
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地								
[規格]		[検収]							
1 等級・サイズ・重量 ・L以上 1個2kg以上		1 新鮮で巻きが固く、白い部分につやと張りがあるもの							
<table border="1"> <tr> <td>区分</td> <td>1個の重量</td> </tr> <tr> <td>2 L</td> <td>3.0以上</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>2.0以上3.0未満</td> </tr> </table>		区分	1個の重量	2 L	3.0以上	L	2.0以上3.0未満	2 重量のあるもの	
区分	1個の重量								
2 L	3.0以上								
L	2.0以上3.0未満								
		3 葉の先端が外側に曲がっていたりしないもの							
2 形態 外葉を除いたもの		4 根部は取り除き、切り口が白く、十字に割れていないもの							
3 使用期間 11月～2月		5 とう立ち・枯葉・霜害(黒斑点)のないもの							
		6 病虫害・傷害のないもの							
		7 土砂などの異物付着のないもの							
[備考]									

品名	パセリ	区分番号	23-1 青果物
		番号	32
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示		1 緑色が豊かであるもの 2 葉先がよく縮れ, 香気のあるもの 3 茎を持って軽く振り, 葉先の落ちないもの 4 腐敗・変質のないもの 5 病虫害・葉の変色のないもの	
[備考]			

品名	パプリカ	区分番号	23-1 青果物
		番号	33
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	ダンボールケースまたはビニールケース		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ A 2 使用期間 5月～7月		1 切り口が新しく、皮につやのあるもの 2 果肉が厚く軟らかなもの 3 鮮やかな色のもの 4 表面が老化により変色していないもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	ピーマン(緑・赤)		区分番号	23-1 青果物
			番号	34
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 等級・サイズ・重量 ・優以上 ・M以上			1 切り口が新しく、表面にハリと豊色のあるもの 2 果肉が厚く軟らかなもの 3 鮮やかな色で特有の香りがあるもの 4 表面が老化により変色していないもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの	
区分	小袋(150g)包装			
	1袋の入数	1個の重量		
AL	4~5個以内	35以上		
AM	6個	20以上35未満		
[備考]				

品名	ブロッコリー	区分番号	23-1 青果物
		番号	35
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 頂花 AL以上 2 使用期間 12月～3月		1 新鮮で濃緑色を呈し、花蕾の形状が山型のもの 2 切り口がみずみずしいもの 3 花蕾は固く、締まりがあるもの 4 未開花のもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・損傷のないもの	
[備考]			

品名	ほうれんそう	区分番号	23-1 青果物
		番号	36
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示 2 使用期間 11月～2月		1 葉の色は濃く、茎部は赤くみずみずしく張りがあり、肉厚で大きさが揃っているもの 2 葉は下の方から密生し、茎はあまり太くなく、葉の大きいもの 3 よく成熟し、葉肉がやわらかいもの 4 とう立ち・枯葉のないもの 5 病虫害・傷害のないもの 6 土砂などの異物の付着のないもの	
[備考]			

品名	マッシュルーム	区分番号	23-1 青果物
		番号	37
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示		1 風味良好なこと 2 病虫害・傷害のないもの 3 土砂など異物付着のないもの	
[備考]			

品名	みつば(根みつば)	区分番号	23-1 青果物
		番号	38
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 25cm～30cm程度		1 新鮮でみずみずしく、色は薄緑色で光沢のあるもの 2 葉は小さく、茎の細いもの 3 老化葉・病葉でないもの 4 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	もやし	区分番号	23-1 青果物
		番号	39
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 長さ 5cm～7cm 2 種類 ・ブラックマップ 別途指示 3 使用しない食品添加物 漂白・着色および発色等を目的とした食品添加物		1 新鮮で根が短く茎部は太く、白くみずみずしさがあるもの 2 特有の風味を有するもの 3 豆は開いていないもの 4 褐色・折れのないもので、切り口やひげ根が黒ずんでないもの 5 異物混入のないもの 6 腐敗・変質のないもの 7 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	ゆでたけのこ	区分番号	23-1 青果物
		番号	40
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 加工業者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示	1 節間が短く、太い円錐形のもの		
2 種類 ・孟宗竹 ・四方竹 ・淡竹 別途指示	2 皮・切り口(根元)の処理が十分なもの		
3 形態 全形または2つ割り	3 風味良好で、肉質が厚くやわらかいもの		
4 加工日 納入指定日の前日	4 異味異臭のないもの		
5 品質 鮮度よく、風味良好なもの	5 異物混入のないもの		
6 使用期間 4月後半～5月	6 病虫害・傷害のないもの		
[備考]			

品名	りゅうきゅう	区分番号	23-1 青果物
		番号	41
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ AM	2 産地 高知産	3 使用期間 6月～7月	1 切り口が新しく、茶褐色になっていないもの 2 茎全体が緑色でしっかりしているもの 3 折れ・曲がりのないもの 4 腐敗・変質のないもの 5 病虫害・傷害のないもの
[備考]			

品名	レタス	区分番号	23-1 青果物
		番号	42
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ L以上	1 新鮮で抱合よく、弾力を感じる程度の硬さのあるもの		
2 種類 別途指示	2 葉色は淡緑色で頭部が白くないもの		
3 形態 外葉をのぞく	3 茎の切除が適切であるもの		
	4 香気の失われていない清浄なもの		
	5 腐敗・変質のないもの		
	6 病虫害・傷害のないもの		
	7 土砂などの異物の付着のないもの		
[備考]			

品名	れんこん	区分番号	23-1 青果物								
		番号	43								
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約								
納入形態	規格に適合した包装資材										
表示	1 品名 2 産地 3 サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地										
[規格]		[検収]									
1 等級・サイズ AL以上		1 新鮮で肉質が軟らかく、水洗いされたもの									
<table border="1"> <thead> <tr> <th>区分</th> <th>選別標準</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>L</td> <td>2～3節で 1000g以上1300g未満</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>2～3節で 500g以上1000g未満</td> </tr> <tr> <td>S</td> <td>1～2節で 300g以上500g未満</td> </tr> </tbody> </table>		区分	選別標準	L	2～3節で 1000g以上1300g未満	M	2～3節で 500g以上1000g未満	S	1～2節で 300g以上500g未満	2 色は白く、穴が小さいもの	
区分	選別標準										
L	2～3節で 1000g以上1300g未満										
M	2～3節で 500g以上1000g未満										
S	1～2節で 300g以上500g未満										
		3 変色のないもの									
		4 腐敗・変質のないもの									
		5 病虫害・傷害のないもの									
2 使用しない食品添加物 漂白・着色および発色等を目的とした食品添加物											
3 使用期間 11月～2月											
[備考]											

品名	いちご		区分番号	23-2 青果物
			番号	1
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 等級・サイズ			1 粒揃いで形状良好なもの	
等階級	重さ(g)	個数	2 新鮮で光沢があり, 特有の香味をゆうするもの	
3L	27以上	11・12	3 果皮は適度にやわらかく, 多汁質で熟度のよいもの	
2L	20~26	14・15	4 果肉全体が平均して色づき, へたは青みが鮮やかでしおれていないもの	
L	15~19	20	5 種子の周囲の果肉が盛り上がり, 種子が果面の凹部についているもの	
M	11~14	26・27	6 腐敗・変質のないもの	
S	7~10	38	7 変形・損傷・病虫害のないもの	
2 使用期間 1月~3月				
[備考]				

品名	いよかん		区分番号	23-2 青果物
			番号	2
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 等級・サイズ			1 形は丸くて扁平,果皮色は濃橙色で均一なもの 2 なめらかな皮でつやがあるもの(赤みがかったオレンジ) 3 皮がやわらかく重量のあるもの 4 果頂の平たいもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの	
等階級	大きさ(cm)	個数		
秀 3L	9.5以上	25中心		
マル秀2L	8.8以上	30中心		
無 L	8.0以上	33中心		
M	7.3以上	37中心		
S	6.7以上	50中心		
[備考]				

品名	温州みかん		区分番号	23-2 青果物
			番号	3
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約
納入形態	ダンボールケース			
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者 (または販売者)の名称および所在地			
[規格]			[検収]	
1 等級・サイズ			1 玉揃いで、形状良好なもの 2 果皮は薄く光沢があるもの 3 よく成熟して甘みの多いもの 4 損傷・未熟・割れ・病虫害のないもの 5 腐敗・変質していないもの	
等階級	大きさ(cm)	個数		
秀 2L	7.3~7.9	33中心		
マル秀 L	6.7以上	43中心		
無印 M	6.1以上	50中心		
S	5.5以上	60中心		
2 種類 別途指示				
[備考]				

品名	キウイフルーツ	区分番号	23-2 青果物
		番号	4
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	ダンボールケース		
表示	1 品名 2 産地 3 内容量 4 出荷者(または販売者)の名称 および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 1個95g～100g程度 2 使用期間 2月～4月		1 玉揃いで形状良好なもの 2 新鮮で適度に熟しているもの 3 果実の表面がなめらかで果毛が一様につき、黒斑点などのないもの 4 日焼け・薬害のないもの 5 触って多少やわらかいもの 6 切傷・圧傷等のないもの 7 腐敗・変質のないもの 8 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	小 夏	区分番号	2 3 -2 青果物												
		番号	5												
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約												
納入形態	ダンボールケース														
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地														
[規格]		[検収]													
1 等級・サイズ 別途指示 <table border="1" data-bbox="333 640 627 835"> <thead> <tr> <th>大きさ(cm)</th> <th>個数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>7.3</td> <td>23中心</td> </tr> <tr> <td>6.7</td> <td>30中心</td> </tr> <tr> <td>6.1</td> <td>38中心</td> </tr> <tr> <td>5.5</td> <td>48中心</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>60中心</td> </tr> </tbody> </table>		大きさ(cm)	個数	7.3	23中心	6.7	30中心	6.1	38中心	5.5	48中心	5	60中心	1 玉揃いで形状よく、重量感のあるもの 2 新鮮で、皮はきめ細かくつやのあるもの 3 特有の香りがあり、果肉がやわらかで、果汁が多いもの 4 病虫害・傷害のないもの 5 腐敗・変質のないもの	
大きさ(cm)	個数														
7.3	23中心														
6.7	30中心														
6.1	38中心														
5.5	48中心														
5	60中心														
[備考]															

品名	すいか	区分番号	23-2 青果物
		番号	6
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 1玉5kg程度 別途指示 2 使用期間 6月～7月		1 玉揃いで形状良く、重量感のあるもの 2 新鮮で光沢があり、つるの切り口が枯れていないもの 3 果肉は適度にしまり、多汁質で、熟度良好なもの 4 繊維質がなく、空洞果・裂果していないもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	梨	区分番号	23-2 青果物	
		番号	7	
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約	
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者 (または販売者)の名称および所在地			
[規格]		[検収]		
1 等級・サイズ 別途指示	2 種類 幸水・豊水・20世紀・新高梨 別途指示	1 品種固有の色・形のもの	2 皮の表面がザラザラしたもの 3 重量感のあるもの 4 未熟・腐敗のないもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの	
3 使用期間 9月～10月				
[備考]				

品名	晩 柑	区分番号	2 3 -2 青果物
		番 号	8
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表 示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者 (または販売者)の名称および所在地		
[規 格]		[検 収]	
1 等級・サイズ L以上	2 種類 美生柑 甘夏 他 別途指示	3 使用期間 3月～5月	1 形は丸くて偏平，果皮は濃橙色で均一なもの 2 なめらかな皮でつやがあるもの 3 皮がやわらかく重量のあるもの 4 果頂の平たいもの 5 腐敗・変質のないもの 6 病虫害・傷害のないもの
[備 考]			

品名	ぶどう	区分番号	23-2 青果物
		番号	9
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ L以上 別途指示	2 種類 ・巨峰 ・ピオーネ 別途指示	3 使用期間 9月	1 粒揃いで形状良好なもの 2 房全体が平均して色付き, 果粉(白色の粉をふりかけたような状態のもの)のついたもの 3 新鮮で外皮にしわ・割れ・傷のないもの 4 果肉は多汁質で特有の香味および甘みのあるもの 5 枝枯れ・脱粒のないもの 6 腐敗・変質のないもの 7 病虫害・傷害のないもの
[備考]			

品名	ぶんたん		区分番号	23-2 青果物															
			番号	10															
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約															
納入形態	規格に適合した包装資材																		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地																		
[規格]			[検収]																
1 等級・サイズ 別途指示			1 玉揃いで形状よく、重量感のあるもの																
<table border="1"> <thead> <tr> <th>等階級</th> <th>大きさ(cm)</th> <th>個数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>秀 4L</td> <td>12.3以上</td> <td>15中心</td> </tr> <tr> <td>マル秀 3L</td> <td>11.6</td> <td>18中心</td> </tr> <tr> <td>無印 2L</td> <td>10.9</td> <td>21中心</td> </tr> <tr> <td>L</td> <td>10.2</td> <td>25中心</td> </tr> </tbody> </table>			等階級	大きさ(cm)	個数	秀 4L	12.3以上	15中心	マル秀 3L	11.6	18中心	無印 2L	10.9	21中心	L	10.2	25中心	2 新鮮で皮につやがあり、きめ細かく、しなびていないもの	
等階級	大きさ(cm)	個数																	
秀 4L	12.3以上	15中心																	
マル秀 3L	11.6	18中心																	
無印 2L	10.9	21中心																	
L	10.2	25中心																	
			3 特有の香りがあるもの																
			4 変形・未熟のないもの																
2 産地 高知			5 腐敗・変質のないもの																
3 使用期間 2月～3月			6 病虫害・傷害のないもの																
[備考]																			

品名	ぼんかん		区分番号	23-2 青果物																		
			番号	11																		
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定		購入方法	随意契約																		
納入形態	規格に適合した包装資材																					
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地																					
[規格]			[検収]																			
1 等級・サイズ 新鮮で、色沢・形状が良好なもの			1 玉揃いで、形状良好なもの																			
<table border="1"> <thead> <tr> <th>等階級</th> <th>大きさ(cm)</th> <th>個数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>秀 3L</td> <td>8.0以上</td> <td>52中心</td> </tr> <tr> <td>マル秀2L</td> <td>7.3~7.9</td> <td>62</td> </tr> <tr> <td>無 L</td> <td>6.7以上</td> <td>72</td> </tr> <tr> <td>M</td> <td>6.1以上</td> <td>92</td> </tr> <tr> <td>S</td> <td>5.5以上</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			等階級	大きさ(cm)	個数	秀 3L	8.0以上	52中心	マル秀2L	7.3~7.9	62	無 L	6.7以上	72	M	6.1以上	92	S	5.5以上		2 果皮は薄く光沢があるもの	
等階級	大きさ(cm)	個数																				
秀 3L	8.0以上	52中心																				
マル秀2L	7.3~7.9	62																				
無 L	6.7以上	72																				
M	6.1以上	92																				
S	5.5以上																					
			3 よく成熟して甘みの多いもの																			
			4 損傷・未熟・割れ・病虫害のないもの																			
			5 腐敗・変質していないもの																			
2 使用期間 1月~2月																						
[備考]																						

品名	メロン	区分番号	23-2 青果物
		番号	12
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 5～6玉入り 別途指示 2 産地 高知 3 使用期間 6月～7月		1 玉揃いで形状よく重量感のあるもの 2 新鮮で、特有の香味を有するもの 3 果肉が厚く、熟度良好で甘みが強いもの 4 損傷・未熟・割れ・病虫害のないもの 5 腐敗・変質していないもの	
[備考]			

品名	りんご	区分番号	23-2 青果物
		番号	13
選定方法	市場等にて品質良好で価格が適しているものを選定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品種名 2 産地 3 等級・サイズ 4 内容量 5 出荷者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 等級・サイズ 別途指示		1 玉揃いで形状良好なもの	
2 使用期間 10月～2月		2 新鮮で光沢があり、特有の香味を有するもの	
		3 外皮は平均的に全面に着色し、適熟のもの	
		4 果肉がしまり、熟度良好なもの	
		5 外皮にしわ・傷のないもの	
		6 腐敗・変質のないもの	
		7 芯の周囲に黒点のないもの	
		8 過熟・変形のないもの	
		9 病虫害・傷害のないもの	
[備考]			

品名	生クリーム	区分番号	24 乳類
		番号	1
選定方法	年1回指定業者より見本・配合表・見積書を徴収 物資選定を行い決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した容器		
表示	1 品名 2 乳脂肪分の重量の百分率 3 内容量 4 賞味期限 5 保存方法 6 製造業者の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 乳および乳製品の成分規格に関する省令における『クリーム』の規格に適合したもの	2 賞味期限 使用日から賞味期限まで7日以上	3 納品温度 10 以下	1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 新鮮な原料を使用し、特有の乳白色から淡クリーム色を呈し、新鮮良好な風味と特有の香気を有するもの 4 適度な粘度があり、凝固物や分離がないもの 5 異味異臭のないもの 6 異物混入のないもの
[備考]			

品名	ヨーグルト		区分番号	24 乳類
			番号	2
選定方法	年1回指定業者より見本・配合表・見積書を徴収 物資選定を行い決定		購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した容器			
表示	1 種類別	2 乳固形分および乳脂肪分	3 内容量	4 製造年月日
	5 保存温度	6 製造業者の名称および所在地		
[規格]			[検収]	
1 品質	食品衛生法に定める『乳および乳製品の成分規格』に適合するもの 無脂乳固形分 8%以上		1 賞味期限確認	
2 種類	・調理用 500cc ・デザート用 1個付		2 包装状態が良好なもの	
3 使用しない食品添加物	・保存料 ・甘味料 ・着色料		3 固有の芳香性のある発酵臭と酸味を有し 風味良好なもの	
4 納品温度	10 以下		4 特有の色沢を有し、まるやかなもの	
5 賞味期限	使用日から賞味期限まで7日以上		5 異味異臭のないもの	
			6 異物混入のないもの	
[備考]				

品名	乳酸菌飲料	区分番号	24 乳類
		番号	3
選定方法	見本・配合表・見積書を徴収 物資選定を行い決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 種類別 2 乳固形分および乳脂肪分 3 内容量 4 製造年月日 5 保存温度 6 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質 食品衛生法に定める『乳および乳製品の成分規格』に適合するもの 2 使用しない食品添加物 ・保存料 ・甘味料 ・着色料 3 容量 別途指示 4 納品温度 10 以下 5 賞味期限 使用日から賞味期限まで7日以上		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 特有の色沢と芳香性を有するもの 4 異味異臭のないもの 5 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	ひなあられ	区分番号	25 菓子類
		番号	1
選定方法	見本・見積書・配合表徴収 物資選定を行い決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 製造年月日		
	5 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 原材料 もち米 2 使用しない食品添加物 ・甘味料 3 重量 別途指示 4 納品単位 別途指示 5 製造日 納入指定日の1か月以内		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 乾燥良好で、特有の香味を有するもの 4 割れ・砕けのないもの 5 異味異臭のないもの 6 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	もち	区分番号	25 菓子類
		番号	2
選定方法	見本・見積書・配合表徴収 物資選定を行い決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 製造年月日		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1	原材料 もち米	1	ねばりが良く,風味良好なもの
2	使用しない食品添加物 別途指示	2	異味異臭のないもの
3	重量 25g 別途指示	3	異物混入のないもの
4	納品単位 別途指示		
5	製造日 納入指定日の当日		
[備考]			

品名	柏もち	区分番号	25 菓子類
		番号	3
選定方法	見本・見積書・配合表徴収 物資選定を行い決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存温度 5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 主要原材料・配合割合 ・米粉 ・もち粉 ・生あん ・砂糖 ・塩 2 使用しない食品添加物 別途指示 3 重量 50g (あん20g) 4 納品単位 別途指示 5 製造日		1 ねばりが良く、風味良好なもの 2 異味異臭のないもの 3 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	ショートケーキ	区分番号	25 菓子類
		番号	4
選定方法	見本・見積書・配合表徴収 物資選定を行い決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 製造年月日 4 保存温度 5 製造業者（または販売者）の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・生菌数 10万/g以下 ・大腸菌群 陰性 ・黄色ブドウ球菌 陰性 	1 製造年月日確認	
2 種類・配合割合	別途指示	2 包装状態が良好なもの	
3 使用しない食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・甘味料 ・着色料 ・酸化防止剤 ・保存料 	3 デコレーションの型崩れがないもの	
4 形態・重量	1個 50～60g ホイルケースまたはカップ入り 別途指示	4 異味異臭のないもの	
5 納品温度	10 以下	5 異物混入のないもの	
6 製造日	納入指定日の前日		
[備考]			

品名	プリン	区分番号	25 菓子類
		番号	5
選定方法	見本・見積書・配合表徴収 物資選定を行い決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存温度		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規格]		[検収]	
1 主要原材料・配合割合 ・牛乳 ・脱脂粉乳 7%以上 ・糖類 18%程度 2 使用しない食品添加物 ・甘味料 ・着色料 3 容量 別途指示 4 納品温度 10 以下 5 納品単位 別途指示 6 賞味期限 使用日から賞味期限まで3日以上		1 賞味期限確認 2 容器・包装の状態が良好なもの 3 容器から出したとき、形状が良好で型崩れしないもの 4 特有の色沢を呈し、調和した風味を有するもの 5 異味異臭のないもの 6 異物混入のないもの	
[備考]			

品名	チーズ		区分番号	26 調理用乳製品	
			番号	1	
選定方法	物資購入委員会選定		購入方法	学期単位入札	
納入形態	規格に適合した包装資材				
表示	1 種類別 2 原材料名 3 内容量 4 賞味期限 5 保存方法 6 製造業者(または販売者)の名称および所在地 (輸入品の場合) 7 原産国名				
[規格]			[検収]		
1 品質 公正競争規約ナチュラルチーズの基準に適合したもの 2 使用しない食品添加物 ・着色料 ・保存料 3 種類 ・調理用チーズ 別途指示 4 納品温度 10 以下 5 賞味期限 使用日から賞味期限まで2ヶ月以上			1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 表面が乾燥せず、カビの発生がないもの 4 異味異臭のないもの 5 異物混入のないもの 6 粉チーズは粒状が均一で塊がなく、適度に乾燥しているもの		
[備考]					

品名	バター(食塩不使用)	区分番号	26 調理用乳製品
		番号	2
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名	2 原材料名	3 内容量
	5 保存方法	6 製造業者(または販売者)の名称および所在地	
[規格]		[検収]	
1 品質	JAS標準規格適合品	1 賞味期限確認	
2 使用しない食品添加物	<ul style="list-style-type: none"> ・着色料 ・保存料 ・酸化防止剤 	2 包装状態が良好で、油の染み出しがないもの	
3 納品単位	<ul style="list-style-type: none"> ・450g 別途指示	3 特有の明るい淡黄色を呈し、斑点および波紋などのないもの	
4 納品温度	10 以下	4 組織良好で横断面は軟こう状を呈することなく、水滴の遊離しないもの	
5 賞味期限	使用日から賞味期限まで6ヶ月以上	5 溶解および分離していないもの	
		6 カビの発生がないもの	
		7 香味良好で異味異臭のないもの	
		8 異物混入のないもの	
[備考]			

品 名	マーガリン	区分番号	2 6 調理用乳製品
		番 号	3
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	学期単位入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表 示	1 品名 2 内容量 3 賞味期限 4 保存方法		
	5 製造業者(または販売者)の名称および所在地		
[規 格]		[検 収]	
1 品質 J A S 表示品 2 原材料 ・ 植物油脂100% ・ 塩分2.5%以下 3 使用しない食品添加物 ・ 着色料 ・ 保存料 4 納品単位 ・ 450g 別途指示 5 納品温度 10 以下 6 賞味期限 使用日から賞味期限まで6ヶ月以上		1 賞味期限確認 2 鮮明な色調を有し, なめらかで溶解していないもの 3 香味および組織の良好なもの 4 包装状態が良好なもの 5 異味異臭のないもの 6 異物混入のないもの	
[備 考]			

品名	ジュース	区分番号	27 その他
		番号	1
選定方法	物資購入委員会選定	購入方法	入札
納入形態	規格に適合した包装資材		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 製造年月日 5 保存温度 6 製造業者(または販売者)の名称および所在地(法人の場合はその名称)		
[規格]		[検収]	
1 品質 JAS表示品 果汁 100% 2 使用しない食品添加物 ・甘味料 ・殺菌料 ・糊料 ・漂白剤 ・香料 ・着色料 3 形態・重量 別途指示 4 納品温度 別途指示 5 製造日 納入指定日の3か月以内		1 賞味期限確認 2 包装状態が良好なもの 3 色および香味が良好で、異味異臭のないもの	
[備考]			

品名	ゆず果汁	区分番号	27 その他
		番号	2
選定方法	見本・見積り	購入方法	随意契約
納入形態	ビン詰		
表示	1 品名 2 原材料名 3 内容量 4 製造年月日 5 保存温度		
	6 製造業者(または販売者)の名称および所在地(法人の場合はその名称)		
[規格]		[検収]	
1 品質	ゆず果汁100%	1 賞味期限確認	
	無塩	2 色沢良好で, 変色のないもの	
2 産地	高知市	3 異味・異臭のないもの	
3 サイズ	720ml	4 異物混入のないもの	
4 納品温度	5 以下		
5 納品日	使用日の1週間以内		
[備考]			

品名	クロワッサン	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	1
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合 <ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 8% 上白糖 5% 脱脂粉乳 4% イースト 4% 食塩 1.8% イーストフード 1% ロールインマーガリン 40% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 		1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの 2 色相は、クリーム色であるもの 3 感触は、指先で圧して全般にパリッとして弾力が適正であること 4 形は、本会指定のもの	
2 納品単位 小麦粉重量 1個20g~40g			
[備考]			

品名	黒糖パン	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	2
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合	<ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 13% 脱脂粉乳 4% イースト 4% 食塩 1% 黒糖 20% イーストフード 1% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 	1	焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの
		2	皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの
		3	すだちは、均一で気泡膜が薄いもの
		4	色相は、クリーム色であるもの
		5	感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの
		6	形は、コッペパン形で勢い良く育った形の現れているもの
		7	黒糖特有の芳香のあるもの
2 納品単位	小麦粉重量 1個30g~70g		
[備考]			

品 名	コッペパン	区分番号	2 8 米・パン・牛乳類												
		番 号	3												
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約												
納入形態	衛生的なパン箱														
表 示															
[規 格]		[検 収]													
1 配合 <ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 80% ・国産小麦粉(1等粉) 20% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr><td>マーガリン</td><td>5 %</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>5 %</td></tr> <tr><td>脱脂粉乳</td><td>2 %</td></tr> <tr><td>イースト</td><td>3 %</td></tr> <tr><td>食塩</td><td>1.8 %</td></tr> <tr><td>イーストフード</td><td>1 %</td></tr> </table> ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 		マーガリン	5 %	上白糖	5 %	脱脂粉乳	2 %	イースト	3 %	食塩	1.8 %	イーストフード	1 %	1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの 2 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの 3 すだちは、均一で気泡膜が薄いもの 4 色相は、クリーム色であるもの 5 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの 6 形は、コッペパン形で勢い良く育った形の現れているもの	
マーガリン	5 %														
上白糖	5 %														
脱脂粉乳	2 %														
イースト	3 %														
食塩	1.8 %														
イーストフード	1 %														
2 納品単位 小麦粉重量 1個20g～90g															
[備 考]															

品名	食パン	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	4
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合 <ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 5% 上白糖 5% 脱脂粉乳 2% イースト 3% 食塩 1.8% イーストフード 1% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 		1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの 2 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの 3 すだちは、均一で気泡膜が薄いもの 4 色相は、クリーム色であるもの 5 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの 6 形は、コッペパン形で勢い良く育った形の現れているもの	
2 納品単位 <ul style="list-style-type: none"> 小麦粉重量 1個20g~40g 			
[備考]			

品名	ソフトフランスパン (指定粉)	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	5
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合 ・外国産小麦粉(1等粉)100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 マーガリン 10% 上白糖 2% 脱脂粉乳 4% イースト 3% 食塩 2% イーストフード 1% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍		1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの 2 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの 3 すだちは、均一で気泡膜は少し厚めであるもの 4 色相は、クリーム色であるもの 5 感触は、指先で圧して全般にやわらかで、弾力が適正であるもの 6 形は、本会指定のもの	
2 納品単位 小麦粉重量 1個30g~90g			
[備考]			

品名	ソフトフランスパン (専用粉)	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	6
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合 ・フランスパン専用粉 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 マーガリン 10% 上白糖 2% 脱脂粉乳 4% イースト 3% 食塩 2% イーストフード 1% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍		1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの 2 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの 3 すだちは、均一で気泡膜は少し厚めであるもの 4 色相は、クリーム色であるもの 5 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの 6 形は、本会指定のもの	
2 納品単位 小麦粉重量 1個30g~90g			
[備考]			

品名	チーズパン	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	7
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合	<ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 9% 上白糖 6% 脱脂粉乳 4% イースト 4% 食塩 1% イーストフード 1% チーズ 10%(8mmダイス) ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 	1	焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの
		2	皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの
		3	すだちは、均一で気泡膜が薄いもの
		4	色相は、クリーム色であるもの
		5	感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの
		6	形は本会指定のもの
		7	チーズ特有の芳香のあるもの
2 納品単位	小麦粉重量 1個30g~60g		
[備考]			

品名	テーブルロール	区分番号	28 米・パン・牛乳類												
		番号	8												
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約												
納入形態	衛生的なパン箱														
表示															
[規格]		[検収]													
1 配合 <ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr><td>マーガリン</td><td>15%</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>10%</td></tr> <tr><td>脱脂粉乳</td><td>2%</td></tr> <tr><td>イースト</td><td>3%</td></tr> <tr><td>食塩</td><td>1.8%</td></tr> <tr><td>イーストフード</td><td>1%</td></tr> </table> ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 		マーガリン	15%	上白糖	10%	脱脂粉乳	2%	イースト	3%	食塩	1.8%	イーストフード	1%	1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの 2 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの 3 すだちは、均一で気泡膜が薄いもの 4 色相は、クリーム色であるもの 5 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの 6 形は、本会指定のもの	
マーガリン	15%														
上白糖	10%														
脱脂粉乳	2%														
イースト	3%														
食塩	1.8%														
イーストフード	1%														
2 納品単位 小麦粉重量 1個20g~90g															
[備考]															

品名	にんじんパン	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	9
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合	<ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 80% ・国産小麦粉(1等粉) 20% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 5% 上白糖 5% 脱脂粉乳 2% イースト 3% 食塩 1.8% イーストフード 1% にんじんペースト 30% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.4倍 	1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの	2 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの
2 納品単位	小麦粉重量 1個20g~90g	3 すだちは、均一で気泡膜が薄いもの	4 色相は、クリーム色であるもの
		5 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの	6 形は、コッペパン形で勢い良く育った形の現れているもの
[備考]			

品名	バターロールパン	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	10
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
<p>1 配合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 15% 上白糖 10% 脱脂粉乳 2% イースト 3% 食塩 1.8% イーストフード 1% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 <p>2 納品単位 小麦粉重量 1個40g~60g</p>		<p>1 焼き色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの</p> <p>2 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの</p> <p>3 すだちは、均一で気泡膜が薄いもの</p> <p>4 色相は、クリーム色であるもの</p> <p>5 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの</p> <p>6 形は本会指定のもの</p> <p>7 マーガリン特有の芳香のあるもの</p>	
[備考]			

品名	パンズパン	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	11
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合	<ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 80% ・国産小麦粉(1等粉) 20% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 5% 上白糖 5% 脱脂粉乳 2% イースト 3% 食塩 1.8% イーストフード 1% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 	1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色・褐色に焼けてむらのないもの	2 形は丸状のもので、勢いよく育った形の現れているものをハンバーグなどの具を挟みやすいように横を2分割したもの
2 納品単位	小麦粉重量 1個50g~70g	3 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの	4 すだちは、均一で気泡膜が薄いもの
		5 色相は、クリーム色であるもの	6 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの
[備考]			

品 名	フレッシュバタートッパン	区分番号	2 8 米・パン・牛乳類
		番 号	12
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表 示			
[規 格]		[検 収]	
1 配合	<ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 4% 上白糖 4% 脱脂粉乳 4% イースト 3% 食塩 1.8% イーストフード 1% バター 10% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 	1	焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色・褐色に焼けてむらのないもの
		2	皮質は、全体的になめらかな肌であるが練り込んだ油脂が表面に出た部分は、若干白色で変化に富んでいるもの
		3	すだちは、均一で気泡膜が薄いもの
		4	油脂が表面に出たところは 色相が若干白色になるが、その他の部分は全体的にクリーム色であるもの
		5	感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの
		6	形は、コッペパン形で勢い良く育った形の現れているもの
2 納品単位	小麦粉重量 1個50g~90g		
[備 考]			

品名	フレッシュバタートップパン	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	13
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合	<ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 14% 上白糖 4% 脱脂粉乳 4% イースト 3% 食塩 1.8% イーストフード 1% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 	1	焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色・褐色に焼けてむらのないもの
2 納品単位	小麦粉重量 1個50g~90g	2	皮質は、全体的になめらかな肌であるが練り込んだ油脂が表面に出た部分は、若干白色で変化に富んでいるもの
		3	すだちは、均一で気泡膜が薄いもの
		4	油脂が表面に出たところは色相が若干白色になるが、その他の部分は全体的にクリーム色であるもの
		5	感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの
		6	形は、コッペパン形で勢い良く育った形の現れているもの
[備考]			

品 名	フレッシュバターロール	区分番号	2 8 米・パン・牛乳類														
		番 号	14														
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約														
納入形態	衛生的なパン箱																
表 示																	
[規 格]		[検 収]															
1 配合 <ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr><td>マーガリン</td><td>4 %</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>8 %</td></tr> <tr><td>脱脂粉乳</td><td>4 %</td></tr> <tr><td>イースト</td><td>3 %</td></tr> <tr><td>食塩</td><td>1.8 %</td></tr> <tr><td>イーストフード</td><td>1 %</td></tr> <tr><td>バター</td><td>15 %</td></tr> </table> ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 		マーガリン	4 %	上白糖	8 %	脱脂粉乳	4 %	イースト	3 %	食塩	1.8 %	イーストフード	1 %	バター	15 %	1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの 2 皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの 3 すだちは、均一で気泡膜が薄いもの 4 色相は、クリーム色であるもの 5 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの 6 形は本会指定のもの	
マーガリン	4 %																
上白糖	8 %																
脱脂粉乳	4 %																
イースト	3 %																
食塩	1.8 %																
イーストフード	1 %																
バター	15 %																
2 納品単位 小麦粉重量 1個20g～40g																	
[備 考]																	

品名	ポーシパン	区分番号	28 米・パン・牛乳類																
		番号	15																
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約																
納入形態	衛生的なパン箱																		
表示																			
[規格]		[検収]																	
1 配合 <ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <table style="margin-left: 20px; border: none;"> <tr><td>マーガリン</td><td>12 %</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>12 %</td></tr> <tr><td>脱脂粉乳</td><td>2 %</td></tr> <tr><td>イースト</td><td>3 %</td></tr> <tr><td>食塩</td><td>1.8 %</td></tr> <tr><td>イーストフード</td><td>1 %</td></tr> <tr><td>上掛けの生地</td><td>砂糖 80 %</td></tr> <tr><td></td><td>卵 60 %</td></tr> </table> ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.4倍 		マーガリン	12 %	上白糖	12 %	脱脂粉乳	2 %	イースト	3 %	食塩	1.8 %	イーストフード	1 %	上掛けの生地	砂糖 80 %		卵 60 %	1 焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの 2 皮質は、全体的になめらかなカステラ生地特有の光沢を持つ 3 すだちは、均一で気泡膜が薄いもの 4 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの 5 形は、円形で勢い良く育った形の現れているもの	
マーガリン	12 %																		
上白糖	12 %																		
脱脂粉乳	2 %																		
イースト	3 %																		
食塩	1.8 %																		
イーストフード	1 %																		
上掛けの生地	砂糖 80 %																		
	卵 60 %																		
2 納品単位 小麦粉重量 1個20g～90g																			
[備考]																			

品名	メロンパン	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	16
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表示			
[規格]		[検収]	
1 配合	<ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 12% 上白糖 12% 脱脂粉乳 2% イースト 3% 食塩 1.8% イーストフード 1% ビス生地 砂糖 50% 油脂 25% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.5倍 	1 焼け色は、パンの表面が全部一様に白黄色に焼けてむらのないもの	2 皮質は、メロン皮特有の硬さと脆さを持ち、厚さが均一であるもの
2 納品単位	小麦粉重量 1個20g~90g	3 すだちは、均一で気泡膜が薄いもの	4 色相は、クリーム色であるもの
		5 感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの	6 形は、円形で勢い良く育った形の現れているもの
[備考]			

品 名	レーズンパン	区分番号	2 8 米・パン・牛乳類
		番 号	17
選定方法	高知市学校給食パン協同組合との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	衛生的なパン箱		
表 示			
[規 格]		[検 収]	
1 配合	<ul style="list-style-type: none"> ・外国産小麦粉(1等粉) 100% ・小麦粉を100gとした場合の配合比率 <ul style="list-style-type: none"> マーガリン 9% 上白糖 6% 脱脂粉乳 4% イースト 4% 食塩 1.8% イーストフード 1% レーズン 30% ・焼き上がり24時間後のパンの中心部の含水率 40%以下 ・製品重量 小麦粉重量の約1.6倍 	1	焼け色は、パンの表面が全部一様に黄褐色に焼けてむらのないもの
		2	皮質は、なめらかな肌を持ち、厚さが均一であるもの
		3	すだちは、均一で気泡膜が薄いもの
		4	色相は、クリーム色であるもの
		5	感触は、指先で圧して全般にやわらかで弾力が適正であるもの
		6	形は、コッペパン形で勢い良く育った形の現れているもの
		7	ぶどう特有の良い香味のあるもの
2 納品単位	小麦粉重量 1個20g~60g		
[備 考]			

品名	精白米	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	18
選定方法	指定業者より見本を提出後物資の選定を行う	購入方法	入札
納入形態	規格に適合したビニール袋		
表示	1 品名 2 内容量 3 精白日		
[規格]		[検収]	
1 品質	水稻・うるち米 原料玄米が2等以上の検査米 高知県産	1	米粒の表面が光って、ぬか層がよく除去されているもの
2 配合	こしひかり・ひのひかり 別途指示	2	粒立が丸く整い、変形・砕けたものがないもの
3 納品単位	10kgビニール袋入り	3	異味・異臭のないもの
4 納品場所	(財)高知市学校給食会が指定する炊飯業者	4	異物混入のないもの
5 精米日	納品日の前7日以内		
6 産地	高知県		
[備考]			

品名	白飯	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	19
選定方法	炊飯業者との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した米飯容器（炊飯紙付き）		
表示			
[規格]		[検収]	
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・使用日当日炊飯 ・直火炊きにより加熱温度の調節を行い適正な時間継続沸騰させて炊き上げ、十分蒸らしを行う ・高知市学校給食会が支給する米を、使用すること 	1	白銀色を帯び、光沢があってふっくらと炊き上がったもの
2 配合	<ul style="list-style-type: none"> ・精白米100% ・含水率60%～65% ・製品重量 2.2倍を標準とする 	2	煮くずれたもの及び異物混入がないもの
3 納品温度	配膳時まで60 以上の温度が保てる温度	3	適度なかたさと粘りがあり、かみしめて味のでるもの
4 納入単位	10gから110g（原料米）	4	原則として、配膳時まで60 以上の温度を保っていること
5 炊飯時間	給食時間（12時）の6時間前以降に炊けたもの	5	異味・異臭のないもの
6 納入	<ul style="list-style-type: none"> ・使用日当日の午前8時30分～11時31分 ・米飯をクラスごとに蓋閉じのできる保温容器に分別し納入する 		
[備考]			

品名	アルファ化米	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	20
選定方法	炊飯業者との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した米飯容器（炊飯紙付き）		
表示			
[規格]		[検収]	
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・使用日当日炊飯 ・直火炊きにより加熱温度の調節を行い適正な時間継続沸騰させて炊き上げ、十分蒸らしを行う 	1	光沢があってふっくらと炊き上がったもの
2 配合		2	煮くずれたもの及び異物混入がないもの
3 納品温度		3	適度なかたさと粘りがあり、かみしめて味のでるもの
4 納入単位		4	原則として、配膳時まで60 以上の温度を保っていること
5 炊飯時間		5	異味・異臭のないもの
6 納入			
[備考]			

品名	酢飯	区分番号	28 米・パン・牛乳類	
		番号	21	
選定方法	炊飯業者との協議により決定	購入方法	随意契約	
納入形態	規格に適合した米飯容器（炊飯紙付き）			
表示				
[規格]		[検収]		
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・使用日当日炊飯 ・直火炊きにより加熱温度の調節を行い適正な時間継続沸騰させて炊き上げ、十分蒸らしを行う <p>2 配合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米を100とした場合の配合比率 <li style="padding-left: 20px;">醸造酢（穀物酢） 12 <li style="padding-left: 20px;">食塩 1.6 <li style="padding-left: 20px;">砂糖 4.6 <li style="padding-left: 20px;">含水率 60～65% ・製品重量 精白米の2.3倍を標準とする <p>3 納品温度</p> <p>配膳時まで60 以上の温度を保てる温度</p> <p>4 納入単位</p> <p>10gから110g（原料米）</p> <p>5 炊飯時間</p> <p>給食時間（12時）の6時間前以降に炊けたもの</p> <p>6 納入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・使用日当日の午前8時30分～11時31分 ・米飯をクラスごとに蓋閉じのできる保温容器に分別し納入する 	1 白銀色を帯び、光沢があってふっくらと炊き上がったもの	2 煮くずれたもの及び異物混入がないもの	
		3 適度なかたさと粘りがあり、かみしめて味のでるもの	4 原則として、配膳時まで60 以上の温度を保っていること	5 異味・異臭のないもの
[備考]				

品名	炊きこみ飯・混ぜ飯	区分番号	28 米・パン・牛乳類
		番号	22
選定方法	炊飯業者との協議により決定	購入方法	随意契約
納入形態	規格に適合した米飯容器（炊飯紙付き）		
表示			
[規格]		[検収]	
1 品質	<ul style="list-style-type: none"> ・使用日当日炊飯 ・直火炊きにより加熱温度の調節を行い適正な時間継続沸騰させて炊き上げ、十分蒸らしを行う 	1	光沢があってふっくらと炊き上がったもの
2 配合		2	煮くずれたもの及び異物混入がないもの
		3	適度なかたさと粘りがあり、かみしめて味のできるもの
		4	原則として、配膳時まで60 以上の温度を保っていること
		5	異味・異臭のないもの
3 納品温度		配膳時まで60 以上の温度を保てる温度	
4 納入単位	10gから110g（原料米）		
5 炊飯時間	給食時間（12時）の6時間前以降に炊けたもの		
6 納入	<ul style="list-style-type: none"> ・使用日当日の午前8時30分～11時31分 ・米飯をクラスごとに蓋閉じのできる保温容器に分別し納入する 		
[備考]			

品名	牛乳		区分番号	28 米・パン・牛乳類
			番号	23
選定方法	高知県により選定		購入方法	学校単位で契約
納入形態	規格に適合した包装資材			
表示	1	品名	2	3 内容量
	5	製造業者の名称および所在地		
[規格]			[検収]	
1	種類	1 賞味期限確認		
	牛乳			
2	納入形態	2 パックに汚れ・変形・ピンホールのないもの		
	・飲料牛乳 1本200ml紙パック入り, または, ピン入り	3 異味・異臭のないもの		
	40本程度のプラスチックケース	4 異物混入のないもの		
	・調理用牛乳 1本1000ml紙パック入り			
	別途指示			
3	成分規格			
	無脂乳固形分 8.0%以上			
	乳脂肪分 3.0%以上			
	比重(15℃として) 1.028~1.034			
	酸度(乳酸として) 0.18%以下			
	細菌数(標準平板培養1mlで) 5万以下/g			
	大腸菌群 陰性			
4	製造方法の基準			
	63℃から65℃で加熱し30分保持するか, またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で加熱殺菌			
5	納入			
	・使用日当日の午前8時30分~11時00分			
[備考]				