

**【共通規格】**

- ①原則、国内産とし、できる限り市内産・県内産を優先すること。  
ただし、西洋かぼちゃは端境期等で国内産が揃わない場合、国外産でも可。  
バナナは、国外産でも可。
- ②等級がある給食材料については、ＪＡ全農えひめが定める、「優」以上とする。
- ③残留農薬などのない、安全性の高いもの。
- ④鮮度・香味が良好なもの。  
固有の色沢・形状をもち、虫の食害・腐敗・奇形・変色・亀裂・凍傷・発芽のないもの。
- ⑤原則として、果物はＪＡ選果場で選別されたものであること。ただし、それ以外の選果場で選別したものはＪＡ規格に相当する品質以上のものであること。
- ⑥産地で箱詰めされているものは、できる限り産地農協名、生産者名の記入してある箱で納入すること。
- ⑦施設には、同じ大きさ・品質・産地のものを揃え、各施設に分けて納入すること。
- ⑧品質を保持するため、１０℃前後で納入すること。

○（ ）内は使用材料・使用予定時期を示す。

| 品名                            | 規格                 | 備考                                                                                     |
|-------------------------------|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 【野菜類】                         |                    |                                                                                        |
| 洗いごぼう                         | L                  | 葉・泥を落として洗ったもので、とう立ちしてなく、出来る限り「す」の入っていないもの。肉質が柔らかく、風味良好で、褐変していないもの。国産原料・国内加工。           |
| 洗いさといも（9～3月）                  |                    | 泥を落として皮をむき洗ったもので、粒揃いで形の良いもの。腐敗・亀裂の無いもの。                                                |
| えのきたけ                         | 1袋 約200g           | なるべく県内産。光沢があり、新鮮なもの。                                                                   |
| キャベツ                          | L                  | 新鮮で、枯葉・とう立ち・病虫害のないもの。                                                                  |
| きゅうり                          | M、L                | 新鮮で、未熟・過熟のないもの。直径3cm程度で、出来る限り「す」の入っていない、まっすぐなもの。                                       |
| こまつな                          | L                  | 新鮮で、水洗いのよいもの。枯葉・病虫害・雑物付着のないもの。                                                         |
| ささがきごぼう                       | 長さ3cm×厚さ1～2mm×幅5mm | 肉質が柔らかく、風味良好で、褐変していないもの。色沢・形状が良好で水さらし十分なもの。国産原料・国内加工。漂白・着色および発色等を目的とした食品添加物を使用していないもの。 |
| さつまいも（9～3月）                   | L                  | 成熟し、光沢よく、粒揃いで形の良いもの。芽の深いものはさける。腐敗・亀裂・発芽のないもの。                                          |
| しいたけ                          |                    | かさは肉厚で、その中心に茎がつき大きさがそろっているもの。病虫害・傷害のないもの。                                              |
| しめじ<br>市販名：ほんしめじ<br>品 名：ぶなしめじ | 1袋 約200 g          | 光沢があり、新鮮なもの。                                                                           |
| じゃがいも（メークイン）                  | L                  | 成熟し、光沢よく、粒揃いで形の良いもの。芽の深いものはさける。腐敗・亀裂・発芽のないもの。                                          |
| しょうが                          |                    | 新鮮で水洗いの良いもの。凍傷・腐敗・病虫害・カビ・傷のないもの。しなびていないもの。                                             |

| 品名         | 規格       | 備考                                                    |
|------------|----------|-------------------------------------------------------|
| 西洋かぼちゃ     | L        | 国産（端境期以外）。風味良好で新鮮なもの。病虫害がなく、よく成熟したもの。                 |
| だいこん（9～5月） | L        | 新鮮で、形状良く、病虫害・表皮に傷がないもの。葉なし。とう立ちしてなく、出来る限り「す」の入ってないもの。 |
| たまねぎ       | L        | 粒揃いで形の良好なもの。芯腐れ・発芽・病虫害のないもの。                          |
| チンゲンサイ     |          | 新鮮で、水洗いの良いもの。枯葉・病虫害・雑物付着のないもの。                        |
| トマト        | 1個約200g  | 形の良好なもの。適度に成熟し果肉が締まっているもの。新鮮で、傷・病虫害のないもの。             |
| なす（6～9月）   | L        | 新鮮で、未熟・過熟・病虫害のないもの。表皮に傷がないもの。光沢良好でまっすぐなもの。            |
| にんじん       | L        | 新鮮で、形状良く、病虫害・表皮に傷がないもの。とう立ちしてなく、出来る限り「す」の入ってないもの。     |
| ねぎ         | L        | 新鮮で、枯葉・病虫害・雑物付着のないもの。あさつきは不可。                         |
| はくさい（9～5月） | L        | 新鮮で、枯葉・とう立ち・病虫害（黒斑点）・霜害のないもの。                         |
| ピーマン       | L        | 粒揃いで形の良好なもの。適度に成熟し身厚で柔らかいもの。新鮮で、傷・病虫害のないもの。           |
| ブロッコリー     | L        | 濃緑色で花芯がしっかりしていて、花締りが良質なものの。新鮮で、病虫害・損傷・とう立ちのないもの。      |
| ほうれんそう     | L        | 新鮮で、水洗いの良いもの。<br>枯葉・とう立ち・病虫害・雑物付着のないもの。               |
| もやし        | 1袋 約200g | 新鮮でみずみずしく、褐変してなく、異物混入のないもの。無漂白のもの。                    |
| レタス        | L        | 新鮮で、枯葉・とう立ち・病虫害・雑物付着のないもの。                            |

| 品名               | 規格      | 備考                                                                                                    |
|------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 【果実類】            |         |                                                                                                       |
| いちご（12～4月）       | 1個約10g  | 新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。                                                                      |
| うんしゅうみかん（11～12月） | L       | JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。       |
| すいか（6～8月）        | M、L     | JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。       |
| なし（豊水・幸水）（8～9月）  | L       | JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。水気が多く、熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。 |
| バナナ              | 1本約160g | 国外産でも可。<br>適度に熟していて、傷、腐敗のないもの。<br>房が揃っていて色つやがよいもの。                                                    |
| りんご（9～3月）        | 1個約300g | JA選果場で選別したもの（その他の選果場で選別したものはJA規格に相当する品質以上のものであること）。新鮮で、病虫害・腐敗・損傷のないもの。熟成良好で甘みのあるもの。玉揃いで形状良好なもの。       |

**【共通規格】**

- ①原則、国内産・国内加工されたものであること。
- ②ぶりは、納入指定日の当日又は前日に仕入れた生魚を加工及び切身にすること。  
仕入れが不可能な場合は、保育・幼稚園課へ連絡をすること。
- ③冷凍品は、ドリップをおさえた解凍法を用いること。
- ④発色剤・着色料・漂白剤などの食品添加物を使用していないもの。
- ⑤薬剤残留試験成績証明書、産地（水揚げ）証明書等の提出を求められた場合は速やかに提出すること。
- ⑥包装後にメーカー名・品質保持期限等を表示する場合は、包装物に直接印字したものに限る。  
（シールは調理中にはがれることがあるため不可）
- ⑦品質を保持するため、5℃以下で納入すること。
- ⑧冷凍魚は、漁獲月から2年以内のものに限る。（再凍結したものは不可）

## 規格表（魚介類）

○サイズ等は、各施設からの発注書で示す。

松山市役所 保育・幼稚園課

| 品名          | 規格                                                   | 備考 |
|-------------|------------------------------------------------------|----|
| あかうお切身（皮あり） | 骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。身がしまったもの。                          |    |
| さば切身（皮あり）   | 骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。背模様のはっきりしているもの。身がしまったもの。           |    |
| サーモン切身（皮あり） | 骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。皮が銀色で、腹に厚みのあるもの、色が鮮やかなもの。身がしまったもの。 |    |
| さわら切身（皮あり）  | 骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。身がしまったもの。                          |    |
| ぶり切身（皮あり）   | 骨抜き。うろこなし。斜め切りにする。身がしまったもの。                          |    |

**【共通規格】**

- ①牛肉は、国内産（県内産を最優先とし、または四国・中国・九州・北海道産）乳用去勢牛の生肉であり、B S E 検査済みで、と畜処理後40日（と畜日を含む）以内。（保存温度0℃以下）。日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級B 2 以上。
- ②牛肉については、使用日ごとの個体識別番号を納品書に記入すること。
- ③牛レバーは、国内産であること。保存温度は、日本畜産副産物協会が定める「副産物の期限フレーム」で示すものとする。
- ④豚肉・鶏肉は、県内産・生肉であること。  
豚肉は、と畜処理後10日（と畜日を含む）以内のもの（保存温度0℃以下）。生肉冷蔵部分肉であること。日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級Ⅱ 以上。  
鶏肉は、と殺処理後4日（と畜日を含む）以内のもの（保存温度4℃以下）。食鶏取引規格 品質標準等級A 級。  
（保育・幼稚園課が病害の影響等により、県内産だけでは納入が困難と判断した場合は、国内産も可とする。）
- ⑤豚肉・鶏肉の最初の納入時に、産地証明書を提出すること。それ以降は、提出を求められた場合に速やかに提出すること。
- ⑥牛肉・豚肉の皮下脂肪は、目安として5 mm以下に成形すること。
- ⑦肉のカットやスライスについては、納入指定日の当日又は前日とする。納入指定日の前日が休日の場合には適切な保管であれば、前々日の処理でも可。
- ⑧食肉製品の添加物は、「食品、添加物の規格基準」（厚生労働省規定）を満たしたものとする。
- ⑨食肉製品の原材料（調味料・食油等の原材料は除く）は、遺伝子組み換え食品でないこと。
- ⑩使用が決定した食肉製品については、細菌検査成績書のほか、メーカー名・内容量・J A S 規格品証明書・ISO22000認証書等を提出すること。  
細菌検査成績書については、検査を受ける毎に随時提出すること。
- ⑪品質を保持するため、1 0℃以下で納入すること。
- ⑫冷凍品は、ドリップをおさえた解凍法を用いること。
- ⑬使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。

| 品名            | 規格                                                               |
|---------------|------------------------------------------------------------------|
| <牛肉もも>        | 日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級Ｂ２以上。国内産乳用去勢牛のもも肉。皮下脂肪８％以下。肉の断面が鮮紅色である。         |
| 牛肉もも          | 上記「牛肉もも」規格品を加工したもの。スライス約２ｃｍ～３ｃｍ。大きさをそろえること。                      |
| <牛レバー>        | 鮮度良好のもの。国内産。                                                     |
| 牛レバー          | 上記「牛レバー」をスティック状（縦１ｃｍ横１ｃｍ長さ約３ｃｍ～４ｃｍ。）大きさをそろえること。                  |
| <豚肉もも>        | 日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級Ⅱ以上。（ただし、冷蔵部分肉）。県内産豚もも肉。皮下脂肪７％以下。              |
| 豚肉もも          | 上記「豚肉もも」規格品を加工したもの。スライス約２ｃｍ～３ｃｍまたは角切り１.５ｃｍ～２ｃｍ。大きさをそろえること。       |
| <合びき肉（牛・豚）>   | 牛肉は、日本食肉格付協会牛枝肉取引規格等級Ｂ２以上。豚肉は、日本食肉格付協会豚部分肉取引規格等級Ⅱ以上。（ただし、冷蔵部分肉）。 |
| 合挽肉           | 上記「牛肉」「豚肉」を牛肉６割以上の割合で１度挽きしたもの。                                   |
| <若鶏もも（皮なし）>   | 食鶏取引規格の品質標準等級Ａ級。県内産若鶏もも肉。皮は除去。皮下脂肪は極力除去。                         |
| 若鶏もも（皮なし）     | 上記「若鶏もも」規格品を加工したもの。１切れ０.５～１ｃｍ角または１切れ１.５～２ｃｍ。大きさをそろえること。          |
| 若鶏もも（皮なし）鶏ひき肉 | 上記「若鶏もも（皮なし）」規格品を加工したもの。（ミンチ用 刃のサイズ＝直径２～３.２ｍｍ幅 指定）               |
| <若鶏ささ身>       | 食鶏取引規格の品質標準等級Ａ級。県内産若鶏ささみ。皮・すじ除去。                                 |
| 若鶏ささ身（皮・すじなし） | 上記「若鶏ささ身」規格品を加工したもの。大きさをそろえること。                                  |

|        |                                                                                      |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| <食肉製品> |                                                                                      |
| ロースハム  | ＪＡＳ規格品であること。ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場で加工されたもの。円の直径を３等分し、約１ｃｍせん切りまたは約５ｍｍせん切り。 |
| ベーコン   | ＪＡＳ規格品であること。ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場で加工されたもの。約５ｍｍまたは約１ｃｍせん切り。               |
| ウインナー  | ＪＡＳ規格品であること。ＨＡＣＣＰに基づく衛生管理の導入工場またはISO22000認証工場で加工されたもの。１本のウインナーまたは縦半分にしたあと５ｍｍの斜め切り。   |

**【共通規格】**

- ①原則、国内産食材・国内加工されたものであること。
- ②原材料（調味料・食油等の原材料は除く）は、遺伝子組み換え食品でないこと。
- ③乳及び乳製品の成分規格等に関する省令（厚生労働省規定）による成分規格とする。
- ④使用が決定した給食材料については、「細菌検査成績書」、「AFM1分析値」を提出すること。  
細菌検査成績書については、検査を受ける毎に随時提出すること。
- ⑤品質を保持するため、10℃以下で納入すること。
- ⑥使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。

## 規格表（牛乳・乳製品）

松山市役所 保育・幼稚園課

| 品名            | 規格          | 備考 |
|---------------|-------------|----|
| 牛乳            | 1L(1030g)   |    |
| 牛乳            | 500ml(515g) |    |
| ヨーグルトドリンク(加糖) | 900g        |    |
| ヨーグルト（加糖）     | 70g         |    |

**【共通規格】**

- ①原則、国内産食材・国内加工されたものであること。
- ②原材料（調味料・食油等の原材料は除く）は、遺伝子組み換え食品でないこと。
- ③使用が決定した給食材料で、規格に「●」を示しているものについては、「細菌検査成績書」を提出することとし、成績書は、検査を受ける毎に随時提出すること。
- ④加工品の添加物は、「食品、添加物の規格基準」（厚生労働省規定）を満たしたものとする。
- ⑤鶏卵については、下記のとおりとする。
  - ア.県内産で、入荷から3日以内のもの。
  - イ.等級は、特級。卵殻が清浄であり、ひび卵・破卵等の食用不適卵がないもの。  
（さくら系の卵は、ミートスポットの発生率が高いため、納入しないこと。）
- ⑥煮干し類については、ビタミンE（酸化防止剤）のみ使用可とする。
- ⑦品質を保持するため、適正な保存温度（仕様書別表1参照）で納入すること。
- ⑧使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。

規格表（一般食品・調味料類）

松山市役所 保育・幼稚園課

|              | 規格          | 備考         |
|--------------|-------------|------------|
| ブロック：施設名     |             |            |
| 品名           |             |            |
| ビーフン         | 150 g       |            |
| スパゲッティ       | 500g        |            |
| マカロニ         | 150g        |            |
| 小麦粉（薄力粉）     | 1 kg        |            |
| ホットケーキミックス   | 600g        | 卵・乳不使用     |
| パン粉          | 240g        |            |
| 糸こんにゃく       | 200g        |            |
| 片栗粉          | 1kg         |            |
| はるさめ         | 100g        |            |
| ●木綿豆腐        | 400g        |            |
| ●押し豆腐        | 400g        |            |
| ●焼き豆腐        | 300g        |            |
| 厚揚げ          | 300g        |            |
| 油揚げ          | 2枚入り(20g×2) |            |
| 油揚げ（からあげ）    | 3枚入り(16g×3) |            |
| 凍り豆腐         | 165g        |            |
| だいず（ゆで）      | 200g        |            |
| ごま           | 80g         |            |
| すりごま         | 80g         |            |
| ●グリーンピース（冷凍） | 270g        |            |
| 切り干しだいこん     | 50g         |            |
| ●コーン（冷凍）     | 300 g       |            |
| 干しいたけ        | 40g         |            |
| 乾燥わかめ        | 20g         |            |
| 乾燥芽ひじき       | 50g         | 異物の混入のないもの |
| 煮干し(だし用)     | 180g        |            |
| 乾燥ちりめん       | 100g        | 異物の混入のないもの |

|            | 規格                                                                             | 備考              |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| ブロック：施設名   |                                                                                |                 |
| 品名         |                                                                                |                 |
| 削りぶし       | 70g                                                                            |                 |
| 押麦         | 1 kg                                                                           |                 |
| 麦茶         | 500g                                                                           | ティーバックタイプのもの    |
| ケチャップ      | 800g                                                                           |                 |
| ごま油        | 200g                                                                           |                 |
| 油          | 1,500g                                                                         |                 |
| バター（有塩）    | 200g                                                                           |                 |
| あら塩        | 1kg                                                                            |                 |
| みりん風調味料    | 1L<br>※商品によって比重が異なるため<br>重さ（g）での表記をしていないが、入札<br>書には100 g 当たりの単価を記入するこ<br>と。    |                 |
| 米酢         | 900ml<br>※商品によって比重が異なるため<br>重さ（g）での表記をしていないが、入札<br>書には100 g 当たりの単価を記入するこ<br>と。 |                 |
| コンソメ（顆粒）   | 60g                                                                            |                 |
| カレールウ      | 230g                                                                           |                 |
| マヨネーズ      | 1kg                                                                            |                 |
| 砂糖         | 1kg                                                                            |                 |
| ジャム（いちご）   | 120g                                                                           | 果肉が小さく、ペースト状のもの |
| みかん缶       | 4号缶（425g）（固形量：245g）                                                            | プルトップ缶、シロップづけ   |
| ツナ油漬缶（まぐろ） | 165g                                                                           | プルトップ缶          |
| 麦みそ（すりみそ）  | 600g                                                                           | 甘口              |
| こいくちしょうゆ   | 1.8L<br>※商品によって比重が異なるため<br>重さ（g）での表記をしていないが、入札<br>書には100 g 当たりの単価を記入するこ<br>と。  |                 |

|          | 規格                                                                            | 備考           |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| ブロック：施設名 |                                                                               |              |
| 品名       |                                                                               |              |
| うすくちしょうゆ | 1.8L<br>※商品によって比重が異なるため<br>重さ（g）での表記をしていないが、入札<br>書には100 g 当たりの単価を記入するこ<br>と。 |              |
| ロールパン    | 6個入り（210 g）                                                                   | 超熟ロール（pasco） |
| ●かにかまぼこ  | 100g                                                                          | 卵不使用         |
| ●かまぼこ    | 1本入（80 g）                                                                     | 卵不使用         |
| ●ちくわ     | 4本入り（104g）                                                                    | 活ちくわ（ニッスイ）   |
| ●鶏卵      | M寸（60g）                                                                       | 県内産、特級       |

**【共通規格】**

- ①原則、国内産・国内加工されたものであること。
- ②品質を保持するため、適正な保存温度（仕様書別表1参照）で納入すること。
- ③使用が決定した給食材料のアレルゲンについては、松山市独自の調査票に記載し提出すること。
- ④食品表示の内容量を重量で明記されていないものは、規格に目安の重量で示している。

| 品名              | 規格                                                                     | 備考                        |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| チーズパン           | 97g(1個)                                                                | 北海道チーズ蒸しケーキ（ヤマザキ）         |
| ミニシュークリーム       | 53g（5個入）                                                               | プチシュー（オレンジ）               |
| いもがし            | 105g                                                                   | チップスター うすしお味（ヤマザキビスケット）   |
| 揚げせんべい          | 80g（約16枚入）                                                             | 瀬戸しお えび塩味（栗山製菓）           |
| 甘せんべい           | 96g                                                                    | ハッピーターン（亀田製菓）             |
| 塩せんべい           | 69g(2枚×10袋入)                                                           | 星たべよ（栗山米菓）                |
| 米せんべいA          | 82g（2枚×13袋入）                                                           | アンパンマン ソフトせんべい（栗山米菓）      |
| 米せんべいB          | 57g（15枚入）                                                              | 白い風船 コクうまミルククリーム（亀田製菓）    |
| 薄焼きせんべいA        | 102g(2枚×16袋入)                                                          | ぱりんこ（三幸製菓）                |
| 薄焼きせんべいB        | 124g（2枚×15袋）                                                           | 新潟仕込みこだわりのほんのり塩味（三幸製菓）    |
| カップケーキ          | 120g(6個入)                                                              | パリのひるさがり（サンラヴィアン）         |
| バウムクーヘン         | 225g(9個入)                                                              | 厚切りバウムクーヘン（エースペーカリー）      |
| ワッフル            | 96g(6個入)                                                               | ペーカリーワッフル ベルギーの朝（サンラヴィアン） |
| ゼリー             | 70g×4個                                                                 | とろけるゼリー ぶどう&りんご（森永）       |
| ゴーフレット          | 85g(12枚入)                                                              | ロアンヌ バニラ（ブルボン）            |
| クラッカー           | 258g（25枚×3パック）                                                         | ルヴァンプライムスナック（ヤマザキビスケット）   |
| クラッカーサンド        | 131g（8枚×2パック）                                                          | エントリー（ヤマザキビスケット）          |
| サブレ             | 101g(2枚×7袋)                                                            | セブーレ（ブルボン）                |
| パイ菓子            | 120g(12枚入)                                                             | 源氏パイ（三立製菓）                |
| ビスケットA          | 63g                                                                    | たべっこどうぶつ バター味（ギンビス）       |
| ビスケットB          | 121g（2枚×7袋）                                                            | チョイス（森永製菓）                |
| クッキー            | 113g(14枚入)                                                             | ムーンライト（森永製菓）              |
| えびせんA           | 77g                                                                    | かっぱえびせん（カルビー）             |
| えびせんB           | 82g（2枚×8袋）                                                             | 海老せん（三幸製菓）                |
| コーンスナックA        | 68g                                                                    | とんがりコーン あっさり塩味（ハウス食品）     |
| コーンスナックB        | 55g                                                                    | ポリンキー あっさりコーン（湖池屋）        |
| ウエハース           | 128g(2パック入)                                                            | 麦ファー バニラ（タケダ）             |
| クリームサンドビスケット    | 64g(15枚入)                                                              | ビスコ 乳酸菌クリームサンド（江崎グリコ）     |
| 野菜スナックA         | 72g                                                                    | サッポロポテトつぶつぶベジタブル（カルビー）    |
| 野菜スナックB         | 50g                                                                    | ベジたべる あっさりサラダ味（カルビー）      |
| スナックパン          | 192g                                                                   | スナックパン（バスコ）               |
| シフォンケーキ         | 120g                                                                   | やわらか卵のシフォンケーキ（ヤマザキ）       |
| りんご天然果汁         | 1L<br>※商品によって比重が違うため<br>重さ（g）での表記をしていないが、入札書<br>には100g当たりの単価を記入すること。   | 果汁100%                    |
| オレンジ天然果汁        | 835g（800ml）                                                            | ボンジュース（えひめ飲料）             |
| 乳酸菌飲料           | 65ml<br>※商品によって比重が違うため<br>重さ（g）での表記をしていないが、入札書<br>には100g当たりの単価を記入すること。 |                           |
| プリン（鉄カル入り）      | 60～70g                                                                 |                           |
| 調整豆乳（フルーツミックス味） | 1L<br>※商品によって比重が違うため<br>重さ（g）での表記をしていないが、入札書<br>には100g当たりの単価を記入すること。   |                           |

## 規格表（無洗米）

松山市役所 保育・幼稚園課

**【共通規格】**

- ①令和7年4月1日～10月31日は、令和6年産愛媛県産（検査米）であること。  
令和7年11月1日～令和8年3月31日は、令和7年産愛媛県産（検査米）であること。
  - ・中予産米の納入に御協力ください。
  - ・中予産米は、松山市・伊予市・東温市・久万高原町・松前町・砥部町で収穫された米
- ②納入米は、玄米が2等級以上の単一原料米を無洗米にしたものとする。
- ③銘柄は、コシヒカリ・ヒノヒカリ・にこまる・あきたこまちの4銘柄のうち1銘柄を選択する。
- ④納入日の前14日以内に無洗米加工したものを納入すること。
- ⑤5kgビニール袋に入れ密封したもの。
- ⑥異臭、異物の混入がないもの。
- ⑦米の形が整っているもの。