

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
1	冷凍白玉	1531		BG	3	
2	そうめん	112		KG	2	
3	ペンネ	116a		KG	4	
4	花麩	121b		BG	3	
5	冷凍冷麺	1535r		EA	70	
6	バンズパン	122	1袋10個入りのもの。	BG	15	
7	冷凍真打極太ラーメン	1535w	1個240g、シマダヤ程度	EA	210	
8	天かす	126a		BG	1	
9	玉こんにゃく	201e	白こんにゃく	KG	12	
10	馬鈴薯	203b	品種についてはその都度示す。	KG	179	
11	フレンチポテト	1539a	クリンクルポテト	BG	8	
12	長芋	206		KG	53	
13	甘藷	202b		KG	8	
14	タラモサラダ	1909g	キューピー程度	BG	7	
15	牛肉コロッケ	1536e	1個70g	EA	200	
16	はちみつ	1310	1本250g	KG	1	
17	ささげ	303		KG	1	
18	木綿豆腐	307a	1丁400g	KG	57	
19	絹ごし豆腐	307b	1丁400g	KG	37	
20	厚揚げ	312		KG	14	
21	冷凍絹厚揚げ	323b	不二製油程度、国産大豆使用、1個10g	KG	36	
22	冷凍刻み油揚げ	311		KG	10	
23	がんもどき	313a	1個25gのもの	KG	8	
24	うの花	316		KG	5	
25	ミックスビーンズ	1568	大豆、白いんげん、金時などを混合	KG	2	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
26	豆腐のあん包み	327a	そぼろあん、1個50g×10個入り	BG	12	
27	ちぎり揚げ(金平)	1557a	1個20g、50個入り	BG	6	
28	豆腐ハンバーグ	1537a	1個120g、野菜入りのもの	EA	110	
29	野菜たっぷり豆腐ハンバーグ	1537e	1個50g、20個入り。たれ付き	BG	7	
30	銀杏水煮	1802	7号缶、固形量180gのもの。	CN	4	
31	アーモンドスライス	401a	ローストしたもの	KG	1	
32	豆苗	500		KG	6	
33	かぼちゃ	515		KG	36	
34	水菜	530		KG	30	
35	小松菜	529		KG	41	
36	青じその葉	501		KG	0.3	
37	貝割れ大根	512		KG	17.8	
38	チンゲンサイ	548		KG	12	
39	トマト	552		KG	23	
40	ミニトマト	553		KG	16	
41	にら	559		KG	4	
42	人参	560		KG	126	
43	冷にんにく芽	1511a		KG	3	
44	万能葱	565b		KG	9.2	
45	ピーマン	568a		KG	27	
46	赤ピーマン	568b		KG	4	
47	サラダほうれん草	589		KG	2	
48	みつば	574		KG	2	
49	サラダ菜	582		KG	7	
50	サニーレタス	583		KG	41	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
51	わけぎ	565c		KG	5.3	
52	ブロッコリースプラウト	588		KG	1.3	
53	レタス	581		KG	55	
54	かぶ	513		KG	10	
55	キャベツ	520		KG	159	
56	レッドキャベツ	521		KG	3.6	
57	胡瓜	523		KG	59	
58	ごぼう	527		KG	14	
59	ザーサイ	1610		KG	1	
60	根しょうが	535a		KG	0.3	
61	ズッキーニ	537		KG	5	
62	セロリ	538		KG	18	
63	ぜんまい水煮	586		KG	3	
64	大根	540a		KG	141	
65	玉葱	544		KG	177	
66	むき玉葱	544		KG	84	
67	赤玉葱	545		KG	13	
68	糸唐辛子	1444c	1袋100g	BG	1	
69	クリームコーン缶	1811a	1号缶とする	CN	2	
70	なす	555		KG	33	
71	にんにく	562		KG	1	
72	長葱	564		KG	109	
73	野沢菜漬	1622a		KG	7	
74	白菜	566		KG	60	
75	白菜朝鮮漬	1608a		KG	8	

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
76	黄ピーマン	568b		KG	7	
77	ふき水煮	586		KG	13	
78	大豆もやし	578		KG	34	
79	もやし	578		KG	51	
80	らっきょう漬	1624a		KG	1	
81	れんこん水煮	585	輪切り、3ミリスライス	KG	7	
82	わらび水煮	586		KG	3	
83	ゆかりご飯の素	1433a	三島食品程度	BG	1.4	
84	アボカド	601		KG	5	
85	オレンジ	606b		KG	11	
86	オレンジジュース	1907	900ml~1L	PC	4	
87	キウイフルーツ	609		KG	5	
88	グレープフルーツジュース	1907i	900ml~1L	PC	19	
89	パイナップル	620		KG	40	
90	パックパイナップルジュース	1907b	1本200ml	PC	210	
91	バナナ	622		KG	118	
92	ぶどうジュース	1907	900ml~1L	PC	21	
93	冷刻みゆず	1521	冷凍、1袋100g	BG	4	
94	林檎	633c		KG	2	
95	レモン	634		KG	19	
96	レモン汁パック	635	1本500ml	PC	0.3	
97	フルーチェ(イチゴ)	1919		KG	7	
98	フルーツカクテル缶	1835	1号缶	CN	2	
99	マンゴーダイス缶	1847		CN	4	
100	きになる野菜(食物せんい)	1900	食物繊維2.1~3.1g/本、白ブドウ&ほうれん草搾汁入り	PC	640	

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価
101	きになる野菜(マルチビタミン)	1900	1本125ml、1食分のマルチビタミン	PC	148
102	野菜&フルーツミックスジュース	1907	ビタミン類を強化し、ビタミンB2が100ml当たり1.3mg入り。1本1L。	PC	34
103	梅肉	1601b	1本300g、梅、赤しそ入り	PC	2
104	えのき茸	701		KG	15
105	しめじ	706		KG	17
106	エリンギ	702		KG	1
107	生しいたけ	704a		KG	8.3
108	韓国刻みのり	806c	1袋200g	BG	2
109	切り昆布	810		KG	2
110	くきわかめ	818a	約3cm×4mmカットのもの	KG	4
111	梅ひじきご飯の素	1433d	1袋500g、日本食研程度	BG	4
112	しらす干し	991		KG	9
113	生鮭切り身	925	銀鮭とする、1切90~120g、12日は40g	KG	43
114	鯖切り身	926	腹骨・中骨を取除いたもの、1切100~120g4日40g	KG	54
115	さわら切り身	928	1切100~120g	KG	47
116	子持ちししゃも	933	1尾20g	KG	11
117	すずき切り身	934	1切100~120g	KG	33
118	たらこ	983		KG	3
119	明太ばらこ	982	1袋500g詰め、冷凍品、生食用(過度な着色不可)	BG	10
120	ぶり切り身	947	1切120g	KG	42
121	甘塩ほっけ	948b	1切120g、20日は50g	KG	15
122	あさりむき身	958b		KG	3
123	かに風味かまぼこ	995b		KG	2.3
124	かに風味かまぼこ淡雪	1500	1kg詰	KG	3
125	白かまぼこ	995a		KG	4

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
126	赤かまぼこ	995a		KG	1	
127	姫竹輪	995e		KG	3	
128	なると	995g		PC	22	
129	はんぺん	995h		SH	47	
130	さつま揚げ	993c	1枚60g、バラ対応可のもの	SH	35	
131	揚げボール	993c	1個10g	KG	3	
132	釜揚げしらす	991		KG	17	
133	冷ロールいか	970		KG	4	
134	アジフライ	1559i	1個60g	EA	170	
135	赤魚のごまだれ漬切り身	922	1切120g	KG	11	
136	えび団子	984		KG	2	
137	イカから揚げ	1563	約80個程度入り、食べやすい大きさにカットしたもの	KG	12	
138	冷シーフードミックス	1565		KG	9	
139	えびシューマイ	1540i	1個27g程度	EA	158	
140	カニクリームコロッケ	1536g		EA	170	
141	牛バラ肉	1002a	切り方はその都度示す	KG	26	
142	牛もも肉	1003a	切り方はその都度示す	KG	37	
143	合挽肉	1005		KG	7	
144	豚背ロース	1011	切り方についてはその都度示す。	KG	60	
145	豚バラ肉	1013	切り方についてはその都度示す。	KG	71	
146	豚もも肉	1014	切り方はその都度示す	KG	13	
147	豚ヒレ	1016a	1枚40g	KG	17	
148	豚挽肉	1015		KG	27	
149	豚レバー	1017	10mmスライス、下処理済みのもの	KG	3	
150	ボンレスハム	1035b	1枚60g程度	KG	4	

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
151	ロースハム	1036a	2mmスライス1枚15g程度	KG	14	
152	ベーコン	1039		KG	5	
153	ウインナーソーセージ	1040a		KG	12	
154	焼き豚スライス	1042a	重量はその都度示す	KG	14	
155	鶏もも肉(切)	1022	切り方はその都度示す	KG	108	
156	鶏ささみ	1026	1本60g	KG	3	
157	炭火焼つくね	1543b	2~3個串刺し、ポイルもの	EA	138	
158	ハムカツ	1559g	1個50g	EA	200	
159	バーガー用ハンバーグ	1537e	1個50g、味の素程度	EA	150	
160	甘酢あんかけミートボール	1543c	味の素程度	BG	5	
161	プチハンバーグ(デミグラス)	1543b	1袋900g、ヤマガタ食品程度	BG	4	
162	三色チキンロール	1500	1本280g程度。冷凍品。	PC	17	
163	チキンのオープン焼き(チーズ)	1500	1個50g×20個入り、チーズ味	BG	9	
164	チョリソー	1040a	1本20g程度、日本食研程度	KG	4	
165	春巻き	1542c	1個50g	EA	210	
166	鶏卵	1102a		KG	136	
167	玉子焼	1104a		BG	43	
168	味付たまご	1121a	すぐる食品程度	BG	6	
169	低脂肪乳	1203b	生乳使用のもの	PC	8	
170	ドリンクヨーグルトプレーン	1209a	1日分のカルシウム&ビタミンD	PC	290	
171	ドリンクヨーグルトストロベリー	1209a	1日分のカルシウム&ビタミンD	PC	118	
172	ドリンクヨーグルトブルーベリー	1209a	1日分のマルチビタミン	PC	188	
173	のむヨーグルト	1209e	900ml、明治程度	PC	18	
174	乳酸菌飲料	1209d		PC	190	
175	粉チーズ	1215b		PC	11	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
176	細切りチーズ	1215c	1袋130g	BG	19	
177	サラダチーズ	1214a		KG	3	
178	スライスチーズ	1214d	1袋30枚入り(420g)	BG	5	
179	揚げにんにく油	1470a	1本320g、エバラ程度	PC	1	
180	どら焼	2004	古河駐屯地の焼印入り	EA	210	
181	ロールちゃん	2000	1個120g、チョコ味	EA	53	
182	プリンの素	1462h	1袋750g粉末、牛乳1L、熱湯2L使用のもの、伊那食品程度。	BG	4	
183	ビタミン野菜ジュース	1907g	伊藤園程度	PC	60	
184	コチジャン	1413d	500g詰め	KG	1	
185	トマトケチャップ	1427b	1本1kg	PC	2	
186	黒酢	1419c	1本500ml	PC	2	
187	おでんの素	1423a	1kg詰	KG	0.5	
188	えびチリソース	1402c	甘口ではないもの、ミツカン程度	PC	2	
189	冷し中華スープの素(醤油)	1442	1本1.8L	PC	6	
190	焼肉のたれ(漬け込み用)	1474		PC	2	
191	ドレッシングレモンクリーミー	1428a		PC	4	
192	冷麺スープの素	1445c	1本1L	PC	4	
193	黒醤油ラーメンの素	1440a	創味程度	KG	6	
194	生しょうゆ糀	1465	1袋500g、麴の粒があるもの(液体のもの不可)	BG	6	
195	おろし焼肉のたれ	1445a		PC	11	
196	海鮮西京漬	1430b	1袋1kg詰め、日本食研程度	KG	2	
197	すき焼きのたれ	1445c	1本1L、エバラ	PC	3	
198	ぶり照焼きのたれ	1445f	1本2kg程度	PC	1.3	
199	酢豚の素	1436b	1本2kg、日本食研程度	PC	2	
200	南蛮あんのたれ	1436a	ミツカン程度	PC	2	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
201	レモンペッパー焼オイル	1445e	1袋700g	BG	1	
202	バジルソテーオイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	1	
203	トンテキオイル	1445e	1袋700g	BG	2	
204	ガーリックペッパー焼オイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	3	
205	香草ミックス	1475	日本食研程度	KG	1	
206	焼き餃子	1540m	焼き目入り、1個24g、蒸しもの、味の素焼き餃子程度	EA	140	
207	焼売(肉)	1540c		EA	1032	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 2

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
①	折詰幕の内弁当	124	仕様書の通り	EA	400.00	
②	折詰和風弁当	124	仕様書の通り	EA	70.00	
③	折詰チーズハンバーグ弁当	124	仕様書の通り	EA	340.00	
4	黒糖入りテーブルロール	122	1袋6個入り	BG	17.00	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 3

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
1	精米	101	仕様書の通り	KG	900.00	
2	水稲もち米	102	1袋1kg	KG	5.00	
3	乾燥小松菜	1483	AD、1袋200g	KG	0.40	
4	乾燥ほうれん草	1483	AD、1袋200g	KG	1.00	
5	切り干し大根	541		KG	4.00	
6	梅干し	1601a		KG	1.00	
7	金平ごぼう	1925	1kg詰、納入時賞味期限150日(冷暗所)、 冷蔵不可	KG	6.00	
8	粉寒天	826a		CA	1.00	
9	乾燥ひじき	816a		KG	1.00	
10	クエン酸飲料	2035		PC	5.00	
11	からし粉	1403b		KG	0.10	
12	液体白だし	1471c	1本1L、焼津産かつお節、日高昆布、瀬戸内 産いりこの3種を使用したもの、日本食研	PC	1.00	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 4

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価
1	エノキタケ **	701	KG	3.00	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
1	冷凍白玉	1531		BG	3	
2	そうめん	112		KG	2	
3	ペンネ	116a		KG	4	
4	花麩	121b		BG	3	
5	冷凍冷麺	1535r		EA	70	
6	バンズパン	122	1袋10個入りのもの。	BG	15	
7	冷凍真打極太ラーメン	1535w	1個240g、シマダヤ程度	EA	210	
8	天かす	126a		BG	1	
9	玉こんにゃく	201e	白こんにゃく	KG	12	
10	馬鈴薯	203b	品種についてはその都度示す。	KG	179	
11	フレンチポテト	1539a	クリンクルポテト	BG	8	
12	長芋	206		KG	53	
13	甘藷	202b		KG	8	
14	タラモサラダ	1909g	キューピー程度	BG	7	
15	牛肉コロッケ	1536e	1個70g	EA	200	
16	はちみつ	1310	1本250g	KG	1	
17	ささげ	303		KG	1	
18	木綿豆腐	307a	1丁400g	KG	57	
19	絹ごし豆腐	307b	1丁400g	KG	37	
20	厚揚げ	312		KG	14	
21	冷凍絹厚揚げ	323b	不二製油程度、国産大豆使用、1個10g	KG	36	
22	冷凍刻み油揚げ	311		KG	10	
23	がんもどき	313a	1個25gのもの	KG	8	
24	うの花	316		KG	5	
25	ミックスビーンズ	1568	大豆、白いんげん、金時などを混合	KG	2	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
26	豆腐のあん包み	327a	そばろあん、1個50g×10個入り	BG	12	
27	ちぎり揚げ(金平)	1557a	1個20g、50個入り	BG	6	
28	豆腐ハンバーグ	1537a	1個120g、野菜入りのもの	EA	110	
29	野菜たっぷり豆腐ハンバーグ	1537e	1個50g、20個入り。たれ付き	BG	7	
30	銀杏水煮	1802	7号缶、固形量180gのもの。	CN	4	
31	アーモンドスライス	401a	ローストしたもの	KG	1	
32	豆苗	500		KG	6	
33	かぼちゃ	515		KG	36	
34	水菜	530		KG	30	
35	小松菜	529		KG	41	
36	青じその葉	501		KG	0.3	
37	貝割れ大根	512		KG	17.8	
38	チンゲンサイ	548		KG	12	
39	トマト	552		KG	23	
40	ミニトマト	553		KG	16	
41	にら	559		KG	4	
42	人参	560		KG	126	
43	冷にんにく芽	1511a		KG	3	
44	万能葱	565b		KG	9.2	
45	ピーマン	568a		KG	27	
46	赤ピーマン	568b		KG	4	
47	サラダほうれん草	589		KG	2	
48	みつば	574		KG	2	
49	サラダ菜	582		KG	7	
50	サニーレタス	583		KG	41	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
51	わけぎ	565c		KG	5.3	
52	ブロッコリースプラウト	588		KG	1.3	
53	レタス	581		KG	55	
54	かぶ	513		KG	10	
55	キャベツ	520		KG	159	
56	レッドキャベツ	521		KG	3.6	
57	胡瓜	523		KG	59	
58	ごぼう	527		KG	14	
59	ザーサイ	1610		KG	1	
60	根しょうが	535a		KG	0.3	
61	ズッキーニ	537		KG	5	
62	セロリ	538		KG	18	
63	ぜんまい水煮	586		KG	3	
64	大根	540a		KG	141	
65	玉葱	544		KG	177	
66	むき玉葱	544		KG	84	
67	赤玉葱	545		KG	13	
68	糸唐辛子	1444c	1袋100g	BG	1	
69	クリームコーン缶	1811a	1号缶とする	CN	2	
70	なす	555		KG	33	
71	にんにく	562		KG	1	
72	長葱	564		KG	109	
73	野沢菜漬	1622a		KG	7	
74	白菜	566		KG	60	
75	白菜朝鮮漬	1608a		KG	8	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
76	黄ピーマン	568b		KG	7	
77	ふき水煮	586		KG	13	
78	大豆もやし	578		KG	34	
79	もやし	578		KG	51	
80	らっきょう漬	1624a		KG	1	
81	れんこん水煮	585	輪切り、3ミリスライス	KG	7	
82	わらび水煮	586		KG	3	
83	ゆかりご飯の素	1433a	三島食品程度	BG	1.4	
84	アボカド	601		KG	5	
85	オレンジ	606b		KG	11	
86	オレンジジュース	1907	900ml~1L	PC	4	
87	キウイフルーツ	609		KG	5	
88	グレープフルーツジュース	1907i	900ml~1L	PC	19	
89	パインアップル	620		KG	40	
90	パックパインアップルジュース	1907b	1本200ml	PC	210	
91	バナナ	622		KG	118	
92	ぶどうジュース	1907	900ml~1L	PC	21	
93	冷刻みゆず	1521	冷凍、1袋100g	BG	4	
94	林檎	633c		KG	2	
95	レモン	634		KG	19	
96	レモン汁パック	635	1本500ml	PC	0.3	
97	フルーチェ(イチゴ)	1919		KG	7	
98	フルーツカクテル缶	1835	1号缶	CN	2	
99	マンゴーダイス缶	1847		CN	4	
100	きになる野菜(食物せんい)	1900	食物繊維2.1~3.1g/本、白ブドウ&ほうれん草搾汁入り	PC	640	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
101	きになる野菜(マルチビタミン)	1900	1本125ml、1食分のマルチビタミン	PC	148	
102	野菜&フルーツミックスジュース	1907	ビタミン類を強化し、ビタミンB2が100ml当たり1.3mg入り。1本1L。	PC	34	
103	梅肉	1601b	1本300g、梅、赤しそ入り	PC	2	
104	えのき茸	701		KG	15	
105	しめじ	706		KG	17	
106	エリンギ	702		KG	1	
107	生しいたけ	704a		KG	8.3	
108	韓国刻みのり	806c	1袋200g	BG	2	
109	切り昆布	810		KG	2	
110	くきわかめ	818a	約3cm×4mmカットのもの	KG	4	
111	梅ひじきご飯の素	1433d	1袋500g、日本食研程度	BG	4	
112	しらす干し	991		KG	9	
113	生鮭切り身	925	銀鮭とする、1切90～120g、12日は40g	KG	43	
114	鯖切り身	926	腹骨・中骨を取除いたもの、1切100～120g4日40g	KG	54	
115	さわら切り身	928	1切100～120g	KG	47	
116	子持ちししゃも	933	1尾20g	KG	11	
117	すずき切り身	934	1切100～120g	KG	33	
118	たらこ	983		KG	3	
119	明太ばらこ	982	1袋500g詰め、冷凍品、生食用(過度な着色不可)	BG	10	
120	ぶり切り身	947	1切120g	KG	42	
121	甘塩ほっけ	948b	1切120g、20日は50g	KG	15	
122	あさりむき身	958b		KG	3	
123	かに風味かまぼこ	995b		KG	2.3	
124	かに風味かまぼこ淡雪	1500	1kg詰	KG	3	
125	白かまぼこ	995a		KG	4	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
126	赤かまぼこ	995a		KG	1	
127	姫竹輪	995e		KG	3	
128	なると	995g		PC	22	
129	はんぺん	995h		SH	47	
130	さつま揚げ	993c	1枚60g、バラ対応可のもの	SH	35	
131	揚げボール	993c	1個10g	KG	3	
132	釜揚げしらす	991		KG	17	
133	冷ロールいか	970		KG	4	
134	アジフライ	1559i	1個60g	EA	170	
135	赤魚のごまだれ漬切り身	922	1切120g	KG	11	
136	えび団子	984		KG	2	
137	イカから揚げ	1563	約80個程度入り、食べやすい大きさにカットしたもの	KG	12	
138	冷シーフードミックス	1565		KG	9	
139	えびシューマイ	1540i	1個27g程度	EA	158	
140	カニクリームコロッケ	1536g		EA	170	
141	牛バラ肉	1002a	切り方はその都度示す	KG	26	
142	牛もも肉	1003a	切り方はその都度示す	KG	37	
143	合挽肉	1005		KG	7	
144	豚背ロース	1011	切り方についてはその都度示す。	KG	60	
145	豚バラ肉	1013	切り方についてはその都度示す。	KG	71	
146	豚もも肉	1014	切り方はその都度示す	KG	13	
147	豚ヒレ	1016a	1枚40g	KG	17	
148	豚挽肉	1015		KG	27	
149	豚レバー	1017	10mmスライス、下処理済みのもの	KG	3	
150	ボンレスハム	1035b	1枚60g程度	KG	4	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
151	ロースハム	1036a	2mmスライス1枚15g程度	KG	14	
152	ベーコン	1039		KG	5	
153	ウインナーソーセージ	1040a		KG	12	
154	焼き豚スライス	1042a	重量はその都度示す	KG	14	
155	鶏もも肉(切)	1022	切り方はその都度示す	KG	108	
156	鶏ささみ	1026	1本60g	KG	3	
157	炭火焼つくね	1543b	2~3個串刺し、ポイルもの	EA	138	
158	ハムカツ	1559g	1個50g	EA	200	
159	バーガー用ハンバーグ	1537e	1個50g、味の素程度	EA	150	
160	甘酢あんかけミートボール	1543c	味の素程度	BG	5	
161	プチハンバーグ(デミグラス)	1543b	1袋900g、ヤマガタ食品程度	BG	4	
162	三色チキンロール	1500	1本280g程度。冷凍品。	PC	17	
163	チキンのオープン焼き(チーズ)	1500	1個50g×20個入り、チーズ味	BG	9	
164	チョコリソー	1040a	1本20g程度、日本食研程度	KG	4	
165	春巻き	1542c	1個50g	EA	210	
166	鶏卵	1102a		KG	136	
167	玉子焼	1104a		BG	43	
168	味付たまご	1121a	すぐる食品程度	BG	6	
169	低脂肪乳	1203b	生乳使用のもの	PC	8	
170	ドリンクヨーグルトプレーン	1209a	1日分のカルシウム&ビタミンD	PC	290	
171	ドリンクヨーグルトストロベリー	1209a	1日分のカルシウム&ビタミンD	PC	118	
172	ドリンクヨーグルトブルーベリー	1209a	1日分のマルチビタミン	PC	188	
173	のむヨーグルト	1209e	900ml、明治程度	PC	18	
174	乳酸菌飲料	1209d		PC	190	
175	粉チーズ	1215b		PC	11	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
176	細切りチーズ	1215c	1袋130g	BG	19	
177	サラダチーズ	1214a		KG	3	
178	スライスチーズ	1214d	1袋30枚入り(420g)	BG	5	
179	揚げにんにく油	1470a	1本320g、エバラ程度	PC	1	
180	どら焼	2004	古河駐屯地の焼印入り	EA	210	
181	ロールちゃん	2000	1個120g、チョコ味	EA	53	
182	プリン	1462h	1袋750g粉末、牛乳1L、熱湯2L使用のもの、伊那食品程度。	BG	4	
183	ビタミン野菜ジュース	1907g	伊藤園程度	PC	60	
184	コチジャン	1413d	500g詰め	KG	1	
185	トマトケチャップ	1427b	1本1kg	PC	2	
186	黒酢	1419c	1本500ml	PC	2	
187	おでんの素	1423a	1kg詰	KG	0.5	
188	えびチリソース	1402c	甘口ではないもの、ミツカン程度	PC	2	
189	冷し中華スープの素(醤油)	1442	1本1.8L	PC	6	
190	焼肉のたれ(漬け込み用)	1474		PC	2	
191	ドレッシングレモンクリーミー	1428a		PC	4	
192	冷麺スープの素	1445c	1本1L	PC	4	
193	黒醤油ラーメンの素	1440a	創味程度	KG	6	
194	生しょうゆ糀	1465	1袋500g、麴の粒があるもの(液体のもの不可)	BG	6	
195	おろし焼肉のたれ	1445a		PC	11	
196	海鮮西京漬	1430b	1袋1kg詰め、日本食研程度	KG	2	
197	すき焼きのたれ	1445c	1本1L、エバラ	PC	3	
198	ぶり照焼きのたれ	1445f	1本2kg程度	PC	1.3	
199	酢豚の素	1436b	1本2kg、日本食研程度	PC	2	
200	南蛮あんのたれ	1436a	ミツカン程度	PC	2	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
201	レモンペッパー焼オイル	1445e	1袋700g	BG	1	
202	バジルソテーオイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	1	
203	トンテキオイル	1445e	1袋700g	BG	2	
204	ガーリックペッパー焼オイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	3	
205	香草ミックス	1475	日本食研程度	KG	1	
206	焼き餃子	1540m	焼き目入り、1個24g、蒸しもの、味の素焼き餃子程度	EA	140	
207	焼売(肉)	1540c		EA	1032	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP2

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
1	折詰幕の内弁当	124	仕様書の通り	EA	400.00	
2	折詰和風弁当	124	仕様書の通り	EA	70.00	
3	折詰チーズハンバーグ弁当	124	仕様書の通り	EA	340.00	
4	黒糖入りテーブルロール	122	1袋6個入り	BG	17.00	

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
1	精米	101	仕様書の通り	KG	900.00	
2	水稻もち米	102	1袋1kg	KG	5.00	
3	乾燥小松菜	1483	AD、1袋200g	KG	0.40	
4	乾燥ほうれん草	1483	AD、1袋200g	KG	1.00	
5	切り干し大根	541		KG	4.00	
6	梅干し	1601a		KG	1.00	
7	金平ごぼう	1925	1kg詰、納入時賞味期限150日(冷暗所)、冷蔵不可	KG	6.00	
8	粉寒天	826a		CA	1.00	
9	乾燥ひじき	816a		KG	1.00	
10	クエン酸飲料	2035		PC	5.00	
11	からし粉	1403b		KG	0.10	
12	液体白だし	1471c	1本1L、焼津産かつお節、日高昆布、瀬戸内産いりこの3種を使用したもの、日本食研	PC	1.00	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP4

NO	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価
1	エノキタケ **	701	KG	3.00	

仕様書番号 9

仕 様 書

作成年月日 6.4.19

作成部課隊 古河駐屯地業務隊

糧食班長

作成責任者 福田 泰裕

1 品名	折詰和風弁当																
2 物品整理番号																	
3 適用範囲																	
4 材料又は修正箇所	<table><tr><td>白飯(のり・おかか)</td><td>250g程度</td></tr><tr><td>魚の塩焼き</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>玉子焼き</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>コロッケ</td><td>50g程度</td></tr><tr><td>肉団子</td><td>20g程度</td></tr><tr><td>ちくわ天ぷら</td><td>20g程度</td></tr><tr><td>生野菜または和え物</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>漬物</td><td>10g程度</td></tr></table> <p>内容総量500g以上</p> <p>以上を詰め合わせたもので、その他については業者の裁量による。</p>	白飯(のり・おかか)	250g程度	魚の塩焼き	30g程度	玉子焼き	30g程度	コロッケ	50g程度	肉団子	20g程度	ちくわ天ぷら	20g程度	生野菜または和え物	30g程度	漬物	10g程度
白飯(のり・おかか)	250g程度																
魚の塩焼き	30g程度																
玉子焼き	30g程度																
コロッケ	50g程度																
肉団子	20g程度																
ちくわ天ぷら	20g程度																
生野菜または和え物	30g程度																
漬物	10g程度																
5 その他	<p>* 基準価格は、400円とする</p> <p>* 割り箸、調味料付</p> <p>* 表示内容 ア、製造年月日 イ、賞味(消費)期限 ウ、なるべく早くお召し上がり下さい</p> <p>* 製造は請負業者が自ら製造した物とし、第三者に委任し、もしくは 請け負わせてはならない</p> <p>* 見本は5月10日(金)15時30分までに</p> <p>* 6月22日(土)11時納入、約70個納入予定</p> <table border="1"><tr><td><p>* 納入時に検食用1個を糧食班に提出</p><p>* 納入時に衛生保管用2個を衛生科に提出</p></td></tr></table>	<p>* 納入時に検食用1個を糧食班に提出</p> <p>* 納入時に衛生保管用2個を衛生科に提出</p>															
<p>* 納入時に検食用1個を糧食班に提出</p> <p>* 納入時に衛生保管用2個を衛生科に提出</p>																	

仕様書番号 10

仕 様 書

作成年月日 6. 4. 19

作成部課隊 古河駐屯地業務隊

糧食班長

作成責任者 福田 泰裕

1 品名	折詰ハンバーグ弁当													
2 物品整理番号														
3 適用範囲														
4 材料又は修正箇所	<table><tr><td>白飯（梅干し・ごま塩）</td><td>250g程度</td></tr><tr><td>ハンバーグ</td><td>120g程度</td></tr><tr><td>生野菜</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>オムレツ</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>焼売</td><td>20g程度</td></tr><tr><td>ナポリタン</td><td>30g程度</td></tr></table> <p>内容総量480g以上</p> <p>以上を詰め合わせたもので、その他については業者の裁量による。</p>		白飯（梅干し・ごま塩）	250g程度	ハンバーグ	120g程度	生野菜	30g程度	オムレツ	30g程度	焼売	20g程度	ナポリタン	30g程度
白飯（梅干し・ごま塩）	250g程度													
ハンバーグ	120g程度													
生野菜	30g程度													
オムレツ	30g程度													
焼売	20g程度													
ナポリタン	30g程度													
5 その他	<ul style="list-style-type: none">* 基準価格は、400円とする* 割り箸、調味料付 * 表示内容 ア、製造年月日 イ、賞味(消費)期限 ウ、なるべく早くお召し上がり下さい * 製造は請負業者が自ら製造した物とし、第三者に委任し、もしくは 請け負わせてはならない * 見本は 5月10日（金）15時30分までに * 6月1日(金)15時納入、約340個納入予定 <table border="1"><tr><td><ul style="list-style-type: none">* 納入時に検食用1個を糧食班に提出* 納入時に衛生保管用2個を衛生科に提出</td></tr></table>		<ul style="list-style-type: none">* 納入時に検食用1個を糧食班に提出* 納入時に衛生保管用2個を衛生科に提出											
<ul style="list-style-type: none">* 納入時に検食用1個を糧食班に提出* 納入時に衛生保管用2個を衛生科に提出														

仕様書番号 11

仕 様 書

作成年月日 6.4.19

作成部課隊 古河駐屯地業務隊

糧食班長

作成責任者 福田 泰裕

1 品名	折詰幕の内弁当																	
2 物品整理番号																		
3 適用範囲																		
4 材料又は修正箇所	<table><tr><td>白飯（ごま塩・梅干し）</td><td>250g程度</td></tr><tr><td>メンチカツ</td><td>50g程度</td></tr><tr><td>鮭の塩焼き</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>鶏の唐揚げ</td><td>50g程度</td></tr><tr><td>焼きそば</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>オムレツ</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>和え物</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>煮物</td><td>30g程度</td></tr></table> <p>内容総量500g以上</p> <p>以上を詰め合わせたもので、その他については業者の裁量による。</p>		白飯（ごま塩・梅干し）	250g程度	メンチカツ	50g程度	鮭の塩焼き	30g程度	鶏の唐揚げ	50g程度	焼きそば	30g程度	オムレツ	30g程度	和え物	30g程度	煮物	30g程度
白飯（ごま塩・梅干し）	250g程度																	
メンチカツ	50g程度																	
鮭の塩焼き	30g程度																	
鶏の唐揚げ	50g程度																	
焼きそば	30g程度																	
オムレツ	30g程度																	
和え物	30g程度																	
煮物	30g程度																	
5 その他	<ul style="list-style-type: none">* 基準価格は、400円とする* 割り箸、調味料付 * 表示内容 ア、製造年月日 イ、賞味(消費)期限 ウ、なるべく早くお召し上がり下さい * 製造は請負業者が自ら製造した物とし、第三者に委任し、もしくは 請け負わせてはならない * 見本は5月10日（金）15時30分までに * 6月2日(日)11時納入、約400個納入予定 <table border="1"><tr><td><ul style="list-style-type: none">* 納入時に検食用1個を糧食班に提出* 納入時に衛生保管用2個を衛生科に提出</td></tr></table>		<ul style="list-style-type: none">* 納入時に検食用1個を糧食班に提出* 納入時に衛生保管用2個を衛生科に提出															
<ul style="list-style-type: none">* 納入時に検食用1個を糧食班に提出* 納入時に衛生保管用2個を衛生科に提出																		

仕 様 書

仕様書番号

作成年月日 6.4.19

作成部課隊 古河駐屯地業務隊

糧食班長

作成責任者 福田 泰裕

1 総 則

本仕様書は、古河駐屯地業務隊糧食班で調達する精米について規定する。

2 規 格

(1)米の品質等

- ア 収穫時期:令和5年度9月以降に収穫されたもの
- イ 産地:茨城県産とする
- ウ 品種・等級:こしひかり、あきたこまちのいずれかとし、1等米とする

(2)民間流通米であること。

(3)とう精率91%に精米されたもの。

(白度39~41%とする)

(4)とう精作業及び検査等

- ア 納品日の前日または当日に、とう精するものとする。
- イ とう精時の作業は、官側検査官立ち会いの下で実施する場合は事前に連絡調整する。立会の際の拒否、妨害行為、は契約不履行とする。
- ウ 駐屯地に納入される米と明らかに別の米の精米をする場合は受領検査不合格とみなす。
- エ 玄米の袋全数に農産物検査法に基づく産地、品種、収穫の年の表示のない場合または、違う表示の確認された場合は受領検査不合格とみなす。
- オ 玄米、精米ともに室内の清潔な場所に保管してあること。

(5)下記のものを納品書に添付するものとする。

- ア とう精台帳 1部
契約相手若しくはとう精業者が管理する義務つけられた帳票またはその写し。
- イ 玄米仕入れ先確認 1部
契約業者相手方が玄米を購入したときの集荷業者等の仕入れ先が発行するものまたはその写し。
- ウ 品質証明書 1部
契約相手方がどこから玄米を調達したかを証明するものであり、「産地」「年度」「銘柄」「区分」「取引期限」等を記載したもの。(捺印のある仕入れ先発行のもの)
- エ 精米品位判定検査書 (様式:A4縦) 1部
(ア)契約相手若しくは契約相手方が依頼するとう精業者が発行する納入精米の検査項目及び基準は次のとおりとする。

(上限) (％)

品目	水分	粉状質粒及び被害粒			砕粒	異種穀粒及び異物		判定 適否	備考
		計	被害粒			もみ	もみを除いた物		
			計	着色粒					
品位基準	16.0	20.0	2.0	0.2	10.0	0.0	0.1	—	
精米									

(イ)「検査者名」を証明するものとし「検査機名」・「会社名」・「捺印」・「連絡先」を記載する。

オ とう精前の玄米袋一部(産地等証明出来る部分) 1部

カ 納入米の一部、及び納入前の玄米一部100g程度(ビニール袋詰め)

キ 納品を、輸送事業者または納入業者に委託する場合、契約業者は納品に立ち会うものとする

(6)納品時荷姿は、30kg/袋、3層クラフト紙で中央に折り曲げて、左右の口ひもで真結びとしたものとする。(ビニール袋使用不可)

(7)官側が指定する場所に卸下するまでの契約とする。

(8)上記種類を納入時、納品書に添付しない場合は、受領検査不合格とする。

3 その他

(1)物理または科学的検査を必要とする場合は、双方立会して、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし検査に要する費用は納入業者負担とする。

(2)受領検査を行い、不具合が生じた場合は、袋開封後でも、返納することがある。

4 本仕様書記載内容について疑義がある場合、契約担当官と協議し、指示に従うものとする。