

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
1	パン粉ミックス	日本食研 香草ミックス又は同等品	KG	2			
2	菓子パン(蒸しパン)	規格表1-30 ヤマザキ 北海道チーズ蒸しケーキ又は同等品	袋	37			
3	菓子パン(ダブルロール)	規格表1-30 ヤマザキ ダブルロール	袋	37			
4	菓子パン(アーモンド)	規格表1-30 ヤマザキ アーモンドスペシャル又は同等品	袋	37			
5	菓子パン(メロンパン)	規格表1-30 ヤマザキ メロンパン又は同等品	袋	37			
6	調理パン(ソーセージ)	規格表1-29 ソーセージパン又は同等品	袋	74			
7	菓子パン(ブドウパン)	規格表1-30 ヤマザキ 大きなぶどうパン	袋	37			
8	調理パン(ピザ)	規格表1-29 フジパン又は同等品	袋	37			
9	(冷)ラーメン	規格表1-20	KG	40			
10	ゆでちゃんぽん	規格表1-17	KG	16			
11	サラダ用スパゲティ	規格表1-37	袋	6			
12	馬鈴薯	規格表2-1	KG	47.5			
13	こんにゃく	規格表2-5	KG	6.5			
14	しらたき	規格表2-13	KG	6			
15	(冷)とろろ	規格表2-12	KG	10			
16	ケーキ	規格表3-5 冷凍品可 イコ	個	96			
17	白ごま	規格表5-1	袋	1			
18	すりごま	規格表5-9	袋	2			
19	ねりごま	規格表5-3	個	3			
20	ゆで大豆	規格表6-2	KG	2			
21	木綿豆腐	規格表6-4	個	15			
22	絹ごし豆腐	規格表6-5	個	5			
23	焼豆腐	規格表6-6	個	13			
24	厚揚	規格表6-9	個	34			
25	薄揚	規格表6-7	個	40			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
26	凍豆腐	規格表6-12	個	5			
27	納豆	規格表6-13	個	588			
28	(冷)メルサ切り身	1枚60g	KG	12			
29	(冷)鮭切身(大)	規格表7-73	KG	20.1			
30	(冷)鮭切身(小)	規格表7-74	KG	2.5			
31	(冷)鯖フィレ	規格表7-27	KG	26.7			
32	(冷)鱈切り身	1枚60g	KG	6.6			
33	(冷)ししゃも	規格表7-26	KG	5			
34	(冷)太刀魚切り身(骨なし加工)	規格表7-67	KG	5.6			
35	(冷)ぶり西京味噌漬け	規格表7-78	枚	200			
36	あさり	規格表7-19	KG	6			
37	(冷)カッパいか	規格表7-84	KG	2			
38	(冷)いかそうめん	刺身用	KG	3			
39	かまぼこ	規格表7-46	KG	3.4			
40	紅白かまぼこ	規格表7-49	KG	0.8			
41	か風味かまぼこ	規格表7-69	袋	7			
42	竹輪	規格表7-45	KG	1.8			
43	さつま揚げ	規格表7-54	KG	5			
44	ごぼう天	規格表7-52	KG	2.5			
45	牛バラ肉	規格表8-4	KG	5			
46	牛もも肉スライスA	規格表8-3	KG	21			
47	牛もも肉	規格表8-2	KG	5.5			
48	牛角肉	規格表8-6	KG	7			
49	合挽肉	規格表8-17	KG	4			
50	鶏もも肉	規格表8-20	KG	66.3			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
51	鶏もも肉(カット)	規格表8-42	KG	73.7			
52	鶏挽肉	規格表8-26	KG	4.5			
53	豚上肉(肩ロース チャーシュー用)	規格表8-45	KG	8			
54	豚上肉(肩ロース カツ用)	規格表8-9	KG	15.6			
55	豚バラ肉	規格表8-11	KG	36			
56	豚並肉	規格表8-10	KG	23			
57	豚角肉	規格表8-12	KG	5			
58	豚挽肉	規格表8-13	KG	20			
59	豚こま切れ肉	規格表8-35	KG	2.5			
60	ベーコン	規格表8-18	KG	5.5			
61	プレスハム	規格表8-28	KG	1.7			
62	ロースハム	規格表8-27	KG	2			
63	粗挽ウインナー	規格表8-37	KG	10.5			
64	チョリソ	規格表8-38	KG	2			
65	鶏卵	規格表9-1	KG	60			
66	(冷)錦糸卵	規格表9-23	袋	2			
67	(冷)レアオムレツ	規格表9-22	KG	4.5			
68	(冷)厚焼卵	規格表9-5	個	18			
69	牛乳	規格表9-6	個	148			
70	牛乳(1L)	規格表9-7	個	64			
71	ヨーヒー牛乳(1L)	規格表9-9	個	45			
72	プレーンヨーグルト	規格表9-12	個	9			
73	プリン	規格表3-6	個	54			
74	オレンジゼリー	規格表3-9	個	96			
75	グレープゼリー	規格表3-9	個	102			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
76	飲むヨーグルト(プレーン)	規格表9-20	個	15			
77	ピザチーズ	規格表9-21	袋	3			
78	スライスチーズ	規格表9-18	個	8			
79	小松菜	規格表10-5	KG	3			
80	水菜	極めて鮮度の良いもの	KG	1.5			
81	青しそ	規格表10-6	KG	0.1			
82	サニーレタス	規格表10-14	KG	11.8			
83	にら	規格表10-19	KG	2.4			
84	人参	規格表10-46	KG	46.4			
85	わけぎ	規格表10-23	KG	6.2			
86	ピーマン	規格表10-7	KG	3.6			
87	赤ピーマン	規格表10-7に準じる	KG	0.5			
88	黄ピーマン	規格表10-7に準じる	KG	1.3			
89	おくら	規格表10-11	KG	1			
90	(冷)きざみおくら	規格表10-85	袋	3			
91	キャベツ	規格表10-3	KG	109			
92	胡瓜	規格表10-32	KG	9.5			
93	ごぼう	規格表10-27	KG	2.5			
94	(冷)千切りごぼう	規格表10-83	KG	4			
95	生姜	規格表10-20	KG	0.5			
96	無塩おろし生姜	規格表10-82	個	1			
97	チンゲン菜	規格表10-56	KG	4			
98	貝割大根	規格表10-10	KG	1.2			
99	大根	規格表10-41	KG	44			
100	筍水煮	規格表10-49	KG	29			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
101	玉葱	規格表10-24	KG	68.6			
102	レタス	規格表10-13	KG	36			
103	トマト	規格表10-44	KG	22.9			
104	プチトマト	規格表10-45	KG	0.8			
105	野菜ジュース	規格表14-13 200mlパック入	個	100			
106	野菜ジュースA	規格表14-13 720mlペットボトル(オレンジ)	本	8			
107	野菜ジュースB	規格表14-13 720mlペットボトル(紫)	本	8			
108	なす	規格表10-17	KG	5.8			
109	おろしにんにく	規格表10-72 生1kg	個	2			
110	深葱	規格表10-22	KG	39.5			
111	白菜	規格表10-2	KG	40.5			
112	れんこん水煮	規格表10-35	KG	5			
113	もやし	規格表10-29	KG	17			
114	リンゴジュース	規格表14-2 1L	個	10			
115	グレープフルーツジュース	規格表14-3 1L	個	4			
116	オレンジジュース	規格表14-1 1L	個	26			
117	オレンジジュース	規格表14-1 200ml	個	229			
118	ゆず	規格表11-7	KG	1.6			
119	レモン	規格表11-8	KG	7.6			
120	いちご	規格表11-9 とよのか	KG	5			
121	リンゴジュース	規格表14-2 200ml	個	120			
122	りんご	規格表11-20	KG	14			
123	えのき茸	規格表12-2	KG	4.9			
124	生椎茸	規格表12-1	KG	2.3			
125	しめじ	規格表12-3	KG	10.5			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
126	舞茸	規格表12-4	KG	1.5			
127	エリンギ茸	規格表12-13	KG	5			
128	刻海苔	規格表13-3	KG	0.1			
129	とろろ昆布	規格表13-10	KG	1			
130	もずく	規格表13-9	KG	9			
131	味付きめかぶ	規格表13-18	個	30			
132	麦茶パック	規格表14-11	袋	10			
133	ハッシュトビーフル	規格表15-61	個	5			
134	コチュジャン	規格表15-62	個	1			
135	テンメンジャン	規格表15-63	個	1			
136	粉さんしょう	規格表15-30	個	2			
137	ゆず胡椒	規格表15-65	個	2			
138	韓国唐辛子	粉末 200g ユキ食品又は同等品	袋	1			
139	ラーメンスープ (トコツ)	規格表15-39	本	8			
140	ラーメンスープ (味噌)	規格表15-39	本	4			
141	ガーリックバターソース	ケンコーマヨネーズ 又は同等品 1本500g	本	4			
142	魚味付け用調味料(ムニエル)	日本食研 ムニエル又は同等品 1袋700g	袋	1			
143	塩こうじ漬用調味料	日本食研 塩こうじ漬の素 又は同等品 1袋1kg	袋	1			
144	ちらし寿司の素	永谷園 又は同等品 200g袋入	袋	10			
145	紅生姜	規格表16-7	KG	1			
146	沢庵漬	規格表16-8	KG	2			
147	つぼ漬	規格表16-5	KG	2			
148	キムチ	規格表16-6	KG	5			
149	はりはり漬	規格表16-9	KG	2			
150	べったら漬	規格表16-11	KG	2			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	福神漬	規格表16-12	KG	7			
152	高菜漬	規格表16-14	KG	2			
153	ソマ	規格表10-70	KG	2			
154	白菜漬	規格表16-21	KG	8			
155	楽京漬	規格表16-13	KG	7			
156	(冷)マグロカツ	規格表7-82	個	108			
157	(冷)海老フライ(大)	規格表7-79	個	70			
158	(冷)カニ爪クリームフライ	1個50g カニ爪付	個	100			
159	(冷)ササミチーズフライ	1個50g	個	200			
160	(冷)ロールキャベツ	規格表17-10	個	60			
161	ごぼうサラダ	規格表17-18	KG	6			
162	マカロニサラダ	規格表17-18に準じる	KG	2			
163	かぼちゃサラダ	規格表17-18に準じる	KG	4			
164	チキン南蛮弁当	仕様書のとおり	個	56			
165	唐揚げ弁当	仕様書のとおり	個	113			
166	ビーフ弁当	仕様書のとおり	個	56			
167	うるち精米	規格表1-1 令和2年産 1等	KG	360			
168	五島うどん	規格表1-15	KG	9			
169	緑豆春雨	規格表2-9	KG	3			
170	(冷)フライドポテト	規格表2-7	KG	10			
171	(冷)里芋	規格表2-8	KG	10			
172	砂糖(上白糖)	規格表3-1	KG	20			
173	食油	規格表4-1	缶	4			
174	サラダ油	規格表4-2	本	8			
175	ごま油	規格表4-3	本	6			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
176	ハター	規格表4-5	個	5			
177	白味噌	規格表6-18	KG	10			
178	(冷)豆腐サイコロ	規格表6-25	KG	30			
179	米合わせ味噌	規格表6-16	KG	40			
180	赤だし味噌	規格表6-19	KG	10			
181	豆腐ハンバーグ	規格表17-22	個	80			
182	(冷)骨なし赤魚フィレ	規格表7-17	KG	10			
183	(冷)鰻蒲焼	規格表7-30に準じ蒲焼きにしたもの	KG	20			
184	(冷)シーフードミックス	規格表7-34	KG	10			
185	(冷)いくら醤油漬け	500g	個	5			
186	(冷)ほぐし鶏	規格表8-46	袋	12			
187	粗挽きホームステーキハム	規格表8-29	袋	20			
188	(冷)チーズ入りソーセージ	規格表8-43	KG	10			
189	(冷)デミグラスソースハンバーグ	規格表17-11	個	80			
190	(冷)ブロッコリー	規格表10-62	KG	10			
191	(冷)ほうれんそう	規格表10-58	KG	40			
192	(冷)さやいんげん	規格表10-59	KG	10			
193	ホールコン缶	規格表10-66	缶	24			
194	ホールトマト缶	規格表10-69	缶	6			
195	ひじき	規格表13-7	KG	1			
196	緑茶缶	規格表14-7 340ml	缶	24			
197	コンソメの素	規格表15-21	KG	10			
198	薄口醤油	規格表15-2	本	6			
199	麺つゆ	規格表15-50	本	6			
200	濃口醤油	規格表15-1	本	6			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
201	食酢	規格表15-5	本	6			
202	ウスターソース	規格表15-3	本	10			
203	とんかつソース	規格表15-4	本	10			
204	ステーキソース(和風)	規格表15-40	本	10			
205	トマトケチャップ	規格表15-9	本	12			
206	ポタージュスープの素	規格表15-44	KG	10			
207	和風出汁の素	規格表15-23	個	10			
208	マヨネーズ	規格表15-11	本	10			
209	カレーフレーク	規格表15-16	KG	20			
210	卓上一味唐辛子	規格表15-31	個	10			
211	卓上七味唐辛子	規格表15-32	個	10			
212	鶏がらスープの素	規格表15-68	個	5			
213	てりやきソース	規格表15-69	個	12			
214	ふりかけ	規格表13-11 さけ内容量 90g	本	20			
215	トレッシング(パッチョ)	規格表15-43	本	8			
216	豆板醤	規格表15-47	個	3			
217	トレッシング(シーザーサラダ)	規格表15-43	本	8			
218	トレッシング(香味和風)	規格表15-43	本	8			
219	トレッシング(ゴマ)	規格表15-43	本	8			
220	味ポン	規格表15-6	本	20			
221	料理酒	規格表15-13	本	6			
222	赤ワイン調味料	ミカン クッキングワイン又は同等 品 1.8L	本	6			
223	白ワイン	規格表15-60 750ml	本	6			
224	味醂	規格表15-12	本	6			
225	無臭にんにくピリ辛漬	500g入	個	10			

