



## 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	規格表1-42	kg	1			
2	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	32			
3	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	32			
4	調理パン(ハムマヨ)	規格表1-29 ヤマザキランチパック又は同等品	袋	33			
5	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	32			
6	調理パン(カレーパン)	規格表1-29ヤマザキ又は同等品	袋	32			
7	調理パン(ピザ)	規格表1-297ジパン又は同等品	袋	32			
8	菓子パン(チョコロネ)	規格表1-30ヤマザキ又は同等品	袋	33			
9	菓子パン(イチゴ)	規格表1-30 ヤマザキイチゴスペシャル又は同等品	袋	32			
10	(冷)うどん	規格表1-19	kg	20			
11	ゆでちゃんぽん	規格表1-17	kg	12			
12	サラダ用スパゲティ	規格表1-37	袋	10			
13	馬鈴薯	規格表2-1	kg	32			
14	こんにやく	規格表2-5	kg	3.7			
15	しらたき	規格表2-13	kg	3.2			
16	(冷)とろろ	規格表2-12	kg	18			
17	ケーキ	規格表3-5 冷凍品可 イチゴ	個	87			
18	白ごま	規格表5-1	袋	3			
19	すりごま	規格表5-9	袋	4			
20	ゆで大豆	規格表6-2	kg	4			
21	木綿豆腐	規格表6-4	個	24			
22	絹ごし豆腐	規格表6-5	個	20			
23	厚揚	規格表6-9	個	44			
24	薄揚	規格表6-7	個	70			
25	凍豆腐	規格表6-12	個	4			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
26	納豆	規格表6-13	個	429			
27	(冷)鰯	規格表7-8	kg	10			
28	(冷)メルサ切り身	規格表7-85	kg	7.8			
29	(冷)鮭切身(大)	規格表7-73	kg	12.4			
30	(冷)鮭切身(小)	規格表7-74	kg	2			
31	(冷)鱈切り身	規格表7-86	kg	9.6			
32	(冷)ししゃも	規格表7-26	kg	1.5			
33	(冷)太刀魚切り身(骨なし加工)	規格表7-67	kg	12.8			
34	鰯切り身	規格表7-2を冷凍したもの	kg	4.8			
35	(冷)ぶり西京味噌漬	規格表7-78	枚	14.4			
36	刺身まぐろ	急速冷凍品 赤身切落とし 1kg	kg	9			
37	(冷)ロールいか	規格表7-33	kg	8			
38	(冷)無頭海老	規格表7-18 ブラックタイガー LLサイズ	kg	4.3			
39	蛸	規格表7-16	kg	3			
40	かまぼこ	規格表7-46	kg	5.2			
41	か風味かまぼこ	規格表7-69	袋	4			
42	竹輪	規格表7-45	kg	2.5			
43	さつま揚げ	規格表7-54	kg	7			
44	牛もも肉スライスA	規格表8-3	kg	13.5			
45	牛角肉	規格表8-6	kg	8.2			
46	牛筋肉	規格表8-7	kg	3.5			
47	合挽肉	規格表8-17	kg	7.5			
48	鶏もも肉	規格表8-20	kg	24.3			
49	鶏もも肉(カット)	規格表8-42	kg	65.1			
50	豚上肉(肩ロース用)	規格表8-9	kg	9.6			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
51	豚上肉(肩ロースシャブ <sup>※</sup> シャブ <sup>※</sup> 用)	規格表8-44	kg	3.5			
52	豚バラ肉	規格表8-11	kg	12.5			
53	豚並肉	規格表8-10	kg	26			
54	豚角肉	規格表8-12	kg	4			
55	ベーコン	規格表8-18	kg	5.6			
56	プレスハム	規格表8-28	kg	0.6			
57	ロースハム	規格表8-27	kg	1.8			
58	粗挽ウインナー	規格表8-37	kg	9.5			
59	チョリソ	規格表8-38	kg	2.7			
60	(冷)レンコンソースハンバーグ <sup>※</sup>	規格表17-11和風レンコンソース味	個	33			
61	鶏卵	規格表9-1	kg	80			
62	(冷)オムレツ	規格表9-24	kg	7.8			
63	(冷)厚焼卵	規格表9-5	個	10			
64	牛乳	規格表9-6	個	129			
65	牛乳(1L)	規格表9-7	個	74			
66	コーヒー牛乳(1L)	規格表9-9	個	40			
67	生クリーム	規格表9-14	個	1			
68	プレーンヨーグルト	規格表9-12	個	16			
69	プリン	規格表3-6	個	88			
70	オレンジゼリー	規格表3-9	個	86			
71	飲むヨーグルト(プレーン)	規格表9-20	個	37			
72	粉チーズ <sup>※</sup>	規格表9-17	個	3			
73	青しそ	規格表10-6	kg	0.1			
74	サニーレタス	規格表10-14	kg	15.2			
75	にら	規格表10-19	kg	2.3			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
76	人参	規格表10-46	kg	51.1			
77	わけぎ	規格表10-23	kg	2.3			
78	ピーマン	規格表10-7	kg	8			
79	赤ピーマン	規格表10-7に準じる	kg	0.3			
80	黄ピーマン	規格表10-7に準じる	kg	0.3			
81	みつ葉	規格表10-9	kg	0.1			
82	キャベツ	規格表10-3	kg	71.5			
83	胡瓜	規格表10-32	kg	18.2			
84	ごぼう	規格表10-27	kg	2.6			
85	(冷)千切りごぼう	規格表10-83	kg	4			
86	生姜	規格表10-20	kg	1			
87	おろし生姜	規格表10-71	個	3			
88	セリ	規格表10-8	kg	2.1			
89	チンゲン菜	規格表10-56	kg	1.5			
90	貝割大根	規格表10-10	kg	1.5			
91	大根	規格表10-41	kg	30.5			
92	筍水煮	規格表10-49	kg	15.5			
93	玉葱	規格表10-24	kg	82.2			
94	赤玉葱	規格表10-25	kg	3.8			
95	レタス	規格表10-13	kg	24			
96	トマト	規格表10-44	kg	18.3			
97	野菜ジュースA	規格表14-13 720mlペットボトル(オレンジ)	本	9			
98	野菜ジュースB	規格表14-13 720mlペットボトル(紫)	本	9			
99	なす	規格表10-17	kg	7.6			
100	にんにく	規格表10-21	kg	1.2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
101	おろしにんにく	規格表10-72生1kg	個	3			
102	深葱	規格表10-22	kg	27.6			
103	白菜	規格表10-2	kg	19.5			
104	れんこん水煮	規格表10-35	kg	7.2			
105	もやし	規格表10-29	kg	6			
106	リンゴジュース	規格表14-2 1L	個	6			
107	グレープフルーツジュース	規格表14-3 1L	個	4			
108	オレンジジュース	規格表14-1 1L	個	5			
109	ネーブル	規格表11-5	kg	10			
110	レモン	規格表11-8	kg	9.1			
111	バナナ	規格表11-16	kg	10			
112	りんご	規格表11-20	kg	10			
113	えのき茸	規格表12-2	kg	6.3			
114	生椎茸	規格表12-1	kg	2.5			
115	しめじ	規格表12-3	kg	11.1			
116	エリンギ茸	規格表12-13	kg	2			
117	刻海苔	規格表13-3	kg	0.3			
118	もずく	規格表13-9	kg	4			
119	味付きめかぶ	規格表13-18	個	8			
120	あご出汁スープの素	規格表15-58	袋	3			
121	コチュジャン	規格表15-62	個	2			
122	ブラックペッパー	規格表15-52	個	1			
123	ローリエ	S&B食品又はハウス食品 乾燥葉4g	個	1			
124	赤唐辛子	規格表15-72	個	2			
125	ラーメンスープ(味噌)	規格表15-39	本	3			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
126	ガーリックバターソース	規格表15-73	本	3			
127	魚味付け用調味料(ムニエル)	規格表15-75	袋	2			
128	塩こうじ漬用調味料	規格表15-76	袋	1			
129	梅漬	規格表16-1	個	2			
130	沢庵漬	規格表16-8	kg	2			
131	ザーサイ	規格表16-25	kg	1			
132	つぼ漬	規格表16-5	kg	2			
133	はりはり漬	規格表16-9	kg	2			
134	福神漬	規格表16-12	kg	4			
135	柴漬	規格表16-18	kg	2			
136	白菜漬	規格表16-21	kg	4			
137	楽京漬	規格表16-13	kg	4			
138	(冷)マグロカツ	規格表7-82	個	44			
139	(冷)海老フライ	規格表7-41	個	70			
140	(冷)クリームコロッケ	規格表17-2	個	70			
141	(冷)カニ爪クリームフライ	1個50g カニ爪付	個	45			
142	(冷)ササミチーズフライ	1個50g	個	90			
143	(冷)メンチカツ	規格表17-6	個	70			
144	(冷)シューマイ	規格表17-7	個	173			
145	ごぼうサラダ	規格表17-18	kg	10			
146	かぼちゃサラダ	規格表17-18に準じる	kg	13			
147	チキン南蛮弁当	仕様書のとおり	個	48			
148	唐揚げ弁当	仕様書のとおり	個	45			
149	とんかつ弁当	仕様書のとおり	個	47			
150	のり弁当	仕様書のとおり	個	48			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	うるち精米	規格表1-1 令和2年産 1等	kg	210			
152	パケティ	規格表1-10	kg	10			
153	バター	規格表4-5	個	10			
154	米合わせ味噌	規格表6-16	kg	20			
155	(冷)骨なし赤魚フィレ	規格表7-17	kg	10			
156	(冷)鯖フィレ	規格表7-27	kg	10			
157	(冷)ほぐし鶏	規格表8-46	袋	12			
158	(冷)デミグラスソースハンバーグ	規格表17-11	個	80			
159	(冷)ブロッコリー	規格表10-62	kg	10			
160	(冷)ほうれんそう	規格表10-58	kg	20			
161	デザート素	1ℓ1kg 果肉入フルチェ又は同等品	袋	12			
162	干椎茸	規格表12-7	kg	2			
163	干椎茸スライス	規格表12-12	kg	2			
164	ひじき	規格表13-7	kg	1			
165	若布	規格表13-14	kg	2			
166	薄口醤油	規格表15-2	本	6			
167	濃口醤油	規格表15-1	本	6			
168	ステーキソース(和風)	規格表15-40	本	6			
169	マヨネーズ	規格表15-11	本	10			
170	ねりわさび	規格表15-29	個	10			
171	卓上七味唐辛子	規格表15-32	個	10			
172	ラー油	規格表15-48	本	10			
173	沖縄そばダシ	1.8L	本	5			
174	豆板醤	規格表15-47	個	5			
175	トレッシグ(香味和風)	規格表15-43	本	9			



