



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
1	うるち玄米	令和2年産 1等 国産	KG	30			
2	栄養強化米(カルシウム)	ハウス 新玄 ㊦㊧㊨米又は同等品 1箱50g	箱	40			
3	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	101			
4	調理パン(ハマヨ)	規格表1-29 ヤマザキ ランチパッ ク又は同等品	袋	69			
5	調理パン(ピザ)	規格表1-29 フジパン又は同等品	袋	101			
6	菓子パン(モカント)	規格表1-30 ヤマザキ モカント 又は同等品	袋	69			
7	(冷)うどん	規格表1-19	KG	19			
8	ゆでちゃんぽん	規格表1-17	KG	12			
9	㊦㊧㊨用㊦㊧㊨	規格表1-37	袋	4			
10	馬鈴薯	規格表2-1	KG	21			
11	こんにゃく	規格表2-5	KG	3			
12	しらたき	規格表2-13	KG	4			
13	(冷)とろろ	規格表2-12	KG	12			
14	水飴	規格表3-7	個	1			
15	白ごま	規格表5-1	袋	4			
16	すりごま	規格表5-9	袋	5			
17	ゆで大豆	規格表6-2	KG	9			
18	木綿豆腐	規格表6-4	個	5			
19	絹ごし豆腐	規格表6-5	個	9			
20	焼豆腐	規格表6-6	個	11			
21	厚揚	規格表6-9	個	18			
22	薄揚	規格表6-7	個	28			
23	がんもどき	規格表6-11	KG	4			
24	納豆	規格表6-13	個	462			
25	冷汁の素	水で溶かすタイプ 味噌にいりこ等を混ぜたもの	KG	2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
26	豆乳飲料(1L)	1000ml キューマン又は同等品	個	14			
27	(冷)鰯切り身	1切れ60g程度 骨なし	KG	10.8			
28	(冷)鰯筒切	規格表7-28	KG	10			
29	(冷)鱈開き	規格表7-22	KG	7.7			
30	(冷)メルサ切り身	規格表7-85	KG	14.4			
31	(冷)鮭切身(大)	規格表7-73	KG	9.3			
32	(冷)鮭切身(小)	規格表7-74	KG	4.1			
33	(冷)旬さばフィレ	旬さばを1切れ140g程度に 卸したもの	KG	5			
34	(冷)ししやも	規格表7-26	KG	2			
35	(冷)太刀魚切り身(骨 なし加工)	規格表7-67	KG	10.4			
36	あさり	規格表7-19	KG	8			
37	(冷)カッパいか	規格表7-84	KG	4			
38	いかの塩辛	規格表7-15	KG	3.2			
39	(冷)海老むき身	規格表7-31	KG	4			
40	しらす干	規格表7-23	KG	5.5			
41	かまぼこ	規格表7-46	KG	3.2			
42	か風味かまぼこ	規格表7-69	袋	13			
43	竹輪	規格表7-45	KG	1.5			
44	魚肉ハム	規格表7-57	KG	3.2			
45	ごぼう天	規格表7-52	KG	2.5			
46	牛もも肉スライスA	規格表8-3	KG	13.5			
47	牛もも肉	規格表8-2 長崎産	KG	11			
48	牛角肉	規格表8-6	KG	5			
49	鶏切肉	規格表8-24	KG	6			
50	鶏もも肉	規格表8-20	KG	30.3			

## 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	29.7			
52	豚上肉スライス	規格表8-16	KG	10.6			
53	豚上肉(肩ロース カツ用)	規格表8-9	KG	7.8			
54	豚上肉(肩ロース シャブ <sup>♪</sup> シヤブ <sup>♪</sup> 用)	規格表8-44	KG	13.5			
55	豚バラ肉	規格表8-11	KG	25			
56	豚バラ肉(角煮用)	規格表8-11 1切50g程度	KG	8.5			
57	豚並肉	規格表8-10	KG	28.5			
58	豚角肉	規格表8-12	KG	5.5			
59	豚挽肉	規格表8-13	KG	25.5			
60	豚レバー煮	規格表8-14を甘辛く煮たもの	KG	4			
61	ベーコン	規格表8-18	KG	18			
62	プレスハム	規格表8-28	KG	1			
63	ロースハム	規格表8-27	KG	5.5			
64	粗挽ウィンナー	規格表8-37	KG	8.5			
65	チョリソ	規格表8-38	KG	2			
66	(冷)レソコンソースハンバーグ <sup>♪</sup>	規格表17-11 和風レソコンソース味	個	44			
67	鶏卵	規格表9-1	KG	71			
68	(冷)錦糸卵	規格表9-23	袋	3			
69	(冷)オムレツ	規格表9-24	KG	4.8			
70	(冷)厚焼卵	規格表9-5	個	23			
71	牛乳(1L)	規格表9-7	個	111			
72	ヨーヨー牛乳(1L)	規格表9-9	個	25			
73	ヨーグルト	規格表9-19	個	88			
74	プリン	規格表3-6	個	138			
75	乳酸菌飲料(マスカット)	規格表9-11	個	86			

## 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	本	12			
77	アイスクリーム	規格表9-16 内容量200ml	個	93			
78	粉チーズ	規格表9-17	個	4			
79	ピザチーズ	規格表9-21	袋	4			
80	(冷)絹さや	規格表10-60	KG	2			
81	小松菜	規格表10-5	KG	4.5			
82	青しそ	規格表10-6	KG	0.5			
83	サニーレタス	規格表10-14	KG	27			
84	にら	規格表10-19	KG	7.8			
85	人参	規格表10-46	KG	33.3			
86	わけぎ	規格表10-23	KG	3.3			
87	パセリ	規格表10-12	KG	0.3			
88	ピーマン	規格表10-7	KG	8.5			
89	赤ピーマン	規格表10-7に準じる	KG	3.5			
90	(冷)枝豆	規格表10-64	KG	6			
91	おくら	規格表10-11	KG	4.5			
92	キャベツ	規格表10-3	KG	66			
93	胡瓜	規格表10-32	KG	19.2			
94	ごぼう	規格表10-27	KG	2.7			
95	(冷)千切りごぼう	規格表10-83	KG	5			
96	生姜	規格表10-20	KG	0.4			
97	セロリ	規格表10-8	KG	0.5			
98	フケソ菜	規格表10-56	KG	14.5			
99	貝割大根	規格表10-10	KG	3.6			
100	大根	規格表10-41	KG	24.5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	筍水煮	規格表10-49	KG	12			
102	玉葱	規格表10-24	KG	97			
103	赤玉葱	規格表10-25	KG	1.5			
104	レタス	規格表10-13	KG	47			
105	にがうり	規格表10-57 直径5cm長さ20cm成熟物	KG	2.5			
106	トマト	規格表10-44	KG	21.3			
107	野菜ジュース	規格表14-13 200mlパック入	個	101			
108	野菜ジュースB	規格表14-13 720mlペットボトル(紫)	本	9			
109	なす	規格表10-17	KG	11.5			
110	にんにく	規格表10-21	KG	0.7			
111	深葱	規格表10-22	KG	25.5			
112	白菜	規格表10-2	KG	24			
113	みょうが	規格表10-26	KG	1.2			
114	もやし	規格表10-29	KG	13			
115	リンゴジュース	規格表14-2 1L	個	11			
116	オレンジジュース	規格表14-1 200ml	個	69			
117	グレープフルーツ	規格表11-6	KG	9			
118	レモン	規格表11-8	KG	8.2			
119	キウイフルーツ	規格表11-12	KG	10			
120	西瓜	規格表11-13	KG	18			
121	ぶどう	規格表11-17	KG	9			
122	ペーストチャツネ	規格表11-21	個	4			
123	えのき茸	規格表12-2	KG	4.7			
124	生椎茸	規格表12-1	KG	2.2			
125	しめじ	規格表12-3	KG	10.9			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
126	エリンギ`茸	規格表12-13	KG	8.5			
127	青のり粉	規格表13-17	個	1			
128	あおさ海苔	乾燥品 1袋20g程度	袋	3			
129	しそ昆布	規格表16-20	KG	3			
130	もずく	規格表13-9	KG	7			
131	味付きめかぶ	規格表13-18	個	33			
132	ハッシュト`ビーフ`ルウ	規格表15-61	個	4			
133	あご出汁スプ`の素	規格表15-58	袋	3			
134	サルサソース	ハンツ又は同等品 450g	個	9			
135	チリソース	1本490g カゴメ又は同等品	本	1			
136	冷中華の素	規格表15-45	本	1			
137	粗挽マスタード`	規格表15-27	個	5			
138	ブ`ラック`ペ`ッパー	規格表15-52	個	5			
139	ターメリック	GS タ`ブ`印 220g缶入	缶	1			
140	赤唐辛子	規格表15-72	個	3			
141	魚味付け用調味料(ハ`ジ`ル)	規格表15-74	袋	1			
142	魚味付け用調味料(ムニ`エル)	規格表15-75	袋	2			
143	焼物用調味料(レモン)	規格表15-77	袋	2			
144	ト`レ`ジ`ン`グ` (ハ`ツ`チ`ヨ)	規格表15-43	本	2			
145	ト`レ`ジ`ン`グ` (中`華)	規格表15-43	本	6			
146	ト`レ`ジ`ン`グ` (シー`サー`-`サラ`ダ`)	規格表15-43	本	3			
147	梅漬	規格表16-1	個	10			
148	沢庵漬	規格表16-8	KG	2			
149	つぼ漬	規格表16-5	KG	4			
150	キムチ	規格表16-6	KG	10			

## 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	6			
152	高菜油炒め	高菜を加工したもの	KG	2			
153	柴漬	規格表16-18	KG	2			
154	白菜漬	規格表16-21	KG	8			
155	楽京漬	規格表16-13	KG	4			
156	(冷)カーモンフライ	規格表7-35	個	72			
157	(冷)マグロカツ	規格表7-82	個	75			
158	ごぼうサラダ	規格表17-18	KG	4			
159	マカロニサラダ	規格表17-18に準じる	KG	4			
160	カボチャサラダ	規格表17-18に準じる	KG	4			
161	チキン南蛮弁当	仕様書のとおり	個	37			
162	とんかつ弁当	仕様書のとおり	個	45			
163	のり弁当	仕様書のとおり	個	46			
164	ビーフ弁当	仕様書のとおり	個	48			
165	うるち精米	規格表1-1 令和2年産 1等	KG	300			
166	五島うどん	規格表1-15	KG	9			
167	マカロニ	規格表1-8 300g入	KG	3			
168	小麦粉	規格表1-5	KG	5			
169	澱粉	規格表2-10	KG	5			
170	砂糖(上白糖)	規格表3-1	KG	20			
171	食油	規格表4-1	缶	4			
172	サラダ油	規格表4-2	本	3			
173	オリーブオイル	規格表4-4	本	5			
174	バター	規格表4-5	個	5			
175	白味噌	規格表6-18	KG	10			



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
176	米合わせ味噌	規格表6-16	KG	40			
177	(冷)鰻蒲焼	規格表7-30に準じ蒲焼きにしたもの	KG	17			
178	(冷)鯖フィレ	規格表7-27	KG	20			
179	(冷)あさりむき身	規格表7-32	KG	5			
180	汁缶	規格表7-80	缶	20			
181	(冷)ほぐし鶏	規格表8-46	袋	20			
182	やわらか豚角煮	真空パック 1枚約80g	袋	10			
183	(冷)チーズ入りソーセージ	規格表8-43	KG	5			
184	うずら卵缶	規格表9-3	缶	10			
185	(冷)ブロッコリー	規格表10-62	KG	20			
186	(冷)ほうれんそう	規格表10-58	KG	20			
187	(冷)さやいんげん	規格表10-59	KG	10			
188	ホルトマト缶	規格表10-69	缶	6			
189	なめこ缶	規格表12-9	缶	24			
190	マッシュルーム缶	規格表12-10	缶	12			
191	若布	規格表13-14	KG	2			
192	緑茶缶	規格表14-7 340ml	缶	216			
193	薄口醤油	規格表15-2	本	6			
194	麺つゆ	規格表15-50	本	6			
195	濃口醤油	規格表15-1	本	12			
196	トマトケチャップ	規格表15-9	本	10			
197	カレーフレーク	規格表15-16	KG	20			
198	卓上七味唐辛子	規格表15-32	個	10			
199	個食ふりかけ(カルシウム強化)	1個2.6g程度 フードケア又は同等品以上のもの	袋	10			
200	ドレッシング(香味和風)	規格表15-43	本	9			

