



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
1	ビーフン	穀類及び加工品共通規格	KG	2			
2	花麩	規格表1-6	KG	1			
3	春雨	規格表2-9	KG	4.5			
4	こんにゃく	規格表2-5	KG	6.5			
5	しらたき	規格表2-7	KG	8			
6	プリン	規格表18-9	個	30			
7	カフェゼリー	規格表18-4	個	46			
8	袋チョコレート	ブルボンリュフ 57g又は同等品	袋	90			
9	バター	規格表14-7	個	4			
10	節分豆	菓子類共通規格 1袋10g程度	袋	90			
11	豆腐	規格表7-7	KG	24.6			
12	袋豆腐	規格表7-8	KG	3.5			
13	ミニ充填豆腐	規格表7-23	個	12			
14	厚揚	規格表7-11	KG	3			
15	油揚	規格表7-10	KG	7.5			
16	凍豆腐	規格表7-14	KG	1			
17	カップ納豆	規格表7-15	個	145			
18	パック鶏卵	規格表5-1	個	78			
19	ジャンボ牛乳	規格表6-2	本	27			
20	ジャンボ乳飲料	規格表6-14	本	18			
21	ナチュラルヨーグルト	規格表6-7	個	4			
22	果肉入りヨーグルト	規格表6-16	個	23			
23	飲むヨーグルト	規格表6-17 ジョヨまたは同等品	本	40			
24	粉末チーズ	規格表6-13	個	6			
25	ピザ用チーズ	規格表6-12	KG	2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
26	切干大根ミックス	規格表12-16	袋	5			
27	細切りたけのこ	規格表9-59	KG	5			
28	ｼﾞｬﾝﾎﾟﾞ ﾛﾚﾝｼﾞﾞ ﺟﯘｰｽ	規格表15-16	本	16			
29	ｼﾞｬﾝﾎﾟﾞ ﾚﾝｺﾞ ﺟﯘｰｽ	規格表15-17	本	16			
30	刻み昆布	乾物類共通規格 200gﾊﾟｯｸ	KG	2			
31	卓上ソース	規格表14-13	本	1			
32	卓上ﾄﾝｶｯｽﾞｰｽ	規格表14-14	本	6			
33	ｷﾓﾁの素	規格表14-73	本	1			
34	ﾁｬﾝﾎﾟﾞ ﾈﾞｰｽｰﾌﾟ の素	規格表14-45	本	4			
35	ﾏｰﾎﾟﾞｰ ﾎｰｰｽ	規格表14-49	本	4			
36	ﾁﾝｼﾞﾞ ﾔｵﾛｰｽ ﾎｰｰｽ	規格表14-48	本	1			
37	ﾄﾏﾄｹﾁｬｯﾌﾟ	規格表14-25	個	6			
38	甘口ｶﾚｰﾙﻯ	規格表14-41	KG	6			
39	ﾊﾞｼﾞﾗｲｽの素	規格表14-63 完熟ﾄﾏﾄﾊﾞｼﾞ 又は同等品	KG	3			
40	粒入ﾏｽﾀｰﾄﾞ	規格表14-86	本	1			
41	蒲焼のﾀﾞﾚ	規格表14-64	本	2			
42	塩ﾀﾞﾚ	規格表14-71	本	4			
43	ﾁｶﾞ 鍋の素	規格表14-66	本	2			
44	白菜ｷﾓﾁ	規格表8-35	KG	2			
45	福神漬	規格表8-27	KG	5			
46	楽京漬	規格表8-26	KG	1			
47	南瓜ﾗﾗﾀﾞ	規格表17-2	KG	4			
48	豚肉味噌漬(120)	規格表3-14	KG	4.8			
49	とりがﾗ	鶏肉共通規格	KG	5			
50	ﾌﾞﾚｯﾄﾞ ｾｯﾄ1	規格表1-25	個	80			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
51	食パン	規格表1-20	袋	18			
52	クルトン	穀類及び同加工品共通規格	KG	1			
53	茹で大豆	規格表7-2	KG	8			
54	(冷)がんもどき	規格表7-12	KG	1			
55	パックヨーグルト飲料	規格表6-6	本	23			
56	ごぼう	規格表9-22	KG	9			
57	焼肉のタレ	日本食研1Lまたは同等品	本	2			
58	はりはり漬	規格表8-5	KG	1			
59	ゆかり御飯の素	藻類、乾物類共通規格 26g入り	袋	5			
60	(冷)メルメサ切り身(100)	規格表4-20	KG	10			
61	(冷)げそ	規格表4-13	KG	2			
62	牛ステーキ用ロース	規格表3-1 150g程度	KG	15			
63	牛バラ細切り	規格表3-2 国産牛	KG	1			
64	小松菜	規格表9-4	KG	1			
65	(冷)ブロッコリー	規格表13-2	KG	8			
66	パックオレンジジュース	規格表15-13	個	40			
67	パックリンゴジュース	規格表15-14	個	40			
68	中濃ソース	規格表14-12	本	6			
69	味噌ラーメンスープの素	1kgパック 6倍程度希釈用	本	3			
70	チリソース	調味料類共通規格 1.8L入	本	1			
71	生姜焼きのタレ	規格表14-65	L	2			
72	野沢菜漬	規格表8-19	KG	2			
73	マカロニサラダ	規格表17-1	KG	4			
74	(冷)手羽先キョウサ	規格表13-61	KG	6			
75	一食茶漬け	規格表12-22	個	256			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
76	(冷)ポイル帆立	規格表4-44	KG	1			
77	(冷)つみれ	規格表4-76	KG	3			
78	(冷)いわしボール	25g×50個入り	袋	1			
79	牛すじ肉	規格表3-7	KG	1			
80	(冷)刻みオクラ	規格表13-37	KG	16			
81	芽ひじき	規格表12-8	袋	5			
82	味付けめかぶ	規格表12-34	個	25			
83	ザーサイ	規格表11-13	KG	1			
84	(冷)豆腐の肉味噌あん	規格表13-38	KG	4			
85	(冷)ごぼうから揚げ	規格表13-54	KG	3			
86	赤ピーマン	規格表9-43に準ずる	KG	1.8			
87	(冷)茹中華麺	規格表1-15	KG	18			
88	(冷)茹チャンポン	規格表1-16	KG	18			
89	(冷)サイコロ豆腐	冷凍食品調理加工品共通規格	KG	10			
90	(冷)むきあさり	規格表4-40	KG	3			
91	(冷)蒸し鶏ほぐし身	冷凍食品調理加工品共通規格	KG	6			
92	(冷)さやいんげん	規格表13-4	KG	4			
93	(冷)小松菜	規格表13-1	KG	15			
94	(冷)チンゲン菜	冷凍食品草菜類共通規格	KG	2			
95	(冷)カレーコロッケ	規格表13-40	KG	6.3			
96	(冷)豆腐ハンバーグ	規格表13-41	KG	5			
97	(冷)白身魚フライ	規格表13-18	KG	5.4			
98	(冷)海鮮シューマイ	規格表13-43	KG	14.58			
99	(冷)ギョーザ	規格表13-23	KG	4.5			
100	(冷)シューマイ	規格表13-21	KG	6.75			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	(冷)厚焼き卵	規格表13-26	KG	2			
102	(冷)錦糸卵	規格表13-28	KG	2			
103	じゃが芋	規格表2-1	KG	44			
104	南瓜	規格表9-3	KG	3			
105	みず菜	規格表9-4	KG	0.2			
106	青じそ	規格表9-48	個	10			
107	貝割大根	規格表9-49	KG	0.4			
108	ミニトマト	規格表9-38	KG	1			
109	にら	規格表9-7	KG	0.6			
110	人参	規格表9-1	KG	44.2			
111	万能葱	規格表9-13	KG	1.3			
112	ピーマン	規格表9-43	KG	2.7			
113	キャベツ	規格表9-18	KG	73			
114	胡瓜	規格表9-21	KG	24			
115	大根	規格表9-29	KG	49			
116	玉葱	規格表9-32	KG	98			
117	茄子	規格表9-39	KG	2			
118	根深葱	規格表9-41	KG	21.4			
119	白菜	規格表9-42	KG	7			
120	もやし	規格表9-45	KG	26			
121	レタス	規格表9-34	KG	31			
122	れんこん	規格表9-46	KG	3			
123	温州みかん	耐イ <sup>ス</sup> 直径60mm1つ120g程度	KG	4			
124	レモン	規格表10-7	KG	0.8			
125	えのき茸	規格表9-56	KG	2.5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
126	しめじ	規格表9-57	KG	1.3			
127	牛ももコマ切れ	規格表3-3 国産牛	KG	11			
128	牛もも細切り	規格表3-3 国産牛	KG	1			
129	牛挽肉	規格表3-6	KG	2			
130	豚肩ロース(120)	規格表3-8	KG	20.4			
131	豚バラコマ切れ	規格表3-9	KG	7			
132	豚ももコマ切れ	規格表3-10	KG	16			
133	豚角切	規格表3-12	KG	4			
134	豚挽肉	規格表3-13	KG	14			
135	ロースハム	規格表3-23	KG	6			
136	ベーコンスライス	規格表3-24	KG	10			
137	ベーコン厚切り	規格表3-24	KG	1			
138	粗挽ウインナー	規格表3-26	KG	2			
139	煮豚スライス	規格表13-65	KG	3			
140	鶏もも肉(120)	規格表3-16	KG	10.8			
141	鶏もも肉(40)	規格表3-31	KG	20.4			
142	鶏切肉	規格表3-17	KG	12			
143	鶏挽肉	規格表3-19	KG	13			
144	(冷)赤魚フィレ(100)	規格表4-24	KG	9			
145	(冷)かつおたたき	規格表4-14	KG	10			
146	(冷)さけ切り身(80)	規格表4-73	KG	3.2			
147	(冷)さけ西京漬(80)	鮭(80)を西京味噌に漬けたもの	KG	4			
148	(冷)塩鮭(60)	規格表4-77	KG	5.4			
149	(冷)サーモンスライス	刺身用にスライスしたもの	KG	3			
150	(冷)さばフィレ(100)	規格表4-8	KG	13			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	(冷)すずき切り身(80)	規格表4-78	KG	9			
152	(冷)たら切り身(80)	鮮魚類共通規格	KG	5			
153	(冷)ぶり切り身(100)	規格表4-29	KG	4			
154	(冷)あさり貝	規格表4-39	KG	5			
155	(冷)シーフードミックス	冷凍魚共通規格	KG	2			
156	(冷)しじみ	規格表4-38 1kg入り	KG	6			
157	(冷)むきえび	規格表4-41	KG	1			
158	(冷)ししゃも	規格表4-34	KG	2			
159	かに風味	規格表4-65	KG	3			
160	かまぼこ	規格表4-52	本	6			
161	竹輪	規格表4-55	KG	2.4			
162	はんぺん	規格表4-59	KG	0.3			
163	丸天	規格表4-57	KG	1.2			
164	魚肉シチンバラ	規格表4-79	個	180			
165	ほぐし明太子	規格表4-47をほぐしたもの	KG	1			
166	中華くらげ	佃煮類共通規格	KG	3			
167	一食のり佃煮	規格表12-37	個	320			
168	新玄	ハウス新玄	KG	2.5			
169	弁当2	仕様書のとおり	個	50			
170	有機無調整豆乳	スリヤタ無調整有機豆乳 900ml	本	5			
171	(冷)さごしフレ(100)	規格表4-21同等	KG	13			
172	アメリカンソーセージ	スターゼンアメリカンソーセージまたは 同等品	KG	10			
173	鶏肉味噌漬け	規格表3-29	KG	20.4			
174	卵豆腐	規格表17-8	個	40			
175	Ca強化ヨーグルト	規格表6-18	個	90			



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
176	塩麴	規格表14-93 マルメ	KG	1			
177	ちよい食べカレー	規格表17-7	袋	27			
178	春雨チヂミ	規格表17-3	KG	3			
179	(冷)スクランブルエッグ	規格表13-48	KG	2			
180	4種の具材茶碗蒸し	1個110g程度または同等品	個	90			
181	Ca強化のりたまふりかけ	Ca&Mgふりかけのりたまご90gまたは同等品	個	10			
182	Ca強化ふりかけのりかつお	Ca&Mgふりかけのりかつお90gまたは同等品	個	10			
183	Ca強化ふりかけ 鮭	Ca&Mgふりかけ鮭90gまたは同等品	個	10			
184	内地米	ヒノカリ又は同等品 令和2年産1等	KG	600			
185	ヒノカリセット3	カルビ、丼セット、加賀飯320g具185gまたは同等品	個	60			
186	スパゲティ	規格表1-7	KG	12			
187	小麦粉	規格表1-4	KG	5			
188	澱粉	規格表2-11	KG	10			
189	砂糖	規格表14-1	KG	20			
190	食油	規格表14-3	KG	33			
191	マーガリン	規格表14-8	KG	1			
192	白胡麻	規格表7-18	KG	6			
193	焼鳥中型缶	缶詰類共通規格 T2K缶	缶	6			
194	カットトマト水煮缶	規格表16-7	缶	24			
195	干椎茸	規格表12-14	KG	1			
196	マッシュルーム缶	規格表16-10	缶	12			
197	料理若布	規格表12-1	KG	1			
198	料理酒	規格表14-68	本	6			
199	粉末玄米茶パック	規格表15-7	袋	80			
200	醤油	規格表14-9	本	12			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
201	淡口醤油	規格表14-10	本	6			
202	卓上ポン酢醤油	規格表14-17	本	24			
203	しらだし	調味料類共通規格 1.8L入	本	6			
204	コンソメの素	規格表14-36	KG	10			
205	だしの素	規格表14-33 アスクワズ <sup>®</sup> または同等品	KG	10			
206	ガラスプ <sup>®</sup> の素	規格表14-38	KG	12			
207	めんつゆ	規格表14-35 1.8L入	本	12			
208	セパレートドレッシング <sup>®</sup>	規格表14-32 イタリアン	本	6			
209	マヨネーズ <sup>®</sup>	規格表14-27	KG	20			
210	ホーションマヨネーズ <sup>®</sup>	規格表14-28	個	200			
211	カレーの素	規格表14-40 ハウス食品こくまるカレーブロック同等品	KG	12			
212	みりん	本みりん1本1.8L	本	6			
213	おろししょうが	規格表14-90	本	20			
214	おろしにんにく	規格表14-52	本	20			
215	練りわさび	チューブ入り 40g程度	本	20			
216	和風ステーキソース	規格表14-78	本	6			
217	和風惣菜1	規格表17-10	KG	5			
218	緑茶飲料缶	規格表15-4	缶	90			
219	和風ドレッシング <sup>®</sup>	規格表14-29	本	12			
220	クリームドレッシング <sup>®</sup>	規格表14-31	本	12			
221	中華の素	規格表14-42	KG	6			
222	カレー粉	規格表14-64	KG	6			
223	粉末麦茶パック	規格表15-6	袋	80			
224	(冷)茹うどん	規格表1-13	KG	20			
225	(冷)茹和そば	冷凍食品調理加工食品共通規格 200g入	KG	16			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
226	(冷)里芋	規格表13-10	KG	20			
227	(冷)ほうれん草	規格表13-1	KG	20			
228	(冷)ホルコーン	規格表13-7	KG	20			
229	(冷)肉じゃがコロッケ	規格表13-12	KG	8.4			
230	(冷)味付けミートボール	規格表13-49	KG	20			
231	(冷)チキンバーグソテー	規格表13-50	KG	8.4			
232	(冷)オムレツ	規格表13-27	KG	6			
233	(冷)煮野菜ミックス	冷凍食品草菜類共通規格	KG	10			
234	(冷)さば味噌煮	規格表17-11	KG	10			
235	花かつお	規格表4-51	袋	10			
236	さんま蒲焼	規格表4-69	KG	5			
237	ツ缶	規格表16-15	缶	6			
238	ビーフジャーの素	SBとろけるソース又は同等品	KG	10			
239	無添加白味噌	マルコメ無添加白味噌10kgまたは同等品	KG	70			
240	ごぼうの鶏そぼろ	規格表17-12	KG	5			
241	冷凍ハンバーグ	規格表13-30	個	100			
242	カップ麺1	カップヌードル71g 又は同等品	個	80			
243	カップ麺2	日清どん兵衛うどん101g 又は同等品	個	72			
244	カップ麺3	日清麺職人81g又は同等品	個	72			
245	カップ麺4	日清焼きそばUF0128g又は同等品	個	84			
246	栄養調整食品1	規格表18-13	個	80			
247	栄養調整食品2	規格表18-14	個	72			
248	栄養調整食品3	富永食品エネパワー180g又は同等品	個	60			
249	粉茶	規格表15-15	個	1000			
250	栄養調整食品4	アサヒ食品1本満足バーシリアル1本37g	本	81			

