



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
1	ピーマン	穀類及び加工品共通規格	KG	1			
2	花麩	規格表1-6	KG	0.5			
3	春雨	規格表2-9	KG	1.5			
4	こんにやく	規格表2-5	KG	7			
5	しらたき	規格表2-7	KG	10			
6	プリン	規格表18-9	個	46			
7	カフェゼリー	規格表18-4	個	56			
8	胡麻ペースト	調味料類共通規格 300g入	缶	1			
9	豆腐	規格表7-7	KG	34			
10	袋豆腐	規格表7-8	KG	8.5			
11	シニ充填豆腐	規格表7-23	個	15			
12	厚揚げ	規格表7-11	KG	9			
13	油揚げ	規格表7-10	KG	4			
14	凍豆腐	規格表7-14	KG	2			
15	カップ納豆	規格表7-15	個	165			
16	パック鶏卵	規格表5-1	個	95			
17	ジャンボ牛乳	規格表6-2	本	10			
18	ジャンボ乳飲料	規格表6-14	本	9			
19	ナチュラルヨーグルト	規格表6-7	個	4			
20	果肉入りヨーグルト	規格表6-16	個	25			
21	飲むヨーグルト	規格表6-17 ショアまたは同等品	本	100			
22	粉末チーズ	規格表6-13	個	6			
23	ピザ用チーズ	規格表6-12	KG	4			
24	茹たけのこ	規格表9-31	KG	1			
25	細切りたけのこ	規格表9-59	KG	6			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
26	シ <sup>ン</sup> ホ <sup>レ</sup> ン <sup>ジ</sup> シ <sup>ュ</sup> ス	規格表15-16	本	8			
27	シ <sup>ン</sup> ホ <sup>リ</sup> ン <sup>ゴ</sup> シ <sup>ュ</sup> ス	規格表15-17	本	8			
28	も <sup>ず</sup> く	規格表12-9	KG	1			
29	卓上ソース	規格表14-13	本	6			
30	卓上トンカツソース	規格表14-14	本	6			
31	醤油ラーメンスープの素	調味料類共通規格 10倍程度希釈用 1.8L	本	3			
32	マ <sup>ホ</sup> ー <sup>ベ</sup> ース	規格表14-49	本	3			
33	チ <sup>ン</sup> ジ <sup>ャ</sup> オ <sup>ロ</sup> ス <sup>ベ</sup> ース	規格表14-48	本	1			
34	ト <sup>マ</sup> ト <sup>ケ</sup> チ <sup>ャ</sup> ップ	規格表14-25	個	7			
35	甘口カレーウ	規格表14-41	KG	8			
36	テ <sup>ミ</sup> ク <sup>ラ</sup> ス <sup>ソ</sup> ース <sup>の</sup> 素	1缶3kg	缶	1			
37	粒入マスタード	規格表14-86	本	2			
38	卓上洋胡椒	規格表14-59に準ずる	個	10			
39	蒲焼のタレ	規格表14-64	本	5			
40	塩ダレ	規格表14-71	本	3			
41	練り梅	規格表14-74	本	8			
42	白菜キムチ	規格表8-35	KG	3			
43	福神漬	規格表8-27	KG	4			
44	高菜漬	規格表8-21	KG	1			
45	南瓜ザラダ	規格表17-2	KG	2			
46	天かす	規格表12-18	KG	1			
47	フ <sup>レ</sup> ット <sup>セ</sup> ット1	規格表1-25	個	100			
48	クルトン	穀類及び同加工品共通規格	KG	0.8			
49	茹で大豆	規格表7-2	KG	4			
50	(冷)がんもどき	規格表7-12	KG	1			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
51	茹でミックスビーンズ	クッキングビーンズのミックス1kg入り	KG	1			
52	パックヨーグルト飲料	規格表6-6	本	10			
53	ごぼう	規格表9-22	KG	10.5			
54	パックトマトジュース	規格表15-19	本	25			
55	海藻サラダ	ワカメ、白ネギ、寒天等のミックス1袋200g	袋	3			
56	焼肉のタレ	日本食研1Lまたは同等品	本	2			
57	(冷)あじ切り身(50)	規格表4-2	KG	6			
58	(冷)メバルサ切り身(100)	規格表4-20	KG	5			
59	牛ハラ細切り	規格表3-2 国産牛	KG	1			
60	鶏もも肉(60)	規格表3-33	KG	3.6			
61	鶏もも肉(20)	規格表3-32	KG	1			
62	黄ピーマン	野菜類、きのこ類共通規格	KG	1			
63	(冷)フロッキー	規格表13-2	KG	7			
64	パックオレンジジュース	規格表15-13	個	90			
65	パックリンゴジュース	規格表15-14	個	90			
66	まいたけ	野菜、きのこ類共通規格	KG	0.5			
67	チリソース	調味料類共通規格 1.8L入	本	2			
68	生姜焼きのタレ	規格表14-65	L	2			
69	マカロニサラダ	規格表17-1	KG	10			
70	一食茶漬け	規格表12-22	個	160			
71	(冷)刻みオクラ	規格表13-37	KG	25.5			
72	パック野菜ジュース	規格表15-21	本	25			
73	芽ひじき	規格表12-8	袋	2			
74	(冷)豆腐の肉味噌あん	規格表13-38	KG	2.5			
75	(冷)メンチカツ	冷凍食品調理加工品共通規格 60g程度	KG	15			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
76	(冷)レアムレツ	ポイソグパック 120g	KG	12			
77	赤ビーマン	規格表9-43に準ずる	KG	2.6			
78	(冷)バターロール	1個30g程度 1袋10個入り	袋	20			
79	(冷)茹中華麺	規格表1-15	KG	18			
80	(冷)サイコロ豆腐	冷凍食品調理加工品共通規格	KG	5			
81	(冷)さわら西京漬(80)	1切れ80g	KG	4.8			
82	(冷)むきあさり	規格表4-40	KG	2			
83	(冷)蒸し鶏ほぐし身	冷凍食品調理加工品共通規格	KG	1			
84	(冷)さやいんげん	規格表13-4	KG	3.5			
85	(冷)小松菜	規格表13-1	KG	16			
86	(冷)にんにくの芽	規格表13-9	KG	3			
87	(冷)カレーコロッケ	規格表13-40	KG	8.4			
88	(冷)豆腐ハンバーグ	規格表13-41	KG	6			
89	(冷)海鮮シューマイ	規格表13-43	KG	7.02			
90	(冷)シューマイ	規格表13-21	KG	9			
91	(冷)肉団子	規格表13-31同等	KG	2			
92	(冷)厚焼き卵	規格表13-26	KG	5.5			
93	じゃが芋	規格表2-1	KG	34			
94	さつまい	規格表2-2	KG	5			
95	南瓜	規格表9-3	KG	4			
96	みず菜	規格表9-4	KG	0.4			
97	青じそ	規格表9-48	個	16			
98	貝割大根	規格表9-49	KG	1.2			
99	にら	規格表9-7	KG	0.6			
100	人参	規格表9-1	KG	43.3			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	万能葱	規格表9-13	KG	1			
102	ピーマン	規格表9-43	KG	4			
103	キャベツ	規格表9-18	KG	59			
104	胡瓜	規格表9-21	KG	26.7			
105	大根	規格表9-29	KG	80			
106	玉葱	規格表9-32	KG	109			
107	茄子	規格表9-39	KG	11			
108	根深葱	規格表9-41	KG	21.4			
109	白菜	規格表9-42	KG	5			
110	もやし	規格表9-45	KG	14			
111	レタス	規格表9-34	KG	32			
112	れんこん	規格表9-46	KG	4			
113	温州みかん	サイズ 直径60mm1つ120g程度	KG	4			
114	えのき茸	規格表9-56	KG	5.3			
115	しめじ	規格表9-57	KG	2.3			
116	牛バラコマ切れ	規格表3-2 国産牛	KG	2			
117	牛ももコマ切れ	規格表3-3 国産牛	KG	8			
118	牛もも細切り	規格表3-3 国産牛	KG	1			
119	豚肩ロース(120)	規格表3-8	KG	64.8			
120	豚肩ロース(60)	規格表3-8	KG	6			
121	豚バラコマ切れ	規格表3-9	KG	2			
122	豚ももコマ切れ	規格表3-10	KG	13			
123	豚角切	規格表3-12	KG	4			
124	豚挽肉	規格表3-13	KG	15			
125	ロースハム	規格表3-23	KG	7			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
126	ペーコンスライス	規格表3-24	KG	13			
127	粗挽ウィンナー	規格表3-26	KG	2			
128	煮豚スライス	規格表13-65	KG	3			
129	手羽元	規格表3-22	KG	10			
130	鶏もも肉(120)	規格表3-16	KG	50.4			
131	鶏もも肉(40)	規格表3-31	KG	16			
132	鶏切肉	規格表3-17	KG	26			
133	鶏挽肉	規格表3-19	KG	14			
134	(冷)赤魚フィレ(100)	規格表4-24	KG	25			
135	(冷)さけ切り身(80)	規格表4-73	KG	13.6			
136	(冷)塩鮭(60)	規格表4-77	KG	3			
137	(冷)さばフィレ(100)	規格表4-8	KG	28.5			
138	(冷)ぶり切り身(100)	規格表4-29	KG	22			
139	(冷)しじみ	規格表4-38 1kg入り	KG	8			
140	(冷)むきえび	規格表4-41	KG	1			
141	(冷)輪切いか	規格表4-11	KG	1			
142	(冷)たこ刺身用	規格表4-45	KG	2			
143	(冷)ししゃも	規格表4-34	KG	4			
144	かに風味	規格表4-65	KG	4.5			
145	かまぼこ	規格表4-52	本	6			
146	竹輪	規格表4-55	KG	1.2			
147	はんぺん	規格表4-59	KG	1			
148	丸天	規格表4-57	KG	0.6			
149	魚肉ミンチンブラ	規格表4-79	個	210			
150	ほぐし明太子	規格表4-47をほぐしたものの	KG	1			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	中華くらげ	佃煮類共通規格	KG	4			
152	一食のり佃煮	規格表12-37	個	200			
153	新玄	ハウス新玄	KG	2.5			
154	弁当2	仕様書のとおり	個	50			
155	味付きあげ	規格表7-24	枚	96			
156	有機無調整豆乳	スニータ無調整有機豆乳 900ml	本	4			
157	(冷)さごしフィル(100)	規格表4-21同等	KG	25			
158	骨付き豚バラ肉	スパアリア煮用	KG	15			
159	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			
160	鶏肉味噌漬け	規格表3-29	KG	13.2			
161	Ca強化ヨーグルト	規格表6-18	個	90			
162	豆苗	野菜、きのこ類共通規格	KG	0.3			
163	塩麴	規格表14-93 マルコメ	KG	1.5			
164	ちよい食べカレー	規格表17-7	袋	12			
165	春雨チヂミ	規格表17-3	KG	2			
166	(冷)スクランブルエッグ	規格表13-48	KG	4			
167	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			
168	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			
169	Ca強化ふりかけ 鮭	ca&mgふりかけ鮭90gまたは 同等品	個	10			
170	内地米	ヒルカ又は同等品 令和2年 産1等	KG	600			
171	スパゲティ	規格表1-7	KG	12			
172	砂糖	規格表14-1	KG	30			
173	食油	規格表14-3	KG	33			
174	干椎茸	規格表12-14	KG	1			
175	料理若布	規格表12-1	KG	1			

