



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
1	雑穀ミックス	規格表1-11	袋	2			
2	パン粉	規格表1-5	KG	3			
3	花麩	規格表1-6	KG	1			
4	春雨	規格表2-9	KG	3			
5	こんにゃく	規格表2-5	KG	3.5			
6	しらたき	規格表2-7	KG	11			
7	プリン	規格表18-9	個	20			
8	カフェゼリー	規格表18-4	個	30			
9	バター	規格表14-7	個	2			
10	胡麻ペースト	調味料類共通規格 300g入	缶	1			
11	豆腐	規格表7-7	KG	20.4			
12	袋豆腐	規格表7-8	KG	26.25			
13	ニンニク充填豆腐	規格表7-23	個	12			
14	焼豆腐	規格表7-9	KG	2.1			
15	厚揚	規格表7-11	KG	14.5			
16	油揚	規格表7-10	KG	5.5			
17	凍豆腐	規格表7-14	KG	0.5			
18	カップ納豆	規格表7-15	個	147			
19	豆乳	規格表15-10	L	11			
20	パック鶏卵	規格表5-1	個	127			
21	ジャンボ牛乳	規格表6-2	本	13			
22	ジャンボ乳飲料	規格表6-14	本	4			
23	果肉入りヨーグルト	規格表6-16	個	13			
24	粉末チーズ	規格表6-13	個	2			
25	ピザ用チーズ	規格表6-12	KG	3			

## 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	16			
27	茹たけのこ	規格表9-31	KG	4			
28	細切りたけのこ	規格表9-59	KG	3			
29	ジャンボオレンジジュース	規格表15-16	本	6			
30	ジャンボリンゴジュース	規格表15-17	本	2			
31	青のり	規格表12-4 粉末	KG	0.1			
32	刻みのり	規格表12-2	KG	0.5			
33	もずく	規格表12-9	KG	2			
34	卓上ソース	規格表14-13	本	2			
35	卓上トナカツソース	規格表14-14	本	6			
36	マーボーソース	規格表14-49	本	2			
37	チンジャオロースソース	規格表14-48	本	1			
38	トマトケチャップ	規格表14-25	個	1			
39	甘口カレー粉	規格表14-41	KG	5			
40	ハヤシライス素	規格表14-63 完熟トマトハヤシ 又は同等品	KG	4			
41	粒入マスタード	規格表14-86	本	2			
42	蒲焼のタレ	規格表14-64	本	2			
43	塩ダレ	規格表14-71	本	2			
44	練り梅	規格表14-74	本	8			
45	白菜キムチ	規格表8-35	KG	1			
46	紅生姜	規格表8-33	KG	3			
47	つぼ漬	規格表8-7	KG	1			
48	福神漬	規格表8-27	KG	3			
49	高菜漬	規格表8-21	KG	2			
50	南瓜サラダ	規格表17-2	KG	2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
51	天かす	規格表12-18	KG	1			
52	プレートセット1	規格表1-25	個	90			
53	(冷)冷し中華麺	1玉200g程度 流水解凍用	KG	20			
54	(冷)沖縄そば	規格表1-19	KG	20			
55	おつゆ麩	規格表12-31	KG	0.5			
56	茹で大豆	規格表7-2	KG	1			
57	(冷)がんもどき	規格表7-12	KG	2			
58	茹でひよこ豆	豆類、同加工品共通規格 固形量240g/缶	缶	4			
59	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	5			
60	辛子明太子	規格表4-48	KG	1			
61	パックヨーグルト飲料	規格表6-6	本	16			
62	ごぼう	規格表9-22	KG	8.5			
63	パックトマトジュース	規格表15-19	本	45			
64	一食とろろ昆布	規格表12-33	袋	1			
65	粉寒天	伊那食品1kg/袋または同等品	袋	1			
66	海藻ワカ	ワカメ、白キクラゲ、寒天等のミックス1袋200g	袋	5			
67	タバスコ	調味料類共通規格 60ml入り	個	1			
68	焼肉のタレ	日本食研1Lまたは同等品	本	3			
69	(冷)牛肉コロッケ	規格表13-13	KG	7			
70	菜飯の素	藻類、乾物類共通規格 26g入り	袋	6			
71	(冷)いわしみりん漬	規格表4-6 60g程度	KG	2.4			
72	(冷)しいら切り身	規格表4-67	KG	10			
73	(冷)メルサ切り身(100)	規格表4-20	KG	9			
74	(冷)尾付のばしえび	天ぷら用えび 1尾30g程度	KG	3			
75	鶏もも肉(60)	規格表3-33	KG	25.2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
76	乾燥パセリ	缶入り 80g程度	缶	1			
77	黄ピーマン	野菜類、きのこ類共通規格	KG	0.4			
78	(冷)ブロッコリー	規格表13-2	KG	18			
79	(冷)スープ えんどう	冷凍野菜共通規格 500g/ 袋	袋	2			
80	ズッキーニ	野菜類共通規格	KG	3			
81	冬瓜	規格表9-35	KG	3			
82	みょうが	規格表9-55	KG	0.3			
83	西瓜	規格表10-11	KG	10			
84	冷やし中華のつゆ 酢 醤油	規格表14-46 酢醤油	本	4			
85	回鍋肉ベース	規格表14-47	本	3			
86	フリース	調味料類共通規格 1.8L入	本	1			
87	生姜焼きの丸	規格表14-65	L	3			
88	ごましゃぶ	豆乳ごまだれ鍋の素1袋 750ml又は同等品	袋	1			
89	しば漬	漬物類共通規格	KG	1			
90	マカロニサラダ	規格表17-1	KG	6			
91	(冷)手羽先キョーザ	規格表13-61	KG	6.6			
92	一食茶漬け	規格表12-22	個	128			
93	(冷)胡麻だんご	30g程度	KG	6			
94	(冷)赤魚粕漬け(100)	規格表4-24	KG	5			
95	牛すじ肉	規格表3-7	KG	7			
96	(冷)刻みカラ	規格表13-37	KG	9.5			
97	パック野菜ジュース	規格表15-21	本	145			
98	(冷)カット青葱	3mm程度のカット 500gパック	袋	13			
99	ザーサイ	規格表11-13	KG	1			
100	(冷)豆腐の肉味噌あん	規格表13-38	KG	6			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	赤ピーマン	規格表9-43に準ずる	KG	1.8			
102	にがうり	規格表9-60	KG	5			
103	生椎茸	規格表9-58	KG	0.3			
104	(冷)さばみりん漬	規格表4-8	KG	6			
105	(冷)さわら西京漬(80)	1切れ80g	KG	4.8			
106	(冷)むきあさり	規格表4-40	KG	3			
107	(冷)蒸し鶏ほぐし身	冷凍食品調理加工品共通規格	KG	3			
108	(冷)さやいんげん	規格表13-4	KG	5			
109	(冷)カラ	冷凍食品草菜類共通規格	KG	7.5			
110	(冷)小松菜	規格表13-1	KG	12.5			
111	(冷)チンゲン菜	冷凍食品草菜類共通規格	KG	15			
112	(冷)むき枝豆	冷凍食品草菜類共通規格	KG	2			
113	(冷)グリーンピース	規格表13-6	KG	1			
114	(冷)カブラー	冷凍食品草菜類共通規格	KG	1.5			
115	(冷)にんにくの芽	規格表13-9	KG	2			
116	(冷)バジルソース	調味料共通規格	KG	1			
117	(冷)カレーコロッケ	規格表13-40	KG	7			
118	(冷)豆腐ハンバーグ	規格表13-41 120g/個程度	KG	7.2			
119	(冷)海鮮シューマイ	規格表13-43	KG	5.46			
120	(冷)シューマイ	規格表13-21	KG	6			
121	(冷)餃子(焼き目入り)	日本食研40個入/袋または同等品	袋	5			
122	(冷)厚焼き卵	規格表13-26	KG	5.5			
123	(冷)錦糸卵	規格表13-28	KG	3.5			
124	じゃが芋	規格表2-1	KG	33.5			
125	さつま芋	規格表2-2	KG	3.5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
126	南瓜	規格表9-3	KG	24			
127	みず菜	規格表9-4	KG	1.6			
128	青じそ	規格表9-48	個	8			
129	貝割大根	規格表9-49	KG	0.8			
130	トマト	規格表9-37	KG	9			
131	にら	規格表9-7	KG	1.7			
132	人参	規格表9-1	KG	28.8			
133	万能葱	規格表9-13	KG	1.3			
134	ピーマン	規格表9-43	KG	6.9			
135	(冷)グリーンアスパラ	冷凍野菜類共通規格 500g/袋	袋	8			
136	キャベツ	規格表9-18	KG	85			
137	レッドキャベツ	規格表9-18	KG	1.2			
138	胡瓜	規格表9-21	KG	23.4			
139	生姜	規格表9-27	KG	0.1			
140	大根	規格表9-29	KG	86			
141	玉葱	規格表9-32	KG	123			
142	紫玉葱	規格表9-33	KG	0.2			
143	茄子	規格表9-39	KG	31.5			
144	根深葱	規格表9-41	KG	12.2			
145	白菜	規格表9-42	KG	4			
146	もやし	規格表9-45	KG	25			
147	レタス	規格表9-34	KG	37.5			
148	サニーレタス	規格表9-34	KG	0.5			
149	薄切りれんこん水煮	規格表9-46を薄切りにし、 水煮にしたもの	KG	5			
150	りんご	規格表10-18	KG	0.8			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	えのき茸	規格表9-56	KG	3.4			
152	しめじ	規格表9-57	KG	2.8			
153	牛バラコマ切れ(輸入)	規格表3-2 オーストラリア産	KG	2			
154	牛ももコマ切れ(輸入)	規格表3-2 オーストラリア産	KG	16.5			
155	牛挽肉(輸入)	規格表3-6 オーストラリアまたはアメリカ産	KG	1			
156	豚肩ロース(120)	規格表3-8	KG	31.2			
157	豚肩ロース(40)	規格表3-8	KG	7.2			
158	豚バラコマ切れ	規格表3-9	KG	27			
159	豚ももコマ切れ	規格表3-10	KG	29			
160	豚もも焼肉用	豚肩ロース(60)を三等分にしたもの	KG	12			
161	豚もも肉薄切り	規格表3-10 しゃぶしゃぶ用	KG	7			
162	豚挽肉	規格表3-13	KG	14.5			
163	ロースハム	規格表3-23	KG	5.5			
164	ベーコンスライス	規格表3-24	KG	5.8			
165	粗挽ウインナー	規格表3-26	KG	2			
166	かつらみ	規格表3-27	KG	2.5			
167	焼き豚	規格表3-37	KG	3			
168	(冷)豚角煮	日本食研1kg/袋または同等品	袋	5			
169	手羽元	規格表3-22	KG	12			
170	鶏もも肉(120)	規格表3-16	KG	20.4			
171	鶏もも肉(40)	規格表3-31	KG	34.4			
172	鶏切肉	規格表3-17	KG	1			
173	鶏挽肉	規格表3-19	KG	9			
174	(冷)赤魚フィレ(100)	規格表4-24	KG	4			
175	(冷)骨なしあじ切り身	規格表4-2	KG	4			



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単価	金額	備考
176	(冷)骨なしかれい切身(80)	規格表4-74	KG	6			
177	(冷)さけ切り身(80)	規格表4-73	KG	4			
178	(冷)塩鮭(60)	規格表4-77	KG	6			
179	(冷)さばﾌｲﾙ(100)	規格表4-8	KG	16.5			
180	(冷)すずき切り身(80)	規格表4-78	KG	3.2			
181	(冷)たら切り身(80)	鮮魚類共通規格	KG	3.2			
182	(冷)ぶり切り身(100)	規格表4-29	KG	12			
183	(冷)あさり貝	規格表4-39	KG	4			
184	(冷)しじみ	規格表4-38 1kg入り	KG	5			
185	しらす干	規格表4-49	KG	0.5			
186	(冷)ししやも	規格表4-34	KG	2			
187	かに風味	規格表4-65	KG	8			
188	かまぼこ	規格表4-52	本	4			
189	竹輪	規格表4-55	KG	2.4			
190	はんぺん	規格表4-59	KG	1			
191	丸天	規格表4-57	KG	4.5			
192	魚肉ミンチﾌﾟﾗ	規格表4-79	個	120			
193	ほぐし明太子	規格表4-47をほぐしたもの	KG	3			
194	中華くらげ	佃煮類共通規格	KG	1			
195	一食のり佃煮	規格表12-37	個	160			
196	新玄	ﾊﾞｽ新玄	箱	5			
197	弁当2	仕様書のとおり	個	60			
198	(冷)長芋	規格表13-46	KG	6			
199	黒みつ	1kg/本	本	1			
200	(冷)ミたい焼き	ﾃｰﾌﾞﾙﾏｰｸ40g/個または同等品 個包装	箱	5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
201	杏仁豆腐の素	伊那食品とろける杏仁 600gまたは同等品	袋	5			
202	きな粉	100g/袋 国内産	袋	5			
203	豆乳飲料(コーヒー)	麦芽コーヒー味1本1000ml	本	24			
204	豆乳飲料(紅茶)	紅茶味1本1000ml	本	6			
205	豆乳飲料(バナナ)	バナナ味1本1000ml	本	22			
206	(冷)さごしフィル(100)	規格表4-21同等	KG	11			
207	骨付き豚バラ肉	スパアリブ煮用	KG	6.4			
208	鶏肉味噌漬け	規格表3-29	KG	7.2			
209	豆苗	野菜、きのこ類共通規格	KG	0.4			
210	のり	佐賀のり	KG	0.1			
211	料理白ワイン	白ワイン風調味料 1.8L/本	本	2			
212	料理赤ワイン	赤ワイン風調味料 1.8L/本	本	1			
213	和風ゆずこしょうドレッシング(10)	規格表14-32	本	1			
214	ちょい食べカレー	規格表17-7	袋	27			
215	香草ミックス	日本食研1kg/袋または同等品	袋	2			
216	沖縄そばだし	規格表14-79	本	5			
217	春雨サラダ	規格表17-3	KG	3			
218	(冷)スクランブルエッグ	規格表13-48	KG	8			
219	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	3			
220	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	3			
221	Ca強化ふりかけ 鮭	Ca&mgふりかけ鮭90gまたは同等品	個	3			
222	内地米	ヒルカリ又は同等品 令和2年 産1等	KG	600			
223	砂糖	規格表14-1	KG	30			
224	食油	規格表14-3	KG	33			
225	サラダ油	規格表14-4	本	6			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
226	マーガリン	規格表14-8	KG	1			
227	白すり胡麻	規格表7-19	KG	1			
228	白味噌	規格表14-21	KG	40			
229	焼鳥中型缶	缶詰類共通規格 T2K缶	缶	4			
230	カットトマト水煮缶	規格表16-7	缶	10			
231	ナチュラルカテル	缶詰、瓶詰共通規格 1号缶	缶	1			
232	なめこ缶	規格表16-8	缶	24			
233	マッシュルーム缶	規格表16-10	缶	6			
234	料理酒	規格表14-68	本	18			
235	醤油	規格表14-9	本	18			
236	淡口醤油	規格表14-10	本	6			
237	卓上ポン酢醤油	規格表14-17	本	10			
238	だしの素	規格表14-33 アスクワズまたは同等品	KG	10			
239	卓上トマトケチャップ	規格表14-26	個	15			
240	マヨネーズ	規格表14-27	KG	10			
241	クリームチーズの素	規格表14-44	KG	5			
242	みりん風	みりん風調味料 1.8L/本	本	18			
243	練り辛子	調味料類共通規格40g入	本	20			
244	おろししょうが	規格表14-90	本	40			
245	おろしにんにく	規格表14-52	本	10			
246	練りわさび	チューブ入り 40g程度	本	5			
247	和風ステーキソース	規格表14-78	本	1			
248	セット2	中華丼セット、加賀飯320g具200gまたは同等品	個	48			
249	緑茶飲料缶	規格表15-4	缶	60			
250	卓上ラー油	調味料類共通規格 33ml入り	個	5			

