

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	1			
2	ビーフン	穀類及び加工品共通規格	KG	0.5			
3	パン粉	規格表1-5	KG	1			
4	春雨	規格表2-9	KG	0.5			
5	こんにゃく	規格表2-5	KG	6.5			
6	つきこんにゃく	規格表2-5 糸こんにゃくより太いもの	KG	3			
7	しらたき	規格表2-7	KG	7			
8	焼きプリン	100g/個程度	個	30			
9	カフェゼリー	規格表18-4	個	14			
10	豚背油	肉類共通規格 斤 ^レ	KG	0.5			
11	バター	規格表14-7	個	10			
12	バター(個包装)	10g×20個/袋	袋	3			
13	黒胡麻	規格表7-18 100g/袋程度	袋	1			
14	赤味噌	規格表14-22 1kg ^レ パック入り	KG	4			
15	豆腐	規格表7-7	KG	34			
16	^レ ニ充填豆腐	規格表7-23	個	12			
17	厚揚	規格表7-11	KG	14.5			
18	油揚	規格表7-10	KG	7			
19	カップ 納豆	規格表7-15	個	144			
20	豆乳	規格表15-10	L	2			
21	パック鶏卵	規格表5-1	個	102			
22	ジャンボ牛乳	規格表6-2	本	27			
23	パック プロテインミルク(バナナ)	LL 200ml 明治 ^レ ハース	個	24			
24	パック プロテインミルク(ココア)	LL 200ml 明治 ^レ ハース	個	24			
25	ホイップクリーム	規格表6-4	個	2			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
26	(冷)ホイップクリーム(1L)	冷凍1L	本	2			
27	ナチュラルヨーグルト	規格表6-7	個	10			
28	果肉入りヨーグルト	規格表6-16	個	10			
29	飲むヨーグルト	規格表6-17 ショアまたは同等品	本	80			
30	乳酸菌飲料	規格表6-5	個	50			
31	乳酸菌飲料2	規格表6-5に準ずる ヤクルト Y1000	本	120			
32	粉末チーズ	規格表6-13	個	3			
33	ピザ用チーズ	規格表6-12	KG	3			
34	切干大根ミックス	規格表12-16	袋	6			
35	茹たけのこ	規格表9-31	KG	1			
36	ジャンボオレンジジュース	規格表15-16	本	2			
37	パックブルーベリージュース	伊藤園ブルーベリーmix 200ml/本	本	30			
38	ジャンボリンゴジュース	規格表15-17	本	2			
39	味付のり	規格表12-3	個	200			
40	九州醤油	規格表14-9に準ずる 約 300ml7°ラボトル	本	5			
41	とんこつラーメンスープの素	創味白湯1.8Lまたは同等品	本	2			
42	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	2			
43	マーボーソース	規格表14-49	本	2			
44	トマトケチャップ	規格表14-25	個	3			
45	甘口カレー粉	規格表14-41	KG	5			
46	ハヤシライスの素	規格表14-63 完熟トマトハヤシ 又は同等品	KG	6			
47	デミグラスソースの素	1缶3kg	缶	1			
48	コンソメの素	クールコンソメまたは同等品 1kg/箱	KG	3			
49	粒入マスタード	規格表14-86	本	2.1			
50	蒲焼の丸	規格表14-64	本	1			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
51	練り梅	規格表14-74	本	20			
52	白菜キムチ	規格表8-35	KG	3			
53	紅生姜	規格表8-33	KG	2			
54	福神漬	規格表8-27	KG	3			
55	南瓜サラダ	規格表17-2	KG	2			
56	ポテトサラダ	レトルパック1Kg	KG	2			
57	一食茶漬け1	規格表12-22 鮭	個	32			
58	一食茶漬け2	規格表12-22 梅	個	32			
59	プレートセット1	規格1-27	個	60			
60	クルトン	穀類及び同加工品共通規格	KG	0.1			
61	メイプルシロップ	調味料類共通規格 1L/本	KG	1			
62	(冷)抹茶ケーキ	味の素フリーカットケーキ375g/個	個	18			
63	(冷)バイクトスフレーズケーキ	味の素フリーカットケーキ395g/個	個	18			
64	(冷)ホッラケーキ	味の素フリーカットケーキ400g/個	個	10			
65	(冷)ダブルベリーケーキ	味の素フリーカットケーキ495g/個	個	10			
66	(冷)ぶどうゼリー	テーブルマーク 40g 同等品	KG	3.2			
67	赤だし味噌	規格表14-22 1kg入	KG	2			
68	(冷)がんもどき	規格表7-12	KG	1			
69	茹で小豆缶	2号缶 1kg入り	缶	2			
70	茹でひよこ豆	豆類、同加工品共通規格 固形量240g/缶	缶	8			
71	辛子明太子	規格表4-48	KG	2			
72	パック牛乳	規格表6-1	個	50			
73	液体ヨーグルト	規格表6-6	本	4			
74	ごぼう	規格表9-22	KG	14.2			
75	パックトマトジュース	規格表15-19	本	10			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
76	海藻ワダ	ワダ、白ワダ、寒天等のミックス1袋200g	袋	1			
77	インスタントコーヒー	嗜好飲料共通規格 300g程度/個	KG	0.36			
78	焼肉のタレ	日本食研1Lまたは同等品	本	2			
79	スイートピクルス	漬物共通規格 きゅうり甘酢漬	KG	0.5			
80	ゆかり御飯の素	藻類、乾物類共通規格 26g入り	袋	6			
81	(冷)いわしみりん漬	規格表4-6 60g程度	KG	3.2			
82	(冷)しいら切り身(100)	規格表4-67	KG	5			
83	(冷)骨なしちろうお(100)	魚類共通規格 100g/切程度	KG	5			
84	(冷)縞ほっけ干物	規格表4-68	KG	11.2			
85	(冷)まぐろ刺身用	規格表4-31	KG	3.2			
86	(冷)むきえびL	冷凍魚共通規格 Lサイズ	KG	6			
87	(冷)いか刺身用	規格表4-15	KG	2			
88	味付ホルモン	牛肉類共通規格	KG	6			
89	豚バラ焼肉用	規格表3-9	KG	6			
90	鶏もも肉焼肉用	規格表3-16	KG	5			
91	コンデンスミルク(練乳)	120g程度/本 チューブタイプ	本	3			
92	生クリーム	1000ml 紙パック入り	本	1			
93	パセリ	規格表9-8	KG	0.5			
94	乾燥パセリ	缶入り 80g程度	缶	0.1			
95	(冷)フロッキー	規格表13-2	KG	23			
96	ほうれん草	規格表9-9	KG	8			
97	ケトン	規格表9-4	KG	0.8			
98	にんにく	規格表9-40	KG	0.7			
99	フライドガーリック	100gパック入り	袋	3			
100	オレジン	規格表10-3	KG	2			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	パックオレンジジュース	規格表15-13	個	30			
102	(冷)刻みゆず	100g/袋	袋	1			
103	(冷)アボカドカット	日本食研500g/袋または同等品	KG	3			
104	パックグレープジュース	ミッツメイト100% 200ml同等品	本	20			
105	(冷)マンゴー	冷凍食品共通規格	KG	2			
106	パックリンゴジュース	規格表15-14	個	40			
107	回鍋肉ベース	規格表14-47	本	2			
108	チリソース	調味料類共通規格 1.8L入	本	1			
109	糸唐辛子	乾物類共通規格 100g/袋	KG	0.1			
110	ナツメグ	S缶 粉末 100g程度入り	缶	1			
111	オールスパイス	S缶 粉末 100g程度入り	缶	1			
112	パプリカパウダー	S缶 粉末 100g程度入り	缶	1			
113	ガーリックパウダー	S缶 粉末 80g程度入り	缶	1			
114	生姜焼きのタレ	規格表14-65	L	1			
115	ごましゃぶ	豆乳ごまだれ鍋の素1袋 750ml又は同等品	袋	5			
116	スパゲティサラダ	レトルト 1kg/袋	KG	2			
117	マカロニサラダ	規格表17-1	KG	3			
118	(冷)焼きそば	調理加工品共通規格 冷凍 調理済み1kg/袋	KG	12			
119	(冷)カリフライ35g	調理加工品共通規格 35g 程度/個	KG	9.8			
120	(冷)えびカツ	ニチレイえびカツ95g/個×6個× 5袋/箱または同等品	箱	3			
121	(冷)海老フリッター	尾付き 9~17g程度/尾	KG	5			
122	(冷)ミニ春巻	約30g×10個/袋	袋	8			
123	(冷)手羽先キョーサ	規格表13-61	KG	6.72			
124	(冷)ミニオムレツ	いちご風味35g 個包装	個	40			
125	(冷)ポール帆立	規格表4-44	KG	6			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
126	(冷)いわしボール	25g×50個入り	袋	1			
127	(冷)刻みオクラ	規格表13-37	KG	5.5			
128	(冷)南瓜	大きめの乱切り 1kgパック	KG	4			
129	パック野菜ジュース	規格表15-21	本	45			
130	(冷)カット青葱	3mm程度のカット 500gパック	袋	13			
131	(冷)豆腐の肉味噌あん	規格表13-38	KG	5			
132	わかめ御飯の素	規格表12-35	袋	7			
133	赤ピーマン	規格表9-43に準ずる	KG	1.7			
134	生椎茸	規格表9-58	KG	1.5			
135	(冷)クロワッサン	規格表1-26	袋	16			
136	(冷)つけ麺用中華麺	1玉230g程度	KG	15			
137	(冷)むきあさり	規格表4-40	KG	2			
138	(冷)蒸し鶏ほぐし身	冷凍食品調理加工品共通規格	KG	3.9			
139	(冷)さやいんげん	規格表13-4	KG	0.5			
140	(冷)オクラ	冷凍食品草菜類共通規格	KG	2.5			
141	(冷)小松菜	規格表13-1	KG	9			
142	(冷)チンゲン菜	冷凍食品草菜類共通規格	KG	9.5			
143	(冷)むき枝豆	冷凍食品草菜類共通規格	KG	0.5			
144	(冷)絹さや	規格表13-5	KG	1.5			
145	(冷)にんにくの芽	規格表13-9	KG	1.5			
146	(冷)豆腐ハンバーグ	規格表13-41 120g/個程度	KG	4			
147	(冷)かつおフライ	大冷やわらかかつおフライ 50g×60個/箱	箱	2			
148	(冷)えび天26-30	調理加工品共通規格 日本食研 26-34g/本または同等品	袋	5			
149	(冷)海鮮シューマイ	規格表13-43	KG	4.29			
150	(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
151	(冷)厚焼き卵	規格表13-26	KG	3			
152	(冷)錦糸卵	規格表13-28	KG	0.5			
153	(冷)明太入りだし巻き 玉子	270g/本程度	本	13			
154	(冷)厚焼き卵(カット済)	規格表13-26 カット済	KG	3			
155	(冷)ロールキャベツ	規格表13-35	KG	7			
156	いちご	規格表10-12	KG	1.2			
157	じゃが芋	規格表2-1	KG	26.5			
158	さつま芋	規格表2-2	KG	11			
159	長芋	規格表2-4	KG	3			
160	南瓜	規格表9-3	KG	20			
161	みず菜	規格表9-4	KG	1.3			
162	青じそ	規格表9-48	個	36			
163	貝割大根	規格表9-49	KG	0.6			
164	トマト	規格表9-37	KG	4			
165	にら	規格表9-7	KG	1.3			
166	人参	規格表9-1	KG	30			
167	万能葱	規格表9-13	KG	0.5			
168	ピーマン	規格表9-43	KG	2.9			
169	かぶ	規格表9-17	KG	11.5			
170	キャベツ	規格表9-18	KG	43			
171	胡瓜	規格表9-21	KG	16.6			
172	生姜	規格表9-27	KG	0.7			
173	セロリ	規格表9-28	KG	1			
174	大根	規格表9-29	KG	70			
175	玉葱	規格表9-32	KG	137.16			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
176	根深葱	規格表9-41	KG	20.1			
177	白菜	規格表9-42	KG	42.5			
178	もやし	規格表9-45	KG	12.5			
179	レタス	規格表9-34	KG	20			
180	チンゲン菜	規格表9-34	KG	0.5			
181	チンレタス	規格表9-34	KG	2.6			
182	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	6			
183	れんこん水煮(乱切)	規格表9-46を乱切りにし、 水煮にしたもの	KG	3			
184	温州みかん	サイズ 直径60mm1つ120g程 度	KG	88			
185	レモン	規格表10-7	KG	0.8			
186	バナナ	規格表10-14	KG	17.5			
187	りんご	規格表10-18	KG	2			
188	えのき茸	規格表9-56	KG	1.8			
189	しめじ	規格表9-57	KG	1.9			
190	(冷)きのこミックス	冷凍草菜類共通規格	KG	3			
191	牛挽肉	規格表3-6	KG	8			
192	牛バラコマ切れ(輸入)	規格表3-2 オーストラリア産	KG	16			
193	牛ももコマ切れ(輸入)	規格表3-3 オーストラリア産	KG	23.5			
194	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	2			
195	豚肩ロース(120)	規格表3-8	KG	6			
196	豚肩ロース(40)	規格表3-8	KG	5			
197	豚バラコマ切れ	規格表3-9	KG	7.5			
198	豚ももコマ切れ	規格表3-10	KG	6			
199	豚挽肉	規格表3-13	KG	7.5			
200	ロースハム	規格表3-23	KG	4			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
201	ベーコンスライス	規格表3-24	KG	3.8			
202	ベーコン厚切り	規格表3-24	KG	2			
203	スライスウィンナー	規格表3-26を斜め薄切りしたもの	KG	1			
204	朝食ウィンナー	日本ハムシャウエッセンまたは同等品	KG	12			
205	ソフトクリーム	規格表3-27	KG	1.5			
206	焼き豚(厚切り)	加工肉共通規格 厚切り1cm程度	KG	3			
207	手羽元	規格表3-22	KG	2			
208	鶏もも肉(120)	規格表3-16	KG	11			
209	鶏もも肉(40)	規格表3-31	KG	15			
210	骨付鶏もも肉(250)	規格表3-18	KG	20			
211	鶏切肉	規格表3-17	KG	10			
212	鶏挽肉	規格表3-19	KG	4			
213	(冷)赤魚フィレ(100)	規格表4-24	KG	8			
214	(冷)赤魚みりん漬け(140)	冷凍魚共通規格140g程度	KG	4.2			
215	(冷)骨なしかれい切身(80)	規格表4-74	KG	8			
216	(冷)さけ切り身(80)	規格表4-73	KG	8.8			
217	(冷)塩鮭(60)	規格表4-77	KG	4.8			
218	(冷)サモ刺身用	刺身用サモンフィレ	KG	3.2			
219	(冷)さばフィレ(100)	規格表4-8	KG	15.5			
220	(冷)たら切り身(80)	鮮魚類共通規格	KG	4			
221	(冷)ぶり切り身(100)	規格表4-29	KG	8			
222	(冷)あさり貝	規格表4-39	KG	10			
223	(冷)シーフードミックス	冷凍魚共通規格	KG	4			
224	(冷)しじみ	規格表4-38 1kg入り	KG	4			
225	(冷)甘えび刺身用	冷凍魚共通規格 8g程度	KG	1.3			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
226	(冷)むきえび	規格表4-41	KG	1			
227	(冷)ししゃも	規格表4-34	KG	4			
228	かに風味	規格表4-65	KG	3.5			
229	かまぼこ	規格表4-52	本	7			
230	竹輪	規格表4-55	KG	4.8			
231	丸天	規格表4-57	KG	3.2			
232	魚肉ミンチンプラ	規格表4-79	個	90			
233	ほぐし明太子	規格表4-47をほぐしたもの	KG	1.5			
234	中華くらげ	佃煮類共通規格	KG	1			
235	新玄	ハウス新玄	袋	0.01			
236	弁当5	仕様書のとおり	個	40			
237	弁当6	仕様書のとおり	個	40			
238	(冷)長芋	規格表13-46	KG	3			
239	(冷)こんにやく餅(抹茶あん)	日本食研または同等品 約30g/個×20個入	袋	4			
240	杏仁豆腐の素	伊那食品とろける杏仁600gまたは同等品	袋	3			
241	(冷)ホットケーキ	ニレイまたは同等品 2枚入110g/個程度	個	50			
242	豆乳飲料(コーヒー)	麦芽コーヒー味1本1000ml	本	2			
243	豆乳飲料(バナナ)	バナナ味1本1000ml	本	2			
244	パック豆乳飲料(コーヒー)	麦芽コーヒー味 200ml/本	本	24			
245	国産牛サロインステーキ	獣肉類共通規格 チルド 国産牛サロイン150g/枚	KG	12			
246	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	5			
247	粉ゼラチン	粉ゼラチン1袋5g程度	袋	27			
248	Ca強化ヨーグルト	規格表6-18	個	60			
249	クリームチーズ	雪印1つ200gまたは同等品	KG	1			
250	豆苗	野菜、きのこ類共通規格	KG	0.3			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
251	パック野菜ジュース(ビタミン強化)	伊藤園ビタミン野菜200mlまたは同等品	本	35			
252	(冷)茄子	揚げ茄子 500g/袋	KG	5			
253	料理白ワイン	白ワイン風調味料 1.8L/本	本	3			
254	松茸ご飯の素	三島食品松茸ご飯の素1kg/袋または同等品	袋	3			
255	ちょい食べカレー	規格表17-7	袋	3			
256	ごぼうサラダ	佃煮類共通規格 1kg/袋	KG	4			
257	(冷)スクランブルエッグ	規格表13-48	KG	11			
258	(冷)かき揚げ	1個85g程度	個	30			
259	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	5			
260	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	5			
261	Ca強化ふりかけ 鮭	ca&mgふりかけ鮭90gまたは同等品	個	5			
262	内地米	ヒノカリ又は同等品 令和2年産1等	KG	500			
263	小麦粉	規格表1-4	KG	5			
264	澱粉	規格表2-11	KG	5			
265	砂糖	規格表14-1	KG	20			
266	オリーブ油	規格表14-6	本	5			
267	食油	規格表14-3	KG	99			
268	白味噌	規格表14-21	KG	50			
269	うずら卵水煮缶	規格表16-9	缶	10			
270	ナチュラルカクテル	缶詰、瓶詰共通規格 1号缶	缶	2			
271	なめこ缶	規格表16-8	缶	24			
272	マッシュルーム缶	規格表16-10	缶	5			
273	料理若布	規格表12-1	KG	1			
274	醤油	規格表14-9	本	6			
275	淡口醤油	規格表14-10	本	8			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
276	卓上ポン酢醤油	規格表14-17	本	24			
277	しらだし	調味料類共通規格 1.8l入	本	5			
278	セパレートドレッシング	規格表14-32 イタリアン	本	2			
279	マヨネーズ	規格表14-27	KG	10			
280	クリームシチューの素	規格表14-44	KG	10			
281	みりん風	みりん風調味料 1.8L/本	本	16			
282	おろししょうが	規格表14-90	本	10			
283	おろしにんにく	規格表14-52	本	10			
284	練りわさび	チューブ入り 40g程度	本	10			
285	ひじき	規格表12-8 芽ひじき	KG	1			
286	卓上ラー油	調味料類共通規格 33ml入り	個	5			
287	ノンオイルドレッシング	規格表14-83	本	3			
288	クリーミードレッシング	規格表14-31	本	2			
289	粉茶	規格表15-15	個	3000			
290	中華ドレッシング	規格表14-30	本	2			
291	卓上柚子胡椒	調味料類共通規格 40g入	本	5			
292	(冷)茹うどん	規格表1-13	KG	20			
293	(冷)茹和そば	冷凍食品調理加工食品共通規格 200g入	KG	12			
294	(冷)ほうれん草	規格表13-1	KG	10			
295	(冷)ミックスベジタブル	規格表13-8 1kgパック	KG	5			
296	(冷)ホールコーン	規格表13-7	KG	10			
297	(冷)鶏から揚げ	規格表13-56	KG	4			
298	(冷)洋風野菜ミックス	規格表13-58 イタリアンミックス	袋	10			
299	ヤングコーン缶	規格表16-12	缶	5			
300	花かつお	規格表4-51	袋	5			

