



## 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	ビーフン	穀類及び加工品共通規格	KG	2			
3	花麩	規格表1-6	KG	0.5			
4	春雨	規格表2-9	KG	2.5			
5	こんにゃく	規格表2-5	KG	5			
6	しらたき	規格表2-7	KG	10			
7	プリン	規格表18-9	個	27			
8	カフェゼリー	規格表18-4	個	27			
9	胡麻ペースト	調味料類共通規格 300g入	缶	1			
10	豆腐	規格表7-7	KG	35.2			
11	袋豆腐	規格表7-8	KG	9.25			
12	ニンニク充填豆腐	規格表7-23	個	15			
13	厚揚	規格表7-11	KG	5			
14	油揚	規格表7-10	KG	11.5			
15	凍豆腐	規格表7-14	KG	1			
16	カップ納豆	規格表7-15	個	148			
17	豆乳	規格表15-10	L	4			
18	パック鶏卵	規格表5-1	個	85			
19	ジャンボ牛乳	規格表6-2	本	15			
20	ジャンボ乳飲料	規格表6-14	本	12			
21	果肉入りヨーグルト	規格表6-16	個	20			
22	乳酸菌飲料	規格表6-5	個	30			
23	粉末チーズ	規格表6-13	個	2			
24	ピザ用チーズ	規格表6-12	KG	4			
25	切干大根ミックス	規格表12-16	袋	6			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
26	茹たけのこ	規格表9-31	KG	5			
27	細切りたけのこ	規格表9-59	KG	4			
28	ジャンボオレンジジュース	規格表15-16	本	12			
29	ジャンボリンゴジュース	規格表15-17	本	12			
30	もずく	規格表12-9	KG	1			
31	卓上ソース	規格表14-13	本	6			
32	卓上トナカツソース	規格表14-14	本	6			
33	豆板醤	規格表14-69	KG	1			
34	テンメンジャン	規格表14-87	KG	1			
35	コチュジャン	規格表14-51	本	2			
36	ジャンボンスープの素	規格表14-45	本	3			
37	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	3			
38	坦々麺スープの素	規格表14-88	本	4			
39	マーボーベース	規格表14-49	本	3			
40	トマトケチャップ	規格表14-25	個	4			
41	甘口カレーゆ	規格表14-41	KG	8			
42	デミグラスソースの素	1缶3kg	缶	1			
43	粒入マスタード	規格表14-86	本	2			
44	蒲焼の丸	規格表14-64	本	3			
45	チゲ鍋の素	規格表14-66	本	2			
46	かつお梅	規格表8-34にかつお節をまぶしたもの	KG	3			
47	白菜キムチ	規格表8-35	KG	5			
48	紅生姜	規格表8-33	KG	2			
49	福神漬	規格表8-27	KG	4			
50	高菜漬	規格表8-21	KG	3			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
51	牛蒡サラダ	佃煮類共通規格 ロングライフ	KG	2			
52	天かす	規格表12-18	KG	1			
53	ごま塩	規格表12-32	袋	1			
54	袋クッキー	カントリーマアム1袋20個入り又は同等品	袋	4			
55	茹で大豆	規格表7-2	KG	3			
56	(冷)がんもどき	規格表7-12	KG	2			
57	(冷)さわらみりん漬 (100)	規格表4-21	KG	4			
58	パックヨーグルト飲料	規格表6-6	本	12			
59	ごぼう	規格表9-22	KG	6			
60	パックトマトジュース	規格表15-19	本	40			
61	一食とろろ昆布	規格表12-33	袋	2			
62	焼肉のタレ	日本食研1Lまたは同等品	本	8			
63	ゆかり御飯の素	藻類、乾物類共通規格 26g 入り	袋	9			
64	(冷)あじ切り身(50)	規格表4-2	KG	7.2			
65	(冷)メバルサ切り身(100)	規格表4-20	KG	4			
66	(冷)げそ	規格表4-13	KG	2			
67	鶏もも肉(60)	規格表3-33	KG	4.2			
68	鶏もも肉(20)	規格表3-32	KG	1			
69	(冷)フロッコリー	規格表13-2	KG	22.5			
70	パックオレンジジュース	規格表15-13	個	40			
71	パックリンゴジュース	規格表15-14	個	40			
72	チリソース	調味料類共通規格 1.8L入	本	1			
73	生姜焼きのタレ	規格表14-65	L	2			
74	野沢菜漬	規格表8-19	KG	1			
75	マカロニサラダ	規格表17-1	KG	6			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
76	(冷)手羽先ギョーザ	規格表13-61	KG	6.72			
77	一食茶漬け	規格表12-22	個	168			
78	(冷)ボール帆立	規格表4-44	KG	2			
79	(冷)つみれ	規格表4-76	KG	2			
80	(冷)いわしボール	25g×50個入り	袋	1			
81	(冷)刻みオクラ	規格表13-37	KG	23			
82	パック野菜ジュース	規格表15-21	本	40			
83	芽ひじき	規格表12-8	袋	1			
84	味付けめかぶ	規格表12-34	個	20			
85	ザーサイ	規格表11-13	KG	1			
86	(冷)豆腐の肉味噌あん	規格表13-38	KG	8			
87	(冷)ミンチカツ	冷凍食品調理加工品共通規格 60g程度	KG	12.8			
88	赤ピーマン	規格表9-43に準ずる	KG	1.2			
89	(冷)クロワッサン	規格表1-26	袋	16			
90	(冷)茹中華麺	規格表1-15	KG	32			
91	(冷)茹チャンポン	規格表1-16	KG	14			
92	(冷)サイコロ豆腐	冷凍食品調理加工品共通規格	KG	7			
93	(冷)さわら切り身(80)	1切れ80g程度	KG	4			
94	(冷)むきあさり	規格表4-40	KG	5			
95	(冷)さやいんげん	規格表13-4	KG	4			
96	(冷)オクラ	冷凍食品草菜類共通規格	KG	1			
97	(冷)小松菜	規格表13-1	KG	9			
98	(冷)チンゲン菜	冷凍食品草菜類共通規格	KG	1			
99	(冷)むき枝豆	冷凍食品草菜類共通規格	KG	1.5			
100	(冷)にんにくの芽	規格表13-9	KG	4			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	(冷)バジルソース	調味料共通規格	KG	0.5			
102	(冷)カレーコロッケ	規格表13-40	KG	6			
103	(冷)豆腐ハンバーグ	規格表13-41	KG	8			
104	(冷)海鮮シューマイ	規格表13-43	KG	3.75			
105	(冷)キョーザ	規格表13-23	KG	7.5			
106	(冷)シューマイ	規格表13-21	KG	4.5			
107	(冷)肉団子	規格表13-31同等	KG	2			
108	(冷)とんかつ	規格表13-19	KG	9.6			
109	(冷)チキンカツ	テーブルマーク120g又は同等品	KG	9.6			
110	(冷)厚焼き卵	規格表13-26	KG	2			
111	(冷)錦糸卵	規格表13-28	KG	2			
112	じゃが芋	規格表2-1	KG	50			
113	さつまいも	規格表2-2	KG	3			
114	南瓜	規格表9-3	KG	12			
115	みず菜	規格表9-4	KG	0.4			
116	青じそ	規格表9-48	個	1			
117	貝割大根	規格表9-49	KG	0.8			
118	トマト	規格表9-37	KG	7			
119	にら	規格表9-7	KG	1.2			
120	人参	規格表9-1	KG	44.6			
121	万能葱	規格表9-13	KG	1.2			
122	ピーマン	規格表9-43	KG	5			
123	キャベツ	規格表9-18	KG	81			
124	胡瓜	規格表9-21	KG	11.5			
125	大根	規格表9-29	KG	63			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
126	玉葱	規格表9-32	KG	128.5			
127	茄子	規格表9-39	KG	1			
128	根深葱	規格表9-41	KG	30.6			
129	白菜	規格表9-42	KG	14			
130	もやし	規格表9-45	KG	21			
131	レタス	規格表9-34	KG	37			
132	れんこん	規格表9-46	KG	3			
133	温州みかん	Mサイズ 直径60mm1つ120g程度	KG	10			
134	えのき茸	規格表9-56	KG	4.4			
135	しめじ	規格表9-57	KG	1.5			
136	牛バラコマ切れ	規格表3-2 国産牛	KG	2			
137	牛ももコマ切れ	規格表3-3 国産牛	KG	12			
138	牛角切	規格表3-5 国産牛	KG	4			
139	豚肩ロース(120)	規格表3-8	KG	19.2			
140	豚バラコマ切れ	規格表3-9	KG	6			
141	豚ももコマ切れ	規格表3-10	KG	25.6			
142	豚もも焼肉用	豚肩ロース(60)を三等分にしたもの	KG	9.8			
143	豚角切	規格表3-12	KG	10			
144	豚挽肉	規格表3-13	KG	29			
145	ロースハム	規格表3-23	KG	4			
146	ベーコンスライス	規格表3-24	KG	7			
147	粗挽ウィンナー	規格表3-26	KG	2			
148	煮豚スライス	規格表13-65	KG	2			
149	鶏もも肉(120)	規格表3-16	KG	19.2			
150	鶏もも肉(40)	規格表3-31	KG	22.4			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	鶏切肉	規格表3-17	KG	11			
152	鶏挽肉	規格表3-19	KG	18			
153	(冷)赤魚ﾌｲﾙ(100)	規格表4-24	KG	4			
154	(冷)さけ西京漬(80)	鮭(80)を西京味噌に漬けたもの	KG	3.2			
155	(冷)塩鮭(60)	規格表4-77	KG	2.4			
156	(冷)さばﾌｲﾙ(100)	規格表4-8	KG	12			
157	(冷)たら切り身(80)	鮮魚類共通規格	KG	5.2			
158	(冷)ぶり切り身(100)	規格表4-29	KG	15			
159	(冷)あさり貝	規格表4-39	KG	2			
160	(冷)ｼｰﾌｰﾄﾞﾐｯｸｽ	冷凍魚共通規格	KG	2			
161	(冷)しじみ	規格表4-38 1kg入り	KG	4			
162	(冷)むきえび	規格表4-41	KG	2			
163	(冷)むきいか	規格表4-12	KG	1			
164	(冷)ししゃも	規格表4-34	KG	5			
165	かに風味	規格表4-65	KG	5			
166	かまぼこ	規格表4-52	本	11			
167	竹輪	規格表4-55	KG	3			
168	はんぺん	規格表4-59	KG	0.2			
169	丸天	規格表4-57	KG	1			
170	魚肉ｼﾝﾃﾞﾝﾌﾟﾗ	規格表4-79	個	80			
171	中華くらげ	佃煮類共通規格	KG	2			
172	のり佃煮	規格表12-36	個	4			
173	一食のり佃煮	規格表12-37	個	192			
174	新玄	ﾊﾞｽ新玄	KG	2.5			
175	ひなあられ	規格表18-12	袋	80			



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
176	豆乳飲料(コーヒー)	麦芽コーヒー味1本1000ml	本	2			
177	有機無調整豆乳	スリヤータ無調整有機豆乳 900ml	本	2			
178	(冷)さごしフィル(100)	規格表4-21同等	KG	8			
179	骨付き豚バラ肉	スパアリブ煮用	KG	30			
180	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			
181	鶏肉味噌漬け	規格表3-29	KG	9.6			
182	Ca強化ヨーグルト	規格表6-18	個	80			
183	豆苗	野菜、きのこ類共通規格	KG	0.2			
184	カップもずく酢	三杯酢もずく1個70g程度	個	40			
185	塩麴	規格表14-93 マルコメ	KG	0.5			
186	ちょい食べカレー	規格表17-7	袋	17			
187	春雨サラダ	規格表17-3	KG	2			
188	(冷)スクランブルエッグ	規格表13-48	KG	4			
189	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	12			
190	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	12			
191	Ca強化ふりかけ 鮭	ca&mgふりかけ鮭90gまたは 同等品	個	10			
192	内地米	ヒノカリ又は同等品 令和2年 産1等	KG	600			
193	スパゲティ	規格表1-7	KG	12			
194	小麦粉	規格表1-4	KG	5			
195	澱粉	規格表2-11	KG	10			
196	砂糖	規格表14-1	KG	20			
197	オリーブ油	規格表14-6	本	5			
198	食油	規格表14-3	KG	33			
199	サラダ油	規格表14-4	本	6			
200	焼鳥中型缶	缶詰類共通規格 T2K缶	缶	6			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
201	鶏卵水煮缶	規格表16-8	缶	6			
202	カットトマト水煮缶	規格表16-7	缶	24			
203	木くらげ	規格表12-21	KG	1			
204	干椎茸	規格表12-14	KG	1			
205	マッシュルーム缶	規格表16-10	缶	12			
206	料理若布	規格表12-1	KG	1			
207	料理酒	規格表14-68	本	6			
208	粉末玄米茶パック	規格表15-7	袋	80			
209	醤油	規格表14-9	本	12			
210	淡口醤油	規格表14-10	本	6			
211	卓上ポン酢醤油	規格表14-17	本	24			
212	しらだし	調味料類共通規格 1.8L入	本	6			
213	コンソメの素	規格表14-36	KG	10			
214	だしの素	規格表14-33 アスクアズまたは同等品	KG	10			
215	ガラスープの素	規格表14-38	KG	12			
216	めんつゆ	規格表14-35 1.8L入	本	6			
217	卓上トマトチャップ	規格表14-26	個	30			
218	セパレートドレッシング	規格表14-32 イタリアン	本	6			
219	マヨネーズ	規格表14-27	KG	20			
220	ポーションマヨネーズ	規格表14-28	個	200			
221	カレーの素	規格表14-40 ハウス食品こくまるカレーフレーク同等品	KG	12			
222	クリームシチューの素	規格表14-44	KG	10			
223	みりん	本みりん1本1.8L	本	6			
224	おろししょうが	規格表14-90	本	20			
225	おろしにんにく	規格表14-52	本	20			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
226	フルーツチャツネ	規格表14-80	個	20			
227	和風ステーキソース	規格表14-78	本	6			
228	和風惣菜1	規格表17-10	KG	5			
229	レトルトセット2	中華丼セット、加賀飯320g具 200gまたは同等品	個	60			
230	緑茶飲料缶	規格表15-4	缶	60			
231	和風ドレッシング	規格表14-29	本	12			
232	クリームドレッシング	規格表14-31	本	12			
233	ぴり辛コンニャク	規格表17-4	KG	9.5			
234	ホウ胡麻あえ	冷凍食品調理加工品共通 規格	KG	10			
235	粉末麦茶パック	規格表15-6	袋	80			
236	(冷)茹うどん	規格表1-13	KG	20			
237	(冷)里芋	規格表13-10	KG	20			
238	(冷)ほうれん草	規格表13-1	KG	20			
239	(冷)ホールコーン	規格表13-7	KG	20			
240	(冷)肉じゃがコロッケ	規格表13-12	KG	8.4			
241	(冷)エビフライ	規格表13-15	KG	10			
242	(冷)味付けミートボール	規格表13-49	KG	20			
243	(冷)チキンハーフソテー	規格表13-50	KG	8.4			
244	(冷)オムレツ	規格表13-27	KG	6			
245	(冷)さば味噌煮	規格表17-11	KG	10			
246	花かつお	規格表4-51	袋	10			
247	さんま蒲焼	規格表4-69	KG	8.4			
248	汁缶	規格表16-15	缶	6			
249	胡麻油	規格表14-5	本	6			
250	無添加白味噌	マルコメ無添加白味噌10kgま たは同等品	KG	80			

