

[illegible]

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
1	菓子パン(コーヒーサンド)	規格表1-30 ヤマザキ コーヒーサンドモカ	袋	32			
2	菓子パン(メロンパン)	規格表1-30 ヤマザキ メロンパン	袋	33			
3	調理パン(ソーセージ)	規格表1-29 ソーセージパン	袋	33			
4	調理パン(カレーパン)	規格表1-29 ヤマザキ	袋	33			
5	調理パン(タマゴ)	規格表1-29 ヤマザキ ランチパック	袋	32			
6	調理パン(ピザ)	規格表1-29 フジパン	袋	33			
7	菓子パン(クリームパン)	規格表1-30 ヤマザキ	袋	33			
8	菓子パン(イチゴ)	規格表1-30 ヤマザキ イチゴスペシャル	袋	33			
9	(冷)うどん	規格表1-19	KG	7			
10	(冷)そば	規格表1-19に準じる	KG	6			
11	ゆでちゃんぽん	規格表1-17	KG	21.4			
12	サラダ用スパゲティ	規格表1-37	袋	2			
13	ビーフン	規格表1-12	袋	2			
14	馬鈴薯	規格表2-1	KG	30			
15	こんにゃく	規格表2-5	KG	6.5			
16	しらたき	規格表2-13	KG	6			
17	(冷)とろろ	規格表2-12	KG	6			
18	チーズケーキ	規格表3-5	個	72			
19	白ごま	規格表5-1	袋	2			
20	すりごま	規格表5-9	袋	2			
21	ゆで大豆	規格表6-2	KG	3			
22	木綿豆腐	規格表6-4	個	6			
23	絹ごし豆腐	規格表6-5	個	15			
24	焼豆腐	規格表6-6	個	10			
25	厚揚げ	規格表6-9	個	25			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
26	薄揚	規格表6-7	個	20			
27	凍豆腐	規格表6-12	個	5			
28	納豆	規格表6-13	個	476			
29	(冷)鰯	規格表7-8	KG	7			
30	(冷)鯉のたたき	規格表7-12	KG	14			
31	(冷)鮭切身(大)	規格表7-73	KG	21			
32	(冷)鮭切身(小)	規格表7-74	KG	6			
33	鮭フレーク	規格表7-66	KG	4			
34	(冷)鯖フィレー	規格表7-27	KG	23.4			
35	(冷)鰯白醤油焼	規格表7-81	枚	40			
36	(冷)秋刀魚	規格表7-13	KG	5			
37	(冷)ししゃも	規格表7-26	KG	3			
38	(冷)太刀魚切り身(骨なし加工)	規格表7-67	KG	7.2			
39	鰯切り身	規格表7-2を冷凍したもの	KG	5.4			
40	(冷)ほっけ開き	規格表7-71	枚	65			
41	(冷)カラスガレイ切り身	規格表7-83	枚	40			
42	(冷)カットいか	規格表7-84	KG	3			
43	(冷)海老むき身	規格表7-31	KG	1			
44	蛸	規格表7-16	KG	2			
45	かまぼこ	規格表7-46	KG	3.6			
46	紅白かまぼこ	規格表7-49	KG	1.2			
47	カニ風味かまぼこ	規格表7-69	袋	5			
48	竹輪	規格表7-45	KG	2			
49	さつま揚げ	規格表7-54	KG	4			
50	ごぼう天	規格表7-52	KG	6			

内 訳 書

N0	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
51	牛サーロイン肉	規格表8-40	KG	10.5			
52	牛バラ肉	規格表8-4	KG	4.5			
53	牛もも肉スライスA	規格表8-3	KG	14.5			
54	牛もも肉	規格表8-2	KG	4			
55	牛角肉	規格表8-6	KG	5			
56	合挽肉	規格表8-17	KG	8.8			
57	鶏もも肉	規格表8-20	KG	28.8			
58	鶏もも肉(カット)	規格表8-42	KG	41			
59	鶏挽肉	規格表8-26	KG	9			
60	豚上肉(肩ロース カツ用)	規格表8-9	KG	17.4			
61	豚上肉(肩ロース シャブシャブ用)	規格表8-44	KG	6			
62	豚バラ肉	規格表8-11	KG	13.5			
63	豚バラ肉(角煮用)	規格表8-11 1切50g程度	KG	6			
64	豚並肉	規格表8-10	KG	22.5			
65	豚角肉	規格表8-12	KG	5			
66	豚挽肉	規格表8-13	KG	9.8			
67	ベーコン	規格表8-18	KG	6.6			
68	プレスハム	規格表8-28	KG	1.2			
69	ロースハム	規格表8-27	KG	1.5			
70	粗挽ウィンナー	規格表8-37	KG	8.5			
71	チョリソ	規格表8-38	KG	1			
72	(冷)レンコンソースハンバーグ	規格表17-11 和風レンコンソース味	個	40			
73	鶏卵	規格表9-1	KG	60			
74	(冷)錦糸卵	規格表9-23	袋	4			
75	(冷)レアオムレツ	規格表9-22	KG	8.7			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
76	(冷)厚焼卵	規格表9-5	個	6			
77	牛乳	規格表9-6	個	131			
78	牛乳(1L)	規格表9-7	個	70			
79	コーヒーマル(1L)	規格表9-9	個	40			
80	プレーンヨーグルト	規格表9-12	個	6			
81	オレンジゼリー	規格表3-9	個	66			
82	飲むヨーグルト(プレーン)	規格表9-20	個	14			
83	粉チーズ	規格表9-17	個	2			
84	南瓜	規格表10-42	KG	9			
85	青しそ	規格表10-6	KG	0.1			
86	サニーレタス	規格表10-14	KG	10.6			
87	にら	規格表10-19	KG	3.6			
88	人参	規格表10-46	KG	39			
89	わけぎ	規格表10-23	KG	3.7			
90	ピーマン	規格表10-7	KG	4.4			
91	赤ピーマン	規格表10-7に準じる	KG	0.4			
92	黄ピーマン	規格表10-7に準じる	KG	0.7			
93	おくら	規格表10-11	KG	1			
94	(冷)きざみおくら	規格表10-85	袋	2			
95	キャベツ	規格表10-3	KG	88			
96	胡瓜	規格表10-32	KG	7.3			
97	ごぼう	規格表10-27	KG	4			
98	(冷)千切りごぼう	規格表10-83	KG	5			
99	生姜	規格表10-20	KG	0.2			
100	チンゲン菜	規格表10-56	KG	7.5			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	貝割大根	規格表10-10	KG	0.5			
102	大根	規格表10-41	KG	39			
103	筍水煮	規格表10-49	KG	16			
104	玉葱	規格表10-24	KG	58			
105	赤玉葱	規格表10-25	KG	1.7			
106	レタス	規格表10-13	KG	38.5			
107	トマト	規格表10-44	KG	25.4			
108	プチトマト	規格表10-45	KG	0.8			
109	野菜ジュース	規格表14-13 720mlペットボトル(オレンジ)	本	20			
110	野菜ジュース	規格表14-13 720mlペットボトル(紫)	本	20			
111	なす	規格表10-17	KG	10.8			
112	おろしにんにく	規格表10-72 生1kg	個	2			
113	深葱	規格表10-22	KG	33.5			
114	白菜	規格表10-2	KG	22			
115	れんこん水煮	規格表10-35	KG	5			
116	もやし	規格表10-29	KG	8			
117	リンゴジュース	規格表14-2 1L	個	6			
118	グレープフルーツジュース	規格表14-3 1L	個	8			
119	オレンジジュース	規格表14-1 1L	個	21			
120	ゆず	規格表11-7	KG	0.6			
121	レモン	規格表11-8	KG	11.3			
122	りんご	規格表11-20	KG	3			
123	えのき茸	規格表12-2	KG	4.1			
124	生椎茸	規格表12-1	KG	2.7			
125	しめじ	規格表12-3	KG	9.3			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
126	舞茸	規格表12-4	KG	1			
127	エリンギ茸	規格表12-13	KG	5.2			
128	刻海苔	規格表13-3	KG	0.3			
129	とろろ昆布	規格表13-10	KG	1			
130	もずく	規格表13-9	KG	6			
131	味付きめかぶ	規格表13-18	個	9			
132	ハッシュドビーフルウ	規格表15-61	個	7			
133	粉さんしょう	規格表15-30	個	1			
134	ゆず胡椒	規格表15-65	個	2			
135	赤唐辛子	規格表15-72	個	3			
136	マキシマム	規格表15-71	個	3			
137	ラーメンスープ(トンコツ)	規格表15-39	本	3			
138	梅漬	規格表16-1	個	5			
139	紅生姜	規格表16-7	KG	1			
140	沢庵漬	規格表16-8	KG	4			
141	つぼ漬	規格表16-5	KG	2			
142	キムチ	規格表16-6	KG	4			
143	はりはり漬	規格表16-9	KG	4			
144	べったら漬	規格表16-11	KG	4			
145	福神漬	規格表16-12	KG	4			
146	高菜漬	規格表16-14	KG	2			
147	野沢菜漬	規格表16-19	KG	2			
148	白菜漬	規格表16-21	KG	6			
149	楽京漬	規格表16-13	KG	4			
150	(冷)サーモンフライ	規格表7-35	個	40			

内 訳 書

N0	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	(冷)マグロカツ	規格表7-82	個	70			
152	(冷)白身魚フライ	規格表7-36	個	90			
153	(冷)かきフライ	規格表7-37	個	70			
154	(冷)鰯フライ	規格表7-38	個	80			
155	(冷)海老フライ	規格表7-41	個	40			
156	(冷)シューマイ	規格表17-7	個	170			
157	ごぼうサラダ	規格表17-18	KG	6			
158	マカロニサラダ	規格表17-18に準じる	KG	10			
159	カボチャサラダ	規格表17-18に準じる	KG	7			
160	チキン南蛮弁当	仕様書のとおり	個	47			
161	唐揚げ弁当	仕様書のとおり	個	46			
162	とんかつ弁当	仕様書のとおり	個	45			
163	のり弁当	仕様書のとおり	個	44			
164	うるち精米	規格表1-1 令和元年産 1等	KG	270			
165	五島うどん	規格表1-15	KG	9			
166	(冷)里芋	規格表2-8	KG	10			
167	食油	規格表4-1	缶	10			
168	(冷)豆腐サイコロ	規格表6-25	KG	20			
169	米合わせ味噌	規格表6-16	KG	60			
170	豆腐ハンバーグ	規格表17-22	個	50			
171	(冷)骨なし赤魚フィレ	規格表7-17	KG	10			
172	(冷)ほぐし鶏	規格表8-46	袋	10			
173	(冷)チーズ入りソーセージ	規格表8-43	KG	10			
174	(冷)ほうれんそう	規格表10-58	KG	20			
175	なめこ缶	規格表12-9	缶	24			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
176	マッシュルーム缶	規格表12-10	缶	12			
177	緑茶缶	規格表14-7 340ml	缶	240			
178	食塩	規格表15-7	KG	10			
179	薄口醤油	規格表15-2	本	12			
180	麺つゆ	規格表15-50	本	6			
181	濃口醤油	規格表15-1	本	6			
182	ステーキソース(和風)	規格表15-40	本	10			
183	トマトケチャップ	規格表15-9	本	12			
184	和風出汁の素	規格表15-23	個	10			
185	オイスターソース	規格表15-38	本	10			
186	マヨネーズ	規格表15-11	本	10			
187	ねりがらし	規格表15-26	個	10			
188	カレーフレーク	規格表15-16	KG	20			
189	ドレッシング(シーザーサラダ)	規格表15-43	本	8			
190	ドレッシング(ゴマ)	規格表15-43	本	8			
191	味ボン	規格表15-6	本	10			
192	料理酒	規格表15-13	本	6			
193	味醂	規格表15-12	本	6			
194	無臭にんにくピリ辛漬	500g入	個	10			
195	スタミナー番漬	規格表16-30	個	12			
196	(冷)ミートボール	規格表17-1	KG	10			
197	(冷)ギョウザ	規格表17-9	個	100			
198	カップラーメン醤油	日清あっさりおいしいカップヌードル 内容量57g	個	40			
199	カップうどんきつね	日清きつねうどん 内容量73g	個	36			
200	カップ肉うどん	日清肉だしうどん 内容量78g	個	36			

