

契約担当官	契約班長	点検	係
			

契約担当官 殿

1 頁

5 月分 糧食購入要求書 1 カ月 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品 名	規 格	単位	予定数量	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	菓子パン(ダブルロール)	規格表1-30 ヤマザキ ダブルロール	袋	31.00	16														
2	菓子パン(アーモンド)	規格表1-30 ヤマザキ アーモンド	袋	33.00								31.00							
3	調理パン(ハムマヨ)	規格表1-29 ヤマザキ ハムマヨ	袋	32.00						32.00							33.00		
4	調理パン(ソーセージ)	規格表1-29 ソーセージ	袋	32.00															32.00
5	調理パン(カレーパン)	規格表1-29 ヤマザキ カレーパン	袋	31.00								31.00							
6	調理パン(ピザ)	規格表1-29 フジパン ピザ	袋	33.00													33.00		
7	菓子パン(チョココロネ)	規格表1-30 ヤマザキ チョコロネ	袋	32.00						32.00									32.00
8	菓子パン(イチゴ)	規格表1-30 ヤマザキ イチゴ	袋	32.00						32.00									
9	菓子パン(デニッシュ)	規格表1-30 ヤマザキ デニッシュ	袋	28.00															
10	菓子パン(クリムル)	規格表1-30 ヤマザキ クリムル	袋	28.00															
11	(冷)うどん	規格表1-19	kg	13.00											13.00				
12	ゆでちゃんぽん	規格表1-17	kg	12.00			12.00												
13	サラダ用スバゲイ	規格表1-37	袋	7.00											3.00				2.00
14	馬鈴薯	規格表2-1	kg	32.50				2.00				4.00			4.00		2.00		5.00
15	こんにゃく	規格表2-5	kg	4.50				4.00		4.00			3.00		3.00		1.50		0.50
16	しらたき	規格表2-13	kg	5.00											1.00		1.00		
17	(冷)とろろ	規格表2-12	kg	2.00						2.00					1.00				
18	さつま芋	規格表2-2	kg	1.00															
19	ケーキ	規格表3-5 冷凍品	個	72.00								72.00							
20	白ごま	規格表5-1	袋	2.00											2.00				

5 月分 糧食購入要求書 1 カ月 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品 名	規 格	単 位	予定数量	1 16	2 17	3 18	4 19	5 20	6 21	7 22	8 23	9 24	10 25	11 26	12 27	13 28	14 29	15 30	16 31
21	すりごま	規格表5-9	袋	1.00	1.00															
22	ゆで大豆	規格表6-2	kg	3.00		1.00				1.00		1.00								
23	木綿豆腐	規格表6-4	個	9.00								9.00								
24	絹ごし豆腐	規格表6-5	個	11.00			6.00													
25	厚揚げ	規格表6-9	個	40.00			5.00		5.00	5.00				15.00		5.00	10.00			
26	薄揚げ	規格表6-7	個	40.00				5.00		15.00		15.00				5.00	5.00			
27	凍豆腐	規格表6-12	個	3.00															3.00	
28	納豆	規格表6-13	個	489.00		96.00	42.00		18.00	57.00	18.00	57.00		42.00		45.00	21.00			57.00
29	(冷)鮭切身 (大)	規格表7-73	kg	12.50		3.50								5.00		21.00	15.00	4.00		
30	(冷)鮭切身 (小)	規格表7-74	kg	4.00					2.00		2.00									
31	(冷)鯖フィレー	規格表7-27	kg	22.40		3.00						3.00								7.20
32	(冷)鯖白醤油施	規格表7-81	枚	40.00						9.20								40.00		
33	(冷)秋刀魚	規格表7-13	kg	6.30								6.30								
34	(冷)ししゃも	規格表7-26	kg	3.00		1.00										1.00				1.00
35	(冷)太刀魚切り身(骨なし加工)	規格表7-67	kg	6.40						6.40										
36	鯖切り身	規格表7-2を冷凍したもの	kg	8.00			3.00													5.00
37	(冷)ほっけ開き	規格表7-71	枚	50.00												50.00				
38	(冷)カラスガレイ切り身	規格表7-83	枚	40.00																
39	(冷)カツトイイ	規格表7-84	kg	4.00						40.00										
40	蛸	規格表7-16	kg	6.00			3.00							2.00		2.00				3.00

5 月分 糧食購入要求書 1 カ月 【一般糧食費】 分任物品管理官

No	品 名	規 格	単 位	予定数量	1 16	1 17	2 18	3 19	4 20	5 21	6 22	7 23	8 24	9 25	10 26	11 27	12 28	13 29	14 30	15 31
41	かまぼこ	規格表7-46	kg	5.20		1.60														
42	紅白かまぼこ	規格表7-49	kg	0.20		0.20	0.60		0.40					0.40		1.20	0.60	0.40		
43	カニ風味かまぼこ	規格表7-69	袋	6.00		3.00					1.00									1.00
44	竹輪	規格表7-45	kg	1.30		0.70	0.60													
45	さつま揚げ	規格表7-54	kg	8.50		2.00	2.00						2.50							
46	ごぼう天	規格表7-52	kg	2.00							2.00						2.00			
47	牛もも肉スライス A	規格表8-3	kg	10.00		2.50							3.00	4.50						
48	牛もも肉	規格表8-2	kg	2.00								2.00								
49	牛角肉	規格表8-6	kg	4.50					3.00								1.50			
50	牛筋肉	規格表8-7	kg	4.00													4.00			
51	合挽肉	規格表8-17	kg	11.00		0.50					3.00									
52	鶏切肉	規格表8-24	kg	1.50										7.50						
53	鶏もも肉	規格表8-20	kg	26.40		8.40						4.50	7.50				1.50			6.00
54	鶏もも肉(カット)	規格表8-42	kg	60.40		6.50	9.60		1.50							11.20	4.80			3.00
55	豚上肉(肩ロース カツ用)	規格表8-9	kg	7.20							9.60					11.20				7.20
56	豚上肉(肩ロース シヤブシヤブ用)	規格表8-44	kg	3.00		1.50	1.50													
57	豚バラ肉	規格表8-11	kg	9.50		0.50												1.00		1.00
58	豚並肉	規格表8-10	kg	27.50		5.50	9.00				2.50					3.50				2.00
59	豚角肉	規格表8-12	kg	4.00							4.00		0.50			5.00	1.50			
60	豚挽肉	規格表8-13	kg	1.20								4.00								
													1.20							

5 月分 糧食購入要求書 1 カ月 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	1 16	1 17	2 18	3 19	4 20	5 21	6 22	7 23	8 24	9 25	10 26	11 27	12 28	13 29	14 30	15 31
61	豚こま切れ肉	規格表8-35	kg	2.50								2.50								
62	ベーコン	規格表8-18	kg	4.80		0.30	0.50		0.40		0.30	1.50		0.80		0.50				0.50
63	ブレスハム	規格表8-28	kg	0.90		0.30											0.30			0.30
64	ロースハム	規格表8-27	kg	2.10																
65	粗挽ウィンナー	規格表8-37	kg	9.30		1.80							1.50	1.40		2.00	0.70 1.50 1.50			1.00
66	チョリソ	規格表8-38	kg	2.50		1.00										1.50				
67	(冷)レンコンソー ースハンバーグ	規格表17-11 和風レンコンソース味	個	35.00					35.00											
68	鶏卵	規格表9-1	kg	50.00		10.00	20.00							10.00		10.00				
69	(冷) 錦糸卵	規格表9-23	袋	1.00												1.00				
70	(冷)レアオムレ ツ	規格表9-22	kg	5.00			2.40							3.60						
71	(冷)厚焼卵	規格表9-5	個	8.00							8.00									
72	牛乳	規格表9-6	個	128.00									31.00							32.00
73	牛乳(1L)	規格表9-7	個	62.00		12.00	6.00				32.00	4.00	6.00			4.00	33.00 5.00 2.00			6.00
74	コーヒーマル(1 L)	規格表9-9	個	50.00		12.00	4.00		4.00		4.00	1.00	2.00	7.00		4.00	2.00 4.00 2.00			6.00
75	プレーンヨーグル ト	規格表9-12	個	19.00			4.00		2.00		4.00	6.00		7.00		2.00	4.00			
76	プリン	規格表3-6	個	72.00					9.00											
77	飲むヨーグルト(プレーン)	規格表9-20	個	10.00		2.00			2.00			2.00				72.00	2.00			
78	粉チーズ	規格表9-17	個	2.00										2.00						
79	スライスチーズ	規格表9-18	個	5.00		5.00								2.00						
80	青しそ	規格表10-6	kg	0.10												0.10				

5 月分 糧食購入要求書 1 カ月 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	1 16	2 17	3 18	4 19	5 20	6 21	7 22	8 23	9 24	10 25	11 26	12 27	13 28	14 29	15 30	16 31
81	サニーレタス	規格表10-14	kg	5.60	0.60		1.00		0.40	0.30	0.80	0.30				0.40	0.40	0.30		0.30
82	にら	規格表10-19	kg	1.60	0.50					0.30						0.50				
83	人参	規格表10-46	kg	43.20	6.00					0.30	2.30	4.40				7.00	3.00	0.30		4.10
84	わけぎ	規格表10-23	kg	1.70	0.20	1.40		3.50		5.60	0.20			3.00	1.20	0.40	1.70			0.20
85	ピーマン	規格表10-7	kg	6.80	1.10					0.40	0.80			0.20		2.50				0.80
86	赤ピーマン	規格表10-7に 準じる	kg	2.30						1.10	0.30				0.50	2.00				
87	黄ピーマン	規格表10-7に 準じる	kg	0.70	0.40						0.30									
88	みつ葉	規格表10-9	kg	0.10									0.10							
89	おくら	規格表10-11	kg	1.80	0.80															1.00
90	(冷) きざみおく ら	規格表10-85	袋	3.00	1.00															
91	キャベツ	規格表10-3	kg	96.50	17.50		12.50		3.00	2.00	4.50	9.00		12.00	4.00	5.50				10.50
92	胡瓜	規格表10-32	kg	13.40	2.30		1.00		0.90	0.50					6.00	2.80				3.10
93	ごぼう	規格表10-27	kg	1.90								1.40			1.00		0.50			0.50
94	(冷) 千切りごぼ う	規格表10-83	kg	2.00	1.00					1.00										
95	生姜	規格表10-20	kg	0.20										0.10						
96	無塩おろし生姜	規格表10-82	個	1.00	1.00		0.10							0.10						
97	チンゲン菜	規格表10-56	kg	2.00	1.00						1.00									
98	貝割大根	規格表10-10	kg	0.90																0.50
99	大根	規格表10-41	kg	45.00	12.00		0.40				2.00	8.00			9.00		2.00			7.00
100	筍水煮	規格表10-49	kg	14.00	1.00		1.00		2.00		1.00	3.00		2.00	2.00		2.00			3.00

5 月分 糧食購入要求書 1 カ月 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品 名	規 格	単 位	予定数量	1 16	1 17	2 18	3 19	4 20	5 21	6 22	7 23	8 24	9 25	10 26	11 27	12 28	13 29	14 30	15 31
101	玉葱	規格表10-24	kg	56.30		8.80	3.20		2.50		6.90	5.30	2.50	10.00		5.80		3.50		4.50
102	赤玉葱	規格表10-25	kg	1.00			0.40									3.30				
103	レタス	規格表10-13	kg	38.50		7.00	4.50		2.00		4.00	3.00	1.50	0.40		1.50	0.20			2.50
104	トマト	規格表10-44	kg	22.90		2.40	3.70		1.70		2.40		2.70	5.50			3.50			1.60
105	プチトマト	規格表10-45	kg	0.50		0.50								3.50		2.00	2.90			
106	野菜ジュース	規格表14-13 720ml [ヘクトボトル(オレンジ)]	本	21.00		7.00						2.00	3.00			2.00	1.00			1.00
107	野菜ジュース	規格表14-13 720ml [ヘクトボトル(紫)]	本	21.00		7.00			1.00			2.00	3.00	2.00		1.00	1.00			1.00
108	なす	規格表10-17	kg	8.60		1.60	1.00		1.00		4.00					1.00	1.00			
109	おろしにんにく	規格表10-72 生1kg	個	1.00		1.00										1.00				
110	深葱	規格表10-22	kg	29.00		7.10	2.70		0.70		3.50	0.40	3.80	2.60		2.60	0.70			2.70
111	白菜	規格表10-2	kg	23.50		2.50	1.00				8.00		5.00			6.00	0.60			
112	れんこん水煮	規格表10-35	kg	6.00							1.00		2.00	1.00		1.00	2.00			
113	もやし	規格表10-29	kg	9.00									2.00	1.00						1.00
114	リンゴジュース	規格表14-2 1L	個	10.00		2.00	2.00		3.00							1.00	2.00			
115	グレープフルーツ ジュース	規格表14-3 1L	個	9.00		2.00	2.00		2.00		2.00	1.00								
116	オレンジジュース	規格表14-1 1L	個	13.00			2.00		2.00		2.00	1.00	4.00	2.00						4.00
117	オレンジジュース	規格表14-1 200ml	個	28.00		28.00			2.00											
118	ネーブル	規格表11-5	kg	7.00																4.00
119	レモン	規格表11-8	kg	9.60		1.60					0.80	0.80	1.00			3.00				
120	バナナ	規格表11-16	kg	8.00			2.20							1.00		2.20	8.00			

仕 様 書

1 品名

チキン南蛮弁当

2 内容

材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	200	
2	チキン南蛮	〃	150	甘酢ソース、南蛮ソース付き
3	スパゲティーソテー	〃	40	
4	野菜サラダ	〃	80	
5	漬物	〃	5	

3 容器

(1) 材質

ポリエチレン等

(2) 形式

ふた付一段詰め（輪ゴム四方がけ、割り箸付き）

4 その他

(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。

(2) 分量は基準を示す。

(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。

仕 様 書

1 品名

唐揚げ弁当

2 内容

材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	220	梅干し、ごま塩付き
2	鶏の唐揚げ(4切れ)	〃	160	刻みキャベツ付き
3	スパゲティソテー	〃	40	ケチャップ味
4	コロッケ(1/2個)	〃	30	
5	ポテトサラダ	〃	30	ハム、キュウリ、人参、コーン入り
6	漬物	〃	5	沢庵2切程度

3 容器

(1) 材質

ポリエチレン等

(2) 形式

ふた付一段詰め (輪ゴム四方がけ、割り箸付き)

4 その他

(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。

(2) 分量は基準を示す。

(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。

仕 様 書

1 品名

とんかつ弁当

2 内容

材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	260	
2	とんかつ	〃	120	
3	刻みキャベツ	〃	30	
4	スパゲティーソテー	〃	20	
5	漬物	〃	5	
6	ソース小袋	個	1	

3 容器

(1) 材質

ポリエチレン等

(2) 形式

ふた付一段詰め (割り箸付き)

4 その他

(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。

(2) 分量は基準を示す。

(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。

仕 様 書

- 1 品名
のり弁当

- 2 内容
材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	270	
2	白身魚フライ	〃	70	ご飯の上にのりを敷き、その上に盛り込む。
3	竹輪天ぷら	〃	25	〃
4	きんぴら	〃	15	〃
5	おかか昆布	〃	10	〃
6	沢庵	〃	10	〃
7	小袋ソース	個	1	

- 3 容器
(1) 材質
ポリエチレン等
(2) 形式
ふた付一段詰め (輪ゴム四方がけ、割り箸付き)

- 4 その他
(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。
(2) 分量は基準を示す。
(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。