

6 月分 糧食購入要求書 1 ヶ月 【一般糧食費】 契約担当官

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
					16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1	雑穀ミックス	規格表1-11	袋	2.00															
2	花巻	規格表1-6	KG	0.50															
3	春雨	規格表2-9	KG	2.50				0.50	0.50					1.00					
4	こんにやく	規格表2-5	KG	3.50		0.50					1.50					1.00			
5	しらたき	規格表2-7	KG	13.00	4.00			0.50	5.00					4.00					
6	プリン	規格表18-9	個	29.00				29.00											
7	カフェゼリー	規格表18-4	個	30.00												30.00			
8	アーリオオイル	規格表14-72	本	2.00															
9	胡麻ペースト	調味料類共通規格 300g入	缶	1.00															
10	豆腐	規格表7-7	KG	18.00	1.20			4.40	7.20		0.40			4.00		0.40			
11	袋豆腐	規格表7-8	KG	9.00					9.00										
12	ミニ充填豆腐	規格表7-23	個	18.00	3.00	3.00								3.00					
13	絞り豆腐	規格表7-25	KG	14.00		2.00	4.00									8.00			
14	厚揚げ	規格表7-11	KG	9.50	0.50				1.00										4.00
15	油揚げ	規格表7-10	KG	3.50	1.00	0.50		0.50						0.50					
16	凍豆腐	規格表7-14	KG	2.00	0.50			0.50											1.00
17	カップ納豆	規格表7-15	個	222.00	37.00	37.00		37.00						37.00					
18	パック鶏卵	規格表5-1	個	101.00	17.00	9.00		9.00	12.00					14.00		7.00			
19	ジャンボ牛乳	規格表6-2	本	9.00				3.00						3.00					
20	ジャンボ乳飲料	規格表6-14	本	9.00				3.00						3.00					

6 月分 糧食購入要求書 1 ヶ月 【一般糧食費】

契約担当者

No	品名	規格	単位数	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
61	パケットマトジュース	規格表15-19	本	70.00	30.00													
62	一食とろろ昆布	規格表12-33	袋	1.00														
63	海藻サラダ	ワカメ、ヒキクラゲ、寒天 等のミックス1袋200g	袋	2.00										1.00		2.00		
64	焼肉のタレ	日本食研 1L また は同等品	本	10.00	3.00		1.00		2.00				1.00					
65	ゆかり御飯の素	藻類、乾物類共通 規格 26g入り	袋	5.00							2.00							
66	(冷)あじ切り身 (50)	規格表4-2	KG	7.50					5.00									
67	(冷)メルルーサー 切り身(100)	規格表4-20	KG	5.00			2.50											
68	牛ステーキ用ロー ス	規格表3-1 1 50g程度	KG	18.00			5.00											
69	牛バラ細切り	規格表3-2 国 産牛	KG	1.00														
70	鶏もも肉(20)	規格表3-32	KG	2.00			1.00						1.00					
71	(冷)ブロッコリ	規格表13-2	KG	24.50	2.00	2.00	1.00		3.00				5.00			5.00		
72	オレンジ	規格表10-3	KG	8.00	1.00		3.50						5.00					
73	パックオレンジ ジュース	規格表15-13	個	20.00			3.00						5.00					
74	はっさく	規格表10-5	KG	5.00								5.00						
75	ゴールドキウイ	規格表10-10	KG	9.00	4.00													
76	パッカリンゴジュ ース	規格表15-14	個	20.00														
77	まいたけ	野菜、きのこ類共 通規格	KG	1.00	0.50		0.50											
78	チリソース	調味料類共通規格 1.8L入	本	1.00			1.00											
79	柚子胡椒	規格表14-89	個	2.00														
80	生姜焼きのタレ	規格表14-65	L	2.00		1.00								1.00				

6 月分 糧食購入要求書 1 ヵ月 【一般糧食費】 契約担当官

No	品名	規格	単 位	予定数量	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
81	マカロニサラダ	規格表17-1	KG	6.00			3.00												
82	(冷)エビスター キカツ	規格表13-51	KG	10.80					10.80										
83	(冷)手羽先ギョ ーザ	規格表13-61	KG	8.25											8.25				
84	一食茶漬け	規格表12-22	個	32.00			16.00												
85	(冷)刻みオクラ	規格表13-37	KG	12.00		2.00	2.00			1.00				2.00					
86	ジャンボ野菜ジュ ース	カゴメ野菜生活1 本	本	3.00		3.00													
87	バッグ野菜ジュ ース	規格表15-21	本	150.00		60.00				60.00									30.00
88	芽ひじき	規格表12-8	袋	7.00							2.00								
89	味付けめかぶ	規格表12-34	個	60.00				30.00											
90	(冷)豆腐の肉味 噌あん	規格表13-38	KG	5.00				2.50		2.50									
91	赤ピーマン	9-43に準ずる	KG	1.40			0.20												
92	(冷)バターロー ル	1個30g程度 1袋10個入り	袋	4.00															
93	(冷)クロワッサ ン	規格表1-26	袋	18.00		18.00													
94	(冷)茹中華麺	規格表1-15	KG	18.00															
95	(冷)茹チャンポ ン	規格表1-16	KG	18.00															
96	(冷)サイコロ豆 腐	冷凍食品調理加工 品共通規格	KG	2.00				18.00											
97	(冷)むきあさり	規格表4-40	KG	1.00		1.00													
98	(冷)さやいんげ ん	規格表13-4	KG	3.00		0.50								1.50					0.50
99	(冷)小松菜	規格表13-1	KG	15.00			4.00							2.00					5.00
100	(冷)チンゲン菜	冷凍食品野菜類共 通規格	KG	6.00		1.00									3.00				1.00

6 月分 糧食購入要求書 1 ヶ月 【一般糧食費】 契約担当官

No	品名	規格	単位	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
101	(冷)むき枝豆	冷凍食品草菜類共通規格	KG	4.00					1.00									
102	(冷)絹さや	規格表13-5	KG							1.00				1.00				
103	(冷)にんにくの芽	規格表13-9	KG		2.00													
104	(冷)パジルソース	調味料共通規格	KG			0.50												
105	(冷)カレーコロ	規格表13-40	KG															
106	(冷)豆腐ハンバーグ	規格表13-41	KG			3.00												
107	(冷)肉詰いなり	規格表13-42	KG													2.50		
108	(冷)ギョーザ	規格表13-23	KG					4.50										
109	(冷)シューマイ	規格表13-21	KG	2.25	2.25													
110	(冷)中華ワンタ	規格表13-64	KG													1.00		
111	(冷)とんかつ	規格表13-19	KG				6.00											
112	(冷)ロールキヤベツ	規格表13-35	KG				11.70											
113	じゃが芋	規格表2-1	KG	2.00	5.00	5.00	8.00	1.00			5.00		11.00	4.00				
114	南瓜	規格表9-3	KG		2.00		2.00											
115	みず菜	規格表9-4	KG		0.20								0.20					
116	青じそ	規格表9-48	個					5.00					8.00					
117	貝割大根	規格表9-49	KG		0.40				0.20				0.10			0.30		
118	トマト	規格表9-37	KG				0.10	4.00								2.00		
119	にら	規格表9-7	KG					0.20			4.00					0.20		
120	人參	規格表9-1	KG	4.40	6.50	4.70	6.70	4.70	4.70	3.50			5.30	4.70		2.40		

6 月分 糧食購入要求書 1 か月 【一般糧食費】 契約担当官

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	
					16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
141	牛もも細切り	規格表3-3 国産牛	KG	1.00																
142	牛角切	規格表3-5 国 産牛	KG	3.00																
143	豚肩ロース(12 0)	規格表3-8	KG	16.80					3.60			3.00		3.60						
144	豚バラコマ切れ	規格表3-9	KG	18.00		3.00			6.00					3.00		3.00				
145	豚ももコマ切れ	規格表3-10	KG	26.00		3.00	1.50		6.50					4.00		4.00				
146	豚もも焼肉用	豚肩ロース(60) を三等分にしたもの	KG	5.00		5.00								1.00		5.00				
147	豚挽肉	規格表3-13	KG	24.00		7.00	4.00										7.00			
148	ロースハム	規格表3-23	KG	3.00				6.00												
149	ベーコンスライス	規格表3-24	KG	4.50						0.50										
150	ベーコン厚切り	規格表3-24	KG	1.00		0.50						0.50								
151	粗挽ウインナー	規格表3-26	KG	2.50																
152	煮豚スライス	規格表13-65	KG	3.00						3.00										
153	鶏もも肉(120)	規格表3-16	KG	20.40		6.00			4.80											
154	鶏もも肉(40)	規格表3-31	KG	28.40																
155	鶏切肉	規格表3-17	KG	20.50		14.40														
156	鶏挽肉	規格表3-19	KG	7.00		3.00			5.00					7.00		2.50				
157	(冷)赤魚フィレ (100)	規格表4-24	KG	18.00		0.50			1.50					1.00		1.50				
158	(冷)さげ切り身 (80)	規格表4-73	KG	2.40																
159	(冷)塩鮭(60)	規格表4-77	KG	6.00																
160	(冷)さばフィレ (100)	規格表4-8	KG	10.50		3.00			1.50							3.00				

弁当 2 仕様書

1 品名

ハンバーグ、ミックスフライ弁当

2 内容等

材料等は、新鮮で良質のものを使用し、細部は次表のとおりとする。

No.	材料（料理）名	単位	数量	備考
1	ご飯	g	200	
2	ハンバーグ	〃	70	
3	白身魚フライ	〃	60	
4	エビフライ	〃	30	
5	ナポリタン	〃	20	
6	ごぼうサラダ	〃	20	
7	千切りキャベツ	〃	10	

3 容器等

(1) サイズ（縦×横×高さ）

19×23×3（cm）

(2) 材質

ポリエチレン等

(3) 形式

ふた付き一段詰め（お茶付き）

4 その他

(1) 製造元、製造年月日および消費期限を明記する。

(2) 分量および容器等は、基準を示す。

(3) 製造および容器包装等の取扱いについては、食品衛生法を遵守する。