

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(ダブルロール)	規格表1-30 ヤマザキ ダブルロール	袋	37			
2	菓子パン(アーモンド)	規格表1-30 ヤマザキ アーモンドスペシャル又は同等品	袋	39			
3	調理パン(ハムマヨ)	規格表1-29 ヤマザキ ランチバック又は同等品	袋	37			
4	菓子パン(メロンパン)	規格表1-30 ヤマザキ メロンパン又は同等品	袋	37			
5	調理パン(ソーセージ)	規格表1-29 ソーセージパン又は同等品	袋	40			
6	調理パン(カレーパン)	規格表1-29 ヤマザキ又は同等品	袋	39			
7	調理パン(タマゴ)	規格表1-29 ヤマザキ ランチバック又は同等品	袋	37			
8	調理パン(ピザ)	規格表1-29 フジパン又は同等品	袋	41			
9	菓子パン(モカサンド)	規格表1-30 ヤマザキ モカサンド又は同等品	袋	41			
10	菓子パン(クリームパン)	規格表1-30 ヤマザキ又は同等品	袋	40			
11	(冷)うどん	規格表1-19	KG	9			
12	(冷)そば	規格表1-19に準じる	KG	8			
13	盛岡冷麺	1袋160g	袋	90			
14	サラダ用スパゲティ	規格表1-37	袋	3			
15	馬鈴薯	規格表2-1	KG	42.5			
16	こんにやく	規格表2-5	KG	7.5			
17	しらたき	規格表2-13	KG	6			
18	(冷)とろろ	規格表2-12	KG	15			
19	さつま芋	規格表2-2	KG	3			
20	ケーキ	規格表3-5 冷凍品可 イチゴ	個	84			
21	白ごま	規格表5-1	袋	4			
22	すりごま	規格表5-9	袋	1			
23	ゆで大豆	規格表6-2	KG	2			
24	木綿豆腐	規格表6-4	個	26			
25	厚揚	規格表6-9	個	46			

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	35			
27	納豆	規格表6-13	個	510			
28	調整豆乳	200ml ソヤファーム又は同等品	個	66			
29	豆乳飲料(バナナ)	200ml ソヤファーム又は同等品	個	54			
30	豆乳飲料(きな粉)	200ml ソヤファーム又は同等品	個	54			
31	(冷)鮭切身(大)	規格表7-73	KG	22.9			
32	鮭フレーク	規格表7-66	KG	6			
33	(冷)鯖フィレー	規格表7-27	KG	25.7			
34	(冷)秋刀魚	規格表7-13	KG	8.4			
35	(冷)ししゃも	規格表7-26	KG	4.5			
36	(冷)太刀魚切り身(骨なし加工)	規格表7-67	KG	11.4			
37	(冷)ぶり味醂漬け	規格表7-77	枚	80			
38	鰯切り身	規格表7-2を冷凍したもの	KG	9			
39	(冷)カラスガレイ切り身	規格表7-83	枚	40			
40	(冷)カットいか	規格表7-84	KG	2			
41	(冷)海老むき身	規格表7-31	KG	2			
42	蛸	規格表7-16	KG	3			
43	かまぼこ	規格表7-46	KG	3.8			
44	紅白かまぼこ	規格表7-49	KG	1.3			
45	カニ風味かまぼこ	規格表7-69	袋	12			
46	竹輪	規格表7-45	KG	3.3			
47	さつま揚	規格表7-54	KG	3			
48	ごぼう天	規格表7-52	KG	4			
49	牛もも肉スライスA	規格表8-3	KG	19.5			
50	牛もも肉	規格表8-2	KG	3.5			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
51	合挽肉	規格表8-17	KG	8			
52	鶏もも肉	規格表8-20	KG	43.8			
53	鶏もも肉(カット)	規格表8-42	KG	57.8			
54	鶏挽肉	規格表8-26	KG	1.5			
55	豚上肉(肩ロース カツ用)	規格表8-9	KG	30			
56	豚上肉(肩ロース シャブシャブ用)	規格表8-44	KG	10.5			
57	豚バラ肉	規格表8-11	KG	20			
58	豚並肉	規格表8-10	KG	32			
59	豚角肉	規格表8-12	KG	11			
60	豚挽肉	規格表8-13	KG	22			
61	豚こま切れ肉	規格表8-35	KG	2.5			
62	ベーコン	規格表8-18	KG	6.3			
63	プレスハム	規格表8-28	KG	2.1			
64	ロースハム	規格表8-27	KG	4.2			
65	粗挽ウィンナー	規格表8-37	KG	9			
66	チョリソ	規格表8-38	KG	2			
67	(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	35			
68	鶏卵	規格表9-1	KG	50			
69	(冷)錦糸卵	規格表9-23	袋	4			
70	(冷)厚焼卵	規格表9-5	個	23			
71	牛乳	規格表9-6	個	194			
72	牛乳(1L)	規格表9-7	個	54			
73	コーヒー牛乳(1L)	規格表9-9	個	52			
74	プレーンヨーグルト	規格表9-12	個	5			
75	ヨーグルト	規格表9-19	個	30			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単価	金額	備考
76	プリン	規格表3-6	個	84			
77	コーヒーゼリー	内容量75g ミルク付	個	30			
78	飲むヨーグルト(プレーン)	規格表9-20	個	16			
79	粉チーズ	規格表9-17	個	1			
80	ピザチーズ	規格表9-21	袋	2			
81	南瓜	規格表10-42	KG	15			
82	青しそ	規格表10-6	KG	0.2			
83	サニーレタス	規格表10-14	KG	9.8			
84	にら	規格表10-19	KG	1.7			
85	人参	規格表10-46	KG	42			
86	わけぎ	規格表10-23	KG	4			
87	ピーマン	規格表10-7	KG	3.8			
88	赤ピーマン	規格表10-7に準じる	KG	0.4			
89	黄ピーマン	規格表10-7に準じる	KG	0.8			
90	おくら	規格表10-11	KG	2.8			
91	(冷)きざみおくら	規格表10-85	袋	6			
92	キャベツ	規格表10-3	KG	112			
93	胡瓜	規格表10-32	KG	27.6			
94	ごぼう	規格表10-27	KG	3.5			
95	(冷)千切りごぼう	規格表10-83	KG	2			
96	生姜	規格表10-20	KG	0.2			
97	無塩おろし生姜	規格表10-82	個	1			
98	チンゲン菜	規格表10-56	KG	3.1			
99	貝割大根	規格表10-10	KG	1.5			
100	大根	規格表10-41	KG	39.8			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	筍水煮	規格表10-49	KG	12			
102	玉葱	規格表10-24	KG	73.3			
103	赤玉葱	規格表10-25	KG	0.7			
104	レタス	規格表10-13	KG	53.5			
105	にがうり	規格表10-57 直径5cm長さ20cm成熟物	KG	1.4			
106	トマト	規格表10-44	KG	37.2			
107	プチトマト	規格表10-45	KG	2.3			
108	野菜ジュース	規格表14-13 720mlペットボトル(オレンジ)	本	6			
109	野菜ジュース	規格表14-13 720mlペットボトル(紫)	本	6			
110	なす	規格表10-17	KG	7.7			
111	おろしにんにく	規格表10-72 生1kg	個	2			
112	深葱	規格表10-22	KG	39.5			
113	白菜	規格表10-2	KG	24			
114	れんこん水煮	規格表10-35	KG	7			
115	みょうが	規格表10-26	KG	1.4			
116	もやし	規格表10-29	KG	10			
117	リンゴジュース	規格表14-2 1L	個	8			
118	グレープフルーツジュース	規格表14-3 1L	個	12			
119	オレンジジュース	規格表14-1 1L	個	10			
120	オレンジジュース	規格表14-1 200ml	個	170			
121	レモン	規格表11-8	KG	16			
122	西瓜	規格表11-13	KG	10			
123	梨	規格表11-14 Mサイズ	KG	4			
124	パイナップル	規格表11-15	KG	10			
125	ぶどう	規格表11-17 巨峰	KG	11			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
126	リンゴジュース	規格表14-2 200ml	個	80			
127	えのき茸	規格表12-2	KG	6.5			
128	生椎茸	規格表12-1	KG	1			
129	しめじ	規格表12-3	KG	8.4			
130	エリンギ茸	規格表12-13	KG	2.6			
131	青のり粉	規格表13-17	個	1			
132	もずく	規格表13-9	KG	5			
133	味付きめかぶ	規格表13-18	個	18			
134	ハッシュドビーフルウ	規格表15-61	個	6			
135	冷麺スープ	1000ml	本	3			
136	粉さんしょう	規格表15-30	個	1			
137	ゆず胡椒	規格表15-65	個	1			
138	マキシマム	規格表15-71	個	2			
139	ガーリックバターソース	ケンコーマヨネーズ又は同等品 1本500g	本	4			
140	梅漬	規格表16-1	個	5			
141	ザーサイ	規格表16-25	KG	1			
142	キムチ	規格表16-6	KG	7			
143	福神漬	規格表16-12	KG	4			
144	白菜漬	規格表16-21	KG	4			
145	楽京漬	規格表16-13	KG	4			
146	(冷)サーモンフライ	規格表7-35	個	40			
147	(冷)マグロカツ	規格表7-82	個	50			
148	(冷)鰹フライ	規格表7-38	個	40			
149	(冷)野菜コロッケ	規格表17-3	個	50			
150	(冷)カレーコロッケ	規格表17-5	個	50			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	(冷)シューマイ	規格表17-7	個	70			
152	ごぼうサラダ	規格表17-18	KG	7			
153	マカロニサラダ	規格表17-18に準じる	KG	9			
154	カボチャサラダ	規格表17-18に準じる	KG	8			
155	チキン南蛮弁当	仕様書のとおり	個	47			
156	唐揚げ弁当	仕様書のとおり	個	49			
157	ビーフ弁当	仕様書のとおり	個	48			
158	うるち精米	規格表1-1 令和元年産 1等	KG	420			
159	十六雑穀米	規格表1-41	袋	10			
160	素麺	規格表1-13 250g入	KG	10			
161	澱粉	規格表2-10	KG	10			
162	(冷)里芋	規格表2-8	KG	10			
163	砂糖(上白糖)	規格表3-1	KG	20			
164	(冷)豆腐サイコロ	規格表6-25	KG	30			
165	米合わせ味噌	規格表6-16	KG	60			
166	赤だし味噌	規格表6-19	KG	10			
167	豆腐ハンバーグ	規格表17-22	個	100			
168	(冷)骨なし赤魚フィレ	規格表7-17	KG	20			
169	(冷)シーフードミックス	規格表7-34	KG	10			
170	(冷)あさりむき身	規格表7-32	KG	10			
171	(冷)ほぐし鶏	規格表8-46	袋	10			
172	(冷)チーズ入りソーセージ	規格表8-43	KG	10			
173	(冷)デミグラスソースハンバーグ	規格表17-11	個	80			
174	うずら卵缶	規格表9-3	缶	24			
175	(冷)ブロッコリー	規格表10-62	KG	10			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
176	(冷)ほうれんそう	規格表10-58	KG	20			
177	(冷)さやいんげん	規格表10-59	KG	20			
178	なめこ缶	規格表12-9	缶	24			
179	若布	規格表13-14	KG	1			
180	緑茶缶	規格表14-7 340ml	缶	120			
181	薄口醤油	規格表15-2	本	6			
182	麺つゆ	規格表15-50	本	6			
183	濃口醤油	規格表15-1	本	6			
184	食酢	規格表15-5	本	6			
185	トマトケチャップ	規格表15-9	本	12			
186	オイスターソース	規格表15-38	本	10			
187	マヨネーズ	規格表15-11	本	10			
188	カレーフレーク	規格表15-16	KG	20			
189	ねりわさび	規格表15-29	個	10			
190	ドレッシング(パッチョ)	規格表15-43	本	8			
191	ドレッシング(シーザーサラダ)	規格表15-43	本	8			
192	ドレッシング(ゴマ)	規格表15-43	本	8			
193	味ポン	規格表15-6	本	10			
194	味醂	規格表15-12	本	6			
195	(冷)ミックスベジタブル	規格表10-61	KG	10			
196	(冷)ミートボール	規格表17-1	KG	10			
197	カップラーメン醤油	あっさりおいしいカップヌードル又は同等品 内容量57g	個	80			
198	カップうどんきつね	日清きつねうどん又は同等品 内容量73g	個	60			
199	カップ肉うどん	日清肉だしうどん又は同等品 内容量78g	個	60			
200	カップ焼きそば	日清ソース焼きそば又は同等品 内容量104g	個	60			

