

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
1	うるち玄米	令和2年産 1等国産	K G	30			
2	栄養強化米(カルシウム)	ハウス 新玄 サプリ米又は同等品 1箱50g	箱	40			
3	フランスパン	ヤマザキ スペシャルパリジャン又は同等品	本	9			
4	パン粉ミックス	規格表1-42	K G	1			
5	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	74			
6	調理パン(ハムマヨ)	規格表1-29 ヤマザキランチパック又は同等品	袋	74			
7	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	74			
8	調理パン(ピザ)	規格表1-29フジパン又は同等品	袋	74			
9	(冷)うどん	規格表1-19	K G	18			
10	(冷)ラーメン	規格表1-20	K G	11			
11	ゆでちゃんぽん	規格表1-17	K G	11			
12	サラダ用スパゲティ	規格表1-37	袋	2			
13	天かす	1袋70g程度入り	袋	10			
14	馬鈴薯	規格表2-1	K G	29			
15	こんにやく	規格表2-5	K G	1.5			
16	しらたき	規格表2-13	K G	4			
17	カットケーキ(チーズ)	ベルリーベ又は同等品 1箱49個入 内容量367g	箱	7			
18	ソフトマーガリン	規格表4-6	個	1			
19	白ごま	規格表5-1	袋	9			
20	すりごま	規格表5-9	袋	6			
21	ゆで大豆	規格表6-2	K G	7			
22	木綿豆腐	規格表6-4	個	25			
23	絹ごし豆腐	規格表6-5	個	8			
24	焼豆腐	規格表6-6	個	6			
25	厚揚	規格表6-9	個	20			

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	30			
27	凍豆腐	規格表6-12	個	7			
28	納豆	規格表6-13	個	477			
29	豆乳飲料(1L)	1000ml キッコーマン又は同等品	個	7			
30	豆乳飲料(紅茶)	200ml 紀文又は同等品	個	76			
31	(冷)鰯筒切	規格表7-28	K G	8.4			
32	(冷)メルルーサ切り身	規格表7-85	K G	7.8			
33	(冷)鮭切身(大)	規格表7-73	K G	7			
34	(冷)鮭切身(小)	規格表7-74	K G	4			
35	(冷)旬さばフィーレ	旬さばを1切れ140g程度に卸したもの	K G	5			
36	(冷)鯖切り身	規格表7-86	K G	7.8			
37	(冷)秋刀魚	規格表7-13	K G	15			
38	(冷)ししゃも	規格表7-26	K G	3			
39	(冷)太刀魚切り身(骨なし加工)	規格表7-67	K G	23.2			
40	あさり	規格表7-19	K G	8			
41	(冷)ロールいか	規格表7-33	K G	2			
42	いかの塩辛	規格表7-15	K G	1.32			
43	(冷)海老むき身	規格表7-31	K G	5.4			
44	蛸	規格表7-16	K G	8			
45	しらす干	規格表7-23	K G	4.5			
46	花かつお	規格表7-61	K G	1			
47	かまぼこ	規格表7-46	K G	2			
48	カニ風味かまぼこ	規格表7-69	袋	6			
49	竹輪	規格表7-45	K G	3.3			
50	魚肉ハム	規格表7-57	K G	4.2			

内 訳 書

NO	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8-40US産	K G	12.3			
52	牛バラ肉	規格表8-4	K G	5.5			
53	牛もも肉スライスA	規格表8-3	K G	13			
54	牛もも肉	規格表8-2 長崎産	K G	9			
55	牛角肉	規格表8-6	K G	4.5			
56	手羽元	1本60g程度	K G	16			
57	鶏切肉	規格表8-24	K G	6			
58	鶏もも肉	規格表8-20	K G	11.1			
59	鶏もも肉(カット)	規格表8-42	K G	28.9			
60	豚上肉	規格表8-9	K G	4.2			
61	豚上肉(肩ロース チャーシュー用)	規格表8-45	K G	7			
62	豚上肉(肩ロースカツ 用)	規格表8-9	K G	22.8			
63	豚上肉(肩ロースシャ ブシャブ用)	規格表8-44	K G	6.8			
64	豚バラ肉	規格表8-11	K G	9			
65	スペアリブ(煮物用)	8-11 骨付き50g程度	K G	10			
66	豚並肉	規格表8-10	K G	15			
67	豚角肉	規格表8-12	K G	4.5			
68	豚挽肉	規格表8-13	K G	18.5			
69	豚レバー煮	規格表8-14を甘辛く煮た もの	K G	4			
70	ベーコン	規格表8-18	K G	16			
71	プレスハム	規格表8-28	K G	1			
72	ロースハム	規格表8-27	K G	4.5			
73	粗挽ウィンナー	規格表8-37	K G	3.5			
74	チョリソ	規格表8-38	K G	3			
75	鶏卵	規格表9-1	K G	50			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
76	(冷) 錦糸卵	規格表9-23	袋	5			
77	(冷) オムレツ	規格表9-24	K G	4.2			
78	牛乳(1L)	規格表9-7	個	56			
79	コーヒー牛乳(1L)	規格表9-9	個	29			
80	プレーンヨーグルト	規格表9-12	個	13			
81	ヨーグルト	規格表9-19	個	77			
82	オレンジゼリー	規格表3-9	個	165			
83	乳酸菌飲料(マスカット)	規格表9-11	個	153			
84	飲むヨーグルト(プレーン)	規格表9-20	本	14			
85	ピザチーズ	規格表9-21	袋	2			
86	スライスチーズ	規格表9-18	個	5			
87	(冷) 絹さや	規格表10-60	K G	3			
88	青しそ	規格表10-6	K G	0.2			
89	サニーレタス	規格表10-14	K G	24.5			
90	にら	規格表10-19	K G	2.7			
91	人参	規格表10-46	K G	29			
92	(冷) シャトーキャロット	規格表10-78	K G	5			
93	わけぎ	規格表10-23	K G	3.4			
94	パセリ	規格表10-12	K G	0.2			
95	ピーマン	規格表10-7	K G	3			
96	赤ピーマン	規格表10-7に準じる	K G	1.3			
97	キャベツ	規格表10-3	K G	57.5			
98	胡瓜	規格表10-32	K G	18.5			
99	ごぼう	規格表10-27	K G	2.5			
100	(冷) 千切りごぼう	規格表10-83	K G	7			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	生姜	規格表10-20	KG	0.5			
102	無塩おろし生姜	規格表10-82	個	2			
103	セロリ	規格表10-8	KG	1.5			
104	チンゲン菜	規格表10-56	KG	10.5			
105	貝割大根	規格表10-10	KG	2			
106	大根	規格表10-41	KG	24.5			
107	筍水煮	規格表10-49	KG	4			
108	玉葱	規格表10-24	KG	68			
109	赤玉葱	規格表10-25	KG	2			
110	レタス	規格表10-13	KG	36			
111	トマト	規格表10-44	KG	16.5			
112	野菜ジュース	規格表14-13200mlパック入	個	74			
113	野菜ジュースB	規格表14-13 720mlペットボトル(紫)	本	12			
114	なす	規格表10-17	KG	6			
115	にんにく	規格表10-21	KG	0.5			
116	おろしにんにく	規格表10-72生1kg	個	2			
117	深葱	規格表10-22	KG	19.6			
118	白菜	規格表10-2	KG	18			
119	もやし	規格表10-29	KG	10			
120	リンゴジュース	規格表14-21L	個	10			
121	オレンジジュース	規格表14-1200ml	個	74			
122	グレープフルーツ	規格表11-6	KG	10			
123	レモン	規格表11-8	KG	5.5			
124	キウイフルーツ	規格表11-12	KG	7.5			
125	梨	規格表11-14Mサイズ	KG	8			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単価	金額	備考
126	バナナ	規格表11-16	KG	12			
127	ぶどう	規格表11-17	KG	6			
128	ペーストチャツネ	規格表11-21	個	3			
129	えのき茸	規格表12-2	KG	3.8			
130	生椎茸	規格表12-1	KG	1.5			
131	しめじ	規格表12-3	KG	15.6			
132	エリンギ茸	規格表12-13	KG	8.5			
133	あおさ海苔	乾燥品 1袋20g程度	袋	3			
134	しそ昆布	規格表16-20	KG	2			
135	もずく	規格表13-9	KG	6			
136	麦茶パック	規格表14-11	袋	10			
137	サルサソース	ハインツ又は同等品 450g	個	6			
138	チリソース	1本490g カゴメ又は同等品	本	3			
139	粗挽マスタード	規格表15-27	個	2			
140	ゆず胡椒	規格表15-65	個	2			
141	ラーメンスープ(トンコツ)	規格表15-39	本	3			
142	ラーメンスープ(味噌)	規格表15-39	本	3			
143	魚味付け用調味料(バジル)	規格表15-74	袋	1			
144	魚味付け用調味料(ムニエル)	規格表15-75	袋	1			
145	塩こうじ漬用調味料	規格表15-76	袋	1			
146	焼物用調味料(レモン)	規格表15-77	袋	1			
147	ドレッシング(パッコ)	規格表15-43	本	4			
148	ドレッシング(中華)	規格表15-43	本	3			
149	ドレッシング(シーザーサラダ)	規格表15-43	本	3			
150	ドレッシング(すりおろしオニオン)	規格表15-43	本	3			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	ちらし寿司の素	永谷園 又は同等品 200g 袋入	袋	8			
152	梅漬	規格表16-1	個	4			
153	紅生姜	規格表16-7	KG	1			
154	甘酢生姜漬	1kg入り	KG	1			
155	沢庵漬	規格表16-8	KG	2			
156	ザーサイ	規格表16-25	KG	2			
157	つぼ漬	規格表16-5	KG	2			
158	キムチ	規格表16-6	KG	5			
159	福神漬	規格表16-12	KG	4			
160	高菜油炒め	高菜を加工したもの	KG	2			
161	柴漬	規格表16-18	KG	1			
162	白菜漬	規格表16-21	KG	4			
163	楽京漬	規格表16-13	KG	4			
164	(冷)白身魚フライ	規格表7-36	個	80			
165	(冷)鱈フライ	規格表7-38	個	80			
166	(冷)海老フライ(大)	規格表7-79	個	120			
167	(冷)シューマイ	規格表17-7	個	140			
168	ごぼうサラダ	規格表17-18	KG	4			
169	マカロニサラダ	規格表17-18に準じる	KG	4			
170	カボチャサラダ	規格表17-18に準じる	KG	4			
171	チキン南蛮弁当	仕様書のとおり	個	40			
172	唐揚げ弁当	仕様書のとおり	個	42			
173	とんかつ弁当	仕様書のとおり	個	40			
174	のり弁当	仕様書のとおり	個	40			
175	うるち精米	規格表1-1 令和2年産 1等	KG	300			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単価	金額	備考
176	パン粉	規格表1-7	K G	5			
177	スパゲティ	規格表1-10	K G	10			
178	小麦粉	規格表1-5	K G	10			
179	澱粉	規格表2-10	K G	5			
180	(冷)フライドポテト	規格表2-7	K G	10			
181	食油	規格表4-1	缶	4			
182	サラダ油	規格表4-2	本	3			
183	バター	規格表4-5	個	5			
184	(冷)豆腐サイコロ	規格表6-25	K G	10			
185	米合わせ味噌	規格表6-16	K G	60			
186	赤だし味噌	規格表6-19	K G	5			
187	(冷)骨なし赤魚フィレ	規格表7-17	K G	30			
188	(冷)鰻蒲焼	規格表7-30に準じ蒲焼にしたもの	K G	10			
189	(冷)鯖フィーレ	規格表7-27	K G	20			
190	(冷)いくら醤油漬	規格表7-79	個	5			
191	(冷)あさりむき身	規格表7-32	K G	10			
192	ツナ缶	規格表7-80	缶	20			
193	(冷)ほぐし鶏	規格表8-46	袋	10			
194	やわらか豚角煮	真空パック 1枚約80g	袋	10			
195	(冷)チーズ入りソーセージ	規格表8-43	K G	5			
196	(冷)デミグラソースハンバーグ	規格表17-11	個	40			
197	うずら卵缶	規格表9-3	缶	12			
198	(冷)ブロッコリー	規格表10-62	K G	20			
199	(冷)ほうれんそう	規格表10-58	K G	30			
200	(冷)さやいんげん	規格表10-59	K G	20			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
201	ホールトマト缶	規格表10-69	缶	6			
202	デザートของ	レトルト1kg 果肉入フルーチェ 又は同等品	袋	6			
203	干椎茸スライス	規格表12-12	KG	2			
204	なめこ缶	規格表12-9	缶	12			
205	ひじき	規格表13-7	KG	2			
206	緑茶缶	規格表14-7340ml	缶	240			
207	玄米茶パック	規格表14-12	袋	5			
208	味付塩こしょう	規格表15-67	個	10			
209	麵つゆ	規格表15-50	本	6			
210	濃口醤油	規格表15-1	本	12			
211	食酢	規格表15-5	本	6			
212	ウスターソース	規格表15-3	本	10			
213	デミグラスソース缶	規格表15-41	缶	12			
214	トマトケチャップ	規格表15-9	本	10			
215	和風出汁の素	規格表15-23	個	10			
216	マヨネーズ	規格表15-11	本	10			
217	卓上こしょう	規格表15-25	個	10			
218	卓上一味唐辛子	規格表15-31	個	10			
219	卓上七味唐辛子	規格表15-32	個	10			
220	ラー油	規格表15-48	本	10			
221	鶏ガラスープの素	規格表15-68	個	5			
222	てりやきソース	規格表15-69	個	5			
223	個食ふりかけ(カルシウム強化)	1個2.6g程度 フードケア又は同等品以上のもの	袋	10			
224	ドレッシング(ゴマ)	規格表15-43	本	9			
225	料理酒	規格表15-13	本	12			

