

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
1	白玉粉	規格表 1-7	KG	2			
2	バターロール	規格表 1-26	個	16			
3	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	97			
4	調理パン (タマゴ)	規格表 1-29 ヤマザキ ランチパック又は同等品	袋	99			
5	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	99			
6	菓子パン (チョココロネ)	規格表 1-30 ヤマザキ又は同等品	袋	97			
7	(冷) うどん	規格表 1-19	KG	22			
8	(冷) ラーメン	規格表 1-20	KG	21			
9	サラダ用スパゲティ	規格表 1-37	袋	2			
10	馬鈴薯	規格表 2-1	KG	27			
11	こんにゃく	規格表 2-5	KG	1			
12	しらたき	規格表 2-13	KG	6			
13	さつま芋	規格表 2-2	KG	8			
14	カットケーキ (チョコ)	ベルリーベ又は同等品 1箱49個入 内容量367g	箱	9			
15	白ごま	規格表 5-1	袋	9			
16	すりごま	規格表 5-9	袋	6			
17	ゆで大豆	規格表 6-2	KG	9			
18	木綿豆腐	規格表 6-4	個	24			
19	絹ごし豆腐	規格表 6-5	個	10			
20	焼豆腐	規格表 6-6	個	10			
21	厚揚	規格表 6-9	個	30			
22	薄揚	規格表 6-7	個	30			
23	凍豆腐	規格表 6-12	個	6			
24	納豆	規格表 6-13	個	672			
25	豆乳飲料 (1L)	1000ml キッコーマン又は同等品	個	14			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
26	豆乳飲料 (きな粉)	200ml ソヤファーム又は同等品	個	196			
27	(冷) 鰹切り身	1切れ60g程度 骨なし	KG	16.6			
28	鰹の開き	1枚100g程度 一夜干し 冷凍品可	個	99			
29	(冷) 鰯筒切	規格表7-28	KG	13.6			
30	(冷) メルルーサ切り身	規格表7-85	KG	18			
31	(冷) 鮭切身 (大)	規格表7-73	KG	10			
32	(冷) 鮭切身 (小)	規格表7-74	KG	4.8			
33	(冷) 旬さばフィーレ	旬さばを1切れ140g程度に卸したもの	KG	7			
34	(冷) 鱈切り身	規格表7-86	KG	18			
35	(冷) 太刀魚切り身 (骨なし加工)	規格表7-67	KG	24			
36	しじみ	規格表7-20	KG	9			
37	(冷) ほたて貝柱	規格表7-25	KG	4			
38	いかの塩辛	規格表7-15	KG	1.32			
39	しらす干	規格表7-23	KG	2.5			
40	かまぼこ	規格表7-46	KG	2.8			
41	カニ風味かまぼこ	規格表7-69	袋	6			
42	竹輪	規格表7-45	KG	1.8			
43	魚肉ハム	規格表7-57	KG	2.8			
44	牛サーロイン肉	規格表8-40 US産	KG	14.4			
45	牛バラ肉	規格表8-4	KG	21			
46	牛もも肉スライスA	規格表8-3	KG	16.5			
47	牛もも肉	規格表8-2 長崎産	KG	4			
48	鶏切肉	規格表8-24	KG	7			
49	鶏もも肉	規格表8-20	KG	39.2			
50	鶏もも肉 (カット)	規格表8-42	KG	48.6			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
51	豚上肉（肩ロース チャーシュー用）	規格表 8-45	KG	8			
52	豚上肉（肩ロース カ ツ用）	規格表 8-9	KG	18			
53	豚上肉（肩ロース シャブシャブ用）	規格表 8-44	KG	8			
54	豚バラ肉	規格表 8-11	KG	17			
55	豚並肉	規格表 8-10	KG	29			
56	豚角肉	規格表 8-12	KG	20			
57	豚挽肉	規格表 8-13	KG	23.5			
58	豚レバー煮	規格表 8-14 を甘辛く 煮たもの	KG	4			
59	ベーコン	規格表 8-18	KG	18.5			
60	プレスハム	規格表 8-28	KG	7			
61	ロースハム	規格表 8-27	KG	7			
62	粗挽ウィンナー	規格表 8-37	KG	8			
63	鶏卵	規格表 9-1	KG	60			
64	（冷）錦糸卵	規格表 9-23	袋	3			
65	（冷）オムレツ	規格表 9-24	KG	8.4			
66	（冷）厚焼卵	規格表 9-5	個	28			
67	牛乳（1L）	規格表 9-7	個	65			
68	ヨーヒー牛乳（1L）	規格表 9-9	個	13			
69	プレーンヨーグルト	規格表 9-12	個	10			
70	ヨーグルト	規格表 9-19	個	105			
71	プリン	規格表 3-6	個	147			
72	飲むヨーグルト（プレ ーン）	規格表 9-20	本	12			
73	粉チーズ	規格表 9-17	個	4			
74	ピザチーズ	規格表 9-21	袋	4			
75	（冷）絹さや	規格表 10-60	KG	2			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
76	南瓜	規格表 10-42	KG	13			
77	小松菜	規格表 10-5	KG	7			
78	サニーレタス	規格表 10-14	KG	31.5			
79	にら	規格表 10-19	KG	3.2			
80	人参	規格表 10-46	KG	37.5			
81	わけぎ	規格表 10-23	KG	4			
82	パセリ	規格表 10-12	KG	0.3			
83	ピーマン	規格表 10-7	KG	4.5			
84	赤ピーマン	規格表 10-7に準じる	KG	4			
85	(冷) 枝豆	規格表 10-64	KG	2			
86	キャベツ	規格表 10-3	KG	87.5			
87	胡瓜	規格表 10-32	KG	30.2			
88	(冷) 千切りごぼう	規格表 10-83	KG	9			
89	生姜	規格表 10-20	KG	0.2			
90	無塩おろし生姜	規格表 10-82	個	1			
91	セロリ	規格表 10-8	KG	1			
92	チンゲン菜	規格表 10-56	KG	8			
93	貝割大根	規格表 10-10	KG	2			
94	大根	規格表 10-41	KG	50			
95	筍水煮	規格表 10-49	KG	4			
96	玉葱	規格表 10-24	KG	89.5			
97	赤玉葱	規格表 10-25	KG	2			
98	レタス	規格表 10-13	KG	55.5			
99	トマト	規格表 10-44	KG	22.3			
100	野菜ジュースA	規格表 14-13 720ml ペットボトル (オレンジ)	本	19			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
101	にんにく	規格表 10-21	KG	0.3			
102	おろしにんにく	規格表 10-72 生 1kg	個	1			
103	深葱	規格表 10-22	KG	25.7			
104	白菜	規格表 10-2	KG	28			
105	もやし	規格表 10-29	KG	14			
106	オレンジジュース	規格表 14-1 1L	個	14			
107	グレープフルーツ	規格表 11-6	KG	8			
108	レモン	規格表 11-8	KG	8			
109	レモン汁	1本70ml ポッカサッポロ又は同等品	本	1			
110	キウイフルーツ	規格表 11-12	KG	4			
111	梨	規格表 11-14 Mサイズ	KG	4			
112	パイナップルジュース	14-1に準じる 1個200ml入り	個	99			
113	ぶどう	規格表 11-17	KG	4			
114	リンゴジュース	規格表 14-2 200ml	個	97			
115	りんご	規格表 11-20	KG	4			
116	ペーストチャツネ	規格表 11-21	個	3			
117	えのき茸	規格表 12-2	KG	8			
118	生椎茸	規格表 12-1	KG	3			
119	しめじ	規格表 12-3	KG	19			
120	エリンギ茸	規格表 12-13	KG	13.5			
121	あおさ海苔	乾燥品 1袋20g程度	袋	3			
122	味付海苔	規格表 13-4	束	200			
123	海苔佃煮	規格表 13-8	個	160			
124	もずく	規格表 13-9	KG	9			
125	麦茶パック	規格表 14-11	袋	5			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
126	赤唐辛子	規格表 1 5 - 7 2	個	3			
127	ラーメンスープ (トン コツ)	規格表 1 5 - 3 9	本	2			
128	ラーメンスープ (味 噌)	規格表 1 5 - 3 9	本	5			
129	魚味付け用調味料 (ム ニエル)	規格表 1 5 - 7 5	袋	2			
130	焼物用調味料 (レモ ン)	規格表 1 5 - 7 7	袋	3			
131	ドレッシング (パッ チョ)	規格表 1 5 - 4 3	本	2			
132	ドレッシング (中華)	規格表 1 5 - 4 3	本	5			
133	ドレッシング (シー ザーサラダ)	規格表 1 5 - 4 3	本	3			
134	ドレッシング (すりお ろしオニオン)	規格表 1 5 - 4 3	本	3			
135	梅漬	規格表 1 6 - 1	個	4			
136	キムチ	規格表 1 6 - 6	KG	4			
137	はりはり漬	規格表 1 6 - 9	KG	3			
138	べったら漬	規格表 1 6 - 1 1	KG	2			
139	福神漬	規格表 1 6 - 1 2	KG	3			
140	メンマ	規格表 1 0 - 7 0	KG	2			
141	野沢菜漬	規格表 1 6 - 1 9	KG	2			
142	白菜漬	規格表 1 6 - 2 1	KG	4			
143	楽京漬	規格表 1 6 - 1 3	KG	3			
144	(冷) サーモンフライ	規格表 7 - 3 5	個	170			
145	(冷) 白身魚フライ	規格表 7 - 3 6	個	100			
146	(冷) カニ爪クリーム フライ	1 個 5 0 g カニ爪付	個	200			
147	(冷) シューマイ	規格表 1 7 - 7	個	200			
148	ごぼうサラダ	規格表 1 7 - 1 8	KG	4			
149	マカロニサラダ	規格表 1 7 - 1 8 に準じ る	KG	4			
150	カボチャサラダ	規格表 1 7 - 1 8 に準じ る	KG	4			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	チキン南蛮弁当	仕様書のとおり	個	56			
152	とんかつ弁当	仕様書のとおり	個	62			
153	のり弁当	仕様書のとおり	個	56			
154	生姜焼き弁当	仕様書のとおり	個	103			
155	うるち精米	規格表1-1 令和2年 産 1等	KG	300			
156	十六雑穀米	規格表1-4 1	袋	10			
157	パン粉	規格表1-7	KG	5			
158	五島うどん	規格表1-1 5	KG	5			
159	スパゲティ	規格表1-1 0	KG	10			
160	小麦粉	規格表1-5	KG	10			
161	澱粉	規格表2-1 0	KG	5			
162	(冷) フライドポテト	規格表2-7	KG	15			
163	食油	規格表4-1	缶	4			
164	サラダ油	規格表4-2	本	6			
165	ごま油	規格表4-3	本	2			
166	バター	規格表4-5	個	5			
167	白味噌	規格表6-1 8	KG	10			
168	(冷) 豆腐サイコロ	規格表6-2 5	KG	15			
169	米合わせ味噌	規格表6-1 6	KG	60			
170	(冷) 豆腐ハンバーグ	規格表1 7-2 2	個	60			
171	(冷) 骨なし赤魚フィ レ	規格表7-1 7	KG	30			
172	(冷) 鯖フィーレ	規格表7-2 7	KG	15			
173	(冷) ほぐし鶏	規格表8-4 6	袋	20			
174	(冷) ほうれんそう	規格表1 0-5 8	KG	30			
175	(冷) さやいんげん	規格表1 0-5 9	KG	20			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
176	ホールコーン缶	規格表10-66	缶	20			
177	クリームコーン缶	規格表10-67	缶	20			
178	(冷) にんにくの芽	規格表10-63	KG	10			
179	ナチュラルカクテル	規格表11-32	缶	12			
180	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			
181	木くらげ	規格表12-8	KG	1			
182	なめこ缶	規格表12-9	缶	12			
183	マッシュルーム缶	規格表12-10	缶	12			
184	緑茶缶	規格表14-7 340 ml	缶	288			
185	麺つゆ	規格表15-50	本	6			
186	濃口醤油	規格表15-1	本	12			
187	ウスターソース	規格表15-3	本	10			
188	とんかつソース	規格表15-4	本	10			
189	トマトケチャップ	規格表15-9	本	10			
190	カレーフレーク	規格表15-16	KG	10			
191	タバスコソース	規格表15-24	本	4			
192	キムチของ	規格表15-51	本	5			
193	鶏ガラスープของ	規格表15-68	個	5			
194	焼肉のたれ	規格表15-20	本	5			
195	ゆかりของ	規格表15-49	袋	10			
196	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			
197	ドレッシング(ゴマ)	規格表15-43	本	8			
198	料理酒	規格表15-13	本	12			
199	赤ワイン風調味料	規格表15-59	本	2			
200	白ワイン風調味料	規格表15-60	本	2			

