





## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	金 額	備 考
1	おにぎり	規格表(弁当) No.50	個	690			
2	唐揚弁当	規格表(弁当) No.110	個	240			
3	のり弁当	規格表(弁当) No.240	個	240			
4	豚肉重弁当	規格表(弁当) No.120に準 ずる 甘辛豚肉入り	個	240			
5	おむすびセット	規格表(弁当) No.60	個	280			
6	レーズンロール(6)	規格表 1-40	個	45			
7	バックサンド(ハムエッグ)	規格表 1-260	個	120			
8	プレスパン(たまご)	規格表 1-260	個	320			
9	ショコラアマンド	規格表 1-40	個	320			
10	クロックロール	規格表 1-260	個	320			
11	チーズ蒸しケーキ	規格表 1-40	個	320			
12	カレーチーズスティック	規格表 1-260	個	240			
13	つぶあんぱん	規格表 1-40	個	240			
14	4種入りサンド	規格表 1-260	個	240			
15	マロンカステラケーキ	規格表 1-260	個	240			
16	ソーセージパン	規格表 1-260	個	400			
17	コロネ	規格表 1-40	個	400			
18	カレーメンチカツパン	規格表 1-260	個	480			
19	スティックパン	規格表 1-260	個	480			
20	オニオンパン(4)	規格表 1-260	個	240			
21	(冷)ホテルブレッド	規格表 1-580	個	18			
22	クロワッサン(5)	規格表 1-40	個	20			
23	(冷)ミニパンケーキ	規格表 1-395	個	12			
24	揚 麵	規格表 1-10	KG	9			
25	(冷)チャンポン麵	規格表 1-245	KG	90			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
26	(冷)ラ ー メ ン	規格表 1-550-a	KG	90			
27	タリアテッレ	規格表 1-225	KG	18			
28	(冷)茶 そ ば	規格表 1-230	KG	20			
29	天 ぷ ら 粉	規格表 1-290	KG	5			
30	からあげ粉	規格表 1-45	KG	12			
31	ビ ー フ ン	規格表 1-400	KG	2			
32	じゃがいも	規格表 2-80	KG	142			
33	(冷)フレンチポテト	規格表 2-170-a	KG	20			
34	(レ)カットポテト	規格表 2-13	KG	35			
35	玉こんにゃく	規格表 2-100	KG	23			
36	4色玉こんにゃく	寿マナック 1kg入り同等品	KG	20			
37	さ つ ま い も	規格表 2-50	KG	53			
38	紫 さ つ ま い も	規格表 2-50に同じ	KG	35			
39	洗いさといも	規格表 2-10	KG	45			
40	(冷)一食とろろ	規格表 2-145	KG	20			
41	栗	規格表 6-40	KG	12			
42	(冷)むき栗	規格表 6-100	KG	12			
43	赤 だ し み そ	規格表 7-10	KG	24			
44	(冷)カット 豆 腐	規格表 7-275	KG	104			
45	(冷)絹揚げ豆腐	規格表 7-135	KG	14			
46	(レ)ミックスビーンズ	規格表 7-315	KG	9			
47	大 豆	規格表 7-260	KG	9			
48	あ じ 浜 焼	規格表 8-110	KG	8			
49	(冷)かわけい筒切	規格表 8-610	KG	68			
50	(冷)さけ切身	規格表 8-780	KG	39			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
51	さば筒切	規格表 8-860	KG	30			
52	(冷)さばフィレ	規格表 8-880	KG	108			
53	(冷)塩さば	規格表 8-1050	KG	45			
54	(冷)塩さんま	規格表 8-1055	KG	58			
55	ししゃも	規格表 8-1080	KG	6			
56	活ぶりフィレ	規格表 8-1425	KG	70			
57	(冷)塩干ほっけフィレ	規格表 8-1057	KG	30			
58	(冷)マグロ刺身用	規格表 8-1500	KG	47			
59	(冷)一食ねぎとろ	規格表 8-1365	個	160			
60	あさり貝	規格表 8-50	KG	20			
61	(冷)ベビーほたて	規格表 8-146	KG	22			
62	(冷)ツボヌキイカ	規格表 8-1310	KG	36			
63	(冷)尾付むきえび	規格表 8-440	KG	9			
64	サラダむきえび	規格表 8-920	KG	10			
65	しらす干	規格表 8-1110	KG	2			
66	かまぼこ	規格表 8-580	KG	5			
67	赤かまぼこ	規格表 8-40	KG	7			
68	笹かまぼこ	規格表 8-830	KG	8			
69	ごぼう天	規格表 8-760	KG	10			
70	丸 天	規格表 8-1540	KG	18			
71	野菜天	規格表 8-1680 10枚入り れんこん	個	40			
72	(冷)おさかなソーセージ	規格表 8-435	個	22			
73	(冷)シーフードミックス	規格表 8-1020	KG	37			
74	中華くらげ	規格表 8-1260	KG	12			
75	(冷)白身魚フライ	規格表 8-1120	KG	27			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
76	(冷)パック牛ステーキ	規格表 9-115	KG	75			
77	牛 中 肉	規格表 9-130	KG	14			
78	牛 角 切	規格表 9-70	KG	12			
79	牛 挽 肉	規格表 9-140	KG	30			
80	鶏 も も 肉	規格表 9-450	KG	48			
81	鶏 切 肉	規格表 9-350	KG	56			
82	骨付鶏もも肉	規格表 9-770	KG	110			
83	(冷)鶏の香り揚	規格表 9-390	KG	45			
84	(冷)チキン竜田	規格表 9-270	KG	24			
85	鶏 挽 肉	規格表 9-400	KG	32			
86	(レ)鶏 そ ぼ ろ	規格表 9-380	KG	10			
87	(冷)スチームチキン	規格表 9-235	個	44			
88	(冷)蒸 し 鶏	規格表 9-850	KG	19			
89	(レ)炭火焼鳥	規格表 9-236	KG	20			
90	豚 背 ロ ー ス	規格表 9-600	KG	78			
91	豚 肉 味 噌 漬	規格表 9-620	KG	18			
92	豚 中 肉	規格表 9-610	KG	54			
93	豚 角 切	規格表 9-570	KG	12			
94	豚バラスライス	規格表 9-630	KG	8			
95	豚 も も 肉	規格表 9-680	KG	18			
96	豚 挽 肉	規格表 9-640	KG	25			
97	ベ ー コ ン	規格表 9-750	KG	43			
98	プ レ ス ハ ム	規格表 9-740	KG	13			
99	(冷)ハムカツ	規格表 9-535	KG	16			
100	ソフトサラミ	規格表 9-250	KG	6			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	金 額	備 考
101	ミニウインナー	規格表 9-835	KG	20			
102	(レ)牛もつ味付け	規格表 9-170	KG	12			
103	チキンナゲット	規格表 9-260	KG	16			
104	(冷)ハンバーグ	規格表 9-540-b	KG	48			
105	(冷)ミートボール	規格表 9-820	KG	10			
106	地 養 卵	規格表 10-140	KG	60			
107	(冷)目 玉 焼	規格表 10-190	個	99			
108	(レ)卵そぼろ	規格表 10-110	KG	10			
109	(レ)ふわふわエッグ	規格表 10-160	KG	24			
110	(レ)レアオムレツ	規格表 10-200	KG	33.6			
111	錦 糸 卵	規格表 10-65	個	12			
112	茶 わ ん む し	規格表 10-130	KG	30			
113	(冷)明太子入り玉子焼き	富士食品260g同等品	個	70			
114	プレーンヨーグルト	規格表 11-195	個	33			
115	あ さ つ き	規格表 12-40	KG	41.2			
116	か ぼ ち ゃ	規格表 12-200	KG	88			
117	水 菜	規格表 12-950	KG	27			
118	小 松 菜	規格表 12-380	KG	59			
119	青 じ そ	規格表 12-10	個	105			
120	春 菊	規格表 12-460	KG	14			
121	かいわれ大根	規格表 12-150	KG	7			
122	チ ン ゲ ン 菜	規格表 12-620	KG	28			
123	ニ ラ	規格表 12-710	KG	8			
124	に ん じ ん	規格表 12-720	KG	275			
125	(冷)シャトー人参	規格表 12-450	KG	7			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	金 額	備 考
126	葉 ね ぎ	規格表 12-780	KG	82			
127	イタリアンパセリ	規格表 12-60	個	15			
128	(冷)ブロッコリー	規格表 12-860	KG	82			
129	ほうれん草	規格表 12-910	KG	24			
130	み つ ば	規格表 12-990	KG	2			
131	(冷)絹 さ や	規格表 12-250	KG	3			
132	(冷)きざみオクラ	規格表 12-240	KG	12			
133	(冷)おくら	規格表 12-141	KG	6			
134	キャベツ	規格表 12-270	KG	296			
135	紫 キャベツ	規格表 12-1040	KG	16			
136	きゅうり	規格表 12-290	KG	135			
137	ご ぼ う	規格表 12-370	KG	35			
138	切 ご ぼ う	規格表 12-310	KG	8			
139	ささがきごぼう	規格表 12-386	KG	12			
140	しょうが	規格表 12-470	KG	3			
141	セ ロ リ	規格表 12-530	KG	25			
142	だ い こ ん	規格表 12-550	KG	278			
143	(レ)細切たけのこ	規格表 12-940	KG	9			
144	たまねぎ	規格表 12-600	KG	401			
145	紫 玉 葱	規格表 12-1050	KG	16			
146	サ ラ ダ 菜	規格表 12-430	KG	16			
147	レ タ ス	規格表 12-1170	KG	145			
148	サニーレタス	規格表 12-390	KG	9			
149	エンダイブ	規格表 12-120	KG	4			
150	(冷)カットコーン	規格表 12-170	KG	10			



## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
151	ヤングコーン缶	規格表 12-1120	缶	68			
152	ト マ ト	規格表 12-650	KG	75			
153	ミニトマト	規格表 12-1000	KG	44			
154	な す	規格表 12-670	KG	55			
155	(冷)揚 なす	規格表 12-30	KG	30			
156	(冷)にんにくの芽	規格表 12-740	KG	14			
157	根 深 ね ぎ	規格表 12-750	KG	42			
158	白 菜	規格表 12-760	KG	163			
159	(レ)水煮れんこん	規格表 12-970	KG	46			
160	ピ ー マ ン	規格表 12-820	KG	19			
161	パプリカピーマン	規格表 12-790	KG	31			
162	も や し	規格表 12-1080	KG	101			
163	み か ん	規格表 13-530	KG	211			
164	か ぼ す	規格表 13-170	KG	11			
165	レ モ ン	規格表 13-620	KG	17			
166	ア ボ ガ ド	規格表 13-20	KG	12			
167	梨	規格表 13-300 20世紀	KG	40			
168	バ ナ ナ	規格表 13-380 スイーティ オ	KG	282			
169	り ん ご	規格表 13-610-f 秋映	KG	70			
170	え の き 茸	規格表 14-10	KG	11			
171	生 椎 茸	規格表 14-60	KG	30			
172	し め じ	規格表 14-50	KG	7			
173	舞 茸	規格表 14-110	KG	14			
174	塩 吹 昆 布	規格表 15-160	個	20			
175	パール麺	規格表 15-215	KG	16			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
176	(冷)わかめ唐揚げ	理研 500g入り同等品	KG	12			
177	(冷)プチタルト	規格表 4-435	個	450			
178	トルテケーキ	規格表 4-380	個	450			
179	お好みソース	規格表 17-175	個	10			
180	合 せ 酢	規格表 17-40	本	4			
181	うどんだし	規格表 17-140	個	6			
182	醤油ラーメンの素	規格表 17-520	個	15			
183	おでんの素	規格表 17-180	KG	3			
184	カツカレー用カレー	エスピー 3Kg入り同等品	個	24			
185	タ イ ム	規格表 17-590	個	20			
186	ステーキソース	規格表 17-560	個	8			
187	バンバンジーソース	規格表 17-1020	個	8			
188	麻婆豆腐ベース	規格表 17-1160 Cook D o	個	18			
189	回鍋肉ベース	規格表 17-1130 Cook D o	個	4			
190	松茸ごはんの素	規格表 17-1170	KG	10			
191	菜 め し の 素	規格表 17-920	個	10			
192	紅 生 姜	規格表 18-410	KG	4			
193	(冷)調理焼そば	規格表 19-880	KG	58			
194	(冷)ベースガーリックライス	規格表 19-1155	KG	120			
195	(冷)焼おにぎり	規格表 19-1310	KG	15			
196	(冷)山芋焼	テーブルマーク 200g同等品	個	150			
197	(冷)えび天ちりソース	規格表 8-417	個	24			
198	新鮮レバー焼き	規格表 9-660	KG	14			
199	(レ)ショーロンポー	規格表 19-630	個	40			
200	(冷)えびフライ	規格表 8-425	KG	27			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
201	(冷)えびカツ	規格表 8-413	KG	21			
202	(冷)メンチカツ	規格表 9-860	KG	24			
203	(冷)肉シューマイ	規格表 19-980	KG	23.4			
204	(冷)いかシューマイ	規格表 8-215	個	60			
205	(冷)水ギョーザ	規格表 19-670	KG	9			
206	(冷)春 巻	規格表 19-1060	KG	8.8			
207	(冷)洋風野菜ミックス	規格表 19-390	KG	27			
208	(冷)グリル野菜ミックス	カゴメ 1Kg入り同等品	KG	12			
209	(レ)スコッチエッグ	規格表 19-690	個	50			
210	(冷)ミニいか天	ケーオー 25g同等品	KG	24			
211	(冷)まいたけ天ぷら	規格表 14-1200	KG	32			
212	(冷)かぼちゃ天ぷら	規格表 12-204	KG	20			
213	(冷)ミートコロッケ	規格表 19-1240	KG	11.2			
214	(レ)紅あずま甘露煮	規格表 2-195	KG	17			
215	内 地 米	規格表 1-300 3年産夢つくし、つくしろまん	KG	2,400			
216	ロウカット玄米	規格表 1-115	KG	720			
217	パ ン 粉	規格表 1-390	KG	24			
218	小 麦 粉	規格表 1-140	KG	30			
219	澱 粉	規格表 2-130	KG	60			
220	オリーブオイル	規格表 5-20	個	36			
221	マ ー ガ リ ン	規格表 5-70	KG	24			
222	カップみそ汁	規格表 7-110	個	360			
223	(冷)牛バラスライス	規格表 9-90	KG	60			
224	やきとり缶	規格表 9-875	缶	60			
225	鶏 卵	規格表 10-70	KG	210			

