



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
1	(冷) ナン	1個120g程度	個	80			
2	菓子パン (コーヒーサンド)	規格表1-30 ヤマザキ コーヒーサンドモカ又は同等品	袋	132			
3	調理パン (カレーパン)	規格表1-29 ヤマザキ又は同等品	袋	72			
4	調理パン (ピザ)	規格表1-29 フジパン又は同等品	袋	132			
5	菓子パン (イチゴ)	規格表1-30 ヤマザキ イチゴスペシャル又は同等品	袋	72			
6	(冷) うどん	規格表1-19	KG	20			
7	(冷) ラーメン	規格表1-20	KG	19			
8	(冷) 緩慢冷凍沖縄ソバ	規格表1-35	袋	18			
9	サラダ用スパゲティ	規格表1-37	袋	6			
10	馬鈴薯	規格表2-1	KG	28			
11	こんにゃく	規格表2-5	KG	4.5			
12	しらたき	規格表2-13	KG	7			
13	さつま芋	規格表2-2	KG	5.5			
14	はちみつどら焼	1個70g程度 生地にはちみつを練りこんだもの 粒餡	個	92			
15	コーヒーゼリーの素	1袋500g入り	袋	4			
16	白ごま	規格表5-1	袋	10			
17	すりごま	規格表5-9	袋	9			
18	ゆで大豆	規格表6-2	KG	8			
19	木綿豆腐	規格表6-4	個	34			
20	焼豆腐	規格表6-6	個	14			
21	厚揚	規格表6-9	個	30			
22	薄揚	規格表6-7	個	25			
23	凍豆腐	規格表6-12	個	6			
24	納豆	規格表6-13	個	678			
25	豆乳飲料 (1L)	1000ml キッコーマン 又は同等品	個	19			

## 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 (バナナ)	200ml キッコーマン又は同等品	個	187			
27	(冷) 鰹切り身	1切れ80g程度 骨なし	KG	10.2			
28	(冷) 鯉のたたき	規格表7-12	KG	10			
29	(冷) メルルーサ切り身	規格表7-85	KG	16.8			
30	(冷) 鮭切身 (大)	規格表7-73	KG	8.5			
31	(冷) 鮭切身 (小)	規格表7-74	KG	7.9			
32	(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	10			
33	(冷) ししゃも	規格表7-26	KG	2			
34	(冷) 真鱈切り身	1切れ80g程度 冷凍真空パック	KG	30.4			
35	鰯切り身	規格表7-2を冷凍したもの	KG	17.2			
36	あさり	規格表7-19	KG	10			
37	(冷) ほたて貝柱	規格表7-25	KG	5			
38	(冷) ロールいか	規格表7-33	KG	2			
39	いかの塩辛	規格表7-15	KG	1.98			
40	(冷) 甘えび	刺身用	KG	2.5			
41	(冷) 海老むき身	規格表7-31	KG	3.6			
42	しらす干	規格表7-23	KG	6.5			
43	かまぼこ	規格表7-46	KG	4			
44	カニ風味かまぼこ	規格表7-69	袋	8			
45	竹輪	規格表7-45	KG	5.5			
46	魚肉ハム	規格表7-57	KG	4.2			
47	牛サーロイン肉	規格表8-40 US産	KG	15			
48	牛バラ肉スライス	規格表8-47	KG	16			
49	牛もも肉スライスA	規格表8-3	KG	14.7			
50	牛もも肉	規格表8-2 長崎産	KG	7.5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
51	牛角肉	規格表 8-6	KG	8			
52	牛筋肉	規格表 8-7	KG	4.5			
53	鶏切肉	規格表 8-24	KG	16.5			
54	鶏もも肉	規格表 8-20	KG	60.6			
55	鶏もも肉 (カット)	規格表 8-42	KG	52.6			
56	豚軟骨ソーキ	1個 50g、1kg入	KG	9			
57	豚上肉 (肩ロース チャーシュー用)	規格表 8-45	KG	8.5			
58	豚上肉 (肩ロース カ ツ用)	規格表 8-9	KG	17.1			
59	豚上肉 (肩ロース シャブシャブ用)	規格表 8-44	KG	16			
60	豚バラ肉	規格表 8-11	KG	20			
61	豚バラ肉 (角煮用)	規格表 8-11 1切5 0g程度	KG	17.3			
62	豚並肉	規格表 8-10	KG	36.9			
63	豚角肉	規格表 8-12	KG	5.5			
64	豚挽肉	規格表 8-13	KG	7.5			
65	豚レバー煮	規格表 8-14 を甘辛く 煮たもの	KG	4			
66	ベーコン	規格表 8-18	KG	21			
67	プレスハム	規格表 8-28	KG	7.5			
68	ロースハム	規格表 8-27	KG	8.5			
69	粗挽ウィンナー	規格表 8-37	KG	8			
70	チョリソ	規格表 8-38	KG	3.5			
71	豚骨	規格表 8-33	KG	5			
72	鶏卵	規格表 9-1	KG	90			
73	(冷) 厚焼卵	規格表 9-5	個	27			
74	牛乳 (1L)	規格表 9-7	個	79			
75	コーヒー牛乳 (1L)	規格表 9-9	個	23			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
76	生クリーム	規格表9-14	個	5			
77	プレーンヨーグルト	規格表9-12	個	25			
78	ヨーグルト	規格表9-19	個	108			
79	オレンジゼリー	規格表3-9	個	186			
80	飲むヨーグルト(プレーン)	規格表9-20	本	17			
81	粉チーズ	規格表9-17	個	4			
82	スライスチーズ	規格表9-18	個	27			
83	(冷)絹さや	規格表10-60	KG	5			
84	南瓜	規格表10-42	KG	11			
85	青しそ	規格表10-6	KG	0.3			
86	サニーレタス	規格表10-14	KG	33.5			
87	にら	規格表10-19	KG	3.1			
88	人参	規格表10-46	KG	50			
89	わけぎ	規格表10-23	KG	3.9			
90	パセリ	規格表10-12	KG	0.4			
91	ピーマン	規格表10-7	KG	5.5			
92	赤ピーマン	規格表10-7に準じる	KG	2.5			
93	キャベツ	規格表10-3	KG	75.5			
94	胡瓜	規格表10-32	KG	38			
95	ごぼう	規格表10-27	KG	4			
96	(冷)千切りごぼう	規格表10-83	KG	8			
97	生姜	規格表10-20	KG	0.3			
98	チンゲン菜	規格表10-56	KG	16.5			
99	貝割大根	規格表10-10	KG	4			
100	大根	規格表10-41	KG	57.5			

## 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	3			
102	玉葱	規格表10-24	KG	94.5			
103	赤玉葱	規格表10-25	KG	4.5			
104	レタス	規格表10-13	KG	79			
105	トマト	規格表10-44	KG	26.5			
106	野菜ジュース	規格表14-13 200mlパック入	個	132			
107	野菜ジュースB	規格表14-13 720mlペットボトル(紫)	本	11			
108	にんにく	規格表10-21	KG	0.6			
109	おろしにんにく	規格表10-72 生1kg	個	2			
110	深葱	規格表10-22	KG	31.8			
111	白菜	規格表10-2	KG	54.5			
112	れんこん水煮	規格表10-35	KG	17			
113	もやし	規格表10-29	KG	16			
114	みかん	規格表11-1	KG	8			
115	リンゴジュース	規格表14-2 1L	個	17			
116	オレンジジュース	規格表14-1 200ml	個	72			
117	グレープフルーツ	規格表11-6	KG	7			
118	レモン	規格表11-8	KG	7.5			
119	マーマレードジャム	1個250g程度 低糖度	個	1			
120	チェリー缶	規格表11-26	缶	9			
121	キウイフルーツ	規格表11-12	KG	6			
122	りんご	規格表11-20	KG	8			
123	ペーストチャツネ	規格表11-21	個	3			
124	えのき茸	規格表12-2	KG	7.5			
125	生椎茸	規格表12-1	KG	4			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
126	しめじ	規格表 1 2 - 3	KG	25.5			
127	舞茸	規格表 1 2 - 4	KG	3			
128	エリンギ茸	規格表 1 2 - 1 3	KG	7.5			
129	青のり粉	規格表 1 3 - 1 7	個	2			
130	あおさ海苔	乾燥品 1袋 20g 程度	袋	7			
131	刻海苔	規格表 1 3 - 3	KG	0.1			
132	味付海苔	規格表 1 3 - 4	束	300			
133	海苔佃煮	規格表 1 3 - 8	個	160			
134	もずく	規格表 1 3 - 9	KG	14			
135	麦茶パック	規格表 1 4 - 1 1	袋	5			
136	サルサソース	ハイツ又は同等品 4 50g	個	2			
137	粗挽マスタード	規格表 1 5 - 2 7	個	2			
138	ラーメンスープ (トン コツ)	規格表 1 5 - 3 9	本	4			
139	ラーメンスープ (味 噌)	規格表 1 5 - 3 9	本	4			
140	ラーメンスープ (醬 油)	規格表 1 5 - 3 9	本	3			
141	ドレッシング (パッ チョ)	規格表 1 5 - 4 3	本	6			
142	ドレッシング (中華)	規格表 1 5 - 4 3	本	3			
143	ドレッシング (シー ザーサラダ)	規格表 1 5 - 4 3	本	3			
144	ドレッシング (すりお ろしオニオン)	規格表 1 5 - 4 3	本	3			
145	梅漬	規格表 1 6 - 1	個	8			
146	紅生姜	規格表 1 6 - 7	KG	1			
147	キムチ	規格表 1 6 - 6	KG	7			
148	べったら漬	規格表 1 6 - 1 1	KG	4			
149	福神漬	規格表 1 6 - 1 2	KG	5			
150	メンマ	規格表 1 0 - 7 0	KG	2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
151	白菜漬	規格表 1 6 - 2 1	K G	8			
152	楽京漬	規格表 1 6 - 1 3	K G	3			
153	(冷) マグロカツ	規格表 7 - 8 2	個	70			
154	(冷) 海老フライ (大)	規格表 7 - 7 9	個	280			
155	(冷) 牛肉コロッケ	規格表 1 7 - 4	個	140			
156	(冷) シューマイ	規格表 1 7 - 7	個	290			
157	ごぼうサラダ	規格表 1 7 - 1 8	K G	4			
158	マカロニサラダ	規格表 1 7 - 1 8 に準じる	K G	7			
159	唐揚げ弁当	仕様書のとおり	個	52			
160	のり弁当	仕様書のとおり	個	51			
161	ビーフ弁当	仕様書のとおり	個	50			
162	生姜焼き弁当	仕様書のとおり	個	111			
163	うるち精米	規格表 1 - 1 令和 3 年 産 1 等	K G	450			
164	パン粉	規格表 1 - 7	K G	5			
165	五島うどん	規格表 1 - 1 5	K G	6			
166	小麦粉	規格表 1 - 5	K G	5			
167	花麩	規格表 1 - 2 2 2 0 g 入	袋	10			
168	澱粉	規格表 2 - 1 0	K G	10			
169	緑豆春雨	規格表 2 - 9	K G	2			
170	(冷) 里芋	規格表 2 - 8	K G	10			
171	食油	規格表 4 - 1	缶	4			
172	サラダ油	規格表 4 - 2	本	10			
173	オリーブオイル	規格表 4 - 4	本	10			
174	バター	規格表 4 - 5	個	10			
175	(冷) 豆腐サイコロ	規格表 6 - 2 5	K G	10			



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
176	米合わせ味噌	規格表 6-16	KG	80			
177	(冷) 骨なし赤魚フィレ	規格表 7-17	KG	20			
178	(冷) 鯖フィーレ	規格表 7-27	KG	20			
179	(冷) シーフードミックス	規格表 7-34	KG	10			
180	(冷) 辛子明太子	規格表 7-24	KG	5			
181	ツナ缶	規格表 7-80	缶	30			
182	(冷) ほぐし鶏	規格表 8-46	袋	20			
183	(冷) 粗挽きボムステーキハム	規格表 8-29	袋	10			
184	やわらか豚角煮	真空パック 1枚約80g	袋	10			
185	(冷) チーズ入りソーセージ	規格表 8-43	KG	5			
186	(冷) デミグラソースハンバーグ	規格表 17-11	個	50			
187	うずら卵缶	規格表 9-3	缶	12			
188	(冷) ブロッコリー	規格表 10-62	KG	20			
189	(冷) ほうれんそう	規格表 10-58	KG	30			
190	(冷) さやいんげん	規格表 10-59	KG	20			
191	(冷) きざみおくら	規格表 10-85	KG	10			
192	ホールコーン缶	規格表 10-66	缶	20			
193	クリームコーン缶	規格表 10-67	缶	30			
194	ホールトマト缶	規格表 10-69	缶	6			
195	ナチュラルカクテル	規格表 11-32	缶	12			
196	デザートของ素	レトルト1kg 果肉入フルーチェ又は同等品	袋	6			
197	なめこ缶	規格表 12-9	缶	12			
198	マッシュルーム缶	規格表 12-10	缶	24			
199	緑茶缶	規格表 14-7 340ml	缶	216			
200	味付塩こしょう	規格表 15-67	個	5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
201	刺身醤油	300ml	本	5			
202	麺つゆ	規格表15-50	本	6			
203	濃口醤油	規格表15-1	本	6			
204	ウスターソース	規格表15-3	本	10			
205	ステーキソース(和風)	規格表15-40	本	10			
206	トマトケチャップ	規格表15-9	本	10			
207	ビーフシチュールー	規格表15-18	個	10			
208	ポタージュスープの素	規格表15-44	KG	10			
209	和風出汁の素	規格表15-23	個	10			
210	オイスターソース	規格表15-38	本	5			
211	マヨネーズ	規格表15-11	本	20			
212	カレー粉	規格表15-14	缶	3			
213	カレーフレーク	規格表15-16	KG	15			
214	卓上一味唐辛子	規格表15-31	個	10			
215	卓上七味唐辛子	規格表15-32	個	10			
216	鶏ガラスープの素	規格表15-68	個	3			
217	焼肉のたれ	規格表15-20	本	10			
218	ドレッシング(ゴマ)	規格表15-43	本	8			
219	ドレッシング(ピエトロ)	規格表15-43	本	12			
220	味ポン	規格表15-6	本	5			
221	料理酒	規格表15-13	本	12			
222	味醂	規格表15-12	本	12			
223	(冷) ミックスベジタブル	規格表10-61	KG	10			
224	(冷) ミートボール	規格表17-1	KG	10			
225	(冷) ギョウザ	規格表17-9	個	100			

