

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3年産 1等 国産	KG	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	切もち	規格表1-3	袋	1			
4	ロングライフパン	1個70g程度 賞味期限30日以上 コモ同等品以上のもの	個	264			
5	菓子パン (蒸しパン)	規格表1-30 ヤマザキ 北海道チーズ蒸しケーキ又は同等品	袋	80			
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	96			
7	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	80			
8	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	96			
9	(冷) うどん	規格表1-19	KG	21			
10	(冷) そば	規格表1-19に準じる	KG	5			
11	(冷) ラーメン	規格表1-20	KG	18			
12	ゆでちゃんぽん	規格表1-17	KG	10			
13	馬鈴薯	規格表2-1	KG	32			
14	こんにゃく	規格表2-5	KG	4			
15	しらたき	規格表2-13	KG	3			
16	カットケーキ (チーズ)	フリーカット 1箱400g程度	箱	5			
17	ガーリックオイル	1本275g ピエトロ同等品以上のもの	本	3			
18	栗きんとん	規格表5-7	KG	1			
19	白ごま	規格表5-1	袋	3			
20	すりごま	規格表5-9	袋	4			
21	ゆで大豆	規格表6-2	KG	15			
22	黒豆煮豆	規格表6-22	KG	1			
23	木綿豆腐	規格表6-4	個	22			
24	絹ごし豆腐	規格表6-5	個	5			
25	焼豆腐	規格表6-6	個	9			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
26	厚揚	規格表6-9	個	42			
27	薄揚	規格表6-7	個	76			
28	凍豆腐	規格表6-12	個	8			
29	納豆	規格表6-13	個	546			
30	豆乳飲料(1L)	1000ml キッコーマン又は同等品	個	12			
31	豆乳飲料(黒ゴマ)	200ml ソヤファーム又は同等品	個	72			
32	(冷) 鱈切り身	1切れ80g程度 骨なし	KG	24.8			
33	(冷) 鰯筒切	規格表7-28	KG	34.4			
34	(冷) 鱈開き	規格表7-22	KG	3			
35	(冷) 鮭切身(大)	規格表7-73	KG	12.4			
36	(冷) 鮭切身(小)	規格表7-74	KG	4.6			
37	(冷) ししゃも	規格表7-26	KG	3			
38	鰯切り身	規格表7-2を冷凍したもの	KG	15			
39	しじみ	規格表7-20	KG	6			
40	(冷) ロールいか	規格表7-33	KG	17.5			
41	いかの塩辛	規格表7-15	KG	1.32			
42	数の子	規格表7-60	KG	1			
43	しらす干	規格表7-23	KG	4.5			
44	かまぼこ	規格表7-46	KG	1.6			
45	カニ風味かまぼこ	規格表7-69	袋	14			
46	竹輪	規格表7-45	KG	2.89			
47	伊達巻	規格表7-58	KG	0.5			
48	魚肉ハム	規格表7-57	KG	4.2			
49	牛バラ肉スライス	規格表8-47	KG	6			
50	牛もも肉スライスA	規格表8-3	KG	23			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
51	牛もも肉	規格表 8-2	KG	4.5			
52	手羽元	1本60g程度	KG	7			
53	鶏もも肉	規格表 8-20	KG	14.4			
54	鶏もも肉 (カット)	規格表 8-42	KG	44.1			
55	(冷) フライドチキン	日本食研又は同等品 骨 なし 1個110g	個	95			
56	鶏骨	規格表 8-34	KG	2			
57	豚上肉スライス	規格表 8-16	KG	3			
58	豚上肉 (肩ロース カ ツ用)	規格表 8-9	KG	46.5			
59	豚上肉 (肩ロース シャブシャブ用)	規格表 8-44	KG	15.5			
60	豚バラ肉	規格表 8-11	KG	5			
61	豚バラ肉 (角煮用)	規格表 8-11 1切5 0g程度	KG	8.8			
62	豚並肉	規格表 8-10	KG	11			
63	豚角肉	規格表 8-12	KG	10.5			
64	豚挽肉	規格表 8-13	KG	16.5			
65	豚レバー煮	規格表 8-14 を甘辛く 煮たもの	KG	4			
66	もつ鍋用もつ	牛もつ カット下処理済 みのもの	KG	5			
67	ベーコン	規格表 8-18	KG	19.5			
68	プレスハム	規格表 8-28	KG	1.5			
69	ロースハム	規格表 8-27	KG	6			
70	粗挽ウィンナー	規格表 8-37	KG	9.5			
71	鶏卵	規格表 9-1	KG	70			
72	(冷) オムレツ	規格表 9-24	KG	4.8			
73	牛乳 (1L)	規格表 9-7	個	62			
74	コーヒー牛乳 (1L)	規格表 9-9	個	14			
75	プレーンヨーグルト	規格表 9-12	個	15			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
76	ヨーグルト	規格表 9-19	個	99			
77	プリン	規格表 3-6	個	174			
78	飲むヨーグルト (プレーン)	規格表 9-20	本	15			
79	粉チーズ	規格表 9-17	個	3			
80	スライスチーズ	規格表 9-18	個	20			
81	(冷) 絹さや	規格表 10-60	KG	1			
82	南瓜	規格表 10-42	KG	2			
83	小松菜	規格表 10-5	KG	9.5			
84	青しそ	規格表 10-6	KG	0.2			
85	サニーレタス	規格表 10-14	KG	24.5			
86	にら	規格表 10-19	KG	4.5			
87	人参	規格表 10-46	KG	49.5			
88	わけぎ	規格表 10-23	KG	4.7			
89	パセリ	規格表 10-12	KG	0.4			
90	ピーマン	規格表 10-7	KG	5.6			
91	黄ピーマン	規格表 10-7 に準じる	KG	3.5			
92	みつ葉	規格表 10-9	KG	1.2			
93	キャベツ	規格表 10-3	KG	51			
94	胡瓜	規格表 10-32	KG	12.9			
95	ごぼう	規格表 10-27	KG	4.5			
96	(冷) 千切りごぼう	規格表 10-83	KG	6.5			
97	生姜	規格表 10-20	KG	0.3			
98	セロリ	規格表 10-8	KG	1			
99	チンゲン菜	規格表 10-56	KG	14.5			
100	貝割大根	規格表 10-10	KG	1.5			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単価	金額	備考
101	大根	規格表10-41	KG	34			
102	筍水煮	規格表10-49	KG	7			
103	玉葱	規格表10-24	KG	65.3			
104	赤玉葱	規格表10-25	KG	3.3			
105	レタス	規格表10-13	KG	37.5			
106	トマト	規格表10-44	KG	17.3			
107	野菜ジュースA	規格表14-13 720ml ペットボトル(オレンジ)	本	12			
108	にんにく	規格表10-21	KG	0.5			
109	おろしにんにく	規格表10-72 生1 kg	個	2			
110	深葱	規格表10-22	KG	27.5			
111	白菜	規格表10-2	KG	30			
112	れんこん水煮	規格表10-35	KG	6			
113	もやし	規格表10-29	KG	10			
114	みかん	規格表11-1	KG	12			
115	オレンジジュース	規格表14-1 1L	個	14			
116	レモン	規格表11-8	KG	2.5			
117	レモン汁	1本70ml ポッカ サッポロ又は同等品	本	2			
118	マーマレードジャム	1個250g程度 低糖 度	個	2			
119	パイナップルジュース	14-1に準じる 1個 200ml入り	個	124			
120	リンゴジュース	規格表14-2 200 ml	個	184			
121	ペーストチャツネ	規格表11-21	個	4			
122	えのき茸	規格表12-2	KG	5.3			
123	しめじ	規格表12-3	KG	18.3			
124	舞茸	規格表12-4	KG	2.5			
125	エリンギ茸	規格表12-13	KG	5.5			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
126	あおさ海苔	乾燥品 1袋20g程度	袋	4			
127	刻海苔	規格表13-3	KG	0.3			
128	味付海苔	規格表13-4	バンドル	100			
129	海苔佃煮	規格表13-8	個	160			
130	もずく	規格表13-9	KG	8			
131	麦茶パック	規格表14-11	袋	10			
132	サルサソース	ハインツ又は同等品 450g	個	4			
133	粗挽マスタード	規格表15-27	個	4			
134	ラーメンスープ(味噌)	規格表15-39	本	2			
135	ドレッシング(パッチョ)	規格表15-43	本	3			
136	ドレッシング(シーザーサラダ)	規格表15-43	本	3			
137	ドレッシング(青しそ)	規格表15-43	本	3			
138	ドレッシング(すりおろしオニオン)	規格表15-43	本	3			
139	梅漬	規格表16-1	個	8			
140	沢庵漬	規格表16-8	KG	3			
141	キムチ	規格表16-6	KG	5			
142	福神漬	規格表16-12	KG	5			
143	高菜油炒め	高菜を加工したもの	KG	2			
144	メンマ	規格表10-70	KG	2			
145	白菜漬	規格表16-21	KG	5			
146	楽京漬	規格表16-13	KG	4			
147	(冷)白身魚フライ	規格表7-36	個	110			
148	(冷)鱈フライ	規格表7-38	個	110			
149	(冷)シューマイ	規格表17-7	個	180			
150	ごぼうサラダ	規格表17-18	KG	4			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
151	マカロニサラダ	規格表17-18に準じる	KG	4			
152	カボチャサラダ	規格表17-18に準じる	KG	4			
153	チキン南蛮弁当	仕様書のとおり	個	55			
154	とんかつ弁当	仕様書のとおり	個	55			
155	のり弁当	仕様書のとおり	個	33			
156	ビーフ弁当	仕様書のとおり	個	55			
157	うるち精米	規格表1-1 令和3年産 1等	KG	300			
158	パン粉	規格表1-7	KG	5			
159	マカロニ	規格表1-8 300g入	KG	3			
160	小麦粉	規格表1-5	KG	3			
161	澱粉	規格表2-10	KG	5			
162	(冷) フライドポテト	規格表2-7	KG	10			
163	(冷) 里芋	規格表2-8	KG	20			
164	砂糖 (上白糖)	規格表3-1	KG	10			
165	食油	規格表4-1	缶	2			
166	サラダ油	規格表4-2	本	3			
167	ごま油	規格表4-3	本	2			
168	オリーブオイル	規格表4-4	本	5			
169	バター	規格表4-5	個	5			
170	白味噌	規格表6-18	KG	5			
171	(冷) 豆腐サイコロ	規格表6-25	KG	10			
172	米合わせ味噌	規格表6-16	KG	60			
173	赤だし味噌	規格表6-19	KG	10			
174	(冷) 豆腐ハンバーグ	規格表17-22	個	100			
175	(冷) サーモンあぶり焼き	500g スライス55~70枚入	個	5			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単価	金額	備考
176	(冷) 鯖フィーレ	規格表 7-27	KG	20			
177	(冷) シーフードミックス	規格表 7-34	KG	10			
178	(冷) いくら醤油漬	規格表 7-79	個	5			
179	(冷) あさりむき身	規格表 7-32	KG	10			
180	ツナ缶	規格表 7-80	缶	20			
181	(冷) ほぐし鶏	規格表 8-46	袋	20			
182	(冷) 粗挽きボムステーキハム	規格表 8-29	袋	10			
183	やわらか豚角煮	真空パック 1枚約80g	袋	10			
184	(冷) チーズ入りソーセージ	規格表 8-43	KG	5			
185	(冷) ブロッコリー	規格表 10-62	KG	20			
186	(冷) ほうれんそう	規格表 10-58	KG	40			
187	(冷) さやいんげん	規格表 10-59	KG	20			
188	(冷) きざみおくら	規格表 10-85	KG	10			
189	ホールコーン缶	規格表 10-66	缶	20			
190	クリームコーン缶	規格表 10-67	缶	20			
191	ホールトマト缶	規格表 10-69	缶	12			
192	(冷) にんにくの芽	規格表 10-63	KG	10			
193	ナチュラルカクテル	規格表 11-32	缶	12			
194	デザート素	レトルト1kg 果肉入フルーチェ又は同等品	袋	12			
195	木くらげ	規格表 12-8	KG	2			
196	なめこ缶	規格表 12-9	缶	24			
197	マッシュルーム缶	規格表 12-10	缶	12			
198	麺つゆ	規格表 15-50	本	6			
199	濃口醤油	規格表 15-1	本	6			
200	食酢	規格表 15-5	本	6			

内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
201	ウスターソース	規格表 1 5 - 3	本	10			
202	とんかつソース	規格表 1 5 - 4	本	10			
203	ステーキソース (洋風)	規格表 1 5 - 4 0	本	10			
204	ステーキソース (和風)	規格表 1 5 - 4 0	本	5			
205	デミグラスソース缶	規格表 1 5 - 4 1	缶	6			
206	トマトケチャップ	規格表 1 5 - 9	本	10			
207	ハヤシフレーク	規格表 1 5 - 1 9	個	10			
208	オイスターソース	規格表 1 5 - 3 8	本	5			
209	マヨネーズ	規格表 1 5 - 1 1	本	10			
210	ねりがらし	規格表 1 5 - 2 6	個	10			
211	カレーフレーク	規格表 1 5 - 1 6	KG	15			
212	キムチの素	規格表 1 5 - 5 1	本	5			
213	焼肉のたれ	規格表 1 5 - 2 0	本	10			
214	ドレッシング (ゴマ)	規格表 1 5 - 4 3	本	8			
215	味ポン	規格表 1 5 - 6	本	5			
216	マーボ豆腐の素	規格表 1 5 - 3 7	個	6			
217	料理酒	規格表 1 5 - 1 3	本	6			
218	赤ワイン風調味料	規格表 1 5 - 5 9	本	2			
219	白ワイン風調味料	規格表 1 5 - 6 0	本	2			
220	味醂	規格表 1 5 - 1 2	本	6			
221	無臭にんにくピリ辛漬	規格表 1 6 - 2 9	個	5			
222	スタミナ一番漬	規格表 1 6 - 3 0	個	5			
223	(冷) ミートボール	規格表 1 7 - 1	KG	10			
224	まぐろ油漬缶	規格表 7 - 4 2	缶	6			
225	炊き込みご飯 (セット)	規格表 1 7 - 2 4	個	50			

