





## 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	640			
2	手 巻 寿 司	規格表(弁当) No.200	個	450			
3	味 ご 飯 弁 当	規格表(弁当) No.10	個	240			
4	の り 弁 当	規格表(弁当) No.240	個	240			
5	鶏めしパック	卵焼入り 250g程度	個	100			
6	バ ケ ッ ト	規格表 1-350	個	60			
7	マーガリン入りテーブル ロール(6)	規格表 1-260	個	35			
8	メロンパン	規格表 1-40	個	300			
9	ミニパン3個入り	規格表 1-40	個	130			
10	ツナマヨネーズパン	規格表 1-260	個	320			
11	チーズ蒸しケーキ	規格表 1-40	個	320			
12	ブレスパン(たまご)	規格表 1-260	個	320			
13	チョコデニッシュ	規格表 1-40	個	320			
14	チーズメンチカツ	規格表 1-260	個	240			
15	ジャムストライプパン	規格表 1-40	個	240			
16	ミックスサンド	規格表 1-260	個	320			
17	チュロッキー	規格表 1-40	個	320			
18	ハムチーズパン	規格表 1-260	個	240			
19	ホットケーキサンド	規格表 1-40	個	240			
20	焼きカレーパン	規格表 1-260	個	400			
21	クロワッサン(5)	規格表 1-40	個	40			
22	(冷)そうめん	シマダ 230g同等品	KG	46			
23	(冷)チャンポン麺	規格表 1-245	KG	80			
24	(冷)中華冷麺	規格表 1-240	KG	80			
25	(冷)ラ ー メ ン	規格表 1-550-a	KG	40			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
26	天 ぷ ら 粉	規格表 1-290	KG	16			
27	ビ ー フ ン	規格表 1-400	KG	3			
28	じゃがいも	規格表 2-80	KG	112			
29	(冷)フレンチポテト	規格表 2-170 a	KG	7			
30	くずきり	規格表 2-210	KG	10			
31	梅型こんにやく	寿マナック 1kg入り同等品	KG	30			
32	さ つ ま い も	規格表 2-50	KG	62			
33	紫 さ つ ま い も	規格表 2-50に同じ	KG	16			
34	洗いさといも	規格表 2-10	KG	16			
35	(冷)一食とろろ	規格表 2-145	KG	12			
36	(冷)梅ヶ枝餅	規格表 4-85	個	400			
37	ボンタンアメ	セイカ食品 8粒入り同等品	個	400			
38	(冷)カット 豆 腐	規格表 7-275	KG	60			
39	が ん も ど き	規格表 7-120	KG	8			
40	節 分 豆	規格表 7-250	個	450			
41	(冷)あじフライ	規格表 8-115	KG	44			
42	(冷)かれい筒切	規格表 8-610	KG	60			
43	(冷)さけ切身	規格表 8-780	KG	12			
44	塩紅さけ	規格表 8-1040	KG	20			
45	さ ば 筒 切	規格表 8-860	KG	31			
46	さばみりん干	規格表 8-910	KG	10			
47	(冷)塩 さ ば	規格表 8-1050	KG	20			
48	し し や も	規格表 8-1080	KG	5			
49	明太バラ子	規格表 8-1665	KG	4			
50	活ぶりフィレ	規格表 8-1425	KG	33			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
51	(冷)マグロ刺身用	規格表 8-1500	KG	20			
52	あさり貝	規格表 8-50	KG	37			
53	いかの塩辛	規格表 8-240	KG	8.8			
54	(冷)タコ刺身用	規格表 8-1180	KG	8			
55	しらす干	規格表 8-1110	KG	3			
56	かまぼこ	規格表 8-580	KG	7			
57	赤かまぼこ	規格表 8-40	KG	6			
58	笹かまぼこ	規格表 8-830	KG	10			
59	ごぼう大	規格表 8-760	KG	10			
60	いわしバーグ	規格表 8-310	個	30			
61	(冷)シーフードミックス	規格表 8-1020	KG	24			
62	(冷)白身魚フライ	規格表 8-1120	KG	27			
63	牛挽肉	規格表 9-140	KG	14			
64	鶏もも肉	規格表 9-450	KG	78			
65	鶏切肉	規格表 9-350	KG	61			
66	鶏ぶつ切	規格表 9-410	KG	56			
67	(冷)とり天プリフライ	規格表 9-385	KG	40			
68	鶏挽肉	規格表 9-400	KG	29			
69	(冷)スチームチキン	規格表 9-235	個	34			
70	(冷)蒸し鶏	規格表 9-850	KG	22			
71	豚背ロース	規格表 9-600	KG	78			
72	豚肉味噌漬	規格表 9-620	KG	12			
73	(冷)ロースカツ	規格表 9-940	KG	48			
74	豚中肉	規格表 9-610	KG	61			
75	豚角切	規格表 9-570	KG	12			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	金 額	備 考
76	豚バラスライス	規格表 9-630	KG	39			
77	豚 も も 肉	規格表 9-680	KG	8			
78	豚 挽 肉	規格表 9-640	KG	44			
79	煮豚スライス	規格表 9-480	個	5			
80	ベ ー ヨ ン	規格表 9-750	KG	20			
81	ロ ー ス ハ ム	規格表 9-950	KG	4			
82	ブ レ ス ハ ム	規格表 9-740	KG	10			
83	フランクフルトソーセージ	規格表 9-730	個	28			
84	ソフトサラミ	規格表 9-250	KG	9			
85	チキンナゲット	規格表 9-260	KG	11			
86	(冷)ハンバーグ	規格表 9-540 -b	KG	24			
87	(冷)ミートボール	規格表 9-820	KG	25			
88	(レ)野菜肉団子	規格表 9-910	個	12			
89	地 養 卵	規格表 10-140	KG	80			
90	味付半熟卵	規格表 10-5	個	120			
91	出 卷 卵	規格表 10-100	個	22			
92	(レ)ふわふわエッグ	規格表 10-160	KG	53			
93	(レ)レアオムレツ	規格表 10-200	KG	29			
94	錦 糸 卵	規格表 10-65	個	4			
95	ジャンボ生クリーム	規格表 11-135	個	10			
96	プレーンヨーグルト	規格表 11-195	個	30			
97	生粉末チーズ	規格表 11-210	KG	2			
98	あ さ つ き	規格表 12-40	KG	21			
99	か ぼ ち ゃ	規格表 12-200	KG	3			
100	水 菜	規格表 12-950	KG	18			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
101	小 松 菜	規格表 12-380	KG	14			
102	青 じ そ	規格表 12-10	個	149			
103	春 菊	規格表 12-460	KG	30			
104	かいわれ大根	規格表 12-150	KG	8			
105	チ ン ゲ ン 菜	規格表 12-620	KG	12			
106	菜 の 花	規格表 12-690	KG	18			
107	ニ ラ	規格表 12-710	KG	29			
108	に ん じ ん	規格表 12-720	KG	247			
109	葉 ね ぎ	規格表 12-780	KG	46			
110	イタリアンパセリ	規格表 12-60	個	30			
111	(冷)ブロッコリー	規格表 12-860	KG	25			
112	ほうれん草	規格表 12-910	KG	52			
113	み つ ば	規格表 12-990	KG	4			
114	(冷)絹さや	規格表 12-250	KG	15			
115	キャベツ	規格表 12-270	KG	301			
116	紫キャベツ	規格表 12-1040	KG	8			
117	きゅうり	規格表 12-290	KG	116			
118	ご ぼ う	規格表 12-370	KG	15			
119	切ごぼう	規格表 12-310	KG	19			
120	ささがきごぼう	規格表 12-386	KG	24			
121	しょうが	規格表 12-470	KG	4			
122	セ ロ リ	規格表 12-530	KG	25			
123	だ い こ ん	規格表 12-550	KG	426			
124	(レ)細切たけのこ	規格表 12-940	KG	11			
125	たまねぎ	規格表 12-600	KG	297			

## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
126	サラダ菜	規格表 12-430	KG	13			
127	レタス	規格表 12-1170	KG	72			
128	サニーレタス	規格表 12-390	KG	16			
129	トマト	規格表 12-650	KG	50			
130	ミニトマト	規格表 12-1000	KG	44			
131	にんにく	規格表 12-730	KG	2			
132	根深ねぎ	規格表 12-750	KG	50			
133	白 菜	規格表 12-760	KG	118			
134	(レ)水煮れんこん	規格表 12-970	KG	15			
135	(冷)ピーツ	規格表 12-815	KG	5			
136	ピーマン	規格表 12-820	KG	18			
137	パプリカピーマン	規格表 12-790	KG	6			
138	もやし	規格表 12-1080	KG	106			
139	大豆もやし	規格表 12-580	KG	12			
140	デコボン	規格表 13-275	KG	39			
141	レモン	規格表 13-620	KG	11			
142	バナナ	規格表 13-380 スイーティ オ	KG	226			
143	干ぶどう	規格表 13-490	個	3			
144	りんご	規格表 13-610-c 富士	KG	42			
145	(冷)ブルーベリー	規格表 13-460 500g入り	個	8			
146	生椎茸	規格表 14-60	KG	10			
147	だし昆布	規格表 15-190	KG	5			
148	結び昆布	200個人り	個	6			
149	パール麺	規格表 15-215	KG	10			
150	杏仁豆腐	規格表 4-30 78g	個	850			



## 内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
151	味付ぼん酢	規格表 17-20	本	10			
152	バーニャカウダソース	規格表 17-975	個	24			
153	味噌ラーメンの素	規格表 17-1200	個	4			
154	おでんの素	規格表 17-180	KG	3			
155	一食トマトマスタード	規格表 17-70	個	400			
156	サラダシーズニング	エスピーチョレギサラダ100g 同等品	個	10			
157	韓国唐辛子	100g入り エスピー同等品	個	10			
158	ステーキソース	規格表 17-560	個	14			
159	バンバンジーソース	規格表 17-1020	個	9			
160	麻婆豆腐ベース	規格表 17-1160 Cook Do	個	8			
161	回鍋肉ベース	規格表 17-1130 Cook Do	個	8			
162	菜めしの素	規格表 17-920	個	8			
163	刻みカリカリ梅	規格表 18-65	KG	5			
164	紅 生 姜	規格表 18-410	KG	7			
165	(冷)チャーハン	規格表 19-870	KG	116			
166	(冷)調理焼そば	規格表 19-880	KG	34			
167	(レ)ショーロンポー	規格表 19-630	個	18			
168	(冷)えびフライ	規格表 8-425	KG	20			
169	(冷)メンチカツ	規格表 9-860	KG	12			
170	(冷)いかシューマイ	規格表 8-215	個	54			
171	(冷)焼ギョーザ	規格表 19-1320	KG	27			
172	(冷)春 巻	規格表 19-1060	KG	6			
173	(冷)ジャンボギョーザ	規格表 19-610	KG	6			
174	(冷)洋風野菜ミックス	規格表 19-390	KG	20			
175	(冷)カレーコロッケ	規格表 19-410	KG	8			

