

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	金 額	備 考
1	クルトン	規格表 1-110	個	27			
2	(冷)うどん	規格表 1-30	KG	180			
3	(冷)チャンボン麺	規格表 1-245	KG	120			
4	(冷)ラーメン	規格表 1-550-a	KG	138			
5	(冷)和そば	規格表 1-560 シマダヤ	KG	96			
6	(冷)すいとん	規格表 1-190	KG	45			
7	こんにゃく	規格表 2-30	KG	117			
8	突こんにゃく	規格表 2-120	KG	84			
9	しらたき	規格表 2-90	KG	75			
10	(冷)とろろ	規格表 2-140	KG	96			
11	豆 腐	規格表 7-270	KG	219			
12	絹ごし豆腐	規格表 7-130	KG	156			
13	絞 豆 腐	規格表 7-200	KG	120			
14	焼 豆 腐	規格表 7-330	KG	162			
15	厚 あ げ	規格表 7-40	KG	111			
16	油 あ げ	規格表 7-50	KG	63			
17	納 豆	規格表 7-280	KG	97.2			
18	さけフレーク	規格表 8-820	KG	36			
19	(レ)さば塩焼	規格表 8-850	KG	36			
20	辛子明太子	規格表 8-590	KG	30			
21	(レ)さけ塩焼	規格表 8-800	KG	30			
22	かまぼこ	規格表 8-580	KG	6			
23	(冷)かにシュレッド	規格表 7-555	KG	27			
24	竹 輪	規格表 8-1240	KG	27			
25	さつま揚	規格表 8-840	KG	39			

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
26	ハムステーキ	規格表 9-530	個	480			
27	温 泉 卵	規格表 10-60	K G	217.8			
28	(レ)ミニレアオムレツ	規格表 10-180	K G	72			
29	(レ)ベーコンエッグ	規格表 10-170	K G	24			
30	卵 豆 腐	規格表 10-120	K G	126			
31	バ ッ ク 牛 乳	規格表 11-260	個	8,640			
32	ジャンボ牛乳	規格表 11-120	個	147			
33	フルーツオーレ	規格表 11-310-a	個	1,500			
34	バックコーヒー	規格表 11-270-b, c	個	4,560			
35	生 ク リ ー ム	規格表 11-200	個	102			
36	固形ヨーグルトB	規格表 11-115-a	個	3,240			
37	乳 酸 菌 飲 料A	規格表 11-220-a	個	3,120			
38	液体ヨーグルト	規格表 11-40	個	2,100			
39	のむヨーグルトA	規格表 11-230	個	2,160			
40	(冷)むきえだまめ	規格表 12-1015	K G	57			
41	(冷)焼きなすカット	規格表 12-1100	K G	48			
42	ほぐしえのき茸	規格表 14-160	K G	30			
43	ほぐししめじ	規格表 14-170	K G	72			
44	カットエリンギ	規格表 14-180	K G	54			
45	も ず く	規格表 15-240	K G	153			
46	乳酸菌飲料 B	規格表 11-225	個	3,480			
47	プ リ ン	規格表 4-445	個	2,280			
48	一 食 茶 漬	規格表 19-70 さけ	個	432			
49	沢 庵 漬	規格表 18-280 新漬	K G	54			
50	福 神 漬	規格表 18-390 無着色	K G	72			

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
51	楽 京 漬	規格表 18-450	K G	36			
52	九 ち ゃ ん 漬	規格表 18-170	K G	42			
53	山 川 漬	規格表 18-430	K G	27			
54	白 菜 漬	規格表 18-350	K G	54			
55	(冷)キムチ漬	規格表 18-155	K G	105			
56	か ら し 高 菜	規格表 18-90	K G	45			
57	め ん たい 高 菜	規格表 18-415	K G	45			
58	甘 酢 生 姜	規格表 18-40	K G	42			
59	(レ)ポテトサラダ	規格表 19-1180	K G	48			
60	(レ)ごぼうサラダ	規格表 12-374	K G	18			
61	(レ)かぼちゃサラダ	規格表 12-202	K G	99			
62	(レ)マカロニサラダ	規格表 19-1210	K G	48			
63	パック白飯(大)	規格表 1-360	個	360			
64	ス パ ゲ テ ィ	規格表 1-200	K G	105			
65	は る さ め	規格表 2-160	K G	90			
66	(冷)さといも	規格表 2-70	K G	120			
67	砂 糖	規格表 3-20	K G	180			
68	食 油	規格表 5-60	K G	360			
69	合 わ せ み そ	規格表 7-60	K G	360			
70	(レ)ツナパック	規格表 8-1290	個	90			
71	(冷)テリヤキチキンステーキ	規格表 9-320	K G	72			
72	あらびきウインナー	規格表 9-30	個	210			
73	(レ)味付肉団子	規格表 9-10	個	72			
74	(冷)さやいんげん	規格表 12-400	K G	30			
75	(レ)ゆでたけのこ	規格表 12-1130	K G	150			

内 訳 書

No.	品 名	規 格	単 位	予定 数量	単 価	金 額	備 考
76	(冷)ホールコーン	規格表 12-920	K G	288			
77	干 椎 茸	規格表 14-100	K G	15			
78	味 付 の り	規格表 15-40	個	1,800			
79	一食のり佃煮	規格表 15-50	個	1,200			
80	わ か め	規格表 15-260	K G	9			
81	料 理 酒	規格表 16-560	個	36			
82	み り ん	規格表 16-510	本	36			
83	緑 茶 パ ッ ク	規格表 16-570	個	720			
84	野菜ジュース	規格表 16-240-b	個	2,160			
85	ミニパックジュースB	規格表 16-451	個	2,160			
86	醬 油	規格表 17-510	L	270			
87	食 酢	規格表 17-540	個	18			
88	コンソメの素	規格表 17-400	K G	60			
89	だ し の 素	規格表 17-720	K G	72			
90	フレンチソース	規格表 17-1120	L	27			
91	和風ドレッシング	規格表 17-1350 理研和風	L	54			
92	イタリアンドレッシング	規格表 17-50	個	54			
93	マ ヨ ネ ー ズ	規格表 17-1180	K G	90			
94	一食マヨネーズ	規格表 17-120	個	2,400			
95	サラダソース	規格表 17-460-b サウザン	L	81			
96	中華ドレッシング	規格表 17-810 ノンオイル	L	27			
97	シーザードレッシング	規格表 17-480	L	81			
98	焙煎ごまドレッシング	規格表 17-950 エル	L	81			
99	カ レ ー の 素	規格表 17-280	K G	120			
100	(冷)ミックスベジタブル	規格表 12-985	K G	36			

