





## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
1	バターロール	規格表 1-26	個	15			
2	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	86			
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	76			
4	菓子パン (クリームパン)	規格表 1-30 ヤマザキ又は同等品	袋	86			
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	76			
6	(冷) うどん	規格表 1-19	KG	20			
7	(冷) そば	規格表 1-19 に準じる	KG	16			
8	(冷) ラーメン	規格表 1-20	KG	20			
9	ゆでちゃんぽん	規格表 1-17	KG	18			
10	馬鈴薯	規格表 2-1	KG	23.5			
11	こんにゃく	規格表 2-5	KG	2.5			
12	しらたき	規格表 2-13	KG	3			
13	(冷) とろろ	規格表 2-12	KG	5			
14	ガーリックオイル	1本 275g ピエトロ同等品以上のもの	本	7			
15	白ごま	規格表 5-1	袋	4			
16	すりごま	規格表 5-9	袋	1			
17	ねりごま	規格表 5-3	個	2			
18	ゆで大豆	規格表 6-2	KG	8			
19	木綿豆腐	規格表 6-4	個	32			
20	厚揚	規格表 6-9	個	19			
21	薄揚	規格表 6-7	個	30			
22	凍豆腐	規格表 6-12	個	4			
23	納豆	規格表 6-13	個	563			
24	豆乳飲料 (1L)	1000ml キッコーマン又は同等品	個	8			
25	豆乳飲料 (きな粉)	200ml ジャフアーム又は同等品	個	144			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
26	(冷) 鰯切り身	1切れ80g程度 骨なし	KG	26.4			
27	(冷) メルルーサ切り身	規格表7-85	KG	9			
28	(冷) 鮭切身(大)	規格表7-73	KG	22.8			
29	(冷) ししゃも	規格表7-26	KG	3			
30	(冷) 太刀魚切り身 (骨なし加工)	規格表7-67	KG	12.4			
31	鰯切り身	規格表7-2を冷凍したもの	KG	23.2			
32	あさり	規格表7-19	KG	7			
33	(冷) ロールいか	規格表7-33	KG	8			
34	いかの塩辛	規格表7-15	KG	1.1			
35	しらす干	規格表7-23	KG	3			
36	かまぼこ	規格表7-46	KG	1.4			
37	カニ風味かまぼこ	規格表7-69	袋	8			
38	竹輪	規格表7-45	KG	1.19			
39	魚肉ハム	規格表7-57	KG	8.4			
40	牛バラ肉スライス	規格表8-47	KG	15.5			
41	牛もも肉スライスA	規格表8-3	KG	14			
42	牛角肉	規格表8-6	KG	10			
43	鶏ぶつ切	規格表8-23	KG	4			
44	鶏もも肉	規格表8-20	KG	11.1			
45	鶏もも肉(カット)	規格表8-42	KG	53.1			
46	鶏骨	規格表8-34	KG	2			
47	豚上肉(肩ロース カツ用)	規格表8-9	KG	31.5			
48	豚上肉(肩ロース 生 姜焼)	規格表8-9 スライス 60g程度	KG	4			
49	豚上肉(肩ロース シヤブシヤブ用)	規格表8-44	KG	9.5			
50	豚バラ肉	規格表8-11	KG	15.5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	金 額	備 考
51	豚バラ肉 (角煮用)	規格表 8-11 1切50.g程度	KG	2.5			
52	豚並肉	規格表 8-10	KG	22.5			
53	豚角肉	規格表 8-12	KG	2			
54	豚挽肉	規格表 8-13	KG	19			
55	豚レバー煮	規格表 8-14 を甘辛く煮たもの	KG	3			
56	ベーコン	規格表 8-18	KG	18.5			
57	プレスハム	規格表 8-28	KG	2			
58	ロースハム	規格表 8-27	KG	5			
59	粗挽ウィンナー	規格表 8-37	KG	10.5			
60	豚骨	規格表 8-33	KG	2			
61	鶏卵	規格表 9-1	KG	70			
62	(冷) 錦糸卵	規格表 9-23	袋	3			
63	(冷) 厚焼卵	規格表 9-5	個	12			
64	牛乳 (1L)	規格表 9-7	個	58			
65	ヨーヒー牛乳 (1L)	規格表 9-9	個	11			
66	ヨーグルト	規格表 9-19	個	96			
67	プリン	規格表 3-6	個	150			
68	飲むヨーグルト (プレーン)	規格表 9-20	本	11			
69	粉チーズ	規格表 9-17	個	2			
70	ピザチーズ	規格表 9-21	袋	2			
71	(冷) 絹さや	規格表 10-60	KG	4			
72	小松菜	規格表 10-5	KG	7.5			
73	サニーレタス	規格表 10-14	KG	12.5			
74	にら	規格表 10-19	KG	0.9			
75	人参	規格表 10-46	KG	28.5			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
76	(冷) シャトーキャ ロット	規格表 1・0 - 7 8	K G	・ 4			
77	わけぎ	規格表 1・0 - 2 3	K G	・ 0.8			
78	ピーマン	規格表 1・0 - 7	K G	・ 4.1			
79	キャベツ	規格表 1・0 - 3	K G	・ 87			
80	胡瓜	規格表 1 0 - 3 2	K G	・ 30.3			
81	ごぼう	規格表 1 0 - 2 7	K G	・ 4			
82	チンゲン菜	規格表 1 0 - 5 6	K G	・ 17			
83	貝割大根	規格表 1 0 - 1 0	K G	・ 3			
84	大根	規格表 1 0 - 4 1	K G	・ 33			
85	切干大根	乾物 1袋 5・0 0 g 入	袋	・ 1			
86	筍水煮	規格表 1・0 - 4 9	K G	・ 8			
87	玉葱	規格表 1 0 - 2 4	K G	66			
88	レタス	規格表 1・0 - 1 3	K G	43.5			
89	トマト	規格表 1 0 - 4 4	K G	・ 19			
90	野菜ジュース B	規格表 1 4 - 1 3 7 2 0 m 1 ペットボトル (紫)	本	・ 16			
91	にんにく	規格表 1 0 - 2 1	K G	・ 0.6			
92	おろしにんにく	規格表 1・0 - 7 2 生 1 k g	個	・ 1			
93	深葱	規格表 1 0 - 2 2	K G	・ 16.7			
94	白菜	規格表 1 0 - 2	K G	・ 23			
95	れんこん水煮	規格表 1・0 - 3 5	K G	・ 2			
96	もやし	規格表 1 0 - 2 9	K G	・ 9.5			
97	みかん	規格表 1 1 - 1	K G	・ 23			
98	リンゴジュース	規格表 1 4 - 2 1 L	個	10			
99	りんご	規格表 1 1 - 2 0	K G	・ 10			
100	ペーストチャツネ	規格表 1 1 - 2 1	個	・ 2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
101	えのき茸	規格表 1 2 - 2	K・G	11.1			
102	しめじ	規格表 1 2 - 3	K G	15.4			
103	エリンギ茸	規格表 1 2 - 1 3	K G	4.8			
104	あおさ海苔	乾燥品 1袋 20g程度	袋	2			
105	刻海苔	規格表 1 3 - 3	K G	0.2			
106	味付海苔	規格表 1 3 - 4	束	200			
107	もずく	規格表 1 3 - 9	K G	12			
108	麦茶パック	規格表 1 4 - 1 1	袋	5			
109	卓上ハーフマヨネーズ	1本 400g程度 リ-50%カット	カロ 本	5			
110	粗挽マスタード	規格表 1 5 - 2 7	個	5			
111	ゆず胡椒	規格表 1 5 - 6 5	個	1			
112	ラーメンスープ (トン コツ)	規格表 1 5 - 3 9	本	2			
113	ラーメンスープ (味 噌)	規格表 1 5 - 3 9	本	2			
114	魚味付け用調味料 (バ ジル)	規格表 1 5 - 7 4	袋	1			
115	鮭茶漬け	規格表 1 3 - 1 3 6個入	1袋 袋	26			
116	ドレッシング (中華)	規格表 1 5 - 4 3	本	2			
117	ドレッシング (シー ザーサラダ)	規格表 1 5 - 4 3	本	3			
118	ドレッシング (すりお ろしオニオン)	規格表 1 5 - 4 3	本	3			
119	ちらし寿司の素	永谷園 又は同等品 200g袋入	2 袋	9			
120	梅漬	規格表 1 6 - 1	個	4			
121	甘酢生姜漬	1kg入り	K G	1			
122	沢庵漬	規格表 1 6 - 8	K G	2			
123	キムチ	規格表 1 6 - 6	K G	4			
124	福神漬	規格表 1 6 - 1 2	K G	4			
125	柴漬	規格表 1 6 - 1 8	K G	2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
126	白菜漬	規格表 1 6 - 2 1	K G	5			
127	楽京漬	規格表 1 6 - 1 3	K G	3			
128	山菜漬	規格表 1 6 - 2 2	K G	2			
129	(冷) 鱈フライ	規格表 7 - 3 8	個	120			
130	ごぼうサラダ	規格表 1 7 - 1 8	K G	3			
131	マカロニサラダ	規格表 1 7 - 1 8 に準じる	K G	4			
132	とんかつ弁当	仕様書のとおり	個	55			
133	のり弁当	仕様書のとおり	個	105			
134	生姜焼き弁当	仕様書のとおり	個	50			
135	うるち精米	規格表 1 - 1 令和3年産 1等	K G	400			
136	十六雑穀米	規格表 1 - 4 1	袋	5			
137	スパゲティ	規格表 1 - 1 0	K G	8			
138	マカロニ	規格表 1 - 8 300g 入	K G	3			
139	小麦粉	規格表 1 - 5	K G	10			
140	花魁	規格表 1 - 2 2 2.0g 入	袋	10			
141	緑豆春雨	規格表 2 - 9	K G	2			
142	砂糖 (上白糖)	規格表 3 - 1	K G	10			
143	食油	規格表 4 - 1	缶	4			
144	オリーブオイル	規格表 4 - 4	本	5			
145	(冷) 豆腐サイコロ	規格表 6 - 2 5	K G	10			
146	米合わせ味噌	規格表 6 - 1 6	K G	60			
147	(冷) 骨なし赤魚フィレ	規格表 7 - 1 7	K G	15			
148	(冷) 鰻蒲焼	規格表 7 - 3 0 に準じ蒲焼きにしたもの	K G	5			
149	(冷) サーモンあぶり焼き	500g スライス 55 ~ 70 枚入	個	3			
150	(冷) 鯖フィーレ	規格表 7 - 2 7	K G	30			



## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
151	(冷) シーフードミックス	規格表 7-34	KG	10			
152	(冷) 辛子明太子	規格表 7-24	KG	5			
153	(冷) ほぐし鶏	規格表 8-46	袋	20			
154	やわらか豚角煮	真空パック 1枚約80g	袋	5			
155	(冷) デミグラスソースハンバーグ	規格表 17-11	個	50			
156	(冷) ブロッコリー	規格表 10-62	KG	30			
157	(冷) ほうれんそう	規格表 10-58	KG	50			
158	(冷) さやいんげん	規格表 10-59	KG	10			
159	(冷) きざみおくら	規格表 10-85	KG	10			
160	ホールコーン缶	規格表 10-66	缶	10			
161	ホールトマト缶	規格表 10-69	缶	6			
162	(冷) にんにくの芽	規格表 10-63	KG	5			
163	ナチュラルカクテル	規格表 11-32	缶	6			
164	干椎茸スライス	規格表 12-12	KG	1			
165	若布	規格表 13-14	KG	2			
166	薄口醤油	規格表 15-2	本	6			
167	濃口醤油	規格表 15-1	本	6			
168	とんかつソース	規格表 15-4	本	10			
169	デミグラスソース缶	規格表 15-41	缶	6			
170	トマトケチャップ	規格表 15-9	本	10			
171	ビーフシチュールー	規格表 15-18	個	5			
172	和風出汁の素	規格表 15-23	個	10			
173	オイスターソース	規格表 15-38	本	5			
174	マヨネーズ	規格表 15-11	本	20			
175	パセリ (粉末)	GABAN 80g	缶	2			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単価	金額	備考
176	タバスコソース	規格表 1.5 - 2 4	本	2			
177	キムチの素	規格表 1.5 - 5 1	本	5			
178	ラー油	規格表 1.5 - 4 8	本	10			
179	焼肉のたれ	規格表 1.5 - 2 0	本	10			
180	個食ふりかけ (カルシウム強化)	1個 2.6g程度 フードケア又は同等品以上のもの	袋	10			
181	豆板醤	規格表 1.5 - 4 7	個	2			
182	ドレッシング (香味和風)	規格表 1.5 - 4 3	本	9			
183	ドレッシング (ゴマ)	規格表 1.5 - 4 3	本	10			
184	ドレッシング (ピエトロ)	規格表 1.5 - 4 3	本	6			
185	味ポン	規格表 1.5 - 6	本	5			
186	料理酒	規格表 1.5 - 1 3	本	6			
187	赤ワイン風調味料	規格表 1.5 - 5 9	本	2			
188	白ワイン風調味料	規格表 1.5 - 6.0	本	2			
189	味醂	規格表 1.5 - 1 2	本	6			
190	無臭にんにくピリ辛漬	規格表 1.6 - 2 9	個	5			
191	(冷) ギョウザ	規格表 1.7 - 9	個	300			
192	鯖味噌煮缶	規格表 7 - 4 3	缶	10			
193	まぐろ油漬缶	規格表 7 - 4 2	缶	6			
194	鮭ご飯 (セット)	規格表 1.7 - 2 5	個	50			
195	とり飯 (セット)	規格表 1.7 - 2 6	個	50			
196	カップラーメンとんこつ	規格表 1 - 2 1 内容量 73g	個	96			
197	カップ肉うどん	日清肉だしうどん又は同等品 内容量 78g	個	96			
198	カップラーメン塩	マルちゃん麺づくり又は同等品 内容量 87g	個	96			
199	カップ麺シーフード	あっさりおいしいカップヌードル又は同等品 内容量 60g	個	100			
200	カップ焼きそば マヨネーズ	日清デカウマWマヨソース焼きそば又は同等品 内容量 157g	個	96			

## 内 訳 書

NO	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	金 額	備 考
201	ソイジョイ (ブルーベリー)	規格表 14-17	個	24			
202	カロリーメイト (チーズ)	規格表 14-16	個	60			
203	ウーロン茶缶	規格表 14-6	缶	120			
204		以下余白					
205							
206							
207							
208							
209							
210							
211							
212							
213							
214							
215							
216							
217							
218							
219							
220							
221							
222							
223							
224							
225							