

契約担当官
航空自衛隊第9航空団
会計隊長 木部 政治

下記により入札を実施するので「入札及び契約心得」を熟知のうえ参加されたい。

記

1. 契約方式 一般競争契約
2. 入札事項
 - (1) 品 名 もちきび 5kg以下423品目
 - (2) 納 期 令和8年 5月1日 ～ 令和8年 5月31日
 - (3) 納 地 航空自衛隊那覇基地
3. 入札場所 航空自衛隊那覇基地会計隊入札室
4. 入札日時 令和8年 4月15日 10時00分
5. 参加資格
 - (1) 予算決算及び会計令第70条及び71条の該当者については参加できない。
 - (2) 防衛装備庁長官又は航空幕僚長から「装備品等及び役務の調達に係る指名停止の要領」に基づく指名停止の措置を受けている期間中の者でないこと。
 - (3) 前号により現に指名停止を受けている者と資本関係又は人的関係のある者であつて、当該者と同種の物品の売買又は製造若しくは役務請負について防衛省と契約を行おうとする者でないこと。
 - (4) 原則、現に指名停止を受けている者の下請負については認めないものとする。ただし、真にやむを得ない事由を防衛装備庁長官が認めた場合はこの限りではない。
 - (5) 防衛省競争参加資格（全省庁統一資格）「物品の販売」のA, B, C, 又はD に格付けされた九州・沖縄地域の競争参加資格を有する者。
6. 保証金 入札保証金：免除 契約保証金：免除
7. 入札方法 落札決定に当たり、入札書に記載された金額に当該金額の10%（軽減税率対象品目については8%）に相当する額を加算した金額を以て落札価格とするので、入札者は課税業者又は免税業者を問わず見積もった単価の110分の100（軽減税率対象品目については108分の100）に相当する金額を入札書に記載すること。
また、本件の入札は、郵便入札を可とするが、その場合は 4月14日（火）17時までに航空自衛隊那覇基地会計隊契約班に必着とする。
8. 入札の無効 入札参加資格のない者による入札及び入札に関する条件に反した入札は無効とする。
9. 契約書等の作成 有
10. 契約条件 航空自衛隊標準契約条項及び適用契約条項を参照のこと。
11. 契約条項提示場所 航空自衛隊那覇基地会計隊事務室
12. 契約方法 単価契約
13. 落札決定方式 単品決定
14. その他
 - (1) 入札説明会 無
 - (2) 入札参加希望者は、航空自衛隊那覇基地会計隊契約班まで連絡するとともに、資格決定通知書のコピーを入札開始前までに提出すること。
 - (3) 入札保証金の納付を免除してあるが、落札者が契約を結ばない場合、入札保証金相当額を徴収する。
 - (4) 同等品確認申請については、4月 13日（月）12時までに会計隊へ申請書類等を提出するものとする。
 - (5) 消費税及び地方消費税（消費税及び地方消費税相当分を含む）は、請求金額が確定した段階で当該金額の10%（軽減税率対象品目については8%）に相当する額とする。
なお、円未満の端数があるときは、端数金額を切り捨てる。

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
1	もちぎび	国内産	kg	5	
2	いなり寿司	規格表 17-4 のとおり	個	3030	
3	折詰弁当 A	仕様書のとおり	個	258	
4	折詰弁当 B	仕様書のとおり	個	20	
5	手巻おにぎり	規格表 17-1 のとおり	個	1318	
6	おにぎり弁当 A	仕様書のとおり	個	28	
7	折詰弁当 C	仕様書のとおり	個	20	
8	折詰弁当 D	仕様書のとおり	個	20	
9	折詰弁当 E	仕様書のとおり	個	20	
10	折詰弁当 F	仕様書のとおり	個	533	
11	折詰弁当 G	仕様書のとおり	個	28	
12	折詰弁当 H	仕様書のとおり	個	507	
13	クルトン	規格表 1-27 のとおり	個	4	
14	ベーコンチーズパン	規格表 1-39 のとおり	個	498	
15	ツナパン	規格表 1-68 のとおり	個	280	
16	ハムチーズパン	規格表 1-49 のとおり	個	360	
17	マーガリンロール	規格表 1-32 のとおり	個	492	
18	メロンパン	規格表 1-38 のとおり	個	498	
19	テーブルロール A	規格表 1-30 のとおり	個	952	
20	あんパン	規格表 1-41 のとおり	個	418	
21	カレーパン	規格表 1-43 のとおり	個	498	
22	ウィンナーパン	規格表 1-71 のとおり	個	238	
23	ジャムパン	規格表 1-45 のとおり	個	360	
24	アップルデニッシュ	規格表 1-58 のとおり	個	360	
25	チョコメロン	規格表 1-65 のとおり	個	338	
26	ウィンナーマヨパン	規格表 1-51 のとおり	個	360	
27	ベーコンポテトパン	規格表 1-50 のとおり	個	318	
28	ウィンナーコーンパン	規格表 1-47 のとおり	個	360	
29	うぐいすパン	規格表 1-33 のとおり	個	498	
30	ハムマヨネーズパン	規格表 1-46 のとおり	個	418	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
31	ピザパン	規格表 1-73 のとおり	個	498	
32	クロワッサンメロン	規格表 1-64 のとおり	個	321	
33	明太じゃがパン	規格表 1-54 のとおり	個	321	
34	クリームパン	規格表 1-57 のとおり	個	498	
35	ブルーベリーデニッシュ	規格表 1-66 のとおり	個	498	
36	チョコデニッシュ	規格表 1-67 のとおり	個	360	
37	ツナサラダサンド	規格表 1-59 のとおり	個	238	
38	ピーナッツサンド	規格表 1-60 のとおり	個	492	
39	ダブルチョコサンド	規格表 1-61 のとおり	個	238	
40	茹うどん	規格表 1-15 のとおり	kg	62	
41	冷凍うどん	規格表 16-51 のとおり	kg	136	
42	冷凍ラーメン (流水解凍)	規格表 16-98 のとおり	kg	172	
43	冷凍うどん (流水解凍)	規格表 16-99 のとおり	kg	40	
44	茹ラーメン	規格表 1-14 のとおり	個	330	
45	焼きそば麺	規格表 1-20 のとおり	kg	36	
46	沖縄そば (個食用)	規格表 1-16 に準ずる、1袋 180g 入り	kg	13	
47	沖縄そば	規格表 1-16 のとおり	kg	35	
48	冷凍スパゲティ	規格表 16-80 のとおり	kg	207	
49	精麦	規格表 1-22 のとおり	kg	67	
50	コーンスターチ	1kg 入り	kg	4	
51	マカロニサラダ	規格表 17-6 のとおり	kg	73	
52	アルファベットマカロニ	アルファベットの形をした小型のマカロニ	kg	0.3	
53	スパゲティサラダ	規格表 17-7 のとおり	kg	8	
54	くるま麩 A	規格表 1-9 のとおり	kg	1	
55	ダイスポテト	規格表 16-33 のとおり	kg	31	
56	ポイルポテト (乱切り)	規格表 16-91 のとおり	kg	319	
57	肉じゃが	規格表 16-93 のとおり	kg	26	
58	カレーコロッケ	規格表 16-6 のとおり	kg	14	
59	牛肉コロッケ	規格表 16-60 のとおり	kg	13	
60	カットさつま芋	規格表 16-83 のとおり	kg	3	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
61	ポテトサラダ	規格表 17-8 のとおり	kg	6	
62	イナムルチこんにゃく	規格表 7-15 のとおり	kg	7	
63	しらたき	規格表 7-17 のとおり	kg	73	
64	冷凍里芋	規格表 16-31 のとおり	kg	24	
65	冷凍里芋乱切り	規格表 16-116 のとおり	kg	2	
66	春雨	規格表 1-26 のとおり	kg	7	
67	三温糖	規格表 2-17 のとおり	kg	8	
68	柏餅	規格表 17-15 のとおり	個	200	
69	エクレア	規格表 17-26 のとおり	個	1048	
70	ココアワッフル	テーブルマーク(株)ココアワッフル1個28g冷凍(個包装)	個	268	
71	ババロアシュークリーム	テーブルマーク又は同等品可1個50g程度、個包装、納品時冷凍	個	1049	
72	ブレンドバター(無塩)	規格表 6-12 のとおり	個	11	
73	すりごま A	規格表 10-10 のとおり	kg	7	
74	麦味噌	規格表 2-144 のとおり	kg	2	
75	おから	規格表 7-7 のとおり	kg	12	
76	冷凍豆腐 A	規格表 7-24 のとおり	kg	88	
77	冷凍豆腐 B	規格表 7-25 のとおり	kg	178	
78	冷凍絹厚揚げ A	規格表 7-26 のとおり	kg	44	
79	冷凍絹厚揚げ B	規格表 7-32 のとおり	kg	10	
80	油揚げ	規格表 7-8 のとおり	kg	6.3	
81	業務用豆乳	規格表 7-1 のとおり	個	11	
82	豆乳(コーヒー)	規格表 7-13 のとおり	個	48	
83	豆乳(フルーツミックス)	規格表 7-20 のとおり	個	48	
84	豆乳(紅茶)	規格表 7-21 のとおり	個	48	
85	豆乳(抹茶)	規格表 7-22 のとおり	個	48	
86	豆乳(プレーン)	規格表 7-2 のとおり	個	48	
87	もやし	規格表 8-27 のとおり	kg	183	
88	豆のサラダ	規格表 7-18 のとおり	kg	16	
89	冷凍さやいんげん	規格表 16-27 のとおり	kg	14	
90	冷凍グリーンピース	規格表 16-29 のとおり	kg	8	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
91	冷凍絹さや	規格表 16-28 のとおり	kg	8	
92	納豆	規格表 7-11 のとおり	kg	211	
93	赤魚切身	規格表 3-28 のとおり	kg	184	
94	鱈フライ	規格表 16-16 のとおり	kg	24	
95	白身魚フライ	規格表 16-15 のとおり	kg	29	
96	生鮭切身	規格表 3-39 のとおり	kg	136	
97	ポイル鮭塩焼	規格表 3-82 のとおり	kg	9	
98	いわし梅煮	規格表 3-5 のとおり	kg	21.7	
99	ポイル鯖塩焼	規格表 3-80 のとおり	kg	18	
100	さば生姜煮	規格表 3-83 のとおり	袋	174	
101	さば味噌煮	規格表 3-83 のとおり	袋	33	
102	ししゃも	規格表 3-44 のとおり	kg	16	
103	真鱈切身	規格表 3-18 のとおり	kg	41	
104	あさりむき身	規格表 3-30 のとおり	kg	21	
105	中華イカ	規格表 3-68 のとおり	kg	3	
106	鮭フレーク	規格表 16-86 のとおり	kg	35	
107	海老カツ	規格表 16-73 のとおり	kg	42	
108	辛子明太	規格表 3-61 のとおり	kg	16	
109	天然ぶり西京漬	規格表 3-57 のとおり	kg	24	
110	銀ヒラス西京漬	規格表 3-58 のとおり	kg	27	
111	糸かつお	規格表 2-91 のとおり	個	2	
112	カニ蒲鉾	規格表 4-5 のとおり	kg	37	
113	蒲鉾	規格表 4-3 のとおり	kg	5	
114	カステラ蒲鉾	規格表 4-2 のとおり	kg	10	
115	紅白蒲鉾	規格表 4-1 のとおり	kg	18	
116	さつま揚げ	規格表 4-8 のとおり	kg	19	
117	竹輪	規格表 4-6 のとおり	kg	32	
118	ツナサラダ	規格表 17-9 のとおり	kg	31	
119	ウィンナーソーセージ	規格表 5-35 のとおり	kg	22	
120	ウィンナー (スライス)	幅 8 mm 斜め切り	kg	3	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
121	牛上肉A	規格表5-1のとおり	kg	29	
122	牛中肉	規格表5-5のとおり	kg	239	
123	牛バラ肉	規格表5-6のとおり	kg	257	
124	牛挽肉	規格表5-12のとおり	kg	84	
125	豚ひき肉	沖縄県産とする。もも肉、背、肩肉をミンチしたもの。	kg	58	
126	豚挽肉	規格表5-18のとおり	kg	90	
127	豚中肉	規格表5-14のとおり	kg	31	
128	豚上肉	規格表5-13のとおり	kg	275	
129	豚バラ肉	規格表5-15のとおり	kg	124	
130	豚バラ肉（沖縄県産）	1. 沖縄県産の豚バラ肉とする。2. 切り方は5cm角切りとする	kg	3	
131	豚バラ肉（皮なし）	四肢、すじ等を含まないもの、皮なし	kg	32	
132	豚ロース	背ロース	kg	3	
133	ロースハム	規格表5-33のとおり	kg	23	
134	焼豚	規格表5-31のとおり	kg	21	
135	ベーコン	規格表5-30のとおり	kg	18	
136	厚切りベーコン	規格表5-49のとおり	kg	14	
137	豚レバー甘辛揚げセット	規格表16-103のとおり	個	6	
138	合挽肉	規格表5-40のとおり	kg	8	
139	ミニハンバーグ	規格表5-39のとおり	kg	6	
140	鶏肉	規格表5-23のとおり	kg	69	
141	鶏正肉	規格表5-25のとおり	kg	911	
142	鶏挽肉	規格表5-29のとおり	kg	9	
143	炭焼鶏	規格表16-63のとおり	kg	18	
144	鶏手羽元肉	100g程度	kg	146	
145	蒸し鶏ほぐし身	規格表5-45のとおり	kg	57	
146	キビまる豚	規格表5-4のとおり	kg	157	
147	温泉卵	規格表8-73のとおり	kg	158	
148	鶏卵	規格表8-1のとおり	kg	200	
149	鶏卵水煮	規格表8-79のとおり	kg	192	
150	厚焼卵	規格表16-17のとおり	kg	160	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
151	スクランブルエッグ	規格表 16-88 のとおり	kg	91	
152	錦糸卵	規格表 16-18 のとおり	kg	13	
153	そばろ卵	規格表 16-19 のとおり	kg	31	
154	牛乳	規格表 6-1 のとおり	個	5723	
155	コーヒー飲料	規格表 6-2 のとおり	個	5729	
156	生クリーム	規格表 6-11 のとおり	本	15	
157	牛乳 (大)	規格表 6-17 のとおり	本	2	
158	トッピングチーズ	規格表 6-10 のとおり	kg	16	
159	プリン	規格表 6-14 のとおり	個	1050	
160	アロエヨーグルト	規格表 6-19 のとおり	個	695	
161	フルーツヨーグルト	規格表 6-20 のとおり	個	779	
162	ヨーグルト	規格表 6-13 のとおり	個	79	
163	ヨーグルト2 (ドリンクタイプ)	規格表 6-22 のとおり	個	2077	
164	のむヨーグルト	規格表 6-5 のとおり	個	1421	
165	カップヨーグルト6	規格表 6-26 のとおり	個	442	
166	乳酸菌飲料E	規格表 6-25 のとおり	個	462	
167	アセロラゼリー	規格表 15-42 のとおり	個	1046	
168	コーヒーゼリー	規格表 17-22 のとおり	個	442	
169	大葉	規格表 8-48 のとおり	枚	1516	
170	かいわれ大根	規格表 8-57 のとおり	kg	24	
171	冷凍三色ピーマン乱切り	規格表 16-105 のとおり	kg	49	
172	胡瓜	規格表 8-11 のとおり	kg	222	
173	小葱	規格表 8-8 のとおり	kg	22.6	
174	キャベツ	規格表 8-4 のとおり	kg	431	
175	冷凍グリーンアスパラ	規格表 16-41 のとおり	kg	51	
176	サニーレタス	規格表 8-60 のとおり	kg	62	
177	セロリ	規格表 8-15 のとおり	kg	20	
178	白菜	規格表 8-3 のとおり	kg	37	
179	山東白菜	規格表 8-20 のとおり	kg	10	
180	白葱	規格表 8-7 のとおり	kg	92	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
181	にら	規格表 8-23 のとおり	kg	23.3	
182	パセリ	規格表 8-22 のとおり	kg	2.5	
183	冷凍ほうれん草	規格表 16-35 のとおり	kg	259	
184	冷凍ブロッコリー	規格表 16-38 のとおり	kg	299	
185	みつば	規格表 8-24 のとおり	kg	6	
186	レタス	規格表 8-10 のとおり	kg	314	
187	パプリカ	規格表 8-13 のとおり	kg	1	
188	水菜	規格表 8-74 のとおり	kg	21	
189	冷凍小松菜	規格表 16-75 のとおり	kg	108	
190	冷凍小葱	規格表 16-2 のとおり	kg	20	
191	冷凍青ピーマンスライス	規格表 16-5 のとおり	kg	38	
192	冷凍カット人参（銀杏切り）	規格表 16-7 のとおり	kg	40	
193	冷凍カット大根（銀杏切り）	規格表 16-10 のとおり	kg	45	
194	冷凍カット人参（乱切り）	規格表 16-13 のとおり	kg	150	
195	冷凍赤ピーマンスライス	規格表 16-25 のとおり	kg	19	
196	冷凍黄ピーマンスライス	規格表 16-32 のとおり	kg	18	
197	冷凍南瓜	規格表 16-39 のとおり	kg	74	
198	みょうが	規格表 8-47 のとおり	kg	2	
199	冷凍ニンニク芽（カット）	規格表 16-42 のとおり	kg	38	
200	ダ이스キャロット	規格表 16-14 のとおり	kg	22	
201	冷凍チンゲン菜	規格表 16-43 のとおり	kg	19	
202	苦瓜	規格表 8-49 のとおり 沖縄県産品	kg	7	
203	冷凍刻みオクラ	規格表 16-78 のとおり	kg	28	
204	冷凍南瓜（ダイスカット）	規格表 16-94 のとおり	kg	7	
205	野菜ジュース（トマト&赤ぶどう）	規格表 15-58 のとおり	個	642	
206	冷凍グリル茄子（ダイスカット）	規格表 16-104 のとおり	kg	2	
207	チンゲン菜のおひたし	規格表 17-39 のとおり	kg	18	
208	カットトマト缶	1号缶	缶	14	
209	ブロッコリースプラウト 生	軸にはりがあり、葉がみずみずしいもの。	KG	21	
210	レッドオニオン	規格表 8-81 のとおり	kg	1	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
211	冷凍さがきごぼう	規格表 16-97 のとおり	kg	68	
212	生姜	規格表 8-40 のとおり	kg	3	
213	牛蒡サラダ	規格表 17-10 のとおり	kg	11	
214	大根	規格表 8-6 のとおり	kg	23	
215	トマト	規格表 8-16 のとおり	kg	276	
216	玉葱	規格表 8-9 のとおり	kg	446.5	
217	紫キャベツ	規格表 8-5 のとおり	kg	5	
218	冷凍カリフラワー	規格表 16-40 のとおり	kg	7	
219	オニオンソテー	規格表 16-76 のとおり	kg	280	
220	冷凍乱切り茄子	規格表 16-85 のとおり	kg	63	
221	冷凍冬瓜 (カット)	規格表 16-74 のとおり	kg	21	
222	冷凍大根おろし	規格表 16-37 のとおり	kg	102	
223	冷凍白菜カット	規格表 16-57 のとおり	kg	57	
224	冷凍キャベツ (カット)	規格表 16-64 のとおり	kg	29	
225	切干大根 A	規格表 10-7 のとおり	kg	10	
226	スライスニンニク	規格表 8-39 のとおり	kg	2	
227	南瓜サラダ	規格表 17-11 のとおり	kg	23	
228	人参しりしり	規格表 8-82 のとおり	kg	132	
229	花形にんじん	500g、冷凍品	kg	26	
230	筍水煮	規格表 8-45 のとおり	kg	34	
231	メンマ味付缶	規格表 13-21 のとおり	缶	13	
232	冬瓜	規格表 8-50 のとおり	kg	3	
233	千切パパイア	規格表 8-76 のとおり	kg	42	
234	ミニトマト	規格表 8-63 のとおり	kg	79	
235	グリル野菜ミックス	規格表 16-96 のとおり	kg	68	
236	レモン	規格表 9-10 のとおり	kg	37	
237	バナナ	規格表 9-16 のとおり	kg	15	
238	アメリカンチェリー	規格表 9-32 のとおり	kg	47	
239	野菜ジュース (白ぶどう&法蓮草)	規格表 15-53 のとおり	個	978	
240	野菜ジュース (人参&りんご)	規格表 15-54 のとおり	個	400	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
241	パイナップルジュース	規格表 15-61 のとおり	個	1311	
242	しめじ	規格表 8-61 のとおり	kg	3	
243	エリンギ	1本40g程度、鮮度良好なもの	kg	2	
244	冷凍カットえのき	規格表 16-79 のとおり	kg	18	
245	冷凍カットしめじ	規格表 16-95 のとおり	kg	59	
246	木くらげスライス	規格表 10-21 のとおり	kg	2	
247	錦糸のり	規格表 10-3 のとおり	kg	1	
248	塩昆布	規格表 10-13 のとおり	kg	1	
249	青のり粉A	規格表 10-2 のとおり	kg	1	
250	もずく	規格表 3-70 のとおり	kg	78	
251	あおさ	規格表 10-6 のとおり	kg	2	
252	切干炒煮	規格表 17-16 のとおり	kg	17	
253	レモンティー	規格表 15-34 のとおり	個	1050	
254	チリパウダー	規格表 2-42 のとおり	個	1	
255	ホイコーローの素	規格表 2-82 のとおり	本	14	
256	鶏がらスープの素	規格表 2-45 のとおり	kg	21	
257	食塩 A	1袋500g入り。沖縄県海水100%。パウダー状を除く。	kg	2	
258	ハーブソルト	規格表 2-157 のとおり	本	12	
259	天然塩	規格表 2-14 のとおり	kg	2	
260	粒マスタード	規格表 2-30 のとおり	個	1	
261	シークァーサーぼん酢しょう油（沖縄県産）	地産地消、県産品、「シークァーサーの村」	本	52	
262	ウスターソース	規格表 2-6 のとおり	個	21	
263	オイスターソース	規格表 2-104 のとおり	缶	20	
264	シャリアピンソース	規格表 2-105 のとおり	本	19	
265	袋トマトソース A	規格表 2-145 のとおり	袋	39	
266	ミートソース缶 A	規格表 13-19 のとおり	缶	2	
267	スイートチリソース	規格表 2-115 のとおり	本	10	
268	タコスシーズニング	規格表 2-120 のとおり	kg	4	
269	ハヤシルウ	規格表 2-21 のとおり	kg	22	
270	コールスロードレッシング	規格表 2-118 のとおり	本	3	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
271	和風ドレッシング	規格表 2-68 のとおり	本	11	
272	中華ドレッシング	規格表 2-146 のとおり	本	12	
273	ドレッシング	規格表 2-72 のとおり	本	8	
274	ごま風味ドレッシング	規格表 2-138 のとおり	本	98	
275	シーザードレッシング	規格表 2-119 のとおり	本	30	
276	みそラーメンの素	規格表 2-56 のとおり	kg	74	
277	島とうがらし	規格表 2-88 のとおり	本	8	
278	炒飯	規格表 16-67 のとおり	kg	92	
279	クリームシチューの素	規格表 2-139 のとおり	kg	7	
280	冷凍がらチキン	規格表 16-90 のとおり	kg	13	
281	冷凍がらポーク	規格表 16-89 のとおり	kg	33	
282	粉チーズ	規格表 6-9 のとおり	個	39	
283	ねりわさび	規格表 2-32 のとおり	個	15	
284	キムチの素	規格表 2-123 のとおり	kg	4	
285	柚胡椒	規格表 2-122 のとおり	個	12	
286	ローリエ (パウダー)	規格表 2-83 のとおり	本	17	
287	フレンチドレッシング	規格表 2-102 のとおり	本	4	
288	業務用焼肉のたれ	規格表 2-137 のとおり	本	4	
289	コチュジャン	規格表 2-103 のとおり	個	4	
290	焼そばのたれ	イカリ (株)、ブルドックソース (株) 1.8L	本	3	
291	酢豚用調味料	規格表 2-101 のとおり	本	20	
292	中華味	味の素 (株) 顆粒 1kg 入り	kg	1	
293	パプリカパウダー	規格表 2-54 のとおり	缶	1	
294	赤ワイン	規格表 2-60 のとおり	本	1	
295	花椒パウダー	規格表 2-69 のとおり	本	3	
296	キムチ	規格表 12-18 のとおり	kg	26	
297	かつば漬	規格表 12-14 のとおり	kg	6	
298	昆布佃煮	規格表 11-2 のとおり	kg	2	
299	しば漬	規格表 12-20 のとおり	kg	2	
300	高菜炒め	規格表 12-25 のとおり	kg	18	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
301	つば漬	規格表 12-17 のとおり	kg	6	
302	大根べったら漬	規格表 12-2 のとおり	kg	1	
303	金平れんこん	規格表 17-32 のとおり	kg	17	
304	紅生姜	規格表 12-10 のとおり	kg	3	
305	福神漬	規格表 12-6 のとおり	kg	49	
306	ザーサイ	規格表 12-21 のとおり	kg	10	
307	楽京漬	規格表 12-5 のとおり	kg	33	
308	ひじき煮	規格表 17-24 のとおり	kg	44	
309	桜大根	規格表 12-23 のとおり	kg	3	
310	刻み沢庵	規格表 12-15 のとおり	kg	5	
311	筑前煮	規格表 17-33 のとおり	kg	22	
312	ミンチカツ	規格表 16-59 のとおり	kg	86	
313	ギョーザ	規格表 16-1 のとおり	kg	16	
314	鶏とごぼうの炒め物 (チルド)	規格表 17-34 のとおり	kg	49	
315	春巻	規格表 16-3 のとおり	kg	73	
316	カキフライ	1個 20g 程度	kg	70	
317	うの花 (チルド)	規格表 17-21 のとおり	kg	17	
318	オムレツ R	規格表 16-20 のとおり	kg	5	
319	ハンバーグ	規格表 5-38 のとおり	kg	24	
320	豚肉野菜ロール	市販品 30g 程度	kg	37	
321	コンビーフ	規格表 5-42 のとおり	kg	3	
322	串カツ	規格表 16-22 のとおり	kg	16	
323	唐揚	規格表 16-117 のとおり	kg	104	
324	ハムカツ	規格表 16-24 のとおり	kg	35	
325	牛丼の素	規格表 16-118 のとおり	kg	301	
326	ニラ饅頭	1個 30g 程度	kg	11	
327	チキンライス	規格表 16-108 のとおり	kg	60	
328	肉団子煮	規格表 16-9 のとおり	kg	6	
329	オクラとオカカの和えもの	規格表 16-111 のとおり	kg	6	
330	おくらの胡麻和え	規格表 16-112 のとおり	kg	38	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
331	精白米（無洗米）	規格表1-6のとおり、令和6年度産以降のもの	kg	2600	
332	ロングライフパン	規格表1-70のとおり	個	162	
333	そうめん	規格表1-13のとおり	kg	10	
334	カップラーメン（チキン）	規格表14-5のとおり	個	300	
335	カップ焼そば	規格表14-7のとおり	個	301	
336	花麩	規格表1-8のとおり	kg	5	
337	スイートコーン缶A	規格表13-12のとおり	缶	42	
338	澱粉	規格表1-4のとおり	kg	140	
339	上白糖	規格表2-16のとおり	kg	140	
340	プロテインバーA	規格表17-36のとおり	個	324	
341	プロテインバーB	規格表17-37のとおり	個	434	
342	ごま油	規格表2-39のとおり	本	84	
343	食油	規格表2-37のとおり	缶	20	
344	サラダ油A	規格表2-38のとおり	本	20	
345	オリーブ油	規格表2-106のとおり	本	30	
346	白ごまA	規格表10-8のとおり	kg	10	
347	赤みそA	規格表2-7のとおり	kg	100	
348	白みそA	規格表2-8のとおり	kg	100	
349	大豆たん白	規格表7-28のとおり	kg	15	
350	花かつお	規格表2-90のとおり	kg	10	
351	フードバーB	規格表17-28のとおり	個	447	
352	ブランクッキー	規格表17-23のとおり	個	563	
353	（大）フードバーA	規格表17-18に準ずる1箱80g入り	個	256	
354	刻み椎茸	規格表10-12のとおり	kg	10	
355	マッシュルーム缶A	規格表13-10のとおり	缶	12	
356	ひじき	規格表10-5のとおり	kg	10	
357	お茶漬けの素	規格表17-29のとおり	袋	1000	
358	煎茶パック	規格表15-1のとおり	kg	10	
359	麦茶パック	規格表15-3のとおり	kg	20.25	
360	ゼリータイプ飲料D	規格表15-46のとおり	個	267	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
361	ゼリータイプ飲料C	規格表15-33のとおり	個	624	
362	ゼリータイプ飲料(りんご)	規格表15-5のとおり	個	624	
363	ゼリータイプ飲料(マンゴー)	規格表15-4のとおり	個	267	
364	緑茶A	規格表15-15のとおり	缶	720	
365	スティックコーヒー(ブラック)	規格表15-37のとおり	本	1500	
366	スティックコーヒー(カフェオレ)	規格表15-38のとおり	本	500	
367	食塩	規格表2-13のとおり	kg	48	
368	ミニドレッシング	規格表2-109のとおり	個	960	
369	ミニシーザードレッシング	規格表2-110のとおり	個	1200	
370	ミニドレッシング2	規格表2-112のとおり、ごまとする。	個	2800	
371	袋しょう油	規格表2-128のとおり	個	2000	
372	袋トンカツソース	規格表2-129のとおり	個	1000	
373	ミニ青しそドレッシング	規格表2-143のとおり	個	800	
374	淡口しょう油	規格表2-2のとおり	本	30	
375	しょう油A	規格表2-1のとおり	L	100	
376	食酢A	規格表2-12のとおり	本	30	
377	タバスコソース	規格表2-61のとおり	本	20	
378	トマトピューレ	規格表2-25のとおり	缶	12	
379	トマトケチャップA	規格表2-23のとおり	缶	24	
380	デミグラスソース(パウチ)	規格表2-66のとおり	袋	8	
381	甘口カレールウ	規格表2-20のとおり	kg	80	
382	カレールウA	規格表2-19のとおり	kg	80	
383	袋マヨネーズ	規格表2-50のとおり	個	2000	
384	マヨネーズ	規格表2-49のとおり	本	100	
385	一味唐辛子粉	規格表2-34のとおり	本	100	
386	七味唐辛子粉	規格表2-33のとおり	本	100	
387	おろし生姜	規格表2-94のとおり	kg	10	
388	おろしにんにく	規格表2-36のとおり	kg	20	
389	中華スープの素	規格表2-47のとおり	kg	10	
390	コンソメスープの素	規格表2-46のとおり	kg	20	

内訳書

NO	品名	規格	単位	予定数量	単価
391	だしの素	規格表 2-44 のとおり	kg	80	
392	業務用ポン酢	規格表 2-134 のとおり	本	12	
393	チャツネ	規格表 2-75 のとおり	本	15	
394	甜麺醬	規格表 2-168 のとおり	個	10	
395	豆板醬	規格表 2-85 のとおり	kg	5	
396	ポークランチョンミート	規格表 13-34 のとおり	缶	12	
397	パックふりかけ	規格表 17-19 のとおり	個	4000	
398	ごまふりかけ	規格表 17-20 のとおり	個	90	
399	ツナ缶 A	規格表 13-18 のとおり	缶	48	
400	焼鶏缶	規格表 13-28 のとおり	缶	18	
401	カップラーメン味噌	規格表 14-9 のとおり	個	301	
402	ボーディングアウト 1	規格表 14-17 のとおり	個	1000	
403	ボーディングアウト 2	規格表 14-18 のとおり	個	500	
404	ハッシュドビーフセット	規格表 14-23 のとおり	個	500	
405	カップラーメン (たまねぎ醬油)	規格表 14-20 のとおり	個	300	
406	レンジ調理ごはん (牛ガリックライス)	規格表 14-11 のとおり	個	298	
407	レンジ調理ごはん (海鮮あんかけ)	規格表 14-24 のとおり	個	300	
408	スポーツようかん	井村屋 40g 程度、同等品以上 (他社製品含む)、賞味 4 か月以上	個	100	
409	ミックスナッツ	規格表 15-17 のとおり	kg	6	
410	缶入アップルジュース	規格表 15-25 のとおり	缶	120	
411	アセロラドリンク	規格表 15-10 のとおり	缶	120	
412	粉末清涼飲料	規格表 15-29 のとおり	個	500	
413	ファイブミニ	大塚製薬 (株) ファイブミニ 100ml	本	200	
414	クエン酸飲料	規格表 15-43 のとおり	本	24	
415	栄養ドリンク	規格表 15-36 のとおり	本	240	
416	パインジュース	規格表 15-11 のとおり	缶	180	
417	炭酸飲料水 A	規格表 15-7 のとおり	本	350	
418	炭酸飲料水 B	規格表 15-8 のとおり	本	240	
419	ウーロン茶	規格表 15-13 のとおり	缶	240	
420	カップ麺 1	規格表 14-1 のとおり	個	1100	

契約担当官 殿

5 月分 糧食購入要求書 一般・加給 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
					16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	もちきび	国内産	kg	5.00																
2	いなり寿司	規格表17-4のとおり	個	3,030.00			532.00									5.00				2,098.00
3	折詰弁当A	仕様書のとおり	個	258.00		243.00								5.00						
						5.00								5.00						
4	折詰弁当B	仕様書のとおり	個	20.00			5.00									5.00				
							5.00									5.00				
5	手巻おにぎり	規格表17-1のとおり	個	1,318.00		268.00				1,050.00										
6	おにぎり弁当A	仕様書のとおり	個	28.00		5.00						13.00								
					5.00							5.00								
7	折詰弁当C	仕様書のとおり	個	20.00			5.00									5.00				
							5.00									5.00				
8	折詰弁当D	仕様書のとおり	個	20.00				5.00									5.00			
								5.00									5.00			
9	折詰弁当E	仕様書のとおり	個	20.00					5.00									5.00		
									5.00									5.00		
10	折詰弁当F	仕様書のとおり	個	533.00						5.00									5.00	
										5.00										518.00
11	折詰弁当G	仕様書のとおり	個	28.00							5.00									5.00
											13.00									5.00
12	折詰弁当H	仕様書のとおり	個	507.00								5.00								492.00
												5.00								5.00
13	クルトン	規格表1-27のとおり	個	4.00		4.00														
14	ベーコンチーズパン	規格表1-39のとおり	個	498.00			138.00								180.00					180.00
15	ツナパン	規格表1-68のとおり	個	280.00						100.00						180.00				
16	ハムチーズパン	規格表1-49のとおり	個	360.00							180.00									
17	マーガリンロール	規格表1-32のとおり	個	492.00										242.00						
											100.00									150.00
18	メロンパン	規格表1-38のとおり	個	498.00	138.00											180.00				
19	テーブルロールA	規格表1-30のとおり	個	952.00							952.00									
20	あんパン	規格表1-41のとおり	個	418.00			138.00													100.00
															180.00					

契約担当官 殿

5 月分 糧食購入要求書 一般・加給 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量	15 日間の消費実績																	
					16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
141	鶏正肉	規格表 5-25 のとおり	kg	911.00		97.00							86.00	157.00			104.00		10.00			
142	鶏挽肉	規格表 5-29 のとおり	kg	9.00			97.00	84.00			30.00				9.00		104.00		126.00	16.00		
143	炭焼鶏	規格表 16-63 のとおり	kg	18.00																18.00		
144	鶏手羽元肉	100g 程度	kg	146.00							146.00											
145	蒸し鶏ほぐし身	規格表 5-45 のとおり	kg	57.00		24.00													16.00			
146	キビまる豚	規格表 5-4 のとおり	kg	157.00				17.00														
147	温泉卵	規格表 8-73 のとおり	kg	158.00					26.00		12.00			63.00							57.00	
148	鶏卵	規格表 8-1 のとおり	kg	200.00		2.00		7.00			20.00			3.00			68.00		68.00	16.00	16.00	
149	鶏卵水煮	規格表 8-79 のとおり	kg	192.00		3.00			63.00		61.00	36.00			16.00				3.00		10.00	
150	厚焼卵	規格表 16-17 のとおり	kg	160.00	3.00	6.00			13.00		13.00	13.00		12.00	3.00				13.00	13.00	13.00	16.00
151	スクランブルエッグ	規格表 16-88 のとおり	kg	91.00		10.00			20.00			5.00							20.00			
152	錦糸卵	規格表 16-18 のとおり	kg	13.00		8.00															5.00	
153	そぼろ卵	規格表 16-19 のとおり	kg	31.00		3.00																
154	牛乳	規格表 6-1 のとおり	個	5,723.00	69.00	578.00							292.00	500.00			90.00	616.00	90.00	309.00	409.00	
155	コーヒー飲料	規格表 6-2 のとおり	個	5,729.00	69.00	578.00	90.00	615.00	90.00	310.00	410.00		292.00	502.00			90.00	615.00	90.00	310.00	150.00	
156	生クリーム	規格表 6-11 のとおり	本	15.00		3.00							10.00	1.00								
157	牛乳 (大)	規格表 6-17 のとおり	本	2.00		2.00																
158	トッピングチーズ	規格表 6-10 のとおり	kg	16.00					16.00													
159	プリン	規格表 6-14 のとおり	個	1,050.00				1,050.00														
160	アロエヨーグルト	規格表 6-19 のとおり	個	695.00										695.00								

契約担当官 殿

5 月分 糧食購入要求書 一般・加給 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量	15日間の消費実績																		
					16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
201	冷凍チンゲン菜	規格表16-43 のとおり	kg	19.00		4.00															8.00		
202	苦瓜	規格表8-49の とおり 沖縄県産品	kg	7.00								7.00							7.00				
203	冷凍刻みオクラ	規格表16-78 のとおり	kg	28.00					7.00														
204	冷凍南瓜(ダイスカット)	規格表16-94 のとおり	kg	7.00																	7.00		
205	野菜ジュース(トマト&赤ぶどう)	規格表15-58 のとおり	個	642.00																			
206	冷凍グリーン茄子(ダイスカット)	規格表16-104 のとおり	kg	2.00		2.00																	
207	チンゲン菜のおひたし	規格表17-39 のとおり	kg	18.00																		18.00	
208	カットトマト缶	1号缶	缶	14.00									14.00										
209	ブロッコリースプラウト 生	軸にはりがあり、葉がみずみずしいもの。	KG	21.00	1.00		1.00						2.00	1.00								5.00	
210	レッドオニオン	規格表8-81の とおり	kg	1.00							1.00								2.00	5.00			
211	冷凍さがきごぼう	規格表16-97 のとおり	kg	68.00		1.00																1.00	
212	生姜	規格表8-40の とおり	kg	3.00		1.00							1.00										
213	牛蒡サラダ	規格表17-10 のとおり	kg	11.00		11.00																	
214	大根	規格表8-6の とおり	kg	23.00			11.00															12.00	
215	トマト	規格表8-16の とおり	kg	276.00		7.00	6.00				6.00			7.00							31.00	31.00	17.00
216	玉葱	規格表8-9の とおり	kg	446.50		22.00	16.00		24.00	18.00		10.00	7.00			63.00		10.00			59.00	12.00	
217	紫キャベツ	規格表8-5の とおり	kg	5.00										2.00									2.00
218	冷凍カリフラワー	規格表16-40 のとおり	kg	7.00									7.00										
219	オニオンソテー	規格表16-76 のとおり	kg	280.00		19.00								32.00				4.00	68.00	10.00		10.00	
220	冷凍乱切り茄子	規格表16-85 のとおり	kg	63.00					63.00	10.00		1.00					63.00						
																63.00							

契約担当官 殿

5 月分 糧食購入要求書 一般・加給 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量	1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
					16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
221	冷凍冬瓜(カット)	規格表16-74 のとおり	kg	21.00														21.00		
222	冷凍大根おろし	規格表16-37 のとおり	kg	102.00	27.00						8.00						4.00			
223	冷凍白菜カット	規格表16-57 のとおり	kg	57.00	3.00	21.00	53.00									4.00		10.00		13.00
224	冷凍キャベツ(カット)	規格表16-64 のとおり	kg	29.00	2.00				4.00											2.00
225	切干大根A	規格表10-7の とお	kg	10.00						1.00	2.00		6.00	1.00						
226	スライスニンニク	規格表8-39の とお	kg	2.00			1.00			1.00										
227	南瓜サラダ	規格表17-11 のとおり	kg	23.00	4.00											19.00				
228	人参しりしり	規格表8-82の とお	kg	132.00	3.00	16.00	3.00	13.00		4.00	10.00	14.00	9.00			6.00	16.00			3.00
229	花形にんじん	500g、冷凍品	kg	26.00							10.00					16.00				
230	筍水煮	規格表8-45の とお	kg	34.00	4.00		6.00	10.00								14.00				
231	メンマ味付缶	規格表13-21 のとおり	缶	13.00						13.00										
232	冬瓜	規格表8-50の とお	kg	3.00																3.00
233	千切パパイヤ	規格表8-76の とお	kg	42.00													42.00			
234	ミニトマト	規格表8-63の とお	kg	79.00	1.00	1.00	1.00			1.00		2.00	5.00			7.00				5.00
235	グリーン野菜ミックス	規格表16-96 のとおり	kg	68.00			2.00	2.00			8.00			16.00	10.00	2.00	16.00			68.00
236	レモン	規格表9-10の とお	kg	37.00						2.00			2.00				7.00	16.00		
237	バナナ	規格表9-16の とお	kg	15.00	15.00				10.00											
238	アメリカンチェリー	規格表9-32の とお	kg	47.00			47.00													
239	野菜ジュース(白ぶどう&法蓮草)	規格表15-53 のとおり	個	978.00	100.00												442.00			
															436.00					

契約担当官 殿

5 月分 糧食購入要求書 一般・加給 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量	15															
					16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
280	冷凍がらチキン	規格表 16-90 のとおり	kg	13.00		4.00											2.00			
281	冷凍がらボーク	規格表 16-89 のとおり	kg	33.00		16.00		2.00		3.00					2.00		4.00			
282	粉チーズ	規格表 6-9の とおり	個	39.00		19.00						14.00								6.00
283	ねりわさび	規格表 2-32の とおり	個	15.00		15.00														
284	キムチの素	規格表 2-123 のとおり	kg	4.00		4.00														
285	袖胡椒	規格表 2-122 のとおり	個	12.00												12.00				
286	ローリエ (パウダー)	規格表 2-83の とおり	本	17.00		4.00						2.00					9.00			2.00
287	フレンチドレッシング	規格表 2-102 のとおり	本	4.00		4.00														
288	業務用焼肉のたれ	規格表 2-137 のとおり	本	4.00								2.00								
289	コチュジャン	規格表 2-103 のとおり	個	4.00							4.00									
290	焼そばのたれ	イカリ (株)、ブルドック クソース (株) 1.8L	本	3.00													3.00			
291	酢豚用調味料	規格表 2-101 のとおり	本	20.00		20.00														
292	中華味	味の素 (株) 顆粒 1kg 入り	kg	1.00		1.00														
293	パプリカパウダー	規格表 2-54の とおり	缶	1.00										1.00						
294	赤ワイン	規格表 2-60の とおり	本	1.00													1.00			
295	花椒パウダー	規格表 2-69の とおり	本	3.00			3.00													
296	キムチ	規格表 12-18 のとおり	kg	26.00							10.00									16.00
297	かっぱ漬	規格表 12-14 のとおり	kg	6.00							4.00			2.00						
298	昆布佃煮	規格表 11-2の とおり	kg	2.00		1.00											1.00			
299	しば漬	規格表 12-20 のとおり	kg	2.00													2.00			

契約担当官 殿

5 月分 糧食購入要求書 一般・加給 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量																
					16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
300	高菜炒め	規格表 12-25 のとおり	kg	18.00																
301	つぼ漬	規格表 12-17 のとおり	kg	6.00			2.00							14.00		2.00				
302	大根べったら漬	規格表 12-2の とお	kg	1.00		1.00														
303	金平れんこん	規格表 17-32 のとおり	kg	17.00		17.00														
304	紅生姜	規格表 12-10 のとおり	kg	3.00														3.00		
305	福神漬	規格表 12-6の とお	kg	49.00		3.00		12.00				10.00			12.00		12.00			
306	ザーサイ	規格表 12-21 のとおり	kg	10.00				10.00												
307	楽京漬	規格表 12-5の とお	kg	33.00		2.00		8.00						8.00		8.00				7.00
308	ひじき煮	規格表 17-24 のとおり	kg	44.00								12.00		32.00						
309	桜大根	規格表 12-23 のとおり	kg	3.00							1.00									2.00
310	刻み沢庵	規格表 12-15 のとおり	kg	5.00		5.00														
311	筑前煮	規格表 17-33 のとおり	kg	22.00																22.00
312	ミンチカツ	規格表 16-59 のとおり	kg	86.00		44.00			42.00											
313	ギョーザ	規格表 16-1の とお	kg	16.00									16.00							
314	鶏とごぼうの炒め物 (チルド)	規格表 17-34 のとおり	kg	49.00												49.00				
315	春巻	規格表 16-3の とお	kg	73.00															73.00	
316	カキフライ	1個 20g 程度	kg	70.00												70.00				
317	うの花 (チルド)	規格表 17-21 のとおり	kg	17.00									3.00			14.00				
318	オムレツR	規格表 16-20 のとおり	kg	5.00		5.00														
319	ハンバーグ	規格表 5-38の とお	kg	24.00														24.00		

仕 様 書

1 品 名 折詰弁当A

2 単 位 個

3 規 格

(1) 容 器 プラスチック製 230×170×40 (mm)

(2) 内 容

ア	ピラフ	250 g程度
イ	パセリパウダー	1 g程度
ウ	カツ	70 g程度
エ	デミグラスソース	20 g程度
オ	パプリカダイス	2 g程度
カ	オムレツ	50 g程度
キ	ほうれん草炒め	35 g程度
ク	ケチャップパスタ	30 g程度
ケ	割箸	1膳

4 その他

特に衛生に注意し、納品当日製造とする。

調理済み食品は速やかに温度管理の施された盛付室に搬入し、冷却した後に盛付けることとする。

仕 様 書

- 1 品 名 折詰弁当B
- 2 単 位 個
- 3 規 格
 - (1) 容 器 プラスチック製 230×160×40 (mm)
 - (2) 内 容

ア ご飯	250 g程度
イ チキンフィレ竜田揚げ	90 g程度
ウ 人参ツナ炒め	20 g程度
エ タルタルソース	20 g程度
オ 三色ピーマンスライス	5 g程度
カ 小松菜炒め	15 g程度
キ ロール卵焼き	15 g程度
ク 梅干	1個
ケ 黒ゴマ	1 g
コ ケチャップ pasta	30 g
サ 南蛮とろみタレ	5 g
シ 割箸	1膳

4 その他

特に衛生に注意し、納品当日製造とする。

調理済み食品は速やかに温度管理の施された盛付室に搬入し、冷却した後に盛付けることとする。

仕 様 書

1 品 名 おにぎり弁当A

2 単 位 個

3 規 格

(1) 容 器 プラスチック製 175×135×50 (mm)

(2) 内 容

ア	ジューシー小結	45 g 程度
イ	のり玉小結	45 g 程度
ウ	青菜小結	45 g 程度
エ	ゆかり小結	45 g 程度
オ	鶏唐揚	2個以上
カ	赤ウィンナー	1個以上
キ	ハンバーグ	90 g 程度
ク	春雨サラダ	15 g 程度
ケ	ツイストマカロニ	10 g 程度
コ	ポテトサラダ	20 g 程度
サ	パセリパウダー	0.1 g 程度
シ	ナポリタンソース	5 g 程度
ス	割箸	1膳

4 その他

特に衛生に注意し、納品当日製造とする。

調理済み食品は速やかに温度管理の施された盛付室に搬入し、
冷却した後に盛付けることとする。

仕 様 書

1 品 名 折詰弁当C

2 単 位 個

3 規 格

(1) 容 器 プラスチック製 230×160×40 (mm)

(2) 内 容

ア 炒飯	170 g 程度
イ 唐揚げ	4個以上
ウ 焼売	1個以上
エ 焼きそば	10 g 程度
オ 紅生姜	2 g 程度
カ 春雨サラダ	15 g 程度
キ 桜漬	7 g 程度
ク 油淋鶏たれ	20 g 程度
ケ 白ごま	1 g 程度
コ 割箸	1膳

4 その他

特に衛生に注意し、納品当日製造とする。

調理済み食品は速やかに温度管理の施された盛付室に搬入し、冷却した後に盛付けることとする。

仕 様 書

1 品 名 折詰弁当D

2 単 位 個

3 規 格

(1) 容 器 プラスチック製 230×160×40 (mm)

(2) 内 容

ア ご飯	250 g程度
イ 黒ごま	0.1 g程度
ウ 梅干	5 g程度
エ 海老フライ	1個30 g程
オ タルタルソース	5 g程度
カ 厚切りハムカツ	40 g程度
キ ポテトサラダ	20 g程度
ク スパゲッティナポリタン	25 g程度
ケ 人参いんげん炒め	30 g程度
コ ロール玉子焼	15 g程度
サ 桜漬け	5 g程度
シ 割箸	1膳

4 その他

特に衛生に注意し、納品当日製造とする。

調理済み食品は速やかに温度管理の施された盛付室に搬入し、冷却した後に盛付けることとする。

仕 様 書

1 品 名 折詰弁当E

2 単 位 個

3 規 格

(1) 容 器 プラスチック製 230×160×40 (mm)

(2) 内 容

ア	ご飯	250 g 程度
イ	チキンフィレ竜田揚げ	120 g 程度 (5個以上)
ウ	厚焼玉子	1個程度
エ	春雨さっぱりサラダ	20 g 程度
オ	桜漬け	7 g 程度
カ	小松菜炒め	15 g 程度
キ	梅干	1個程度
ク	黒ゴマ	1個
ケ	ツイストマカロニ	30 g 程度
コ	割箸	1膳

4 その他

特に衛生に注意し、納品当日製造とする。

調理済み食品は速やかに温度管理の施された盛付室に搬入し、冷却した後に盛付けることとする。

仕 様 書

1 品 名 折詰弁当F

2 単 位 個

3 規 格

(1) 容 器 プラスチック製 230×160×40 (mm)

(2) 内 容

ア ご飯	250 g 程度
イ ポーク	80 g 程度 (2個)
ウ 厚焼玉子	20 g 程度
エ ほうれん草炒め	50 g 程度
オ マカロニマヨ	20 g 程度
カ 小松菜炒め	15 g 程度
キ かつぼ漬け	7 g 程度
ク 梅干	1個
ケ 黒ゴマ	1g
コ ケチャップ	3 g 程度
サ 割箸	1膳

4 その他

特に衛生に注意し、納品当日製造とする。

調理済み食品は速やかに温度管理の施された盛付室に搬入し、冷却した後に盛付けることとする。

仕 様 書

1 品 名 折詰弁当G

2 単 位 個

3 規 格

(1) 容 器 プラスチック製 230×160×40 (mm)

(2) 内 容

ア	ジュース	白飯	180g程度
イ	野菜コロッケ		60g程度
ウ	ハムチーズ野菜巻き		20g程度
エ	ミニハンバーグ		1個程度
オ	カマボコ		1個程度
カ	フーチャンプルー		30g程度
キ	クープイリチー		25g程度
ク	人参シリシリ		15g程度
ケ	つぼ漬け		7g程度
コ	割箸		1膳

4 その他

特に衛生に注意し、納品当日製造とする。

調理済み食品は速やかに温度管理の施された盛付室に搬入し、冷却した後に盛付けることとする。

仕 様 書

1 品 名 折詰弁当H

2 単 位 個

3 規 格

(1) 容 器 プラスチック製 230×160×40 (mm)

(2) 内 容

ア 白飯	230 g程度
イ ハンバーグ	90 g程度
ウ ほうれん草炒め	25 g程度
エ オムライス玉子焼き	23 g程度
オ ケチャップパスタ	23 g程度
カ ポテトサラダ	20 g程度
キ エビフライ	1本
ク パセリパウダー	10 g程度
ケ タルタルソース	5 g程度
コ 照焼きのタレ	10 g程度
サ 割箸	1膳

4 その他

特に衛生に注意し、納品当日製造とする。

調理済み食品は速やかに温度管理の施された盛付室に搬入し、冷却した後に盛付けることとする。