

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
1	冷凍五目炒飯	1532a	味の素程度、1kg詰	BG	68	
2	冷凍白玉	1531		BG	8	
3	てんぷら粉	106b	1袋1kg、日本食研てんぷら粉カラッと程度。	KG	3	
4	そうめん	112		KG	1	
5	花麩	121b		BG	1	
6	冷凍つけ麺用極太中華麺	1535w	1個270g、シマダヤ程度	EA	250	
7	仙台麩	121d	2本入り(大)	BG	52	
8	玉こんにゃく	201e	白こんにゃく	KG	35	
9	馬鈴薯	203b	品種についてはその都度示す。	KG	230	
10	長芋	206		KG	73	
11	甘藷	202b		KG	8	
12	はちみつ	1310	1本250g	KG	2	
13	大豆ペースト	324b	国産大豆100%使用のもの	KG	8	
14	木綿豆腐	307a	1丁400g	KG	144	
15	絹ごし豆腐	307b	1丁400g	KG	35	
16	焼き豆腐	310		KG	19	
17	厚揚げ	312		KG	52	
18	冷凍絹厚揚げ	323b	不二製油程度、国産大豆使用、1個10g	KG	45	
19	油揚げ	311		KG	8	
20	冷凍刻み油揚げ	311		KG	11	
21	がんもどき	313a	1個25gのもの	KG	22	
22	納豆(カップ入り30g)	315c	1個30g、タレ等付き	EA	604	
23	うの花	316		KG	4	
24	きつね餅	1556e	日東ベスト程度	EA	218	
25	信田煮	1556d	日東ベスト程度	EA	220	
26	ちぎり揚げ(金平)	1557a	1個20g、50個入り	BG	5	
27	豆腐ハンバーグ	1537a	1個120g、野菜入りのもの	EA	260	
28	カシューナッツ	402		KG	7	
29	銀杏水煮	1802	7号缶、固形量180gのもの。	CN	5	
30	アーモンドスライス	401a	ローストしたもの	KG	2	
31	豆苗	500		KG	2	
32	かぼちゃ	515		KG	56	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価
33	水菜	530	KG	29	
34	小松菜	529	KG	69	
35	青じその葉	501	KG	0.9	
36	貝割れ大根	512	KG	17	
37	チンゲンサイ	548	KG	31	
38	トマト	552	KG	25	
39	ミニトマト	553	KG	4	
40	にら	559	KG	36	
41	人参	560	KG	178	
42	万能葱	565b	KG	14.1	
43	ピーマン	568a	KG	24	
44	赤ピーマン	568b	KG	9	
45	ほうれん草	573	KG	16	
46	サラダほうれん草	589	KG	4	
47	みつば	574	KG	10.7	
48	サラダ菜	582	KG	10	
49	サニーレタス	583	KG	37	
50	わけぎ	565c	KG	7	
51	レタス	581	KG	73	
52	にらまんじゅう	1554	EA	560	
53	かぶ	513	KG	37	
54	キャベツ	520	KG	148	
55	レッドキャベツ	521	KG	8	
56	胡瓜	523	KG	90	
57	ごぼう	527	KG	4	
58	切りごぼう	528	KG	5	
59	根しょうが	535a	KG	3	
60	セロリ	538	KG	9	
61	ぜんまい水煮	586	KG	11	
62	大根	540a	KG	185	
63	支那竹	543	KG	7	
64	玉葱	544	KG	203	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
65	むき玉葱	544		KG	120	
66	赤玉葱	545		KG	18	
67	クリームコーン缶	1811a	1号缶とする	CN	1	
68	なす	555		KG	40	
69	しば漬	1615		KG	2	
70	長葱	564		KG	165	
71	野沢菜漬	1622a		KG	2	
72	白菜	566		KG	107	
73	白菜朝鮮漬	1608a		KG	4	
74	黄ピーマン	568b		KG	6	
75	ふき水煮	586		KG	32	
76	大豆もやし	578		KG	24	
77	もやし	578		KG	92	
78	れんこん	585		KG	19	
79	れんこん水煮	585	輪切り、3ミリスライス	KG	5	
80	わらび水煮	586		KG	4	
81	ロールキャベツ	1544c	1個60g	EA	100	
82	菜めしの素	1433b	三島食品程度	BG	2	
83	ゆかりご飯の素	1433a	三島食品程度	BG	2	
84	いちご	602	とちおとめ、2Lサイズとする	KG	19	
85	オレンジ	606b		KG	32	
86	パックオレンジジュース	623a	1本200ml	PC	148	
87	キウイフルーツ	609		KG	11	
88	パインアップル	620		KG	88	
89	パックパインアップルジュース	1907b	1本200ml	PC	178	
90	バナナ	622		KG	114	
91	冷刻みゆず	1521	冷凍、1袋100g	BG	8	
92	林檎	633c		KG	28	
93	パックりんごジュース	1907d	1本200ml	PC	178	
94	レモン	634		KG	27	
95	ストロベリーソース	641a	1本500g程度	PC	2	
96	フルーチェ(イチゴ)	1919		KG	7	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価
97	アロエ缶	1848		CN	6
98	マンゴーダイス缶	1847		CN	2
99	きになる野菜(食物せんい)	1900	食物繊維2.1~3.1g/本、白ブドウ&ほうれん草搾汁入り	PC	90
100	梅肉	1601b	1本300g、梅、赤しそ入り	PC	3
101	かりかり梅ご飯の素	1433d	刻んだ梅、しそ、ごまが入ったもの	BG	3
102	えのき茸	701		KG	24
103	しめじ	706		KG	25
104	エリンギ	702		KG	6
105	まいたけ	709		KG	12
106	生しいたけ	704a		KG	21
107	切り昆布	810		KG	2
108	くきわかめ	818a	約3cm×4mmカットのもの	KG	5
109	乾燥芽かぶ	819	1袋100g入り	BG	4
110	梅ひじきご飯の素	1433d	1袋500g、日本食研程度	BG	2
111	しらす干し	991		KG	6
112	うなぎ蒲焼	910	1個80g	KG	22
113	鰹たたき	916		KG	29
114	生鮭切り身	925	銀鮭とする、1切100~120g、12日と29日は40g	KG	65
115	刺身用サーモン	944b	1切15g、そぎ切り(丼物使用)	KG	14
116	スモークサーモン	989		KG	5
117	鯖切り身	926	腹骨・中骨を取除いたもの、1切120g、1日は40g	KG	53
118	さわら切り身	928	1切120g	KG	29
119	すずき切り身	934	1切100~120g	KG	78
120	明太ばらこ	982	1袋500g詰め、冷凍品、生食用(過度な着色不可)	BG	10
121	桜でんぶ	1709	まだらをそぼろ状にしたもの	KG	1
122	ぶり切り身	947	1切120g	KG	10
123	甘塩ほっけ	948b	9日と23日は1切50g、その他120g	KG	30
124	ネギトロ用トロ	950c		KG	33
125	殻むきえび	964	バナメイエビ、8Lサイズ	KG	42
126	むき身えび	965		BG	8
127	かに風味かまぼこ	995b		KG	7
128	かに風味かまぼこ淡雪	1500	1kg詰	KG	1

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
129	白かまぼこ	995a		KG	1	
130	姫竹輪	995e		KG	7	
131	なると	995g		PC	57	
132	さつま揚げ	993c	1枚60g、バラ対応可のもの	SH	83	
133	揚げボール	993c	1個10g	KG	6	
134	魚河岸揚	993c	1個60g	EA	178	
135	釜揚げしらす	991		KG	5	
136	冷カットいか短冊	974b	鹿の子状	KG	5	
137	いかそうめん	971		KG	20	
138	いわしフライ	1559i	1個60g	EA	250	
139	赤魚のごまだれ漬切り身	922	1切120g	KG	13	
140	さばみりん干し	955f	1切120g	KG	17	
141	ししゃもフライ	1559a	1本20g	PC	500	
142	ほっけ梅香みそ漬切り身	951f	1切120g	KG	11	
143	そい昆布醤油漬切り身	922	1切120g	KG	10	
144	中華くらげ	988		KG	3	
145	冷シーフードミックス	1565		KG	9	
146	たこキャベツカツ	1559m	1個80g	EA	100	
147	えびシューマイ	1540i	1個27g程度	EA	500	
148	牛バラ肉	1002a	切り方はその都度示す	KG	58	
149	牛もも肉	1003a	切り方はその都度示す	KG	36	
150	合挽肉	1005		KG	7	
151	ローストビーフ	1034	1kgブロックの真空パック	KG	22	
152	豚背ロース	1011	切り方についてはその都度示す。	KG	48	
153	豚バラ肉	1013	切り方についてはその都度示す。	KG	154	
154	豚もも肉	1014	切り方はその都度示す	KG	25	
155	豚挽肉	1015		KG	25	
156	豚レバー	1017	10mmスライス、下処理済みのもの	KG	14	
157	豚もつ	1019		KG	11	
158	ボンレスハム	1035b	1枚60g程度	KG	13	
159	ロースハム	1036a	2mmスライス1枚15g程度	KG	8	
160	ベーコン	1039		KG	21	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価
161	ウインナーソーセージ	1040a		KG	14
162	フランクフルト	1040c	1本65g、日東ベスト程度	PC	228
163	焼き豚スライス	1042a	重量はその都度示す	KG	13
164	鶏もも肉(切)	1022	切り方はその都度示す	KG	117
165	鶏挽肉	1028		KG	6
166	炭火焼つくね	1543b	2~3個串刺し、ポイルもの	EA	406
167	ロースとんかつ(100g)	1559n	1個100g程度	EA	250
168	ハンバーグ(60g)	1537c	1個60g	EA	178
169	甘酢あんかけミートボール	1543c	味の素程度	BG	9
170	春巻き	1542c	1個50g	EA	90
171	水餃子	1541c	1個16g×50個入り	BG	10
172	鶏卵	1102a		KG	184
173	玉子焼	1104a		BG	19
174	だし巻玉子	1119	1袋500g、ポイルもの	BG	30
175	ほうれん草オムレツ	1109e		EA	178
176	ミニオムレツ	1109c		EA	198
177	ねぎたま焼	1122	すぐる食品程度	BG	19
178	じゃがバター茶巾	1116c	1袋25個入り、すぐる食品程度	BG	9
179	中華風玉子巻	1113		BG	20
180	にらっ子	1117a	すぐる食品程度	EA	386
181	磯華玉子巻き	1118	すぐる食品程度	BG	41
182	月見スコッチエッグ	1114	すぐる食品程度	BG	43
183	タマゴサラダ	1909k	マヨネーズ和えのもの	KG	5
184	カルシウム強化玉子焼き	1104a	20カット、Ca150mg/1カット含有のもの	BG	20
185	カルシウム強化スクランブルエッグ	1131	1袋500g、ポイルもの、Ca310mg/100g当たり	KG	37
186	ドリンクヨーグルトプレーン	1209a	1日分のカルシウム&ビタミンD	PC	125
187	ドリンクヨーグルトストロベリー	1209a	1日分のカルシウム&ビタミンD	PC	250
188	ドリンクヨーグルト白ぶどう	1209a	1日分の鉄&葉酸	PC	198
189	ドリンクヨーグルトブルーベリー	1209a	1日分のマルチビタミン	PC	298
190	乳酸菌飲料	1209d		PC	822
191	サラダチーズ	1214a		KG	4
192	ソフール(プレーン)	1208a	1個100ml	EA	365

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

G P 1 ☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価
193	ミルミルス	1209b		PC	90
194	桜もち	2002a	1個50g程度、1パック4個入	EA	70
195	フリカットケーキ(ミルクレープ)	2017k	味の素、1箱480g	CA	18
196	プリン	1462h	1袋750g粉末、牛乳1L、熱湯2L使用のもの、伊那食品程度。	BG	5
197	黒酢	1419c	1本500ml	PC	1
198	おでんの素	1423a	1kg詰	KG	1
199	寿司の子	1421a	1袋500g	BG	5
200	デミグラスソース	1411a		KG	10
201	焼肉のたれ(漬け込み用)	1474		PC	3
202	茶碗蒸しの素	1479		KG	3
203	五目寿司の素	1433e	三島食品五目ばら寿司の具混ぜ込み用程度	BG	10
204	味噌ラーメンの素	1440b	1袋2kg、エバラ程度(8倍希釈)	BG	4
205	豚骨醤油ラーメンの素	1440b	エバラ程度、1袋2kg	BG	4
206	つけ麺スープの素(魚介豚骨)	1440a	1袋1kg、理研程度	BG	13
207	塩こうじ	1465	麴の粒があるもの(液体のもの不可)	KG	2
208	生しょうゆ糀	1465	1袋500g、麴の粒があるもの(液体のもの不可)	BG	17
209	海鮮西京漬	1430b	1袋1kg詰め、日本食研程度	KG	6
210	豚みそ	1445f	1袋1kg、日本食研程度	KG	4
211	豆乳鍋の素	1445c	1本1L詰め、7倍希釈のもの、日本食研程度	PC	2
212	もつ鍋の素	1445c	九州醤油を使用、7倍希釈のもの、日本食研程度	PC	4
213	すき焼きのたれ	1445c	1本1L、エバラ	PC	9
214	ぶり照焼きのたれ	1445f	1本2kg程度	PC	1.2
215	酢豚の素	1436b	1本2kg、日本食研程度	PC	3
216	八宝菜の素	1443a	1L詰め、理研程度	PC	5
217	ステーキソース シャリアピン	1445c	エバラ食品程度	PC	6
218	から揚げ漬込用たれ(塩だれ)	1476a	1本1.8kg、日本食研程度	PC	1
219	ムニエルオイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	4
220	バジルソテーオイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	4
221	ガーリックペッパー焼オイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	5
222	カップ味噌汁	1454a	1個25g前後	EA	30
223	焼き餃子	1540m	焼き目入り、1個24g、蒸しもの、味の素焼き餃子程度	EA	480
224	焼売(肉)	1540c		EA	416
225	ハンバーグ	1537a	1個120g	EA	80

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

GP2

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	NO
①	折詰幕の内弁当	124	仕様書のとおり	EA	150.00	
②	折詰唐揚げ弁当	124	仕様書のとおり	EA	280.00	

○印付は見本提出があります

市 価 調 査

GP3

☆税抜き単価で
お願い致します。

NO	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価
1	精米	101 仕様書のとおり	KG	900.00	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

G P 1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
1	冷凍五目炒飯	1532a	味の素程度、1kg詰	BG	68	
2	冷凍白玉	1531		BG	8	
3	てんぷら粉	106b	1袋1kg、日本食研てんぷら粉カラッと程度。	KG	3	
4	そうめん	112		KG	1	
5	花麩	121b		BG	1	
6	冷凍つけ麺用極太中華麺	1535w	1個270g、シマダヤ程度	EA	250	
7	仙台麩	121d	2本入り(大)	BG	52	
8	玉こんにゃく	201e	白こんにゃく	KG	35	
9	馬鈴薯	203b	品種についてはその都度示す。	KG	230	
10	長芋	206		KG	73	
11	甘藷	202b		KG	8	
12	はちみつ	1310	1本250g	KG	2	
13	大豆ペースト	324b	国産大豆100%使用のもの	KG	8	
14	木綿豆腐	307a	1丁400g	KG	144	
15	絹ごし豆腐	307b	1丁400g	KG	35	
16	焼き豆腐	310		KG	19	
17	厚揚げ	312		KG	52	
18	冷凍絹厚揚げ	323b	不二製油程度、国産大豆使用、1個10g	KG	45	
19	油揚げ	311		KG	8	
20	冷凍刻み油揚げ	311		KG	11	
21	がんもどき	313a	1個25gのもの	KG	22	
22	納豆(カップ入り30g)	315c	1個30g、タレ等付き	EA	604	
23	うの花	316		KG	4	
24	きつね餅	1556e	日東ベスト程度	EA	218	
25	信田煮	1556d	日東ベスト程度	EA	220	
26	ちぎり揚げ(金平)	1557a	1個20g、50個入り	BG	5	
27	豆腐ハンバーグ	1537a	1個120g、野菜入りのもの	EA	260	
28	カシューナッツ	402		KG	7	
29	銀杏水煮	1802	7号缶、固形量180gのもの。	CN	5	
30	アーモンドスライス	401a	ローストしたもの	KG	2	
31	豆苗	500		KG	2	
32	かぼちゃ	515		KG	56	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

G P 1

NO	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価
33	水菜	530	KG	29	
34	小松菜	529	KG	69	
35	青じその葉	501	KG	0.9	
36	貝割れ大根	512	KG	17	
37	チンゲンサイ	548	KG	31	
38	トマト	552	KG	25	
39	ミニトマト	553	KG	4	
40	にら	559	KG	36	
41	人参	560	KG	178	
42	万能葱	565b	KG	14.1	
43	ピーマン	568a	KG	24	
44	赤ピーマン	568b	KG	9	
45	ほうれん草	573	KG	16	
46	サラダほうれん草	589	KG	4	
47	みつば	574	KG	10.7	
48	サラダ菜	582	KG	10	
49	サニーレタス	583	KG	37	
50	わけぎ	565c	KG	7	
51	レタス	581	KG	73	
52	にらまんじゅう	1554	EA	560	
53	かぶ	513	KG	37	
54	キャベツ	520	KG	148	
55	レッドキャベツ	521	KG	8	
56	胡瓜	523	KG	90	
57	ごぼう	527	KG	4	
58	切りごぼう	528	KG	5	
59	根しょうが	535a	KG	3	
60	セロリ	538	KG	9	
61	ぜんまい水煮	586	KG	11	
62	大根	540a	KG	185	
63	支那竹	543	KG	7	
64	玉葱	544	KG	203	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
65	むき玉葱	544		KG	120	
66	赤玉葱	545		KG	18	
67	クリームコーン缶	1811a	1号缶とする	CN	1	
68	なす	555		KG	40	
69	しば漬	1615		KG	2	
70	長葱	564		KG	165	
71	野沢菜漬	1622a		KG	2	
72	白菜	566		KG	107	
73	白菜朝鮮漬	1608a		KG	4	
74	黄ピーマン	568b		KG	6	
75	ふき水煮	586		KG	32	
76	大豆もやし	578		KG	24	
77	もやし	578		KG	92	
78	れんこん	585		KG	19	
79	れんこん水煮	585	輪切り、3ミリスライス	KG	5	
80	わらび水煮	586		KG	4	
81	ロールキャベツ	1544c	1個60g	EA	100	
82	菜めしの素	1433b	三島食品程度	BG	2	
83	ゆかりご飯の素	1433a	三島食品程度	BG	2	
84	いちご	602	とちおとめ、2Lサイズとする	KG	19	
85	オレンジ	606b		KG	32	
86	パックオレンジジュース	623a	1本200ml	PC	148	
87	キウイフルーツ	609		KG	11	
88	パインアップル	620		KG	88	
89	パックパイナップルジュース	1907b	1本200ml	PC	178	
90	バナナ	622		KG	114	
91	冷刻みゆず	1521	冷凍、1袋100g	BG	8	
92	林檎	633c		KG	28	
93	パックりんごジュース	1907d	1本200ml	PC	178	
94	レモン	634		KG	27	
95	ストロベリーソース	641a	1本500g程度	PC	2	
96	フルーチェ(イチゴ)	1919		KG	7	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP1

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価
97	アロエ缶	1848		CN	6
98	マンゴーダイス缶	1847		CN	2
99	きになる野菜(食物せんい)	1900	食物繊維2.1~3.1g/本、白ブドウ&ほうれん草搾汁入り	PC	90
100	梅肉	1601b	1本300g、梅、赤しそ入り	PC	3
101	カリカリ梅ご飯の素	1433d	刻んだ梅、しそ、ごまが入ったもの	BG	3
102	えのき茸	701		KG	24
103	しめじ	706		KG	25
104	エリンギ	702		KG	6
105	まいたけ	709		KG	12
106	生しいたけ	704a		KG	21
107	切り昆布	810		KG	2
108	くきわかめ	818a	約3cm×4mmカットのもの	KG	5
109	乾燥芽かぶ	819	1袋100g入り	BG	4
110	梅ひじきご飯の素	1433d	1袋500g、日本食研程度	BG	2
111	しらす干し	991		KG	6
112	うなぎ蒲焼	910	1個80g	KG	22
113	鰹たたき	916		KG	29
114	生鮭切り身	925	銀鮭とする、1切100~120g、12日と29日は40g	KG	65
115	刺身用サーモン	944b	1切15g、そぎ切り(丼物使用)	KG	14
116	スモークサーモン	989		KG	5
117	鯖切り身	926	腹骨・中骨を取除いたもの、1切120g、1日は40g	KG	53
118	さわら切り身	928	1切120g	KG	29
119	すずき切り身	934	1切100~120g	KG	78
120	明太ばらこ	982	1袋500g詰め、冷凍品、生食用(過度な着色不可)	BG	10
121	桜でんぶ	1709	まだらをそぼろ状にしたもの	KG	1
122	ぶり切り身	947	1切120g	KG	10
123	甘塩ほっけ	948b	9日と23日は1切50g、その他120g	KG	30
124	ネギトロ用トロ	950c		KG	33
125	殻むきえび	964	パナメイエビ、8Lサイズ	KG	42
126	むき身えび	965		BG	8
127	かに風味かまぼこ	995b		KG	7
128	かに風味かまぼこ淡雪	1500	1kg詰	KG	1

○印付は見本提出があります

内 訳 書

G P 1

NO	品 名	規 格	単位	予定数量	単 価
129	白かまぼこ	995a		KG	1
130	姫竹輪	995e		KG	7
131	なると	995g		PC	57
132	さつま揚げ	993c	1枚60g、バラ対応可のもの	SH	83
133	揚げボール	993c	1個10g	KG	6
134	魚河岸揚	993c	1個60g	EA	178
135	釜揚げしらす	991		KG	5
136	冷カットいか短冊	974b	鹿の子状	KG	5
137	いかそうめん	971		KG	20
138	いわしフライ	1559i	1個60g	EA	250
139	赤魚のごまだれ漬切り身	922	1切120g	KG	13
140	さばみりん干し	955f	1切120g	KG	17
141	ししゃもフライ	1559a	1本20g	PC	500
142	ほっけ梅香みそ漬切り身	951f	1切120g	KG	11
143	そい昆布醤油漬切り身	922	1切120g	KG	10
144	中華くらげ	988		KG	3
145	冷シーフードミックス	1565		KG	9
146	たこキャベツカツ	1559m	1個80g	EA	100
147	えびシューマイ	1540i	1個27g程度	EA	500
148	牛バラ肉	1002a	切り方はその都度示す	KG	58
149	牛もも肉	1003a	切り方はその都度示す	KG	36
150	合挽肉	1005		KG	7
151	ローストビーフ	1034	1kgブロックの真空パック	KG	22
152	豚背ロース	1011	切り方についてはその都度示す。	KG	48
153	豚バラ肉	1013	切り方についてはその都度示す。	KG	154
154	豚もも肉	1014	切り方はその都度示す	KG	25
155	豚挽肉	1015		KG	25
156	豚レバー	1017	10mmスライス、下処理済みのもの	KG	14
157	豚もつ	1019		KG	11
158	ボンレスハム	1035b	1枚60g程度	KG	13
159	ロースハム	1036a	2mmスライス1枚15g程度	KG	8
160	ベーコン	1039		KG	21

○印付は見本提出があります

内 訳 書

G P 1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
161	ウインナーソーセージ	1040a		KG	14	
162	フランクフルト	1040c	1本65g、日東ベスト程度	PC	228	
163	焼き豚スライス	1042a	重量はその都度示す	KG	13	
164	鶏もも肉(切)	1022	切り方はその都度示す	KG	117	
165	鶏挽肉	1028		KG	6	
166	炭火焼つくね	1543b	2~3個串刺し、ポイルもの	EA	406	
167	ロースとんかつ(100g)	1559n	1個100g程度	EA	250	
168	ハンバーグ(60g)	1537c	1個60g	EA	178	
169	甘酢あんかけミートボール	1543c	味の素程度	BG	9	
170	春巻き	1542c	1個50g	EA	90	
171	水餃子	1541c	1個16g×50個入り	BG	10	
172	鶏卵	1102a		KG	184	
173	玉子焼	1104a		BG	19	
174	だし巻玉子	1119	1袋500g、ポイルもの	BG	30	
175	ほうれん草オムレツ	1109e		EA	178	
176	ミニオムレツ	1109c		EA	198	
177	ねぎたま焼	1122	すぐる食品程度	BG	19	
178	じゃがバター茶巾	1116c	1袋25個入り、すぐる食品程度	BG	9	
179	中華風玉子巻	1113		BG	20	
180	にらっ子	1117a	すぐる食品程度	EA	386	
181	磯華玉子巻き	1118	すぐる食品程度	BG	41	
182	月見スコッチエッグ	1114	すぐる食品程度	BG	43	
183	タマゴサラダ	1909k	マヨネーズ和えのもの	KG	5	
184	カルシウム強化玉子焼き	1104a	20カット、Ca150mg/1カット含有のもの	BG	20	
185	カルシウム強化スクランブルエッグ	1131	1袋500g、ポイルもの、Ca310mg/100g当たり	KG	37	
186	ドリンクヨーグルトプレーン	1209a	1日分のカルシウム&ビタミンD	PC	125	
187	ドリンクヨーグルトストロベリー	1209a	1日分のカルシウム&ビタミンD	PC	250	
188	ドリンクヨーグルト白ぶどう	1209a	1日分の鉄&葉酸	PC	198	
189	ドリンクヨーグルトブルーベリー	1209a	1日分のマルチビタミン	PC	298	
190	乳酸菌飲料	1209d		PC	822	
191	サラダチーズ	1214a		KG	4	
192	ソファール(プレーン)	1208a	1個100ml	EA	365	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

G P 1

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
193	ミルミルS	1209b		PC	90	
194	桜もち	2002a	1個50g程度、1パック4個入	EA	70	
195	フリーカットケーキ(ミルクレーブ)	2017k	味の素、1箱480g	CA	18	
196	プリン	1462h	1袋750g粉末、牛乳1L、熱湯2L使用のもの、伊那食品程度。	BG	5	
197	黒酢	1419c	1本500ml	PC	1	
198	おでんの素	1423a	1kg詰	KG	1	
199	寿司の子	1421a	1袋500g	BG	5	
200	デミグラスソース	1411a		KG	10	
201	焼肉のたれ(漬け込み用)	1474		PC	3	
202	茶碗蒸しの素	1479		KG	3	
203	五目寿司の素	1433e	三島食品五目ばら寿司の具混ぜ込み用程度	BG	10	
204	味噌ラーメンの素	1440b	1袋2kg、エバラ程度(8倍希釈)	BG	4	
205	豚骨醤油ラーメンの素	1440b	エバラ程度、1袋2kg	BG	4	
206	つけ麺スープの素(魚介豚骨)	1440a	1袋1kg、理研程度	BG	13	
207	塩こうじ	1465	麴の粒があるもの(液体のもの不可)	KG	2	
208	生しょうゆ糀	1465	1袋500g、麴の粒があるもの(液体のもの不可)	BG	17	
209	海鮮西京漬	1430b	1袋1kg詰め、日本食研程度	KG	6	
210	豚みそ	1445f	1袋1kg、日本食研程度	KG	4	
211	豆乳鍋の素	1445c	1本1L詰め、7倍希釈のもの、日本食研程度	PC	2	
212	もつ鍋の素	1445c	九州醤油を使用、7倍希釈のもの、日本食研程度	PC	4	
213	すき焼きのたれ	1445c	1本1L、エバラ	PC	9	
214	ぶり照焼きのたれ	1445f	1本2kg程度	PC	1.2	
215	酢豚の素	1436b	1本2kg、日本食研程度	PC	3	
216	八宝菜の素	1443a	1L詰め、理研程度	PC	5	
217	ステーキソース シャリアピン	1445c	エバラ食品程度	PC	6	
218	から揚げ漬込用たれ(塩だれ)	1476a	1本1.8kg、日本食研程度	PC	1	
219	ムニエルオイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	4	
220	バジルソテーオイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	4	
221	ガーリックペッパー焼オイル	1445e	1袋700g、日本食研程度	BG	5	
222	カップ味噌汁	1454a	1個25g前後	EA	30	
223	焼き餃子	1540m	焼き目入り、1個24g、蒸しもの、味の素焼き餃子程度	EA	480	
224	焼売(肉)	1540c		EA	416	
225	ハンバーグ	1537a	1個120g	EA	80	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP2

NO	品 名	規 格		単位	予定数量	単 価
①	折詰幕の内弁当	124	仕様書のとおり	EA	150.00	
②	折詰唐揚げ弁当	124	仕様書のとおり	EA	280.00	

○印付は見本提出があります

内 訳 書

GP3

NO	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	
1	精米	101	仕様書のとおり	KG	900.00	

仕様書番号 30

仕 様 書

作成年月日 5.2.2

作成部課隊 古河駐屯地業務隊

糧食班長

作成責任者 2等陸尉 小塊誠

1 品名	折詰唐揚げ弁当															
2 物品整理番号																
3 適用範囲																
4 材料又は修正箇所	<table><tr><td>白飯（梅干し・ごま塩）</td><td>250g程度</td></tr><tr><td>鶏の唐揚げ</td><td>120g程度</td></tr><tr><td>生野菜</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>オムレツ</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>ナポリタン</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>煮物など</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>漬物</td><td>10g程度</td></tr></table> <p>内容総量500g以上</p> <p>以上を詰め合わせたもので、その他については業者の裁量による。</p>		白飯（梅干し・ごま塩）	250g程度	鶏の唐揚げ	120g程度	生野菜	30g程度	オムレツ	30g程度	ナポリタン	30g程度	煮物など	30g程度	漬物	10g程度
白飯（梅干し・ごま塩）	250g程度															
鶏の唐揚げ	120g程度															
生野菜	30g程度															
オムレツ	30g程度															
ナポリタン	30g程度															
煮物など	30g程度															
漬物	10g程度															
5 その他	<ul style="list-style-type: none">* 基準価格は、400円とする* 割り箸、調味料付 * 表示内容 ア、製造年月日 イ、賞味(消費)期限 ウ、なるべく早くお召し上がり下さい * 製造は請負業者が自ら製造した物とし、第三者に委任し、もしくは 請け負わせてはならない * 3月15日(水)10時半納入、約30ヶ予定* 3月31日(金)11時納入、約250ヶ予定* 見本は2月14日(火)10時半までまたは前日の15時までに1ヶ提出															

仕様書番号 31

仕 様 書

作成年月日 5.2.2

作成部課隊 古河駐屯地業務隊

糧食班長

作成責任者 2等陸尉 小塊誠

1 品名	折詰幕の内弁当																			
2 物品整理番号																				
3 適用範囲																				
4 材料又は修正箇所	<table><tr><td>白飯（ごま塩・梅干し）</td><td>250g程度</td></tr><tr><td>コロッケ</td><td>50g程度</td></tr><tr><td>ハンバーグ</td><td>40g程度</td></tr><tr><td>鮭の塩焼き</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>焼きそば</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>玉子焼き</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>野菜の和え物</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>煮物、金平等</td><td>40g程度</td></tr><tr><td>漬物</td><td>10g程度</td></tr></table> <p>内容総量 510 g 以上</p> <p>以上を詰め合わせたもので、その他については業者の裁量による。</p>		白飯（ごま塩・梅干し）	250g程度	コロッケ	50g程度	ハンバーグ	40g程度	鮭の塩焼き	30g程度	焼きそば	30g程度	玉子焼き	30g程度	野菜の和え物	30g程度	煮物、金平等	40g程度	漬物	10g程度
白飯（ごま塩・梅干し）	250g程度																			
コロッケ	50g程度																			
ハンバーグ	40g程度																			
鮭の塩焼き	30g程度																			
焼きそば	30g程度																			
玉子焼き	30g程度																			
野菜の和え物	30g程度																			
煮物、金平等	40g程度																			
漬物	10g程度																			
5 その他	<ul style="list-style-type: none">* 基準価格は、400円とする* 割り箸、調味料付 * 表示内容 ア、製造年月日 イ、賞味(消費)期限 ウ、なるべく早くお召し上がり下さい * 製造は請負業者が自ら製造した物とし、第三者に委任し、もしくは 請け負わせてはならない * 3月31日(金)15時半納入、約150ヶ予定* 見本は2月14日(火)10時半までまたは前日の15時までに1ヶ提出																			

1 総 則

本仕様書は、古河駐屯地業務隊糧食班で調達する精米について規定する。

2 規 格

(1)米の品質等

- ア 収穫時期：令和4年度9月以降に収穫されたもの
- イ 産地：茨城県産とする
- ウ 品種・等級：こしひかり、あきたこまちのいずれかとし、1等米とする

(2)民間流通米であること。

(3)とう精率91%に精米されたもの。

(白度39～41%とする)

(4)とう精作業及び検査等

- ア 納品日の前日または当日に、とう精するものとする。
- イ とう精時の作業は、官側検査官立ち会いの下で実施する場合は事前に連絡調整する。立会の際の拒否、妨害行為、は契約不履行とする。
- ウ 駐屯地に納入される米と明らかに別の米の精米をする場合は受領検査不合格とみなす。
- エ 玄米の袋全数に農産物検査法に基づく産地、品種、収穫の年の表示のない場合または、違う表示の確認された場合は受領検査不合格とみなす。
- オ 玄米、精米ともに室内の清潔な場所に保管してあること。

(5)下記のものを納品書に添付するものとする。

- ア とう精台帳 1部
契約相手若しくはとう精業者が管理する義務づけられた帳票またはその写し。
- イ 玄米仕入れ先確認 1部
契約業者相手方が玄米を購入したときの集荷業者等の仕入れ先が発行するものまたはその写し。
- ウ 品質証明書 1部
契約相手方がどこから玄米を調達したかを証明するものであり、「産地」「年度」「銘柄」「区分」「取引期限」等を記載したもの。(捺印のある仕入れ先発行のもの)
- エ 精米品位判定検査書 (様式:A4縦) 1部
(ア)契約相手若しくは契約相手方が依頼するとう精業者が発行する納入精米の検査項目及び基準は次のとおりとする。

(上限) (%)

品目	水分	粉状質粒及び被害粒			砕粒	異種穀粒及び異物		判定 適否	備考
		計	被害粒			もみ	もみを除いた物		
			計	着色粒					
品位基準	16.0	20.0	2.0	0.2	10.0	0.0	0.1	—	
精米									

(イ)「検査者名」を証明するものとし「検査機名」・「会社名」・「捺印」・「連絡先」を記載する。

オ とう精前の玄米袋一部(産地等証明出来る部分) 1部

カ 納入米の一部、及び納入前の玄米一部100g程度(ビニール袋詰め)

キ 納品を、輸送事業者または納入業者に委託する場合、契約業者は納品に立ち会うものとする

(6)納品時荷姿は、30kg/袋、3層クラフト紙で中央に折り曲げて、左右の口ひもで真結びとしたものとする。(ビニール袋使用不可)

(7)官側が指定する場所に卸下するまでの契約とする。

(8)上記種類を納入時、納品書に添付しない場合は、受領検査不合格とする。

3 その他

(1)物理または科学的検査を必要とする場合は、双方立会して、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし検査に要する費用は納入業者負担とする。

(2)受領検査を行い、不具合が生じた場合は、袋開封後でも、返納することがある。

4 本仕様書記載内容について疑義がある場合、契約担当官と協議し、指示に従うものとする。