公告

分任契約担当官 陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊長 伊藤 実枝子

以下のとおり一般競争入札を実施するので、「入札及び契約心得」及び「契約条項」を承知のうえ参加されたい。

1 入札事項

| 八心子 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|----------|-------|------|------|-------|------|----|---|-----|------|-----|-----|-----|------------|------|-----|----|----|----|
| 契約実施 | 計画番号 | 調 | 達 | 要 | 求 | 番 | 号 | | | 物 | 品 | 番 | 号 | | 仕 | 様 | 書 | 番 | 号 |
| 3QFN1RF | (00390 | | 3GHT | 1DZ0 | 117 (| 0001 | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | 品名 | ま | たは | 件 | 名 | | | | | | | | | | |
| ビー | フン ほか188 | 件 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | 部 | 品番 | :号 | また | は | 規格 | | | | | | | | | | |
| 1-11 | 500g入りエヒ | :・イカ等 | 等具入 | り | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | , | 使 | 用 | 器 | 材 | 名 | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 予定数量 | 単位 | 銘 | 柄 | | | 使 | 用 | 期 | 限 | 等 | | グ | ル | <u> </u> | プ | 指足 | 包 | 検査 | 包装 |
| 47. 00 | KG | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 除 | 内地または工事: | 揚所 | | | | | | | | | 弓 | 1 0 | 度 場 | 易 彦 | ŕ | | | | |
| | 姫路 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 搬入場 | 折 | | | | | | | | 納 | 期 | ま | た | は | 工. ; | 期 | | | |
| | | | | | | | | 令 | 和6年 | 三2月1 | I B | (木) | ~4 | 全和6 | 年2月2 | 29日 | (木 | :) | |

上記項目を含む要求品目の内容については、品目等内訳書に記載する。

2 競争参加資格

次のいずれかであること

全省庁統一資格の「物品の販売」に係る等級がA、B、C、D等級であること ただし、細部は注意事項による。

3 契約条項を示す場所

第352会計隊姫路派遣隊 事務室

4 説明会及び入札執行の日時場所

説明会日時場所:実施しない

入札日時場所 : 令和6年1月10日(水) 11時00分 陸上自衛隊姫路駐屯地 入札室

5 保証金

入札保証金:免除 契約保証金:免除

6 落札決定方式及び契約方式

落札決定方式: 単価 契約方式: 一般競争

7 注意事項

契約の成立の時期については、契約書に双方が記名押印した時とする。

細部は、品目等内訳書及び別紙のとおり

入札書の見本欄に○印のある品は見本提出品

見本品については 令和 6 年 1 月 9 日 1 1 時までに糧食班へ提出お願いします。

提出の際に容器等に業者名及び単価をご記入ください。

- 1 競争に参加する者に必要な資格に関する事項 次の各項目のすべての条件を満たす者
- (1) 予算決算及び会計令第70条の規定に該当しない者であること。なお、未成年者、被保佐人又は被補助人であって、契約締結のために必要な同意を得ている者は、同条中、特別の理由がある場合に該当する。
- (2) 予算決算及び会計令第71条の規定に該当しない者であること。
- (3) 都道府県警察から暴力団関係業者として防衛省が発注する工事等から排除するよう要請があり、当該状態が継続している有資格業者については、競争参加を認めない。
- (4) 入札後、契約を締結するまでの間に、都道府県警察から暴力団関係業者として防衛省が発注する工事等から排除するよう要請があり、当該状態が継続している有資格業者とは契約を行わない。
- (5) 入札心得に定める「暴力団排除に関する誓約事項」に基づく誓約を行わない者の競争参加を認めない。
- (6) 契約担当官等から取引停止の措置を受けている期間中の者でないこと。(協力者を含む。)
- (7) 防衛省大臣官房衛生監、運用企画局長、大臣官房長又は陸上幕僚長から「装備品等及び役務の調達に係る指名停止等の要領」に基づく指名停止の措置を受けている期間中のでないこと。
- (8) 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って、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。
- (9) 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。ただし、真にやむを得ない事由を該当する省指名停止権者が認めた場合には、この限りでない。
- (10)解約に伴う違約金

本公告条件に基づき契約したものについては、天災・地変による場合その他特別の事情がある場合を除き、契約業者がその義務を履行しない場合は本公告4項の規定に該当することとなるため違約金を徴収する。

2 契約条項等を示す場所

仕様書及び入札資料等は、下記に示す期間、第352会計隊姫路派遣隊 契約班窓口 において配布する。 令和5年12月22日(金)~令和6年1月9日(火) (土曜日曜祝日を除く 0900~1600)

3 入札説明会

実施しない。

4 違約金に関する事項

落札者が「入札及び契約心得」に従って契約の締結手続きをしない場合には、落札者が契約締結に応じないものとみなし、 落札価格の100分の5に相当する金額を違約金として徴収し、契約者が契約を履行しない場合は、契約金額の100分の10以上の金額を違約金として徴収する。

5 入札方法

落札決定に当たっては、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(当該金額に1円未満の端数があるときは、その端数を切り捨てる。)をもって落札価格とするので、 各入札者は消費税課税、地方消費税の課税事業者、免税事業者であることに問わず見積もった金額の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。

- 6 入札の無効
- (1) 本文第2項及び別紙第1項で示した競争に参加する者に必要な資格を有しない者のした入札
- (2) 入札に関する条項に違反した入札
- (3) 入札金額、入札者の氏名及び押印された印影が判別し難い入札
- 7 契約書の作成

落札決定後遅滞なく陸上自衛隊駐屯地用標準契約書の様式により契約書を作成する。 契約書の記載要領の細部については、落札決定後落札者に説明する。

8 落札の決定方式

単価決定

予定価格の範囲内で最低の価格をもって申込をした者を落札者とする。

なお、落札となるべき同価の入札をした者が2人以上ある場合は、くじ引きにより落札者を決定する。

- 9 その他
- (1) 郵便による入札については、令和6年1月9日(火)17時00分必着分までを有効とします。

また、入札金額が同額による場合は、当該入札に関係の無い職員により抽選を実施し、再度の入札となった場合は別途連絡します。

- (2) 電報・電話等による入札は認めません。
- (3) 入札に参加する者は、令和6年1月9日(火)までに令和4·5·6年度の競争参加資格(全省庁統一資格)に係る資格審査結果通知書の写しを提出するものとする。(FAX可)
- (4) 代表者以外での入札については、入札までに委任状を提出してください。
- (5) 見本品提示を示した品目は、見本品を令和6年1月9日(火)11時までに陸上自衛隊姫路駐屯地糧食班へ提出をお願いします。見本品を提出していない見本品提示品目の入札は無効とします。
- (6) 入札及び契約に関する詳細は、陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊 契約班窓口 にて閲覧してください。
- (7)納品の際には、納入時間(~14:00)を厳守してください。
- (8) 上記納入時間とは別に、納入の時期を指定(9時納品・午前中納品等)させていただく場合がございます。公告・入札書規格欄に「時間指定」の記載がある品目については、特にその傾向が顕著となっておりますので その点承知していただいたうえで、入札してください。
- (9) 本件に関する問い合わせ先

〒670-0881 兵庫県姫路市峰南町1-70 陸上自衛隊姫路駐屯地

TEL: 079-222-4001 FAX: 079-222-4006

ア 入札・契約に関する件 第352会計隊姫路派遣隊 担当 : 米村 (内線:346) イ 商品の規格・納品に関する件 姫路駐屯地業務隊糧食班 担当 : 今井 (内線:366) 中部方面会計隊ホームページQRコード



本公告は、

陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊

陸上自衛隊中部方面隊ホームページ https://www.mod.go.jp/gsdf/mae/mafin/に掲示しています。

| 納 | 地: | 姫路 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|--------------------|---------------|---------------------------------------------------------|---------|------------------|------------------|------------------|---------|---------|----------|-----------|--------|-------|---------------|---------------|----------|----------------|----------|----------------|-------|-------|
| NO | 見本 | 食品コード 規格番号 | 品名 予定数量 規格 | 単位 | 1/29(月) 15(木) | 1/30(火) 16(金) | 1/31(水) 17(土) | | 2(金) | 3(土) | 4(日) | 5(月) | | 7(水) 24(十) | 8(木) 25(日) | | 10(土) 27(火) | | 12(月) 29(木) | 13(火) | 14(水) |
| | | 31115 | ビーフン 47.00 | | | 10 (111) | 11 (11) | 10(H) | 10 ()1) | 20 () () | 21 (/,1/) | 14. 00 | | 13.00 | | 20 (),1) | 2. () () | 20 (/11/ | 20 (/1/) | | |
| 1 | | 1-11 | 500g入りエビ・イカ等具入り | ··· KG | | | | | | | | | 5. 00 | | | | | | 15. 00 | | |
| | | 59998 | 巻き寿司 (アナゴ) 175.00 | D.C. | | | | 175. 00 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | 節分1本丸かじり用。当日時間指定納品。個別包装は不要。 | PC | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 61120 | (冷)白玉餅 25.00 | 11.0 | | | | | 14.00 |) | | | | | | | | | | | |
| 3 | | 1-7 | 1kg単位で納品可能のもの。 | ··· KG | | | | | | | | | | | | | 11. 00 | | | | |
| | | 62021 | マッシュポテト 9.00 | D.C. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | 冷凍タイプのマッシュポテト。牛乳か水を入れて加熱してできるもの。1.51 g入り | BG | | | | | | 9. 00 | | | | | | | | | | | |
| | | | ショーロンポー 230.00 | E4 | | | | | | | | | | | | | | 230. 00 | | | |
| 5 | | 15-25 | 1個25g程度のショーロンポー。冷凍。皮が破れにくいもの。 | EA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 78003 | (冷)ミニカップグラ タン 491.00 | FA | | | | 122. 00 | | | | 161.00 | | 66. 00 | | | | | | | |
| 6 | | 15-17 | テーブルマークのポテトカップク゚ラタン、日東ペストのかぼちゃク゚ラタン程度 芋やかぼちゃ 6 ~80g/ | o EA | | 142.00 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | 78110 | おろしソースミニハ 511.00 | E4 | | | | | | | | | | 317.00 | | | | | | | |
| 1 | | | 1個25~30g程度のもの。おろしソースつき。 | ···· EA | | | | | 194.00 |) | | | | | | | | | | | |
| 8 | | 31048 | (冷)玉中華めん 368.00 | ЕА | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0 | Ш | | 1玉200g。冷凍。やまひろ程度。 | LA | 368. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | 31137с | コーンフレーク (3 4.00 | KG | | | | | 2.00 |) | | | | | | | | | | | |
| 9 | Ш | 1-43A | プレーンタイプ。 1 袋190gケロッグ程度 | NO | | | | | | 2.00 | | | | | | | | | | | |
| 10 | | 31147b | 竜田揚げの素 2.00 | KG | | | | 2.00 | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Ш | 3-40 | 1kg入、日本食研程度 | NG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | 60045 | スパゲティナポリタン 10.00 | KG | | | | | | | | | | | 6. 00 | | | | | | |
| | Ш | 15-82 | 完全調理済み、玉葱・人参・コーン・グリンピース等入り | No | | | | | | | | | | | | 4. 00 | | | | | |
| 12 | | 60048 | スパゲティーサラダ 4.00 | KG | | | | | | | | | | | | 4. 00 | | | | | ļ |
| | Ш | 15-79 | タマネギ・人参・スパゲッティーマヨネーズ味サラダ | No | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | 60893 | (冷) たこ焼き 647.00 | EA | | | | | | | | | | 198. 00 | | | | | | | ļ |
| 10 | \coprod | 15-D | 1個20g程度 | LII | 449.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | 32002a | 糸こんにゃく 13.00 | KG | | | ļ | | ļ | 1.00 | ļ | ļ | 1. 00 | | | | | | | | ļ |
| 11 | Ш | 2-3 | 200g | 11.0 | | | | | | | | 11.00 | | | | | | | | | |
| 15 | | 32003 | 唐揚げまぶし粉 5.00 | KG | | | | | | | | ļ | | | | | | | | | ļ |
| 10 | $\lfloor \rfloor$ | 2-8 | 揚げた後のさっくり感が強いから揚げの粉。日本食研、から揚げまぶし粉程 。 | 度 | | | | | | | | | | | | | | | 5. 00 | | l |

| 納 | | 姫路 | | | | | | | | | | _ | | | | | | | | | | |
|-----|---|---------------|---------------|----------------------------------------|-------|---------|---------|---------|--------|---------------|--------|--------------|--------------|-------|---------|--------|-------------|---------|------------|--------|----------|--------------|
| NO | 見 | 食品コード 規格番号 | 品 名 | 予定数量 | 単位 | 1/29(月) | 1/30(火) | 1/31(水) | 1(木) | 2(金) 19(月) | 3(土) | 4(日) | 5(月) | 6(火) | 7(水) | 8(木) | 9(金) | 10(土) | 11(日) | 12(月) | 13(火) | 14(水) |
| | 本 | | 北海道男爵バターじ | 規 格 | 11/. | 15(木) | 16(金) | 17(土) | 18(日) | 19(月) | 20(火) | 21(水) | 22(木) | 23(金) | 24(土) | 25(目) | 26(月) | 27(火) | 28(水) | 29(木) | \vdash | |
| 16 | | 32005 | やがいも | 21. 00 | KG | | | | | | | | | 7.00 | | | | | | | 6.00 | ļ |
| | Ш | 2-7 | 皮つきじゃがいもとバタ | ーソースつき | | | | | | | | | 4.00 | | | | 4. 00 | | | | | |
| 1.5 | | | 結びしらたき | 6. 00 | 77.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | しらたきを結んだもの。 | | ·- KG | | | | | | | 1 | | | | | | 6. 00 | | | | |
| | П | 32006 | さつまいも | 224. 00 | | | | | 23. 00 | | 7.00 | | | 18.00 | | 17. 00 | 9.00 | | | | | 28. 00 |
| 18 | | 2-5 | <u></u> | | KG | | 25. 00 | | 25.00 | 19. 00 | | 31.00 | | 4. 00 | 4. 00 | 1100 | <u>9</u> 00 | 32. 00 | | | | 20.00 |
| | Н | 32017 | じゃがいも | 257.00 | | | 25.00 | | 10.00 | | | | | | 4.00 | 20.00 | 0.4.00 | | 0.00 | | | 40.00 |
| 19 | | | | 23.1.30 | KG | | | | 19.00 | [| | 8.00 | | 13.00 | | 20.00 | | | 8. 00 | | | 12. 00 |
| | Н | 2-7 | 長芋 | 0.00 | | | 8. 00 | 8. 00 | | 17. 00 | 25. 00 | | 16.00 | | 9. 00 | 7. 00 | | | 16. 00 | 23. 00 | | |
| 20 | | 32023 | 女士 | 3. 00 | KG | ļ | | | | | | ļ | 3.00 | | | | | | | | ļl | · |
| | Н | 2-11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 21 | | 32023b | (冷) とろろ芋 | 11. 00 | KG | | | | | | | ļ | | | | | | | | | | |
| | Ш | 2-11 | 1 kg入り | | | | 4. 00 | | | | | 3.00 |) | | | | | 4. 00 | | | | |
| 99 | | 40002 | じゃがいももち | 19. 00 | KG | | | | | 5. 00 | | | | | | 4. 00 | | | | | | 5. 00 |
| 22 | | 2-7 | じゃがいもを原料とした | おもち。ニチレイ北海道産じゃがもち程度。 | , VG | | | | | | 5. 00 | | | | | | | | | | | |
| | | | ポテトサラタ゛ | 20. 00 | | | | | | | | | 5. 00 | | | 4. 00 | | | | | | |
| 23 | | 15-77 | 完全調理済み 1袋2kg入 | ······································ | KG | 6, 00 | | | | | | | | | | | | | | 5, 00 | [| |
| | П | 31005 | 粉砂糖 | 0. 50 | | | | | | | | | | 0. 10 | | | | | | | | |
| 24 | | | パウダーシュガー | | KG | | | | | | | | | 0.10 | | | | | 0. 40 | | | |
| | Н | | ゆで小豆(粒あん) | 13.00 | | | | | | | | | | | | | | | 0.40 | | | |
| 25 | | | 500g入り程度 | 10.00 | KG | | | | | 11.00 | | | | | | | 2.00 | | | | ļ | |
| | Н | 0 00 | 大豆水煮 | 10.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 26 | | 34023 | l | 13. 00 | KG | ļ | | | | 7.00 | | ļ | | | | | | | | | <u> </u> | |
| | Н | 8-2 | | の 開けてさっと洗えばそのまま食べられるもの | | | | | | | | | | | | | | | 6. 00 | | | |
| 27 | | 34033 | 豆腐(絹ごし) | 21. 00 | KG | | | | | | | | | 21.00 | | | | | | | ļl | ļl |
| | Ш | 8-7 | 1P 300g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | 34041 | がんもどき | 1, 909. 00 | EA | | | | | | | | | | | | | 220. 00 | | | | |
| 48 | | l | 1個10g 袋100入 | | EA | | | | | 622. 00 | | | | | | | | | 1, 067. 00 | | | |
| | П | 64032 | (冷)揚げ出し豆腐 | 530. 00 | | | | | | | | | | | 530. 00 | | | | | | | |
| 29 | | 15-85 | 40g×20ケ | λλ | EA | | | | | | | 1 | † | | 550.00 | | | | | | [| |
| | П | 64041b | きんちゃく | 300.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | 0 | | 油揚げにお餅が入ってい | | EA | l | | | | · | | · | | | | | | 000 0- | | | ····· | |
| L | | 15-41 | 山地がいにむ町がんつくい | るりり。かくルに灰用。 | 1 | l | | | | | | | | | | | | 300.00 | | | | لـــــــــــ |

| 納力 | 也: | 姫路 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|----------|---------------|---------------------|----------------|------------------------------------|-------|---------|---------|---------|--------|--------|---------|--------|--------------|---------|--------|--------|--------|----------------|--------|--------|--------|--------------|
| NO | 見本 | 食品コード 規格番号 | 品 名 | 予定数量 | <u> </u> | 単位 | 1/29(月) | 1/30(火) | 1/31(水) | 1(木) | 2(金) | 3(土) | 4(日) | 5(月) | 6(火) | 7(水) | 8(木) | 9(金) | 10(土) 27(火) | 11(日) | 12(月) | 13(火) | 14(水) |
| | 4 | | 言列組の書 | 規格 | | 11/2. | 15(木) | 16(金) | 17(土) | 18(日) | 19(月) | 20 (95) | 21(水) | 22(木) | 23(金) | 24(土) | 25(日) | 26(月) | 21(95) | 28(水) | 29(木) | | |
| 31 | - | · | 豆乳鍋の素 | 9. 00 | <u> </u> | BG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 4 | 8-19 | | 1リットル入りのもの。食研録 | _■ スープ程度。 | | | | | | | | | 9.00 | | | | | | | | | |
| 32 | | 78013h | (冷)豆腐ハンバーグ (40g) | 211. 00 | | EA | | | | | | | | | | | | | | | | 211.00 | |
| 1 52 | | 8-A | 1個40g、蒸して使用でき | きるもの | | LA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 35037 | ピーナッツクリーム | 9. 00 | | | | | | | | | | | 4. 00 | | | | | | | 5. 00 | |
| 33 | İ | 4-7B | 風味がよいもの。和え物 | に使用。粒入りでも可、ピープ | ナッツバターでも可。 | KG | | | | | | | | | 1 | | | | | | | | · |
| | | 36008 | (冷)グリンアスパラ | 0.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 34 | ŀ | | ※ 太さ長さのそろったもの | lI | l | KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 9-109 | ブロッコリーピリ辛 ガーリック | | | | | | | | | | | | | | | | | 9. 00 | | | |
| 35 | | 36009 | | | <u> </u> | KG | | | | | | | | <u> </u> | | | | | | | | | |
| | \dashv | 9-41 | | ンとうまいブロッコリーピリョ | ₽ガーリック程度。 T | | | | | | | | | | | | | 3. 00 | | | | | |
| 36 | | 36017 | (冷)むき枝豆 | 6. 00 | | KG | | | | | | | 4. 00 |) | | | | | | | | | ļ |
| 00 | | 9-3 | 冷凍 | | | NO | | | | | | | | | | 2. 00 | | | | | | | |
| | | 36032 | おくら | 3. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 37 | ľ | 9-5 | 冷凍カット済み、ニチレ | イ500g刻みオクラ程度 | ····· | KG | | | | | | | 3.00 | , | | | | | | | | | |
| | | 36046 | 南瓜 | 13. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 38 | l | 9-7 | | II | <u>I</u> | KG | 0.00 | | | | | | | | | | 4 00 | | | | | | |
| | \dashv | | 小松菜 | 121.00 | | | 9. 00 | | | | | | | | | | 4. 00 | | | | | | |
| 39 | | | 7,44 | 121.00 | <u> </u> | KG | | | | 6.00 | | 8.00 | | | | 8.00 | | | 4.00 | | | | 14.00 |
| | \dashv | 9-96 | | | T . | | | 16. 00 | | | 17. 00 | | 23.00 |) | 4.00 | 7. 00 | 2. 00 | | | 12.00 | | | |
| 40 | | 36095 | あおじその葉 | 1, 100. 00 | <u> </u> | SH | | | | | | | 97.00 | | | | | | | | | | · |
| | | 9-16 | | | | | | 394. 00 | | | 311.00 | | | | | | | | | | 298.00 | | |
| 41 | | 36160 | チンゲンツァイ | 135. 00 | | KG | | | | | | | | | | 13. 00 | | | | 11. 00 | | | 10.00 |
| 41 | | 9-81 | | | | KG | 9. 00 | | | 12. 00 | | 30. 00 | 17.00 | 6.00 | | 4. 00 | | 6. 00 | | | 17. 00 | | |
| | | 36182 | トマト | 13. 00 | | | | | | | | 2. 00 | | | | | | | | | | | |
| 42 | ľ | 9-38 | | | ······ | KG | | | | | | 2 | 11. 00 | | | | | | | | | | |
| | + | 36183 | プチトマト | 11. 00 | | | | | | | | | 11.00 | | | | | | | | | | |
| 43 | | | | 11.00 | <u> </u> | KG | | | | | · | | ļ | | | | | | | | | 11.00 | |
| \vdash | \dashv | 9-39 | 1= 8 | | I | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 44 | | 36207 | にら | 2. 00 | <u> </u> | KG | | | | | ļ | | ļ | | ļ | ļ | | | ļ | | | | _[|
| | _ | 9-41 | Т | Т | Т | | | | 2. 00 | | | | | | | | | | | | | | |
| 45 | | 36212 | 人参 | 254. 00 | | KG | | | | 21. 00 | 2. 00 | 5. 00 | 5. 00 | 11.00 | 14. 00 | 18. 00 | 16. 00 | 11. 00 | 7. 00 | 1.00 | | 33. 00 | 25. 00 |
| 40 | | 9-67 | | | | MG | 9. 00 | 4. 00 | 5. 00 | 3. 00 | | | | 3.00 | | | | | | 31. 00 | | |] |

| Paris | 納 | 地: | 姫路 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------|--------|---------------------------------------|----------------|------------|------|---------|---------|---------|-------|-------|--------|---------|-------|--------|-------|-------|--------|--------|--------|--------|---------------------------------------|-------|
| March Marc | NO | 見太 | | 品 名 | | | | 1/29(月) | 1/30(火) | 1/31(水) | 1(木) | 2(金) | 3(土) | 4(日) | 5(月) | 6(火) | 7(水) | | | | | | 13(火) | 14(水) |
| Paris Pari | | 4 | | * * * * * * * * * * * * * * * * * * * | 7,2 | | 11/. | 15(木) | 16(金) | 17(土) | 18(日) | 19(月) | 20(火) | 21 (7K) | 22(木) | | | 25(日) | 26(月) | 27(90) | | | | |
| # 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 | 46 | | | w∞445 | 47.00 | | KG | | | | 2.00 | 2.00 | 0.30 | 1.00 | 4.00 | 1.00 | 4.00 | 3.00 | 2. 00 | 1.00 | 1.00 | | 3.00 | 1.00 |
| 1 | | | 9-44 | 1 | | | | 2. 00 | 2.00 | 1.00 | 0.40 | 2.00 | 2. 00 | 2.00 | 1.00 | 1.00 | 0.30 | | 1.00 | 2.00 | 2. 00 | 3.00 | | |
| Part | 47 | | 36245a | ピーマン | 21. 10 | | KG | | | | | | | 5. 00 | 3.00 | | 3. 00 | | 2. 00 | | | | | 0.10 |
| | 1. | | 9-50 | | | | 110 | | | | | | | 3.00 | | 1.00 | | 1.00 | | | | 3. 00 | | |
| 1 | 40 | | | パプリカ (赤) | 5. 00 | | V.C | | | | | | | | | | | | | 1.00 | | | 4.00 | |
| 1 | 48 | | | | 色。 | | , VQ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paris Par | | | 36269a | (生鮮) (冷)ほうれ | 239. 00 | | | | | | | 18 00 | | 9 00 | 17 00 | 16.00 | | 17 00 | 15.00 | | | | 34.00 | |
| *** *** *** *** *** *** *** *** *** ** | 49 | | | // | | | KG | 14.00 | 7 00 | | 6.00 | 10.00 | | | l | 10.00 | | | 10.00 | | 10 00 | 21.00 | 54.00 | |
| Parish | | | | みずな | 4 00 | | | 14.00 | 1.00 | | 0.00 | | | | 10.00 | | | 1.00 | | | 13.00 | 21.00 | | |
| | 50 | | | | l | . <u>l</u> | KG | | | | | | | | | | | | | 2. 00 | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | 2. 00 | | | | | | | | | | | |
| $ \frac{1}{50} = \frac{1}{50}$ | 51 | | | ° > > 14 | 0. 70 | <u> </u> | KG | | | | | | | | | 0.30 | | | | | | | | |
| 1 | | | | n = 18+4 | | | | | 0. 20 | | | | | 0. 20 | | | | | | | | | | |
| 1 | 52 | | 36313 | サラダ菜 | 3. 00 | | KG | | | | | | | | | | | | 2.00 | | 1.00 | | | ļl |
| 3 1 1 1 1 1 1 1 1 1 | | | 9-14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| $ \begin{array}{c c c c c c c c c c c c c c c c c c c $ | 53 | | 36315 | | | | KG | | | | | 3. 00 | | | | | | | | 3.00 | 1.00 | | | |
| *** | | | 9-72 | | | | IVO | | | | | | | | | | | | | 2. 00 | | | | |
| *** | l | | 60847 | (冷) ねばねば野菜 (モロヘイヤ、オクラ) | 8. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| The color of t | 54 | | | | クラがミックスされたもの | 0 | KG | | 4. 00 | | | | | | 4. 00 | | | | | | | | | |
| 1 | | | 66239 | 乾燥パセリ | 0. 11 | | | | | | | | 0.01 | | | | | | 0.03 | | 0.01 | | | |
| 56 36061 キャベツ 473.00 473.00 RG 81.00 52.00 5.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 | 55 | | | | | L | KG | | 0.09 | | | | 0.01 | l | | | | | 0.03 | | 0.01 | | | |
| Fig. 18 | | | 36061 | | 473 00 | | | | 0.02 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 57 36065 胡瓜 34.00 RG 10.00 2.00 10.00 1.00 3.00 1.00 3.00 5.00 1.00 3.00 3.00 2.00 1.00 1.00 3.00 5.00 1.00 3.00 1.00 3.00 1.00 3.00 1.00 3.00 1.00 3.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 1.00 | 56 | | | | 410.00 | I | KG | | | | | [| | | l | | | | 15. 00 | 1 | | | · · · · · · · · · · · · · · · · · · · | 16.00 |
| 57 9-10 KG 1.00 3.00 2.00 1.00 3.00 3.00 58 36067 (冷) 胡瓜 5.00 KG 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 | | \vdash | | ±n m | 24.00 | | 1 | 24. 00 | | 6.00 | 6.00 | | 17. 00 | | | 14. 00 | 6.00 | 2.00 | | | 25. 00 | 27. 00 | | |
| 58 日 36067 (冷) 胡瓜 5.00 KG KG A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A A | 57 | | | P/1/LX | 34. 00 | <u>l</u> | KG | | | | | 10.00 | | 2.00 | | | | | | 1.00 | 3.00 | | 5. 00 | |
| 58 | | | 9-10 | | | | | | | 1.00 | 3. 00 | 3.00 | | | 2.00 | 1.00 | | | | 3.00 | | | | |
| 59 36085 ささがきごぼう 17.00 KG 17.00 KG 2.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.00 10.0 | 58 | | 36067 | | 5. 00 | | KG | | | | | | | | | | | | 4. 00 | | | | | ļ |
| 59 9-62 KG S S S S S S S S S S S S S S S S S S | | | 9-10 | 冷凍きゅうり 輪切りの | もの。 | | | | | | | | | | | | 1.00 | | | | | | | |
| 9-62 NG | 50 | | | ささがきごぼう | | | L KC | | | | | | | | 5. 00 | | | | 2. 00 | | | | 10.00 | |
| 60 KG KG KG KG KG KG KG K | 59 | | | | | | IV.G | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 36103 | 土しょうが | 0.30 | | | | | | | | | | | | | | | 0.30 | | | | |
| | 60 | | 9–18 | | | | KG | | | | | | | | | | | | | 0.00 | | | | |

√m ↓W , 4EE B∕2

| 納均 | 也: | 姫路 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|----------|--------|------------------------|----------|----------|----------|---------|-------|---------|-------|--------|--------|-------|-------|--------|--------|--------|---------|------------------|--------|-------|---------------|-------|
| | 見太 | 食品コード | 品 名 | 予定数量 | | 単位 | 1/29(月) | | 1/31(水) | | | 3(土) | | 5(月) | | 7(水) | 8(木) | | 10(土) | | | 13(火) | 14(水) |
| | 4 | 規格番号 | 1.40 | 規格 | | 位 | 15(木) | 16(金) | 17(土) | 18(日) | 19(月) | 20(火) | 21(水) | 22(木) | 23(金) | 24(土) | 25(日) | 26(月) | 27(火) | 28(水) | 29(木) | | |
| 61 | - | 36132 | 大根 | 233. 00 | | KG | | ļ | | 9.00 | 27. 00 | 3.00 | 6.00 | | 21. 00 | 21. 00 | | 22. 00 | 6. 00 | | | 11. 00 | |
| | 4 | 9-28 | | | | | 11.00 | 12.00 | | | 16.00 | | 11.00 | | 10.00 | | 3.00 | | 18. 00 | 8.00 | 18.00 | | |
| 62 | | 36138b | 沢庵漬 | 5. 00 | | KG | | | | | ļ | | | | | | | | | | | ļ | |
| | | 10-1 | きざみ(千切り) | | | no | | 3.00 | | | | | | 2.00 | | | | | | | | | |
| 63 | | 36153 | 玉葱 | 354. 00 | | - KG | | | | 62.00 | 2.00 | 5.00 | 4.00 | 13.00 | 7. 00 | 6.00 | 41.00 | 2. 00 | 10.00 | 12.00 | | 28. 00 | 32.00 |
| 03 | | 9-34 | | | | NG | 19. 00 | 11.00 | 5. 00 | 1. 00 | | | | 5. 00 | | | 14. 00 | | | 10.00 | | | |
| | | 36172 | 赤とうがらし | 0.66 | | 110 | | | | | | 0.03 | | | | | | 0. 03 | | | | | |
| 64 | ľ | 3-A | 小口切り、乾燥良好、1% | | | KG | 0. 40 | | | | | 0. 20 | | | | | | | | | | | |
| | | 36177 | (冷)ホールコーン | 1.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 65 | ľ | 9-82 | · | | | KG | 1. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | [|
| | | 36226 | 白葱 | 122. 00 | | | | | | | 4.00 | | | 14.00 | 7. 00 | | 7. 00 | | 2. 00 | 3.00 | | 7. 00 | 8. 00 |
| 66 | ľ | 9-46 | | lJ | | KG | 2. 00 | 6, 00 | 2. 00 | 4. 00 | | | | 10.00 | | | | | 2.00 | 23. 00 | | | 0.00 |
| | | 36233 | 白菜 | 250.00 | | | 2.00 | 0.00 | 2.00 | 1.00 | 11.00 | 1.00 | | 35.00 | | 27. 00 | | | 15.00 | 20.00 | | 40.00 | 19.00 |
| 67 | ŀ | 9-47 | | lJ | | · KG | | 9.00 | 7, 00 | | ····· | 30, 00 | 8, 00 | Ī | | 21.00 | | | 15. 00 11. 00 | 23. 00 | | 40.00 | 19.00 |
| | | 36236 | 白菜キムチ | 14. 00 | | | | 3.00 | 1.00 | 9 00 | | 30.00 | 0.00 | 10.00 | 4.00 | | | | 11.00 | 25.00 | | | |
| 68 | ŀ | 10-51 | 1口大にカットしたもの。 | lJ | | KG | | | | 8. 00 | ····· | | | | | | | | 6. 00 | | | | |
| | \dashv | 36249 | パプリカ (黄) | 6, 00 | | | | | | | | 1 00 | | | | | | | | | | 4.00 | |
| 69 | ŀ | 9-51 | | l | I | KG. | | | | | ····· | 1.00 | | | | | | | 1.00 | | | 4.00 | |
| | 1 | 36287 | 大豆もやし | 7. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 70 | \circ | 9-61 | 豆もやし。 | | | KG | | l | | | · | | 1.00 | T | | | | | | | | [| |
| | 1 | 36291 | もやし | 50, 00 | | | 2.00 | | | 1.00 | | | | 3.00 | | | | | | | | | |
| 71 | ŀ | 9-60 | 太もやしのみ。細もやし | l | | KG | | | | | | | 3.00 | | | | 6.00 | 12.00 | | | | [| ļ |
| | \dashv | 36312 | レタス | 77. 00 | | | 20.00 | | | | | | | | 2.00 | | | | 7. 00 | | | $\overline{}$ | |
| 72 | ŀ | | | 11.00 | | KG. | | | | 7.00 | | | | | 18. 00 | 1.00 | | | | | | 20.00 | 6.00 |
| | \dashv | 9-63 | れんこん | 23.00 | | | 2.00 | | | | 7.00 | 7.00 | | | | | 2.00 | | | 1.00 | | | |
| 73 | ŀ | 36317 | | 23.00 | <u></u> | KG | | ļ | | | ļ | 3.00 | | | | | | | | | | | |
| \vdash | \dashv | 9-48 | ホール水煮 | 4 00 | | - | | 16.00 | | | | | | | | 4. 00 | | | | | | | |
| 74 | - | 60086 | れんこんチップ | 4.00 | | KG | ļ | ļ | | | ļ | | | | | | | | | | | | 4.00 |
| | \dashv | | 輪切りスライス冷凍500g | I | | \vdash | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 75 | | 66319 | フライドオニオン | 1.00 | <u> </u> | - BG | | ļ | | | ļ | | | | | | | | | | | 1.00 | · |
| | | | 玉ねぎをフライしたもの | 。サラダに使用。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 納地 | : 姫蹈 | 格 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|------|----------------|----------------------|---------------------------|--------------------------|------|------------------|--------|-------|-------|--------|---------|--------------|---------------|--------|-------|-------|----------|----------------|----------|----------|-------|---------------|
| NO 5 | | 品コード 見格番号 | 品 名 | 予 定 数 量 規 格 | | 単位 | 1/29(月) 15(木) | | | | | | 21(水) | 5(月) 22(木) | | | 8(木) | | 10(土) 27(火) | | | 13(火) | 14(水) |
| | | | (冷) アボガド | 16. 00 | | 1224 | 13 (//<) | 10(亚) | 17() | 10(口) | 19(/1) | 20 (90) | 21 (/)() | 22 (/() | 23(並) | 2年(上) | 23(Д) | 20(万) | 21 (90) | 20 (//\) | 29 (/١٢) | | 10.00 |
| 76 | ļ | | カット済みのもの。 | 10.00 | ! | KG | | | | | | 4 00 | | | | | | | | | | | 12.00 |
| | - | | ストロベリーダイス | 1.00 | | | | | | | | 4.00 | <u>'</u> | | | | | | | | | | |
| 77 | | | いちごのダイスカットを | | | KG | ····· | | | | ļ | | | | 1 00 | | | | | | | | |
| | _ | 37026 | | 53. 00 | | | | | | | | | | | 1.00 | | | | | | | | |
| 78 | · | 11-1 | <u> </u> | 00.00 | | KG | | | | | | | 10.00 | T | | | 23.00 | | | | | | |
| | + | | バナナ | 88. 00 | | | | | | | | | | 20.00 | | | | | | | | | |
| 79 | | 11-29 | <u>.</u> | 00.00 | | KG | | | | 5. 00 | T | | | 10.00 | 21. 00 | | 4.00 | | | 10.00 | | 10.00 | |
| | _ | | レーズン | 7. 00 | | | | 11. 00 | | 6. 00 | | | 5.00 | , | | | | | 6.00 | 10. 00 | | | |
| 80 | | | | 1.00 | | KG | | | | 2.00 | | | | | | | 1.00 | | | | | | |
| | _ | 37148 | | 38. 00 | | | | | | | 2.00 | | | | | | | | 2.00 | | | | $\overline{}$ |
| 81 | | 11-17 | | 30.00 | | KG | | | | | | | | | | | 4 00 | ļ | | | | | |
| | _ | | レモン果汁 | 4. 60 | | | | 24. 00 | | | | | | | | | 4.00 | | | | 10.00 | | |
| 82 | | | | | | KG | | | | | | 1.00 | | <u></u> | | 1.00 | l | 0. 30 | l I | | | | |
| | + | | ストロベリースライス | | -12/110 | | | | 0. 10 | | | | 0.40 |) | 0.10 | | 1.00 | | 0.40 | | 0.30 | | $\overline{}$ |
| 83 | | 01012 | ス イチゴスライスの因形成 | が残ったソース。スノーマン | | KG | | | | | ļ | | | | | | | | | 2.00 | | | |
| | 6 | | デザートソース(ブ | 10.00 | 15/20 | | | | | | | | | | | | 2.00 | | | | | | |
| 84 | | 71120 | グリーンフィールドのデザートソース | 19.00 のように口先が細くなってお | ゔり流れ落ちしにくいもの | PC | | | | | | | | - | | 4.00 | | | | | | | 6.00 |
| \vdash | 2 | 38001 | 。500g えのき茸 | 22. 00 | | | | | | 5. 00 | | | 4.00 |) | | | | | | | | - | |
| 85 | | | | | <u>l</u> | KG | | | | | | | | | 6. 00 | | | | | 2.00 | | | |
| \vdash | + | 10 1 | なめ茸 | 7. 00 | | | | 4. 00 | | | | 6.00 | 4.00 |) | | | | | | | | - | |
| 86 | ļ | | 4WA | 7.00 | <u>l</u> | KG | ļ | | | | ļ | | ļ | | | | | | | | | | |
| | 1 | 13-31 38016 | しめじ茸 | 49.00 | | | | | | | | | 3.00 | | | | | | 4.00 | | | | |
| 87 | | | | | <u>l</u> | KG | | | | | | | | 3.00 | | | | | 2. 00 | 3.00 | | 3.00 | |
| \vdash | | | まいたけ | 5, 00 | | | | | | | 6.00 | 8.00 | | | 2.00 | | | | 5. 00 | | 5. 00 | | |
| 88 | | | 下処理済み、ほぐしたも | | <u> </u> | KG | ļ | | | | ļ | | 1.00 |) | | | 3.00 | | | | | | |
| | 1 | | 巻き寿司用のり(焼 | 175. 00 | | | | | | | | | | | 1.00 | | | | | | | | |
| 89 | | 9004a | | | <u> </u> | SH | } | | | | 175.00 | | | | | | | | | | | ···· | |
| + | - | | 切りのり | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 90 | | | | 0. 30 | <u> </u> | KG | ļ | | | | | | ļ | | | | | ļ | | | | | |
| \Box | | 12-4 | 100g入り | | | | | | | | | | | 0.30 | | | | | | | | | |

| 納力 | 地: | 姫路 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--------|--------|------------------------------------------|----------------|-----------|------|------------------|---------|------------------|--------|------------|--------|--------------|--------------------|--------|--------|---------|---------------|---------|---------|---------|------------|----------|
| NO | 見本 | 食品コード | 品 名 | 予定数量 | | 位 | 1/29(月) 15(木) | 1/30(火) | 1/31(水) 17(土) | 1(木) | 2(金) | 3(土) | 4(日) | 5(月) | 6(火) | 7(水) | 8(木) | 9(金) 26(月) | 10(土) | | 12(月) | 13(火) | 14(水) |
| | 平 | 規格番号 | とろろ昆布 | 規格 | 1 | 11/ | 15(木) | 16(金) | 17(土) | 18(日) | | | 21(水) | 22(木) | 23(金) | 24(土) | 25(日) | 26(月) | 27 (9८) | 28(水) | 29(木) | | \vdash |
| 91 | | 39021 | | 1.00 | | - KG | | | | | 1.00 |) | ļ | | | ļ | | | | | | | ļ |
| | | 12-24 | 500g単位 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | - |
| 92 | | 39050 | ひじき | 1.00 | <u>.]</u> | - KG | | | | | | | ļ | | · | ļ | | | | | | | ļ |
| | | 12-11 | めひじき | | 1 | - | | | | 1.00 | | | | | | | | | | | | <u> </u> | |
| 93 | | 60394 | たきこみ若布の素 | 1.00 | | - KG | | | | | ļ | | ļ | | | | | 1.00 | | | | | ļ |
| | | 15-59 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | <u> </u> | |
| 94 | | 40100 | かれい | 227. 00 | | - SH | | | | | | | | | | | | | | | | ļ | <u> </u> |
| 94 | | 6-4 | 1切れ100g程度。骨 | をとりムニエル用にスライス | したもの | 311 | 227. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 0.5 | | 40134 | さけ切身 | 207. 00 | | CII | | | | | | | 97.00 | | | | | | | | i | | |
| 95 | | 6-18 | | ¥度の良いもの、紅鮭でなく~ | ても可 | SH | | | | | | | | | | | 110.00 | | | | | | |
| | | 40154b | さば切り身(切) | 1, 396. 00 | | | | | | 300.00 | | | | | | | 239. 00 | | 110.00 | | | 359. 00 | |
| 96 | | | |)よいもの。 | | EA. | | | | 90.00 | | | | | | | 255.00 | | 110.00 | | 298. 00 | | ····· |
| | | 40171 | さわら (切) | 508. 00 | | | | | | 30.00 | | | | 202 00 | | | | | | | 230.00 | | |
| 97 | 0 | 6-18 | 1切れ100g程度、鮮度の | よいもの | | · SH | | | | | ····· | | | 282. 00 226. 00 | | | | | | | | | ····· |
| | | 40187a | 白身魚(切) | 436.00 | | | | | | | | | | 220.00 | | | | | | | | | |
| 98 | 0 | | | lJ | .1 | EA | | | | | | 126.00 | | | | | | | | | | [| ļ |
| | | 40005 | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | 310.00 | | | \vdash |
| 99 | 0 | 40205 | ļ! | 1, 049. 00 | <u>.l</u> | EA. | | | | | ļ | | ļ | | | 250.00 | | | | | | | 349. 0 |
| | | | 一切れ100g程度。鮮度の | | 1 | | | | | | | 350.00 | | | | 100.00 | | | | | | | - |
| 100 | | 40376 | カニカマボコ | 2, 013. 00 | <u> </u> | PC | | | | | 350.00 |) | ļ | | 106.00 | 258.00 | | | | 49.00 | | · | ļ |
| | | 6-108 | | | 1 | - | | 117. 00 | 180.00 | | | 191.00 | 166.00 | 226.00 | 50.00 | | | | | 155. 00 | 165. 00 | <u> </u> | |
| 101 | | 40386 | さつま揚 | 6. 00 | | KG | | | | | ļ | | ļ | | ļ | | | | | | | | ļ |
| | | 6-123 | 1個55g 50個単位 | | 1 | | | | | 4. 00 | | | | | | 2.00 | | | | | | <u> </u> | |
| 102 | | 70061 | (冷)開き鰯 | 1, 050. 00 | | EA | | | | | 1, 050. 00 |) | | | | | | | | | | | ļ |
| 102 | | 6-22 | | | _ | LII | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100 | | 70102 | (冷) まるごとかれ い | 350.00 | | CII | | | | | | | | | | | | | | | i | | |
| 103 | | 6-4 | | 食べられる冷凍のかれい。96 | 枚追加48ずつ | SH | | | | | | | | | | | | | 350. 00 | | | | |
| | | 70156 | (冷)鯖の照り焼き | 234. 00 | | | | | | | | | | | 110.00 | | | | | | | | |
| 104 | | 15-B | 1個20g程度 | | | EA | | | | | ····· | | ····· | 124. 00 | 110.00 | | | | | | | | ļ |
| | \Box | 70156a | さば塩焼き | 1, 155. 00 | | | | | | | | | | 124.00 | | 70.00 | | | | | | 00.00 | |
| 105 | | 6-56 | ボイルパック入り、1切れ | J | l | EA. | | 700.00 | | | ····· | | | | | 79.00 | | 00.00 | 110.00 | | | 96.00 | ····· |
| | | b-56 | 14-17-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1-1- | υν 8 | | | | 788.00 | | | | | | | | | | 82.00 | 110.00 | | | | 1 |

| 納 | | 姫路 | T 5 | | 1 | T | | . (() | . / / 1 > | | 1 (-1-1) | ۵/۸۱ | 0(1) | L ₄ / _E) | l =/=\ | c(.l.) | I = (-le) | 0(4) | L o (A) | 10(1) | 11/日) | 10/8) | 10/ | 14/-14 |
|-----|-----------|---------------|----------------------|----------------|----------|--------|------|------------------|-----------|------------------|----------|---------------|---------------|---------------------------------|---------------|------------------|---------------|---------------|-----------|----------------|----------------|----------|-------|--------|
| NO | 見本 | 食品コード 規格番号 | 品 名 | 予 定 数 量 規 格 | [≩ | l | 単位 | 1/29(月) 15(木) | 1/30(火) | 1/31(水) 17(土) | 18(日) | 2(金) 19(月) | 3(土) 20(火) | 4(目) 21(水) | 5(月) 22(木) | 6(火) 23(金) | 7(水) 24(土) | 8(木) 25(日) | 9(金) | 10(土) 27(火) | 11(目) 28(水) | 29(木) | 13(火) | 14(水) |
| | | 70173 | あじみりん焼き | 239. 00 | | | | | 10 (311) | 11(11) | 10(1) | 10 ()1) | 20 (5 (7 | 21 (/// | 22 (717) | 20 (<u>IL</u>) | 1 (11) | 20 () | 20 (),1) | 21 (7 (7 | 20 (7,17) | 20 (/1/) | | |
| 106 | | 6-56 | | | | | EA | 239. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 107 | | 70390 | (冷)あじフライ | 126. 00 | | | E4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 107 | | 15-5 | 1個90 g | | | | EA | | | 126. 00 | | | | | | | | | | | | | | |
| 100 | | 70390b | (冷)アジの梅肉フライ | 122. 00 | | | E4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 108 | | 15-5 | 1個70 g | | | | EA | | | | | | | | | 122. 00 | | | | | | | | |
| 109 | | 70416 | (冷)エビフリッター | 15. 00 | | | V.C | | | | | | | | | | | | | | 15. 00 | | | |
| 109 | | 15-D | エビ16/20程度使用、 | タレ不要 1kg単 | | | NG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 110 | | 77065 | (冷)三陸産茎わかめ の磯風味カツ | 190.00 | <u> </u> | | ΕΛ | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 110 | Ш | 6-B | 1個50g程度。 | | | | LA | | | | | | | 190.00 | | | | | | | | | | |
| 111 | | 78008 | (冷)イカフライ | 190. 00 | <u> </u> | | - EA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 111 | Ш | 15-11 | 1個80g | | | · | LA | | | | | | | 190.00 | | | | | | | | | | |
| 112 | | 78009с | (冷) 海老フライ | 379. 00 | <u> </u> | | - EA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 112 | | 15-7 | 1尾30g程度、衣薄く手位 | 作り風、フライス | タイル | | EA | | | | | | | 379.00 | | | | | | | | | | |
| 113 | | 78010 | (冷)マグロカツ | 265. 00 | | | EA. | | | | | | | | | 265.00 | | | | | | | | |
| 110 | Ш | 6-B | 1個50g~100g程度。パ | | | | LII | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 114 | | 78010j | 鮭マスタードカツ | 300.00 | <u> </u> | | - EA | | | | | | | | | | | | 300. 00 | | | | | |
| 111 | Ш | 15-5 | 1個100g、マスタードが | しっかり挟んであ | らるもの。明石 | 5食品程度。 | Lit | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 115 | | 78012b | (冷)えびシュウマイ | 480.00 | <u> </u> | | - EA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 110 | Ш | 15-25 | | T | | | Lit | | | | | | | | | | | | | | | 480.00 | | |
| 116 | | 41074 | 牛ばら肉 | 10.00 | <u> </u> | | - KG | | | | | | | | | | ļ | | | | | | | |
| | Ш | 5-3 | 冷凍不可 | <u> </u> | 1 | T | | | | | | | | | 10.00 | | | | | | | | | |
| 117 | | 41075b | 牛ひき肉 | 4.00 | <u> </u> | | - KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 111 | Ŭ | 5-8 | 冷凍は不可、鮮度の良い | もの | _ | | NO | | | | | | 4.00 | | | | | | | | | | | |
| 118 | | 41075c | 合びき肉 | 44. 00 | | | - KG | | | | | | | | | 21.00 | | | | | | | | 15. 00 |
| | \coprod | 5-8, 5-26 | 牛ひき肉豚挽き肉各50% | 配合、鮮度の良い | もの | | no | | | 4. 00 | | | | | 4.00 | | | | | | | | | |
| 119 | | 41101 | 牛すじ肉 | 12.00 | | | - KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 113 | \prod | 5-6 | ボイル済み、1口大(2) | ×2cm)にカット | 6kg | | 11.0 | | | | | | | | | | | | | 12.00 | | | | |
| 120 | | 41115 | 豚ひき肉 | 41.00 | <u> </u> | | - KG | | | | | | | | | | | 7.00 | | | | | | 7. 00 |
| 120 | | | 冷凍不可、鮮度の良いも | | | | IVO | 18. 00 | | | 3.00 | | 4.00 | | | | | 2.00 | | | | | | |

√m ↓W , 4EE B∕2

| 納 | 地: | 姫路 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|----------|--------|-----------------------------------------------|----------------------------------------|----------------------|----------|-------|--------|---------|-------|---------|--------|--------|--------------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|-------------------|-------|
| NO | 見本 | 食品コード | 品 名 | 予定数量 | | 単位 | | | 1/31(水) | | | | 4(日) | | 6(火) | | | | | | | 13(火) | 14(水) |
| | 4 | 規格番号 | 豚背ロース | 規格 | | 11/. | 15(木) | 16(金) | 17(土) | 18(日) | 19(月) | 20(火) | 21(水) | 22(木) | 23(金) | 24(土) | 25(日) | 26(月) | 27(95) | 28(水) | 29(木) | | |
| 121 | 0 | | | 33. 00 | | KG | | | | | | 14.00 | | | | | | | | | | | |
| | | 5-19 | 冷凍不可、柔らかく筋の | ないもの | | - | | | | 19.00 | | | | | | | | | | | | | |
| 122 | | 41129 | 豚ばら肉 | 124. 00 | | KG | | | | | ļ | | 5. 00 | 22.00 | 4. 00 | 27. 00 | | 2. 00 | 11.00 | | | 30.00 | · |
| | Ĺ | 5-22 | 冷凍不可、スライス | | | | | | | | | 23. 00 | | | | | | | | | | | |
| 123 | | 41129b | 豚ばら肉(角切り) | 10.00 | | - KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 120 | | 5-22 | 冷凍不可、2×2cmにカッ | F | | NO | | | | | | | | | 10.00 | | | | | | | | |
| 124 | | 41130 | 豚もも肉(スライス) | 31. 00 | | - KG | | | | | | 3.00 | 8.00 |) | | | 17. 00 | | | | | 3. 00 | |
| 124 | | 5-21 | 冷凍不可、 | | | NG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 105 |) | 41186 | ウインナーソーセー ジ | 6. 00 | | 110 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 125 | | 5-60 | シャウエッセン程度。 | ······································ | | KG | | | | | | | | | | | | | 6. 00 | | | | |
| | | 41219 | 鶏胸肉 | 3.00 | | | | | | | | | | 3, 00 | | | | | | | | | |
| 126 | 0 | 5-34 | ······································ | ······································ | | KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 41220 | 鶏胸肉(皮なし) | 40.00 | | | | | | | | | | | | | | 33. 00 | | | | | |
| 127 | 0 | 5-34 | | ! | · | KG | | | | | | | | | | | 7. 00 | 55.00 | | | | | |
| | | 41221 | 鶏もも肉 | 235. 00 | | | | | | | | | | | | | ,,,,,, | | | 15. 00 | | | |
| 128 | | 5-35 | !! | ! | L | KG | | 18, 00 | | | 42. 00 | | 50. 00 | | | 14. 00 | | | | 30. 00 | 66. 00 | | |
| | | 41229 | (冷)蒸しささみ | 24. 00 | | | | 10.00 | | | 12.00 | | 00.00 | | | 11.00 | | | 3. 00 | 50.00 | 00.00 | | 8. 00 |
| 129 | | 5-41 | ほぐしてあるもの | ! | <u> </u> | KG. | | | | | | 11. 00 | | | | 2. 00 | | | 3.00 | | | | 0.00 |
| | | 41230 | 鶏ひき肉 | 3.00 | | | | | | | | 11.00 | 0.00 | | | 2.00 | | | | | | | |
| 130 | 0 | 5-46 | | l | l | KG. | | | | | | | 3.00 | | | | | | | | | | |
| | | 41293 | 鶏つくね | 24. 00 | | | | | | 10.00 | | | | | | | | | | | | | |
| 131 | | 15-D | 1 個20 g 位、冷凍 | lJ | l | KG | | | | 18.00 | | | | | | | 6, 00 | | | | | | |
| | | 71222 | (冷)スモークチキン | 17. 00 | | | | | | | | | | | | | 6.00 | | | | | | |
| 132 | | 15-D | スライス済み 500g単位 | l | l | EA. | 5. 00 | | | | 4.00 | 4, 00 | | | 4. 00 | | | | | | | | |
| | Н | 71222s | 炭火懐チキン | 30 00 | | | 5.00 | | | | | 4.00 | | | | | | | | | | | |
| 133 | | 112223 | ごろごろ炭火焼チキン。 | | 焼して冷凍したもの。 | KG | | | | | 39. 00 | | | | | | | | | | | | |
| | \vdash | 71223 | (冷)鶏モモカットス | 33. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 134 | 0 | | アーキ | 33.00 ロサイズのミニステーキ。ニチ | - - レイフーズ程度 | BG | | | | | | | ļ | | | | | | | | | | |
| | \vdash | | (冷)チキンナゲット | 493.00 | ・17 八性反 | \vdash | | | | | | | | | | | | 16.00 | | | 17. 00 | \longrightarrow | |
| 135 | | 71292 | (III) / A ~ / / / / / / / / / / / / / / / / / | 493.00 | | EA | | | | | | | | 242.00 | | | | | | | | | |
| | | 15-33 | | | | | | | | | | | 251.00 |) | | | | | | | | | |

| 納地 | 1: 姫路 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------|--------|------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------|------------|--------|------------------|-------|--------|----------|--------------|----------------|---------|-------|--------|-------|---------|---------|----------------|--------|---------|
| NO E | , | コード 各番号 | 品 名 | 予定数量 | | 単位 | 1/29(月) | | 1/31(水) 17(土) | | 2(金) | 3(土) | 4(日) | 5(月) | | 7(水) | 8(木) | | | | 12(月) 29(木) | 13(火) | 14(水) |
| | | | (冷)焼き ギョーザ | | | 124 | 19 (水) | 10(並) | 17(上) | 10(口) | 19(月) | 20 (90) | 21 (/)() | 22(/\) | 23(金) | 24(上) | 25(H) | 20(月) | 21 (90) | 20 (/K) | 29 (八) | | |
| 136 | | | 1個23 g | 1, 101. 00 | <u> </u> | EA | 1 104 00 | | | | | | | | | | | | | | | [| i |
| | | | 鶏卵 | 330.00 | | | 1, 104. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 137 | | | サルモネラ菌検査済み、 | l | <u> </u> | KG | 00.00 | 00.00 | 2.00 | 10.00 | | | 1 | 38.00 | | 8. 00 | 6.00 | 0.00 | 00.00 | 41.00 | | 39.00 | 11.00 |
| \Box | | | (冷)半熟風目玉焼き | 267. 00 | | | 22. 00 | 26.00 | 3.00 | 3.00 | 16.00 | 18.00 | 16.00 | 6.00 | | | | 8. 00 | 22. 00 | 41. 00 | | | |
| 138 | | | | まるオムレツと同等品のもの。 | <u> </u> | EA. | | | | | | | | | 267. 00 | | | | | | | [| i |
| \vdash | | 10 | 茹卵 | 667. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 100.00 |
| 139 | | | | | 【 引入 | EA. | | | | | | 175 00 | ļ | | | | | | 300, 00 | | | [| 192. 00 |
| | | | 卵豆腐(B) | 67. 00 | | | | | | | | 175. 00 | <u>'</u> | | | | | | 300.00 | | | | |
| 140 | | | 1個180g | 01.00 | <u> </u> | EA. | | | | | 67.00 | | | | | | | | | | | [| i |
| \Box | _ | ** | (冷)スクランブルエッ | 43.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 141 | | | <u>!</u> ボイルパック入り、スノ | ーマンソフトタイプ程度 | <u> </u> | - KG | | | | | 10.00 | | ļ | | | | | 8. 00 | | 7 00 | | [| 11.00 |
| \vdash | _ | | (冷)オムレツ(小) | | | | | | | | | 7. 00 | , | | | | | | | 7. 00 | | 101.00 | |
| 142 | | | | | l ノ。冷凍。 | EA. | | | | | | | | | | | | | 137. 00 | | | 121.00 | i |
| \Box | | . 01 | (冷)チーズオムレツ | | | | | | | | | | | | | | 200.00 | | 157.00 | | | | |
| 143 | | | | | l 冷凍。 | • EA | | | | | | | | 62, 00 | | | 208.00 | | | | | [| ····· |
| \Box | | | 生クリーム | 19. 00 | 11.510 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 144 | | ~ 11 | ケーキ用乳脂肪50% | | <u> </u> | • KG | | 2. 00 | | | | 1.00 | 10.00 | 4. 00 1. 00 | | | | | | | 1. 00 | [| · |
| | | | ホイップクリーム | 7, 00 | | | | 2.00 | | | | | | 1.00 | | | | | | | 1.00 | | |
| 145 | | | プレーン1L入り、搾り | [] | l | EA. | 2. 00 | | | | 2. 00 | 1.00 | 2. 00 | | | | | | | | | [| · |
| | | 00 | いちごホイップクリ | 6. 00 | | | 2.00 | | | | 2.00 | , | 2.00 | , | | | | | | | | | |
| 146 | ⊃ | | ーム いちごのペーストを混ぜ | 込んだホイップクリーム。搾り | l) パック金具付 | - EA | | | | | | | | | | | | | | | | | 6.00 |
| | | | 飲むヨーグルト(大 | 155.00 | | | | | | | | | | 10.00 | | | 17.00 | 10.00 | | | | 10.00 | |
| 147 | | | / 1L入り | l | l | PC | | 23. 00 | | | 19. 00 | | 20.00 | 19.00 | | | 17.00 | 16.00 | 22. 00 | | | 19.00 | ĺ |
| | _ | | 焼きこみチーズソー | 3.00 | | | | 23.00 | | | 19.00 | | | | | | | | 22.00 | | | | |
| 148 | · | | 焼成用ソースで食品の上にス | 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 3.00 | 0. 4kg | · KG | | | | | | 3.00 | 1 | | | | | | | | | | i |
| | | | 粉チーズ | 1.00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 149 | | -24 | | <u></u> | L | PC | | | | | | <u> </u> | <u> </u> | † | | 1. 00 | | | | | | | |
| | \neg | 040a | プロセスチース゛ | 4. 00 | | | | | | | | | | | | 1.00 | | | | | | | |
| 150 | | | 5mmのダイスカット | IJ | L | - KG | | | | | 4. 00 | | <u> </u> | † | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | 4.00 | 1 | | 1 | | | | | | | | | |

| 納 | | | T | | T | | 1 | | 1 | - () | 0 (4) | L a / L \ | 1 (=) | I = (E) | 2(1) | = () | 0(1) | Laza | 10/1) | L (E) | Lace | 10/1) | L. ZIX |
|-----|-----------|-----------|-----------------------------|----------------------------|---------------------------------|----------|----------|-------|------------------|---------|---------|-----------|-----------|--------------|-------|---------|-------|-------|-------|----------|----------------|--------|--------|
| NO | 見本 | 食品コード規格番号 | 品 名 | 予定数量 規格 | L | 単位 | | | 1/31(水) 17(土) | | | | | 5(月) | | | | | | | 12(月) 29(木) | 13(火) | 14(水) |
| | | .,,=,,, | とろけるチーズ | 12. 10 | | 1224 | 10 (/ \) | 10(並) | 11(上/ | 10(µ) | 13(71) | 20 ()() | 21 (/)(/) | 22 (/(| 20(亚) | 2年(上/ | 20(H) | | | 20 (//\) | 23 (/ ८) | | |
| 151 | 1 | | ピザ、グラタン用 | 12.10 | <u> </u> | KG | | | | | | | | | | | | 3. 00 | | | | 4.00 | 0. 10 |
| | \dashv | 7-31 | 香味焼オイル山椒風 | | | | | | | | | | 4.00 |) | | | 1.00 | | | | | | |
| 152 | | 60828 | <u>味</u> | | <u> </u> | BG | | | | | | | ļ | ļ | | | | | | | | | |
| | \sqcup | 3-A | 日本食研程度、漬けて焼 | ミくオイル調味料 | | | | | | | | | | 3.00 | | | | | | | | | |
| 153 | | 31004 | カスタードクリーム | 13. 00 | | KG | | | | | | | | 13.00 | | | | | | | | | |
| 100 | | | 冷凍カスタードクリーム | | | No | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 45114 | チョコレートシロップ | 2. 00 | | Da | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 154 | ľ | 15-A | アイスや果物にかけて使 | えるチョコレートソース 510 | g入 | PC. | | | | 2. 00 | | | | | | | | | | | | | |
| | | 61034c | バターロール | 15. 00 | | | | | | | 15. 00 | | | | | | | | | | | | |
| 155 | ŀ | | | !)℃で3分加熱の冷凍パン | l | EA | | | | | 15.00 | | | † | | | | | | | | | ····· |
| | \exists | 61035a | イースト生地(クロワッサ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 156 | | 010358 | アー制油 カラロ … 45、26 | | l | EA | | | | | | | ļ | | | | | | | | | | |
| | \dashv | | トー製価グログッサン桁 ミニ食パン (デニッシュ | | | | | | | | | | | | | | 60.00 | | | | | | |
| 157 | | 61035e | 1 Y | 2.00 -を練りこみ焼き上げたパン、スラー | / 1 次 7 、 1 代 约 9 9 9 + 4 7 4 9 | KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Щ | | 0g | 「を練りこみ焼き上りたハノ、ハノ | 1/4件み、1表約22枚八40 | <u> </u> | | | | | | | | | | | 2. 00 | | | | | | |
| 158 | | 75005 | ミニ今川焼き | 381. 00 | | EA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100 | | | | った御座候のようなもの。1個 | 40g程度のもの。 | Lit | | | | | | 381. 00 | | | | | | | | | | | |
| 150 | | 75072 | ロールケーキ(ショ コラ) | 19. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | 19. 00 | |
| 159 | | | | 生チョコレート使用。泉平程度 | F. | - KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 75086h | ほうじ茶っプリン | 5. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 160 | | | | !」 『できるもの。150g/袋。フード | | KG | | | | | 5. 00 | | | | | | | | | | | | · |
| | | 46037b | パック入茶(せん茶 | | | | | | | | 5.00 | | | | | | | | | | | | |
| 161 | | | <u>)</u> 紙パック200ml入りス | !I | l | EA | | | | | | | 135.00 | | | | | | | 149.00 | | | · |
| | \dashv | | | | | | | | | | | | | | | 130.00 | | | | | | | |
| 162 | | | ココアパウダー (無 糖) | 28. 00 | <u> </u> | EA | | | | | | 3.00 | | | | | | | | | | | |
| | | 16-28 | 300g入り | Г | <u> </u> | | 7. 00 | | | | | | 8.00 |) | | | | | | 10.00 | | | |
| 163 | | 47001a | ウスターソース | 4. 00 | | KG | | | | | | | ļ | ļ | | | | | | | | 4.00 | |
| 100 | | 3-9 | 1.8Lのもの | | | INO | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 104 | | | たこやきソース | 5. 00 | | W.C. | | | | | | | | | | 2. 00 | | | | | | | |
| 164 | | 3-12 | オタフク程度 | | | KG | 3. 00 | | | | | | [| <u> </u> | | | | | | | | | [|
| | П | 47019a | 白だし | 6. 00 | | | 5.00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 165 | 0 | 3-67 | | | し 。500mlペットボトル入 | LI | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ь | | 5 01 | 1り。 | | | 1 | | | | | 6.00 | | l | | | | | | | l | | | |

| 納地 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|-------|-------|-------|-------|----------|---------|-------|-------|-------|-------|
| NO 見本 | | ド 品名 予定数量 | | | | | | 2(金) | | | | | 7(水) | | | | | | 13(火) | 14(水) |
| 4 | /9LID III | | 11/ | 15(木) | 16(金) | 17(土) | 18(日) | 19(月) | 20(火) | 21 (7K) | 22(木) | 23(金) | 24(土) | 25(日) | 26(月) | 27 (9८) | 28(水) | 29(木) | | |
| 166 | 47051 | 1 カレーのルウ (B) 11.00 | KG | | | | 11.00 | | | | | | | | | | | | | |
| | 3-38 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 167 | 47052 | ハヤシの素 7.00 | KG | | | | | | | <u></u> | | | | 7. 00 | | | | | | |
| 107 | 3-37 | | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1.00 | 47098 | ごましゃぶ 7.00 | 17.0 | | | | | | | | | | | | | | | | | 7. 00 |
| 168 | 3-85 | | - KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 160 | 47106 | | V.C | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 169 | 3-A | 市販品程度 | - KG | | | 1.00 | | | | | | | | | | | | | | |
| 170 | 47111 | マリネドレッシング 1.00 | V.C | | | | | | 1.00 | | | | | | | | | | | |
| 170 | 3-70 | 1kg、キューピーイタリアン程度 | KG | | | | | | | | | | | | · | | | | | |
| 171 | 47111 | コールスロードレッ 11.00 | V.C | | | | | | | | | | 5. 00 | | | | | | | |
| 171 | 3-70 | I control and the second control and the seco | · KG | | | | | | | | | | | | | | 6. 00 | | | |
| 170 | 47115 | | E4 | | | | | 30.00 | | | | | | | | | | | | |
| 172 | 3-42 | 市販品程度 40g | - EA | | | | | | | | | | | | · | | | | | |
| 173 | 60276 | | - KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 113 | 3-83A | And of a decorder of the control of | NG | 9. 00 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 174 C | 60281 | 坦々麺スープの素 3.00 | - KG | | | | | | | | | | | | | | | | | 3. 00 |
| 174 | 3-83A | エバラ1kg入り程度。 | NG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 175 | 60303 | | - PC | | | | | | | | | | | | | 1. 00 | | | | |
| 175 | 3-73 | 1500g入りエバラ程度 | rc | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 170 | 60306 | | DC | | | | | | | | | | | | | | | | 3. 00 | |
| 176 | 3-A | 60ml市販品程度 | PC | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 177 | 60762 | キムチチゲの素 15.00 | W.C. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1111 | 3-83A | La company and the company and | - KG | 11. 00 | | | | | | | 4.00 | | | | ····· | | | | | |
| 170 | 60825 | グリルオイル 2.00 | IZ C | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 178 | 4-B | グリル用オイル、日本食研程度 0.7kg | - KG | | | | | | | | | [| | | <u> </u> | | 2. 00 | | | |
| 170 | 66238 | | V.O. | | | | | | | | | | | 1.00 | | | | | | |
| 179 | 4-B | 鶏ももバジルソテー用オイル、10種類以上のハーブ等を使用、日本食研程度 0.7kg | - KG | | | 1. 00 | | | | | | | | | · | | | | | |
| 100 | 77039 | 9 中華ドレッシング 2.00 | W.O. | | | | | | | 1.00 | | | | | | | | | | |
| 180 | 3-70 | 1kgキューピー・リケン・日本食研程度 | - KG | | | 1. 00 | | | | | | | | | | | | | | |

納 地:姫路

| 納地 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|--------|-----------------------------|--------------|----------------------------|------------|---------|---------|---------|------------|--------------|-------|----------|----------|-------|-------|-------|----------|-------|-------|-------|------------------------|-----------------|
| NO 見 | 食品コード | 品 名 | 予定数量 | | 単 | 1/29(月) | 1/30(火) | 1/31(水) | 1(木) | 2(金) | 3(土) | 4(日) | 5(月) | 6(火) | 7(水) | 8(木) | 9(金) | 10(土) | 11(日) | 12(月) | 13(火) | 14(水) |
| 本 | 規格番号 | イタリアンドレッシ | 規格 | 1 | 1 <u>V</u> | 15(木) | 16(金) | 17(土) | 18(日) | 19(月) | 20(火) | 21(水) | 22(木) | 23(金) | 24(土) | 25(日) | 26(月) | 27(火) | 28(水) | 29(木) | | |
| 181 | 77040b | イタリアンドレッシ ング | 5. 00 | | - KG | | | | | ļ | | ļ | | | | | ļ | | ļ | | 5. 00 | |
| | | 1kg、ピエトロ程度 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 100 | 77041 | コブサラダドレッシ ング | 11.00 | | V.C | | | | | | | | | | | | | | | | | 6. 00 |
| 182 | 3-90 | キューピー「コブサラダ | ドレッシング」程度。 | | KG | | | | | | 5. 00 | | | | | | | | | | | |
| | 77116a | 大根おろしソース※ | 2.00 | | | | | | 2.00 | | | | | | | | | | | | | |
| 183 | | | | | PC | | | | 2.00 | | | | | | | | | | | | | |
| | 78011 | クリームシチューの | 8 00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 184 | I | <u> 素 </u> | 0.00 | l | KG | | | | | | | | | | | 2.00 | | | | | | |
| | 3-58 | 1 7 5 10 | | | | | | | | | | | | | | 2.00 | | | 4.00 | | \vdash | |
| 185 | | ! | 1, 000. 00 | | EA | | | | 1, 000. 00 |) | | ļ | | | | | ļ | | | | | ļl |
| | | 味付けのりをもんで細か | |) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 186 | 47072b | チリパウダー | 0. 30 | | - KG | | | | 0. 30 |) | | | | | | | <u></u> | | | | | |
| 100 | | 1kg入り | | | NO | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 47081b | わさび(43g) | 34. 00 | | | | | | 34. 00 |) | | | | | | | | | | | | |
| 187 | 3-87B | | | | PC | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 60499 | ペットボトル(ウー ロン茶) | 240.00 | | | | | | 0.40 00 | | | | | | | | | | | | | |
| 188 | | 白ン 米/ | | | EA | | | | 240.00 | | | | | | | | | | ļ | | ļ | · |
| | 60501 | ペットボトル (スポーツドリンク | | | | | | | | | | | | | | | | | | | \vdash | |
| 189 | 00001 | 一ツドリンク スポーツドリンク ポス | 240.00 | 学 中 #17月0 . 日 D I I | EA. | | | | 240.00 | | | ļ | | | | | | | ļ | | | · |
| | | | トニック程度500m I | 貝味期限3ヶ月以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | -以下余白- | l | | | | | | | ļ | | ļ | | | | | ļ | | ļ | | ļl | ļ |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | igsquare | |
| | | | | | | | | | | | | <u> </u> | | | | | <u></u> | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | <u> </u> | J | l | 1 | | | | | | | ····· | | | | | | | ļ | | ···· | · |
| | | | | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | $\vdash \vdash \vdash$ | \vdash |
| | | <u> </u> | <u></u> | I | | | | | | | | ļ | | | | | | ļ | | | | |
| | | I | T | <u> </u> | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | \longmapsto | $\vdash \vdash$ |
| | | | <u></u> | | | | | | | ļ | | ļ | ļ | | | | ļ | | ļ | | | ļl |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

令和6年1月9日(火)12時00分 までに FAXにて返信して下さい。

市価調査書

 $6.2.1 \sim 6.2.29$

1ヶ月契約

<u>入札日:令和6年1月10日</u> 見本日:令和6年1月9日(~11時まで)

| N.T. | □ + | | 4FI 4-67 | 光件 | マ 小米 目 |)) | ľπ* |
|------|------------|-----------------|----------------------------------------------------------|----|---------|----------------|-----|
| No. | 見 本 | 品名 | 規 格 | 単位 | 予定数量 | 単 | 価 |
| 1 | | ビーフン | 44937 500g入りエビ・イカ等具入り | KG | 47.00 | | |
| 2 | 0 | 巻き寿司(アナゴ) | 節分1本丸かじり用。当日時間指定納品。個別包装は不要。 | PC | 175.00 | | |
| 3 | | (冷)白玉餅 | 1-7 1kg単位で納品可能のもの。 | KG | 25.00 | | |
| 4 | | マッシュポテト | 冷凍タイプのマッシュポテト。牛乳か水を入れて加熱してできるもの。1.5kg入り | BG | 9.00 | | |
| 5 | 0 | ショーロンポー | 15-25 1個25g程度のショーロンポー。冷凍。皮が破れにくいもの。 | EA | 230.00 | | |
| 6 | | | 15-17 テーブルマークのボテトカップグラケン、日東ペストのかぼちゃグラケン程度 芋やかぼちゃ 60~80g/ | EA | 491.00 | | |
| 7 | 0 | | 1個25~30g程度のもの。おろしソースつき。 | EA | 511.00 | | |
| 8 | | (冷)玉中華めん | 1-32 1玉200g。冷凍。やまひろ程度。 | EA | 368.00 | | |
| 9 | | コーンフレーク(3) | 1-43A プレーンタイプ。1袋190gケロッグ程度 | KG | 4.00 | | |
| 10 | | 竜田揚げの素 | 3-40 1kg入、日本食研程度 | KG | 2.00 | | |
| 11 | | スパケディナポリタン | 15-82 完全調理済み、玉葱・人参・コーン・グリンピース等入り | KG | 10.00 | | |
| 12 | | スパゲティーサラダ | 15-79 タマネギ・人参・スパゲッティーマヨネーズ味サラダ | KG | 4.00 | | |
| 13 | 0 | (冷)たこ焼き | 15-D 1個20g程度 | EA | 647.00 | | |
| 14 | | 糸こんにゃく | 2-3 200g | KG | 13.00 | | |
| 15 | 0 | 唐揚げまぶし粉 | 2-8 揚げた後のさっくり感が強いから揚げの粉。日本食研、から揚げまぶし粉程度。 | KG | 5.00 | | |
| 16 | | 北海道男爵バターじゃがいも | 2-7 皮つきじゃがいもとバターソースつき | KG | 21.00 | | |
| 17 | 0 | 結びしらたき | しらたきを結んだもの。 | KG | 6.00 | | |
| 18 | | さつまいも | 2-5 | KG | 224.00 | | |
| 19 | | じゃがいも | 2-7 | KG | 257.00 | | |
| 20 | | 長芋 | 2-11 | KG | 3.00 | | |
| 21 | | (冷)とろろ芋 | 2-11 1kg入り | KG | 11.00 | | |
| 22 | 0 | じゃがいももち | 2-7 じゃがいもを原料としたおもち。ニチレイ北海道産じゃがもち程度。 | KG | 19.00 | | |
| 23 | | ポテトサラタ゛ | 15-77 完全調理済み 1袋2kg入 | KG | 20.00 | | |
| 24 | | 粉砂糖 | 3-24 B パウダーシュガー | KG | 0.50 | | |
| 25 | | ゆで小豆(粒あん) | 8-39 500g入り程度 | KG | 13.00 | | |
| 26 | | 大豆水煮 | 8-2 大豆の水煮 袋入りのもの 開けてさっと洗えばそのまま食べられるもの | KG | 13.00 | | |
| 27 | | 豆腐(絹ごし) | 8-7 1P 300g | KG | 21.00 | | |
| 28 | | がんもどき | 8-16 1個10g 袋100入 | EA | 1909.00 | | |
| 29 | | (冷)揚げ出し豆腐 | 15-85 40g×20ケ | EA | 530.00 | | |
| 30 | 0 | きんちゃく | 15-41 油揚げにお餅が入っているもの。おでんに使用。 | EA | 300.00 | | |
| 31 | | 豆乳鍋の素 | 8-19 豆乳鍋スープ。8倍希釈。1リットル入りのもの。食研鍋スープ程度。 | BG | 9.00 | | |
| 32 | | (冷)豆腐ハンバーグ(40g) | 8-A 1個40g、蒸して使用できるもの | EA | 211.00 | | |
| 33 | | ピーナッツクリーム | 4-7B 風味がよいもの。和え物に使用。粒入りでも可、ピーナッツバターでも可。 | KG | 9.00 | | |
| 34 | | (冷)グリンアスパラ※ | 9-109 太さ長さのそろったもの。5cmにカット | KG | 9.00 | | |
| 35 | 0 | ブロッコリーピリ辛ガーリック | 9-41 マルハニチロの冷凍ガツンとうまいブロッコリービリ辛ガーリック程度。 | KG | 3.00 | | |
| 36 | | (冷)むき枝豆 | 9-3 冷凍 | KG | 6.00 | | |
| 37 | | おくら | 9-5 冷凍カット済み、ニチレイ500g刻みオクラ程度 | KG | 3.00 | | |
| 38 | | 南瓜 | 9-7 | KG | 13.00 | | |
| 39 | | 小松菜 | 9-96 | KG | 121.00 | | |
| 40 | | あおじその葉 | 9-16 | SH | 1100.00 | | |
| 41 | | チンゲンツァイ | 9-81 | KG | 135.00 | | |
| 42 | | トマト | 9-38 | KG | 13.00 | | |
| 43 | | プチトマト | 9–39 | KG | 11.00 | | |
| 44 | | にら | 9-41 | KG | 2.00 | | |
| 45 | | 人参 | 9–67 | KG | 254.00 | | |
| ~ | | / · · · | <u> </u> | | _31.00 | | |

市価調査書

 $6.2.1 \sim 6.2.29$

1ヶ月契約

<u>入札日:令和6年1月10日</u> 見本日:令和6年1月9日(~11時まで)

| No. | 見本 | 品 名 | 規 格 | 単位 | 予定数量 | 単 | 価 |
|-----|-------|----------------------|------------------------------------------------|----|--------|-------|---|
| 46 | , , , | あおねぎ | 9-44 | KG | 47.00 | • | |
| 47 | | ピーマン | 9–50 | KG | 21.10 | | |
| 48 | | パプリカ(赤) | 9-53 粉ではなく生のもの。赤色。 | KG | 5.00 | | |
| 49 | | (生鮮)(冷)ほうれん草 | | KG | 239.00 | | |
| 50 | | みずな | 9-57 サラダ用、苦みのないもの | KG | 4.00 | | |
| 51 | | みつば | 9–58 | KG | 0.70 | | |
| 52 | | サラダ菜 | 9-14 | KG | 3.00 | | |
| 53 | | サニーレタス | 9-72 | KG | 9.00 | | |
| 54 | 0 | (冷)ねばねば野菜(モロヘイヤ、オクラ) | 冷凍モロヘイヤと冷凍オクラがミックスされたもの。 | KG | 8.00 | | |
| 55 | 0 | 乾燥パセリ | 市販品程度。100g/袋。 | KG | 0.11 | | |
| 56 | | キャベツ | 9-9 | KG | 473.00 | | |
| 57 | | 胡瓜 | 9-10 | KG | 34.00 | | |
| 58 | 0 | (冷)胡瓜 | 9-10 冷凍きゅうり 輪切りのもの。 | KG | 5.00 | | |
| 59 | | ささがきごぼう | 9-62 | KG | 17.00 | | |
| 60 | | 土しょうが | 9-18 | KG | 0.30 | | |
| 61 | | 大根 | 9-28 | KG | 233.00 | | |
| 62 | | 沢庵漬 | 10-1 きざみ(千切り) | KG | 5.00 | | |
| 63 | | 玉葱 | 9-34 | KG | 354.00 | | |
| 64 | | 赤とうがらし | 3-A 小口切り、乾燥良好、1袋100g 輪切り | KG | 0.66 | | |
| 65 | | (冷)ホールコーン | 9-82 | KG | 1.00 | | |
| 66 | | 白葱 | 9-46 | KG | 122.00 | | |
| 67 | | 白菜 | 9-47 | KG | 250.00 | | |
| 68 | | 白菜キムチ | 10-51 1口大にカットしたもの。 | KG | 14.00 | | |
| 69 | | パプリカ(黄) | 9-51 粉ではなく生のもの。黄色。 | KG | 6.00 | | |
| 70 | 0 | 大豆もやし | 9-61 豆もやし。 | KG | 7.00 | | |
| 71 | | もやし | 9-60 太もやしのみ。細もやしは不可。 | KG | 50.00 | | |
| 72 | | レタス | 9-63 | KG | 77.00 | | |
| 73 | | れんこん | 9-48 ホール水煮 | KG | 23.00 | | |
| 74 | | れんこんチップ | 輪切りスライス冷凍500g入り味の素程度 | KG | 4.00 | | |
| 75 | | フライドオニオン | 玉ねぎをフライしたもの。サラダに使用。 | BG | 1.00 | | |
| 76 | | (冷)アボガド | 11-41 カット済みのもの。 | KG | 16.00 | | |
| 77 | | ストロベリーダイス | 11-15 いちごのダイスカットを冷凍したもの。 | KG | 1.00 | | |
| 78 | | みかん | 11-1 | KG | 53.00 | | |
| 79 | | バナナ | 11-29 | KG | 88.00 | | |
| 80 | | レーズン | 11-22 500g単位 | KG | 7.00 | | |
| 81 | | りんご | 11-17 | KG | 38.00 | | |
| 82 | | レモン果汁 | 11-11 ポッカレモンのようなレモン果汁。果物の変色予防に使用。 | KG | 4.60 | | |
| 83 | | | イチゴスライスの固形感が残ったソース。スノーマン程度。 | KG | 4.00 | | |
| 84 | | | グリーンフィールドのデザートソースのように口先が細くなっており流れ落ちしにくいもの。500g | PC | 19.00 | | |
| 85 | | えのき茸 | 16-1 1/2カット下処理済み、ほぐしたもの | KG | 22.00 | | |
| 86 | | なめ茸 | 13-31 | KG | 7.00 | | |
| 87 | | しめじ茸 | 16-7 根取り下処理済み、ほぐしたもの | KG | 49.00 | | |
| 88 | | まいたけ | 16-10 下処理済み、ほぐしたもの | KG | 5.00 | | |
| 89 | | | 縦21cm、横19cmの太巻き寿司用のり | SH | 175.00 | | |
| 90 | | 切りのり | 12-4 100g入り | KG | 0.30 | | |

市価調査書

 $6.2.1 \sim 6.2.29$

1ヶ月契約

<u>入札日:令和6年1月10日</u> <u>見本日:令和6年1月9日(~11時まで)</u>

| No. | 見本 | 品 名 | 規格 | 単位 | 予定数量 | 単 | 価 |
|-----|----|------------------|------------------------------------------|----|---------|---|---|
| 91 | • | とろろ昆布 | 12-24 500g単位 | KG | 1.00 | | |
| 92 | | ひじき | 12-11 めひじき | KG | 1.00 | | |
| 93 | | たきこみ若布の素 | 15-59 | KG | 1.00 | | |
| 94 | | かれい | 6-4 1切れ100g程度。骨をとりムニエル用にスライスしたもの | SH | 227.00 | | |
| 95 | | さけ切身 | 6-18 1切れ100g程度、生、鮮度の良いもの、紅鮭でなくても可 | SH | 207.00 | | |
| 96 | 0 | さば切り身(切) | 一切れ100g程度。鮮度のよいもの。 | EA | 1396.00 | | |
| 97 | 0 | さわら(切) | 6-18 1切れ100g程度、鮮度のよいもの | SH | 508.00 | | |
| 98 | 0 | 白身魚(切) | 一切れ100g程度。鮮度のよいもの。 | EA | 436.00 | | |
| 99 | 0 | タラ切り身(切) | 一切れ100g程度。鮮度のよいもの。 | EA | 1049.00 | | |
| 100 | | カニカマボコ | 6-108 | PC | 2013.00 | | |
| 101 | | さつま揚 | 6-123 1個55g 50個単位 | KG | 6.00 | | |
| 102 | | (冷)開き鰯 | 6-22 | EA | 1050.00 | | |
| 103 | 0 | (冷)まるごとかれい | 6-4 中骨を除いた、まるごと食べられる冷凍のかれい。96枚追加48ずつ | SH | 350.00 | | |
| 104 | 0 | (冷)鯖の照り焼き | 15-B 1個20g程度 | EA | 234.00 | | |
| 105 | | さば塩焼き | 6-56 ボイルパック入り、1切れ50g | EA | 1155.00 | | |
| 106 | | あじみりん焼き | 6-56 | EA | 239.00 | | |
| 107 | 0 | (冷)あじフライ | 15-5 1個90g | EA | 126.00 | | |
| 108 | 0 | (冷)アジの梅肉フライ | 15-5 1個70g | EA | 122.00 | | |
| 109 | | (冷)エビフリッター | 15-D エビ16/20程度使用、タレ不要 1kg単位 | KG | 15.00 | | |
| 110 | | (冷)三陸産茎わかめの磯風味カツ | 6-B 1個50g程度。 | EA | 190.00 | | |
| 111 | | (冷)イカフライ | 15-11 1個80g | EA | 190.00 | | |
| 112 | 0 | (冷)海老フライ | 15-7 1尾30g程度、衣薄く手作り風、フライスタイル | EA | 379.00 | | |
| 113 | | (冷)マグロカツ | 6-B 1個50g~100g程度。パン粉がついてあり、揚げたら完成するもの。 | EA | 265.00 | | |
| 114 | | 鮭マスタードカツ | 15-5 1個100g、マスタードがしっかり挟んであるもの。明石食品程度。 | EA | 300.00 | | |
| 115 | | (冷)えびシュウマイ | 15-25 | EA | 480.00 | | |
| 116 | | 牛ばら肉 | 5-3 冷凍不可 | KG | 10.00 | | |
| 117 | 0 | 牛ひき肉 | 5-8 冷凍は不可、鮮度の良いもの | KG | 4.00 | | |
| 118 | 0 | 合びき肉 | 5-8,5-26 牛ひき肉豚挽き肉各50%配合、鮮度の良いもの | KG | 44.00 | | |
| 119 | 0 | 牛すじ肉 | 5-6 ボイル済み、1口大(2×2cm)にカット 6kg | KG | 12.00 | | |
| 120 | 0 | 豚ひき肉 | 5-26 冷凍不可、鮮度の良いもの | KG | 41.00 | | |
| 121 | 0 | 豚背ロース | 5-19 冷凍不可、柔らかく筋のないもの | KG | 33.00 | | |
| 122 | 0 | 豚ばら肉 | 5-22 冷凍不可、スライス | KG | 124.00 | | |
| 123 | 0 | 豚ばら肉(角切り) | 5-22 冷凍不可、2×2cmにカット | KG | 10.00 | | |
| 124 | 0 | 豚もも肉(スライス) | 5-21 冷凍不可、 | KG | 31.00 | | |
| 125 | 0 | ウインナーソーセージ | 5-60 シャウエッセン程度。 | KG | 6.00 | | |
| 126 | 0 | 鶏胸肉 | 5-34 | KG | 3.00 | | |
| 127 | 0 | 鶏胸肉(皮なし) | 5-34 | KG | 40.00 | | |
| 128 | 0 | 鶏もも肉 | 5-35 | KG | 235.00 | | |
| 129 | | (冷)蒸しささみ | 5-41 ほぐしてあるもの | KG | 24.00 | | |
| 130 | 0 | 鶏ひき肉 | 5-46 | KG | 3.00 | | |
| 131 | | 鶏つくね | 15-D 1個20g位、冷凍 | KG | 24.00 | | |
| 132 | | (冷)スモークチキン | 15-D スライス済み 500g単位 | EA | 17.00 | | |
| 133 | | 炭火焼チキン | ごろごろ炭火焼チキン。一口サイズ(20g程度)で炭火焼して冷凍したもの。12kg | KG | 39.00 | | |
| 134 | 0 | (冷)鶏モモカットステーキ | 15-A 冷凍のグリルチキン。 一口サイズのミニステーキ。 ニチレイフーズ程度 | BG | 33.00 | | |
| 135 | | (冷)チキンナゲット | 15-33 | EA | 493.00 | | |

令和6年1月9日(火)12時00分 までに FAXにて返信して下さい。

市価調査書

 $6.2.1 \sim 6.2.29$

1ヶ月契約

<u>入札日:令和6年1月10日</u> 見本日:令和6年1月9日(~11時まで)

| No. | 見 本 | 品 名 | 規格 | 単位 | 予定数量 | 単 | 価 |
|-----|-----|----------------|-------------------------------------------------|----|---------|-------|---|
| 136 | · | (冷)焼きギョーザ | 15-27 1個23g | EA | 1104.00 | • | - |
| 137 | | 鶏卵 | 7-35 サルモネラ菌検査済み、産地明記 | KG | 330.00 | | |
| 138 | | | 7-45 スノーマン 目玉焼き風まるオムレツと同等品のもの。 | EA | 267.00 | | |
| 139 | | 茹卵 | 7-A サイズMSパック入り、衛生的にボイルし殻むきしたもの 10個入 | EA | 667.00 | | |
| 140 | | 卵豆腐(B) | 7-41 1個180g | EA | 67.00 | | |
| 141 | | (冷)スクランブルエッグ | 7-46 ボイルパック入り、スノーマンソフトタイプ程度 | KG | 43.00 | | |
| 142 | | (冷)オムレツ(小) | 15-54 一口サイズ(50g~60g)程度のプレーンオムレツ。冷凍。 | EA | 258.00 | | |
| 143 | | (冷)チーズオムレツ | 15-54 一口サイズ(50g~60g)程度のチーズオムレツ。冷凍。 | EA | 270.00 | | |
| 144 | | 生クリーム | 7-20 ケーキ用乳脂肪50% | KG | 19.00 | | |
| 145 | | ホイップクリーム | 7-33 プレーン1L入り、搾りパック金具付 | EA | 7.00 | | |
| 146 | 0 | いちごホイップクリーム | 7-33 いちごのペーストを混ぜ込んだホイップクリーム。搾りパック金具付 | EA | 6.00 | | |
| 147 | | 飲むヨーグルト(大) | 7-15 c 1L入り | PC | 155.00 | | |
| 148 | | 焼きこみチーズソース | 7-31 焼成用ソースで食品の上にかけて焼くタイプ、日本食研程度 0.4kg | KG | 3.00 | | |
| 149 | | 粉チーズ | 7-24 | PC | 1.00 | | |
| 150 | | プロセスチース゛ | 7-23 5mmのダイスカット | KG | 4.00 | | |
| 151 | | とろけるチーズ | 7-31 ピザ、グラタン用 | KG | 12.10 | | |
| 152 | | 香味焼オイル山椒風味 | 3-A 日本食研程度、漬けて焼くオイル調味料 | BG | 3.00 | | |
| 153 | 0 | カスタードクリーム | 冷凍カスタードクリーム | KG | 13.00 | | |
| 154 | | チョコレートシロップ | 15-A アイスや果物にかけて使えるチョコレートソース 510g入 | PC | 2.00 | | |
| 155 | | バターロール | 1個35g程度、解凍後200℃で3分加熱の冷凍パン | EA | 15.00 | | |
| 156 | | イースト生地(クロワッサン) | 不二製油クロワッサン冷凍1個50g程度、80個単位 | EA | 60.00 | | |
| 157 | | ミニ食パン(デニッシュ) | 一辺約70mm正方形、ハ'ターを練りこみ焼き上げたハ'ン、スライス済み、1袋約22枚入400g | KG | 2.00 | | |
| 158 | | ミニ今川焼き | 16-A 中に粒入りのあんこが入った御座候のようなもの。1個40g程度のもの。 | EA | 381.00 | | |
| 159 | 0 | ロールケーキ(ショコラ) | 190g/箱。自然解凍可。生チョコレート使用。泉平程度。 | KG | 19.00 | | |
| 160 | | ほうじ茶っプリン | お湯と牛乳で作ることができるもの。150g/袋。フード・デリ程度。 | KG | 5.00 | | |
| 161 | | | 16-19 紙パック200ml入りストロー付き | EA | 414.00 | | |
| 162 | | ココアパウダー(無糖) | 16-28 300g入り | EA | 28.00 | | |
| 163 | | ウスターソース | 3-9 1.8Lのもの | KG | 4.00 | | |
| 164 | | たこやきソース | 3-12 オタフク程度 | KG | 5.00 | | |
| 165 | 0 | 白だし | 3-67 9~10倍程度の希釈で使えるヤマキ白だしと同等のもの。500mlペットボトル入り。 | LI | 6.00 | | |
| 166 | | , , , | 3-38 ハウスジャワカレー辛口、1Kg入り。フレーク状のもの | KG | 11.00 | | |
| 167 | | ハヤシの素 | 3-37 | KG | 7.00 | | |
| 168 | | ごましゃぶ | 3-85 | KG | 7.00 | | |
| 169 | | テンメンジャン | 3-A 市販品程度 | KG | 1.00 | | |
| 170 | | | 3-70 1kg、キューピーイタリアン程度 | KG | 1.00 | | |
| 171 | | | 3-70 1kg、キューピー程度 | KG | 11.00 | | |
| 172 | | ゆず胡椒 | 3-42 市販品程度 40g | EA | 30.00 | | |
| 173 | | | 3-83A 創味、味の素程度、8倍希釈 2kg入 | KG | 9.00 | | |
| 174 | 0 | | 3-83A エバラ1kg入り程度。 | KG | 3.00 | | |
| 175 | | キムチ鍋の素 | 3-73 1500g入りエバラ程度 | PC | 1.00 | | |
| 176 | | タバスコ | 3-A 60ml市販品程度 | PC | 3.00 | | |
| 177 | | キムチチゲの素 | 3-83A 日本食研1.3kg入り程度、6倍希釈 | KG | 15.00 | | |
| 178 | | グリルオイル | 4-B グリル用オイル、日本食研程度 0.7kg | KG | 2.00 | | |
| 179 | | | 4-B 鶏ももバジルソテー用オイル、10種類以上のハーブ等を使用、日本食研程度 0.7kg | KG | 2.00 | | |
| 180 | | 中華ドレッシング | 3-70 1kgキューピー・リケン・日本食研程度 | KG | 2.00 | | |

令和6年1月9日(火)12時00分 までに FAXにて返信して下さい。

市価調査書

 $6.2.1 \sim 6.2.29$

1ヶ月契約

<u>入札日:令和6年1月10日</u> 見本日:令和6年1月9日(~11時まで)

| No. | 見る | 本 | 品 | 名 | 規格 | 単位 | 予定数量 | 単 | 価 |
|-----|----|---|-----------|---------|----------------------------------|----|---------|---|---|
| 181 | | | イタリアンド | レッシング | 3-70 1kg、ピエトロ程度 | KG | 5.00 | | |
| 182 | | | コブサラダド | レッシング | 3-90 キューピー「コブサラダドレッシング」程度。 | KG | 11.00 | | |
| 183 | | | 大根おろし | ソース※ | 3-A 2kg入り | PC | 2.00 | | |
| 184 | | | クリームシチ | ユーの素 | 3-58 | KG | 8.00 | | |
| 185 | | | もみのり | | 12-2 味付けのりをもんで細かくしたもの100g入り | EA | 1000.00 | | |
| 186 | | | チリパウダー | _ | 1kg入り | KG | 0.30 | | |
| 187 | | | わさび(43g) |) | 3-87B 43g程度 | PC | 34.00 | | |
| 188 | | | ペットボトル(| ウーロン茶) | 烏龍茶 ペットボトル500ml 賞味期限3ヶ月以上 | EA | 240.00 | | |
| 189 | | | ペットボトル(スス | ポーツドリンク | スポーツドリンク ポストニック程度500ml 賞味期限3ヶ月以上 | EA | 240.00 | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

分任契約担当官 陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊長 殿

> 住 所 会 社 名 代表者名

| 入札年月日 6.1.1(| 単位 単位 KG PC KG BG BG | 入札単価 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| ## 期 6.2.1~6 一連 | 2.29単位KGPCKGBGEA | 入札単価 |
| 一連 長 本 品 名 規 格 予定数量 1 ピーフン 1-11 500 g入りエピ・イカ等具入り 47.00 2 ○ 巻き寿司(アナゴ) 節分1 本丸かじり用。当日時間指定納品。個別包 表は不要。 1-7 1 kg単位で納品可能のもの。 25.00 4 マッシュポテト 冷凍タイプのマッシュポテト。牛乳か水を入れて 加熱してできるもの。1.5 k g 入り 9.00 5 ○ ショーロンボー 15-25 1個25g程度のショーロンボー。冷凍。皮が破れに 230.00 6 (冷)ミニカップグラタン 15-17 テーブ ルマークのボ テトカナブ ケラケン、 日東ペストのか ぼちゃか デカン程度 芋やかぼちゃ 60~80g/ 491.00 7 ○ おろしソースミニハンバーグ 1個25~30g程度のもの。おろしソースつき。 511.00 8 (冷)玉中華めん 1-32 1 玉 2 0 0 g。冷凍。やまひろ程度。 368.00 9 コーンフレーク(3) 1-43A プレーンタイプ。1 袋190gケロッグ程度 4.00 10 竜田揚げの素 3-40 1 kg入、日本食研程度 2.00 11 スパゲティナポリタン 15-82 完全調理済み、玉葱・人参・コーン・グリ ンピース等入り 10.00 12 スパグティーサラダ 15-79 タマネギ・人参・スパグッティーマヨネー 3.00 | 単位 KG PC KG BG BG | 入札単価 |
| 番号 本 | KG PC KG BG EA | 入札単価 |
| ## 27.00 | PC KG BG EA | |
| 2 173.00 3 (冷) 白玉餅 | KG BG EA | |
| 3 | BG EA | |
| ### ### ############################# | EA | |
| 5 | | |
| ではちゃか ラタン程度 芋やかぼちゃ 60~80g/ 491.00 160 160 160 170 160 160 170 160 170 160 170 160 170 160 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 170 | EA | |
| (冷) 玉中華めん 1-32 1 玉 2 0 0 g。冷凍。やまひろ程度。 368.00 9 コーンフレーク(3) 1-43A プレーンタイプ。1袋190gケロッグ程度 4.00 10 竜田揚げの素 3-40 1 kg入、日本食研程度 2.00 11 スパゲティナポリタン 15-82 完全調理済み、玉葱・人参・コーン・グリンピース等入り 10.00 12 スパゲティーサラダ 15-79 タマネギ・人参・スパゲッティーマヨネーズ味サラダ 4.00 | | |
| 9 コーンフレーク(3) 1-43A プレーンタイプ。1袋190gケロッグ程度 4.00 10 竜田揚げの素 3-40 1 kg入、日本食研程度 2.00 11 スパゲティナポリタン 15-82 完全調理済み、玉葱・人参・コーン・グリンピース等入り 10.00 12 スパゲティーサラダ 15-79 タマネギ・人参・スパゲッティーマヨネーズ味サラダ 4.00 | EA | |
| 9 4.00 10 竜田揚げの素 3-40 1 kg入、日本食研程度 2.00 11 スパゲティナポリタン 15-82 完全調理済み、玉葱・人参・コーン・グリンピース等入り 10.00 12 スパゲティーサラダ 15-79 タマネギ・人参・スパゲッティーマヨネーズ味サラダ 4.00 | EA | |
| 11 スパケティナポリタン 15-82 完全調理済み、玉葱・人参・コーン・グリンピース等入り 10.00 12 スパゲティーサラダ 15-79 タマネギ・人参・スパゲッティーマヨネーズ味サラダ 4.00 | KG | |
| 11 ンピース等入り 10.00 12 スパゲティーサラダ 15-79 タマネギ・人参・スパゲッティーマヨネーズ味サラダ 4.00 | KG | |
| 7 | KG | |
| (冷) たこ体さ 15 7 1 伊 9 0 ~ 和市 | KG | |
| 13 0 047.00 | EA | |
| 14 糸こんにゃく 2-3 200g 13.00 | KG | |
| 15 ○ 唐揚げまぶし粉 2-8 揚げた後のさっくり感が強いから揚げの粉。 日本食研、から揚げまぶし粉程度。 5.00 | KG | |
| 16 北海道男爵バターじゃがいも 2-7 皮つきじゃがいもとバターソースつき 21.00 | KG | |
| 17 ○ 結びしらたき しらたきを結んだもの。 6.00 | KG | |
| 18 さつまいも 2-5 224.00 | KG | |
| 19 じゃがいも 2-7 257.00 | KG | |
| 20 長芋 2-11 3.00 | KG | |
| 21 (冷) とろろ芋 2-11 1 k g入り 11.00 | KG | |
| 22 ○ じゃがいももち 2-7 じゃがいもを原料としたおもち。ニチレイ北 海道産じゃがもち程度。 19.00 | KG | |
| 23 ポテトサラタ 15-77 完全調理済み 1袋2kg入 20.00 | KG | |
| 24 粉砂糖 3-24 B パウダーシュガー 0.50 | KG | |
| 25 ゆで小豆(粒あん) 8-39 500g入り程度 13.00 | KG | |

分任契約担当官 陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊長 殿

> 住 所 会 社 名 代表者名

| | | | 1人衣有名 | | | |
|----------|---|-------------|---------------------------------------|-----------------|----------|------|
| | | | 入札年月日 | 6. 1. 1 | | |
| | | | 納入場所 | <u></u> 姫ュ | | |
| | 1 | Γ | 納期 | 6.2.1~ | 6. 2. 29 | T |
| 一連 番号 | | 品 名 | 規格 | 予定数量 | 単位 | 入札単価 |
| 26 | | 大豆水煮 | 8-2 大豆の水煮 袋入りのもの えばそのまま食べられるもの | 開けてさっと洗 13.0 | O KG | |
| 27 | | | 8-7 1P 300g | 21.0 | O KG | |
| 28 | | | 8-16 1個10g 袋100入 | 1, 909. 0 | O EA | |
| 29 | | (冷)揚げ出し豆腐 | 15-85 40g×20ケ | 530.0 | O EA | |
| 30 | 0 | きんちゃく | 15-41 油揚げにお餅が入っている 使用。 | 300.0 | O EA | |
| 31 | | 豆乳鍋の素 | 8-19 豆乳鍋スープ。8倍希釈。1リ もの。食研鍋スープ程度。 | 9. (| 0 BG | |
| 32 | | | 8-A 1個40g、蒸して使用できるも | 211.0 | O EA | |
| 33 | | | 4-7B 風味がよいもの。和え物に使 も可、ピーナッツバターでも可。 | 9. (| O KG | |
| 34 | | (冷)グリンアスパラ※ | 9-109 太さ長さのそろったもの。 | 9.0 | 0 KG | |
| 35 | 0 | ク | 9-41 マルハニチロの冷凍ガツンと コリーピリ辛ガーリック程度。 | 3.0 | 0 KG | |
| 36 | | | 9-3 冷凍 | 6.0 | 0 KG | |
| 37 | | | 9-5 冷凍カット済み、ニチレイ500 程度 |)g刻みオクラ 3.(| 0 KG | |
| 38 | | 南瓜 | 9–7 | 13.0 | 0 KG | |
| 39 | | 小松菜 | 9–96 | 121. 0 | 0 KG | |
| 40 | | あおじその葉 | 9–16 | 1, 100.0 | 0 SH | |
| 41 | | | 9-81 | 135. 0 | 0 KG | |
| 42 | | | 9–38 | 13.0 | 0 KG | |
| 43 | | プチトマト | 9–39 | 11.0 | O KG | |
| 44 | | | 9–41 | 2. 0 | O KG | |
| 45 | | 人参 | 9–67 | 254. 0 | O KG | |
| 46 | | | 9-44 | 47.0 | O KG | |
| 47 | | | 9–50 | 21. 1 | O KG | |
| 48 | | | 9-53 粉ではなく生のもの。赤色。 | 5. 0 | O KG | |
| 49 | | | 9-102 | 239.0 | O KG | |
| 50 | | みずな | 9-57 サラダ用、苦みのないもの | 4. 0 | 0 KG | |

分任契約担当官 陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊長 殿

| | | | 入札年月日 | | 6. 1. 10 | | |
|------|--------|-----------|-------------------------|-------------|------------|-------|------|
| | | | 納入場所 | | 姫路 | | |
| | | | 納期 | | 6. 2. 1~6. | 2. 29 | |
| 一連番号 | 見 本 | 品 名 | 規格 | | 予定数量 | 単位 | 入札単価 |
| 51 | | みつば | 9-58 | | 0.70 | KG | |
| 52 | | サラダ菜 | 9-14 | | 3. 00 | KG | |
| 53 | | サニーレタス | 9-72 | | 9.00 | KG | |
| 54 | 0 | クラ) | オ 冷凍モロヘイヤと冷凍オクラがミ の。 | 、ックスされたも | 8.00 | KG | |
| 55 | 0 | 乾燥パセリ | 市販品程度。100g/袋。 | | 0.11 | KG | |
| 56 | | キャベツ | 9–9 | | 473.00 | KG | |
| 57 | | 胡瓜 | 9-10 | | 34.00 | KG | |
| 58 | 0 | (冷) 胡瓜 | 9-10 冷凍きゅうり 輪切りのも | の。 | 5. 00 | KG | |
| 59 | | ささがきごぼう | 9-62 | | 17. 00 | KG | |
| 60 | | 土しょうが | 9-18 | | 0.30 | KG | |
| 61 | | 大根 | 9-28 | | 233. 00 | KG | |
| 62 | | 沢庵漬 | 10-1 きざみ (千切り) | | 5. 00 | KG | |
| 63 | | 玉葱 | 9-34 | | 354.00 | KG | |
| 64 | | 赤とうがらし | 3-A 小口切り、乾燥良好、1袋100 | Og 輪切り | 0.66 | KG | |
| 65 | | (冷)ホールコーン | 9-82 | | 1.00 | KG | |
| 66 | | 白葱 | 9-46 | | 122. 00 | KG | |
| 67 | | 白菜 | 9-47 | | 250.00 | KG | |
| 68 | | 白菜キムチ | 10-51 1口大にカットしたもの。 | | 14. 00 | KG | |
| 69 | | パプリカ (黄) | 9-51 粉ではなく生のもの。黄色。 | | 6.00 | KG | |
| 70 | 0 | 大豆もやし | 9-61 豆もやし。 | | 7. 00 | KG | |
| 71 | | もやし | 9-60 太もやしのみ。細もやしは | 个 可。 | 50.00 | KG | |
| 72 | | レタス | 9-63 | | 77. 00 | KG | |
| 73 | | れんこん | 9-48 ホール水煮 | | 23. 00 | KG | |
| 74 | | れんこんチップ | 輪切りスライス冷凍500g入り味 | | 4.00 | KG | |
| 75 | | フライドオニオン | 玉ねぎをフライしたもの。サラタ | でに使用。 | 1.00 | BG | |

分任契約担当官 陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊長 殿

> 住 所 会 社 名 代表者名

| | | | 入札年月日 | | 6. 1. 10 | | |
|----------|----|----------------|------------------------------------------|---------|------------|-------|------|
| | | | 納入場所 | | <u></u> | | |
| | | | 納期 | | 6. 2. 1~6. | 2. 29 | |
| 一連 番号 | 見本 | 品名 | 規格 | | 予定数量 | 単位 | 入札単価 |
| 76 | | (冷) アボガド | 11-41 カット済みのもの。 | | 16. 00 | KG | |
| 77 | | ストロベリーダイス | 11-15 いちごのダイスカットを∤ | 冷凍したもの。 | 1.00 | KG | |
| 78 | | みかん | 11-1 | | 53. 00 | KG | |
| 79 | | バナナ | 11-29 | | 88.00 | KG | |
| 80 | | レーズン | 11-22 500g単位 | | 7. 00 | KG | |
| 81 | | りんご | 11–17 | | 38. 00 | KG | |
| 82 | | レモン果汁 | 11-11 ポッカレモンのようなレー 変色予防に使用。 | | 4. 60 | KG | |
| 83 | | ストロベリースライス | イチゴスライスの固形感が残ったマン程度。 | · | 4.00 | KG | |
| 84 | | <u>—)</u> | グリーンフィールドのデザートソースのようル ており流れ落ちしにくいもの。5 | 00g | 19. 00 | PC | |
| 85 | | えのき茸 | 16-1 1/2カット下処理済み、ほ | ぐしたもの | 22. 00 | KG | |
| 86 | | なめ茸 | 13-31 | | 7. 00 | KG | |
| 87 | | しめじ茸 | 16-7 根取り下処理済み、ほぐし | | 49.00 | KG | |
| 88 | | まいたけ | 16-10 下処理済み、ほぐしたもの | | 5. 00 | KG | |
| 89 | | 巻き寿司用のり (焼きのり) | 縦21cm、横19cmの太巻き寿き | 引用のり | 175. 00 | SH | |
| 90 | | 切りのり | 12-4 100g入り | | 0.30 | KG | |
| 91 | | とろろ昆布 | 12-24 500g単位 | | 1.00 | KG | |
| 92 | | ひじき | 12-11 めひじき | | 1.00 | KG | |
| 93 | | たきこみ若布の素 | 15-59 | | 1.00 | KG | |
| 94 | | かれい | 6-4 1切れ100g程度。骨をと スライスしたもの | | 227. 00 | SH | |
| 95 | | さけ切身 | 6-18 1切れ100g程度、生、鮮原 鮭でなくても可 | | 207. 00 | SH | |
| 96 | 0 | さば切り身(切) | 一切れ100g程度。鮮度のよいも | · | 1, 396. 00 | EA | |
| 97 | 0 | さわら (切) | 6-18 1切れ100g程度、鮮度のよ | | 508.00 | SH | |
| 98 | 0 | 白身魚(切) | 一切れ100g程度。鮮度のよいも | | 436.00 | EA | |
| 99 | 0 | タラ切り身(切) | 一切れ100g程度。鮮度のよいも | の。 | 1, 049. 00 | EA | |
| 100 | | カニカマボコ | 6-108 | | 2, 013. 00 | PC | |

分任契約担当官 陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊長 殿

> 住 所 会 社 名 代表者名

| | | | 入札年月日 | | 6. 1. 10 | | |
|----------|--------|----------------------|-------------------------------------|------------|------------|-------|------|
| | | | 納入場所 | | | | |
| | | | 納期 | | 6. 2. 1~6. | 2. 29 | |
| 一連 番号 | 見 本 | 品 名 | 規格 | | 予定数量 | 単位 | 入札単価 |
| 101 | | さつま揚 | 6-123 1個55g 50個単位 | | 6. 00 | KG | |
| 102 | | (冷)開き鰯 | 6-22 | | 1, 050. 00 | EA | |
| 103 | 0 | | 6-4 中骨を除いた、まるごと食^ れい。96枚追加48ずつ | られる冷凍のか | 350.00 | SH | |
| 104 | 0 | | 15-B 1個20g程度 | | 234. 00 | EA | |
| 105 | | | 6-56 ボイルパック入り、1切れ50 | g | 1, 155. 00 | EA | |
| 106 | | · | 6–56 | | 239. 00 | EA | |
| 107 | 0 | | 15-5 1個90g | | 126. 00 | EA | |
| 108 | 0 | | 15-5 1個70g | | 122. 00 | EA | |
| 109 | | | 15-D エビ16/20程度使用、彡 位 | 7レ不要 1kg単 | 15. 00 | KG | |
| 110 | | (冷)三陸産茎わかめの磯風味 カツ | | | 190.00 | EA | |
| 111 | | | 15-11 1個80g | | 190.00 | EA | |
| 112 | 0 | | 15-7 1尾30g程度、衣薄く手作り イル | | 379.00 | EA | |
| 113 | | | 6-B 1個50g~100g程度。パン粉 揚げたら完成するもの。 | · | 265. 00 | EA | |
| 114 | | 鮭マスタードカツ | 15-5 1個100g、マスタードがし るもの。明石食品程度。 | っかり挟んであ | 300.00 | EA | |
| 115 | | , , , | 15-25 | | 480.00 | EA | |
| 116 | | | 5-3 冷凍不可 | | 10.00 | KG | |
| 117 | 0 | | 5-8 冷凍は不可、鮮度の良いもの | | 4.00 | KG | |
| 118 | 0 | | 5-8,5-26 牛ひき肉豚挽き肉各50 いもの | | 44. 00 | KG | |
| 119 | 0 | | 5-6 ボイル済み、1口大(2×2cmg | n) にカット 6k | 12. 00 | KG | |
| 120 | 0 | | 5-26 冷凍不可、鮮度の良いもの | | 41.00 | KG | |
| 121 | 0 | | 5-19 冷凍不可、柔らかく筋のな | いもの | 33. 00 | KG | |
| 122 | 0 | | 5-22 冷凍不可、スライス | | 124. 00 | KG | |
| 123 | 0 | | 5-22 冷凍不可、2×2cmにカット | | 10.00 | KG | |
| 124 | 0 | | 5-21 冷凍不可、 | | 31.00 | KG | |
| 125 | 0 | | 5-60 シャウエッセン程度。 | | 6.00 | KG | |

分任契約担当官 陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊長 殿

> 住 所 会 社 名 代表者名

| | | | 代表者名 | | | | |
|------|----|---------------|------------------------------------|----------|------------|------------------|------|
| | | | 入札年月日 | | 6. 1. 10 | | |
| | | | 納入場所 | 姫路 | | | |
| | | | 納期 | | 6. 2. 1~6. | 6. 2. 1~6. 2. 29 | |
| 一連番号 | 見本 | 品名 | 規格 | | 予定数量 | 単位 | 入札単価 |
| 126 | 0 | 鶏胸肉 | 5-34 | | 3.00 | KG | |
| 127 | 0 | 鶏胸肉(皮なし) | 5-34 | | 40.00 | KG | |
| 128 | 0 | 鶏もも肉 | 5-35 | | 235. 00 | KG | |
| 129 | | (冷)蒸しささみ | 5-41 ほぐしてあるもの | | 24. 00 | KG | |
| 130 | 0 | 鶏ひき肉 | 5-46 | | 3.00 | KG | |
| 131 | | 鶏つくね | 15-D 1個20g位、冷凍 | | 24. 00 | KG | |
| 132 | | (冷)スモークチキン | 15-D スライス済み 500g単位 | | 17. 00 | EA | |
| 133 | | 炭火焼チキン | ごろごろ炭火焼チキン。一口サイで炭火焼して冷凍したもの。12kg | | 39. 00 | KG | |
| 134 | 0 | (冷)鶏モモカットステーキ | 15-A 冷凍のグリルチキン。一口サテーキ。ニチレイフーズ程度 | トイズのミニス | 33. 00 | BG | |
| 135 | | (冷)チキンナゲット | 15-33 | | 493.00 | EA | |
| 136 | | (冷)焼き ギョーザ | 15-27 1個23 g | | 1, 104. 00 | EA | |
| 137 | | 鶏卵 | 7-35 サルモネラ菌検査済み、産地 | 地明記 | 330.00 | KG | |
| 138 | | (冷)半熟風目玉焼き | 7-45 スノーマン 目玉焼き風まる 等品のもの。 | オムレツと同 | 267. 00 | EA | |
| 139 | | 茹卵 | 7-A サイズMSパック入り、衛生的にボ もの 10個入 | かし殻むきした | 667.00 | EA | |
| 140 | | 卵豆腐(B) | 7-41 1個180g | | 67.00 | EA | |
| 141 | | (冷)スクランブルエッグ | 7-46 ボイルパック入り、スノーマプ程度 | · | 43.00 | KG | |
| 142 | | (冷)オムレツ (小) | 15-54 一口サイズ (50g~60 ーンオムレツ。冷凍。 | | 258. 00 | EA | |
| 143 | | (冷)チーズオムレツ | 15-54 一口サイズ (50g~60 ズオムレツ。冷凍。 | g)程度のチー | 270.00 | EA | |
| 144 | | 生クリーム | 7-20 ケーキ用乳脂肪50% | | 19. 00 | KG | |
| 145 | | ホイップクリーム | 7-33 プレーン1L入り、搾りパッ | | 7. 00 | EA | |
| 146 | 0 | いちごホイップクリーム | 7-33 いちごのペーストを混ぜ込ん リーム。搾りパック金具付 | だホイップク | 6.00 | EA | |
| 147 | | 飲むヨーグルト (大) | 7-15 c 1L入り | | 155. 00 | PC | |
| 148 | | 焼きこみチーズソース | 7-31 焼成用ソースで食品の上にかけ 本食研程度 0.4kg | て焼くタイプ、日 | 3.00 | KG | |
| 149 | | 粉チーズ | 7–24 | | 1.00 | PC | |
| 150 | | プ゚ロセスチース゛ | 7-23 5mmのダイスカット | | 4.00 | KG | |

分任契約担当官 陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊長 殿

> 住 所 会 社 名 代表者名

| | | | | | 6. 1. 10 | | |
|-----|----|----------------|--------------------------------------------|------------|----------|----------|------|
| | | | 人札年月日 納入場所 | | | | |
| | | | 納期 | 6. 2. 1 | | 6. 2. 29 | |
| | 見本 | 品名 | 規格 | | 予定数量 | 単位 | 入札単価 |
| 151 | | とろけるチーズ | 7-31 ピザ、グラタン用 | | 12. 10 | KG | |
| 152 | | 香味焼オイル山椒風味 | 3-A 日本食研程度、漬けて焼くス | ナイル調味料 | 3.00 | BG | |
| 153 | 0 | カスタードクリーム | 冷凍カスタードクリーム | | 13. 00 | KG | |
| 154 | | チョコレートシロップ | 15-A アイスや果物にかけて使え ソース 510g入 | るチョコレート | 2.00 | PC | |
| 155 | | バターロール | 1個35g程度、解凍後200℃で3タ | | 15.00 | EA | |
| 156 | | イースト生地(クロワッサン) | 不二製油クロワッサン冷凍1個50 位 | | 60.00 | EA | |
| 157 | | ミニ食パン (デニッシュ) | 一辺約70mm正方形、バターを練りこ ン、スライス済み、1袋約22枚入400g | | 2.00 | KG | |
| 158 | | ミニ今川焼き | 16-A 中に粒入りのあんこが入っなもの。1個40g程度のもの。 | | 381.00 | EA | |
| 159 | 0 | ロールケーキ (ショコラ) | 190g/箱。自然解凍可。生チョニ 平程度。 | | 19. 00 | KG | |
| 160 | | ほうじ茶っプリン | お湯と牛乳で作ることができる* フード・デリ程度。 | | 5. 00 | KG | |
| 161 | | パック入茶(せん茶) | 16-19 紙パック200ml入りスト | 、ロー付き | 414. 00 | EA | |
| 162 | | ココアパウダー (無糖) | 16-28 300g入り | | 28. 00 | EA | |
| 163 | | ウスターソース | 3-9 1.8Lのもの | | 4.00 | KG | |
| 164 | | たこやきソース | 3-12 オタフク程度 | | 5. 00 | KG | |
| 165 | 0 | 白だし | 3-67 9~10倍程度の希釈で使える 同等のもの。500mlペットボトル | 入り。 | 6.00 | LI | |
| 166 | | カレーのルウ(B) | 3-38 ハウスジャワカレー辛口、 レーク状のもの | 1 K g 入り。フ | 11.00 | KG | |
| 167 | | ハヤシの素 | 3–37 | | 7. 00 | KG | |
| 168 | | ごましゃぶ | 3-85 | | 7. 00 | KG | |
| 169 | | テンメンジャン | 3-A 市販品程度 | | 1.00 | KG | |
| 170 | | マリネドレッシング | 3-70 1kg、キューピーイタリアン | /程度 | 1.00 | KG | |
| 171 | | コールスロードレッシング | 3-70 1kg、キューピー程度 | | 11.00 | KG | |
| 172 | | ゆず胡椒 | 3-42 市販品程度 40g | | 30.00 | EA | |
| 173 | | 味噌ラーメンの素 | 3-83A 創味、味の素程度、8倍希 | 釈 2kg入 | 9.00 | KG | |
| 174 | 0 | 坦々麺スープの素 | 3-83A エバラ1kg入り程度。 | | 3.00 | KG | |
| 175 | | キムチ鍋の素 | 3-73 1500g入りエバラ程度 | | 1.00 | PC | |

分任契約担当官 陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊長 殿

| | | | 入札年月日 | | 6. 1. 10 | | |
|----------|----|---------------------|-------------------------------------|-----------|------------------|----|------|
| | | | 納入場所 | | 姫路 | | |
| | | | 納期 | | 6. 2. 1~6. 2. 29 | | |
| 一連 番号 | 見本 | 品 名 | 規格 | | 予定数量 | 単位 | 入札単価 |
| 176 | | タバスコ | 3-A 60m1市販品程度 | | 3.00 | PC | |
| 177 | | キムチチゲの素 | 3-83A 日本食研1. 3kg入り程度、 | 6倍希釈 | 15. 00 | KG | |
| 178 | | グリルオイル | 4-B グリル用オイル、日本食研科 | 星度 0.7kg | 2.00 | KG | |
| 179 | | バジルソテーオイル | 4-B 鶏ももバジルソテー用オイバ ハーブ等を使用、日本食研程度 | 0.7kg | 2.00 | KG | |
| 180 | | 中華ドレッシング | 3-70 1kgキューピー・リケン・F | 日本食研程度 | 2.00 | KG | |
| 181 | | | 3-70 1kg、ピエトロ程度 | | 5. 00 | KG | |
| 182 | | | 3-90 キューピー「コブサラダド 度。 | レッシング」程 | 11.00 | KG | |
| 183 | | 大根おろしソース※ | 3-A 2 kg入り | | 2. 00 | PC | |
| 184 | | クリームシチューの素 | 3–58 | | 8.00 | KG | |
| 185 | | もみのり | 12-2 味付けのりをもんで細かく g入り | したもの100 | 1, 000. 00 | EA | |
| 186 | | チリパウダー | 1kg入り | | 0.30 | KG | |
| 187 | | | 3-87B 43g程度 | | 34. 00 | PC | |
| 188 | | | 烏龍茶 ペットボトル500m l 上 | | 240.00 | EA | |
| 189 | | ペットボトル(スポーツドリ ンク | スポーツドリンク ポストニック 賞味期限3ヶ月以上 | 7程度500m l | 240.00 | EA | |
| | | - 以下余白- | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |