

公 告

分任契約担当官代理
陸上自衛隊姫路駐屯地
第352会計隊姫路派遣隊契約班長 濱尾 琢実

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

契約実施計画番号		調 達 要 求 番 号		物 品 番 号		仕 様 書 番 号	
5QFN1RK00450		5GHT1DZ0057 0001					
品名 または 件名							
ビーフン ほか241件							
部品番号 または 規格							
1-11 ケンミンの焼きビーフン程度。乾燥ビーフンでも可。							
使用器材名							
予定数量	単位	銘 柄	使用 期 限 等	グ ル ー プ	指定	検査	包装
1.00	KG						
納地または工事場所				引 渡 場 所			
姫路							
搬 入 場 所				納 期 ま た は 工 期			
				令和8年1月31日（土）～令和8年2月28日（土）			

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8年1月7日（水）10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8年1月6日12時までに糧食班へ提出をお願いします。

提出の際に容器等に業者名及び単価をご記入ください。

適用する契約条項は、駐屯地用標準契約書の糧食品売買契約条項、談合等の不正行為に関する特約条項、暴力団排除に関する特約条項、単価契約に関する特約条項とする。

※本入札及び契約は令和8年1月31日～令和8年2月28日の確定発注に関わるものを対象とする。”

1 競争参加資格

- (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) 令和7・8・9年度全省庁統一資格「**物品の販売**」**D等級以上**に格付けされ、近畿地域の競争参加資格を有する者
又は、当該競争参加資格を有していない者で、入札書の受領期限までに競争参加資格審査を受け、競争参加資格者名簿に登録された者であること。
- (4) 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。
- (5) 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は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。
- (6) 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は認めない。
- (7) 契約担当官等から指名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。）
- (8) 防衛省大臣官房衛生監、防衛政策局長、防衛装備庁長官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者でないこと。
- (9) 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ものであって、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。
- (10) 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。

2 契約条項等を示す場所

仕様書及び入札資料は、下記に示す期間、第352会計隊姫路派遣隊窓口において配布する。

令和7年12月22日(月) ～ 令和8年1月7日(水) (土曜日曜日を除く0900～1600)

3 落札決定方式：単価決定。ただし、同価の場合は抽選を行う。

4 入札保証金及び契約保証金：免除

5 入札及び契約条件

- (1) 落札決定にあたっては入札書に記載された金額に当該金額の8%に相当する金額を加算した金額(当該金額に1円未満の端数があるときは、その端数金額を切り捨てるものとする。)をもって落札金額とするので、入札者が消費税、地方消費税の課税事業者、免税事業者であることに拘わらず入札書には、見積もった金額の108分の100を記載すること。(消費税抜き金額を記載)
- (2) 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。
- (3) 予定価格に達しない場合は、再度入札を実施する。郵便による入札がない場合は当日実施し、郵便による入札がある場合は別途連絡する。
- (4) 落札者は、落札金額の多寡にかかわらず契約書を作成する。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案内する。
- (5) 同等品を希望する場合 令和8年1月6日(火) 1200
までに契約担当官の承認を得ること。
[同等品判定依頼書(FAX可)を提出(見本品の提出も可)]
- (6) 見本品の提出
ア 見本品の提出品目については、規格に合った見本を提出すること。
イ 姫路駐屯地業務隊糧食班に令和8年1月6日(火) 1200 までに提出すること。
ウ 見本品提示品目については、見本審査に合格した品目について入札を有効とする。

6 入札の無効

- (1) FAXによる入札
- (2) 第1項に示す競争に参加する者に必要な資格のない者が行った入札
- (3) 入札金額、入札者氏名及び押印が判明し難い入札
- (4) その他入札に関する条件に違反した入札
- (5) 入札者等が実施した誓約に虚偽があった場合又は誓約に反する事態が生じた場合は、当該入札者が提出した入札書等は無効となる。

7 適用する契約条項
駐屯地用標準契約の糧食品売買契約条項、談合等の不正行為に関する特約条項、暴力団排除に関する特約条項、単価契約に関する特約条項とする。

8 その他

- (1) **入札に参加を希望する者は、「入札及び契約心得」及び「契約条項」の内容について承知のうえ、参加されたい。**なお、入札及び契約心得等は、陸上自衛隊中部方面会計隊ホームページ（アドレスは本項(8)に記載）又は第352会計隊契約班窓口にて閲覧できる。
- (2) 電報・電話等による入札は認めない。
- (3) **郵便入札の場合は、令和8年1月6日(火) 17時必着（書留郵便）、持参する場合は入札日時までに入札書を受け付ける。**
- (4) 競争に参加する者は、資格審査結果通知書(写)を入札日当日までに持参するかFAXにて送付すること。
- (5) 第5項(6)に掲げる契約班の承認を受けないで、同等品によるの納品が判明した場合、即時返品する。
(公告に示した規格どおりの物との交換に従わない場合、契約を解除し違約金を徴収する)
なお、同等品判定依頼書の提出がなく入札を行った場合、規格外としその品目について入札を無効とする。
- (6) 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すること。
- (7) その他入札及び契約事項に関する問い合わせ先
〒670-8580 兵庫県姫路市峰南町1-70
陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊契約班 担当 上村
電 話 079-222-4001 (内線348)
FAX 072-222-4006
メール ma347fin-ma@inet.gsdf.mod.go.jp

規格・仕様書等に関する問い合わせ先
陸上自衛隊姫路駐屯地 業務隊糧食班 担当 岡野
電 話 079-222-4001 (内線336)

本公告は、陸上自衛隊姫路駐屯地 第352会計隊姫路派遣隊のほか
伊丹駐屯地、千僧駐屯地、青野原駐屯地、自衛隊阪神病院の各会計隊及び会計課
中部方面会計隊ホームページ <https://www.mod.go.jp/gsdf/mae/mafin/>に掲載して
おり、

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)				
46		34029	きな粉	1.00	KG																		
		8-4	1袋180g入り程度						1.00														
47		34033	豆腐(絹ごし)	47.00	KG							13.00											
		8-7	1P 300g																34.00				
48		34041	がんもどき	242.00	EA											242.00							
		8-16	1個10g 袋100入																				
49		64041b	きんちゃく	265.00	EA																	265.00	
		15-41	油揚げにお餅が入っているもの。おでんに使用。																				
50		64053a	豆乳鍋の素	16.00	BG																		
		8-19	塩こうじとコラーゲンを使用しており、加熱しても焦げにくいもの。						9.00								7.00						
51		35005	カシューナッツ	8.00	KG																		
			素焼きのもの。					8.00															
52		35037	ピーナッツクリーム	3.00	KG																		
		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。																	3.00			
53		36008	(冷)グリーンアスパラ	3.00	KG																		
		9-109	※ 太さ長さのそろったもの。5cmにカット																	2.00			
54		36017	(冷)むき枝豆	5.00	KG				2.00							2.00							
		9-3	冷凍										1.00										
55		36046	南瓜	23.00	KG										17.00						6.00		
		9-7																					
56		36086	小松菜	60.00	KG					16.00						5.00							
		9-96					16.00					1.00	3.00	5.00		11.00				3.00			
57		36095	あおじその葉	1,009.00	SH				44.00				342.00									265.00	
		9-16					225.00		133.00														
58		36128	かいわれ	1.00	KG					1.00													
		9-31																					
59		36160	チンゲンツァイ	130.00	KG							11.00	34.00			12.00	14.00	8.00					4.00
		9-81						13.00		19.00				2.00				13.00					
60		36182	トマト	17.00	KG														8.00				
		9-38																8.00		1.00			

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)		
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)					
61		36183 9-39	プチトマト	2.00	KG														2.00					
62		36207 9-41	にら	27.00	KG	1.00				5.00				9.00			7.00							
63		36212 9-67	人参	247.40	KG				2.00	24.00	1.00	18.00	6.00	26.00	4.00	2.00	28.00	3.00	6.00	26.00		3.00		
64		36227 9-44	あおねぎ	31.80	KG	2.00	16.00	11.00	9.00	10.00		1.00	0.40	24.00	5.00	8.00		10.00	2.00					
65		36245a 9-50	ピーマン	15.40	KG				2.00	2.00										5.00	2.00			
66		36247 9-53	パプリカ(赤) 冷凍不可、生の赤パプリカ。	18.00	KG		5.00	8.00				4.00			1.00									
67		36272 9-57	みずな サラダ用、苦みのないもの、冷凍不可	2.00	KG										2.00									
68		36274 9-58	みつば	0.40	KG													0.30				0.10		
69		36313 9-14	サラダ菜	2.00	KG					2.00														
70		36315 9-72	サニーレタス	22.00	KG		4.00	2.00	2.00	2.00				3.00	4.00	1.00	2.00							
71		60014a	(冷)ごろごろ海鮮 ミックス えび、ほたて、いかなど冷凍の海鮮がブレンドされたもの。	47.00	KG												34.00			13.00				
72		60015 9-90	野菜ジュース(1L) 紫の野菜紙バック入り	25.00	PC							14.00												
73		66239	乾燥パセリ 市販品程度。100g/袋。	0.15	KG		0.03		0.01	0.03						0.02						0.05		
74		36061 9-9	キャベツ	362.00	KG	2.00	11.00	8.00	11.00	25.00		7.00	3.00	5.00	10.00	38.00		21.00	2.00			8.00	56.00	9.00
75		36065 9-10	胡瓜	67.20	KG	0.40	8.00		3.00	5.00	5.00		16.00		2.00			5.00	1.00	5.00	5.00	5.00	1.00	

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)
							15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)			
76		36085	ささがきごぼう	31.00		KG					16.00							10.00					
		9-62							2.00										3.00				
77		36103	土しょうが	1.80		KG								0.40									0.10
		9-18														0.30		1.00					
78		36104	千切紅しょうが	4.00		KG										1.00					3.00		
		10-60																					
79		36132	大根	326.00		KG				3.00	22.00	24.00		21.00	27.00	8.00		24.00	21.00	9.00	27.00	24.00	4.00
		9-28						8.00	15.00	5.00					21.00			53.00	9.00	1.00			
80		36139a	きざみ沢庵漬	1.00		KG						1.00											
		10-1	きざみ沢庵 500g単位で納品可能なもの。																				
81		36153	玉葱	358.00		KG				1.00	25.00	11.00	43.00	7.00	13.00	12.00	12.00	22.00	2.00	1.00	34.00	9.00	2.00
		9-34					2.00	41.00	25.00	2.00	9.00	5.00	1.00	1.00	38.00	18.00	9.00	1.00	10.00	2.00			
82		36172	赤とうがらし	0.41		KG					0.10												
		3-A	小口切り、乾燥良好、1袋100g 輪切り														0.30			0.01			
83		36223a	ガーリックフレーク	1.00		KG					1.00												
		9-43	ガーリックフレーク500g又は1kg入り																				
84		36226	白葱	74.00		KG					5.00		2.00	5.00		6.00	5.00	17.00	1.00		8.00	6.00	1.00
		9-46					1.00		2.00	8.00		1.00						4.00	2.00				
85		36233	白菜	245.00		KG						7.00	19.00	9.00	34.00							53.00	1.00
		9-47					4.00		8.00	21.00	21.00		1.00				40.00	6.00		21.00			
86		36236	白菜キムチ	20.00		KG							8.00								1.00		
		10-51	1口大にカットしたもの。						11.00														
87		36249	パプリカ(黄)	13.40		KG							4.00			1.00							
		9-51	冷凍不可、生の黄色パプリカ						8.00												0.40		
88		36287	大豆もやし	5.00		KG											1.00						1.00
		9-61	豆もやし。						3.00														
89		36291	もやし	168.00		KG				1.00	32.00		27.00		12.00			41.00			27.00		
		9-60	太もやしのみ。細もやしは不可。										1.00				27.00						
90		36312	レタス	106.00		KG							13.00		14.00	2.00				10.00	4.00	2.00	13.00
		9-63						6.00			4.00	2.00			4.00	13.00	10.00	9.00					

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)				
91		36317	れんこん	3.00	KG																		
		9-48	ホール水煮											2.00						1.00			
92		66223a	フライドガーリック	1.00	KG																		
		9-43	フライドガーリック、薄切りしたガーリックを香ばしく揚げたもの。						1.00														
93		66223b	ガーリックパウダー	1.40	EA					0.20												0.20	
		9-43	ガーリックパウダー、400g入りS&B程度。						1.00														
94		66319	フライドオニオン	1.20	BG															0.20			
			玉ねぎをフライしたもの。サラダに使用。													1.00							
95		37006b	(冷)アボガド	15.00	KG																		
		11-41	カット済みのもの。					4.00		3.00					8.00								
96		37026	みかん	101.00	KG				4.00					34.00									
		11-1					4.00	27.00				32.00											
97		37107	バナナ	60.00	KG							7.00		7.00			10.00		1.00			3.00	
		11-29						7.00	1.00		9.00		3.00			8.00		4.00					
98		37117	レーズン	5.00	KG													2.00			3.00		
		11-22	500g単位																				
99		37142	柚子	0.40	KG													0.40					
		11-14																					
100		37148	りんご	78.00	KG							11.00								21.00		7.00	
		11-17							16.00					2.00					21.00				
101		37155	レモン	8.00	KG																		
		11-11																8.00					
102		37155a	レモン果汁	5.70	KG					0.30		1.00								1.00	1.00		
		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。				0.10					0.10		1.00					1.00	0.20			
103		40007	(冷凍)ブルーベリー	37.00	KG							4.00	3.00					11.00		13.00			
			冷凍のホールブルーベリー													2.00			4.00				
104		60754	チャツネ	0.30	KG																		
		3-77	S&B ゴールデンチャツネ程度、1袋450g						0.30														
105		66328	アロエシロップ漬	6.00	KG																		
		11-41	アロエベラ、750g固形500g入り固形量で納品														6.00						

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)				
121	○	40027 6-77	サラダ用ボイルムキ エビ サラダ等に解凍するだけで使えるボイルムキエビ26/30相当のもの。日本食研 程度。	26.00	KG		13.00							13.00									
122		40134 6-18	さけ切身 1切れ100g程度、生、鮮度の良いもの、紅鮭でなくても可	659.00	SH				48.00										81.00				
123		40151 6-96	スモークサーモン 頭と尾は使用せず、カット済みで小分け解凍が可能なもの。	16.00	KG									16.00									
124	○	40187a	白身魚(切) 一切れ100g程度。鮮度のよいもの。	340.00	EA														292.00				48.00
125		40204 6-93	たらこうらごし たらこを皮をむきペースト状にしたもの。辛子明太子でも可。	9.00	KG		4.00										5.00						
126	○	40205	タラ切り身(切) 一切れ100g程度。鮮度のよいもの。	313.00	EA		265.00						48.00										
127	○	40241	ぶり(切) 一切れ100g程度。鮮度のよいもの。	920.00	EA								342.00										48.00
128	○	40245	ホキ(切) 一切れ100g程度。鮮度のよいもの	265.00	EA																		
129	○	40255 6-	(冷)まぐろねぎとろ 鮪のあらびき。ネギ・とろろは不用。混ざり物の少ないもの	27.00	KG																		27.00
130	○	40293 6-64	(冷)かき ノロウイルス失活済みもの。蒸してできる冷凍のもの。	19.00	KG																		19.00
131		40311a 6-65	帆立貝柱 刺身用	16.00	KG																		16.00
132		40376a 6-109	カニカマほぐし身 500g単位で納品可能なもの。	27.40	KG	2.00		3.00	5.00			0.40		3.00		1.00			5.00				
133		40384 6-121	なると 1本 160g	1.00	KG												1.00						
134		40386 6-123	さつま揚 1個55g 50個単位	2.00	KG								1.00										1.00
135	○	50046 15-84	エビチリソース 完全調理済み	5.00	BG											5.00							

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)				
136	○	70025 6-56	ブリの照り焼き ボイルバック入り、1切れ30g。日本食研程度。	373.00	EA			113.00							127.00			133.00					
137	○	70102 6-4	(冷)まるごとかれい 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	265.00	SH												265.00						
138		70362 15-A	たこわさび漬 完全調理済み	11.00	KG							11.00											
139		70370 6-91	塩くらげ	7.00	KG								7.00										
140	○	70390 15-5	(冷)あじフライ 1個90g	48.00	EA	48.00																	
141	○	70390b 15-5	(冷)アジの梅肉フライ 1個70g	44.00	EA							44.00											
142	○	70395b 15-5	(冷)いわしフライ 1個60g~80g程度。	265.00	EA						265.00												
143		70416 15-D	(冷)エビフリッター エビ16/20程度使用、タレ不要 1kg単位	58.00	KG											16.00	42.00						
144	○	77013 15-5	サーモンマヨフライ 極洋のサーモンマヨフライ程度	201.00	EA									201.00									
145	○	40041 5-22	豚ばら肉(1cm角切り) ルーローハンに使用、1cm×1cm以下の角切り	48.00	KG								48.00										
146	○	41074 5-3	牛ばら肉 冷凍不可	27.00	KG				27.00														
147	○	41075b 5-8	牛ひき肉 冷凍は不可、鮮度の良いもの	7.00	KG									4.00						3.00			
148	○	41075c 5-8, 5-26	合びき肉 牛ひき肉豚挽き肉各50%配合、鮮度の良いもの	23.00	KG	2.00											21.00						
149	○	41098 5-15	ホルモン 冷凍不可、並ホルモン、1口大(2×2cm)にカット	24.00	KG				24.00														
150	○	41101 5-6	牛すじ肉 ボイル済み、1口大(2×2cm)にカット 6kg	11.00	KG																	11.00	

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
							15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)				
151	○	41115 5-26	豚ひき肉 冷凍不可、鮮度の良いもの	14.00		KG									5.00				5.00		3.00			1.00
152	○	41119 5-19	豚背ロース 冷凍不可、柔らかく筋のないもの	7.00		KG							7.00											
153	○	41119a 5-19	豚背ロースシャブ 用 冷凍不可、柔らかく筋のないもの	48.00		KG												48.00						
154	○	41129 5-22	豚ばら肉 冷凍不可、スライス	93.00		KG			3.00	16.00					34.00									
155	○	41129b 5-22	豚ばら肉(角切り) 冷凍不可、2×2cmにカット、	45.00		KG			3.00								24.00		13.00					
156	○	41130 5-21	豚もも肉(スライス) 冷凍不可、	20.00		KG			3.00									3.00						
157	○	41186 5-60	ウインナーソーセー ジ ドイツ産岩塩を100%使用。天然羊腸を使用し、二段仕込み製法で作られている もの。	5.00		KG			3.00										13.00	1.00				5.00
158	○	41195 5-70	焼豚(A) スライス済み(5mm程度)、甘辛く味付けしてあるもの。	24.00		KG								9.00			8.00							
159	○	41220 5-34	鶏胸肉(皮なし)	27.00		KG									27.00									
160	○	41221 5-35	鶏もも肉	360.00		KG		24.00	50.00	16.00		48.00	27.00				22.00		48.00		45.00	66.00		
161		41229 5-41	(冷)蒸しささみ ほぐしてあるもの	21.00		KG				8.00				1.00	8.00		4.00							
162	○	41230 5-46	鶏ひき肉	8.00		KG			1.00								5.00				2.00			
163		41293 15-D	鶏つくね 鶏もものあらびきと軟骨を使用しているもの。	24.00		KG							11.00					13.00						
164		60751	チキンライスの素 日本食研程度。鶏ひき肉の入った米飯用調味料で、炊いたご飯に混ぜるもの	5.00		KG											5.00							
165	○	60911 15-34	究極の唐揚げ(むね) ニチレイフーズの鶏むねのから揚げ。1個50g程度。	11.00		KG														11.00				

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)				
166		71222	(冷)スモークチキン	27.00		EA				5.00				7.00									
		15-D	燻製した鶏をサラダチキンに加工したもの。					5.00	5.00									5.00					
167		78002a	(冷)焼き ギョーザ	795.00		EA																	
		15-27	1個23g													795.00							
168		42004	鶏卵	56.00		KG			2.00	5.00							10.00		7.00			1.00	
		7-35	サルモネラ菌検査済み、産地明記				1.00	5.00	2.00	16.00		1.00				5.00			1.00				
169		42004b	(冷)目玉焼き	150.00		EA																150.00	
		7-45	ボイルバック入り、																				
170		42005	茹卵	983.00		EA											187.00					265.00	
		7-A	※MSパック入り、衛生的にボイルし殻むきしたもの 10個入							133.00				133.00			265.00						
171		42017	卵豆腐(B)	59.00		EA						59.00											
		7-41	1個180g																				
172	○	70000	(冷)ベーコンエッグ	225.00		EA																	
		15-54	25～30g程度。ベーコンが使用された卵焼き。								225.00												
173	○	72018d	(冷)スクランブルエッグ	4.00		KG																	
		7-46	ボイルバック入り、固めのもの、日本食研程度														4.00						
174		72018f	(冷)ひらけオムレツ	265.00		EA																	
		7-B	1個120g程度。スノーマンのとろっと名人ひらけオムレツのようなもの													265.00							
175		72018j	(冷)チーズオムレツ	101.00		EA								101.00									
		15-54	一口サイズ(50g～60g)程度のチーズオムレツ。冷凍。																				
176	○	72018l	(冷)オムレツ(トマトミート)	201.00		EA							201.00										
		15-54	一口サイズ(50g～60g)程度。中身はトマトミート。冷凍。																				
177		43007a	コーヒー乳飲料(A)	230.00		EA																	
		7-4	バック入り、ストロー付き、甘すぎないもの												230.00								
178		43014	生クリーム	11.00		KG								8.00									
		7-20	ケーキ用乳脂肪50%						1.00	1.00							1.00						
179		43017	ホイップクリーム	5.00		EA																	
		7-33	プレーン1L入り、搾りバック金具付													4.00				1.00			
180		43027	飲むヨーグルト(大)	119.00		PC					14.00		18.00				21.00	16.00				11.00	
		7-15 c	1L入り					14.00		14.00						11.00							

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)				
196	○	70011 16-A	たいやき 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。	574.00	EA				265.00			44.00					265.00						
197	○	70026	(冷)ピザまん 1個70g程度 井村屋ピザまん程度	225.00	EA		225.00																
198	○	75034 15-20	(冷)あんまん 井村屋、ヤマザキ程度。中にあんこが詰まったもの。	829.00	EA				490.00									265.00	74.00				
199	○	75035 15-21	(冷)肉まん 井村屋、ヤマザキパン程度。1個60g以上のもの。	338.00	EA						113.00												
200	○	75074b 16-B	(冷) ショコラケー キ チョコチップを練り込んであるもの、重厚なパウンド生地	17.00	EA				225.00													17.00	
201		75132a	ミニメロンパン 一個20g～30g程度のもの。	7.00	EA				7.00														
202	○	30055 16-26	コーヒー豆(粉碎済) 250g入りネスカフェ程度。ドリップコーヒーに使用。	35.00	EA				9.00							8.00		9.00				9.00	
203		46037b 16-19	パック入茶(せん茶) 紙パック200ml入りストロー付き	608.00	EA						530.00		44.00							34.00			
204		46046 16-26	インスタントコーヒ ー 250g入りネスカフェ程度	2.00	EA											2.00							
205		46048 16-28	ココアパウダー(無 糖) 300g入り	20.00	EA											5.00	8.00			1.00			6.00
206		30038 3-70	すりおろしオニオン ドレッシング QPのすりおろしオニオンドレッシングのようなもの	5.00	KG											5.00							
207		32004	サウザンアイランド ドレッシング	8.00	KG									3.00		5.00							
208		40057	シナモン(粉)	0.01	KG															0.01			
209		47002c 3-12	お好みやきソース オタフク程度	4.00	KG											4.00							
210		47002e 3-12	たこやきソース オタフク程度	5.00	KG							2.00						3.00					

品目等内訳書(甲)
(令和8年2月分)

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(木)	1/30(金)	1/31(土)	1(日)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	7(土)	8(日)	9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)	14(土)	
						15(日)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	21(土)	22(日)	23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	28(土)				
211		47003	(生鮮) ラー油	19.00	PC																		
		4-4A	一本30g程度の小瓶のもの。						12.00									1.00		6.00			
212		47006a	食べるラー油	4.00	BG																		
		4-4A	ざくざくした食べるガーリック入りラー油日本食研程度															2.00					
213		47009a	刺身醤油(生鮮)	13.00	PC																		
		3-5	1本1L以上のもの																	13.00			
214	○	47013	五香粉	0.40	KG								0.40										
		3-42	S&B食品、GABAN程度、ウーシャンフェン																				
215	○	47014	シャリアアピンスソース	3.00	PC																		3.00
		3-15 B	すりおろしかみじん切りのたまねぎを醤油や赤ワインで煮込んだステーキ用のソース																				
216		47019a	白だし	7.00	LI						1.00	1.00						1.00					
		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。						1.00	1.00								1.00	1.00				
217		47031	オイスターソース	9.00	EA								4.00										
		3-79	李錦記程度765g入り					2.00										3.00					
218	○	47032	麻婆豆腐のタレ	12.00	EA														12.00				
		3-81	四川風麻婆豆腐のタレ、日本食研程度																				
219		47042d	炒マヨネーズ	11.00	KG																		
			エビマヨネーズ用タレ 0.4kg															11.00					
220		47051a	カレーのルー(B)	11.00	KG							8.00											
		3-38	ハウスジャワカレー辛口、1Kg入り。フレック状のもの					3.00															
221		47051b	カレーのルー(C)	4.00	KG																		
		3-38	ハウスパーモントカレーフレック甘口、1kg入り					4.00															
222		47106	テンメンジャン	0.40	KG																		
		3-A	市販品程度					0.40															
223		47109a	ホワイトソースの素	2.00	KG																		
		3-A	水で溶くだけもの、日本食研程度						2.00														
224		47111	マリネドレッシング	0.40	KG																		
		3-70	1kg、キュービーイタリアン程度																		0.40		
225		47111b	コールスロッドレッシング	5.00	KG																		
		3-70	1kg、キュービー程度															5.00					

入札書

分任契約担当官代理 陸上自衛隊姫路駐屯地
第352会計隊姫路派遣隊会計契約班長 濱尾 琢実 殿

※契約金額については入札金額に8%に相当する額を加算（円位未満切捨て）した金額とします。

〒 _____ 単価（消費税を含まない） 住 所

納 期：令和8年1月31日～令和8年2月28日 商号又は名称
納 地：陸上自衛隊姫路駐屯地（兵庫県姫路市峰南町1-70） 代表者氏名
期 限：令和8年1月7日 1000 担当者氏名
担当者電話番号

1 なつ印は鮮明に、訂正箇所には代表者印を
2 上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。
3 当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

※押印を省略する場合は、担当者氏名及び電話番号を記入

内訳（外税）

見本 審査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考	
1	ビーフン	1-11 ケンミンの焼きビーフン程度。乾燥ビーフンでも可。	KG	1			
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。個別包装は不要。	PC	133			
3	(冷)小さなチヂミ	15-D すぐる食品の小さなチヂミと同等程度のもの。一つ20g程度。	EA	1158			
4	(冷)ネギ焼き	15-D 極洋のミニネギ焼き程度	EA	161			
5	○ 手巻寿司の芯(海鮮)	巻き寿司の芯（海鮮巻き用）玉子焼き、イカ、サーモン、エビが入っているもの。	PC	133			
6	(冷)白玉餅	1-7 1kg単位で納品可能なもの。	KG	43			
7	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	7			
8	○ (冷)えび海鮮餃子	15-25 味の素のえび海鮮餃子程度、透明な皮につつまれていて蒸し料理でも可能なもの。	EA	342			
9	○ ショーロンポー	15-25 1個30g～40g程度のショーロンポー。冷凍。皮が破れにくいもの。	EA	684			
10	(冷)ミニカップグラタン	15-17 テープマークのポテトカップグラタン、日東ベストのかぼちゃグラタン程度 芋やかぼちゃ 60～80g/	EA	188			
11	(冷)ミニカップグラタン（グラタンR）	15-17 日東ベストのグラタン（R）惣菜程度。	EA	226			
12	タレ付きミニハンバーグ(トマトソース)	1個25～30g程度のもの。トマトソースつき。	EA	225			
13	フルーツグラノーラ	1-43A カルビーフルーツグラノーラ程度	KG	4.3			
14	ワッフル	1枚50-60g程度。冷凍のもの。	SH	17			
15	焼きドーナツ（豆乳）	1個25g程度。冷凍のもの。ケイエス食品程度。	EA	530			
16	焼きドーナツ（チョコ）	1個25g程度。冷凍のもの。ケイエス食品程度。	EA	530			
17	ホットケーキ	1枚60g程度。冷凍のもの。	SH	34			
18	(冷)玉中華めん	1-32 1玉200g。冷凍。やまひろ程度。	EA	265			
19	中華麺(焼そば用)	1-25 3kg入り程度	KG	53			
20	チョココーンフレーク	1-43A チョコ味のコーンフレーク。	KG	0.4			

見本 審査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考	
21	コーンフレーク (3)	1-43A プレーンタイプ。1袋190g ケログ程度	KG	0.4			
22	(冷)うどん (太切)	1-31 1玉200g テーブルマー クの加ト吉丹念仕込み程度。	EA	265			
23	○ パンケーキ (和)	1枚25g程度。冷凍のもの。ニチレイ 和のパンケーキ程度。	SH	9			
24	○ パンケーキ (メープル)	1枚25g程度。冷凍のもの。ニチレイ パンケーキ (メープルクリーム) 程 度。	SH	9			
25	○ (冷) ナポリタン	15-82 完全調理済み、玉葱・ピー マン・ベーコン入り。	KG	28			
26	(冷)焼きそば	15-52 スチームした野菜と5種の ソースを使用した完全調理済み品。	KG	27			
27	(冷)おこのみやき	15-51 ボイルバック入り、1枚250g 以上300g位のもの	EA	133			
28	(冷)塩焼きそば	15-52 日東ベストの上海風塩焼き そば程度。冷凍の完全調理済み品。	KG	9			
29	○ フレンチミニトースト	テーブルマーク程度。フレンチト ースト (ミニ)	EA	11			
30	ミルクテーブルパン	1個40g程度、日本食研ミルク香る テーブルパン程度。	EA	10			
31	糸こんにゃく	2-3 200g	KG	13.4			
32	唐揚げまぶし粉	2-8 揚げた後のさつくり感が強い から揚げの粉。日本食研、から揚げ まぶし粉程度。	KG	8			
33	結びしらたき	しらたきを結んだもの。	KG	5			
34	さつまいも	2-5	KG	117			
35	じゃがいも	2-7 メーカーイン	KG	309			
36	(冷)千切り長芋	2-11 キューピー500g入り程度	KG	13			
37	(冷)とろろ芋	2-11 1kg入り	KG	3			
38	太麺春雨	2-9 緑豆春雨ではなく、いもでん ぶんを主原料とした太麺の春雨。マ ロニー程度。	KG	10			
39	もちもちポテト (のり塩)	2-7 じゃがいもを原料としたおも ち。のり塩風味。ちぬや程度	KG	5			
40	ポテトサラダ*	15-77 粗めにほぐしたジャガイモ を使用し、開封後30度でも38時間保 管可能なもの。	KG	9			
41	(冷)スマイルポテト	2- スマイリーの顔のポテト。冷凍 食品。	KG	3			
42	卵サラダ	15-82 完全調理済み 1kg ゆで 卵をクラッシュして野菜、マヨネー ズで和えたもの	KG	13			
43	(冷)フレンチポテト (くし形)	2-14 ハインツのフレンチフライポ テトナチュラルカット程度、皮付き 1kg入り	KG	18			
44	ゆで小豆(粒あん)	8-39 ほしえぬ程度。	KG	27			
45	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	5			
46	きな粉	8-4 1袋180g入り程度	KG	1			
47	豆腐(絹ごし)	8-7 1P 300g	KG	47			
48	がんもどき	8-16 1個10g 袋100入	EA	242			
49	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	265			

見本 審査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考
50	豆乳鍋の素	8-19 塩こうじとコラーゲンを使用しており、加熱しても焦げにくいもの。	BG	16		
51	カシューナッツ	素焼きのもの。	KG	8		
52	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	3		
53	(冷)グリーンアスパラ※	9-109 太さ長さのそろったもの。5cmにカット	KG	3		
54	(冷)むき枝豆	9-3 冷凍	KG	5		
55	南瓜	9-7	KG	23		
56	小松菜	9-96	KG	60		
57	あおじその葉	9-16	SH	1009		
58	かいわれ	9-31	KG	1		
59	チンゲンツァイ	9-81	KG	130		
60	トマト	9-38	KG	17		
61	プチトマト	9-39	KG	2		
62	にら	9-41	KG	27		
63	人参	9-67	KG	247.4		
64	あおねぎ	9-44	KG	31.8		
65	ピーマン	9-50	KG	15.4		
66	パプリカ (赤)	9-53 冷凍不可、生の赤パプリカ。	KG	18		
67	みずな	9-57 サラダ用、苦みのないもの、冷凍不可	KG	2		
68	みつば	9-58	KG	0.4		
69	サラダ菜	9-14	KG	2		
70	サニーレタス	9-72	KG	22		
71	(冷) ごろごろ海鮮ミックス	えび、ほたて、いかなど冷凍の海鮮がブレンドされたもの。	KG	47		
72	野菜ジュース(1L)	9-90 紫の野菜紙パック入り	PC	25		
73	乾燥パセリ	市販品程度。100g/袋。	KG	0.15		
74	キャベツ	9-9	KG	362		
75	胡瓜	9-10	KG	67.2		
76	ささがきごぼう	9-62	KG	31		
77	土しょうが	9-18	KG	1.8		
78	千切紅しょうが	10-60	KG	4		

見本 審査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考	
79	大根	9-28	KG	326			
80	きざみ沢庵漬	10-1 きざみ沢庵 500g単位で納品可能なもの。	KG	1			
81	玉葱	9-34	KG	358			
82	赤とうがらし	3-A 小口切り、乾燥良好、1袋100g輪切り	KG	0.41			
83	ガーリックフレーク	9-43 ガーリックフレーク500g又は1kg入り	KG	1			
84	白葱	9-46	KG	74			
85	白菜	9-47	KG	245			
86	白菜キムチ	10-51 1口大にカットしたもの。	KG	20			
87	パプリカ (黄)	9-51 冷凍不可、生の黄色パプリカ	KG	13.4			
88	大豆もやし	9-61 豆もやし。	KG	5			
89	もやし	9-60 太もやしのみ。細もやしは不可。	KG	168			
90	レタス	9-63	KG	106			
91	れんこん	9-48 ホール水煮	KG	3			
92	フライドガーリック	9-43 フライドガーリック、薄切りしたガーリックを香ばしく揚げたもの。	KG	1			
93	ガーリックパウダー	9-43 ガーリックパウダー、400g入り S & B程度。	EA	1.4			
94	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	1.2			
95	(冷) アボガド	11-41 カット済みのもの。	KG	15			
96	みかん	11-1	KG	101			
97	バナナ	11-29	KG	60			
98	レーズン	11-22 500g単位	KG	5			
99	柚子	11-14	KG	0.4			
100	りんご	11-17	KG	78			
101	レモン	11-11	KG	8			
102	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	5.7			
103	(冷凍) ブルーベリー	冷凍のホールブルーベリー	KG	37			
104	チャツネ	3-77 S & B ゴールデンチャツネ程度、1袋450g	KG	0.3			
105	アロエシロップ漬	11-41 アロエベラ、750g固形500g入り固形量で納品	KG	6			
106	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ソース。スノーマン程度。	KG	13.1			
107	デザートソース (ブルーベリー)	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にくいもの。500g	PC	47			

見本 審査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考	
108	えのき茸	16-1 1/2カット下処理済み、ほぐしたもの	KG	35			
109	なめ茸	13-31	KG	4			
110	しめじ茸	16-7 根取り下処理済み、ほぐした もの	KG	40			
111	まいたけ	16-10 下処理済み、ほぐしたもの	KG	0.8			
112	生椎茸	16-5	KG	3			
113	青のり粉（生鮮）	12-1 100g入り	KG	0.2			
114	巻き寿司用のり（焼きのり）	縦21cm、横19cmの太巻き寿司用 のり	SH	133			
115	切りのり	12-4 100g入り	KG	1.3			
116	とろろ昆布	12-24 500g単位	KG	1			
117	塩吹昆布	13-2 1袋500g以下の単位で納品可 能なもの。	KG	0.4			
118	ひじき	12-11 めひじき	KG	0.2			
119	たきこみ若布の素	15-59	KG	2			
120	○ (冷)メカジキ	6-18 1切れ100g程度。	SH	265			
121	○ サラダ用ポイルムキエビ	6-77 サラダ等に解凍するだけで使 えるポイルムキエビ26/30相当のも の。日本食研程度。	KG	26			
122	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	659			
123	スモークサーモン	6-96 頭と尾は使用せず、カット済 みで小分け解凍が可能なもの。	KG	16			
124	○ 白身魚（切）	一切れ100g程度。鮮度のよいも の。	EA	340			
125	たらこうらごし	6-93 たらこを皮をむきペースト状 にしたもの。辛子明太子でも可。	KG	9			
126	○ タラ切り身（切）	一切れ100g程度。鮮度のよいも の。	EA	313			
127	○ ぶり（切）	一切れ100g程度。鮮度のよいも の。	EA	920			
128	○ ホキ（切）	一切れ100g程度。鮮度のよいもの	EA	265			
129	○ (冷)まぐろねぎとろ	6- 鯖のあらびき。ネギ・とろろは 不用。混ざり物の少ないもの	KG	27			
130	○ (冷)かき	6-64 ノロウイルス失活済みのも の。蒸してできる冷凍のもの。	KG	19			
131	帆立貝柱	6-65 刺身用	KG	16			
132	カニカマほぐし身	6-109 500g単位で納品可能なも の。	KG	27.4			
133	なると	6-121 1本 160g	KG	1			
134	さつま揚	6-123 1個55g 50個単位	KG	2			
135	○ エビチリソース	15-84 完全調理済み	BG	5			
136	○ ブリの照り焼き	6-56 ボイルバック入り、1切れ30 g。日本食研程度。	EA	373			

見本 審査	品名	規格	単位	予定 数量	単価	備考
137	○ (冷) まるごとかかれい	6-4 中骨を除いた、まるごと食べられる冷凍のかかれい。96枚追加48ずつ	SH	265		
138		たこわさび漬	15-A 完全調理済み	KG	11	
139		塩くらげ	6-91	KG	7	
140	○ (冷)あじフライ	15-5 1個90g	EA	48		
141	○ (冷)アジの梅肉フライ	15-5 1個70g	EA	44		
142	○ (冷)いわしフライ	15-5 1個60g～80g程度。	EA	265		
143		(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	58	
144	○ サーモンマヨフライ	15-5 極洋のサーモンマヨフライ程度	EA	201		
145	○ 豚ばら肉 (1cm角切り)	5-22 ルーローハンに使用、1cm×1cm以下の角切り	KG	48		
146	○ 牛ばら肉	5-3 冷凍不可	KG	27		
147	○ 牛ひき肉	5-8 冷凍は不可、鮮度の良いもの	KG	7		
148	○ 合ひき肉	5-8, 5-26 牛ひき肉豚挽き肉各50%配合、鮮度の良いもの	KG	23		
149	○ ホルモン	5-15 冷凍不可、並ホルモン、1口大 (2×2cm) にカット	KG	24		
150	○ 牛すじ肉	5-6 ボイル済み、1口大 (2×2cm) にカット 6kg	KG	11		
151	○ 豚ひき肉	5-26 冷凍不可、鮮度の良いもの	KG	14		
152	○ 豚背ロース	5-19 冷凍不可、柔らかく筋のないもの	KG	7		
153	○ 豚背ロースシャブシャブ用	5-19 冷凍不可、柔らかく筋のないもの	KG	48		
154	○ 豚ばら肉	5-22 冷凍不可、スライス	KG	93		
155	○ 豚ばら肉 (角切り)	5-22 冷凍不可、2×2cmにカット、	KG	45		
156	○ 豚もも肉(スライス)	5-21 冷凍不可、	KG	20		
157	○ ウィンナーソーセージ	5-60 ドイツ産岩塩を100%使用。天然羊腸を使用し、二段仕込み製法で作られているもの。	KG	5		
158	○ 焼豚(A)	5-70 スライス済み (5mm程度)、甘辛く味付けしてあるもの。	KG	24		
159	○ 鶏胸肉 (皮なし)	5-34	KG	27		
160	○ 鶏もも肉	5-35	KG	360		
161	(冷)蒸しささみ	5-41 ほぐしてあるもの	KG	21		
162	○ 鶏ひき肉	5-46	KG	8		
163		鶏つくね	15-D 鶏もものあらびきと軟骨を使用しているもの。	KG	24	
164		チキンライスの素	日本食研程度。鶏ひき肉の入った米飯用調味料で、炊いたご飯に混ぜるもの	KG	5	
165	○ 究極の唐揚げ(むね)	15-34 ニチレイフーズの鶏むねのから揚げ。1個50g程度。	KG	11		

見本 審査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考	
166	(冷)スモークチキン	15-D 燻製した鶏をサラダチキンに加工したもの。	EA	27			
167	(冷)焼き ギョーザ	15-27 1個23g	EA	795			
168	鶏卵	7-35 サルモネラ菌検査済み、産地明記	KG	56			
169	(冷)目玉焼き	7-45 ボイルバック入り、	EA	150			
170	茹卵	7-A サイズMS [®] バック入り、衛生的にボイルし殻むきしたもの 10個入	EA	983			
171	卵豆腐(B)	7-41 1個180g	EA	59			
172	○ (冷)ベーコンエッグ	15-54 2.5～3.0g程度。ベーコンが使用された卵焼き。	EA	225			
173	○ (冷)スクランブルエッグ [※]	7-46 ボイルバック入り、固めのもの、日本食研程度	KG	4			
174	(冷)ひらけオムレツ	7-B 1個120g程度。スノーマンのどろっと名人ひらけオムレツのようなもの	EA	265			
175	(冷)チーズオムレツ	15-54 一口サイズ(5.0g～6.0g)程度のチーズオムレツ。冷凍。	EA	101			
176	○ (冷)オムレツ(トマトミート)	15-54 一口サイズ(5.0g～6.0g)程度。中身はトマトミート。冷凍。	EA	201			
177	コーヒー乳飲料(A)	7-4 バック入り、ストロー付き、甘すぎないもの	EA	230			
178	生クリーム	7-20 ケーキ用乳脂肪50%	KG	11			
179	ホイップクリーム	7-33 プレーン1L入り、搾りバック金具付	EA	5			
180	飲むヨーグルト(大)	7-15 c 1L入り	PC	119			
181	乳酸菌飲料(A)	7-16 ヤクルト程度、65mL入り	EA	567			
182	クリームチーズ	7-30 やわらかいクリーム状、1kgアルミ袋入り	KG	5			
183	焼きこみチーズソース	7-31 焼成用ラースで食品の上にかけて焼くタイプ3種のチーズを使用し、保形性がよいもの。	KG	1			
184	粉チーズ	7-24	PC	23			
185	プロセスチーズ [※]	7-23 5mmのダイスカット	KG	4			
186	とろけるチーズ	7-31 ピザ、グラタン用	KG	21.4			
187	○ チーズボール	1個40g程度のチーズボール	KG	11			
188	○ ババロアの素(いちご)	3-A 伊那食品ババロアの素程度	BG	6			
189	○ シルキーコッタ	3-A 伊那食品シルキーコッタ程度。ミルクプリン [®] の素	KG	5			
190	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	4.8			
191	○ パンオショコラ	テーブルマーク程度。オープン160℃5分で焼けるもの。	EA	7			
192	○ カレーパン	揚げて完成するもの。外側がサクサクで、中にぎっしりとカレーが詰まったもの。	EA	25			
193	クロワッサン	1個30g程度、個別包装は不用。クロズタイプのもの。	EA	7			
194	イースト生地(クワッパン)	不二製油クロワッサン冷凍1個50g程度、80個単位	EA	270			

見本 審査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考	
195	ミニ食パン (デニッシュ)	一辺約70mm正方形、バターを練りこみ焼き上げたパン、スライス済み、1袋約22枚入400g	KG	10			
196	○ たいやき	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	574			
197	○ (冷)ピザまん	1個70g程度 井村屋ピザまん程度	EA	225			
198	○ (冷)あんまん	15-20 井村屋、ヤマザキ程度。中にあんこが詰まったもの。	EA	829			
199	○ (冷)肉まん	15-21 井村屋、ヤマザキパン程度。1個60g以上のもの。	EA	338			
200	○ (冷) ショコラケーキ	16-B チョコチップを練り込んであるもの、重厚なパウンド生地	EA	17			
201	ミニメロンパン	一個20g~30g程度のもの。	EA	7			
202	○ コーヒー豆 (粉碎済)	16-26 250g入りネスカフェ程度。ドリップコーヒーに使用。	EA	35			
203	パック入茶 (せん茶)	16-19 紙パック200ml入りストロー付き	EA	608			
204	インスタントコーヒー	16-26 250g入りネスカフェ程度	EA	2			
205	ココアパウダー (無糖)	16-28 300g入り	EA	20			
206	すりおろしオニオンドレッシング	3-70 QPのすりおろしオニオンドレッシングのようなもの	KG	5			
207	サウザンアイランドドレスッシング		KG	8			
208	シナモン(粉)		KG	0.01			
209	お好みやきソース	3-12 オタフク程度	KG	4			
210	たこやきソース	3-12 オタフク程度	KG	5			
211	(生鮮) ラー油	4-4A 一本30g程度の小瓶のもの。	PC	19			
212	食べるラー油	4-4A ざくざくした食べるガーリック入りラー油日本食研程度	BG	4			
213	刺身醤油 (生鮮)	3-5 1本1L以上のもの	PC	13			
214	○ 五香粉	3-42 S&B食品、GABAN程度、ウーシャンフェン	KG	0.4			
215	○ シャリアビンソース	3-15 B すりおろしかみじん切りのたまねぎを醤油や赤ワインで煮込んだステーキ用のソース	PC	3			
216	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	7			
217	オイスターソース	3-79 李錦記程度765g入り	EA	9			
218	○ 麻婆豆腐のタレ	3-81 四川風麻婆豆腐のタレ、日本食研程度	EA	12			
219	炒マヨネーズ	エビマヨネーズ用タレ 0.4kg	KG	11			
220	カレーのルー (B)	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			
221	カレーのルー (C)	3-38 ハウスバーモントカレーフレーク甘口、1kg入り	KG	4			
222	テンメンジャン	3-A 市販品程度	KG	0.4			
223	ホワイトソースの素	3-A 水で溶くだけもの、日本食研程度	KG	2			

見本 審査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考	
224	マリネドレッシング	3-70 1kg、キューピーイタリアン程度	KG	0.4			
225	コールスロードレッシング	3-70 1kg、キューピー程度	KG	5			
226	味噌ラーメンの素	3-83A 北の味噌ラーメンスープ程度、8倍希釈のもの。	KG	4			
227	○ 坦々麺スープの素	3-83A 創味の坦々麺スープの素程度。	KG	3			
228	コチジャン	3-B 市販品程度	KG	0.4			
229	もつ鍋の素	鍋スープもつ鍋。8倍希釈。日本食研程度。	KG	19			
230	タバスコ	3-A 60ml市販品程度	PC	1			
231	キムチチゲの素	3-83A 挽き方の異なる二種の唐辛子を使用し、肉と魚介の旨味が強い本格的なもの。	KG	22			
232	グリルオイル	4-B グリル用オイル、日本食研程度 0.7kg	KG	0.6			
233	塩ちゃんこ鍋の素	日本食研の塩ちゃんこ鍋スープ程度。	KG	13			
234	バジルソテーオイル	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	11.2			
235	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	0.8			
236	シーザーサラダドレッシング	3-70 3種のチーズ（モzzarella、パルマチーズ、カマンベール）を使用したもの。	PC	15			
237	イタリアンドレッシング	3-70 1kg、ピエトロ程度	KG	12			
238	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	16			
239	クリームシチューの素	3-58	KG	5			
240	(耐)海老ニラまん	15-B 35gカトキチにら焼きまんじゅう程度	EA	720			
241	○ (冷)ハンバーグ	15-29 JGハンバーグ程度。1個110g。ボイルパック入り	EA	280			
242	ゴマ油 (大)	4-3 1650g入りかどや程度	KG	9.9			
243		以下余白					
244							
245							
246							
247							
248							
249							
250							
251							
252							

お問合せの際は
079-222-4001(内線348)
担当 上村までお願いします。

市価調査書

※契約金額については入札金額に8%に相当する額を加算（円位未満切捨て）した金額とします。

分任契約担当官代理 陸上自衛隊姫路駐屯地
第352会計隊姫路派遣隊会計契約班長 濱尾 琢実 殿

令和 年 月 日

〒 単価 (消費税を含まない) 住 所

商号又は名称

納 期：令和8年1月31日～令和8年2月28日 代 表 者 氏 名

納 地：陸上自衛隊姫路駐屯地（兵庫県姫路市峰南町1-70） 担 当 者 氏 名

期 限：令和8年1月6日 1200 担 当 者 電 話 番 号

市場価格調査は、その製品等の市場における一般的な価格を算定する為に実施しています。従って、通常は入札(見積)価格より高額になります。

※押印を省略する場合は、担当者氏名及び電話番号を記

内訳（外税）

見本 審査	品 名	規 格	単 位	予定数量	単 価	備 考
1	ビーフン	1-11 ケンミンの焼きビーフン程度。乾燥ビーフンでも可。	KG	1		
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。個別包装は不要。	PC	133		
3	(冷) 小さなチヂミ	15-D すぐる食品の小さなチヂミと同等程度のもの。一つ20g程度。	EA	1158		
4	(冷) ネギ焼き	15-D 極洋のミニネギ焼き程度	EA	161		
5	○ 手巻寿司の芯(海鮮)	巻き寿司の芯（海鮮巻き用）玉子焼き、イカ、サーモン、エビが入っているもの。	PC	133		
6	(冷) 白玉餅	1-7 1kg単位で納品可能なもの。	KG	43		
7	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	7		
8	○ (冷) えび海鮮餃子	15-25 味の素のえび海鮮餃子程度、透明な皮につつまれていて蒸し料理でも可能なもの。	EA	342		
9	○ ショーロンポー	15-25 1個30g～40g程度のショーロンポー。冷凍。皮が破れにくいもの。	EA	684		
10	(冷) ミニカップグラタン	15-17 テーブルマークのポテトカップグラタン、日東ベストのかぼちゃグラタン程度芋やかぼちゃ 60～80g/	EA	188		
11	(冷) ミニカップグラタン（グラタンR）	15-17 日東ベストのグラタン（R）惣菜程度。	EA	226		
12	タレ付きミニハンバーグ(トマトソース)	1個25～30g程度のもの。トマトソースつき。	EA	225		
13	フルーツグラノーラ	1-43A カルビーフルーツグラノーラ程度	KG	4.3		
14	ワッフル	1枚50-60g程度。冷凍のもの。	SH	17		
15	焼きドーナツ（豆乳）	1個25g程度。冷凍のもの。ケイエス食品程度。	EA	530		

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
16	焼きドーナツ (チョコ)	1個25g程度。冷凍のもの。ケイエス食品程度。	EA	530		
17	ホットケーキ	1枚60g程度。冷凍のもの。	SH	34		
18	(冷)玉中華めん	1-32 1玉200g。冷凍。やまひろ程度。	EA	265		
19	中華麺(焼そば用)	1-25 3kg入り程度	KG	53		
20	チョココーンフレーク	1-43A チョコ味のコーンフレーク。	KG	0.4		
21	コーンフレーク (3)	1-43A プレーンタイプ。1袋190gケログ程度	KG	0.4		
22	(冷)うどん (太切)	1-31 1玉200g テーブルマークの加ト吉丹念仕込み程度。	EA	265		
23	○ パンケーキ (和)	1枚25g程度。冷凍のもの。ニチレイ和のパンケーキ程度。	SH	9		
24	○ パンケーキ (メープル)	1枚25g程度。冷凍のもの。ニチレイパンケーキ (メープルクリーム) 程度。	SH	9		
25	○ (冷) ナポリタン	15-82 完全調理済み、玉葱・ピーマン・ベーコン入り。	KG	28		
26	(冷)焼きそば	15-52 スチームした野菜と5種のソースを使用した完全調理済み品。	KG	27		
27	(冷)おこのみやき	15-51 ボイルバック入り、1枚250g以上300g位のもの	EA	133		
28	(冷)塩焼きそば	15-52 日東ベストの上海風塩焼きそば程度。冷凍の完全調理済み品。	KG	9		
29	○ フレンチミニトースト	テーブルマーク程度。フレンチトースト (ミニ)	EA	11		
30	ミルクテーブルパン	1個40g程度、日本食研ミルク香るテーブルパン程度。	EA	10		
31	糸こんにゃく	2-3 200g	KG	13.4		
32	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	8		
33	結びしらたき	しらたきを結んだもの。	KG	5		
34	さつまいも	2-5	KG	117		
35	じゃがいも	2-7 メーカーイン	KG	309		
36	(冷)千切り長芋	2-11 キューピー500g入り程度	KG	13		
37	(冷)とろろ芋	2-11 1kg入り	KG	3		
38	太麺春雨	2-9 緑豆春雨ではなく、いもでんぷんを主原料とした太麺の春雨。マロニー程度。	KG	10		
39	もちもちポテト (のり塩)	2-7 じゃがいもを原料としたおもち。のり塩風味。ちぬや程度	KG	5		
40	ポテトサラダ*	15-77 粗めにほぐしたジャガイモを使用し、開封後30度でも38時間保管可能なもの。	KG	9		

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
41	(冷)スマイルポテト	2-スマイリーの顔のポテト。冷凍食品。	KG	3		
42	卵サラダ	15-82 完全調理済み 1kg ゆで卵をクラッシュして野菜、マヨネーズで和えたもの	KG	13		
43	(冷)フレンチポテト(くし形)	2-14 ハイソフのフレンチフライポテトナチュラルカット程度、皮付き1kg入り	KG	18		
44	ゆで小豆(粒あん)	8-39 ほしえぬ程度。	KG	27		
45	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	5		
46	きな粉	8-4 1袋180g入り程度	KG	1		
47	豆腐(絹ごし)	8-7 1P 300g	KG	47		
48	がんもどき	8-16 1個10g 袋100入	EA	242		
49	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	265		
50	豆乳鍋の素	8-19 塩こうじとコラーゲンを使用しており、加熱しても焦げにくいもの。	BG	16		
51	カシューナッツ	素焼きのもの。	KG	8		
52	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	3		
53	(冷)グリーンアスパラ※	9-109 太さ長さのそろったもの。5cmにカット	KG	3		
54	(冷)むき枝豆	9-3 冷凍	KG	5		
55	南瓜	9-7	KG	23		
56	小松菜	9-96	KG	60		
57	あおじその葉	9-16	SH	1009		
58	かいわれ	9-31	KG	1		
59	チンゲンツァイ	9-81	KG	130		
60	トマト	9-38	KG	17		
61	プチトマト	9-39	KG	2		
62	にら	9-41	KG	27		
63	人参	9-67	KG	247.4		
64	あおねぎ	9-44	KG	31.8		
65	ピーマン	9-50	KG	15.4		

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
66	パプリカ (赤)	9-53 冷凍不可、生の赤パプリカ。	KG	18		
67	みずな	9-57 サラダ用、苦みのないもの、冷凍不可	KG	2		
68	みつば	9-58	KG	0.4		
69	サラダ菜	9-14	KG	2		
70	サニーレタス	9-72	KG	22		
71	(冷) ごろごろ海鮮ミックス	えび、ほたて、いかなど冷凍の海鮮がブレンドされたもの。	KG	47		
72	野菜ジュース(1L)	9-90 紫の野菜紙パック入り	PC	25		
73	乾燥パセリ	市販品程度。100g/袋。	KG	0.15		
74	キャベツ	9-9	KG	362		
75	胡瓜	9-10	KG	67.2		
76	ささがきごぼう	9-62	KG	31		
77	土しょうが	9-18	KG	1.8		
78	千切紅しょうが	10-60	KG	4		
79	大根	9-28	KG	326		
80	きざみ沢庵漬	10-1 きざみ沢庵 500g単位で納品可能なもの。	KG	1		
81	玉葱	9-34	KG	358		
82	赤とうがらし	3-A 小口切り、乾燥良好、1袋100g 輪切り	KG	0.41		
83	ガーリックフレーク	9-43 ガーリックフレーク500g又は1kg入り	KG	1		
84	白葱	9-46	KG	74		
85	白菜	9-47	KG	245		
86	白菜キムチ	10-51 1口大にカットしたもの。	KG	20		
87	パプリカ (黄)	9-51 冷凍不可、生の黄色パプリカ	KG	13.4		
88	大豆もやし	9-61 豆もやし。	KG	5		
89	もやし	9-60 太もやしのみ。細もやしは不可。	KG	168		
90	レタス	9-63	KG	106		

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
91	れんこん	9-48 ホール水煮	KG	3		
92	フライドガーリック	9-43 フライドガーリック、薄切りしたガーリックを香ばしく揚げたもの。	KG	1		
93	ガーリックパウダー	9-43 ガーリックパウダー、400g入りS&B程度。	EA	1.4		
94	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	1.2		
95	(冷) アボガド	11-41 カット済みのもの。	KG	15		
96	みかん	11-1	KG	101		
97	バナナ	11-29	KG	60		
98	レーズン	11-22 500g単位	KG	5		
99	柚子	11-14	KG	0.4		
100	りんご	11-17	KG	78		
101	レモン	11-11	KG	8		
102	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	5.7		
103	(冷凍) ブルーベリー	冷凍のホールブルーベリー	KG	37		
104	チャツネ	3-77 S&Bゴールデンチャツネ程度、1袋450g	KG	0.3		
105	アロエシロップ漬	11-41 アロエベラ、750g固形500g入り固形量で納品	KG	6		
106	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ソース。スノーマン程度。	KG	13.1		
107	デザートソース (ブルーベリー)	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にくいもの。500g	PC	47		
108	えのき茸	16-1 1/2カット下処理済み、ほぐしたもの	KG	35		
109	なめ茸	13-31	KG	4		
110	しめじ茸	16-7 根取り下処理済み、ほぐしたもの	KG	40		
111	まいたけ	16-10 下処理済み、ほぐしたもの	KG	0.8		
112	生椎茸	16-5	KG	3		
113	青のり粉 (生鮮)	12-1 100g入り	KG	0.2		
114	巻き寿司用のり (焼きのり)	縦21cm、横19cmの太巻き寿司用のり	SH	133		
115	切りのり	12-4 100g入り	KG	1.3		

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
116	とろろ昆布	12-24 500g単位	KG	1		
117	塩吹昆布	13-2 1袋500g以下の単位で納品可能なもの。	KG	0.4		
118	ひじき	12-11 めひじき	KG	0.2		
119	たきこみ若布の素	15-59	KG	2		
120	○ (冷)メカジキ	6-18 1切れ100g程度。	SH	265		
121	○ サラダ用ボイルムキエビ	6-77 サラダ等に解凍するだけで使えるボイルムキエビ26/30相当のもの。日本食研程度。	KG	26		
122	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	659		
123	スモークサーモン	6-96 頭と尾は使用せず、カット済みで小分け解凍が可能なもの。	KG	16		
124	○ 白身魚(切)	一切れ100g程度。鮮度のよいもの。	EA	340		
125	たらこうらごし	6-93 たらこを皮をむきペースト状にしたもの。辛子明太子でも可。	KG	9		
126	○ タラ切り身(切)	一切れ100g程度。鮮度のよいもの。	EA	313		
127	○ ぶり(切)	一切れ100g程度。鮮度のよいもの。	EA	920		
128	○ ホキ(切)	一切れ100g程度。鮮度のよいもの	EA	265		
129	○ (冷)まぐろねぎとろ	6- 鮪のあらびき。ネギ・とろろは不用。混ざり物の少ないもの	KG	27		
130	○ (冷)かき	6-64 ノロウイルス失活済みのもの。蒸してできる冷凍のもの。	KG	19		
131	帆立貝柱	6-65 刺身用	KG	16		
132	カニカマほぐし身	6-109 500g単位で納品可能なもの。	KG	27.4		
133	なると	6-121 1本 160g	KG	1		
134	さつま揚げ	6-123 1個55g 50個単位	KG	2		
135	○ エビチリソース	15-84 完全調理済み	BG	5		
136	○ ブリの照り焼き	6-56 ボイルバック入り、1切れ30g。日本食研程度。	EA	373		
137	○ (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	265		
138	たこわさび漬	15-A 完全調理済み	KG	11		
139	塩くらげ	6-91	KG	7		
140	○ (冷)あじフライ	15-5 1個90g	EA	48		

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
141	○ (冷)アジの梅肉フライ	15-5 1個70g	EA	44		
142	○ (冷)いわしフライ	15-5 1個60g～80g程度。	EA	265		
143	(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	58		
144	○ サーモンマヨフライ	15-5 極洋のサーモンマヨフライ程度	EA	201		
145	○ 豚ばら肉(1cm角切り)	5-22 ルーローハンに使用、1cm×1cm以下の角切り	KG	48		
146	○ 牛ばら肉	5-3 冷凍不可	KG	27		
147	○ 牛ひき肉	5-8 冷凍は不可、鮮度の良いもの	KG	7		
148	○ 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	23		
149	○ ホルモン	5-15 冷凍不可、並ホルモン、1口大(2×2cm)にカット	KG	24		
150	○ 牛すじ肉	5-6 ボイル済み、1口大(2×2cm)にカット 6kg	KG	11		
151	○ 豚ひき肉	5-26 冷凍不可、鮮度の良いもの	KG	14		
152	○ 豚背ロース	5-19 冷凍不可、柔らかく筋のないもの	KG	7		
153	○ 豚背ロースシャブシャブ用	5-19 冷凍不可、柔らかく筋のないもの	KG	48		
154	○ 豚ばら肉	5-22 冷凍不可、スライス	KG	93		
155	○ 豚ばら肉(角切り)	5-22 冷凍不可、2×2cmにカット、	KG	45		
156	○ 豚もも肉(スライス)	5-21 冷凍不可、	KG	20		
157	○ ウィンナーソーセージ	5-60 ドイツ産岩塩を100%使用。天然羊腸を使用し、二段仕込み製法で作られているもの。	KG	5		
158	○ 焼豚(A)	5-70 スライス済み(5mm程度)、甘辛く味付けしてあるもの。	KG	24		
159	○ 鶏胸肉(皮なし)	5-34	KG	27		
160	○ 鶏もも肉	5-35	KG	360		
161	(冷)蒸しささみ	5-41 ほぐしてあるもの	KG	21		
162	○ 鶏ひき肉	5-46	KG	8		
163	鶏つくね	15-D 鶏もものあらびきと軟骨を使用しているもの。	KG	24		
164	チキンライスの素	日本食研程度。鶏ひき肉の入った米飯用調味料で、炊いたご飯に混ぜるもの	KG	5		
165	○ 究極の唐揚げ(むね)	15-34 ニチレイフーズの鶏むねのから揚げ。1個50g程度。	KG	11		

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
166	(冷) スモークチキン	15-D 燻製した鶏をサラダチキンに加工したもの。	EA	27		
167	(冷) 焼き ギョーザ	15-27 1個23g	EA	795		
168	鶏卵	7-35 サルモネラ菌検査済み、産地明記	KG	56		
169	(冷) 目玉焼き	7-45 ボイルバック入り、	EA	150		
170	茹卵	7-A サイズMSパック入り、衛生的に沸かし殻むきしたもの 10個入	EA	983		
171	卵豆腐(B)	7-41 1個180g	EA	59		
172	○ (冷) ベーコンエッグ	15-54 25～30g程度。ベーコンが使用された卵焼き。	EA	225		
173	○ (冷) ス克蘭ブルエッグ	7-46 ボイルバック入り、固めのもの、日本食研程度	KG	4		
174	(冷) ひらけオムレツ	7-B 1個120g程度。スノーマンのどろっと名人ひらけオムレツのようなもの	EA	265		
175	(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	101		
176	○ (冷) オムレツ(トマトミート)	15-54 一口サイズ(50g～60g)程度。中身はトマトミート。冷凍。	EA	201		
177	コーヒー乳飲料(A)	7-4 パック入り、ストロー付き、甘すぎないもの	EA	230		
178	生クリーム	7-20 ケーキ用乳脂肪50%	KG	11		
179	ホイップクリーム	7-33 プレーン1L入り、搾りバック金具付	EA	5		
180	飲むヨーグルト(大)	7-15 c 1L入り	PC	119		
181	乳酸菌飲料(A)	7-16 ヤクルト程度、65mL入り	EA	567		
182	クリームチーズ	7-30 やわらかいクリーム状、1kgアルミ袋入り	KG	5		
183	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3種のチーズを使用し、保形性がよいもの。	KG	1		
184	粉チーズ	7-24	PC	23		
185	プロセスチーズ	7-23 5mmのダイスカット	KG	4		
186	とろけるチーズ	7-31 ピザ、グラタン用	KG	21.4		
187	○ チーズボール	1個40g程度のチーズボール	KG	11		
188	○ ババロアの素(いちご)	3-A 伊那食品ババロアの素程度	BG	6		
189	○ シルキーコッタ	3-A 伊那食品シルキーコッタ程度。ミルクプリン素	KG	5		
190	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	4.8		

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
191	○ パンオショコラ	テーブルマーク程度。オープン160℃5分で焼けるもの。	EA	7		
192	○ カレーパン	揚げて完成するもの。外側がサクサクで、中にぎっしりとカレーが詰まったもの。	EA	25		
193	クロワッサン	1個30g程度、個別包装は不用。クロースタイプのもの。	EA	7		
194	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	270		
195	ミニ食パン(デニッシュ)	一辺約70mm正方形、バターを練りこみ焼き上げたパン、スライス済み、1袋約22枚入400g	KG	10		
196	○ たいやき	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	574		
197	○ (冷)ピザまん	1個70g程度 井村屋ピザまん程度	EA	225		
198	○ (冷)あんまん	15-20 井村屋、ヤマザキ程度。中にあんこが詰まったもの。	EA	829		
199	○ (冷)肉まん	15-21 井村屋、ヤマザキパン程度。1個60g以上のもの。	EA	338		
200	○ (冷)ショコラケーキ	16-B チョコチップを練り込んでいるもの、重厚なパウンド生地	EA	17		
201	ミニメロンパン	一個20g～30g程度のもの。	EA	7		
202	○ コーヒー豆(粉碎済)	16-26 250g入りネスカフェ程度。ドリップコーヒーに使用。	EA	35		
203	バック入茶(せん茶)	16-19 紙バック200ml入りストロー付き	EA	608		
204	インスタントコーヒー	16-26 250g入りネスカフェ程度	EA	2		
205	ココアパウダー(無糖)	16-28 300g入り	EA	20		
206	すりおろしオニオンドレッシング	3-70 QPのすりおろしオニオンドレッシングのようなもの	KG	5		
207	サウザンアイランドドレスィング		KG	8		
208	シナモン(粉)		KG	0.01		
209	お好みやきソース	3-12 オタフク程度	KG	4		
210	たこやきソース	3-12 オタフク程度	KG	5		
211	(生鮮)ラー油	4-4A 一本30g程度の小瓶のもの。	PC	19		
212	食べるラー油	4-4A ざくざくした食べるガーリック入りラー油日本食研程度	BG	4		
213	刺身醤油(生鮮)	3-5 1本1L以上のもの	PC	13		
214	○ 五香粉	3-42 S&B食品、GABAN程度、ウーシャンフェン	KG	0.4		
215	○ シャリアピンソース	3-15 B すりおろしかみじん切りのたまねぎを醤油や赤ワインで煮込んだステーキ用のソース	PC	3		

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
216	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	7		
217	オイスターソース	3-79 李錦記程度765g入り	EA	9		
218	○ 麻婆豆腐のタレ	3-81 四川風麻婆豆腐のタレ、日本食研程度	EA	12		
219	炒マヨネーズ	エビマヨネーズ用タレ 0.4kg	KG	11		
220	カレーのルー (B)	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		
221	カレーのルー (C)	3-38 ハウスパーモントカレーフレーク甘口、1kg入り	KG	4		
222	テンメンジャン	3-A 市販品程度	KG	0.4		
223	ホワイトソースの素	3-A 水で溶くだけもの、日本食研程度	KG	2		
224	マリネドレッシング	3-70 1kg、キューピーイタリアン程度	KG	0.4		
225	コールスロードレッシング	3-70 1kg、キューピー程度	KG	5		
226	味噌ラーメンの素	3-83A 北の味噌ラーメンスープ程度、8倍希釈のもの。	KG	4		
227	○ 坦々麺スープの素	3-83A 創味の坦々麺スープの素程度。	KG	3		
228	コチジャン	3-B 市販品程度	KG	0.4		
229	もつ鍋の素	鍋スープもつ鍋。8倍希釈。日本食研程度。	KG	19		
230	タバスコ	3-A 60ml市販品程度	PC	1		
231	キムチチゲの素	3-83A 挽き方の異なる二種の唐辛子を使用し、肉と魚介の旨味が強い本格的なもの。	KG	22		
232	グ Ril オイル	4-B グリル用オイル、日本食研程度 0.7kg	KG	0.6		
233	塩ちゃんこ鍋の素	日本食研の塩ちゃんこ鍋スープ程度。	KG	13		
234	バジルソテーオイル	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	11.2		
235	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	0.8		
236	シーザーサラダドレッシング	3-70 3種のチーズ(スモークチーズ、パルマザンチーズ、カマンベール)を使用したもの。	PC	15		
237	イタリアンドレッシング	3-70 1kg、ピエトロ程度	KG	12		
238	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	16		
239	クリームシチューの素	3-58	KG	5		
240	(耐)海老ニラまん	15-B 35gカトキチから焼きまんじゅう程度	EA	720		

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

見本 審査	品名	規格	単位	予定数量	単価	備考
241	○ (冷)ハンバーグ	15-29 JGハンバーグ程度。1個 110g。ポイルバック入り	EA	280		
242	ゴマ油 (大)	4-3 1650g入りかどや程度	KG	9.9		
243		以下余白				
244						
245						
246						
247						
248						
249						
250						
251						
252						
253						
254						
255						
256						
257						
258						
259						
260						
261						
262						
263						
264						
265						

上記の公告又は通知に対して「入札及び契約心得」及び「標準契約書等」の契約条項を承諾のうえ入札見積いたします。
 当社(私(個人の場合)、当団体(団体の場合))は、暴力団排除に関する誓約書に定める事項について誓約いたします。

入札における同等品申請について（連絡）

標記について下記のとおり連絡します。

記

1 趣旨

糧食品の応札前の同等品申請について連絡するもの

2 同等品申請の解説

入札する規格品においてA社又はB社の商品とあるが、御社の取扱い商品にA社又はB社はないが、C社の商品で規格が合致しているものを申請して、合格した場合は入札を認める

3 留意事項

下記の事項に留意して下さい。

- (1) 申請する商品のカタログの写し、資料、又はサンプル品の提出等、商品の判断する同等品提出日時： 令和 8 年 1 月 6 日（火）17時までに、会計隊へ申請する。
- (2) 「〇〇スープの素」などの希釈倍率を指定しているものは、その範囲の希釈でない場合は不可となります。
- (3) 規格の数量の変更は基本的に不可とさせていただきます。
【例】キューピー120g→キューピー135g ×
- (4) メーカー指定しているもので規格が合致している他社の製品で応札したい場合は同等品申請がいきます。

【例1】 公告記載規格 品名：調味みそ 規格：1kg入り、ハナマルキ同等品
応札しようとしている商品 規格：1kg入り、マルコメ

