

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 川崎 祥

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	
6QFN1RA00010		6GHT1DZ0002 0001					
品名 または 件名							
ビーフン ほか220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
2.00	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4月1日（水）～令和8年4月30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8年3月16日（月）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 3月 12日 12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。

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。

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8年3月2日(月) ～ 令和8年3月16日(月) (土曜日曜祝日を除く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%(軽減税率対象外の物は10%)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3月12日(木) 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3月12日(木) 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。
エ 以前提出した品目に関しては、肉・魚を除き免除する

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又は第352会計隊姫路派遣隊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3月13日(金) 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(5)に掲げる契約担当官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) 必ず入札書及び市価調査書の表紙に入札者氏名及び押印し、他ページをつける
 - (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 079-222-4006
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 佐牟田
電話 079-222-4001 (内線347)

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
千僧駐屯地、青野原駐屯地、の各会計隊
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
いる

品目等内訳書(甲)
(令和8年4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	3/29(日)	3/30(月)	3/31(火)	1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)	13(月)	14(火)	
						15(水)	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)		
31	○	40029 2-9	太麺春雨 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。	12.00	KG													12.00					
32	○	44004 2-7	もちもちポテト(のり塩) じゃがいもを原料としたおもち。のり塩風味。ちぬや程度	16.00	KG											6.00						10.00	
33		60088 15-77	ポテトサラダ [△] 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。	18.00	KG					6.00							6.00						
34		62007 2-12	(冷)スイートポテト 1個45g、自然解凍	335.00	EA								335.00										
35		62020a 2-14	(冷)フレンチポテト(くし形) 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	12.00	KG						6.00			6.00									
36		75042 2-16	(冷)大学芋 冷凍のもの限定。餡がしっかりと絡み黒ゴマがついているもの。	20.00	KG	20.00																	
37		34033 8-7	豆腐(絹ごし) 1P 300g	57.00	KG												30.00					27.00	
38		34038 8-8	焼豆腐 1P 300g	9.00	KG					9.00													
39		34041 8-16	がんもどき 1個10g 袋100入	1,608.00	EA				938.00				670.00										
40		60783 15-82	ミックスビーンズ ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニー等色とりどりの豆水煮。	10.00	KG								10.00										
41		64053a 8-19	豆乳鍋の素 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。	4.00	BG									4.00									
42		35037 4-7B	ピーナッツクリーム 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。	13.00	KG				5.00														5.00
43		36007 9-76	グリーンアスパラガス 500g入	32.00	KG				10.00	10.00								10.00					
44		36008a 9-109	(冷)グリーンアスパラ 太さ長さのそろったもの、5cmにカット	5.00	KG											3.00	2.00						
45		36017 9-3	(冷)むき枝豆 冷凍	11.30	KG							0.30					3.00		1.00				

品目等内訳書(甲)
(令和8年4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	3/29(日)	3/30(月)	3/31(火)	1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)	13(月)	14(火)
						15(水)	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	
61	○	60014a	(冷) ごろごろ海鮮 ミックス	43.00	KG													23.00				
			えび、ほたて、いかなど冷凍の海鮮がブレンドされたもの。			20.00																
62		60015 9-90	野菜ジュース(1L) 紫の野菜紙パック入り	6.00	PC				6.00													
63	○	60847	(冷) ねばねば野菜 (モロヘイヤ、オクラ)	3.00	KG													3.00				
			冷凍モロヘイヤと冷凍オクラがミックスされたもの。																			
64		36061 9-9	キャベツ	466.00	KG				23.00	34.00		3.00		28.00	66.00	5.00		44.00	5.00		7.00	
						20.00	10.00	40.00	2.00		35.00	44.00	17.00	28.00	11.00	2.00	2.00	23.00			17.00	
65		36065 9-10	胡瓜	117.00	KG					5.00			4.00		16.00	7.00			1.00	3.00		6.00
						10.00		5.00	1.00		23.00	5.00	17.00		3.00					11.00		
66		36085 9-62	ささがきごぼう	18.00	KG												5.00	3.00				
								3.00														7.00
67		36103 9-18	土しょうが	1.30	KG							0.30										
																				1.00		
68		36104 10-60	千切紅しょうが	2.40	KG																	
						2.00			0.40													
69		36132 9-28	大根	254.00	KG							5.00		10.00		10.00	34.00	13.00	4.00		17.00	10.00
							23.00		4.00				44.00	10.00			3.00			67.00		
70		36134a 9-28A	(冷) 大根おろし 500g入り	20.00	KG																	20.00
71		36139a 10-1	きざみ沢庵漬 きざみ沢庵	7.00	KG												1.00	3.00				3.00
72		36153 9-34	玉葱	558.00	KG				20.00	39.00	36.00		9.00	10.00	62.00	52.00	30.00	22.00	4.00	5.00	49.00	
						2.00	2.00	12.00	2.00	11.00	43.00	59.00	17.00	16.00	1.00	4.00	6.00	10.00		20.00	15.00	
73		36172 3-A	赤とうがらし 小口切り、乾燥良好、輪切り	0.15	KG							0.10						0.01				
74		36223a 9-43	ガーリックフレーク ガーリックフレーク500g又は1kg入り	0.10	KG																0.10	
75		36226 9-46	白葱	168.00	KG				10.00	7.00		3.00		10.00		10.00		15.00		4.00		
						10.00	3.00		1.00			13.00	3.00	23.00	4.00			20.00	17.00	2.00	13.00	

品目等内訳書(甲)
(令和8年4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	3/29(日)	3/30(月)	3/31(火)	1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)	13(月)	14(火)
						15(水)	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	
76		36233	白菜	56.00	KG							6.00							2.00			13.00
		9-47								4.00				10.00	21.00							
77		36236	白菜キムチ	25.00	KG						20.00											
		10-51	1口大にカットしたもの。									5.00										
78		36249	パプリカ(黄)	6.00	KG								1.00		5.00							
		9-51	冷凍不可、生の黄色パプリカ																			
79		36280	みょうが	2.00	KG													2.00				
		9-59																				
80		36291	もやし	121.00	KG				20.00		27.00			12.00	13.00					7.00	7.00	
		9-60	太もやしのみ。細もやしは不可。					7.00	7.00			7.00			6.00			1.00		7.00		
81		36306	らっきょう漬	4.00	KG											2.00						2.00
		10-40																				
82		36312	レタス	195.00	KG				3.00	2.00	10.00	2.00	2.00	22.00	5.00	5.00	2.00		1.00		3.00	27.00
		9-63				15.00	2.00	29.00			10.00	17.00	12.00	7.00				2.00	10.00			7.00
83		36317	れんこん	24.00	KG																	
		9-48	ホール水煮								2.00							2.00		20.00		
84		66152	味付メンマ	2.00	KG									2.00								
		10-66																				
85		66223a	フライドガーリック	1.20	KG													0.20				
		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										
86		66319	フライドオニオン	4.00	BG																	
			玉ねぎをフライしたもの。サラダに使用。 200g入/袋					2.00				2.00										
87		37006b	(冷)アボガド	12.00	KG																	
		11-41	カット済みのもの。												10.00				2.00			
88		37012	いちご	17.00	KG													17.00				
		11-15	生食用。甘いもの。																			
89		37012b	ストロベリーダイス	4.00	KG				2.00													
		11-15	いちごのダイスカットを冷凍したもの。						2.00													
90		37107	バナナ	37.30	KG				10.00							6.00						0.30
		11-29								4.00		7.00	6.00					4.00				

品目等内訳書(甲)
(令和8年4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	3/29(日)	3/30(月)	3/31(火)	1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)	13(月)	14(火)
						15(水)	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	
106		39002a	青のり粉(生鮮)	0.23	KG																	
		12-1	100g入り			0.20			0.03													
107		39004c	切りのり	0.80	KG												0.30					0.20
		12-4	100g入り					0.30														
108		39021	とろろ昆布	2.30	KG								0.30									
		12-24	500g単位					1.00				1.00										
109		39022	塩吹昆布	0.60	KG																	0.30
		13-2	千切り					0.30														
110		39050	ひじき	0.30	KG														0.30			
		12-11	めひじき																			
111		60394	たきこみ若布の素	1.00	KG												1.00					
		15-59																				
112	○	60394a	菜飯のもと	1.00	KG										1.00							
		15-59	炊いたご飯に混ぜるタイプのもの。三島食品の「菜めし」程度。																			
113	○	40003a	あじ切り身	335.00	SH										335.00							
		6-18	1切れ100g程度																			
114	○	40027	サラダ用ポイルムキエビ	10.00	KG											10.00						
		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。																			
115		40056	ちりめんじゃこ	4.40	KG										1.00				0.40			
		6-97	200g																		3.00	
116		40100	かれい	369.00	SH															369.00		
		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																			
117		40134	さけ切身	538.00	SH								89.00									335.00
		6-18	1切れ100g程度、生、鮮度の良いもの、紅鮭でなくても可						57.00													
118	○	40154b	さば切り身(切)	816.00	EA							89.00				335.00			57.00			
			一切れ100g程度。鮮度のよいもの。					335.00														
119	○	40171	さわら(切)	761.00	SH															57.00		
		6-18	1切れ100g程度、鮮度のよいもの									335.00							369.00			
120	○	40205	タラ切り身(切)	738.00	EA																	
			一切れ100g程度。鮮度のよいもの。								369.00											369.00

品目等内訳書(甲)
(令和8年4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	3/29(日)	3/30(月)	3/31(火)	1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)	13(月)	14(火)
						15(水)	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)	
121		40283b	(冷)あさりむき身	17.00	KG													10.00				
		6-61																		7.00		
122		40321b	尾付ムキエビ	335.00	EA				335.00													
		6-76	1尾30g、尾付き殻むき、サイズ13/15																			
123	○	40329d	(冷)26/30ムキエビ	10.00	KG																	
		6-77	エビチリに使えるサイズ。26/30程度。バナメイ生ムキエビ。										10.00									
124		40376a	カニカマほぐし身	55.00	KG				7.00	2.00	3.00	2.00			10.00					2.00		7.00
		6-109	1kg単位			3.00			1.00	3.00							2.00		3.00		7.00	3.00
125		40381	竹輪	1.00	KG								1.00									
		6-115	冷凍																			
126		40384	なると	2.00	KG										2.00							
		6-121	1本 160g																			
127		40386	さつま揚げ	31.00	KG					5.00			1.00					13.00				5.00
		6-123	1個55g 50個単位			7.00																
128	○	50046	エビチリソース	15.00	BG																	
		15-84	完全調理済み			15.00																
129	○	60932	ごぼうから揚げ	17.00	KG																	17.00
		6-127	食研酒場 ごぼうのから揚げ程度。冷凍のスティックごぼうのから揚げ																			
130		70006	さわらの西京焼き	910.00	SH					670.00												240.00
		6-35B	甘みそ漬け、1切20g程度																			
131	○	70025	ブリの照り焼き	320.00	EA										160.00							
		6-56	ボイルパック入り、1切れ30g。日本食研程度。					160.00														
132	○	70027	あじの竜田揚げ	1,340.00	EA																	
		15-5	1袋/kgに50~70個入り。鮮度の良いまあじを手作業で竜田揚げにしたもの。										1,340.00									
133	○	70102	(冷)まるごとかれい	335.00	SH																	335.00
		6-4	中骨を除いた、まるごと食べられる冷凍のかれい。																			
134		70370	塩くらげ	7.00	KG																	
		6-91	中華クラゲでも可。			7.00																
135	○	70390d	(冷)あじクリームフライ	57.00	EA																	
		15-5	1個100g あじにホワイトソースをサンドしフライスタイルにしたもの														57.00					

品目等内訳書(甲)
(令和8年4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	3/29(日)	3/30(月)	3/31(火)	1(水)	2(木)	3(金)	4(土)	5(日)	6(月)	7(火)	8(水)	9(木)	10(金)	11(土)	12(日)	13(月)	14(火)	
						15(水)	16(木)	17(金)	18(土)	19(日)	20(月)	21(火)	22(水)	23(木)	24(金)	25(土)	26(日)	27(月)	28(火)	29(水)	30(木)		
151	○	41220a 5-34	鶏肉天ぷら素材 鶏の天ぷら用の鶏肉。衣をつけて揚げるだけで完成するもの	792.00	SH				792.00														
152	○	41221 5-35	鶏もも肉	274.00	KG					34.00			15.00									50.00	50.00
153		41229 5-41	(冷)蒸しささみ ほぐしてあるもの	32.00	KG				1.00				7.00	22.00				2.00					
154	○	41230 5-46	鶏ひき肉	14.00	KG					7.00													
155		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。	17.00	KG													17.00					
156		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																		
157	○	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。	50.00	KG													50.00					
158	○	70028 15-27	なにわのおつまみギョーザ 1個10g、味の素のなにわのおつまみギョーザ程度。	1,340.00	EA									1,340.00									
159		71222 15-D	(冷)スモークチキン 燻製した鶏をサラダチキンに加工したもの。	28.00	EA				10.00					5.00								8.00	
160		71222s	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	78.00	KG							44.00		34.00									
161		71292 15-33	(冷)チキンナゲット	480.00	EA						480.00												
162		78013e 15-24	チーズハンバーグ	369.00	EA																	369.00	
163		42004 7-35	鶏卵 サルモネラ菌検査済み、産地明記	47.00	KG				7.00			2.00						8.00			2.00	7.00	
164		42004b 7-45	(冷)目玉焼き ボイルバック入り、	320.00	EA				320.00														
165		42005 7-A	茹卵 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	1,173.00	EA						335.00												
												335.00		168.00								335.00	

見本 審査	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	備 考
16	ホットケーキミックス	業務用1kg入り程度	KG	7		
17	(冷)玉中華めん	1-32 1玉200g。冷凍。やまひろ程度。	EA	335		
18	中華麺(焼そば用)	1-25 3kg入り程度	KG	74		
19	○ (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	34		
20	(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	52		
21	ワンタン	15-28 冷凍、平型	EA	2680		
22	○ (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	23		
23	○ 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	29		
24	(生鮮)(冷)焼きうどん	15-52 完全調理済、豚肉・野菜入り、ボイルバック、賞味期限1年程度。1個250g 20個単	EA	15		
25	○ 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	64		
26	糸こんにゃく	2-3 200g	KG	47		
27	さつまいも	2-5	KG	99		
28	じゃがいも	2-7 メーカーイン	KG	302		
29	長芋	2-11	KG	51		
30	(冷)とろろ芋	2-11 1kg入り	KG	14		
31	○ 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	12		
32	○ 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	16		
33	ポテトサラタ*	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	18		
34	(冷)スイートポテト	2-12 1個45g、自然解凍	EA	335		
35	(冷)フレンチポテト(くし形)	2-14 ハイイ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	12		
36	(冷)大学芋	2-16 冷凍のもの限定。餡がしっかりと絡み黒ゴマがついているもの。	KG	20		
37	豆腐(絹ごし)	8-7 1P 300g	KG	57		
38	焼豆腐	8-8 1P 300g	KG	9		
39	がんもどき	8-16 1個10g 袋100入	EA	1608		
40	ミックスビーンズ	15-82 ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニー等色とりどりの豆水煮。	KG	10		

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	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	4		
42	ピーナツクリーム	4-7B 風味がよいもの。和え物に使用。粒入りでも可、ピーナツバターでも可。	KG	13		
43	グリーンアスパラガス	9-76 500g入	KG	32		
44	(冷) グリンアスパラ	9-109 太さ長さのそろったもの、5 cmにカット	KG	5		
45	(冷) むき枝豆	9-3 冷凍	KG	11.3		
46	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	26		
47	南瓜	9-7	KG	40		
48	小松菜	9-96	KG	114		
49	ししとう	9-15	KG	10		
50	あおじその葉	9-16	SH	722		
51	かいわれ	9-31	KG	0.1		
52	チンゲンツァイ	9-81	KG	167		
53	トマト	9-38	KG	90		
54	にら	9-41	KG	27		
55	人参	9-67	KG	288		
56	あおねぎ	9-44	KG	64.6		
57	ピーマン	9-50	KG	13		
58	みずな	9-57 サラダ用、苦みのないもの、冷凍不可	KG	3		
59	みつば	9-58	KG	1		
60	サニーレタス	9-72	KG	21		
61	○ (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	43		
62	野菜ジュース(1L)	9-90 紫の野菜紙パック入り	PC	6		
63	○ (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	3		
64	キャベツ	9-9	KG	466		
65	胡瓜	9-10	KG	117		

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	ささがきごぼう	9-62		KG	18		
67	土しょうが	9-18		KG	1.3		
68	千切紅しょうが	10-60		KG	2.4		
69	大根	9-28		KG	254		
70	(冷) 大根おろし	9-28A	500g入り	KG	20		
71	きざみ沢庵漬	10-1	きざみ沢庵	KG	7		
72	玉葱	9-34		KG	558		
73	赤とうがらし	3-A	小口切り、乾燥良好、輪切り	KG	0.15		
74	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	0.1		
75	白葱	9-46		KG	168		
76	白菜	9-47		KG	56		
77	白菜キムチ	10-51	1口大にカットしたもの。	KG	25		
78	パプリカ (黄)	9-51	冷凍不可、生の黄色パプリカ	KG	6		
79	みょうが	9-59		KG	2		
80	もやし	9-60	太もやしのみ。細もやしは不可。	KG	121		
81	らっきょう漬	10-40		KG	4		
82	レタス	9-63		KG	195		
83	れんこん	9-48	ホール水煮	KG	24		
84	味付メンマ	10-66		KG	2		
85	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	1.2		
86	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。 200g入/袋	BG	4		
87	(冷) アボガド	11-41	カット済みのもの。	KG	12		
88	いちご	11-15	生食用。甘いもの。	KG	17		
89	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	4		
90	バナナ	11-29		KG	37.3		

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
91	レーズン	11-22 500g単位	KG	2		
92	(冷)カットマンゴー	11- 冷凍カットフルーツマンゴー チャンク、1袋300g程度	KG	6		
93	りんご	11-17	KG	2		
94	レモン	11-11	KG	1		
95	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	6.4		
96	○ (冷凍) ブルーベリー	冷凍のホールブルーベリー	KG	20		
97	チャツネ	3-77 S & B ゴールデンチャツネ 程度、1袋450g	KG	2		
98	アロエシロップ漬	11-41 アロエベラ、750g 固形500 g入り固形量で納品	KG	32		
99	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	34.2		
100	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し にくいもの。500g	PC	24		
101	マンゴーピューレ	マンゴーピューレ。そのままヨー グルトに混ぜて使えるもの。	KG	10		
102	えのき茸	16-1 1/2カット下処理済み、ほ ぐしたもの	KG	27		
103	なめ茸	13-31 瓶ではなく、パックのも の。	KG	42		
104	しめじ茸	16-7 根取り下処理済み、ほぐし たもの	KG	40		
105	まいたけ	16-10 下処理済み、ほぐしたもの	KG	9		
106	青のり粉 (生鮮)	12-1 100g入り	KG	0.23		
107	切りのり	12-4 100g入り	KG	0.8		
108	とろろ昆布	12-24 500g単位	KG	2.3		
109	塩吹昆布	13-2 千切り	KG	0.6		
110	ひじき	12-11 めひじき	KG	0.3		
111	たきこみ若布の素	15-59	KG	1		
112	○ 菜飯のもと	15-59 炊いたご飯に混ぜるタイプ のもの。三島食品の「菜めし」程 度。	KG	1		
113	○ あじ切り身	6-18 1切れ100g程度	SH	335		
114	○ 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	10		
115	ちりめんじゃこ	6-97 200g	KG	4.4		

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
116	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	369		
117	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	538		
118	○ さば切り身(切)	一切れ100g程度。鮮度のよいもの。	EA	816		
119	○ さわら(切)	6-18 1切れ100g程度、鮮度のよいもの	SH	761		
120	○ タラ切り身(切)	一切れ100g程度。鮮度のよいもの。	EA	738		
121	(冷)あさりむき身	6-61	KG	17		
122	尾付ムキエビ	6-76 1尾30g、尾付き殻むき、サイズ13/15	EA	335		
123	○ (冷)26/30ムキエビ	6-77 エビチリに使えるサイズ。26/30程度。バナメイ生ムキエビ。	KG	10		
124	カニカマほぐし身	6-109 1kg単位	KG	55		
125	竹輪	6-115 冷凍	KG	1		
126	なると	6-121 1本 160g	KG	2		
127	さつま揚げ	6-123 1個55g 50個単位	KG	31		
128	○ エビチリソース	15-84 完全調理済み	BG	15		
129	○ ごぼうから揚げ	6-127 食研酒場 ごぼうのから揚げ程度。冷凍のスティックごぼうのから揚げ	KG	17		
130	さわらの西京焼き	6-35B 甘みそ漬け、1切20g程度	SH	910		
131	○ ブリの照り焼き	6-56 ボイルパック入り、1切れ30g。日本食研程度。	EA	320		
132	○ あじの竜田揚げ	15-5 1袋/kgに50~70個入り。鮮度の良いまあじを手作業で竜田揚げにしたもの。	EA	1340		
133	○ (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。	SH	335		
134	塩くらげ	6-91 中華クラゲでも可。	KG	7		
135	○ (冷)あじクリームフライ	15-5 1個100g あじにホワイトソースをサンドしフライスタイルにしたもの	EA	57		
136	(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	50		
137	○ 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	160		
138	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	335		
139	○ 牛ひき肉	5-8 冷凍は不可、鮮度の良いもの	KG	5		
140	○ 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	52		

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	○ 牛すじ肉	5-6 ボイル済み、1口大(2×2cm)にカット 1kg/袋	KG	28		
142	○ 豚ひき肉	5-26 冷凍不可、鮮度の良いもの	KG	33		
143	○ 豚背ロース	5-19 冷凍不可、柔らかく筋のないもの	KG	112		
144	○ 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	74		
145	○ 豚ばら肉	5-22 冷凍不可、スライス	KG	72		
146	○ 豚ばら肉(角切り)	5-22 冷凍不可、2×2cmにカット、	KG	50		
147	○ 豚もも肉(スライス)	5-21 冷凍不可、	KG	90		
148	○ 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	23		
149	○ チャーシュー	5-71 3mm厚さで1枚約15g程度。1袋1kg入、西山製麺のハーフサイズチャーシュー程度	KG	5		
150	○ 鶏胸肉(皮なし)	5-34	KG	8		
151	○ 鶏肉天ぷら素材	5-34 鶏の天ぷら用の鶏肉。衣をつけて揚げるだけで完成するもの	SH	792		
152	○ 鶏もも肉	5-35	KG	274		
153	(冷)蒸しささみ	5-41 ほぐしてあるもの	KG	32		
154	○ 鶏ひき肉	5-46	KG	14		
155	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	17		
156	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		
157	○ 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	50		
158	○ なにわのおつまみギョーザ	15-27 1個10g、味の素のなにわのおつまみギョーザ程度。	EA	1340		
159	(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	28		
160	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	78		
161	(冷)チキンナゲット	15-33	EA	480		
162	チーズハンバーグ	15-24	EA	369		
163	鶏卵	7-35 サルモネラ菌検査済み、産地明記	KG	47		
164	(冷)目玉焼き	7-45 ボイルパック入り、	EA	320		
165	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	1173		

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	卵豆腐(B)	7-41 1個180g	EA	101		
167	○ (冷)スクランブルエッグ	7-46 ボイルパック入り、固めのもの、日本食研程度	KG	42		
168	(冷) ひらけオムレツ	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	EA	335		
169	(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	187		
170	(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	510		
171	(冷)ハムチーズピカタ	15-54 一口サイズ(40g)程度。 ハムとチーズを卵でサンドした 玉子焼き。冷凍。	EA	240		
172	生クリーム	7-20 ケーキ用乳脂肪50%	KG	2		
173	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	25		
174	飲むヨーグルト (大)	7-15 c 1L入り	PC	424		
175	乳酸菌飲料(A)	7-16 ヤクルト程度、65mL入り	EA	1005		
176	○ 飲むヨーグルト (ジョア)	7-16 ジョア	EA	81		
177	クリームチーズ	7-30 やわらかいクリーム状、1 kgアルミ袋入り	KG	5		
178	粉チーズ	7-24	PC	19		
179	プロセスチーズ	7-23 5mmのダイスカット	KG	1		
180	とろけるチーズ	7-31 ピザ、グラタン用	KG	17		
181	レモンペッパー焼オイル	3-A 日本食研程度、漬けて焼く オイル調味料	BG	7		
182	○ パパロアの素 (いちご)	3-A 伊那食品パパロアの素程度	BG	16		
183	○ 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	7		
184	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	6.2		
185	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	49		
186	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	134		
187	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	5		
188	さくらもち	1-B 1個45g程度粒あん	EA	335		
189	こんにゃく餅	冷凍、1個14g程度、あんは3種 類、柔らかく透明な生地のもち	EA	670		
190	とろとろプリンの素	牛乳だけでできる。濃厚でなめら かなプリンができるもの。約800g 程度	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
191	ほうじ茶プリン	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	10		
192	ミニメロンパン	一個20g~30g程度のもの。	EA	16		
193	○ コーヒー豆（粉砕済）	16-26 250g入りネスカフェ程度。ドリップコーヒーに使用。賞味期限4か月以上のもの。	EA	37		
194	○ （無糖）炭酸水	16-35 市販品程度2L入りの炭酸水（無糖）	PC	2		
195	バック入茶（せん茶）	16-19 紙パック200ml入りストロー付き	EA	855		
196	バック紅茶	16-29 バック出しの紅茶	EA	1885		
197	インスタントコーヒー	16-26 250g入りネスカフェ程度	EA	3		
198	○ サウザンアイランドドレッシング		KG	7		
199	○ 黒酢たまねぎドレッシング	3-70 QP黒酢たまねぎドレッシング程度。	KG	14		
200	○ ゴマダレ冷しゃぶ	3-85 ごまだれをしゃぶしゃぶ用の湯でた豚肉に絡めた既製品。日本食研程度。	KG	6		
201	お好み焼きソース	3-12 オタフク程度	KG	2		
202	たこ焼きソース	3-12 オタフク程度	KG	3		
203	○ （生鮮）ラー油	4-4A 一本30g程度の小瓶のもの。	PC	5		
204	○ 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。	LI	17.3		
205	オイスターソース	3-79 李錦記程度765g入り	EA	11		
206	○ 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	10		
207	辛子酢みそ	3-72	KG	3		
208	ごましゃぶ	3-85	KG	7		
209	テンメンジャン	3-A 市販品程度	KG	3.3		
210	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	3		
211	ゆず胡椒	3-42 市販品程度 40g	EA	37		
212	醤油ラーメンの素	3-83A 創味・味の素程度、10倍希釈	KG	2		
213	○ 坦々麺スープの素	3-83A 創味の坦々麺スープの素程度。	KG	6		
214	コチジャン	3-B 市販品程度	KG	0.3		
215	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	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	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	3		
217	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、パルマサンチス、カマンベール）を使用したもの。	PC	15		
218	粗挽きごまドレッシング	3-70 ケンコウ・日本食研程度、1kg	KG	10		
219	イタリアンドレッシング	3-70 1kg、ピエトロ程度	KG	10		
220	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	5		
221	○ (パック)蒸しささみ	5-41 ほぐしてあり、常温保存可能なもので賞味期限が1年以上のもの。	KG	20		
222		以下余白				
223						
224						
225						
226						
227						
228						
229						
230						
231						
232						
233						
234						
235						
236						
237						
238						
239						
240						

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。

入札書

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 川崎 祥 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4月1日～令和8年4月30日 商号又は名称
納 地：陸上自衛隊姫路駐屯地 代表者氏名
期 限：令和8年3月12日 1000 担当者氏名
担当者電話番号

1 なつ印は鮮明に、訂正個所には代表者印を
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	2			
2	(冷)春巻	15-19 皮のバリバリしたものの、QP卵春巻き（マーボ春雨）程度	EA	600			
3	ゆかり（生鮮）	16-52 200g入	KG	0.4			
4	ペペロンチーノパスタソース	15-75 がーリックと赤とうがらしのオイルソース。パスタと和えるだけのもの。	KG	3			
5	○ 朝食パックカレー	15-46 日本食研程度。1パック1kg以上のもの。	KG	46			
6	○ (冷)焼おにぎり	15-58 1個80g程度。冷凍のもの。	EA	128			
7	○ 冷凍わらびもち	1-45 冷凍のきなこ味。もちもちとしてやわらかいもの。	KG	20			
8	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	1			
9	○ (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	670			
10	たけのこシウマイ	15-25 たけのこの入ったピンク色のしゅうまい	EA	1340			
11	○ 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。	EA	256			
12	○ (冷)ミカップグラタン（ラザーニャ）	15-17 日東ベストのラザーニャ程度。	EA	213			
13	タレ付きミニハンバーグ(デミ)	1個25～30g程度のもの。デミソース味。日本食研程度。	KG	18			
14	○ ワッフル	1枚50-60g程度。冷凍のもの。	SH	24			
15	○ ツイストメープルアーモンドパン	テーブルマーク程度。160℃のオーブンで5分程度で焼けるもの。	EA	8			
16	ホットケーキミックス	業務用1kg入り程度	KG	7			
17	(冷)玉中華めん	1-32 1玉200g。冷凍。やまひろ程度。	EA	335			
18	中華麺(焼そば用)	1-25 3kg入り程度	KG	74			
19	○ (冷)ナポリタン	15-82 完全調理済み、玉葱・ピーマン・ベーコンいり。	KG	34			
20	(冷)おこのみやき	15-51 ボイルパック入り、1枚250g以上300g位のもの	EA	52			

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	
21	ワンタン	15-28 冷凍、平型	EA	2680			
22	○ (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	23			
23	○ 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	29			
24	(生鮮)(冷)焼きうどん	15-52 完全調理済、豚肉・野菜入り、ボイルバック、賞味期限1年程度。1個250g 20個単	EA	15			
25	○ 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	64			
26	糸こんにゃく	2-3 200g	KG	47			
27	さつまいも	2-5	KG	99			
28	じゃがいも	2-7 メーカーイン	KG	302			
29	長芋	2-11	KG	51			
30	(冷)とろろ芋	2-11 1kg入り	KG	14			
31	○ 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	12			
32	○ 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	16			
33	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	18			
34	(冷)スイートポテト	2-12 1個45g、自然解凍	EA	335			
35	(冷)フレンチポテト(くし形)	2-14 ハイイ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	12			
36	(冷)大学芋	2-16 冷凍のもの限定。餡がしっかりと絡み黒ゴマがついているもの。	KG	20			
37	豆腐(絹ごし)	8-7 1P 300g	KG	57			
38	焼豆腐	8-8 1P 300g	KG	9			
39	がんもどき	8-16 1個10g 袋100入	EA	1608			
40	ミックスビーンズ	15-82 ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニー等色とりどりの豆水煮。	KG	10			
41	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	4			
42	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	13			
43	グリーンアスパラガス	9-76 500g入	KG	32			
44	(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	5			
45	(冷)むき枝豆	9-3 冷凍	KG	11.3			
46	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	26			
47	南瓜	9-7	KG	40			
48	小松菜	9-96	KG	114			
49	ししとう	9-15	KG	10			

見本 審査	品 名	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価	備 考	
50	あおじその葉	9-16	SH	722			
51	かいわれ	9-31	KG	0.1			
52	チンゲンツァイ	9-81	KG	167			
53	トマト	9-38	KG	90			
54	にら	9-41	KG	27			
55	人参	9-67	KG	288			
56	あおねぎ	9-44	KG	64.6			
57	ピーマン	9-50	KG	13			
58	みずな	9-57 サラダ用、苦みのないもの、 冷凍不可	KG	3			
59	みつば	9-58	KG	1			
60	サニーレタス	9-72	KG	21			
61	○ (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	43			
62	野菜ジュース(1L)	9-90 紫の野菜紙パック入り	PC	6			
63	○ (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	3			
64	キャベツ	9-9	KG	466			
65	胡瓜	9-10	KG	117			
66	ささがきごぼう	9-62	KG	18			
67	土しょうが	9-18	KG	1.3			
68	千切紅しょうが	10-60	KG	2.4			
69	大根	9-28	KG	254			
70	(冷) 大根おろし	9-28A 500g入り	KG	20			
71	きざみ沢庵漬	10-1 きざみ沢庵	KG	7			
72	玉葱	9-34	KG	558			
73	赤とうがらし	3-A 小口切り、乾燥良好、輪切り	KG	0.15			
74	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	0.1			
75	白葱	9-46	KG	168			
76	白菜	9-47	KG	56			
77	白菜キムチ	10-51 1口大にカットしたもの。	KG	25			
78	パプリカ(黄)	9-51 冷凍不可、生の黄色パプリカ	KG	6			

見本 番査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考	
79	みょうが	9-59	KG	2			
80	もやし	9-60 太もやしのみ。細もやしは不可。	KG	121			
81	らっきょう漬	10-40	KG	4			
82	レタス	9-63	KG	195			
83	れんこん	9-48 ホール水煮	KG	24			
84	味付メンマ	10-66	KG	2			
85	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	1.2			
86	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。 200g入/袋	BG	4			
87	(冷) アボガド	11-41 カット済みのもの。	KG	12			
88	いちご	11-15 生食用。甘いもの。	KG	17			
89	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	4			
90	バナナ	11-29	KG	37.3			
91	レーズン	11-22 500g単位	KG	2			
92	(冷)カットマンゴー	11- 冷凍カットフルーツマンゴーチャンク、1袋300g程度	KG	6			
93	りんご	11-17	KG	2			
94	レモン	11-11	KG	1			
95	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	6.4			
96	○ (冷凍) ブルーベリー	冷凍のホールブルーベリー	KG	20			
97	チャツネ	3-77 S & B ゴールデンチャツネ程度、1袋450g	KG	2			
98	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	32			
99	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	34.2			
100	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しにくいもの。500g	PC	24			
101	マンゴーピューレ	マンゴーピューレ。そのままヨーグルトに混ぜて使えるもの。	KG	10			
102	えのき茸	16-1 1/2カット下処理済み、ほぐしたもの	KG	27			
103	なめ茸	13-31 瓶ではなく、パックのもの。	KG	42			
104	しめじ茸	16-7 根取り下処理済み、ほぐしたもの	KG	40			
105	まいたけ	16-10 下処理済み、ほぐしたもの	KG	9			
106	青のり粉 (生鮮)	12-1 100g 入り	KG	0.23			
107	切りのり	12-4 100g 入り	KG	0.8			

見本 審査	品名	規格	単位	予定 数量	単価	備考	
108	とろろ昆布	12-24 500g単位	KG	2.3			
109	塩吹昆布	13-2 千切り	KG	0.6			
110	ひじき	12-11 めひじき	KG	0.3			
111	たきこみ若布の素	15-59	KG	1			
112	○ 菜飯のもと	15-59 炊いたご飯に混ぜるタイプのもの。三島食品の「菜めし」程度。	KG	1			
113	○ あじ切り身	6-18 1切れ100g程度	SH	335			
114	○ 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	10			
115	ちりめんじゃこ	6-97 200g	KG	4.4			
116	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の。	SH	369			
117	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	538			
118	○ さば切り身(切)	1切れ100g程度。鮮度のよいもの。	EA	816			
119	○ さわら(切)	6-18 1切れ100g程度、鮮度のよいもの	SH	761			
120	○ タラ切り身(切)	1切れ100g程度。鮮度のよいもの。	EA	738			
121	(冷)あさりむき身	6-61	KG	17			
122	尾付ムキエビ	6-76 1尾30g、尾付き殻むき、サイズ13/15	EA	335			
123	○ (冷)26/30ムキエビ	6-77 エビチリに使えるサイズ。26/30程度。バナメイ生ムキエビ。	KG	10			
124	カニカマほぐし身	6-109 1kg単位	KG	55			
125	竹輪	6-115 冷凍	KG	1			
126	なると	6-121 1本 160g	KG	2			
127	さつま揚げ	6-123 1個55g 50個単位	KG	31			
128	○ エビチリソース	15-84 完全調理済み	BG	15			
129	○ ごぼうから揚げ	6-127 食研酒場 ごぼうのから揚げ程度。冷凍のスティックごぼうのから揚げ	KG	17			
130	さわらの西京焼き	6-35B 甘みそ漬け、1切20g程度	SH	910			
131	○ ブリの照り焼き	6-56 ボイルパック入り、1切れ30g。日本食研程度。	EA	320			
132	○ あじの竜田揚げ	15-5 1袋/kgに50~70個入り。鮮度の良いまあじを手作業で竜田揚げにしたもの。	EA	1340			
133	○ (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。	SH	335			
134	塩くらげ	6-91 中華クラゲでも可。	KG	7			
135	○ (冷)あじクリームフライ	15-5 1個100g あじにホワイトソースをサンドしフライスタイルにしたもの	EA	57			
136	(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	50			

見本 審査	品名	規格	単位	予定 数量	単価	備考
137	○ 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	160		
138	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	335		
139	○ 牛ひき肉	5-8 冷凍は不可、鮮度の良いもの	KG	5		
140	○ 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	52		
141	○ 牛すじ肉	5-6 ボイル済み、1口大(2×2cm)にカット 1kg/袋	KG	28		
142	○ 豚ひき肉	5-26 冷凍不可、鮮度の良いもの	KG	33		
143	○ 豚背ロース	5-19 冷凍不可、柔らかく筋のないもの	KG	112		
144	○ 豚背ロースシャブ [※] 用	5-19 冷凍不可、柔らかく筋のないもの	KG	74		
145	○ 豚ばら肉	5-22 冷凍不可、スライス	KG	72		
146	○ 豚ばら肉(角切り)	5-22 冷凍不可、2×2cmにカット、	KG	50		
147	○ 豚もも肉(スライス)	5-21 冷凍不可、	KG	90		
148	○ 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	23		
149	○ チャーシュー	5-71 3mm厚さで1枚約15g程度。1袋1kg入、西山製麺のーフライスチャーシュー程度	KG	5		
150	○ 鶏胸肉(皮なし)	5-34	KG	8		
151	○ 鶏肉天ぷら素材	5-34 鶏の天ぷら用の鶏肉。衣をつけて揚げるだけで完成するもの	SH	792		
152	○ 鶏もも肉	5-35	KG	274		
153	(冷)蒸しささみ	5-41 ほぐしてあるもの	KG	32		
154	○ 鶏ひき肉	5-46	KG	14		
155	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	17		
156	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		
157	○ 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	50		
158	○ なにわのおつまみギョーザ	15-27 1個10g、味の素のなにわのおつまみギョーザ程度。	EA	1340		
159	(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	28		
160	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	78		
161	(冷)チキンナゲット	15-33	EA	480		
162	チーズハンバーグ	15-24	EA	369		
163	鶏卵	7-35 サルモネラ菌検査済み、産地明記	KG	47		
164	(冷)目玉焼き	7-45 ボイルパック入り、	EA	320		
165	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	1173		

見本 審査	品 名	規 格	単位	予定 数量	単価	備 考	
166	卵豆腐(B)	7-41 1個180g	EA	101			
167	○ (冷)スクランブルエッグ	7-46 ボイルパック入り、固めのもの、日本食研程度	KG	42			
168	(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	335			
169	(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	187			
170	(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	510			
171	(冷)ハムチーズピカタ	15-54 一口サイズ(40g)程度。ハムとチーズを卵でサンドした玉子焼き。冷凍。	EA	240			
172	生クリーム	7-20 ケーキ用乳脂肪50%	KG	2			
173	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	25			
174	飲むヨーグルト (大)	7-15 c 1L入り	PC	424			
175	乳酸菌飲料(A)	7-16 ヤクルト程度、65mL入り	EA	1005			
176	○ 飲むヨーグルト (ジョア)	7-16 ジョア	EA	81			
177	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			
178	粉チーズ	7-24	PC	19			
179	プロセスチーズ	7-23 5mmのダイスカット	KG	1			
180	とろけるチーズ	7-31 ピザ、グラタン用	KG	17			
181	レモンペッパー焼オイル	3-A 日本食研程度、漬けて焼くオイル調味料	BG	7			
182	○ ババロアの素 (いちご)	3-A 伊那食品ババロアの素程度	BG	16			
183	○ 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	7			
184	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	6.2			
185	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	49			
186	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	134			
187	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	5			
188	さくらもち	1-B 1個45g程度粒あん	EA	335			
189	こんにやく餅	冷凍、1個14g程度、あんは3種類、柔らかく透明な生地のもち	EA	670			
190	とろとろプリンの素	牛乳だけでできる。濃厚でなめらかなプリンができるもの。約800g程度	KG	9			
191	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	10			
192	ミニメロンパン	一個20g~30g程度のもの。	EA	16			
193	○ コーヒー豆 (粉砕済)	16-26 250g入りネスカフェ程度。ドリップコーヒーに使用。賞味期限4か月以上のもの。	EA	37			
194	○ (無糖)炭酸水	16-35 市販品程度2L入りの炭酸水(無糖)	PC	2			

見本 審査	品名	規格	単位	予定 数量	単価	備考
195	バック入茶（せん茶）	16-19 紙パック200ml入りスト ロー付き	EA	855		
196	バック紅茶	16-29 パック出しの紅茶	EA	1885		
197	インスタントコーヒー	16-26 250g入りネスカフェ程度	EA	3		
198	○ サウザンアイランドドレッシング		KG	7		
199	○ 黒酢たまねぎドレッシング	3-70 QP黒酢たまねぎドレッシング程度。	KG	14		
200	○ ゴマダレ冷しゃぶ	3-85 ごまだれをしゃぶしゃぶ用の 湯でた豚肉に絡めた既製品。日本食 研程度。	KG	6		
201	お好み焼きソース	3-12 オタフク程度	KG	2		
202	たこ焼きソース	3-12 オタフク程度	KG	3		
203	○ （生鮮）ラー油	4-4A 一本30g程度の小瓶のもの。	PC	5		
204	○ 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。	LI	17.3		
205	オイスターソース	3-79 李錦記程度765g入り	EA	11		
206	○ 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	10		
207	辛子酢みそ	3-72	KG	3		
208	ごましゃぶ	3-85	KG	7		
209	テンメンジャン	3-A 市販品程度	KG	3.3		
210	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	3		
211	ゆず胡椒	3-42 市販品程度 40g	EA	37		
212	醤油ラーメンの素	3-83A 創味・味の素程度、10倍希 釈	KG	2		
213	○ 坦々麺スープの素	3-83A 創味の坦々麺スープの素程 度。	KG	6		
214	コチジャン	3-B 市販品程度	KG	0.3		
215	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	3		
216	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	3		
217	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、パルメザン、カマンベール） を使用したもの。	PC	15		
218	粗挽きごまドレッシング	3-70 ケンコー・日本食研程度、1kg	KG	10		
219	イタリアンドレッシング	3-70 1kg、ピエトロ程度	KG	10		
220	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	5		
221	○ （パック）蒸しささみ	5-41 ほぐしてあり、常温保存可能 なもので賞味期限が1年以上のも の。	KG	20		
222		以下余白				
223						

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 応札品目発注単位記入表の解説

発注単位が存在する商品については全て記入してください

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で商品の判断を行う。
同等品提出日時： 令和 8 年 3 月 12 日（木）12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) 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、ハナマルキ程度
応札しようとしている商品 規格：1kg入り、マルコメ

令和 年 月 日

同等品判定依頼書

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
代表者氏名
担当者名
連 絡 先

下記の応札（見積）予定物品が調達要求物品と同等であることを判定願います。

入札（見積）年月日： 令和 8 年 3 月 16 日(月)

記

公告番号	一連番号	品名	仕様書 カタログ名	同等品製品名

添付書類等：

(カタログ等諸元が判断可能なもの)

(認める ・ 認めない)

確認年月日

確認年月日：

確認者所属・階級・氏名：

(注) 押印を省略する場合には、担当者及び連絡先を記載すること。

