

品目等内訳書(甲)
(令和4年2月分)

納地：宮古駐屯地

| NO | 見本 | 食品コード 規格番号 | 品名 | 予定数量 | 規格 | 単位 | 1/29(土) | 1/30(日) | 1/31(月) | 1(火) | 2(水) | 3(木) | 4(金) | 5(土) | 6(日) | 7(月) | 8(火) | 9(水) | 10(木) | 11(金) | 12(土) | 13(日) | 14(月) |
|-----|----|---------------|-------------------------------------------|--------|----|----|---------|---------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|-------|-------|-------|
| | | | | | | | 15(火) | 16(水) | 17(木) | 18(金) | 19(土) | 20(日) | 21(月) | 22(火) | 23(水) | 24(木) | 25(金) | 26(土) | 27(日) | 28(月) | | | |
| 106 | | 60030 | (冷)巻きずしの芯(海鮮) | 18.00 | | BG | | | | | | 18.00 | | | | | | | | | | | |
| | | 10064 | 日本食研同等品 巻きずしの芯(海鮮) 1袋500g入り(1本約100g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 107 | | 41037 | (冷)牛リブロース | 14.00 | | KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1101 | 国産牛同等品以上のもの 厚さ1cm程度にスライスされたもの | | | | | | | | | | | 14.00 | | | | | | | | | |
| 108 | ○ | 41037b | (冷)サイコロステーキ | 35.00 | | KG | | | | | | | 35.00 | | | | | | | | | | |
| | | 1156 | 3cm角のサイコロ状にカットされたもの 焼成済み | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 109 | ○ | 41043 | (冷)ステーキ肉(150) | 350.00 | | SH | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1103 | 1枚150g 厚さ1cm 国産牛(部位：サーロイン) 成形牛除く 筋切りされたもの | | | | | 350.00 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 110 | | 41046 | (冷)牛バラ肉(スライス) | 11.00 | | KG | | | | | | | | | | | | 11.00 | | | | | |
| | | 1164 | スライス厚さ3mm程度 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 111 | | 41046a | (冷)牛カルビ | 25.00 | | KG | | | | | 25.00 | | | | | | | | | | | | |
| | | 1112 | 国産牛 5mmスライス | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 112 | | 41047 | (冷)牛もも肉(薄切り) | 30.00 | | KG | | | | | | | | | | | | 11.00 | | | 8.00 | | |
| | | 1108 | 3mmスライス | | | | | | | | | | 11.00 | | | | | | | | | | |
| 113 | | 41067 | (冷)巻きずしの芯(牛カルビ) | 9.00 | | BG | | | | | | 9.00 | | | | | | | | | | | |
| | | 1133 | 日本食研同等品 巻きずしの芯(牛カルビ)冷凍同等品 1袋10本入り(1本約75g) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 114 | ○ | 41101 | (冷)牛すじ | 35.00 | | BG | | | | | | | | | | | | | | 35.00 | | | |
| | | 1163 | 牛すじ1kg入り 下処理済み 日本食研「煮込み素材(牛すじ)」同等品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 115 | | 41119 | (冷)豚肩ロース薄切り | 18.00 | | KG | | | | | | | | | | | | 18.00 | | | | | |
| | | 1132 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 116 | | 41119d | (冷)豚肩ロース(30) | 28.00 | | KG | | | | | | 28.00 | | | | | | | | | | | |
| | | | 1個30g程度の角切りにカットされたもの大きさにバラつきがないこと | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 117 | | 41123 | (冷)豚ロース | 245.00 | | SH | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1127 | 筋切りされたもの とんかつ用 100g | | | | | | | | | | | | | | | | | 245.00 | | | |
| 118 | | 41129a | (冷)豚三枚肉(皮なし) | 1.00 | | KG | | | | | | | | | | | | | | | | 1.00 | |
| | | | 皮なし 5mm幅にスライスされたもの | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 119 | | 41129c | (冷)豚三枚肉 | 13.00 | | KG | | | | | | | | | | | | | | | | 13.00 | |
| | | 1138 | 1kg単位で納品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 120 | | 41140 | (冷)豚ヒレ肉 | 11.00 | | KG | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 1125 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 11.00 | | |

