



*Hospital and Therapeutic Meals cooking skills contest*  
**第13回 治療食等献立・調理技術コンテスト**  
～ 東京開催 ～

コンテスト（二次審査）開催日 平成30年8月24日（金）

## ご 案 内

— 参加募集要領 —

主 催

公益社団法人 日本メディカル給食協会

後 援

厚生労働省

公益社団法人 日 本 医 師 会

一般社団法人 日 本 病 院 会

公益社団法人 全日本病院協会

一般社団法人 日本医療法人協会

一般社団法人 日本病院調理師協会

一般財団法人 医療関連サービス振興会

平成29年9月15日

## 目 次

I. コンテスト開催概要	3
II. コンテスト部門別テーマと献立条件（詳細）	9
III. 一次審査実施要領	17
IV. 一次審査提出書類 様式	21
V. 一次審査に関するFAQ	35
資料 1. 食品価格表	37
資料 2. 食器リスト	47

## I . コンテスト開催概要

コンテスト応募に必要な書類等は、  
協会コンテスト専用Webサイトでご確認ください。

URL <http://www.j-mk.or.jp/information/670/>

## 1. コンテスト概要

(1) スケジュール：書類による一次審査を行い、通過者がコンテスト（二次審査）に出場します。

- ① 参加募集要領ご案内：平成29年9月15日（金）
- ② 事前参加登録受付期間：平成29年9月15日（金）～10月15日（日）
- ③ 募集要領に対する質問受付期間：平成29年9月15日（金）～10月31日（火）
- ④ コンテスト参加申込書・応募書類提出締切日：平成29年12月20日（水）
- ⑤ 一次書類審査結果発表：平成30年3月30日（金）
- ⑥ コンテスト（二次審査）開催日：平成30年8月24日（金）

※前日の8月23日（木）に出場者全員出席対象のオリエンテーションがございます。

(2) コンテスト（二次審査）会場

- ①開会式・実技会場：学校法人 華学園  
〒110-8662 東京都台東区根岸1-1-12 TEL：03-3875-1111(代)  
※JR「鶯谷」駅徒歩3分
- ②表彰式・懇親会会場：KKRホテル東京  
〒100-0004 東京都千代田区大手町1丁目4-1 TEL 03-3287-2921(代)  
※地下鉄東西線「竹橋」駅直結

(3) コンテスト部門：①治療食部門 ②一般食部門 ③行事食部門

(4) コンテスト部門別テーマと課題メニュー概要

- ①治療食部門 テーマ「脂質異常症」 ※コンテスト用症例を使用します。  
課題メニュー：近年増え続けている動脈硬化性疾患の予防として食生活改善をするメニューを考案する。
- ②一般食部門 テーマ「人材不足を補う省労力メニュー」  
課題メニュー：朝食は2品、昼食と夕食は1品以上、完全調理済み食品を使用し、手間のかからないメニューを考案する。
- ③行事食部門 テーマ「世界を旅するお弁当」  
課題メニュー：有料老人ホームで行事食として常食を召し上がる方々へ夕食時に提供する、日本に居ながらにして世界を楽しめるようなお弁当メニューを考案する。

(5) 事前参加登録

コンテストへの参加予定の会社は、指定の様式にて必ず事前に参加登録を行ってください。  
ご質問に対する回答、その他連絡、確認事項等など、コンテストに関する連絡先になります。

登録先 コンテスト実行委員会事務局

E-mail：hcmn7@greenhouse.co.jp

FAX：03-4243-2766

※登録期間 平成29年9月15日（金）～10月15日（日）

(6) コンテスト参加申込書及び一次審査提出書類の提出

指定された様式及び方法にて、締切日までに提出してください。

送付先 （公社）日本メディカル給食協会 コンテスト事務局宛

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5階

TEL: 03-5298-4161 FAX: 03-5298-4162

※提出締切日 平成29年12月20日（水）（消印有効）

## (7) コンテスト（二次審査）宿泊先

### ①審査委員・理事

K K Rホテル東京： 〒100-0004 東京都千代田区大手町1丁目4-1

TEL 03-3287-2921(代)※地下鉄東西線「竹橋」駅直結

### ②コンテスト（二次審査）出場者・応援サポーター・実行委員会（実行委員長・副実行委員長除く）

ホテルラングウッド： 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里5-50-5

TEL 03-3803-1234（代）※J R日暮里駅徒歩3分

## 2. 応募部門

1社につき、「治療食部門」「一般食部門」「行事食部門」の3部門すべてに応募できます。

但し、1社1部門につき1献立の応募となります。

また、一次審査通過後、コンテスト（二次審査）に出場できるのは、1社1部門になります。

※グループ各社の場合は、各社での応募ではなく、グループ会社として1社とさせていただきます。

## 3. コンテスト（二次審査）出場資格（チーム制）

(1) 所属会社の事業所に勤務されている者で、献立作成者を含む管理栄養士または栄養士1名以上と調理師または調理職1名以上で構成する合計4名が各社チームとして出場していただきます。

※注意：出場チームは、必ず献立作成者を含めたチーム構成としてください。

(2) 過去に出場した者、本社部門や管理部門に所属し教育・指導的立場にある者は出場できません。

## 4. 審査

一次審査（書類審査）結果により、治療食部門10社、一般食部門5社、行事食部門5社がコンテスト（二次審査）に出場します。

### (1) 一次審査（書類審査）

提出された献立表（様式4）と総括表（様式3）について、一次審査項目に従い審査します。

### (2) コンテスト（二次審査）

実技面の調理技術・作業工程、試食、プレゼンテーションについて審査します。

### (3) 最終審査結果

一次審査結果にコンテスト（二次審査）の審査点数が合算されて、最終の審査結果とします。

## 5. 表彰

賞	治療食	一般食	行事食
厚生労働大臣賞	1	—	—
厚生労働省医政局長賞	1	1	1
日本医師会会長賞	1	1	1
日本病院会会長賞	1	—	—
全日本病院協会会長賞	1	1	1
日本医療法人協会会長賞	1	—	—
日本病院調理師協会会長賞	1	—	—
医療関連サービス振興会理事長賞	1	1	1
日本メディカル給食協会会長賞	2	1	1
計	10本	5本	5本

## 6. 後 援

- (1) 厚生労働省
- (2) 公益社団法人 日本医師会
- (3) 一般社団法人 日本病院会
- (4) 公益社団法人 全日本病院協会
- (5) 一般社団法人 日本医療法人協会
- (6) 一般社団法人 日本病院調理師協会
- (7) 一般財団法人 医療関連サービス振興会

## 7. コンテストの連絡窓口

### (1) コンテスト実行委員会事務局

「コンテスト問合せ先」  
担 当：株式会社 グリーンハウス ヘルスケア管理部 部長 武田 達也  
〒163-1477 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17F  
TEL：03-3379-1246 携帯080-2185-1959  
コンテスト専用 FAX：03-4243-2766 E-mail：hcmn7@greenhouse.co.jp

### (2) 日本メディカル給食協会コンテスト事務局

(公社) 日本メディカル給食協会  
〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5階  
TEL：03-5298-4161 FAX：03-5298-4162

## 8. コンテスト実行委員会

実行委員長（関東信越支部 支部長）  
株式会社グリーンハウス 代表取締役専務 落合 順

副実行委員長（関東信越支部 副支部長）  
株式会社馬淵商事 代表取締役社長 馬淵 祥正

審査部会  
株式会社グリーンハウス HC事業推進本部 副部長 深浦 徳子<部会長>  
一富士フードサービス株式会社 関東支社業務第一グループ企画課 課長 下鳥 美子<副部会長>

総務部会  
株式会社 グリーンハウス ヘルスケア管理部 部長 武田 達也<部会長>  
富士産業株式会社 経営管理本部 執行役員副本部長 鈴木 潮<副部会長>

運営部会  
株式会社グリーンハウス 開発マーケティング部 担当部長 秋元 哲哉<部会長>  
シダックスフードサービス株式会社 事業推進室 部長 川島 孝子<副部会長>  
日清医療食品株式会社 営業本部 栄養・調理技術部 森 智晴<副部会長>

資材部会  
株式会社ニッコトラスト メディカル事業部長 高山 寿子 <部会長>  
株式会社ニッコトラスト メディカル事業部 第3営業部長 中川 温子 <副部会長>  
株式会社ニッコトラスト メディカル事業部 アシスタントマネージャー 佐藤 愛

## コンテスト全体スケジュール一覧表

期 日	項 目	備 考
平成29年9月15日（金）	参加募集要領ご案内	1. 加盟各社へご案内（郵送） 2. 日本メディカル給食協会ホームページ専用サイト掲載 3. 一次審査応募様式関係は、原則、協会コンテスト専用Webサイトからダウンロードしてください。 URL <a href="http://www.j-mk.or.jp/information/670/">http://www.j-mk.or.jp/information/670/</a>
平成29年9月15日（金） ～10月15日（日）	事前参加登録受付期間	コンテストへの参加予定の会社は、参加申込み前に「様式1」にて参加登録を行ってください。（応募部門は問いません）  【登録先】コンテスト実行委員会事務局 メール添付の場合：hcmn7@greenhouse.co.jp FAX 送信の場合：03-4243-2766 メールおよびFAXの題名は、「第13回日本メディカル給食協会コンテスト事前参加登録」としてください。
平成29年9月15日（金） ～10月31日（火）	参加募集要領（一次審査）に対する質問受付期間	参加募集要領および一次審査（応募書類等）について質問がございましたら、「様式5」にてお送りください。  【受付先】コンテスト実行委員会事務局 メール添付の場合：hcmn7@greenhouse.co.jp FAX 送信の場合：03-4243-2766 メールおよびFAXの題名は、「第13回日本メディカル給食協会コンテスト質問」としてください。
平成29年11月10日（金）	参加募集要領（一次審査）に対する質問回答期限	日本メディカル給食協会のコンテスト専用サイトで回答するとともに、事前参加登録された各社コンテスト担当代表者へご案内いたします。
平成29年12月20日（水）	コンテスト参加申込書、総括表、献立表の一次審査応募書類提出締切	応募部門ごとに「様式2、様式3、様式4」を1セットとし、それぞれ必要事項を記入の上、 1. 記入済みの各様式を保存したCD-RまたはDVD-Rを1枚 ※応募部門分まとめて保存可 2. 記入済みの各様式を出力（プリントアウト）したもの1部 ※応募部門ごとに出力（プリントアウト）を提出してください。 （CD-R、DVD-Rには、会社名を記載のこと）  【提出先】 （公社）日本メディカル給食協会 コンテスト事務局 宛 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5階 TEL 03-5298-4161 FAX 03-5298-4162 郵送の場合、当日消印有効
平成30年3月30日（金）	一次書類審査結果発表	応募されたすべての会社へご案内いたします。 一次書類審査通過会社（治療食部門10社、一般食部門5社、行事食部門5社）へは、後日、コンテスト（二次審査）のご案内をお送りいたします。
平成30年8月23日（木）	コンテスト（二次審査）オリエンテーション 実技事前準備 意気込みインタビュー（動画撮影）	午後より東京・華学園にて開催します。 コンテスト（二次審査）出場チーム（会社）、応援サポート者は、お集まりください。
平成30年8月24日（金）	コンテスト（二次審査）開催日	開会式・実技審査 東京（鶯谷）・華学園 表彰式・懇親会 東京（竹橋）・KKRホテル東京





## Ⅱ．コンテスト部門別テーマと献立条件 (詳細)

協会コンテスト専用Webサイトでもご確認いただけます。

URL <http://www.j-mk.or.jp/information/670/>

## 1. 治療食部門 テーマ「脂質異常症」

- (1) 課題メニュー：近年増え続けている動脈硬化性疾患の予防として食生活改善をするメニューを考案する。
- (2) 指示栄養量/日：エネルギー1,600kcal たんぱく質75.0g 脂質45.0g 食塩相当量8.0g以下
- (3) 食材費/日：780円（内税、廃棄分含む）朝食200円、昼食290円、夕食290円
- (4) 持ち込み：演出用品20円以内、食材5種類190円以内（食材費780円に含む）
- (5) 調理時間：2時間30分（盛り付け、展示、調理・作業台等片付け含む）
- (6) コンテスト（二次審査）時製造食数と展示
  - ①プレゼン審査・展示用製造食数：朝食、昼食、夕食の各1食
  - ②展示について：各食トレイの上に展示すること。展示スペース範囲は演出を含め奥行900mm×幅1800mm以内。
  - ③試食審査用製造食数：昼食2食、夕食2食

### (7) コンテスト用症例【脂質異常症】

氏名：東 京子（会社員）

生年月日：昭和42年7月11日（50歳） 性別：女性

身長：160.0cm 体重：76.0kg（BMI29.7kg/m<sup>2</sup>）標準体重：56.3kg

病名：脂質異常症（外来通院中）

病歴：30代後半の検診にてLDL-C高値を指摘され受診。食生活改善にて栄養食事指導の依頼あり。  
栄養食事指導と同時に内服開始となった。

投薬内容：ロトリガ粒状カプセル（オメガ-3脂肪酸エチルカプセル）

主訴：自覚症状なし

問診：体に良いとされる食品やサプリメント（貧血を気にしている）利用あり。不規則な仕事であり深夜に食事摂取。独身で母親と同居しており調理担当は母親である。

食習慣：朝食（10時頃）は食欲なくパン1枚、昼食（18時頃）はコンビニを利用し、うどんやジュースなど摂取。  
夕食（23時～24時頃）は、自宅で母親が準備した食事。

（油を利用した料理が多く、ごはん200g程度を摂取。）また、就寝前に間食（菓子類）の習慣あり。

運動習慣：特になし

検査データ：

検査分類	検査項目	単位	検査結果	上下限值(女性)
血液一般	WBC	10 <sup>3</sup> /μL	5.7	3.3～8.6
	RBC	10 <sup>6</sup> /μL	4.47	3.86～4.92
	Hb	g/dl	12.4	11.6～14.8
	Ht	%	37.4	35.1～44.4
生化学	AST	U/L	40	13～30
	ALT	U/L	32	7～23
	ChE	U/L	403	201～421
	γ-GT	U/L	32	9～32
	Alb	g/dL	4.2	4.1～5.1
	UN	mg/dL	10	8～20
	Cr	mg/dL	0.75	0.46～0.79
	Fe	μg/dL	66	40～188
	フェリチン	ng/dL	33	3～120
	TG	mg/dL	240	30～149
	HDL-C	mg/dL	56	40～103
	LDL-C	mg/dL	175	65～139
	LDL-C/HDL-C		3.1	

## 2. 一般食部門 テーマ「人材不足を補う省労力メニュー」

- (1) 課題メニュー：朝食は2品、昼食と夕食は1品以上、完全調理済み食品を使用し、手間のかからない料理を考案する。※完全調理済み食品＝本食品リストに掲載されているものとする。
- (2) 指示栄養量/日：エネルギー1,400～1,500kcal たんぱく質60.0～63.0g 脂質20.0～27.5%  
食塩相当量8g以下
- (3) 食材費/日：780円（内税、廃棄分含む）朝食220円、昼食280円、夕食280円
- (4) 持ち込み：演出用品20円以内、食材5種類200円以内（食材費780円に含む）
- (5) 調理時間：2時間00分（盛り付け、展示、調理・作業台等片付け含む）
- (6) コンテスト（二次審査）時製造食数と展示
  - ①プレゼン審査・展示用製造食数：朝食、昼食、夕食の各1食
  - ②展示について：各食トレイの上に展示すること。展示スペース範囲は演出を含め奥行900mm×幅1800mm以内。
  - ③試食審査用製造食数：昼食2食、夕食2食

## 3. 行事食部門 テーマ「世界を旅するお弁当」

- (1) 課題メニュー：有料老人ホームで行事食として常食を召し上がる方々へ夕食時に提供。  
日本に居ながらにして世界を楽しめるようなお弁当メニューを考案する。  
料理の対象となる世界の国々の選定は自由です。但し、和食のみは不可。
- (2) 指示栄養量/食：エネルギー1,000kcal以下 たんぱく質45.0g 脂質30.0%以下
- (3) 食材費/食：1,000円（内税、廃棄分含む）
- (4) 持ち込み：演出用品100円以内、食材10種類300円以内（食材費1,000円に含む）
- (5) 調理時間：2時間00分（盛り付け、展示、調理・作業台等片付け含む）
- (6) コンテスト（二次審査）時製造食数と展示
  - ①プレゼン審査・展示用製造食数：夕食1食
  - ②展示について：トレイの使用は自由です。展示スペース範囲は奥行700mm×幅700mm以内。
  - ③試食審査用製造食数：夕食2食
- (7) 注意事項
  - ①お弁当名やそれぞれの料理のメニュー名を工夫し、お弁当の楽しみ方についても献立表（様式4）のコンセプト欄に記入してください。
  - ②お弁当箱の持ち込みはできません。指定された中から選択してください。
  - ③お弁当箱外に置く食器は、汁、デザート、飲み物の3つまでとします。
  - ④お弁当箱の蓋ができるように盛り付けをしてください。

## 4. 共通事項

- (1) 持ち込み装飾品は、衛生的かつ価格が明確で誰もが容易に入手できるものを使用することとし、非売品の使用はできません。
- (2) 食器類は、お弁当箱のみ行事食部門専用（食器リスト90～97）となりますがその他の食器は3部門すべてで使用できます。
- (3) 食品価格表にある食品は、3部門で使用することができます。  
※完全調理済み食品も治療食部門、行事食部門で使用できます。
- (4) 献立表（様式4）コンセプト欄には、作成ポイント、工夫等を記入します。
- (5) すべての料理は、大量調理可能であることとします。

## 5. 什器機器・器具備品

### 1) 治療食部門 実技会場 1号館 501実習室

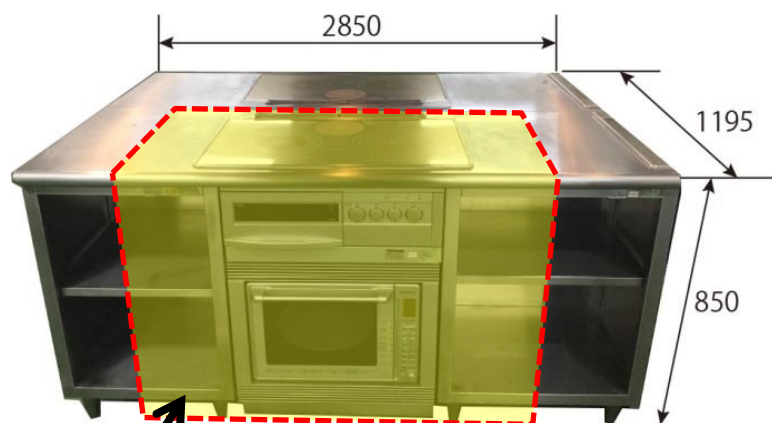


#### ①調理・作業台（1チーム1台使用）



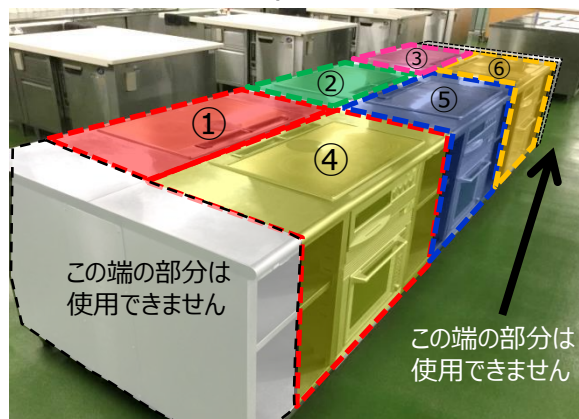
③冷蔵庫

#### ②IH方式レンジ・オープン



1チーム分の使用エリア

1チーム分の使用エリア区分の全体イメージ  
(6チームで使用します)



2) 治療食部門 実技会場 1号館 501実習室 調理器具・備品

このリストにない器具・備品は、事前申請の上、各出場会社（チーム）でご用意ください。

**治療食部門（501実習室）**


	品名	数量
1	水切りカゴ	1
2	三角コーナー	1
3	手つきカップ(10.5cm)	6
4	ステンレス皿(20cm)	3
5	アルミ皿(14cm)	3
6	湯のみ	6
7	白小皿(10cm)	6
8	泡だて器	1
9	フライ返し	2
10	ゴムべら	1
11	おろし金	1
12	お玉(穴あき)	1
13	お玉	2
14	スパテラ	3
15	宮島	1
16	菜箸	3
17	盛箸	2
18	横レードル (70ml)	1
19	ピーラー	1
20	計量カップ	1
21	計量スプーン 5ml	2
22	計量スプーン 15ml	2
23	ソテーパン16cm(蓋有)	1
24	ソテーパン21cm(蓋有)	1
25	ボール小 Ø21cm	3
26	ボール中 Ø24.5cm	1
27	ボール大 Ø27cm	1
28	弁慶ざる 20cm	1
29	ストレーナー 20cm	1
30	盆ざる 30cm	1
31	まな板 (25cm×45cm)	3
32	蒸し器 (写真参照) 各チーム共通使用	あり
33	文化鍋	1
34	両手鍋	1
35	ソースパン16cm(蓋有)	1
36	ソースパン19cm(蓋無)	1
37	ソースパン21cm(蓋有)	1
38	スケール (1g～1000g計量)	2
39	電源 (100V20A) コンセント	2

※手洗い洗剤、食器用洗剤、アルコール、スポンジは協会が用意します。  
 ※スチームコンベクションオーブンは使用できません。  
 ※炊飯について：白飯（炊飯米）は各チーム共通食として事務局が外部調達します。白飯以外の色ご飯は、各チームでご用意ください。




**蒸し器**

**蒸し器は、各チーム共用機器となります。**



または、



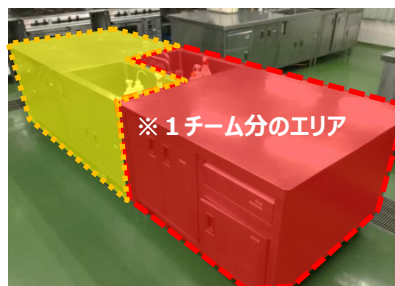
3) 一般食部門・行事食部門 実技会場 6号館 507実習室、508実習室 (共通)



①調理・作業台  
(2チームでひとつの調理・作業台を使用します)



調理・作業台1チーム分のエリア



②ガス式レンジ・オーブン



ガスレンジ台1チーム分のエリア



③冷蔵庫



冷蔵庫内1チーム分のエリア



冷蔵庫内 使用可能範囲 (内側)  
1段: 高さ 245mm  
幅 650mm  
奥行 630mm  
4枚扉の1枚扉あたり2段になっています。

4) 一般食部門・行事食部門 実技会場 6号館 507実習室、508実習室 調理器具・備品 (共通)

このリストにない器具・備品は、事前申請の上、各出場会社 (チーム) でご用意ください。

**一般食部門 (507実習室)、行事食部門 (508実習室) 共通**

	品名	数量
1	水切りカゴ	1
2	三角コーナー	1
3	分配カップ(アルミカップ 11cm)	3
4	手付きカップ(10.5cm)	3
5	ステンレス皿 (20cm)	3
6	アルミ皿 (14cm)	3
7	白小皿 (9cm)	3
8	ホイッパー	2
9	フライ返し	1
10	ゴムべら	2
11	おろし金	1
12	穴あきお玉	1
13	お玉	2
14	スパテラ	3
15	宮島	1
16	菜箸	2
17	盛箸	2
18	横レードル (70ml)	1
19	ピーラー	1
20	計量カップ	1
21	大さじ	2
22	小さじ	2
23	ソテーパン (蓋なし) 508 : 21cm 507 : 24cm	1
24	ボール小 Ø21cm	2
25	ボール中 Ø24cm	2
26	ボール大 Ø30cm	2
27	弁慶ざる 20cm	1
28	ストレーナー 20cm	1
29	盆ざる 30cm	1
30	まな板 (25cm×45cm)	3
31	蒸し器 (写真参照) 各チーム共通使用	あり
32	ソトワ鍋 508 : 24cm 507 : 27cm	1
33	雪平鍋15cm	1
34	雪平鍋21cm	1
35	雪平鍋24cm	1
36	和鍋 (アルマイト) 30cm	1
37	文化鍋	1
38	ソースパン15cm(蓋無)	1
39	ソースパン18cm(蓋無)	1
40	ソースパン21cm(蓋無)	1
41	スケール (1g ~ 1000g計量)	2
42	電源 (100V20A) コンセント	1

※手洗い洗剤、食器用洗剤、アルコール、スポンジは協会が用意します。  
 ※スチームコンベクションオーブンは使用できません。  
 ※炊飯について：白飯 (炊飯米) は各チーム共通食として事務局が外部調達します。白飯以外の色ご飯は、各チームでご用意ください。



**蒸し器**

蒸し器は、各チーム共用機器となります。



または、







### Ⅲ. 一次審査実施要領

協会コンテスト専用Webサイトでもご確認いただけます。

URL <http://www.j-mk.or.jp/information/670/>

## 1. 応募部門

1社につき、「治療食部門」「一般食部門」「行事食部門」の3部門すべてに応募できます。但し、1社1部門につき1献立の応募となります。また、一次審査通過後、コンテスト（二次審査）に出場できるのは、1社1部門になります。

※グループ各社の場合は、各社での応募ではなく、グループ会社として1社とさせていただきます。

## 2. コンテスト（二次審査）出場資格（チーム制）

（1）所属会社の事業所に勤務されている者で、献立作成者を含む管理栄養士または栄養士1名以上と調理師または調理職1名以上で構成する4名を1チームとします。

※注意：出場チームは、必ず献立作成者を含めたチーム構成としてください。

（2）過去に出場した者、本社部門や管理部門に所属し教育・指導的立場にある者は出場できません。

## 3. 応募方法

様式のダウンロード、書類作成方法の詳細については、協会コンテスト専用Webサイトでご確認ください。

URL <http://www.j-mk.or.jp/information/670/>

### （1）事前参加登録

コンテストへの参加予定の会社は、指定の様式（様式1）にて必ず事前に参加登録を行ってください。ご質問に対する回答、その他連絡、確認事項等など、コンテストに関する連絡先になります。

①事前登録受付期間：平成29年9月15日（金）～10月15日（日）

②登録内容：会社名、コンテスト担当代表者氏名、TEL、FAX、メールアドレスなど（様式1）  
※事前参加登録では、コンテスト参加部門名は不要です。

③登録方法：コンテスト実行委員会事務局

メールの場合 [hcmn7@greenhouse.co.jp](mailto:hcmn7@greenhouse.co.jp)

FAXの場合 03-4243-2766

メールおよびFAXの題名＝「第13回日本メディカル給食協会コンテスト事前参加登録」とする。

（2）応募書類（様式）提出 提出締切日 平成29年12月20日（水） 当日消印有効

①コンテスト参加申込書（様式2）

②総括表（治療食部門＝様式3-1、一般食部門＝様式3-2、行事食部門＝様式3-3）

③献立表（治療食部門＝様式4-1、一般食部門＝様式4-2、行事食部門＝様式4-3）

※料理写真の提出はございません。また、献立表・総括表は、注意事項を守り、応募するコンテスト部門ごとに作成してください。1部門応募ごとに、①～③のセットを提出してください。

### （3）応募方法

応募部門ごとに上記様式書類①～③を1セットとし、それぞれ必要事項を記入の上、

①記入済みの各様式を保存したCD-RまたはDVD-Rを1枚 ※応募部門分まとめて保存可

②記入済みの各様式を出力（プリントアウト）したもの1部 ※応募部門ごとに出力（プリントアウト）を提出してください。（CD-R、DVD-Rには、会社名を記載のこと）

（4）送付先 （公社）日本メディカル給食協会 コンテスト事務局宛

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-6-17 フォルテ神田5階

TEL: 03-5298-4161 FAX: 03-5298-4162

## 4. 質問と回答

（1）一次審査に関する質問 平成29年10月31日（火）までに提出してください。（様式5）

（2）質問受付先 コンテスト実行委員会事務局

メール添付の場合：[hcmn7@grennhouse.co.jp](mailto:hcmn7@grennhouse.co.jp)

FAX 送付の場合：03-4243-2766

メールおよびFAXの題名＝「第13回日本メディカル給食協会コンテスト質問」とする。

（3）質問の回答 平成29年11月10日（金）までに協会コンテスト専用Webサイト 及び事前参加登録された方へメールまたはFAXでご案内します。

5. 一次審査結果発表

平成30年3月30日（金）協会コンテスト専用Webサイトで発表します。追って、一次審査通過会社には、コンテスト（二次審査）（平成30年8月24日）のご案内と共に文書をお送りいたします。

6. 一次審査項目と評価配点基準

（提出書類の締切日後の提出や必要書類が揃っていない場合は、審査前に失格となります）

一次審査配点基準

評価基準 採点：10点=大変良い・8点=良い・6点=やや良い・4点=やや悪い・2点=悪い・0点=非常に悪い

治療食部門<脂質異常症>

No	項 目	採 点					
1	当該疾病を理解し、献立が作成されている	10	8	6	4	2	0
2	指示栄養素が守られていて、一日3食適正に配分されている	10	8	6	4	2	0
3	指示の食材（持込み食材及び演出用品を含む）価格が適正である	10	8	6	4	2	0
4	各々の料理及び全体量が一人分として適正である	10	8	6	4	2	0
5	当該治療食に適した調理法である	10	8	6	4	2	0
6	調味料は有効かつ、適正に使用されている	10	8	6	4	2	0
7	工夫やアイデア等（作成ポイント・コメント）が適切である	10	8	6	4	2	0
8	食材の安全性が考慮されている	10	8	6	4	2	0
9	全体のバランスがとれていて、色彩や、季節感が考慮されている	10	8	6	4	2	0
10	患者の嗜好を考慮し、喫食率向上の工夫がみられる	10	8	6	4	2	0
小 計		/ 100 点					

一般食部門 <人材不足を補う省労力メニュー>

No	項 目	採 点					
1	テーマを理解し、献立が作成されている	10	8	6	4	2	0
2	指示栄養素が守られていて、一日3食適正に配分されている	10	8	6	4	2	0
3	指示の食材（持込み食材及び演出用品を含む）価格が適正である	10	8	6	4	2	0
4	各々の料理及び全体量が一人分として適正である	10	8	6	4	2	0
5	完調品の特性を考慮した調理法である	10	8	6	4	2	0
6	調味料は有効かつ、適正に使用されている	10	8	6	4	2	0
7	工夫やアイデア等（作成ポイント・コメント）が適切である	10	8	6	4	2	0
8	食材の安全性が考慮されている	10	8	6	4	2	0
9	全体のバランスがとれていて、色彩や、季節感が考慮されている	10	8	6	4	2	0
10	普及性が考慮されている	10	8	6	4	2	0
小 計		/ 100 点					

行事食部門 <世界を旅するお弁当>

No	項 目	採 点					
1	テーマに合った弁当用メニューが作成されている	10	8	6	4	2	0
2	喫食対象者を考慮したメニューが作成されている	10	8	6	4	2	0
3	指示の食材（持込み食材及び演出用品を含む）価格が適正である	10	8	6	4	2	0
4	各々の料理及び全体量が一人分として適正である	10	8	6	4	2	0
5	お弁当の楽しみ方に工夫がみられる	10	8	6	4	2	0
6	調味料は有効かつ、適正に使用されている	10	8	6	4	2	0
7	工夫やアイデア等（作成ポイント・コメント）が適切である	10	8	6	4	2	0
8	食材の安全性が考慮されている	10	8	6	4	2	0
9	全体のバランスがとれていて、色彩や、季節感が考慮されている	10	8	6	4	2	0
10	国際色豊かで、バラエティに富んだ献立である	10	8	6	4	2	0
小 計		/ 100 点					



## IV. 一次審査提出書類 様式

様式は、協会コンテスト専用Webサイトからダウンロードしてください。

URL <http://www.j-mk.or.jp/information/670/>

様式 1 : 事前参加登録書

様式 2 : 参加申込書

様式 3 : 各部門総括表

様式3-1「治療食部門総括表」

様式3-2「一般食部門総括表」

様式3-3「行事食部門総括表」

様式 4 : 各部門献立表

様式4-1「治療食部門・朝 昼 夕」

様式4-2「一般食部門・朝 昼 夕」

様式4-3「行事食部門・夕」

様式 5 : 一次審査に関する質問票

1. コンテスト事前参加登録書（様式1）

（様式1）提出期限：平成29年10月15日（日）

平成 年 月 日

（公社）日本メディカル給食協会  
第13回 治療食等献立・調理技術コンテスト

実行委員長 落合 順 様

事前参加登録書

第13回治療食等献立・調理技術コンテストに事前参加登録を行います。

記

1. 会社名と協会所属支部名

会社名	協会所属支部名↓ (下記支部一覧参照)
(カタカナ)	支部

2. コンテスト担当代表者 ※コンテスト関係の連絡窓口となります。

(フリガナ) 氏名
所属部署名：
TEL： FAX：
メールアドレス：

※協会支部一覧

支部名	所属都道府県
北日本支部	北海道、青森、岩手、秋田、山形、宮城、福島
関東信越支部	茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、新潟、山梨、長野
東海北陸支部	富山、石川、岐阜、静岡、愛知、三重
近畿支部	滋賀、福井、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山
西日本支部	鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄

## 2. コンテスト参加申込書（様式2）

（様式2）提出期限：平成29年12月20日（水）

※応募する部門別に提出してください。

平成 年 月 日

（公社）日本メディカル給食協会  
 第13回 治療食等献立・調理技術コンテスト  
 実行委員長 落合 順 様

### 参加申込書

第13回治療食等献立・調理技術コンテストに参加いたしますので、下記の通り、申込みいたします。

#### 記

1. 参加部門 治療食部門 一般食部門 行事食部門  
 （□に☑を入れてください）

2. 会社名と協会所属支部名

会社名	協会所属支部名↓ （下記支部一覧参照）
（カタカナ）	支部

3. 会社所在地

〒

4. コンテスト担当代表者

（フリガナ） 氏名	
所属部署名：	
TEL：	FAX：
メールアドレス：	

#### ※協会支部一覧

支部名	所属都道府県
北日本支部	北海道、青森、岩手、秋田、山形、宮城、福島
関東信越支部	茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、神奈川、新潟、山梨、長野
東海北陸支部	富山、石川、岐阜、静岡、愛知、三重
近畿支部	滋賀、福井、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山
西日本支部	鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、高知、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄

提出期限：平成29年12月20日（水）

### 第13回 治療食等献立・調理技術コンテスト 治療食部門 総括表

会社名：

(フリガナ)

コンテスト担当代表者氏名：

(フリガナ)

献立作成者氏名：

献立作成者勤務事業所名：

区分	治療食部門				
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
朝食	0	0	0	0	0
昼食	0	0	0	0	0
夕食	0	0	0	0	0
一日合計	0	0	0	0	0
たんぱく質E比	%				
脂質E比	%				
炭水化物E比	%				
食材料費 ( (A)(B) を除く)	円				
(A) 演出用品費	円				
(B) 持ち込み 食材費	円				
食材料費合計額	0 円				



提出期限：平成29年12月20日（水）

第13回 治療食等献立・調理技術コンテスト  
一般食部門 総括表

会社名：

(フリガナ)

コンテスト担当代表者氏名：

(フリガナ)

献立作成者氏名：

献立作成者勤務事業所名：

区分	一般食部門				
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
朝食	0	0	0	0	0
昼食	0	0	0	0	0
夕食	0	0	0	0	0
一日合計	0	0	0	0	0
たんぱく質 E 比	%				
脂質 E 比	%				
炭水化物 E 比	%				
食材料費 ( (A)(B) を除く)	円				
(A) 演出用品費	円				
(B) 持ち込み 食材料費	円				
食材料費合計額	0 円				

提出期限：平成29年12月20日（水）

## 第13回 治療食等献立・調理技術コンテスト 行事食部門 総括表

会社名：\_\_\_\_\_

(フリガナ)

コンテスト担当代表者氏名：\_\_\_\_\_

(フリガナ)

献立作成者氏名：\_\_\_\_\_

献立作成者勤務事業所名：\_\_\_\_\_

区分	行事食部門				
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
昼食又は夕食	0	0	0	0	0
たんぱく質 E 比	%				
脂質 E 比	%				
炭水化物 E 比	%				
食材料費 ( (A) (B) を除く)	円				
(A) 演出用品費	円				
(B) 持ち込み 食材料費	円				
食材料費合計額	0 円				

















13. 質問票 (様式5)

【受付先】コンテスト実行委員会事務局  
 メール添付の場合： hcmn7@greenhouse.co.jp  
 FAXの場合： 03-4243-2766

日本メデイカル給食協会主催  
 第13回治療食等献立・調理技術コンテスト

一次審査に関する質問票

※あらかじめ、参加募集要領36ページ「一次審査に関するFAQ」をご確認ください。

記入日 年 月 日

1. 会社名

(フリガナ)

2. コンテスト担当代表者氏名  
 (事前参加登録書と同じ方)

3. 連絡先 (メール、TEL、FAX) メールアドレス： \_\_\_\_\_

TEL： \_\_\_\_\_

FAX： \_\_\_\_\_

4. 質問内容

NO.	質問内容
1	
2	
3	
4	
5	

## V. 一次審査に関するFAQ

第13回治療食等献立・調理技術コンテスト

一次審査に関するFAQ

NO	区分	質問内容	回答
1	食材	主食に笹寿司を考えているが使用する笹は食材費に含まれるのか、それとも演出費用に含まれてしまうのでしょうか。	持ち込み食材としての扱いになります。演出用品を含めた全体の食材費内に収めてください。
2	演出	演出としてお箸やスプーンは用意してよいのでしょうか。食材費になるのでしょうか。	お箸、スプーン等の演出はしないでください。
3	演出	治療食部門の演出用品・持込の費用は20円以内、食材は持ち込み5種類190円以内とありますが、立替ですか、当社負担でしょうか。	演出用品費用、持ち込み食材費用は、参加者（参加会社）負担となります。コンテスト事務局では精算いたしません。
4	演出	演出用に葉っぱ類を使用したいと考えていますが、献立に入力できますか、費用は0円等（自宅の庭より持ち込む等）	入力できます。但し、演出用品は、どこでも誰でも入手できるものをご使用してください。非売品は認められません。
5	演出	献立上、大皿に他の皿をのせるような演出は可能ですか。	可能です。食器は工夫して使用してください。
6	演出	パネルなどの使用は出来ますか（プレゼン時）。これは、演出用品となりますか。	プレゼン時にパネル使用は認めておりません。口頭での説明のみとなります。
7	機器・備品	調理台はどのようなタイプになりますか。	部門別に異なりますので、詳細は参加募集要領をご確認ください。
8	機器・備品	コンロ口はいくつありますか。	部門別に異なりますので、詳細は参加募集要領をご確認ください。
9	機器・備品	オープンがありますか。	ございます。詳しくは参加募集要領をご確認ください。
10	機器・備品	調理中、冷蔵庫は使用できますか。	使用できます。詳しくは参加募集要領をご確認ください。
11	機器・備品	調理中、冷凍庫は使用できますか。	使用できません。氷は使用できます。
12	機器・備品	コンセントは使用できますか、何ヶ所使用できますか。	治療食部門は、1チームあたり2口、一般食部門と行事食部門は、1チームあたり1口、使用できるとお考えください。
13	機器・備品	使用できる調理器具はどんな物があるか教えていただきたい。 調理室設置器具や設置以外器具に記載されている器具でも、サイズ等の関係で当社で持っていきたい場合は申請すれば持っていきますか。	調理会場の調理器具は、参加募集要領のとおりです。 持ち込み器具・機材は、予め申請してください。 （二次審査実施要領でご案内）
14	持ち込み品	持込食材で同一食材使用の場合、朝・昼・夕使用するとしたら3種類になりますか。1種類と考えてよろしいでしょうか？	1種類としてお考えください。
15	持ち込み品	当日持ち込み食材の金額は、現在の食材金額を入力する形でよろしいのでしょうか。	献立作成時の購入食材金額で入力します。また、栄養価も直接入力してください。但し、行挿入・削除はしないでください。
16	食器	食器リストは、部門別に分かれていないが、すべての部門に共通だと解釈してよいのか。	参加募集要領の通りです。 3部門共通の食器リストとなります。行事食部門については、リスト内の弁当箱の中から選択してください。
17	食器	使用食器は、食器リストのみと考えてよいでしょうか。申請すればこれ以外も使用できますか。	食器リストの中から選定して下さい。持ち込みは不可となっております。
18	提出書類	指示食材費は税抜きでしょうか、税込でしょうか。	税込価格で表示しております。
19	提出書類	一次審査の結果は、どのようなかたちで連絡が来るのでしょうか。結果後、質問等の受付ありますか。	一次審査結果は3月30日（金）に応募チームに文書を発送するとともに、日本メディカル協会コンテスト専用サイトでお知らせし、その後、期間を設けて二次審査の質問等を受け付けます。
20	提出書類	持ち込み食材の栄養価どのようにすれば良いのか教えてください。	持ち込み食材のデータは、直接入力をお願いします。但し、行挿入・削除はしないでください。
21	提出書類	演出用品も価格の入力が必要かと思えます。 ※ 白いセルを、一度でも手入力すると、計算式が壊れます。とありますが、入力し問題なく合計されるのでしょうか。	問題ございません。 但し、行挿入・削除はしないでください。

## 資料 1 . 食品価格表

第13回治療食等献立・調理技術コンテスト価格表

(注) 食品の単価は、全て税込み表示です。

1-穀類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 q 単価
01006	おおむぎ-押麦		012885	押麦	はくばく	291	pc	800g	800	0.36
01015	薄力粉-1等	◎	012572	小麦粉	日本製粉	194	pc	1kg	1000	0.19
01024	プレミックス粉-ホットケーキ用		010529	パンケーキミックス	日清フーズ	505	pc	1kg	1000	0.50
01025	プレミックス粉-パン粉用		012501	天ぷら粉 軽やか衣	日清フーズ	379	pc	1kg	1000	0.37
01026	食パン		019195	ロイヤルフレッドサンドイッチ用	山崎製パン	189	pc	約215g (12枚入)	215	0.87
01031	フランスパン		019118	スペシャルパリジャン	山崎製パン	173	pc	約238g	238	0.72
01034	ロールパン		019126	芳醇酵母ロール	山崎製パン	102	pc	約32g×5	160	0.63
01039	うどん-ゆで		095441	リンゴ冷凍うどん	東洋水産	797	C S	250g×20	5000	0.15
01041	干しうどん-乾		012883	讃岐うどん	さぬきシセイ	151	pc	500g	500	0.30
01043	そうめん-ひやむぎ-乾		013060	讃岐そうめん	さぬきシセイ	151	pc	500g	500	0.30
01047	中華めん-生		095445	冷凍ラーメン	東洋水産	828	pc	200g×20	4000	0.25
01049	蒸し中華めん		025001	焼そば蒸麺	シマダヤ	165	pc	150g×3	450	0.36
01063A	マカロニ-スパゲッティ-乾		012556	2k シルマカロニ	オムタ製粉	933	pc	2kg	2000	0.46
01063B	マカロニ-スパゲッティ-乾		012822	1k スパゲティ (1.7mm)	マックスレーディング	291	pc	1kg	1000	0.29
01065	生ふ		017394	(生麺) もみじふ	隆光商事	234	本	約110g	110	2.12
01066	焼きふ-割せふ		017121	おつゆふ	隆光商事	315	pc	200g	200	1.58
01067A	焼きふ-板ふ		017124	庄内ふ	飯島食品	243	pc	60g	60	4.05
01067B	焼きふ		013295	花ふ	飯島食品	666	pc	500g	500	1.33
01074	ぎょうざの皮		059970	餃子の皮 (24枚入り)	三上水産	175	pc	約100g	100	1.75
01077	パン粉-生		012767	生パン粉	旭トラスフーズ	331	pc	1kg	1000	0.33
01079	パン粉-乾	◎	012682	パン粉 乾	旭トラスフーズ	690	pc	2kg	2000	0.34
01083	こめ(水稲穀粒)-精白米	◎	041395	ひとめぼれ	JA天童	1706	袋	5kg	5000	0.34
01105	こめ(陸稲穀粒)-精白米		046186	もち米	シャパンライス	501	pc	1kg	1000	0.50
01114	上新粉		013223	上新粉	川光物産	607	pc	1kg	1000	0.60
01115	ピーン		014209	ピーン	大栄貿易	622	pc	1kg	1000	0.62
01117	もち		014792	切り餅	丸善	301	pc	1kg	1000	0.30
01120	白玉粉		013203	白玉粉	川光商事	404	pc	300g	300	1.34
01129	そば 干しそば-乾		015797	はい! 干番信州そば	はくばく	175	pc	270g	270	0.64

2-いも及びでん粉類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 q 単価
02003A	精粉こんにやく		022542	板こんにやく (黒)	関根食品	114	個	250g	250	0.45
02003B	精粉こんにやく		022513	板こんにやく (白)	関根食品	114	個	250g	250	0.45
02005	こんにやく しらたき		022539	白滝	関根食品	136	個	200g	200	0.68
02006	さつまいも-生		34119	さつまいも		486	kg	L	1000	0.48
02012A	さといも-冷凍 丸		049309	冷 里芋 (M)	交洋	194	pc	500g (15~25個)	500	0.38
02012B	さといも-冷凍 六角		049813	冷 六角里芋	アイガー	243	pc	500g	500	0.54
02017	じゃがいも-生		30208	じゃが芋		331	kg	L	1000	0.33
02021	じゃがいも-乾燥マッシュポテト		011279	マッシュポテト (アメリカ産)	火の国商事	583	pc	1kg	1000	0.58
02023	なかいも-生		30440	長芋		884	kg	L	1000	0.88
02025	やまいも-生		30416	(生) 大和芋		583	pc	A L約400g	400	1.45
02029	くずでん粉		014206	くずり	北村製麺所	690	pc	500g	500	1.38
02034	じゃがいもでん粉	◎	012895	北海道産片栗粉	三幸	262	pc	1kg	1000	0.26
02039A	はるさめ 緑豆-乾		012575	ロニー	ケミン食品	437	pc	500g	500	0.87
02039B	はるさめ 緑豆-乾		014772	中国春雨	三幸	530	pc	1kg	1000	0.53

3-砂糖及び甘味類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 q 単価
03001	黒砂糖		059999	黒砂糖		437	pc	500g	500	0.87
03003	車糖-上白糖	◎	013070	上白糖	日新製糖	224	pc	1kg	1000	0.22
03004	車糖-三温糖		012996	三温糖	日新製糖	243	pc	1kg	1000	0.24
03005	ざらめ糖-グラニュー糖		013083	グラニュー糖	丸木商事	238	pc	1kg	1000	0.23
03007	ざらめ糖-中ざら糖		012983	中双糖	日新製糖	262	pc	1kg	1000	0.26
03011	加工糖-粉糖		059999	粉砂糖	協立食品	184	pc	200g	200	0.92

03016	水あめ			010988	みずあめ			梅屋ハネー		267	本	600g		600	0.44
03022	はちみつ			014335	純粋はちみつ			梅屋ハネー		447	本	500g		500	0.89
03023	メープルシロップ			059999	メープルシロップ					972	本	250		250	3.88
<b>4-豆類</b>															
食品番号	日本食品標準成分表	食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価				
04001	あずき-全粒、乾			015319	あずき	タイスター	1020	pc	1kg	1000	1.02				
04003	あずき-ゆで小豆缶詰			013368	小倉あずき缶	天狗缶詰	554	缶	1000g	1000	0.55				
04004	あずき-こしあん			013954	こしあん(練)	火刀国商事	350	pc	1kg	1000	0.35				
04009	いんげんまめ-うずら豆			021817	金時豆	アジック	408	pc	500g	500	0.81				
04016	えんどう-ういす豆			021687	業務用ういす豆	フジコ	301	pc	500g	500	0.60				
04028	だいず-水煮缶詰			013159	国産大豆水煮	石光商事	384	pc	1kg	1000	0.38				
04030	きな粉・脱皮大豆			010681	きな粉	川光商事	68	pc	100g	100	0.68				
04032	木綿豆腐			087222	一丁寄せ豆腐(木綿)	太子食品	77	個	400g	400	0.19				
04033	絹ごし豆腐			087111	一丁寄せ豆腐(絹)	太子食品	77	個	400g	400	0.19				
04038	焼き豆腐			087255	焼き豆腐	こいしや食品	68	個	350g	350	0.19				
04039	生揚げ			087264	生揚げ	こいしや食品	68	個	約170g	170	0.40				
04040	油揚げ			087265	油揚げ	こいしや食品	35	pc	約15g×2	30	1.16				
04041	がんもどき			087271	糠小がんと	こいしや食品	9	個	約10g	10	0.90				
04042	凍り豆腐			014139	あさひ ころや豆腐	旭松	272	pc	198g(12個入)	198	1.37				
04046	糸引き納豆			022560	納豆	オーサト	83	pc	45g×4	180	0.46				
04052	豆乳			088101	調整豆乳	キッコーマン	234	本	1L	1000	0.23				
<b>5-雑穀類</b>															
食品番号	日本食品標準成分表	食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価				
05001	アーモンド-乾			012456	アーモンドスライス	共立食品	1380	pc	500g	500	2.76				
05010	日本ぐり-生			049046	冷) むき栗	アイガー	1263	pc	1kg(200~260個)	1000	1.26				
05012	日本ぐり-甘露煮			014351	栗甘露煮(瓶)	GFC	1439	pc	1100g 固650g	650	2.21				
05018A	ごま-いり		◎	014611	ごま(白)	真誠	248	pc	200g	200	1.24				
05018B	ごま-いり		◎	014625	ごま(黒)	真誠	270	pc	200g	200	1.35				
05018C	ごま-すり		◎	014635	すりごま(白)	真誠	184	pc	120g	120	1.53				
05018D	ごま-すり		◎	014644	すりごま(黒)	真誠	194	pc	120g	120	1.61				
05042	ごま-ねり			014835	ねりごま(白)	九鬼	807	pc	500g	500	1.61				
<b>6-野菜類</b>															
食品番号	日本食品標準成分表	食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価				
06003	あまつき-葉、生			33735	(生) 浅月		252	束	約30g	30	8.40				
06007	アスパラガス-若葉、生			33366	アスパラガス		291	束	100g	100	2.91				
06009	アスパラガス-水煮缶詰			013876	ロングアスパラ缶	スト-缶詰	481	缶	内425g 固285g	285	1.68				
06010	さやいんげん-若さや、生			34220	いんげん		2624	kg	M	1000	2.62				
06011	さやいんげん-若さや、ゆで			049119	冷) イングン(M)	富士通商	151	pc	500g(長さ8~13cm 直径8~10mm 約80本)	500	0.30				
06017	えだまめ-冷凍			049169	冷) 枝豆(塩茹で)	東洋貿易	194	pc	500g	500	0.38				
06020	さやえんどう-若さや、生			033780	きぬさや		4900	kg	1kg	1000	4.90				
06021	さやえんどう-若さや、ゆで			049146	冷) キヌサヤ	椿食品	272	pc	500g(長さ4~8cm 約180~250枚)	500	0.54				
06025	カリビース-冷凍			049558	冷) カリビース	日鉄住金	311	pc	1kg	1000	0.31				
06032	オクラ-果実、生			33612	おくら		126	pc	100g	100	1.26				
06039A	かぶ-根、皮むき、ゆで、乱切り			041029	冷) かぶ 乱切り	椿食品	194	pc	500g	500	0.38				
06039B	かぶ-根、皮むき、ゆで、いちよう切り			041030	冷) かぶ いちよう切り	椿食品	218	pc	500g	500	0.43				
06048	西洋かぼちゃ-果実、生			33522	南瓜		467	個	6玉	1600	0.29				
06050	西洋かぼちゃ-果実、冷凍			049067	冷) かぼちゃ乱切り	東洋貿易	321	pc	1kg(約20g~30g 約30~50個)	1000	0.32				
06054	カリフラワー-花序、生			33345	カリフラワー		564	個	L(約550g)	550	1.02				
06055	カリフラワー-花序、ゆで			049164	冷) カリフラワー	ライアーズ	141	pc	500g(約3~5cm 約20~26個)	500	0.28				
06056	かんひょう-乾			013193	かんひょう	小野口商店	1190	pc	500g	500	2.38				
06061	キャベツ-結球葉、生			30619	キャベツ		199	kg		1000	0.19				
06061B	キャベツ-カット、生			029111	キャベツスライス1mm	タイハイ	189	pc	500g	500	0.37				
06064	レッドキャベツ-結球葉、生			32127	レッドキャベツ		651	個	6玉	1000	0.65				
06065	きゅうり-果実、生			31014	胡瓜		777	kg		1000	0.77				
06065B	きゅうり-カット、生			029173	胡瓜1mm	タイハイ	947	pc	1kg	1000	0.94				
06067	きゅうり-漬物-しょうゆ漬			020379	青かつほ漬	三商	214	pc	1kg	1000	0.24				
06072	きゅうり-漬物-水漬			33862	水漬		155	pc	200g	200	0.77				

06077	クレソン-莖葉、生		クレソン	32143						145	束	50g				50	2.90
06084	ごぼう-根、生		牛蒡	31414						1117	kg	L				1000	1.11
06086	ごまつな-葉、生		小松菜	32059						155	束	200g				200	0.77
06093	しじょうがらし-果実、生		しじょう	33984						272	pc	100g (30本入)				100	2.72
06095	しそ-葉、生		大葉(10枚)	32395						72	pc	10枚				10	7.20
06099	しゆんぎく-葉、生		蒼菊	32046						271	束	150g				150	1.80
06103	しよが-塊莖、生		輸入古根生姜	32021						1836	kg					1000	1.83
06104	しよが-漬物-酢漬		はじかみ生姜 瓶入り	024005						238	pc	15本 約8g				130	1.83
06105	しよが-漬物-甘酢漬		甘酢生姜	020258						598	pc	1kg				1000	0.59
06116	ズッキーニ-果実、生		ズッキーニ	32686						224	本					100	2.24
06119	セロリ-葉柄、生		セロリ	32092						194	本	L				200	0.97
06121	ぜんまい-若芽、ゆで		ぜんまい	031370						758	pc	1kg				1000	0.75
06125	そらまめ-未熟豆、ゆで		冷 空豆	049507						224	pc	500g (長さ30mm以上 約120個)				500	0.44
06126	アササイ-葉、生		アササイ	34343						250	pc	200g				200	1.25
06132	だいこん-根、皮つき、生		大根	30519						224	kg	L				1000	0.22
06135A	だいこん-根、皮むき、ゆで、せん切り		冷 だいこん せん切り	042414						350	pc	1kg				1000	0.35
06135B	だいこん-根、皮むき、ゆで、乱切り		冷 だいこん 乱切り	042416						350	pc	1kg				1000	0.35
06136	切り干し大根		切り干し大根	022403						773	pc	1kg				1000	0.77
06138	だいこん 漬物-しお押し大根漬		(漬物) たくあん漬 1本	021601						155	pc	300~400g				300	0.51
06139	だいこん 漬物-干しだいこん漬		干しだいこん漬	020332						214	pc	1kg				1000	0.21
06150	たけのこ-若莖、ゆで		たけのこ水煮 (孟宗菊カット)	022355						515	pc	内1400g固1000g				1000	0.51
06153	たまねぎ-りん茎、生		玉葱	30047						243	kg					1000	0.24
06153B	たまねぎ-カット、生		玉ねぎスライス1mm	028337						428	pc	1kg				1000	0.42
06156	赤たまねぎ-りん茎、生		レッドオニオン	33120						408	kg	M~L				1000	0.40
06160	チンゲンツアイ-葉、生		チンゲン菜	34320						145	束	100g				100	1.45
06161	チンゲンツアイ-葉、ゆで		冷 チンゲン菜カット	049086						131	pc	500g (3~5cmカット)				500	0.26
06173	冬瓜、生		冬瓜	031098						1260	個	約3kg				3000	0.42
06174	冬瓜、ゆで		冷凍冬瓜乱切	049065						287	pc	500g				500	0.57
06175	スイートコーン-未熟種子、生		玉蜀黍(トウモロコシ)	33793						291	本	約350g				350	0.83
06177	スイートコーン-未熟種子、ホール、冷凍		冷 スウィートコーン	049584						301	pc	1kg				1000	0.30
06179	スイートコーン 缶詰-カ-139g缶		冷 スウィートコーン (粒入り)	014049						102	pc	380g				380	0.26
06182	トマト-果実、生		トマト(M)	30814						126	個	M				150	0.84
06183	トマト-果実、生		ミニトマト	32279						291	pc	M				200	1.45
06184	トマト缶詰-ホール		デルモンテ ホールトマト1号缶	015059						617	缶	内2550g固1530g				1530	0.40
06191	なす-果実、生		茄子	30920						884	kg	M				1000	0.88
06205	にがうり-果実、生		にがうり	33995						243	本	約200g				200	1.21
06207	にら-葉-生		にら	32033						97	束	100g				100	0.97
06212	にんじん-根、皮つき、生		人参	30222						243	kg	L				1000	0.24
06214	にんじん-カット、生		人参ジュリアン	028289						428	pc	1kg				1000	0.42
06216	にんじん-根、冷凍		冷 シヤト-人参	049156						437	pc	1kg (約85個)				1000	0.43
06216B	冷) ミックスベジタブル1kg		冷) ミックスベジタブル	049534						282	pc	1kg				1000	0.28
06223	にんにく-りん茎、生		輸入 にんにく	32019						77	個	輸入				50	1.54
06224	にんにく-花莖、生		ニンニクの芽カット	049265						234	pc	500g(4~6CMカット)				500	0.46
06226	根深ねぎ-葉、軟白、生		長ねぎ	030315						894	kg					1000	0.89
06227	葉ねぎ-葉、生		万能葱	33748						243	束	100g				100	2.43
06233	ほたて-結球葉、生		白菜	30729						408	個	6玉				2000	0.20
06238	パセリ		パセリ	034453						250	pc	20g				20	12.50
06239	パセリ-葉、生		パセリ	32106						145	pc	約50g				50	2.90
06240	ほうたけだいこん-根、生		ブロッコリー	32130						194	束					100	1.94
06245	青ピーマン-果実、生		ピーマン	31111						923	kg	M				1000	0.92
06247	赤ピーマン-果実、生		ジャンボピーマン(赤)	31153						194	個	M				150	1.29
06249	黄ピーマン-果実、生		ジャンボピーマン(黄)	31166						194	個	M				150	1.29
06257	ふき-葉柄、ゆで		水蒸ふき煮無着色 (5cm) カット	022380						248	pc	500g (固450g)				450	0.55
06263	ブロッコリー-花序、生		ブロッコリー	33357						224	個	L				200	1.12
06264	ブロッコリー-花序、ゆで		冷) ブロッコリー	049320						209	pc	500g (約30個)				500	0.41
06267	ほうれんそう-葉、生		ほうれん草	32062						272	束	200g				200	1.36
06269	ほうれんそう-葉、冷凍		冷) ほうれん草カット	049075						155	pc	4~5cmカット				500	0.31



食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価
06276	根みつば・葉・生		31234	根三つ葉		505	束	約300g	300	1.68
06280	みょうが・花穂・生		32664	みょうが		243	pc	100g	100	2.43
06287	だいずもやし・生		031313	もやし		155	pc	1kg	1000	0.15
06293	モロヘイヤ・莖葉・生		30038	モロヘイヤ		204	pc	100g	100	2.04
06310	ルッコラ		033683	ルッコラ		250	pc	20g	20	12.50
06312	レタス・結球葉・生		32088	レタス		603	kg		1000	0.60
06313	サラダナ・葉・生		32118	サラダナ		155	個	80g	80	1.93
06314	リーフレタス・葉・生		33421	リーフレタス		758	kg		1000	0.75
06315	サニーレタス・葉・生		33337	サニーレタス		758	kg		1000	0.75
06317	れんこん・根莖・生		34219	蓮根		3110	kg		1000	3.11
06318A	れんこん・根莖・ゆで		049488	冷 れんこんスライス		174	pc	500	500	0.34
06318B	れんこん・根莖・ゆで		049484	冷 れんこん乱切り		174	pc	500	500	0.34
06095A	木の芽		32457	木の芽		288	pc		50	5.76
06095B	ミント		33557	ミント		288	pc		10	28.80

7-果実類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価
07006	アボカド・生		37821	アボカド		291	個		100	2.91
07014	いちご・ジャム・低糖度		011369	イチゴジャム	キユーピー	593	pc	835g	835	0.71
07022	うめ 梅干・塩漬		020552	梅干し	トハタ	510	pc	500g	500	1.02
07027	うしゆみつかん じょうろ・普通・生		059999	みかん		16800	kg	5kg	5000	3.36
07035	うしゆみつかん 缶詰・果肉		014679	みかん缶	東洋貿易	258	缶	内850g固480g	480	0.53
07040	ネーブル 砂じょう・生		37753	オレンジ		97	個	88玉	180	0.53
07043	パレリアルツァ 果汁飲料・濃縮還元ジュース		089708	100%オレンジジュース	トロピカーナ	224	本	900ml	900	0.24
07047	パレリアルツァ マレード・低糖度		011189	DPマレード	キユーピー	408	pc	14g×20	280	1.45
07054	キウイフルーツ・生		37818	キウイ		117	個	33玉	100	1.17
07062	グレープフルーツ 砂じょう・生・和付		37779	グレープフルーツ(白)		175	個	45玉	300	0.58
07164	グレープフルーツ 砂じょう・生・和付		37824	グレープフルーツ(赤)		175	個	45玉	300	0.58
07064	グレープフルーツ 果汁飲料・濃縮還元ジュース		088152	100%グレープフルーツジュース	トロピカーナ	234	本	900ml	900	0.26
07072	さくらんぼ・缶詰		014617	チェリー缶	天狗缶詰	306	缶	内425g固230g	230	1.33
07077	すいか・生		36242	すいか		1749	個		5000	0.35
07092A	西洋なし・缶詰		014633	洋なし缶 (6~8割れ)	大昌貿易	311	缶	内825g固440g	440	0.71
07097	パイナップル・生		37782	パイナップル		641	個		1000	0.64
07102	パイナップル・缶詰		014264	TNO/ハイ8枚スライス缶	谷尾	145	缶	固260g	260	0.56
07107	バナナ・生		37924	バナナ		78	本		120	0.65
07116	ぶどう・生		35047	巨峰		855	pc	300g	300	2.85
07117	ぶどう・干しぶどう		015652	レーズン	正栄食品	758	pc	1kg	1000	0.76
07134	マンゴー・温室XO・生		36725	マンゴーXO		777	個	6玉	850	0.91
07138	もも 缶詰・白肉種 果肉		014660	白桃二割4号缶	宝幸	301	缶	内425g固250g	250	1.20
07175	もも 缶詰・黄肉種 果肉		014662	黄桃缶	大昌貿易	311	缶	内825g固500g	500	0.62
07142A	ゆず・果皮・生		32635	柚子		194	個	50g	50	3.88
07142B	ゆず・果皮・生		49820	冷凍刻み生柚子		534	pc	100g	100	5.34
07148	りんご・生		37591	りんご		175	個		200	0.88
07150	りんご 果汁飲料・濃縮還元		089709	100%アップルジュース	トロピカーナ	224	本	900ml	900	0.25
07155	レモン・全果・生		37711	レモン		88	個	140玉	75	1.17
07156	レモン・果汁・生		010128	サンキストレモン	ミツカン	777	本	1L	1000	0.78
07092B	フルーツカクテル		627066	フルーツカクテル	エートドリフ	302	缶	2号缶 (500g)	500	0.60

8-きのこ類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価
08001	えのきたけ・生		33308	えのきたけ		68	pc	100g	100	0.68
08006	きくらげ・乾		014756	きくらげ	東洋貿易	1395	pc	500g	500	2.79
08011	しいたけ・生		32075	生椎茸		272	pc	100g	100	2.72
08013	乾しいたけ・乾		014755	干し椎茸	三幸	1540	pc	500g	500	3.08
08016	ぶなしめじ・生		33298	ぶなしめじ		88	pc	100g	100	0.88
08022	なめこ・水煮缶詰		013371	なめこ缶	天狗缶詰	243	缶	内400g固200g	200	1.21
08025	エリンギ・生		33408	エリンギ茸		97	pc	100g	100	0.97
08028	まいたけ・生		33272	舞茸		107	pc	100g	100	1.07
08033	マツタケ・水・煮缶詰		013941	マツタケ・水・煮缶詰	東洋貿易	291	pc	454	454	0.64

9 - 藻類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 q 単価
09002	あおのり-素干し	018410	青のり (粉)	高岡屋	331	pc	100g	100	3.31
09004A	あまのり-焼きのり	018503	徳用さきみのり3mm幅	小浅商事	544	pc	100g	100	5.44
09004B	あまのり-焼きのり	018439	焼きのり 全型	丸山海苔	379	pc	10枚	30	12.63
09005	あまのり-味付けのり	018468	味付けのり	丸山海苔	855	pc	5枚×100	200	4.27
09019	しりのり-素干し	018372	だし昆布	山海通商	1603	pc	500g	500	3.20
09021	削り昆布	064164	カットどうろ昆布	乙女草	1127	pc	200個	200	5.63
09026	てんぷさ-とろこ	022623	とろこ	関根食品	115	pc	200g	200	0.57
09028	てんぷさ-寒天	015704	かんてんクック (粉寒天)	伊那食品	865	pc	4g×20	80	10.81
09029	とさかのり 赤とさか-塩蔵、塩抜き	059999	塩蔵 赤とさか		1260	pc	1kg	1000	1.26
09030	とさかのり 青とさか-塩蔵、塩抜き	059999	塩蔵 青とさか		1260	pc	1kg	1000	1.26
09031	ひじき-ほしひじき	018662	干ひじき	乙女草	1011	pc	500g	500	2.02
09037	おきなわもずく-塩蔵、塩抜き	060680	冷凍 美ら海もずく (味なし)	理研ビタミン	394	pc	500g	500	0.78
09039	わかめ-原藻、生	064013	生わかめ	山海通商	603	pc	1kg	1000	0.60
09040A	乾燥わかめ-素干し	018320	カットわかめ	ひかり味噌	355	pc	200g	200	1.77
09040B	海藻ワラタ (華)	064178	海藻ワラタ (華)	山海通商	554	pc	100g	100	5.54

10 - 魚介類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 q 単価
10003	まあいし-生		059999	冷凍あじフィレ		6000	c s	5kg	5000	1.20
10016	あなご-蒸し		054186	冷凍 銀穴子開き35g (10枚)	三浦水産	447	pc	35g×10	350	1.27
10030	アラスカめゆけ-生		059999	冷凍赤魚フィレ		173	枚	約125g	125	1.38
10045	かたくちいわし-煮干し		018672	にほし	ヤマキ	428	pc	300g	300	1.42
10051	まいわし-生干し		054119	冷凍いわし開き	水研	175	pc	40g×5	200	0.87
10055	まいわし しらす干し-微乾燥品		054873	冷凍しらす干	谷藤水産	1108	pc	500g	500	2.21
10070	うなぎ-かば焼		056690	うなぎ蒲焼100g (固形80g)	水研	486	pc	100g	100	4.86
10091	かつお-かつおぶし		018549	花かつお	マルハチ村松	520	pc	100g	100	5.20
10100	まかれい-生		059999	冷凍カラスカレフィレ		2200	kg	1kg	1000	2.20
10109	きす-生		054147	きす開き (30枚入り)	シヨクユー	972	pc	550g	550	1.76
10134	しろさけ-生		059999	冷凍紅鮭フィレ		2000	kg	1kg	1000	2.00
10151	べにざけ-くん製		094520	スモークサーモンスライス	三洋食品	1069	pc	250g	250	4.27
10154	まさば-生		059999	冷凍サバフィレ		760	kg	1kg	1000	0.76
10171	さむら-生		059999	冷凍さむらフィレ		1500	kg	1kg	1000	1.50
10173	さんま-生		050252	冷凍さんまIQF (中)	谷藤水産	1117	pc	約130g×10	1300	0.85
10180	ししゃも-生干し、生		054671	冷凍子持ししゃも	谷藤水産	214	pc	約14g×10	140	1.52
10188	すずき-生		059999	冷凍ナイルパーチフィレ		1270	kg	1kg	1000	1.27
10190	くろだい-生		059999	冷凍真鯛フィレ		3450	kg	1kg	1000	3.45
10199	すけとうだら-生		059999	冷凍助宗たらフィレ		10100	c s	1.0kg	10000	1.01
10200	すけとうだら-すり身		060418	冷凍 白身魚すり身	大冷	583	pc	500g	500	1.16
10202	すけとうだら たらこ-生		064540	冷凍たらこカット済	マリノアズ	1944	pc	500g	500	3.88
10204	すけとうだら からしめんたいこ		056884	冷凍 明太子チューブ	やまや	1234	pc	500g	500	2.46
10210	またら-でんぶ		059999	桜でんぶ		1130	pc	500g	500	2.26
10235	ひらめ-養殖、生		059999	冷凍吉平目フィレ		2300	kg	1kg	1000	2.30
10241	ぶり 成魚-生		059999	冷凍ぶりフィレ		1150	kg	1kg	1000	1.15
10245	ホキ-生		059999	冷凍ホキフィレ		1210	kg	1kg	1000	1.21
10263	まぐろ 缶詰-油漬、ルー、和ト		014845	ライトツナ缶詰	宝幸	972	缶	1kg	1000	1.08
10264	まぐろ 缶詰-油漬、ルー、和ト		013200	ツナフレーク缶 (S)	宝幸	165	缶	185g	185	0.99
10272	マルレー-生		059999	冷凍マルレーサ		1730	kg	1kg	1000	1.73
10312	ほたてがい-水蒸		64500	ほたてひも付き (冷)	シヨクユー	2818	pc	1kg	1000	3.13
10313	ほたてがい 貝柱-生		056848	冷凍刺身ほたて (貝柱) 3S	シヨクユー	5054	pc	1kg	1000	5.05
10315	ほたてがい 貝柱-水蒸缶詰		014359	貝柱水蒸 ほぐし身缶	宝幸	388	缶	内130g固65g	65	5.96
10321	くらえび-養殖、生		056143	冷凍 有頭えび (30尾)	シヨクユー	3762	pc	1.3kg	1300	2.89
10325	さくらえび-素干し		056391	素干桜えび (無着色)	ヤマト食品	651	pc	50g	50	13.02
10327	大正えび-生		056260	むきえび61/70 (1kg)	シヨクユー	1672	pc	1kg (190~200尾)	1000	1.67
10329A	ブラックタイガー-養殖、生		056188	バナメイ無頭えび16-20	シヨクユー	5103	pc	1.8kg (64~80)	1800	2.83
10329B	ブラックタイガー-養殖、生		056196	バナメイ無頭えび21-25	シヨクユー	4374	pc	1.8kg (84~100)	1800	2.43
10337	ずわいがい-水蒸缶詰		013133	紅ずわいかにほぐし	スト-缶詰	364	缶	125g	125	2.91

10417	するめいか・胴、皮つき、生		053040	冷凍筒いか							1061	kg	1kg		1000	1.06
10376	かに風味かまぼこ		060563	冷凍かに棒(かにかま)							720	pc	20g×20		400	1.80
10379	蒸しかまぼこ		060076	冷凍 赤小坂							265	本	200g		200	1.32
10381	焼き竹輪		060066	焼きゆ							252	pc	50g×10		500	0.50
10383	つまみれ		060113	冷凍つまみれ							865	pc	1kg(約70個)		1000	0.86
10384	なると		060092	なると巻き							141	pc	160g		160	0.88
10385	はんぺん		060102	はんぺん							62	枚	60g		60	1.03
10386	さつま揚げ		060024	さつま揚げ 角型							404	pc	50g×10		500	0.80
10387	魚肉ハム		065037	おさかなソー							627	pc	70g×10		700	0.89

1.1-肉類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価
11008	和牛 かつら-脂身つき、生		089999	和牛肩ロース丸	エスワース	5832	kg		1000	5.83
11019	和牛 もも-脂身つき、生		089999	和牛もも丸	エスワース	6804	kg		1000	6.80
11029	和牛 ヒレ-赤肉、生		089999	和牛ヒレ丸	エスワース	17496	kg		1000	17.49
11064	輸入牛 肩ロース-脂身つき、生		082326	牛肩ローススライス(3mm厚)	旭屋	1973	kg		1000	1.97
11074	輸入牛 ばら-脂身つき、生		082360	牛バラスライス(2.5mm厚)	旭屋	1360	kg		1000	1.36
11075	輸入牛 もも-脂身つき、生		082462	牛モモスライス(2.3mm厚)	旭屋	720	pc		500	1.44
11085	輸入牛 ヒレ-赤肉、生		082290	チルドAust牛ヒレ	旭屋	4957	kg	1kg単位	1000	4.95
11089	うし ひき肉-生		082203	牛挽肉	エスワース	1089	pc	1kg	1000	1.08
11145	ぶた 中型種 かつら-脂身つき、生		089999	チルドカナダ産豚肩ロース	旭屋	1263	kg	2~3mm厚	1000	1.26
11149	ぶた 中型種 ロース-脂身つき、生		089999	チルドカナダ産豚ロース	旭屋	1263	kg	2~3mm厚	1000	1.26
11154	ぶた 中型種 もも-脂身つき、生		080565	冷凍豚モモスライス	旭屋	525	pc	500g(2.3mm厚)	500	1.05
11162	ぶた 中型種 ヒレ-赤肉、生		080970	チルド豚ヒレブロック	旭屋	1603	kg	不定量(1本約400g) 本単位	1000	1.60
11163A	ぶた ひき肉-生		080100	豚挽肉(BQF)	旭屋	797	pc	1kg	1000	0.79
11163B	合いひき肉(牛:豚=1:1)		083401	合挽(1QF)	タマワト	457	pc	500g	500	0.91
11176	ぶた ハム ロース		085344	ロースハムスライス	松坂ハム	291	pc	180g(2mm厚、12~13枚)	180	1.61
11182	ぶた ハム 生ハム-長期熟成		085409	生ハムスライス(ロース)	松坂ハム	272	pc	100g(12枚~14枚)	100	2.72
11183A	ぶた ベーコン ベーコン		085197	ベーコンブロック	デリラッソ	1089	pc	850g	850	1.28
11183B	ぶた ベーコン ベーコン		085200	ベーコンスライス	デリラッソ	291	pc	155g(2.5mm厚・約7枚)	155	1.87
11186	ぶた ソーセージ ウィンナー		085155	お買い得ソーセージウィンナー	デリラッソ	447	pc	380g(約22本入り)	380	1.17
11189	ぶた ソーセージ フランケ		085147	フランケ(並)	デリラッソ	1040	pc	1kg、約20本、50g/本(径26mm、長110mm)	1000	1.04
11195	ぶた 焼き豚		085206	豚肩ロース焼豚ブロック	NCK	1682	pc	約800g	800	2.10
11198	ぶた セラチン		015710	粉セラチン	愛国	1293	pc	450g	450	2.87
11219A	にわとり 若鶏肉 むね-皮つき、生		089999	鶏むね 皮つき	甲州屋	690	kg	10g単位対応(+5g誤差)	1000	0.69
11220A	にわとり 若鶏肉 むね-皮なし、生		089999	鶏むね 皮なし	甲州屋	787	kg	10g単位対応(+5g誤差)	1000	0.78
11221A	にわとり 若鶏肉 もも-皮つき、生		089999	鶏もも 皮つき	甲州屋	826	kg	10g単位対応(+5g誤差)	1000	0.82
11224	にわとり 若鶏肉 もも-皮なし、生		089999	鶏もも 皮なし	甲州屋	972	kg	10g単位対応(+5g誤差)	1000	0.97
11227	にわとり 若鶏肉 ささ身-生		081054	筋なしささみ	IBC都テリカ	874	pc	1kg(45~65g/本)	1000	0.87
11220B	にわとり 若鶏肉 むね-皮なし、生		081748	鶏むね 皮なし挽肉	甲州屋	369	pc	500g	500	0.73
11219B	にわとり 若鶏肉 むね-皮つき、生		081744	鶏むね 皮つき挽肉	甲州屋	855	pc	2kg	2000	0.42
11221B	にわとり 若鶏肉 もも-皮つき、生		081705	鶏もも 皮つき挽肉	甲州屋	738	pc	1kg	1000	0.73
11232	にわとり 肝臓-生		081061	鶏肝(心臓付)チルド	甲州屋	874	pc	2kg	2000	0.43

1.2-卵類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価
12003	うずら卵-水煮缶詰		013342	うずら卵水煮缶	東洋貿易	413	缶	2号缶(50~55粒)	430	0.96
12004	鶏卵 全卵-生		084016	鶏卵 M	ゴールドパック	690	C.S	30個	1830	0.37
12017	たまご豆腐		060638	卵とうふ	スギヨ	112	pc	180g	180	0.62

1.3-乳類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価
13003A	普通牛乳		094147	普通牛乳 1L	明治	243	本	1L	1000	0.24
13003B	普通牛乳		089801	普通牛乳 200ml	明治	105	本	200ml	200	0.52
13005	加工乳 低脂肪		088111	低脂肪牛乳	森永	183	本	1L	1000	0.18
13010	脱脂粉乳		016600	スキムミルク	森永	374	pc	185g	185	2.02
13014	クリーム 乳脂肪		087420	フレッシュクリーム	明治	388	本	200ml	200	1.94
13018	クリーム-乳脂肪・植物性脂肪		087435	ホイップクリーム	マルハニチロ	301	本	600ml	600	0.50
13025	ヨーグルト-全脂無糖		094082	フルガリアヨーグルト	明治	252	pc	450g	450	0.56
13028	乳酸菌飲料-乳製品		089608	日清ヨーグ ビルケル	日清	190	pc	65ml×10	650	0.29

13033	ナチエラチチーズ-カテージ	087449	カテージチーズ	メイトー	437	個	220g		220	1.98
13035	ナチエラチチーズ-クリームチーズ	087337	クリームチーズ	森永乳業	379	個	200g		200	1.89
13038	ナチエラチチーズ-バルメザン	087348	バルメザンチーズ	ムラカフ	291	本	80g		80	3.63
13040	フロセスチーズ	087208	フロセスチーズ	明治	1186	本	800g		800	1.48

1.4 - 油脂類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価
14001	オリブ油		15579	EXVオリブオイル	大昌貿易	850	本	1L (916g)	916	0.92
14002	ごま油	◎	16322	ごま油	九鬼産業	1356	本	1650g	1650	0.82
14006	調合油	◎	15922	オリジナルフライオイル	日清オリオ	3431	缶	16kg	16000	0.21
14017	有塩バター	◎	087114	有塩バター	明治	797	個	450g	450	1.77
14018	無塩バター	◎	087509	無塩バター	明治	826	個	450g	450	1.83
14020A	ソフトタイプマーガリン	◎	087022	ソフトマーガリン	ポニー油脂	408	個	225g	225	1.81
14020B	ソフトタイプマーガリン	◎	087059	ソフトマーガリン	マリノード	364	pc	8g x 50	400	0.91

1.6 - 嗜好飲料類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価
16010	ぶどう酒-白	◎	011605	白ワイン	キッコーマン	904	本	1.8L	1800	0.50
16011	ぶどう酒-赤	◎	011595	赤ワイン	キッコーマン	904	本	1.8L	1800	0.50
16023	合成清酒	◎	011582	合成清酒	キッコーマン	583	本	1.8L	1800	0.32
16025	みりん-本みりん	◎	011197	本みりん	ミツカン	641	本	1.8L	1800	0.35
16036	煎茶	◎	016434	煎茶スライス	知山海苔店	1312	pc	500g	500	2.62
16043	紅茶-茶	◎	017056	紅茶 (ティーバッグ)	リプトン	544	pc	1.8g x 100	180	3.02
16046	コーヒ-インスタント	◎	016688	AGFインスタントコーヒ-	AGF	3587	pc	630g	630	5.69
16048	ココア-ピュアココア	◎	059999	ココア	バンホーテン	700	pc	200g	200	3.50

1.7 - 調味料及び香辛料類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	共同調味料	NKCD	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1g単価
17001	ウスターソース	◎	010660	ウスターソース	ブルドック	350	本	1.8L	1800	0.19
17002	中濃ソース	◎	010533	中濃ソース	ブルドック	350	本	1.8L	1800	0.19
17004	トウバンジャン	◎	011359	トウバンジャン	交易	647	本	1kg	1000	0.64
17007	こいくちしょうゆ	◎	010262	ヤマサ醤油	ヤマサ	447	本	1.8L	1800	0.24
17008	うすくちしょうゆ	◎	010288	うすくち醤油	ヒガシマル	568	本	1.8L	1800	0.31
17012	食塩	◎	012270	瀬戸のほんじお	味の素	272	pc	1kg	1000	0.27
17014	精製塩	◎	012339	食塩	日本海水	97	pc	1kg	1000	0.09
17015A	穀物酢	◎	011106	酢	ミツカン	388	本	1.8L	1800	0.21
17015B	味噌	◎	015943	味噌 (瓶)	ミツカン	267	本	360ml	360	0.74
17020	昆布だし	◎	012763	昆布つゆ白だし	ヤマサ	821	本	1.8L	1800	0.45
17021	かつお・昆布だし	◎	010178	ほんだし	味の素	1603	pc	1kg	1000	1.60
17027	固形コンソメ	◎	011250	チキンコンソメ	味の素	1575	pc	1kg	1000	1.57
17031	かま油	◎	012466	オイスターソース	富士食品工業	865	本	815g	815	1.06
17034	トマト加工品 ピューレ	◎	010245	カゴメトマトピューレ	カゴメ	360	pc	1kg	1000	0.36
17036	トマト加工品 ケチャップ	◎	010851	トマトケチャップ	デルモンテ	306	本	1kg	1000	0.30
17038	トマト加工品 チリソース	◎	010932	チリソース	ネスレ	214	本	340g	340	0.62
17039A	ドレッシングタイプ和風調味料	◎	011168	和風ドレッシング	キューピー	477	本	1L	1000	0.47
17039B	ドレッシングタイプ中華風調味料	◎	017441	中華ドレッシング	キューピー	486	本	1L	1000	0.48
17040	フレッシュドレッシング	◎	011964	GRフレッシュ (白)	ケンコーマヨネーズ	282	本	1L	1000	0.28
17042	マヨネーズ-全卵型	◎	011060	リングマヨネーズ	ケンコーマヨネーズ	360	本	1kg	1000	0.36
17045	米みそ-淡色辛みそ	◎	010744	信州みそ (白みそ)	ひかり味噌	117	pc	1kg	1000	0.11
17046	米みそ-赤色辛みそ	◎	010733	合合わせみそ (赤みそ)	ひかり味噌	117	pc	1kg	1000	0.11
17050	即席みそ ペーストタイプ	◎	011665	赤だしみそ	サンジルス	272	pc	1kg	1000	0.27
17051	カレールウ	◎	010571	バーモンドカレ- (固形)	ハウス	758	pc	1kg	1000	0.75
17054	みりん風調味料	◎	011190	こっぴりん	キッコーマン	452	本	1.8L	1800	0.25
17057	からし粉	◎	012103	マスタード	GFC	583	缶	400g (粉末)	400	1.45
17061	カレー粉	◎	011660	カレー粉	SB	1259	缶	400g	400	3.14
17063	こしょう-黒粉	◎	012268	ブラックペッパー	SB	413	本	100g (丸缶)	100	4.13
17064	こしょう-白粉	◎	012271	ホワイトペッパー	SB	437	本	80g (丸缶)	80	5.46
17067	シナモン	◎	059999	シナモンパウダー	交易食品	259	本	100g	100	2.59
17073	とうがらし-粉	◎	012284	七味唐辛子	SB	331	本	80g (丸缶)	80	4.13
17080	わさび-粉、からし粉入り	◎	012064	粉わさび	GFC	680	缶	400g	400	1.70

17084	ベーキングパウダー		015750	ベーキングパウダー	愛国		661	本	450g		450	1.46
17086	減塩しょうゆ	◎	010366	ヤマサ減塩醤油	ヤマサ		700	本	1.8L		1800	0.38
17093	顆粒中華だし	◎	011333	中華味(顆粒)	味の素		1662	pc	1kg		1000	1.66
17105	デミグラスソース		017564	デミグラス(小缶)	ハイツ		447	缶	840g2号缶		840	0.53
17107	ナンブラー		010064	ナンブラー	コウキ食品		729	本	500ml		500	1.45
17128	ガーリックパウダー-食塩添加		010065	ガーリックパウダー	SB		1263	缶	400g		400	3.15
<b>18-調理加工食品類</b>												
<b>食品番号</b> 日本食品標準成分表 食品名												
18004	コーンクリームスープ 粉末		011717	コーンクリームスープ	味の素		1424	pc	1kg		1000	1.42
18006	コロッケクリームタイプ、フライ用、冷凍		091399	サック&クリーミコロッケ(かこ入)	ニシレイ		282	pc	55g×10		550	0.51
18009	えびフライ用、冷凍		092098	えびフライ(特)M	宝幸		291	pc	240g(10尾)		240	1.21
18012	しゅうまい-冷凍		091554	シューマイ	日本水産		238	pc	16g×25		400	0.59
18013	ハンバーグ-冷凍		092080	ランデッシュバーグ	ニシレイ		817	pc	80g×20		1600	0.51
18015	ミートボール-冷凍		093248	肉だんご穴付き(日酢あん)	ケイエス		437	pc	1kg(約50個)		1000	0.43
18016	ミンチカツ-フライ用、冷凍		091256	さくらメンチカツ	味のちゅぼ		360	pc	80g×10		800	0.45
<b>20-完調品用食材</b>												
<b>食品番号</b> 日本食品標準成分表 食品名												
20001			093248	肉団子穴付き	ケイエス冷凍食品		437	pc	1kg(50個)		1000	0.43
20002			096013	ソース付ハンバーグ	テンプルマーク		593	pc	750g(10個)		750	0.79
20003			090006	若鶏八幡巻	石光商事		321	pc	250g		250	1.28
20004			085282	ミートローフ(パジル&チーズ)	相模FM		1584	pc	750g		750	2.11
20005			083205	合鴨スモーク	ゼンチク		252	pc	約200g		200	1.26
20006			092240	Caたっぷりオムレツチーズ	キューピー		486	pc	40g×10		400	1.21
20007			092726	うまみ厚焼き玉子	キューピー		331	pc	500g		500	0.66
20008			090021	とろと卵和風	キューピー		379	pc	500g		500	0.75
20009			090024	とろと卵洋風	キューピー		379	pc	500g		500	0.75
20010			084116	かにかま入りふんわり卵	丸大食品		622	pc	600g		600	1.03
20011			095359	京卵の花	マルニチロ		325	pc	500g		500	0.65
20012			095221	ひじきと野菜の彩り煮	マルニチロ		442	pc	500g		500	0.88
20013			095225	豆と野菜の彩り煮	マルニチロ		471	pc	500g		500	0.94
20014			095168	飛龍頭と野菜の炊き合わせ	マルニチロ		520	pc	500g		500	1.04
20015			095229	彩り野菜の白和え	マルニチロ		491	pc	500g		500	0.98
20016			084122	せんまい煮	丸大食品		747	pc	600g		600	1.24
20017			084110	五色なます	丸大食品		651	pc	500g		500	1.30
20018			095439	ポテトサラダ	ケンコーマヨ		350	pc	1kg		1000	0.35
20019			095310	マカロニサラダ	ケンコーマヨ		360	pc	1kg		1000	0.36
20020			095358	パンキンサラダ	ケンコーマヨ		787	pc	1kg		1000	0.78
20021			095311	やわらかごぼうサラダ	キューピー		477	pc	500g		500	0.95
20022			093257	トピラフ	味の素食品		3577	C.S	250g×20		5000	0.71
20023			059777	ニン照り煮	トージツ		700	pc	約30g×10		300	2.33
20024			059776	いわし紀州煮	トージツ		714	pc	約35g×10		350	2.04
20025			090831	特用エビチリソース	モリタン		1166	pc	1kg(約110尾)		1000	1.16
20026			095831	直火炒めソース焼きそば1kg	マルニチロ		467	pc	1kg		1000	0.46
20027			095657	もちり麺の焼きナポリタン	マルニチロ		583	pc	1kg		1000	0.58
20028			R22666	鶏照焼	味の素		1067	袋	50g×10		500	2.13
20029			R81651	ふんわり焼き魚助宗タラ塩焼	オカワーズ		712	袋	50g×5		250	2.84
20030			R81652	ふんわりサンマ蒲焼	オカワーズ		756	袋	50g×5		250	3.02
20031			R81654	ふんわりサバ塩焼	オカワーズ		712	袋	50g×5		250	2.84
20032			R81655	ふんわりサバ塩焼	オカワーズ		615	袋	50g×5		250	2.46
20033			R81656	ふんわりカレイ西京焼	オカワーズ		669	袋	50g×5		250	2.67
20034			R40506	茶アライ赤魚西京焼	二子口		1944	袋	50g×10		500	3.88
20035			R40116	茶アライ赤魚塩焼	二子口		1674	袋	50g×10		500	3.34
20036			R22025	やわらか角煮	味の素		2799	袋	1kg		1000	2.79
20037			R22260	酢豚	味の素		2224	袋	200g×5		1000	2.22
20038			R22403	八宝菜(中華丼の具)	味の素		12251	C.S	200g×5×4×2		8000	1.53
20039			I01824	肉じゃが	キューピー		669	袋	500g		500	1.33



## 資料2. 食器リスト

協会コンテスト専用Webサイトからダウンロードしてください。  
カラー版の鮮明な画像で確認できます。

<http://www.j-mk.or.jp/information/670/>



1  
品番 A124S LF  
品名 飯茶碗 中組  
仕様 リーフル・DC  
規格 (身)129×67h  
(蓋)119×32h 450ml  
材質 メラミン



2  
品番 A125S LF  
品名 飯茶碗 小組  
仕様 リーフル・DC  
規格 (身)120×63h  
(蓋)110×30h 350ml  
材質 メラミン



3  
品番 T34S AO  
品名 茶碗 組  
仕様 青短冊  
規格 (身)118×56h  
(蓋)105×33h 290ml  
材質 高強化磁器



4  
品番 A74B MKZ  
品名 丸茶碗 小  
仕様 松風  
規格 113×59h 290ml  
材質 メラミン



5  
品番 A74B KIT  
品名 丸茶碗 小  
仕様 黄彩橋・DC  
規格 113×59h 290ml  
材質 メラミン



6  
品番 A97 HNS  
品名 井 中  
仕様 刷毛流し  
規格 155×81h 810ml  
材質 メラミン



7  
品番 A98 B  
品名 井 小  
仕様 黒  
規格 135×75h 560ml  
材質 メラミン



8  
品番 A65S SSB  
品名 井 大組  
仕様 干筋内黒  
規格 (身)152×76h  
(蓋)136×43h 740ml  
材質 メラミン



9  
品番 B61S NNR  
品名 羽反吸物椀 組(高蓋)  
仕様 布目内朱・DC  
規格 (身)106×63h  
(高蓋)94×33h 300ml  
材質 メラミン



10  
品番 B54S SSB  
品名 汁椀 小組  
仕様 干筋内黒  
規格 (身)117×57h  
(蓋)104×53h 300ml  
材質 メラミン



11  
品番 295-1  
品名 布目椀 小組  
仕様 蘭(内朱)  
規格 107×87h 300ml  
材質 高耐熱ABS



12  
品番 D48 LF  
品名 18cm丸皿  
仕様 リーフル  
規格 180×28h -  
材質 メラミン



13



品番	G111 IWD
品名	13.5cmマルチボール
仕様	アイボリーホワイト・DC
規格	135×70h 550ml
材質	メラミン

14



品番	D194 SJH
品名	18cm平皿
仕様	稲穂
規格	183×26h -
材質	メラミン

15



品番	D158 HNS
品名	丸深皿
仕様	刷毛流し
規格	186×45h 590ml
材質	メラミン

16



品番	D88 SJ
品名	隅切り長角皿 大
仕様	万唐
規格	202×132×22h -
材質	メラミン

17



品番	D186 IWC
品名	長角深皿
仕様	白・C
規格	174×134×29h -
材質	メラミン

18



品番	D95 SJ
品名	丸和皿 大
仕様	ざくろ
規格	190×26h -
材質	メラミン

19



品番	D98B PFL
品名	隅切深角皿 大
仕様	プチフルール
規格	182×113×34h 430ml
材質	メラミン

20



品番	E141 TBD
品名	18cmマルチボール
仕様	溜黒・DC
規格	180×67h 590ml
材質	メラミン

21



品番	D121 SA
品名	21cm和皿
仕様	笹風
規格	210×31h 560ml
材質	メラミン

22



品番	E161 BWC E161 IWC
品名	うねり深皿 大
仕様	黒内白・C
規格	210×196×65h 670ml
品番	E161 IWC=アイボリーホワイト・C
材質	メラミン

23



品番	E162 BWC E162 IWC
品名	うねり深皿 中
仕様	黒内白・C
規格	185×172×59h 460ml
品番	E162 IWC=アイボリーホワイト・C
材質	メラミン

24



品番	E163 IWC E163 BWC
品名	うねり深皿 小
仕様	アイボリーホワイト・C
規格	160×147×53h 300ml
品番	E163 BWC=黒内白・C
材質	メラミン

25



品番	E165 IWC E165 BWC
品名	うねり小鉢
仕様	アイボリーホワイト・C
規格	128 × 120 × 51h 210ml 品番E165 BWC=黒内白・C
材質	メラミン

26



品番	E141 IWD
品名	18cmマルチボール
仕様	アイボリーホワイト・DC
規格	180 × 67h 590ml
材質	メラミン

27



品番	D160SF FR
品名	16cm多用皿 組
仕様	フローラル
規格	(身)157 × 39h (蓋)140 × 41h 370ml
材質	Fメラミン

28



品番	D161 MKZ
品名	隅切深皿 大
仕様	松風
規格	185 × 185 × 40h -
材質	メラミン

29



品番	D163 MKZ
品名	隅切深皿 小
仕様	松風
規格	133 × 133 × 37h -
材質	メラミン

30



品番	D161 SJ
品名	隅切深皿 大
仕様	色ぼかし
規格	185 × 185 × 40h -
材質	メラミン

31



品番	D163 SJ
品名	隅切深皿 小
仕様	小梅ちらし
規格	133 × 133 × 37h -
材質	メラミン

32



品番	D52 LF
品名	14cm丸深皿
仕様	リーフ
規格	142 × 33h 285ml
材質	メラミン

33



品番	E171 IWC
品名	24cmミート皿 浅型
仕様	アイボリーホワイト・C
規格	242 × 20h -
材質	メラミン

34



品番	E173 IWC
品名	23.5cmスープ皿
仕様	アイボリーホワイト・C
規格	236 × 45h 650ml
材質	メラミン

35



品番	E129 IWD
品名	14cmオーバルボール
仕様	アイボリーホワイト・DC
規格	143 × 109 × 36h 200ml
材質	メラミン

36



品番	G86S HL
品名	なで角小鉢 小 組
仕様	はるる
規格	(身)97 × 97 × 44h (蓋)98 × 98 × 23h 180ml
材質	メラミン

37



品番	D50 LF
品名	16.5cm丸深皿
仕様	リーフル
規格	166×35h 430ml
材質	メラミン

38



品番	G45B LF
品名	丸小鉢 浅型 身・蓋なし
仕様	リーフル
規格	114×40h 210ml
材質	メラミン

39



品番	L31 LF
品名	小皿
仕様	リーフル
規格	100×23h -
材質	メラミン

40



品番	G75 HR
品名	なで角小鉢・蓋なし
仕様	花万暦
規格	87×87×50h 155ml
材質	メラミン

41



品番	G64 SJ
品名	八角浅小鉢
仕様	点彩
規格	95×93×37h 120ml
材質	メラミン

42



品番	G93B HP
品名	八角丸小鉢 小 身
仕様	花ピンク・DC
規格	93×49h 165ml
材質	メラミン

43



品番	G79 HY
品名	花輪小鉢
仕様	花イエロー
規格	98×47h 150ml
材質	メラミン

44



品番	G109 IWC
品名	リーフボール
仕様	アイボリー・ホワイト・C
規格	128×85×45h 130ml
材質	メラミン

45



品番	G109 IGC
品名	リーフボール
仕様	アイボリー・グリーン・C
規格	128×85×45h 130ml
材質	メラミン

46



品番	G109 Iポリカーボネート
品名	リーフボール
仕様	アイボリー・ピンク・C
規格	128×85×45h 130ml
材質	メラミン

47



品番	G109 IOC
品名	リーフボール
仕様	アイボリー・オレンジ・C
規格	128×85×45h 130ml
材質	メラミン

48



品番	G107 IWD
品名	六角ボール 小
仕様	アイボリー・ホワイト・DC
規格	100×90×48h 160ml
材質	メラミン

49



品番	G107 IGC
品名	六角ボール 小
仕様	アイボリー／グリーン・C
規格	100×90×48h 160ml
材質	メラミン

50



品番	G107 Iポリカーボネート
品名	六角ボール 小
仕様	アイボリー／ピンク・C
規格	100×90×48h 160ml
材質	メラミン

51



品番	G107 IOC
品名	六角ボール 小
仕様	アイボリー／オレンジ・C
規格	100×90×48h 160ml
材質	メラミン

52



品番	M107 SN
品名	10cm小皿
仕様	シンプルライン
規格	99×18h 50ml
材質	メラミン

53



品番	M108 SN
品名	14cm中皿
仕様	シンプルライン
規格	140×26h 190ml
材質	メラミン

54



品番	M101 SN
品名	16cm皿
仕様	シンプルライン
規格	160×20h -
材質	メラミン

55



品番	G74 KIS
品名	梅型小付
仕様	黄彩・C
規格	81×39h 100ml
材質	メラミン

56



品番	G74 TS
品名	梅型小付
仕様	桃彩・C
規格	81×39h 100ml
材質	メラミン

57



品番	G74 IWC
品名	梅型小付
仕様	白・C
規格	81×39h 100ml
材質	メラミン

58



品番	D65 TBC
品名	梅型小皿
仕様	溜黒・C
規格	113×26h
材質	メラミン

59



品番	D65 TS
品名	梅型小皿
仕様	桃彩・C
規格	113×26h
材質	メラミン

60



品番	D65 IWC
品名	梅型小皿
仕様	白・C
規格	113×26h
材質	メラミン

61



品番	G26 BU
品名	菊割小鉢
仕様	ブルー
規格	113×34h 170ml
材質	メラミン

62



品番	G26 GN
品名	菊割小鉢
仕様	グリーン
規格	113×34h 170ml
材質	メラミン

63



品番	G26 Y
品名	菊割小鉢
仕様	黄・C
規格	113×34h 170ml
材質	メラミン

64



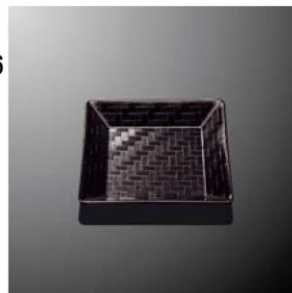
品番	G26 TS
品名	菊割小鉢
仕様	桃彩・C
規格	113×34h 170ml
材質	メラミン

65



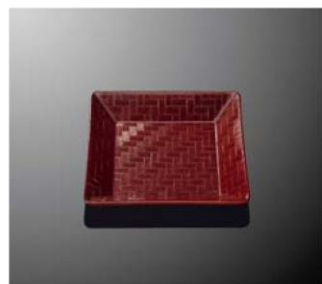
品番	E116 IWC
品名	11cm角小皿
仕様	アイボリーホワイト・C
規格	110×110×21h -
材質	メラミン

66



品番	D86 AJB
品名	あじろ正角小皿
仕様	内黒
規格	110×110×22h
材質	メラミン

67



品番	D86 AJR
品名	あじろ正角小皿
仕様	内朱
規格	110×110×22h
材質	メラミン

68



品番	GC23 CL
品名	13.5cmボール
仕様	クリア
規格	133×47h 350ml
材質	ポリカーボネート

69



品番	GC24 CL
品名	11.5cmボール
仕様	クリア
規格	114×44h 230ml
材質	ポリカーボネート

70



品番	GC25 CL
品名	10.5cmボール
仕様	クリア
規格	103×41h 170ml
材質	ポリカーボネート

71



品番	GC26 CL
品名	9cmボール
仕様	クリア
規格	86×37h 100ml
材質	ポリカーボネート

72



品番	C28 IWC
品名	柄付スーパカップ
仕様	アイボリーホワイト・C
規格	130×103×59h 300ml
材質	メラミン

73



品番	540 WI
品名	両手付カップ
仕様	高麗
規格	143×95×51h 230ml
材質	メラミン

74



品番	C17 FI
品名	ユニマグカップ
仕様	ファインリーフ・DC
規格	125×99×62h 250ml
材質	メラミン

75



品番	C7 WI & E26 WI
品名	コーヒーマグ、ソーサー
仕様	高麗
規格	コーヒーマグ 107×75×54h ソーサー 152×18h -
材質	メラミン

76



品番	T65 SOB
品名	コーヒーカップ
仕様	ソワレブルー
規格	106×81×74h 225ml
材質	強化磁器

77



品番	T68 SOB
品名	ソーサー
仕様	ソワレブルー
規格	150×21h -
材質	強化磁器

78



品番	C20 SJN
品名	反湯呑
仕様	花ちらし・DC
規格	93×53h 180ml
材質	メラミン

79



品番	T3 HNA
品名	長湯呑
仕様	花あかり
規格	66×82h 180ml
材質	高強化磁器

80



品番	T11S HNA
品名	ミニむし碗 組
仕様	花あかり
規格	(身)75×60h(蓋)84×23h 175ml
材質	高強化磁器

81



品番	E111 IWC
品名	22cm角平皿
仕様	アイボリーホワイト・C
規格	220×220×26h -
材質	メラミン

82



品番	E167 IWC
品名	23cmうねり浅皿
仕様	アイボリーホワイト・C
規格	230×211×33h -
材質	メラミン

83



品番	E223 IWC
品名	23cmひねり角浅皿
仕様	アイボリーホワイト・C
規格	229×229×25h -
材質	メラミン

84



品番	E112 BKC
品名	20cm角平皿
仕様	黒・C
規格	200×200×24h -
材質	メラミン

85



品番	30G35HS
品名	ワイン
仕様	
規格	60×180 230ml
材質	ガラス

86



品番	30K54HS
品名	フルードシャンパン
仕様	
規格	45×221 170ml
材質	ガラス

87



品番	30G43HS
品名	カクテル
仕様	
規格	65×160 90ml
材質	ガラス

88



品番	35812HS
品名	ミニパフェ
仕様	
規格	74×90 120ml
材質	ガラス

89



品番	08308HS
品名	タンブラー
仕様	
規格	59×115 240ml
材質	ガラス

90



品番	F-3-10・10A
品名	竹目光梅弁当 グリーン 身・蓋
仕様	
規格	(蓋)320×300×18hmm (身)310×285×55hmm
材質	ABS樹脂

※90番の弁当箱に入れられる食器  
38、39、41、42、43、48～51、55～64、70、71  
使用数や組合せにより、入らない食器もございますので、  
必ず、ご使用されるチーム(会社)でもご確認ください。

91



品番	1-432-4
品名	竹目光梅弁当 仕切り
仕様	
規格	308×276×34hmm
材質	ABS樹脂

92



品番	1-280-3
品名	四季弁当用蓋
仕様	黒内朱
規格	373×135×20mm
材質	耐熱ABS樹脂

93



品番	1-280-4
品名	四季弁当用 3ツ仕切り
仕様	黒内朱
規格	360×124×55mm
材質	耐熱ABS樹脂

※93番の弁当箱に入れられる食器  
38、44～47、58～67  
使用数や組合せにより、入らない食器もございますので、  
必ず、ご使用されるチーム(会社)でもご確認ください。

94



品番	1-280-5
品名	四季弁当用 タレ付
仕様	黒内朱
規格	360×124×55mm
材質	耐熱ABS樹脂

95



弁当箱側面柄



品番	20200030
品名	ログウッド①白 蓋付き
仕様	
規格	346 × 132 × 50mm
材質	本体・蓋・中仕切:プラ/底:紙

96



弁当箱側面柄



品番	20200031
品名	ログウッド①黒 蓋付き
仕様	
規格	346 × 132 × 50mm
材質	本体・蓋・中仕切:プラ/底:紙

97



弁当箱側面柄



品番	20200117
品名	ログウッド①黒 C-5 蓋付き
仕様	
規格	346 × 132 × 50mm
材質	本体・蓋・中仕切:プラ/底:紙

※ 三つ仕切タイプは黒のみにあります。

98



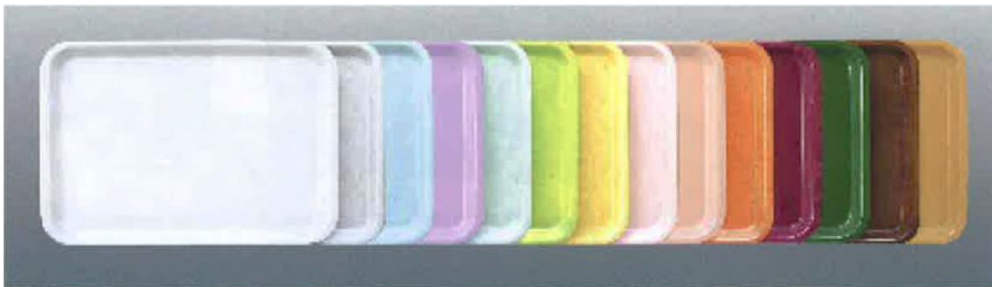
品番	NA3 TM
品名	尺3ノンスリップトレイ
仕様	タメ
規格	401 × 286 × 22h -
材質	高耐熱ABS樹脂

99



品番	NA4 SGY
品名	尺4ノンスリップトレイ
仕様	シルバーグレー
規格	431 × 312 × 23h -
材質	高耐熱ABS樹脂

100



品番	N22
品名	43cm長角トレイ 中
仕様	ホワイト、グレー、ブルー、ライトパープル、グリーン、メロン、パイン、ピンク、ライトオレンジ、ベージュ、イエローオレンジ、ワインレッド、ダークグリーン、ゴールデンブラウン
規格	432 × 310 × 20h -
材質	UP(FRP)

※ 90番と93番の弁当箱に入るサイズの食器 ~サイズは各社でもご確認ください~  
 使用数や組合せにより、入らない食器もございますので、必ず、ご使用されるチーム(会社)でもご確認ください。

90番 : 38.39.41.42.43.48~51.55~64.70.71

93番 : 38.44~47.58~67



