



Hospital and Therapeutic Meals cooking skills contest
第14回 治療食等献立・調理技術コンテスト
～ 北海道開催 ～

コンテスト（二次審査）開催日 2022年8月5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

2021年9月1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	16
IV．一次審査提出書類 様式	19
V．一次審査に関するFAQ	32
資料 1．食品価格表	34
資料 2．食器リスト	44

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/1040/>

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：2021年9月1日（水）
- ② 事前参加登録受付期間：2021年9月1日（水）～10月1日（金）
- ③ 募集要領に対する質問受付期間：2021年9月1日（水）～10月1日（金）
- ④ コンテスト参加申込書・応募書類提出締切日：2021年12月13日（月）
- ⑤ 一次書類審査開催：2022年3月2日（水）～3日（木）
- ⑥ 一次書類審査結果発表：2022年3月30日（火）
- ⑦ コンテスト（二次審査）開催日：2022年8月5日（金）

※前日の8月4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。

※**新型コロナウイルス感染症の拡大状況により二次審査開催の日程変更が行われる可能性があります。**
その際は参加チームに対し変更日程の通知を行います。

(2) コンテスト（二次審査）会場

- ①開会式・実技会場：学校法人 光塩学園 光塩学園調理製菓専門学校
〒060-0042 札幌市中央区大通西14丁目1番地 TEL：0120-233-554
※地下鉄東西線「西11丁目」1番出口または「西18丁目」5番出口 徒歩5分
- ②表彰式・懇親会会場：札幌ビューホテル大通公園
〒060-0042 札幌市中央区大通西8丁目 TEL：011-261-0111
※地下鉄「大通駅」1番出口徒歩5分

(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「糖尿病」※コンテスト用症例を使用します。

課題メニュー：インスリンの導入のための教育入院ではなく、生活習慣の改善を目的とした食事療法の経験・理解のための入院である

②一般食部門 テーマ「軽費老人ホームでの喜寿のお祝い弁当」

課題メニュー：軽費老人ホームで常食を召し上がる方々の夕食時に提供するお弁当メニューを考案する

③行事食部門 テーマ「院内保育園でのお誕生会」

課題メニュー：3歳から5歳を対象とした1グループ5名での昼食時のバイキング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：info-mk@nisso.gr.jp

FAX：011-785-7511

※登録期間：2021年9月1日（水）～10月1日（金）

(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 2021年12月13日（月）（消印有効）

(7) コンテスト一次書類審査開催会場・審査員宿泊先

芝パークホテル

〒105-0011 東京都港区芝公園1-5-10 TEL : 03-5470-7510

※JR浜松町駅から徒歩10分

(8) コンテスト(二次審査) 宿泊先

①審査委員・理事

札幌ビューホテル大通公園

〒060-0042 札幌市中央区大通西8丁目 TEL : 011-261-0111

※地下鉄「大通駅」下車 徒歩5分

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

※調整中 大通駅近郊を予定

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8社、一般食部門4社、行事食部門4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	—	—
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
日本メディカル給食協会会長賞	1	1	1
計	8本	4本	4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 日総 営業推進企画部 課長 加藤 嘉徳

〒007-0803 北海道札幌市東区東苗穂3条3丁目1番31号

TEL：011-785-0015 携帯080-6082-6844

コンテスト専用 FAX：011-785-7511 E-mail：info-mk@nisso.gr.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（北日本支部 支部長）

株式会社日総 代表取締役 平井 英司

副実行委員長（北日本支部 副支部長）

株式会社紅谷 代表取締役 高橋 一馬

副実行委員長（北日本支部 理事）

株式会社エムズフード 代表取締役 田上 政行

株式会社エム・エム・ピー 代表取締役 嘉藤田 章博

審査部会

株式会社LEOC 北海道栄養管理部 部長 竹本 満寿美<部会長>

株式会社紅谷 安全衛生管理 室長 門間 弘子<副部会長>

株式会社日総 道央第二事業部 係長 秋葉 琴乃<副部会長>

総務部会

株式会社日総 営業推進企画部 執行役員部長 渡邊 大介<部会長>

株式会社日総 営業推進企画部 課長 加藤 嘉徳<副部会長>

株式会社エムズフード 係長 青田 俊<副部会長>

運営部会

日清医療食品株式会社 北海道支店 取締役支店長 渡辺 富士雄<部会長>

日清医療食品株式会社 北海道支店 管理部 受託管理企画課 係長 阿部 可奈恵<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 栄養技術課 主任 森 智晴<副部会長>

富士産業株式会社 北海道ブロック担当 執行役員本部長 東 和則<副部会長>

株式会社エム・エム・ピー 新規営業開発事業部 部長 眞野 浩和<副部会長>

資材部会

株式会社レオックフーズ 商品本部 北日本商品部 部長 佐藤 雄一郎<部会長>

株式会社LEOC 商品開発部 マネージャー 道谷 茂生<副部会長>

コンテスト全体スケジュール一覧表

期 日	項 目	備 考
2021年9月1日（水）	参加募集要領	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サイトよりダウンロードして下さい。 URL：http://www.j-mk.or.jp/imfomation/1040/
2021年9月1日（水） ～10月1日（金）	事前参加登録受付期間	コンテスト参加予定の会社は、参加申し込み前に「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 メールの場合：info-mk@nisso.gr.jp FAX送信の場合：011-785-7511 メールおよびFAXの題名は、 「第14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。
2021年9月1日（水） ～10月1日（金）	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。 「登録先」コンテスト実行委員会事務局 メールの場合：info-mk@nisso.gr.jp FAX送信の場合：011-785-7511 メールおよびFAXの題名は、 「第14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。
2021年10月25日（月）	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。
2021年12月13日（月）	コンテスト参加申込書、統括表、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枚セットとし、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
2022年3月2日（水） ～3月3日（木）	一次書類審査	芝パークホテルにて開催
2022年3月30日（水）	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8社、一般食部門4社、行事食部門4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。
2022年8月4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）	午後より札幌・光塩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。
2022年8月5日（金）	コンテスト（二次審査）開催日	開会式・実技審査 札幌・光塩学園 閉会式・懇親会 札幌・札幌ビューホテル大通公園

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サイトでもご確認ください。

URL <http://www.j-mk.or.jp/information/1040/>

1. 治療食部門 テーマ「Ⅱ型糖尿病」

- (1) 課題メニュー：インスリンの導入のための教育入院ではなく、生活習慣の改善を目的とした食事療法の経験・理解のための入院である
- (2) 指示栄養量/1日合計：エネルギー1,600kcal たんぱく質60.0g 食物繊維16.0g 食塩相当量6.0g未満
- (3) 食材費：1日合計 1名あたり 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（調味料）50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名分、夕食2名分
- (7) コンテスト用症例【糖尿病】
- 氏 名：北海 ^{ほっかい}道子 ^{みちこ}（会社員）
- 生年月日：昭和42年4月25日（55歳） 性別：女性
- 身体所見：身長155.0cm 体重93.2kg（BMI38.7kg/m²）標準体重52.9kg
体重歴20歳時体重60.0Kg 最大体重98.0Kg（45歳時）
- 病 名：2型糖尿病（入院中）
- 病 歴：45歳時に高血圧と高血糖指摘され、精査後糖尿病と診断された。
ビクトーザ（GLP-1アナログ製剤）導入され、血糖コントロール良好となり、体重も90Kgとなり
ビクトーザは中止となり、服薬のみで近医にてコントロール良好であった。
しかし、ここ2年で体重増加がみられ血糖コントロール困難となり、専門医のいる当院に紹介受診となった。家 族 歴：父（糖尿病・心疾患）母（高血圧）妹（脂質異常症・高血圧）
- 投薬内容：インスリン抵抗改善薬・SGLT2阻害薬・降圧薬・カルシウム拮抗薬・高コレステロール改善薬・便秘改善薬
- 主 訴：口渇や倦怠感などの自覚症状はない。
- 食 習 慣：5：30起床
- 6：30朝食 食パン厚切り2枚・バター・キムチ・納豆1P・温泉卵・無糖ヨーグルト1P
- 12：00昼食 御飯1膳・大皿：野菜と肉の炒め物・ゆで卵・カップスープ
- 20：00夕食 弁当：牛丼やとんかつなどが多いがごはんだけはできるだけ残すようにしている（食べても半分くらいで食べないことも多い）野菜サラダも購入してバルサミコとオリーブ油をかけて食べる
- 夜は22：00を過ぎて摂取することも週に2～3回ある
- 間食 ナッツが糖尿病に良いと聞いたのでアーモンドやナッツ類を積極的に食べており、片手いっぱいくらいを毎日食べる（アーモンドで20～30粒位）ヨーグルトや豆乳に果物酢を加えて飲むことが多い
豆乳は200mlパックを1日1～2本摂取する。チーズも健康に良いと聞いたのでさけるチーズなど間食にとることもある。
- 24：00 就寝
- アルコール摂取の習慣はない
- 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	基準値
血液生化学	TP	g/dl	7.9	6.7-8.3
	Alb	g/dl	4.8	3.9-4.9
	AST	U/L	30	8-38
	ALT	U/L	51	4-44
	ΓGTP	U/L	21	16-73
	T-Cho	mg/dl	203	220未満
	HDL-C	mg/dl	58	41以上
	LDL-C	mg/dl	125	140未満
	TG	mg/dl	179	150未満
	UN	mg/dl	12.3	8.0 -20.0
	UA	mg/dl	5.9	2.4-5.6
	Cre	mg/dl	0.56	0.47-0.79
	eGFR	ml/min/1.73m ²	90	60以下腎不全
	Glu	mg/dl	134	70-109
	HbA1c(NGSP)	g/dl	7.0	4.6-6.2
	インスリン	%	12.0	1.7-10.4
	抗GAD65抗体	U/ml	<5	5未満
	WBC	× 1000/μl	8.47	3.5-8.5
	RBC	× 1000/μl	510	6370-490
	Hb	g/dl	15.7	11.5-15.0
	Ht	%	45.8	35.0-45.0
	MCV	fl	89.8	83.0-100.0
尿定性	尿糖		4+	
	尿蛋白		-	
	ケトン体		+	
尿定量	Alb(随時尿)	μg/ml	10.6	
	Cre(随時尿)	mg/dl	84	
	Alb/Cre		12.6mg/gCre	

2. 一般食部門 テーマ「軽費老人ホームでの喜寿のお祝い弁当」

- (1) 課題メニュー：軽費老人ホームで常食を召し上がる方々の夕食時に提供
- (2) 指示栄養量/夕食：エネルギー900kcal以下 たんぱく質30.0g以下 脂質30.0%以下
- (3) 食材費：夕食 1名あたり 800円（内税、廃棄分含む）
- (4) 持ち込み：演出用品100円以内、食材（調味料）50円以内（食材費800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：夕食の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名分
- (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。

3. 行事食部門 テーマ「院内保育園でのお誕生会」

- (1) 課題メニュー：3歳から5歳を対象とした1グループ5名でテーブルセットをした昼食時のバイキングメニュー
- (2) 指示栄養量/昼食1名あたり：エネルギー600kcal以下 たんぱく質15.0g以下 脂質30%以下
- (3) 食材費：昼食1名あたり 500円（内税、廃棄分含む）
- (4) 持ち込み：演出用品100円以内、食材（調味料）50円以内（食材費500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：昼食1グループ5名分
 - 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900mm×幅1800mm以内。
 - ③試食審査用製造食数：昼食2名分
- (7) 注意事項
 - ①それぞれの料理のメニュー名を工夫し、バイキング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食器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大皿は3枚以上使用して下さい。

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、お弁当箱は一般食部門専用（食器リスト1～9）、大皿は行事食専門（食器リスト94～107）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。
- (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。
- (6) 食材の持ち込みは開催地の特性から調味料のみとさせていただきます。（持ち込み品は全て持参、保管まで出場者で行うこととし、配送も受け付けておりません）

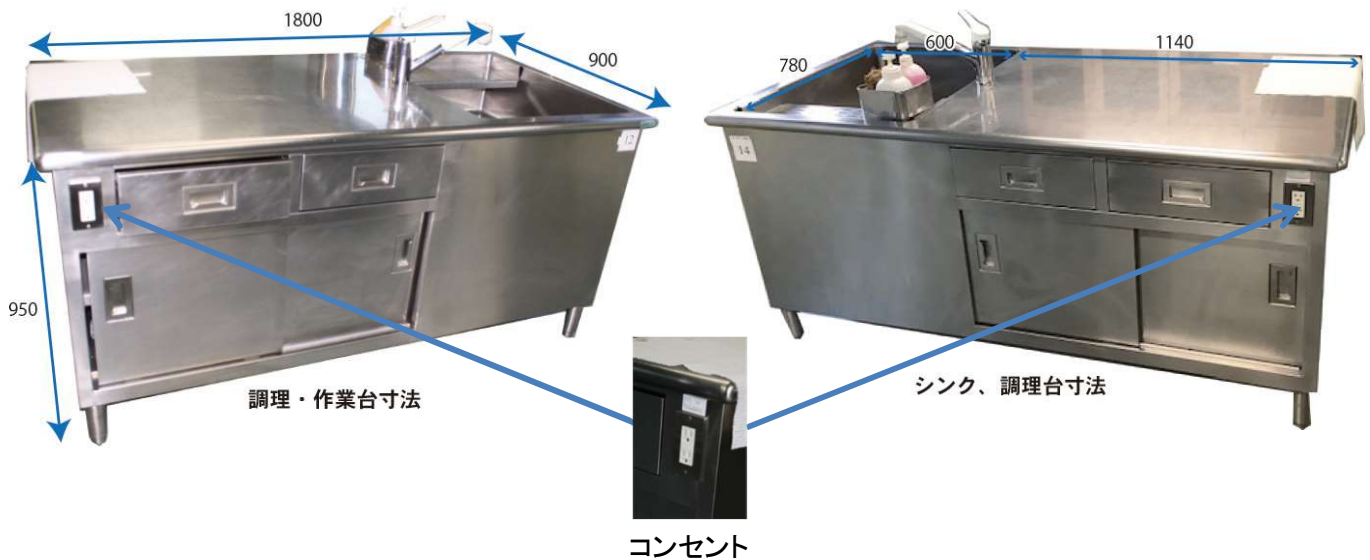
5. 什器機器・器具備品

1) 治療食部門 実技会場 4階 調理実習室 1



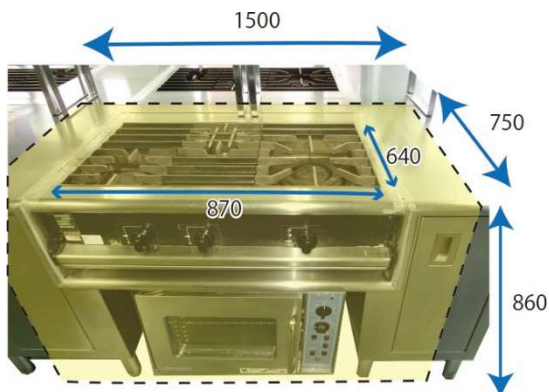
調理・作業台間の距離

①調理・作業台 表・裏（1チーム1台使用）単位mm



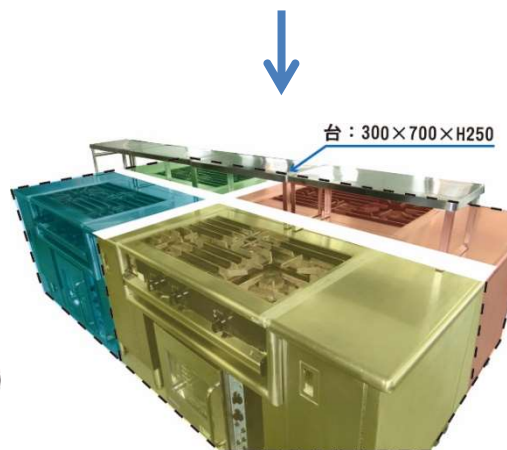
②電気レンジ・オープン単位mm

コンロ：大2口、小1口



1チーム分

各チームの使用エリアは白線で区切る



スチールラック
(2000×450×600)



1チーム1/4
(450×300)使用
(4チームで1台)

2) 治療食部門 実技会場 4階 調理実習室 1 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。

NO	品 名	数量
1	丸レードル（大・中・小）	各 1
2	横レードル	1
3	穴あきレードル	1
4	トング	1
5	ターナー	1
6	かすあげ	1
7	肉たたき	1
8	タミ	1
9	深鍋（21・18・15cm）	各 1
10	ソースパン	2
11	平鍋（21cm）	1
12	銅鍋	1
13	スパテラ	3
14	ゴムベラ（大・小）	各 2
15	ゴムベラ（中）	3
16	ホイッパー（大・中・小）	各 1
17	パレットナイフ	2
18	シノワ	1
19	パソワ	1
20	スクイザー	1
21	バット（12・18・キャビネット）	1
22	バット用網（12・18）	1
23	パイ皿	6
24	計量カップ（500・200cc）	各 1
25	エコノム	2
26	竹串	4
27	茶こし	1
28	テフロンパン小	2
29	テフロンパン大	2
30	オープン鉄板	2
31	ボウル（24・21・18・15・13cm）	各 2
32	ボウル（30・27cm）	各 2
33	ザル（大・中・小）	各 1
34	深鍋（24cm）	1
35	平鍋（24cm）	1

4扉冷凍冷蔵庫 単位mm



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

6扉冷凍冷蔵庫 単位mm

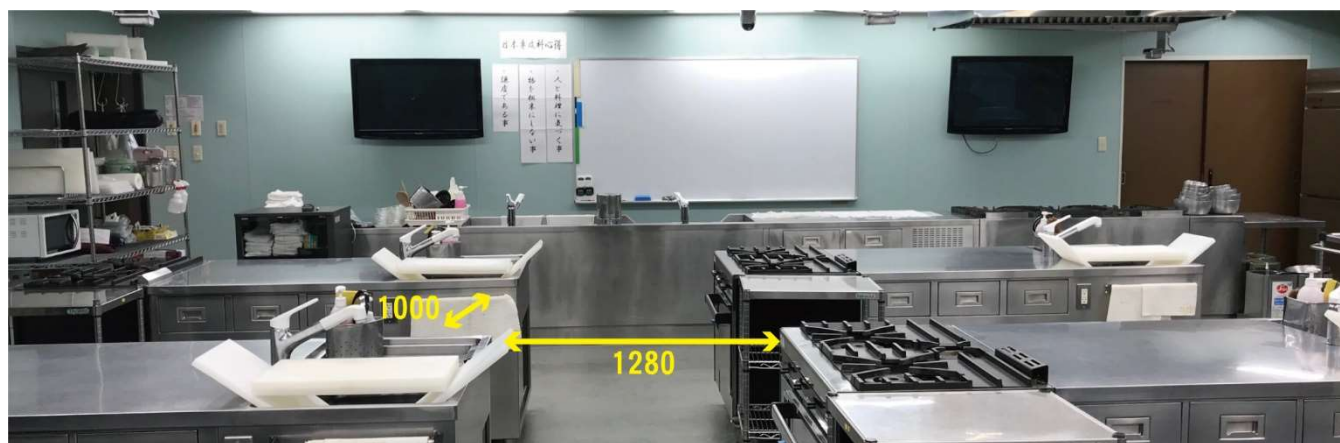


※手洗い洗剤、食器用洗剤、アルコール、スポンジは協会が用意します。

※スチームコンベクションオープ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。

3) 一般食部門・行事食部門 実技会場 4階 日本料理実習室



調理・作業台間の距離

- ①調理・作業台
(1チームでひとつの調理・作業台を使用します)



- ②ガスオープン
(1チームでひとつのオープンを使用します)

コンロ：大2口、小1口



- ③冷凍冷蔵庫

幅 1300
(扉幅 650)



冷凍冷蔵庫内部



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 4階 日本料理実習室 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・行事食部門（共通）

NO	品 名	数量	NO	品 名	数量
1	濾し器（大・小）	各 1	35	ザル（大・中・小・極小）	各 1
2	軽量計り(最小計量単位：1 g～)	1	36	手付きザル（中・小）	各 1
3	蒸し器 上	1	37	寸胴（大・小）	各 1
	蒸し器 下	1	38	やっところ	2
	蒸し器 ふた	1	39	お玉・穴開きお玉	各 1
4	当たり鉢（大・小）	1	40	雪平鍋 24.21.18.15（cm）	各 1
5	ガラスボール	1	41	やっところ鍋 24.21.18.15（cm）	各 1
6	羽釜 本体	1			
7	パイ皿	1			
8	浅パッド	1			
9	バット 18枚取り	1			
10	バット 15枚取り	1			
11	調味料ケース 塩・砂糖	各 1			
12	バット用網 網用	各 2			
13	菜箸	2			
14	揚げ箸・天箸（各）	1			
15	まな箸	2			
16	かすあげ	1			
17	穴開きお玉	1			
18	お玉	1			
19	1合 5石 2石レードル（各）	1			
20	フライ返し	1			
21	宮島	1			
22	味見皿	2			
23	巻きす	4			
24	当たり棒（小）	1			
25	落としふた（鉄製）	1			
26	おろし金	1			
27	ささら	1			
28	一文字	1			
29	計量カップ（大・小）	各 1			
30	計量スプーン（15cc・5cc）	各 1			
31	竹串	2			
32	ゴムベラ（大・小）	各 1			
33	ホイッパー（大・小）	各 1			
34	ボール 30・27・24・21・18・15・13（cm）	各 2			

冷凍冷蔵庫ラック



1 チーム 1 台使用可能です

※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。

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/1040/>

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/1040/>

（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：2021年9月1日（水）～2021年10月1日（金）

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 info-mk@nisso.gr.jp

FAXの場合 011-785-7511

メールおよびFAXの題名＝「第14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 2021年12月13日（月）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 2021年10月1日（金）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：info-mk@nisso.gr.jp

FAX 送付の場合：011-785-7511

メールおよびFAXの題名＝「第14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 2021年10月25日（月）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. 一次審査結果内容検証

11名の一次審査委員の集計結果に基づき、実行委員長が各部門毎に二次審査に参加できる会社を決定する。

6. 一次審査結果発表

2022年3月30日（水）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）（2022年8月5日（金））のご案内と共に文書をお送りいたします。

7. 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＜糖尿病＞

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	自宅でも取り入れられ、手のかかる料理ではなく身近にある材料で作れる	10	8	6	4	2	0
小 計		／ 100 点					

一般食部門＜軽費老人ホームでの喜寿のお祝い弁当＞

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	バラエティに富んだ献立である	10	8	6	4	2	0
小 計		／ 100 点					

行事食部門＜院内保育園でのお誕生会＞

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	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	バイキング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	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/1040/>

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

献立表記入見本

様式4-1「治療食部門・朝 昼 夕」

様式4-2「一般食部門・夕」

様式4-3「行事食部門・昼」

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：2021年10月1日（金）

年 月 日

（公社）日本メディカル給食協会
第14回 治療食等献立・調理技術コンテスト
実行委員長 平井 英司 様

事前参加登録書

第14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：2021年12月13日（月）

※応募する部門別に提出してください。

年 月 日

（公社）日本メディカル給食協会

第14回 治療食等献立・調理技術コンテスト

実行委員長 平井 英司 様

参加申込書

第14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：2021年12月13日（月）

第14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					
成分	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
朝 食	0	0	0	0	0	0
昼 食	0	0	0	0	0	0
夕 食	0	0	0	0	0	0
一日合計	0	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：2021年12月13日（月）

第14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				
成分	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)
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) 持ち込み食材費	円				
食材料費合計額	0 円				

提出期限：2021年12月13日（月）

第14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				
成分	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	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				

支部名：

会社名：

勤務事業所名：

献立作成者氏名:

[illegible]

7. 献立表（治療食部門＝様式4-1朝）

[illegible]

注1) 審査は、本様式で行いますので、必ずこの様式を使用してください。 注2) 価格保数量 (g) (排気量込み) で計算してください。

注3) エネルギ―は整数、その他小数点以下第1位(小数点以下第2位を四捨五入)で記載してください。 注4) この献立表は宴会時に備えて、必ずコピーしてください。

8. 献立表（治療食部門＝様式4-1昼）

[illegible]

注1) 審査は、本様式で行いますので、必ずこの様式を使用してください。 注2) 価格保数量 (g) (排気量込み) で計算してください。

注3) エネルギ―は整数、その他小数点以下第1位 (小数点以下第2位を四捨五入) で記載してください。 注4) この献立表は照会時に備えて、必ずコピーしてください。

支店名： 会社名： 勤務事業所名： 献立作成者氏名：

[illegible]

注1) 審査は、本様式で行いますので、必ずこの様式を使用してください。注2) 価格保数量 (g) (排気量込み) で計算してください。

注3) エネルギーは整数、その他小数点以下第1位(小数点以下第2位を四捨五入)で記載してください。注4) この献立表は照会時に備えて、必ずコピーしてください。

勤務事業所名：

会社名：

[illegible]

注1) 審査は、本様式で行いますので、必ずこの様式を使用してください。注2) 価格保数量 (g) (排気量込み) で計算してください。

注1) 審査は、本様式で行いますので、必ずこの様式を使用してください。注2) 価格保数量 (g) (排気量込み) で計算してください。注3) エネルギーは整数、その他小数点以下第1位 (小数点以下第2位を四捨五入) で記載してください。注4) この献立表は照会時に備えて、必ずコピーしてください。

注 1) 審査は、本様式で行いますので、必ずこの様式を使用してください。 注 2) 価格保数量 (g) (排気量込み) で計算してください。
注 3) エネルギーは整数、その他小数点以下第 1 位 (小数点以下第 2 位を四捨五入) で記載してください。 注 4) この献立表は照会時に備えて、必ずコピーしてください。

提出期限：2021年10月1日（水）

【受付先】コンテスト実行委員会事務局

メール添付の場合：info-mk@nisso.gr.jp

FAXの場合：011-785-7511

様式 5

日本メデイカル給食協会主催
第14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33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14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20円以内、食材（調味料）50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。	各部門1チームあたり2口使用できると考え下さい。
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けますか。	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。	参加募集要項の通りです。 お弁当は一般食部門専用（食器リスト1～9）大皿は行事食部門専用（食器リスト94～107）となりますが、その他の食器は全部門で使用できます。
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（水）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います。 ※？ 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

1-穀類

食品番号	日本食品標準成分表	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g単価
01006	おおむぎ-押麦	押し麦	食創	328	pc	800g	800	0.41
01015	薄力粉-1等	薄力粉 1 k g	日本製粉	259	pc	1kg	1000	0.25
01024	ホトケ-キツクス-ホトケ-キ用	ホトケ-キツクス (S 6 0 0 H P)	日本製粉	540	pc	1kg	1000	0.54
01025	ホトケ-キツクス-てんぷら用	ホトケ-キツクス 1 k g	日本製粉	259	pc	1kg	1000	0.25
01026A	食パン	常温) みんなの食パンANN	日糧製パン	113	pc	6枚切	344	0.32
01031	フランスパン	冷) バゲット	テ-ブルマ-ク	268	pc	約236g	236	1.13
01034	ロールパン	冷) 焼成バター-ロール	日本リッヂ	194	pc	約26g×6個	156	1.24
01026B	食パン	常温) サンドイッチホワイト	日糧製パン	184	pc	14枚	430	0.42
01039	うどん-ゆで	冷) 太鼓判調岐うどん	シマダヤ	270	pc	250g×5(ニ-ガ-ブル)	1250	0.21
01041	干しうどん-乾	乾) 業務用うどん	マルナカ	216	pc	500g	500	0.43
01043	そうめん-ひやめぎ-乾	乾) 業務用うどん	マルナカ	216	pc	500g	500	0.43
01047	中華めん-生	冷) 麺伝強ごしら-メン (ケ-プ麺)	東洋水産	270	pc	200g×5	1000	0.27
01049	蒸し中華めん	チルド) 業務用焼きそば	東洋水産	65	pc	150g	150	0.43
01063A	マカロニ-スパゲッティ-乾	乾) シェルマカロニ	ショウワ	568	pc	1kg	1000	0.56
01063B	マカロニ-スパゲッティ-乾	乾) スパゲティ 1 . 7 mm	石光商事	216	pc	1kg	1000	0.21
01065	生ふ	冷) 生麺 (紅葉) 大	小山製穀所	648	本	180g	180	3.6
01066	焼きふ-観世ふ	乾) 色かんせ麺	敷島	148	pc	40g	40	3.7
01067A	焼きふ-板ふ	乾) 刻み庄内麺 (50mm×8mm)	敷島	1307	pc	500g	500	2.61
01067B	焼きふ	乾) 京花麺	敷島	443	pc	200g	200	2.21
01074	ぎょうざの皮	餃子の皮	西山製麺	130	pc	20枚140g	140	0.92
01077	パン粉-生	生パン粉揚名人 (細目)	横山食品	1026	pc	2kg	2000	0.51
01079	パン粉-乾	ドライパン粉	横山食品	511	pc	1kg	1000	0.51
01083	こめ(水稲穀粒)-精白米	精白米ななつばし	クワハラ食糧	1944	袋	5kg	5000	0.38
01105	こめ(陸稲穀粒)-精白米	もち米	クワハラ食糧	540	pc	1kg	1000	0.54
01114	上新粉	上新粉	坂口製粉所	198	pc	255g	255	0.77
01115	ビーフン	白ビーフン	ケンミン食品	864	pc	1kg	1000	0.86
01117	もち	切り餅バレットスリット	サトウ食品	1199	pc	1kg	1000	1.19
01120	白玉粉	白玉粉	坂口製粉所	286	pc	250g	250	1.14
01129	そば 干しそば-乾	乾) 業務用そば	マルナカ	216	pc	500g	500	0.43
01128	そば そば ゆで	冷) 麺伝旨そば (ハードタイプ)	東洋水産	270	pc	200g×5玉	1000	0.27

2-いも及びでんぷん類

食品番号	日本食品標準成分表	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g単価
02003A	精粉こんにやく	板こんにやく (黒)	マルカワ食品	119	pc	250g	250	0.47
02003B	精粉こんにやく	板こんにやく (白)	マルカワ食品	119	pc	250g	250	0.47
02005	こんにやく しらすき	しらすき	マルカワ食品	97	pc	150g	150	0.64
02006	さつま芋-生	さつま芋		454	kg	1kg	1000	0.45
02012A	さいも-冷凍 丸	冷) サトイモM	ノ-スイ	312	pc	500g	500	0.62
02012B	さいも-冷凍 六角	冷) 六角芋M	ノ-スイ	414	pc	500g	500	0.82
02017	じゃがいも-生	馬鈴薯		194	kg	1kg	1000	0.19
02020	フライドポテト	冷) スマイルポテト	日本マ-ケインフ-ズ	810	pc	1.8kg 1個約17g Φ50mm	1800	0.45
02021	じゃがいも-乾燥マッシュポテト	ポテトフレーク (マッシュポテト)	ギャパン	540	pc	500g	500	1.08
02023	ながいも-生	長芋		691	kg	1kg	1000	0.69
02025	やまいも-生	大和芋		1620	kg		1000	1.62
02029	くず-ん粉	葛きり	マロニ-	599	pc	500g	500	1.19
02034	じゃがいも-ん粉	業務用片栗粉	火乃国食品	352	pc	1kg	1000	0.35
02039A	はるさめ -乾	マロニ-ロ-ング	マロニ-	825	pc	1kg	1000	0.82
02039B	はるさめ -乾	緑豆春雨	富士商会	360	pc	500g	500	0.72

3-砂糖及び甘味類

食品番号	日本食品標準成分表	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g単価
03001	黒砂糖	焚黒糖 (粉状加工黒糖)	上野砂糖	464	pc	500g	500	0.92
03003	車糖-上白糖	上白糖	北海道糖業	248	pc	1kg	1000	0.24
03004	車糖-三温糖	三温糖	北海道糖業	259	pc	1kg	1000	0.25
03005	ざらめ糖-グラニュー糖	グラニュー糖	北海道糖業	259	pc	1kg	1000	0.25
03007	ざらめ糖-中ざら糖	中双糖	パールエ-ス	302	pc	1kg	1000	0.3
03011	加工糖-粉糖	シユガーパウダー 1 k g	gaben	486	pc	1kg	1000	0.48
03024	水あめ	水あめ	明治屋	294	本	310g	310	0.94
03022	はちみつ	はちみつ	やまと蜂蜜	810	本	500g	500	1.62
03023	メ-プルシロップ	メ-プルシロップ	協同食品	810	本	330g	330	2.45

4-豆類				メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 q 単価
食品番号	日本食品標準成分表	食品名	食品名						
04001	あずき-全粒、乾	乾燥) 小豆	乾燥) 小豆	ホクレン農業協同組合連合会	378	pc	250g	250	1.51
04003	あずき-ゆで小豆缶詰	ゆであずき	ゆであずき	ホテイワース	158	缶	K缶 165g	165	0.95
04004	あずき-こしあん	こしあん	こしあん	川西製館所	599	pc	1kg	1000	0.59
04009	いんげんまめ-うすちり豆	煮豆) 業務用金時豆	煮豆) 業務用金時豆	フジコ	432	pc	500g	500	0.86
04016	えんどう-うけいす豆	煮豆) うけいす豆	煮豆) うけいす豆	フジコ	324	pc	500g	500	0.64
04028	だいず 水煮	北海道大豆水煮	北海道大豆水煮	フジコ	232	pc	500g	500	0.46
04030	きな粉・脱皮大豆	きな粉	きな粉	坂口製粉所	130	pc	175g	175	0.74
04032	木綿豆腐	もめんとろふ	もめんとろふ	マルカワ食品	78	pc	300g	300	0.26
04033	絹ごし豆腐	きぬとうふ	きぬとうふ	マルカワ食品	78	pc	300g	300	0.26
04038	焼き豆腐	焼きとうふ	焼きとうふ	マルカワ食品	86	pc	250g	250	0.34
04039	生揚げ	にがり寄せ生揚げ	にがり寄せ生揚げ	マルカワ食品	86	pc	250g	250	0.34
04040	油揚げ	小揚げ	小揚げ	マルカワ食品	119	pc	14g×5枚	70	1.7
04041	がんもどき	がんも	がんも	マルカワ食品	162	pc	14g×10個	140	1.15
04042	凍り豆腐	高野豆腐	高野豆腐	旭松食品	159	pc	16.5g×5枚	82.5	1.92
04046	糸引き納豆	粒がおいしい粒納豆 (小粒・たれ無し)	粒がおいしい粒納豆 (小粒・たれ無し)	ヤマダイワーズ	90	pc	40g×3個	120	0.75
04047	挽きわり納豆	完熟ひきわり納豆 (たれ無し)	完熟ひきわり納豆 (たれ無し)	ヤマダイワーズ	90	pc	40g×3個	120	0.75
04052	豆乳	毎日おいしい無調整豆乳	毎日おいしい無調整豆乳	マルサンアイ	270	本	1L	1000	0.27
5-糖実類									
食品番号	日本食品標準成分表	食品名	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 q 単価
05040	アーモンド-ロースト 無塩	アーモンドロースト100g	アーモンドロースト100g		421	pc	100g	100	4.21
05005	カシューナッツ-ロースト	カシューナッツロースト	カシューナッツロースト		518	pc	100g	100	5.18
05014	くるみ-ロースト	くるみロースト	くるみロースト		518	pc	180g	180	2.87
05009	ぎんなん ゆで	銀杏水煮7号缶 (81-100粒)	銀杏水煮7号缶 (81-100粒)	天狗缶詰	184	缶	180g	180	1.02
05011	日本ぐり-ゆで	マロンM	マロンM	三島食品	756	瓶	300g	300	2.52
05012	日本ぐり-甘露煮	栗甘露煮瓶	栗甘露煮瓶		1328	pc	930g(固形500g)	500	2.65
05018A	ごま-いり	いりごま白	いりごま白	みたけ食品工業	253	pc	150g	150	1.68
05018B	ごま-いり	いりごま黒	いりごま黒	みたけ食品工業	253	pc	150g	150	1.68
05018C	ごま-すり	すり胡麻 (白)	すり胡麻 (白)	みたけ食品工業	253	pc	120g	120	2.1
05018D	ごま-すり	すり胡麻 (黒)	すり胡麻 (黒)	みたけ食品工業	253	pc	120g	120	2.1
05042	ごま-ねり	あたりごま白 (ねりごま)	あたりごま白 (ねりごま)	ゴマヤ	869	缶	300g	300	2.89
6-野菜類									
食品番号	日本食品標準成分表	食品名	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 q 単価
06007	アスパラガス-若莖、生	アスパラ	アスパラ		168	kg	100g	100	1.68
06009	アスパラガス-水煮缶詰	ホワイトアスパラM/MM 4号缶	ホワイトアスパラM/MM 4号缶	天狗缶詰	631	缶	固285g	285	2.21
06010	ざいじんげん-若ざや、生	生) いんげん	生) いんげん		216	kg	100 g	100	2.16
06011	ざいじんげん-若ざや、ゆで	冷) インゲンS	冷) インゲンS	ノースイ	167	pc	500g	500	0.33
06017	えだまめ-冷凍	冷) 塩ゆでえだまめ	冷) 塩ゆでえだまめ	富士通商	216	pc	500g	500	0.43
06020	さやえんどう-若ざや、生	生) きぬさや	生) きぬさや		324	kg	100g	100	3.24
06021	さやえんどう-若ざや、ゆで	冷) キヌサヤ	冷) キヌサヤ	ノースイ	311	pc	500g	500	0.62
06025	グリーンピース-冷凍	冷) グリンピース	冷) グリンピース	ノースイ	318	pc	1kg	1000	0.31
06032	オクラ-果実、生	生) オクラ	生) オクラ		216	pc	70g(9本前後)	70	3.08
06036	かぶ 根 皮つき 生	かぶ葉付き	かぶ葉付き		626	kg	約200g/玉	1000	0.62
06048	西洋かぼちゃ-果実、生	南瓜	南瓜		335	kg	約1.4kg/1玉	1000	0.33
06054	カリフラワー-花序、生	生) カリフラワー	生) カリフラワー		486	玉	約500g	500	0.97
06055	カリフラワー-花序、ゆで	冷) カリフラワー	冷) カリフラワー	ノースイ	175	pc	500g中国産	500	0.35
06056	かんひょう-乾	乾) かんひょう	乾) かんひょう	今井商店	238	pc	60g	60	3.96
06060	きく 菊のり	干し菊	干し菊		577	pc	約17g	17	33.94
06061	キャベツ-結球莖、生	キャベツ	キャベツ		194	kg	約1.1kg/1玉	1000	0.19
06064	レッドキャベツ-結球莖、生	レッドキャベツ	レッドキャベツ		572	kg	約1.1kg/1玉	1000	0.57
06065	きゅうり-果実、生	きゅうり	きゅうり		66	kg	約100g/1本	1000	0.06
06067A	きゅうり 漬物-しょうゆ漬	きゅうり 漬物-しょうゆ漬	きゅうり 漬物-しょうゆ漬	天政松下	140	pc	300g	300	0.46
06067B	きゅうり 漬物-しょうゆ漬	しぼ漬	しぼ漬	天政松下	140	pc	300g	300	0.46
06072	みずな-莖、生	水菜	水菜		156	pc	約200g	200	0.78
06077	クレソン-莖葉、生	クレソン (9本前後)	クレソン (9本前後)		216	束	45g前後	45	4.8
06084	ごぼう-根、生	ごぼう	ごぼう		464	kg	MMサイズ 直径約2cm	1000	0.46
06086	ごまつな-葉、生	小松菜	小松菜		177	束	200 g	200	0.88

6-野菜類-②

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メ-カ-名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g単価
06093	ししとうからし-果実、生	ししとう		318	pc	90g(29本)	90	3.53
06095A	しそ-葉、生	大葉		67	pc	10枚/束	5	13.4
06095B	しそ 葉 生	赤紫蘇		162	pc	10枚/束	5	32.4
06099	じゆんぎく-葉、生	春菊		176	束	150g	150	1.17
06103	しょうが-塊茎、生	しょうが (中国)		138	pc	200g	200	0.69
06104A	しょうが 漬物-酢漬	紅白生姜 (はじかみ)	矢駒佐詰	724	pc	8cmカット 100本	170	4.25
06104B	しょうが 漬物 酢漬	輸入 紅生姜千切	天政松下	486	pc	1kg	1000	0.48
06105	しょうが 漬物-日酢漬け	輸入 日酢生姜スライス (無色)	矢政松下	594	pc	1kg	1000	0.59
06116	ズッキーニ-果実、生	ズッキーニ		270	本	約150g 1本	150	1.8
06119	セロリ-葉柄、生	セロリ (アメリカ)		346	kg	1kg	1000	0.34
06121	ぜんまい-若芽、ゆで	水煮ぜんまいロング	東洋貿易	540	pc	700g(固形500g)	500	1.08
06125	むきそば-未熟豆、ゆで	むきそば豆	北日本通商	430	pc	500g(約175個)	500	0.86
06126	タサイ-葉、生	ターサイ		201	玉	約200g	200	1
06128	かいわれだいこん 芽ばえ 生	カイワレダイコン		58	pc	約50g	50	1.16
06132A	だいこん-根、皮つき、生	大根		237	kg	約1.1kg/1本	1000	0.23
06132B	だいこん-根、皮つき、生	紅芯大根		648	kg	約500g/1本	1000	0.64
06136	切り干し大根	切干大根 (中国産)	太洋物産	896	pc	1kg	1000	0.89
06138	だいこん 漬物-しお押し大根漬	宮崎たくあん 1本	矢政松下	247	pc	約350g	350	0.7
06139A	だいこん 漬物-干しだいこん漬け	つば漬	天政松下	130	pc	300g	300	0.43
06139B	だいこん 漬物-干しだいこん漬け	さくら漬	天政松下	257	pc	1kg	1000	0.25
06150	たけのこ-若茎、ゆで	たけのこ水煮 ホール	清水物産	119	pc	180g(固形)	180	0.66
06153	たまねぎ-りん茎、生	玉ねぎ		194	kg	約200g/1玉	1000	0.19
06156	赤たまねぎ-りん茎、生	赤玉葱		117	玉	約200g	200	0.58
06160	チンゲンツカイ-葉、生	チンゲン菜		151	束	200g/束	200	0.75
06173	冬瓜、生	冬瓜		1620	玉	約3kg	3000	0.54
06175	スイートコーン-未熟種子、生	生)とうもろこし		173	本	約250g/本	250	0.69
06178	スイートコーン-未熟種子、ホール、冷凍	冷) スーパースイートコーン	ノースイ	378	pc	1kg	1000	0.37
06179	スイートコーン 缶詰-カレ-風味	缶詰) サニーマイトクリームコーン	右光商事	108	缶	4号缶 425g	425	0.25
06182	トマト-果実、生	トマトMサイズ		132	玉	約140g/1玉	140	0.94
06183	ミニトマト-果実、生	ミニトマト		245	pc	約16粒 200g	200	1.22
06184	トマト缶詰-ホール	缶詰) ホールトマト	朝日	97	缶	4号缶(固240g)	240	0.4
06187	トレビス 葉 生	トレビス		324	玉	約150g	150	2.16
06191	なす-果実、生	茄子		724	kg	約70g/1本	1000	0.72
06202	和種なばな 花らい 茎 ゆで	冷) 菜の花カット I Q F	ノースイ	258	pc	500g	500	0.51
06205	にがうり-果実、生	ゴーヤ		270	本	約200g	200	1.35
06207	にら-葉-生	にら		156	束	約100g	100	1.56
06212	にんじん-根、皮つき、生	人参		259	kg	LLサイズ	1000	0.25
06223	にんにく-りん茎、生	にんにく (輸入)		56	玉	約50g/1玉	50	1.12
06224	にんにく-花茎、生	冷) にんにくの芽 L	ノースイ	280	pc	500g (約26 cm)	500	0.56
06226	根深ねぎ-葉、軟白、生	長葱		605	kg	約100g/1本	1000	0.6
06227	葉ねぎ-葉、生	小葱		174	束	100g	100	1.74
06233	はくさい-結球葉、生	白菜		205	kg	約2.5kg/1玉	1000	0.2
06236	はくさい 漬物 キムチ	冷) 冬眠キムチ	徳山物産	486	pc	500 g	500	0.97
06238	パセリ	生) バジル		270	pc	20g	20	13.5
06239	パセリ-葉 生	生) バセリ		133	pc	30g	30	4.43
06240	はつかだいこん-根、生	ダイコンジュ		144	束	50g/束	50	2.88
06243	ピーツ 根 生	ピーツ		1512	kg	約400g/1玉	1000	1.51
06245	青ピーマン-果実、生	ピーマン		767	kg	約30g/1玉	1000	0.76
06247	赤ピーマン-果実、生	赤パプリカ		198	玉	約150g/1玉	150	1.32
06249	黄ピーマン-果実、生	黄色パプリカ		198	玉	約150g/1玉	150	1.32
06257	ふき-葉柄、ゆで	水煮ふき Mカット 5 cm 無着色	東洋貿易	702	pc	1kg	1000	0.7
06263	フロccoli-花序、生	生) フロccoli-		186	玉	約250g/1玉	250	0.74
06264	フロccoli-花序、ゆで	冷) V Sフロccoli- I Q F	ノースイ	216	pc	500g	500	0.43
06267	ほうれんそう-葉、生	ほうれん草		179	束	200g	200	0.89
06276	根みつば-葉、生	根みつば		90	束	約50g/束	50	1.8
06280	みょうが-花穂、生	みょうがの子		240	pc	50g(3本)	50	4.8

6-野菜類-③

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g 単価
06287	だいずもやし-生	もやし		39	pc	200g	200	0.19
06293	モロヘイヤ-茎葉、生	生) モロヘイヤ		270	pc	100g	100	2.7
06310	ルッコラ	生) ルッコラ		194	pc	20g	20	9.7
06312	レタス-結球葉、生	レタス		208	玉	約330g/1玉	330	0.63
06313	サラダな-葉、生	サラダ菜		144	玉	約90g/1玉	90	1.6
06314	リーフレタス-葉、生	リーフレタス		210	玉	約220g/1玉	220	0.95
06315	サニーレタス-葉、生	サニーレタス		210	玉	約220g/1玉	220	0.95
06317	れんこん-根茎、生	蓮根		1944	kg	1kg単位	1000	1.94
06318	れんこん 根茎 ゆで	水煮蓮根ホール	長山アーズ	119	pc	150g	150	0.79
06095C	木の芽	木の芽		1620	pc	約40枚	50	32.4
06095D	ミント	ミント		234	pc	約20g	20	11.7

7-果実類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g 単価
07006	アボガド-生	アボカド		194	個	200g	200	0.97
07012A	いちご 生	生) いちご (輸入)		626	pc	290g(15粒)	290	2.15
07012B	いちご 生	冷) ストロベリー	丸源飲料工業	572	pc	500g	500	1.14
07014	いちご ジャム-低糖度	いちごジャム	キュービー	680	pc	845g瓶	845	0.8
07124	ブルーベリー 生	冷) ブルーベリー	ノースイ	477	pc	500g	500	0.95
07023A	うめ 梅干し 調味漬	梅干し田舎漬	中田食品	1058	pc	700g直径約35mm	700	1.51
07023B	うめ 梅干し 調味漬	百万両小梅	GSフード	1026	pc	1kg (約540粒)	1000	1.02
07024	うめ 梅びお	練り梅(ラジック)	テオー-食品	705	pc	320g	320	2.2
07035	うんしゅうみかん 缶詰-果肉	缶詰) みかんM	天狗缶詰	275	缶	2号缶(固480g)	480	0.57
07040	ネーブル 砂じょう-生	生) オレンジ		90	玉	約120g/1玉	120	0.75
07043	バレンシアレザン 果汁飲料-濃縮還元ジュ-	濃縮還元オレンジジュース100%A B	ユー-シー-フーズ	227	本	1L	1000	0.22
07047	バレンシアレザン マレード-低糖度	マ-マレード	カセイ食品	734	pc	15g×40	600	1.22
07054	キウイフルーツ-生	キウイ		69	玉	約90g/1玉	90	0.76
07062	グレープフルーツ 砂じょう-生、初外	グレープフルーツ (白)		132	玉	約250g/1玉	250	0.52
07164	グレープフルーツ 砂じょう-生、此-	グレープフルーツ (赤)		132	玉	約250g/1玉	250	0.52
07064	グレープフルーツ 果汁飲料-濃縮還元ジュ-	濃縮還元グレープフルーツジュースAB1L	ユー-シー-フーズ	346	本	1L	1000	0.34
07072	さくらんぼ-缶詰	レッドチェリー-枝付M 4号缶	天狗缶詰	324	缶	固形230g	230	1.4
07077	すいか-生	西瓜		2052	玉	約4kg	4000	0.51
07092	西洋なし-缶詰	洋梨ハーフ 2号缶	石光商事	342	缶	固形480g	480	0.71
07097	パイナップル-生	パイナップル		498	本	1本約1.2kg	1200	0.41
07102	パイナップル-缶詰	パイナップス10枚 3号缶	ドール	162	缶	内567g・固340g	340	0.47
07107	バナナ-生	バナナ		57	本	1本 約120g±30g	120	0.47
07116	ぶどう-生	デラウェア(種無し)		275	pc	300g	300	0.91
07117	ぶどう-干しぶどう	カリフォルニアレーズン	クラファンズ	183	pc	110g	110	1.66
07132	マンゴー 生	冷) アップルマンゴー-チャック	春雪サブール	524	pc	500g	500	1.04
07135	マンゴー 露地マンゴー 緑肉種 生	青肉マンゴー		1620	玉	約1.1kg	1100	1.47
07174	マンゴー 露地マンゴー 赤肉種 生	赤肉マンゴー		1026	玉	約1.1kg	1100	0.93
07138	もも 缶詰-白肉種 果肉	白桃ハーフ 4号缶	宝幸	189	缶	固形250g	250	0.75
07175	もも 缶詰-黄肉種 果肉	黄桃ハーフ 2号缶	天狗缶詰	324	缶	固形480g	480	0.67
07142A	ゆず-果皮、生	生) 青柚子		302	玉	約40g	40	7.55
07142B	ゆず-果皮、生	冷) 刻み生ゆず	カネク	609	pc	100g	100	6.09
07148	りんご-生	りんご		165	玉	約210g/1個	210	0.78
07150	りんご 果汁飲料-濃縮還元	濃縮還元りんごジュース100%A B	ユー-シー-フーズ	227	本	1L	1000	0.22
07153	りんご 缶詰	国産りんご四つ割 4号缶	佐竹	378	缶	固形205g	205	1.84
07155	レモン-全果、生	レモン		48	玉	約80g/1玉	80	0.6
07156	レモン 果汁 生	ポッカレモン100 レモン果汁100%	ポッカサッポロフード&ビバレッジ	265	本	120ml	120	2.2
07092B	フルーツカクテル	フルーツレクシジョン 2号缶	石光商事	323	缶	黄桃、梨、りんご、パル-	500	0.64

8-きのこ類	食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g 単価
	08001	えのきたけ-生	エノキ茸		78	pc	100g	100	0.78
	08003	えのきたけ 味付け瓶詰	なめ茸茶漬	ナガノトマト	495	本	370g	370	1.33
	08006	きくらげ-乾	乾) 黒きくらげ	ヤマト	292	pc	100g	100	2.92
	08039	生しいたけ-生	生椎茸		174	pc	7~8玉 80g	80	2.17
	08013	乾しいたけ-乾	乾) 椎茸足切り大葉	ヤマト	1188	pc	300g	300	3.96
	08016	ぶなしめじ-生	しめじ (ぶなしめじ)		114	pc	100g	100	1.14
	08020	なめこ-生	なめこ		90	pc	100g	100	0.9
	08025	エリンギ-生	エリンギ		114	pc	100g	100	1.14
	08028	まいたけ-生	まいたけ		114	pc	100g	100	1.14
	08033	マッシュルーム-水煮缶詰	マッシュルーム-水煮缶詰	石光商事	346	缶	固形454g	454	0.76
9-藻類	食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g 単価
	09002	あおのり-素干し	青さ粉	フジサワ	130	pc	27g	27	4.81
	09004A	あまのり-焼きし	きざみのり2mm	ホッカン	789	pc	100g	100	7.89
	09004B	あまのり-焼きのり	焼のり (穴あきタイプ)	ホッカン	270	pc	10枚	30	9
	09005	あまのり-味付けのり	味付海苔	ホッカン	562	pc	12切5枚40束	80	7.02
	09018	みつしこ-干し	日高だし昆布 (三ツ切)	ヤマト	1620	pc	500g	500	3.24
	09020	刻み昆布	いと昆布	小林食品	265	pc	30g	30	8.83
	09021	削り昆布	カットとろろ昆布	フジッコ	389	pc	50g (約100枚入)	50	7.78
	09022	塩昆布	業務用ふじ子 (塩昆布)	フジッコ	413	pc	150g	150	2.75
	09026	てんぷさ-とろてん	かつとろてん	ヤマダイフーズ	108	pc	150g	150	0.72
	09028A	てんぷさ-寒天	寒天クックグ総用	伊那那食品工業	934	pc	4g×20本入	80	11.67
	09028B	アガー	アガー-L	伊那那食品工業	1010	pc	500g	500	2.02
	09029	とさかのり 赤とさか-塩蔵、塩抜き	赤とさか塩蔵	トリトンフーズ	1296	pc	1kg	1000	1.29
	09030	とさかのり 青とさか-塩蔵、塩抜き	青とさか塩蔵	トリトンフーズ	1296	pc	1kg	1000	1.29
	09053	ひいき-ほしひいき	ひいき中国	ヤマト	432	pc	200g	200	2.16
	09033	ひえくさ-つた煮	あまのり佃煮 (ポトル)	三島食品	756	本	520g	520	1.45
	09034	ふのり 素干し	乾) ふのり	ヤマト	572	pc	50g	50	11.44
	09037	おきなわも-ずく-塩蔵、塩抜き	洗いもずく	トリトンフーズ	907	pc	固形600g	600	1.51
	09045	わかめ-湯通し塩蔵	塩蔵さしみわかめ	ヤマト	184	pc	200g (固形120g)	120	1.53
	09040	乾燥わかめ-素干し	カットわかめカール	眞田物産	324	pc	200g	200	1.62
	09040B	海藻サラダ (華)	海藻サラダ マリンライト	理研ビタミン	756	pc	100g	100	7.56
	09047	わかめ めかぶわかめ 生	冷) 干切りめかぶB Q F (味付け無し)	理研ビタミン	270	pc	200g	200	1.35
10-魚介類	食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食品名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g 単価
	10003	まあい-生	冷) あじ骨抜きファイル		1377	kg	100g単位	1000	1.37
	10016	あなご-煮し	冷) 骨切銀穴子ファイル	ノースイ	1620	pc	50g×10尾	500	3.24
	10030	アラスカめめけ-生	冷) 赤魚骨抜きファイル		1728	kg	100g単位	1000	1.72
	10045	かたぐいぬし-煮干し	熟成にぼし	サカモト	702	pc	450g	450	1.56
	10051	まいぬし-生干し	冷) いぬし開き		73	枚	約40g	40	1.82
	10055	まいぬし しらす干し-微乾燥品	冷) 釜揚げしらす	こまつ	286	pc	100g	100	2.86
	10070	うなぎ-かば焼	冷) うなぎ蒲焼100g クレム椒付	大冷	864	pc	100g	100	8.64
	10091	かつお-かつおぶし	花かつお (海の幸)	ベストフナネット	297	pc	80g	80	3.71
	10100A	まがれい-生	冷) 銀かれい骨抜きファイル		2808	kg	100g単位	1000	2.8
	10100B	まがれい 生	冷) 黄金かれい骨取り結着切身	シヨクフェー	364	pc	60g×5枚	300	1.21
	10109	きす-生	冷) 開ききす		49	尾	18g	18	2.72
	10134	しらすけ-生	冷) 鮭骨抜きファイル		2268	kg	100g単位	1000	2.26
	10151	べにざけ-くん製	冷) スモークサーモンスライスS Y (紅鮭原料)	三洋食品	1994	pc	500g	500	3.98
	10158	たいせいようさば 生	冷) さば骨抜きファイル (大西洋)		1490	kg	100g単位	1000	1.49
	10171	ざけら-生	冷) ざけら骨取りファイル		1620	kg	100g単位	1000	1.62
	10173	さんま 皮つき、生	冷) ふつら切身骨なしさんま	日本水産	553	pc	60g×5枚	300	1.84
	10180	しやも-生干し、生	冷) 子持ちからとししゃも 3 L	岡田水産	254	pc	約14g×10尾	140	1.81
	10190	くらだい-生	冷) 真鯛ファイル		2268	pc	約250g	250	9.07
	10199	すけら-生	冷) 助宗たら骨抜きファイル		1350	kg	100g単位	1000	1.35
	10200	すけら-生	冷) 調理すり身	スズヨ	677	pc	500g	500	1.35
	10202	すけら-生	冷) 塩たらこS	極洋	864	pc	300g	300	2.88

10-魚介類-②

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g 単価
10204	すけだたら からしめんだいて	冷) 驚ださん明太ばらこ 生食用	エーシーワーズ	1018	pc	300g		
10210	まだら-でんぶ	桜でんぶ	竹山食品工業	87	pc	40g	300	3.39
10241	ぶり 成魚-生	冷) ぶり骨抜きフリ		1512	kg	100g単位	40	2.17
10245	ホキ-生	冷) ホキ骨取りフリ		1512	kg	100g単位	1000	1.51
10263	まぐろ-油漬,カークラフト	冷) ライトツナフレーク油漬	大昌貿易行	1080	pc	1kg	1000	1.51
10260	まぐろ-水煮 フレーク ライト	冷) ライトツナフレーク水煮	宝幸	1080	pc	1kg	1000	1.08
10272	ミルル-サ-生	冷) ミルル-サ骨取りフリ		1620	kg	100g単位	1000	1.08
10283	あざり-水煮	冷) ポイルあざりむきみ	ニチレイフレッシュ	961	pc	1kg(500/700)	1000	1.62
10312A	ほたてがい-水煮	冷) ポイルホタテS (ひも付き)	ノースイ	2160	pc	1kg(約33個)	1000	0.96
10313	ほたてがい 貝柱-生	冷) オホ-ツク産ホタテ貝柱5 S	ノースイ	4320	pc	1kg(約70個)	1000	2.16
10312B	ほたてがい-水煮	冷) ヘビ-ホタテ	ノースイ	1944	pc	1kg(151/200)	1000	4.32
10329	ブラウタイガー-養殖、生	冷) 有頭ブラウタイガー	ノースイ	3024	pc	30尾1.3kg	1000	1.94
10330	干しえび	小えび赤	ヤマト	324	pc	100g	1300	2.32
10415A	バナマイエビ 養殖 生	冷) バナマイむきえび4 L (61/70)	ニチレイフレッシュ	1728	pc	約175尾/1kg	100	3.24
10415B	バナマイエビ 養殖 生	冷) バナマイむきえび2 L (91/120)	ニチレイフレッシュ	1566	pc	約260尾/1kg	1000	1.72
10415C	バナマイエビ 養殖 生	冷) 尾付むき伸し海老 LA (26/30) パナメイ	ニチレイフレッシュ	432	pc	20尾 長さ12.5cm	1000	1.56
10415D	バナマイエビ 養殖 生	冷) 尾付むき伸し海老3 LA (16/20) パナメイ	ニチレイフレッシュ	648	pc	20尾 長さ12.5cm	240	1.8
10415E	バナマイエビ 養殖 煮し	冷) すし海老3 L (寿司用開き蒸しエビ)	ノースイ	464	pc	20尾 長さ15cm	350	1.85
10336	ずわいがに ゆで	冷) スワイガニ棒肉M	ロイヤルグリーンランド	2700	pc	25本入300g	120	3.86
10417	するめいか-胴、皮つき、生	冷) つほ抜きイカ	匠水産	2700	pc	150g×10 長さ約23cm	300	9
10342	あかいか 生	冷) ロールイカ (紫)	匠水産	756	pc	500g	1500	1.8
10376	かに風味かまぼこ	オホ-ツク (かにかま棒)	一正蒲鉾	200	pc	12.5g×10	500	1.51
10379	煮しかまぼこ	冷) 板付き冷凍蒲鉾 (紅)	キッコーマンソイワーズ	270	本	220g	125	1.6
10381	焼き竹輪	冷) 味ひい焼竹輪	キッコーマンソイワーズ	162	pc	50g×5本	220	1.22
10383	つみれ	冷) やわらかつまれ いわし	キッコーマンソイワーズ	140	pc	150g(10個入)	250	0.64
10384	なると	冷) 減塩なると (白)	一正蒲鉾	162	本	103g	150	0.93
10385	はんぺん	冷) はんぺん	キッコーマンソイワーズ	59	枚	60g	103	1.57
10386	どつま揚げ	冷) プレーンどつま揚げ	キッコーマンソイワーズ	432	pc	50g×10枚	60	0.98
10387	魚肉ハム	おさかなソーセージ70	日本水産	216	pc	70g×4	500	0.86

11-肉類-①

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g 単価
11030	乳用肥育牛肉 かつ 脂身つき 生	冷) 北海道産 牛肩ロース		7560	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	7.56
11047	乳用肥育牛肉 もも 脂身つき 生	冷) 北海道産 牛もも		4860	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	4.86
11059	乳用肥育牛肉 ヒレ 赤肉 生	冷) 北海道産 牛ヒレ		9720	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	9.72
11064	輸入牛 肩ロース-脂身つき、生	冷) オースト 牛肩ロース		1724	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	1.72
11074	輸入牛 ばら-脂身つき、生	冷) オースト 牛バラ		1419	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	1.41
11075	輸入牛 もも-脂身つき、生	冷) オースト 牛モモ		1691	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	1.41
11085	輸入牛 ヒレ-赤肉、生	冷) オースト 牛ヒレ		7020	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	1.69
11089	うし ひき肉-生	冷) オースト 牛挽肉		1063	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	7.02
11145	ぶた 中型種 かつロース-脂身つき、生	冷) 輸入 豚肩ロース		909	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	1.06
11149	ぶた 中型種 ロース-脂身つき、生	冷) 輸入 豚肩ロース		966	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	0.9
11154	ぶた 中型種 もも-脂身つき、生	冷) 輸入 豚もも		853	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	0.96
11162	ぶた 中型種 ヒレ-赤肉、生	冷) 輸入 豚ヒレ		1201	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	0.85
11163	ぶた ひき肉-生	冷) 豚挽肉		767	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	1.2
11176	ぶた ハム ロース	冷蔵) 徳用ロースハムスライス	ニチロ畜産	395	pc	230g(約17枚)	1000	0.76
11183	ぶた ベーコン ベーコン	冷蔵) 徳用ベーコンスライス	ニチロ畜産	395	pc	230g(約12枚)	230	1.71
11186A	ぶた ソーセージ ウイナー	冷) 徳用ボーグウイナー (羊腸)	神栄	594	pc	500g(25本入)	230	1.71
11186B	ウインナーソーセージ	冷) 赤ウインナーソーセージ (切目入り)	ヤヨイサンワーズ	972	pc	1kg	500	1.18
11189	ぶた ソーセージ フランクフルト	冷) C Cボーグフランクフルー	伊藤ハム	864	pc	70g×10	1000	0.97
11195	ぶた 焼き豚	冷) 釜炊きチャーシュースライス厚切り	伊藤ハム	1620	pc	500g	700	1.23
11198	ぶた ゼラチン	ゼラチンパウダー 緑	野洲化学工業	1318	pc	450g	500	3.24
11219A	にわとり 若鶏肉 むね-皮つき、生	冷) 国内産鶏むね 皮つき		521	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	450	2.92
11220A	にわとり 若鶏肉 むね-皮なし、生	冷) 国内産鶏むね 皮なし		653	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	0.52
11221A	にわとり 若鶏肉 もも-皮つき、生	冷) ブラジル産鶏モモ 皮つき		529	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	0.65
11224	にわとり 若鶏肉 もも-皮なし、生	冷) ブラジル産鶏モモ 皮なし		659	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	0.52
11227	にわとり 若鶏肉 ささ身-生	冷) 国内産筋なしささみ		702	kg	加工 指定可能 10g単位 ※加工種類別紙参照	1000	0.65

11-肉類-②						
食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカ-名	最終単価	単位	グラム数 1 q 単価
11220B	にわとり 若鶏肉 むね-皮なし、生	冷) 鶏むね 皮なし 挽肉		594	kg	100g単位
11219B	にわとり 若鶏肉 むね-皮つき、生	冷) 鶏むね 皮つき 挽肉		477	kg	100g単位
11221B	にわとり 若鶏肉 もも-皮つき、生	冷) 鶏もも 皮つき 挽肉		518	kg	100g単位
11232	にわとり 肝臓-生	冷) 国内産鶏レバー		637	kg	100g単位
12-卵類						
食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカ-名	最終単価	単位	グラム数 1 q 単価
12003	うずら卵-水煮缶詰	うずら卵水煮	天狗缶詰	464	缶	2号缶(約53個)
12004	鶏卵 全卵-生	鶏卵M	トーチク	205	pc	10玉ℓ ック
12017	たまご豆腐	たまご豆腐ブロック	スゴロ	96	本	180g
12018	鶏卵 たまご焼	冷) 錦糸卵シート (大)	玉よし	1101	pc	21×21:20枚
12005	鶏卵 全卵 ゆで	温泉卵ℓたれなし	イセ食品	324	pc	10玉ℓ ック
13-乳類						
食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカ-名	最終単価	単位	グラム数 1 q 単価
13003A	普通牛乳	森永北海道牛乳1 L	森永乳業	249	本	1L
13003B	普通牛乳	保証はぐみ牛乳200m l	保証牛乳	60	本	200ml
13005	加工乳 低脂肪	小樽工場発北海道低脂肪牛乳	保証牛乳	195	本	1L
13010	脱脂粉乳	スキムミルク	森永乳業	418	pc	175g
13014	クリーム 乳脂肪	フッッシュ北海道生クリーム純乳脂肪2 0 0	メグミルク	302	本	200ml
13019	クリーム-植物性脂肪	冷) スカーホップ (口金付)	スカーフード	270	pc	600ml(約220g)
13025	ヨーグルト-全脂無糖	ピヒダスヨーグルト (プレーン)	森永乳業	216	pc	400g
13028	乳酸菌飲料-乳製品	ピルクル	日清ヨー	227	pc	65ml×10本
13033	ナチュラルチーズ-カテージ	カテージチーズ200 g	雪印メグミルク	356	pc	200g
13035	ナチュラルチーズ-クリームチーズ	クラフトマイルドクリームチーズ	森永乳業	404	pc	200g
13038	ナチュラルチーズ-バルメザン	クラフト バルメザンチーズ	森永乳業	427	本	80g
13036A	ナチュラルチーズ-さけるチーズ	さけるチーズプレーン 2本入り	雪印メグミルク	238	pc	25g × 2本
13036B	ナチュラルチーズ-ミックスチーズ	ピザ用シュレッドチーズ	サッポロフエシマコヒー	1126	pc	1kg
13040	プロセスチーズ	Q B Bプロセスチーズキングサイズ	六甲バター	1285	本	800g
14-油脂類						
食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカ-名	最終単価	単位	グラム数 1 q 単価
14001	オリーブ油	オリーブオイル (E Xバージン)	朝日	918	本	1L
14002	ごま油	ごま油	日清オイリオ	1510	本	1500g
14006	調合油	リノールサタ油	日清オイリオ	3592	缶	16.5kg缶
14017	有塩バター	(有塩バター) ミルクを食べる乳酪バター	マリンフード	864	個	450g
14018	無塩バター	無塩バター	日高乳業	864	個	450g
14029A	ソフトタイプマーガリン	ハイフレッシュS (ポンドタイプマーガリン)	マリンフード	405	個	450g
14029B	ソフトタイプマーガリン	フレッシュマリン (マーガリン小袋型)	マリンフード	388	pc	8g×40
15-菓子類						
食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカ-名	最終単価	単位	グラム数 1 q 単価
15074	スポンジケーキ	冷) ケーキ用スポンジ白	サンフーラン	1793	pc	340×485×40mmサイズ
15002	甘納豆 いんげんまめ	甘納豆金時	川西製菓所	400	pc	500g
15086A	カスタードプリン(プリン本体分)	プリンミックスU (素のみ)	伊那食品工業	672	pc	素150g×3 ※ソースとセットの商品です。
15086B	カスタードプリン(カラメルシロップ分)	プリンミックスU (ソースのみ)	伊那食品工業	138	pc	ソース30g×3 ※付属商品です。
16-嗜好飲料類						
食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカ-名	最終単価	単位	グラム数 1 q 単価
16010	ぶどう酒-白	白ワイン	キッコーマン食品	1048	本	1.8L
16011	ぶどう酒-赤	赤ワイン	キッコーマン食品	1048	本	1.8L
16023	合成清酒	大安吉日	合同酒精	594	本	1.8L
16025	みりん-本みりん	本みりん	キング醸造	540	本	1.8L
16037	煎茶-浸出液	煎茶 (ティーバッグ)	グリーンショットワーク	1296	pc	2g×100
16044	紅茶-浸出液	霧の紅茶セインブレンド (ティーバッグ)	ユーシーシーフーズ	432	pc	2g×50
16046	コーヒー-インスタント	クラスワン (インスタントコーヒー) 瓶	U C C	702	瓶	220g
16048	ココア-ピュアココア	ユーココア	サッポロフエシマコヒー	302	pc	200g

17-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	食 品 名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g 単価
17001	ウスターソース	レストラン用ウスターソース	コ-ミ	454	本	1.8L	1800	0.25
17002	中濃ソース	レストラン用中濃ソース	コ-ミ	454	本	1.8L	1800	0.25
17004	トウバンジャン	四川豆板醤	コウキ食品	486	本	500g	500	0.97
17007	こいくちしょうゆ	こいくち醤油	ヤマサ醤油	432	本	1.8L	1800	0.24
17008	うすくちしょうゆ	醤油薄口	ヒガシマル	594	本	1.8L	1800	0.33
17030	めんつゆ 三倍濃厚	醤油薄口	創味食品	810	本	1.8L	2162	0.37
17012	食塩	めんつゆ	ホクウ	113	pc	1kg	1000	0.11
17015	穀物酢	食塩	ミツカン	464	本	1.8L	1800	0.25
17091	果実酢 バルサミコ酢	穀物酢 (ペット)	モンテ物産	929	本	500ml	500	1.85
17018A	果実酢 りんご酢	アチエート(バルサミコ	ミツカン	594	本	1.8L	1800	0.33
17018B	果実酢 りんご酢	りんご酢 (ブラボトル)	ミツカン	864	本	1000ml	1000	0.86
17017A	果実酢 ぶどう酢	ピネグアイットりんご酢マンガノ-ミックス6倍濃縮	ミツカン	486	本	500ml	500	0.97
17017B	果実酢 ぶどう酢	ワインピネガー-白	マイユ	486	本	500ml	500	0.97
17110	ばん酢しょうゆ	ワインピネガー-赤	マイユ	324	本	360ml	360	0.9
17020	昆布だし	味ぽん	ミツカン	972	本	1.8L	1800	0.54
17028	顆粒和風だし	ほんだし かつおだし袋	味の素	1782	pc	1kg	1000	1.78
17027	固形コンソメ	クノールチキンコンソメ	味の素	1706	pc	1kg	1000	1.7
17031	かき油	無化調オスターソース	コウキ食品	286	本	145g	145	1.97
17034	トマト加工品 ピュレー	トマトピューレ	カゴメ	1080	缶	1号缶 (3000g)	3000	0.36
17036	トマト加工品 ケチャップ	トマトケチャップ	ハイネット日本	378	本	1070g	1070	0.35
17038	トマト加工品 チリソース	チリソースボトル	カゴメ	470	本	490g	490	0.95
17039A	ドレッシングタイプ和風調味料	セミセバ 和風ドレッシング	味の素	432	本	1L	1000	0.43
17039B	ドレッシングタイプ中華風調味料	セミセバ 中華ドレッシング	味の素	572	本	1L	1000	0.57
17040	フレッシュドレッシング	フレッシュドレッシング白	味の素	313	本	1L	1000	0.31
17042	マヨネーズ-全卵型	フレッシュマヨネーズチューブ	ケンコー-マヨネーズ	378	本	1kg	1000	0.37
17045	米みそ-淡色辛みそ	田舎みそ白こし	福山醸造	216	pc	1kg	1000	0.21
17046	米みそ-赤色辛みそ	プロ業務用赤だし	マルコム	270	pc	1kg	1000	0.27
17051	カレー粉	業務用バーモントカレー-固形	ハウス食品	756	pc	1kg	1000	0.75
17057	からし 粉	洋からし粉 (マルコポーロ)	エスピー-食品	333	pc	300g	300	1.11
17061	カレー粉	カレー粉	エスピー-食品	1574	缶	400g	400	3.93
17063	こしょう-黒、粉	ブラックペッパー-荒挽	ギョパン	886	本	210g	210	4.21
17064	こしょう-白、粉	ホワイトペッパー	ギョパン	1976	本	420g	420	4.7
17067	シナモン	シナモンパウダー	ギョパン	864	本	300g	300	2.88
17073	とうからし 粉	一味唐辛子	エスピー-食品	324	pc	300 g	300	1.08
17080	わさび-粉、からし粉入り	粉わさび	エスピー-食品	378	pc	300g	300	1.26
17076	にんにく おろし	おろし生にんにく	テ-オー食品	648	本	1kg	1000	0.64
17069	しょうが おろし	おろし生しょうが	テ-オー食品	756	本	1kg	1000	0.75
17058	からし 練り	ねりからし	エスピー-食品	486	本	300g	300	1.62
17081	わさび 練り	おろし生わさび	ハウス食品	140	本	43g	43	3.25
17084	ベーキングパウダー	ふくらし粉	アイコク	216	pc	100g	100	2.16
17086	減塩しょうゆ	減塩醤油本醸造	福山醸造	648	本	1.8L	1800	0.36
17093	顆粒中華だし	中華味 (顆粒)	味の素	1872	pc	1kg	1000	1.87
17105	デミグラスソース	デミグラスソース 2号缶	ユ-ーション-フーズ	378	缶	840g	840	0.45
17119	減塩みそ	トモエ減塩みそ	福山醸造	3240	c.s	10kg	10000	0.32
17075	カレー粉パウダー	カレー粉パウダー	ギョパン	1382	缶	400g	400	3.45

18-調理加工食品類

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカー名	最終単価	単位	規格	グラム数	1 g 単価
18004	يون-クリームス-ープ 粉末	業務用ク-ील-クリーム	味の素	1620	pc	1kg	1000	1.62
18006	コック-クリーム-タイプ、フ-ライ用、冷凍	冷) カニ-クリーム-コック	味の素冷凍食品	432	pc	30g×20	600	0.72
18009	ス-ウ-フ-ライ用、冷凍	冷) ハナメイ エビフ-ライ	日本水産	378	pc	20g×10尾	200	1.89
18012	しゅうまい-冷凍	冷) シュー-マイ	日本水産	216	pc	16g×25個入	400	0.54
18013	ハンバー-冷凍	冷) ランチデ-ィッシュバー-グ	ニチレイフ-ーズ	405	pc	30g×25個	750	0.54
18015A	ミ-ト-ボール-冷凍	冷) K S ミ-ト-ボール (甘酢)	ケ-ィ-ス冷凍食品	497	pc	900g 50個UP	900	0.55
18015B	ミ-ト-ボール-冷凍	冷) K S グ-ル-し肉だんご	ケ-ィ-ス冷凍食品	378	pc	1kg(1個約15g)	1000	0.37
18016	ミンチカツ-フ-ライ用、冷凍	冷) サツ-リ-のメンチカツ	ニチレイフ-ーズ	313	pc	45g×10個	450	0.69
20000	冷 ミックスベジタブル	冷) ミックスベジタブル	ノ-ス-ィ	343	pc	1kg	1000	0.34

20-その他

食品番号	日本食品標準成分表 食品名	食 品 名	メーカー名	最終単価	単位	規 格		グラム数	1 g 単価
20001		冷) シーフードミックス	ノースイ	1296	pc	1kg(NET800g)	えひ40% いか35% あさり25%	800	1.62
20002		香りが飯の素 ゆかり	理研ビタミン	702	pc	200g		200	3.51
20003		わかめごはんの素	理研ビタミン	886	pc	250g		250	3.54
20004		杏仁豆腐 2号缶	実狗田詰	356	缶	固形525g		525	0.67
20005		蒸しパンミックス	日本製粉	86	pc	200g		200	0.43
20006		ムースベース (プレーン)	ジェイスフード	403	本	500ML		500	0.8
20007		冷) とけないアイス風デザート 3 5 (バニラ)	ヤオイサンフーズ	540	c s	35g×10個		350	1.54
20008A		ババロア バニラ (素のみ)	伊那食品工業	600	pc	75g×5袋 ※ソースとセットの商品です。		375	1.6
20008B		ババロア バニラ (レンジリースのみ)	伊那食品工業	210	pc	25 g ×5袋 ※付属商品です。		125	1.68
20009		食紅 6 g	フジヤ田中	248	本	6g		6	41.33
20010A		デザートソースストロベリー	メグミルク	518	本	500g		500	1.03
20010B		デザートソースブルーベリー	メグミルク	518	本	500g		500	1.03
20010C		デザートソースキウイ	メグミルク	518	本	500g		500	1.03
20011A		ジャネフンオイルドレッシング減塩フレンチ	キューピー	648	本	1000ml		1000	0.64
20011B		ジャネフンオイルドレッシング減塩和風	キューピー	648	本	1000ml		1000	0.64
20011C		ジャネフンオイルドレッシング減塩ごま	キューピー	648	本	1000ml		1000	0.64
20012A		バルスイートカロリ-ゼロ液体	味の素	551	本	350g		350	1.57
20012B		バルスイートカロリ-ゼロスティック	味の素	1037	pc	1.8g×120		216	4.8
20013		サーモンドレッシングしょうゆ味 (魚卵状食品)	キューピー	1102	本	340 g		340	3.24

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/1040/>

NO.	品番	品名	仕様	規格	容量	数量	備考
1	10-707-1 (F-3-10A・10)	竹目光梅弁当(身)(蓋)	グリーン	330×300×20		0	一般食部門 指定弁当箱
2	10-707-6(1-423-4)	光梅弁当仕切	黒	308×276×34		0	一般食部門 指定弁当箱
3	655-1	段付長手2段弁当 (組)	春秋	308×106×104		0	一般食部門 指定弁当箱
4	F-18R	銀泉2段松花堂弁当 (組)	朱	260×137×112		0	一般食部門 指定弁当箱
5	F-25TE	スタックボックス(組)	てまり	265×265×66		0	一般食部門 指定弁当箱
6	F-25R	スタックボックス(組)	朱	265×265×66		0	一般食部門 指定弁当箱
7	F-25GN	スタックボックス(組)	グリーン	265×265×66		0	一般食部門 指定弁当箱
8	F-25K	スタックボックス用十字仕切	黒 中仕切	230×230		0	一般食部門 指定弁当箱
9	E-214TBC (4・5・6番用)	スタックボックス用内プレート	溜黒C 四つ仕切プレート	234×234×30		0	一般食部門 指定弁当箱
10	G-26Y	菊割小鉢	黄C	113φ×34	170ml	0	
11	G-26TS	菊割小鉢	桃彩C	113φ×34	170ml	0	
12	G-104 IWC	六角ボール	ホワイトC	114×103×37	160ml	0	
13	G-24SJ	仕切付角小鉢	三彩	114×114×32		0	
14	T-2602	仕切付角小鉢	岩オリハ	112×112×36		0	
15	D-65 IWC	梅型小皿	白C	113×26		0	
16	G-18SJ	角小鉢	万暦	114×114×40	270ml	0	
17	D-15TM 大	角小皿	溜木目	113×113×11		0	
18	D-57SJ	丸底角小皿	隅金色絵	113×113×24		0	
19	G-81B HL	楕円小鉢 (身)	はるる	115×90×40	150ml	0	
20	G-81C HL	楕円小鉢 (蓋)	はるる	117×92×29		0	
21	G-41SJ	隅切角小鉢 小	三食十草	100×100×37	170ml	0	
22	G-154KOH	角小鉢	粉引	102×102×44	230ml	0	
23	G-109 IPC	リーフボール	乳白/ピンク C	128×85×45	130ml	0	
24	T-24KZT	正角小鉢	黄瀬戸	98×98×35	130ml	0	
25	M-484KYU	9.5cm丸深皿	黒釉	96×30	100cc	0	
26	M-19TMK	三角小鉢	黒内溜	106×107×40	150cc	0	
27	M-19PW	三角小鉢	バルホワイト	106×107×40	150cc	0	
28	M-18Y	三角小鉢	イエロー	120×121×45	230cc	0	
29	M-21Y	角コcott	イエロー	78×78×43	130cc	0	
30	M-17PW	丸コcott	バルホワイト	82×43	120cc	0	
31	TC-106C	小鉢	クリアー	106×46	190cc	0	
32	TC-106WH	小鉢	ホワイト	106×46	190cc	0	
33	U-4AN	小鉢(大)	アンバー	105×41	230cc	0	
34	GC-25CL	10.5cmボール	クリア	103×41	170ml	0	
35	GC-24PK	11.5cmボール	ピンク	114×44	230ml	0	
36	GC-23GN	13.5cmボール	グリーン	133×47	350ml	0	
37	M-146KK	吸物椀(身)	金彩	94×70	240cc	0	
38	M-147KK	吸物椀(蓋)	金彩	82×32		0	
39	GW-361TM	亀甲汁椀(身)	溜内朱	110×60	320cc	0	
40	GW-362TM	亀甲汁椀(蓋)	溜内朱	102×31		0	

NO.	品番	品名	仕様	規格	容量	数量	備考
41	GW-363TM	亀甲吸物碗(身)	溜内朱	102×70	320cc	0	
42	GW-364TM	亀甲吸物碗(蓋)	溜内朱	95×32		0	
43	A-71HNS B(身)	丸茶碗 身	刷毛流しDC	122×66	400ml	0	
44	A-71HNS C(蓋)	丸茶碗 蓋	刷毛流しDC	124×39		0	
45	A-71FU B(身)	丸茶碗 身	双葉つなぎDC	122×66	400ml	0	
46	A-71FU C(蓋)	丸茶碗 蓋	双葉つなぎDC	124×39		0	
47	A-46SJ B(身)	飯碗 身	花唐草DC	113×60	290ml	0	
48	A-46SJ C(蓋)	飯碗 蓋	花唐草DC	100×30		0	
49	B-35SJ B(身)	羽反煮物碗 身	草赤絵DC	137×53	380ml	0	
50	B-35SJ C(蓋)	羽反煮物碗 蓋	草赤絵DC	119×36		0	
51	A-74KIT	丸茶碗 小	黄彩橘DC	113×59	290ml	0	
52	T-42AT	うどん鉢 小	彩十草	159×75	720ml	0	
53	A-7TMB B(身)	羽反丼 身	内黒	138×71	610ml	0	
54	A-7TMB C(蓋)	羽反丼 蓋	内黒	128×37		0	
55	A-87R	切立麺鉢 大	朱	222×105	1.7L	0	
56	A-89KOH	切立麺鉢	粉引	190×99	1.2L	0	
57	A-84TRC	麺鉢	粒赤C	196×86	1.3L	0	
58	A-84 IWC	麺鉢	ホワイトC	196×86	1.3L	0	
59	HOP-2P	四葉皿	耐熱ABSピンク	235×235×44		0	
60	E-177 IWC	15.5cmサラダボール	ホワイトC	155×37	240ml	0	
61	E-173 IWC	23.5cmスープ皿	ホワイトC	236×45	650ml	0	
62	D-158HNS	丸深皿	刷毛流し	187×45	590ml	0	
63	D-159 IGC	丸深皿 小	乳白ノグリーン C	163×40	400ml	0	
64	MTN-174	14.5cm深皿	ノア	145×36		0	
65	MT-172AR	16.5cmパン皿	オリーブ	165×17		0	
66	M-31 I	24cmプレート	トカーニ	240×20		0	
67	M-1AR	27cmプレート	オリーブ	272×37	560cc	0	
68	TFP-300WK	十方丸皿	白ノ渦紋	217×30		0	
69	L-101MAS	23cmスープ皿	マスタード	230×38	380cc	0	
70	E-112AQ	20cm角平皿	アラベスク	200×200×24		0	
71	E-180 IWC	21cm角丸深皿	ホワイトC	212×212×60	440ml	0	
72	E-224 IWC	21cmひねり角浅皿	ホワイトC	211×211×23		0	
73	E-157 IWC	六角パン皿	ホワイトC	202×180×23		0	
74	C-231KI	八角皿	吉祥天	215×215×48		0	
75	M-494NYU	12cm正角皿	虹釉	120×120×21		0	
76	M-495BYU	20cm正角皿	紅釉	200×200×35		0	
77	D-248KOH	小判浅皿	粉引	224×166×39		0	
78	EL-511-W	トリオプレート(L)	ホワイト 強化磁器	182×179×31		0	強化磁器
79	D-251KOH	長角皿 大	粉引	301×127×23		0	
80	M-482NYU	角皿	虹釉	180×115×20		0	

NO.	品番	品名	仕様	規格	容量	数量	備考
81	M-482KYU	角皿	黒釉	180×115×20		0	
82	E-141 IWD	18cmマルチボール	ホワイトDC	180×67	590ml	0	
83	E-141TBD	18cmマルチボール	溜黒DC	180×67	590ml	0	
84	M-492KYU	角深皿	黒釉	131×131×37	150cc	0	
85	T-11AE B (身)	ミニむし碗 身 強化磁器	赤絵	75×60	175ml	0	強化磁器
86	T-11AE C (蓋)	ミニむし碗 蓋 強化磁器	赤絵	84×23		0	強化磁器
87	MTN-10	カップ 強化磁器	ノア	116×86×72	270cc	0	強化磁器
88	MTN-11	ソーサー 強化磁器	ノア	155×22		0	強化磁器
89	M-134LBR	湯呑	ライトブラウン	85×84	250cc	0	
90	M-134LG	湯呑	ライトグリーン	85×84	250cc	0	
91	M-26 OR	スープカップ	オレンジ	132×102×58	280cc	0	
92	M-26 G	スープカップ	グリーン	132×102×58	280cc	0	
93	TCL-8W	8オンス ループタンブラー	ホワイト	71×110	250cc	0	
94	E-246 IWC	50cm長角プレート	ホワイトC	499×264×33		0	行事食部門 指定大皿
95	E-243WC	40cm長角プレート	ホワイトC	402×302×41	3.0L	0	行事食部門 指定大皿
96	E-67 RF	50cmレリーフプラター	ロイヤルフルーツ	503×353×42		0	行事食部門 指定大皿
97	E-101 MB	42cm長角バット	メロウブロック	421×335×44	3.4L	0	行事食部門 指定大皿
98	M-251 I	デリカバット	色：アイボリー	403×334×42	3.3L	0	行事食部門 指定大皿
99	M-251 FE	デリカバット	フレッシュサーフ	403×334×42	3.3L	0	行事食部門 指定大皿
100	M-257BK	スクエアデリ	色：黒	302×302×40	2.0L	0	行事食部門 指定大皿
101	M-257I	スクエアデリ	色：アイボリー	302×302×40	2.0L	0	行事食部門 指定大皿
102	M-254 I	デリカバット	色：アイボリー	400×205×44	2.0L	0	行事食部門 指定大皿
103	M-254 Y	デリカバット	色：イエロー	400×205×44	2.0L	0	行事食部門 指定大皿
104	DR-2010	オーバルデリ	リボン	404×240×62	3.0L	0	行事食部門 指定大皿
105	D-2010 DO	オーバルデリ	ディープオレンジ	404×240×62	3.0L	0	行事食部門 指定大皿
106	DPO-195	小判プレート	スヌーピー	399×280×25		0	行事食部門 指定大皿
107	DPO-190	プレート	スヌーピー	422×312×34		0	行事食部門 指定大皿
108	M-617SNF	ボール	スヌーピー&フレンズ	117×50	285cc	0	
109	BBS-105	汁椀 (身)	ブリサ・ボニータ	112×47	250cc	0	
110	BBS-121	汁椀 (蓋)	ブリサ・ボニータ	102×26		0	
111	M-617PL	ボール	ぼっぼらんど アイボリー	117×50	285cc	0	
112	M-614PL	13cm平皿	ぼっぼらんど アイボリー	130×21		0	
113	BBS-119	13cm深皿	ブリサ・ボニータ	130×28	210cc	0	
114	DP-116SNF	13cm深皿	スヌーピー&フレンズ	130×30	180cc	0	
115	NY-184 I	丸型ボール	アイボリー	77×48	150cc	0	
116	NY-184PLP	丸型ボール	ぼっぼらんど ピンク	77×48	150cc	0	
117	M-611PL	丸ランチ皿	ぼっぼらんど アイボリー	200×34		0	
118	M-611PLY	丸ランチ皿	ぼっぼらんど イエロー	200×34		0	
119	M-605NK	丸深皿	なかよし・ひよこ	122×35	160cc	0	
120	M-609NK	マグカップ	なかよし・キリン	109×81×63	210cc	0	

NO.	品番	品名	仕様	規格	容量	数量	備考
121	30G35HS	ワイン	レガート	60φ×H180	235ml	0	ガラス製
122	30K54HS	フルーツシャンパン	レセプション	45φ×H221	170ml	0	ガラス製
123	30G43HS	カクテル	レガート	65φ×H160	90ml	0	ガラス製
124	35812HS	ミニパフェ		74φ×H90	120ml	0	ガラス製
125	08308HS	タンブラー	シャトラン	59φ×H115	240ml	0	ガラス製
126	STYN-3344BK	長角デザイントレイ	ノンスリップ・ブラック	440×330×24		0	
127	STYN-3344BR	長角デザイントレイ	ノンスリップ・ブラウン	440×330×24		0	
128	ST-3344 RP	長角トレイ	色：ローズピンク	440×330×20		0	
129	ST-3344 BR	長角トレイ	色：ブラウン	440×330×20		0	
130	ST-3344 O	長角トレイ	色：オレンジ	440×330×20		0	
131	ST-3344 I	長角トレイ	色：アイボリー	440×330×20		0	
132	ST-3344PP	長角トレイ	色：パープル	440×330×20		0	
133	ST-3344B	長角トレイ	色：ブルー	440×330×20		0	
134	ST-3344G	長角トレイ	色：グリーン	440×330×20		0	
135	ST-3344Y	長角トレイ	色：イエロー	440×330×20		0	
136	ST-3344GY	長角トレイ	色：ライトグレー	440×330×20		0	

【参照】

※ 2 番の光梅弁当用中仕切内に小鉢をご使用の場合は、

10～11番と25～27番が対応可能となります。

(中心部用の小鉢は見ておりません)

※ 3 番の弁当容器は、対応可能小鉢はありません。

※ 4～7 番の弁当容器内に小鉢をご使用の場合は、

10～16番が対応可能となります。

1



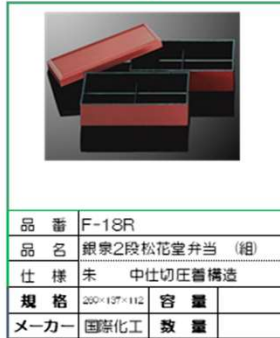
2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



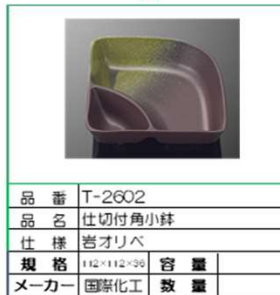
12



13



14



15



16



17



18



19



20



21



22



23



24



25



26



品番	M-19TMK
品名	三角小鉢
シリーズ	黒内溜
規格	106×107×40
容量	150cc
メーカー	スリーライン
数量	

27



品番	M-19PW
品名	三角小鉢
シリーズ	パールホワイト
規格	106×107×40
容量	150cc
メーカー	スリーライン
数量	

28



品番	M-18Y
品名	三角小鉢
シリーズ	イエロー
規格	120×121×45
容量	230cc
メーカー	スリーライン
数量	

29



品番	M-21Y
品名	角コcott
シリーズ	イエロー
規格	78×78×43
容量	130cc
メーカー	スリーライン
数量	

30



品番	M-17PW
品名	丸コcott
シリーズ	パールホワイト
規格	82×43
容量	120cc
メーカー	スリーライン
数量	

31



品番	TC-106C
品名	小鉢
シリーズ	クリアー
規格	106×46
容量	190cc
メーカー	スリーライン
数量	

32



品番	TC-106WH
品名	小鉢
シリーズ	ホワイト
規格	106×46
容量	190cc
メーカー	スリーライン
数量	

33



品番	U-4AN
品名	小鉢(大)
シリーズ	アンバー
規格	105×41
容量	230cc
メーカー	スリーライン
数量	

34



品番	GC-25CL
品名	10.5cmボール
シリーズ	クリア
規格	103×41
容量	170ml
メーカー	国際化工
数量	

35



品番	GC-24PK
品名	11.5cmボール
シリーズ	ピンク
規格	114×44
容量	230ml
メーカー	国際化工
数量	

36



品番	GC-23GN
品名	13.5cmボール
シリーズ	グリーン
規格	133×47
容量	350ml
メーカー	国際化工
数量	

37



品番	M-146KK
品名	吸物碗 (身)
シリーズ	金彩
規格	94×70
容量	240cc
メーカー	スリーライン
数量	

38



品番	M-147KK
品名	吸物碗 (蓋)
シリーズ	金彩
規格	82×32
容量	
メーカー	スリーライン
数量	

39



品番	GW-361TM
品名	亀甲汁碗 (身)
シリーズ	溜内朱
規格	110×60
容量	320cc
メーカー	スリーライン
数量	

40



品番	GW-362TM
品名	亀甲汁碗 (蓋)
シリーズ	溜内朱
規格	102×31
容量	
メーカー	スリーライン
数量	

41



品番	GW-363TM
品名	亀甲吸物碗 (身)
シリーズ	溜内朱
規格	102×70
容量	320cc
メーカー	スリーライン
数量	

42



品番	GW-364TM
品名	亀甲吸物碗 (蓋)
シリーズ	溜内朱
規格	95×32
容量	
メーカー	スリーライン
数量	

43



品番	A-71HNS B (身)
品名	丸茶碗 身
シリーズ	刷毛流しDC
規格	122×66
容量	400ml
メーカー	国際化工
数量	

44



品番	A-71HNS C (蓋)
品名	丸茶碗 蓋
シリーズ	刷毛流しDC
規格	124×39
容量	
メーカー	国際化工
数量	

45



品番	A-71FU B (身)
品名	丸茶碗 身
シリーズ	双葉つなぎDC
規格	122×66
容量	400ml
メーカー	国際化工
数量	

46



品番	A-71FU C (蓋)
品名	丸茶碗 蓋
シリーズ	双葉つなぎDC
規格	124×39
容量	
メーカー	国際化工
数量	

47



品番	A-46SJ B (身)
品名	飯碗 身
シリーズ	花唐草DC
規格	113×60
容量	290ml
メーカー	国際化工
数量	

48



品番	A-46SJ C (蓋)
品名	飯碗 蓋
シリーズ	花唐草DC
規格	100×30
容量	
メーカー	国際化工
数量	

49



品番	B-35SJ B (身)
品名	羽反煮物碗 身
シリーズ	草赤絵DC
規格	137×53
容量	380ml
メーカー	国際化工
数量	

50



品番	B-35SJ C (蓋)
品名	羽反煮物碗 蓋
シリーズ	草赤絵DC
規格	119×36
容量	
メーカー	国際化工
数量	

51

	
品番	A-74KIT
品名	丸茶碗 小
シリーズ	黄彩機DC
規格	113×59 容量 290ml
メーカー	国際化工 数量

52

	
品番	T-42AT
品名	うどん鉢 小
シリーズ	彩十草
規格	159×75 容量 720ml
メーカー	国際化工 数量

53

	
品番	A-7TMB B (身)
品名	羽反鉢 身
シリーズ	内黒
規格	138×71 容量 610ml
メーカー	国際化工 数量

54

	
品番	A-7TMB C (蓋)
品名	羽反鉢 蓋
シリーズ	内黒
規格	128×37 容量
メーカー	国際化工 数量

55

	
品番	A-87R
品名	切立種鉢 大
シリーズ	朱
規格	222×105 容量 1.7L
メーカー	国際化工 数量

56

	
品番	A-89KOH
品名	切立種鉢
シリーズ	粉引
規格	190×99 容量 1.2L
メーカー	国際化工 数量

57

	
品番	A-84TRC
品名	種鉢
シリーズ	粒赤C
規格	196×86 容量 1.3L
メーカー	国際化工 数量

58

	
品番	A-84 IWC
品名	種鉢
シリーズ	ホワイT-C
規格	196×86 容量 1.3L
メーカー	国際化工 数量

59

	
品番	HOP-2P
品名	四葉皿
シリーズ	耐熱ABSピンク
規格	229×229×44 容量
メーカー	スリーライン 数量

60

	
品番	E-177 IWC
品名	15.5cmサラダボール
シリーズ	ホワイT-C
規格	155×37 容量 240ml
メーカー	国際化工 数量

61

	
品番	E-173 IWC
品名	23.5cmスープ皿
シリーズ	ホワイT-C
規格	236×45 容量 650ml
メーカー	国際化工 数量

62

	
品番	D-158HNS
品名	丸深皿
シリーズ	刷毛流し
規格	187×45 容量 590ml
メーカー	国際化工 数量

63

	
品番	D-159 IGC
品名	丸深皿 小
シリーズ	乳白×グリーン C
規格	163×40 容量 400ml
メーカー	国際化工 数量

64

	
品番	MTN-174
品名	14.5cm深皿
シリーズ	ノア
規格	145×36 容量
メーカー	スリーライン 数量

65

	
品番	MT-172AR
品名	16.5cmパン皿
シリーズ	オリーブ
規格	165×17 容量
メーカー	スリーライン 数量

66

	
品番	M-31 I
品名	24cmプレート
シリーズ	トカーニ
規格	240×20 容量
メーカー	スリーライン 数量

67

	
品番	M-1AR
品名	27cmプレート
シリーズ	オリーブ
規格	272×37 容量 560cc
メーカー	スリーライン 数量

68

	
品番	TFP-300WK
品名	十方丸皿
シリーズ	白/渦紋
規格	217×30 容量
メーカー	スリーライン 数量

69

	
品番	L-101MAS
品名	23cmスープ皿
シリーズ	マスタード
規格	230×38 容量 380cc
メーカー	スリーライン 数量

70

	
品番	E-112AQ
品名	20cm角平皿
シリーズ	アラベスク
規格	200×200×24 容量
メーカー	国際化工 数量

71

	
品番	E-180 IWC
品名	21cm角丸深皿
シリーズ	ホワイT-C
規格	212×212×60 容量 440ml
メーカー	国際化工 数量

72

	
品番	E-224 IWC
品名	21cmひねり角浅皿
シリーズ	ホワイT-C
規格	211×211×23 容量
メーカー	国際化工 数量

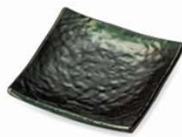
73

	
品番	E-157 IWC
品名	六角パン皿
シリーズ	ホワイT-C
規格	202×180×23 容量
メーカー	国際化工 数量

74

	
品番	C-231KI
品名	八角皿
シリーズ	吉祥天
規格	215×215×45 容量
メーカー	スリーライン 数量

75

	
品番	M-494 NYU
品名	12cm正角皿
シリーズ	虹袖
規格	120×120×21 容量
メーカー	スリーライン 数量

76

				
品 番	M-495BYU			
品 名	20cm正角皿			
シリーズ	紅釉			
規 格	200×200×35	容 量		
メーカー	スリーライン	数 量		

77

				
品 番	D-248KOH			
品 名	小判浅皿			
シリーズ	粉引			
規 格	224×196×39	容 量		
メーカー	国際化工	数 量		

78

				
品 番	EL-511-W			
品 名	トリオプレート(L)			
シリーズ	強化磁器・ホワイト			
規 格	182×179×31	容 量		
メーカー	スリーライン	数 量		

79

				
品 番	D-251KOH			
品 名	長角皿 大			
シリーズ	粉引			
規 格	301×127×23	容 量		
メーカー	国際化工	数 量		

80

				
品 番	M-482NYU			
品 名	角皿			
シリーズ	虹釉			
規 格	180×115×20	容 量		
メーカー	スリーライン	数 量		

81

				
品 番	M-482KYU			
品 名	角皿			
シリーズ	黒釉			
規 格	180×115×20	容 量		
メーカー	スリーライン	数 量		

82

				
品 番	E-141WD			
品 名	18cmマルチボール			
シリーズ	ホワイトDC			
規 格	180×67	容 量	590ml	
メーカー	国際化工	数 量		

83

				
品 番	E-141TBD			
品 名	18cmマルチボール			
シリーズ	溜黒DC			
規 格	180×67	容 量	590ml	
メーカー	国際化工	数 量		

84

				
品 番	M-492KYU			
品 名	角深皿			
シリーズ	黒釉			
規 格	131×131×37	容 量	150cc	
メーカー	スリーライン	数 量		

85

				
品 番	T-11AE B (身)			
品 名	ミニむし碗 身 強化磁器			
シリーズ	赤絵			
規 格	75×60	容 量	175ml	
メーカー	国際化工	数 量		

86

				
品 番	T-11AE C (蓋)			
品 名	ミニむし碗 蓋 強化磁器			
シリーズ	赤絵			
規 格	84×23	容 量		
メーカー	国際化工	数 量		

87

				
品 番	MTN-10			
品 名	カップ 強化磁器			
シリーズ	ノア			
規 格	116×96×72	容 量	270cc	
メーカー	スリーライン	数 量		

88

				
品 番	MTN-11			
品 名	ソーサー 強化磁器			
シリーズ	ノア			
規 格	155×22	容 量		
メーカー	スリーライン	数 量		

89

				
品 番	M-134LBR			
品 名	湯呑			
シリーズ	ライトブラウン			
規 格	85×84	容 量	250cc	
メーカー	スリーライン	数 量		

90

				
品 番	M-134LG			
品 名	湯呑			
シリーズ	ライトグリーン			
規 格	85×84	容 量	250cc	
メーカー	スリーライン	数 量		

91

				
品 番	M-26 OR			
品 名	スープカップ			
シリーズ	オレンジ			
規 格	132×102×56	容 量	280cc	
メーカー	スリーライン	数 量		

92

				
品 番	M-26G			
品 名	スープカップ			
シリーズ	グリーン			
規 格	132×102×56	容 量	280cc	
メーカー	スリーライン	数 量		

93

				
品 番	TCL-8W			
品 名	8オンス ループタンブラー			
シリーズ	ホワイト			
規 格	71×110	容 量	250cc	
メーカー	スリーライン	数 量		

94

				
品 番	E-246WC			
品 名	50cm長角プレート			
シリーズ	ホワイトC			
規 格	499×204×33	容 量		
メーカー	国際化工	数 量		

95

				
品 番	E-243WC			
品 名	40cm長角プレート			
シリーズ	ホワイトC			
規 格	402×302×41	容 量	3.0L	
メーカー	国際化工	数 量		

96

				
品 番	E-67 RF			
品 名	50cmレリーフプレート			
シリーズ	ロイヤルフルーツ			
規 格	503×353×42	容 量		
メーカー	国際化工	数 量		

97

				
品 番	E-101 MB			
品 名	42cm長角パット			
シリーズ	メロウブロック			
規 格	421×335×44	容 量	3.4L	
メーカー	国際化工	数 量		

98

				
品 番	M-251 I			
品 名	デリカパット			
シリーズ	色: アイボリー			
規 格	403×334×42	容 量	3.3L	
メーカー	スリーライン	数 量		

99

				
品 番	M-251 FE			
品 名	デリカパット			
シリーズ	フレッシュサフ			
規 格	403×334×42	容 量	3.3L	
メーカー	スリーライン	数 量		

100

				
品 番	M-257BK			
品 名	スクエアデリ			
シリーズ	色: 黒			
規 格	302×302×40	容 量	2.0L	
メーカー	スリーライン	数 量		

101



品番	M-257I		
品名	スクエアデリ		
シリーズ	色：アイボリー		
規格	302×302×40	容量	2.0L
メーカー	スリーライン	数量	

102



品番	M-254I		
品名	デリカパット		
シリーズ	色：アイボリー		
規格	400×205×44	容量	2.0L
メーカー	スリーライン	数量	

103



品番	M-254 Y		
品名	デリカパット		
シリーズ	色：イエロー		
規格	400×205×44	容量	2.0L
メーカー	スリーライン	数量	

104



品番	DR-2010		
品名	オーバルデリ		
シリーズ	リボン		
規格	404×240×62	容量	3.0L
メーカー	スリーライン	数量	

105



品番	D-2010 DO		
品名	オーバルデリ		
シリーズ	ディープオレンジ		
規格	404×240×62	容量	3.0L
メーカー	スリーライン	数量	

106



品番	DPO-195		
品名	小判プレート		
シリーズ	スヌービー		
規格	399×280×25	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

107



品番	DPO-190		
品名	プレート		
シリーズ	スヌービー		
規格	422×312×34	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

108



品番	M-617SNF		
品名	ボール		
シリーズ	スヌービー&フレンズ		
規格	117×50	容量	285cc
メーカー	スリーライン	数量	

109



品番	BBS-105		
品名	汁椀（身）		
シリーズ	プリサ・ボニータ		
規格	112×47	容量	250cc
メーカー	スリーライン	数量	

110



品番	BBS-121		
品名	汁椀（蓋）		
シリーズ	プリサ・ボニータ		
規格	102×26	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

111



品番	M-617PL		
品名	ボール		
シリーズ	ほっほらんど	アイボリー	
規格	117×50	容量	285cc
メーカー	スリーライン	数量	

112



品番	M-614PL		
品名	13cm平皿		
シリーズ	ほっほらんど	アイボリー	
規格	130×21	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

113



品番	BBS-119		
品名	13cm深皿		
シリーズ	プリサ・ボニータ		
規格	130×28	容量	210cc
メーカー	スリーライン	数量	

114



品番	DP-116SNF		
品名	13cm深皿		
シリーズ	スヌービー&フレンズ		
規格	130×30	容量	180cc
メーカー	スリーライン	数量	

115



品番	NY-184I		
品名	丸型ボール		
シリーズ	アイボリー		
規格	77×48	容量	150cc
メーカー	スリーライン	数量	

116



品番	NY-184PLP		
品名	丸型ボール		
シリーズ	ほっほらんど ピンク		
規格	77×48	容量	150cc
メーカー	スリーライン	数量	

117



品番	M-611PL		
品名	丸ランチ皿		
シリーズ	ほっほらんど アイボリー		
規格	200×34	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

118



品番	M-611PLY		
品名	丸ランチ皿		
シリーズ	ほっほらんど イエロー		
規格	200×34	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

119



品番	M-605NK		
品名	丸深皿		
シリーズ	なかよし・ひよこ		
規格	122×35	容量	160cc
メーカー	スリーライン	数量	

120



品番	M-609NK		
品名	マグカップ		
シリーズ	なかよし・キリン		
規格	109×81×63	容量	210cc
メーカー	スリーライン	数量	

121



品番	30G35HS		
品名	ワイン		
仕様	レガート		
規格	60φ×H180	容量	235ml
メーカー	東洋佐々木	数量	

122



品番	30K54HS		
品名	フルートシャンパン		
仕様	レセプション		
規格	45φ×H221	容量	170ml
メーカー	東洋佐々木	数量	

123



品番	30G43HS		
品名	カクテル		
仕様	レガート		
規格	65φ×H160	容量	90ml
メーカー	東洋佐々木	数量	

124



品番	35812HS		
品名	ミニパフェ		
仕様			
規格	74φ×H90	容量	120ml
メーカー	東洋佐々木	数量	

125



品番	08308HS		
品名	タンブラー		
仕様	シャトラン		
規格	59φ×H115	容量	240ml
メーカー	東洋佐々木	数量	

126



品番	STYN-3344BK		
品名	長角デザイントレイ		
シリーズ	ノンスリップ・ブラック		
規格	440×330×24	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

127



品番	STYN-3344BR		
品名	長角デザイントレイ		
シリーズ	ノンスリップ・ブラウン		
規格	440×330×24	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

128



品番	ST-3344 FP		
品名	長角トレイ		
シリーズ	色 : ローズピンク		
規格	440×330×20	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

129



品番	ST-3344 BR		
品名	長角トレイ		
シリーズ	色 : ブラウン		
規格	440×330×20	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

130



品番	ST-3344 O		
品名	長角トレイ		
シリーズ	色 : オレンジ		
規格	440×330×20	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

131



品番	ST-3344 I		
品名	長角トレイ		
仕様	色 : アイボリー		
規格	440×330×20	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

132



品番	ST-3344 PP		
品名	長角トレイ		
仕様	色 : パープル		
規格	440×330×20	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

133



品番	ST-3344 B		
品名	長角トレイ		
仕様	色 : ブルー		
規格	440×330×20	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

134



品番	ST-3344 G		
品名	長角トレイ		
仕様	色 : グリーン		
規格	440×330×20	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

135



品番	ST-3344 Y		
品名	長角トレイ		
仕様	色 : イエロー		
規格	440×330×20	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

136



品番	ST-3344 GY		
品名	長角トレイ		
仕様	色 : ライトグレー		
規格	440×330×20	容量	
メーカー	スリーライン	数量	

【参照】 梅弁当用中仕切内に小鉢をご使用の場合は、

10～11番と25～27番が対応可能となります。

(中心部用の小鉢は見ておりません)

※ 3番の弁当容器は、対応可能小鉢はありません。

※ 4～7番の弁当容器内に小鉢をご使用の場合は、

10～16番が対応可能となります。

※ 各アイテムの詳細等は、各自でご確認願います。