

要求水準書(案) 新旧対照表 別紙「添付資料7 新学校給食センターの物資購入計画」修正箇所

購入計画書

頁	食品名 / 規格	合計		単位	週目	曜日	小学校 /中学校	変更前	変更後
		変更前	変更後						
想定献立における購入計画書(年契約)									
[年]頁1	しらたき	690	506	Kg	3週目	月	小学校	109	-
	5~8cmカット 水込み10kg袋					火	中学校	75	-
[年]頁5	三温糖1kg	200	195	Kg	3週目	月	小学校	10	7
	1kg×20袋 三井製糖株式会社					火	中学校	7	5
[年]頁5	白みそ10kg	260	274	Kg	3週目	月	小学校	-	8
	10kg 紅一点道産無添加みそ白 岩田醸造					火	中学校	-	6
[年]頁5	濃口しょうゆ10L	703	690	L	3週目	月	小学校	31	24
	10L北海道丸大豆しょうゆ 北海道キッコーマン					火	中学校	21	15
[年]頁5	瀬戸のほんじお1kg	24.18	23.26	Kg	1週目	金	小学校	1.3	0.75
	1kg袋 味の素					木	中学校	0.89	0.52
[年]頁5	*めんつゆ1.8L	68	63	本	3週目	月	小学校	15	12
	1.8L 道南食糧工業					火	中学校	10	8
[年]頁5	キャノーラ油(ボトル1350g)	55	50	本	1週目	金	小学校	3	2
						木	中学校	2	1
	1350g J-オイルミルズ				3週目	月	小学校	2	-
						火	中学校	1	-
[年]頁5	チキンブイヨン1kg	65	60	Kg	1週目	金	小学校	3	-
	1kg 三菱商事ライフサイエンス					木	中学校	2	-
[年]頁6	*料理酒1.8L	95	90	本	3週目	月	小学校	3	-
	1.8L 宝酒造					火	中学校	2	-
[年]頁6	*本みりん1.8L	97	88	本	3週目	月	小学校	5	-
	1.8L 合同酒精					火	中学校	4	-
[年]頁7	ホワイトペッパー 1kg	2.3	2.3	Kg	1週目	金	小学校	0.06	-
	1kg エスビー食品					木	中学校	0.03	-

購入計画書

頁	食品名 / 規格	合計		単位	週目	曜日	小学校 /中学校	変更前	変更後
		変更前	変更後						
想定献立における購入計画書(年契約)									
[年]頁8	チルドポテト1kg(道産1.5cm角)	701	517	Kg	3週目	月	小学校	109	-
	ダイスカット 1.5cm×1.5cm 北海道産 新進					火	中学校	75	-
[年]頁8	(冷)カットいんげん1kg	65	82	Kg	3週目	月	小学校	-	48
	1kg 北海道産 3cmカット 中札内村農業協同組合					火	中学校	-	34
[年]頁8	(冷)むき枝豆1kg	138	134	Kg	1週目	木	中学校	56	52
	1kg×10 中札内村農業協同組合								
[年]頁9	(冷)ウイナーカット 1kg	138	-	Kg	3週目	月	小学校	82	-
	無塩せき 1cmカット1kg 鎌倉ハム					火	中学校	56	-
想定献立における購入計画書(月契約)									
[月]頁1	キャベツ	2119	2057	Kg	1週目	金	小学校	219	182
	10kg入 Lサイズ					木	中学校	149	124
[月]頁1	にんじん	4147	4016	Kg	1週目	金	小学校	137	116
						木	中学校	93	79
	共撰品LL 発芽・カビ・傷み・汚れ無い物 10kg			3週目	月	小学校	171	116	
[月]頁2	緑豆もやし	761	1093	Kg	3週目	火	中学校	-	135
	無漂白					月	小学校	-	197
[月]頁5	* 白すりごま1kg(カタキ)	-	27.61	Kg	3週目	月	小学校	-	16.42
	1kg 良質なものを					火	中学校	-	11.19
[月]頁8	玉ねぎドレッシング	-	64.43	Kg	1週目	金	小学校	-	38.31
						木	中学校	-	26.12
[月]頁9	(冷)ホールコーン(道内産)1kg	182	228	Kg	1週目	金	小学校	-	27
	1kg エア・ウォーター					木	中学校	-	19

物資購入簿(想定献立)

小学校 1週目 金曜日

◎枝豆のソテー ⇒ ◎枝豆のサラダ

食品名	単位	変更前		変更後	
		1人g	合計	1人g	合計
キャベツ	Kg	40	219	33.33	182
(冷)むき枝豆1kg	Kg	15	82	15	82
にんじん	Kg	12.5	68	8.75	49
(冷)ホールコーン(道内産)1kg	Kg	-	-	5	28
玉ねぎドレッシング	Kg	-	-	7	38
キャノーラ油(ボトル1350g)	Kg	0.3	1.9	-	-
チキンブイヨン1kg	Kg	0.5	2.8	-	-
ホワイトペッパー 1kg	Kg	0.01	0.04	-	-
瀬戸のほんじお1kg	Kg	0.1	0.55	-	-

小学校 3週目 月曜日

◎ウイナーじゃが ⇒ ◎いんげんのごま和え

食品名	単位	変更前		変更後	
		1人g	合計	1人g	合計
緑豆もやし	Kg	-	-	36.08	198
(冷)カットいんげん1kg	Kg	-	-	8	48
にんじん	Kg	18.75	102	8.75	49
* 白すりごま1kg(カタキ)	Kg	-	-	3	16
濃口しょうゆ10L	Kg	2.7	14.8	1.3	7.2
白みそ10kg	Kg	-	-	1.5	8
三温糖1kg	Kg	1.8	9.8	1.3	7.2
チルドポテト1kg(道産1.5cm角)	Kg	20	109	-	-
(冷)ウイナーカット 1kg	Kg	15	82	-	-
しらたき	Kg	20	109	-	-
* 本みりん1.8L	Kg	1.8	9.8	-	-
* 料理酒1.8L	Kg	1	5.5	-	-
* めんつゆ1.8L	Kg	0.8	4.5	-	-
キャノーラ油(ボトル1350g)	Kg	0.5	2.9	-	-

中学校 1週目 木曜日

◎枝豆のソテー ⇒ ◎枝豆のサラダ

食品名	単位	変更前		変更後	
		1人g	合計	1人g	合計
キャベツ	Kg	52	150	43.33	124
(冷)むき枝豆1kg	Kg	19.5	56	18	52
にんじん	Kg	16.25	47	11.38	32
(冷)ホールコーン(道内産)1kg	Kg	-	-	6.5	19
玉ねぎドレッシング	Kg	-	-	9.1	26
キャノーラ油(ボトル1350g)	Kg	0.39	1.2	-	-
チキンブイヨン1kg	Kg	0.65	1.9	-	-
ホワイトペッパー 1kg	Kg	0.01	0.03	-	-
瀬戸のほんじお1kg	Kg	0.13	0.37	-	-

中学校 3週目 火曜日

◎ウイナーじゃが ⇒ ◎いんげんのごま和え

食品名	単位	変更前		変更後	
		1人g	合計	1人g	合計
緑豆もやし	Kg	-	-	46.91	135
(冷)カットいんげん1kg	Kg	-	-	11.7	34
にんじん	Kg	24.38	70	11.38	32
* 白すりごま1kg(カタキ)	Kg	-	-	3.9	11
濃口しょうゆ10L	Kg	3.51	10.1	1.69	4.9
白みそ10kg	Kg	-	-	1.95	6
三温糖1kg	Kg	2.34	6.7	1.69	4.9
チルドポテト1kg(道産1.5cm角)	Kg	26	75	-	-
(冷)ウイナーカット 1kg	Kg	19.5	56	-	-
しらたき	Kg	26	75	-	-
* 本みりん1.8L	Kg	2.34	6.7	-	-
* 料理酒1.8L	Kg	1.3	3.7	-	-
* めんつゆ1.8L	Kg	1.04	3	-	-
キャノーラ油(ボトル1350g)	Kg	0.65	1.9	-	-