

延喜式

大膳下

三十三

			二	和
		一	三	書
五	一	五	一	門
〇	一	三	三	
册	架	函	號	類

庫	文	閣	内	
七		二		和
九		〇		書
函		三		
一	五	一		
三	〇	三		
架	册	號	類	

内閣文庫	
番號	和 20313
冊數	50 (33)
函號	179 66



A 1 2 3 4 5 6 M 8 9 10 11 12 13 14 15 B 17 18 19

Kodak Gray Scale



© Kodak, 2007 TM: Kodak



生道場
讀云イ
夕千堅
塩也大
如一大
元一穎
得塩
一十計
生道尾
張國郡
里名也

延喜式卷第三十三

大膳下

東寺中台五佛左方五菩薩右方五忿怒料生

道鹽日別五合七勺海藻六兩滑海藻十二兩

未醬四合五勺醬一合五勺

右每年十二月以前計來年日數申官行之

聖神寺季料 常住寺准此

佛聖二座別日菜料糯米一升米小麥各七合

延喜式卷第三十三

大豆小豆胡麻子各五合醬二合六勺淳醬末
醬酢各一合五勺胡麻油二合鹽二合六勺海
藻三兩滑海藻二兩芥子四勺

右季別隨月大小請受送入寺家

正月最勝王經齋會供養料臨時齋會供養料
此但干柏新灰

箸竹松明油等隨僧員申僧別日菓菜料米七合餅物料七勺
菜料三勺

也糯米一升糯糲二合糖一合餅物料七勺
菜料三勺

餅一橐小麥六合餅物料并薄餅
菜料各七合大豆二合五勺

餅料一合五勺菜料一合小豆四合餅菜料
各二合大角豆白大豆

各一合胡麻子三合胡麻油二合五勺麻子三

勺醬三合淳醬鹿醬豉各一合鹿味醬二合酢

一合五勺鹽三合細昆布以一卷充二
十口紫菜三分海藻二兩於期菜

二條以一帖充二
十口鹿角菜角侯菜各二兩稚海藻三兩海松一兩

二分海藻根一兩滑海藻二兩二分大凝菜三

分青海菜以一帖
充十口古毛一合于薑四撮芥子三

白。鹽酒一合。醬瓜。糟漬瓜。荏果各一顆。味將醬漬。

糟漬冬瓜ノカモウリ各以一顆充三口未醬漬。糟漬醬漬。茄子各

三顆。漬薑七勺。藜荷漬。菁根漬各二合。菁須須

保利一漬一合。菁菹ツケテ二合。蔓菁一分。蘿菔。蒿苣

各一把。荊根カハネ子一節。根蓴二把。莖薑ウチ二合。胡荽一

合五勺。胡桃子六顆。生栗子六合菓料四合干

柳子一合。梨二顆。柑子一顆。橘子六顆。暑預上苺

各二合。芋イモ六合菓料并菜荷藕スノ子半節。干柏十八

俵職十四俵菓職五十六株箸竹八十株取二十四株

燈油七升職并菓子取薪四千二百斤職二千

十斤菓子取一千六百八十斤炭二十四斛五斗職十四石菓

子松明三百六十斤職并菓子取各一百八十斤

右每年起正月八日。盡十四日。并十七日佛

聖二座。四王四座。講讀師二口。衆僧三十口。

沙弥三十四口。料依前付其佛聖四王各以

二僧料供之。沙弥減僧半。

正月修真言法料鹽七斗二升八合醬四斗一

升七合並味醬漬淨醬四斗六升醬滓二斗八

升滑海藻和布各五十五斤胡桃子一斗二合

四勺汁糖二斗五升佛聖僧沙叩戶手洗各十

口明櫃十合折櫃二十一合醃缶各二口瓮三

十口

同月修太元師法料心太一斗九升紫苔十二

斤鹿角菜一斛九斗海藻滑海藻各二十斤海

師不讀

松角俣各二十四斤細昆布六十斤於期名乘

曾鳥坂苔若海藻根各二十四斤青苔五百八

十條索昆布三百九十條芥子七升八合胡桃

子千七顆鹽五斗八升醬三斗滓醬一斗九升

瓮五口已上僧沙弥明櫃二合折櫃二十合叩

戶磁各五口已上護摩壇供所料

右隨內藏寮請行之

延曆寺定心院料鹽日別一升五合

右每年計日支度申官正月三十日以前運送

同寺試年分度者三度料醬醬三升九合僧供料滓

醬醬三斗一升二合二斗四合僧供料醬滓三斗

六升使料鹽二斗二升二合一斗六升八合僧供料五升四合使料

和布二十七升二十一升僧供料滑海藻十五升六升使料

僧供料同寺西塔院試年分度者料醬一升三合僧供料

滓醬一斗四合六升八合僧供料和布九升七升

僧供料二三升六合使料鹽六升八合五升僧供料滑海藻

五升僧供料同寺西塔院釋迦堂五僧料鹽一日料七合五

勺每年計日支度申請正月三十日以前依負

運送若致違怠奪官人李祿

大安寺讀大般若經齋會供養料佛聖已下座

別日鹽一合三勺醬二合五勺八撮未醬一合

延喜式卷之三十三

五

二勺八撮。酢七勺。紫菜。大凝菜各三分。海松一兩。海藻二兩。芥子二勺。

右每年四月六七兩日。佛聖二座。衆僧一百五十口。料依前件。隨治部移充之。

嘉祥寺春地藏悔過料。海藻十九斤。海松九斤。

凝菜二斗四升。紫菜三斤。布乃利九升六合。細

昆布十六把。未醬一斗四升四合。醬八升。芥子

四升八合。鹽一斗九升三合六勺。冬亦准此

試海印三昧寺年分度者料。醬一升。僧供 滓醬

六升。四升僧供料 醬滓二升。使料 鹽四升。三升僧供料

升使料。和布五斤。三斤僧供料 海藻二斤。僧供料 荒

布一束。使料

安祥寺。試年分度者。證師六人。菜料。醬一升。醬

滓四升。滓醬四升。和布三連。鹽三升。使料。滓醬

二升。醬滓二升。和布二連。荒布一束。鹽一升。

七寺。孟蘭盆供養料。東西寺。佐比寺。八坂寺。野寺。出雲寺。聖神寺。

別餅菜料米一斗四合糯米二斗竈杵米二升
四合糯糯四升糖三升黍米各五升小麥一斗
四合大豆五升大角豆一升小豆一升二合期
麻子六升胡麻油七升醬八升一合萍醬四升
味醬二升五合酢三升六合糟四升一合六勺
豉二升鹽七升八合四勺昆布半帖細昆布十
四兩紫菜一斤三兩二分海藻二斤五兩鹿角
菜角侯菜於期菜大凝菜海藻根各二斤滑海

藻三斤漬薑一升一合干薑三兩生薑六房芥
子四合青大豆三十把青大豆三束熟瓜三十
六顆青瓜一百十顆茄子二斗水葱二圍蓼蘭
各二把胡桃子八升青橘子二十顆李子梨子
桃子各四升支子一升荷葉三百枚炭六斗薪
二百四十荷瓮六口明櫃二合釜七口甗二十
一口

右大藏省預設幄於職內辨史各一人史生

二人專當其事辨備生料每寺差大舍人充使供送之

仁王經齋會供養料

僧一口別菓菜料米六合五勺熬菓料四合熬青料一合五勺

海菜料糯糯三合二勺菓餅料二合其物料料竈一合

杵米二合亂絲料佛菩糯糯粟糯各一合並菓餅料

糖三合六勺菓餅料二合好物料五勺海菜料

白大豆五勺好物料黑大豆一合五勺菓餅料一合好物料

王小豆一合六勺菓餅料二勺好物料并羹料

荏子七勺菓餅料胡麻子一合五勺菓物餅料一合好物料五

勺豉一合二勺好物料五勺酒一合六勺好物料

勺海菜料三勺汁物料二勺生搗糟二勺漬菜料

汁糟五合六勺八撮漬菜料酢一合四勺好物料

菜料三勺生菜料三勺醬三合生菜料三勺

餅料一勺汁物料二勺好物料薄餅料三勺

合二勺汁物料二勺羹料一勺索餅料二勺

麩醬九合二勺五撮好物料四合熬青料五勺茹菜料三勺海菜三合五

勻漬菜料三勺五撮薄末醬四合五撮好物料

餅料二勺汁物料四勺餅料二勺汁物料四勺

菜料四勺漬菜料二合五撮汁物鹽九合八勺

料二勺羹料二勺菓餅料三勺生菜料二勺薄

八撮好物料五勺茹菜料二合生菜料二勺漬菜料

五合二勺八撮菓餅料一細昆布海菜料以

勻索餅料六勺羹料五勺海菜料以一把

廣昆布海菜料以一把海藻二兩四銖海菜料

兩二分生菜紫菜一兩二分四銖海菜料一兩

料二分四銖海菜料於期菜二兩好物料并生

四銖海松一兩海菜料鹿角菜一兩好物料

菜二分生菜并海菜茹鹿角菜一兩好物料海藻

根一兩三分青海菜三分三銖角侯菜一兩二

分好物料一兩大凝菜六兩一分四銖汁物滑

海藻二兩好物料芥子一合二勺好物料五勺茹

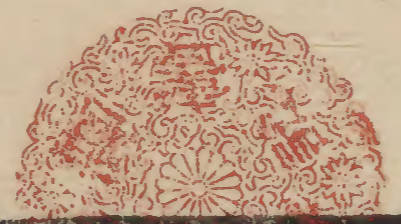
料四干薑四銖海菜并汁物生薑一合九勺五

撮好物料一勺茹菜料二勺汁物料五撮有莖

生薑一房生菜山蘭一合漬菜蜀椒子六勺一

撮漬菜料六勺瓜五顆醬漬糟漬好物羹茄子

六顆半醬漬料二顆糟漬料二顆熬青料冬瓜



漬菜醬漬糟漬料各以一顆充十口。顆長一尺。葵半
 二尺生菜料以一顆充二十口。顆長一尺。葵半
 把生菜料以生菜料以一把充四口。葛苴半把六葉。好物料六
 葉生菜料以蔓菁根四根。漬菜料以四葉。好物料二
 料半把。蔓菁根四根。漬菜料以四葉。好物料二
 合漬菜料。生大豆二合。漬菜料。水葱。漬菜料以一口。荊
 根一節。節長二尺。根。又六。好物料。干茄子五勺。
 干水葱實。干荏各三勺。已上海。干蘭干。海菜
 以一把。胡桃三十一顆。好物料二十顆。索餅
 充四口。胡桃三十一顆。好物料二十顆。索餅
 汁物料。搗栗子五勺。菓餅。生栗子三合五勺。菓餅
 二顆。

料二合。好物。薯蕷三根半。根長一尺。徑一寸。菓
 料一合五勺。根生菜。梨子。桃子各二顆。柑子。柚子。各一顆。橘
 料半根。子三房。已上菓餅料。
 右一日供料依前件其佛聖并沙弥供養准
 最勝王經濟會法

年料

索餅料小麥三十石。御荒中官料。粉米九斛。料同
 各四斛。紀伊鹽一斛七斗。絹并薄紙。篩各三十
 五斗。

二口尺別四曝麥調布單二條尺別三兼塵帳四條

別二丈一尺尺暴麵布十六條尺別五水氈帔布四

條尺別六席折薦各六枚韓櫃四合明櫃折櫃

筥壺各四合缶洗盤各四口瓮塙各十六口水

麻笥八口匏十六柄槽二隻箕四枚曰一腰杵

二枚別脚案四脚中取案四脚刀子四枚籬四

口乾索餅籠十合長三尺廣二尺鋏二口竹一百五十

株尺別五禪十條尺別六頭巾二十條尺別三

薪日三十斤仕丁所採

右從十一月一日迄來年十月三十日供御

料女孺率女丁ラ向內膳司與司料理日別供

之。但齏內膳儲備

手束索餅料小麥十七斛御井中官各八石八斗五升粉米

五石三斗一升紀伊鹽八斗九升醬味醬各一

斛四斗二升六合酢七斗一升二合薪日別三

十斤請主計寮

右起三月一日。盡八月三十日。供御料。其雜器通用上條。

同手束索餅小麥十七斛七斗御井中宮料日供五升。所餘臨

之用粉米五斛一升。紀伊鹽八斗八升五合。醬

一斛五升一合。未醬一斛五斗三升一合。酢五

斗四升。薪三十斤。請直

右起九月一日。盡來年二月三十日。供御料

如前

糖十斛八斗九升四合六勺御井中宮各一斛六斗八升三合。東

官一斛六斗七升八合八勺。雜給五石八斗四升九合八勺。繪篩九口。別三

絞糖布袋十二口。別四尺覆盆綿八兩二分。調布

二丈。覆盆十口。料別二尺紙五十八張。燈油三升六合

明櫃十五合。折櫃六合。由加六口。瓮三十口。箕

六枚。韓櫃三合。中取六脚。薪一萬四百三十斤

調布衫九領。別一丈七尺構禪各九條。別四尺手巾四

條。別五尺糯糯四斛六斗八升。御井中宮各一斛六斗二升。東宮一

石四斗 粟糒一斛二斗八升六合二勺八撮 御

中官各四斗四升四合東官 明櫃十二合箕二

三斗九升八合二勺八撮 雜糒 醬一百五十石 御供

枚長席四枚長薦二枚 雜糒 醬一百五十石 御供

料七十五石 雜糒 醬一百口 別受 添醬六十五石

給料七十五石 甕五十口 未醬五十石 甕十口 醬鯨二百二十

九斤三兩 三十斤三兩中官料 神事并諸節儲料糯糒八斛

造年料醬酒米三十斛申官請用

苾四斛七斗六升 直 鹽一石七斗四升二合四

勺 滓醬三斛一斗四升一合六勺

右正月最勝王經齊會醬苾料

瓜二石九斗一升五合 直 鹽七斗二合三勺三

撮滓醬一斛九斗二合

右從八月一日迄來年七月三十日供御醬

瓜料 中官同之

瓜八斛五斗七升 直 鹽二斛四升九合六勺滓

醬五斛六斗三升六合四勺

右儲醬瓜料

造雜物法

索餅料小麥粉一石五斗米粉六斗鹽五升得

六百七十五橐粉一升得四橐半

同糖料糯米一石萌小麥二斗得三斗七升糯

料糯米一石得八斗用薪一百二十斤米粉料

一石得二石

麥粉料小麥一石得一石五斗

熬大豆粉料大豆一石得一石七斗薪六十斤

炊小豆粉料小豆一石得二石薪一百二十斤

乾大棗料大棗一石得三斗三升薪三百斤

平栗子料生栗子一石得一斗二升五合

供御醬料大豆三石米一斗五升藥料糯米四

升三合三勺二撮小麥酒各一斗五升鹽一石

五斗得一石五斗用薪三百斤但雜給料除糯

米添醬料醬滓一石鹽三斗五升得六斗五升
 用薪六斗七升
 未醬料醬大豆一石米五升四合藥料小麥五升
 四合酒八升鹽四斗得一石
 醬鯁料東鯁六十斤鹽六斗四升八合一勺八
 撮滓醬二石四升四合一勺
 等伊料大豆一石四斗二升六合海藻四斤八
 兩得一石鼓料大豆一石六斗六升七合海藻

四斤八兩得一石

右造法依前件

蒜房蒜英各一斛韭搗一斛

右神事料造法見内膳式

笋子一圍擇得料鹽九合搗糟三升

右釋奠料

醬茄子一千四百二十八顆

未醬茄子一千四百二十八顆

荏果四百七十六顆

具桃子二斗生薑六升。山
蘭龍葵子各一斗舌就一斗

未醬西瓜二十五顆。漬生薑一斛

通用神
熊料 漬藜

荷九斗五升二合。漬糟冬瓜二十四顆。漬蔓菁

根九斗五升二合。菹蔓菁四斗七升六合。榆皮

蔓菁九斗五升二合

右雜菜正月最勝王經濟會料夏時造儲其

造法見內膳式

正月四節料

親王已下食法並同新嘗會

餘節准此。但
除雜餅并蒜

五月五日節料

粽料糯米

叅議已上別八合
五位已上別四合

大角豆

五位已
上一合搗

栗子

叅議已上四合
五位已上二合

苜蓿汁

四位已
上一合

枇杷

叅議
已上

二合五位
已上一合

筍子五圍箸竹串竹各

圍青蔣十一圍

生絲三兩一銖鮮物臨時買用

叅議及三位已
上料七月九月

此准

大陶盤洗盤各四口。叩瓮五口

並納煮腊雜物
九月節盤瓮亦同

七月二十五日節料

索餅親王已下五位 醬五勺 味噌四勺 鹽二勺

堅魚二分 生大豆 大角豆五位已上 熟瓜叅議已上

五位已上 李子叅議以上四合 桃子叅議已上

四顆 蓮子叅議已上 折櫃五合 杓二柄 匏五

柄 綯篩二口別二尺 箸竹串竹各二圍 青櫛十五

擔正月節料

九月九日節料

生大豆五位已上 生栗子叅議已上 桃子叅議已上

已上五顆 梨子叅議已上 苗子叅議已上

五位已上 菱子叅議已上 六合

同節文人料

五位一人 醬一合 五勺 壺酒 酢各四勺 鹽三合

脯東鯪フキノ 隱岐鯪ヒビ 堅魚カツラ 烏賊イカ 熬海鼠イリ 各一兩 雜魚

脯并楚割各三兩 押年魚ヌ 與理刀魚各二兩 鮭

五分隻之一 腊鮓各一斤 海藻一兩 青大豆二

把生栗子五合。桃子四顆。梨子五顆。熟柿子四

顆。苗子三顆。菱六合

六位已下一人。滓醬五勺。鹽二勺。鮭六分。隻之

一。腊鮓各二兩

諸節。差權膳部。正月三節。并大嘗會四十人。餘

節各三十人。並給糧一人。日米一升二合。鹽一

勺二撮

大嘗會五日
餘節三日

菜料鹽

秋亦准此

親王五十斛

內親

同王太政大臣三十石。左右大臣各十石。大納言

六石。中納言五石。參議三位四位各三石。中宮

職五十石。春官坊六石。侍從。取春一石一斗四

升。秋一石九斗。縫殿寮四石二斗四升八合。內

匠寮一石五斗。木工寮七石。主殿寮六斗。掃部

寮六石。左右近衛各八石。左右兵衛府各六石。

左右衛門府各二石。隼人司一石四斗三升七

合二勺。左右馬寮各春夏季二石四斗八升

漬菜

料一石。造馬藥醬料。內教坊二石五斗。女官厨

一石。藥料四斗八升

五石命婦已下六百籠 三百籠各納三斗 堅鹽 三百籠各納二斗

一千五百顆 ...

右依前件每年二月八月隨符給之其參議

已上月別上旬充之但命婦已下者內侍

五人臨職班給 ...

親王以下月料 ...

無品親王內親王 ...

醬一斗二升 日四 未醬六升 日二 鹽二斗五升

賀茂 內親 王料

日五 東鯪九斤六兩 日五 堅魚七斤八兩 日四

合 鯉十五隻 日二分 腊十五斤 日八 鮓十五斤 日八

兩 堅魚煎紫菜各一斤十四兩 日一 海藻七斤

八兩 日四

賀茂齋內親王月料

東鯪三十斤 堅魚二十九斤十兩 堅魚煎汁紫

苔一斤十三兩 醬鹽味醬各一斗五升 海藻十

斤十兩 ...

同院雜給料鹽月別二斗六合小月二斗一升
八合四勺七撮

妃

醬一斗二升日四合未醬六升日二合鹽一斗五升

日五合東鯪九斤六兩日五兩隱岐鯪煮堅魚烏賊

海藻各七斤八兩日四兩鮭十五隻日二分腊十

八斤十二兩日十兩鮓二十五斤十兩日十三兩二分一銖

堅魚煎紫菜海松各一斤十四兩日一兩

夫人

夫人

醬一斗二升日四合未醬六升日二合鹽一斗五升

日五合東鯪八斤日四兩三分隱岐鯪煮堅魚烏賊海

藻各六斤日三分堅魚七斤日三兩五分鮭十隻

日三分腊十八斤日九兩三分鮓二十斤日十兩二分四

銖日三分堅魚煎紫菜海松各一斤日二銖

女御

醬米醬各六升日二合鹽六升腊五斤十兩日三兩

鮓九斤六兩日五兩紫菜海松各一斤十四兩日一兩

兩 海藻七斤八兩 日四

女官月料 六升 日合 二 鹽六升 日合 五 十兩 日合 三

女孺二百七十五人。醬六升。滓醬六斗。鹽一斛

六斗五升 人別日 二 勺 日合 一 斗 日合 二 升 日合 四

內教坊命婦已下一百人。鹽三斗

大藏縫女二十六人。鹽七升八合

親王乳母。海藻八斤二兩。鹽六升

侍從三十人 七人參議已上 自餘五位已上 日合 一 斗 日合 五 升

三位已上。四位參議。醬二合 五位已上 減一合 酢。鹽各

四勺 五位已上 東鰻二兩 五位已上 隱岐鰻。煮堅

魚各一兩。堅魚二分。烏賊一兩。鮭六分。隻之一

五位已上 並同 堅魚煎汁二勺 五位已上 除 雜鮓三兩一分

二銖。海藻二分。滑海藻四分 五位已上 並同

東宮青櫛。干櫛。各日別二十五把。荷葉三十枚

侍從。野青櫛。干櫛。各日別十五把

右青櫛。荷葉。大和。河內。攝津等國。野進。干櫛。

播磨國所進

内舍人二十五人。人別鹽二勺。雜腊二兩。鮓三

兩

欲案料

凡打左右辨官。長案料紙。菜海藻十三斤。雜魚二斗六升。鹽一升三合。每年充圖書寮。

出納官物。諸司五位已下。主典已上。人別鹽三

勺。滓醬五勺。鮓二兩。雜鮓二兩。史生准此

右一度料。依前件月別摺計。百度之料。一度

請受用盡之日。先進前月費用帳。勘勾然後

更請。如有殘者。廻充後料。

勘解由使百度料

長官以下書生以上。日別各魚四兩。滓醬一合。

鹽二勺。檢納薪。諸司二十八人。辨一人。史一人。史生二人。式部

輔一人。丞錄各一人。史生五人。兵部輔一人。丞錄各一人。史生五人。官内輔一人。丞錄各一人。

五人。五位一人。醬一合。鹽二勺。薄鯪一兩三分。

烏賊二兩。雜腊鮓各三兩。六位已下。一人鹽二

勺薄鯪一兩雜腊鮓各二合但史生雜腊二合鹽一勺

右一人食料依前件

曝曬兵庫寮器仗監物一人兵部官人二人五位

一人六位史生一人雜使三人各限十日給食

准百諸講書博士各日別鹽一合鯪雜魚腊鮓

海藻各二兩諸得業生鹽二勺魚鮓三兩海藻

二兩漢語師并生鹽二勺生減八撮滓醬一合雜魚

腊海藻各二兩主鈴典鑰滓醬二斗四升小月二斗

三升內豎二百人料鹽三斗六升小月三斗四升八合

畫所年料鹽二斛

采女四十七人料鹽二斗一升一合五勺小月二斗

四升四勺五撮

藏人所料月六腊魚三十斤滓醬六升長人日

別鹽五勺鮭半隻鮓十五兩海藻七兩

諸衛異能十一月別鹽一斗小月亦同

凡稱雜盛一籠者鯪堅魚海藻各盛一斤稱海

菜雜盛一籠者。大小凝菜。鹿角菜各盛一升。
 凡諸國交易，所進醬、大豆、并小豆等類，隨到量
 收訖，即申省。諸司赴集，依實檢納。其數見駿河
 國堅魚煎汁二斛，擇好味者，別器進之。若當年
 所輸中男作物，不滿此數者，正稅充直交易進
 之。

諸國貢進菓子

山城國 酢子四擔、葡萄子一擔、覆盆子一 大和國
捧楊梅子三擔、平栗子十石

葡萄子一擔、楊梅子一擔、覆盆子一擔
 子二擔、棒棗子一擔、蓮根五攝、津國
 花橘子一擔、蓮子一擔、攝、伊賀國
 百六十節木蓮子一擔、伊勢國
 花橘子一擔、和泉國 楊梅子一擔
 二擔、遠江國 其葛煎二斗
 椎子二擔、駿河國 其葛煎二斗
 伊豆國 其葛煎二斗
 近江國 郁子二 出羽國 其葛煎二斗
 預二擔、暑預 加賀國 其葛煎二斗
 子二棒、椎子 能登國 其葛煎二斗
 其葛煎 越後國 其葛煎一斗
 一斗 丹波國 其葛煎六升、其栗子二捧、搗栗

二石一斗平粟 丹後國 其葛煎 一斗
 子菱子二捧 其葛煎 一斗平粟子五斗推 出雲國
 葛 因幡國 其葛煎 一斗平粟子二擔 其子干棗
 其葛煎 播磨國 推子一擔 美作國 其葛煎 七斗備
 二斗 前國 其葛煎 備中國 其葛煎 一斗諸成 紀伊國 其葛煎 七斗阿
 波國 其子二輿籠數四百 太宰府 其葛煎 七斗
 其前國部內諸山及壹岐等編 所出之中擇好味者年中貢
 右依前件 其數臨 隨到檢收附內膳司但其
 葛煎直進藏人所

年料雜器

薄絶篩八口 尺 別二 調布水篩四口 尺 別四 構十二

條 尺 別四 禪五十二條 尺 別六 頭巾六條 尺 別二 衫六

領 尺 別二 領別一丈四尺 拭白巾七條 尺 別四 手巾五條

尺 別二 絲二兩 縫構禪

右造菓餅醬味醬及料理魚完等料

輿籠八十脚 匏六十柄 杓三十柄 食薦四百枚

箕廿枚 苫十枚 中取案三十八脚 躰二十七脚 醬院三脚 菓

子所四脚百度
侍從所各二脚
切案三十八脚
職三十脚
百度侍從所各

脚大槽十五隻
職七隻
侍從各二隻
小槽十六

隻
職七隻
百度二隻
侍從一隻
木臼八口
菓三口
醬

口侍從
杵十六枚
職五枚
醬三枚
菓子三枚
槽二口

陶麻筭盤十二口
壺十二口
由加六口
水戔

口瓮十口
叩瓮六口
洗盤十四口
壘坏二十口

磁二顆
八口
二

右職家料

折櫃十二合
陶由加二口
杓四柄
陶斤盤百八
十口
柏十五把
料白

右百度料

折櫃二十合
陶由加二口
杓四柄
陶斤盤百八
口
壘坏九十口
坏百八十口
洗盤叩瓮各四口
醬酢磁各四口
磁一顆
置筭二枚
盛案一脚
純
篩二口
別
布禱禪各五條
明櫃二合
納筋并作
拍等料
右侍從所料

鹿筍一百五十合

各長一尺二寸
廣一尺一寸

諸國所進

右年中供御并神事料依前件

造器二人

一人木器
一人土器

月別所造折櫃三十合。平

斤坏八百口。其粮料黑米日二升。鹽二勺

凡神事并供御料雜物者進属各一人勾當。若

有怠者科責

凡釋奠祭始自歲首差充執當一人。在前儲備

享物。官人各申官。官即下知大學寮。若有奠祭

不法之事隨即科責

凡諸節神熊并職内。所須炭松明薪令仕下儲

備。大炊主水造
酒等司准此

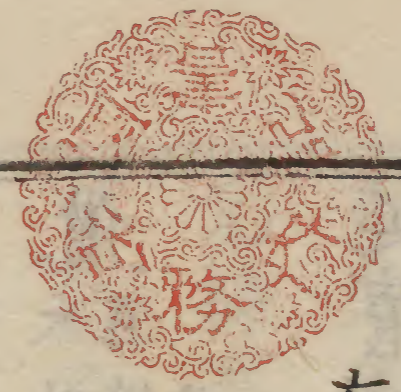
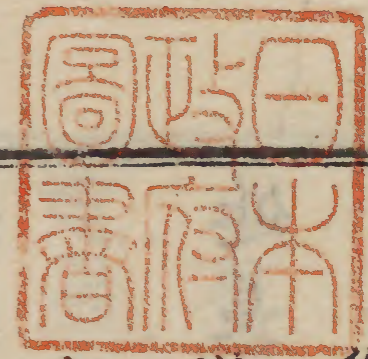
延喜式卷第三十二

延長五年十二月二十六日

外從五位下行左大史臣阿刀宿祢忠行

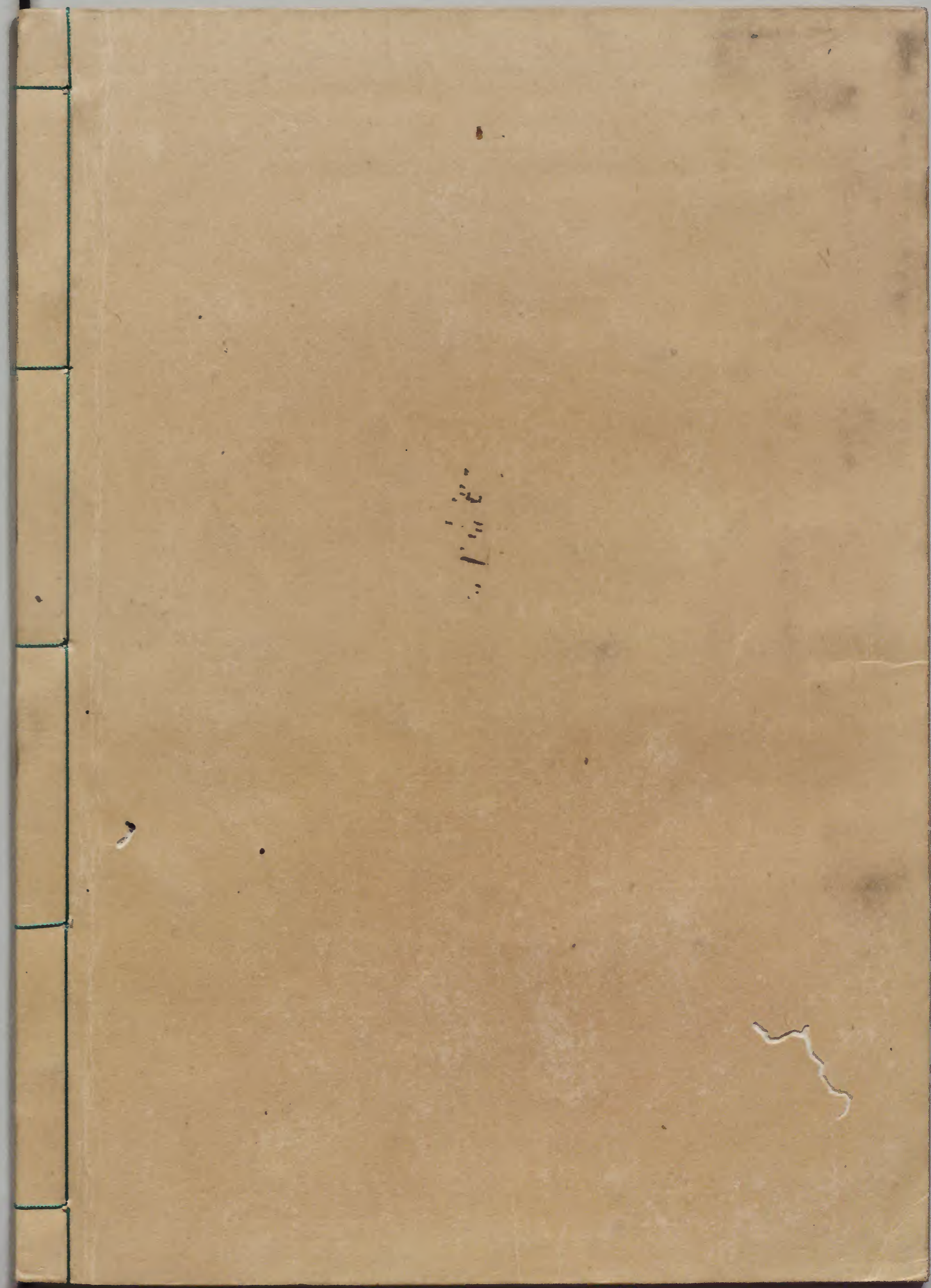
御書式卷三十三

三十七



從五位上行勳解由次官兼大外記紀伊權公臣伴宿祢久永
從四位上行神祇伯臣大中臣朝臣安則
大納言正三位兼行民部卿臣藤原朝臣清貫
左大臣正二位兼行左近衛大將皇太子傅臣藤原朝臣忠平

[Faint bleed-through text from the reverse side of the page]



1000