延喜式 大膳上 三十二

延喜式卷第三十二

大膳上

御膳神

御膳神八座

五色薄絁各五尺。倭文二尺。木綿。麻。各八兩。鍪三口。白米五斗。糯米二斗。大豆。小豆。各五升。酒二斗。鹽一升。東鰒十二斤。鳴鰒。熬海鼠。蝦。雜腊各六斤。堅魚九斤。雑鮨六十斤。海菜十二斤。食薦四枚。祝史料。庸布二段

醬院（ヒシヒ）高部神一座

竈神四座

五色薄絁各二尺。倭文一尺。木綿。麻各八兩。絁帛五尺。蓋料 鍪一口。白米三斗。糯米一斗。大豆。小豆。各三升。酒一斗。鹽六升。雜鰒二斤。堅魚。熬海鼠腊。各六斤。雜鮪十六斤。煮鹽年魚（アユ）十二斤。海藻四斤。祝史料商布二段

菓餅所火雷（ホノイカヅチ）神一座

五色薄絁各三尺。倭文一尺。木綿。麻各八兩。鍪一口。白米三斗。糯米一斗。大豆。小豆。各三升。酒一斗。鹽六升。雜鰒二斤。堅魚。雜腊各六斤。雜鮪十一斤。海藻四斤。祝史料商布二段

窖神四座

五色薄絁各三尺。倭文二尺。木綿。麻各八兩。四分。鍪四口。白米二斗。糯米一斗。大豆。小豆。各二升。酒一斗。鹽四升。雜鰒二斤。堅魚。腊。各六斤。鰒

五介海藻四介

右四祭春料依前件秋亦准此但御膳神二月十一月上酉日祭之

六月神今食十二月准此

輿籠四脚納供神物簀四枚置供物料槲二俵供神料

小齋給食摠二百六十二人五位已上二十人六位已下二百人命婦十人女孺米女合二十五位已上一人醤酢各五勺七人御巫五人

鹽一合東鰒二兩堅魚烏賊各一兩熬海鼠腊

各二兩雑鮨九兩鮨三兩海藻一兩漬菜二合六位已下一人醤五勺鹽五勺東鰒二兩堅魚一兩熬海鼠二兩鮨一兩鮨七兩海藻二兩漬菜二合皇后宮小齋六位官人已下采女已上摠六十八人食法准此　槲三俵箸竹八十株

鎮魂皇后宮東宮亦同

大直神一座

座別東鰒十三兩大直神倍烏賊三兩一分大直神加三兩二分

堅魚六兩二分大直神加十三兩二分 鮭一隻。大直神倍 鯛脯
二斤五兩。腊三斤二兩大直神倍 海藻十兩大直神加十一兩
鹽一合八勺。糯米三升。大豆一合八勺七撮。小
豆二合八勺。生栗子三升。搗栗子二升。干栗子一升
二合。楊子二蔭已上七種、神四座、菓餅料自餘不須也 酒四座別
甕一口各受一斗 四座別坩一口各受五升 大直神一缶
受五升。深三寸 木綿二分四銖。麁筥十三合各長一尺四寸廣一尺二寸 食薦五枚居神筥料 輿籠二脚納筥料 置簀二枚。

槲二俵

右職司料理與神祇官供之

雜給料

參議已上

人別糯米一升四合。大豆一合八勺七撮。小豆
二合八勺。韲酒一合。酢四勺。醬三合。滓醬二合
九勺。東鰒一兩二分。隱岐鰒五兩。堅魚二兩一
分二銖。烏賊二兩。熬海鼠三兩二分。與理力魚

五兩二分。鮭二分隻之一。雜魚、楚割三兩。堅魚
煎二兩二分。鮨二斤四兩。雜、鮨十一兩。紫菜。海
松各三分。海藻二兩。漬菜二合。漬蒜房。蒜英。韮
搗各二合。生栗子一升四合。搗栗子六合。干柳
子三合。橘子三十三顆。木綿二分四銖
五位已上三十人。別糯米七合五勺。大豆七勺。
小豆一合五勺。醡酒三勺。酢一合。醬二合。鹽二
合九勺。東鰒一兩二分。隱岐、鰒四兩二分。堅魚

二兩一分二銖。烏賊二兩。熬海鼠三兩二分。與
理刀魚五兩。鮭二分隻之一。雜魚、楚割三兩。堅
魚、煎汁一兩一分。鮨二斤四兩。腊十兩。紫菜。海
松各三分。海藻二兩。漬菜二合。漬蒜房。蒜英。韮
搗各二合。滓醬二合。生栗子五合。搗栗子二合
五勺。干柳子一合五勺。橘子十五顆。木綿二分
四銖
六位已下二百六十人別糯米六合七勺。大豆

四勺七撮。小豆六勺。醤酢五勺。鹽一合七勺。東鰒二兩。堅魚二兩一分二銖。鮨二兩。鯖三兩二分。海藻二兩。漬菜二合。生栗子三合。橘子五顆。麁笥十五合（膳、笥九合。菓餅、笥四合。納肴鹽、笥二合長一尺四寸廣一尺二寸。深三寸）陶高盤大盤各十口（参議已上盛菓子料）擬三俵。食籠一百六十合（各長一尺二寸廣八寸深二寸）箸竹一百六十株。笥坏二百三十口（参議已上別八口。五位已上別五口）

右依前件。其五位已上食並盛笥菓子雜肴。盛以干柏。結以木綿。以下食用籠（其籠山城國所進）

新嘗祭

輿籠二脚。置簀二枚（並供神料）

小齋給食揔三百三十四人（五位已上二十人六位已下二百五十五人。命婦十人。女孺采女四十四人。御巫五人）五位已上一人。醤酢鹽各一合。東鰒七兩。堅魚一兩。烏賊十二兩。熬海鼠腊各五兩。鮨八兩。海藻十二兩。漬蒜房。蒜

英各二合。漬菜一合韮搗二合。六位已下一人。
醬五勺。鹽五勺。東鰒七兩。熬海鼠。腊各五兩。海
藻四兩。鮎六兩。韮搗五勺。漬菜一合
右依前件。其男。辰日。丑。卯日。夕。辰日。旦給之
同小齋。解齋給食摠二百二十七人五位已上四十人。六位已下百八十七人五位已上一人。醬五勺。鹽二合二勺。
東鰒二兩三分。隱岐鰒二兩。烏賊十二兩。熬海
鼠二兩。雜魚。楚割二兩二分。紫菜海松各三分。

海藻十一兩。漬蒜。房。蒜。英各一合。韮搗五勺。漬
菜二合。六位已下一人。醬五勺。鹽一合二勺。大
鯖三兩三分。東鰒二兩三分。海藻十一兩
右依前件。辰日夕。於省家給之
同會皇后宮小齋人四十二人命婦。并女孺二十人。駕輿丁已上十六人。外記已下。主水官人已上六人五位一人。醬五勺。鹽一合。
東鰒七兩。烏賊十二兩。熬海鼠五兩。腊五兩。海
藻四兩。漬菜。房。并蒜。花韮搗各二合。六位已下

一人。醤。鹽。各五勺。東鮑六兩。熬海鼠四兩。鮚六兩。鯖三兩二分。海藻四兩

同宮神熊直相給食四十七人后宮亮一人。進已下。諸衛府舍人已上四十六人五位一人醤五勺。鹽一合二勺。東鮑二兩二分。熬海鼠四兩。烏賊一斤八兩。隱岐鮑四兩。雜魚。楚割五兩。海藻十一兩。六位已下一人。醤五勺。鹽一合二勺。東鮑二兩三分。鯖三兩二分。海藻十一兩

已上弘

宴會雜給

親王以下三位已上。并四位參議

人別。餅料粳米。糯米。各八合。糯糒三合。糖二合六勺。小麥四合。大豆二合。小豆二合。胡麻子二合。油一合。韲酒。酢。各四勺。醤二合。鹽四合。豉一勺。東鰒二兩。隱岐鰒二兩一分。堅魚二分。烏賊一兩一分。熬海鼠。繩貫鰒各二兩二分。押年魚四兩。與理刀魚五兩。鮭二分。隻之一。雜魚膾。楚

割各五兩一分。雜腊鮨各二斤。堅魚煎二勺。鮮物充直紫菜二分。海藻二兩。生栗子一升。搗栗子。椎子各四合。橘子十顆

四位五位并命婦

人別餅料粳米糯米各四合。糯糒一合。糖一合五勺。小麥二合。大豆小豆各一合。胡麻子一合油一合。醬酒酢各四勺。醬一合。鹽二合。豉一勺。東鰒隱岐鰒。堅魚烏賊。熬海鼠各一兩。繩貫鰒一兩。押年魚二兩。與理刀魚二兩二分。雜魚膾楚割各三兩一分。雜魚鮨各四兩。紫菜一分。海藻二兩。鮭六分。隻之一。腊一斤。生栗子五合。搗栗子。椎子各二合。橘子五顆

大歌。立歌

人別鹽二勺。東鰒一兩。大鯖一隻。雜鮨四兩。海藻二兩正月七日。諸司主典已上食法准此

國栖笛工

人別鹽二合。雜鮨四兩。鮭六分隻之一。海藻二兩明櫃八合。叩盆五口。麻笥盤三口由加洗盤。各四口。陶高盤。大盤各十口盛小齋三位已上菓子料絹飾六口別四尺折櫃五十合命婦料。但二十合敷布別二尺食籠百八十四合。箸竹二百三十株已上雜物通用料理所燈油四升

右新嘗會宴食料。依前件。其雜器親王已下。三位已上朱漆。四位已下。五位已上烏漆。并

已上弘

土器

園韓神祭雜給料春冬并同

白米二斗。糯米四斗。小麥一斗二升。大豆。小豆各一斗九升。胡麻七升二合。酢一斗。醡酒一斗。醬六升。鹽二斗。胡麻油八升二合。東鰒。隱岐鰒。烏賊各十六斤。繩貫鰒。佐度鰒。堅魚各十四斤。熬海鼠腊。干蛸各十二斤。煮堅魚十一斤。雜腊三十斤。鯖五十斤。雜鮨三缶。堅魚煎汁一升四

合海藻二十三斤。芥子一升四合。饌案六脚。覆敷料曝布十二條覆長各六尺敷長各五尺折櫃六十合。敷條各長二尺大笥六十合。調布六十條。片盤四十八口案別八口片埦十二口案別二口窪坏二百四十口案別四口。折櫃別三口甕坏二百七十六口案別六口。折櫃別四口平坏三百六十口折櫃別六口瓮六口。堝五口。食薦五十枚。弓弦葉五擔。蒜一斗。葱二斗。蘿蔔五十把。芹六斗。高苣五斗。芸薹二斗。胡荽五升。蘭十把。

蔓菁六斗。葵二斗已上十種。内膳司所進箸竹四十株山城國所進鮮魚充直鮮魚菓子直布六端。自餘諸糖祭同料不法布數皆效此八升。松明八十把。炭二斛。薪三百六十斤松明以下直官人當色一領。膳部六人明衣。佐渡布人別二丈一尺

平野夏祭雜給料

白米一斛三斗四升冬加五斗八升糯米一斛二斗八升冬加四斗二升糯糟糖各一斗四升冬加三升小麥二斗

六升冬加八升大豆二斗三升冬加七升小豆二斗六升冬加八升胡麻子二斗二升四合冬加七升六合胡麻油二斗二升冬加一斗二升韲酒四斗冬同酢一斗三升四合冬加六升一合醬三斗冬減九升鹽四斗八升冬加一斗七升東鰒六十斤十二兩冬加四十三斤十四兩繩貫鰒六十一斤八兩冬加三十三斤八兩佐渡鰒十四斤冬加十四斤十五兩隱岐鰒二十一斤冬加十三斤熬海鼠五十二斤十四兩冬加二十八斤六兩堅魚十五斤冬加十五斤烏賊三十四斤

二兩冬加二十四斤鮭四十一隻冬加二十隻雜腊二百三十斤冬加四斤鯖五十七斤八兩冬同雜鮨二百六十斤冬加四十斤堅魚煎汁七瓶別五合冬加三瓶海藻四十八斤六兩冬加十二斤芥子二升冬加五合生菜三斛冬同漬蜀椒子一斗冬同饌案十脚冬加五脚覆敷料曝布二十條覆長各六尺敷長各五尺上中折櫃各六十合冬加三十合上折櫃敷料調布六十條長各三尺大筍百合冬同絹篩二口別二尺五寸冬同燈油三升五合冬同覆瓮柏

一千把冬加百把干柏五俵冬同陶大盤卯盆各十口
冬同曽坏三十口冬加十口申加三口冬同食薦八十枚
冬同箸竹七十株冬同鮮魚菓子充直拭料商布三條
別四尺冬同膳部官人令良雇夫合三十二人襷タスキ裨
料商布人別九尺冬加八人料駈使雇夫單五十人
食料黒米人別日二升鹽二勺功直隨時
賀茂神祭齋院陪従等人給食料
東鰒堅魚隠岐ヲキ鰒煮堅魚各五斤四兩雑平魚

雑魚楚割各七斤十四兩鯖百十三隻海藻十
六斤二兩鹽八升五合九勺醤四升二合酢韲
酒各一升清醤三升醤滓一升五合生栗子一
斗六升八合搗栗子八升四合干柳子十連半
芋子八升四合筍タケノコ子二十一把折櫃四十二合
大筍二十五合覆敷折櫃二十一合料調布一
端二丈一尺薪五荷炭五斗青柏六俵鮮物菓
子直布五端干柏二俵平坏二百五十二口窪坏韲

坏各八十四口食薦四十枚筋竹一圍炬油二
升白米三斗膳部等食料夫十五人京職所進黒米一斗
八升夫食料
同祭齋院司別當已下四人食料
東鰒堅魚隱岐鰒煮堅魚平魚楚割各十二兩
鮨腊各四斤鹽六合韲酒酢各六合生栗子四
升笋子八把覆瓮柏二十把鮮物菓子直布五端食薦
四枚醤酢六合片盤二十四口窪坏十六口韲坏

已上弘
弘貞

十六口覆敷案四脚料曝布一端二尺青柏一
荷薪一荷炭二斗夫四人京職所進黒米四升八合
鹽四勺八撮醤滓四合並夫食料
春日祭雜給料春冬並同
白米二斛五斗贄使料一斛膳部間食酢醤各
一斗五升鹽三斗五升東鰒三十七斤隱岐鰒
堅魚各三十七斤縄貫鰒二十八斤煮堅魚熬
海鼠各二十九斤雑脯三十四斤蜻二十五斤

烏賊二十七斤。鮭六十四隻半。雜腊百二十八斤。鯖百二十斤。雜鯖五缶。堅魚煎汁三升。雜海菜五升。海藻六十二斤。芥子三升二合盛雜腊一籠覆敷案料信濃布四端三丈。敷折櫃一百合。布七端二丈三尺。大筍一百合。蒜一斗四升蕊三斗。蘿蔔七十把。蒿苣七斗。葵三斗荇三斗蕈蓋三斗。胡蘇五升。蘭十把 已上九種内膳司所進 弓弦葉二十七擔。千柏六俵。炬油六升。竹三擔。黒葛

六斤。簀四枚。千柏三俵。食薦七十八枚 鮮魚充直 鮮物菓子雜器等之直并運賃料布二十端 官人當色一領。史生膳部等明衣料。佐渡調布九端。染料紅花小一斤五兩。裨拭布料。商布六段

大原野祭雜給料

右同春日祭。但加片埦四十八口。小盤千二百口。片盤百四十口。窪坏五百十四口。炭三斛。薪三百六十斤

松尾神祭雜給料

折櫃四十五合。大筍四十三合東鰒十斤。熬海鼠。烏賊各十六斤五兩雜。鮨。腊各六十四斤十二兩。雜。平魚二十一斤。鮭八隻半。鯖四十斤。芥子一升。海藻二十斤六兩。鹽一斗一升六合二勺。醬五升一合。韲酒。酢各六升七合机別二合折櫃別一合陶大盤。叩戸各五口。調布三端九尺折櫃敷料各三尺曝布一端六尺机敷料別五尺覆料別六尺篩料絹三尺。

商布五端裨并巾料覆瓮柏三十把机別五把食薦五十枚。青菜一斛内膳司所奉漬椒子五升。韲料油一斗一升八升。菓子料干柏三十俵。糜飯料片埦八十七口三升。炬料机別二八口折櫃別一口窪坏二百四口机別六口折櫃別四口平坏三百口折櫃別八口筋竹五十株。調布三端鮮物并雜菓子料糯米四斗二升机別一升折櫃別八合白米二斗六升一合菓子料机別六合折櫃別五合大小豆各一斗。胡麻子一斗小麥六升。糯糟各五升一合机別二合折櫃別一合

炭一斛。薪二荷。夫五人請京職雜魚四十斤。滓醬二斗已上机六前。折櫃四十五合。大笥四十三合。饗飯百二十口等。及百度料

釋奠祭料

石鹽十顆。乾魚二斤。鹿脯三十斤。鹿醢一斤。魚醢一斤。兎醢一斤。豚胎一斤。鹿五藏一斤。脾折葅一斤。羊脯十三斤八兩代用鹿脯。糯米四斤。大豆。胡麻子。乾棗子。各二斤。黍子四斤。粟黄一斗一斤。榛人。菱人。芡人。韮葅。蔓菁葅。荇筍葅。各二斤。葵葅九斤。鹽一斤五合。醬三斤。三牲完各一頭。鹿一斗五斗大羹料。鹿一斗醢料

同祭別供料

東鰒十斤。薄鰒五斤。隱岐鰒十八斤。串貫羽割。阿波鰒。押鮎。熬海鼠腸。各六斤。筑紫鰒二斤。薄鰒。烏賊。各四斤。火干鮎十八斤。堅魚十六斤。煮堅魚八斤。雜魚楚割四十八斤。腊六十斤。海藻三十六斤。鮭二十隻。紫菜六斤。木綿二斤

同祭雜給料

鰒堅魚 享官五位二人六位已下九十八人別二兩 煮堅魚烏賊 五位二人別二兩 雜鮨 享官百人別二合學生三百五十人別四合 海藻 百人別二兩 醬 二人別一合九十八人別五勺酢 二人別二勺九十八人別一勺鹽 二人別四勺九十八人別二勺學生三百五十人別一勺五撮 漬蒜 房蒜 英韮 搗 五位已下官人已上三十人別一合五勺 漬蜀椒子 人別一勺 漬菜 始日享官五位已下一百人別二合朝夕料畢日學生三百五十人別一合

窪坏盤各九十口 匏十五兩 箸竹百二十株

延 弘 已上

右春料依前件秋亦准此

凡六衛府輪轉所進釋奠祭醯料兎一頭先祭三月送職潔清乾暴造醯至祭日供之其貢進之次以左近衛府為一番依次貢進終而更始

延喜式卷第三十二