



延喜式

大膳下

三十三

特別
73
6370
33



73
6370
33



古本傍書

生道塩 讀云イ
ク大堅 塩也大
如大 穎
鶴得一 穎
一斗許 塩
生道尾 張國郡
聖名也

以及梅菜葱
菓之訛

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。醬酉一合五勺。

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江比末淨將西末
醬酢各一合五勺胡麻油二合鹽三合六勺海
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

炭

正月最勝王經齋會供養料臨時齋會供養料
准此但干柏薪灰

箸竹松明油僧別日菓菜料米七合自言本元餅物料五
等隨僧員申

合糯米一升糯糲二合糖一合餅物料七勺菜料三勺索

餅一豪小麥六合餅物并薄餅大豆二合五勺菜料各七合

餅料一合五勺菜料一合小豆四合餅菜料大角豆白大豆
各二合

各一合胡麻子三合胡麻油二合五勺麻子三

勺將西二合淨將西鹿醬末醬豉各一合鹿味醬二合酢

其量与造酒式不合東本細昆布東云嘉祥寺仁王會條作把孟索昆布

一合五勺鹽三合細昆布以一卷充紫菜三分海藻二兩於期菜

二條以一帖充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

分青海菜以一帖充古毛一合于薑四撮芥子三

菊條
作而

勺。爽韭酒一合。醬瓜漬。糟漬瓜。荏果各一顆。味末醬漬。

糟漬冬瓜ノカモウリ各以一顆。未醬漬。糟漬醬漬。茄子各丸三口

三顆。漬薑七勺。蘘荷漬ミヤウカ。菁根漬アラナ子各二合。菁須須

保利一漬一合。菁菹二合。蔓菁一升。蘿菔蒿苣

各一把。荊根九本子一節。根蓴二把。莖ウチ二合。胡蘆一

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。暑預ヤシ菓

各二合。芋イモ六合。菓イモ子并菜。荷藕半節。干柏ハシ十八

俵職十四。俵菓子。箸竹八十株。菓職五十六株。菓子

燈油七升。菓并菓子各。薪四千二百斤。菓職二千

十斤。菓子各。炭二十四斛。五斗。菓職十四石。菓子

六百八十斤。松明三百六十斤。菓并菓子各。一百八十斤。

右每年起正月八日。盡十四日。并一七日。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。

法真言

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サシケ壺各二口瓮三
十口

同月修太元師帥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
子千七顆百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冬イ
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三升九合僧供滓

將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

和布二十七斤二十一斤僧供滑海藻十五斤

僧供料同寺西塔院試年分度者料醬一升三合僧供

滓醬一斗四合六升八合僧供料和布九斤七斤

僧供料二鹽六升八合五升僧供料滑海藻

五斤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季祿

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

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。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滓醬四升
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甍二十
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

海菜料一合糯糯三合二勺菓餅料二合其物料七勺好物料五勺竈

杵米二合亂絲料佛菩薩聖並同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七勺生菜料一勺索餅料三勺

白大豆五勺好物料黑大豆一合五勺菓餅料一合好物料

五小豆一合六勺菓餅料二勺好物料并羹料各四勺汁物并索餅料各三勺

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七勺

勺海菜料三勺汁物料二勺生漬菜料二勺搗糟二勺漬菜料

汁糟五合六勺八撮漬菜料酢一合四勺好物料五勺海

菜料三勺生菜料三勺索醬三合生菜料三勺薄餅料三勺

餅料一勺汁物料二勺好物料二勺海菜一勺漬菜料一

合二勺汁物料二勺羹料一勺索餅料二勺好物料四合熬青料五勺

白漬菜料三勺五撮薄味醬四合五撮好物料

餅料二勺汁物料四勺五撮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八撮好物料五勺茹菜料二合生菜料二勺薄餅料三勺海菜料二勺汁物料二勺漬菜料

五合二勺八撮菓餅料一細昆布海菜料以白索餅料六勺羹料五勺把廣昆布海菜料以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

四銖海松一兩海菜料於期菜二兩好物并生菜料一兩鳥坂菜二分生菜并海菜茹料各四銖鹿角菜一兩好物海藻

根一兩三分青海菜三分三銖角俛菜一兩二分

分好物料一兩大凝菜六兩一分四銖汁物滑

海藻二兩好物芥子一合二勺好物料五勺茹料三勺汁物

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料蜀椒子六勺一

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菁料冬瓜

一顆荏蓰料一顆中子料半顆

漬菜醬漬糟漬料各以一顆充十口。顆長二尺。生菜料以一顆充二十口。顆長一尺。葵半把。生菜料以一顆充四口。葛苣半把。六葉好物料六葉。葉生菜蔓菁根四根。漬菜料。薺四葉好物料。藜荷二合。漬菜生大豆二合。漬菜料。水葱。漬菜料。以一荊根一節。節長二尺。根。蕪一把。漬菜料。干茄子五勺。干水葱實。干荏各三勺。已上海菜料。干蘭干蓼。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。菓餅料。生栗子三合五勺。餅菓二顆。

料二合。好物。料一合五勺。薯蕷三根半。根長一尺。徑一寸。菓根生菜。梨子。桃子各二顆。柑子。柚子。各一顆。橘子三房。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齋會法

年料

索餅料小麥三十石。御苑中官料。粉米九斛。料同各四斛。紀伊鹽二斛七斗。絹并薄純篩各三十五斗。

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

三年一請尺條尺別六席折薦各六枚韓櫃四合明櫃折櫃

筥壺各四合金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箸竹一百五十

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 厨採

右從十一月一日迄來年十月三十日供御

料女孺率女丁ヲ向內膳司與司料理日別供

之。但壘內膳儲備

手束索餅料小麥十七斛御井中宮各八粉米

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 殿

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官料日供五升。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官各一斛。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別三絹篩九口尺

絞糖布袋十二口別四覆瓮綿八兩二分。調布

二丈覆瓮十口。料紙五十八張。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

調布衫九領別一丈構禪各九條別四手巾四

條別五糲糯四斛六斗八升御井中官各一斛。六斗二升。東官一

石四斗 粟糲一斛二斗八升六合二勺八撮 御

四升 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 枚長席四枚長薦二枚 雜糲 醬一百五十石 御

料七十五石雜 給料七十五石 甕一百口 別受 添醬六十五石

甕五十口未醬五十石甕十口醬鯁二百二十

九介三兩 三十斤三兩中官料

神事并諸節儲料糯糲八斛

造年料醬酒米 各 三十斛申官請用

菰四斛七斗六升 直 鹽一石七斗四升二合四

勺萍醬三斛一斗四升一合六勺

右正月最勝王經齋會醬菰料

瓜二石九斗一升五合 正 鹽七斗二合三勺三

撮萍醬一斛九斗二合

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 鹽二斛四斗九合六勺萍

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。橐別燻得三合。

手束索餅亦

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

米東一石得二石

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。

平粟子料生粟子一石。得一斗二升五合。

供御醬料大豆三石。米一斗五升。麩料糯米四

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

米添醬料醬滄一石鹽三斗五升得六斗五升
用薪六十斤

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

撮滄醬二石四升四合一勺

等伊料大豆一石四斗二升六合海薺四斤八

兩得一石豉料大豆一石六斗六升七合海薺

四斤八兩得一石

右造法依前件

蒜房蒜英各一斛菲搗一斛

右神事料造法見肉膳式

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

荏藜四百七十六顆

具桃子二斗生薑六升。山蘭龍葵子各一斗吉就一斗

未醬冬瓜二十五顆。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。王經齋會料。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

參議已上別八合。五位已上別四合

大角豆

五位已上。一合。搗

栗子

參議已上四合。五位已上二合

苺葛汁

四位已上。一合

枇杷

參議已上

二合五位已上。一合

筍子五圍。箸竹串竹各三圍。青蔣十一圍

生絲三兩。一銖鮮物。臨時買用

參議及三位已上。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

膳式意有堅更字

七月二十五日節料

索餅親王已下五位 醬五勺 味醬末四勺 鹽二勺

堅魚二分 生大豆 大角豆五位已上 熟瓜赤 黍赤 議已

五位已上 李子スモ 黍赤 議以上四合 桃子赤 黍赤 議已上五

上二顆 蓮子赤 議已上五房 折櫃五合 拍赤 二柄 匏赤 五

柄 綃篩二口別二尺 箸竹串竹各二圍 青櫛十五

擔

九月九日節料

生大豆五位已上 生栗子黍 議已上一升 桃子赤 議

已上五顆 梨子黍 議已上七顆 苗子黍 議已上六顆

五位已上四顆 菱子黍 議已上八合 同節文人料

五位一人 醬一合 五勺 麴酒 酢各四勺 鹽三合

脯赤 東鯪フキ 隱岐鯪カッラ 堅魚イカ 烏賊イリ 熬海鼠各一兩 雜魚

脯并楚割各三兩 押年魚アユ 與理刀魚各二兩 鮭サケ

五分 隻之一 腊鮓各一斤 海藻一兩 青大豆二

古字本無隻字

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。菜料鹽。秋亦親王五十斛。內

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。侍從所春一石一斗四

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。府左右兵衛府各六石。

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

料一石。造馬藥醬料。醫內教坊二石五斗。女官厨

五石命婦已下六百籠 三百籠各納三斗 三百籠各納二斗 堅鹽一千五百顆

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一人臨職班給

親王以下月料

無品親王內親王

醬一斗二升 日四合 末醬六升 日二合 鹽一斗五升

日五 東鯪九斤六兩 日五兩 堅魚七斤八兩 日四兩

日二分 鮭十五隻 日二分之一 腊十五斤 日八兩 鮓十五斤 日八兩

兩 堅魚煎紫菜各一斤十四兩 日一兩 海藻七斤

八兩 日四兩

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 各 一斤十三兩 醬鹽味醬各一斗五升 海藻十

斤十兩

賀茂 內親王 料

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口一兩

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

藻各六斤日三兩二分 堅魚七斤日三兩二分五銖 鮭十隻

日三分 腊十八斤日九兩三分三銖 鮓二十斤日十兩二分四

日一分 堅魚煎紫菜海松各一斤日三分二銖

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 日四兩

女官月料

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

內教坊命婦已下。下百人鹽三斗

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

三位已上。四位參議醬二合 五位已上減一合 酢鹽各

四勺 五位已上同 東鯪二兩 五位已上減一兩 隱岐鯪煮堅

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。所青櫛。干櫛各日別十五把

右青櫛。荷葉。大和。河內。攝津等國所進干櫛。

播磨國所進

内舍人二十五人。人別鹽二勺。雜腊二兩。鮓三兩。

素料

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。人別鹽二勺。滓醬五勺。鮓二兩。雜鮓二兩。

右一度。料依前件。月別摠計百度之料。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。

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。官內輔一人。丞錄各一人。史生五人。五位一人。醬一合。鹽二勺。薄饅一兩三分。

烏賊二兩。雜腊。鮓各三兩。六位已下。一人鹽二

勺。薄鰻一兩。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。位五

一人六位。史生一人。雜使三人。各限十日給食。以下一人

准百諸講書博士各日別鹽一合。鰻雜魚腊鮓。度法

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

四升合

藏人。所料月別腊魚三十斤。滓醬六升。長人日

別鹽五勺。鮓半隻。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。鰻。豎魚。海藻各盛一斤。稱海

菜雜盛一籠者。大小凝菜。鹿角菜。各盛一介。
 凡諸國交易，所進醬、大豆、菜、小豆等類，隨到量
 收訖，即申省。諸司赴集，依實檢納。其數見駿河民部式
 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 郁子四擔 葡萄子一擔 覆瓮子一 大和國
捧楊梅子三擔 平栗子十石

葡萄子一擔 楊梅子一擔 河內國 葡萄子一擔 覆瓮子一
 子二擔 棒棗子一擔 攝津國 葡萄子二擔 覆瓮子
 花橘子一擔 蓮根五 伊賀國 甘葛煎一斗 伊勢國
 百六十節木蓮子 伊豆國 甘葛煎二斗 駿河國 甘葛煎二斗
 花橘子一擔 遠江國 甘葛煎二斗 相摸國 橘子十
 二擔 和泉國 楊梅子一擔 伊賀國 甘葛煎一斗 越前國 甘葛煎一斗
 近江國 郁子二 出羽國 甘葛煎二斗 越前國 甘葛煎一斗
 穎二擔 暑穎 加賀國 甘葛煎 能登國 甘葛煎 越中國
 子二棒 椎子 丹波國 甘葛煎六升 甘
 甘葛煎 越後國 甘葛煎一斗 丹波國 栗子二棒 編栗

二石一斗平粟
 子推子二捧
 葛因幡國
 其葛煎一斗平粟子五斗推
 煎因幡國子一檐梨子二檐
 其葛煎一斗平粟子五斗推
 出雲國
 甘葛煎播磨國
 推子一檐
 美作國
 搗栗子七
 備
 前國
 其葛煎備中國
 其葛煎一紀伊國
 其葛煎七升
 阿
 波國
 其葛煎二與籠數四百
 太宰府
 其葛煎七斗
 但木連子者
 銘前國部內諸山及壹岐等
 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
 但耳
 葛煎直進藏人所

年料雜器

薄純篩八口
 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
 二領別二丈四尺
 拭白巾七條
 尺別四
 手巾五條
 尺別二
 絲二兩
 縫構禪
 等料
 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
 織二十七脚
 醬院三脚
 菓

子所四脚百度所
侍從所各二脚
切案三十八脚
職三十脚百
度侍從所各

四脚大槽十五隻
職七隻醬院菓子百
小槽十六

隻
職七隻醬二隻菓子三
木臼八口
職三口醬

口侍從
杵十六枚
職五枚醬三枚菓子三
槽二口

陶麻筭盤十二口
壺十二口
由加六口水甃三

口瓮十口
叩瓮六口
洗盤十四口
壘坏二十口

磁二顆

右職家料

折櫃十二合
陶叩瓮四口
水梳十二口
盤加坏八
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
醬酢甃各四口
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
柏等料
右侍從所料

麤筥一百五十合

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

片坏八百口。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

享物官人各由官。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

從五位上行勳解由次官兼大外記紀伊權次臣伴宿祢久永
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

