

用度

〔延喜式<sup>三十</sup>大藏〕諸節祿法 九月九日節 皇太子綿三百屯<sup>預文人者</sup>、一品一百九十屯<sup>文人加七十屯</sup>、二品一百七十屯<sup>文人加六十屯</sup>、三品一百五十屯<sup>文人加五十屯</sup>、四品一百卅屯<sup>文人加卅屯</sup>、無品七十屯<sup>文人加卅屯</sup>、太政大臣二百五十屯<sup>文人加七十屯</sup>、左右大臣各二百屯<sup>文人加六十屯</sup>、大納言一百卅屯<sup>文人加五十屯</sup>、中納言一百屯<sup>文人加卅屯</sup>、三位參議七十屯<sup>文人加卅屯</sup>、四位參議五十屯、一位一百卅屯、二位一百屯、三位五十屯<sup>已上文人各加卅屯</sup>、四位卅屯<sup>文人加廿屯</sup>、五位廿屯、外五位十五屯<sup>文人加十屯</sup>、六位已下文人十屯。

〔延喜式<sup>三十三</sup>大膳〕九月九日節料 生大豆<sup>五位已上二把</sup>、生栗子<sup>參議已上一升</sup>、桃子<sup>參議已上五顆</sup>、梨子<sup>參議已上七顆</sup>、薑子<sup>參議已上六顆</sup>、菱子<sup>參議已上八合</sup>、已上五顆。

同節文人料 五位一人醬一合五勺、壺酒酢各四勺、鹽三合、東鯪、隱岐鯪、堅魚、烏賊、熬海鼠各一兩、雜魚脯、并楚割各三兩、押年魚、與理刀魚各二兩、鮭五分隻之一、腊鯔各一斤、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、薑子三顆、菱子六合、六位已下一人、滓醬五勺、鹽二勺、鮭六分隻之一、腊鯔各二兩。

〔延喜式<sup>三十九</sup>內膳〕九月九日節

米二斗三升、糯稻五束、糯糲一斗、粟子糲二升、小麥胡麻子各四升、大豆二升、小豆一斗、荏子六升、酒一斗、酢油各五升、醬一斗、鹽二升、東鯪一斤十二兩、隱岐鯪一斤五兩、烏賊一斤五兩、煮堅魚、螺各十三兩、押年魚、烏腊各八兩、腊五升、紫菜五兩、海藻一斤五兩、炭三石、薪六百斤。

〔年中行事秘抄<sup>九月</sup>〕御節供事<sup>內膳司</sup>

內藏寮酒肴事

〔厨事類記<sup>一</sup>〕臨時供御<sup>內院、宮儀</sup>

九月九日 赤飯 御菜 御菓子八種 已上小預給料米備進之 進物所御節供之外折敷高坏十二本<sup>居折</sup> 舊例美麗之調進也。