

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 ロングライフパン仕様書

	品 名	重量
ロングライフパン 1	メロンパン	9 0 g 以上
ロングライフパン 2	クロワッサン（プレーン）	3 5 g 以上
ロングライフパン 3	デニッシュパン（ミルク）	7 5 g 以上
ロングライフパン 4	コーヒー風味パン（包あんまたは練込み）	8 0 g 以上

※ 包装、その他

1 納品時期限表示 3 5 日以上

2 国内製造品

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 パンセット仕様書

	種 類	重量
パンセット 1	焼きそばパン	1 4 0 g 以上
	白いミミ食パン（3 枚入り）	1 9 0 g 以上
パンセット 2	チーズソーセージパン	8 0 g 以上
	フレンチトースト	1 2 5 g 以上
パンセット 3	ハムマヨネーズン	9 0 g 以上
	牛乳パン	1 3 5 g 以上
パンセット 4	辛ソーセージパン	8 5 g 以上
	チョコバナラサンド	8 5 g 以上
パンセット 5	揚げカレーパン	1 0 0 g 以上
	カスタードホイップパン	1 0 0 g 以上
パンセット 6	ハムたまごパン	1 4 5 g 以上
	ロングサンドロールパン	8 5 g 以上
パンセット 7	ソーセージパン	8 5 g 以上
	アップルパイ	1 1 0 g 以上
パンセット 8	メンチカツドーナツパン	1 7 5 g 以上
	ホットケーキサンド メープル&マーガリン	1 1 0 g 以上

※ 包装、その他

1 同等品可

2 期限表示

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 弁当 1 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
コロッケ 2 種	8 0 g 以上	ソースを付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 6 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：令和 6 年 4 月 2 日（火）昼食

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 弁当 2 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
春巻 2 種	5 0 g 以上	必要に応じ醤油を付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 3 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：令和 6 年 4 月 6 日（土）昼食

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 弁当 3 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
あじフライ	5 0 g 以上	醤油またはソース等を付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 3 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：令和 6 年 4 月 1 8 日（木）夕食

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 弁当 4 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
揚魚（カレー風味）	5 0 g 以上	あじ以外の魚にする。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 3 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：令和 6 年 4 月 1 9 日（金）昼食

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 弁当 5 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
肉焼売	6 0 g 以上	醤油を付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

＊総重量（容器除く） 4 4 0 g 以上

＊重量は、調理後・納品時の重量とする。

＊努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

＊付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※副菜及びふりかけ等は、弁当4と別のものにする。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：令和 6 年 4 月 1 9 日（金）夕食

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 弁当 6 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
鶏の唐揚げ	6 0 g 以上	
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 4 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：令和 6 年 4 月 2 0 日（土）昼食

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 弁当 7 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
焼魚	4 0 g 以上	魚は弁当 4 以外の種類にする。 味付けにより醤油等をつける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く）4 2 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※副菜及びふりかけ等は、弁当6と別のものにする。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：令和 6 年 4 月 2 0 日（土）夕食

令和 6 年 3 月 5 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 弁当 8 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
ハンバーグ	6 0 g 以上	ソースをかけるまたは付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 4 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：令和 6 年 4 月 2 5 日（木）夕食

令和 6 年 3 月 5 日
作成者 松本駐屯地業務隊
3 等陸尉 松原 徹

令和 6 年 4 月 おにぎり仕様書

	品 名	重 量
おにぎり 2 ケ (1)	おにぎり 鮭	1 0 0 g 程度
	おにぎり 梅	1 0 0 g 程度
おにぎり 2 ケ (2)	おにぎり たらこ	1 0 0 g 程度
	おにぎり こんぶ	1 0 0 g 程度
おにぎり 2 ケ (3)	おにぎり 明太子	1 0 0 g 程度
	おにぎり おかか	1 0 0 g 程度
おにぎり 2 ケ (4)	おにぎり ツナ	1 0 0 g 程度
	おにぎり 鶏の炊き込み	1 0 0 g 程度

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な包装

3 表示

(1) 期限表示

(2) 「なるべく早くお召し上がりください」