

航 空 自 衛 隊 仕 様 書			
仕様書の種類	内容による分類	装 備 品 等 仕 様 書	
	性質による分類	個 別 仕 様 書	
物品番号		仕 様 書 番 号	
品 名 又は 件 名	非常用糧食通則	C P S - C 8 9 2 0 0 1 - 2	
		大 臣 承 認	令和 年 月 日
		作 成	令和 6 年 5 月 1 6 日
		改 正	令和 7 年 3 月 1 0 日
			令和 8 年 3 月 2 日
		作成部隊等名	補 給 本 部

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、航空自衛隊で使用する非常用糧食の通則について規定する。

1.2 用語及び定義

この仕様書で用いる主な用語及び定義は、C & L P S - Y 0 0 0 0 7 の 1.2 による。

1.3 種類

種類は、表 1 によるものとし、調達する種類については、調達要領指定書で指定する。

表 1－種類

番号	種類	物品番号	規定
1	非常用糧食，牛肉じゃが	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 4 1 - 5	附属書 A による。
2	非常用糧食，豚スタミナ丼	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 4 2 - 5	附属書 B による。
3	非常用糧食，鶏だんご野菜あんかけ	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 4 3 - 5	附属書 C による。
4	非常用糧食，鶏と根菜のうま煮	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 4 4 - 5	附属書 D による。
5	非常用糧食，かつお野菜煮	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 4 5 - 5	附属書 E による。
6	非常用糧食，さばみそ煮	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 4 6 - 5	附属書 F による。
7	非常用糧食，さんま味付け	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 4 7 - 5	附属書 G による。
8	非常用糧食，さんま甘露煮	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 4 8 - 5	附属書 H による。
9	非常用糧食，いわししょうが煮	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 4 9 - 5	附属書 I による。
1 0	非常用糧食，メキシカンタコライス	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 5 0 - 5	附属書 J による。
1 1	非常用糧食，ビーフシチュー	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 5 1 - 5	附属書 K による。
1 2	非常用糧食，牛角煮カレー	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 5 2 - 5	附属書 L による。
1 3	非常用糧食，牛ひき肉のキーマカレー	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 5 3 - 5	附属書 M による。
1 4	非常用糧食，ベーコンポテト	8 9 7 0 - 2 9 2 - 1 2 5 4 - 5	附属書 N による。

品 名	非常用糧食通則
-----	---------

表 1－種類（続き）

番号	種類	物品番号	規定
15	非常用糧食，ボロニアソーセージ	8970-292-1255-5	附属書Oによる。
16	非常用糧食，ベジサーモン	8970-292-1256-5	附属書Pによる。
17	非常用糧食，さばと大豆のトマト煮込み	8970-292-1257-5	附属書Qによる。
18	非常用糧食，ナポリタン	8970-292-1258-5	附属書Rによる。
19	非常用糧食，スタミナ麻婆豆腐	8970-292-1259-5	附属書Sによる。
20	非常用糧食，酢豚	8970-292-1260-5	附属書Tによる。
21	非常用糧食，とり根菜煮	8970-292-1262-5	附属書Uによる。

1.4 製品の呼び方

製品の呼び方は、表1の種類による。

例 非常用糧食，牛肉じゃが

1.5 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は、この仕様書に規定する範囲内において、この仕様書の一部をなすものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

a) 規格

JIS Z 0150	包装－包装貨物の荷扱い図記号
JIS Z 1506	外装用段ボール箱
JIS Z 1507	段ボール箱の形式
NDS Z 0001	包装の総則
NDS Z 8201	標準色

b) 仕様書

C&LPS-Y00007	調達品等一般共通仕様書
CPS-C892002	白飯，非常用糧食用
CPS-C892003	白飯，栄養強化，V・Ca，非常用糧食用
CPS-C892004	五目飯，非常用糧食用
CPS-C892005	五目飯，栄養強化，V・Ca，非常用糧食用
CPS-C892006	山菜飯，非常用糧食用
CPS-C892007	中華風おこわ，非常用糧食用
CPS-C892008	ドライカレー，非常用糧食用
CPS-C892009	豆ご飯，非常用糧食用
CPS-C892010	五目釜飯，非常用糧食用
CPS-C892011	おかゆ，非常用糧食用
CPS-C892012	ひじき飯，栄養強化，V・Ca，非常用糧食用
CPS-C892013	五目チャーハン，非常用糧食用
CPS-C892014	チキンライス，非常用糧食用
CPS-C892015	カニチャーハン，非常用糧食用
CPS-C892016	サツマイモご飯，栄養強化，V・Ca，非常用糧食用
CPS-C892017	パン，ハスカップ，非常用糧食用
CPS-C892018	パン，ドライアップル，非常用糧食用
CPS-C892019	大形クラッカー，非常用糧食用
CPS-C892020	牛肉じゃが，非常用糧食用
CPS-C892021	豚スタミナ丼，非常用糧食用

品 名	非常用糧食通則
-----	---------

CPS-C892022	鶏だんご野菜あんかけ，非常用糧食用
CPS-C892023	鶏と根菜のうま煮，非常用糧食用
CPS-C892024	かつお野菜煮，非常用糧食用
CPS-C892025	さばみそ煮，非常用糧食用
CPS-C892026	さんま味付け，非常用糧食用
CPS-C892027	さんま甘露煮，非常用糧食用
CPS-C892028	いわししょうが煮，非常用糧食用
CPS-C892029	メキシカンタコライス，非常用糧食用
CPS-C892030	ビーフシチュー，非常用糧食用
CPS-C892031	ポテトサラダ，非常用糧食用
CPS-C892032	牛角煮カレー，非常用糧食用
CPS-C892033	牛ひき肉のキーマカレー，非常用糧食用
CPS-C892034	ベーコンポテト，非常用糧食用
CPS-C892035	ボロニアソーセージ，非常用糧食用
CPS-C892036	ベジサーモン，非常用糧食用
CPS-C892037	さばと大豆のトマト煮込み，非常用糧食用
CPS-C892038	ナポリタン，非常用糧食用
CPS-C892039	たまごそばろ，非常用糧食用
CPS-C892040	スタミナ麻婆豆腐，非常用糧食用
CPS-C892041	酢豚，非常用糧食用
CPS-C892042	とり根菜煮，非常用糧食用
CPS-C892043	梅しそふりかけ，非常用糧食用
CPS-C892044	梅ふりかけ，非常用糧食用
CPS-C892045	野菜ふりかけ，非常用糧食用
CPS-C892046	おかかふりかけ，非常用糧食用
CPS-C892047	わさびふりかけ，非常用糧食用
CPS-C892048	たまごふりかけ，非常用糧食用
CPS-C892049	鮭わかめふりかけ，非常用糧食用
CPS-C892050	かつお昆布ふりかけ，非常用糧食用

c) 法令等

食品衛生法（昭和22年法律第233号）

日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）

計量法（平成4年法律第51号）

食品，添加物等の規格基準（昭和34年厚生省告示第370号）

容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（平成7年法律第112号）

食品表示法（平成25年法律第70号）

2 製品に関する要求

2.1 全般

この製品は，“食品衛生法”，“日本農林規格等に関する法律”，“計量法”，“食品，添加物等の規格基準”，“容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律”，“食品表示法”及び関係規則に基づき製造されたものでなければならない。

2.2 構成

構成は，附属書A～附属書Uによる。

品 名	非常用糧食通則
-----	---------

2.3 堅ろう性

堅ろう性は、表 2 によるものとし、契約の相手方が、初回試験及び仕様書の内容に変更があった場合は、契約担当官等に試験成績書を提出しなければならない。ただし、過去に納入実績があり、納入した製品と同一製造体制で製造したものについては、官側の承認を受け、省略してもよい。

表 2－堅ろう性

規定	試験方法
喫食に影響を及ぼす破損が生じない (トレイ及びスプーンは除く。)	食品、添加物等の規格基準 第 3 に示す、 耐圧縮試験、熱封かん強度試験又は内圧強度試験及び落下試験による。

2.4 包装材料

包装材料は、次による。

- a) 材料・構造 材料及び構造は、ポリエチレンを主材とし、厚さは $88\ \mu\text{m} \pm 9\ \mu\text{m}$ とする。また、沸騰湯中で、約 30 分間の加熱に耐えられる材料及び構造とする。
- b) 色 色は、NDS Z 8201 の 2314 (OD 色 7.5 Y 3 / 1) を標準とする。
- c) ノッチ ノッチは、U 形、V 形、又はベース形とし、位置は、図 1 を標準とし、両サイドで機能を発揮する位置とする。

2.5 詰め合わせ

詰め合わせは、2.2 及び 5.1 を包装材料に詰め合わせ、中身が動かない程度の十分な脱気処置を施し、包装材料上部とノッチの間で、ノッチの機能を妨げない位置に熱溶融によって密閉する。

2.6 外観

外観は、きず、汚れなどの有害な欠点がなく、密封が完全で、仕上がりが良好でなければならない。

2.7 製品の表示

2.7.1 表示方法

表示方法は、次のいずれかとする。

- a) 包装表面に直接印刷表示する。
- b) ラベルに印刷したものを包装表面に貼付する。
- c) a) 及び b) の併用による。

2.7.2 表示項目

表示項目は、次による。

- a) 表示項目は、種類の番号、製品の呼び方、内容品、納入者、賞味期限、納期年月及び調理方法とする。
- b) 調理方法は、喫食のため必要な沸騰湯中での加熱時間を記入する。加熱時間については、製造者の仕様による。

2.7.3 書体

書体は、ゴシック体とする。

2.7.4 色

色は、次による。

- a) 文字の色は、黒とする。
- b) ラベルの色は、OD 色又は透明とする。

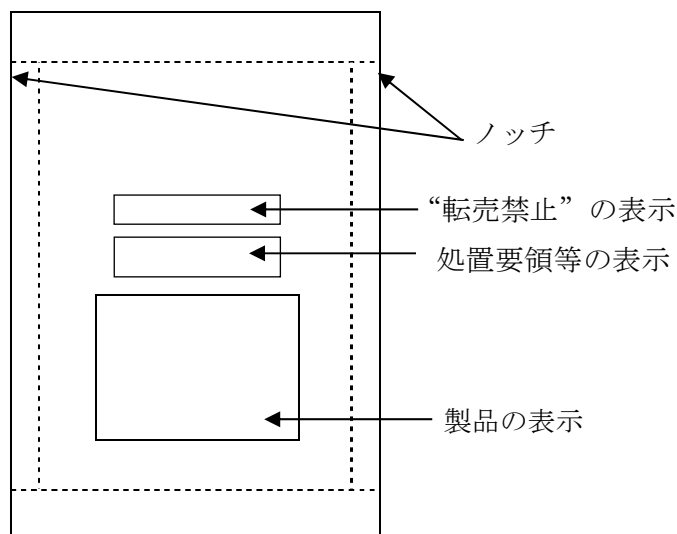
2.7.5 表示要領

表示要領は、附属書 A～附属書 U による。

品 名	非常用糧食通則
-----	---------

2.7.6 表示位置

表示位置は、図1を標準とする。



注記 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，“下部に記載”とし包装の下部に表示してもよい。

図1－ノッチ及び表示位置

2.7.7 容器包装識別表示

容器包装識別表示は、容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律による識別表示を適宜の位置に表示する。

2.7.8 転売禁止の表示

転売禁止の表示は、図1による。文字の大きさは、40ポイントを標準とする。

2.7.9 処置要領等の表示

処置要領等の表示位置及び表示内容は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、図1及び図2による。

なお、表示は、見やすい大きさとする。

未使用品は、原則、交付元部隊へ返納することとなっています。転売は、刑事処分・行政処分を受けることがあります。

図2－表示内容

3 品質保証

3.1 保証期間

製品は、全国の倉庫（空調設備なし）で3か年（調達要領指定書によって指定する場合を除き、納期の翌年度の4月1日から起算する。）の保存に耐え得るものとする。

3.2 監督・検査

監督及び検査は、契約担当官等が定める監督・検査実施要領による。

4 出荷条件

4.1 包装

包装は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、次による。

- a) 包装要領は、2.5のもの10個をJIS Z 1506の複両面段ボール箱4種に収納する。

品 名	非常用糧食通則
-----	---------

- b) 箱の形式は、J I S Z 1 5 0 7 の 0 2 0 1 とする。
- c) 段ボール箱の寸法（外寸）は、長さ 380 mm×幅 310 mm×高さ 215 mm とする。
- d) 寸法許容差は、J I S Z 1 5 0 6 による。
- e) 段ボール箱は、上面及び下面をテープなどで封かんするとともに、内容品が輸送・荷役のときに受ける衝撃・振動によってピンホールなどの有害な欠点が発生しないよう処置する。
- f) 端数がある場合は、a)～e) に準ずる。

4.2 包装の表示

包装の表示は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、N D S Z 0 0 0 1 付図 1 によるほか次による。

- a) 1 面には、カッター使用禁止及び転売禁止の表示をする。
なお、転売禁止表示の文字の大きさは、70 ポイントを標準とし、文字の書体は、赤又は黒のゴシック体とする。
- b) 2 面及び 4 面には、図 3 に示す様式によって表示をする。ただし、図 3 により難しい場合は、契約担当官等の承認を受けて変更してもよい。
- c) 5 面及び 6 面には、内容品名（製品の呼び方）を確認することが可能な表示をする。細部は、官側と調整する。
- d) 5 面及び 6 面には、非常用糧食の流通過程における保護のため、J I S Z 0 1 5 0 に示す取扱注意、直射日光遮へい、水ぬれ防止及び上積段数制限の表示を N D S Z 0 0 0 1 付図 1 に示す適宜の位置に行う。細部は、官側と調整する。
- e) 2 面、4 面、5 面及び 6 面には、表 1 によって該当する種類の番号を表示する。細部は、官側と調整する。
- f) ロット番号など品質管理に必要な表示をしてもよい。

○○○○-○○○-○○○○-○ ^{a)}	
① 非常用糧食、○○○○○○ ^{b)}	
内容量	○○○ g × 1 0 食 ^{c)}
賞味期限	2 0 3 0 . 3 ^{d)}
○ . ○ k g ^{e)}	○○×○○×○○ c m ^{f)}
2 0 2 6 年度調達品（2 0 2 7 . 3 納） ^{g)} ○○○○株式会社 ^{h)}	

注^{a)} 物品番号 表 1 の物品番号を記入する。

注^{b)} 品名 製品の呼び方を記入する。

注^{c)} 内容量 2.2 に示す構成品の質量の合計×10 食を記入する。

注^{d)} 賞味期限 契約した保証年月を記入する（欄外に記入してもよい。）。

注^{e)} 質量 見掛け質量として、平均質量を記入する。

注^{f)} 寸法 長さ×幅×高さの外のり寸法を記入する。

注^{g)} 調達年度（納期の年月） 納入する会計年度及び（ ）内に納期の年月を記入する。

注^{h)} 契約の相手方の名称又はその略号を記入する。

図 3－表示例

品 名	非常用糧食通則
-----	---------

5 その他の指示

5.1 附属品

附属品は、表 3 によるものとし、2.5 によって詰め合わせる。

表 3－附属品

品名	規定	数量
トレー	a) 2.4に構成品とともに詰め合わせ、沸騰湯中で、約30分間の加熱に耐えられ、かつ、喫食時などに容易に破損しない強度をもつプラスチックトレーとする。 b) 内容積（満注容量）は、600 ml以上とし、細部の形状及び寸法は、製造者の仕様による。	1
スプーン	2.4に構成品とともに詰め合わせ、沸騰湯中で、約30分間の加熱に耐え、かつ、喫食時などに容易に破損しない強度をもつ先割れスプーンとする。	1

5.2 承認用見本等

契約の相手方は、製造に先立ち、表 4 に示す承認用見本等を契約担当官等に提出し、包装材料の色、製品の表示、トレーの内容積及びスプーンの形状について承認を受けなければならない。ただし、調達要領指定書によって指定する場合を除き、契約の相手方が同一年度に同一品目の納入実績があり、同一製造体制で製造する場合は、省略してもよい。

表 4－承認用見本等

種類		規定	数量
承認用見本	トレー及びスプーン	5.1による。	1
	包装材料	2.4による。	1
提出書類	包装材料証明		4

5.3 仕様書に関する疑義

この仕様書に関する疑義を生じた場合は、契約担当官等に申し出てその指示を受ける。

附属書 A
(規定)
非常用糧食，牛肉じゃが

A.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，牛肉じゃがの構成及び表示要領について規定する。

A.2 構成

構成は，表A.1による。

表A.1－構成

構成品	数量
CPS－C892020 牛肉じゃが，非常用糧食用	1
CPS－C892003 白飯，栄養強化，V・Ca，非常用糧食用	1
CPS－C892005 五目飯，栄養強化，V・Ca，非常用糧食用	1
トレイ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

A.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図A.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

① 非常用糧食，牛肉じゃが	
内容品	牛肉じゃが／白飯，栄養強化，V・Ca 五目飯，栄養強化，V・Ca／トレイ／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。

ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図A.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図A.1－表示要領（例）

附属書B
(規定)
非常用糧食，豚スタミナ丼

B.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，豚スタミナ丼の構成及び表示要領について規定する。

B.2 構成

構成は，表B.1による。

表B.1－構成

構成品	数量
CPS－C892021 豚スタミナ丼，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892006 山菜飯，非常用糧食用	1
CPS－C892043 梅しそふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

B.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図B.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

② 非常用糧食，豚スタミナ丼

内容品 豚スタミナ丼／白飯／山菜飯／梅しそふりかけ
 トレー／スプーン

納入者 ○○○○株式会社
 ○○県○○市○○町1－2－3

賞味期限^{a)} 2030. 3

納期年月^{a)} 2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で○○分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合
がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図B.1による
ほか製造者の仕様により表示してもよい。

図 B.1－表示要領（例）

附属書 C
(規定)
非常用糧食，鶏だんご野菜あんかけ

C.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，鶏だんご野菜あんかけの構成及び表示要領について規定する。

C.2 構成

構成は，表C.1による。

表C.1－構成

構成品	数量
CPS－C892022 鶏だんご野菜あんかけ，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892007 中華風おこわ，非常用糧食用	1
CPS－C892045 野菜ふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

C.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図C.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

③ 非常用糧食，鶏だんご野菜あんかけ	
内容品	鶏だんご野菜あんかけ／白飯／中華風おこわ／野菜ふりかけ トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

**外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。**

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図C.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図C.1－表示要領（例）

附属書D
(規定)
非常用糧食，鶏と根菜のうま煮

D.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，鶏と根菜のうま煮の構成及び表示要領について規定する。

D.2 構成

構成は，表D.1による。

表D.1－構成

構成品	数量
CPS－C892023 鶏と根菜のうま煮，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892008 ドライカレー，非常用糧食用	1
CPS－C892046 おかかふりかけ，非常用糧食用	1
トレー ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

D.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図D.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

④ 非常用糧食，鶏と根菜のうま煮	
内容品	鶏と根菜のうま煮／白飯／ドライカレー／おかかふりかけ トレー／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図D.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図D.1－表示要領（例）

附属書 E
(規定)
非常用糧食，かつお野菜煮

E.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，かつお野菜煮の構成及び表示要領について規定する。

E.2 構成

構成は，表E.1による。

表E.1－構成

構成品	数量
CPS－C892024 かつお野菜煮，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892009 豆ご飯，非常用糧食用	1
CPS－C892047 わさびふりかけ，非常用糧食用	1
トレー ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

E.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図E.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑤ 非常用糧食，かつお野菜煮

内容品	かつお野菜煮／白飯／豆ご飯／わさびふりかけ トレー／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図E.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図E.1－表示要領（例）

附属書 F
(規定)
非常用糧食，さばみそ煮

F.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，さばみそ煮の構成及び表示要領について規定する。

F.2 構成

構成は，表F.1による。

表F.1－構成

構成品	数量
CPS－C892025 さばみそ煮，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892010 五目釜飯，非常用糧食用	1
CPS－C892045 野菜ふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

F.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図F.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑥ 非常用糧食，さばみそ煮	
内容品	さばみそ煮／白飯／五目釜飯／野菜ふりかけ トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図F.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図F.1－表示要領（例）

附属書 G
(規定)
非常用糧食，さんま味付け

G.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，さんま味付けの構成及び表示要領について規定する。

G.2 構成

構成は，表G.1による。

表G.1－構成

構成品	数量
CPS－C892026 さんま味付け，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892011 おかゆ，非常用糧食用	1
CPS－C892043 梅しそふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1 による。	

G.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図G.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑦ 非常用糧食，さんま味付け	
内容品	さんま味付け／白飯／おかゆ／梅しそふりかけ トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図G.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図G.1－表示要領（例）

附属書H
(規定)
非常用糧食，さんま甘露煮

H.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，さんま甘露煮の構成及び表示要領について規定する。

H.2 構成

構成は，表H.1による。

表H.1－構成

構成品	数量
CPS－C892027 さんま甘露煮，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892006 山菜飯，非常用糧食用	1
CPS－C892048 たまごふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

H.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図H.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑧ 非常用糧食，さんま甘露煮	
内容品	さんま甘露煮／白飯／山菜飯／たまごふりかけ トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図H.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図H.1－表示要領（例）

非常用糧食、いわししょうが煮

附属書 J
(規定)
非常用糧食，メキシカンタコライス

J.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，メキシカンタコライスの構成及び表示要領について規定する。

J.2 構成

構成は，表J.1による。

表J.1－構成

構成品	数量
CPS－C892029 メキシカンタコライス，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892008 ドライカレー，非常用糧食用	1
CPS－C892049 鮭わかめふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

J.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図J.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑩ 非常用糧食，メキシカンタコライス	
内容品	メキシカンタコライス／白飯／ドライカレー 鮭わかめふりかけ／トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図J.1によるほか製造者の仕様により表示してもよい。

図J.1－表示要領（例）

附属書 K
(規定)
非常用糧食， ビーフシチュー

K. 1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食， ビーフシチューの構成及び表示要領について規定する。

K. 2 構成

構成は，表K. 1による。

表K. 1ー構成

構成品	数量
CPS－C892030 ビーフシチュー，非常用糧食用	1
CPS－C892019 大形クラッカー，非常用糧食用	2
CPS－C892031 ポテトサラダ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1 による。	

K. 3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図K. 1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑪ 非常用糧食， ビーフシチュー	
内容品	ビーフシチュー／大形クラッカー（2個）／ポテトサラダ トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図K. 1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図 K. 1ー表示要領（例）

附属書 L
(規定)
非常用糧食，牛角煮カレー

L.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，牛角煮カレーの構成及び表示要領について規定する。

L.2 構成

構成は，表L.1による。

表L.1－構成

構成品	数量
CPS－C892032 牛角煮カレー，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892010 五目釜飯，非常用糧食用	1
CPS－C892049 鮭わかめふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

L.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図L.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑫ 非常用糧食，牛角煮カレー	
内容品	牛角煮カレー／白飯／五目釜飯／鮭わかめふりかけ トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図L.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図L.1－表示要領（例）

附属書M
(規定)
非常用糧食，牛ひき肉のキーマカレー

M.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，牛ひき肉のキーマカレーの構成及び表示要領について規定する。

M.2 構成

構成は，表M.1による。

表M.1－構成

構成品	数量
CPS－C892033 牛ひき肉のキーマカレー，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892004 五目飯，非常用糧食用	1
CPS－C892050 かつお昆布ふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

M.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図M.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑬ 非常用糧食，牛ひき肉のキーマカレー	
内容品	牛ひき肉のキーマカレー／白飯／五目飯／かつお昆布ふりかけ トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。

ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図M.1によるほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図M.1－表示要領（例）

附属書N
(規定)
非常用糧食，ベーコンポテト

N.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，ベーコンポテトの構成及び表示要領について規定する。

N.2 構成

構成は，表N.1による。

表N.1－構成

構成品	数量
CPS－C892034 ベーコンポテト，非常用糧食用	1
CPS－C892013 五目チャーハン，非常用糧食用	1
CPS－C892017 パン，ハスカップ，非常用糧食用	2
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

N.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図N.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑭ 非常用糧食，ベーコンポテト	
内容品	ベーコンポテト／五目チャーハン／パン，ハスカップ（2個） トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。

ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図N.1によるほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図N.1－表示要領（例）

附属書〇 (規定) 非常用糧食，ボロニアソーセージ

0.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，ボロニアソーセージの構成及び表示要領について規定する。

0.2 構成

構成は，表0.1による。

表0.1－構成

構成品	数量
C P S－C 8 9 2 0 3 5 ボロニアソーセージ，非常用糧食用	1
C P S－C 8 9 2 0 1 4 チキンライス，非常用糧食用	1
C P S－C 8 9 2 0 1 8 パン，ドライアップル，非常用糧食用	2
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1 による。	

0.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図0.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑮ 非常用糧食，ボロニアソーセージ	
内容品	ボロニアソーセージ／チキンライス パン，ドライアップル（2個）／トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2 0 3 0 . 3
納期年月 ^{a)}	2 0 2 7 . 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図0.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図 0.1－表示要領（例）

附属書 P
(規定)
非常用糧食， ベジサーモン

P.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食， ベジサーモンの構成及び表示要領について規定する。

P.2 構成

構成は，表P.1による。

表P.1－構成

構成品	数量
C P S－C 8 9 2 0 3 6 ベジサーモン，非常用糧食用	1
C P S－C 8 9 2 0 0 2 白飯，非常用糧食用	1
C P S－C 8 9 2 0 1 3 五目チャーハン，非常用糧食用	1
C P S－C 8 9 2 0 4 4 梅ふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1 による。	

P.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図P.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑯ 非常用糧食， ベジサーモン	
内容品	ベジサーモン／白飯／五目チャーハン／梅ふりかけ トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2 0 3 0 . 3
納期年月 ^{a)}	2 0 2 7 . 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図P.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図P.1－表示要領（例）

附属書Q
(規定)
非常用糧食，さばと大豆のトマト煮込み

Q.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，さばと大豆のトマト煮込みの構成及び表示要領について規定する。

Q.2 構成

構成は，表Q.1による。

表Q.1－構成

構成品	数量
CPS－C892037 さばと大豆のトマト煮込み，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892008 ドライカレー，非常用糧食用	1
CPS－C892043 梅しそふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

Q.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図Q.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑰ 非常用糧食，さばと大豆のトマト煮込み	
内容品	さばと大豆のトマト煮込み／白飯／ドライカレー 梅しそふりかけ／トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

**外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。**

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図Q.1によるほか製造者の仕様により表示してもよい。

図Q.1－表示要領（例）

附属書 R (規定) 非常用糧食，ナポリタン

R.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，ナポリタンの構成及び表示要領について規定する。

R.2 構成

構成は，表R.1による。

表R.1－構成

構成品	数量
C P S－C 8 9 2 0 3 8 ナポリタン，非常用糧食用	1
C P S－C 8 9 2 0 1 4 チキンライス，非常用糧食用	1
C P S－C 8 9 2 0 3 9 たまごそばろ，非常用糧食用	1
トレー ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1 による。	

R.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図R.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑱ 非常用糧食，ナポリタン	
内容品	ナポリタン／チキンライス／たまごそばろ トレー／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2 0 3 0 . 3
納期年月 ^{a)}	2 0 2 7 . 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図R.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図R.1－表示要領（例）

附属書 S
(規定)
非常用糧食，スタミナ麻婆豆腐

S.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，スタミナ麻婆豆腐の構成及び表示要領について規定する。

S.2 構成

構成は，表S.1による。

表S.1－構成

構成品	数量
CPS－C892040 スタミナ麻婆豆腐，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892015 カニチャーハン，非常用糧食用	1
CPS－C892043 梅しそふりかけ，非常用糧食用	1
トレー ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1 による。	

S.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図S.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑱ 非常用糧食，スタミナ麻婆豆腐	
内容品	スタミナ麻婆豆腐／白飯／カニチャーハン／梅しそふりかけ トレー／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図S.1による
ほか製造者の仕様により表示してもよい。

図S.1－表示要領（例）

附属書 T
(規定)
非常用糧食，酢豚

T.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，酢豚の構成及び表示要領について規定する。

T.2 構成

構成は，表T.1による。

表T.1－構成

構成品	数量
CPS－C892041 酢豚，非常用糧食用	1
CPS－C892003 白飯，栄養強化，V・Ca，非常用糧食用	1
CPS－C892016 サツマイモご飯，栄養強化，V・Ca，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

T.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図T.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

⑳ 非常用糧食，酢豚	
内容品	酢豚／白飯，栄養強化，V・Ca／サツマイモご飯，栄養強化， V・Ca／トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。

ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図T.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図T.1－表示要領（例）

附属書 U
(規定)
非常用糧食，とり根菜煮

U.1 適用範囲

この附属書は，非常用糧食，とり根菜煮の構成及び表示要領について規定する。

U.2 構成

構成は，表U.1による。

表U.1－構成

構成品	数量
CPS－C892042 とり根菜煮，非常用糧食用	1
CPS－C892002 白飯，非常用糧食用	1
CPS－C892004 五目飯，非常用糧食用	1
CPS－C892050 かつお昆布ふりかけ，非常用糧食用	1
トレ－ ^{a)}	1
スプーン ^{a)}	1
注 ^{a)} 5.1による。	

U.3 表示要領

表示要領（例）は，調達要領指定書によって指定する場合を除き，図U.1による。
なお，表示は見やすい大きさとする。

㊴ 非常用糧食，とり根菜煮	
内容品	とり根菜煮／白飯／五目飯／かつお昆布ふりかけ トレ－／スプーン
納入者	〇〇〇〇株式会社 〇〇県〇〇市〇〇町 1－2－3
賞味期限 ^{a)}	2030. 3
納期年月 ^{a)}	2027. 3

外袋を開封せず，沸騰した，たっぷりとしたお湯で〇〇分間程度加熱する。
ただし，製品の保管環境，加熱条件により異なり，更に加熱が必要となる場合がある（開封して加熱する場合は，内容品の紛失に注意）。

注^{a)} 賞味期限（契約した保証年月を記入する。）及び納期年月は，図U.1による
ほか製造者の仕様によって表示してもよい。

図U.1－表示要領（例）