

契約担当官 殿

要求年月日：令和3年11月2日
要求番号：糧一購一8
部隊等名：第15警戒隊

分任物品管理官
(公印省略)

糧食購入要求書

別添のとおり、12月分糧食の購入を要求する。

- 添付書類：1 12月分糧食購入要求書1ヶ月〔一般糧食費〕
2 12月分糧食購入要求書1ヶ月〔加給食費〕
3 仕様書×4

分類番号：B-20-053

保存期間：5年

保存期間満了時期：2027. 3. 31

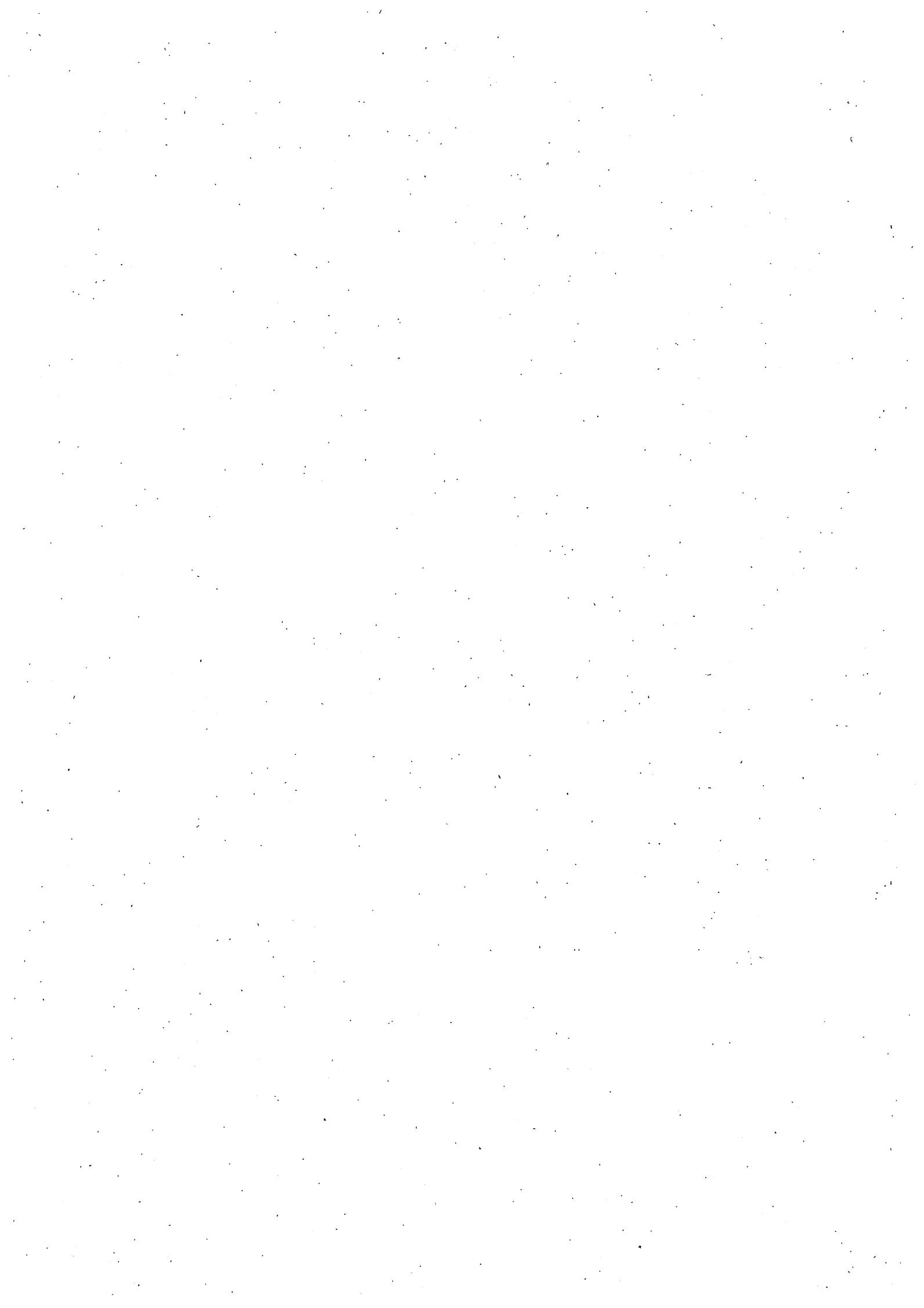
作成年度：2021年度
枚数：1枚
開示判断：開示



12 月分 糧食購入要求書 1 カ月 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
					16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
21	ゆで大豆	規格表6-2	kg	15.00	1.00	1.00	5.00	5.00					1.00	3.00	1.00		1.00			2.00
22	黒豆煮豆	規格表6-22	kg	1.00	1.00															
23	木綿豆腐	規格表6-4	個	22.00	6.00	3.00	3.00	3.00						3.00	1.00		5.00			
24	絹ごし豆腐	規格表6-5	個	5.00									5.00		2.00					
25	焼豆腐	規格表6-6	個	9.00																9.00
26	厚揚げ	規格表6-9	個	42.00				9.00				10.00	4.00	5.00			14.00			
27	薄揚げ	規格表6-7	個	76.00	5.00					10.00	5.00				4.00		47.00			5.00
28	凍豆腐	規格表6-12	個	8.00			6.00													
29	納豆	規格表6-13	個	546.00	54.00	93.00	93.00	45.00		39.00			54.00	54.00		2.00	54.00			54.00
30	豆乳飲料(1L)	1000ml キン コマン又は同等品	個	12.00	45.00	3.00	3.00	3.00						2.00	1.00		3.00			
31	豆乳飲料(黒ゴマ)	200ml ソイヤ ファーム又は同等品	個	72.00	24.00							48.00								
32	(冷) 鰯切り身	1切れ80g程度 骨なし	kg	24.80	6.40		15.20								3.20					
33	(冷) 鰯管切	規格表7-28	kg	34.40										15.20			15.20			
34	(冷) 鱈開き	規格表7-22	kg	3.00	3.00															
35	(冷) 鮭切身(大)	規格表7-73	kg	12.40	5.40								3.20							3.80
36	(冷) 鮭切身(小)	規格表7-74	kg	4.60						1.90			2.70							
37	(冷) ししゃも	規格表7-26	kg	3.00	1.50															1.50
38	鰻切り身	規格表7-2を冷 凍したもの	kg	15.00		4.20	4.20	4.80						6.00						
39	しじみ	規格表7-20	kg	6.00	1.00	2.00	2.00						1.00	2.00						
40	(冷) ロールいか	規格表7-33	kg	17.50	8.00		3.00	3.00		3.50	1.00				1.00		1.00			



契約担当官 殿

12 月分 糧食購入要求書 1 ヶ月 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
					17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
41	いかの塩辛	規格表7-15	kg	1.32								0.66					0.66		
42	教の子	規格表7-60	kg	1.00										0.50	1.00				
43	しらす干	規格表7-23	kg	4.50								3.50					0.50		
44	かまぼこ	規格表7-46	kg	1.60				0.60				0.20					0.80		
45	カニ風味かまぼこ	規格表7-69	袋	14.00			2.00					2.00		2.00			8.00		
46	竹輪	規格表7-45	kg	2.89				2.04									0.85		
47	伊達巻	規格表7-58	kg	0.50															
48	魚肉ハム	規格表7-57	kg	4.20						2.80					0.50				
49	牛バラ肉スライス	規格表8-47	kg	6.00	1.40														
50	牛もも肉スライス	規格表8-3	kg	23.00	14.50					3.00				4.50			4.50		
51	牛もも肉	規格表8-2	kg	4.50															
52	手羽元	1本60g程度	kg	7.00															7.00
53	鶏もも肉	規格表8-20	kg	14.40													8.10		
54	鶏もも肉(カット)	規格表8-42	kg	44.10	6.30		1.00			11.40				6.00	4.50		2.00		
55	(冷)フライドチキン	日本食研又は同等品 骨なし1個110g	個	95.00	6.50					95.00									
56	鶏骨	規格表8-34	kg	2.00						2.00									
57	豚上肉スライス	規格表8-16	kg	3.00															
58	豚上肉(肩ロース カット用)	規格表8-9	kg	46.50	10.20		8.10			14.10				4.50	3.30				
59	豚上肉(肩ロース シヤブシヤブ用)	規格表8-44	kg	15.50						1.00				13.00	1.50				
60	豚バラ肉	規格表8-11	kg	5.00	1.00					1.00				1.00					1.00



契約担当官 殿

12月分 糧食購入要求書 1ヵ月 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量	16	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
					17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
61	豚バラ肉(角煮用)	規格表8-11	kg	8.80		2.00														
		1切150g程度						6.80												
62	豚並肉	規格表8-10	kg	11.00		2.00		3.50												3.00
						9.50		2.00												
63	豚角肉	規格表8-12	kg	10.50												0.50				
64	豚挽肉	規格表8-13	kg	16.50		1.00		1.00		1.50			1.00							
65	豚レバー煮	規格表8-14を 甘辛く煮たもの	kg	4.00							2.00		2.00							
66	もつ鍋用もつ	牛もつカット下 処理済みのもの	KG	5.00				5.00												
67	ベーコン	規格表8-18	kg	19.50		3.00		3.50		1.00			3.00							3.00
						2.00		1.00		1.00			1.00							
68	プレスハム	規格表8-28	kg	1.50				0.50			0.50		0.50							
69	コースハム	規格表8-27	kg	6.00							0.50		0.50							0.50
70	粗挽ウインナー	規格表8-37	kg	9.50				2.00		1.50			1.00							1.00
71	鶏卵	規格表9-1	kg	70.00		20.00					10.00		1.00							
						10.00		10.00					1.00							
72	(冷)オムレツ	規格表9-24	kg	4.80				3.00												
73	牛乳(1L)	規格表9-7	個	62.00				5.00			4.00		1.80							
						6.00							7.00							
74	コーヒー牛乳(1L)	規格表9-9	個	14.00							3.00		3.00							
						3.00					3.00		3.00							
75	プレーンヨーグルト	規格表9-12	個	15.00							8.00		2.00							
76	ヨーグルト	規格表9-19	個	99.00							7.00									
								96.00		45.00			54.00							
77	プリン	規格表3-6	個	174.00																
78	飲むヨーグルト(プレーン)	規格表9-20	本	15.00		78.00					3.00		2.00							
						3.00					3.00		2.00							
79	粉チーズ	規格表9-17	個	3.00									2.00							
													2.00							
80	スライスチーズ	規格表9-18	個	20.00		7.00		13.00					1.00							
													1.00							





12 月分 糧食購入要求書 1 カ月 【一般糧食費】

分任物品管理官

No	品名	規格	単位	予定数量	12月分												
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
101	大根	規格表10-41	kg	34.00	4.50	9.00	9.00	9.50	2.00	2.00	2.00	2.00	4.50	1.50	2.00	2.00	1.00
102	筍水煮	規格表10-49	kg	7.00	2.00			2.00					2.00				
103	玉葱	規格表10-24	kg	65.30	10.00	4.00	4.00	7.50	2.50	2.50	2.50	6.50	9.00	3.80	7.50	4.00	4.00
104	赤玉葱	規格表10-25	kg	3.30	4.50			0.50				0.30	1.00	1.00			1.00
105	レタス	規格表10-13	kg	37.50	4.50	5.50	5.50	4.00	1.50	2.00	2.00	4.50	5.50	2.00	1.50	2.00	2.00
106	トマト	規格表10-44	kg	17.30	4.00	2.50	2.50	1.00	3.50	1.00	2.30	2.30	2.50	0.50			
107	野菜ジュースA	規格表14-13 720ml (ペットボトル(オレンジ))	本	12.00	2.00	3.00	3.00	2.00	2.00	0.10	0.10	0.10	0.20	2.00			1.00
108	にんにく	規格表10-21	kg	0.50	0.10				0.10								
109	おろしにんにく	規格表10-72	個	2.00	1.00												
110	深葱	規格表10-22	kg	27.50	2.50	1.20	1.20	2.00	4.10	4.10	1.30	1.30	3.90	1.10	3.90	0.90	0.90
111	白菜	規格表10-2	kg	30.00	2.50	2.00	2.00	1.00	2.00	2.00	1.00	1.00	3.00	3.00	5.00	1.00	1.00
112	れんこん水煮	規格表10-35	kg	6.00	8.50	1.00	1.00		1.00					2.00			
113	もやし	規格表10-29	kg	10.00		2.00	2.00	1.00	5.00					2.00			2.00
114	みかん	規格表11-1	kg	12.00			1.00								9.00		
115	オレンジジュース	規格表14-1	個	14.00		2.00	2.00	3.00				4.00	2.00	3.00			3.00
116	レモン	規格表11-8	kg	2.50								0.50	1.50				0.50
117	レモン汁	1本70ml ポツ カサッポロ又は同等品	本	2.00		1.00	1.00		1.00								
118	マーマレードジャム	1個250g程度 低糖度	個	2.00	2.00												
119	バイナッブルジュース	1個200ml入り	個	124.00	2.00							53.00					
120	リンゴジュース	規格表14-2 200ml	個	184.00	53.00				27.00				44.00	88.00			43.00

















仕 様 書

1 品名

チキン南蛮弁当

2 内容

材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	200	
2	チキン南蛮	〃	150	甘酢ソース、タルタルソース付き
3	スパゲティソース	〃	20	
4	ポテトサラダ	〃	10	
5	漬物	〃	10	

3 容器

(1) 材質

ポリエチレン等

(2) 形式

ふた付二段詰め (輪ゴム四方がけ、割り箸付き)

4 その他

(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。

(2) 分量は基準を示す。

(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。



仕 様 書

1 品名

とんかつ弁当

2 内容

材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	260	
2	とんかつ	//	120	
3	刻みキャベツ	//	30	
4	スパゲティソース	//	20	
5	漬物	//	5	
6	ソース小袋	個	1	

3 容器

(1) 材質

ポリエチレン等

(2) 形式

ふた付一段詰め (割り箸付き)

4 その他

(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。

(2) 分量は基準を示す。

(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。



仕 様 書

1 品名
のり弁当

2 内容
材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	270	
2	白身魚フライ	〃	70	ご飯の上にのりを敷き、その上に盛り込む。
3	竹輪天ぷら	〃	25	〃
4	きんぴら	〃	15	〃
5	おかか昆布	〃	10	〃
6	沢庵	〃	10	〃
7	小袋ソース	個	1	

3 容器

- (1) 材質
ポリエチレン等
- (2) 形式
ふた付一段詰め (輪ゴム四方がけ、割り箸付き)

4 その他

- (1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。
- (2) 分量は基準を示す。
- (3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。



仕 様 書

1 品名

ビーフ弁当

2 内容

材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	270	
2	牛肉甘辛炒め	〃	90	ご飯の上のにりを敷き、その上に盛り込む。
3	錦糸卵	〃	25	〃
4	レモン	〃	25	櫛切り
5	紅生姜	〃	5	

3 容器

(1) 材質

ポリエチレン等

(2) 形式

ふた付一段詰め (輪ゴム四方がけ、割り箸付き)

4 その他

(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。

(2) 分量は基準を示す。

(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。