

2021年度

規格表（弁当）
（仕様書一覧）

航空自衛隊 春日基地

	目	次
	総則	3
	共通規格	4
【No. 10】	味ご飯弁当	4
【No. 20】	いなりパック	4
【No. 30】	うなぎ飯弁当	4
【No. 40】	御祝弁当	4
【No. 50】	おにぎり	4
【No. 60】	おにぎりパック	4
【No. 70】	おにぎり弁当	5
【No. 80】	おむすびミニ弁当	5
【No. 90】	おむすびセット	5
【No. 100】	かしわおにぎり	5
【No. 110】	唐揚弁当	5
【No. 120】	カルビ丼	5
【No. 130】	正月用弁当	5
【No. 140】	散し寿司弁当	5
【No. 150】	高菜弁当	5
【No. 160】	たけのこ御飯弁当	5
【No. 170】	チキン南蛮弁当	5
【No. 180】	中華弁当	5
【No. 190】	朝食用弁当	5
【No. 200】	手巻寿司	6
【No. 210】	幕の内弁当D	6
【No. 220】	豚カツ弁当	6
【No. 230】	生寿司	6
【No. 240】	のり弁当	6
【No. 250】	細巻詰合せ	6
【No. 260】	幕の内弁当C	6
【No. 270】	幕の内弁当A	6
【No. 280】	幕の内弁当B	6
【No. 290】	ミックスフライ弁当	6
【No. 300】	焼肉弁当	7
【No. 310】	洋風弁当	7
【No. 320】	和風弁当	7
【No. 330】	生姜焼き弁当	7
【No. 340】	焼き魚弁当	7
【No. 145】	助六寿司弁当	7

総則

- 1 本仕様書は、航空自衛隊春日基地糧食規格表に準ずるものとする。
- 2 納入場所
航空自衛隊春日基地給養小隊とする。
- 3 納入時間
特に示す場合の他は次のとおり。
朝食用 0600まで
昼食用 1000まで
夕食用 1500まで
また、納入時間内に納入できない場合は事前に、給食担当官に連絡するものとする。
- 4 見本提出
 - (1) 見本提出品は入札通知書等により「見本提出」をその都度示すので、指定された日時までに提出して、確認をしてもらうこと。
 - (2) 「見本提出」を示された食品については、品質、形状及びその他必要な事項を吟味し合否を決定する。
 - (3) 尚、見本不提出の場合は、その物品について、入札の資格を失う。
 - (4) 場合により提出した見本は納入時の見本として保有するため返却しない
- 5 検査
 - (1) 本仕様書による食品検査及び数量検査を実施する。
 - (2) 物理または化学的検査を必要とする場合は双方の協議の上、公共の検査機関に検査を依頼する。ただし、検査に要する費用は、納入業者の負担とする。
- 6 金額
弁当について、特に指定しない。
- 7 その他
 - (1) 食品添加物の使用は、食品衛生法の基準を遵守する。
 - (2) 仕様書内容欄に示す「程度」とは、5%前後の許容を示すものである。
 - (3) 製造年月日及び消費期限及びその他必要な事項を明示するものとする。
 - (4) 納入時は、衛生的な容器（包装）を使用すること。
 - (5) 仕様等についての疑義は給食担当官を通じ、契約担当官に申し出て調整を図る。
 - (6) 本仕様書と異なる物品は返品、交換するものとする。

記号	共 通 規 格
A	<p>弁当類</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 製造後6時間以内のもの。 2 栄養的にバランスがよいもの。 3 おかずの内容 <ol style="list-style-type: none"> (1) 加熱するものについては十分加熱してあること。 (2) サラダ等は、梅雨時期及び夏場に関しては特に品質に注意し極力使用を避ける。 (3) 漬物は、春日基地規格表の漬物に準ずる。 (4) 鶏卵を使用した食品は、加熱処理を行うこと。生の使用は不可とする。また、梅雨時期及び夏場に関しては特に品質に注意し極力使用を避ける。 4 四方を完全に覆い、内容の露出部のないこと。 5 製造年月日又は消費期限を明記すること。

番号	品 名	単 位	仕 様 書 内 容
10	味ご飯弁当	EA	<ol style="list-style-type: none"> 1 総重量500g程度 2 ご飯は、混ぜごはん等、味を付けたもので200g程度 3 おかず5品以上 <ol style="list-style-type: none"> 焼き物70g程度 揚げ物50g程度 煮物50g程度 サラダ等30g程度 漬物10g程度 4 春は山菜、秋はきのこ等季節のものを使用する。
20	いなりパック	EA	<ol style="list-style-type: none"> 1 総重量150g程度 2 1個50g程度 3 3個パック入り
30	うなぎ飯弁当	EA	<ol style="list-style-type: none"> 1 総重量500g程度 2 ご飯200g程度 3 うなぎ80g程度 4 おかず2品以上 5 たれ及び山椒をつけること。
40	御祝弁当	EA	記念行事等の弁当で細部については都度示す。
50	おにぎり		<ol style="list-style-type: none"> 1 のり付100g程度 2 個別包装
60	おにぎりパック	EA	<ol style="list-style-type: none"> 1 1個100g程度 2 2個パック入り

番号	品名	単位	仕様書内容
70	おにぎり弁当	EA	1 総重量500㊿程度 2 おにぎり300㊿程度 3 おにぎりの具は任意 4 おかず5品以上 焼き物70㊿程度 揚げ物50㊿程度 煮物50㊿程度 サラダ等30㊿程度 漬物10㊿程度
80	おむすびミニ弁当	EA	1 総重量400㊿程度 2 おむすび300㊿程度 3 おかず5品
90	おむすびセット	EA	1 総重量300㊿程度 2 おむすび2個 3 おかず3品
100	かしわおにぎり	EA	1 1個100㊿程度 2 2個入り
110	唐揚弁当	EA	1 総重量500㊿程度 2 ご飯200㊿程度 3 おかず3品以上 鶏肉を使用した揚げ物を100㊿程度 煮物50㊿程度 サラダ等30㊿程度 漬物10㊿程度
120	カルビ丼	EA	1 総重量400㊿程度 2 カルビ入り
130	正月用弁当	EA	1 総重量600㊿程度 2 おかず12品
140	散し寿司弁当	EA	1 総重量500㊿程度 2 寿司他おかず5品以上
150	高菜弁当	EA	1 総重量500㊿程度 2 おかず5品
160	たけのご御飯弁当	EA	1 総重量500㊿程度 2 おかず10品
170	チキン南蛮弁当	EA	1 総重量500㊿程度 2 ご飯は200㊿程度 3 チキン南蛮他おかず3品 チキン南蛮100㊿程度
180	中華弁当	EA	1 総重量500㊿程度 2 中華8品 3 ご飯200㊿程度(炒飯可) 4 おかず5品以上で中華風味付け
190	朝食用弁当	EA	1 総重量300㊿程度 2 おかず5品

番号	品名	単位	仕様書内容
200	手巻寿司	EA	1 100g程度 2 種類は都度示す
210	幕の内弁当D	EA	1 総重量500g程度 2 ミックス弁当
220	豚カツ弁当	EA	1 総重量500g程度 2 ご飯200g程度 3 おかずはトンカツ100g程度他5品以上 焼き物50g程度 煮物50g程度 サラダ等30g程度 漬物10g程度
230	生寿司	EA	1 総重量340g程度 2 にぎり8個 3 細巻4個
240	のり弁当	EA	1 総重量550g程度 2 おかず5品以上
250	細巻詰合せ	EA	1 総重量250g 2 寿司詰合せ いなり3個 細巻き8個
260	幕の内弁当C	EA	1 総重量550g程度 2 ご飯200g程度 3 おかずは10品程度で焼き物70g程度 揚げ物50g程度 煮物50g程度 サラダ等30g程度 漬物10g程度 4 納入時間は06:00までとする。
270	幕の内弁当A	EA	1 総重量550g程度 2 ご飯は200g程度 3 おかず10品程度 焼き物70g程度 揚げ物50g程度 煮物50g程度 サラダ等30g程度 漬物10g程度
280	幕の内弁当B	EA	1 総重量500g程度 2 おかず10品御飯
290	ミックスフライ 弁当	EA	1 総重量500g程度 2 ご飯は200g程度 3 おかず5品以上 焼き物50g程度 揚げ物100g程度(3種) 煮物50g程度 サラダ等30g程度 漬物10g程度

番号	品名	単位	仕様書内容
300	焼肉弁当	EA	1 総重量500g程度 2 ご飯200g程度 3 おかずは焼肉（牛肉）80g程度他 5品以上 煮物50g程度 サラダ等30g程度 漬物10g程度
310	洋風弁当	EA	1 総重量500g程度 2 ハンバーグ他7品
320	和風弁当	EA	1 総重量500g程度 2 幕の内おかず8品
330	生姜焼き弁当	EA	1 総重量500g程度 2 ご飯200g程度 3 おかず3品以上で 豚肉を使用した焼き物80g程度 煮物50g程度 サラダ等30g程度 漬物10g程度 4 豚肉はもも肉またはロース肉
340	焼き魚弁当	EA	1 総重量500g程度 2 ご飯は200g程度 3 おかずは4品以上 焼き魚80g程度 煮物50g程度 サラダ等30g程度 漬物10g程度
145	助六寿司弁当	EA	1 総重量500g程度 2 寿司他おかず5品以上

Memo