

作成年月日	6 . 3 . 2 9
作成責任者	総務部補給科糧食班長 2尉 林田 直哉

仕 様 書

1 品名
弁当 A

2 納品場所・時間・消費期限
下志津駐屯地 1000～1030 納品当日14時まで消費期限があること

3 規格

(1) 内容

使用食材名	重 量
ご飯	230g以上
生姜焼き(玉葱入り) *メイン食材	計300g以上
鶏唐揚げ *メイン食材	
サラダ又は煮物	
漬物	

(2) 内容量合計 : 530g以上(小袋の醤油やソースなどを必要とする場合は重量外とする)

(3) 容器 : 衛生的に処理された使い捨て容器であること。

(4) 表示 : 製造年月日、賞味期限(時刻まで表示)、保存方法、保存温度

(5) 添付品 : 各食につき、割り箸を1つずつ

(6) 納品状態 : 清潔なダンボール等につめて納品

4 審査

予め指定の日時に見本を提出し、以下の項目で官側の審査を受ける。

審 査 項 目	1 適量であること
	2 ご飯の質、炊き具合が良好であること
	3 ご飯以外の食材の質が良好であること
	4 使用食材及び栄養のバランスが良好であること
	5 適当な味付け、食材の硬さであること
	6 加熱状態が良好であること
	7 盛り付け、いろどりが良好であること

5 検食の提出

納品時、衛生課へ保存検体用1食と糧食班へ検食用1食を別途提出すること。

作成年月日	6 . 3 . 2 9
作成責任者	総務部補給科糧食班長 2尉 林田 直哉

仕 様 書

1 品名
弁当 C

2 納品場所・時間・消費期限

下志津駐屯地 1500～1530 消費期限が納品当日19時までであること

3 規格

(1)内容

使用食材名	重 量
ご飯	230g以上
デミグラスハンバーグ *メイン食材	計300g以上
ウインナー、スパゲティソース	
フライドポテト	
サラダ又は煮物	
漬物	

(2)内容量合計 :530g以上(小袋の醤油やソースなどを必要とする場合は重量外とする)

(3)容器 :衛生的に処理された使い捨て容器であること。

(4)表示 :製造年月日、賞味期限(時刻まで表示)、保存方法、保存温度

(5)添付品 :各食につき、割り箸を1つずつ

(6)納品状態 :ダンボール等につめて納品

4 審査

予め指定の日時に見本を提出し、以下の項目で官側の審査を受ける。

審 査 項 目	1 適量であること
	2 ご飯の質、炊き具合が良好であること
	3 ご飯以外の食材の質が良好であること
	4 使用食材及び栄養のバランスが良好であること
	5 適当な味付け、食材の硬さであること
	6 加熱状態が良好であること
	7 盛り付け、いろどりが良好であること

5 検食の提出

納品時、衛生課へ保存検体用1食と糧食班へ検食用1食を別途提出すること。

作成年月日	6 . 3 . 2 9
作成責任者	総務部補給科糧食班長 2尉 林田 直哉

仕 様 書

1 品名
弁当F

2 納品場所・時間・消費期限
下志津駐屯地 1500～1530 消費期限が納品当日19時までであること

3 規格
(1) 内容

使用食材名	重 量
ご飯	250g程度
白身フライ	90g程度
竹輪天ぷら	60g程度
きんぴらごぼう	計80g程度
おかか昆布	
のり	
漬物	

(2) 内容量合計 : 480g以上(小袋の醤油やソースなどを必要とする場合は重量外とする)

(3) 容器 : 衛生的に処理された使い捨て容器であること。

(4) 表示 : 製造年月日、賞味期限(時刻まで表示)、保存方法、保存温度

(5) 添付品 : 各食につき、割り箸を1つずつ

(6) 納品状態 : ダンボール等につめて納品

4 審査

予め指定の日時に見本を提出し、以下の項目で官側の審査を受ける。

審 査 項 目	1 適量であること
	2 ご飯の質、炊き具合が良好であること
	3 ご飯以外の食材の質が良好であること
	4 使用食材及び栄養のバランスが良好であること
	5 適当な味付け、食材の硬さであること
	6 加熱状態が良好であること
	7 盛り付け、いろどりが良好であること

5 検食の提出

納品時、衛生課へ保存検体用1食と糧食班へ検食用1食を別途提出すること。

作成年月日	6 . 3 . 2 9
作成責任者	総務部補給科糧食班長 2尉 中川 智博

仕 様 書

1 品名
弁当 H

2 納品場所・時間
下志津駐屯地 1500～1530 消費期限が納品当日19時までであること

3 規格

(1) 内容

使用食材名	重 量
ご飯	230g以上
肉野菜炒め *メイン食材	計300g以上
チキンカツ *メイン食材	
オムレツ	
サラダ又は煮物	
漬物又はフルーツ	

(2) 内容量合計 : 530g以上 (小袋の醤油やソースなどを必要とする場合は重量外とする)

(3) 容器 : 衛生的に処理された使い捨て容器であること。

(4) 表示 : 製造年月日、賞味期限(時刻まで表示)、保存方法、保存温度

(5) 添付品 : 各食につき、割り箸を1つずつ

(6) 納品状態 : ダンボール等につめて納品

4 審査

予め指定の日時に見本を提出し、以下の項目で官側の審査を受ける。

審 査 項 目	1 適量であること
	2 ご飯の質、炊き具合が良好であること
	3 ご飯以外の食材の質が良好であること
	4 使用食材及び栄養のバランスが良好であること
	5 適当な味付け、食材の硬さであること
	6 加熱状態が良好であること
	7 盛り付け、いろどりが良好であること

5 検食の提出

納品時、衛生課へ保存検体用1食と糧食班へ検食用1食を別途提出すること。

作成年月日	6 . 3 . 2 9
作成責任者	総務部補給科糧食班長 2尉 林田 直哉

仕 様 書

1 品名
弁当K

2 納品場所・時間
下志津駐屯地 1000～1030 消費期限が納品当日14時までであること

3 規格

(1)内容

使用食材名	重 量
ご飯	230g以上
青椒肉糸 *メイン食材	計300g以上
焼売 *メイン食材	
かに玉	
サラダ又は煮物	
漬物又はフルーツ	

(2)内容量合計 :530g以上(小袋の醤油やソースなどを必要とする場合は重量外とする)

(3)容器 :衛生的に処理された使い捨て容器であること。

(4)表示 :製造年月日、賞味期限(時刻まで表示)、保存方法、保存温度

(5)添付品 :各食につき、割り箸を1つずつ

(6)納品状態 :ダンボール等につめて納品

4 審査

予め指定の日時に見本を提出し、以下の項目で官側の審査を受ける。

審 査 項 目	1 適量であること
	2 ご飯の質、炊き具合が良好であること
	3 ご飯以外の食材の質が良好であること
	4 使用食材及び栄養のバランスが良好であること
	5 適当な味付け、食材の硬さであること
	6 加熱状態が良好であること
	7 盛り付け、いろどりが良好であること

5 検食の提出

納品時、衛生課へ保存検体用1食と糧食班へ検食用1食を別途提出すること。