

鶏肉弁当仕様書

仕様書番号 第36号
 作成年月日 4. 9. 29
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名	規格	
鶏肉弁当	主食	白飯 200g以上
	副食	鶏肉料理 60g以上 卵料理 30g以上 野菜料理 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1)給食実施機関の長×1 (2)食品衛生官 ×1 (3)医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

弁当B仕様書

仕様書番号 第37号
 作成年月日 4. 9. 29
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名	規格	
弁当B	主食	白飯 200g以上
	副食	肉料理 40g以上 卵料理 40g以上 野菜料理 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1)給食実施機関の長×1 (2)食品衛生官 ×1 (3)医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

弁当A仕様書

仕様書番号 第38号
 作成年月日 4. 9. 29
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名	規格	
弁当A	主食	白飯 200g以上
	副食	肉料理 40g以上 魚料理 40g以上 野菜料理 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1) 給食実施機関の長×1 (2) 食品衛生官 ×1 (3) 医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

豚肉弁当仕様書

仕様書番号 第39号
 作成年月日 4. 9. 29
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名	規格	
豚肉弁当	主食	白飯 200g以上
	副食	豚肉料理 60g以上 卵料理 30g以上 野菜料理 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1)給食実施機関の長×1 (2)食品衛生官 ×1 (3)医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

助六寿司仕様書

仕様書番号 第40号
作成年月日 4. 9. 29
作成者
新発田駐屯地業務隊糧食班
二等陸尉 熊井 昭二

1 品名	規格	
助六寿司	主食	いなり寿司3個 150g以上 太巻き2切 50g以上 細巻き4切 50g以上
2 包装	新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日5時30分厳守 消費期限は当日9時以降のもの	
3 その他	検食用として (1) 給食実施機関の長 ×1 (2) 食品衛生官 ×1 (3) 医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

洋風弁当仕様書

仕様書番号 第41号
 作成年月日 4. 9. 29
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名	規格	
洋風弁当	主食	白飯 200g以上
	副食	ハンバーグ 60g以上 コロッケ等揚物類 40g以上 野菜料理 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1)給食実施機関の長×1 (2)食品衛生官 ×1 (3)医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

幕の内弁当仕様書

仕様書番号 第42号
 作成年月日 4. 9. 29
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名	規格	
幕の内弁当	主食	白飯 200g以上
	副食	焼魚 50g以上 しゅうまいもしくは玉子焼き 30g以上 煮物 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1) 給食実施機関の長 ×1 (2) 食品衛生官 ×1 (3) 医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

仕様書番号：第43号
作成年月日：令和4年9月29日
作成部隊：新発田駐屯地業務隊
作成者氏名：二等陸尉 熊井 昭

仕 様 書

品名：うるち精米

1 総則

本仕様書は、新発田駐屯地業務隊糧食班で調達する精米について規定する。

2 規格等

- (1) 産地：新潟県
- (2) 年産：4年産
- (3) 銘柄：こしいぶき100%
- (4) 等級：2等以上
- (5) 納品時荷姿：30kg三層クラフト紙袋入りで、ビニール使用は不可。
- (6) その他留意事項：玄米、精米ともに室内の清潔な場所で保管してあること。
2週間に以内に搗精を実施した精米を納品すること

3 納品書に添付する書類

- (1) 品質証明書
契約相手方が玄米をどこから調達したかを証明するもので、産地・年産
銘柄を明記したもの。
付紙第1のとおり。
- (2) 玄米仕入先(玄米仕入伝票)の写し
契約相手方が玄米を購入した時の集荷業者等の仕入先が発行するもの。
- (3) 精米品質検査書
付紙第2のとおり。
- (4) 上記書類を納入時に納品書に添付しない場合、受領検査不合格とする。

4 JAS法に基づく名称等の表示

- (1) 納入する精米1袋ずつJAS法（農林物資の規格化及び品質の適正化に関する法律）に基づく名称・原料精米（産地、品種、産年及び使用割合）・内容量
・精米時期・販売者(氏名または名称、住所及び電話番号)を記入する。
- (2) 根拠及び表示の一例
付紙第3「JAS法に基づく精米の表示」のとおり。

5 受領検査

精米受領時の開封による検査

精米へ虫等の混入または、粒状質粒・着色米・被害粒（以下異物の混入量という。）が規定する量以上であった場合、受領検査不合格とする。

6 その他

納入時の受領検査の際に、規格と合致しない場合は、開封後であっても、「精米の受け取りを拒否、契約不履行及び違約金支払い要求」を納入業者に通知し返納する。

7 本仕様書記載内容について疑義がある場合、給食担当官又は契約担当官と調整を行なう。

(一 例)

令和 年 月 日

陸上自衛隊新発田駐屯地
糧 食 班 御 中

〇〇商店株式会社

品 質 証 明 書

下記の記載事項につきまして、相違ない事を証明いたします。

産 地： 新潟県産米

年 産： 令和4年産

銘 柄： こしいぶき

等 級： 2等

取引先： 〇〇食糧卸共同組合

J A S法に基づく精米の表示

根拠 J A S法（農林物資の規格化及び品質の適正化に関する法律）に基づく
玄米及び精米品質表示基準（平成23年7月1日消費者庁告示第6号）

表示内容の一例

名称				
原料精米	産地	品種	産年	使用割合
	〇〇県	〇〇〇年産	100%	
内容量	〇〇k g			
精米時期	令和〇〇年〇〇月〇旬（もしくは〇〇日）			
販売者	〇〇米穀株式会社			
	〇〇県〇〇市〇〇町〇ー〇ー〇 T E L			

(一例)

精米品質検査書

令和 年 月 日

搗精工場：

資料採取年月日：

〇〇商店株式会社

品目	水分	粉状質量	被害粒		破粒	異種穀粒及び異物	判定適否	備考
			計	着色粒				
	16.0	15	2	0.2	8	0.1		

食味分析結果

アミロース含有率	タンパク含有率	酸性度 (PH)	食味値 (STU)