

仕様書番号

78

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
ハンバーグ & 海老フライ弁当	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	500 g				
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)		
			(1個あたり)	(合計)	
	白 飯 (赤小梅・胡麻付)	1	230	230	
	ハンバーグ	1	110	110	
	ハンバーグソース	1	30	30	
	マカロニサラダ	1	30	30	
	目玉焼	1	50	50	
	海老フライ	1	20	20	
	香の物	1	10	10	
	赤スパゲッティ	1	20	20	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

仕 様 書			仕様書番号	79
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
おにぎり (おむすび小箱)	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	235 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	おにぎり(国産米)			
	たまご青菜おにぎり	1	40	40
	たらこおにぎり	1	40	40
	海苔おにぎり	2	40	80
	鶏か ら 揚げ	1	25	25
	玉 子 焼	1	10	10
	赤 ウ イ ン ナ ー	1	15	15
	ミ ー ト ボ ー ル	1	15	15
	ポ テ ト サ ラ ダ	1	10	10
3 納 地	朝霞駐屯地(大井通信所)			
4 納入時間	05:00			
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>			

仕様書番号

80

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊			
おにぎりおかず セット	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班			
1 内容基準総量	260 g					
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)		
				(1個あたり)	(合計)	
	鮭	おにぎり	1	60	60	
	昆布	おにぎり	1	60	60	
	ツナ	おにぎり	1	60	60	
	鶏肉	から揚げ	1	25	25	
	玉子	子焼	1/2	20	10	
	ウイ	インナー	1	15	15	
	カニ	コロケ	1	30	30	
3 納 地	朝霞駐屯地(大井通信所)					
4 納 入 時 間	05:00					
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個づつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>					

仕様書番号

81

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
カレー弁当	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	435 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	230	230
	カ	レ	1	200	200
福	神	1	5	5	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

			仕様書番号	82		
仕 様 書						
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊			
鶏唐揚& コロッケ弁当	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班			
1 内容基準総量	490.5 g					
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)		
				(1個あたり)	(合計)	
	白	飯	1	250	250	
	胡麻		1	1	1	
	梅干し		1	1	1	
	唐	揚	げ	3	27	81
	コ	ロ	ッ	1	60	60
	玉	子	焼	1	12.5	12.5
	ス	パ	ゲ	1	30	30
	切	干	大	1	20	20
	炒	め	物	1	20	20
	漬	パ	ッ	1	10	10
	ク	ソ	ー	1	5	5
3 納 地	朝霞駐屯地					
4 納 入 時 間	14:30					
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>					

仕様書番号

83

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
幕の内弁当A	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	528 g				
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)		
			(1個あたり)	(合計)	
	白 飯	1	250	250	
	黒 胡 麻	1	1	1	
	赤 小 梅	1	2	2	
	鶏肉から揚(生姜醤油味)	2	30	60	
	味付 け 肉 団 子	2	15	30	
	銀 鮭 塩 焼	1	30	30	
	薄 切 り 豚 肉 甘 辛 炒 め	1	35	35	
	厚 焼 卵	1	20	20	
	ひ じ き 炒 煮	1	15	15	
	含 煮 (三 種)	1	40	40	
	ポ テ ト サ ラ ダ	1	20	20	
	佃 煮 、 香 の 物	1	20	20	
	パ ッ ク 醬 油	1	5	5	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:30				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

仕様書番号

84

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
二色そばろ弁当	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	468 g				
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)		
			(1個あたり)	(合計)	
	白 飯	1	250	250	
	卵 そ ぼ ろ	1	25	25	
	肉 そ ぼ ろ	1	30	30	
	コ ロ ッ ケ 1/2	1	30	30	
	竹 輪 磯 辺 揚 1/2	1	15	15	
	ハ ン バ ー グ 1/2	1	30	30	
	ハ ム フ ラ イ 1/2	1	30	30	
	そ の 他 副 菜 3 種	1	40	40	
	香 の 物	1	8	8	
	ソ ー ス 小 瓶 (小 袋)	1	5	5	
	醬 油 小 瓶 (小 袋)	1	5	5	
3 納 地	22日：東京流通センター(東京都大田区平和島6-1-1) 26日：朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p> <p>12 22日分の弁当空容器は、納品業者が回収するものとする。</p>				

仕様書番号

85

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
牛重弁当	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	356 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
	白 飯		1	(1個あたり) 230	(合計) 230
	牛 重 の 具		1	126	126
	(牛 煮 肉)			64	
	(煮 玉 葱)			22	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	15:30				
5 備 考	1 容器は、ご飯と具材を別(セパレート式)とし電子レンジ対応可とする。 2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 3 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 5 納品は、製造後4時間以内とする。 6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 8 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 9 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

仕様書番号

86

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
日替わり弁当 1	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	486 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	炊 き 込 み ご 飯 (しめじ、人参、油揚げ、絹さや)	1	250	250
	イ カ カ ツ	1	50	50
	お 好 み 焼 き	1	30	30
	チ キ ン ナ ゲ ッ ト	1	18	18
	ソ ー ス 焼 き そ ば	1	30	30
	紅 生 姜 入 り さ つ ま 揚 げ	1	18	18
	チ リ ソ ー ス 肉 団 子	2	20	40
	中 華 春 雨	1	20	20
	ひ じ き の 煮 物	1	15	15
	漬 物	1	10	10
	パ ッ ク 醬 油	1	5	5
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間	15:00			
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>			

仕様書番号

87

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当 2	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	515.5 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	お	か	1	5	5
	の	り	1	0.5	0.5
	メ	チ	1	60	60
	あ	塩	1	40	40
	オ	ム	1	20	20
	ス	パ	1	30	30
	ジ	ヤン	1	35	35
	さ	つ	1	20	20
	野	菜	1	20	20
	昆	布	1	15	15
	漬		1	10	10
	パ	ッ	1	5	5
	パ	ッ	1	5	5
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個づつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

仕様書番号

88

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当 3	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	562 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	鶏	そ ぼ	1	25	25
	玉	子 そ ぼ	1	25	25
	紅	生	1	5	5
	野	菜 コ ロ ッ	1	55	55
	メ	ン チ カ ッ	1	60	60
	イ	カ カ ッ	1	25	25
	ブ	ロ ッ コ リ	1	7	7
	キ	ヤ ベ ッ 千 切	1	15	15
	シ	ユ ー マ イ	2	15	30
	蓮	根 金 平	1	20	20
	ポ	テ ト サ ラ ダ	1	20	20
	漬	物	1	10	10
	と	ん か つ ソ ー ス	1	15	15
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

仕様書番号

89

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
日替わり弁当 4	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	510 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	わかめごはん	1	250	250
	スパゲッティ	1	30	30
	鶏の照り焼き	2	30	60
	白身フライ	1	50	50
	厚焼玉	1	25	25
	ポトサラダ	1	25	25
	がんも他野菜の煮物	1	50	50
	漬物	1	10	10
	ソッパ	1	5	5
	醬油	1	5	5
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間	15:00			
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>			

仕様書番号

90

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
日替わり弁当 5	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	485 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	ち ら し 寿 司 (人参、椎茸、蓮根、干瓢、筍)	1	250	250
	チ キ ン オ ム レ ツ	1	50	50
	白 身 フ ラ イ	1	50	50
	焼 き う ど ん	1	30	30
	ウ イ ン ナ ー	1	13	13
	ブ ロ ッ コ リ ー	1	7	7
	煮 物 (4 種)	1	45	45
	茎 わ か め	1	20	20
	漬 物	1	10	10
	パ ッ ク ソ ー ス	1	5	5
	パ ッ ク 醬 油	1	5	5
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間	15:00			
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>			

仕様書番号

91

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
日替わり弁当 6	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	480 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	わ か め ご 飯	1	250	250
	麻 婆 茄 子	1	60	60
	チ ン ジ ャ オ ロ ー ス フ ラ イ	1	50	50
	春 卷	1	20	20
	焼 売	1	20	20
	エ ビ チ リ	1	30	30
	中 華 春 雨	1	30	30
	漬 醬 物	1	10	10
	醬 油 小 袋	1	5	5
	ソ ー ス 小 袋	1	5	5
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間	15:00			
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>			

仕様書番号

92

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当 7	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	470.5 g				
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)		
			(1個あたり)	(合計)	
	ご 飯	1	250	250	
	お か	1	5	5	
	の り	1	0.5	0.5	
	鱈 の 塩 焼	1	40	40	
	唐 揚	2	33	66	
	竹 輪 磯 辺 揚	1	14	14	
	厚 焼 き 玉 子	1	25	25	
	キ ヤ ベ ツ 千 切 り	1	10	10	
	切 干 大 根 煮	1	20	20	
	ポ テ ト サ ラ ダ	1	20	20	
	漬 物	1	10	10	
	醬 油 小 袋	1	5	5	
	ソ ー ス 小 袋	1	5	5	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個づつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

仕様書番号	93
-------	----

仕 様 書				
品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
デラックス 弁当1	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	400 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	俵 飯 ご (梅干し・ごま付)	8	25	200
	カ 菜 の 照 り 煮 レ イ の	1	50	50
	野 菜 の 炊 き 合 わ せ	1	40	40
	鶏 肉 照 焼	1	30	30
	か き 揚 げ	1	30	30
	他 5 品 以 上	5	10	50
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間	10:00			
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>			

仕様書番号

94

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
デラックス 弁当2	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	375 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
3	種 類	ご 飯	1	200	200
	(白飯・味付けご飯2種類)				
	ハ	ン	バ	ー	グ
	赤	ウ	イ	ン	ナ
	卵		焼		き
	鶏	の	か	ら	揚
	煮	物	2	品	以
	他	3	品	以	上
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>				

仕様書番号

95

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
デラックス 弁当 3	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	440 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	ご 飯 (梅干し・ごま付)	1	200	200
	チ	キン 甘 酢	3	35	105
	レ	ン コ ン は さ み 揚 げ	1	30	30
	千	草 焼	1	20	20
	ハ	ム ス テ ー キ	2	15	30
	カ	ニ 焼 売	1	15	15
	他	4 品 以 上	4	10	40
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>				

仕様書番号

96

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
デラックス 弁当 4	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	425 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	200	200
	(赤小梅・胡麻付)				
	エ	ビ	フ	ラ	イ
	串		カ		ツ
	焼		き		魚
	卵		焼		き
	鶏	の	か	ら	揚
	肉		団		げ
	焼				子
	そ	の	他	5	品
			以	上	売
			5	10	20
					20
					50
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>				

仕様書番号

97

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
デラックス 弁当5	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	400 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
2	種 類	ご 飯	2	100	200
	(白飯・味付けご飯2種類)				
照	焼	チ キ ン	1	50	50
エ	ビ	揚 げ 物	1	40	40
卵		焼 き	1	20	20
ポ	テ	ト サ ラ ダ	1	20	20
胡	麻	団 子	1	20	20
他	5	品 以 上	5	10	50
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>				

仕様書番号

98

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
デラックス 弁当 6	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	405 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	200	200
		(胡麻付)			
	ハ	ン	バ	ー	グ
	赤	ウ	イ	ン	ナ
	エ	ビ	フ	ラ	イ
	焼				売
	卵		焼		き
	他	5	品	以	上
			5	10	50
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>				

仕様書番号

99

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊			
デラックス 弁当7	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班			
1 内容基準総量						400 g
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)		
				(1個あたり)	(合計)	
	白	ご 飯 (梅干し・ごま付)	1	200	200	
	焼	き 魚	1	40	40	
	厚	焼 き 玉 子	1	20	20	
	つ	く ね 串	1	30	30	
	か	に 焼 売	1	20	20	
	ウ	イ ン ナ ー	1	20	20	
	山	芋 短 冊 揚 げ	1	30	30	
	他	4 品 以 上	4	10	40	
3 納 地	朝霞駐屯地					
4 納 入 時 間	10:00					
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>					

仕様書番号

100

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
デラックス 弁当 8	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	405 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	4	種 類 ご 飯 (白飯・味付けご飯4種類)	1	200	200
		肉 団 子	2	15	30
		赤 ウ イ ン ナ	1	15	15
		焼 き 魚	1	20	20
		鶏 照 焼	1	30	30
		卵 焼 き	1	20	20
		焼 売	2	20	40
	他	5 品 以 上	5	10	50
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>				

仕様書番号

101

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
デラックス 弁当 9	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	420 g				
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)		
			(1個あたり)	(合計)	
	俵 ご 飯 (青のり付)	8	25	200	
	チキンクリーム煮	1	50	50	
	温野菜(2種類以上)	1	30	30	
	白身魚香草焼き	1	50	50	
	ラタトゥイユ	1	30	30	
	人参マリネ	1	20	20	
	パンケーキサラダ	1	20	20	
	他 2 品 以 上	2	10	20	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>				

仕様書番号

102

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
デラックス 弁当10	個	令和4年9月26日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	425 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	200	200
		(胡麻付)			
	ハ	ン	バ	ー	グ
	ス	パ	ゲ	ッ	テ
	焼				イ
	赤	ウ	イ	ン	ナ
	卵		焼		キ
	串		カ		ツ
	肉		団		子
	そ	の	他	4	品
			以		上
			4	10	40
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器の外装は紙製折箱、中身は中仕切り硬質プラスチックトレイ入りとし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 輪ゴム・シール等で蓋と本体容器のズレ防止を施したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個（衛生科×2個、糧食班×1個）提出する。</p>				