

# 仕 様 書

作成年月日	5. 1. 23
仕様書番号	46
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	技官 鈴木直美

品名	海苔弁当		
規  格	内容総量 <span style="float: right;">420 g 以上</span>		
	主 材 料	1 主 食	
		白 米	250g以上
		鰹節・海苔	適宜
		2 副 食	
		白身魚フライ	50g以上
		竹輪フライ	30g以上
		付け合せ(煮物・炒め物等)	80g以上
		漬物	10g以上
		- 以 余 白 -	
備  考	1 総エネルギー	700Kcal以上	
	2 使用食区分	月～金曜日/夕食	
	3 表示		
	(1) 製造年月日・時刻		
	(2) 消費期限・時刻		
	4 納品時に検食用として、1食発注数量以外につけ加えること。		
	5 発注書に記載してある納品時間を厳守すること。(前後15分以内)		
	6 喫食可能時間(消費期限)は、19:00とする。		
	7 味噌汁(パック入り)を付けること。		
8 その他、変更事項は別示する。			
9 仕様書にエネルギー・塩分を記載すること。			

# 仕 様 書

作成年月日	5. 1. 23
仕様書番号	47
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	技官 鈴木直美

品名	幕の内弁当		
規 格	内容総量 425 g 以上		
	主 材 料	1 主 食	
		白米(金芽米)・梅干し・ごま塩	260g以上
		2 副 食	
		焼き魚	30g以上
		鶏唐揚げ	30g以上
		煮物	40g以上
		厚焼き玉子	15g以上
		小松菜と油揚げ和え	5g以上
		茄子味噌炒め	40g以上
		漬物	5g以上
			- 以下 余 白 -
備 考	1 総エネルギー	800 Kcal 以上	
	2 使用食区分	24日/昼食	
	3 調味料類パック	減塩醤油小袋	
	4 容 器		
	(1) ビニールパック、割箸、お手拭き、つま楊枝付きとする。		
	(2) おかず、御飯共に同一の容器に詰めたもの。		
	(3) 表 示 ア 製造年月日・時刻		
	イ 賞味期限・時刻		
	5 製造後6時間以内のもの。		
	6 納品時に検食用として、3食発注数量以外につけ加えること。		
7 発注書に記載してある納品時間を厳守すること。(前後15分以内)			
8 喫食可能時間(消費期限)を昼食1330、夕食1830とする。			
9 重ね積み4段以上にした場合でも変形しないものとする。			
10 仕様書にエネルギー・塩分を記載すること。			



# 仕 様 書

作成年月日	5. 1. 23
仕様書番号	49
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	技官 鈴木直美

品名	おろしチキン竜田弁当		
規 格	内容総量		
	435 g 以上		
	主 材 料	1 主 食	
		白米(金芽米)	260g以上
		2 副 食	
		チキン竜田揚げ	120g以上
		炒め物	20g以上
		野菜和え物	20g以上
		ポテトサラダ	15g以上
		- 以下 余 白 -	
備 考	1 総エネルギー	849Kcal 以上	
	2 調味料類パック	大根おろし小袋・竜田のたれ小袋	
	3 使用食区分	24日/昼食	
	4 容 器		
	(1) ビニールパック、割箸、お手拭き、つま楊枝付きとする。		
	(2) 表 示 ア 製造年月日・時刻		
	イ 消費期限・時刻		
	5	製造後6時間以内のもの。	
	6	納品時に検食用として、2食発注数量以外につけ加えること。	
	7	発注書に記載してある納品時間を厳守すること。(前後15分以内)	
8	喫食可能時間(消費期限)を昼食1330、夕食1830とする。		
9	その他、変更事項は別示する。		
10	仕様書にエネルギー・塩分を記載すること。		

# 仕 様 書

作成年月日	5. 1. 23
仕様書番号	50
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	技官 鈴木直美

品名	ハンバーグ弁当		
規 格	内容総量		
	435g 以上		
	主 材 料	1 主 食	
		白米(金芽米)	250g以上
		2 副 食	
		ハンバーグ	110g以上
		スパゲティソテー	15g以上
		ポテトサラダ	20g以上
		カットポテト	30g以上
		漬物	10g以上
		- 以下	余 白 -
備 考	1 総エネルギー	850 K c a l 以上	
	2 調味料類パック	ソースパック	
	3 使用食区分	31日/夕食	
	4 容 器		
	(1) ビニールパック、割箸、お手拭き、つま楊枝付きとする。		
	(2) 重ね積み4段以上にした場合でも変形しないものとする。		
	(3) 表示 ア 製造年月日・時刻、イ 賞味期限・時刻		
	5 製造後6時間以内のもの。		
	6 納品時に検食用として、3食発注数量以外につけ加えること。		
	7 発注書に記載してある納品時間を厳守すること。(前後15分以内)		
8 喫食可能時間(消費期限)を昼食1330、夕食1830とする。			
9 その他、変更事項は別示する。			
10 仕様書にエネルギー・塩分を記載すること。			

# 仕 様 書

作成年月日	5. 1. 23
仕様書番号	12
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	技官 鈴木直美

品 名		精 米
規 格 等	年 度	令和4年度
	産 地	群馬県、栃木県、新潟県、長野県
	種 類	コシヒカリ1等、ひとめぼれ1等
	品 質 等	農産物規格規定水稻うるち米をとう精したもので、同一種類混合のないもの
	とう精率	91%以上
	包装形態	30kgクラフト3重紙袋入りで、封印の完全なもの。
	賞味期限	6ヶ月以上
とう精作業	<p>1 とう精作業は、当駐屯地から立会可能な場所で実施するものとする。</p> <p>2 とう精作業は、官側と納入業者の調整した日時に(通常、納入の前日が望ましい。)当駐屯地から検査官の立会の下、とう精を行うものとする。</p> <p>3 とう精作業の際に、官側の立会を拒否したり、妨害及び駐屯地に納入される米と明らかに別の米の精米をする場合は、受領検査不合格とする。</p> <p>4 とう精作業の際に、駐屯地に納入される玄米の袋全数に、「農産物検査法」に基づく産地、品種、生産年の表示のない場合、または、違う表示が確認された場合は、受領検査不合格とする。</p> <p>5 なお、以上の事項は、とう精検査に関して官側の立会が必要とされる場合に行うものとする。</p>	
保 管	玄米、精米ともに室内の清潔な場所で保管してあること。	
見本選定	<p>1 見本選定の際、「2合程度の米」と「品質証明書」の添付及び「とう精場所(住所)」を明記すること(品質証明書には産地明記のこと)。見本品と納入品の産地は必ず同一であること。</p> <p>2 粉状質粒、着色米及び被害粒等が多い場合、見本選定不合格とする。</p>	
納品時 添付書類	品質証明書	産地、年度、銘柄、取引期限を明記したもの。
	玄米仕入先 (玄米仕入伝票)	産地、年度、銘柄、荷姿・1袋あたりの数量・総数、送り先(契約精米納入業者名)、送り主(契約業者の仕入れ元)業者名が記載されているもの。
	とう精台帳のコピー	当駐屯地に納入された玄米の精米状況のわかる部分
	上記種類を納入時に納品書に添付しない場合は、受領検査不合格とする。	
名称等の表示	<p>納入される精米1袋ずつJAS法に基づく「名称」、「原料精米(産地、品種、産年及び使用割合)」、「内容量」、「精米年月日」、「販売者(氏名または、名称、住所及び電話番号)」を記載する。</p>	
受領検査実施	<p>1 精米受領時の開封による精米の虫等の混入または、粉状質粒、着色米、及び被害粒等が規定する量以上であった場合、受領検査不合格とする。</p> <p>2 ※異物混入のない事。(金属探知機等で検査済みのもの。)</p>	