

仕様書番号

181

## 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5年1月25日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	520 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	250	250	
	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>				

仕様書番号

182

## 仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
チンジャオ ローサー弁当	個	令和5年1月25日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	462 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
	黒	ゴ	1	1	1
	香	の	1	5	5
	チ	ン	1	60	60
	シ	ユ	2	18	36
	小	袋	1	5	5
	マ	カ	1	20	20
	オ	ム	1	40	40
	野	沢	1	15	15
	五	目	1	30	30
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

183

## 仕 様 書

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7年1月25日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	255 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	20	20
	赤ウインナー	1	15	15
	ミートボール	1	15	15
	竹輪磯辺天	1	15	15
	ポテトサラダ	1	10	10
	ポイルコーン	1	5	5
	スパゲッティケチャップ炒め	1	15	15
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

184

## 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5年1月25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	焼	1/2	20	10
	ウインナー	一	1	15	15
	カニコロツケ		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

185

## 仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
幕の内弁当(花)	個	令和5年1月25日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	513 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
	煮 物 ( が ん も 他 3 品 目 )		1	50	50
	春 雨	サ ラ ダ	1	20	20
	ポ テ ト	サ ラ ダ	1	20	20
	シ ュ ー マ	イ	1	18	18
	カ ニ ク リ ー ム コ ロ ッ ケ		1	35	35
	唐	揚 げ	1	27	27
	卵	焼 き	2	25	50
	一	口 餅	1	20	20
	漬	物	1	10	10
	パ ッ ク	ソ ー ス	1	5	5
	パ ッ ク	ソ ー ス 醬 油	1	5	5
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>				

仕様書番号

186

## 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5年1月25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	ッ	テ	イ	1	30	30		
	切	干	大	根	の	煮	物	1	20	20	
	炒	め	物	・	和	え	物	等	1	20	20
	漬						物	1	10	10	
	パ	ッ	ク	ソ	ー		ス	1	5	5	
3 納 地	朝霞駐屯地(大井通信所)										
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

187

## 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5年1月25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	
	鶏肉から揚げ(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

188

## 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5年1月25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	30	30
	竹	輪 磯 辺 揚	1/2	15	15
	ハ	ン バ ー グ	1/2	30	30
	ハ	ム フ ラ イ	1/2	30	30
	そ	の 他 副 菜 3 種	1	40	40
	香	の 物	1	8	8
	パ	ッ ク ソ ー ス	1	5	5
	パ	ッ ク 醬 油	1	5	5
3 納 地	台東区立旧東京音楽学校奏楽堂楽屋口(東京都台東区上野公園8-43)				
4 納 入 時 間	16:00				
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	189
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
ミックスフライ弁当	個	令和5年1月25日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	494 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	白飯	1	250	250
	小梅・胡麻	1	3	3
	白身フライ	1	60	60
	豚串カツ	1	50	50
	肉団子甘酢あん	1	28	28
	厚焼玉子	1	25	25
	スパゲイソテ	1	30	30
	煮物(がんも・大根・人参)	1	25	25
	ブロッコリー	1	8	8
	漬物	1	10	10
	小袋ソー	1	5	5
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	190
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
ビーフカレー弁当	個	令和5年1月25日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	474.1 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	白 飯	1	230	230
	カ レ ー	1	180	180
	牛 肉 煮 ( 玉 葱 含 )	1	54	54
	福 神 漬	1	10	10
	パ セ リ	1	0.1	0.1
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間	15:30			
5 備 考	<p>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。</p> <p>2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>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。</p> <p>4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>5 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>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。</p> <p>7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>10 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>			