

令和 5 年 6 月 1 日
作成者 松本駐屯地業務隊
3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 おにぎり仕様書

	品 名	重 量
おにぎり 2 ケ (1)	おにぎり 明太子	1 0 0 g 程度
	おにぎり 梅	1 0 0 g 程度
おにぎり 2 ケ (2)	おにぎり 鮭	1 0 0 g 程度
	おにぎり たらこ	1 0 0 g 程度
おにぎり 2 ケ (3)	おにぎり ツナ	1 0 0 g 程度
	おにぎり おかか	1 0 0 g 程度
おにぎり 2 ケ (4)	おにぎり こんぶ	1 0 0 g 程度
	おにぎり 鶏の炊き込み	1 0 0 g 程度

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な包装

3 表示

(1) 期限表示

(2) 「なるべく早くお召し上がりください」

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 パンセット仕様書

	種 類	重量
パンセット 1	辛ソーセージパン	9 0 g 以上
	チョコ入りメロンパン	1 0 0 g 以上
パンセット 2	揚げカレーパン	1 0 5 g 以上
	チョコデニッシュ	9 0 g 以上
パンセット 3	ハムマヨネーズパン	9 0 g 以上
	牛乳パン	1 4 5 g 以上
パンセット 4	ソーセージパン	9 0 g 以上
	カスタードホイップパン	1 0 0 g 以上
パンセット 5	ツナマヨパン	1 1 0 g 以上
	アップルパイ	1 1 0 g 以上
パンセット 6	焼きそばパン	1 4 0 g 以上
	小倉ホイップパン	1 2 5 g 以上

※ 包装、その他

1 同等品可

2 期限表示

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3等陸尉 松原 徹

令和5年7月 ロングライフパン仕様書

	品 名	重量
ロングライフパン1	デニッシュパン（オレンジヨーグルト）	75g以上
ロングライフパン2	チョコ&クリームパン（包あん）	85g以上

※ 包装、その他

1 納品時期限表示 35日以上

2 国内製造品

精米仕様書

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3等陸尉 松原 徹

1 適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊松本駐屯地において調達する精米について適用する。

2 規格

- (1) 長野県産「こしひかり」または「あきたこまち」令和4年度産とし、単一原料米とする。
- (2) 1等米100%とする。

3 搗精機関

「(財) 日本穀物検定協会」の認証を受けていること。

4 搗精作業

- (1) 事前に連絡調整の上、納入日5日以内に、松本駐屯地から立会可能な場所で行うものとする。
- (2) 搗精作業の際、官側の立会を拒否、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。
- (3) 駐屯地に納入される精白米の元である玄米に「農産物検査法」に基づく表示のない場合、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。
- (4) 搗精終了後、全ての精米の現物を確認して、封印を行なうものとする。
- (5) 玄米及び精米を各50g程度提出するものとする。

5 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。

6 納入要領

- (1) 納品書に下記書類を添付するものとする。添付しない場合は、受領検査不合格とする。

ア 品質証明書

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」「引取期限」等を記載したもの

イ 玄米仕入先（玄米仕入伝票）

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

ウ 搗精台帳のコピー

納入された玄米の精米状況のわかる部分

エ 精米品質検査書

検査者名・検査機名を記載したもの

- (2) 納入時荷姿は、30kg 三層クラフト紙袋詰を基準とする。
- (3) 納入される精米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」「精米年月日」「販売者（氏名または名称、住所及び電話番号）」を記入すること。
- (4) 納入時、30kg 三層クラフト紙の糧食班倉庫内への搬入及び積み下ろしは、官側検査官立会の下、納入業者側で行なうものとする。

7 受領検査

精米の受領時の開封による精米の虫等の混入、または粒状質粒、着色米、被害粒が規定する量（「玄米及び精米品質基準」及び米穀公正取引推進委員会の定める業界の自主的ガイドラインを準用）以上であった場合、受領検査不合格とする。

8 その他

本仕様書記載内容について疑義がある場合は、契約担当官または給食担当官と協議し指示に従うものとする。

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 1 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
アジフライ	5 0 g 以上	醤油等を付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 3 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：7 月 1 日（土）昼食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 2 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
ミートボール	6 0 g 以上	
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 4 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※副菜及びふりかけ等は、弁当 1と別のものにする。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：7 月 1 日（土）夕食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 3 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
春巻 2 種	5 0 g 以上	必要に応じ醤油を付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 3 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：7 月 8 日（土）昼食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 4 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
白身魚フライ	6 0 g 以上	醤油またはソース等をつける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 4 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

***副菜及びふりかけ等は、弁当3と別のものにする。**

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：7 月 8 日（土）夕食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 5 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
いわしフライ	5 0 g 以上	醤油等を付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 3 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：7 月 1 5 日（土）昼食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 6 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
ハンバーグ または チーズハンバーグ	6 0 g 以上	ソースをかけるまたは付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く）4 4 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※副菜及びふりかけ等は、弁当5と別のものにすること。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：7 月 1 5 日（土）夕食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 7 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
メンチカツ	6 0 g 以上	ソース等を付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 4 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）： 7 月 2 2 日（土）昼食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 8 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
焼魚	4 0 g 以上	さわら以外 味付けにより醤油等を付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く）4 2 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※副菜及びふりかけ等は、弁当 7と別のものにする。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：7 月 2 2 日（土）夕食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 9 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
揚げ焼売（肉）	5 0 g 以上	醤油を付ける。
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 3 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）： 7 月 2 7 日（木）夕食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 10 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	280 g 以上	ふりかけ等をかける。
コロッケ 2 種	80 g 以上	ソースを付ける。
副菜 3 種以上	90 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	10 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く）460 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：7 月 29 日（土）昼食

令和 5 年 6 月 1 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 松原 徹

令和 5 年 7 月 弁当 1 1 仕様書

内 容	重 量	備 考
ご 飯	2 8 0 g 以上	ふりかけ等をかける。
山賊焼	5 0 g 以上	食べやすい形（カット等）
副菜 3 種以上	9 0 g 以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。
漬物または佃煮	1 0 g 以上	※ザーサイは漬物とする。

*総重量（容器除く） 4 3 0 g 以上

*重量は、調理後・納品時の重量とする。

*努めて手作りとし、彩りのよい盛り付けにする。

*付け合せ等工夫し、なるべく隙間がないように詰めること。但し果物、付け合わせパスタまたは野菜等は副菜に数えない。

***副菜及びふりかけ等は、弁当 1 0と別のものにする。**

※ 包装、その他

1 当日製造品

2 清潔な容器、袋入り割り箸付包装（弁当ごとに箸をつけて包装）

3 表示

（1）期限表示

（2）「なるべく早くお召し上がりください」

4 見本提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食を実施し、その結果によっては不合格になる場合がある。

5 喫食日時（予定）：7 月 2 9 日（土）夕食