

仕様書番号 48

仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
ボリューム幕の内弁当	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	のり	1	1
	ハンバーグ		30
	オムレツ(PH調整済み)	1	25
	コロツケ	1	30
	人参キャロット		10
	いんげんソテー		15
	赤ウィンナー	1	10
	からあげ	1	20
	ひじき煮		15
	金平煮		15
	かぼちゃ煮	1	15
	さくら漬		3
	総量		439
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 49

仕 様 書

品名	作成年月日		作成部隊
折詰め弁当(B)	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	のり	1	1
	こんぶ		0.5
	からあげ	1	20
	赤ウィンナー	1	15
	鮭塩焼き	1	30
	しゅうまい	1	15
	竹輪磯辺揚げ	1	20
	厚焼き卵(PHc調整済み)	1	20
	かぼちゃ煮	1	15
	人参煮	1	15
	ひじき煮		15
	こんにゃく煮	1	15
	沢庵漬		3
	総量		434.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 50

仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
おかず幕の内弁当	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	のり	1	1
	おかか		0.5
	からあげ	1	20
	赤ウインナー	1	15
	鮭塩焼き	1	30
	カルビ炒め		15
	竹輪磯辺揚げ	1	20
	厚焼き卵(PHc調整済み)	1	20
	かぼちゃ煮	1	15
	人参煮	1	15
	ひじき煮		15
	こんにゃく煮	1	15
	沢庵漬		3
	総量		434.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 51

仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
幕の内洋風弁当	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	いんげんごま和え		20
	コロッケ	1	30
	かぼちゃ煮	1	20
	茹で卵(PH調整済み)	1	25
	れんこん煮	1	10
	こんにゃく煮	1	15
	さつま芋煮	1	10
	ハンバーグ	1	30
	ハンバーグソース		5
	人参キャロット		10
	千切り沢庵漬		10
	総量		438.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 52

仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
日替わり弁当(A)	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	のり	1	1
	こんぶ		0.5
	ハンバーグ	1	15
	鮭塩焼き	1	20
	コロッケ	1	30
	しゅうまい	1	20
	竹輪磯辺揚げ	1	20
	厚焼き卵(PHc調整済み)	1	20
	れんこん煮	1	10
	人参煮	1	15
	椎茸煮	1	5
	金平煮		15
	沢庵漬		3
	総量		424.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはなが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 53

仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
日替わり弁当(B)	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	白身魚フライ	1	30
	からあげ	1	20
	カルビ炒め		15
	赤ウインナー	1	15
	厚焼き卵(PHc調整済み)	1	20
	竹輪磯辺揚げ	1	20
	かぼちゃ煮	1	15
	人参煮	1	15
	ひじき煮		15
	里芋煮	1	15
	つば漬		3
	総量		436.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体采取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 54

仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
幕の内弁当(B)	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	のり	1	1
	こんぶ		0.5
	からあげ	1	20
	鮭塩焼き	1	20
	ハンバーグ	1	15
	赤ウインナー	1	15
	しゅうまい	1	30
	竹輪磯辺揚げ	1	20
	かぼちゃ煮	1	15
	人参煮	1	15
	切干大根煮		25
	里芋煮	1	15
	沢庵漬		3
	総量		444.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 55

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊
幕の内弁当(C)	令和5年5月31日	武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数
	白飯	250
	黒ごま	0.5
	梅干	3
	えびフライ	20
	からあげ	25
	しゅうまい	30
	豚肉生姜焼き	20
	竹輪磯部揚げ	20
	かぼちゃ煮	10
	人参煮	10
	ひじき煮	10
	里芋煮	10
	切干大根煮	20
	干切り沢庵漬	10
	総量	438.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際の紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。	

仕様書番号 56

仕 様 書

品名	作成年月日	作成部隊
幕の内弁当(D)	令和5年5月31日	武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数
	重量(g)及び個数	
	白飯	250
	黒ごま	0.5
	梅干	3
	千切り人参	10
	れんこん煮	10
	里芋煮	10
	人参煮	10
	こんにゃく煮	15
	厚焼き卵(PHc調整済み)	10
	カニクリームコロッケ	30
	ミニピンク餅	20
	肉団子	20
	切干大根煮	25
	からあげ	25
	つぼ漬	3
	総量	441.5

2 備 考

1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。

2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。

3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。

4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。

5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。

6 弁当製造工程は12時間以内であること。
また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。

7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。

8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること)
納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)

9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること)

10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。

12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。

13 使用禁止食品
生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品)

14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号 57

仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
チキンカツ弁当	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	チキンカツ	1	80
	タルタルソース	1	50
	からあげ	1	20
	切干大根煮		10
	ひじき煮		10
	かぼちゃ煮	1	10
	つぼ漬		3
	総量		436.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 58			
仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
おにぎりおかず弁当(A)	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	おにぎり鮭	1	100
	おにぎり梅	1	100
	コロッケ	1	20
	竹輪磯部揚げ	1	20
	厚焼き卵(PHc調整済み)	1	10
	沢庵漬		3
	総量		253
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体采取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 59			
仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
からあげ弁当	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	からあげ	3	40
	コロッケ	1	30
	ハムカツ	1	30
	厚焼き卵(PHc調整済み)	1	10
	人参煮	1	15
	筍煮	1	10
	こんにゃく煮	1	15
	切干大根煮		15
	小松菜人参胡麻和え		15
	さくら漬		3
	総量		433.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 60

仕 様 書

品名	作成年月日		作成部隊
幕の内ミックス フライ弁当	令和5年5月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量(g)及び個数
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	梅干	1	3
	白身魚フライ	1	40
	メンチカツ	1	40
	からあげ	1	20
	厚焼き卵(PHc調整済み)	1	10
	人参煮	1	15
	筍煮	1	10
	かぼちゃ煮	1	15
	ひじき煮		10
	金平煮		15
	さくら漬		3
	総量		431.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分(南北)にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。 また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般(PH調整された卵製品のみ可)・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品(非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		