

仕 様 書

作成年月日	5. 5. 29
仕様書番号	2
部 隊 名	新町駐屯地業務隊
作 成 者	技官 馬場敦子

品 名	精 米
規 格 等	年度 令和4年度産
	産地 群馬県産
	種類 コシヒカリ100% 2等以上
	とう精率 91%
とう精作業	1 とう精作業は、当駐屯地から立会可能な範囲で実施するものとする。 2 とう精作業の確認を実施する場合は契約後業者と調整する。(基本的には無し) 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あきらかに別の米の精米をする場合は、受領検査不合格とみなす。 4 とう精作業の際に当駐屯地に納入される玄米に農産物検査法に基づく表示のない場合又は、違う表示が確認された場合は、受領検査不合格とみなす。 5 とう精終了後、すべての精米の現物を官側で確認する。
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。
納品時 添付書類	1 品質証明書 産地、年度、銘柄、取引期限を明記したもの 2 玄米仕入れ先(玄米仕入れ伝票) 産地、年度、銘柄、荷姿・1袋あたりの数量と総数 送り先(契約精米業者名)と送り主(契約業者の仕入れ元) 3 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 上記の書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	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(氏名又は名称、住所及び電話番号)を記入すること。
受領検査 の実施	1 精米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(以下、異物混入量という。)が規定する量以上であった場合、受領検査不合格とする。 2 異物混入量の規定の細部 別紙のとおり

異物混入量の規定の細部

1 根拠「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

2 業界の自主的ガイドラインに示される精米の品質基準(抜粋)

- (1) 土砂、石、ガラス片、金属片及びプラスチック片が混入されていないこと。
- (2) 粉状質粒(粒質が粉状または、半粉状の粒をいう。)は15%以下とする。
- (3) 被害粒(汚染し、または、損傷を受けた粒をいい、着色粒を含み砕粒を除く。)は2%以下とする。
- (4) 着色粒(粒面の全体または、一部が着色した粒をいい、精米の品質に著しい影響を及ぼさない程度のものを除く。)は、0.2%以下とする。
- (5) 砕粒(完全粒の3分の2から4分の1までの大きさの粒をいい、具体的には針金番線25番線ふるい目の開き1.7mmのふるいをもって分け、そのふるいの上に残る程度の大きさの粒をいう。)は8%以下とする。
- (6) 異種穀粒(うるち精米以外の穀粒をいい、消費者の食用に供するため混入した穀粒を除く。)及び異物(穀粒以外のもの及び完全粒の4分の1未満の大きさの粒を言う。)は0.1%以下とする。

仕 様 書

品 名		仕 様 書 番 号		NO.10	
弁当A		作 成 年 月 日		令和5年5月29日	
		作 成 者 名 部 隊 名 階 級 氏 名		新町駐屯地業務隊糧食班	
				技官 馬場 敦子	
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。				
内 容	1 主食				
	ご飯		260g以上		
	2 主菜				
	鶏唐揚げ(4個) (衣の多くないもの)		110g以上		
	3 副菜				
容	お浸し等野菜類		20g程度		
	その他副菜1品以上				
	漬物		5g以上		
	規格のグラムは出来上がり重量を示す				
	使用日時予定		7月1日(土)昼食		吉井
		7月2日(土)昼食		新町	
そ の 他	・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。 また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。(新町も吉井も同数)				

仕 様 書

品 名		仕 様 書 番 号	NO.11
弁当B		作 成 年 月 日	令和5年5月29日
		作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。		
内 容	1 主食		
	ご飯	200g程度	
	茹でうどん	130g程度	
	麺つゆ	1pc	
内 容	2 主菜		
	天ぷら(3種)	80g以上	
	(いか天、野菜天2種)		
	天ぷらのたれ	1pc	
内 容	3 副菜		
	煮物(3種類程度)	30g以上	
	紅生姜	5g以上	
	紅白かまぼこ	1枚	
内 容	*パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す		
	使用日時予定 7月14日(金)夕食 新町・吉井		
その他	・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。 また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。(新町も吉井も同数)		

仕 様 書

品 名		仕 様 書 番 号	NO.12
		作 成 年 月 日	令和5年5月29日
のり弁当		作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。		
内 容	1 主食 ご飯 260g以上 *ご飯の上に海苔を敷くものとする、海苔にも醤油をまぶす またはおかか醤油(昆布佃煮)等をのりの下に入れること。 2 主菜 メンチカツ 40g以上 唐揚げ 1個(30g以上) 白身魚フライ 50g以上 タルタルソース 1PC 金平ごぼう 15g以上 漬け物 5g以上 *パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す 使用日時予定 7月1日(土)夕食 吉井 7月1日(日)夕食 新町 7月28日(金)夕食 新町・吉井		
その他	・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。 また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。(新町も吉井も同数)		