

仕 様 書 番 号	2 8
作 成 年 月 日	令 和 5 年 6 月 6 日
作 成 部 隊	板 妻 駐 屯 地 糧 食 班
作 成 者	山 口 美 香

仕 様 書

1 品 名 朝食パンA～J

2 規 格 ①惣菜パン
②菓子パン

個包装した①と②をバラで納入
1 5 時迄納入

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『朝食パン』について適用する。
- (2) 内容品はすべて前日もしくは当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日を明記する。
- (3) その他本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号	2 9
作 成 年 月 日	令 和 5 年 6 月 6 日
作 成 部 隊	板 妻 駐 屯 地 糧 食 班
作 成 者	山 口 美 香

仕 様 書

- ※ 連絡事項
- 1 業者において仕様書を作成、添付する。
 - 2 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

- | | | | |
|---|---------|---------|------------|
| 1 | 品 名 | 炒飯弁当 | |
| 2 | 規 格 主 食 | (1) 炒飯 | 2 5 0 g 以上 |
| | 副 食 | (1) おかず | 1 0 0 g 以上 |

- その他
- (1) 主食、副食は同一容器詰めとする。
 - (2) 内容総量 3 5 0 g 以上
 - (3) 色彩・食味良好なもの

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『炒飯弁当』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なもので密封できるもの又は、ラップ等で密封し、袋入り割り箸付きとする。
- (3) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日を明記する。
- (4) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (5) 保冷車又は同等の保冷をして納入すること。
- (6) 納入時に消費期限が4時間以上あること。
- (7) その他本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号	3 0
作 成 年 月 日	令 和 5 年 6 月 6 日
作 成 部 隊	板 妻 駐 屯 地 糧 食 班
作 成 者	山 口 美 香

仕 様 書

- ※ 連絡事項
- 1 業者において仕様書を作成、添付する。
 - 2 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

- | | | |
|---|---------|--------------------|
| 1 | 品 名 | のり弁 |
| 2 | 規 格 主 食 | (1) ごはん 2 5 0 g 以上 |
| | | (のり・かつお) |
| | 副 食 | (1) おかず 1 0 0 g 以上 |

- その他
- (1) 主食、副食は同一容器詰めとする。
 - (2) 内容総量 3 5 0 g 以上
 - (3) 色彩・食味良好なもの

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『のり弁』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なもので密封できるもの又は、ラップ等で密封し、袋入り割り箸付きとする。
- (3) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日を明記する。
- (4) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (5) 保冷車又は同等の保冷をして納入すること。
- (6) 納入時に消費期限が4時間以上あること。
- (7) その他本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号	3 1
作 成 年 月 日	令 和 5 年 6 月 6 日
作 成 部 隊	板 妻 駐 屯 地 糧 食 班
作 成 者	山 口 美 香

仕 様 書

- ※ 連絡事項
- 1 業者において仕様書を作成、添付する。
 - 2 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

- | | | | |
|---|---------|----------------------|------------|
| 1 | 品 名 | めん付き井弁当 | |
| 2 | 規 格 主 食 | (1) 白飯 | 1 3 0 g 以上 |
| | | (2) うどん | 1 0 0 g 以上 |
| | 副 食 | (1) 天井の具 | 8 0 g 以上 |
| | | (2) その他 | 4 0 g 以上 |
| | その他 | (1) 主食、副食は同一容器詰めとする。 | |
| | | (2) 総量 3 5 0 g 以上 | |
| | | (3) 食味良好なもの | |

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『めん付き井弁当』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なもので密封できるもの又は、ラップ等で密封し、袋入り割り箸付きとする。
- (3) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日を明記する。
- (4) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (5) 保冷車又は同等の保冷をして納入すること。
- (6) 納入時に消費期限が4時間以上あること。
- (7) その他本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号	3 2
作 成 年 月 日	令 和 5 年 6 月 6 日
作 成 部 隊	板 妻 駐 屯 地 糧 食 班
作 成 者	山 口 美 香

仕 様 書

- ※ 連絡事項
- 1 業者において仕様書を作成、添付する。
 - 2 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

1 品 名 おにぎりセット

2 規 格

主 食	手巻おにぎり	1 0 0 g 以上
	直巻おむすび	1 0 0 g 以上
副 食	4 0 g 以上	
その他	主食はそれぞれ個包装する 主食、副食は同一容器に詰める 総量 2 4 0 g 以上	

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『おにぎりセット』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なもので密封できるもの又は、ラップ等で密封し、袋入り割り箸付きとする。
- (3) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日時・消費期限を明記する。
- (4) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (5) 保冷車又は同等の保冷をして納入すること。
- (6) 納入時に消費期限が4時間以上あること。
- (7) その他本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

3 3

令和 5 年 6 月 6 日

班 食 糧 地 屯 駐 妻 板

山 口 美 香

仕 様 書

※ 連絡事項 1 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

1	品名	おにぎり①
---	----	-------

2	規 格	主 食	手巻おにぎり ・海老マヨ ・味付のり	100g以上
---	-----	-----	--------------------------	--------

その他 フィルム個包装

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『おにぎり①』について適用する。
- (2) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日時・消費期限を明記する。
- (3) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (4) 納入時に消費期限が20時間（翌日昼まで）以上あること。
- (5) その他本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号	3 4
作 成 年 月 日	令 和 5 年 6 月 6 日
作 成 部 隊	板 妻 駐 屯 地 糧 食 班
作 成 者	山 口 美 香

仕 様 書

※ 連絡事項 1 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

1 品 名 おにぎり②

2 規 格
主 食 おにぎり 100g以上
・もち麦ごはん
・梅こんぶ

その他 フィルム個包装

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『おにぎり②』について適用する。
- (2) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日時・消費期限を明記する。
- (3) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (4) 納入時に消費期限が20時間（翌日昼まで）以上あること。
- (5) その他本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。