

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
品 名		仕 様 書 番 号	
折 詰 弁 当		60	
		糧 食 班 長 承 認	令和5年11月21日
		作 成	令和5年11月20日
		単 位	個
		作 成 部 隊 名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する折詰弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

a) 白飯

白ごはん250g, 混ぜご飯等

b) 主菜

ブリ照り焼き, 鶏肉の柚庵焼き, 海老殻付焼き, かまぼこ等

c) 副菜

椎茸煮, きんぴら, れんこん酢, たらこ昆布, がんもどき煮, さつま芋レモン煮等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭, ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み540g以上

1.4 容器

使い捨て化粧箱を20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

a) なるべく早くお召しあがりください。

b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限

c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法, 弁当の保管・配送要領に順じ, 粗熱を取りパック詰めする。

納品は, 規格書に示す通り, 冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの

b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等

c) 空き容器等の大きさの確認できるもの

d) 提出日は見本選定日(会計隊から公示)

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ, 各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
品 名		仕 様 書 番 号	
折詰ちらし弁当		61	
		糧食班長承認	令和5年11月21日
		作成	令和5年11月20日
		単 位	個
		作成部隊名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する折詰ちらし弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

a) ちらし

五目酢飯, 混ぜ込み御飯 (錦糸卵, いくら, サーモン酢漬け, 椎茸煮のせ)

b) 主菜

肉団子, サワラ焼き, ヒレカツ等

c) 副菜

煮豆, さつまきんとん, ひじき煮, さつま揚げ煮, がんもどき・こんにゃく煮

1.2 付属品

割り箸及びお手拭, ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み540g以上

1.4 容器

使い捨て化粧箱を20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

a) なるべく早くお召しあがりください。

b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限

c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法, 弁当の保管・配送要領に順じ, 粗熱を取りパック詰めする。

納品は, 規格書に示す通り, 冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの

b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等

c) 空き容器等の大きさの確認できるもの

d) 提出日は見本選定日 (会計隊から公示)

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ, 各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
品 名		仕 様 書 番 号	
中華弁当		62	
		糧食班長承認	令和5年11月21日
		作成	令和5年11月20日
		単 位	個
		作成部隊名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する中華弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

a) 白飯

白ごはん250g, ごま, 梅

b) 主菜

揚げシューマイ, 酢豚等

c) 副菜

根菜類, 芋類, 乾物煮物, 野菜, マカロニ, ポテト, サラダ等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭, ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み500g以上

1.4 容器

使い捨てパックを20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

a) なるべく早くお召しあがりください。

b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限

c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法, 弁当の保管・配送要領に順じ, 粗熱を取りパック詰めする。

納品は, 規格書に示す通り, 冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの

b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等

c) 空き容器等の大きさの確認できるもの

d) 提出日は見本選定日(会計隊から公示)

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ, 各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
品 名		仕 様 書 番 号	
洋 風 弁 当		63	
		糧 食 班 長 承 認	令和5年11月21日
		作 成	令和5年11月20日
		単 位	個
		作 成 部 隊 名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する洋風弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

- a) 白飯
白ごはん250g, ごま, 梅
- b) 主菜
メンチカツ, ハムカツ, 野菜炒め等
- c) 副菜
根菜類, 芋類, 乾物煮物, 野菜, マカロニ, ポテト, サラダ, パスタ等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭, ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み500g以上

1.4 容器

使い捨てパックを20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

- a) なるべく早くお召しあがりください。
- b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限
- c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法, 弁当の保管・配送要領に順じ, 粗熱を取りパック詰めする。
納品は, 規格書に示す通り, 冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

- a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの
- b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等
- c) 空き容器等の大きさの確認できるもの
- d) 提出日は見本選定日(会計隊から公示)

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ, 各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
品 名		仕 様 書 番 号	
和 風 弁 当		64	
		糧食班長承認	令和5年11月21日
		作成	令和5年11月20日
		単 位	個
		作成部隊名	習志野駐屯地業務隊

1. 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する和風弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

a) 白飯

白ごはん250g, ごま, 梅

b) 主菜

焼き魚、白身フライ、コロッケ、ウィンナー等

c) 副菜

根菜類、芋類、乾物煮物、野菜、マカロニ、ポテト、サラダ等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭、ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み500g以上

1.4 容器

使い捨てパックを20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2. 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

a) なるべく早くお召しあがりください。

b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限

c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法, 弁当の保管・配送要領に順じ, 粗熱を取りパック詰めする。
納品は, 規格書に示す通り, 冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3. 見本提出

a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの

b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等

c) 空き容器等の大きさの確認できるもの

d) 提出日は見本選定日(会計隊から公示)

4. その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ, 各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
品 名		仕 様 書 番 号	
特製ロースカツ弁当		65	
		糧食班長承認	令和5年11月21日
		作成	令和5年11月20日
		単 位	個
		作成部隊名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する特製ロースカツ弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

- a) 白飯
白ごはん250g
- b) 主菜
ロースかつ卵とじ煮かけ
- c) 副菜
漬け物、薬味等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭、ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み540g以上

1.4 容器

使い捨てパックを20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

- a) なるべく早くお召しあがりください。
- b) 製造者名、弁当名、製造年月日、製造時間、消費期限
- c) 消費期限は、昼食1400以降、夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵、甲殻類、そば、ピーナッツ、牛肉、くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法、弁当の保管・配送要領に順じ、粗熱を取りパック詰めする。
納品は、規格書に示す通り、冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

- a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの
- b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等
- c) 空き容器等の大きさの確認できるもの
- d) 提出日は見本選定日（会計隊から公示）

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ、各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
品 名		仕 様 書 番 号	
焼 肉 弁 当		66	
		糧食班長承認	令和5年11月21日
		作 成	令和5年11月20日
		単 位	個
		作成部隊名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する焼肉弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

- a) 白飯
白ごはん250g, ごま, 梅
- b) 主菜
豚ロース生姜焼等(豚肉:玉葱は6:4)
- c) 副菜
根菜類, 芋類, 乾物煮物, 野菜, マカロニ, ポテト, サラダ等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭, ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み500g以上

1.4 容器

使い捨てパックを20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

- a) なるべく早くお召しあがりください。
- b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限
- c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法, 弁当の保管・配送要領に順じ, 粗熱を取りパック詰めする。
納品は, 規格書に示す通り, 冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

- a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの
- b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等
- c) 空き容器等の大きさの確認できるもの
- d) 提出日は見本選定日(会計隊から公示)

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ, 各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
品 名	仕 様 書 番 号	
焼 魚 弁 当	67	
	糧 食 班 長 承 認	令和5年11月21日
	作 成	令和5年11月20日
	単 位	個
	作 成 部 隊 名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する鮭弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

a) 白飯

白ごはん250g, ごま, 梅

b) 主菜

焼き鮭, シューマイ, ウィンナー, ミートボール等

c) 副菜

根菜類, 芋類, 乾物煮物, 野菜, マカロニ, ポテト, サラダ, 野菜炒め等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭, ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み500g以上

1.4 容器

使い捨てパックを20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

a) なるべく早くお召しあがりください。

b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限

c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法, 弁当の保管・配送要領に順じ, 粗熱を取りパック詰めする。
納品は, 規格書に示す通り, 冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの

b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等

c) 空き容器等の大きさの確認できるもの

d) 提出日は見本選定日(会計隊から公示)

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ, 各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
品 名	仕 様 書 番 号	
鶏 肉 の 唐 揚 げ 弁 当	68	
	糧 食 班 長 承 認	令和5年11月21日
	作 成	令和5年11月20日
	単 位	個
	作 成 部 隊 名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する鶏肉の唐揚げ弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

- a) 白飯
白ごはん250g, ごま, 梅
- b) 主菜
鶏肉の唐揚げ40g程度3個
- c) 副菜
根菜類, 芋類, 乾物煮物, 野菜, マカロニ, ポテト, サラダ等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭, ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み500g以上

1.4 容器

使い捨てパックを20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

- a) なるべく早くお召しあがりください。
- b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限
- c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法、弁当の保管・配送要領に順じ、粗熱を取りパック詰めする。
納品は、規格書に示す通り、冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

- a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの
- b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等
- c) 空き容器等の大きさの確認できるもの
- d) 提出日は見本選定日（会計隊から公示）

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ、各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
品 名		仕 様 書 番 号	
幕 の 内 弁 当		69	
		糧食班長承認	令和5年11月21日
		作 成	令和5年11月20日
		単 位	個
		作成部隊名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用する幕の内弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

- a) 白飯
白ごはん250g, ごま, 梅
- b) 主菜
魚フライ, シューマイ, ウィンナー, ハムカツ等
- c) 副菜
練り物, 根菜類, 芋類, 乾物煮物, 野菜, マカロニ, ポテト, サラダ等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭, ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み500g以上

1.4 容器

使い捨てパックを20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

- a) なるべく早くお召しあがりください。
- b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限
- c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法, 弁当の保管・配送要領に順じ, 粗熱を取りパック詰めする。
納品は, 規格書に示す通り, 冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

- a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの
- b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等
- c) 空き容器等の大きさの確認できるもの
- d) 提出日は見本選定日(会計隊から公示)

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ, 各3個添付のため見積もり金額に含めて応札

習志野駐屯地標準仕様書

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
品 名		仕 様 書 番 号	
チキンカツ弁当		70	
		糧食班長承認	令和5年11月21日
		作成	令和5年11月20日
		単 位	個
		作成部隊名	習志野駐屯地業務隊

1 総則

この仕様書は陸上自衛隊習志野駐屯地において使用するチキンカツ弁当について規定する。

1.1 適用範囲

下記食品を組み込むものとする。

- a) 白飯
白ごはん250g, ごま, 梅
- b) 主菜
チキンカツ等
- c) 副菜
根菜類, 金時芋, 乾物煮物, 野菜, マカロニ, フライポテト, サラダ等

1.2 付属品

割り箸及びお手拭, ソース類は各弁当に添付

1.3 総量

パック込み500g以上

1.4 容器

使い捨てパックを20個程度に箱詰め。各箱に入り数の表示

2 食品衛生等

2.1 内容及び容器

全て衛生的に処理されたものとする。

2.2 表示

- a) なるべく早くお召しあがりください。
- b) 製造者名, 弁当名, 製造年月日, 製造時間, 消費期限
- c) 消費期限は, 昼食1400以降, 夕食1900以降のものとする。

2.3 アレルギー食材について

卵, 甲殻類, そば, ピーナッツ, 牛肉, くるみ等を使用する場合は各弁当にアレルギー表示する。

2.4 弁当の保管配送等

食品衛生法、弁当の保管・配送要領に順じ、粗熱を取りパック詰めする。
納品は、規格書に示す通り、冷蔵車庫内温度10℃にて配送する。

3 見本提出

- a) 規格書または仕様書等内容のわかるもの
- b) 喫食可能な見本品又はカタログ写真等
- c) 空き容器等の大きさの確認できるもの
- d) 提出日は見本選定日（会計隊から公示）

4 その他

4.1 内容等

昼食・夕食ともに契約の場合は内容が重ならないようにする。

4.2 保存用弁当等

規格書に準じ、各3個添付のため見積もり金額に含めて応札