

仕 様 書 番 号 : 第 5 1 号
作 成 年 月 日 : 令 和 5 年 1 1 月 2 2 日
作 成 部 隊 : 新 発 田 駐 屯 地 業 務 隊
作 成 者 氏 名 : 二 等 陸 尉 熊 井 昭 二

仕 様 書

品 名 : うるち精米

1 総 則

本仕様書は、新発田駐屯地業務隊糧食班で調達する精米について規定する。

2 規格等

- (1)産 地: 新潟県
- (2)年 産: 5年産
- (3)銘柄: こしいぶき、雪ん子舞、にじのきらめきのいずれか100%
- (4)等 級: 3等以上
- (5)納品時荷姿: 30kg三層クラフト紙袋入りで、ビニール使用は不可。
内容量は精米30kgとし、紙袋は容量に含めない。
- (6)その他留意事項: 玄米、精米ともに室内の清潔な場所で保管してあること。
2週間以内に搗精を実施した精米を納品すること。
- (7)風味良好なもの。見本提出時に食味審査有り。

3 納品書に添付する書類

- (1)品質証明書
契約相手方が玄米をどこから調達したかを証明するもので、産地・年産
銘柄を明記したもの。
付紙第1のとおり。
- (2)玄米仕入先(玄米仕入伝票)の写し
契約相手方が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。
- (3)精米品質検査書
付紙第2のとおり。
- (4)上記書類を納入時に納品書に添付しない場合、受領検査不合格とする。

4 JAS法に基づく名称等の表示

- (1)納入する精米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
・精米時期・販売者(氏名または名称、住所及び電話番号)を記入する。
- (2)根拠及び表示の一例
付紙第3「JAS法に基づく精米の表示」のとおり。

5 受領検査

精米受領時の開封による検査

精米へ虫等の混入または、粒状質粒・着色米・被害粒（以下異物の混入量という。）が規定する量以上であった場合、受領検査不合格とする。

6 その他

納入時の受領検査の際に、規格と合致しない場合は、開封後であっても、「精米の受け取りを拒否、契約不履行及び違約金支払い要求」を納入業者に通知し返納する。

7 本仕様書記載内容について疑義がある場合、給食担当官又は契約担当官と調整を行なう。

(一 例)

令和 年 月 日

陸上自衛隊新発田駐屯地
糧食班御中

〇〇商店株式会社

品 質 証 明 書

下記の記載事項につきまして、相違ない事を証明いたします。

産 地：新潟県産米

年 産：令和5年産

銘 柄：雪ん子舞100%

等 級：2等

取引先：〇〇食糧卸共同組合

JAS法に基づく精米の表示

根拠 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
玄米及び精米品質表示基準(平成23年7月1日消費者庁告示第6号)

表示内容の一例

名称				
原料精米	産地	品種	産年	使用割合
	〇〇県	〇〇	〇年産	100%
内容量	〇〇kg			
精米時期	令和〇〇年〇〇月〇旬(もしくは〇〇日)			
販売者	〇〇米穀株式会社			
	〇〇県〇〇市〇〇町〇一〇一〇 TEL			

(一例)

精米品質検査書

令和 年 月 日

搗精工場：
資料採取年月日：

〇〇商店株式会社

(2)年 産	品目	品位基準	水分	粉状質量	被 害 粒		破粒	異種穀粒及び異物	判定適否	備 考
			16.0	15	計	着色粒	8	0.1		
					2	0.2				

食味分析結果

アミロース含有率	タンパク含有率	酸性度(PH)	食味値(STU)

弁当D仕様書

仕様書番号 第47号
 作成年月日 5.11.22
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名 弁当D	規格	
	主食	白飯 200g以上
	副食	肉料理 40g以上 魚揚物 40g以上 野菜料理 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1)給食実施機関の長×1 (2)食品衛生官 ×1 (3)医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

弁当B仕様書

仕様書番号 第48号
 作成年月日 5.11.22
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名 弁当B	規格	
	主食	白飯 200g以上
	副食	肉料理 40g以上 卵料理 40g以上 野菜料理 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1)給食実施機関の長×1 (2)食品衛生官 ×1 (3)医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

弁当A仕様書

仕様書番号 第49号
 作成年月日 5.11.22
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名	規格	
	主食	白飯 200g以上
弁当A	副食	肉料理 40g以上 魚料理 40g以上 野菜料理 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1)給食実施機関の長×1 (2)食品衛生官 ×1 (3)医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	

弁当C仕様書

仕様書番号第50号
 作成年月日 5.11.22
 作成者
 新発田駐屯地業務隊糧食班
 二等陸尉 熊井 昭二

1 品名	規格	
	主食	白飯 200g以上
	副食	魚料理 50g以上 卵料理 40g以上 野菜料理 50g以上 その他おかず1品以上 適宜 漬物 10g以上 総カロリー700kcal以上
2 包装	主食・副食は、衛生的に詰めること。 袋入り調味料は食品とは別につける。(弁当の中には、入れないこと) 新鮮で風味良好なもの。 包装は美麗で衛生的であること。 製造元、製造年月日、時間、消費期限の表示。(ラベルにて全て明示) 納入時間は当日とし確定発注書に記載(1030又は1530) 消費期限は当日18時以降のもの	
3 その他	検食用として (1)給食実施機関の長×1 (2)食品衛生官 ×1 (3)医務室保存用 ×1 を納入数量外に納入時、提出すること	