

仕様書番号 1

作成年月日 R 5. 1 1. 2 7

仕 様 書

作成部課隊 大宮駐屯地業務隊

作成責任者 大宮駐屯地業務隊
1等陸尉 井上 薫

品名	定食弁当A（幕の内弁当）									
材 料	1	主 食 白飯 1 8 0 g 以上 (令和5年度産国内生産米100%使用)								
	2	主菜及び副菜 <table><tr><th>食 材</th><th>重量又は数量</th></tr><tr><td>ハンバーグ（ソース込み）</td><td>7 0 g 以上</td></tr><tr><td>ポテトサラダ</td><td>1 5 g 以上</td></tr><tr><td>その他（2品以上）</td><td>5 0 g 以上</td></tr></table>	食 材	重量又は数量	ハンバーグ（ソース込み）	7 0 g 以上	ポテトサラダ	1 5 g 以上	その他（2品以上）	5 0 g 以上
	食 材	重量又は数量								
	ハンバーグ（ソース込み）	7 0 g 以上								
	ポテトサラダ	1 5 g 以上								
その他（2品以上）	5 0 g 以上									
3	内容総量 3 1 5 g 以上									
4	その他 彩りが良く、栄養バランスの良いもの									
そ の 他	1	容器、割り箸、調味料付き、ラップ等外装、冷蔵車で配送								
	2	弁当の包装に対しての表示内容 (1) 製造：年. 月. 日. 時間 (2) 消費期限：年. 月. 日. 時間 (3) 保存方法 (4) 「なるべく早くお召し上がり下さい。」								
	3	検食用は別途用意する。 (1) 医務室：1 個 (2) 糧食班：2 個（事務室まで）								
	4	納品前に栄養成分表及びアレルギー食品表示及び製造工程表 を検食用弁当に添えて事務室の栄養士に直接、手渡し提出すること。								
	5	調理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」 に基づく衛生管理を行った施設において行うこと。								
	6	納品する弁当に使用する油 開封直後の酸化されていないものを必ず使用すること。								
	7	弁当の中身は全て冷却機材により完全に冷却し、詰めること。								
	8	その他、納品時間等必要とする事項はその都度示す。								

仕様書番号 2

作成年月日 R 5. 1 1. 2 7

仕 様 書

作成部課隊 大宮駐屯地業務隊

作成責任者 大宮駐屯地業務隊
1等陸尉 井上 薫

品名		定食弁当B（から揚げ弁当）	
材 料	1	主 食 白飯 180g以上 (令和5年度産国内生産米100%使用)	
	2	主菜及び副菜	
		食 材	重量又は数量
		鶏から揚げ（5個以上）	170g以上
		その他	10g以上
	3	内容総量 360g以上	
	4	その他 彩りが良く、栄養バランスの良いもの	
そ の 他	1	容器、割り箸、調味料付き、ラップ等外装、冷蔵車で配送	
	2	弁当の包装に対しての表示内容 (1) 製造：年. 月. 日. 時間 (2) 消費期限：年. 月. 日. 時間 (3) 保存方法 (4) 「なるべく早くお召し上がり下さい。」	
	3	検食用は別途用意する。 (1) 医務室：1個 (2) 糧食班：2個（事務室まで）	
	4	納品前に栄養成分表及びアレルギー食品表示及び製造工程表 を検食用弁当に添えて事務室の栄養士に直接、手渡し提出すること。	
	5	調理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」 に基づく衛生管理を行った施設において行うこと。	
	6	納品する弁当に使用する油 開封直後の酸化されていないものを必ず使用すること。	
	7	弁当の中身は全て冷却機材により完全に冷却し、詰めること。	
	8	その他、納品時間等必要とする事項はその都度示す。	

仕様書番号 3

作成年月日 R 5 . 1 1 . 2 7

作成部課隊 大宮駐屯地業務隊

作成責任者 大宮駐屯地業務隊
1等陸尉 井上 薫

仕 様 書

品名	定食弁当C（のり弁当）										
材 料	1 主 食 おかかご飯（のり） 1 8 0 g + （ 1 枚 ） 以上 （令和5年度産国内生産米100%使用） 2 主菜及び副菜 <table border="1"> <thead> <tr> <th>食 材</th><th>重量又は数量</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>白身魚フライ（タルタルソース）</td><td>8 0 g 程度</td></tr> <tr> <td>コロッケ1個</td><td>3 0 g 程度</td></tr> <tr> <td>ちくわ天ぷら1本</td><td>4 0 g 程度</td></tr> <tr> <td>野菜の副菜</td><td>5 g 以上</td></tr> </tbody> </table> 3 内容総量 3 3 5 g 以上 4 その他 彩りが良く、栄養バランスの良いもの	食 材	重量又は数量	白身魚フライ（タルタルソース）	8 0 g 程度	コロッケ1個	3 0 g 程度	ちくわ天ぷら1本	4 0 g 程度	野菜の副菜	5 g 以上
食 材	重量又は数量										
白身魚フライ（タルタルソース）	8 0 g 程度										
コロッケ1個	3 0 g 程度										
ちくわ天ぷら1本	4 0 g 程度										
野菜の副菜	5 g 以上										
そ の 他	1 容器、割り箸、調味料付き、ラップ等外装、冷蔵車での配送 2 弁当の包装に対する表示内容 (1) 製造：年. 月. 日. 時間 (2) 消費期限：年. 月. 日. 時間 (3) 保存方法 (4) 「なるべく早くお召し上がり下さい。」 3 検食用は別途用意する。 (1) 医務室：1 個 (2) 糧食班：2 個（事務室まで） 4 納品前に栄養成分表及びアレルギー食品表示及び製造工程表 を検食用弁当に添えて事務室の栄養士に直接、手渡し提出すること。 5 調理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」 に基づく衛生管理を行った施設において行うこと。 6 納品する弁当に使用する油 開封直後の酸化されていないものを必ず使用すること。 7 弁当の中身は全て冷却機材により完全に冷却し、詰めること。 8 その他、納品時間等必要とする事項はその都度示す。										

仕様書番号 4

作成年月日 R 5. 1 1. 2 7

仕 様 書

作成部課隊 大宮駐屯地業務隊

作成責任者 大宮駐屯地業務隊
1等陸尉 井上 薫

品名	定食弁当D（和風弁当）									
材 料	1	主 食 鶏飯（とりめし） 180 g 以上 （令和5年度産国内生産米100%使用）								
	2	主菜及び副菜 <table><tr><th>食 材</th><th>重量又は数量</th></tr><tr><td>焼き魚 1 切</td><td>70 g 以上</td></tr><tr><td>揚げ物 1 個</td><td>30 g 以上</td></tr><tr><td>その他（2品以上）</td><td>60 g 以上</td></tr></table>	食 材	重量又は数量	焼き魚 1 切	70 g 以上	揚げ物 1 個	30 g 以上	その他（2品以上）	60 g 以上
	食 材	重量又は数量								
	焼き魚 1 切	70 g 以上								
	揚げ物 1 個	30 g 以上								
その他（2品以上）	60 g 以上									
3	内容総量 340 g 以上									
4	その他 彩りが良く、栄養バランスの良いもの									
そ の 他	1	容器、割り箸、調味料付き、ラップ等外装、冷蔵車での配送								
	2	弁当の包装に対しての表示内容 （1）製造：年. 月. 日. 時間 （2）消費期限：年. 月. 日. 時間 （3）保存方法 （4）「なるべく早くお召し上がり下さい。」								
	3	検食用は別途用意する。 （1）医務室：1 個 （2）糧食班：2 個（事務室まで）								
	4	納品前に栄養成分表及びアレルギー食品表示及び製造工程表 を検食用弁当に添えて事務室の栄養士に直接、手渡し提出すること。								
	5	調理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」 に基づく衛生管理を行った施設において行うこと。								
	6	納品する弁当に使用する油 開封直後の酸化されていないものを必ず使用すること。								
	7	弁当の中身は全て冷却機材により完全に冷却し、詰めること。								
	8	その他、納品時間等必要とする事項はその都度示す。								

仕様書番号 5

作成年月日 R 5. 1 1. 2 7

仕 様 書

作成部課隊 大宮駐屯地業務隊

作成責任者 大宮駐屯地業務隊
1等陸尉 井上 薫

品名	定食弁当E（中華弁当）										
材 料	1 主 食 白飯 230 g 以上 (令和5年度産国内生産米100%使用) 2 主菜及び副菜<table><tr><th>食 材</th><th>重量又は数量</th></tr><tr><td>唐揚げ（2個）・野菜煮物・甘酢あん</td><td>100 g 以上</td></tr><tr><td>その他（肉団子2個・春巻き等）</td><td>40 g 以上</td></tr><tr><td>春雨炒め／焼きそば</td><td>20 g 程度／30 g 程度</td></tr><tr><td>漬物</td><td>10 g 程度</td></tr></table> 3 内容総量 430 g 以上 4 その他 彩りが良く、栄養バランスの良いもの	食 材	重量又は数量	唐揚げ（2個）・野菜煮物・甘酢あん	100 g 以上	その他（肉団子2個・春巻き等）	40 g 以上	春雨炒め／焼きそば	20 g 程度／30 g 程度	漬物	10 g 程度
食 材	重量又は数量										
唐揚げ（2個）・野菜煮物・甘酢あん	100 g 以上										
その他（肉団子2個・春巻き等）	40 g 以上										
春雨炒め／焼きそば	20 g 程度／30 g 程度										
漬物	10 g 程度										
そ の 他	1 容器、割り箸、調味料付き、ラップ等外装、冷蔵車で配送 2 弁当の包装に対する表示内容 (1) 製造：年. 月. 日. 時間 (2) 消費期限：年. 月. 日. 時間 (3) 保存方法 (4) 「なるべく早くお召し上がり下さい。」 3 検食用は別途用意する。 (1) 医務室：1個 (2) 糧食班：2個（事務室まで） 4 納品前に栄養成分表及びアレルギー食品表示及び製造工程表 を検食用弁当に添えて事務室の栄養士に直接、手渡し提出すること。 5 調理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」 に基づく衛生管理を行った施設において行うこと。 6 納品する弁当に使用する油 開封直後の酸化されていないものを必ず使用すること。 7 弁当の中身は全て冷却機材により完全に冷却し、詰めること。 8 その他、納品時間等必要とする事項はその都度示す。										