

仕様書番号	2 3
作成年月日	5. 1 1. 2 7
作成部隊等	木更津駐屯地業務隊 糧 食 班

仕 様 書

1 総則

この仕様書は、木更津駐屯地において使用する『幕の内折詰（A）』について規定する。

2 内容総量 5 0 0 g 以上 (内訳)

品 名	数 量
御 飯	2 7 0 g 程度
ハンバーグ	9 0 g 程度
魚西京焼き	3 0 g 程度
野 菜 類	3 0 g 程度
その他付け合わせ	8 0 g 程度

＊ 主食にはごま塩、梅干付とする。

3 その他

- (1) 内容、容器は、全て衛生的に処理し、製造後4時間以内とする。
- (2) 箸（袋入り）、かけ紙付又は容易に蓋が開かない処置をしてあるものとする。
- (3) 消費期限、時刻を明記する。（例：1月15日 1300）
- (4) 納入予定時間 1月15日 10：30
- (5) 官側が発注した数量に加えて、保存検体用1個、検食用2個、審査用1個、計4個を納入時に提出するものとする。ただし、製造箇所が複数に分かれる場合には製造箇所ごとに保存検体用及び衛生検食用をそれぞれ1個、製造数の一番多い製造箇所から給食実施機関の長の検食用を1個、審査用1個を提出するものとする。
- (6) 1月15日昼食分とする。

仕様書番号	2 4
作成年月日	5 1 1 . 2 7
作成部隊等	木更津駐屯地業務隊 糧 食 班

仕 様 書

1 総則

この仕様書は、木更津駐屯地において使用する『幕の内折詰 (B)』について規定する。

2 内容総量 5 0 0 g 以上 (内訳)

品 名	数 量
御 飯	3 0 0 g 程度
とりそばろ弁当	そばろ 6 0 g 以上
甘鮭塩焼き	3 0 g 程度
メンチカツ	3 0 g 程度
その他付け合わせ	8 0 g 程度

＊ 主食は鶏そばろごはんとする（玉子と 2 色弁当でも可）

3 その他

- (7) 内容、容器は、全て衛生的に処理し、製造後 4 時間以内とする。
- (8) 箸（袋入り）、かけ紙付又は容易に蓋が開かない処置をしてあるものとする。
- (9) 消費期限、時刻を明記する。（例：1 月 2 6 日、1 3 0 0）
- (10) 納入予定時間 1 月 2 6 日 1 0 : 3 0
- (11) 官側が発注した数量に加えて、保存検体用 1 個、検食用 2 個、審査用 1 個、計 4 個を納入時に提出するものとする。ただし、製造箇所が複数に分かれる場合には製造箇所ごとに保存検体用及び衛生検食用をそれぞれ 1 個、製造数の一番多い製造箇所から給食実施機関の長の検食用を 1 個、審査用 1 個を提出するものとする。
- (6) 1 月 2 6 日昼食分とする。

仕様書番号	2 5
作成年月日	5 . 1 1 2 7
作成部隊等	木更津駐屯地業務隊 糧 食 班

仕 様 書

1 総則

この仕様書は、木更津駐屯地において使用する『幕の内折詰 (C)』について規定する。

2 内容総量 4 5 0 g 以上 (内訳)

品 名	数 量
ごはん (梅干し付き)	2 5 0 g 程度
豚青椒肉絲	8 0 g 程度
しゅうまい	1 5 g 程度
ぎょうざ	2 0 g 程度
春巻き	3 0 g 程度
その他付け合わせ	5 0 g 程度

*小袋しょうゆ付

3 その他

- (1 2) 内容、容器は、全て衛生的に処理し、製造後 4 時間以内とする。
- (1 3) 箸 (袋入り)、かけ紙付又は容易に蓋が開かない処置をしてあるものとする。
- (1 4) 消費期限、時刻を明記する。(例：1 月 2 6 日 1 9 0 0)
- (1 5) 納入予定時間 1 月 2 6 日 1 5 : 3 0
- (1 6) 官側が発注した数量に加えて、審査用 1 個、保存検体用 1 個、検食用 2 個を納入時に提出するものとする。ただし、製造箇所が複数に分かれる場合には製造箇所ごとに保存検体用及び衛生検食用をそれぞれ 1 個、製造数の一番多い製造箇所から給食実施機関の長の検食用を 1 個提出するものとする。
- (6) 1 月 2 6 日夕食分とする。