仕 様 書 番 号	8 4
作 成 年 月 日	令 和 5 年 1 2 月 5 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～I

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
15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	8 5
作 成 年 月 日	令 和 5 年 1 2 月 5 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 助六寿司弁当

2 規 格

いなり	2個以上
太巻き寿司・細巻き寿司	6切以上
その他	

その他

- (1) 主食、副食は同一容器詰めとする。
- (2) 内容総量300g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『助六寿司弁当』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	8 6
作 成 年 月 日	令 和 5 年 1 2 月 5 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 250g以上
	副 食	(1) おかず 100g以上
・唐揚げ
・春巻
・ナムル 等
	その他	(1) 主食、副食は同一容器詰めとする。
(2) 内容総量350g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	8 7
作 成 年 月 日	令 和 5 年 1 2 月 5 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350g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	8 8
作 成 年 月 日	令 和 5 年 1 2 月 5 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	正月幕の内弁当	
2	規 格 主 食	(1) 白飯	250g以上
	副 食	(1) 肉おかず	50g以上
		(2) 魚おかず	30g以上
		(3) 野菜	40g以上
		(4) その他	40g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410g以上	
		(3) 正月の食材使用	
		(4) 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『正月幕の内弁当』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	8 9
作 成 年 月 日	令 和 5 年 1 2 月 5 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。

仕 様 書 番 号	9 0
作 成 年 月 日	令 和 5 年 1 2 月 5 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①

2 規 格
主 食 手巻おにぎり 100g以上
・炭火牛焼肉

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 9 1
作 成 年 月 日 令 和 5 年 1 2 月 5 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 焼きおにぎり 100g以上
・静岡県産しょうゆたれ

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。

仕 様 書 番 号	9 2
作 成 年 月 日	令 和 5 年 1 2 月 5 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	サンドイッチ	
2	規 格	(1) 食パンスライス	70 g 以上
		(2) 具材	110 g 以上

総量 180 g 以上

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『サンドイッチ』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) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (4) 納入時に消費期限が4時間以上あること。
- (5) 保冷車又は同等の保冷をして納入すること。
- (6) 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	9 3
作 成 年 月 日	令 和 5 年 1 2 月 5 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	三角サンドイッチ	
2	規 格	(1) 食パンスライス 熟成食パン使用	70 g 以上
		(2) 具材	50 g 以上
		・照焼チキン	
		・たまごサラダ	

総量 120 g 以上

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『三角サンドイッチ』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) 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) 保冷車又は同等の保冷をして納入すること。
- (6) 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。