

(8) 問い合わせ・連絡先: 〒252-0378 神奈川県相模原市南区新戸2958番地 陸上自衛隊座間駐屯地第441会計隊契約班 046-253-7670 (内線2358) 担当 高橋

品 目 等 内 訳 書 (甲)
(令和6年2月分)

納 地: 座間

No	見 本	食品コード 規格番号	品 名	予 定 数 量 規 格	単 位	1/25(日)	1/30(火)	1/31(水)	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)
						15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)		
1		60104	恵方巻	75.00	PC					75.00												
			仕様書																			
2		60282	春雨中華サラダ	5.00	KG																	
		1070																	5.00			
3		32003c	玉こんにやく	52.00	BG																	
		205	250g以上										38.00						14.00			
4		32005b	結びこんにやく	35.00	BG										35.00							
		205	おでん用。1袋約10個入																			
5		32006	さつま芋	27.00	KG					1.00					13.00		2.00					
		202					5.00			3.00												
6		32017	馬鈴薯	110.00	KG				10.00	2.00	6.00		15.00		4.00	8.00	13.00				23.00	
		201				3.00				8.00			18.00									
7		32023	長芋	15.00	KG												2.00					
		204																				
8		33006	黒砂糖	1.00	KG																	
		1kg/リ	黒蜜作成用																			
9		34003	あんこ	2.00	KG													1.00				
		314	粒あん								2.00											
10		34013b	ミックスピーンズ	1.00	KG																	
		322	ガルバンゾー、レッドキドニービーンズ等使用			1.00																
11		34029	きなこ	2.00	KG												1.00					
		310																1.00				
12		34032d	木綿豆腐	7.00	EA																	
		301																				
13		34033c	絹ごし豆腐	20.00	EA																	
		303-A	賞味期限1週間以上				11.00			4.00							5.00					
14		34038b	絞り豆腐	500.00	EA																	
		302						71.00					125.00				32.00					28.00
15		34038d	焼き豆腐	8.00	EA						35.00		130.00							78.00		
		304	賞味期限3日以上あるもの														8.00					

納地：座間

(令和6年2月分)

[illegible]

[illegible]

納地：座間

No	見本 食品コード 規格番号	品名	予定数量 規格		単位	1/29(月) 15(木)	1/30(火) 16(金)	1/31(水) 17(土)	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)
76		苺ジャム	1.00		EA								1.00									
77		えのき茸	12.00		KG		1.00		2.00	5.00			4.00									
78		しめじ	18.00		KG		4.00	1.00	1.00	3.00					2.00		3.00					
79		生椎茸	2.00		KG																	
80		なめこ	6.00		KG					1.00									1.00			1.00
81		エリンギ*	3.00		KG		2.00													2.00		
82		昆布佃煮	5.00		EA			5.00									3.00					
83		味付けめかぶ	63.00		EA									63.00								
84		味付けもずく	63.00		EA									63.00								
85		あじフライー	14.00		KG																	
86		冷いわしの開き	13.00		KG		14.00		13.00													
87		小袋鰹節	49.00		BG																	
88		きす開き	5.00		KG	20.00				29.00												
89		なまざけ切身	35.00		KG														5.00			
90		塩鮭切身 (小)	18.00		KG													17.00				
		チリ産			KG		9.00										9.00					

品 目 等 内 訳 書 (甲)
(令和6年2月分)

納 地：座間

No	食品コード 見本 規格番号	品 名	予 定 数 量 規 格	単 位	1/29(月)	1/30(火)	1/31(水)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)
					15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	
91	40158b	さばフィレー	8.00	KG					4.00						4.00					
92	708	無塩。バラ凍結品。1切単位で納入できること 一枚120g程度のもの																		
	40173	さんま	14.00	KG																
	712																			
93	40205	冷たらフィレー	22.00	KG									18.00			14.00				
	722	100g程度。骨無しフィレー				4.00														
94	40241a	ぶり切身	4.00	KG					4.00											
	730	フィレー。厚さ1.5〜2cm位。よく脂ののったもの																		
95	40248	ほっけ開き	14.00	KG																
		180g程度。内臓を除き開いたもの							14.00											
96	40272	メルル―サ切身	22.00	KG												4.00				14.00
	710-A										4.00									
97	40329	冷尾付伸ばし海老	100.00	EA																
	757-C	8-12サイズ															100.00			
98	40345	つば抜きいか	4.00	KG															4.00	
	754	輪切り不可。1kg単位で納入できること																		
99	40358	いか塩辛	2.00	KG																
	1136	着色過剰でないもの					2.00													
100	40370b	味付けくらげ	5.00	KG															2.00	
	779											3.00								
101	40385	はんぺん	1.00	KG												1.00				
	1515																			
102	40386e	ごぼう巻	8.00	KG									8.00							
	1509																			
103	40388	冷さかなのナゲット	10.00	KG																
	1063	テーズブルマーク製品同等品			10.00															
104	41074	牛ばら (薄切り)	19.00	KG							13.00									
	602	脂肪含有が60%以下であること			2.00															
105	41075	牛もも (薄切り)	13.00	KG												4.00				
	603				6.00						3.00					4.00				

品 目 等 内 訳 書 (甲)
(令和6年2月分)

納 地：座間

No	食品コード 見本 規格番号	品 名	予 定 数 量 規 格	1/29(日) 15(木)	1/30(火) 16(金)	1/31(水) 17(土)	2(金) 19(月)	3(土) 20(火)	4(日) 21(水)	5(月) 22(木)	6(火) 23(金)	7(水) 24(土)	8(木) 25(日)	9(金) 26(月)	10(土) 27(火)	11(日) 28(水)	12(月) 29(木)	13(火) 30(金)	14(水) 31(土)
106	41075b 603	牛もも(角切り)	15.00																15.00
107	41089 613	牛ひき肉	18.50																
108	41145b 607	焼豚用糸巻き肩ロース	9.00				3.50						9.00						15.00
109	41153 610	豚ばら(薄切り)	41.00			5.00				1.00					2.00				7.00
110	41153f 150gカット	豚ばら(切り身)	3.00							17.00						4.00			
111	41154d 611	豚もも(薄切り)	57.00	3.00		2.00						18.00			6.00				
112	41154e 611	豚もも(角切り)	22.00		8.00		22.00			5.00									
113	41163 612	豚ひき肉	20.00		2.00		3.00			5.00	4.00				2.00				
114	41166 616	豚レバー(スライス)	3.00				4.00								3.00				
115	41176 635	ロースハム(厚切り)	13.00			5.00													
116	41176b 635	ロースハム(薄切り)	5.00	8.00			1.00				2.00								
117	41183 637	角切りベーコン	6.00			2.00	2.00								2.00				
118	41183b 637	ベーコン	6.00																
119	41186 634	あらびきウィンナーソーセージ	20.00	1.00						1.00				0.50	1.00	0.50			
120	41186c 642	ミニウィンナー	5.00	8.00						7.00		5.00							
		ボーケピッツ同等の1個が小目の物														5.00			

(令和6年2月分)

納 地：座間		食品コード	品 名	予 定 数 量	規 格	単 位	1/29(月)	1/30(火)	1/31(水)	1(木)	2(金)	3(土)	4(日)	5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)	11(日)	12(月)	13(火)	14(水)
N0	見 本	類格番号					15(木)	16(金)	17(土)	18(日)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)	25(日)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)		
121		41198	粉ゼラチン	2.00		BG					2.00												
		200g(パヅリ)	料理用。ふやかさないタイプ。(株)ゼラチンA-U ルブファ」同等品																				
122		41218b	鶏手羽元	11.00		KG										11.00							
		623																					
123		41220	鶏むね肉 (そぎ切り)	14.00		KG																	
		624-A	30g程度。厚さ1cm程度で、形が均一なこと。50切毎個包装して納入											14.00									
124		41221	鶏もも (切り身)	53.00		KG			22.00		6.00												
		620	10切毎個包装して納入														20.00						
125		41221b	鶏もも (ぶつ切り)	40.00		KG													4.00				
		620	50切毎個包装して納入								13.00									23.00			
126		41221c	鶏もも (こま切れ)	1.00		KG																	
		620	グラタン用											1.00									
127		41221d	鶏もも (薄切り)	17.00		KG					3.00								12.00				
		620	3~5cm程度にカットしたもの									2.00											
128		41230	鶏ひき肉	4.00		KG					4.00												
		626																					
129		42004	鶏卵	157.00		KG			1.00	12.00	27.00				9.00	6.00	10.00	9.00	22.00			8.00	4.00
		401	100g単位で発注可能なもの。ケース単位は不可				5.00				10.00	17.00	3.00	2.00					6.00	6.00			
130		42019c	冷うずら卵フライ	260.00		EA					260.00												
		25g7个	ウズラ卵を串に刺しフライにしたもの																				
131		43019	ホイップ済み生クリーム	5.00		EA																	
		506									5.00												
132		45008c	冷白玉だんご	4.00		KG									4.00								
		1028	日東ベスト製品同等品																				
133		45023b	冷中華ごま団子	220.00		EA																	
		30g7个						220.00															
134		45091c	液体ムースの素(1kg入)	3.00		BG																	
		1713	牛乳と同割で混ぜ合わせるもの											3.00									
135		60026	粉末ティラミスミックス	7.00		BG																	7.00
		500g4个	牛乳を加えて作成するもの。日本食研製品同等品																				

[illegible]

[illegible]

令和5年度2月分恵方巻の仕様書

恵方巻	仕様書番号ー 36	
	作成年月日	令和5年12月20日
	作成者	座間駐屯地業務隊補給科 糧食班長 大森 敦志

1 規格

区 分	内 容
内容総量	1本250g以上であること
形状について	丸形の太巻き寿司
	長さが9cm程度、太巻きの幅が7cm程度
ご飯について	100g以上
	酢飯を海苔で巻いているもの
具について	100g以上
	厚焼き玉子・きゅうり・かにかま・でんぶ・ツナマヨ・椎茸煮等
	濃い味、薄味に偏りが無いこと

2 一般仕様

- (1) 衛生的なばんじゅうに入れ、納入すること。
- (2) 内容1個あたりのグラム数は、料理出来上がり重量とすること。
- (3) 消費期限の年月日及び時刻を明記すること。
- (4) 内容重量に関しては、前後5%の差異は認める。
- (5) 納入時には、検食用・保存食用として3個別に納入すること。
- (6) 納入時間は、当日1015～1045の間に、糧食班検収所へ納入すること。
事前に入門パス申請（人員及び車両等）を行う。
- (7) 衛生面の観点から官側が必要と判断した場合、官側が行う現地調査を受けるものとする。

仕 様 書				
品名	パンセット		作成年月日 2023年12月20日	
			仕様書番号 第 37 号	
			作成部隊 座間駐屯地業務隊補給科糧食班	
適用範囲	本仕様書は、座間駐屯地業務隊補給科糧食班で調達する 令和5年度2月分パンについて適用する。			
内容	品 名			
	A	① ランチパック（ハム）同等品 ② クロワッサンシュガー 3 個入同等品	H	① ピザパン同等品 ② アップルパイ同等品
	B	① まるごとソーセージ同等品 ② 厚きりフレンチ同等品		
	C	① ハム&チーズトースト同等品 ② スイートブール同等品		
	D	① ハンバーガー同等品 ② 北海道蒸しチーズ同等品		
	E	① まるごとソーセージ同等品 ② コッペパン（ピーナッツクリーム）同等品		
	F	① チーズハンバーガー同等品 ② チョコパン同等品		
	G	① まるごとソーセージ同等品 ② コッペパン（マーガリン）同等品		
	一般仕様	(1) 各種パンセットは、①と②の2種類のパンを合わせたものとする。 (2) 内容品は、全て前日、または当日調理したもので、消費期限を明記する。 賞味期限は、納入日を含め2日以上あること (3) 納入時の検査用（保存食・検食用）で、発注数とは別に3セット（計6個）納入すること (4) 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、部隊と調整の上、決定するものとする。		

令和5年度2月分弁当の仕様書

ハンバーグ弁当	仕様書番号ー 38	
	作成年月日	令和5年12月20日
	作成者	座間駐屯地業務隊補給科 糧食班長 大森 敦志

1 規格

区 分	内 容
内容総量	490g以上であること
ご飯について	230g程度であること
盛り付けについて	彩りよく食欲をそそる盛り付け方であること
おかずについて	ハンバーグ 120g以上（1個）
	その他に、総菜2品 （その内の1品は、野菜料理にすること）
	濃い味、薄味に偏りがいないこと

2 一般仕様

- (1) 割り箸、お手拭き付きとする。
- (2) 内容1個あたりのグラム数は、料理出来上がり重量とすること。
- (3) 消費期限の年月日及び時刻を明記すること。
- (4) 内容重量に関しては、前後5%の差異は認める。
- (5) 同一ポリエチレン袋に5個ずつ梱包して納入すること。
- (6) 納入時には、検食用・保存食用として3個別に納入すること。
- (7) 清潔な使い捨て容器を使用すること。
- (8) 見本提出に関しては、嗜好調査用として1個納入すること。
見本提出の年月日時は、令和6年1月15日（月）1600までを基本とするも、変更ある場合は、官側と調整すること。
- (9) 納入時間は、当日1030～1100の間に、糧食班検収所へ納入すること。
事前に入門パス申請（人員及び車両等）を行う。
- (10) 衛生面の観点から官側が必要と判断した場合、官側が行う現地調査を受けるものとする。

令和5年度2月分弁当の仕様書

鶏唐揚げ弁当	仕様書番号ー 39	
	作成年月日	令和5年12月20日
	作成者	座間駐屯地業務隊補給科 糧食班長 大森 敦志

1 規格

区 分	内 容
内容総量	490g以上であること
ご飯について	230g程度であること
盛り付けについて	彩りよく食欲をそそる盛り付け方であること
おかずについて	唐揚げ 130g以上
	その他に、総菜2品 (その内の1品は、野菜料理にすること)
	濃い味、薄味に偏りがいないこと

2 一般仕様

- (1) 割り箸、お手拭き付きとする。
- (2) 内容1個あたりのグラム数は、料理出来上がり重量とすること。
- (3) 消費期限の年月日及び時刻を明記すること。
- (4) 内容重量に関しては、前後5%の差異は認める。
- (5) 同一ポリエチレン袋に5個ずつ梱包して納入すること。
- (6) 納入時には、検食用・保存食用として3個別に納入すること。
- (7) 清潔な使い捨て容器を使用すること。
- (8) 見本提出に関しては、嗜好調査用として1個納入すること。
見本提出の年月日時は、令和6年1月15日(月)1600までを基本とするも、変更ある場合は、官側と調整すること。
- (9) 納入時間は、当日1030～1100の間に、糧食班検収所へ納入すること。
事前に入門パス申請(人員及び車両等)を行う。
- (10) 衛生面の観点から官側が必要と判断した場合、官側が行う現地調査を受けるものとする。