

仕様書番号
作成年月日
作成部隊
作成者

9
令和6年4月2日
駒門駐屯地糧食班
高木徹

仕 様 書

1 品 名

幕の内弁当A

2 規 格

(1) 主 食

米 飯 250g以上

(2) 副 食

ア ハンバーグ 60g以上

イ ハンバーグソース 20g以上

ウ スパゲティ 20g以上

エ 魚おかず 50g以上

オ 野菜おかず（煮物や炒め物等） 25g以上

カ 野菜おかず（ブロッコリー等） 15g以上

キ タルタルソース 5g以上

ク 漬 物 適 宜

(3) その他

ア 主食、副食は同一容器詰めとする。

イ 総量450g以上

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は駒門駐屯地における『幕の内弁当A』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なものとし、ラップフィルムで包むなど衛生面に留意する。
- (3) 袋入り割り箸付きとする。
- (4) 内容品は全て前日または当日製造したもので、製造業者名・製造年月日・消費期限を明記する。
- (5) 味付け、栄養価等は10～20歳代の男性隊員に合致することに留意する(700kcal以上)。
- (6) 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官側で調整し決めるものとする。

仕様書番号
作成年月日
作成部隊
作成者

10
令和6年4月2日
駒門駐屯地糧食班
高木徹

仕 様 書

1 品 名

幕の内弁当B

2 規 格

(1) 主 食

米 飯 250g以上

(2) 副 食

ア 豚の生姜焼き（玉葱入り） 60g以上

イ 肉おかず（から揚げ等） 20g以上

ウ 焼 売 15g以上

エ 野菜おかず（キャベツ等） 40g以上

オ 漬 物 適 宜

(3) その他

ア 主食、副食は同一容器詰めとする。

イ 総量450g以上

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は駒門駐屯地における『幕の内弁当B』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なものとし、ラップフィルムで包むなど衛生面に留意する。
- (3) 袋入り割り箸付きとする。
- (4) 内容品は全て前日または当日製造したもので、製造業者名・製造年月日・消費期限を明記する。
- (5) 味付け、栄養価等は10～20歳代の男性隊員に合致することに留意する(700kcal以上)。
- (6) 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官側で調整し決めるものとする。

仕様書番号
作成年月日
作成部隊
作成者

11
令和6年4月2日
駒門駐屯地糧食班
高木徹

仕 様 書

1 品 名

おにぎりセットA

2 規 格

(1) 主 食

ア 手巻おにぎり 鮭 100g以上

イ 手巻おにぎり おかか 100g以上

(2) その他

それぞれ個別包装とする。

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は駒門駐屯地における『おにぎりセットA』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なものとし、ラップフィルムで包むなど衛生面に留意する。
- (3) 内容品は全て前日または当日製造したもので、製造業者名・製造年月日・消費期限を明記する。
- (4) 味付け、栄養価等は10～20歳代の男性隊員に合致することに留意する。
- (5) 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官側で調整し決めるものとする。

仕様書番号
作成年月日
作成部隊
作成者

12
令和6年4月2日
駒門駐屯地糧食班
高木徹

仕 様 書

1 品 名

おにぎりセットB

2 規 格

(1) 主 食

ア 手巻おにぎり ツナマヨ 100g以上

イ 手巻きおにぎり たらこ 100g以上

(2) その他

それぞれ個別包装とする。

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は駒門駐屯地における『おにぎりセットB』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なものとし、ラップフィルムで包むなど衛生面に留意する。
- (3) 内容品は全て前日または当日製造したもので、製造業者名・製造年月日・消費期限を明記する。
- (4) 味付け、栄養価等は10～20歳代の男性隊員に合致することに留意する。
- (5) 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官側で調整し決めるものとする。