仕様書番号	１５
作成年月日	６．　７．　１
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　　５００ｇ以上

（内訳）

品　　名	数　　量
御　　飯	２７０ｇ程度
ハンバーグ	９０ｇ程度
魚西京焼き	３０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	８０ｇ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：８月１０日　１３００）

（４）　納入予定時間　８月１０日・１４日・１８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）　８月１０日・１４日・１８日昼食分とする。

（７）　見本選定時に食味を含む。

仕様書番号	１６
作成年月日	６．　７．１
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　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　　名	数　　量
若布ごはん	２５０ｇ程度
イカ・芋天	６０ｇ程度
グリルチキン	３０ｇ程度
その他付け合わせ	１００ｇ程度

＊　しょうゆ・ソース付

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：８月１０日　１９００）

（４）　納入予定時間　８月１０日・１４日・１８日１５：３０

（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）　８月１０日・１４日・１８日分夕食分とする。

（７）　見本選定時に食味を含む。

仕様書番号	１７
作成年月日	６．７．１
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　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　名	数　量
ご　飯	２６０ｇ程度
から揚げ	１００ｇ程度
漬け物	２０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	６０ｇ程度

＊　主食には梅干し・ごま塩を乗せる。

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：８月１１日　１３３０）

（４）　納入予定時間　８月１１日・１５日・３０日１０３０

（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）　８月１１日・１５日・３０日昼食分とする。

（７）　見本選定時に食味を含む。

仕様書番号	１８
作成年月日	６．７．１
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Ｄ』について規定する。

２　内容総量　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　　名	数　　量
ご飯	２５０ｇ程度
チキンかつ	８０ｇ程度
漬け物	２０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	６０ｇ程度

＊　梅干し・小袋ソースを付ける。

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：８月１１日　１７００）

（４）　納入予定時間　８月１１日・１５日・３０日１５３０

（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）　８月１１日・１５日・３０日夕食分とする。

（７）　見本選定時に食味を含む。

仕様書番号	１９
作成年月日	６．　７．１
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Ｅ』について規定する。

２　内容総量　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　　名	数　　量
ちらし寿司	２５０ｇ程度
コロッケ	６０ｇ程度
ハンバーグ	６０ｇ程度
その他付け合わせ	１００ｇ程度

＊　しょうゆ・ソース付

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：８月１２日　１３００）

（４）　納入予定時間　８月１２日・１６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）　８月１２日・１６日昼食分とする。

（７）　見本選定時に食味を含む。

仕様書番号	２０
作成年月日	６．　７　　１
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Ｆ』について規定する。

２　内容総量　　４００ｇ以上

（内訳）

品　　名	数　　量
ツナマヨネーズのりごはん	２５０ｇ程度
魚フライ	６０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	８０ｇ程度

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：８月１２日　１３００）

（４）　納入予定時間　８月１２日・１６日　１５：３０

（５）　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）　８月１２日・１６日夕食分とする。

（７）　見本提出時食味を含む

仕様書番号	２１
作成年月日	６　７．　１
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Ｇ』について規定する。

２　内容総量　　５００ｇ以上

（内訳）

品　名	数　量
御　飯	３００ｇ程度
とりそぼろ弁当	そぼろ６０ｇ以上
甘鮭塩焼き	３０ｇ程度
メンチカツ	３０ｇ程度
その他付け合わせ	８０ｇ程度

＊　主食は鶏そぼろごはんとする（玉子と２色弁当でも可）

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：８月１３日、１３００）

（４）　納入予定時間　８月１３日・１７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）　８月１３日・１７日昼食分とする。

（７）　見本選定時に食味を含む。

仕様書番号	２３
作成年月日	６．７．１
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Ｈ』について規定する。

２　内容総量　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　名	数　量
焼肉丼ご飯	２６０ｇ程度
焼肉丼豚肉（ロース）	８０ｇ程度
漬け物	２０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	６０ｇ程度

＊　主食にはバーベキュー弁当とする。

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：８月１３日　１９００）

（４）　納入予定時間　８月１３日・１７日１５３０

（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）　見本選定には食味を含む。

（７）　８月１３日・１７日夕食分とする。