仕　様　書 （５月 分）	作成年月日	7.4.7
	仕様書番号	14
	部隊名	立川駐屯地業務隊
	作成	今井　一也

品　名	精米
規　格	１　令和６年産、こしひかり、あきたこまち、、ひとめぼれ、
	ふさおとめのいずれか、１等米１００％、ブレンド不可。
	その他規格書のとおり。
	２　納入時、下記のものを納品書に添付するものとし、添付しない場合
	は、受領検査不合格とする。
	（１）とう精作業台帳（写し可）　１部
	（２）玄米仕入れ伝票（写し可）　１部
	（３）品質検査書（様式：Ａ４縦、必須項目官側指定）　１部
	（４）とう精前の玄米袋　１袋
	（５）　納入米の一部１００ｇ程度（ビニール袋詰）　１袋
	３「(財)日本穀物検定協会」の米の情報提供システムの対象となる「米
	販売業者及び精米工場審査基準」による登録証を保有、または「(社)
	日本精米工業会」の認定登録証を保有する業者によって精米された米
	であること。また、石抜機、品質判定機、食味分析機、精米ガラス識
	別機、金属検出機、色彩選別機、白米精選機を設置した工場で精米さ
	れた米であること。
	４　納品時の袋の縫い口は上下２重袋縫いとし、１０段以上の積み重ね
	に耐え得るものとする。
	５　納入される精米１袋づつＪＡＳ法（農林物資の規格化及び品質の
	適正化に関する法律）に基づく「名称」「原料精米（産地、品質、

規　　格	産年、及び使用割合）」「内容量」「精米年月日」「販売者（氏名又は、名称、住所及び電話番号）」を記入すること。
	６　受領検査
	（１）精米の受領時は抽出して開封し、中身を確認するものとする。
	（２）開封による精米の虫等の混入、又は、粉状質粒、着色米、被害粒が規定量以上であった場合は、受領検査不合格とする。
	（３）納品日は官側が指定する日とする。
備　考	＊　品質検査書必須項目
	以下の各欄の項目を記載したもので、会社名、連絡先を明記
	（単位％）

品目	水分	粉状質粒	被害粒	着色粒	砕粒	異種穀粒及び異物	判　定 適　否	備考
品位基準	16.0	15.0	2.0	0.2	8.0	0.1	適	日本農林規格参照

備　考	＊　本仕様書記載内容について疑義がある場合は、係官と協議し指示に従うものとする。

仕　様　書 （５　月　分　）	作成年月日	7.4.7
	仕様書番号	15
	部隊名	立川駐屯地業務隊
	作成	今井　一也

品　名	幕ノ内弁当　A　内容量（450g程度）			
規　格	御飯	２００ｇ程度		
	焼き鮭他 バランスの良い総菜			
	＊800～900kcal、カロリー明記			
	＊ボリューム、見栄え考慮する事			
	＊仕様書添付			

備　考	容器等	折り詰、割箸
	表示	「製造年月日、時刻」
		「～時までにお召し上がりください」
	その他	製造後４時間以内のもの

仕　様　書 （　５　月　分　）	作成年月日	7.4.7
	仕様書番号	16
	部隊名	立川駐屯地業務隊
	作成	今井　一也

品　名	幕ノ内弁当　B　　内容量（450g程度）			
規　格	御飯	２００ｇ程度		
	から揚げ他 バランスの良い総菜			
	＊800～900kcal、カロリー明記			
	＊ボリューム、見栄え考慮する事			
	＊仕様書添付			

備　考	容器等	折り詰、割箸
	表示	「製造年月日、時刻」
		「～時までにお召し上がりください」
	その他	製造後４時間以内のもの

仕　様　書 （　５　月　分　）	作成年月日	7.4.7
	仕様書番号	17
	部隊名	立川駐屯地業務隊
	作成	今井　一也

品　名	幕ノ内弁当　B　　内容量（450g程度）			
規　格	御飯	２００ｇ程度		
	トンカツ他 バランスの良い総菜			
	＊800～900kcal、カロリー明記			
	＊ボリューム、見栄え考慮する事			
	＊仕様書添付			

備　考	容器等	折り詰、割箸
	表示	「製造年月日、時刻」
		「～時までにお召し上がりください」
	その他	製造後４時間以内のもの