

			仕様書番号	44							
仕 様 書											
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊								
ハンバーグ弁当	個	令和7年4月10日	朝霞駐屯地業務隊糧食班								
1 内容基準総量	512 g										
2 内 訳	品 名		個 数	重量 (g)							
				(1 個あたり)	(合計)						
	白	飯	1	220	220						
	黒	麻	1	1	1						
	赤	梅	1	2	2						
	ハ	ン	バ	ー	グ	1	120	120			
	ハンバーグソース (和風)		1	20	20						
	し	め	じ	焼	1	10	10				
	イ	ン	ゲ	ン	ソ	テ	ー	1	3	3	
	白	ス	パ	ゲ	ッ	テ	ィ	ー	1	20	20
	玉	葱	ソ	テ	ー	1	10	10			
	オ	ム	レ	ッ	1	15	15				
	酢鶏 (鶏肉・ピーマン・赤パプリカ)		1	43	43						
	馬	蹄	南	瓜	焼	1	15	15			
	ひじきの炒め煮 (枝豆入)		1	23	23						
漬	物	1	10	10							
3 納 地	7 日 すみだトリフォニーホール 楽屋口 (東京都墨田区錦糸1丁目2-3) 1 4 日 和光市民文化センター 楽屋口 (和光市広沢1-5)										
4 納 入 時 間	7 日 1 0 : 0 0 1 4 日 1 1 : 0 0										
5 備 考	1 容器は硬質プラスチック (中仕切) とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容 1 個あたりの g 数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後 4 時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体は納地において 3 個提出する。										

			仕様書番号	45	
仕 様 書					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
鮭塩焼弁当	個	令和7年4月10日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	498 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)	
	白	飯	1	220	220
		黒 胡 麻	1	1	1
		赤 小 梅	1	2	2
	鶏	唐 揚	1	35	35
	厚	焼 玉	1	25	25
	つ	く	1	25	25
	人	参	1	20	20
	椎	茸	1	15	15
	乱	切 筍	1	20	20
	高	野 豆 腐	1	20	20
	白	身 フ ラ	1	40	40
	銀	鮭 塩	1	60	60
さ	く ら	1	10	10	
パ	ッ ク ソ ー	1	5	5	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個づつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		46	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
おにぎりおかず セット		個	令和7年4月10日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		260 g				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g)	
					(1個あたり)	(合計)
		鮭	おにぎり	1	60	60
		昆布	おにぎり	1	60	60
		ツナ	おにぎり	1	60	60
		鶏肉	から揚げ	1	25	25
		玉子	焼	1/2	20	10
		ウインナー	一	1	15	15
		カレー	ケ	1	30	30
3 納 地		朝霞駐屯地(大井通信所)				
4 納品完了時間		0 5 : 0 0				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		47	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
茶飯弁当		個	令和7年4月10日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		460 g				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g)	
					(1個あたり)	(合計)
		茶	飯	1	250	250
		人参、蓮根、グリーンピース をトッピング				
		里芋	煮	1	25	25
		人参	煮	1	15	15
		こんにゃく	煮	1	15	15
		切干大根・人参	炒め	1	10	10
		厚焼玉	子焼	1	20	20
		クリーム	コロッケ	1	30	30
		マカロニ	サラダ	1	20	20
		鰻	頭	1	15	15
		味付け肉	団子	1	20	20
		鶏肉	から揚げ	1	25	25
		香の	物	1	15	10
		パッ	クソー	ス	5	5
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間		15:30				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラ・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		48	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
幕の内弁当A		個	令和7年4月10日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		528 g				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g)	
					(1個あたり)	(合計)
		白 飯		1	250	250
		黒 胡 麻		1	1	1
		赤 小 梅		1	2	2
		鶏 肉 か ら 揚 (生 姜 醬 油 味)		2	30	60
		味 付 け 肉 団 子		2	15	30
		銀 鮭 塩 焼		1	30	30
		薄 切 り 豚 肉 甘 辛 炒 め		1	35	35
		厚 焼 卵		1	20	20
		ひ じ き 炒 煮		1	15	15
		含 煮 (三 種)		1	40	40
		ポ テ ト サ ラ ダ		1	20	20
		佃 煮 、 香 の 物		1	20	20
		パ ッ ク 醬 油		1	5	5
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間		10:00				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラ・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号	49	
仕 様 書					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
二色そばろ弁当	個	令和7年4月10日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	468 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1 個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
	卵	そ ぼ ろ	1	25	25
	肉	そ ぼ ろ	1	30	30
	コ	ロ ッ ケ 1/2	1	30	30
	竹	輪 磯 辺 揚 1/2	1	15	15
	ハ	ン バ ー グ 1/2	1	30	30
	ハ	ム フ ラ イ 1/2	1	30	30
	そ	の 他 副 菜 3 種	1	40	40
	香	の 物	1	8	8
	ソ	ー ス 小 瓶 (小 袋)	1	5	5
醬	油 小 瓶 (小 袋)	1	5	5	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	1 0 : 0 0				
5 備 考	1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		50			
仕 様 書								
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊			
牛カルビ丼弁当		個	令和7年4月10日		朝霞駐屯地業務隊糧食班			
1 内容基準総量		507.2 g						
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g)			
					(1個あたり)	(合計)		
		白		飯	1	350	350	
		牛	カ	ル	ビ	肉	1	100
		玉		ね		ぎ	1	27
		カ	ル	ビ	だ	れ	1	30
		白	炒	り	胡	麻	1	0.2
3 納 地		朝霞駐屯地						
4 納品完了時間		1 5 : 3 0						
5 備 考		1 容器は、ご飯と具材を別(セパレート式)とし電子レンジ対応可とする。蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 スプーン、割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 3 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 5 納品は、製造後4時間以内とする。 6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 8 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 9 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 10 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。						