

令和 7 年 7 月 2 9 日
作成者 松本駐屯地業務隊
3 等陸尉 齊藤 駿

令和 7 年 9 月 おにぎり仕様書

	品 名	重 量
おにぎり 2 ケ (1)	おにぎり たらこ	1 0 0 g 程度
	おにぎり おかか	1 0 0 g 程度
おにぎり 2 ケ (2)	おにぎり 鶏の炊き込み	1 0 0 g 程度
	おにぎり 昆布	1 0 0 g 程度
おにぎり 2 ケ (3)	おにぎり ツナ	1 0 0 g 程度
	おにぎり 明太子	1 0 0 g 程度
おにぎり 2 ケ (4)	おにぎり 鮭	1 0 0 g 程度
	おにぎり 梅	1 0 0 g 程度

※ 包装、その他

- 1 当日製造品
- 2 清潔な包装
- 3 表示
 - (1) 期限表示
 - (2) 「なるべく早くお召し上がりください」

令和 7 年 7 月 2 9 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3等陸尉 齊藤 駿

令和7年9月 パンセット仕様書

	種 類	重量
パンセット1	ホットドッグ マロンクリームパン	9 0 g 以上 1 1 0 g 以上
パンセット2	たまごトースト 小倉ホイップパン	9 5 g 以上 1 2 5 g 以上
パンセット3	ハムマヨネーズパン クリームパン	9 0 g 以上 9 5 g 以上
パンセット4	揚げカレーパン イチゴジャムパン	1 0 0 g 以上 8 5 g 以上
パンセット5	ソーセージパン メロンパン	8 5 g 以上 9 5 g 以上

※ 包装、その他

1 同等品可

2 期限表示

令和 7 年 7 月 2 9 日

作成者 松本駐屯地業務隊

3 等陸尉 齊藤 駿

令和 7 年 9 月 ロングライフパン仕様書

	品 名	重量
ロングライフパン 1	デニッシュパン（ミルク）	7 5 g 以上
ロングライフパン 2	おぐらあんパン（包あん）	9 0 g 以上
ロングライフパン 3	クロワッサン（チョコ）	4 0 g 以上
ロングライフパン 4	いちごジャムパン（包あん）	9 0 g 以上

※ 包装、その他

1 納品時期限表示 3 5 日以上

2 国内製造品

調達要求番号：5GGU1D60023

陸上自衛隊仕様書		
弁 当	作 成	令和 7 年 7 月 2 9 日
	変 更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	松 本 駐 屯 地 業 務 隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、陸上自衛隊松本駐屯地（以下「官側」という）において調達する弁当について規定する。

1.2 用語及び定義

この仕様書で用いる用語及び定義は、国の定める法律，法令，通達などによる。

2 弁当に関する要求

2.1 弁当の内容及び数量

別紙による。

2.2 納入日

別紙による。

2.3 納入場所

松本駐屯地糧食班

3 品質保証

監督及び検査は、契約担当官等が定める監督及び検査実施要領による。

4 弁当納入条件

4.1 容器

- a) 清潔なもので、ゴミとして廃棄可能な容器かつリサイクル容器を使用
- b) 中身が確認できるような透明なふたを使用する（直射日光による品質劣化が顕著な場合はこの限りではない）
- c) 内容物の状況，配置に応じてバランやカップなどを用いて仕切りを行う
- d) 食品表示法に定める表示事項を記載したラベルを貼り付け

4.2 付属物

付属物については弁当ごとに添付すること。

- a) 喫食用の使い捨て可能な箸（袋入り）
- b) 弁当の内容物に合わせた醤油，ソースなどの小袋の調味料
- c) 付属物の細部は別紙による。

5 要求事項

契約の相手方に対する要求事項は、次による。

- a) 官側の指定する時間に納入できること。
- b) 食品衛生監視のため、官側が発注した数量に加えて、保存検体用 1 個及び検食用 2 個、計 3 個の弁当を納入時に提出すること。
- c) 輸送にあたっては、弁当の品質維持のため必要に応じ保冷車等を使用すること。
- d) 製造者は、食品衛生管理者を配置し、衛生管理体制を構築していること。

2

6 その他の指示

6.1 提出書類

納入する弁当の品目表及び成分分析表

6.2 安全管理

- a) 食中毒等の予防に万全を期すとともに、消費期限を明示し、納入後最大 5 時間の期限を確保できるように納品当日に製造を行う。
- b) その他の安全管理について特に必要な場合は、官側担当者と協議する。

6.3 保全

契約の相手方は、委託業務により知り得た知識、情報等について、ほかに漏えい又は転用してはならない。

6.4 仕様書に関する疑義

この仕様書に関する疑義は、契約担当官を通じて実施する。

弁当の内容

品名	規格等	
弁当 1	内容総量 430 g 以上 容器、箸除く 総エネルギー量 800 kcal 以上	
納入数量（予定）	225 個	
喫食日時（予定）	令和 7 年 9 月 18 日（木）夕食 納入時 5 時間以上の消費期限を確保	
内容物	規格等	重量
白飯	国内米とし、本年または昨年製造米とする。	280 g 以上
ふりかけ等	なし	
鮭塩焼		50 g 以上
副菜 3 種以上	野菜を使った料理を 1 種以上入れる。 同じような副菜にならないよう工夫する。 汁気の少ないものにする。	90 g 以上
漬物または佃煮	※ザーサイは漬物とする。	10 g 以上
付け合わせ等	必要に応じて付け合わせをつける。	適宜適量
その他	重量は、調理後・納品時の重量とする。 なるべく隙間がないようにし、彩りのよい盛り付けにする。	