

仕様書番号 65			
仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
ボリューム 幕の内弁当	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	梅干	1	2
	のり	1	
	焼き魚	1	25
	PH調整済たまご焼き	1	20
	チキンカツ	1	40
	タルタルソース		10
	ミニハンバーグ	1	20
	竹輪磯部揚げ	1	20
	含め煮 (筍・里芋・いんげん・かぼちゃ)	各1	40
	漬物		3
	総量		410
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 66			
仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
折詰め弁当(B)	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	こんぶ		3
	のり	1	
	白身魚フライ	1	25
	PH調整済たまご焼き	1	30
	竹輪磯部揚げ	1	20
	スパゲティソース		15
	鶏肉立田揚げ	1	20
	豚肉生姜焼き	1	40
	かぼちゃ煮	1	15
	切干大根煮		10
	きんぴら		15
	漬物		3
	総量		426
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 67			
仕		様	書
品名	作成年月日	作成部隊	
日替わり弁当(2)	令和7年7月31日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	さけフレーク		3
	白身魚フライ	1	30
	からあげ	2	60
	タルタルソース		15
	PH調整済目玉焼き	1	20
	豚肉生姜焼き	1	20
	赤ウィンナー	1	10
	かぼちゃ煮	1	10
	人参煮	1	10
	ひじき煮		10
	春雨サラダ		15
	漬物		3
	総量		436
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 68			
仕		様	
書		書	
品名	作成年月日		作成部隊
おかず 幕の内弁当	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	黒ごま		0.5
	ハンバーグ	1	60
	ハンバーグソース		20
	エビフライ	1	20
	赤スパ		20
	いんげんソテー		10
	人参煮	1	10
	PH調整済み目玉焼き	1	40
	ポテトサラダ		20
	漬物		3
	総量		433.5
2 備考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 69			
仕		様	書
品名	作成年月日		作成部隊
特幕の内弁当	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	おかか		3
	のり	1	
	焼き魚	1	30
	コロッケ	1	30
	豚肉生姜焼き	1	20
	PH調整済オムレツ	1	30
	しゅうまい	1	15
	含め煮 (筍・里芋・いんげん・かぼちゃ)	各1	40
	春雨サラダ		20
	漬物		3
	総量		421
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 70			
仕		様	
書		書	
品名	作成年月日	作成部隊	
幕の内洋風弁当	令和7年7月31日	武山駐屯地業務隊糧食班	
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	梅干	1	2
	黒ごま		0.5
	野菜コロッケ	1	40
	ハンバーグ	1	30
	トマトソース		15
	ソーセージ炒め		20
	かぼちゃソテー		10
	人参甘煮	1	10
	目玉焼き	1	40
	ポテトサラダ		20
	漬物		3
	総量		420.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 71			
仕		様	書
品名	作成年月日		作成部隊
折詰め弁当(A)	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	さけフレーク		3
	ミニハンバーグ	1	30
	えびフライ	1	30
	ハムカツ	1	30
	焼き魚	1	30
	ひじき煮		15
	切干大根煮		15
	豚肉甘辛炒め		30
	ポテトサラダ		20
	漬物		3
	総量		436
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 72			
仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
折詰め弁当(C)	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	おかか	1	
	のり	1	
	ミニハンバーグ	1	30
	からあげ	1	30
	コロッケ	1	30
	焼き魚	1	30
	ひじき煮		15
	切干大根煮		15
	豚肉甘辛炒め		35
	ポテトサラダ		20
	漬物		3
	総量		438
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 73			
仕		様	書
品名	作成年月日		作成部隊
日替わり弁当(3)	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	おかか		3
	のり	1	
	チキンステーキ	1	50
	塩たれ		15
	白身魚フライ	1	30
	PH調整済たまご焼き	1	30
	切干大根煮		15
	醤油コーンバター		10
	きんぴら		20
	ポテトサラダ		20
	漬物		3
	総量		426
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 74			
仕 様 書			
品名	作成年月日		作成部隊
日替わり弁当(1)	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		230
	こんぶ		3
	のり	1	
	豚肉生姜焼き	1	30
	赤ウインナー	1	15
	えびフライ	1	20
	鶏肉立田揚げ	1	20
	味付け肉団子	1	20
	ミニハンバーグ	1	15
	切干大根煮		15
	かぼちゃソテー		10
	きんぴら		20
	春雨サラダ		10
	漬物		3
	総量		411
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 75			
仕 様 書			
品 名	作成年月日		作成部隊
チキンカツ弁当	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	小梅	1	2
	チキンカツ	1	80
	タルタルソース		40
	からあげ	1	20
	切干大根煮		10
	ひじき煮		10
	かぼちゃ煮	1	10
	漬物		3
	総量		425.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号 76					
仕		様		書	
品名		作成年月日		作成部隊	
おにぎり おかず弁当		令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班	
1	内 訳	品 名	個数	重量 (g)	
		おにぎり (おかか・こんぶ)	1	100	
		おにぎり (うめ・さけ)	1	100	
		赤ウィンナー	1	20	
		からあげ	1	20	
		竹輪磯辺揚げ	1	30	
		漬物		3	
		総量		273	
2	備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分 (南北) にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。(厳守すること) 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる) 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。(厳守すること) 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関 に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱(洗浄済み)については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般 (PH調整された卵製品のみ可) ・麺及び小麦 製品類全般・魚介類練り製品 (非加熱の食品) 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。			

仕様書番号 77			
仕		様	
書		書	
品名	作成年月日		作成部隊
お祝い弁当	令和7年7月31日		武山駐屯地業務隊糧食班
1 内 訳	品 名	個数	重量 (g)
	白飯		250
	黒ごま		0.5
	小梅	1	2
	焼き魚	1	20
	赤ウィンナー	1	10
	からあげ	2	60
	タルタルソース	1	15
	PH調整済たまご焼き	1	15
	エビフライ	1	15
	金平煮		10
	かぼちゃ煮	1	15
	人参煮	1	15
	ひじき煮		15
	里芋煮	1	15
	漬物		3
	総量		460.5
2 備 考	1 本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2 実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3 厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4 容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5 輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において15℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6 弁当製造工程は12時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、2時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後 90分以内に納品することが望ましい。 7 納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8 検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（4個に含まれる） 9 見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10 官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」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 部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12 納入後の弁当空箱（洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13 使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14 弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		