

仕 様 書 番 号
作 成 年 月 日
作 成 部 隊
作 成 者

33
令 和 7 年 7 月 28 日
駒 門 駐 屯 地 糧 食 班
藤 川 誠

仕 様 書

1 品 名

幕の内弁当B

2 規 格

(1) 主 食

白飯 2 5 0 g 以上

(2) 副 食

ア 照り焼きチキン 5 0 g 以上

イ ソース付コロッケ 3 5 g 以上

ウ 玉子焼き 1 5 g 以上

(3) その他

ア 主食、副食は同一容器詰めとする。

イ 総量 4 2 0 g 以上

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は駒門駐屯地における『幕の内弁当B』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なものとし、ラップフィルムで包むなど衛生面に留意する。
- (3) 袋入り割り箸付きとする。
- (4) 内容品は全て前日または当日製造したもので、製造業者名・製造年月日・消費期限を明記する。
- (5) 味付け、栄養価等は10～20歳代の男性隊員に合致することに留意する(700kcal以上)。
- (6) 本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は業者側と官側で調整し決めるものとする。

仕様書番号
作成年月日
作成部隊
作成者

34
令和7年7月28日
駒門駐屯地糧食班
藤川誠

仕 様 書

1 品 名

幕の内弁当A

2 規 格

(1) 主 食

白飯（小梅・黒ごま） 250g以上

(2) 副 食

ア 鶏のから揚げ（甘酢あん） 50g以上

イ 野菜ソテー 30g以上

ウ 肉焼売 25g以上

エ 鯖塩焼き 30g以上

オ 切干大根煮 30g以上

カ ポテトサラダ 20g以上

キ 漬物 10g以上

(3) その他

ア 主食、副食は同一容器詰めとする。

イ 総量445g以上

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は駒門駐屯地における『幕の内弁当A』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なものとし、ラップフィルムで包むなど衛生面に留意する。
- (3) 袋入り割り箸付きとする。
- (4) 内容品は全て前日または当日製造したもので、製造業者名・製造年月日・消費期限を明記する。
- (5) 味付け、栄養価等は10～20歳代の男性隊員に合致することに留意する(700kcal以上)。
- (6) 本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は業者側と官側で調整し決めるものとする。

仕 様 書 番 号

35

作 成 年 月 日

令 和 7 年 7 月 28 日

作 成 部 隊

駒 門 駐 屯 地 糧 食 班

作 成 者

藤 川 誠

仕 様 書

1 品 名

おにぎりセットA

2 規 格

(1) 主 食

ア 醤油焼きおにぎり

1 0 0 g 以上

イ 手巻きおにぎり 鮭

1 0 0 g 以上

(2) その他

それぞれ個別包装とする。

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は駒門駐屯地における『おにぎりセットA』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なものとし、ラップフィルムで包むなど衛生面に留意する。
- (3) 内容品は全て前日または当日製造したもので、製造業者名・製造年月日・消費期限を明記する。
- (4) 味付け、栄養価等は10～20歳代の男性隊員に合致することに留意する。
- (5) 本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は業者側と官側で調整し決めるものとする。

仕 様 書 番 号
作 成 年 月 日
作 成 部 隊
作 成 者

36
令 和 7 年 7 月 28 日
駒 門 駐 屯 地 糧 食 班
藤 川 誠

仕 様 書

1 品 名

おにぎり弁当A

2 規 格

(1) 主 食

ア 手巻おにぎり（梅）	1 0 0 g 以上
イ 手巻おにぎり（昆布）	1 0 0 g 以上

(2) 副 食

ア たくあん	1 0 g 以上
イ ソース付メンチ	3 0 g 以上
ウ 赤ウインナー	8 g 以上

(3) その他

主食、副食は同一容器詰めとする。

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は駒門駐屯地における『おにぎり弁当A』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なものとし、ラップフィルムで包むなど衛生面に留意する。
- (3) 内容品は全て前日または当日製造したもので、製造業者名・製造年月日・消費期限を明記する。
- (4) 味付け、栄養価等は10～20歳代の男性隊員に合致することに留意する。
- (5) 本仕様書に明記されていない事項で疑義が生じた場合は業者側と官側で調整し決めるものとする。