

仕 様 書 番 号  
作 成 年 月 日  
作 成 部 隊

4 4  
令 和 7 年 8 月 4 日  
板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

## 仕 様 書

1 品 名 朝食パン（A～I）

2 規 格 ①惣菜パン  
②菓子パン

個包装した①と②をバラで納入  
15時迄納入

3 一般仕様

- （1） 本仕様書は板妻駐屯地における『朝食パン』について適用する。
- （2） 内容品はすべて前日もしくは当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日を明記する。
- （3） その他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、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号 4 5  
作 成 年 月 日 令 和 7 年 8 月 4 日  
作 成 部 隊 板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

## 仕 様 書

- ※ 連絡事項
- 1 業者において仕様書を作成、添付する。
  - 2 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

- 1 品 名 幕の内弁当（昼）
- 2 規 格 主 食 (1) 白飯 250g以上
- 副 食 (1) 肉おかず(揚げ物不可) 80g以上  
(豚生姜焼・鶏照焼・ハンバーグ等)  
(2) 焼き魚 20g以上  
(3) 野菜 40g以上  
(4) その他 40g以上
- その他 (1) 主食、副食は同一容器詰めとする。  
(2) 内容総量430g以上  
(3) 色彩・食味良好なもの
- 3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『幕の内弁当（昼）』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なもので密封できるもの又は、ラップ等で密封し、袋入り割り箸付きとする。
- (3) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日を明記する。
- (4) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (5) 保冷車又は同等の保冷をして納入すること。
- (6) 納入時に消費期限が4時間以上あること。
- (7) その他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、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号

4 6

作 成 年 月 日

令 和 7 年 8 月 4 日

作 成 部 隊

板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

## 仕 様 書

- ※ 連絡事項
- 1 業者において仕様書を作成、添付する。
  - 2 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

1 品 名 おにぎりセット

2 規 格

主 食 手巻おにぎり(明太子) 100g以上  
直巻おにぎり(ツナ) 100g以上

副 食 40g以上

その他 主食はそれぞれ個包装する  
主食、副食は同一容器に詰める  
総量 240g以上

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『おにぎりセット』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なもので密封できるもの又は、ラップ等で密封し、袋入り割り箸付きとする。
- (3) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日時・消費期限を明記する。
- (4) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (5) 保冷車又は同等の保冷をして納入すること。
- (6) 納入時に消費期限が4時間以上あること。
- (7) その他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、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号	4 7
作 成 年 月 日	令 和 7 年 8 月 4 日
作 成 部 隊	板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

## 仕 様 書

- ※ 連絡事項
- 1 業者において仕様書を作成、添付する。
  - 2 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

1	品 名	のり弁	
2	規 格	主 食	(1) ごはん 250g以上 (のり・かつお)
		副 食	(1) おかず 100g以上

その他

- (1) 主食、副食は同一容器詰めとする。
- (2) 内容総量350g以上
- (3) 色彩・食味良好なもの

### 3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『のり弁』について適用する。
- (2) 容器はポリパックで清潔なもので密封できるもの又は、ラップ等で密封し、袋入り割り箸付きとする。
- (3) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日を明記する。
- (4) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (5) 保冷車又は同等の保冷をして納入すること。
- (6) 納入時に消費期限が4時間以上あること。
- (7) その他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、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号

4 8

作 成 年 月 日

令 和 7 年 8 月 4 日

作 成 部 隊

板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

## 仕 様 書

※ 連絡事項 1 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

1 品 名 おにぎり①

2 規 格  
主 食 手巻きおにぎり 100g以上  
炭火焼きしゃけ

その他 フィルム個包装

3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『おにぎり①』について適用する。
- (2) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日時・消費期限を明記する。
- (3) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (4) 納入時に消費期限が20時間（翌日昼まで）以上あること。
- (5) その他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、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。

仕 様 書 番 号 49  
作 成 年 月 日 令 和 7 年 8 月 4 日  
作 成 部 隊 板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

## 仕 様 書

※ 連絡事項 1 6ヶ月毎に『食品衛生監視票』を提出することとする。

1	品 名	おにぎり②		
2	規 格	主 食	おむすび 浜名湖のりの佃煮	100g以上
	その他	フィルム個包装		

### 3 一般仕様

- (1) 本仕様書は板妻駐屯地における『おにぎり②』について適用する。
- (2) 内容品はすべて当日製造したもので、表に製造業者名・製造年月日時・消費期限を明記する。
- (3) 表に熱量・塩分量を明記する。
- (4) 納入時に消費期限が20時間（翌日昼まで）以上あること。
- (5) その他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、業者側と部隊側と調整の上、決めるものとする。