

			仕 様 書 番 号		30	
仕 様 書						
品 名		単 位	作 成 年 月 日		作 成 者	
のり弁当		個	令和7年8月4日		宇都宮駐屯地業務隊 糧食班長 2等陸尉 伊 藤 聡	
1 内 容 基 準 総 量		500 g 以上				
2 内 訳		品 名		個 数	重 量 (g 以 上)	
					(1個あたり)	(合計)
		のりおかかのせご飯		1		300
		白身魚フライ(パックソース付)		1	60	60
		または鮭塩焼き				
		かき揚げ(野菜等)		1	30	30
		ウインナーソテー		1	20	20
		厚焼玉子		1	20	20
		鶏の唐揚げ		1	30	30
		竹輪磯辺揚げ		1	30	30
		さくら漬け		1		10
3 備 考		1 納入品の衛生管理には十分留意し、納入業者の責任における衛生事故については損害賠償の責に任ずる。 2 納入品は、食品衛生上良質なパックを使用しなければならない。 3 各折には、各々包装した割り箸を付けるものとする。 4 納入時に4時間以内の製造でかつ消費期限3時間程度あるもの。消費期限年月日時刻を個々に明記するものとする。 5 消費期限は昼食用は13:30、夕食用は18:30以降であるよう調理作成のこと。 6 内容量は、料理の出来上がり重量とする。 7 検体として3個提出する。 8 配布の便宜上、主食・おかず等は1つの折りに入れるものとする。 9 上記の内容を基準とするも、彩り等の内容は納入業者が配慮するものとする。				

			仕 様 書 番 号	28
仕 様 書				
品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 者	
鶏照り焼き弁当	個	令和7年8月4日	宇都宮駐屯地業務隊 糧食班長 2等陸尉 伊 藤 聡	
1 内 容 基 準 総 量	500 g 以上			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g 以 上)	
			(1個あたり)	(合計)
	ご飯(梅干し・黒ごま付き)			290
	鶏照り焼き	2～3		100
	厚焼き玉子	1	20	20
	かき揚げ(野菜等)	1	30	30
	シュウマイ	1	20	20
	野菜含め煮(具材3種以上)			30
	漬物			10
3 備 考	1 納入品の衛生管理には十分留意し、納入業者の責任における衛生事故については損害賠償の責に任ずる。 2 納入品は、食品衛生上良質なパックを使用しなければならない。 3 各折には、各々包装した割り箸を付けるものとする。 4 納入時に4時間以内の製造でかつ消費期限3時間程度あるもの。消費期限年月日時刻を個々に明記するものとする。 5 消費期限は昼食用は13:30、夕食用は18:30以降であるよう調理作成のこと。 6 内容量は、料理の出来上がり重量とする。 7 検体として3個提出する。 8 配布の便宜上、主食・おかず等は1つの折りに入れるものとする。 9 上記の内容を基準とするも、彩り等の内容は納入業者が配慮するものとする。			

			仕 様 書 番 号		31	
仕 様 書						
品 名		単 位	作 成 年 月 日		作 成 者	
釜めし風弁当		個	令和7年8月4日		宇都宮駐屯地業務隊 糧食班長 2等陸尉 伊 藤 聡	
1 内 容 基 準 総 量		500 g 以上				
2 内 訳		品 名		個 数	重 量 (g 以 上)	
					(1個あたり)	(合計)
		炊き込みご飯				320
		帆立照り煮		1	20	20
		鶏の照り焼き		2～3	30	80
		厚焼玉子		1	20	20
		野菜煮付け(筍・人参・椎茸等)				50
		佃煮(昆布または小魚)				5
		漬物				5
3 備 考		1 納入品の衛生管理には十分留意し、納入業者の責任における衛生事故については損害賠償の責に任ずる。 2 納入品は、食品衛生上良質なパックを使用しなければならない。 3 各折には、各々包装した割り箸を付けるものとする。 4 納入時に4時間以内の製造でかつ消費期限3時間程度あるもの。消費期限年月日時刻を個々に明記するものとする。 5 消費期限は昼食用は13:30、夕食用は18:30以降であるよう調理作成のこと。 6 内容量は、料理の出来上がり重量とする。 7 検体として3個提出する。 8 配布の便宜上、主食・おかず等は1つの折りに入れるものとする。 9 上記の内容を基準とするも、彩り等の内容は納入業者が配慮するものとする。				

			仕 様 書 番 号		29	
仕 様 書						
品 名		単 位	作 成 年 月 日		作 成 者	
幕の内弁当		個	令和7年8月4日		宇都宮駐屯地業務隊 糧食班長 2等陸尉 伊 藤 聡	
1 内 容 基 準 総 量		500 g 以上				
2 内 訳		品 名		個 数	重 量 (g 以 上)	
					(1個あたり)	(合計)
		ご飯(梅干し付き)				285
		鶏の唐揚げ		1	30	30
		えびフライ		1	30	30
		鯖または鮭の塩焼き		1	40	40
		ゆで玉子または玉子焼き		1	20	20
		肉と野菜煮(具材3種以上)				40
		きんぴらまたはひじきの煮物				20
		スパゲティーソテー				25
さくら漬け				10		
パックソース		1				
3 備 考		1 納入品の衛生管理には十分留意し、納入業者の責任における衛生事故については損害賠償の責に任ずる。 2 納入品は、食品衛生上良質なパックを使用しなければならない。 3 各折には、各々包装した割り箸を付けるものとする。 4 納入時に4時間以内の製造でかつ消費期限3時間程度あるもの。消費期限年月日時刻を個々に明記するものとする。 5 消費期限は昼食用は13:30、夕食用は18:30以降であるよう調理作成のこと。 6 内容量は、料理の出来上がり重量とする。 7 検体として3個提出する。 8 配布の便宜上、主食・おかず等は1つの折りに入れるものとする。 9 上記の内容を基準とするも、彩り等の内容は納入業者が配慮するものとする。				

仕様書番号	糧 33
作成年月日	令和7年8月4日
作成部隊名	宇都宮駐屯地業務隊補給科
作成者	2等陸尉 伊藤 聡

野菜と果実ジュース・ウーロン茶に関する仕様書

- 1 総 則
この仕様書は、標記物品の納入について定める。
- 2 付加事項
 - (1) 専用器材(ドリンクサーバー) の貸し出し
 - (2) 器材のメンテナンス
- 3 器 材
器材の備え付けは、業者負担とする。
- 4 その他
疑義がある場合は、官側と調整するものとする。