

			仕様書番号		86	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
おにぎりおかずセット (明太・おかか)		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		239 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		お に ぎ り (明 太 マ ヨ)		1	100	100
		お に ぎ り (お か か)		1	100	100
		オムレツ (玉 葱 、 赤 ピ ー マ ン)		1	22	22
		蓮 根 入 り 肉 団 子		1	10	10
		ほ う れ ん 草 の お 浸 し		1	7	7
3 納 地		朝霞駐屯地(大井通信所)				
4 納 入 時 間 (消費期限)		0 5 : 0 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		87	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
おにぎりおかずセット(ツナ・ねぎ味噌)		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		239 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		お に ぎ り (ツ ナ マ ヨ)		1	100	100
		お に ぎ り (ね ぎ 味 噌)		1	100	100
		オムレツ(玉葱、赤ピーマン)		1	15	15
		つ く ね		1	18	18
		割 干 大 根 の 酢 漬 け		1	6	6
3 納 地		朝霞駐屯地(大井通信所)				
4 納 入 時 間 (消費期限)		0 5 : 0 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		88	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
おにぎりおかずセット(鶏そぼろ・高菜)		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		248 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		お に ぎ り (鶏 そ ぼ ろ)		1	100	100
		お に ぎ り (辛 子 高 菜)		1	100	100
		オムレツ(玉葱、ほうれん草)		1	22	22
		コ ー ン つ く ね		1	20	20
		れ ん こ ん の 赤 し そ 和 え		1	6	6
3 納 地		朝霞駐屯地(大井通信所)				
4 納 入 時 間 (消費期限)		0 5 : 0 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		89	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
おにぎりおかずセット (梅・昆布)		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		239 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		お に ぎ り (梅)		1	100	100
		お に ぎ り (昆 布)		1	100	100
		オ ム レ ツ (玉 葱)		1	22	22
		蓮 根 入 り 肉 団 子		1	10	10
		小 松 菜 の お 浸 し		1	7	7
3 納 地		朝霞駐屯地(大井通信所)				
4 納 入 時 間 (消費期限)		0 5 : 0 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号	90	
仕 様 書					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
甘酢唐揚げ弁当	個	令和8年7月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	479 g 程度				
2 内 訳	品 名		個 数	重量 (g) 程度	
				(1 個あたり)	(合計)
	白	飯	1	220	220
		黒 胡 麻	1	1	1
		赤 小 梅	1	2	2
	鶏 も も	肉 唐 揚	3	27	81
	カ ラ フ ル	野 菜 あ ん	1	25	25
	カ レ ー	コ ロ ッ ケ	1	30	30
	オ ム	レ ッ ツ	1	30	30
	焼	き 魚	1	25	25
	春 雨	サ ラ ダ	1	20	20
	金 平	ご ぼ う	1	10	10
	ス パ ゲ ッ テ イ	一 物	1	20	20
漬 パ ッ ク	ソ ー ス	1	10	10	
			5	5	
3 納 地	① 2 5 日 朝霞駐屯地 ② 4 日 東京芸術劇場楽屋口(豊島区西池袋1-8-1) ③ 1 6 日 すみだトリフォニーホール楽屋口(墨田区錦糸1丁目2-3)				
4 納 入 時 間 (消費期限)	① 1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保) ②③ 1 6 : 0 0 (")				
5 備 考	1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 ①検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。 12 ②～③検体として納地において3個提出する。				

			仕様書番号		91	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (昼) 1		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		432 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		白 飯 (パ セ リ 、 梅 干)		1	248	248
		ハ ッ シ ュ ド ビ ー フ 和 え		1	110	110
		ス ク ラ ン ブ ル エ ッ グ		1	30	30
		人 参 グ ラ ッ セ		1	10	10
		な す 素 揚 げ		1	7	7
		い ん げ ん の ピ ー ナ ッ ツ 和 え		1	15	15
		じ ゃ が い も 蒸 揚 げ		2	6	12
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		10 : 00 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラ・カップ等で仕切られたものとし、蓋は内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 ・容器の規格は、237mm×197mm×45mmとする。 2 容器はフルシュリンクでラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		92	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (昼) 2		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		500 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1 個あたり)	(合計)
		白 飯		1	230	230
		(赤小梅・胡麻付)				
		ハ ン バ ー グ		1	110	110
		ハ ン バ ー グ ソ ー ス		1	30	30
		マ カ ロ ニ サ ラ ダ		1	30	30
		目 玉 焼 き		1	50	50
		海 老 フ ラ イ		1	20	20
		香 の 物		1	10	10
		赤 ス パ ゲ ッ テ イ ー		1	20	20
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		10:00 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		93	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (昼) 3		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		460 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
		茶 飯		1	(1個あたり) 250	(合計) 250
		人参、蓮根、グリーンピース をトッピング				
		里芋	含 煮	1	25	25
		人 参	含 煮	1	15	15
		こんにゃく	含 煮	1	15	15
		切干大根・人参	炒め 煮	1	10	10
		厚焼玉子	焼	1	20	20
		クリームコロッ	ケ	1	30	30
		マカロニサラ	ダ	1	20	20
		鰻	頭	1	15	15
		味付け肉団子	子	1	20	20
		鶏肉	か ら 揚	1	25	25
		香 の	物	1	15	10
		パッ ク ソ ー	ス	1	5	5
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		10:00 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		94	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (昼) 4		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		424 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		白 飯 (パ セ リ)		1	260	260
		キ ー マ カ レ ー		1	120	120
		オ ニ オ ン チ ッ プ		1	7	7
		ゆ で 卵 輪 切 り ス ラ イ ス		1	12	12
		福 神 漬 け		1	10	10
		い ん げ ん の ピ ー ナ ッ ツ 和 え		1	15	15
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		10 : 00 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラ・カップ等で仕切られたものとし、蓋は内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 ・容器の規格は、237mm×197mm×45mmとする。 2 容器はフルシュリンクでラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		95	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (昼) 5		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		424 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		白 飯 (ご ま 、 梅 干)		1	248	248
		パ ス タ 和 え		1	18	18
		鶏 肉 の 唐 揚 げ		3	18	54
		ヤ ン ニ ョ ム チ キ ン		2	22	44
		ヤ ン ニ ョ ム ソ ー ス		1	20	20
		キャベツのハニーマスタード炒め		1	25	25
ほ う れ ん 草 の ご ま 和 え		1	15	15		
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		10 : 00 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラ・カップ等で仕切られたものとし、蓋は内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 ・容器の規格は、237mm×197mm×45mmとする。 2 容器はフルシュリンクでラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		96	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (昼) 6		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		498 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1 個あたり)	(合計)
		白	飯	1	220	220
			黒 胡 麻	1	1	1
			赤 小 梅	1	2	2
		鶏	唐 揚	げ	1	35
		厚	焼 玉	子	1	25
		つ	く	ね	1	25
		人	参	煮	1	20
		椎	茸	煮	1	15
		乱	切 筍	煮	1	20
		高	野 豆 腐	煮	1	20
		白	身 フ ラ	イ	1	40
		銀	鮭 塩	焼	1	60
		さ	く ら	漬	1	10
		パ	ッ ク ソ ー	ス	1	5
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		1 0 : 0 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1 個あたりの g 数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4 時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3 個(衛生科×2 個、糧食班×1 個)提出する。				

			仕様書番号		97	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (昼) 7		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		433 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		白 飯 (ご ま 、 梅 干)		1	248	248
		チ ン シ ャ オ ロ ー ス		1	150	150
		(豚もも・玉ねぎ・筍・赤ピーマン・緑ピーマン)				
		ほうれん草とコーンのバター風味		1	15	15
		ひ じ き 玉 子		1	20	20
		(大豆・人参・青ネギ・蓮根・油揚げ・椎茸)				
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		10:00 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラ・カップ等で仕切られたものとし、蓋は内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 ・容器の規格は、237mm×197mm×45mmとする。 2 容器はフルシュリンクでラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号	98
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊
日替わり弁当 (昼) 8	個	令和5年9月25日		朝霞駐屯地業務隊糧食班
1 内容基準総量	470 g 程度			
2 内 訳	品 名		個 数	重量 (g) 程度
				(1 個あたり) (合計)
	五 目 ち ら し 寿 司 錦糸卵、刻み紅生姜、でんぶ 味付椎茸スライス、散らしレンコン グリーンピース			250 250
	こ ん に や く 含	煮	1	15 15
	人 参 含	煮	1	15 15
	里 芋 含	煮	1	25 25
	切 干 大	根	1	10 10
	厚 焼 玉	子	1	20 20
	コ ロ ッ	ケ	1	35 35
	和 え 物 (野 菜 等)		1	20 20
	水 饅 頭		1	15 15
	肉 団 子		1	20 20
	鶏 唐 揚 げ		1	25 25
	さ く ら 漬		1	15 15
	パ ッ ク ソ ー ス		1	5 5
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間 (消費期限)	1 0 : 0 0 (納入時 5 時間以上の消費期限を確保)			
5 備 考	1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・ カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容 1 個あたりの g 数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後 4 時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、 製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または 保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」 の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として 3 個 (衛生科× 2 個、糧食班× 1 個) 提出する。			

			仕様書番号		99	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (昼) 9		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		523 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		白 飯		1	260	260
		玉 子 あ ん (玉 子 、 玉 ね ぎ)		1	160	160
		豚 肉 ロ ー ス か つ		4	25	100
		青 ネ ギ		1	3	3
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		10:00 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラシ・カップ等で仕切られたものとし、蓋は内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 ・ 容器の規格は、203mm×163mm×71mmとする。 2 容器はフルシュリンクでラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き、スプーン付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号	100
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
日替わり弁当 (夕) 1	個	令和8年7月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	468 g 程度			
2 内 訳	品 名		個 数	重量 (g) 程度
				(1 個あたり) (合計)
	白 飯		1	250 250
	卵 そ ぼ ろ		1	25 25
	肉 そ ぼ ろ		1	30 30
	コ ロ ッ ケ 1/2		1	30 30
	竹 輪 磯 辺 揚 1/2		1	15 15
	ハ ン バ ー グ 1/2		1	30 30
	ハ ム フ ラ イ 1/2		1	30 30
	そ の 他 副 菜 3 種		1	40 40
	香 の 物		1	8 8
	ソ ー ス 小 瓶 (小 袋)		1	5 5
	醬 油 小 瓶 (小 袋)		1	5 5
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間 (消費期限)	1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)			
5 備 考	1 容器はランチボックスタイプを使用とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容 1 個あたりの g 数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後 4 時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として 3 個 (衛生科× 2 個、糧食班× 1 個) 提出する。			

			仕様書番号		101	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (夕) 2		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		481 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1 個あたり)	(合計)
		白 飯 (ご ま 、 梅 干)		1	210	216
		チ キ ン カ ツ		2	57	114
		鶏 唐 揚 げ		1	30	30
		五 目 豆		1	22	22
		ナ ポ リ タ ン		1	25	25
		漬 物		1	10	10
		肉 団 子		1	26	26
		ひ じ き 煮		1	28	28
小 袋 中 濃 ソ ー ス		1	10	10		
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器はランチボックスタイプを使用とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 ・容器規格は、縦194mm×横248mm×高さ48mm 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号	102
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
日替わり弁当 (夕) 3	個	令和8年7月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	441 g 程度			
2 内 訳	品 名	個 数	重量 (g) 程度	
			(1個あたり)	(合計)
	白 飯 (い り ご ま 、 梅 干)	1	248	248
	キ ャ ベ ツ 和 え	1	30	30
	肉 野 菜 炒 め	1	40	40
	赤 ピ ー マ ン 素 揚 げ	1	5	5
	ニ ラ の 玉 子 と じ	1	80	80
	マ ツ シ ュ ポ テ ト	1	20	20
チ ン ゲ ン 菜 炒 め	1	18	18	
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間 (消費期限)	1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)			
5 備 考	1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラ・カップ等で仕切られたものとし、蓋は内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 ・容器の規格は、237mm×197mm×45mmとする。 2 容器はフルシュリンクでラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。			

			仕様書番号		103	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (夕) 4		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		407 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		白 飯		1	220	220
		金 平 牛 蒡		1	26	26
		レ ン コ ン の 豚 肉 挟 み 揚 げ		1	26	26
		春 巻 き		1	16	16
		小 袋 醬 油		1	4	4
		豚 バ ラ の ス タ ミ ナ 炒 め		1	115	115
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器はランチボックスタイプを使用とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 ・容器規格は、縦194mm×横248mm×高さ48mm 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		104	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (夕) 5		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		476 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1 個あたり)	(合計)
		白 飯		1	280	280
		ゆ か り		1	1	1
		ささみチーズ大葉フライ1/2		3	25	75
		塩 唐 揚 げ		2	30	60
		ス パ ゲ テ イ				20
		た け の こ 土 佐 煮				25
		漬 物				10
		パ ッ ク ソ ー ス				5
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1 個あたりの g 数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4 時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3 個(衛生科×2 個、糧食班×1 個)提出する。				

			仕様書番号		105	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (夕) 6		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		453 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	(1 個あたり)	(合計)
		白 飯		1	250	250
		ご ま		1	1	1
		豚と茄子のピリ辛炒め		1	100	100
		ジャンボしゅうまい		1	35	35
		からあげ		1	27	27
		メンマと白滝の炒め		1	30	30
		漬物		1	10	10
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラ・カップ等で仕切られたものとし、蓋は内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1 個あたりのg 数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4 時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3 個(衛生科×2 個、糧食班×1 個) 提出する。				

			仕様書番号	106	
仕 様 書					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当 (夕) 7	個	令和8年7月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	508 g 程度				
2 内 訳	品 名		個 数	重量 (g) 程度	
				(1 個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
	黒 胡 麻		1	1	1
	赤 小 梅		1	2	2
	煮 物 (が ん も 他 3 品 目)		1	50	50
	春	雨 サ ラ ダ	1	20	20
	ポ	テ ト サ ラ ダ	1	20	20
	シ	ユ ー マ イ	1	18	18
	カ	ニ ク リ ー ム コ ロ ッ ケ	1	30	30
	唐	揚 げ	1	27	27
	卵	焼 き	2	25	50
	一	口 餅	1	20	20
	漬	物	1	10	10
パ	ッ ク ソ ー ス	1	5	5	
パ	ッ ク ソ ー ス 醬 油	1	5	5	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)	1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考	1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1 個あたりの g 数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4 時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3 個(衛生科×2 個、糧食班×1 個)提出する。				

			仕様書番号		107	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (夕) 8		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		487 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1 個あたり)	(合計)
		白飯		1	210	210
		焦がし鶏		1	150	150
		ナポリタ		1	22	22
		ごはん		1	1	1
		レモンはさみ揚げ		1	31	31
		春雨サラダ		1	20	20
		漬物		1	8	8
		金平牛蒡		1	20	20
五目豆		1	25	25		
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器はランチボックスタイプを使用とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 ・容器規格は、縦194mm×横248mm×高さ48mm 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。				

			仕様書番号		108	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (夕) 9		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		499.5 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1 個あたり)	(合計)
		白 飯	1	250	250	
		胡麻・おかか	1	1	1	
		海苔	1	1	1	
		春雨 炒 め	1	10	10	
		卵 焼 き	1	12.5	12.5	
		竹輪 磯 辺 揚げ	1	25	25	
		白身 フ ラ イ	1	50	50	
		コ ロ ッ ケ	1	60	60	
		ポ テ ト サ ラ ダ	1	20	20	
		他 2 品	2	25	50	
		漬 物	1	10	10	
		パ ッ ク ソ ー ス	1	5	5	
		パ ッ ク ソ ー ス 醬 油	1	5	5	
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1 個あたりの g 数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4 時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3 個(衛生科×2 個、糧食班×1 個)提出する。				

			仕様書番号		109	
仕 様 書						
品 名		単位	作 成 年 月 日		作 成 部 隊	
日替わり弁当 (夕) 10		個	令和8年7月24日		朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量		421 g 程度				
2 内 訳		品 名		個 数	重量 (g) 程度	
					(1個あたり)	(合計)
		白 飯 (ご ま 、 梅 干)		1	216	216
		韓 国 風 焼 肉		1	145	145
		春 雨		1	28	28
		レ ン コ ン ・ 人 参 き ん ぴ ら		1	11	11
		ひ じ き の 5 品 目 サ ラ ダ		1	21	21
3 納 地		朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)		15 : 30 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考		1 容器はランチボックスタイプを使用とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 ・容器規格は、縦194mm×横248mm×高さ48mm 2 1個ずつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3個 (衛生科×2個、糧食班×1個) 提出する。				

			仕様書番号	101	
仕 様 書					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当 (夕) 1 1	個	令和8年7月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	512 g 程度				
2 内 訳	品 名		個 数	重量 (g) 程度	
				(1 個あたり)	(合計)
	白	飯	1	220	220
	黒	麻	1	1	1
	赤	梅	1	2	2
	ハ	ン	バ	ー	グ
	1			120	120
	ハ	ン	バ	ー	グ
	1			20	20
	し	め	じ	焼	
	1			10	10
	イ	ン	ゲ	ン	ソ
	1			3	3
	白	ス	パ	ゲ	ッ
	1			20	20
玉	葱	ソ	テ	ー	
1			10	10	
オ	ム	レ	ッ		
1			15	15	
酢 鶏 (鶏 肉・ピーマン・赤パプリカ)		1	43	43	
馬 蹄 南 瓜 焼		1	15	15	
ひ じ き の 炒 め 煮 (枝 豆 入)		1	23	23	
漬 物		1	10	10	
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間 (消費期限)	1 5 : 3 0 (納入時5時間以上の消費期限を確保)				
5 備 考	1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2 1 個つつラップ包装したものとする。 3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 4 内容1 個あたりの g 数は、料理の出来上がり重量とする。 5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 納品は、製造後4 時間以内とする。 7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11 検体として3 個(衛生科×2 個、糧食班×1 個)提出する。				