

仕 様 書

作成年月日	8. 7. 27
仕様書番号	15
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長 宮崎新一

品名	海苔弁当		
規格	内容総量		
	主材料	1 主 食	
		白米(金芽米)、海苔	230g以上
		2 副 食	
		白身魚フライ(ホキまたはスケソウダラ)	60g以上
		竹輪フライ	40g以上
		付け合せ(煮物・炒め物等)	20g以上
		漬物	10g以上
		－ 以 下	余 白 －
備考	1 総エネルギー		750 K c a l 以 上
	2 使用食区分		25日／夕食
	3 調味料パック		だし醤油
	4 容 器		
	(1) ビニールパック、割箸、お手拭き、つま楊枝付きとする。		
	(2) 重ね積み4段以上にした場合でも変形しないものとする。		
	(3) <u>おかずが御飯の上に盛られ、共に同一容器詰めのもの。</u>		
	(4) 表示 ア 製造年月日・時刻、イ 賞味期限・時刻		
	5 製造後6時間以内のもの。		
	6 納品時に検食用として、3食発注数量以外につけ加えること。		
	7 発注書に記載してある納品時間を厳守すること。(前後15分以内)		
	8 喫食可能時間(消費期限)を昼食1330、夕食1830とする。		
	9 その他、変更事項は別示する。		
	10 仕様書にエネルギー・塩分を記載すること。		

仕 様 書

作成年月日	8. 7. 27
仕様書番号	16
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長 宮崎新一

品名	日替わり弁当		
規 格	内容総量		
	主 材 料	1 主 食	
		白 米	200g以上
		2 副 食	
		おかず5品目	200g以上
		－ 以 下	余 白 －
備 考	1	総エネルギー	750 K c a l 以 上
	2	使用食区分	月～金曜日／夕食
	3	表示	
		(1) 製造年月日・時刻	
		(2) 消費期限・時刻	
	4	納品時に検食用として、1食分(各材料50gごと3個に小分け)を 発注数量以外に付加すること。	
	5	発注書に記載してある納品時間を厳守すること。(後15分以内)	
	6	喫食可能時間(消費期限)は、19:00とする。	
	7	その他、変更事項は別示する。	

仕 様 書

作成年月日	8. 7. 27
仕様書番号	17
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長 宮崎新一

品名	チキン南蛮弁当		
規格	内容総量		
	主材料	1 主 食	
		白米(国産・金芽米)	200g以上
		2 副 食	
		チキン揚げ(むね肉)	100g以上
		タルタルソース	15g以上
		ポテトサラダ	30g以上
		スパゲティソテー	30g以上
		漬物	10g以上
		－ 以 下	余 白 －
備考	1	総エネルギー	980 K c a l 以 上
	2	使用食区分	25日／昼食
	3	調味料類パック	甘酢ソース・南蛮ソース小袋
	4	容 器	
		(1) ビニールパック、お手拭き、スプーン付きとする。	
		(2) <u>おかず、御飯が別容器に詰めたもの。</u>	
		(3) 表 示 ア 製造年月日・時刻	
		イ 賞味期限・時刻	
	5	製造後6時間以内のもの。	
	6	納品時に検食用として、3食発注数量以外につけ加えること。	
	7	発注書に記載してある納品時間を厳守すること。(前後15分以内)	
	8	喫食可能時間(消費期限)を昼食1330、夕食1830とする。	
	9	重ね積み4段以上にした場合でも変形しないものとする。	
	10	仕様書にエネルギー・塩分を記載すること。	

仕 様 書

品 名		仕 様 書 番 号	NO.16
		作 成 年 月 日	令和8年7月27日
弁当A		作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	・ゴミとして廃棄可能な(またはリサイクル可能な)容器入りとする。 ・中身が確認できるよう透明な蓋を使用する。 (直射日光による品質劣化が顕著な場合はこの限りではない) ・内容物の状況、配置に応じてバランスやカップなどを用いて仕切りを行う。 ・弁当未開封時の傾斜による内容物の吐出を避けるため、輪ゴム等による開封保護を実施。		
内 容	1 主食 ゆでうどん120g程度 麺つゆ1パック 2 副菜 大根おろし20g程度 揚げ玉3g程度 わかめと胡瓜3g程度 規格のグラムは出来上がり重量を示す (冷やしたぬきうどん同等) <u>*賞味期限が2日以上とする。</u> 使用日時予定 9月11日(金)夕食 140個程度 (11日(金)午前中納品予定)		
そ の 他	・付属品については容器内には封入はしない。 ・喫食用の使い捨て可能な箸またはスプーン等(内容物に応じて1種)をつけること。 ・弁当内容物に合わせた醤油、ソースなどの小分け調味料を添付すること。 ・食品衛生監視のため、官側食品衛生監査官への弁当の提出(1個)をつけること。 ・食中毒等の予防に万全を期すとともに、消費期限を明示し、納入後最大4時間の期限を確保できるように製造を行うこと。 ・この仕様書に関する疑義は、契約担当官を通じて実施する。		

仕 様 書

品 名		仕 様 書 番 号	NO.17
		作 成 年 月 日	令和8年7月27日
弁当B		作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	・ゴミとして廃棄可能な(またはリサイクル可能な)容器入りとする。 ・中身が確認できるよう透明な蓋を使用する。 (直射日光による品質劣化が顕著な場合はこの限りではない) ・内容物の状況、配置に応じてバランスやカップなどを用いて仕切りを行う。 ・弁当未開封時の傾斜による内容物の吐出を避けるため、輪ゴム等による開封保護を実施。		
内 容	1 主食 中華麺120g程度 冷やし中華スープ1pc 2 主菜 チャーシュー10g程度 胡瓜の千切り10g程度 錦糸卵5g程度 わかめ3g程度 もやし15g程度 3 副菜 紅生姜3g程度 規格のグラムは出来上がり重量を示す <u>*賞味期限が2日以上とする。</u> 使用日時予定 9月25日(金)夕食 100個程度 (24日(木)午前中納品予定)		
そ の 他	・付属品については容器内には封入はしない。 ・喫食用の使い捨て可能な箸またはスプーン等(内容物に応じて1種)をつけること。 ・弁当内容物に合わせた醤油、ソースなどの小分け調味料を添付すること。 ・食品衛生監視のため、官側食品衛生監査官への弁当の提出(1個)をつけること。 ・食中毒等の予防に万全を期すとともに、消費期限を明示し、納入後最大4時間の期限を確保できるように製造を行うこと。 ・この仕様書に関する疑義は、契約担当官を通じて実施する。		