

仕 様 書 番 号
作 成 年 月 日
作 成 部 隊
作 成 者

令 和 8 年 9 月 4 日
板 妻 駐 屯 地 糧 食 班
三 浦 湖 太 郎

仕 様 書

1 品 名 朝食パンA～J

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
- (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

作 成 年 月 日 令 和 8 年 9 月 4 日

作 成 部 隊 板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

作 成 者 三 浦 湖 太 郎

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 250 g 以上
国産米 10割

副 食 (1) 旨辛焼肉 25 g 以上
(2) 手作り唐揚げ 60 g 以上
手作業で衣付けされたもの
(3) ポテトサラダ 20 g 以上
(4) その他 55 g 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410 g 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) 容器は清潔なポリパック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。納品の際に検体・検食として医務室2個、糧食班に1個の提出をする。
- (6) 納入時に調理工程表を提出すること。消費期限が4時間以上あること。
- (7) 年1回、使用米の証明書を見本時に提出すること。使用米が変更したら再度提出する。
- (8) 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。
- (9) 納入時に計量検査あり。

仕 様 書 番 号

作 成 年 月 日 令 和 8 年 9 月 4 日

作 成 部 隊 板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

作 成 者 三 浦 湖 太 郎

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（夕）

2 規 格

主 食 (1) 白飯 250g以上
国産米 10割

副 食 (1) ハンバーグ 80g以上
ごろごろトマトソースをかけたもの
(2) フライ 30g以上
(3) 煮物 20g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420g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（夕）』について適用する。
- (2) 容器は清潔なポリパック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。納品の際に検体・検食として医務室2個、糧食班に1個の提出をする。
- (6) 納入時に調理工程表を提出すること。消費期限が4時間以上あること。
- (7) 年1回、使用米の証明書を見本時に提出すること。使用米が変更したら再度提出する。
- (8) 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。
- (9) 納入時に計量検査あり。

仕 様 書 番 号

作 成 年 月 日 令 和 8 年 9 月 4 日

作 成 部 隊 板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

作 成 者 三 浦 湖 太 郎

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

2 規 格

主 食	(1) 白飯	250 g 以上
	国産米 10割	

副 食	(1) 銀鮭	33 g 以上
	(2) メンチカツ	38 g 以上
	(3) 鶏唐揚げ	25 g 以上
	(4) ゆでせん切りキャベツ	15 g 以上
	(5) 桜漬け	8 g 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369 g 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』について適用する。
- (2) 容器は清潔なポリパックで密封できるもの又は、ラップ等で密封し、袋入り割箸付きとする。
- (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。納品の際に検体・検食として医務室2個、糧食班に1個の提出をする。
- (6) 納入時に調理工程表を提出すること。消費期限が4時間以上あること。
- (7) 年1回、使用米の証明書を見本時に提出すること。使用米が変更したら再度提出する。
- (8) 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。
- (9) 納入時に計量検査あり。

仕 様 書 番 号

作 成 年 月 日 令 和 8 年 9 月 4 日

作 成 部 隊 板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

作 成 者 三 浦 湖 太 郎

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 中華弁当

2 規 格

主 食 (1) 白飯 250 g 以上

国産米 10割

副 食 (1) 肉野菜炒め等 60 g 以上

(2) 春巻き・サラダ等 60 g 以上

(3) その他 40 g 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 410 g 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『中華弁当』について適用する。
- (2) 容器は清潔なポリパック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。納品の際に検体・検食として医務室2個、糧食班に1個の提出をする。
- (6) 納入時に調理工程表を提出すること。消費期限が4時間以上あること。
- (7) 年1回、使用米の証明書を見本時に提出すること。使用米が変更したら再度提出する。
- (8) 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。
- (9) 納入時に計量検査あり。

仕 様 書 番 号

作 成 年 月 日 令 和 8 年 9 月 4 日

作 成 部 隊 板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

作 成 者 三 浦 湖 太 郎

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 炒飯弁当

2 規 格

主 食 (1) 炒飯 250 g 以上

国産米 10割

副 食 (1) 肉しゅうまい 48 g 以上

(2) 焼きそば 30 g 以上

(3) 鶏唐揚げ 25 g 以上

(4) ゆでせん切りキャベツ 15 g 以上

(5) 桜漬け 8 g 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380 g 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『炒飯弁当』について適用する。
- (2) 容器は清潔なポリパック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。納品の際に検体・検食として医務室2個、糧食班に1個の提出をする。
- (6) 納入時に調理工程表を提出すること。消費期限が4時間以上あること。
- (7) 年1回、使用米の証明書を見本時に提出すること。使用米が変更したら再度提出する。
- (8) 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。
- (9) 納入時に計量検査あり。

仕 様 書 番 号

作 成 年 月 日 令 和 8 年 9 月 4 日

作 成 部 隊 板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

作 成 者 三 浦 湖 太 郎

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 井弁当 A

2 規 格

主 食 (1) 白飯 250 g 以上

国産米 10割

副 食 (1) チキン南蛮の具 100 g 以上

(2) タレ・タルタルソース 30 g 以上

(3) 付け合わせ 50 g 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380 g 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『井弁当 A』 について適用する。
- (2) 容器は清潔なポリパック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。納品の際に検体・検食として医務室2個、糧食班に1個の提出をする。
- (6) 納入時に調理工程表を提出すること。消費期限が4時間以上あること。
- (7) 年1回、使用米の証明書を見本時に提出すること。使用米が変更したら再度提出する。
- (8) 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。
- (9) 納入時に計量検査あり。

仕 様 書 番 号

作 成 年 月 日 令 和 8 年 9 月 4 日

作 成 部 隊 板 妻 駐 屯 地 糧 食 班

作 成 者 三 浦 湖 太 郎

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 井弁当 B

2 規 格

主 食 (1) 白飯 250 g 以上

国産米 10割

副 食 (1) 牛丼の具 120 g 以上

(2) 紅生姜 4 g 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380 g 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『井弁当 B』について適用する。
- (2) 容器は清潔なポリパック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。納品の際に検体・検食として医務室2個、糧食班に1個の提出をする。
- (6) 納入時に調理工程表を提出すること。消費期限が4時間以上あること。
- (7) 年1回、使用米の証明書を見本時に提出すること。使用米が変更したら再度提出する。
- (8) 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。
- (9) 納入時に計量検査あり。