<table>
<tr><td colspan="5">仕様書</td></tr>
<tr><td>品名</td><td>単位</td><td>作成年月日</td><td colspan="2">令和8年10月23日</td></tr>
<tr><td rowspan="4">トリオ弁当</td><td rowspan="4">個</td><td>作成者</td><td colspan="2">練馬駐屯地業務隊
糧食班長
２尉　若林　大和</td></tr>
<tr><td>予定数量</td><td colspan="2">30個</td></tr>
<tr><td>使用日</td><td colspan="2">令和8年12月19日</td></tr>
<tr><td>喫食区分及び
納品時間</td><td colspan="2">昼食用　1000～1030納品</td></tr>
<tr><td>１　内容基準総量</td><td colspan="4">461ｇ（±10ｇ）</td></tr>
<tr><td>２　内　　訳</td><td colspan="2">品名</td><td>個数</td><td>１個あたりの重量（ｇ）</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">ご飯
ごま
白身フライ
からあげ
赤ウインナー
スパゲティ
豚焼肉
万能ねぎ
漬物
パックタルタルソース</td><td>1
2
1</td><td>280 程度
1 程度
50 程度
30 程度
12 程度
30 程度
40 程度
1 程度
10 程度
7 程度</td></tr>
<tr><td>３　備　　考</td><td colspan="4">１　硬質ビニールパック折詰（ご飯副食は同一パックに盛付）、
中仕切、ビニール葉らん、とれにくい蓋付とする。
２　お米の産地を表示する。
３　割りばし、お手拭きを容器に添付する。
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　製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。
７　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。
８　輸送は保冷車によるものとする。
９　検体として３個提出する。
（１個は糧食納品前、２個衛生検査時に医務室に納める。）
10　上記の内容等と同等以上のもの。上記の内容と差異がある
場合、納品時、内訳表を糧食班へ提出する。
11　新規納品の場合は、見本提出のこと。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">仕様書</td></tr>
<tr><td>品名</td><td>単位</td><td>作成年月日</td><td colspan="2">令和8年10月23日</td></tr>
<tr><td rowspan="4">彩り弁当</td><td rowspan="4">個</td><td>作成者</td><td colspan="2">練馬駐屯地業務隊
糧食班長
２尉　若林　大和</td></tr>
<tr><td>予定数量</td><td colspan="2">230個</td></tr>
<tr><td>使用日</td><td colspan="2">令和8年12月18日</td></tr>
<tr><td>喫食区分及び
納品時間</td><td colspan="2">夕食用　1530～1600納品</td></tr>
<tr><td>１　内容基準総量</td><td colspan="4">448ｇ（±10ｇ）</td></tr>
<tr><td>２　内　　訳</td><td>品名</td><td>個数</td><td colspan="2">１個あたりの重量（ｇ）</td></tr>
<tr><td></td><td>ご飯（ごま、梅干のせ）
きんぴらごぼう
炊き合わせ（がんも、人参、椎茸）
炊き合わせ（絹さや）
根菜入りつくね
男爵コロッケ1/2カット
玉子焼（大豆、人参、青ネギ、蓮根、油揚、椎茸）
さばの塩焼き
ほうれん草のごま和え
昆布と椎茸の佃煮</td><td>各1
2
1
1
1
1</td><td colspan="2">246 程度
15 程度
37 程度
4 程度
32 程度
32 程度
20 程度
32 程度
15 程度
15 程度</td></tr>
<tr><td>３　備　　考</td><td colspan="4">１　硬質ビニールパック折詰（ご飯副食は同一パックに盛付）、
中仕切、ビニール葉らん、とれにくい蓋付とする。
２　お米の産地を表示する。
３　割りばし、お手拭きを容器に添付する。
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　製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。
７　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。
８　輸送は保冷車によるものとする。
９　検体として３個提出する。
（１個は糧食納品前、２個衛生検査時に医務室に納める。）
10　上記の内容等と同等以上のもの。上記の内容と差異がある
場合、納品時、内訳表を糧食班へ提出する。
11　新規納品の場合は、見本提出のこと。</td></tr>
</table>

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和8年10月23日
惣菜パンセット	セット	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 ２尉　若林　大和

１　内　容

惣菜パン２種類の組合せ

（賞味期限は使用日の翌日以降のもの）

２　使用日

当日の朝食用

３　納品時間

(1)　使用日当日納品の場合：０６００～０６３０

(2)　使用日前日納品の場合：１０３０～１３００

４　検体

３個提出（１個は糧食納品前、２個は衛生検査時に医務室に納める。）

５　その他

(1)　落札後、納品時までに納品リスト及び栄養成分表、原材料配合表を糧食班へ提出

(2)　納品日について、細部は糧食班と調整

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和8年10月23日
朝食パンセットＡ	セット	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 ２尉　若林　大和

１　内　容

惣菜パン、菓子パン各１個の組合せを２０種類以上

（賞味期限は使用日の翌日以降のもの）

２　使用日

翌日の朝食用

３　納品時間

(1)　使用日当日納品の場合：０６００～０６３０

(2)　使用日前日納品の場合：１０３０～１３００

４　検体

１個提出（衛生検査時に医務室に納める。）

５　その他

(1)　契約実績のない場合は、納品リストを提出（納品実績のない場合も同様）

(2)　納品日について、細部は糧食班と調整

<table>
<tr><td colspan="5">仕様書</td></tr>
<tr><td>品名</td><td>単位</td><td>作成年月日</td><td colspan="2">令和8年10月23日</td></tr>
<tr><td rowspan="3">おにぎりおかずｾｯﾄ
(ｿﾎﾞﾛ高菜)</td><td rowspan="3">個</td><td>作成者</td><td colspan="2">練馬駐屯地業務隊
糧食班長
２尉　若林　大和</td></tr>
<tr><td>予定数量</td><td colspan="2">109個</td></tr>
<tr><td>喫食区分及び
納品時間</td><td colspan="2">朝食用　0530～0600納品</td></tr>
<tr><td>１　内容基準総量</td><td colspan="4">248ｇ（±10ｇ）</td></tr>
<tr><td rowspan="8">２　内　　訳</td><td colspan="2">品名</td><td>個数</td><td>１個あたりの重量（ｇ）</td></tr>
<tr><td colspan="2">おにぎり（鶏そぼろ）</td><td>1</td><td>100 程度</td></tr>
<tr><td colspan="2">おにぎり（辛子高菜）</td><td>1</td><td>100 程度</td></tr>
<tr><td colspan="2">オムレツ(玉葱、ほうれん草)</td><td>1</td><td>22 程度</td></tr>
<tr><td colspan="2">コーンつくね</td><td>1</td><td>20 程度</td></tr>
<tr><td colspan="2">れんこんの赤しそ和え</td><td>1</td><td>6 程度</td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2"></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>３　備　　考</td><td colspan="4">１　硬質ビニールパック折詰（ご飯副食は同一パックに盛付）、
中仕切、ビニール葉らん、とれにくい蓋付とする。
２　お米の産地を表示する。
３　割りばし、お手拭きを容器に添付する。
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　製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。
７　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。
８　輸送は保冷車によるものとする。
９　検体として３個提出する。
（１個は糧食納品前、２個衛生検査時に医務室に納める。）
10　上記の内容等と同等以上のもの。上記の内容と差異がある
場合、納品時、内訳表を糧食班へ提出する。
11　新規納品の場合は、見本提出のこと。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td colspan="5">仕様書</td></tr>
<tr><td>品名</td><td>単位</td><td>作成年月日</td><td colspan="2">令和8年10月23日</td></tr>
<tr><td rowspan="3">おにぎりおかずｾｯﾄ
（梅昆布）</td><td rowspan="3">個</td><td>作成者</td><td colspan="2">練馬駐屯地業務隊
糧食班長
２尉　若林　大和</td></tr>
<tr><td>予定数量</td><td colspan="2">120個</td></tr>
<tr><td>喫食区分及び
納品時間</td><td colspan="2">朝食用　0530～0600納品</td></tr>
<tr><td>１　内容基準総量</td><td colspan="4">239ｇ（±10ｇ）</td></tr>
<tr><td>２　内　　訳</td><td colspan="2">品名</td><td>個数</td><td>１個あたりの重量（ｇ）</td></tr>
<tr><td></td><td colspan="2">おにぎり（梅）
おにぎり（昆布）
オムレツ(玉葱)
蓮根入り肉団子
小松菜のお浸し</td><td>1
1
1
1</td><td>100 程度
100 程度
22 程度
10 程度
7 程度</td></tr>
<tr><td>３　備　　考</td><td colspan="4">１　硬質ビニールパック折詰（ご飯副食は同一パックに盛付）、
中仕切、ビニール葉らん、とれにくい蓋付とする。
２　お米の産地を表示する。
３　割りばし、お手拭きを容器に添付する。
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　製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。
７　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。
８　輸送は保冷車によるものとする。
９　検体として３個提出する。
（１個は糧食納品前、２個衛生検査時に医務室に納める。）
10　上記の内容等と同等以上のもの。上記の内容と差異がある
場合、納品時、内訳表を糧食班へ提出する。
11　新規納品の場合は、見本提出のこと。</td></tr>
</table>