仕　様　書

作成年月日	8．10．26
仕様書番号	26
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長　宮﨑新一

品名	若鶏唐揚げ弁当		
規格	内容量		
	主材料	1 主　　食	
		白米(金芽米)	230g以上
		2 副　　食	
		鶏唐揚げ(4個)(衣が厚すぎないもの)	110g以上
		ポテトサラダ	30g以上
		スパゲティソテー	30g以上
		ごま菜漬	20g以上
		ー　以 下	余 白　ー
備考	1　総エネルギー		900 K c a l 以 上
	2　調味料類パック		レモン果汁、唐揚スパイス
	3　使用食区分		18日／昼食
	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) 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	8．10．26
仕様書番号	27
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長　宮﨑新一

品名	ウインナーカレー弁当		
規格	内容量		
	主材料	1 主　　食	
		白米(国産・金芽米)	250g以上
		2 副　　食	
		カレー(23種のスパイス使用)	200g以上
		ウインナー	2本
		漬物	10g以上
		－　以 下	余 白　－
備考	1　総エネルギー		800 K c a l 以 上
	2　使用食区分		27日／昼食、31日／昼食
	3　調味料類パック		カレースパイス(辛み調節用)
	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) おかず、御飯共に同一の容器に詰めたもの。		
	(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　ライスとカレーが同一容器また、御飯の上にカレーがかかっていない事。		
	11　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	8．10．26
仕様書番号	28
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長　宮﨑新一

品名	しょうが焼き弁当		
規格	内容量		
	主材料	1 主　　食	
		白米(国産金芽米)	200g以上
		2 副　　食	
		豚肉生姜焼き　豚肉	65g以上
		玉ネギ	45g以上
		金平ごぼう	10g以上
		メンチカツ	1個
		鶏肉唐揚げ(衣が多すぎないもの)	1個
		漬物	5g以上
		ー　以下	余白　ー
備考	1　総エネルギー		700Ｋｃａｌ以上
	2　調味料類パック		ソース小袋
	3　使用食区分		18日／夕食、30日／昼食
	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) おかず、御飯共に同一の容器に詰めたもの。		
	(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　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	8．10．26
仕様書番号	29
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長　宮﨑新一

品名	海苔唐揚げ弁当		
規格	内容量		
	主材料	1 主　　食	
		白米（海苔・おかか昆布、国産金芽米）	200g以上
		2 副　　食	
		鶏肉唐揚げ（衣が多すぎないもの）	30g以上
		白身魚フライ（ホキまたはスケトウダラ）	60g以上
		メンチカツ	40g以上
		金平ごぼう	10g以上
		漬物（ごま菜漬け）	10g以上
		ー　以 下	余 白　ー
備考	1　総エネルギー		800 Ｋｃａｌ以 上
	2　使用食区分		30日／夕食
	3　調味料パック		ソースパック、**タルタルソース**
	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） **おかず、御飯共に同一の容器に詰めたもの。**		
	（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　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	8．10．26
仕様書番号	30
部 隊 名	相馬原駐屯地業務隊
作 成 者	糧食班長　宮﨑新一

品名	チキン南蛮弁当		
規格	内容量		
	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		980Ｋｃａｌ以上
	2　使用食区分		31日／夕食
	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) おかず、御飯が別容器に詰めたもの。		
	(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．２５
弁当Ａ	作　成　年　月　日	令和８年１０月２７日
	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 大盛りペペロンチーノスパゲティー ３３０ｇ程度 ＊賞味期限が２日以上とする。 ＊規格のグラムは出来上がり重量を示す 使用日時予定　１２月１１日（金）夕食 吉井のみ、３４個程度 （納品は１１日（金）新町） １２月１９日（土）昼食 新町のみ、１２個程度 （納品は１９日（土）新町） １２月２６日（土）昼食 吉井のみ、１３個程度 （納品は２５日（金）新町）
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.２６
弁当Ｂ	作成年月日	令和８年１０月２７日
	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）容器かつセパレート容器入りとする。
・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

ご飯	３５０ｇ程度

２　主菜

牛肉煮（玉ねぎ入り） （玉ねぎ２．５割程度）	１２０ｇ以上

３　副菜

紅生姜パック	１ｐｃ
七味唐辛子パック	１ｐｃ

規格のグラムは出来上がり重量を示す

使用日時予定　　１２月１９日（土）夕食
新町のみ、３０個程度

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．２７
弁当Ｃ	作　成　年　月　日	令和８年１０月２７日
	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）容器かつセパレート容器入りとする。 ・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 ご飯　　３５０ｇ程度 ２　主菜 ロース豚カツ　　１３０ｇ程度 鶏から揚げ　　３５ｇ程度 ＊パック（ソース・醤油等）は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す 使用日時予定　　１２月２５日（金）昼食 吉井のみ、３０個程度
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．２８
弁当Ｄ	作　成　年　月　日	令和８年１０月２７日
	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

ご飯　260g以上
＊ご飯の上に海苔を敷くものとする、海苔にも醤油をまぶすまたはおかか醤油（昆布佃煮）等をのりの下に入れること。

２　主菜

竹輪の天ぷら	１/２本
白身魚フライ	１個（４０ｇ以上）
コロッケ	１個（４０ｇ以上）
ゆで卵	１/２個
その他１品	

＊パック（ソース・醤油等）は必要に応じてつけること
規格のグラムは出来上がり重量を示す

使用日時予定　１２月２５日（金）夕食
吉井のみ、３０個程度
（納品は２５日（金）新町）

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.２９
弁当E	作成年月日	令和８年１０月２７日
	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）容器かつセパレート容器入りとする。 ・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 ご飯　　３５０ｇ程度 ２　主菜 牛カルビ炒め（玉ねぎ入り）　　１２０ｇ以上 （玉ねぎ２割程度） 規格のグラムは出来上がり重量を示す 使用日時予定　　１２月２６日（土）夕食 吉井のみ、１３個程度
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。