仕　様　書

品　　名	仕　様　書　番　号	ＮＯ．１８
温州みかん	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

１　総　則

本仕様書は陸上自衛隊新町駐屯地糧食班（以下「甲」という。）が使用する物品の調達に関し、受注事業者（以下「乙」という。）が遵守すべき事項を定める。細部は新町駐屯地糧食班との調整による。

２　品名及び品種

温州みかん（時期に応じ、極早生、早生、普通等）

３　生産地

広島県または長崎県等国産のものに限る。

４　規　格

等級（品質）については「秀」または「優」で傷、病害虫痕、斑点が少なく、着色良好なものであり、サイズは２ＳまたはＳサイズのみとする。

５　品質・状態

果実が緊密で弾力があり、皮の浮き（浮皮）がないこと。病害虫の被害、腐敗、物理的損傷（潰れ・擦れ傷）　がなく着色度については定められた基準以上（着色８分以上）であること。また、風味や品質については 酸味が強すぎず、みかん固有の良好な風味が保たれていること。

６　納品状態・温度

品温が著しく上昇した状態での納品は不可。配送時は果実同士がぶつかって傷まないよう、緩衝材 または専用トレーを使用すること。

７　特記事項

(1)　品質不良時の代替品対応

納品時に外見から判別できず、調理・切断時に発見された不良品については、乙の責任による品質不良（瑕疵）とみなす。

また、上記不良品が発見された場合、甲は速やかに乙へ連絡し、乙は当日の調理に間に合う時間内に代替品を納品することとする。

(2)　規格及び品質の維持

加工・調理時の廃棄率（歩留まり）が極端に高くならない品質であること。また、天候不順により指定された規格・サイズ・品種の調達が困難な場合は、納品日の前日までに必ず甲に連絡し、代替の産地や規格について承認を得ること。事前連絡のない 仕様変更は受け付けない。

(3)　衛生管理及び搬入

泥や害虫の調理場内への持ち込みを最小限に抑えるため、納品前に適切な選別・清掃を行うこと。また、通い箱（コンテナ）を使用する場合は、事前に洗浄・消毒された清潔なものを使用し、施設内の衛生区域に応じた搬入ルールを遵守すること。

仕　様　書

品　　名	仕　様　書　番　号	ＮＯ．１９
生鮮りんご	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

１　総　則

本仕様書は陸上自衛隊新町駐屯地糧食班（以下「甲」という。）が使用する物品の調達に関し、受注事業者（以下「乙」という。）が遵守すべき事項を定める。細部は新町駐屯地糧食班との調整による。

２　品名及び品種

生鮮りんご（時期に応じ、陽光、紅玉、シナノスイート、フジ、ぐんま名月等の国産一等品と同等以上のもの）

３　生産地

地産地消の観点から群馬県産のものに限る。

４　規　格

収穫条件として納品日当日の早朝に収穫されたもの（朝採り品）であること。前日以前に収穫し、保管または据え置かれたものは不可とする。なお、サイズについては１個あたり２５０ｇから３５０ｇ程度とし、著しい大小の混在がないこととする。

５　品質・状態

（１）　形状が良好で、著しい変形、腐敗、傷、押し傷、病害虫による被害がないこと
（２）　鮮度が十分に 保たれており、過熟（ボケ）や肉質軟化がみられないこと
（３）　果肉は適度な硬度を有し、固有の風味・甘味酸味が保持されていること

６　納品状態・温度

品温が著しく上昇した状態での納品は不可。配送時は果実同士がぶつかって傷まないよう、フルーツキャップ等の緩衝材、または専用トレーを使用すること

７　特記事項

(1)　品質不良（内部瑕疵・虫食い）時の代替品対応

りんごの「過熟（ぼけ）」など、納品時に外見から判別できず、調理・切断時に発見された不良品については、乙の責任による品質不良（瑕疵）とみなす。
また、上記不良品が発見された場合、甲は速やかに乙へ連絡し、乙は当日の調理に間に合う時間内に代替品を納品することとする。

(2)　規格及び品質の維持

納品されるりんごについては市場流通における「優」または「良」等、一般に外見・食味が良好とされる等級と同等以上のものとし、加工・調理時の廃棄率（歩留まり）が極端に高くならない品質であること。また、天候不順により指定された規格・サイズ・品種の調達が困難な場合は、納品日 の前日までに必ず甲に連絡し、代替の産地や規格について 承認を得ること。事前連絡のない仕様変更は受け付けない。

(3)　衛生管理及び搬入

泥や害虫の調理場内への持ち込みを最小限に抑えるため、納品前に適切な選別・清掃を行うこと。また、通い箱（コンテナ）を使用する場合は、事前に洗浄・消毒された清潔なものを使用し、施設内の衛生区域に応じた搬入ルールを遵守すること

仕　様　書

品　　名	仕　様　書　番　号	ＮＯ．２０
冷凍コーンマヨ	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

１　総　則

本仕様書は陸上自衛隊新町駐屯地糧食班（以下「甲」という。）が使用する物品の調達に関し、受注事業者（以下「乙」という。）が遵守すべき事項を定める。細部は新町駐屯地糧食班との調整による。

２　品　名

冷凍コーンマヨ

３　原材料（原産地）

スイートコーン（アメリカ、タイ）、半固体状ドレッシング等

４　規　格

３００ｇ/パック

５　形　状

使用する際に絞って容易に出せる形状とする。

６　賞味期限

製造日より３６５日

７　保存条件

－１８℃以下で保存（冷凍）

８　特記事項

本仕様書に定めのない事項、または疑義が生じた事項についてはその都度、甲乙誠実に協議の上、決定するものとする。なお、納品時の衛生管理にあたっては食品衛生法及び関係法令を遵守すること。

仕　様　書

品　　名	仕　様　書　番　号	ＮＯ．２１
冷凍骨なし魚切り身	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

１　総　則

本仕様書は陸上自衛隊新町駐屯地糧食班（以下「甲」という。）が使用する物品の調達に関し、受注事業者（以下「乙」という。）が遵守すべき事項を定める。細部は新町駐屯地糧食班との調整による。

２　品　名

冷凍骨なし魚切り身（甘味噌漬け）

３　原材料（原産地）

銀鮭甘味噌漬け（チリ）、サバ甘味噌漬け（ノルウェー）、赤魚甘味噌漬け（アメリカ）トロメカジキ甘味噌漬け（台湾）、十石味噌（群馬県産）、パンガシウス甘味噌漬け

４　骨除去基準

X線検査および手作業により、すべての魚骨（主骨、小骨、軟骨）を極力除去したもの。幼児、高齢者、喫食者が安全に食せるレベルであること。（９９％以上の除去）

５　切り身規格

１切れ３０ｇ（許容範囲：±２～３ｇ以内）、規格違いのものはその都度記載する。

６　形状・選別

形が均一な切り身とし、端材や著しい変形肉、血合いの凝固組織は除くこと。

７　凍結方法

ＩＱＦ（個別急速凍結）とし、解凍時のドリップ発生が最小となる加工がなされていること。

８　正味重量

納品重量はグレース（氷衣）を除いた正味重量（NetWeight）とする。

９　賞味期限

納品時において、製造後６ヶ月以上（または賞味期限まで６ヵ月以上）残存していること。

１０　その他

地産地消の観点から 群馬県産十石味噌を使用すること。

１１　特記事項

本仕様書に定めのない事項、または疑義が生じた事項についてはその都度、甲乙誠実に協議の上、決定するものとする。なお、納品時の衛生管理にあたっては食品衛生法及び関係法令を遵守すること。

仕　様　書

品　　名	仕　様　書　番　号	ＮＯ．２２
まるごと海老フライ	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

１　総　則

本仕様書は陸上自衛隊新町駐屯地糧食班（以下「甲」という。）が使用する物品の調達に関し、受注事業者（以下「乙」という。）が遵守すべき事項を定める。細部は新町駐屯地糧食班との調整による。

２　品　名

まるごと海老フライ

３　主原料

ブラックタイガー（４０ｇ以上であり無保水のものに限る）

４　パン粉

国産小麦、植物性乳酸菌、米麹由来の天然酵母使用パン粉を使用すること。

５　その他加工

海老由来の殻パウダー（海老本体重量の約１０％相当）を衣に配合したもの。（SDGｓ配慮）

６　食品衛生

食品衛生法等、関係法令に準拠し、適切な衛生管理のもと製造されたものであること。

７　アレルゲン表示

えび・小麦・その他卵・乳成分等の該当有無を適切に表示・管理すること。

８　正味重量

納品重量はグレース（氷衣）を除いた正味重量（NetWeight）とする。

９　賞味期限

納品時において、製造後６ヶ月以上（または賞味期限まで６ヵ月以上）残存していること。

１０　特記事項

本仕様書に定めのない事項、または疑義が生じた事項についてはその都度、甲乙誠実に協議の上、決定するものとする。なお、納品時の衛生管理にあたっては食品衛生法及び関係法令を遵守すること。

仕　様　書

品　　名	仕　様　書　番　号	ＮＯ．２３
海鮮丼の具	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

１　総　則

本仕様書は陸上自衛隊新町駐屯地糧食班（以下「甲」という。）が使用する物品の調達に関し、受注事業者（以下「乙」という。）が遵守すべき事項を定める。細部は新町駐屯地糧食班との調整による。

２　品　名

海鮮丼の具（トラウトサーモン及び海鮮サラダ）

３　原材料（原産地）

トラウトサーモン（チリ）、いか（ペルー、チリ）、醤油（群馬県）

４　骨除去基準

Ｘ線検査および手作業により、すべての魚骨（主骨、小骨、軟骨）を極力除去したもの。幼児、高齢者、喫食者が安全に食せるレベルであること。（９９％以上の除去）

５　切り身規格

１切れ１２～１５ｇ（許容範囲：±２～３ｇ以内）

６　形状・選別

形が均一な切り身とし、端材や著しい変形肉及び凝固組織は除くこと。

７　正味重量

納品重量はグレース（氷衣）を除いた正味重量（NetWeight）とする。

８　その他

魚を漬け込む調味液については化学調味料を使用しないこと。また、使用する醤油は地産地消の観点から 群馬県産の醤油を使用すること。

９　特記事項

本仕様書に定めのない事項、または疑義が生じた事項についてはその都度、甲乙誠実に協議の上、決定するものとする。なお、納品時の衛生管理にあたっては食品衛生法及び関係法令を遵守すること。

仕　様　書

品　　名	仕　様　書　番　号	ＮＯ．２４
ポキ丼の具	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

１　総　則

本仕様書は陸上自衛隊新町駐屯地糧食班（以下「甲」という。）が使用する物品の調達に関し、受注事業者（以下「乙」という。）が遵守すべき事項を定める。細部は新町駐屯地糧食班との調整による。

２　品　名

ポキ丼の具（トラウトサーモン及びおぼろ海老）

３　原材料（原産地）

トラウト サーモン（チリ）、おぼろ海老（タイ）、醤油（群馬県）

４　骨除去基準

X線検査および手作業により、すべての魚骨（主骨、小骨、軟骨）を極力除去したもの。幼児、高齢者、喫食者が安全に食せるレベルであること。（９９％以上の除去）

５　切り身規格

トラウトサーモンについてはダイスカットとする。

６　形状・選別

形が均一な切り身とし、端材や著しい変形肉及び凝固組織は除くこと。

７　正味重量

納品重量はグレース（氷衣）を除いた正味重量（NetWeight）とする。

８　その他

魚を漬け込む調味液については化学調味料を使用しないこと。また、使用する醤油は地産地消の観点から 群馬県産の醤油を使用すること。

９　特記事項

本仕様書に定めのない事項、または疑義が生じた事項についてはその都度、甲乙誠実に協議の上、決定するものとする。なお、納品時の衛生管理にあたっては食品衛生法及び関係法令を遵守すること。

仕　様　書

品　　名	仕　様　書　番　号	ＮＯ．２５
すし用厚焼きたまご	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

１　総　則

本仕様書は陸上自衛隊新町駐屯地糧食班（以下「甲」という。）が使用する物品の調達に関し、受注事業者（以下「乙」という。）が遵守すべき事項を定める。細部は新町駐屯地糧食班との調整による。

２　品　名

すし用厚焼きたまご

３　原材料（原産地）

鶏卵（国産）

４　正味重量

５００ｇ以下

５　その他

納品の際は冷凍納品ではなくチルド納品とする。

６　特記事項

本仕様書に定めのない事項、または疑義が生じた事項についてはその都度、甲乙誠実に協議の上、決定するものとする。なお、納品時の衛生管理にあたっては食品衛生法及び関係法令を遵守すること。