			仕様書番号　１３０
仕　　様　　書			
品名	作成年月日		作成部隊
おむすび（Ａ）さけ	令和8年10月27日		武山駐屯地業務隊糧食班
1　内　　訳	品　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	鮭おにぎり	1	100
	総量		100
2　備　　考	1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。 2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。 3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。 4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。 5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。 6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。 7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。 8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（４個に含まれる） 9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること） 10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける ものとする。 11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関 に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。 12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。 13　使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦 製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品） 14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。		

仕様書番号　１３１

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
おむすび（Ｂ）おかか	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	おかかおにぎり	1	100
	総量		100

2　備　　考	
	1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。
	2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。
	3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。
	4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。
	5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。
	6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。
	7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。
	8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（４個に含まれる）
	9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）
	10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける ものとする。
	11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関 に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。
	12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。
	13　使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦 製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）
	14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１３２

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
おむすび（Ｃ）こんぶ	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	こんぶおにぎり	1	100
	総量		100

2　備　　考

1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。

2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。

3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。

4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。

5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。

6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。
その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。

7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。

8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること）
納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。（４個に含まれる）

9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）

10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける
ものとする。

11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関
に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。

12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。

13　使用禁止食品
生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦
製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）

14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１３３

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
おむすび（Ｄ）うめ	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	うめおにぎり	1	100
	総量		100

2　備　　考	
	1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。
	2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。
	3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。
	4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。 「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。
	5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。 この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。
	6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。 その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。
	7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。
	8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×２個及び北食堂×１個提出すること。（厳守すること） 納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。 また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各１個ずつ提出すること。（４個に含まれる）
	9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）
	10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける ものとする。
	11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関 に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。
	12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から１０日以内に速やかに回収すること。
	13　使用禁止食品 生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦 製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）
	14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１３４

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
あじフライ ハンバーグ弁当	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	白飯		250
	ごま		1
	ポテトサラダ		20
	野菜炒め		30
	ウィンナー	2	24
	ハンバーグ	2	60
	ハンバーグソース		10
	あじフライ	1	40
	タルタルソース		10
	コロッケ	1	30
	PH調整卵焼き	1	12.5
	漬物		5
	総量		492.5

2　備　　考

1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南）にて適用する。

2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。

3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。

4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。

5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。

6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として3種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。
その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。

7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。

8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×2個及び北食堂×1個提出すること。（厳守すること）
納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各1個ずつ提出すること。(4個に含まれる)

9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）

10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける
ものとする。

11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関
に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。

12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から10日以内に速やかに回収すること。

13　使用禁止食品
生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦
製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）

14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１３５

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
デミハンバーグ弁当	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1 内訳	品名	個数	重量（ｇ）及び個数
	白飯		250
	ごま		1
	漬物		5
	赤スパゲティー		30
	ハンバーグ	1	100
	ハンバーグソース		30
	フライドポテト		20
	PH調整済たまご焼き	2	25
	切干大根煮		20
	ポテトサラダ		20
	総量		501

2 備考

1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南）にて適用する。

2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。

3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。

4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。

5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。

6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。
その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。

7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。

8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×２個及び北食堂×１個提出すること。（厳守すること）
納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各１個ずつ提出すること。（４個に含まれる）

9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）

10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける
ものとする。

11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関
に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。

12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から１０日以内に速やかに回収すること。

13　使用禁止食品
生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦
製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）

14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１３６

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
和風弁当	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	白飯		250
	ごま		1
	のり		1
	漬物		5
	ちくわ煮	1	20
	人参	1	10
	赤スパゲティー		30
	コロッケ	1	30
	さば塩焼き	2	54
	しゅうまい	2	30
	ウィンナー	2	20
	ひじき煮		20
	総量		471

2　備　　考

1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南）にて適用する。

2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。

3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。

4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。

5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。

6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。
その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。

7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。

8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×２個及び北食堂×１個提出すること。（厳守すること）
納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各１個ずつ提出すること。(4個に含まれる)

9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）

10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける
ものとする。

11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関
に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。

12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から１０日以内に速やかに回収すること。

13　使用禁止食品
生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦
製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）

14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１３７

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
洋風弁当	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	白飯		250
	ごま		1
	竹輪チリ	1	16
	赤スパ		30
	串カツ	2	60
	コロッケ	1	60
	豚肉生姜焼き		50
	マカロニサラダ		20
	漬物		5
	総量		492

2　備　　考

1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。
2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。
3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。
4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
　割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。
5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
　この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。
6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。
　その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。
7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。
8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×２個及び北食堂×１個提出すること。（厳守すること）
　納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
　また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各１個ずつ提出すること。（４個に含まれる）
9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）
10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける
　ものとする。
11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関
　に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。
12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から１０日以内に速やかに回収すること。
13　使用禁止食品
　　生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦
　製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）
14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１３８

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
中華弁当	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	白飯		250
	ごま		1
	漬物		5
	白スパゲティー		30
	白身魚フライ	2	60
	春雨サラダ		20
	しゅうまい	2	30
	からあげ	2	54
	人参	1	10
	たけのこ煮	1	8
	椎茸煮	1	8
	甘酢飴	1	20
	PH調整卵焼き	1	12.5
	総量		508.5

2　備　　考

1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南）にて適用する。

2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。

3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。

4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。

5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。

6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。
その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。

7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。

8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×２個及び北食堂×１個提出すること。（厳守すること）
納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各１個ずつ提出すること。（４個に含まれる）

9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）

10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける
ものとする。

11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関
に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。

12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から１０日以内に速やかに回収すること。

13　使用禁止食品
生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦
製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）

14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１３９

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
コロッケ弁当	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	白飯		250
	梅干	1	3
	ごま		0.5
	コロッケ	2	60
	しゅうまい	2	32
	オムレツ	1	30
	野菜炒め		40
	人参煮	1	15
	大根煮	1	15
	金平		20
	漬物		8
	総量		473.5

2　備　　考

1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南）にて適用する。

2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。

3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。

4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。

5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。

6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。
その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。

7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。

8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×２個及び北食堂×１個提出すること。（厳守すること）
納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各１個ずつ提出すること。（４個に含まれる）

9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）

10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける
ものとする。

11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関
に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。

12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から１０日以内に速やかに回収すること。

13　使用禁止食品
生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦
製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）

14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１４０

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
からあげ弁当	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	白飯		250
	ごま		1
	からあげ	5	135
	赤スパ		30
	切干大根煮		20
	PH調整済たまご焼き	2	25
	ポテトサラダ		20
	漬物		5
	総量		486

2　備　　考

1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南北）にて適用する。

2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。

3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。

4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。

5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。

6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。
その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。

7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。

8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×２個及び北食堂×１個提出すること。（厳守すること）
納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各１個ずつ提出すること。（４個に含まれる）

9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）

10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける
ものとする。

11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関
に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。

12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から１０日以内に速やかに回収すること。

13　使用禁止食品
生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦
製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）

14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。

仕様書番号　１４１

仕　　様　　書

品名	作成年月日	作成部隊
メンチカツ弁当	令和8年10月27日	武山駐屯地業務隊糧食班

1　内　　訳	品　　名	個数	重量（ｇ）及び個数
	白飯		250
	ごま		1
	メンチカツ	1	80
	ウィンナー	2	20
	焼きそば		40
	竹輪磯部天	2	40
	PH調整済たまご焼き	2	25
	人参煮	1	15
	大根煮	1	15
	金平		20
	漬物		5
	総量		511

2　備　　考

1　本仕様書は陸上自衛隊武山駐屯地の隊員食堂分（南）にて適用する。

2　実施上、不明な点その他の事項は契約担当官及び検査官の指示を受けるものとする。

3　厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づいた衛生管理をしていること。

4　容器は容器包装、ラップ包装が望ましく、製造年月日、消費期限を明記すること。
割り箸付き。「なるべく早くお召し上がりください。」と記入する。必要な際のし紙を付ける。

5　輸送は保冷車によるものとし、適切な温度管理を行い運搬及び納品すること。
この際保冷車の車内温度は業者の責任において１５℃程度の適切な温度を保ち、納入時ごはんが硬くなっていないこと。

6　弁当製造工程は１２時間以内であること。目安として３種類の弁当詰め合わせの場合、２時間以内に詰め合わせ完成が目安。
その際の製造工程表を納品時提出する。また製造工程終了後　９０分以内に納品することが望ましい。

7　納入前に駐屯地医務室にて、食品衛生検査官の食品衛生検査を受け、隊員食堂に納入すること。

8　検体提出は納入品の弁当見本を、駐屯地医務室×２個及び北食堂×１個提出すること。（厳守すること）
納品弁当は業者側にも厚生労働省が定めた期間保管すること。
また製造工程において開始寸前の弁当、終了寸前の弁当を医務室に各１個ずつ提出すること。（４個に含まれる）

9　見本選定時及び納品時に指定された書式の製造工程表を検査官に提出すること。（厳守すること）

10　官側が必要と判断した場合、「食品衛生監視指導・立ち入り検査票」写しの提出及び官側が行う業態調査を受ける
ものとする。

11　部外における物理的及び化学的検査を必要とする場合は官・納入者双方立会のうえ検体を採取し、公共の検査機関
に検査を依頼するものとし、それに要する費用は納入者の負担とする。

12　納入後の弁当空箱(洗浄済み）については納品日から１０日以内に速やかに回収すること。

13　使用禁止食品
生野菜・サラダ全般・生果実・果物缶・豆腐加工品類・卵製品全般（PH調整された卵製品のみ可）・麺及び小麦
製品類全般・魚介類練り製品（非加熱の食品）

14　弁当に使用する食材・及びグラム数を一覧にし、製造工程表を見本選定時提出すること。