仕様書番号	133

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
鮭塩焼弁当	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量				498　g程度
2　内訳	品名		個数	重量（g）程度
				（1個あたり） / （合計）
	白飯		1	220 / 220
	黒胡麻		1	1 / 1
	赤小梅		1	2 / 2
	鶏唐揚げ		1	35 / 35
	厚焼玉子		1	25 / 25
	つくね		1	25 / 25
	人参煮		1	20 / 20
	椎茸煮		1	15 / 15
	乱切筍煮		1	20 / 20
	高野豆腐煮		1	20 / 20
	白身フライ		1	40 / 40
	銀鮭塩焼		1	60 / 60
	さくら漬		1	10 / 10
	パックソース		1	5 / 5
3　納地	朝霞駐屯地			
4　納入時間（消費期限）	１５：３０（納入時５時間以上の消費期限を確保）			
5　備考	1　容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について、官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。			

仕様書番号	134

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
ロースカツ弁当	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量	488　g程度

2　内訳

品名	個数	重量（g）程度	
		（1個あたり）	（合計）
白飯	1	250	250
黒胡麻	1	1	1
赤小梅	1	2	2
トンカツ	1	100	100
パックソース	1	10	10
厚焼き玉子	1	40	40
蓮根胡麻味噌和え	1	15	15
他2品	2	30	60
桜漬け	1	10	10

3　納地	朝霞駐屯地
4　納入時間（消費期限）	１５：３０（納入時５時間以上の消費期限を確保）
5　備考	1　容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。

仕様書番号	135

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
鶏唐揚& コロッケ弁当	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量	490.5　g程度				
2　内訳	品名		個数	重量（g）程度	
				（1個あたり）	（合計）
	白飯		1	250	250
	胡麻		1	1	1
	梅干し		1	1	1
	唐揚げ		3	27	81
	コロッケ		1	60	60
	玉子焼き		1	12.5	12.5
	スパゲッテイー		1	30	30
	切干大根の煮物		1	20	20
	炒め物・和え物等1品		1	20	20
	漬物		1	10	10
	パックソース		1	5	5
3　納地	朝霞駐屯地				
4　納入時間 （消費期限）	１５：３０（納入時５時間以上の消費期限を確保）				
5　備考	1　容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について、官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。				

仕様書番号	136

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
茶飯弁当	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量			460	g程度
2　内訳	品名	個数	重量（g）程度	
			（1個あたり）	（合計）
	茶飯	1	250	250
	人参、蓮根、グリンピースをトッピング			
	里芋含煮	1	25	25
	人参含煮	1	15	15
	こんにゃく含煮	1	15	15
	切干大根・人参炒め煮	1	10	10
	厚焼玉子焼	1	20	20
	クリームコロッケ	1	30	30
	マカロニサラダ	1	20	20
	饅頭	1	15	15
	味付け肉団子	1	20	20
	鶏肉から揚	1	25	25
	香の物	1	15	10
	パックソース	1	5	5
3　納地	朝霞駐屯地			
4　納入時間（消費期限）	１０：００（納入時５時間以上の消費期限を確保）			
5　備考	1　容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について、官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。			

仕様書番号	137

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
おにぎりおかずセット（明太・おかか）	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量				239　g程度
2　内訳	品名	個数	重量（g）程度	
			（1個あたり）	（合計）
	おにぎり（明太マヨ）	1	100	100
	おにぎり（おかか）	1	100	100
	オムレツ（玉葱、赤ピーマン）	1	22	22
	蓮根入り肉団子	1	10	10
	ほうれん草のお浸し	1	7	7
3　納地	朝霞駐屯地（大井通信所）			
4　納入時間（消費期限）	０５：００（納入時５時間以上の消費期限を確保）			
5　備考	1　容器は硬質プラスチック（中仕切）とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について、官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。			

仕様書番号	138

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
おにぎりおかずセット(ツナ・ねぎ味噌)	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量				239　g程度
2　内訳	品名	個数	重量（g）程度	
			（1個あたり）	（合計）
	おにぎり（ツナマヨ）	1	100	100
	おにぎり（ねぎ味噌）	1	100	100
	オムレツ（玉葱、赤ピーマン）	1	15	15
	つくね	1	18	18
	割干大根の酢漬け	1	6	6
3　納地	朝霞駐屯地(大井通信所)			
4　納入時間（消費期限）	０５：００（納入時５時間以上の消費期限を確保）			
5　備考	1　容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について、官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。			

仕様書番号	139

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
おにぎりおかずセット(鶏そぼろ・高菜)	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量	248　g程度

2　内訳

品名	個数	重量（g）程度	
		（1個あたり）	（合計）
おにぎり（鶏そぼろ）	1	100	100
おにぎり（辛子高菜）	1	100	100
オムレツ（玉葱、ほうれん草）	1	22	22
コーンつくね	1	20	20
れんこんの赤しそ和え	1	6	6

3　納地	朝霞駐屯地(大井通信所)
4　納入時間（消費期限）	０５：００（納入時５時間以上の消費期限を確保）
5　備考	1　容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について、官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。

仕様書番号	140

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
おにぎりおかずセット（梅・昆布）	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量				239	g程度
2　内訳	品名		個数	重量（g）程度	
				（1個あたり）	（合計）
	おにぎり（梅）		1	100	100
	おにぎり（昆布）		1	100	100
	オムレツ（玉葱）		1	22	22
	蓮根入り肉団子		1	10	10
	小松菜のお浸し		1	7	7
3　納地	朝霞駐屯地（大井通信所）				
4　納入時間（消費期限）	０５：００（納入時５時間以上の消費期限を確保）				
5　備考	1　容器は硬質プラスチック（中仕切）とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について、官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。				

仕様書番号	141

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
牛肉とメンマの黒ｺｼｮｳ炒め弁当	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量				543　g程度
2　内訳	品名	個数	重量（g）程度	
			（1個あたり）	（合計）
	白飯	1	280	280
	黒胡麻	1	1	1
	赤小梅	1	2	2
	牛肉とメンマの黒コショウ炒め	1	100	100
	しゅうまい	1	35	35
	紅イモコロッケ1/2	2	30	60
	中華春雨	1	15	15
	たくあん入りﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ	1	20	20
	ごま高菜	1	10	10
	漬物	1	10	10
	パックソース	1	5	5
	バック醤油	1	5	5
3　納地	朝霞駐屯地			
4　納入時間（消費期限）	１０：００（納入時５時間以上の消費期限を確保）			
5　備考	1　容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。 蓋は、内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について、官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。			

仕様書番号	142

仕　様　書

品　名	単位	作成年月日	作成部隊
豚肉と根菜の味噌炒め弁当	個	令和8年10月21日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1　内容基準総量				416　g程度
2　内訳	品名	個数	重量（g）程度	
			（1個あたり）	（合計）
	白飯	1	250	250
	ごま	1	1	1
	豚肉と根菜の味噌炒め	1	80	80
	白身魚としんじょうの天ぷら	1	35	35
	柚子しょうゆたれ	1	5	5
	シャトーキャロットのパセリバター焼き	1	10	10
	紅生姜	1	5	5
	ポテトサラダ	1	20	20
	漬物	1	10	10
3　納地	朝霞駐屯地			
4　納入時間（消費期限）	１０：００（納入時５時間以上の消費期限を確保）			
5　備考	1　容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとし、蓋は内嵌合蓋または、外嵌合蓋とする。 ・容器規格は、縦１８０ｍｍ×横２８０ｍｍ×高さ４０ｍｍ 2　１個づつラップ包装したものとする。 3　割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 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　納品は、製造後４時間以内とする。 7　名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、エネルギー、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 8　「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 9　加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。 10　官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。 11　検体として３個（衛生科×２個、糧食班×１個）提出する。 12　官側が必要と認めた場合は、納品後の商品について、官側及び受託者が現地において相互に確認を行い、必要に応じて所要の検査を実施する。			