仕様書番号	２９
作成年月日	８．　１０．　２７
作成部隊等	木更津駐屯地業務隊 糧　食　班

仕　　様　　書

１　総則

この仕様書は、木更津駐屯地において使用する『幕ノ内折詰Ａ』について規定する。

２　内容総量　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　　名	数　　量
御　　飯	２５０ｇ程度
ハンバーグ	９０ｇ程度
魚西京焼き	３０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	８０ｇ程度

＊　主食にはごま塩、梅干付とする。

３　その他

（１）　内容、容器は、全て衛生的に処理し、製造後４時間以内とする。

（２）　箸（袋入り）、かけ紙付又は容易に蓋が開かない処置をしてあるものとする。

（３）　消費期限、時刻を明記する。（例：１２月５日　１３００）

（４）　納入予定時間　１２月５日（土）　１０：３０

（５）　官側が発注した数量に加えて、保存検体用１個、検食用２個、審査用１個、計４個を納入時に提出するものとする。ただし、製造箇所が複数に分かれる場合には製造箇所ごとに保存検体用及び衛生検食用をそれぞれ１個、製造数の一番多い製造箇所から給食実施機関の長の検食用を１個、審査用１個を提出するものとする。

（６）　１２月５日（土）昼食分とする。

仕様書番号	３０
作成年月日	８．　１０．　２７
作成部隊等	木更津駐屯地業務隊 糧　食　班

仕　　様　　書

１　総則

この仕様書は、木更津駐屯地において使用する『幕ノ内折詰Ｂ』について規定する。

２　内容総量　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　　名	数　　量
ご飯	２５０ｇ程度
チキンかつ	８０ｇ程度
漬け物	２０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	６０ｇ程度

＊　梅干し・小袋ソースを付ける。

３　その他

（１）　内容、容器は、全て衛生的に処理し、製造後４時間以内とする。

（２）　箸（袋入り）、かけ紙付又は容易に蓋が開かない処置をしてあるものとする。

（３）　消費期限、時刻を明記する。（例：１２月５日　１９００）

（４）　納入予定時間　１２月５日（土）　１５３０

（５）　官側が発注した数量に加えて、保存検体用１個、検食用２個、審査用１個、計４個を納入時に提出するものとする。ただし、製造箇所が複数に分かれる場合には製造箇所ごとに保存検体用及び衛生検食用をそれぞれ１個、製造数の一番多い製造箇所から給食実施機関の長の検食用を１個、審査用１個を提出するものとする。

（６）　１２月５日（土）夕食分とする。

仕様書番号	３２
作成年月日	８．　１０．　２７
作成部隊等	木更津駐屯地業務隊 糧　食　班

仕　様　書

１　総則

この仕様書は、木更津駐屯地において使用する『幕ノ内折詰Ｃ』について規定する。

２　内容総量　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　　名	数　　量
ちらし寿司	２５０ｇ程度
コロッケ	６０ｇ程度
ハンバーグ	６０ｇ程度
その他付け合わせ	１００ｇ程度

＊　しょうゆ・ソース付

３　その他

（１）　内容、容器は、全て衛生的に処理し、製造後４時間以内とする。

（２）　箸（袋入り）、かけ紙付又は容易に蓋が開かない処置をしてあるものとする。

（３）　消費期限、時刻を明記する。（例：１２月６日　１５００）

（４）　納入予定時間　１２月６日　１０３０

（５）　官側が発注した数量に加えて、保存検体用１個、検食用２個、審査用１個、計４個を納入時に提出するものとする。ただし、製造箇所が複数に分かれる場合には製造箇所ごとに保存検体用及び衛生検食用をそれぞれ１個、製造数の一番多い製造箇所から給食実施機関の長の検食用を１個、審査用１個を提出するものとする。

（６）　１２月６日（日）昼食分とする。

仕様書番号	３１
作成年月日	８．１０．２７
作成部隊等	木更津駐屯地業務隊 糧食班

仕　様　書

１　総則

この仕様書は、木更津駐屯地において使用する『幕ノ内折詰 D』について規定する。

２　内容総量　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　名	数　量
ご　飯	２５０ｇ程度
から揚げ	１００ｇ程度
漬け物	２０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	６０ｇ程度

＊　主食には梅干し・ごま塩を乗せる。

３　その他

（１）　内容、容器は、全て衛生的に処理し、製造後４時間以内とする。

（２）　箸（袋入り）、かけ紙付又は容易に蓋が開かない処置をしてあるものとする。

（３）　消費期限、時刻を明記する。（例：１２月６日　１９００）

（４）　納入予定時間　１２月６日（日）１５３０

（５）　官側が発注した数量に加えて、保存検体用１個、検食用２個、審査用１個、計４個を納入時に提出するものとする。ただし、製造箇所が複数に分かれる場合には製造箇所ごとに保存検体用及び衛生検食用をそれぞれ１個、製造数の一番多い製造箇所から給食実施機関の長の検食用を１個、審査用１個を提出するものとする。

（６）　１２月６日（日）夕食分とする。

仕様書番号	３３
作成年月日	８．１０．２７
作成部隊等	木更津駐屯地業務隊 糧　食　班

仕　様　書

１　総則

この仕様書は、木更津駐屯地において使用する『のり弁当』について規定する。

２　内容総量　　４００ｇ以上

（内訳）

品　名	数　量
のりごはん	２５０ｇ程度
魚フライ	６０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	８０ｇ程度

３　その他

（１）　内容、容器は、全て衛生的に処理し、製造後４時間以内とする。

（２）　箸（袋入り）、かけ紙付又は容易に蓋が開かない処置をしてあるものとする。

（３）　消費期限、時刻を明記する。（例：１２月２５日　１３３０）

（４）　納入予定時間　１２月２５日（金）　１０３０

（５）　官側が発注した数量に加えて、保存検体用１個、検食用２個、審査用１個、計４個を納入時に提出するものとする。ただし、製造箇所が複数に分かれる場合には製造箇所ごとに保存検体用及び衛生検食用をそれぞれ１個、製造数の一番多い製造箇所から給食実施機関の長の検食用を１個、審査用１個を提出するものとする。

（６）　１２月２５日（金）昼食分とする。

仕様書番号	３４
作成年月日	８．１０．２７
作成部隊等	木更津駐屯地業務隊 糧　食　班

仕　様　書

１　総則

この仕様書は、木更津駐屯地において使用する『焼肉弁当』について規定する。

２　内容総量　　４５０ｇ以上

（内訳）

品　名	数　量
ご飯	２５０ｇ程度
豚肉焼肉	８０ｇ程度
漬け物	２０ｇ程度
野　菜　類	３０ｇ程度
その他付け合わせ	８０ｇ程度

３　その他

（１）　内容、容器は、全て衛生的に処理し、製造後４時間以内とする。

（２）　箸（袋入り）、かけ紙付又は容易に蓋が開かない処置をしてあるものとする。

（３）　消費期限、時刻を明記する。（例：１２月２５日　１９００）

（４）　納入予定時間　１２月２５日（金）１５３０

（５）　官側が発注した数量に加えて、保存検体用１個、検食用２個、審査用１個、計４個を納入時に提出するものとする。ただし、製造箇所が複数に分かれる場合には製造箇所ごとに保存検体用及び衛生検食用をそれぞれ１個、製造数の一番多い製造箇所から給食実施機関の長の検食用を１個、審査用１個を提出するものとする。

（６）　見本選定には食味を含む。

（７）　１２月２５日（金）夕食分とする。