

## オープンカウンター方式による見積り依頼について

- 1 本リストは、オープンカウンター方式実施要領に基づく手続きが必要です。
- 2 本方式は随意契約を前提として見積り依頼であり、有効な見積書をもって申し込みをした者のうち、予定価格の範囲内で最低の価格の見積書をもって申し込みをした者を契約の相手方とします。
- 3 見本品の提出を求める品目は、見本品により判定をおこないます。

## 4 件名リスト

一連 番号	件名	納入場所	納期	見積り依頼書 公表日	見積り書 提出期限	見積り合わせ の日時	防衛省競争 参加資格	備考
1	きのこごはんの幕の内 ほか 14 件	明野駐屯地 糧食班	R7.10.31～R7.11.30	R7.10.1	R7.10.16	R7.10.16		

## 5 仕様書の交付場所、契約条項等を示す場所、問合せ先及び提出先

〒519-0596  
 住所 三重県伊勢市小俣町明野5593-1  
 契約機関名 明野駐屯地 総務部会計課(担当:藤田)  
 電話番号 0596-37-0111(内線:236)  
 FAX 番号 0596-37-2804

見本品の欄に○印のある品目につきましては、10/15(水)の11時までに陸上自衛隊航空学校糧食班まで見本品の提出をお願いいたします。

## 見 積 書

件名リスト一連番号	1
-----------	---

見積金額 ￥

品 名	見本	規 格	単 位	予 定 数 量	単 価
きのこごはんの幕の内	○	仕様書のとおり	個	44	
豚焼き肉&唐揚げ弁当	○	仕様書のとおり	個	128	
ピリ辛チキ&鶏そぼろ弁当	○	仕様書のとおり	個	40	
唐揚げ弁当	○	仕様書のとおり	個	49	
海苔弁当	○	仕様書のとおり	個	194	
幕の内弁当	○	仕様書のとおり	個	44	
炭火焼鳥弁当	○	仕様書のとおり	個	323	
おにぎり B		ツナマヨネーズ同等品 1個100g程度	個	164	
おにぎり C		昆布同等品 1個100g程度	個	77	
おにぎり E		わかめご飯同等品 1個100g程度	個	102	
おにぎり I		五目ごはん同等品 1個120g程度	個	84	
おにぎり J		しゃけ同等品 1個120g程度	個	80	
おにぎり Q		小海老天まぶし同等品 1個160g程度	個	102	
おにぎり V		ゆかりごはん同等品 1個100g程度	個	84	
おにぎり S		しゃけわかめふりかけ同等品 1個160g程度	個	161	
納入場所	陸上自衛隊航空学校糧食班			納期	R7.10.31～ R7.11.30
契約保証金	(免除)				

見本品の欄に○印のある品目につきましては、10/15（水）の11時までに陸上自衛隊航空学校糧食班まで見本品の提出をお願いいたします。

上記に関して「入札及び契約心得」、「オープンカウンター方式実施要項」及び「標準契約書等」の契約条項等を承諾のうえ入札見積いたします。

また、当社（私（個人の場合）、当団体（団体の場合））は「入札及び契約心得」に示された暴力団排除に関する誓約事項について誓約いたします。

令和 年 月 日

契約担当官  
陸上自衛隊航空学校  
会計課長 山田 武彦 殿

住 所  
会社名  
代表者  
担当者  
連絡先

# 弁当仕様書 令和7年11月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「きのこごはんの幕の内」について定める。

1 品名 きのこごはんの幕の内

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上とし、ごま等を適宜のせる
- (2) 副食は主菜として鶏肉の照り焼き、コロッケ等を盛り合わせる  
その他副菜2種以上を彩りよく添える
- (3) 総量は450～500g程度とする

3 納品時間・・・当日15時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

- ① 調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること
- ② 消費期限は納入後常温で最低3時間設けること
- ③ 納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと
- ④ 納入時、保存用1点及び検食用2点を発注数量の他に提出すること
- ⑤ 納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等を行うこと
- ⑥ 清潔な容器に入れること
- ⑦ 製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

## 弁当仕様書 令和7年11月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「豚焼き肉&唐揚げ弁当」について定める。

1 品名 豚焼き肉&唐揚げ弁当

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上とし、ごま等を適宜のせる
- (2) 副食は主菜として豚肉、唐揚げ等を盛り合わせる
  
- (3) 総量は450～500g程度とする

3 納品時間・・・当日15時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

- ① 調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること
- ② 消費期限は納入後常温で最低3時間設けること
- ③ 納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと
- ④ 納入時、保存用1点及び検食用2点を発注数量の他に提出すること
- ⑤ 納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等を行うこと
- ⑥ 清潔な容器に入れること
- ⑦ 製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

## 弁当仕様書 令和7年11月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「ピリ辛チキン&鶏そぼろ弁当」について定める。

1 品名 ピリ辛チキン&鶏そぼろ弁当

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上とし、鶏そぼろ、炒り卵を適宜のせる
- (2) 副食は主菜として肉類、揚げ物等を盛り合わせる  
その他副菜2種以上を彩りよく添える
- (3) 総量は450～500g程度とする

3 納品時間・・・当日15時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

- ① 調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること
- ② 消費期限は納入後常温で最低3時間設けること
- ③ 納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと
- ④ 納入時、保存用1点及び検食用2点を発注数量の他に提出すること
- ⑤ 納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等を行うこと
- ⑥ 清潔な容器に入れること
- ⑦ 製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

## 弁当仕様書 令和7年11月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「唐揚げ弁当」について定める。

1 品名 唐揚げ弁当

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上とし、ごまを適宜のせる
- (2) 副食は主菜として唐揚げを盛りつける
- (3) 総量は500g～550g程度とする

3 納品時間・・・当日10時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

- ① 調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること
- ② 消費期限は納入後常温で最低3時間設けること
- ③ 納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと
- ④ 納入時、保存用1点及び検食用2点を発注数量の他に提出すること
- ⑤ 納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等を行うこと
- ⑥ 清潔な容器に入れること
- ⑦ 製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

# 弁当仕様書 令和7年11月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「海苔弁当」について定める。

## 1 品名 海苔弁当

## 2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上とし、ごま等を適宜のせる
- (2) 副食は主菜として竹輪の磯辺揚げ、フライ等を盛り合わせる  
その他副菜2種以上を彩りよく添える
- (3) 総量は450～500g程度とする

## 3 納品時間・・・当日15時40分まで

## 4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

- ① 調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること
- ② 消費期限は納入後常温で最低3時間設けること
- ③ 納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと
- ④ 納入時、保存用1点及び検食用2点を発注数量の他に提出すること
- ⑤ 納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等を行うこと
- ⑥ 清潔な容器に入れること
- ⑦ 製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

# 弁当仕様書 令和7年11月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「幕の内弁当」について定める。

## 1 品名 幕の内弁当

## 2 内容構成品の基準

- (1) 主食は200g以上（梅干し、ごま等を適宜のせる）
- (2) 副食は主菜として焼き魚、ハンバーグ、フライ等を盛り合わせる  
その他副菜2種以上を彩りよく添える
- (3) 総量は450～500g程度とする

## 3 納品時間・・・当日10時40分まで

## 4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

- ① 調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること
- ② 消費期限は納入後常温で最低3時間設けること
- ③ 納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと
- ④ 納入時、保存用1点及び検食用2点を発注数量の他に提出すること
- ⑤ 納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等を行うこと
- ⑥ 清潔な容器に入れること
- ⑦ 製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

# 弁当仕様書 令和7年11月使用分

この仕様書は、明野駐屯地に納入する「炭火焼鳥弁当」について定める。

1 品名 炭火焼鳥弁当

2 内容構成品の基準

- (1) 主食は150g以上とし、ごま等を適宜のせる
- (2) 副食は主菜として焼鳥、鶏そぼろ等を盛り合わせる  
その他副菜2種以上を彩りよく添える
- (3) 総量は450～500g程度とする

3 納品時間・・・当日10時40分まで

4 その他

- (1) プラスチック容器入り
- (2) 割箸、お手ふき付き

〈食中毒防止のために〉

- ① 調理（下ごしらえを除く）は納入当日とすること、または菌が繁殖しない温度帯で管理できるように真空冷却機を使用し、管理・運搬されていること
- ② 消費期限は納入後常温で最低3時間設けること
- ③ 納入時の運搬は、弁当等の温度管理及び衛生管理を適切に行うこと
- ④ 納入時、保存用1点及び検食用2点を発注数量の他に提出すること
- ⑤ 納入品は市販品と同様の製造会社・製造時間・賞味期限標示等を行うこと
- ⑥ 清潔な容器に入れること
- ⑦ 製造場所、専従人員、製造要領の概要（作業工程表等）の提出すること

