

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書																												
バランス弁当	作 成	令和6年3月21日																										
	変 更																											
	作 成 者 名	行(二)3 中田 総司																										
<p>1 この仕様書は、バランス弁当について規定する。</p> <p>2 見本には作業工程時間（予定）表を添付し提出すること。</p> <p>3 納入時には、食品衛生検査官並びに糧食受領検査官の検査を受けること。</p> <p>4 納入時、検査用及び保存食用として2食を提出すること。</p> <p>5 納入時、各個に原材料名・内容量・製造者名・消費期限を明記すること。</p> <p>6 輸送方法（保冷車等）を考慮し品質保持に努めること。</p> <p>7 消費期限について 15時納品とし、消費期限は当日21時までとする。</p> <p>8 食品衛生に関する注意事項については別紙を参照</p>																												
内 容																												
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">品 名</th> <th style="width: 50%;">規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>白飯（はちみつ梅、黒ごま）</td> <td style="text-align: center;">45g以上</td> </tr> <tr> <td>赤飯（甘納豆）</td> <td style="text-align: center;">45g以上</td> </tr> <tr> <td>山菜おこわ</td> <td style="text-align: center;">45g以上</td> </tr> <tr> <td>ポテトサラダ</td> <td style="text-align: center;">25g以上</td> </tr> <tr> <td>煮物（五目巾着）</td> <td style="text-align: center;">30g以上</td> </tr> <tr> <td>煮物（絹さや、人参、こんにゃく）</td> <td style="text-align: center;">30g以上</td> </tr> <tr> <td>切干大根</td> <td style="text-align: center;">20g以上</td> </tr> <tr> <td>唐揚げ</td> <td style="text-align: center;">25g以上（1個）</td> </tr> <tr> <td>キンピラ</td> <td style="text-align: center;">15g以上</td> </tr> <tr> <td>玉子焼き</td> <td style="text-align: center;">15g以上（1個）</td> </tr> <tr> <td>ほうれんそう胡麻和え</td> <td style="text-align: center;">25g以上</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 主食及び副菜をそれぞれ区分し、味の混合をさけること。 箸・パック醤油付き </td> </tr> </tbody> </table>			品 名	規 格	白飯（はちみつ梅、黒ごま）	45g以上	赤飯（甘納豆）	45g以上	山菜おこわ	45g以上	ポテトサラダ	25g以上	煮物（五目巾着）	30g以上	煮物（絹さや、人参、こんにゃく）	30g以上	切干大根	20g以上	唐揚げ	25g以上（1個）	キンピラ	15g以上	玉子焼き	15g以上（1個）	ほうれんそう胡麻和え	25g以上	主食及び副菜をそれぞれ区分し、味の混合をさけること。 箸・パック醤油付き	
品 名	規 格																											
白飯（はちみつ梅、黒ごま）	45g以上																											
赤飯（甘納豆）	45g以上																											
山菜おこわ	45g以上																											
ポテトサラダ	25g以上																											
煮物（五目巾着）	30g以上																											
煮物（絹さや、人参、こんにゃく）	30g以上																											
切干大根	20g以上																											
唐揚げ	25g以上（1個）																											
キンピラ	15g以上																											
玉子焼き	15g以上（1個）																											
ほうれんそう胡麻和え	25g以上																											
主食及び副菜をそれぞれ区分し、味の混合をさけること。 箸・パック醤油付き																												

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書																
お弁当A	作 成	令和6年3月21日														
	変 更															
	作 成 者 名	行(二)3 中田 総司														
<p>1 この仕様書は、お弁当Aについて規定する。</p> <p>2 見本には作業工程時間（予定）表を添付し提出すること。</p> <p>3 納入時には、食品衛生検査官並びに糧食受領検査官の検査を受けること。</p> <p>4 納入時、検査用及び保存食用として2食を提出すること。</p> <p>5 納入時、各個に原材料名・内容量・製造者名・消費期限を明記すること。</p> <p>6 輸送方法（保冷車等）を考慮し品質保持に努めること。</p> <p>7 消費期限について</p> <p style="padding-left: 40px;">9時納品とし、消費期限は当日15時までとする。</p> <p>8 食品衛生に関する注意事項については別紙を参照</p>																
内 容																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">品 名</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>白飯（たらこふりかけ載せ）</td> <td style="text-align: center;">151g以上</td> </tr> <tr> <td>唐揚げ</td> <td style="text-align: center;">30g以上</td> </tr> <tr> <td>千切りキャベツ</td> <td style="text-align: center;">15g以上</td> </tr> <tr> <td>ポテトサラダ</td> <td style="text-align: center;">30g以上</td> </tr> <tr> <td>青かつば漬</td> <td style="text-align: center;">10g以上</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> <p>主食及び副菜をそれぞれ区分し、味の混合をさけること。</p> <p>箸・ミニ醤油付き</p> </td> </tr> </tbody> </table>			品 名	規 格	白飯（たらこふりかけ載せ）	151g以上	唐揚げ	30g以上	千切りキャベツ	15g以上	ポテトサラダ	30g以上	青かつば漬	10g以上	<p>主食及び副菜をそれぞれ区分し、味の混合をさけること。</p> <p>箸・ミニ醤油付き</p>	
品 名	規 格															
白飯（たらこふりかけ載せ）	151g以上															
唐揚げ	30g以上															
千切りキャベツ	15g以上															
ポテトサラダ	30g以上															
青かつば漬	10g以上															
<p>主食及び副菜をそれぞれ区分し、味の混合をさけること。</p> <p>箸・ミニ醤油付き</p>																

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書																
お弁当B	作 成	令和6年3月21日														
	変 更															
	作 成 者 名	行(二)3 中田 総司														
<p>1 この仕様書は、お弁当Bについて規定する。</p> <p>2 見本には作業工程時間（予定）表を添付し提出すること。</p> <p>3 納入時には、食品衛生検査官並びに糧食受領検査官の検査を受けること。</p> <p>4 納入時、検査用及び保存食用として2食を提出すること。</p> <p>5 納入時、各個に原材料名・内容量・製造者名・消費期限を明記すること。</p> <p>6 輸送方法（保冷車等）を考慮し品質保持に努めること。</p> <p>7 消費期限について 9時納品とし、消費期限は当日15時までとする。</p> <p>8 食品衛生に関する注意事項については別紙を参照</p>																
内 容																
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">品 名</th> <th style="width: 50%;">規 格</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>白飯（のりたま載せ）</td> <td>151g以上</td> </tr> <tr> <td>さつま揚げ</td> <td>35g以上</td> </tr> <tr> <td>千切りキャベツ</td> <td>15g以上</td> </tr> <tr> <td>ミートボール</td> <td>20g以上</td> </tr> <tr> <td>しば漬</td> <td>10g以上</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> 主食及び副菜をそれぞれ区分し、味の混合をさけること。 箸・ミニ醤油付き </td> </tr> </tbody> </table>			品 名	規 格	白飯（のりたま載せ）	151g以上	さつま揚げ	35g以上	千切りキャベツ	15g以上	ミートボール	20g以上	しば漬	10g以上	主食及び副菜をそれぞれ区分し、味の混合をさけること。 箸・ミニ醤油付き	
品 名	規 格															
白飯（のりたま載せ）	151g以上															
さつま揚げ	35g以上															
千切りキャベツ	15g以上															
ミートボール	20g以上															
しば漬	10g以上															
主食及び副菜をそれぞれ区分し、味の混合をさけること。 箸・ミニ醤油付き																

細菌性食中毒の特性及び予防法

1 黄色ブドウ球菌

- (1) 危険食品 : 乳製品等栄養価の高いもの
シュークリーム、牛乳、チーズ、クリーム、乳菓子、米飯（弁当、おにぎり）、豆類の煮付、豆腐、食あん、錦糸卵、厚焼卵、魚、肉ねり
- (2) 分布場所 : 自然界に広く分布
人、動物の皮膚、特に鼻粘膜、腸管内にも正常菌として生息
- (3) 特徴
ア 黄色ブドウ球菌の増殖時にエンテロトキシンという毒素を産出
イ 極めて耐熱性に強い
100度で1時間沸騰 : ほとんど活性は失われない
120度で20分沸騰 : 相当毒性残
210度で30分沸騰 : 死滅
ウ 毒素の不活性化に有効な方法が少ない
- (4) 中毒量 : 1g中億単位、少なくとも数千万
- (5) 増殖温度 : 最適27~32度、最低限界温度15度
- (6) 予防法
ア 手指に怪我等をしている者を排除
イ マスクの使用
ウ 低温保存（増殖温度に長時間さらさない）

2 サルモネラ菌

- (1) 原因食品 : 動物性食品が最多
錦糸卵、厚焼卵、ローストチキン、卵、魚介類、天ぷら、魚、肉ねり製品、寿司、刺身、煮付け、納豆、あん、氷小豆、マヨネーズ、マカロニ、サラダ
- (2) 分布場所 : 主として動物、ほ乳類、へび、トカゲ、亀、蛙、ペット
- (3) 食品が汚染されるケース
ア ゴキブリ、ハエ、蚊、ねずみ等の保菌動物の排泄物により食品が汚染
イ 牛、豚の腸内に生息するサルモネラ菌が肉及び肉製品につき増殖
ウ 鶏の腸内に生息する菌が、糞によって卵を汚染
- (4) 予防法
ア 害虫の徹底駆除
イ 積み重ねた古い卵は使用しない
ウ 食品の冷凍保管

3 腸炎ビブリオ（好塩菌 : 発育に2~3%の塩化ナトリウムが必要）

- (1) 危険食品 : いか塩辛、一夜漬、なすの塩もみ
- (2) 分布場所 : 沿岸の海水、プランクトン、海底の泥土
- (3) 増殖時期 : 5~10月 アジ6月頃から汚染、8月頃には大部分の魚に感染
- (4) 発病条件 : 概ね1000万/1gに増殖したものを100g食すると発病条件が良ければ6時間後には1000万/1gに到達
- (5) 予防法
ア 真水に弱い : 水道水等の流水を使用（エラ・胃内の菌に注意）
イ 熱に弱い : 55度で10分、60度で1分、100度で直ちに死滅
ウ 低温に弱い : 15度以下では増殖しない、ただし-20度で3ヶ月生存の例もある。（増殖しないうちに冷蔵庫に）