

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
若鶏唐揚げ弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和6年3月21日
	仕様書番号	6

1 適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「若鶏唐揚げ弁当」の規格について適用する。

2 納品時間

昼食は10：30、夕食は15：30とする。

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理方法
若鶏唐揚げ弁当	主食	ご飯	240	g	炊きあがり良好
		黒ごま	1	g	
		梅干し	1	個	ご飯の上へのせる
	主菜	鶏唐揚げ	100	g	良質な油使用
マカロニサラダ		20	g	具入り	
その他、4品目以上入れること。 食材・味付け・数量は業者におまかせ					
調理の味付けにおいては、薄味とすること。					

4 容器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。
また、容器はラップ等で包装して密封する。

5 製造

製造は納入時間の4時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合14：00 夕食の場合19：00と包装に明記する。

6 食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

7 検食(保存食)

検食用として3個(衛生科2個、糧食班1個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

8 疑義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
幕の内弁当(B)	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和6年3月21日
	仕様書番号	7

1 適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「幕の内弁当(B)」の規格について適用する。

2 納品時間

昼食は10:30、夕食は15:30とする。

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理方法
幕の内弁当(B)	主食	ご飯	240	g	炊き上がり良好
		白ごま	1	g	
	主菜	焼魚	1	切	焼き上がり良好 良質な油使用 種類はおまかせ
		コロッケ	30	g	
		シュウマイ	30	g	
		和え物	30	g	
		季節の料理	40	g	
漬物	10	g			
調理の味付けにおいては、薄味にすること。					

4 容 器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。
また、ラップ等で包装して密封する。

5 製 造

製造は納入時間の4時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合14:00 夕食の場合19:00と包装に明記する。

6 食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

7 検食(保存食)

検食用として3個(衛生科2個、糧食班1個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

8 疑 義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
とんかつ弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和6年3月21日
	仕様書番号	8

1 適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「とんかつ弁当」の規格について適用する。

2 納品時間

昼食は10:30、夕食は15:30とする。

3 内 容

献立	区分	素 材 名	数 量	単 位	調 理 方 法
とんかつ弁当	主 食	ご飯	220	g	炊きあがり良好
		黒ごま	1	g	
		梅干し	1	個	
	主 菜	とんかつ	80	g	良質な油使用
オムレツ		15	g		
		ソース	1	袋	
		その他5品目以上入れること。(食材・味付け・数量は業者におまかせ)			
		但し調理の味付けにおいては、薄味とすること。			

4 容 器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。
また、ラップ等で包装して密封する。

5 製 造

製造は納入時間の4時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合14:00 夕食の場合19:00と包装に明記する。

6 食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

7 検食(保存食)

検食用として3個(衛生科2個、糧食班1個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

8 疑 義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
豚井弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和6年3月21日
	仕様書番号	9

1 適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「豚井弁当」の規格について適用する。

2 納品時間

昼食は10：30、夕食は15：30とする。

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理方法
豚井弁当	豚井	ご飯	260	g	炊きあがり良好
		豚肉	50	g	
		玉ねぎ	60	g	
		ごぼう	15	g	
		糸こんに	15	g	
		紅しょうが	10	g	
	サラダ	キャベツ	30	g	種類はおまかせ
		にんじん	5	g	
		スイートコーン	10	g	
		ドレッシング	1	袋	
調理の味付けにおいては、薄味にすること。					

4 容 器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。

また、豚井とサラダは別々の容器に盛り付け、ラップ等で包装して密封する。

5 製 造

製造は納入時間の4時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合14：00 夕食の場合19：00 と包装に明記する。

6 食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

7 検食(保存食)

検食用として3個(衛生科2個、糧食班1個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

8 疑 義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
グリルチキン弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和6年3月21日
	仕様書番号	10

1 適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「グリルチキン弁当」の規格について適用する。

2 納品時間

昼食は10：30、夕食は15：30とする。

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理方法
グリルチキン弁当	主食	ご飯	240	g	炊きあがり良好
		白ごま	1	g	
		梅干し	1	個	
	主菜	グリルチキン	80	g	焼き目のついたもの
		卵焼き	20	g	
	焼きそば	30	g		
その他3品目以上入れること。(食材・味付け・数量は業者におまかせ)					
但し調理の味付けにおいては、薄味とすること。					

4 容 器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。
また、容器はラップ等で包装して密封する。

5 製 造

製造は納入時間の4時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合14：00 夕食の場合19：00と包装に明記する。

6 食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

7 検食(保存食)

検食用として3個(衛生科2個、糧食班1個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

8 疑 義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
ハンバーグ弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和6年3月21日
	仕様書番号	11

1 適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「ハンバーグ弁当」の規格について適用する。

2 納品時間

昼食は10:30、夕食は15:30とする。

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理方法
ハン バー グ 弁 当	主食	ご飯	240	g	炊きあがり良好
		白ごま	1	g	
		梅干し	1	個	
	主 菜	ハンバーグ	80	g	ハンバーグにかける
煮込みソース		15	g		
		フライドポテト	30	g	
		その他5品目以上入れること。(食材・味付け・数量は業者におまかせ)			
但し調理の味付けにおいては、薄味とすること。					

4 容 器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。
また、容器はラップ等で包装して密封する。

5 製 造

製造は納入時間の4時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合14:00 夕食の場合19:00と包装に明記する。

6 食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

7 検食(保存食)

検食用として3個(衛生科2個、糧食班1個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

8 疑 義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
白身フライ弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和6年3月21日
	仕様書番号	12

1 適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「白身フライ弁当」の規格について適用する。

2 納品時間

昼食は10:30、夕食は15:30とする。

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理方法
白身フライ弁当	主食	ご飯	240	g	炊きあがり良好
		海苔	1	枚	おかかの上にしく
		おかか味付き	5	g	ご飯の上にしく
	主菜	白身フライ	50	g	良質な油使用
		鶏の唐揚げソース	25	g	
		その他5品目以上入れること。(食材・味付け・数量は業者におまかせ)			
但し調理の味付けにおいては、薄味とすること。					

4 容 器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。
また、容器はラップ等で包装して密封する。

5 製 造

製造は納入時間の4時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合14:00 夕食の場合19:00と包装に明記する。

6 食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

7 検食(保存食)

検食用として3個(衛生科2個、糧食班1個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

8 疑 義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。