

変更公告

分任契約担当官
陸上自衛隊船岡駐屯地
第416会計隊長 安藤 淳一

公告第1号令和7年12月18日入札公告の一部を下記のとおり変更する。

競争入札に付する事項

公告別紙「船岡駐屯地における給食業務部外委託契約に係る競争入札実施要領」にある別表「調理工程表・実施記録」を別紙のとおり変更する。

以上

〒989－1606 宮城県柴田郡柴田町船岡大沼端1－1
陸上自衛隊船岡駐屯地第416会計隊契約班
契約班 担当:山本
電話:0224－55－2301(内線348)
FAX:0224－55－2304

[illegible]

調理工程表・実施記録

平日・昼食 (丼物) 喫食人員: 410名

品名	単位	材料名	食料名	使用量	調理指示	07:00										08:00										11:00										12:00										13:00										合算		
						10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	A	B	C										
丼		天丼																																																								
		精米		11.5																																																						
		*強化精麦		12	一口大麺																																																					
		(冷)塩えび天ぷら L		1個	冷凍品																																																					
		(冷)茄子はさみ揚げ		1個	冷凍品																																																					
		(冷)れんこん(輪切り)		20	冷凍品																																																					
		竹輪		35	1/2カット																																																					
		青海苔		0.05	冷凍品																																																					
		天ぷら粉		25																																																						
		*サラダ油		16																																																						
	天丼のたれ 2kg		30																																																							
	千切り紅生姜		8	細切し																																																						
小鉢		みだし(約10%もめじ)																																																								
		(冷)ほうれんそう		40																																																						
		ぶなしめじ		30																																																						
		*めんつゆ		5																																																						
汁類		清汁(はんぺん)																																																								
		はんぺん		10																																																						
		えのきだけ		15																																																						
		*白だし醤油 1L		8																																																						
		*だしパック (50g)		4																																																						
		*だしのもと		0.1																																																						
	糸みつば		3																																																							
デザート小鉢		シトラスゼリー																																																								
		(冷)カットデザート(シトラス)		40	盛り5cm																																																					
		*グレープフルーツ缶		30	2mmスライス																																																					
		*みかん缶 (1号缶)		30	2mmスライス																																																					
		フレンチドレッシング		4																																																						

凡例

△

下地類・生込み類

▲

肉丁

□

餃子・鍋

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵

●

肉丁

○

卵



4

調理工程表・実施記録

平日・夕食 (定食) 喫食人員: 310名

食料	品名	材料名	単位	調理量	14:00					15:00					16:00					17:00					18:00					計量		
					10	20	30	40	50	60	70	80	90	100	110	120	130	140	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240	250	A	B	C
茶	粥	十五穀飯																														
		精米		115																												
		*十五穀米		6																												
		*強化精麦		10																												
菜	菜	鶏の唐揚げ																														
		鶏もも肉 (30g)		4個																												
		*胡椒		0.01																												
		*酒 (本)		3																												
		*醤油		3																												
		おろしにんにく		0.5																												
		おろし生姜		0.5																												
		小麦粉		5																												
		*薯粉		10																												
		*サラダ油		8.4																												
		グリーンカール		10	ざくざく																											
		トマト		30	くし																											
汁	湯	野菜スープ (白菜)																														
		白菜		30																												
		えのきだけ		15																												
		*中華スープストック		1																												
		*食塩		0.2																												
		*胡椒		0.01																												
		(冷)絹さや		5																												
小	品	りんご																														
		りんご		60	皮むき・スライス																											
小	鉢	【30%】①きのこサラダ																														
		レタス		30	ざくざく																											
		レッドオニオン		8	スライス・混ぜ																											
		きゅうり		20	わ																											
		ソフトサラミ (スライス)		8																												
		きのこ水煮		30																												
		胡麻醤油ドレッシング		10																												
小	鉢	【70%】②ベーコンマカロニサラダ																														
		マカロニ		10																												
		レッドオニオン		8	スライス・混ぜ																											
		きゅうり		30	わ																											
		ベーコン (スライス)		10	スライス・混ぜ																											
		*鶏卵水煮		25	ざくざく																											
		シーザーサラダドレッシング		10																												

凡例

△ 下処理・仕込み開始 終了

○ 調理開始 終了

□ 下処理・仕込み 終了

● 調理開始 終了

■ 調理開始 終了

★ 中心温度測定

← 加熱時間

→ 加熱時間

① 加熱 ② 加熱 ③ 加熱 ④ 加熱 ⑤ 加熱 ⑥ 加熱 ⑦ 加熱 ⑧ 加熱 ⑨ 加熱 ⑩ 加熱 ⑪ 加熱 ⑫ 加熱 ⑬ 加熱 ⑭ 加熱 ⑮ 加熱 ⑯ 加熱 ⑰ 加熱 ⑱ 加熱 ⑲ 加熱 ⑳ 加熱 ㉑ 加熱 ㉒ 加熱 ㉓ 加熱 ㉔ 加熱 ㉕ 加熱 ㉖ 加熱 ㉗ 加熱 ㉘ 加熱 ㉙ 加熱 ㉚ 加熱 ㉛ 加熱 ㉜ 加熱 ㉝ 加熱 ㉞ 加熱 ㉟ 加熱 ㊱ 加熱 ㊲ 加熱 ㊳ 加熱 ㊴ 加熱 ㊵ 加熱 ㊶ 加熱 ㊷ 加熱 ㊸ 加熱 ㊹ 加熱 ㊺ 加熱 ㊻ 加熱 ㊼ 加熱 ㊽ 加熱 ㊾ 加熱 ㊿ 加熱

