

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物 品 番 号		仕 様 書 番 号
おにぎり(ツナマヨ)	弘前駐業一Z 000281	
	大 臣 承 認	平 成 年 月 日
	作 成	平成27年 5月15日
	変 更	令和 3年 6月17日
	作 成 部 隊 等 名	弘前駐屯地業務隊

1. 総 則
- 1.1 適用範囲 この仕様書は、陸上自衛隊弘前駐屯地において調達する「おにぎり(ツナマヨ)」について適用する。
2. 製品に関する要求
- 2.1 構成 構成は、調達要領指定書により指定する。
- 2.2 数量 数量は、調達要領指定書により指定する。
- 2.3 製造 製造は、納入時間の4時間以内とする。
- 2.4 検査 検査は、契約担当官等の定める検査実施要領によるほか、食品衛生検査官による衛生検査とする。
3. 出荷条件
- 3.1 包 装 包装は、手巻き用の透明フィルムまたはフィルムと紙等を用いた二重包装とする。
- 3.2 包装表示 消費期限日時、使用具材を包装に表示する。
4. その他の指示
- 4.1 食品衛生 新鮮な材料を使用し、衛生管理に十分注意する。また、殊に指示がある場合については、調達要領指定書に記載する。
- 4.2 検 食 納品の都度、発注数とは別に検食用として3個提出する。(発注金額に含まない)
- 4.3 そ の 他 本仕様書及び調達要領指定書に疑義を生じた場合は契約担当官等と協議する。

調 達 要 領 指 定 書			
件 名	おにぎり(ツナマヨ)	作 成	令和8年5月15日
		作成部隊等名	弘前駐屯地業務隊

2.1 構成 構成は、表1のとおりとする。

2.2 数量 数量は、表1のとおりとする。

表1 構成及び数量

構成（素材名）	数量	調理法等
白飯	80～100 g	炊き上がりはムラがなく良好なもの
ツナマヨ	適宜	味付良好なもの
焼のり	適宜	
備 考	- すべての g 数は出来上がりの状態のものにする。 - 納入時間については別示。	

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物 品 番 号		仕 様 書 番 号
おにぎり(昆布)	弘前駐業一Z 000282	
	大 臣 承 認	平 成 年 月 日
	作 成	平成27年 5月15日
	変 更	令和 3年 5月18日
	作 成 部 隊 等 名	弘前駐屯地業務隊

1. 総 則
- 1.1 適用範囲 この仕様書は、陸上自衛隊弘前駐屯地において調達する「おにぎり(昆布)」について適用する。
2. 製品に関する要求
- 2.1 構成 構成は、調達要領指定書により指定する。
- 2.2 数量 数量は、調達要領指定書により指定する。
- 2.3 製造 製造は、納入時間の4時間以内とする。
- 2.4 検査 検査は、契約担当官等の定める検査実施要領によるほか、食品衛生検査官による衛生検査とする。
3. 出荷条件
- 3.1 包 装 包装は、手巻き用の透明フィルムまたはフィルムと紙等を用いた二重包装とする。
- 3.2 包装表示 消費期限日時、使用具材を包装に表示する。
4. その他の指示
- 4.1 食品衛生 新鮮な材料を使用し、衛生管理に十分注意する。また、殊に指示がある場合については、調達要領指定書に記載する。
- 4.2 検 食 納品の都度、発注数とは別に検食用として3個提出する。(発注金額に含まない)
- 4.3 そ の 他 本仕様書及び調達要領指定書に疑義を生じた場合は契約担当官等と協議する。

調 達 要 領 指 定 書			
件 名	おにぎり(昆布)	作 成	令和8年5月15日
		作成部隊等名	弘前駐屯地業務隊

2.1 構成 構成は、表1のとおりとする。

2.2 数量 数量は、表1のとおりとする。

表1 構成及び数量

構成（素材名）	数量	調理法等
白飯 昆布 焼のり	80～100 g 適宜 適宜	炊き上がりはムラがなく良好なもの
備 考	・すべての g 数は出来上がりの状態のものにする。 ・納入時間については別示。	

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物 品 番 号		仕 様 書 番 号
幕の内弁当	弘前駐業一Z 000186	
	大 臣 承 認	平 成 年 月 日
	作 成	平成24年 3月 2日
	変 更	令和 3年 6月17日
	作 成 部 隊 等 名	弘前駐屯地業務隊

1. 総 則
- 1.1 適用範囲 この仕様書は、陸上自衛隊弘前駐屯地において調達する「幕の内弁当」について適用する。
2. 製品に関する要求
- 2.1 構成 構成は、調達要領指定書により指定する。
- 2.2 数量 数量は、調達要領指定書により指定する。
- 2.3 容器 容器は、ポリプロピレン容器又は同等品で、上ぶたはなるべく透明なものとし、電子レンジ使用可能なものとする。
- 2.4 製造 製造は、納入時間の4時間以内とする。
- 2.5 検査 検査は、契約担当官等の定める検査実施要領によるほか、食品衛生検査官による衛生検査とする。
3. 出荷条件
- 3.1 包 装 包装は、容器上からラップまたは化粧紙で包装し、箸を付ける。
- 3.2 包装表示 消費期限日時を包装に表示する。
4. その他の指示
- 4.1 食品衛生 新鮮な材料を使用し、衛生管理に十分注意する。また、殊に指示がある場合については、調達要領指定書に記載する。
- 4.2 検 食 納品の都度、発注数とは別に検食用として3個提出する。（発注金額に含まない）
- 4.3 そ の 他 本仕様書及び調達要領指定書に疑義を生じた場合は契約担当官等と協議する。

調 達 要 領 指 定 書			
件 名	幕の内弁当	作 成	令和8年5月15日
		作成部隊等名	弘前駐屯地業務隊

2.1 構成 構成は、表1のとおりとする。

2.2 数量 数量は、表1のとおりとする。

表1 構成及び数量

構成（素材名）		数量	調理法等
主 食	白飯	200～250 g	炊き上がりはムラがなく良好なもの
	小梅	1 個	
	黒ごま	適宜	
副 食	魚料理	20～50 g	味付・加熱状態の良好なもの 〃
	肉料理	20～50 g	
	調味料	適宜	
	その他 1 品以上	適宜	
備 考		- すべての g 数は出来上がりの状態のものにする。 - 任意の品目については、マヨネーズを使用した料理、卵料理は使用不可とする。 - 生野菜を使用する際は、変色等の恐れのないものを使用すること。 - バランやカップ等を使用し、料理と料理を区分して盛り付けること。 - 納入時間については別示。	

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物 品 番 号		仕 様 書 番 号
ペペロンチーノ	弘前駐業一Z 000062	
	大 臣 承 認	平 成 年 月 日
	作 成	平成21年 8月 5日
	変 更	平成25年10月 28日
	作 成 部 隊 等 名	弘前駐屯地業務隊

1. 総 則
 - 1.1 適用範囲 この仕様書は、陸上自衛隊弘前駐屯地において調達する「ペペロンチーノ」について適用する。
2. 製品に関する要求
 - 2.1 構成 構成は、調達要領指定書により指定する。
 - 2.2 数量 数量は、調達要領指定書により指定する。
 - 2.3 容器 容器は、ポリプロピレン容器又は同等品で、上ぶたはなるべく透明なものとし、電子レンジ使用可能なものとする。
 - 2.4 製造 製造は、納入時間の4時間以内とする。
 - 2.5 検査 検査は、契約担当官等の定める検査実施要領によるほか、食品衛生検査官による衛生検査とする。
3. 出荷条件
 - 3.1 包 装 包装は、容器上からラップ、フィルム等で包装し、フォークまたは箸を付ける。
 - 3.2 包装表示 消費期限日時を包装に表示する。
4. その他の指示
 - 4.1 食品衛生 新鮮な材料を使用し、衛生管理に十分注意する。また、殊に指示がある場合については、調達要領指定書に記載する。
 - 4.2 検 食 納品の都度、発注数とは別に検食用として3個提出する。（発注金額に含まない）
 - 4.3 そ の 他 本仕様書及び調達要領指定書に疑義を生じた場合は契約担当官等と協議する。

調 達 要 領 指 定 書			
件 名	ペペロンチーノ	作 成	令和8年5月15日
		作成部隊等名	弘前駐屯地業務隊

2.1 構成 構成は、表1のとおりとする。

2.2 数量 数量は、表1のとおりとする。

表1 構成及び数量

構成（素材名）	数量	調理法等
味付スパゲティ	160～200 g	
ウインナー	15～25 g	
ベーコン	5～10 g	
鷹の爪	適宜	
パセリ	〃	
備 考	・すべての g 数は出来上がりの状態のものにする。 ・納入時間については別示。	

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物 品 番 号		仕 様 書 番 号
塩焼そば	弘前駐業一Z 000120	
	大 臣 承 認	平 成 年 月 日
	作 成	平成23年 1月 6日
	変 更	令和 3年 5月18日
	作 成 部 隊 等 名	弘前駐屯地業務隊

1. 総 則
 - 1.1 適用範囲 この仕様書は、陸上自衛隊弘前駐屯地において調達する「塩焼そば」について適用する。
2. 製品に関する要求
 - 2.1 構成 構成は、調達要領指定書により指定する。
 - 2.2 数量 数量は、調達要領指定書により指定する。
 - 2.3 容器 容器は、ポリプロピレン容器又は同等品で、上ぶたはなるべく透明なものとし、電子レンジ使用可能なものとする。
 - 2.4 製造 製造は、納入時間の4時間以内とする。
 - 2.5 検査 検査は、契約担当官等の定める検査実施要領によるほか、食品衛生検査官による衛生検査とする。
3. 出荷条件
 - 3.1 包 装 包装は、容器上からラップ、フィルム等で包装し、箸を付ける。
 - 3.2 包装表示 消費期限日時を包装に表示する。
4. その他の指示
 - 4.1 食品衛生 新鮮な材料を使用し、衛生管理に十分注意する。また、殊に指示がある場合については、調達要領指定書に記載する。
 - 4.2 検 食 納品の都度、発注数とは別に検食用として3個提出する。（発注金額に含まない）
 - 4.3 そ の 他 本仕様書及び調達要領指定書に疑義を生じた場合は契約担当官等と協議する。

調 達 要 領 指 定 書			
件 名	塩焼そば	作 成	令和8年5月15日
		作成部隊等名	弘前駐屯地業務隊

2.1 構成 構成は、表1のとおりとする。

2.2 数量 数量は、表1のとおりとする。

表1 構成及び数量

構成（素材名）	数量	調理法等
焼そば（塩味） 野菜炒 （キャベツ、豚肉等） 紅生姜	200～250 g 30～50 g 適宜	味付良好なもの
備 考	・すべての g 数は出来上がりの状態のものにする。 ・納入時間については別示。	