

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6月17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6月17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。	