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―Ｚ000281	
		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9月16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	80～100ｇ	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―Ｚ000282	
		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9月16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	80～100ｇ 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―Ｚ000186	
		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9月16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	200～250ｇ	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	20～50ｇ	味付・加熱状態の良好なもの。
	肉料理	20～50ｇ	〃
	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。 ・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	