

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知恵

海 苔 弁 当 仕 様 書

- 1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「海苔弁当」の規格について規定する。
- 2 予定数量 786 個

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
海苔弁当	主食	ゴマおかか入りご飯	280	g	炊きあがり良好
		海苔のせ			
	副食	白身魚フライ	1	個 個 品以上	タルタルソース付き 小袋醤油付き
		竹輪磯辺天ぷら	1		
その他	4				
副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。					

- 4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。
- 5 製 造：製造は納入時間の 3 時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から 3 時間以上とする。
- 6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はH A C C P の考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。
- 7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。
- 8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知恵

日 替 わ り 弁 当 A

1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「日替わり弁当A」の規格について規定する。

2 予定数量 631個

3 内 容

献立	区分	素 材 名	数 量	単 位	調 理 法 等
日替わり弁当A	主 食	ごはん パセリ	240 適量	g	炊きあがり良好
	副 食	鶏肉のトマト煮	3	個	小袋ソース付
		コロッケ	1	個	
		付け合わせ野菜	5	g	
		その他	3	品	
副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。					

4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。

5 製 造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。

6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はHACCPの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。

7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。

8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知恵

日 替 わ り 弁 当 C 仕 様 書

1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「日替わり弁当C」の規格について規定する。

2 予定数量 501個

3 内 容

献立	区分	素 材 名	数 量	単 位	調 理 法 等
日 替 わ り 弁 当 C	主 食	ごはん	2 4 0	g	炊きあがり良好
	副 食	焼き魚	1	個	
		野菜料理	1	品	
		その他	4	品	
副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。					

4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。

5 製 造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。

6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はHACCPの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。

7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。

8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知恵

日 替 わ り 弁 当 D 仕 様 書

- 1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「日替わり弁当D」の規格について規定する。
- 2 予定数量 856個

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
日替わり弁当D	主食	ごはん	240	g	炊きあがり良好
	副食	肉料理	1	品	
		野菜料理	1	品	
		その他	4	品	
	副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。				

- 4 容器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。
- 5 製造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。
- 6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はHACCPの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。
- 7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。
- 8 その他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知恵

日 替 わ り 弁 当 E 仕 様 書

- 1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「日替わり弁当E」の規格について規定する。
- 2 予定数量 856個

3 内 容

献立	区分	素 材 名	数 量	単 位	調 理 法 等
日替わり弁当E	主 食	ごはん	240	g	炊きあがり良好
	副 食	焼き魚	1	個	
		野菜料理	1	品	
		その他	4	品	
	副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。				

- 4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。
- 5 製 造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。
- 6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はHACCPの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。
- 7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。
- 8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知恵

日 替 わ り 弁 当 F 仕 様 書

1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「日替わり弁当F」の規格について規定する。

2 予定数量 706 個

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
日 替 わ り 弁 当 F	主食	ごはん	240	g	炊きあがり良好
	副食	肉料理	1	品	
		野菜料理	1	品	
		その他	4	品	
副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。					

4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。

5 製 造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。

6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はHACCPの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。

7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。

8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知恵

日 替 わ り 弁 当 G 仕 様 書

1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「日替わり弁当G」の規格について規定する。

2 予定数量 631 個

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
日替わり弁当G	主食	ごはん	240	g	炊きあがり良好
	副食	焼き魚	1	個	
		野菜料理	1	品	
		その他	4	品	
	副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。				

4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。

5 製 造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。

6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はHACCPの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。

7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。

8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知 恵

幕 の 内 弁 当 C 仕 様 書

1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「幕の内弁当C」の規格について規定する。

2 予定数量 7 7 1 個

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
幕の内弁当C	主食	ごはん	240	g	炊きあがり良好
		梅干し	1	個	
		ごま塩	適宜		
	副食	魚料理	30	g	必要に応じ 小袋調味料付き
		肉料理	30	g	
		卵焼き	1	個	
		野菜和え物	30	g	
		その他	3	品以上	
	副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。				

4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。

5 製 造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。

6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はH A C C Pの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。

7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。

8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知 恵

幕 の 内 弁 当 D 仕 様 書

1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「幕の内弁当D」の規格について規定する。

2 予定数量 7 6 9 個

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
幕の内弁当D	主食	ごはん	240	g	炊きあがり良好
		梅干し	1	個	
		ごま塩	適宜		
	副食	魚料理	30	g	必要に応じ 小袋調味料付き
		肉料理	30	g	
		卵焼き	1	個	
		野菜和え物	30	g	
		その他	3	品以上	
	副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。				

4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。

5 製 造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。

6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はH A C C Pの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。

7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。

8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知恵

幕 の 内 弁 当 F 仕 様 書

1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「幕の内弁当F」の規格について規定する。

2 予定数量 706個

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
幕の内弁当F	主食	ごはん	240	g 個	炊きあがり良好
		梅干し	1		
		ごま塩	適宜		
	副食	魚料理	30	g g 個 g 品以上	必要に応じ 小袋調味料付き
		肉料理	30		
		卵焼き	1		
野菜和え物		30			
その他	3				
副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。					

4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。

5 製 造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。

6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はH A C C Pの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。

7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。

8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。

部隊名 多賀城駐屯地業務隊

作成日 令和 8 年 2 月 2 7 日

作成者 大友 知 恵

幕 の 内 弁 当 G 仕 様 書

1 この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する「幕の内弁当G」の規格について規定する。

2 予定数量 5 7 9 個

3 内 容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
幕の内弁当G	主食	ごはん	240	g	炊きあがり良好
		梅干し	1	個	
		ごま塩	適宜		
	副食	魚料理	30	g	必要に応じ 小袋調味料付き
		肉料理	30	g	
		卵焼き	1	個	
		野菜和え物	30	g	
		その他	3	品以上	
	副食の指定以外は業者の独自製作料理とする。 但し調理の味付けにおいては、薄味にする事。				

4 容 器：ポリプロピレン容器、又は折箱で、上蓋は透明で袋入り箸付きとする。

5 製 造：製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記し、消費期限は納入時間から3時間以上とする。

6 食品衛生：食材ごとにバラン等で仕切り、新鮮な材料を使用し、衛生管理はH A C C Pの考え方を基準とし、十分に注意すること。
配送時に保冷車を使用すること。

7 特約条件：外注契約については、乙は、食品の製造日程、製造場所、専従人員、製造要領等事前に甲に通知するものとし、甲又は甲の指定する食品衛生検査官の指示に従わなければならない。

8 そ の 他：不明な事項は連絡下さい。