部隊名　多賀城駐屯地業務隊

作成日令和８年１０月２９日

作 成 者　大 友　知 恵

鶏 唐 揚 弁 当 仕 様 書

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

２　予定数量　１１７個

３　内　　容

献　立	区　分	素　　材　　名	数　量	単　位	調　　理　　法　　等
鶏唐揚弁当	主　　食	ごはん 梅干し	２４０ １	g 個	炊きあがり良好
	副　　食	鶏唐揚げ 付け合せ野菜 その他	３ ２０ ３	個 g 品以上	１個３０ｇ以上 良質の油使用 麺類不可、 漬物類の重複不可
	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、賞味期限は納入時間から５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。

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１０月２９日

作 成 者　大 友　知 恵

幕 の 内 弁 当 仕 様 書

１　この仕様書は、多賀城駐屯地で契約する弁当の規格について規定する。

２　予定数量　７４個

３　内　　容

献　立	区　分	素　　材　　名	数　量	単　位	調　　理　　法　　等
幕の内弁当	主　　食	ごはん 梅干し ごま塩	２４０ 1 適宜	g 個	炊きあがり良好
	副　　食	鮭塩焼き 肉類の揚げ物 卵焼き 野菜和え物 その他	３０ ３０ 1 ３０ 3	g g 個 g 品以上	小袋調味料付き
	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５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。

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１０月２９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弁当の規格について規定する。

２　予定数量　４４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 海苔のせ	２８０	g	炊きあがり良好
	副　　食	白身魚フライ 竹輪磯辺天ぷら その他	1 1 4	個 個 品以上	タルタルソース付き 小袋醤油付き
	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５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。

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。