陸上自衛隊仕様書		
若鶏唐揚げ弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和８年１０月２１日
	仕様書番号	３５

1　適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「若鶏唐揚げ弁当」の規格について適用する。

2　納品時間

３０日夕食使用のため、１５:００～１５：３０の間とする。

3　内　　容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理方法
若鶏唐揚げ弁当	主食	ご飯	240	g	炊きあがり良好
		黒ごま	1	g	
		梅干し	1	個	ご飯の上にのせる
	主菜	鶏唐揚げ	100	g	良質な油使用
		マカロニサラダ	20	g	具入り
		その他、４品目以上入れること。 食材・味付け・数量は業者におまかせ			
		調理の味付けにおいては、薄味とすること。			

4　容　器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。

また、容器はラップ等で包装して密封する。

5　製　造

製造は納入時間の４時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合１３：００夕食の場合１８:００と包装に明記する。

6　食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

7　検食(保存食)

検食用として３個(衛生科２個、糧食班１個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

8　疑　　義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。

陸　上　自　衛　隊　仕　様　書		
海苔弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和８年１０月２１日
	仕様書番号	３６

１　適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「海苔弁当」の規格について適用する。

２　納品時間

１８日夕食使用のものは１５：００～１５：３０の間とする。

３１日昼食使用のものは１０：００～１０：３０の間とする。

３　内　　容

献　立	区　分	素　材　名	数　量	単　位	調　理　方　法
海苔弁当	主　食	ご飯	240	g	炊きあがり良好
		おかか昆布	5	g	ご飯の上のせ
		海苔	1	枚	おかかの上のせ
		唐揚げ	25	g	良質な油使用
		磯辺天ぷら	20	g	〃
	調理の味付けにおいては、薄味にすること。				

４　容　器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。

また、容器はラップ等で包装して密封する。

５　製　造

製造は納入時間の４時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合１３：００夕食の場合１８：００と放送に明記する。

６　食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

適切な温度管理をし、納品すること。

７　検食(保存食)

検食用として３個(衛生科２個、糧食班１個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

８　疑　　義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。

陸上自衛隊仕様書		
ハンバーグ弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和８年１０月２１日
	仕様書番号	３７

１　適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「ハンバーグ弁当」の規格について適用する。

２　納品時間

１８日昼食使用のものは１０:００～１０：３０の間とする。

３１日夕食使用のものは１５:００～１５：３０の間とする。

３　内　　容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理方法
ハンバーグ弁当	主食	ご飯	240	g	炊きあがり良好
		白ごま	1	g	
		梅干し	1	個	
	主菜	ハンバーグ	80	g	ハンバーグにかける
		煮込みソース	15	g	
		フライドポテト	30	g	
		その他５品目以上入れること。（食材・味付け・数量は業者におまかせ）			
		但し調理の味付けにおいては、薄味とすること。			

４　容　器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。

また、容器はラップ等で包装して密封する。

５　製　造

製造は納入時間の４時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合１３：００夕食の場合１８：００と包装に明記する。

６　食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

７　検食(保存食)

検食用として３個(衛生科２個、糧食班１個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

８　疑　　義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。

陸上自衛隊仕様書		
白身フライ弁当	作成部隊	八戸駐屯地業務隊
	作成年月日	令和８年１０月２１日
	仕様書番号	３８

１　適用範囲

本仕様書は、陸上自衛隊八戸駐屯地で契約する「白身フライ弁当」の規格について適用する。

２　納品時間

３０日昼食使用のため、１０：００～１０：３０の間とする。

３　内　　容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理方法
白身フライ弁当	主食	ご飯	240	g	炊きあがり良好
		海苔	1	枚	おかかの上にしく
		おかか味付き	5	g	ご飯の上にしく
	主菜	白身フライ	50	g	良質な油使用
		鶏の唐揚げ	25	g	
		ソース	1	袋	
		その他５品目以上入れること。（食材・味付け・数量は業者におまかせ）			
		但し調理の味付けにおいては、薄味とすること。			

４　容　器

ポリプロピレン容器、上蓋は透明、又は折箱で箸付きとする。

また、容器はラップ等で包装して密封する。

５　製　造

製造は納入時間の４時間以内とし、製造時間、消費期限を包装に明記する。また、消費期限の表示は、業者が保障する消費期限に関わらず、消費期限は昼食の場合１３：００夕食の場合１８：００と包装に明記する。

６　食品衛生

新鮮な食材を使用し、衛生管理に十分注意すること。

適切な温度管理をし、納品すること。

７　検食(保存食)

検食用として３個(衛生科２個、糧食班１個)納品すること。尚、検食用は発注数量には含まない。

８　疑　　義

本仕様書に明記なき事項で、疑義が生じた場合には、契約担当官等と受注者の協議により実施する。