

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物 品 番 号		仕 様 書 番 号	
幕の内弁当		岩手駐業—Z001	
		大 臣 承 認	令和 年 月 日
		作 成	令和8年2月19日
		変 更	令和 年 月 日
		作 成 部 隊 等 名	岩手駐屯地業務隊

1. 総 則
- 1.1 適用範囲 この仕様書は、陸上自衛隊岩手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 調達要領指定書により指定する。
- 2.2 分 量 調達要領指定書により指定する。
- 2.3 容 器 衛生的な使い捨て容器を使用する。
- 2.4 製 造 製造は納入時間の4時間以内とし、冷却したものを詰めること。
- 2.5 消費期限 消費期限は納入時から4時間以上あるもの。
- 2.6 品質保証 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、容器上からのし（別示）で包装し、箸を付ける。
- 3.2 包装表示 消費期限日時及び原材料等を包装に表示する。
- 3.3 盛り付け 副食の盛り付けは品目ごとカップに入れる等、食材の仕切りを適切に行うこと。
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 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2月19日
		作成部隊等名	岩手駐屯地業務隊

2.1 構成 表1のとおりとする。

2.2 分量 表1のとおりとする。

表1 構成及び数量

構成（素材名）		分量	調理法等
主 食	ご飯	240 g	
	梅干	1個	
	白胡麻	適宜	
副 食	コロッケ	1/2カット	照り焼きたれ 大根・人参・椎茸
	ハンバーグ	40 g	
	銀鮭	40 g	
	煮物	適宜	
	ポテトサラダ	20 g	
備 考		・ 変色の恐れのある食材の使用は控えるものとする ・ 納入予定時間午後 4 時	

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物 品 番 号		仕 様 書 番 号	
のり弁当		岩手駐業—Z002	
		大 臣 承 認	令和 年 月 日
		作 成	令和8年2月19日
		変 更	令和 年 月 日
		作 成 部 隊 等 名	岩手駐屯地業務隊

1. 総 則
- 1.1 適用範囲 この仕様書は、陸上自衛隊岩手駐屯地において調達する「のり弁当」について適用する。
2. 製品に関する要求
- 2.1 構 成 調達要領指定書により指定する。
- 2.2 分 量 調達要領指定書により指定する。
- 2.3 容 器 衛生的な使い捨て容器を使用する。
- 2.4 製 造 製造は納入時間の4時間以内とし、冷却したものを詰めること。
- 2.5 消費期限 消費期限は納入時から4時間以上あるもの。
- 2.6 品質保証 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 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。
- 3.3 盛り付け 副食の盛り付けは品目ごとカップに入れる等、食材の仕切りを適切に行うこと。
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 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	のり弁当	作 成	令和8年2月19日
		作成部隊等名	岩手駐屯地業務隊

- 2.1 構成 表1のとおりとする。
- 2.2 分量 表1のとおりとする。

表1 構成及び数量

構成（素材名）		分量	調理法等
主 食	ご飯	240 g	
	おかか昆布	5 g	
	のり	適宜	
副 食	竹輪磯部揚げ	1 切	タルタルソース付き
	白身魚フライ	1 切	
	鶏肉味噌焼き	1切	
	厚焼玉子	1切	調理法等に偏りの無いもの
	きんぴらごぼう	25 g	
	その他 1 品以上		
	漬け物	適宜	
備 考		・ 変色の恐れのある食材の使用は控えるものとする ・ 納入予定時間午前11時	

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書			
物 品 番 号		仕 様 書 番 号	
洋風弁当		岩手駐業—Z003	
		大 臣 承 認	令和 年 月 日
		作 成	令和8年2月19日
		変 更	令和 年 月 日
		作 成 部 隊 等 名	岩手駐屯地業務隊

1. 総 則
- 1.1 適用範囲 この仕様書は、陸上自衛隊岩手駐屯地において調達する「洋風弁当」について適用する。
2. 製品に関する要求
- 2.1 構 成 調達要領指定書により指定する。
- 2.2 分 量 調達要領指定書により指定する。
- 2.3 容 器 衛生的な使い捨て容器を使用する。
- 2.4 製 造 製造は納入時間の4時間以内とし、冷却したものを詰めること。
- 2.5 消費期限 消費期限は納入時から4時間以上あるもの。
- 2.6 品質保証 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 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。
- 3.3 盛り付け 副食の盛り付けは品目ごとカップに入れる等、食材の仕切りを適切に行うこと。
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 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	洋風弁当	作 成	令和8年2月19日
		作成部隊等名	岩手駐屯地業務隊

- 2.1 構成 表1のとおりとする。
- 2.2 分量 表1のとおりとする。

表1 構成及び数量

構成（素材名）		分量	調理法等
主 食	ご飯	240 g	
	梅干	1個	
	黒胡麻	適宜	
副 食	海老フライ	1尾	調理法等に偏りの無いもの
	オムレツ	1切	
	ナポリタン	30g	
	その他2品以上		
	漬物	適宜	
		調味料	適宜
備 考		・ 変色の恐れのある食材の使用は控えるものとする ・ 納入予定時間午前11時	