陸 上 自 衛 隊 仕 様 書

物品番号		仕様書番号	
とんかつ弁当		岩手駐業―Z020	
		大臣承認	令和　年　月　日
		作成	令和8年9月24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「とんかつ弁当」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	とんかつ弁当	作　　成	令和8年9月24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	240ｇ	
	梅干	1個	
	黒胡麻	適宜	
副食	とんかつ	1枚	ソース付き
	きんぴらごぼう	30g	
	ジャーマンポテト	30g	
	その他2品以上		調理法等に偏りの無いもの
	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	

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―Z021	
		大臣承認	令和　年　月　日
		作成	令和8年9月24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9月24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	１８０ｇ	
	おかか昆布	適宜	
	のり	適宜	
副食	竹輪磯部揚げ	１切	
	白身魚フライ	１切	タルタルソース付き
	コロッケ	1切	
	厚焼玉子	1切	
	その他１品以上		調理法等に偏りの無いもの
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	