

仕様書番号：33
部 隊 名：神町駐屯地業務隊
作成年月日：令和8年2月25日
作 成 者：廣沢3尉

これがのり弁当仕様書

1 この仕様書は、神町駐屯地で契約する「これがのり弁当」の規格について規定する。

2 内容

区分	献立	素材		調理・詰め合わせ要領等
		品名	数量	
主食		ごはん	200g	のり
副食		白身魚フライ	60～80g	タルタルソース
		カレーコロッケ	1個	
		ちくわの天ぷら	1個	
	これが のり 弁当	鶏唐揚げ	1個	
				彩りを考慮してください

- 3 容器：ポリプロピレン容器袋入り箸付き
- 4 包装：化粧紙で包装 輪ゴムでとめる
- 5 製造 納入年月：製造は納入時間の3時間以内とし、消費期限を包装に明記する。
- 6 食品衛生：新鮮な材料を使用、運搬時保冷を追求し衛生管理に注意する。
- 7 検食・保存食：検食用として衛生科に2食(内1食は保存食用) 糧食班に1食提出する。
- 8 その他：この仕様書で不明な点は、官側の指示を受けるものとする。

作成者：廣沢3尉

- | | |
|-----------|-------------------------------------|
| 3 容器 | :ポリプロピレン容器袋入り箸付き |
| 4 包装 | :化粧紙で包装 輪ゴムでとめる |
| 5 製造 納入年月 | :製造は納入時間の3時間以内とし、消費期限を包装に明記する。 |
| 6 食品衛生 | :新鮮な材料を使用、運搬時保冷を追求し衛生管理に注意する。 |
| 7 検食・保存食 | :検食用として衛生科に2食(内1食は保存食用) 糧食班に1食提出する。 |
| 8 その他 | :この仕様書で不明な点は、官側の指示を受けるものとする。 |

仕様書番号：35
部 隊 名：神町駐屯地業務隊
作成年月日：令和8年2月25日
作 成 者：廣沢3尉

これが豚生姜焼弁当仕様書

1 この仕様書は、神町駐屯地で契約する「これが豚生姜焼弁当」の規格について規定する。

2 内容

区分	献立	素材		調理・詰め合わせ要領等
		品名	数量	
主食	これが 豚生姜 焼弁当	ごはん	200g	ごまかけ
副食		豚生姜焼き	60～80g	
		ポテトサラダ	30～40g	
				彩りを考慮してください

- 3 容器：ポリプロピレン容器袋入り箸付き
- 4 包装：化粧紙で包装 輪ゴムでとめる
- 5 製造 納入年月：製造は納入時間の3時間以内とし、消費期限を包装に明記する。
- 6 食品衛生：新鮮な材料を使用、運搬時保冷を追求し衛生管理に注意する。
- 7 検食・保存食：検食用として衛生科に2食(内1食は保存食用) 糧食班に1食提出する。
- 8 その他：この仕様書で不明な点は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号：36
部 隊 名：神町駐屯地業務隊
作成年月日：令和8年2月25日
作 成 者：廣沢3尉

これがハンバーグ弁当仕様書

1 この仕様書は、神町駐屯地で契約する「これがハンバーグ弁当」の規格について規定する。

2 内容

区分	献立	素材		調理・詰め合わせ要領等
		品名	数量	
主食		ごはん	200g	青のり
		ナポリンタン	20g～30g	
副食		ハンバーグ	1個	
		野菜炒め	10g	
	これがハンバーグ弁当			彩りを考慮してください

- 3 容器：ポリプロピレン容器袋入り箸付き
- 4 包装：化粧紙で包装 輪ゴムでとめる
- 5 製造 納入年月：製造は納入時間の3時間以内とし、消費期限を包装に明記する。
- 6 食品衛生：新鮮な材料を使用、運搬時保冷を追求し衛生管理に注意する。
- 7 検食・保存食：検食用として衛生科に2食(内1食は保存食用) 糧食班に1食提出する。
- 8 その他：この仕様書で不明な点は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号：37
部 隊 名：神町駐屯地業務隊
作成年月日：令和8年2月25日
作 成 者：廣沢3尉

日替り弁当a仕様書

1 この仕様書は、神町駐屯地で契約する「日替り弁当a」の規格について規定する。

2 内容

区分	献立	素材		調理・詰め合わせ要領等
		品名	数量	
主食		ごはん	200g	梅干し ごま塩かけ 炒め物 揚げ物 焼き物等 浸し サラダ等 おかずに合わせて 彩りを考慮してください
副食		肉料理もしくは魚料理	1品	
		野菜料理	1品	
		蒸物 ゆでもの	1品	
	日替わり	パック醤油等	1個	
	弁当a	漬物もしくは佃煮	10g	
		味噌汁	1個	

- 3 容器：ポリプロピレン容器袋入り箸付き
- 4 包装：化粧紙で包装 輪ゴムでとめる
- 5 製造 納入年月：製造は納入時間の3時間以内とし、消費期限を包装に明記する。
- 6 食品衛生：新鮮な材料を使用、運搬時保冷を追求し衛生管理に注意する。
- 7 検食・保存食：検食用として衛生科に2食(内1食は保存食用) 糧食班に1食提出する。
- 8 その他：この仕様書で不明な点は、官側の指示を受けるものとする。