仕様書番号　　１７

部　隊　名　：　船岡駐屯地業務隊
作成年月日　：　令和８年１１月４日

幕の内弁当①　仕様書

１　　仕様書は、船岡駐屯地で契約する 幕の内弁当① の規格について規定する。

２　　予定数量　　７０個

３　　内容

	品　　名	分　量	調　理　要　点
主食	白飯	250g 程度	
副食	ヒレカツ 粒マスタードソース	60g程度	３０ｇ程度　２個
	その他４品以上		調理法等に偏りの無いもの

４　　容　　器　：　ポリプロピレン容器、または折り詰め、袋入り箸付き。

５　　詰　め　方　：　容器に詰めすぎないこと。また、おかずどうしが付かないように、仕切り等あること。

６　　製造・納入・消費期限　：　製造は納入時間の３時間以内とし、消費期限は納入時から４時間以上あるもの。製造時間・消費期限を明記すること。

７　　食 品 衛 生　：　新鮮な材料を使用し、衛生管理には十分に注意すること。

８　　検　　食　：　検食は３個（医務室２個、糧食班１個）用意すること。

９　　そ　の　他　：　この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号　　１８

部　隊　名　：　船岡駐屯地業務隊
作成年月日　：　令和８年１１月４日

幕の内弁当②　仕様書

１　　仕様書は、船岡駐屯地で契約する 幕の内弁当② の規格について規定する。

２　　予定数量　　２８０個

３　　内容

	品　　名	分　量	調　理　要　点
主食	白飯	250g 程度	
副食	ハンバーグ デミソース その他４品以上	60g程度	調理法等に偏りの無いもの

４　　容　　器　：　ポリプロピレン容器、または折り詰め、袋入り箸付き。

５　　詰　め　方　：　容器に詰めすぎないこと。また、おかずどうしが付かないように、仕切り等あること。

６　　製造・納入・消費期限　：　製造は納入時間の３時間以内とし、消費期限は納入時から４時間以上あるもの。製造時間・消費期限を明記すること。

７　　食 品 衛 生　：　新鮮な材料を使用し、衛生管理には十分に注意すること。

８　　検　　食　：　検食は３個（医務室２個、糧食班１個）用意すること。

９　　そ　の　他　：　この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号　　１９

部　隊　名　：　船岡駐屯地業務隊
作成年月日　：　令和８年１１月４日

幕の内弁当③　仕様書

1　　仕様書は、船岡駐屯地で契約する 幕の内弁当③ の規格について規定する。

2　　予定数量　　５０個

3　　内容

	品　　名	分　量	調　理　要　点
主食	白飯	250g 程度	
副食	チキンカツ バーベキュー その他４品以上	50g程度	調理法等に偏りの無いもの

4　　容　　器　：　ポリプロピレン容器、または折り詰め、袋入り箸付き。

5　　詰　め　方　：　容器に詰めすぎないこと。また、おかずどうしが付かないように、仕切り等あること。

6　　製造・納入・消費期限　：　製造は納入時間の３時間以内とし、消費期限は納入時から４時間以上あるもの。製造時間・消費期限を明記すること。

7　　食 品 衛 生　：　新鮮な材料を使用し、衛生管理には十分に注意すること。

8　　検　　食　：　検食は３個（医務室２個、糧食班１個）用意すること。

9　　そ　の　他　：　この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号　　２０

部　隊　名　：　船岡駐屯地業務隊
作成年月日　：　令和８年１１月４日

幕の内弁当④　仕様書

１　　仕様書は、船岡駐屯地で契約する 幕の内弁当④ の規格について規定する。

２　　予定数量　　５０個

３　　内容

	品　　名	分　量	調　理　要　点
主食	白飯	250g 程度	
副食	すき焼き風フライ その他４品以上	45g程度	調理法等に偏りの無いもの

４　　容　　器　：　ポリプロピレン容器、または折り詰め、袋入り箸付き。

５　　詰　め　方　：　容器に詰めすぎないこと。また、おかずどうしが付かないように、仕切り等あること。

６　　製造・納入・消費期限　：　製造は納入時間の３時間以内とし、消費期限は納入時から４時間以上あるもの。製造時間・消費期限を明記すること。

７　　食 品 衛 生　：　新鮮な材料を使用し、衛生管理には十分に注意すること。

８　　検　　食　：　検食は３個（医務室２個、糧食班１個）用意すること。

９　　そ　の　他　：　この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号　　２１

部　隊　名　：　船岡駐屯地業務隊
作成年月日　：　令和８年１１月４日

塩だれ豚野菜弁当　仕様書

１　　仕様書は、船岡駐屯地で契約する 塩だれ豚野菜弁当 の規格について規定する。

２　　予定数量　　５０個

３　　内容

	品　　名	分　量	調　理　要　点
主食	白飯 ごま塩	200g 程度	
副食	豚肉と野菜の塩だれ炒め	50g程度	

４　　容　　器　：　ポリプロピレン容器、または折り詰め。

５　　詰　め　方　：　容器に詰めすぎないこと。

６　　製造・納入・消費期限　：　製造は納入時間の３時間以内とし、消費期限は納入時から４時間以上あるもの。製造時間・消費期限を明記すること。

７　　食 品 衛 生　：　新鮮な材料を使用し、衛生管理には十分に注意すること。

８　　検　　食　：　検食は３個（医務室２個、糧食班１個）用意すること。

９　　そ　の　他　：　この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号　　２２

部　隊　名　：　船岡駐屯地業務隊
作成年月日　：　令和８年１１月４日

幕の内弁当(白身フライ)　仕様書

1　　仕様書は、船岡駐屯地で契約する 幕の内弁当(白身フライ) の規格について規定する。

2　　予定数量　　５０個

3　　内容

	品　名	分　量	調　理　要　点
主食	おかかごはん	200g 程度	
副食	白身魚フライ その他３品以上	30g程度	調理法等に偏りの無いもの

4　　容　　器　：　ポリプロピレン容器、または折り詰め。

5　　詰　め　方　：　容器に詰めすぎないこと。また、おかずどうしが付かないように、仕切り等あること。

6　　製造・納入・消費期限　：　製造は納入時間の３時間以内とし、消費期限は納入時から４時間以上あるもの。製造時間・消費期限を明記すること。

7　　食 品 衛 生　：　新鮮な材料を使用し、衛生管理には十分に注意すること。

8　　検　　食　：　検食は３個（医務室２個、糧食班１個）用意すること。

9　　そ　の　他　：　この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号　　２３

部　隊　名　：　船岡駐屯地業務隊
作成年月日　：　令和８年１１月４日

幕の内弁当（ハンバーグ）　仕様書

１　　仕様書は、船岡駐屯地で契約する 幕の内弁当（ハンバーグ）の規格について規定する。

２　　予定数量　　５０個

３　　内容

	品　名	分　量	調　理　要　点
主食	おかかごはん	200g程度	
副食	ハンバーグ その他３品以上	30g程度	調理法等に偏りの無いもの

４　　容　　器　：　ポリプロピレン容器、または折り詰め。

５　　詰　め　方　：　容器に詰めすぎないこと。また、おかずどうしが付かないように、仕切り等あること。

６　　製造・納入・消費期限　：　製造は納入時間の３時間以内とし、消費期限は納入時から４時間以上あるもの。製造時間・消費期限を明記すること。

７　　食 品 衛 生　：　新鮮な材料を使用し、衛生管理には十分に注意すること。

８　　検　　食　：　検食は３個（医務室２個、糧食班１個）用意すること。

９　　そ　の　他　：　この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号　　２４

部　隊　名　：　船岡駐屯地業務隊
作成年月日　：　令和８年１１月４日

寿司折詰　仕様書

1　仕様書は、船岡駐屯地で契約する 寿司折詰 の規格について規定する。

2　予定数量　　50個

3　内容

	品　名	分 量	調 理 要 点
主食	たまごにぎり	2ヶ	1ヶ 30g程度
	いなり寿司	2ヶ	1ヶ 45g程度
	太巻	3ヶ	1ヶ 40g程度
	細巻	4ヶ	1ヶ 17g程度

4　容　　器　：　ポリプロピレン容器、または折り詰め、袋入り箸付き。

5　詰 め 方　：　容器に詰めすぎないこと。 また、おかずどうしが付かないように、仕切り等あること。

6　製造・納入・消費期限　：　製造は納入時間の3時間以内とし、消費期限は納入時から4時間以上あるもの。製造時間・消費期限を明記すること。

7　食品衛生　：　新鮮な材料を使用し、衛生管理には十分に注意すること。

8　検　　食　：　検食は3個（医務室2個、糧食班1個）用意すること。

9　そ の 他　：　この仕様書で不明な事項は、官側の指示を受けるものとする。