

部 隊 名 : 仙台駐屯地業務隊
作成年月日 : 8. 8. 3

『幕の内弁当 1』仕様書

- この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「幕の内弁当 1」の規格について規定する
- 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	ご飯	ご飯 梅干し 黒ごま	240 g 1 個 少々	調理後急速冷蔵し、 18～25℃を 保っているもの。
副食	揚げ物	チキンカツ (一枚肉使用) コロケ 肉団子 付け合わせ野菜	60 g 20 g 15 g 15 g	出来上がりの中心 温度は75度1分 以上とし20度以 下に冷却後つめる
	煮物	里芋、にんじん、 がんも等	40 g	
	和え物	春雨サラダ ごぼうサラダ	30 g 30 g	
	調味料		適宜	

- 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム2本でとめるか、ラップ包装
- 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を明記のこと
消費期限は納入時から2時間以上あるもの
- 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- 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

部 隊 名 : 仙台駐屯地業務隊
作成年月日 : 8. 8. 3

『幕の内弁当 3』仕様書

- この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「幕の内弁当 3」の規格について規定する
- 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	ご飯	ご飯 梅干し 黒ごま	2 4 0 g 1 個 少々	調理後急速冷蔵し、 1 8 ～ 2 5 ℃を 保っているもの。
副食	焼き物	豚肉の味噌漬焼 (こま切れ不可) 卵焼き	6 0 g 2 0 g	出来上がりの中心 温度は 7 5 度 1 分 以上とし 2 0 度以 下に冷却後つめる
	揚げ物	春巻 付け合わせ野菜	2 0 g 1 5 g	
	炒め物	金平ごぼう	3 0 g	
	和え物	ポテトサラダ	3 0 g	
	漬け物		1 0 g	
	調味料		適宜	

- 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム 2 本でとめるか、ラップ包装
- 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の 3 時間以内とし、製造時間、消費期限を明記のこと
消費期限は納入時から 2 時間以上あるもの
- 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- 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

『海苔弁当』仕様書

- 1 この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「海苔弁当」の規格について規定する
- 2 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 3 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	ご飯	ご飯 海苔 鰹節醤油つけ	2 5 0 g 1 枚 2 0 g	調理後急速冷蔵し、 1 8 ～ 2 5℃を 保っているもの。
副食	揚げ物	竹輪磯辺揚げ 白身魚フライ	3 0 g 4 0 g	出来上がりの中心 温度は 7 5 度 1 分 以上とし 2 0 度以 下に冷却後つめる
	焼き物	鶏の照り焼き	3 0 g	
	炒め物	金平ごぼう (ごぼう・にんじん)	4 0 g	
	漬物	おまかせ	8 g	
	調味料	パック醤油 パックソース	各 1 個	

- 4 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 5 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム 2 本でとめるか、ラップ包装
- 6 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の 3 時間以内とし、製造時間、消費期限を明記のこと
消費期限は納入時から 2 時間以上あるもの
- 7 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- 8 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

部 隊 名 : 仙台駐屯地業務隊
作成年月日 : 8. 8. 3

『スタミナ丼』仕様書

- 1 この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「スタミナ丼」の規格について規定する
- 2 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 3 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	ご飯	ご飯	240g	調理後急速冷蔵し、 18～25℃を 保っているもの
副食	豚肉スタミナ炒め 味噌と醤油を 使用し、甘辛で ご飯がすすむ味付け をお願いします。	豚肉 玉ねぎ 彩りで緑の野菜や 白ごま等トッピング	80g 80g 適量	出来上がりの中心 温度は75度1分 以上とし20度以 下に冷却後つめる

- 4 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 5 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム2本でとめるか、ラップ包装
- 6 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を明記のこと
消費期限は納入時から2時間以上あるもの
- 7 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- 8 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

部 隊 名 : 仙台駐屯地業務隊
作成年月日 : 8. 8. 3

『ビビンバ丼』仕様書

- 1 この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「ビビンバ丼」の規格について規定する
- 2 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 3 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	ご飯	ご飯 のり等	240g 適量	調理後急速冷蔵し、 18～25℃を 保っているもの
副食	ビビンバの具	豚挽肉炒め	80g	出来上がりの中心 温度は75度1分 以上とし20度以 下に冷却後つめる
		ナムル (ほうれん草、人参、 もやしなど)	70g	
		キムチはのせないこと		
	調味料		適宜	

- 4 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 5 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム2本でとめるか、ラップ包装
- 6 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を明記のこと
消費期限は納入時から2時間以上あるもの
- 7 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- 8 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

部 隊 名 : 仙台駐屯地業務隊
作成年月日 : 8. 8. 3

『幕の内弁当 7』仕様書

- 1 この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「幕の内弁当 7」の規格について規定する
- 2 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 3 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	ご飯	ご飯 梅干し 黒ごま	2 4 0 g 1 個 少々	調理後急速冷蔵し、 1 8 ～ 2 5℃を 保っているもの。
副食	焼き物	白身魚の西京漬け焼 たまご焼き	4 0 g 1 5 g	出来上がりの中心 温度は 7 5 度 1 分 以上とし 2 0 度以 下に冷却後つめる
	揚げ物	鶏のから揚げ 肉団子 竹輪の磯辺揚げ	3 0 g 2 0 g 2 0 g	
	煮物	炊き合わせ (がんも、蒟蒻、筍等) 金平ごぼう	4 0 g 2 0 g	
	和え物 (サラダ等)	ポテトサラダ	2 0 g	
	漬け物	おまかせ	8 g	

- 4 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 5 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム 2 本でとめるか、ラップ包装
- 6 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の 3 時間以内とし、製造時間、消費期限を明記のこと
消費期限は納入時から 2 時間以上あるもの
- 7 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- 8 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

部 隊 名 : 仙台駐屯地業務隊
作成年月日 : 8. 8. 3

『幕の内弁当 5』仕様書

- この仕様書は、仙台駐屯地で契約する「幕の内弁当 5」の規格について規定する
- 予定数量 品目等内訳書のとおり
- 内容

区分	献立名	素材		調理・詰め合わせ 要領等
		品名	重量・数量	
主食	ご飯	ご飯 梅干し 黒ごま	240 g 1 個 少々	調理後急速冷蔵し、 18～25℃を 保っているもの。
副食	焼き物	ハンバーグ (ソースをかけること) 付け合わせ野菜 グリル野菜 オムレツ	80 g (ソース含) 10 g 20 g 15 g	出来上がりの中心 温度は75度1分 以上とし20度以 下に冷却後つめる
	煮物	切干大根煮	20 g	
	炒め物	ほうれん草の コーンバター炒め	30 g	
	和え物	マカロニサラダ	20 g	
	漬け物	おまかせ	8 g	
	調味料		適宜	

- 容器 : ポリプロピレン容器、又は折詰め、袋入れ箸付き
- 包装 : しっかりとふたの閉まるもの
輪ゴム2本でとめるか、ラップ包装
- 製造・納入年月日 : 製造は納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を明記のこと
消費期限は納入時から2時間以上あるもの
- 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、詰め方など衛生管理に注意のこと
- 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