

調達要求番号：

陸 上 自 衛 隊 仕 様 書		
物品番号		仕 様 書 番 号
五目飯，非常用糧食用	G Q－N 1 7 0 0 5 6 D	
	防衛大臣承認	年 月 日
	作 成	令和 元年 1 0 月 3 0 日
	変 更	令和 7 年 2 月 4 日
	作成部隊等名	補給統制本部 需品部

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は，陸上自衛隊において使用する非常用糧食の構成品の五目飯，非常用糧食用について規定する。

1.2 用語及び定義

この仕様書で用いる用語及び定義は，G L T－C G－Z 0 0 0 0 0 1による。

1.3 製品の呼び方

製品の呼び方は，“五目飯”とする。

1.4 引用文書

この仕様書に引用する次の文書は，この仕様書に規定する範囲内において，この仕様書の一部を成すものであり，入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

a) 規格

農産物規格規程（平成 1 3 年農林水産省告示第 2 4 4 号）

しょうゆの日本農林規格（平成 1 6 年農林水産省告示第 1 7 0 3 号）

b) 仕様書

G L T－C G－Z 0 0 0 0 0 1 陸上自衛隊装備品等一般共通仕様書

G Q－N 1 7 0 0 5 3 非常用糧食通則，0 1 改

c) 法令等

食品衛生法（昭和 2 2 年法律第 2 3 3 号）

日本農林規格等に関する法律(昭和 2 5 年法律第 1 7 5 号)

酒税法（昭和 2 8 年法律第 6 号）

計量法（平成 4 年法律第 5 1 号）

容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律（平成 7 年法律第 1 1 2 号）

食品表示法（平成 2 5 年法律第 7 0 号）

食品、添加物等の規格基準（昭和 3 4 年厚生省告示第 3 7 0 号）

食品添加物公定書（厚生労働省消費者庁）

2 製品に関する要求

2.1 全般

この製品は，“食品衛生法”，“日本農林規格等に関する法律”及び関係規則に基づき製造したものでなければならない。

2.2 材料

材料は、表1による。

表1－材料

区分	規定又は基準
もち米	調達要領指定書によって指定する場合を除き、製造時の属する年産のものとし、“農産物規格規程”に定める２等以上の水稻もち米とする。ただし、製造時の属する年産のものにより難い場合は、前年産のものを使用してもよい。
うるち米	調達要領指定書によって指定する場合を除き、製造時の属する年産のものとし、“農産物規格規程”に定める２等以上の水稻うるち米とする。ただし、製造時の属する年産のものにより難い場合は、前年産のものを使用してもよい。
たけのこ	香味、色沢及び鮮度が良好なたけのこで、十分ボイルされたもの又はそれを原料とした水煮若しくは冷凍品
にんじん	鮮度が良好で、病虫害、変敗、きずなどが無いもの又はそれを原料とした冷凍品
ごぼう	鮮度が良好で、病虫害、変敗、す、きずなどが無いもの又はそれを原料とした冷凍品
油揚げ	肉質、香味が良好で適度なきつね色をした、適度な厚さのもの
しいたけ	品質が良好で、病虫害などがなく、土砂及び不純物を除去し、乾燥したもの又はそれを原料とした水煮品
しょうゆ	“しょうゆの日本農林規格”又は同等以上のこいくちしょうゆ
発酵調味料	酒類に準じて醸造され、アルコール分１度以上で塩分、糖類などを添加することによって不可飲措置を施した“酒税法”の酒類の定義に当てはまらないもの
チキンガラスープ	鶏肉のガラスープの抽出物を主成分とした調味料で、色沢及び香味が良好で、異味異臭がなく、異物の混入を認めないもの
砂糖	上白糖（水分１．５％以下、糖度９６％以上）
塩	食用塩（NaCl 99％以上）
調味料	L-グルタミン酸ナトリウム（含量９９％以上）又はそれを主成分とする複合調味料とし、“食品衛生法”に基づく“食品添加物公定書”に規定されたもの又は“食品、添加物等の規格基準”に基づくもの

2.3 前処理

前処理は、次による。

- うるち米及びもち米のとう精歩留まりは、９１％以下として十分に選別の上、2.4を基準として１仕込み分を洗米（浸漬）等した後、水切りする。
- にんじん及びごぼうは、十分に選別の上、よく水洗いし、水切り後不可食部分を取り除いて切断するか、同様に加工済みのものを必要に応じて解凍し、2.4を基準として１仕込み分を湯通しし、水切りをする。
- たけのこは、十分に選別し、よく水洗いし、不可食部分を取り除いて切断したもの又は同様に加工済みのものをよく水洗いしたあと、水切り後2.4を基準として１仕込み分を水切りする。
- しいたけは、乾燥品の場合は、所定時間水に戻し、しいたけ及び戻し汁に分け、戻し汁は、味付

け用調味液の一部として使用する。水煮品の場合は、必要に応じて十分に選別の上、水洗いする。
いずれの場合も水切り後 2.4 を基準として 1 仕込み分とする。

- e) 調味液は、2.4 を基準として 1 仕込み分を計量し、加熱溶解する。
f) b)～d)を配合し、調味液と混合して煮た後、具材と煮汁に分ける。

2.4 配合

配合は、表2を標準とする。

表2－配合

		単位 %
材料		割合
主原料	うるち精米〔洗米（浸漬）前を示す。〕	44.6
	もち精米〔洗米（浸漬）前を示す。〕	5.0
	たけのこ（切断後を示す。）	2.9
	にんじん（切断後を示す。）	2.5
	ごぼう（切断後を示す。）	2.5
	油揚げ（湯通し前を示す。）	1.7
	しいたけ（乾物として示す。）	0.5
調味液	しょうゆ	3.0
	発酵調味料	2.0
	チキンガラスープ	1.2
	砂糖	0.7
	塩	0.3
	調味料	0.1
	水	33.0

2.5 充填・殺菌

充填は、うるち精米及びもち精米を蒸煮した後、ごぼう、油揚げ、しいたけ、たけのこ、にんじん及び調味液を加え混合し、容器に充填して加圧加熱殺菌を施し、製品とする。

2.6 内容量

内容量は、200 g 以上とする。

2.7 品質

2.7.1 品位

品位は、次による。

- a) 配合状態、色沢及び香味が良好で異味異臭がなく、きょう雑物などの混入を認めない。
b) 炊き方が十分で、炊きくずれなどがあってはならない。

2.7.2 水分

水分は、52 %～58 %とし、水分の分布は、良好でなければならない。

2.7.3 容器

容器は、次による。

- a) **形状** 形状は、袋状容器とし、細部は、製造者の仕様による。
b) **材料・構造** 材料及び構造は、外側からポリエステル（12 μm）、ナイロン（15 μm）、アルミニウムはく（7 μm）、ポリプロピレン（30 μm）、鉄系酸素吸収層（25 μm）及びポリプロピレン（30 μm）を主材とし、細部は、製造者の仕様による。

- c) **厚さ** 厚さは、 $130\text{ }\mu\text{m} \pm 13\text{ }\mu\text{m}$ とする。
- d) **寸法** 寸法は、幅 160 mm 以下×長さ 210 mm 以下とする。
- e) **ノッチ** ノッチは、U形又はベース形とし、上部又は下部を標準とし、両サイドで機能を発揮する位置とする。
- f) **堅ろう性** 堅ろう性は、GQ-N170053の2.3による。

2.8 外観

外観は、きず、汚れなどの有害な欠点がなく、密封が完全で、仕上がりが良好でなければならない。

2.9 製品の表示

2.9.1 全般

製品の表示は、“食品表示法”及び“計量法”の規定に基づく。

2.9.2 表示方法

表示方法は、GQ-N170053の2.7.1による。

2.9.3 表示項目

表示項目は、製品の呼び方、名称（契約の相手方が定める名称）、原材料名（添加物に含まれる特定原材料などを含む。また、質量の割合が最も高いものについては原産地を記載する。）、添加物（原材料名の欄の後ろに、“／”で区切り添加物を記載してもよい。）、殺菌方法、内容量、賞味期限、保存方法、製造者又は販売者、製造所（製造者又は販売者と同一の場合は省略してもよい。）及び栄養成分表示とする。

2.9.4 表示要領

表示要領は、製造者の仕様による。

2.9.5 ロット番号

ロット番号は、適宜の位置に表示してもよい。

2.9.6 容器包装識別表示

容器包装識別表示は、“容器包装に係る分別収集及び再商品化の促進等に関する法律”に基づく識別表示を適宜の位置に表示する。

2.9.7 その他の表示

レトルトパウチ食品である旨を適宜の位置に表示する。

3 品質保証

品質保証は、GQ-N170053の箇条3による。

4 出荷条件

4.1 包装

包装は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、商慣習による。

4.2 包装の表示

包装の表示は、調達要領指定書によって指定する場合を除き、商慣習による。

5 その他の指示

5.1 承認用見本など

契約の相手方は、製造に先立ち、表3に示す承認用見本などを契約担当官等に提出し、外観及び製品の表示について承認を受けなければならない。ただし、調達要領指定書によって指定する場合を除

き，契約の相手方が同一年度に同一品目の契約実績があり，同一製造体制で製造する場合は，省略してもよい。

表3－承認用見本など

種類		数量	規定
承認用見本	容器	1	2.7.3による。
提出書類	包装材料証明	4	
	材料証明	4	2.2による。
	製造工程表	4	2.3，2.4及び2.5による。

5.2 仕様書に関する疑義

この仕様書に関する疑義は，GLT-CG-Z000001の8.3による。