

仕 様 書	
品 名 : 弁 当	作 成 年 月 日 令 和 6 年 7 月 25 日
	仕 様 書 番 号 第 7 号
	要 求 番 号 第 2 2 号
	作 成 部 隊 名 久 里 浜 駐 屯 地 シ ス テ ム 通 信 ・ サ イ バ ー 学 校 総 務 部 管 理 課 給 食 班
適用範囲	本仕様書は、久里浜駐屯地システム通信・サイバー学校総務部管理課（給食班）で調整する、令和6年9月使用分の弁当について適用する。
規格等	<p>1 内容量等の規格</p> <p>(1) 豚焼肉弁当 : 別紙第1</p> <p>(2) ハムカツ弁当 : 別紙第2</p> <p>(3) 日替わり弁当A : 別紙第3</p> <p>(4) ミックスフライ弁当 : 別紙第4</p> <p>2 弁当における共通事項</p> <p>(1) 使用する弁当の容器は清潔な使い捨てのプラスチック容器とする。</p> <p>(2) 1個毎の包装で簡単にふたが外れたり、中身が外気に触れないよう、ラップフィルム及び輪ゴム等により、しっかりと緊縛する。 ラップフィルム及び輪ゴム等を使用せずに納品する場合、ふたを閉めた際、運搬しても簡単に外れない容器を使用すること。</p> <p>(3) 内容品は全て当日調製したもので、調製年月日及び調製時間、消費期限及び消費時間、製造業者名及び製造業者連絡先をそれぞれ弁当に明記すること。</p> <p>(4) 各弁当につき割り箸1膳付きとし、割り箸は弁当容器に輪ゴムやテープ等により、落ちないように納品すること。</p> <p>(5) 内容及び規格、衛生面の確認（加熱状況等）については、全て見本提示による確認を実施する。提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食も実施し、その結果によっては不合格になる場合もある。</p> <p>(6) 消費期限は納入時より4時間以上とする。</p> <p>(7) 全ての料理は、中心温度が75度以上に達するまで加熱し、特に肉類及び魚類、卵類は中心まで加熱してあるものとする（半生及び生状態での納品は不可）</p> <p>(8) 納品時間は給食班への到着時間とする。 （時間については別紙にて指示する）</p> <p>(9) 官側検食分3食の弁当は、納品された弁当の中から官側が無作為に抽出し、それを検食分として受領することとする。</p> <p>(10) 運搬時には冷蔵車を活用すること。</p>
検査等	<p>1 納入検査は検査官及び請負者、双方立会いの上で実施する。</p> <p>2 検査不合格の場合は、請負者の責任とする。</p> <p>3 本仕様書に記載されていない事項について疑義が生じた場合は、官側と協議の上決定する。</p>

## 1 品 名

豚焼肉弁当

## 2 規格等

	品目 (料理名)	重 量
主 食	米飯	250 g 以上
	黒ゴマ	0.5 g 以上
	梅干し	3 g 以上
計		253.5 g 以上

	品目 (料理名)	重 量
副 菜	豚肉しょうが焼き	70 g 以上
	スパゲティソース (トマトケチャップで味付したもの)	20 g 以上
	コロッケ (じゃが芋主体のもの)	30 g 以上
	豚肉串カツ (豚肉と野菜を串に刺し、揚げたカツ)	35 g 以上
	味付肉団子 (たれの味不問)	10 g 以上
	厚焼き卵	12 g 以上
	漬物	5 g 以上
計		182 g 以上

## 3 総重量 (食材のみ)

435.5 g 以上

## 4 納品時間

昼食使用分は10：15から10：45までの間

夕食使用分は15：15から15：45までの間

## 5 その他

- (1) 見本提出時、副菜の内容を記載した用紙 (形式は任意) を添付する事。
- (2) コロッケのソースは小袋 (プラ容器等) 入り又はその料理に直接かかっても可。

## 1 品名

ハムカツ弁当

## 2 規格等

	品目 (料理名)	重量
主食	米飯	250 g 以上
	ゆかり (ご飯に添える 又は ご飯全体に散らす)	0.3 g 以上
	梅干し	3 g 以上
計		253.3 g 以上

	品目 (料理名)	重量
副菜	ハムカツ (ソース付) ※ソースはハムカツに適したもの	63 g 以上
	肉シュウマイ	30 g 以上
	塩サバ切り身焼 (みりん噴霧タイプ)	29 g 以上
	オムレツ又は厚焼き卵 (中心部まで加熱されたもの)	13 g 以上
	傷みやすい料理 (マヨネーズを使用したもの、生野菜、野菜の和え物等水分量の多いものは不可) を除く彩り良い副菜2種以上 (漬物を除く)	50 g 以上
	漬物	5 g 以上
計		190 g 以上

## 3 総重量 (食材のみ)

443.3 g 以上

## 4 納品時間

昼食使用分は納品日当日10:15から10:45までの間  
 夕食使用分は納品日当日15:15から15:45までの間

## 5 その他

- (1) 見本提出時、副菜の内容を記載した用紙 (形式は任意) を添付する事。
- (2) ハムカツのソースは、小袋 (プラ容器等) 入り又は直接料理にかかっても可。
- (3) オムレツのトマトケチャップは、なくても可。

## 1 品名

日替わり弁当A

## 2 規格等

	品目（料理名）	重量
主食	米飯	250 g 以上
	おかか佃煮（ご飯に添える 又は ご飯全体に散らす）	2 g 以上
	梅干し	3 g 以上
計		255 g 以上

	品目（料理名）	重量
副菜	鶏の唐揚げ	60 g 以上
	塩サバ切り身焼（みりん噴霧タイプ）	29 g 以上
	肉シュウマイ	30 g 以上
	オムレツ又は厚焼き卵（中心部まで加熱されたもの）	20 g 以上
	スパゲッティケチャップソテー	20 g 以上
	傷みやすい料理（マヨネーズを使用したもの、生野菜、野菜の和え物等水分量の多いものは不可）を除く彩り良い副菜2種以上（漬物を除く）	50 g 以上
	漬物	5 g 以上
計		214 g 以上

## 3 総重量（食材のみ）

469 g 以上

## 4 納品時間

昼食使用分は10：15から10：45までの間  
 夕食使用分は15：15から15：45までの間

## 5 その他

- (1) 見本提出時、副菜の内容を記載した用紙（形式は任意）を添付する事。
- (2) オムレツのトマトケチャップは、なくても可。

## 1 品名

ミックスフライ弁当

## 2 規格等

	品目 (料理名)	重量
主食	米飯	250 g 以上
	黒ゴマ	0.5 g 以上
	梅干し	3 g 以上
計		253.5 g 以上

	品目 (料理名)	重量
副菜	野菜コロッケ	58 g 以上
	野菜コロッケソース	3 g 以上
	白身魚フライ	60 g 以上
	白身フライソース	3 g 以上
	ハンバーグ	50 g 以上
	ハンバーグソース (照り焼きソース)	5 g 以上
	傷みやすい料理 (生野菜、野菜の和え物等水分量の多いものは不可) を除く彩り良い副菜 2 種以上 (ただし漬物は除く)	20 g 以上
	漬物	5 g 以上
計		204 g 以上

## 3 総重量 (食材のみ)

457.5 g 以上

## 4 納品時間

昼食使用分は10：15から10：45までの間  
 夕食使用分は15：15から15：45までの間

## 5 その他

- (1) 見本提出時、副菜の内容を記載した用紙 (形式は任意) を添付する事。
- (2) 野菜コロッケ及び白身魚フライ、ハンバーグのソースは、小袋 (プラ容器等) 入り又は、料理に直接かかっても可。
- (3) 野菜コロッケ及び白身魚フライのソースは、同じ内容のソースであれば、1 個の容器にまとめてもよい。