

仕

様

書

品名： 弁当	作成年月日	令和6年12月24日
	仕様書番号	第17号
	要求番号	第64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

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7年3月使用分の弁当及びおにぎり等について適用する。
------	--

規格等	<p>1 内容量等の規格</p> <p>(1) 井型弁当D : 別紙第1</p> <p>(2) 井型弁当C : 別紙第2</p> <p>(3) たわらおむすびセット : 別紙第3</p> <p>(4) サンドおむすび（チキン南蛮） : 別紙第4</p> <p>(5) サンドおむすび（卵焼・ボロア） : 別紙第5</p> <p>(6) 幕の内弁当A : 別紙第6</p> <p>(7) 和風焼魚弁当 : 別紙第7</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度以上又はこれと同等以上まで加熱されていること。尚、卵料理は半熟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。 （時間については各別紙にて指示する）</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
井型弁当D（親子丼）

2 規格等

	品目（料理名）	重量
主食	米飯	270 g 以上
	計	270 g 以上

	品目（料理名）	重量
副菜	鶏の照焼 ※重量は固形量	55 g 以上
	たまご玉葱煮	130 g 以上
	グリーンピース（茹でたもの）	2 g 以上
	計	187 g 以上

3 総重量（食材のみ）

457 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 容器

セパレートタイプ

米飯と副菜をそれぞれ別の容器に入れるタイプ

1 品名
井型弁当C (カツ丼)

2 規格等

	品目 (料理名)	重量
主食	米飯	270 g 以上
	計	270 g 以上

	品目 (料理名)	重量
副菜	とんかつ	48 g 以上
	たまご玉葱煮	130 g 以上
	グリーンピース (茹でたもの)	2 g 以上
	計	180 g 以上

3 総重量 (食材のみ) 450 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 容器

セパレートタイプ

米飯と副菜をそれぞれ別の容器に入れるタイプ

1 品名

たわらおむすびセット

2 規格等

(1) 特徴

俵型おむすび3個、副菜を透明プラスチック箱に入れたおにぎりセット

2 規格等

品目 (料理名)		重量
主食	鮭入りおむすび	67 g 以上
	ツナ (適度に味付したもの) おむすび	67 g 以上
	おかか昆布入りおむすび	67 g 以上
計		201 g 以上

品目 (料理名)		重量
副菜	ボイル赤ウインナー	10 g 以上
	ポテトサラダ	15 g 以上
	ソース付きコロケ	29 g 以上
	ちくわ磯辺天ぷら	10 g 以上
計		64 g 以上

3 総重量 (食材のみ)

265 g 以上

4 納品時間

使用日当日 6 : 00

1 品名

サンドおむすび（チキン南蛮）

2 規格等

(1) 特徴

海苔に塩味で味付した米飯を敷き、鶏唐揚げとソース等の具材を巻いたサンドイッチ風の個包装おにぎり

(2) 規格等

品目（料理名）		重量
副 菜	塩飯	135 g 以上
	海苔	1 g 以上
	キャベツマヨネーズ和え	10 g 以上
	甘酢ソース付チキンフリッター	28 g 以上
	甘酢ソース	5 g 以上
	タルタルソース	5 g 以上
計		184 g 以上

4 納品時間

使用日当日6：00

1 品名

サンドおむすび（卵焼・ボロニア）

2 規格等

(1) 特徴

海苔に塩味で味付した米飯を敷き、卵焼きやボロニアソーセージ等の具材を巻いたサンドイッチ風の個包装おにぎり

(2) 規格等

品目（料理名）		重量
副 菜	塩飯	135 g 以上
	海苔	1 g 以上
	照焼ソース付きソーセージ	20 g 以上
	卵焼	11 g 以上
	キャベツマヨネーズ和え	10 g 以上
	黒胡椒入りドレッシング	4 g 以上
計		181 g 以上

4 納品時間

使用日当日6：00

1 品名
幕の内弁当A

2 規格等

	品目 (料理名)	重量
主食	米飯	290 g 以上
	鮭フレーク	10 g 以上
	計	300 g 以上

	品目 (料理名)	重量
副菜	豚ロース肉 (1枚肉) ソテー	160 g 以上
	おろしソース (豚肉にかける)	20 g 以上
	キャベツ炒め	20 g 以上
	スパゲッティソース	30 g 以上
	ミックスベジタブル (ソテー又はボイルしたもの)	15 g 以上
	フライドポテト	24 g 以上
	ドライパセリ (フライドポテトにかける)	0.1 g 以上
	漬物	5 g 以上
	計	274.1 g 以上

3 総重量 (食材のみ) 574.1 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) 豚ロース肉ソテーのソースは、直接料理にかかっても可

- 1 品名
和風焼魚弁当

- 2 規格等

	品目 (料理名)	重量
主食	米飯	250 g 以上
	ゆかり	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	切り身焼魚 (塩さけ等)	30 g 以上
	肉シューマイ (蒸したもの) ※えび、カニ不使用	30 g 以上
	厚焼き卵	20 g 以上
	鶏のから揚げ	60 g 以上
	えびフライ	40 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		235 g 以上

- 3 総重量 (食材のみ)

488.3 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

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