

仕

様

書

品名：弁当	作成年月日	令和7年5月20日
	仕様書番号	第3号
	要求番号	第6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7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) シューマイ弁当 : 別紙第2</p> <p>(3) 幕の内弁当A : 別紙第3</p> <p>(4) 日替わり弁当B : 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
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
	コロッケソース ※ソースはコロッケに適したもの	3 g 以上
	豚肉串カツ (豚肉と野菜を串に刺し、揚げたもの)	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		185 g 以上

3 総重量 (食材のみ) 438.5 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
- (3) 豚肉串カツのソースの有無は不問

1 品名

シューマイ弁当

2 規格等

	品目 (料理名)	重量
主食	米飯	250 g 以上
	ゆかり (ご飯の上に散らす 又は 横に添える)	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	蒸ししゅうまい (肉主体のもの) ※エビ、カニ不使用	75 g 以上
	コロッケ (じゃが芋主体)	60 g 以上
	コロッケソース ※ソースはコロッケに適したもの	3 g 以上
	ひじき煮又は切干大根煮	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		213 g 以上
		466.3 g 以上

3 総重量 (食材のみ)

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) 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
幕の内弁当A

2 規格等

	品目 (料理名)	重量
主食	米飯	250 g 以上
	鶏そぼろ (ご飯の上に散らす 又は 横に添える)	3 g 以上
	梅干し	3 g 以上
計		256 g 以上

	品目 (料理名)	重量
副菜	焼魚 (塩鯖等)	30 g 以上
	鶏のから揚げ	60 g 以上
	厚焼き卵	20 g 以上
	えびフライ	40 g 以上
	えびフライソース ※ソースはえびフライに適したもの	3 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		208 g 以上 464 g 以上

3 総重量 (食材のみ)

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) えびフライのソースは、小袋 (プラ容器等) 入り又は直接料理にかかっている可

- 1 品 名
日替わり弁当B

2 規格等

	品目 (料理名)	重 量
主 食	米飯	250 g 以上
	昆布入りおかか佃煮 (ご飯の上に散らす 又は 横に添える)	3 g 以上
	梅干し	3 g 以上
計		256 g 以上

	品目 (料理名)	重 量
副 菜	白身魚フライ	38 g 以上
	白身魚フライソース ※ソースは白身魚フライに適したもの	3 g 以上
	チキンカツ	80 g 以上
	チキンカツソース ※ソースはチキンカツに適したもの	3 g 以上
	ソース焼きそば	20 g 以上
	オムレツ又は厚焼卵	12 g 以上
	ボイルウインナー	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)	40 g 以上
	漬物	5 g 以上
計		221 g 以上 477 g 以上

- 3 総重量 (食材のみ)

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) 白身魚フライ及びチキンカツのソースは、小袋 (プラ容器等) 入り又は直接料理にかかっても可