仕　　様　　書

品　名　：　弁　当	作成年月日	令　和　8　年　10　月　26　日
	仕様書番号	第　１４　号
	要求番号	第　３８　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8年12月使用分の弁当について適用する。
規格等	1　内容量等の規格 (1) 日替わり弁当Ａ　：　別紙第１ (2) ミックスフライ弁当　：　別紙第２ 2　弁当における共通事項 (1) 弁当容器は清潔な使い捨てのプラスチック容器とする。 (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。 (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。 (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。 (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。提出された弁当を隊員が試食し、その結果によっては不合格になる場合もある。 (6) 消費期限は納入時より４時間以上とする。 (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。 (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） (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。 (10) 運搬時には冷蔵車を活用すること。
検査等	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。 2　検査不合格の場合は、請負者の責任とする。 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。

別紙第１

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
	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	コロッケ	60 ｇ以上
	コロッケソース　※フライに適したもの	3 ｇ以上
	ハンバーグ	60 ｇ以上
	ハンバーグソース　※ハンバーグに適したもの	3 ｇ以上
	ソース焼きそば	20 ｇ以上
	厚焼卵	20 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）	30 ｇ以上
	漬物	3 ｇ以上
	計	219 ｇ以上

３　総重量（食材のみ）　475 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) フライ及びハンバーグのソースは、小袋（プラ容器等）入り又は直接料理にかかっていても可

別紙第２

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
	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	鶏のから揚げ	60 ｇ以上
	白身魚フライ	50 ｇ以上
	白身魚フライソース　※ソースは料理に適したもの	5 ｇ以上
	スパゲッティーソテー	20 ｇ以上
	厚焼き卵	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）	30 ｇ以上
	漬物	3 ｇ以上
	計	200 ｇ以上

３　総重量（食材のみ）　453.3 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)　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ても可