

仕

様

書

品名： 弁当	作成年月日	令和 8 年 5 月 28 日
	仕様書番号	第 4 号
	要求番号	第 11 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) サラダ巻弁当 : 別紙第1</p> <p>(2) ミックスフライ弁当 : 別紙第2</p> <p>(3) 焼きそば弁当 : 別紙第3</p> <p>2 弁当における共通事項</p> <p>(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。</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。</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
サラダ巻弁当

2 規格等

	品目（料理名）	重量
主食	かに風味かまぼこ入り巻	1個50g程度
	（かに風味かまぼこ、厚焼き卵等入り巻寿司）2切	100g以上
	ツナ・コーン入り巻	1個49g程度
	（味付不問、ツナ・コーン入り巻寿司）2切	98g以上

計 198g以上

3 総重量（食材のみ）

198g以上

4 納品時間

朝食使用分として、納品日当日6：00納品

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
	スパゲッティソース	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も可

1 品名
焼きそば弁当

2 規格等

	品目 (料理名)	重量
主食等	味付済ソース焼きそば	200 g 以上
	紅生姜	2 g 以上
	あおさ	0.1 g 以上
	計	202.1 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