

仕		様		書	
品名：弁当		作成年月日	令和8年7月21日		
		仕様書番号	第7号		
		要求番号	第22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9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) 唐揚げ弁当：別紙第1 (2) 和風焼魚弁当：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。				

1 品 名

唐揚げ弁当

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	鶏の唐揚げ	80 g 以上
	ウインナー	20 g 以上
	厚焼き卵	20 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（漬物を除く）	40 g 以上
	漬物	5 g 以上
計		165 g 以上

3 総重量（食材のみ）

418.5 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

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

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
	昆布入りおかか佃煮（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	焼魚（塩鯖等）	15 g 以上
	ハムカツ ※ソースはフライに適したもの	40 g 以上
	厚焼き卵	20 g 以上
	メンチカツ	55 g 以上
	メンチカツソース ※ソースはフライに適したもの	5 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) 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