

仕 様 書

仕 様 書 番 号	1 0	仕 様 書 作 成 者
仕 様 書 作 成 担 任	大 村 駐 屯 地 業 務 隊	大 村 駐 屯 地 業 務 隊
仕 様 書 作 成 年 月 日	令 和 3 年 7 月 1 2 日	作 成 者 増 山 治

本仕様書は、陸上自衛隊大村駐屯地の弁当に適用する。

1 品 名

弁当 A (しょうが焼き弁当)

2 予定数量

1 2 7 個

3 内容の基準内容の基準

	内 容
主 食	2 5 0 g 以上
副 食	しょうが焼き 1 5 0 g 以上
	その他おかず 2 品以上 (野菜、卵含む)
全 体	箸付き
	全重量 4 0 0 g 以上 エネルギー 9 0 0 kcal 基準

- (1) ハム類、練り製品の生使用は禁ずる。
- (2) 野菜を使用する場合は、次亜塩素酸ソーダで消毒すること。
- (3) 期限を弁当容器に表示すること。

4 検 査

- (1) 場 所 納入時 (医務室・糧食班)
- (2) 時 間 納入時

5 納入期日

その都度示す

6 納入場所

大村駐屯地糧食班

仕 様 書

仕 様 書 番 号	1 1	仕 様 書 作 成 者
仕 様 書 作 成 担 任	大 村 駐 屯 地 業 務 隊	大 村 駐 屯 地 業 務 隊
仕 様 書 作 成 年 月 日	令 和 3 年 7 月 1 2 日	作 成 者 増 山 治

本仕様書は、陸上自衛隊大村駐屯地の弁当に適用する。

1 品 名

弁当 B (唐揚げ弁当)

2 予定数量

1 1 7 個

3 内容の基準内容の基準

	内 容
主 食	2 5 0 g 以上
副 食	唐揚げ 4 個基準
	その他おかず 2 品以上 (野菜、卵含む)
全 体	箸付き
	全重量 4 0 0 g 以上 エネルギー 9 0 0 kcal 基準

- (1) ハム類、練り製品の生使用は禁ずる。
- (2) 野菜を使用する場合は、次亜塩素酸ソーダで消毒すること。
- (3) 期限を弁当容器に表示すること。

4 検 査

- (1) 場 所 納入時 (医務室・糧食班)
- (2) 時 間 納入時

5 納入期日

その都度示す

6 納入場所

大村駐屯地糧食班

仕 様 書

仕 様 書 番 号	1 2	仕 様 書 作 成 者
仕 様 書 作 成 担 任	大 村 駐 屯 地 業 務 隊	大 村 駐 屯 地 業 務 隊
仕 様 書 作 成 年 月 日	令 和 3 年 7 月 1 2 日	作 成 者 増 山 治

本仕様書は、陸上自衛隊大村駐屯地の弁当に適用する。

1 品 名

弁当C (のり弁風)

2 予定数量

208 個

3 内容の基準

	内 容
主 食	250g以上
副 食	白身フライ、ちくわ、のり、おかか、漬物 が入っていること
全 体	箸付き 全重量400g以上 エネルギー900kcal基準

- (1) ハム類、練り製品の生使用は禁ずる。
- (2) 野菜を使用する場合は、次亜塩素酸ソーダで消毒すること。
- (3) 期限を弁当容器に表示すること。

4 検 査

- (1) 場 所 納入時 (医務室・糧食班)
- (2) 時 間 納入時

5 納入期日

その都度示す

6 納入場所

大村駐屯地糧食班