

仕様書 (3月分)

令和5年2月1日
えびの駐屯地業務隊
補給科 糧食班長
2等陸尉 柳本 貴行

1 品名

弁当 A

2 製品

- (1) 使用する素材は、いずれも市販中級品以上とし、また使用米は標準以上の物を使用し、容器はプラスチック容器使用でさらにラップなどで完全密封されたもの。
- (2) 内容構成
三角おにぎり2個〔1個90g×2（胡麻塩,小梅とゆかり付き）〕
漬け物5g（2枚）・たれ付き肉団子30g・金平ごぼう10g程度
焼き鯖30g・野菜コロッケ1/2個・和え物・1食ソース など。
- (3) 納入指定価格
250円
- (4) その他
割り箸つき

3 見本及び契約後納入時検食数

- (1) 見本提出日
2月15日（水）1100 糧食班まで
- (2) 見本提出数
1個（使用材料明細表および成分表添付）
※使用材料明細表は確実に提出、成分表については、提出のご協力をお願いします。
- (3) 納入時検食数
3個（衛生科2個、糧食班1個）

4 食品衛生

- (1) 製造、運搬にあたっては、十分な衛生的配慮もとの調理取り扱いを行う。
- (2) 外部からの汚染を避けるために、配慮すること。

5 納入日・納入予定数

3月4日（朝食）・70個

6 その他

納入時間は、0600とする。
不明な事項は、関係各係と調整のこと。

仕様書 (3月分)

令和5年2月1日
えびの駐屯地業務隊
補給科 糧食班長
2等陸尉 柳本 貴行

1 品名

弁当 B

2 製品

- (1) 使用する素材は、いずれも市販中級品以上とし、また使用米は標準以上の物を使用し、容器はプラスチック容器使用でさらにラップなどで完全密封されたもの。
- (2) 内容構成
三角おにぎり 2個 [1個 90g × 2 (胡麻塩, 小梅と鮭ごはん)]
漬け物 5g (2枚) ・ しゅうまい1個 ・ 卵焼き 8g 程度
白身フライ 1/2個 ・ 野菜かき揚げ 40g ・ 和え物 ・ 1食醤油 など。
- (3) 納入指定価格
250円
- (4) その他
割り箸つき

3 見本及び契約後納入時検食数

- (1) 見本提出日
2月15日 (水) 1100 糧食班まで
- (2) 見本提出数
1個 (使用材料明細表および成分表添付)
※使用材料明細表は確実に提出、成分表については、提出のご協力をお願いします。
- (3) 納入時検食数
3個 (衛生科 2個、糧食班 1個)

4 食品衛生

- (1) 製造、運搬にあたっては、十分な衛生的配慮のものと調理取り扱いを行う。
- (2) 外部からの汚染を避けるために、配慮すること。

5 納入日・納入予定数

3月11日 (朝食) ・ 148個

6 その他

納入時間は、0600とする。
不明な事項は、関係各係と調整のこと。

仕様書 (3月分)

令和5年2月1日
えびの駐屯地業務隊
補給科 糧食班長
2等陸尉 柳本 貴行

1 品名

弁当 C

2 製品

- (1) 使用する素材は、いずれも市販中級品以上とし、また使用米は標準以上の物を使用し、容器はプラスチック容器使用でさらにラップなどで完全密封されたもの。
- (2) 内容構成
三角おにぎり2個〔1個90g×2（梅ご飯と明太子ふりかけ）〕
漬け物5g（2枚）・鶏唐揚10g～15g・金平ごぼう10g
魚フライ1/2切・卵焼き8g・1食ソース など。
- (3) 納入指定価格
250円
- (4) その他
割り箸つき

3 見本及び契約後納入時検食数

- (1) 見本提出日
2月15日（水）1100 糧食班まで
- (2) 見本提出数
1個（使用材料明細表および成分表添付）
※使用材料明細表は確実に提出、成分表については、提出のご協力をお願いします。
- (3) 納入時検食数
3個（衛生科2個、糧食班1個）

4 食品衛生

- (1) 製造、運搬にあたっては、十分な衛生的配慮もとの調理取り扱いを行う。
- (2) 外部からの汚染を避けるために、配慮すること。

5 納入日・納入予定数

3月18日（朝食）・70個

6 その他

納入時間は、0600とする。
不明な事項は、関係各係と調整のこと。

仕様書 (3月分)

令和5年2月1日
えびの駐屯地業務隊
補給科 糧食班長
2等陸尉 柳本 貴行

1 品名

弁当D

2 製品

(1) 使用する素材は、いずれも市販中級品以上とし、また使用米は標準以上の物を使用し、容器はプラスチック容器使用でさらにラップなどで完全密封されたもの。

(2) 内容構成
三角おにぎり2個〔1個90g×2（梅ご飯と玉子青菜ふりかけ付き）〕
漬け物5g（2枚）・野菜かき揚げ40g・秋鮭30g
ポークフランク1/2本・れんこん金平煮・1食ソース など。

(3) 納入指定価格

250円

(4) その他

割り箸つき

3 見本及び契約後納入時検食数

(1) 見本提出日

2月15日（水）1100 糧食班まで

(2) 見本提出数

1個（使用材料明細表および成分表添付）

※使用材料明細表は確実に提出、成分表については、提出のご協力をお願いします。

(3) 納入時検食数

3個（衛生科2個、糧食班1個）

4 食品衛生

(1) 製造、運搬にあたっては、十分な衛生的配慮のもと調理取り扱いを行う。

(2) 外部からの汚染を避けるために、配慮すること。

5 納入日・納入予定数

3月25日（朝食）・72個

6 その他

納入時間は、0600とする。

不明な事項は、関係各係と調整のこと。

仕様書

(3月分)

令和5年2月1日
えびの駐屯地業務隊
補給科糧食班長
2等陸尉 柳本 貴行

1 品名

弁当 E

2 製品

(1) 使用する素材は、いずれも市販中級品以上とし、また使用米は標準以上のものを使用し、主食・副食を、同一容器に区分配列して収納するものとする。

(2) 内容構成

ア 主食

白飯 (又は おにぎりでも可) 220g以上

イ 副食

肉料理、魚料理、卵料理、野菜料理、漬物類など 140g以上

(焼きそばなどの麺類を副食に加える場合は、メインにならないように組み入れること)

ウ 主食副食の合計

360g以上

エ その他

割り箸 付き

フライ、天ぷら等がある場合、一食用の醤油またはソースをつける。

(3) 納入指定価格

400円

3 見本及び契約後納入時検食数

(1) 見本提出日

2月15日 (水) 1100 糧食班まで

(2) 見本提出数

1個 (使用材料明細表および成分表添付)

※使用材料明細表は確実に提出、成分表については、提出のご協力をお願いします。

(3) 納入時検食数

3個 (衛生科2個、糧食班1個)

4 食品衛生

(1) 製造、運搬にあたっては、十分な衛生的配慮のもとの調理取り扱いを行い、運搬取り扱いの容易な衛生的容器等に収納するものとする。

(2) パックソース類、パックマヨネーズ類については、容器内に収納または、蓋の上に添付する。

5 納入日・納入予定数

3月4日 (昼食) : 70個

6 その他

納入時間は、1100とする。

不明な事項は、関係各係と調整のこと。

仕様書

(3月分)

令和5年2月1日
えびの駐屯地業務隊
補給科糧食班長
2等陸尉 柳本 貴行

1 品名

弁当 F

2 製品

- (1) 使用する素材は、いずれも市販中級品以上とし、また使用米は標準以上のものを使用し、主食・副食を、同一容器に区分配列して収納するものとする。
- (2) 内容構成
 - ア 主食
白飯（又は おにぎりでも可） 220g以上
 - イ 副食
肉料理、魚料理、卵料理、野菜料理、漬物類など 140g以上
（焼きそばなどの麺類を副食に加える場合は、メインにならないように組み入れること）
 - ウ 主食副食の合計
360g以上
 - エ その他
割り箸 付き
フライ、天ぷら等がある場合、一食用の醤油またはソースをつける。
- (3) 納入指定価格
400円

3 見本及び契約後納入時検食数

- (1) 見本提出日
2月15日（水） 1100 糧食班まで
- (2) 見本提出数
1個（使用材料明細表および成分表添付）
※使用材料明細表は確実に提出、成分表については、提出のご協力をお願いします。
- (3) 納入時検食数
3個（衛生科2個、糧食班1個）

4 食品衛生

- (1) 製造、運搬にあたっては、十分な衛生的配慮のもとの調理取り扱いを行い、運搬取り扱いの容易な衛生的容器等に収納するものとする。
- (2) パックソース類、パックマヨネーズ類については、容器内に収納または、蓋の上に添付する。

5 納入日・納入予定数

3月4日（夕食）： 70個

6 その他

納入時間は、1600とする。
不明な事項は、関係各係と調整のこと。

仕様書 (3月分)

令和5年2月1日
えびの駐屯地業務隊
補給科糧食班長
2等陸尉 柳本 貴行

1 品名

弁当 G

2 製品

(1) 使用する素材は、いずれも市販中級品以上とし、また使用米は標準以上のものを使用し、主食・副食を、同一容器に区分配列して収納するものとする。

(2) 内容構成

ア 主食

白飯（又は おにぎりでも可）220g以上

イ 副食

肉料理、魚料理、卵料理、野菜料理、漬物類など 140g以上

（焼きそばなどの麺類を副食に加える場合は、メインにならないように組み入れること）

ウ 主食副食の合計

360g以上

エ その他

割り箸 付き

フライ、天ぷら等がある場合、一食用の醤油またはソースをつける。

(3) 納入指定価格

400円

3 見本及び契約後納入時検食数

(1) 見本提出日

2月15日（水）1100 糧食班まで

(2) 見本提出数

1個（使用材料明細表および成分表添付）

※使用材料明細表は確実に提出、成分表については、提出のご協力をお願いします。

(3) 納入時検食数

3個（衛生科2個、糧食班1個）

4 食品衛生

(1) 製造、運搬にあたっては、十分な衛生的配慮のものと調理取り扱いを行い、運搬取り扱いの容易な衛生的容器等に収納するものとする。

(2) パックソース類、パックマヨネーズ類については、容器内に収納または、蓋の上に添付する。

5 納入日・納入予定数

3月10日（夕食）： 243個

6 その他

納入時間は、1600とする。

不明な事項は、関係各係と調整のこと。