

# 仕様書 (5月分)

令和6年4月2日  
えびの駐屯地業務隊長  
補給科糧食班長  
2等陸尉 木田 敏男

## 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 (梅ご飯と明太子ふりかけ)]  
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  
4月16日 (火) 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

5月11日 (朝食) ・ 150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 (5月分)

令和6年4月2日  
えびの駐屯地業務隊  
補給科糧食班長  
2等陸尉 木田 敏男

## 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 (梅ご飯と明太子ふりかけ)]  
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  
4月16日 (火) 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で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

5月18日 (朝食) ・ 150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 (5月分)

令和6年4月2日  
えびの駐屯地業務隊  
補給科糧食班長  
2等陸尉 木田 敏男

## 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 (胡麻塩, 小梅と鮭ごはん)]  
漬け物 5g (2枚) ・ 鶏唐揚 10g ~ 15g ・ 金平ごぼう 1.0g  
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  
4月16日 (火) 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

5月25日 (朝食) ・ 200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

## (5月分)

令和6年4月2日  
えびの駐屯地業務隊  
補給科糧食班長  
2等陸尉 木田 敏男

### 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

##### エ 主食副食の合計

360g 以上

##### オ 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。  
暑さにより、腐敗しやすい食材は除く。

#### (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

4月16日 (火) 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

5月17日 (夕食) ・100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

## (5月分)

令和6年4月2日  
えびの駐屯地業務隊  
補給科糧食班長  
2等陸尉 木田 敏男

### 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
  - エ 主食副食の合計  
360g 以上
  - オ 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。  
暑さにより、腐敗しやすい食材は除く。
- (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  
4月16日 (火) 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

5月25日 (昼食) ・ 300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

## (5月分)

令和6年4月2日  
えびの駐屯地業務隊  
補給科糧食班長  
2等陸尉 木田 敏男

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

エ 主食副食の合計

360g以上

オ 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。

暑さにより、腐敗しやすい食材は除く。

(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

4月16日 (火) 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

5月26日 (昼食) ・ 350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

## (5月分)

令和6年4月2日  
えびの駐屯地業務隊  
補給科糧食班長  
2等陸尉 木田 敏男

### 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) 220 g 以上

##### イ 副 食

肉料理、魚料理、卵料理、野菜料理、漬物類など 140 g 以上

##### エ 主食副食の合計

360 g 以上

##### オ 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。

暑さにより、腐敗しやすい食材は除く。

#### (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

4月16日 (火) 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

5月31日 (夕食) ・150 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。