

調達要求番号：4GJE1D90003

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (鶏肉の揚げ照り煮)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 12月 20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（鶏肉の揚げ照り煮）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
鶏もも肉	冷凍30gカット, ブラジル産
片栗粉	馬鈴薯澱粉, 国産
油	大豆白絞油
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上, 国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん, 国内製造
砂糖	上白糖 (水分1.5%以下, 糖度96%以上), 国内製造
ザラメ	上白糖 (水分1.5%以下, 糖度96%以上), 国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
片栗粉	15.0
油	16.0
濃口しょうゆ	25.0
砂糖	16.0
みりん	16.0
ザラメ	12.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
鶏もも肉	100

### 2.3 加工方法

- 鶏もも肉を冷蔵解凍（庫内温度5℃以下）し、濃口しょうゆ（分量外）で洗う。
- a)をザルにあげ片栗粉をまぶし、170℃の油で揚げる。
- 調味液を温めb)を加え、強火で加熱し15分からめる。

調達要求番号：4GJE1D90003

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (肉だんごの甘辛煮)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（肉だんごの甘辛煮）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
ミートボール	主原料：鶏肉，玉ねぎ等，国内製造
料理酒	アルコール度数14%，国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん，国内製造
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上，国内製造
片栗粉	馬鈴薯澱粉，国産
油	大豆白絞油
おろしにんにく	国内製造
おろししょうが	国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下，糖度96%以上），国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
水	29.7
料理酒	19.6
みりん	19.6
濃口しょうゆ	19.6
砂糖	9.8
片栗粉	0.9
おろしにんにく	0.4
おろししょうが	0.4

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
ミートボール	75.0
調味液	25.0

### 2.3 加工方法

a) ミートボールを180℃の油で揚げる。

- b) 水, 料理酒, みりんを火にかけアルコールを飛ばす。
- c) b)におろしにんにく, おろししょうがを加え, 砂糖, 濃口しょうゆを入れ, 煮汁が半分くらいになるまで煮つめる。
- d) c)にa)を加えてひと煮たちさせ, 仕上げに水溶き片栗粉でとろみをつける。

調達要求番号：4GJE1D90003

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (肉じゃが)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 12月20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（肉じゃが）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
豚バラ肉	メキシコ産
じゃがいも	等級は秀またはA以上のもの、国産
にんじん	等級は秀またはA以上のもの、国産
玉ねぎ	等級は秀またはA以上のもの、国産
いんげん	冷凍国産
油	大豆白絞油
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん、国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
出し昆布	利尻、日高、羅臼昆布の1～2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上、かつおのふしを削ったもの、国内製造

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	73.0
濃口しょうゆ	9.0
砂糖	9.0
みりん	9.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
じゃがいも	36.5
豚バラ肉	20.0
にんじん	8.1
玉ねぎ	8.1
いんげん	2.4
調味液	24.3

2.3 加工方法

- a) 5Lの水に昆布1枚（40g前後）、かつお節200gで出汁をとる。
- b) じゃがいも、にんじんは乱切りにカットする。

- c) 玉ねぎは縦3 cm×横1 cm, いんげんは長さ3 cmにカットする。
- d) b)を40分間スチームにかける。
- e) 鍋に油を入れ, 豚バラスライスを炒める。
- f) e)に玉ねぎ, d)を加えて炒める。
- g) f)に調味液を加えて中火で20分程度煮る。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (白菜の煮浸し)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 12月20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（白菜の煮浸し）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
白菜	等級は秀またはA以上のもの、国産
油揚げ	冷凍刻み揚げ、国内製造
柚子	等級は秀またはA以上のもの、国産
薄口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上の濃口醤油とする、国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん、国内製造
出し昆布	利尻、日高、羅臼昆布の1～2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上、かつおのふしを削ったもの、国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	80.0
薄口醤油	5.0
みりん	10.0
砂糖	5.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
白菜	85.0
油揚げ	9.0
柚子	20.0
調味液	5.0

### 2.3 加工方法

- 5Lの水に昆布1枚（40g前後）、かつお節200gで出汁をとる。
- 白菜は縦4cm×横3cmにカットし湯通し（下処理）する。
- 柚子は皮をむき横0.3mm×縦1.5センチに切る。
- 油揚げを熱湯で1分加熱して油抜きし水でさらす。
- 調味液を中火で加熱しb)とd)を加えて加熱する。
- 仕上げにc)を加える。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (牛肉と季節野菜の時雨煮)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 12月20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（牛肉と季節野菜の時雨煮）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
牛肉	US産
玉葱	等級は秀またはA以上のもの、国産
長葱	等級は秀またはA以上のもの、国産
にんじん	等級は秀またはA以上のもの、国産
ごぼう	等級は秀またはA以上のもの、国産
生姜	等級は秀またはA以上のもの、国産
油	大豆白絞油
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造
薄口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん、国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
出し昆布	利尻、日高、羅臼昆布の1～2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上、かつおのふしを削ったもの、国内製造
酒	アルコール度数14%、国内製造

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	20
濃口しょうゆ	10
薄口しょうゆ	10
みりん	20

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
牛肉	67.9
玉葱	19.4
長葱	9.7
にんじん	3.0

酒	20
砂糖	20
油	0.01

ごぼう	6.2
生姜	3.1
調味液	18.6

### 2.3 加工方法

- a) 5Lの水に昆布1枚(40g前後), かつお節200gで出汁をとる。
- b) 牛肉は幅2mm×縦4cmにカットする。
- c) 玉葱は縦3cm×横1cmカットする。
- d) 長葱は斜め5cmカットする。
- e) にんじんは縦4cm×横3mmにカットする。
- f) ごぼうは笹がきにし、25分スチームし水にさらす。
- g) 生姜は縦2cm×横1mmにカットする。
- h) 牛肉と野菜を油で炒める。
- i) 調味液、生姜を加えて中火で30分炊き上げる。
- j) 仕上げに白葱を加える。



湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (鶏肉の揚げ照り煮)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 12月20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（鶏肉の揚げ照り煮）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
鶏もも肉	冷凍30gカット，ブラジル産
片栗粉	馬鈴薯澱粉，国産
油	大豆白絞油
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上，国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん，国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下，糖度96%以上），国内製造
ザラメ	上白糖（水分1.5%以下，糖度96%以上），国内製造

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
片栗粉	15.0
油	16.0
濃口しょうゆ	25.0
砂糖	16.0
みりん	16.0
ザラメ	12.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
鶏もも肉	100

2.3 加工方法

- a) 鶏もも肉を冷蔵解凍（庫内温度5℃以下）し、濃口しょうゆ（分量外）で洗う。
- b) a)をザルにあげ片栗粉をまぶし、170℃の油で揚げる。
- c) 調味液を温めb)を加え、強火で加熱し15分からめる。

調達要求番号：4GJE1D90003

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (肉じゃが)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 12月20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（肉じゃが）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
豚バラ肉	メキシコ産
じゃがいも	等級は秀またはA以上のもの、国産
にんじん	等級は秀またはA以上のもの、国産
玉ねぎ	等級は秀またはA以上のもの、国産
いんげん	冷凍国産
油	大豆白絞油
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん、国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
出し昆布	利尻、日高、羅臼昆布の1～2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上、かつおのふしを削ったもの、国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	73.0
濃口しょうゆ	9.0
砂糖	9.0
みりん	9.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
じゃがいも	36.5
豚バラ肉	20.0
にんじん	8.1
玉ねぎ	8.1
いんげん	2.4
調味液	24.3

### 2.3 加工方法

- a) 5Lの水に昆布1枚（40g前後）、かつお節200gで出汁をとる。
- b) じゃがいも、にんじんは乱切りにカットする。

- c) 玉ねぎは縦3 cm×横1 cm, いんげんは長さ3 cmにカットする。
- d) b)を40分間スチームにかける。
- e) 鍋に油を入れ, 豚バラスライスを炒める。
- f) e)に玉ねぎ, d)を加えて炒める。
- g) f)に調味液を加えて中火で20分程度煮る。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (白菜の煮浸し)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 12月20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（白菜の煮浸し）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
白菜	等級は秀またはA以上のもの、国産
油揚げ	冷凍刻み揚げ、国内製造
柚子	等級は秀またはA以上のもの、国産
薄口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上の濃口醤油とする、国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん、国内製造
出し昆布	利尻、日高、羅臼昆布の1～2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上、かつおのふしを削ったもの、国内製造

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	80.0
薄口醤油	5.0
みりん	10.0
砂糖	5.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
白菜	85.0
油揚げ	9.0
柚子	20.0
調味液	5.0

2.3 加工方法

- 5Lの水に昆布1枚（40g前後）、かつお節200gで出汁をとる。
- 白菜は縦4cm×横3cmにカットし湯通し（下処理）する。
- 柚子は皮をむき横0.3mm×縦1.5センチに切る。
- 油揚げを熱湯で1分加熱して油抜きし水でさらす。
- 調味液を中火で加熱しb)とd)を加えて加熱する。
- 仕上げにc)を加える。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (切干大根煮)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 12月 20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（切干大根煮）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
干しだいこん	乾燥良好なもの、国内製造
にんじん	等級は秀またはA以上のもの、国産
ちくわ	鮮度良好な白身魚使用、国産
いんげん	冷凍国産
出し昆布	利尻、日高、羅臼昆布の1～2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上、かつおのふしを削ったもの、国内製造
油	大豆白絞油
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
薄口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上の濃口醤油とする、国内製造
ごま油	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	76.0
薄口醤油	10.8
砂糖	10.8
ごま油	1.0
油	1.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
干し大根	65.0
にんじん	10.0
ちくわ	10.0
いんげん	5.0
調味料	10.0

### 2.3 加工方法

- 5Lの水に昆布1枚（40g前後）、かつお節200gで出汁をとる。
- 干し大根を湯で戻す。
- b)は縦3cm、にんじんは縦3cm×横0.2cm、ちくわは斜め1.5cm、カットする。
- いんげんは斜め2cmカットにする。

- e) 鍋に油を入れ, c)を加えて調味液と一緒に60分間中火で加熱する。
- f) 仕上げに d)を加える。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (肉だんごの甘辛煮)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（肉だんごの甘辛煮）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
ミートボール	主原料：鶏肉，玉ねぎ等，国内製造
料理酒	アルコール度数14%，国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん，国内製造
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上，国内製造
片栗粉	馬鈴薯澱粉，国産
油	大豆白絞油
おろしにんにく	国内製造
おろししょうが	国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下，糖度96%以上），国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
水	29.7
料理酒	19.6
みりん	19.6
濃口しょうゆ	19.6
砂糖	9.8
片栗粉	0.9
おろしにんにく	0.4
おろししょうが	0.4

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
ミートボール	75.0
調味液	25.0

### 2.3 加工方法

a) ミートボールを180℃の油で揚げる。

- b) 水, 料理酒, みりんを火にかけアルコールを飛ばす。
- c) b)におろしにんにく, おろししょうがを加え, 砂糖, 濃口しょうゆを入れ, 煮汁が半分くらいになるまで煮つめる。
- d) c)にa)を加えてひと煮たちさせ, 仕上げに水溶き片栗粉でとろみをつける。



湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (豚大根)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 12月20日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（豚大根）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
豚バラ肉	メキシコ産
大根	等級は秀またはA以上のもの、国産
柚子	等級は秀またはA以上のもの、国産
青葱	等級は秀またはA以上のもの、国産
みりん	アルコール度数14%の本みりん、国内製造
薄口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上の濃口醤油とする
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
料理酒	アルコール度数14%、国内製造
出し昆布	利尻、日高、羅臼昆布の1～2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上、かつおのふしを削ったもの、国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	63.6
料理酒	9.0
みりん	9.0
醤油	9.0
砂糖	9.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
豚バラ肉	40.0
大根	40.8
柚子	0.6
青葱	0.6
調味液	18.0

### 2.3 加工方法

- 5Lの水に昆布1枚（40g前後）、かつお節200gで出汁をとる。
- 豚バラ肉は幅2mm×長さ4cmにカットする。
- 大根は乱切りにカットする。
- 柚子は皮を使用し横0.3mm×縦1.5cmにカットする。

- e) 青葱は2mmの小口切りにカットする。
- f) 調味液を鍋に入れ加熱し豚バラ肉を加え沸騰させて、アクをとる。
- g) c)を加えて、40分加熱する。
- h) 仕上げにd)を加える。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (赤魚揚げ煮)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（赤魚揚げ煮）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
赤魚	冷凍骨抜き60g, アラスカ産「アコウダイ」同等品
薄口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上のこいくちしょうゆ, 国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん, 国内製造
だいこん	等級は秀またはA以上のもの, 国産
油	大豆白絞油
片栗粉	馬鈴薯澱粉, 国産
出し昆布	利尻, 日高, 羅臼昆布の1~2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上, かつおのふしを削ったもの, 国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	50.0
だいこんおろし	30.0
薄口しょうゆ	10.0
みりん	10.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
赤魚	70.0
調味液	30.0

### 2.3 加工方法

- 5Lの水に昆布1枚(40g前後), かつお節200gで出汁をとる。
- 赤魚を冷蔵解凍(庫内温度5℃以下)し, 水9:料理酒(分量外)1で洗う。
- 大根は皮をむき, おろし金でおろす。
- 赤魚に片栗粉をまぶし, 180℃の油で揚げる。
- 調味液を合わせ, 火にかけ, 煮立ったら大根おろしを加える。
- e)にd)を入れ, 味を含ませる。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (マカロニサラダ)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（マカロニサラダ）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
マカロニ	デュラムセモリナ100%、国内製造
マヨネーズ	“日本農林規格”同等品、国内製造
きゅうり	等級は秀またはA以上のもの、国産
玉ねぎ	等級は秀またはA以上のもの、国産
にんじん	等級は秀またはA以上のもの、国産
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
塩	精製塩、国内製造
こしょう	国内製造

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
マヨネーズ	91.8
砂糖	5.2
塩	2.0
こしょう	1.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
マカロニ	66.6
調味液	11.1
きゅうり	9.0
玉ねぎ	8.8
にんじん	4.5

2.3 加工方法

- a) きゅうりは縦0.2cm×横2cm、玉ねぎは縦0.1cm×横6cm、にんじんは縦1cm×横0.5cm×幅0.3cmにカットし、塩ゆでし（分量外）、冷水にさらして水をきる。
- b) マカロニを塩ゆでし（分量外）、冷水で冷ます。
- c) a), b), 調味料を混ぜ合わせる。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (ポテトサラダ)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（ポテトサラダ）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
じゃがいも	等級は秀またはA以上のもの、国産
卵	等級は秀またはA以上のもの、国産
マヨネーズ	“日本農林規格”同等品、国内製造
きゅうり	等級は秀またはA以上のもの、国産
玉ねぎ	等級は秀またはA以上のもの、国産
にんじん	等級は秀またはA以上のもの、国産
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
塩	精製塩、国内製造
こしょう	国内製造

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
マヨネーズ	90.0
砂糖	7.0
塩	2.0
こしょう	1.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
じゃがいも	60.0
卵	10.0
調味液	10.0
きゅうり	8.0
玉ねぎ	8.0
にんじん	4.0

2.3 加工方法

- a) きゅうりは縦0.2cm×横2cm、玉ねぎは縦0.1cm×横6cmカットし、塩もみ（分量外）する。
- b) にんじんは縦1cm×横0.5cm×幅0.3cmにカットする。
- c) a), b)を軽く塩ゆでし（分量外）、冷水で冷ます。
- d) じゃがいもは蒸し、皮をむきつぶす。

- e) 卵は固ゆでし、カットする。
- f) C)～d)を調味液と混ぜ合わせる。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (ほうれんそう胡麻和え)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（ほうれん草ごま和え）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
ほうれん草	等級は秀またはA以上のもの、国産
にんじん	等級は秀またはA以上のもの、国産
ちくわ	鮮度良好な白身魚使用、国産
白ごま	乾燥良好なもの、国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん、国内製造
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上のかつおのふし使用、国内製造

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
白ごま	69.4
みりん	13.8
しょうゆ	9.2
砂糖	4.6
かつお節	2.7

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
ほうれん草	59.8
調味液	25.8
にんじん	7.1
ちくわ	7.1

2.3 加工方法

- ほうれん草は4cmにカットし、洗浄後よく水をきって、塩水濃度1%以下の塩水で茹でる。
- にんじんは洗浄後、縦4cm×横0.3cmにカットし、塩水濃度1%以下の塩水で茹でる。
- ちくわは縦0.3cm×横2cmにカットし茹でる。
- a)～c)を冷水で冷まし、水をきる。
- ごま、炒めたかつお節、調味液をすり鉢で十分に混合してあえ衣を作り、d)の具材を和える。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (ひじき五目煮)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（ひじき五目煮）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
乾燥ひじき	長ひじき、国産
にんじん	等級は秀またはA以上のもの、国産
ちくわ	鮮度良好な白身魚使用、国産
干しだいこん	乾燥良好なもの、国内製造
干し椎茸	乾燥良好なもの、国産
料理酒	アルコール度数14%、国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん、国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造
ごま油	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
水	31.7
料理酒	15.9
みりん	15.9
砂糖	15.9
濃口しょうゆ	15.9
ごま油	4.7

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
乾燥ひじき	59.0
にんじん	11.8
ちくわ	11.8
干しだいこん	5.8
干し椎茸	5.8
調味液	5.8

### 2.3 加工方法

- にんじんは縦3cm×横0.3cm×幅0.3cm、ちくわは縦0.3cm×横2cmにカットする。
- 干しだいこんは縦3cm、干し椎茸は縦3cm×横0.2cmにカットする。
- 乾燥ひじき、干しだいこん、干し椎茸を水でもどし、流水でさらす。



- d) a)～c)を鍋に入れ、ごま油をひき炒める。
- e) d)に水、料理酒、砂糖、みりんを加え強火で炊く。
- f) 仕上げに濃口しょうゆを加える。

調達要求番号：4GJE1D90003

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (だし巻き玉子)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（出汁巻き玉子）について規定する。

### 1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

## 2 製品に関する要求

### 2.1 材料

材 料	規 格
卵	鶏卵取引規格1級以上殻付き
薄口しょうゆ	日本農林規格”又は同等以上、国内製造
塩	精製塩、国内製造
油	大豆白絞油
出し昆布	利尻、日高、羅臼昆布の1～2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上、かつおのふしを削ったもの、国内製造

### 2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	91.0
薄口しょうゆ	7.2
塩	1.8

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
卵	60.0
調味液	40.0

### 2.3 加工方法

- 5Lの水に昆布1枚（40g前後）、かつお節200gで出汁をとる。
- 出汁に調味液を混ぜ合わせる。
- 卵を割り、b)と混ぜ合わせ、ザルでこす。
- 加熱した銅板に油をひき、焼き、巻きすにとり、形を整える。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (鯖の若狭焼き)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（鯖の若狭焼き）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
さば	冷凍骨抜き60g, 国産またはノルウェー産
塩	精製塩, 国内製造
料理酒	アルコール度数14%, 国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん, 国内製造
砂糖	上白糖 (水分1.5%以下, 糖度96%以上), 国内製造

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
水	67.9
塩	9.7
料理酒	9.7
みりん	9.7
砂糖	3.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
さば	100

2.3 加工方法

- a) さばを冷蔵解凍（庫内温度5℃以下）し、水9：料理酒1（分量外）で洗う。
- b) 調味料を合わせ、a)を40分漬ける。
- c) さばの水気をふき取る。
- d) c)を24.0℃に予熱した、スチームコンベクションオーブンで、17分加熱する。

湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (大根じゃこ天厚揚げ)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（大根・じゃこ天・厚揚げの煮物）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
だいこん	等級は秀またはA以上のもの、国産
厚揚げ	冷凍ダイスカット、国内製造
じゃこ天	1/5カット、国内製造
みりん	アルコール度数14%の本みりん、国内製造
薄口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5%以下、糖度96%以上）、国内製造
塩	精製塩、国内製造
出し昆布	利尻、日高、羅臼昆布の1～2等
かつお節	“日本農林規格”又は同等以上、かつおのふしを削ったもの、国内製造

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	80.0
みりん	10.0
薄口しょうゆ	5.0
砂糖	3.0
塩	2.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
だいこん	47.6
厚揚げ	19.0
調味液	19.0
じゃこ天	14.4

2.3 加工方法

- 5Lの水に昆布1枚（40g前後）、かつお節200gで出汁をとる。
- だいこんは乱切りにする。
- 調味液を沸かし、具材を入れる。
- だいこんが煮えたら弱火にし、40分以上煮込み、食材に味をつける。



湯布院駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (キャベツハム卵炒め)	仕様書番号	
	作成	令和 5年 2月 8日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	湯布院駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、湯布院駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（キャベツとハムの玉子炒め）について規定する。

1.2 引用文書

湯布院駐屯地仕様書「クックチル用完成調理品通則」は、この仕様書の一部を成すものであり、入札書又は見積書の提出時における最新版とする。

2 製品に関する要求

2.1 材料

材 料	規 格
キャベツ	等級は秀またはA以上のもの、国産
卵	鶏卵取引規格1級以上殻付き
ロースハム	“日本農林規格”標準以上、国内製造
鶏がらスープの素	国内製造
濃口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造
薄口しょうゆ	“日本農林規格”又は同等以上、国内製造
塩	精製塩、国内製造
こしょう	国内製造
油	大豆白絞油

2.2 配合

調味液の配合は、表1を標準とし、充填の割合は、表2を標準とする。細部は、製造者の仕様による。

表1-調味液の配合

材 料	割合 (%)
鶏がらスープの素	72.5
濃口しょうゆ	16.3
薄口しょうゆ	8.0
塩	2.2
こしょう	1.0

表2-充填の割合

材 料	割合 (%)
キャベツ	67.9
卵	19.4
ロースハム	9.7
調味料	3.0

2.3 加工方法

- キャベツは縦4cm×横1cmにカットする。
- ロースハムは縦3cm×横0.5cmカットする。
- キャベツを塩茹でし（分量外）、全体がしんなりしたら、ザルに上げ水気を切る。
- 鍋に油をひき、キャベツを炒め、ハム、卵を加え、調味料で味を整える。

