

別府駐屯地・大分分屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (マカロニサラダ)	仕様書番号	1
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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

- 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。
- マカロニを塩ゆでし（分量外），冷水で冷ます。
- a)，b)，調味料を混ぜ合わせる。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (ほうれん草ごまあえ)	仕様書番号	2
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分屯地において使用するクックチル用完全調理品（ほうれん草ごまあえ）について規定する。

### 1.2 引用文書

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (出汁巻き玉子)	仕様書番号	4
	作成	令和 7年 11月 19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (ポテトサラダ)	仕様書番号	5
	作成	令和 7年11月29日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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

- 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。
- にんじんは縦1cm×横0.5cm×幅0.3cmにカットする。
- a), b)を軽く塩ゆでし（分量外）、冷水で冷ます。
- じゃがいもは蒸し、皮をむきつぶす。
- 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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (キャベツとハム玉子炒め)	仕様書番号	8
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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70%塩茹でし（分量外）、全体がしんなりとしたら、ザルに上げ水気を切る。
- 鍋に油をひき、キャベツ3割を炒め、ハム、卵を加え、調味料で味を整える。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

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	9
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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
牛コマ肉	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
酒	20
砂糖	20

表2—充填の割合

材 料	割合 (%)
牛肉	31.1
玉葱	18.6
長葱	12.4
にんじん	12.4
ごぼう	6.2
生姜	3.1

油	0.01
---	------

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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (豚大根煮)	仕様書番号	10
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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2 mm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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (肉じゃが)	仕様書番号	11
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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

- 5Lの水に昆布1枚（40g前後）、かつお節200gで出汁をとる。
- 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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (ひじき五目煮)	仕様書番号	12
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (肉団子の甘辛煮)	仕様書番号	13
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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

- ミートボールを180℃の油で揚げる。
- 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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (白菜の煮浸し)	仕様書番号	14
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (大根じゃこ天厚揚げの煮物)	仕様書番号	15
	作成	令和7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分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

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (きのこの玉子とじ)	仕様書番号	17
	作成	令和7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地、大分分屯地において使用するクックチル用完全調理品（きのこの玉子とじ）について規定する。

### 1.2 引用文書

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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
きのこミックス	原産国：中国・加工方法：IQF カット
全卵	国内
玉葱	等級は秀またはA以上のもの、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”又は同等以上のかつおのふし使用、国内製造
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14%の本みりん、国内製造
砂糖	上白糖（水分1.5、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 (%)
出汁	70.0
みりん	10.0
しょうゆ	10.0
砂糖	10.0

表2－充填の割合

材 料	割合 (%)
きのこミックス	20.0
全卵	20.0
玉葱	10.0
調味液	40.0

### 2.3 加工方法

- 玉葱は縦2cm、横0.5cmにカットする。
- きのこミックスをボイルする。
- 出汁に調味料を合わせておく。
- 溶き卵を作る。
- 合わせ調味料にきのこ、玉葱を加え火にかける。

- f) e)に火が通ったら溶き卵を加えとじる。
- g) ブラストチラーに入れ、芯温3℃以下に下げる。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (豚肉の味噌炒め)	仕様書番号	18
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分屯地において使用するクックチル用完全調理品（豚バラ味噌炒め）について規定する。

### 1.2 引用文書

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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
キャベツ	等級は秀またはA以上のもの, 国産
たまねぎ	等級は秀またはA以上のもの, 国産
パプリカミックス	中国産, IQF
長ねぎ	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
おろしにんにく	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
味噌	国内製造
甜麵醬	中国産
ごま油	“日本農林規格”又は同等以上, 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
料理酒	アルコール度数14%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 (%)
味噌	40.0
甜面醬	20.0
砂糖	15.0
料理酒	15.0
濃口しょうゆ	6.0
ごま油	4.0

表2—充填の割合

材 料	割合 (%)
豚バラ肉	38.0
キャベツ	28.0
たまねぎ	12.0
パプリカミックス	8.0
長ねぎ	2.0
生姜	1.0
おろしにんにく	1.0
調味液	10.0

### 2.3 加工方法

- a) 豚バラ肉は幅2mm×縦4cmにカットする。
- b) キャベツは縦5cm×横5cmにカットする。
- c) たまねぎは縦3cm×横0.5cmにカットする。
- d) 長ねぎはみじん切りにする。
- e) 生姜はみじん切りにする。
- f) 調味料を合わせる。
- g) パプリカミックスを湯通しする。
- h) 低温の油で香味野菜（長葱・生姜・おろしにんにく）を炒める。
- i) h)で豚肉を炒め加熱後、玉葱・キャベツを加え炒める。
- j) 調味料を加えて油通し後、パプリカを加える。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (鶏肉のチリソース炒め)	仕様書番号	19
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分屯地において使用するクックチル用完全調理品（鶏肉のチリソース炒め）について規定する。

1.2 引用文書

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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	ブラジル産（冷凍30gカット）
長ネギ	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
にんにく	国産
トマトケチャップ	国内製造
片栗粉	国内製造 馬鈴薯澱粉
油	大豆白絞油
豆板醬	中国
全卵	国産
濃口醤油	国内製造“醤油の日本農林規格”又は同等以上の濃口醤油とする
砂糖	国内製造またはその他・上白糖（水分1.5、糖度96%以上）
料理酒	国内製造・アルコール14%含む

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（漬込みだれ）

材 料	割合 (%)
酒	47.0
濃口醤油	47.0
全卵	6.0

表2－充填の割合

材 料	割合 (%)
鶏肉	85.0
(鶏肉漬込みだれ)※	20.0
(片栗粉)※	15.0
(揚げ油)※	5.0
チリソース	12.0
長ネギ	1.0
生姜	1.0
にんにく	1.0
(炒め油)※	5.0

※分量外

表1-2 調味料の配合（チリソース）

材 料	割合 (%)
トマトケチャップ	40.0
酒	15.0
水	15.0
砂糖	10.0
醤油	10.0
豆板醤	10.0

### 2.3 加工方法

- a) 鶏肉を醤油・酒・にんにく・全卵に漬込む（40分）
- b) 香味野菜（長ネギ・生姜・にんにく）をみじん切りにする
- c) 鶏肉に片栗粉をまぶし170℃の油で揚げる
- d) 香味野菜を油で炒め調味料を加える

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (スパゲティナポリタン)	仕様書番号	20
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分屯地において使用するクックチル用完全調理品（スパゲティナポリタン）について規定する。

### 1.2 引用文書

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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
パスタ	ギリシャ産
玉葱	等級は秀またはA以上のもの 国産
ベーコン	国内加工品
トマトケチャップ	国内製造
ピーマン	等級は秀またはA以上のもの 国産
植物性ホイップ	国内製造
バターフレーバーオイル	国内製造
にんにく	国産
塩	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ー調味液の配合（漬込みだれ）

材 料	割合 (%)
トマトケチャップ	90.0
バターフレーバーオイル	9.0
砂糖	1.0

表2ー充填の割合

材 料	割合 (%)
スパゲティ	73.0
(食塩)※	2.0
ナポリタンソース	10.0
ベーコン	5.0
玉葱	5.0
ピーマン	5.0
にんにく	2.0
植物性ホイップ	少々

※分量外

### 2.3 加工方法

- a) 玉葱は縦4 cm横0.5 cm、ベーコンは縦2 cm横1.5 cm、ピーマンは縦3 cm横0.3 cm、にんにくはみじん切りに切る
- b) 熱湯に食塩（1～2%）を加えパスタ麺を茹でる
- c) にんにくのみじん切りをバターフレーバーオイルで炒める（低温）
- d) ベーコンと玉葱を加え炒める
- e) パスタ麺とピーマンを加えて炒め合わせ、ケチャップ・砂糖を加え炒める
- f) 仕上げにホイップを加える

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (じゃがいもウィンナーガリバタ炒め)	仕様書番号	21
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分屯地において使用するクックチル用完全調理品（じゃがいものガリバタ炒め）について規定する。

### 1.2 引用文書

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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	中国産（冷凍乱切り）
ブロッコリー	中国産
ウィンナー	国内製造、1/4 カット
にんにく	国産、みじん切り
バターフレーバー オイル	国内製造
パセリ	アメリカ産
濃口しょうゆ	“日本農林規格” 又は同等以上、国内製造
コンソメパウダー	国内製造
ブラックペッパー	マレーシア
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ー調味液の配合

材 料	割合 (%)
バターフレーバー オイル	92.0
コンソメパウダー	5.0
濃口しょうゆ	3.0

表2ー充填の割合

材 料	割合 (%)
じゃがいも	43.0
揚げ油	5.0
ブロッコリー	32.0
ウィンナー	22.0
にんにく	0.5
パセリ	0.2
ブラックペッパ ー	0.3
調味液	2.0

### 2.3 加工方法

- a) 乱切りじゃがいもを油で揚げる。
- b) ブロッコリーを茹でる。
- c) にんにくをみじん切りにする。
- d) ウインナーを1/4カットにする。
- e) にんにくみじん切りをバターフレーバーオイルで炒める。
- f) ウインナーを加え炒め、じゃがいも、ブロッコリーを加え、炒め合わせる。
- g) コンソメ、ブラックペッパー、濃口しょうゆで味付けする。
- h) 仕上げにパセリをふる。

別府駐屯地・大分分屯地仕様書

クックチル用完全調理品 (赤魚揚げ煮海苔あんかけ)	仕様書番号	22
	作成	令和 7年11月19日
	変更	令和 年 月 日
	作成部隊等名	別府駐屯地業務隊

## 1 総則

### 1.1 適用範囲

この仕様書は、別府駐屯地・大分分屯地において使用するクックチル用完全調理品（赤魚揚げ煮海苔あんかけ）について規定する。

### 1.2 引用文書

別府駐屯地・大分分屯地仕様書「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	米国産（冷凍骨抜き30g）
油	大豆白絞油
海苔佃煮	国産
片栗粉	国産、馬鈴薯澱粉
青のり	中国産
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
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及び表3を標準とし、充填の割合は、表2及び表4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 (%)
酒	40.0
水	60.0

表2—充填の割合

材 料	割合 (%)
赤魚	100
酒水	100
薄口しょうゆ	少々
片栗粉	15.0
揚げ油	5.0

表 3—調味液の配合

材 料	割合 (%)
出汁	75.0
海苔佃煮	10.0
みりん	10.0
薄口しょうゆ	4.0
片栗粉	1.0
青のり	少々

表 4—充填の割合

材 料	割合 (%)
海苔だしあん	100

### 2.3 加工方法

- a) 赤魚を解凍後、酒水で洗い、薄口しょうゆでふり洗う。
- b) 赤魚に片栗粉をまぶし、170℃の油で揚げる。
- c) 鍋に出汁を入れ、みりん、薄口しょうゆを入れて沸騰させる。
- d) c)に海苔佃煮を混ぜ、水溶き片栗粉でとろみをつける。
- e) 最後に青のりで風味をつける。
- f) 海苔だしあんは赤魚1切当たり10gを充填する。