

仕 様 書

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------|-----|----------------|-----|-----------------|-----|-----------------|-----|-------------|-----|------------------|-----|
| 仕様書作成担当部署 | 玖珠駐屯地業務隊 | | | | | | | | | | | |
| 作成年月日 | 令和7年5月23日 | | | | | | | | | | | |
| 仕様書作成担当者 | 玖珠駐屯地業務隊補給科糧食班 山本技官 | | | | | | | | | | | |
| 1 適用範囲 本仕様書は駐屯地において調達する糧食品について適用する | | | | | | | | | | | | |
| 2 納入場所 玖珠駐屯地 糧食班 | | | | | | | | | | | | |
| 3 納入日時 確定発注書に示す | | | | | | | | | | | | |
| 4 内 訳 | | | | | | | | | | | | |
| 品 名 | 弁当1 | | 弁当6 | | 弁当8 | | 弁当9 | | 弁当10 | | 弁当11 | |
| | 幕の内1(ハムカツ、唐揚げ) | | 幕の内2(ナポリタンのり弁) | | 幕の内3(酢鶏、肉しゅうまい) | | 幕の内4(肉コロッケ、鶏団子) | | 幕の内8(メンチカツ) | | 幕の内9(生姜焼き、肉コロッケ) | |
| 予定数量 | 200 個 | | 200 個 | | 200 個 | | 200 個 | | 200 個 | | 200 個 | |
| 内 容 | 品 名 | g | 品 名 | g | 品 名 | g | 品 名 | g | 品 名 | g | 品 名 | g |
| 主 食 | 麦入りご飯 | 180 | 麦入りご飯 | 180 | 麦入りご飯 | 180 | 麦入りご飯 | 180 | 麦入りご飯 | 180 | 麦入りご飯 | 180 |
| 副 菜 | ハムカツ | 50 | ちくわ磯辺揚げ | 50 | 酢鶏 | 60 | コロッケ | 60 | メンチカツ | 135 | 豚生姜焼き | 60 |
| | 鶏唐揚げ | 30 | 白身魚フライ | 70 | コロッケ | 50 | 鶏団子 | 40 | 玉子焼き | 40 | コロッケ | 50 |
| | 玉子焼き | 40 | きんぴらごぼう | 50 | しゅうまい | 40 | 鶏の照り焼き | 40 | スパゲティ | 40 | 玉子焼き | 40 |
| | しゅうまい | 40 | ナポリタン | 50 | スパゲティ | 40 | ちくわ磯辺揚げ | 30 | キャベツ | 20 | 鶏団子 | 25 |
| | スパゲティ | 40 | ミートボール | 50 | キャベツ | 15 | スパゲティ | 30 | 切干大根煮 | 25 | スパゲティ | 30 |
| | キャベツ | 20 | ポテトサラダ | 40 | ポテトサラダ | 30 | キャベツ | 20 | 漬物 | 10 | キャベツ | 20 |
| | 切干大根煮 | 20 | 漬物 | 10 | 漬物 | 10 | 切干大根煮 | 20 | | | ひじき煮 | 15 |
| | 漬物 | 10 | ソース | 10 | ソース | 10 | 漬物 | 10 | | | 漬物 | 10 |
| | ソース | 10 | | | | | ソース | 10 | | | ソース | 10 |
| エネルギー量 | 656 kcal | | 893 kcal | | 708 kcal | | 726 kcal | | 729 kcal | | 770 kcal | |
| 総重量 | 440 g以上 | | 510 g以上 | | 440 g以上 | | 440 g以上 | | 450 g以上 | | 440 g以上 | |
| 5 その他 | | | | | | | | | | | | |
| (1) はし、お手拭付き | | | | | | | | | | | | |
| (2) 法令に準じた表示を添付する | | | | | | | | | | | | |
| (3) 納品時は保冷車等を用いて納品する | | | | | | | | | | | | |
| 6 保存食、検食について | | | | | | | | | | | | |
| 当日納入の際は、医務室で衛生検査1食分を受けた後、糧食班へ1食分の検食を提出する。 | | | | | | | | | | | | |

| 玖 珠 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 7年 5月 23日 |
| | 変更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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

- 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。

| 玖 珠 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 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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

- 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。

- 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。

| 玖 珠 駐 屯 地 仕 様 書 | | |
|---------------------------------|--------|--------------|
| クックチル用完全調理品 (里芋・じゃこ天・厚揚げの煮物) | 仕様書番号 | |
| | 作 成 | 令和 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（里芋・じゃこ天・厚揚げの煮物）について規定する。

1.2 引用文書

玖珠駐屯地仕様書「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 |
|--------|----------------------------------|
| 里芋 | 冷凍皮むき，中国産 |
| 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 | 3.2 |
| 塩 | 2.0 |

表2-充填の割合

| 材 料 | 割合 (%) |
|------|--------|
| 里芋 | 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。
- 厚揚げ，じゃこ天は油抜きする。
- 調味液を沸かし，具材を入れる。
- 里芋が煮えたら弱火にし，40分以上煮込み，食材に味をつける。

| 玖 珠 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 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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 | 72.0 |
| 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。

| 玖 珠 駐 屯 地 仕 様 書 | | |
|----------------------------|--------|--------------|
| クックチル用完全調理品 (ほうれん草ごま和え) | 仕様書番号 | |
| | 作 成 | 令和 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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。

| 玖 珠 駐 屯 地 仕 様 書 | | |
|----------------------------|--------|-------------|
| クックチル用完全調理品 (ゴーヤチャンプルー) | 仕様書番号 | |
| | 作 成 | 令和 7年 5月23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（ゴーヤチャンプルー）について規定する。

1.2 引用文書

玖珠駐屯地仕様書「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 |
|---------|----------------------|
| ゴーヤスライス | 中国産, I Q F |
| にんじん | 中国産, 千切り |
| たまねぎ | 等級は秀またはA以上のもの, 国産 |
| ベーコン | U S 産 |
| 卵 | 鶏卵取引規格1級以上殻付き |
| 豆腐 | 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 |
| ほんだし | 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 |
| 料理酒 | 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 (%) |
|--------|--------|
| 薄口しょうゆ | 60.0 |
| ほんだし | 10.0 |
| 塩 | 7.0 |
| こしょう | 3.0 |
| 油 | 10.0 |
| 料理酒 | 20.0 |

表2-充填の割合

| 材 料 | 割合 (%) |
|---------|--------|
| ゴーヤスライス | 47.0 |
| にんじん | 5.0 |
| たまねぎ | 13.0 |
| ベーコン | 9.0 |
| 卵 | 9.0 |
| 豆腐 | 9.0 |
| 調味液 | 8.0 |

2.3 加工方法

- a) たまねぎは縦3 cm×横1 cmにカットする。
- b) ベーコンは縦3 cm×横1 cmにカットする。
- c) ゴーヤスライスとにんじんをボイルする。
- d) 豆腐を水切りする。
- e) 鍋に油を敷き、たまねぎ、ベーコン、ほんだし、塩、こしょうで炒める。
- f) e)にゴーヤ、にんじんを加えてさっと炒め、豆腐を加える。
- g) 薄口しょうゆで味を調える。

| 玖 珠 駐 屯 地 仕 様 書 | | |
|--------------------------|--------|--------------|
| クックチル用完全調理品 (茄子の揚げ浸し) | 仕様書番号 | |
| | 作 成 | 令和 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（茄子の揚げ浸し）について規定する。

1.2 引用文書

玖珠駐屯地仕様書「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 |
|-------|----------------------------------|
| なす | 等級は秀またはA以上のもの、国産 |
| うすあげ | くずれ又は破れのないもの、国産 |
| 油 | 大豆白絞油 |
| みりん | アルコール度数14%の本みりん、国内製造 |
| 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 |
| 七味唐辛子 | 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 | 76.1 |
| みりん | 9.5 |
| 薄口しょうゆ | 9.5 |
| 砂糖 | 4.8 |
| 七味唐辛子 | 0.1 |

表2-充填の割合

| 材 料 | 割合 (%) |
|------|--------|
| なす | 70.0 |
| 調味液 | 20.0 |
| うすあげ | 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。
- なすは皮をはぎ、乱切りにし、流水でさらし、あく抜きをする。
- うすあげは縦3cm×横0.5cmにカットし、油抜きをする。
- なすを170℃の油で揚げ、ザルにあげ、流水にさらす。
- 調味液を鍋に入れ沸騰させ、c)、d)を加え、再度沸騰させ、火を止める。

| 玖 珠 駐 屯 地 仕 様 書 | | |
|---------------------------------|--------|--------------|
| クックチル用完全調理品 (大根・じゃこ天・厚揚げの煮物) | 仕様書番号 | |
| | 作成 | 令和 7年 5月 23日 |
| | 変更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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。

| 玖 珠 駐 屯 地 仕 様 書 | | |
|------------------------------|--------|--------------|
| クックチル用完全調理品 (白菜ウインナースープ煮) | 仕様書番号 | |
| | 作 成 | 令和 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠駐屯地において使用するクックチル用完全調理品（白菜とウインナーのスープ煮）について規定する。

1.2 引用文書

玖珠駐屯地仕様書「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 |
| ウインナー | “日本農林規格”，国内製造 |
| 固形スープ | 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 (%) |
|-------|--------|
| 水 | 70.0 |
| 固形スープ | 25.0 |
| 塩 | 3.0 |
| こしょう | 2.0 |

表2-充填の割合

| 材 料 | 割合 (%) |
|-------|--------|
| 白菜 | 70.0 |
| ウインナー | 10.0 |
| 調味液 | 20.0 |

2.3 加工方法

- a) 白菜は縦4cm×横3cmにカットする。
- b) ウインナーは縦1cm×横1.5cmにカットする。
- c) 調味液を作り白菜，ウインナーを加えて中火で炊く。

| 玖 珠 駐 屯 地 仕 様 書 | | |
|-------------------------------|--------|-------------|
| クックチル用完全調理品 (キャベツとハムの玉子炒め) | 仕様書番号 | |
| | 作 成 | 令和 7年 5月23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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。

| 玖 珠 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 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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 | 1.0 |
| 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。

| 玖 珠 駐 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 | |
| | 作 成 | 令和 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠駐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

玖珠駐屯地仕様書「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 |
|---------|------------------------------|
| 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 |
| 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。

| 玖 珠 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 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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。

| 玖 珠 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 7年 5月 23日 |
| | 変更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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。

調達要求番号：5GJN1D40016

| 玖珠駐屯地仕様書 | | |
|--------------------------|--------|--------------|
| クックチル用完全調理品 (豚バラ味噌炒め) | 仕様書番号 | |
| | 作成 | 令和 7年 5月 23日 |
| | 変更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠駐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

玖珠駐屯地仕様書「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 |
| 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 |
| 甜麺醬 | 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。

| 玖 珠 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 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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。

| 玖 珠 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 7年 5月 23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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 |
| たまねぎ | 等級は秀またはA以上のもの、国産 |
| 長ねぎ | 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 |
| 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 | 20.0 |
| 濃口しょうゆ | 10.0 |
| 薄口しょうゆ | 10.0 |
| みりん | 20.0 |

表2-充填の割合

| 材 料 | 割合 (%) |
|------|--------|
| 牛肉 | 67.9 |
| にんじん | 19.4 |
| たまねぎ | 9.7 |
| ベーコン | 3.0 |

| | |
|----|------|
| 酒 | 20.0 |
| 砂糖 | 20.0 |
| 油 | 0.01 |

| | |
|-----|------|
| 卵 | 6.2 |
| 豆腐 | 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。

| 玖 珠 駐 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 | |
| | 作 成 | 令和 7年 5月23日 |
| | 変 更 | 令和 年 月 日 |
| | 作成部隊等名 | 玖珠駐屯地業務隊 |

1 総則

1.1 適用範囲

この仕様書は、玖珠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

玖珠駐屯地仕様書「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。