

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 8月 26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

- 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。

玖 珠 駐 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	
	作 成	令和 7年 8月 26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（スパゲティナポリタン）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
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	精製塩、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-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-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

調達要求番号：5GJN1D40025

玖珠駐屯地仕様書		
クックチル用完全調理品 (じゃがいものガリバタ炒め)	仕様書番号	
	作成	令和 7年 8月 26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（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

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	中国産（冷凍乱切り）
ブロッコリー	中国産
ウインナー	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-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-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
ウインナー	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。

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 8月 26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 (肉じゃが)	仕様書番号	
	作 成	令和 7年 8月 26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 8月 26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 (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 26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 (キャベツとハムの玉子炒め)	仕様書番号	
	作成	令和 7年 8月 26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 8月 26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 8月 26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。