

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 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（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 (赤魚揚げ煮海苔あんかけ)	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（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

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
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。

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 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（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。

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 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（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。

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 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。

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 (牛肉と季節野菜の時雨煮)	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（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。

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 (鶏肉のチリソース炒め)	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（鶏肉のチリソース炒め）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
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
豆板醤	中国
全卵	国産
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
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（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

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 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（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	9 1. 0
薄口しょうゆ	7. 2
塩	1. 8

表 2-充填の割合

材 料	割合 (%)
卵	6 0. 0
調味液	4 0. 0

2.3 加工方法

- 5Lの水に昆布 1 枚 (40 g 前後), かつお節 200 g 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。

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8月26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3		弁当5		弁当8		弁当10		弁当11		
	幕の内1(ハムカツ、唐揚げ)		幕の内6(ハムカツ・玉子焼き)		幕の内7(酢豚・白身魚フライ)		幕の内3(酢鶏、肉しゅうまい)		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	ハムカツ	100	酢豚	60	酢鶏	60	メンチカツ	135	豚生姜焼き	100	
	鶏唐揚げ	30	玉子焼き	40	白身魚フライ	50	コロッケ	50	玉子焼き	40	コロッケ	60	
	玉子焼き	40	スパゲティ	50	玉子焼き	40	しゅうまい	40	スパゲティ	40	スパゲティ	40	
	しゅうまい	40	キャベツ	20	スパゲティ	50	スパゲティ	40	キャベツ	20	キャベツ	20	
	スパゲティ	40	ポテトサラダ	40	肉団子	30	キャベツ	15	切干大根煮	25	ひじき煮	20	
	キャベツ	20	切干大根煮	20	キャベツ	20	ポテトサラダ	30	漬物	10	漬物	10	
	切干大根煮	20	漬物	10	ごぼうサラダ	20	漬物	10			ソース	10	
	漬物	10	醤油	10	漬物	10	醤油	10					
	醤油	10			醤油	10							
	エネルギー量	656 kcal		874 kcal		733 kcal		708 kcal		729 kcal		770 kcal	
	総重量	440 g以上		470 g以上		470 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。