

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11月19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8		弁当9		弁当10		弁当11	
	幕の内1(ハムカツ、唐揚げ)		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	
内 容	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
副 菜	ハムカツ	50	酢鶏	60	コロッケ	100	メンチカツ	135	豚生姜焼き	60
	鶏唐揚げ	30	コロッケ	50	鶏団子	40	玉子焼き	40	コロッケ	90
	玉子焼き	40	しゅうまい	40	鶏照り焼き	40	スパゲティ	40	玉子焼き	20
	しゅうまい	40	スパゲティ	40	竹輪磯辺揚	20	キャベツ	20	鶏団子	20
	スパゲティ	40	キャベツ	20	スパゲティ	40	切干大根煮	25	スパゲティ	20
	キャベツ	20	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	切干大根煮	10			ひじき煮	10
	漬物	10	醤油	10	漬物	10			漬物	10
	醤油	10							醤油	10
	エネルギー量	651 kcal		708 kcal		768 kcal		693 kcal		678 kcal
総重量	440 g以上		440 g以上		460 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。

調達要求番号：5GJN1D400038

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 11月19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 (スパゲティナポリタン)	仕様書番号	
	作 成	令和 7年11月19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：5GJN1D40038

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11月19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11月19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11月19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。