

仕

様

書

品 名 : 弁 当	作 成 年 月 日	令和5年3月24日
	仕 様 書 番 号	第 2 2 号
	要 求 番 号	第 6 1 号
	作 成 部 隊 名	久里浜駐屯地通信学校総務部管理課

適用範囲	本仕様書は、久里浜駐屯地通信学校総務部管理課（給食班）で調整し、令和5年5月使用分の弁当について適用する。
------	---

規格等	<p>1 内容量等の規格</p> <p>(1) 井型弁当 : 別紙第1</p> <p>(2) 日替わり弁当A : 別紙第2</p> <p>2 弁当における共通事項</p> <p>(1) 使用する弁当の容器は、中の料理がみえるような清潔な使い捨てのプラスチック容器とする。</p> <p>(2) 1個毎の包装で、かつ、料理が外気に触れないようラップ、フィルム及び輪ゴム等により、しっかりと緊縛する。 ラップ、フィルム及び輪ゴム等を使用せずに納品する場合、ふたを閉めた際、外れない容器を使用すること。</p> <p>(3) 内容品は全て当日調製したもので、調製年月日及び調製時間、消費期限及び消費時間、製造業者名及び製造業者連絡先をそれぞれ弁当に明記すること。</p> <p>(4) 各弁当につき割り箸1膳付きとし、割り箸は弁当容器に輪ゴムやテープ等により、落ちないように納品すること。</p> <p>(5) 内容及び規格、衛生面の確認（加熱状況等）については、全て見本提示による確認を実施する。提出された弁当は、駐屯地所属隊員による試食も実施し、その結果によっては不合格になる場合もある。</p> <p>(6) 消費期限は納入時より4時間以上とする。</p> <p>(7) 全ての料理は、中心温度が75度以上に達するまで加熱し、特に肉類及び魚類卵類は中心まで加熱してあるものとする（半生及び生状態での納品は不可）。</p> <p>(8) 納品時間は給食班への到着時間とする。 (時間については別紙にて指示する)</p> <p>(9) 官側検食分3食の弁当は、納品された弁当の中から官側がランダムに選出し、それを検食分として受領することとする。</p>
-----	--

検査等	<p>1 納入検査は検査官及び請負者、双方立会いの上で実施する。</p> <p>2 検査不合格の場合は、請負者の責任とする。</p> <p>3 本仕様書に記載されていない事項について疑義が生じた場合は、官側と協議の上決定する。</p>
-----	---

1 品名
井型弁当（牛丼）

2 規格等

	品目（料理名）	重量
主食	米飯	350 g 以上
	計	350 g 以上

	品目（料理名）	重量
副菜	牛丼用の具（玉葱配合ルー） ※重量は固形量	80 g 以上
	千切り紅生姜(小袋入)	5 g 以上
	七味唐辛子(小袋入)	0.1 g 以上
	計	85.1 g 以上

3 総重量（食材のみ） 435.1 g 以上

4 納品時間

昼食使用分は10：15から10：45までの間
夕食使用分は15：15から15：45までの間

5 容器

セパレートタイプ

米飯と副菜をそれぞれ別の容器に入れるタイプ

- 1 品名
日替わり弁当A

2 規格等

	品目 (料理名)	重量
主食	米飯	250 g 以上
	黒ゴマ	0.5 g 以上
	梅干し	3 g 以上
計		253.5 g 以上

	品目 (料理名)	重量
副菜	メンチカツ (※5 g 程度のハンバーグソース付)	65 g 以上
	鶏の唐揚げ	50 g 以上
	焼魚 (鯖等)	20 g 以上
	傷みやすい料理 (野菜の和え物等) を除く彩り良い副菜 2種以上 (但し、漬物を除く)	50 g 以上
	漬物	5 g 以上
計		190 g 以上

- 3 総重量 (食材のみ) 443.5 g 以上

4 納品時間

昼食使用分は10：15から10：45までの間
夕食使用分は15：15から15：45までの間

5 その他

- (1) 見本提出時、副菜の内容を記載した用紙 (形式は任意) を添付する事。
(2) メンチカツソースは、小袋 (プラ容器等) 又はハンバーグに直接かかっても可。