

発注票別紙

1 品名、参考製品及び数量

No	品目	参考製品（規格）	数量
1	クラッカー	ヤマザキビスケット(株)ルヴァン（災害救助用クラッカー）	11,550 食
2	ライスクッキー	尾西食品(株)尾西のライスクッキー ココナッツ味	1,536 食
3	フリーツ	(株)グランデックス FREEats 米粉クッキー（やきいも味）	1,000 食
4	アルファ米（白飯）	尾西食品(株)アルファ米（白飯）100g	45,200 食
5	アルファ米（五目）	尾西食品(株)アルファ米（五目ごはん）100g	1,000 食
6	アルファ米（わかめ）	尾西食品(株)アルファ米（わかめごはん）100g	1,000 食
7	アルファ米（ドライカレー）	尾西食品(株)アルファ米（ドライカレーごはん）100g	1,000 食
8	アルファ米（白粥）	尾西食品(株)アルファ米（白がゆ）42g	9,450 食
9	サバイバルフーズ	サバイバルフーズファミリーセット（野菜シチュー）	396 箱
10	副食缶詰（肉）	(株)極洋 やきとり たれ味	22,824 食
11	副食缶詰（魚）	(株)極洋 いわし蒲焼	23,850 食
12	副食缶詰（ひじき）	(株)ホテイフーズコーポレーション ふる里 ひじき五目煮	1,008 食
13	カレー	ハウスギャバン(株) LL ヒートレスカレー 温めずにおいしい野菜カレー	25,560 食
14	飲料水	黒部 12 年保存水 500ml 1 箱 24 本入	20,544 本

2 規格等

(1) クラッカー

- ①品質が均質で異味・異臭及び異物の混入がないこと。
- ②焼色は均等であって、内面組織はソフト状を呈し、形状は長方形で甚だしいひずみ等の不成型品を認めないこと。
- ③製品の水分は、5.0%以下程度であること。
- ④製品の寸法は、おおむね 78mm×45 mm、厚さ 45mm/6 枚であること。

- ⑤製品の重量は、1食分6枚程度で約54gであること。
- ⑥保存期間は5年以上とすること。
- ⑦製品の製造は、納入日より3か月以内であること。
- ⑧日本企業が製造した製品であること。
- ⑨アレルギー対策：製品は、厚生労働省が指定する特定原材料等28品目の内、小麦以外を使用していないこと。

⑩包装

- 1) 個包装：クラッカー6枚をプラスチックフィルム包装すること。
- 2) 内装：上記個包装をプラスチックフィルム袋に脱酸素剤とともに封入し、口部を熱密封すること。
- 3) 缶：上記内装70食分を180缶に収め、缶の蓋は粘着テープで密封すること。
- 4) 梱包：上記缶1缶をダンボール箱に収め、封をすること。

⑪表示

- 1) 内装・缶：「品名、原材料、内容量、数量、賞味期限、製造業者・所在地」を表示すること。
- 2) 外装：4側面に「⑧中央区」の表示及び「品名、内容量、数量、賞味期限、製造年月、アレルギー物質28品目、納入業者・所在地、製造業者・所在地・メーカーの一括表示・栄養成分表示」を表示すること。

(2) ライスクッキー

- ①米粉を使用したクッキー（ココナッツ風味）であること。
- ②品質が均質で異味・異臭及び異物の混入がないこと。
- ③製品は1箱8枚入り以上（48g以上）とすること。
- ④1箱当たりのエネルギーは、305kcal程度以上とすること。
- ⑤保存期間は5年以上とすること。
- ⑥製品の製造は、納入日より3か月以内とすること。
- ⑦日本企業が製造した製品であること。
- ⑧アレルギー対策：製品は、厚生労働省が指定する特定原材料等28品目を使用していないこと。製造過程においてもアレルゲンの混入を防止するため、製造器の洗浄、製造ラインについてアレルゲンを含む製品を扱うものと分化する等の処置を行うこと。

⑨外装

- 1) 一定数を両面段ボール箱に収めること。
- 2) 段ボール箱の上部は封をすること。

- ⑩表示：外装用段ボール箱の4側面に「⑧中央区」の表示及び「品名、内容量、

数量、賞味期限、製造年月、アレルギー物質 28 品目、納入業者・所在地、販売者・所在地」を表示すること。

⑩品質保証：製品は、普通の室内保存により、製造後 5 年は、包装内容共に災害救助物資として支給し得る品質を有するものとする。

(3) フリーツ

①やきいも味の米粉クッキーであること。

②原料は国内製造の米粉、きび糖を使用していること。

③1 袋（56g 入り）で 300kcal 以上であること。

④着色料・香料が不使用であること。

⑤フェーズフリー認証品であること。

⑥ グルテンフリーであること。

⑦ ヴィーガン対応品として、動物性食品不使用であること。

⑧ 箱入数は 50 袋とする。

⑨ 表示

1) 個包装：「名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、販売者、製造所」を表示すること。

2) 外装：4 側面に「⑧中央区」の表示及び「品名、内容量、数量、賞味期限、製造年月、アレルギー物質 28 品目、納入業者・所在地、製造者・所在地・メーカーの一括表示・栄養成分表示」を表示すること。

(4) - (8) アルファ米（白飯、五目ごはん、わかめごはん、ドライカレー、白粥）

①原料は、国産「うるち」精白米であること。

②品質が均質で異味・異臭及び異物の混入がないこと。破碎米率が 20%以下であること。

③熱湯を注いで概ね 15 分以内、水（15℃程度）なら概ね 60 分以内で米及び具材が復元すること。白粥は熱湯で 15 分以内、水なら 70 分以内で米が復元すること。

④水分は 12%以下で、アルファ化度（糊化度）90%以上であること。

⑤ヒ素、重金属、微生物については、食品衛生法で規定する基準値以下であること。

⑥酸、アルカリ又は溶剤等、加工工程中に使用されるもの及び不必要な添加物など本来含有してはならないものを含まないこと。

⑦保存期間は 5 年以上とし、食品衛生法上の登録検査機関による保存試験報告書（写）提出すること。

⑧製品の製造は、納入日より 3 か月以内とすること。

⑨日本企業が製造した製品であること。

⑩アレルギー対策：製品は、厚生労働省が指定する特定原材料等 28 品目を使用していないこと。製造過程においてもアレルゲンの混入を防止するため、製造器具の洗浄、製造ラインについてアレルゲンを含む製品を扱うものと分化する等の処置を行うこと。

⑪包装

1) 個包装

- ア ラウンド型の底面部をもつ自立型小袋を使用すること。
- イ 超ハイガスバリア性フィルムを使用すること。
- ウ 袋が食器として使用できること。
- エ 注水線を袋内側に表示すること。
- オ 製品の内容量は 100g 程度とすること。白粥は 42g 程度とすること。
- カ 製品の品質を長期間保持するため規格に適合した脱酸素剤（鮮度保持剤）を封入してあること。
- キ 袋内にスプーンを 1 本封入すること。
- ク 袋表面にアレルギー物質 28 品目不使用と表記すること。

2) 外装：上記個包装 50 袋をダンボール箱に納め、上部底部ともフラップの合わせ目は糊付けし、上部は紙テープで目張りすること。

⑫表示

- 1) 個包装：「名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造者・製造所、作り方」を表示すること。
- 2) 外装：4 側面に「⑧中央区」の表示及び「品名、内容量、数量、賞味期限、製造年月、アレルギー物質 28 品目、納入業者・所在地、製造者・所在地・メーカーの一括表示・栄養成分表示」を表示すること。

⑬認証：様々な自然災害によってもたらされる被災生活を支え、健康二次災害の発生防止に役立てることを目的とし、災害書食に必要な条件を整理した日本災害食学会による日本災害食認証を取得した製品であり、災害食認証マークを視認できるよう、袋裏面下部および外装箱に表記すること。

日本災害食学会認証マーク



(9) サバイバルフーズ

- ①1 缶の内容量はクラッカー910g 程度、野菜シチュー344g 程度とし、それぞれをあわせて約 20 食分とする。
- ②クラッカー3 缶、野菜シチュー3 缶の計 6 缶（約 60 食分）を 1 つの段ボールに収めること。

- ③野菜シチューの製法はフリーズドライ（凍結乾燥）であること。
- ④通常の室内保存により、製造後、25 年間は、包装内容共に災害救助物資として支給し得る品質を有するものであること。
- ⑤製品の製造は、納入日より 1 年以内であること。

⑥表示

- 1) 個包装：「品名、原材料、内容量、賞味期限、販売者」を表示すること。
- 2) 外装：4 側面に「⑧中央区」の表示及び「品名、内容量、数量、賞味期限、アレルギー物質 28 品目、製造年月、納入業者・所在地、販売者・所在地・メーカーの一括表示・栄養成分表示」を表示すること。

(10) - (12) 副食缶詰（肉、魚、ひじき）

①品目

- ・やきとり（たれ味）
- ・いわし蒲焼
- ・ひじき五目煮

②イージーオープン缶とし、缶と同数の楊枝等を付属させること。

③製品の製造は、納入日より 3 か月以内とすること。

④保存期間は 3 年以上とすること。

⑤日本企業が製造した製品であること。

⑥内容量は 1 缶 65～100g 程度を目安とし、1 食分の副食となる量とすること。

⑦包装：いわし蒲焼は 30 缶をダンボール箱に納め、2 箱をまとめた状態でポリプロピレン製バンドを短辺に平行に 2 本掛けし、熱容着すること。やきとり（たれ味）及びひじき五目煮は 24 缶をダンボール箱に納め、2 箱をまとめた状態でポリプロピレン製バンドを長辺に平行に 2 本掛けし、熱容着すること。

⑧表示：外装の 4 側面に「⑧中央区」の表示及び「品名、内容量、数量、賞味期限、製造年月、アレルギー物質 28 品目、納入業者・所在地、製造業者・所在地・メーカーの一括表示・栄養成分表示」を表示すること。

(13) カレー

①内容量は 200g 程度であること。

②温めなくても賞味に堪えられること。

③保存期間は 5 年以上とすること。

④日本企業が製造した製品であること。

⑤包装

- 1) 個包装：レトルトパウチを使用すること。

2) 上記個包装 30 袋を段ボールに納め、封をすること。

⑥表示

- 1) 個包装：「品名、原材料、内容量、賞味期限、製造業者・所在地」を表示すること。
- 2) 外装：4 側面に「⑧中央区」の表示及び「品名、内容量、数量、賞味期限、製造年月、アレルギー物質 28 品目、納入業者・所在地・メーカーの一括表示・栄養成分表示」を表示すること。

(1 4) 飲料水

- ①内容量は500ml（ペットボトル）で、容器は食品衛生法の「食品・添加物等の規格基準」に適合したものであること。
- ②保存期間は納品日より12年以上とし、食品衛生法上の登録検査機関による保存試験報告書（写）を提出すること。
- ③包装は24本をダンボール箱（5段積み重ねて7年耐えられるもの）に納め、封をすること。
- ④梱包サイズは369mm×249mm×220mm（H）程度であること。
- ⑤日本企業が製造した製品であること。
- ⑥硬度60度以下の軟水であること。
- ⑦殺菌方法は、磁気・加熱・除菌フィルター（0.2 μ ）を使用するか、それと同等以上の方法を用いること。
- ⑧ pH8.2程度のアルカリイオン水であること。
- ⑨ 株式会社富山ビバレッジ製「黒部12年保存水」と同等以上のものとする。
- ⑩ 製品：「品名、原材料、内容量、賞味期限、製造業者・所在地」を表示すること。
- ⑪ 外装：4側面に「⑧中央区」及び「品名、内容量、数量、賞味期限、製造年月、納入業者・所在地、製造業者・所在地・メーカーの一括表示・栄養成分表示」を表示すること。