

仕様書			
品名	単位	作成年月日	平成31年2月5日
からあげ弁当	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 1尉 加藤 和美
1 内容基準総量	481g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	ご飯		280
	黒胡麻		1
	小梅		5
	からあげ	5	75
	キャベツソテー		20
	玉子焼き		25
	ナポリタン		40
	ひじきサラダ		25
	お新香		10
3 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</p> <p>7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>8 輸送は保冷車によるものとする。</p> <p>9 検体として3個提出する。</p> <p>(1個は糧食納品前、2個衛生検査時に医務室に納める。)</p>		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	平成31年2月5日
ハンバーグ弁当	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 1尉 加藤 和美
1 内容基準総量	491g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	ご飯		280
	黒胡麻		1
	小梅		5
	ハンバーグ(タレ付)	5	85
	キャベツソテー		20
	玉子焼き		25
	ナポリタン		40
	ひじきサラダ		25
	お新香		10
3 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</p> <p>7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>8 輸送は保冷車によるものとする。</p> <p>9 検体として3個提出する。</p> <p>(1個は糧食納品前、2個衛生検査時に医務室に納める。)</p>		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	平成31年2月5日
のり弁当	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 1尉 加藤 和美
1 内容基準総量	554.5g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	ご飯		255
	オカカ		5
	のり1/4		1
	ちくわ磯辺揚げ1/4	3	39
	白身フライ		50
	唐揚		27
	コロツケ		60
	白スパ		30
	キャロット		10
	ひじき煮		20
	千切り沢庵		10
	人参煮		10
	レンコン煮		10
	高野豆腐		10
	玉子焼き		12.5
	ボトル醤油		5
3 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</p> <p>7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>8 輸送は保冷車によるものとする。</p> <p>9 検体として3個提出する。</p> <p>(1個は糧食納品前、2個衛生検査時に医務室に納める。)</p>		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	平成31年2月5日
ひじきご飯煮物弁当	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 1尉 加藤 和美
1 内容基準総量	452g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	ひじきご飯		240
	人参煮		10
	ちくわ煮1/4		13
	レンコン煮		10
	高野豆腐		10
	カニ棒		8
	椎茸煮		7
	竹の子煮		8
	インゲン煮	2	4
	蒸し鶏100g1/3		30
	照焼ソース		3
	おさつ甘露天ぷら	2	32
	さば塩焼き		27
	玉子焼き		25
	切干大根		20
	ボトル醤油		5
3 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</p> <p>7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>8 輸送は保冷車によるものとする。</p> <p>9 検体として3個提出する。</p> <p>(1個は糧食納品前、2個衛生検査時に医務室に納める。)</p>		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	平成31年2月5日
チャーハン弁当	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 1尉 加藤 和美
1 内容基準総量	423g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	チャーハン		200
	千切り沢庵		10
	春雨サラダ		30
	白スパ		30
	白身フライ		50
	オムレツ		30
	肉団子		10
	ひじき煮		30
	高野豆腐		10
	しゅうまい		18
	ボトル醤油		5
3 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</p> <p>7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>8 輸送は保冷車によるものとする。</p> <p>9 検体として3個提出する。</p> <p>(1個は糧食納品前、2個衛生検査時に医務室に納める。)</p>		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	平成31年2月5日
夕食弁当1	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 1尉 加藤 和美
1 内容基準総量	346.5g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	季節ご飯		180
	人参煮	1	10
	かぼちゃ煮	1	15
	インゲンソテー	2	2
	ひじき煮		15
	剥き枝豆		2
	コロッケ1/2	1	30
	鯖塩焼き	1	70
	玉子焼き	1	12.5
	ほうれん草ごま和え		10
3 備 考	1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。 2 お米の産地を表示する。 3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 6 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 7 輸送は保冷状態で納品する。		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	平成31年2月5日
夕食弁当2	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 1尉 加藤 和美
1 内容基準総量	471.22g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	白飯		250
	黒ごま		0.1
	赤スパ		30
	唐揚げ	3	81
	コロッケ1/2	2	60
	中濃ソース		5
	ドライパセリ		0.02
	マカロニサラダ		10
	白ごま		0.1
	オムレツ1/2	2	30
	ケチャップ		5
	3 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</p> <p>6 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>7 輸送は保冷状態で納品する。</p>	

仕様書			
品名	単位	作成年月日	平成31年2月5日
朝食パンセットA	セット	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 1尉 加藤 和美
<p>1 内容 惣菜パン、菓子パン各1個の組合せを5種類以上 (賞味期限翌日以降のもの)</p> <p>2 使用日 翌日の朝食用</p> <p>3 納品時間 平日:0900~1100 休日:1030~1100 (土・日・祝日)</p> <p>4 その他 契約実績のない場合は、納品リストを提出 (納品実績のない場合も同様)</p>			