

			仕様書番号	178	
仕 様 書					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
チキンカツ弁当	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	528 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
	黒	麻	1	1	1
	赤	梅	1	2	2
	チ	カツ	1	80	80
	ハ	バー	1	30	30
	オ	ムレ	1	20	20
	焼	そば	1	20	20
	ポ	トフラ	1	20	20
	切	干大根炒煮	1	30	30
	野	菜の胡麻和え	1	40	40
	う	ぐいす豆佃煮	1	10	10
ス	イートキヤロット	1	10	10	
漬	物	1	10	10	
ソ	ー	1	5	5	
3 納 入	納 地：朝霞駐屯地(大井通信所) 納入時間：1000				
4 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰で嵌合蓋又は、ラップ包装、中仕切ビニール葉らん、OPPケース使用とする。</p> <p>2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>3 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>4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>5 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</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 検体を4個（衛生科×2個、糧食班×2個）、朝霞駐屯地（大井通信所）以外の納地の場合は2個提出する。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p>				

仕 様 書			
-------	--	--	--

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊
ひじきご飯煮物弁当	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1 内容基準総量	492 g		
----------	-------	--	--

2 内 訳	品 名	個数	重量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	ひ じ き ご 飯 ひじきご飯、人参、油揚等入り	1	220	220
	炊 き 合 わ せ 人参、竹輪、蓮根、高野豆腐 椎茸、筍、いんげん等	1	60	60
	鶏 肉 照 焼 照 り 煮 た れ	3	25	75
	お さ つ 甘 露 天	1	2	2
	さ ば 塩 焼	1	25	25
	玉 子 焼	1	30	30
	切 干 大 根 炒 煮	2	20	40
	そ の 他 2 品	1	10	10
		2	15	30

3 納 入	納 地：朝霞駐屯地(大井通信所) 納入時間：1000
-------	-------------------------------

4 備 考	<ol style="list-style-type: none"> 1 硬質ビニールパック折詰で嵌合蓋又は、ラップ包装、中仕切ビニール葉らん、OPPケース使用とする。 2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 3 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 5 納品は、製造後4時間以内とする。 6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 8 輸送は保冷車によるものとする。 9 検体を4個（衛生科×2個、糧食班×2個）、朝霞駐屯地（大井通信所）以外の納地の場合は2個提出する。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

仕様書番号

180

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
おにぎり(おむすび小箱)	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	264 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1 個あたり)	(合計)
	俵 おにぎり (国産米)			
	たらこおにぎり	1	42	42
	たまご青菜おにぎり	1	42	42
	鮭ごまおにぎり	1	42	42
	海苔おにぎり	1	42	42
	鶏 照 焼	1	20	20
	照 焼 ソ ー ス	1	3	3
	さ さ み フ ラ イ	1	30	30
	タ ル タ ル ソ ー ス	1	3	3
	玉 子 焼	1	30	30
	ウ イ ン ナ ー	1	10	10
3 納 入	納 地：朝霞駐屯地(大井通信所) 納入時間：0500			
4 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰で嵌合蓋又は、ラップ包装、中仕切ビニール葉らん、OPPケース使用とする。</p> <p>2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>3 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>4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>5 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</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 検体を4個(衛生科×2個、糧食班×2個)、朝霞駐屯地(大井通信所)以外の納地の場合は2個提出する。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p>			

			仕様書番号	181
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
おにぎりおかずセット	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	260 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	鮭 お に ぎ り	1	60	60
	梅 お に ぎ り	1	60	60
	お か か お に ぎ り	1	60	60
	鶏 肉 か ら 揚	1	25	25
	玉 子 焼	1/2	20	10
	ウ イ ン ナ ー	1	15	15
	カ ニ コ ロ ッ ケ	1	30	30
3 納 入	納 地：朝霞駐屯地(大井通信所) 納入時間：0500			
4 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰で嵌合蓋又は、ラップ包装、中仕切ビニール葉らん、OPPケース使用とする。</p> <p>2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>3 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>4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>5 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</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 検体を4個（衛生科×2個、糧食班×2個）、朝霞駐屯地（大井通信所）以外の納地の場合は2個提出する。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p>			

			仕様書番号	182
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
幕の内弁当(里)	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	515 g			
2 内 訳	品 名	個数	重量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	白 飯	1	250	250
	黒 胡 麻 小 梅			
	鶏もも肉唐揚げあん カラフル野菜、レモン付	3	25	75
	味付ジャンボ肉団子	2	35	70
	ちくわ磯辺揚げ	1	20	20
	玉子巻き	1	25	25
	含 煮 3 種	1	50	50
	そ の 他 副 菜 2 種	1	20	20
	醬 油 小 瓶	1	5	5
3 納 入	納 地：①朝霞駐屯地(大井通信所) ②川口総合文化センター(川口市川口3丁目1-1) 納入時間：10:00			
4 備 考	1 硬質ビニールパック折詰で嵌合蓋又は、ラップ包装、中仕切ビニール葉らん、OPPケース使用とする。 2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 3 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 5 納品は、製造後4時間以内とする。 6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 8 輸送は保冷車によるものとする。 9 検体を4個(衛生科×2個、糧食班×2個)、朝霞駐屯地(大井通信所)以外の納地の場合は2個提出する。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。			

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
幕の内弁当A	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	528 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	白 飯	1	250	250
	黒 胡 麻	1	1	1
	赤 小 梅	1	2	2
	鶏肉から揚(生姜醤油味)	2	30	60
	味 付 け 肉 団 子	2	15	30
	銀 鮭 塩 焼	1	30	30
	薄 切 り 豚 肉 甘 辛 炒 め	1	35	35
	厚 焼 卵	1	20	20
	ひ じ き 炒 煮	1	15	15
	含 煮 (三 種)	1	40	40
	ポ テ ト サ ラ ダ	1	20	20
	佃 煮 、 香 の 物	1	20	20
	醬 油 小 瓶	1	5	5
3 納 入	納 地：朝霞駐屯地 納入時間：1030			
4 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰で嵌合蓋又は、ラップ包装、中仕切ビニール葉らん、OPPケース使用とする。</p> <p>2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>3 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>4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>5 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</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2個(衛生科×1個、糧食班×1個)提出する。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p>			

仕様書番号

184

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 者	
二色そばろ弁当	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	468 g			
2 内 訳	品 名	個数	重量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	白 飯	1	250	250
	卵 そ ぼ ろ	1	25	25
	肉 そ ぼ ろ	1	30	30
	コ ロ ッ ケ 1/2	1	30	30
	竹 輪 磯 辺 揚 1/2	1	15	15
	ハ ン バ ー グ 1/2	1	30	30
	ハ ム フ ラ イ 1/2	1	30	30
	そ の 他 副 菜 3 種	1	40	40
	香 の 物	1	8	8
	ソ ー ス 小 瓶 (小 袋)	1	5	5
	醬 油 小 瓶 (小 袋)	1	5	5
3 納 入	納 地：朝霞駐屯地 納入時間：1500			
4 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰で嵌合蓋又は、ラップ包装、中仕切ビニール葉らん、OPPケース使用とする。</p> <p>2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>3 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>4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>5 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</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 輸送は保冷によるものとする。</p> <p>9 検体を4個（衛生科×2個、糧食班×2個）、朝霞駐屯地（大井通信所）以外の納地の場合は2個提出する。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行なう業態調査を受けるものとする。</p>			

仕様書番号	185
-------	-----

仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊
ミックスフライ弁当	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班

1 内容基準総量	453 g
----------	-------

2 内 訳	品 名	個数	重量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	白 飯 (海 苔 付)	1	250	250
	黒 胡 麻			1
	お か か			3
	海 苔 1/4 カ ッ ト 切			1
	春 雨 炒 め	1	10	10
	玉 子 焼	1	12	12
	竹 輪 磯 辺 揚 1/2 切	1	26	26
	白 身 魚 フ ラ イ	1	50	50
	コ ロ ッ ケ	1	60	60
	タ ル タ ル ソ ー ス	1	10	10
	ポ テ ト サ ラ ダ	1	20	20
	さ く ら 漬	1	5	5
	ソ ー ス 小 瓶 (袋)	1	5	5

3 納 入	納 地：I M Aホール(東京都練馬区光が丘5丁目1-1) 納入時間：10:00
-------	---------------------------------------------

4 備 考	<ol style="list-style-type: none"> 1 硬質ビニールパック折詰で嵌合蓋又は、ラップ包装、中仕切ビニール葉らん、OPPケース使用とする。 2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。 3 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 5 納品は、製造後4時間以内とする。 6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。 7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 8 輸送は保冷車によるものとする。 9 検体を4個(衛生科×2個、糧食班×2個)、朝霞駐屯地(大井通信所)以外の納地の場合は2個提出する。 10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。
-------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

			仕様書番号	186
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
ブラウンハンバーグ弁当	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	540 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1 個あたり)	(合計)
	白 飯	1	250	250
	ハ ン バ ー グ	1	160	160
	目 玉 焼	1	50	50
	ブ ラ ウ ン ソ ー ス	1	80	80
3 納 入	納 地：朝霞駐屯地 納入時間：1530			
4 備 考	<p>1 容器は、ご飯とハンバーグの具を別容器(セパレート式)とし電子レンジ対応可とする。</p> <p>2 割り箸、スプーン、お手拭き付とする。</p> <p>3 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>4 納品は、製造後4時間以内とする。</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 輸送は保冷によるものとする。</p> <p>8 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>9 検体として2個(衛生科×1個、糧食班×1個)提出する。</p>			

			仕様書番号	187
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
牛重弁当	個	平成31年2月1日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	506 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	白 飯	1	340	340
	刻 み 紅 し ょ う が	1	10	10
	牛 重 の 具	1	156	156
	牛 煮 肉	1	80	
	煮 玉 葱	1	26	
	夕 レ	1	50	
3 納 入	納 地：朝霞駐屯地 納入時間：1530			
4 備 考	<p>1 容器は、ご飯と牛重の具を別容器(セパレート式)とし、電子レンジ対応可とする。</p> <p>2 割り箸、スプーン、お手拭き付とする。</p> <p>3 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>4 納品は、製造後4時間以内とする。</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 輸送は保冷によるものとする。</p> <p>8 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>9 検体として2個(衛生科×1個、糧食班×1個)提出する。</p>			

			仕様書番号	188
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
欧風カレー弁当	個	平成30年12月25日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	510 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	白 飯	1	240	240
	欧 風 カ レ ー	1	180	180
	福 神 漬		10	10
	ミックス野菜サラダ キャベツ、紫キャベツ 人参、レタス等入り ドレッシング付	1	80	80
3 納 入	納 地：朝霞駐屯地 納入時間：1530			
4 備 考	<p>1 容器は、ご飯と牛重の具を別容器(セパレート式)とし、電子レンジ対応可とする。</p> <p>2 割り箸、スプーン、お手拭き付とする。</p> <p>3 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>4 納品は、製造後4時間以内とする。</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 輸送は保冷によるものとする。</p> <p>8 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>9 検体として2個(衛生科×1個、糧食班×1個)提出する。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p>			