

			仕様書番号	給-3
仕様書				
品名	単位	作成年月日	作成者	
ハンバーグ弁当	個	令和6年4月22日	航空学校宇都宮校管理課	
			栄養担当官	
			医(二)4 小島由起子	
1. 内容基準総量	461.5 g 以上			
2. 内訳	品名	個数	重量(g 以上)	
			(1個あたり)	(合計)
	ご飯			250
	ハンバーグ			100
	付け合わせ(スパンテー以外)			30
	副菜2種以上			70
	漬物			10
	ふりかけパック			1.5
3. 備考	<p>1. 納入品の衛生管理には十分留意し、納入業者の責任における衛生事故については損害賠償の責に任ずる。</p> <p>2. 納入品は、食品衛生上良質なパックを使用しなければならない。</p> <p>3. 抗菌・防カビ鮮度保持シートを使用すること。</p> <p>4. 各折には、各々包装した割り箸をつけるものとする。</p> <p>5. 納入時に4時間以内に調理作製したものでなければならない。 消費期限年月日時刻を個々に表示するものとする。 消費期限は、朝食用は08:00、昼食用は13:30、夕食用は18:30以降であるよう調理作製のこと。</p> <p>6. 内容量は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>7. 上記の内容を基準とするも、季節・彩り等により内容は納入業者が配慮するものとする。</p>			

仕 様 書				
-------	--	--	--	--

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 者	
鶏照り焼き弁当	個	令和6年4月22日	航空学校宇都宮校管理課	
			栄養担当官	
			医(二)4 小島由起子	

1. 内容基準総量	461.5 g 以上			
-----------	------------	--	--	--

2. 内 訳	品 名	個 数	重 量(g 以上)	
			(1個あたり)	(合計)
	ご飯			250
	鶏照り焼き			100
	付け合わせ(スパンテー以外)			30
	副菜2種以上			70
	漬物			10
	ふりかけパック			1.5

3. 備 考	<ol style="list-style-type: none"> 1. 納入品の衛生管理には十分留意し、納入業者の責任における衛生事故については損害賠償の責に任ずる。 2. 納入品は、食品衛生上良質なパックを使用しなければならない。 3. 抗菌・防カビ鮮度保持シートを使用すること。 4. 各折には、各々包装した割り箸をつけるものとする。 5. 納入時に4時間以内に調理作製したものでなければならない。 消費期限年月日時刻を個々に表示するものとする。 消費期限は、朝食用は08:00、昼食用は13:30、夕食用は18:30以降であるよう調理作製のこと。 6. 内容量は、料理の出来上がり重量とする。 7. 上記の内容を基準とするも、季節・彩り等により内容は納入業者が配慮するものとする。
--------	--

仕様書番号	給-5
-------	-----

仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 者
のり弁当	個	令和6年4月22日	航空学校宇都宮校管理課
			栄養担当官
			医(二)4 小島由起子

1. 内容基準総量	440 g 以上
-----------	----------

2. 内 訳	品 名	個 数	重 量(g 以上)	
			(1個あたり)	(合計)
	ご飯(海苔・おかか)			250
	白身フライ			80
	副菜3種以上			100
	漬物			10

3. 備 考	<ol style="list-style-type: none"> 1. 納入品の衛生管理には十分留意し、納入業者の責任における衛生事故については損害賠償の責に任ずる。 2. 納入品は、食品衛生上良質なパックを使用しなければならない。 3. 抗菌・防カビ鮮度保持シートを使用すること。 4. 各折には、各々包装した割り箸をつけるものとする。 5. 納入時に4時間以内に調理作製したものでなければならない。 消費期限年月日時刻を個々に表示するものとする。 消費期限は、朝食用は08:00、昼食用は13:30、夕食用は18:30以降であるよう調理作製のこと。 6. 内容量は、料理の出来上がり重量とする。 7. 上記の内容を基準とするも、季節・彩り等により内容は納入業者が配慮するものとする。
--------	--