

弁 当 仕 様 書

作成者 階級氏名	技官 渡辺 公子	作成 年月日	28年10月6日	
<p>1 この仕様書は「幕の内弁当」について規定する。</p> <p>2 成分表を添付する。</p> <p>3 献立内容</p>				
献立	区分	素 材 名	分 量	備 考
幕 の 内 弁 当	主 食	ご飯 小梅 ごま塩	300 g 1 個 1 g	
	副 食	えびフライ 鮭塩焼き コロッケ 厚焼玉子 しゅうまい 付け合せ野菜 小袋醤油 小袋ソース 煮物か炒め物 漬物	1 尾 40 g 40 g 25 g 20 g 40 g 1 袋 1 袋 50 g 10 g	35 g 程度 キャベツ千切り 等
	総 内 容 量		591 g 以上	
	出 来 上 が り 基 準	<p>(1) 盛り付けはポリ容器、または折箱で蓋、箸付き。</p> <p>(2) ご飯は炊き上がりにムラなく、容器に詰めた後よく冷まして包装したもの。</p> <p>(3) 副食は裁断、味付けが適度で熱処理が必要な副食は過熱を十分に行い衛生的に調理、容器に詰めた後よく冷まして包装したもの。</p> <p>(4) 製造後、4時間以内に納品とする。</p> <p>(5) 内容表示付</p>		