

仕 様 書

品 名 機 上 食 弁 当 A

単 位 個

該 当 月 10 月

1 内容

(1)内容総量 320.0 ～ 395.0 g程度

(2)内訳

No	品 名	重 量(g)	No	品 名	重 量(g)
1	白飯	180 ～ 220	11		
2	ポテトコロッケ	40 ～ 50	12		
3	ハンバーグ	20 ～ 25	13		
4	マカロニサラダ	20 ～ 25	14		
5	焼鯖	20 ～ 25	15		
6	竹輪磯辺天	15 ～ 20	16		
7	ひじき煮	10 ～ 12	17		
8	ソーセージ	10 ～ 12	18		
9	大根塩漬	5 ～ 6	19		
10	胡麻	適宜	20		

2 容器等

- (1)使い捨てポリ容器とし、各々に割り箸及びおしぼりを付けるものとする。
- (2)容器の蓋がしっかり閉まり、ラップ等で衛生的に包まれているもの。(輪ゴムのみは不可)
- (3)消費期限のシールを各々に貼付したもの。

3 検食等

- (1)発注数と別に準備すること。
- (2)数は、毎回1個とする。

4 その他

- (1)定期的な検便を含む従業員の健康管理、及びHACCPに沿った衛生管理が行われている施設にて弁当が作成されていること。
- (2)納品については指定の時間を厳守するとともに、食品運搬用の保冷車等を使用し、基準の温度と湿度を確保するなど、HACCPに沿った方法を厳守し配送すること。

仕 様 書

品 名 機 上 食 弁 当 B

単 位 個

該 当 月 10 月

1 内容

(1)内容総量 310.0 ～ 372.0 g程度

(2)内訳

No	品 名	重 量(g)	No	品 名	重 量(g)
1	白飯	170 ～ 200	11		
2	鶏唐揚	80 ～ 100	12		
3	ポテトコロッケ	30 ～ 35	13		
4	スパゲティ	20 ～ 25	14		
5	漬物	10 ～ 12	15		
6	濃厚ソース	適宜	16		
7	胡麻	適宜	17		
8			18		
9			19		
10			20		

2 容器等

- (1)使い捨てポリ容器とし、各々に割り箸及びおしぼりを付けるものとする。
- (2)容器の蓋がしっかり閉まり、ラップ等で衛生的に包まれているもの。(輪ゴムのみは不可)
- (3)消費期限のシールを各々に貼付したもの。

3 検食等

- (1)発注数と別に準備すること。
- (2)数は、毎回1個とする。

4 その他

- (1)定期的な検便を含む従業員の健康管理、及びHACCPに沿った衛生管理が行われている施設にて弁当が作成されていること。
- (2)納品については指定の時間を厳守するとともに、食品運搬用の保冷車等を使用し、基準の温度と湿度を確保するなど、HACCPに沿った方法を厳守し配送すること。

仕 様 書

品 名 機 上 食 弁 当 C

単 位 個

該 当 月 10 月

1 内容

(1)内容総量 330.0 ～ 396.0 g程度

(2)内訳

No	品 名	重 量(g)	No	品 名	重 量(g)
1	ご飯	200 ～ 240	11		
2	鶏唐揚げ	80 ～ 95	12		
3	タルタルソース	30 ～ 35	13		
4	甘酢ソース	15 ～ 20	14		
5	大根塩漬	5 ～ 6	15		
6	ごま	適宜	16		
7			17		
8			18		
9			19		
10			20		

2 容器等

- (1)使い捨てポリ容器とし、各々に割り箸及びおしぼりを付けるものとする。
- (2)容器の蓋がしっかり閉まり、ラップ等で衛生的に包まれているもの。(輪ゴムのみは不可)
- (3)消費期限のシールを各々に貼付したもの。

3 検食等

- (1)発注数と別に準備すること。
- (2)数は、毎回1個とする。

4 その他

- (1)定期的な検便を含む従業員の健康管理、及びHACCPに沿った衛生管理が行われている施設にて弁当が作成されていること。
- (2)納品については指定の時間を厳守するとともに、食品運搬用の保冷車等を使用し、基準の温度と湿度を確保するなど、HACCPに沿った方法を厳守し配送すること。

仕 様 書

品 名 幕 の 内 弁 当 E

単 位 個

該 当 月 10 月

1 内容

(1)内容総量 357.0 ～ 440.0 g程度

(2)内訳

No	品 名	重 量(g)	No	品 名	重 量(g)
1	ご飯	206 ～ 250	11	大根おかか煮	15 ～ 20
2	梅、胡麻	適宜	12		
3	きんぴらごぼう	15 ～ 20	13		
4	がんも煮	12 ～ 15	14		
5	人参煮	12 ～ 15	15		
6	椎茸煮	12 ～ 15	16		
7	コロッケ	30 ～ 35	17		
8	卵焼き	15 ～ 20	18		
9	たれつくね	25 ～ 30	19		
10	ほうれん草胡麻和え	15 ～ 20	20		

2 容器等

- (1)使い捨てポリ容器とし、各々に割り箸及びおしぼりを付けるものとする。
- (2)容器の蓋がしっかり閉まり、ラップ等で衛生的に包まれているもの。(輪ゴムのみは不可)
- (3)消費期限のシールを各々に貼付したもの。

3 検食等

- (1)発注数と別に準備すること。
- (2)数は、毎回3個とする。

4 その他

- (1)定期的な検便を含む従業員の健康管理、及びHACCPに沿った衛生管理が行われている施設にて弁当が作成されていること。
- (2)納品については指定の時間を厳守するとともに、食品運搬用の保冷車等を使用し、基準の温度と湿度を確保するなど、HACCPに沿った方法を厳守し配送すること。

仕 様 書

品 名 幕 の 内 弁 当 F
単 位 個
該 当 月 10 月

1 内容

(1)内容総量 414.0 ～ 508.0 g程度

(2)内訳

No	品 名	重 量(g)	No	品 名	重 量(g)
1	ご飯	205 ～ 250	11		
2	梅、胡麻	適宜	12		
3	野菜炒め	35 ～ 40	13		
4	豆腐ハンバーグ	80 ～ 100	14		
5	照焼たれ	10 ～ 12	15		
6	玉子野菜炒め	60 ～ 75	16		
7	茄子揚げ浸し	6 ～ 7	17		
8	赤ピーマン揚げ浸し	3 ～ 4	18		
9	切干大根煮	15 ～ 20	19		
10			20		

2 容器等

- (1)使い捨てポリ容器とし、各々に割り箸及びおしぼりを付けるものとする。
- (2)容器の蓋がしっかり閉まり、ラップ等で衛生的に包まれているもの。(輪ゴムのみは不可)
- (3)消費期限のシールを各々に貼付したもの。

3 検食等

- (1)発注数と別に準備すること。
- (2)数は、毎回3個とする。

4 その他

- (1)定期的な検便を含む従業員の健康管理、及びHACCPに沿った衛生管理が行われている施設にて弁当が作成されていること。
- (2)納品については指定の時間を厳守するとともに、食品運搬用の保冷車等を使用し、基準の温度と湿度を確保するなど、HACCPに沿った方法を厳守し配送すること。