

仕 様 書

1 品名

幕の内弁当

2 内容

材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	220	1g程度の黒ゴマを振りかけたもの
2	鮭切り身	〃	25	
3	辛子明太子	〃	15	
4	牛肉	〃	55	すき焼き風の煮物
5	厚揚げ豆腐	〃	10	
6	糸こんにゃく	〃	15	
7	深葱	〃	5	
9	南瓜サラダ	〃	20	
10	含め煮	〃	40	牛蒡、人参、里芋、蒟蒻を使用したもの
11	漬け物	〃	10	
12	和え物	〃	10	小松菜、人参、白ゴマを使用したもの

3 容器

(1) 材質

ポリエチレン等

(2) 形式

ふた付一段詰め (輪ゴム四方がけ、割り箸付き)

4 その他

(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。

(2) 分量は基準を示す。

(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。

仕 様 書

1 品名

チキン南蛮弁当

2 内容

材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	200	
2	チキン南蛮	〃	150	甘酢ソース、タルタルソース付き
3	スパゲティソース	〃	20	
4	ポテトサラダ	〃	10	
5	漬物	〃	10	

3 容器

(1) 材質

ポリエチレン等

(2) 形式

ふた付二段詰め（輪ゴム四方がけ、割り箸付き）

4 その他

(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。

(2) 分量は基準を示す。

(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。

仕 様 書

- 1 品名
唐揚げ弁当

- 2 内容
材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	220	
2	鶏の唐揚げ(4切れ)	〃	160	
3	スパゲティソース	〃	40	
4	ポテトサラダ	〃	30	
5	漬物	〃	5	

- 3 容器
 - (1) 材質
ポリエチレン等
 - (2) 形式
ふた付二段詰め (輪ゴム四方がけ、割り箸付き)

- 4 その他
 - (1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。
 - (2) 分量は基準を示す。
 - (3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。

仕 様 書

1 品名

豚生姜焼き弁当

2 内容

材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	270	
2	豚肉生姜焼き	〃	100	
3	ポテトサラダ	〃	10	
4	漬物	〃	10	

3 容器

(1) 材質

ポリエチレン等

(2) 形式

ふた付二段詰め（輪ゴム四方がけ、割り箸付き）

4 その他

(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。

(2) 分量は基準を示す。

(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。

仕 様 書

1 品名
のり弁当

2 内容
材料は新鮮で良質なものを使用し、細部は次表のとおりとする。

	材料(料理)名等	単位	数量	備考
1	ご飯	g	270	
2	白身魚フライ	〃	70	ご飯の上のにりを敷き、その上に盛り込む。
3	竹輪天ぷら	〃	25	〃
4	きんぴら	〃	15	〃
5	おかか昆布	〃	10	〃
6	沢庵	〃	10	〃
7	小袋ソース	個	1	

3 容器
(1) 材質
ポリエチレン等
(2) 形式
ふた付一段詰め (輪ゴム四方がけ、割り箸付き)

4 その他
(1) 製造元(場所)、製造責任者、製造年月日(時間)及び消費期限を明記する。
(2) 分量は基準を示す。
(3) 製造及び容器包装の取り扱いについては、食品衛生法を遵守する。