

機 上 弁 当 A 仕 様 書

規 格		
内 容	容 量	備 考
1 主食	2 6 0 g 程度	白米 ごま 小梅
2 副食		
(1) 鶏唐揚げ	7 0 g 程度	
(2) ミートボール	3 0 g 程度	
(3) 野菜煮物	1 0 g 程度	
(4) ごま和え	2 0 g 程度	
計	3 9 0 g 程度	
備 考	1 美保基地規格 2 2 0 によるほか上記の内容を基準とする。 2 煮汁等が他の食材に付かないよう、バラン・カップ等で仕切る。 3 納入時間 0 6 : 3 0 (基準)	

機 上 弁 当 B 仕 様 書

規 格		
内 容	容 量	備 考
1 主食	2 6 0 g 程度	白米 ごま 小梅
2 副食		
(1) しぐれ煮	6 0 g 程度	
(2) 鯖塩焼	3 0 g 程度	
(3) 卵焼き	1 0 g 程度	
(4) 野菜煮物	2 0 g 程度	
(5) ごま和え	1 0 g 程度	
計	3 9 0 g 程度	
備 考	1 美保基地規格 2 2 0 によるほか上記の内容を基準とする。 2 煮汁等が他の食材に付かないよう、バラン・カップ等で仕切る。 3 納入時間 0 6 : 3 0 (基準)	

唐 揚 弁 当 仕 様 書

規 格		
内 容	容 量	備 考
1 主食 白飯	2 6 0 g 程度	小梅 黒ごま
2 副食		
(1) 鶏唐揚げ	1 2 0 g 程度	3 0 g × 4 個
(2) スパゲッティサラダ	2 0 g 程度	
(3) 織切キャベツ	1 0 g 程度	
(4) ごま和え	1 5 g 程度	
(5) 野菜煮付	1 5 g 程度	
(6) 沢庵漬	1 0 g 程度	
計	4 5 0 g	
備 考	1 規格書 2 2 0 によるほか上記の内容を基準とする。 2 煮汁等が他の食材に付かないよう、バラン・カップ等で仕切る。 3 納入時間 昼食 0 8 : 3 0 (基準) 夕食 1 3 : 3 0 (基準)	

幕 の 弁 当 仕 様 書

規 格		
内 容	容 量	備 考
1 主食 白飯	2 6 0 g 程度	小梅 黒ごま
2 副食		
(1) 鶏唐揚げ	4 0 g 程度	
(2) 鮭塩焼き	6 0 g 程度	
(3) ちくわの天ぷら	3 0 g 程度	
(4) 出汁巻卵	2 0 g 程度	
(5) 織切キャベツ	1 0 g 程度	
(6) 煮物	3 0 g 程度	
計	4 5 0 g	
備 考	1 規格書 2 2 0 によるほか上記の内容を基準とする。 2 煮汁等が他の食材に付かないよう、バラン・カップ等で仕切る。 3 納入時間 昼食 0 8 : 3 0 (基準) 夕食 1 3 : 3 0 (基準)	

ミックス弁当仕様書

規 格		
内 容	容 量	備 考
1 主食 白飯	260 g 程度	小梅 黒ごま 2 個
2 副食		
(1) コロッケ	40 g 程度	
(2) 鶏天	40 g 程度	
(3) ミートボール	60 g 程度	
(4) 煮物	20 g 程度	
(5) 織切キャベツ	30 g 程度	
計	450 g	
備 考	1 規格書220によるほか上記の内容を基準とする。 2 煮汁等が他の食材に付かないよう、バラン・カップ等で仕切る。 3 納入時間 昼食08:30(基準) 夕食13:30(基準)	

おにぎりセット仕様書

規 格	
内 容	備 考
1 主食 (1) おにぎり	300 g 程度 白米 1個100 g 程度 昆布・梅・鮭（3個） のり
2 副食 (1) 沢庵漬	20 g 程度 1枚10 g 程度 (2枚)
計	320 g 程度
備 考	1 美保基地規格220によるほか上記の内容を基準とする。 2 煮汁等が他の食材に付かないよう、バラン・カップ等で仕切る。 3 納入時間 06:30（基準）