

焼 魚 弁 当 仕 様 書

規 格		
内 容	容 量	備 考
1 主食 ゆかり御飯	230 g 程度	
2 副食		
(1) 塩鯖	80 g 程度	
(2) メンチカツ	30 g 程度	
(3) 金平牛蒡	20 g 程度	
(4) 人参煮付	20 g 程度	
(5) 椎茸煮付	10 g 程度	
(6) キャベツ	10 g 程度	
計	400 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 昼食08:30 (基準) 夕食13:30 (基準)	

機 上 弁 当 A 仕 様 書

規 格		
内 容	容 量	備 考
1 主食	200 g 程度	白米 ごま 小梅
2 副食		
(1) 鶏唐揚	60 g 程度	30 g × 2
(2) 鯖照焼	50 g 程度	
(3) 焼売	30 g 程度	
(4) 酢の物	20 g 程度	
(5) マカロニサラダ	20 g 程度	
(6) 生野菜	10 g 程度	
(7) 胡瓜漬	10 g 程度	
計	400 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)	

機 上 弁 当 B 仕 様 書

規 格		
内 容	容 量	備 考
1 主食	200 g 程度	白米 ごま 小梅
2 副食		
(1) 鶏照煮	80 g 程度	40 g×2
(2) ちくわ天ぷら	50 g 程度	
(3) 人参煮付	10 g 程度	
(4) いんげん煮付	10 g 程度	
(5) 生野菜	10 g 程度	
(6) 切干大根煮付	20 g 程度	
(7) 生野菜	10 g 程度	
(8) 沢庵漬	10 g 程度	
計	400 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)	

おにぎりセット仕様書

規 格		
内 容	容 量	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）	