

## ミックス弁当仕様書

		規 格	
	内 容	容 量	備 考
1	主食 大山おこわ	260g程度	栗3個 鶏肉 ちくわ 人参 牛蒡 干椎茸
2	副食		
	(1) 塩鮭	50g程度	
	(2) 鶏唐揚	60g程度	30g×2
	(3) ちくわ天	25g程度	
	(4) ミートボール	20g程度	
	(5) ひじき煮付	10g程度	
	(6) 人参煮付	10g程度	
	(7) がんもどき煮付	10g程度	
	(8) 椎茸煮付	3g程度	
	(9) いんげん煮付	10g程度	
	(10) 酢の物	10g程度	
	(11) 生野菜	2g程度	
	(12) 沢庵漬	10g程度	2枚
	計	480g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)		

## 焼 魚 弁 当 仕 様 書

規 格		
内 容	容 量	備 考
1 主食 白飯	260g程度 1個	白米 黒ごま 小梅
2 副食		
(1) 塩鯖	60g程度	
(2) 鶏唐揚	30g程度	
(3) がんも煮付	20g程度	
(4) 人参煮付	20g程度	
(5) 椎茸煮付	20g程度	
(6) 金平牛蒡	10g程度	
(7) キャベツ	10g程度	
計	430g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)	

## 唐揚弁当仕様書

		規 格	
内 容		容 量	備 考
1	主食 白飯	260g程度 1個	白米 黒ごま 小梅
2	副食		
	(1) 鶏唐揚	120g程度	30g×4個      2枚
	(2) れんこん炒め煮	15g程度	
	(3) 織切キャベツ	5g程度	
	(4) ごま和え	5g程度	
	(5) 椎茸煮付	5g程度	
	(6) 酢の物	10g程度	
	(7) 沢庵漬	10g程度	
計		430g	
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)		

## 機 上 弁 当 A 仕 様 書

		規 格	
	内 容	容 量	備 考
1	主食	260g程度	白米 ごま 小梅
2	副食		
	(1) 鶏立田揚	60g程度	30g×2
	(2) 鯖塩焼	50g程度	
	(3) 切干大根煮付	20g程度	
	(4) 酢の物	20g程度	
	(5) 和え物	20g程度	
	計	430g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	260g程度	白米 ごま 小梅
2	副食		
	(1) 鶏照焼	70g程度	35g×2
	(2) 白身フライ	40g程度	
	(3) ミートボール	30g程度	
	(4) ごま和え	20g程度	
	(5) ひじき煮付	10g程度	
	計	430g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	300g程度	白米 1個100g程度 昆布・梅・鮭(3個) のり
2 副食 (1) 沢庵漬	20g程度	1枚10g程度 (2枚)
計	320g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)	