

仕様書番号 1

作成年月日 R4. 9. 27

仕 様 書

作成部課隊 大宮駐屯地業務隊

作成責任者 大宮駐屯地業務隊  
1等陸尉 井上 薫

品名	定食弁当A (若鶏のから揚げ弁当)										
材 料	<p>(1) 主 食 白飯 260 g 程度 (令和3年度産国内生産米100%使用)</p> <p>(2) 主菜及び副菜</p> <table border="1"><thead><tr><th>食 材</th><th>重量又は数量</th></tr></thead><tbody><tr><td>鶏のから揚げ</td><td>5個以上入り計150g以上</td></tr><tr><td>漬物(カツオ大根)</td><td>10g以上</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></tbody></table> <p>(3) 内容総量 420g以上</p> <p>(4) その他 彩りが良く、栄養バランスの良いもの</p>	食 材	重量又は数量	鶏のから揚げ	5個以上入り計150g以上	漬物(カツオ大根)	10g以上				
食 材	重量又は数量										
鶏のから揚げ	5個以上入り計150g以上										
漬物(カツオ大根)	10g以上										
そ の 他	<p>(1) 容器、割り箸、調味料付き、ラップ等外装、冷蔵車での配送</p> <p>(2) 弁当の包装に対しての表示内容 ア 製造：年.月.日.時間 イ 消費期限：年.月.日.時間 ウ 保存方法 エ 「なるべく早くお召し上がり下さい。」</p> <p>(3) 検食用は別途用意する。 ア 医務室：1個 イ 糧食班：2個（事務室まで）</p> <p>(4) 栄養成分、エネルギー及びアレルギー食品表示を弁当に記載すること。 製造工程表を検食用弁当に添えて事務室の栄養士に直接手渡し提出すること。</p> <p>(5) 調理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理を行った施設において行うこと。</p> <p>(6) 納品する弁当に使用する油 開封直後の酸化されていないものを必ず使用すること。</p> <p>(7) 弁当の中身は全て冷却機材により完全に冷却し、詰めること。</p> <p>(8) その他、納品時間等必要とする事項はその都度示す。</p>										

仕様書番号 2

作成年月日 R 4 . 9 . 2 7

仕 様 書

作成部課隊 大宮駐屯地業務隊

大宮駐屯地業務隊

作成責任者 1等陸尉 井上 薫

品名	定食弁当B (ハンバーグ弁当)												
材 料	<p>(1) 主 食 白飯 230g以上 (令和3年度産国内生産米100%使用)</p> <p>(2) 主菜及び副菜</p> <table border="1"><thead><tr><th>食 材</th><th>重量又は数量</th></tr></thead><tbody><tr><td>ハンバーグ</td><td>80g以上</td></tr><tr><td>マカロニソテー</td><td>30g以上</td></tr><tr><td>目玉焼き風オムレツ</td><td>10g以上</td></tr><tr><td>エビフライ</td><td>30g程度</td></tr><tr><td>副菜/漬物</td><td>30g程度/10g程度</td></tr></tbody></table> <p>(3) 内容総量 420g以上</p> <p>(4) その他 彩りが良く、栄養バランスの良いもの</p>	食 材	重量又は数量	ハンバーグ	80g以上	マカロニソテー	30g以上	目玉焼き風オムレツ	10g以上	エビフライ	30g程度	副菜/漬物	30g程度/10g程度
食 材	重量又は数量												
ハンバーグ	80g以上												
マカロニソテー	30g以上												
目玉焼き風オムレツ	10g以上												
エビフライ	30g程度												
副菜/漬物	30g程度/10g程度												
そ の 他	<p>(1) 容器、割り箸、調味料付き、ラップ等外装、冷蔵車での配送</p> <p>(2) 弁当の包装に対する表示内容 ア 製造：年.月.日.時間 イ 消費期限：年.月.日.時間 ウ 保存方法 エ 「なるべく早くお召し上がり下さい。」</p> <p>(3) 検食用は別途用意する。 ア 医務室：1個 イ 糧食班：2個（事務室まで）</p> <p>(4) 納品前に栄養成分表及びアレルギー食品表示及び製造工程表を 検食用弁当に添えて事務室の栄養士に直接、手渡し提出すること。</p> <p>(5) 調理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」 に基づく衛生管理を行った施設において行うこと。</p> <p>(6) 納品する弁当に使用する油 開封直後の酸化されていないものを必ず使用すること。</p> <p>(7) 弁当の中身は全て冷却機材により完全に冷却し、詰めること。</p> <p>(8) その他、納品時間等必要とする事項はその都度示す。</p>												

仕様書番号 3

作成年月日 R4. 9. 27

仕 様 書

作成部課隊 大宮駐屯地業務隊

作成責任者 大宮駐屯地業務隊  
1等陸尉 井上 薫

品名	定食弁当C (二色弁弁当)										
材 料	1 主 食 白飯 280g以上 (令和3年度産国内生産米100%使用)										
	2 主菜及び副菜 <table border="1"><thead><tr><th>食 材</th><th>重量又は数量</th></tr></thead><tbody><tr><td>鶏そぼろ</td><td>40g</td></tr><tr><td>玉子そぼろ</td><td>30g</td></tr><tr><td>焼き鳥</td><td>20g</td></tr><tr><td>紅生姜</td><td>10g</td></tr></tbody></table>	食 材	重量又は数量	鶏そぼろ	40g	玉子そぼろ	30g	焼き鳥	20g	紅生姜	10g
	食 材	重量又は数量									
	鶏そぼろ	40g									
玉子そぼろ	30g										
焼き鳥	20g										
紅生姜	10g										
3 内容総量 380g以上											
4 その他 彩りが良く、栄養バランスの良いもの											
そ の 他	1 容器、割り箸、調味料付き、ラップ等外装、冷蔵車での配送										
	2 弁当の包装に対する表示内容 (1) 製造：年.月.日.時間 (2) 消費期限：年.月.日.時間 (3) 保存方法 (4) 「なるべく早くお召し上がり下さい。」										
	3 検食用は別途用意する。 (1) 医務室：1個 (2) 糧食班：2個 (事務室まで)										
	4 納品前に栄養成分表及びアレルギー食品表示及び製造工程表を 検食用弁当に添えて事務室の栄養士に直接、手渡し提出すること。										
	5 調理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」 に基づく衛生管理を行った施設において行うこと。										
	6 納品する弁当に使用する油 開封直後の酸化されていないものを必ず使用すること。										
	7 弁当の中身は全て冷却機材により完全に冷却し、詰めること。										
	8 その他、納品時間等必要とする事項はその都度示す。										

仕 様 書

品名	定食弁当D (豚丼弁当)													
材 料	1 主 食 白飯 250g以上 (令和3年度産国内生産米100%使用)													
	2 主菜及び副菜 <table border="1" data-bbox="448 685 1024 1003"> <thead> <tr> <th>食 材</th> <th>重量又は数量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>豚小間肉</td> <td>80g</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td>濃口醤油／上白糖</td> <td>15g／5g</td> </tr> <tr> <td>みりん／料理酒</td> <td>3g／5g</td> </tr> <tr> <td>紅生姜</td> <td>10g</td> </tr> </tbody> </table>	食 材	重量又は数量	豚小間肉	80g	玉ねぎ	20g	濃口醤油／上白糖	15g／5g	みりん／料理酒	3g／5g	紅生姜	10g	} 豚肉煮
	食 材	重量又は数量												
	豚小間肉	80g												
	玉ねぎ	20g												
濃口醤油／上白糖	15g／5g													
みりん／料理酒	3g／5g													
紅生姜	10g													
3 内容総量 388g以上														
4 その他 彩りが良く、栄養バランスの良いもの														
そ の 他	1 容器、割り箸、調味料付き、ラップ等外装、冷蔵車で配送													
	2 弁当の包装に対する表示内容 (1) 製造：年.月.日.時間 (2) 消費期限：年.月.日.時間 (3) 保存方法 (4) 「なるべく早くお召し上がり下さい。」													
	3 検食用は別途用意する。 (1) 医務室：1個 (2) 糧食班：2個（事務室まで）													
	4 納品前に栄養成分表及びアレルギー食品表示及び製造工程表を 検食用弁当に添えて事務室の栄養士に直接、手渡し提出すること。													
	5 調理は、厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」 に基づく衛生管理を行った施設において行うこと。													
	6 納品する弁当に使用する油 開封直後の酸化されていないものを必ず使用すること。													
	7 弁当の中身は全て冷却機材により完全に冷却し、詰めること。													
	8 その他、納品時間等必要とする事項はその都度示す。													