

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.33
	作 成 年 月 日	令和5年1月27日
弁当A	作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。	
内 容	1 主食	ご飯 200g以上
	2 主菜	鶏もも肉唐揚げ (肉の割合8割以上) 160g以上
容 器	3 副菜	野菜付け合わせ 30g以上 その他副菜1品以上 漬物 5g以上
	<p>*パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す</p> <p style="text-align: center;">使用日時予定 3月28日(火)昼食 新町</p>	
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。 	

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.34
	作 成 年 月 日	令和5年1月27日
弁当B	作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。	
内 容	<p>1 主食 ご飯 260g以上</p> <p>2 主菜 肉ハンバーグ 90g程度 ハンバーグソース 適量</p> <p>3 副菜 野菜の付け合わせ 20g程度 その他副菜1品以上 漬物 5g以上</p> <p>*パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す</p> <p style="text-align: center;">使用日時予定 3月29日(水)昼食 新町</p>	
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。 	

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.35
弁当C	作 成 年 月 日	令和5年1月27日
	作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
	容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。
内 容	<p>1 主食</p> <p style="padding-left: 40px;">ご飯 260g以上</p> <p>2 主菜</p> <p style="padding-left: 40px;">チキンカツ 60g以上</p> <p style="padding-left: 40px;">豚肉の生姜炒め(玉葱入り) 60g以上</p> <p>3 副菜</p> <p style="padding-left: 40px;">野菜等付け合わせ 20g以上</p> <p style="padding-left: 40px;">その他副菜1品以上</p> <p style="padding-left: 40px;">漬物 5g以上</p> <p style="padding-left: 40px;">*パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す</p> <p style="padding-left: 40px;">使用日時予定 3月29日(水)夕食 新町</p>	
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。 また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。 	

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.36
弁当D	作 成 年 月 日	令和5年1月27日
	作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。	
内 容	<p>1 主食 ご飯 260g以上</p> <p>2 主菜 チキン南蛮 120g程度 甘酢たれ(たれのみ) 適量 タルタルソース 適量</p> <p>3 副菜 野菜等付け合わせ 20g以上 その他副菜1品以上 漬物 5g以上</p> <p style="text-align: center;">*パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す</p> <p style="text-align: center;">使用日時予定 3月30日(木)昼食 新町</p>	
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。 	

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.37
	作 成 年 月 日	令和5年1月27日
弁当E	作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。	
内 容	<p>1 主食 ご飯 260g以上</p> <p>2 主菜 春巻き(2個程度) 70g程度 肉しゅうまい 60g程度</p> <p>3 副菜 付け合わせ 20g以上 その他副菜1品以上 漬物 5g以上</p> <p>*パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す</p> <p style="text-align: right;">使用日時予定 3月30日(木)夕食 新町</p>	
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。 また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。 	

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.38
	作 成 年 月 日	令和5年1月27日
弁当F	作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。	
内 容	<p>1 主食 ご飯 260g以上</p> <p>2 主菜 鶏唐揚げ 60g以上 鯖の塩焼き 30g以上 竹輪天 20g以上</p> <p>3 副菜 煮物(3種) 20g以上 その他副菜1品以上 漬物 5g以上</p> <p>*パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す</p> <p style="text-align: center;">使用日時予定 3月31日(金)昼食 新町</p>	
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。 また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。 	

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.39
弁当G	作 成 年 月 日	令和5年1月27日
	作 成 者 名	新町駐屯地業務隊糧食班
	部 隊 名	
	階 級 氏 名	技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。	
内 容	1 主食	
	ご飯	260g以上
	2 主菜	
ロース豚かつ(1枚肉使用)	90g程度	
3 副菜		
野菜の付け合わせ	20g程度	
その他副菜1品以上		
漬物	5g以上	
*パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す		
使用日時予定	3月31日(金)夕食	新町
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。 	

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.40												
のり弁当	作 成 年 月 日	令和5年1月27日												
	作 成 者	新町駐屯地業務隊糧食班												
	部 隊 名													
	階 級 氏 名	技官 馬場 敦子												
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。													
内 容	<p>1 主食</p> <p style="margin-left: 40px;">ご飯 260g以上 *ご飯の上に海苔を敷くものとする、海苔にも醤油をまぶす またはおかか醤油(昆布佃煮)等をのりの下に入れること。</p> <p>2 主菜</p> <table style="width: 100%; margin-left: 40px;"> <tr> <td>メンチカツ</td> <td style="text-align: right;">40g以上</td> </tr> <tr> <td>唐揚げ</td> <td style="text-align: right;">1個(30g以上)</td> </tr> <tr> <td>白身魚フライ</td> <td style="text-align: right;">50g以上</td> </tr> <tr> <td>タルタルソース</td> <td style="text-align: right;">1PC</td> </tr> <tr> <td>金平ごぼう</td> <td style="text-align: right;">15g以上</td> </tr> <tr> <td>漬け物</td> <td style="text-align: right;">5g以上</td> </tr> </table> <p style="margin-left: 40px;">*パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す</p> <p style="margin-left: 40px;">使用日時予定 3月28日(火)夕食 新町 3月31日(金)夕食 吉井</p>		メンチカツ	40g以上	唐揚げ	1個(30g以上)	白身魚フライ	50g以上	タルタルソース	1PC	金平ごぼう	15g以上	漬け物	5g以上
メンチカツ	40g以上													
唐揚げ	1個(30g以上)													
白身魚フライ	50g以上													
タルタルソース	1PC													
金平ごぼう	15g以上													
漬け物	5g以上													
そ の 他	<ul style="list-style-type: none"> ・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。 また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として1個発注数量以外につけ加えること。 													