

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年2月1日
とんかつ弁当	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 2尉 守橋 信行
1 内容基準総量	484g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	ご飯		280
	黒胡麻		1
	小梅		5
	とんかつ	1	70
	スパソテー		20
	玉子焼き		25
	豚生姜焼		40
	ポテトサラダ		25
	パックソース		8
	お新香		10
3 備 考	<p>1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</p> <p>4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。</p> <p>5 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>6 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</p> <p>7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>8 輸送は保冷車によるものとする。</p> <p>9 検体として3個提出する。 (1個は糧食納品前、2個衛生検査時に医務室に納める。)</p> <p>10 上記の内容等と同等以上のもの。</p> <p>11 新規納品の場合は、見本提出のこと。</p>		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年2月1日
夕食弁当1	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 2尉 守橋 信行
1 内容基準総量	437.2g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	白飯		200
	ポテトサラダ		20
	メンチカツ1/3	6	160
	ハンバーグソース		20
	白スパ		30
	白胡麻		0.1
	ゆで卵1/2		7
	ゆかり		0.1
3 備 考	1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。 2 お米の産地を表示する。 3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 6 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 7 輸送は保冷状態で納品する。 8 検体として1個提出する。 (衛生検査時に医務室に納める。) 9 上記の内容等と同等以上のもの。 10 新規納品の場合は、見本提出のこと。		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年2月1日
夕食弁当2	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 2尉 守橋 信行
1 内容基準総量	348.5g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	白飯		200
	グリーンピース	5	5
	白スパ		30
	豚肉のピリ辛焼き		90
	ピーマン千切り		5
	赤パプリカ		5
	白ごま		1
	玉子焼き	1	12.5
3 備 考	<ol style="list-style-type: none"> 1 硬質ビニールパック折詰、中仕切、ビニール葉らんとれにくい蓋付とする。 2 お米の産地を表示する。 3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。 4 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 5 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 6 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 7 輸送は保冷状態で納品する。 8 検体として1個提出する。 (衛生検査時に医務室に納める。) 9 上記の内容等と同等以上のもの。 10 新規納品の場合は、見本提出のこと。 		