

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年5月31日
のり弁当	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	554.5g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	ご飯		255
	オカカ		5
	のり1/4		1
	ちくわ磯辺揚げ1/4	3	39
	白身フライ		50
	唐揚		27
	コロッケ		60
	白スパ		30
	キャロット		10
	ひじき煮		20
	千切り沢庵		10
	人参煮		10
	レンコン煮		10
	高野豆腐		10
	玉子焼き		12.5
	ボトル醤油		5
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 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 8 輸送は保冷車によるものとする。 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。) 10 上記の内容等と同等以上のもの。 11 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5月31日
幕の内弁当	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	412.6g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	白飯		280
	黒ごま		0.1
	竹輪磯部揚げ1/4		12.5
	コロッケ1/2		30
	鮭		30
	玉子焼き		25
	豚生姜焼き		30
	さくら漬け		5
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 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。 6 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 7 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 8 輸送は保冷車によるものとする。 9 検体として3個提出する。 (1個は糧食班、2個衛生検査時に医務室に納める。) 10 上記の内容等と同等以上のもの。 11 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5月31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5月31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	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。		