

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年5月31日
おにぎり詰合A	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	235g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	のり巻おにぎり(昆布)		100
	のり巻おにぎり(梅)		100
	鶏唐揚		30
	スライスたんあん		5
3 備 考	1 お手拭きを容器に添付する。 2 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 3 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 4 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 5 輸送は保冷車によるものとする。 6 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。)		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年5月31日
おにぎり詰合B	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	225g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	のり巻おにぎり(辛子高菜)		100
	のり巻おにぎり(鮭)		100
	しゅうまい		15
	肉団子		10
3 備 考	1 お手拭きを容器に添付する。 2 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 3 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 4 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 5 輸送は保冷車によるものとする。 6 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。)		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年5月31日
おにぎり詰合C	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	220g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	のり巻おにぎり(鮭)		100
	のり巻おにぎり(梅)		100
	玉子焼		15
	スライスたんあん		5
3 備 考	1 お手拭きを容器に添付する。 2 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 3 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 4 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 5 輸送は保冷車によるものとする。 6 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。)		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年5月31日
おにぎり詰合D	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	239g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	のり巻おにぎり(辛子高菜)		100
	のり巻おにぎり(おかか)		100
	ウィンナー		12
	唐揚		27
3 備 考	1 お手拭きを容器に添付する。 2 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 3 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 4 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 5 輸送は保冷車によるものとする。 6 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。)		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年5月31日
おにぎり詰合E	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	220g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	のり巻おにぎり(昆布)		100
	のり巻おにぎり(おかか)		100
	肉団子		15
	スライスたんあん		5
3 備 考	1 お手拭きを容器に添付する。 2 内容1個あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。 3 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。 4 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。 5 輸送は保冷車によるものとする。 6 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。)		