

			仕様書番号	42
仕 様 書				
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
ロースカツ弁当	個	令和5年5月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	505 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 ( g )	
			(1個あたり)	(合計)
	ご 飯	1	250	250
	黒 麻	1	1	1
	赤 小 梅	1	2	2
	口 一 ス カ ツ	1	80	80
	焼 き 魚	1	40	40
	揚 げ 餃 子	1	22	22
	肉 団 子 甘 酢 あ ん	1	15	15
	ナ ポ リ タ ン	1	30	30
	蓮 根 き ん ぴ ら	1	15	15
	他 2 品 以 上	2	15	30
	漬 パ ッ ク ソ ー ス	1	10	10
	パ ッ ク ソ ー 醬 油	1	5	5
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間	14:30			
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個づつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>			

			仕様書番号	43	
<b>仕 様 書</b>					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
チキンカツ弁当	個	令和5年5月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	471 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
	黒	胡 麻	1	1	1
	赤	小 梅	1	2	2
	チ	キ ン カ ツ	1	80	80
	鯖	塩 焼 き	1	40	40
	千	草 焼	1	20	20
	焼	そ ば	1	30	30
	煮 物 (が ん も ・ 大 根 ・ 人 参)		1	25	25
	ブ	ロ ッ コ リ	1	8	8
	漬		1	10	10
	パ	ッ ク ソ ー ス	1	5	5
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

仕様書番号

44

## 仕 様 書

品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
おにぎり (おむすび小箱)	個	令和5年5月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	255 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
			(1個あたり)	(合計)
	おにぎり(国産米)			
	たまご青菜おにぎり	1	40	40
	白ごまおにぎり	1	40	40
	たらこおにぎり	1	40	40
	わかめおにぎり	1	40	40
	鶏から揚げ	1	20	20
	赤ウインナー	1	15	15
	ミートボール	1	15	15
	竹輪磯辺天	1	15	15
	ポテトサラダ	1	10	10
	ポイルコーン	1	5	5
	スパゲッティケチャップ炒め	1	15	15
3 納 地	朝霞駐屯地(大井通信所)			
4 納入時間	05:00			
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>			

			仕様書番号	45	
仕 様 書					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
おにぎりおかず セット	個	令和5年5月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	260 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	鮭	お に ぎ り	1	60	60
	昆	布 お に ぎ り	1	60	60
	ツ	ナ お に ぎ り	1	60	60
	鶏	肉 か ら 揚	1	25	25
	玉	子 焼	1/2	20	10
	ウ	イ ン ナ ー	1	15	15
	カ	ニ コ ロ ッ ケ	1	30	30
3 納 地	朝霞駐屯地(大井通信所)				
4 納 入 時 間	05:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

			仕様書番号	46	
仕 様 書					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
幕の内弁当A	個	令和5年5月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	528 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
	黒	麻	1	1	1
	赤	胡	1	2	2
	鶏肉	から揚げ(生姜醤油味)	2	30	60
	味付	肉団子	2	15	30
	銀	鮭塩焼	1	30	30
	薄切り	豚肉甘辛炒め	1	35	35
	厚	焼卵	1	20	20
	ひ	じき炒煮	1	15	15
	含	煮(三種)	1	40	40
	ポ	テトサラダ	1	20	20
	佃	煮、香の物	1	20	20
	パ	ッ ク 醬 油	1	5	5
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

			仕様書番号	47
仕 様 書				
品 名	単 位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊	
牛重弁当	個	令和5年5月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班	
1 内容基準総量	476 g			
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)	
	白 飯	1	(1個あたり) 350	(合計) 350
	牛 重 の 具 ( 牛 煮 肉 ) ( 煮 玉 葱 ) ( 丼 た れ )	1	126 64 22 40	126
3 納 地	朝霞駐屯地			
4 納 入 時 間	15:00			
5 備 考	<p>1 容器は、ご飯と具材を別(セパレート式)とし電子レンジ対応可とする。</p> <p>2 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</p> <p>3 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>4 同一ダンボール箱に同数量梱包のこと。</p> <p>5 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>6 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</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 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>9 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>10 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>			

			仕様書番号	48	
<b>仕 様 書</b>					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当 (夕) 1	個	令和5年5月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	485 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	210	210
	黒	胡	1	1	1
	赤	小	1	2	2
	鶏	西 京 焼	4	28	112
	豚	ね ぎ 炒	1	55	55
	チ	キ ン ナ ゲ ッ ト	1	26	26
	漬	物	1	5	5
	切	干 大 根	1	25	25
	ナ	ポ リ タ ン	1	22	22
	春	巻 ち	1	15	15
	か	ぼ ち や 煮	1	12	12
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器はご飯とおかずに分けたセパレートタイプを使用とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>・容器規格(白ご飯)は、縦180mm×横125mm×高さ35mm</p> <p>・容器規格(おかず)は、縦217mm×横174mm×高さ28mm</p> <p>2 各容器(白ご飯・おかず)を合わせてラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				

			仕様書番号	49	
仕 様 書					
品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当 (夕)10	個	令和5年5月24日	朝霞駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	551 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	283	283
	黒	胡 麻	1	1	1
	梅	干 し	1	2	2
	玉	葱 焼 成	1	30	30
	鶏	も も 黒 酢 和 え	4	25	100
	レ	ン コ ン 黒 酢 和 え	2	10	20
	人	参 焼 成	2	10	20
	な	す 素 揚 げ	2	10	20
	黒	酢 ソ ー ス	1	30	30
	ほ	う れ ん 草 の 胡 麻 和 え	1	15	15
	マ	ッ シ ュ ポ テ ト	1	30	30
3 納 地	朝霞駐屯地				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 加熱処理した物は確実に放冷をし、輸送間は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 検体として3個(衛生科×2個、糧食班×1個)提出する。</p>				