

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年11月28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 中村 研二
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	1 硬質ビニールパック折詰(ご飯副食は同一パックに盛付)、 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11月28日
夕食弁当1	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 2尉 中村 研二
1 内容基準総量	370.1g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	白飯		200
	黒ごま		0.1
	手ごねハンバーグ	1	80
	コーンソテー		20
	味付け玉子1/2	1	20
	赤スパ		20
	キャロット	1	10
	ハンバーグソース		20
3 備 考	1 硬質ビニールパック折詰(ご飯副食は同一パックに盛付)、 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11月28日
夕食弁当2	個	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 2尉 中村 研二
1 内容基準総量	342.5g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量(g)
	白飯		200
	銀鮭	1	30
	磯辺揚げ1/4	1	12.5
	しゅうまい	1	15
	白スパ(玉葱入り)		20
	切干大根		10
	味付け玉子1/2	1	20
	手ごねハンバーグ	1	30
	ハンバーグソース		5
3 備 考	1 硬質ビニールパック折詰(ご飯副食は同一パックに盛付)、 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11月28日
惣菜パンセット	セット	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 2尉 中村 研二
1 内 容 惣菜パン2種類の組合せ (賞味期限翌日以降のもの) 2 使用日 当日の朝食用 3 納品時間 0630 (土・日・祝日) 4 検体 3個提出(1個は糧食納品前、2個衛生検査時に医務室に納める。) 5 その他 事前に納品リスト提出			

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和5年11月28日
朝食パンセットA	セット	作成者	練馬駐屯地業務隊 糧食班長 2尉 中村 研二
1 内 容 惣菜パン、菓子パン各1個の組合せを20種類以上 (賞味期限翌日以降のもの) 2 使用日 翌日の朝食用 3 納品時間 平日:1130~1300 休日:1130~1300 (土・日・祝日) 4 検体 1個提出(衛生検査時に医務室に納める。) 5 その他 契約実績のない場合は、納品リストを提出 (納品実績のない場合も同様)			