

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.19
弁当A	作 成 年 月 日	令和6年6月27日
	作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。	
内 容	1 主食	ご飯 260g程度
	2 主菜	鶏もも肉唐揚げ(4個) (衣の多くないもの) 110g以上
容 器	3 副菜	お浸し等野菜類 20g程度 その他副菜1品以上 漬物 5g以上
	規格のグラムは出来上がり重量を示す	
	使用日時予定	8月30日(金)昼食 新町 70個程度
そ の 他	・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。 また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として3個発注数量以外につけ加えること。(新町も吉井も同数)	

仕 様 書

品 名	仕 様 書 番 号	NO.20
のり弁当	作 成 年 月 日	令和6年6月27日
	作 成 者 部 隊 名 階 級 氏 名	新町駐屯地業務隊糧食班 技官 馬場 敦子
容 器	ポリエチレン容器(箸・お手ふき付き) 食品衛生上、良質なパックを使用する。	
内 容	1 主食	ご飯 260g以上 *ご飯の上に海苔を敷くものとする、海苔にも醤油をまぶす またはおかか醤油(昆布佃煮)等をのりの下に入れること。
	2 主菜	メンチカツ 40g以上 唐揚げ 1個(30g以上) 白身魚フライ 50g以上 タルタルソース 1PC 金平ごぼう 15g以上 漬け物 5g以上 *パック(ソース・醤油等)は必要に応じてつけること 規格のグラムは出来上がり重量を示す 使用日時予定 8月10日(土)夕食 新町・吉井 70個程度 8月23日(金)夕食 新町・吉井 190個程度
そ の 他	・納品日の衛生管理には十分留意し、納品業者の責任における衛生事故については、損害賠償の責に任ずる。 ・納入品は納品時間4時間以内に製造したものでなければならない。 また、製造年月日・時刻・消費期限・時刻を明記する。 ・ポテトサラダ等傷みやすい食材はさけること。 ・納品時に検査用として3個発注数量以外につけ加えること。(新町も吉井も同数)	