

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和6年6月28日
二色そばろ弁当	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	473 g		
2 内 訳	品名	個数	1個あたりの重量 (g)
	ご飯		240
	玉子そばろ		20
	鶏そばろ		30
	コロッケ1/2	1	30
	竹輪磯辺揚げ1/4	1	13
	ミートボール		30
	ハムカツ30g	1	30
	白スパ		20
	切干大根		20
	ポテトサラダ		20
	千切り沢庵		10
	ボトル醤油	1	5
ボトルソース	1	5	
3 備 考	<p>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。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</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 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</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 輸送は保冷車によるものとする。</p> <p>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。)</p> <p>10 上記の内容等と同等以上のもの。上記の内容と差異がある場合、納品時、内訳表を糧食班へ提出する。</p> <p>11 新規納品の場合は、見本提出のこと。</p>		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和6年6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	370.1 g		
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	<p>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。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</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 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</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 輸送は保冷車によるものとする。</p> <p>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。)</p> <p>10 上記の内容等と同等以上のもの。上記の内容と差異がある場合、納品時、内訳表を糧食班へ提出する。</p> <p>11 新規納品の場合は、見本提出のこと。</p>		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和6年4月23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	342.5 g		
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	<p>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。</p> <p>2 お米の産地を表示する。</p> <p>3 割りばし、お手拭きを容器に添付する。</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 製造及び消費期限年月日時刻を明記のこと。</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 輸送は保冷車によるものとする。</p> <p>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。)</p> <p>10 上記の内容等と同等以上のもの。上記の内容と差異がある場合、納品時、内訳表を糧食班へ提出する。</p> <p>11 新規納品の場合は、見本提出のこと。</p>		

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和6年6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
<p>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)</p> <p>2 使用日 当日の朝食用</p> <p>3 納品時間 0630 (土・日・祝日)</p> <p>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。)</p> <p>5 その他 落札後、納品時までには納品リスト及び栄養成分表、原材料配合表を糧食班へ提出</p>			

仕様書			
品名	単位	作成年月日	令和6年6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
<p>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)</p> <p>2 使用日 翌日の朝食用</p> <p>3 納品時間 平日：1130～1300 休日：1130～1300 (土・日・祝日)</p> <p>4 検体 1個提出 (衛生検査時に医務室に納める。)</p> <p>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)</p>			