

## 折詰仕様書（31年3月）

## 1. 内容等

品名	内容等	重量	摘要
幕 の 内 弁 当 A	白飯	250g以上	衛生的な容器に入れて包装 割箸付 副食は、味が混ざらないように中仕切りを使用 重量あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。
	小梅漬け		
	副食		
	チキン南蛮	80g以上	
	タルタルソース添え	10g以上	
	焼塩鮭	30g以上	
	切干大根煮物 (人参・油揚げ等入り)	20g以上	
	ポテトサラダ	30g以上	
	ミニトマト(ヘタなし)	10g以上	
	千キャベツ	15g以上	
刻み大根漬け	10g以上		
	内容品重量	455g以上	

## 2. 特記事項

食品衛生法に基づく、菌検査を必要の際に実施する。

製造並びに消費期限年月日時刻（昼食用13時・夕食用19時まで）を明記のこと。

## 折詰仕様書（31年3月）

## 2. 内容等

品名	内容等	重量	摘要
のり弁当当	白飯 のり・おかか	250g以上	衛生的な容器に入れて包装 割箸付 副食は、味が混ざらないように中仕切りを使用 重量あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。
	副食 白身フライ 鶏肉照焼き 厚焼き玉子 蓮根金平 しば漬け 小袋ソース	60g以上 60g以上 20g以上 30g以上 10g以上 3g以上	
	内容品重量	433g以上	

## 2. 特記事項

食品衛生法に基づく、菌検査を必要の際に実施する。

製造並びに消費期限年月日時刻（昼食用13時・夕食用19時まで）を明記のこと。

## 折詰仕様書（31年3月）

## 3. 内容等

品名	内容等	重量	摘要
中華弁当当	白飯	250g以上	衛生的な容器に入れて包装 割箸付 副食は、味が混ざらないように中仕切りを使用 重量あたりのg数は、料理の出来上がり重量とする。
	小梅漬け		
	副食	100g以上	
	酢豚 豚肉、玉葱、人参、筍、ピーマン等入り		
	エビシューマイ	50g以上	
	小袋醤油	3g以上	
	小袋辛子	1g以上	
	春雨中華サラダ (ハム・胡瓜等入り)	40g以上	
	ミニトマト（ヘタなし）	10g以上	
	梅ザーサイ	10g以上	
	内容品重量	464g以上	

## 2. 特記事項

食品衛生法に基づく、菌検査を必要の際に実施する。

製造並びに消費期限年月日時刻（昼食用13時・夕食用19時まで）を明記のこと。