

折詰仕様書（3年8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		
	チキンカツ	80g以上	
	肉野菜炒め（豚肉・人参・キャベツ・玉葱・ピーマン等）	50g以上	
	さば塩焼き	20g以上	
	厚焼き玉子	20g程度	
	マカロニサラダ	30g以上	
	ミニトマト（ヘタなし）	15g以上	
	刻み大根漬け	10g以上	
小袋ソース	5g以上		
小袋からし	1g以上		
	内容品重量	481g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。
 原材料、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（3年8月）

1. 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 鶏唐揚げ ちくわ磯辺揚げ さわら七味焼き 厚焼き玉子 れんこん金平 胡瓜漬 小袋醤油	70g以上 30g以上 20g程度 20g程度 30g以上 10g以上 2g以上	
	内容品重量	432g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。
 原材料、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。