

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当1	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	523 g				
2 内 訳	品 名	個 数	重 量 (g)		
			(1個あたり)	(合計)	
	ご 飯	1	250	250	
	赤 小 梅	1	2	2	
	胡 麻	1	1	1	
	白 身 魚 フ ラ イ	1	50	50	
	ハ ン バ ー グ	1	30	30	
	ハ ン バ ー グ ソ ー ス	1	5	5	
	オ ム レ ツ	1	30	30	
	コ ロ ッ ケ	1	30	30	
	肉 団 子	2	20	40	
	野 菜 炒 め	1	30	30	
	切 干 大 根 煮 物	1	30	30	
	人 参 洋 風 煮 物	1	10	10	
	漬 ソ 一 ス	1	10	10	
		1	5	5	
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当2	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	459 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
		梅	1	3	3
	ご	ま	1	1	1
	とんかつ	60g	1	3	60
	卵	とじ	1	50	50
	野菜	炒め	1	30	30
	切	干大根	1	20	20
	白	ス	1	20	20
	キ	ヤ	1	10	10
	ボ	ト	1	5	5
	千	切	1	10	10
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿3-2-9)				
4 納入時間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊					
日替わり弁当3	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班					
1 内容基準総量						508 g		
2 内 訳	品 名			個 数	重 量 (g)			
					(1個あたり)	(合計)		
	ご		飯	1	250	250		
	赤	小	梅	1	2	2		
	胡		麻	1	1	1		
	チ	キ	ン	カ	ツ	1	60	60
	さ	ば	塩	焼	1	30	30	
	エ	ビ	フ	ラ	イ	1	20	20
	コ	ロ	ッ	ケ	1	30	30	
	パ		ス	タ	1	30	30	
	金	平	ご	ぼ	う	1	30	30
	ポ	テ	ト	サ	ラ	1	20	20
	春	雨	炒	め	1	20	20	
	漬			物	1	10	10	
	ソ		ー	ス	1	5	5	
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)							
4 納 入 時 間	10:00							
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>							

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊			
日替わり弁当4	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班			
1 内容基準総量						462 g
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)		
				(1個あたり)	(合計)	
	白	飯	1	200	200	
	鶏	そ ぼ	1	30	30	
	玉	子 所 ぼ	1	30	30	
	あ	じ フ ラ イ	4 0 g	1	40	40
	ハ	ン バ ー グ	3 0 g	1	30	30
	ハ	ン バ ー グ	ソ ー	1	5	5
	人	参	煮	1	10	10
	レ	ン コ ン	煮	1	10	10
	コ	ロ	ッ	1	60	60
	ひ	じ	き	1	20	20
	ウ	イ ン	ナ	1	12	12
	千	切 り	沢	1	10	10
	ポ	ト ル	ソ ー	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)					
4 納入時間	15:00					
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>					

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当5	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	503 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	赤	小 梅	1	2	2
	胡	麻	1	1	1
	ト	ン カ ツ	1	90	90
	鯖	塩 焼 き	1	30	30
	卵	焼 き	1	25	25
	パ	ス タ	1	30	30
	ほ	う れ ん 草 ソ テ	1	30	30
	ポ	テ ト サ ラ	1	30	30
	漬	物	1	10	10
	ソ	ー ス	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当6	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	471 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
	お	か	1	5	5
	の	り	1	1	1
	牛	肉	1	70	70
	春	雨	1	20	20
	小	松	1	30	30
	白	身	1	50	50
	オ	ム	1	30	30
	ボ	ト	1	5	5
	千	切	1	10	10
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当7	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	509 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	赤	小 梅	1	2	2
	胡	麻	1	1	1
	鮭	塩 焼 き	1	30	30
	唐	揚 げ	1	50	50
	天	ぷ ら ( 2 種 類 以 上 )	1	30	30
	卵	焼 き	1	25	25
	シ	ユ ー マ イ	1	20	20
	カ	ニ 棒	1	16	16
	パ	ス タ	1	30	30
	煮	物 ( 3 種 以 上 )	1	40	40
	漬	物	1	10	10
	醬	油	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当8	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	469 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
		梅	1	3	3
	ゴ		1	1	1
	豚	肉 野 菜 炒	1	50	50
	玉	子 焼	2	12.5	25
	人	参	1	10	10
	レ	ン コ ン	1	10	10
	高	野 豆	1	10	10
	豆	腐 ハンバーク 30 g	1	30	30
		ハンバークソー	1	5	5
	赤	ス	1	30	30
	コ	ロ ッ ケ 1 /	2	30	30
	千	切 り 沢	1	10	10
	ボ	ト ル ソ ー	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿3-2-9)				
4 納入時間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				



仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当9	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	503 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	赤	小 梅	1	2	2
	胡	麻	1	1	1
	鮭	の 塩 焼 き	1	30	30
	豚	串 揚 げ	1	35	35
	鶏	肉 の 照 り 焼 き	1	60	60
	千	草 焼	1	30	30
	金	平 ご ぼ う	1	30	30
	ほ	う れ ん 草 胡 麻 和 え	1	20	20
	煮	物 (が ん も 他 3 種 以 上)	1	30	30
	漬	物	1	10	10
	ソ	ー ス	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当10	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	462 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
	お	か	1	5	5
	の	り	4	1	1
	鮭	塩 焼	1	27	27
	唐	身	1	27	27
	白	フ	1	50	50
	豚	生 姜	1	20	20
	ひ	じ	1	10	10
	切	干	1	20	20
	人	参	1	10	10
	か	ぼ	1	10	10
	里	芋	1	10	10
	ウ	イ	1	12	12
	千	切	1	5	5
	辛	子	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当11	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	508 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	赤	小 梅	1	2	2
	胡	麻	1	1	1
	豚	生 姜 焼 き	1	60	60
	メ	ン チ カ ツ	1	40	40
	エ	ビ フ ラ イ	1	25	25
	シ	ー フ ー ド フ ラ イ	1	25	25
	タ	ル タ ル ソ ー ス	1	10	10
	パ	ス タ	1	30	30
	マ	カ ロ ニ サ ラ ダ	1	20	20
	切	干 大 根 煮	1	30	30
	漬	物	1	10	10
	ソ	ー ス	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当12	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	477 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	茶	飯	1	250	250
	千 切 り 人 参		1	10	10
	レ ン コ ン 煮 1 / 4		4	2.5	10
	グ リ ー ン ピ ー ス		3	1	3
	里 芋 煮		1	10	10
	人 参 煮		1	10	10
	コ ン ニ ヤ ク 煮		1	12	12
	切 干 大 根		1	20	20
	玉 子 焼 き		2	12.5	25
	カ ニ ク リ ー ミ ー コ ロ ッ ケ		1	35	35
	マ カ ロ ニ サ ラ ダ		1	20	20
	ウ グ イ ス 豆		1	10	10
	肉 団 子		2	10	20
	唐 揚 子		1	27	27
	千 切 り 沢 庵		1	10	10
	ポ ト ル ソ ー ス		1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿3-2-9)				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当13	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	513 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	赤	小 梅	1	2	2
	胡	麻	1	1	1
	ハ	ン バ ー	1	30	30
	ハ	ン バ ー グ ソ ー	1	5	5
	オ	ム レ ツ	1	30	30
	人	参 洋 風 煮	1	20	20
	エ	ビ フ ラ イ	1	20	20
	白	身 魚 フ ラ イ	1	50	50
	タ	ル タ ル ソ ー ス	1	10	10
	コ	ロ ッ ケ	1	30	30
	金	平 ご ぼ う	1	30	30
	ほ	う れ ん 草 ソ テ	1	20	20
	漬	物	1	10	10
	ソ	ー ス	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊			
日替わり弁当14	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班			
1 内容基準総量						455 g
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)		
				(1個あたり)	(合計)	
	白	飯	1	250	250	
	お	か	1	5	5	
	の	り	4	1	1	
	あ	じ	1	40	40	
	肉	団	1	10	10	
	唐		1	27	27	
	豚	生 姜 焼	1	20	20	
	ウ	イ ン ナ	1	12	12	
	人	参	1	10	10	
	里	芋	1	10	10	
	ひ	じ	1	20	20	
	野	菜	1	20	20	
	き	ん	1	20	20	
	千	切	1	5	5	
	さ	り	1	5	5	
		ら	1	5	5	
		沢 漬	1	5	5	
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)					
4 納 入 時 間	15:00					
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>					

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当15	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	508 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	赤	小 梅	1	2	2
	胡	麻	1	1	1
	鯖	塩 焼 き	1	30	30
	鶏	唐 揚 げ	1	50	50
	ウ	イ シ ナ	1	10	10
	竹	輪 入 り 煮 物	1	30	30
	シ	ユ ー マ イ	1	20	20
	天	ぷ ら ( 2 種 以 上 )	1	30	30
	ひ	じ き 煮	1	30	30
	キ	ヤ ベ ツ ソ テ	1	30	30
	春	雨 サ ラ	1	20	20
	漬	物	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿3-2-9)				
4 納入時間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当16	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	458.5 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
		梅	1	3	3
	ゴ	マ	1	1	1
	唐	揚 1 / 2	2	13.5	27
	人	参	2	10	20
	竹	の 子	1	10	10
	椎	茸	1	10	10
	酢	豚	1	30	30
	春	巻 き 2 0 g	1	20	20
	春	雨 サ ラ	1	20	20
	し	ゆ う ま	2	15	30
	玉	子 焼	1	12.5	12.5
	肉	団	1	10	10
	千	切 り 沢	1	10	10
	ボ	ト ル 醬	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				



仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当17	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	513 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	赤	小 梅	1	2	2
	胡	麻	1	1	1
	ト	ン カ ツ	1	60	60
	竹	輪 磯 部 揚 げ	1	40	40
	才	ム レ ツ	1	50	50
	鱈	塩 焼 き	1	40	40
	ほ	う れ ん 草 ソ テ	1	30	30
	ポ	テ ト サ ラ	1	25	25
	漬	物	1	10	10
	ソ	ー ス	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当18	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	491.5 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
		梅	1	3	3
	ゴ	マ	1	1	1
	鶏の天ぷら	100g1 / 3	3	30	90
	甘	酢	1	30	30
	タル	タル	1	20	20
	マカロニ	サラダ	1	20	20
	ちくわ	煮1 / 4	1	15	15
	人	参	1	10	10
	レ	ン	1	10	10
	白玉	子	1	20	20
	千切	焼	1	12.5	12.5
		沢庵	1	10	10
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿3-2-9)				
4 納入時間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当19	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	508 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	ご	飯	1	250	250
	赤	小 梅	1	2	2
	胡	麻	1	1	1
	春	卷 き	1	20	20
	チ	リ ソ ー ス	1	40	40
	蒸	し 鶏	1	100	100
	シ	ユ ー マ イ	1	18	18
	卵	焼 き	1	12	12
	パ	ス タ	1	30	30
	春	雨 炒 め	1	20	20
	漬	物	1	10	10
	醬	油	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	10:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				

仕様書番号

## 仕 様 書

品 名	単位	作 成 年 月 日	作 成 部 隊		
日替わり弁当20	個	令和3年7月12日	練馬駐屯地業務隊糧食班		
1 内容基準総量	525 g				
2 内 訳	品 名		個 数	重 量 (g)	
				(1個あたり)	(合計)
	白	飯	1	250	250
	ゴ	マ	1	1	1
		梅	1	3	3
	唐	揚	2	27	54
	肉	子	3	10	30
	鮭	塩 焼	1	27	27
	豚	生 姜 焼	1	30	30
	玉	子 焼	2	12.5	25
	ひ	じ き	1	20	20
	人	参	2	10	20
	レ	ン コ ン	1	10	10
	高	野 豆	1	10	10
	ポ	テ ト サ ラ	1	20	20
	ウ	グ イ ス	1	10	10
	千	切 り 沢	1	10	10
	ボ	ト ル 醬 油	1	5	5
3 納 地	新宿ワシントンホテル (〒160-8336 東京都新宿区西新宿 3-2-9)				
4 納 入 時 間	15:00				
5 備 考	<p>1 容器は硬質プラスチック(中仕切)とし、必要に応じてバラン・カップ等で仕切られたものとする。</p> <p>2 1個ずつラップ包装したものとする。</p> <p>3 割り箸、爪楊枝、お手拭き付とする。</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 納品は、製造後4時間以内とする。</p> <p>7 名称、原材料名、内容量、消費期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所を明記のこと。</p> <p>8 「なるべく早くお召し上がりください」と明記のこと。</p> <p>9 輸送は保冷車または保冷容器等によるものとする。</p> <p>10 官側が必要と認めた場合には、「食品衛生監視指導・立入検査票」の写しの提出、及び官側が行う業態調査を受けるものとする。</p> <p>11 現地納品の検体は業者に管理を委任する。</p> <p>12 見本を提出する。</p>				