

## 仕様書

給養班

製品名	おにぎり(梅)
規格	<ol style="list-style-type: none"><li>1 内容 1個100g以上、個包装のもの</li><li>2 消費期限 納入日の翌日9時</li><li>3 その他 納入時、医務室と給養班に検食を1つずつ提出</li></ol>

## 仕様書

給養班

製品名	おにぎり(かつお)
規格	<ol style="list-style-type: none"><li>1 内容 1個100g以上、個包装のもの</li><li>2 消費期限 納入日の翌日9時</li><li>3 その他 納入時、医務室と給養班に検食を1つずつ提出</li></ol>

## 仕 様 書

給 養 班

製品名	おにぎり(鮭)
規 格	1 内容 1個100g以上、個包装のもの 2 消費期限 納入日の翌日9時 3 その他 納入時、医務室と給養班に検食を1つずつ提出

## 仕様書

給養班

製品名	おにぎり(昆布)
規格	<ol style="list-style-type: none"><li>1 内容 1個100g以上、個包装のもの</li><li>2 消費期限 納入日の翌日9時</li><li>3 その他 納入時、医務室と給養班に検食を1つずつ提出</li></ol>

## 仕様書

給養班

製品名	おにぎり(ツナマヨ)
規格	<ol style="list-style-type: none"><li>1 内容 1個100g以上、個包装のもの</li><li>2 消費期限 納入日の翌日9時</li><li>3 その他 納入時、医務室と給養班に検食を1つずつ提出</li></ol>

# 仕様書

給養班

1 品名 ハムカツ弁当 (3四)

2 規格等

	食材名	重量(g)
規格 (内容量)	白飯 (梅干・黒ゴマ)	280
	ハムカツ	50
	鶏のから揚げ	30
	卵ロール	20
	ブロッコリー	5
	スパゲティソテー	20
	カットコーン	20
	ミニ春巻き	20
	つくね串	30
	ひじき煮	20
	かまぼこ	5
	漬物	5
	ソース	5

3 容器及び包装等 衛生的なパック容器とし、箸をつける  
消費期限を印字したシールを貼ること  
納品時間は確定発注時に指示する  
運搬には衛生的な梱包且つ保冷車を使用すること

※この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による

# 仕様書

給養班

1 品名 ハンバーグ弁当 (3四)

2 規格等

	食材名	重量(g)
規格 (内容量)	白飯	250
	デミグラスハンバーグ、 ハンバーグトマトソース和え	140
	黒胡麻	0.5
	ポテトサラダ	20
	パセリフレーク	0.1
	ナポリタン	30
	ポテトコロケ1/2切	25
	お好みソース	3
	人参煮	10
	インゲンボイル2本	3

3 容器及び包装等 衛生的なパック容器とし、箸をつける  
消費期限を印字したシールを貼ること  
納品時間は確定発注時に指示する  
運搬には衛生的な梱包且つ保冷車を使用すること

※この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による

# 仕様書

給養班

1 品名 カレーコロッケ弁当 (3四)

2 規格等

	食材名	重量(g)
規格 (内容量)	白ご飯	300
	カレーコロッケ	70
	ウスターソース	5
	餃子	30
	ブロッコリー	15
	スパゲッティ	30
	つきこん大豆煮	60
	ポテトサラダ	40
	漬物	10
	ゆかり粉	0.2

3 容器及び包装等 衛生的なパック容器とし、箸をつける  
消費期限を印字したシールを貼ること  
納品時間は確定発注時に指示する  
運搬には衛生的な梱包且つ保冷車を使用すること

※この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による



# 仕様書

給養班

1 品名 チキンカツ弁当 (3四)

2 規格等

	食材名	重量(g)
規格 (内容量)	白ご飯	300
	チキンカツ	50
	ウスターソース	5
	蓮根の挟み揚げ	30
	ブロッコリー	15
	スパゲッティ	30
	小松菜さっと煮	60
	ポテトサラダ	40
	漬物	10
	ゆかり粉	0.2

3 容器及び包装等 衛生的なパック容器とし、箸をつける  
消費期限を印字したシールを貼ること  
納品時間は確定発注時に指示する  
運搬には衛生的な梱包且つ保冷車を使用すること

※この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による

# 仕様書

給養班

1 品名 牛豚焼肉弁当 (3四)

2 規格等

	食材名	重量(g)
規格 (内容量)	白ご飯	300
	牛豚焼肉	80
	オムレツ	30
	デミソース	10
	ブロッコリー	15
	若竹煮	40
	ポテトサラダ	40
	漬物	10
	ゆかり粉	0.2

3 容器及び包装等 衛生的なパック容器とし、箸をつける  
消費期限を印字したシールを貼ること  
納品時間は確定発注時に指示する  
運搬には衛生的な梱包且つ保冷車を使用すること

※この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による

# 仕様書

給養班

1 品名 白身魚フライ弁当 (3四)

2 規格等

	食材名	重量(g)
規格 (内容量)	白飯	250
	白身フライ (タルタルソース和え)	50
	おかか	1
	焼きのり	1
	桜大根	7
	きんぴら牛蒡	12
	しゅうまい揚げ	14
	ポテトコロッケ1/2切	25
	竹輪磯辺天	27
	ナンパーだれ	3
	ハンバーグ	30
	ケチャップ	5
	別添中濃ソース	10

3 容器及び包装等 衛生的なパック容器とし、箸をつける  
消費期限を印字したシールを貼ること  
納品時間は確定発注時に指示する  
運搬には衛生的な梱包且つ保冷車を使用すること

※この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による

# 仕様書

給養班

1 品名 鶏のから揚げ弁当 (3四)

2 規格等

	食材名	重量(g)
規格 (内容量)	白飯	280
	鶏唐揚げ	90
	スパゲティ	30
	ブロッコリー	15
	ポテトサラダ	50
	ちくわの和風炒め	30
	漬物	10
	鮭ふりかけ	1

3 容器及び包装等 衛生的なパック容器とし、箸をつける  
消費期限を印字したシールを貼ること  
納品時間は確定発注時に指示する  
運搬には衛生的な梱包且つ保冷車を使用すること

※この仕様書に明記されていない事項で不明な点は、係官の指示による

## 仕 様 書

給 養 班

1

製品名	内地精米
規 格	<p>1 規格</p> <p>(1) 農産物規格規程に基づく水稻うるち玄米をとう精したもの</p> <p>(2) 完全精米一等</p> <p>(3) 銘柄 令和4年度産こしひかり1等100%、ヒトメボレ1等100% または、キヌヒカリ1等100%とする。 (契約期間、単品種でいずれも産地による品質及び食味等の変化のないこと)</p> <p>2 納入要領</p> <p>(1) とう精日は、納入日の前1週間とする。</p> <p>(2) 精米は、とう精後1日冷却したとう精工場元詰品とし、30kg 3層クラフト紙袋入りとする。 JAS法に基づく名称等の表示「名称」「原料玄米(産地・品目・ 産年及び使用割合)」「内容量」「精米年月日」「販売者(名称・ 住所及び電話番号)」のあるものとする。</p> <p>(3) 契約業者が倉庫に搬入完了後、官側が指名する検査官の 検査を受けるものとする。</p> <p>3 受領検査及びとう精検査等</p> <p>(1) 官側は、単品種であるか等について検査が必要であると 認められた場合は、納入後の米を検査機関に検査依頼する。 この際、当該検査にかかる費用は契約業者が負担する。</p> <p>(2) 官側は、受領検査の一環として必要があると認められた場合は、 契約業者の指定する工場において玄米の確認・入れ込みを 含むとう精作業の立会・精米の確認を実施する。</p> <p>(3) 納入時に害虫、異物等の混入が認められた場合、受領検査 不合格とする。その際、輸送費は契約業者の負担とする。</p>

規格	<p>4 添付書類</p> <ul style="list-style-type: none"><li>(1) 品質証明書</li><li>(2) 玄米調達証明書</li><li>(3) とう精台帳</li><li>(4) 精米品質検査書</li></ul> <p>5 その他</p> <p>この仕様書で完全に表現し得ない事項については、信義誠実の原則及び商習慣に従い良心的に納入するものとする。</p>
----	--