

仕様書番号 : 1
 部隊名 : 神町駐屯地業務隊
 作成年月日 : 令和3年4月1日
 作成者 : 大谷技官

幕の内弁当仕様書

1 この仕様書は、神町駐屯地で契約する「幕の内弁当」の規格について規定する。

2 内容

区分	献立	素材		調理・詰め合わせ要領等
		品名	数量	
主食		ごはん	200g	かおりかけ
		えびフライ	1個	
副食	幕の内 弁当	パックソース	1個	彩りを考慮してください
		フランクフルト	1個	
		ふき油炒め	40g	
		胡麻和え	30g	
		辛子昆布	10g	
		味噌汁	1個	

- 3 容器 : ポリプロピレン容器袋入り箸付き
- 4 包装 : 化粧紙で包装 輪ゴムでとめる
- 5 製造 納入年月 : 製造は納入時間の3時間以内とし、消費期限を包装に明記する。
- 6 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、衛生管理に注意する。
- 7 その他 : この仕様書で不明な点は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号 : 2
 部 隊 名 : 神町駐屯地業務隊
 作成年月日 : 令和3年4月1日
 作 成 者 : 大谷技官

そば弁当仕様書

1 この仕様書は、神町駐屯地で契約する「そば弁当」の規格について規定する。

2 内容

区分	献立	素材		調理・詰め合わせ要領等
		品名	数量	
主食		おかかおにぎり	1個	海苔別添え
		竹輪天ぷら	2個	
副食	そば 弁当	そば	100g	そばに見合う量で
		薬味	適宜	
		そばつゆ	1個	
		大根おろし	1個	
		沢庵漬	10g	
				彩りを考慮してください

- 3 容器 :ポリプロピレン容器袋入り箸付き
- 4 包装 :化粧紙で包装 輪ゴムでとめる
- 5 製造 納入年月 :製造は納入時間の3時間以内とし、消費期限を包装に明記する。
- 6 食品衛生 :新鮮な材料を使用し、衛生管理に注意する。
- 7 その他 :この仕様書で不明な点は、官側の指示を受けるものとする。

仕様書番号 : 3
 部 隊 名 : 神町駐屯地業務隊
 作成年月日 : 令和3年4月1日
 作 成 者 : 大谷技官

豚井弁当仕様書

1 この仕様書は、神町駐屯地で契約する「豚井弁当」の規格について規定する。

2 内容

区分	献立	素材		調理・詰め合わせ要領等
		品名	数量	
主食		ごはん	200g	紅生姜・絹さやのせ 20g程度 彩りを考慮してください
		豚井の具	80g	
副食	豚井 弁当	シューマイ	1個	
		パック醤油	1個	
		パック洋辛子	1個	
		ウインナー	1個	
		桜大根漬	10g	
		味噌汁	1個	

- 3 容器 : ポリプロピレン容器袋入り箸付き
- 4 包装 : 化粧紙で包装 輪ゴムでとめる
- 5 製造 納入年月 : 製造は納入時間の3時間以内とし、消費期限を包装に明記する。
- 6 食品衛生 : 新鮮な材料を使用し、衛生管理に注意する。
- 7 その他 : この仕様書で不明な点は、官側の指示を受けるものとする。