

## 仕 様 書

作成者 階級氏名	医(二) 佐藤 巧		仕様書番号	2
			作成年月日	令和6年4月1日
品 目	海苔弁当	盛付容器	衛生的な容器に限る	
出来 上 が り 基 準	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 副食はよく冷ました状態であること。</li> <li>2 ご飯はよく炊けていること。</li> <li>3 具は煮崩れなく、適度な味加減であること。</li> </ol>			
	品名	分量	調理要点	
主食	ご飯	250g		
	海苔	1～2枚		
	梅干	1個		
	鰹節醤油	適宜		
副食	フライ	30g以上	肉又は魚を使用したフライ	
	サラダ又は和え物	30g以上		
	その他4品以上			
	調味料	適宜		
備考	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 箸付き</li> <li>2 製造は要求書に示された納入時間の3時間以内とし、製造時間、消費期限を明記のこと</li> <li>3 消費期限は納入時から2時間以上あるもの</li> <li>4 <u>検体として3個を納入すること(発注数量に含まないものとする)</u></li> </ol>			