

# 弁 当 仕 様 書

作成者 階級氏名	糧食班長 緑川 清一	作成 年月日	令和6年4月26日	
1 この仕様書は「のり弁当」について規定する。 2 成分表を添付する。 3 献立内容				
献立	区分	素 材 名	分 量	備 考
の り 弁 当	主 食	ご飯	250 g	御飯の上には、おかかとのりを載せる。
		おかか	0.5 g	
		のり	1 g	
	副 食	白身魚フライ	60 g	1個
		鶏から揚げ	30 g	
		コロッケ	60 g	
金平ごぼう		20 g		
	漬物	10 g		
総 内 容 量			431.5 g 以上	
出 来 上 が り 基 準	(1) 盛り付けはプラスチック容器、蓋、箸付きで食品ごとにバラで仕切る。 (2) ご飯は炊き上がりにムラなく、容器に詰めた後よく冷まして包装したもの。 (3) 副食は裁断、味付けが適度で熱処理が必要な副食は過熱を十分に行い衛生的に調理、容器に詰めた後よく冷まして包装したもの。5月～9月は卵、マヨネーズ使用禁止。 (4) 製造後、4時間以内に納品とする。 (5) 内容表示付 (6) 塩分濃度 4.4 g / 1000 k カロリー			