

作成部隊	青 森 駐 屯 地 業 務 隊
作成年月日	8 ・ 3 ・ 25
作成番号	7

オムライス弁当仕様書

1 この仕様書は、「オムライス弁当」の規格について規定する。

2 予定数量 400個

3 内 容

献立	区分	素 材 名	数 量	単 位	調 理 法 等
オムライス弁当	主 食	チキンライス	250	g	ケチャップ等で味付けしたもの
	副 食	卵シート	1	枚	
		デミグラスソース	適宜		
	その他	スプーン付き			
	備考	調味料は料理に適したものを小袋でつけること 副食の盛りつけは見た目良く鮮やかにし、食欲をそそるようにすること 煮物は素材そのものを1種類として数えず、煮物として1種類とする			

4 容器・包装 ポリプロピレン容器等、電子レンジ対応可能な容器で、上ふたはなるべく透明なものとする。おかずどうしが混ざって、味が混合しないよう、バランやアルミカップ等で仕切をすること。ラップ等で包むかセロテープでとめ箸をつける。

5 製 造 製造は納入時間の4時間以内とし、消費期限を明記すること。消費期限の日時は間違えないようにすること。

6 食品衛生 新鮮な材料を使用し、衛生管理に注意すること。

7 納品時間 10時～10時30分

8 運搬 保冷車での運搬をすること。

9 その他 検体として3個を納入すること。

作成部隊	青 森 駐 屯 地 業 務 隊
作成年月日	8 ・ 3 ・ 25
作成番号	8

鶏南蛮あんかけ弁当 仕様書

1 この仕様書は、「鶏南蛮あんかけ弁当」の規格について規定する。

2 予定数量 150個

3 内 容

献 立	区 分	素 材 名	数 量	単 位	調 理 法 等
鶏 南 蛮 あ ん か け 弁 当	主 食	御 飯	250	g	
	副 食	刻みのり 鶏の唐揚げ 南蛮だれ マヨネーズ 千切紅生姜	適宜 適宜 適宜 5～10	 g	ご飯と唐揚げの間に入れる 1/2カット×10個
	備 考	調味料は料理に適したものを小袋でつけること 副食の盛りつけは見た目良く鮮やかにし、食欲をそそるようにすること 煮物は素材そのものを1種類として数えず、煮物として1種類とする			

4 容器・包装 ポリプロピレン容器等、電子レンジ対応可能な容器で、上ふたはなるべく透明なものとする。おかずどうしが混ざって、味が混合しないよう、バランやアルミカップ等で仕切をすること。ラップ等で包むかセロテープでとめ箸をつける。

5 製 造 製造は納入時間の4時間以内とし、消費期限を明記すること。消費期限の日時は間違えのないようにすること。

6 食品衛生 新鮮な材料を使用し、衛生管理に注意すること。

7 納品時間 15時～15時30分までの間

8 運搬 保冷車での運搬をすること。

9 その他 検体として3個を納入すること。