

作成部隊	青 森 駐 屯 地 業 務 隊
作成年月日	8 ・ 5 ・ 26
作成番号	13

鶏 照 焼 弁 当 仕 様 書

1
この仕様書は、「鶏照焼弁当」の規格について規定する。

2
予定数量 300個

3
内 容

献 立	区 分	素 材 名	数 量	単 位	調 理 法 等
鶏 照 焼 弁 当	主 食	御 飯 黒 ご ま 小 梅	250 少々 1	g 個	御飯全体にまぶす
	副 食	鶏照焼 野菜を主としたおかず 漬物 他3品 生もの・練製品は除く	少々 少々		80g以上100g未満 調味良好で食べやすく切る 煮物等
	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			

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
15時～15時30分までの間

8
運 搬
保冷車で運搬をすること。

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 ・ 5 ・ 26
作成番号	14

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 320 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。