

作成部隊	青 森 駐 屯 地 業 務 隊
作成年月日	8 ・ 7 ・ 23
作成番号	29

天 重 弁 当 仕 様 書

1 この仕様書は、「天重弁当」の規格について規定する。

2 予定数量 350個

3 内 容

献立	区分	素 材 名	数 量	単 位	調 理 法 等
天 重 弁 当	麺	御 飯	300～ 350	g	炊き上がりはムラがなく良好なもの
	具	海老天 野菜かき揚げ その他天ぷら2種以上 たれ 他 千切紅生姜	1 1 適宜 5～10	尾 個 g	} 新しい油を使用したもの
	その他	箸付き			
	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			

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。タップ等で包み、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 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。

作成部隊	青 森 駐 屯 地 業 務 隊
作成年月日	8 ・ 7 ・ 23
作成番号	30

焼 肉 の り 弁 当 仕 様 書

1 この仕様書は、「焼肉のり弁当」の規格について規定する。

2 予定数量 250個

3 内 容

献 立	区 分	素 材 名	数 量	単 位	調 理 法 等
焼 肉 の り 弁 当	主 食	御 飯 の り おかか	250 1 少々	g 枚	御飯とのりの間に味付けした おかかをのせる
	副 食	豚肉野菜いため 漬物 他2品以上 生もの・練製品は除く	少々		100g以上 豚肉・玉葱・人参・ピーマン使用で 調味良好のもの
	備 考	豚肉野菜炒めに合う副食 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、食欲をそるようにつくこと			

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止め箸をつける。

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。