作成部隊	青 森 駐 屯 地 業 務 隊
作成年月日	8 ・ 10 ・ 20
作成番号	44

和 風 幕 の 内　弁　当　仕様書

1　この仕様書は、「和風幕の内弁当」の規格について規定する。

2　予定数量　12月25日（金）200個

3　内　容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
和風幕の内弁当	主食	御飯	250	g	
		黒ごま	少々		御飯全体にまぶす
		小梅	1	個	
	副食	焼き魚	1	切	25g以上、ます等
		野菜を主としたおかず	少々		煮物等
		漬物	少々		
		他3品以上			うち1品は肉系のおかず、唐揚げ等
		生もの・練製品は除く			
	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　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 ・ 10 ・ 20
作成番号	45

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　12月25日（金）　120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 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。

作成部隊	青 森 駐 屯 地 業 務 隊
作成年月日	8 ・ 10 ・ 20
作成番号	46

ミ ッ ク ス フ ラ イ 弁当 仕様書

1　この仕様書は、「ミックスフライ弁当」の規格について規定する。

2　予定数量　12月30日（水）80個

3　内　容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
ミックスフライ弁当	主食	御飯	250	g	御飯全体にまぶす
		黒ごま	少々		
		小梅	1	個	
	副食	ミックスフライ			3個以上 ささみフライやあじフライ等 1種類以上は肉系にすること 小袋ソース付
		野菜を主としたおかず	少々		煮物や炒め物等
		漬物	少々		
		他2品以上 生もの・練製品は除く			
	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　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 ・ 10 ・ 20
作成番号	47

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　　12月30日（水） 80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。

作成部隊	青 森 駐 屯 地 業 務 隊
作成年月日	8 ・ 10 ・ 20
作成番号	48

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　12月31日（水） 80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	250g 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　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 ・ 10 ・ 20
作成番号	49

鶏　唐　揚　弁　当　　仕様書

1　　この仕様書は、「鶏唐揚弁当」の規格について規定する。

2　　予定数量　　12月31日（水） 80個

3　　内　　容

献立	区分	素材名	数量	単位	調理法等
鶏唐揚弁当	主食	御飯	250	g	
		黒ごま	少々		御飯全体にまぶす
		小梅	1	個	
	副食	鶏唐揚	4	個	
		野菜を主としたおかず	少々		煮物等
		漬物	少々		
		他1品以上 生もの・練製品は除く			
	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。